



ART.-NO. PG 8106 / PG 8107 SEVO

DE	Gebrauchsanweisung	Tischgrill / Standgrill	5
GB	Instructions for use	Stand grill / Table-top grill	10
FR	Mode d'emploi	Barbecue-gril sur pieds / Barbecue-gril de table	15
NL	Gebruiksaanwijzing	Staande grill / Tafelgrill	20
ES	Instrucciones de uso	Barbacoa con soporte / Barbacoa de sobremesa	25
IT	Manuale d'uso	Grill da terra / Grill da tavolo	30
DK	Brugsanvisning	Elektrisk grill med stativ / bordgrill	35
SE	Bruksanvisning	Grill med stomme/ Bordsgrill	40
FI	Käyttöohje	Jalkagrilli / pöytägrilli	45
PT	Manual de instruções	Grelhador com suporte / Grelhador de mesa	50
PL	Instrukcja obsługi	Grill stojący / Grill stołowy	55
GR	Οδηγίες χρήσεως	Επιδαπέδια ψησταριά / Επιτραπέζια ψησταριά	60

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

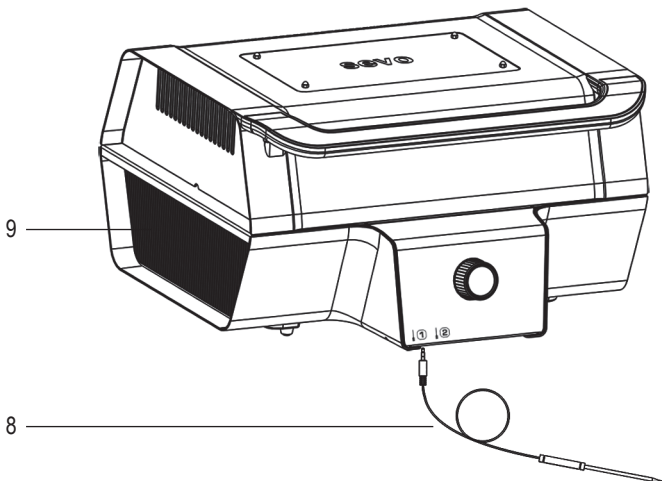
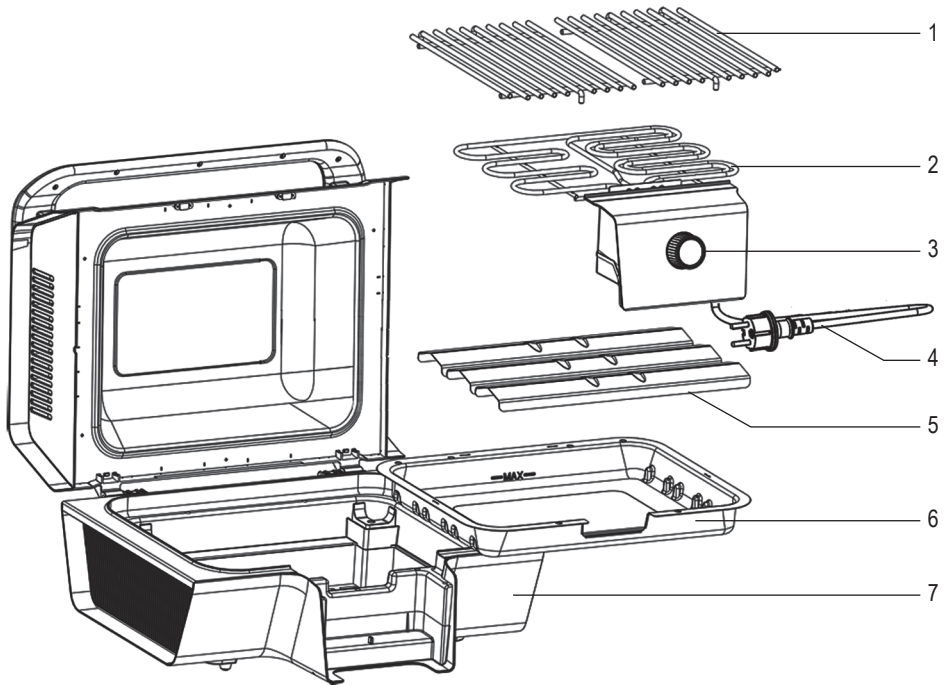
Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

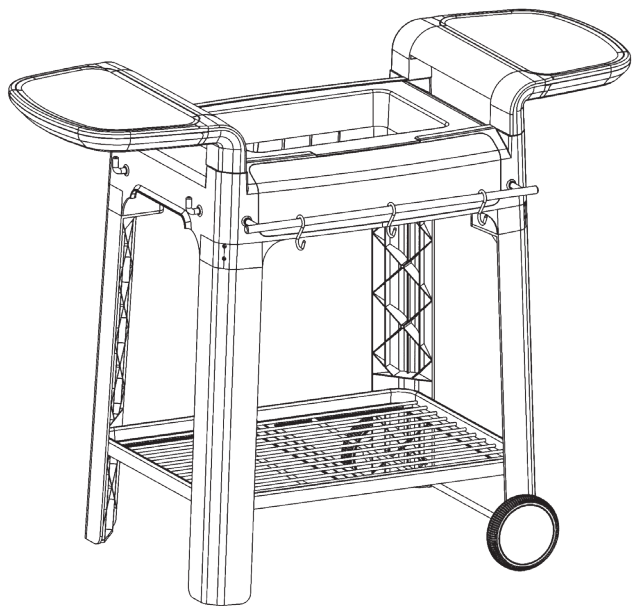
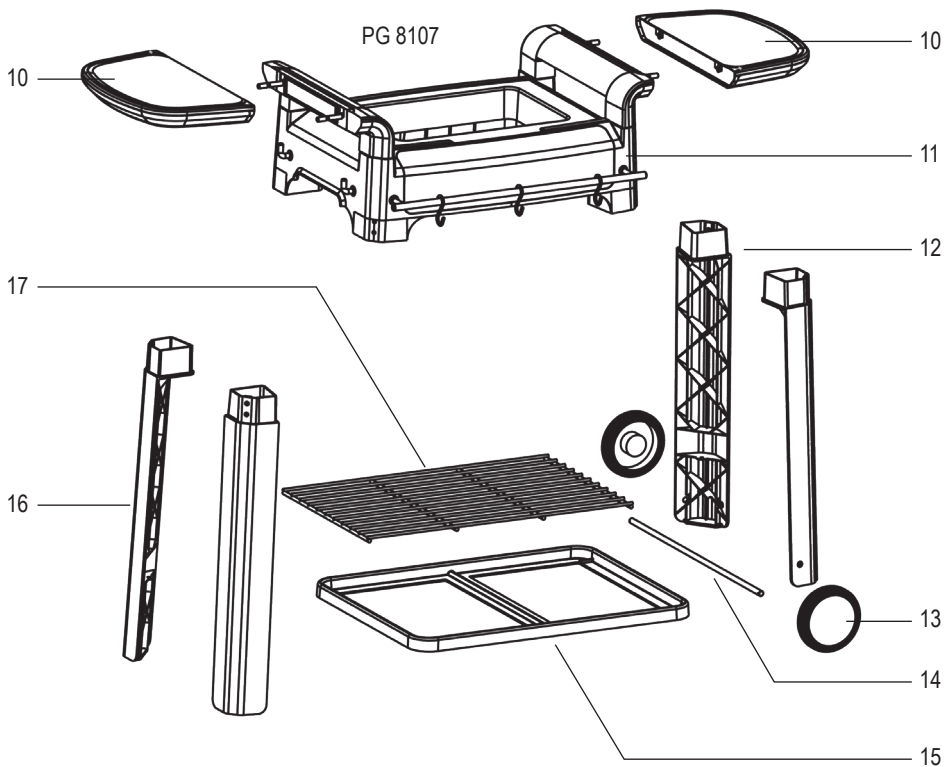
Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

PG 8106 / PG 8107



PG 8107



Tischgrill / Standgrill**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Aufbau

1. Grillrost, 2-teilig
2. Heizelement mit Anschlusskasten
3. Drehregler mit Display und Leuchtring
4. Netzstecker mit Anschlussleitung
5. Reflektoreinsätze
6. Reflektorschale
7. Grillgehäuse mit Deckel
8. Kernthermometer, 2 Stück
9. Kabelführung für Kernthermometer (beidseitig)

Bei Geräten mit Grillwagen:

10. Seitliche Ablagetische, 2 Stück
11. Rahmen Grillwagen
12. Standbeine für Rad-Seite, 2 Stück
13. Räder, 2 Stück
14. Radachse
15. Rahmen für Ablagerost
16. Standbeine, 2 Stück
17. Ablagerost

Ohne Abbildung:

- 8 Schrauben, groß
- 4 Schrauben, klein mit Mutter
- 2 Radabdeckungen
- 2 Splinte
- 4 Tuchhaken

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist auch zur Benutzung im Freien konzipiert, daher muss das Gerät über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA hat.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

- Die Anschlussleitung muss regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).



- **Achtung!** Dieses Symbol gibt an, dass die Temperatur an Grillrost und Heizelement sehr hoch sein kann. **Verbrennungsgefahr!**
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und den Grill abkühlen lassen.
- Das Heizelement mit Fühler und Anschlussleitung und das Kernthermometer dürfen aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Den Grillrost, die Reflektoreinsätze und die Reflektorschale im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt ‚Reinigung und Pflege‘ entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
- Der Grill darf nicht mit Holzkohle oder ähnlichen Brennstoffen betrieben

werden.

- **Achtung!** Den Grillrost niemals mit Alufolie, Grillgeschirr, etc. abdecken! Es entsteht sonst ein Wärmestau, der das Gerät zerstören könnte.
- In die Reflektorschale dürfen maximal 2 l Wasser eingefüllt werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.
- Das 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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Den Grill auf eine ebene, wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen, da Spritzer bei fetthaltigem Grillgut unvermeidlich sind.
- Den Grill nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Fetthaltiges Grillgut kann sich entzünden, daher **vor jeder Inbetriebnahme Wasser in die Reflektorschale einfüllen! Erst danach den Netzstecker einstecken.** Hierdurch wird die Reflektorschale **gekühlt**, die Rauchentwicklung vermindert und die Reinigung erleichtert.
Den Wasserstand beobachten und rechtzeitig Wasser nachfüllen. Vorher den Netzstecker ziehen und kein Wasser direkt auf das Heizelement gießen.
- **Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, dass das Heizelement ordnungsgemäß im Gehäuse und in der Reflektorschale eingesetzt ist.**
- **Den Grill nur unter Aufsicht betreiben.**
- Die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.
- Das Kabel so verlegen, dass man nicht darüber stolpert.
- **Den Netzstecker ziehen:**
 - **vor jedem Wassereinfüllen**
 - **nach jedem Gebrauch,**
 - **bei Störung während des Betriebes,**
 - **vor jeder Reinigung.**
- Wird eine Kabeltrommel / ein Verlängerungskabel verwendet, entsteht hierdurch ein Leistungsverlust. Das Kabel muss vollständig abgewickelt sein, da sich dieses sonst unzulässig erwärmen kann. Das Kabel muss für die auf dem Typenschild angegebenen Leistung und den Gebrauch im Freien geeignet sein.
- Den Grill niemals bewegen, während er in Betrieb ist und ihn erst abkühlen lassen, bevor er bewegt oder gereinigt wird. Das Wasser nach Gebrauch entfernen.
- **Den Grillwagen nicht durch Anfassen am Seitentisch bewegen. Vorher den Seitentisch abnehmen und am Rahmen anfassen.**
- **Den Grillwagen nicht zum Transport von Gegenständen verwenden.**
- Der Grill darf nicht im Freien oder an offenen Stellen aufbewahrt werden, wo er durch Witterungseinflüsse beeinträchtigt werden könnte.
- Der Grill darf mit keinem anderen als den mitgelieferten Kernthermometern benutzt werden.
- Wird der Grill falsch bedient, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Erste Inbetriebnahme

- Sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber vom Gerät entfernen.
- Den Grillrost, die Reflektoreinsätze und die Reflektorschale in heißem Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Das Gerät montieren und Wasser einfüllen wie unter ‚Gerät vorbereiten‘ beschrieben.
- Das Gerät ohne Grillgut ca. 10 Minuten auf höchster Stufe (siehe ‚Grillen Boost-Zone‘) aufheizen, damit der Eigengeruch des Grills abklingt. Eine leichte Rauchentwicklung ist möglich. Daher bei Benutzung in geschlossenen Räumen für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen oder das Gerät unter eine Dunstabzugshaube stellen.

Grill montieren

- Den Grill wie in der Abbildung gezeigt montieren:
 - Die Reflektorschale in das Grillgehäuse setzen.
 - Die Reflektoreinsätze so in die Reflektorschale einsetzen, **dass jeder Einsatz vier Erhebungen abdeckt!**
 - Den Heizkörper mit Anschlusskasten in die Reflektorschale setzen. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Ist der Anschlusskasten nicht richtig montiert, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
 - Die beiden Elemente des Grillrostes so aufsetzen, dass die Stifte am Grillrost in die Löcher an der Reflektorschale greifen.

Grillwagen montieren

- Bei Geräten mit Grillwagen diesen wie in der Abbildung gezeigt montieren.
- Zur Montage wird ein Kreuzschlitz-Schraubendreher benötigt.
- Vor der Montage die Vollständigkeit der Einzelteile anhand der Aufstellung im Abschnitt ‚Aufbau‘ prüfen.
- Montage:
 - Den Rahmen des Grillwagens umgedreht auf den Boden legen.
 - Die vier Standbeine in das Gehäuse einsetzen und mit jeweils zwei großen Schrauben befestigen. Die beiden Standbeine mit den zusätzlichen Löchern für die Räder, sollten auf der Seite ohne die Edelstahlhaken montiert werden.
 - Den Rahmen mit Standbeinen umdrehen.
 - Den Kunststoffrahmen des Ablagerostes einsetzen und an allen vier Standbeinen mit Schraube und Mutter festschrauben. Dann den Ablagerost einsetzen.
 - Die Radachse durch die Löcher an den Standbeinen schieben und die Räder aufstecken. Die Räder mit jeweils einem Splint fixieren und die Abdeckkappe aufklipsen.

- Die Seitentische auf die angebrachten Metallstifte aufstecken.
- Bei Bedarf die Tuchhaken an der Edelstahlstange einhängen.
- Den sicheren Stand des Grillwagens prüfen. Die Schrauben regelmäßig auf festen Sitz überprüfen.
- Den montierten Grill aufsetzen.

Vorsicht!

- Die Seitentische dürfen mit max. 3 kg und der Ablagerost mit max. 20 kg belastet werden.
- Wenn der Grill bewegt werden soll, den Tisch an der den Rädern gegenüberliegenden Seite abnehmen und am Rahmen anfassen.

Gerät vorbereiten

- Das Gerät montieren, wie unter ‚Grill montieren‘ und bei Geräten mit Gestell unter ‚Grillwagen montieren‘ beschrieben.
- Wasser bis zur „Max“-Markierung in die Reflektorschale gießen (maximal 2 l). Das Wasser darf nicht direkt auf das Heizelement oder den Fühler am Heizelement gegossen werden.

Tipp!

Während des Grillens das in der Reflektorschale verdampfte Wasser rechtzeitig nachfüllen. Vorher den Netzstecker ziehen!

- Den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose stecken.
- Der Leuchtring leuchtet blau. Das Gerät ist betriebsbereit.

Drehregler

Mithilfe des Drehreglers können die Gerätefunktionen ausgewählt, bzw. das Gerät ausgeschaltet werden (Sleep Modus).

Drehen:

Die Funktion/Temperatur/Timerzeit auswählen.

Drücken „kurz“:

Die Auswahl bestätigen.

Drücken „zwei Sekunden“:

1 x: zurück in den Stand-by Modus um Funktionen zu ändern

2 x: zurück in den Sleep Modus

Leuchtring am Drehregler

Der Leuchtring zeigt den Betriebszustand des Gerätes an:

Kein Leuchten:

Das Gerät ist im Sleep Modus.

Blaues Leuchten:

Das Gerät ist im Stand-by Modus.

Blinken:

Die Temperatur an der Grillplatte hat die ausgewählte Temperatur noch nicht erreicht. Das Gerät heizt auf oder kühlt ab.

Dauerhaft:

Die ausgewählte Temperatur ist erreicht.

Orange:

Grillen 80-320 °C


Rot:

Boost-Zone 330-500 °C

Timer

Mithilfe des Timers kann die Grillzeit überwacht werden.


Die Laufzeit kann von 1 min bis zu 23 h 59 min eingestellt werden. Nach dem Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne, das Heizelement bleibt eingeschaltet.

- Den Drehregler drehen, bis  aufleuchtet.
- Den Drehregler kurz drücken und durch Drehen die Stunden einstellen.
- Den Drehregler kurz drücken und die Minuten einstellen.
- Die Zeiteingabe durch kurzen Druck auf den Regler bestätigen. Der Doppelpunkt blinkt und nach Ablauf der Zeit ertönen Signaltöne.
- Um in den Stand-by Modus zurückzukehren den Drehregler zwei Sekunden lang drücken.
- Alternativ den Timer auf 0:00 stellen und durch kurzen Druck in den Stand-by Modus zurückkehren.
- Wenn die Beheizung nach der Timer-Einstellung ausgeschaltet wird, wechselt das Gerät 5 Minuten nach der letzten Eingabe in den Sleep-Mode, d.h. der Timer wird ausgestellt.
- Wird der Timer eingestellt während die Beheizung bereits aus ist, läuft er bis zur ausgewählten Zeit und das Gerät wechselt erst danach in den Sleep-Mode.

Grillen 80-320 °C

Zum Grillen von Würstchen, Geflügel, Fisch, etc. Zum Nachgaren von Steaks.


Die komplette Grillfläche wird beheizt.

- Den Drehregler drehen, bis  aufleuchtet.
- Den Drehregler kurz drücken und durch Drehen die gewünschte Temperatur einstellen. Durch kurzen Druck bestätigen.
- Der Ring blinkt orange und das Gerät heizt auf.
- Sobald die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet der Ring dauerhaft orange.
- Das Grillgut auf die Grillfläche auflegen.
- Falls gewünscht, den Deckel schließen.

Grillen ‚Boost Zone‘ 330-500 °C

Zum Angrillen von Steaks.

Die Boost-Zone liegt rechts; die linke Seite wird auf 320 °C beheizt.




- Den Drehregler drehen, bis  aufleuchtet.
- Den Drehregler kurz drücken und durch Drehen die gewünschte Temperatur einstellen. Durch kurzen Druck bestätigen.
- Der Ring blinkt rot und das Gerät heizt auf.
- Sobald die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet der Ring dauerhaft rot.
- Das Grillgut auf die Boost-Zone auflegen.

Hinweis:

Bei der Benutzung der Boost-Zone den Grill nur mit geöffnetem Deckel betreiben. Sobald der Deckel geschlossen wird, wird die Boost-Zone abgeschaltet.

- Zum Nachgaren die Temperatur geringer einstellen oder das Grillgut auf die linke Seite der Grillfläche legen.

Grillen mit Kernthermometer

- **Vorsicht!** Die Kernthermometer werden im Gebrauch heiß. Nur mit geeignetem Schutz, z.B. Grillhandschuhen anfassen.
- Die Stecker der Thermometer in die Buchsen an der unteren linken Seite des Anschlusskastens  stecken. Dabei darauf achten, dass der Anschlusskasten nicht angehoben wird und sich das Gerät dadurch ausschaltet.
- Die gewünschte Grillfunktion und -temperatur auswählen.
- Sobald das Gerät vorgeheizt hat und der Ring dauerhaft leuchtet, das Grillgut auflegen.
- Die Spitzen der Thermometer in die Mitte des Grillguts stecken.
- Mithilfe des Drehreglers die gewünschte Kerntemperatur  oder  auswählen und durch kurzen Druck bestätigen.
- Im Display wird die erreichte jeweilige Kerntemperatur angezeigt.
- Bei der Benutzung des Deckels die Kabel der Kernthermometer durch die beidseitigen Kabelführungen am Deckel führen (siehe Abbildung Nr. 10).
- Sobald die Ziel-Kerntemperatur bei einem Thermometer erreicht wurde, ertönen drei lange Signaltöne.
- Das jeweilige Thermometer entfernen und das Grillgut herunternehmen.

Hinweis:

Die Grillplatte wird auch nach Erreichen der Ziel-Kerntemperatur nicht abgeschaltet.

Stand-by Modus

- Um die Heizung auszuschalten und in den Standby-Modus zurückzukehren, den Drehregler zwei Sekunden lang drücken.
- Alternativ den Regler kurz drücken, die Temperatur auf **00** stellen und durch kurzen Druck in den Stand-by Modus zurückkehren.

Sleep Modus

- Ist die Beheizung ausgestellt, wechselt das Gerät 5 Minuten nach der letzten Eingabe in den Sleep Mode.
- Um das Gerät vorher auszuschalten den Drehregler zwei Sekunden lang drücken.

Nach dem Grillen

- Nach dem Grillen den Netzstecker ziehen und den Grill abkühlen lassen.

Reinigung und Pflege

- Den Grill nach jedem Gebrauch reinigen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und den Grill abkühlen lassen.
- Keine Metallschwämme und scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung verwenden.
- Den Grillrost abnehmen und in der Spülmaschine oder im Spülwasser reinigen, evtl. einweichen lassen.
- Den Heizkörper abnehmen. Er darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden. Den Heizkörper mit Anschlusskasten mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Die Reflektoreinsätze und -schale abnehmen und in der Spülmaschine oder im Spülwasser reinigen, evtl. einweichen lassen.
- Die Spitzen der Kernthermometer feucht abwischen.
- Die anderen Einzelteile mit einem feuchten Tuch abwischen. Anschließend abtrocknen.

Tipp!

- Zur leichteren Reinigung von Grillrost, Reflektoreinsätzen und -schale kann Backpulver verwendet werden. Dazu aus Wasser und Backpulver eine Paste herstellen, die verschmutzten Stellen damit einreiben und einige Zeit einwirken lassen. Mit einer weichen Bürste/Schwamm nacharbeiten und gründlich abspülen.
- Bei starker Verschmutzung die Stäbe vorab durch Ausbrennen reinigen. Dazu den Grill auf 320 °C aufheizen, den Deckel schließen und einige Minuten warten.

Ersatzteile und Zubehör

- Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.
- Für die Art.Nr. 8106 ist ein Nachrüstsatz für den Grillwagen unter der Art.Nr. SU 8125 erhältlich.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle

■ Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Stand grill / Table-top grill

Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Familiarisation

1. Grill rack, 2 parts
2. Heating element with junction box
3. Rotary control with display and light-ring
4. Power cord with plug
5. Reflector tray inserts
6. Reflector tray
7. Grill housing with cover
8. Core thermometer, 2 pieces
9. Cable lead for core thermometer (on both sides)

Models with grill cart:

10. Side storage tables, 2 pieces
11. Grill cart frame
12. Support legs wheel-side, 2 pieces
13. Wheels, 2 pieces
14. Wheel axle
15. Frame for storage rack
16. Support legs, 2 pieces
17. Storage rack


Not shown:

- 8 bolts, big
- 4 bolts, small with nut
- 2 wheel covers
- 2 cotter pins
- 4 towel hooks

Important safety instructions

- The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
- The appliance is also designed for outdoor use, and must therefore be operated with an additional earth-leakage circuit-breaker with a rated tripping current not exceeding 30mA.
- Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
- The power cord should be regularly

examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please contact our customer service department by phone or email (see appendix).
-  **Caution:** This symbol indicates that the grill rack and heating element may become very hot during operation - **there is a danger of burns.**
- Before cleaning the grill, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, the heating element with sensor and power cord and the core thermometer must not be immersed in liquid or even allowed to come into contact with it.
- Clean the grill rack, reflector tray and the tray inserts with hot soapy water, or in a dish-washer. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not, under any circumstances, use charcoal or any other solid or liquid fuel to operate the grill.

- **Caution:** Do not cover the grill rack with aluminium foil, barbecue dishes or other items, as the resulting build-up of heat could seriously damage the grill.
- A maximum of 2 litres of water may be poured into the reflector tray.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
 - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- During operation, the grill must be placed on a level, heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When grilling food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- Remember that food with a high fat or moisture content may tend to ignite; **therefore always fill the reflector tray with water before use. Do not connect the grill to mains power until the tray has been filled with water.** The water helps to **cool down** the reflector tray, reduces the build-up of smoke, and also facilitates cleaning.
- Keep monitoring the water level. Water should be added in good time, while ensuring that it does not come into contact with the heating element. **Caution:** Disconnect the grill from the mains before adding water.
- **Before the grill is used, always check that the heating element is correctly fitted in the housing and reflector tray.**
- **The grill must be supervised at all times during operation.**
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Route the power cord in such a way that no one can trip over it.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - **before filling with water,**
 - **after use,**
 - **in case of any malfunction, and**
 - **during cleaning.**
- The use of an extension cord or reel causes a loss of power, possibly combined with a subsequent heat build-up in the cable. It is therefore necessary to unwind the cable completely before use. Make sure that the cord is approved for outdoor use and for the power specified (see rating label).
- **Caution:** Do not move the grill when it is in use. Before carrying, transporting, cleaning or storing the grill, ensure that it has sufficiently cooled down. Pour out any remaining water after use.
- **Do not move the grill cart by pushing at the side table. Take off the side table first and always grip the frame.**
- **Do not use the grill cart to transport any items.**
- Ensure that the grill is not stored outdoors, or in any other location where it might be subjected to extremes of temperature or high humidity.

