

livington®

SMOKELESS GRILL



Gebrauchsanleitung.....	3
Mode d'emploi.....	6
Manuale di utilizzazione.....	10
Gebruiksaanwijzing.....	13
Használati utasítás.....	16
Návod k použití.....	19
Návod na použitie.....	22
Instrucțiuni de utilizare.....	25

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



**DE****LIEFERUMFANG UND BEZEICHNUNG DER TEILE (Abbildung 1)**

- Cool Touch-Griffe** – für einfaches Handling / Bewegen des Grills.
- Grillrost** – antihaftbeschichtet und ideal für Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.
- Grillplatte** (nur im Deluxe-Set enthalten) – durch die Antihalt-Beschichtung optimal für Eier, Pfannkuchen und Speck.
- Abtropschale** – fängt Tropfen/Fett beim Grillen sehr fettiger Lebensmittel auf.
- Cool-Touch-Basis** – hält den Untergrund kühl.
- Temperaturregler mit LED-Anzeige (6a)** – abnehmbarer Temperaturregler mit Drehknopf und LED-Anzeige
- Drehknopf zur Temperaturregelung** – ON (An) / WARM (warmhalten) / LOW (niedrig) / MED (mittel) / HIGH (hoch) / OFF (aus)

FR**CONTENU ET DESCRIPTION DES PIÈCES (Illustration 1)**

- Poignée Cool Touch** – permet une manipulation de la grille en toute simplicité.
- Grille** – antiadhésive et idéale pour les viandes, volailles, poissons et légumes.
- Plancha (uniquement dans le set Deluxe)** – idéal pour les œufs, les crêpes ou le bacon grâce à son recouvrement antiadhésif.
- Bac d'égouttement** – permet de recueillir les gouttes/la graisse lors de la cuisson d'aliments très gras.
- Base Cool-Touch** – permet de garder le dessous froid.
- Régulateur de température avec affichage LED (6a)** – Régulateur de température amovible avec bouton rotatif et affichage LED
- Interrupteur pour régler la température** – ON (marche) / WARM (maintien au chaud) / LOW (faible) / MED (moyenne) / HIGH (forte) / OFF (arrêt)

IT**MATERIALE IN DOTAZIONE E DENOMINAZIONE DEI PEZZI (figura 1)**

- Maniglie Cool Touch** – per agevolare il maneggio / lo spostamento del grill.
- Griglia** – con rivestimento antiaderente e ideale per pesce, pollame, carne e verdure.
- Piastra (solo nel set Deluxe)** – ideale per uova, frittelle e pancetta grazie al rivestimento antiaderente.
- Vassoio antigoccia** – raccoglie le gocce/il grasso durante la cottura di alimenti contenenti molto grasso.
- Base Cool Touch** – mantiene fresca la superficie d'appoggio.
- Ragolatore di temperatura con indicatore LED**

(6a) – regolatore di temperatura amovibile con manopola e indicatore LED

- Manopola per la regolazione della temperatura** – ON (accesso) / WARM (mantenimento in caldo) / LOW (bassa) / MED (media) / HIGH (elevata) / OFF (spento)

NL**LEVERINGSOMVANG EN BESCHRIJVING VAN DE DELEN (afbeelding 1)**

- Cool Touch** – voor het eenvoudig hanteren / bewegen van de grill.Grillrooster – met antiaanbaklaag en ideaal voor vlees, gevogelte, vis en groenten.
- Grillrooster** – met antiaanbaklaag en ideaal voor vlees, gevogelte, vis en groenten.
- Grillplaat (enkel bij luxeset)** – ideaal voor eieren, pannenkoeken en spek dankzij de antiaanbaklaag.
- Lekbak** – vangt druppels/vet op bij het grillen van zeer vettig voedsel.
- Cool-Touch-basis** – houdt het oppervlak koel.
- Temperatuurregelaar met leddisplay (6a)** – afneembare temperatuurregelaar met draaiknop en leddisplay
- Temperatuurregelknop** – ON (aan) / WARM (warmhouden) / LOW (laag) / MED (gemiddeld) / HIGH (hoog) / OFF (uit)

HU**A SZÁLLÍTÁS TERJEDELEM ÉS AZ ALKATRÉSZEK MEGNEVEZÉSE (1. ábra)**

- Cool Touch fogók** – az egyszerű kezelhetőséghez / grillrács mozgásához.
- Grillrács** – tapadásgátló bevonattal, ideális húshoz, szárnyashoz és zöldséghez.
- Grillező lap (csak a Deluxe készlet tartalmazza)** – a tapadásgátló bevonat optimális a tojások, sütemények és szalonna számára.
- Csepegtető csésze** – felfogja a cseppeket/zsírt a nagyon zsíros élelmiszerek grillezésekor.
- Cool-Touch alap** – hidegen tartja az alapot.
- Hőmérséklet-szabályzó LED kijelző (6a)** – levehető forgógombos hőmérséklet-szabályzóval és LED-es kijelzővel
- Forgatógomb hőmérséklet-szabályzáshoz** – ON (be) / WARM (melegentartás) / LOW (alacsony) / MED (közepes) / HIGH (magas) / OFF (ki)

CZ**OBSAH DODÁVKY A NÁZEV DÍLŮ (obrázek 1)**

- Madla Cool Touch** – pro snadnou manipulaci / pohyb grilu.
- Grilovací rošt** – s nepřilnavým povrchem a ideální pro maso, drůbež, ryby a zeleninu.
- Grilovací deska (dodává se jen v sadě Deluxe)** –

díky nepřilnavé povrchové vrstvě optimální pro vejce, palačinky a špek.

- Odkapávací miska** – zachycuje kapky/tuk při grilování velmi tučných potravin.
- Základna Cool-Touch** – udržuje podklad chladný.
- Teplotní regulátor s LED indikací (6a)** – odnímatelný teplotní regulátor s otočným knoflíkem a LED indikací
- Otočný knoflík pro teplotní regulaci** – ON (An) / TEPLÝ (udržování teploty) / LOW (nízká) / MED (střední) / HIGH (vysoká) / OFF (vyp)

SK**ROZSAH DODÁVKA A NÁZVY SÚČASTÍ (obrázok 1)**

- Rukoväte chladné na dotyk** – na jednoduchú manipuláciu / presúvanie grilu.
- Grilovací rošt** – s nepřilnavým povrchem a ideálny na mäso, hydinu, ryby a zeleninu.
- Grilovacia platňa (iba v súprave Deluxe)** – vďaka nepřilnavému povrchu optimálna na vajčička, palacinky a slaninu.
- Odkvapkávacia miska** – zachytáva kvapky/tuk pri grilovaní veľmi mastných potravín.
- Podstavec chladný na dotyk** – udržiava chladný podklad.
- Regulátor teploty s LED ukazovateľom (6a)** – odnímateľný regulátor teploty s otočným ovládačom a LED ukazovateľom
- Otočný ovládač na reguláciu teploty** – ON (zapnutý)/WARM (ohrievat)/LOW (nízky)/MED (stredný)/HIGH (vysoký)/OFF (vypnutý)

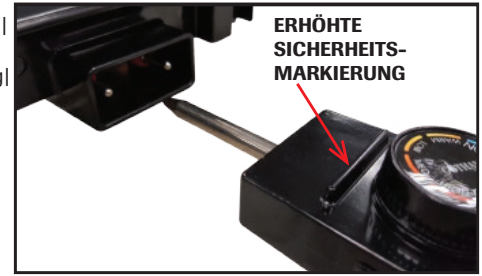
RO**FURNITURA DE LIVRARE ȘI DENUMIREA PIESELOR (Figura 1)**

- Mânere Cool Touch** – pentru manevrare / mișcare simplă a grătarului.
- Grătar** – acoperit cu strat antiaderent și ideal pentru carne, carne de pasăre, pește și legume.
- Placă grill (conținută numai în setul Deluxe)** – datorită stratului antiaderent optim pentru ouă, clătite și bacon.
- Tavă de scurgere** – colectează picăturile/grăsimea la prepararea pe grătar a alimentelor foarte grase.
- Bază Cool-Touch** – menține suportul răcoros.
- Regulator de temperatură cu afișaj LED (6a)** – regulator de temperatură cu buton rotativ și afișaj LED
- Buton rotativ pentru reglarea temperaturii** – ON (pornit) / WARM (păstrare caldă) / LOW (redus) / MED (medie) / HIGH (înaltă) / OFF (oprit)



Marquage de sécurité renforcé. |
Marcatura di sicurezza rialzata |
Verhoogde veiligheidsmarkering |
Megemelt biztonsági jelzés |
Zvýšené bezpečnostní značení |
Vystrčené bezpečnostné
označenie |
Marcaj de siguranță mărit

Fiche correctement branchée |
Presă inserită completament |
Stekker volledig in het
stopcontact |
Dugó teljesen bedugva |
Zástrčka zcela zapojena |
Zástrčka je úplne zasunutá |
Stecher introdus complet



DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist nur zur Nahrungsmittelzubereitung geeignet. Benutzen Sie das Gerät nicht für Zwecke, für die es nicht bestimmt ist. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Der Betreiber trägt allein das Risiko.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Verwenden elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, darunter folgende:

1. **BITTE VOR VERWENDUNG DIESES GERÄTES ALLE ANLEITUNGEN LESEN UND DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.**
2. **SOLLTE DAS GERÄT AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN, SO MUSS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG EBENFALLS MIT AUSGEHÄNDIGT WERDEN.**
3. Heiße Oberflächen nicht berühren. Gerät nur an Griffen oder Drehknopf berühren.

4. Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonst eine Flüssigkeit tauchen.
5. 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.
6. Gerät bei Nichtgebrauch abstecken. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen sowie vor dem Reinigen ganz auskühlen lassen.
7. Das Gerät nicht verwenden, wenn Kabel, Stecker, Grillrost oder die Abtropfschale beschädigt sind. Auch nach Betriebsstörung, nach Umkippen oder einer anderen Beschädigung des Geräts dieses nicht in Betrieb nehmen. Zur Prüfung und / oder Reparatur kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst (Kontakt Daten auf der letzten Seite).
8. Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem oder vertriebenem Zubehör könnte gefährlich sein und ist daher untersagt.
9. Nicht ungeschützt im Freien verwenden.
10. Vermeiden Sie Schäden am Netzkabel, indem Sie es nicht quetschen, knicken oder über scharfe Kanten ziehen. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
11. Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage stellen.
12. Nicht auf eine Unterlage stellen, die heiß werden könnte. Nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektroherd und nicht in den warmen Backofen stellen.
13. Gerät stets nach jedem Gebrauch reinigen. Zum Reinigen keinesfalls Scheuermittel, Backofenreiniger oder Topfschwämme verwenden. Die Antihafbeschichtung könnte Schaden nehmen.
14. Äußerste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, da sich heißes Öl und andere Flüssigkeiten in der Abtropfschale angesammelt haben könnten.
15. Stecker nach dem Abschalten aus der Steckdose ziehen.
16. Keine Flüssigkeiten auf den Grillrost gießen, da diese einen Brand auslösen könnten.
17. Keine Küchenutensilien auf den Grillrost legen, solange dieser heiß ist, während des Bratens, des Warmhaltens oder Aufwärmens.
18. Keinen Teil des Grills mit Alufolie abdecken. Dies führt zum Überhitzen des Geräts.
19. Lebensmittel nicht direkt auf das Heizelement legen und vor Gebrauch stets sichergehen, dass das Gerät komplett zusammengebaut ist.
20. Das Gerät keinesfalls ohne Grillrost und Abtropfschale an Ort und Stelle verwenden. Vor dem Anstecken und Einschalten muss es stets komplett sein. Das Gerät nicht verwenden, wenn sich der Grillrost oder die Abtropfschale verzogen oder irgendwie verformt haben.
21. Alle Teile des Livingston Smokeless Grill - wie auf den Folgeseiten beschrieben zusammenbauen.

DARAUf ACHTEN, DASS DAS GERÄT VOR DEM GEBRAUCH GANZ TROCKEN IST. NICHT AN DIE STECKDOSE ANSCHLIESSEN, SOLANGE DER GRILLROST NOCH FEUCHT IST. ES KANN SONST ZU EINEM KURZSCHLUSS ODER VERLETZUNGEN KOMMEN.



WARNHINWEIS: VORSICHT HEISSE OBERFLÄCHE: Dieses Gerät entwickelt Hitze und während des Gebrauchs können Spritzer auftreten. Treffen Sie geeignete Vorkehrungen, um die Gefahr von Verbrennungen, Feuer und sonstigen Personen- oder Sachschäden auszuschließen.

ACHTUNG: Dieses Gerät ist heiß, während es in Betrieb ist, und bleibt es noch eine Zeit lang nach dem Abschalten. Beim Umgang mit heißem Material stets Topfhandschuhe tragen und Metallteile vor dem Reinigen abkühlen lassen.

- Das Gerät so aufstellen, dass es weder an einer Wand oder in einer Ecke, noch nahe Vorhängen oder Polstermöbeln steht.
- Nichts oben auf das Gerät stellen, solange es läuft oder heiß ist.
- Heiße Geräteroberflächen nicht berühren, während es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Treten während des Gebrauchs Störungen am Gerät auf, sofort den Stecker abziehen. Das Gerät dann nicht weiterverwenden und nicht zu reparieren versuchen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen lassen.

Das Gerät hat keine vom Verwender zu wartenden Teile. Die Kürze des Stromkabels soll die Risiken durch Verheddern oder Stolpern senken. Kein Verlängerungskabel verwenden; Kinder könnten daran ziehen und das Gerät zum Kippen bringen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Gerät entnehmen und das gesamte Verpackungsmaterial entfernen. Vor dem erstmaligen Verwenden des Geräts die Cool-Touch Basis mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen. Grillrost und Abtropfschale reinigen. Eine komplette Reinigungsanleitung finden Sie unter dem Punkt Reinigung.

WARNHINWEIS: Grillrost, Kabel und Stecker nicht in Wasser oder sonst eine Flüssigkeit tauchen. Keine Scheuermittel verwenden.

GEBRAUCH UND ZUSAMMENBAU (Abbildung2)

1. Alle Teile des Geräts wie abgebildet zusammensetzen.
2. **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf auf OFF steht und der Temperaturregler NICHT an der Steckdose steckt. Danach stecken Sie den Temperaturregler seitlich in den Grillrost / die Grillplatte.
3. Temperaturregler an einer Steckdose anschließen und gewünschte Temperatur einstellen.

IST DER STECKER NICHT GANZ EINGESTECKT, SCHALTET SICH DAS GERÄT NICHT EIN (Abbildung 3).

