



## ART.-NO. PG 8545

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Barbecue-Grill 'Steakboard'	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Barbecue grill 'Steakboard'	7
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Barbecue-grill 'Steakboard'	10
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Barbecue grill 'Steakboard'	13
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Grill Asador 'Steakboard'	16
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Barbecue grill 'Steakboard'	19
<b>DK</b>	Brugsanvisning	BBQ grill 'Steakboard'	23
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Barbecue grill 'Steakboard'	26
<b>FI</b>	Käyttöohje	Barbecuegrilli 'Steakboard'	29
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Grill Barbecue 'Steakboard'	32
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά 'Steakboard'	36
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Гриль-барбекю 'Steakboard'	40

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

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

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

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

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

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



## Barbecue-Grill 'Steakboard'

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Sicherheitshinweise

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Die Anschlussleitung muss regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- **Vorsicht!** Das Steakboard darf nicht mit Holzkohle oder ähnlichen Brennstoffen betrieben werden.
- Maximal 300 ml Wasser in die Reflektorschale gießen (siehe MAX-Markierung). Vorher den Netzstecker ziehen.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen und der Grillfläche sehr heiß sein. Das Gerät daher während und nach dem Betrieb nur an den Griffmulden anfassen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Steakboard abkühlen lassen.
- Der Anschlusskasten mit Anschlussleitung und Heizelement darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Den Grillrost und die Reflektorschale im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen und abtrocknen.
- Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege entnehmen*.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder

Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erststckungsgefahr!
- **Achtung! Den Grillrost niemals mit Alufolie, Grillgeschirr, etc. abdecken! Es entsteht sonst ein Wärmestau, der das Gerät zerstören könnte.**
- Vor Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Das Steakboard auf eine ebene, wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen, da Spritzer bei fetthaltigem Grillgut unvermeidlich sind.
- Die Netzzuleitung muss so verlegt sein, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Das Steakboard nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Vor Inbetriebnahme kontrollieren, dass die Reflektorschale ordnungsgemäß im Steakboard eingesetzt ist.
- Das Steakboard nur unter Aufsicht betreiben.
- Die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.
- **Den Netzstecker ziehen:**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störung während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.

- Wird eine Kabeltrommel verwendet, entsteht hierdurch ein Leistungsverlust. Das Kabel muss vollständig abgewickelt sein, da sich dieses sonst unzulässig erwärmen kann.
- Das Steakboard niemals bewegen, während es in Betrieb ist und erst gründlich abkühlen lassen, bevor es bewegt, gereinigt oder gelagert wird.
- Wird das Steakboard falsch bedient, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

## Aufbau und Lieferumfang

1. Grillrost
2. Reflektorschale
3. Basisgerät mit Grillwanne
4. Anschlusskasten mit Heizelement
5. Stufenschalter mit Kontrolleuchte
6. Anschlussleitung mit Netzstecker

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Sämtliche Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernen.
- Den Grillrost in heißem Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Die anderen Einzelteile feucht abwischen und abtrocknen.

## Gerät montieren

- Vor der Montage die Vollständigkeit aller Teile anhand der im *Aufbau und Lieferumfang* angegebenen Teile kontrollieren.
- Die Reflektorschale mit der Aussparung nach vorn in das Basisgerät einsetzen.
- Den Anschlusskasten mit Heizelement in das Gerät einsetzen. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Wenn der Anschlusskasten nicht korrekt montiert wurde, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Den Grillrost auflegen.
- Falls gewünscht, Wasser in die Reflektorschale gießen.

**Tipp! Durch das Einfüllen von Wasser werden Rauch und Stichflammen bei fetthaltigem Grillgut vermieden.**

- Das Gerät ist betriebsbereit.

## Erstes Aufheizen

- Das Steakboard ohne Grillgut wie unter *Grillen* beschrieben, ca. 10 Minuten auf höchster Stufe aufheizen, damit der Eigengeruch des Grills abklingt. (Leichte Raucherentwicklung ist möglich, daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.)
- Den Grillrost reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

## Stufenschalter

Das Steakboard ist mit einem 3-Stufenschalter ausgestattet:

- 0 = Aus
- I = Mittlere Temperatur →  
Kontrollleuchte blau
- II = Hohe Temperatur →  
Kontrollleuchte rot

## Grillen

- Stellen Sie das Steakboard auf eine ebene, wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, da Spritzer bei fetthaltigem Grillgut unvermeidlich sind.
- Das Steakboard auf korrekte Montage prüfen.
- Falls gewünscht, Wasser in die Reflektorschale gießen.

**Tipp!** Beim Grillen von fetthaltigem Grillgut tropft Fett in die Reflektorschale und verbrennt. Daher muss bei fetthaltigem Grillgut die Reflektorschale mit Wasser gefüllt werden, um die Bildung von unerwünschten Stichflammen zu verhindern.

- Den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose stecken.
- Den Stufenschalter auf Position **II** stellen.
- Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät heizt auf.
- Das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen, bevor das Grillgut aufgelegt wird.

**Tipp!** Das Grillgut nicht kühl-schrankkalt auf den Grillrost legen. Wir empfehlen das Grillgut eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank zu nehmen.

- Das Grillgut auf Stufe **II** einige Minuten scharf angrillen und auf Stufe **I** nachziehen lassen.
- Die Füllmenge der Reflektorschale regelmäßig kontrollieren und sie gegebenenfalls neu mit Wasser füllen.

Nach Beendigung des Grillens:

- Den Stufenschalter zurück auf die Position **0** stellen.
- Den Netzstecker ziehen.
- Den Grill abkühlen lassen.

## Reinigung und Pflege

- Den Grill nach jedem Gebrauch reinigen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Steakboard abkühlen lassen.
- Keine Metallschwämme, Stahlwolle und scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Basisgerät und Reflektorschale verwenden.
- Den Grillrost und die Reflektorschale abnehmen und im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen, evtl. einweichen lassen. Die Einzelteile gründlich abtrocknen. Verfärbungen am Grillrost und der Reflektorschale sind aufgrund der hohen Temperaturen unvermeidbar und stellen keinen Qualitätsmangel dar.
- Der Anschlusskasten mit Heizelement darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden. Bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Bei Bedarf kann das Basisgerät mit Grillwanne mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

## Ersatzteile und Zubehör

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

## Entsorgung



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

Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

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

## Garantie

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

**Barbecue grill 'Steakboard'****Dear Customer,**

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

**Important safety instructions**

- The appliance should only be connected to a socket installed in accordance with the regulations.
  - Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
  - The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
  - In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please contact our customer service department by phone or email (see appendix).
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - **Caution:** Do not, under any circumstances, use charcoal or any other solid or liquid fuel to operate the steakboard.
  - Fill the reflector tray with max. 300 ml of water (see MAX marking). Always disconnect the appliance from the mains first.
- **Caution:** The grill surface and accessible housing surfaces heat up during operation. Do not touch any part of the appliance except the grip recesses during and after operation.
  - Before cleaning, disconnect the appliance from the mains and let the steakboard cool down.
  - To avoid the risk of electric shock, the junction box with power cord and heating element must not be cleaned with or immersed in liquid.
  - Clean the grill rack and reflector tray with hot soapy water, or in a dishwasher; dry thoroughly afterwards.
  - For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
  - This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
    - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
    - in agricultural working environments,
    - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
    - in bed-and breakfast type environments.
  - This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.

- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.

- **Caution: Do not, under any circumstances, cover the grill rack with aluminium foil, barbecue dishes or other items, as the resulting build-up of heat could cause irreparable damage to the appliance.**

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance. In this case, please contact our customer service.

- During operation, the steakboard must be placed on a level, heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When grilling food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.

- The power cord should be routed in such a way that no one is likely to trip over it.

- Do not position the steakboard next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.

- Do not operate the appliance outdoors.

- Before the appliance is used, always check that the reflector tray is correctly fitted in the steakboard.

- The steakboard must be supervised at all times during operation.

- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.

- **Always remove the plug from the wall socket**

- after use,

- in case of any malfunction, and

- during cleaning.

- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.

- The use of an extension-lead reel causes a loss of power, possibly combined with a subsequent heat build-up in the cable. It is therefore necessary to unwind the cable completely from the reel.

- **Caution:** Do not move the steakboard when it is in use. Before transporting, cleaning or storing the steakboard, ensure that it has sufficiently cooled down.

- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

- This product complies with all binding CE labelling directives.

#### Overview and parts included

1. Grill rack
2. Reflector tray
3. Base unit with grill pan
4. Junction box with heating element
5. Multistage switch with indicator light
6. Power cord with plug

#### Before using for the first time

- Remove any packaging materials and stickers from the appliance.

- Clean the grill rack with warm soapy water and dry thoroughly.

- Wipe all other parts with a damp cloth and dry thoroughly.

#### Grill assembly

- Prior to assembly, check that all parts are complete in accordance with the section *Overview and parts included*.

- Fit the reflector tray with the recess facing forward into the base unit.

- Fit the junction box with heating element into the unit. The appliance is equipped with a safety switch. Without the junction box properly fitted, the appliance cannot be activated.

- Install the grill rack.

- If required, fill the reflector tray with water.

Hint: The water prevents the build-up of smoke and sudden flames when cooking food with a high fat content.

- The appliance is now ready for use.

#### Heating-up for the first time

- Let the steakboard heat up, as described in the section *Grilling*, without any food for about 10 minutes at maximum power. This will remove the smell typically encountered when first switching on a grill. A little smoke may be emitted; this is quite normal, but ensure there is adequate ventilation by opening windows or balcony doors.

- Clean the grill rack as described in the *Cleaning and care* section.



## Multistage switch

The steakboard is equipped with a 3-position switch:

- 0 = Off
- I = Medium temperature →  
Blue indicator light.
- II = High temperature →  
Red indicator light

## Grilling

- During operation, the steakboard must be placed on a level, heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When grilling food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Check that the steakboard has been correctly assembled.
- If necessary, fill the reflector tray with water.

Hint: When cooking food with a high fat content, fat will drip into the reflector tray and catch fire. To prevent fat from igniting, it is therefore necessary to fill the tray with water when cooking such foods.

- Insert the plug into a suitable earthed power outlet.
- Set the switch to position II.
- The indicator light comes on and the appliance starts heating up.
- Let the steakboard heat up for about 10 minutes before putting on any food.

Hint: Avoid putting the food straight from the refrigerator on the grill rack. We recommend taking the food from the fridge one hour before grilling.

