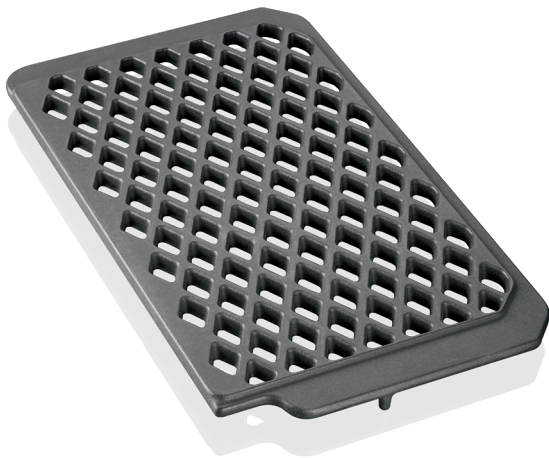




ART.-NO. ZB 8182 SEVO

DE	Gebrauchsanweisung	Gusseisenrost	2
GB	Instructions for use	Cast Iron Grid	5
FR	Mode d'emploi	Grille en fonte	7
NL	Gebruiksaanwijzing	Gietijzeren rooster	10
ES	Instrucciones de uso	Parrilla de hierro fundido	12
IT	Manuale d'uso	Griglia in ghisa	14
DK	Brugsanvisning	Støbejernsrist	16
SE	Bruksanvisning	Gjutjärnsgaller	18
FI	Käyttöohje	Valurautaritilä	20
PT	Manual de instruções	Grelha de ferro fundido	22
PL	Instrukcja obsługi	Ruszt żeliwny	25
GR	Οδηγίες χρήσεως	Μαντεμένα σχάρα ψοσίματος	28

Gusseisenrost

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Zubehörs durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Zubehör darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Sicherheitshinweise

- Der SEVO Gusseisenrost darf nur in Verbindung mit Grills der SEVO-Linie verwendet werden. Es gelten daher auch die Sicherheitshinweise für den jeweiligen Grill.
- Den Gusseisenrost immer auf den kühlen Grill auflegen.
- Vorsicht! Den Grill immer vollständig abkühlen lassen, bevor der Gusseisenrost abgenommen wird.
- Die montierten Gusseisenrost niemals mit

Wasser übergießen und den heißen Gusseisenrost niemals in kaltes Wasser tauchen.

- Keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Entnahme des Grillgutes benutzen, damit der Gusseisenrost nicht beschädigt wird.
- Zur Reinigung keine Metallschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Vor der ersten Benutzung

- Den Gusseisenrost auspacken und alle Verpackungsmaterialien vollständig entfernen.
- Den Gusseisenrost reinigen wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ angegeben.
- Den Gusseisenrost montieren wie unter ‚Bedienung‘ beschrieben.
- Den Gusseisenrost ohne Grillgut ca. 10 Minuten auf höchster Stufe aufheizen. Eine leichte Rauchentwicklung ist möglich. Daher bei Benutzung in geschlossenen Räumen für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen oder

das Gerät unter eine Dunstabzugshaube stellen.

- Danach gründlich abkühlen lassen und erneut reinigen.

Bedienung

- Die rechte Seite des Grillrostes abnehmen und den Gusseisenrost so aufsetzen, dass die Stifte am Gusseisenrost in die Löcher an der Reflektorschale greifen.
- Falls gewünscht, den Gusseisenrost mit hitzebeständigem Speiseöl dünn einstreichen.
- Den Grill auf die gewünschte Temperatur aufheizen. Bei Geräten mit Deckel diesen schließen.
- Nach dem Aufheizen das Grillgut auflegen.
- Die Aufheizzeit für den Gusseisenrost beträgt ca. 20 Minuten.

Reinigung und Pflege

- Vorsicht! Den Grill immer vollständig abkühlen lassen, bevor der Gusseisenrost abgenommen wird.
- Den Gusseisenrost im heißen Zustand mit einer hitzebeständigen Bürste vom groben Schmutz befreien.
- Den abgekühlte Gusseisenrost nach jedem Gebrauch reinigen.
- Keine Metallschwämme oder scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung verwenden.
- Den Gusseisenrost abnehmen und im Spülwasser reinigen, evtl. einweichen lassen.
- Danach gründlich abtrocknen und in einem trockenem Raum aufbewahren.

- Den Gusseisenrost nicht in der Spülmaschine reinigen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage 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 Verkäufargarantien 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.

Cast Iron Grid

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.

Safety instructions

- The SEVO Cast Iron Grid must only be used with grills from the SEVO range. The safety instructions for the grill used therefore also apply.
- The grill must always be cool when the cast iron grid is placed on it.
- Caution! Always make sure that the grill has cooled down completely before removing the cast iron grid.
- Never pour water onto the assembled cast iron grid and never immerse the hot grid in cold water.

