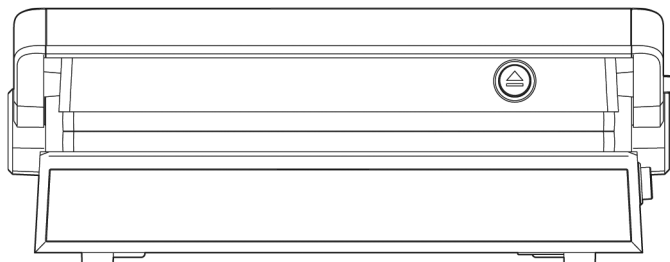


SEVERIN

MANUAL



Art.-No. KG 2399

DK SE FI PT PL GR

DK	Brugervejledning	3
SE	Bruksanvisning.	18
FI	Käyttöohje.	33
PT	Manual de instruções	48
PL	Instrukcja obsługi.	63
GR	Εγχειρίδιο χρήσης.	78

Inhalt

1	Om denne brugervejledning	4
	Generelle oplysninger	4
	Andre relevante dokumenter	4
	Visning af advarselsmeddelelser	4
2	Leveringsomfang	5
3	Beskrivelse	6
4	Før den første brug	8
	Udpakning	8
	Rengøring	8
	Opsætning	8
	Grillplade	9
	Skål til opsamling af fedt	10
5	Grillning	12
	Uden automatisk program	13
	Med automatisk program	13
6	Rengøring	15
7	Anbefalinger til brug	15
8	OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL	16
	Fejlmeddelelser	17
9	Bortskaffelse	17
10	Tekniske data	17

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Om denne brugervejledning

Generelle oplysninger

Denne vejledning er en integreret del af apparatet.

- ▶ Læs den omhyggeligt, før apparatet opstilles, installeres og tages i brug, og gem den til senere brug.
- ▶ Giv den videre til enhver efterfølgende bruger.

Enheden må kun benyttes af personer, der er bekendt med nedenstående sikkerhedsanvisninger.

Andre relevante dokumenter

- Startvejledning
- Sikkerhedsmanual (Safety)
- Garantierklæring (Warranty)

Visning af advarselsmeddelelser

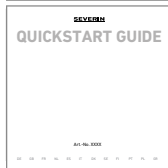
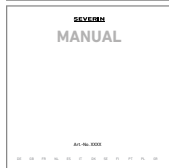
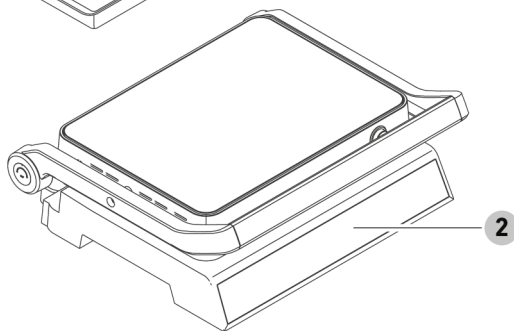
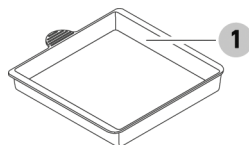


Signalord

Farens type, kilde og konsekvens

- ▶ Foranstaltninger til at undgå faren.

Signalord	Betydning
Fare	Overhængende farlig situation, som, hvis den ikke undgås, vil medføre død eller alvorlig personskade.
Advarsel	Potentielt overhængende fare, der kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke undgås.
Forsigtig	Potentielt overhængende fare, der kan medføre mindre personskader, hvis den ikke undgås.
Bemærk	Potentielt overhængende fare, der kan medføre materielle skader, hvis den ikke undgås.



2 Leveringsomfang

- 1 Skål til opsamling af fedt
- 2 Kontaktgrill
- 3 Sikkerhedsinstruktioner
- 4 Startvejledning
- 5 Brugervejledning
- 6 Garantierklæring

DK

SE

FI

PT

PL

GR



www.severin.com

3 Beskrivelse

DK

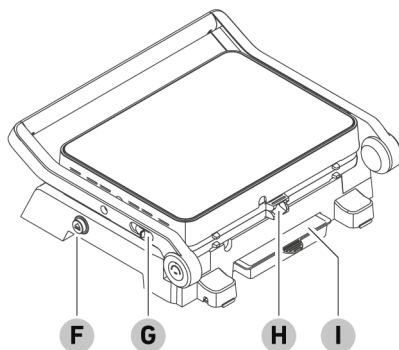
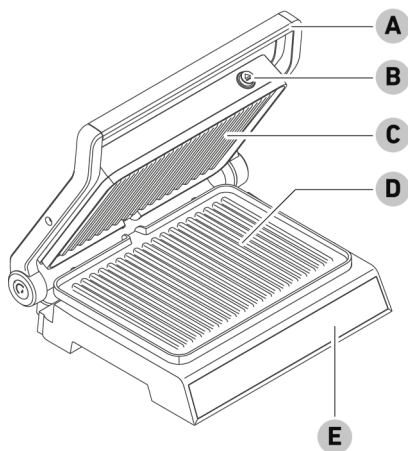
SE

FI

PT

PL

GR



A Håndtagene

B Låsning af den øverste grillplade

C Øverste grillplade

D Nederste grillplade

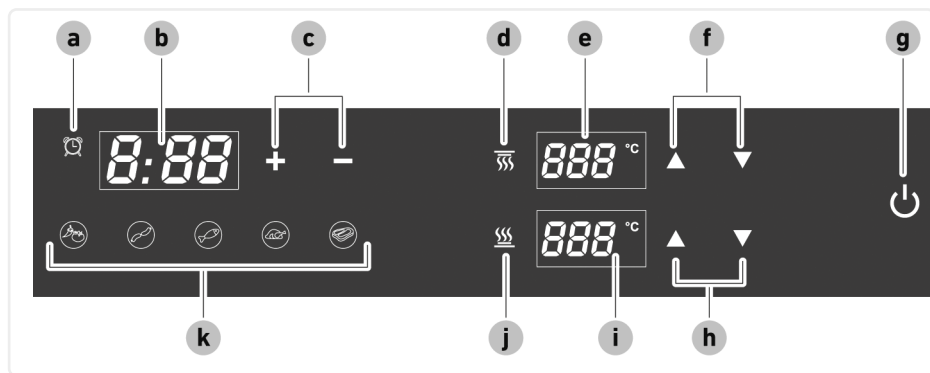
E Display

F Låsning af den nederste grillplade

G Låsning af låget

H Fedtudløb

I Skål til opsamling af fedt



DK

SE

FI

PT

PL

GR

- a Statusvisningstid
- b Visningstid*
- c Timing
- d Opvarmningsindikator for den øverste grillplade
- e Temperaturvisning** for den øverste grillplade
- f Temperaturregulering af den øverste grillplade

- g Tænd/sluk-knap
- h Temperaturregulering af den nederste grillplade
- i Temperaturvisning** for den nederste grillplade
- j Opvarmningsindikator for den nederste grillplade

k	Automatisk program	Tid	Temperatur
	Grønssager	8 min.	200 °C
	Pølser	10 min.	220 °C
	Fisk	8 min.	210 °C
	Kylling	7 min.	230 °C
	Bøf	8 min.	230 °C

* Den minimale tilberedningstid er 1 minut, og den maksimale er 4 timer.

** Temperaturindstillingen kan være mellem 90 og 230 °C.

4 Før den første brug

Udpakning

- ▶ Tag alle dele ud af emballagen.
- ▶ Fjern alt emballagemateriale, beskyttelsesfilm og klistermærker.
 - ! Fjern ikke typeskiltene, de skal blive siddende på apparatet.
- ▶ Kontrollér, at alle dele er til stede.

Rengøring

-  **Forsigtig!**
Risiko for personskade på grund af elektrisk stød og beskadigelse af apparatet.
 - ▶ Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- ▶ Tør apparatet af med en fugtig klud og tør.
- ▶ Rengør grillpladerne og fedtopsamlingsbakken med varmt sæbevand, og tør dem.

Opsætning

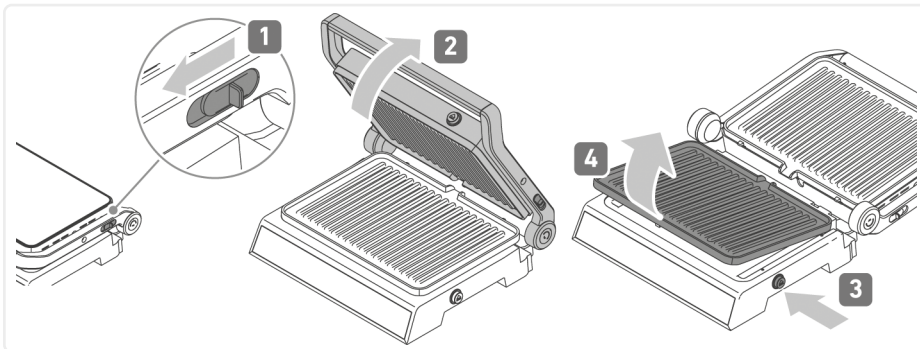
-  Brug kun apparatet indendørs.

- ▶ Anbring apparatet på en flad, varmebestandig overflade.
- ▶ Sørg for tilstrækkelig ventilation.
- ▶ Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt.

Grillplade

Fjern grillpladen:

- ▶ Træk skyderen fremad på håndtaget.
- ▶ Åbn låget helt.
- ▶ Tryk på udløserknappen.
- ▶ Fjern grillpladen.



Indsæt grillpladen:

- ▶ Skub låseklodserne ind i åbningerne.
- ▶ Nederste grillplade: Tryk grillpladen ned, indtil den hørbart klikker på plads.
- ▶ Øverste grillplade: Tryk grillpladen opad, indtil den hørbart klikker på plads.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Skål til opsamling af fedt

- Før hver brug skal du kontrollere, om fedtopsamlingsbakken er indsat på en formtilpasset måde. Hvis ikke, skal du indsætte fedtopsamlingsbakken.
- Kontroller niveauet af fedtopsamlingsbakken med jævne mellemrum.
- Fjern fedtopsamlingsbakken i tide, og bortskaf fedt korrekt.

DK

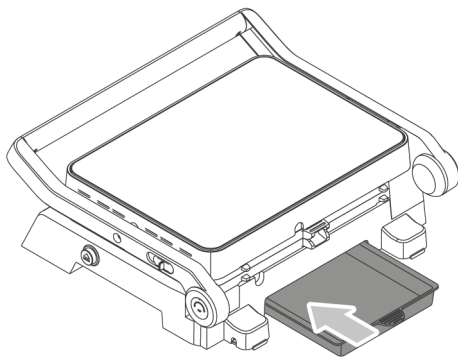
SE

FI

PT

PL

GR



Første opvarmning



Forsigtig!

Risiko for personskade på grund af let røgudvikling. Indånding af røg kan forårsage skade på dit helbred.

► Åbn vinduer eller døre.

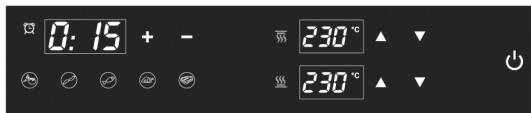
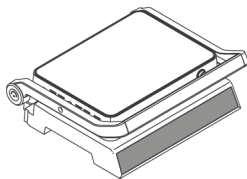
- Indsæt fedtopsamlingsbakken på bagsiden af enheden.
- Indsæt de øverste og nederste grillplader i apparatet.
- Luk enheden, og sæt strømstikket i stikkontakten.

Enheden er tændt: Et kort signal kan høres, og tænd/sluk-knappen lyser.

Hvis du trykker på knapperne Grøntsager  og Bøf  på samme tid, slukkes alle knapper og biplyde. Ved at trykke på de to knapper igen, kan lydene tændes igen.

- Opvarm apparatet uden madvarer i ca. 15 minutter maksimal temperatur (230 °C), så lugten fra grillen kan fortage sig.

Indstillinger: se side 13, *Uden automatisk program*



- Sluk for apparatet efter 15 minutter, tag stikket ud, og lad det køle af, når det er lukket.
- Tør den øverste og nederste grillplade af med en fugtig klud.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

5 Grillning

- Opstil apparatet på et egnet sted, se side 8, *Opsætning*.
- Indsæt grillpladerne og fedtopsamlingsbakken i apparatet.

DK

- Luk apparatet, og sæt stikket i stikkontakten.

Du vil høre et bip.

SE

Alle symboler blinker kort, og så lyser kun tænd/sluk-knappen .

FI

Hvis du trykker på knapperne Grøntsager  og Bøf  på samme tid, slukkes alle knapper og bilyde. Ved at trykke på de to knapper igen, kan lydene tændes igen.

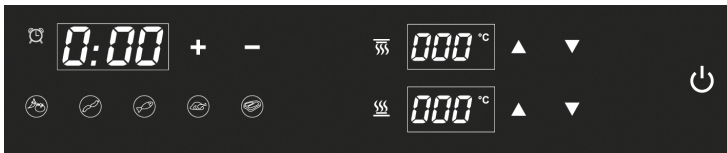
PT

- Tryk kort på tænd/sluk-knappen .

Alle ikoner på displayet lyser.

PL

GR



Uden automatisk program

Indstil temperatur og tid manuelt

- Brug temperaturkontrolknapperne ▲ ▼ til at indstille temperaturen for de øverste og nederste grillplader.

Når du har trykket på knappen ▲, springer displayet til 200 °C. Herfra skal du indstille temperaturen ved at trykke på eller holde temperaturkontrolknapperne ▲ ▼ nede. Hvert tryk øger eller reducerer temperaturen med 5 °C.

- Vent, indtil varmeindikatorerne  blinker rødt.
- Brug timerknapperne + - til at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Vent, indtil indstillingerne anvendes. Timerens statusindikator  lyser grønt, og varmeindikatorerne blinker. Opvarmningen starter.

Er den indstillede temperatur nået,

- lyder der 3 gange 3 bip,
- varmeindikatorerne  lyser rødt,
- punkterne på tidsdisplayet blinker, og
- timeren begynder at køre.

Med automatisk program

- Tryk på knappen med det ønskede program



i ca. 2 sekunder.

- Det valgte program lyser grønt.
- Forudindstillingerne for tid og temperatur vises.
- Varmeindikatorerne  blinker rødt.
- Timerens statusindikator  lyser grønt.
- Opvarmningen starter.

Temperatur og tilberedningstid kan justeres manuelt før, under og efter opvarmningsfasen se side 13, *Indstil temperatur og tid manuelt*.

Valget af automatiske programmer kan til enhver tid ændres.

- Tryk på softkey-knappen, indtil den lyser grønt.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

**Bemærk!**

Frosne fødevarer kan forårsage skade på grillpladen på grund af for store temperaturforskelle.

► Placer kun helt optøet mad på grillpladen.

SE

► Åbn apparatet, smør grillpladerne let, og læg maden på den nederste grillplade.

► Luk låget.

FI

Under grillning skal du kontrollere grillens fremskridt med jævne mellemrum.

PT

Når tilberedningstiden er udløbet,

- lyder der 4 bip,
- alle symboler på displayet lyser hvidt, og
- temperaturkontrolknapperne ▲ ▼ blinker.

PL

GR

**Advarsel!**

Risiko for forbrændinger fra det varme apparat og tilbehørsdelene.

