

COOK.

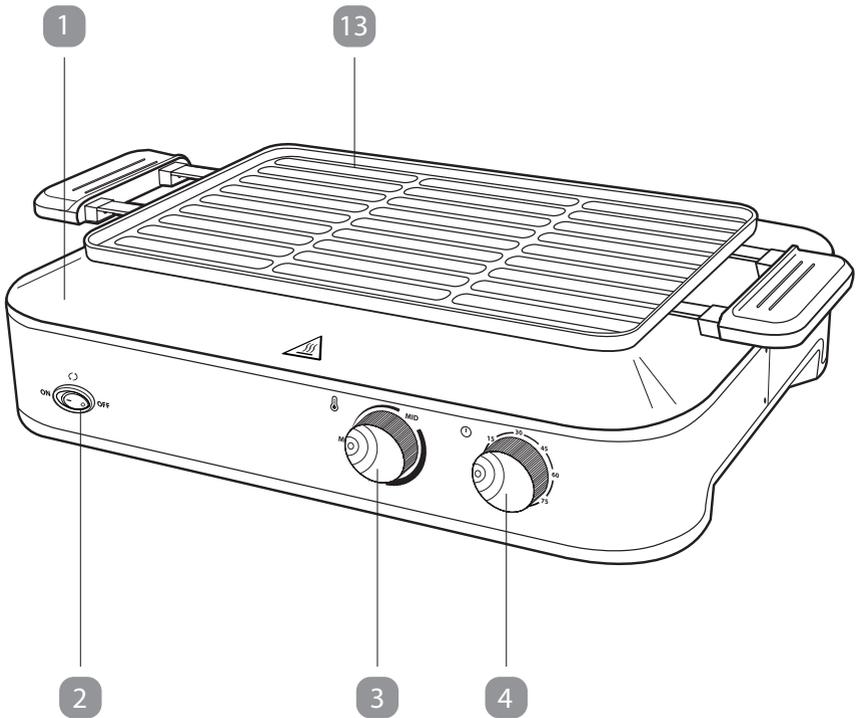
3in1 Multi-Infrarot-Grill

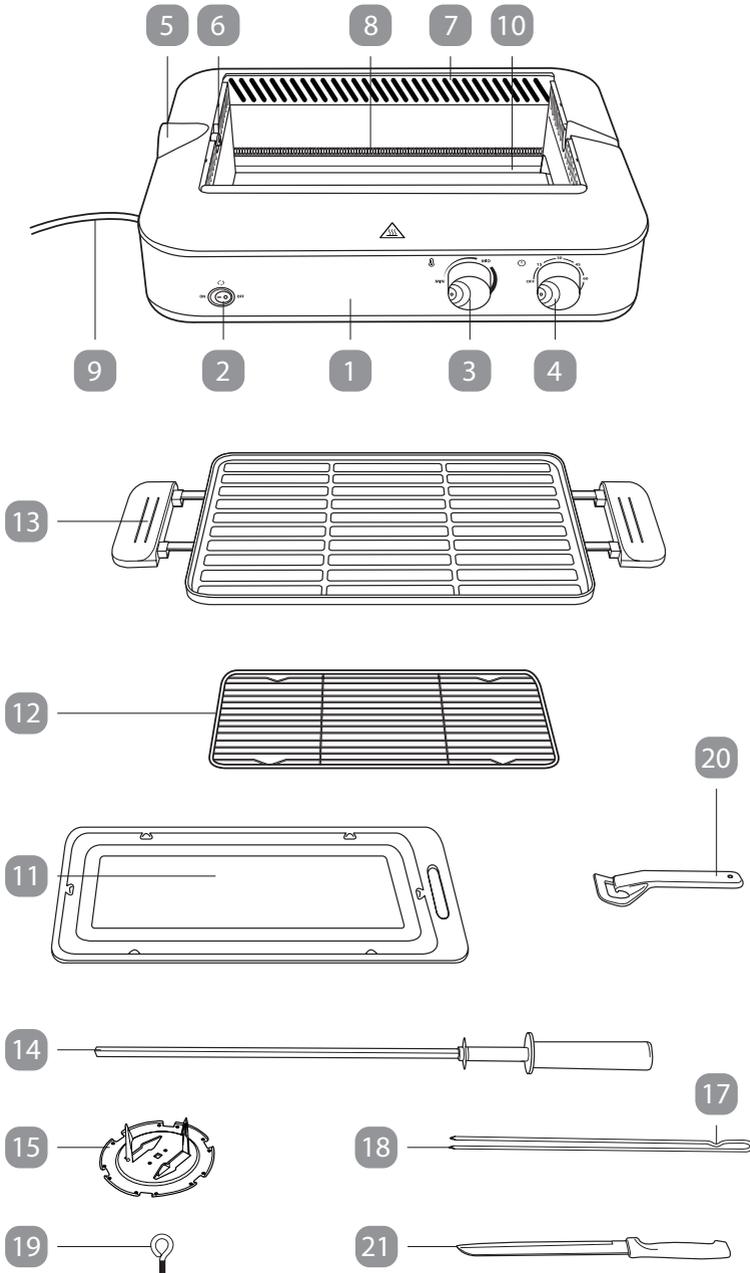
MK 240



Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang	3
Komponenten.....	5
Verwendung.....	6
Allgemeines	12
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Zeichenerklärung	12
Sicherheit	13
Hinweiserklärung	13
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	14
Erstinbetriebnahme	18
Grill und Lieferumfang prüfen	18
Grill aufstellen	19
Bedienung.....	20
Grillen mit Grillrost.....	21
Grillen mit Rotisserie	22
Grillen mit Spießen	24
Garzeiten	25
Störungstabelle	26
Reinigung.....	27
Aufbewahrung.....	29
Technische Daten.....	29
Konformitätserklärung	30
Entsorgung.....	30
Verpackung entsorgen.....	30
Altgerät entsorgen.....	30