GRILLEN

VORSICHT: Beim Grillen vorsichtig sein. Heißes Öl, Fett oder Säfte könnten beim Grillen spritzen. Keine heißen Oberflächen berühren. Während des Grillvorgangs keine Lebensmittel auf dem Grill zu schneiden versuchen. ANM.: Wenn Sie Ihren Grill erstmals verwenden, kann er einen leichten Geruch verbreiten und es steigt vielleicht etwas Rauch vom Grillrost auf. Das ist NORMAL. Geruch und Rauch legen sich nach ein paar Minuten.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber, trocken und komplett ist.
2. **Damit weniger Rauch entsteht, mit etwas Wasser (½ Tasse, nicht mehr) den Boden der Abtropfschale bedecken.**
3. Drehknopf auf die gewünschte Temperaturstufe stellen (WARM (warmhalten) / LOW (niedrig) / MED (mittel) / HIGH (hoch)). Beim Einstellen der Temperatur leuchtet die LED auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, geht das Lämpchen aus. Bitte beachten Sie, dass das Erlöschen des Lichts nicht bedeutet, dass der Grill ausgeschaltet ist.
4. Den Grill rund 5 Minuten vorwärmen lassen.
5. Gewünschte Lebensmittel zum Grillen auf den Grillrost legen. Kleine Stücke auf Metall- oder Holzspieße stecken, damit nichts durch die Öffnungen des Grills fallen kann. Um zu verhindern, dass die Holzspieße Feuer fangen, taucht man sie zuvor rund 10 Minuten lang in Wasser ein.
6. Sind Sie mit dem Braten fertig, drehen Sie den Temperaturregler in die OFF-Position. Stecker abziehen und das Gerät ganz auskühlen lassen, ehe man die Teile zum Reinigen abnimmt.
7. DELUXE: Sollten Sie noch weitere Speisen zubereiten wollen und zwischen Grillrost und Grillplatte wechseln, gehen Sie bitte wie folgt vor: lassen Sie den zuvor benutzten Grillrost unbedingt zur Gänze abkühlen und entfernen Sie den Temperaturregler. Heben Sie nun den Grillrost hoch und tauschen ihn gegen die Grillplatte. Befolgen Sie die Anweisungen wie auf den vorderen Seiten angeführt. Danach fahren Sie fort wie in Schritt 1-6 angeführt.

TIPPS & FEHLERBEHEBUNG

TIPPS:

- Den Grill idealerweise immer rund 5 Minuten vorwärmen, damit er sicher heiß genug ist. Das trägt zum Binden aller natürlichen Säfte bei.
- Bei Verwendung von Holz- oder Bambusspießen für die Zubereitung von Grillspießen empfiehlt es sich sehr, die Spieße 10 Minuten lang in Wasser zu tauchen. So schützt man die Spieße vor dem Ansengen oder Feuerfangen während des Grillens.

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	ZEIT
Hühnerbrust ohne Knochen (1,5 cm dick)	HIGH	10-15 Min.
Steak (1,5 – 2,5 cm dick)	HIGH	10-15 Min.
Fischfilets (1,5 cm dick)	HIGH / MED	10 Min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 Min.
Shrimps	HIGH / MED	5-7 Min.
Würstchen oder Hot Dogs	HIGH / MED	8-10 Min.
Schinken oder Speck	HIGH / MED	8-10 Min.
Gemüse	HIGH / MED	3-5 Min.

TABELLE FÜR DELUXE-SET

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	ZEIT
Spiegeleier – Grillplatte	MED	2 Min. vorheizen, 2-3 Min. braten
Spiegeleier gewendet – Grillplatte	MED	2 Min. vorheizen, 2-3 Min. braten, wenden und weitere 1-2 Min. braten
Pfannkuchen – Grillplatte	MED	1 Min. vorheizen, ca. 1 Min. 30 Sek. braten, wenden und weitere 30 Sek. braten

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNGEN
RAUCHENTWICKLUNG BEIM GRILLEN Beim Grillen von fettigem oder mit Öl mariniertem Fleisch oder anderen fetthaltigen Speisen wird durch die Verbrennung am Heizelement etwas Rauch aufsteigen und Fett wegspritzen.	LÖSUNG 1: ABTROPFSCHALE MIT WASSER FÜLLEN Damit weniger Rauch entsteht, mit etwas Wasser (½ Tasse, nicht mehr) den Boden der Abtropfschale bedecken.
	LÖSUNG 2: RAUCHABZUG Stellen Sie den Grill neben eine Dunstabzugshaube, wenn Sie besonders fettige Speisen zubereiten.
	LÖSUNG 3: ABTROPFSCHALE REINIGEN Wenn Sie mehrere Portionen grillen oder mit ganz viel Öl braten, können Reste an der Oberfläche des Grills übrigbleiben oder in die Abtropfschale fallen. Die Grillfläche unbedingt abwischen und die Abtropfschale öfters reinigen. ACHTUNG: Grillrost und Abtropfschale sind heiß. Vorher auskühlen lassen.
	LÖSUNG 4: ZUBEREITUNG ÄNDERN Wenn Sie Ihr Fleisch und Gemüse vor dem Grillen marinieren, reduzieren Sie die Ölmenge, um das Anbrennen und die Rauchentwicklung zu vermeiden. Dank der Antihafbeschichtung des Grillrostes und der Grillplatte (nur im Deluxe-Set enthalten) bleibt nichts haften, daher wird nicht viel Öl benötigt.
	LÖSUNG 5: TEMPERATUR REDUZIEREN Reduzieren Sie die Temperatur am Temperaturregler.
ESSEN FÄLLT DURCH DIE ZWISCHENRÄUME DES GRILLROSTES	ZUTATEN IN GRÖßERE STÜCKE SCHNEIDEN Damit beim Braten nichts in die Abtropfschale fällt, legen Sie keine kleinen Stücke auf den Grillrost. Fällt etwas durch, den Grill ausschalten und auskühlen lassen. ACHTUNG: Grillrost und Abtropfschale sind noch heiß. Vor dem Reinigen auskühlen lassen. Grillrost anheben und Essensstücke entfernen.

REINIGUNG

ACHTUNG: Stets abstecken und vor dem Reinigen ganz abkühlen lassen.

Der Grillrost ist spülmaschinengeeignet.

Niemals den Temperaturregler mit Stromkabel mit in die Spülmaschine geben!

DARAUF ACHTEN, DASS DIESER VOR DEM NÄCHSTEN GEBRAUCH GANZ TROCKEN IST. NICHT AN DIE STECKDOSE ANSCHLIESSEN, SOLANGE DER GRILLROST NOCH FEUCHT IST. ES KANN SONST ZU EINEM KURZSCHLUSS ODER VERLETZUNGEN KOMMEN.

Keine Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle zum Reinigen der Oberfläche verwenden! Sonst könnte die Beschichtung Schaden nehmen.

1. Drehknopf in die OFF-Position drehen. Sicherstellen, dass das Kabel abgezogen ist. Gerät ganz auskühlen lassen.
2. Überschüssiges Fett oder Reste auf dem Grillrost mit Papiertüchern abwischen. Sie können auch eine Holz- oder Plastikspachtel zum Abkratzen von Resten verwenden. Grillrost anheben und von der Cool-Touch-Basis nehmen. Grillplatte (nur im Deluxe-Set enthalten) schräg hochhalten. Idealerweise wischt man die Oberfläche mit einem weichen Tuch unter warmem, fließendem Wasser sauber. Die Grillplatte ist auch spülmaschinengeeignet.
3. Abtropfschale abheben und leeren. Überschüssiges Fett mit Papiertüchern abwischen. Abtropfschale mit warmem Seifenwasser waschen. Die Abtropfschale ist auch spülmaschinengeeignet.
4. Zum Wischen der Cool-Touch Basis ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm verwenden. Falls notwendig mit warmem Seifenwasser abwaschen. Die Cool-Touch-Basis ist auch spülmaschinengeeignet.
5. **Darauf achten, dass Grillrost und Abtropfschale vor dem nächsten Gebrauch ganz trocken sind. Nicht an die Steckdose anschließen, solange der Grill noch feucht ist. Es kann sonst zu einem Kurzschluss oder Verletzungen kommen.**



UMWELTHINWEIS

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.



Dieses Produkt entspricht den Europäischen Richtlinien.



Für den Lebensmittelkontakt geeignet.

Hergestellt in China

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est conçu pour une utilisation personnelle. Il est uniquement prévu pour la préparation de nourriture. Veuillez ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins. Toute réclamation de quelque nature que ce soit pour des dommages résultant d'une utilisation inappropriée est inenvisageable. L'utilisateur est seul responsable et a connaissance des risques encourus.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respectez toujours les consignes de sécurité de base lors de l'utilisation d'un appareil électrique, à savoir:

1. **AVANT D'UTILISER CET APPAREIL, VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ET CONSERVER**

CETTE NOTICE D'UTILISATION POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

- 2. DANS LE CAS OÙ CET APPAREIL DEVAIT ÊTRE TRANSMIS À UN TIERS, CETTE NOTICE D'UTILISATION DOIT ÉGALEMENT ÊTRE REMISE.**
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne touchez l'appareil que par les poignées ou au niveau des boutons.
4. Afin de prévenir tout choc électrique, ne pas immerger le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès 8 ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, s'ils ont été informés ou sont supervisés pour une utilisation sûre de cet appareil et ont compris les dangers qui en découlent. 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.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Laisser refroidir complètement avant d'ajouter ou retirer des pièces et avant de nettoyer.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche, la grille ou le bac d'égouttement sont endommagés. Ne pas utiliser l'appareil après un dysfonctionnement, une chute ou après qu'il ait subi d'autres dommages. Pour tout contrôle et/ou réparation, veuillez contacter notre service clientèle (coordonnées sur la dernière page).
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse et est par conséquent interdite.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Afin de ne pas endommager le cordon d'alimentation, évitez de l'écraser, de le déformer ou de le faire passer par des rebords pointus. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes ou des flammes nues.
11. Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
12. Ne pas placer sur une surface pouvant devenir chaude. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ni dans un four chaud.
13. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Ne jamais utiliser de produits à récurer, de nettoyeurs pour fours ou d'éponges grattoir pour le nettoyage. Le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.
14. Faire très attention lorsque vous déplacez l'appareil car de l'huile bouillante et d'autres liquides peuvent s'être accumulés dans le bac d'égouttement.
15. Lorsque l'appareil est éteint, débrancher la fiche de la prise de courant.
16. Ne verser aucun liquide sur la grille, car cela pourrait provoquer un incendie.
17. Ne pas placer d'ustensiles de cuisine sur la grille lorsqu'elle est encore chaude ou en train de chauffer, ni pendant la cuisson.
18. Ne pas recouvrir le grill de papier aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
19. Ne pas placer d'aliments directement sur la partie chauffante et toujours s'assurer que l'appareil est entièrement monté avant toute utilisation.
20. Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir préalablement placé la grille et le bac d'égouttement à leurs emplacements respectifs. L'appareil doit toujours être entièrement monté avant d'être branché et mis sous tension. Ne pas utiliser l'appareil si la grille ou le bac d'égouttement sont déformés ou endommagés de quelque manière que ce soit.
21. Veuillez assembler toutes les pièces du Livington Smokeless Grill comme décrit dans les pages suivantes.

22. VEILLER À CE QUE L'APPAREIL SOIT COMPLÈTEMENT SEC AVANT TOUTE UTILISATION. NE PAS RACCORDER À LA PRISE ÉLECTRIQUE TANT QUE LA GRILLE EST HUMIDE. UN COURT-CIRCUIT OU DES BLESSURES POURRAIENT EN RÉSULTER.



AVERTISSEMENT : ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et peut provoquer des éclaboussures lors de son utilisation. Prenez les précautions appropriées pour éviter tout risque de brûlures, d'incendie et autres blessures ou dégâts matériels.

ATTENTION : Cet appareil est chaud lorsqu'il est sous tension et reste chaud pendant un certain temps après mise hors tension. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer.

- Ne pas placer l'appareil contre un mur, dans un coin, près de rideaux ou de meubles en tissu.
- Ne rien poser sur l'appareil lorsqu'il est chaud ou sous tension.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil fonctionne ou est en train de refroidir.
- En cas de dysfonctionnement lors de l'utilisation, débranchez immédiatement la fiche. Dans ce cas, ne continuez pas à utiliser l'appareil et n'essayez pas de le réparer.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

L'appareil ne possède aucune pièce devant être entretenue par l'utilisateur. La courte longueur du cordon d'alimentation est destinée à réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. N'utilisez pas de rallonge ; les enfants sont susceptibles de tirer dessus et de faire basculer l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Sortir l'appareil et retirer tous les emballages. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez la base Cool-Touch avec un chiffon propre et humide et séchez-la soigneusement. Nettoyer la grille et le bac d'égouttement. Retrouvez toutes les consignes de nettoyage dans la section Nettoyage.

AVERTISSEMENT: Ne pas plonger la grille, câble et la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de produit à récurer.

UTILISATION ET ASSEMBLAGE (Illustration 2)

1. Assemblez toutes les pièces de l'appareil comme indiqué.
2. **ATTENTION:** Assurez-vous que l'interrupteur est positionné sur OFF et que le régulateur de température n'est PAS raccordé à une prise électrique. Ensuite, insérez le régulateur de température sur le côté de la grille/de la plancha.
3. Connect the temperature controller to a power outlet and set the desired temperature.

SI LA FICHE N'EST PAS BIEN INSÉRÉE, L'APPAREIL NE POURRA PAS S'ALLUMER (Illustration 3).

GRILLER

PRUDENCE : Soyez prudent en grillant vos aliments. Des éclaboussures bouillantes d'huile ou de jus peuvent survenir. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Pendant la cuisson, ne pas tenter de couper les aliments présents sur la grille. REMARQUE : Lorsque vous utilisez votre grill pour la première fois, une légère odeur et de la fumée peuvent s'échapper de la grille. C'est NORMAL. L'odeur et la fumée disparaissent au bout de quelques minutes.

1. Assurez-vous que l'appareil est propre, sec et entièrement monté.
2. **Afin de réduire la fumée, verser un peu d'eau (1/2 verre, pas plus) dans le fond du bac d'égouttement.**
3. Réglez l'interrupteur sur la température souhaitée (WARM (maintien au chaud) / LOW (faible) / MED (moyenne) / HIGH (forte)). Lors du réglage de la température, une lumière LED s'allume et témoigne de la mise sous tension de l'appareil. Lorsque la température souhaitée est atteinte, la lumière s'éteint. Veuillez noter que l'extinction de la lumière ne signifie pas que le grill est éteint.
4. Laisser préchauffer le grill pendant environ 5 minutes.
5. Placer les aliments désirés sur la grille. Placer les petits morceaux sur des brochettes de métal ou de bois afin que rien ne puisse tomber à travers les ouvertures de la grille. Afin d'éviter que les brochettes de bois ne prennent feu, immergez-les dans l'eau pendant environ 10 minutes.
6. Lorsque la cuisson est terminée, positionnez le régulateur de température sur OFF. Débrancher la fiche et laisser l'appareil refroidir complètement avant de le démontrer pour le nettoyage.
7. **DELUXE:** Vous désirez préparer plus de nourriture et basculer entre la fonction grill et plancha. Veuillez procéder comme suit : attendez que la grille précédemment utilisée soit complètement refroidie et ôtez le régulateur de température. Retirez maintenant la grille du grill et remplacez-la par la plancha. Suivez les instructions en première page. Procédez ensuite comme décrit aux étapes 1 à 6.

CONSEILS DÉPANNAGE

CONSEILS :

- Idéalement, préchauffez toujours le grill pendant environ 5 minutes pour qu'il soit suffisamment chaud. Cela permet de conserver tout le jus naturel.
- Lorsque vous utilisez des brochettes en bois ou en bambou pour la préparation de brochettes, il est fortement recommandé d'immerger les brochettes dans l'eau pendant 10 minutes. Cela empêche les brochettes de brûler pendant la cuisson et de provoquer un incendie.

