

Elektrische vleesgrill • Grill électrique spécial boeuf • Parrilla eléctrica para carne
Griglia elettrica • Electric Beef Grill • Elektryczny grill do wołowiny
Elektromos grill • Электрогриль для приготовления стейков • شواية لحوم كهربائية



Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	12	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	19	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	26	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	33	ITALIANO
Instruction Manual.....	Page	40	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....	Strona	47	JEZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	55	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	62	РУССКИЙ
74 صفحة	دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Allgemeine Hinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	7
Auspacken des Gerätes.....	7
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	7
Anwendungshinweise.....	7
Standort.....	7
Anschlusswert.....	7
Elektrischer Anschluss	7
Gerät ein- / ausschalten.....	7
Standby (Bereitschaftszustand).....	7
Tasten und Regler am Bedienfeld	7
Automatikprogramme.....	8
Änderung der Temperatur.....	8
Änderung der Zeit	8
Programm starten	8
Vor der ersten Benutzung	8
Verwendung des Entnahmewerkzeugs	8
Vorbereitung des Fleisches	8
Grillen bei hoher Temperatur	8
Nachgaren.....	9
Gratiniertes, Pizza, Gemüse, Brot.....	9
Benutzung des Gerätes.....	9
Betrieb beenden.....	9

Reinigung.....	9
Gehäuse.....	10
Innenfläche.....	10
Grillrost und Fettauffangschale.....	10
Aufbewahrung.....	10
Technische Daten	10
Hinweis zur Richtlinienkonformität	10
Garantie.....	10
Garantiebedingungen	10
Garantieabwicklung	11
Entsorgung.....	11
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	11

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Netzstecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.

Es besteht Erststichungsgefahr!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Fassen Sie deshalb das Gerät nur am Bedienfeld an. Benutzen Sie feuerfeste Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör einschieben oder entnehmen!
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern warten Sie, bis die Ventilatoren das Gerät abgekühlt haben. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Sehr trockenes Brot kann im Inneren des Gerätes Feuer fangen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in einen Schrank!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Decken Sie die Lufteinlass- und die Luftaustrittsöffnungen nicht ab, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel niemals mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Lassen Sie das Entnahmewerkzeug niemals im Grillrost stecken, da sich dieses sonst stark erhitzt.
- Befüllen Sie die Fettauffangschale immer mit Wasser, um ein Entzünden von aufgefangenem Fett zu vermeiden.

- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch entzünden. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch!
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

 **ACHTUNG:**

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Grillen und Überbacken von festen Nahrungsmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

1. Luftaustrittsöffnungen
2. Gehäuse
3. Ein-/Ausschalter (I/O)
4. Drehregler / Taste **START/STOP** (Start/Stop)
5. Taste **TEMP** (Temperatur)
6. Taste **TIME** (Zeit)
7. Display
8. Fettauffangschale
9. Grillrost

Ohne Abbildung:

Entnahmewerkzeug

Anwendungshinweise

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden (z. B. Herd, Kochfeld).

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1600 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

ACHTUNG: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Elektrischer Anschluss


1. Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Gerät ein-/ausschalten

Den Ein-/Ausschalter finden Sie auf der Rückseite des Gerätes:

O = ausgeschaltet

I = eingeschaltet

Wenn Sie das Gerät einschalten, ertönt ein Signal und der Ventilator schaltet sich für ca. 3 Sekunden ein. Im Display leuchtet „- - -“ neben der Taste **TEMP** und „“ neben der Taste **TIME**. Außerdem leuchten alle Kontrollleuchten kurz auf.

Standby (Bereitschaftszustand)

HINWEIS:

Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn der Netzstecker eingesteckt ist, der Schalter auf Position **I** steht und das Display **nicht** leuchtet.

- Das Gerät wechselt in den Bereitschaftszustand, wenn ca. 3 Minuten kein Tastendruck erfolgt.
- Den Standby-Betrieb beenden Sie, indem Sie eine Taste drücken oder den Drehregler bedienen.

Tasten und Regler am Bedienfeld

- Bei den Tasten **TEMP** und **TIME** am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- Der Drehregler hat eine Doppelfunktion.

Drehen:






- Auswahl der Automatikprogramme
- Änderung der Temperatur oder der Zeit

Drücken:

- Starten und Stoppen der Programme

Automatikprogramme

Wählen Sie mit dem Drehregler ein Automatikprogramm aus. Die jeweilige Kontrollleuchte zeigt das ausgewählte Programm an.

Modus	Voreingestellte Temperatur in °C	Voreingestellte Zeit in Min.
 (Entrecôte)	850	3
 (Roastbeef)	850	5
 (T-Bone)	850	7
 (Filet)	800	4
 (Hähnchen)	850	4
REST (Nachgaren)	300	5

i HINWEIS:

- Hierbei handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die Zeit und Temperatur können je nach Größe und Gewicht länger und höher bzw. kürzer und niedriger sein.
- Sie können die voreingestellte Temperatur und Zeit der Automatikprogramme verändern. Bei dem Programm „REST“ ist dies jedoch nicht möglich.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Zeit um.

Änderung der Temperatur

Drücken Sie die Taste **TEMP**. Die Temperatur blinkt für ca. 3 Sekunden. Stellen Sie in dieser Zeit die Temperatur mit dem Drehregler ein.

Änderung der Zeit

Drücken Sie die Taste **TIME**. Die Temperatur blinkt für ca. 3 Sekunden. Stellen Sie in dieser Zeit die Garzeit mit dem Drehregler ein.

Programm starten

Drücken Sie den Drehregler, um das Programm zu starten.

Vor der ersten Benutzung

- Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt.

i HINWEIS:

Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

⚠ WARNUNG:

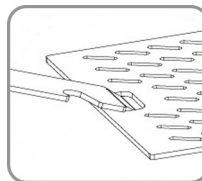
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie den Innenraum des Gerätes aus und reinigen Sie das Zubehör, bevor sie das Gerät benutzen.

Verwendung des Entnahmewerkzeugs

⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Alle zugänglichen Teile werden während des Betriebs und danach sehr heiß sein. Benutzen Sie feuerfeste Ofenhandschuhe!



Vorbereitung des Fleisches

⚠ ACHTUNG:

- Würzen Sie das Fleisch immer erst **nach** dem Grillvorgang.
- Verwenden Sie **keine** Marinaden, da sie zu schnell verbrennen.
- Bestreichen Sie das Fleisch **nicht** mit Öl, Butter oder Schmalz. Dies würde zu einer starken Rauchentwicklung führen.
- Das Fleisch gelingt am besten, wenn es zuvor sous-vide gegart wurde.
- Fleisch mit viel Fett wird saftiger.

Grillen bei hoher Temperatur

- Legen Sie das Fleisch auf ein **nicht vorgeheiztes** Grillrost. Für eine gleichmäßig verteilte Kruste legen Sie das Fleisch auf den markierten Bereich des Grillrosts.
- Setzen Sie das Grillrost mit Hilfe des Entnahmewerkzeugs in einen oberen Einschub.
- Nutzen Sie den oberen Einschubbereich nur zum Anbraten.
- Setzen Sie immer die Fettauffangschale ein. Schieben Sie diese unter den untersten Einschub.
- Die Grillzeit pro Seite darf nicht zu lange sein, da sonst die Gefahr besteht, dass das Fleisch aufgrund der hohen Temperaturen verbrennt.
- Dunkles und wenig reflektierendes Fleisch erhitzt sich schneller, als helles Fleisch.
- Die Grilldauer ist auch abhängig von der Art, der Reife und der Dicke des Fleisches.
- Behalten Sie das Fleisch die ganze Zeit im Auge, um ein Verbrennen zu vermeiden.
- Entnehmen Sie das Grillrost zum Wenden des Fleisches immer vollständig. Um ein Ausfließen des Garsaftes zu vermeiden, nutzen Sie dafür eine Zange und keine spitzen Gegenstände.

Nachgaren

- Lassen Sie das Fleisch mit dem Programm „REST“ auf niedriger Temperatur ziehen. Schieben Sie das Grillrost dafür in einen unteren Einschub.
- Wann das Grillgut gar ist, erkennen Sie an dessen Kerntemperatur. Wir empfehlen den Einsatz eines Bratenthermometers. Mit ihm kann die Kerntemperatur des Fleisches überwacht werden.

Gratiniertes, Pizza, Gemüse, Brot

Benutzen Sie hierfür nur den untersten Einschub.

Benutzung des Gerätes

HINWEIS:

- Der Countdown startet erst, wenn das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt wurde. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel erst bei Erreichen der Temperatur eingesetzt werden sollen.
 - **Wichtiger Hinweis zum keramischen Heizelement:** Das keramische Heizelement weist während des Heizbetriebes mittig eine sichtbare dunkle Stelle auf. Konstruktionsbedingt können an dieser Stelle keine Heizdrähte verlegt werden. Hierbei handelt es sich nicht um einen Mangel.
1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes auf Position **I**.
 2. Wählen Sie mit dem Drehregler ein Automatikprogramm aus.
 3. Starten Sie das Programm, indem Sie den Drehregler drücken.

HINWEIS:

- Das Gerät zeigt die aktuelle Temperatur im Display.
- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und der Countdown startet.

4. Befüllen Sie die Fettauffangschale mit Wasser. Schieben Sie diese unter den untersten Einschub.
5. Beachten Sie die Markierungen auf dem Grillrost. Legen Sie die Nahrungsmittel mittig auf den markierten Bereich des Grillrosts.

HINWEIS:

Wenn die Nahrungsmittel nicht in dem markierten Bereich aufgelegt werden, befinden sich diese nicht unter dem Heizelement. Somit kann kein optimales Ergebnis erzielt werden.

6. Setzen Sie das Grillrost mit Hilfe des Entnahmewerkzeugs in einen Einschub ein.
7. Beobachten Sie den Grillvorgang und wenden Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf.

Betrieb beenden

Es gibt zwei Möglichkeiten, den Betrieb zu beenden:

- Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.
- Sie drücken den Drehregler, um das Programm zu beenden.

Ein Signalton bestätigt das Ende des Programms.

ACHTUNG:

Nach Ende des Betriebs laufen die Ventilatoren weiter, um das Gerät abzukühlen. Trennen Sie das Gerät während dieser Zeit nicht vom Stromnetz!

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

- Seien Sie beim Entfernen des Grillrosts vorsichtig!
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Fettauffangschale entnehmen.
1. Entnehmen Sie das Grillrost mit Hilfe des Entnahmewerkzeugs. Legen Sie das Grillrost nur auf einer hitzebeständigen Fläche ab!
 2. Ziehen Sie die Fettauffangschale heraus.
 3. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf der Rückseite des Gerätes auf Position **O**.

HINWEIS:

- Die Edelstahlfläche der Gerätefront kann sich durch die hohen Temperaturen verfärben. Zusätzlich können sich Fettspritzer ablagern.
- Reinigen Sie das Gerät, nachdem es sich abgekühlt hat, zeitnah. So vermeiden Sie ein „Einbrennen“ dieser Fettreste.

Reinigung

WARNUNG:

- Warten Sie, bis die Ventilatoren das Gerät abgekühlt haben. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

**WARNUNG:**

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- **Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch!**

HINWEIS:

Wenn Sie den Grill nach jedem Betrieb für ca. 15 Minuten ohne Grillgut mit maximaler Hitze brennen lassen, werden Ablagerungen fast vollständig weggebrannt.

Gehäuse

Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur einfeuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Innenfläche

1. Reinigen Sie die Fläche gründlich mit starker, heißer Seifenlauge.
2. Wischen Sie mit Wasser nach und lassen Sie die Fläche trocknen.

Grillrost und Fettauffangschale

- Reinigen Sie diese Teile im heißen Spülwasser unter Zusatz von etwas Spülmittel. Für hartnäckige Verschmutzungen können Sie auch eine Nylonbürste zur Hilfe nehmen.
- Trocknen Sie die Teile danach gut ab.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Technische Daten

Modell:.....EBG 3760
 Spannungsversorgung:..... 230 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....1600 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 4,5 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBG 3760 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Garantie**Garantiebedingungen**

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
3. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
4. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
5. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

6. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Algemene opmerkingen.....	12
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat	13
Beoogd gebruik.....	15
Uitpakken van het apparaat.....	15
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering	15
Opmerkingen voor het gebruik	15
Locatie	15
Aansluitwaarde.....	15
Elektrische aansluiting	15
Het apparaat in- / uitschakelen	15
Standby (Stand-by modus).....	15
Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel.....	15
Automatische functies	16
De temperatuur veranderen.....	16
De tijd veranderen.....	16
Het programma starten	16
Alvorens ingebruikname	16
Gebruik van het verwijderhulpstuk.....	16
Voorbereiding van vlees.....	16
Grillen bij hogere temperaturen	16
Sudderden.....	16
Gratin, pizza, groenten, brood	17
Gebruik van het apparaat.....	17
Einde van de werking.....	17

Reiniging.....	17
Behuizing.....	18
Binnenkant	18
Grillrooster en opvangbak voor vet.....	18
Opslaan	18
Technische gegevens.....	18
Verwijdering.....	18
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer".....	18

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen.

Er bestaat gevaar voor verstikking!

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U vindt het volgende symbool met een waarschuwing aard op het product:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!
Gevaar op brandwonden!

De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens en na de werking erg heet worden.

- Raak het apparaat daarom alleen aan bij het bedieningspaneel. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen bij het plaatsen of verwijderen van accessoires!
- Draag of til het apparaat niet tijdens het gebruik, maar wacht tot de ventilatoren het apparaat hebben afgekoeld. Haal dan de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken. Erg droog brood kan vlam vatten in het apparaat!
- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak!
- Houd voldoende afstand (30 cm) van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.! Plaats het apparaat nooit in een kast!
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Dek de luchtinlaat en de -uitlaat openingen niet af om voldoende luchtcirculatie te garanderen.
- Zet niets bovenop het apparaat.
- Het voedsel mag nooit in contact komen met het verwarmingselement.
- Laat nooit het verwijderhulpstuk in het grillrooster zitten, anders wordt dit erg heet.

- Vul de vetopvangbak altijd met water om te voorkomen dat het opgevangen vet in brand vliegt.
- Vet en olie kan ontbranden bij onjuist gebruik. Smoor in dat geval de vlammen met een vochtige doek!
- Zorg ervoor dat de voedingskabel geen hete onderdelen van het apparaat aanraakt wanneer werkzaam.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer altijd buiten bereik van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke en geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot het veilige gebruik, en mits zij de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van een dergelijk apparaat begrijpen.

 **LET OP:**

Dit apparaat mag niet in water ondergedompeld worden tijdens het reinigen. Let op de voorschriften die we voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk “Reiniging”.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor grillen (barbecues) en bakken van toppings van vast voedsel.

Het is exclusief bedoeld voor dit doel en mag alleen op de juiste wijze gebruikt worden.

Het mag alleen gebruikt worden zoals beschreven staat in deze gebruikershandleiding.

U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Gebruik voor enige andere toepassing wordt als onjuist beschouwd en kan resulteren tot beschadigingen van uw eigendommen of verwondingen.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onbeoogd gebruik.

Uitpakken van het apparaat

1. Haal het apparaat uit zijn verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals plastic folie, opvulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakking.
3. Controleer de inhoud op eventueel ontbrekende onderdelen.
4. Als de inhoud van de verpakking niet compleet is of wanneer beschadigingen worden geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat terug naar de leverancier.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

1. Luchtuitlaat openingen
2. Behuizing
3. Aan / uit schakelaar (I/O)
4. Bedieningsknop / **START/STOP** toets (start / stop)
5. **TEMP** toets (temperatuur)
6. **TIME** toets (tijd)
7. Display
8. Opvangbak voor vet
9. Grillrooster

Geen afbeelding:

Verwijderhulpstuk

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Zet het apparaat op een niet-gladde, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg dat het apparaat en het netsnoer nooit op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen (fornuis, oven) terecht komen.

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1600 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

LET OP: Overbelasting!

- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm² hebben.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.


Elektrische aansluiting

1. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de te gebruiken netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de benodigde informatie op het typeplaatje.
2. Sluit het apparaat aan op een correct geaard stopcontact.