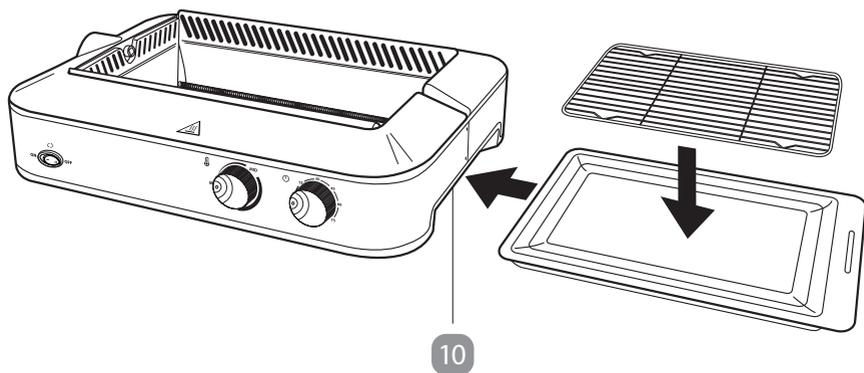




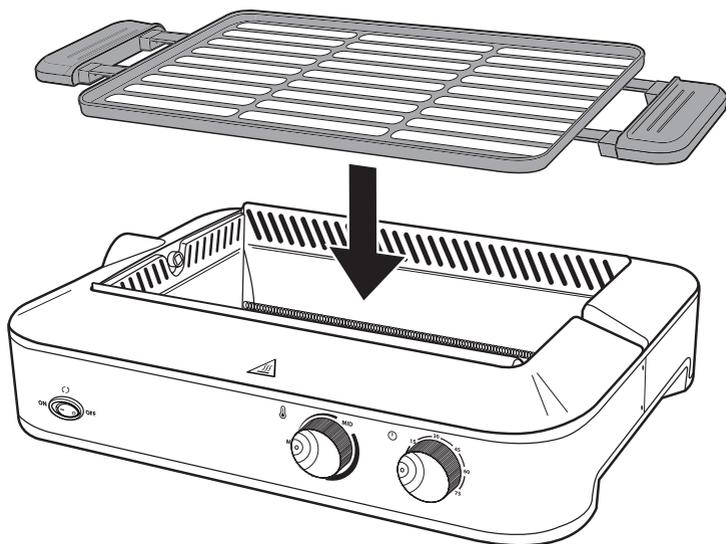
Komponenten

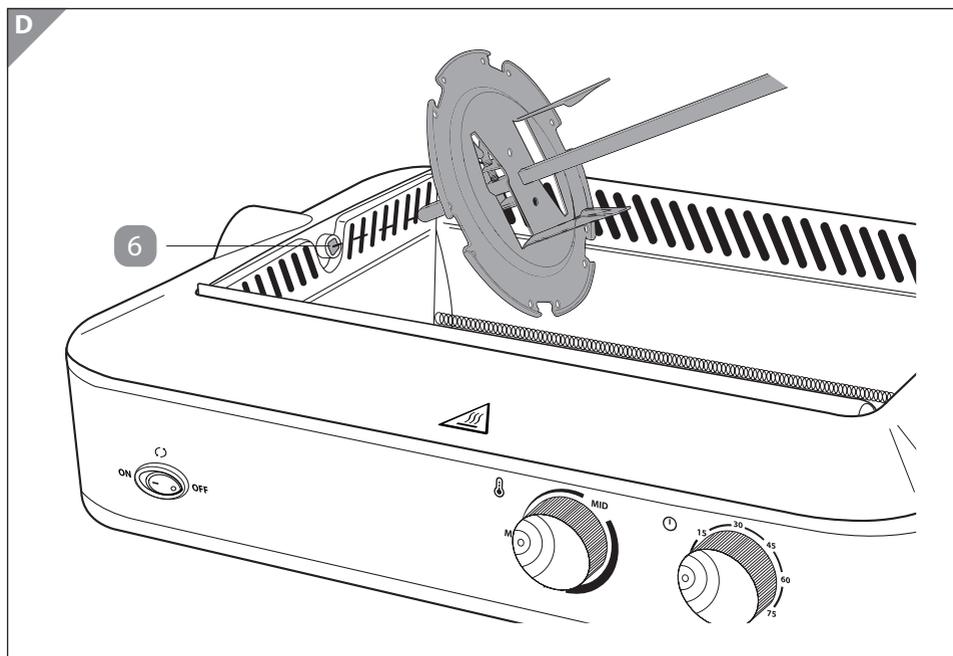
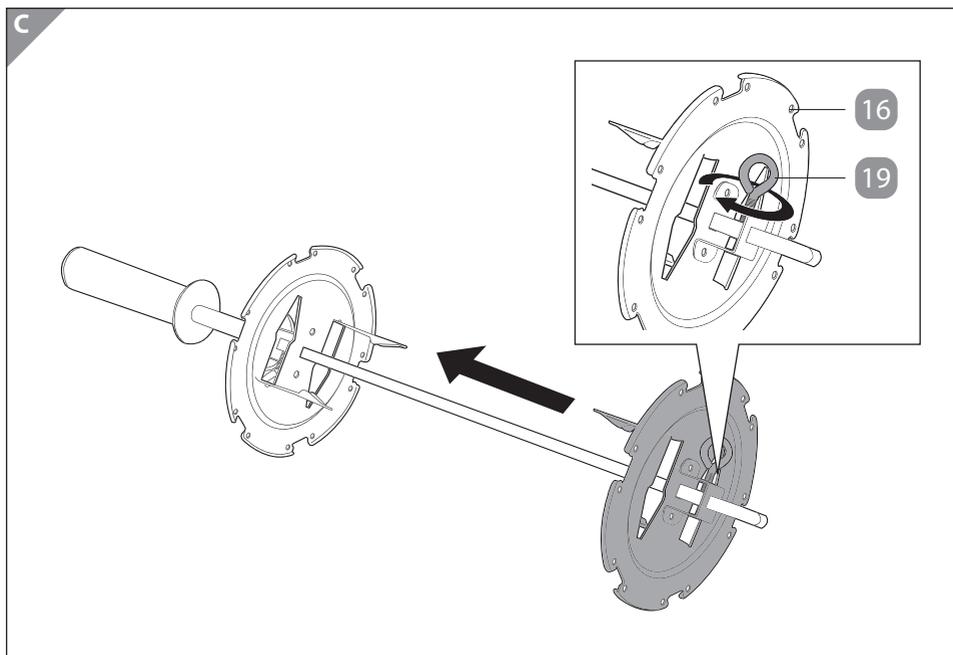
- 1 Basiseinheit
- 2 **ON/OFF**-Schalter (↻)
- 3 Temperaturregler
- 4 Zeitregler
- 5 Getriebeeinheit
- 6 Führungsloch
- 7 Lüftungsschlitze
- 8 Infrarot-Heizelemente
- 9 Netzstecker mit -kabel
- 10 Schiene für Fettauffangschale
- 11 Fettauffangschale
- 12 Auffanggitter
- 13 Grillrost
- 14 Rotisseriesstab
- 15 Fixierscheibe mit 2 Spießen, 2×
- 16 Spießaufnahme
- 17 Einkerbung
- 18 Spieß, 6×
- 19 Ringschraube, 2×
- 20 Griff für Fettauffangschale
- 21 Kebabmesser

