

## INHALTSVERZEICHNIS

Lieferumfang	1	Gerät aufstellen	5
Auf einen Blick	1	Funktionen	6
Symbole	2	Benutzung	7
Signalwörter	2	Tipps und Tricks	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Reinigung und Aufbewahrung	8
Sicherheitshinweise	3	Problembehebung	9
Vor dem ersten Gebrauch	5	Entsorgung	9
		Technische Daten	9

## LIEFERUMFANG

- Grill 1 x
- Grillplatte 1 x
- Grillplatte mit Ablauf 1 x
- Fettauffangschale 1 x
- Gebrauchsanleitung 1 x

Den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden überprüfen. Bei Schäden nicht verwenden, sondern den Kundenservice kontaktieren.

Eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät abnehmen.

**Niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise entfernen!**

## AUF EINEN BLICK

(Bild A)

- 1 Bedienfeld
- 2 Verriegelung
- 3 Rastnasen untere Grillplatte
- 4 untere Grillplatte
- 5 Ablauf
- 6 Fettauffangschale
- 7 Entriegelungsknopf untere Grillplatte
- 8 Rastnasen obere Grillplatte
- 9 obere Grillplatte
- 10 Entriegelungsknopf obere Grillplatte
- 11 Griff

### Bedienfeld

(Bild B)

- 12 Programm Auftauen
- 13 Voreingestellte Programme (Burger, Hähnchen, Sandwich, Würstchen)
- 14 Programm Manuell
- 15 Start / Stopp
- 16 Auswahl Gargrad
- 17 LED-Farbcountdown
- 18 Programm Fisch
- 19 Programm Fleisch
- 20 Vorheizen
- 21 Ein- / Ausschalten



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir freuen uns, dass du dich für den MAXXMEE Digital-Kontaktgrill entschieden hast. So bereitest du Fisch, Steaks, Sandwiches, Burger, Würstchen und Geflügel zu wie ein Profi. Einfach eines der Grillprogramme auswählen, das Gargut auf den Grill legen, zuklappen und abwarten. Der LED-Farb-Countdown zeigt dir an, wann dein Grillgut verzehrfertig ist.

Solltest du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz- / Zubehöerteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Wir wünschen dir viel Freude an deinem MAXXMEE Digital-Kontaktgrill.

**Informationen zur Gebrauchsanleitung**

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

**SYMBOLE**



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Schaltzeichen für Wechselstrom



Vorsicht: Heiße Oberflächen!



Für Lebensmittel geeignet

**VORSICHT** warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen  
**HINWEIS** warnt vor Sachschäden

**BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH**

- Das Gerät ist zum Braten und Grillen von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z.B. in Hotels, Frühstücksspenden, Büros, Mitarbeiterküchen o.Ä.
- Das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

**SIGNALWÖRTER**

**GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr

**WARNUNG** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr



## SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten.** Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen **nicht** durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



**VORSICHT: Heiße Oberfläche!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Unbedingt darauf achten, dass während und nach der Benutzung des Gerätes keine aufgeheizten Teile berührt werden. Ausschließlich den Griff und das Bedienfeld berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Das Gerät nur transportieren bzw. verstauen, wenn es vollständig abgekühlt ist. Geeignete Küchenhandschuhe verwenden.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, den Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!

**GEFAHR – Stromschlaggefahr**

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese Komponenten nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.

**WARNUNG – Brandgefahr**

- Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht abdecken, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Für ausreichen-

de Belüftung sorgen, während das Gerät in Betrieb ist.

- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie, Kunststoffbeuteln oder Papier verpackt auf die Grillplatte legen.
- Das Gerät nicht als Heizung verwenden.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

**WARNUNG – Verletzungsgefahr**

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Sicherstellen, dass die Anschlussleitung stets außer Reichweite von Kleinkindern und Tieren ist. Es besteht Strangulationsgefahr.
- Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf.
- Die Grillplatte des Gerätes wird sehr heiß. Beim Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel vorsichtig sein! Gegebenenfalls eine Küchenzange aus Kunststoff oder Holz verwenden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Sie darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.

## HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt (dies gilt auch für die heißen Flächen des Gerätes!).
- Ausschließlich hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel verwenden. Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fernhalten. Diese könnten die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigen. Wir empfehlen hitzebeständige Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät niemals an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen und anschließend für einige Minuten aufheizen. Dafür den Anweisungen in den Kapiteln „Reinigung und Aufbewahrung“, „Gerät aufstellen“ und „Benutzung“ befolgen.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es durch produktionsbedingte Zusätze (z. B. Fett) zu leichter Rauch- und / oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes.


## GERÄT AUFSTELLEN


### Beachten!

- Das Gerät nicht unter Küchenoberflächen o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
  - Das Gerät darf nur in waagerechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite oder schief stehend.
1. Das geschlossene Gerät mit einem Freiraum zu den Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen ebenen, festen, wärmebeständigen und gegen Fettspritzer unempfindlichen Untergrund aufstellen.
  2. Die Grillplatten (4 und 9) in das Gerät einsetzen: Dafür eine Grillplatte leicht schräg mit den Aussparungen in die Rastnasen (3 und 8) am Gerät setzen und nach unten drücken. Die Grillplatte muss hörbar einrasten. (Bild C)
  3. Die Fettauffangschale (6) in das Gehäuseunterteil einsetzen.


## FUNKTIONEN

### Ein- / Ausschalten und Start / Stopp


Über das Feld  (21) wird das Gerät ein- oder ausgeschaltet.

Über das Feld  (15) wird der Vorheiz- / Grillvorgang gestartet oder gestoppt.



Der Grillvorgang kann nicht pausiert werden! Wird er über das Feld  beendet, muss er vollständig neu gestartet werden.


### Vorheizen

Das Gerät heizt sich automatisch bei jedem Modus (außer beim Manuellen Modus) zuerst vor, was über Blinken des Feldes  (20) angezeigt wird. Erst, wenn 4 kurze und 1 langer Signalton ertönen, hat das Gerät die gewünschte Temperatur für den ausgewählten Modus erreicht.

### Voreingestellte Modi

Das Gerät verfügt über 6 voreingestellte Modi (13, 18 und 19), bei denen die Temperatur automatisch eingestellt wird.

 ideal für Burger

 ideal für Grillhähnchen, Hähnchenbrustfilet o. Ä.



 ideal für Sandwiches, Baguette o. Ä.

 ideal für Würstchen jeder Art


 ideal für Fleisch jeder Art

 ideal für alle Fischarten, die gegrillt werden können





Bei den Modi Fleisch  und Fisch  muss zusätzlich der gewünschte Gargrad vor dem Starten des Grillvorgangs gewählt werden.

### Manueller Modus

Das Gerät verfügt zusätzlich über die Möglichkeit über das Feld  (14) einen manuellen Modus einzustellen, um z. B. Desserts, Gemüse oder anderes zu grillen. Bei diesem Modus entfällt die Vorheizphase und das Gerät heizt von Raumtemperatur auf max. 200 °C auf.


### Gargrad

Der gewünschte Gargrad in den Modi  (19) und  (18) muss nach Beendigung des Vorheizens über die Felder Auswahl Gargrad (16) gewählt werden: rare – medium – well – well done.



