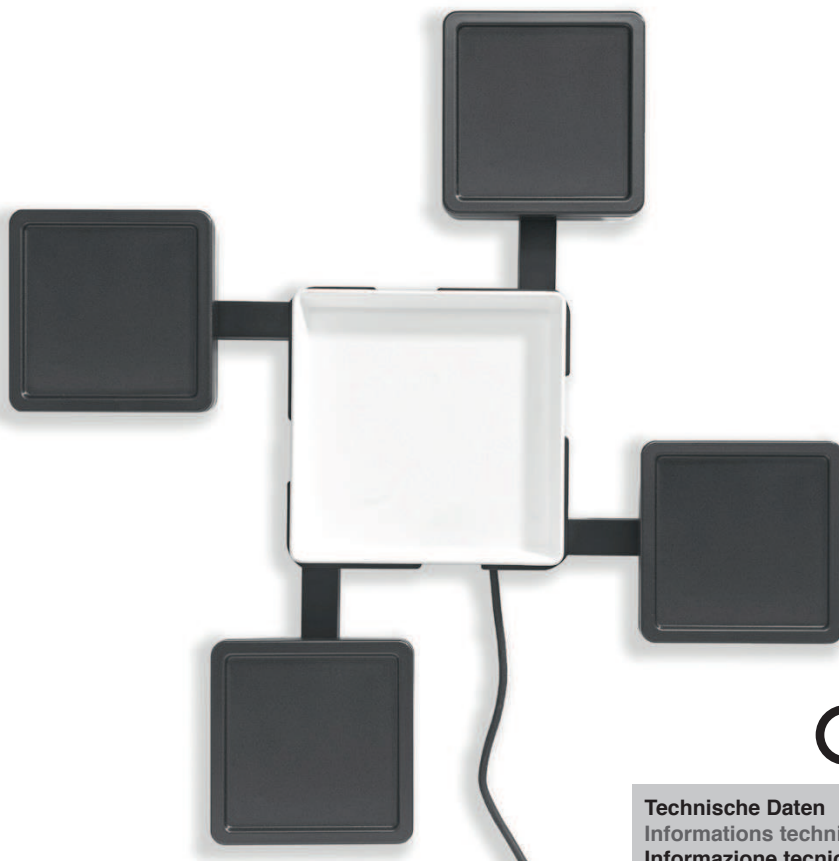




**BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR USE**

Gourmet-Star



Technische Daten
Informations technique
Informazione tecnico
Technical informations
240V / 50Hz / 4 x 225W

Art. 402972





D Geräteübersicht

Abmessungen: 53.5 x 53.5 x 8 cm

Dimensioni: 53.5 x 53.5 x 8 cm

Dimensions: 53.5 x 53.5 x 8 cm

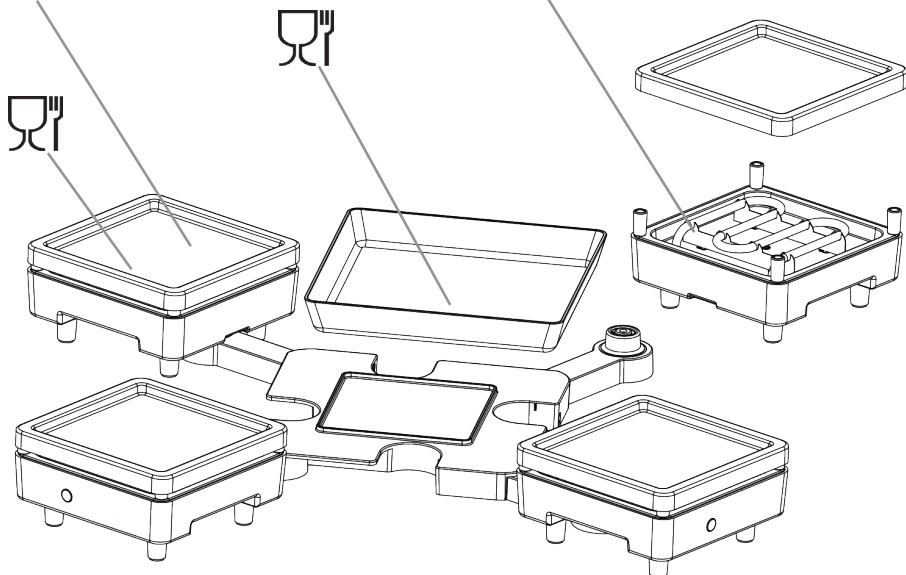
Dimension: 53.5 x 53.5 x 8 cm



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Hinweis

D

Sicherheitshinweise

Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel **von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.** Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- **Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.**
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- **Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.**
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlusschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- **Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.**

- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- **Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.**
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- **Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.**
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- **Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.**
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

EINLEITUNG

Der Gourmet Star ist ein praktischer, vielseitig verwendbarer Tischgrill. Dank der 4 separaten Grillelemente und der beweglichen Arme können Sie komfortabel und gemeinsam am Tisch etwas zubereiten. Die 4 Grillelemente haben jeweils eine abnehmbare Grillplatte mit Antihafbeschichtung. Die Arme lassen sich einklappen, die Grillelemente sind abnehmbar und lassen sich stapeln. Dadurch kann das ganze Set kompakt aufbewahrt werden. Dieser Tischgrill eignet sich ideal zum Braten von Fleisch oder Fisch oder zum Kochen von Gemüse und Eiern. Jeder Teilnehmer kann seine Gerichte nach eigenem Gusto zubereiten, oder es wird z.B. ein Grillelement nur für Fleisch und ein anderes nur für Fisch genutzt. Wenn Sie mit weniger als 4 Grillelementen grillen wollen, können Sie die überflüssigen einfach weglassen. Der automatische Thermostat sorgt für die ständige Einhaltung der richtigen Betriebstemperatur.

GEEIGNETE OBERFLÄCHEN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS

- Stellen Sie den Gourmet Star immer auf eine stabile und gerade Oberfläche.
- Obwohl der Gourmet Star einen Boden hat, der dafür sorgt, dass die Tischfläche nicht zu heiß wird, empfehlen wir Ihnen, den Gourmet Star nicht auf eine Plastiktischdecke oder andere wärmeempfindliche Oberflächen zu stellen. Als Unterlage für den Gourmet Star sind beispielsweise ein robustes Platzset oder ein hitzebeständiger Untersetzer geeignet.
- Um den Gourmet Star herum muss genügend Platz sein, damit die Luft zirkulieren und die Wärme entweichen kann.



ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

Die Antihafbeschichtung kann durch Metallbesteck zerkratzt und beschädigt werden. Verwenden Sie deshalb möglichst die Spatel.

- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf ein Gerät, das in Betrieb ist. Das Wasser spritzt nämlich in alle Richtungen und kann den Gourmet Star außerdem beschädigen.
- Denken Sie daran, dass sich beim Auflegen von Lebensmitteln und beim Erwärmen fetter Zutaten Dampf und Spritzer bilden können.
- Die Grillelemente werden während der Benutzung sehr heiß. Die heißen Grillelemente nicht berühren!
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange es noch eingeschaltet oder heiß ist. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät doch berühren müssen.
- Setzen Sie ausschließlich die Grillelemente auf die elektrischen Anschlüsse. Setzen Sie keine anderen Geräte darauf.
- Vor dem Aufsetzen oder Abnehmen der Grillelemente immer zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen.



ERSTGEBRAUCH

Reinigung der Grillplatten. Vgl. den Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Warten Sie einige Minuten, bis die Grillplatten die Betriebstemperatur erreicht haben.

Achtung! Beim Erstgebrauch des Geräts ist es normal, dass ein wenig Rauch entsteht, der einen bestimmten Geruch verströmt. Diese Raucherwicklung hört von selbst wieder auf.

BEDIENUNG

Bevor Sie die Lebensmittel auf die Grillplatten legen:

- Bereiten Sie die Zutaten vor, marinieren oder würzen Sie sie beispielsweise mit Kräutern.
- Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Warten Sie, bis die Grillplatten die Betriebstemperatur erreicht haben.
- Grillen Sie die Lebensmittel auf den Grillplatten, bis sie zum Verzehr bereit sind.
- Experimentieren Sie etwas mit der Garzeit, bis Sie das gewünschte Resultat erreichen.
- Kleine Stückchen werden beim Grillen bzw. Braten schneller gar als große.
- Wenden Sie die Zutaten mit dem Spatel.
- Damit Fleisch und Fisch nicht zu trocken werden, wenden Sie die Stücke am besten nur einmal.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine spitzen Gegenstände bzw. ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Eventuelle Bratreste lassen sich am besten mit Küchenpapier entfernen, wenn die Grillplatte noch nicht vollständig abgekühlt (aber nicht mehr heiß!) ist, da sie sich dann besser von der Grillplatte lösen lassen.
- Die Grillplatten entweder in die Spülmaschine geben oder mit etwas Geschirrspülmittel reinigen.
- Die Holzspatel können mit Spülmittel gereinigt werden. Anschließend gut abtrocknen.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.