Het apparaat in-/uitschakelen

De aan / uit schakelaar bevindt zich aan de achterkant van het apparaat:

- = uitgeschakeld
- = ingeschakeld

Wanneer u het apparaat inschakelt, klinkt er een signaal en de ventilator gaat ongeveer 3 seconden draaien. Het display geeft vervolgens “- - -” naast de **TEMP** toets en “” naast de **TIME** toets weer. Bovendien gaan alle indicatorlampjes kort branden.

Standby (Stand-by modus)

OPMERKING:

Het apparaat staat in de stand-by modus als de stekker in het stopcontact is gestoken, de schakelaar op stand **I** staat en het scherm **niet** aan is.

- Als er gedurende ongeveer 3 minuten geen toetsen worden ingedrukt, schakelt het apparaat automatisch in stand-by modus.
- U kunt de stand-by modus afsluiten door een toets in te drukken of de bedieningsknop te gebruiken.

Toetsen en regelaars op het bedieningspaneel

- De toetsen **TEMP** en **TIME** op het apparaat zijn aanraaktoetsen. Raak de toetsen licht aan met een vinger om de functie uit te voeren. Wanneer een toets wordt ingedrukt, wordt dit bevestigd door een pieptoon.
- De bedieningsknop heeft twee verschillende functies.

Draaien:






- Selectie van de automatische programma's
- Wijzigen van temperatuur of tijd

Indrukken:

- Starten en stoppen van de programma's

Automatische functies

Gebruik de bedieningsknop om een automatisch programma te selecteren. Het corresponderende indicatielampje geeft het geselecteerde programma aan.

Modus	Vooraf ingestelde temperatuur in °C	Vooraf ingestelde tijd in min.
 (Entrecôte)	850	3
 (Rosbief)	850	5
 (T-bone)	850	7
 (Varkenshaas)	800	4
 (Kip)	850	4
REST (Suddereren)	300	5

i OPMERKING:

- Deze zullen worden beschouwd als richtwaarden. Afhankelijk van de grootte en het gewicht kan de tijd en temperatuur langer en hoger of korter of lager zijn.
- U kunt de vooraf ingestelde temperatuur en tijd van de automatische programma's naar wens wijzigen. Echter is dit niet mogelijk bij het "REST" programma.
- Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.

De temperatuur veranderen

Druk op de **TEMP** toets. Het temperatuur scherm begint te knipperen gedurende ongeveer 3 seconden. Gedurende deze tijd gebruikt u de bedieningsknop om de temperatuur in te stellen.

De tijd veranderen

Druk op de **TIME** toets. Het tijd scherm begint te knipperen gedurende ongeveer 3 seconden. Gedurende deze tijd gebruikt u de bedieningsknop om de bereidingstijd in te stellen.

Het programma starten

Druk op de bedieningsknop om het programma te starten.

Alvorens ingebruikname

- Het verwarmingselement heeft een beschermende laag. Zet het apparaat ongeveer 10 minuten aan zonder voedsel om dit te verwijderen.

i OPMERKING:

Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.

⚠ WAARSCHUWING:

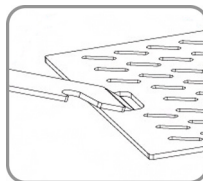
Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt!

- Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Veeg de binnenkant van het apparaat af en reinig de accessoires voor gebruik.

Gebruik van het verwijderhulpstuk

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar op brandwonden!

Alle toegankelijke onderdelen worden erg heet tijdens het gebruik en daarna. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen!



Vorbereiding van vlees

⚠ LET OP:

- Kruid het vlees altijd **na** het grillen.
- Gebruik **geen** marinades omdat deze te snel verbranden.
- Wrijf het vlees **niet** in met olie, boter of vet. Dit geeft te veel rook.
- Het is het best om het vlees eerst sous-vide te garen.
- Vlees dat veel vet bevat is mals.

Grillen bij hogere temperaturen

- Leg het vlees op een rooster dat **niet is voorverwarmd**. Voor een gelijkmatige korst legt u het vlees op het gemarkeerde deel van het grillrooster.
- Gebruik de verwijderhulpstuk om het rooster in een van de bovenste sleuven te schuiven.
- Gebruik alleen de bovenste sleuven voor roosteren.
- Gebruik altijd de vetopvangbak. Schuif dit onder de onderste geleiderail.
- De grilltijd per zijde mag niet te lang zijn, omdat het vlees kan verbranden door de hoge temperaturen.
- Donker, minder reflecterend vlees warmt sneller op dan wit vlees.
- De grilltijd is afhankelijk van het soort, de leeftijd en de dikte van het vlees.
- Houd het vlees de hele tijd in de gaten om verbranding te voorkomen.
- Verwijder altijd het rooster volledig wanneer u het vlees draait. Om te voorkomen dat er sappen uit het vlees lopen, gebruikt u een tang in plaats van scherpe voorwerpen.

Suddereren

- Stel het "REST" programma in en laat het vlees op een lage temperatuur sudderen. Om dit te doen schuift u het grillrooster in een van de onderste geleiderails.
- De binnentemperatuur van het voedsel geeft aan wanneer het klaar is. Wij adviseren het gebruik van een rooster thermometer. Hiermee kan de binnentemperatuur van het voedsel worden gecontroleerd.

Gratin, pizza, groenten, brood

Gebruik hiervoor alleen de onderste geleiderail.

Gebruik van het apparaat

i OPMERKING:

- Het aftellen begint niet voordat het apparaat is voorverwarmd op de ingestelde temperatuur. Onthoud dat het voedsel pas geplaatst mag worden als de ingestelde temperatuur bereikt is.
- **Belangrijke opmerking over het keramieken verwarmingselement:**

Tijdens het verwarmen is er op het midden van het keramieken verwarmingselement een donkere plek te zien. Door het ontwerp kunnen er geen verwarmingsdraden langs deze plek geleid worden. Dit is geen defect.

1. Zet de aan/uit schakelaar op de achterkant van het apparaat op stand **I**.
2. Gebruik de bedieningsknop om een automatisch programma te selecteren.
3. Druk op de bedieningsknop om het programma te starten.

i OPMERKING:

- Het apparaat toont de huidige temperatuur op het scherm.
- Als de ingestelde temperatuur bereikt is klinkt er een alarm en start het aftellen.

4. Vul de vetopvangbak met water. Schuif dit onder de onderste geleiderail.
5. Let op de markeringen op het grillrooster. Leg het vlees midden op het gemarkeerde deel van het grillrooster.

i OPMERKING:

Als het voedsel niet op het gemarkeerde deel geplaatst wordt, ligt het niet optimaal onder het verwarmingselement. Er zal dus geen perfect resultaat verkregen worden.

6. Plaats het grillrooster in een geleiderail met behulp van het verwijderhulpstuk.
7. Houd het grillproces in de gaten en draai het voedsel om als dat nodig is.

Einde van de werking

Er zijn twee opties om de bereiding te stoppen:

- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als de ingestelde tijd verlopen is.
- Druk op de bedieningsknop om het programma te stoppen.

Een geluidssignaal is te horen om het eind van het programma te bevestigen.

⚠ LET OP:

Na het einde van de handeling, blijven de ventilatoren draaien om het apparaat af te koelen. Haal tijdens deze periode de stekker niet uit het stopcontact!

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar op brandwonden!

- Wees voorzichtig bij het verwijderen van het grillrooster!
- Laat het apparaat afkoelen alvorens u de vetopvangbak verwijdert.

1. Verwijder het grillrooster met behulp van het verwijderhulpstuk. Leg het grillrooster alleen op een hittebestendige ondergrond!
2. Verwijder de vetopvangbak.
3. Zet de aan/uit schakelaar op de achterkant van het apparaat op stand **O**.

i OPMERKING:

- Het roestvrijstalen oppervlak van de voorzijde van het apparaat kan door de hoge temperaturen verkleuren. Bovendien kunnen vetspatten zich ophopen.
- Reinig het apparaat zodra het afgekoeld is. Op deze manier voorkomt u "inbranden" van de vetresten.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Wacht tot de ventilatoren het apparaat hebben afgekoeld. Schakel het apparaat vóór de reiniging altijd uit en trek de netstekker uit de contactdoos.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- **Maak de barbecue na elk gebruik schoon!**

ℹ OPMERKING:

Als het rooster ongeveer 15 minuten op maximale warmte blijft branden zonder voedsel dat wordt gegrild, zullen eventuele ophopingen /afzettingen van vet bijna volledig worden weggebrand.

Behuizing

Reinig de behuizing alleen met een vochtige doek en een sचेutje afwasmiddel.

Binnenkant

1. Reinig het oppervlak grondig met een sterk geconcentreerd, heet sopje.
2. Veeg schoon met water en laat het oppervlak drogen.

Grillrooster en opvangbak voor vet

- Reinig deze onderdelen met heet water en een afwasmiddel. Voor hardnekkige vlekken kunt u ook een nylon borstel gebruiken.
- De onderdelen daarna goed drogen.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Technische gegevens

Model:.....EBG 3760
 Spanningstoever:..... 230 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 1600 W
 Beschermingsklasse:..... I
 Nettogewicht: ong. 4,5 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :



AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Notes générales	19
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil	20
Utilisation prévue.....	22
Déballer l'appareil.....	22
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de livraison	22
Notes d'utilisation.....	22
Emplacement	22
Puissance électrique.....	22
Connexion électrique	22
Allumer / éteindre l'appareil	22
Standby (Mode veille)	22
Boutons et commandes du tableau de commande.....	22
Fonctions automatiques.....	23
Changement de température.....	23
Changement de l'heure.....	23
Démarrage du programme	23
Avant première utilisation.....	23
Utiliser l'outil de retrait.....	23
Préparation de la viande	23
Griller à haute température	23
Cuisson prolongée	24
Gratin, pizza, légume et pain	24
Utiliser l'appareil	24
Fin de fonctionnement	24

Nettoyage.....	24
Boîtier	25
Surfaces intérieures	25
Grille et plateau de recueil de la graisse.....	25
Stockage	25
Données techniques.....	25
Élimination.....	25
Signification du symbole « Poubelle »	25

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne laissez jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film plastique. **Il y a risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Vous trouverez le symbole suivant accompagné d'un avertissement sur le produit :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !
Danger de brûlure !

La température des surfaces accessibles devient très chaude pendant et après utilisation.

- Par conséquent, ne touchez l'appareil qu'au panneau de commande. Utilisez des gants de cuisine ignifuges lors de l'insertion ou du retrait d'accessoires !
- Ne soulevez ni ne transportez pas l'appareil pendant son fonctionnement, attendez que les ventilateurs aient refroidi l'appareil avant de le faire. Puis débranchez la fiche électrique.
- Utilisez toujours l'appareil sous surveillance. Le pain très sec peut prendre feu à l'intérieur de l'appareil !
- Posez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur !
- Éloignez l'appareil d'au moins 30 cm des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. Ne placez jamais l'appareil dans un placard !
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air, afin d'assurer une circulation d'air suffisante.
- Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent jamais en contact avec l'élément chauffant.
- Ne laissez jamais l'outil de retrait dans la grille du grill, sinon il deviendra très chaud.

- Remplissez toujours le bac de récupération de graisse avec de l'eau pour éviter que la graisse recueillie ne s'enflamme.
- Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer si elles sont mal utilisées. Dans ce cas, étouffez les flammes à l'aide d'un chiffon humide !
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil pendant utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expériences et/ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été informés sur la bonne utilisation de l'appareil et ont compris les dangers résultant de l'utilisation.

 **ATTENTION :**

Cet appareil n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez observer les instructions figurant dans le « Nettoyage ».

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour griller (barbecue) et faire gratter des garnitures à base d'aliments solides.

Il est exclusivement conçu pour cet usage et doit être utilisé de façon appropriée.

Il ne doit être utilisé que de la façon décrite dans ce manuel d'instructions.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Son utilisation à toute autre fin serait considérée comme étant inappropriée et non conforme et pourrait engendrer des dommages matériels et corporels.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts liés à un usage non prévu.

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tout le matériel d'emballage tel que les films plastiques, le matériel de remplissage, les colliers de serrage et le carton.
3. Vérifiez la présence de toutes les pièces.
4. En cas de contenu d'emballage incomplet et de dommages apparents, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au détaillant.

Liste des différents éléments de commande / Contenu de livraison

- 1 Ouvertures d'expulsion de l'air
- 2 Boîtier
- 3 Interrupteur marche / arrêt (I/O)
- 4 Molette de commande / bouton **START/STOP** (marche / arrêt)
- 5 Bouton **TEMP** (température)
- 6 Bouton **TIME** (heure)
- 7 Écran
- 8 Plateau de recueil de la graisse
- 9 Grille

Pas d'illustration :

Outil de retrait

Notes d'utilisation

Emplacement

- Posez l'appareil sur une surface antidérapante, plate et qui résiste à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil et le câble d'alimentation ne soient jamais placés sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., cuisinière, plaque chauffante).

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1600 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

⚠ ATTENTION : Surcharge !

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

Connexion électrique

1. Avant de brancher la prise dans la fiche, vérifiez que la tension du secteur que vous utilisez correspond à la tension de l'appareil. Vous trouverez l'information nécessaire sur la plaque d'identification.
2. Branchez l'appareil à une prise correctement mise à la terre.

Allumer / éteindre l'appareil

L'interrupteur marche / arrêt est situé à l'arrière de l'appareil :

O = éteint

I = allumé

Lors de la mise en marche de l'appareil, un signal sonore retentit et le ventilateur se met en marche pendant environ 3 secondes. L'écran affiche alors « - - - » à côté du bouton **TEMP** et « **HHH** » à côté du bouton **TIME**. En outre, tous les voyants lumineux s'allument brièvement.

Standby (Mode veille)

ⓘ NOTE :

L'appareil est en mode veille lorsque la fiche secteur est branchée, l'interrupteur est en position **I** et l'écran n'est pas allumé.

- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant environ 3 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille.
- Vous pouvez quitter le mode veille en appuyant sur un bouton ou en utilisant la molette de commande.

Boutons et commandes du tableau de commande

- Les boutons **TEMP** et **TIME** de l'appareil sont de boutons tactiles. Effleurez les boutons du doigt pour exécuter la fonction. Chaque fois qu'un bouton est pressé, il sera confirmé par un bip sonore.
- La molette de commande a deux fonctions différentes.

Tourner :






- Sélection des programmes automatiques
- Changement de température ou de durée

Appuyer :

- Démarrage et arrêt des programmes

Fonctions automatiques

Utilisez la molette pour sélectionner un programme automatique. Le témoin lumineux correspondant indique le programme sélectionné.

Mode	Température pré-réglée en °C	Temps pré-réglé en min.
 (Entrecôte)	850	3
 (Bœuf rôti)	850	5
 (T-bone)	850	7
 (Filet)	800	4
 (Poulet)	850	4
REST (Cuisson prolongée)	300	5

NOTE :

- Ceux-ci doivent être considérés comme des valeurs indicatives. Selon la taille et le poids, le temps et la température peuvent être plus longs et plus hauts ou plus courts et plus bas.
- Vous pouvez modifier la température et la durée pré-réglées des programmes automatiques comme vous le souhaitez. Cependant, cela n'est pas possible avec le programme « REST ».
- Retournez la viande à mi-cuisson.

Changement de température

Appuyez sur le bouton **TEMP**. L'affichage de la température commence à clignoter pendant environ 3 secondes. Pendant ce temps, utilisez la molette de commande pour régler la température.

Changement de l'heure

Appuyez sur le bouton **TIME**. L'affichage de l'heure commence à clignoter pendant environ 3 secondes. Pendant ce temps, réglez la durée de cuisson à l'aide de la molette de commande.

Démarrage du programme

Appuyez sur la molette de commande pour démarrer le programme.

Avant première utilisation

- Une couche de protection se situe sur l'élément chauffant. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 minutes, vide.

NOTE :

L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.

⚠ AVERTISSEMENT :

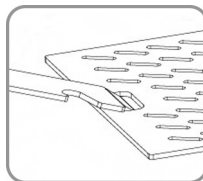
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- Débranchez le câble de la prise de courant.
- Essuyez l'intérieur de l'appareil et nettoyez les accessoires avant de l'utiliser.

Utiliser l'outil de retrait

⚠ AVERTISSEMENT : Danger de brûlure !

Toutes les pièces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes pendant l'utilisation et même après. Assurez-vous d'abord de porter des maniques!



