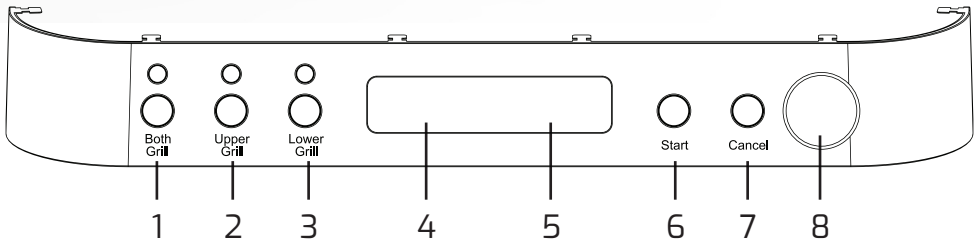
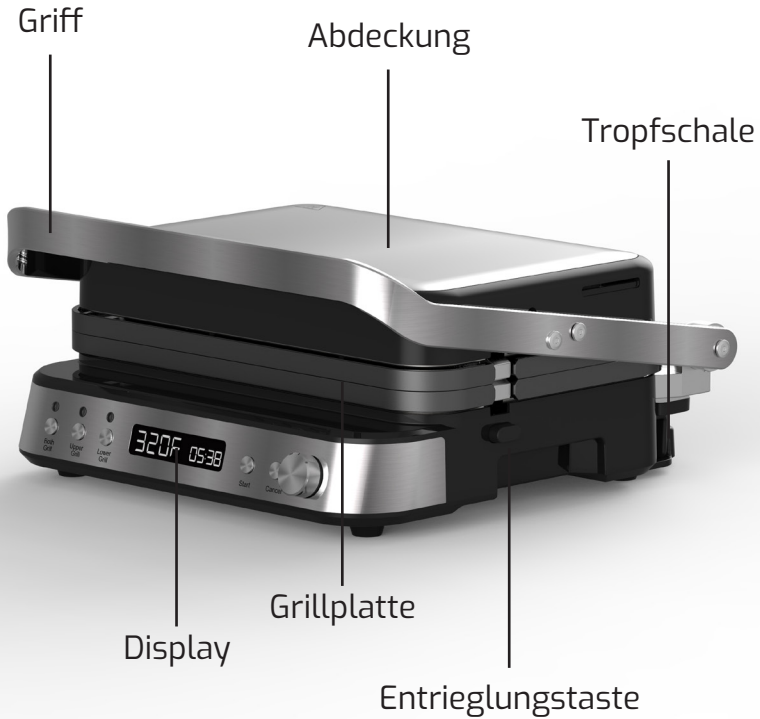


FURBER.

Kontaktgrill 2000 W
Grill multifonction 2000 W
Griglia di contatto 2000 W

Bedienungsanleitung | Mode d'emploi | Istruzioni per l'uso





1. Beide Platten erhitzen

2. Obere Platte erhitzen

3. Untere Platte erhitzen

4. Temperaturanzeige

5. Zeitanzeige

6. Start

7. Stopp

8. Drehregler zum Einstellen von
Temperatur und Zeit

Lieferumfang

Kontaktgrill, Zwei Grillplatten, Zwei Waffelplatten, Fleischthermometer, Einstechfühler

Hinweise zur Bedienungsanleitung



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Benutzung des Geräts.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Das Nichtbeachten der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie unbedingt auch die Bedienungsanleitung.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät oder der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.



Dieses Symbol bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mässige Verletzung zur Folge haben kann.



EU-Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

- Das Gerät ist ausschliesslich für den dafür vorgesehenen Zweck konzipiert. Es ist für den Privatgebrauch bestimmt und für den gewerblichen Bereich nicht geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und kann zu Sach- oder Personenschäden führen.
- Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

- Schliessen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schliessen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einer Störung schnell vom Stromnetz trennen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist, das Netzkabel oder der Netzstecker defekt ist.
- Weist das Netzkabel einen Defekt auf, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine dafür qualifizierte Person ersetzt werden.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die in einwandfreiem Zustand sind.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst. Bei eigenständig ausgeführten Reparaturen, unsachgemässen Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nie in eine Flüssigkeit ein.
- Stecken Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen ein oder aus.

-
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nicht als Tragegriff.
 - Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von Wärmequellen fern.
 - Vermeiden Sie Stolperstellen beim Verlegen des Netzkabels.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
 - Platzieren Sie das Gerät so, dass es nicht ins Wasser fallen kann.
 - Greifen Sie nicht nach dem Gerät, falls es ins Wasser gefallen ist, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie es reinigen oder wenn eine Störung auftritt.



Gefahren für Kinder sowie Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts informiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.



Unsachgemässer Umgang kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heissen Oberflächen wie Herdplatten ab.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heissen Gegenständen in Berührung.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den dafür vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Teile sich verformt haben oder Risse aufweisen.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingelegte Platten ein.
- Bestimmte Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiss. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät muss die Hitze ableiten können, um Brandgefahr zu verhindern. Achten Sie daher unbedingt darauf, dass das Gerät an allen Seiten genügend Freiraum hat und nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht zu.

Gerät und Lieferumfang prüfen



Beschädigungsgefahr!

Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig. Wenn Sie die Verpackung mit einem Messer oder spitzen Gegenstand unvorsichtig öffnen, kann das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie anhand des Lieferumfangs das Gerät auf Vollständigkeit.
3. Prüfen Sie, ob das Gerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Vor erstmaligem Gebrauch reinigen

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Gerätes wie im Kapitel «Reinigung und Pflege» beschrieben.

Bedienung des Gerätes

Bedienungshinweise



Stromschlaggefahr!

Falscher Umgang mit dem Gerät kann zu einem Stromschlag führen.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, falls eine Flüssigkeit über das Gerät ausläuft.



Verletzungsgefahr!