**Bitte bedenke:** Diese Einteilung bezieht sich auf ein ca. 4 cm dickes Rindersteak (300 g) (Bild D). **Der jeweilige Gargrad ist immer abhängig von Typ, Qualität, Herkunft und Dicke des gewählten Lebensmittels** (siehe auch Kapitel „Tipps und Tricks“). Hier muss individuell angepasst und das Gargergebnis überprüft werden!

### Auftauen

Um Lebensmittel aufzutauen, kann über das Feld  (12) die Funktion „Auftauen“ gewählt werden.

Hierbei erhöht sich die Temperatur im Gerät langsam von Raumtemperatur auf maximal 250 °C – so wird das Lebensmittel schonend aufgetaut.

### LED-Farb-Countdown


Der LED-Farb-Countdown (17) zeigt den Fortschritt des Grillvorgangs an:











grün	ca. 0 – 25 %
gelb	ca. 25 – 50 %
orange	ca. 50 – 75 %
rot	ca. 75 – 100 %



## BENUTZUNG


### Beachten!

- Das Gerät darf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden!
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.





 Die Grillplatten (4, 9) haben zwar eine Antihafbeschichtung, wir empfehlen jedoch, sie vor dem ersten Gebrauch leicht einzufetten. Kein Kochspray verwenden, da es die Antihafbeschichtung angreifen kann!

1. Das Gerät an eine Steckdose anschließen. Sicherstellen, dass die Anschlussleitung nicht zwischen den Grillplatten eingeklemmt ist. Es ertönt ein Signalton.
2. Das Gerät zuklappen.
3. Das Feld  (21) berühren, um das Gerät einzuschalten. Alle Funktionen auf dem Bedienfeld (1) leuchten einmal kurz auf und erlöschen wieder. Die Felder , , , , ,  und  (13, 14, 18, 19) bleiben beleuchtet.
4. Aus diesen die gewünschte Funktion auswählen (siehe Kapitel „Funktionen“). Bei allen Funktionen, außer dem Manuellen Modus, blinken die Felder  (20) und  (15).


 Soll das gewählte Lebensmittel erst aufgetaut werden, das Feld  (12) berühren und das Lebensmittel in das Gerät legen.

5. Das Feld  berühren, um den Vorheizvorgang zu starten. Das Feld

 sowie das Feld des gewählten Lebensmittels blinken.

6. Das Gerät heizt sich auf die korrekte Temperatur auf. Sobald 4 kurze und 1 langer Signalton ertönen, ist der Vorheizvorgang beendet.
7. Das Gerät öffnen und die Speisen, die zubereitet werden sollen, auf die untere Grillplatte legen.
8. Das Gerät wieder schließen.
9. Bei den Modi Fleisch  und Fisch  den gewünschten Gargrad über die Felder Auswahl Gargrad (16) (siehe Kapitel „Funktionen“) wählen.
10. Das Feld  berühren, um den Grillvorgang zu starten. Das Feld  sowie das Feld des ausgewählten Lebensmittels leuchten konstant und der LED-Farb-Countdown (17) schaltet sich ein.

Wenn der LED-Farb-Countdown rot ist und 4 kurze und 1 langer Signalton erklingen, ist der Grillvorgang beendet.

 Wir empfehlen, während des Grillvorgangs immer mal wieder nachzuschauen, ob die Speisen schon den gewünschten Gargrad erreicht haben.

11. Das Gerät öffnen und die Speisen entnehmen.  
**Beachten:** Zur Entnahme der Speisen nur hitzebeständige Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff verwenden.
12. Das Gerät nach der Benutzung vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

## TIPPS UND TRICKS

- Fleisch oder Fisch ist nicht gleich Fleisch oder Fisch. Der Geschmack ist von vielen verschiedenen Faktoren abhängig – der Sorte, der Herkunft, der Fangart, der Haltung des Tieres und und und ... Deshalb gilt beim Grillen: Qualität vor Quantität! Auch weil man Grillfleisch und Grillfisch quasi pur oder nur mit wenigen Gewürzen genießen kann und sollte, lohnt es sich bei der Wahl etwas tiefer in die Tasche zu greifen.
- Das Grillergebnis steht und fällt zudem mit der Größe und Dicke des Fleisches oder Fisches – hier sollte während des Grillvorgangs immer mal wieder nachgeschaut werden, ob die ausgewählten Einstellungen auch perfekt zu diesem Stück Fleisch oder Fisch passen.
- Beim Grillen von runden Lebensmitteln, wie Würstchen, Maiskolben etc., dauert der Grillvorgang aufgrund der geringen Auflagefläche meist ein wenig länger. Wir empfehlen, das Lebensmittel zwischendurch 1-2 Mal um 90° zu wenden, damit es rundherum lecker angebraten wird.
- Bei mehreren Grillvorgängen hintereinander, empfehlen wir, die Grillplatten zwischendurch mit einer Bürste oder einem Pinsel grob zu reinigen, um das Einbrennen von Lebensmitteln und eine zu starke Rauchentwicklung zu verhindern.
- Das Würzen von Fleisch oder Fisch sollte man erst nach dem Grillvorgang machen, damit die Gewürze nicht auf dem Grill verbrennen und so den Geschmack verändern.

## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

### Beachten!

- Es darf keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen. Das Gerät niemals in Wasser tauchen!
- Das Gerät ist **nicht** spülmaschineneignet.
- Niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Gerätes auf die Grillplatten spritzen. Dies könnte die Antihafbeschichtung beschädigen!
- Zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

Das Gerät sofort nach jedem Gebrauch reinigen, um Keimbildung vorzubeugen. Keine Lebensmittelreste antrocknen lassen.

1. Vergewissern, dass das Gerät komplett abgekühlt und vom Stromnetz getrennt ist!
2. Die Grillplatten (4 und 9) aus dem Gerät entnehmen (siehe Kapitel „Gerät aufstellen“).
3. Die Fettauffangschale (6) aus dem Gehäuseunterteil herausziehen und entleeren.
4. Die Grillplatten und die Fettauffangschale mit etwas Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.



Für eine besonders lange Lebensdauer empfehlen wir, die Grillplatten lieber mit einem Schwamm und etwas Spülmittel zu reinigen.

5. Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
6. Das Gerät anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.



7. Das Gerät schließen und mit der Verriegelung (2) die Grillplatten fixieren.
8. Das Gerät für Kinder und Tiere unzugänglich an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren.

## PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen, ob ein Problem selbst behoben werden kann. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, den Kundenservice kontaktieren.



**Nicht versuchen, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

### Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Den Sitz des Netzsteckers korrigieren.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Eine andere Steckdose ausprobieren.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Die Sicherung des Netzanschlusses überprüfen.

### Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.

## TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	09550
Modellnummer:	HRG1026
Stromversorgung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	max. 2000 W
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 09550 M DS V1 0620 uh

Alle Rechte vorbehalten.

### Das Gerät schaltet sich während des Grillvorgangs ab.

Das Gerät wurde für längere Zeit geöffnet, um z. B. den Garzustand der Lebensmittel zwischendurch zu testen.

- ▶ Darauf achten, dass das Gerät nicht zu lang geöffnet wird, da es über eine automatische Sicherheitsabschaltung verfügt.

### Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Das Gerät reinigen.

## ENTSORGUNG



Das Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen und der Wertstoffsammlung zuführen.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb entsorgen.