Préparation de la viande

⚠ ATTENTION :

- Assaisonnez toujours la viande **après** l'avoir grillée.
- **N'utilisez pas** de marinades. Ces dernières brûlent trop vite.
- **Ne pas** recouvrir la viande d'huile, de beurre ni de lard. Cela produit trop de fumée.
- La viande est meilleure lorsqu'elle a été cuite sous vide au préalable.
- Une viande contenant plus de gras est plus juteuse.

Griller à haute température

- Placez la viande sur la grille **qui n'a pas été pré-chauffée**. Placez la viande sur la partie marquée de la grille du grill afin d'obtenir une croûte uniformément répartie.
- Utilisez l'outil de retrait pour placer la grille sur les supports du haut.
- Utilisez les supports du haut pour griller seulement.
- Insérez toujours le bac de récupération de graisse. Faites-le glisser sous l'emplacement le plus bas.
- La durée de grillade ne doit pas être trop longue, sous risque de brûler la viande avec la haute température.
- La viande sombre, dont la surface reflète moins la chaleur cuit, plus vite que la viande blanche.
- La durée de cuisson au grill dépend du type, de l'âge et de l'épaisseur de la viande.
- Surveillez la viande sans interruption, pour éviter qu'elle ne brûle.
- Retirez toujours la grille complètement pour retourner la viande. Pour éviter la perte des jus de cuisson, utilisez une pince plutôt que des ustensiles pointus.

Cuisson prolongée

- Réglez le programme « REST » et laissez mijoter la viande à feu doux. Pour ce faire, glissez la grille du grill dans l'une des fentes inférieures.
- La température à cœur des aliments indique la cuisson est terminée. Nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre à viande, qui permet de surveiller la température à cœur de la viande.

Gratin, pizza, légume et pain

Utilisez pour cela uniquement l'emplacement le plus bas.

Utiliser l'appareil

NOTE :

- Le compte à rebours ne démarre pas tant que l'appareil n'a pas été préchauffé à la température réglée. Notez que l'aliment ne doit être inséré que lorsque la température réglée est atteinte.
- **Remarque importante concernant l'élément chauffant en céramique :**
En mode chauffage, l'élément chauffant en céramique présente une tache foncée visible au centre. En raison de sa conception, aucun fil chauffant ne peut être acheminé à cet endroit. Ceci n'est pas un défaut.

1. Mettez l'interrupteur marche/arrêt, situé à l'arrière de l'appareil, en position **I**.
2. Utilisez la molette pour sélectionner un programme automatique.
3. Démarrez le programme en appuyant sur la molette de sélection.

NOTE :

- L'appareil affiche la température actuelle à l'écran.
- Une fois la température réglée atteinte, une alarme retentit et le compte à rebours commence.

4. Remplissez le bac de récupération de graisse avec de l'eau. Faites-le glisser sous l'emplacement le plus bas.
5. Faites attention aux marquages sur la grille du grill. Placez les aliments au centre de la zone marquée de la grille.

NOTE :

Lorsque l'aliment n'est pas placé dans la zone marquée, son emplacement sous l'élément chauffant n'est pas optimal. Ainsi, vous ne pourrez pas obtenir de résultat parfait.

6. Insérez la grille du grill dans une fente à l'aide de l'outil de retrait.
7. Respectez le processus de cuisson au grill et, si nécessaire, retournez les aliments.

Fin de fonctionnement

Il existe deux options pour arrêter l'opération :

- L'appareil s'éteindra automatiquement une fois le temps programmé écoulé.
- Vous appuyez sur la molette de commande pour terminer le programme.

Un signal sonore confirme la fin du programme.

ATTENTION :

À la fin du fonctionnement, les ventilateurs continuent de fonctionner pour refroidir l'appareil. Ne débranchez pas l'appareil du secteur pendant cette période !

AVERTISSEMENT : Danger de brûlure !

- Faites attention lorsque vous retirez la grille du grill !
- Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever le bac de récupération de graisse.

1. Retirez la grille du grill à l'aide de l'outil de retrait. Ne posez la grille que sur une surface résistante à la chaleur !
2. Enlevez le bac de récupération de graisse.
3. Mettez l'interrupteur marche/arrêt, situé à l'arrière de l'appareil, en position **O**.

NOTE :

- La surface en acier inoxydable sur l'avant de l'appareil peut se décolorer sous l'action des hautes températures. De plus, elle peut se tacher d'éclaboussures de graisse.
- Nettoyez l'appareil sans attendre une fois complètement refroidi. Cela évitera de « brûler » ces résidus de graisse.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Attendez que les ventilateurs aient complètement refroidi l'appareil. Toujours arrêter l'appareil avant le nettoyage et débrancher la fiche.



AVERTISSEMENT :

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.



ATTENTION :

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
 - N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- **Nettoyez le barbecue après chaque utilisation !**



NOTE :

Si vous laissez le grill brûler à la chaleur maximale pendant environ 15 minutes sans aliment à griller après le fonctionnement, toute accumulation ou dépôt de graisse sera presque complètement brûlé.

Boîtier

Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de détergent.

Surfaces intérieures

1. Nettoyez bien la surface avec de la mousse savonneuse chaude très concentrée.
2. Essuyez avec de l'eau et laissez sécher à l'air libre.

Grille et plateau de recueil de la graisse

- Nettoyez les pièces dans de l'eau chaude en ajoutant du liquide vaisselle. Pour les taches récalcitrantes, vous pouvez utiliser une brosse de nylon.
- Puis, séchez bien les pièces.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

Données techniques

Modèle :EBG 3760
 Alimentation : 230 V~, 50/60 Hz
 Consommation : 1600 W
 Classe de protection : I
 Poids net : env. 4,5 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	26
Consejos de seguridad especiales para este aparato ...	27
Uso para el que está destinado.....	28
Desembalaje del aparato.....	28
Indicación de los elementos de manejo /	
Contenido en la entrega.....	29
Notas de uso	29
Ubicación.....	29
Consumo nominal	29
Conexión eléctrica.....	29
Cambiar el aparato de encendido / apagado	29
Standby (Modo de espera)	29
Botones y controles del panel de control.....	29
Funciones automáticas	29
Cambiar la temperatura	30
Cambiar el tiempo	30
Iniciar el programa	30
Antes del primer uso	30
Uso de la herramienta de extracción	30
Preparación de carne.....	30
Asar a la parrilla a temperaturas más altas	30
Cocinar a fuego lento.....	30
Au gratin, pizza, verduras, pan	30
Uso del aparato	30
Término del funcionamiento	31

Limpieza.....	31
Carcasa	31
Superficies interiores.....	31
Parrilla para el grill y bandeja de goteo	32
Almacenamiento	32
Datos técnicos	32
Eliminación	32
Significado del símbolo "Cubo de basura"	32

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo ponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

No deje jugar a los niños con las láminas de plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará el siguiente símbolo con carácter de aviso:



AVISO: ¡Superficie caliente!
¡Riesgo de quemaduras!

La temperatura de las superficies accesibles puede estar muy caliente durante y después del funcionamiento.

- Por lo tanto, toque el panel de control del aparato exclusivamente. ¡Use guantes ignífugos para horno al insertar o quitar los accesorios!
- No transporte ni levante el aparato durante el funcionamiento, espere a que los ventiladores lo hayan enfriado. Luego desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Haga funcionar el aparato siempre bajo supervisión. ¡El pan muy seco puede prenderse fuego dentro del aparato!
- ¡Coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor!
- ¡Mantenga la distancia suficiente (30 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.! No coloque nunca el aparato en el interior de un armario.
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- No cubra las aperturas de entrada y salida de aire para garantizar una circulación suficiente.
- No ponga nada encima del aparato.
- Asegúrese de que la comida no toque la resistencia.
- Nunca deje la herramienta de extracción en la rejilla de la parrilla, ya que se calentará mucho.
- Llene siempre la bandeja de goteo con agua para evitar que la grasa se prenda.

- La grasa y el aceite pueden prenderse si se usan incorrectamente. ¡En tal caso, apague las llamas con un paño húmedo!
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato durante su uso.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y/o conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso seguro de la unidad y comprendan los riesgos implícitos.

ATENCIÓN:

Este aparato no está destinado para ser sumergido en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

Uso para el que está destinado

Este aparato se ha diseñado para asar a la parrilla (barbacoa) y gratinar alimentos sólidos.

Se destina exclusivamente para esta finalidad y tan sólo puede ser utilizado conforme a ella.

Tan sólo puede utilizarse del modo descrito en las presentes instrucciones de funcionamiento.

Quizás no utilice el aparato para fines comerciales.

El uso para cualquier otro fin se considera inadecuado y toda aquella finalidad que no sea la prevista podrá conllevar daños personales y a la propiedad.

El fabricante no será responsable de daños causados por uso no previsto.

Desembalaje del aparato

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todo el material de embalaje tal como películas de plástico, material de relleno, abrazaderas de cables y embalaje de cartón.
3. Compruebe el contenido para ver si faltan piezas.
4. En el caso de que el contenido del paquete esté incompleto o si se aprecian daños, no ponga el aparato en funcionamiento. Devuélvalo inmediatamente al comerciante.

Indicación de los elementos de manejo/ Contenido en la entrega

- 1 Aberturas de salida de aire
- 2 Carcasa
- 3 Interruptor de encendido/apagado (I/O)
- 4 Selector / botón **START/STOP** (inicio/parada)
- 5 Botón **TEMP** (temperatura)
- 6 Botón **TIME** (tiempo)
- 7 Pantalla
- 8 Bandeja de goteo
- 9 Parrilla para el grill

No mostrada:

Herramienta de extracción

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, plana y resistente al calor.
- Preste atención de que ni el aparato ni el cable de corriente estén sobre superficies calientes o cercanas a fuentes de calor (p. ej.: fogones).

Consumo nominal

El equipo puede asumir una potencia de 1600 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm².
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

Conexión eléctrica

1. Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red de suministro que se va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.
2. Conecte el dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

Cambiar el aparato de encendido/apagado

El interruptor de encendido/apagado está ubicado en la parte posterior del aparato:

- O** = Apagado
- I** = Encendido

Al encender el aparato, sonará una señal acústica y el ventilador se encenderá durante unos tres segundos. Entonces, la pantalla mostrará "--" junto al botón **TEMP** y "□□□" al lado del botón **TIME**. Además, todas las luces indicadoras se iluminarán un momento.

Standby (Modo de espera)

NOTA:

El aparato está en modo de espera cuando está enchufado, el interruptor se encuentra en la posición **I** y la pantalla **no** está encendida.

- Si no se pulsa ningún botón durante unos 3 minutos aproximadamente, el aparato cambiará automáticamente al modo de espera.
- Puede salir del modo de espera presionando un botón o utilizando el selector.

Botones y controles del panel de control

- Los botones **TEMP** y **TIME** del dispositivo son táctiles. Toque suavemente los botones con un dedo para ejecutar la función. Cada vez que pulse un botón, se confirmará su elección con un pitido.
- El selector tiene dos funciones diferentes.

Giro:






- Selección de programas automáticos
- Cambio de temperatura o tiempo

Pulsación:

- Inicio y parada de los programas

Funciones automáticas

Use el selector para seleccionar un programa automático. La luz indicadora correspondiente indica el programa seleccionado.

Modo	Temperatura predeterminada en °C	Tiempo predeterminado en min.
 (Entrecot)	850	3
 (Carne asada)	850	5
 (Chuleta)	850	7
 (Filete)	800	4
 (Pollo)	850	4
REST (Cocinar a fuego lento)	300	5

NOTA:

- Estos se considerarán valores guía. El tiempo y la temperatura pueden variar dependiendo del tamaño y del peso, entre más tiempo y mayor temperatura o menor tiempo y temperatura.
- Puede cambiar la temperatura y el tiempo preestablecidos de los programas automáticos según lo desee. Sin embargo, esto no es posible con el programa "REST".
- Voltee la carne a la mitad del tiempo de cocción.

Cambiar la temperatura

Pulse el botón **TEMP**. La pantalla de la temperatura comenzará a parpadear cada 3 segundos. Durante este tiempo, use el selector para ajustar la temperatura.

Cambiar el tiempo

Pulse el botón **TIME**. La pantalla del tiempo comenzará a parpadear cada 3 segundos. Durante este tiempo, use el selector para ajustar el tiempo de cocción.

Iniciar el programa

Pulse el selector para iniciar el programa.

Antes del primer uso

- El elemento calefactor está cubierto por una capa protectora. Para quitarla, haga funcionar el aparato durante unos 10 minutos sin contenido.

i NOTA:

La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.

⚠ AVISO:

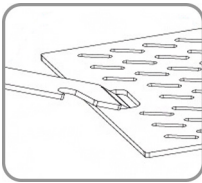
¡Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo!

- Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Limpie el interior del aparato y los accesorios antes de usarlos.

Uso de la herramienta de extracción

⚠ AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Todas las partes accesibles se calientan mucho mientras está en funcionamiento e incluso después de usar. ¡Use guantes para horno resistentes al fuego!



Preparación de carne

⚠ ATENCIÓN:

- Siempre sazone la carne **después** de asarla.
- **No** use adobos, ya que se quemará demasiado rápido.
- **No** cubra la carne con aceite, mantequilla o manteca de cerdo, ya que produciría demasiado humo.
- La carne es mejor cuando se ha cocinado al vacío previamente.
- La carne con mucha grasa es más jugosa.

Asar a la parrilla a temperaturas más altas

- Coloque la carne en una parrilla que **no se haya precalentado**. Para que la corteza se cocine de manera uniforme, coloque la carne en la zona marcada en la rejilla de la parrilla.
- Use la herramienta de extracción para colocar la rejilla en una de las ranuras superiores.
- Utilice solo las ranuras superiores para asar.
- Inserte siempre la bandeja de goteo. Deslice la bandeja de goteo bajo la ranura más baja.
- El tiempo de asado por lado no debe ser demasiado largo, ya que las altas temperaturas pueden hacer que la carne se queme.
- La carne oscura, menos lustrosa, se calienta más rápido que la carne blanca.
- La duración del asado depende del tipo, la antigüedad y el grosor de la carne.
- Vigile la carne todo el tiempo para evitar que se queme.
- Retire siempre la rejilla completamente cuando voltee la carne. Para evitar que los jugos de la carne se salgan, utilice pinzas en lugar de objetos afilados.

Cocinar a fuego lento

- Ajuste el programa "REST" y deje que la carne se cocine a baja temperatura. Para ello, coloque la rejilla de la parrilla en una de las ranuras inferiores.
- La temperatura del centro de los alimentos indicará cuándo están preparados. Recomendamos usar un termómetro para asado. Con él puede monitorizar la temperatura de la carne.

Au gratin, pizza, verduras, pan

Use para ello solamente la ranura más baja.

Uso del aparato

i NOTA:

- La cuenta atrás no comienza hasta que el aparato se haya precalentado a la temperatura establecida. Tenga en cuenta que la comida debe introducirse solo cuando se alcance la temperatura establecida.
- **Nota importante sobre la resistencia cerámica:** Durante el calentamiento, aparecerá una mancha oscura en el centro de la resistencia cerámica. Debido a su diseño, no pueden circular cables calefactores por esa parte. No es un defecto.

1. Ajuste el interruptor de encendido/apagado, ubicado en la parte posterior del aparato, en la posición **I**.
2. Use el selector para seleccionar un programa automático.

3. Inicie el programa pulsando el selector.

NOTA:

- El aparato mostrará la temperatura actual en la pantalla.
- Una vez que se haya alcanzado la temperatura establecida, sonará una alarma y comenzará la cuenta atrás.

4. Llene la bandeja de goteo con agua. Deslice la bandeja de goteo bajo la ranura más baja.
5. Preste atención a las marcas de la rejilla de la parrilla. Coloque la comida en el centro de la zona marcada de la parrilla.

NOTA:

Si la comida no se sitúa en la zona marcada, no estará colocada correctamente debajo de la resistencia y, por lo tanto, no se obtendrá un resultado perfecto.

6. Inserte la rejilla de la parrilla en una ranura con la herramienta de extracción.
7. Vigile el proceso de asado y, si es necesario, voltee los alimentos.

Término del funcionamiento

Hay dos opciones para detener el proceso:

- El aparato se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido el tiempo establecido.
- Pulse el selector para finalizar el programa.

Sonará una señal acústica para confirmar el final del programa.

