



livington®

# LOW FAT GRILL

Gebrauchsanleitung.....	04
Instructions for Use.....	05
Mode d'emploi.....	07
Manuale di utilizzazione.....	09
Gebruiksaanwijzing.....	10
Használati utasítás.....	12
Návod k použití.....	14
Návod na použitie.....	15
Instrucțiuni de utilizare.....	17

AS SEEN ON  
**TV**  
ORIGINAL



Abbildung 1 | Illustration 1 | Figure 1 | Figura 1 | Afbeelding 1 | 1. ábra | Obrázek 1 | Obrázok 1 | Figura 1:



**DE****Lieferumfang und Bezeichnung der Teile (Abbildung 1):**

1. Easy Grip-Griff
2. Anti-Haft Grillfläche
3. Anzeigeleuchten
4. Abtropfschale

**EN****Delivery contents and names of parts (illustration 1):**

1. Easy Grip handle
2. Anti-stick grill surface
3. Indicator lights
4. Drip tray

**FR****Contenu et description des pièces (illustration 1) :**

1. Poignée Easy Grip
2. Surface de cuisson anti-adhésive
3. Témoin lumineux
4. Bac d'égouttement

**IT****Materiale in dotazione e denominazione dei pezzi (figura 1):**

1. Manico Easy Grip
2. Superficie antiaderente della griglia
3. Spie indicatrici
4. Vassoio antigoccia

**NL****Leveringsomvang en beschrijving van de delen (afbeelding 1):**

5. Easy Grip-greep
6. Antiklevend grilloppervlak
7. Meldlampjes
8. Opvangbak

**HU****A csomag tartalma és az alkatrészek megnevezése (1. ábra):**

1. Easy Grip Fogantyú
2. Tapadásgátló grillfelület
3. Kijelzőlámpák
4. Csepegtetőcsésze

**CZ****Obsah balení a názvy dílů (obrázek 1):**

1. Rukojeť Easy Grip
2. Nepřílnavá grilovací plocha
3. Kontrolky stavu
4. Odkapávací miska

**SK****Obsah balenia a názvy súčastí (obr. 1):**

1. Rukoväť Easy Grip
2. Nepriľnavá grilovacia plocha
3. Svetelné kontrolky
4. Odkvapávací miska

**RO****Pachetul de livrare și denumirea componentelor (figura 1):**

1. Mâner Easy Grip (prindere ușoară)
2. Suprafață grătar antiaderentă
3. Lămpi indicatoare
4. Tavă de colectare a picăturilor scurse

## SICHERHEITSHINWEISE UND ALLGEMEINE HINWEISE

- 1. Bewahren Sie die vorliegende Gebrauchsanweisung so auf, dass sie stets zur Hand ist!**
- 2. Lesen Sie die folgenden Zeilen aufmerksam durch, um so die Gefahr von Bränden, Stromstößen oder Verbrennungen zu vermeiden!**
- Berühren Sie niemals die heißen Flächen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Berührung kommt, dies kann einen Kurzschluss oder einen Stromstoß auslösen.
- Lassen Sie den eingeschalteten Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät gut auskühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Benutzen Sie den Livingston Low Fat Grill niemals, wenn das Kabel oder das Gerät selbst kaputt sind.
- Lassen Sie das Stromkabel niemals über den Tischrand hängen und schützen Sie es vor heißen und scharfen Gegenständen. Achten Sie darauf, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Es kann zu Verformungen, Beschädigungen und Mängeln führen, wenn der Livingston Low Fat Grill nicht auf festen Oberflächen benutzt oder Feuchtigkeit oder Hitze ausgesetzt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur so, wie es seiner Bestimmung entspricht!
- Starke Stöße oder Stürze können den Livingston Low Fat Grill beschädigen!
- Benutzen Sie niemals Besteck aus Metall!
- Stecken Sie das Gerät vor dem Reinigen ab und stellen Sie vor dem neuerlichen Anstecken sicher, dass der Stecker trocken ist.
- Diese Geräte können 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 und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Der Gebrauch von externen Zeitschaltern oder gesonderten Fernbedienungssystemen zum Betrieb des Geräts ist verboten!
- Nicht im Freien verwenden.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch die Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab, um etwaigen durch den Versand angesammelten Staub zu entfernen und trocknen Sie es gründlich ab. Wischen Sie die Grillfläche und die Abtropfschale ab.

**VORSICHT: Seien Sie beim Kochen vorsichtig. Das Gerät muss während des Gebrauchs immer horizontal stehen. Heißes Öl, Fett oder Säfte können beim Grillen spritzen. Heiße Oberflächen nicht berühren. Versuchen Sie während des Grillvorgangs nicht, Lebensmittel auf der Grillfläche zu schneiden.**

**HINWEIS: Schalten Sie das Gerät, bevor Sie zum ersten Mal Lebensmittel grillen, zuerst ohne Lebensmittel ein, um Rückstände von der Grillfläche abzubrennen. Möglicherweise bemerken Sie einen leichten Geruch und/oder Rauch von der Grillfläche (nur beim ersten Gebrauch). Das ist normal und gibt sich nach wenigen Minuten.**

## ANWENDUNG

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage, entfernt von heißen Gegenständen und offenem Feuer. Legen Sie die Abtropfschale unter dem Gerät an der Kante der Grillplatte ein.
2. Schließen Sie das Gerät in geschlossener Stellung an eine Steckdose an. Die rote Lampe leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird und sich das Gerät aufheizt.
3. Während sich das Gerät aufheizt, bereiten Sie Ihr Grillgut vor.
4. Sobald das Gerät aufgeheizt und gebrauchsbereit ist (nach etwa 3-4 Minuten), leuchtet die grüne Lampe auf. Nun können Sie die Nahrungsmittel auf die Grillfläche legen.
5. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie dazu nur den Griff benutzen. Legen Sie die gewünschten Nahrungsmittel auf die untere Grillfläche. Wenn Sie Nahrungsmittel in Schichten auflegen, achten Sie darauf, diese nicht zu dick zu machen. Schließen Sie das Gerät. Vorsicht: Wenn zu viele Nahrungsmittel auf die Grillfläche gelegt werden, lässt sich das Gerät nicht mehr schließen. Nehmen Sie einige Nahrungsmittel herunter. Wenden Sie zum Schließen des Geräts niemals Gewalt an.
6. Halten Sie Ihre Hände vom Gerät fern, weil aus dem geschlossenen Gerät Dampf entweichen kann. Beim Kochen schaltet sich die Lampe EIN und AUS, während der Thermostat das Gerät auf der richtigen Temperatur hält.
7. Öffnen Sie das Gerät mit dem Griff nach etwa 3-5 Minuten, um den Garzustand der Lebensmittel zu prüfen. Wenn die Nahrungsmittel fertig sind, nehmen Sie diese mit einer flachen Holz- oder Kunststoffspatel heraus. Brauchen die Nahrungsmittel zusätzliche Kochzeit, schließen Sie das Gerät und lassen Sie die Nahrungsmittel 1 weitere Minute lang garen. Wenden Sie für beste Ergebnisse Schritte von 1 Minute zum Verlängern der Kochzeit an.
8. Schließen Sie das Gerät, damit es die Hitze behält, bis Sie für weitere Nahrungsmittel bereit sind. Warten Sie mit dem Auflegen von weiteren Nahrungsmitteln, bis beide Lämpchen wieder aufleuchten. Wiederholen Sie den Grillvorgang wie oben beschrieben.
9. Entleeren Sie die Abtropfschale unbedingt, bevor Sie weitere Nahrungsmittel zubereiten. Seien Sie beim Entleeren der Abtropfschale vorsichtig, da der Inhalt heiß sein könnte.
10. Sobald Sie mit der Benutzung des Geräts fertig sind, ziehen Sie unbedingt sofort den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät genügend lang abkühlen. Halten Sie sich an die Reinigungsanleitung.

## EMPFOHLENE GARZEITEN:

Benutzen Sie die Garzeiten nur als Anhaltspunkte.  
Denken Sie immer daran, den Grill für beste und saftige Ergebnisse vorzuheizen.

**Panini/Gegrillte Sandwiches:** 2-4 Min.

**Gefüllte Sandwiches:** 2-3 Min.

**Hühnerbrust ohne Knochen** (1,5 cm dick): 5-7 Min. (bis sie innen nicht mehr rosa sind)

**Hamburger** (110-170 g Laibchen): 3-5 Min.

**Würstchen:** 3-5 Min

**Fischfilets** (1,5 cm dick): 3-5 Min

**Garnelen:** 3-5 Min

**Gemüse:** 3-5 Min

## REINIGUNG UND LAGERUNG

**ACHTUNG:** Immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle zum Reinigen der Oberfläche! Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.