Falscher Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, wie im Kapitel «Reinigung und Pflege» beschrieben.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt und im Display erscheint die Anzeige «OFF».
2. Erhitzen Sie die untere, die obere oder beide Platten, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Im Display erscheint die Zeitanzeige und die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Temperatur ein. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken des Drehreglers. Die Zeitanzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Zeitdauer ein.
4. Drücken Sie die Taste «Start» und das Gerät beginnt zu heizen. Im Display erscheint «PrE».
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt fünfmal ein Signalton und die Angaben im Display beginnen zu blinken. Legen Sie das Grillgut auf die Platte und drücken Sie die Taste «Start». Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

Hinweis: Drücken Sie während 30 Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur nicht auf «Start», schaltet das Gerät automatisch ab und im Display erscheint die Anzeige «OFF».

6. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt fünfmal ein Signalton und im Display erscheint die Anzeige «Done».
7. Drücken Sie die Taste «Cancel», um das Gerät auszuschalten. Im Display erscheint die Anzeige «OFF».

Hinweise

1. Sie können den Grillvorgang jederzeit durch Drücken der Taste «Cancel» stoppen.
2. Sie können die eingestellte Temperatur und Zeit mit dem Drehregler jederzeit anpassen.
3. Das Gerät speichert die zuletzt eingestellte Temperatur und Zeit. Diese Einstellungen werden beim nächsten Gebrauch im Display angezeigt.
4. Halten Sie den Drehregler für 5 Sekunden gedrückt, um zwischen den Einheiten Grad Celsius (°C) und Grad Fahrenheit (°F) zu wechseln.

Tipps

1. Für ein bestmögliches Ergebnis empfehlen wir, etwas Speiseöl auf die Platten zu geben.
2. Schliessen Sie die Abdeckung, um die Aufheizzeit zu verkürzen.
3. Öffnen und schliessen sie den Grill immer mithilfe des wärmeisolierenden Griffs. Zusätzlich empfehlen wir Ofenhandschuhe zu tragen, um Verbrennungen vorzubeugen.

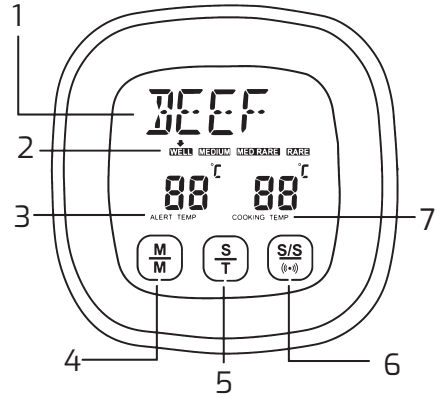
Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie Rückstände von den Platten. Leeren Sie die Tropfschale auf der Rückseite des Geräts.
Wichtig: Vergewissern Sie sich vor dem Entfernen der Tropfschale, dass das Öl abgekühlt ist, um Verbrennungen vorzubeugen. Spülen Sie die Schale anschliessend in warmem Seifenwasser aus oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
- Entfernen Sie die Platten durch Drücken der Entriegelungstasten an den Seiten des Geräts. Reinigen Sie die Platten mit warmem Wasser und etwas Seife oder geben Sie sie in die Spülmaschine.

Produktübersicht

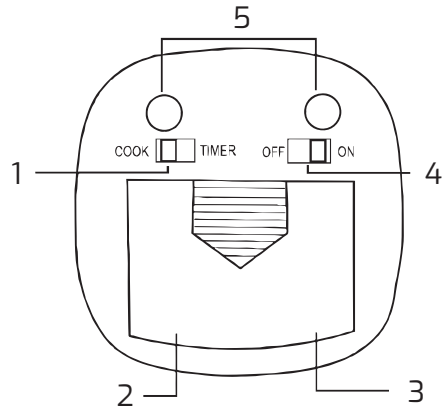
Vorderseite

1. Fleischart (Rind, Lamm, Kalb, Hamburger, Schwein, Truthahn, Huhn, Fisch)
2. Gewählte Garstufe
3. Eingestellte Temperatur, Zeitanzeige
4. Fleischart wählen, Minuten einstellen
5. Garstufe wählen (well/medium well/medium/medium rare/rare); Sekunden einstellen
6. Zeitmessung starten und stoppen, Masseinheit einstellen
7. Aktuelle Gartemperatur, Zeitanzeige

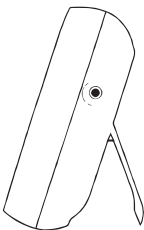


Rückseite

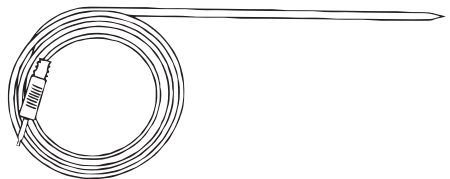
1. Funktionswahlschalter (Koch- oder Zeitmodus)
2. Ausklappbarer Standfuss
3. Batteriefach für zwei AAA-Batterien
4. Ein/Aus
5. Magnete



Anschlussbuchse für Einstechfühler



Einstechfühler (hitzebeständig bis zu 250 °C bzw. 482 °F)



Hinweise

- Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Display, bevor Sie das Thermometer in Betrieb nehmen und lesen Sie die folgenden Anweisungen durch.
- Verwenden Sie das Thermometer nicht in einem geschlossenen Ofen.
- Reinigen Sie den Einstechfühler nach jeder Nutzung gründlich.
- Das Thermometer ist weder wasserfest noch spülmaschinenfest. Reinigen Sie es mit einem leicht feuchten Tuch.
- Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Thermometer über längere Zeit nicht verwenden.
- Ersetzen Sie die Batterien, wenn sich das Display verdunkelt.
- Halten Sie den Einstechfühler von Kinderhänden fern.
- Fassen Sie den Einstechfühler und das Kabel während der Verwendung nur mit Ofenhandschuhen an, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Das Thermometer verfügt über acht vordefinierte Fleischsorten und fünf Garstufen.
- Dank Magneten lässt sich das Thermometer zum Beispiel am Kühlschrank befestigen.