Pour la préparation de vos grillades, utilisez le tableau suivant à des fins de référence seulement

Aliment	Température	Temps
Poitrine de poulet désossée (1,5 cm d'épaisseur)	HIGH	10-15 min.
Steak (1,5 - 2,5 cm d'épaisseur)	HIGH	10-15 min.
Filet de poisson (1,5 cm d'épaisseur)	HIGH / MED	10 min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 min.
Crevettes	HIGH / MED	5-7 min.
Saucisses ou hot-dog	HIGH / MED	8-10 min.
Porc ou lard	HIGH / MED	8-10 min.
Légumes	HIGH / MED	3-5 min.

Tableau pour le set Deluxe

Aliment	Température	Temps
Œuf au plat - Plancha	MED	préchauffer pendant 2 min., laisser cuire pendant 2-3 min.
Œufs au plat retournés - Plancha	MED	préchauffer pendant 2 min, laisser cuire pendant 2-3 min, retourner et laisser cuire 1-2 min.
Crêpes - Plancha	MED	préchauffer pendant env. 1 min Laisser cuire pendant 30 sec., retourner et laisser cuire pendant 30 sec.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTIONS
<p>DE LA FUMÉE SE DÉGAGE PENDANT LA CUISSON Lorsque vous grillez de la viande grasse ou d'autres aliments gras, la combustion de l'élément chauffant crée de la fumée et fait éclabousser la graisse.</p>	<p>SOLUTION 1 : REMPLIR LE BAC D'ÉGOUTTEMENT AVEC DE L'EAU Afin de réduire la fumée, verser un peu d'eau (1/2 verre, pas plus) dans le fond du bac d'égouttement.</p>
	<p>SOLUTION 2 : ÉVACUER LA FUMÉE Placez le grill à côté d'une hotte aspirante si vous préparez des aliments particulièrement gras.</p>
	<p>SOLUTION 3 : NETTOYER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT Si vous grillez plusieurs portions ou utilisez beaucoup d'huile, des résidus peuvent rester sur la surface du grill ou tomber dans le bac d'égouttement. Essuyez toujours la surface du grill et nettoyez le bac d'égouttement régulièrement. ATTENTION : La grille et le bac d'égouttement sont chauds. Laisser refroidir au préalable.</p>
	<p>SOLUTION 4 : CHANGER LE MODE DE PRÉPARATION Si vous faites mariner votre viande et vos légumes avant de les griller, réduisez la quantité d'huile pour éviter de brûler les aliments et de créer de la fumée. Grâce au revêtement antiadhésif de la grille et de la plancha (uniquement incluse dans le set deluxe), rien ne colle, donc peu d'huile est nécessaire.</p>
	<p>SOLUTION 5 : BAISSER LA TEMPÉRATURE Réduisez la température à l'aide du régulateur de température.</p>
<p>LES ALIMENTS TOMBENT À TRAVERS LES ESPACES DE LA GRILLE</p>	<p>DÉCOUPER LES INGRÉDIENTS EN PLUS GROS MORCEAUX Pour vous assurer que rien ne tombe dans le bac d'égouttement pendant la cuisson, ne placez pas de petits morceaux sur la grille. Si quelque chose tombe à travers, éteindre le grill et laisser refroidir. ATTENTION: La grille et le bac d'égouttement sont encore chauds. Laisser refroidir avant de nettoyer. Soulevez la grille et retirez les aliments.</p>

NETTOYAGE

ATTENTION : Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant de nettoyer.

La grille passe au lave-vaisselle.

Ne jamais mettre le régulateur de température avec le câble d'alimentation dans le lave-vaisselle !

VEILLER À CE QUE CELLE-CI SOIT COMPLÈTEMENT SÈCHE AVANT LA PROCHAINE UTILISATION. NE PAS RACCORDER À LA PRISE ÉLECTRIQUE TANT QUE LA GRILLE EST HUMIDE. UN COURT-CIRCUIT OU DES BLESSURES POURRAIENT EN RÉSULTER.

Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponge métallique ou de laine d'acier pour nettoyer la surface ! Sinon, le revêtement pourrait être abîmé.

1. Tourner l'interrupteur sur la position OFF. Assurez-vous que le câble est débranché. Bien laisser refroidir.
2. Essuyez l'excès de graisse ou les résidus sur la grille avec du papier essuie-tout. Vous pouvez également utiliser une spatule en bois ou en plastique pour gratter les résidus. Soulevez la grille et retirez-la de la base Cool-Touch. Inclinez la plancha (uniquement incluse dans le set deluxe). Idéalement, la surface doit être nettoyée avec un chiffon doux sous l'eau chaude. La plancha passe au lave-vaisselle.
3. Soulevez le bac d'égouttement et videz-le. Essuyez l'excès de graisse avec du papier essuie-tout. Nettoyez le bac d'égouttement avec de l'eau chaude savonneuse. Le bac d'égouttement passe également au lave-vaisselle.
4. Utilisez un chiffon humide ou une éponge pour essuyer la base Cool-Touch. Si besoin, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. La base Cool-Touch passe également au lave-vaisselle.
5. **Veillez vous assurer que la grille et le bac d'égouttement sont entièrement secs avant la prochaine utilisation. Ne pas raccorder à la prise électrique tant que la grille est encore humide. Un court-circuit ou des blessures pourraient en résulter.**



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.



Ce produit satisfait aux normes européennes



Conforme à l'usage alimentaire

Fabriqué en Chine

NOTE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

USO PREVISTO

L'apparecchio è destinato solo all'uso privato. L'apparecchio è adatto solo per la preparazione dei cibi. Non utilizzare l'apparecchio per finalità diverse dall'uso previsto. Si escludono reclami di qualsiasi natura correlati a danni derivanti da un uso improprio. Ogni rischio è interamente a carico dell'utente.

NOTE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Per l'uso di dispositivi elettrici attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza fondamentali, tra cui le seguenti:

1. **PRIMA DI USARE QUESTO APPARECCHIO LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO PER FUTURE CONSULTAZIONI.**
2. **SE SI CEDE L'APPARECCHIO A TERZI, È NECESSARIO CONSEGNARE ANCHE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO.**
3. Non toccare le superfici calde. Toccare l'apparecchio solo dalle maniglie o dalla manopola.
4. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. 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 ovvero prive delle necessarie esperienze e / o conoscenze, solo sotto supervisione o solo se sono stati istruiti sull'uso sicuro del apparecchio 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 dai 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 dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
6. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso. Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di applicarvi parti o di toglierne parti e prima di pulirlo.
7. Non usare l'apparecchio se il cavo, la spina, la griglia o il vassoio antigoccia sono danneggiati. Non mettere in funzione l'apparecchio neppure dopo un'anomalia, un rovesciamento o un danno di altro tipo. Per il controllo e/o la riparazione si prega di rivolgersi al nostro servizio di assistenza (per i dati di contatto vedere l'ultima pagina).
8. L'impiego di accessori non raccomandati né venduti dal produttore dell'apparecchio potrebbe essere pericoloso ed è dunque vietato.
9. Non utilizzare all'aperto.
10. Prevenire danni al cavo di rete evitando di schiacciarlo, piegarlo o tirarlo sopra bordi vivi. Tenere lontano il cavo di rete da superfici calde e fiamme libere.
11. Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
12. Non collocarlo su una superficie che potrebbe riscaldarsi. Non collocarlo su o presso un fornello a gas o elettrico caldo né nel forno caldo.
13. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Per la pulizia non usare in nessun caso abrasivi, detersivi per forno o spugnette di metallo. Il rivestimento antiaderente potrebbe subire danni.
14. Spostare l'apparecchio con la massima precauzione, poiché nel vassoio antigoccia potrebbero essersi raccolti olio bollente o altri liquidi.
15. Dopo lo spegnimento, staccare la spina dalla presa.

16. Non versare liquidi nella griglia, poiché potrebbero provocare un incendio.
17. Non collocare utensili da cucina sulla griglia mentre è calda, durante la cottura, il mantenimento in caldo e il riscaldamento.
18. Non coprire nessuna parte del grill con pellicola di alluminio. Ciò causa il surriscaldamento dell'apparecchio.
19. Collocare gli alimenti direttamente sull'elemento riscaldante e, prima dell'uso, assicurarsi sempre che l'apparecchio sia completamente montato.
20. Non usare in nessun caso l'apparecchio senza aver collocato la griglia e il vassoio antigoccia al loro posto. Prima di collegare l'apparecchio e di accenderlo, assicurarsi sempre che sia completo. Non usare l'apparecchio se la griglia o il vassoio antigoccia si sono ammaccati o deformati in qualche modo.
21. Assemblare tutti pezzi del Livingston Smokeless Grill come descritto alle pagine che seguono.
22. **PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO, ASSICURARSI CHE SIA COMPLETAMENTE ASCIUTTO. NON COLLEGARLO ALLA PRESA FINCHÉ LA GRIGLIA È ANCORA UMIDA. IN CASO CONTRARIO POSSONO VERIFICARSI CORTOCIRCUITI O LESIONI.**



AVVERTENZA: PERICOLO, SUPERFICI CALDE: questo apparecchio sviluppa calore e durante l'uso possono generarsi schizzi. Adottare precauzioni atte ad escludere il pericolo di scottature, incendio e altri danni a persone o beni.

ATTENZIONE: questo apparecchio è caldo durante il funzionamento e lo rimane per qualche tempo dopo lo spegnimento. Quando si maneggia materiale caldo, indossare sempre guanti per pentole e fare raffreddare le parti in metallo prima della pulizia.

- Installare l'apparecchio in modo tale che non resti appoggiato ad una parete né in angolo o vicino a tende o mobili imbottiti.
- Non collocare nulla sull'apparecchio finché è in funzione o è caldo.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio mentre è in funzione o si raffredda.
- Se si verificano anomalie durante il funzionamento dell'apparecchio, staccare subito la spina. In tal caso non continuare a usare l'apparecchio e non tentare di ripararlo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

L'apparecchio non presenta parti che l'utilizzatore possa sottoporre a manutenzione. Il cavo elettrico è corto per ridurre i rischi causati da ingarbugliamento o inciampo. Non usare prolunghe; i bambini potrebbero tirarle e far rovesciare l'apparecchio.

PRIMA DEL PRIMO USO

Prelevare l'apparecchio dalla confezione e rimuovere l'intero materiale di imballaggio. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire la base Cool Touch con uno straccio pulito e umido e asciugarla accuratamente. Pulire la griglia e il vassoio antigoccia. Alla voce Pulizia sono riportate istruzioni complete per la pulizia.

AVVERTENZA: non immergere la griglia, il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non usare abrasivi.

USO E ASSEMBLAGGIO (Figura 2)

1. Assemblare tutti i pezzi dell'apparecchio come illustrato.
2. **ATTENZIONE:** assicurarsi che la manopola si trovi su OFF e che il regolatore di temperatura NON sia collegato alla presa. Poi inserire il regolatore di temperatura sul lato della griglia/piastra.
3. Collegare il regolatore di temperatura ad una presa di corrente e regolare la temperatura desiderata.

SE LA SPINA NON È COMPLETAMENTE INSERITA, L'APPARECCHIO NON SI ACCENDE (figura 3).

COTTURA ALLA GRIGLIA

PRECAUZIONE: procedere con precauzione durante la cottura alla griglia. Durante la cottura alla griglia potrebbero schizzare olio, grasso o succhi bollenti. Non toccare le superfici calde. Non tentare di tagliare alimenti sul grill durante la cottura alla griglia. NOTA: quando si usa il grill per la prima volta, è possibile che si diffonda un leggero odore e che dalla griglia salga un poco di fumo. È NORMALE. L'odore e il fumo cessano dopo un paio di minuti.

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito, asciutto e completo.
2. **Per ridurre la quantità di fumo, coprire il fondo del vassoio antigoccia con un poco d'acqua (½ tazza, non di più).**
3. Portare la manopola sul livello di temperatura desiderato (WARM (mantenimento in caldo) / LOW (bassa) / MED (media) / HIGH (elevata)). Quando si regola la temperatura, il LED si illumina indicando che l'apparecchio è acceso. Una volta raggiunta la temperatura regolata, la spia si spegne. Si tenga presente che lo spegnimento della luce non significa che il grill sia spento.
4. Fare preriscaldare il grill per circa 5 minuti.
5. Collocare gli alimenti desiderati sulla griglia per la cottura. Infilare i pezzi piccoli su spiedini di metallo o legno in modo che non cada nulla attraverso le aperture del grill. Per impedire che gli spiedini di legno prendano fuoco, mantenerli immersi in acqua per circa 10 minuti.
6. Una volta terminata la cottura, portare il regolatore di temperatura in posizione OFF. Staccare la spina e fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di toglierne i pezzi per pulirli.
7. **DELUXE:** Se si desidera preparare altri alimenti alternando tra la griglia e la piastra, procedere come segue: fare raffreddare completamente la griglia usata in precedenza e rimuovere il regolatore di temperatura. A questo punto sollevare la griglia e sostituirla con la piastra. Seguire le istruzioni riportate alle pagine precedenti. Poi proseguire come indicato nei passi 1-6.

SUGGERIMENTI E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

SUGGERIMENTI:

- È meglio fare preriscaldare il grill per circa 5 minuti per assicurarsi che sia abbastanza caldo. Ciò contribuisce a fare legare tutti i succhi naturali..
- Se si usano spiedini di legno o bambù per la preparazione di alimenti allo spiedo, è molto meglio lasciare gli spiedini immersi in acqua per 10 minuti prima di usarli. In questo modo si evita che gli spiedini vengano bruciati e prendano fuoco durante la cottura.

La seguente tabella di cottura alla griglia va utilizzata solo come riferimento

Alimento	Temperatura	Tempo
Petto di pollo senza ossa (spessore di 1,5 cm)	HIGH	10-15 min.
Bistecca (spessore di 1,5 - 2,5 cm)	HIGH	10-15 min.
Filetti di pesce (spessore di 1,5 cm)	HIGH / MED	10 min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 min.
Gamberetti	HIGH / MED	5-7 min.
Salsicciotti o hot dog	HIGH / MED	8-10 min.
Prosciutto o pancetta	HIGH / MED	8-10 min.
Verdure	HIGH / MED	3-5 min.

Tabella per il set Deluxe

Alimento	Temperatura	Tempo
Uova al tegamino - piastra	MED	2 min. preriscaldamento, 2-3 min. cuocere
Uova al tegamino girate - piastra	MED	2 min. preriscaldamento, 2-3 min. cuocere, girare e altri 1-2 min. cuocere
Frittelle - piastra	MED	1 min. preriscaldamento, circa 1 min. 30 sec. cuocere, girare e altri 30 sec. cuocere

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONI
GENERAZIONE DI FUMO DURANTE LA COTTURA ALLA GRIGLIA Quando si cuociono alla griglia carni o altri alimenti contenenti grassi, il grasso che cade sull'elemento riscaldante brucia generando un poco di fumo e in parte schizza via.	SOLUZIONE 1: RIEMPIRE D'ACQUA IL VASSOIO ANTIGOCCIA Per ridurre la quantità di fumo, coprire il fondo del vassoio antigoccia con un poco d'acqua (½ tazza, non di più).
	SOLUZIONE 2: ASPIRAZIONE DEL FUMO Collocare il grill vicino ad una cappa aspirante quando si preparano alimenti che contengono molto grasso.
	SOLUZIONE 3: PULIRE IL VASSOIO ANTIGOCCIA Se si cuociono diverse porzioni o si utilizza molto olio per la cottura, i residui possono rimanere sulla superficie del grill o cadere nel vassoio antigoccia. È assolutamente necessario pulire la superficie del grill e lavare più spesso il vassoio antigoccia. ATTENZIONE: la griglia e il vassoio antigoccia sono caldi. Per prima cosa farli raffreddare.
	SOLUZIONE 4: CAMBIARE LA PREPARAZIONE Marinando la carne e le verdure prima della cottura, si riduce la quantità d'olio e si evita che esso bruci e generi fumo. Grazie al rivestimento antiaderente della griglia e della piastra (contenuta solo nel set Deluxe) non resta attaccato nulla e dunque c'è bisogno di meno olio.
	SOLUZIONE 5: RIDURRE LA TEMPERATURA Ridurre la temperatura usando il regolatore di temperatura.
IL CIBO CADE ATTRAVERSO GLI SPAZI INTERMEDI DELLA GRIGLIA	TAGLIARE GLI INGREDIENTI A PEZZI PIÙ GRANDI Per far sì che durante la cottura non cada nulla nel vassoio antigoccia, non collocare pezzi piccoli sulla griglia. Se cade qualcosa attraverso la griglia, spegnere il grill e farlo raffreddare. ATTENZIONE: la griglia e il vassoio antigoccia sono ancora caldi. Farli raffreddare prima di pulirli. Sollevare la griglia e rimuovere i pezzi di cibo.