1. Verwenden Sie Küchenrolle zum Abwischen von überschüssigem Fett oder von Rückständen von der Grillfläche. Sie können auch eine Holz- oder Plastikspachtel zum Abkratzen von Nahrungsmittelrückständen verwenden. Wischen Sie die Fläche mit einem weichen, feuchten Tuch sauber.
2. Nehmen Sie die Abtropfschale heraus und entleeren Sie sie sorgfältig. Wischen Sie überschüssiges Fett mit Papiertüchern ab. Waschen Sie die Abtropfschale mit warmem Seifenwasser ab bzw. in der Spülmaschine.
3. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um die Außenseite des Geräts zu reinigen.
4. Lagern Sie das Gerät nie, wenn es noch heiß oder angesteckt ist.

## Technische Daten:

220-240V~, 50/60Hz, 900 Watt, Schutzklasse 1



Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien.



Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Dies wird durch dieses Symbol auf dem Produkt, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung angegeben. Informieren Sie sich über Sammelstellen, die von Ihrem Händler oder der lokalen Behörde betrieben werden. Die Wiederverwertung und das Recycling von Altgeräten ist ein wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



Lebensmittelecht



Nur zur Verwendung in Innenräumen

EN

## SAFETY INSTRUCTIONS AND GENERAL INFORMATION

1. **Retain these instructions for reference so that they are always at hand!**
2. **Read the following instructions carefully to avoid the risk of fires, power surges or burns!**
3. **Never touch the hot surfaces.**

4. Make sure that the device does not come into contact with water or other liquids, as this may cause a short circuit or power surge.
5. Never leave the grill unattended while switched on.
6. Allow the unit to cool fully before putting it away or cleaning it.
7. Never use the Livingston Low Fat Grill if the cable or the device itself is broken.
8. Never leave the power cord hanging over an edge, and protect it from hot and sharp objects. Make sure that the cable is not tangled.
9. Use of the Livingston Low Fat Grill on non-solid surfaces and exposure to moisture or heat may cause deformation, damage or defects.
10. Use the device only as intended!
11. Heavy impacts or falls can damage the Livingston Low Fat Grill!
12. Never use utensils made of metal!
13. Disconnect the device before cleaning and make sure the plug is dry before reconnecting.
14. This appliance may be used by children from 8 years of age, or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge, only if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the hazards arising therefrom. Children

should not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised. Children younger than 8 years are to be kept away from the machine and the connecting cable.

15. Operation of the device using external time switches or separate remote control systems is forbidden!
16. Do not use outdoors.

#### **BEFORE FIRST USE**

Unpack the unit and remove all packaging materials. Before using for the first time, wipe the outside of the device with a clean, damp cloth to remove any dust that has accumulated during shipping, and then dry thoroughly. Wipe the grilling surface and drip tray.

**CAUTION: Use caution when cooking. The appliance must always be positioned horizontally during use. Hot oil, grease or juices can splash during grilling. Do not touch hot surfaces. Do not attempt to cut food on the grilling surface during the cooking process.**

**NOTE: Before grilling food for the first time, operate the appliance while empty in order to burn off residue on the grilling surface. You may notice slight odour and/or smoke coming off the grilling surface (first use only). This is normal and will go away in a few minutes.**

#### **APPLICATION**

1. Make sure the appliance is clean and dry. Place the appliance on a levelled heat-resistant surface, away from hot objects and open flames. Position the drip tray under the unit at the edge of grill plate.
2. With the unit in closed position, plug the appliance into a power outlet. The red light will turn on, indicating that the device is receiving power and heating up.
3. While the device is heating up, prepare your food.
4. Once the unit is pre-heated and ready to use (after about 3-4 minutes) the green light will turn on. You can now place the food on the grilling surface.
5. Open the unit using the handle only. Place the desired food onto the bottom grilling surface. If layering foods, make sure this is not too thick. Close the unit. Caution: If there is too much food placed on the grilling surface, it will not be possible to close the unit. If this is the case, remove some of the food. Never use force to close the appliance.
6. Keep your hands away from the unit, as steam may escape from between the closure. During cooking, the light will alternate between ON and OFF while the thermostat keeps the unit at the right temperature.
7. After approx. 3-5 minutes, open the unit using the handle to check the food. If the food is ready, remove it using a flat wooden or plastic spatula. If the food requires additional cooking, close the unit and continue to grill for an additional 1 minute. Use 1 minute increments when adding cooking time for best results.
8. Close the unit to preserve the heat until you are ready for more food. Wait for both lights to come on again to add more food. Repeat the cooking process as described above.
9. Make sure to empty the drip tray before preparing more food. Exercise caution when emptying the drip tray, as the contents may be hot.
10. Once you have finished using the unit, always make sure to unplug it immediately.

Allow sufficient time for the unit to cool. Refer to cleaning instructions.

#### SUGGESTED COOKING TIMES:

Use the cooking times for reference only.

For the best and juiciest results, always remember to pre-heat the grill.

**Panini/Grilled Sandwiches:** 2-4 mins

**Stuffed Sandwiches:** 2-3 mins

**Boneless Chicken Breasts** (1,5 cm thick): 5-7 mins (until no longer pink inside)

**Hamburger** (110-170 g patty): 3-5 mins

**Sausages:** 3-5 mins

**Fish fillet:** (1,5 cm thick): 3-5 mins

**Shrimps:** 3-5 mins

**Vegetables:** 3-5 mins

#### CLEANING AND STORAGE

**CAUTION:** Always unplug from electrical outlet and allow to cool completely before cleaning. Never use abrasives, scourers or steel wool to clean the surface! This may damage the coating.

1. Use paper towels to wipe off any excess grease or residue left on the grilling surface. You can also use a wooden or plastic spatula to scrape off food residues. Wipe the surface clean with a soft, damp cloth.
2. Carefully remove and empty the drip tray. Wipe the extra grease with paper towels. Wash the drip tray in warm, soapy water or in a dishwasher.
3. Use a damp cloth or sponge to wipe the outside of the unit.
4. Never store the unit while it is hot or still plugged in.

#### Specifications:

220-240V~, 50/60Hz, 900 Watt, Protection Class 1



This product complies with the European directives.



Do not dispose this product at the end of its service life through normal domestic waste. It has to be disposed through a collection agency that recycles electric and electronic devices. This is pointed out by the symbol on the product, in the instruction manual, and on the packaging. Please inquire about local collection agencies that may be operated by your distributor or your municipal administration. By recycling, making use of the materials, or other forms of recycling old units you are making an important contribution to protecting our environment.



food-safe



For indoor use only

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET REMARQUES GÉNÉRALES

1. **Conservez ces consignes d'utilisation de sorte à toujours les avoir à portée de main.**
2. **Lisez attentivement ce qui suit afin**

## d'éviter tout risque d'incendie, de surtension ou de brûlures.

3. Ne touchez jamais les surfaces chaudes.
4. Veillez à ce que l'appareil n'entre jamais en contact avec de l'eau ou tout autre liquide ; cela pourrait provoquer un court-circuit ou une surtension.
5. Ne laissez jamais le grill allumé sans surveillance.
6. Laissez bien refroidir le grill avant de le déplacer ou de le nettoyer.
7. N'utilisez jamais le grill Livington Low Fat Grill si le câble ou le grill lui-même sont endommagés.
8. Ne laissez jamais pendre le câble d'alimentation au bord de la table et protégez-le de la chaleur et des objets coupants. Veillez à ne pas emmêler le câble.
9. Le grill Livington Low Fat Grill peut présenter un risque de déformation, d'endommagement ou de défaut de fonctionnement en cas d'utilisation sur une surface insuffisamment solide ou d'exposition à l'humidité ou à la chaleur.
10. N'utilisez l'appareil que pour l'usage prescrit.
11. Les chocs et les chutes peuvent abîmer le grill Livington Low Fat Grill.
12. N'utilisez jamais d'instruments en métal.
13. Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil et assurez-vous que la fiche est bien sèche avant de le

brancher à nouveau.

14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, si elles ont été supervisées ou instruites pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
15. L'utilisation d'une minuterie externe ou de tout autre système de contrôle à distance de l'appareil est interdite !
16. Ne pas utiliser à l'extérieur.

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sortez l'appareil et ôtez tous les emballages. Avant la première utilisation, essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide afin d'éliminer la poussière pouvant s'être déposée lors de la livraison, puis séchez méticuleusement l'appareil. Essayez la surface de cuisson et le bac d'égouttement.