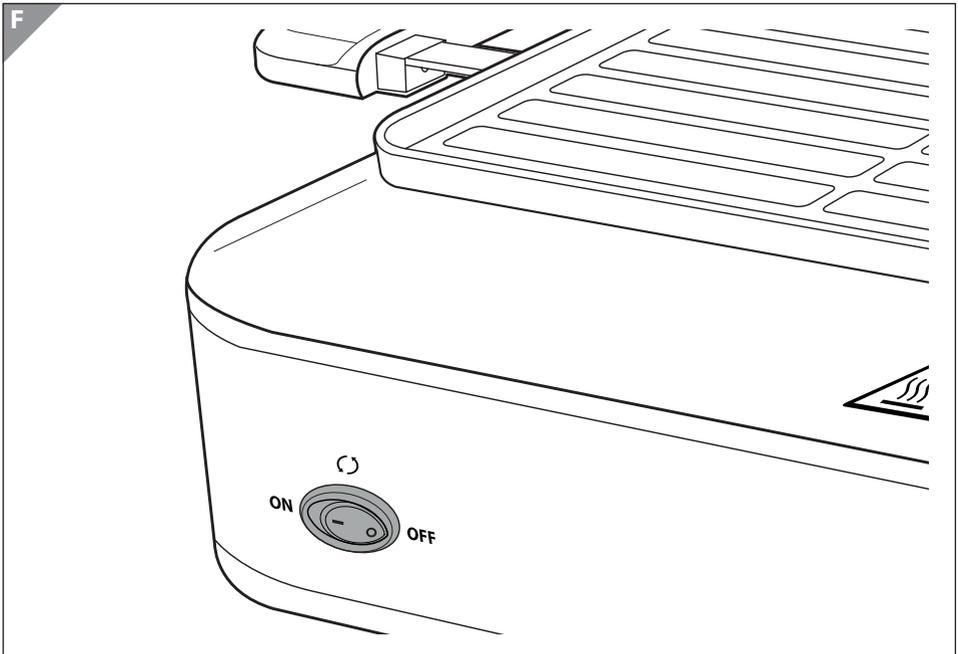
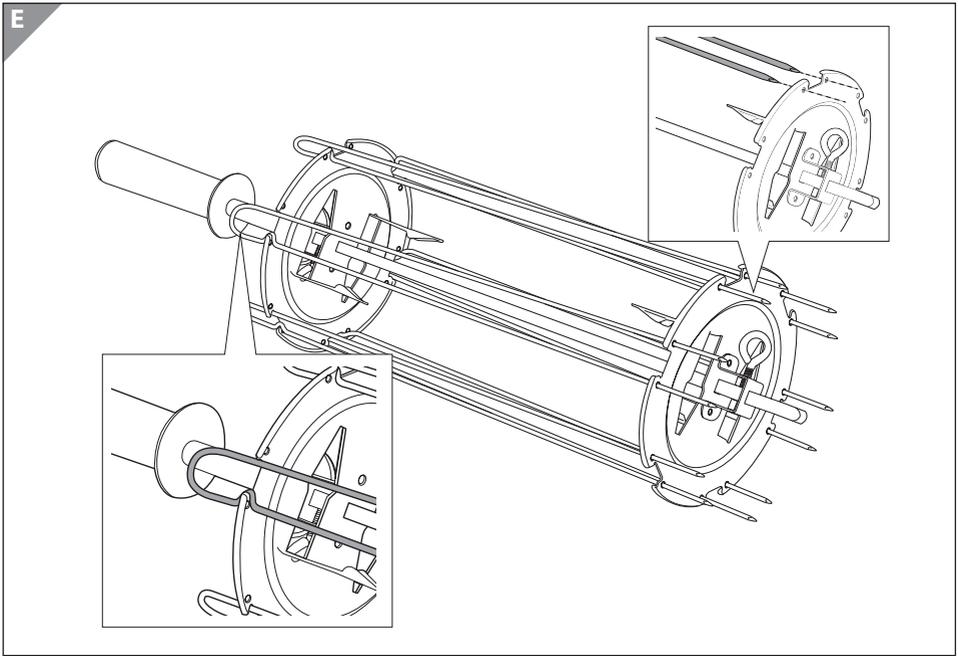
A