- Sear the food on level II for several minutes, followed by moderate grilling on level I.
- The water level in the reflector tray should be checked regularly and replenished as necessary.

Once the grilling process is finished:

- Turn the switch back to 0.
- Remove the plug from the power outlet.
- Allow the appliance to cool down.

## Cleaning and care

- Ensure that the steakboard is thoroughly cleaned after use.
- Before cleaning, disconnect the appliance from the mains and let the steakboard cool down.
- Do not use metallic pads, steel wool or abrasive cleaning agents to clean the base unit and reflector tray.
- Remove the grill rack and reflector tray and clean them in warm soapy water or in a dishwasher; if necessary, let the parts soak for a while. Dry the individual components thoroughly. Because of the high temperatures, some discoloration on the grill rack and reflector tray are unavoidable and do not affect the quality.
- To avoid the risk of electric shock, the junction box with heating element must not be cleaned with or immersed in liquid. These may be wiped with a slightly damp cloth; wipe thoroughly dry afterwards.

- If necessary, the base unit and grill pan may be wiped with a slightly damp cloth.

## Disposal



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

## Guarantee

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

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

## Barbecue-gril 'Steakboard'

### Chère cliente, Cher client,

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

### Importantes consignes de sécurité

- Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant installée selon les normes en vigueur.
- Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Pour toute réparation, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir appendice).
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- **Attention** : N'utilisez, en aucun cas, du charbon de bois ou tout autre combustible solide ou liquide pour faire fonctionner le Steakboard.
- Remplissez le bac d'eau - maximum 300 ml - (voir repère de remplissage MAX). Débranchez d'abord toujours l'appareil du secteur.
- **Attention** : La surface de cuisson et

les surfaces extérieures accessibles deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune pièce de l'appareil à l'exception des poignées encastrées pendant et après l'utilisation.

- Avant de nettoyer le barbecue-gril, débranchez-le du secteur et laissez le totalement refroidir.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, la boîte de dérivation et le cordon d'alimentation ne doivent pas être nettoyés à l'eau ni plongés dans un liquide.
- Nettoyez la grille de cuisson et le bac à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle ; séchez ensuite soigneusement.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, par les clients ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences

physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Attention** : En aucun cas ne recouvrez la grille avec du papier aluminium, des plats à barbecue ou d'autres articles car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait endommager le gril de manière irréparable.
- Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez que tous les accessoires fournis sont en parfait état. Ne l'utilisez pas s'il est tombé sur une surface dure : en effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement. Dans ce cas, contactez notre Service Clientèle.
- Utilisez le Steakboard exclusivement sur une surface résistant à la chaleur et aux éclaboussures. Celles-ci ne sont pas toujours évitables lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse ou en eau.
- Disposez le cordon de façon à ce que personne ne puisse se prendre les pieds dedans.
- N'installez pas le Steakboard près d'un mur ou dans un coin et assurez-vous qu'il n'y a aucun matériau inflammable à proximité.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours que le bac à réserve d'eau est correctement installé sur le Steakboard.
- Ne laissez à aucun moment le Steakboard fonctionner sans surveillance.
- Assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie chaude de l'appareil.

- **Retirer la fiche de la prise** :
  - après chaque utilisation,
  - en cas d'éventuelles perturbations pendant l'emploi,
  - avant chaque nettoyage.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- L'utilisation d'un prolongateur en bobine entraîne une perte de puissance qui peut aussi faire chauffer le cordon. Il est donc nécessaire de dérouler entièrement le prolongateur si vous en utilisez un de ce type.
- **Attention** : Ne pas déplacer le Steakboard pendant son utilisation. Assurez-vous que le Steakboard a suffisamment refroidi avant de le transporter, nettoyer ou ranger.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes de sécurité de l'appareil.
- Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

#### Aperçu et pièces incluses

1. Grille de cuisson
2. Bac à réserve d'eau
3. Base avec logement du bac
4. Boîte de dérivation avec résistance
5. Commutateur multi-positions avec voyant indicateur
6. Cordon d'alimentation avec fiche

#### Avant d'utiliser le barbecue-gril pour la première fois

- Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants de l'appareil.
- Nettoyez la grille à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.
- Essuyez les autres parties avec un chiffon humide puis séchez soigneusement.

#### Assemblage du gril

- Avant l'assemblage, vérifiez que toutes les pièces sont bien présentes tel que dans le chapitre *Aperçu et pièces incluses*.
- Installez le bac à réserve d'eau dans son logement, décroché face avant, sur la base.
- Installez la boîte de dérivation avec la résistance dans l'appareil. L'appareil est équipé d'un système de sécurité. Si la boîte de dérivation n'est pas correctement installée, l'appareil ne peut pas fonctionner.
- Posez la grille de cuisson.
- Si nécessaire, remplissez le bac d'eau.

**Conseil** : L'eau empêche l'accumulation de fumée et l'apparition de flammes soudaines lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses.

- L'appareil est à présent prêt à l'utilisation.

## Première chauffe

- Laissez chauffer le Steakboard à vide pendant environ 10 minutes à puissance maximale, tel expliqué au paragraphe *Pour griller*. Ceci aura pour effet d'éliminer l'odeur caractéristique accompagnant la mise en circuit initiale de tout gril. Une légère fumée peut se dégager ; ceci est tout à fait normal mais veuillez prévoir une aération suffisante en ouvrant les fenêtres ou portes-fenêtres.
- Nettoyez la grille de cuisson tel indiqué au chapitre *Entretien et nettoyage*.

## Commutateur multi-position

Cet appareil est pourvu d'un commutateur à 3 positions permettant les réglages suivants :

- 0** = Arrêt
- I** = Température moyenne →  
Voyant indicateur bleu
- II** = Température élevée →  
Voyant indicateur rouge

## Pour griller

- Utilisez le Steakboard exclusivement sur une surface résistant à la chaleur et aux éclaboussures. Celles-ci ne sont pas toujours évitables lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse ou en eau.
- Vérifiez que le Steakboard est correctement assemblé.
- Si nécessaire, remplissez le bac d'eau.

Conseil : Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, la graisse s'écoule dans le bac et brûle. Pour éviter que la graisse ne s'enflamme, il est donc nécessaire de remplir le bac d'eau lors de la cuisson de tels aliments.

- Branchez la prise sur une prise de secteur appropriée.
- Tourner le commutateur sur la position **I**.
- Le voyant indicateur s'allume et l'appareil commence à chauffer.
- Laissez le Steakboard chauffer pendant environ 10 minutes avant de faire cuire les aliments.

Conseil : Évitez de poser sur la grille de cuisson des aliments sortant tout juste du réfrigérateur. Nous vous conseillons de retirer les aliments du réfrigérateur une heure avant la cuisson.

- Saisissez les aliments à température élevée **II** pendant quelques minutes, puis poursuivez la cuisson à température moyenne **I**.
- Le niveau d'eau dans le bac doit être surveillé régulièrement et l'eau rajoutée si nécessaire.

Quand la cuisson est terminée :

- Tourner revenir le commutateur sur **0**.
- Débranchez la fiche du secteur.
- Laissez le Steakboard refroidir.

## Entretien et nettoyage

- Nettoyez soigneusement le barbecue-gril après l'usage.
- Avant de nettoyer le Steakboard, débranchez-le du secteur et laissez-le complètement refroidir.
- N'utilisez ni tampon nettoyant métallique, ni laine d'acier, ni produit nettoyant abrasif pour nettoyer la base et le bac à réserve d'eau.
- Retirez la grille de cuisson et le bac et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Si nécessaire, laissez-les tremper un moment. Séchez soigneusement les pièces détachées. En raison des températures élevées, la grille de cuisson et le bac à réserve d'eau peuvent se décolorer mais cela n'affecte en rien la qualité.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, la boîte de dérivation et la résistance ne doivent pas être nettoyés à l'eau ni plongés dans un liquide. Ces pièces peuvent être essuyées avec un chiffon légèrement humide ; essuyez-les ensuite soigneusement.
- Si nécessaire, la base et le logement du bac peuvent être essuyés avec un chiffon légèrement humide.

## Mise au rebut



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

## Garantie

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

**Barbecue grill 'Steakboard'****Geachte klant,**

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

**Belangrijke veiligheidsaanwijzingen**

- Dit apparaat mag alleen aangesloten worden op een stopcontact wat volgens de voorschriften geïnstalleerd is.
  - Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
  - Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
  - Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparatie, graag contact opnemen met onze afdeling klantenservice via telefoon of email (zie aanhangsel).
  - Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
  - **Waarschuwing:** Onder geen enkele omstandigheid houtskool of andere vaste brandstof of vloeibare brandstof gebruiken.
  - Vul de reflector bak met maximaal 300 ml water (zie de MAX markering).
- Altijd eerst het apparaat loskoppelen van het lichtnet.
- **Waarschuwing:** De bereikbare huizing oppervlaktes en de grill oppervlak worden zeer heet tijdens gebruik. Tijdens en na gebruik geen delen van het apparaat aanraken behalve de greep uitsparingen.
  - Voordat de steakboard schoongemaakt wordt, deze eerst van het lichtnet loskoppelen en de steakboard helemaal af laten koelen.
  - Om het risico van een elektrische schok te voorkomen, mag de schakeldoos met het snoer en het verwarmingselement niet in een vloeistof ondergedompeld worden of er zelfs mee in aanraking komen.
  - Maak het grillrek en de reflector bak schoon met heet water en zeep of in de vaatwasser; daarna goed afdrogen.
  - Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken* raadplegen.
  - Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
    - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
    - in agrarische instellingen,
    - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
    - in bed and breakfast gasthuizen.
  - Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale

bekwaanheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- **Waarschuwing: Onder geen enkele omstandigheid mag men het grillrek met aluminium folie, barbecueschotels en andere voorwerpen bedekken, dit kan een opbouw van hitte tot gevolg hebben wat de grill ernstig kan beschadigen.**
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid evenals elk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksviligheid van het apparaat. In dit geval kunt u contact opnemen met onze klantenservice.
- Tijdens gebruik moet de steakboard altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- Het snoer moet zo worden uitgelegd dat het onwaarschijnlijk is dat iemand erover zal struikelen.
- De steakboard niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Voordat het apparaat gebruikt wordt, altijd eerst controleren of de reflector bak correct in de steakboard geplaatst is.