**ATTENTION :** faites preuve de prudence lors de la cuisson. Lors de son utilisation, l'appareil doit toujours rester à l'horizontale. Des éclaboussures bouillantes d'huile, de graisses ou de jus peuvent survenir lors de la cuisson. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Pendant la cuisson, ne tentez pas de couper les aliments présents sur la grille.

**REMARQUE :** Avant de griller des aliments sur l'appareil pour la première fois, allumez l'appareil sans y déposer d'aliments afin d'éliminer les résidus de la surface de cuisson. Il est possible qu'une légère odeur ou de la fumée se dégage de la surface de cuisson (uniquement lors de la première utilisation). Ce phénomène est parfaitement normal et disparaît au bout de quelques minutes.

#### UTILISATION

1. Assurez-vous que l'appareil est propre et sec. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, éloigné de toute source de chaleur et de flammes. Glissez le bac d'égouttement sous l'appareil au bord de la plaque à griller.
2. Branchez l'appareil en position fermée à une prise électrique. Le témoin lumineux rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est alimenté en courant et qu'il est en train de chauffer.
3. Pendant que l'appareil est en train de chauffer, préparez vos aliments à griller.
4. Lorsque l'appareil est suffisamment chaud et prêt à être utilisé (au bout de 3 à 4 minutes environ), le témoin lumineux vert s'allume. Vous pouvez maintenant déposer vos aliments sur la surface de cuisson.
5. Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée uniquement. Déposez les aliments souhaités sur la surface inférieure du grill. Si vous disposez vos aliments en plusieurs couches, veillez à ce que celles-ci ne soient pas trop épaisses. Refermez l'appareil. Attention : Si une trop grande quantité d'aliments a été déposée sur la surface de cuisson, l'appareil ne ferme plus correctement. Retirez quelques aliments. Ne forcez jamais pour refermer l'appareil.
6. Ne laissez pas vos mains près de l'appareil car de la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lorsqu'il est fermé. Lors de la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint lorsque le thermostat maintient l'appareil à la bonne température.
7. Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée après 3 à 5 minutes afin de vérifier la cuisson de vos aliments. Une fois que vos aliments sont prêts, retirez-les à l'aide d'une spatule plate en bois ou en plastique. Si vos aliments nécessitent un temps de cuisson supplémentaire, refermez l'appareil et laissez cuire 1 minute de plus. Pour de meilleurs résultats, procédez par paliers de 1 minute pour prolonger la cuisson.
8. Refermez l'appareil afin qu'il garde la chaleur le temps que vous soyez prêt à cuire de nouveaux aliments. Pour déposer de nouveaux aliments, attendez que les deux témoins lumineux s'allument à nouveau. Répétez le processus de cuisson comme décrit ci-dessus.
9. Videz impérativement le bac d'égouttage avant de préparer de nouveaux aliments. Soyez prudent lors du vidage du bac d'égouttement car le contenu peut être chaud.
10. Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir suffisamment longtemps. Respectez les consignes de nettoyage.

#### TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS :

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Pensez toujours à préchauffer le grill pour un résultat plus juteux et optimal.

**Paninis/sandwiches grillés :** 2-4 min.

**Sandwiches garnis :** 2-3 min.

**Poitrine de poulet désossée** (1,5 cm d'épaisseur) : 5-7 min. (jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose à l'intérieur)

**Hamburger** (garniture de 110-170 g) : 3-5 min.

**Saucisses :** 3-5 min

**Filets de poisson** (1,5 cm d'épaisseur) : 3-5 min

**Crevettes :** 3-5 min

**Légumes :** 3-5 min

#### NETTOYAGE ET STOCKAGE

**ATTENTION :** Toujours débrancher la fiche de la prise et laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de produits à récurer, d'éponge métallique ou de laine d'acier pour nettoyer la surface ! Cela risquerait d'endommager le revêtement.

1. Utilisez du papier essuie-tout pour essuyer les excédents de graisses ou les résidus sur la surface de cuisson. Vous pouvez également utiliser une spatule en bois ou en plastique pour gratter les résidus de nourriture. Essayez la surface avec un chiffon doux, propre et humide.
2. Retirez le bac d'égouttement et videz-le soigneusement. Essayez l'excès de graisse avec du papier essuie-tout. Nettoyez le bac d'égouttement avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Utilisez un chiffon humide ou une éponge pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
4. Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est encore chaud ou branché.

#### Informations techniques :

220-240 V~, 50/60 Hz, 900 Watt, classe de protection 1



Ce produit satisfait aux normes européennes.





Ne jetez pas le produit aux déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Apportez-le à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cela est indiqué par le symbole présent sur le produit, le mode d'emploi et l'emballage. Informez-vous des points de collecte mis à disposition par votre commerçant ou l'autorité locale. La réutilisation et le recyclage des appareils usagés sont une contribution importante à la protection de notre environnement.



Conforme à l'usage alimentaire



Uniquement pour utilisation dans des pièces intérieures

IT

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA E INDICAZIONI GENERALI

- Conservare le presenti istruzioni per l'uso in modo da tenerle sempre a portata di mano.**
- Leggere con attenzione le pagine che seguono per evitare il pericolo di incendi, scosse elettriche o ustioni.**
- Non toccare mai le superfici roventi.
- Assicurarsi che l'apparecchio non entri in contatto con acqua o altri liquidi, poiché ciò potrebbe dare luogo ad un cortocircuito o ad una scossa elettrica.
- Non lasciare mai incustodita la griglia accesa.
- Fare raffreddare bene l'apparecchio prima di metterlo da parte o pulirlo.
- Non usare mai il Livingston Low Fat Grill se il cavo o l'apparecchio stesso sono guasti.
- Non lasciare pendere mai il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo e proteggerlo da oggetti roventi e taglienti.
- Se il Livingston Low Fat Grill non viene utilizzato su superfici solide o viene esposto ad umidità o calore, possono verificarsi deformazioni, danni e difetti.
- Usare l'apparecchio solo nel modo previsto!
- I forti urti o le cadute possono danneggiare il Livingston Low Fat Grill.
- Non usare mai posate di metallo!
- Prima di pulire l'apparecchio scollegarlo dalla rete elettrica e, prima di ricollegarlo, assicurarsi che la spina sia asciutta.
- Questi apparecchi possono essere utilizzati 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 del dispositivo e ne hanno compreso i rischi derivanti. I bambini non sono autorizzati a giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto supervisione. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dal dispositivo e dal cavo di collegamento.
- Per l'uso dell'apparecchio è vietato ricorrere a temporizzatori esterni o sistemi

di comando a distanza separati!

## 16. Non utilizzare all'aperto.

### PRIMA DEL PRIMO USO

Disimballare l'apparecchio e rimuovere l'intero materiale di imballaggio. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulirne l'esterno con un panno umido e pulito per rimuovere l'eventuale polvere accumulatasi durante la spedizione e asciugarlo accuratamente. Pulire la superficie della griglia e il vassoio antigoccia.

**PRECAUZIONE: procedere con precauzione durante la cottura. Durante l'uso, l'apparecchio deve restare sempre orizzontale. Durante la cottura alla griglia potrebbero schizzare olio, grasso o succhi bollenti. Non toccare le superfici calde. Non tentare di tagliare alimenti sulla griglia durante la cottura alla griglia.**

**NOTA: prima di cuocere alimenti per la prima volta, accendere l'apparecchio senza alimenti per bruciare eventuali residui presenti sulla superficie della griglia. È possibile che si noti un leggero odore e/o fumo proveniente dalla superficie della griglia (solo in occasione del primo utilizzo). Ciò è normale e scompare dopo qualche minuto.**