ATENCIÓN:

Cuando termine el proceso, los ventiladores seguirán funcionando para enfriar el aparato. ¡No desconecte el aparato de la toma de corriente en ese momento!

AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

- ¡Tenga cuidado al quitar la rejilla de la parrilla!
- Deje que el aparato se enfríe antes de retirar la bandeja de goteo.

1. Retire la rejilla de la parrilla con la herramienta de extracción. ¡Coloque la rejilla de la parrilla sobre una superficie resistente al calor!
2. Retire la bandeja de goteo.
3. Ajuste el interruptor de encendido/apagado, ubicado en la parte posterior del aparato, en la posición **O**.

NOTA:

- La superficie de acero inoxidable de la parte frontal del aparato puede decolorarse debido a las altas temperaturas. Además, se pueden acumular salpicaduras de grasa.
- Limpie el aparato cuando se haya enfriado por completo. De esta manera, evitará que se quemen los residuos de grasa.

Limpieza

AVISO:

- Espere a que los ventiladores hayan enfriado el aparato. Antes de que limpie el equipo siempre lo apague y desconecte el enchufe.
- No sumerja el aparato en agua. Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.

ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

- **Limpie la parrilla después de cada uso!**

NOTA:

Si se deja que la parrilla funcione con el calor al máximo durante aproximadamente 15 minutos sin que se asen alimentos después, cualquier acumulación o depósito de grasa se quemará casi por completo.

Carcasa

Limpie la carcasa exclusivamente con una gamuza humedecida y un poco de lavavajillas.

Superficies interiores

1. Limpie bien la superficie con una solución jabonosa caliente.
2. Enjuague con agua y deje que la superficie se seque.

Parrilla para el grill y bandeja de goteo

- Limpie estas piezas en agua caliente con un poco de detergente. Para las manchas difíciles, también puede usar un cepillo de nailon.
- A continuación seque las piezas completamente.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje que los accesorios de sequen completamente.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

Datos técnicos

Modelo: EBG 3760
 Suministro de tensión: 230 V~, 50/60 Hz
 Consumo de energía: 1600 W
 Clase de protección: I
 Peso neto: aprox. 4,5 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando.....	3
Note generali	33
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio	34
Uso previsto	36
Disimballaggio dell'apparecchio	36
Elementi di comando/Nella fornitura.....	36
Note per l'uso	36
Ubicazione.....	36
Potenza allacciata.....	36
Collegamento elettrico	36
Accensione/spengimento del dispositivo.....	36
Standby (in attesa).....	36
Tasti e controlli del pannello di controllo	36
Funzioni automatiche	36
Cambiare la temperatura	37
Cambiare l'orario	37
Avvio del programma	37
Al primo utilizzo	37
Utilizzo dell'utensile di rimozione	37
Preparazione della carne.....	37
Cottura alla griglia a temperature più elevate.....	37
Cuocere a fuoco lento.....	38
Al gratin, pizza, verdure, pane	38
Utilizzo del dispositivo	38
Fine operazione	38

Pulizia	39
Alloggiamento	39
Superfici interne	39
Griglia per il grill e vaschetta di raccolta del grasso	39
Conservazione	39
Dati tecnici	39
Smaltimento	39
Significato del simbolo "Eliminazione"	39

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola di plastica. **Pericolo di soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto sono riportati il seguente simbolo con avvertenza:



AVVISO: Superficie calda! **Pericolo di ustioni!**

La temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta durante e dopo l'utilizzo.

- Pertanto, toccare l'apparecchio solo dal pannello di controllo. Utilizzare guanti da forno resistenti al fuoco per inserire o rimuovere gli accessori!
- Non trasportare o sollevare l'apparecchio durante il funzionamento, bensì attendere finché le ventole non hanno raffreddato l'apparecchio. Quindi scollegare la spina di alimentazione.
- Metti sempre in funzione l'apparecchio in supervisione. Il pane molto secco può provocare un incendio all'interno dell'apparecchio!
- Posiziona il dispositivo su una superficie resistente al calore!
- Mantieni una distanza sufficiente (30 cm) per oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende ecc.! Non mettere mai il dispositivo all'interno di un armadio!
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
- Non coprire le aperture per l'ingresso e l'uscita dell'aria, per assicurare una ventilazione sufficiente.
- Non posizionare nulla sopra al dispositivo.
- Assicurarsi che il cibo non entri mai in contatto con l'elemento riscaldante.
- Non lasciare mai l'utensile di rimozione nella griglia, altrimenti diventa molto caldo.

- Riempire sempre la vaschetta di raccolta del grasso con acqua per evitare che il grasso raccolto si infiammi.
- Grassi e oli possono infiammarsi se usati in modo improprio. In tal caso, spegnere le fiamme con un panno umido!
- Controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde dell'apparecchio quando l'apparecchio è in funzione.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio.
- Tenere apparecchio e relativo cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o conoscenza, se sono istruite o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprende i pericoli esistenti.

 **ATTENZIONE:**

Questo dispositivo non è deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Osservare le istruzioni incluse nel capitolo "Pulizia".

Usò previsto

Questo dispositivo è progettato per la grigliata (barbecue) e la cottura al forno di condimenti.

È destinato esclusivamente a questo scopo e deve essere utilizzato solo in maniera appropriata.

Deve essere utilizzato solo nella maniera descritta in queste istruzioni per l'uso.

È vietato utilizzare l'apparecchio per scopi commerciali.

L'utilizzo per scopi diversi è ritenuto improprio e non conforme allo scopo di destinazione e può determinare danni ai beni e lesioni alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da uso non conforme alla destinazione d'uso.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere il dispositivo dalla confezione.
2. Togliere tutto il materiale come pellicole di plastica, materiale di riempimento, fascette per cavi e cartone.
3. Controllare il contenuto per eventuali parti mancanti.
4. Nel caso in cui il contenuto dell'imballaggio sia incompleto o se i danni sono evidenti, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirla immediatamente al rivenditore.

Elementi di comando / Nella fornitura

1. Bocchette d'uscita dell'aria
2. Alloggiamento
3. Interruttore accensione / spegnimento (I/O)
4. Quadrante di controllo / tasto **START/STOP** (avvio/arresto)
5. Tasto **TEMP** (temperatura)
6. Tasto **TIME** (l'orario)
7. Schermo
8. Vaschetta di raccolta del grasso
9. Griglia per il grill

Senza illustrazione:

Strumento di rimozione

Note per l'uso

Ubicazione

- Regolare l'apparecchio su una superficie antiscivolo, livellata e termo-resistente.
- Assicurarsi che il dispositivo e i cavi principali non siano disposti su superfici calde o vicino fonti di calore (per esempio, fornelli, piastre elettriche).

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 1600 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

⚠ ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

Collegamento elettrico

1. Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione nominale corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
2. Collegare l'apparecchio ad una presa correttamente installata a terra.

Accensione / spegnimento del dispositivo

L'interruttore accensione / spegnimento si trova sul retro dell'apparecchio:

- = spento
- = acceso

All'accensione dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico e il ventilatore si accende per circa 3 secondi. Il display mostrerà " - - - " accanto al **TEMP** tasto e " □□□ " accanto al **TIME** tasto. Inoltre, tutti gli indicatori si accendono per qualche istante.

Standby (in attesa)

■ NOTA:

L'apparecchio è in modalità standby quando la spina di alimentazione è inserita, l'interruttore è impostato sulla posizione **I** e il display **non** è acceso.

- Se non viene premuto alcun pulsante per ca. 3 minuti, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby.
- È possibile uscire dalla modalità standby premendo un pulsante o utilizzando il quadrante di controllo.

Tasti e controlli del pannello di controllo

- I tasti presenti sull'apparecchio sono tasti touch. Toccare delicatamente i tasti **TEMP** e **TIME** con un dito per eseguire il funzionamento. Ogni volta che si preme un tasto, questo viene confermato da un segnale acustico.
- Il quadrante di controllo ha due diverse funzioni.

Selezionare:






- Selezione dei programmi automatici
- Cambiare la temperatura o il tempo

Premere:

- Avviare e fermare i programmi

Funzioni automatiche

Utilizzare il quadrante di controllo per selezionare un programma automatico. La spia luminosa corrispondente indica il programma selezionato.

Modalità	Temperatura pre-impostata in °C	Tempo di cottura pre-impostato in min.
 (Entrecôte)	850	3
 (Roast beef)	850	5
 (Bistecca con osso a "T")	850	7
 (Filetto)	800	4
 (Pollo)	850	4
REST (Stufare a fuoco lento)	300	5

i NOTA:

- La temperatura pre-impostata e il tempo di cottura pre-impostato sono considerati come valori di puro riferimento. A seconda delle dimensioni e del peso del prodotto da cuocere, il tempo di cottura e la temperatura possono essere più o meno lunghi e/o più o meno elevati.
- È possibile modificare a piacere la temperatura e l'ora dei programmi automatici preimpostati. Tuttavia, questo non è possibile con il "REST" programma.
- Girare la carne a metà cottura.

Cambiare la temperatura

Premere il **TEMP** tasto. Il display della temperatura inizia a lampeggiare per circa 3 secondi. Durante questo intervallo di tempo, utilizzare il quadrante di controllo per impostare la temperatura.

Cambiare l'orario

Premere il **TIME** tasto. Il display dell'ora inizierà a lampeggiare per circa 3 secondi. Durante questo intervallo di tempo, utilizzare il quadrante di controllo per impostare il tempo di cottura.

Avvio del programma

Premere il quadrante di controllo per avviare il programma.

Al primo utilizzo

- C'è uno strato protettivo sull'elemento termico. Per rimuoverlo, metti in funzione l'apparecchio per circa 10 minuti senza alcun contenuto.

i NOTA:

Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.

⚠ AVVISO:

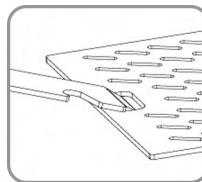
Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

- Togliere la spina dalla presa.
- Pulire l'interno dell'apparecchio e gli accessori prima dell'uso.

Utilizzo dell'utensile di rimozione

⚠ AVVISO: Pericolo di ustioni!

Tutte le parti accessibili diventeranno molto calde durante l'uso e in seguito. Assicurarsi di utilizzare guanti da forno ignifughi!



Preparazione della carne

⚠ ATTENZIONE:

- Condire sempre la carne **dopo** la cottura alla griglia.
- **Non** utilizzare marinare. Quest'ultime bruciano troppo velocemente.
- **Non** ricoprire la carne con olio, burro o strutto. Ciò produrrebbe troppo fumo.

- La carne è meglio quando viene cotta prima sottovuoto.
- La carne con molto grasso è più succosa.

Cottura alla griglia a temperature più elevate

- Porre la carne su una griglia **non preriscaldata**. Per ottenere una crosta uniformemente distribuita, posizionare la carne sulla zona contrassegnata della griglia.
- Utilizzare lo strumento di rimozione per posizionare la griglia in una delle scanalature superiori.
- Utilizzare solo le scanalature superiori per l'arrostimento.
- Inserire sempre la vaschetta di raccolta del grasso. Farlo scorrere sotto l'alloggiamento più basso.
- Il tempo di cottura per ogni lato non deve essere troppo lungo, poiché le alte temperature possono causare la bruciatura della carne.
- La carne scura e meno riflettente si riscalda più velocemente della carne bianca.
- La durata della cottura alla griglia dipende dal tipo, dall'età e dallo spessore della carne.
- Tenere d'occhio la carne per tutto il tempo per evitare che si bruci.
- Togliere sempre completamente la griglia quando si gira la carne. Per evitare fuoriuscite dei succhi di cottura, utilizzare pinze piuttosto che oggetti appuntiti.

Cuocere a fuoco lento

- Impostare il "REST" programma e far stufare la carne a bassa temperatura. A tale scopo, inserire la griglia in una delle scanalature inferiori.
- La temperatura al centro degli alimenti indica quando sono pronti. Si consiglia di utilizzare un termometro per alimenti con cui controllare la temperatura della carne.

Al gratin, pizza, verdure, pane

Utilizzare a questo scopo solamente l'alloggiamento più basso.

Utilizzo del dispositivo

NOTA:

- Il conteggio del tempo alla rovescia non si avvia finché l'apparecchio non è stato preriscaldato alla temperatura impostata. Si osservi che l'alimento deve essere inserito solo al raggiungimento della temperatura impostata.
- **Avvertenza importante sull'elemento riscaldante in ceramica:**
Durante il riscaldamento, la resistenza in ceramica mostra una macchia scura visibile al centro. Grazie al suo design, in questo punto non è possibile far passare i conduttori del riscaldamento. Questo non è un'imperfezione.

1. Portare l'interruttore accensione/spengimento, situato sul retro dell'apparecchio, in posizione **I**.
2. Utilizzare il quadrante di controllo per selezionare un programma automatico.
3. Avviare il programma premendo il quadrante di controllo.

NOTA:

- L'apparecchio visualizza la temperatura attuale sul display.
 - Una volta raggiunta la temperatura impostata, suona un allarme e inizia il conteggio del tempo alla rovescia.
4. Riempire con acqua la vaschetta di raccolta del grasso. Farlo scorrere sotto l'alloggiamento più basso.

5. Prestare attenzione ai simboli sulla griglia. Collocare il cibo al centro dell'area contrassegnata della griglia.

NOTA:

Quando il cibo non è posizionato nell'area contrassegnata, non è posizionato in modo ottimale al di sotto dell'elemento riscaldante. In questo modo non si può ottenere un risultato perfetto.

6. Inserire la griglia in una fessura con utensile per la rimozione.
7. Osservare il processo di cottura alla griglia e, se necessario, girare il cibo.

Fine operazione

Ci sono due opzioni per fermare il funzionamento:

- L'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.
- Premere il quadrante di controllo per terminare il programma.

Un segnale acustico confermerà la fine del programma.

ATTENZIONE:

Al termine del funzionamento, i ventilatori continuano a funzionare per raffreddare l'apparecchio. Durante questa fase non scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica!

AVVISO: Pericolo di ustioni!

- Fare attenzione quando si rimuove la griglia!
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere la vaschetta di raccolta del grasso.

1. Rimuovere la griglia utilizzando l'utensile di rimozione. Posizionare la griglia solo su una superficie resistente al calore!
2. Rimuovere la vaschetta di raccolta del grasso.
3. Portare l'interruttore accensione/spengimento, situato sul retro dell'apparecchio, in posizione **O**.

NOTA:

- La superficie in acciaio inox della parte anteriore dell'apparecchio può scolorirsi a causa delle temperature elevate. Inoltre, possono accumularsi schizzi di grasso.
- Pulire immediatamente l'apparecchio dopo che si è raffreddato. In questo modo si evita la "combustione" dei residui di grasso.

Pulizia

AVVISO:

- Attendere finché le ventole non hanno raffreddato l'apparecchio. Spegnerne sempre l'apparecchio prima della pulizia e staccare la spina.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Così facendo si può incorrere in shock elettrico o incendio.

ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
 - Non usare detergenti forti o abrasivi.
- **Pulisci il barbecue dopo ogni utilizzo!**

NOTA:

Se la griglia viene lasciata in funzione a fuoco massimo per circa 15 minuti senza grigliare cibo durante il funzionamento, gli eventuali accumuli / depositi di grasso saranno quasi completamente bruciati.

Allaggiamento

Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido.

Superfici interne

1. Pulisci la superficie accuratamente con bolle di sapone altamente concentrate.
2. Strofina con acqua e lasciare asciugare la superficie.

Griglia per il grill e vaschetta di raccolta del grasso

- Pulire queste parti in acqua calda aggiungendo del detersivo. Per la macchie ostinate è possibile utilizzare anche una spazzola di nylon.
- Asciugare poi bene le parti.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come indicato. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimettere sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Dati tecnici

Modello:.....EBG 3760
Alimentazione rete:..... 230 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia:..... 1600 W
Classe di protezione:..... I
Peso netto:.....ca. 4,5 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.