- The grill must not be used with any core thermometers other than the ones supplied.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This product complies with all binding CE labelling directives.

Before using for the first time

- Remove any packaging materials and stickers from the appliance.
- Clean the grill rack, reflector tray and the tray inserts with warm soapy water; wipe thoroughly dry afterwards.
- Assemble the appliance as described in *Preparing the unit*.
- Let the grill heat up for approximately 10 minutes at maximum power without any food (see '*Boost-zone*' grilling). This will remove the smell typically encountered when first switching on a grill. A little smoke may be emitted; for that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors; an extractor hood is also suitable.

Grill assembly

- Assemble the grill as shown in the diagrams:
 - Place the reflector tray into the grill housing.
 - **Note:** Fit the tray inserts so that **each insert covers four protrusions**.
 - Fit the heating element with junction box into the reflector tray. The appliance is equipped with a safety switch. The unit can be operated only with the junction box properly installed.
 - Fit both grill rack elements so that the studs on the rack fit into the corresponding openings in the reflector tray.

Grill cart assembly

- For grill models with grill cart, assemble the cart as shown in the diagram.
- For assembly, a Phillips screwdriver is needed.
- Prior to assembly, check that all parts are complete as listed in the Familiarisation section.
- Assembly:
 - Place the grill cart frame upside-down on the floor.
 - Insert the four support legs into the housing and secure each leg with two big bolts. The two support legs with additional wheel openings are fitted on the side without the stainless-steel hooks.
 - Turn the frame with the support legs upright.
 - Fit the plastic frame of the storage rack and secure it on all four support legs, using the corresponding bolts and nuts; then fit the storage rack.
 - Slide the wheel axle through the openings on the support legs and put on the wheels. Secure each wheel with one of the cotter pins, and clip on the wheel covers.

- Fit the side tables onto the corresponding metal pins.
- If required, hang the towel hooks on the stainless-steel bar.
- Ensure that the grill cart is stable. Check the bolts regularly for firm connection.
- Place the assembled grill on top.

Caution:

- Do not exceed a maximum load of 3 kg for the side tables, and 20 kg for the storage rack.
- If you need to move the grill, remove the table on the side opposite from the wheels and grip the frame.

Preparing the unit

- Assemble the appliance as described in *Grill assembly*. For grill models with grill cart, refer to *Grill cart assembly*.
- Fill the reflector tray with water to the **Max** marking (max 2 litres). Do **not** pour water on the heating element or its sensor.

Hint!

During grilling, the water in the reflector tray should be replenished in good time. **Caution:** Always disconnect the appliance from the mains before re-filling.

- Connect the appliance to the mains.
- The light ring lights up blue, the unit is ready for use.

Rotary control

The rotary control is used for function selection or switching off (*Sleep mode*).

Turn:

Select the Function/Temperature/Timer.

Push - short:

Confirm the selection.

Push - two seconds:

1 x: return to *stand-by mode* to change a function

2 x: return to *sleep mode*

Rotary control - light ring

The light ring indicates the current operating mode:

No light:

The unit is in sleep mode.

Blue light:

The unit is in stand-by mode.

Flashing:

The grill rack has not yet reached the selected temperature.

The unit is heating up or cooling down.

Steady:

The selected temperature has been reached.

Orange:


Grilling 80-320 °C

Red:

Boost-zone 330-500 °C

Timer


The timer is used to monitor the grilling time. It can be set from 1 min to 23 h 59 mins. Beep signals indicate that the running time has elapsed; the heating element remains switched on.

- Turn the rotary control until  lights up.
- Press the rotary control briefly and turn to select the hours.
- Press the rotary control briefly and adjust the minutes.
- Confirm the time setting by briefly pressing the control. The colon starts flashing; once the time has elapsed, beep signals are heard.
- To return to stand-by mode, press the rotary control for two seconds.
- Alternatively, set the timer to 0:00, and press the control briefly to return to stand-by mode.
- If the heating is switched off after the timer is set, the appliance will change to sleep-mode 5 minutes after the last input, i.e. the timer is switched off.
- If the timer is set with the heating already off, it will continue until the pre-selected time is reached, when the unit changes to sleep-mode.

Grilling 80-320 °C

To grill sausages, poultry, fish etc. For finishing or keeping warm steaks.


The entire grill surface is heated.

- Turn the rotary control until  lights up.
- Press the rotary control briefly and turn to select the desired temperature. Press briefly to confirm.
- The ring starts flashing orange and the appliance is heating up.
- Once the selected temperature has been reached, the ring shows steady orange.
- Place the food on the grill surface.
- Close the cover, if desired.

'Boost-zone' grilling 330-500 °C

For searing or light grilling of steaks.

The boost-zone is located to the right; the left side is heated to 320 °C.




- Turn the rotary control until  lights up.
- Press the rotary control briefly and turn to select the desired temperature. Press briefly to confirm.
- The ring starts flashing red and the appliance is heating up.
- Once the selected temperature has been reached, the ring shows steady red.
- Place the food on the boost-zone.

Note:

Do not close the cover during Boost-zone grilling. The Boost-zone function is automatically de-activated when the cover is closed.

- For subsequent cooking, lower the temperature or shift the food to the left on the grill surface.

① ② Grilling with the core thermometer

- **Caution:** The core thermometers heat up during use. Use suitable protection, eg barbecue gloves.
- Fit the thermometer plugs into the sockets at the lower left of the junction box . To prevent the appliance from switching off, ensure that the box is not lifted up and stays properly connected.
- Select the desired grill function and temperature.
- Once pre-heating is complete and the ring shows a steady light, put on the food.
- Push the tips of the thermometers into the centre of the food.
- Use the rotary control to set the desired core temperature  or . Press briefly to confirm.
- The display shows the respective current core temperature.
- When using the cover during grilling, the core-thermometer cables should be routed through the cable leads on either side of the cover (see diagram 10).
- Once the pre-set core temperature on one thermometer is reached, three long beep signals are heard.
- Remove the respective thermometer and take off the food.

Note:

The grill plate remains on even after the pre-set core temperature has been reached.

Stand-by mode

- To switch off the heating and return to stand-by mode, press the rotary control for two seconds.
- Alternatively, press the control briefly, set the temperature to **00** and press again briefly to return to stand-by mode.

Sleep mode

- If the heating is switched off, the appliance will change to sleep-mode 5 minutes after the last input.
- To switch off earlier, press the rotary control for two seconds.

After grilling

- Always disconnect the unit from the mains and allow it to cool down after grilling.

Cleaning and care

- Ensure that the grill is thoroughly cleaned after use.
- Before cleaning the grill, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- Do not use metallic pads or abrasive cleaning agents.
- Remove the grill rack and clean it in a dish-washer or with warm soapy water. To remove persistent food residues, it can be left soaking for a while.
- Remove the heating element. To avoid the risk of electric shock, do not clean the heating element with water and do not immerse it in water. The heating element with junction box may be wiped with a slightly damp lint-free cloth.
- Take off the reflector inserts and tray and clean them in a dish-washer or with warm soapy water. To remove persistent food residues, they can be left soaking for a while.
- The core thermometer tips may be wiped with a moist cloth.
- All other parts can be cleaned with a cloth soaked in soapy water, and should be wiped completely dry afterwards.

Hint!

- To help clean the grill rack, reflector inserts and tray, baking powder may be used. Mix a paste from water and baking powder, rub the paste onto the affected areas and let it take effect for a while. Clean with a soft brush/sponge and rinse thoroughly afterwards.
- For hard-to-remove residues, the grill rack may be first cleaned by burning it out: heat up the grill to 320 °C, close the cover and wait several minutes.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Barbecue-gril sur pieds / Barbecue-gril de table**Chère cliente, Cher client,**

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Grille, en 2 parties
2. Résistance avec boîte de dérivation
3. Commande rotative avec affichage et anneau lumineux
4. Cordon d'alimentation avec fiche
5. Inserts du bac à réserve d'eau
6. Bac à réserve d'eau
7. Boîtier du gril avec couvercle
8. Thermomètre à sonde, 2 pièces
9. Guide-câble pour thermomètre à sonde (des deux côtés)

Modèles avec chariot :

10. Tablettes de rangement d'appoint, 2 pièces
11. Cadre du chariot
12. Pieds-supports côté roues, 2 pièces
13. Roues, 2 pièces
14. Essieu des roues
15. Cadre pour tablette de rangement
16. Pieds-support, 2 pièces
17. Tablette de rangement

Non illustré :

- 8 vis, grandes
- 4 vis, petites, avec écrou
- 2 enjoliveurs de roue
- 2 goupilles fendues
- 4 crochets porte-serviettes

Importantes consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.
- L'appareil est également conçu pour un usage extérieur et doit donc être utilisé avec un disjoncteur différentiel supplémentaire à courant de déclenchement nominal ne dépassant pas 30 mA.
- Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension

indiquée sur la fiche signalétique.

- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Pour toute réparation, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir appendice).
-  **Attention :** Ce symbole indique que la grille ainsi que la résistance peuvent devenir très chaud quand le gril est en fonction – **il y a un risque de brûlures.**
- Retirer d'abord la fiche de la prise et laisser refroidir le gril avant de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, la résistance avec son capteur et son cordon d'alimentation ainsi que le thermomètre à sonde ne doivent ni être mis en contact avec des liquides ni être immergés dans des liquides.
- Nettoyer la grille, le bac à réserve d'eau et les inserts du bac avec de l'eau chaude et un détergent doux, ou au lave-vaisselle. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être

- utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- N'utilisez, en aucun cas, du charbon de bois ou tout autre combustible solide ou liquide pour faire fonctionner le gril.
 - **Attention :** Ne couvrez pas la grille avec des feuilles d'aluminium, des plats à barbecue ou autres articles car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait endommager sérieusement le gril.
 - 2,0 l d'eau au maximum peuvent être versés dans le bac à réserve d'eau.
 - Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
 - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
 - Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
 - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
 - Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez que tous les accessoires fournis sont en parfait état. Ne l'utilisez pas s'il est tombé sur une surface dure : en effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement.
 - Utilisez le gril exclusivement sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Celles-ci ne sont pas toujours évitables lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse ou en eau.
 - N'installez pas le gril près d'un mur ou dans un coin et assurez-vous qu'il n'y a aucun matériau inflammable à proximité.
 - N'oubliez pas que les aliments à forte teneur en graisse ou en eau peuvent prendre feu; **de ce fait, remplissez toujours le bac à réserve d'eau avant l'utilisation. Ne branchez pas le gril sur le secteur avant d'avoir rempli le bac.** L'eau aide à refroidir le bac, diminue l'accumulation de fumée et facilite le nettoyage.
 - Surveillez régulièrement le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau en temps voulu en vous assurant qu'elle n'entre pas en contact avec la résistance. **Attention :** Débranchez le gril de la prise murale avant d'ajouter de l'eau.
 - **Avant d'utiliser le gril, vérifiez que la résistance s'adapte correctement au bac à réserve d'eau et au boîtier.**
 - **Ne laissez à aucun moment le gril fonctionner sans surveillance.**
 - Assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie chaude de l'appareil.
 - Placez le cordon d'alimentation de façon à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
 - **Retirer la fiche de la prise :**
 - avant de remplir d'eau le bac du gril,
 - après chaque utilisation,
 - en cas d'éventuelles perturbations pendant l'emploi,
 - avant chaque nettoyage.

- L'utilisation d'une rallonge ou d'un enrouleur entraîne une perte de puissance qui peut aussi faire chauffer le câble. Il est donc nécessaire de dérouler complètement le câble avant utilisation. Assurez-vous que le câble est homologué pour une utilisation en extérieur et pour la puissance spécifiée (voir la fiche signalétique).
- **Attention** : Ne pas déplacer le grill pendant son utilisation. Avant de déplacer, transporter ou nettoyer le grill, assurez-vous qu'il est suffisamment refroidi. Videz toute eau restante après utilisation.
- **Ne déplacez pas le chariot en poussant sur la tablette d'appoint. Retirez d'abord la tablette d'appoint et saisissez toujours le cadre.**
- **N'utilisez pas le chariot pour transporter des objets.**
- Ne laissez pas le grill dehors ou dans un endroit dans lequel il sera soumis à des températures extrêmes ou une température élevée.
- Le grill ne doit pas être utilisé avec des thermomètres à sonde autres que ceux fournis.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une utilisation erronée ou au non-respect des consignes de sécurité de l'appareil.
- Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Avant d'utiliser le grill pour la première fois

- Éliminez tous les matériaux d'emballage et autocollants de l'appareil.
- Nettoyez la grille, le bac à réserve d'eau et les inserts du bac avec de l'eau chaude et un détergent doux, essuyez ensuite soigneusement.
- Assemblez l'appareil tel que décrit dans *Préparation de l'appareil*.
- Faites chauffer le grill à puissance maximale pendant environ 10 minutes sans aliments (voir *Grillades « Boost-zone »*). Ceci aura pour effet d'éliminer l'odeur caractéristique accompagnant la mise en circuit initiale de tout grill. Une légère fumée risque de se dégager ; pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres; une hotte aspirante est également appropriée.

Assemblage du grill

- Assemblez le grill comme indiqué sur les schémas :
 - Placez le bac à réserve d'eau dans le boîtier du grill.
 - **Attention** : Positionnez les inserts du bac pour **que chaque insert couvre quatre éléments saillants**.
 - Installez la résistance avec boîte de dérivation sur le bac à réserve d'eau. L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Il ne peut être utilisé que si la boîte de dérivation est correctement installée.
 - Positionnez les deux éléments de grille pour que leurs petites tiges se placent dans les ouvertures correspondantes du bac à réserve d'eau.

Assemblage du chariot

- Pour les modèles de grill avec chariot, assemblez le chariot comme indiqué sur le schéma.
- Pour l'assemblage, un tournevis cruciforme Phillips est nécessaire.
- Avant l'assemblage, vérifiez que toutes les pièces sont au complet tel qu'indiqué dans la section *Familiarisez-vous avec votre appareil*.
- Assemblage :
 - Placez le cadre du chariot à l'envers sur le sol.
 - Insérez les quatre pieds-supports dans le boîtier et fixez chaque pied avec deux grandes vis. Les deux pieds-supports avec les passages de roues sont à installer sur le côté sans les crochets en acier inoxydable.
 - Remettez le cadre avec les pieds-supports à l'endroit.
 - Installez le cadre en plastique de la tablette de rangement et fixez-le sur chacun des pieds-supports en utilisant les vis et les écrous correspondants ; placez ensuite la tablette de rangement.
 - Faites glisser l'essieu des roues à travers les ouvertures des pieds-supports et installez les roues. Fixez chaque roue avec une des goupilles fendues et clipsez les enjoliveurs.
 - Installez les tablettes d'appoint sur les petites tiges métalliques correspondantes.
 - Si nécessaire, placez les crochets porte-serviettes sur la barre en acier inoxydable.
 - Assurez-vous que le chariot est stable. Contrôlez régulièrement le bon serrage des vis.
 - Placez le grill assemblé au-dessus.

Attention :

- Ne dépassez pas 3 kg de charge maximale pour les tablettes d'appoint et 20 kg pour la tablette de rangement.
- Si vous devez déplacer le barbecue-grill, retirez la tablette d'appoint du côté opposé aux roues et saisissez le cadre.

Préparation de l'appareil

- Assemblez l'appareil tel que décrit dans *Assemblage du grill*. Pour les modèles de barbecue-grill avec chariot, référez-vous à *Assemblage du chariot*.
- Remplissez le bac à réserve d'eau avec de l'eau jusqu'au repère **Max** (2,0 l maxi). Ne **pas** verser d'eau sur la résistance ou son capteur.

Conseil !

Pendant la cuisson, veillez à toujours remplir d'eau le bac en temps utile. **Attention** : Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le remplir à nouveau.

- Branchez l'appareil sur le secteur.
- L'anneau lumineux s'allume en bleu, l'appareil est prêt à l'emploi.

Commande rotative

La commande rotative permet de sélectionner les fonctions ou de les désactiver (*mode veille*).

Tournez :

Sélectionnez le réglage Fonction/Température/Minuterie.

Appuyez - brièvement :

Confirme la sélection.

Appuyez - deux secondes :

1 x : retourne en *mode attente* pour changer de fonction

2 x : retourne en *mode veille*

Commande rotative - anneau lumineux

L'anneau lumineux indique le mode de fonctionnement actuel :

Pas de lumière :

L'appareil est en mode veille.

Lumière bleue :

L'appareil est en mode attente.

Clignotant :

La grille n'a pas encore atteint la température sélectionnée.

L'appareil chauffe ou refroidit.

Fixe :

La température sélectionnée est atteinte.

Orange :


Grillades 80-320 °C

Rouge :

Boost-zone 330-500 °C

Minuterie


La minuterie permet de surveiller le temps de cuisson. Elle peut être réglée de 1 min à 23 h 59 min. Des bips sonores indiquent que le temps de fonctionnement est écoulé, la résistance reste allumée.

- Tournez la commande rotative jusqu'à ce que  s'allume.
- Appuyez brièvement sur la commande rotative et tournez pour sélectionner les heures.
- Appuyez brièvement sur la commande rotative et réglez les minutes.
- Confirmez le réglage de l'heure en appuyant brièvement sur la commande. Les deux points se mettent à clignoter. Une fois le temps écoulé, des bips sonores retentissent.
- Pour revenir en mode attente, appuyez sur la commande rotative pendant deux secondes.
- Vous pouvez également régler la minuterie sur 0:00 et appuyer brièvement sur la commande pour revenir en mode attente.
- Si le mode chauffe est éteint après le réglage de la minuterie, l'appareil se remet en mode veille 5 minutes après la dernière entrée, c'est-à-dire que la minuterie est désactivée.
- Si la minuterie est réglée alors que le mode chauffe est déjà éteint, elle continuera jusqu'à atteindre l'heure présélectionnée et l'appareil se remettra alors en mode veille.

Grillades 80-320 °C

Pour faire griller des saucisses, de la volaille, du poisson, etc. Pour finir la cuisson des steaks ou les maintenir au chaud.


Toute la surface du gril est chauffée.

- Tournez la commande rotative jusqu'à ce que  s'allume.
- Appuyez brièvement sur la commande rotative et tournez pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez brièvement pour confirmer.
- L'anneau se met à clignoter orange et l'appareil commence à chauffer.
- Une fois que la température sélectionnée est atteinte, l'anneau devient orange en continu.
- Placez les aliments sur la surface du gril.
- Fermez le couvercle si vous le souhaitez.

Grillades « Boost-zone » 330-500 °C

Pour saisir ou faire légèrement griller des steaks.

La Boost-zone se situe sur la droite, le côté gauche est chauffé à 320 °C.


- Tournez la commande rotative jusqu'à ce que  s'allume.
- Appuyez brièvement sur la commande rotative et tournez pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez brièvement pour confirmer.
- L'anneau se met à clignoter rouge et l'appareil commence à chauffer.
- Une fois que la température sélectionnée est atteinte, l'anneau devient rouge en continu.
- Placez les aliments sur la Boost-zone.

Remarque :

Ne fermez pas le couvercle pendant une cuisson Boost-zone. La fonction Boost-zone est automatiquement désactivée quand le couvercle est fermé.

- Pour la suite de la cuisson, baissez la température ou déplacez les aliments sur la gauche de la surface du gril.

① ② Grillades avec le thermomètre à sonde

- **Attention :** Les thermomètres à sonde deviennent chauds lors de l'utilisation. Utilisez une protection appropriée, par ex. des gants pour barbecue.
- Branchez les fiches des thermomètres dans les prises en bas à gauche de la boîte de dérivation . Pour éviter que l'appareil ne s'éteigne, assurez-vous que la boîte ne se soulève pas et qu'elle reste correctement connectée.
- Sélectionnez la fonction et la température souhaitées pour le gril.
- Quand le préchauffage est terminé et que l'anneau reste allumé en continu, placez les aliments sur le gril.
- Enfoncez les pointes des thermomètres au centre des aliments.
- Utilisez la commande rotative pour régler la température à cœur souhaitée ① ou ②. Appuyez brièvement pour confirmer.

- L'afficheur indique les températures à cœur actuelles respectives.
- Lors de l'utilisation du couvercle pendant la cuisson, les câbles des thermomètres à sonde doivent être passés dans les guide-câbles de chaque côté du couvercle (voir schéma 10).
- Lorsque la température à cœur préréglée est atteinte pour l'un des thermomètres, trois longs bips sonores sont émis.
- Enlevez le thermomètre correspondant et retirez les aliments.

Remarque :

La plaque du gril reste allumée même après que la température à cœur préréglée est atteinte.

Mode attente

- Pour arrêter le mode chauffe et revenir au mode attente, appuyez sur la commande rotative pendant deux secondes.
- Vous pouvez également appuyer brièvement sur la commande, régler la température sur **00** et appuyer de nouveau brièvement pour revenir au mode attente.

Mode veille

- Si le mode chauffe est éteint, l'appareil se remet en mode veille 5 minutes après la dernière entrée.
- Pour l'éteindre plus tôt, appuyez sur la commande rotative pendant deux secondes.

Après la cuisson

- Après la cuisson, toujours débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir.

Entretien et nettoyage

- Nettoyez soigneusement le gril après l'usage.
- Avant de nettoyer le gril, assurez-vous qu'il est débranché du secteur et qu'il est complètement refroidi.
- N'utilisez pas de tampons métalliques ni de produits abrasifs.
- Enlever la grille et la nettoyer au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un détergent doux, faire tremper si nécessaire.
- Retirez la résistance. Pour éviter tout risque de chocs électriques, ne nettoyez pas la résistance à l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau. La résistance avec boîte de dérivation peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié.
- Retirez le bac à réserve d'eau et ses inserts, et nettoyez-les au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un détergent doux. Pour retirer des résidus alimentaires résistants, vous pouvez les faire tremper pendant un moment.
- La pointe des thermomètres à sonde peut être essuyée avec un chiffon humide.
- Vous pouvez nettoyer toutes les autres parties avec un chiffon mouillé d'eau savonneuse. Essuyez-les soigneusement après les avoir nettoyées.

Conseil !

- Pour nettoyer plus facilement la grille, le bac à réserve d'eau et ses inserts, vous pouvez utiliser du bicarbonate. Mélangez-le à de l'eau pour former une pâte, frottez cette pâte sur les parties concernées et laissez agir un moment. Nettoyez avec une brosse souple ou une éponge puis rincez abondamment.
- Pour les résidus difficiles à enlever, la grille peut être d'abord nettoyée par la chaleur : faites chauffer la grille à 320 °C, fermez le couvercle et attendez plusieurs minutes.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Staande grill / Tafelgrill

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Beschrijving

1. Grillrek, 2 delen
2. Verwarmingselement met aansluitdoos
3. Draaiknop met display en lichting
4. Snoer met stekker
5. Inzetstukken reflectorbak
6. Reflectorbak
7. Grillbehuizing met deksel
8. Kernthermometer, 2 stuks
9. Kabelgeleider voor kernthermometer (aan beide kanten)

Verrijdbare modellen:

10. Zijtafel, 2 stuks
11. Frame onderstel
12. Steunpoten wielkant, 2 stuks
13. Wielen, 2 stuks
14. Wielas
15. Frame voor opbergrek
16. Steunpoten, 2 stuks
17. Opbergrek

Geen afbeelding:

- 8 bouten, groot
- 4 bouten, klein met moer
- 2 wieldeksels
- 2 splitpennen
- 4 handdoekhaakjes

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een geaard stopcontact die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
- Het apparaat is ook ontworpen voor buitenshuis gebruik, en moet daarom gebruikt worden met een extra aardlekschakelaar die een uitschakelstroom heeft van maximaal 30 mA.
- Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt

met de netspanning.

- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het netsnoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparatie, graag contact opnemen met onze afdeling klantenservice via telefoon of email (zie aanhangsel).
-  **Voorzichtig:** Dit symbool geeft aan dat het grillrek en verwarmingselement tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden – er bestaat verbrandingsgevaar.
- Voordat de grill wordt gereinigd moet ervoor worden gezorgd dat de stroomtoevoer ontkoppeld en de grill helemaal afgekoeld is.
- Om eventueel een elektrische schok te voorkomen mag het verwarmingselement met sensor, het netsnoer en de kernthermometer, niet in vloeistof ondergedompeld worden of er zelfs mee in contact komen.
- Reinig het grillrek, de reflectorbak en de inzetstukken in een warm sopje of in de vaatwasser. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor

- gebruik met een externe tijdsklok of een apart afstandsbediening systeem.
- Onder geen enkele omstandigheid houtskool of andere vaste brandstof of vloeibare brandstof gebruiken.
 - **Let wel:** Het grillrek, barbecueschotels en andere items niet met aluminium folie bedekken, dit kan een opbouw van hitte tot gevolg hebben hetgeen de grill ernstig kan beschadigen.
 - Er mag maximaal 2,0 l water in de reflectorbak gegoten worden.
 - Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed-and-breakfast-gasthuizen.
 - Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
 - Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
 - Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
 - Tijdens gebruik moet de grill altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
 - De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
 - Vergeet niet dat voedsel met een hoog vet- of vochtgehalte de neiging heeft om te ontbranden; **vul daarom vóór het gebruik altijd de reflectorbak met water. De grill niet eerder op het netstroom aansluiten tot de reflectorbak met water is gevuld.** Het water helpt bij het afkoelen van de bak, vermindert de opbouw van rook, en vergemakkelijkt het schoonmaken.
 - Het waterniveau in de gaten blijven houden. Water moet bijtijds worden bijgevuld, hierbij moet er echter goed op worden gelet dat het water niet met het verwarmingselement in aanraking komt. **Voorzichtig:** de grill eerst van de netspanning loskoppelen voordat er water toegevoegd wordt.
 - **Voordat de grill in gebruik wordt genomen altijd controleren of het verwarmingselement correct in de reflectorbak en de huizing is aangebracht.**
 - **De grill moet tijdens het gebruik steeds onder toezicht blijven.**
 - Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van het apparaat.
 - Bevestig het elektriciteits snoer dusdanig dat niemand erover kan struikelen.
 - **Haal de stekker uit het stopcontact**
 - voordat men de reflectorbak met water vult,
 - na ieder gebruik,
 - in geval van storing,
 - voor het schoonmaken.

- Het gebruik van een verlengsnoer of snoerhaspel veroorzaakt verlies van vermogen, mogelijk gecombineerd met een daaropvolgende warmte-opbouw in het snoer. Het is daarom noodzakelijk dat vóór het gebruik het snoer helemaal afgewikkeld wordt. Let erop dat het snoer goedgekeurd is voor buitenshuis gebruik en voor het gespecificeerd vermogen (zie typeplaatje met waarde).
- **Voorzichtig:** De grill tijdens het gebruik niet verplaatsen. Voordat de grill wordt gedragen, getransporteerd, schoongemaakt of opgeborgen moet er goed op worden gelet dat het voldoende is afgekoeld. Eventueel overgebleven water moet eruit worden gegoten.
- **Verplaats de grill niet door tegen de zijtafel te duwen. Verwijder eerst de zijtafel en houdt altijd het frame vast.**
- **Gebruik de verrijdbare grill niet om voorwerpen te vervoeren.**
- Let erop dat de grill niet buitenshuis wordt opgeborgen, of op enig andere plaats waar het bloot kan staan aan extreme temperaturen of hoge vochtigheid.
- De grill mag uitsluitend worden gebruikt met de meegeleverde kernthermometers.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt

- Alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat verwijderen.
- Het grillrek, de reflectorbak en de inzetstukken met een warm sopje schoonmaken; daarna goed afdrogen.
- Zet het apparaat in elkaar zoals beschreven wordt in *Apparaat gereedmaken voor gebruik*.
- Laat de grill ongeveer 10 minuten op vol vermogen en zonder etenswaren opwarmen (zie *Grillen Boost-zone*). Dit zal de geur verwijderen die normaal aanwezig is wanneer men de grill voor het eerst aanzet. Een kleine hoeveelheid rook kan afgegeven worden; men moet daarom zorgen voor voldoende ventilatie door ramen en deuren te openen; een afzuigkap is ook geschikt.

Montage van de grill

- Zet de grill in elkaar zoals getoond op de tekeningen:
 - Plaats de reflectorbak in de behuizing van de grill.
 - **Voorzichtig:** Bevestig de inzetstukken dusdanig dat elk inzetstuk vier uitstulpingen bedekt.
 - Plaats het verwarmingselement met aansluitdoos in de reflectorbak. Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Het apparaat kan alleen gebruikt worden als de aansluitdoos op de juiste wijze is geïnstalleerd.
 - Bevestig beide delen van het grillrek op zo'n manier dat de nokjes op het rek passen in de

overeenkomstige openingen in de reflectorbak.

Montage van het verrijdbare onderstel

- De grillmodellen met verrijdbaar onderstel monteren zoals aangegeven op de tekening.
- Voor het monteren is een Phillips-schroevendraaier benodigd.
- Alvorens te beginnen met de montage, dient u te controleren of alle onder het kopje *Beschrijving* genoemde onderdelen aanwezig zijn.
- Montage:
 - Plaats het frame van het onderstel ondersteboven op de grond.
 - Plaats de vier steunpoten in de behuizing en bevestig elke poot met twee grote bouten. De twee steunpoten met extra wielopeningen moeten worden geplaatst aan de kant zonder roestvrijstalen haakjes.
 - Zet het frame met de steunpoten weer rechtop.
 - Monteer het plastic frame van het opbergrek en maak het vast aan alle vier de steunpoten met behulp van de bouten en moeren; bevestig vervolgens het opbergrek.
 - Steek de wielen door de openingen in de steunpoten en bevestig de wielen. Borg elk wiel met een van de splitpennen en klik de wieldeksels erop.
 - Bevestig de zijtafels op de overeenkomstige metalen pinnen.
 - Indien noodzakelijk, hang de handdoekhaakjes aan de roestvrijstalen stang.
 - Zorg ervoor dat het verrijdbare onderstel stabiel staat. Controleer geregeld of de schroeven nog stevig vastzitten.
 - Plaats de gemonteerde grill op de bovenkant.

Let op:

- Plaats maximaal een gewicht van 3 kg op de zijtafels en 20 kg in het opbergrek.
- Wanneer u de grill wilt verplaatsen, verwijder dan de tafel aan de tegenovergestelde kant van de wielen en houd het frame vast.

Apparaat gereedmaken voor gebruik

- Monteer het apparaat zoals beschreven wordt in *Montage van de grill*. Voor grillmodellen met een verrijdbaar onderstel, raadpleeg *Montage van het verrijdbare onderstel*.
- Vul de reflector bak met water tot aan de **Max** markering (max. 2,0 l). Giet het water **niet** over het verwarmingselement of zijn sensor.

Tip!

Tijdens het grillen, moet het water in de reflectorbak op tijd bijgevoerd worden. **Let op:** Het apparaat altijd van het lichtnet loskoppelen voordat hij weer bijgevoerd wordt.

- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- De lichtring gaat branden in de kleur blauw, het apparaat is klaar voor gebruik.

Draaiknop

De draaiknop wordt gebruikt om een functie te selecteren of voor het uitschakelen (*slaap modus*).

Draaien:

Selecteer de Functie/Temperatuur/Timer instelling.

Drukken - kort:

De selectie bevestigen.

Drukken - twee seconden:

1 x: terug naar de *stand-by modus* om de functie te veranderen

2 x: terug naar de *slaap modus*

Draaiknop - lichtring

De lichtring geeft de actuele bedrijfsmodus aan:

Niet verlicht:

Het apparaat staat in de *slaap modus*.

Blauw verlicht:

Het apparaat staat in de *stand-by modus*.

Knippen:

Het grillrek heeft de geselecteerde temperatuur nog niet bereikt. Het apparaat is aan het opwarmen of afkoelen.

Continu:

De geselecteerde temperatuur is bereikt.

Oranje:


Grillen 80-320 °C

Rood:

Boost-zone 330-500 °C

Timer


De timer wordt gebruikt om de grilltijd controleren. Hij kan ingesteld worden vanaf 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Piepsignalen geven aan dat de looptijd is verstreken; het verwarmingselement blijft ingeschakeld.

- Draai de draaiknop totdat  oplicht.
- Druk kort op de draaiknop en draai hieraan om het aantal uur te selecteren.
- Druk kort op de draaiknop en stel het aantal minuten in.
- Bevestig de tijdstelling door de draaiknop even in te drukken. De dubbele punt begint te knippen; zodra de tijd verstreken is, luiden er piepsignalen.
- Om terug te gaan naar de *stand-by modus*, de draaiknop gedurende twee seconden indrukken.
- Andere mogelijkheid; stel de timer in op 0:00 en druk kort op de draaiknop om naar de *stand-by modus* terug te keren.
- Als het verwarmingselement uitgeschakeld wordt nadat de timer ingeschakeld is, zal het apparaat, 5 minuten na de laatste invoer, in de *slaapmodus* gaan, d.w.z. dat de timer wordt uitgeschakeld.
- Als de timer ingesteld wordt en het verwarmingselement al uitgeschakeld is, zal hij doorgaan totdat de vooraf ingestelde tijd bereikt is, wanneer het apparaat naar de *slaap modus* gaat.

Grillen 80-320 °C

Voor het grillen van grillworsten, gevogelte, vis enz. Voor het afwerken of warmhouden van steaks.


Het hele grilloppervlak wordt verhit.

- Draai aan de draaiknop totdat  oplicht.
- Druk kort op de draaiknop en draai hieraan om de gewenste temperatuur te selecteren. Kort op drukken om te bevestigen.
- De ring begint te knippen in de kleur oranje en het apparaat warmt op.
- Als de geselecteerde temperatuur bereikt is, gaat de ring continu oranje branden.
- Plaats de etenswaren op het grilloppervlak.
- Sluit de deksel, indien gewenst.

Grillen 'Boost-zone' 330-500 °C

Voor het aanbakken of licht grillen van steaks.

De boost-zone zit aan de rechterkant; de linkerkant wordt verhit tot 320 °C.

- Draai de draaiknop om totdat  oplicht.
- Druk kort op de draaiknop en verdraai deze om de gewenste temperatuur te selecteren. Druk kort op de knop om te bevestigen.
- De lichtring begint in de kleur rood te knippen en het apparaat is aan het opwarmen.
- Als de geselecteerde temperatuur bereikt is, blijft de ring continu in de kleur rood branden.
- Plaats de etenswaren in de boost-zone.

Let op:

Tijdens het Boost-zone-grillen, de deksel niet sluiten.

De Boost-zone-functie wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de deksel gesloten is.

- Voor het daaropvolgend koken, de temperatuur verlagen of de etenswaren naar links op het grilloppervlak verschuiven.

① ② Grillen met de kernthermometer

- **Voorzichtig:** de kernthermometers worden heel tijdens het gebruik. Maak gebruik van een passende bescherming, bijv. barbecue-handschoenen.
- Steek de stekkers van de thermometer in de contactpunten, links onder in de aansluitdoos . Om te voorkomen dat het apparaat wordt uitgeschakeld, dient u ervoor te zorgen dat de aansluitdoos niet van zijn plaats komt en goed aangesloten blijft.
- Selecteer de gewenste grillfunctie en temperatuur.
- Zodra het voorverwarmen voltooid is en de lichtring continu brand, dan de etenswaren op de grill plaatsen.
- Duw de punten van de thermometers in het binnenste van het voedsel.
- Gebruik de draaiknop om de gewenste kerntemperatuur **①** of **②** in te stellen. Dan deze kort indrukken om te bevestigen.
- Op de display kunt u de actuele kerntemperaturen aflezen.

- Wanneer de deksel gesloten is tijdens het grillen, moeten de kabels van de kernthermometer door de kabelgeleiders aan weerszijden van de deksel worden gespannen (zie afbeelding 10).
- Zodra de vooraf ingestelde kerntemperatuur van een thermometer is bereikt, hoort u een geluidssignaal van drie lange piepjes.
- Neem de betreffende thermometer eruit en verwijder het voedsel.

Opmerking:

De grill blijft aanstaan zelfs als de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is.

Stand-by modus

- Om het verwarmen uit te schakelen en terug te gaan naar de stand-by modus, de draaiknop gedurende twee seconden indrukken.
- Andere mogelijkheid: druk kort op de draaiknop, stel de temperatuur in op **00** en druk weer kort in om terug te gaan naar de stand-by modus.

Slaap modus

- Wanneer het verwarmen uitgeschakeld wordt, gaat het apparaat, 5 minuten na de laatste invoer, in de slaapmodus.
- Om eerder uit te schakelen, gedurende twee seconden op de draaiknop drukken.

Na het grillen

- Het apparaat altijd loskoppelen van het lichtnet en laten afkoelen na het grillen.

Onderhoud en schoonmaken

- Let erop dat de grill na gebruik grondig wordt gereinigd.
- Voordat de grill wordt gereinigd moet ervoor worden gezorgd dat de stroomtoevoer ontkoppeld en de grill helemaal afgekoeld is.
- Gebruik geen metalen schuurpads en schurende reinigingsmiddelen.
- Verwijder het grillrek en maak het schoon in de vaatwasser of in een warm sopje. Om hardnekkige voedselresten te verwijderen, het rek eerst een poosje laten weken.
- Het verwarmingselement verwijderen. Om elektrische schokken te voorkomen mag men nooit het verwarmingselement met water schoonmaken of het in water onderdompelen. De aansluitdoos met verwarmingselement mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- Verwijder de reflectorbak en de bijbehorende inzetstukken en maak ze schoon in de vaatwasser of met een warm sopje. Om hardnekkige voedselresten te verwijderen, de onderdelen even laten weken.
- De punten van de kernthermometers kunnen worden schoongeveegd met een vochtige doek.

- Alle andere delen kunnen met een in water en zeep gedoopte doek worden gereinigd, en moeten daarna goed worden afgedroogd.

Tip!

- Gebruik een beetje bakpoeder voor het reinigen van het grillrek, de reflectorbak en de bijbehorende inzetstukken. Maak een papje van water en bakpoeder, wrijf dit over de desbetreffende onderdelen en laat het even intrekken. Maak de onderdelen vervolgens schoon met een zachte borstel/spons. Tot slot, goed afspoelen.
- Hardnekkige etensresten kunt u het beste eerst wegbranden: verwarm de grill tot 320 °C, sluit het deksel en laat dit een aantal minuten zo staan.

Afval weggevoeren



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Barbacoa con soporte / Barbacoa de sobremesa**Estimado Cliente,**

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Elementos componentes

1. Rejilla, 2 unidades
2. Elemento calefactor con caja de conexiones
3. Control giratorio con visualizador y aro luminoso
4. Cable eléctrico, con enchufe
5. Piezas de la bandeja reflectora
6. Bandeja reflectora
7. Carcasa de la parrilla con tapa
8. Termómetro, 2 piezas
9. Guías para el cable del termómetro (en ambos lados)


Modelos con carrito para la barbacoa:

10. Mesas laterales, 2 unidades
11. Estructura del carrito para la barbacoa
12. Lado para la rueda de las patas de apoyo, 2 unidades
13. Ruedas, 2 unidades
14. Eje de la rueda
15. Estructura de la rejilla de almacenaje
16. Patas de soporte, 2 piezas
17. Estante

Sin ilustración:

- 8 tornillos, grandes
- 4 tornillos, pequeños con tuerca
- 2 tapas para las ruedas
- 2 pasadores
- 4 ganchos para toallas

Importantes instrucciones sobre seguridad

- El aparato se debe conectar a una toma de corriente con conexión a tierra y que cumpla la normativa aplicable.
- El aparato también ha sido diseñado para el uso al aire libre, y por este motivo se debe utilizar con un disyuntor adicional con conexión a tierra para una corriente de desconexión de régimen que no exceda los 30mA.
- Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. En caso de reparación, debe ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente por teléfono o email (consulte el apéndice).
-  **Precaución:** Este símbolo indica que la rejilla y el elemento calefactor pueden llegar a estar muy calientes durante su funcionamiento – **existe el riesgo de sufrir quemaduras.**
- Antes de limpiar la barbacoa, asegúrese de que está desconectado del suministro eléctrico y se ha enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, el elemento calefactor con sensor y cable eléctrico y el termómetro no se deben sumergir en líquidos y ni siquiera deben estar en contacto con líquidos.
- Limpie la rejilla, la bandeja reflectora y las piezas de la bandeja con agua templada y jabón o en el lavavajillas. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.

- Nunca, bajo ninguna circunstancia, utilice carbón ni ningún otro combustible sólido o líquido para que funcione la barbacoa.
- **Cuidado:** No cubra la rejilla de la barbacoa con papel de aluminio, platos de asado u otros artículos, porque la acumulación de calor resultante podría dañar gravemente la barbacoa.
- Se puede añadir hasta un máximo de 2.0 l de agua en la bandeja reflectora.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Durante el funcionamiento, la barbacoa debe ser colocada sobre una superficie termorresistente, insensible a salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no se puede siempre evitar las salpicaduras.
- No coloque la barbacoa junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto a la barbacoa.
- Recuerde que los alimentos con alto contenido de grasa o humedad tienen tendencia a prenderse fuego; **por este motivo siempre debe llenar la bandeja reflectora con agua, antes de su utilización. No conecte la barbacoa al suministro eléctrico hasta haber llenado la bandeja con agua.** El agua ayuda a **enfriar** la bandeja reflectora, reduce la cantidad de humo producido, y también facilita la limpieza.
- Asegúrese de controlar el nivel del agua. El agua debe añadirse con antelación, asegurándose de que no entra en contacto con el elemento calefactor. **Precaución:** Antes de añadir agua, desconecte la barbacoa de la toma de corriente.
- **Antes de utilizar la barbacoa, asegúrese siempre de que el elemento calefactor está correctamente instalado en la bandeja reflectora y la carcasa.**
- **La barbacoa debe estar bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento.**
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- Extienda el cable de alimentación de modo que nadie tropiece con el mismo.
- **Desenchufe siempre el aparato de la toma de la pared**
 - antes de llenar de agua la bandeja reflectora,
 - después de usarlo;
 - en caso de alguna avería;
 - antes de limpiar el aparato.
- El uso de un cable alargador extendido o en bobina produce una pérdida de potencia en el suministro, junto con el posterior calentamiento del cable. Por ello, es necesario desenrollar el cable por completo antes de usarlo. Asegúrese de que el cable es adecuado para su

uso al aire libre y para la potencia indicada (consultar la placa de características).

- **Precisión:** No mueva la barbacoa mientras está funcionando. Antes de trasladar, transportar, limpiar o guardar la barbacoa, asegúrese de que se haya enfriado suficientemente. Vacíe el agua restante después de su utilización.
- **No mueva el carrito de la barbacoa empujando de la mesa lateral. Primero debe retirar la mesa lateral y agarrar la estructura.**
- **No utilice el carrito de la barbacoa para transportar ningún artículo.**
- Asegúrese de que la barbacoa no se guarda en el exterior, ni en otro lugar donde esté expuesto a temperaturas extremas o elevada humedad.
- La barbacoa no se debe utilizar con ningún otro termómetro distinto al suministrado.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Antes de su utilización por vez primera

- Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos del aparato.
- Limpie la rejilla de la barbacoa, la bandeja reflectora y las piezas de la bandeja con agua templada y jabón; después seque estas piezas por completo con un paño.
- Monte el aparato siguiendo las indicaciones del apartado *Preparación del aparato*.
- Espere a que la barbacoa se caliente durante aproximadamente 10 minutos a potencia máxima sin alimentos (consultar *Zona Boost de la barbacoa*). Esto quitará el olor típico que emite cuando se enciende por primera vez. Puede salir un poco de humo; por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón; es recomendable utilizar un extractor de humo.

Montaje de la barbacoa

- Monte la barbacoa tal y como se indica en los diagramas:
 - Coloque la bandeja reflectora en la carcasa de la barbacoa.
 - **Cuidado:** Coloque las piezas de la bandeja de modo que **cada pieza cubra cuatro protuberancias**.
 - Instale el elemento calefactor con la caja de conexiones en la bandeja reflectora. El aparato cuenta con un interruptor de seguridad. El aparato solo puede funcionar con la caja de conexiones correctamente instalada.
- Acople las dos piezas de la rejilla de la barbacoa de modo que los topes de la rejilla encajen en los orificios correspondientes de la bandeja reflectora.

Montaje del carrito de la barbacoa

- Para los modelos de barbacoa con carrito, monte el carrito tal y como se indica en el diagrama.
- Para el montaje, se necesita un destornillador Phillips.
- Antes del montaje, compruebe que tiene todas las piezas indicadas en el apartado *Familiarización*.
- Montaje:
 - Coloque la estructura del carrito para la barbacoa boca abajo y apoyado en el suelo.
 - Introduzca las cuatro patas de soporte en la carcasa y fije cada pata con dos tornillos grandes. Las dos patas de Soporte con apertura adicional para la rueda se deben colocar en el lado sin los ganchos de acero inoxidable.
 - Vuelva a colocar la estructura con las patas en posición correcta.
 - Acople la estructura de plástico de la rejilla de almacenaje y fijela a las cuatro patas de soporte, usando los tornillos y tuercas correspondientes; después acople la rejilla de almacenaje.
 - Introduzca el eje de la rueda por los orificios de las patas de soporte y coloque las ruedas. Fije cada rueda con uno de los cuatro pasadores, y enganche las tapas de las ruedas.
 - Acople las mesas laterales en los correspondientes enganches metálicos.
 - Si fuera necesario, cuele los ganchos para toallas en la barra de acero inoxidable.
 - Compruebe que el carrito para la barbacoa es estable. Examine los tornillos con regularidad para comprobar que están firmemente conectados.
 - Coloque encima la barbacoa montada.

Precisión:

- No exceda la cantidad máxima de carga de 3 kg en las mesas laterales, y de 20 kg en la rejilla de almacenaje.
- Si necesita mover la barbacoa, retire la mesa del lado contrario a las ruedas y agarre de la estructura.

Preparación del aparato

- Monte el aparato siguiendo las indicaciones del apartado *Montaje de la barbacoa*. Para modelos de barbacoa con carrito, consulte *Montaje del carrito de la barbacoa*.
- Llene la bandeja reflectora con agua hasta la marca **Max** (máx. 2.0 l). **No** añada agua en el elemento calefactor o su sensor.

¡Consejo!

Durante el uso de la barbacoa, se debe rellenar el agua de la bandeja reflectora con antelación. **Cuidado:** Antes de añadir agua, desconecte el aparato de la red eléctrica.

- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- El aro luminoso se ilumina en azul, esto indica que el aparato está listo para su uso.

Control giratorio

El control giratorio se utiliza para seleccionar una función o para apagar el aparato (*modo sleep*).

Giro:

Seleccionar el ajuste Función/Temperatura/Temporizador.

Pulsación - breve:

Confirmar la opción seleccionada.

Pulsación – dos segundos:

1 x: volver al *modo stand-by* para cambiar una función

2 x: Volver al *modo sleep*

Control giratorio – aro luminoso

El aro Luminoso indica el modo de funcionamiento actual:

Sin luz:

El aparato está en modo sleep.

Luz azul:

El aparato está en modo stand-by.

Destellos luminosos:

La rejilla todavía no ha alcanzado la temperatura seleccionada. El aparato se está calentando o enfriando.

Fijo:

Se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Naranja:


Asar 80-320 °C

Rojo:

Zona Boost 330-500 °C

Temporizador


El temporizador se utiliza para controlar el tiempo de asado. Se puede configurar entre 1 minuto y 23 horas con 59 minutos. Las señales sonoras indicarán que el tiempo de funcionamiento ha transcurrido; el elemento calefactor permanece encendido.

- Gire el control giratorio hasta que  se ilumine.
- Pulse brevemente el control giratorio y gírelo para seleccionar las horas.
- Pulse brevemente el control giratorio y ajuste los minutos.
- Confirme el ajuste de tiempo pulsando brevemente el control. Los dos puntos comienzan a parpadear; cuando haya transcurrido el tiempo, se escucharán las señales sonoras.
- Para Volver al modo stand-by, pulse el control giratorio durante dos segundos.
- Alternativamente, configure el temporizador a 0:00, y pulse el control brevemente para volver al modo stand-by.
- Si el aparato deja de calentarse después de configurar el temporizador, el aparato cambiará al modo sleep 5 minutos después del último ajuste, es decir el temporizador se ha apagado.
- Si se configura el temporizador cuando ya no está calentando, seguirá así hasta que transcurra el tiempo preseleccionado, momento en que el aparato cambiará al modo sleep.

Asar 80-320 °C

Para asar salchichas, aves, pescado, etc. Para acabar unos filetes o mantenerlos calientes.


Se calienta toda la superficie de la barbacoa.

- Gire el control giratorio hasta que se ilumine .
- Pulse brevemente el control giratorio y gírelo para seleccionar la temperatura deseada. Pulse brevemente para confirmar.
- El aro comienza a parpadear en naranja y el aparato se calienta.
- Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, el aro se mantendrá fijo en naranja.
- Coloque los alimentos sobre la superficie de la barbacoa.
- Cierre la tapa, si lo desea.