### UTILIZZO

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e asciutto. Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore, lontano da oggetti caldi e fiamme libere. Collocare il vassoio antigoccia sotto l'apparecchio, sul bordo della piastra.
2. Collegare l'apparecchio in posizione chiusa ad una presa. La spia rossa si accende indicando che l'apparecchio viene alimentato di corrente e si riscalda.
3. Mentre l'apparecchio si riscalda, preparare gli alimenti da collocare sulla griglia.
4. Non appena l'apparecchio si è riscaldato ed è pronto per l'uso (dopo circa 3-4 minuti), si accende la spia verde. A questo punto si possono collocare gli alimenti sulla superficie della griglia.
5. Aprire l'apparecchio usando solo il manico. Collocare gli alimenti desiderati sulla superficie inferiore della griglia. Se si collocano gli alimenti a strati, assicurarsi di non creare strati troppo spessi. Chiudere l'apparecchio. Attenzione: se si collocano troppi alimenti sulla superficie della griglia, l'apparecchio non si chiude più. Togliere alcuni alimenti. Non esercitare mai violenza per chiudere l'apparecchio.
6. Tenere le mani lontane dall'apparecchio, poiché dall'apparecchio chiuso può uscire vapore. Durante la cottura la spia si accende e si spegne mentre il termostato mantiene l'apparecchio alla temperatura corretta.
7. Dopo circa 3-5 minuti aprire l'apparecchio con il manico per controllare lo stato di cottura degli alimenti. Se gli alimenti sono pronti, toglierli con una spatola di legno o plastica piatta. Se gli alimenti hanno bisogno di un ulteriore tempo di cottura, chiudere l'apparecchio e far cuocere gli alimenti per un altro minuto. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare passi di 1 minuto per prolungare il tempo di cottura.
8. Chiudere l'apparecchio affinché mantenga il calore mentre si è pronti per gli altri alimenti. Prima di collocare altri alimenti, attendere che le due spie si accendano di nuovo. Ripetere il procedimento di cottura descritto sopra.
9. È assolutamente necessario svuotare il vassoio antigoccia prima di preparare altri alimenti. Svuotare il vassoio antigoccia con cautela, poiché il contenuto potrebbe essere bollente.
10. Quando si finisce di usare l'apparecchio, non dimenticarsi di staccare subito la spina dalla presa. Fare raffreddare l'apparecchio abbastanza a lungo. Attenersi alle istruzioni per la pulizia.

### TEMPI DI COTTURA CONSIGLIATI:

Utilizzare i tempi di cottura sono come punti di riferimento.  
Ricordarsi sempre di preriscaldare la griglia per ottenere i risultati migliori e più succosi.

**Panini/sandwich alla griglia:** 2-4 min.

**Sandwich imbottiti:** 2-3 min.

**Petto di pollo senza ossa** (spessore di 1,5 cm): 5-7 min. (finché l'interno non è più rosato)

**Hamburger** (polpette di 110-170 g): 3-5 min.

**Salsicciotti:** 3-5 min.

**Filetti di pesce** (spessore di 1,5 cm): 3-5 min.

10

**Gamberi:** 3-5 min.

**Verdure:** 3-5 min.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE:** staccare sempre la spina dalla presa e far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Per pulire la superficie non usare mai abrasivi, detersivi per pentole o lana d'acciaio! In caso contrario si potrebbe danneggiare il rivestimento.

1. Per eliminare il grasso in eccesso o i residui dalla superficie della griglia, usare carta assorbente da cucina. Per raschiare via i resti di alimenti si può anche usare una spatola di legno o plastica. Pulire la superficie con un panno morbido e umido.
2. Estrarre il vassoio antigoccia e svuotarlo con attenzione. Togliere il grasso in eccesso con carta da cucina. Lavare il vassoio antigoccia con acqua saponata calda o in lavastoviglie.
3. Usare un panno umido o una spugnetta per pulire l'esterno dell'apparecchio.
4. Non conservare mai l'apparecchio se è ancora caldo o collegato alla corrente.

### Dati tecnici:

220-240 V~, 50/60 Hz, 900 watt, classe di protezione 1



Questo prodotto è conforme alle normative europee.



Al termine della sua durata della vita, il prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Si prega di portarlo in un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Tale procedura è segnalata anche da questo simbolo presente sul prodotto, nelle istruzioni per l'uso e sulla confezione dello stesso. Si prega di informarsi sui centri di raccolta gestiti dal proprio rivenditore o dalle autorità locali. La riutilizzazione e il riciclaggio di vecchi apparecchi costituiscono un contributo importante per la tutela dell'ambiente.



Per uso alimentare



Solo per uso interno

NL

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN ALGEMENE AANWIJZINGEN

1. **Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats, zodat u ze steeds kunt raadplegen!**
2. **Lees de volgende regels zorgvuldig door om het risico op brand, elektrische schokken of brandwonden te voorkomen!**
3. **Raak nooit de hete oppervlakken aan.**
4. **Zorg ervoor dat het apparaat niet in**

- contact komt met water of andere vloeistoffen, omdat dit kortsluiting of elektrische schokken kan veroorzaken.
5. Houd steeds toezicht wanneer de grill is ingeschakeld.
  6. Laat het apparaat goed afkoelen voor u het wegzet of reinigt.
  7. Gebruik de Livington® Low Fat Grill nooit wanneer het snoer of apparaat zelf kapot zijn.
  8. Laat het netsnoer nooit over de tafelrand hangen en bescherm het tegen hete en scherpe voorwerpen. Zorg ervoor dat de kabel niet in de knoop raakt.
  9. Dit kan vervorming, schade en defecten veroorzaken als de Livington® Low Fat Grill niet wordt gebruikt op vaste oppervlakken of wordt blootgesteld aan vocht of warmte.
  10. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel!
  11. Sterke stoten of vallen kunnen de Livington® Low Fat Grill beschadigen!
  12. Gebruik nooit metalen bestek!
  13. Koppel het apparaat los voordat u het reinigt en zorg ervoor dat de stekker droog is voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt.
  14. Deze apparaten kunnen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en / of kennis, als zij onder

- toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Kinderen jongeren dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de verbindingkabel worden gehouden.
15. Het gebruik van externe tijdschakelaars of afzonderlijke afstandsbedieningen voor het in- of uitschakelen van het apparaat is verboden!
  16. Gebruik het apparaat niet in openlucht.

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Veeg voor het eerste gebruik de buitenkant van het apparaat af met een schone, vochtige doek om het stof dat zich tijdens het transport heeft opgehoopt te verwijderen. Droog het apparaat dan grondig af. Veeg het oppervlak van het rooster en de lekbak schoon.

**LET OP: Wees voorzichtig bij het koken. Het apparaat moet zich tijdens het gebruik altijd in een horizontale positie bevinden. Hete olie, vet of sappen kunnen spatten bij het grillen. Raak geen hete oppervlakken aan. Probeer tijdens het grillen geen voedsel op het oppervlak van de grill te snijden.**

**OPMERKING: Voordat u voor het eerst voedsel gaat grillen, zet u het apparaat aan zonder voedsel om eventuele resten van het oppervlak van de grill af te branden. U kunt een lichte geur en/of rook van het oppervlak van de grill opmerken (alleen tijdens het eerste gebruik). Dat is normaal, en het gaat na een paar minuten weg.**

#### GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat het apparaat schoon en droog is. Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur. Plaats de lekbak onder het toestel aan de rand van de grillplaat.
2. Sluit het apparaat in gesloten stand aan op het stopcontact. Het rode lampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat stroom ontvangt en het apparaat opwarmt.
3. Bereid tijdens het opwarmen van het toestel uw etenswaren voor om te grillen.
4. Zodra het apparaat is opgewarmd en klaar is voor gebruik (na ongeveer 3-4 minuten), gaat het groene lampje branden. Nu kunt u het voedsel op het oppervlak van de grill plaatsen.
5. Open het apparaat alleen met behulp van de handgreep. Plaats het gewenste voedsel op de onderste grillplaat. Als u voedsel in lagen op de grill plaatst, mogen deze lagen niet te dik zijn. Sluit het apparaat. Opgelet: Als er te veel voedsel op het oppervlak van de grill wordt geplaatst, kan het apparaat niet worden gesloten. Verwijder dan wat voedsel. Gebruik nooit geweld om het apparaat te sluiten.
6. Houd uw handen uit de buurt van het apparaat, omdat er stoom uit het gesloten apparaat kan ontsnappen. Tijdens het koken gaat de lamp AAN en UIT terwijl de

- thermostaat het toestel op de juiste temperatuur houdt.
- Open het apparaat na ongeveer 3-5 minuten met de handgreep om te controleren of het voedsel al voldoende gaar is. Wanneer het voedsel klaar is, verwijdert u het met een platte houten of plastic spatel. Als het voedsel extra kooktijd nodig heeft, sluit u het apparaat en laat u het voedsel nog 1 minuut garen. Voor het beste resultaat, gebruik stappen van 1 minuut om de kooktijd te verlengen.
  - Sluit het apparaat zodat het de warmte vasthoudt totdat u klaar bent voor meer voedsel. Wacht tot beide lampjes branden voordat u meer voedsel aanbrengt. Herhaal de kookprocedure zoals hierboven beschreven.
  - Zorg ervoor dat u de lekbak leegmaakt voordat u een ander voedsel bereidt. Wees voorzichtig bij het legen van de lekbak, want de inhoud kan heet zijn.
  - Zodra u klaar bent met het gebruik van het apparaat, moet u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat voldoende lang afkoelen. Volg de reinigingsinstructies.