- To avoid damaging your cast iron grid, do not use any pointed or sharp objects to remove grilled food.
- Do not use metal scourers or abrasive cleaning products to clean the plancha grill plate.

Before using for the first time

- Take the cast iron grid out of its packaging and completely remove any packing materials.
- Clean the cast iron grid as specified in the "Cleaning and Care" section.
- Assemble the cast iron grid as described in the 'Operation' section.
- Heat the cast iron grid at the highest setting, with no food on it, for approximately 10 minutes. A small amount of smoke may appear. If using in enclosed rooms, therefore, make sure there is sufficient ventilation, by opening windows or patio/balcony doors, or position the appliance under an extractor hood.
- Afterwards, allow to cool down completely and clean the appliance again.

Operation

- Take off the right side of the grill and position the cast iron grid so that the pins on the grid are engaged with the holes in the reflector.
- If required, apply a thin coat of heat-resistant cooking oil to the cast iron grid.
- Heat the grill up to the required temperature. Close the lid of the appliance.
- After heating the grill up, place your food on it.
- The cast iron grid takes about 20 minutes to heat up.

Cleaning and Care

- Caution! Always make sure that the grill has cooled down completely before removing the cast iron grid.
- Use a heat-resistant brush to remove coarse dirt from the hot cast iron grid.
- After every use, wait for the cast iron grid to cool down and then clean it.
- Do not use metal scourers or abrasive cleaning products to clean the plancha grill plate.
- Remove the cast iron grid and clean it in the water, leave to soak if necessary.
- Then dry it thoroughly and store in a dry room.
- Do not clean the cast iron grid in the dishwasher.

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.

Grille en fonte

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.

Consignes de sécurité

- La grille en fonte SEVO ne peut être utilisée qu'avec les grils de la gamme SEVO. Les consignes de sécurité du gril respectif s'appliquent donc également.
- Posez toujours la grille en fonte sur un gril froid.
- Attention ! Laissez toujours le gril refroidir complètement avant de retirer la grille en fonte.
- Ne versez jamais d'eau sur la grille en fonte montée et ne plongez jamais la grille chaude dans de l'eau

froide.

- Pour éviter d'endommager la grille en fonte, abstenez-vous d'utiliser des instruments pointus ou tranchants pour retirer les aliments.
- N'utilisez pas d'éponges en métal ni de produits abrasifs pour le nettoyage.

Avant la première utilisation

- Déballez la grille en fonte et retirez entièrement tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez la grille en fonte tel qu'indiqué dans la section « *Entretien et nettoyage* ».
- Montez la grille en fonte tel que décrit dans la section « *Utilisation* ».
- Faites chauffer la grille en fonte sans aliments pendant 10 minutes environ à puissance maximale. Une légère fumée peut se dégager. Par conséquent, en cas d'utilisation dans une pièce fermée, prévoyez une aération suffisante en ouvrant les fenêtres ou portes-fenêtres, ou placez l'appareil sous une hotte aspirante.
- Ensuite, laissez bien refroidir la plancha et nettoyez-la de nouveau.

Utilisation

- Retirez la partie droite de la grille et positionnez la grille en fonte de manière à ce que ses tiges se placent dans les ouvertures correspondantes du bac à réserve d'eau.
- Si vous le souhaitez, enduisez la grille en fonte d'une fine couche d'huile de consommation résistante à la chaleur.
- Faites chauffer le gril à la température désirée. Si votre appareil est équipé d'un couvercle, fermez-le.
- Après avoir fait chauffer la plancha, posez les aliments.
- Le temps de chauffe de la grille en fonte est d'environ 20 minutes

Nettoyage et entretien

- Attention ! Laissez toujours le gril refroidir complètement avant de retirer la grille en fonte.
- Pendant que la grille en fonte est encore chaude, éliminez le gros des saletés à l'aide d'une brosse résistante à la chaleur.
- Nettoyez la grille en fonte refroidie après chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'éponges en métal ni de produits abrasifs pour le nettoyage.
- Retirez la grille en fonte et nettoyez-la à l'eau savonneuse. Laissez-la tremper si besoin.
- Ensuite, essuyez-la soigneusement et rangez-la dans un endroit sec.
- Ne mettez pas la grille en fonte au lave-vaisselle.

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-agréées 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.

Gietijzeren rooster

Beste klant

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsinstructies

- De SEVO gietijzeren rooster mag enkel in combinatie met grills van de SEVO-lijn worden gebruikt. Daardoor zijn ook de veiligheidsaanwijzingen voor de betreffende grill van toepassing.
- Het gietijzeren rooster steeds op de koele grill leggen.
- Voorzichtig! De grill steeds volledig laten afkoelen vooraleer het gietijzeren rooster af te nemen.
- Het gemonteerde gietijzeren rooster nooit

met water overgieten en het hete gietijzeren rooster nooit in koud water onderdompelen.

- Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen om de voeding op te nemen, zodat u het gietijzeren rooster niet beschadigt.
- Gebruik voor het reinigen geen metalen spons of schurende reinigingsmiddelen.

Voor het eerste gebruik

- Het gietijzeren rooster uitpakken en alle verpakkingsmaterialen volledig verwijderen.
- Reinig het gietijzeren rooster zoals aangegeven onder '*Reiniging en onderhoud*'.
- Het gietijzeren rooster monteren zoals beschreven onder '*Bediening*'.
- Het gietijzeren rooster zonder voeding ca. 10 minuten op de hoogste stand opwarmen. Een lichte rookontwikkeling is mogelijk. Zorg daarom bij gebruik in afgesloten ruimtes voor voldoende ventilatie door geopende ramen of balkondeuren, of plaats het apparaat onder een dampkap.
- Daarna grondig laten afkoelen, en opnieuw reinigen.

Bediening

- De rechterzijde van het grillrooster afnemen en het gietijzeren rooster zo aanbrengen, dat de stiften van het gietijzeren rooster in de gaten van de reflectorschalen grijpen.
- Desgewenst het gietijzeren rooster met hittebestendige voedingsolie insmeren.
- De grill tot op de gewenste temperatuur verwarmen. Bij apparaten met een deksel dit sluiten.
- Na het opwarmen de voeding op de plaat leggen.
- De opwarmtijd voor het gietijzeren rooster bedraagt ca. 20 minuten.

Reiniging en onderhoud

- Voorzichtig! De grill steeds volledig laten afkoelen vooraleer het gietijzeren rooster af te nemen.
- Met een hittebestendige borstel het grof vuil van het gietijzeren rooster verwijderen als het nog heet is.
- Het afgekoelde gietijzeren rooster na elk gebruik reinigen.
- Gebruik voor het reinigen geen metalen spons of schurende reinigingsmiddelen.
- Het gietijzeren rooster afnemen, en reinigen in spoelwater, ev. laten inweken.
- Daarna grondig afdrogen en bewaren in een droge ruimte.
- Het gietijzeren rooster niet in de vaatwasser reinigen.

Afval weggooiën



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

Garantieverklaring

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

Parrilla de hierro fundido

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.

Indicaciones de seguridad

- La parrilla de hierro fundido SEVO solo se puede utilizar con parrillas de la línea SEVO. También se seguirán las indicaciones de seguridad de la parrilla correspondiente.
- Coloque siempre la parrilla de hierro fundido sobre la parrilla fría.
- ¡Precaución! Antes de retirar la parrilla de hierro fundido, siempre deje que la rejilla se enfríe por completo.
- Nunca rocíe agua sobre la parrilla de hierro fundido

montada ni la sumerja caliente en agua fría.

- No utilice objetos afilados para retirar los alimentos, de modo que la parrilla de hierro fundido no se deteriore.
- Para la limpieza no utilice ni estropajos de metal ni limpiadores abrasivos.

Antes del primer uso

- Desembale la parrilla de hierro fundido y retire todos los materiales de embalaje por completo.
- Limpie la parrilla de hierro fundido como se describe en el apartado de *«limpieza y mantenimiento»*.
- Coloque la parrilla de hierro fundido como se describe en el apartado de *«modo de empleo»*.
- Caliente la parrilla de hierro fundido unos 10 minutos sin alimentos al nivel más elevado. Puede dar lugar a una ligera emisión de humo. Por esto, al usarla en espacios cerrados asegúrese de que haya suficiente ventilación dejando ventanas o puertas del balcón abiertas o bien coloque el aparato debajo de una campana extractora.
- Después déjela enfriar por completo y vuélvala a limpiar.

Modo de empleo

- Retire la parte derecha de la rejilla y ponga la parrilla de hierro fundido, de modo que los tornillos se sujeten en los orificios de los cuencos reflectores.
- En caso necesario, unte ligeramente la parrilla de hierro fundido con aceite resistente al calor.
- Caliente la parrilla a la temperatura deseada. En caso de aparatos con tapa, ciérrela.
- Ponga los alimentos después de calentarla.
- El tiempo de calentamiento de la parrilla de hierro fundido es de 20 minutos.

Limpieza y cuidado

- ¡Precaución! Antes de retirar la parrilla de hierro fundido, siempre deje que la rejilla se enfríe por completo.
- Elimine los restos de suciedad de la parrilla de hierro fundido con un cepillo resistente al calor mientras esté caliente.
- Limpie la parrilla de hierro fundido una vez fría, después de cada uso.
- Para la limpieza no utilice ni estropajos de metal ni limpiadores abrasivos.
- Retire la parrilla de hierro fundido y límpiela con agua y jabón, si es necesario déjela en remojo.
- Después séquela por completo y consérvela en un espacio seco.
- No limpie la parrilla de hierro fundido en el lavavajillas.

