



<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Kontaktgrill	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Contact grill	9
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Gril viande	14
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Contact grill	19
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Grill de contacto	24
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Grill	29
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Kontaktgrill	34
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Elgrill	39
<b>FI</b>	Käyttöohje	Parilagrilli	44
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Grill dwupłytowy Contact	49
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Τοστιέρα/ψηστιέρα	54
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Контактный электрогриль	59

## **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](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

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



## Kontaktgrill

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte 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.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.


### Aufbau

1. Griff
2. obere Grillfläche
3. Auslöseknopf obere Grillplatte
4. Anschlussleitung
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Ein-/Aus-Schalter
7. Einstellhebel der verschiedenen Bedienpositionen
8. untere geriffelte Grillplatte
9. obere geriffelte Grillplatte
10. glatte Grillplatten
11. Betriebskontrollleuchte
12. Fettauffangschale
13. Typenschild (unter dem Gerät)
14. Temperaturregler
15. Auslöseknopf untere Grillplatte
16. Arretierstift obere Grillfläche

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden

und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nähere Angaben zur Reinigung bitte dem Abschnitt „*Reinigung und Pflege*“ entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu werden.
-  **Vorsicht!** Dieses Symbol gibt an, dass während des Betriebes die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein kann. Berühren Sie das Gerät daher nur am Griff und benutzen

- Sie gegebenenfalls geeignete Topflappen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, z.B.
    - in Läden, Büros und anderen 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 sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
  - Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
  - Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
  - Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung des Gerätes mit einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer in Berührung kommt.
  - **Den Kontaktgrill niemals ohne Grillplatten betreiben.**
  - Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzbildung bei fetthaltigem Grillgut unvermeidbar ist.
  - **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**
    - nach jedem Gebrauch,
    - bei Störungen während des Betriebes,
    - vor jeder Reinigung des Gerätes.
  - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.

- Das Gerät nur im abgekühlten Zustand transportieren und wegstellen.
- Den Griff nicht zum Transportieren des Gerätes benutzen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### **Ein-/Aus-Schalter mit Kontrollleuchten**

Das Gerät wird mit dem Ein-/Aus-Schalter eingeschaltet. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf, solange das Gerät eingeschaltet ist. Die grüne Temperaturkontrollleuchte leuchtet auf, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

### **Temperaturregler**

Die gewünschte Grilltemperatur kann stufenlos von MIN (Warmhalten) bis MAX (Grillen) eingestellt werden.

### **Bedienpositionen**

Mit dem Einstellhebel an der rechten Geräteseite können die verschiedenen Bedienpositionen eingestellt werden:

**BBQ MODE:** Durch Festhalten des Einstellhebels in dieser Position kann die obere Grillfläche zum Barbecue-Grillen und Reinigen ganz aufgeklappt werden (siehe ‚Arretierung obere Grillfläche‘).

**OPEN:** Das Gerät kann geöffnet werden.

**LOCK:** Die obere Grillfläche ist verriegelt und das abgekühlte Gerät kann transportiert werden.

**LOW – HIGH:** Die Höhe der oberen

Grillfläche kann in fünf verschiedenen Positionen zum Kontaktgrillen oder Überbacken der Dicke des Gargutes angepasst werden.

### **Arretierung obere Grillfläche**

Beim Aufklappen der oberen Grillfläche in die Barbecue-/Reinigungs-Stellung muss die obere Grillfläche arretiert werden. Dazu den Einstellhebel zunächst in die Position **OPEN** stellen und den Griff leicht herunterdrücken. Dadurch arretiert die obere Grillfläche am Arretierstift. Nun den Einstellhebel auf die Position **BBQ MODE** stellen und das Gerät öffnen.

### **Geriffelte Grillplatten:**

Diese Grillplatten eignen sich besonders zum Grillen von Fleischprodukten wie Steak, Bratwurst etc.

### **Glatte Grillplatten:**

Diese Grillplatten eignen sich besonders zum Grillen von Gemüse und Meeresfrüchten, zur Sandwichzubereitung oder zum Überbacken.

### **Erste Inbetriebnahme**

- Grillplatten mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Das Gerät schließen.
- Netzstecker einstecken und Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Den Temperaturregler auf die MAX-Position stellen.
- Den Kontaktgrill ca. 15 Minuten ohne Grillgut aufheizen, damit der typische Eigengeruch abklingt (leichte Rauchentwicklung möglich, daher für ausreichende Lüftung sorgen.)
- Gerät abkühlen lassen.

- Dann Grillplatten erneut abwischen und abtrocknen.
- Diesen Vorgang mit den geriffelten und den glatten Grillplatten durchführen.

## **Bedienung**

- Gewünschte Grillplatten einsetzen und das Gerät vor dem Aufheizen in die gewünschte Bedienposition bringen:  
**Kontaktgrillen (LOW – HIGH)**  
z.B. Schnitzel, Bratwurst, Sandwich, Panini usw.:  
Die Einstellung der oberen Grillfläche der Dicke des Grillguts anpassen. Die obere Grillfläche sollte nach dem Eingeben des Grillguts gleichmäßig auf dem Grillgut aufliegen, dieses aber nicht zerdrücken.  
**Überbacken (HIGH)**  
z.B. Toastgerichte:  
Die obere Grillfläche mit Hilfe des Einstellhebels in die höchste Position stellen. Bitte achten Sie darauf, dass sich die obere Grillfläche in einer waagerechten Position befindet.  
**Barbecuegrillen (BBQ MODE)**  
z.B. Steak, Schnitzel, Bratwurst:  
Den Einstellhebel zunächst in die Position **OPEN** stellen, den Griff leicht herunterdrücken. Dadurch arretiert die obere Grillfläche. Danach die obere Grillfläche leicht öffnen, den Einstellhebel auf die Position **BBQ MODE** stellen, festhalten und das Gerät öffnen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten.
- Achten Sie darauf, dass die Fettauffangschale eingesetzt ist und entleeren Sie sie während des Betriebs rechtzeitig.

- Mit dem Temperaturregler den gewünschten Temperaturbereich einstellen.
- Aufheizzeit abwarten bis die grüne Temperaturkontrollleuchte aufleuchtet.
- Die antihaftbeschichteten Grillplatten brauchen nur zu Beginn leicht eingefettet werden.
- Der Kontaktgrill ist jetzt betriebsbereit.
- Obere Grillfläche gegebenenfalls öffnen.
- Grill- bzw. Backgut eingeben. Die Grill- bzw. Backzeiten hängen vom Grill- bzw. Backgut ab.
- Keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Entnahme des Grillgutes benutzen, damit die antihaftbeschichteten Grillplatten nicht beschädigt werden.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung Netzstecker ziehen und den Kontaktgrill bei geschlossenen Grillflächen abkühlen lassen.

## **Reinigung und Pflege**

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und den Kontaktgrill bei geschlossenen Grillflächen abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeit behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Außenseite des Kontaktgrills nur mit einem angefeuchteten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch nachwischen.
- Reinigung der Grillplatten:  
Die Grillplatten können zur leichteren Reinigung entnommen werden. Öffnen Sie dazu das Gerät und stellen Sie die obere Grillfläche senkrecht. Drücken Sie den Auslöseknopf der oberen Grillplatte und nehmen Sie die Grillplatte ab. Zum Entnehmen der unteren Grillplatte drücken Sie den Auslöseknopf der

unteren Grillplatte und nehmen Sie die Grillplatte ab.

Die Grillplatten im Spülwasser reinigen und danach gründlich abtrocknen.

Nach der Reinigung die Grillplatten wieder einsetzen. Beachten Sie dabei, dass die Aussparungen an den Grillplatten in die Winkel am Gerät greifen.

- Die Fettauffangschale kann ebenfalls im Spülwasser gereinigt werden.

### Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

### 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 Verkäufelgarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. 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.



## Contact grill

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE directives on labelling.


### Familiarisation

1. Handle
2. Upper grill element
3. Release button – upper grill plate
4. Power cord
5. Temperature indicator lamp
6. On/Off switch
7. Operating position lever
8. Lower ribbed grill plate
9. Upper ribbed grill plate
10. Smooth grill plates
11. Main indicator lamp
12. Fat collection tray
13. Rating label (on underside)
14. Temperature control
15. Release button – lower grill plate
16. Locking pin for upper grill element

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its

power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section '*General care and cleaning*'.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
-  **Caution:** This symbol indicates that the accessible housing surfaces may become very hot during operation. Do not touch any part of the appliance except the handle; use suitable oven cloths if necessary.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as

- in shops, offices and other similar working environments,
- in agricultural areas,
- 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 – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord 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, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not allow the housing or the power cord to touch hot surfaces (E.g. cooker hotplates) or come into contact with any other heat sources.
- **Do not operate the grill without the grill plates fitted.**
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in cases of malfunction, and
  - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Before moving or storing the appliance, ensure it has cooled down completely.
- Do not use the handle to carry the appliance.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## On/Off switch with indicator lamps

Use the On/Off switch to turn the appliance on. The main red indicator lamp remains lit as long as the appliance is switched on. The green temperature indicator lamp comes on once the pre-set temperature is reached.

## Temperature control

The required grill temperature can be adjusted continuously from MIN (keeping warm) to MAX (grilling).

## Operating positions

The different operating positions can be selected by means of the adjusting lever on the right-hand side:

**BBQ MODE:** With the lever held in this position, the upper grill element can be opened completely for BBQ-style grilling, and also for thorough cleaning (see *Locking the upper grill element*).

**OPEN:** The appliance can be fully opened.

**LOCK:** The upper grill plate is locked in place and the appliance can be moved after a sufficient cooling-down period.

**LOW – HIGH:** The height of the upper grill element can be adjusted to five different heights for contact grilling or cooking 'au gratin', depending on the thickness of the food to be cooked.

## Locking the upper grill element

When opening the upper grill element into the barbecue-/cleaning position, it must be locked: put the lever first into the **OPEN** position and push the handle lightly down; in that way, the upper grill element will be

locked by the pin. Now put the lever to the **BBQ MODE** position, when the appliance can be opened.

## Ribbed grill plates

Particularly suitable for grilling meat products such as steak, sausages etc.

## Smooth grill plates

Particularly suitable for vegetables and seafood, for making sandwiches or for grilling 'au gratin'.

## Before using for the first time

- Clean the grill plates with a damp, lint-free cloth and wipe dry afterwards.
- Close the unit.
- Insert the plug into a suitable wall outlet, and use the On/Off switch to turn the appliance on. Set the temperature control to its MAX position.
- Let the grill heat up for about 15 minutes without any food. This will remove the smell typically encountered when first switching on a grill. (A little smoke may be emitted; this is quite normal, but ensure there is sufficient ventilation.)
- Let the appliance cool down.
- Clean the grill plates again with a damp, lint-free cloth and wipe dry afterwards.
- Both ribbed and smooth plates must be cleaned in this way.

## Operation

- Fit the required grill plates and set the appliance up in the desired operating position.

### Contact grilling (LOW – HIGH)

E.g. cutlet or escalope, fried sausage, sandwich, panini etc.:  
adjust the upper grill element to the thickness of the food to be grilled. The

upper grill element should be in level contact with the food but should not press down on it.

### **Cooking 'au gratin' (HIGH)**

E.g. toasted dishes:

use the adjusting lever to bring the upper grill element to its highest (and horizontal) position.

### **Barbecue-type grilling (BBQ MODE)**

E.g. steak, cutlet or escalope, fried sausage:

put the lever first to the **OPEN** position and push the handle down lightly; in that way, the upper grill element will be locked. Now open the upper grill element slightly, put the lever to the **BBQ MODE** position, hold the lever and open the appliance fully.