## LIST OF CONTENTS

Items Supplied	10	Setting Up the Device	14
At A Glance	10	Functions	15
Symbols	11	Use	16
Signal Words	11	Tips and Tricks	17
Intended Use	11	Cleaning and Storage	17
Safety Notices	12	Troubleshooting	18
Before Initial Use	14	Disposal	18
		Technical Data	18

## ITEMS SUPPLIED

- Grill 1 x
- Grill plate 1 x
- Grill plate with run-off 1 x
- Fat collecting tray 1 x
- Operating instructions 1 x

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

**Never remove the rating plate and any possible warnings!**

## AT A GLANCE

(Picture A)

- 1 Control panel
- 2 Locking catch
- 3 Locking lugs for bottom grill plate
- 4 Bottom grill plate
- 5 Run-off
- 6 Fat collecting tray
- 7 Release button for bottom grill plate
- 8 Locking lugs for top grill plate
- 9 Top grill plate
- 10 Release button for top grill plate
- 11 Handle

## Control Panel

(Picture B)

- 12 Defrost programme
- 13 Preset programmes (Burger, Chicken, Sandwich, Sausages)
- 14 Manual programme
- 15 Start / Stop
- 16 Select degree of cooking
- 17 LED colour countdown
- 18 Fish programme
- 19 Meat programme
- 20 Preheat
- 21 Switch on / off

## Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the **MAXXMEE digital contact grill**. It allows you to prepare fish, steaks, sandwiches, burgers, sausages and poultry just like a professional. Simply select one of the grill programmes, place the food to be cooked on the grill, flip it shut and wait. The LED colour countdown indicates to you when your grilled food is ready to be eaten.

If you have any questions about the device and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

We hope you have a lot of fun with your **MAXXMEE digital contact grill**.

## Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

## SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read operating instructions before use!



Circuit symbol for alternating current



Caution: Hot surfaces!



Suitable for use with food.

**CAUTION** warns of slight to moderate injuries

**NOTICE** warns of material damage

## INTENDED USE


- The device is intended to be used for frying and grilling food.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SIGNAL WORDS


**DANGER** warns of serious injuries and danger to life

**WARNING** warns of possible serious injuries and danger to life

## SAFETY NOTICES

 **WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not** be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.

 **CAUTION: Hot surface!** The device will get very hot during use. It is essential to make sure that no heated parts are touched while using and after using the device. Only ever touch the handle and the control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device when it has cooled down completely. Use appropriate oven gloves.

- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the device or the connecting cable are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!

**DANGER – Danger of Electric Shock**

- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that these components cannot fall into water or become wet.
- If the device does fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is connected to the mains power!
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.

**WARNING – Danger of Fire**

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible or easily meltable materials (e.g. cardboard, paper, wood, plastic) in or on the device.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
- Do not place food wrapped in cling film, plastic bags or paper on the grill plate.
- Do not use the device for heating.

- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

**WARNING – Danger of Injury**

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat and hot steam.
- The grill plate of the device will become very hot. Be careful when placing on and removing the food! If necessary, use kitchen tongs made of plastic or wood. There is a danger of burns.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.

## NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (this also applies to the hot surfaces of the device!).
- Only use heat-resistant utensils to place and remove the food. Keep metal objects or other sharp objects away from the device. These objects could damage the non-stick coating of the grill plates. We recommend the use of heat-resistant kitchen utensils made from wood or plastic.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- Never pull or carry the device by the connecting cable.
- When you pull the mains plug out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

## BEFORE INITIAL USE

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device thoroughly before you first use it and then heat it up for a few minutes. To do this, follow the instructions in the “Cleaning and Storage”, “Setting Up the Device” and “Use” chapters.



When the device is first used, production-related additives (e.g. grease) may cause a small amount of smoke and / or an odour to be produced. This is normal and not a device defect.


## SETTING UP THE DEVICE


### Please Note!



- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
  - The device may only be operated in a horizontal position, never on its side or tilted.
1. Always set up the closed device with a clear space at the sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a flat, solid and heat-resistant surface that is resistant to fat splashing.
  2. Insert the grill plates (4 and 9) into the device: To do this, place one grill plate at a slight angle with the recesses into the locking lugs (3 and 8) on the device and press down. The grill plate must engage audibly (Picture C).
  3. Insert the fat collecting tray (6) into the bottom of the housing.

## FUNCTIONS


### Switch On / Off and Start / Stop

The device is switched on or off via the field  (21).

The preheating / grilling process is started or stopped via the field  (15).







 The grilling process cannot be paused! If it is ended via the field , it has to be completely restarted.




### Preheating

The device automatically preheats first on each mode (apart from manual mode), which is indicated by the field  (20) flashing. The device has only reached the desired temperature for the selected mode once you hear 4 short and 1 long beep.


### Preset Modes

The device has 6 preset modes (13, 18 and 19) on which the temperature is set automatically.



-  ideal for burgers
-  ideal for grilled chicken, chicken breast fillets or similar
-  ideal for sandwiches, baguettes or similar
-  ideal for all kinds of sausages
-  ideal for all kinds of meat
-  ideal for all types of fish that can be grilled


 In Meat  and Fish  modes, the degree of cooking you want must also be chosen **before** starting the grilling process.

### Manual Mode


The device also offers the option of setting a manual mode via the field  (14) in order, for example, to grill desserts, vegetables or something else. In this mode, the preheating phase does not take place and the device heats up from room temperature to max. 200°C.

### Degree of Cooking

The degree of cooking that you want in modes  (19) and  (18) must be chosen after finishing the preheating via the select degree of cooking fields (16): rare – medium – well – well done.

 **Please bear in mind:** This categorisation relates to a steak that is approx. 4 cm thick (300 g) (Picture D).  
**The particular degree of cooking is always dependent on the type, quality, origin and thickness of the chosen food** (see also the “Tips and Tricks” chapter). You need to make an adjustment for the individual food and check the cooked result!

### Defrosting

To defrost food, you can select the “Defrost” function via the field  (12). In this case, the temperature in the device increases slowly from room temperature to no more than 250°C – this ensures that the food defrosts gently.

### LED Colour Countdown


The LED colour countdown (17) indicates the progress of the grilling process:











green	approx. 0 – 25%
yellow	approx. 25 – 50%
orange	approx. 50 – 75%
red	approx. 75 – 100%



## USE



### Please Note!

- The device must not be left unattended during operation!
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connecting cable for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.





 Although the grill plates (4, 9) have a non-stick coating, we still recommend that you lightly grease them before first use. Do not use any cooking spray as it can attack the non-stick coating!


1. Connect the device to a plug socket. Make sure that the connecting cable is not jammed between the grill plates. A beep is heard.
2. Flip the device shut.
3. Touch the field  (21) to switch on the device. All functions on the control panel (1) briefly light up once and then go out again. The fields , , , , ,  and  (13, 14, 18, 19) remain illuminated.
4. Select the function you require from these fields (see the "Functions" chapter). With all functions, apart from manual mode, the fields  (20) and  (15) flash.

 If the food you have chosen needs to be defrosted first, touch the field  (12) and place the food in the device.

5. Touch the field  to start the pre-heating process. The field  and the field for the chosen food flash.
6. The device heats up to the correct temperature. The preheating process

is finished as soon as you hear 4 short beeps and 1 long beep.