NOTE:

This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components.....	3
General Notes.....	40
Special Safety Precautions for this Appliance.....	41
Intended Use	42
Unpacking the Appliance.....	42
Overview of the Components /Scope of Delivery	43
Notes for Use.....	43
Location.....	43
Connected Wattage	43
Electric Connection	43
Switching the Appliance On/ Off	43
Standby (Standby Mode).....	43
Buttons and Controls on the Control Panel	43
Auto Functions	43
Changing the Temperature	43
Changing the Time.....	44
Starting the Program.....	44
Before Initial Use	44
Using the Removal Tool	44
Meat Preparation.....	44
Grilling at Higher Temperatures	44
Simmering	44
Au Gratin, Pizza, Vegetables, Bread	44
Using the Appliance	44
End of Operation.....	45

Cleaning.....	45
Housing.....	45
Inner Surfaces.....	45
Grill Rack and Grease Drip Tray.....	45
Storage.....	46
Technical Data.....	46
Disposal	46
Meaning of the "Dustbin" Symbol	46

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not allow small children to play with the plastic foil.
There is a danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance

You will find the following symbol with warning character on the appliance:



WARNING: Hot Surface! **Danger of Burns!**

The temperature of accessible surfaces can be very hot during and after operation.

- Therefore, only touch the appliance at the control panel. Use fireproof oven gloves when inserting or removing accessories!
- Do not carry or lift the appliance during operation, but wait until the fans have cooled down the appliance. Then disconnect the mains plug.
- Always operate the appliance under supervision. Very dry bread can catch fire inside the appliance!
- Place the appliance on a heat resistant surface!
- Keep sufficient distance (30 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.! Never place the appliance inside a cabinet!
- Due to rising heat and vapours do not place the appliance under wall cupboards.
- Do not cover the air inlet and air outlet openings, in order to ensure sufficient air circulation.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Make sure the food never comes into contact with the heating element.
- Never leave the removal tool in the grill grate, otherwise it will become very hot.
- Always fill the grease drip tray with water to avoid the collected grease being ignited.

- Fats and oils may ignite if used improperly. In such a case, smother the flames with a damp cloth!
- Ensure that the mains cord does not touch hot parts of the appliance during operation.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children may not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and /or knowledge, if they are supervised or have been instructed concerning safe use of the appliance and understand the hazards involved.

CAUTION:

This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “Cleaning”.

Intended Use

This appliance is intended for grilling (barbecues) and baking toppings of solid foods.

It is exclusively intended for this purpose and may be only used appropriately.

It may only be used in the manner described in these operating instructions.

You may not use the appliance for commercial purposes.

Use for any other purpose is considered improper and not for the intended purpose and can result in damage to property and personal injury.

The manufacturer shall not be liable for damages caused by not intended use.

42

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material such as plastic films, filler material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the content for any missing parts.
4. In the event that the packaging content should be incomplete or if damages are noticeable, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Air outlet openings
- 2 Housing
- 3 On/off switch (I/O)
- 4 Control dial / **START/STOP** button (start/stop)
- 5 **TEMP** button (temperature)
- 6 **TIME** button (time)
- 7 Display
- 8 Grease drip tray
- 9 Grill rack

No illustration:

Removal tool

Notes for Use

Location

- Set the appliance onto a non-slip, level, and heat-resistant surface.
- Take care that the appliance and the mains cable never are placed onto hot surfaces or near heat sources (e. g. range, hob).

Connected Wattage

The total power consumption of this appliance can be up to 1600W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

CAUTION: Overload!

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this appliance is too powerful.



Electric Connection

1. Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.
2. Connect the appliance to a properly installed earthed socket.

Switching the Appliance On/Off

The on/off switch is located at the back of the appliance:

- O** = turned off
- I** = turned on

When turning on the appliance, a signal will sound and the fan will turn on for about 3 seconds. The display will then show "--" next to the **TEMP** button and " 

" next to the **TIME** button. In addition, all the indicator lights light up briefly.

Standby (Standby Mode)

NOTE:

The appliance is in standby mode when the power plug is plugged in, the switch is set to the **I** position and the display is not on.

- If no button is pressed for approx. 3 minutes, the appliance will automatically switch into standby mode.
- You may exit standby mode by either pressing a button or by using the control dial.

Buttons and Controls on the Control Panel

- The **TEMP** and **TIME** buttons on the appliance are touch keys. Gently touch the buttons with a finger to execute the function. Whenever a button is pressed, it will be confirmed by a beep sound.
- The control dial has two different functions:

Turning:






- Selection of the automatic programs
- Change of temperature or time

Pressing:

- Starting and stopping the programs

Auto Functions

Use the control dial to select an automatic program. The corresponding indicator light indicates the selected program.

Mode	Pre-set temperature in °C	Pre-set time in min.
 (Entrecôte)	850	3
 (Roast beef)	850	5
 (T-Bone)	850	7
 (Fillet)	800	4
 (Chicken)	850	4
REST (Simmering)	300	5

NOTE:

- These shall be considered as guide values. Depending on the size and weight, the time and temperature may be longer and higher or shorter and lower.
- You may change the pre-set temperature and time of the automatic programs as desired. However, this is not possible with the "REST" program.
- Turn the meat over halfway through the cooking time.

Changing the Temperature

Press the **TEMP** button. The temperature display will start flashing for about 3 seconds. During this time, use the control dial to set the temperature.

Changing the Time

Press the **TIME** button. The time display will start flashing for about 3 seconds. During this time, use the control dial to set the cooking time.

Starting the Program

Press the control dial to start the program.

Before Initial Use

- There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for about 10 minutes without any contents.

i NOTE:

Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

⚠ WARNING:

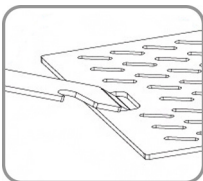
Allow the appliance to cool down before you clean it!

- Disconnect the mains plug from the wall socket.
- Wipe the inside of the appliance and clean the accessories before using it.

Using the Removal Tool

⚠ WARNING: Danger of Burns!

All accessible parts will become very hot during use as well as thereafter. Use fire-proof oven mitts!



Meat Preparation

⚠ CAUTION:

- Always season the meat **after** grilling.
- Do **not** use marinades. These burn too quickly.
- Do **not** coat the meat with oil, butter or lard. This would produce too much smoke.
- The meat is best when it is cooked sous-vide beforehand.
- Meat with a lot of fat is juicier.

Grilling at Higher Temperatures

- Lay the meat on a grille which **has not been pre-heated**. For a uniformly distributed crust, place the meat on the marked area of the grill grate.
- Use the removal tool to place the grille in one of the upper slots.
- Only use the upper slots for roasting.

- Always insert the grease drip tray. Slide this in under the lowest slot.
- Grilling time per side should not be too long, as the high temperatures may cause the meat to burn.
- Dark, less reflective meat heats faster than white meat.
- Grilling duration depends on the type, age and thickness of the meat.
- Keep an eye on the meat the whole time to avoid burning.
- Always remove the grille completely when turning the meat. To avoid flowing out of cooked juices, use tongs rather than sharp objects.

Simmering

- Set the "REST" program and allow the meat to simmer at a low temperature. To do this, slide the grill grate into one of the lower slots.
- The core temperature of the food will indicate when it is done. We recommend the use of a roasting thermometer. The core temperature of the meat can be monitored with it.

Au Gratin, Pizza, Vegetables, Bread

Use only the lowest slot for this.

Using the Appliance

i NOTE:

- The countdown does not start until the appliance has been pre-heated to the set temperature. Note that the food should be inserted only when the set temperature is reached.
- **Important note about the ceramic heating element:** During heating operation, the ceramic heating element shows a visible dark spot in the centre. Due to its design, no heating wires can be routed at this spot. This is not a defect.

1. Set the on/off switch, located at the back of the appliance, into position **I**.
2. Use the control dial to select an automatic program.
3. Start the program by pressing the control dial.

i NOTE:

- The appliance shows the current temperature in the display.
 - Once the set temperature has been reached, an alarm sounds and the countdown starts.
4. Fill the grease drip tray with water. Slide this in under the lowest slot.

5. Pay attention to the markings on the grill grate. Place the food in the centre of the marked area of the grill grate.

i NOTE:

When the food is not placed in the marked area, it is not optimally located beneath the heating element. Thus, no perfect result can be achieved.

6. Insert the grill grate into a slot using the removal tool.
7. Observe the grilling process and, if necessary, turn the food around.

End of Operation

There are two options to stop the operation:

- The appliance will turn off automatically after the set time has elapsed.
- You press the control dial to end the program.

A signal will sound to confirm the end of the program.

⚠ CAUTION:

After the end of operation, the fans keep running to cool down the appliance. Do not disconnect the appliance from the mains during this period!

⚠ WARNING: Danger of Burns!

- Be careful when removing the grill grate!
- Allow the appliance to cool down before removing the grease drip tray.

1. Remove the grill grate by using the removal tool. Put the grill grate only on a heat-resistant surface!
2. Remove the grease drip tray.
3. Set the on/off switch, located at the back of the appliance, into position **O**.

i NOTE:

- The stainless steel surface of the front of the appliance can become discoloured due to the high temperatures. In addition, splashes of fat may accumulate.
- Promptly clean the appliance after it has cooled down. This way you avoid "burning" in of this grease residue.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Wait until the fans have cooled down the appliance. Always turn the appliance off before cleaning it and remove the mains plug.
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

- **Clean the barbecue after each use!**

i NOTE:

If the grill is left to burn on maximum heat for around 15 minutes without food to be grilled after operation, any accumulations / deposits of grease will be almost completely burned away.

Inner Surfaces

1. Clean the surface thoroughly with highly concentrated, hot soap suds.
2. Wipe off with water and leave the surface to dry.

Grill Rack and Grease Drip Tray

- Clean these parts in hot water by adding some washing-up detergent. For stubborn stains, you can also use a nylon brush.
- Then dry the parts well.

Housing

Clean the housing only with a damp cloth and a squirt of detergent.

Storage

- Clean the appliance as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the appliance in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the appliance at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Technical Data

Model:..... EBG 3760
Power supply:..... 230 V~, 50/60 Hz
Power consumption: 1600 W
Protection class: I
Net weight: approx. 4.5 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Ogólne uwagi	47
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia	48
Przeznaczenie	50
Rozpakowanie urządzenia	50
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	50
Wskazówki dotyczące użytkowania	50
Lokalizacja	50
Moc przyłączeniowa	50
Połączenie elektryczne	50
Włączanie / wyłączanie urządzenia	50
Standby (Tryb oczekiwania)	50
Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania	50
Funkcje automatyczne	51
Zmiana temperatury	51
Zmiana czasu	51
Uruchamianie programu	51
Przed pierwszym użyciem	51
Używanie za pomocą narzędzia do wyjmowania	51
Przygotowywanie mięs	51
Grillowanie w wysokich temperaturach	51
Duszenie	52
Au gratin, pizza, warzywa, chleb	52
Korzystanie z urządzenia	52
Zakończenie działania	52

Czyszczenie	53
Obudowa	53
Wewnętrzne powierzchnie	53
Stojak na grill i tacka na ociekający tłuszcz	53
Przechowywanie	53
Dane techniczne	53
Warunki gwarancji	53
Usuwanie	54
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	54

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

Podczas pracy urządzenia i zaraz po jego wyłączeniu temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

- Można zatem dotykać wyłącznie panelu kontrolnego urządzenia. Do wyjmowania i wkładania akcesoriów należy używać ognioodpornych rękawic kuchennych!
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania; zaczekać, aż wentylatory schłodzą urządzenie. Następnie odłączyć wtyczkę zasilania.
- Zawsze obsługiwać urządzenie pod nadzorem. Bardzo suchy chleb może zapalić się wewnątrz urządzenia!
- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej!
- Utrzymać odpowiednią odległość (30 cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.! Urządzenia nie należy nigdy instalować w szafce!
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Nie zakrywać wlotu powietrza i otworów wylotowych powietrza w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- Nie umieszczać niczego na urządzeniu.
- Należy upewnić się, że jedzenie nie styka się z elementem grzejnym.
- Nigdy nie należy pozostawiać narzędzia do wyjmowania na ruszcie, ponieważ może się ono w ten sposób bardzo nagrzać.
- Należy każdorazowo napełniać tackę ociekową wodą, aby zapobiec podpaleniu nagromadzonego tłuszczu.

- W przypadku nieprawidłowego użytkowania może dojść do zapalenia się tłuszczu i oleju. W takim przypadku należy zdławić płomień wilgotną szmatką!
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać grać tym urządzeniem.
- To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej czy umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy, lecz pod nadzorem lub gdy zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i gdy rozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania.

 **UWAGA:**

Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Przestrzegać instrukcji załączonej w rozdziale „Czyszczenie”.

Przeznaczenie

To urządzenie służy do grillowania (barbecue) i pieczenia składników pokarmów stałych.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do tego celu i powinno być wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

Może ono być eksploatowane jedynie w sposób, jaki został opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Urządzenia nie można wykorzystywać w celach komercyjnych.

Stosowanie do innych zastosowań jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i nieprawidłowe i może prowadzić do uszkodzenia mienia i obrażeń ciała.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia spowodowane użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe takie, jak folie z tworzyw sztucznych, materiał wypełniający, opaski zaciskowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź zawartość pod kątem brakujących części.
4. W razie, gdy zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona nie wolno korzystać z urządzenia. Należy zwrócić je bezzwłocznie do sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

1. Otwory wylotowe powietrza
2. Obudowa
3. Przełącznik wł/wył (I/O)
4. Pokrętko / przycisk **START/STOP**
5. Przycisk **TEMP** (temperatura)
6. Przycisk **TIME** (czas)
7. Wyświetlacz
8. Tacka na ociekający tłuszcz
9. Stojak na grill

Niewidoczny:

Narzędzie do wyjmowania

Wskazówki dotyczące użytkowania

Localizacja

- Urządzenie należy ustawić na przeciwpoślizgowej, równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1600 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

⚠ UWAGA: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Połączenie elektryczne

1. Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
2. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uziemionego gniazdka sieciowego.

Włączanie / wyłączanie urządzenia

Przełącznik wł/wył znajduje się z tyłu urządzenia:

O = wyłączone

I = włączone

W momencie włączania urządzenia da się słyszeć sygnał dźwiękowy, a wentylator włączy się na około 3 sekundy. Następnie na wyświetlaczu pojawi się „- - -” obok przycisku **TEMP** a „□□□□” obok przycisku **TIME**. W dodatku na chwilę zaświecą się wszystkie kontrolki.

Standby (Tryb oczekiwania)

ⓘ WSKAZÓWKA:

Urządzenie jest w trybie czuwania, gdy wtyczka jest podłączona, przełącznik znajduje się w pozycji **I**, a na wyświetlaczu widoczne jest **nie** włączone.

- Jeśli przez ok. 3 minuty nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie przełączy się automatycznie w tryb czuwania.
- Można wyjść z trybu czuwania wciskając przycisk lub za pomocą pokrętki sterującego.

Przyciski i elementy sterujące na panelu sterowania

- Przyciski **TEMP** i **TIME** na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję. Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Pokrętko sterujące posiada dwie, różne funkcje.

Obrotanie:





- Wybór programów automatycznych
- Zmiana temperatury lub czasu

Naciśnięcie:

- Uruchamianie i zatrzymywanie programów

Funkcje automatyczne

Tego przycisku używa się do wyboru programu automatycznego. Odpowiednia lampka kontrolna wskazuje wybrany program.

Tryb	Wstępne ustawienie temperatury w °C	Wstępne ustawienie czasu w min.
 (Antrykot)	850	3
 (Pieczeń wołowa)	850	5
 (Stek)	850	7
 (Filet)	800	4
 (Kurczak)	850	4
REST (Dalsze gotowanie)	300	5

WSKAZÓWKA:

- Należy je traktować jako wartości orientacyjne. W zależności od wielkości i wagi, czas i temperatura mogą być dłuższe i wyższe lub krótsze i niższe.
- W każdym momencie można zmienić wcześniej zaprogramowaną temperaturę i czas programu automatycznego. Jednak nie jest to możliwe w przypadku programu „REST”.
- W połowie czasu gotowania należy obrócić mięso.

Zmiana temperatury

Nacisnąć przycisk **TEMP**. Wyświetlona temperatura będzie migać przez około 3 sekundy. W tym czasie należy ustawić temperaturę za pomocą pokrętki sterującego.

Zmiana czasu

Nacisnąć przycisk **TIME**. Wyświetlony czas będzie migać przez około 3 sekundy. W tym czasie należy ustawić czas za pomocą pokrętki sterującego.

Uruchamianie programu

Nacisnąć pokrętkę sterującą aby uruchomić program.