- Insert the plug into a suitable wall outlet, and use the On/Off switch to turn the appliance on.
- Ensure that the fat collection tray is in place; always empty it in good time during operation.
- Use the temperature control to choose the desired temperature level.
- Wait until pre-heating is complete and the green temperature indicator lamp comes on.
- The non-stick grill plates only need to be slightly greased when first used.
- The grill is now ready for use.
- Open the lid if necessary.
- Place the items to be cooked into the unit. The cooking or grilling time depends largely on the nature of the food to be cooked.
- In order to prevent the non-stick grill plates from being damaged, do not use sharp or pointed objects while placing or

removing food items.

- After cooking is complete, remove the plug from the wall socket and allow sufficient time for the unit to cool down with the plates closed.

### **General care and cleaning**

- Before cleaning the appliance, remove the plug from the wall socket and make sure that the grill has cooled down completely with the plates closed.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The outside of the grill may be cleaned with a soft damp cloth only. Wipe dry with a dry cloth afterwards.
- Cleaning the non-stick grill plates:  
The plates can be removed for easy cleaning: open the unit and put the upper element in a vertical position; then push the release button to remove the plate. To remove the lower plate, push the lower-plate release button and remove the plate.  
Clean the plates in warm soapy water; dry thoroughly afterwards.  
Replace the plates in the unit after cleaning. Ensure that the recesses on the plates engage on the brackets on the unit.
- The fat collection tray can also be cleaned with hot soapy water.

### **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.

### **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.

## Gril viande

### 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.

### Branchement au secteur


Le gril devrait être branché exclusivement sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives au marquage CE.

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Poignée
2. Partie gril supérieure
3. Bouton de libération – plaque de cuisson gril supérieure
4. Cordon d'alimentation
5. Voyant indicateur de température
6. Interrupteur marche/arrêt
7. Levier de position de fonctionnement
8. Plaque de cuisson gril inférieure cannelée
9. Plaque de cuisson gril supérieure cannelée
10. Plaques de cuisson gril lisses
11. Voyant indicateur principal
12. Bac de récupération des graisses
13. Plaque signalétique (sous l'appareil)
14. Contrôle de la température
15. Bouton de libération – plaque de cuisson gril inférieure

16. Goupille de verrouillage pour la partie gril supérieure

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- 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 programmeur externe ou une télécommande indépendante.
-  **Attention** : Ce symbole indique que les surfaces extérieures accessibles peuvent devenir très

chaudes pendant le fonctionnement.

Ne touchez aucune partie de l'appareil à part la poignée ; servez-vous d'une manique si nécessaire.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des zones agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons 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 toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Ne permettez jamais que le boîtier ou le cordon d'alimentation entre en contact avec une flamme ou surface chaude telle qu'une plaque chauffante.
- **N'utilisez jamais le gril sans que les plaques de cuisson n'y soient attachées.**
- Utilisez le gril exclusivement sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures et taches. Les éclaboussures ne sont pas toujours inévitables pendant la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse ou en eau.
- **Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.

- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
- Ne pas utiliser la poignée pour transporter l'appareil.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou si on ne se conforme pas à ces consignes.

### **Interrupteur marche/arrêt avec voyants indicateurs**

Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur marche/arrêt. Le voyant indicateur rouge principal reste allumé tant que l'appareil est en marche. Le voyant indicateur de température vert s'allume une fois que la température choisie est atteinte.

### **Contrôle de la température**

La température requise pour la cuisson au grill peut être réglée à l'infini et va de MIN (conserver au chaud) à MAX (cuisson au grill).

### **Positions de fonctionnement**

Les différentes positions de fonctionnement peuvent être sélectionnées en changeant la position du levier à droite de l'appareil :

**BBQ MODE:** Lorsque le levier est dans cette position, la partie grill supérieure peut être entièrement ouverte pour une cuisson de style barbecue, ainsi que pour permettre un nettoyage à fond (voir paragraphe '*Verrouillage de la partie grill supérieure*').

**OPEN:** L'appareil peut être entièrement ouvert.

**LOCK:** La plaque de cuisson grill supérieure est verrouillée et l'appareil peut être déplacé après avoir suffisamment refroidi.

**LOW – HIGH:** La hauteur de la partie grill supérieure peut être ajustée selon cinq niveaux différents pour permettre une cuisson grill contact ou une cuisson 'au gratin', en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire.

### **Verrouillage de la partie grill supérieure**

Lorsque vous ouvrez la partie grill supérieure pour la mettre en position barbecue/nettoyage, celle-ci doit être verrouillée : placez le levier d'abord en position **OPEN** (OUVERT) et appuyez légèrement sur la poignée ; de cette façon, la partie grill supérieure sera verrouillée par la goupille. Puis placez le levier sur la position **BBQ MODE** (MODE BBQ), et l'appareil peut être ouvert.

### **Plaques de cuisson grill cannelées**

Conviennent plus particulièrement pour la cuisson au grill des viandes comme les steaks, les saucisses, etc.

### **Plaques de cuisson grill lisses**

Conviennent plus particulièrement pour la cuisson des légumes et des fruits de mer, pour préparer des sandwiches ou pour réaliser des gratins.

### **Avant la première utilisation**

- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et non pelucheux. Essayez ensuite.
- Fermez l'appareil
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée et à l'aide de l'interrupteur



marche/arrêt, mettez l'appareil en marche. Réglez le contrôle de la température sur la position MAX.

- Il est conseillé de laisser le gril chauffer sans aliment pendant 15 minutes. Ceci aura pour effet d'éliminer l'odeur caractéristique accompagnant la mise en circuit initiale de tout gril. (Une légère fumée risque de se dégager; ce phénomène est normal mais veillez à prévoir une aération suffisante).
- Laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon non-pelucheux humide et séchez-les ensuite.
- Les plaques cannelées et lisses doivent être nettoyées de cette façon.

### Fonctionnement

- Installez les plaques de cuisson grill requises et mettez l'appareil dans la position de fonctionnement désirée.  
**Cuisson contact au gril (LOW – HIGH) (BASSE – HAUTE)**  
Par ex. une côtelette ou une escalope, une saucisse à frire, un sandwich, un panini etc. :  
Ajustez la partie gril supérieure selon l'épaisseur des aliments à griller. La partie gril supérieure doit venir s'appuyer à plat sur les aliments, mais ne doit pas les écraser.

#### **Cuisson 'au gratin' (HIGH) (HAUTE)**

Par ex. des plats toastés :

Servez-vous du levier pour relever au plus haut (et à l'horizontale) la partie gril supérieure.

#### **Cuisson au gril style barbecue (BBQ MODE) (MODE BBQ)**

Par ex. un steak, une côtelette ou une escalope, une saucisse à frire :

Placez d'abord le levier sur la position **OPEN (OUVERT)** puis appuyez légèrement sur la poignée ; de cette façon, la partie gril supérieure est verrouillée. Ensuite, relevez légèrement la partie gril supérieure, placez le levier sur la position **BBQ MODE (MODE BBQ)**, tenez le levier et ouvrez entièrement l'appareil.

- Insérez la fiche dans une prise murale appropriée et à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt, mettez l'appareil en marche.
- Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est bien en place ; videz-le toujours pendant le fonctionnement avant qu'il ne déborde.
- Servez-vous du contrôle de la température pour sélectionner la température désirée.
- Attendez que le préchauffage soit terminé et que le voyant indicateur de température vert s'allume.
- Les plaques de cuisson antiadhésives devront être légèrement graissées lors de la première utilisation uniquement.
- Le gril est maintenant prêt pour l'emploi.
- Ouvrez la partie gril supérieure si nécessaire.
- Placez les denrées à cuire dans l'appareil. Le temps de cuisson ou de grillage dépendra en grande partie de la nature des aliments concernés.
- Pour éviter d'endommager les plaques de cuisson antiadhésives, abstenez-vous d'utiliser des instruments tranchants ou pointus pour poser les aliments sur le gril ou les en retirer.
- Une fois que la cuisson est terminée, débranchez la fiche de la prise murale et

laissez refroidir l'appareil en laissant les plaques de cuisson fermées.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a bien eu le temps de refroidir avec les plaques de cuisson fermées.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- Nettoyez les surfaces extérieures du gril exclusivement à l'aide d'un chiffon doux et humide. Essayez ensuite à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyage des plaques de cuisson gril au revêtement anti-adhésif :  
Les plaques peuvent être retirées pour un nettoyage plus facile : ouvrez l'appareil et placez la partie supérieure en position verticale ; puis appuyez légèrement sur le bouton de libération pour libérer la plaque.  
Pour retirer la plaque inférieure, appuyez sur le bouton de libération de la plaque inférieure et libérer la plaque.  
Nettoyez les plaques à l'eau chaude savonneuse ; séchez ensuite soigneusement.  
Remplacez les plaques dans l'appareil après le nettoyage. Assurez-vous que les encoches des plaques s'engagent bien dans les supports de l'appareil.
- Le bac de récupération des graisses peut également être nettoyé à l'eau chaude savonneuse.

## 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.

## Contact grill

### 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.

### Aansluiting

Deze grill mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Hendel
2. Boven grillelement
3. Ontkoppelknop – bovenste grillplaat
4. Netsnoer
5. Temperatuur indicatielampje
6. Aan/Uit schakelaar
7. Gebruikspositie hefboom
8. Onderste geribbelde grillplaat
9. Bovenste geribbelde grillplaat
10. Gladde grillplaten
11. Hoofd indicatielampje
12. Vetcollectieblad
13. Type plaatje (aan onderzijde)
14. Temperatuurcontrole
15. Ontkoppelknop – onderste grillplaat
16. Sluitingspin voor boven grillelement

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen

reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie '*Algemeen onderhoud en schoonmaken*'.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
-  **Waarschuwing:** Dit symbool geeft aan dat de bereikbare huizing oppervlaktes zeer heet worden tijdens gebruik. Raak geen onderdeel van dit apparaat aan behalve de

hendel; gebruik een daarvoor geschikte ovenlap wanneer nodig.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
  - in bed-and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke 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 inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Zorg dat de huizing of het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlaktes (zoals kookplaten) of in contact komen met andere hittebronnen.
- **Gebruik de grill nooit zonder dat de kookplaten geïnstalleerd zijn.**
- 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.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat

## **schoonmaakt.**

- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Voordat men het apparaat verplaatst of opbergt moet men ervoor zorgen dat het altijd volledig afgekoeld is.
- Gebruik de hendel niet om het apparaat te dragen.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

## **Aan/Uit schakelaar met indicatielampje**

Gebruik de Aan/Uit schakelaar om het apparaat Aan te zetten. Het rode hoofdindicatielampje zal aanblijven zolang als het apparaat aangeschakeld is. Het groene temperatuur indicatielampje zal aangaan zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

## **Temperatuurcontrole**

De benodigde grilltemperatuur kan onafgebroken versteld worden van MIN (warmhouden) naar MAX (grillen).

## **Gebruiksposities**

De verschillende gebruiksposities kunnen geselecteerd worden door de verstelbare hefboom aan de rechterzijde:

**BBQ MODE:** Met de hefboom in positie gehouden, kan men het bovenste grillelement geheel openen voor BBQ-stijl grillen, en ook voor grondig schoonmaken (zie *Vastsluiten van het bovenste grillelement*).

**OPEN:** Het apparaat kan volledig geopend worden.

**LOCK:** De bovenste grillplaat is in plaats vastgezet en het apparaat kan verplaatst worden na een periode van afkoeling.

**LOW – HIGH:** De hoogte van het bovenste grillelement kan versteld worden in vijf verschillende standen voor contactgrillen of 'au gratin' koken op de dikte van het te koken voedsel.

## **Sluiten van het bovenste grillelement**

Wanneer men het bovenste grillelement in de BBQ-/schoonmaak positie zet, moet het vastgezet zijn: plaats de hefboom eerst in de **OPEN** positie en druk de hendel dan voorzichtig omlaag; op deze manier zal het bovenste grillelement met een pin vastgezet worden. Schuif nu de hefboom naar de **BBQ MODE** positie, zodat het apparaat geheel geopend kan worden.