► Rør ikke ved det varme apparat eller tilbehørsdelene.

**Bemærk!**

Spidse eller skarpe genstande af metal kan beskadige apparatets belagte overflader, når maden tages ud.

► For at tage maden ud skal du bruge træ- eller plastspatler.

► Tag færdiglavet mad ud med en træ- eller plastikspatel.

► Tryk på tænd-/sluk-knappen  i 3 sekunder for at slukke for apparatet.

► Træk stikket ud, og lad enheden køle af, når den er lukket.

Bippene efter forvarmning og afslutningen af forberedelsen kan afsluttes for tidligt ved kortvarigt at trykke på tænd/sluk-knappen.

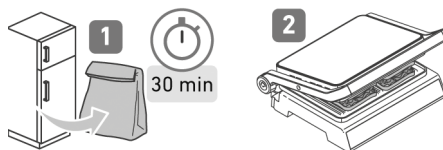
Hvis enheden ikke bruges, skifter den til standby efter 2 timer og 15 minutter.

6 Rengøring

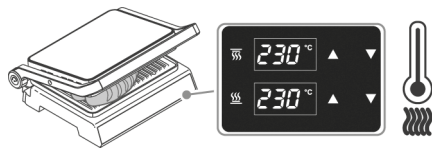
- Rengør apparatet efter hver brug.
- Før hver rengøring skal du trække stikket ud og lade apparatet køle af.
- Fjern grillpladerne og fedtopsamlingsbakken.
- Tøm fedtopsamlingsbakken.
- Rengør grillpladerne og fedtopsamlingsbakken med vand.
Brug en blød klud eller svamp og vand med et mildt opvaskemiddel. Brug ikke metalsvampe eller slibende rengøringsmidler.
- Rengør enheden med en fugtig klud. Må ikke behandles med eller nedsænkes i væsker.
- Tør alle dele.

7 Anbefalinger til brug

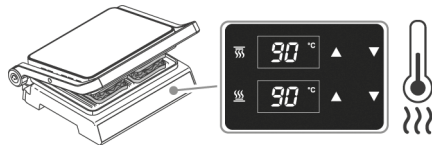
Tag madvarerne ud af køleskabet
30 minutter før tilberedning.



Ved grillning indstilles temperaturen til
200 - 230 °C.



For at holde varmen skal du indstille
temperaturen til 90 °C.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Advarsel!

Risiko for personskade ved betjening af et defekt apparat. Betjening af et defekt apparat kan resultere i elektrisk stød.

- Brug aldrig et defekt apparat.
- Du må ikke selv reparere apparatet.
- Kontakt vores serviceafdeling i tilfælde af en defekt.

Før du kontakter vores serviceafdeling, kan du bruge følgende tabel til at kontrollere, om du selv kan afhjælpe problemet.

Spørgsmål / problem	Mulig årsag	Løsning
Enheden reagerer ikke.	• Der er ingen strøm.	Kontroller, om • apparatet er tilsluttet strømforsyningen. • den anvendte stikkontakt har strøm?
Under opvarmningsfasen røg stiger op.	• Varmeelementerne behandles på fabrikken med et plejeprodukt, der fordampes under den første opvarmningsfase.	Hvis røgudviklingen kun opstår under første brug og ikke længere efter det, er dette normalt. Plejeproduktet er ugiftigt og uskadeligt. Ikke desto mindre skal du sørge for god ventilation.
Nogle fødevarer bliver for mørke, andre ikke.	• Maden er placeret ikke i midten af varmepladen.	Sørg for, at maden er placeret centralt på varmepladen, og at den optimale temperatur er valgt til tilberedningen.

Fejlmeddelelser

Display

Hvad skal du gøre?



Enheden er overophedet.

Sluk enheden, lad den afkøle helt, og prøv derefter igen.



Giv straks besked til kundeservice



Giv straks besked til kundeservice

9 Bortskaffelse



Apparater med dette symbol må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald. Disse apparater indeholder vigtige råstoffer, der kan genanvendes. En korrekt bortskaffelse beskytter miljøet og dine medmenneskers sundhed. Spørg din kommune eller forhandleren, hvor apparatet er købt, hvordan du bortskaffer på miljømæssigt forsvarlig vis.

10 Tekniske data

Effekt	1.800 W
Spænding/Frekvens	220-240 V~, 50-60 Hz
Type af grilloverflade	Keramisk belægning
Tænd/sluk-knap	Tast
Temperaturknap	Termostatstyret
Grilloverflade	30 x 22 cm
Vægt	ca. 4,2 kg
Apparatets mål	35 x 32 x 13 cm

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Innehåll

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1	Om denna anvisning.....	19
	Allmänna anvisningar.....	19
	Andra gällande dokument.....	19
	Visning av varningar.....	19
2	Leveransomfattning.....	20
3	Beskrivning.....	21
4	Före första användningen.....	23
	Uppackning.....	23
	Rengöring.....	23
	Uppställning.....	23
	Grillplattor.....	24
	Droppbricka.....	25
5	Grillning.....	27
	Utan automatikprogram.....	28
	Visning automatikprogram.....	28
6	Rengöring.....	30
7	Rekommendationer för användningen.....	30
8	FAQ.....	31
	Felmeddelanden.....	32
9	Avfallshantering.....	32
10	Tekniska data.....	32

1 Om denna anvisning

Allmänna anvisningar

Denna bruksanvisning är en del av enheten.

- Läs igenom den noggrant före uppställning, installation och idrifttagning av enheten och spara den för framtida bruk.
- Överlämna den till alla efterföljande användare.

Enheten får endast användas av personer som är förtrogna med följande säkerhetsanvisningar.

Andra gällande dokument

- Snabbstartsguide
- Säkerhetshandbok (Safety)
- Garantiförklaring (Warranty)

Visning av varningar



Signalord

Typ, källa och konsekvens av faran

- Åtgärder för att undvika faran.

Signalord	Betydelse
Fara	Överhängande fara som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarliga skador.
Varning	Potentiell fara som, om den inte undviks, kan leda till döden eller allvarliga personskador.
Försiktigt	Potentiell fara som kan leda till lindriga personskador om den inte undviks.
Anmärkning	Potentiell fara som kan leda till materiella skador om den inte undviks.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

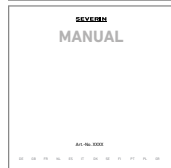
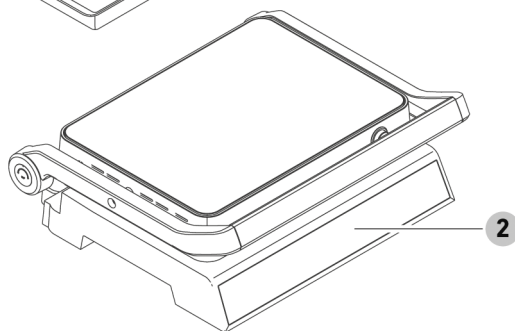
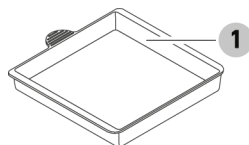
SE

FI

PT

PL

GR



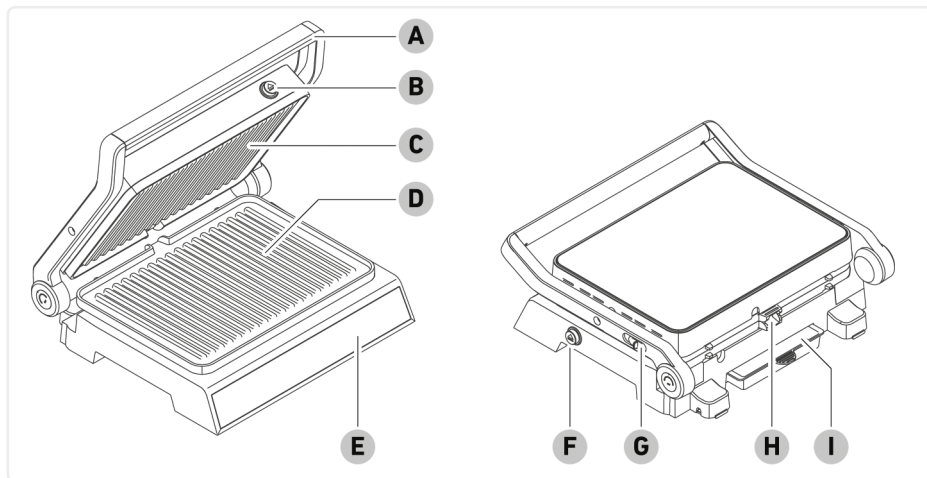
2 Leveransomfattning

- 1 Droppbricka
- 2 Kontaktgrill
- 3 Säkerhetsanvisningar
- 4 Snabbstartsguide
- 5 Bruksanvisning
- 6 Garantiförklaring



www.severin.com

3 Beskrivning



- A Handtag
- B Upplåsning övre grillplatta
- C Grillplatta upptills
- D Nedre grillplatta
- E Display
- F Upplåsning nedre grillplatta
- G Låsa upp locket
- H Fettutlopp
- I Droppbricka

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

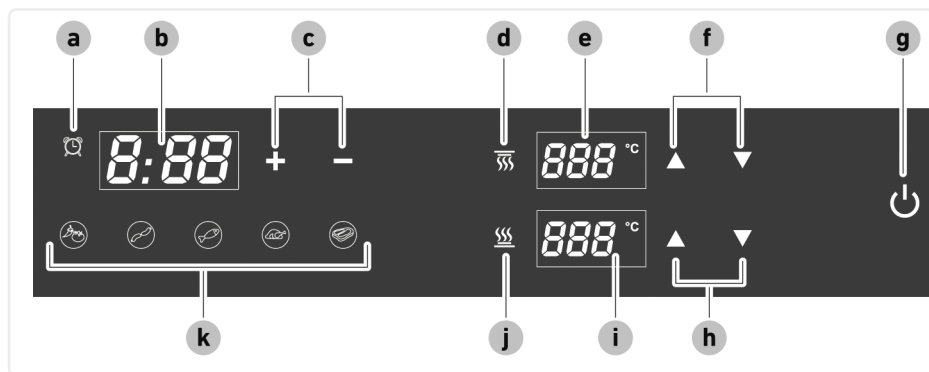
SE

FI

PT

PL

GR



a Statusvisning tid

b Visningstid*

c Tidsstyrning

d Uppvärmningsindikator övre grillplatta

e Temperaturvisning** övre grillplatta

f Temperaturvisning övre grillplatta

g På-/Av-knapp

h Temperaturreglage nedre grillplatta

i Temperaturvisning** nedre grillplatta

j Värmeindikator nedre grillplatta

k Automatikprogram

	Tid	Temperatur
Grönsaker	8 min	200 °C
Korv	10 min	220 °C
Fisk	8 min	210 °C
Kyckling	7 min	230 °C
Stek	8 min	230 °C

* Minsta tillagningstid är 1 minut,
max 4 timmar.

** Temperaturinställningen kan vara mellan
90 och 230 °C.

4 Före första användningen

Uppackning

- ▶ Ta ut alla delar ur förpackningen.
- ▶ Ta bort allt förpackningsmaterial, skyddsfilm och klistermärken.
 - ! Ta inte bort typskyltarna. Dessa måste sitta kvar på enheten.
- ▶ Kontrollera att leveransomfattningen är fullständig och om det finns defekter.

Rengöring



Försiktigt!

Risk för skador på grund av elektriska stötar och skador på enheten.

- ▶ Sänk inte ner enheten i vatten.
- ▶ Torka av enheten med en fuktig duk.
- ▶ Rengör grillplattor och fettupptagningskålen med varmt diskvatten och torka av dem.

Uppställning



Använd endast enheten inomhus.

- ▶ Placera enheten på en plan, värmetålig yta.
- ▶ Se till att det finns tillräckligt med ventilation.
- ▶ Anslut endast enheten till ett korrekt installerat uttag.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Grillplattor

Ta bort grillplattan:

- Dra sliden på handtaget framåt.
- Fäll upp locket helt och hållet.
- Tryck på upplåsningsknappen.
- Ta bort grillplattan.

DK

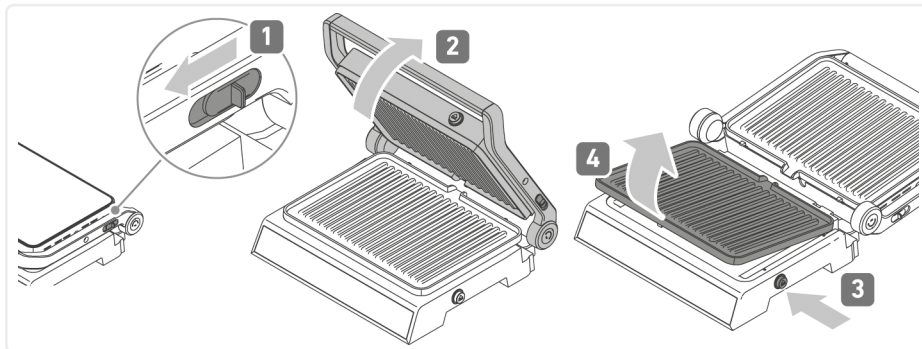
SE

FI

PT

PL

GR

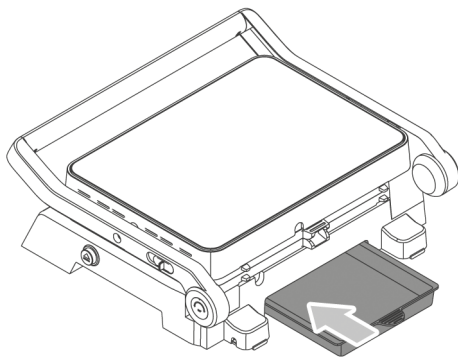


Sätta in grillplattorna:

- Skjut rasternäsorna in i öppningarna.
- Nedre grillplatta: Tryck grillplattan nedåt tills den hakar i hörbart.
- Övre grillplatta: Tryck grillplattan uppåt tills den hakar i hörbart.

Dropbricka

- Kontrollera innan varje användning att dropbrickan satts i fogtätt. Sätt in dropbrickan om det inte är fallet.
- Kontrollera dropbrickans nivå med regelbundna intervall.
- Ta ut dropbrickan i rätt tid och avfallshantera fettet på ett korrekt sätt.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

Första uppvärmningen



Försiktigt!

Risk för personskada på grund av lätt rökutveckling. Att andas in rök kan skada din hälsa.

► Öppna fönster eller dörrar.

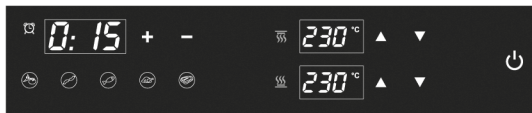
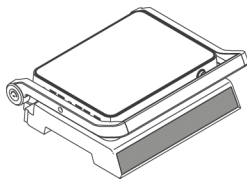
- Skjut in droppbrickan på baksidan av enheten.
- Sätt in den övre och undre grillplattan i enheten.
- Stäng enheten och stick in stickkontakten i uttaget.

Enheten är påslagen: en kort signal kan höras, på/av-knappen tänds.

Om du trycker på knapparna Grönsaker  och Biff  samtidigt stängs alla knappar och signaler av. Genom att trycka på de två knapparna igen kan ljuden slås på igen.