- De steakboard moet tijdens het gebruik steeds onder toezicht blijven.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van het apparaat.
- **Haal de stekker uit het stopcontact**
  - na ieder gebruik,
  - in geval van storing,
  - voor het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Het gebruiken van een verlengkabel veroorzaakt verlies aan vermogen, mogelijk gecombineerd met een daaropvolgende warmte-opbouw in de kabel. Het is daarom noodzakelijk de kabel geheel te ontwikkelen als een kabelhaspel wordt gebruikt.
- **Voorzichtig:** De steakboard tijdens het gebruik niet verplaatsen. Voordat de steakboard wordt getransporteerd, schoongemaakt of opgeborgen wordt moet er goed op gelet worden dat hij voldoende afgekoeld is.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

#### Overzicht en inbegrepen onderdelen

1. Grillrek
2. Reflector bak
3. Basiseenheid met grill pan
4. Schakeldoos met verwarmingselement
5. Meerstandenschakelaar met indicatielampje
6. Snoer met stekker

#### Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt

- Alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat verwijderen.
- Het grillrek schoonmaken met warm water en zeep en goed afdrogen.
- Alle andere delen afvegen met een vochtige doek en goed afdrogen.

#### Montage van de grill

- Voorafgaand aan de montage, controleren of alle onderdelen volledig in overeenstemming zijn met de paragraaf *Overzicht en inbegrepen onderdelen*.
- Plaats de reflector bak in de basiseenheid met de uitsparing naar voren gericht.
- Plaats de schakeldoos met verwarmingselement in het apparaat. Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Als de schakeldoos niet goed geplaatst is kan het apparaat niet ingeschakeld worden.
- Installeer het grillrek.
- Vul indien nodig de reflector bak met water.

Tip: Het water voorkomt rookontwikkeling en plotseling opvlammen tijdens het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte.

- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

## De eerste keer opwarmen

- Laat de steakboard gedurende ongeveer 10 minuten zonder voedsel opwarmen, zoals beschreven in *Het grillen*, op vol vermogen. Dit zal de geur verwijderen die normaal aanwezig is wanneer men de grill voor het eerst aanzet. Er kan een klein beetje rookontwikkeling ontstaan, dat is vrij normaal; maar zorg voor voldoende ventilatie door het openen van ramen of balkon deuren.
- Maak het grillrek schoon zoals beschreven in de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.

## Meerstandenschakelaar

Dit apparaat is voorzien van een 3-standen knop met de volgende mogelijkheden:

- 0 = Uit
- I = Middelmatige temperatuur →  
Blauw indicatielampje.
- II = Hoge temperatuur →  
Rood indicatielampje

## Het grillen

- Tijdens gebruik moet de steakboard altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- Controleer of de steakboard barbecue grill correct geassembleerd is.
- Vul indien nodig de reflector bak met water.

Tip: Tijdens het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte zal het vet in de reflector bak druppelen en ontbranden. Om te voorkomen dat het vet gaat ontbranden is het nodig dat bij het bereiden van dit soort voedsel, de reflector bak gevuld wordt met water.

- Steek de stekker in een passend geaard stopcontact.
- Draai de schakelaar naar stand II.
- Het indicatielampje gaat aan en het apparaat begint op te warmen.
- Laat de steakboard gedurende 10 minuten opwarmen voordat er etenswaren op geplaatst wordt.

Tip: Vermijd het op het grillrek plaatsen van voedsel wat direct uit de koelkast komt. Wij adviseren het voedsel één uur van tevoren uit de koelkast te halen voordat het gegrild wordt.

- Grill het voedsel gedurende een paar minuten goed aan op niveau II en laat het dan zachtjes garen op niveau I.
- Het waterniveau in de reflector bak moet regelmatig gecontroleerd worden en indien nodig bijgevuld worden.

Op het moment dat het grillproces klaar is:

- Draai de schakelaar terug naar stand 0.
- Neem de stekker uit het stopcontact.
- Laat de steakboard afkoelen.

## Onderhoud en schoonmaken

- Let erop dat de grill na gebruik grondig wordt gereinigd.
- Voordat de steakboard schoongemaakt wordt, deze van het lichtnet loskoppelen en de grill helemaal af laten koelen.
- Geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende reinigingsmiddelen gebruiken voor het schoonmaken van de basiseenheid en reflector bak.
- Verwijder het grillrek en de reflector bak en maak deze schoon met water en zeep of in de vaatwasser; laat ze indien nodig voor een tijdje weken. Droog de afzonderlijke onderdelen goed af. Vanwege de hoge temperatuur kan wat verkleuring van het grillrek en de reflector bak onvermijdelijk zijn wat verder geen invloed heeft kwaliteit.
- Om het risico van een elektrische schok te voorkomen, mag de schakelkast met het verwarmingselement niet in een vloeistof ondergedompeld worden of er zelfs mee in aanraking komen. Ze mogen met een licht vochtige doek afgeveegd worden; daarna goed afdrogen.
- Indien nodig kan de basiseenheid met grill pan schoongeveegd worden met een licht vochtige doek.

## Afval weggoeien



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

## Garantieverklaring

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

## Grill Asador 'Steakboard'

### Estimado Cliente,

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

### Importantes instrucciones sobre seguridad

- Debe conectar este aparato solamente a una toma de corriente instalada según las normas en vigor.
- Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. En caso de reparación, debe ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente por teléfono o email (consulte el apéndice).
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- **Precaución:** Nunca, bajo ninguna circunstancia, utilice carbón ni ningún otro combustible sólido o líquido para que funcione el grill asador.
- Llene la bandeja reflectora con 300 ml de agua como máximo (consultar la señal de MAX). Desconecte primero el aparato de la toma de corriente.
- **Precaución:** La superficie de la parrilla y las superficies accesibles de la carcasa pueden llegar a estar muy calientes durante el funcionamiento del aparato. Durante y después del funcionamiento, no toque ninguna parte del aparato excepto las cavidades de sujeción.
- Antes de limpiar el grill asador, desconéctela del suministro eléctrico y espere hasta que el grill asador se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, la caja de conexiones con el cable de alimentación y el elemento calefactor no se deben limpiar con agua y no se deben sumergir.
- Limpie la rejilla y la bandeja reflectora con agua templada y jabón, o en el lavavajillas; después séquelos por completo. Antes de volver a utilizar el grill, asegúrese de que la placa del grill está totalmente seca, especialmente el lateral de la caja de conexiones.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.



- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
  - Los niños no deben jugar con el aparato.
  - No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
  - El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
  - **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
  - **Precaución: Nunca, bajo ninguna circunstancia, cubra la rejilla del grill con papel de aluminio, platos de asado u otros artículos, porque la acumulación de calor resultante podría dañar irreparablemente el grill.**
  - Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato. En este caso, deberá ponerse en contacto con el servicio técnico.
  - Durante el funcionamiento, el grill asador debe ser colocada sobre una superficie termoresistente, insensible a salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no se puede siempre evitar las salpicaduras.
  - El cable eléctrico debe extenderse de modo que nadie tropiece con él.
  - No coloque el grill asador junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
  - No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
  - Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que la bandeja reflectora está correctamente colocada en el grill asador.
  - El grill asador debe estar bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento.
  - No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
  - **Desenchufe siempre el aparato de la toma de la pared**
    - después de usarlo;
    - en caso de alguna avería;
    - antes de limpiar el aparato.
  - Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
  - La utilización de un cable de extensión enrollado en una bobina produce una pérdida de potencia en el suministro, junto con el posterior calentamiento del cable. Por ello, es necesario desenrollar el cable por completo si utiliza una bobina con cable de extensión.
  - **Precaución:** No mueva el grill asador mientras está funcionando. Antes de transportar, limpiar o guardar el grill asador, asegúrese de que se haya enfriado suficientemente.
  - No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
  - Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.
- ### Descripción general y componentes incluidos
1. Rejilla
  2. Bandeja reflectora
  3. Base con parrilla
  4. Caja de conexiones con elemento calefactor
  5. Interruptor multiprocesador con luz indicadora
  6. Cable de alimentación con clavija
- ### Antes de su utilización por vez primera
- Retire todo el material de embalaje y los adhesivos que acompañan al aparato.
  - Limpie la rejilla del grill con agua templada y jabón y después séquela por completo.
  - Limpie el resto de partes con un paño húmedo y séquelas por completo.
- ### Montaje del grill
- Antes de realizar el montaje, compruebe que tiene todas las piezas completas tal y como se indica en la sección *Descripción general y componentes incluidos*.
  - Acople la bandeja reflectora en la base con el hueco hacia delante.
  - Acople en el aparato la caja de conexiones con la resistencia térmica. El aparato está equipado con un interruptor de seguridad. Sin la caja de conexiones correctamente instalada, el aparato no funcionará.
  - Instale la rejilla.
  - Si fuera necesario, llene la bandeja reflectora con agua.

Consejo: El agua evita la acumulación de humo y la generación de llamas de fuego durante la cocción de alimentos con alto contenido de grasa.

- El aparato está listo para su uso.

### Calentar el grill por primera vez

- Permita que el grill asador se caliente sin ningún alimento durante aproximadamente 10 minutos a potencia máxima, tal y como se describe en *Utilización del grill*. Esto eliminará el olor típico que se produce cuando se enciende por primera vez. Es posible que se desprenda un poco de humo; esto es normal, pero asegúrese de que haya una ventilación adecuada.
- Limpie la rejilla siguiendo las indicaciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

### Interruptor multiprocesador

El aparato dispone de un interruptor de 3 posiciones con los siguientes ajustes:

- 0 = Apagado
- I = Media temperatura →  
Piloto luminoso azul
- II = Alta temperatura →  
Piloto luminoso rojo

### Utilización del grill

- Durante el funcionamiento, el grill asador debe ser colocada sobre una superficie termostable, insensible a salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no se puede siempre evitar las salpicaduras.
- Compruebe que el grill asador está correctamente montada.
- Si fuera necesario, llene la bandeja reflectora con agua.

Consejo: Al cocinar alimentos con un alto contenido de grasa, la grasa goteará sobre la bandeja reflectora y se quemará. Para evitar la combustión de la grasa, es necesario llenar la bandeja con agua cuando vaya a cocinar este tipo de alimentos.

- Enchufe la clavija en la correspondiente toma de corriente con conexión a tierra.
- Ajuste el interruptor hasta la posición III.
- El piloto luminoso se enciende y el aparato comienza a calentarse.
- Antes de añadir los ingredientes debe esperar aproximadamente 10 minutos a que el grill asador se caliente.

Consejo: Evite colocar los alimentos directamente del frigorífico en la rejilla del grill. Recomendamos sacar los alimentos del frigorífico una hora antes de asarlos.