PULIZIA


ATTENZIONE: staccare sempre la spina e fare raffreddare sempre l'apparecchio prima della pulizia. La griglia può essere lavata in lavastoviglie.

Non mettere mai il regolatore di temperatura con il cavo elettrico in lavastoviglie!


PRIMA DI USARLA NUOVAMENTE, ASSICURARSI CHE SIA COMPLETAMENTE ASCIUTTA. NON COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA PRESA FINCHÉ LA GRIGLIA È ANCORA UMIDA. IN CASO CONTRARIO POSSONO VERIFICARSI CORTOCIRCUITI O LESIONI.

Per pulire la superficie non usare abrasivi, detersivi per pentole o lana d'acciaio! In caso contrario il rivestimento potrebbe subire danni.

1. la manopola in posizione OFF. Assicurarsi che il cavo sia scollegato. Far raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Togliere il grasso in eccesso o i resti dalla griglia con carta da cucina. Per raschiare via i resti si può anche usare una spatola di legno o plastica. Sollevare la griglia e toglierla dalla base Cool Touch. Mantenere inclinata la piastra (contenuta solo nel set Deluxe). La soluzione migliore consiste nel pulire la superficie con uno straccio morbido sotto acqua calda corrente. La griglia può essere lavata anche in lavastoviglie.
3. Sollevare il vassoio antigoccia e svuotarlo. Togliere il grasso in eccesso con carta da cucina. Lavare il vassoio antigoccia con acqua saponata calda. Il vassoio antigoccia può essere lavato anche in lavastoviglie.
4. Per pulire la base Cool Touch usare uno straccio umido o una spugna. Se necessario, lavarla con acqua saponata calda. La base Cool Touch può essere lavata anche in lavastoviglie.
5. **Prima di usare nuovamente la griglia e il vassoio antigoccia, assicurarsi che siano completamente asciutti. Non collegarli alla presa finché la griglia è ancora umida. In caso contrario possono verificarsi cortocircuiti o lesioni.**

 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 riutilizzo e il riciclaggio di vecchi apparecchi costituiscono un contributo importante per la tutela dell'ambiente.

 Questo prodotto è conforme alle normative europee.

 Per uso alimentare

Fabbricato in Cina

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat is alleen voor privégebruik bedoeld. Het apparaat is alleen geschikt voor de bereiding van voedingsmiddelen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Elke aanspraak op schadevergoeding voor schade door ondeskundig gebruik is uitgesloten. Het risico ligt uitsluitend bij de gebruiker.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de volgende fundamentele veiligheidsinstructies in acht:

- 1. LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**
- 2. ALS HET APPARAAT AAN DERDEN WORDT DOORGEGEVEN, MOET OOK DEZE HANDLEIDING WORDEN OVERHANDIGD.**
3. Raak hete oppervlakken niet aan. Raak het apparaat alleen aan met handgrepen of draaiknop.
4. Dompel de kabel, stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om het te beschermen tegen elektrische schokken.
5. Dit apparaat kan 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.
6. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt. Laat volledig afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en voordat u het apparaat reinigt.
7. Gebruik het apparaat niet als de kabel, de stekker, het rooster of de lekbak beschadigd zijn. Gebruik het apparaat ook niet na een storing, kanteling of andere schade. Voor controle en/of reparatie kunt u contact opnemen met onze klantenservice (contactgegevens op de laatste pagina).
8. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant van de apparatuur kan gevaarlijk zijn en is daarom verboden.
9. Gebruik het apparaat niet in openlucht.
10. Vermijd beschadiging van het netsnoer door het niet te verpletteren, knikken of trekken over scherpe randen. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
11. Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
12. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat heet kan worden. Plaats het apparaat niet op of naast een warm gasfornuis of elektrisch fornuis of in een warme oven.
13. Reinig het apparaat na elk gebruik. Gebruik nooit schuurmiddelen, ovenreinigers of schuursponsen om te reinigen. De antiaanbaklaag kan beschadigd raken.
14. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat zich hete olie en andere vloeistoffen in de lekbak kunnen hebben opgehoopt.
15. Trek na het uitschakelen de stekker uit het stopcontact.
16. Giet geen vloeistoffen op het rooster, want dit kan brand veroorzaken.

17. Plaats geen keukengerei op de grill terwijl deze heet is, tijdens het bakken, warmhouden of opwarmen.
18. Dek geen enkel deel van de grill af met aluminiumfolie. Hierdoor kan het apparaat oververhit geraken.
19. Plaats levensmiddelen niet direct op het verwarmingselement en zorg er altijd voor dat het apparaat volledig gemonteerd is voor gebruik.
20. Gebruik het apparaat nooit zonder grillrooster en lekbak. Voor het aansluiten en inschakelen moet het apparaat altijd compleet zijn. Gebruik het apparaat niet als het rooster of de lekbak vervormd is.
21. Monteer alle onderdelen van de Livingston Smokeless Grill zoals beschreven op de volgende pagina's.
22. **ZORG ERVOOR DAT HET APPARAAT VOLLEDIG DROOG IS VOORDAT U HET GEBRUIKT. STEEK DE STEKKER NIET IN HET STOPCONTACT ALS HET ROOSTER NOG VOCHTIG IS. ANDERS KAN ER KORTSLUITING OF LETSEL ZIJN.**



WAARSCHUWING: OPGELET VOOR HETE OPPERVLAKKEN: Dit apparaat ontwikkelt warmte en tijdens het gebruik kunnen spatten optreden. Neem de juiste voorzorgsmaatregelen om het risico van brandwonden, brand en ander persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.

OPGELET: Dit toestel is heet terwijl het in bedrijf is en zal nog enige tijd heet blijven nadat het is uitgeschakeld. Draag altijd ovenhandschoenen bij het werken met heet materiaal en laat metalen onderdelen afkoelen voordat u het materiaal reinigt. .

- Plaats het apparaat niet op een muur, in een hoek, in de buurt van gordijnen of gestoffeerde meubels.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat terwijl het in bedrijf of heet is.
- Raak geen hete oppervlakken aan terwijl het apparaat in bedrijf is of afkoelt.
- Bij storingen tijdens het gebruik onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken. Blijf het apparaat niet gebruiken en probeer het niet te repareren.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.

Het apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker onderhouden moeten worden. De korte lengte van het netsnoer is bedoeld om het risico van verstriking of struikelen te verminderen.

VOOR EERSTE GEBRUIK

Verwijder het apparaat en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Veeg de Cool-Touch-basis af met een schone vochtige doek en droog het grondig af voordat u het toestel voor het eerst gebruikt. Reinig het rooster en de lekbak. U vindt de volledige reinigingsinstructies onder het item Reiniging.

WAARSCHUWING: Grillrooster, kabel en stekker niet in het water of een andere vloeistof onderdompelen. Gebruik geen schuurmiddel.

GEBRUIK EN MONTAGE (afbeelding 2)

1. Monteer alle onderdelen van het apparaat zoals afgebeeld.
2. **OPGELET:** Zorg ervoor dat de bedieningsknop op OFF (uit) staat en dat de temperatuurregelaar NIET in een stopcontact is gestoken. Steek vervolgens de temperatuurregelaar in de zijkant van het rooster/grillplaat.
3. Sluit de temperatuurregelaar aan op een stopcontact en stel de gewenste temperatuur in.

ALS DE STEKKER NIET VOLLEDIG IN HET STOPCONTACT ZIT, SCHAKELT HET TOESTEL NIET IN (afbeelding 3).

GRILLEN

VOORZICHTIG: Wees voorzichtig bij het grillen. Er kunnen hete olie, vet of sappen op de barbecue spatten. Raak hete oppervlakken niet aan.

Probeer tijdens het grillen geen voedsel op de grill te snijden. OPM.: Wanneer u de grill voor het eerst gebruikt, kan deze een lichte geur verspreiden en kan er wat rook opstijgen uit het rooster. Dat is NORMAAL. Na enkele minuten bezinken de geur en de rook.

1. Zorg ervoor dat het apparaat schoon, droog en compleet is.
2. **Om de rookontwikkeling te beperken, dient u de bodem van de lekbak met een beetje water te bedekken (geen ½ kopje meer).**
3. Zet de draaiknop op het gewenste temperaturniveau (WARM (warmhouden) / LOW (laag) / MED (medium) / HIGH (hoog)). Als de temperatuur is ingesteld, brandt de led en geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft het lampje. Houd er rekening mee dat het uitschakelen van het licht niet betekent dat het rooster wordt uitgeschakeld.
4. Laat de grill ongeveer 5 minuten voorverwarmen.
5. Plaats het gewenste voedsel op het grillrooster om te grillen. Leg kleine stukjes op metalen of houten spiesjes zodat er niets door de openingen van de grill kan vallen. Om te voorkomen dat de houten spiesen vlam vatten, dompel ze ongeveer 10 minuten onder in water.
6. Zet de temperatuurregelaar in de stand OFF als u klaar bent met bakken. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de onderdelen voor de reiniging verwijdert.
7. DELUXE: Als u meer gerechten wilt bereiden en tussen het rooster en de grillplaat wilt afwisselen. Ga als volgt te werk: zorg ervoor dat het rooster volledig is afgekoeld en verwijder de temperatuurregelaar. Til nu het grillrooster op en vervang het voor de grillplaat. Volg de instructies op de voorpagina's. Ga dan te werk zoals beschreven in stappen 1-6.

TIPS & FOUTVERHELPING

TIPS:

- Het beste is om de grill altijd 5 minuten voor te verwarmen zodat hij warm genoeg is. Dit helpt om alle natuurlijke sappen te binden.
- Bij het gebruik van houten of bamboe spiesjes voor de bereiding van barbecuespiesjes is het sterk aan te raden de spiesjes 10 minuten in water onder te dompelen. Dit beschermt de spiesen tegen het aanbraden of in brand vliegen tijdens de barbecue.

Gebruik de volgende tabel bij het grillen alleen als referentie

Levensmiddelen	Temperatuur	Tijd
Kipfilet zonder been (1,5 cm dik)	HIGH	10-15 min.
Steak (1,5 – 2,5 cm dik)	HIGH	10-15 min.
Visfilets (1,5 cm dik)	HIGH / MED	10 min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 min.
Shrimps	HIGH / MED	5-7 min.
Worstjes of hotdogs	HIGH / MED	8-10 min.

Ham of spek	HIGH / MED	8-10 min.
Groenten	HIGH / MED	3-5 min.

Tafel voor Deluxe Set

Levensmiddelen	Temperatuur	Tijd
Gebakken eiergrillplaat	MED	2 min. voorverwarmen, 2-3 Min. braden
Spiegeleieren gedraaid - grillplaat	MED	2 min. voorverwarmen, 2-3 Min. bakken, draaien en nog eens 1-2 min. bakken
Pannenkoeken - grillplaat	MED	1 min. voorverwarmen, ca. 1 min. 30 sec. bakken, draaien en nog eens 60 sec. braden

FOUTVERHELPING

PROBLEEM	OPLOSSINGEN
ROOKONTWIKKELING BIJ HET GRILLEN Bij het grillen van vet vlees of andere vette voedingsmiddelen zorgt de verbranding van het verwarmingselement ervoor dat er wat rook opstijgt en er vet opspat.	OPLOSSING 1: LEKBAK MET WATER VULLEN Om de rookontwikkeling te beperken, dient u de bodem van de lekbak met een beetje water te bedekken (niet meer dan ½ kopje).
	OPLOSSING 2: ROOKAFZUIGING Plaats de grill naast een dampkap als u bijzonder vettig voedsel bereidt
	OPLOSSING 3: LEKBAK REINIGEN Als u meerdere porties grilt of bakt met veel olie, kunnen er resten achterblijven op het oppervlak van de grill of in de lekbak vallen. Veeg altijd het oppervlak van de grill af en reinig de lekbak vaker. LET OP: De grillplaat en de lekbak zijn heet. Laat eerst afkoelen.
	OPLOSSING 4: BEREIDING AANPASSEN Als u uw vlees en groenten voor het grillen marineert, verlaag dan de hoeveelheid olie om verbranding en rook te voorkomen. Dankzij de antiaanbaklaag van het grillrooster en de grillplaat (alleen bij de luxeset inbegrepen) blijft er niets plakken en is er dus niet veel olie nodig.
	OPLOSSING 5: TEMPERATUUR VERLAGEN Verlaag de temperatuur met behulp van de temperatuurregelaar.
HET VOEDSEL VALT DOOR DE OPENINGEN TUSSEN HET ROOSTER	INGREDIËNTEN IN GROTERE STUKKEN SNIJDEN Om er zeker van te zijn dat er tijdens het bakken niets in de lekbak valt, mogen er geen kleine stukjes op het rooster worden gelegd. Als er iets doorvalt, moet u de grill uitschakelen en laten afkoelen. LET OP: De grillplaat en de lekbak zijn nog warm. Laat voor hte reinigen afkoelen. Til het rooster op en verwijder het voedsel.

REINIGING

LET OP: Koppel het apparaat altijd los en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Het grillrooster is vaatwasmachinebestendig.

De temperatuurregelaar nooit met netsnoer in de spoelmachine steken!

ZORG ERVOOR DAT HET ROOSTER HELEMAAL DROOG IS VOORDAT U HET OPNIEUW GAAT GEBRUIKEN. STEEK DE STEKKER NIET IN HET STOPCONTACT ALS HET ROOSTER NOG VOCHTIG IS. ANDERS KAN ER KORTSLUITING OF LETSEL ZIJN.

Gebruik geen schuurmiddelen, schuurmiddelen of staalwol om het oppervlak te reinigen! Anders kan de coating beschadigd raken.

