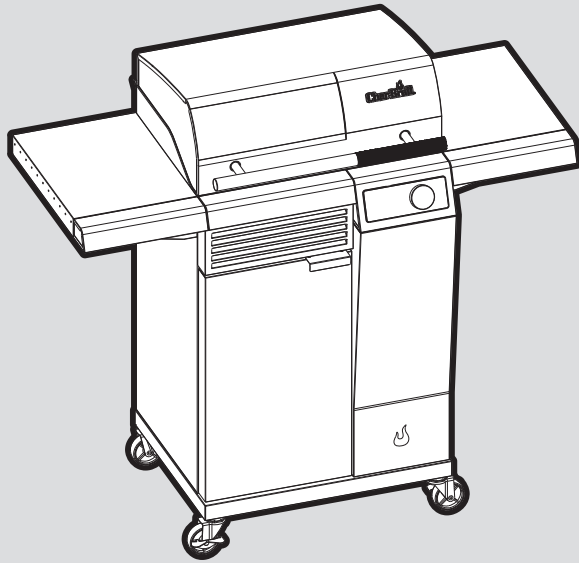


## SMART-E™ ELECTRIC BARBECUE

MODEL **23651119**



Product Guide

Guide du produit

Produkthilfe

Guida del prodotto

Guia do produto

Guía de producto

Produkt Guide

רצומ קירדמ

Producthandleiding

Produktguide

Tuoteversio

Produktguide

Príručka produktov

Leiðbeiningar um vöru

Průvodce produktů

Ghidul produsului

Οδηγός προϊόντων

Termékismertető

Ръководство за продуктите

Vodnik po izdelku

GB	Operating Instructions	2	Assembly Instructions	142
CH, FR	Mode d'emploi	9	Instructions d'assemblage	142
LU, AT, CH, DE	Betriebsanweisungen	16	Montageanweisungen	142
CH, IT	Istruzioni per l'uso	23	Istruzioni per il montaggio	142
LU, BE, NL	Gebruiksaanwijzing	30	Montage-instructies	142
SE	Användning	37	Montering	142
FI	Käyttöohjeet	44	Kokoamisohjeet	142
ES	Instrucciones de funcionamiento	51	Instrucciones de armado	142
PT	Instruções para Operação	58	Instruções para Montagem	142
DK	Brugsanvisning	65	Monteringsvejledning	142
NO	Instruksjoner for bruk	72	Imontering	142
SK	Návod na používanie	79	Návod na montáž	142
IS	Notkunarlæðbeiningar	86	Smalámálsskipana	142
CZ	Návod k obsluze	93	Montážní návod	142
IL	הלעפה תואררה	100	הבכרה תואררה	142
RO	Instrucțiuni de utilizare	107	Instrucțiuni de asamblare	216
GR	Οδηγίες λειτουργίας	114	Οδηγίες συναρμολόγησης	142
HU	Használati utasítások	121	Szerelési útmutató	142
BG	Инструкции за работа	128	Инструкции за сглобяване	142
SL	Navodila za uporabo	135	Navodila za montažo	142



# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## SAFETY SYMBOLS

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage.

The statements are defined below.



### CAUTION

**CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



### WARNING

**WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



### DANGER

**DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

### FOR OUTDOOR USE ONLY

1. For outdoor use only.
2. Do not use indoors or for commercial cooking.
3. Use appliance only in well-ventilated space.



### WARNING

1. Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other barbecue.

### INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

### CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain the barbecue.

### Questions:

If you have questions during assembly or use of this barbecue contact your local dealer.

# FOR YOUR SAFETY - BEFORE USING YOUR BARBECUE



## WARNING

- This instruction manual contains important information necessary for the safe use of the appliance.
- Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook. Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

- This appliance complies with technical standards and safety requirements for electrical appliances.

### ELECTRIC SHOCK POSSIBLE

- This appliance is rated for: 220-240 Volts, 10.4 Amps, 50-60HZ, Power Output:2400 W
- Connect only to socket-outlet having an earthing ground and protected by circuit breaker with a rated fault operating current (RCD) having a maximum rating of 30 mA.
- Regularly inspect power cord sign of damage or wear. Do not use if cord is damaged.
- Supply cord must be replaced by a special cord or assembly available for the manufacturer or its service agent.
- Replace damaged part(s) only with Char-Broil supplied replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.
- In case of fire turn controller to **OFF** position, unplug barbecue from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.
- To avoid the possibility of burns be sure barbecue is cool before removing and/or cleaning electric controller and heating element. Do not modify this product.
- Use appliance only as specified in this manual.
- Do not use in a traffic area where trip-



## WARNING

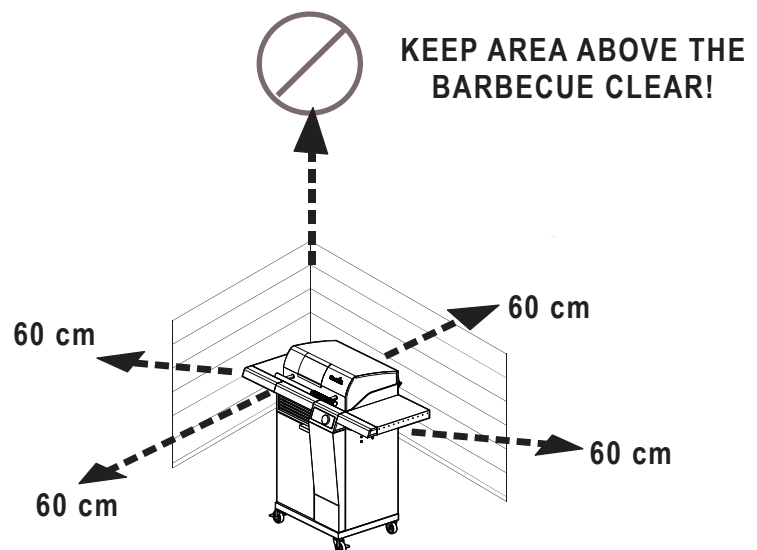
ping over the cord is possible.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by Children without supervision.
- This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.
- **Apartment Dwellers:** Check with management to learn the requirements and fire codes for using an gas barbecue in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a 60 cm clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Safety Tips

- The grease tray must be inserted into appliance and emptied after each use.
- If you have an appliance problem see the "Troubleshooting Section".
- Clean barbecue often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the barbecue cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is not recommended to clean cooking surfaces while barbecue is hot.



# FOR YOUR SAFETY - BEFORE USING YOUR BARBECUE

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

### READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use handles and knobs provided for operation.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, controller or heating element in water or any other liquid.
- Do not leave appliance unattended.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance is not a toy.
- Never leave barbecue unattended when **ON**.
- Unplug from outlet when not in use and before moving or cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use appliance for other than intended use. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- To prevent barbecue from being splashed or falling into water, do not use barbecue within 3 meters of a pool, pond or other body of water.
- Keep barbecue and electric controller dry and out of rain at all times.
- Keep electric plugs off ground and dry.
- Do not use water or other liquid spray to clean product without first unplugging electric controller and removing heating element.
- **DO NOT USE CHARCOAL.** A charcoal fire will result and the barbecue is not designed for charcoal. The fire will create an unsafe condition and damage the barbecue.
- **WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance;
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance or any other liquid.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled barbecue utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 7 meters of this barbecue when in use. Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Do not move the appliance when in use.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- To avoid electrical shock disconnect electric cord and remove electric controller before removing heating element and cleaning barbecue. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.
- Don't immerse the appliance in water for cleaning
- Do not use this appliance on the same circuit as other high powered appliances.



## CAUTION

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. This appliance is well ventilated for safety reasons.
- Do not leave appliance unattended while burning off food residue. If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

## Extension Cord Use and Safety

- For best barbecue performance use of extension cord is not recommended.

## For your safety - If you must use an extension cord:

- Use only outdoor type cord rated for 13 amperes or higher.
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together.
- Keep connections dry and off ground.
- Do not let cord hang over edge of table top or other items where it can be pulled by children or tripped over.

This product must not be disposed together with domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.



# USE AND CARE

## Before first use of barbecue:

- Remove all packaging and sale labels from the barbecue. Do not use sharp tools to remove stickers.
- Wash cooking grate with warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

## Before each use of barbecue:

- Use barbecue only on a firm and level surface to prevent tipping over.
- To prevent household circuit breakers from tripping, keep electric controller dry and do not use other electrical products on the same circuit.
- Check grease tray to make sure it is empty and is mounted under the drain hole.
- For stick-free cooking, apply a thorough coating of vegetable oil or vegetable oil based spray to the cooking grate.

## Turn barbecue on:

- Plug power supply cord into a properly grounded, GFI protected outlet. If extension cord must be used refer to "Extension Cord Use and Safety".
- Press power button to turn on controller. Light ring will turn blue indicating controller is ready for use.
- Press the control knob. Each click when rotating the control knob will adjust temperature 5°F (2.78°C) up or down. Press the control knob to SET the DESIRED temperature.
- To convert to °C, hold down control knob until display changes to °C. Changing between °F and °C can only be done while unit is "ON" and no temperature is set.
- Light ring will pulse red until SET temperature is reached, then will glow solid red. Temperature display will alternate between SET and ACTUAL temperature until SET temperature is reached.
- To adjust temperature, press the control knob, turn clockwise to raise the temperature or counterclockwise to lower the temperature. Press the control knob to SET the DESIRED temperature.

## ⓘ IMPORTANT NOTICE

**Your SMART-E Electric Barbecue requires a full 13-amp Type G (16 amp Type E/F is preferred) electric power outlet to operate properly. Running it on a lower current outlet/circuit breaker may cause the barbecue and/or circuit to trip.**

### To prevent power loss:

- An exterior outlet with a standard 16-amp circuit breaker is recommended.
- Unplug any other electrical devices, like patio lights, powered by the exterior outlet 16 amp circuit breaker before plugging in your barbecue.

### If power is lost during use:

- Identify and unplug any other electrical devices that lost power at the same time and reset the breaker.
- Try using a different electrical outlet, if available. Check your owner's manual for recommended use of extension cords.

**If your circuit breaker continues to trip during use, consult a qualified electrician.**



## CAUTION

Do not use sharp or pointed tools to clean barbecue.

Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or barbecue body. They will damage the finish.

Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.



## DANGER

In case of fire unplug barbecue from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.

To avoid electrical shock disconnect electric cord before removing heating element and cleaning barbecue. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

To avoid the possibility of burns be sure barbecue is cool before cleaning electric controller and heating element.

## Barbecuing:

- For best results, cook with the lid closed to hold in heat and provide complete cooking.
- Temperature display on the controller indicates the cooking temperature inside the barbecue.
- Controller setting for various foods are dependant upon outdoor conditions and personal cooking preferences.

## Turn barbecue off:

- To turn controller/barbecue off, press and hold the power button for 3 seconds until the display turns off.
- Unplug cord from outlet.

## Cleaning electrical controller and heating element bracket:

- Clean controller case by wiping with a damp cloth using a mild detergent or hot soapy water.
- It is not necessary to clean the heating element. However, the element bracket may be cleaned with a damp cloth using a mild detergent or hot soapy water.
- Dry electrical controller and heating element before use.

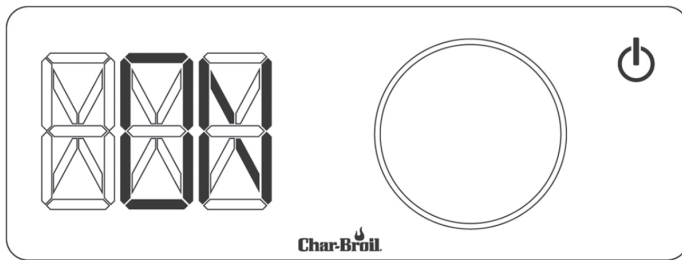
## Controlling grease fires:

To aid in controlling grease fires use the following precautions:

- Keep barbecue free from grease; chance of fire is greatly increased by grease buildup.
- Trim excess fat off meat and use less fatty cuts of meat to reduce chance of grease fires.
- If flare-up occurs during cooking reduce controller setting and close lid.
- If flare-up continues turn off the controller and unplug the power cord.
- Clean the reflector plate assembly under the heating element at least once a season, more often with heavy use.

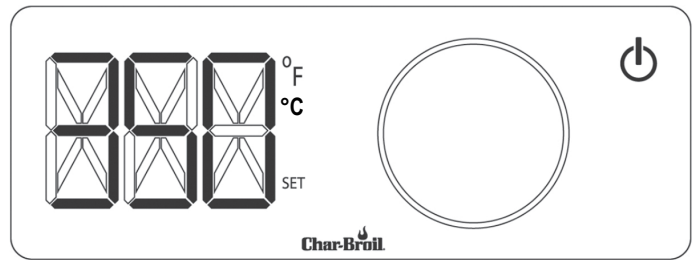
# USE AND CARE

## POWER ON



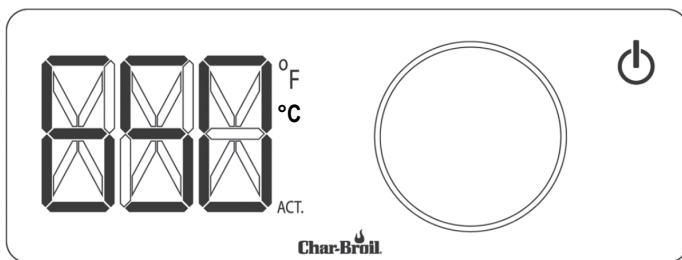
Push power button to start barbecue.

## DECREASE TEMPERATURE



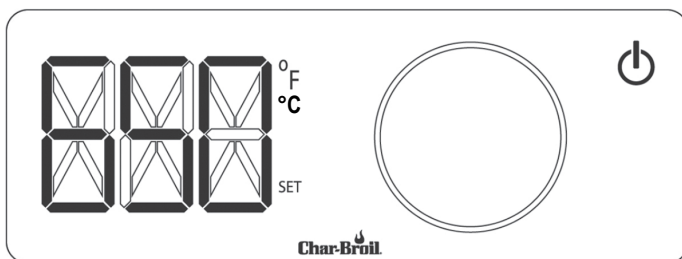
Push control knob, rotate counter-clockwise to target temperature and push knob to set. Wait for pulsing light to turn solid.

## SET TEMPERATURE



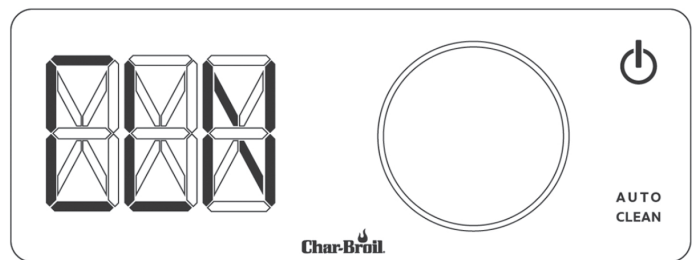
Push control knob, rotate clockwise to target temperature and push knob to set. Wait for pulsing light to turn solid.

## READY INDICATOR



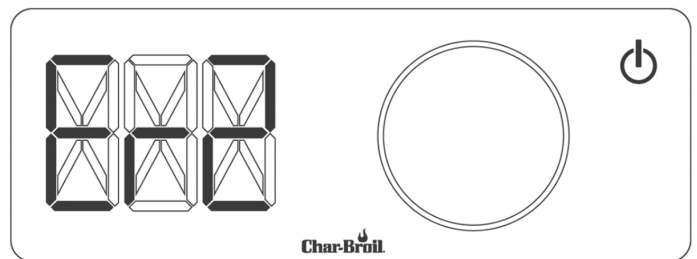
Light turns solid when target temperature is reached.

## CLEAN CYCLE



Push the AUTO CLEAN button to start the cycle. Then close the lid. The barbecue will automatically shut off when the cycle is complete. To cancel the AUTO CLEAN cycle and continue barbecuing, push the control knob, rotate to desired temperature and push knob to confirm.

## ERROR MESSAGE



Check Troubleshooting Section for error codes and explanations.

# USE AND CARE

## Cleaning your barbecue:

Excess build up of burned grease and food particles will reduce the barbecue's cooking performance. To obtain optimum performance:

- Clean the reflector plate assembly and frame at least once a season, more often with heavy use.
- Best results are obtained by brushing particle buildup downward and through drain hole in bottom of barbecue.
- Using a mild detergent or hot soapy water, moderately scrub surface of the reflector plate assembly with a plastic or brass bristle brush.
- Clean cooking grates regularly with warm soapy water or a baking soda and water solution. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains. If a bristle brush is used to clean any of the barbecue cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is not recommended to clean cooking surfaces while barbecue is hot. Do not clean the cooking grate with a scraper, sharp tool or putty knife.
- It is not recommended to clean the cooking grates in a dishwasher.

## Storing your barbecue:

- Clean cooking grate.
- Store barbecue in weather protected area or under barbecue cover when not in use.
- Always unplug your barbecue prior to storage.

## Safety Tips

- The grease tray **must** be inserted into appliance and emptied after each use.
- If you have an appliance problem see the "Troubleshooting Section".
- Clean barbecue often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the barbecue cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is not recommended to clean cooking surfaces while barbecue is hot.



## WARNING

### For Safe Use of Your appliance and to Avoid Serious Injury:

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled barbecue utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use appliance only in well-ventilated space.



## CAUTION

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. This appliance is well ventilated for safety reasons.
- Do not leave appliance unattended while burning off food residue. If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

# USE AND CARE

## Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

**Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

**Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

**Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

**Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

## How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 40°F before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 165° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 145° F with 3 minute rest.
- NEVER partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

## Recommended Internal Cooking Temperatures

### Ground Meat

Beef, Pork, Veal, Lamb . . . . .	71°C 160°F
Turkey, Chicken. . . . .	71°C 160°F

### Fresh Beef, Veal, Lamb

Medium Rare . . . . . (let stand 3 minutes before cutting)	63°C 160°F
Medium . . . . .	71°C 160°F
Well Done. . . . .	77°C 160°F

### Poultry

Chicken & Turkey, whole . . . . .	74°C 160°F
Poultry Parts . . . . .	74°C 160°F
Duck & Goose . . . . .	74°C 160°F

### Fresh Pork

Medium Rare . . . . . (let stand 3 minutes before cutting)	63°C 160°F
Medium . . . . .	71°C 160°F
Well Done . . . . .	77°C 160°F



# RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

## SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Tout au long de ce mode d'emploi, des énoncés de DANGER, d'AVERTISSEMENT et de MISE EN GARDE servent à souligner des renseignements critiques et importants. Lisez et respectez ces énoncés pour assurer votre sécurité et prévenir tout dommage matériel.

Les énoncés sont définis ci-après.



### MISE EN GARDE

**MISE EN GARDE** : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures de gravité légère ou moyenne.



### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



### DANGER

**DANGER** : Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

### RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR

1. Réservé à l'usage extérieur.
2. Ne pas utiliser à l'intérieur ou pour la cuisson professionnelle.
3. N'utiliser l'appareil que dans un espace bien ventilé.



### AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre barbecue.

### INSTALLATEUR/MONTEUR :

Remettez ce manuel au consommateur.

### CONSOMMATEUR :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Il incombe à l'assembleur/propriétaire d'assembler, d'installer et d'entretenir le barbecue.

### Questions :

Si vous avez des questions pendant le montage ou l'utilisation de ce barbecue, contactez votre revendeur local.



## AVERTISSEMENT

- Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants qui sont nécessaires pour utiliser l'appareil sans danger.
- Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les instructions de montage et les directives d'utilisation et d'entretien ci-après avant de tenter de monter l'appareil et de cuisiner. Le non-respect de l'ensemble des consignes du fabricant peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels importants.
- Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité des appareils électriques.

### RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

- Cet appareil est conçu pour : 220-240 volts, 10,4 ampères, 50-60 Hz, Puissance de sortie : 2 400 W
- Ne branchez le cordon que sur une prise de courant ayant une mise à la terre et protégée par un disjoncteur ayant un courant de défaut nominal (RCD) maximal de 30 mA.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation pour détecter tout signe de dommage ou d'usure. Ne pas utiliser le cordon s'il est endommagé.
- Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
- Remplacez les pièces endommagées uniquement par des pièces de rechange fournies par Char-Broil. Ne pas tenter de réparer les pièces endommagées.
- En cas d'incendie, tournez le contrôleur sur la position **OFF**, débranchez le barbecue de la prise et laissez le feu s'éteindre. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou un autre appareil électrique.
- Pour éviter tout risque de brûlure, assurez-vous que le barbecue est froid avant d'enlever ou de nettoyer le contrôleur électrique et l'élément chauffant. Ne pas modifier ce produit.
- N'utilisez cet appareil que de la façon indiquée dans ce manuel.
- Ne pas l'utiliser dans une zone de circulation où il



## AVERTISSEMENT

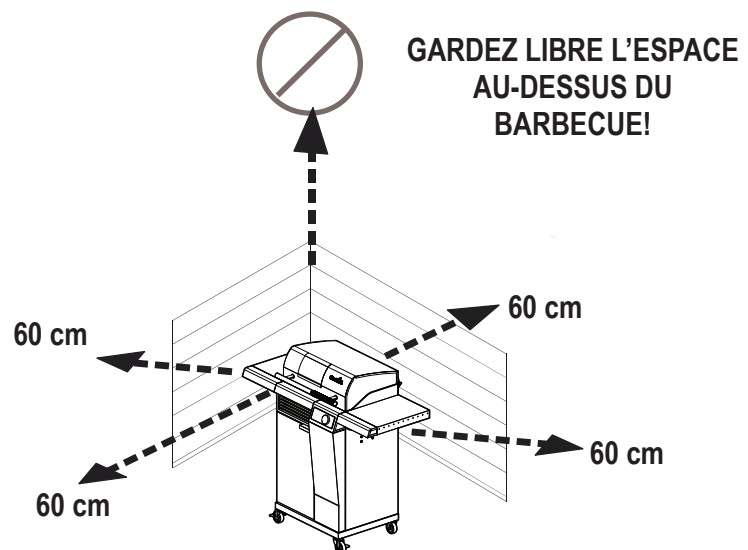
est possible de trébucher sur le cordon.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si quelqu'un les supervise ou leur a fourni des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et s'ils comprennent les dangers associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour servir d'appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé ainsi.
- **Résidents d'appartements** : consultez le gestionnaire pour vous renseigner sur les exigences et les codes de prévention des incendies relatifs à l'utilisation d'un barbecue dans votre complexe d'appartements. Si une telle utilisation est permise, utilisez le barbecue à l'extérieur, au rez-de-chaussée, avec un dégagement de 60 cm des murs ou des mains courantes. Ne pas utiliser le barbecue sur ou sous un balcon.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Conseils de sécurité

- Le bac à graisse doit être inséré dans l'appareil et vidé après chaque utilisation.
- Si vous avez un problème avec votre appareil, consultez la section « Dépannage ».
- Nettoyez le barbecue souvent, de préférence après chaque emploi. Si vous utilisez une brosse en soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du barbecue, assurez-vous qu'il ne reste aucune soie sur les surfaces avant d'utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson quand le barbecue est chaud.



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, y compris les suivantes :

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne pas toucher les surfaces chaudes avec des mains non protégées. Utilisez les poignées et les boutons fournis pour le fonctionnement.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les prises, le contrôleur ou l'élément chauffant dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité. Gardez les enfants et les animaux de compagnie loin de l'appareil en tout temps.
- Ce appareil n'est pas un jouet.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est **EN MARCHÉ**.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, après avoir constaté une défectuosité ou si l'appareil a subi des dommages quelconques.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé ainsi.
- Pour éviter que l'appareil soit éclaboussé ou tombe dans l'eau, ne pas l'utiliser à moins de 3 m d'une piscine, d'un étang ou d'une autre étendue d'eau.
- Gardez le barbecue et le contrôleur électrique au sec et à l'abri de la pluie en tout temps.
- Gardez les prises électriques au-dessus du sol et au sec.

- Ne pas utiliser d'eau ou un autre liquide à pulvériser pour nettoyer le produit sans d'abord avoir débranché le contrôleur électrique et avoir enlevé l'élément chauffant.
- **NE PAS UTILISER DE CHARBON DE BOIS.** Un feu de charbon de bois en résulterait et le barbecue n'est pas conçu pour le charbon de bois. Le feu créera une situation dangereuse et endommagera le barbecue.
- **AVERTISSEMENT** : Il ne faut pas utiliser de charbon de bois ou d'autres combustibles semblables avec cet appareil;
- Il ne faut pas utiliser de combustibles tels que les briquettes de charbon de bois ou tout autre liquide avec cet appareil.
- Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine isolants et des ustensiles de barbecue à long manche pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Ne pas utiliser ou conserver d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 7 mètres de ce barbecue lorsqu'il est en marche. Gardez les alentours de l'appareil dégagés et exempts de matériaux combustibles.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Lors de la cuisson, l'appareil doit être placé sur une surface de niveau et stable, dans une zone exempte de tout matériau combustible.
- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Pour éviter les chocs électriques, débranchez le cordon d'alimentation et enlevez le contrôleur électrique avant d'enlever l'élément chauffant et de nettoyer le barbecue. Ne jamais immerger le contrôleur électrique ou l'élément chauffant dans un liquide.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Ne pas utiliser cet appareil sur le même circuit que d'autres appareils électriques à haute puissance.



## MISE EN GARDE

- Il n'est pas possible d'éteindre un feu de graisse en fermant le couvercle. Cet appareil est bien ventilé pour des raisons de sécurité.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant la combustion de résidus alimentaires. Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse qui pourrait endommager le produit est possible.

### Utilisation de rallonges et sécurité

- Pour obtenir un fonctionnement optimal du barbecue, il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge.

### Pour votre sécurité – si vous devez utiliser une rallonge :

- N'utilisez qu'un cordon pour l'extérieur d'une capacité nominale de 13 ampères ou plus.
- Utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne pas brancher 2 rallonges ou plus ensemble.
- Gardez les raccords secs et au-dessus du sol.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'autres articles, où des enfants pourraient tirer dessus ou il pourrait causer des chutes.

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques. Ce produit doit être éliminé dans un lieu autorisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En recueillant et en recyclant les déchets, vous contribuez à préserver les ressources naturelles et vous vous assurez que le produit est éliminé d'une manière saine et respectueuse de l'environnement.



# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois :

- Enlevez la totalité de l'emballage et des étiquettes de vente présents sur le barbecue. Ne pas utiliser d'outils pointus pour enlever les étiquettes.
- Lavez la grille de cuisson à l'aide d'eau chaude savonneuse, rincez-la et séchez-la à fond.

## Avant chaque utilisation du barbecue :

- N'utilisez le barbecue que sur une surface ferme et de niveau pour éviter qu'il bascule.
- Pour éviter que les disjoncteurs domestiques se déclenchent, gardez le contrôleur électrique au sec et n'utilisez pas d'autres produits électriques sur le même circuit.
- Vérifiez le bac à graisse afin de vous assurer qu'il est vide et fixé sous le trou de vidange.
- Pour que la cuisson ne colle pas, appliquez une bonne couche d'huile végétale ou d'aérosol à base d'huile végétale sur la grille de cuisson.

## Allumez le barbecue :

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur de fuite de terre. Si vous devez utiliser une rallonge, consultez la section « Utilisation et sécurité des rallonges ».
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre le contrôleur en marche. L'anneau lumineux devient bleu, indiquant que le contrôleur est prêt à être utilisé.
- Appuyez sur le bouton de réglage. Chaque clic lors de la rotation du bouton de réglage permet d'augmenter ou de diminuer la température de 5 °F (2,78 °C). Appuyez le bouton de réglage afin de RÉGLER la température SOUHAITÉE.
- Pour convertir en °C, maintenez le bouton de réglage enfoncé jusqu'à ce que l'affichage passe à °C. Le changement entre °F et °C ne peut être effectué que lorsque l'appareil est allumé et qu'aucune température n'est réglée.
- L'anneau lumineux émet des impulsions rouges jusqu'à ce que la température RÉGLÉE soit atteinte, puis il devient rouge fixe. L'affichage de la température alterne entre la température RÉGLÉE et la température RÉELLE jusqu'à ce que la température RÉGLÉE soit atteinte.
- Pour régler la température, appuyez sur le bouton de réglage et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens inverse pour la diminuer. Appuyez sur le bouton de réglage pour RÉGLER la température SOUHAITÉE.

## ⓘ AVIS IMPORTANT

Pour fonctionner correctement, votre barbecue électrique SMART-E a besoin d'une prise de courant de 13 ampères de type G (de préférence 16 ampères de type E/F). Si vous le faites fonctionner sur une prise/un disjoncteur à faible courant, le barbecue ou le circuit pourrait se déclencher.

Pour éviter toute panne de courant :

- Une prise extérieure avec un disjoncteur standard de 16 ampères est recommandée.
- Débranchez de la prise extérieure tout autre appareil électrique, comme les lampes de patio, alimenté par le disjoncteur de 16 ampères avant de brancher votre barbecue.

En cas de panne de courant pendant l'utilisation :

- Trouvez et débranchez tout autre appareil électrique ayant subi une panne de courant au même moment et réinitialisez le disjoncteur.
- Essayez d'utiliser une autre prise électrique, si possible. Consultez votre manuel du propriétaire pour connaître l'utilisation recommandée des rallonges.

Si votre disjoncteur continue à se déclencher pendant l'utilisation, consultez un électricien qualifié.



## MISE EN GARDE

Ne pas utiliser d'outils pointus ou tranchants pour nettoyer le barbecue.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs pour four, de laine d'acier ou de brosses métalliques pour nettoyer les grilles en porcelaine ou le corps du barbecue. Ils endommageront la finition.

Remplacez les pièces endommagées uniquement par des pièces de rechange certifiées Char-Broil. Ne pas tenter de réparer les pièces endommagées.



## DANGER

En cas d'incendie, débranchez le barbecue de la prise et laissez le feu s'éteindre. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou un autre appareil électrique.

Pour éviter les chocs électriques, débranchez le cordon d'alimentation avant d'enlever l'élément chauffant et de nettoyer le barbecue. Ne jamais immerger le contrôleur électrique ou l'élément chauffant dans un liquide.

Pour éviter tout risque de brûlure, assurez-vous que le barbecue est froid avant de nettoyer le contrôleur électrique et l'élément chauffant.

## Cuisson au barbecue :

- Pour de meilleurs résultats, cuisez avec le couvercle fermé pour retenir la chaleur et assurer une cuisson complète.
- L'affichage de la température sur le contrôleur indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue.
- Le réglage du contrôleur pour les différents aliments dépend des conditions extérieures et des préférences personnelles de cuisson.

## Éteignez le barbecue :

- Pour éteindre le contrôleur/barbecue, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne.
- Débranchez le cordon de la prise.

## Nettoyage du contrôleur électrique et du support de l'élément chauffant :

- Nettoyez le boîtier du contrôleur en l'essuyant avec un chiffon humide, en utilisant un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'élément chauffant. Toutefois, le support de l'élément peut être nettoyé avec un chiffon humide, en utilisant un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez le contrôleur électrique et l'élément chauffant avant l'utilisation.

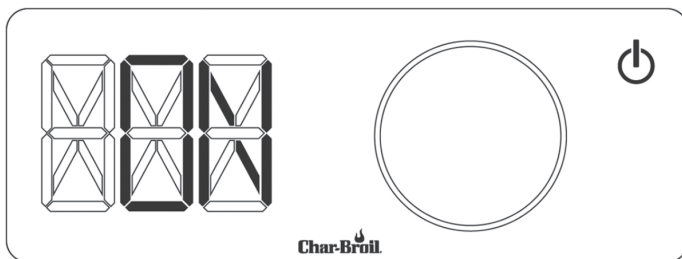
## Pour contrôler les feux de graisse :

Pour aider à contrôler les feux de graisse, prenez les précautions suivantes :

- Veillez à ce que le barbecue soit libre de graisse; les risques d'incendie sont considérablement accrus par l'accumulation de graisse.
- Parez l'excès de graisse de la viande et utilisez des morceaux de viande moins gras pour réduire les risques de feu de graisse.
- Si une flambée se produit pendant la cuisson, réduisez le réglage du contrôleur et fermez le couvercle.
- Si la flambée continue, éteignez le contrôleur et débranchez le cordon d'alimentation.
- Nettoyez la plaque réfléchissante située sous l'élément chauffant au moins une fois par saison, plus souvent en cas d'utilisation intensive.