'Zona Boost' de la Barbacoa 330-500 °C

Para marcar o asar ligeramente filetes.

La zona boost está situada a la derecha el lado izquierdo se calienta a 320 °C.


- Gire el control giratorio hasta que se ilumine .
- Pulse brevemente el control giratorio y gírelo para seleccionar la temperatura deseada. Pulse brevemente para confirmar.
- El aro comenzará a parpadear en rojo y el aparato se calentará.
- Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, el aro se mantendrá fijo en rojo.
- Coloque los alimentos sobre la zona boost.

Nota:

No cierre la tapa durante el uso de la zona Boost. El funcionamiento de la zona Boost se desactiva automáticamente al cerrar la tapa.

- Para seguir cocinando, disminuya la temperatura o mueva los alimentos hacia el lado izquierdo de la superficie de la barbacoa.

① ② Asar con el termómetro

- **Precaución:** Los termómetros se calientan durante el uso. Utilice protección adecuada, por ejemplo, guantes para horno.
- Enchufe el conector del termómetro en la toma del extremo inferior izquierdo de la caja de conexiones . Para evitar que el aparato se apague, asegúrese de que la caja no se levanta y permanece correctamente conectada.
- Seleccione la función y temperatura deseadas de la barbacoa.
- Cuando se haya calentado y el aro esté iluminado en fijo, coloque los alimentos.
- Introduzca los extremos de los termómetros en el centro de los alimentos.
- Use el control giratorio para configurar la temperatura deseada **①** o **②** para el interior del alimento. Pulse brevemente para confirmar.
- La pantalla indica la correspondiente temperatura interior actual.

- Si utiliza la tapa durante el asado, los cables del termómetro se deben dirigir por las guías del cable en cada lado de la tapa (consulte el diagrama 10).
- Al alcanzar la temperatura interior preconfigurada en un termómetro, se escucharán tres señales sonoras largas.
- Retire el termómetro respectivo y extraiga el alimento.

Nota:

La placa de la barbacoa permanece encendida incluso después de que el termómetro haya alcanzado la temperatura interior preconfigurada.

Modo stand-by

- Para apagar el calentamiento de la barbacoa y volver al modo stand-by, pulse el control giratorio durante dos segundos.
- Alternativamente, puede pulsar el control brevemente, ajustar la temperatura a **00** y pulsar brevemente de nuevo para volver al modo stand-by.

Modo sleep

- Si se apaga el calentamiento, el aparato cambiará al modo sleep 5 minutos después de la última activación.
- Para apagarlo antes, pulse el control giratorio durante dos segundos.

Después de asar los alimentos

- Después de asar, desconecte siempre el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe.

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de limpiar correctamente la barbacoa después de su utilización.
- Antes de limpiar la barbacoa, asegúrese de que está desconectado del suministro eléctrico y se ha enfriado por completo.
- No utilice estropajos metálicos ni productos limpiadores abrasivos.
- Retire la rejilla del grill y límpiela en el lavavajillas o con agua templada y detergente. Para eliminar los restos de alimentos, puede dejarlo en remojo durante un tiempo.
- Retire el elemento calefactor. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el elemento calefactor con agua y no lo sumerja en agua. La caja de conexiones con elemento calefactor se puede limpiar con un paño sin pelusa ligeramente humedecido.
- Extraiga las piezas de la bandeja reflectora y la bandeja reflectora y límpielas en un lavavajillas o con agua templada y jabón. Para eliminar los restos más difíciles de alimentos, se pueden dejar en remojo durante un tiempo.
- Las puntas de los termómetros se pueden limpiar con un paño húmedo.
- Las otras partes se pueden limpiar con un paño humedecido en agua y jabón, y secarse por completo después.

¡Consejo!

- Para facilitar la limpieza de la rejilla, las piezas de la bandeja reflectora y la bandeja, se puede utilizar bicarbonato sódico. Prepare una pasta con agua y bicarbonato sódico, frote la pasta sobre las zonas afectadas y déjelo actuar durante un rato. Límpielo con un cepillo/esponja suave y después enjuáguelo con abundante agua.
- Para residuos difíciles de eliminar, la rejilla se puede limpiar quemándola inicialmente: caliente la rejilla a 320 °C, cierre la tapa y espere unos minutos.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Grill da terra / Grill da tavolo

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Descrizione

1. Griglia, 2 pezzi
2. Elemento riscaldante con scatola di collegamento elettrico
3. Manopola di comando con display e anello luminoso
4. Cavo di alimentazione con spina
5. Inserti del braciere riflettente
6. Braciere riflettente
7. Alloggiamento del grill con coperchio
8. Termometro interno, 2 pcs.
9. Cavetto di connessione del termometro interno (su entrambi i lati)

Modelli di grill a carrello:

10. Mensole laterali portaoggetti, 2 pezzi
11. Telaio del grill a carrello
12. Piedi di sostegno con ruote, 2 pezzi
13. Ruote, 2 pezzi
14. Asse della ruota
15. Telaio del ripiano di appoggio
16. Piedi di supporto, 2 pezzi
17. Ripiano di appoggio

Non illustrato:

- 8 viti, grandi
- 4 viti, piccole con dado
- 2 copriruota
- 2 coppiglie
- 4 ganci per strofinacci

Importanti norme di sicurezza

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra, conforme alle normative di sicurezza.
- L'apparecchio è studiato anche per il funzionamento in esterno, e quindi deve essere dotato di un interruttore aggiuntivo con dispersione a terra, con corrente di intervento non superiore a 30mA.
- Assicuratevi che la tensione

dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.

- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Se si rendesse necessaria una riparazione, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti per telefono o per email (ved. in appendice).



- **Avvertenza:** Questo simbolo indica che la griglia e l'elemento riscaldante diventano molto caldi durante il funzionamento – **esiste il rischio di riportare ustioni.**
- Prima di procedere alla pulizia del grill, verificate che la spina sia disinserita dalla rete elettrica e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, l'elemento riscaldante con il sensore, il cavo di alimentazione e il termometro interno non devono essere immersi in liquidi e non devono nemmeno mai trovarsi a contatto.
- Lavate la griglia, il braciere riflettente e gli inserti del braciere con acqua calda e detersivo o in lavastoviglie. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate

- la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
 - Per il funzionamento del grill, non usate mai, in nessuna circostanza, carbonella o altro combustibile solido o liquido.
 - **Avvertenza:** Non coprite la griglia con fogli d'alluminio, piatti di portata o altri oggetti, l'accumulo di calore che ne risulterebbe potrebbe danneggiare seriamente il grill.
 - Nel braciere riflettente deve essere versata una quantità massima di acqua di 2,0 l.
 - Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - in aziende agricole,
 - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
 - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
 - Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
 - Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
 - Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
 - L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
 - Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
 - Il grill va utilizzato esclusivamente su una superficie piana termoresistente, che sia anche impermeabile agli schizzi e alle macchie, dato che non sempre è possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto contenuto di grassi o d'acqua.
 - Non mettete il grill vicino ad una parete o in un angolo, e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
 - Tenete sempre presente che i cibi ad alto contenuto di grassi o liquidi possono prendere fuoco; **per questo, riempite di acqua il braciere riflettente prima dell'uso. Collegare il grill alla rete elettrica solo dopo aver riempito il braciere di acqua.** L'acqua contribuisce al raffreddamento del braciere, ne facilita la pulizia e riduce la formazione di fumo.
 - Controllate costantemente il livello di acqua. Aggiungete l'acqua a tempo debito, ma fate attenzione a non bagnare l'elemento riscaldante. **Avvertenza:** Scollegate il grill dall'alimentazione elettrica prima di aggiungere acqua.
 - **Prima di usare il grill, sistemate correttamente l'elemento riscaldante nel braciere riflettente e nell'alloggiamento.**
 - **Il grill deve restare sotto costante sorveglianza durante l'uso.**
 - Evitate che il cavo di alimentazione venga a contatto con parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
 - Dispiegate il cavo di alimentazione in modo che

nessuno possa inciamparci.

- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**

- prima di riempire di acqua il braciere riflettente,
- dopo l'uso,
- in caso di cattivo funzionamento,
- prima di pulire l'apparecchio.

- L'uso di cavi di prolunga ad avvolgimento causano una perdita di potenza, a cui si può aggiungere un conseguente accumulo di calore all'interno del cavo. È quindi necessario svolgere completamente il cavo prima dell'uso. Accertatevi che il cavo sia omologato per l'uso in esterni e adatto per la potenza specifica dell'apparecchio (riportata sulla targhetta portadati).

- **Avvertenza:** Non spostate il grill mentre è già in funzione. Prima di muovere, trasportare, pulire o riporre il grill, assicuratevi che si sia raffreddato sufficientemente. Dopo l'uso, eliminate ogni residuo di acqua.

- **Non spostate il grill a carrello spingendolo dalle mensole laterali. Prima togliete le mensole e poi prendetelo dal telaio.**

- **Non usate il grill a carrello per trasportare oggetti.**

- Vi raccomandiamo di non riporre il grill all'esterno, o in locali sottoposti a temperature estreme o ad alti tassi di umidità.

- Il grill non può essere usato con termometri interni diversi da quelli forniti in dotazione.

- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.

- Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Primo utilizzo

- Eliminate completamente il materiale e gli adesivi di imballaggio dall'apparecchio.
- Lavate la griglia, il braciere riflettente e gli inserti del braciere con acqua calda e detersivo; poi asciugate tutto accuratamente.
- Montate l'apparecchio seguendo quanto descritto in *Preparazione dell'apparecchio*.
- Lasciate riscaldare il grill per circa 10 minuti alla potenza massima senza aggiungere alimenti (consultate la sezione *Grigliatura sulla zona "Boost"*). Ciò eliminerà l'odore caratteristico esalato al momento del primo utilizzo di ogni griglia; è bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre; è adatta anche una cappa di aspirazione.

Montaggio del grill

- Montate il grill come mostrato nei diagrammi:
 - Inserite il braciere riflettente sull'alloggiamento del grill.
 - **Avvertenza:** Inserite gli inserti del braciere riflettente facendo attenzione che **ognuno poggi su quattro protuberanze**.
 - Inserite l'elemento riscaldante con la scatola del collegamento elettrico sul braciere riflettente.

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che consente il funzionamento dell'apparecchio solo se la scatola di collegamento elettrico è stata installata correttamente.

- Inserite i due elementi della griglia in modo che i denti di aggancio entrino nelle aperture corrispondenti del braciere riflettente.

Montaggio del grill a carrello

- Per i modelli di grill a carrello, si deve montare il carrello nel modo illustrato nello schema:
- Per il montaggio è necessario un cacciavite a stella.
- Prima del montaggio, controllate che siano presenti tutti gli elementi elencati nella sezione *Descrizione*.
- Montaggio:
 - Poggiate capovolto sul pavimento il telaio del grill a carrello.
 - Inserite i quattro piedi di sostegno nell'alloggiamento e bloccate ogni piede con due viti grandi. I due piedi con le aperture aggiuntive per le ruote devono essere fissati sul lato senza i ganci in acciaio.
 - Rimettete in posizione verticale il telaio dopo aver inserito i piedi di sostegno.
 - Inserite ora il telaio di plastica del ripiano di appoggio e fissatelo sui quattro piedi usando le viti e i dadi corrispondenti; poi inserite il ripiano di appoggio.
 - Fate scivolare l'asse delle ruote attraverso le aperture dei piedi di sostegno e inserite le ruote. Fissate ogni ruota con una coppia e agganciate i copriruota.
 - Inserite le mensole laterali sui corrispondenti perni di metallo.
 - Se lo desiderate, appendete i ganci per gli strofinacci sulla barra di acciaio.
 - Verificate la stabilità del grill a carrello. Controllate regolarmente che le viti siano ben ferme in sede.
 - Posizionate sopra il grill già montato.

Avvertenza:

- Non superate il carico massimo di 3 kg di peso su ognuna delle mensole laterali e di 20 kg sul ripiano di appoggio inferiore.
- Se è necessario spostare il grill, togliete la mensola laterale che sta sul lato opposto a quello delle ruote e impugnate il telaio.

Preparazione dell'apparecchio

- Montate l'apparecchio secondo quanto descritto in *Montaggio del grill*. Per i modelli di grill a carrello, consultate la sezione *Montaggio del grill a carrello*.
- Riempite il braciere riflettente di acqua sino al segno di massimo riportato **Max** (2,0 l). **Non** fate cadere acqua sull'elemento riscaldante o sul sensore.

Consiglio pratico!

Durante la grigliatura, bisognerà rabboccare l'acqua in tempo utile nel braciere riflettente. **Avvertenza:** Scollegate sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di rabboccare di acqua.

- Collegate l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
- L'anello luminoso si accende di luce blu, l'apparecchio ora è pronto all'uso.

Manopola di comando

La manopola di comando è usata per la selezione delle funzioni o per spegnere l'apparecchio (modalità di sospensione "Sleep mode").

Rotazione:

Per selezionare la Funzione, la Temperatura, l'Impostazione del timer.

Pressione - breve:

Per confermare la selezione.

Pressione - due secondi:

1 v: ritorno alla modalità di attesa ("stand-by") per modificare una funzione

2 v: ritorno alla modalità di sospensione ("Sleep mode")

Manopola di comando - anello luminoso

L'anello luminoso indica la funzione in corso:

Nessuna luce:

L'apparecchio è in modalità di sospensione ("Sleep").

Luce blu:

L'apparecchio è in modalità di attesa ("Stand-by").

Luce lampeggiante:

La griglia non ha ancora raggiunto la temperatura selezionata. L'apparecchio è in fase di riscaldamento o di raffreddamento.

Luce fissa:

È stata raggiunta la temperatura selezionata.

Luce arancione:


Grigliatura a 80-320 °C

Rossa:

Zona "Boost" a 330-500 °C

Timer

Il timer è utilizzato per tenere sotto controllo il tempo di grigliatura. Può essere impostato da 1 minuto fino a 23h e 59min. Dei segnali acustici indicano che è trascorso il tempo di funzionamento; l'elemento riscaldante rimane acceso.

- Ruotate la manopola di comando sino all'accensione del simbolo .
- Premete brevemente la manopola di comando e ruotate sino all'ora selezionata.
- Premete brevemente la manopola di controllo e regolate i minuti.
- Confermate l'impostazione del tempo con una pressione breve della manopola. Il simbolo dei due punti comincia a lampeggiare; al termine del tempo impostato si sentono dei segnali acustici.
- Per ritornare alla modalità di attesa "stand-by", premete la manopola di comando per due secondi.
- In alternativa potete impostare il timer sul valore 0:00 e premere brevemente la manopola per tornare alla modalità di attesa "Stand-by".
- Se si spegne l'elemento riscaldante dopo l'impostazione


del timer, l'apparecchio si porterà sulla modalità di sospensione "Sleep" dopo 5 minuti dall'ultimo comando inserito, e cioè è spento anche il timer.

- Se il timer è impostato con l'elemento riscaldante già spento, questo continuerà a funzionare sino al trascorrere del tempo impostato, e dopo l'apparecchio si porterà alla funzione di sospensione "Sleep".

Grigliatura a 80-320 °C

Per grigliare salsicce, pollame, pesce ecc. Per completare la cottura o tenere in caldo le bistecche.


L'intera superficie della griglia si riscalda.

- Ruotate la manopola di comando fino a quando si illumina il simbolo .
- Premete la manopola di comando brevemente e ruotatela per impostare la temperatura desiderata. Premete brevemente per confermare.
- L'anello luminoso comincia a lampeggiare di luce arancione e l'apparecchio comincia a riscaldarsi.
- Quando è stata raggiunta la temperatura impostata, l'anello luminoso rimane acceso di luce fissa arancione.
- Ora potete sistemare gli alimenti sulla superficie di grigliatura.
- Chiudete il coperchio, se lo desiderate.

Grigliatura sulla zona "Boost" a 330-500 °C

Per scottare o grigliare in modo leggero le bistecche.

La zona "Boost" è collocata sulla destra, il lato sinistro si riscalda fino a 320 °C.


- Ruotate la manopola di comando fino a quando si illumina il simbolo .
- Premete la manopola di comando brevemente e ruotatela per impostare la temperatura desiderata. Premete brevemente per confermare.
- L'anello luminoso comincia a lampeggiare di luce rossa e l'apparecchio comincia a riscaldarsi.
- Quando è stata raggiunta la temperatura impostata, l'anello luminoso rimane acceso di luce fissa rossa.
- Sistemate gli alimenti sulla zona "Boost".

Nota:

Non chiudete il coperchio durante la grigliatura sulla zona Boost. Il funzionamento della zona-Boost si disattiva automaticamente con la chiusura del coperchio.

- Per continuare la cottura, abbassate la temperatura o spostate gli alimenti sulla sinistra della superficie di grigliatura.

Grigliatura con il termometro interno

- **Avvertenza:** I termometri interni si riscaldano durante l'uso. Usate una protezione adatta, per esempio dei guanti da barbecue.
- Inserite la spina del termometro nella presa che si trova in basso a sinistra della scatola di collegamento elettrico . Per evitare che l'apparecchio si spenga, accertatevi che la scatola non fuoriesca e che rimanga connessa correttamente.

- Selezionate la funzione e la temperatura di grigliatura desiderata.
- Quando il preriscaldamento è completo e l'anello luminoso si illumina di luce fissa, sistemate gli alimenti.
- Infilate le punte dei termometri al centro dell'alimento.
- Agendo sulla manopola di comando impostate la temperatura interna desiderata **①** o **②**. Premete brevemente per confermare.
- Sul display è indicata la rispettiva temperatura interna presente.
- Quando utilizzate il coperchio durante la grigliatura, dovete far passare i cavetti del termometro interno attraverso i cavetti di alimentazione su entrambi i lati del coperchio (vd. schema 10).
- Quando viene raggiunta la temperatura interna preimpostata su uno dei termometri, si sentono tre lunghi segnali acustici.
- Rimuovete il termometro corrispondente e togliete via gli alimenti.

Nota:

La piastra del grill rimane accesa anche se la temperatura interna è stata raggiunta.

Modalità di attesa "stand-by"

- Per spegnere l'elemento riscaldante e tornare alla modalità di attesa "stand-by", premete la manopola di comando per due secondi.
- In alternativa, premete brevemente la manopola, impostate la temperatura sul valore **00** e premete di nuovo brevemente la manopola per tornare alla modalità di attesa "stand-by".

Modalità di sospensione "Sleep"

- Se è stato spento l'elemento riscaldante, l'apparecchio tornerà alla modalità di sospensione "Sleep" dopo 5 minuti dall'ultimo comando inserito.
- Per spegnerlo più rapidamente, premete la manopola di comando per due secondi.

Dopo la grigliatura

- Scollegate sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e lasciate che si raffreddi completamente dopo la grigliatura.

Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso assicuratevi che il grill sia perfettamente pulito.
- Prima di procedere alla pulizia del grill, verificate che la spina sia disinserita dalla rete elettrica e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Non utilizzate pagliette metalliche o prodotti detergenti abrasivi.
- Togliete la griglia e lavatela con acqua calda e sapone, o in lavastoviglie. Per eliminare delle incrostazioni di cibo più resistenti, potete lasciare la griglia in ammollo per un po' di tempo.

- Rimuovete l'elemento riscaldante. Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'elemento riscaldante con acqua e non immergetelo in acqua. La scatola del collegamento elettrico con elemento riscaldante può essere pulita con un panno non lanuginoso leggermente umido.
- Togliete il braciere riflettente e i suoi inserti e lavateli in lavastoviglie o con dell'acqua calda e detersivo per i piatti. Per eliminare residui di cibo persistenti, potete lasciare questi elementi in ammollo per un po' di tempo.
- Le punte del termometro interno possono essere pulite con un panno umido.
- Tutti gli altri elementi del grill possono essere puliti lavandoli prima con un panno bagnato in acqua e sapone, e strofinandoli poi con un panno completamente asciutto.

Consiglio pratico!

- Per pulire meglio la griglia, il braciere riflettente e i suoi inserti, potete utilizzare del lievito in polvere. Preparare un impasto di acqua e lievito in polvere, strofinare la parte interessata con l'impasto ottenuto e lasciatelo riposare per un po' perché faccia effetto. Pulite poi con una spugna o una spazzola morbida e in seguito risciacquate accuratamente.
- Per residui alimentari più ostinati, potete riscaldare la griglia prima di pulirla: portate il grill a 320 °C, chiudete il coperchio e aspettate per vari minuti.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Elektrisk grill med stativ / bordgrill**Kære kunde,**

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

Apparatets dele

1. Grillrist, 2 dele
2. Varmeelement med samledåse
3. Drejeknap med display og lysring
4. Ledning med stik
5. Reflektorbakkeindsatser
6. Reflektorbakke
7. Grillkabinettet med låg
8. Kernetermometer, 2 stk.
9. Kabelføringer til kernetermometer (på begge sider)

Modeller med grillvogn

10. Sideborde, 2 stk.
11. Grillvognsramme
12. Ben på hjulsiden, 2 stk.
13. Hjul, 2 stk.
14. Hjul aksel
15. Ramme til opbevaringshylde
16. Ben, 2 stk.
17. Opbevaringshylde

Ingen illustration:

- 8 skruer, stor
- 4 skruer, lille med møtrik
- 2 hjuldæksler
- 2 fluebensstifter
- 4 håndklædekroge

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Apparatet må tilsluttes til et stik med jordforbindelse, som er installeret i overensstemmelse med el-regulativet.
- Apparatet er også designet til udendørs brug og skal derfor betjenes med en jordforbindelsesstrømafbryder der slår fra ved fejlstrømme på 30mA.
- Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl

ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation bliver nødvendig, kontakt vores kundeservice afdeling per telefon eller e-mail (se tillæg).



- **Advarsel:** Dette symbol angiver, at grillkabinettet og varmeelementet kan blive meget varme ved brug – **der er fare for forbrændinger.**
- Sørg altid for at stikket er taget ud af stikkontakten og at grillen har kølet fuldstændigt af inden den rengøres.
- For at undgå risikoen for elektrisk stød må varmeelementet med sensoren og ledningen samt kernetermometeret aldrig nedsænkes i nogen form for væske eller overhovedet komme i kontakt med væske.
- Rengør grillristen, reflektorbakken og reflektorbakkeindsatserne med varmt sæbevand, eller i opvaskemaskinen. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold.*
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Benyt under ingen omstændigheder grillkul, eller andre faste eller flydende brændbare stoffer til at opvarme grillen.

- Dæk aldrig grillristen med stanniol, grilltallerkener eller andre ting, da den deraf følgende overophedning kan beskadige grillen.
- Der må højst hældes 2,0 l vand i reflektorbakken.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Under brug må grillen placeres på et varmefast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Placer ikke grillen tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- Husk på at fødevarer med højt fedt- eller olieindhold er let antændelige; **fyld derfor altid reflektorbakken med vand før brug. Tilslut ikke grillen til lysnettet førend bakken er blevet fyldt med vand.** Vandet hjælper til med at **nedkøle** bakken, formindsker røgdudviklingen og letter rengøringen efter brug.
- Sørg altid for at holde vandstanden. Der skal tilsættes mere vand i god tid, og man skal sørge for at det ikke kommer i forbindelse med varmeelementet. **Advarsel:** Afbryd grillen fra strømforsyningen inden der tilføres mere vand.
- **Inden grillen benyttes skal man altid se efter om varmeelementet er korrekt indsat i reflektorbakken og kabinettet.**
- **Grillen må aldrig efterlades uden opsyn når den er tændt.**
- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Før ledningen på en sådan måde, at ingen kan falde over det.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - inden reflektorbakken fyldes med vand,
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden apparatet rengøres.
- Brug af forlængerledning eller tromle giver krafttab, eventuelt også en deraf følgende varmeopbygning i ledningen. Det er derfor vigtigt at rulle ledningen helt ud før brug. Sørg også for kun at benytte en forlængerledning der er godkendt for udendørs brug og for den angivne strøm (se klassifikationsetiketten).
- **Advarsel:** Flyt aldrig grillen når den er i brug. Sørg altid for at grillen har kølet tilstrækkeligt af inden den bæres, flyttes, rengøres eller sættes væk. Hæld overskydende vand ud efter brug.
- **Flyt ikke grillvognen ved at skubbe til sidebordet. Tag sidebordet af først og griб altid fat i rammen.**
- **Brug ikke grillvognen til at transportere nogen form for genstande.**

- Opbevar aldrig grillen udendørs eller på steder hvor den kan blive udsat for store temperaturskelle eller høj fugtighed.
- Grillen må ikke bruges med andre kerntermometre end de medfølgende.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Før brug

- Fjern al emballage og klistermærker fra grillen.
- Rengør grillristene, reflektorbakken og reflektorbakkeindsatserne med varmt sæbevand; tør genstandene omhyggeligt af bagefter.
- Monter apparatet som beskrevet i *Klargøring af enheden*.
- Lad grillen varme op i cirka 10 minutter ved maksimal styrke uden mad (se *Boost-zone grillning*). Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når en grill tændes første gang. Den kan ose en smule; af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller yderdøre; en emhætte er også velegnet.