1. Draai de draaiknop in de stand OFF. Zorg ervoor dat de kabel is losgekoppeld. Laat het apparaat helemaal afkoelen.
2. Veeg overtollig vet of resten op het rooster af met papieren handdoeken. U kunt ook een houten of plastic spatel gebruiken om resten af te schrapen. Til het rooster op en verwijder het van de Cool Touch-basis. Houd de grillplaat (alleen bij de luxeset inbegrepen) schuin. In het ideale geval moet het oppervlak met een zachte doek onder warm, stromend water worden schoongeveegd. De grillplaat is ook vaatwasmachinebestendig. Til de restwaterbak op en maak deze leeg. Veeg overtollig vet af met papieren handdoeken. Was de lekbak met warm water en zeep. De lekbak is ook vaatwasmachinebestendig.
3. Gebruik een vochtige doek of spons om de Cool-Touch-basis af te vegen. Was indien nodig de lekbak met warm water en zeep. De Cool Touch-basis is ook vaatwasmachinebestendig.
4. **Zorg ervoor dat de grillplaat en de lekbak volledig droog zijn voor het volgende gebruik. Steek de stekker niet in het stopcontact als het rooster nog vochtig is. Anders kan er kortsluiting of letsel ontstaan.**

 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.



Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen.



Levensmiddelveilig

Made in China

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A készülék csak magáncélú használatra felel meg. A készülék csak élelmiszerkészítés céljára felel meg. Ne használja a készüléket olyan célokra, melyekre nem felel meg. A nem rendeltetésszerű használatból eredő mindenféle kárra vonatkozó igény ki van zárva. Egyedül az üzemeltető viseli a kockázatot.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Elektromos készülékek használata esetén az alapvető biztonsági utasításokat be kell tartani, többek között a következőket:

1. **KÉRJÜK, HOGY EZEN BERENDEZÉS HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA ÁT AZ ÖSSZES UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST A KÉSŐBBI ELOLVASÁSA CÉLJÁBÓL.**
2. **AMENNYIBEN A BERENDEZÉST HARMADIK FÉLNEK TOVÁBBADJA, AKKOR AZZAL EGYÜTT EZT A KEZELÉSI UTASÍTÁST IS ADJA ÁT.**
3. Ne érintsen meg forró felületeket. A készüléket csak a fogantyúnál vagy a forgatógombnál érintse meg.
4. Az áramütés elleni védelem érdekében a kábelt, a csatlakozódugót vagy a készüléket tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
5. Ezt az eszközt a 8 évnél fiatalabb gyermekek, vagy a csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és / vagy megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy oktatásban részesültek az eszköz biztonságos használatával, és az abból fakadó veszéllyel kapcsolatban, és mindezt megértették. Gyermekek nem játszhatnak ezzel a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik el, kivéve, ha azok 8 év felettek és felügyelet alatt állnak. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozókábeltől.
6. A készüléket csatlakoztassa le, ha nincs használatban. Alkatrészek le- és felszerelése előtt, valamint tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
7. Ne használja a készüléket, ha a kábel, a csatlakozódugó, a grillrács vagy a csepegtetőcsésze sérült. Üzemzavar után, felborulás után vagy a készülék egyéb sérülése esetén tilos azt üzembe helyezni. Az ellenőrzéshez és / vagy javításhoz lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal (Kapcsolati adatok az utolsó oldalon).
8. A gyártó által nem javasolt vagy nem forgalmazott tartozékok alkalmazása veszélyes lehet és ezért tilos.
9. Tilos a szabadban használni.
10. Kerülje a hálózati kábel sérülését, ezért ne szorítsa be, ne törje meg és ne húzza át éles peremeken. Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől és a nyílt lángtól.
11. Helyezze a készüléket sík, főálló alapzatra.
12. Ne helyezze olyan alapzatra, mely felforrósodhat. Ne helyezze forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre, vagy mellé, és ne helyezze forró sütőbe.
13. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A tisztításhoz semmiképpen ne használjon súrolószert, sütőtisztítót vagy edénymosó szivacsot. A tapadásgátló bevonat károkat okozhat.
14. Rendkívüli óvatossággal kell eljárni a készülék mozgatásakor, mivel a csepegtető csészében forró olaj és más gyűlhetnek össze.
15. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból a készülék lekapcsolása után.
16. Ne öntsön folyadékokat a grillrácsra, mivel az tüzet okozhat.
17. Ne helyezzen konyhai eszközöket a grillrácsra, amíg az forró, sütés, melegentartás és melegítés közben.

18. A rács egyetlen részét se takarja le alufóliával. Ez a készülék túlmelegedését okozhatja.
19. Az élelmiszereket tilos közvetlenül a fűtőelemre helyezni. és használat előtt mindig biztosítsa, hogy a készülék teljesen össze legyen szerelve.
20. A készüléket semmi esetre ne használja helyben grillrács és csepegtetőcsésze nélkül. Csatlakoztatás és bekapcsolás előtt mindig teljesen összeszerelt állapotban kell lennie. Ne használja a készüléket, ha a grillrács vagy a csepegtetőcsésze elmozdult vagy valahogyan deformálódott.
21. A Livingston Smokeless Grill összes alkatrészét a következő oldalakon leírt módon szerelje össze.
22. **ÜGYELJEN ARRRA, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLAT ELŐTT TELJESEN SZÁRAZ LEGYEN. NE CSATLAKOZTASSA A CSATLAKOZÓALJZATRA, AMÍG A GRILLRÁCS MÉG NEDVES. ELLENKEZŐ ESETBEN RÖVIDZÁRLAT KELETKEZHET ÉS SÉRÜLÉS TÖRTÉNHEZ.**



FIGYELMEZTETÉS: VIGYÁZAT, FORRÓ FELÜLETEK: Ez a készülék hát termel és használat közben fröcskölni. Járjon el megfelelő elővigyázatossággal, a megégés, a tűz és az egyéb személyi és anyagi károk kizárhatóak legyenek.

FIGYELEM: Ez a készülék üzem közben forró, és egy ideig még az is marad kikapcsolás után. Forró anyagok kezelése során mindig viseljen főzőkesztyűt, és tisztítás előtt hagyja a fémrészeket lehűlni.

- A készüléket úgy állítsa fel, hogy ne legyen fal, sarok, függöny vagy kárpitozott bútorok közelében.
- Semmit ne helyezzen a készülék tetejére, amíg működésben van, vagy forró.
- A készülék forró felületeit ne érintse meg, miközben az üzemel, vagy lehűlés alatt van.
- Amennyiben használat közben üzemzavarok lépnek fel a készüléken, a csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Ne használja tovább a készüléket, és ne próbálja megjavítani.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

A készülékben nincsenek a felhasználó által karbantartandó alkatrészek. A tápkábel megfelelő hosszával csökkenthető a botlás és felbukás veszélye, ezért ne használjon hosszabbítókábelt. A gyermekek meghúzhatják azt, és felboríthatják a készüléket.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Vegye ki a készüléket, majd távolítsa el a teljes csomagolóanyagot. A készülék első használata előtt a Cool-Touch alapot tiszta, nedves kendővel le kell törölni és alaposan meg kell szárítani. A grillrácsot és a csepegtetőcsészét meg kell tisztítani. Egy teljes tisztítási útmutató található a Tisztítás pont alatt.

FIGYELMEZTETÉS: A grillrácsot, a kábelt és csatlakozót tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni. Soha ne használjon súrolószert.

HASZNÁLAT ÉS ÖSSZESZERELÉS (2. ábra)

1. A készülék összes alkatrészét az ábrának megfelelően kell összeszerelni.
2. **FIGYELEM:** Biztosítsa, hogy a forgatógomb OFF (ki) helyzetben legyen és a hőmérséklet-szabályzó NE legyen a csatlakozóaljzatba csatlakoztatva. Ezután csatlakoztassa a hőmérséklet-szabályzót oldalt a grillrácsba/ grillező lapba.
3. Csatlakoztassa a hőmérséklet-szabályzót az egyik csatlakozóaljzatra és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

HA A CSATLAKOZÓ NINCS TELJESEN BECSATLAKOZTATVA, A KÉSZÜLÉK NEM KAPCSOL BE (3. ábra).

GRILLEZÉS

VIGYÁZAT: járjon el óvatosan a grillezésnél. Forró olaj, zsír vagy szaft fröccsenhet ki grillezés közben. Ne érintse meg a forró felületeket. A grillezési folyamat közben ne próbálja meg élelmiszert vágni a grillrácsra. **MEGJ.:** Ha először használja a grillezőt, szagot bocsáthat ki, és füst is felszállhat a grillrácsról. **EZ NORMÁLIS JELENSÉG. Néhány perc elteltével a füst és a szag eloszlik.**

1. Biztosítsa, hogy a készülék tiszta, száraz és teljes legyen.
2. **Annak érdekében, hogy kevesebb füst fejlődjön, öntsön egy kevés vizet (1/2 csésze, annál nem több) a csepegtetőcsésze aljára.**
3. Forgassa el a forgatógombot a kívánt hőmérsékletre: (WARM (melegentartás) / LOW (alacsony) / MED (közepes) / HIGH (magas)). A hőmérséklet beállításakor a LED világít, azt jelezve, hogy a készülék be van kapcsolva. Ha a beállított hőmérséklet elérésére került, a lámpa kialszik. Kérjük, figyeljen arra, hogy ha a lámpa kialszik, az nem jelenti azt, hogy a grillező kikapcsolt állapotban van.
4. A grillezőt kerekén 5 percig elő kell melegíteni.
5. A kívánt élelmiszert a grillezéshez helyezze a grillrácsra. A kisebb darabokat tűzze fém- vagy fanyársra, hogy semmi ne hullhasson át a grillező nyílásain. Annak megakadályozására, hogy a fanyárs tüzet fogjon, pontosan 10 percre vízbe kell áztatni.
6. Ha elkészült a sütéssel, forgassa el a hőmérséklet-szabályzót OFF helyzetbe. Húzza ki a csatlakozódugót és hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt a tisztításhoz levinné.
7. **DELUXE:** Ha még további ételeket akar készíteni, és közben lecseréli a grillrácsot és a grillező lapot. A következő módon járjon el: a korábban használt grillrácsot feltétlenül hagyja teljesen lehűlni, és távolítsa el a hőmérséklet-szabályzót. Emelje meg a grillrácsot és cserélje le a grillező lapra. Kövesse az útmutatót az előző oldalakon leírtaknak megfelelően. Ezután folytassa az 1-6. lépésekben elírtaknak megfelelően.

JAVASLATOK ÉS HIBAELEHÁRÍTÁS

JAVASLATOK:

- A grillezőt ideális esetben mindig kerekén 5 perig kell előmelegíteni, hogy biztosan eléggé felmelegedjen. Ez hozzájárul az összes természetes szaft megkötéséhez.
- Fa- és bambusz nyársak alkalmazása esetén a grillező nyársak előkészítéséhez javasolt azokat 10 percig vízben áztatni. Ezzel meg lehet védeni a nyársakat a megpörkölődéstől vagy meggyulladástól a grillezés közben.

A grillezéshez a következő táblázatot kell használni referencia céljára.

Élelmiszer	Hőmérséklet	Idő
1 csirkemell, kicsontozva (1,5 cm vastag)	HIGH	10-15 min.
Steak (1,5 – 2,5 cm vastag)	HIGH	10-15 min.
Halfilé (1,5 cm vastag)	HIGH / MED	10 min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 min.
Garnéla	HIGH / MED	5-7 min.
Vékony kolbász vagy virsli	HIGH / MED	8-10 min.
Sonka vagy szalonna	HIGH / MED	8-10 min.
Zöldség	HIGH / MED	3-5 min.

Táblázat Deluxe készlethez

Élelmiszer	Hőmérséklet	Idő
Tükörtojás grillező lap	MED	2 perc előmelegítés 2-3 perc sütés
Tükörtojás megfordítva - grillező lap	MED	2 perc előmelegítés 2-3 perc sütés megfordítás és további 1-2 perc sütés
fánk - grillező lap	MED	1 perc előmelegítés kb. 1 perc 30 mp Sütés, megfordítás és további 30 mp sütés

HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	MEGOLDÁSOK
FÜSTKÉPZŐDÉS A GRILLEZÉS SORÁN Zsíros hús vagy más szírtartalmú ételek grillezése során a fűtőelemen történő égés miatt némi füst keletkezhet, és zsír fröccsenhet ki.	1. MEGOLDÁS: A CSEPEGTETŐCSÉSÉBE VIZET TÖLTENI Annak érdekében, hogy kevesebb füst fejlődjön, öntsön egy kevés vizet (½ csésze, annál nem több) a csepegtetőcsésze aljára.
	2. MEGOLDÁS: FÜSTELSZÍVÁS Helyezze a grillezőt páraelszívó mellé, ha nagyon zsíros ételeket készít.
	3 MEGOLDÁS: A CSEPEGTETŐCSÉSZE MEGTISZTÍTÁSA Ha több adagot grillez, vagy bő olajban végez sütést, a grillező felületén ételmaradékok lehetnek, vagy a csepegtetőcsészebe eshetnek. A grillező felületet feltétlenül le kell törölni, és a csepegtetőcsészét gyakrabban kell tisztítani. FIGYELEM: A grillrács és a csepegtetőcsésze forró. Hagyja előbb kihűlni.
	4. MEGOLDÁS: ELKÉSZÍTÉS MÓDOSÍTÁSA Ha a húst és a zöldséget grillezés előtt marinózza, csökkentse az olaj mennyiségét, az odaégés és a füstképződés elkerülésére. A grillrács és a grillező lap (csak Deluxe készletben) tapadásgátló bevonatának köszönhetően semmi sem tapad le, ezért nincs szükség bő olajra.
	5. MEGOLDÁS: HŐMÉRSÉKLET CSÖKKENTÉSE Csökkentse a hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval.
AZ ÉTEL ÁTHULLIK A GRILLRÁCSON	VÁGJA AZ ÖSSZETEVŐKET NAGYOBB DARABOKRA Hogy a sütés közben semmi ne hulljon a csepegtetőedénybe, ne helyezzen kis darabokat a grillrácsra. Ha valami áthullik rajta, kapcsolja ki a grillezőt és hagyja lehűlni. FIGYELEM: A grillrács és a csepegtetőcsésze még forró. Tisztítás előtt hagyja lehűlni. Emelje meg a grillrácsot és távolítsa el az ételmaradékokat.

TISZTÍTÁS

FIGYELEM: Tisztítás előtt mindig vegye le és hagyja teljesen lehűlni! A grillrácsot mosogatógépben lehet tisztítani.

Soha se tegye a kábellel ellátott hőmérséklet-szabályozót a mosogatógépbe!

ÜGYELJEN ARRRA, HOGY A KÉSZÜLÉK A KÖVETKEZŐ HASZNÁLAT ELŐTT TELJESEN SZÁRAZ LEGYEN NE CSATLAKOZZASSA A CSATLAKOZÓALJZATRA, AMÍG A GRILLRÁC MÉG NEDVES. ELLENKEZŐ ESETBEN RÖVIDZÁRLAT KELETKEZHET ÉS SÉRÜLÉS TÖRTÉNHEK.

Ne használjon súrolószert, edénytisztítót vagy acélforgácsot a felület tisztításához! Ellenkező esetben a bevonat sérülhet.