- Värm enheten utan mat i ca 15 minuter vid maxtemperatur (230 °C) så att grillens egenlukt försvinner.

Inställningar: se sidan 28, *Utan automatikprogram*



- Stäng av enheten efter 15 minuter, dra ut stickkontakten och låt den svalna.
- Torka av den övre och undre grillplattan med en fuktig duk.

5 Grillning

- Ställ upp enheten på en lämplig plats, se sidan 23, *Uppställning*.
- Sätt in grillplattorna och fettupptagningsskålen i enheten.
- Stäng apparaten och anslut nätkontakten.

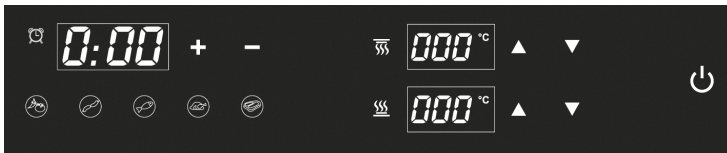
Ett pip hörs.

Alla symboler blinkar kort, sedan tänds endast på/av-knappen .

Om du trycker på knapparna Grönsaker  och Biff  samtidigt stängs alla knappar och signaler av. Genom att trycka på de två knapparna igen kan ljuden slås på igen.

- Tryck  kort på på/av-knappen.

Alla symboler på displayen tänds.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

Utan automatikprogram

Ställ in temperatur och tid manuellt

- Använd temperaturkontrollknapparna ▲▼ för att ställa in temperaturen för de övre och nedre grillplattorna.

Efter att du har tryckt på knappen ▲ hoppar displayen till 200 °C. Härifrån ställer du in temperaturen genom att trycka eller hålla ner ▲▼ temperaturkontrollknapparna. Varje tryck ökar eller minskar temperaturen med 5 °C.

- Vänta tills värmeindikatorerna blinkar  rött.
- Använd timerknapparna för + - att ställa in önskad tillagningstid.
- Vänta tills inställningarna tillämpas. Timerstatusindikatorn  lyser grönt och värmeindikatorerna blinkar. Uppvärmningen startar.

Har den inställda temperaturen uppnåtts

- ljuder 3 gånger 3 pip,
- värmeindikeringen  lyser rött,
- tidsdisplayens punkter blinkar och
- Fläkten börjar arbeta.

Visning automatikprogram

- Tryck på knappen med önskat program i ca. 2 sekunder .
- Det valda programmet lyser grönt.
- Förinställningarna för tid och temperatur visas.
- Värmeindikatorerna  blinkar rött.
- Timerstatusindikatorn  lyser grönt.
- Uppvärmningen startar.

Temperatur och tillagningstid kan justeras manuellt före, under och efter uppvärmningsfasen se sidan 28, *Ställ in temperatur och tid manuellt*.

Valet av automatiska program kan ändras när som helst.

- Tryck på programknappen tills den lyser grönt.



Anmärkning!

Frusna livsmedel kan orsaka skador på grillplattan på grund av alltför stora temperaturskillnader.

- Lägg endast helt tinade livsmedel på grillplattan.

- Öppna enheten, fetta in grillplattorna något och lägg livsmedlen på den nedre grillplattan.
- Stäng locket.

Kontrollera regelbundet hur grillningen fortskrider.

Efter att tillagningstiden har löpt ut

- hörs 4 signaltoner,
- alla symboler på displayen lyser vita och
- temperaturkontrollknapparna ▲ ▼ blinkar.



Varning!

Risk för brännskador från heta apparat- och tillbehörsdelar.

- Rör inte vid heta apparat- eller tillbehörsdelar.



Anmärkning!

Spetsiga eller vassa föremål i metall kan skada enhetens ytbehandlade ytor när livsmedlen tas ut.

- För att ta ut livsmedel skall en spatel i trä eller plast användas.
- Färdigtillagade livsmedel tas ut med en spatel i trä eller plast.
- Tryck på-/av-knappen  i 3 sekunder för att stänga av apparaten.
- Dra ut nätstickkontakten och låt enheten svalna i stängt tillstånd.

Signaltonerna efter förvärmning och tillagningsslut kan avslutas i förtid genom att kort trycka på på/av-knappen.

Om enheten inte används växlar den till standby efter 2 timmar och 15 minuter.

DK

SE

FI

PT

PL

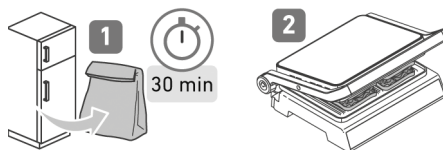
GR

6 Rengöring

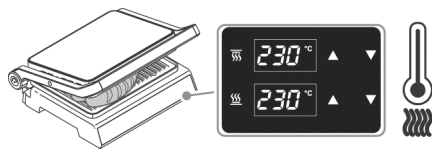
- Rengör enheten efter varje användning.
- Före varje rengöring, dra ur nätkontakten och låt enheten svalna.
- Ta ut grillplattorna och droppbrickan.
- Töm droppbrickan.
- Rengör grillplattor och droppskålen med varmt diskvatten och torka av dem.
Använd en mjuk duk eller svamp och vatten med ett mildt rengöringsmedel. Använd inte metallsvampar eller skurande rengöringsmedel.
- Rengör enheten med en fuktig duk. Får inte behandlas med eller nedsänkas i vätska.
- Torka alla delar.

7 Rekommendationer för användningen

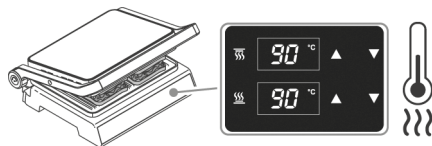
Ta ut livsmedlen ur kylskåpet 30 minuter före tillagningen.



För grillning, ställ in temperaturen på 200 - 230 °C.



För varmhållning, ställ in temperaturen på 90 °C.



8 FAQ



Varning!

Risk för personskador vid användning av en defekt apparat. Användning av en defekt enhet kan leda till elektriska stötar.

- ▶ Använd aldrig en defekt apparat.
- ▶ Reparera inte enheten själv.
- ▶ Kontakta vår serviceavdelning i händelse av defekt.

Innan du kontaktar vår serviceavdelning kan du med hjälp av följande tabell kontrollera om du själv kan åtgärda problemet.

Fråga/Problem	Möjlig orsak	Lösning
Enheten reagerar inte.	• Ingen ström.	Kontrollera om • enheten är ansluten till strömförsörjningen. • är det använda uttaget strömsatt?
Under uppvärmningsfasen avges rök.	• Värmeelementen har från fabriken behandlats med ett skötselmedel, som förångar efter den första uppvärmningsfasen.	Om rökutvecklingen endast sker vid första användningen är detta normalt. Skötselmedlet är giftigt och oskadligt. Säkerställ trots det att det finns tillräcklig ventilation.
Vissa rätter blir alltför mörka medan andra inte blir färdigtillagade.	• Rätterna ligger inte centrerat på värmeplattan.	Se till att rätterna är centrerat placerade och att den optimala temperaturen för tillagningen har valts.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Felmeddelanden

Display	Vad göra?
	Enheten är överhettad. Stäng av, låt svalna helt och försök sedan igen.
	Meddela kundtjänst omedelbart
	Meddela kundtjänst omedelbart

9 Avfallshantering

 Apparater som försetts med följande symbol, måste kasseras separat från hushållsavfall. Denna apparat innehåller värdefulla råmaterial som kan återvinnas. En korrekt avfallshantering skyddar miljön och era medmänniskors hälsa. Din kommun resp. handlare kan ge upplysningar om hur avfallshanteringen ska genomföras.

10 Tekniska data

Effekt	1 800 W
Spänning/Frekvens	220-240 V~, 50-60 Hz
Typ av grillyta	På/Av-brytare
Strömbrytare på/av	Knapp
Temperaturregulator	Termostatstyrd
Grillens yta	30 x 22 cm
Vikt	ca. 4,2 kg
Enhetens mått	35 x 32 x 13 cm

Sisältö

1	Tietoa tästä käsikirjasta.....	34
	Yleistiedot	34
	Muut sovellettavat asiakirjat	34
	Varoitusilmoitusten näyttö	34
2	Toimituksen sisältö.....	35
3	Kuvaus	36
4	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	38
	Purkaminen pakkauksesta	38
	Puhdistus.....	38
	Asennus.....	38
	Grillilevyt	39
	Rasvankeräysalusta	40
5	Grillaaminen	42
	Ilman automaattisia ohjelmia	43
	Automaattisten ohjelmien käyttäminen	43
6	Puhdistus	45
7	Käyttösuositukset	45
8	UKK	46
	Virheilmoitukset	47
9	Hävittäminen	47
10	Tekniset tiedot.....	47

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Tietoa tästä käsikirjasta

Yleistiedot

Nämä ohjeet ovat olennainen osa laitetta.

- Lue huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.
- Toimita eteenpäin seuraavalle käyttäjälle.

Vain seuraaviin turvallisuusohjeisiin perehtyneet henkilöt saavat käyttää laitetta.

Muut sovellettavat asiakirjat

- Pikaopas
- Turvallisuusopas (Safety)
- Takuuilmoitus (Warranty)

Varoitusilmoitusten näyttö

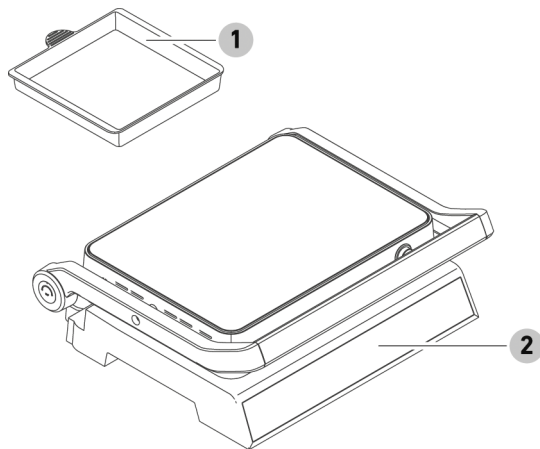


Merkkisana

Vaaran tyyppi, lähde ja seuraus

- Toimenpiteet vaaran välttämiseksi.

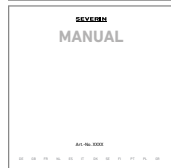
Merkkisana	Merkitys
Vaara	Välittömästi vaarallinen tilanne, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
Varoitus	Mahdollisesti välitön vaara, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
Huomio	Mahdollisesti välitön vaara, joka voi johtaa lieviin vammoihin, jos sitä ei vältetä.
Huomautus	Mahdollisesti välitön vaara, joka voi johtaa aineelliseen vahinkoon, jos sitä ei vältetä.



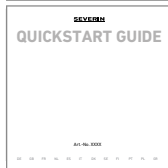
6



3



5



4

2 Toimituksen sisältö

- 1 Rasvankeräysalusta
- 2 Kosketusgrilli
- 3 Turvallisuusohjeet
- 4 Pikaopas
- 5 Käyttöohje
- 6 Takuuilmoitus

DK

SE

FI

PT

PL

GR



www.severin.com

3 Kuvaus

DK

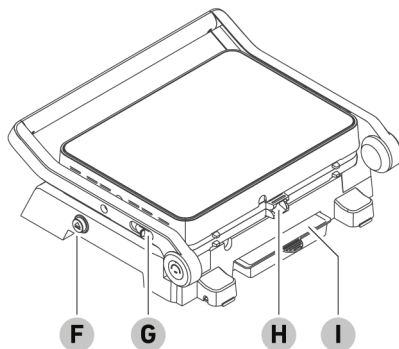
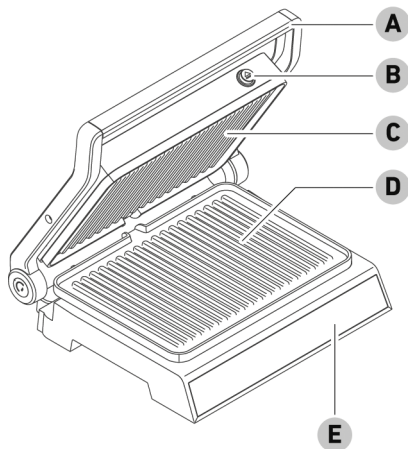
SE

FI

PT

PL

GR



A Kahva

B Ylägrillilevyn lukituksen avaus

C Ylägrillilevy

D Alagrillilevy

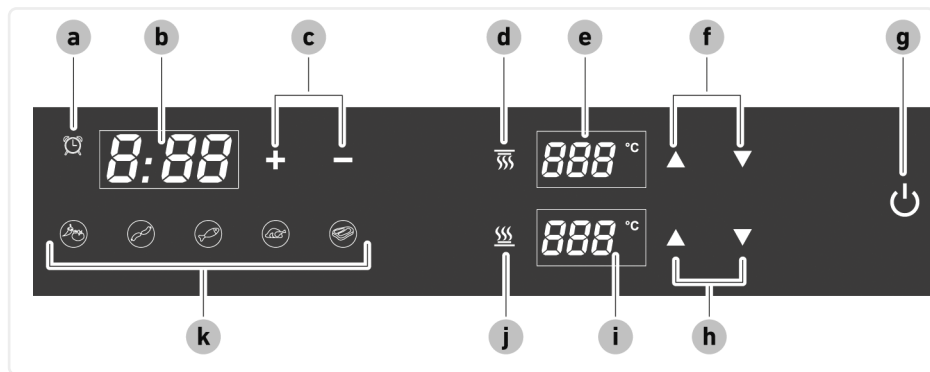
E Näyttö

F Alagrillilevyn lukituksen avaus

G Kannen lukituksen avaus

H Rasvan poistoaukko

I Rasvankeräysalusta



DK

SE

FI

PT

PL

GR

a Ajan tilänäyttö

b Aikanäyttö*

c Ajan säätäminen

d Ylägrillilevyn lämmitysnäyttö

e Ylägrillilevyn lämpötilänäyttö**

f Ylägrillilevyn lämpötilasäädin

g Päälle/pois-painike

h Alagrillilevyn lämpötilasäädin

i Alagrillilevyn lämpötilänäyttö**

j Alagrillilevyn lämmitysnäyttö

k Automaattinen

ohjelma	Aika	Lämpötila
Vihannekset	8 min	200 °C
Makkara	10 min	220 °C
Kala	8 min	210 °C
Kana	7 min	230 °C
Pihvi	8 min	230 °C

* Minimi kypsennysaika on 1 minuutti, maksimi 4 tuntia.

** Lämpötila-asetus voi olla 90–230 °C.

4 Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Purkaminen pakkauksesta

- Poista kaikki osat pakkauksesta.
- Poista kaikki pakkausmateriaali, suojakalvot ja tarrat.
 - ! Älä poista arvokilpeä, sen on säilyttävä aina laitteessa.
- Tarkista toimituksen sisältö ja mahdolliset viat.

Puhdistus



Huomio!

Sähköiskun ja laitteen vahingoittumisen aiheuttama loukkaantumisvaara.

- Älä upota laitetta veteen.

- Pyyhi laite kostealla liinalla ja kuivaa.
- Puhdista grillilevyt ja rasvankeräysalusta lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa ne.