1. Schliessen Sie das Kabel des Einstechfühlers an das Thermometer an.
2. Schieben Sie den Schalter «OFF/ON» auf der Rückseite in die Position «ON» und den Funktionswahlschalter in die Position «COOK».
3. Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste «M/M» auf der Vorderseite die gewünschte Fleischsorte aus. Drücken Sie anschliessend die «S/T» Taste, um die gewünschte Garstufe auszuwählen.
4. Stecken Sie den Einstechfühler in das Fleisch. Sobald das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

Individuellen Temperaturbereich festlegen

1. Drücken Sie wiederholt die Taste «M/M» bis die Anzeige PGM erscheint.
2. Drücken Sie wiederholt die Taste «S/S» bis die Temperaturanzeige unter «ALERT TEMP» blinkt.
3. Stellen Sie mit den Tasten «M/M» (höher) und «S/T» (niedriger) die gewünschte Temperatur ein.
4. Drücken Sie abschliessend die Taste «S/S».

Masseinheit der Temperatur ändern

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf der Rückseite in die Position «COOK».
2. Drücken Sie die Taste «S/S», um zwischen Grad Celsius (°C) und Grad Fahrenheit (°F) zu wechseln.

Timer

Der Timer lässt sich von 59 Sekunden bis 99 Minuten einstellen. Halten Sie die Tasten «M/M» und «S/T» gleichzeitig gedrückt, um den Timer oder die Zeitmessung zurückzusetzen.

1. Schieben Sie den Funktionswahlschalter auf der Rückseite in die Position «TIMER».
2. Das Display zeigt «00:00» an. Mit der Taste «M/M» stellen Sie die Minuten und mit der Taste «S/T» die Sekunden ein.
3. Drücken Sie die Taste «S/S», um den Timer zu starten, anzuhalten und

erneut zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt während ca. 30 Sekunden ein Signalton.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu beenden.

Einfache Zeitmessung

1. Das Display zeigt «00:00» an. Drücken Sie die Taste «S/S», um die Zeitmessung zu starten.
2. Drücken Sie jeweils erneut die Taste «S/S», um die Zeitmessung anzuhalten und sie wieder fortzusetzen.

Hinweise zur Temperaturmessung

- Stecken Sie die Einstechfühler mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Fleisches.
- Messen Sie nicht direkt am Knochen.
- Wenn die gemessene Temperatur gleich oder grösser der eingestellten ist, ertönt wiederholt ein Signalton. Das Fleisch ist dann gemäss Ihrer gewählten Einstellung gegart. Der Signalton verstummt, sobald die gemessene Temperatur wieder unter die eingestellte fällt.

		DONE		WELL		MEDIUM		MEDIUM RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF (Rind)	76	169	73	164	71	160	62	144	60	140
2	LAMB (Lamm)	76	169	73	164	71	160	62	144		
3	VEAL (Kalb)	76	169	71	160	62	144	60	140		
4	HAM (Hamburger)	71	160								
5	PORK (Schwein)	76	169	73	164	71	160				
6	TURKY (Truthahn)	79	174								
7	CHICK (Huhn)	79	174								
8	FISH (Fisch)	58	137								

Modell: F00743 | 1363381 | LS-GC02C

Betriebsspannung: 220–240V~

Leistung: 2000W

Entsorgung



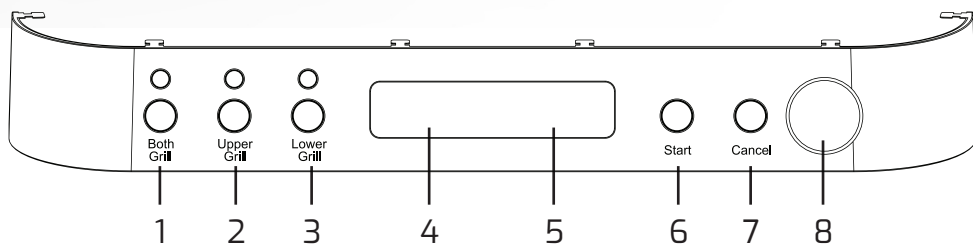
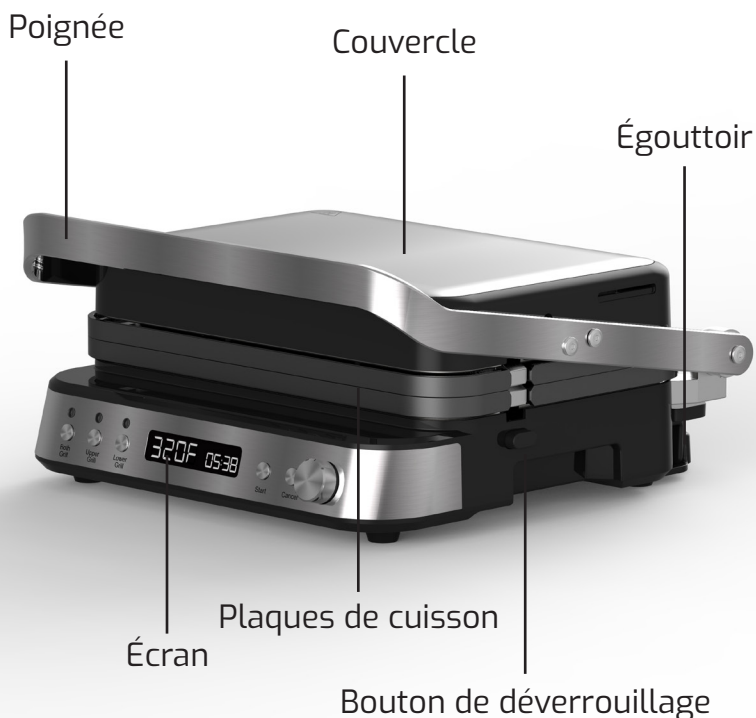
Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Chauffer les deux plaques | 5. Affichage du temps |
| 2. Chauffer la plaque supérieure | 6. Démarrer |
| 3. Chauffer la plaque inférieure | 7. Arrêter |
| 4. Affichage de la température | 8. Bouton rotatif pour régler la température et la durée |

Contenu de l'emballage

Grill multifonction, Deux plaques de cuisson, Deux plaques à gaufre, Thermomètre à viande, Sonde à piquer

Consignes à propos de la notice d'instructions



Cette notice d'instructions contient des informations importantes sur la mise en service et l'utilisation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement la notice d'instructions, en particulier les consignes de sécurité.