- Forgassa a forgatógombot OFF helyzetbe. Biztosítsa, hogy a kábel meg legyen húzva. Hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Törölje le a felesleges zsírt vagy az ételmaradékokat a grillrácsról papírtörölvél. Fa- vagy műanyag kaparót is használhat a maradékok eltávolítására. Emelje meg a grillrácsot és vegye le a Cool-Touch alapzatról. A grillrácsot (csak a Deluxe készlet tartalmazza) tartsa ferdén felfelé. Ideális esetben a felületet puha kendővel, meleg folyóvíz víz alatt kell tisztára törölni. A grillező lapot mosogatógépben is lehet tisztítani.
- Emelje le a csepegtetőcsészét és őrítse ki. Törölje le a felesleges zsírt papírtörölvél. Mossa ki a csepegtetőcsészét meleg, szappanos vízzel. A csepegtetőcsészét mosogatógépben is lehet tisztítani. A Cool-Touch alapzat törléséhez nedves kendőt vagy szivacsot kell használni. Szükség esetén mossa ki meleg, szappanos vízzel. A Cool-Touch alapzatot mosogatógépben is lehet tisztítani.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék a következő használat előtt teljesen száraz legyen.
- Ne csatlakoztassa csatlakozóaljzatra, amíg a grillező még nedves. Ellenkező esetben rövidzárlat keletkezhet, vagy sérülés következhet be.**

Garancia: A termékre feltétel nélküli, 2 éves garancia érvényes előállítási- és anyaghibák esetében. Ez a garancia nincs kihatással törvényes jogaira.



A terméket élettartama végén ne ártalmatlanítsa a normál háztartási hulladékkal együtt. Vigye el az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítását célzó gyűjtőhelyre. Utóbbi ez a szimbólum jelzi a terméken, a használati utasításon és a csomagoláson. Tájékozódjon a kereskedője vagy a helyi hatóság által üzemeltetett gyűjtőhelyekről. A régi készülékek újrahasználatára és újrahasznosítására fontos hozzájárulást jelent környezetünk védelméhez.



Ez a termék megfelel az európai irányelveknek.



Élelmiszer-biztoság

Származási hely: Kína

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POUŽITÍ V SOULADU SE STANOVENÝM ÚČELEM

Přístroj je určen pouze pro soukromé použití. Přístroj je vhodný pouze pro přípravu potravy. Nepoužívejte přístroj pro účely, pro které není určen. Nároky jakéhokoliv druhu z důvodu poškození vlivem použití v rozporu s určeným účelem jsou vyloučeny. Provozovatel nese riziko sám.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických přístrojů musí být vždy dodržována základní bezpečnostní preventivní opatření, mezi nimi následující:

1. **PŘI POUŽÍVÁNÍM TOHOTO PŘÍSTROJE SI PROSÍM PŘEČTĚTE VŠECHNY NÁVODY A TENTO NÁVOD K OBSLUZE USCHOVEJTE K NAHLÉDNUTÍ.**
2. **POKUD BY BYL PŘÍSTROJ PŘEDÁN TŘETÍM OSOBÁM, PAK MUSÍ BÝT SPOLEČNĚ S NÍM ROVNĚŽ PŘEDÁN TENTO NÁVOD K OBSLUZE.**
3. Nedotýkejte se horkých povrchů. Dotýkejte se přístroje jen na úchopech nebo otočných knoflících.
4. Na ochranu před zásahy elektrického proudu neponořujte kabely, konektory nebo přístroj do vody nebo do jiné kapaliny.
5. Tato zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byli instruováni o bezpečném používání zařízení a rozuměli nebezpečí, která z toho vyplývají. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu přístroje nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Děti mladší 8 let se k přístroji a připojovacímu kabelu nesmí přibližovat.
6. Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte ho. Před instalací nebo snímáním dílů, jakož i před čištěním nechte úplně vychladnout.
7. Přístroj nepoužívejte, pokud jsou kabely, zástrčky, grilovací rošt nebo odkapávací miska poškozené. Přístroj nesmí být uváděn do provozu ani po provozních poruchách, po převrácení nebo po jiném druhu jeho poškození. Pro kontrolu a / nebo opravu prosím kontaktujte náš zákaznický servis (kontaktní údaje na poslední straně).
8. Použití příslušenství nedoporučené nebo neprodávané výrobcem přístroje by mohlo být nebezpečné a je proto zakázané.
9. Nepoužívat ve venkovním prostředí.
10. Vyvarujte se poškození síťového kabelu jeho skřípnutím, zalomením nebo tažením přes ostré hrany. Neponechávejte síťový kabel v blízkosti horkých povrchů a otevřeného ohně.
11. Postavte přístroj na rovnou a žáruvzdornou podložku.
12. Nepokládejte na podložku, která by mohla být horká. Nepokládejte na nebo vedle horkého plynového nebo elektrického sporáku a do horké trouby.
13. Po každém použití přístroj vyčistěte. K čištění v žádném případě nepoužívejte abrazivní prostředky, čistič na pečící trouby nebo houby na hrnce. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.
14. Maximální opatrnost je nutná při pohybu přístroje, protože by se v odkapávací misce mohly shromažďovat horký olej a další kapaliny.
15. Zástrčku po vypnutí vytáhněte ze zásuvky.
16. Nelijte na grilovací roště žádné kapaliny, protože by mohly způsobit požár.
17. Nepokládejte na grilovací rošt během pečení, udržování teploty nebo ohřevu žádné kuchyňské nástroje, dokud je horký.
18. Nezakrývejte žádnou část grilu hliníkovou folií. To vede k přehřátí přístroje.

19. Potraviny nestavte přímo na topný článek a před použitím se vždy ujistěte, že je přístroj kompletně smontovaný.
20. Přístroj v žádném případě na místě nepoužívejte bez grilovacího roštu a odkapávací misky. Před připojením a zapnutím musí být vždy kompletní. Přístroj nepoužívejte, pokud se grilovací rošt nebo odkapávací miska zohýbaly nebo jiným způsobem zdeformovaly.
21. Všechny díly grilu Livingston Smokeless smontujte způsobem popsáním na následujících stránkách.
22. **DBEJTE NA TO, ABY BYL PŘÍSTROJ PŘED POUŽITÍM ZCELA SUCHÝ. NEZAPOJUJTE DO ZÁSUVKY, DOKUD JE JEŠTĚ GRILOVACÍ ROŠT VLHKÝ. JINAK MŮŽE DOJÍT KE ZKRATU NEBO KE ZRANĚNÍ.**



VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: OPATRNĚ HORKÉ PLOCHY: Tento přístroj produkuje žár a během používání mohou odlétávat stříkance. Proveďte vhodná opatření k vyloučení nebezpečí popálení, ohně a jiných zranění osob nebo věcných škod.

POZOR: Tento přístroj je během provozu horký a zůstává horký ještě nějakou dobu po vypnutí. Při manipulaci s horkým materiálem vždy noste chňapky a kovové díly nechte před čištěním vychladnout.

- Přístroj ustavte tak, aby nestál u stěny ani v rohu ani v blízkosti závěsů nebo polstrovaného nábytku.
- Na přístroj nic nestavte, dokud je v chodu nebo je horký.
- Nedotýkejte se povrchů přístroje zatímco je v provozu nebo chladne.
- Pokud se během používání vyskytnou poruchy, ihned odpojte zástrčku. Přístroj pak dále nepoužívejte a nepokoušejte se ho opravit.
- Přístroj nenechávejte bez dozoru.

Přístroj nemá žádné díly vyžadující údržbu uživatelem. Krátký napájecí kabel má snížit rizika zamotání nebo zakopnutí. Nepoužívejte prodlužovací kabel; děti by za něj mohly tahat a přístroj převrátit.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vyjměte přístroj a odstraňte veškerý balicí materiál. Před prvním použitím přístroje otřete základnu Cool-Touch čistou vlhkou utěrkou a důkladně vysušte. Vyčistěte grilovací rošt a odkapávací misku. Kompletní návod k čištění najdete v bodě Čištění. **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Grilovací rošt, kabel a zástrčku nepotápějte do vody nebo do jiné kapaliny. Nepoužívejte abrazivní prostředky.

POUŽÍVÁNÍ A SMONTOVÁNÍ (obrázek 2)

1. Všechny díly přístroje sestavte zobrazeným způsobem.
2. **POZOR:** Ujistěte se, že je otočný knoflík v poloze OFF a teplotní regulátor NENÍ zapojený do zásuvky. Poté zapojte teplotní regulátor po straně do grilovacího roštu/grilovací desky.
3. Teplotní regulátor zapojte do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.

NENÍ-LI ZÁSTRČKA ZCELA ZASUNUTÁ, PŘÍSTROJ SE NEZAPNE (obrázek 3).

GRILOVÁNÍ

OPATRNĚ: Při grilování buďte opatrní. Při grilování může vystříkavat horký olej, tuk nebo šťávy. Nedotýkejte se horkých povrchů. Během grilování potraviny na grilu nekrájejte. **POZN.:** Při prvním použití grilu se může šířit lehký zápach a z grilovacího roštu také může vycházet malé množství kouře. To je **NORMÁLNÍ**. Zápach a kouř po několika minutách zmizí.

1. Ujistěte se, že je přístroj čistý, suchý a kompletní.
2. Aby vznikalo méně kouře, zalijte dno odkapávací misky malým množstvím (1/2 šálku, ne více) vody.
3. Otočný knoflík nastavte na požadovaný teplotní stupeň (WARM (udržování teploty) / LOW (nízká) / MED (střední) / HIGH (vysoká)). Při nastavení teploty se rozsvítí LED a indikuje, že je přístroj zapnutý. Je-li dosažena nastavená teplota, žárovka zhasne. **Pamatujte prosím na to, že zhasnutí světla neznamená, že je gril vypnutý.**
4. Gril nechte asi 5 minut přehřát.
5. Položte na grilovací rošt požadované potraviny pro grilování. Malé kousky napíchněte na kovové nebo dřevěné špízy, aby nemohly propadnout otvory grilu. K zamezení vznícení dřevěných špízů špízy nejdříve na asi 10 minut ponořte do vody.
6. Pokud jste pečení ukončili, otočte teplotní regulátor do polohy OFF. Před sejmutím dílů za účelem čištění odpojte zástrčku a přístroj nechte úplně vychladnout.
7. **DELUXE:** Pokud byste chtěli připravovat ještě další pokrmy a vyměnit grilovací rošt za grilovací desku. Postupujte prosím následujícím způsobem: nechte nejdříve bezpodmínečně úplně vychladnout právě použitý grilovací rošt a sejměte teplotní regulátor. Grilovací rošt nyní zdvihněte a vyměňte ho za grilovací desku. Řiďte se pokyny, uvedenými na předních stranách. Poté postupujte způsobem uvedeným v krocích 1-6.

TIPY & ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

TIPY:

- Gril vždy ideálně 5 minut přehřejte, aby byl dostatečně horký. To přispívá k udržení všech přirozených šťáv.
- Při použití dřevěných nebo bambusových špízů pro přípravu grilovaných špízů se doporučuje špízy nechat 10 minut ponořené ve vodě. Špízy se tak chrání před ožehnutím nebo vznícením během grilování.

Následující tabulky pro grilování považujte jen za orientační

Potravina	Teplota	Čas
Kuřecí prsa bez kostí (1,5 cm silná)	HIGH	10-15 min.
Steak (1,5 – 2,5 cm silný)	HIGH	10-15 min.
Rybí filet (1,5 cm silný)	HIGH / MED	10 min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 min.
Krevety	HIGH / MED	5-7 min.
Párky nebo hot dogy	HIGH / MED	8-10 min.
Šunka nebo špek	HIGH / MED	8-10 min.
Zelenina	HIGH / MED	3-5 min.

Tabulka pro sadu Deluxe

Potravina	Teplota	Čas
Sázená vejce - grilovací deska	MED	2 min přehřátí, 2-3 min pečení
Sázená vejce otočená - grilovací deska	MED	2 min přehřátí, 2-3 min pečení, otočení a další 1-2 min pečení
Palačinky - grilovací deska	MED	1 min přehřátí, asi 1 min 30 s Pečení, otočení a dalších 30 s pečení

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
VZNIK KOUŘE PŘI GRILOVÁNÍ Při grilování tučného masa nebo jiných tučných potravin při pálení na topných člancích vzniká malé množství kouře a vystřikuje tuk.	ŘEŠENÍ 1: NAPLNĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU VODOU Aby vznikalo méně kouře, zalijte dno odkapávací misky malým množstvím (1/2 šálku, ne více) vody.
	ŘEŠENÍ 2: ODVOD KOUŘE Při přípravě potravin se zvláště vysokým obsahem tuku postavte gril vedle odsavače par.
	ŘEŠENÍ 3: VYČISTĚTE ODKAPÁVACÍ MISKU Pokud grilujete několik porcí nebo pečete s velkým množstvím oleje, mohou na povrchu grilu zůstat zbytky nebo padat do odkapávací misky. Grilovací plochu bezpodmínečně otřete a odkapávací misku čistěte častěji. POZOR: Grilovací rošt a odkapávací miska jsou velmi horké. Nechte je nejdříve vychladnout.
	ŘEŠENÍ 4: ZMĚŇTE ZPŮSOB PŘÍPRAVY Pokud maso a zeleninu před grilováním marinujete, snižte množství oleje, aby se zamezilo napékání a vzniku kouře. Díky nepřilnavému povrchu grilovacího roštu a grilovací desky (obsažen jen v sadě Deluxe) pokrm na povrchu neuplývá, proto není potřebné větší množství oleje.
	ŘEŠENÍ 5: SNIŽIT TEPLITU Snižte teplotu na regulátoru teploty.
JÍDLO PROPADÁ SKRZ MEZERY GRILOVACÍHO ROŠTU	NAKRÁJEJTE PŘÍSADY NA VĚTŠÍ KOUSKY Aby při pečení nic nepadalo do odkapávací misky, nepokládejte na grilovací rošt malé kousky. Pokud něco propadne, vyprňte gril a nechte ho vychladnout. POZOR: Grilovací rošt a odkapávací miska jsou ještě horké. Před čištěním je nechte vychladnout. Grilovací rošt nadzdvihněte a odstraňte kousky potravin.

ČIŠTĚNÍ

POZOR: Vždy odpojte z elektrické sítě a před čištěním nechte úplně vychladnout. Grilovací rošt je vhodný pro myčku na nádobí.



Regulátor teploty s elektrickým kabelem nikdy nedávejte do myčky do nádobí!

DBEJTE NA TO, ABY BYL PŘÍSTROJ PŘED DALŠÍM POUŽITÍM ZCELA SUCHÝ. NEZAPOJUJTE DO ZÁSUVKY, DOKUD JE JEŠTĚ GRILOVACÍ ROŠT VLHKÝ. JINAK MŮŽE DOJÍT KE ZKRATU NEBO KE ZRANĚNÍ.

K čištění povrchů nepoužívejte drhnoucí prostředky, čisticí prostředky na hrnce nebo ocelovou vlnu! Jinak by mohlo dojít k poškození povrchových ploch.

- Otočný knoflík otočte do polohy OFF. Ujistěte se, že je kabel odpojený. Nechte přístroj úplně vychladnout.
- Otřete přebytečný tuk nebo zbytky na grilovacím roštu papírovými utěrkami. K seškrábnutí zbytků můžete použít také dřevěnou nebo plastovou špachtli. Grilovací rošt zdvihněte a sejměte ze základny Cool-Touch. Grilovací desku (obsažená jen v sadě Deluxe) držte sítmo na výšku. Ideálně očistěte povrch měkkou utěrkou pod teplou tekoucí vodou. Grilovací deska je také vhodná pro myčku na nádobí.
- Vyzvedněte a vyprázdněte odkapávací misku. Otřete přebytečný tuk papírovými utěrkami. Umyjte odkapávací misku teplou mýdlovou vodou. Odkapávací miska je také vhodná pro myčku na nádobí.
- K očištění základny Cool-Touch použijte vlhkou utěrku nebo houbu. Pokud je to nutné, omyjte ji teplou mýdlovou vodou. Základna Cool-Touch je také vhodná pro myčku na nádobí.
- Dbejte na to, aby byly grilovací rošt a odkapávací miska před dalším použitím zcela suché. Nezapojte do zásuvky, dokud je gril ještě vlhký. Jinak může dojít ke zkratu nebo ke zranění.**

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.