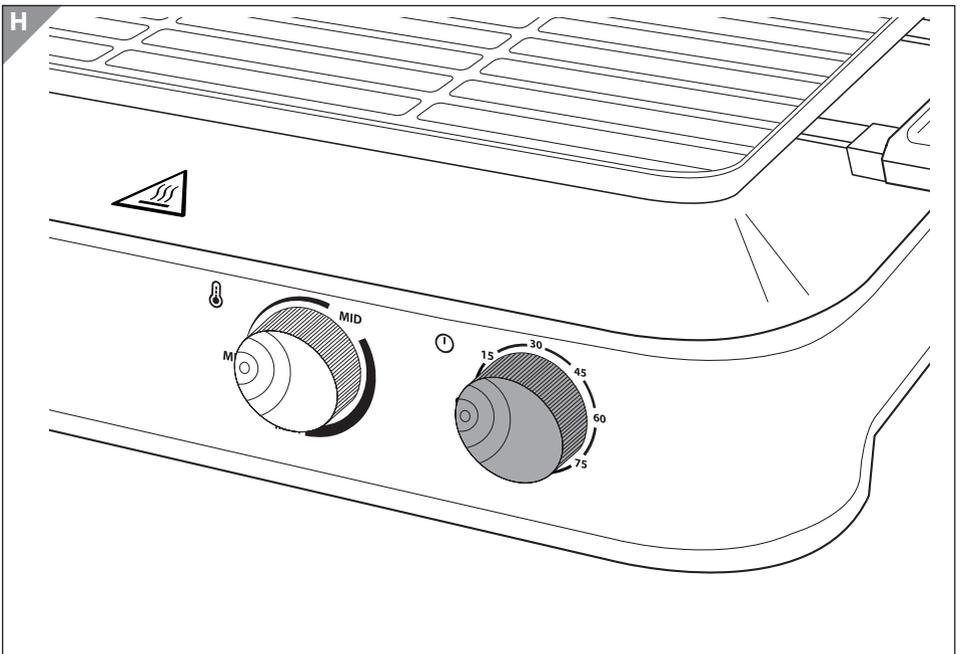
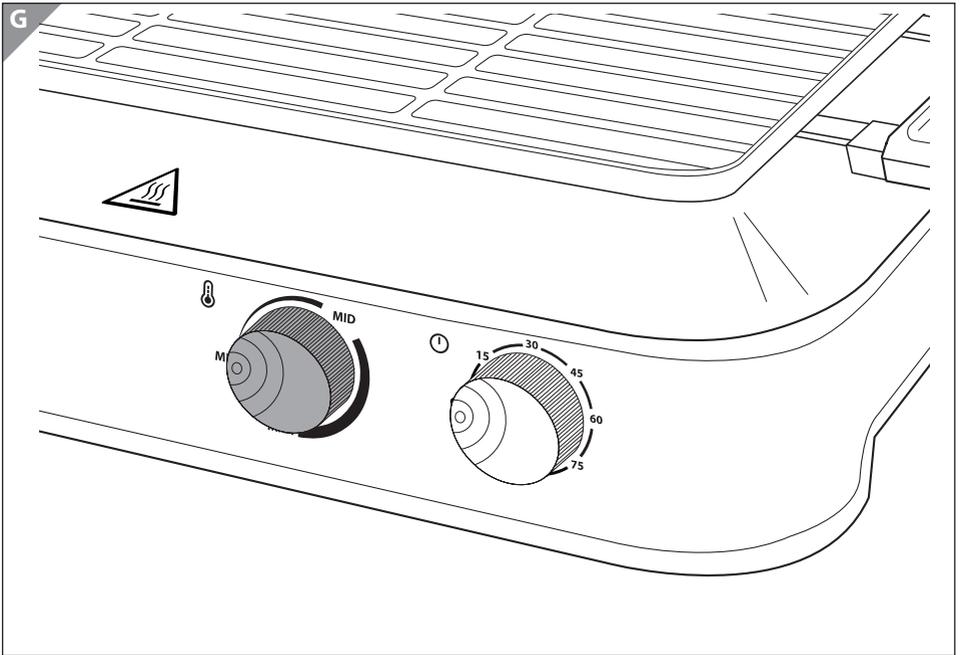