Le non-respect de la notice d'instructions peut entraîner de graves blessures corporelles ou des dommages d'ordre matériel.

La notice d'instructions est basée sur les normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, tenez également compte des directives et des lois spécifiques au pays.

Conservez la notice d'instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre également la notice d'instructions.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans cette notice d'instructions, sur l'appareil ou sur l'emballage.



Ce symbole indique un danger présentant un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Ce symbole indique un danger présentant un niveau de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères à modérées.



Déclaration UE de conformité : Les produits marqués de ce symbole sont conformes à toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen.

- L'appareil est conçu exclusivement pour l'usage auquel il est destiné. Il est destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.
- N'utilisez l'appareil que comme décrit dans cette notice d'instructions. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels ou corporels.
- Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Consignes de sécurité



Danger d'électrocution !

- Ne branchez l'appareil que la tension du secteur de la prise correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de panne.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages visibles, ou si le câble ou la fiche d'alimentation est défectueux.
- Si le câble d'alimentation présente un défaut, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne qualifiée pour cela.
- N'utilisez que des rallonges en bon état.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais adressez-vous au service après-vente. Toute responsabilité et tout droit à la garantie sont exclus en cas de réparation effectuée par vos soins, de raccordement inapproprié ou d'utilisation incorrecte.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans un liquide.
- Ne branchez ou ne débranchez pas le câble d'alimentation avec les mains mouillées.

-
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche d'alimentation, et non sur le câble.
 - N'utilisez pas le câble d'alimentation comme moyen pour transporter l'appareil.
 - Tenez l'appareil, la fiche d'alimentation et le câble d'alimentation à l'écart des sources de chaleur.
 - Posez le câble d'alimentation de façon à éviter les chutes.
 - Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le placez pas sur des arêtes vives.
 - N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur.
 - Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber dans l'eau.
 - Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau, mais débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
 - Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou en cas de dysfonctionnement.



Risques pour les enfants et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont restreintes, ou qui manquent d'expérience et de connaissances

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou que quelqu'un leur ait appris à utiliser le produit en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants que sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.



Une manipulation non conforme peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil.

- Installez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson.
- Ne mettez pas le câble d'alimentation en contact avec des objets chauds.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- N'utilisez pas l'appareil si des pièces sont déformées ou présentent des fissures.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans plaques de cuisson.
- Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, ne les touchez pas.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir dissiper la chaleur. Veillez donc impérativement à ce que l'appareil ait suffisamment d'espace libre de tous les côtés et qu'il ne soit pas en contact avec des matériaux inflammables. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

Vérifier l'appareil et le contenu de l'emballage



Risque de dommages !

Ouvrez l'emballage avec précaution ; pour ne pas endommager l'appareil, évitez d'utiliser un couteau ou un objet pointu.

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Vérifiez que le matériel est au complet à l'aide de la liste du contenu de l'emballage.
3. Vérifiez si l'appareil ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

Nettoyage avant la première utilisation

Retirez l'emballage et, avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Utilisation de l'appareil

Instructions d'utilisation



Danger d'électrocution !

Une mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner un risque d'électrocution.

- Débranchez immédiatement la fiche d'alimentation si un liquide s'écoule sur l'appareil.



Risque de blessure !

Une mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures.

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou si vous le laissez sans surveillance.
- Nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

1. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et l'indication «**OFF**» apparaît sur l'écran.
2. Choisissez de faire chauffer la plaque inférieure, la plaque supérieure ou les deux en appuyant sur le bouton correspondant. L'affichage du temps apparaît sur l'écran et l'affichage de la température commence à clignoter.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton rotatif puis confirmez la saisie en appuyant dessus. L'affichage du temps commence à clignoter. Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
4. Appuyez sur le bouton «**Start**» (démarrer) et l'appareil commence à chauffer. L'écran affiche «**PrE**».
5. Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit cinq fois et les indications à l'écran commencent à clignoter. Placez l'aliment ou faites couler la pâte sur la plaque et appuyez sur le bouton «**Start**» (démarrer). Le temps sélectionné commence à s'écouler.

Remarque : Si vous n'appuyez pas sur «**Start**» (démarrer) pendant 30 minutes après avoir atteint la température réglée, l'appareil s'éteint automatiquement et l'écran affiche «**OFF**».
6. Dès que le temps sélectionné s'est écoulé, un signal sonore retentit cinq fois et l'indication «**Done**» apparaît à l'écran.
7. Appuyez sur le bouton «**Cancel**» (arrêter) pour éteindre l'appareil. L'affichage indique «**Off**».

Remarque

1. Vous pouvez arrêter le gril à tout moment en appuyant sur le bouton «**Cancel**» (arrêter).
2. Vous pouvez adapter à tout moment la température et la durée à l'aide du bouton rotatif.
3. L'appareil mémorise la dernière température et la dernière durée sélectionnées. Ces réglages s'afficheront à l'écran lors de la prochaine utilisation.
4. Maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant 5 secondes pour basculer entre les unités de degrés Celsius (°C) et de degrés Fahrenheit (°F).

Conseils

1. Pour obtenir le meilleur résultat possible, nous recommandons d'ajouter un peu d'huile alimentaire sur les plaques.
2. Fermez le couvercle pour réduire le temps de chauffage.
3. Utilisez toujours la poignée thermo-isolante pour ouvrir et fermer le grill. En outre, nous recommandons de porter des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

Nettoyage et entretien

- Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer.
- Enlever les résidus encore sur les plaques. Videz l'égouttoir à l'arrière de l'appareil.

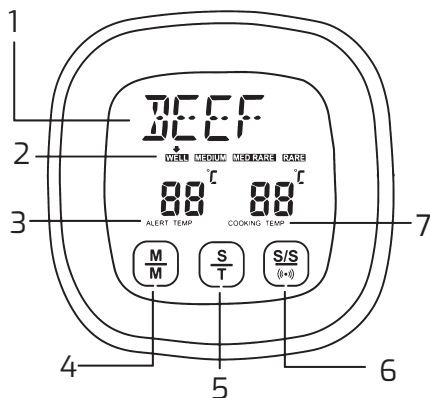
Important : Afin d'éviter les brûlures, assurez-vous que l'huile a refroidi avant de retirer l'égouttoir. Rincez-le ensuite dans de l'eau chaude savonneuse ou mettez-le au lave-vaisselle.