F Description de l'appareil

Abmessungen: 53.5 x 53.5 x 8 cm

Dimensioni: 53.5 x 53.5 x 8 cm

Dimensions: 53.5 x 53.5 x 8 cm

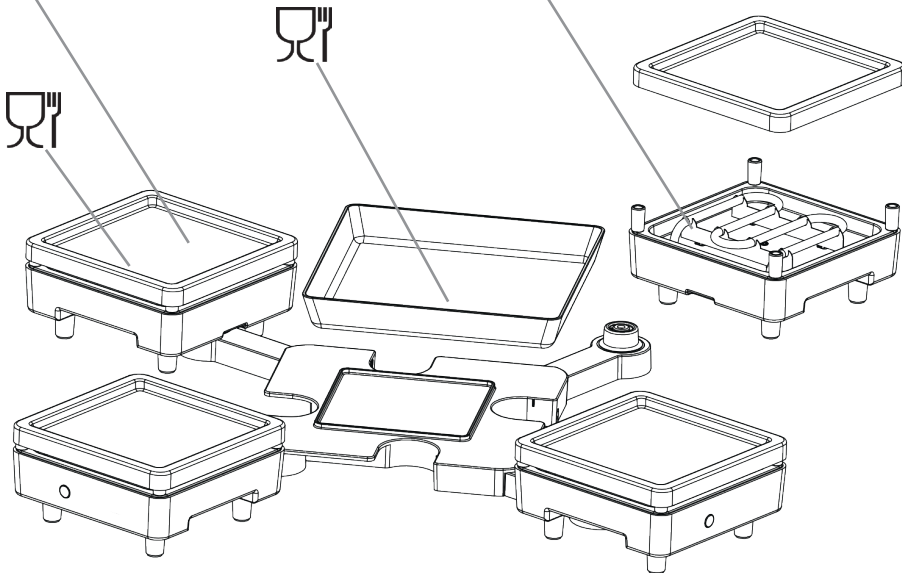
Dimension: 53.5 x 53.5 x 8 cm



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Indication

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi. Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. **Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair

- **Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.**
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- **Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.**
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- **N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.**
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- **Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.**
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- **Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.**
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou 11 d'entretien.
- **Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.**
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces. Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.



INTRODUCTION

Gourmet Star est un gril de table intelligent et polyvalent. Grâce à ses 4 îlots individuels et ses bras articulés, manger ensemble autour de la table n'a jamais été aussi convivial ! Les 4 îlots sont équipés d'une plaque de cuisson amovible agrémentée d'un revêtement antiadhésif. Les bras se replient et les îlots de cuisson se détachent et s'empilent les uns sur les autres afin de pouvoir ranger l'ensemble le plus efficacement possible. Ce gril de table est idéal pour cuire la viande, le poisson, les légumes et les oeufs et offre une liberté d'utilisation totale : non seulement chacun des convives peut préparer le plat dont il a envie, mais en plus vous pouvez, par exemple, utiliser un des îlots pour cuire de la viande et un autre pour cuire du poisson. Vous pouvez utiliser le nombre d'îlots de cuisson dont vous avez besoin (pas de minimum requis). Le thermostat automatique assure le maintien d'une température de cuisson idéale.

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

- Placer le Gourmet Star sur une surface stable et plane.
- Bien que le Gourmet Star soit doté d'une plaque qui empêche le plateau de table de chauffer, nous conseillons de ne pas poser l'appareil sur une nappe en plastique ni sur toute autre surface délicate. Le cas échéant, utiliser par exemple un set de table solide ou un dessous-de-plat résistant à la chaleur et poser le Gourmet Star dessus.
- Veiller à ce que la zone environnant le Gourmet Star soit suffisamment dégagée afin de permettre une bonne ventilation et l'évacuation de la chaleur.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pour préserver le revêtement antiadhésif, ne pas utiliser de couverts en métal. Utiliser autant que possible les spatules en bois.
- Ne pas verser d'eau froide sur un appareil branché ; l'eau pourrait faire des éclaboussures et endommager le Gourmet Star.
- Faire attention à la vapeur et aux éclaboussures lorsque vous posez les aliments et chauffez des ingrédients gras.
- L'îlot de cuisson devient brûlant lorsqu'il est mis en marche. Ne le touchez pas !
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est branché ou encore très chaud. Utiliser des gants de cuisine si vous devez manipuler l'appareil.
- Ne placez que les îlots de cuisson sur les connecteurs électriques. Ne placez aucun autre appareil dessus !
- Débranchez toujours le gril de table avant de déplacer ou de retirer les îlots de cuisson.





PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez les plaques de cuisson. Voir la rubrique « Nettoyage et entretien ».
- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Patientez quelques minutes jusqu'à ce que les plaques de cuisson aient atteint la bonne température.

Attention: Lors de la première utilisation, l'appareil peut légèrement fumer et dégager une odeur caractéristique. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement.

UTILISATION

Avant de placer les ingrédients sur les plaques de cuisson :

- Préparer les ingrédients, par exemple en les épiçant ou en les faisant mariner.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux humidifié.
- Branchez la fiche de l'appareil dans la prise de courant.
- Patientez jusqu'à ce que les plaques de cuisson aient atteint la bonne température.
- Grillez les aliments sur les plaques de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Essayez diverses durées de cuisson pour obtenir le meilleur résultat possible.
- Les petits morceaux se grillent ou cuisent mieux et plus rapidement que les gros morceaux.
- Retourner les aliments avec la spatule.
- Pour éviter que la viande et le poisson ne se dessèchent, il est préférable de ne les retourner qu'une seule fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque emploi.
- Retirez la fiche de la prise de courant et patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ni de détergents abrasifs ou agressifs pour nettoyer l'appareil.
- Vous pouvez utiliser du papier essuie-tout pour enlever les restes d'aliments éventuels. Procéder au nettoyage lorsque la plaque de cuisson n'est pas encore complètement refroidie (mais elle ne doit plus être brûlante !) : les restes de nourriture se détachent plus facilement.
- Les plaques de cuisson peuvent être nettoyées dans le lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau savonneuse.
- Les spatules en bois peuvent être nettoyées dans de l'eau additionnée de détergent. Les sécher ensuite soigneusement.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications : les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.



I Descrizione dell'apparecchio

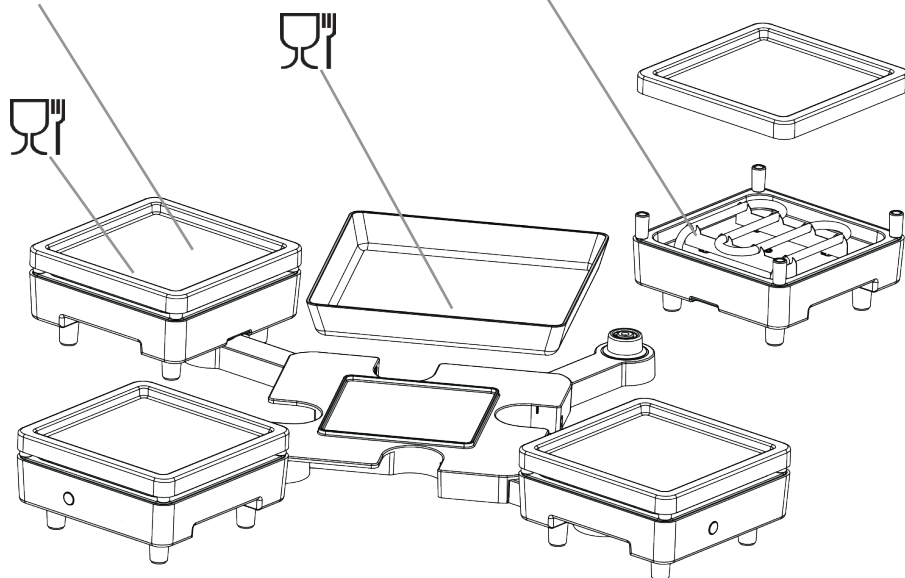
Abmessungen:	53.5 x 53.5 x 8 cm	Dimensioni:	53.5 x 53.5 x 8 cm
Dimensions:	53.5 x 53.5 x 8 cm	Dimension:	53.5 x 53.5 x 8 cm