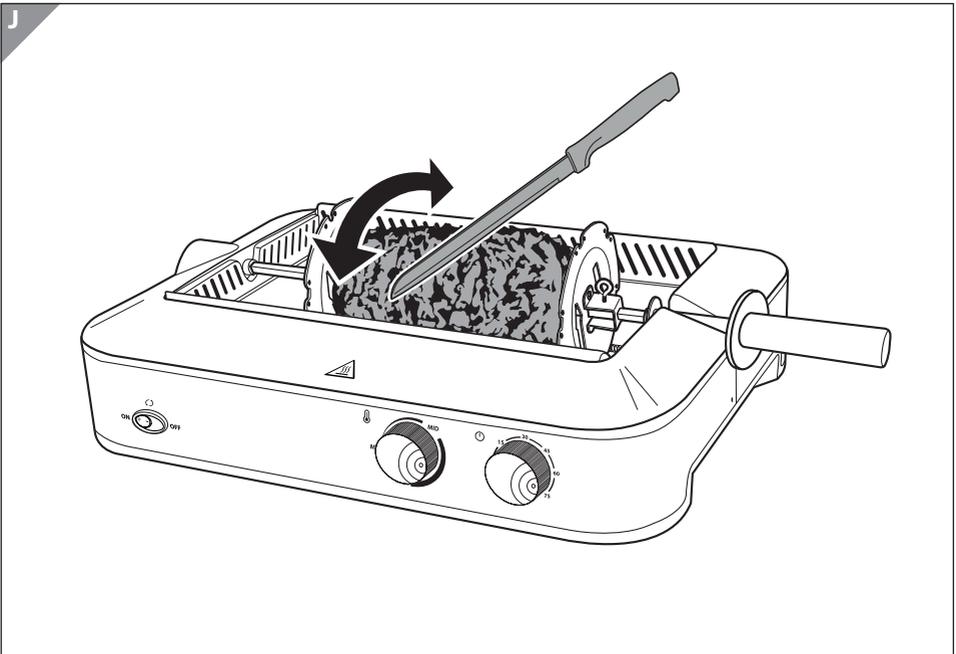
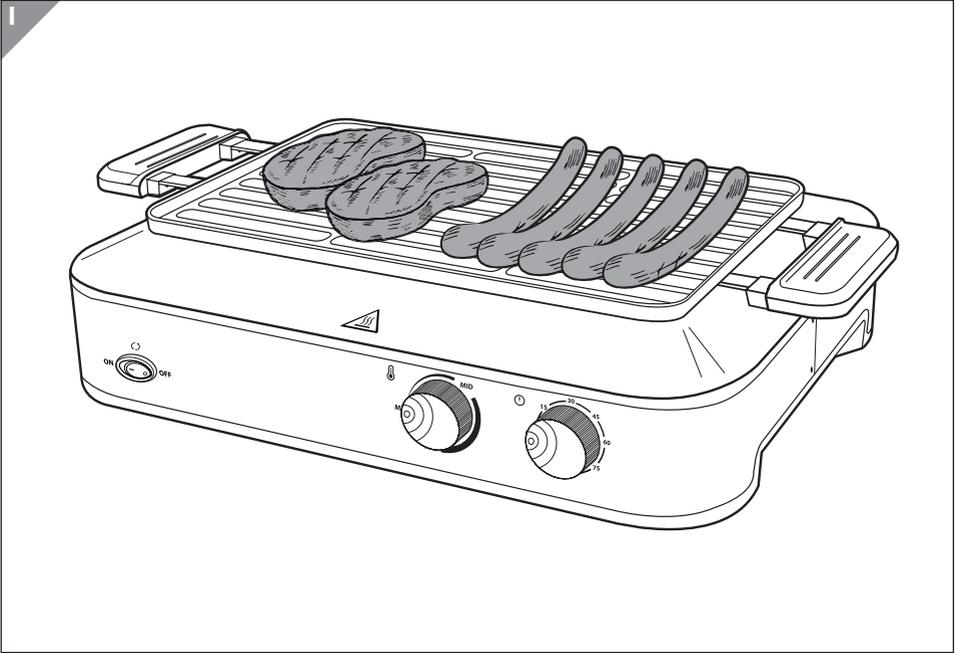
B



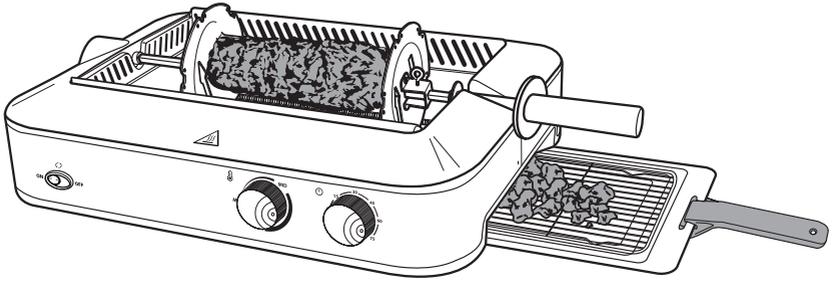




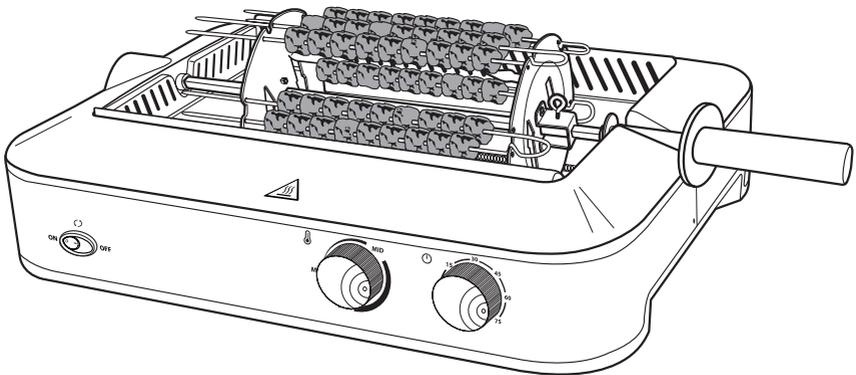




K



L



Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem 3in1 Multi-Infrarot-Grill (im Folgenden nur „Grill“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Grill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Schäden am Grill oder schweren Verletzungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Grill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

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

Die Bedienungsanleitung kann über den Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Grill ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Grill oder auf der Verpackung verwendet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Warnung vor heißen Oberflächen.



Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Grills die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.



Verwenden Sie den Grill nur in Innenräumen.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



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



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr!

Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder falsche Bedienung können einen Stromschlag verursachen.

- Schließen Sie den Grill ausschließlich in Innenräumen und nur an eine vorschriftsmäßig installierte AC 230 V Steckdose an.
- Schließen Sie den Grill nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Grill bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie den Grill nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Grills beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine technisch qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Grill befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Es dürfen keine Veränderungen am Grill durchgeführt werden!
- VORSICHT! Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie

beispielsweise eine Zeitschaltuhr oder sonstige Fernwirkssysteme versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

- Tauchen Sie weder die Basiseinheit des Grills noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Grill, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten am Grill durch (wie z. B. Reinigen).
- Verwenden Sie den Grill nie in Feuchträumen.
- Lagern Sie den Grill nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Grill, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Grill hineinstecken.
- Trennen Sie den Grill immer von der Stromversorgung, wenn Rauch aus dem Grill austritt.
- Trennen Sie den Grill immer von der Stromversorgung, wenn Sie ihn unbeaufsichtigt lassen, wenn eine Störung auftritt und bevor Sie ihn reinigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Grill.



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie den Grill nicht während des Betriebes!