#### AANBEVOLGEN GAARTIJDEN:

Gebruik de gaartijden alleen als richtlijn.

Vergeet niet om de grill altijd voor te verwarmen voor het beste en sappige resultaat.

**Panini/gegrilde broodjes:** 2-4 min.

**Gevulde broodjes:** 2-3 min.

**Kippenborst zonder been** (1,5 cm dik): 5-7 min. (tot de binnenkant niet meer roze ziet)

**Hamburger** (110-170 g rond broodje): 3-5 min.

**Worstje:** 3-5 min.

**Visfilets** (1,5 cm dik): 3-5 min.

**Garnalen:** 3-5 min.

**Groenten:** 3-5 min.

#### REINIGING EN OPSLAG

**OPGELET:** Trek altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen, pottenreinigers of staalwol om het oppervlak schoon te maken! Dit kan de coating beschadigen.

- Gebruik een keukenrol om overtollig vet of resten van het oppervlak van de grill af te vegen. U kunt ook een houten of plastic schraper gebruiken om voedselresten af te schrapen. Veeg het oppervlak schoon met een zachte, vochtige doek.
- Verwijder de lekbak en maak deze voorzichtig leeg. Veeg overtollig vet af met papieren handdoeken. Was de lekbak met warm zeepwater of in de vaatwasser.
- Gebruik een vochtige doek of spons om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Bewaar het apparaat nooit als het nog warm is of als de stekker nog in het stopcontact zit.

#### Technische gegevens:

220-240V~, 50/60Hz, 900 Watt, beschermingsklasse 1



Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen.



Werp het product aan het eind van zijn levensduur daarom niet bij het normale huisvuil. Breng het naar een verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Dit wordt aangegeven door het symbool op het product in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking. Informeer naar verzamelpunten die door uw dealer of uw gemeente bedreven worden. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten levert een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.



Levensmiddelveilig



Alleen geschikt voor gebruik binnenshuis.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Őrizze meg ezt a használati utasítást úgy, hogy mindig kéznél legyen!**
- Olvassa el figyelmesen az alábbi sorokat, hogy elkerülje a tűzveszélyt, az áramütést vagy az égési sérülést!**
- Soha ne érintse meg a forró felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék ne érintkezzen vízzel vagy folyadékkal, ez rövidzárlatot vagy áramütést okozhat.
- Soha ne hagyja a bekapcsolt grillt felügyelet nélkül.
- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt elpakolná vagy tisztítaná.
- Soha ne használja a Livingston Low Fat Grill-t, ha a kábel vagy az eszköz hibás.
- Soha ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal széléről, és védje meg forró és éles tárgyaktól. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne legyen megtekeredve.
- Deformációt, károsodást és hibákat okozhat, ha a Livingston Low Fat Grillt nem használják szilárd felületen vagy nedvességnek, illetve hőnek teszik ki.
- Csak a rendeltetésének megfelelően használja a készüléket!
- Erős ütések vagy felborulás károsíthatják a Livingston Low Fat Grillt!
- Soha ne használjon fém evőeszközöket!
- Tisztítás előtt csatlakoztassa le a

készüléket, és győződjön meg róla, hogy a csatlakozó száraz, mielőtt újra csatlakoztatná.

14. Ezeket a készülékeket 8 évnél fiatalabb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal és/vagy megfelelő tudással nem rendelkező személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha a készülék használatára megtanították őket, és a használatból fakadó veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik el, kivéve, ha azok több mint 8 évesek és felügyelet alatt állnak. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozókábeltől.
15. Tilos a külső időkapcsolók vagy külön távezérlő rendszerek használata a készülék működtetéséhez!
16. Tilos a szabadban használni.

#### ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Csomagolja ki a készüléket, majd távolítsa el a teljes csomagolóanyagot. A készülék első használata előtt törölje le a készülék külső részét egy tiszta, nedves ruhával, hogy eltávolítsa a szállítás során felgyülemlett port, majd alaposan szárítsa meg. Törölje le a grillfelületet és a csepegtető csészét.

**VIGYÁZAT:** járjon el óvatosan a főzésnél. A készüléknek használat közben mindig vízszintesnek kell lennie. Forró olaj, zsír vagy saft fröccsenhet ki grillezés közben. Ne érintsen meg forró felületeket. A grillezési folyamat közben ne próbáljon meg élelmiszert vágni a grillfelületen.

**MEGJEGYZÉS:** Mielőtt először ételt grillezne, először kapcsolja be az ételt anélkül, hogy leégnjen a zsennyeződés a grillfelületről. A grill felületétől enyhén szagot és / vagy füstöt észlelhet (csak első használatnál). Ez normális, és néhány perc múlva megszűnik.

#### HASZNÁLAT

1. Biztosítsa, hogy a készülék tiszta és száraz legyen. Helyezze a készüléket vízszintes és hőálló felületre, forró tárgytól és a nyílt lángtól távol. Helyezze be a csepegtető csészét a készülék alá a grillpap szélén.
2. Csatlakoztassa a készüléket zárt állapotnál a csatlakozóaljzatra. A piros jelzőfény világít, jelezve, hogy a készülék áramot kap, és a készülék melegszik.
3. Miközben a készülék felmelegszik, készítse elő a grillezendő ételt.
4. Amint a készülék felmelegedett és használatra kész (kb. 3-4 perc múlva), a zöld fény kigyullad. Ekkor felhelyezheti az ételt a grill felületre.
5. A készüléket csak a fogantyú segítségével nyissa ki. Helyezze a kívánt ételeket az alsó grillfelületre. Ha több réteg élelmiszert tesz fel, ügyeljen arra, hogy ne legyenek túl vastagok. Csatlakoztassa a készüléket. Figyelem! Ha túl sok étel van a grill felületén, a készülék nem csukható le. Távolítson el néhány ételt. Soha ne erőltesse a készüléket a lecsukásnál.
6. Tartsa távol a kezét a készüléktől, mert a készülékből gőz távozik. A főzés során a lámpa be- és kikapcsol, míg a termosztát a megfelelő hőmérsékleten tartja a készüléket.
7. 3-5 perc múlva nyissa ki a készüléket a fogantyúval, hogy ellenőrizze az étel sült állapotát. Amikor az étel elkészült, vegye le egy lapos fa vagy műanyag kanállal. Ha az étel extra sütési időt igényel, zárja le a sütőt, és hagyja, hogy az étel még 1 percig süljön. A legjobb eredmény elérése érdekében használja az 1 perces lépéseket a főzési idő meghosszabbításához.
8. Zárja le a készüléket, hogy melegen tartsa, amíg elkészül a további ételekkel. További ételek felhelyezése előtt várja meg, míg a két jelzőlámpa kigyullad. Ismételje meg a sütési műveletet a fent leírtak szerint.
9. Feltétlenül ürítse ki a csepegtető csészét, mielőtt további ételt készítené. Legyen óvatos a csepegtető csésze kiürítésekor, mivel a tartalma forró lehet.
10. Amint befejezte a készülék használatát, azonnal húzza ki a dugót a csatlakozóból. Hagyja lehűlni a készüléket elegendő ideig. Kövesse a tisztítási utasítást.

#### JAVASOLT SÜTÉSI IDŐK:

A sütési időket csak irányadóként használja.

Sose felejtse el előmelegíteni a grillt a legjobb és lédús eredmények érdekében.

**Panini/Grillszendvics:** 2-4 perc

**Töltött szendvics:** 2-3 perc

**Csirkemell filé** (1,5 cm vastag): 5-7 perc (amíg belül már nem rózsaszín)

**Hamburger** (110-170 g-os cipő): 3-5 perc

**Virsl:** 3-5 perc

**Halfilé** (1,5 cm vastag): 3-5 perc

**Garnéla:** 3-5 perc

**Zöldség:** 3-5 perc

#### TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

**FIGYELEM:** Mindig húzza ki a dugót a konnektorból, és hagyja a készüléket lehűlni tisztítás előtt. Soha ne használjon súrolószert, edénytisztítót vagy acélforgácsot a felület tisztításához! Ezek ugyanis a bevonat sérülését okozhatják.