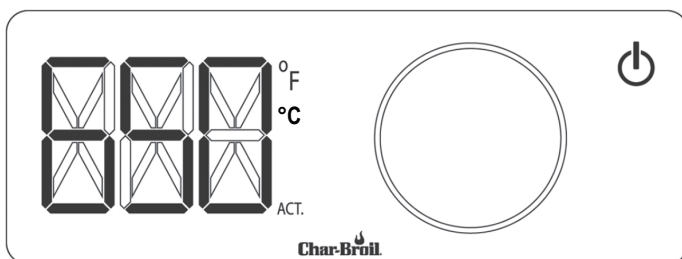
# UTILISATION ET ENTRETIEN

## MARCHE



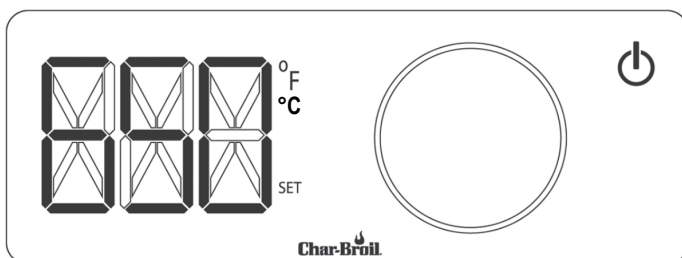
Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le barbecue.

## RÉGLER LA TEMPÉRATURE



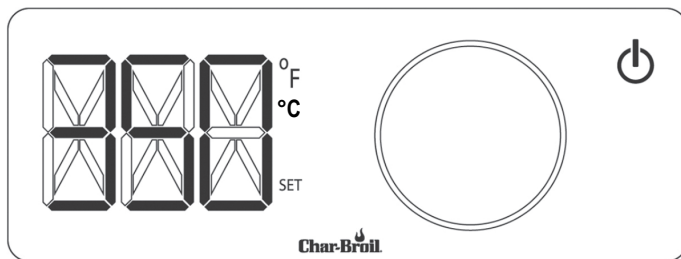
Appuyez sur le bouton de réglage, tournez dans le sens horaire jusqu'à la température cible et appuyez sur le bouton pour la fixer. Attendez que la lumière clignotante devienne fixe.

## INDICATEUR PRÊT



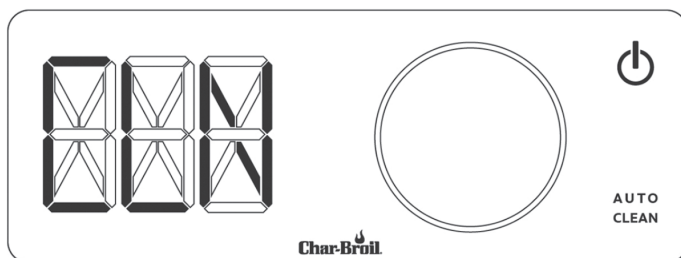
Le voyant devient fixe lorsque la température cible est atteinte.

## RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE



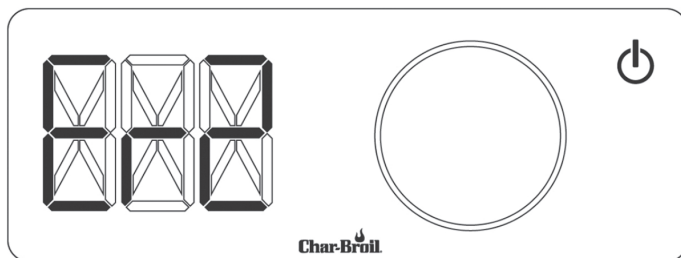
Appuyez sur le bouton de réglage, tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la température cible et appuyez sur le bouton pour la fixer. Attendez que la lumière clignotante devienne fixe.

## CYCLE DE NETTOYAGE



Appuyez sur le bouton AUTO CLEAN pour démarrer le cycle. Ensuite, fermez le couvercle. Le barbecue s'éteint automatiquement lorsque le cycle est terminé. Pour annuler le cycle AUTO CLEAN et continuer la cuisson au barbecue, appuyez sur le bouton de réglage, tournez-le jusqu'à la température souhaitée et appuyez sur le bouton pour confirmer.

## MESSAGE D'ERREUR



Consultez la section Dépannage pour les codes d'erreur et les explications.

# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Nettoyage du barbecue :

L'accumulation excessive de graisse brûlée et de particules d'aliments réduira la performance de cuisson du barbecue. Pour obtenir un rendement optimal :

- Nettoyez l'assemblage et le châssis de la plaque réfléchissante au moins une fois par saison, plus souvent en cas d'utilisation intensive.
- Les meilleurs résultats sont obtenus en brossant l'accumulation de particules vers le bas et à travers le trou de vidange au fond du barbecue.
- À l'aide d'un détergent doux ou d'eau chaude savonneuse, récurvez modérément la surface de la plaque réfléchissante avec une brosse en plastique ou en laiton.
- Nettoyez régulièrement les grilles de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau. Utilisez une poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces. Si vous utilisez une brosse en soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du barbecue, assurez-vous qu'il ne reste aucune soie sur les surfaces avant d'utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson quand le barbecue est chaud. Ne pas nettoyer la grille de cuisson avec un grattoir, un outil pointu ou un couteau à mastic.
- Il est déconseillé de nettoyer les grilles de cuisson au lave-vaisselle.

## Entreposage de votre barbecue :

- Nettoyez la grille de cuisson.
- Rangez le barbecue dans un endroit à l'abri des intempéries ou sous une housse de barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Débranchez toujours votre barbecue avant de le ranger.

## Conseils de sécurité

- Le bac à graisse **doit** être inséré dans l'appareil et vidé après chaque utilisation.
- Si vous avez un problème avec votre appareil, consultez la section « Dépannage ».
- Nettoyez le barbecue souvent, de préférence après chaque emploi. Si vous utilisez une brosse en soies pour nettoyer les surfaces de cuisson du barbecue, assurez-vous qu'il ne reste aucune soie sur les surfaces avant d'utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson quand le barbecue est chaud.



## AVERTISSEMENT

### Pour utiliser votre appareil de façon sécuritaire et éviter les blessures graves :

- La consommation d'alcool, de médicaments avec ou sans ordonnance peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement et d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Lors de la cuisson, l'appareil doit être placé sur une surface de niveau et stable, dans une zone exempte de tout matériau combustible.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux de compagnie loin de l'appareil en tout temps.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé ainsi.
- Cet appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine isolants et des ustensiles de barbecue à long manche pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Gardez les alentours de l'appareil dégagés et exempts de matériaux combustibles.
- Gardez les alentours de l'appareil dégagés et exempts de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utiliser l'appareil que dans un espace bien ventilé.



## MISE EN GARDE

- Il n'est pas possible d'éteindre un feu de graisse en fermant le couvercle. Cet appareil est bien ventilé pour des raisons de sécurité.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant la combustion de résidus alimentaires. Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse qui pourrait endommager le produit est possible.

# UTILISATION ET ENTRETIEN

## Salubrité alimentaire

La salubrité alimentaire est une partie très importante de l'expérience de cuisson en plein air. Pour protéger les aliments contre les bactéries nocives, suivez ces quatre étapes fondamentales :

**Nettoyez :** Lavez vos mains, les ustensiles et les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues.

**Séparez :** Séparez les viandes et volailles crues des aliments prêts à consommer pour éviter toute contamination croisée. Utilisez un plateau et des ustensiles propres lorsque vous retirez les aliments cuits.

**Cuisez :** Cuisez la viande et la volaille à fond afin de tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la température interne des aliments est correcte.

**Réfrigérez :** réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

## Comment savoir si la viande est bien cuite?

- La viande et la volaille cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite à l'extérieur. Utilisez uniquement de la viande décongelée et un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments ont atteint une température interne sécuritaire, et coupez les aliments pour vérifier les signes visuels de cuisson.
- Nous recommandons que les aliments soient à une température d'au moins 40 °F avant de les cuire dans votre appareil.
- La volaille entière doit atteindre 165 °F. Les jus doivent être clairs et la chair ne doit pas être rose.
- Les steaks, les rôtis et les côtelettes de porc de bœuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 145 °F avec un repos de 3 minutes.
- Ne JAMAIS cuire partiellement la viande ou la volaille pour terminer la cuisson plus tard. Faites cuire complètement les aliments pour détruire les bactéries nocives.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la température interne des aliments est correcte.

## Températures de cuisson internes recommandées

### Viande hachée

Bœuf, porc, veau, agneau . . . . .	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet . . . . .	71 °C (160 °F)

### Bœuf, veau, agneau frais

À point . . . . . (laisser reposer 3 minutes avant de trancher)	63 °C (145 °F)
Moyen . . . . .	71 °C (160 °F)
Bien cuit . . . . .	77 °C (170 °F)

### Volaille

Dinde et poulet, entiers . . . . .	74 °C (165 °F)
Morceaux de volaille . . . . .	74 °C (165 °F)
Canard et oie . . . . .	74 °C (165 °F)

### Porc frais

À point . . . . . (laisser reposer 3 minutes avant de trancher)	63 °C (145 °F)
Moyen . . . . .	71 °C (160 °F)
Bien cuit . . . . .	77 °C (170 °F)

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## SICHERHEITSSYMBOL

In dieser Bedienungsanleitung werden die Begriffe GEFÄHR, WARNHINWEIS und VORSICHT verwendet, um kritische und wichtige Informationen hervorzuheben. Lesen und beachten Sie diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sachschäden zu vermeiden.

Die Erklärungen sind nachstehend aufgeführt.



### VORSICHT

**VORSICHT:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation oder unsichere Handlungsweise hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.



### WARNHINWEIS

**WARNHINWEIS:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



### GEFÄHR

**GEFÄHR:** Weist auf eine unmittelbare Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen wird.

### NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN

1. Nur für die Verwendung im Freien.
2. Nicht in Innenbereichen oder zum gewerblichen Grillen verwenden.
3. Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.



### WARNHINWEIS

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Grills.

### INSTALLATEUR/MONTEUR:

Lassen Sie diese Anleitung beim Verbraucher.

### AN DEN VERBRAUCHER:

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Es liegt in der Verantwortung des Monteurs/Besitzers, den Grill zusammenzubauen, zu installieren und zu warten.

### Fragen:

Falls Sie bei der Montage oder Verwendung dieses Grills Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort.





## WARNHINWEIS

- Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für den sicheren Gebrauch des Geräts.
- Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, Montageanweisungen sowie Gebrauchs- und Pflegeanweisungen, bevor Sie mit dem Zusammenbau und dem Grillen beginnen. Die Nichtbeachtung aller Anweisungen des Herstellers kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Dieses Gerät entspricht den technischen Normen und Sicherheitsanforderungen für Elektrogeräte.

### ELEKTROSCHOCK MÖGLICH

- Dieses Gerät ist für Folgendes ausgelegt: 220-240 Volt, 10,4 Ampere, 50-60HZ, Leistungsabgabe: 2400 W
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die durch einen Schutzschalter mit einem Nennfehlerstrom (RCD) von maximal 30 mA geschützt ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Schäden oder Verschleiß. Nicht benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Das Netzkabel muss durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Ersetzen Sie beschädigte Teile nur durch Char-Broil-Ersatzteile. Versuchen Sie nicht, beschädigte Teile zu reparieren.
- Im Falle eines Brandes das Steuergerät auf **OFF** schalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Feuer ausbrennen lassen. Verwenden Sie kein Wasser, um ein Feuer in diesem oder einem anderen elektrischen Gerät zu löschen.
- Um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden sollten Sie sich vergewissern, dass der Grill abgekühlt ist, bevor Sie das elektrische Steuergerät und das Heizelement entfernen und/oder reinigen. Verändern Sie dieses Produkt nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem belebten Bereich, in dem man über das Kabel stolpern kann.



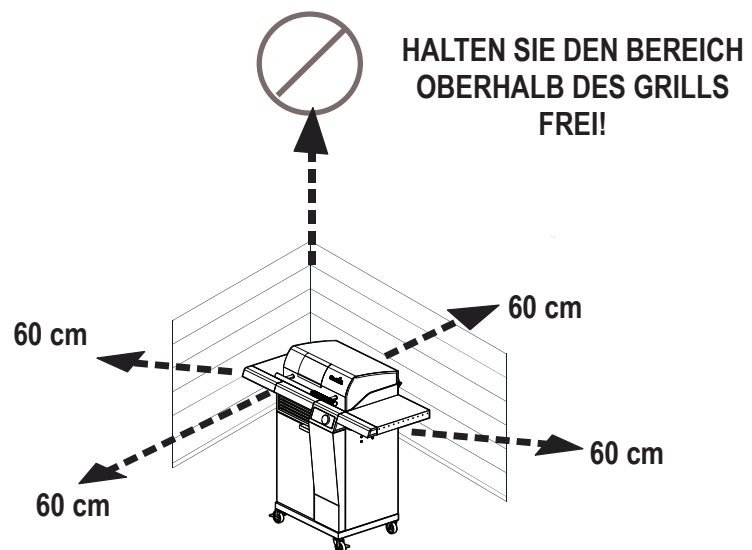
## WARNHINWEIS

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieser Grill ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als solches verwendet werden.
- **Wohnungsbewohner:** Erkundigen Sie sich bei der Hausverwaltung nach den Anforderungen und Brandschutzbestimmungen für die Verwendung eines Gasgrills in Ihrer Wohnanlage. Falls erlaubt, benutzen Sie ihn im Freien im Erdgeschoss mit einem Abstand von 60 cm zu Wänden oder Geländern. Nicht auf oder unter Balkonen verwenden.

### DIESE ANWEISUNGEN SPEICHERN

### Sicherheitstipps

- Die Fettauffangschale muss nach jedem Gebrauch in das Gerät eingesetzt und entleert werden.
- Falls Sie ein Problem mit dem Gerät haben, lesen Sie den Abschnitt "Fehlersuche".
- Reinigen Sie den Grill häufig, am besten nach jedem Grillen. Falls eine Borstenbürste zum Reinigen der Grillflächen verwendet wird, stellen Sie sicher, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grillflächen verbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, solange der Grill heiß ist.



## WICHTIGE SICHERUNGSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

### ALLE ANWEISUNGEN LESEN

- Heiße Oberflächen nicht mit ungeschützten Händen berühren. Zur Bedienung die mitgelieferten Griffe und Knöpfe verwenden.
- Zum Schutz vor Elektroschock dürfen Kabel, Stecker, Steuergerät oder Heizelement nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er auf **ON** geschaltet ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Anbaugeräte.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen, oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als solches verwendet werden.
- Um zu verhindern, dass der Grill mit Wasser bespritzt wird oder ins Wasser fällt, sollte er nicht in einem Abstand von weniger als 3 Metern zu einem Pool, Teich oder anderen Gewässern benutzt werden.
- Den Grill und das elektrische Steuergerät stets trocken und vor Regen geschützt halten.
- Elektrische Stecker vom Boden fern und trocken halten.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts kein Wasser oder andere Flüssigkeiten, ohne vorher den Stecker des elektrischen Steuergeräts zu ziehen und das Heizelement zu entfernen.
- **KEINE HOLZKOHLE VERWENDEN.** Dies führt zu einem Holzkohlebrand und der Grill ist nicht für Holzkohle ausgelegt. Das Feuer schafft einen unsicheren Zustand und beschädigt den Grill.
- **WARNHINWEIS:** Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht verwendet werden;
- Brennstoffe wie Holzkohlebriketts dürfen nicht mit dem Gerät oder irgendeiner anderen Flüssigkeit verwendet werden.
- Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie isolierte Topflappen oder Handschuhe und langstieliges Grillbesteck zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Verwenden oder lagern Sie kein Benzin, Kerosin oder andere entflammare Flüssigkeiten in einem Umkreis von 7 Metern um diesen Grill, wenn er in Betrieb ist. Halten Sie den Bereich des Geräts frei von brennbaren Materialien.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Beim Kochen muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche stehen, die frei von brennbaren Materialien ist.
- Der Konsum von Alkohol und von verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, ziehen Sie das Stromkabel ab und entfernen Sie das elektrische Steuergerät, bevor Sie das Heizelement entfernen und den Grill reinigen. Das elektrische Steuergerät oder das Heizelement niemals in Flüssigkeit tauchen.
- Das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser eintauchen.
- Dieses Gerät nicht im selben Stromkreis wie andere Hochleistungsgeräte verwenden.



## VORSICHT

- Das Löschen von Fettbränden durch Schließen des Deckels ist nicht möglich. Dieses Gerät ist aus Sicherheitsgründen gut belüftet.
- Lassen Sie das Gerät während des Abbrennens von Speiseresten nicht unbeaufsichtigt. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann ein Fettbrand entstehen, der das Gerät beschädigen kann.

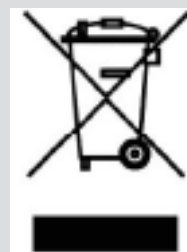
### Verwendung und Sicherheit von Verlängerungskabeln

- Für eine optimale Grilleistung wird die Verwendung eines Verlängerungskabels nicht empfohlen.

### Zu Ihrer Sicherheit - Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen:

- Verwenden Sie nur Kabel für den Außenbereich, die für 13 Ampere oder mehr ausgelegt sind.
- Verwenden Sie das kürzeste erforderliche Verlängerungskabel. Schließen Sie nicht 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen.
- Halten Sie die Anschlüsse trocken und vom Boden fern.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten oder andere Gegenstände hängen, wo Kinder an dem Kabel ziehen oder über es stolpern könnten.

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt muss bei einer autorisierten Stelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden. Durch das Sammeln und Recyceln von Abfällen tragen Sie dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen, und stellen sicher, dass das Produkt auf umweltfreundliche und gesunde Weise entsorgt wird.



# ANWENDUNG UND PFLEGE

## Vor dem ersten Gebrauch des Grills:

- Alle Verpackungen und Verkaufsetiketten vom Grill entfernen. Zum Entfernen von Aufklebern keine scharfen Werkzeuge verwenden.
- Grillrost mit warmem Seifenwasser waschen, abspülen und gründlich trocknen.

## Vor jedem Gebrauch des Grills zu beachten:

- Verwenden Sie den Grill nur auf einem festen und ebenen Untergrund, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Um das Auslösen von Schutzschaltern im Haushalt zu verhindern, halten Sie das elektrische Steuergerät trocken und verwenden Sie keine anderen elektrischen Geräte im selben Stromkreis.
- Überprüfen Sie, ob die Fettauffangwanne leer ist und unter der Ablassöffnung angebracht ist.
- Für ein klebfreies Garen den Grillrost gründlich mit Pflanzenöl oder Pflanzenölspray beschichten.

## Grill einschalten:

- Das Netzkabel in eine ordnungsgemäß geerdete, GFI-geschützte Steckdose stecken. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, lesen Sie den Abschnitt „Verwendung und Sicherheit von Verlängerungskabeln“.
- Drücken Sie die Netztaaste, um das Steuergerät einzuschalten. Der Leuchtring leuchtet blau und zeigt damit an, dass das Steuergerät einsatzbereit ist.
- Drücken Sie den Bedienknopf. Mit jedem Klick beim Drehen des Bedienknopfes wird die Temperatur um 2,78 °C (5 °F) erhöht oder gesenkt. Drücken Sie den Drehknopf, um die gewünschte [„DESIRED“] Temperatur einzustellen [„SET“].
- Zur Umstellung auf °C den Drehknopf gedrückt halten, bis die Anzeige auf °C wechselt. Der Wechsel zwischen °F und °C kann nur erfolgen, wenn das Gerät eingeschaltet [„ON“] ist und keine Temperatur eingestellt ist.
- Der Leuchtring leuchtet rot, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, und leuchtet dann durchgehend rot. Die Temperaturanzeige wechselt zwischen SOLL [„SET“]- und IST [„ACTUAL“]-Temperatur, bis die SOLL-Temperatur erreicht ist.
- Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie den Drehknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu senken. Drücken Sie den Bedienknopf, um die gewünschte [„DESIRED“] Temperatur einzustellen [„SET“].

## ⚠ WICHTIGER HINWEIS

Ihr SMART-E Elektrogrill benötigt für den ordnungsgemäßen Betrieb eine 13-Ampere-Steckdose vom Typ G (vorzugsweise 16 Ampere vom Typ E/F). Der Betrieb an einer Steckdose/einem Stromkreisunterbrecher mit geringerer Stromstärke kann dazu führen, dass der Grill und/oder der Stromkreis ausgelöst wird.

### Zur Vermeidung von Stromverlusten:

- Es wird eine Außensteckdose mit einem Standard-16-Ampere-Schutzschalter empfohlen.
- Bevor Sie den Grill anschließen, stecken Sie alle anderen elektrischen Geräte aus, wie z. B. Terrassenlampen, die über den 16-Ampere-Schutzschalter der Außensteckdose versorgt werden.

### Bei Stromausfall während der Benutzung:

- Stellen Sie fest, ob andere elektrische Geräte zur gleichen Zeit ausgefallen sind. Wenn dies der Fall ist, ziehen Sie den Stecker und setzen Sie den Unterbrecher zurück.
- Versuchen Sie, eine andere Steckdose zu verwenden, falls vorhanden. Schauen Sie in der Bedienungsanleitung nach, ob die Verwendung von Verlängerungskabeln empfohlen wird.

Wenn Ihr Schutzschalter während des Betriebs weiterhin auslöst, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.



## VORSICHT

Zum Reinigen des Grills keine scharfen Werkzeuge verwenden.

Verwenden Sie keine scheuernden Ofenreiniger, Stahlwolle oder Metallbürsten, um Porzellanroste oder das Grillgehäuse zu reinigen. Diese beschädigen die Oberfläche.

Ersetzen Sie beschädigte Teile nur durch von Char-Broil zertifizierte Ersatzteile. Versuchen Sie nicht, beschädigte Teile zu reparieren.



## GEFAHR

Im Falle eines Brandes den Grill aus der Steckdose ziehen und das Feuer ausbrennen lassen. Verwenden Sie kein Wasser, um ein Feuer in diesem oder einem anderen elektrischen Gerät zu löschen.

Zur Vermeidung von Elektroschock ziehen Sie das Stromkabel ab, bevor Sie das Heizelement entfernen und den Grill reinigen. Das elektrische Steuergerät oder das Heizelement niemals in Flüssigkeit tauchen.

Um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie sich vergewissern, dass der Grill abgekühlt ist, bevor Sie das elektrische Steuergerät und das Heizelement reinigen.

## Grillen:

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel geschlossen halten, um die Hitze zu speichern und ein vollständiges Garen zu gewährleisten.
- Die Temperaturanzeige auf dem Steuergerät zeigt die Gartemperatur im Inneren des Grills an.
- Die Einstellung des Steuergeräts für verschiedene Lebensmittel hängt von den Außenbedingungen und den persönlichen Grillvorlieben ab.

## Grill ausschalten:

- Um das Steuergerät/den Grill auszuschalten, halten Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt, bis sich das Display ausschaltet.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

## Reinigung des elektrischen Steuergeräts und der Heizelementhalterung:

- Reinigen Sie das Gehäuse des Steuergeräts, indem Sie es mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder heißem Seifenwasser abwischen.
- Das Heizelement muss nicht gereinigt werden. Die Elementhalterung kann jedoch mit einem feuchten Tuch unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels oder heißer Seifenlauge gereinigt werden.
- Das elektrische Steuergerät und das Heizelement vor dem Gebrauch trocknen.

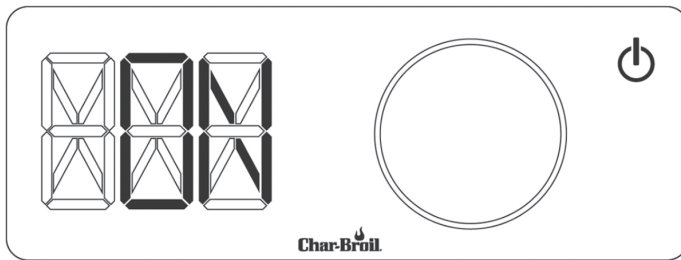
## Eindämmung von Fettbränden:

Zur Eindämmung von Fettbränden sollten die folgenden Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Den Grill frei von Fett halten; die Gefahr eines Brandes wird durch Fettansammlungen stark erhöht.
- Schneiden Sie überschüssiges Fett vom Fleisch ab und verwenden Sie weniger fette Fleischstücke, um die Gefahr von Fettbränden zu verringern.
- Falls während des Garens ein Aufflammen auftritt, die Einstellung am Steuergerät reduzieren und den Deckel schließen.
- Wenn das Aufflackern anhält, das Steuergerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Die Reflektorplattenmontage unter dem Heizelement mindestens einmal pro Saison reinigen, bei starker Beanspruchung auch öfter.

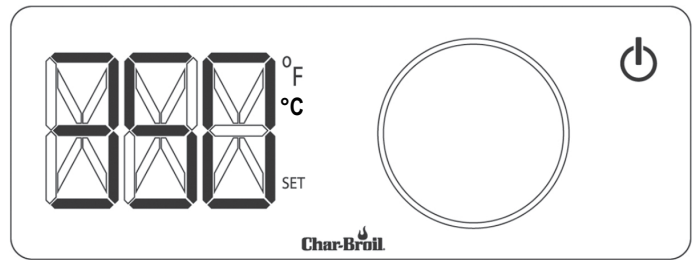
# ANWENDUNG UND PFLEGE

## EINSCHALTEN



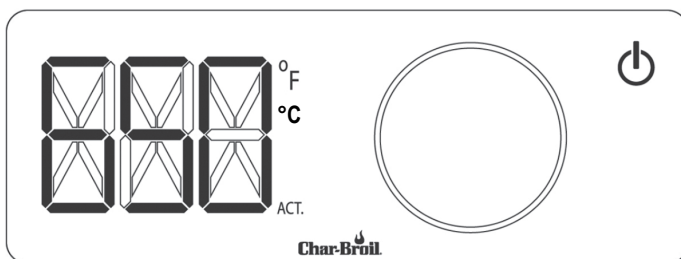
Zum Starten des Grills den Einschaltknopf drücken.

## TEMPERATUR SENKEN



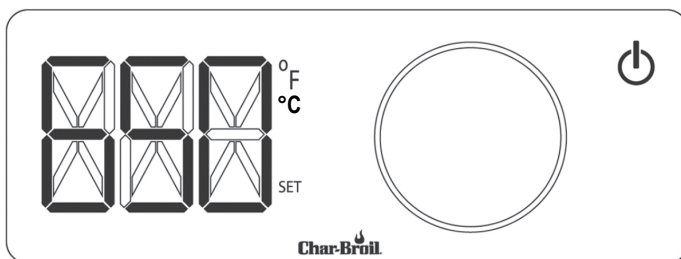
Bedienknopf drücken, gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen und den Knopf zur Einstellung drücken. Warten, bis das pulsierende Licht dauerhaft leuchtet.

## TEMPERATUREINSTELLUNG



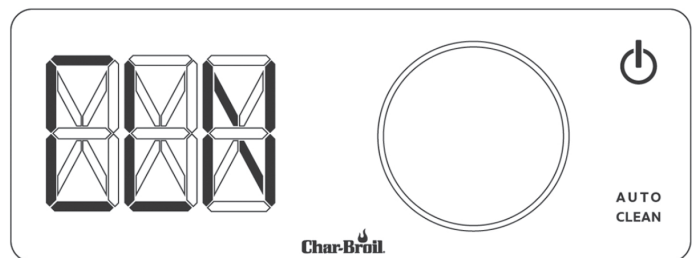
Bedienknopf drücken, im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen und den Knopf zur Einstellung drücken. Warten, bis das pulsierende Licht dauerhaft leuchtet.

## BEREITSCHAFTSANZEIGE



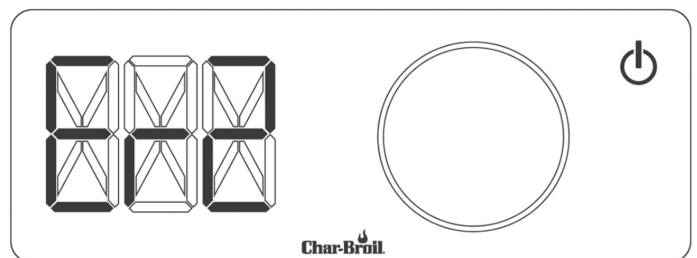
Das Licht leuchtet, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.

## REINIGUNGSZYKLUS



Drücken Sie die Taste AUTO CLEAN, um den Zyklus zu starten. Schließen Sie dann den Deckel. Der Grill schaltet sich automatisch ab, wenn der Zyklus beendet ist. Um den AUTO CLEAN-Zyklus abubrechen und mit dem Grillen fortzufahren, drücken Sie den Bedienknopf, drehen Sie ihn auf die gewünschte Temperatur und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

## FEHLERMELDUNG



Überprüfen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“ auf Fehlercodes und Erklärungen.

# ANWENDUNG UND PFLEGE

## Reinigung des Grills:

Übermäßige Ablagerungen von verbranntem Fett und Speiseresten vermindern die Garleistung des Grills. Um eine optimale Leistung zu erzielen:

- Die Montage und den Rahmen der Reflektorplatte unter dem Heizelement mindestens einmal pro Saison reinigen, bei starker Beanspruchung auch öfter.
- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn die Partikel nach unten und durch das Abflussloch im Boden des Grills gebürstet werden.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder heißes Seifenwasser und schrubben Sie die Oberfläche der Reflektorplattenmontage mit einer Bürste mit Kunststoff- oder Messingborsten unter mittelmäßigem Druck ab.
- Reinigen Sie die Grillroste regelmäßig mit warmer Seifenlauge oder einer Lösung aus Backpulver und Wasser. Bei hartnäckigen Flecken nicht abrasives Scheuerpulver verwenden. Falls eine Borstenbürste zum Reinigen der Grillflächen verwendet wird, stellen Sie sicher, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grillflächen verbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, solange der Grill heiß ist. Reinigen Sie den Grillrost nicht mit einem Schaber, einem scharfen Werkzeug oder einer Spachtel.
- Es wird nicht empfohlen, die Grillroste in der Spülmaschine zu reinigen.

## Lagerung des Grills:

- Grillrost reinigen.
- Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, lagern Sie ihn an einem wettergeschützten Ort oder unter einer Grillabdeckung.
- Vor der Lagerung des Grills stets den Netzstecker ziehen.

## Sicherheitstipps

- Die Fettauffangschale **muss** nach jedem Gebrauch in das Gerät eingesetzt und entleert werden.
- Falls Sie ein Problem mit dem Gerät haben, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“.
- Reinigen Sie den Grill häufig, am besten nach jedem Grillen. Falls eine Borstenbürste zum Reinigen der Grillflächen verwendet wird, stellen Sie sicher, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grillflächen verbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, solange der Grill heiß ist.



## WARNHINWEIS

### Für den sicheren Gebrauch Ihres Geräts und zur Vermeidung von schweren Verletzungen:

- Der Konsum von Alkohol und von verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Beim Kochen muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche stehen, die frei von brennbaren Materialien ist.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als solches verwendet werden.
- Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie isolierte Topflappen oder Handschuhe und langstieliges Grillbesteck zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Halten Sie den Bereich des Geräts frei von brennbaren Materialien.
- Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.