- Der Grill wird an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
- Halten Sie Kinder vom Grill fern.
- Der Grill darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand zum Grill von 50 cm zu jeder Seite ein.
- Nicht auf hitzeempfindliche oder brennbare Oberflächen stellen. Sie könnten sich verformen.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und/oder mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Der Grill kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Grill und den Zubehörteilen spielen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Kebabmesser spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und den Anschlussleitungen fernzuhalten.
- Halten Sie den Grill von Haustieren fern.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und führen Sie keine anderen Tätigkeiten aus.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!



Erblindungsgefahr!

Die falsche Verwendung des Grills kann zu Augenschäden oder zur völligen Erblindung führen.

- Schauen Sie niemals direkt oder mit optischen Instrumenten in das Infrarot-Heizelement!
- Das Infrarot-Heizelement kann nicht ersetzt werden!



Beschädigungsgefahr! Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen des Grills führen.

- Stellen Sie den Grill auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Grill nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Grill niemals in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Grill nicht direkt an eine Wand, unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Schützen Sie den Grill vor direkter Sonneneinstrahlung.

- Stellen Sie den Grill nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Grill niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) aus.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Grills Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Benutzen Sie den Grill nur bei einer Umgebungstemperatur von ca. 10 – 25 °C.
- Tauchen Sie den Grill zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Der Grill kann sonst beschädigt werden.
- In den Innenraum dürfen keine metallischen oder brennbare Gegenstände hineingelegt werden.
- Verwenden Sie den Grill nur mit der Fettauffangschale.

Erstinbetriebnahme

Grill und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Grill schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
1. Nehmen Sie den Grill aus der Verpackung.
 2. Kontrollieren Sie, ob der Grill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
 3. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

4. Vor der Inbetriebnahme sollten Sie alle Zubehörteile reinigen. Gehen Sie dazu wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben vor.
5. Um Produktionsrückstände zu verbrennen, heizen Sie den Grill 10 Minuten auf maximaler Stufe vor. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.

Grill aufstellen



Verletzungsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Der Grill muss auf einem hitzefesten und stabilen Untergrund aufgestellt werden.
- Die Klingen, Spieße und sonstigen Metallteile der Rotisserie sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.



Hinweis: Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Grills wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

2. Stellen Sie die Basiseinheit **1** so auf, dass genügend Platz vorhanden ist. Platzieren Sie den Grill nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.
3. Achten Sie darauf, dass der Grill immer **waagrecht** aufgestellt wird.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz zur einfachen Entnahme der Fettauffangschale **11** besteht.

4. Legen Sie das Auffanggitter **12** in die Fettauffangschale **11** und schieben Sie die Fettauffangschale in die Schiene **10** an der rechten Unterseite der Basiseinheit **1** (siehe **Abb. A**).

Bedienung



Verletzungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie den Grill nicht während des Betriebes!

- Prüfen Sie den Grill vor jeder Inbetriebnahme.
- Berühren Sie die heißen Teile des Grills während des Betriebes nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie den Grill und seine Zubehörteile bei Betrieb ausschließlich mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen an. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!
- ACHTUNG! Der **ON/OFF**-Schalter (↺) startet lediglich die Rotisserie. Der Grill startet den Heizvorgang erst, wenn über den Temperatur- und Zeitregler die gewünschte Temperatur und Dauer eingestellt wurden.
- Beachten Sie, dass der Grill auch nach dem Abschalten noch heiß sein kann!
- Halten Sie sich von austretendem Dampf fern.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Fettauffangschale immer hitzebeständige Spezialhandschuhe. Achten Sie auf herausschwappendes Fett! Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass Sie die Lüftungsschlitze (7) niemals verdecken. Das Gerät kann andernfalls überhitzen und zerstört werden.
- Überfüllen Sie den Grillrost oder die Rotisserie nicht.
- Trennen Sie nach jeder Verwendung den Netzstecker von der Steckdose.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz, zum problemlosen Herausziehen der Fettauffangschale, um den Grill besteht.

Überfüllen Sie die Fettauffangschale nicht!

Bitte beachten Sie, dass die Fettauffangschale **11** ein max. Fassungsvermögen von ca. 300 ml hat. Prüfen Sie während des Betriebes regelmäßig den Füllstand der Fettauffangschale. Sollte das Maximum erreicht, der Grillvorgang jedoch nicht abgeschlossen sein, stoppen Sie den Betrieb und entfernen Sie das Grillrost, die Rotisserie oder Spieße mit dem Grillgut. Nun können Sie die Fettauffangschale vorsichtig entleeren. Anschließend schieben Sie diese wieder in den Grill und legen das Grillrost, die Rotisserie oder Spieße mit Grillgut auf den Grill. Der Grillvorgang kann nun fortgesetzt werden.

Grillen mit Grillrost



Verbrennungsgefahr! Verletzungsgefahr! Brandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Der Grill und seine Zubehörteile werden an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
 - Reinigen Sie den Grill und die Zubehörteile nach jeder Verwendung! Verbliebene Fett- und Lebensmittelreste können sich entzünden und einen Brand verursachen!
 - Legen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel oder ähnliches auf den Grillrost. Diese können sich aufheizen und zu Verbrennungen führen.
 - Bei der Entnahme von kleinem Grillgut, mit einer Länge von weniger als 8,5 cm und/oder einem Gewicht von weniger als ca. 30 g, besteht Verbrennungsgefahr!
1. Schieben Sie die Fettauffangschale **11** über die Schiene **10** an der rechten Unterseite in den Grill hinein (siehe **Abb. A**).
 2. Legen Sie den Grillrost auf den Grill (siehe **Abb. B**).
 3. Schließen Sie den Netzstecker **9** an eine geeignete Steckdose an.
 4. Stellen Sie über den Temperaturregler **3** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (siehe **Abb. G**).