1. Konyhai törőlap papír segítségével törölje le a felesleges zsírt vagy törmelékét a grillfelületről. Fából vagy műanyagból készült spatulát is használhat az ételmaradékok lekaparásához. Törölje le a felületet puha, nedves ruhával.
2. Vegye le a csepegtető csészét, és óvatosan ürítse ki. Törölje le a felesleges zsírt papírtörővel. Mossa el a csepegtetőcsészét meleg, szappanos vízzel vagy mosogatógépbén.
3. Használjon nedves ruhát vagy szivacsot a készülék külső részének megtisztításához.
4. Soha ne tárolja a készüléket forró vagy szennyezett állapotban.

#### Műszaki adatok:

220-240V~, 50/60Hz, 900 Watt, 1. védelmi osztály



Ez a termék megfelel az európai irányelveknek.



A terméket élettartama végén ne ártalmatlanítsa a normál háztartási hulladékkal együtt. Vegye el az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítását célzó gyűjtőhelyre. Utóbbi ez a szimbólum jelzi a termékben, a használati utasításon és a



Élelmiszer-biztoság



Csak beltéri használatra.

CZ

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

- Příložený návod k použití uschovejte tak, aby byl kdykoli po ruce!**
- Přečtěte si pozorně celý dále uvedený text, abyste zabránili požárům, zásahům elektrickým proudem nebo popáleninám!**
- Nikdy se nedotýkejte horkých ploch.
- Dávejte pozor na to, aby přístroj nikdy nepřišel do styku s vodou nebo jinými kapalinami, protože by to mohlo způsobit zkrat nebo zásah elektrickým proudem.
- Nenechávejte zapnutý gril nikdy bez dozoru.
- Nechejte přístroj úplně vychladnout, než jej odstavíte nebo vyčistíte.
- Nikdy nepoužívejte přístroj Livingston Low Fat Grill, když kabel nebo přístroj jsou vadné.
- Nenechávejte nikdy elektrický kabel viset přes okraj stolu a chraňte jej před horkem a ostrými předměty. Dávejte pozor na to, aby se kabel nezamotal.
- Jestliže přístroj Livingston Low Fat Grill nebudete používat na pevném povrchu nebo je vystavíte vlhkosti nebo horku, může dojít k jeho deformaci, poškození a závadám.
- Používejte zařízení pouze k tomu, k čemu je určeno!
- Silné nárazy nebo pády mohou přístroj Livingston Low Fat Grill poškodit!
- Nikdy nepoužívejte kovové přístroje!
- Před čištěním odpojte přístroj ze zásuvky a před novým připojením se ujistěte, že zástrčka je suchá.
- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, jestliže jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, která z toho vyplývají. Děti si nesmějí s přístrojem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu přístroje nesmějí provádět děti, jestliže nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem. Děti mladší než 8 let se nesmějí k přístroji a připojovacímu kabelu přibližovat.
- Použití externích časových spínačů nebo samostatných dálkových ovládacích systémů k provozu přístroje je zakázáno!
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vybalte přístroj a všechny díly a odstraňte veškerý obalový materiál. Před prvním použitím otřete vnější stranu přístroje čistou vlhkou utěrkou, abyste odstranili prach vzniklý při přepravě, a důkladně ji osušte. Otřete grilovací plochu a odkapávací misku.

**POZOR: Budte při grilování opatrní. Přístroj musí být při používání ve vodorovné poloze. Při grilování může vystříkat horký olej, tuk nebo šťávy. Nedotýkejte se horkých povrchů. Potraviny na grilovací ploše při grilování nekrájejte.**

**UPOZORNĚNÍ: Přístroj před prvním grilováním potravin nejprve zapněte bez použití potravin, aby se vypálily zbytky nečistot na grilovací ploše. Možná zpozorujete lehký zápach a/nebo kouř z grilovací plochy (pouze při prvním použití). Tento stav je normální a objeví se po několika minutách.**

## POUŽITÍ

1. Ujistěte se, že přístroj je čistý a suchý. Postavte přístroj na rovnou a záruvzdornou podložku, dále od horkých předmětů a otevřeného ohně. Vložte odkapávací misku pod přístroj na hranu grilovací plochy.
2. Připojte přístroj v zavěšené poloze do zásuvky. Červená kontrolka svítí a signalizuje, že přístroj je pod proudem a rozehřívá se.
3. V průběhu ohřívání si připravte potraviny ke grilování.
4. Jakmile je přístroj rozehřátý a připravený k použití (po asi 3-4 minutách), rozsvítí se zelená kontrolka. Nyní můžete položit potraviny na grilovací plochu.
5. Otevřete přístroj tak, že k tomu použijete rukojeť. Položte požadované potraviny na spodní grilovací plochu. Jestliže potraviny pokládáte ve vrstvách, dávejte pozor na to, aby nebyly příliš silné. Zavřete přístroj. Pozor: Když na grilovací plochu položíte příliš mnoho potravin, přístroj nebudete moci uzavřít. Odeberte trochu potravin. Pro uzavření přístroje nepoužívejte nikdy násilí.
6. Držte ruce dále od přístroje, protože z uzavřeného přístroje mohou unikat páry. Při vaření se zapíná kontrolka ZAP a VYP přičemž termostat udržuje přístroj na správné teplotě.
7. Otevřete přístroj pomocí rukojeti po asi 3-5 minutách, abyste mohli zkontrolovat stav upečené potravin. Jestliže jsou potraviny hotové, vyjměte je plochou dřevěnou nebo plastovou špachtlí. Jestliže potraviny potřebují ještě nějakou dobu na vaření, zavřete přístroj a nechejte potraviny vařit ještě další 1 minutu. Nejlepší výsledek doocílíte, když dobu vaření budete prodlužovat vždy o 1 minutu.
8. Zavřete přístroj, aby udržel teplotu, dokud nepřipravíte další potraviny. Další potraviny vložte dovnitř teprve tehdy, až se obě kontrolky opět rozsvítí. Opakujte postup vaření, jak je popsáno nahoře.
9. Odkapávací misku vyprázdněte předtím, než budete připravovat další potraviny. Při vyprázdnění odkapávací misky buďte opatrní, protože obsah může být horký.
10. Jakmile skončíte s používáním přístroje, vytáhněte bezpodmínečně zástrčku ihned ze zásuvky. Nechejte přístroj dostatečně ochladit. Dodržujte návod k čištění.

## DOPORUČENÉ DOBY VAŘENÍ:

Doby vaření použijte pouze jako vodítka.

Gril vždy dobře rozehejte, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku a štatvnosti.

**Panini / grilované sendviče:** 2-4 min

**Plněné sendviče:** 2-3 min

**Kuřečí prsa bez kostí** (o tloušťce 1,5 cm): 5-7 min (dokud již nejsou růžová)

**Hamburger** (bochánek 110-170 g): 3-5 min

**Párky:** 3-5 min

**Rybí filety** (o tloušťce 1,5 cm): 3-5 min

**Krevety:** 3-5 min

**Zelenina:** 3-5 min

## ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

**POZOR:** Vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky a přístroj nechejte před čištěním úplně vychladnout. K čištění povrchu nepoužívejte drsné mycí prostředky, čisticí prostředky na hrnce nebo ocelovou vlnu! Jejich použitím můžete poškodit nepřilnavou vrstvu.

1. Pro utírání nadbytečného tuku nebo zbytků z grilovací plochy použijte papírové kuchyňské utěrky. K seškrábnutí zbytků potravin můžete použít také dřevěnou nebo plastovou špachtli. Plochu utřete dočista vlhkou měkkou utěrkou.
2. Vyjměte odkapávací misku ven a pečlivě ji vyprázdněte. Otřete přebytečný tuk

papírovými utěrkami. Umyjte odkapávací misku teplou mýdlovou vodou, popřípadě v myčce.

3. Pro čištění vnější části přístroje použijte vlhkou utěrku nebo houbu.
4. Přístroj nikdy neukládejte, když je ještě horký nebo znečištěný.

## Technické údaje:

220-240 V~, 50/60 Hz, 900 W, ochranná třída 1



Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím.



Po ukončení životnosti neodhazujte výrobek do domovního odpadu. Odevzdejte jej na sběrném místě k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Je to vyznačeno tímto symbolem na výrobku, v návodu k obsluze a na obalu. Informujte se o sběrných místech, provozované vašim prodejcem nebo místními úřady.

Opětovné zhodnocení a recyklace odpadních přístrojů jsou důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí.



Potravinářský



Používejte pouze ve vnitřních prostorách.

**Záruka:** Na tento výrobek se vztahuje neomezená dvouletá záruka na všechny vady z výroby a na vady materiálu. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva.