- La carne se debe asar igualmente al nivel II durante varios minutos, y después reducirlo al nivel I.
- El nivel de agua de la bandeja reflectora se debe comprobar con regularidad y se debe llenar si fuera

necesario.

Cuando el proceso de cocción con el grill haya concluido:

- Vuelva a colocar el interruptor en la posición 0.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- Deje que el grill asador se enfríe.

### Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de limpiar correctamente el grill después de su utilización.
- Antes de limpiar el grill asador, desconéctela del suministro eléctrico y espere hasta que se haya enfriado por completo.
- No utilice estropajos metálicos, de níquel ni productos limpiadores abrasivos.
- Extraiga la rejilla y la bandeja reflectora y límpielas en agua templada con jabón o en el lavavajillas; si fuera necesario, puede dejarlas a remojo durante cierto tiempo. Seque cada una de las piezas por completo. Debido a las altas temperaturas, es inevitable que se produzca cierta decoloración de la rejilla y la bandeja reflectora y esto no afectará a su calidad.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, la caja de conexiones con el elemento calefactor no se deben limpiar con agua y no se deben sumergir. Estas piezas se pueden limpiar con un paño ligeramente húmedo; después séquelos por completo.
- Si fuera necesario, la base y la rejilla se pueden limpiar con un paño ligeramente húmedo.

### Eliminación



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

### Garantía

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

**Barbecue grill 'Steakboard'****Gentile Cliente,**

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

**Importanti norme di sicurezza**

- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente installata a norma di legge.
- Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico – compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Se si rendesse necessaria una riparazione, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti per telefono o per email (ved. in appendice).
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- **Avvertenza:** Per il funzionamento del grill "Steakboard" (Piastra per bistecche), non usate mai, in nessuna circostanza, carbonella o altro combustibile solido o liquido.
- Riempite il braciere riflettente con massimo 300 ml di acqua (rispettate il segno MAX). Ma prima ricordatevi sempre di scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- **Avvertenza:** La superficie di grigliatura e le superfici accessibili dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento. Durante e dopo l'uso, non toccate nessuna parte dell'apparecchio all'infuori dei manici a conchiglia.
- Prima di procedere alla pulizia del grill "Steakboard", scollegatelo dall'alimentazione elettrica e aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, la scatola di collegamento elettrico con il cavo di alimentazione e l'elemento riscaldante non devono essere puliti né immersi in liquidi.
- Lavate la griglia e il braciere riflettente con acqua calda e detersivo per i piatti, o in lavastoviglie. Poi asciugate tutto accuratamente.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- **Avvertenza: Non coprite, in nessun caso, la griglia con fogli di alluminio, piatti di portata o oggetti di altro tipo; l'accumulo di calore che ne conseguirebbe potrebbe comportare danni irreparabili al barbecue grill.**
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio. In questo caso, contattate il nostro servizio di assistenza tecnica.
- Il grill "Steakboard" va utilizzato esclusivamente su una superficie piana termoresistente, che sia anche impermeabile agli schizzi e alle macchie, dato che non sempre è possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto contenuto di grassi o d'acqua.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non intralci il passaggio.
- Non mettete il grill "Steakboard" vicino a una parete o in un angolo, e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllate sempre che il bruciere riflettente sia stato inserito correttamente nel grill "Steakboard".
- Il grill "Steakboard" deve restare sotto costante sorveglianza durante l'uso.
- Evitate che il cavo di alimentazione venga a contatto con parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- L'utilizzo di prolunghe elettriche ad avvolgimento causa una perdita di potenza, a cui si può aggiungere un conseguente accumulo di calore all'interno del cavo. Vi raccomandiamo pertanto di svolgere completamente il cavo se utilizzate delle prolunghe del tipo ad avvolgimento.
- **Avvertenza:** Non spostate il grill "Steakboard" mentre è già in funzione. Prima di spostare, pulire o conservare il grill "Steakboard", accertatevi che si sia raffreddato sufficientemente.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

#### Visione d'insieme e lista dei componenti

1. Griglia
2. Bruciere riflettente
3. Base dell'apparecchio con teglia del grill
4. Scatola di collegamento elettrico con elemento riscaldante
5. Interruttore a più posizioni con spia luminosa
6. Cavo di alimentazione con spina

#### Primo utilizzo

- Eliminate tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
- Lavate la griglia con acqua calda e detersivo per i piatti e poi asciugate accuratamente.
- Strofinare tutti gli altri elementi con un panno umido e dopo asciugate tutto accuratamente.

## Montaggio del grill

- Prima di montare, controllate che tutti gli elementi siano completi confrontandoli con la sezione *Visione d'insieme e lista dei componenti*.
- Inserite sulla base dell'apparecchio il braciere riflettente con gli incavi rivolti in avanti.
- Inserite sull'apparecchio la scatola di collegamento elettrico con l'elemento riscaldante. L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza. Se la scatola di collegamento elettrico non è inserita correttamente, l'apparecchio non può essere attivato.
- Installate la griglia.
- Se necessario, riempite di acqua il braciere riflettente.

Suggerimento: L'acqua evita la formazione di fumo o di fiammate improvvise quando si preparano alimenti ad alto tenore di grasso.

- L'apparecchio ora è pronto all'uso.

## Primo riscaldamento

- Lasciate che il grill "Steakboard" si riscaldi per almeno 10 minuti, impostato sulla potenza massima e senza inserire alimenti, secondo quanto descritto nella sezione *Modalità d'uso*. Ciò eliminerà l'odore caratteristico esalato al momento della prima messa in funzione degli apparecchi elettrici. È possibile che sia emesso un po' di fumo; questo fenomeno è abbastanza normale, ma assicurate che ci sia un'adeguata ventilazione nel locale aprendo finestre o balconi.
- Pulite la griglia così come descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

## Interruttore a più posizioni

L'apparecchio è corredato di un interruttore a 3 posizioni, che consente le seguenti regolazioni:

- 0** = Spento
- I** = Temperatura media →  
Spia luminosa blu
- II** = Alta temperatura →  
Spia luminosa rossa

## Modalità d'uso

- Il grill "Steakboard" va utilizzato esclusivamente su una superficie piana termoresistente, che sia anche impermeabile agli schizzi e alle macchie, dato che non sempre è possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto contenuto di grassi o d'acqua.
- Controllate che il grill "Steakboard" sia stato montato correttamente.
- Se necessario, riempite di acqua il braciere riflettente.

Suggerimento: Quando si preparano alimenti ad alto tenore di grasso, il grasso sgocciola nel braciere riflettente e brucia. Per evitare che il grasso si infiammi, è necessario che riempiate di acqua il braciere quando preparate questo tipo di alimenti.

- Inserite la spina in una presa di corrente adatta con messa a terra.

- Girate il regolatore sulla posizione II.
- La spia luminosa si accende e l'apparecchio comincia a riscaldarsi.
- Lasciate che il grill "Steakboard" si riscaldi per circa 10 minuti prima di inserire un qualsiasi alimento.

Suggerimento: Evitate di inserire gli alimenti sulla griglia immediatamente dopo averli presi dal frigorifero. Vi consigliamo di lasciare gli alimenti fuori del frigorifero almeno per un'ora prima di grigliarli.

- Cominciate con una grigliatura forte degli alimenti impostando il livello II per svariati minuti, poi continuate la cottura più delicata con il livello I.
- Controllate regolarmente il livello di acqua all'interno del braciere riflettente e rabboccate quando serve.

Alla fine del processo di cottura:

- Riportate l'interruttore sulla posizione **0**.
- Scollegate la spina dalla presa di corrente.
- Fate raffreddare completamente il grill "Steakboard".

## Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso assicuratevi che il grill sia perfettamente pulito.
- Prima di procedere alla pulizia del grill "Steakboard", scollegatelo dall'alimentazione elettrica e aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Non usate pagliette metalliche, lana d'acciaio o prodotti detergenti aggressivi per pulire la base dell'apparecchio o il braciere riflettente.
- Rimuovete la griglia e il braciere riflettente e lavateli con acqua calda e detersivo per i piatti, o anche in lavastoviglie. Se necessario, lasciateli a mollo per un po'. Asciugate poi accuratamente ogni singolo componente. A causa delle alte temperature, è inevitabile una certa discolorazione della griglia e del braciere riflettente, ma questo non ne inficia la qualità.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, la scatola di collegamento elettrico con l'elemento riscaldante non devono essere puliti né immersi in liquidi. Potete pulirli strofinandoli con un panno leggermente umido, ma dopo asciugateli accuratamente.
- Se dovesse servire, potete pulire la base dell'apparecchio e la teglia del grill strofinandoli con un panno leggermente umido.

## Smaltimento



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

### **Dichiarazione di garanzia**

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

**BBQ grill 'Steakboard'****Kære kunde,**

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

**Vigtige sikkerhedsforskrifter**

- Apparatet bør kun tilsluttes til et stik, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet.
- Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation bliver nødvendig, kontakt vores kundeservice afdeling per telefon eller e-mail (se tillæg).
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- **Advarsel:** Benyt under ingen omstændigheder grillkul, eller andre faste eller flydende brændbare stoffer til at opvarme dette Steakboard.
- Fyld reflektorbakken med maks. 300 ml vand (se MAX-mærkning). Tag altid apparatet ud af stikkontakten først.
- **Advarsel:** Grillpladen og kabinettets ydre overflader bliver meget varme under brug. Rør ikke nogen del af apparatet, undtagen håndtagsfordybningerne, under og efter brug.
- Før rengøring, tag altid stikket ud af stikkontakten og lad Steakboardet køle helt af.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må samleboksen med ledning og varmeelement ikke rengøres med eller nedsænkes i væske.
- Rengør grillristen og reflektorbakken med varmt sæbevand, eller i en opvaskemaskine; tør omhyggeligt af bagefter.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.

- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.

• **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.

• **Advarsel:** Dæk aldrig under nogen omstændigheder grillristen med stanniol, grilltallerkener eller andre ting, da den deraf følgende overophedning kan forårsage uoprettelig skade på grillen.

• Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet. I sådanne tilfælde, kontakt vores kundeservice.

• Under brug skal Steakboardet placeres på et varmekast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.

• Ledningen bør føres hen til stikkontakten på en sådan måde, at der ikke er nogen, der kan komme til at falde i den.

• Placer ikke Steakboardet tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af det.

• Benyt aldrig apparatet udendørs.

• Inden apparatet benyttes, skal man altid sørge for at reflektorbakken er sat rigtigt på plads i Steakboardet.