- Retirez les plaques en appuyant sur les boutons de déverrouillage situés sur les côtés de l'appareil. Nettoyez les plaques avec de l'eau chaude et un peu de savon ou mettez-les au lave-vaisselle.

Aperçu du produit

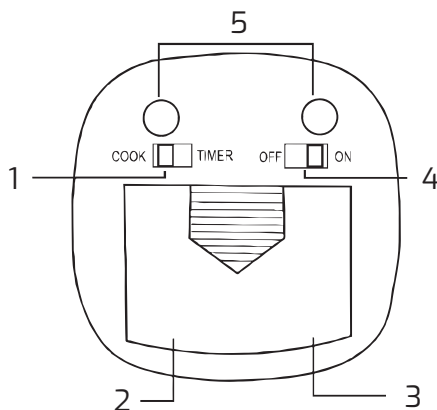
Face avant

1. Type de viande (bœuf, agneau, veau, steak haché, porc, dinde, poulet, poisson)
2. Niveau de cuisson choisi
3. Température sélectionnée, affichage du temps
4. Choisir le type de viande, régler les minutes
5. Sélectionner le niveau de cuisson (bien cuit/cuit à point/mi-saignant/saignant); régler les secondes
6. Démarrer et arrêter le chronomètre, régler l'unité de mesure
7. Température de cuisson actuelle, affichage du temps

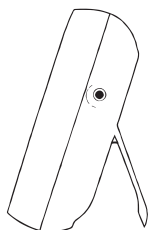


Face arrière

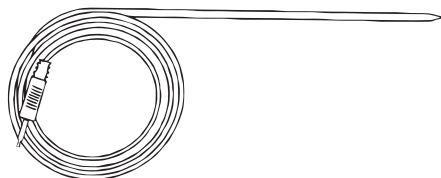
1. Sélecteur de fonction (temps ou mode cuisson)
2. Support rabattable
3. Compartiment pour deux piles AAA
4. Marche/Arrêt
5. Aimants



Prise de raccordement de la sonde à piquer



Sonde à piquer (résistante à la chaleur jusqu'à 250 °C ou 482 °F)



Remarque

- Avant d'utiliser le thermomètre, retirez le film de protection de l'écran et lisez les instructions suivantes.
- N'utilisez pas le thermomètre dans un four fermé.
- Nettoyez soigneusement la sonde à piquer après chaque utilisation.
- Le thermomètre n'est pas étanche et ne résiste pas au lave-vaisselle. Nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide.
- Retirez les piles si vous n'utilisez pas le thermomètre pendant une longue période.
- Remplacez les piles lorsque l'écran s'assombrit.
- Tenez la sonde à piquer hors de portée des enfants.
- Afin d'éviter les brûlures, ne manipulez la sonde à piquer et le câble qu'avec des gants de cuisine durant leur utilisation.
- Le thermomètre dispose de huit types de viande prédéfinis et de cinq niveaux de cuisson.
- Grâce aux aimants, le thermomètre peut par exemple être placé sur le réfrigérateur.

1. Raccordez le câble de la sonde à piquer au thermomètre.
2. Faites glisser l'interrupteur «OFF/ON» situé à l'arrière sur la position «ON» et le sélecteur de fonction sur la position «COOK».
3. Sélectionnez le type de viande souhaité en appuyant plusieurs fois sur la touche «M/M» sur la face avant. Appuyez ensuite sur la touche «S/T» pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité.
4. Piquez la viande avec la sonde. Un signal sonore retentit dès que la viande atteint la température souhaitée.

Définir une plage de température particulière

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche «M/M» jusqu'à ce que l'affichage PGM apparaisse.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche «S/S» jusqu'à ce que l'affichage de la température au-dessus d'«ALERT TEMP» clignote.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide des touches «M/M» (augmenter) et «S/T» (diminuer).
4. Pour finir, appuyez sur la touche «S/S».

Modifier l'unité de mesure de la température

1. Faites glisser le sélecteur de fonction situé à l'arrière sur la position «COOK».
2. Appuyez sur la touche «S/S» pour passer des degrés Celsius (°C) aux degrés Fahrenheit (°F).

Minuteur

La minuterie peut être réglée de 59 secondes à 99 minutes. Pour réinitialiser le minuteur ou le chronomètre, maintenez simultanément les touches «M/M» et «S/T» enfoncés.

1. Faites glisser le sélecteur de fonction situé à l'arrière sur la position «TIMER».
2. L'écran affiche «00:00». Réglez les minutes à l'aide de la touche «M/M» et les secondes à l'aide de la touche «S/T».

3. Appuyez sur la touche «S/S» pour démarrer, arrêter et redémarrer le minuteur. Une fois que la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant environ 30 secondes.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Un chronométrage simple

1. L'écran affiche «00:00». Appuyez sur la touche «S/S» pour démarrer le chronomètre.

2. À chaque fois, appuyez à nouveau sur la touche «S/S» pour arrêter le chronomètre et le relancer.

Remarques sur la mesure de la température

Piquez la viande avec la sonde dans sa partie la plus épaisse et à une profondeur d'au moins 1,5 cm.

Ne mesurez pas la température directement sur l'os.

Si la température mesurée est égale ou supérieure à la température sélectionnée, un signal sonore retentit à plusieurs reprises. La viande est alors cuite selon le réglage que vous avez choisi. Le signal sonore s'arrête dès que la température mesurée repasse en dessous de la température sélectionnée.