- Um den Grill zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **4** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (siehe **Abb. H**). Das Gerät beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und der Grill startet den Heizvorgang.
- Legen Sie das Grillgut nun auf den Grillrost (siehe **Abb. I**).
- Wenden Sie das Grillgut regelmäßig.
- Nach Ablauf des Timers schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **4** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
- Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **11** unter Zuhilfenahme des mitgelieferten Griffes **20** (siehe **Abb. K**). Fassen Sie die Fettauffangschale nicht mit bloßen Händen an – es besteht Verbrennungsgefahr.

Grillen mit Rotisserie



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Die Klingen, Spieße und sonstigen Metallteile der Rotisserie sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
 - Der Grill und seine Zubehöerteile werden an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
 - Reinigen Sie den Grill und die Zubehöerteile nach jeder Verwendung! Verbliebene Fett- und Lebensmittelreste können sich entzünden und einen Brand verursachen!
 - Bei der Entnahme von kleinem Grillgut, mit einer Länge von weniger als 8,5 cm und/oder einem Gewicht von weniger als ca. 30 g, besteht Verbrennungsgefahr!
 - Das Kebabmesser ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
- Legen Sie das Auffanggitter **12** in die Fettauffangschale **11**. Anschließend schieben Sie die Fettauffangschale über die Schiene **10** an der rechten Unterseite in den Grill hinein (siehe **Abb. A**).
 - Schieben Sie eine der Fixierscheiben **15** bis ans Ende des Rotisseriesstabes **14**.

Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung Mitte des Rotisseriesiabes zeigen (siehe **Abb. C**).

3. Stellen Sie die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest.
4. Schieben Sie das Grillgut auf den Rotisseriesiab **14**.
5. Schieben Sie die zweite Fixierscheibe **15** bis zum Ende des Grillguts auf den Rotisseriesiab **14**. Fixieren Sie das Grillgut beidseitig mit Hilfe der abstehenden Spieße der Fixierscheibe.



Hinweis: Um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten, richten Sie das Grillgut mittig auf dem Rotisseriesiab aus.

6. Stellen Sie die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest (siehe **Abb. C**).
7. Führen Sie den Rotisseriesiab **14** in das Führungsloch **6** an der Getriebeneinheit **5** (siehe **Abb. D**).
8. Schließen Sie den Netzstecker **9** an eine geeignete Steckdose an.
9. Stellen Sie über den Temperaturregler **3** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (siehe **Abb. G**).
10. Um den Grill zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **4** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (siehe **Abb. H**). Das Gerät beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und der Grill startet den Heizvorgang.
11. Um die Rotisserie zu starten, schalten Sie den **ON/OFF-Schalter**  **2** auf **ON** (→).



Sie können mit Hilfe des Rotisseriesiabes auch einen Kebabspieß grillen. Das gegrillte Fleisch können Sie mit dem Kebabmesser **21** direkt vom Spieß abschneiden (siehe **Abb. J**). Das abgeschnittene Fleisch fällt auf das Auffanggitter und kann anschließend entnommen werden (siehe **Abb. K**).



Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie das Auffanggitter nicht überladen, so dass Sie die Fettauffangschale problemlos entnehmen können.

12. Nach Ablauf des Timers schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **4** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
13. Wenn das Grillgut fertig ist, schalten Sie den **ON/OFF-Schalter**  auf **OFF** (○), um die Rotisserie auszuschalten.
14. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **11** unter Zuhilfenahme des mitgelieferten Griffes **20** (siehe **Abb. K**). Fassen Sie die Fettauffangschale nicht mit bloßen Händen an – es besteht Verbrennungsgefahr.

Grillen mit Spießen



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Grill kann zu schwerwiegenden Verletzungen führen.

- Die Klingen, Spieße und sonstigen Metallteile der Rotisserie sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
 - Der Grill und seine Zubehöerteile werden an allen Oberflächen extrem heiß. Berührungen führen zu schweren Verbrennungen.
 - Reinigen Sie den Grill und die Zubehöerteile nach jeder Verwendung! Verbliebene Fett- und Lebensmittelreste können sich entzünden und einen Brand verursachen!
 - Bei der Entnahme von kleinem Grillgut, mit einer Länge von weniger als 8,5 cm und/oder einem Gewicht von weniger als ca. 30 g, besteht Verbrennungsgefahr!
 - Das Kebabmesser ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!
1. Schieben Sie eine der Fixierscheiben **15** bis ans Ende des Rotisseriesstabes **14**. Die abstehenden Spieße der Fixierscheibe müssen in Richtung Mitte des Rotisseriesstabes zeigen. Stellen Sie anschließend die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest.
 2. Schieben Sie die zweite Fixierscheibe **15** ein Stück auf den Rotisseriesstab **14**. Achten Sie darauf, dass Sie den passenden Abstand für die Spieße wählen. Stellen Sie anschließend die Fixierscheibe mit Hilfe der Ringschraube **19** fest.
 3. Bestücken Sie die Spieße **18** mit dem Grillgut (siehe **Abb. L**).
 4. Führen Sie die spitzen Enden der Spieße **18** in die dafür vorgesehenen Spießaufnahmen **16** der Fixierscheibe (siehe **Abb. E**). Bei Bedarf lösen Sie die Ringschraube einer Fixierscheibe nochmal und richten diese neu aus.



Achtung: Um Verletzungen durch die scharfen Metallteile zu vermeiden, sollten die spitzen Enden der Spieße nicht an der Griffseite montiert werden.

5. Anschließend können Sie das andere Ende der Spieße in die dafür vorgesehenen Einkerbungen **17** an der Fixierscheibe einklemmen (siehe **Abb. E**).