## **Geribbelde grillplaten**

Bijzonder geschikt voor het grillen van vlees producten zoals biefstuk, worstjes enz.

## **Gladde grillplaten**

Bijzonder geschikt voor groenten en fruits de mer, voor het maken van sandwiches of voor 'au gratin' grillen.

## **Voor het eerste gebruik**

- Maak de kookplaten schoon met een vochtige pluisvrije doek en droog daarna af.
- Sluit nu het apparaat.
- Stop de stekker in het stopcontact, en gebruik de Aan/Uit knop om het apparaat aan te zetten. Zet de temperatuurcontrole

naar de MAX positie.

- Het is aanbevolen om de grill op te warmen voor tenminste 15 minuten zonder voedsel. Dit zal de deur verwijderen die normaal aanwezig is wanneer men de grill voor het eerst aanzet. (Een kleine hoeveelheid rook kan afgegeven worden, dit is normaal, maar zorg voor voldoende ventilatie).
- Laat de apparaat afkoelen.
- Maak de grillplaten weer schoon met een vochtige pluisvrije doek en veeg hierna droog.
- Zowel de geribbelde als de gladde grillplaten moeten op deze manier schoongemaakt worden.

## Gebruik

- Plaats de gewenste grillplaten en zet het apparaat in de gewenste gebruikspositie.  
**Contact grillen (LAAG – HOOG)**  
B.v. karbonade of escalope, gegrillde worst, sandwich, panini enz.:  
Verstel het bovenste grillelement tot de dikte van het te grillen voedsel. Het bovenste grillelement moet in contact met het voedsel zijn maar er niet op drukken.  
**Koken 'au gratin' (HOOG)**  
B.v. geroosterde schotels:  
Gebruik de verstelbare hefboom om het bovenste grillelement naar de hoogste stand te brengen (en horizontaal).  
**Barbecue-type grillen (BBQ MODE)**  
B.v. biefstuk, karbonade of escalope, gegrillde worst:  
Plaats de hefboom eerst naar de **OPEN** positie en druk de hendel zachtjes aan; op de manier, zal het bovenste grillelement vastgesloten zijn. Open het bovenste grillelement een klein beetje, plaats de hefboom nu naar de **BBQ**

**MODE** positie, houdt de hefboom vast en open het apparaat volledig.

- Stop de stekker in het stopcontact en gebruik de Aan/Uit schakelaar om het apparaat aan te zetten.
- Zorg ervoor dat het vetcollectieblad in plaats is; en leeg het regelmatig tijdens gebruik.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de gewenste temperatuurlevel in te stellen.
- Wacht totdat het voorverwarmen klaar is en het groene temperatuur indicatielampje aan gaat.
- De kookplaten met antiaanbaklaag behoeven maar lichtelijk ingevet te worden wanneer men deze voor het eerst gebruikt.
- De grill is nu klaar voor gebruik.
- Open de bovenste grillplaat wanneer nodig.
- Plaats het voedsel dat men wil koken op de grill. De kook of grilltijd hangt af van het soort voedsel dat men gebruikt.
- Om te voorkomen dat men de antiaanbaklaag van de bakplaten beschadigd mag men geen scherpe of puntige voorwerpen gebruiken voor het plaatsen of verwijderen van voedsel.
- Nadat men klaar is met koken, verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de unit geheel afkoelen met de platen gesloten.

## Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Voordat men het apparaat schoonmaakt, verwijder de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat de grill volledig afgekoeld is met de platen gesloten.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water

- en dompel het nooit onder.
- De buitenkant van de grill mag alleen schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek. Maak het apparaat hierna droog met een droge doek.
  - Schoonmaken van de antiaanbak grillplaten:  
De platen kunnen verwijderd worden voor gemakkelijk schoonmaken: open de unit en plaats het bovenste element in de verticale positie; druk dan op de ontkoppelknop en verwijder de plaat. Om de onderste plaat te verwijderen, druk op de onderste plaat ontkoppelknop en verwijder de plaat.  
Maak de platen schoon met warm water en zeep; droog hierna goed af.  
Plaats de platen na het schoonmaken terug in de unit. Zorg ervoor dat de inkepingen van de platen op de brackets op de unit passen.
  - Het vetcollectieblad kan ook schoongemaakt worden met heet water en zeep.

### Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle

materialen bevatten welke men kan recycleren. 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 als glaskannen 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.

## Grill de contacto

### 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.


### Conexión a la red eléctrica

El grill sólo debe ser enchufado a una toma conectada a tierra instalada según las normas vigentes. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Elementos componentes

1. Empuñadura
2. Componente superior del grill
3. Botón de apertura– placa superior del grill
4. Cable eléctrico
5. Luz indicadora de temperatura
6. Interruptor Encender/Apagar
7. Palanca de posiciones operativas
8. Placa acanalada inferior del grill
9. Placa acanalada superior del grill
10. Placas lisas del grill
11. Luz indicadora de conexión
12. Bandeja recoge-grasa
13. Placa de características (en la base)
14. Control de temperatura
15. Botón de apertura– placa inferior del grill
16. Clavija de bloqueo del componente superior del grill

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Mantenimiento General y Limpieza*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
-  **Aviso:** Este símbolo indica que las superficies accesibles de la carcasa pueden llegar a estar muy calientes durante el funcionamiento del aparato. No toque ninguna pieza del aparato excepto la empuñadura;



- utilice un paño adecuado para el horno cuando sea necesario.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
    - en oficinas y otros puntos comerciales,
    - en zonas agrícolas,
    - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos 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 estén 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, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
    - No permita que la carcasa o el cable de alimentación entren en contacto con llamas o cualquier superficie caliente, como las placas de cocina.
    - **No emplee el grill sin tener las placas de cocción montadas.**
    - Durante el funcionamiento, el grill debe ser colocado sobre una superficie termorresistente, insensible a salpicaduras y manchas. Cuando se cocina comida con un contenido alto de grasa o humedad, no se puede siempre evitar las salpicaduras.
    - **Apague y desenchufe siempre el aparato**
      - después del uso,
      - si hay una avería, y
      - antes de limpiarlo.

- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- Antes de trasladar o guardar el aparato, asegúrese de que se ha enfriado por completo.
- No utilice la empuñadura para transportar el aparato.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

### Interruptor Encender/Apagar con luces indicadoras

Utilice el interruptor Encender/Apagar para encender el aparato. La luz roja indicadora de conexión permanece encendida siempre que el aparato está encendido. La luz verde indicadora de temperatura se enciende solo cuando el aparato alcanza la temperatura seleccionada.

### Control de la temperatura

La temperatura a la que desea que funcione el grill se puede ajustar de modo continuo entre el MIN (mantener caliente) y el MAX (asar).

### Posiciones operativas

Puede seleccionar una de las distintas posiciones operativas mediante la palanca del lado derecho:

**BBQ MODE:** Manteniendo la palanca en esta posición, podrá abrir totalmente el componente superior del grill para utilizar el grill al estilo barbacoa, y también para facilitar su limpieza (véase *Bloqueo del componente superior del grill*).

**OPEN:** El aparato se puede abrir por completo.

**LOCK:** La placa superior del grill está bloqueada correctamente y el aparato se puede mover después de haber esperado un intervalo de tiempo suficiente para que se enfriara.

**LOW – HIGH:** La altura del componente superior del grill se puede ajustar entre cinco alturas diferentes para asar por contacto o para gratinar, dependiendo del grosor de los alimentos que vaya a cocinar.

### Bloqueo del componente superior del grill

Después de abrir el componente superior del grill hasta la posición de barbacoa-/limpieza, deberá bloquearlo: coloque la palanca primero en la posición **OPEN** y empuje la empuñadura ligeramente hacia abajo; de este modo, el componente superior del grill quedará bloqueado mediante la clavija. Ahora coloque la palanca en la posición **BBQ MODE**, donde podrá abrir el aparato.

### Placas acanaladas del grill

Adecuadas especialmente para asar carnes y sus derivados, por ejemplo unas chuletas, salchichas, etc.

### Placas lisas del grill

Adecuadas especialmente para asar verdura y marisco, para tostar sándwiches o para gratinar.

### Antes de usarlo por primera vez

- Limpie las placas de cocción con un paño limpio ligeramente humedecido. Después séquelo.

- Cierre la unidad.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de corriente, y utilice el interruptor Encender/ Apagar para encender el aparato. Sitúe el control de temperatura en la posición MAX.
- Se recomienda dejar la parrilla calentarse durante unos 15 minutos sin comida. Esto eliminará el olor típico que se produce cuando se enciende por primera vez. (Puede salir un poco de humo; esto es normal, pero asegúrese de que haya una ventilación adecuada.)
- Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- Limpie las placas del grill de nuevo con un paño húmedo, sin pelusa y séquelas después.
- Las placas acanaladas y las lisas se deben limpiar del modo siguiente.

## Funcionamiento

- Acople las placas del grill necesarias y coloque el aparato en la posición de funcionamiento preferida.  
**Asar por contacto (BAJO – ALTO)**  
Por ejemplo chuletas o escalopes, salchichas, sándwiches, panecillos, etc: ajuste el componente superior del grill en función del grosor de los alimentos que desea asar. El componente superior del grill debe estar a la altura que permita el contacto con los alimentos sin presionarlos.  
**Gratinar (POTENCIA ALTA)**  
para recetas en las que se deban gratinar los ingredientes:  
utilice la palanca para colocar el componente superior del grill hasta su posición más alta (y en horizontal).  
**Grill estilo barbacoa (MODO BBQ)**

Filetes, chuletas, escalopes, salchichas: primero debe colocar la palanca en la posición **OPEN** y empujar la palanca ligeramente hacia abajo; de este modo, el componente superior del grill quedará bloqueado. A continuación abra ligeramente el componente superior del grill, sitúe la palanca en la posición **BBQ MODE**, sujete la palanca y abra el aparato por completo.

- Enchufe la clavija en una toma de pared adecuada y utilice el interruptor Encender/Apagar para encender el aparato.
- Compruebe que la bandeja recoge-grasa está correctamente colocada; vacíela con suficiente antelación durante el funcionamiento del aparato.
- Utilice el control de temperatura para seleccionar el nivel de temperatura deseado.
- Espere hasta que el aparato se haya calentado y la luz verde indicadora de temperatura se haya encendido.
- Sólo hace falta pasar un poco de aceite por encima de las placas de cocción antiadherentes la primera vez que se emplean.
- El grill ahora está listo para usarlo.
- Abra el componente superior del grill, cuando sea necesario.
- Coloque los alimentos que desea cocer dentro de la unidad. El tiempo necesario para la cocción depende sobre todo del tipo de alimento.
- Para evitar dañar las placas de cocción antiadherentes, no utilice objetos afilados o puntiagudos para colocar o quitar los alimentos.
- Una vez que haya terminado de cocinar,

desenchufe el aparato de la pared y espere el tiempo necesario para que se enfríe con las placas cerradas.

### Mantenimiento General y Limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de la toma de la pared y asegúrese de que la parrilla se haya enfriado por completo con las placas cerradas.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- El exterior del grill solamente se puede limpiar con un paño suave y húmedo. Después, séquelo con un paño seco.
- Limpieza de las placas antiadherentes de la parrilla:

Las placas se pueden desmontar para facilitar su limpieza: abra el aparato y coloque el componente superior en posición vertical; después pulse el botón de apertura para extraer la placa.

Para extraer la placa inferior, pulse el botón de apertura de la placa inferior y extraiga la placa.

Limpie las placas en agua templada con jabón; después séquelas por completo.

Después de su limpieza, vuelva a colocar las placas en el aparato. Compruebe que los orificios de las placas encajan en los soportes del aparato.