Grillen samles således

- Saml grillen som vist i diagrammerne:
 - Placer reflektorbakken i grillkabinettet.
 - Monter bakkeindsatserne, **så hver indsats dækker de fire fremspring**.
 - Monter varmeelementet med samledåse i reflektorbakken. Apparatet er udstyret med en sikkerhedsafbryder. Enheden kan kun betjenes med samledåsen korrekt installeret.
 - Monter begge grillristene, så tapperne under risten passer ind i de tilsvarende åbninger i reflektorbakken.

Samling af grillvognen

- For grillmodeller med grillvogn samles vognen som vist på diagrammet.
- Til samlingen er der brug for en Phillips skruetrækker.
- Inden samlingen skal du kontrollere, at alle dele er der, som anført på listen i afsnittet *Apparatets dele*.
- Samling:
 - Placer rammen til grillvognen på hovedet på gulvet.
 - Indsæt de fire støtteben i hullerne og fastgør hvert ben med to store skruer. De to støtteben med ekstra huller til hjulene sættes i på siden uden de rustfri stålkrøge.
 - Vend rammen oprejst med benene nedad.
 - Monter plastikrammen til opbevaringshylden, og fastgør den på alle fire ben ved hjælp af de tilsvarende skruer og møtrikker; monter derefter opbevaringshylden.
 - Skub hjulakslen gennem hullerne i benene, og sæt hjulene på. Fastgør hvert hjul med en af knivstifterne, og sæt hjuldækslerne på.
 - Sæt sidebordene på de tilsvarende metalstifter.

- Håndklædekrogene kan hænges på den rustfri stålstang, hvis man ønsker det.
- Sørg for, at grillvognen er stabil. Kontroller regelmæssigt at skruerne er fastspændte.
- Placer den samlede grill ovenpå.

Advarsel:

- Overskrid ikke en maksimal belastning på 3 kg for sidebordene og 20 kg for opbevaringshylden.
- Hvis du skal flytte grillen, skal du fjerne bordet på den modsatte side af hjulene og gribe fat i rammen.

Klargøring af enheden

- Apparatet samles som beskrevet i *Grillen samles således*. For grillmodeller med grillvogn, se *Samling af grillvognen*.
- Fyld reflektorbakken med vand op til **Max** markeringen (maks. 2,0 l). Hæld **ikke** vand på varmeelementet eller dets sensorer.

Tip!

Under grillning skal vandet i reflektorbakken genopfyldes i god tid. **Advarsel:** Afbryd altid apparatet fra lysnettet før genopfyldning.

- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Lysringen lyser blå, enheden er klar til brug.

Drejeknappen

Drejeknappen bruges til valg af funktion eller slukning (dvaletilstand).

Drej:

Valg af funktionen / temperatur / timer-indstillingen.

Tryk - kort:

Bekræft valget.

Tryk - to sekunder:

1 x: vender tilbage til standby-tilstand for at ændre en funktion

2 x: vender tilbage til dvaletilstand

Drejeknap - lysring

Lysringen angiver den aktuelle driftstilstand:

Intet lys:

Enheden er i dvaletilstand.

Blåt lys:

Enheden er i standby-tilstand.

Blinkende:

Grillristen har endnu ikke nået den valgte temperatur.

Enheden varmes op eller afkøles.

Vedvarende:

Den valgte temperatur er nået.

Orange:


Grilning ved 80-320 °C

Rødt:

Boost-zone 330-500 °C

Timer


Timeren bruges til at overvåge tilberedningstiden. Den kan indstilles fra 1 min til 23 t 59 min. Bip-signaler indikerer, at tilberedningstiden er gået; varmeelementet forbliver tændt.

- Drej drejeknappen indtil  lyser.
- Tryk kort på drejeknappen, og drej for at vælge timerne.
- Tryk kort på drejeknappen, og indstil minutterne.
- Bekræft tidsindstillingen ved et kort tryk på drejeknappen. Kolonet begynder at blinke; Når tiden er gået, høres bip-signaler.
- For at vende tilbage til standby-tilstand tryk på drejeknappen i to sekunder.
- Alternativt, indstil timeren til 0:00 og tryk kort på knappen for at vende tilbage til standby-tilstand.
- Hvis opvarmningen slukkes efter timeren er indstillet, vil apparatet skifte til dvaletilstand 5 minutter efter sidste indstilling er foretaget, det vil sige timeren slukkes.
- Hvis timeren er indstillet med opvarmningen allerede slukket, fortsætter den, indtil den forud valgte tid er nået, hvorefter enheden skifter til dvaletilstand.

Grillning 80-320 °C

Til grillning af pølser, fjerkræ, fisk osv. Til eftergrillning og til at holde bøffer varme.


Hele grilloverfladen opvarmes.

- Drej drejeknappen indtil  lyser.
- Tryk kort på drejeknappen, og drej for at vælge den ønskede temperatur. Tryk kort for at bekræfte.
- Ringen begynder at blinke orange, og apparatet varmer op.
- Når den valgte temperatur er nået, viser ringen konstant orange.
- Læg maden på grillristen.
- Luk låget, om nødvendigt.

'Boost-zone' grillning 330-500 °C

Til at svitse eller grille bøffer let.

Boost-zonen er placeret til højre; venstre side opvarmes til 320 °C.




- Drej drejeknappen indtil  lyser.
- Tryk kort på drejeknappen, og drej for at vælge den ønskede temperatur. Tryk kort for at bekræfte.
- Ringen begynder at blinke rød, og apparatet varmer op.
- Når den valgte temperatur er nået, viser ringen konstant rød.
- Læg maden i boost-zonen.

Bemærk:

Luk ikke låget under grillning på Boost-zonen. Boost-zonefunktionen deaktiveres automatisk, når låget er lukket.

- Ved efterfølgende tilberedning skal du sænke temperaturen eller flytte mad til venstre på grillfladen.

Grillning med kernetermometeret

- **Advarsel:** Kernetermometerne opvarmes under brug. Brug passende beskyttelse, f.eks. grillhandsker.
- Sæt termometerstikkene i kontakterne nederst til venstre på samledåsen . For at forhindre, at apparatet slukker, skal du sikre dig, at dåsen ikke bliver løftet op og forbliver korrekt tilsluttet.
- Vælg den ønskede grillfunktion og temperatur.
- Når forvarmningen er afsluttet, og ringen viser et konstant lys, lægges fødevareren på.
- Skub termometerets spidser ind i midten af maden.
- Brug drejeknappen til at indstille den ønskede kernetemperatur  eller . Tryk kort for at bekræfte.
- Displayet viser den respektive aktuelle kernetemperatur.
- Når du bruger låget under grillning, skal kernetermometerkablerne føres gennem kabelføringerne på hver side af låget (se diagram 10).
- Når den forudindstillede kernetemperatur på et termometer er nået, høres tre lange bip-signaler.
- Fjern det respektive termometer, og tag maden af.

Bemærk:

Grill-elementet forbliver tændt, også efter at den forindstillede kernetemperatur er nået.

Standby-tilstand

- For at slukke for opvarmningen og vende tilbage til standby-tilstand skal du trykke på drejeknappen i to sekunder.
- Alternativt, tryk kort på knappen, indstil temperaturen til 00 og tryk kort igen for at vende tilbage til standby-tilstand.

Dvaletilstand

- Hvis opvarmningen slukkes, skifter apparatet til dvaletilstand 5 minutter efter den sidste indstilling.
- For at slukke tidligere, skal du trykke på drejeknappen i to sekunder.

Efter grillning

- Frakobl altid enheden fra lysnettet, og lad det køle af efter brug.

Rengøring og vedligehold

- Sørg altid for at rengøre grillen grundigt efter brug.
- Sørg altid for at stikket er taget ud af stikkontakten og at grillen har kølet fuldstændigt af inden den rengøres.
- Brug aldrig grydesvampe af metal eller skurepulver til rengøring af grillen.
- Tag grillristen af og rengør den i opvaskemaskinen eller med varmt sæbevand. Man kan lade den ligge i blød et stykke tid for at gøre det lettere at fjerne fastbrændte madrester.
- Fjern varmeelementet. For at undgå risiko for elektrisk stød må varmeelementet aldrig rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand. Samleboksen med varmeelementet kan aftørres med en let fugtig fnugfri klud.
- Fjern reflektorindsatserne og bakken og rengør dem i en opvaskemaskine eller med varmt sæbevand. For at fjerne fastbrændte madrester kan de lægges i blød i et stykke tid.
- Spidserne af kernetermometrene kan aftørres med en fugtig klud.
- Alle andre dele rengøres med en klud opvredet i sæbevand og bør aftørres omhyggeligt bagefter.

Tip!

- Bagepulver kan anvendes til at hjælpe med at rengøre grillristen, reflektorindsatserne og bakken. Bland en pasta fra vand og bagepulver, gnid pastaan på de berørte områder, og lad den virke et stykke tid. Rengør med en blød børste / svamp og skyl grundigt bagefter.
- For at fjerne fastbrændte rester, kan grillristen først rengøres ved at brænde den af: varme op grillen til 320 ° C, luk låget og vent i flere minutter.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Grill med stomme/ Bordsgrill

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Komponenter

1. Grillgaller, 2 delar
2. Värmeelement med kopplingsdosa
3. Kontrollknapp med display och ljusring
4. Elsladd med stickpropp
5. Reflektorbrickans insatser
6. Reflektorbricka
7. Grillhölje med skydd
8. Termometer, 2 st.
9. Anordning för termometerns kabel (på båda sidorna)

Modeller med stomme:

10. Sidornas förvaringsbord, 2 st
11. Grillens ram
12. Stödben på hjulsidan, 2 st
13. Hjul, 2 st
14. Hjulaxel
15. Förvaringsgallrets ram
16. Stödben, 2 st.
17. Förvaringsgaller


Ingen bild:

- 8 skruvar, stora
- 4 skruvar, små med mutter
- 2 hjulhöljen
- 2 saxsprintar
- 4 handdukskrokar

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Apparaten bör anslutas till ett jordat eluttag installerat enligt gällande bestämmelser.
- Apparaten är även ämnad för utomhusbruk och bör därför användas med en jordfelsbrytare med ett utlösningvärde lägre än 30 mA.
- Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre

användas.

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om reparation skulle behövas, vänligen kontakta vår kundservice via telefon eller email (se bilagan).
-  **Varning:** Denna symbol indikerar att grillgallret och värmeelementet kan bli mycket varma vid användningen – **det finns en risk för brännskador.**
- Kontrollera alltid att stickkontakten är utdragen och att grillen har svalnat ordentligt innan du rengör den.
- För att undvika risken för elstötar bör värmeelementet med sensorn, den elektriska sladden och termometern aldrig sänkas i vätskor eller överhuvudtaget komma i kontakt med dem.
- Rengör grillgallret, reflektorbrickan och brickinsatserna med varmt vatten och diskmedel eller i en diskmaskin. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Under inga omständigheter får träkol eller annat fast eller rinnande bränsle användas i denna apparat.
- **Varning:** Täck inte grillgallret med aluminiumfolie, grilltallrikar eller andra föremål då detta kan leda till en

- överhettning som kan åstadkomma allvarliga skador på grillen.
- På reflektorbrickan kan du hälla max 2,0 l vatten.
 - Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
 - Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
 - Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
 - Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
 - Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
 - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
 - Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tilläggsutrustning innan apparaten används. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
 - Under användningen bör grillen placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
 - Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
 - Kom ihåg att livsmedel som innehåller mycket fett eller vätska lätt kan antändas; **füll därför alltid reflektorbrickan med vatten före användning. Anslut inte grillen till elnätet förrän reflektorbrickan har fyllts med vatten.** Vattnet hjälper till att kyla ner brickan, minskar eventuellt os och underlättar rengöringen.
 - Håll vattennivån under kontroll. Fyll på mer vatten i god tid och var noggrann så att vattnet inte kommer i kontakt med värmeelementet. **Varning:** Koppla alltid grillen från eluttaget innan du fyller på vatten.
 - **Innan grillen används bör ni kontrollera att värmeelementet är korrekt installerat i reflektorbrickan och höljet.**
 - **Grillen bör alltid användas under övervakning.**
 - Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
 - Kontrollera elsladdens läge så att ingen kan snava över den.
 - **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget innan du fyller reflektorbrickan med vatten, efter användning, om apparaten krånglar, innan du rengör apparaten.**
 - Användning av förlängningskabel eller sladdvinda förorsakar ett spänningsfall och eventuellt även en upphettning inuti kabeln. Det är därför viktigt att rulla ut kabeln fullständigt innan apparaten kopplas på. Kontrollera att förlängningskabeln är godkänd för utomhusbruk och för effekten som specificerats (se märkskylten).
 - **Varning:** Flytta inte grillen när den är i användning. Låt grillen svalna ordentligt innan den flyttas, transporteras, rengörs eller placeras i förvaring. Håll ut resterande vatten efter användning.
 - **Tryck inte mot sidoborden för att flytta grillen. Ta alltid bort sidobordet först och ta tag i grillens stomme.**
 - **Använd inte grillens stomme för att transportera saker.**
 - Förvara inte grillen utomhus eller på annat ställe där den kan bli utsatt för extrema temperaturer eller hög luftfuktighet.
 - Grillen får inte användas med några andra termometrar än dem som medföljer apparaten.
 - Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följs.
 - Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Innan grillen används första gången

- Avlägsna apparatens förpackningsmaterial och klistermärken.
- Rengör grillgallret, reflektorbrickan och brickinsatserna med varmt vatten och diskmedel; torka dem torra efteråt.
- Montera ihop apparaten enligt beskrivningen i *Förberedning av enheten*.
- Låt grillen värmas upp ca 10 minuter vid maximal effekt utan mat (se *Grillning "Boost-zone"*). Detta kommer att ta bort lukten som ofta uppstår när man först sätter igång grillen. Litet rök kan uppstå; vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar; en köksfläkt kan också fungera.

Montering av grillen

- Montera ihop grillen enligt bilderna:
 - Placera reflektorbrickan i grillens hölje.
 - **Varning:** Montera brickans insatser så att **varje insats täcker fyra utbuktningar**.
 - Placera värmeelementet med kopplingsdosen på reflektorbrickan. Apparaten är utrustad med en säkerhetsanordning. Enheten kan endast användas med kopplingsdosen ordentligt installerad.
 - Montera grillgallrets element så att gallrets utstående delar passas in i motsvarande öppningar i reflektorbrickan.

Grillstommens montering

- Grillmodeller med stomme monteras enligt bilden.
- För monteringen behöver du en stjärnskrummejsel.
- Innan du påbörjar monteringen bör du kontrollera att alla delar är kompletta enligt listan i avsnittet *Komponenter*.
- Montering:
 - Placera grillstommens ram upp och ner på golvet.
 - Sätt in de fyra stödbenen i höljet och fäst varje ben med två stora skruvar. De två stödbenen med extra hjulöppningar monterar du på sidan utan hakar av rostfritt stål.
 - Vänd på ramen med stödbenen i upprätt position.
 - Montera förvaringsgallrets plastram och fäst den på alla fyra stödbenen med respektive skruvar och muttrar; montera därefter förvaringsgallret.
 - För hjulaxeln genom stödbenens öppningar och sätt hjulen på plats. Fäst varje hjul med en saxsprint och sätt hjulens höljen på plats.
 - Montera sidoborden på de avsedda metallpinnarna.
 - Vid behov kan du hänga handdukskrokar på den rostfria stängan.
 - Se till att grillen med dess stomme står stadigt. Kontrollera regelbundet om skruvarna är ordentligt åtdragna.
 - Placera den monterade grillen ovanpå.

Varning:

- Överskrid inte den maximala vikten 3 kg på sidoborden och 20 kg på förvaringsgallret.
- Om du måste flytta grillen tar du bort bordet på hjulens motsatta sida och tar tag i stommen.

Förberedning av enheten

- Montera apparaten enligt beskrivningen i *Montering av grillen*. För grillmodeller med stomme, se avsnittet *Grillstommens montering*.
- Fyll reflektorbrickan med vatten till **Max**-markeringen (max 2,0 l). Häll **inte** vatten på värmeelementet eller dess sensor.

Tips!

- Under grillningen bör vattnet i reflektorbrickan fyllas på med jämna mellanrum. **Varning:** Dra alltid stickproppen ur uttaget innan du fyller på mera vatten.
- Anslut enheten till eluttaget.
- Ljusringen lyser blått, enheten är klar för användning.

Kontrollknapp

Vridknappen används för att välja funktioner eller för att stänga av (*Sleep mode*).

Vrid:

Välj Funktion/Temperatur/Timerinställning.

Tryck - kort:

Bekräfta valet.

Tryck – två sekunder:

1 x: returnera till *Stand-by läge* för att byta funktion

2 x: returnera till *Sleep mode*

Kontrollknapp - ljusring

Ljusringen indikerar den aktuella inställningen:

Inget ljus:

Enheten är avstängd (*Sleep mode*).

Blått ljus:

Enheten är i *stand-by*.

Blinkande:

Grillgallret har inte ännu uppnått vald temperatur. Enheten värms upp eller svalnar.

Konstant:

Den valda temperaturen har uppnåtts.

Orange:


Grillning 80-320 °C

Rött:

Boost-zone 330-500 °C

Timer


Timern används för att kontrollera grillningstiden. Den kan ställas in från 1 minut till 23 h 59 min. Pipsignaler indikerar att tiden har nått sitt slut; värmeelementet förblir påkopplat.

- Vrid kontrollknappen tills  börjar lysa.
- Tryck kort på knappen och vrid för att välja timmarna.
- Tryck kort på knappen och ställ in minuterna.
- Bekräfta tidsinställningen genom att kort trycka på knappen. Kolonet börjar blinka, när tiden nått sitt slut hörs pipsignaler.
- För att återgå till stand-by läge trycker du på kontrollknappen i två sekunder.
- Alternativt kan du ställa in timern på 0:00 och trycka på kontrollknappen kort för att återgå till stand-by läge.
- Om värmen stängs av efter det att timern ställts in kommer apparaten att ändra till 'Sleep mode' 5 minuter efter senaste knapptryck dvs timern stängs av.
- Om timern ställs in med värmen avstängd kommer timern att vara på tills den förinställda tiden går ut och enheten återgår till 'Sleep mode'.

Grillning 80-320 °C

För grillning av korv, broiler, fisk etc. För att färdigställa köttbiffar eller hålla dem varma.


Hela grillytan värms upp.

- Vrid på kontrollknappen tills  lyser.
- Tryck på kontrollknappen kort och vrid för att välja önskad temperatur. Tryck kort för att bekräfta.
- Ringen börjar blinka orange och apparaten värms upp.
- När den valda temperaturen uppnåtts lyser ringen konstant orange.
- Placera maten på grillytan.
- Stäng locket vid behov.

Grillning 'Boost-zone' 330-500 °C

För bryning och lätt grillning av kött.

Boost-zonen ligger till höger; vänster sida värms upp till 320 °C.




- Vrid kontrollknappen tills  börjar lysa.
- Tryck på kontrollknappen kort och vrid för att välja önskad temperatur. Tryck kort för att bekräfta.
- Ringen börjar blinka rött och apparaten värms upp.
- När den valda temperaturen uppnåtts lyser ringen konstant rött.
- Placera maten på boost-zonytan.

Notera:

Stäng inte grillens lock under boost-zone grillning. Boost-zone funktionen avaktiveras automatiskt då locket stängs.

- För att fortsätta tillagningen, minska på temperaturen eller flytta maten till grillytan på vänster sida.

① ② Grillning med termometer

- **Varning:** Termometrarna blir varma vid användningen. Var försiktig och använd t ex grillhandskar.
- Anslut termometrarnas stickproppar till uttagen nere till vänster om kopplingsdosan . För att undvika att apparaten stängs av bör du se till att dosan inte lyfts upp och att den förblir ordentligt ansluten.
- Välj önskad grillfunktion och temperatur.
- När förvärmningen är klar och ringen lyser konstant lägger du maten på grillytan.
- Tryck in termometrarnas toppar till mitten av maten.
- Använd kontrollknappen för att ställa in den önskade temperaturen  eller . Tryck kort för att bekräfta.
- Displayen visar den aktuella temperaturen för respektive termometer.
- När lockets stängs under grillningen bör termometerens kablar ledas genom kabelanordningen på endera sidan av locket (se bild 10).
- När den förinställda temperaturen nås på en termometer hörs tre långa pipsignaler.
- Ta bort termometern och den färdiga maten.

Notera:

Grillytan är påkopplad även efter det att den förinställda temperaturen inuti maten har uppnåtts.

Stand-by läge

- För att stänga av värmen och återgå till Stand-by läge trycker du på kontrollknappen i två sekunder.
- Alternativt trycker du kort på kontrollknappen, ställer temperaturen till **00** och trycker kort igen för att återgå till Stand-by läge.

Sleep mode

- Om du stänger av värmen kommer apparaten att stängas av (Sleep mode) 5 minuter efter senaste knapptrycket.
- För att stänga av apparaten tidigare trycker du på kontrollknappen i två sekunder.

Efter grillning

- Dra alltid stickproppen ur eluttaget och låt apparaten svalna efter grillningen.

Skötsel och rengöring

- Rengör grillen noggrant efter användning.
- Kontrollera alltid att stickproppen är utdragen och att grillen har svalnat ordentligt innan du rengör den.
- Använd aldrig stålull eller slipande rengöringsmedel som kan repa ytorna.
- Avlägsna grillgallret och rengör det i en diskmaskin eller med varmt vatten och diskmedel. Blötlägg gallret en stund för att avlägsna fastbrända matrester.
- Avlägsna värmeelementet. Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte tvätta värmeelementet med vatten eller sänka ner det i vatten. Värmeelementet med kopplingsdosan kan torkas av med en lätt fuktad luddfri duk.
- Ta bort reflektorbrickans insatser och själva brickan och rengör dem i en diskmaskin eller med varmt vatten och diskmedel. Blötlägg dem en stund för att avlägsna fastbrända matrester.
- Termometrarnas toppar kan torkas av med en fuktad duk.
- Rengör de övriga delarna med en duk som fuktats i vatten och diskmedel och torka dem därefter helt torra.

Tips!

- Du kan använda bakpulver för att rengöra grillgallret, reflektorinsatserna och -brickan. Blanda en pasta av vatten och bakpulver, stryk pastan på delarna som bör rengöras och låt den verka en stund. Rengör med en mjuk borste/svamp och skölj noga.
- För att få bort matrester som är svåra att avlägsna kan du först rengöra gallret genom att hetta upp det: värm grillen till 320 °C, stäng grillhöljet med skydd och vänta flera minuter.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Jalkagrilli / pöytägrilli**Hyvä Asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Osat

1. Grilliritilä
2. Lämmityselementti ja kytkenärasia
3. Kiertosäädin näytöllä ja valorenkalla
4. Liitäntäjohto, jossa pistoke
5. Kaukalon päällysosat
6. Kaukalo
7. Grillin runko ja kansi
8. Paistolämpömittari, 2 kpl.
9. Johtoreitti paistolämpömittaria varten (kummallakin puolella)

Grillivaunun sisältävät mallit:

10. Säilytyspöydät sivuilla, 2 kappaletta
11. Grillivaunun runko
12. Tukijalat, pyörän puoli, 2 kappaletta
13. Pyörät, 2 kappaletta
14. Pyöräakseli
15. Kehys säilytyshyllyä varten
16. Tukijalat, 2 kpl.
17. Säilytysritilä


Ei kuvaa:

- 8 isoa ruuvia
- 4 pientä ruuvia ja mutteria
- 2 pyöräsuojusta
- 2 neulasokkaa
- 4 pyyhekuukkaa

Tärkeitä turvaohjeita

- Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.
- Laite on tarkoitettu myös ulkokäyttöön, ja sitä täytyy sen vuoksi käyttää ylimääräisen maadoitetun vikavirtasuojakytkimen kanssa, jonka nimellislaukaisuvirta enintään 30mA.
- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos

johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos vaakaa joudutaan korjaamaan, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
-  **Varoitus:** Tämä symboli ilmaisee, että grilliritilä ja lämmityselementti voivat olla käytön aikana erittäin kuumia – **palovammojen vaara.**
- Varmista ennen puhdistusta, että grilli on irrotettu virtalähteestä ja että se on kunnolla jäähtynyt.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi anturilla varustettua lämmityselementtiä ja virtajohtoa eikä paistolämpömittaria ei saa upottaa nesteeseen eikä myöskään päästää kosketuksiin nesteen kanssa.
- Puhdista grilliritilä, kaukalo ja kaukalon kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Älä koskaan käytä grillissä hiiliä tai muita kiinteitä tai nestemäisiä polttoaineita.