Przed pierwszym użyciem

- Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy włączyć urządzenie na około 10 minut bez jakiegokolwiek zawartości.

WSKAZÓWKA:

Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spaleniowy jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.

OSTRZEŻENIE:

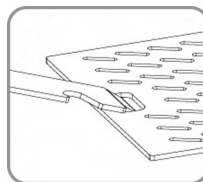
Przed czyszczeniem, pozwól urządzeniu ostygnąć!

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed użyciem należy przetrzeć wnętrze urządzenia i umyć akcesoria.

Używanie za pomocą narzędzia do wyjmowania

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

Wszystkie dostępne części staną się bardzo gorące w trakcie użytkowania, a także po nim. Należy używać rękawic do piekarnika!



Przygotowywanie mięs

UWAGA:

- Zawsze doprawiać mięso **po** grillowaniu.
- Nie** korzystać z marynat, ponieważ wypalą się zbyt szybko.
- Nie** polewać mięsa olejem, masłem lub smalcem. Utworzyłyby to zbyt wiele dymu.
- Mięso będzie smakować najlepiej, jeśli najpierw zostanie przyrządzone metodą sous-vide.
- Mięso z dużą zawartością tłuszczu będzie bardziej soczyste.

Grillowanie w wysokich temperaturach

- Umieścić mięso na grillu, gdy **nie będzie on jeszcze nagrzany**. W celu uzyskania jednolitej chrupkości, należy umieścić mięso w zaznaczonym obszarze rusztu.
- Za pomocą narzędzia do wyjmowania umieścić grill w jednym z wyższych otworów.
- Do pieczenia należy używać jedynie wyższych otworów.
- Zawsze wkładać tackę ociekową. Wsunąć ją pod w dolne otwory.
- Czas grillowania każdej ze stron nie powinien być zbyt długi, ponieważ wysoka temperatura może doprowadzić do przypalenia mięsa.
- Ciemne mięso lepiej przewodzi ciepło i nagrzewa się szybciej niż mięso białe.
- Czas grillowania zależy od rodzaju, świeżości i grubości mięsa.
- Przez cały czas należy mieć oko na mięso, celem uniknięcia przypalenia.
- Zawsze należy całkowicie wysunąć grill w celu obrócenia mięsa. Aby uniknąć wypływanu soków, należy korzystać ze szczypec, a nie z żadnych ostrych przedmiotów.

Duszenie

- Ustaw program „REST” i pozwól, by mięso powoli dusiło się w niskiej temperaturze. W tym celu należy wsunąć ruszt grilla w dolne otwory.
- Temperatura wewnątrz produktu wskazuje, kiedy jest on gotowy. Zalecane jest korzystanie z termometru do pieczenia. Przy jego użyciu można sprawdzać temperaturę wewnątrz mięsa.

Au gratin, pizza, warzywa, chleb

Użyć w tym celu tylko najniżej położonych otworów.

Korzystanie z urządzenia

WSKAZÓWKA:

- Odliczanie nie rozpocznie się, dopóki urządzenie nie zostanie nagrzane do wymaganej temperatury. Należy pamiętać o tym, że jedzenie można włożyć, dopiero gdy zamierzona temperatura zostanie osiągnięta.
- **Ważne aby nie dotykać ceramicznych płytek grzejnych:**
W trakcie nagrzewania, ceramiczne elementy grzewcze pokazują widocznie zaciemnione miejsce w centrum. Ze względu na konstrukcję, żadne przewody nie mogą zostać tędy poprowadzone. Nie oznacza to wadliwego działania urządzenia.

1. Nastaw przełącznik wł/wył zlokalizowany z tyłu urządzenia w pozycji **I**.
2. Tego przycisku używa się do wyboru programu automatycznego.
3. Uruchoμίć program naciskając pokrętkę sterującą.

WSKAZÓWKA:

- Urządzenie pokazuje aktualną temperaturę na wyświetlaczu.
- Po uzyskaniu ustawionej temperatury, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i odliczanie się rozpocznie.

4. Napełnić wodą tackę ociekową. Następnie wsunąć pod w dolne otwory.
5. Zwrócić uwagę na oznaczenia na ruszcie grilla. Umieścić jedzenie w centralnej części zaznaczonego obszaru rusztu grilla.

WSKAZÓWKA:

Jeśli jedzenie nie zostanie umieszczone w zaznaczonym obszarze, nie będzie ono ulokowane bezpośrednio pod elementem grzewczym. Osiągnięcie idealnego rezultatu nie będzie wtedy możliwe.

6. Wsunąć ruszt grilla w dolne otwory za pomocą narzędzia do wyjmowania.
7. Obserwować proces grillowania i jeśli to konieczne, obrócić jedzenie.

Zakończenie działania

Urządzenie można włączyć na dwa sposoby:

- Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
- Można nacisnąć pokrętkę sterującą, aby zakończyć program.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wskazuje na koniec programu.

UWAGA:

Po zakończeniu procedury, wentylatory będą kontynuować pracę, aby schłodzić urządzenie. W tym czasie nie wolno odłączać urządzenia od zasilania sieciowego!

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

- W trakcie wyjmowania rusztu grilla konieczne jest zachowanie ostrożności!
 - Poczekać aż urządzenie się ochłodzi przed wyjęciem tacki ociekowej.
1. Usunąć tackę ociekową za pomocą narzędzia do wyjmowania. Ruszt grilla można stawiać tylko na termoodpornej powierzchni.
 2. Wyjąć tackę na ociekający tłuszcz.
 3. Nastaw przełącznik wł/wył zlokalizowany z tyłu urządzenia w pozycji **O**.

WSKAZÓWKA:

- Powierzchnia ze stali nierdzewnej z przodu urządzenia może zmienić kolor ze względu na wysokie temperatury. Ponadto, może dojść do nagromadzenia się rozchłapanego tłuszczu.
- Po całkowitym ostygnięciu urządzenia należy je dokładnie wyczyścić. W ten sposób można uniknąć „przypalenia” pozostałości tłuszczu.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Przed czyszczeniem wyłączaj zawsze urządzenie i wyciągaj wtyczkę sieciową.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
 - Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Grill należy czyścić po każdym użyciu!

WSKAZÓWKA:

Jeśli po zakończeniu gotowania, grill pozostanie włączony w maksymalnej temperaturze przez ok 15 minut bez jedzenia, wszelki zgromadzony tłuszcz wypali się prawie kompletnie.

Obudowa

Obudowę silnika czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości środka do mycia naczyń.

Wewnętrzne powierzchnie

1. Obudowę urządzenia należy dokładnie wyczyścić mocnym koncentratem wody i środka myjącego.
2. Przetrzeć obudowę wodą na następnie pozostawić powierzchnię do wyschnięcia.

Stojak na grill i tacka na ociekający tłuszcz

- Wyczyścić te części w gorącej wodzie poprzez dodanie trochę detergentu do mycia naczyń. Uporczywe plamy można czyścić nylonową szczotką.
- Następnie osuszyć dobrze części.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:.....EBG 3760
Napięcie zasilające: 230 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: 1600 W
Stopień ochrony: I
Masa netto:ok. 4,5 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
 CTC Clatronic Sp. z o.o
 Ul. Brzeska 1
 45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do здаwania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	55
Speciális biztonsági előírások	
a készülékre vonatkozóan	56
Rendeltetés szerű használat	57
A készülék kicsomagolása	57
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek	58
Megjegyzések használatra.....	58
A készülék elhelyezése.....	58
Csatlakoztatási érték.....	58
Elektromos csatlakozás	58
A készülék be- / kikapcsolása.....	58
Standby (Készenlét).....	58
Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpulton	58
Automatikus funkciók.....	58
Hőmérséklet módosítása	58
Az idő módosítása.....	59
A program elindítása	59
Első használat előtt.....	59
A kihűzőeszköz használatára.....	59
Hús elkészítése.....	59
Grillezés magasabb hőmérsékleteken	59
Párolás	59
Au gratin, pizza, zöldség, kenyér.....	59
A készülék használatára.....	59
A használat befejezése	60

Tisztítás	60
Ház	60
Belső felületek.....	60
Grillrács és zsírcsepegtető tálca	60
Tárolás	60
Műszaki adatok	61
Selejtezés.....	61
A „kuka” piktogram jelentése.....	61

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fülldadás veszélye állhat fenn!

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólum jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülések veszélye!

Használat közben és után a hozzáférhető felületek nagyon forrók lehetnek.

- Ezért a készüléket csak a kezelőpanelnél érintse meg. A tartozékok beillesztésekor vagy eltávolításakor használjon tűzálló edényfogó kesztyűt!
- Üzem közben ne hordozza és ne emelje meg a készüléket, hanem várjon, amíg a ventilátorok lehűtik azt. Ezután húzza ki a tápkábelt.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket. A nagyon száraz kenyér lángra kaphat a készüléken belül!
- A készüléket hőálló felszínre helyezze!
- Hagyjon megfelelő távolságot (30 cm) a gyúlékony anyagoktól, mint például bútorok, függönyök, stb.! Soha ne helyezze a készüléket egy szekrény belsejébe!
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- A megfelelő légkeverés érdekében ne fedje le a levegő bevezetés és kivezetés nyílásait.
- Ne helyezzen semmit a készülékre.
- Biztosítsa, hogy az étel soha ne érintkezhessen a fűtőelemekkel.
- Soha ne hagyja a kihúzóeszközt a grillrácsra, különben az túlságosan felmelegszik.
- Mindig töltsen fel a zsírcsepegtető tálcát vízzel, hogy elkerülje az összegyűjtött zsír begyulladását.

- A zsírok és olajok meggyulladhatnak, ha nem megfelelően kezelik őket. Ilyen esetben fojtsa le a lángokat nedves ruhával!
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel a működés során ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülékek alkalmasak csökkent fizikai képességekkel rendelkező személyek általi használatra, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és/vagy tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

VIGYÁZAT:

A készüléket tilos vízbe meríteni a tisztításhoz.

Tartsa be a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék szilárd ételfeltétek grillezésére (roston sütésére) és sütésére szolgál.

Kizárólag erre a célra készült, és csak ennek megfelelően használható.

Csak a jelen használati útmutatóban leírt módon szabad használni.

Kereskedelmi célokra nem használhatja.

A készülék bármely más célú felhasználása rendeltetésellenesnek minősül, és kárt vagy személyi sérülést okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból fakadó sérülésekért.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a tartalmat bármilyen hiányzó alkatrész tekintetében.
4. Abban az esetben, ha a csomag tartalma hiányos vagy sérülések fedezhetők fel, ne működtesse a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőhöz.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

- 1 Léghemeneti nyílások
- 2 Ház
- 3 Be/ki kapcsoló (I/O)
- 4 Vezérlőtárcsa / **START/STOP** gomb (indító/leállító)
- 5 **TEMP** gomb (hőmérséklet)
- 6 **TIME** gomb (idő)
- 7 Kijelző
- 8 Zsírcsepegető tálca
- 9 Grillrács

Nincs illusztráció:

Kihúzóeszköz

Megjegyzések használatra

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló munkafelületre.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék és a hálózati kábel ne legyen forró felületekre vagy hőforrások közelébe helyezve (pl. tűzhely, főzőlap).

Csatlakoztatási érték

A készülék 1600 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.



VIGYÁZAT: Túlterhelés!

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

Elektromos csatlakozás

1. Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.
2. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz.

A készülék be-/kikapcsolása

A be/ki kapcsoló a készülék hátuljánál található:

O = kikapcsolt állapot

I = bekapcsolt állapot

A készülék bekapcsolásakor egy hangjelzés lesz hallható és a ventilátor kb. 3 mp után bekapcsol. A kijelzőn „- - -” jelenik meg a **TEMP** gomb mellett, és „□□□” a **TIME** gomb mellett. Ezenkívül minden jelzőlámpa röviden felvilan.

Standby (Készenlét)



MEGJEGYZÉS:

A készülék készenléti állapotban van, ha a csatlakozódugasz csatlakoztatva van, a kapcsoló **I** pozícióban van, és a kijelző **nincs** bekapcsolva.

- Ha kb. 3 percen keresztül nem nyomnak meg egyetlen gombot sem, a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol.
- Úgy tud kilépni a készenléti állapotból, ha vagy megnyom egy gombot, vagy a vezérlőtárcsát használja.

Gombok és vezérlőeszközök a kezelőpultban

- A készüléken található **TEMP** és **TIME** gombok érintőgombok. Az ujjával óvatosan érintse meg a gombokat az adott funkció végrehajtásához. A gombnyomásokat egy hangjelzés nyugtatja.
- A vezérlőtárcsának két különböző funkciója van.

Elforgatás:

- Automatikus programok kiválasztása
- A hőmérséklet vagy az idő változtatása

Megnyomás:

- A programok elindítása vagy leállítása

Automatikus funkciók

Használja a vezérlőtárcsát egy automatikus program kiválasztásához. A megfelelő jelzőlámpa mutatja a kiválasztott funkciót.

Üzemmód	Előre beállított hőmérséklet °C-ban	Előre beállított idő percben
(Rostélyos)	850	3
(Marhasült)	850	5
(Steak)	850	7
(Filé)	800	4
(Csirke)	850	4
REST (Párolás)	300	5



MEGJEGYZÉS:

- Ezek csak irányadó értékeknek tekintendők. A méret és a súly függvényében hosszabb vagy rövidebb időre, illetve magasabb vagy alacsonyabb hőmérsékletre lehet szükség.
- Az automatikus programok előbeállítási hőmérsékletét és idejét tetszés szerint változtathatja. Habár ez a „REST” program esetén nem lehetséges.
- A húst a főzési idő felénél fordítsa meg.

Hőmérséklet módosítása

Nyomja meg a **TEMP** (hőmérséklet) gombot. A hőmérséklet-kijelző körülbelül 3 másodpercig villogni kezd. Ez idő alul használja a vezérlőtárcsát a hőmérséklet beállításához.

Az idő módosítása

Nyomja meg a **TIME** (idő) gombot. Az idő kijelző körülbelül 3 másodpercig villogni kezd. Ez idő alatt használja a vezérlőtárcsát a főzési idő beállításához.

A program elindítása

Nyomja meg a vezérlőtárcsát, hogy elindítsa a programot.

Első használat előtt

- Egy védőréteg van a fűtőelemen. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket körülbelül 10 percig bármilyen összetevő nélkül.

i MEGJEGYZÉS:

Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodjék megfelelő szellőzésről!

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

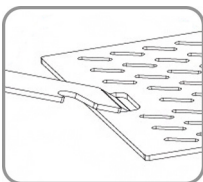
Tisztítása előtt hagyja lehűlni a készüléket.

- Húzza ki a dugaszt a konnektorból.
- Törölje le a készülék belsejét és használat előtt törölje meg a tartozékokat.

A kihűzőeszköz használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

Minden hozzáférhető alkatrész rendkívül felmelegszik a használat során, ill. utána. Használjon tűzálló edényfogó kesztyűt!



Hús elkészítése

⚠ VIGYÁZAT:

- A húst mindig izzítsa grillezés **után**.
- Ne** használjon pácot, mert az túl gyorsan megéghet.
- Ne** kenje meg a húst olajjal, vajjal vagy zsírral. Ez túl sok füst képződésével járna.
- A hús akkor a legjobb, ha előtte szuvidálva sütjük meg.
- A zsírosabb húсок nagyobb nedvességtartalmúak.

Grillezés magasabb hőmérsékleteken

- Fektesse a húst egy olyan grillrácsra **amely még nem lett előmelegítve**. Az egyenletes tapadás érdekében helyezze a húst a kijelölt területre a grillrácsra.
- Használja a kihűzőeszközt hogy a grillrácsot az egyik felső polcra helyezze.

- Sütéshez (pirításhoz) mindig a felső polcokat használja.
- Mindig helyezze be a zsírcsepegtető tálcát. Csúsztassa ezt a legalsó polcra.
- Az egyes oldalak grillezési ideje ne legyen túl hosszú, mert a magas hőmérséklet a hús megégéséhez vezethet.
- A sötét, kevésbé fényvisszaverő húсок gyorsabban felmelegszene, mint a fehér húсок.
- A grillezés ideje függ az étel típusától, korától és vastagságától.
- Egész idő alatt tartsa szemét a húson, hogy az odaéget elkerülje.
- Mindig teljesen távolítsa el a grillrácsot, ha a húst megfordítja. Hogy a sütés során távozó húslé kifolyását elkerülje, inkább csipeszt, mint éles eszközöket használjon.