Asennus



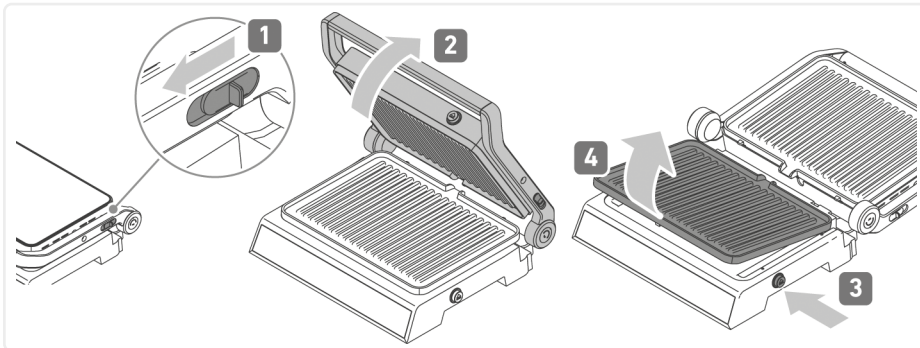
Käytä laitetta vain sisätiloissa.

- Aseta laite tasaiselle, lämmönkestävälle alustalle.
- Varmista riittävä ilmanvaihto.
- Liitä laite vain oikein asennettuun pistorasiaan.

Grillilevyt

Poista grillilevy:

- Vedä liukusäädintä eteenpäin kahvasta.
- Avaa kansi kokonaan.
- Paina vapautusnuppia.
- Irrota grillilevy.



Aseta grillilevyt:

- Työnnä lukituskorvakkeet aukkoihin.
- Alagrillilevy: Paina grillilevy alas, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikalleen.
- Ylägrillilevy: Paina grillilevy ylös, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikalleen.

DK

SE

FI

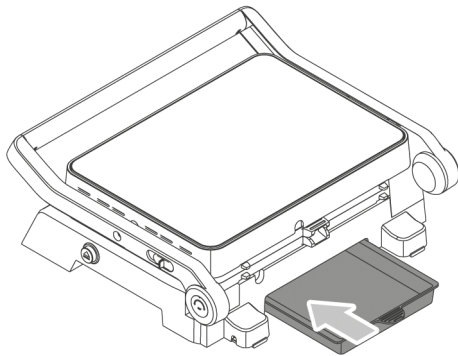
PT

PL

GR

Rasvankeräysalusta

- Tarkista ennen jokaista käyttöä, että rasvankeräysalusta on asetettu paikoilleen kunnolla. Jos näin ei ole, aseta rasvankeräysalusta kunnolla.
- Tarkista rasvankeräysalustan täyttyminen säännöllisin väliajoin.
- Poista rasvankeräysalusta ajoissa ja hävitä rasva asianmukaisesti.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

Ensimmäinen lämmitys



Huomio!

Loukkaantumisvaara lievän savun kehittymisen vuoksi. Savun hengittäminen voi vahingoittaa terveyttäsi.

► Avaa ikkunat tai ovet.

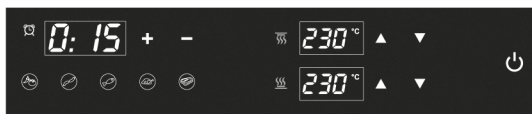
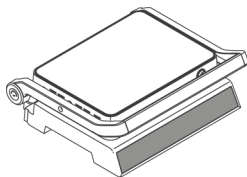
- Työnnä rasvankeräysalusta laitteeseen takaa.
- Aseta ylä- ja alagrillilevy laitteeseen.
- Sulje laite ja työnnä virtapistoke pistorasiaan.

Laite on kytketty päälle: kuuluu lyhyt äänimerkki, päälle/pois-painike syttyy.

Vihannesten  ja pihvien  painikkeiden painaminen samanaikaisesti kytkee kaikki painikkeet ja äänimerkit pois päältä. Kun painat näitä kahta painiketta uudelleen, äänet kytkeytyvät uudelleen päälle.

- Kuumenna laitetta ilman ruokaa n. 15 minuuttia enimmäislämpötilassa (230 °C), jotta grillin haju haihtuu.

Asetukset: katso sivu 43, *Ilman automaattisia ohjelmia*



- Sammuta laite 15 minuutin kuluttua, irrota se pistorasiasta ja anna sen jäähtyä suljettuna.
- Pyyhi ylä- ja alagrillilevy kostealla liinalla.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

5 Grillaaminen

► Aseta laite sopivaan paikkaan, katso sivu 38, *Asennus*.

► Aseta grillilevyt ja rasvankeräysalusta laitteeseen.

► Sulje laite ja kytke verkkopistoke.

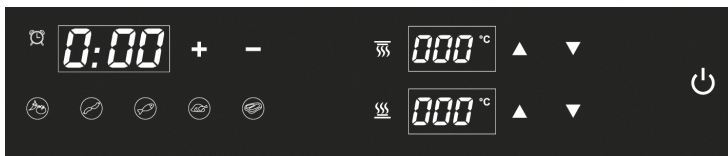
Äänimerkki kuuluu.

Kaikki symbolit vilkkuvat lyhyesti, sitten vain päälle/pois-painike  palaa.

Vihannesten  ja pihvien  painikkeiden painaminen samanaikaisesti kytkee kaikki painikkeet ja äänimerkit pois päältä. Kun painat näitä kahta painiketta uudelleen, äänet kytkeytyvät uudelleen päälle.

► Paina päälle/pois-painiketta  lyhyesti.

Kaikki näytön symbolit palavat.



Ilman automaattisia ohjelmia

Lämpötilan ja ajan asettaminen manuaalisesti

- Käytä lämpötilan säätöpainikkeita ▲▼ asettaaksesi lämpötilan ylä- ja alagrillilevyille.

Painikkeen ▲ painamisen jälkeen näyttöön tulee 200 °C. Aseta lämpötila napauttamalla tai pitämällä alhaalla lämpötilan säätöpainikkeita ▲▼.

Jokainen painallus nostaa tai laskee lämpötilaa 5 °C.

- Odot, kunnes lämmitysnäyttö  vilkkuu punaisena.
- Käytä ajan säätöpainikkeita + – asettaaksesi halutun kypsennysajan.
- Odot, kunnes asetukset otetaan käyttöön. Ajastimen tilinäyttö  palaa vihreänä ja lämmitysnäyttö vilkkuu. Lämmitys alkaa.

Kun asetettu lämpötila on saavutettu

- kuuluu 3 kertaa 3 äänimerkkiä,
- lämmitysnäyttö  palaa punaisena,
- ajanäytön pisteet vilkkuvat ja
- ajastin alkaa toimia.

Automaattisten ohjelmien käyttäminen

- Paina haluamasi ohjelman painiketta noin 2 sekunnin ajan .

- Valittu ohjelma palaa vihreänä.
- Ajan ja lämpötilan esiasetukset tulevat näkyviin.
- Lämmitysnäyttö  vilkkuu punaisena.
- Ajastimen tilinäyttö  palaa vihreänä.
- Lämmitys alkaa.

Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voidaan säätää manuaalisesti ennen lämmitysvaihetta, sen aikana ja sen jälkeen, katso sivu 43, *Lämpötilan ja ajan asettaminen manuaalisesti*.

Automaattisten ohjelmien valintaa voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Paina ohjelman painiketta, kunnes se palaa vihreänä.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Huomautus!

Pakastettu ruoka voi vahingoittaa grillilevyä liiallisten lämpötilaerojen vuoksi.

► Aseta grillilevylle vain täysin sulanutta ruokaa.

► Avaa laite, voitele grillilevyt kevyesti ja aseta ruoka alagrillilevylle.

► Sulje kansi.

Tarkista grillauksen aikana sen eteneminen säännöllisin väliajoin.

Kun kypsennysaika on päättynyt

- kuuluu 4 äänimerkkiä,
- kaikki näytön symbolit palavat valkoisina ja
- lämpötilan säätöpainikkeet ▲ ▼ vilkkuvat.



Varoitus!

Kuumista laitteen ja lisävarusteiden osista johtuva palovammojen vaara.

► Älä koske kuumaan laitteeseen tai lisävarusteiden osiin.



Huomautus!

Teräväkärkiset tai terävät metalliesineet voivat vahingoittaa laitteen pinnoitettuja pintoja poistaessasi ruokia.

► Poista ruoka käyttämällä puu- tai muovilastoja.

► Poista valmisruoat puisella tai muovisella lastalla.

► Kytke laite pois päältä painamalla päälle/pois-painiketta  3 sekunnin ajan.

► Vedä virtapistoke irti ja anna laitteen jäähtyä suljettuna.

Äänimerkit esilämmityksen ja valmistelun päättymisen jälkeen voidaan lopettaa ennenaikaisesti painamalla lyhyesti päälle/pois-painiketta.

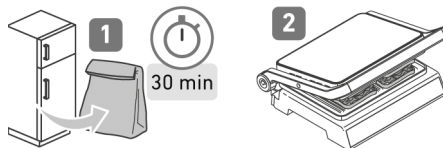
Jos laitetta ei käytetä, se siirtyy valmiustilaan 2 tunnin ja 15 minuutin kuluttua.

6 Puhdistus

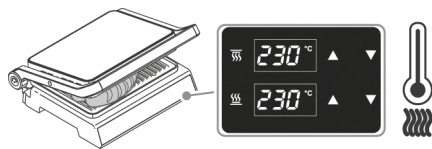
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen jokaista puhdistusta.
- Irrota grillilevyt ja rasvankeräysalusta.
- Tyhjennä rasvankeräysalusta.
- Puhdista grillilevyt ja rasvankeräysalusta saippuavedellä.
Käytä pehmeää liinaa tai sientä ja vettä, jossa on mietoa pesuainetta. Älä käytä metallisia sieniä tai hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista laite kostealla liinalla. Älä käsittele nesteillä tai upota nesteisiin.
- Kuivaa kaikki osat.

7 Käyttösuositukset

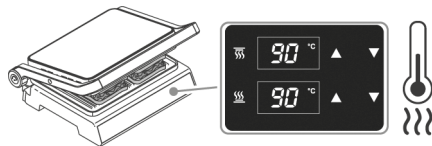
Ota ruoka pois jääkaapista 30 minuuttia ennen valmistusta.



Grillausta varten aseta lämpötilaksi 200–230 °C.



Lämpimänä pitoa varten aseta lämpötilaksi 90 °C.



8 UKK



Varoitus!

Viallisen laitteen käytöstä aiheutuva loukkaantumisvaara. Viallisen laitteen käyttö voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä koskaan käytä viallista laitetta.
- ▶ Älä korjaa laitetta itse.
- ▶ Ota vian ilmetessä yhteyttä huoltoomme.

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, tarkista seuraavan taulukon avulla, voitko korjata ongelman itse.

Kysymys / ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Laite ei vastaa.	Ei virtaa.	Tarkista, - onko laite kytketty virtalähteeseen. - onko käytetyssä pistorasiassa virtaa?
Lämmitysvaiheen aikana tulee savua.	Lämmityselementit käsitellään tehtaalla hoitotuotteella, joka haihtuu ensimmäisen lämmitysvaiheen aikana.	Jos savua kehittyy vain ensimmäisen käyttökerran aikana eikä enää sen jälkeen, tämä on normaalia. Hoitotuote on myrkytön ja vaaraton. Varmista kuitenkin hyvä ilmanvaihto.
Jotkin ruoat tulevat liian tummiksi, jotkin eivät kypsy.	Ruoka ei ole lämpölevyn keskellä.	Varmista, että ruoka on sijoitettu levyn keskelle ja että valmistusta varten on valittu optimaalinen lämpötila.

Virheilmoitukset

Näyttö

Mitä tehdä?



Laite on ylikuumentunut.

Kytke pois päältä, anna jäähtyä kokonaan ja yritä sitten uudelleen.



Ilmoita asiakaspalveluun välittömästi



Ilmoita asiakaspalveluun välittömästi

9 Hävittäminen



Tällä symbolilla merkityt laitteet on hävitettävä erotettuna sekajätteestä. Nämä laitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita, joita voidaan käyttää uudelleen. Asianmukainen hävitys suojaa ympäristöä ja ihmisten terveyttä. Paikalliset viranomaiset tai alueellasi toimiva jälleenmyyjä voivat antaa tietoja asianmukaisesta hävittämisestä.

10 Tekniset tiedot

Teho	1 800 W
Jännite/taajuus	220–240 V~, 50–60 Hz
Grillauspinnan tyyppi	Keraaminen pinnoite
Virtakytkin	Painike
Lämpötilan säädin	Termostaattiohjattu
Grillipinta	30 x 22 cm
Paino	n. 4,2 kg
Laitteen mitat	35 x 32 x 13 cm

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Conteúdo

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1	Sobre este manual	49
	Informações gerais.	49
	Outros documentos aplicáveis.	49
	Visualização dos avisos de advertência	49
2	Conteúdo da embalagem.....	50
3	Descrição.....	51
4	Antes da primeira utilização	53
	Desembalar.....	53
	Limpeza	53
	Instalar.....	53
	Placa para grelhar	54
	Tabuleiro de recolha de gorduras	55
5	Grelhar	57
	Sem programa automático	58
	Com programa automático	58
6	Limpeza	60
7	Recomendações de utilização.....	60
8	FAQ.....	61
	Mensagens de erro.....	62
9	Eliminação	62
10	Dados técnicos	62

1 Sobre este manual

Informações gerais

Estas instruções são parte integrante do aparelho.

- ▶ Leia-o atentamente antes da colocação em funcionamento, da instalação e da colocação em serviço do aparelho e guarde-o para referência futura.
- ▶ Transmitir a qualquer outro operador.

O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as seguintes instruções de segurança.

Outros documentos aplicáveis

- Guia de início rápido
- Manual de segurança (Safety)
- Declaração de garantia (Warranty)

Visualização dos avisos de advertência



Palavra de sinalização

Tipo, origem e consequências do perigo

- ▶ Medidas para evitar o perigo.