- La bandeja recoge-grasa también se puede limpiar en agua templada con jabón.

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.

### 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

## Grill

### 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.

### Collegamento alla rete


L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione

1. Impugnatura
2. Elemento superiore della griglia
3. Tasto di rilascio – piastra superiore della griglia
4. Cavo di alimentazione
5. Spia luminosa della temperatura
6. Interruttore Acceso/Spento (On/Off)
7. Leva per le diverse posizioni di funzionamento
8. Piastra rigata inferiore della griglia
9. Piastra rigata superiore della griglia
10. Piastre lisce della griglia
11. Spia luminosa principale
12. Vassoio di raccolta grassi
13. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
14. Leva di regolazione della temperatura
15. Tasto di rilascio – piastra inferiore della griglia

16. Dente di bloccaggio dell'elemento superiore della griglia

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *“Manutenzione generale e pulizia”*.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
-  **Attenzione:** Questo simbolo indica che le superfici accessibili dell'apparecchio diventano molto

calde durante il funzionamento.  
Non toccate nessun elemento dell'apparecchio oltre l'impugnatura e, se necessario, utilizzate presine o guanti da forno.

- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - 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 dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Evitate che l'esterno dell'apparecchio o il cavo di alimentazione si trovino a contatto con fiamme libere o superfici calde, come per esempio piastre elettriche.
- **Non utilizzate mai il grill senza aver inserito le piastre di cottura.**
- Sistemate l'apparecchio su una superficie termoresistente impermeabile a schizzi e macchie. Non sempre è possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto

tenore di grasso o d'acqua.

- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Prima di spostare o di conservare l'apparecchio, accertatevi che si sia raffreddato completamente.
- Non usate l'impugnatura per trasportare l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

## **Interruttore Acceso/Spento (On/Off) e spie luminose**

Accendete l'apparecchio tramite l'interruttore Acceso/Spento (On/Off). La spia luminosa principale rossa rimane sempre illuminata per tutto il tempo in cui l'apparecchio è acceso. La spia luminosa verde della temperatura si illumina quando è stata raggiunta la temperatura pre-impostata.

## **Regolazione della temperatura**

La temperatura richiesta per il grill può essere regolata in modo continuo dal livello di MIN (per tenere in caldo) a quello di MAX (per grigliare).

## **Posizioni di funzionamento**

Le diverse posizioni di funzionamento si possono impostare con la leva di regolazione che si trova sul lato destro:

**BBQ MODE: (MODALITÀ BARBECUE)** Con la leva posta in questa posizione, è possibile lasciare completamente aperto l'elemento superiore della griglia, per ottenere una grigliatura come con il barbecue, oltre che per pulire l'apparecchio (si veda la sezione "*Bloccaggio dell'elemento superiore della griglia*").

**OPEN: (APERTO)** Potete aprire completamente l'apparecchio.

**LOCK: (BLOCCATO)** L'elemento superiore della griglia è bloccato in sede e potete spostare l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare a sufficienza.

**LOW – HIGH: (BASSO – ALTO)** Potete regolare l'altezza dell'elemento superiore della griglia su di cottura se il tipo di cottura che scegliete è una grigliatura a contatto o a gratinatura, in base allo spessore degli alimenti da preparare.

## **Bloccaggio dell'elemento superiore della griglia**

Quando mettete l'elemento superiore della griglia nella posizione aperta tipo barbecue o di pulizia, dovrete bloccarlo: prima portate la leva nella posizione **OPEN (APERTA)** e poi spingete leggermente verso il basso l'impugnatura; in questo modo, l'elemento superiore della griglia si blocca sul dente di bloccaggio. Ora portate la leva sulla posizione **BBQ MODE (MODALITÀ BARBECUE)** e così potete aprire l'apparecchio.

## **Piastre rigate della griglia**

Sono particolarmente indicate per grigliare alcuni tipi di carne come bistecche, salsicce

ecc.

### **Piastre lisce della griglia**

Sono particolarmente indicate per ortaggi e frutti di mare, per fare sandwich o per gratinare.

### **Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta**

- Pulite le piastre di cottura con un panno umido non lanuginoso. Asciugate bene.
- Richiudete l'apparecchio.
- Collegare la spina a una presa di corrente elettrica adatta e agendo sull'interruttore Acceso/Spento (On/Off) accendete l'apparecchio. Impostate la leva di regolazione della temperatura sulla posizione massima MAX.
- Si raccomanda di lasciar riscaldare il grill per circa 15 minuti prima di inserire gli alimenti. (Ciò eliminerà l'odore caratteristico esalato al momento della prima messa in funzione degli apparecchi elettrici; tale fenomeno è normale, comunque occorrerà prevedere una sufficiente ventilazione).
- Lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Pulite di nuovo le piastre della griglia con un panno umido non lanuginoso e poi asciugatele.
- Le piastre, sia quelle rigate che quelle lisce, devono essere pulite in questo modo.

### **Funzionamento**

- Inserite le piastre della griglia che vi servono e impostate l'apparecchio sulla posizione di funzionamento che desiderate.

**Grigliatura a contatto – LOW (BASSO) / HIGH (ALTO)**

Es.: cotoletta o scaloppina, salsiccia frita, sandwich, panini ecc.

Regolate l'elemento superiore della griglia in base allo spessore degli alimenti che dovete grigliare. L'elemento superiore della griglia deve trovarsi a livello di contatto con gli alimenti senza però arrivare a schiacciarli.

### **Cottura con gratinatura "au gratin" - HIGH (ALTO)**

Es.: alimenti da tostare.

Con la leva di regolazione portate l'elemento superiore della griglia nella posizione più alta (e orizzontale).

### **Grigliatura tipo Barbecue - BBQ MODE (MODALITÀ BARBECUE)**

Es: bistecca, cotoletta o scaloppina, salsiccia frita.

Mettete la leva prima sulla posizione di aperto **OPEN** e spingete leggermente verso il basso l'impugnatura; in questo modo, l'elemento superiore della griglia resta bloccato. Ora aprite leggermente l'elemento superiore della griglia, mettete la leva sulla posizione della modalità per barbecue **BBQ MODE**, mantenete la leva e aprite completamente l'apparecchio.

- Inserite la spina in una presa di corrente adatta e agendo sull'interruttore di Acceso/Spento (On/Off) accendete l'apparecchio.
- Accertatevi che il vassoio raccogli grassi sia in sede; ricordatevi sempre di svuotarlo a tempo debito durante il funzionamento.
- Con la leva di regolazione della temperatura, scegliete il livello di temperatura desiderato.
- Aspettate che sia completa la fase di preriscaldamento e che si accenda la spia



luminosa verde della temperatura.

- Sistemate il vassoio di raccolta dei grassi sotto il punto di scarico dei grassi e vuotate il contenitore quando necessario.
- La griglia è ora pronta per l'uso.
- Se necessario, aprite l'elemento superiore della griglia.
- Ponete nell'apparecchio i cibi da cuocere. Il tempo di cottura dipenderà in gran parte dal tipo di alimenti.
- Per non danneggiare le piastre di cottura antiaderenti, evitate di utilizzare degli utensili affilati o appuntiti per porre sulla griglia o togliere dalla griglia gli alimenti.
- Al completamento del processo di cottura, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate all'apparecchio il tempo sufficiente per raffreddarsi con le piastre chiuse.

### Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e accertatevi che la griglia sia completamente fredda con le piastre chiuse.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- La superficie esterna del grill può essere pulita con un panno morbido leggermente umido. Asciugate poi con un panno asciutto.
- Pulitura delle piastre antiaderenti della griglia:  
Le piastre possono essere rimosse per una maggiore facilità di pulitura: aprite l'apparecchio e mettete l'elemento superiore della griglia in posizione verticale; poi premete il tasto di rilascio e togliete la piastra.

Per rimuovere la piastra inferiore, premete il tasto di rilascio corrispondente a questa piastra e toglietela.

Pulite le piastre con acqua calda e detersivo, poi asciugatele accuratamente. Rimettete le piastre nell'apparecchio dopo averle pulite. Accertatevi che gli incavi sulle piastre si aggancino ai morsetti presenti sull'apparecchio.

- Anche il vassoio di raccolta dei grassi può essere lavato con acqua calda e detersivo.

### 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.

## Kontaktgrill

### 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.

### EI-tilslutning

Grillen må kun tilsluttes en godkendt stikkontakt i en godkendt installation med beskyttelse mod fejlstrøm. Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Grillens dele

1. Håndtag
2. Øverste grillelement
3. Udløserknap – øverste grillplade
4. Ledning
5. Temperatur indikatorlys
6. Tænd/sluk-knap
7. Knap til betjeningsindstilling
8. Nederste riflede grillplade
9. Øverste riflede grillplade
10. Glatte grillplader
11. Hovedindikatorlys
12. Fedtopsamlingsbakke
13. Typeskilt (på undersiden)
14. Temperaturindstilling
15. Udløserknap – nederste grillplade
16. Låsetap for det øverste grillelement

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller

dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om 'Generel rengøring og vedligehold'.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
-  **Advarsel:** Dette symbol betyder at kabinettets ydre overflader bliver meget varme under brug. Berør aldrig andre dele af apparatet end håndtaget; brug om nødvendigt egnede grillhandsker.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,

- landhusholdninger,
- 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 en 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 eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Lad aldrig kabinettet eller ledningen komme i kontakt med åben ild eller andre varme overflader såsom kogeplader.
- **Brug ikke grillen uden grillpladerne er påsat.**
- Under brug må grillen placeres på et varrefast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Sørg for at grillen er kølet fuldstændigt af inden den flyttes eller sættes væk.
- Brug ikke håndtaget til at bære apparatet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

### **Tænd/sluk-knap med indikatorlys**

Brug tænd/sluk-knappen til at tænde for apparatet. Det røde indikatorlys vil lyse konstant når apparatet er tændt. Det grønne indikatorlys vil tænde når den forindstillede temperatur er nået.

### **Temperaturindstillinger**

Den ønskede grilltemperatur kan justeres trinløst fra MIN (holde varm) til MAX

(grilning).

## Betjeningsindstillinger

De forskellige betjeningsindstillinger kan vælges med justeringsknappen på højre side:

**BBQ MODE:** Når knappen sættes i denne position, kan det øverste grillelement placeres i lodret position til åben BBQ grilning, og også til grundig rengøring (se *Lås det øverste grillelement*).

**OPEN:** Apparatet kan åbnes fuldstændigt.

**LOCK:** Den øverste grillplade er låst fast og apparatet kan flyttes efter en passende afkølingsperiode.

**LOW – HIGH:** Højden på det øverste grillelement kan justeres til fem forskellige højder til kontaktgrilning eller tilberedning 'au gratin', afhængigt af tykkelsen på de fødevarer der skal tilberedes.

## Lås det øverste grillelement

Når det øverste grillelement åbnes til BBQ-/rengøringspositionen, må det låses fast: Sæt først knappen til betjeningsindstillinger hen på positionen **OPEN** og tryk håndtaget let nedad; på den måde vil det øverste grillelement låses fast af tappen. Nu kan knappen sættes hen på positionen **BBQ MODE**, hvorefter apparatet kan åbnes.

## Riflede grillplader

Især velegnede til at grille kødprodukter, så som bøffer, pølser osv.

## Glatte grillplader

Især velegnede til grøntsager og fisk, varme

sandwich eller til gratinering.

## Før brug

- Rengør grillpladerne med en fugtig, fnugfri klud; tør efter med en tør klud.
- Luk grillen.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt, og brug tænd/sluk-knappen til at tænde for apparatet. Sæt temperaturindstillingen hen på positionen **MAX**.
- Det anbefales at lade grillen varme op tom i ca. 15 minutter. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når en grill tændes første gang. (Den kan ose en smule, det er helt normalt, men sørg for at der er tilstrækkelig udluftning.)
- Lad apparatet køle af.
- Rengør grillpladerne igen med en fugtig, fnugfri klud og tør dem af bagefter.
- Både de riflede og de glatte grillplader skal rengøres på denne måde.