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.

Griglia in ghisa

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.

Avvertenze di sicurezza

- La griglia in ghisa SEVO può essere utilizzata solo in abbinamento alle griglie della linea SEVO. Valgono quindi anche le istruzioni di sicurezza per la rispettiva griglia.
- Posizionare sempre la griglia in ghisa sulla griglia fredda.
- Attenzione! Lasciare sempre raffreddare completamente la griglia prima di rimuovere la griglia in ghisa.
- Non versare mai acqua sulla griglia in ghisa

installata e non immergere mai la griglia in ghisa calda in acqua fredda.

- Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per rimuovere il cibo in modo che la griglia in ghisa non venga danneggiata.
- Non utilizzare spugne metalliche o detergenti abrasivi per la pulizia.

Prima del primo utilizzo

- Disimballare la griglia in ghisa e rimuovere completamente tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire la griglia in ghisa come indicato in *"Pulizia e cura"*.
- Assemblare la griglia in ghisa come descritto in *"Utilizzo"*.
- Riscaldare la griglia in ghisa senza cibo grigliato per circa 10 minuti al massimo livello. È possibile un leggero sviluppo di fumo. Pertanto, quando lo si utilizza in ambienti chiusi, garantire un'adeguata ventilazione attraverso finestre o portefinestre aperte o posizionare il dispositivo sotto una cappa aspirante.
- Quindi lasciarlo raffreddare bene e pulirlo di nuovo.

Utilizzo

- Rimuovere il lato destro della griglia e posizionare la griglia in ghisa su di essa in modo che i perni della griglia in ghisa si innestino nei fori nel guscio del riflettore.
- Se lo si desidera, ungere leggermente la griglia in ghisa con olio da cucina resistente al calore.
- Riscaldare la griglia alla temperatura desiderata. Chiudere il coperchio sui dispositivi con un coperchio.
- Dopo il riscaldamento, posizionare il cibo sulla griglia.
- Il tempo di riscaldamento della griglia in ghisa è di circa 20 minuti.

Pulizia e cura

- Attenzione! Lasciare sempre raffreddare completamente la griglia prima di rimuovere la griglia in ghisa.
- Utilizzare una spazzola resistente al calore per rimuovere lo sporco grossolano dalla griglia in ghisa mentre è calda.
- Pulire la griglia in ghisa raffreddata dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne metalliche o detergenti abrasivi per la pulizia.
- Togliere la griglia in ghisa e pulirla con acqua di risciacquo, se necessario lasciarla in ammollo.
- Quindi asciugare accuratamente e conservare in un luogo asciutto.
- Non pulire la griglia in ghisa in lavastoviglie.

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 simili 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.

Støbejernsrist

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.

Sikkerhedsinstruktioner

- SEVO støbejernsrist må kun anvendes med grill fra SEVO-serien. Desuden gælder sikkerhedsanvisningerne til den respektive grill.
- Støbejernsristen skal altid placeres på den kolde grill.
- Forsigtig! Lad altid grillen køle helt af, inden støbejernsristen fjernes.
- Den påsatte støbejernsrist må aldrig overhældes med vand, og den varme støbejernsrist må aldrig dyppes i koldt vand.

- Brug ikke spidse eller skarpe redskaber til håndtering af grillmaden, da støbejernsristen derved kan blive beskadiget.
- Til rengøringen må ikke anvendes metalskuresvampe eller slibende rengøringsmidler.

Før første ibrugtagning

- Pak støbejernsristen ud, og fjern alle indpakningsmaterialer helt.
- Rengør støbejernsristen som beskrevet i afsnittet '*Rengøring og vedligeholdelse*'.
- Sæt støbejernsristen på som beskrevet i afsnittet '*Betjening*'.
- Varm den tomme støbejernsrist på højeste varmetrin i ca. 10 minutter. Der forekommer muligvis en let røgudvikling. Hvis tallerkenen benyttes i lukkede rum, bør du derfor sørge for passende udluftning i form af åbne vinduer eller altandøre eller placere apparatet under en tændt emhætte.
- Lad dernæst tallerkenen køle helt af, og rengør den igen.

Betjening

- Tag højre side af grillristen af, og sæt støbejernsristen på således, at stifterne på støbejernsristen passer i hullerne ireflektorskålen.
- Hvis du ønsker det, kan støbejernsristen pensles let med varmebestandig madolie.
- Varm grillen op til den ønskede temperatur. På modeller med låg lukkes låget.
- Når grillen er varm, lægges grillmaden på.
- Det tager ca. 20 minutter at varme støbejernsristen.