## VORSICHT

- Das Löschen von Fettbränden durch Schließen des Deckels ist nicht möglich. Dieses Gerät ist aus Sicherheitsgründen gut belüftet.
- Lassen Sie das Gerät während des Abbrennens von Speiseresten nicht unbeaufsichtigt. Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann ein Fettbrand entstehen, der das Gerät beschädigen kann.

# ANWENDUNG UND PFLEGE

## Lebensmittelsicherheit

Die Lebensmittelsicherheit ist ein sehr wichtiger Bestandteil des Grillerlebnisses im Freien. Um Lebensmittel vor schädlichen Bakterien zu schützen, sollten Sie diese vier grundlegenden Schritte befolgen:

**Reinigung:** Waschen Sie Hände, Utensilien und Oberflächen vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel mit heißem Seifenwasser.

**Trennung:** Trennen Sie rohes Fleisch und Geflügel von verzehrfertigen Lebensmitteln, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Verwenden Sie einen sauberen Teller und saubere Utensilien, wenn Sie gegrillte Speisen entnehmen.

**Garen:** Garen Sie Fleisch und Geflügel gründlich, um Bakterien abzutöten. Verwenden Sie ein Thermometer, um die richtige Innentemperatur der Lebensmittel sicherzustellen.

**Kühlstellen:** Stellen Sie zubereitete Speisen und Essensreste umgehend in den Kühlschrank.

## So erkennen Sie, ob das Fleisch gründlich gegart ist

- Fleisch und Geflügel, das im Gerät gegart wird, bräunt oft sehr schnell von außen. Verwenden Sie nur aufgetautes Fleisch und ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel eine sichere Innentemperatur erreicht haben, und schneiden Sie die Lebensmittel an, um sie auf sichtbare Anzeichen für den Garzustand zu prüfen.
- Wir empfehlen, dass die Speisen eine Mindesttemperatur von 40 °F haben sollten, bevor sie in Ihrem Gerät gegart werden.
- Ganzes Geflügel sollte eine Temperatur von 165 °F erreichen. Der Saft sollte klar sein und das Fleisch sollte nicht rosa sein.
- Rinder-, Kalbs- und Lammsteaks, Braten und Schweinekoteletts können bei einer Ruhezeit von 3 Minuten auf 145 °F gegart werden.
- Garen Sie Fleisch oder Geflügel NIEMALS nur teilweise zum späteren Fertigstellen. Kochen Sie Lebensmittel vollständig durch, um schädliche Bakterien abzutöten.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die richtige Innentemperatur der Lebensmittel sicherzustellen.

## Empfohlene Innentemperaturen beim Garen

### Hackfleisch

Rind, Schwein, Kalb, Lamm . . . . .	71 °C 160 °F
Truthahn, Hähnchen . . . . .	71 °C 160 °F

### Frisches Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm

Halbgar . . . . . (vor dem Schneiden 3 Minuten stehen lassen)	63 °C 160 °F
Mittel . . . . .	71 °C 160 °F
Durchgebraten . . . . .	77 °C 160 °F

### Geflügel

Hähnchen und Truthahn, ganz . . . . .	74 °C 160 °F
Geflügelteile . . . . .	74 °C 160 °F
Ente und Gans . . . . .	74 °C 160 °F

### Frisches Schweinefleisch

Halbgar . . . . . (vor dem Schneiden 3 Minuten stehen lassen)	63 °C 160 °F
Mittel . . . . .	77 °C 160 °F
Durchgebraten . . . . .	77 °C 160 °F

# INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

## SIMBOLI DI SICUREZZA

I messaggi di PERICOLO, AVVERTIMENTO e ATTENZIONE in tutto il Manuale utente servono per evidenziare informazioni importanti e critiche. Leggere e rispettare tali indicazioni per garantire la sicurezza ed evitare danni alle cose.

Le indicazioni sono definite qui di seguito.



### ATTENZIONE

**ATTENZIONE:** si riferisce a una situazione di rischio potenziale o a una procedura non sicura che, se non evitata, potrebbe causare danno minore o moderato alla salute.



### AVVERTIMENTO

**AVVERTIMENTO:** si riferisce a una situazione di rischio potenziale che, se non evitata, può causare morte o danno grave alla salute.



### PERICOLO

**PERICOLO:** si riferisce a una situazione di rischio imminente che, se non evitata, causa morte o danno grave o permanente alla salute.

### SOLO PER USO ALL'APERTO

1. Solo per uso all'aperto.
2. Non utilizzare all'interno o per la ristorazione commerciale.
3. Utilizzare il barbecue solo in spazi ben ventilati.



### AVVERTIMENTO

1. Non riporre o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi barbecue.

### INSTALLATORE/MONTATORE:

Lasciare questo manuale all'utilizzatore.

### UTILIZZATORE:

Conservare il manuale per riferimento futuro.

È responsabilità del montatore/proprietario montare, installare e curare la manutenzione del barbecue.

### Domande:

In caso di domande durante il montaggio o l'uso di questo barbecue, contattare il rivenditore locale.



## AVVERTIMENTO

- Questo manuale d'uso contiene importanti informazioni, necessarie per l'uso in sicurezza del barbecue.
- Leggere e rispettare tutte le avvertenze di sicurezza, le istruzioni di montaggio e le indicazioni d'uso e manutenzione prima di assemblare e mettere in funzione l'apparecchio. Il mancato rispetto delle istruzioni del produttore potrebbe causare gravi lesioni alle persone e/o danni alle cose.
- Questo barbecue è conforme alle norme tecniche e ai requisiti di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

### POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE

- Questo apparecchio è previsto per: 220-240 Volt, 10,4 A, 50-60 HZ, Potenza in uscita: 2400 W
- Collegare solo a una presa dotata di messa a terra e protetta da interruttore differenziale con una corrente di guasto nominale (RCD) di massimo 30 mA.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per identificare segni di danni o usura. Non utilizzare il cavo se danneggiato.
- Sostituire il cavo di alimentazione esclusivamente con un cavo o un insieme speciale disponibile presso il produttore o il suo agente di servizio.
- Sostituire le parti danneggiate esclusivamente con parti di ricambio certificate Char-Broil. Non tentare di riparare le parti danneggiate.
- In caso di incendio girare il regolatore su **OFF**, scollegare il barbecue dalla presa di corrente e lasciare che il fuoco si spenga. Non utilizzare acqua per spegnere un incendio in questo o in altri apparecchi elettrici.
- Assicurarsi che il barbecue si sia raffreddato prima di rimuovere e/o pulire il regolatore elettrico e l'elemento riscaldante per evitare il rischio di ustioni. Non modificare il prodotto.
- Utilizzare il barbecue solo nel modo



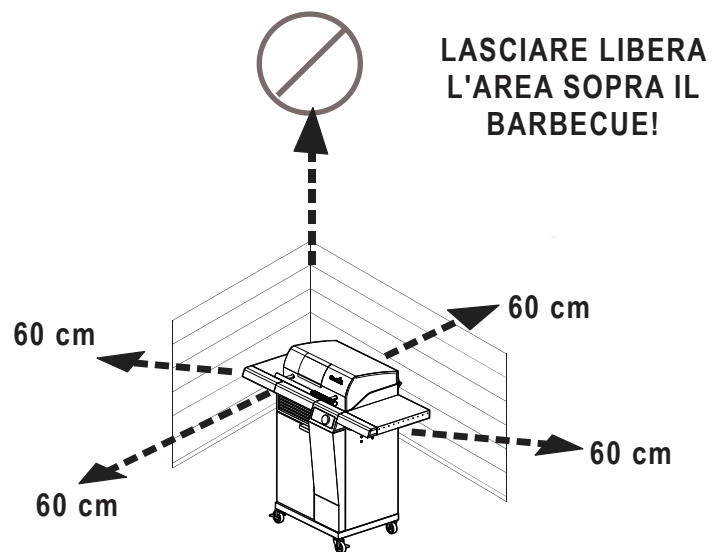
## AVVERTIMENTO

- specificato in questo manuale.
- Non utilizzare in aree di passaggio, in cui è possibile inciampare sul cavo.
- Spiegare il funzionamento in sicurezza dell'apparecchio e i pericoli correlati a bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con nessuna esperienza e conoscenza del prodotto prima che utilizzino il barbecue.
- Non consentire ai bambini di giocare con il barbecue. Non consentire ai bambini di eseguire interventi di pulizia e manutenzione senza supervisione.
- Questo barbecue non è e non deve essere utilizzato come riscaldatore.
- **Abitazioni in condominio:** Verificare con l'amministratore i requisiti e le regole antincendio per utilizzare un barbecue a gas nel condominio. Se consentito, utilizzare il barbecue all'esterno, tenendolo a una distanza di almeno 60 cm da pareti o ringhiere. Non utilizzarlo sopra o sotto le terrazze.

### CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

### Suggerimenti di sicurezza

- Inserire sempre la vaschetta raccogli grasso nel barbecue e svuotarla dopo ogni utilizzo.
- In caso di problemi con il barbecue, consultare la sezione "Problemi e soluzioni".
- Pulire spesso il barbecue, preferibilmente dopo ogni cottura. Se si usa una spazzola di setole per la pulizia dei piani di cottura del barbecue, prima del successivo utilizzo accertarsi che non siano rimaste setole sui piani di cottura. Non è consigliato pulire i piani di cottura mentre il barbecue è ancora caldo.





## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

### LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

- Non toccare le superfici calde senza proteggere le mani. Utilizzare le apposite maniglie e manopole.
- Non immergere cavo di alimentazione, spine elettriche, regolatore o elemento riscaldante in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Non lasciare il barbecue incustodito.
- È necessaria una stretta supervisione quando un elettrodomestico viene utilizzato da o vicino a bambini. Tenere bambini e animali domestici lontani dal barbecue.
- Questo elettrodomestico non è un giocattolo.
- Non lasciare mai il barbecue incustodito quando è acceso.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di spostarlo o pulirlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare parti. Non utilizzare il barbecue con spine elettriche o cavi di alimentazione danneggiati, o dopo un malfunzionamento o danneggiamento.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore del barbecue può causare lesioni. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli dal bordo del piano o tavolo, o che tocchi superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto. Questo barbecue non è e non deve essere utilizzato come riscaldatore.
- Non utilizzare il barbecue a meno di 3 metri da piscine, laghetti o altri specchi d'acqua per evitare che cada in acqua o che sia colpito da schizzi d'acqua.
- Tenere sempre il barbecue e il regolatore elettrico asciutti e al riparo dalla pioggia.
- Tenere le spine elettriche asciutte e non a contatto con il pavimento.

- Non utilizzare acqua o altri spray liquidi per pulire il barbecue prima di aver scollegato il regolatore elettrico e aver rimosso l'elemento riscaldante.
- **NON USARE CARBONE.** Il barbecue non è progettato per il carbone. Potrebbero crearsi fiamme e una situazione pericolosa, con possibile danneggiamento del barbecue.
- **AVVERTIMENTO:** Non utilizzare carbone o combustibili simili con questo elettrodomestico;
- Non utilizzare combustibile, come bricchetti di carbone o liquidi, con il barbecue.
- Questo barbecue è caldo durante e dopo l'uso. Usare guanti da barbecue e appositi utensili per barbecue a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi di cottura bollenti.
- Non utilizzare o immagazzinare benzina, cherosene o altri liquidi infiammabili a meno di 7 metri da questo barbecue quando è in uso. Lasciare l'area del barbecue pulita e libera da materiali infiammabili.
- Non muovere il barbecue durante l'uso.
- Durante la cottura, il barbecue deve trovarsi su una superficie piana e stabile in un'area libera da materiale combustibile.
- L'uso di alcolici o farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare o utilizzare il barbecue correttamente o in sicurezza.
- Scollegare il cavo elettrico e rimuovere il regolatore elettrico prima di rimuovere l'elemento riscaldante e pulire il barbecue per evitare il rischio di scosse elettriche. Non immergere mai in liquidi il regolatore elettrico o l'elemento riscaldante.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo
- Non utilizzare questo elettrodomestico sullo stesso circuito di altri apparecchi ad alta potenza.



## ATTENZIONE

- Non spegnere gli incendi provocati da grassi chiudendo il coperchio. Questo barbecue è ben ventilato per motivi di sicurezza.
- Non lasciare il barbecue incustodito mentre brucia residui di cibo. Se non si pulisce regolarmente il barbecue, può verificarsi un incendio provocato da grassi che potrebbe danneggiare il prodotto.

### Uso e sicurezza di cavi di prolunga

- Per ottenere le migliori prestazioni dal barbecue si sconsiglia l'uso di cavi di prolunga.

### Per la vostra sicurezza - Se è necessario usare un cavo di prolunga:

- Utilizzare esclusivamente un cavo di prolunga per uso all'aperto da 13 ampere o più.
- Utilizzare un cavo di prolunga della minor lunghezza possibile. Non collegare 2 o più cavi di prolunga tra loro.
- Mantenere i punti di collegamento asciutti e non a contatto con il pavimento.
- Non lasciare che il cavo di prolunga penzoli dal bordo del piano d'appoggio per evitare che i bambini possano tirarlo o che esista un pericolo di inciampo.

Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Smaltire il prodotto in un centro autorizzato al riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Raccogliendo e riciclando i rifiuti, aiutate a risparmiare risorse naturali e siete certi che il prodotto sarà smaltito in modo ecologico.



# USO E MANUTENZIONE

## Prima del primo utilizzo del barbecue:

- Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette di vendita dal barbecue. Non utilizzare arnesi affilati per rimuovere gli adesivi.
- Lavare la griglia di cottura con acqua tiepida e detergente, sciacquare e asciugare accuratamente.

## Prima di ogni utilizzo del barbecue:

- Collocare il barbecue su una superficie stabile e piana per evitare che si ribalti.
- Mantenere asciutto il regolatore elettrico e non utilizzare altri apparecchi elettrici sullo stesso circuito per evitare l'intervento degli interruttori generali.
- Verificare che la vaschetta raccogli grasso sia vuota e posizionata sotto il foro di scolo.
- Applicare uno strato di olio vegetale o spray a base di olio vegetale su tutta la griglia di cottura per evitare che gli alimenti si attacchino durante la cottura.

## Accendere il barbecue:

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente protetta da un salvavita con messa a terra. Se è necessario utilizzare un cavo di prolunga, consultare "Uso e sicurezza di cavi di prolunga".
- Premere il pulsante di accensione per accendere il regolatore. L'anello luminoso diventa blu per indicare che il regolatore è pronto per l'uso.
- Premere la manopola di regolazione. Quando si ruota di un clic la manopola di regolazione, la temperatura si alza o abbassa di 5 °F (2,78 °C). Premere la manopola di regolazione per impostare (SET) la temperatura desiderata.
- Per convertire l'indicazione sul display in °C, tenere premuta la manopola di regolazione fino a quando non compare °C. È possibile convertire da °F a °C solo quando l'apparecchio è acceso ("ON") e non è stata impostata la temperatura.
- L'anello luminoso lampeggerà in rosso fino al raggiungimento della temperatura impostata (SET), quindi la luce diventerà rossa e fissa. Sul display si alterneranno la temperatura impostata (SET) e quella effettiva (ACTUAL) fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- Per regolare la temperatura, premere la manopola di regolazione, quindi ruotarla in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per ridurla. Premere la manopola di regolazione per impostare (SET) la temperatura desiderata.

## AVVISO IMPORTANTE

Il barbecue elettrico SMART-E richiede una presa di corrente elettrica di tipo G da 13 A (preferibilmente tipo E/F da 16 A) per funzionare correttamente. L'utilizzo di una presa di corrente/salvavita inferiore potrebbe far scattare il barbecue e/o il salvavita.

Per evitare perdite di potenza:

- Si consiglia una presa esterna con salvavita standard da 16 A.
- Scollegare tutti gli altri dispositivi elettrici, come luci esterne, collegati al salvavita della presa esterna da 16 A prima di collegare il barbecue.

Se la corrente salta durante l'uso:

- Identificare e scollegare tutti gli altri dispositivi elettrici che si sono trovati senza alimentazione nello stesso momento e resettare il salvavita.
- Provare a utilizzare una presa elettrica diversa, se disponibile. Controllare il Manuale utente per l'utilizzo consigliato di cavi di prolunga.

Se il salvavita continua a intervenire durante l'uso, consultare un elettricista qualificato.



## ATTENZIONE

Non utilizzare arnesi affilati o appuntiti per pulire il barbecue.

Non utilizzare detergenti abrasivi per forno, pagliette abrasive o spazzole metalliche per pulire le griglie in porcellana o la struttura del barbecue. Potrebbero danneggiare la finitura.

Sostituire le parti danneggiate solo con parti di ricambio certificate Char-Broil. Non tentare di riparare le parti danneggiate.



## PERICOLO

In caso di incendio scollegare il barbecue dalla presa di corrente e lasciare che il fuoco si spenga. Non utilizzare acqua per spegnere un incendio in questo o in altri apparecchi elettrici.

Scollegare il cavo elettrico prima di rimuovere l'elemento riscaldante e pulire il barbecue per evitare il rischio di scosse elettriche. Non immergere mai in liquidi il regolatore elettrico o l'elemento riscaldante.

Assicurarsi che il barbecue si sia raffreddato prima di pulire il regolatore elettrico e l'elemento riscaldante per evitare il rischio di ustioni.

## Cuocere alla griglia:

- Si otterranno i migliori risultati e una cottura completa cuocendo con il coperchio chiuso per mantenere il calore.
- Il display della temperatura sul regolatore indica la temperatura di cottura all'interno del barbecue.
- L'impostazione del regolatore per i vari alimenti dipende dalle condizioni esterne e dalle preferenze personali.

## Spegnere il barbecue:

- Per spegnere il regolatore/barbecue, tenere premuto il pulsante di accensione per 3 secondi fino allo spegnimento del display.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

## Pulizia del regolatore elettrico e della staffa dell'elemento riscaldante:

- Per pulire la custodia del regolatore, strofinarla con un panno umido e un detergente delicato o acqua calda e detergente.
- Non è necessario pulire l'elemento riscaldante. È comunque possibile pulire la staffa dell'elemento riscaldante strofinandola un panno umido e un detergente delicato o acqua calda e detergente.
- Asciugare il regolatore elettrico e l'elemento riscaldante prima dell'uso.

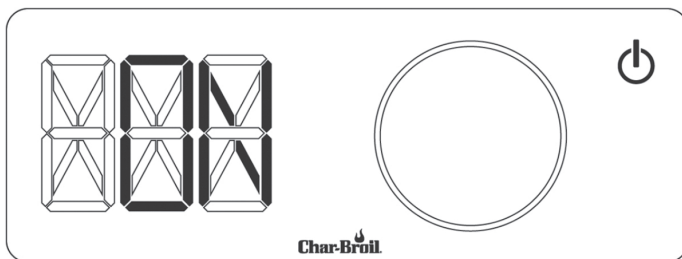
## Controllo degli incendi provocati da grassi:

Per evitare per quanto possibile gli incendi provocati da grassi:

- Eliminare i residui di grasso dal barbecue; gli accumuli di grasso aumentano notevolmente il rischio di incendi.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne e utilizzare tagli di carne meno grassi per ridurre il rischio di incendi provocati da grassi.
- In caso di fiammate durante la cottura, ridurre l'impostazione del regolatore e chiudere il coperchio.
- Se le fiammate continuano, spegnere il regolatore e scollegare dalla presa il cavo di alimentazione.
- Pulire gli elementi della piastra riflettente sotto l'elemento riscaldante almeno una volta a stagione, più spesso in caso di uso intensivo.

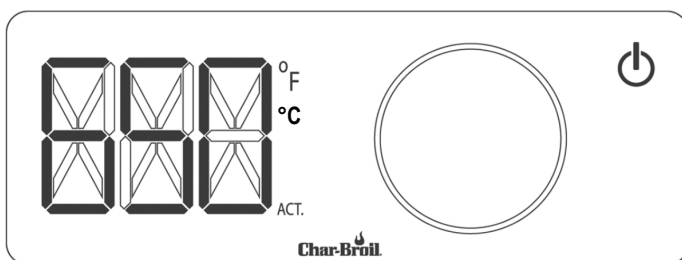
# USO E MANUTENZIONE

## ACCENSIONE



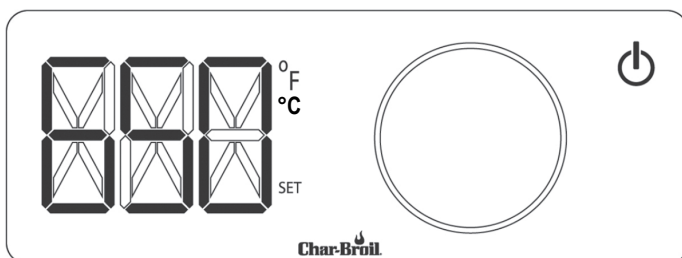
Premere il pulsante di accensione per avviare il barbecue.

## IMPOSTARE LA TEMPERATURA



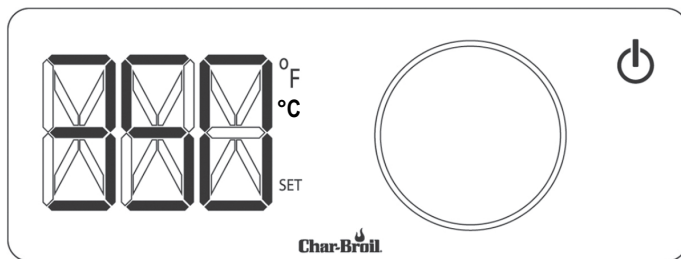
Premere la manopola di regolazione, ruotare in senso orario fino a visualizzare la temperatura target e premere la manopola per impostare. Attendere che la luce lampeggiante diventi fissa.

## INDICATORE TEMPERATURA RAGGIUNTA



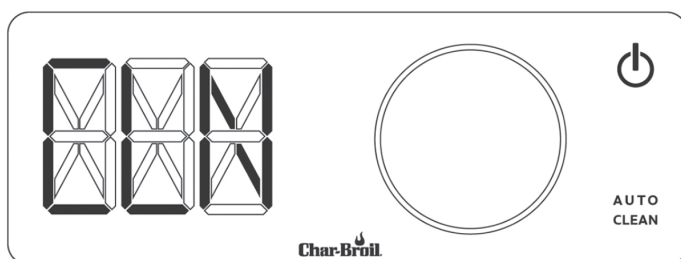
La luce diventa fissa al raggiungimento della temperatura target.

## RIDURRE LA TEMPERATURA



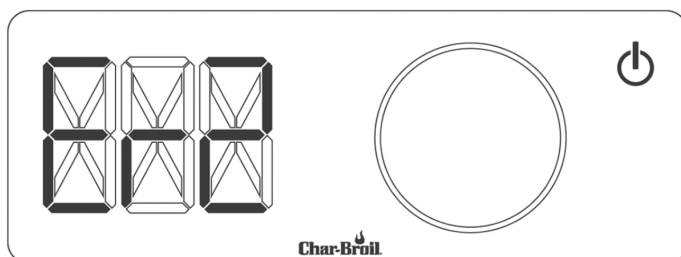
Premere la manopola di regolazione, ruotare in senso antiorario fino a visualizzare la temperatura target e premere la manopola per impostare. Attendere che la luce lampeggiante diventi fissa.

## CICLO PULIZIA



Premere il pulsante AUTO CLEAN per avviare il ciclo, quindi chiudere il coperchio. Il barbecue si spegnerà automaticamente al termine del ciclo. Per annullare il ciclo AUTO CLEAN e continuare la cottura, premere la manopola di regolazione, ruotare fino a visualizzare la temperatura desiderata e premere la manopola per confermare.

## MESSAGGIO DI ERRORE



Consulta la sezione Risoluzione dei problemi per codici di errore e spiegazioni.

# USO E MANUTENZIONE

## Pulizia del barbecue:

L'accumulo eccessivo di grasso bruciato e di residui di cibo ridurrà le prestazioni del barbecue. Per ottenere prestazioni ottimali:

- Pulire gli elementi della piastra riflettente e della struttura almeno una volta a stagione, più spesso in caso di uso intensivo.
- Si ottengono i migliori risultati spingendo con una spazzola i residui verso il basso e attraverso il foro di scolo sul fondo del barbecue.
- Strofinare leggermente la superficie degli elementi della piastra riflettente con una spazzola di setole in plastica o ottone, usando un detergente delicato o acqua calda e detergente.
- Pulire regolarmente le griglie di cottura con acqua tiepida e detergente o con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua. Utilizzare una polvere non abrasiva per le macchie ostinate. Se si usa una spazzola di setole per la pulizia dei piani di cottura del barbecue, prima del successivo utilizzo accertarsi che non siano rimaste setole sui piani di cottura. Non è consigliato pulire i piani di cottura mentre il barbecue è ancora caldo. Non pulire la griglia di cottura con raschietti, arnesi affilati o spatole.
- Non è consigliato lavare le griglie di cottura in lavastoviglie.

## Come riporre il barbecue:

- Pulire la griglia di cottura.
- Riporre il barbecue in un'area protetta dalle intemperie o sotto il copri barbecue quando non in uso.
- Scollegare sempre il barbecue dalla presa di corrente prima di riporlo.

## Consigli per la sicurezza

- Inserire sempre la vaschetta raccogli grasso nel barbecue e svuotarla dopo ogni utilizzo.
- In caso di problemi con il barbecue, consultare la sezione "Problemi e soluzioni".
- Pulire spesso il barbecue, preferibilmente dopo ogni cottura. Se si usa una spazzola di setole per la pulizia dei piani di cottura del barbecue, prima del successivo utilizzo accertarsi che non siano rimaste setole sui piani di cottura. Non è consigliato pulire i piani di cottura mentre il barbecue è ancora caldo.



## AVVERTIMENTO

### Per un utilizzo in sicurezza del barbecue e per evitare il rischio di gravi lesioni:

- L'uso di alcolici o farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare o utilizzare il barbecue correttamente o in sicurezza.
- Durante la cottura, il barbecue deve trovarsi su una superficie piana e stabile in un'area libera da materiale combustibile.
- Non lasciare il barbecue incustodito. Tenere bambini e animali domestici lontani dal barbecue.
- Non muovere il barbecue durante l'uso.
- Questo barbecue non è e non deve essere utilizzato come riscaldatore.
- Questo barbecue è caldo durante e dopo l'uso. Usare guanti da barbecue e appositi utensili per barbecue a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi di cottura bollenti.
- Lasciare l'area del barbecue pulita e libera da materiali infiammabili.
- Tenere l'area del barbecue pulita e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Utilizzare il barbecue solo in spazi ben ventilati.



## ATTENZIONE

- Non è possibile spegnere gli incendi provocati da grassi chiudendo il coperchio. Questo barbecue è ben ventilato per motivi di sicurezza.
- Non lasciare il barbecue incustodito mentre brucia residui di cibo. Se non si pulisce regolarmente il barbecue, può verificarsi un incendio provocato da grassi che potrebbe danneggiare il prodotto.

# USO E MANUTENZIONE

## Sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare è una parte molto importante dell'esperienza di cottura all'aperto. Per mantenere il cibo al sicuro da batteri nocivi, rispettare questi quattro passaggi fondamentali:

**Pulire:** Lavare le mani, gli utensili e le superfici con acqua calda e detergente prima e dopo aver maneggiato carne cruda e pollame.

**Separare:** Separare le carni crude e il pollame dagli alimenti pronti per essere portati in tavola, per evitare il rischio di contaminazione crociata. Usare vassoi e utensili puliti quando si rimuovono i cibi cotti.

**Cuocere:** Cuocere accuratamente carne e pollame per uccidere i batteri. Utilizzare un termometro per verificare la corretta temperatura interna degli alimenti.

**Raffreddare:** Mettere subito in frigo i cibi pronti e gli avanzi.

## Come capire se la carne è ben cotta

- La carne e il pollame cotti nel barbecue spesso si rosolano molto velocemente all'esterno. Usare solo carne scongelata e un termometro per carne per assicurarsi che abbia raggiunto una temperatura interna sicura e tagliarla per verificare se è cotta dentro.
- Raccomandiamo di far raggiungere agli alimenti una temperatura di almeno 40 °F (4,5 °C) prima di cuocerli nel barbecue.
- Il pollame intero dovrebbe raggiungere i 165 °F (74 °C), i succhi dovrebbero essere limpidi e la polpa non dovrebbe essere rosata.
- Bistecche di manzo, vitello e agnello, arrostiti e costole di maiale possono essere cotti a 145 °F (62 °C) con 3 minuti di riposo.
- NON cuocere MAI parzialmente carne o pollame per terminare la cottura in un secondo tempo. Cuocere completamente gli alimenti per distruggere i batteri nocivi.
- Utilizzare un termometro per carne per verificare la corretta temperatura interna degli alimenti.

## Temperature interne consigliate

### Carne macinata

Manzo, maiale, vitello, agnello . . . . . 71 °C 160 °F

Tacchino, pollo . . . . . 71 °C 160 °F

### Manzo, vitello, agnello freschi

Al sangue . . . . . 63 °C 160 °F  
(lasciare riposare 3 minuti prima di tagliare)

Medio . . . . . 71 °C 160 °F

Ben cotto . . . . . 77 °C 160 °F

### Pollame

Pollo e tacchino, interi . . . . . 74 °C 160 °F

Pollame porzionato . . . . . 74 °C 160 °F

Anatra e oca . . . . . 74 °C 160 °F

### Carne di maiale fresca

Al sangue . . . . . 63 °C 160 °F  
(lasciare riposare 3 minuti prima di tagliare)

Medio . . . . . 71 °C 160 °F

Ben cotto . . . . . 77 °C 160 °F

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

## VEILIGHEIDSSYMBOLEN

De aanduidingen GEVAAR, WAARSCHUWING en OPGELET worden doorheen deze handleiding gebruikt bij kritieke en belangrijke informatie. Lees deze vermeldingen en volg ze op voor de veiligheid en om zaakschade te voorkomen.

De definities van deze aanduidingen zijn als volgt:



### OPGELET

**OPGELET:** wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie of een onveilige praktijk en het niet vermijden ervan kan leiden tot licht of matig letsel.



### WAARSCHUWING

**WAARSCHUWING:** wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie en het niet vermijden ervan kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.



### GEVAAR

**GEVAAR:** wijst op een naderend gevaar en het niet vermijden ervan kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.

### UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS

1. Uitsluitend voor gebruik buitenshuis.
2. Niet voor gebruik binnen en niet voor commercieel koken.
3. Apparaat uitsluitend in een goed verluchte ruimte gebruiken.



### WAARSCHUWING

1. Bewaar en gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen in de nabijheid van deze of een andere barbecue.

### INSTALLATEUR/MONTEUR:

Deze handleiding bij de gebruiker laten.

### GEBRUIKER:

Bewaar deze handleiding voor later gebruik.

De monteur of eigenaar is verantwoordelijk voor de montage, de installatie en het onderhoud van de barbecue.

### Vragen:

Neem contact met uw lokale verkoper voor vragen over de montage of het gebruik van deze barbecue.



## WAARSCHUWING

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle veiligheidsinformatie, montage-instructies en aanwijzingen voor gebruik en onderhoud, voordat u begint te monteren of te koken. Het niet opvolgen van alle instructies die door de fabrikant worden gegeven, kan resulteren in ernstig letsel en/of zaakschade.
- Dit apparaat is conform de technische normen en veiligheidsvereisten voor elektrische apparaten.