## Betjening

- Sæt de valgte grillplader på og indstil apparatet til den ønskede betjeningsposition.

### **Kontaktgrilning (LAV – HØJ)**

F.eks. kotelet eller minutsteak, ristede pølser, sandwich, panini etc.:

Juster det øverste grillelement så det passer til tykkelsen på maden der skal grilles. Det øverste grillelement bør være i jævn kontakt med maden, men bør ikke trykke den ned.

### **Tilberedning 'au gratin' (HØJ)**

F.eks. grillede retter:

Brug indstillingsknappen til at bringe det øverste grillelement op i den højeste (og vandrette) position.

### **Barbecue grilning (BBQ MODE)**

F.eks. bøf, kotelet eller minutsteak, ristede

pølser:

Sæt først indstillingsknappen hen på positionen **OPEN** og tryk let ned på håndtaget; på den måde vil det øverste grillelement blive låst fast. Åbn derefter det øverste grillelement en lille smule og sæt indstillingsknappen hen på positionen **BBQ MODE**, hold fast i knappen og åbn apparatet fuldstændigt.

- Sæt stikket i en passende stikkontakt og brug tænd/sluk-knappen til at tænde for apparatet.
- Sørg for at sætte fedtopsamlingsbakken på plads; husk altid at tømme den i god tid.
- Brug temperaturindstillingen til at vælge den ønskede temperatur.
- Vent til forvarmningen er færdig og det grønne temperaturindikatorlys tænder.
- Slip-let grillpladerne behøver kun at blive smurt let før grillen tages i brug.
- Grillen er nu klar til brug.
- Åbn det øverste grillelement om nødvendigt.
- Læg fødevarerne der skal grilles ind i apparatet. Koge- eller stegetiden afhænger hovedsagelig af de pågældende madvarers beskaffenhed.
- For ikke at ødelægge de slip-let belagte grillplader må man aldrig benytte skarpe eller spidse ting til at placere eller tage madvarerne ud med.
- Når tilberedningen er færdig, tages stikket ud af stikkontakten og apparatet stilles til afkøling med grillpladerne lukket sammen.

## Generel rengøring og vedligehold

- Inden apparatet rengøres, skal man sørge for at stikket er taget ud af stikkontakten

og at grillen er kølet tilstrækkeligt af med grillpladerne lukket sammen.

- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Grillens ydre kan rengøres med en blød fugtig klud. Tør efter med en tør klud.
- Rengøring af slip-let grillpladerne:  
For at forenkle rengøringen kan pladerne tages af: Åbn apparatet og placer det øverste element i lodret position; tryk derefter på udløserknappen for at tage pladen af.  
For at tage den nederste plade af, tryk på udløserknappen til den nederste plade og tag pladen af.  
Rengør pladerne i varmt sæbevand; tør dem grundigt af bagefter.  
Sæt pladerne tilbage i apparatet efter rengøringen. Sørg for at rillerne i pladerne føres korrekt ind i holderne på apparatet.
- Fedtopsamlingsbakken kan også rengøres i varmt sæbevand.

## 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

skørbare 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.

## Elgrill

### 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.

### Anslutning till vägguttaget

Grillen bör endast kopplas till ett jordat uttag som installerats i enlighet med gällande elföreskrifter. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.


### Beskrivning

1. Handtag
2. Övre grillelement
3. Frigöringsknapp – övre grillplatta
4. Elsladd
5. Temperaturlampa
6. På/Av-knapp
7. Driftlägesspak
8. Nedre räfflad grillplatta
9. Övre räfflad grillplatta
10. Slät grillplatta
11. Huvudsignallampa
12. Uppsamlingsstråg för fett
13. Märkskylt (på undersidan)
14. Temperaturknapp
15. Frigöringsknapp – nedre grillplatta
16. Låssprint för det övre grillelementet

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras

av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Se avsnittet '*Allmän skötsel och rengöring*' för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
-  **Varning:** Denna symbol indikerar att apparatens ytor kan bli mycket varma under drift. Rör inte någon del av apparaten utom handtaget; Använd lämpliga grytlappar vid behov.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra

- liknande anläggningar,  
- för kunder i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan endast 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.
  - Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras nog så att de inte har några skador. Om apparaten t ex

har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- Låt inte höljet eller elsladden komma i kontakt med heta ytor (t ex kokplattor) eller andra värmekällor.
- **Använd inte grillen utan att grillplattorna är påmonterade.**
- 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.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - om apparaten skulle uppvisa fel, och
  - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Innan du flyttar på eller ställer undan apparaten för förvaring bör du se till att den har svalnat helt.
- Använd inte handtaget för att bära apparaten.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

### **På/av-knappen med signallampor**

Använd på/av- knappen för att koppla på apparaten. Den röda huvudsignallampan lyser så länge apparaten är påkopplad. Den gröna temperaturlampan tänds när den förinställda temperaturen har uppnåtts.

### **Temperaturknapp**

Den önskade grilltemperaturen kan justeras



kontinuerligt från MIN (varmhållning) till MAX (grillning).

## Driftslägen

De olika driftslägena kan väljas genom att justera driftslägesspaken på höger sida:

**BBQ MODE:** Med spaken i detta läge kan det övre grillelementet öppnas helt för grillning i barbecue (BBQ) stil, och även för grundlig rengöring (se *Läsning av det övre grillelementet*).

**OPEN:** Apparaten kan öppnas helt.

**LOCK:** Den övre grillplattan är låst på plats och apparaten kan flyttas efter att ha svalnat tillräckligt lång tid.

**LOW – HIGH:** Höjden på det övre grillelementet kan justeras till fem olika höjder för kontaktgrillning eller gratinering, beroende på tjockleken av den mat som tillagas.

## Läsning av det övre grillelementet

När du öppnar det övre grillelementet i barbecue-/ rengöringsläge bör det vara låst: sätt spaken i öppet läge först (**OPEN**) och tryck sedan handtaget försiktigt nedåt, på det sättet kommer det övre grillelementet att låsas av sprinten. När apparaten kan öppnas för du spaken till **BBQ MODE** läge.

## Räfflade grillplattor

Speciellt lämpade för grillning av köttprodukter såsom stek, korv etc.

## Släta grillplattor

Speciellt lämpade för grönsaker och fisk, smörgåsar eller för gratinering.

## Innan du använder grillen för första gången

- Rengör grillplattorna med en fuktig, luddfri trasa och torka efteråt.
- Stäng grillen.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och användna på/av-knappen för att koppla på apparaten. Ställ temperaturknappen i MAX läge.
- Vi rekommenderar att du hettar upp den tomma grillen i ca 15 minuter. Detta kommer att ta bort lukten som ofta uppstår när man först sätter igång grillen. (Litet rök kan uppstå; det är rätt vanligt, men se till att ventileras ordentligt).
- Låt apparaten svalna.
- Rengör grillplattorna igen med en fuktig, luddfri trasa och torka torrt efteråt.
- Både räfflade och släta plattor bör rengöras på detta sätt.

## Användning

- Montera på de grillplattor du vill använda och justera apparaten enligt det önskade driftsläget.

### Kontaktgrillning (LOW – HIGH)

T.ex. kotlett eller schnitzel, grillkorv, smörgås, panini osv.:

Justera det övre grillelementet enligt tjockleken på den mat som skall grillas. Det övre grillelementet ska vara i kontakt med maten, men bör inte trycka ner den.

### Gratinering (HIGH)

T.ex. rostade rätter:

använd anpassningsspaken för att få det övre grillelementet till det högsta (och horisontella) läget.

### Barbecue grillning (BBQ MODE)

T.ex. biff, kotlett eller schnitzel, grillkorv: sätt spaken först till öppet läge (**OPEN**) och tryck sedan handtaget försiktigt

nedåt; på det sättet låses det övre grillelementet. Öppna sedan det övre grillelementet något, sätt spaken till **BBQ MODE** läget, håll i spaken och öppna apparaten helt.

- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och använd på/av-knappen för att koppla på apparaten.
- Se till att fettuppsamlingstråget är på plats och att alltid tömma det i god tid under drift.
- Använd temperaturknappen för att välja önskad temperaturnivå.
- Vänta tills förvärmningen är klar och den gröna temperaturlampan tänds.
- Grillplattorna med teflonyta behöver endast smörjas lätt innan de används.
- Grillen är nu klar för användning.
- Öppna det övre grillelementet ifall nödvändigt.
- Placera de produkter som skall tillredas i grillen. Kok- och stektid bestäms huvudsakligen enligt matvarornas beskaffenhet.
- Använd inte skarpa eller spetsiga redskap när du lägger till eller tar bort matvaror, eftersom grillplattornas teflonyta kan skadas.
- När tillagningen är klar, drar du stickproppen ur vägguttaget och låter enheten svalna tillräckligt länge med plattorna stängda.

### Allmän skötsel och rengöring

- Dra stickproppen ur vägguttaget och se till att grillen har svalnat helt med plattorna stängda innan du rengör apparaten.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.

- Utsidan av grillen kan rengöras med en mjuk och fuktig trasa. Torka torrt med en torr trasa efteråt.
- Rengöring av grillplattorna med teflonyta: Plattorna kan tas bort för enkel rengöring: öppna enheten och sätt det övre elementet i vertikal position, tryck sedan in frigöringsknappen för att ta bort plattan. För att ta bort den nedre plattan trycker du in den nedre plattans frigöringsknapp och tar bort plattan. Rengör plattorna i hett diskvatten och var noggrann då du torkar dem torra efteråt. Sätt tillbaka plattorna i enheten efter rengöring. Se till att plattornas fördjupningar hakas fast i enhetens fästen.
- Fettuppsamlingstråget kan också rengöras med hett diskvatten.

### 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 personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH,  
Tyskland.

## Parilagrilli

### 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.

### Verkkoliitäntä

Parila tulee kytkeä vain sähköturvallisuusmääräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.


### Osat

1. Kädensija
2. Parilagrillin yläosa
3. Irrotuspainike – ylempi parilalevy
4. Liitäntäjohto
5. Lämpötilan merkkivalo
6. Virtakytkin
7. Käyttöasennon säädin
8. Alempi uurrettu parilalevy
9. Ylempi uurrettu parilalevy
10. Tasaiset parilalevyt
11. Päämerkkivalo
12. Rasva-astia
13. Arvokilpi (sijaitsee laitteen alla)
14. Lämpötilasäädin
15. Irrotuspainike – alempi parilalevy
16. Parilagrillin yläosan lukitustappi

### Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa

korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistu laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa ”*Laitteen puhdistus ja hoito*”.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
-  **Varoitus:** Tämä merkki varoittaa, että laitteen ulkokuori voi olla erittäin kuuma käytön aikana. Älä koske laitteen muihin osiin kuin kädensijaan ja käytä pannulappuja tarvittaessa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - 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.
  - Laitte ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
  - **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
  - Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää:

- näkyttömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä anna ulkokuoren tai liitäntäjohtoa koskettaa avotulta tai kuumia pintoja (kuten keittolevyä).
  - **Käytä parilaa vain parilalevyjen ollessa kiinnitettyinä.**
  - Käytön aikana parilagrillin on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestävällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
  - **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**
    - **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
    - **ennen laitteen puhdistamista.**
  - Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa vaan tartu aina pistotulppaan
  - Varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen kuin siirrät sitä tai laitat sen säilytyspaikkaan.
  - Älä kanna laitetta kädensijasta kiinnipitämällä.
  - Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena, tai siksi että annettu ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

### **Merkkivalollinen virtakytkin**

Kytke laitteeseen virta virtakytkimestä. Punainen merkkivalo palaa aina laitteen virran ollessa päällä. Vihreä lämpötilan merkkivalo syttyy, kun ohjelmoitu lämpötila saavutetaan.