SK

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

1. Tento návod na použitie uchovávajte na takom mieste, aby bol vždy po ruke!
2. Pozorne si prečítajte nasledujúce riadky, aby ste tak znížili riziko požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo popálením!
3. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch.
4. Dbajte na to, aby prístroj neprišiel do styku s vodou ani inými tekutinami, pretože by v takom prípade mohlo dôjsť ku skratu alebo zásahu elektrickým prúdom.

5. Nenechávajúce zapnutý gril nikdy bez dozoru.
6. Pred odložením alebo čistením nechajte prístroj dôkladne vychladnúť.
7. Livingston Low Fat Grill nikdy nepoužívajte, ak je poškodený kábel alebo je pokazený samotný prístroj.
8. Elektrický napájací kábel nenechávajúce nikdy visieť cez okraj stola a chráňte ho pred horúcimi alebo ostrými predmetmi. Dbajte na to, aby sa kábel nezamotal.
9. Ak sa Livingston Low Fat Grill nebude používať na pevnom podklade alebo bude vystavený pôsobeniu vlhkosti či tepla, môže dôjsť k deformáciám, poškodeniu alebo chybnému fungovaniu.
10. Prístroj používajte výlučne v súlade s predpísaným účelom!
11. Pri prudkých nárazoch alebo pádoch sa môže Livingston Low Fat Grill poškodiť!
12. Nikdy nepoužívajte kovové kuchynské náčinie!
13. Pred čistením odpojte prístroj od elektrického napájania a pred jeho opätovným pripojením skontrolujte, či je elektrická zástrčka suchá.
14. Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a

porozumeli nebezpečenstvám, ktoré by mohli vzniknúť v prípade nedodržania pokynov. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom. Prístroj a pripájací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

15. Na prevádzku prístroja je zakázané používať externé časové spínače alebo špeciálne systémy diaľkového ovládania!
16. Nepoužívajte vonku.

#### **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

Vybalte prístroj a odstráňte všetok baliaci materiál. Pred prvým použitím utrite vonkajšiu stranu prístroja čistou, navlhčenou handrou, aby ste z neho odstránili prach, ktorý sa na ňom môže zachytiť počas prepravy, a potom ho dôkladne osušte. Utrite grilovaciu plochu a odkvapkávaciu misku.

**POZOR:** Počas prípravy jedla buďte opatrní. Prístroj musí byť počas používania vždy vo vodorovnej polohe. Pri grilovaní môže vyprsknúť horúci olej, tuk alebo šťava. **Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Nepokúšajte sa počas grilovania krájať na grilovacej ploche žiadne potraviny.**

**UPOZORNENIE:** Pred prvým grilovaním potravín zapnite prístroj najskôr naprázdno, aby sa z povrchu grilovacej plochy vypálili prípadné zvyšky. Je možné, že z grilovacej plochy unikne trochu dymu alebo budete cítiť mierny zápach (iba pri prvom použití). Ide o normálny jav, ktorý sa po niekoľkých minútach stratí.

#### **POUŽITIE**

1. Uistite sa, že je zariadenie čisté a suché. Prístroj umiestnite na rovný a teplu odolný podklad, ktorý nie je v blízkosti horúcich predmetov a zdrojov otvoreného ohňa. Odkvapkávaciu misku položte pod prístroj na okraj grilovacej platne.
2. Prístroj v uzatvorenej polohe pripojte k elektrickej zásuvke. Rozsvieti sa červená kontrolka, ktorá signalizuje, že sa prístroj pripojil k zdroju elektrického napájania a že sa zahrieva.
3. Počas zahrievania prístroja si pripravte potraviny na grilovanie.
4. Keď sa prístroj zahreje a je pripravený na použitie (po cca 3 - 4 minútach), rozsvieti sa zelená kontrolka. Teraz môžete na grilovaciu plochu položiť potraviny.
5. Otvorte prístroj – použite nato iba rukoväť. Na spodnú grilovaciu plochu poukladajte želané potraviny. Ak potraviny ukladáte vo vrstvách, dbajte na to, aby neboli vrstvy príliš hrubé. Prístroj zatvorte. Pozor: Ak na grilovaciu plochu poukladáte príliš veľa potravín, prístroj nebude možné zatvoriť. Zložte niektoré potraviny z grilu. Prístroj nikdy nezatvárajte silou.
6. Nepribližujte sa k prístroju rukami, pretože zo zatvoreného prístroja môže unikáť horúca para. Počas prípravy jedla sa bude zapínať a vypínať svetelná kontrolka, pretože termostat bude priebežne udržiavať správnu teplotu prístroja.
7. Po 3 – 5 minútach otvorte prístroj pomocou rukoväte, aby ste mohli skontrolovať stav ugrilovania potravín. Ak sú potraviny hotové, vyberte ich pomocou plochej drevenej alebo plastovej lopatky. Ak sa musia potraviny ešte chvíľu grilovať, prístroj znova zatvorte a nechajte potraviny ešte 1 minútu piecť. Najlepšie výsledky pritom dosiahnete, ak budete jedlo ďalej grilovať v 1-minútových krokoch.
8. Pred vložením ďalších potravín prístroj znova zatvorte, aby z neho zbytočne neunikalo



## INDICAȚII DE SIGURANȚĂ ȘI INDICAȚII GENERALE

teplo. Pred ukladáním ďalších potravín na gril počkajte, kým sa znova nerozsvietia obe kontroly. Zopakujte proces prípravy jedla podľa vyššie uvedeného opisu.

9. Pred prípravou ďalších potravín bezpodmienečne vyprázdňte odkvapkávaciú misku. Pri vyprázdňovaní odkvapkávacej misky buďte opatrní, pretože jej obsah môže byť horúci.
10. Keď prestanete prístroj používať, okamžite odpojte jeho zástrčku z elektrickej zásuvky. Prístroj nechajte dostatočne dlho vychladnúť. Postupujte podľa návodu na čistenie.

### ODPORÚČANÉ DOBY PRÍPRAVY JEDLA:

Doby prípravy jedla slúžia iba ako pomôcka.

Najchutnejšie a najštvrtnejšie jedlo vždy pripravíte sledovaním grilu a prispôbením doby prípravy.

**Zapekané/grilované sendviče:** 2-4 min

**Plnené sendviče:** 2-3 min

**Kuracie prsia, vykostené** (hrúbka 1,5 cm): 5-7 min (až kým už nebudú vo vnútri ružové)

**Hamburger** (110 – 170 g fašírky): 3-5 min

**Párky:** 3-5 min

**Rybie filé** (hrúbka 1,5 cm): 3-5 min

**Krevety:** 3-5 min

**Zelenina:** 3-5 min

### ČISTENIE A SKLADOVANIE

**POZOR:** Pred čistením vždy odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj úplne vychladnúť. Na čistenie povrchu nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, drôtenky ani oceľovú vlnu. Mohli by ste tak poškodiť povrchovú vrstvu.

1. Prebytočný tuk alebo zvyšky jedla zotrite z grilovacej plochy papierovou kuchynskou utierkou. Na odstránenie zvyškov potravín môžete použiť aj drevenú alebo plastovú kuchynskú lopatku. Plochu zotrite dočista pomocou mäkkej, navlhčenej handričky.
2. Vyberte z prístroja odkvapkávaciú misku a dôkladne ju vyprázdňte. Prebytočný tuk utrite kuchynskými papierovými utierkami. Odkvapkávaciú misku umyte teplou vodou so saponátom, resp. v umývačke riadu.
3. Na čistenie vonkajšej strany prístroja používajte navhčenú handru alebo špongiu.
4. Prístroj nikdy neodkladajte, ak je ešte horúci alebo pripojený k elektrickému napájaniu.

### Technické údaje:

220 - 240 V~, 50/60 Hz, 900 W, trieda ochrany 1



Tento výrobok zodpovedá európskym normám.



Nevyhadzujte výrobok po ukončení jeho životnosti do komunálneho odpadu. Zaneste ho na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Toto je udané symbolom na výrobku, v návode na použitie a na obale. Informujte sa o zberných miestach, ktoré sú prevádzkované Vaším obchodníkom alebo miestnymi úradmi. Ďalšie zhodnotenie a recyklácia starých zariadení je dôležitým prínosom k ochrane nášho životného prostredia.



Bezpečné pre potraviny



Len pre použitie v interiéri.

**Záruka:** Na tento výrobok sa vzťahuje neobmedzená dvojročná záruka na všetky vady výroby a materiálu. Táto záruka nijako neovplyvňuje vaše zákonné právo.