7. Open the device and place the food that is to be prepared on the bottom grill plate.
8. Close the device again.
9. In Meat  and Fish  modes, choose the degree of cooking you want via the select degree of cooking fields (16) (see the "Functions" chapter).
10. Touch the field  to start the grilling process. The field  and the field for the selected food light up constantly and the LED colour countdown (17) switches on. The grilling process is finished when the LED colour countdown is red and you hear 4 short beeps and 1 long beep.

 We recommend checking from time to time during the grilling process whether the food has already reached the degree of cooking you want.

11. Open the device and remove the food. **Please Note:** Use only heat-resistant wooden or plastic utensils to remove the food.
12. After the device has been used, disconnect it from the mains power and allow it to cool before it is cleaned.



## TIPS AND TRICKS

- Not all meat or fish is the same. The flavour is dependent on lots of different factors – the type, origin, fishing method, rearing of the animal and so on ... The rule when grilling is therefore: Quality over quantity! As you also can and should enjoy grilled meat and grilled fish on its own or with just a few herbs and spices, it is well worth spending a bit more money when you make your choice.
- The grilled result is also dependent on the size and thickness of the meat or fish – here you should always have a look from time to time during the grilling process to see whether the chosen settings also perfectly suit this piece of meat or fish.
- When you are grilling round food-stuffs, such as sausages, corn on the cob etc., the grilling process usually takes a little longer owing to the small contact surface. We recommend turning the food 90° one or two times so that it is deliciously seared all the way round.
- If you are grilling several times in quick succession, we recommend giving the grill plates a rough clean with a brush in between times to prevent any food from burning into them and also prevent too much smoke being produced.
- You should only season meat or fish after the grilling process so that the herbs or spices do not burn on the grill and thus alter the flavour.

## CLEANING AND STORAGE

### Please Note!

- No liquid must get into the device. Never immerse the device in water!
- The device is not dishwasher-safe.
- Never spray cold water onto the grill plates during or immediately after use of the device. This could damage the non-stick coating!
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.

Clean the device immediately after every use to prevent the formation of germs. Do not allow any food residues to dry on.

1. Make sure that the device has completely cooled down and has been disconnected from the mains power!
2. Remove the grill plates (4 and 9) from the device (see the "Setting Up the Device" chapter).
3. Pull the fat collecting tray (6) out of the bottom of the housing and empty it.
4. Clean the grill plates and the fat collecting tray with a little detergent and warm water or in the dishwasher.



To ensure a particularly long useful life, we recommend cleaning the grill plates with a sponge and a little detergent.

5. Wipe down the housing with a damp cloth.
6. Then dry off the device with a soft cloth.
7. Close the device and fix the grill plates with the locking catch (2).
8. Store the device in a dry, clean, frost-free place so that it is out of the reach of children and animals.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



**Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

### The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

### The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

### The device switches off during the grilling process.

The device was opened for quite a long time in order for example to test how well cooked the food is.

- ▶ Make sure that the device is not opened for too long as it has an automatic safety shutdown.

### During use, an unpleasant smell is detected.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

The device is dirty.

- ▶ Clean the device.

## DISPOSAL



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

## TECHNICAL DATA

Article number:	09550
Model number:	HRG1026
Power supply:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	max. 2000 W
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 09550 M DS V1 0620 uh

All rights reserved.



## SOMMAIRE

Composition	19	Mise en place de l'appareil	23
Aperçu général	19	Fonctions	24
Symboles	20	Utilisation	25
Mentions d'avertissement	20	Trucs et astuces	26
Utilisation conforme	20	Nettoyage et rangement	26
Consignes de sécurité	21	Résolution des problèmes	27
Avant la première utilisation	23	Mise au rebut	27
		Caractéristiques techniques	27

## COMPOSITION

- Gril 1 x
- Plaque de cuisson 1 x
- Plaque de cuisson avec écoulement 1 x
- Bac de récupération de la graisse 1 x
- Mode d'emploi 1 x

S'assurer que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport.

En cas de dommages, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente.

Enlever de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées.**

## APERÇU GÉNÉRAL

(Illustration A)

- 1 Panneau de commande
- 2 Verrouillage
- 3 Crans d'arrêt plaque de cuisson inférieure
- 4 Plaque de cuisson inférieure
- 5 Écoulement
- 6 Bac de récupération de la graisse
- 7 Bouton de déverrouillage plaque de cuisson inférieure
- 8 Crans d'arrêt plaque de cuisson supérieure
- 9 Plaque de cuisson supérieure
- 10 Bouton de déverrouillage plaque de cuisson supérieure
- 11 Poignée

Panneau de commande

(Illustration B)

- 12 Programme Décongélation
- 13 Programmes prédéfinis (burger, poulet, sandwich, saucisse)
- 14 Programme Manuel
- 15 Démarrage / arrêt
- 16 Sélection du degré de cuisson
- 17 Compte à rebours avec DEL de couleur
- 18 Programme Poisson
- 19 Programme Viande
- 20 Préchauffage
- 21 Marche / arrêt

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition du **gril de contact numérique MAXXMEE**. Il vous permettra de préparer poissons, steaks, sandwiches, burgers, saucisses et volailles comme un pro. Il suffit de sélectionner l'un des programmes de cuisson, de poser les denrées à cuire sur le gril, de le refermer et d'attendre. Le compte à rebours avec DEL de couleur vous indique à quel moment les grillades sont prêtes.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

[www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Nous espérons que votre **gril de contact numérique MAXXMEE** vous donnera entière satisfaction !

**Informations sur le mode d'emploi**

Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

**SYMBOLES**

Symboles de danger : ces symboles signalent des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le mode d'emploi avant utilisation !



Signe de commutation pour le courant alternatif



Attention : surfaces chaudes !



Pour usage alimentaire

**MENTIONS D'AVERTISSEMENT****DANGER**

Avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

**AVERTISSEMENT**

Avertit d'un risque **potentiel** de blessures graves et mortelles

**ATTENTION**

Avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

**AVIS**

Avertit d'un risque de dégâts matériels

**UTILISATION CONFORME**

- L'appareil est prévu pour rôtir et griller des aliments.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.** Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent **pas** être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



**ATTENTION : surfaces chaudes !** À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Prendre absolument soin de ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls le manche et le panneau de commande peuvent être saisis. Transporter et ranger l'appareil uniquement lorsqu'il a intégralement refroidi. Utiliser des gants de cuisine appropriés.

- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si l'appareil ou son cordon de raccordement sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage et rangement ».



### DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ces composants ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique. Ne pas essayer d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique.



### AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs toxiques ou explosives.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables ou fondant facilement (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et ne pas non plus en poser dessus.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne pas le couvrir lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Veiller à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.

- Ne pas poser sur la plaque de cuisson des aliments enveloppés dans un film protecteur, dans un sac en plastique ou en papier.
- Ne pas utiliser l'appareil comme moyen de chauffage.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



### AVERTISSEMENT – Risque de blessure

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- S'assurer de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Risque de strangulation !
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur brûlante est susceptible de s'en échapper. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger ! Risque de brûlures dues à la chaleur et la vapeur !
- La plaque de cuisson de l'appareil devient très chaude. Observer la plus grande prudence au moment du dépôt ou du prélèvement des aliments. Si nécessaire, utiliser une pince de cuisine en matière plastique ou en bois pour ces manipulations. Risque de brûlure !
- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Risque de brûlure !
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher. Le cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.

### AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (ceci vaut également pour les surfaces chaudes de l'appareil !).
- Pour poser et prélever les aliments, exclusivement utiliser des ustensiles résistant à la chaleur. Veiller à ce qu'aucun objet métallique ni d'autre objet aux arêtes vives ne se trouve à proximité de l'appareil. De tels objets risqueraient d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson du gril. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Arrêter l'appareil et débrancher la fiche du secteur si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Ne jamais tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne pas l'exposer à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité et ne pas le mouiller.

- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, soigneusement nettoyer l'appareil avant la première utilisation et le laisser ensuite préchauffer pendant quelques minutes. Suivre à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Nettoyage et rangement », « Mise en place de l'appareil » et « Utilisation ».



Lors de la première mise en service, il peut se dégager une légère fumée et/ou une odeur dues à des additifs propres au processus de fabrication (par ex. de la graisse). Ceci est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

### MISE EN PLACE DE L'APPAREIL






#### À observer !




- Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante.
- L'appareil s'utilise uniquement en position horizontale, jamais sur le côté, ni penché.

1. Placer l'appareil fermé sur une surface plane et solide, qui ne craint pas la chaleur et résiste aux projections de graisse, en laissant toujours suffisam-

ment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.


2. Loger les plaques de cuisson (4) et (9) dans l'appareil. Pour ce faire, placer légèrement en biais une plaque de cuisson avec ses évidements dans les crans d'arrêt (3 et 8) de l'appareil et la plaquer vers le bas. La plaque de cuisson doit s'enclencher de façon bien audible (Illustration C).
3. Insérer le bac de récupération de la graisse (6) dans la partie inférieure du corps de l'appareil.


-  idéal pour le poulet grillé, les blancs de poulets, etc.
-  idéal pour les sandwiches, les baguettes, etc.
-  idéal pour les saucisses de tous types
-  idéal pour la viande de tous types
-  idéal pour toutes les sortes de poissons à griller



 Les modes Viande  et Poisson  requièrent par ailleurs de programmer le degré de cuisson souhaité **avant** le démarrage de la grillade.

## FONCTIONS


### Mise en marche / arrêt et Démarrage / arrêt

Le champ  (21) enclenche la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil.

Le champ  (15) démarre ou arrête le préchauffage / la cuisson.

 La cuisson ne peut pas être suspendue ! Si elle est arrêtée par le biais du champ , elle doit être ensuite entièrement redémarrée.

### Préchauffage


Un préchauffage automatique s'enclenche d'abord à chaque mode (sauf en mode manuel), ce que signale le clignotement du champ  (20). L'appareil a atteint la température souhaitée pour le mode sélectionné une fois seulement que 4 signaux sonores brefs et 1 long signal sonore ont retenti.

### Modes préprogrammés



L'appareil est doté de 6 modes préprogrammés (13, 18 et 19) qui règlent automatiquement la température.


 idéal pour les burgers

### Mode manuel

Le champ  (14) permet également de paramétrer l'appareil en mode manuel, par ex. pour la préparation de desserts, de légumes ou autres mets. Ce mode ne bénéficie pas de la phase de préchauffage et l'appareil passe de la température ambiante à une température max. de 200 °C.

### Degré de cuisson

Une fois le préchauffage terminé, le degré de cuisson souhaité dans les modes  (19) et  (18) doit être sélectionné par les champs de sélection du degré de cuisson (16) : bleu – saignant – à point – bien cuit.

 Notez que cette distinction se rapporte à une pièce de bœuf épaisse d'env. 4 cm (300 g) (illustration D).

**Le degré de cuisson dépend à chaque fois du type, de la qualité, de l'origine et de l'épaisseur de la denrée choisie** (voir également paragraphe « Trucs et astuces »). Il doit être ajusté individuellement et le résultat de la cuisson doit être contrôlé.



## Décongélation

La décongélation d'aliments peut s'effectuer en sélectionnant la fonction « Décongélation » dans le champ ❄️ (12). La température au sein de l'appareil est alors progressivement augmentée, passant de la température ambiante à 250 °C au maximum – ce qui permet de faire décongeler en douceur les aliments.

## Compte à rebours avec DEL de couleur


Le compte à rebours avec DEL de couleur (17) indique l'avancement de la cuisson :

vert	env. 0 à 25 %
jaune	env. 25 à 50 %
orange	env. 50 à 75 %
rouge	env. 75 à 100 %

## UTILISATION


### À observer !

- Il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement !
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le cordon de raccordement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utiliser l'appareil uniquement s'il est fonctionnel.


 Les plaques de cuisson (4, 9) sont certes dotées d'un revêtement anti-adhésif, nous vous recommandons toutefois de les graisser légèrement avant la première utilisation. Ne pas utiliser d'aérosol de cuisson car cela risque d'attaquer le revêtement anti-adhésif.

1. Brancher l'appareil sur une prise. S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas pincé entre les plaques de cuisson. Un signal sonore retentit.
2. Rabattre l'appareil.

3. Effleurer le champ ⏻ (21) pour enclencher l'appareil. Toutes les fonctions sur le panneau de commande (1) s'allument brièvement pour ensuite s'éteindre. Les champs 🍷, 🔥, 🍞, 🍴, M, 🍷 et ⏪ (13, 14, 18, 19) restent allumés.
4. Sélectionner parmi ceux-ci la fonction désirée (voir paragraphe « Fonctions »). Les champs ⏻ (20) et ⏻ (15) clignotent pour toutes les fonctions, sauf en mode manuel.

 Si la denrée choisie doit d'abord être décongelée, effleurer le champ ❄️ (12) et placer les denrées dans l'appareil.

5. Effleurer le champ ⏻ afin de démarrer le préchauffage. Le champ ⏻ et le champ de l'aliment choisi clignotent.
6. L'appareil préchauffe à la température correcte. Dès que 4 signaux sonores brefs et 1 signal sonore long retentissent, le préchauffage est terminé.
7. Ouvrir l'appareil et poser les mets à préparer sur la plaque de cuisson inférieure.
8. Refermer l'appareil.
9. Pour les modes Viande 🍷 et Poisson ⏪, sélectionner le degré de cuisson souhaité par les champs de sélection du degré de cuisson (16) (voir paragraphe « Fonctions »).
10. Effleurer le champ ⏻ afin de démarrer la cuisson. Le champ ⏻ et le champ de l'aliment choisi restent allumés et le compte à rebours avec DEL de couleur (17) s'enclenche. Une fois que le compte à rebours avec DEL de couleur est passé au rouge et que les 4 signaux sonores brefs et le signal sonore long ont retenti, la cuisson est terminée.

 Nous recommandons de vérifier de temps à autres pendant la cuisson si les aliments ont atteint le degré de cuisson voulu.