- **Varoitus:** Älä peitä grilliritilää alumiinikelmulla, barbecueastioilla tai muilla esineillä, sillä siitä aiheutuva kuumuus voi vahingoittaa grilliä.
- Kaukaloon voidaan lisätä enintään 2,0 l vettä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
 - maatalousyritykset,
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Käytön aikana grillin on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestäväällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarvoja materiaaleja.
- Muista, että varsinkin rasvainen ja nestepitoinen ruoka voi syttyä palamaan; **täytä sen takia kaukaloon aina vettä ennen käyttöä. Älä kytke grilliä sähköverkkoon ennen kuin olet lisännyt kaukaloon veden.** Vesi jäähdyyttää kaukaloa, vähentää savunmuodostusta ja lisäksi helpottaa puhdistamista.
- Valvo jatkuvasti veden pinnan tasoa. Lisää vettä hyvissä ajoin ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin lämmityselementin kanssa. **Varoitus:** Kytke grillin liitäntäjohto irti verkkovirrasta ennen kuin lisäät vettä.
- **Tarkista aina ennen grillin käyttöä, että lämmityselementti on asennettu oikein runkoon ja kaukaloon.**
- **Grilliiä ei saa jättää toimintaan ilman valvontaa.**
- Älä anna liitäntäjohtoa koskea laitteen kuumia osia.
- Reittä virtajohto niin, ettei kukaan voi kompastua siihen.
- **Irrota pistoke pistorasiasta aina**
 - ennen veden lisäämistä kaukaloon,
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa ilmenee vikaa,
 - ennen laitteen puhdistusta.
- Jatkojohtoon tai johtokelan käyttö aiheuttaa tehon heikkenemistä ja mahdollisesti myöhemmin lämmönmuodostusta johtoon. Siitä syystä johto on vedettävä kokonaan esiin ennen käyttöä. Varmista, että johto on tarkoitettu ulkokäyttöön ja eritellylle teholle (katso arvokilpi).
- **Varoitus:** Älä siirrä grilliä sen käytön aikana. Odota ennen grillin kantamista, kuljettamista, puhdistamista tai varastointia, että se on jäähtynyt kunnolla. Kaada jäljellä oleva vesi pois käytön jälkeen.
- **Grillivaunua ei saa siirtää sivupöydästä työntämällä. Poista ensin sivupöytä ja ota aina kiinni rungosta.**
- **Älä käytä grillivaunua tavaroiden kuljetukseen.**
- Älä säilytä grilliä ulkona äläkä tiloissa, missä se voi joutua alltiiksi äänilämpötiloille tai kosteudelle.
- Grilliä ei saa käyttää muiden kuin toimitettujen paistolämpömittarien kanssa.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista laitteesta pakkausmateriaali ja tarrat.
- Puhdista grilliritilä, kaukalo ja kaukalon päälylyosat kuumassa saippuavedessä; pyyhi ne sitten kauttaaltaan kuiviksi.
- Kokoa laite luvussa *Laitteen valmistelu* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Anna grillin lämmetä noin 10 minuutin ajan maksimiteholla ilman ruokia (katso *Grillauksen tehostusalue*). Näin laitteesta poistuu haju, jota ilmenee tavallisesti ensimmäisen käytön yhteydessä. Laitteesta voi tulla jonkin verran savua; sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi; myös liesituuletinta voidaan käyttää.

Grillin kokoaminen

- Kokoa grilli kaaviokuvien mukaisesti:
 - Aseta kaukalo grillin runkoon.
 - Asenna kaukalon päälylyosat niin, että kukin päälylyosa peittää neljä ulkonemaa.
 - Asenna lämmityselementti ja kytkentärasia kaukaloon. Laite sisältää suojakytkimen. Laitetta voi käyttää ainoastaan, kun kytkentärasia on asennettu oikein.
 - Asenna kumpikin grilliritiläelementti siten, että ritilän ulokkeet kiinnittyvät kaukalossa oleviin vastaaviin aukkoihin.

Grillivaunun kokoaminen

- Jos grillimallissa on grillivaunu, kokoa vaunu kaaviokuvan mukaisesti.
- Kokoamiseen tarvitaan ristipäinen ruuvinväänin.
- Tarkista ennen asennusta osion *Osat* luettelon mukaan, että kaikki osat sisältyvät pakkaukseen.
- Kokoaminen:
 - Laita grillivaunun runko ylösalaisin lattialle.
 - Sijoita neljä tukijalkaa runkoon ja kiinnitä kukin jalka kahdella isolla ruuvilla. Kaksi tukijalkaa, joissa on lisäksi aukot pyöriä varten, asennetaan puolelle, jolla ei ole ruostumatonta terästä olevia koukkuja.
 - Käännä runko tukijalkoineen pystyasentoon.
 - Aseta paikalleen säilytyshyllyn muovikehys ja kiinnitä se kaikkiin neljään tukijalkaan vastaavilla ruuveilla ja muttereilla; aseta sitten säilytyshylly paikalleen.
 - Työnnä pyöräakseli tukijaloissa olevien aukkojen läpi ja laita siihen pyörät. Kiinnitä kumpikin pyörä yhdellä neulasokalla ja napsauta pyörien päälle pyöräsuojukset.
 - Asenna sivupöydät vastaavien metallitappien päälle.
 - Voit halutessasi ripustaa pyyhekoukut ruostumattomasta teräksestä olevaan tankoon.
 - Varmista, että grillivaunu on vakaa. Tarkasta säännöllisesti pulttien tiukka kiinnitys.
 - Sijoita koottu grilli sen päälle.

Varoitus:

- Paino ei saa ylittää sivupöydillä 3 kg:aa eikä säilytyshyllyllä 20 kg:aa.
- Jos grilliä täytyy siirtää, irrota pöytä vastakkaiselta puolelta kuin pyörät ja ota rungosta kiinni.

Laitteen valmistelu

- Kokoa laite luvussa *Grillin kokoaminen* olevan kuvauksen mukaisesti. Grillimalleihin, joissa on grillivaunu, pätee *Grillivaunun kokoaminen*.
- Lisää kaukaloon vettä **Max**-merkkiin (maks. 2,0 l) saakka. **Älä** kaada vettä lämmityselementin tai sen anturin päälle.

Vinkki!

Kaukaloon tulee lisätä vettä grillauksen aikana hyvissä ajoin. **Varoitus:** Kytke laite aina irti sähköverkosta ennen veden lisäämistä kaukaloon.

- Liitä laite sähköverkkoon.
- Kun valorenkaaseen syttyy sininen valo, laite on käyttövalmis.

Kiertosäädin

Kiertosäätimellä valitaan toimintoja tai kytketään laite pois päältä (*lepotila*).

Käännä:

Valitse toiminto/lämpötila/ajastinasetus.

Paina - lyhyesti:

Vahvista valinta.

Paina – kaksi sekuntia:

1 x: paluu *valmiustilaan* toiminnon vaihtamiseksi

2 x: paluu *lepotilaan*

Kiertosäädin - valorengas

Valorengas ilmaisee nykyisen toimintatilan:

Ei valoa:

Laite on *lepotilassa*.

Sininen valo:

Laite on *valmiustilassa*.

Viilkuva:

Grilliritilä ei ole vielä saavuttanut valittua lämpötilaa. Laite kuumenee tai jäähtyy.

Tasainen:

Valittu lämpötila on saavutettu.

Oranssi:


Grillaus 80-320 °C

Punainen:

Tehostusalue 330-500 °C

Ajastin


Ajastimella valvotaan grillausaikaa. Se voidaan asettaa ajalle 1 min - 23 h 59 min. Merkkiäänät ilmaisevat, että käyttöaika on kulunut umpeen; lämmityselementti jää kytketyksi päälle.

- Käännä kiertosäädintä, kunnes symboliin  syttyy valo.
- Paina kiertosäädintä lyhyesti ja käännä sitä tuntien valitsemiseksi.
- Paina kiertosäädintä lyhyesti ja aseta minuutit.
- Vahvista aika-asetus painamalla lyhyesti säädintä. Kaksoispiste alkaa vilkkua; kun aika on kulunut umpeen, kuuluu merkkiääniä.
- Valmiustilaan palataan painamalla kiertosäädintä kahden sekunnin ajan.
- Voit vaihtoehtoisesti palata valmiustilaan asettamalla ajastimen ajaksi 0:00 ja painamalla säädintä lyhyesti.
- Jos lämmitys kytketään pois päältä ajastimen asettamisen jälkeen, laite siirtyy lepotilaan 5 minuutin kuluttua viimeisimmän syötön jälkeen eli ajastin kytketty pois päältä.
- Jos ajastin asetetaan lämmityksen ollessa jo pois päältä, se käy esivalitun ajan saavuttamiseen saakka, kun laite siirtyy lepotilaan.

Grillaus 80-320 °C

Makkaroiden, kanan, kalan yms. grillaukseen. Pihvien viimeistelyyn ja pitämiseen lämpimänä.


Koko grillauspinta lämmitetään.

- Käännä kiertosäädintä, kunnes symboliin  syttyy valo.
- Paina kiertosäädintä lyhyesti ja valitse haluamasi lämpötila säädintä kääntämällä. Vahvista painamalla lyhyesti.
- Rengas alkaa vilkkua oranssina ja laite kuumenee.
- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, renkaassa palaa tasainen oranssi valo.
- Laita ruoka grillauspinnalle.
- Sulje halutessasi kansi.

Grillaus ”tehostusalue” 330-500 °C

Pihvien rustkastamiseen tai kevyeen grillaukseen.

Tehostusalue sijaitsee oikealla; vasen puoli kuumenee 320 °C saakka.


- Käännä kiertosäädintä, kunnes symboliin  syttyy valo.
- Paina kiertosäädintä lyhyesti ja valitse haluamasi lämpötila säädintä kääntämällä. Vahvista painamalla lyhyesti.
- Rengas alkaa vilkkua punaisena ja laite kuumenee.
- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, renkaassa palaa tasainen punainen valo.
- Laita ruoka tehostusalueelle.

Huomaa:

Kantta ei saa sulkea ”tehostusalueella” grillauksen aikana. Tehostusalue toiminto passiivittuu automaattisesti, kun kansi suljetaan.

- Laske lämpötilaa sen jälkeenistä kypsentämistä varten tai siirrä ruoka vasemmalle grillauspinnalle.

① ② Grillaus paistolämpömittarin kanssa

- **Varoitus:** Paistolämpömittarit kuumenevat käytön aikana. Käytä sopivaa suojausta, esim. grillauskäsineitä.
- Kiinnitä lämpömittareiden pistokkeet pistorasioihin kytkentärasian  alosaan vasemmalle. Jotta estät laitteen kytkeytymisen pois päältä, varmista, ettei rasiaa nosteta ylös ja että se pysyy kunnolla kiinnitettynä.
- Valitse haluamasi grillitoiminto ja lämpötila.
- Kun esilämmitys päättyy ja renkaassa palaa tasainen valo, laita ruoka grilliin.
- Paina lämpömittarin kärjet ruoan keskelle.
- Valitse kiertosäätimellä haluttu sisälämpötila ① tai ②. Vahvista painamalla lyhyesti.
- Näytöllä näkyy senhetkinen sisälämpötila.
- Kun käytät kantta grillauksen aikana, paistolämpömittareiden johdot tulisi viedä kannen kummallakin puolella olevien johtoväylien kautta (katso kaaviokuva 10).
- Kun esiasetettu sisälämpötila saavutetaan yhdessä lämpömittarissa, kuuluu kolme pitkää merkkiääntä.
- Irrota kyseinen lämpömittari ja poista ruoka.

Huomaa:

Grillilevy pysyy kuumana senkin jälkeen, kun esiasetettu sisälämpötila on saavutettu.

Valmiustila

- Kytket lämmityksen pois päältä ja palaat valmiustilaan painamalla kiertosäädintä kahden sekunnin ajan.
- Voit vaihtoehtoisesti painaa säädintä lyhyesti, asettaa lämpötilaksi 00 ja painaa säädintä jälleen lyhyesti valmiustilaan palaamiseksi.

Lepotila

- Jos lämmitys kytketään pois päältä, laite siirtyy lepotilaan 5 minuutin kuluttua viimeisimmän syötön jälkeen.
- Kytke laitteen pois päältä aikaisemmin painamalla kiertosäädintä kahden sekunnin ajan.

Grillauksen jälkeen

- Kytke laite aina irti sähkövirrasta ja anna sen jäähtyä grillauksen jälkeen.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Varmista, että grilli puhdistetaan kunnolla käytön jälkeen.
- Varmista ennen puhdistusta, että grilli on irrotettu virtalähteestä ja että se on kunnolla jäähtynyt.
- Älä käytä teräsvillaa tai hankaavia puhdistusaineita.
- Irrota grilliritilä ja pese se astianpesukoneessa tai lämpimässä saippuavedessä. Kiinni tarttuneet ruoka-aineet voi poistaa liottamalla.
- Poista lämmityselementti. Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista lämmityselementtiä vedellä äläkä upota sitä veteen. Lämmityselementti ja kytentärasian voi pyyhkiä kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Poista kaukalon päällysosat ja kaukalo ja pese ne astianpesukoneessa tai lämpimässä saippuavedessä. Kiinni tarttuneet ruokajäämät voi poistaa hetken liottamalla.
- Paistolämpömittareiden kärjet voidaan pyyhkiä kostealla liinalla.
- Kaikki muut osat voi puhdistaa kuumaan veteen kastetulla liinalla, ja ne tulee kuivata kunnolla sen jälkeen.

Vinkki!

- Leivinjauhetta voi käyttää apuna, grilliritilän, kaukalon päällysosien ja kaukalon puhdistamisessa. Sekoita vedestä ja leivinjauheesta tahnaa, hankaa tahnaa likaisille alueille ja anna sen vaikuttaa hetken. Puhdista pehmeällä harjalla/pesusienellä ja huuhtelee perusteellisesti sen jälkeen.
- Jos likaa on vaikea irrottaa, grilliritilä voidaan puhdistaa ensin polttamalla lika pois: lämmitä grilli 320 °C:een, sulje kansi ja odota muutaman minuutin ajan.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja.

Asianmukaisella hävittämällä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

Grelhador com suporte / Grelhador de mesa

Caro Cliente,

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções seguintes e guarde este manual para consulta futura. O aparelho só deve ser utilizado por pessoas familiarizadas com estas instruções.

Familiarização

1. Grelha
2. Elemento de aquecimento com caixa de ligação
3. Comando rotativo com visor e aro luminoso
4. Cabo de alimentação com ficha
5. Elementos do tabuleiro refletor
6. Tabuleiro refletor
7. Invólucro do grelhador com cobertura
8. Termómetro de cozinha, 2 peças
9. Ligação de cabo para termómetro de cozinha (em ambos os lados)

Modelos com carrinho de grelhador:

10. Mesas laterais de arrumação, 2 peças
11. Estrutura do carrinho de grelhador
12. Pernas de apoio do lado das rodas, 2 peças
13. Rodas, 2 peças
14. Eixo das rodas
15. Estrutura da prateleira para arrumação
16. Pernas de apoio, 2 peças
17. Prateleira para arrumação

Não visível:

- 8 parafusos, grandes
- 4 parafusos, pequenos com porca
- 2 coberturas das rodas
- 2 contrapinos
- 4 ganchos para toalhas

Instruções de segurança importantes

- Este eletrodoméstico deve ser ligado à corrente através duma tomada com ligação térrea instalada de acordo com as normas de segurança.
- O aparelho também está concebido para utilização ao ar livre; por conseguinte, deve ser utilizado com um disjuntor de fuga à terra adicional, com uma corrente de disparo especificada não superior a 30mA.
- Certifique-se de que a voltagem da rede corresponda à voltagem marcada na etiqueta de classificação.

- O cabo de alimentação deve ser regularmente examinado para deteção de quaisquer sinais de danos. No caso de encontrar quaisquer danos, não deve continuar a usar o aparelho.
- Para cumprir os regulamentos de segurança e evitar riscos, as reparações devem ser efetuadas por pessoal qualificado, incluindo a substituição do cabo de alimentação. Se for necessária uma reparação, queira contactar o nosso departamento de apoio ao cliente por telefone ou correio eletrónico (ver anexo).



- **Cuidado:** este símbolo indica que a grelha e o elemento de aquecimento podem ficar muito quentes durante o funcionamento – **existe perigo de queimadura.**
- Antes de limpar o grelhador, certifique-se de que esteja desligado da tomada e tenha arrefecido completamente.
- Para evitar o risco de choque elétrico, o elemento de aquecimento com sensor e cabo de alimentação e o termómetro de cozinha não podem ser imersos em líquidos e nem sequer devem entrar em contacto com os mesmos.
- Lave a grelha, o tabuleiro refletor e os elementos do tabuleiro refletor com detergente e água quente ou na máquina de lavar louça. Para informações pormenorizadas sobre a limpeza do aparelho, consulte a secção *Limpeza e manutenção*.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por meio de um temporizador

- externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Em nenhuma circunstância use carvão ou qualquer outro combustível sólido ou líquido para fazer funcionar o grelhador.
 - **Cuidado:** não cubra a grelha com folha de alumínio, pratos de churrasco ou outros objetos, já que a acumulação de calor resultante poderia causar danos graves na grelha.
 - Pode ser derramado um máximo de 2,0 l de água no tabuleiro refletor.
 - Este aparelho destina-se a aplicações domésticas ou semelhantes, como:
 - cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes;
 - ambientes de trabalho agrícola;
 - utilização por clientes em hotéis, motéis e alojamentos similares;
 - ambientes do tipo “alojamento e pequeno-almoço”.
 - Este aparelho pode ser utilizado por crianças (com pelo menos 8 anos de idade) e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que careçam de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre a utilização do aparelho e compreendam plenamente todos os perigos e precauções de segurança envolvidos.
 - As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
 - Não deve permitir que as tarefas de limpeza e manutenção sejam efetuadas por crianças, a menos que estas sejam supervisionadas e tenham pelo menos 8 anos de idade.
 - O aparelho e o seu cabo de alimentação elétrica devem estar sempre fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
 - **Cuidado:** mantenha quaisquer materiais de embalagem bem afastados das crianças; existe risco de asfixia.
 - Sempre que utilizar o aparelho, examine meticulosamente o corpo principal, incluindo o cabo de alimentação elétrica e qualquer acessório aplicado, em busca de possíveis falhas. Se, por exemplo, o aparelho tiver caído sobre uma superfície dura ou o seu cabo de alimentação elétrica tiver sido puxado com força excessiva, não deve continuar a utilizá-lo: até mesmo os danos invisíveis podem ter efeitos adversos sobre a segurança de funcionamento do aparelho.
 - Durante a utilização, o grelhador de churrasco deve ser colocado numa superfície nivelada, resistente ao calor e impermeável a salpicos e manchas. Ao grelhar alimentos com elevado teor de gordura ou humidade, os salpicos nem sempre são evitáveis.
 - Não posicione o grelhador junto a uma parede ou um canto e certifique-se de que não são guardados materiais inflamáveis junto a ele.
 - Lembre-se que os alimentos com elevado teor de gordura ou humidade podem tender a incendiar-se; **por conseguinte, encha sempre o tabuleiro refletor com água antes da utilização. Não ligue o grelhador à corrente antes de encher o tabuleiro com água.** A água ajuda a arrefecer o tabuleiro refletor, reduz a emissão de fumos e também facilita a limpeza.
 - Mantenha atenção ao nível da água. Deve ser acrescentada água conforme a necessidade, assegurando sempre que não entre em contacto com o elemento de aquecimento. **Cuidado:** desligue o grelhador da tomada antes de acrescentar água.
 - **Antes de utilizar o grelhador, verifique sempre se o elemento de aquecimento está corretamente ajustado ao invólucro e ao tabuleiro refletor.**
 - **Durante a utilização, o grelhador de churrasco deve estar permanentemente sob vigilância.**
 - Mantenha o cabo elétrico longe de qualquer parte aquecida do aparelho.
 - Encaminhe o cabo elétrico por forma a que ninguém possa tropeçar nele.
 - **Retire sempre a ficha da tomada**
 - antes de encher com água;
 - no final de cada utilização;
 - no caso de mau funcionamento;
 - antes de limpar o aparelho.

- A utilização de uma extensão elétrica ou de um enrolador causa uma perda de potência, possivelmente combinada com uma subsequente acumulação de calor no cabo. Por conseguinte, é necessário desenrolar completamente o cabo antes da utilização. Certifique-se de que o cabo esteja aprovado para utilização ao ar livre e para a potência especificada (ver a etiqueta de classificação).
- **Cuidado:** não mova o grelhador durante a utilização. Antes de transportar, limpar ou arrumar o grelhador, certifique-se de que tenha arrefecido o suficiente. Após a utilização, despeje a água que tenha restado.
- **Não desloque o carrinho de grelhador empurrando a mesa lateral. Comece por retirar a mesa lateral e agarre sempre a estrutura.**
- **Não utilize o carrinho do grelhador para transportar objetos.**
- Certifique-se de não arrumar o grelhador no exterior ou em qualquer outro local onde possa ficar sujeito a temperaturas extremas ou humidade elevada.
- O grelhador não pode ser utilizado com quaisquer outros termómetros de cozinha que não os fornecidos.
- Declinamos qualquer responsabilidade se a avaria resultar de uso indevido, ou se não forem respeitadas as instruções.
- Este produto encontra-se em conformidade com todas as diretivas comunitárias referentes a rotulagem.

Antes da primeira utilização

- Retire quaisquer materiais de embalagem e autocolantes promocionais restantes.
- Lave a grelha, o tabuleiro refletor e os elementos do tabuleiro refletor com detergente e água quente; depois, enxugue-os meticulosamente.
- Monte o aparelho conforme descrito em *Preparação da unidade*.
- Deixe o grelhador aquecer durante cerca de 10 minutos na potência máxima sem alimentos (ver *Zona de intensificação da grelhagem*). Dessa forma, eliminará o cheiro habitualmente sentido quando se liga um grelhador pela primeira vez. Poderá ser emitido algum fumo; por esse motivo, deve assegurar ventilação adequada abrindo janelas ou portas de varandas; um exaustor também é adequado.

Montagem do grelhador:

- Monte o grelhador conforme mostrado nos esquemas:
 - Coloque o tabuleiro refletor no invólucro do grelhador.
 - **Cuidado:** encaixe os elementos do tabuleiro refletor **por forma a que cada um cubra quatro saliências**.
 - Encaixe o elemento de aquecimento com caixa de ligação no tabuleiro refletor. O aparelho está equipado com um interruptor de segurança. A unidade só pode funcionar com a caixa de ligação devidamente instalada.
 - Encaixe ambos os elementos da grelha por forma a que os respetivos pinos se ajustem às aberturas correspondentes no tabuleiro refletor.

Montagem do carrinho de grelhador

- Para modelos de grelhador com carrinho de grelhador, monte o carrinho conforme mostrado no esquema:
- Para a montagem, é necessária uma chave Phillips.
- Antes da montagem, verifique se todas as peças estão incluídas conforme enumeradas na secção *Familiarização*.
- Montagem:
 - Pouse a estrutura do carrinho de grelhador no chão, virada ao contrário.
 - Insira as quatro pernas de apoio nas aberturas e fixe cada perna com dois parafusos grandes. As duas pernas de apoio com aberturas adicionais para as rodas ficam do lado que não tem os ganchos de aço inoxidável.
 - Vire a estrutura com as pernas de apoio na vertical.
 - Ajuste a estrutura plástica da prateleira para arrumação e fixe-a às quatro pernas de apoio com os parafusos e porcas correspondentes; depois, coloque a prateleira para arrumação.
 - Corra o eixo das rodas pelas aberturas das pernas de apoio e coloque as rodas. Fixe cada roda com os dois contrapinos e encaixe as coberturas das rodas.
 - Ajuste as mesas laterais às respetivas cavilhas.
 - Se necessário, pendure os ganchos para toalhas na barra de aço inoxidável.
 - Certifique-se de que o carrinho de grelhador fique estável. Examine periodicamente os parafusos para verificar a firmeza das ligações.
 - Coloque a grelha montada no topo.

Cuidado:

- Não exceda uma carga máxima de 3 kg nas mesas laterais e de 20 kg na prateleira para arrumação.
- Se tiver de deslocar o grelhador, retire a mesa do lado oposto às rodas e agarre a estrutura.

Preparação da unidade

- Monte o aparelho conforme descrito em *Montagem do grelhador*. Para modelos de grelhador com carrinho de grelhador, consulte *Montagem do carrinho de grelhador*.
- Encha o tabuleiro refletor com água até à marca **Max** (máximo de 2,0 l). **Não** verta água sobre o elemento de aquecimento ou o respetivo sensor.

Conselho!

Durante a grelhagem, deve acrescentar água ao tabuleiro refletor conforme necessário. **Cuidado:** desligue sempre o aparelho da tomada antes de acrescentar água.

- Ligue o aparelho à tomada.
- O aro luminoso ficará azul e a unidade estará pronta a utilizar.