		BIEN CUIT		CUIT		À POINT		MI-SAIGNANT		SAIGNANT	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF (Bœuf)	76	169	73	164	71	160	62	144	60	140
2	LAMB (Agneau)	76	169	73	164	71	160	62	144		
3	VEAL (Veau)	76	169	71	160	62	144	60	140		
4	HAM (Steak haché)	71	160								
5	PORK (Porc)	76	169	73	164	71	160				
6	TURKY (Dinde)	79	174								
7	CHICK (Poulet)	79	174								
8	FISH (Poisson)	58	137								

Modèle : F00743 | 1363381 | LS-GC02C
Tension de fonctionnement : 220-240V~
Puissance : 2000W

Mise au rebut



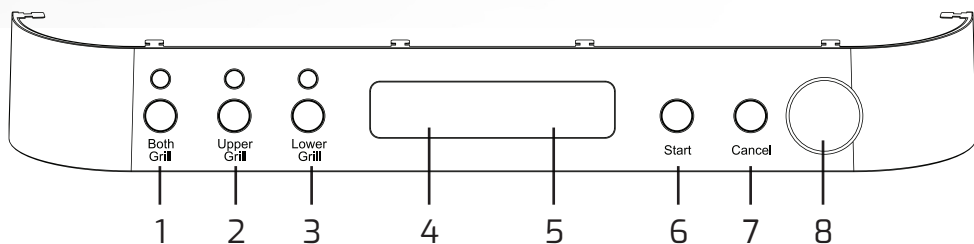
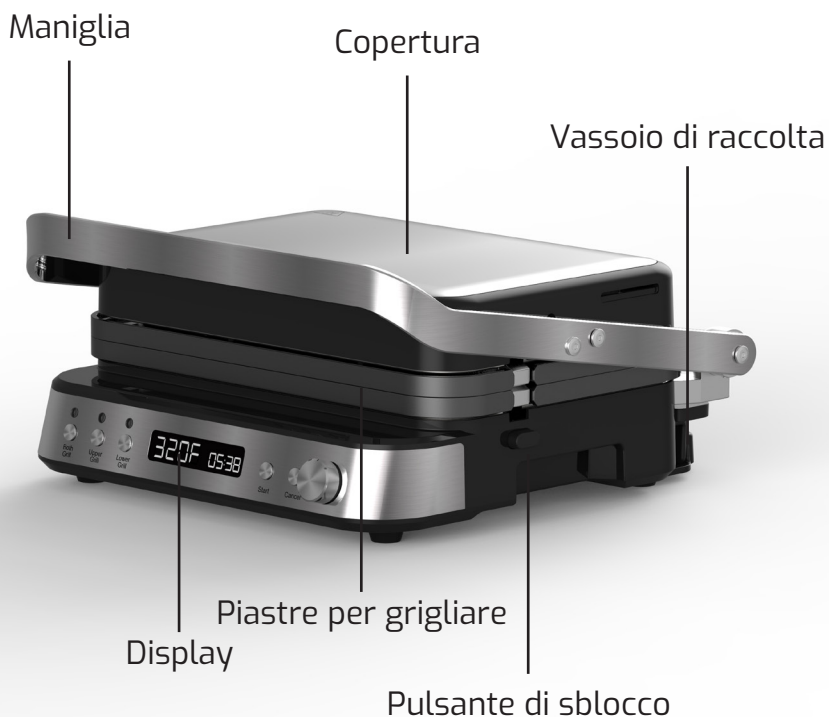
Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage en respectant le tri sélectif. Mettez le carton dans la poubelle des vieux papiers et déposez les films en déchèterie.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères!

Chaque consommateur est tenu par la loi de séparer les appareils usagés des déchets ménagers ; ainsi si l'appareil ne peut plus être utilisé, le consommateur est tenu de le déposer par exemple dans un point de collecte de sa commune ou de son quartier. Ainsi les appareils usagés sont recyclés de manière appropriée et les effets négatifs sur l'environnement sont évités. C'est pour cette raison que ce symbole illustre les appareils électriques.



- 1. Riscaldare entrambe le piastre
- 2. Riscaldare la piastra superiore
- 3. Riscaldare la piastra inferiore
- 4. Visualizzazione della temperatura

- 5. Visualizzazione dell'ora
- 6. Avvio
- 7. Stop
- 8. Manopola per l'impostazione della temperatura e del tempo

Ambito di consegna

Griglia di contatto, Due piastre per grigliare, Due piastre per waffle, Termometro per carne, Sonda di inserimento

Note sulle istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e sull'uso dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare quelle relative alla sicurezza.

La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio.

Le istruzioni per l'uso si basano sugli standard e sulle normative vigenti nell'Unione Europea. Quando si è all'estero, osservare anche le linee guida e le leggi specifiche del Paese.

Conservare le istruzioni per l'uso per future consultazioni. Se cedete l'apparecchio a terzi, assicuratevi di consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli

Nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'apparecchio o sull'imballaggio vengono utilizzati i seguenti simboli.



Questo simbolo indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può provocare lesioni gravi o morte.



Questo simbolo indica un pericolo con un basso livello di rischio che, se non viene evitato, può provocare una lesione lieve o moderata.



Dichiarazione di conformità UE: i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le normative comunitarie applicabili dello Spazio economico europeo.

- L'apparecchio è stato progettato esclusivamente per l'uso cui è destinato. È destinato all'uso privato e non è adatto all'uso commerciale.
- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni a cose o persone.
- Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio o non corretto.

Istruzioni di sicurezza



Rischio di scosse elettriche!

- Collegare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde a quella indicata sulla targhetta.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa facilmente accessibile, in modo da poterlo scollegare rapidamente dalla rete in caso di guasto.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di rete è difettoso, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona qualificata.
- Utilizzare solo prolunghe in perfette condizioni.
- Non riparare l'unità da soli, ma contattare il servizio clienti. La responsabilità e i diritti di garanzia sono esclusi in caso di riparazioni eseguite autonomamente, di collegamento improprio o di funzionamento non corretto.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in alcun liquido.
- Non inserire o disinserire il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

-
- Quando si stacca la spina dalla presa di corrente, tirare sempre la spina e non il cavo di alimentazione.
 - Non utilizzare il cavo di alimentazione come maniglia per il trasporto.
 - Tenere l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore.
 - Evitare di inciampare nel cavo di alimentazione.
 - Non piegare il cavo di alimentazione e non posarlo su bordi taglienti.
 - Utilizzare l'unità solo in ambienti chiusi.
 - Posizionare l'unità in modo che non possa cadere in acqua.
 - Se l'apparecchio è caduto in acqua, non raggiungerlo, ma estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.
 - Spegnerne l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente quando non lo si utilizza, prima di pulirlo o in caso di malfunzionamento.