### EEN ELEKTRISCHE SCHOK IS MOGELIJK

- De specificaties van dit apparaat zijn: 220-240 volt, 10,4 ampère, 50-60 Hz, stroomuitgang: 2400 W.
- Uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact, beschermd door een aardlekschakelaar met maximaal vermogen van 30 mA.
- Controleer het netsnoer regelmatig op schade en slijtage. Gebruik het snoer niet indien beschadigd.
- Het netsnoer moet worden vervangen door een speciaal snoer of een speciale component beschikbaar voor de fabrikant of de onderhoudsvertegenwoordiger van de fabrikant.
- Vervang (een) beschadigd(e) onderdeel (onderdelen) uitsluitend met vervangingsonderdelen die door Char-Broil worden geleverd. Probeer niet om zelf beschadigde onderdelen te repareren.
- Bij brand, de regelknop in stand UIT zetten, de barbecue uit het stopcontact halen en de brand laten doven. Geen water gebruiken om een brand in dit of een ander elektrisch apparaat te blussen.
- Om mogelijke brandwonden te voorkomen, moet u de barbecue laten afkoelen, voordat u de elektrische regeling en het verwarmingselement verwijdert en/of schoonmaakt. Dit product niet aanpassen.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken zoals beschreven in deze handleiding.
- Niet gebruiken waar er veel geloop is en men over het snoer kan struikelen.



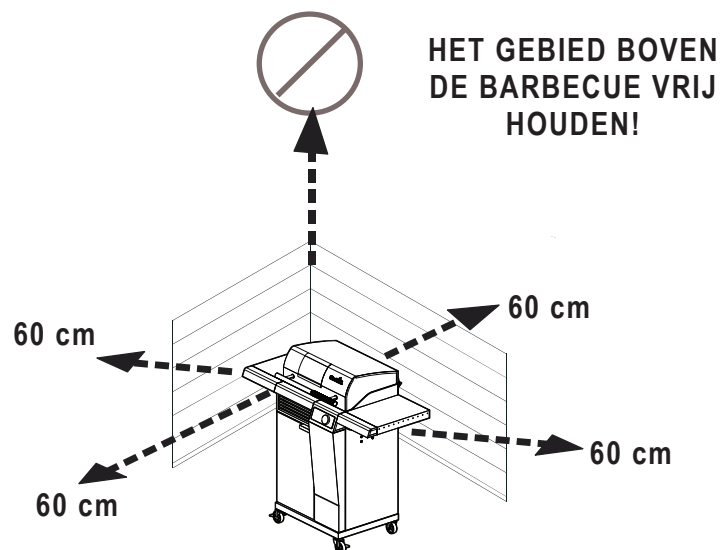
## WAARSCHUWING

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met beperkte zintuigen of verstandelijke beperkingen, en door personen met weinig ervaring en kennis, indien er toezicht is, of zij instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en zij de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden zonder toezicht.
- Deze barbecue is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als verwarming worden gebruikt
- **Als u in een appartement woont:** Vraag het management wat de vereisten en brandcodes zijn voor gebruik van een barbecue in uw appartementsgebouw. Indien toegestaan, gebruikt u de barbecue buifen, op de grond, met een vrije ruimte van 60 cm vanaf een muur of railing. Niet op of onder een balkon gebruiken.

### Bewaar deze instructies.

### Veiligheidstips

- De vetlade moet in het apparaat worden geplaatst en na elk gebruik worden leeggemaakt.
- Zie de rubriek 'Problemen oplossen' als u een probleem hebt met het apparaat.
- Maak de barbecue vaak schoon, bij voorkeur na elke kooksessie. Als u een borstel met haar gebruikt om de kookoppervlakken te reinigen, controleer dan of er geen borstelhaar achterblijft op de kookoppervlakken, voordat u begint te barbecueën. Het is niet aanbevolen om het kookoppervlak te reinigen, terwijl de barbecue warm is.



## BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij gebruik van elektrische apparaten moet men altijd de basisvoorzorgsmaatregelen nemen, waaronder:

### LEES ALLE INSTRUCTIES.

- Warme oppervlakken niet aanraken met onbeschermden handen. Gebruik de voorziene handgrepen en knoppen voor de werking.
- Ter bescherming tegen een elektrische schok het snoer, de stekkers, de regeling en het verwarmingselement niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter.
- Toezicht van nabij is nodig wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de nabijheid van kinderen. Kinderen en huisdieren altijd uit de nabijheid van het apparaat houden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Indien AAN, de barbecue nooit onbewaakt achterlaten.
- Uit het stopcontact halen wanneer niet in gebruik en voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt.
- Laten afkoelen, voordat u onderdelen plaatst of verwijdert. Nooit met een apparaat werken met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, na een defect van het apparaat of als het op enige manier beschadigd was.
- Het gebruik van toebehoren die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, kan letsel veroorzaken. Uitsluitend door de fabrikant aanbevolen toebehoren gebruiken.
- Het snoer niet laten hangen over de rand van een tafel of aanrecht en warme oppervlakken niet aanraken.
- Het apparaat niet gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Dit apparaat is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als verwarming worden gebruikt.
- Om te verhinderen dat de barbecue wordt bespat of in het water valt, niet gebruiken binnen 3 meter van een zwembad, vijver of ander water.
- De barbecue en elektrische regeling altijd droog en uit de regen houden.

- Elektrische stekkers niet op de grond laten liggen en droog houden.
- Geen water gebruiken en geen andere vloeistof spuiten om het product te reinigen, zonder dat u eerst de elektrische regeling uitschakelt en het verwarmingselement verwijdert
- **GEEN HOUTSKOOL GEBRUIKEN.** Er zal een houtskoolbrand ontstaan. De barbecue is niet gemaakt voor houtskool. De brand zal leiden tot een onveilige situatie en zal de barbecue beschadigen.
- **WAARSCHUWING:** Geen houtskool of een vergelijkbare brandstof gebruiken met dit apparaat;
- Brandstoffen, zoals houtskoolbriketten, mogen niet worden gebruikt met het apparaat of een andere vloeistof.
- Dit apparaat zal warm worden tijdens en na het gebruik. Gebruik geïsoleerde ovenwanten of handschoenen en barbecuegereedschap met een lange steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.
- Geen benzine, kerosine of andere ontvlambare vloeistoffen gebruiken of bewaren binnen 7 meter van deze barbecue wanneer in gebruik. Het gebied rond het apparaat vrij houden van brandend materiaal.
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Tijdens het koken moet het apparaat op een plat oppervlak staan, uit de nabijheid van brandbaar materiaal.
- Alcohol en geneesmiddelen, op recept of vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om het apparaat correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de elektriciteitsdraad losmaken en de elektrische regeling verwijderen, voordat u het verwarmingselement verwijdert en de barbecue schoonmaakt. De elektrische regeling of het verwarmingselement nooit onderdompelen in een vloeistof.
- Het apparaat niet in water onderdompelen om het schoon te maken.
- Dit apparaat niet gebruiken op dezelfde stroomkring als andere apparaten die veel stroom verbruiken.



## OPGELET

- Het is niet mogelijk om een vetbrand te doven door het deksel dicht te doen. Dit apparaat is goed verlucht met het oog op de veiligheid.
- Het apparaat niet onbewaakt achterlaten als u voedselresten afbrandt. Als het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan een vetbrand ontstaan die het product kan beschadigen

### Gebruik en veiligheid van een verlengsnoer

- Voor optimale werking van de barbecue is het gebruik van een verlengsnoer niet aanbevolen.

### Voor uw veiligheid - als u een verlengsnoer moet gebruiken:

- Gebruik uitsluitend een snoer voor gebruik buitenshuis goedgekeurd voor 13 ampère of meer.
- Gebruik het kortst mogelijke verlengsnoer. Verbind geen 2 of meer verlengsnoeren met elkaar.
- Houd de verbindingen droog en van de grond.
- Laat het snoer niet hangen over de rand van een tafelblad of andere zaken waar kinderen eraan kunnen trekken, of waar men erover kan struikelen.

Dit product niet weggooien met huishoudelijk vuil. Dit product moet worden weggegooid waar toegestaan voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten. Afval verzamelen en recyclen zal helpen om de natuurlijke hulpbronnen te bewaren. Zorg ervoor dat het product wordt weggegooid op een milieuvriendelijke en gezonde wijze.





# GEBRUIK EN ONDERHOUD

## Voordat u de barbecue de eerste keer gebruikt:

- Verwijder alle verpakking en plaatjes van de verkoop van de barbecue. Stickers niet verwijderen met een scherp voorwerp.
- Maak de kookrooster schoon met lauw water en zeep, spoel en laat helemaal drogen.

## Vóór elk gebruik van de barbecue:

- Gebruik de barbecue alleen op een stevig en plat oppervlak, zodat het apparaat niet kan omvallen.
- Om te voorkomen dat huishoudelijke stroomonderbrekers worden geactiveerd, moet u de elektrische regeling droog houden en mag u geen andere elektrische producten gebruiken op dezelfde stroomkring.
- Controleer of de vetlade leeg is, en of de lade gemonteerd is onder de afvoeropening.
- Om aanbakken te vermijden, brengt u een dikke laag plantaardige olie aan op de kookrooster of gebruikt u een antibakspuit op basis van plantaardige olie.

## De barbecue aanzetten:

- Verbind het netsnoer met een goed geaard stopcontact met aardlekschakelaar. Als u een verlengsnoer nodig hebt, lees dan 'Gebruik en veiligheid van een verlengsnoer'.
- Druk op de aan-/uitknop om de regeling aan te zetten. De lichtring wordt blauw, wat betekent dat de regeling klaar voor gebruik is.
- Druk de regelknop in. Elke klik bij het draaien aan de regelknop verhoogt of verlaagt de temperatuur met 2,75 °C. Druk op de regelknop om de GEWENSTE temperatuur IN te STELLEN.
- Om naar °C om te zetten, houdt u de regelknop ingedrukt totdat °C verschijnt op de weergave. Overschakelen tussen °F en °C is alleen mogelijk als het apparaat AAN is en er geen temperatuur is ingesteld.
- De lichtring pulseert rood totdat de INGESTELDE temperatuur is bereikt, en gloeit dan continu rood. De temperatuurweergave wisselt af tussen de INGESTELDE en de WERKELIJKE temperatuur, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Om de temperatuur bij te stellen, drukt u de regelknop in. Draai de knop naar rechts om de temperatuur te verhogen, of naar links om de temperatuur te verlagen. Druk op de regelknop om de GEWENSTE temperatuur IN te STELLEN.

## BELANGRIJKE KENNISGEVING

Uw elektrische barbecue SMART-E heeft een heel elektrisch stopcontact van type G, 13 ampère (type E/F, 16 ampère heeft de voorkeur) nodig om goed te werken. Door gebruik met een stopcontact/stroomonderbreker met lagere stroomsterkte kan de barbecue en/of de stroomkring uitvallen.

Om stroomuitval te voorkomen.

- Een extern stopcontact met een standaardstroomonderbreker van 16 ampère is aanbevolen.
- Koppel alle andere elektrische apparaten, zoals terrasverlichting, die worden gevoed door de externe stroomonderbreker van 16 ampère, los, voordat u de barbecue aansluit.

Als de stroom uitvalt tijdens het gebruik:

- Ontkoppel alle andere elektrische apparaten die op hetzelfde moment stroomverlies hebben, en stel de stroomonderbreker opnieuw in.
- Probeer om, indien mogelijk, een ander stopcontact te gebruiken. Lees de handleiding voor het aanbevolen gebruik van een verlengsnoer.

Als de stroomonderbreker tijdens gebruik blijft doorslaan, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.



## OPGELET

Gebruik geen scherp of puntig gereedschap om de barbecue schoon te maken.

Gebruik geen bijtende ovenreinigers, staalwol of metalen borstels om de porseleinen roosters of de barbecue zelf schoon te maken. Ze zullen de afwerking beschadigen.

Vervang (een) beschadigd(e) onderdeel (onderdelen) uitsluitend met vervangingsonderdelen die door Char-Broil zijn gecertificeerd. Probeer niet om zelf beschadigde onderdelen te repareren.



## GEVAAR

Bij brand, de barbecue uit het stopcontact halen en de brand laten doven. Geen water gebruiken om een brand in dit of een ander elektrisch apparaat te blussen.

Om een elektrische schok te voorkomen, de elektriciteitsdraad losmaken, voordat u het verwarmingselement verwijdert en de barbecue schoonmaakt. De elektrische regeling of het verwarmingselement nooit onderdompelen in een vloeistof.

Om mogelijke brandwonden te voorkomen, moet de barbecue afgekoeld zijn, voordat u de elektrische regeling en het verwarmingselement schoonmaakt.

## Barbecueën:

- Voor de beste resultaten kookt u met het deksel gesloten, zodat de warmte niet ontsnapt en het voedsel helemaal gaar wordt.
- De temperatuurweergave op de regeling toont de kooktemperatuur in de barbecue.
- De instelling van de regeling voor bepaald voedsel hangt af van de buitentemperatuur en persoonlijke culinaire voorkeuren.

## Barbecue uitzetten:

- Om de regeling/barbecue uit te zetten, houdt u de aan-/uitknop gedurende 3 seconden ingedrukt, totdat de weergave uitgaat.
- Stekker uit het stopcontact halen.

## Elektrische regeling en verwarmingselementsteun schoonmaken:

- Houder van de regeling schoonmaken met een natte doek en een zacht detergent of warm water met zeep.
- Het verwarmingselement hoeft niet te worden schoongemaakt. De elementsteun kan wel met een natte doek en een zacht detergent of warm water met zeep worden schoongemaakt.
- Droog de elektrische regeling en het verwarmingselement vóór gebruik.

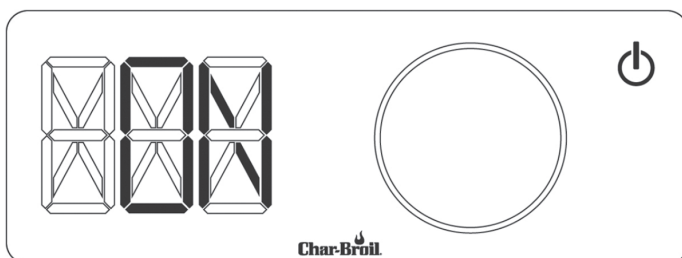
## Vetbrand beheersen:

Neem de onderstaande voorzorgsmaatregelen om een vetbrand te helpen te beheersen:

- Verwijder vetresten van de barbecue. Brandrisico wordt aanzienlijk groter door opgehoopt vet.
- Verwijder overtollig vet van het vlees en gebruik minder vet vlees om het risico van een vetbrand te verkleinen.
- Als er tijdens het koken vlammen ontstaan, dan verlaagt u de instelling van de regeling. Sluit het deksel.
- Als de vlammen blijven komen, de regeling uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.
- De reflectorplaat onder het verwarmingselement ten minste eens per seizoen schoonmaken, en vaker als de barbecue vaak wordt gebruikt.

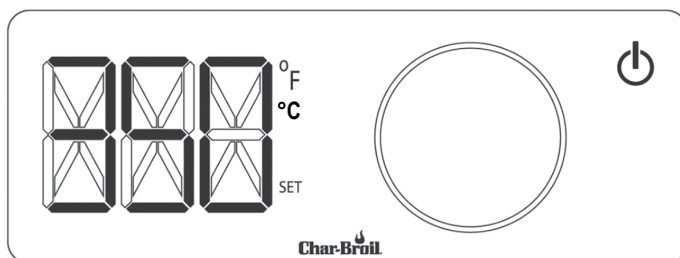
# GEBRUIK EN ONDERHOUD

## AANZETTEN



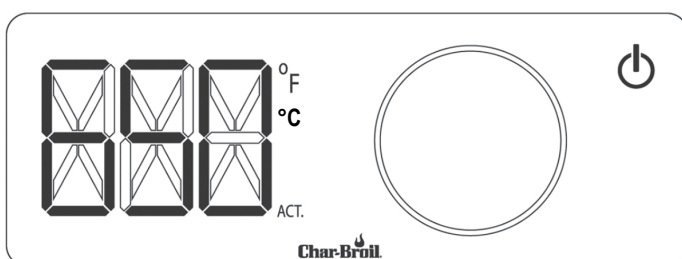
Op aan-/uitknop duwen om de barbecue te starten.

## TEMPERATUUR VERLAGEN



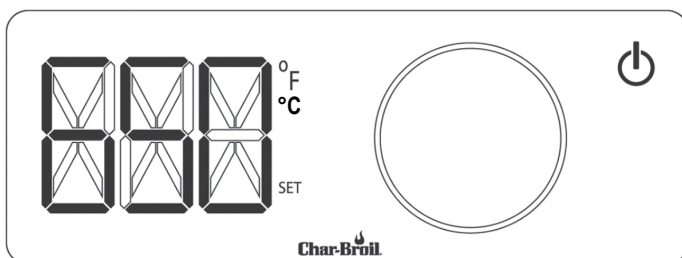
Op regelknop drukken en naar links draaien tot de gewenste temperatuur. Op de knop drukken om in te stellen. Wachten tot het pulserend licht constant blijft branden.

## TEMPERATUUR INSTELLEN



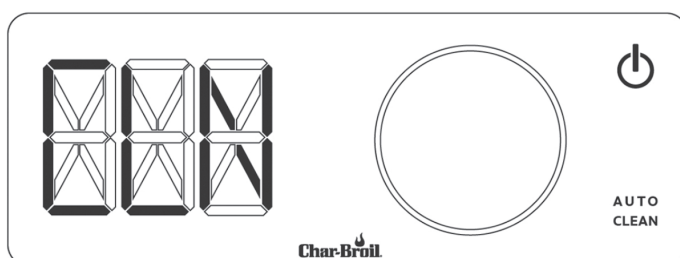
Op regelknop drukken en naar rechts draaien tot de gewenste temperatuur. Op de knop drukken om in te stellen. Wachten tot het pulserend licht constant blijft branden.

## KLAAR VOOR GEBRUIK



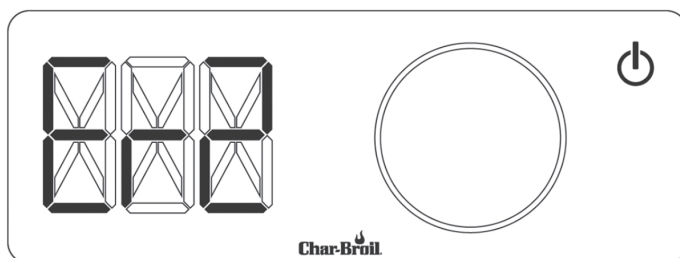
Lampje brandt continu als de gewenste temperatuur wordt bereikt.

## REINIGINGSCYCLUS



Druk op de knop AUTOMATISCH SCHOONMAKEN om de cyclus te beginnen. Deksel sluiten. De barbecue wordt automatisch uitgeschakeld aan het einde van de cyclus. Om de cyclus AUTOMATISCH SCHOONMAKEN te annuleren en te blijven barbecueën, op de regelknop duwen, tot de gewenste temperatuur draaien en op de knop drukken om te bevestigen

## FOUTMELDING



Zie de handleiding voor foutcodes en uitleg.

# GEBRUIK EN ONDERHOUD

## Uw barbecue schoonmaken:

Overtollig, opgehoopt verbrand vet en voedselresten verminderen de prestaties van de barbecue. Voor optimale resultaten:

- Reflectorplaat en kader ten minste eens per seizoen schoonmaken, en vaker als de barbecue vaak wordt gebruikt.
- Voor het beste resultaat, alle opgehoopte resten naar beneden borstelen door het afvoergat aan de onderkant van de barbecue.
- Gebruik een zacht detergent of warm water en zeep en schrob de reflectorplaat schoon met een borstel van kunststof of koper.
- Kookroosters regelmatig schoonmaken met lauw water en zeep of een oplossing van water en natriumbicarbonaat. Gebruik een niet-agressief schuurpoeder voor hardnekkige vlekken. Als u een borstel met haar gebruikt om de kookoppervlakken te reinigen, controleer dan of er geen borstelhaar achterblijft op de kookoppervlakken, voordat u begint te barbecueën. Het is niet aanbevolen om het kookoppervlak te reinigen, terwijl de barbecue warm is. Kookrooster niet schoonmaken met een schraper, een scherp voorwerp of een plamuurmes.
- Kookroosters afwassen in de vaatwasmachine is niet aanbevolen.

## Barbecue opbergen:

- Kookrooster schoonmaken.
- Indien niet gebruikt, barbecue plaatsen in een weerbestendige plek of met de hoes afdekken.
- Barbecue altijd uit het stopcontact halen vóór het opbergen ervan.

## Veiligheidstips

- De vetlade **moet** in het apparaat worden geplaatst en na elk gebruik worden leeggemaakt.
- Zie de rubriek 'Problemen oplossen' als u een probleem hebt met het apparaat.
- Maak de barbecue vaak schoon, bij voorkeur na elke kooksessie. Als u een borstel met haar gebruikt om de kookoppervlakken te reinigen, controleer dan of er geen borstelhaar achterblijft op de kookoppervlakken, voordat u begint te barbecueën. Het is niet aanbevolen om het kookoppervlak te reinigen, terwijl de barbecue warm is.



## WAARSCHUWING

### Veilig gebruik van uw apparaat en ernstig letsel voorkomen:

- Alcohol en geneesmiddelen, op recept of vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om het apparaat correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Tijdens het koken moet het apparaat op een plat oppervlak staan, uit de nabijheid van brandbaar materiaal.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter. Kinderen en huisdieren altijd uit de nabijheid van het apparaat houden.
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als verwarming worden gebruikt.
- Dit apparaat zal warm worden tijdens en na het gebruik. Gebruik geïsoleerde ovenwanten of handschoenen en barbecuegereedschap met een lange steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.
- Het gebied rond het apparaat vrij houden van brandend materiaal.
- Het apparaat rondom vrijhouden van brandbaar materiaal, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- Apparaat uitsluitend in een goed verluchte ruimte gebruiken.



## OPGELET

- Het is niet mogelijk om een vetbrand te doven door het deksel dicht te doen. Dit apparaat is goed verlucht met het oog op de veiligheid.
- Het apparaat niet onbewaakt achterlaten als u voedselresten afbrandt. Als het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan een vetbrand ontstaan die het product kan beschadigen.

# GEBRUIK EN ONDERHOUD

## Voedselveiligheid

Voedselveiligheid is belangrijk om te genieten als u buiten kookt. Om het voedsel veilig te houden en tegen schadelijke bacteriën te beschermen, volgt u deze vier basisstappen:

**Wassen en reinigen:** Was de handen en was gereedschap en oppervlakken af met zeer warm water en zeep vóór en na behandeling van rauw vlees en gevogelte.

**Gescheiden houden:** Houd rauw vlees en gevogelte gescheiden van voedsel dat klaar is om te eten. Zo voorkomt u kruisbesmetting. Gebruik een schone schotel en schoon gerei om gebakken voedsel te verwijderen.

**Koken:** Vlees en gevogelte doorbakken om bacteriën te doden. Gebruik een thermometer om de juiste interne temperatuur van het voedsel te controleren.

**Koelen:** Plaats klaargemaakt voedsel en restjes onmiddellijk in de koelkast.

## Hoe weten of het vlees doorbakken is?

- Vlees en gevogelte bereid in het apparaat worden vaak snel bruin aan de buitenkant. Gebruik enkel ontdooid vlees en een vleesthermometer om zekerheid te hebben dat de interne temperatuur van het voedsel veilig is. Snijd in het vlees om visueel te controleren of het vlees gaar is.
- Wij raden aan dat het voedsel ten minste 4 °C is, voordat u het in uw apparaat bereidt.
- Een hele kip moet 74 °C bereiken. Het vleesnat moet helder zijn en het vlees mag niet roze zijn.
- Steaks van rund-, kalfs- en lamsvlees, gebrad en varkenslappen kunnen tot 62 °C worden bereid en moeten dan 3 minuten rusten.
- NOOIT vlees of gevogelte gedeeltelijk bereiden en later gaar bakken. Voedsel helemaal bereiden om schadelijke bacteriën te vernietigen.
- Gebruik een vleesthermometer om de juiste interne temperatuur van het voedsel te controleren.

## Aanbevolen interne kooktemperatuur

### Gehakt

Rund, varken, kalf, lam . . . . . 71°C 160°F

Kalkoen, kip. . . . . 71°C 160°F

### Vers rund, kalf, lam

Kort gebakken . . . . . 63°C 160°F  
(3 minuten laten staan vóór het snijden)

Medium . . . . . 71°C 160°F

Doorbakken. . . . . 77°C 160°F

### Pluimvee

Hele kip en kalkoen. . . . . 74°C 160°F

Stukken gevogelte . . . . . 74°C 160°F

Eend en gans . . . . . 74°C 160°F

### Vers varkensvlees

Kort gebakken . . . . . 63°C 160°F  
(3 minuten laten staan vóór het snijden)

Medium . . . . . 71°C 160°F

Doorbakken . . . . . 77°C 160°F

# VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

## SÄKERHETSSYMBOLER

FARO-, VARNING- OCH VARNINGSSANGIVELSER används i hela denna bruksanvisning för att betona kritisk och viktig information. Läs och följ dessa påståenden för att säkerställa säkerheten och förhindra skador på egendom.

Beskrivningarna definieras nedan.



### FÖRSIKTIGHET

**WARNING:** Indikerar en potentiellt farlig situation eller osäker praxis som, om den inte undviks, kan leda till mindre eller måttlig skada.



### VARNING

**WARNING:** Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada.



### FARA

**FARA:** Indikerar en överhängande farlig situation som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarlig personskada.

### ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK

1. Endast för utomhusbruk.
2. Använd inte inomhus eller för kommersiell matlagning.
3. Använd endast grillen i väl ventilerat utrymme.



### VARNING

1. Förvara eller använd inte bensen eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan grill.

### INSTALLATÖR/MONTÖR:

Lämna denna bruksanvisning till konsumenten.

### KONSUMENT:

Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

Det är monteringsföretagets/ägarens ansvar att montera, installera och underhålla grillen.

### Frågor:

Om du har frågor under montering eller användning av denna grill, kontakta din lokala återförsäljare.



## VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för säker användning av grillen.
- Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter, monteringsanvisningar och anvisningar för användning och skötsel innan du försöker montera och laga mat. Underlåtenhet att följa alla tillverkarens instruktioner kan leda till allvarlig personskada och/eller skada på egendom.

- Denna grill uppfyller tekniska standarder och säkerhetskrav för elektriska apparater.

### ELEKTRISK STÖT MÖJLIG

- Denna grill är klassad för: 220-240 volt, 10,4 ampere, 50-60HZ, effekt:2400 W
- Anslut endast till uttag med jordningsjord och skyddad av brytare med märkström (RCD) med en märkström på maximalt 30 mA.
- Kontrollera regelbundet nätsladdens tecken på skador eller slitage. Använd inte om sladden är skadad.
- Nätsladden måste bytas ut mot en speciell sladd eller enhet som är tillgänglig för tillverkaren eller dennes serviceagent.
- Byt endast ut skadade delar med Char-Broil medföljande reservdelar. Försök inte reparera skadade delar.
- I händelse av brand vrid regulatortill **OFF-läge**, dra ur grillen från uttaget och låt elden brinna ut. Använd inte vatten för att släcka en brand i denna eller någon annan elektrisk grill.
- För att undvika risken för brännskador, se till att grillen är sval innan du tar bort och/eller rengör den elektriska styrenheten och värmeelementet. Modifiera inte denna produkt.
- Använd endast grillen enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Använd inte i inom ett område där man rör sig och där det är möjligt att snubbla över sladden.



## VARNING

- Denna grill kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om användning av grillen på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade.

- Barn får inte leka med grillen. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

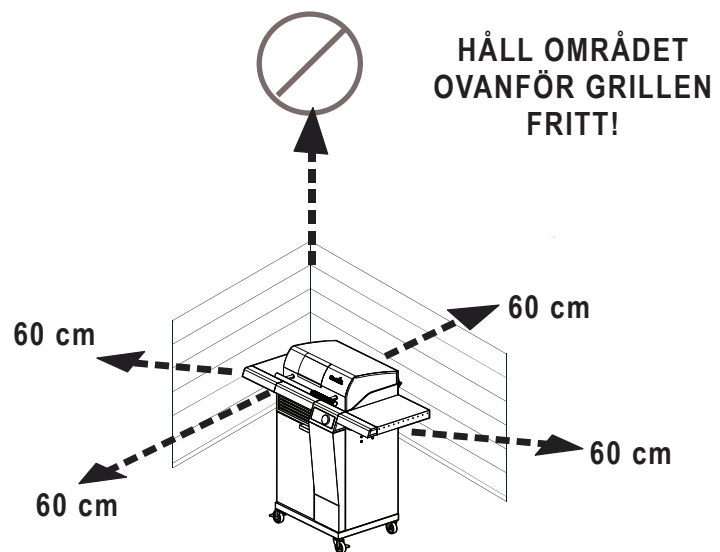
- Denna grill är inte avsedd för och bör aldrig användas som värmare.

- **Boende i lägenhet:** Kontrollera med styrelsen i huset och ta reda på kraven och brandkoderna för att använda en gasgrill i ditt lägenhetskomplex. Om det är tillåtet, använd grillen utomhus på bottenvåningen med 60 cm fritt utrymme från väggar eller skenor. Använd inte på eller under balkonger.

### SPARA DESSA INSTRUKTIONER

### Säkerhetstips

- Smörjfacket måste sättas in i grillen och tömmas efter varje användning.
- Om du har problem med en grillen, se avsnittet "Felsökning".
- Rengör grillen ofta, helst efter varje matlagning. Om en borste används för att rengöra någon av grillens matlagingsytor, se till att inga lösa borststrå finns kvar på matlagingsytorna före grillning. Det rekommenderas inte att rengöra matlagingsytor medan grillen är varm.



## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

### LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Vidrör inte heta ytor med oskyddade händer. Använd handtag och rattar som medföljer för användning.
- För att skydda mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, pluggarna, regulatorn eller värmeelementet i vatten eller annan vätska.
- Lämna inte grillen utan uppsikt.
- Noggrann övervakning är nödvändig när någon grill används av eller i närheten av barn. Håll barn och husdjur borta från grillen hela tiden.
- Denna grill är inte en leksak.
- Lämna aldrig grillen obevakad när den är **PÅ**.
- Dra stickkontakten ur vägguttaget när den inte används och före förflyttning eller rengöring.
- Låt svalna innan du sätter på eller tar av delar. Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt eller efter att grillen inte fungerar eller har skadats på något sätt.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador. Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Låt inte sladden hänga över bordskanten eller disken eller vidröra heta ytor.
- Använd inte grillen för annat än avsett bruk. Denna grill är inte avsedd för och bör aldrig användas som värmare.
- För att förhindra att grillen stänker eller faller i vatten, använd inte grillen inom 3 meter från en pool, damm eller annan vattenförekomst.
- Håll alltid grillen och elkontrollen torr och fri från regn.
- Håll elpluggarna från marken och torra.

- Använd inte vatten eller annan flytande spray för att rengöra produkten utan att först dra stickkontakten ur vägguttaget och ta bort värmeelementet.
- **ANVÄND INTE TRÄKOL.** En koleld kommer att uppstå och grillen är inte avsedd för kol. Branden är farlig och skadar grillen.
- **VARNING:** Träkol eller liknande brännbara bränslen får inte användas tillsammans med denna grill.
- Bränsle, såsom kolbriketter, får inte användas tillsammans med grillen eller någon annan vätska.
- Denna grill kommer att vara varm under och efter användning. Använd isolerade ugnsvantar eller handskar och långskaftade grillredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagingsvätskor.
- Använd inte eller förvara bensin, fotogen eller andra brandfarliga vätskor inom 7 meter från denna grill när den används. Håll grillområdet rent och fritt från material som brinner.
- Flytta inte grillen när den används.
- Vid matlagning måste grillen stå på en jämn och stabil yta i ett område fritt från brännbart material.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att korrekt montera eller använda grillen på ett säkert sätt.
- För att undvika elektriska stötar, koppla bort elkabeln och ta bort elkontrollen innan du tar bort värmeelementet och rengör grillen. Sänk aldrig ner den elektriska styrenheten eller värmeelementet i någon vätska.
- Sänk inte ner grillen i vatten för rengöring
- Använd inte denna grill på samma krets som andra högspänningsapparater.