Rengøring og pleje

- Forsigtig! Lad altid grillen køle helt af, inden støbejernsristen fjernes.
- Fjern større smudspartikler fra den varme støbejernsrist med en varmebestandig børste.
- Rengør den afkølede støbejernsrist efter hver brug.
- Brug ikke metalskuresvampe eller slibende rengøringsmidler til rengøringen.
- Tag støbejernsristen af, og vask den i opvaskevand. Lad den evt. ligge i blød.
- Tør herefter tallerkenen grundigt, og læg den til opbevaring på et tørt sted.
- Støbejernsristen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

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 fabrikationsfejl. 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.

Gjutjärnsgaller

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.

Säkerhetsinstruktioner

- SEVO gjutjärnsgaller får endast användas med grillar i SEVO-serien. Säkerhetsanvisningarna för grillen som du använder gäller också.
- Grillen måste alltid vara kall när gjutjärnsgallret placeras på den.
- Försiktighet! Kontrollera alltid att grillen har svalnat helt innan du tar bort gjutjärnsgallret.
- Håll aldrig vatten på gjutjärnsgallret och sänk aldrig ned det varma gallret i kallt vatten.

- Undvik att skada gjutjärnsgallret genom att inte använda spetsiga eller vassa föremål till att ta bort grillad mat.
- Använd inte skurbollar i metall eller rengöringsprodukter med slipmedel när du rengör plancha-grillplattan.

Innan du använder den för första gången

- Ta ut gjutjärnsgallret ur förpackningen och ta bort allt förpackningsmaterial.
- Rengör gjutjärnsgallret enligt avsnittet *Rengöring och skötsel*.
- Montera gjutjärnsgallret enligt beskrivning i avsnittet *Användning*.
- Värm upp gjutjärnsgallret på den högsta inställningen, utan att lägga mat på den, i ungefär tio minuter. Det kan uppstå små mängder rök. Om du använder det i stängda utrymmen måste du säkerställa att det finns tillräcklig ventilation genom att öppna fönster eller dörrar eller placera apparaten under en köksfläkt.
- Låt den sedan svalna helt och rengör den igen.

Användning

- Ta bort grillens högra sida och placera gjutjärnsgallret så att stiften på gallret passar in i reflektorns hål.
- Lägg vid behov på ett tunt lager värmetålig matlagningssolja på gjutjärnsgallret.
- Värm upp grillen till önskad temperatur. Stäng locket.
- Lägg mat på grillen när den är uppvärmd.
- Det tar ungefär 20 minuter att värma upp gjutjärnsgallret.

Rengöring och skötsel

- Försiktighet! Kontrollera alltid att grillen har svalnat helt innan du tar bort gjutjärnsgallret.
- Använd en värmetålig borste för att ta bort hårda rester från gjutjärnsgallret.
- Vänta tills gjutjärnsgallret har svalnat helt och rengör den sedan efter varje användning.
- Använd inte skurbollar i metall eller rengöringsprodukter med slipmedel när du rengör plancha-grillplattan.
- Ta bort gjutjärnsgallret och rengör det i vatten och lägg den i blöt om nödvändigt.
- Låt den sedan torka helt och förvara den i ett torrt utrymme.
- Diska inte gjutjärnsgallret i diskmaskinen.

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.

Valurautaritiä

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.

Turvallisuusohjeet

- SEVO-valurautaritiä saa käyttää vain SEVO-mallistoon kuuluvan grillin kanssa. Näin ollen myös kyseisen grillin turvallisuusohjeita on noudatettava.
- Aseta valurautaritiä grilliin vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Huomio! Anna grillin aina jäähtyä täydellisesti ennen kuin otat valurautaritiän pois.
- Älä koskaan kaada vettä asennetun valurautaritiän päälle äläkä koskaan upota kuumaa valurautaritiä kylmään veteen.

- Älä ota grillattavia tuotteita pois ritiälästä kärjellisillä tai terävillä esineillä, jotta valurautaritiä ei vahingoitu.
- Älä käytä teräsvillaa tai hankaavia puhdistusaineita puhdistamiseen.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pura valurautaritiä pakkauksesta ja poista kaikki pakkausmateriaalit täydellisesti.
- Puhdista valurautaritiä kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- Asenna valurautaritiä kohdassa "Käyttö" kuvatulla tavalla.
- Lämmitä valurautaritiä ilman grillattavaa elintarviketta 10 minuutin ajan korkeimmalla tasolla. Tällöin voi muodostua hieman savua. Sen vuoksi suljetussa tilassa on varmistettava riittävä ilmanvaihto avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi tai laite on sijoitettava liesituulettimen alapuolella.
- Anna sen jälkeen jäähtyä kunnolla ja puhdista sitten uudelleen.