• Et Steakboard må aldrig efterlades uden opsyn, når det er tændt.

• Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.

• **Tag altid stikket ud af stikkontakten**

- efter brug,

- i tilfælde af fejlfunktion,

- inden apparatet rengøres.

• Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.

• Brug af forlængerledning giver krafttab, eventuelt også en deraf følgende varmeopbygning i ledningen. Det er derfor vigtigt at vikle ledningen helt ud hvis man benytter forlængerledning.

• **Advarsel:** Flyt aldrig Steakboardet når det er i brug. Før du transporterer, rengør eller opbevarer apparatet, skal du sørge for, at det er tilstrækkeligt afkølet.

- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Oversigt og medfølgende dele

1. Grillrist
2. Reflektorbakke
3. Kabinettet med grillpande
4. Samleboks med varmeelement
5. Flertrins kontakt med indikatorlys
6. Ledning med stik

### Før brug

- Fjern al emballage og mærkater fra apparatet.
- Rengør grillristen med varmt sæbevand og tør den omhyggeligt.
- Tør alle andre dele af med en fugtig klud, og tør omhyggeligt efter.

### Samling af grill

- Før monteringen kontrolleres, at alle dele er komplette i overensstemmelse med afsnittet *Oversigt og medfølgende dele*.
- Monter reflektorbakken med forsiden vendt fremad i kabinettet.
- Monter samleboksen med varmeelement i enheden. Apparatet er udstyret med en sikkerhedsafbryder. Hvis samleboksen ikke er korrekt monteret, kan apparatet ikke aktiveres.
- Monter grillristen.
- Fyld reflektorbakken med vand om nødvendigt.

Tip: Vandet forhindrer opbygning af røg og pludselige flammer ved tilberedning af mad med højt fedtindhold.

- Apparatet er nu klar til brug.

### Den første opvarmning

- Lad Steakboardet varme op uden mad i cirka 10 minutter på maksimum styrke som beskrevet i *Grillstegning*. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når en grill tændes første gang. Lidt røg kan afgives; det er helt normalt, men sørg for at der er tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller altandøre.
- Rengør grillristen som beskrevet i sektionen *Rengøring og vedligehold*.

### Flertrins kontakt

Apparatet er forsynet med en 3-positions kontakt, som giver følgende indstillinger:

0 = Slukket

I = Mellemtemperatur → Blåt indikatorlys

II = Høj temperatur → Rødt indikatorlys



## Grillstegning

- Under brug må Steakboardet placeres på et varrefast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Kontroller at Steakboardet er samlet korrekt.
- Fyld reflektorbakken med vand om nødvendigt.

Tip: Ved tilberedning mad med et højt fedtindhold, vil fedt drypper ned i reflektorbakken og brænde. For at forhindre, at fedtet antændes, er det derfor nødvendigt at fylde bakken med vand, når der tilberedes sådanne fødevarer.

- Sæt stikket i en passende stikkontakt med jordforbindelse.
- Drej kontakten til positionen II.
- Indikatorlyset vil tænde og grillpladen varmer op.
- Lad Steakboardet varme op i ca. 10 minutter, før du sætter noget mad på.

Tip: Undgå at sætte mad direkte fra køleskabet på grillristen. Vi anbefaler at tage mad ud af køleskabet en time før grillning.

- Svits grillmaden på trin II i flere minutter, og lad den derefter stege nænsomt på trin I.
- Vandniveauet i reflektorbakken skal kontrolleres regelmæssigt og genopfyldes efter behov.

Så snart grillstegningen er afsluttet:

- Drej kontakten tilbage til 0.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Lad Steakboardet køle fuldstændigt af.

## Rengøring og vedligehold

- Sørg altid for at rengøre grillen grundigt efter brug.
- Før rengøring, tag stikket ud af stikkontakten og lad Steakboardet køle helt af.
- Brug aldrig grydesvampe af metal, ståluld eller nogen form for skurepulver til rengøring af kabinettet og reflektorbakken.
- Fjern grillristen og reflektorbakken og rengør dem i varmt sæbevand eller i en opvaskemaskine; hvis det er nødvendigt, lad dem ligge i blød et stykke tid. Tør de enkelte komponenter omhyggeligt. På grund af de høje temperaturer er nogle misfarvninger på grillristen og reflektorbakken uundgåelige og påvirker ikke kvaliteten.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må samleboksen med varmeelement ikke rengøres med eller nedsænkes i væske. Disse kan tørres af med en lidt fugtig klud; tør omhyggeligt af bagefter.
- Om nødvendigt kan kabinettet og grillpanden aftørres med en let fugtig klud.

## Bortskaffelse



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

## Garantierklæring

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

## Barbecue grill 'Steakboard'

### Bästa kund!

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

### Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt uttag installerat enligt gällande bestämmelser.
- Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om reparation skulle behövas, vänligen kontakta vår kundservice via telefon eller email (se bilagan).
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **Varning:** Under inga omständigheter får träkol eller annat fast eller rinnande bränsle användas i denna apparat.
- Fyll reflektorbrickan med max 300 ml vatten (enligt MAX-markören). Dra alltid stickproppen ur vägguttaget först.
- **Varning:** Grillytan och apparatens ytor kan bli mycket varma under drift. Rör inte några andra delar av

apparaten utom greppfördjupningarna under och efter användningen av grillen.

- Se alltid till att stickproppen inte är ansluten till stekbordsgrillen och att grillen har svalnat ordentligt innan du rengör den.
- För att undvika risken för elstöt får kopplingsdosan med elsladden och med värmeelementet inte rengöras i vatten eller sänkas i vätska.
- Rengör grillgallret och reflektorbrickan med varmt diskvatten eller i diskmaskin; torka dem torra efteråt.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- **Varning:** Du bör under inga omständigheter täcka grillgallret med aluminiumfolie, grilltallriker eller liknande, eftersom den höga temperaturstegringen kan resultera i att grillen får beständiga skador.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tilläggsutrustning innan apparaten används. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämma apparatens driftsäkerhet. I detta fall ber vi dig vänligen kontakta vår kundservice.
- Under användningen bör stekbordsgrillen placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Sladden bör placeras så att ingen kan snava på den.
- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Innan grillen används bör du alltid kontrollera att reflektorbrickan är korrekt installerad i grillen.
- Stekbordsgrillen bör alltid användas under övervakning.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - om apparaten krånglar,
  - innan du rengör apparaten.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Användning av förlängningskabel på vinda förorsakar ett spänningsfall och eventuellt även en upphetning av förlängningskabeln. Det är därför viktigt att rulla ut kabeln helt om en kabelvinda används.
- **Varning:** Flytta inte stekbordsgrillen när den är i användning. Låt grillen svalna ordentligt innan den flyttas, transporteras eller placeras i förvaring.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följs.
- Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

## Översikt och medföljande delar

1. Grillgaller
2. Reflektorbricka
3. Huvudenhet med grillpanna
4. Kopplingsdosa med värmeelement
5. Multistegsknapp med signallampa
6. Elsladd med stickpropp

## Innan grillen används första gången

- Avlägsna eventuella förpackningsmaterial och klistermärken från apparaten.
- Rengör grillgallret med varmt diskvatten och torra den torr.
- Torka alla andra delar med en fuktig duk och torka dem torra.

## Montering av grillen

- Innan du påbörjar monteringen bör du kontrollera att alla delar överensstämmer med sektionen *Översikt och medföljande delar*.
- Montera reflektorbrickan med fördjupningen mot framsidan av huvudenheten.
- Montera kopplingsdosan med värmeelementet i huvudenheten. Apparaten är utrustad med en säkerhetsbrytare. Om kopplingsdosa inte är korrekt monterad kan apparaten inte kopplas på.
- Montera grillgallret på plats.
- Vid behov, fyll reflektorbrickan med vatten.

Tips: Vattnet förebygger förekomsten av rök och plötsliga flammor när du grillar mat med hög fetthalt.

- Apparaten är nu redo för användning.

## Den första uppvärmningen

- Låt stekbordsgrillen värmas upp i ca 10 minuter vid maximal effekt, enligt beskrivningen i avsnittet *Grillning*. Detta kommer att ta bort lukten som ofta uppstår när man först sätter igång grillen. Det är rätt vanligt att litet rök uppstår, så se till att ventiler ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Rengör grillgallret enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

## Multistegsknapp

Apparaten har en 3-lägesbrytare som ger följande inställningar:

- 0 = Avstängd
- I = Medeltemperatur → Blå signallampa
- II = Hög temperatur → Röd signallampa

## Grillning

- Under användningen bör stekbordsgrillen placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Kontrollera att grillen är korrekt monterad.
- Fyll reflektorbrickan med vatten vid behov.

**Tips:** När du grillar mat med hög fetthalt, kommer fett att droppa ner på reflektorbrickan och brännas. För att förebygga att fettfattar eld är det nödvändigt att fylla reflektorbrickan med vatten när du grillar mat med hög fetthalt.

- Sätt stickproppen i ett jordat eluttag.
- Ställ termostatkontrollen till position II.
- Signallampen tänds och apparaten värms upp.
- Låt grillen värmas upp ca 10 minuter innan du lägger mat på den.

**Tips:** Undvik att placera mat direkt från kylskåpet på grillen. Vi rekommenderar att du låter maten svalna i rumstemperatur en timme innan du placerar den på grillen.

- Grilla maten kraftigt i position II några minuter och grilla den därefter lätt i position I.
- Vattennivån på reflektorbrickan bör granskas regelbundet och påfyllas vid behov.

När grillningen är avslutad:

- Ställ tillbaka multistegsknappen till position 0.
- Dra ut stickproppen.
- Låt grillen svalna.

## Skötsel och rengöring

- Rengör grillen noggrant efter användning.
- Se alltid till att stickproppen inte är ansluten till stekbordsgrillen och att grillen har svalnat ordentligt innan du rengör den.
- Använd inte metalldynor, stålull eller slipande rengöringsmedel för att rengöra huvudenheten och reflektorbrickan.
- Avlägsna grillgallret och reflektorbrickan och rengör dem med varmt diskvatten eller i en diskmaskin. Vid behov, blötlägg dem en stund. Torka komponenterna grundligt. På grund av de höga temperaturerna är missfärgning av grillgallret och reflektorbrickan oundviklig, men påverkar inte kvaliteten.
- För att undvika risken för elstöt får kopplingsdosan med värmeelementet elsladden inte rengöras i vatten eller sänkas i vätska. Dessa kan rengöras med en lätt fuktad duk; torka dem därefter noga.
- Vid behov kan huvudenheten med grillpanna rengöras med en fuktad, luddfri duk.