## FÖRSIKTIGHET

- Det är inte möjligt att släcka fettbränder genom att stänga locket. Denna grill är väl ventilerad av säkerhetsskäl.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när du bränner bort matrester. Om grillen inte har rengjorts regelbundet kan det uppstå en fettbrand som kan skada produkten.

### Förlängningssladd och säkerhet

- För bästa grillprestanda rekommenderas inte användning av förlängningssladd.

### För din säkerhet - Om du måste använda en förlängningssladd:

- Använd endast utomhus sladd klassad för 13 ampere eller högre.
- Använd den kortaste förlängningssladden som behövs. Anslut inte 2 eller fler förlängningssladdar tillsammans.
- Håll anslutningarna torra och från marken.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordsskivan eller andra föremål där den kan dras av barn eller snubblas över.

Denna produkt får inte kastas tillsammans med hushållsavfall. Denna produkt måste kasseras på en auktoriserad plats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Genom att samla in och återvinna avfall hjälper du till att spara naturresurser och se till att produkten bortskaffas på ett miljövänligt och hälsosamt sätt.



# ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

## Före första användning av grillen:

- Ta bort alla förpacknings- och försäljningsetiketter från grillen. Använd inte vassa verktyg för att ta bort klistermärken.
- Tvätta matlagningsgallret med varmt tvålatten, skölj och torka noggrant.

## Före varje användning av grillen:

- Använd grillen endast på en fast och jämn yta för att förhindra att den välter.
- För att förhindra att hushållets säkringar går, håll den elektriska styrenheten torr och använd inte andra elektriska produkter på samma krets.
- Kontrollera att fettbrickan är tom och monterad under dräneringshålet.
- För problemfri matlagning, applicera en grundlig beläggning av vegetabilisk olja eller vegetabilisk oljebaserad spray på matlagningsgallret.

## Slå på grillen:

- Anslut nätsladden till ett korrekt jordat, GFI-skyddat eluttag. Om förlängningssladd måste användas, se "Användning och säkerhet av förlängningssladd".
- Tryck på strömbrytaren för att slå på styrenheten. Ljusringen blir blå och indikerar att styrenheten är klar för användning.
- Tryck på reglaget. Varje klick vid vridning av reglaget kommer att justera temperaturen 5°F (2,78°C) upp eller ner. Tryck på reglaget för att STÄLLA IN ÖNSKAD temperatur.
- För att konvertera till °C, håll reglaget intryckt tills displayen ändras till °C. Växling mellan °F och °C kan endast göras medan enheten är "PÅ" och ingen temperatur är inställd.
- Lamp-ringen pulserar rött tills INSTÄLLD temperatur har uppnåtts och lyser sedan fast rött. Temperaturdisplayen växlar mellan INSTÄLLD och AKTUELL temperatur tills INSTÄLLD temperatur uppnås.
- För att justera temperaturen, tryck på reglaget, vrid medurs för att höja temperaturen eller moturs för att sänka temperaturen. Tryck på reglaget för att STÄLLA IN ÖNSKAD temperatur.

## VIKTIGT MEDDELANDE

Din SMARTA elektriska E-grill kräver ett komplett eluttag med 13 ampere typ G (16 ampere typ E/F är att föredra) för att fungera korrekt. Om du kör den på ett lägre eluttag/en lägre strömbrytare kan grillen och/eller kretsen utlösas.

### För att förhindra strömavbrott:

- Ett utvändigt eluttag med en standard 16-amps brytare rekommenderas.
- Koppla ur alla andra elektriska enheter, som utomhusbelysning, som drivs av det yttre eluttaget 16 amp strömbrytare innan du ansluter din grill.

### Om strömmen går av under användning:

- Identifiera och dra stickkontakten ur vägguttaget för andra elektriska enheter där strömmen har gått samtidigt och återställ brytaren.
- Prova med ett annat eluttag om sådant finns. Titta i bruksanvisningen för rekommenderad användning av förlängningssladdar.

Om strömmen att gå under användning, kontakta en kvalificerad elektriker.



## FÖRSIKTIGHET

Använd inte vassa eller spetsiga verktyg för att rengöra grillen.

Använd inte slipande ugnrensmedel, stålull eller metallborstar för att rengöra porslinsgaller eller grillkropp. De kommer att skada finishen.

Ersätt endast skadade delar med Char-Broil-certifierade reservdelar. Försök inte reparera skadade delar.



## FARA

Vid brand dra stickkontakten ur eluttaget och låt elden brinna ut. Använd inte vatten för att släcka en brand i denna eller någon annan elektrisk apparat.

För att undvika elektriska stötar, koppla bort elkabeln innan du tar bort värmeelementet och rengör grillen. Sänk aldrig ner den elektriska styrenheten eller värmeelementet i någon vätska.

För att undvika risken för brännskador, se till att grillen är sval innan du rengör den elektriska regulatorm och värmeelementet.

## Grillning:

- För bästa resultat, laga mat med locket stängt för att hålla kvar värme och ge fullständig matlagning.
- Temperaturindikatorn på regulatorm indikerar matlagningstemperaturen inuti grillen.
- Inställning av styrenhet för olika livsmedel är beroende av utomhusförhållanden och personliga matlagningspreferenser.

## Stänga av grillen:

- För att stänga av styrenheten/grillen, tryck och håll in strömbrytaren i 3 sekunder tills indikatorn stängs av.
- Dra stickkontakten.

## Rengöring av elregulator och värmeelementkonsol:

- Rengör kontrollhuset genom att torka av med en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten.
- Det är inte nödvändigt att rengöra värmeelementet. Elementfästet kan dock rengöras med en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten.
- Torr elektrisk styrenhet och värmeelement före användning.

## Kontroll av fettbränder:

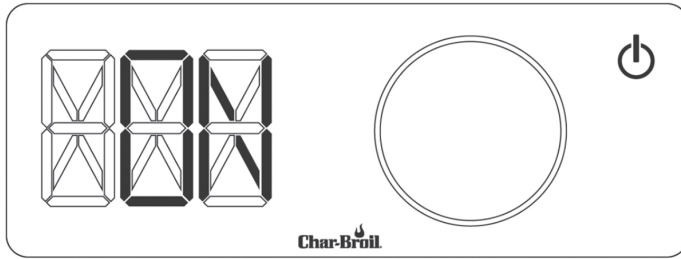
För att underlätta kontrollen av fettbränder, använd följande försiktighetsåtgärder:

- Håll grillen fri från fett; risken för brand ökar kraftigt genom fettuppsamling.
- Klipp bort överflödigt fett från köttet och använd mindre fetastyckningsdelar av köttet för att minska risken för fettbränder.
- Om uppblåsning inträffar under matlagning, minska regulatorinställningen och stäng locket.
- Om uppblåsningen fortsätter, stäng av regulatorm och dra stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör reflektorplattan under värmeelementet minst en gång per säsong, oftare vid tung användning.



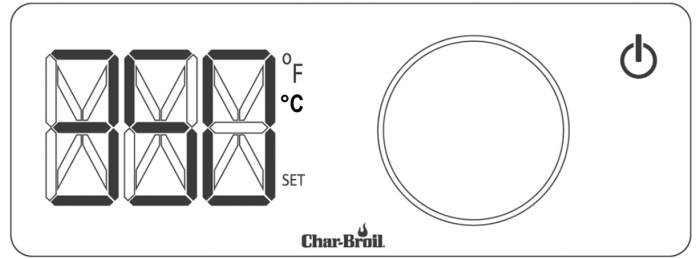
# ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

## STRÖM PÅ



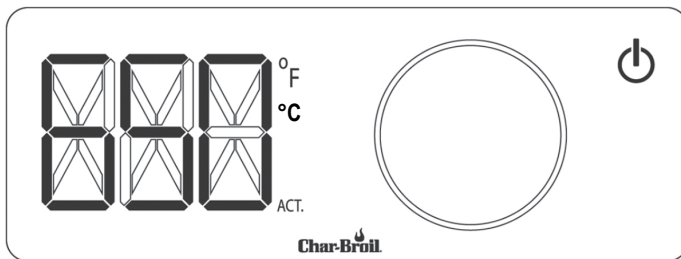
Tryck på strömknappen för att starta grillen.

## MINSKA TEMPERATUREN



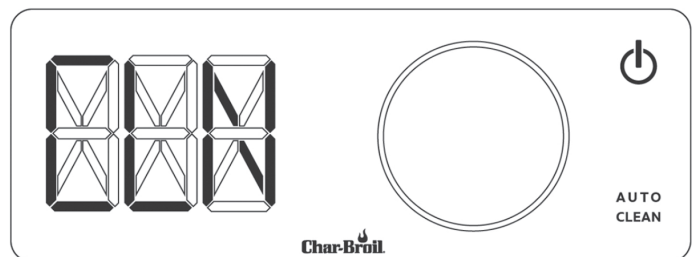
Tryck på reglaget, rotera moturs för att uppnå temperatur och tryck på reglaget för att ställa in. Vänta tills pulserande ljus blir fast.

## STÄLL IN TEMPERATUR



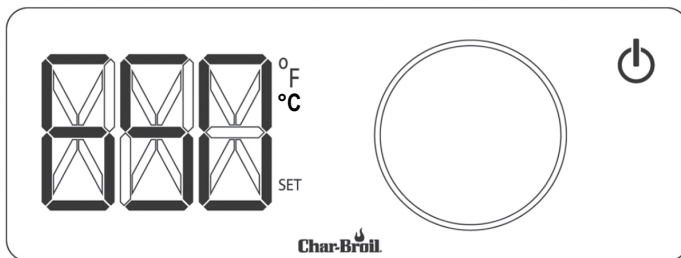
Tryck på reglaget, rotera medurs för att uppnå temperatur och tryck på reglaget för att ställa in. Vänta tills pulserande ljus blir fast.

## RENGÖRINGS CYKELN



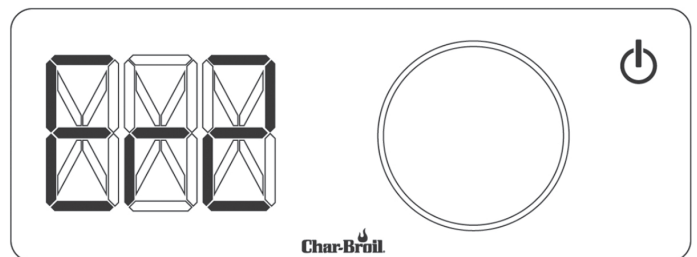
Tryck på knappen för AUTOMATISK RENGÖRING för att starta cykeln. Stäng sedan locket. Grillen stängs automatiskt av när cykeln är klar. För att avbryta den AUTOMATISKA rengöringscykeln och fortsätta grillningen, tryck på kontrollknappen, rotera till önskad temperatur och tryck på knappen för att bekräfta.

## KLAR-INDIKATOR



Ljuset fastnar när måltemperaturen har uppnåtts.

## FELMEDDELANDE



Kontrollera instruktionsboken för felkoder och förklaringar.

# ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

## Rengöring av grillen:

Överdriven ansamling av bränt fett och matpartiklar kommer att minska grillens matlagingsprestanda. För att uppnå optimal prestanda:

- Rengör reflektorplattan och ramen minst en gång per säsong, oftare vid tung användning.
- Bästa resultat uppnås genom att borsta partikeluppbyggnaden nedåt och genom dräneringshålet i botten av grillen.
- Använd ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten, skrubba ytan på reflektorplattan med en plast- eller mässingsborste.
- Rengör matlagingsgaller regelbundet med varmt tvålatten eller en bakpulver och vattenlösning. Använd icke-slipande rengöringspulver för envisa fläckar. Om en borste används för att rengöra någon av grillens matlagingsytor, se till att inga lösa borststrå finns kvar på matlagingsytorna före grillning. Det rekommenderas inte att rengöra matlagingsytor medan grillen är varm. Rengör inte matlagingsgallret med en skrapa, ett vasst verktyg eller en spackelkniv.
- Det rekommenderas inte att rengöra matlagingsgallren i en diskmaskin.

## Förvaring av grillen:

- Rengör matlagingsgallret.
- Förvara grillen i ett väderskyddat område eller under grillskydd när den inte används.
- Dra alltid stickkontakten ur vägguttaget före förvaring.

## Säkerhetstips

- Smörjfacket **måste** sättas in i grillen och tömmas efter varje användning.
- Om du har problem med en grill, se avsnittet "Felsökning".
- Rengör grillen ofta, helst efter varje matlagning. Om en borste används för att rengöra någon av grillens matlagingsytor, se till att inga lösa borststrå finns kvar på matlagingsytorna före grillning. Det rekommenderas inte att rengöra matlagingsytor medan grillen är varm.



## VARNING

### För säker användning av grillen och för att undvika allvarliga personskador:

- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att korrekt montera eller använda grillen på ett säkert sätt.
- Vid matlagning måste grillen stå på en jämn och stabil yta i ett område fritt från brännbart material.
- Lämna inte grillen utan uppsikt. Håll barn och husdjur borta från grillen hela tiden.
- Flytta inte grillen när den används.
- Denna grill är inte avsedd för och bör aldrig användas som värmare.
- Denna grill kommer att vara varm under och efter användning. Använd isolerade ugnsvantar eller handskar och långskaftade grillredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagingsvätskor.
- Håll grillområdet rent och fritt från material som brinner.
- Håll grillens område klart och fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd endast grillen i väl ventilerat utrymme.



## FÖRSIKTIGHET

- Det är inte möjligt att släcka fettbränder genom att stänga locket. Denna grill är väl ventilerad av säkerhetsskäl.
- Lämna inte grillen utan uppsikt när du bränner bort matrester. Om grillen inte har rengjorts regelbundet kan det uppstå en fettbrand som kan skada produkten.

# ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

## Livsmedelssäkerhet

Livsmedelssäkerhet är en mycket viktig del av att njuta av matlagingsupplevelsen utomhus. För att hålla maten säker från skadliga bakterier, följ dessa fyra grundläggande steg:

**Rengör:** Tvätta händer, redskap och ytor med varmt tvålsvatten före och efter hantering av rått kött och fjäderfä.

**Separera:** Separera obehandlat kött och fjäderfä från ätfärdiga livsmedel för att undvika korskontaminering. Använd ett rent fat och redskap när du tar bort tillagad mat.

**Kock:** Koka kött och fjäderfä noggrant för att döda bakterier. Använd en termometer för att säkerställa korrekta inre livsmedelstemperaturer.

**Kyl ner:** Kyl tillagad mat och matrester omedelbart.

## Hur man ser om köttet är tillräckligt stekt

- Kött och fjäderfä som tillagas i grillen bryns ofta mycket snabbt på utsidan. Använd endast tinat kött och en kötttermometer för att vara säker på att maten har nått en säker inre temperatur, och skär i mat för att kontrollera synliga tecken på att det är färdiglagat.
- Vi rekommenderar att maten är minst 40 ° F innan den tillagas i din grill.
- Hela fjäderfä bör nå 165° F. Saften bör vara klar och köttet bör inte vara rosa.
- Nötkötts- och lammstek, stek och fläskkotletter kan tillagas till 145° F med 3 minuters vila.
- Tillaga ALDRIG kött eller fjäderfä delvis och avsluta tillagningen senare. Laga mat helt för att förstöra skadliga bakterier.
- Använd en kötttermometer för att säkerställa korrekta inre livsmedelstemperaturer.

## Rekommenderade interna tillagningstemperaturer

### Malet kött

Nötkött, fläskkött, kalvkött, lamm . . . . . 71° C 160 °F

Kalkon, kyckling . . . . . 71° C 160 °F

### Färskt nötkött, kalvkött, lammkött

Medium till hälften . . . . . 63° C 160 °F  
(låt stå 3 minuter innan skärning)

Medium . . . . . 71° C 160 °F

Välstekt . . . . . 77° C 160 °F

### Fjäderfä

Kyckling och kalkon, hela . . . . . 74° C 160 °F

Fjäderfä delar . . . . . 74° C 160 °F

Anka och gås . . . . . 74° C 160 °F

### Färskt fläskkött

Medium till hälften . . . . . 63° C 160 °F  
(låt stå 3 minuter innan skärning)

Medium . . . . . 71° C 160 °F

Välstekt . . . . . 77° C 160 °F

# TÄRKEÄT SUOJATOIMET

## TURVASYMBOLIT

VAARA-, VAROITUS- ja HUOMAUTUS -lausekkeita käytetään tässä käyttöoppaassa kriittisten ja tärkeiden tietojen korostamiseen. Lue nämä ilmoitukset ja noudata niitä turvallisuuden varmistamiseksi ja omaisuusvahinkojen ehkäisemiseksi.

Lausunnot on kuvattu jäljempänä.



### HUOMAUTUS

**HUOMAUTUS:** Osoittaa mahdollisesti vaarallisen tilanteen tai vaarallisen käytännön, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.



### VAROITUS

**VAROITUS:** Osoittaa mahdollisesti vaarallisen tilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.



### VAARA

**VAARA:** Osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.

### VAIN ULKOKÄYTTÖÖN

1. Vain ulkokäyttöön.
2. Älä käytä sisätiloissa tai kaupalliseen ruoanlaittoon.
3. Käytä laitetta vain hyvin ilmastoidussa tilassa.



### VAROITUS

1. Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita helposti syttyviä nesteitä tai höyryjä tämän tai minkään muun grillin läheisyydessä.

### ASENTAJA/KOKOONPANIJA:

Jätä tämä käyttöohje kuluttajalle.

### KULUTTAJA:

Säilytä tämä käyttöohje myöhempää käyttöä varten.

Asentajan/omistajan vastuulla on grillin kokoaminen, asentaminen ja huoltaminen.

### Kysymykset:

Jos sinulla on kysyttävää tämän grillin kokoamisen tai käytön aikana, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjääsi.



## VAROITUS

- Tämä käyttöohje sisältää tärkeitä tietoja laitteen turvallisen käytön varmistamiseksi.
- Lue ja noudata kaikkia turvallisuusohjeita, kokoamisohjeita sekä käyttö- ja hoito-ohjeita ennen laitteen kokoamista tai grillausta. Minkä tahansa valmistajan ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin henkilö- ja/tai omaisuusvahinkoihin.
- Tämä laite on sähkölaitteiden teknisten standardien ja turvallisuusvaatimusten mukainen.  
**SÄHKÖISKU MAHDOLLINEN**
- Laitteen mitoitus: 220-240 V, 10,4 A, 50-60 HZ, lähtöteho: 2400 W
- Kytke vain maadoitettuun ja katkaisijalta suojattuun pistorasiaan. Katkaisijan vikavirta (RCD) saa olla enintään 30 mA.
- Tarkasta virtajohto säännöllisesti vaurioiden tai kulumisen varalta. Älä käytä, jos johto on vaurioitunut.
- Virtajohto on vaihdettava valmistajalta tai sen huoltoedustajalta saatavilla olevalla erityisjohdolla tai -kokoonpanolla.
- Vaihda vaurioituneet osat vain Char-Broilin toimittamiin varaosiin. Älä yritä korjata vaurioituneita osia.
- Tulipalon sattuessa käännä ohjain **OFF-asentoon**, irrota grilli pistorasiasta ja anna tulen palaa loppuun. Älä käytä vettä tulipalon sammuttamiseen tässä tai muussa sähkölaitteessa.
- Palovammojen välttämiseksi varmista, että grilli on viileä ennen sähköohjaimen ja lämmityselementin puhdistamista ja/tai puhdistamista. Älä muokkaa tuotetta.
- Käytä laitetta vain tämän käyttöohjeen mukaisesti.



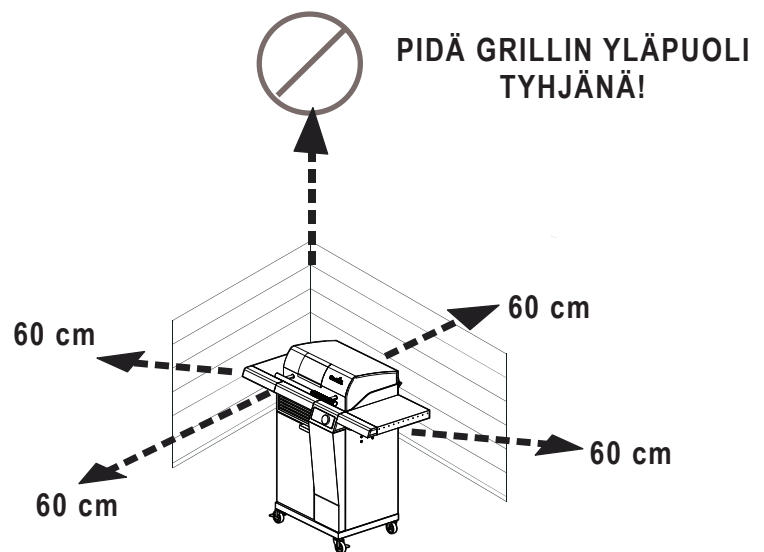
## VAROITUS

- Älä käytä vilkkaalla alueella, jossa johtoihin kompastumisen vaara on suuri.
- Tätä laitetta voivat käyttää ne yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heitä on ohjeistettu laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä grilliä ei ole tarkoitettu lämmittimenä käytettäväksi.
- **Asuntoasukkaat:** Tarkista vaatimukset ja palokoodit kaasugrillin käyttämiseksi huoneistokompleksissa talonmieheltäsi. Jos se on sallittua, käytä grilliä pohjakerroksessa ulkotiloissa 60 cm:n etäisyydellä seinistä tai kaiteista. Älä käytä parvekkeilla tai niiden alla.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

## Turvallisuusvinkkejä

- Rasvapelti on asetettava paikoilleen ja tyhjennettävä jokaisen käytön jälkeen.
- Jos sinulla on laiteongelma, katso kohta "Vianmääritys".
- Puhdista grilli usein, mieluiten jokaisen käytön jälkeen. Jos grillin ruoanlaittopintojen puhdistamiseen käytetään harjasharjaa, varmista, että ruoanlaittopinnoille ei jää irronneita harjaksia ennen grillausta. Ruoanlaittopintoja ei suositella puhdistettavaksi grillin ollessa kuuma.



## TÄRKEÄT SUOJATOIMET

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia perusturvatoimia:

### LUE KAIKKI OHJEET

- Älä kosketa kuumia pintoja ilman suojakäsineitä. Käytä laitteen mukana toimitettuja kahvoja ja nuppeja.
- Suojautuaksesi sähköiskuilta, älä upota johtoa, pistokkeita, ohjainta tai lämmityselementtiä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa.
- Laitetta on vartioitava tarkasti lasten käyttäessä laitetta tai ollessa sen läheisyydessä. Pidä lapset ja lemmikit aina poissa laitteen lähettäviltä.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Älä koskaan jätä grilliä ilman valvontaa sen ollessa **päällä**.
- Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen siirtoa tai puhdistusta.
- Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut, jossa on laitteen toimintahäiriö tai joka on vaurioitunut millään tavalla.
- Lisälaitteiden käyttö, jotka eivät ole laitteen valmistaja suosittelemia, voivat aiheuttaa henkilövahinkoja. Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työpöydän reunan yli tai koskea kuumiin pintoihin.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttöön. Tätä grilliä ei ole tarkoitettu lämmittimenä käytettäväksi.
- Estääksesi vettä roiskumasta grilliin tai laitteen putoamisen veteen, älä käytä grilliä 3 metrin säteellä altaasta, lammeista tai muusta vesistöistä.
- Pidä grilli ja sen sähköinen ohjain aina kuivina ja sateen ulottumattomissa.
- Pidä sähköjohdot poissa maasta ja kuivina.

- Älä käytä vettä tai muuta nestemäistä suihketta tuotteen puhdistamiseen irrottamatta ensin sähköistä ohjainta ja poistamatta lämmityselementtiä.
- **EI HIILIKÄYTTÖÖN.** Puuhiilen käyttö aiheuttaa tulipalon, eikä grilliä ole suunniteltu hiilen käyttöön. Tulipalo luo vaarallisen tilanteen ja vahingoittaa grilliä.
- **VAROITUS: Tämän laitteen kanssa ei saa käyttää puuhiiltä tai vastaavia palavia polttoaineita.**
- Polttoainetta, kuten hiilibrikettejä ei saa käyttää laitteen tai muun nesteen kanssa.
- Tämä laite on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä eristettyjä uunikintaita tai -käsineitä ja pitkävartisia grillivälineitä suojataksesi itseäsi kuumilta pinnoilta tai roiskeilta.
- Älä käytä tai säilytä bensiiniä, kerosiinia tai muita syttyviä nesteitä 7 metrin säteellä tästä grillistä sen käytön aikana. Pidä laitealue vapaana palavista materiaaleista.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Laitteen on kypsennettäessä oltava tasaisella ja vakaalla pinnalla, palavista materiaaleista vapaalla alueella.
- Alkoholien, reseptilääkkeiden tai käsikauppalääkkeiden käyttö voi heikentää kuluttajan kykyä laitteen oikeaan kokoamiseen tai sen turvalliseen käyttöön.
- Sähköirrota sähköjohto ja sähköinen ohjain ennen lämmityselementin irrottamista ja grillin puhdistamista sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan upota sähköistä ohjainta tai lämmityselementtiä mihinkään nesteeseen.
- Älä upota laitetta veteen puhdistusta varten
- Älä käytä tätä laitetta samassa virtapiirissä muiden suuritehoisten laitteiden kanssa.



## VAROITUS

- Rasvatulien sammuttaminen sulkemalla kansi ei ole mahdollista. Turvallisuussyistä tämä laite on hyvin tuuletettu.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa ruoantähteitä polttaessasi. Jos laitetta ei puhdisteta säännöllisesti, grilliä vahingoittavien rasvapalojen riski kasvaa.

### Jatkojohdon käyttö ja turvallisuus

- Jatkojohdon käyttöä ei suositella parhaan grillisuorituskyvyn saavuttamiseksi.

### Turvallisuutesi vuoksi - Jos joudut käyttämään jatkojohtoa:

- Käytä vain ulkojohtoa, joka on mitoitettu 13 ampeerille tai sitä suuremmalle.
- Käytä lyhintä tarvittavaa jatkojohtoa. Älä kytke kahta tai useampaa jatkojohtoa yhteen.
- Pidä liitännät kuivina ja maanpinnan yläpuolella.
- Älä anna johdon roikkua pöytälevyn reunan tai muiden esineiden päällä, joissa lasten on helppo vetää johtoa tai kompastua siihen.

Tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteen kanssa. Tämä tuote on hävitettävä valtuutetussa laitoksessa sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten. Keräämällä ja kierrättämällä jätettä säästät luonnonvaroja ja varmistat, että tuote hävitetään ympäristöystävällisellä ja terveellisellä tavalla.



# KÄYTTÖ JA HOITO

## Ennen grillin ensimmäistä käyttöä:

- Poista kaikki pakkaus- ja myyntitarrat. Älä käytä teräviä työkaluja tarrojen poistamiseen.
- Pese ruoanlaittoritilä lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

## Ennen grillin jokaista käyttöä:

- Käytä grilliä vain tukevalla ja tasaisella pinnalla kaatumisen estämiseksi.
- Pidä grillin ohjainnäyttö kuivana äläkä käytä muita sähkötuotteita samassa virtapiirissä estääksesi kodin virrankatkaisimien laukeamisen.
- Tarkista että rasvapelti on tyhjä ja että se on asennettu tyhjennysreiän alle.
- Tarttumaton ruoanlaitto: levitä suihkutettavaa kasviöljyä tai kasviöljypohjaista tuotetta ruoanlaittoritilälle.

## Käynnistä grilli:

- Kytke virtajohto asianmukaisesti maadoitettuun, GFI-suojattuun pistorasiaan. Jos tarvitset jatkojohtoa, katso kohta "Jatkojohton käyttö ja turvallisuus".
- Paina virtapainiketta kytkeäksesi grillin toiminnot päälle. Kun vaalea rengas muuttuu siniseksi, on grillin ohjain käyttövalmis.
- Paina säätönuppia. Säätönuppia kääntäessäsi, jokaisella napsautuksella grillin lämpötilaa säädetään 2,78 °C ylös- tai alaspäin. Paina säätönuppia HALUTUN lämpötilan ASETTAMISEKSI.
- Voit muuntaa lämpötila-asteikkoa (°C ja °F) pitämällä säätönuppia painettuna, kunnes asteikko vaihtuu Celsiusasteeseen. Vaihto °F:n ja °C:n välillä voidaan tehdä vain, kun yksikkö on päällä eikä lämpötilaa ole asetettu.
- Valorengas sykkii punaisena grillin lämmitessä ja vaihtuu kiinteään punaiseen väriin, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Lämpötilanäyttö vaihtelee ASETETUN ja TODELLISEN lämpötilan välillä, kunnes ASETETTU lämpötila on saavutettu.
- Sääätäksesi lämpötilaa: paina ensin säätönuppia ja käännä myötäpäivään nostaaksesi lämpötilaa tai vastapäivään alentaaksesi lämpötilaa. Paina säätönuppia ASETTAAKSESI HALUTTU lämpötila.

## ⓘ TÄRKEÄ HUOMAUTUS

ÄLYKÄS sähkögrilli vaatii täydellisen 13 ampeerin G-tyyppin (16 ampeerin E/F-tyyppin) sähköpistorasian toimiakseen oikein. Käyttö pienemmän virran ulostulossa/virrankatkaisimessa voi aiheuttaa grillin ja/tai piirin laukeamisen.

### Virran katkeamisen estämiseksi:

- Suositellaan ulkoista pistorasiaa, jossa on vakiona 16 ampeerin virrankatkaisin.
- Irrota kaikki muut sähkölaitteet, kuten ulkopistorasian 16 ampeerin katkaisimesta virtaa saavat ulkovalot, ennen grillin kytkemistä.

### Jos virta katkeaa käytön aikana:

- Tunnista ja irrota kaikki muut sähkölaitteet, jotka ovat menettäneet virtansa samanaikaisesti, ja nollaa katkaisin.
- Kokeile toisen pistorasian käyttöä, jos saatavilla. Tarkista jatkojohtojen suositellut käyttöohjeet omistajan käsikirjasta.

Jos virrankatkaisimen laukeaminen jatkuu käytön aikana, ota yhteyttä ammattitaitoiseen sähköasentajaan.



## VAROITUS

Älä käytä teräviä työkaluja grillin puhdistamiseen.

Älä käytä hankaavia uuninpuhdistusaineita, teräsvillaa tai metalliharjoja posliiniritilöiden tai grillin rungon puhdistamiseen. Nämä vahingoittavat maalipintaa.

Vaihda vaurioituneet osat vain Char-Broil-sertifioituihin varaosiin. Älä yritä korjata vaurioituneita osia itse.



## VAARA

Tulipalon sattuessa irrota grilli pistorasiasta ja anna tulen palaa itsekseen loppuun. Älä käytä vettä tulipalon sammuttamiseen tässä tai muussa sähkölaitteessa.

Irrota sähköjohto ennen lämmityselementin irrottamista ja grillin puhdistamista sähköiskun välttämiseksi. Älä koskaan upota sähköistä ohjainta tai lämmityselementtiä mihinkään nesteeseen.

Palovammojen välttämiseksi varmista, että grilli on viileä ennen sähköohjaimen ja lämmityselementin puhdistamista.

## Grillaus:

- Parhaan laadun varmistamiseksi, grillaa kansi kiinni, jotta lämpö pysyy grillipesässä eikä ruoan laatu kärsisi.
- Ohjaimen lämpötilanäyttö ilmaisee grillin sisällä olevan kypsennyslämpötilan.
- Ohjainnäytön asetukset eri elintarvikkeille riippuu ulko-olosuhteista ja henkilökohtaisista ruoanlaittomielityksistäsi.