Palavra de sinalização	Significado
Perigo	Situação de perigo iminente que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.
Aviso	Perigo potencialmente iminente que pode provocar a morte ou lesões graves se não for evitado.
Cuidado	Perigo potencialmente iminente que pode provocar ferimentos ligeiros se não for evitado.
Nota	Perigo potencialmente iminente que pode provocar danos materiais se não for evitado.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

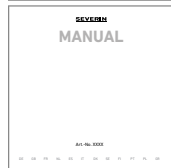
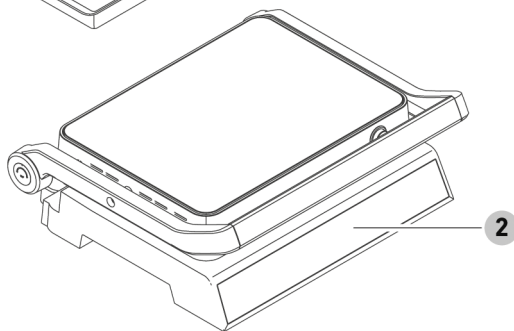
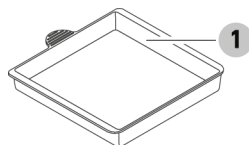
SE

FI

PT

PL

GR



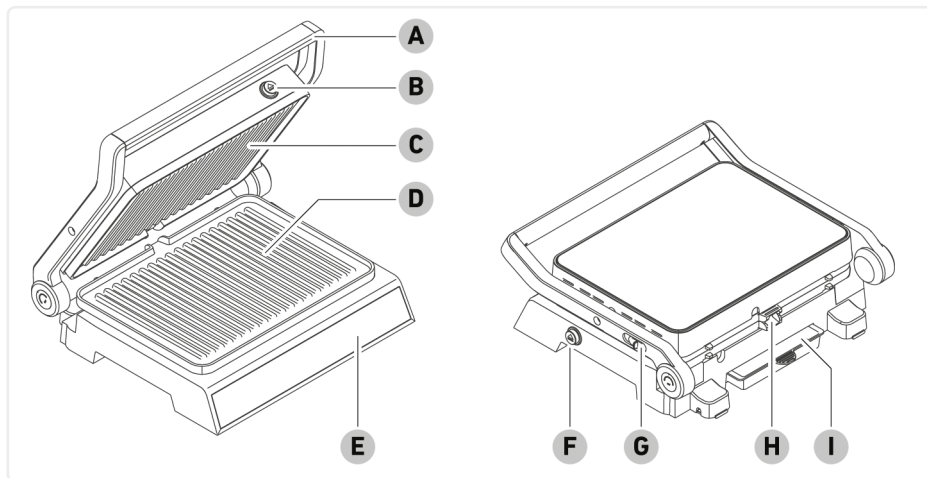
2 Conteúdo da embalagem

- 1 Tabuleiro de recolha de gorduras
- 2 Grelhador de contacto
- 3 Instruções de segurança
- 4 Guia de início rápido
- 5 Manual de instruções
- 6 Declaração de garantia



www.severin.com

3 Descrição



- A Pega
- B Desprendimento da placa para grelhar superior
- C Placa para grelhar superior
- D Placa para grelhar inferior
- E Visor
- F Desprendimento da placa para grelhar inferior
- G Desprendimento da tampa
- H Saída de gordura
- I Tabuleiro de recolha de gorduras

DK

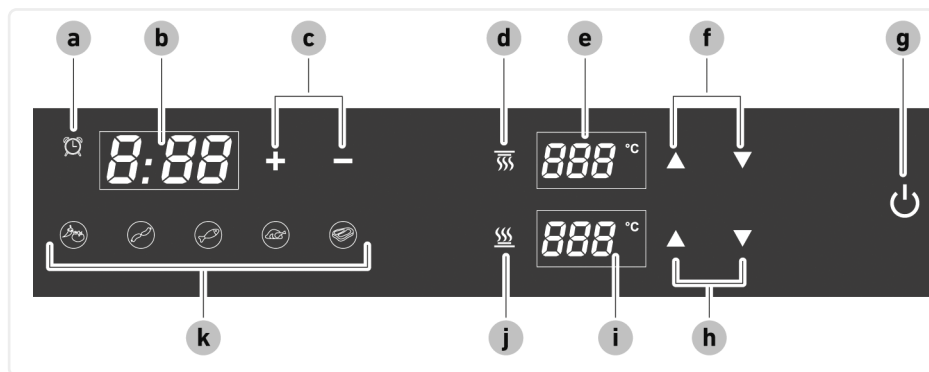
SE

FI

PT

PL

GR



a Indicador do estado tempo

b Indicador do tempo*

c Controlo do tempo

d Indicador de aquecimento da placa para grelhar superior

e Indicador da temperatura** da placa para grelhar superior

f Controlo da temperatura da placa para grelhar superior

g Botão Ligar/Desligar

h Controlo de temperatura da placa para grelhar inferior

i Indicador da temperatura** da placa para grelhar inferior

j Indicador de aquecimento da placa para grelhar inferior

k Programa

automático	Tempo	Temperatura
Vegetais	8 min	200°C
Salsicha	10 min	220°C
Peixe	8 min	210°C
Frango	7 min	230°C
Bife	8 min	230°C

* O tempo mínimo de cozedura é de 1 minuto, o máximo de 4 horas.

** A regulação da temperatura pode ter lugar entre 90 e 230°C.

4 Antes da primeira utilização

Desembalar

- ▶ Retirar todas as peças da embalagem.
- ▶ Retirar todo o material de embalagem, película de proteção e autocolantes.
 - ! Não retirar as placas de identificação, estas devem permanecer no aparelho.
- ▶ Verificar se o conteúdo da embalagem está completo e se apresenta defeitos.

Limpeza



Cuidado!

Risco de ferimentos devido a choque elétrico e danos no aparelho.

- ▶ Não mergulhar o aparelho em água.
- ▶ Limpar o aparelho com um pano húmido e secar.
- ▶ Limpar as placas do grelhador e o tabuleiro de recolha de gorduras com água morna e secar.

Instalar



Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.

- ▶ Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- ▶ Assegurar uma ventilação suficiente.
- ▶ Conectar o aparelho apenas a uma tomada instalada corretamente.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

SE

FI

PT

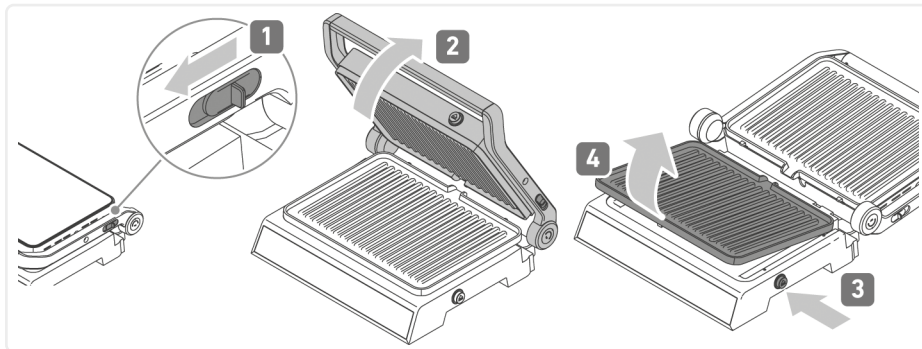
PL

GR

Placa para grelhar

Remover a chapa para grelhar:

- ▶ Puxar a corrediça para a frente pela pega.
- ▶ Abrir a tampa completamente.
- ▶ Premir o botão de desbloqueio.
- ▶ Remover a placa para grelhar.

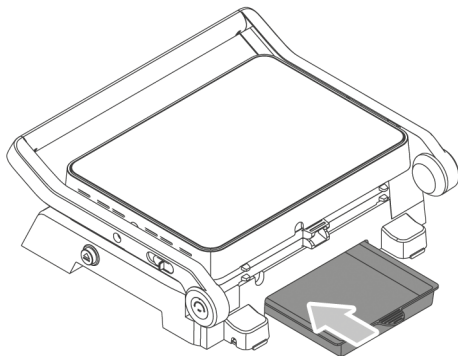


Inserir as placas para grelhar:

- ▶ Empurrar as cavilhas de bloqueio para as aberturas.
- ▶ Placa para grelhar inferior: Pressionar a placa para grelhar para baixo até ouvir um clique audível no lugar.
- ▶ Placa para grelhar superior: Pressionar a placa para grelhar para cima, até ela engatar de forma audível.

Tabuleiro de recolha de gorduras

- ▶ Antes de cada utilização, verificar se o tabuleiro de recolha de gorduras está corretamente colocado. Caso contrário, inserir o tabuleiro de recolha de gorduras.
- ▶ Verificar o nível do tabuleiro de recolha de gorduras a intervalos regulares.
- ▶ Retirar atempadamente o tabuleiro de recolha de gorduras e eliminar corretamente as gorduras.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

Primeiro aquecimento



Cuidado!

Risco de ferimentos devido a um ligeiro desenvolvimento de fumo. A inalação de fumo pode provocar danos à saúde.

► Abrir as janelas ou as portas.

DK

SE

FI

PT

► Inserir a bandeja de gotejamento de gordura na parte de trás do aparelho.

► Inserir as placas para grelhar superior e inferior no aparelho.

► Fechar o aparelho e inserir a ficha de alimentação na tomada.

PL

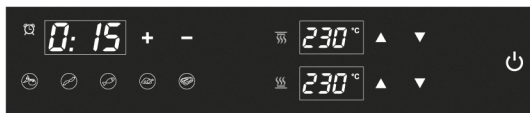
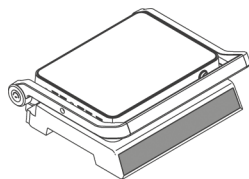
GR

O dispositivo está ligado: pode ser ouvido um sinal curto, o botão Ligar/Desligar acende.

Premir simultaneamente os botões Vegetais  e Bife  desliga todos os botões e sinais sonoros. Os sons podem ser novamente ligados premindo novamente os dois botões.

► Aquecer o aparelho sem alimentos durante cerca de 15 minutos à temperatura máxima (230°C) para que o odor inerente ao grelhador se dissipe.

Configurações: ver página 58, *Sem programa automático*



► Desligar o aparelho após 15 minutos, retirar a ficha da tomada e deixar arrefecer com ele fechado.

► Limpar as placas para grelhar superior e inferior com um pano húmido.

5 Grelhar

- Colocar o aparelho num local adequado, ver página 53, *Instalar*.
- Inserir as placas para grelhar e a bandeja de gotejamento de gordura no aparelho.
- Fechar o aparelho e ligar a ficha de alimentação.

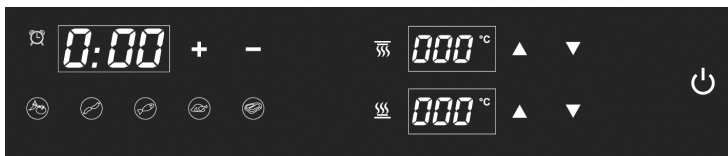
É emitido um sinal sonoro.

Todos os símbolos piscam por breves instantes e, em seguida, apenas o botão Ligar/Desligar acende 🔌.

Premir simultaneamente os botões Vegetais 🌿 e Bife 🍖 desliga todos os botões e sinais sonoros. Os sons podem ser novamente ligados premindo novamente os dois botões.

- Pressione por breves instantes o botão Ligar/Desligar 🔌.

Todos os símbolos no visor acendem.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Sem programa automático

Regular manualmente a temperatura e o tempo

- Utilize os botões de controlo de temperatura ▲▼ para regular a temperatura das placas para grelhar superior e inferior.

Depois de pressionar o botão ▲, o visor salta para 200°C. A partir daqui, regular a temperatura tocando ou mantendo premidos os botões ▲▼ de controlo de temperatura. Cada pressão aumenta ou diminui a temperatura em 5°C.

- Aguardar até que os indicadores de aquecimento  pisquem a vermelho.
- Usar os botões do temporizador + - para regular o tempo de cozedura desejado.
- Aguardar até que as configurações sejam aplicadas.
O indicador de estado do temporizador  acende em verde e os indicadores de aquecimento piscam.
O aquecimento começa.

A temperatura definida foi atingida

- são emitidos 3 sinais sonoros 3 vezes,
- os indicadores de aquecimento  acendem a vermelho,
- os pontos do visor de tempo piscam e
- o temporizador começa a funcionar.

Com programa automático

- Pressione o botão com o programa desejado por aprox. 2 segundos .
 - O programa selecionado acende a verde.
 - São exibidas as predefinições de tempo e temperatura.
 - Os indicadores de aquecimento  piscam a vermelho.
 - O indicador de estado do temporizador  acende a verde.
 - O aquecimento começa.

A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados manualmente antes, durante e após a fase de aquecimento ver página 58, *Regular manualmente a temperatura e o tempo.*

A seleção de programas automáticos pode ser alterada a qualquer momento.

- Pressionar a tecla programável até acender a verde.

**Nota!**

Os alimentos congelados podem causar danos à placa para grelhar devido a diferenças de temperatura excessivas.

- ▶ Colocar apenas alimentos completamente descongelados na placa para grelhar.

- ▶ Abrir o aparelho, lubrificar levemente as placas para grelhar e colocar os alimentos na placa para grelhar inferior da grelha.
- ▶ Fechar a tampa.

Durante o processo de grelhar, verificar o progresso do grelhador a intervalos regulares.

Depois do tempo de cozedura

- soam 4 sinais sonoros,
- todos os símbolos do visor acendem a branco e
- os botões de controlo de temperatura ▲ ▼ piscam.

**Aviso!**

Risco de queimaduras devido a peças quentes do aparelho e dos acessórios.

- ▶ Não tocar nas peças quentes do aparelho ou dos acessórios.

**Nota!**

Os objetos metálicos pontiagudos ou afiados podem danificar as superfícies revestidas do aparelho ao retirar os alimentos.

- ▶ Para retirar os alimentos, utilizar espátulas de madeira ou plástico.
- ▶ Remover os alimentos prontos com uma espátula de madeira ou plástico.
- ▶ Premir o botão Ligar/Desligar  durante 3 segundos, para desligar o aparelho.
- ▶ Retirar a ficha da tomada e deixar o aparelho arrefecer quando fechado.

Os sinais sonoros após o preaquecimento e o fim da preparação podem ser cancelados prematuramente premindo brevemente o botão Ligar/Desligar.

Se o dispositivo não for usado, ele muda para o modo de espera após 2 horas e 15 minutos.

DK

SE

FI

PT

PL

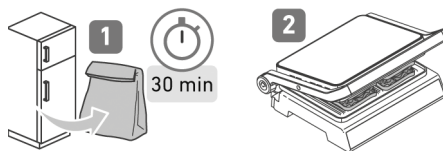
GR

6 Limpeza

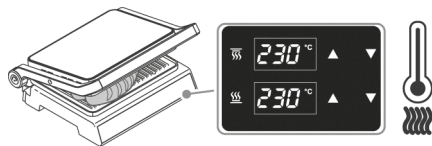
- ▶ Limpar o aparelho após cada uso.
- ▶ Antes de cada limpeza, desligar a ficha de alimentação e deixar o aparelho arrefecer.
- ▶ Remover as placas para grelhar e a bandeja de gotejamento de gordura.
- ▶ Esvaziar a bandeja de gotejamento de gordura.
- ▶ Limpar as placas para grelhar e a bandeja de gotejamento de gordura com água de enxaguamento.
Utilize um pano macio ou uma esponja e água com um detergente suave. Não utilizar esponjas metálicas ou produtos de limpeza abrasivos.
- ▶ Limpar o aparelho com um pano húmido. Não tratar com ou mergulhar em líquidos.
- ▶ Secar todas as peças.

7 Recomendações de utilização

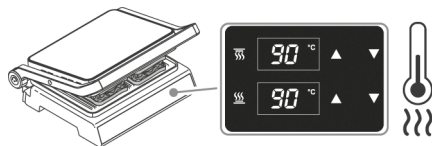
Retirar os alimentos do frigorífico
30 minutos antes da preparação.



Para grelhar, regule a temperatura para
200 - 230°C.



Para manter quente, regule a
temperatura para 90°C.





Aviso!

Risco de ferimentos devido ao funcionamento de um aparelho defeituoso.
O funcionamento de um aparelho defeituoso pode provocar choques elétricos.

- ▶ Nunca utilize um aparelho defeituoso.
- ▶ Não repare o aparelho por si próprio.
- ▶ Em caso de defeito, contacte o nosso serviço de assistência técnica.