## Avfallshantering



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

## Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

**Barbecuegrilli 'Steakboard'****Hyvä Asiakas,**

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

**Tärkeitä turvaohjeita**

- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.
- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos vaakaa joudutaan korjaamaan, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- **Varoitus:** Älä koskaan käytä grillissä hiliä tai muita kiinteitä tai nestemäisiä polttoaineita.
- Lisää kaukaloon enintään 300 ml vettä (katso MAX-merkki). Kytke laite aina ensin irti verkkovirrasta.
- **Varoitus:** Grillin pinta ja rungon kosketettavissa olevat pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa mitään laitteen osia käytön aikana tai sen jälkeen upotettuja kahvoja lukuun ottamatta.
- Irrota Steakboard virtalähteestä, ja anna Steakboardin jäähtyä täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi liitäntäkoteloa, liitäntäjohtoa ja lämmityselementtiä ei saa pestä nesteellä eikä upottaa nesteeseen.
- Pese grilliritilä ja kaukalo kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa; kuivaa sen jälkeen huolellisesti.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen

puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.

- **Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.**
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Varoitus:** Älä missään tapauksessa peitä grilliritilää alumiinikelmulla, barbecueastiolla tai muilla esineillä, sillä siitä aiheutuva kuumuus voi vahingoittaa grillin korjauskelvottomaksi.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä. Ota tässä tapauksessa yhteyttä asiakaspalveluun.
- Käytön aikana Steakboardin on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestävällä työtasolla. Rasvaista tai nestepeitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Sijoita virtajohto niin, ettei kukaan kompastu siihen.
- Älä aseta Steakboardia seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Varmista aina ennen laitteen käyttöä, että kaukalo on oikein asennettuna pihvigrilliin.
- Steakboardia ei saa jättää toimintaan ilman valvontaa.
- Älä anna liitäntäjohton koskea laitteen kuumia osia.
- **Irrota pistoke pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa ilmenee vikaa,
  - ennen laitteen puhdistusta.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Johtokelan käyttö aiheuttaa tehon heikkenemistä ja mahdollisesti lämmönmuodostusta johtoon. Siitä syystä johto on vedettävä kokonaan esiin, jos johtokelaa käytetään.
- **Varoitus:** Älä siirrä Steakboardia sen käytön aikana. Odota ennen pihvigrillin siirtämistä, puhdistamista tai varastointia, että se on kunnolla jäähtynyt.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjen koskevien direktiivien mukainen.

## Yleiskuva ja laitteen osat

1. Grilliritilä
2. Kaukalo
3. Perusyksikkö ja grillipannu
4. Liitäntäkotelo ja lämmityselementti
5. Porraskytkin ja merkkivalo
6. Liitäntäjohto ja pistotulppa

## Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista laitteesta pakkausmateriaalit ja tarrat.
- Pese grilliritilä lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa perusteellisesti.
- Pyyhi kaikki muut osat kostealla rätillä ja kuivaa perusteellisesti.

## Grillin kokoaminen

- Tarkista ennen asennusta osion *Yleiskuva ja laitteen osat* mukaan, että kaikki osat ovat täydellisiä.
- Asenna kaukalo niin, että ura osoittaa eteenpäin perusyksikköön.
- Asenna liitäntäkotelo lämmityselementin kanssa laitteeseen. Laite on varustettu turvakytkimellä. Ellei liitäntäkoteloa asenneta oikein, laitetta ei voi aktivoida.
- Asenna grilliritilä.
- Täytä kaukalo tarvittaessa vedellä.

Vinkki: Vesi estää savun ja yhtäkkisten liekkien muodostumisen paljon rasvaa sisältävää ruokaa valmistettaessa.

- Laite on käyttövalmis.

## Kuumentaminen ensimmäistä kertaa

- Anna Steakboardin kuumeta ilman ruoka-aineiksia noin 10 minuutin ajan maksimiteholla, luvussa *Grillaus* olevan kuvauksen mukaisesti. Näin laitteesta poistuu haju, jota ilmenee tavallisesti ensimmäisen käytön yhteydessä. Laitteesta voi tulla jonkin verran savua; tämä on normaalia, mutta varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkunat tai parvekkeen ovet.
- Puhdista grilliritilä osiossa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Porraskytkin

Laitteessa on 3-asentoinen kytkin, jossa on seuraavat asennot:

- 0** = Pois päältä
- I** = Keskilämpö →  
Sininen merkkivalo
- II** = Korkea lämpö →  
Punainen merkkivalo

## Grillaus

- Käytön aikana Steakboardin on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestäväällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Tarkista, että Steakboard on koodu oikein.
- Täytät kaukalo tarvittaessa vedellä.

Vinkki: Kypsennettäessä ruokaa, jonka rasvapitoisuus on suuri, rasva tippuu kaukaloon ja palaa. Rasvan syttymisen välttämiseksi kaukalo on täytettävä vedellä tällaisia ruokia valmistettaessa.

- Kiinnitä pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan.
- Aseta kytkin asentoon II.
- Merkkivalo syttyy ja laite alkaa kuumeta.
- Anna Steakboardin kuumeta noin 10 minuutin ajan ennen ruoka-ainesten lisäämistä siihen.

Vinkki: Vältä laittamasta ruokaa suoraan jääkaapista grilliritilälle. Suosittelemme ruoan ottamista jääkaapista tunti ennen grillausta.

- Grillaa ruokaa voimakkaasti asennossa II usean minuutin ajan ja anna sen sitten kypsyä hellästi asennossa I.
- Kaukalossa oleva veden määrä on tarkastettava säännöllisesti ja kaukalo on tyhjennettävä tarvittaessa.

Kun grillaus on päättynyt:

- Käännä kytkin takaisin asentoon 0.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna Steakboardin jäähtyä.

## Laitteen puhdistus ja hoito

- Varmista, että grilli puhdistetaan kunnolla käytön jälkeen.
- Irrota grilli virtalähteestä ja anna Steakboardin jäähtyä täysin ennen puhdistamista.
- Älä käytä metallisieniä, teräsvillaa eikä hankaavia puhdistusaineita perusyksikön ja kaukalon puhdistukseen.
- Irrota grilliritilä ja kaukalo ja pese ne lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneessa, liota niitä tarvittaessa jonkin aikaa. Kuivaa yksittäiset osat perusteellisesti. Korkeat lämpötilat voivat aiheuttaa grilliritilässä ja kaukalossa värimuutoksia, jotka eivät vaikuta laatuun.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi liitäntäkoteloa ja sen lämmityselementtiä ei saa pestä nesteellä eikä upottaa nesteeseen. Ne voidaan pyyhkiä kosteahkolla liinalla; pyyhi täysin kuivaksi sen jälkeen.
- Perusyksikkö ja grillipannu voidaan tarvittaessa pyyhkiä kosteahkolla liinalla.

## Jätehuolto



- Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja.
- Asianmukaisella hävittämällä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

## Grill Barbecue 'Steakboard'

### Szanowni Klienci!

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

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami.
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- **Ostrzeżenie:** W żadnym wypadku nie stosować węgla drzewnego lub innego stałego bądź ciekłego paliwa.
- Wlać do tacki odblaskowej maksymalnie 300 ml wody (zob. oznaczenie MAX). Za każdym razem najpierw należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **Ostrzeżenie:** Powierzchnia i obudowa grilla rozgrzewa się podczas pracy urządzenia. Podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu, nie dotykać żadnych części urządzenia oprócz wnek z uchwytem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia grilla Steakboard, odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem, puszkę przyłączeniową, przewodu zasilającego i elementu grzejnego nie wolno czyścić ani zanurzać w cieczy.
- Umyć kratkę grilla i tackę odblaskową w gorącej wodzie z detergentem albo w zmywarce, po czym dokładnie osuszyć.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub



- psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
  - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
  - **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - **Ostrzeżenie:** Pod żadnym pozorem nie należy przykrywać kratki grilla folią aluminiową, naczyniami czy innymi przedmiotami, ponieważ wytwarzająca się w ten sposób bardzo wysoka temperatura może spowodować nieodwracalne uszkodzenia grilla.
  - Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.
  - W czasie pracy, grill Steakboard musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, plamy i rozrzucony tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
  - Przewód zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt się o niego nie potykał.
- Nie stawiać grilla Steakboard w rogu, ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
  - Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
  - Przed przystąpieniem do używania urządzenia, zawsze należy sprawdzić, czy tacka odblaskowa jest na nim prawidłowo założona.
  - Nie pozostawiać włączonego grilla Steakboard bez nadzoru.
  - Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
  - **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia awarii urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
  - Stosowanie przedłużacza w szpuli może spowodować przerwę w przepływie prądu i możliwość przegrzania się przewodu. Dlatego bezwzględnie należy rozwijać cały przedłużacz.
  - **Ostrzeżenie:** Nie przenosić grilla Steakboard, kiedy jest używany. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub przed odstawieniem grilla Steakboard, sprawdzić, czy już odpowiednio ostygł.
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
  - Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

## Opis i elementy urządzenia

1. Kratka grilla
2. Tacka odblaskowa
3. Korpus z miską grilla
4. Puszka przyłączowa z elementem grzejmym
5. Przełącznik wielopozycyjny z lampką kontrolną
6. Przewód zasilający z wtyczką

## Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

- Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki.
- Umyć kratkę grilla w ciepłej wodzie z detergentem, po czym dokładnie osuszyć.
- Wyrzec wszystkie pozostałe części wilgotną ściereczką, po czym dokładnie osuszyć.

## Montaż grilla

- Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić, czy są wszystkie elementy, zgodnie z wykazem w części pt. *Opis i elementy urządzenia*.
- Włożyć tacę odblaskową do korpusu w taki sposób, aby wcięcie znalazło się z przodu.
- Wsunąć puszkę przyłączową z elementem grzejnym do korpusu. Urządzenie wyposażone jest w automatyczny bezpiecznik. Jeżeli puszka przyłączowa nie zostanie prawidłowo założona, urządzenie nie uruchomi się.
- Założyć kratkę grilla.
- W razie potrzeby włączyć wodę do tacki odblaskowej.

Porada: Woda zapobiega nadmiernemu dymieniu się oraz odpryskom podczas przyrządzania produktów z wysoką zawartością tłuszczu.

- Urządzenie jest wówczas gotowe do pracy.