## Grillin sammuttaminen:

- Voit kytkeä ohjaimen/grillin pois päältä pitämällä virtapainiketta painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes näyttö sammuu.
- Irrota johto pistorasiasta.

## Ohjainnäytön ja lämmityselementin kannattimen puhdistus:

- Puhdista ohjainnäyttö pyyhkimällä se kostealla liinalla sekä miedolla pesuaineella tai kuumalla saippuavedellä.
- Lämmityselementtiä ei tarvitse puhdistaa. Elementin kannatin voidaan kuitenkin puhdistaa kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella tai kuumalla saippuavedellä.
- Kuivaa sähköinen ohjain ja lämmityselementti ennen käyttöä.

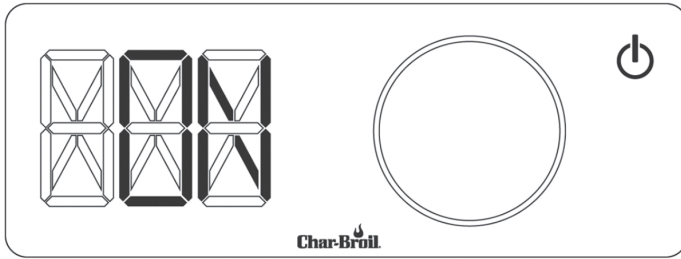
## Rasvapalojen hallinta:

Voit hallita rasvapaloja seuraavia varotoimenpiteitä seuraten:

- Pidä grilli puhtaana rasvasta; rasvan kertyminen lisää tulipalon mahdollisuutta huomattavasti.
- Leikkaa ylimääräinen rasva lihasta ja käytä lihaa, missä on vähemmän rasvaa ja läskiä vähentääksesi rasvapalojen riskiä.
- Jos grilli leimahtaa ruoanlaiton aikana, madalla lämpötilaaja sulje kansi.
- Jos leimahtelu jatkuu, sammuta grilli ohjainnäytöstä ja irrota virtajohto.
- Puhdista heijastinlevy lämmityselementin alta vähintään kerran grillikauden aikana, useammin jos grilli on raskaassa käytössä.

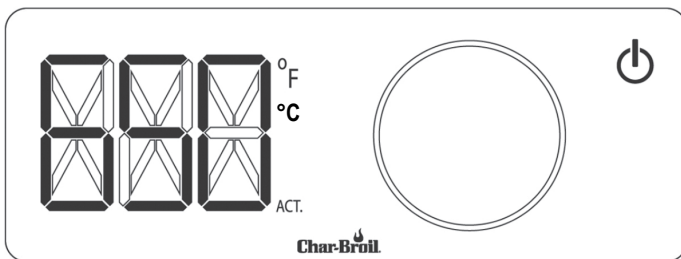
# KÄYTTÖ JA HOITO

## KÄYNNISTÄMINEN



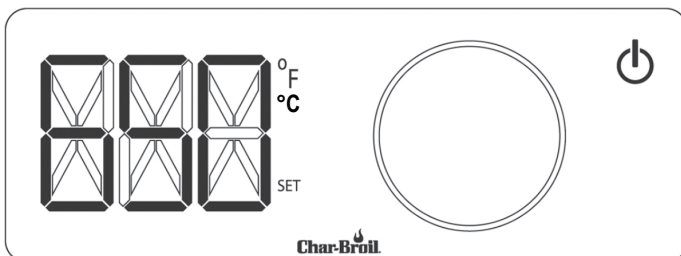
Käynnistä grilli painamalla virtapainiketta.

## ASETA LÄMPÖTILA



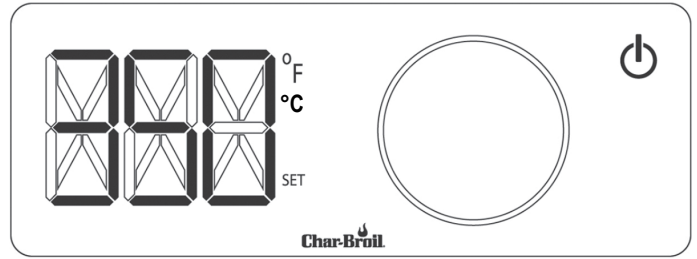
Paina säätönuppia, kierrä sitä myötäpäivään tavoitelämpötilaan ja paina säätönuppia lämpötilan asettaaksesi. Odota, että sykkivä valo muuttuu kiinteäksi.

## VALMIUSTILAN MERKKIVALO



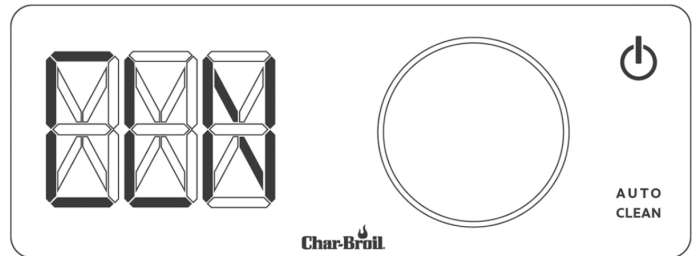
Valo muuttuu kiinteäksi, kun tavoitelämpötila on saavutetaan.

## LÄMPÖTILAN MADALTAMINEN



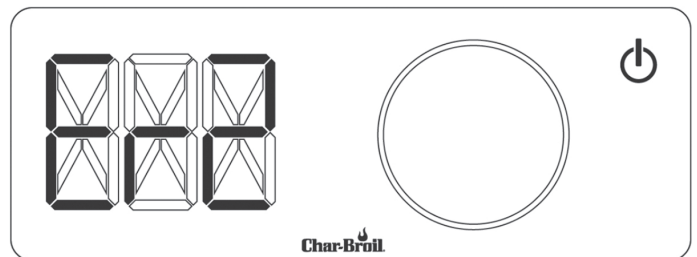
Paina säätönuppia, kierrä sitä vastapäivään tavoitelämpötilaan ja paina säätönuppia lämpötilan asettaaksesi. Odota, että sykkivä valo muuttuu kiinteäksi.

## PUHDISTUSSYKLI



Käynnistä sykli painamalla AUTOMAATTISEN PUHDISTUKSEN painiketta. Sulje sitten kansi. Grilli sammuu automaattisesti, kun sykli on valmis. Voit peruuttaa AUTO CLEAN-puhdistussyklin ja jatkaa grillausta painamalla säätönuppia, kiertämällä sitä haluttuun lämpötilaan ja painamalla nuppia kohdelämpötilan vahvistaaksesi.

## VIRHEILMOITUS



Tarkista virhekoodit ja selitykset omistajan käsikirjasta.



# KÄYTTÖ JA HOITO

## Grillin puhdistus:

Palaneen rasvan ja ruokahiukkasten liiallinen kertyminen heikentää grillin ruoanlaittokykä. Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi:

- Puhdista heijastinlevykoonpano ja runko vähintään kerran kaudessa, useammin grillin ollessa raskaassa käytössä.
- Saat parhaat tulokset harjaamalla hiukkasia alaspäin grillin pohjassa olevan tyhjennysreiän läpi.
- Käytä mieto pesuainetta tai kuumaa saippuavettä ja hankaa heijastinlevykoonpanon pintaa kohtalaisella paineella muovi- tai messinkiharjaa käyttäen.
- Puhdista ruoanlaittoritilät säännöllisesti lämpimällä saippuavedellä tai ruokasooda-vesiliuoksella. Käytä hankaamatonta pesujauhetta itsepäisiin tahroihin. Jos grillin ruoanlaittopintojen puhdistamiseen käytetään harjasharjaa, varmista, että ruoanlaittopinnoille ei jää irronneita harjaksia ennen grillausta. Ruoanlaittopintoja ei suositella puhdistettavaksi grillin ollessa kuuma. Älä puhdista keittoritilää kaapimella, terävällä työkalulla tai kittiveitsellä.
- Ruoanlaittoritilää ei suositella puhdistettavaksi astianpesukoneessa.

## Grillin säilyttäminen:

- Puhdista ruoanlaittoritilä.
- Säilytä grilliä suojassa vaihtuvilta sääolosuhteilta tai grillisuojan alla.
- Irrota grilli aina pistorasiasta ennen varastointia.

## Turvallisuuskvinkkejä

- Rasva-alusta **on asetettava** laitteeseen enne käyttöä ja tyhjennettävä jokaisen käytön jälkeen.
- Jos laiteongelma ilmenee, katso kohta "Vianmääritys".
- Puhdista grilli usein, mieluiten jokaisen käytön jälkeen. Jos grillin ruoanlaittopintojen puhdistamiseen käytetään harjasharjaa, varmista, että ruoanlaittopinnoille ei jää irronneita harjaksia ennen grillausta. Ruoanlaittopintoja ei suositella puhdistettavaksi grillin ollessa kuuma.



## VAROITUS

### Laitteen turvallinen käyttö ja vakavien vammojen välttäminen:

- Alkoholin, reseptilääkkeiden tai käsikauppalääkkeiden käyttö voi heikentää kuluttajan kykyä laitteen oikeaan kokoamiseen tai sen turvalliseen käyttöön.
- Laitteen on kypsennettäessä oltava tasaisella ja vakaalla pinnalla, palavista materiaaleista vapaalla alueella.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa. Pidä lapset ja lemmikit aina poissa laitteen ulottuvilta.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi lämmittimenä.
- Tämä laite on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä eristettyjä uunikintaita tai -käsineitä ja pitkävartisia grillivälineitä suojataksesi itseäsi kuumilta pinnoilta tai roiskeilta.
- Pidä laitealue vapaana palavista materiaaleista.
- Pidä laitealue vapaana palavista materiaaleista, bensiinistä ja muista syttyvistä höyryistä ja nesteistä.
- Käytä laitetta vain hyvin ilmastoidussa tilassa.



## VAROITUS

- Rasvatulien sammuttaminen sulkemalla kansi ei ole mahdollista. Turvallisuussyistä tämä laite on hyvin tuuletettu.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa ruoantähteitä polttaessasi. Jos laitetta ei puhdisteta säännöllisesti, grilliä vahingoittavien rasvapalojen riski kasvaa.

# KÄYTTÖ JA HOITO

## Elintarvikkeiden turvallisuus

Elintarviketurvallisuus on erittäin tärkeä osa ulkogrillauksen nauttimiseksi. Pidä ruoka suojassa haitallisilta bakteereilta noudattamalla seuraavia neljää perusvaihetta:

**Puhdista:** Pese kädet, välineet ja pinnat kuumalla saippuavedellä ennen raa'an lihan ja siipikarjan käsittelyä ja sen jälkeen.

**Erota:** Ristikontaminaation välttämiseksi, raaka liha ja siipikarja on erotettava sellaisenaan syötävistä elintarvikkeista. Käytä puhdasta lautasta ja ruoanlaittovälineitä, kun poistat kypsennetyn ruoan grilliltä.

**Kypsennä:** Kypsennä liha ja siipikarja huolellisesti tappaaksesi bakteerit. Käytä lämpömittaria varmistaaksesi, että ruoan sisälämpötilat ovat asianmukaiset.

**Jäähdytä:** Laita kypsennetty ruoka ja tähteet välittömästi jääkaappiin.

## Miten tietää, onko liha kypsennetty perusteellisesti

- Grillissä kypsennetty liha ja siipikarja ruskistuvat usein erittäin nopeasti. Käytä vain sulatettua lihaa ja luota lihalämpömittariisi varmistaaksesi, että ruoka on saavuttanut turvallisen sisälämpötilan. Leikkaa ruokaan, jotta voit tarkistaa sen olevan kypsä.
- Suosittelemme, että ruoka on vähintään 5 °C -asteista ennen kuin asetat sen grilliin kypsennettäväksi.
- Siipikarjatuotteiden on saavutettava 75°C. Mehujen on oltava kirkkaita, eikä liha saa olla vaaleanpunaista.
- Naudan-, vasikan- ja lampaanlihapihvejä, paahtopaistia ja porsaankylyjyksiä voi grillata 58°C:n 3 minuutin levolla.
- ÄLÄ KOSKAAN kypsennä lihaa tai siipikarjaa vain osittain ja lopeta kypsentämistä myöhemmin. Kypsennä ruoka täysin tuhotaksesi haitalliset bakteerit.
- Varmista lihan lämpömittarin avulla, että ruoan sisälämpötilat ovat oikeat.

## Suosittelut sisäiset kypsennyslämpötilat

### Jauheliha

Naudanliha, sianliha, vasikka, karitsa . . . . . 71° C 160 ° F

Kalkkuna, kana . . . . . 71° C 160 ° F

### Tuore naudanliha, vasikanliha, lampaanliha

Medium Rare . . . . . 63° C 160 ° F  
(anna seistä 3 minuuttia ennen leikkaamista)

Medium . . . . . 71° C 160 ° F

Well Done. . . . . 77° C 160 ° F

### Siipikarja

Kana & Kalkkuna, kokonainen . . . . . 74° C 160 ° F

Siipikarjan osat . . . . . 74° C 160 ° F

Ankka & hanhi . . . . . 74° C 160 ° F

### Tuore sianliha

Medium Rare . . . . . 63° C 160 ° F  
(anna seistä 3 minuuttia ennen leikkaamista)

Medium . . . . . 71° C 160 ° F

Well Done . . . . . 77° C 160 ° F

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

## SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Las declaraciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN se utilizan a lo largo de este Manual del Propietario para enfatizar información crítica e importante. Lea y siga estas declaraciones para ayudar a garantizar la seguridad y evitar daños a la propiedad.

Las declaraciones se definen a continuación.



### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN:** Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede dar lugar a sufrir lesiones leves o moderadas.



### ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencial de riesgo que, si no se evita, puede dar lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.



### PELIGRO

**PELIGRO:** Indica una situación de riesgo inminente que, si no se evita, dará lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.

### SOLO PARA USO EN EXTERIORES

1. Solo para uso en exteriores.
2. No lo use en interiores ni para cocinar comercialmente.
3. Use el aparato solo en espacios bien ventilados.



### ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de esta o cualquier otra parrilla.

### INSTALADOR/ENSAMBLADOR:

Deje este manual al cliente.

### CONSUMIDOR:

Guarde este manual para referencia futura.

Es responsabilidad del ensamblador/propietario ensamblar, instalar y dar mantenimiento a la parrilla.

### Preguntas:

Si tiene preguntas durante el armado o el uso de esta parrilla, póngase en contacto con su distribuidor local.

# PARA SU SEGURIDAD: ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA



## ADVERTENCIA

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las indicaciones de seguridad, instrucciones de montaje, e indicaciones de uso y cuidado antes de intentar ensamblar y cocinar. No seguir todas las instrucciones del fabricante podría resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.
- Este aparato cumple con las normas técnicas y los requisitos de seguridad para aparatos eléctricos.

## RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

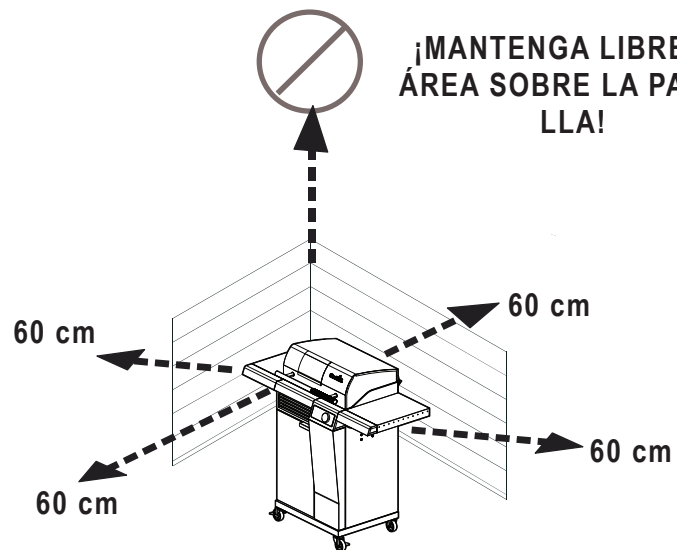
- Este aparato está clasificado para: 220-240 voltios, 10,4 amperios, 50-60 Hz, potencia de salida: 2400 W
- Conéctelo únicamente a un tomacorriente que tenga conexión a tierra y esté protegido por un disyuntor con una corriente nominal de operación de falla (RCD) que tenga una clasificación máxima de 30 mA.
- Inspeccione periódicamente el cable de alimentación para detectar daños o desgaste. No lo use si el cable está dañado.
- El cable de alimentación debe reemplazarse por un cable o ensamblaje especial disponible para el fabricante o su agente de servicio.
- Reemplace las piezas dañadas solo con piezas de repuesto suministradas por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.
- En caso de incendio, coloque el controlador en la posición **OFF**, desconecte la parrilla del tomacorriente y deje que el fuego se apague. No utilice agua para apagar un incendio en este u otro aparato eléctrico.
- Para evitar la posibilidad de quemaduras, asegúrese de que la parrilla esté fría antes de retirar y/o limpiar el controlador eléctrico y el elemento calefactor. No modifique este producto.
- Utilice el aparato únicamente como se especifica en este manual.



## ADVERTENCIA

- No lo use en un área de tráfico donde es posible tropezarse con el cable.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Esta parrilla no está diseñada y nunca debe usarse como calentador.
- **Residentes de apartamentos:** Consulte con la administración para conocer los requisitos y los códigos contra incendios para usar una parrilla de gas en su complejo de apartamentos. Si está permitido, use el exterior en la planta baja con una separación de 60 cm de las paredes o barandillas. No la utilice en o debajo de balcones.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## Consejos de seguridad

- La bandeja para la grasa debe insertarse en el aparato y vaciarse después de cada uso.
- Si tiene un problema con el electrodoméstico, consulte la "Sección de resolución de problemas".
- Limpie la parrilla con frecuencia, preferiblemente después de cada comida al aire libre. Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.

# PARA SU SEGURIDAD: ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA

## PROTECCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

### LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque superficies calientes con las manos sin protección. Use las manijas y perillas provistas para la operación.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el controlador ni el elemento calefactor en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el aparato desatendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- Este aparato no es un juguete.
- Nunca deje la parrilla desatendida cuando esté en la posición **ON**.
- Desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de moverla o limpiarla.
- Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones. Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto. Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Para evitar que la parrilla se salpique o caiga al agua, no utilice la parrilla a menos de 3 metros de una piscina, estanque u otra masa de agua.
- Mantenga la parrilla y el controlador eléctrico secos y protegidos de la lluvia en todo momento.

- Mantenga los enchufes eléctricos alejados del suelo y secos.
- No use agua u otro líquido en aerosol para limpiar el producto sin antes desconectar el controlador eléctrico y quitar el elemento calefactor.
- **NO USE CARBÓN.** Se producirá un incendio de carbón y la parrilla no está diseñada para carbón. El fuego creará una condición insegura y dañará la parrilla.
- **ADVERTENCIA:** No se debe utilizar carbón vegetal ni combustibles combustibles similares con este aparato;
- El combustible, como las briquetas de carbón, no debe usarse con electrodomésticos ni con ningún otro líquido.
- Este aparato estará **CALIENTE** durante y después de su uso. Use manoplas o guantes aislantes para horno y utensilios para parrilla de mango largo para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
- No use ni almacene gasolina, queroseno u otros líquidos inflamables a menos de 7 metros de esta parrilla cuando esté en uso. Mantenga el área del electrodoméstico despejada y libre de materiales que puedan quemarse.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Al cocinar, el aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de materiales combustibles.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente u operar el aparato de manera segura.
- Para evitar descargas eléctricas, desconecte el cable eléctrico y retire el elemento calefactor y limpiar la parrilla. Nunca sumerja el controlador eléctrico o el elemento calefactor en ningún líquido.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- No utilice este aparato en el mismo circuito que otros aparatos de alta potencia.



## PRECAUCIÓN

- No es posible apagar incendios de grasa cerrando la tapa. Este aparato está bien ventilado por razones de seguridad.
- No deje el aparato desatendido mientras quema los residuos de comida. Si el electrodoméstico no se ha limpiado regularmente, puede ocurrir un incendio de grasa que puede dañar el producto.

## Uso y seguridad del cable de extensión

- Para obtener el mejor rendimiento de la parrilla, no se recomienda el uso de un cable de extensión.

## Para su seguridad, si debe usar un cable de extensión:

- Utilice únicamente un cable de tipo exterior clasificado para 13 amperios o más.
- Utilice el cable de extensión de la longitud más corta requerida. No conecte 2 o más cables de extensión juntos.
- Mantenga las conexiones secas y fuera del suelo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de un encimero donde pueda causar se jalado por niños o causar tropiezos accidentales.

Este producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Este producto debe desecharse en un lugar autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al recolectar y reciclar desechos, ayuda a ahorrar recursos naturales y se asegura de que el producto se elimine de manera saludable y respetuosa con el medio ambiente.



# USO Y CUIDADO

## Antes del primer uso de la parrilla:

- Retire todos los empaques y etiquetas de venta de la parrilla. No utilice herramientas afiladas para quitar las calcomanías.
- Lave la parrilla de cocción con agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente.

## Antes de cada uso de la parrilla:

- Use la parrilla solo sobre una superficie firme y nivelada para evitar que se vuelque.
- Para evitar que se disparen los disyuntores domésticos, mantenga el controlador eléctrico seco y no use otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Revise la bandeja de grasa para asegurarse de que esté vacía y montada debajo del orificio de drenaje.
- Para cocinar sin que se pegue, aplique una capa completa de aceite vegetal o aerosol a base de aceite vegetal a la parrilla de cocción.

## Cómo encender la parrilla:

- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente protegido por GFI debidamente conectado a tierra. Si se debe usar un cable de extensión, consulte "Uso y seguridad del cable de extensión".
- Presione el botón de encendido para encender el controlador. El anillo de luz se volverá azul para indicar que el controlador está listo para usarse.
- Presione la perilla de control. Cada clic al girar la perilla de control ajustará la temperatura 5 °F (2,78 °C) hacia arriba o hacia abajo. Presione la perilla de control para ESTABLECER la temperatura DESEADA.
- Para convertir a °C, mantenga presionada la perilla de control hasta que la pantalla cambie a °C. El cambio entre °F y °C solo se puede hacer mientras la unidad está en la posición "ON" y no se ha configurado la temperatura.
- El anillo de luz parpadeará en rojo hasta que se alcance la temperatura ESTABLECIDA, luego se iluminará en rojo fijo. La pantalla de temperatura alternará entre la temperatura ESTABLECIDA y REAL hasta que se alcance la temperatura ESTABLECIDA.
- Para ajustar la temperatura, presione la perilla de control, gírela hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para disminuir la temperatura. Presione la perilla de control para ESTABLECER la temperatura DESEADA.

## AVISO IMPORTANTE

Su parrilla eléctrica SMART-E requiere una toma de corriente eléctrica completa de 13 amperios tipo G (de preferencia, una de 16 amperios tipo E/F) para funcionar correctamente. Hacerla funcionar en un tomacorriente/disruptor de menor corriente puede hacer que la parrilla y/o el circuito se desconecten.

### Para evitar la pérdida de energía:

- Se recomienda una salida exterior con un disyuntor estándar de 16 amperios.
- Desenchufe cualquier otro dispositivo eléctrico, como las luces del patio, alimentado por el disyuntor de 16 amperios del tomacorriente exterior antes de enchufar la parrilla.

### Si se pierde la energía durante el uso:

- Identifique y desenchufe cualquier otro dispositivo eléctrico que haya perdido energía al mismo tiempo y reinicie el disyuntor.
- Intente usar un tomacorriente diferente, si está disponible. Consulte el manual del propietario para conocer el uso recomendado de los cables de extensión.

Si su disyuntor continúa disparándose durante el uso, consulte a un electricista calificado.



## PRECAUCIÓN

No utilice herramientas afiladas o puntiagudas para limpiar la parrilla.

No utilice limpiadores abrasivos para hornos, lana de acero o cepillos metálicos para limpiar las rejillas de porcelana o el cuerpo de la parrilla. Dañarán el acabado.

Reemplace las piezas dañadas solo con piezas de repuesto certificadas por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.



## PELIGRO

En caso de incendio, desconecte la parrilla del tomacorriente y deje que el fuego se apague. No utilice agua para apagar un incendio en este u otro aparato eléctrico.

Para evitar descargas eléctricas, desconecte el cable eléctrico antes de quitar el elemento calefactor y limpiar la parrilla. Nunca sumerja el controlador eléctrico o el elemento calefactor en ningún líquido.

Para evitar la posibilidad de quemaduras, asegúrese de que la parrilla esté fría antes de limpiar el controlador eléctrico y el elemento calefactor.

## Cocinar a la parrilla:

- Para mejores resultados, cocine con la tapa cerrada para mantener el calor y lograr una cocción completa.
- La pantalla de temperatura en el controlador indica la temperatura de cocción dentro de la parrilla.
- La configuración del controlador para varios alimentos depende de las condiciones exteriores y las preferencias de cocción personales.

## Cómo apagar la parrilla:

- Para apagar el controlador/parrilla, mantenga presionado el botón de encendido durante 3 segundos hasta que la pantalla se apague.
- Desenchufe el cable del tomacorriente.

## Limpeza del controlador eléctrico y el soporte del elemento calefactor:

- Limpie la caja del controlador pasando un paño húmedo con un detergente suave o agua jabonosa caliente.
- No es necesario limpiar el elemento calefactor. Sin embargo, el soporte del elemento se puede limpiar con un paño húmedo usando un detergente suave o agua jabonosa caliente.
- Seque el controlador eléctrico y el elemento calefactor antes de usarlos.

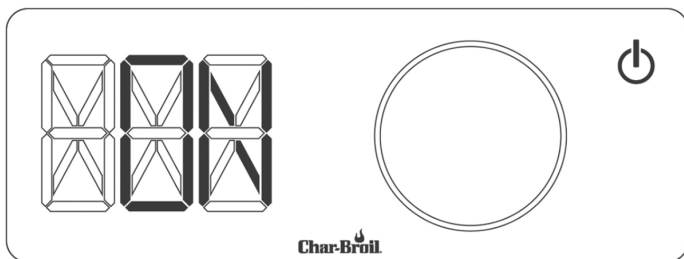
## Cómo controlar incendios de grasa:

Para ayudar a controlar los incendios provocados por grasas, tome las siguientes precauciones:

- Mantenga la parrilla libre de grasa; la probabilidad de incendio aumenta considerablemente por la acumulación de grasa.
- Recorte el exceso de grasa de la carne y use cortes de carne con menos grasa para reducir la posibilidad de incendios por grasa.
- Si se produce una llamarada durante la cocción, reduzca la configuración del controlador y cierre la tapa.
- Si la llamarada continúa, apague el controlador y desenchufe el cable de alimentación.
- Limpie el conjunto de la placa reflectora debajo del elemento calefactor al menos una vez por temporada, más a menudo con un uso intensivo.

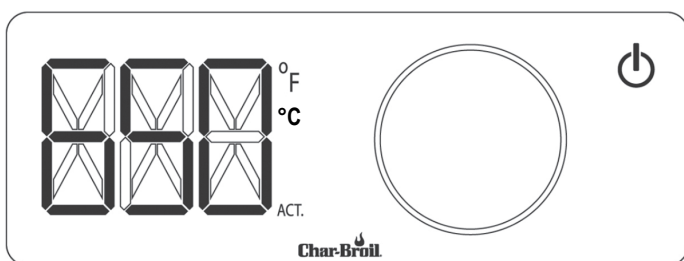
# USO Y CUIDADO

## ENCENDIDO



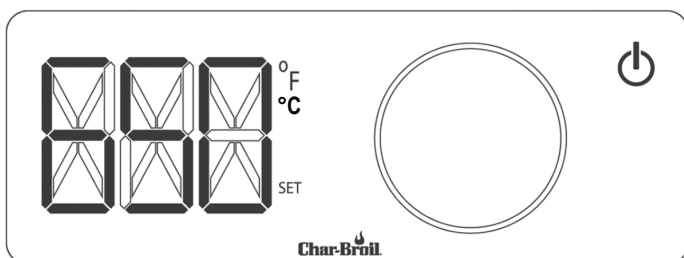
Presione el botón de encendido para empezar a usar la parrilla.

## ESTABLECER TEMPERATURA



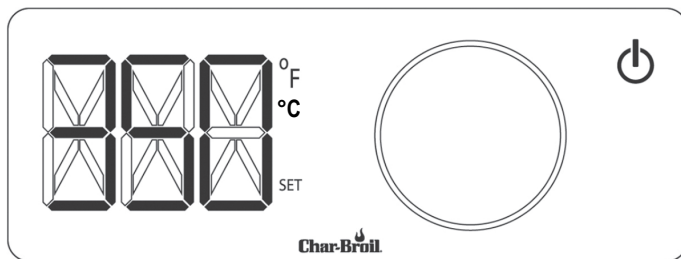
Presione la perilla de control, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada y presione la perilla para establecer el ajuste. Espere a que la luz intermitente se vuelva sólida.

## INDICADOR DE LISTO



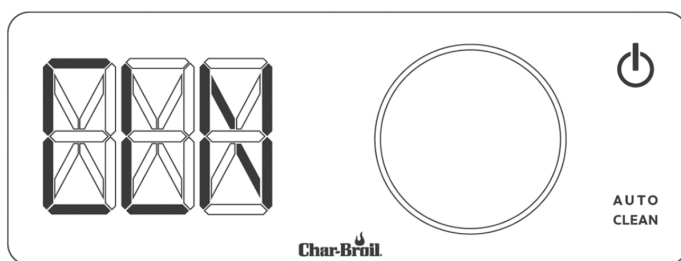
La luz se vuelve sólida cuando se alcanza la temperatura objetivo.

## REDUCIR LA TEMPERATURA



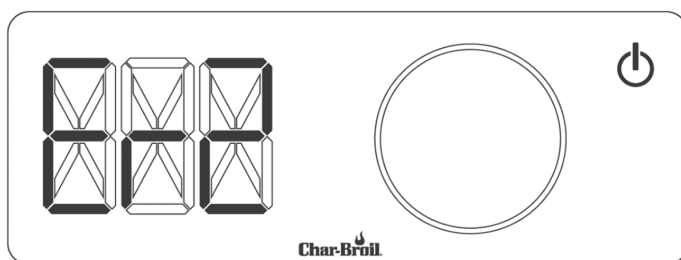
Presione la perilla de control, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la temperatura objetivo y presione la perilla para configurar. Espere a que la luz intermitente se vuelva sólida.

## CICLO DE LIMPIEZA



Presione el botón AUTO CLEAN para iniciar el ciclo. Luego cierre la tapa. La parrilla se apagará automáticamente cuando se complete el ciclo. Para cancelar el ciclo AUTO CLEAN y continuar cocinando a la parrilla, presione la perilla de control, gírela a la temperatura deseada y presione la perilla para confirmar.

## MENSAJE DE ERROR



Consulte el manual del propietario para conocer los códigos de error y las explicaciones.

# USO Y CUIDADO

## Limpeza de su parrilla:

La acumulación excesiva de grasa quemada y partículas de alimentos reducirá el rendimiento de cocción de la parrilla. Para obtener un rendimiento óptimo:

- Limpie el conjunto de la placa reflectora y el marco al menos una vez por estación, más a menudo con un uso intensivo.
- Los mejores resultados se obtienen cepillando la acumulación de partículas hacia abajo y a través del orificio de drenaje en el fondo de la parrilla.
- Con un detergente suave o agua jabonosa caliente, frote moderadamente la superficie del conjunto de la placa reflectora con un cepillo de cerdas de plástico o latón.
- Limpie las parrillas de cocción regularmente con agua jabonosa tibia o una solución de bicarbonato de sodio y agua. Use polvo desengrasante no abrasivo para las manchas difíciles. Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente. No limpie la parrilla de cocción con un raspador, una herramienta afilada o una espátula.
- No se recomienda limpiar las rejillas de cocción en un lavavajillas.