Antes de contactar o nosso serviço de assistência técnica, verificar, através da tabela seguinte, se o problema pode ser resolvido por si.

Questão / problema	Causa possível	Solução
O aparelho não responde.	• Sem energia.	Verificar se • o aparelho está ligado à fonte de energia. • a tomada usada tem corrente?
Durante a fase de aquecimento o fumo sobe.	• Os elementos de aquecimento são tratados na fábrica com um produto de tratamento que se evapora durante a fase inicial de aquecimento.	Se o fumo só aparecer na primeira utilização do aparelho e não depois, isso é normal. O produto de tratamento não é tóxico e é inofensivo. No entanto, garanta uma boa ventilação.
Alguns alimentos ficam muito escuros, outros não.	• Os alimentos não estão centrados na placa de aquecimento.	Certifique-se de que os alimentos são colocados no centro do prato e que foi selecionada a temperatura ideal para cozinhar.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Mensagens de erro

Indicador	O que fazer?
	O aparelho está sobreaquecido. Desligar, deixar arrefecer completamente e tentar novamente.
	Notificar imediatamente o Atendimento ao Cliente
	Notificar imediatamente o Atendimento ao Cliente

9 Eliminação



Aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Aqueles contêm matérias-primas valiosas que podem ser recicladas. O descarte correto protege o ambiente e a saúde das pessoas ao seu redor. O seu município e/ou o seu revendedor fornecerão informações sobre a separação adequada.

10 Dados técnicos

Potência	1.800 W
Tensão/frequência	220-240 V~, 50-60 Hz
Tipo de superfície de grelhar	Revestimento cerâmico
Interruptor de ligar/desligar	Botão
Controlador de temperatura	Com controlo por termóstato
Superfície do grelhador	30 x 22 cm
Peso	aprox. 4,2 kg
Dimensões do aparelho	35 x 32 x 13 cm

Spis treści

1	Informacje o niniejszej instrukcji.....	64
	Informacje ogólne.....	64
	Inne obowiązujące dokumenty.....	64
	Prezentacja ostrzeżeń.....	64
2	Zakres dostawy.....	65
3	Opis.....	66
4	Przed pierwszym uruchomieniem.....	68
	Rozpakowywanie.....	68
	Czyszczenie.....	68
	Montaż.....	68
	Płyty grilla.....	69
	Taca ociekowa na tłuszcz.....	70
5	Grillowanie.....	72
	Bez programu automatycznego.....	73
	Z programem automatycznym.....	73
6	Czyszczenie.....	75
7	Zalecenia dotyczące użytkowania.....	75
8	FAQ.....	76
	Komunikaty o błędach.....	77
9	Utylizacja.....	77
10	Dane techniczne.....	77

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Informacje o niniejszej instrukcji

Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia.

- ▶ Należy ją uważnie przeczytać przed montażem, instalacją i uruchomieniem urządzenia oraz zachować na przyszłość.
- ▶ Należy ją przekazać każdemu kolejnemu użytkownikowi.

Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby, które zapoznają się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa.

Inne obowiązujące dokumenty

- Skrócona instrukcja obsługi
- Instrukcja bezpieczeństwa (Safety)
- Oświadczenie gwarancyjne (Warranty)

Prezentacja ostrzeżeń

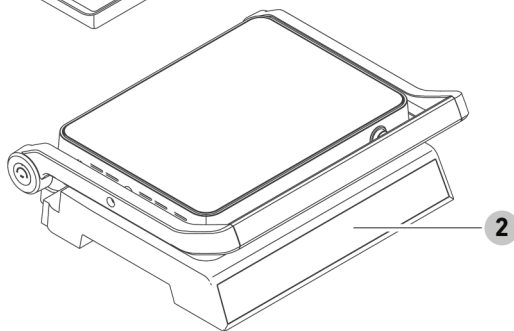
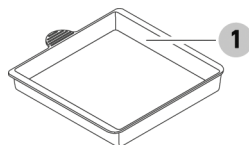


Słowo ostrzegawcze

Rodzaj, źródło i skutki zagrożenia

- ▶ Środki pozwalające zapobiec zagrożeniu.

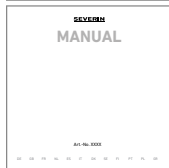
Słowo ostrzegawcze	Znaczenie
Niebezpieczeństwo	Bezpośrednio grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, spowoduje śmierć lub poważne urazy ciała.
Ostrzeżenie	Potencjalnie grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne urazy ciała.
Ostrożnie	Potencjalnie grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, może spowodować lekkie urazy ciała.
Informacja	Potencjalnie grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, może spowodować szkody materialne.



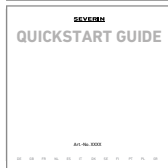
6



3



5



4

2 Zakres dostawy

- 1 Taca ociekowa na tłuszcz
- 2 Grill kontaktowy
- 3 Zasady bezpieczeństwa
- 4 Skrócona instrukcja obsługi
- 5 Instrukcja obsługi
- 6 Oświadczenie gwarancyjne

DK

SE

FI

PT

PL

GR



www.severin.com

3 Opis

DK

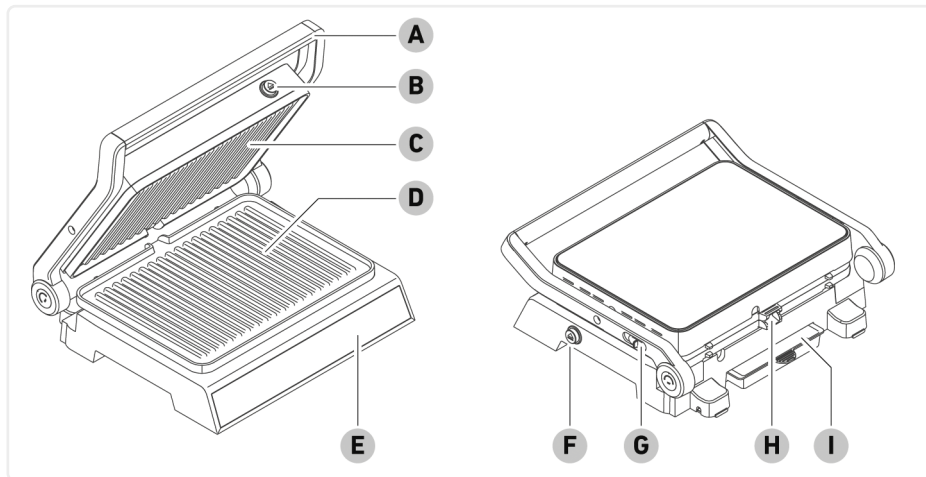
SE

FI

PT

PL

GR



A Uchwyt

B Odblokowanie górnej płyty grilla

C Górna płyta grilla

D Dolna płyta grilla

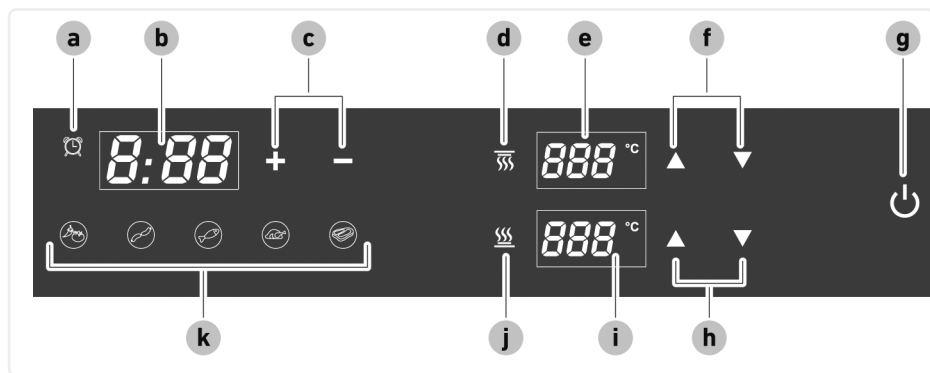
E Wyświetlacz

F Odblokowanie dolnej płyty grilla

G Odblokowanie pokrywy

H Wylot tłuszczu

I Taca ociekowa na tłuszcz



DK

SE

FI

PT

PL

GR

- a Wskaźnik stanu czasu
- b Wskaźnik czasu*
- c Ustawianie czasu
- d Wskaźnik nagrzewania górnej płyty grilla
- e Wskaźnik temperatury** górnej płyty grilla
- f Regulator temperatury górnej płyty grilla

- g Włącznik/wyłącznik
- h Regulator temperatury dolnej płyty grilla
- i Wskaźnik temperatury** dolnej płyty grilla
- j Wskaźnik nagrzewania dolnej płyty grilla

k Program

automatyczny	Czas	Temperatura
Warzywa	8 min	200°C
Kiełbaski	10 min	220°C
Ryby	8 min	210°C
Kurczak	7 min	230°C
Stek	8 min	230°C

* Minimalny czas gotowania to 1 minuta, maksymalny to 4 godziny.

** Ustawienie temperatury może wynosić od 90 do 230°C.

4 Przed pierwszym uruchomieniem

Rozpakowywanie

- ▶ Wyjąć wszystkie elementy z opakowania.
- ▶ Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, folię ochronną i naklejki.
 - ! Nie usuwać tabliczek znamionowych; muszą one być zawsze umieszczone na urządzeniu.
- ▶ Należy sprawdzić zakres dostawy pod kątem kompletności i ewentualnych wad.

Czyszczenie



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.

- ▶ Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- ▶ Wytrzeć wilgotną szmatką i wysuszyć urządzenie.
- ▶ Wyczyścić ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i wysuszyć płyty grillowe oraz tacę ociekową na tłuszcz.

Montaż



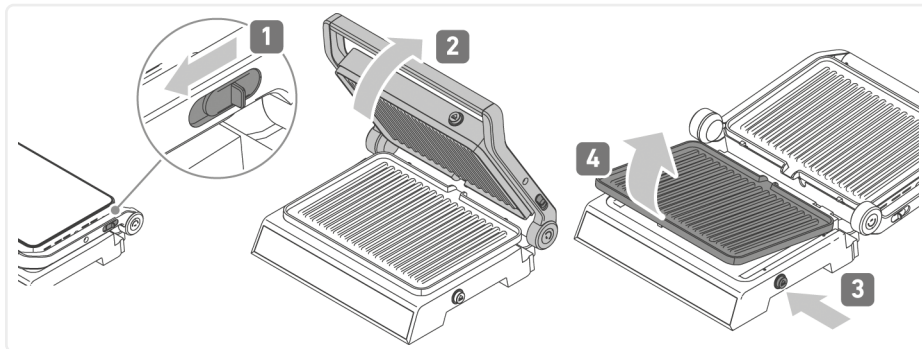
Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.

- ▶ Umieścić urządzenie na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- ▶ Zapewnić odpowiednią wentylację.
- ▶ Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.

Płyty grilla

Wyjmowanie płyty grilla:

- ▶ Pociągnąć suwak do przodu za uchwyt.
- ▶ Otworzyć całkowicie pokrywę.
- ▶ Nacisnąć przycisk odblokowujący.
- ▶ Wyjąć płytę grilla.



Wkładanie płyt grilla:

- ▶ Wsunąć zaczepy zatrzaszkowe w otwory.
- ▶ Dolna płyta grilla: Wcisnąć płytę grilla, aż nastąpi słyszalne kliknięcie.
- ▶ Górna płyta grilla: Wcisnąć płytę grilla do góry, aż nastąpi słyszalne kliknięcie.

DK

SE

FI

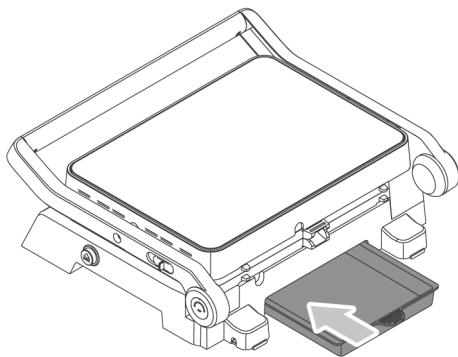
PT

PL

GR

Taca ociekowa na tłuszcz

- ▶ Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy taca ociekowa na tłuszcz jest włożona w sposób dopasowany do kształtu. Jeśli nie jest włożona, włożyć tacę ociekową na tłuszcz.
- ▶ Sprawdzać poziom napętnienia tacy ociekowej na tłuszcz w regularnych odstępach czasu.
- ▶ Usunąć tacę ociekową na tłuszcz w odpowiednim czasie i prawidłowo usunąć tłuszcz.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

Pierwsze rozgrzewanie



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek niewielkiego dymienia. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia.

► Otworzyć okna lub drzwi.

► Wsunąć tacę ociekową na tłuszcz z tyłu urządzenia.

► Włożyć górną i dolną płytę grilla do urządzenia.

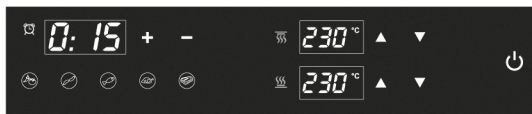
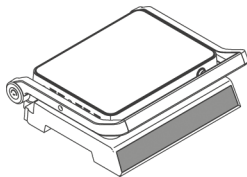
► Zamknąć urządzenie i włożyć wtyczkę do gniazdka.

Urządzenie jest włączone: stychać krótki sygnał, włącznik/wyłącznik świeci się.

Nacisnąć jednocześnie przyciski Warzywa  i Stek , nastąpi wyłączenie wszystkich dźwięków przycisków i sygnałów. Ponowne naciśnięcie obu przycisków umożliwia ponowne włączenie dźwięków.

► Podgrzewać urządzenie bez włożonej żywności przez około 15 minut w maksymalnej temperaturze (230°C), aby zapach grilla się ulotnił.

Ustawienia: patrz strona 73, *Bez programu automatycznego*



► Wyłączyć urządzenie po 15 minutach, odłączyć je od prądu, zamknąć i poczekać, aż ostygnie.

► Wyrzucić górną i dolną płytę grilla wilgotną szmatką.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

5 Grillowanie

► Postawić urządzenie w odpowiednim miejscu, patrz strona 68, *Montaż*.

► Włożyć płyty grilla i tacę ociekową na tłuszcz do urządzenia.

► Zamknąć urządzenie i podłączyć do prądu.

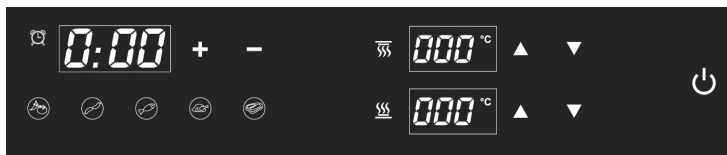
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wszystkie symbole migają przez chwilę, a następnie zaświeci się tylko włącznik/wyłącznik .

Nacisnąć jednocześnie przyciski Warzywa  i Stek , nastąpi wyłączenie wszystkich dźwięków przycisków i sygnałów. Ponowne naciśnięcie obu przycisków umożliwia ponowne włączenie dźwięków.

► Nacisnąć krótko włącznik/wyłącznik .

Wszystkie symbole na wskazaniu zaświecą się.



Bez programu automatycznego

Ręczne ustawianie temperatury i czasu

- ▶ Przyciskami regulacji temperatury ▲ ▼ ustawić temperaturę dla górnej i dolnej płyty grilla.