11. Ouvrir l'appareil et prélever les aliments.  
À observer : pour prélever les aliments, exclusivement utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
12. Après utilisation, débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

## TRUCS ET ASTUCES

- Il y a viande et viande, et poisson et poisson. Le goût dépend d'un grand nombre de facteurs différents – de la sorte, de l'origine, du type d'élevage ou de pêche, etc., etc. L'adage qui prévaut donc en matière de grillade est de privilégier la qualité à la quantité ! Étant donné que la viande et le poisson grillés peuvent se déguster quasiment nature ou avec un soupçon d'épices, cela vaut la peine de choisir une qualité un peu plus onéreuse.
- La taille et l'épaisseur du morceau de viande ou de poisson font tout le succès d'une bonne grillade – il faut donc contrôler de temps à autres au fil de la cuisson si les réglages choisis sont parfaitement appropriés au morceau de viande ou de poisson.
- Pour faire griller les aliments de forme arrondie, comme les saucisses, les épis de maïs, etc., la cuisson prend un peu plus de temps puisque la surface de contact est plus faible. Nous recommandons de tourner les denrées 1 ou 2 fois de 90° afin qu'elles soient bien grillées de partout.
- En cas de cuissons successives, nous recommandons de nettoyer grossièrement au pinceau ou à la brosse les plaques de cuisson entre deux cuissons afin d'éviter que les aliments n'accrochent et qu'un fort dégagement de fumée ne se développe.
- L'assaisonnement de la viande ou du poisson s'effectue à la fin de la cuisson afin que les épices ne brûlent pas sur le gril et que leur saveur ne soit altérée.

## NETTOYAGE ET RANGEMENT

### À observer !

- Aucun liquide ne doit pénétrer dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau !
- L'appareil n'est pas lavable au lave-vaisselle.
- Ne jamais projeter d'eau froide sur les plaques de cuisson lorsque l'appareil est en marche ou immédiatement après son utilisation. Ceci pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- Pour le nettoyage, n'utiliser ni agent caustique ou récurant, ni tampon de nettoyage qui pourraient endommager les surfaces.

Nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher.

1. S'assurer que l'appareil a complètement refroidi et qu'il est débranché du secteur !
2. Extraire les plaques de cuisson (4 et 9) de l'appareil (voir paragraphe « Mise en place de l'appareil »).
3. Retirer le bac de récupération de la graisse (6) de la partie inférieure du corps de l'appareil pour le vider.
4. Nettoyer les plaques de cuisson et le bac de récupération de la graisse à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux ou au lave-vaisselle.



Afin de profiter d'une grande longévité de l'appareil, nous recommandons de nettoyer les plaques de cuisson plutôt à l'éponge avec un peu de produit vaisselle.

5. Passer un chiffon humide sur le corps de l'appareil.
6. Essuyer ensuite l'appareil avec un torchon doux.

7. Fermer l'appareil et fixer les plaques de cuisson à l'aide du verrouillage (2).
8. Ranger l'appareil hors gel dans un endroit sec et propre, hors de portée des enfants et des animaux.

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier soi-même. À défaut de résoudre le problème selon les indications suivantes, prière de s'adresser au service après-vente.



**Ne pas essayer de réparer soi-même un appareil électrique !**

### L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- ▶ Corriger la position de la fiche dans la prise.

La prise est défectueuse.

- ▶ Essayer le branchement sur une autre prise.

Il n'y a pas de tension secteur.

- ▶ Contrôler le fusible du secteur.

### Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- ▶ Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	09550
Numéro de modèle :	HRG1026
Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Puissance :	max. 2000 W
Classe de protection :	I
Identifiant mode d'emploi :	Z 09550 M DS V1 0620 uh

Tous droits réservés.

### L'appareil s'arrête en cours de cuisson.

L'appareil est resté ouvert relativement longtemps, par ex. pour tester de temps à autres le niveau de cuisson des denrées.

- ▶ Veiller à ne pas laisser l'appareil trop longtemps ouvert car il est doté d'un arrêt de sécurité automatique.

### Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- ▶ Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- ▶ Nettoyer l'appareil.

## MISE AU REBUT



Se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.



## INHOUDSOPGAVE

Omvang van de levering	28
Een overzicht	28
Symbolen	29
Signaalwoorden	29
Doelmatig gebruik	29
Veiligheidsaanwijzingen	30
Vóór het eerste gebruik	32

Apparaat opstellen	32
Functies	33
Gebruik	34
Tips en tricks	35
Reinigen en opbergen	35
Oplossen van problemen	36
Verwerking	36
Technische gegevens	36

## OMVANG VAN DE LEVERING

- Grill 1 x
- Grillplaat 1 x
- Grillplaat met afloop 1 x
- Opvangschaal voor vet 1 x
- Gebruikershandleiding 1 x

Controleer of de levering volledig is en of de onderdelen transportschade hebben opgelopen. Gebruik de grill niet als deze is beschadigd, maar neem contact op met de klantenservice.

Verwijder eventuele folie, stickers of transportbeveiliging van het apparaat.

**Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

## EEN OVERZICHT

(Afbeelding A)

- 1 Bedieningsveld
- 2 Vergrendeling
- 3 Grendelnokken onderste grillplaat
- 4 Onderste grillplaat
- 5 Afloop
- 6 Opvangschaal voor vet
- 7 Ontgrendelingsknop onderste grillplaat
- 8 Grendelnokken bovenste grillplaat
- 9 Bovenste grillplaat
- 10 Ontgrendelingsknop bovenste grillplaat
- 11 Greep

### Bedieningsveld

(Afbeelding B)

- 12 Programma ontdooien
- 13 Vooringestelde programma's (hamburgers, kip, sandwich, worstjes)
- 14 Programma manueel
- 15 Start / Stop
- 16 Selectie gaargraad
- 17 LED-gekleurde countdown
- 18 Programma vis
- 19 Programma vlees
- 20 Voorverwarmen
- 21 In-/Uitschakelen

**Beste klant,**

wij danken je dat je hebt gekozen voor de aankoop van de **MAXXMEE digitale contactgrill**. Zo bereid je vis, steaks, sandwiches, hamburgers, worstjes en gevogelte zoals een professionele kok. Gewoon een van de grillprogramma's selecteren, het te garen voedsel op de grill leggen, dicht klappen en afwachten. De LED-gekleurde countdown geeft aan wanneer je bereide voedsel klaar is om te consumeren.

Mocht je vragen hebben over het apparaat en over onderdelen/toebehooren, neem dan contact op met de klantenservice via onze website: [www.dspro.de/kundenservice](http://www.dspro.de/kundenservice)

Wij wensen je veel plezier met je **MAXXMEE digitale contactgrill**.

**Informatie over de gebruikershandleiding**

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze gebruikershandleiding zorgvuldig door, en bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Deze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding niet in acht wordt genomen.

**SYMBOLEN**

Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanzwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de gebruikershandleiding vóór gebruik!



Symbol voor wisselspanning



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen

**WAARSCHUWING** waarschuwt voor mogelijk ernstig letsel en levensgevaar

**VOORZICHTIG** waarschuwt voor licht tot matig letsel

**LET OP** waarschuwt voor materiële schade

**DOELMATIG GEBRUIK**

- Het apparaat is bedoeld voor het braden en grillen van levensmiddelen.
- Het apparaat is bedoeld voor privé gebruik, niet voor commercieel of huishoudelijk gebruik, bijvoorbeeld in hotels, pensions, kantoren, personeelskeukens e.d.
- Gebruik het apparaat alleen voor het vermelde doel en uitsluitend zoals in de gebruikershandleiding beschreven. Elk ander gebruik geldt als ondoelmatig.
- Alle gebreken als gevolg van ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

**SIGNAALWOORDEN**

**GEVAAR** waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



**WAARSCHUWING: Neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische gegevens in acht die zijn aangebracht op dit apparaat.** Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan

een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen **niet** door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen** jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en de aansluitkabel.