Comando rotativo

O comando rotativo serve para selecionar as funções ou desligar (modo de suspensão).

Rodar:

Seleciona a Função/Temperatura/Temporizador.

Pressionar – brevemente:

Confirma a opção escolhida.

Pressionar – dois segundos:

1 vez: regressa ao modo de espera para alterar uma função

2 vezes: regressa ao modo de suspensão

Comando rotativo – aro luminoso

O aro luminoso indica o modo de funcionamento ativo:

Sem luz:

A unidade está em modo de suspensão.

Luz azul:

A unidade está em modo de espera.

Intermitente:

A grelha ainda não atingiu a temperatura selecionada. A

unidade está a aquecer ou a arrefecer.

Constante:

Foi atingida a temperatura selecionada.

Laranja:


Grelhagem a 80-320 °C

Vermelho:

Zona de intensificação a 330-500 °C

Temporizador


O temporizador é utilizado para monitorizar o tempo de grelhagem. Pode ser configurado para qualquer período desde 1 minuto a 23 horas e 59 minutos. Os sinais sonoros indicam que o tempo configurado se esgotou; o elemento de aquecimento continuará ligado.

- Rode o comando rotativo até  se acender.
- Prima brevemente o comando rotativo e rode-o para selecionar as horas.
- Prima brevemente o comando rotativo e ajuste os minutos.
- Confirme o tempo configurado premindo brevemente o comando. Os dois pontos começarão a piscar; após decorrido o tempo, soarão sinais sonoros.
- Para regressar ao modo de espera, prima o comando rotativo por dois segundos.
- Alternativamente, ajuste o temporizador para 0:00 e prima brevemente o comando para regressar ao modo de espera.
- Se o aquecimento for desligado depois de configurado o temporizador, o aparelho mudará para o modo de suspensão 5 minutos depois da última instrução, ou seja, o temporizador será desligado.
- Se o temporizador for configurado quando o aquecimento já estiver desligado, continuará a funcionar até terminar o período selecionado, momento em que a unidade mudará para o modo de suspensão.

Grelhagem a 80-320 °C

Para grelhar salsichas, aves, peixes, etc. Para terminar bifes ou mantê-los quentes.


Toda a superfície da grelha é aquecida.

- Rode o comando rotativo até  se acender.
- Prima brevemente o comando rotativo e rode-o para selecionar a temperatura pretendida. Prima brevemente para confirmar.
- O aro começa a piscar com cor laranja e o aparelho está a aquecer.
- Uma vez atingida a temperatura selecionada, o aro ficará estável com cor laranja.
- Ponha a comida na superfície da grelha.
- Feche a tampa se assim quiser.

Grelhagem na “zona de intensificação” a 330-500 °C

Para dourar ou grelhar levemente bifes.

A zona de intensificação fica no lado direito; o lado esquerdo é aquecido a 320 °C.


- Rode o comando rotativo até  se acender.
- Prima brevemente o comando rotativo e rode-o para selecionar a temperatura pretendida. Prima brevemente para confirmar.
- O aro começa a piscar com cor vermelha e o aparelho está a aquecer.
- Uma vez atingida a temperatura selecionada, o aro ficará estável com cor vermelha.
- Ponha a comida na zona de intensificação.

Nota:

Não feche a tampa durante a grelhagem na zona de intensificação. A função de zona de intensificação é automaticamente desativada quando a tampa está fechada.

- Para cozinhar subsequentemente, baixe a temperatura ou passe a comida para o lado esquerdo da superfície da grelha.

① ② Grelhagem com o termómetro de cozinha

- **Cuidado:** os termómetros de cozinha aquecem durante a utilização. Use proteção adequada; por exemplo, luvas de churrasco.
- Insira as fichas dos termómetros nas tomadas da parte inferior da caixa de ligação . Para evitar que o aparelho desligue, certifique-se de que a caixa não seja levantada e permaneça devidamente ligada.
- Selecione a função e a temperatura de grelhagem pretendidas.
- Uma vez concluído o pré-aquecimento e quando o aro luminoso ficar estável, ponha a comida na grelha.
- Empurre as pontas dos termómetros até ao centro da comida.
- Utilize o comando rotativo para configurar a temperatura nuclear pretendida ① ou ②. Prima brevemente para confirmar.

- O visor mostra a respetiva temperatura nuclear no momento.
- Ao utilizar a cobertura durante a grelhagem, os cabos dos termómetros de cozinha devem ser encaminhados através das respetivas ligações em ambos os lados da cobertura (consulte o esquema 10).
- Uma vez atingida a temperatura nuclear pretendida num termómetro, soarão três sinais sonoros longos.
- Retire o termómetro respetivo e recolha a comida.

Nota:

A grelha mantém-se ligada mesmo depois de atingida a temperatura nuclear pretendida.

Modo de espera

- Para desligar o aquecimento e regressar ao modo de espera, prima o comando rotativo por dois segundos.
- Em alternativa, prima brevemente o comando, ajuste a temperatura para **00** e volte a premir brevemente o comando para regressar ao modo de espera.

Modo de suspensão

- Se o aquecimento for desligado, o aparelho mudará para o modo de suspensão 5 minutos depois da última instrução.
- Para desligar antes, prima o comando rotativo por dois segundos.

Depois da grelhagem

- Desligue sempre a unidade da tomada e deixe-a arrefecer após a grelhagem.

Limpeza e manutenção

- Certifique-se de que o grelhador seja minuciosamente limpo após o uso.
- Antes de limpar o grelhador, certifique-se de que esteja desligado da tomada e tenha arrefecido completamente.
- Não use espátulas metálicas nem produtos de limpeza abrasivos.
- Retire a grelha e lave-a na máquina de lavar louça ou com detergente e água quente. Para remover resíduos de comida persistentes, pode deixá-lo imerso em água por algum tempo.
- Retire o elemento de aquecimento. Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe o elemento de aquecimento com água nem o mergulhe em água. A caixa de ligação com elemento de aquecimento pode ser limpa com um pano que não largue pelo ligeiramente humedecido.
- Retire o tabuleiro refletor e os respetivos elementos e lave-os na máquina de lavar louça ou com detergente e água quente. Para remover resíduos de comida persistentes, pode deixá-los imersos em água por algum tempo.
- As pontas dos termómetros de cozinha podem ser limpas com um pano humedecido.

- Todas as outras peças podem ser limpas com um pano molhado em água com sabão e devem ser completamente secas logo de seguida.

Conselho!

- Para ajudar a limpar a grelha, os elementos do tabuleiro refletor e o tabuleiro refletor, pode usar fermento em pó. Faça uma mistura de água com fermento em pó, esfregue a pasta obtida nas zonas afetadas e deixe-a atuar durante algum tempo. Limpe com uma esponja ou escova macia e depois enxague metulosamente.
- Para resíduos difíceis de remover, pode começar por limpar a grelha queimando-os: aqueça o grelhador até aos 320 °C, feche a cobertura e aguarde alguns minutos.

Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

Garantia

Nas seguintes condições, os direitos de garantia obrigatórios perante o vendedor e eventuais garantias permanecem intactos. Caso necessite de usufruir da sua garantia, contacte o comerciante diretamente. Além disso, a SEVERIN concede uma garantia de 2 anos com efeito a partir da data da compra do produto. Neste período, resolveremos qualquer defeito de fabrico ou de material que prejudique significativamente o funcionamento do aparelho. Quaisquer outras reivindicações serão rejeitadas. Excluídos da garantia estão: Danos causados devido à não observância das instruções de uso, manuseio inadequado ou desgaste normal, bem como peças facilmente quebráveis, como, por exemplo, vidro, plástico ou lâmpadas. A garantia expira em caso de intervenção de agências não autorizadas pela SEVERIN. Se for necessária uma reparação, entre em contacto com o nosso atendimento ao cliente por telefone ou por e-mail. Os detalhes de contacto estão anexados a este manual.

Grill stojący / Grill stołowy**Szanowni Klienci!**

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Zestaw

1. Kratka grilla
2. Element grzejny z puszka przyłączowa
3. Pokrętko z wyświetlaczem i podświetlanym kółkiem
4. Przewód zasilający z wtyczką
5. Nakładka na tackę odblaskową
6. Tacka odblaskowa
7. Obudowa grilla z pokrywą
8. Termometr rdzeniowy, 2 szt.
9. Prowadnica kabla termometru rdzeniowego (po obu stronach)

Modele z wózkiem grillowym

10. Błaty boczne, 2 szt.
11. Rama wózka grillowego
12. Nóżki z kołami, 2 szt.
13. Koła, 2 szt.
14. Oś
15. Rama półki kratkowej
16. Nóżka stojaka, 2 szt.
17. Półka kratkowa

Brak ilustracji:

- 8 śrub dużych
- 4 śruby małe z nakrętką
- 2 osłony na koła
- 2 szpilki mocujące
- 4 haczyki na ściereczki

Instrukcja bezpieczeństwa

- Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka z uziemieniem zainstalowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Urządzenie jest przeznaczone także do użytku na zewnątrz i dlatego należy je podłączać do obwodu z dodatkowym wyłącznikiem różnicowoprądowym o znamionowym prądzie wyzwalającym nieprzekraczającym 30 mA.
- Należy sprawdzić, czy napięcie

sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.



- **Ostrzeżenie:** Ten symbol informuje, że kratka grilla i element grzejny mogą być bardzo gorące podczas pracy urządzenia – **niebezpieczeństwo oparzenia**.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, sprawdzić czy urządzenie jest wyłączone z prądu i całkowicie ostygło.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem, nie zanurzać elementu grzejnego z czujnikiem, przewodu zasilającego ani termometru rdzeniowego w cieczy, ani nie dopuszczać do ich kontaktu z cieczami.
- Umyć kratkę grilla, tackę odblaskową i nakładkę na tackę odblaskową w ciepłej wodzie z detergentem albo w zmywarce. Szczegółowe informacje

na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- W żadnym wypadku nie stosować węgla drzewnego lub innego stałego bądź ciekłego paliwa.
- **Ostrzeżenie:** Nie przykrywać siatki grilla aluminiową folią, naczyniami do „Barbecue” czy innymi przedmiotami, gdyż gromadzące się pod nią ciepło może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.
- Do tacki odblaskowej można wlać maksymalnie 2,0 l wody.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich

zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- W czasie pracy, urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, płamy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
- Nie stawiać grilla w rogu, ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Żywność z dużą zawartością tłuszczu może się zapalić; **dlatego przed użyciem zawsze należy najpierw napęlić tackę odblaskową. Nie podłączać grilla do zasilania, dopóki tacka nie zostanie napęlniona wodą.** Woda pomaga schłodzić tackę odblaskową, zapobiega nadmieremu dymieniu i ułatwia późniejszy czyszczenie urządzenia.
- Należy nadzorować poziom wody. Wodę należy dolewać z odpowiednim wyprzedzeniem, pamiętając, aby nie zetknęła się ona z elementem grzejnym. **Ostrzeżenie:** Przed przystąpieniem do dolewania wody, odłączyc grilla od zasilania.
- **Przed użyciem grilla zawsze sprawdzić, czy element grzejny jest prawidłowo zamocowany w obudowie i tacce odblaskowej.**
- **Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.**

- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
- Poprowadzić przewód w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.
- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo:**
 - przed przystąpieniem do wlewania wody do tacki odblaskowej;
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Użycie przedłużacza lub szpuli powoduje utratę mocy, często połączoną z nagrzewaniem się przewodów. Dlatego przed użyciem należy całkowicie rozwinąć przewód. Sprawdzić, czy przewód jest przeznaczony do użytku na zewnątrz i do określonej mocy (zob. etykieta znamionowa).
- **Ostrzeżenie:** Nie przenosić grilla, kiedy jest używany. Przed przystąpieniem do przenoszenia, przetransportowania, czyszczenia lub odstawienia grilla sprawdzić, czy już odpowiednio ostygł. Po użyciu grilla wylać pozostałą w nim wodę.
- **Nie próbować przestawiać wózka grillowego popychając boczny blat. Najpierw zdjąć blaty i zawsze chwycić za ramę wózka.**
- **Nie przewozić wózkiem grillowym żadnych innych przedmiotów.**
- Grilla nie należy przechowywać na zewnątrz ani w innym miejscu, w którym byłby on narażony na skrajne temperatury lub wysoki poziom wilgoci.
- Nie używać grilla w połączeniu z termometrami rdzeniowymi innymi niż znajdujące się w zestawie.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

- Zdjąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki.
- Umyć kratkę grilla, tackę odblaskową i nakładkę na tackę odblaskową w ciepłej wodzie z detergentem, po czym dokładnie wytrzeć do sucha.
- Zmontować urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Przygotowanie urządzenia*.
- Rozgrzewać grill przez około 10 minut z maksymalną mocą bez żadnego produktu spożywczego (zob. *Grillowanie z użyciem funkcji Boost*). W ten sposób urządzenie pozbędzie się specyficznego zapachu nowości. W tym czasie może wydzielić się niewielka ilość dymu; z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe; można także zastosować wyciąg kuchenny.

Montaż grilla

- Zmontować grill w sposób pokazany na ilustracjach:
 - Na obudowie grilla umieścić tackę odblaskową.
 - **Ostrzeżenie:** Nalożyć nakładki na tackę odblaskową w taki sposób, aby każda zakryła cztery wypukłości.
 - Zamontować element grzejny z puszką przyłączeniową na tacce odblaskowej. Urządzenie wyposażone jest w automatyczny bezpiecznik. Urządzenie może być używane tylko wraz z prawidłowo zainstalowaną puszką przyłączeniową.
 - Złożyć obydwa elementy kratki grilla w taki sposób, aby kołki na kratce wpasowały się w odpowiednie otwory w tacce odblaskowej.

Montaż wózka grillowego

- W przypadku modelu z wózkiem grillowym, zmontować wózek w sposób pokazany na ilustracji.
- Podczas montażu będzie potrzebny wkrętak krzyżakowy.
- Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić, czy w zestawie są wszystkie części, zgodnie z wykazem w punkcie *Zestaw*.
- Montaż:
 - Położyć na podłodze ramę wózka grillowego do góry nogami.
 - Wsunąć cztery nóżki do obudowy i przykręcić każdą z nich dwiema dużymi śrubami. Dwie nóżki z otworami na koła należy zamontować po stronie bez haczyków ze stali nierdzewnej.
 - Postawić ramę na przymocowanych nóżkach.
 - Złożyć ramę półki kratkowej i przykręcić ją do nóżek za pomocą małych śrub z nakrętkami, a następnie założyć półkę kratkową.
 - Wsunąć osłony na koła przez otwory w nóżkach i zamontować koła. Zabezpieczyć każde koło szpilką mocującą oraz założyć osłony na koła.
 - Wsunąć blaty boczne na przeznaczone do tego celu metalowe bolce.
 - W razie potrzeby zawiesić haczyki na pręcie ze stali nierdzewnej.
 - Sprawdzić, czy wózek grillowy jest stabilny. Regularnie sprawdzać, czy śruby są odpowiednio dokręcone.
 - Umieścić na górze zmontowany grill.

Ostrzeżenie:

- Nie obciążać blatów bocznych powyżej 3 kg, a półki kratkowej powyżej 20 kg.
- Jeżeli wymagane jest przestawienie grilla, zdjąć blat boczny po stronie przeciwnej do nóżek z kołami i chwycić za ramę wózka.

Przygotowanie urządzenia

- Zmontować urządzenie zgodnie z instrukcją w punkcie *Montaż grilla*. W przypadku modelu z wózkiem grillowym, zob. punkt *Montaż wózka grillowego*.
- Napchnąć tackę odblaskową wodą do oznaczenia **Max** (maks. 2,0 l). **Nie** polewać wodą elementu grzejnego ani znajdującego się w nim czujnika.

Porada!

Podczas grillowania wodę w tacce odbłaskowej należy regularnie i odpowiednio wcześniej uzupełniać.

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do dolewania wody zawsze należy najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Zaświeci się niebieskie podświetlane kółko i urządzenie jest gotowe do pracy.

Pokrętko

Pokrętko służy do wyboru funkcji oraz wyłączenia (*tryb uśpienia*).

Obrot:

Wybór funkcji/temperatury/ustawienia czasomierza.

Naciśnięcie - krótko:

Potwierdzenie wyboru.

Naciśnięcie - dwie sekundy:

1 x: powrót do trybu czuwania, aby zmienić funkcję

2 x: powrót do trybu uśpienia

Pokrętko - podświetlane kółko

Podświetlane kółko informuje o aktualnym trybie pracy:

Niepodświetlone:

Urządzenie jest w trybie uśpienia.

Niebieskie podświetlenie:

Urządzenie jest w trybie czuwania.

Mruganie:

Kratka grilla nie osiągnęła jeszcze ustawionej temperatury.

Urządzenie nagrzewa się lub stygnie.

Stale podświetlone:

Osiągnięta została ustawiona temperatura.

Pomarańczowe:

Grillowanie 80-320 °C

Czerwone:

Strefa Boost 330-500 °C


Czasomierz

Czasomierz służy do monitorowania czasu grillowania.

Można go ustawić w przedziale od 1 minuty do 23 godzin

59 minut. Sygnały dźwiękowe informują, że upłynął czas

pracy; element grzejny pozostaje włączony.

- Obracać pokrętko, aż się podświetli .
- Nacisnąć krótko pokrętko i przekręcić, aby wybrać godzinę.
- Nacisnąć krótko pokrętko i ustawić minutę.
- Potwierdzić ustawienie czasu krótkim naciśnięciem pokrętki. Pokrętło zaczyna mrugać; kiedy upłynie ustawiony czas, pojawiają się sygnały dźwiękowe.
- Aby powrócić do trybu czuwania, nacisnąć pokrętko i przytrzymać przez dwie sekundy.
- Ewentualnie można też ustawić czasomierz na 0:00 i krótko nacisnąć pokrętko, aby powrócić do trybu czuwania.
- Jeżeli element grzejny zostanie wyłączony po ustawieniu czasomierza, urządzenie przełączy się na tryb uśpienia 5 minut po ostatniej czynności, tzn.


czasomierz zostanie wyłączony.

- Jeżeli czasomierz jest ustawiony przy wyłączonym elemencie grzejnym, będzie odliczać do momentu upłynięcia ustawionego czasu i wówczas urządzenie przełączy się na tryb uśpienia.

Grillowanie 80-320 °C

Do grillowania kielbas, drobiu, ryb itp. Do wykańczania lub utrzymywania temperatury steków.


Podgrzewana jest cała powierzchnia grilla.

- Obracać pokrętko, aż się podświetli .
- Nacisnąć krótko pokrętko i przekręcić, aby wybrać żadaną temperaturę. Potwierdzić krótkim naciśnięciem.
- Kółko zaczyna mrugać na pomarańczowo i urządzenie nagrzewa się.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury kółko zaczyna świecić stale na pomarańczowo.
- Umieścić przygotowywane danie na powierzchni grillowej.
- W razie potrzeby zamknąć pokrywę.

Grillowanie z użyciem funkcji Boost 330-500 °C

Do smażenia lub delikatnego grillowania steków.

Strefa Boost znajduje się po prawej stronie; lewa strona podgrzewana jest do 320 °C.

- Obracać pokrętko, aż się podświetli .
- Nacisnąć krótko pokrętko i przekręcić, aby wybrać żadaną temperaturę. Potwierdzić krótkim naciśnięciem.
- Kółko zaczyna mrugać na czerwono i urządzenie nagrzewa się.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury kółko zaczyna świecić stale na czerwono.
- Umieścić przygotowywane danie w strefie Boost.

Wskazówka:

Nie zamykać pokrywy podczas korzystania z funkcji Boost. Zamknięcie pokrywy powoduje automatyczne wyłączenie funkcji Boost.

- W celu dalszego przyrządzania obniżyć temperaturę albo przesunąć danie na lewą stronę powierzchni grillującej.

1 2 Grillowanie z użyciem termometru rdzeniowego

- **Ostrzeżenie:** Termometry rdzeniowe nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Używać odpowiednich środków ochrony, np. rękawic do grilla.
- Wsunąć końcówki termometru do gniazd znajdujących się na dole po lewej stronie puszkii przyłączeniowej ↓. Aby zapobiec wyłączeniu się urządzenia, nie podnosić puszkii przyłączeniowej i zadbać o to, by była prawidłowo podłączona.
- Wybrać żadaną funkcję grilla i temperaturę.
- Po zakończeniu wstępnego rozgrzewania, kiedy kółko świeci stale, umieścić potrawę.
- Wsunąć końcówki termometrów do środkowej części produktu spożywczego.
- Za pomocą pokrętki wybrać żadaną temperaturze

- rdzenia ① albo ②. Potwierdzić krótkim naciśnięciem.
- Na wyświetlaczu pokaże się temperatura odczytywana przez dany termometr rdzeniowy.
- Jeżeli podczas grillowania używana jest pokrywa, kable termometru rdzeniowego powinny znajdować się w przeznaczonych dla nich przewodnicach, po jednej lub drugiej stronie pokrywy (zob. ilustracja 10).
- Kiedy temperatura odczytywana przez jeden z termometrów osiągnie ustawiony poziom, pojawią się trzy długie sygnały dźwiękowe.
- Wyjąć termometr i zdjąć przyrządzany produkt.

Wskazówka:

Płyta grillowa pozostaje włączona nawet po osiągnięciu wstępnie ustawionej temperatury rdzenia.

Tryb czuwania

- Aby wyłączyć element grzejny i powrócić do trybu czuwania, nacisnąć pokrętkę i przytrzymać przez dwie sekundy.
- Ewentualnie można też nacisnąć krótko pokrętkę, ustawić temperaturę na 00 i ponownie krótko nacisnąć pokrętkę, aby powrócić do trybu czuwania.

Tryb uśpienia

- Jeżeli element grzejny zostanie wyłączony, urządzenie przełączy się na tryb uśpienia 5 minut po ostatniej czynności.
- Aby wyłączyć wcześniej, nacisnąć pokrętkę i przytrzymać przez dwie sekundy.

Po zakończeniu grillowania

- Po zakończeniu grillowania odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać aż ostygnie.

Czyszczenie i konserwacja

- Po zakończeniu pracy zaleca się dokładne wyczyszczenie urządzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczeniem, sprawdzić czy urządzenie jest wyłączone z prądu i całkowicie ostygło.
- Nie używać metalowych przyrządów ani trących środków do czyszczenia.
- Zdjąć kratkę grilla i umyć ją w zmywarce do naczyń albo w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Aby uporać się z natrętymi pozostałościami po żywności, namoczyć siatkę na niedługi czas w wodzie.
- Wyjąć element grzejny. Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy go myć wodą ani zanurzać w cieczach. Puszkę przyłączeniową można wycierać lekko wilgotną, niepozostawiającą pyłków ściereczką.
- Zdjąć nakładki na tackę odblaskową oraz samą tackę i umyć je w zmywarce albo w ciepłej wodzie z detergentem. Aby dokładnie usunąć wszelkie resztki, można pozostawić elementy na jakiś czas w wodzie.
- Końcówki termometru rdzeniowego można wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Wszystkie inne części można czyścić ściereczką namoczoną w wodzie z dodatkiem płynu do mycia

naczyń, po czym należy je dokładnie wysuszyć suchą ściereczką.

Porada!