Pericoli per i bambini e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite solo da bambini sotto sorveglianza.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre sorvegliati.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.



Un uso improprio può provocare lesioni o danni all'apparecchio.

- Collocare l'apparecchio su una superficie di lavoro facilmente accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile.
- Non collocare l'apparecchio su o vicino a superfici calde, come ad esempio le piastre.
- Non mettere il cavo di alimentazione a contatto con oggetti caldi.
- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Non utilizzare l'apparecchio se alcune parti sono deformate o incrinata.
- Non accendere l'apparecchio senza le piastre inserite.
- Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarli per evitare scottature.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il calore per evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi assolutamente che l'apparecchio abbia uno spazio sufficiente su tutti i lati e non venga a contatto con materiali infiammabili. Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.

Controllare l'unità e la fornitura



Rischio di danni!

Aprire con attenzione la confezione. Se si apre l'imballaggio in modo incauto con un coltello o un oggetto appuntito, l'apparecchio potrebbe subire dei danni.

1. Rimuovere l'unità dall'imballaggio.
2. Controllare il contenuto della confezione per assicurarsi che l'unità sia completa.
3. Controllare se l'unità o le singole parti sono danneggiate. In tal caso, non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio clienti.

Pulire prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, rimuovere l'imballaggio e pulire tutte le parti dell'apparecchio come descritto nel capitolo „Pulizia e cura“.

Bedienung des Gerätes

Istruzioni per l'uso



Rischio di scosse elettriche!

L'uso improprio dell'apparecchio può provocare scosse elettriche.

- Scollegare immediatamente l'apparecchio in caso di versamento di liquidi sull'apparecchio.



Rischio di lesioni!

L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo o se lo si lascia incustodito.
- Pulire le superfici a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

1. Inserire la spina di rete nella presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato „OFF“.
2. Riscaldare la piastra inferiore, superiore o entrambe premendo il pulsante corrispondente. Il display visualizza l'ora e l'indicatore della temperatura inizia a lampeggiare.
3. Impostare la temperatura desiderata con la manopola di regolazione. Confermare la voce premendo il selettore di comando. Il display dell'ora inizia a lampeggiare. Usare il selettore di controllo per impostare l'ora desiderata.
4. Premendo il pulsante „Start“, l'apparecchio inizia a riscaldarsi. Sul display appare „PrE“.
5. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio emette cinque segnali acustici e il display inizia a lampeggiare. Posizionare il cibo sulla piastra e premere il pulsante „Start“. Il tempo impostato inizia a scorrere.

Nota: se non si preme il pulsante „Start“ per 30 minuti dopo il raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio si spegne automaticamente e sul display compare la dicitura „OFF“.
6. Allo scadere del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico per cinque volte e sul display compare la scritta „Done“.
7. Premere il pulsante „Annulla“ per spegnere l'apparecchio. Il display visualizza „Off“.

Note

1. È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo il pulsante „Annulla“.
2. La temperatura e l'ora impostate possono essere regolate in qualsiasi momento con il selettore di comando.
3. L'apparecchio memorizza l'ultima temperatura e ora impostate. Queste impostazioni saranno visualizzate sul display al successivo utilizzo dell'apparecchio.
4. Tenere premuto il selettore per 5 secondi per passare dai gradi Celsius (°C) ai gradi Fahrenheit (°F).

Suggerimenti

1. Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di mettere un po' d'olio da cucina sulle piastre.
2. Chiudere il coperchio per accorciare il tempo di riscaldamento.
3. Aprire e chiudere sempre la griglia utilizzando la maniglia termoisolante. Si consiglia inoltre di indossare guanti da forno per evitare scottature.

Pulizia e cura

- Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo.
- Rimuovere i residui dalle piastre. Svuotare la vaschetta di raccolta sul retro dell'apparecchio.

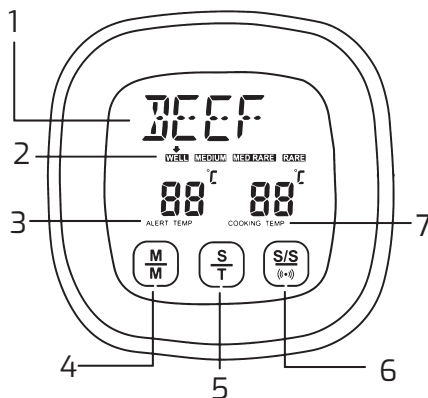
Importante: prima di rimuovere la vaschetta di raccolta, accertarsi che l'olio si sia raffreddato per evitare ustioni. Quindi sciacquare il vassoio in acqua calda e sapone o metterlo in lavastoviglie.

- Rimuovere le piastre premendo i pulsanti di rilascio sui lati dell'apparecchio. Pulire i piatti con acqua calda e un po' di sapone o metterli in lavastoviglie.

Panoramica del prodotto

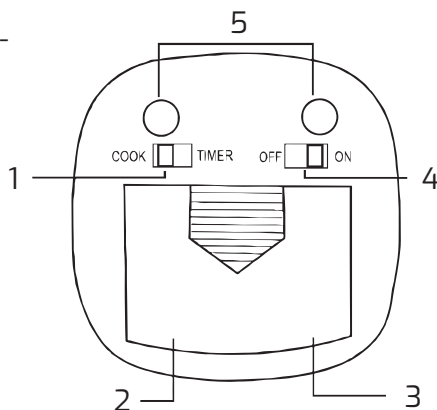
Vista Anteriore

1. Tipo di carne (manzo, agnello, vitello, hamburger, maiale, tacchino, pollo, pesce)
2. Livello di cottura selezionato
3. Impostazione della temperatura, visualizzazione dell'ora
4. Selezionare il tipo di carne, impostare i minuti
5. Selezionare il livello di cottura (bene/medio-buono/mediocre/crudo); impostare i secondi
6. Avviare e arrestare la misurazione del tempo, impostare l'unità di misura
7. Temperatura di cottura attuale, visualizzazione dell'ora