 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 vaším prodejcem nebo místními úřady.
 Opětovné zhodnocení a recyklace odpadních přístrojů jsou důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí.



Tento výrobek odpovídá evropským směrnicím..



Potravinářský

Vyrobeno v Číně

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POUŽITIE V SÚLADE S PREDPÍSANÝM ÚČELOM

Prístroj je určený iba na súkromné použitie. Prístroj je vhodný iba na prípravu potravín. Prístroj nepoužívajte na účely, na ktoré nie je určený. Akékoľvek nároky z dôvodu škôd pri použití v rozpore s predpísaným účelom sú vylúčené. Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických zariadení sa musia neustále dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledovných:

1. **PRED POUŽITÍM TÝCHTO ZARIADENÍ SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY A NÁVODY A UCHOVÁVAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU AKO REFERENCIU.**
2. **AK ZARIADENIE POSKYTNETE INÝM OSOBÁM, MUSÍTE SPOLU S NÍM ODOVZDAŤ AJ TENTO NÁVOD NA OBSLUHU.**
3. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Zariadenie sa dotýkajte len prostredníctvom rukovätí alebo otočných ovládačov.
4. Aby ste zabránili zásahu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčku ani zariadenie do vody ani inej kvapaliny.
5. Toto zariadenie môžu používať deti vo veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať mimo prístroja a pripojovacieho kábla.
6. Ak zariadenie nepoužívate, odpojte ho od el. siete. Pred pripevnením alebo odobratím súčastí, ako aj pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
7. Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodený kábel, zástrčka, grilovací rošt alebo odkvapkávacia miska. Zariadenie neuvádzajte do prevádzky, ak má poruchu, spadlo alebo sa iným spôsobom poškodilo. Na testovanie alebo opravu kontaktujte náš zákaznicky servis (kontaktné údaje sú na poslednej strane).
8. Použitie príslušenstva neodporúčaného alebo nepredávaného výrobcom zariadenia by mohlo byť nebezpečné, a je preto zakázané.
9. Nepoužívajte vonku.
10. Zabráňte poškodeniu napájacieho kábla tým, že ho nestlačíte, nebude ohýbať ani zŕahať cez ostré hrany. Nikdy neumiestňujte napájací kábel do blízkosti horúcich povrchov ani otvoreného ohňa.
11. Zariadenie umiestnite na rovný a tepluodolný povrch.
12. Nepokladajte ho na podložku, ktorá by sa mohla zohriať. Neumiestňujte ho na horúci plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, a nekladajte ho do horúcej rúry.
13. Po každom použití zariadenie vždy vyčistite. Na čistenie nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, čističe rúr na pečenie ani špongie na hrnce. Mohol by sa pritom poškodiť neprilnavý povrch.
14. Budte mimoriadne opatrní pri premiestňovaní zariadenia, pretože v odkvapkávacej miske môže byť nahromadený horúci olej alebo iné tekutiny.
15. Po vypnutí odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky.
16. Na grilovací rošt nelejte žiadne kvapaliny, pretože by mohli spôsobiť požiar.
17. Počas pečenia, udržiavania teploty alebo zohrievania neumiestňujte na grilovací rošt žiadne kuchynské náradie, pokým je horúci.
18. Žiadnu časť grilu nezakrývajte hliníkovou fóliou. To by spôsobilo prehriatie zariadenia.
19. Neumiestňujte potraviny priamo na ohrevné teleso a pred použitím sa vždy uistite, že je zariadenie úplne zmontované.

20. Zariadenie nikdy nepoužívajte bez správne nainštalovaného grilovacieho roštu a odkvapkávacej misky. Pred pripojením a zapnutím musí byť vždy úplné. Zariadenie nepoužívajte, ak je grilovací rošt alebo odkvapkávacia miska pretiahnutá alebo inak zdeformovaná.
21. Zostavte všetky súčasti grilu Livingston Smokeless Grill podľa pokynov uvedených na nasledujúcich stranách.
22. **DBAJTE NA TO, ABY BOLO ZARIADENIE PRED POUŽÍVANÍM VŽDY ÚPLNE SUCHÉ. NEPRIPÁJAJTE HO K EL ZÁSUVKE, POKÝM JE GRILOVACÍ ROŠT VLHKÝ. V OPAČNOM PRÍPADE MÔŽE DÔJSŤ KU SKRATU ALEBO PORANENIAM.**



VÝSTRAHA: UPOZORNENIE NA HORÚCI POVRCH: Toto zariadenie vytvára teplo a počas používania môže dôjsť k vyprsknutiu. Prijmite primerané preventívne opatrenia, aby ste predišli nebezpečenstvu popálenia, požiaru a iných zranení osôb alebo poškodeniu majetku.

POZOR: Toto zariadenie je počas prevádzky horúce a aj po vypnutí zostáva ešte chvíľu horúce. Pri manipulácii s horúcim materiálom vždy noste tepluzdorné kuchynské rukavice a pred čistením nechajte kovové časti vychladnúť.

- Nainštalujte zariadenie tak, aby nebolo umiestnené pri stene, v rohu ani v blízkosti závesov alebo čalúneného nábytku.
- Pokým je zariadenie zapnuté alebo horúce, nič naň nepokladajte.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia počas jeho prevádzky alebo chladnutia.
- Ak sa počas používania vyskytnú na zariadení poruchy, okamžite odpojte el. zástrčku. Zariadenie potom znova nepoužívajte a nepokúšajte sa ho opraviť.
- Zariadenie nenechávajte v prevádzke bez dozoru.

Zariadenie neobsahuje žiadne súčasti, ktoré by mohol opraviť používateľ. Krátka dĺžka napájacieho kábla slúži na zníženie rizika zapletenia alebo zakopnutia. Nepoužívajte predlžovací kábel; Deti by mohli zaň ťahať a spôsobiť, že sa zariadenie prevráti.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Vyberte zariadenie a odstráňte všetok baliaci materiál. Pred prvým použitím zariadenia utrite podstavec Cool-Touch čistou navlhčenou handričkou a dôkladne ho vysušte. Vyčistite grilovací rošt a odkvapkávaciu misku. Úplný návod na čistenie je uvedený v časti Čistenie. **VÝSTRAHA:** Grilovací rošt, kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej kvapaliny. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

POUŽITIE A MONTÁŽ (Obrázok 2)

1. Všetky súčasti zariadenia zostavte podľa znázornenia na obrázku.
2. **POZOR:** Uistite sa, že je otočný ovládač nastavený v polohe OFF a regulátor teploty NIE JE pripojený k zásuvke. Potom zasuňte regulátor teploty z boku do grilovacieho roštu/grilovacej platne.
3. Pripojte regulátor teploty do elektrickej zásuvky a nastavte požadovanú teplotu.

AK NIE JE ZÁSUVKA ÚPLNE ZASTRČENÁ, ZARIADENIE SA NEZAPNE (obrázok 3).

GRILOVANIE

POZOR: Buďte pri grilovaní opatrní. Horúci olej, tuk alebo šťava by mohli počas grilovania vystrieknuť. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.

Nepokúšajte sa počas procesu grilovania krájať na grile žiadne potraviny. POZNÁMKA: Pri prvom použití vášho grilu môže z neho vychádzať ľahký zápach a z grilovacieho roštu môže uniknúť trochu dymu. Je to NORMÁLNE. Zápach a dym po niekoľkých minútach zmiznú.

1. Skontrolujte, či je zariadenie čisté, suché a úplné.
2. **Abby nevznikalo príliš veľa dymu, pokryte dno odkvapkávacej misky trochou vody (nie viac ako ½ šálky).**
3. Nastavte otočný ovládač na požadovaný stupeň teploty (WARM (ohrievať)/LOW (nizky)/MED (stredný)/HIGH (vysoký)). Pri nastavení teploty sa rozsvieti LED ukazovateľ a signalizuje, že je zariadenie zapnuté. Po dosiahnutí nastavenej teploty kontrolka zhasne. Upozorňujeme, že zhasnutie svetelnej kontrolky neznamena, že je gril vypnutý.
4. Gril nechajte asi 5 minút predhriať.
5. Na grilovací rošt položte potraviny, ktoré chcete ugrilovať. Malé kúsky napichnite na kovové alebo drevené ihly, aby nič neprepadlo cez otvory grilu. Ak chcete predísť tomu, aby začali drevené ihly horieť, ponorte ich predtým asi na 10 minút do vody.
6. Po dokončení pečenia nastavte regulátor do polohy OFF (vypnutý). Pred rozobratím súčastí na čistenie najskôr odpojte zástrčku a nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
7. **DELUXE:** Ak chcete pripraviť ďalšie jedlá a vymeniť grilovací rošt za grilovaciu platňu. Postupujte nasledovne: najskôr nechajte úplne vychladnúť predtým používaný grilovací rošt a potom odstráňte regulátor teploty. Teraz zdvihnite grilovací rošt a nahraďte ho grilovacou platňou. Postupujte podľa pokynov uvedených na predošlých stranách. Potom pokračujte podľa krokov 1 - 6.

RADY A ODSTRÁŇOVANIE PORÚCH

RADY:

- Ideálne nechajte gril asi na 5 minút predhriať, aby bol určite dostatočne horúci. To prispieva k zachovaniu všetkých prírodných štiav.
- Pri používaní drevených alebo bambusových ihliel na prípravu grilovaných jedál sa odporúča ponoriť ihly na 10 minút do vody. Zabráni tak opáleniu alebo vznieteniu ihliel počas grilovania.

Pri grilovaní používajte nasledujúcu tabuľku iba ako pomôcku

Potravina	Teplota	Čas
Morčacie prsia, vykostené (hrúbka 1,5 cm)	HIGH	10-15 min.
Steak (hrúbka 1,5 - 2,5 cm)	HIGH	10-15 min.
Rybie filé (hrúbka 1,5 cm)	HIGH / MED	10 min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 min.
Krevety	HIGH / MED	5-7 min.
Klobásky alebo párky	HIGH / MED	8-10 min.
Šunka alebo slanina	HIGH / MED	8-10 min.
Zelenina	HIGH / MED	3-5 min.

Tabuľka pre súpravu Deluxe

Potravina	Teplota	Čas
Volské oká na grilovacej platni	MED	2 min predhriať, 2 - 3 min piecť
Obrátené volské oká – grilovacia platňa	MED	2 min predhriať, 2 - 3 min piecť, otočiť a nechať ďalšie 1 - 2 min piecť
Palacinky – grilovacia platňa	MED	1 min predhriať, cca 1 min 30 s piecť, otočiť a nechať ďalších 30 s piecť

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

PROBLÉM	RIEŠENIA
PRI GRILOVANÍ VZNIKÁ DYM Pri grilovaní masného mäsa alebo iných tučných jedál vzniká spaľovaním na ohrevnom telese trochu dymu a vyprskne trochu masnoty.	RIEŠENIE 1: NAPLNTE ODKVAPKÁVACIU MISKU VODOU Aby vznikalo menej dymu, pokryte dno odkvapkávacej misky trochu vody (nie viac ako ½ šálky).
	RIEŠENIE 2: ODSÁVANIE DYMU Pri príprave extra masných jedál umiestnite gril do blízkosti digestora.
	RIEŠENIE 3: VYČISTITE ODKVAPKÁVACIU MISKU Ak grilujete niekoľko porcií naraz alebo pečiete s veľkým množstvom oleja, môžu na povrchu grilu zostať zvyšky alebo spadnúť do odkvapkávacej misky. Nezabudnite utrieť povrch grilu a častejšie vyčistiť odkvapkávaciu misku. POZOR: Grilovací rošt a odkvapkávacia miska sú horúce. Nechajte ich najskôr vychladnúť.
	RIEŠENIE 4: ZMEŇTE SPÔSOB PRÍPRAVY Ak pred grilovaním marinujete mäso a zeleninu, znížte množstvo oleja, aby ste tak predišli priháraniam a tvorbe dymu. Vďaka nepriľnavej povrchovej vrstve na grilovacom rošte a grilovacej platni (len v súprave Deluxe) sa nič neprichytí, preto nie je potrebné veľa oleja.
	RIEŠENIE 5: ZNÍŽENIE TEPLOTY Znížte teplotu pomocou regulátora teploty.
CEZ MEDZIPRIESTORY GRILOVACIEHO ROŠTU PREPADÁVA JEDLO	PRÍSADY KRÁJAJTE NA VÄČŠIE KÚSKY Aby pri pečení nepadalo nič do odkvapkávacej misky, nekladte na grilovací rošt malé kúsky. Ak niečo prepadne, vypnite gril a nechajte ho vychladnúť. POZOR: Grilovací rošt a odkvapkávacia miska sú ešte horúce. Pred čistením ich nechajte vychladnúť. Zdvihnite grilovací rošt a vyberte kúsky jedla.

ČISTENIE

POZOR: Vždy odpojte od el. siete a pred čistením nechajte úplne vychladnúť. Grilovací rošt je vhodný do čistenie v umývačke riadu.


Regulátor teploty spolu s napájacím káblom nikdy nekladajte do umývačky riadu!

UISTITE SA, ŽE JE PRED ĎALŠÍM POUŽITÍM VŽDY ÚPLNE SUCHÝ. NEPRIPÁJAJTE HO K EL. ZÁSUVKE, POKÝM JE GRILOVACÍ ROŠT VLHKÝ. V OPAČNOM PRÍPADE MÔŽE DÔJSŤ KU SKRATU ALEBO PORANENIAM.

Na čistenie povrchu nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, drôtenky ani oceľovú vlnu! V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchovej vrstvy.

- Otočte otočný ovládač do polohy OFF (vypnutý). Skontrolujte, či je odpojený kábel. Nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Prebytočný tuk alebo zvyšky na grile zotrite papierovými utierkami. Na odstránenie zvyškov môžete tiež použiť drevenú alebo plastovú špachtľu. Nadvihnite grilovací rošt a zložte ho z podstavca chladného na dotyk. Grilovacia platňa (iba v súprave Deluxe) podržte v šikmej polohe. V ideálnom prípade stačí povrch utrieť mäkkou handričkou pod teplou, tečúcou vodou. Grilovacia platňa je tiež vhodná na čistenie v umývačke riadu.
- Zdvihnite odkvapkávaciu misku a vyprázdňte ju. Prebytočný tuk zotrite papierovými utierkami. Odkvapkávaciu misku umyte teplou mydlovou vodou. Odkvapkávacia miska je tiež vhodná na čistenie v umývačke riadu.
- Na vyčistenie podstavca chladného na dotyk použite navlhčenú handričku alebo špongiu. V prípade potreby ho umyte teplou mydlovou vodou. Podstavec chladný na dotyk je tiež vhodný na čistenie v umývačke riadu.
- Pred ďalším použitím dbajte na to, aby boli grilovací rošt aj odkvapkávacia miska úplne suché. Pokým je gril mokrý, nepripájajte ho k elektr. zásuvke. V opačnom prípade môže dôjsť ku skratu alebo zraneniu.**

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

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



Tento výrobok zodpovedá európskym normám.