- Aby ułatwić sobie wyczyszczenie półki kratkowej, nakładek na tackę odblaskową i samej tacki, można użyć proszku do pieczenia. Wymieszać proszek do pieczenia z wodą, wetrzeć pastę w miejsca szczególnie zabrudzone i zostawić na jakiś czas. Następnie wycisnąć delikatną szczoteczką/gąbką i dokładnie wypłukać.
- W przypadku trudnych do usunięcia zanieczyszczeń można najpierw przepalić kratkę grilla. W tym celu rozgrzać grill do temperatury 320 °C, zamknąć pokrywę i odczekać kilkanaście minut.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu. W przypadku uzasadnionej reklamacji, Klient może zareklamować kupiony towar w sklepie w którym dokonał zakupu- uszkodzony artykuł zostanie wymieniony na pełnowartościowy, lub na życzenie Klienta Sprzedawca zwróci Nabywcy równowartość ceny artykułu. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane, lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki, filtry itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Επιδαπέδια ψησταριά / Επιτραπέζια ψησταριά

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Τα μέρη της συσκευής

1. Σχάρα, 2 τεμάχια
2. Θερμαντικό στοιχείο με ηλεκτρικό κουτί
3. Περιστροφικός διακόπτης με ένδειξη και φωτεινό δακτύλιο
4. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
5. Ένθετα αντανακλαστικού δίσκου
6. Αντανακλαστικός δίσκος
7. Περιβλήμα σχάρας με κάλυμμα
8. Θερμόμετρο ακίδας, 2 τεμ.
9. Οδηγός καλωδίου για θερμόμετρο ακίδας (και στις δύο πλευρές)

Μοντέλα με καρότσι ψησταριάς:


10. Πλαϊνά τραπεζάκια για αποθήκευση, 2 τεμάχια
11. Πλαίσιο καροτσιού ψησταριάς
12. Υποστηρίγματα πλευράς ροδών, 2 τεμάχια
13. Ρόδες, 2 τεμάχια
14. Άξονας ροδών
15. Πλαίσιο για σχάρα αποθήκευσης
16. Πόδια στήριξης, 2 τεμ.
17. Σχάρα αποθήκευσης

Καμία απεικόνιση:

- 8 βίδες, μεγάλες
- 4 βίδες, μικρές με παξιμάδι
- 2 καλύμματα ροδών
- 2 κοπίλιες
- 4 άγκιστρα για πετσέτες

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Ο εξοπλισμός πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Η συσκευή είναι επίσης σχεδιασμένη για χρήση σε εξωτερικό χώρο και, συνεπώς, η λειτουργία της πρέπει να γίνεται με επιπρόσθετη προστασία ενός γειωμένου διακόπτη κυκλώματος που δεν υπερβαίνει τα 30mA.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτηθεί επισκευή, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (δείτε παράρτημα).
-  **Προσοχή:** Το σύμβολο αυτό υποδεικνύει ότι η σχάρα και το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ κατά τη λειτουργία – **υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.**
- Πριν καθαρίσετε την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφεύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, δεν θα πρέπει να βυθίζετε το θερμαντικό στοιχείο με τον αισθητήρα και το ηλεκτρικό καλώδιο καθώς και το θερμόμετρο ακίδας μέσα σε υγρό και δεν θα πρέπει να τα φέρνετε σε επαφή με υγρό.
- Να καθαρίζετε τη σχάρα, τον αντανακλαστικό δίσκο και τα ένθετα

δίσκου με ζεστό σαπουνόνερο, ή σε πλυντήριο πιάτων. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή άλλο στερεό ή υγρό καύσιμο για τη λειτουργία της ψησταριάς.
- **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τη σχάρα με αλουμινοχαρτο, ταψιά ψησίματος ή άλλα αντικείμενα επειδή η συσσώρευση θερμότητας που προκύπτει μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά.
- Μπορείτε να ρίξετε το μέγιστο 2,0 l νερό μέσα στον αντανακλαστικό δίσκο.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα

και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικά επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η ψησταριά θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντοτε δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα από τοίχο ή σε γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτή.
- Να θυμάστε ότι τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος ή υγρασία τείνουν να αναφλέγονται. **Συνεπώς, να γεμίζετε πάντα τον αντανακλαστικό δίσκο με νερό πριν από τη χρήση. Μην συνδέετε την ψησταριά στην κεντρική ηλεκτρική παροχή εάν δεν γεμίσετε πρώτα το δίσκο με νερό.** Το νερό βοηθάει με την ψύξη του αντανακλαστικού δίσκου, μειώνει τη συσσώρευση καπνού αλλά και διευκολύνει τον καθαρισμό.
- Συνεχίστε να παρακολουθείτε τη στάθμη του νερού. Θα πρέπει να προσθέτετε νερό έγκαιρα, ενώ εξασφαλίζετε ότι το νερό δεν έρχεται σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. **Προσοχή!** Αποσυνδέστε την ψησταριά από την κεντρική ηλεκτρική παροχή πριν προσθέσετε νερό.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, να ελέγχετε πάντα ότι το θερμαντικό στοιχείο έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στο περίβλημα και τον αντανakλαστικό δίσκο.
- Η ψησταριά πρέπει να επιτηρείτε πάντοτε κατά τη λειτουργία.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Δρομολογήστε το ηλεκτρικό καλώδιο με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατόν να σκοντάψει κανένας σε αυτό.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - πριν γεμίσετε τον αντανakλαστικό δίσκο με νερό,
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης, και
 - κατά τον καθαρισμό.
- Η χρήση καλωδίου προέκτασης ή καρουλιού προκαλεί απώλεια ηλεκτρικής ισχύος, πιθανώς σε συνδυασμό με επακόλουθη συσσώρευση θερμότητας στο καλώδιο. Συνεπώς, είναι απαραίτητο να ζητυλίξετε εντελώς το καλώδιο πριν από τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο έχει εγκριθεί για χρήση σε εξωτερικό χώρο καθώς και για την ισχύ που καθορίζεται (βλ. πινακίδα ονομαστικών τιμών).
- **Προσοχή!** Μην μετακινείτε την ψησταριά όταν βρίσκεται σε χρήση. Πριν σηκώσετε, μεταφέρετε, καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι αυτή έχει ψυχθεί αρκετά. Απορρίψτε τυχόν υπόλοιπο νερό μετά τη χρήση.
- **Μην μετακινείτε το καρότσι ψησταριάς στρώχνοντας από το πλαϊνό τραπεζάκι. Πρώτα βγάλτε το πλαϊνό τραπεζάκι και να κρατάτε πάντα το πλαίσιο.**
- **Μην χρησιμοποιείτε το καρότσι ψησταριάς για τη μεταφορά αντικειμένων.**
- Βεβαιωθείτε ότι δεν αποθηκεύετε την ψησταριά σε εξωτερικούς χώρους ή σε κάποιο άλλο μέρος όπου μπορεί να βρεθεί σε ακραίες θερμοκρασίες ή υψηλή υγρασία.
- Η ψησταριά δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί με κανένα θερμόμετρο ακίδας εκτός από αυτά που παρέχονται.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παραρτήσεις οδηγίες.
- Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- Καθαρίστε τη σχάρα, τον αντανakλαστικό δίσκο και τα ένθετα δίσκου με ζεστό σαπουνόνερο. Μετά, σκουπίστε πολύ καλά.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Προετοιμασία της συσκευής*.
- Αφήστε την ψησταριά να θερμανθεί για 10 περίπου λεπτά στη μέγιστη ισχύ χωρίς να υπάρχει φαγητό (βλ. *Ψήσιμο στη Ζώνη ενίσχυσης*). Με τον τρόπο αυτό, θα φύγει η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται όταν η συσκευή λειτουργεί για πρώτη φορά. Μπορεί να βγει λίγος καπνός. Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός. Ένας απορροφητήρας είναι επίσης κατάλληλος.

Συναρμολόγηση σχάρας

- Συναρμολογήστε την ψησταριά όπως απεικονίζεται στα διαγράμματα:
 - Τοποθετήστε τον αντανakλαστικό δίσκο στο περίβλημα σχάρας.
 - **Προσοχή!** Τοποθετήστε τα ένθετα δίσκου ώστε **κάθε ένθετο να καλύπτει τέσσερις προεξοχές**.
 - Προσαρμόστε το θερμαντικό στοιχείο με το ηλεκτρικό κουτί μέσα στο αντανakλαστικό δίσκο. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα διακόπτη ασφάλειας. Η μονάδα μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν το ηλεκτρικό κουτί έχει εγκατασταθεί σωστά.
 - Προσαρμόστε και τα δύο θερμαντικά στοιχεία της σχάρας με τρόπο ώστε οι προεξοχές στη ράγα να ταιριάζουν με τα αντίστοιχα ανοίγματα στον αντανakλαστικό δίσκο.

Συναρμολόγηση καροτσιού σχάρας

- Για μοντέλα ψησταριάς με καρότσι ψησταριάς, συναρμολογήστε το καρότσι όπως απεικονίζεται στο διάγραμμα.
- Για συναρμολόγηση, απαιτείται σταυροκατάβιδο.
- Πριν από τη συναρμολόγηση, ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρη, όπως παρατίθεται στην παράγραφο *Τα μέρη της συσκευής*.
- Συναρμολόγηση:
 - Τοποθετήστε το πλαίσιο καροτσιού ανάποδα επάνω στο πάτωμα.
 - Εισαγάγετε τα τέσσερα υποστηρίγματα στο περίβλημα και ασφαλίστε κάθε υποστήριγμα με δύο μεγάλες βίδες. Τα δύο υποστηρίγματα με τα επιπρόσθετα ανοίγματα για τις ρόδες πρέπει να τοποθετηθούν στην πλευρά χωρίς τα άγκιστρα ανοξείδωτου χάλυβα.
 - Γυρίστε κανονικά το πλαίσιο με τα υποστηρίγματα.
 - Προσαρμόστε το πλαστικό πλαίσιο της σχάρας αποθήκευσης και ασφαλίστε το επάνω στα τέσσερα υποστηρίγματα, χρησιμοποιώντας τις αντίστοιχες βίδες και παξιμάδια. Μετά, προσαρμόστε τη σχάρα αποθήκευσης.

- Σύρετε τον άξονα ροδών μέσα από τα ανοίγματα στα υποστηρίγματα και τοποθετήστε τις ρόδες. Ασφαλίστε κάθε ρόδα με μία κοπίλια και εφαρμόστε τα καλύμματα ροδών.
- Προσαρμόστε τα πλαιίνα τραπέζακια στους αντίστοιχους μεταλλικούς πείρους.
- Εάν απαιτείται, κρεμάστε τα άγκιστρα για πεσέτες επάνω στη ράβδο ανοξειδωτου χάλυβα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καρότσι σχάρας είναι σταθερό. Να ελέγχετε τακτικά τις βίδες για σταθερή σύνδεση.
- Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη σχάρα στο πάνω μέρος.

Προσοχή:

- Μην ξεπερνάτε μέγιστο φορτίο 3 κιλών στα πλαιίνα τραπέζακια και 20 κιλών στη σχάρα αποθήκευσης.
- Εάν χρειάζεται να μετακινήσετε τη σχάρα, αφαιρέστε το τραπέζακι από την πλευρά που βρίσκεται αντίθετα από τις ρόδες και πιάστε το πλαίσιο.

Προετοιμασία της συσκευής

- Συναρμολογήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Συναρμολόγηση σχάρας*. Για μοντέλα σχαριών με καρότσι σχάρας, ανατρέξτε στην παράγραφο *Συναρμολόγηση καροτσιού σχάρας*.
- Γεμίστε τον αντανακλαστικό δίσκο με νερό μέχρι την ένδειξη **Max** (μέγ. 2,0 l). **Μην** ρίξετε νερό στο θερμομαντικό στοιχείο ή στον αισθητήρα του.

Συμβουλή!

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, το νερό στον αντανακλαστικό δίσκο πρέπει να αναπληρώνεται εγκαίρως. **Προσοχή:** Πριν την επαναπλήρωση, να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

- Συνδέστε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει με μπλε χρώμα, η μονάδα είναι έτοιμη για χρήση.

Περιστροφικός διακόπτης

Ο περιστροφικός διακόπτης χρησιμοποιείται για την επιλογή λειτουργίας ή την απενεργοποίηση (*κατάσταση ύπνου*).

Περιστροφή:

Επιλέξτε τη ρύθμιση λειτουργίας/θερμοκρασίας/χρονοδιακόπτη.

Πάτημα - σύντομο:

Επιβεβαιώστε την επιλογή.

Πάτημα - δύο δευτερόλεπτα:

1 x: επιστροφή στην *κατάσταση αναμονής* για αλλαγή μιας λειτουργίας

2 x: επιστροφή στην *κατάσταση ύπνου*

Περιστροφικός διακόπτης - φωτεινός δακτύλιος

Ο φωτεινός δακτύλιος υποδεικνύει τον τρέχοντα τρόπο λειτουργίας:

Δεν είναι αναμμένος:

Η μονάδα βρίσκεται σε κατάσταση ύπνου.

Μπλε:

Η μονάδα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.

Αναβοσβήνει:

Η σχάρα δεν έχει φτάσει ακόμη την επιλεγμένη θερμοκρασία. Η μονάδα θερμαίνεται ή ψύχεται.

Σταθερά αναμμένος:

Έχει επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Πορτοκαλί:


Ψήσιμο 80-320 °C

Κόκκινο:

Ζώνη ενίσχυσης 330-500 °C

Χρονοδιακόπτης

Χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη για να παρακολουθείτε τον χρόνο ψησίματος. Μπορεί να ρυθμιστεί από 1 λεπτό έως 23 ώρες 59 λεπτά. Τα ηχητικά σήματα υποδεικνύουν ότι ο χρόνος εκτέλεσης έχει παρέλθει. Το θερμομαντικό στοιχείο παραμένει αναμμένο.

- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη μέχρι να ανάψει το 

- Πατήστε σύντομα τον περιστροφικό διακόπτη και γυρίστε τον για να επιλέξετε τις ώρες.
- Πατήστε σύντομα τον περιστροφικό διακόπτη και ρυθμίστε τα λεπτά.
- Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση ώρας πατώντας σύντομα τον διακόπτη. Η άνω-κάτω τελεία αρχίζει να αναβοσβήνει. Μόλις παρέλθει ο χρόνος, ακούγονται ηχητικά σήματα.
- Για να επιστρέψετε στην κατάσταση αναμονής, πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη για δύο δευτερόλεπτα.
- Εναλλακτικά, ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στο 0:00 και πατήστε σύντομα τον περιστροφικό διακόπτη για να επιστρέψετε στην κατάσταση αναμονής.
- Εάν η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση ύπνου 5 λεπτά μετά την τελευταία καταχώριση, δηλ. ο χρονοδιακόπτης είναι απενεργοποιημένος.
- Εάν ο χρονοδιακόπτης είναι ρυθμισμένος με τη θέρμανση ήδη σβηστή, θα συνεχίσει μέχρι να επιτευχθεί ο προεπιλεγμένος χρόνος, και τότε η μονάδα θα αλλάξει σε κατάσταση ύπνου.

☞ Ψήσιμο 80-320 °C

Για το ψήσιμο λουκανίκων, πουλερικών, ψαριού, κτλ. Για το τελείωμα μπριζολών ή για τη διατήρηση των μπριζολών ζεστών.

Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια σχάρας.

- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη μέχρι να ανάψει το ☞.
- Πατήστε σύντομα τον περιστροφικό διακόπτη και γυρίστε τον για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Πατήστε σύντομα για επιβεβαίωση.
- Ο δακτύλιος αρχίζει να αναβοσβήνει με πορτοκαλί χρώμα και η συσκευή θερμαίνεται.
- Μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, ο δακτύλιος ανάβει σταθερά με πορτοκαλί χρώμα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στην επιφάνεια της σχάρας.
- Κλείστε το κάλυμμα, εάν επιθυμείτε.

☞☞☞ Ψήσιμο στη «Ζώνη ενίσχυσης» 330-500 °C

Για σοτάρισμα ή ελαφρύ ψήσιμο μπριζολών.

Η ζώνη ενίσχυσης βρίσκεται στα δεξιά. Η αριστερή πλευρά θερμαίνεται στους 320 °C.

- Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη μέχρι να ανάψει το ☞☞☞.
- Πατήστε σύντομα τον περιστροφικό διακόπτη και γυρίστε τον για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Πατήστε σύντομα για επιβεβαίωση.
- Ο δακτύλιος αρχίζει να αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα και η συσκευή θερμαίνεται.
- Μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, ο δακτύλιος ανάβει σταθερά με κόκκινο χρώμα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στη ζώνη ενίσχυσης.

Σημείωση:

Μην κλείσετε το κάλυμμα κατά το ψήσιμο στη ζώνη ενίσχυσης. Η λειτουργία της ζώνης ενίσχυσης απενεργοποιείται αυτόματα όταν το κάλυμμα είναι κλειστό.

- Για επακόλουθο ψήσιμο, χαμηλώστε τη θερμοκρασία ή μεταφέρετε το φαγητό στην αριστερή πλευρά της επιφάνειας σχάρας.

! ① ② Ψήσιμο με το θερμομέτρο ακίδας

- **Προσοχή:** Τα θερμομέτρα ακίδας θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Χρησιμοποιήστε κατάλληλη προστασία, π.χ. γάντια για ψήσιμο.
- Προσαρμόστε τα βύσματα θερμομέτρου στις υποδοχές στην κάτω αριστερή γωνία του ηλεκτρικού κουτιού ↓. Για να αποφευχθεί η απενεργοποίηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το κουτί δεν σηκώνεται και παραμένει σωστά συνδεδεμένο.
- Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και θερμότητα.
- Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση και ο δακτύλιος ανάβει σταθερά, τοποθετήστε το φαγητό.
- Σπρώξτε τις μύτες των θερμομέτρων μέσα στο κέντρο του φαγητού
- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα ① ή ②. Πατήστε σύντομα για επιβεβαίωση.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστοιχη τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα.
- Όταν χρησιμοποιείτε το κάλυμμα κατά το ψήσιμο, τα καλώδια των θερμομέτρων ακίδας πρέπει να δρομολογηθούν μέσω των οδηγών καλωδίων σε κάθε πλευρά του καλύμματος (βλ. διάγραμμα 10).
- Μόλις επιτευχθεί η προρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα στο ένα θερμομέτρο, παράγονται τρία παρατεταμένα ηχητικά σήματα.
- Αφαιρέστε το αντίστοιχο θερμομέτρο και βγάλτε το φαγητό.

Σημείωση:

Η σχάρα παραμένει αναμμένη ακόμη και αφού επιτευχθεί η προρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα.

Κατάσταση αναμονής

- Για να απενεργοποιήσετε τη θέρμανση και να επιστρέψετε στην κατάσταση αναμονής, πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη για δύο δευτερόλεπτα.
- Εναλλακτικά, πατήστε σύντομα τον διακόπτη, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο **00** και πατήστε ξανά σύντομα για να επιστρέψετε στην κατάσταση αναμονής.

Κατάσταση ύπνου

- Εάν η θέρμανση είναι απενεργοποιημένη, η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση ύπνου 5 λεπτά μετά την τελευταία καταχώριση.
- Για να τη σβήσετε νωρίτερα, πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη για δύο δευτερόλεπτα.

Μετά το ψήσιμο

- Να αποσυνδέετε πάντα τη μονάδα από την κεντρική ηλεκτρική παροχή και να την αφήνετε να ψυχθεί μετά το ψήσιμο.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει καλά την ψησταριά μετά από τη χρήση.
- Πριν καθαρίσετε την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά είδη καθαρισμού ή σκληρά απορρυπαντικά.
- Βγάλτε τη σχάρα και καθαρίστε την σε πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό σαπουνό νερο. Για να αφαιρέσετε επίμονα υπολείμματα τροφίμων, μπορείτε να την αφήσετε μέσα σε νερό για κάποιο χρονικό διάστημα.
- Αφαιρέστε το θερμαντικό στοιχείο. Προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το θερμαντικό στοιχείο με νερό και μην το βυθίζετε σε νερό. Μπορείτε να σκουπίσετε το θερμαντικό στοιχείο με ηλεκτρικό κουτί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Βγάλτε τα ένθετα αντανακλαστικού δίσκου και το δίσκο και καθαρίστε τα σε πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό σαπουνό νερο. Για να αφαιρέσετε επίμονα υπολείμματα τροφίμων, μπορείτε να τα αφήσετε μέσα σε νερό για να μουλιάσουν για κάποιο χρονικό διάστημα.
- Μπορείτε να σκουπίσετε τις μύτες των θερμομέτρων ακίδας με ένα νωπό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα άλλα μέρη με ένα πανί βρεγμένο με σαπουνό νερο και κατόπιν να τα σκουπίσετε καλά μέχρι να στεγνώσουν.

Συμβουλή!

- Για τη διευκόλυνση του καθαρισμού της σχάρας, των ένθετων αντανακλαστικού δίσκου και του δίσκου, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μπέικινγκ πάουντερ. Αναμείξτε νερό και μπέικινγκ πάουντερ για να σχηματίσετε μια πάστα, τρίψτε την πάστα επάνω στις προσβεβλημένες περιοχές και αφήστε τη να δράσει για λίγη ώρα. Καθαρίστε με μια μαλακή βούρτσα/σφουγγάρι και μετά ξεβγάλτε πολύ καλά.
- Για υπολείμματα που αφαιρούνται δύσκολα, μπορείτε να καθαρίσετε αρχικά τη σχάρα με το κάψιμο των υπολειμμάτων: θερμαίνετε τη σχάρα μέχρι τους 320 °C, κλείστε το κάλυμμα και περιμένετε αρκετά λεπτά.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Servicios post-venta
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdeling
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1-0
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie
BVBA Dancael Elektro
Industriepark 12A – Unit 4
B-8587 SPIERE
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49
E-Mail: info@dancael.be

Bolivia
TIENDAS TAKAI
Sucursal 1
C/León de la Barra No. 687.
Zona Gran Poder
Tel.: +591-2-2460700

Sucursal 2
C/13 de Calacoto No. 7916
Zona Sur
Tel.: +591-2-2790436

Bulgaria
Pirita Ltd
1 Angel Kanchev, 5th floor
1000 Sofia, Bulgaria
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33
Fax: +359 2 944 96 49
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

China
Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD
B4-061/062 NO.181 Exhibition Road,
Jiangdong District, Ningbo
Tel.: +86 400 166 0336
Fax: +86 0574 55331669
Web: www.nbautin.com.cn
Web: www.autin.com.cn

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

Denmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
E-Mail: info@fh-as.dk

Estonia:
Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B
Tallinn, Estonia
Tel.: +372 6 512 222
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

Espana
Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
45217 UGENA
Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 20 58 00
Fax: 922 20 59 00
E-Mail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Sirimäentie 8B (4th floor)
02630 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
Service-Après-Vente
4, rue Denis Papin
67400 Illkirch-Graffenstaden
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09
E-Mail: sav@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

Athens
47, Agamemnonos str.
17675 Kallithea
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΘΟΙΚ. Σαραφίδης ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου
57001 Πυλαία
τηλ. 2310-954020

Αθήνα
Αγαμέμνωνος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland
Heimilistaeki ehf
Sudurlandsbraut 26
IS-108 Reykjavik Iceland
Tel.: +354 5691520

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co., Meath
Tel.: 046 94 83100
Fax: 046 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

Indonesia
PT. Setai Modern Elektronik
Email: info@severin.co.id
Web: www.severin.co.id
Jakarta
Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya,
Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889
Medan
Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836
Surabaya
Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016
Banjarmasin
Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani Km 17.9 Gudang
B 15, Gambut
0511 6730101
Tangerang
Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa
021 5902219-21
Cirebon
Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470
Pontianak
Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Jordanien
Terb for Trading
Dr.Waleed Maraqa commercial center, Level 1
Khalda, Amman Zip code : 11953
Tel : +962 6 5346429
Fax : +962 6 5341706
Mob Jordan : +962 797426108

Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel.: +965 4810855

Latvia

SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - Rīga 1073
Tel.: +371 29119989
Fax: +371 67297769

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel.: +961 1 244200
Fax: +966 1 253535
E-Mail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St. Prvomajska BB
1000-Skopje
MACEDONIA
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

Dora-Land Kft.
2161 Csomád Szent István utca 13.
Tel.: (+36)70-884-9477
E-mail: sales@doraland.hu

Malta

Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola, PLA1511
Malta
Tel.: +356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Maroc

BS Cast
15, Rue Jules Cesar
Résidence Sofia
RDC Roches Noires
Casablanca
Fax: +212 5 22 24 40 34
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

Nederland

Severin Nederland B.V.
Wittweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: +31 297-347054
E-Mail: info@severin.nl

Norway

F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel.: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
E-Mail: info@fh-as.no

Oman

A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box:-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

PERU

SEVERIN PERU
208 Circunvalación del Golf Avenue
Office 301-A Los Inkas Prime Tower II
Santiago de Surco , Lima - Peru
Tel.: 0051 1 2729370
E-mail: severinperu@gmail.com

Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska

Severin Polska Sp.z o.o.
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Portugal

Imporaudio Ida
Rua Dom Marcos da Cruz, 1281
4455-482 Perafita
Matosinhos
Tel.: +351 229 966 738 / 739 / 740
Fax: +351 229 966 741
E-mail: imporaudio@imporaudio.com

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.bestecom.sg
E-Mail: info@bestecom.sg

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel.: +386 1 542 1927
Fax: +386 1 542 1926

Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

South Africa

AL&CD Ashley (PTY) Ltd.
3rd Floor, Grove Exchange
9 Grove Avenue
Claremont
South Africa
7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
Web: http://www.alcdashley.co.za
Mail: service@alcdashley.co.za

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
E-Mail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

SPC Electronics AG
Mövenstrasse 12
CH - 9015 St. Gallen
Tel.: +41 71 227 99 99
E-Mail: service@spcag.ch
www.spc.ch

Thailand

Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
E-Mail: askverasu@verasu.com

Tunisie

GEI
54, rue du Mercure
Zone Industrielle 2013-BEN AROUS
TUNISIE

Ukrayina

Service for Modern Electronics LLC
Sim'i Khokhlovykh Str.8
4119 Kiev
Tel.: + 38 044 247 67 34
E-Mail: info1@photoservice.com.ua

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@homespares.co.uk
Web: www.homespares.co.uk

Vietnam

BRAND PARTNER
CITY TNHH ĐỒ TẠC NHAN HIEU
2/7 NGUYEN THANH Y
ĐÀ KAO WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 02.2020

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de