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Indicazione

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Conservare quindi il manuale di istruzioni per l'uso. L'apparecchio può essere utilizzato, pulito e lavato dai bambini a partire dagli 8 anni ma solo sotto la sorveglianza di una persona responsabile per la loro sicurezza. **Tenere l'apparecchio e il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni. I bambini non possono giocare con l'apparecchio.** Sorvegliare sempre i bambini e assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con limitazioni fisiche sensoriali, mentali o motorie e da persone prive di conoscenze ed esperienze previe, ma solo sotto la sorveglianza di una persona responsabile per la loro sicurezza o laddove abbiano ricevuto debite istruzioni circa un uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli legati al suo utilizzo.

- **Il presente apparecchio è ideato esclusivamente per l'uso domestico.**
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- L'apparecchio e gli accessori possono essere utilizzati solo in base all'uso per cui sono ideati. Non utilizzare mai l'apparecchio e gli accessori per altri fini diversi da quelli descritti nel manuale di istruzioni per l'uso.
- **È vietato utilizzare l'apparecchio in caso di danni ad un'unità, un accessorio, al cavo di rete o alla spina. Si consiglia di far sostituire unità, accessori, cavi di rete o spine danneggiati o difettosi solo da parte del fornitore o da un servizio clienti riconosciuto.**
- Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di dispositivi contenenti acqua, quali vasche da bagno, docce o lavabi.
- Assicurarsi che l'acqua non possa finire sui punti di collegamento del cavo di rete.
- **Il cavo di rete non può essere nelle vicinanze di fonti di calore, olio o oggetti a spigoli vivi.**
- Controllare sempre prima dell'uso che la tensione di rete coincida con la tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Per una maggiore sicurezza si consiglia di collegare l'apparecchio ad un gruppo che sia stato protetto con un interruttore di messa a terra con una corrente di funzionamento di massimo 30 mA.
- **Non utilizzare l'apparecchio con l'ausilio di un timer esterno o di un telecomando separato.**

- **Riavvolgere sempre completamente il cavo di rete e un'eventuale prolunga. Assicurarsi che il cavo di rete ed un'eventuale prolunga non pendano dal piano di lavoro per evitare che qualcuno vi rimanga impigliato o possa inciamparvi.**
- Non tirare il cavo di rete quando si desidera estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in funzione.
- **Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.**
- Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde e tenere lontano dalle fiamme libere.
- Toccare l'apparecchio solo a mani asciutte.
- Estrarre sempre prima la spina dalla presa di corrente quando si monta o si smonta l'apparecchio e quando si lava o pulisce l'apparecchio.
- **Per gli apparecchi a motore: fare attenzione ai componenti affiliati e/o mobili. Assicurarsi che le proprie mani non si avvicinino troppo ai componenti mobili durante l'uso, la pulizia e la cura.**
- Per gli apparecchi che si scaldano: far sempre raffreddare l'apparecchio prima di toccare l'alloggiamento e i singoli componenti. Prestare particolare attenzione durante la pulizia e la manutenzione.



INTRODUZIONE

Il Gourmet Star è un barbecue da tavolo pratico e dall'uso versatile. Grazie alle 4 unità di cottura separati e ai bracci mobili è possibile preparare qualcosa insieme sul tavolo in tutta comodità. Ciascuna delle 4 unità di cottura ha una griglia removibile con rivestimento antiaderente. I bracci sono richiudibili, le unità di cottura sono removibili e impilabili. In questo modo, è possibile conservare l'intero set in modo compatto. Questo barbecue da tavolo è l'ideale per grigliare carne e pesce o verdure e uova. Ognuno può preparare i propri piatti a proprio gusto, oppure un'unità di cottura viene utilizzata ad esempio solo per la carne e un'altra solo per il pesce. Se si desidera grigliare con meno di 4 unità di cottura, è possibile semplicemente lasciare da parte quelle superflue. Il termostato automatico assicura il mantenimento costante della temperatura di esercizio corretta.

SUPERFICI IDONEE ALL'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Collocare sempre il Gourmet Star su una superficie stabile e piana.
- Nonostante il Gourmet Star abbia un fondo che assicura che la superficie del barbecue non diventi troppo calda, si consiglia di non collocare il Gourmet Star su una tovaglia di plastica o altre superfici sensibili al calore. Possibili appoggi per il Gourmet Star sono ad esempio una tovaglietta o un sottopentola resistente al calore.
- Intorno allo Gourmet Star deve essere presente spazio sufficiente per poter far fuoriuscire l'aria e il calore.