**VOORZICHTIG: Heet oppervlak!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Zorg er absoluut voor dat tijdens en na het gebruik van het apparaat geen opgewarmde delen worden aangeraakt. Raak tijdens de werking van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de greep en het bedieningsveld aan. Transporteer het apparaat resp. berg het alleen op, wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Wanneer het apparaat of de aansluitkabel zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon (bijv. in een professionele werkplaats).
- Neem absoluut de reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Reinigen en opbergen' in acht.



### GEVAAR – Gevaar van een elektrische schok

- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimtes.
- Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Dompel het apparaat en de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze componenten niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken, terwijl het is aangesloten op het stroomnet!
- Raak het apparaat en de aansluitkabel nooit aan met vochtige handen als het apparaat is aangesloten op het stroomnet.



### WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimtes, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en explosieve dampen bevinden.
- Sluit het apparaat niet samen met andere apparaten (met een hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overbelasting en eventuele kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met verlengkabels.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Leg geen brandbare of gemakkelijk smeltende materialen (bijv. karton, papier, hout, kunststof) in of op het apparaat.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen. Zorg voor voldoende ventilatie als het apparaat in bedrijf is.

- Leg voedingsmiddelen niet in vershoudfolie, kunststof zakjes of papier verpakt op de grillplaat.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming.
- In geval van brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een vuurvaste deken of een geschikte brandblusser.



### WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en dieren. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel steeds buiten het bereik is van kleine kinderen en dieren. Er bestaat gevaar van wurging.
- Tijdens het bedrijf kan hete damp uit het apparaat komen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte en hete damp.
- De grillplaat van het apparaat wordt erg heet. Wees voorzichtig als je de levensmiddelen erop legt en eraf neemt! Gebruik eventueel een keukentang van kunststof of hout. Er bestaat verbrandingsgevaar.
- Het apparaat mag tijdens de werking niet worden verplaatst. Er bestaat verbrandingsgevaar.
- Zorg ervoor dat niemand over de aansluitkabel kan struikelen. De kabel mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.

## LET OP – Risico van materiële schade

- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften en die overeenstemt met de technische gegevens. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het stroomnet snel kan worden verbroken.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat deze niet in aanraking komt met hete oppervlakken (dit geldt ook voor de hete oppervlakken van het apparaat!).
- Gebruik uitsluitend hittebestendig gerief om levensmiddelen erop te leggen en eraf te nemen. Houd metalen voorwerpen of andere voorwerpen met scherpe randen uit de buurt van het apparaat. Deze zouden de antikleeflaag van de grillplaten kunnen beschadigen. Wij raden aan om hittebestendig keukengerief van hout of kunststof te gebruiken.
- Schakel het apparaat uit en trek in het geval van een fout tijdens het bedrijf, bij een stroomuitval of vóór een onweersbui de netstekker uit de contactdoos.
- Trek of draag het apparaat nooit aan de aansluitkabel.
- Trek altijd de netstekker uit de contactdoos en trek nooit aan het netsnoer!
- Bescherm het apparaat tegen andere warmtebronnen, open vuur, temperaturen onder nul, lang aanhoudend vocht, natheid en schokken.
- Gebruik om de werking van het apparaat niet te benadelen en om eventuele schade te verhinderen alleen origineel toebehoren van de fabrikant.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Het apparaat kan mogelijke productieresten bevatten. Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik grondig om schade aan de gezondheid te vermijden, en laat het vervolgens enkele minuten opwarmen. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Reiniging en opbergen', 'Apparaat opstellen' en 'Gebruik'.



Bij de eerste inbedrijfstelling kan door tijdens de productie ingezette additieven (bijv. vet) een lichte geur- en/of rookontwikkeling ontstaan. Dit is normaal en geen defect van het apparaat.

## APPARAAT OPSTELLEN


### Opgelet!


- Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes e.d. Door de opstijgende stoom zouden deze beschadigd kunnen raken!
  - Het apparaat mag alleen in horizontale stand in bedrijf worden genomen, nooit op de zijkant of scheef staand.
1. Plaats het gesloten apparaat met een vrije ruimte naar alle kanten (min. 20 cm) en naar boven (min. 30 cm) toe op een vlakke, stevige, warmtebestendige en voor vetspetters ongevoelige ondergrond.
  2. Zet de grillplaten (4 en 9) in het apparaat: zet daarvoor de grillplaat iets schuin met de uitsparingen in de grendelnokken (3 en 8) aan het apparaat en druk deze naar beneden. De grillplaat moet hoorbaar vastklikken (afbeelding C).
  3. Zet de opvangschaal voor vet (6) in het onderste deel van de behuizing.




## FUNCTIES

### In-/Uitschakelen en Start/Stop


Via het veld  (21) wordt het apparaat in- of uitgeschakeld.

Via het veld  (15) wordt het voorverwarm-/grillproces gestart of gestopt.




Het grillproces kan niet worden onderbroken! Als het via het veld  wordt beëindigd, dan moet het helemaal opnieuw worden gestart.

### Voorverwarmen

Het apparaat warmt zich automatisch bij elke modus (behalve bij de manuele modus) eerst voor, hetgeen wordt aangegeven door knippen van het veld  (20). Pas wanneer 4 korte en 1 lang geluidssignaal weerklinken, heeft het apparaat de gewenste temperatuur voor de geselecteerde modus bereikt.

### Vooringestelde modi


Het apparaat bezit 6 vooringestelde modi (13, 18 en 19), waarbij de temperatuur automatisch wordt ingesteld.

-  ideaal voor hamburgers
-  ideaal voor gegrilde kip, kipfilet e.d.
-  ideaal voor sandwiches, baguette e.d.
-  ideaal voor allerlei soorten worstjes
-  ideaal voor allerlei soorten vlees
-  ideaal voor allerlei soorten vis die gegrild kunnen worden





Bij de modi vlees  en vis  moet bovendien de gewenste gaargraad vóór het starten van het grillproces worden gekozen.

### Manuele modus

Het apparaat beschikt bovendien over de mogelijkheid om via het veld  (14) een manuele modus in te stellen, om bijv. desserts, fruit of iets anders te grillen. Bij deze modus valt de voorverwarmfase weg en warmt het apparaat op van ruimtetemperatuur tot op max. 200 °C.

### Gaargraad


De gewenste gaargraad in de modi  (19) en  (18) moet na beëindiging van het voorverwarmen worden gekozen via de velden selectie gaargraad (16): rare – medium – well – well done.



**Let op:** deze indeling heeft betrekking op een rundersteak met een dikte van ca. 4 cm (300 g) (afbeelding D).

**De betreffende gaargraad is altijd afhankelijk van soort, kwaliteit, afkomst en dikte van het gekozen levensmiddel** (zie ook hoofdstuk 'Tips en tricks'). Hier moet individueel aangepast en het gaarresultaat gecontroleerd worden!

### Ontdooien

Om levensmiddelen te ontdooien kan via het veld  (12) de functie 'Ontdooien' worden gekozen.