Käyttö

- Ota grilliritilän vasen puoli pois ja aseta valurautaritiä siten, että valurautaritiässä olevat tapit menevät heijastuslevyssä oleviin aukkoihin.
- Valurautaritiä voidaan haluttaessa sivellä kuumuutta kestäväällä ruokaöljyllä.
- Lämmitä grilli haluttuun lämpötilaan. Jos laitteessa on kansi, sulje se.
- Aseta grillattava tuote parilaan, kun se on lämmitetty.
- Valurautaritiän lämmitysaika on noin 20 minuuttia.

Puhdistus ja hoito

- Huomio! Anna grillin aina jäähtyä täydellisesti ennen kuin otat valurautaritiän pois.
- Poista karkea lika valurautaritiästä sen ollessa kuuma. Käytä tätä varten kuumuutta kestävää harjaa.
- Puhdista valurautaritiä aina käytön jälkeen, kun se on jäähtynyt.
- Älä käytä teräsvillaa tai hankaavia puhdistusaineita puhdistamiseen.
- Ota valurautaritiä pois ja huuhtelee se vedellä puhtaaksi. Liota sitä tarvittaessa.
- Kuivaa sen jälkeen perusteellisesti ja säilytä kuivassa tilassa.
- Älä pese valurautaritiää astianpesukoneessa.

Jätehuolto



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

Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

Grelha de ferro fundido

Caro(a) Cliente,

Leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para consulta futura. O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

Instruções de segurança

- A grelha de ferro fundido SEVO deve apenas ser utilizada em conjunto com grelhadores da linha SEVO. Por conseguinte, as instruções de segurança também se aplicam para o respetivo grelhador.
- Colocar a grelha de ferro fundido sempre no grelhador frio.
- Cuidado! Deixar sempre o grelhador arrefecer completamente antes de remover a grelha de ferro fundido.
- Nunca despejar água sobre a grelha de ferro fundido montada e nunca mergulhar a grelha de ferro fundido quente em água fria.
- Não utilizar objetos pontiagudos nem afiados para retirar os alimentos da grelha, para que a grelha de ferro fundido não fique danificada.
- Não utilizar esponjas metálicas nem agentes de limpeza abrasivos para a limpeza.

Antes da primeira utilização

- Desembalar a grelha de ferro fundido e remover completamente todos os materiais de embalagem.
- Limpar a grelha de ferro fundido como indicado em "*Limpeza e manutenção*".
- Montar a grelha de ferro fundido como descritos abaixo, em "*Utilização*".
- Aquecer a grelha de ferro fundido vazia durante aproximadamente 10 minutos, na definição mais alta. É possível que ocorra um ligeiro desenvolvimento de fumo. Por conseguinte, ao utilizar o aparelho em divisões fechadas, garantir ventilação suficiente abrindo janelas ou portas de varanda ou colocar o aparelho debaixo de um exaustor.
- Depois deixar arrefecer completamente e limpá-lo novamente.

Utilização

- Retirar o lado direito da grelha de ferro fundido e colocar a grelha de ferro fundido de modo a que os pinos da grelha de ferro fundido encaixem nos orifícios da placa refletora.
- Se preferido, untar a grelha de ferro fundido com óleo de cozinha resistente ao calor.
- Aquecer o grelhador à temperatura pretendida. Para unidades com tampa, fechar a tampa.
- Após o aquecimento, colocar os alimentos no grelhador.
- O tempo de aquecimento para a grelha de ferro fundido é de aproximadamente 20 minutos.

Limpeza e manutenção

- Cuidado! Deixar sempre o grelhador arrefecer completamente antes de remover a grelha de ferro fundido.
- Remover a sujidade grosseira da grelha de ferro fundido enquanto está quente, utilizando uma escova resistente ao calor.
- Limpar a grelha de ferro fundido arrefecida após cada utilização.
- Não utilizar esponjas metálicas nem agentes de limpeza abrasivos para a limpeza.
- Retirar a grelha de ferro fundido e lavar com água de enxaguamento, podendo deixá-la de molho.
- Depois secar bem e guardar numa divisão seca.
- Não lavar a grelha de ferro fundido na máquina de lavar louça.

Eliminação



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

Garantia

Nas seguintes condições, os direitos de garantia obrigatórios perante o vendedor e eventuais garantias permanecem intactos. Caso necessite de usufruir da sua garantia, contacte o comerciante diretamente.

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

Ruszt żeliwny

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.

Zasady bezpieczeństwa

- Żeliwny ruszt SEVO może być używany tylko w połączeniu z grillami linii SEVO. Dlatego obowiązują również wskazówki bezpieczeństwa dla danego grilla.
- Ruszt żeliwny należy zawsze umieszczać na chłodnym ruszcie.
- Ostrożnie! Przed zdjęciem rusztu żeliwnego należy zawsze odczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie polewać wodą zmontowanego rusztu żeliwnego i nigdy nie zanurzać gorącego rusztu żeliwnego w zimnej wodzie.
- Nie należy używać spiczastych lub ostrych przedmiotów do zdejmowania potraw z grilla, aby nie uszkodzić rusztu żeliwnego.
- Do czyszczenia nie należy używać metalowych gąbek ani ściernych środków czyszczących.