Po naciśnięciu przycisku ▲ na wskazaniu pojawi się 200°C. W tym miejscu można ustawić temperaturę, dotykając lub przytrzymując przyciski regulacji temperatury ▲ ▼. Każde naciśnięcie zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5°C.

- ▶ Poczekać, aż wskaźniki nagrzewania  zaczną migać na czerwono.
 - ▶ Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków ustawiania czasu + -.
 - ▶ Poczekać, aż ustawienia zostaną zaakceptowane.
- Wskaźnik stanu timera  zaświeci się na zielono, a wskaźniki nagrzewania zaczną migać.
- Rozpocznie się nagrzewanie.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury

- pojawią się 3 razy 3 sygnały dźwiękowe,
- wskaźniki nagrzewania  zaświecą się na czerwono,
- punkty wskaźnika czasu zaczną migać, a
- timer zacznie odliczać.

Z programem automatycznym

- ▶ Naciśnąć przycisk z żądanym programem przez około 2 sekundy .

- Wybrany program zaświeci się na zielono.
- Wyświetlą się wstępne ustawienia czasu i temperatury.
- Wskaźniki nagrzewania  zaczną migać na czerwono.
- Wskaźnik stanu timera  zaświeci się na zielono.
- Rozpocznie się nagrzewanie.

Temperaturę i czas gotowania można regulować ręcznie przed, w trakcie i po fazie nagrzewania, patrz strona 73, *Ręczne ustawianie temperatury i czasu.*

Wybór programów automatycznych można zmienić w dowolnym momencie.

- ▶ Naciśnąć i przytrzymać przycisk programu, aż zaświeci się na zielono.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

**Informacja!**

Zamrożona żywność może spowodować uszkodzenie płyty grilla z powodu nadmiernej różnicy temperatury.

► Na płycie grilla można umieszczać wyłącznie całkowicie rozmrożoną żywność.

SE

► Otworzyć urządzenie, nasmarować delikatnie płyty grilla i umieścić żywność na dolnej płycie grilla.

FI

► Zamknąć pokrywę.

Podczas grillowania sprawdzać postęp grillowania w regularnych odstępach czasu.

PT

Po upływie czasu gotowania

- pojawią się 4 sygnały dźwiękowe,
- wszystkie symbole wskaźnika zaświecą się na biało i
- zaczną migać przyciski regulacji temperatury ▲ ▼.

PL

GR

**Ostrzeżenie!**

Niebezpieczeństwo oparzenia o gorące powierzchnie urządzenia i akcesoriów.

► Nie dotykać gorącego urządzenia ani jego akcesoriów.

**Informacja!**

Spiczaste lub ostre przedmioty wykonane z metalu mogą uszkodzić powlekane powierzchnie urządzenia podczas wyjmowania żywności.

► Aby wyjąć żywność, używać drewnianych lub plastikowych łopatek.

► Gotową żywność usunąć drewnianą lub plastikową łopatką.

► Nacisnąć włącznik/wyłącznik  przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.

► Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż zamknięte urządzenie ostygnie.

Sygnały dźwiękowe po nagraniu wstępnym i zakończeniu przygotowywania można przedwcześnie wyłączyć, naciskając krótko włącznik/wyłącznik.

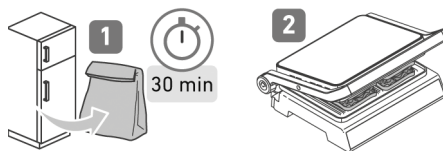
Jeśli urządzenie nie jest używane, przełącza się w tryb gotowości po 2 godzinach i 15 minutach.

6 Czyszczenie

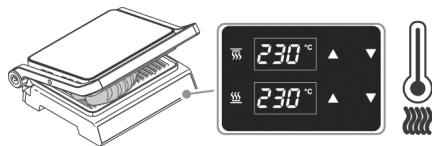
- ▶ Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- ▶ Wyjąć płyty grilla i tacę ociekową na tłuszcz.
- ▶ Opróżnić tacę ociekową na tłuszcz.
- ▶ Wyczyścić płyty grilla i tacę ociekową na tłuszcz wodą z płynem do mycia naczyń. Używać miękkiej szmatki lub gąbki i wody z łagodnym płynem do naczyń. Nie używać metalowych myjek ani środków czyszczących powodujących zarysowania.
- ▶ Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką. Nie czyścić za pomocą płynów ani nie zanurzać w płynach.
- ▶ Wysuszyć wszystkie elementy.

7 Zalecenia dotyczące użytkowania

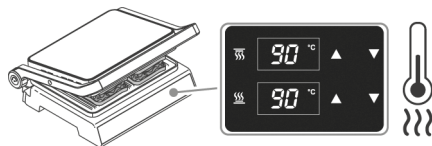
Wyjąć żywność z lodówki 30 minut przed grillowaniem.



W celu grillowania ustawić temperaturę na 200–230°C.



Aby utrzymać ciepło, ustawić temperaturę na 90°C.



8 FAQ



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek użycia niesprawnego urządzenia.
Eksploatacja niesprawnego urządzenia może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Nie wolno używać niesprawnego urządzenia.
- ▶ Nie naprawiać samodzielnie urządzenia.
- ▶ W razie usterki należy skontaktować się z naszym serwisem.

Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem należy skorzystać z poniższej tabeli, aby sprawdzić, czy można samodzielnie usunąć problem.

Pytanie/problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie reaguje.	• Brak zasilania.	Sprawdzić, czy • urządzenie jest podłączone do prądu. • w używanym gniazdku jest prąd.
Podczas fazy rozgrzewania unosi się dym.	• Elementy grzejne są posmarowane fabrycznie środkiem pielęgnacyjnym, który odparowuje podczas pierwszej fazy rozgrzewania.	Jeśli dym pojawia się tylko podczas pierwszego użycia, a nie później, jest to normalne zjawisko. Środek pielęgnacyjny jest nietoksyczny i nieszkodliwy. Jednak należy zapewnić odpowiednią wentylację.
Niektóre kawatki żywności robią się zbyt ciemne, inne nie są jeszcze gotowe.	• Żywność nie znajduje się na środku płyty grzejnej.	Sprawdzić, czy żywność jest umieszczona centralnie na płycie i wybrana została optymalna temperatura do przyrządzania żywności.

Komunikaty o błędach

Wskazanie

Co zrobić?



Urządzenie jest przegrzane.

Wyłączyć urządzenie, pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie spróbować ponownie.



Natychmiast powiadomić obsługę klienta



Natychmiast powiadomić obsługę klienta

DK

SE

FI

PT

PL

GR

9 Utylizacja



Urządzenia oznaczone tym symbolem muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia te zawierają cenne surowce, które można poddać recyklingowi. Prawidłowa utylizacja chroni środowisko i zdrowie innych osób. Informacje na temat prawidłowej utylizacji można uzyskać od władz lokalnych lub wyspecjalizowanego sprzedawcy.

10 Dane techniczne

Moc	1800 W
Napięcie/częstotliwość	220-240 V~, 50-60 Hz
Typ powierzchni do grillowania	Powłoka ceramiczna
Włącznik/wyłącznik	Przycisk
Regulator temperatury	Sterowany termostatem
Powierzchnia grillowania	30 × 22 cm
Waga	ok. 4,2 kg
Wymiary urządzenia	35 × 32 × 13 cm

Περιεχόμενα

DK	1	Σχετικά με το παρόν εγχειρίδιο	79
SE		Γενικές πληροφορίες	79
		Άλλα ισχύοντα έγγραφα	79
FI		Προβολή προειδοποιητικών σημειώσεων	79
PT	2	Περιεχόμενο συσκευασίας.....	80
PL	3	Περιγραφή.....	81
GR	4	Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής	83
		Άνοιγμα συσκευασίας	83
		Καθαρισμός	83
		Τοποθέτηση	83
		Πλάκες ψησίματος	84
		Δίσκος συλλογής λίπους	85
	5	Ψήσιμο στη σχάρα.....	87
		Χωρίς αυτόματο πρόγραμμα	88
		Με αυτόματο πρόγραμμα.....	88
	6	Καθαρισμός.....	90
	7	Συστάσεις χρήσης.....	90
	8	ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	91
		Μηνύματα σφάλματος	92
	9	Απόρριψη.....	92
	10	Τεχνικά δεδομένα	92

1 Σχετικά με το παρόν εγχειρίδιο

Γενικές πληροφορίες

Οι παρούσες οδηγίες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της συσκευής.

- Διαβάστε προσεκτικά πριν από την τοποθέτηση, την εγκατάσταση και τη θέση σε λειτουργία της συσκευής και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Να τις μεταβιβάζετε σε οποιονδήποτε επόμενο χειριστή.

Η χρήση της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από άτομα τα οποία έχουν εξοικειωθεί με τις ακόλουθες οδηγίες ασφάλειας.

Άλλα ισχύοντα έγγραφα

- Οδηγός γρήγορης εκκίνησης
- Εγχειρίδιο ασφαλείας (Safety)
- Δήλωση εγγύησης (Warranty)

Προβολή προειδοποιητικών σημειώσεων



Προειδοποιητική λέξη

Τύπος, πηγή και συνέπεια του κινδύνου

- Μέτρα για την αποφυγή του κινδύνου.

Προειδοποιητική λέξη	Σημασία
Κίνδυνος	Άμεσα επικείμενος κίνδυνος, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, θα έχει ως αποτέλεσμα τον θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
Προειδοποίηση	Δυνητικά επικείμενος κίνδυνος ο οποίος μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
Προσοχή	Δυνητικά επικείμενος κίνδυνος, ο οποίος μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρύ τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
Υπόδειξη	Δυνητικά επικείμενος κίνδυνος, ο οποίος μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

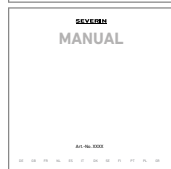
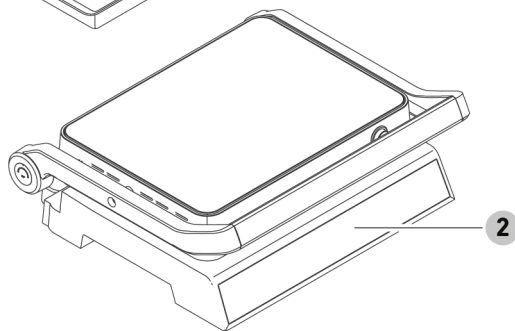
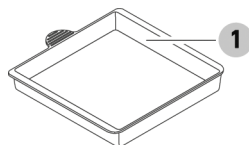
SE

FI

PT

PL

GR



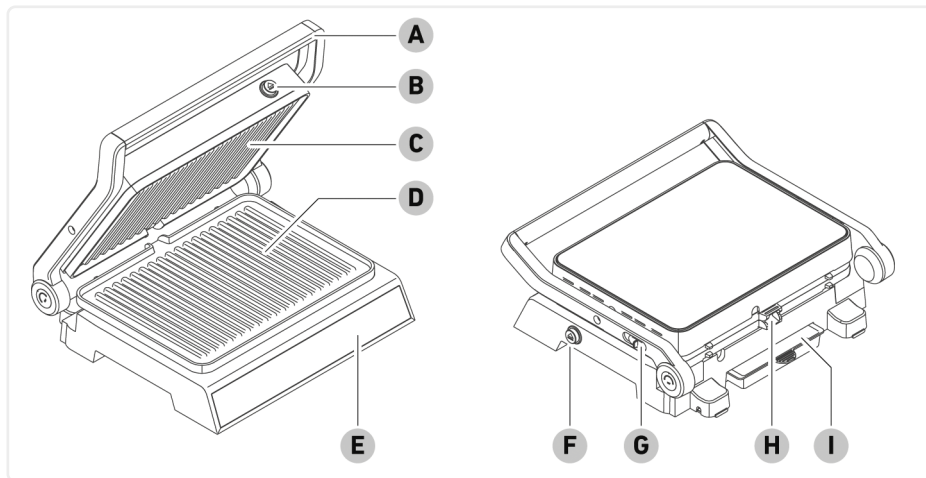
2 Περιεχόμενο συσκευασίας

- 1 Δίσκος συλλογής λίπους
- 2 Ψησταριά επαφής
- 3 Οδηγίες ασφαλείας
- 4 Οδηγός γρήγορης εκκίνησης
- 5 Εγχειρίδιο χρήσης
- 6 Δήλωση εγγύησης



www.severin.com

3 Περιγραφή



- A Λαβή
- B Ξεκλείδωμα της επάνω πλάκας ψησίματος
- C Επάνω πλάκα ψησίματος
- D Κάτω πλάκα ψησίματος
- E Οθόνη
- F Ξεκλείδωμα της κάτω πλάκας ψησίματος
- G Ξεκλείδωμα του καπακιού
- H Έξοδος λίπους
- I Δίσκος συλλογής λίπους

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

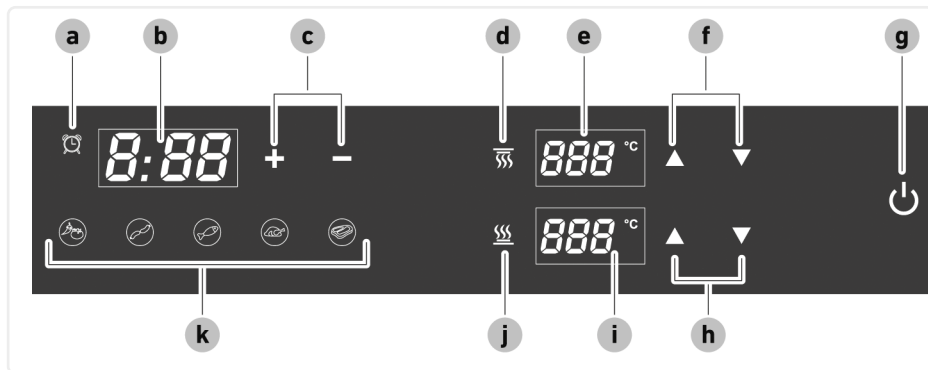
SE

FI

PT

PL

GR



a Ένδειξη κατάστασης χρόνου

b Ένδειξη χρόνου*

c Πλήκτρα ρύθμισης χρόνου

d Ένδειξη θέρμανσης επάνω πλάκας ψησίματος

e Ένδειξη θερμοκρασίας** επάνω πλάκας ψησίματος

f Πλήκτρα θερμοστάτη επάνω πλάκας ψησίματος

g Πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης

h Πλήκτρα θερμοστάτη κάτω πλάκας ψησίματος

i Ένδειξη θερμοκρασίας** κάτω πλάκας ψησίματος

j Ένδειξη θέρμανσης κάτω πλάκας ψησίματος

k	Αυτόματο πρόγραμμα	Χρόνος	Θερμοκρασία
	Λαχανικά	8 λεπτά	200 °C
	Λουκάνικα	10 λεπτά	220 °C
	Ψάρι	8 λεπτά	210 °C
	Κοτόπουλο	7 λεπτά	230 °C
	Μπριζόλες	8 λεπτά	230 °C

* Ο ελάχιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 1 λεπτό και ο μέγιστος 4 ώρες.