## Almacenamiento de su parrilla:

- Limpie la parrilla de cocción.
- Guarde la parrilla en un área protegida contra la intemperie o debajo de la cubierta de la parrilla cuando no esté en uso.
- Desenchufe siempre su parrilla antes de guardarla.

## Consejos de seguridad

- La bandeja para la grasa **debe** insertarse en el aparato y vaciarse después de cada uso.
- Si tiene un problema con el electrodoméstico, consulte la "Sección de resolución de problemas".
- Limpie la parrilla con frecuencia, preferiblemente después de cada comida al aire libre. Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.



## ADVERTENCIA

### Para un uso seguro de su electrodoméstico y para evitar lesiones graves:

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente u operar el aparato de manera segura.
- Al cocinar, el aparato debe estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de materiales combustibles.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use manoplas o guantes aislantes para horno y utensilios para parrilla de mango largo para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
- Mantenga el área del electrodoméstico despejada y libre de materiales que puedan quemarse.
- Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el aparato solo en espacios bien ventilados.



## PRECAUCIÓN

- No es posible apagar incendios de grasa cerrando la tapa. Este aparato está bien ventilado por razones de seguridad.
- No deje el aparato desatendido mientras quema los residuos de comida. Si el electrodoméstico no se ha limpiado regularmente, puede ocurrir un incendio de grasa que puede dañar el producto.



# USO Y CUIDADO

## Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante de disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos seguros de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

**Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carnes rojas y las carnes blancas crudas.

**Separar:** Separe las carnes rojas y las carnes blancas crudas de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Utilice un plato limpio cuando retire los alimentos cocidos.

**Cocinar:** Cocine bien las carnes rojas y las carnes blancas para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.

**Enfriar:** Refrigere los alimentos preparados y las sobras de inmediato.

## Cómo saber si la carne está bien cocida

- Las carnes rojas y las carnes blancas cocinadas en el aparato suelen dorarse muy rápido por fuera. Use solo carne descongelada y un termómetro para carne para asegurarse de que la comida haya alcanzado una temperatura interna segura, y córtela para verificar si hay signos visuales de cocción.
- Recomendamos que los alimentos estén al menos a 40 °F antes de cocinarlos en su electrodoméstico.
- Una ave entera debe alcanzar los 165 °F. Los jugos deben ser claros y la carne no debe estar rosada.
- Los filetes de res, ternera y cordero, los asados y las chuletas de cerdo se pueden cocinar a 145 °F con 3 minutos de descanso.
- NUNCA cocine parcialmente carnes rojas o blancas para terminar de cocinarlas más tarde. Cocine los alimentos por completo para destruir las bacterias dañinas.
- Use un termómetro para carnes para garantizar la temperatura interna adecuada de los alimentos.

## Temperaturas de cocción internas recomendadas

### Carne molida

Res, cerdo, ternera, cordero . . . . .	71°C 160 °F
Pavo, pollo . . . . .	71°C 160 °F

### Carne fresca, ternera, cordero

Término medio rojo . . . . . (dejar reposar 3 minutos antes de cortar)	63°C 160 °F
Término medio . . . . .	71°C 160 °F
Bien cocido . . . . .	77°C 160 °F

### Carne de aves

Pollo y pavo, entero . . . . .	74°C 160 °F
Piezas de aves . . . . .	74°C 160 °F
Pato y ganso . . . . .	74°C 160 °F

### Cerdo fresco

Término medio rojo . . . . . (dejar reposar 3 minutos antes de cortar)	63°C 160 °F
Término medio . . . . .	71°C 160 °F
Bien cocido . . . . .	77°C 160 °F

# INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## SÍMBOLOS DE SEGURANÇA

As declarações referentes a PERIGO, AVISO e ADVERTÊNCIA são utilizadas ao longo deste Manual do Utilizador para reforçar as informações críticas e importantes. Leia e siga estas declarações para garantir a segurança e evitar danos materiais.

As declarações encontram-se definidas abaixo.



### ADVERTÊNCIA

**ADVERTÊNCIA:** Indica uma situação potencialmente perigosa ou uma prática insegura que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos ligeiros ou moderados.



### AVISO

**AVISO:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poder resultar em morte ou ferimentos graves.



### PERIGO

**PERIGO:** Indica uma situação eminentemente perigosa que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.

### APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR

1. Apenas para utilização no exterior.
2. Não utilize dentro de casa ou para fins comerciais.
3. Utilize o aparelho apenas num espaço bem ventilado.



### AVISO

1. Não guarde, nem utilize gasolina, outros líquidos inflamáveis ou vapores perto deste ou de qualquer outro aparelho.

### RESPONSÁVEL PELA INSTALAÇÃO/MONTAGEM:

Entregue este manual ao consumidor.

#### CONSUMIDOR:

Guarde este manual para referência futura.

A montagem, a instalação e a manutenção do barbecue são da responsabilidade do montador/proprietário.

#### Perguntas:

Se tiver perguntas durante a montagem ou a utilização deste barbecue contacte o seu revendedor local.



## AVISO

- Este manual de instruções contém informações importantes necessárias para uma utilização segura do aparelho.
- Leia e siga todas as declarações de segurança, instruções de montagem e utilização e orientações de manutenção antes de realizar a montagem e cozinhar. O incumprimento das instruções do fabricante pode resultar em ferimentos pessoais e/ou danos materiais.
- Este aparelho está em conformidade com as normas técnicas e os requisitos de segurança para aparelhos elétricos.

### POSSIBILIDADE DE OCORRÊNCIA DE CHOQUE ELÉTRICO

- Este aparelho está classificado para: 220-240 Volts, 10,4 Amperes, 50-60HZ, potência de saída 2400 W
- Ligue apenas a uma tomada que possua ligação à terra e que esteja protegida por um disjuntor com um dispositivo de proteção diferencial residual (RCD) com uma classificação máxima de 30 mA.
- Inspeccione regularmente o fio da alimentação para verificar se apresenta danos ou desgaste. Não utilize o fio se estiver danificado.
- O fio da alimentação deve ser substituído por um fio especial ou por um conjunto disponível no fabricante ou no seu agente de atendimento ao cliente.
- Substitua a(s) peça(s) danificada(s) apenas por peças de reposição fornecidas pela Char-Broil. Não tente reparar as peças danificadas.
- Em caso de incêndio, rode o regulador para a posição **OFF**, desligue o barbecue da tomada e deixe o fogo apagar. Não utilize água para apagar um fogo neste ou noutro aparelho elétrico.
- Para evitar a ocorrência de queimaduras certifique-se de que o barbecue está frio antes de remover e/ou limpar o regulador elétrico e o elemento de aquecimento. Não modifique este produto.
- Utilize o aparelho apenas conforme especificado neste manual.



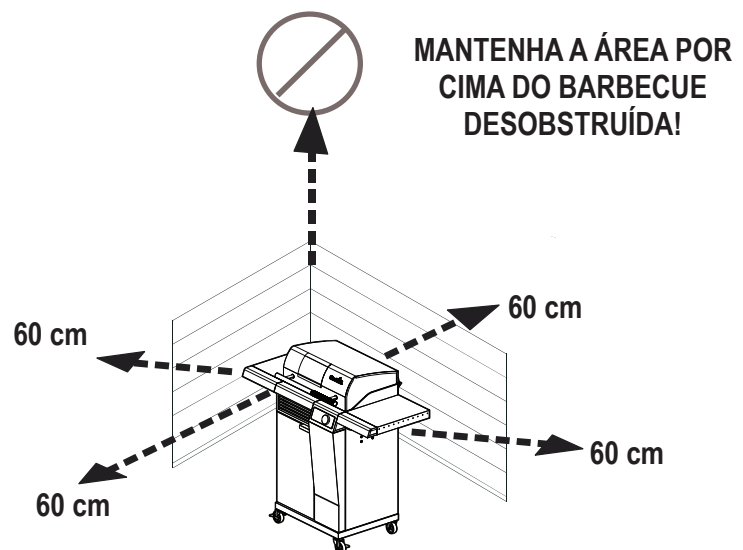
## AVISO

- Não utilize numa área movimentada onde alguém possa tropeçar no fio.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção feitas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Este barbecue não foi concebido como aquecedor e não deve ser utilizado com essa finalidade.
- **Moradores em apartamentos:** Confirme com a administração os requisitos e os códigos de incêndio para a utilização de um barbecue a gás no seu complexo de apartamentos. Se for permitido, utilize no exterior no rés-do-chão a uma distância de 60 cm em relação a paredes ou amuradas. Não utilize em ou por baixo de varandas.

### CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

### Dicas de segurança

- O tabuleiro da gordura deve ser inserido no aparelho e esvaziado após cada utilização.
- Se o aparelho tiver um problema, consulte a secção «Resolução de Problemas».
- Limpe frequentemente o barbecue, de preferência após cada utilização. Se utilizar uma escova de cerdas para limpar qualquer superfície de confeção do barbecue, antes de utilizar o barbecue certifique-se que não ficaram cerdas nas superfícies de confeção. Não se recomenda limpar as superfícies de confeção enquanto o barbecue estiver quente.



## MEDIDAS DE SALVAGUARDA IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos elétricos, deve cumprir precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

### LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES

- Não toque em superfícies quentes sem luvas. Utilize as pegas e os manípulos fornecidos para o funcionamento.
- Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe o fio, as fichas, o regulador ou o elemento de aquecimento em água ou outro líquido.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- É necessária uma supervisão atenta quando um aparelho for utilizado por crianças ou perto delas. Mantenha sempre as crianças e os animais afastados do aparelho.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Nunca deixe o barbecue sem supervisão quando **estiver ligado**.
- Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o transportar ou limpar.
- Deixe-o arrefecer antes de inserir ou retirar peças. Não coloque em funcionamento qualquer aparelho com um fio ou uma ficha danificado ou depois de uma avaria ou se estiver danificado de alguma forma.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos. Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não deixe o fio pendurado na extremidade de uma mesa ou de um balcão, nem tocar em superfícies quentes.
- Não utilize o aparelho para outras finalidades além da utilização prevista. Este aparelho não foi concebido como aquecedor e não deve ser utilizado com essa finalidade.
- Para evitar que o barbecue seja salpicado ou caia na água, não utilize o barbecue a 3 metros de uma piscina, de um lago ou de outra massa de água.
- Mantenha sempre o barbecue e o regulador elétrico secos e abrigados da chuva.

- Mantenha as fichas elétricas fora do chão e secas.
- Não utilize água ou outro líquido em forma de spray para limpar o produto sem primeiro desligar o regulador e retirar o elemento de aquecimento.
- **NÃO UTILIZE CARVÃO.** O carvão irá incendiar-se e o barbecue não está concebido para carvão. O fogo irá gerar uma situação de insegurança e danificará o barbecue.
- **AVISO:** Não devem ser utilizados carvão ou combustíveis similares com este aparelho;
- Não devem ser utilizados combustíveis, tais como briquetes de carvão, com o aparelho ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho ficará quente durante e após a utilização. Utilize pegas isoladas para forno ou luvas e utensílios para barbecue com pegas compridas para se proteger de superfícies quentes ou de respingos de outros líquidos de confeção.
- Não utilize ou guarde gasolina, querosene ou outros líquidos inflamáveis a uma distância inferior a 7 metros deste barbecue quando o mesmo estiver a ser utilizado. Mantenha a área do aparelho desobstruída e livre de materiais combustíveis.
- Não transporte o aparelho durante a utilização.
- Quando estiver a cozinhar, o aparelho deve estar numa superfície estável, numa área sem materiais combustíveis.
- A utilização de álcool, medicamentos prescritos ou não prescritos pode afetar a capacidade do consumidor para montar devidamente ou operar o aparelho com segurança.
- Para evitar choque elétrico desligue o fio elétrico e remova o regulador elétrico antes de retirar o elemento de aquecimento e limpar o barbecue. Nunca mergulhe o regulador elétrico ou o elemento de aquecimento em qualquer líquido.
- Não mergulhe o aparelho em água para o limpar.
- Não utilize este aparelho no mesmo circuito de outros aparelhos de alta potência.



## ADVERTÊNCIA

- Não é possível apagar incêndios provocados por gordura fechando a tampa. Este aparelho está bem ventilado por razões de segurança.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão durante a combustão de resíduos alimentares. Se o aparelho não for limpo com regularidade, pode ocorrer um incêndio provocado por gordura suscetível de danificar o produto.

### Utilização do fio de extensão e segurança

- Para um melhor desempenho do barbecue não se recomenda a utilização de um fio de extensão.

**Para sua segurança, se tiver de utilizar um fio de extensão:**

- Utilize apenas um fio para exterior com classificação de 13 amperes.
- Utilize o fio de extensão mais curto exigido. Não ligue 2 ou mais fios de extensão juntos.
- Mantenha as ligações secas e fora do chão.
- Não deixe o fio pendurado na extremidade de uma mesa ou de outros artigos onde possa ser puxado por crianças ou onde alguém possa tropeçar nele.

Este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico. Este produto tem de ser eliminado num local autorizado para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Ao recolher e reciclar lixo ajuda a poupar os recursos naturais e certifica-se de que o produto é eliminado de uma forma ecológica e saudável.



# UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

## Antes de utilizar o barbecue pela primeira vez:

- Remova todas as embalagens e etiquetas de venda do barbecue. Não utilize ferramentas afiadas para retirar os autocolantes.
- Lave a grelha de cozedura com água quente com sabão, enxague e seque bem.

## Antes de utilizar o barbecue:

- Utilize o barbecue apenas numa superfície firme e nivelada para evitar que vire.
- Para evitar problemas nos disjuntores domésticos, mantenha o regulador elétrico seco e não utilize outros produtos elétricos no mesmo circuito.
- Verifique o tabuleiro da gordura para se certificar de que está vazio e montado por baixo do orifício de drenagem.
- Para uma cozedura antiaderente, aplique um revestimento completo de óleo vegetal ou spray à base de óleo vegetal na grelha de cozedura.

## Ligar o barbecue:

- Ligue o fio da alimentação a uma tomada GFI devidamente protegida com ligação à terra. Se tiver de utilizar um fio de extensão, consulte a secção «Utilização do fio de extensão e segurança».
- Prima o botão da energia para ligar o regulador. O anel luminoso fica azul indicando que o regulador está pronto a utilizar.
- Prima o manípulo de controlo. Cada clique ao rodar o manípulo de controlo aumenta ou diminui a temperatura a partir de 5°F (2,78°C). Prima o manípulo de controlo para DEFINIR a temperatura DESEJADA.
- Para converter para °C, pressione o manípulo de controlo até o visor mudar para °C. A alteração entre °F e °C só pode ser feita enquanto a unidade estiver «ON» (ligada) e sem temperatura definida.
- O anel luminoso pisca a vermelho até atingir a temperatura DEFINIDA, depois fica vermelho fixo. O visor da temperatura alterna entre a temperatura DEFINIDA e a REAL até atingir a temperatura DEFINIDA.
- Para ajustar a temperatura, prima o manípulo de controlo, rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura ou no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para diminuir a temperatura. Prima o manípulo de controlo para DEFINIR a temperatura DESEJADA.

## ⚠ AVISO IMPORTANTE

Para funcionar devidamente, o seu Barbecue Elétrico SMART-E requer uma tomada elétrica integral do Tipo G de 13 amperes (Tipo E/F de 16 amperes preferível). Utilizar o barbecue numa tomada elétrica/num disjuntor inferior pode fazer disparar o barbecue e/ou o circuito.

### Para evitar a perda de energia:

- Recomenda-se a instalação de uma tomada exterior com um disjuntor padrão de 16 amperes.
- Antes de ligar o seu barbecue, desligue quaisquer outros dispositivos elétricos, como luzes do pátio, alimentadas pelo disjuntor da tomada exterior de 16 amperes.

### Se ficar sem energia durante a utilização:

- Identifique e desligue outros aparelhos elétricos que ficaram sem energia ao mesmo tempo e reinicialize o disjuntor.
- Tente utilizar uma tomada elétrica diferente, se disponível. Verifique o manual do proprietário quanto à utilização recomendada dos fios de extensão.

Se o seu disjuntor continuar a disparar durante a utilização, consulte um eletricitista qualificado.



## ADVERTÊNCIA

Não utilize ferramentas afiadas ou pontiagudas para limpar o barbecue.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos para forno, escovas de palha-de-aço ou metal para limpar as grelhas de porcelana ou a estrutura do barbecue. Eles danificarão o acabamento.

Substitua a(s) peça(s) danificada(s) apenas por peças de reposição certificadas pela Char-Broil. Não tente reparar as peças danificadas.



## PERIGO

Em caso de incêndio, desligue o barbecue, retire a ficha da tomada e deixe o fogo extinguir-se. Não utilize água para apagar um fogo neste ou noutro aparelho elétrico.

Para evitar choque elétrico desligue o fio elétrico antes de remover o elemento de aquecimento e limpar o barbecue. Nunca mergulhe o regulador elétrico ou o elemento de aquecimento em qualquer líquido.

Para evitar a ocorrência de queimaduras, certifique-se de que o barbecue está frio antes de proceder à limpeza do regulador elétrico e do elemento de aquecimento.

## Cozinhar com o barbecue:

- Para obter os melhores resultados, cozinhe com a tampa fechada para manter o calor e proporcionar uma boa confeção.
- O visor da temperatura no regulador indica a temperatura de cozedura aproximada no interior do barbecue.
- A definição do regulador para a cozedura de vários alimentos depende das condições no exterior e das preferências pessoais.

## Desligar o barbecue:

- Para desligar o regulador/barbecue, mantenha pressionado o botão da energia durante 3 segundos até o visor desligar.
- Desligue o fio da tomada.

## Limpar o regulador elétrico e o suporte do elemento de aquecimento:

- Limpe a caixa do regulador com um pano húmido usando um detergente neutro ou água quente com sabão.
- Não é necessário limpar o elemento de aquecimento. Contudo, o suporte do elemento de aquecimento pode ser limpo com um pano húmido utilizando um detergente neutro ou água quente com sabão.
- Seque o regulador elétrico e o elemento de aquecimento antes da utilização.

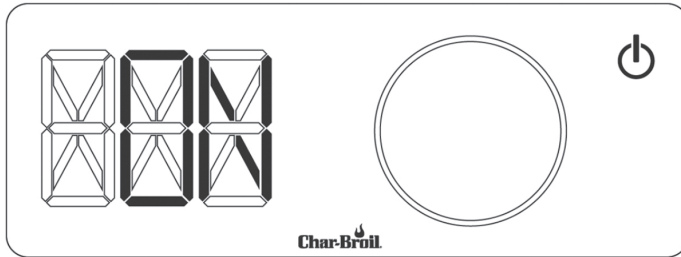
## Controlar fogos de gordura:

Para ajudar a controlar fogos de gordura siga as precauções seguintes:

- Mantenha o barbecue sem gordura; a possibilidade de fogo aumenta consideravelmente com a acumulação de gordura.
- Limpe o excesso de gordura e utilize pedaços de carne menos gordos para reduzir a possibilidade de ocorrerem fogos de gordura.
- Se a chama aumentar durante a cozedura reduza a definição do regulador e feche a tampa.
- Se a chama continuar a arder desligue o regulador e retire o fio da alimentação da tomada.
- Limpe o conjunto da placa refletora sob o elemento de aquecimento, pelo menos, uma vez por ano, com mais frequência se utilizar muitas vezes.

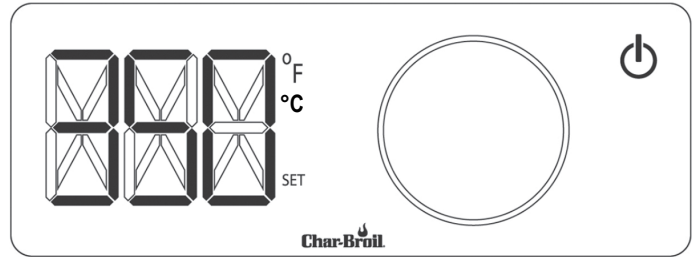
# UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

## LIGAR O APARELHO



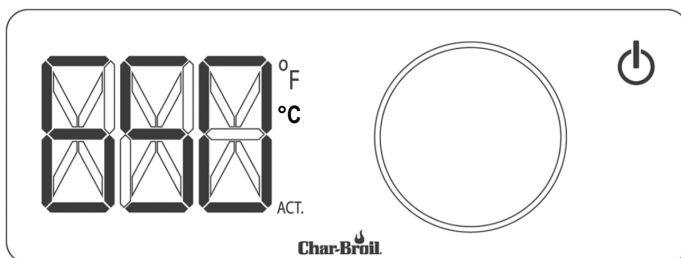
Pressione o botão para iniciar o barbecue.

## DIMINUIR A TEMPERATURA



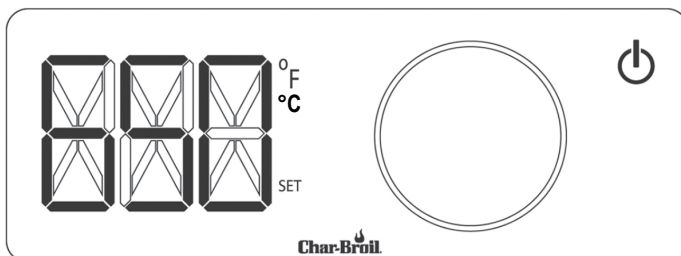
Pressione o manípulo de controlo, rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para atingir a temperatura pretendida e pressione o manípulo para definir. Aguarde que a luz intermitente fique fixa.

## DEFINIR A TEMPERATURA



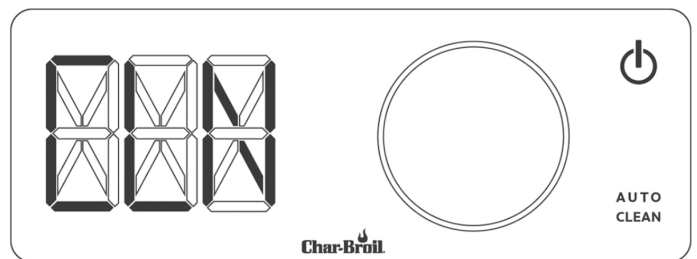
Pressione o manípulo de controlo, rode no sentido dos ponteiros do relógio para atingir a temperatura pretendida e pressione o manípulo para definir. Aguarde que a luz intermitente fique fixa.

## INDICADOR DE PRONTO



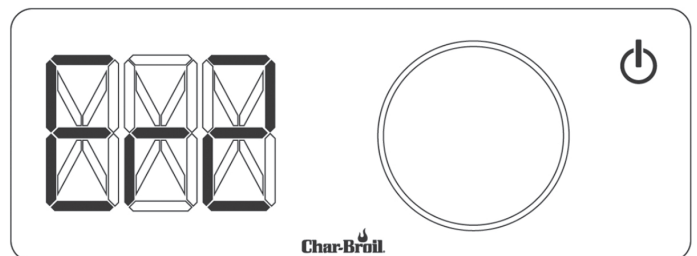
A luz fica fixa quando se atinge a temperatura pretendida.

## CICLO DE LIMPEZA



Pressione o botão de LIMPEZA AUTOMÁTICA para iniciar o ciclo. Depois feche a tampa. O barbecue desliga automaticamente quando o ciclo estiver concluído. Para cancelar o ciclo de LIMPEZA AUTOMÁTICA e continuar a cozinhar com o barbecue, pressione o manípulo de controlo, rode para a temperatura desejada e pressione o manípulo para confirmar.

## MENSAGEM DE ERRO



Verifique o manual do proprietário quanto a códigos de erro e explicações.

# UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

## Limpar o barbecue:

A acumulação excessiva de gordura queimada e partículas de alimentos reduzirá o desempenho do barbecue. Para obter um excelente desempenho:

- Limpe o conjunto da placa refletora e a moldura, pelo menos, uma vez por ano, com mais frequência se utilizar muitas vezes.
- Obterá melhores resultados se escovar a acumulação de partículas no sentido ascendente e através do orifício de drenagem na parte inferior do barbecue.
- Utilize um detergente neutro ou água quente com sabão, esfregue moderadamente a superfície do conjunto da placa refletora com uma escova de plástico ou de cerdas de latão.
- Limpe as grelhas de cozedura regularmente com água quente com sabão ou uma solução de bicarbonato de sódio e água. Utilize um pó de lavagem não-abrasivo para as manchas resistentes. Se utilizar uma escova de cerdas para limpar qualquer superfície de cozedura do barbecue, antes de cozinhar com o barbecue certifique-se de que não ficaram cerdas nas superfícies de cozedura. Não se recomenda limpar as superfícies de cozedura enquanto o barbecue estiver quente. Não limpe a grelha de cozedura com um raspador, uma ferramenta afiada ou uma espátula.
- Não se recomenda limpar as grelhas de cozedura numa máquina de lavar a loiça.

## Guardar o barbecue:

- Limpe a grelha de cozedura.
- Guarde o barbecue numa área protegida contra as condições atmosféricas ou protegido com a cobertura quando não estiver a ser utilizado.
- Desligue sempre o barbecue antes de guardar.

## Dicas de segurança

- O tabuleiro da gordura **deve** ser inserido no aparelho e esvaziado após cada utilização.
- Se o aparelho tiver um problema, consulte a secção «Resolução de Problemas».
- Limpe frequentemente o barbecue, de preferência após cada utilização. Se utilizar uma escova de cerdas para limpar qualquer superfície de cozedura do barbecue, antes de cozinhar com o barbecue certifique-se de que não ficaram cerdas nas superfícies de cozedura. Não se recomenda limpar as superfícies de cozedura enquanto o barbecue estiver quente.



## AVISO

### Para uma utilização segura do seu aparelho e para evitar ferimentos graves:

- A utilização de álcool, medicamentos prescritos ou não prescritos pode afetar a capacidade do consumidor para montar devidamente ou operar o aparelho com segurança.
- Quando estiver a cozinhar, o aparelho deve estar numa superfície estável, numa área sem materiais combustíveis.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão. Mantenha sempre as crianças e os animais afastados do aparelho.
- Não transporte o aparelho durante a utilização.
- Este aparelho não foi concebido como aquecedor e não deve ser utilizado com essa finalidade.
- Este aparelho ficará quente durante e após a utilização. Utilize pegas isoladas para forno ou luvas e utensílios para barbecue com pegas compridas para se proteger de superfícies quentes ou respingos de outros líquidos de confeção.
- Mantenha a área do aparelho desobstruída e livre de materiais combustíveis.
- Mantenha a área do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
- Utilize o aparelho apenas num espaço bem ventilado.



## ADVERTÊNCIA

- Não é possível apagar incêndios provocados por gordura fechando a tampa. Este aparelho é bem ventilado por razões de segurança.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão durante a combustão de resíduos alimentares. Se o aparelho não for limpo com regularidade, pode ocorrer um incêndio provocado por gordura suscetível de danificar o produto.

# UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

## Segurança alimentar

A segurança alimentar é uma parte muito importante para desfrutar da experiência de cozinhar no exterior. Para manter os alimentos protegidos de bactérias nocivas, siga estes quatro passos básicos:

**Limpar:** Lave as mãos, os utensílios e superfícies com água quente com sabão antes e depois de manusear carne e aves cruas.

**Separar:** Separe as carnes e aves cruas dos alimentos prontos a comer para evitar a contaminação cruzada. Utilize uma travessa e utensílios limpos quando retirar os alimentos cozinhados.

**Cozinhar:** Cozinhe a carne e as aves muito bem para matar as bactérias. Use um termómetro para garantir temperaturas internas dos alimentos adequadas.

**Pôr no frigorífico:** Coloque imediatamente os alimentos preparados e as sobras no frigorífico.

## Como saber se a carne está bem cozinhada

- Normalmente, a carne e as aves cozinhadas no aparelho alouram rapidamente por fora. Utilize apenas carne descongelada e um termómetro para carne para ter a certeza de que os alimentos atingiram uma temperatura interna segura, e insira-o nos alimentos para verificar sinais visuais de estarem mal passados.
- Recomendamos que os alimentos estejam a, pelo menos, 40°F antes de serem cozinhados no aparelho.
- As aves devem atingir 165°F. Os sucos devem ser lípidos e a carne não deve estar rosada.
- Os bifes de bovino, vitela e cordeiro, os assados e as costeletas de porco podem ser cozinhados a 145°F com 3 minutos de repouso.
- NUNCA cozinhe carne ou aves parcialmente, nem termine de cozinhar mais tarde. Cozinhe os alimentos completamente para eliminar as bactérias nocivas.
- Use um termómetro para carne para garantir que as temperaturas internas dos alimentos são adequadas.

## Temperaturas internas de cozedura recomendadas

### Carne moída

Carne bovina, porco, vitela, carneiro . . . . . 71°C 160°F

Peru, frango . . . . . 71°C 160°F

### Carne bovina, vitela, carneiro frescos

Mal passado . . . . . 63°C 160°F  
(deixe repousar durante 3 minutos antes de cortar)

Médio . . . . . 71°C 160°F

Bem passado . . . . . 77°C 160°F

### Aves

Frango e peru, inteiros . . . . . 74°C 160°F

Partes de aves . . . . . 74°C 160°F

Pato e ganso . . . . . 74°C 160°F

### Porco fresco

Mal passado . . . . . 63°C 160°F  
(deixe repousar durante 3 minutos antes de cortar)

Médio . . . . . 71°C 160°F

Bem passado . . . . . 77°C 160°F



# VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

## SIKKERHEDSSYMBOLER

FARE, ADVARSEL og FORSIGTIG-angivelser anvendes i hele denne brugervejledning for at fremhæve kritiske og vigtige oplysninger. Læs og følg disse erklæringer for at sikre sikkerheden og forhindre tingsskade.

Erklæringerne er defineret nedenfor.



### FORSIGTIG

**FORSIGTIG:** Angiver en potentielt farlig situation eller usikker praksis, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderat personskade.



### ADVARSEL

**ADVARSEL:** Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.



### FARE

**FARE:** Angiver en overhængende farlig situation, som, hvis den ikke undgås, vil resultere i død eller alvorlig personskade.

### KUN TIL UDENDØRS BRUG

1. Kun til udendørs brug.
2. Må ikke anvendes indendørs eller til kommerciel madlavning.
3. Brug kun apparatet i godt ventileret rum.



### ADVARSEL

1. Opbevar eller brug ikke benzin eller andre flammelige væsker eller dampe i nærheden af denne eller en anden grill.

### INSTALLATØR/MONTØR:

Efterlad denne vejledning hos forbrugeren.

### FORBRUGER:

Opbevar denne vejledning til senere brug.

Det er montørens/ejerens ansvar at montere, installere og vedligeholde grillen.

### Spørgsmål:

Hvis du har spørgsmål under montering eller brug af denne grill, skal du kontakte din lokale forhandler.



## ADVARSEL

- Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige i forhold til sikker brug af apparatet.
- Læs og følg alle sikkerhedssætninger, monteringsvejledninger og brugs- og plejeanvisninger, inden du forsøger at samle og tilberede maden. Manglende overholdelse af alle producentens instruktioner kan resultere i alvorlig personskade og/eller skade på ejendom.
- Dette apparat overholder tekniske standarder og sikkerhedskrav for elektriske apparater.