1. **Păstrați instrucțiunile de folosire prezente astfel încât să le aveți întotdeauna la îndemână!**
2. **Citiți cu atenție și complet următoarele rânduri pentru a evita astfel pericolul de incendii, electrocutări sau arsuri!**
3. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
4. Acordați atenție ca aparatul să nu vină în contact cu apa sau alte lichide; acest fapt poate declanșa un scurtcircuit sau o electrocutare.
5. Nu lăsați niciodată grătarul conectat nesupravegheat.
6. Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte să-l depozitați sau să-l curățați.
7. Nu folosiți niciodată grătarul Livington Low Fat Grill dacă este defect cablul sau aparatul în sine.
8. Nu lăsați niciodată cablul de curent suspendat peste marginea mesei și îl protejați de obiecte fierbinți și ascuțite. Acordați atenție ca să nu înfășoare cablul.
9. Poate conduce la deformări, deteriorări și deficiențe dacă Livington Low Fat Grill nu este folosit pe suprafețe rigide sau este expus la umiditate și căldură excesivă.
10. Utilizați aparatul numai așa cum este destinația sa corespunzătoare!

11. Lovituri sau căderi puternice pot deteriora grătarul Livingston Low Fat Grill!
12. Niciodată nu folosiți tacâmuri din metal!
13. Scoateți din priză aparatul înaintea curățării și înainte de a-l reconecta asigurându-vă că ștecherul este uscat.
14. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta mai mare de 8 ani sau de persoane având capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite privind folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această folosire. Copiii nu le este permis să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea care trebuie efectuată de către utilizatori nu este permisă să fie efectuată de copii decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținută departe de aparat și de cablul de conectare.
15. Este interzisă folosirea comutatoarelor cu ceas externe sau a altor sisteme separate de operare de la distanță pentru funcționarea aparatului!
16. Nu folosiți în aer liber.

#### ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE

Scoateți aparatul din ambalaj și îndepărtați întregul material de ambalare. Înainte de prima folosire ștergeți partea exterioară a aparatului cu o lavetă curată, umedă pentru a îndepărta eventualul praf acumulat prin transport și apoi îl uscați temeinic. Ștergeți suprafața grătarului și curățați tava de colectare a picăturilor scurse.

**PRECAUȚIE:** Fiți precaut la gătit. În timpul folosirii aparatul trebuie să stea întotdeauna orizontal. Uleiul, grăsimea sau sucurile fierbinți pot stropi la

18

prepararea pe grătar. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Nu încercați să tăiați alimente pe suprafața de grătar în timpul procesului de preparare pe grătar.

**INDICAȚIE:** Înainte de a pregăti la grătar alimente pentru prima oară, conectați aparatul mai întâi fără alimente pentru a arde reziduurile de pe suprafața grătar. Posibil să observați un ușor miros și/sau fum de la suprafața grătarului (numai la prima folosire) Acest fapt este normal și cedează după câteva minute.

#### UTILIZARE

1. Asigurați-vă că aparatul este curat și uscat. Așezați aparatul pe o suprafață plană și rezistentă la căldură, îndepărtat de obiecte fierbinți și foc deschis. Amplasați tava pentru picăturile scurse sub aparat la muchia plăcii de grătar.
2. Conectați aparatul la priză atunci când este în poziția închis. Lampa roșie se aprinde și indică alimentarea aparatului cu tensiune electrică și faptul că aparatul se încălzește.
3. În timp ce aparatul se încălzește, pregătiți-vă alimentele de preparat la grătar.
4. Imediat ce aparatul s-a încălzit și este gata de folosire (după circa 3-4 minute), lampa verde se aprinde. Acum puteți așeza alimentele pe suprafața de grătar.
5. Deschideți aparatul dacă folosiți numai grătarul. Așezați alimentele dorite pe suprafața de grătar inferioară. Dacă așezați alimentele în straturi, acordați atenție să nu faceți straturile prea groase. Închideți aparatul. Precauție: Dacă sunt puse pe suprafața grătarului prea multe alimente, aparatul nu mai permite să fie închis. Luați de pe suprafața câteva alimente. Pentru a închide aparatul nu aplicați niciodată forța.
6. Țineți-vă la distanță aparatul deoarece din aparatul închis pot scăpa aburi. La gătit lampa se conectează PORNIT și OPRIT în timp ce termostatul aparatului menține temperatura corectă.
7. Deschideți aparatul cu ajutorul mânerului după circa 3-5 minute, pentru a verifica starea pregătirii alimentelor. Dacă alimentele sunt gata, luați-le cu o spatulă plată de lemn sau material plastic. Dacă alimentelor le mai este necesar timp suplimentar de gătit, închideți aparatul și mai lăsați alimentele să se gătească încă 1 minut. Pentru cele mai bune rezultate aplicați pași de 1 minut pentru prelungirea timpului de preparare.
8. Închideți aparatul pentru a menține căldura până când sunteți pregătit cu alte alimente. Așteptați cu așezarea altor alimente pe grătar până când ambele lămpi se aprind din nou. Repetați procesul de gătit așa cum este descris mai sus.
9. Goliți neapărat tava de colectare a picăturilor scurse înainte de pregătit alte alimente. Fiți cu precauție la golirea tăvi de colectare a picăturilor scurse, deoarece conținutul ei ar putea fi fierbinte.
10. Imediat ce sunteți gata cu folosirea aparatului, neapărat trageți neîntârziat ștecherul din priză. Lăsați aparatul să se răcească un timp suficient de lung. Respectați instrucțiunile de curățare.

#### TIMPI RECOMANDAȚI DE PREPARARE:

Folosiți timpii de preparare numai ca punct de orientare.

Gândiți-vă mereu să preîncălziți grătarul pentru cele mai bune și succulente rezultate.

**Panino/Sandvișuri umplute:** 2-4 min.

**Sandvișuri umplute:** 2-3 min.

**Piept de pui dezosat** (1,5 cm grosime): 5-7 min. (până când nu mai sunt roz la interior)

**Hamburger** (110-170 g carne tocată de chifteluțe): 3-5 min.

**Cârnăciori:** 3-5 min.

**Fileuri de pește** (1,5 cm grosime): 3-5 min.

**Creveți:** 3-5 min.

**Legume:** 3-5 min.

#### CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

**Atenție:** Întotdeauna trageți ștecherul din priză și înainte de curățare lăsați aparatul să se răcească complet. Nu utilizați niciodată agenți abrazivi, curățitori pentru vase sau burete de sărmă pentru curățarea suprafeței! Astfel ar putea fi deteriorat stratul de acoperire.

1. Utilizați rolă de hârtie pentru bucătărie pentru ștergerea grăsimii în surplus sau a reziduurilor de pe suprafața grătarului. Puteți utiliza pentru răzuirea resturilor de alimente și o spatulă din lemn sau material plastic. Ștergeți curat suprafața cu o lavetă moale, umedă.
2. Scoateți tava pentru picături scurse și o goliți cu atenție. Ștergeți grăsimea în surplus cu prosoape de hârtie. Spălați tava de scurgere picături cu apă caldă cu săpun, respectiv în mașina de spălat.

3. Utilizați o lavetă umedă sau un burete pentru a curăța partea exterioară a aparatului.
4. Nu depozitați aparatul niciodată când mai este fierbinte sau conectat la rețea.

**Date tehnice:**

220-240V~, 50/60Hz, 900 Watt, Clasa de protecție 1



Acest produs corespunde directivelor europene.



Din acest motiv produsul, la sfârșitul duratei sale de funcționare ,nu va fi debarasat împreună cu gunoiul menajer. Predați-l la punctele de colectare în vederea reciclării aparatelor electrice și electronice. Acest lucru este indicat de acest simbol de pe produs, din instrucțiunile de utilizare și de pe ambalaj. Informați-vă cu privire la punctele de colectare pe care le administrează distribuitorul sau dumneavoastră locale. Revalorificarea și reciclarea aparatelor uzate este o contribuție importantă la protecția mediului.



Adecvat pentru alimente



A se utiliza numai în spații interioare.



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör  
Dovozce | Dodávateľ | Importator:**

**CH:** MediaShop AG  
Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop GmbH  
Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

**Forgalmazó:** Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

**DE | AT | CH: 0800 376 36 06** – Kostenlose Servicehotline

**CZ:** + 420 234 261 900 | **SK:** + 421 220 990 800  
**RO:** + 40 318 114 000 | **HU:** + 36 96 961 000 | **ROW:** +423 388 18 00

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

Hergestellt in China | Made in China | Fabriqué en Chine | Fabbriato in Cina | Made in China | Származási hely: Kína  
Vyrobeno v Číně | Vyrobené v Číne | Tara de provenienta: China