### **Lämpötilasäädin**

Parilagrillin lämpötila voidaan säätää portaattomasti minimistä MIN (pitää lämpimänä) maksimiin MAX (grillaus).

## Käyttöasennot

Käyttöasennot valitaan oikealla puolella olevan säätimen avulla.

**BBQ MODE (PARILOINTITOIMINTO):** Kun säädin on tässä asennossa, parilagrillin yläosan voi avata kokonaan parilointia, ja myös perusteellista puhdistusta varten (katso *Parilagrillin yläosan lukitus*).

**OPEN (AUKI):** Laitteen voi avata kokonaan.

**LOCK (KIINNI):** Ylempi parilalevy on lukittu paikoilleen ja laitetta voidaan siirtää, kun se on jäähtynyt.

**LOW – HIGH (MATALA – KORKEA):** Parilagrillin yläosa on säädettävissä viiteen eri korkeusasentoon kosketusgrillausta tai gratinointia varten, riippuen valmistettavan ruoan pakkuudesta.

### Parilagrillin yläosan lukitseminen

Kun parilagrillin yläosa avataan parilointi-/siivousasentoon, se on lukittava. Aseta ensiksi säädin AUKI-asentoon (**OPEN**) ja paina kädensijaa kevyesti alaspäin niin, että parilagrillin yläosa lukkiutuu lukitustapilla. Laita seuraavaksi säädin **BBQ MODE** -asentoon, jolloin laitteen voi avata.

### Uurretut parilalevyt

Soveltuvat erityisesti lihatuotteiden kuten pihvin, makkaroiden grillaukseen.

### Tasaiset parilalevyt

Soveltuvat erityisesti vihanneksille ja meren antimille, voileipien tekoon ja gratinointiin.

### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista parilalevyt kostealla,

nukkaantumattomalla kankaalla ja kuivaa.

- Sulje parilagrilli.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan ja kytke laitteeseen virta virtakytkimestä. Aseta lämpötilasäädin MAKSIMI-asentoon (MAX).
- Anna parilagrillin kuumentua noin 15 minuutin ajan tyhjänä. Näin laitteesta poistuu haju, jota ilmenee tavallisesti ensimmäisen käytön yhteydessä. (Laitteesta voi tulla jonkin verran savua; tämä on normaalia, mutta tuuleta hyvin.)
- Anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista parilalevyt uudestaan kostealla nukkaamattomalla rätilällä ja pyyhi ne sitten kuivaksi.
- Sekä uurretut että tasaiset parilalevyt täytyy puhdistaa tällä tavalla.

## Käyttö

- Asenna tarvittavat parilalevyt ja aseta laite haluttuun käyttöasentoon.

### **Kosketusgrillaus (LOW – HIGH)**

esim. kyljys tai leike, paistetut makkarat, voileipä, panini.

Säädä parilagrillin yläosa grillattavan ruoan korkeuden mukaan. Parilagrillin yläosan kuuluu koskettaa ruokaa painamatta sitä.

### **Kypsennys gratinoimalla (HIGH)**

esim. paahdetut ruoat.

Aseta parilagrillin yläosa korkeimpaan käyttöasentoon (ja vaakasuoraan) säätimen avulla.

### **Parilointi (BBQ MODE)**

esim. pihvi, kyljys tai leike, paistetut makkarat.

Aseta ensiksi säädin AUKI-asentoon (**OPEN**) ja paina kädensijaa kevyesti alaspäin niin, että grillin yläosa lukkiutuu lukitustapilla. Avaa grillin yläosaa hieman,

asetta säädin **BBQ MODE** -asentoon, pidä säädintä ja avaa laite kokonaan.

- Työnnä pistotulppa pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta virtakytkimestä.
- Varmista, että rasvankeruustasia on paikallaan ja tyhjennä se aina tarvittaessa käytön aikana.
- Valitse haluamasi lämpötila lämpötilasäätimellä.
- Odota, kunnes laite on esikuumentunut ja lämpötilan vihreä merkkivalo syttyy.
- Parilalevyt on tarpeen rasvata vain kevyesti ensimmäisen käytön yhteydessä.
- Sen jälkeen parila on käyttövalmis.
- Avaa parilagrillin yläosa tarvittaessa.
- Laita valmistettavat ruoka-ainekset parilaan. Valmistusaika riippuu paljolti valmistettavasta ruoasta.
- Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä ruoan sisään laittamiseen tai ulos ottamiseen - voit vahingoittaa parilalevyjä.
- Irrota pistotulppa seinäpistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä riittävästi parilalevyt kiinni.

## Laitteen puhdistus ja hoito

- Ennen laitteen puhdistamista irrota pistotulppa pistorasiasta ja varmista, että parilagrilli on täysin jäähtynyt parilalevyt kiinni.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Parilagrillin ulkopuoli puhdistetaan kostealla rievulla. Kuivaa kuivalla rievulla.
- Tarttumattomien parilalevyjen puhdistus: Parilalevyt voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi: Avaa laite, laita parilagrillin yläosa pystysuoraan asentoon ja irrota parilalevy irrotuspainiketta

painamalla.

Irrota alempi parilalevy painamalla alemman parilalevyn irrotuspainiketta ja poista parilalevy.

Pese parilalevyt lämpimässä saippuavedessä ja kuivaa ne sitten perusteellisesti

Asenna parilalevyt takaisin laitteeseen puhdistuksen jälkeen. Varmista, että parilalevyissä olevat syvennykset kiinnittyvät laitteessa oleviin kiinnikkeisiin.

- Rasvankeruustasia voidaan puhdistaa myös lämpimällä saippuavedellä.

## Jätehuolto



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

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)



## Grill dwupłytowy Contact

### 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.


### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Uchwyt
2. Górny element grilla
3. Przycisk zwalniający – górna płyta grillowa
4. Przewód zasilający
5. Lampka kontrolna temperatury
6. Włącznik On/Off
7. Dźwignia do ustawiania pozycji roboczej
8. Dolna żeberkowana płyta grillowa
9. Górna żeberkowana płyta grillowa
10. Gładkie płyty grillowe
11. Główna lampka kontrolna
12. Miseczka na odprowadzany tłuszcz
13. Tabliczka znamionowa (na spodzie)
14. Regulator temperatury
15. Przycisk zwalniający – dolna płyta grillowa
16. Kołek blokujący górny element grilla

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.
- Urządzenie nie jest przystosowane, by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
-  **Uwaga:** Ten symbol oznacza, że w trakcie pracy urządzenia dostępne elementy obudowy rozgrzewają się do wysokiej temperatury. Nie dotykać żadnej części urządzenia

- poza uchwytem, a w razie potrzeby używać odpowiednich rękawic.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
    - biurach 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.
  - **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
  - Należy uważać, aby przewód zasilający i korpus urządzenia nie były narażone na działanie otwartego ognia lub gorących elementów, np. płyty kuchennej lub grzejnej.
  - **Nie wolno włączać grilla bez zamontowanych płyt opiekających.**
  - W czasie pracy, urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, plamy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka**

## każdorazowo

- po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
  - Przed przestawieniem lub schowaniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy już zupełnie ostygło.
  - Nie używać uchwytu do przenoszenia urządzenia.
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

**Włącznik On/Off z lampkami kontrolnymi**  
Uruchomić urządzenie za pomocą włącznika On/Off. Czerwona główna lampka kontrolna świeci się przez cały czas, kiedy urządzenie jest włączone. Zielona lampka kontrolna temperatury zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żadaną temperaturę.

## Regulator temperatury

Żadaną temperaturę opiekania można płynnie regulować od poziomu MIN (utrzymywanie ciepłego dania) do MAX (grillowanie).

## Pozycje robocze

Za pomocą dźwigni znajdującej się po prawej stronie można ustawiać różne pozycje robocze:

**BBQ MODE:** Przy dźwigni ustawionej w tej pozycji, górny element grilla można całkowicie otworzyć do grillowania w stylu

barbecue, a także w celu dokładnego wyczyszczenia urządzenia (zob. *Blokowanie górnego elementu grilla*).

**OPEN:** Urządzenie można całkowicie otworzyć.

**LOCK:** Górna płyta grillowa jest zablokowana i po ostygnięciu urządzenia można je przenieść lub schować.

**LOW – HIGH:** Wysokość zawieszenia górnego elementu grilla można ustawić na jednym z pięciu poziomów do grillowania kontaktowego lub opiekania *au gratin*, w zależności od grubości przygotowywanego produktu.

## Blokowanie górnego elementu grilla

Po otwarciu górnego elementu grilla w celu opiekania w stylu barbecue albo wyczyszczenia urządzenia, element ten należy zablokować: ustawić najpierw dźwignię w pozycji **OPEN**, po czym popchnąć uchwyt lekko w dół; w ten sposób górny element grilla zostanie zablokowany przez kolek. Następnie ustawić dźwignię w pozycji **BBQ MODE**, kiedy można otworzyć urządzenie.

## Żeberkowane płyty grillowe

Doskonale sprawdzające się przy grillowaniu dań mięsnych, np. steków, kielbasek itp.

## Gładkie płyty grillowe

Doskonale do grillowania warzyw i owoców morza, do przyrządzania kanapek oraz dań „au gratin”.

## Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

- Oczyszczyć obie płyty grillowe wilgotną ściereczką, po czym wytrzeć je do sucha.
- Zamknąć urządzenie.
- Włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazdka i uruchomić urządzenie za pomocą włącznika On/Off. Ustawić regulator temperatury w pozycji MAX.
- Zaleca się rozgrzewać grill na pusto przez około 15 minut. W ten sposób pozbywamy się specyficznego zapachu nowego urządzenia. (W tym czasie może wydzielić się niewielka ilość dymu, co jest zupełnie normalne, należy więc zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia).
- Zostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Wyczyścić ponownie płyty grillowe wilgotną i gładką ściereczką, po czym wytrzeć je do sucha.
- Płyty grillowe gładkie i żeberkowane należy czyścić w ten sam sposób.

## Instrukcja obsługi

- Założyć żądane płyty grillowe i ustawić urządzenie w żądanej pozycji roboczej.

### **Grillowanie kontaktowe (LOW – HIGH)**

Np. kotlety lub eskalopki, pieczona kielbasa, kanapki, panini itp:  
ustawić górny element na wysokości odpowiedniej do grubości przygotowywanego produktu. Górny element powinien równo stykać się z produktem, ale nie powinien go przyciskać.

### **Opiekanie au gratin (HIGH)**

Np. dania tostowane:  
za pomocą dźwigni podnieść górny element maksymalnie w górę (w ustawieniu poziomym).

### **Grillowanie typu barbecue (BBQ**

### **MODE)**

Np. steki, kotlety, eskalopki, pieczona kielbasa:  
ustawić najpierw dźwignię w pozycji **OPEN**, po czym popchnąć uchwyt lekko w dół; w ten sposób górny element grilla zostanie zablokowany. Następnie otworzyć nieco górny element, ustawić dźwignię w pozycji **BBQ MODE**, przytrzymać dźwignię i całkowicie otworzyć urządzenie.

- Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazdka i włączyć urządzenie za pomocą włącznika On/Off.
- Sprawdzić, czy miseczka na odprowadzany tłuszcz jest na swoim miejscu, a w czasie grillowania regularnie ją opróżniać.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę.
- Poczekać, aż urządzenie się rozgrzeje i włączy się zielona lampka kontrolna temperatury.
- Płyty grillowe wymagają niewielkiego natłuszczenia tylko przed pierwszym użyciem.
- Po wykonaniu powyższych czynności grill jest gotowy do użycia.
- W razie potrzeby otworzyć górny element grilla.
- Umieścić na płycie potrawę przygotowaną do grillowania. Czas opiekania zależy w dużej mierze od rodzaju potrawy.
- Aby uniknąć zniszczenia płyt grillowych, nie należy dotykać ich ostrymi narzędziami kuchennymi, szczególnie podczas nakładania lub zdejmowania potraw.
- Po zakończeniu opiekania wyjąć wtyczkę z kontaktu i zostawić urządzenie do

ostygnięcia z płytami zamkniętymi.

### Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, wyjąć wtyczkę z gniazdka i zostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia z płytami zamkniętymi.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Zewnętrzne powierzchnie grilla można przetrzeć miękką wilgotną ściereczką, następnie wytrzeć do sucha.
- Czyszczenie płyt grillowych:  
Płyty można wyjąć w celu wyczyszczenia: otworzyć urządzenie i ustawić górny element w pionowej pozycji, następnie nacisnąć przycisk zwalniający w celu wyjęcia płyty.  
Aby wyjąć dolną płytę, nacisnąć przycisk zwalniający dolną płytę i wyjąć ją.  
Umyć płyty w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, po czym dokładnie wysuszyć.  
Po umyciu założyć płyty z powrotem w urządzeniu. Zadbaj o to, by wgłębienia w płytach zostały zablokowane przez zapadki w urządzeniu.
- Miseczkę na odprowadzany tłuszcz także można myć w gorącej wodzie z detergentem.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego.

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, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. 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 łukających się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki 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.

## Τοστιέρα/ψηστήρα

### 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.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η τοστιέρα/ψηστήρα πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένο ρευματοδότη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.


### Χαρακτηριστικά

1. Λαβή
2. Άνω στοιχείο γκριλ
3. Κουμπί απελευθέρωσης – άνω πλάκα γκριλ
4. Ηλεκτρικό καλώδιο
5. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
6. Διακόπτης λειτουργίας (On/Off)
7. Μοχλός θέσης λειτουργίας
8. Κάτω πλάκα γκριλ με ραβδώσεις
9. Άνω πλάκα γκριλ με ραβδώσεις old
10. Λείες πλάκες γκριλ
11. Κύρια ενδεικτική λυχνία
12. Δίσκος συλλογής λίπους
13. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος)
14. Χειριστήριο θερμοκρασίας
15. Κουμπί απελευθέρωσης – κάτω πλάκα

γκριλ

16. Πείρος ασφάλισης για άνω στοιχείο γκριλ

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
-  **Προσοχή:** Αυτό το σύμβολο

υποδεικνύει ότι οι προσβάσιμες επιφάνειες του περιβλήματος μπορεί να θερμανθούν πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην αγγίζετε κανένα μέρος της συσκευής εκτός από τη λαβή. Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα πανιά για φούρνο, εάν απαιτείται.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές περιοχές,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους 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 αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με γυμνή φλόγα ή οποιαδήποτε καυτή επιφάνεια όπως είναι τα μάτια της ηλεκτρικής κουζίνας.
- **Μη χρησιμοποιείτε την τοστιέρα/ψηστήρα χωρίς τις πλάκες ψησίματος.**

- Κατά τη λειτουργία, η τοστιέρα/ψηστήρα πρέπει να είναι τοποθετημένη σε επιφάνεια ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες που δεν αλλοιώνονται από πιτσιλίσματα ή λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- **Να σβήνετε πάντα τη συσκευή και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής, και
  - κατά τον καθαρισμό.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Πριν μετακινήσετε ή φυλάξετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή για να μεταφέρετε τη συσκευή.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### Διακόπτης λειτουργίας (On/Off ) με ενδεικτικές λυχνίες

Χρησιμοποιήστε το διακόπτη λειτουργίας (On/Off) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η κύρια κόκκινη ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη για όσο διάστημα η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας ανάβει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.

### Χειριστήριο θερμοκρασίας

Η απαιτούμενη θερμοκρασία γκριλ μπορεί να ρυθμίζεται αδιάκοπα από MIN

(διατήρηση ζεστού) έως MAX (γκριλ).

### Θέσεις λειτουργίας

Μπορείτε να επιλέξετε τις διαφορετικές θέσεις λειτουργίας μέσω του μοχλού ρύθμισης στη δεξιά πλευρά:

**BBQ MODE:** Με το μοχλό σε αυτή τη θέση, μπορείτε να ανοίξετε εντελώς το άνω στοιχείο γκριλ για ψήσιμο τύπου μπάρμπεκιου, αλλά και για πολύ καλό καθαρίσμα (δείτε *Ασφάλιση του άνω στοιχείου γκριλ*).

**OPEN:** Η συσκευή μπορεί να ανοιχτεί εντελώς.

**LOCK:** Η άνω πλάκα γκριλ είναι ασφαλισμένη και μπορείτε να μετακινήσετε τη συσκευή αφού περάσει κάποιος χρόνος και κρυώσει αρκετά.

**LOW – HIGH:** Το ύψος του άνω στοιχείου γκριλ μπορεί να ρυθμιστεί σε πέντε διαφορετικά ύψη για γκριλ εξ επαφής ή μαγείρεμα «ωγκρατέν», ανάλογα με το πάχος του φαγητού που μαγειρεύεται.

### Ασφάλιση του άνω στοιχείου γκριλ

Όταν ανοίγετε το άνω στοιχείο γκριλ στη θέση μπάρμπεκιου/καθαρισμού, αυτό πρέπει να είναι ασφαλισμένο: Θέστε το μοχλό πρώτα στη θέση **OPEN** και σπρώξτε τη λαβή ελαφριά προς τα κάτω. Έτσι, το άνω στοιχείο γκριλ θα ασφαλίσει με τον πείρο. Τώρα θέστε το μοχλό στη θέση **BBQ MODE**, από την οποία μπορεί να ανοίξει η συσκευή.

### Αυλακωτές πλάκες γκριλ

Ιδιαίτερα κατάλληλες για το ψήσιμο



προϊόντων κρέατος, όπως μπριζόλες, λουκάνικα, κτλ., σε γκριλ.

### Λείες πλάκες γκριλ

Ιδιαίτερα κατάλληλες για λαχανικά και θαλασσινά, για τοστ ή ψήσιμο «ωγκρατέν».

### Πριν την πρώτη χρήση

- Στη συνέχεια, καθαρίστε τις αντικολητικές πλάκες με ένα βρεγμένο ύφασμα χωρίς χνούδι.
- Κλείστε την τοστιέρα/ψηστήρα.
- Εισαγάγετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα και χρησιμοποιήστε το διακόπτη λειτουργίας (On/Off) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Θέστε το χειριστήριο θερμοκρασίας στη μέγιστη θέση MAX.
- Σας συνιστούμε να αφήσετε την τοστιέρα/σχάρα να ζεσταθεί για 15 λεπτά χωρίς να τοποθετήσετε κανένα τρόφιμο. Με τον τρόπο αυτό, θα φύγει η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται όταν η συσκευή λειτουργεί για πρώτη φορά. (Μπορεί να βγει λίγος καπνός. Αυτό είναι εντελώς φυσιολογικό, φροντίζετε όμως να υπάρχει επαρκής εξαερισμός).
- Αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί.
- Καθαρίστε ξανά τις πλάκες γκριλ με ένα νωπό πανί που δεν αφήνει χνούδι και μετά σκουπίστε μέχρι να στεγνώσει.
- Πρέπει να καθαρίζετε με αυτόν τον τρόπο και τις αυλακωτές και τις λείες πλάκες.

### Λειτουργία

- Τοποθετήστε τις απαιτούμενες πλάκες γκριλ και στήστε τη συσκευή στην επιθυμητή θέση λειτουργίας.  
**Γκριλ εξ επαφής (LOW – HIGH)**  
Π.χ. λεπτές φέτες κρέατος, ψητό λουκάνικο, σάντουιτς, πανίни, κτλ.:

Ρυθμίστε το άνω στοιχείο γκριλ στο πάχος του φαγητού που θα μαγειρευτεί. Το άνω στοιχείο γκριλ πρέπει να βρίσκεται σε επίπεδη επαφή με το τρόφιμο αλλά δεν πρέπει να το πιέζει.

### **Μαγείρεμα «ωγκρατέν» (HIGH)**

Π.χ. φρυγανισμένα πιάτα:

Χρησιμοποιήστε το μοχλό ρύθμισης για να φέρετε το άνω στοιχείο γκριλ στην υψηλότερη (και οριζόντια) θέση.

### **Γκριλ τύπου μπάραμπεκιου (BBQ MODE)**

Π.χ. μπριζόλα, λεπτές φέτες κρέατος, ψητό λουκάνικο:

Θέστε το μοχλό πρώτα στη θέση **OPEN** και σπρώξτε τη λαβή ελαφριά προς τα κάτω. Έτσι, το άνω στοιχείο γκριλ θα ασφαλίσει. Τώρα ανοίξτε λίγο το άνω στοιχείο γκριλ, θέστε το μοχλό στη θέση **BBQ MODE**, κρατήστε το μοχλό και ανοίξτε πλήρως τη συσκευή.

- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα και χρησιμοποιήστε το διακόπτη λειτουργίας (On/Off) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής λίπους βρίσκεται στη θέση του. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, να τον αδειάζετε πάντα έγκαιρα.
- Χρησιμοποιήστε το χειριστήριο θερμοκρασίας για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.
- Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση και ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Οι αντικολητικές πλάκες χρειάζονται ελαφρύ λάδωμα μόνο όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για πρώτη φορά.
- Η τοστιέρα/ψηστήρα είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

- Ανοίξτε το άνω στοιχείο γκριλ εάν απαιτείται.
- Βάλτε τα τρόφιμα που θα ψήσετε μέσα στη συσκευή. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το είδος των τροφίμων.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στις πλάκες ψησίματος μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα όταν τοποθετείτε ή βγάζετε το φαγητό.
- Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, βγάλτε το φινις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε να περάσει αρκετή ώρα για να κρυώσει η μονάδα με τις πλάκες κλειστές.

### Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αφαιρέστε το φινις από την πρίζα και βεβαιωθείτε ότι το γκριλ έχει κρυώσει εντελώς με τις πλάκες κλειστές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το εξωτερικό της συσκευής μόνο με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί. Σκουπίστε την μετά με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρισμός των αντικολλητικών πλακών γκριλ:  
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις πλάκες για εύκολο καθαρισμό: Ανοίξτε τη μονάδα και θέστε το άνω στοιχείο σε κάθετη θέση. Μετά πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε την πλάκα. Για να αφαιρέσετε την κάτω πλάκα, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης κάτω πλάκας και αφαιρέστε την πλάκα. Καθαρίστε τις πλάκες με ζεστό σαπουνόνερο. Μετά στεγνώστε πολύ

καλά.

Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε ξανά τις πλάκες στη μονάδα. Βεβαιωθείτε ότι οι εσοχές στις πλάκες δεσμεύουν στους βραχίονες στη μονάδα.

- Μπορείτε να καθαρίσετε και το δίσκο συλλογής λίπους με ζεστό σαπουνόνερο.

### 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.

## Контактный электрогриль

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Подключение к сети

Следует подключать гриль только к заземленной розетке, установленной в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Устройство прибора


1. Ручка
2. Верхний элемент гриля
3. Кнопка открывания – верхняя пластина гриля
4. Шнур питания
5. Индикаторная лампа температуры
6. Переключатель On/Off (Вкл./Выкл.)
7. Рычаг регулировки рабочего положения
8. Нижняя рифленая пластина гриля
9. Верхняя рифленая пластина гриля
10. Гладкие пластины гриля
11. Главная индикаторная лампа
12. Поддон для сбора жира
13. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
14. Регулятор температуры

15. Кнопка открывания – нижняя пластина гриля
16. Фиксирующий шплинт для верхнего элемента гриля

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного

управления не допускается.