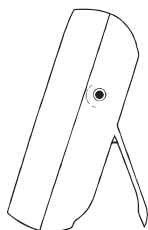


Vista Retro

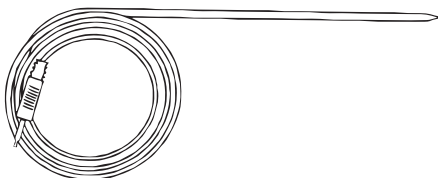
1. Selettore di funzione (modalità cottura o tempo)
2. Supporto pieghevole
3. Vano batteria per due batterie AAA
4. On/Off
5. Magneti



Preso di collegamento per il sensore a inserzione



Sonda a inserimento (resistente al calore fino a 250 °C o 482 °F)



Note

- Prima di utilizzare il termometro, rimuovere la pellicola protettiva dal display e leggere le seguenti istruzioni.
- Non utilizzare il termometro in un forno chiuso.
- Pulire accuratamente la sonda di inserimento dopo ogni utilizzo.
- Il termometro non è impermeabile né lavabile in lavastoviglie. Pulirlo con un panno leggermente umido.
- Rimuovere le batterie se non si intende utilizzare il termometro per lungo tempo.
- Sostituire le batterie quando il display si spegne.
- Tenere la sonda di inserimento fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare ustioni, maneggiare la sonda e il cavo solo con guanti da forno.
- Il termometro ha otto tipi di carne predefiniti e cinque livelli di cottura.
- Grazie ai magneti, il termometro può essere attaccato al frigorifero, ad esempio.

1. Collegare il cavo della sonda di inserimento al termometro.
2. Far scorrere l'interruttore „OFF/ON“ sul retro in posizione „ON“ e il selettore di funzione in posizione „COOK“.
3. Selezionare il tipo di carne desiderato premendo ripetutamente il tasto „M/M“ sul frontale. Quindi premere il pulsante „S/T“ per selezionare il livello di cottura desiderato.
4. Inserire la sonda nella carne. Non appena la carne ha raggiunto la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico.

Impostazione dell'intervallo di temperatura individuale

1. Premere ripetutamente il tasto „M/M“ finché non appare il display PGM.
2. Premere ripetutamente il pulsante „S/S“ finché non lampeggia l'indicazione della temperatura sotto „ALERT TEMP“.
3. Impostare la temperatura desiderata con i pulsanti „M/M“ (più alto) e „S/T“ (più basso). Impostare la temperatura desiderata.
4. Infine, premere il pulsante „S/S“.

Cambiare l'unità di misura della temperatura

1. Far scorrere il selettore di funzione sul retro fino alla posizione „COOK“.
2. Premere il pulsante „S/S“ per passare dai gradi Celsius (°C) ai gradi Fahrenheit (°F).

Timer

Il timer può essere impostato da 59 secondi a 99 minuti. Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti „M/M“ e „S/T“ per azzerare il timer o la temporizzazione.

1. Far scorrere il selettore di funzione sul retro fino alla posizione „TIMER“.
2. Il display visualizza „00:00“. Utilizzare il pulsante „M/M“ per impostare i minuti e il pulsante „S/T“ per impostare i secondi.
3. Premere il pulsante „S/S“ per avviare, arrestare e riavviare il timer.

Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per circa 30 secondi.

4. Premere un pulsante qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

Tempismo semplice

1. Il display visualizza „00:00“. Premere il pulsante „S/S“ per avviare la misurazione dell'ora.
2. Premere nuovamente il pulsante „S/S“ ogni volta per arrestare e riprendere la misurazione del tempo.

Note sulla misurazione della temperatura

Inserire le sonde di perforazione ad almeno 1,5 cm di profondità nella parte più spessa della carne.

Non misurare direttamente sull'osso.

Quando la temperatura misurata è uguale o superiore alla temperatura impostata, viene emesso ripetutamente un segnale acustico. La carne viene quindi cotta in base all'impostazione selezionata. Il segnale acustico si interrompe non appena la temperatura misurata scende nuovamente al di sotto della temperatura impostata.

		DONE		WELL		MEDIUM		MEDIUM RARE		RARE	
		°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F	°C	°F
1	BEEF (Manzo)	76	169	73	164	71	160	62	144	60	140
2	LAMB (Agnello)	76	169	73	164	71	160	62	144		
3	VEAL (Vitello)	76	169	71	160	62	144	60	140		
4	HAM (Hamburger)	71	160								
5	PORK (Maiale)	76	169	73	164	71	160				
6	TURKY (Tacchino)	79	174								
7	CHICK (Pollo)	79	174								
8	FISH (Pesce)	58	137								

Modello: F00743 | 1363381 | LS-GC02C
Tensione di funzionamento: 220–240V~
Potenza: 2000W

Smaltimento



Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio in base al tipo. Mettete il cartone e il cartoncino nella raccolta della carta straccia e la carta stagnola nella raccolta dei materiali riciclabili.



I vecchi apparecchi non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici!

Se l'apparecchio non può più essere utilizzato, ogni consumatore è obbligato per legge a smaltire i vecchi apparecchi separatamente dai rifiuti domestici, ad esempio presso un punto di raccolta nel proprio comune/distretto. In questo modo si garantisce che i vecchi elettrodomestici vengano riciclati correttamente e che si eviti un impatto negativo sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati dal simbolo qui raffigurato.

Import und Vertrieb durch:
Importation et distribution par :
Importazione e distribuzione:

FURBER.

FURBER AG
Hintermättlistrasse 3
CH-5506 Mägenwil

mail@furber.ch
© FURBER AG



Konformitätserklärung

Die EU-Konformitätserklärung kann bei Bedarf
beim Hersteller angefordert werden.

Déclaration de conformité

La déclaration de conformité de l'UE peut être
demandée au fabricant si nécessaire.

Dichiarazione di conformità

La dichiarazione di conformità UE può essere
richiesta al produttore, se necessario.