Przed pierwszym użyciem

- Rozpakować ruszt żeliwny i całkowicie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wyczyścić ruszt żeliwny w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.
- Zamontować ruszt żeliwny zgodnie z opisem w punkcie „Obsługa”.
- Ruszt żeliwny należy rozgrzewać bez jedzenia przez ok. 10 minut na najwyższym poziomie. Możliwe, że dojdzie do powstania niewielkiej ilości dymu. Dlatego podczas urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach należy zapewnić wystarczającą wentylację poprzez otwarcie okien lub drzwi balkonowych lub umieścić urządzenie pod okapem kuchennym.
- Następnie pozostawić do dokładnego ostygnięcia i ponownie wyczyścić.

Obsługa

- Zdjąć prawą stronę rusztu grilla i umieścić ruszt żeliwny tak, aby bolce na ruszcie żeliwnym zaszły się w otwory w misie reflektorowej.
- W razie potrzeby posmarować cienko ruszt żeliwny olejem jadalnym odpornym na wysoką temperaturę.
- Rozgrzać grill do żądanej temperatury. W przypadku urządzeń z pokrywą, zamknąć pokrywę.
- Po rozgrzaniu umieścić potrawy na ruszcie.
- Czas nagrzewania rusztu żeliwnego wynosi ok. 20 minut.

Czyszczenie i konserwacja

- Ostrożnie! Przed zdjęciem rusztu żeliwnego należy zawsze odczekać, aż grill całkowicie ostygnie.
- Usunąć największe zabrudzenie z rusztu żeliwnego, gdy jest gorący, za pomocą szczotki odpornej na wysokie temperatury.
- Schłodzony ruszt żeliwny należy wyczyścić po każdym użyciu.
- Do czyszczenia nie należy używać metalowych gąbek ani ściernych środków czyszczących.
- Ruszt żeliwny należy wyjąć i umyć w wodzie z detergentem. W razie potrzeby należy go namoczyć.
- Następnie dokładnie ją wysuszyć i przechowywać w suchym miejscu.
- Ruszt żeliwnego nie należy myć w zmywarce.

Utylizacja



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

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu. W przypadku uzasadnionej reklamacji, Klient może zareklamować kupiony towar w sklepie w którym dokonał zakupu- uszkodzony artykuł zostanie wymieniony na pełnowartościowy, lub na życzenie Klienta Sprzedawca zwróci Nabywcy równowartość ceny artykułu.

Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane, lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki, filtry itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Μαντεμένια σχάρα ψησίματος

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.

Υποδείξεις ασφαλείας

- Η μαντεμένια σχάρα ψησίματος SEVO μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με τις ψηστιέρες της σειράς SEVO. Ισχύουν οι υποδείξεις ασφαλείας της εκάστοτε ψηστιέρας.
- Η μαντεμένια σχάρα ψησίματος πρέπει πάντα να τοποθετείται πάνω σε κρύα ψηστιέρα.
- Προσοχή! Αφήνετε πάντα την ψηστιέρα να κρυώσει εντελώς, πριν να αφαιρέσετε την μαντεμένια σχάρα ψησίματος.

- Μην χύνετε ποτέ νερό πάνω στη συναρμολογημένη μαντεμένια σχάρα ψησίματος και μην τη βυθίζετε ποτέ σε κρύο νερό όσο είναι καυτή.
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα για την αφαίρεση των τροφίμων, για να μην προκαλέσετε ζημιά στη μαντεμένια σχάρα ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή ισχυρά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Καθαρίστε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο *“Καθαρισμός και φροντίδα”*.
- Συναρμολογήστε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο *“Λειτουργία”*.
- Θερμάνετε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος για περίπου 10 λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας, χωρίς να τοποθετήσετε επάνω τρόφιμα. Δεν αποκλείεται να παραχθεί μικρή ποσότητα καπνού. Γι' αυτόν τον λόγο, σε περίπτωση χρήσης σε κλειστούς χώρους φροντίστε για την καλή κυκλοφορία του αέρα ανοίγοντας τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες ή τοποθετήστε τη συσκευή κάτω από τον απορροφητήρα.
- Στη συνέχεια, αφήστε την να κρυώσει εντελώς και καθαρίστε την ξανά.

Λειτουργία

- Αφαιρέστε το δεξιό τμήμα της σχάρας ψησίματος και τοποθετήστε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος, έτσι ώστε οι πείροι της σχάρας να κλειδώσουν στις οπές του ανακλαστικού δοχείου.
- Αν θέλετε, μπορείτε να περάσετε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος με μια λεπτή στρώση θερμοανθεκτικού μαγειρικού λαδιού.
- Θερμάνετε την ψησιέρα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Κλείστε το κάλυμμα της συσκευής, αν υπάρχει.