Bezpečné pre potraviny

Vyrobené v Číne

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

UTILIZAREA CONFORM DESTINAȚIEI

Aparatul este destinat numai pentru utilizarea privată. Aparatul este adecvat numai pentru prepararea alimentelor. Nu folosiți aparatul pentru scopuri pentru care nu este destinat. Sunt excluse pretențiile de orice fel din cauza daunelor rezultate în urma utilizării neconform destinației. Operatorul poartă singur răspunderea.

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

În cazul utilizării aparatelor electrice trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, printre care:

1. **ÎNAINTE DE UTILIZAREA ACESTUI APARAT CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI ACEST MANUAL DE UTILIZARE PENTRU REFERINȚĂ.**
2. **DACĂ APARATUL VA FI TRANSMIS TERȚILOR ATUNCI TREBUIE SĂ ÎNMÂNĂȚI ȘI ACEST MANUAL DE UTILIZARE ÎMPREUNĂ CU APARATUL.**
3. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Atingeți aparatul numai de mână sau butonul rotativ.
4. Pentru protecția împotriva electrocutărilor, cablul, ștecherul sau aparatul nu va fi cufundat în apă sau alt lichid.
5. Aceste aparate pot fi utilizate de către copiii cu vârsta 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 în utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care decurg din acestea. 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 mai tineri de 8 ani trebuie menținuți departe de aparat și de cablul de conectare.
6. Scoateți aparatul din priză în cazul nefolosirii. Înainte de montarea sau îndepărtarea pieselor precum și înainte de curățare, lăsați să se răcească complet.
7. Nu folosiți aparatul, dacă cablul, ștecherul, grătarul sau tava de scurgere sunt deteriorate. Nu luați în exploatare aparatul nici în urma unei defecțiuni de funcționare, răsturnări sau alte deteriorări a acestuia. Pentru verificare și/sau reparație contactați serviciul nostru pentru clienți (datele de contact pe ultima pagină).
8. Utilizarea accesoriilor recomandate sau comercializate de producătorul dispozitivului ar putea fi periculoasă și este de aceea interzisă.
9. A nu se folosi în aer liber.
10. Evitați daunele la cablul de rețea, neștrangulându-l, îndoindu-l sau trăgându-l peste muchii ascuțite. Păstrați la distanță cablul de rețea de suprafețe fierbinți sau flăcări deschise.
11. Așezați aparatul pe o suprafață plană și rezistent la căldură.
12. Nu așezați pe un suprafață care ar putea deveni fierbinte. Nu așezați pe sau lângă o plită fierbinte pe gaz sau una electrică și nici în cuptorul cald.
13. Curățați întotdeauna aparatul după fiecare utilizare. Pentru curățare nu folosiți sub nicio formă agenți abrazivi, curățitori pentru cuptor sau bureți pentru oale. Stratul antiaderent ar putea fi astfel deteriorat.
14. Este necesară o atenție deosebită la mișcarea aparatului, deoarece este posibil să se fi adunat ulei fierbinte și alte lichide în tava de scurgere.
15. Scoateți ștecherul din priză după deconectare.
16. Nu turnați lichide pe grătar, deoarece acestea ar putea provoca un incendiu.
17. Nu așezați ustensile de bucătărie pe grătar, atât timp cât acesta este fierbinte, în timpul frigerei, păstrării calde sau încălzirii.
18. Nu acoperiți cu folie de aluminiu nicio porțiune a grătarului. Acest lucru duce la supraîncălzirea aparatului.

19. Nu așezați alimentele direct pe elementul de încălzire și asigurați-vă întotdeauna înainte de utilizare, că aparatul este montat complet.
20. Sub nicio formă să nu folosiți aparatul fără grătar și tavă de scurgere la fața locului. Înainte de conectare și pornire trebuie să fie întotdeauna complet. Nu folosiți aparatul, dacă grătarul sau tava de scurgere sunt deformate sau deteriorate în vreun fel.
21. Montați toate piesele Livingston Smokeless Grill așa cum este descris pe paginile următoare.
22. **FIȚI ATENȚI CA APARATUL SĂ FIE COMPLET USCAT ÎNAINTE DE UTILIZARE. NU CONECTAȚI LA PRIZĂ, ATÂT TIMP CÂT GRĂTARUL ESTE ÎNCĂ UMED. ALTFEL SE POATE AJUNGE LA UN SCURTCIRCUIT SAU RĂNIRI.**



AVERTIZĂRI: ATENȚIE SUPRAFAȚĂ FIERBINTE: Acest aparat dezvoltă căldură iar în timpul utilizării se pot produce stropi. Luați măsuri adecvate pentru a exclude pericolul de arsuri, foc și alte vătămări sau daune materiale.

ATENȚIE: Acest aparat este fierbinte în timp ce se află în funcțiune și rămâne astfel încă o perioadă de timp după ce a fost oprit. La manipularea cu material fierbinte, purtați întotdeauna mănuși de bucătărie și lăsați elementele metalice să se răcească înainte de curățarea lor.

- Amplasați astfel aparatul, încât să nu se afle nici la perete sau într-un colț și nici în apropierea perdelelor sau mobilierului tapițat.
- Nu așezați nimic pe aparat atât timp este în funcțiune sau este fierbinte.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți în timp ce este în funcțiune sau se răcește.
- Dacă apar defecțiuni la aparat în timpul utilizării, scoateți imediat ștecherul. Nu folosiți în continuare aparatul și nu încecați să-l reparați.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când funcționează.

Aparatul nu are piese care necesită întreținere din partea utilizatorului. Scurtimea cablului de curent ar trebui să reducă riscurile prin încălzire sau împiedicare. Nu utilizați un prelungitor; copiii ar putea trage de acesta și să provoace astfel răsturnarea aparatului.

ÎNAINTE DE PRIMA FOLOSIRE

Scoateți aparatul și îndepărtați întregul material de ambalare. Înainte de prima utilizare a aparatului, ștergeți baza Cool-Touch cu o lavetă curată și umedă și uscați temeinic. Curățarea grătarului și tăvii de scurgere. Găsiți instrucțiunile de curățare complete la punctul Curățare. **AVERTIZARE:** grătarul, cablul și ștecherul sau aparatul nu va fi cufundat în apă sau alt lichid. Nu folosiți agenți abrazivi.

UTILIZARE ȘI MONTARE (Figura 2)

1. Montați toate piesele aparatului așa cum este reprezentat.
2. **ATENȚIE:** Asigurați-vă că butonul rotativ se află pe OFF iar regulatorul de temperatură NU este în priză. Introduceți apoi regulatorul de temperatură lateral în grătar/placa grill.
3. Conectați regulatorul de temperatură la o priză și reglați temperatura dorită.

DACĂ ȘTECHERUL NU ESTE INTRODUS COMPLET, APARATUL NU ESTE CONECTAT (Figura 3).

PREPARAREA PE GRĂTAR

ATENȚIE: Fiți atent la prepararea pe grătar. Uleiul, grăsimea sau sucurile fierbinți ar putea stropi la prepararea pe grătar. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Nu încercați să tăiați alimente pe grătar în timpul procesului de preparare pe grătar. OBS.: Dacă utilizați grătarul pentru prima oară, acesta poate răspândi un miros ușor și este posibil să urce puțin fum de pe grătar. Acest lucru este NORMAL. Mirosul și fumul se așează după câteva minute.

1. Asigurați-vă că aparatul este curat, uscat și complet.
2. **Pentru a se forma mai puțin fum, acoperiți fundul tăvii de scurgere cu puțină apă (1/2 cană, nu mai mult).**
3. Reglați butonul rotativ pe treapta de temperatură dorită (WARM (păstrare caldă) / LOW (redus) / MED (medie) / HIGH (înaltă)) La reglarea temperaturii LED-ul luminează și indică faptul că aparatul este pornit. Dacă s-a atins temperatura reglată, atunci lampa se stinge. Aveți în vedere faptul că stingerea luminii nu înseamnă, că grătarul este oprit.
4. Lăsați grătarul să se preîncălzească 5 minute.
5. Așezați alimentele dorite pentru preparare la grătar, pe grătar. Nu introduceți bucăți pe țepușe din metal sau lemn pentru a nu cădea nimic prin orificiile grătarului. Pentru a împiedica ca țepușele din lemn să ia foc, se vor cufunda înainte timp de 10 minute în apă.
6. Dacă sunteți gata cu frigerea, rotiți regulatorul de temperatură în poziția OFF. Scoateți ștecherul și lăsați aparatul să se răcească complet, înainte ca piesele să fie scoase pentru a fi curățate.
7. **DELUXE:** În cazul în care doriți prepararea altor feluri de mâncare și doriți să schimbați între grătar și placa de grătar. Procedați după cum urmează: lăsați înainte grătarul să se răcească complet și îndepărtați regulatorul de temperatură. Ridicați acum grătarul și înlocuiți-l cu placa grill. Urmați instrucțiunile așa cum sunt enumerate pe paginile anterioare. Apoi continuați cum este enumerat la pașii 1-6.

SFATURI ȘI REMEDIEREA ERORILOR

SFATURI:

- Ideal, preîncălziți întotdeauna grătarul aproximativ 5 minute pentru a fi sigur ca este suficient de fierbinte. Acest lucru contribuie la legarea tuturor sucurilor naturale.
- În cazul folosirii țepușelor din lemn sau bambus pentru prepararea frigarilor se recomandă, ca țepușele să fie cufundate în apă timp de 10 minute. În acest mod se protejează țepușele împotriva pârlirii sau aprinderii în timpul preparării pe grătar.

Consultați următorul tabel numai în scopuri de referință

Alimente	Temperatură	Timp
Piept de pui dezosat (1,5 cm grosime)	HIGH	10-15 min.
Steak (1,5 – 2,5 cm grosime)	HIGH	10-15 min.
Filet de pește (1,5 cm grosime)	HIGH / MED	10 min.
Hamburger	HIGH / MED	7-10 min.
Creveți	HIGH / MED	5-7 min.
Cârnăciori sau Hot Dogs	HIGH / MED	8-10 min.
Șuncă sau bacon	HIGH / MED	8-10 min.
Legume	HIGH / MED	3-5 min.

Tabel pentru setul Deluxe

Alimente	Temperatură	Țimp
Placă grill pentru ochiuri	MED	preîncălzire 2 min., prăjire 2-3 min.
Ochiuri întoarse - placă grill	MED	preîncălzire 2 min., prăjire 2-3 min, întoarcere și prăjire încă 1-2 minute
Clătite – placă grill	MED	Preîncălziți 1 min., prăjiți cca. 1 min. 30 sec., întoarceți și prăjiți încă 30 de sec.

REMEDIEREA ERORILOR

PROBLEMĂ	SOLUȚII
FORMAREA DE FUM LA PREPARAREA PE GRĂȚAR La prepararea cărnii grase sau altor feluri de mâncare cu conținut de grăsime, prin arderea de elementul de încălzire se va ridica puțin fum și va sări puțină grăsime.	SOLUȚIA 1: UMPLEȚI TAVA DE SCURGERE CU APĂ Pentru a se forma mai puțin fum, acoperiți fundul tăvii de scurgere cu puțină apă (1/2 cană, nu mai mult).
	SOLUȚIA 2: EVACUAREA FUMULUI Așezați grătarul lângă o hotă dacă preparați feluri de mâncare deosebit de grase.
	SOLUȚIA 3: CURĂȚAREA TĂVII DE SCURGERE Dacă preparați mai multe porții pe grătar sau prăjiți cu foarte mult ulei, pot rămâne resturi la suprafața grătarului sau să cadă în tava de scurgere. Ștergeți neapărat suprafața grătarului și curățați deseori tava de scurgere. ATENȚIE: grătarul și tava de scurgere sunt fierbinți. Lăsați să se răcească mai întâi.
	SOLUȚIA 4: SCHIMBAREA PREPARĂRII Dacă marinați carnea sau legumele înainte de prepararea lor pe grătar, reduceți cantitatea de ulei pentru a evita arderea și formarea de fum. Mulțumită stratului antiaderent al grătarului și plăcii grill (disponibilă doar în setul Deluxe) nu rămâne nimic lipit, din acest motiv nefiind necesar mult ulei.
	SOLUȚIA 5: REDUCEREA TEMPERATURII Reduceți temperatura la regulatorul de temperatură.
MÂNCAREA CADE PRIN ORIFICIILE GRĂȚARULUI	TĂIAȚI INGREDIENTELE ÎN BUCĂȚI MAI MARI Pentru a nu cădea nimic în tava de scurgere în timpul frigerei, nu așezați bucăți mici pe grătar. Dacă cade ceva, opriți grătarul și lăsați-l să se răcească. ATENȚIE: grătarul și tava de scurgere sunt încă fierbinți. Lăsați să se răcească înainte de curățare. Ridicați grătarul și îndepărtați bucățile de mâncare.

CURĂȚARE

ATENȚIE: deconectați întotdeauna și lăsați să se răcească complet înainte de curățare. Grătarul este potrivit pentru mașina de spălat vase.

Nu introduceți niciodată în mașina de spălat regulatorul de temperatură cu cablul de curent!

FIȚI ATENT CA ACESTA SĂ FIE COMPLET USCAT ÎNAINTE DE URMĂTOAREA UTILIZARE. NU CONECTAȚI LA PRIZĂ, ATÂT TIMP CÂT GRĂȚARUL ESTE ÎNCĂ UMED. ALTFEL SE POATE AJUNGE LA UN SCURTCIRCUIT SAU RĂNIRI.

Nu folosiți agenți abrazivi, curățători pentru oale sau burete de sârmă pentru curățarea suprafeței! În caz contrar, stratul s-ar putea deteriora.

1. Rotiți butonul rotativ în poziția OFF. Asigurați-vă că este scos cablul. Lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Ștergeți grăsimea în surplus sau resturile de pe grătar cu prosoape de hârtie. Pentru răzuirea resturilor puteți folosi și o spatulă din lemn sau plastic. Ridicați grătarul și scoateți-l de pe baza Cool-Touch. Țineți ridicată înclinat placa grill (disponibilă numai în setul Deluxe). Ideal, ștergeți suprafața cu o cârpă moale sub apă curată, caldă și curgătoare. Placa grill este potrivită și pentru mașina de spălat vase.
3. Ridicați și goliți tava de scurgere. Ștergeți grăsimea în surplus cu prosoape de hârtie. Spălați tava de scurgere cu apă caldă cu săpun. Tava de scurgere este potrivită și pentru mașina de spălat vase.
4. Pentru ștergerea bazei Cool-Touch folosiți o cârpă umedă sau un burete. Dacă este necesar, spălați cu apă caldă cu săpun. Baza Cool-Touch este potrivită și pentru mașina de spălat vase.
5. **Fiți atent ca grătarul și tava de scurgere să fie complet uscate înainte de următoarea utilizare. Nu conectați la priză, atât timp cât grătarul este încă umed.. Altfel se poate ajunge la un scurtcircuit sau răniri.**



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.



Acest produs corespunde directivelor europene.



Adecvat pentru alimente

Tara de proveniență: China

Technical Information:

220-240 V ~ | 50/60 Hz | 1000W



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

CH: MediaShop AG
Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH
Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

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

ROW: +423 388 18 00
office@mediashop-group.com
www.mediashop.tv