Párolás

- Állítsa a „REST” programra és hagyja a húst lassú tűzön megsülni. Ehhez csúsztassa a grillrácsot az egyik alsó sütőpolcra.
- Az étel maghőmérséklete jelzi, amikor az étel elkészült. Javasoljuk, hogy használjon sütőhőmérőt. Ezzel ellenőrizhető a hús maghőmérséklete.

Au gratin, pizza, zöldség, kenyér

Ehhez csak a legalsó polcot használja.

A készülék használata

i MEGJEGYZÉS:

- A visszaszámlálás nem indul el, amíg a készülék elő nem melegedett a beállított hőmérsékletre. Vegye figyelembe, hogy az ételt csak akkor szabad a sütőbe helyezni, ha az elérte a beállított hőmérsékletet.
- Fontos megjegyzés a kerámia fűtőelemről:** A fűtési művelet során a kerámia fűtőelemnek látható sötét folt van a középpontjában. Kialakításának köszönhetően nincs fűtőszál a folt területén. Ez nem jelent hibás működést.

- Állítsa a készülék hátuljánál lévő be / ki kapcsolót **I** helyzetbe.
- Használja a vezérlőtárcsát egy automatikus program kiválasztásához.
- Indítsa el a programot a vezérlőtárcsa megnyomásával.

i MEGJEGYZÉS:

- A készülék az aktuális hőmérsékletet mutatja a kijelzőn.
 - Ha a hőmérsékletbeállítás során megadott értéket elérte, egy hangjelzés hallatszik és a visszaszámlálás megkezdődik.
- Töltse fel a zsírcsepegtető tálcát vízzel. Csúsztassa ezt a legalsó polcra.

5. Ügyeljen a grillrácsra lévő jelzésre. Helyezze az ételt a grillrács kijelölt területére.

MEGJEGYZÉS:

Ha az étel nem a kijelölt helyre van helyezve, akkor nem optimálisan helyezkedik el a fűtőelem alatt. Így nem érhető el tökéletes eredmény.

6. Illessze a grillrácsot egy polcra a kihúzóeszköz használatával.
7. Figyelje a grillezési folyamatot és ha szükséges fordítsa meg az ételt.

A használat befejezése

Két lehetőség van a művelet leállítására:

- A beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.
- Ön megnyomja a vezérlőtárcsát a program befejezéséhez.

Egy hangjelzés lesz hallható, amely megerősíti a program befejeződését.

VIGYÁZAT:

A művelet befejezése után a ventilátorok tovább működnek, hogy lehűtsék a készüléket. Ez idő alatt ne csatlakoztassa le a készüléket az áramforrásról!

FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

- Legyen óvatos a grillrács eltávolításakor!
- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt eltávolítja a zsírcsepegtető tálcat.

1. Távolítsa el a grillrácsot a kihúzóeszközt használva. A grillrácsot csak hőálló felületre helyezze!
2. Távolítsa el a zsírcsepegtető tálcat.
3. Állítsa a készülék hátuljánál lévő be/ki kapcsolót **O** helyzetbe.

MEGJEGYZÉS:

- A készülék elülső rozsdamentes acél felülete elszíneződhet a magas hőmérséklet következtében. Továbbá zsírmaradványok halmozódhatnak fel.
- A készüléket lehűlése után azonnal tisztítsa meg. Így elkerülheti, hogy a zsírmaradványok „beleégjenek”.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Várjon, amíg a ventilátorok le nem hűtik a készüléket. Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Ne merítse vízbe a készüléket! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert.

- **Minden használat után tisztítsa meg a sütőt!**

MEGJEGYZÉS:

Ha a grill kb. 15 percig maximális hőmérsékleten történő sütésre van állítva anélkül, hogy a művelet után grillezni kellene, minden zsírlerakódás majdnem teljesen elég.

Ház

Csak nedves ruhával és pici mosószerrel tisztítsa meg a burkolatot.

Belső felületek

1. Alaposan tisztítsa meg a felületet nagy koncentrációjú, meleg lúgos vízzel.
2. Mossa le vízzel, törölje le, és hagyja megszáradni a felületet.

60

Grillrács és zsírcsepegtető tálca

- Forró vízben, némi mosogatószer hozzáadásával tisztítsa meg ezeket a részeket. A makacs foltok eltávolítására műanyag keféket is használhat.
- Ezután alaposan szárítsa meg a tartozékokat.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leirtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helységben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Műszaki adatok

Modell:.....EBG 3760
Feszültségellátás: 230 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 1600 W
Védelmi osztály:.....I
Nettó súly:kb. 4,5kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Общая информация	62
Особые указания по технике безопасности для данного устройства	63
Предназначение	65
Распаковка устройства.....	65
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	65
Примечания по использованию.....	65
Расположение	65
Потребляемая мощность	65
Электрическое подключение	65
Включение/выключение прибора.....	65
Standby (Дежурный режим).....	65
Кнопки и органы управления на панели управления	65
Автоматические функции.....	66
Изменение температуры.....	66
Изменение времени.....	66
Запуск программы.....	66
Перед первым использованием	66
Применение инструмента для извлечения	66
Приготовление мяса	66
Жарка на гриле при повышенной температуре.....	66
Тушение	67
Гратен, пицца, овощи, хлеб	67
Использование устройства	67
Конец работы.....	67

Чистка.....	68
Корпус.....	68
Внутренние поверхности.....	68
Решетка для гриля и лоток сбора жира.....	68
Хранение	68
Технические данные	68
Утилизация	68
Значение символа «корзина»	68

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если дадите кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намоч, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии имеются следующий предупреждающий символ:



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!
Опасность ожога!**

Температура доступных поверхностей может быть очень высокой во время и после работы устройства.

- Поэтому касаться прибора можно только на панели управления. При установке и извлечении аксессуаров используйте огнестойкие прихватки!
- Не переносите и не поднимайте прибор во время его работы. Сначала подождите до тех пор, пока вентиляторы не охладят его. После этого отсоедините сетевой штепсель.
- Всегда следите за прибором во время эксплуатации. Сухой хлеб может загореться внутри прибора!
- Устанавливайте прибор на жаропрочную поверхность!
- Поддерживайте достаточное расстояние (30 см) до легковоспламеняющихся предметов: мебели, штор и др.! Никогда не ставьте устройство внутрь шкафа!
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Для эффективной циркуляции воздуха не закрывайте воздуховпускные и воздуховыпускные отверстия.
- Запрещается ставить что-либо на верхнюю поверхность прибора.
- Убедитесь, что продукты не касаются нагревательного элемента.
- Никогда не оставляйте инструмент для извлечения внутри гриля, в противном случае он нагреется очень сильно.

- Обязательно наполняйте лоток сбора жира водой, чтобы исключить возгорание собранного жира.
- При ненадлежащем использовании возможно возгорание жиров и масел. В таком случае тушение пламени следует производить влажной тканью!
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Данное устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного использования устройства и понимают связанные с ним опасности.

△ ВНИМАНИЕ:

Во время чистки прибор нельзя погружать в воду. Необходимо соблюдать инструкции, приведенные в разделе «Чистка».

Предназначение

Этот прибор предназначен для жарки на гриле (барбекю) и запекания заправки для твердых продуктов питания.

Устройство предназначено только для этих целей и должно использоваться соответствующим образом.

Устройство может использоваться только в соответствии с приведенными здесь инструкциями.

Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.

Использование в других целях и не в соответствии с инструкциями считается неправильным и может привести к порче имущества и личной травме.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, связанный с неправильным использованием.

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пластиковая пленка, наполнители, скрутки и картонная упаковка.
3. Убедитесь в наличии всех компонентов.
4. В случае если содержимое упаковки неполное или обнаружены повреждения, не работайте с прибором. Немедленно верните его дилеру.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

1. Воздуховыпускные отверстия
2. Корпус
3. Переключатель включения / выключения (I/O)
4. Диск управления / кнопка **START/STOP** (старт/стоп)
5. Кнопка **TEMP** (температура)
6. Кнопка **TIME** (время)
7. Дисплей
8. Лоток сбора жира
9. Решетка для гриля

Нет рисунка:

Захват

Примечания по использованию

Расположение

- Поставьте су-вид на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 1600 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

- При использовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм².
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

Электрическое подключение


1. Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.
2. Подключите устройство к правильно установленной заземленной розетке.

Включение / выключение прибора

Переключатель включения / выключения расположен на задней стороне прибора:

O = выключено

I = включено

При включении прибора прозвучит сигнал, и включится вентилятор примерно на 3 секунды. Затем на дисплее появится « - - - » рядом с кнопкой **TEMP** и «  » рядом с кнопкой **TIME**. Кроме того, на короткое время загорятся световые индикаторы.

Standby (Дежурный режим)

ПРИМЕЧАНИЯ:

Прибор находится в режиме ожидания, когда вилка вставлена в розетку, переключатель установлен в положение **I**, а дисплей **не** включен.

- Если в течение примерно 3 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически перейдет в режим ожидания.
- Выйти из режима ожидания можно либо нажав любую кнопку, либо воспользовавшись диском управления.

Кнопки и органы управления на панели управления

- Кнопки **TEMP** и **TIME** на устройстве сенсорные. Для выполнения функций слегка касайтесь кнопок пальцем. Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.

- Диск управления имеет две разные функции.

Поворот:

- Выбор автоматических программ
- Изменение температуры и времени

Нажатие:

- Запуск и остановка программ

Автоматические функции

Используйте диск управления для выбора автоматических программ. Выбранную программу обозначает соответствующий световой индикатор.

Режим	Предустановленная температура в °C	Предустановленное время в мин.
 (Антрекот)	850	3
 (Ростбиф)	850	5
 (Стейк ти-бон)	850	7
 (Филе)	800	4
 (Курица)	850	4
REST (Тушение)	300	5

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Эти значения следует рассматривать как приближенные. В зависимости от размера и веса, время и температура могут быть иметь как большее, так и меньшее значения.
- Предварительно заданные температуру и время автоматической программы можно изменять по необходимости. Однако, это невозможно с программой «REST».
- По прошествии примерно половины времени приготовления переверните мясо.

Изменение температуры

Нажмите кнопку **TEMP**. Отображение температуры начнет мигать в течение примерно 3 секунд. В это время настройте температуру при помощи диска управления.

Изменение времени

Нажмите кнопку **TIME**. Отображение времени начнет мигать в течение примерно 3 секунд. В это время настройте время приготовления при помощи диска управления.

Запуск программы

Нажмите диск управления, чтобы запустить программу.

Перед первым использованием

- На нагревательном элементе имеется защитный слой. Для удаления защитного слоя дайте прибору поработать в течение 10 минут без содержимого.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой процедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

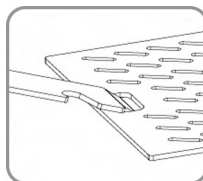
Перед очисткой дождитесь остывания прибора!

- Выньте сетевую вилку из розетки.
- Перед применением прибора протрите его внутреннюю часть и очистите аксессуары.

Применение инструмента для извлечения

И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

Во время использования, а также и после, все доступные части прибора становятся очень горячими. Используйте огнестойкие прихватки!



Приготовление мяса

И ВНИМАНИЕ:

- Обязательно выдерживайте мясо **после** жарки на гриле.
- **Не** используйте маринады, поскольку они сгорают слишком быстро.
- **Не** покрывайте мясо растительным и сливочным маслом или же салом. Из-за этого будет создаваться слишком много дыма.

- Лучше всего готовить мясо при низкой температуре заблаговременно.
- Чем больше жира в мясе, тем оно сочнее.

Жарка на гриле при повышенной температуре

- Положите мясо на гриль, который **не был нагрет предварительно**. Для однородного распространения корочки поместите мясо на помеченную область гриля.
- При помощи инструмента для извлечения установите гриль в одну из верхний прорезей.
- Для поджаривания используйте только верхние прорези.
- Всегда вставляйте лоток сбора жира. Вставьте его под самой нижней прорезью.
- Время жарки на гриле на каждую сторону не должно быть слишком долгим, поскольку мясо может сгореть из-за высокой температуры.
- Темное, хуже отражающее свет мясо нагревается быстрее, чем белое.

- Продолжительность жарки на гриле зависит от типа, возраста и толщины мяса.
- Следите за мясом все время готовки, чтобы исключить сгорание.
- Обязательно полностью вынимайте гриль, когда переворачиваете мясо. Для исключения вытекания сока используйте щипцы вместо острых предметов.

Тушение

- Установите программу «REST» и оставьте мясо тушиться при низкой температуре. Для этого задвиньте гриль в одну из нижних прорезей.
- Готовность продукта определяется по температуре внутри. Мы рекомендуем использование высокотемпературного термометра. Он поможет отслеживать температуру внутри куска мяса.

Гратен, пицца, овощи, хлеб

Для этого используйте только самую нижнюю прорезь.

Использование устройства

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Обратный отсчет не начнется, пока прибор не прогреется до установленной температуры. Помните, что вставлять продукты можно только, когда будет достигнута установленная температура.
 - **Важное замечание о керамическом нагревательном элементе:**
Во время операции нагрева в центре керамического нагревательного элемента появляется заметное темно-красное пятно. Из-за конструкции в этом пятне невозможна прокладка нагревательных проводов. Это явление не является дефектом.
1. Установите переключатель включения / выключения, расположенный на задней стороне прибора, в положение **I**.
 2. Используйте диск управления для выбора автоматических программ.
 3. Запустите программу, нажав диск управления.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Прибор отображает текущую температуру на дисплее.
 - Когда установленная температура будет достигнута, звучит сигнал и начинается обратный отсчет.
4. Заполните лоток сбора жира водой. Вставьте его под самой нижней прорезью.

5. Обратите внимание на метки на гриле. Помещайте продукты в центр помеченной области гриля.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

Если продукты не помещены в помеченную область, они не расположены оптимально под нагревательным элементом. Поэтому невозможно достичь идеального результата.

6. Вставьте гриль в прорезь при помощи инструмента для извлечения.
7. Наблюдайте за процессом жарки на гриле и, по необходимости, поворачивайте продукты.

Конец работы

Существует два варианта остановки операции:

- Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени.
- Вы нажимаете диск управления для завершения программы.

Для подтверждения завершения программы прозвучит сигнал.

⚠ ВНИМАНИЕ:

По окончании операции вентиляторы продолжают вращаться, чтобы охладить прибор. Не отсоединяйте прибор от сети в течение этого времени!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

- Будьте осторожны вынимая гриль!
 - Перед извлечением лотка сбора жира дайте прибору остыть.
1. Извлекайте гриль с помощью инструмента для извлечения. Опускайте гриль только на жаропрочную поверхность!
 2. Извлеките лоток сбора жира.
 3. Установите переключатель включения / выключения, расположенный на задней стороне прибора, в положение **O**.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- Поверхность передней стороны прибора из нержавеющей стали может потерять цвет из-за высокой температуры. Кроме того, могут скапливаться брызги жира.
- Своевременно очищайте прибор, после того как кон остынет. Это позволит исключить «выгорание» остатков жира.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Подождите до тех пор, пока вентиляторы не охладят прибор. Перед чисткой всегда выключайте прибор и выньте сетевой штекерный разъём.
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.

ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
 - Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Чистите гриль после каждого использования!

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если после работы прибора оставить гриль гореть при максимальном жаре примерно на 15 минут без продуктов, то все накопления/отложения жира выгорят почти полностью.

Корпус

Кожух следует чистить только с помощью влажной ткани, добавив немного жидкости для мытья посуды.

Внутренние поверхности

1. Очищайте поверхность тщательно, с помощью горячей мыльной пены высокой концентрации.
2. Протрите воду и оставьте поверхность сохнуть.

Решетка для гриля и лоток сбора жира

- Промойте эти детали в горячей воде, добавив немного моющего средства. Для въевшихся загрязнений также можно использовать нейлоновую щетку.
- Затем тщательно просушите их.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Технические данные

Модель: EBG 3760
Электропитание: 230 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 1600 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прикл. 4,5 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

حامل شواء و صينية تقطير الشحوم

- نظف الأجزاء بماء ساخن مضاف إليه منظف. يمكنك استخدام فرشاة نايلون لإزالة البقع العنيدة.
- ثم جفف الأجزاء جيّداً.