6. Stellen Sie über den Temperaturregler **3** im Uhrzeigersinn die gewünschte Temperatur ein (siehe **Abb. G**).
7. Um den Grill zu starten, stellen Sie über den Zeitregler **4** im Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit ein (siehe **Abb. H**). Das Gerät beginnt zu ticken. Der interne Timer ist jetzt eingeschaltet und der Grill startet den Heizvorgang.
8. Um die Rotisserie zu starten, schalten Sie den **ON/OFF-Schalter** **2** auf **ON (→)**.
9. Nach Ablauf des Timers schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sollten Sie die Grillzeit verlängern wollen, drehen Sie den Zeitregler **4** erneut im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Dauer.
10. Wenn das Grillgut fertig ist, schalten Sie den **ON/OFF-Schalter** **2** auf **OFF (O)**, um die Rotisserie auszuschalten.
11. Entnehmen Sie die Spieße mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen.
12. Nach Beenden des Grillvorganges entnehmen Sie die Fettauffangschale **11** unter Zuhilfenahme des mitgelieferten Griffes **20** (siehe **Abb. K**). Fassen Sie die Fettauffangschale nicht mit bloßen Händen an, es besteht Verbrennungsgefahr.

Garzeiten

Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die Aufwärmzeit des Grills ist nicht berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass die Garzeit und -temperatur vom Lebensmittel abhängen (z. B. Fleisch oder Fisch, jeweilige Dicke, Temperatur, ...). Die Richtwerte orientieren sich an gekühlten, nicht gefrorenen Lebensmitteln.



Achtung: Dieser Grill eignet sich nicht zum Grillen von panierten Speisen.

Grillgut	Grillzeit
Schwein	ca. 13 – 16 Min.
Rind (Steak)	ca. 10 – 12 Min.
Geflügel (Hähnchenbrust)	ca. 15 – 20 Min.
Burger Patties	ca. 10 – 15 Min.
Fisch	ca. 8 – 18 Min.
Garnelen	ca. 12 – 14 Min.
Würstchen u. Fleischspieß	ca. 12 – 18 Min.
Gemüsespieß	ca. 10 Min.
Maiskolben	ca. 15 – 20 Min.

Störungstabelle

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen des Grills führen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Grill kann zu Verletzungen führen.

- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Grill durch. Überlassen Sie die Reparatur den Fachkräften.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Der Grill funktioniert nicht.	Der Netzstecker 9 ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.
	Der Grill war zu lange in Betrieb. Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Grill mind. 30 Min. abkühlen.
	Die Infrarot-Heizelemente 8 sind beschädigt.	Der Grill ist irreparabel beschädigt. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
	Der Zeitregler 4 wurde nicht betätigt.	Stellen Sie zuerst die gewünschte Temperatur über den Temperaturregler 3 ein. Anschließend drehen Sie den Zeitregler 4 im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Grillzeit einzustellen.

Fehler	Ursache	Lösung
Der Grill erreicht die eingestellte Temperatur nicht.	Die Infrarot-Heizelemente 8 sind beschädigt.	Der Grill ist beschädigt. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
	Der Temperaturregler 3 ist defekt.	
Die Zeiteinstellung des Grills funktioniert nicht.	Der Zeitregler 4 ist defekt.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Das Grillgut fällt von der Rotisserie.	Die Fixierscheiben sind nicht ausreichend zusammengeschoben.	Schieben Sie die Fixierscheiben weiter zueinander (siehe Abb. C).
Die Rotisserie dreht sich schwerfällig.	Die Rotisserie ist zu voll beladen.	Überladen Sie die Rotisserie nicht.
Die Rotisserie dreht sich nicht.	Die Rotisserie ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den ON/OFF -Schalter  2 auf ON (→) (siehe Abb. F).
	Die Rotisserie ist blockiert.	Überprüfen Sie die Auflagefläche der Rotisserie und entfernen Sie ggf. Blockaden.

Reinigung



Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie die Basiseinheit des Grills niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Lassen Sie den Grill vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen des Grills führen.

- Reinigen Sie den Grill und die Zubehörteile nach jeder Verwendung, da es sonst zu Funktionsstörungen und/oder Verschleiß kommen kann.
 - Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
 - Geben Sie die Basiseinheit **1** des Grills keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.
 - Reinigen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile mit handelsüblichem Spülmittel.
 - Achten Sie nach der Reinigung darauf, dass der Grill und der Netzstecker vollständig getrocknet sind.
 - Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung das Spülmittel vollständig entfernt wurde.
1. Reinigen Sie die Basiseinheit **1** und den Grillrost **13** mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel.
 2. Die Teile der Rotisserie **14** **15**, die Spieße **18** und das Kebabmesser **21** können in der Spülmaschine oder mit Spülmittel gereinigt werden.
 3. Trocknen Sie anschließend alle Teile komplett ab und entfernen Sie alle Spülmittelreste.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Grill kann zu Beschädigungen des Grills führen.

- Lagern Sie den Grill nie neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Alle Zubehörteile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Verstauen Sie den Grill nur in trockenem Zustand.
- Bewahren Sie den Grill stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem er vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Nutzen Sie zur Aufbewahrung die Originalverpackung.

Technische Daten

Modell:	MK 240
Netzspannung:	AC 230 V / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1600 Watt
Gewicht:	ca. 3,8 kg
Abmessungen (B × T × H):	ca. 420 × 320 × 130 mm
Abmessungen Grillrost (B × T × H):	ca. 506 × 220 × 25 mm
Fettauffangschale (B × T × H):	ca. 345 × 190 × 9 mm
Rost für Fettauffangschale (B × T × H):	ca. 297 × 157 × 8 mm
Kebab-Messer (L):	ca. 205 mm (Klinge); ca. 325 mm (Gesamtlänge)
Kabellänge:	ca. 120 cm
Temperatur:	90 – 240 °C
Schutzklasse:	I
Timer (Min./Max.):	0 – 90 Min.
Umdrehungen pro Min. (Rotisserie):	3/Min.
Timer Signalton:	ja
Entnehmbare Fettauffangschale:	ja
Überhitzungsschutz:	ja

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann über die auf der Garantiekarte angeführte Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte der Grill 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.



COOK.

Importiert durch:

MONOLITH GMBH
MAXSTRASSE 16
45127 ESSEN
DEUTSCHLAND