** Η ρύθμιση της θερμοκρασίας μπορεί να είναι μεταξύ 90 και 230 °C.

4 Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής

Άνοιγμα συσκευασίας

- ▶ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- ▶ Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, την προστατευτική μεμβράνη και τα αυτοκόλλητα.
! Μην αφαιρέσετε τις πινακίδες χαρακτηριστικών. Αυτές πρέπει να παραμείνουν μόνιμα στη συσκευή.
- ▶ Ελέγξτε το παραδοτέο υλικό για ελλείψεις και ελαττώματα.

Καθαρισμός



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού από ηλεκτροπληξία και πιθανές ζημιές στη συσκευή.

▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

- ▶ Σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την.
- ▶ Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο συλλογής λίπους με ζεστό νερό πλύσης και στεγνώστε τα.

Τοποθέτηση



Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικό χώρο.

- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Εξασφαλίστε επαρκή εξαερισμό.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια πρίζα που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς.

DK

SE

FI

PT

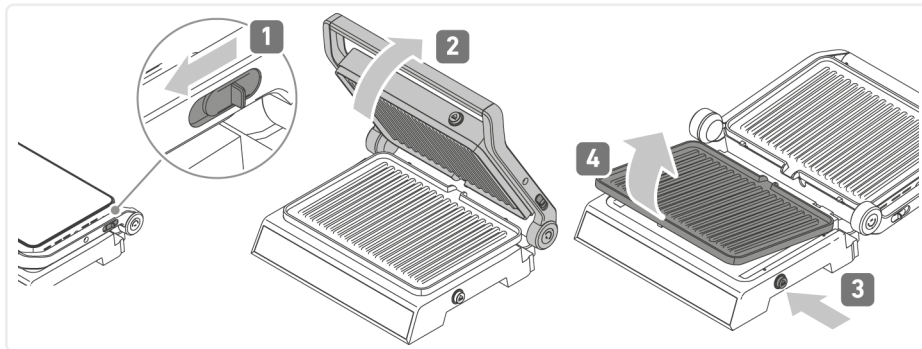
PL

GR

Πλάκες ψησίματος

Αφαίρεση της πλάκας ψησίματος:

- Τραβήξτε τον σύρτη της λαβής προς τα εμπρός.
- Ανοίξτε εντελώς το καπάκι.
- Πατήστε το κουμπί ξεκλειδώματος.
- Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος.

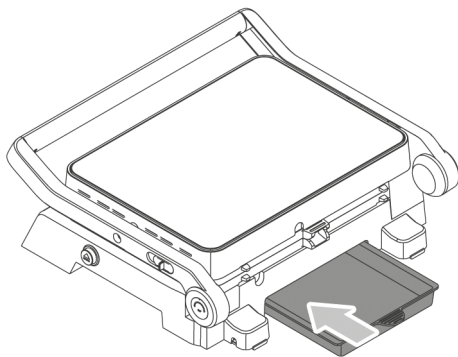


Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος:

- Σπρώξτε τις ωτίδες ασφάλισης στα ανοίγματα.
- Κάτω πλάκα ψησίματος: Πιέστε την πλάκα ψησίματος προς τα κάτω, μέχρι να την ακούσετε να ασφαλίζει στη θέση της.
- Επάνω πλάκα ψησίματος: Σπρώξτε την πλάκα ψησίματος προς τα πάνω, μέχρι να την ακούσετε να ασφαλίζει στη θέση της.

Δίσκος συλλογής λίπους

- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε εάν ο δίσκος συλλογής λίπους εφαρμόζει σταθερά στη θέση του. Εάν όχι, τοποθετήστε σωστά τον δίσκο συλλογής λίπους.
- Ελέγχετε τη στάθμη πλήρωσης του δίσκου συλλογής λίπους σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Αφαιρέστε εγκαίρως τον δίσκο συλλογής λίπους και απορρίψτε με ορθό τρόπο το λίπος.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

Πρώτη θέρμανση



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ελαφράς ανάπτυξης καπνού. Η εισπνοή καπνού μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην υγεία σας.

► Ανοίξτε τα παράθυρα ή τις πόρτες.

► Εισαγάγετε τον δίσκο συλλογής λίπους στο πίσω μέρος της συσκευής.

► Τοποθετήστε την άνω και την κάτω πλάκα ψησίματος στη συσκευή.

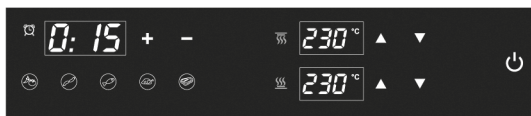
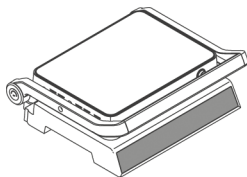
► Κλείστε τη συσκευή και συνδέστε το φις στην πρίζα.

Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη: ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα, ανάβει το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Λαχανικά  και Μπριζόλα , για να απενεργοποιήσετε όλους τους ήχους πλήκτρων και τα ηχητικά σήματα. Πατώντας ξανά τα δύο πλήκτρα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά τους ήχους.

► Προθερμάνετε τη συσκευή χωρίς φαγητό για περ. 15 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία (230 °C), ώστε να εξασθενήσει εντελώς η οσμή της μη χρησιμοποιημένης σκάρας.

Ρυθμίσεις: βλ. Σελίδα 88, *Χωρίς αυτόματο πρόγραμμα*



► Απενεργοποιήστε τη συσκευή έπειτα από 15 λεπτά, αποσυνδέστε την και αφήστε την να κρυώσει χωρίς να την ανοίξετε.

► Σκουπίστε την επάνω και την κάτω πλάκα ψησίματος με ένα υγρό πανί.

5 Ψήσιμο στη σχάρα

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο μέρος, βλ. Σελίδα 83, *Τοποθέτηση*.
- Τοποθετήστε τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο συλλογής λίπους στη συσκευή.
- Κλείστε τη συσκευή και συνδέστε το φις στην πρίζα.

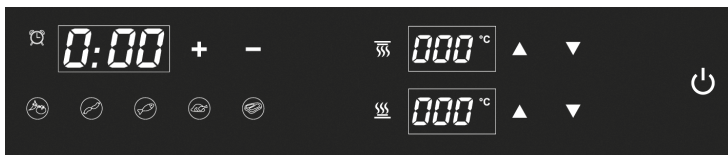
Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Όλα τα σύμβολα αναβοσβήνουν για λίγο και, στη συνέχεια, ανάβει μόνο το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης .

Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα Λαχανικά  και Μπριζόλα , για να απενεργοποιήσετε όλους τους ήχους πλήκτρων και τα ηχητικά σήματα. Πατώντας ξανά τα δύο πλήκτρα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά τους ήχους.

- Πατήστε στιγμιαία το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης .

Όλα τα σύμβολα στην οθόνη ανάβουν.



DK

SE

FI

PT

PL

GR

Χωρίς αυτόματο πρόγραμμα

Ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου με μη αυτόματο τρόπο

- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα θερμοστάτη ▲▼ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της επάνω και της κάτω πλάκας ψησίματος.

Αφού πατήσετε το πλήκτρο ▲, η ένδειξη θα μεταπηδήσει στους 200 °C. Από εκεί, ρυθμίστε τη θερμοκρασία πιέζοντας στιγμιαία ή παρατεταμένα τα πλήκτρα θερμοστάτη ▲▼.

Κάθε πίεση αυξάνει ή μειώνει τη θερμοκρασία κατά 5 °C.

- Περιμένετε μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν με κόκκινο οι ενδείξεις θέρμανσης .
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ρύθμισης χρόνου + — για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- Περιμένετε να εφαρμοστούν οι ρυθμίσεις. Η ένδειξη κατάστασης χρονοδιακόπτη  ανάβει με πράσινο και οι ενδείξεις θέρμανσης αναβοσβήνουν. Ξεκινά η προθέρμανση.

Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία

- παράγονται 3 φορές 3 ηχητικά σήματα,
- η ένδειξη θέρμανσης  ανάβει με κόκκινο χρώμα,
- τα ψηφία της ένδειξης χρόνου αναβοσβήνουν και
- ο χρονοδιακόπτης τίθεται σε λειτουργία.

Με αυτόματο πρόγραμμα

- Πατήστε το πλήκτρο με το επιθυμητό πρόγραμμα για περίπου 2 δευτερόλεπτα .

- Το επιλεγμένο πρόγραμμα ανάβει με πράσινο χρώμα.
- Εμφανίζονται οι προεπιλογές χρόνου και θερμοκρασίας.
- Οι ενδείξεις θέρμανσης  αναβοσβήνουν με κόκκινο χρώμα.
- Η ένδειξη κατάστασης χρονοδιακόπτη  ανάβει με πράσινο χρώμα.
- Ξεκινά η προθέρμανση.

Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να ρυθμιστούν μη αυτόματα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τη φάση προθέρμανσης, βλ. Σελίδα 88, *Ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου με μη αυτόματο τρόπο*.

Η επιλογή των αυτόματων προγραμμάτων μπορεί να αλλάξει ανά πάσα στιγμή.

- Πιέστε το πλήκτρο προγράμματος μέχρι να ανάψει με πράσινο χρώμα.



Υπόδειξη!

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα ψησίματος λόγω της μεγάλης διαφοράς θερμοκρασίας.

► Τοποθετείτε μόνο πλήρως αποψυγμένα τρόφιμα στην πλάκα ψησίματος.

- Ανοίξτε τη συσκευή, λιπάνετε ελαφρά τις πλάκες ψησίματος και τοποθετήστε τα τρόφιμα στην κάτω πλάκα ψησίματος.
- Κλείστε το καπάκι.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ελέγχετε την πρόοδο του ψησίματος σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος

- παράγονται 4 ηχητικά σήματα,
- όλα τα σύμβολα της οθόνης ανάβουν με λευκό χρώμα και
- τα πλήκτρα θερμοστάτη ▲ ▼ αναβοσβήνουν.



Προειδοποίηση!

Κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτά μέρη της συσκευής και των εξαρτημάτων.

► Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη της συσκευής ή των εξαρτημάτων.



Υπόδειξη!

Τα κοφτερά ή αιχμηρά αντικείμενα από μέταλλο μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επικαλυμμένες επιφάνειες της συσκευής κατά την αφαίρεση των τροφίμων.

► Για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα χρησιμοποιείτε ξύλινες ή πλαστικές σπάτουλες.

- Αφαιρείτε τα μαγειρεμένα τρόφιμα με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.
- Πιέστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  για 3 δευτερόλεπτα, για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε το φις και αφήστε την κλειστή συσκευή να κρυώσει.

Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τα ηχητικά σήματα ολοκλήρωσης της προθέρμανση και του μαγειρέματος πατώντας στιγμιαία το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής μετά από 2 ώρες και 15 λεπτά.

DK

SE

FI

PT

PL

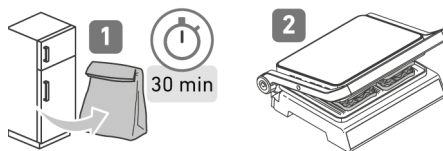
GR

6 Καθαρισμός

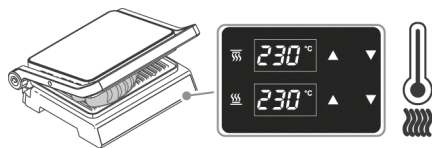
- ▶ Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ▶ Αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο συλλογής λίπους.
- ▶ Αδειάστε τον δίσκο συλλογής λίπους.
- ▶ Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος και τον δίσκο συλλογής λίπους με νερό πλύσης. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και νερό με ήπιο απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια και διαβρωτικά καθαριστικά.
- ▶ Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί. Μην το φέρνετε σε επαφή με υγρά ή μην το βυθίζετε σε υγρά.
- ▶ Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα.

7 Συστάσεις χρήσης

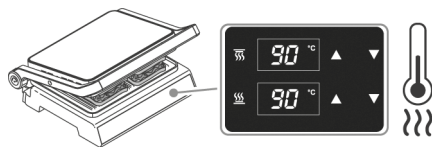
Αφαιρέστε τα τρόφιμα από το ψυγείο 30 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.



Για ψήσιμο στη σχάρα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200 - 230 °C.



Για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.





Προειδοποίηση!

Κίνδυνος τραυματισμού από τη λειτουργία μιας ελαττωματικής συσκευής.
Η χρήση μιας ελαττωματικής συσκευής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μια ελαττωματική συσκευή.
- ▶ Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας.
- ▶ Σε περίπτωση βλάβης επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

Πριν να επικοινωνήσετε με το τμήμα σέρβις, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για να ελέγξετε αν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα μόνοι σας.

Ερώτηση / πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ανταποκρίνεται.	• Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν • η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα. • η πρίζα που χρησιμοποιείται έχει ρεύμα;
Κατά τη φάση προθέρμανσης παράγεται καπνός.	• Τα στοιχεία θέρμανσης είναι εργοστασιακά επεξεργασμένα με ένα προϊόν φροντίδας, που εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της πρώτης προθέρμανσης.	Η παραγωγή καπνού μόνο κατά την πρώτη χρήση και όχι μετά από αυτήν είναι φυσιολογική. Το προϊόν φροντίδας είναι μη τοξικό και αβλαβές. Παρ' όλα αυτά, εξασφαλίστε καλό αερισμό.
Ορισμένα τρόφιμα ροδίζουν υπερβολικά, ενώ άλλα καθόλου.	• Το φαγητό δεν βρίσκεται στο κέντρο της πλάκας θέρμανσης.	Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει τοποθετηθεί στο κέντρο της πλάκας και ότι έχει επιλεγεί η βέλτιστη θερμοκρασία για το μαγείρεμα.



Μηνύματα σφάλματος

Ένδειξη

Τι να κάνω;



Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί.

Απενεργοποιήστε την, αφήστε την να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια δοκιμάστε ξανά.



Επικοινωνήστε αμέσως με την Εξυπηρέτηση Πελατών



Επικοινωνήστε αμέσως με την Εξυπηρέτηση Πελατών

DK

SE

FI

PT

PL

GR

9 Απόρριψη



Οι συσκευές που φέρουν αυτό το σύμβολο πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Αυτές οι συσκευές περιέχουν πρώτες ύλες οι οποίες μπορούν να ανακυκλωθούν. Η κατάλληλη απόρριψη συμβάλλει στην προστασία του περιβάλλοντος και της υγείας των συνανθρώπων μας. Απευθυνθείτε στο δήμο ή σε κάποιο εξειδικευμένο κατάστημα της περιοχής σας για ενημέρωση σχετικά με την κατάλληλη απόρριψη.

10 Τεχνικά δεδομένα

Ισχύς	1.800 W
Τάση/Συχνότητα	220-240 V~, 50-60 Hz
Τύπος επιφάνειας ψησίματος	Κεραμική επίστρωση
Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης	Πλήκτρο
Κουμπί θερμοστάτη	Θερμοστάτης
Επιφάνεια ψησίματος	30 x 22 cm
Βάρος	περ. 4,2 kg
Διαστάσεις συσκευής	35 x 32 x 13 cm

SERVICE



SEVERIN global

SEVERIN Service Deutschland

Tel +49 2933 982-1460

service@severin.de

FOLLOW US ON



www.severin.com/socials

SEVERIN

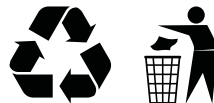
SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

information@severin.de



MANUAL KG 2399 **03/24**

Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.