ULTERIORI AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il rivestimento antiaderente può essere graffiato e danneggiato da posate in metallo. Ove possibile, utilizzare pertanto spatole di legno.
- Non versare acqua fredda sull'apparecchio in funzione. L'acqua sprizza infatti in tutte le direzioni e può danneggiare il Gourmet Star.
- Considerare che si possono formare vapori e produrre spruzzi mentre si appoggiano le pietanze e si riscaldano gli ingredienti grassi.
- Le unità di cottura si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le unità di cottura quando sono calde!
- Non spostare l'apparecchio fino a quando è acceso o caldo. Utilizzare guanti da forno quando si deve toccare l'apparecchio.
- Collocare le unità di cottura esclusivamente sui collegamenti elettrici. Non collocarvi sopra nessun altro apparecchio.
- Prima del montaggio o smontaggio delle unità di cottura estrarre sempre innanzitutto la spina dalla presa di corrente.





PRIMO UTILIZZO

- Pulizia delle griglie. Cfr. sezione Pulizia e cura*.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Attendere qualche minuto, fino al raggiungimento della temperatura di esercizio delle griglie.

Attenzione! Durante il primo utilizzo dell'apparecchio è normale che si crei un po' di fumo che emana un odore particolare. La creazione di questo fumo smette di nuovo da sola.

IMPIEGO

Prima di collocare le pietanze sulle griglie:

- Preparare gli ingredienti, marinarli o condirli ad esempio con delle erbe.
- Pulire le griglie con un panno morbido e umido.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Attendere fino a quando le griglie non abbiano raggiunto la temperatura di esercizio.
- Grigliare le pietanze sulle griglie fino a quando non sono pronte per il consumo.
- Provare a cuocere con varie tempistiche fino ad ottenere il risultato desiderato.
- Quando si griglia, i pezzetti piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi.
- Girare gli ingredienti con una spatola.

PULIZIA E CURA

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente e attendere fino a quando l'apparecchio non sia completamente freddo.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti o detersivi corrosivi o abrasivi per la pulizia dell'apparecchio.
- È possibile rimuovere al meglio eventuali residui con della carta assorbente a griglia non ancora completamente fredda (ma non più bollente!) poiché si staccano meglio dalla griglia.
- Mettere le griglie in lavastoviglie oppure lavarle con un po' di detersivo per i piatti.
- È possibile pulire le spatole di legno con del detersivo. Infine asciugare bene.

ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ

Con riserva di modifiche; le specifiche del prodotto possono essere modificate senza previa comunicazione delle motivazioni.





EN Appliance description

Abmessungen: 53.5 x 53.5 x 8 cm

Dimensioni: 53.5 x 53.5 x 8 cm

Dimensions: 53.5 x 53.5 x 8 cm

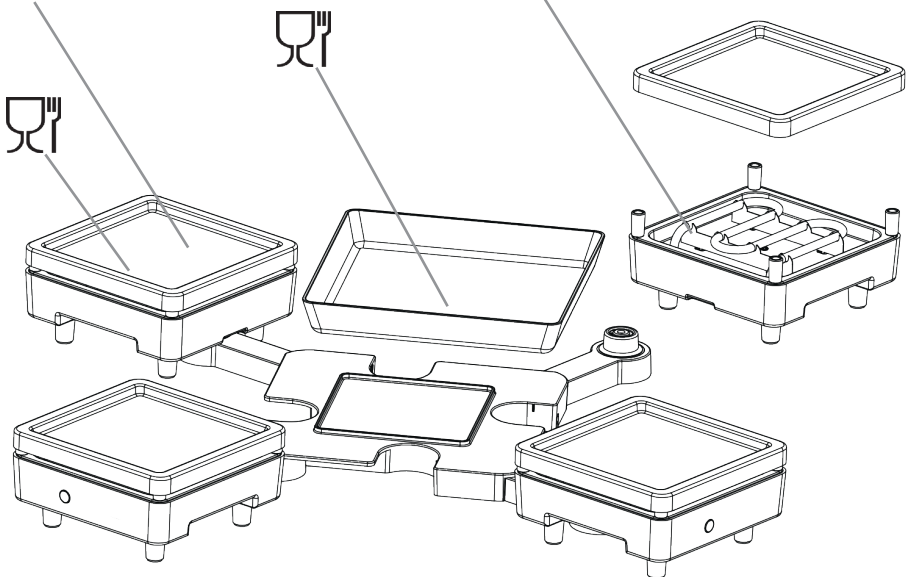
Dimension: 53.5 x 53.5 x 8 cm



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



Indication

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place. This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. **Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance.** Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance. The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised

by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with

- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- **Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.**
- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit. Be extra careful during cleaning and servicing