Hierbij wordt de temperatuur in het apparaat langzaam verhoogd van ruimtetemperatuur tot op maximaal 250 °C – zodat de levensmiddelen behoedzaam ontdooien.

### LED-gekleurde countdown

De LED-gekleurde countdown (17) geeft de voortgang van het grillproces aan:

groen	ca. 0 – 25 %
geel	ca. 25 – 50 %
oranje	ca. 50 – 75 %
rood	ca. 75 – 100 %











## GEBRUIK

### Opgelet!


- Het apparaat mag tijdens het bedrijf niet zonder toezicht worden gelaten!
- Controleer het apparaat en de aansluitkabel in het belang van je eigen veiligheid vóór elke inbedrijfstelling op beschadigingen. Gebruik het apparaat alleen wanneer het foutloos functioneert.







De grillplaten (4, 9) bezitten weliswaar een antikleeflaag, maar wij raden toch aan om deze vóór het eerste gebruik licht in te vetten. Gebruik geen kookspray, aangezien deze de antikleeflaag kan aantasten!

1. Sluit het apparaat aan op een contactdoos. Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet zit vastgeklemd tussen de grillplaten. Er weerklinkt een geluidssignaal.
2. Klap het apparaat dicht.
3. Raak het veld  (21) aan om het apparaat in te schakelen. Alle functies op het bedieningsveld (1) lichten eenmaal kort op en doven weer. De velden , , , , ,  en  (13, 14, 18, 19) blijven verlicht.
4. Selecteer aan de hand hiervan de gewenste functie (zie hoofdstuk 'Functies'). Bij alle functies, behalve bij de manuele modus, knipperen de velden  (20) en  (15).



Als het gewenste levensmiddel eerst moet worden ontdooid, raak dan het veld  (12) aan en leg het levensmiddel in het apparaat.

5. Raak het veld  aan om het voorverwarmproces te starten. Het veld  en het veld van het gekozen levensmiddel knipperen.

6. Het apparaat verwarmt zich op tot op de juiste temperatuur. Zodra er 4 korte en 1 lang geluidssignaal weerklinken, is het voorverwarmproces beëindigd.
7. Open het apparaat en leg de spijzen die moeten worden bereid op de onderste grillplaat.
8. Sluit het apparaat weer.
9. Kies bij de modi vlees  en vis  de gewenste gaargraad via de velden selectie gaargraad (16) (zie hoofdstuk 'Functies').
10. Raak het veld  aan om het grillproces te starten. Het veld  en het veld van het geselecteerde levensmiddel branden constant en de LED-gekleurde countdown (17) schakelt zich in. Wanneer de LED-gekleurde countdown rood is en er 4 korte en 1 lang geluidssignaal weerklinken, is het grillproces beëindigd.



Wij raden aan om tijdens het grillproces regelmatig te controleren of de spijzen de gewenste gaargraad al hebben bereikt.

11. Open het apparaat en neem de spijzen eruit. **Opgelet:** gebruik om de spijzen eruit te nemen alleen hittebestendig keukengereedschap van hout of kunststof.
12. Isoleer het apparaat na gebruik van het stroomnet en laat het afkoelen, alvorens het schoon te maken.

## TIPS EN TRICKS

- Vlees of vis is niet zomaar vlees of vis. De smaak is afhankelijk van tal van factoren – de soort, de herkomst, de manier waarop vis werd gevangen, het houden van het dier enz... Daarom geldt bij het grillen: kwaliteit gaat voor kwantiteit! Ook omdat men van gegrild vlees en van gegrilde vis quasi puur of met maar enkele kruiden kan en moet genieten, loont het zich om bij de keuze iets dieper in de portemonnee te tasten.
- Het grillresultaat staat of valt bovendien met de grootte en dikte van het vlees of van de vis – hier moet tijdens het grillproces steeds weer in de gaten worden gehouden of de geselecteerde instellingen ook perfect passen bij dit stuk vlees of vis.
- Bij het grillen van ronde levensmiddelen, zoals worstjes, maïskolven enz., duurt het grillproces vanwege het geringe legvlak meestal iets langer. Wij raden aan om het levensmiddel tussendoor 1-2 keer 90° te draaien, opdat het aan alle kanten lekker wordt aangebraden.
- Bij meerdere grillprocessen na elkaar bevelen wij aan om de grillplaten tussendoor met een borstel of een kwast grof te reinigen, om te verhinderen dat levensmiddelen aanbranden en er een sterke rookontwikkeling ontstaat.
- Het kruiden van vlees of vis moet men pas na het grillproces doen, opdat de kruiden niet op de grill verbranden en zo de smaak bederven.

## REINIGEN EN OPBERGEN

### Opgelet!

- Er mag geen vloeistof binnendringen in het apparaat. Dompel het apparaat nooit in water!
- Het apparaat is **niet** geschikt voor vaatwassers.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik van het apparaat op de grillplaten. Dit zou de antikleeflaag kunnen beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Reinig het apparaat om kiemvorming te vermijden meteen na elk gebruik. Laat etensresten niet indrogen.

1. Vergewis je ervan dat het apparaat volledig afgekoeld en van het stroomnet geïsoleerd is!
2. Neem de grillplaten (4 en 9) uit het apparaat (zie hoofdstuk 'Apparaat opstellen').
3. Trek de opvangschaal voor vet (6) uit het onderste deel van de behuizing en maak deze leeg.
4. Reinig de grillplaten en de opvangschaal voor vet met wat warm water en afwasmiddel of in de vaatwasser.



Voor een bijzonder lange levensduur raden wij aan om de grillplaten liefst met een spons en wat afwasmiddel te schoon te maken.

5. Veeg de behuizing af met een vochtige doek.
6. Droog het apparaat vervolgens af met een zachte doek.
7. Sluit het apparaat en fixeer met de vergrendeling (2) de grillplaten.

8. Bewaar het apparaat ontoegankelijk voor kinderen en dieren op een droge, schone, vorstvrije plaats.

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, kun je nagaan of je een probleem zelf kunt oplossen. Neem contact op met de klantenservice als het probleem met de hieronder genoemde stappen niet kan worden opgelost.



**Probeer niet om een elektrisch apparaat zelf te repareren!**

### Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in de contactdoos.

- Corrigeer de zitting van de netstekker.

De contactdoos is defect.

- Probeer een andere contactdoos.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de netsluiting.

### De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer:	09550
Modelnummer:	HRG1026
Stroomvoorziening:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Vermogen:	max. 2000 W
Beschermklasse:	I
ID gebruikershandleiding:	Z 09550 M DS V1 0620 uh
Alle rechten voorbehouden.	



### Het apparaat wordt tijdens het gaarproces uitgeschakeld.

Het apparaat werd langere tijd geopend, om bijv. de gaartoestand van de levensmiddelen tussendoor te testen.

- Let erop het apparaat niet te lang te openen, want het bezit een automatische zelfuitschakeling.

### Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren werd gebruikt.

Het apparaat is vervuild.

- Reinig het apparaat.

## VERWERKING



Verwerk het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk en breng dit naar een recyclepunt.



Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (Waste Electrical and Electronical Equipment - WEEE). Dit apparaat mag niet bij het normale huisafval worden gedaan, maar moet milieuvriendelijk worden verwerkt door een van overheidswege erkend afvalverwerkingsbedrijf.