- Μετά την προθέρμανση, τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα.
- Ο απαιτούμενος χρόνος προθέρμανσης της μαντεμένιας σχάρας ψησίματος είναι περίπου 20 λεπτά

Καθαρισμός και φροντίδα

- Προσοχή! Αφήνετε πάντα την ψησιέρα να κρυώσει εντελώς, πριν να αφαιρέσετε την μαντεμένια σχάρα ψησίματος.
- Απομακρύνετε τους πιο ογκώδεις ρύπους από την καυτή μαντεμένια σχάρα ψησίματος με μια θερμοανθεκτική βούρτσα.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε πάντα τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος αφού κρυώσει.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή ισχυρά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό.
- Αφαιρέστε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος και καθαρίστε την με νερό και απορρυπαντικό. Ίσως χρειαστεί να την αφήσετε να μουλιάσει.
- Στη συνέχεια, στεγνώστε την προσεκτικά και αποθηκεύστε την σε χώρο χωρίς υγρασία.
- Μην πλένετε τη μαντεμένια σχάρα ψησίματος στο πλυντήριο πιάτων.

Απόρριψη



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

Εγγύηση

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

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

Kundendienstzentralen

Service Centres

Centrales service-après-vente

Servicios post-venta

Centros de serviço

Centrale del servizio clienti

Service-centrales

Centrale serviceafdelinger

Centrala kundtjänstplatser

Keskushuollot

Servisné stredisko

Centrala obsługi klientów

Szerviz

Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service

Röhre 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria

Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH

Karolingerstraße 1

5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 251 300

Fax: +43 (0) 662 251 300-45

E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie

BVBA Dancal Elektro

Industriepark 12A – Unit 4

B-8587 SPIERE

Tel.: +32 56 71 54 51

Fax: +32 56 70 04 49

E-Mail: info@dancal.be

Bolivia

TIENDAS TAKAI

Sucursal 1

C/León de la Barra No. 687.

Zona Gran Poder

Tel.: +591-2-2460700

Sucursal 2

C/13 de Calacoto No. 7916

Zona Sur

Tel.: +591-2-2790436

Bulgaria

AVEDA Lifestyle EOOD

ul. Angel Kanchev 1, et. 5

BG 1124

Sofia

Croatia

Koracell d.o.o.

Donje Svetice 40

10 000 Zagreb, Hrvatska

Tel.: +385 1 2383 755

Fax: +385 1 2383 766

E-Mail: info@koracell.hr

Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.

Odbavovací centrum

Závodu míru 974/66a

360 17 Karlovy Vary

Tel.: +420 233 557 825

e-mail: servis@bvz.cz

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:

Rennerki Kaubanduse OÜ

Tammisaare tee 134B

Tallinn, Estonia

Tel.: +372 6 512 222

E-Mail: klienditeenindus@rener.ee

España

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

Sinimäentie 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-fr@severin.com

Web: www.severin.com/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. Σαραφίδης ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη

Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου

57001 Πυλαία

τηλ. 2310-954020

Αθήνα

Αγαμέμνονος 47

17675 Καλλιθέα

Τηλ. 210-9478773

Iceland

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

Ireland

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

Italia

ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severin.com

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

Jordan

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

Kuwait

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

Latvia

SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - 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

Lithuania

UAB Topo Grupe
Savanoriu PR. 206A,
50193 Kaunas, Lithuania
Tel.: +370 660 00200
E-Mail: uzsakymai@topocentras.lt

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

Moroc

BS Cast
19, Allée des Villas Ain Sebaa
20250 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.nl@severin.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.
P.O Box-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax.: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

Peru

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

Philippines

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

Polska

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

Portugal

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

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.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.
Odbavovací centrum
Závodu míru 974/66a
360 17 Karlovy Vary
Tel.: +420 233 557 825
E-mail: servis@bvz.cz

South Africa

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

Svenska

El & Digital Service AB
Folkungagatan 144
11630 Stockholm
Tel.: +46 8 845180
www.eldigital.se
E-Mail: info@eldigital.se

Switzerland

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

Thailand

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

Tunisie

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

Ukrayina

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

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Peel House
2 Chorley Old Road
BL1 3AA
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@homespares.co.uk
Web: www.homespares.co.uk

Vietnam

BRAND PARTNER
CTY TNHH DOI TAC NHAN HIEU
FLOOR 8, DAG HOLDINGS
87A HAM NGHI
NGUYEN THAI BINH WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84-28-62 899 648
E-Mail: kenny.clark@brandpartner.vn
trang.hau@brandpartner.vn

Stand: 09.2021

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de