التخزين

- نظف الجهاز كاملوصوف. أترك الملحقات تجف تماماً.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائماً قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

البيانات الفنية

الطراز: EBG 3760
مزود الطاقة: 230 فولت~، 60 / 50 هرتز
استهلاك الطاقة: 1600 واط
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: تقريباً 4,5 واط

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترونية ومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.



الغليان

- استخدم برنامج "REST" واترك اللحم يطهى على نار هادئة. للقيام بذلك، اسحب بوابة الشواية إلى إحدى الفتحات السفلية.
- سيتم الإشارة إلى درجة حرارة الطعام الرئيسية عندما يتم طهيها. نوصي باستخدام ميزان حرارة الشواء. يمكن استخدامه لمراقبة درجة حرارة اللحم الرئيسية.

أو غراتان، بيتزا، الخضراوات، الخبز
لا تستخدم سوى أدنى فتحة لذلك.

كيفية استخدام الجهاز

ملاحظة:

- لن يبدأ العد التنازلي إلا بعد تسخين الجهاز مسبقاً حتى درجة الحرارة المحددة. نوه إلى أنه ينبغي إدخال الطعام عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة فقط.
- ملاحظة مهمة حول عناصر التسخين المصنوعة من السيراميك: أثناء التسخين، يظهر على عنصر التسخين السيراميكي نقطة داكنة في المنتصف. ويفضل تصميمها، لا تظهر أسلاك التسخين في هذه البقعة. لا يعد هذا عيباً.

1. ضع مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل، الموجود خلف الجهاز، على وضعية أ.
2. استخدم المفتاح الدوار لاختيار برنامج تلقائي.
3. ابدأ البرنامج بالضغط على المفتاح الدوار.

ملاحظة:

- يعرض الجهاز درجة الحرارة الحالية على الشاشة.
- بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، يصدر صوت تنبيه ويبدأ العد التنازلي.
- 4. املأ صينية التنقيط الخاصة بالشحوم بالماء. أنزل ذلك أسفل أدنى فتحة.
- 5. انتبه إلى العلامات الموجودة على بوابة الشواية. ضع الطعام في منتصف المنطقة المحددة لشبكة الشواية.

ملاحظة:

إذا كان الطعام غير موضوع في المنطقة المحددة، فلن يكون موضوعاً في أفضل وضعية أسفل عنصر التسخين. وبالتالي، لن يتم الحصول على نتائج ممتازة.

6. أدخل شبكة الشواء في الفتحة باستخدام أداة إزالة.
7. راقب عملية الشواء، وقلّب الطعام عند اللزوم.

نهاية العملية

يوجد خياران لإيقاف العملية:

- سيتوقف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد انقضاء الوقت المحدد.
 - اضغط على المفتاح الدوار لإيقاف البرنامج.
- سيصدر صوت إشارة للتأكيد على انتهاء البرنامج.

تنبيه:

بعد انتهاء العملية، ستظل المراوح تعمل حتى يبرد الجهاز. لا تفصل الجهاز من المحول الرئيسي خلال هذه الفترة!

تحذير: خطر الاحتراق!

- توخ الحذر عند إزالة شبكة الشواء!
- اترك الجهاز ليبرد قبل إزالة صينية التنقيط.

1. أزل شبكة الشواء باستخدام أداة إزالة. ضع شبكة الشواء على سطح مقاوم للحرارة فقط!
2. أزل صينية التنقيط.
3. ضع مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل، الموجود خلف الجهاز، على وضعية 0.

ملاحظة:

- يمكن أن يتغير لون سطح الجهاز المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بسبب ارتفاع درجة حرارته. إلى جانب ذلك، يمكن أن تتراكم بقع الدهون.
- نظف الجهاز فوراً بعد أن يبرد؛ بهذه الطريقة ستجنب "حرق" بقايا الشحوم.

التنظيف

تحذير: ⚠️

- انتظر إلى أن تبرد المراوح الجهاز. أوقف تشغيل الجهاز دائماً قبل تنظيفه وأزل القابس الرئيسي.
- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

المبيت

نظف الغلاف بقطعة قماش مبللة فقط واستخدم بخاخة تحتوي على سائل تنظيف.

الأسطح الداخلية

1. نظف السطح جيداً باستخدام صابون رغوة ساخن ومركز.
2. امسح الماء واترك السطح ليجف.

تنبيه: ⚠️

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

• نظّف الشواية بعد كل استخدام!

ملاحظة:

إذا تركت الشواية تسخن حتى أقصى درجة حرارة لمدة 15 دقيقة دون وضع الطعام للشي بعد العملية، فسيتم حرق أي تراكمات / رواسب دهنية بالكامل تقريباً.

الأزرار وعناصر التحكم الموجودة على لوحة التحكم

- تعمل أزرار **TEMP** و **TIME** الجهاز باللمس. المس الأزرار بلطف لتنفيذ الوظيفة التي ترغب بها. كلما يتم الضغط على الزر، يتم التأكيد على ذلك بصوت صفر.
- يستخدم المفتاح الدوار لأداء وظيفتين:

- اختيار البرامج التلقائية
- تغيير الوقت أو درجة الحرارة

الضغط:

- بدء البرامج وإيقافها

الوظائف التلقائية

استخدم المفتاح الدوار لاختيار برنامج تلقائي. يشير ضوء المؤشر المناسب إلى الوظيفة المحددة.

الوضع	ضبط درجة الحرارة مسبقاً بالدرجة المئوية	ضبط الوقت مسبقاً بالدقائق
🍖 (إتريكوت)	850	3
🍖 (لحم البقر المشوي)	850	5
🍖 (لحم مع عظم على شكل T)	850	7
🍖 (شراخ اللحم)	800	4
🍖 (الدجاج)	850	4
REST (الغليان)	300	5

ملاحظة:

- ينبغي الأخذ في الاعتبار هذه الأشياء كقيم إرشادية. واعتماداً على الحجم والوزن، قد يكون الوقت ودرجة الحرارة أطول أو أعلى أو أقصر أو أقل.
- يمكنك تغيير درجة الحرارة المحددة مسبقاً ومدة البرامج التلقائية حسب الرغبة. إلا أن ذلك غير ممكن في برنامج "REST".
- اقلب اللحم في منتصف وقت الطهي.

تغيير درجة الحرارة

اضغط على زر **TEMP**. ستبدأ شاشة درجة الحرارة بالوميض لنحو 3 ثوانٍ. خلال هذا الوقت، استخدم المفتاح الدوار لتحديد درجة الحرارة.

تغيير الوقت

اضغط على زر **TIME**. ستبدأ شاشة الوقت بالوميض لنحو 3 ثوانٍ. خلال هذا الوقت، استخدم المفتاح الدوار لتحديد وقت الطهي.

بدء البرنامج

اضغط على المفتاح الدوار لبدء البرنامج.

قبل الاستخدام الأول

- توجد طبقة واقية على عنصر التسخين. لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 10 دقائق تقريباً دون إضافة أي مكونات.

ملاحظة:

يعد أي دخان أو روائح ناتجة أثناء هذا الإجراء أمراً عادياً. يُرجى التأكد من وجود تهوية كافية.

تحذير:

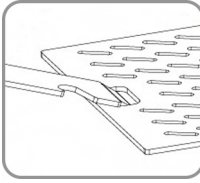
اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

- أزل القابس الرئيسي من المقبس.
- امسح الجهاز من الداخل ونظف الملحقات قبل استخدامها.

استخدام أداة الإزالة

تحذير: خطر الاحتراق!

ستصبح كافة الأجزاء التي يمكن الوصول إليها شديدة السخونة أثناء استخدام الجهاز وبعده. استخدم قفازات الفرن المقاومة للحرق!



تحضير اللحم

تنبيه:

- تبّل اللحوم بعد شيها دائماً.
- لا تستخدم ماء التخليل المالح لأنه سيحترق بسرعة كبيرة.
- لا تغط اللحوم بالزيت أو الزبدة أو الشحم؛ لأن ذلك سيؤدي إلى دخان كثيف.

- من الأفضل طهي اللحم بالبخار قبل شيه.
- يكون اللحم الذي يحتوي على الكثير من الدهون رياناً.

الشواء عند درجات حرارة أعلى

- ضع اللحم على الشواية التي لم يتم تسخينها. لتتوزع القشرة بالتساوي، ضع اللحم على المنطقة المحددة على شبكة الشواء.
- استخدم أداة الإزالة لوضع الشواية في الفتحات العلوية.
- استخدم الفتحات العليا للتحميص فقط.
- ضع صينية التتبيط دائماً، أزل ذلك أسفل أدنى فتحة.
- ينبغي ألا يستغرق شواء كل جهة من اللحم وقتاً طويلاً، إذ قد تؤدي درجة الحرارة العالية إلى احتراق اللحم.
- يتميز اللحم الداكن والذي يحتفظ بالحرارة أكثر من اللحوم البيضاء بأنه يسخن بشكل أسرع.
- تعتمد مدة الشواء على نوع اللحم وسماكته وعمره.
- انتبه إلى اللحم طوال مدة شوائه تجنباً لاحتراقه.
- أزل الشواية تماماً دائماً عند تقليب اللحم. لتجنب تدفق العصارات المطبوخة نحو الخارج، استخدم الملقط بدلاً من الأدوات الحادة.

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين يفتقدون إلى الخبرة والمعرفة إذا ما توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية.

تنبيه:

تجنب غمر هذا الجهاز في الماء أثناء التنظيف. يرجى مراعاة التعليمات التي المدرجة في الفصل "التنظيف".

ملاحظات بشأن التشغيل

المكان

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وغير منزلق ومقاوم للحرارة.
- احرص على ألا يوضع الجهاز أو الأسلاك الكهربائية على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل الطباخ أو الفرن).

القدرة الكهربائية بالواط الموصولة

قد يصل إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز حتى 1600 واط. لذا مع هذا الحمل المتصل، يُوصى باستخدام خط مزود منفصل محمي بقاطع دائرة منزلية 16 أمبير.

تنبيه: حمل زائد!

- إذا استخدمت كبل تمديد، فيجب أن يكون لديك كبل مستعرض طوله 1,5 مم مربع على الأقل.
- لا تستخدم أي مقاييس متعددة، حيث إن هذا الجهاز قوي جدًا.

التوصيل الكهربائي

1. قبل إدخال قابس الكهرباء في المخرج، تأكد أن الفولتية الرئيسية التي ستستخدم توافق الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الإسم.
2. صل الجهاز بمقبس مثبت ومؤرض جيدًا.

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

يقع مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل خلف الجهاز:

O = إيقاف التشغيل

I = التشغيل

عند تشغيل الجهاز، سيصدر صوت إشارة وستعمل المروحة نحو 3 ثوانٍ. ستظهر على الشاشة " - - " إلى جانب زر TEMP، و "  " إلى جانب زر TIME، كما سيضيء مصباح المؤشر لفترة قصيرة.

Standby (وضع الاستعداد)

ملاحظة:

يكون الجهاز في وضعية الاستعداد عندما يكون قابس الطاقة موصولاً بالمقبس، ويكون المفتاح على وضعية I والشاشة غير مشغلة.

- يتحول الجهاز إلى وضعية الاستعداد تلقائيًا في حالة عدم الضغط على أي زر لحوالي 3 دقائق.
- يمكن أن توقف وضعية الاستعداد إما بالضغط على أحد الأزرار أو باستخدام المفتاح الدوار.

غرض الاستخدام

هذا الجهاز مخصص للشواء وتحميم الطبقات العليا من الأطعمة القاسية.

إنه مُعد خصيصًا لهذا الغرض ويمكن استخدامه فقط على نحو ملائم.

ويجب استخدامه بالطريقة الموصوفة في تعليمات التشغيل هذه فقط.

لا تستخدم الجهاز للأغراض التجارية.

يُعد الاستخدام لأي غرض آخر غير الغرض المخصص استخدامًا خاطئًا ويمكن أن يؤدي إلى تلف الماكينة وإصابة الشخص بجروح.

لا يتحمل المُصنِّع مسؤولية التلف الناتج عن الاستخدام في غير أغراض الاستخدام المراد.

فض الجهاز

1. قم بأزالة الجهاز من عبوته.
2. قم بأزالة كل خامات التعبئة مثل الفويل، خامات الحشو، ماسك الكابلات، و العبوة الكرتونية.
3. أفحص كل نطاقات التسليمات لأكتمالها.
4. إذا كانت هناك أجزاء مفقودة أو تالفة، فلا تستخدم الجهاز. وأعدّه إلى بائع التجزئة الخاص بك على الفور.

نظرة عامة على عناصر التحكم / نطاق التسليم

- 1 فتحات مخرج الهواء
- 2 المبيت
- 3 مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل (O/I)
- 4 مفتاح دوار / زر START/STOP (التشغيل / الإيقاف)
- 5 زر TEMP (درجة الحرارة)
- 6 زر TIME (الوقت)
- 7 الشاشة
- 8 صينية تقطير الشحوم
- 9 حامل شواء

لا يوجد صورة توضيحية أداة إزالة

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد الرمز التالي على المنتج إضافة إلى تحذير أو رمز يفيد بدلالة:

تحذير: سطح ساخن!
خطر الاحتراق!



- يمكن أن ترتفع درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها بدرجة كبيرة أثناء التشغيل وبعده.
- لهذا، يُحظر لمس الجهاز إلا من لوحة التحكم. استخدم قفازات الفرن المقاومة للحريق عند إدخال الملحقات أو إزالتها!
- لا تحمل الجهاز أو ترفعه أثناء التشغيل، وانتظر إلى أن تبرد المراوح الجهاز ثم افصل قابس الطاقة الرئيسي.

- وفر دائماً المراقبة اللازمة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يحترق الخبز الجاف جداً داخل الجهاز!
- ضع الجهاز على سطح مقاوم للحرارة!
- حافظ على وجود مسافة كافية (30 سم) بعيداً عن الأجسام ذات قابلية الاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها! لا تضع الجهاز أبداً داخل الخزانة.
- نظراً لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.
- تجنب تغطية فتحات دخول الهواء وخروجه، لضمان دوران الهواء بشكلٍ كافٍ.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
- احرص على عدم ملامسة الطعام لعنصر التسخين.
- لا ترك أداة الإزالة على بوابة الشواية كي لا تصبح ساخنة جداً.
- املاً صينية التنقيط الخاصة بالشحوم بالماء لتجنب اشتعال الشحوم المتراكمة.
- يمكن أن يشتعل الزيت والشحم إذا استخدمنا استخداماً غير صحيح. وفي مثل هذه الحالات، أخدم اللهب بقطعة قماش مبللة!
- تأكد من أن سلك الموصلات الرئيسية غير ملامس لأجزاء ساخنة من الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- غير مسموح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا يجوز عبث الأطفال بالجهاز.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا، نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

70	كيفية استخدام الجهاز.....
70	نهاية العملية.....
70	التنظيف.....
70	المليت.....
70	الأسطح الداخلية.....
69	حامل شواء وصينية تقطير الشحوم.....
69	التخزين.....
69	البيانات الفنية.....
69	التخلص من الجهاز.....
69	معنى رمز "صندوق القمامة".....

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تخمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة، إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعثبون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات.....
74	ملاحظات عامة.....
73	تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز.....
72	غرض الاستخدام.....
72	فض الجهاز.....
72	نظرة عامة على عناصر التحكم / نطاق التسليم.....
72	ملاحظات بشأن التشغيل.....
72	المكان.....
72	القدرة الكهربائية بالواط الموصلة.....
72	التوصيل الكهربائي.....
72	تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.....
72	Standby (وضع الاستعداد).....
71	الأزرار وعناصر التحكم الموجودة على لوحة التحكم.....
71	الوظائف التلقائية.....
71	تغيير درجة الحرارة.....
71	تغيير الوقت.....
71	بدء البرنامج.....
71	قبل الاستخدام الأول.....
71	استخدام أداة الإزالة.....
71	تحضير اللحم.....
71	الشواء عند درجات حرارة أعلى.....
70	الغليان.....
70	أو غرثان، بيتزا، الخضراوات، الخبز.....

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiëkaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

EBG 3760

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، و خد التراء المبيع والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



Internet: <http://www.clatronic-germany.de>
Made in P.R.C.

Stand 02/2020