## Rozgrzewanie po raz pierwszy

- Rozgrzewać grill Steakboard na puście z maksymalną mocą, przez około 10 minut, w sposób opisany w punkcie *Grillowanie*. W ten sposób pozbywamy się specyficznego zapachu nowego urządzenia. Może się pojawić nieco dymu, co jest zupełnie normalne, tym niemniej należy zapewnić odpowiednią wentylację, otwierając okno lub drzwi balkonowe.
- Wyczyścić kratkę grilla w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

## Przełącznik wielopozycyjny

Urządzenie ma 3 stopniowy regulator:

- 0 = Off (wyłączone)
- I = Średnia temperatura → Niebieska lampka kontrolna.
- II = Wysoka temperatura → Czerwona lampka kontrolna

## Grillowanie

- W czasie pracy, urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, płomy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
- Sprawdzić, czy grill Steakboard został prawidłowo zmontowany.
- W razie potrzeby włączyć wodę do tacki odblaskowej.

Porada: Podczas przyrządzania produktów z wysoką zawartością tłuszczu, roztopiony tłuszcz ścieka do tacki odblaskowej i spala się. Dlatego, aby zapobiec zapaleniu się tłuszczu podczas przyrządzania tego rodzaju produktów, należy wcześniej włączyć wodę do tacki.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Ustawić przełącznik na pozycję II.
- Włącza się lampka kontrolna i urządzenie zaczyna się rozgrzewać.

- Przed położeniem produktów zostawić grill Steakboard na około 10 minut, aby się rozgrzał.

Porada: Nie nakładać na kratkę grilla produktów wyjętych bezpośrednio z lodówki. Zaleca się wyjęcie produktów na godzinę przed przystąpieniem do ich grillowania.

- Grillować produkty intensywnie przez kilkanaście minut przy włączonym poziomie II, po czym już łagodniej na poziomie I.
- Poziomą wodę w tacce odblaskowej należy regularnie sprawdzać i w razie potrzeby uzupełniać.

Po zakończeniu grillowania:

- Ustawić przełącznik w pozycji 0.
- Wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Zostawić grill Steakboard do ostygnięcia.

## Czyszczenie i konserwacja

- Po zakończeniu pracy zaleca się dokładne wyczyszczenie urządzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia grilla Steakboard, odłączyć urządzenie od zasilania i zostawić je do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia korpusu i tacki odblaskowej nie stosować druciaków kuchennych, wełny stalowej ani trących środków czyszczących.
- Wyjąć kratkę grilla i tacę odblaskową, po czym umyć je w gorącej wodzie z detergentem albo w zmywarce. W razie potrzeby namaczać je przez jakiś czas. Następnie dokładnie osuszyć każdy z elementów. Z powodu wysokich temperatur kratka grilla i taca odblaskowa odbarwiają się trochę, co jest nieuniknione i nie wpływa na jakość.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem, puszkę przyłączową wraz z elementem grzejnym nie wolno czyścić ani zanurzać w cieczy. Można je przetrzeć lekko wilgotną ściereczką a następnie dokładnie wytrzeć do sucha.
- W razie potrzeby korpus i miskę grilla można przetrzeć lekko wilgotną ściereczką.

## Utylizacja



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

**Gwarancja**

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Ψησταριά 'Steakboard'

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Για να αποφύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφαλείας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτηθεί επισκευή, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (δείτε παράρτημα).
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- **Προσοχή!** Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή άλλο στερεό ή υγρό καύσιμο για τη λειτουργία της ψησταριάς Steakboard.

- Γεμίστε τον αντανακλαστικό δίσκο με το μέγιστο 300 ml νερό (βλ. ένδειξη MAX). Πάντα να αποσυνδέετε πρώτα τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- **Προσοχή!** Η επιφάνεια της ψησταριάς και οι προσιτές επιφάνειες του περιβλήματος θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μην αγγίζετε κανένα μέρος της συσκευής εκτός από τις εγκοπές λαβής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά από αυτή.
- Πριν καθαρίσετε την ψησταριά Steakboard, αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική παροχή, και αφήστε την ψησταριά Steakboard να κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, το ηλεκτρικό κουτί με το ηλεκτρικό καλώδιο και το θερμαντικό στοιχείο δεν πρέπει να καθαρίζονται με υγρό ή να βυθιστούν σε υγρό.
- Καθαρίστε τη σχάρα και τον αντανακλαστικό δίσκο με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων. Μετά, σκουπίστε πολύ καλά μέχρι να στεγνώσει.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,

- σε γεωργικές εταιρείες,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Προσοχή!** Σε καμία περίπτωση, μην καλύπτετε τη σχάρα με αλουμινοχαρτό, πλατέες ψησίματος ή άλλα αντικείμενα επειδή η συσσώρευση θερμότητας που προκύπτει μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στην ψησταριά.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας.
- Κατά τη λειτουργία, η ψησταριά Steakboard θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Όταν ψήνεται τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντοτε δυνατό να αποφεύγετε τα πισιλιόσματα.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο θα πρέπει να δρομολογείται με τρόπο ώστε να μην υπάρχει πιθανότητα να σκοντάψει κάποιος σε αυτό.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά Steakboard δίπλα από τοίχο ή σε γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτή.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, να ελέγχετε πάντα ότι ο αντανακλαστικός δίσκος είναι σωστά τοποθετημένος στην ψησταριά Steakboard.
- Η ψησταριά Steakboard πρέπει να επιτηρείται πάντοτε κατά τη λειτουργία.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - κατά τον καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Η χρήση κυλίνδρου περιέλιξης καλωδίου προέκτασης προκαλεί απώλεια ηλεκτρικής ισχύος, πιθανώς σε συνδυασμό με επακόλουθη συσσώρευση θερμότητας στο καλώδιο. Είναι επομένως απαραίτητο να ξετυλίξετε εντελώς το καλώδιο αν χρησιμοποιείτε κύλινδρο περιέλιξης.
- **Προσοχή!** Μην μετακινείτε την ψησταριά Steakboard όταν βρίσκεται σε χρήση. Πριν τη μεταφορά, τον καθαρισμό ή την αποθήκευση της ψησταριάς Steakboard, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί αρκετά.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

## Σύνοψη και εξαρτήματα

1. Σχάρα
2. Αντανακλαστικός δίσκος
3. Μονάδα βάσης με ταψί ψησταριάς
4. Ηλεκτρικό κομτί με θερμαντικό στοιχείο
5. Διακόπτης πολλαπλών βαθμίδων με ενδεικτική λυχνία
6. Καλώδιο με φως

### Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- Καθαρίστε τη σχάρα με ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε πολύ καλά.
- Σκουπίστε όλα τα άλλα μέρη με ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε πολύ καλά.

### Συναρμολόγηση ψησταριάς

- Πριν από τη συναρμολόγηση, ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν ολοκληρωθεί σύμφωνα με την ενότητα *Σύνοψη και εξαρτήματα*.
- Προσαρμόστε τον αντανακλαστικό δίσκο με την εσοχή στραμμένη προς τα μπροστά στη μονάδα βάσης.
- Προσαρμόστε το ηλεκτρικό κουτί με θερμοαντικό στοιχείο στη μονάδα. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα διακόπτη ασφάλειας. Αν το ηλεκτρικό κουτί δεν είναι σωστά τοποθετημένο, δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη σχάρα.
- Αν απαιτείται, γεμίστε τον αντανακλαστικό δίσκο με νερό.

Συμβουλή: Το νερό εμποδίζει τη συσσώρευση καπνού και απότομων φλογών όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους.

- Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

### Θέρμανση για πρώτη φορά

- Αφήστε την ψησταριά Steakboard να θερμανθεί χωρίς τρόφιμα για περίπου 10 λεπτά σε μέγιστη ισχύ, όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Ψήσιμο*. Με τον τρόπο αυτό, θα φύγει η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται όταν η συσκευή λειτουργεί για πρώτη φορά. Μπορεί να εκλυθεί λίγος καπνός. Αυτό είναι εντελώς φυσιολογικό, αλλά να φροντίσετε να ανοίξετε τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Καθαρίστε τη σχάρα ψησταριάς όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*.

### Διακόπτης ρύθμισης λειτουργίας Διακόπτης πολλαπλών βαθμίδων

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα διακόπτη 3 θέσεων με τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

- 0 = Κλειστό
- I = Μέτρια θερμοκρασία → Μπλε ενδεικτική λυχνία.
- II = Υψηλή θερμοκρασία → Κόκκινη ενδεικτική λυχνία

### Ψήσιμο

- Κατά τη λειτουργία, η ψησταριά Steakboard θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντοτε δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Ελέγξτε ότι η ψησταριά Steakboard έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- Αν απαιτείται, γεμίστε τον αντανακλαστικό δίσκο με νερό.

Συμβουλή: Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους, το λίπος τα στάζει μέσα στον αντανακλαστικό δίσκο και θα καεί. Για να αποφευχθεί η ανάφλεξη του λίπους, είναι συνεπώς απαραίτητο να γεμίσετε το δίσκο με νερό όταν ψήνετε τέτοια τρόφιμα.

- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη γειωμένη πρίζα.
- Θέστε το διακόπτη στη θέση II.
- Η ενδεικτική λυχνία ανάβει και η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.
- Αφήστε την ψησταριά Steakboard να θερμανθεί για περίπου 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε τρόφιμο επάνω σε αυτή.

Συμβουλή: Αποφύγετε να τοποθετείτε τα τρόφιμα κατευθείαν από το ψυγείο επάνω στη σχάρα της ψησταριάς. Συνιστάται να βγάξετε τα τρόφιμα από το ψυγείο μία ώρα πριν τα ψήσετε.

- Ψήστε τα τρόφιμα απότομα στο επίπεδο II για αρκετά λεπτά και, στη συνέχεια, αφήστε τα να ψηθούν ελαφρά στο επίπεδο I.
  - Θα πρέπει να ελέγχετε τη στάθμη νερού στον ανακλαστικό δίσκο σε τακτά χρονικά διαστήματα και να τον αναπληρώνετε με νερό, αν απαιτείται.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος:
- Θέστε τον διακόπτη ξανά στη θέση 0.
  - Βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
  - Αφήστε την ψησταριά Steakboard να κρυώσει.

### Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει καλά την ψησταριά Steakboard μετά από τη χρήση.
- Πριν καθαρίσετε την ψησταριά, αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική παροχή, και αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά είδη καθαρισμού, συρματάκι ή σκληρά απορρυπαντικά για να καθαρίσετε τη μονάδα βάσης και τον ανακλαστικό δίσκο.
- Αφαιρέστε τη σχάρα και τον ανακλαστικό δίσκο και καθαρίστε τα με ζεστό σαπουνόνερο ή σε πλυντήριο πιάτων. Αν απαιτείται, αφήστε τα να μουλιάσουν για λίγο. Στεγνώστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα πολύ καλά. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών, είναι αναπόφευκτος κάποιος αποχρωματισμός της σχάρας και του ανακλαστικού δίσκου και δεν επηρεάζει την ποιότητα.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, το ηλεκτρικό κουτί με το θερμαντικό στοιχείο δεν πρέπει να καθαρίζονται με υγρό ή να βυθιστούν σε υγρό. Μπορείτε να τα σκουπίζετε με ένα ελαφρά υγρό πανί. Μετά, στεγνώστε πολύ καλά.
- Αν απαιτείται, η μονάδα βάσης και η σχάρα μπορούν να σκουπιστούν με ένα ελαφρά υγρό πανί.

## **Απόρριψη**



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

## **Εγγύηση**

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

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

## Гриль-барбекю 'Steakboard'

### Уважаемый покупатель!

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

### Важные указания по технике безопасности

- Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами.
- Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие признаков повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении признаков повреждения.
- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного прибора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если потребуется ремонт, свяжитесь, пожалуйста, с нашим отделом сервисного обслуживания клиентов по телефону или по электронной почте (см. приложение).
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **Предупреждение!** Ни при каких обстоятельствах не используйте

древесный уголь или любое другое твердое или жидкое топливо при эксплуатации "Стейкборда".

- Налейте в теплоотражающий поддон не более 300 мл воды (следите за меткой MAX), но перед этим всегда сначала отключайте прибор от сети.
- **Предупреждение!** Поверхность гриля и доступные поверхности корпуса во время использования прибора нагреваются. Не прикасайтесь во время и после использования прибора ни к каким его частям, кроме утопленных ручек.
- Прежде чем приступить к чистке "Стейкборда", отсоедините его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание риска электрического удара, не мойте жидкостью и не погружайте соединительную коробку со шнуром питания и нагревательным элементом в жидкость.
- Мойте решетку-гриль и теплоотражающий поддон в горячей мыльной воде, а затем вытирайте их насухо.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Чистка и общий уход».
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;



- в сельскохозяйственной рабочей среде;
- постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- **Внимание!** Ни при каких обстоятельствах не накрывайте решетку-гриль алюминиевой фольгой, посудой для барбекю или другими предметами, так как возникающее при этом повышение температуры нагрева может привести к неисправимому повреждению прибора.
- Перед включением прибора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора. В этом случае обратитесь в нашу службу сервисного обслуживания.
- При использовании "Стейкборд" должен стоять на жаропрочной и легко моющейся поверхности. При жарке продуктов с высоким содержанием жира или влажности не всегда удается избежать появления брызг.
- Шнур питания должен быть проложен так, чтобы об него никто не споткнулся.
- Не устанавливайте "Стейкборд" у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легковоспламеняющихся материалов.
- Не используйте "Стейкборд" на открытом воздухе.
- Перед использованием прибора всегда проверяйте, что его теплоотражающий поддон установлен правильно.
- Не оставляйте включенный "Стейкборд" без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих частей прибора.
- **Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, всегда беритесь только за вилку.
- Использование катушки с удлинителем вызывает потерю мощности, причем в сочетании с возможным нагревом провода. Поэтому необходимо полностью размотать провод, если он на катушке.
- **Предупреждение!** Не перемещайте "Стейкборд" во время использования. Прежде чем переместить, почистить или убрать "Стейкборд" на хранение, убедитесь, что он достаточно остыл.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.
- Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

## Устройство прибора

1. Решетка-гриль
2. Теплоотражающий поддон
3. Корпус прибора с противнем для жарки
4. Соединительная коробка с нагревательным элементом
5. Многопозиционный переключатель с индикаторной лампочкой
6. Шнур питания со штепсельной вилкой

## Перед первым применением прибора

- Снимите с прибора все упаковочные материалы и наклейки.
- Вымойте решетку-гриль в теплой мыльной воде и затем тщательно просушите.
- Протрите все остальные части влажной тканью и затем тщательно их просушите.

## Сборка гриля-барбекю "Стейкборд"

- Перед сборкой прибора убедитесь в наличии всех частей, указанных в разделе *Устройство прибора*.
- Установите теплоотражающий поддон в корпус прибора выемкой вперед.
- Установите в прибор соединительную коробку с нагревательным элементом. Прибор снабжен предохранительным выключателем. Без правильно установленной соединительной коробки прибор не включится.
- Установите решетку-гриль.
- Наполните теплоотражающий поддон водой, если это необходимо.

Полезный совет. Вода предотвращает образование дыма и внезапное воспламенение при приготовлении пищи с большим содержанием жира.

- Теперь прибор готов к использованию.

## Первый нагрев

- Включите "Стейкборд" на максимальной мощности примерно на 10 минут, как указано в разделе *«Грилирование»*. Это позволит избавиться от запаха, который обычно появляется при включении гриля-барбекю в первый раз. Возможно появление легкого дыма: это совершенно нормальное явление, но необходимо обеспечить достаточную вентиляцию, открыв окна или дверь на балкон.
- Вымойте решетку-гриль, как указано в разделе *«Чистка и общий уход»*.

## Многопозиционный переключатель

Гриль-барбекю "Стейкборд" оснащен трехпозиционным переключателем со следующими положениями:

0 = Выключено

I = Средняя температура →  
Индикаторная лампочка горит синим светом

II = Высокая температура →  
Индикаторная лампочка горит красным светом

## Грилирование

- При использовании гриль-барбекю "Стейкборд" должен стоять на жаропрочной и легко моющейся поверхности. При жарке продуктов с высоким содержанием жира или влажности не всегда удается избежать появления брызг.
- Убедитесь, что "Стейкборд" собран правильно.
- Если требуется, наполните теплоотражающий поддон водой.

Полезный совет. При приготовлении пищи с большим содержанием жира жир будет стекать в теплоотражающий поддон и может загореться. Чтобы не допустить возгорания жира при приготовлении такой пищи, необходимо наполнить поддон водой.

- Вставьте вилку в заземленную розетку.
- Установите переключатель в положение II.
- Загорается индикаторная лампочка и прибор начинает нагреваться.
- Прежде чем положить на "Стейкборд" какую-либо пищу, дайте ему прогреться около 10 минут.

Полезный совет. Не кладите на решетку-гриль пищу, которую вы только что достали из холодильника. Мы рекомендуем выдержать такую пищу при комнатной температуре в течение часа.

- Обжарьте пищу при высокой температуре в течение нескольких минут, установив переключатель в положение II, а затем установите переключатель в положение I и продолжите жарку при умеренной температуре.
- Необходимо регулярно проверять уровень воды в теплоотражающем поддоне и при необходимости его пополнять.

После окончания процесса жарки:

- Установите переключатель обратно в положение 0.
- Выньте вилку из сетевой розетки.
- Дайте прибору остыть.

## Чистка и общий уход

- Убедитесь, что "Стейкборд" тщательно очищен после использования.
- Прежде чем приступить к чистке прибора, отсоедините его от сети, и дайте ему полностью остыть.
- Не используйте для чистки корпуса прибора и теплоотражающего поддона металлические подушечки, металлические мочалки или абразивные чистящие средства.
- Снимите решетку-гриль и теплоотражающий поддон и вымойте их в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине; если необходимо, замочите их на некоторое время. Тщательно промойте отдельные детали. Воздействие высоких температур приводит к некоторому обесцвечиванию решетки-гриля и теплоотражающего поддона, которое является неизбежным, но не влияет на их качество.
- Во избежание риска электрического удара, не мойте жидкостью и не погружайте соединительную коробку с нагревательным элементом в жидкость. Их можно протереть слегка увлажненной неворсистой тканью, а затем тщательно просушить.
- Если это необходимо, корпус прибора и противень для жарки можно протереть слегка увлажненной тканью.

## Утилизация



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

## Гарантия

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





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

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

#### **Kundendienst Ausland**

**Algérie**  
SARL GROUPE YAHIA  
Zone d'activité n°62 A commune  
d'ain smara - constantine  
RC N° 0480066121  
ALGER

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

#### **Belgique/Belgie**

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

#### **Bosnia i Herzegovina**

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

#### **Bulgaria**

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

#### **China**

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

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

#### **Danmark**

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

#### **Estonia:**

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

#### **Espana**

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

#### **España – Islas Canarias**

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

#### **Finland**

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

#### **France**

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

#### **Greece**

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

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

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

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη AEBE

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

Αθήνα  
Αγαμέμνωνος 47  
17675 Καλλιθέα  
Τηλ. 210-9478773

#### **Iceland**

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

#### **Iran**

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

#### **Ireland**

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

#### **Italia**

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

#### **Indonesia**

PT. Setai Modern Elektronik  
Email.: info@severin.co.id  
Web: www.severin.co.id

#### **Jakarta**

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya,  
Jakarta Barat  
021 65911888 / 021 6592889

#### **Medan**

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri  
061 6620186 / 061 6625836

#### **Surabaya**

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,  
Blok DC No. 2  
Telp.: (031) 749 1012, (031) 749 1016

#### **Banjarmasin**

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM 17.9 Gudang  
B 15, Gambut  
0511 6730101

#### **Tangerang**

Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa  
021 5902219-21

#### **Cirebon**

Jl. Dukuh Semar No. 61  
023 1209470

#### **Pontianak**

Pergudangan Mega Bispak No A3  
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01  
0561 812 3701

## Jordanien

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

## Kuwait

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

## Latvia

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

## Lebanon

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

## Luxembourg

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

## Macedonia

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

## Magyarország

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

## Malta

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

## Maroc

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

## Nederland

Severin Nederland B.V.  
Witteweg 60  
1431 GZ Aalsmeer  
Tel.: +31 297-347054  
E-Mail: info@severinnl.com

## Norway

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

## Oman

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

## PERU

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

## Philippines

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

## Polska

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

## Serbia

Refot B  
Pčinska 17,  
11 000 Beograd, Srbija  
Tel.: +381 11 744-7038  
E-mail: www.refot.com

## Singapore

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

## Slovenia

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

## Slovak Republic

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

## South Africa

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

## Svenska

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

## Switzerland

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

## Thailand

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

## United Kingdom

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

## Vietnam

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

Stand: 10.2018

## **SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de