• **This appliance is only intended for normal household use.**

- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- **Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.**
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- **Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.**
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- **Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.**
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.



INTRODUCTION

The Gourmet Star is a smart, multi-functional table grill. Its four separate cooking units and moveable arms make it possible to enjoy cooking at the table together. The four cooking units each have a removable griddle with non-stick coating. The arms can be folded away, and the cooking units can be removed and stacked. This makes it possible to compactly store the entire set. This table grill is perfect for frying meat, fish, vegetables and eggs. Each participant can prepare their dishes however they like. Alternatively, one cooking unit could be used for meat, another for fish, etc. Should participants wish to use fewer than four cooking units, the excess unit(s) can simply be excluded from use. The automatic thermostat ensures that the perfect cooking temperature is always maintained.

POSITIONING THE APPLIANCE

- Always position the Gourmet Star on a stable and flat surface.
- While the Gourmet Star has a base that prevents the surface from becoming hot, positioning the Gourmet Star on a plastic table cloth or other sensitive surface is not recommended. In that case, put, for example, a robust place mat or heat-resistant trivet under the Gourmet Star.
- Ensure there is sufficient space around the Gourmet Star



ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use metal cutlery on the Metal Plate, as this will damage the non-stick layer. Use wooden spatulas wherever possible.
- Do not pour cold water onto the appliance when it is turned on, as the water will spatter and also damage the Gourmet Star.
- Be careful of steam and spatters when placing food on the Gourmet Star and when cooking fatty ingredients.
- Cooking units become very hot when in use. Do not touch the cooking units.
- Do not move the appliance while it is on or still hot. Use oven gloves if you have to touch the appliance.
- Do not place anything other than the cooking units on the electric connectors.
- Always first remove the plug from the wall socket before placing and removing the cooking units.





FIRST USE

- Clean the griddles, (see "Cleaning and maintenance").
- Plug in the appliance.
- Wait a few minutes until the griddles have reached the desired temperature.

Note: It is normal for some smoke with an unusual smell to be generated the first time that the appliance is used. This will stop of its own accord.

USE

Before putting food on the griddles.

- Prepare the food, for example with spices or marinade.
- Clean the griddles with a soft, moist cloth.
- Plug in the appliance.
- Wait until the griddles are at the right temperature.
- Grill the food on the griddles until it is ready to eat.
- Experiment with the cooking time for the best results.
- Small pieces of food grill and fry better than large pieces.
- Turn the food over using a spatula.
- It is best to turn over meat or fish only once so that it does not dry out.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- Unplug the appliance and wait until it has cooled down.
- When cleaning the appliance, do not use sharp objects, aggressive detergents or scrubbing sponges or brushes.
- Use kitchen towel to remove any remains. Do so when the One4All has not cooled down fully (but is no longer hot!), as then any remains will come free more easily.
- The griddles can be cleaned with soapy water and are also dishwasher-safe.
- The wooden spatulas can be cleaned in soapy water and then dried thoroughly.

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.





Technische Daten Informations technique Informazione tecnico Technical informations

240V / 50Hz / 4 x 225W

CE geprüft, Heizplatte mit Temperurregler, Kontrollleuchte

240V / 50Hz / 4 x 225W

Contrôle CE, plaque chauffante avec régulateur de température, témoins lumineux

240V / 50Hz / 4 x 225W

Con certificato CE, piastra riscaldante con regolatore di temperatura, spia di controllo

240V / 50Hz / 4 x 225W

CE tested, hotplate with temperature control and indicator light

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.

Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.

We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.

Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.

In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.

In accordance with the European guidelines for safety and EMC.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.

Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.

No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.



Garantie-Hinweis Conseils concernant de garantie Dichiriazione de garanzia Guarantee

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.



Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55
Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch
Internet: www.nouvel.ch