-  **Предупреждение!** Этот символ

указывает на то, что доступная поверхность корпуса может сильно нагреваться во время эксплуатации. Не прикасайтесь ни к каким частям прибора, кроме ручки; если необходимо, используйте соответствующую кухонную прихватку.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или

не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания

шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Следите за тем, чтобы корпус электроприбора или шнур питания не соприкасались с открытым пламенем или с какой-либо горячей поверхностью, (например, с конфорками кухонной плиты) или с любым другим источником тепла.
- **Не включайте гриль без установленных жарочных пластин.**
- При использовании электроприбор должен стоять на теплостойкой легко моющейся поверхности. При жарке пищи с высоким содержанием жира или влажности не всегда удается избежать появления брызг.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования
  - при любой неполадке
  - до очистки прибора.
- При извлечении штепсельной вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- Перед передвижением или для перемещения на хранение прибора, убедитесь, что он полностью остыл.
- Не используйте ручку для перемещения прибора.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или появившееся в результате нарушения настоящих указаний.

### **Переключатель On/Off (Вкл./Выкл.) с индикаторными лампами**

Используйте переключатель On/Off для включения прибора. Пока прибор находится во включенном положении, то будет продолжать гореть главная красная индикаторная лампа. Зеленая индикаторная лампа температуры загорается при достижении предварительно установленной температуры.

### **Регулятор температуры**

Необходимую температуру гриля можно постоянно регулировать от MIN (МИН.) (режим поддержания в теплом состоянии) до MAX (МАКС.) положения (режим гриля).

### **Рабочие положения**

Разные рабочие положения прибора можно выбирать при помощи рычага регулировки, который находится с правой стороны:

**BBQ MODE:** Если рычаг находится в данном положении, то верхний элемент гриля можно полностью открыть для приготовления в режиме барбекю, а также для проведения тщательной очистки прибора (см. '*Блокировка элемента верхнего гриля*').

**OPEN:** Прибор можно открывать.

**LOCK:** Верхняя пластина гриля зафиксирована в своем положении и прибор можно перемещать после соответствующего периода охлаждения.

**LOW – HIGH:** Высоту верхнего

элемента гриля можно регулировать в пяти разных положениях для контактного приготовления на гриле или для приготовления 'в панировке', в зависимости от толщины пищи, которую Вы хотите приготовить на гриле.

### **Фиксирование верхнего элемента гриля**

При открытии верхнего элемента гриля для режима приготовления в виде барбекю или для проведения очистки прибора, верхний элемент гриля должен быть зафиксирован: сначала переместите рычаг в положение **OPEN** (ОТКРЫТО) и слегка надавите вниз ручку; таким образом, произойдет фиксация верхнего элемента гриля. Теперь переместите рычаг в положение **БАРБЕКЮ** и откройте прибор.

### **Рифленые пластины гриля**

Эти пластины предназначены в основном для приготовления таких мясных продуктов как стейки, колбаски и т. д.

### **Гладкие пластины гриля**

Эти пластины предназначены главным образом для приготовления овощей и морепродуктов, для приготовления сэндвичей или для грилирования 'в панировке'.

### **Перед первым включением**

- Протрите жарочные пластины влажной безворсовой тканью, после чего вытрите их насухо.
- Закройте гриль.
- Вставьте штекер в соответствующую розетку, и используйте переключатель On/Off, чтобы включить прибор.

Установите регулятор температуры в положение MAX (МАКС.).

- Дайте электроприбору нагреться в течение приблизительно 15 минут без пищевых продуктов. Так можно избавиться от запаха, который обычно появляется при включении электрогриля в первый раз. (Возможно появление легкого дыма; это нормальное явление, но нужно обеспечить достаточную вентиляцию).
- Дайте прибору остыть.
- Чистите пластины гриля при помощи влажной, безворсовой ткани и, затем, вытрите насухо.
- Этот способ очистки пригоден как для рифленых, так и для гладких пластин.

### **Эксплуатация**

- Вставьте нужные пластины и установите прибор в соответствующее рабочее положение.

#### ***Контактный гриль (LOW – HIGH)***

напр. приготовления котлеты или эскалопа, жареной сосиски, сэндвича, панини и т.д.:

Отрегулируйте верхний элемент гриля в соответствии с толщиной пищи, приготавливаемой на гриле. Верхний элемент гриля должен находиться на одном уровне с пищей, но не должен ее прижимать.

#### ***Приготовление 'в панировке' (HIGH)***

напр. Поджаренные блюда:

Используйте рычаг регулировки, чтобы переместить верхний элемент гриля в наиболее удобное положение. Убедитесь, что верхний элемент гриля находится в горизонтальном положении.

#### ***Режим приготовления в виде барбекю (BBQ MODE)***

напр. для приготовления стейка, котлеты или эскалопа, жареной сосиски:

Сначала переместите рычаг в положение **OPEN** (ОТКРЫТО) и слегка надавите вниз ручку; таким образом, произойдет фиксация верхнего элемента гриля. Теперь слегка откройте верхний элемент гриля, переместите рычаг в положение **BBQ MODE**, удерживайте рычаг и полностью откройте прибор.

- Вставьте штекер в соответствующую розетку, и используйте переключатель On/Off, чтобы включить прибор.
- Убедитесь, что поддон для сбора жира находится на своем месте, если необходимо опорожните его во время эксплуатации.
- Используйте регулятор температуры, чтобы выбрать желаемый уровень температуры.
- Подождите, пока загорится зеленая индикаторная лампа температуры после достижения температуры предварительного подогрева.
- Перед первым применением жарочные пластины с антипригарным покрытием нужно только слегка смазать.
- Теперь электроприбор готов к использованию.
- Если необходимо, откройте крышку.
- Положите продукты для жарки на нижнюю пластину. Время жарки зависит от типа пищевых продуктов.
- Чтобы избежать повреждения жарочных поверхностей с антипригарным покрытием не следует применять острых или остроконечных предметов для переворачивания

пищевых продуктов.

- После завершения приготовления, отключите штекер от розетки и дайте прибор остыть при закрытых пластинах.

### Общий уход и чистка

- Перед проведением очистки прибора, отключите штекер из розетки и убедитесь, что гриль полностью остыл при закрытых пластинах.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Снаружи электроприбор можно протереть мягкой увлажненной тканью. После этого вытрите его сухой салфеткой.
- Очистка пластин гриля с антипригарным покрытием  
Для проведения очистки, пластины гриля можно извлекать. Чтобы извлечь пластины, откройте устройство и расположите верхний элемент гриля в вертикальном положении. Нажмите кнопку открытия, чтобы извлечь пластину.  
Чтобы извлечь нижнюю пластину, нажмите кнопку открытия нижней пластины и извлеките пластину. Вымойте пластины в теплой мыльной воде, затем вытрите их насухо.  
После очистки установите пластины обратно. Убедитесь, чтобы углубления на пластинах соответствовали зажимам устройства.
- Поддон для сбора жира можно также мыть в горячей мыльной воде.

## Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

## Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.



## Kundendienstzentralen

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrała kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrała obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

## Kundendienst Ausland

### Austria

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10  
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
eMail: degupa@silva-schneider.at

### Belgique

BVBA Dancal Elektro  
Kalkhoestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

### Bosnia i Hercegovina

Malisic export-import d.o.o.  
Biletic polje  
88260 Citluk  
Tel: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

### Bulgaria

Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
eMail: sales@noviz.com

### China

Sunnex Century Catering Equipment  
(Shenzhen) Ltd.  
2/F, Block A, Dong He Industrial Building  
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao  
Shenzhen  
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852  
Fax: +86 755 25357468 or 25357498  
eMail: sales@severinchina.com  
Web: http://www.severinchina.com

### Czech Republic

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

### Danmark

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

### Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000

### Espana

Severin Electrodomesticos España S.L.  
S/N. CC. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes  
45217 UGENA  
Tel: +34 925 51 34 05  
Fax: +34 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

### Espana – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel: +34 922 20 58 00  
Fax: +34 922 20 59 00  
eMail: comalte@telefonica.net

### Finland

AV-Komponentti Oy  
Koronakatu 1 A  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

### France

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
CS 38  
F-67210 OBERNAI CEDEX  
Tel.: +33 3 88 47 62 08  
Fax: +33 3 88 47 62 09  
eMail: severin.france@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

### Greece

BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Service Post of Themi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### Hong Kong

Pacific Coffee Company  
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,  
Sheung Wan, Hong Kong  
Tel.: +852 2805 1627  
Fax: + 852 2850 4015  
eMail: espresso@pacificcoffee.com

### India

Zansaar  
#1210, 2nd Floor  
Fawar Manor, 100ft Road  
Indiranagar, Bangalore 560 038  
Tel.: +91 80 49170000  
eMail: customersupport@zansaar.com  
Web: http://www.zansaar.com

### Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel.: 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Iraq**

AlJOUND Home Appliances Manufacturing  
Co. Ltd  
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi  
Al Joud Building Karadat Kharej  
Baghdad - Iraq  
Tel.: +964 782 270 2727  
+964 770 003 5533  
+964 771 231 7850

**Ireland**

Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co Meath Ireland  
Tel.: +353 46 94 83100  
Fax: +353 46 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

**Italia**

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800224155  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**

J.L.C.  
P.O. Box 910330  
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193  
Amman 11191 Jordan  
Tel: +962 6 593 9365

**Korea**

Jung Shin Electronics co., Ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Kuwait**

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

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: +371 7279892

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
eMail: 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**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267  
eMail: tfk@t-online.hu

**Malta**

Crosscraft .Co .Ltd.  
Valletta Road  
Paola, Malta  
Tel: +356 21804885  
+356 79498434  
Fax: +356 21664812  
eMail: clyde@vol.net.mt

**Nederland**

E-Care  
Dijkgraaf 22  
NL-6921 RL Duiven  
Tel: +31 26 3193333  
Fax: +31 26 319 33 52  
Web: http://www.e-care.nl

**Norway**

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

**Oman**

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING  
CO  
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424  
GHALA 112, P.O. Box 996  
Muscat Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24593025  
Fax.: +968 24593490

**Philippines**

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

**Polska**

SERV-SERWIS SP. Z O.O.  
UL. WSCHODNIA 4  
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA  
Tel: +48 77 453 86 42  
Fax: +48 77 453 86 42  
eMail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Auferma Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No. 76  
Armazem H3  
P-4410 455 Arcozelo  
Tel: +351 22 616 7300  
Fax: +351 22 616 7325

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Singapore**

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
eMail: info@beste.com.sg

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: +421 33 55 45 007  
Fax: +421 33 55 45 007  
eMail: premt@premt.sk

**South Africa**

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd  
ABSA on Grove  
Grove Avenue  
Claremont, Cape Town 7708  
Tel.: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
eMail: greg@alcdashley.co.za  
Web: www.alcdashley.co.za

**Svenska**

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

**Switzerland**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

**Syria**

Joud Industries Domestic Appliances Co.  
P.O. Box 199 or 219  
Motorway entrance  
Lattakia - Syria  
Tel.: +963 41 416 590  
+963 41 416 591  
Fax: +963 41 444 622

**Thailand**

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

**United Arab Emirates**

Juma al Majid Est  
P.O. Box 156  
Dubai U.A.E.  
Tel.: 04 266 5210  
Fax: 04 262 3431  
eMail: shahid.saleem@al-majid.com  
Web: www.al-majid.com

**United Kingdom**

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: +44 1204 558160  
Fax: +44 1204 558161  
eMail: office@hscl.info  
Web: www.hscl.info

**Vietnam**

Brand Partner  
W.22, D. Binh Thanh  
180/38 Nguyen Huu Canh Street  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de