### ELEKTRISK STØD ER MULIGT

- Dette apparat er vurderet til: 220-240 volt, 10,4 ampere, 50-60HZ, effekt:2400 W
- Tilslut kun til stikkontakt med jordforbindelse og beskyttet af afbryder med en nominal fejlstrømsstrøm (RCD) med en maksimal mærkeværdi på 30 mA.
- Kontroller regelmæssigt netledningen for tegn på skader eller slitage. Må ikke anvendes, hvis ledningen er beskadiget.
- Forsyningsledningen skal udskiftes med en særlig ledning eller enhed, der er til rådighed for producenten eller dennes serviceagent.
- Udskift kun beskadigede dele med Char-Broil medfølgende reservedele. Forsøg ikke at reparere beskadigede dele.
- I tilfælde af brand drej styreenheden til **OFF-position**, skal du trække grillen ud af stikkontakten og lade ilden brænde ud. Brug ikke vand til at slukke en brand i dette eller andre elektriske apparater.
- For at undgå muligheden for forbrændinger skal du sørge for, at grillen er kølig, før du fjerner og/eller rengør den elektriske styreenhed og varmeelementet. Modificer ikke dette produkt.
- Brug kun apparatet som angivet i denne vejledning.
- Må ikke anvendes i et trafikområde, hvor det er muligt at snuble over ledningen.



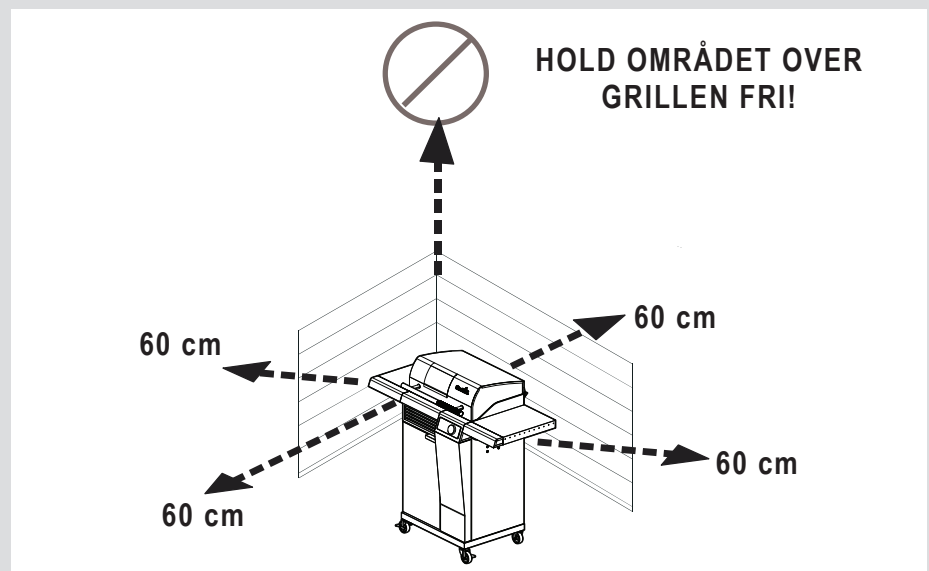
## ADVARSEL

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instruktion om sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Denne grill er ikke beregnet til og må aldrig bruges som varmeapparat.
- **Lejlighed beboere:** Tjek med ledelsen for at lære kravene og brandkoder for at bruge en gasgrill i dit lejlighedskompleks. Hvis det er tilladt, skal det bruges udendørs i stueetagen med en afstand på 60 cm fra vægge eller skinner. Må ikke anvendes hverken på eller under altaner.

### GEM DISSE INSTRUKTIONER

### Sikkerhedstips

- Fedtbakken skal indsættes i apparatet og tømmes efter hver brug.
- Hvis du har et problem med apparatet, så se afsnittet "Fejlfinding".
- Rengør grillen ofte, gerne efter hver madlavning. Hvis en børste bruges til at rengøre nogen af grillens madlavningsoverflader, skal du sikre dig, at der ikke er løse børster tilbage på madlavningsoverfladerne før grillning. Det anbefales ikke at rengøre madlavningsoverflader, mens grillen er varm.



## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

### LÆS ALLE INSTRUKTIONER

- Rør ikke varme overflader med ubeskyttede hænder. Brug håndtag og knapper, der er beregnet til betjening.
- For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stikket, regulatoren eller varmeelementet ikke puttes i vand eller anden væske.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn.
- Nøje overvågning er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn. Hold altid børn og kæledyr væk fra apparatet.
- Dette apparat er ikke et legetøj.
- Efterlad aldrig grillen uden opsyn, når **den er tændt**.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før flytning eller rengøring.
- Lad apparatet køle af, før du sætter dele på eller tager dele af. Betjen ikke et apparat med en beskadiget ledning eller stik, eller efter at apparatet er blevet beskadiget på nogen måde eller fungerer dårligt.
- Brug af tilbehørsudstyr, som ikke anbefales af producenten af apparatet, kan forårsage personskader. Brug kun tilbehørsudstyr anbefalet af producenten.
- Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordet eller disken eller røre varme overflader.
- Brug ikke apparatet til andet end tilsigtet brug. Dette apparat er ikke beregnet til og må aldrig bruges som varmeapparat.
- For at forhindre, at grillen bliver stænket eller falder i vandet, må du ikke bruge grillen inden for 3 meter fra en pool, dam eller anden vandmasse.
- Hold grillen og den elektriske styreenhed tør og fri for regn hele tiden.

- Hold elektriske stik fra jorden og tør.
- Brug ikke vand eller anden flydende spray til at rengøre produktet uden først at tage den elektriske styreenhed ud og fjerne varmeelementet.
- **BRUG IKKE TRÆKUL.** Der opstår en kulbrand, og grillen er ikke beregnet til trækul. Branden vil skabe en usikker tilstand og beskadige grillen.
- **ADVARSEL:** Trækul eller lignende brændbare brændstoffer må ikke anvendes sammen med dette apparat.
- Brændstof, såsom trækulbriketter, må ikke anvendes sammen med apparat eller anden væske.
- Dette apparat vil være varmt under og efter brug. Brug isolerede grydelapper eller handsker og grillredskaber med langt skaft for at beskytte dig mod varme overflader eller stænk fra madlavningsvæsker.
- Brug eller opbevar ikke benzin, petroleum eller andre brændbare væsker inden for 7 meter fra denne grill, når den er i brug. Hold apparatområdet klart og fri for materialer, der brænder.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
- Når apparatet tilberedes, skal det være på en plan, stabil overflade i et område, der er fri for brændbart materiale.
- Brug af alkohol, receptpligtige eller ikke-receptpligtige lægemidler kan forringe forbrugerens evne til at samle eller betjene apparatet korrekt.
- For at undgå elektrisk stød skal du lave en afbrydelse af den elektriske ledning og fjerne den elektriske styring, før du fjerner varmelegemet og rengør grillen. Nedsenk aldrig den elektriske styreenhed eller varmeelementet i nogen væske.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand til rengøring
- Brug ikke dette apparat på samme kredsløb som andre højeffektive apparater.



## FORSIGTIG

- Det er ikke muligt at slukke fedtbrande ved at lukke låget. Dette apparat er godt ventileret af sikkerhedsmæssige årsager.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens du brænder madrester af. Hvis apparatet ikke er blevet rengjort regelmæssigt, kan der opstå en smørebrand, der kan beskadige produktet.

### Brug og sikkerhed af forlængerledning

- For at opnå den bedste grillydelse anbefales det ikke at bruge forlængerledning.

### For din sikkerheds skyld - Hvis du skal bruge en forlængerledning:

- Brug kun udendørs type ledning bedømt til 13 ampere eller højere.
- Brug den korteste forlængerledning. Tilslut ikke 2 eller flere forlængerledninger sammen.
- Hold forbindelser tørre og væk fra jorden.
- Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordpladen eller andre genstande, hvor den kan trækkes af børn eller snubles over.

Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Dette produkt skal bortskaffes på et autoriseret sted til genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Ved at indsamle og genanvende affald hjælper du med at spare på naturressourcerne og sørger for, at produktet bortskaffes på en måde der er miljøvenlig og sund.



# BRUG OG PLEJE

## Før første brug af grillen:

- Fjern alle emballage- og salgsetiketter fra grillen. Brug ikke skarpe værktøjer til at fjerne klistermærker.
- Vask tilberedningsristen med varmt sæbevand, skyl og tør den grundigt.

## Før hver brug af grill:

- Brug kun grillen på et fast og jævnt underlag for at undgå, at den vælter.
- For at forhindre, at husholdningens afbrydere udløses, skal du holde den elektriske styreenhed tør og ikke bruge andre elektriske produkter på det samme kredsløb.
- Kontroller fedtbakken for at sikre, at den er tom og er monteret under afløbshullet.
- For at opnå madlavning uden klister skal du påføre et grundigt lag vegetabilsk olie eller vegetabilsk oliebaseret spray på grillristen.

## Tænd for grillen:

- Sæt strømforsyningsledningen i en korrekt jordet, GFI-beskyttet stikkontakt. Hvis forlængerledning skal bruges, henvises der til "Brug og sikkerhed af forlængerledning".
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde controlleren. Lyseringen bliver blå, hvilket indikerer, at controlleren er klar til brug.
- Tryk på kontrolknappen. Hvert klik ved drejning af kontrolknappen justerer temperaturen 2,78°C op eller ned. Tryk på kontrolknappen for at INDSTILLE den ØNSKEDE temperatur.
- For at konvertere til °C skal du holde kontrolknappen nede, indtil displayet skifter til °C. Skift mellem °F og °C kan kun foretages, mens enheden er "ON", og der ikke er indstillet nogen temperatur.
- Lysringen pulserer rødt, indtil den INDSTILLEDE temperatur er nået, hvorefter den lyser rødt. Temperaturdisplayet vil skifte mellem INDSTILLET og AKTUEL temperatur, indtil den INDSTILLEDE temperatur er nået.
- For at justere temperaturen skal du trykke på kontrolknappen, dreje med uret for at hæve temperaturen eller mod uret for at sænke temperaturen. Tryk på kontrolknappen for at INDSTILLE den ØNSKEDE temperatur.

## ⓘ VIGTIG MEDDELELSE

Din SMART-E elektriske grill kræver en fuld 13 ampere type G (16 ampere type E/F er at foretrække) stikkontakt for at fungere korrekt. Hvis den køres på en lavere strømudgang/afbryder, kan grillen og/eller kredsløbet udløses.

### For at forhindre strømsvigt:

- En udvendig stikkontakt med en standard 16-forstærker afbryder anbefales.
- Træk stikket ud af eventuelle andre elektriske apparater, f.eks. terrassebelysning, der drives af den udvendige 16 ampers afbryder, før du sætter grillen i stikkontakten.

### Hvis strømmen går tabt under brug:

- Identificer og tag eventuelle andre elektriske enheder ud af stikkontakten, der mistede strømmen på samme tid, og nulstil afbryderen.
- Prøv at bruge en anden stikkontakt, hvis tilgængelig. Tjek din brugervejledning for anbefalet brug af forlængerledninger.

Hvis din afbryder fortsætter med at udløse under brug, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.



## FORSIGTIG

Brug ikke skarpe eller spidse værktøjer til at rengøre grillen.

Brug ikke slibende ovnsrensere, ståluld eller metalbørster til at rengøre porcelænsrist eller grillkroppe. De vil beskadige overfladen.

Udskift kun beskadigede dele med Char-Broil-certificerede reservedele. Forsøg ikke at reparere beskadigede dele.



## FARE

I tilfælde af brand skal du trække stikket ud af stikkontakten og lade ilden brænde ud. Brug ikke vand til at slukke en brand i dette eller andre elektriske apparater.

For at undgå elektrisk stød skal ledningen frakobles, før varmeelementet fjernes, og grillen rengøres. Nedsænk aldrig den elektriske styreenhed eller varmeelementet i nogen væske.

For at undgå muligheden for forbrændinger skal du sørge for, at grillen er kølig, før du rengør den elektriske styreenhed og varmeelementet.

## Grillning:

- For at opnå de bedste resultater, skal du tilberede med låget lukket for at holde varmen og give komplet madlavning.
- Temperaturdisplayet på kontrolenheden angiver tilberedningstemperaturen inde i grillen.
- Controller indstilling for forskellige fødevarer er afhængig af udendørs forhold og personlige madlavning præferencer.

## Sluk for grillen:

- For at slukke for controlleren/grillen skal du holde tænd/sluk-knappen nede i 3 sekunder, indtil displayet slukkes.
- Tag ledningen ud af stikkontakten.

## Rengøring af elektrisk styreenhed og varmeelementbeslag:

- Rengør controllerens kabinet ved at tørre det af med en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre varmeelementet. Elementbeslaget kan dog rengøres med en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel eller med varmt sæbevand.
- Tør elektrisk styreenhed og varmeelement før brug.

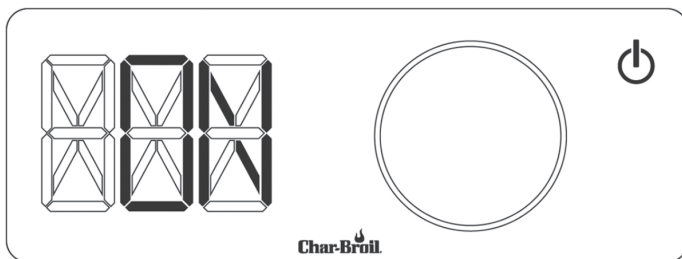
## Kontrol af smørefedtbrænde:

For at hjælpe med at kontrollere fedtbrænde skal du bruge følgende forholdsregler:

- Hold grillen fri for fedt; risikoen for brand øges kraftigt ved fedtopbygning.
- Trim overskydende fedt af kød og brug mindre fedtudskæringer af kød for at reducere risikoen for fedtbrænde.
- Hvis der opstår opblussen under tilberedningen, skal du reducere indstillingen af regulatoren og lukke låget.
- Hvis opblussen fortsætter, skal du slukke for styreenheden og trække ledningen ud.
- Rengør reflektorpladen under varmeelementet mindst en gang om sæsonen, oftere ved kraftig brug.

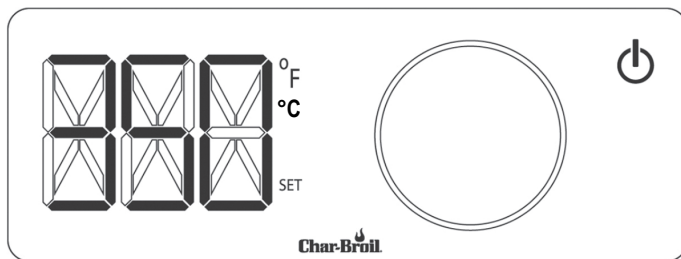
# BRUG OG PLEJE

## TÆNDT



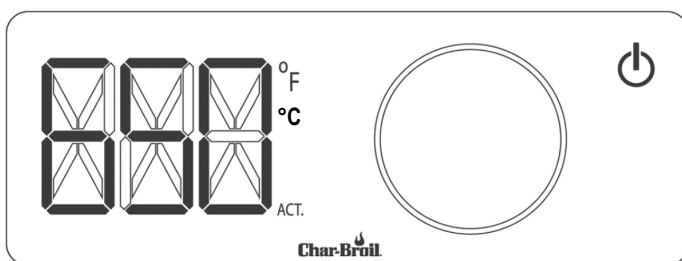
Tryk på tænd/sluk-knappen for at starte grillen.

## SÆNK TEMPERATUREN



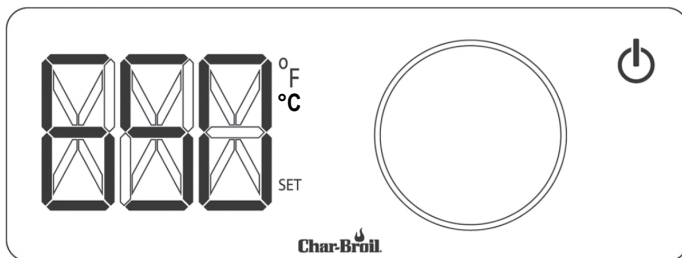
Tryk på kontrolknappen, drej mod uret for at opnå måltemperatur, og tryk på knappen for at indstille. Vent til det pulserende lys bliver solid.

## INDSTIL TEMPERATUR



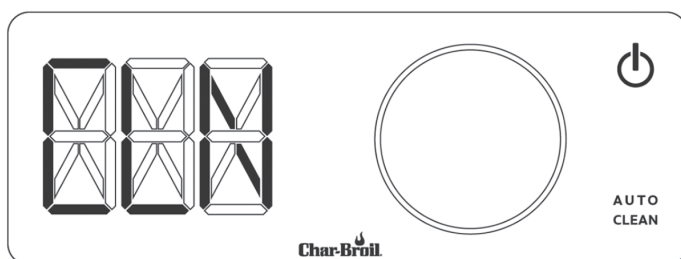
Tryk på kontrolknappen, drej med uret for at måle temperaturen, og tryk på knappen for at indstille den. Vent til det pulserende lys bliver solid.

## KLAR INDIKATOR



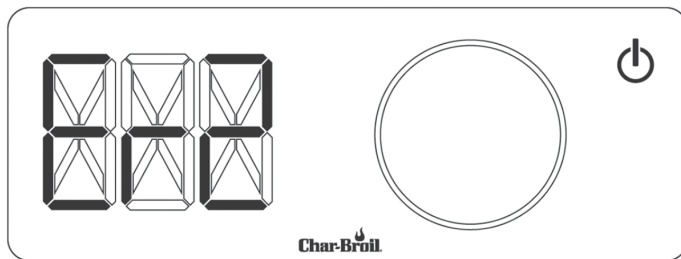
Lyset bliver solid, når måltemperaturen er nået.

## RENGØRINGSCYKLUS



Tryk på knappen AUTO CLEAN for at starte cyklussen. Luk derefter låget. Grillen slukker automatisk, når cyklussen er afsluttet. Hvis du vil afbryde AUTO CLEAN-cyklussen og fortsætte med at grille, skal du trykke på kontrolknappen, dreje til den ønskede temperatur og trykke på knappen for at bekræfte.

## FEJLMEDDELELSE



Se afsnittet om fejlfinding for fejlkoder og forklaringer.

## Rengøring af din grill:

Overskydende ophobning af brændt fedt og madpartikler vil reducere grillens madlavningsevne. For at opnå optimal ydeevne:

- Rengør reflektorpladen og rammen mindst en gang om sæsonen, oftere ved kraftig brug.
- Bedste resultater opnås ved at børste partikelopbygning nedad og gennem afløbshullet i bunden af grillen.
- Brug et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand til at skrubbe overfladen af reflektorpladen moderat med en børste af plast eller messingbørste.
- Rengør kogegitter regelmæssigt med varmt sæbevand eller en bagepulver og vandopløsning. Brug ikke-slibende skurepulver til genstridige pletter. Hvis en børste bruges til at rengøre nogen af grillens madlavningsoverflader, skal du sikre dig, at der ikke er løse børster tilbage på madlavningsoverfladerne før grillning. Det anbefales ikke at rengøre madlavningsoverflader, mens grillen er varm. Rengør ikke kogegitteret med en skraber, et skarpt værktøj eller en spartelkniv.
- Det anbefales ikke at rengøre madlavningsristene i en opvaskemaskine.

## Opbevaring af din grill:

- Rengør kogegitteret.
- Opbevar grillen i et vejrbeskyttet område eller under grilldækning, når den ikke er i brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden opbevaring.

## Sikkerhedstips

- Fedtbakken **skal** indsættes i apparatet og tømmes efter hver brug.
- Hvis du har et problem med apparatet, se afsnittet "Fejlfinding".
- Rengør grillen ofte, helst efter hver madlavning. Hvis en børste bruges til at rengøre nogen af grillens madlavningsoverflader, skal du sikre dig, at der ikke er løse børster tilbage på madlavningsoverfladerne før grillning. Det anbefales ikke at rengøre madlavningsoverflader, mens grillen er varm.



## ADVARSEL

### For sikker brug af dit apparat og for at undgå alvorlig personskade:

- Brug af alkohol, receptpligtige eller ikke-receptpligtige lægemidler kan forringe forbrugerens evne til at samle eller betjene apparatet korrekt.
- Når apparatet tilberedes, skal det være på en plan, stabil overflade i et område, der er fri for brændbart materiale.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn. Hold altid børn og kæledyr væk fra apparatet.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til og må aldrig bruges som varmeapparat.
- Dette apparat vil være varmt under og efter brug. Brug isolerede grydelapper eller handsker og langskafte grillredskaber til beskyttelse mod varme overflader eller stænk fra madlavningsvæsker.
- Hold apparatområdet klart og fri for materialer, der brænder.
- Hold apparatområdet klart og fri for brændbare materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.
- Brug kun apparatet i godt ventileret rum.



## FORSIGTIG

- Det er ikke muligt at slukke fedtbrande ved at lukke låget. Dette apparat er godt ventileret af sikkerhedsmæssige årsager.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens du brænder madrester af. Hvis apparatet ikke er blevet rengjort regelmæssigt, kan der opstå en smørebrand, der kan beskadige produktet.

# BRUG OG PLEJE

## Fødevarerikkerhed

Fødevarerikkerhed er en meget vigtig del af at nyde den udendørs madlavning oplevelse. Følg disse fire grundlæggende trin for at beskytte fødevarer mod skadelige bakterier:

**Rengør:** Vask hænder, redskaber og overflader med varmt sæbevand før og efter håndtering af rått kød og fjerkræ.

**Adskil:** Rått kød og fjerkræ adskilles fra spiseklare fødevarer for at undgå krydskontaminering. Brug et rent fad og redskaber, når du fjerner de tilberedte fødevarer.

**Kok:** Kog kød og fjerkræ godt igennem for at dræbe bakterier. Brug et termometer til at sikre korrekte indvendige fødevarerstemperaturer.

**Slap af.** Opbevar straks tilberedte fødevarer og rester i køleskab.

## Sådan fortæller du, om kødet er grundigt tilberedt

- Kød og fjerkræ kogt i apparatet ofte brunes meget hurtigt på ydersiden. Brug kun optøet kød og et kødtermometer for at sikre dig, at maden har nået en sikker indre temperatur, og skær i maden for at kontrollere, om den er gennemstegt.
- Vi anbefaler, at maden er mindst 40°F, før den tilberedes i dit apparat.
- Hele fjerkræet skal nå 165° F. Saften skal være klar, og kødet skal ikke være lyserødt.
- Okse-, kalve- og lammebøffer, steger og svinekoteletter kan koges til 145° F med 3 minutters hvile.
- Kød eller fjerkræ må ALDRIG tilberedes delvist og tilberedes færdigt senere. Steg maden helt igennem for at ødelægge skadelige bakterier.
- Brug et kødtermometer til at sikre den korrekte indvendige fødevarerstemperaturer.

## Anbefalede interne temperaturer for tilberedning

### Hakket kød

Oksekød, svinekød, kalvekød, lam . . . . . 71°C 160°F

Kalkun, kylling . . . . . 71° C 160°F

### Frisk oksekød, kalvekød, lam

Medium sjælden . . . . . 63°C 160°F  
(lad stå 3 minutter før skæring)

Mellem . . . . . 71°C 160°F

Godt klaret . . . . . 77° C 160°F

### Fjerkræ

Kylling & Kalkun, hele . . . . . 74° C 160 °F

Fjerkrædele . . . . . 74°C 160°F

Andegås & . . . . . 74°C 160°F

### Frisk svinekød

Medium sjælden . . . . . 63°C 160°F  
(lad stå 3 minutter før skæring)

Mellem . . . . . 71°C 160°F

Godt gennemstegt . . . . . 77° C 160°F

# VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

## SIKKERHETSSYMBOLER

FARE-, ADVARSELS- OG FORSIKTIGHETSERKLÆRINGER brukes i denne brukerhåndboken for å understreke kritisk og viktig informasjon. Les og følg disse uttalelsene for å bidra til å ivareta sikkerheten og forhindre skade på eiendeler.

Utsagnene er definert nedenfor.



### FORSIKTIG

**FORSIKTIG:** Indikerer en potensielt farlig situasjon eller utrygg praksis som, hvis den ikke unngås, kan føre til mindre eller moderat personskade.



### ADVARSEL

**ADVARSEL:** Indikerer en potensielt farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan føre til død eller alvorlig personskade.



### FARE

**FARE:** Angir en overhengende farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, vil føre til død eller alvorlig personskade.

### KUN TIL UTENDØRS BRUK

1. Kun til utendørs bruk.
2. Må ikke brukes innendørs eller til kommersiell matlaging.
3. Bruk apparatet kun i godt ventilert rom.



### ADVARSEL

1. Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damp i nærheten av denne eller andre griller.

### INSTALLATØR/MONTØR:

Legg igjen denne bruksanvisningen hos forbrukeren.

### FORBRUKER:

Oppbevar denne håndboken for fremtidig referanse.

Det er montørens/eierens ansvar å montere, installere og vedlikeholde grillen.

### Spørsmål:

Hvis du har spørsmål under montering eller bruk av denne grillen, kontakt din lokale forhandler.





## ADVARSEL

- Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon som er nødvendig for sikker bruk av apparatet.
- Les og følg alle sikkerhetsinstruksjoner, monteringsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsanvisninger før du prøver å montere og tilberede maten. Unnlattelse av å følge alle produsentens instruksjoner kan føre til alvorlig personskade og/eller skade på eiendeler.
- Dette apparatet overholder tekniske standarder og sikkerhetskrav for elektriske apparater.

### MULIGHET FOR ELEKTRISK STØT

- Dette apparatet er vurdert for: 220–240 volt, 10,4 ampere, 50–60 HZ, effekt: 2400 W
- Koble bare til stikkontakt med jordingsjord og beskyttet av strømbryter med en nominell feil driftsstrøm (RCD) som har en maksimal klassifisering på 30 mA.
- Kontroller strømledningen regelmessig for tegn på skade eller slitasje. Skal ikke brukes hvis ledningen er skadet.
- Strømledningen må erstattes med en spesiell ledning eller enhet som er tilgjengelig for produsenten eller dennes serviceagent.
- Bytt kun ut skadede deler med medfølgende reservedeler for Char-Broil. Ikke forsøk å reparere skadede deler.
- Ved brann settes styreenheten til **AV-posisjon**, trekk ut grillen fra stikkontakten og la brannen brenne ut. Ikke bruk vann til å slukke brann i dette eller et annet elektrisk apparat.
- For å unngå brannskader må du sørge for at grillen er kjølig før du fjerner og/eller rengjør den elektriske styreenheten og varmeelementet. Ikke endre dette produktet.
- Bruk kun apparatet som angitt i denne håndboken.



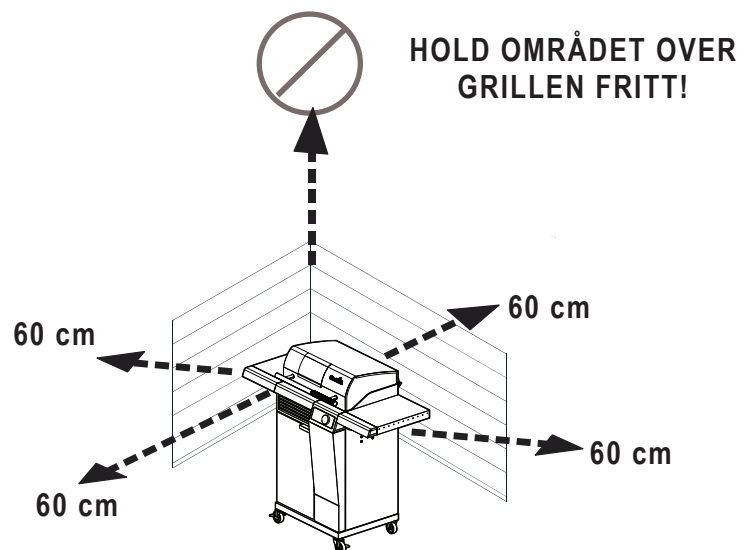
## ADVARSEL

- Ikke bruk i et trafikkert område der det er mulig å snuble over ledningen.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Denne grillen er ikke beregnet på og skal aldri brukes som varmeapparat.
- **Leilighetsbeboere:** Sjekk med ledelsen for å lære kravene og brannforskriftene for å bruke en gassgrill i leilighetskomplekset ditt. Hvis tillatt, bruk ute på gulvet med 60 cm klaring fra vegger eller skinner. Skal ikke brukes på eller under balkonger.

### TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

### Sikkerhetstips

- Fettbrettet må settes inn i apparatet og tømmes etter hver bruk.
- Hvis du har et problem med apparatet, se avsnittet «Feilsøking».
- Rengjør grillen ofte, gjerne etter hver tilberedning. Hvis en børste brukes til å rengjøre noen av grillens kokeflater, må du sørge for at det ikke er løse børster igjen på kokeflatene før grillingen. Det anbefales ikke å rengjøre kokeflatene mens grillen er varm.



## VIKTIGE SIKRINGSTILTAK

Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert følgende:

### LES ALLE INSTRUKSJONENE

- Ikke berør varme overflater med ubeskyttede hender. Bruk håndtak og knotter som er gitt for drift.
- For å beskytte mot elektrisk støt, ikke senk ledningen, pluggene, styreenheten eller varmeelementet i vann eller annen væske.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn.
- Nøye tilsyn er nødvendig når et apparat brukes av eller i nærheten av barn. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet til enhver tid.
- Dette apparatet er ikke et leketøy.
- La aldri grillen stå uten tilsyn når den er **PÅ**.
- Koble fra stikkkontakten når den ikke er i bruk og før flytting eller rengjøring.
- La avkjøles før du setter på eller tar av deler. Ikke bruk et apparat med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at apparatet ikke fungerer eller har blitt skadet på noen måte.
- Bruk av tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av produsenten av apparatet, kan forårsake skader. Bruk kun tilbehør som anbefales av produsenten.
- Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater.
- Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er ikke beregnet på og skal aldri brukes som varmeapparat.
- For å unngå at grillen spruter eller faller i vann, må du ikke bruke grillen innenfor 3 meter fra et basseng, dam eller en annen vannmasse.
- Hold grill og elektrisk kontroll tørr og unna regn til enhver tid.

- Hold elektriske plugger fra bakken og tørre.
- Ikke bruk vann eller annen flytende spray til å rengjøre produktet uten først å koble fra den elektriske styreenheten og fjerne varmeelementet.
- **IKKE BRUK KULL.** Det vil oppstå en kullbrann, og grillen er ikke laget for kull. Brannen vil skape en utrygg tilstand og skade grillen.
- **ADVARSEL:** Trekull eller lignende brennbart brensel må ikke brukes sammen med dette apparatet;
- Drivstoff, for eksempel trekullbriketter, skal ikke brukes sammen med apparat eller annen væske.
- Dette apparatet vil være varmt under og etter bruk. Bruk isolerte ovnsvotter eller hansker og langhånds grillredskaper for å beskytte mot varme overflater eller sprut fra matlagingsvæsker.
- Ikke bruk eller oppbevar bensin, parafin eller andre brennbare væsker innenfor 7 meter fra denne grillen når den er i bruk. Hold apparatområdet klart og fritt for materialer som brenner.
- Ikke flytt apparatet når det er i bruk.
- Når du lager mat, må apparatet være på en jevn, stabil overflate i et område fritt for brennbart materiale.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller reseptfrie legemidler kan svekke forbrukerens evne til å montere eller bruke apparatet på en forsvarlig måte.
- For å unngå elektrisk støt må du koble fra strømledningen og fjerne den elektriske styreenheten før du fjerner varmeelementet og rengjør grillen. Nedsett aldri den elektriske styreenheten eller varmeelementet i noen væske.
- Ikke senk apparatet i vann for rengjøring
- Ikke bruk dette apparatet på samme krets som andre høyspentapparater.



## FORSIKTIG

- Det er ikke mulig å slukke fettbrann ved å lukke lokket. Dette apparatet er godt ventilert av sikkerhetsårsaker.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens du brenner av matrester. Hvis apparatet ikke er rengjort regelmessig, kan det oppstå en fettbrann som kan skade produktet.

### Bruk og sikkerhet av skjøteledning

- For beste grilllytelse anbefales ikke bruk av skjøteledning.

### For din egen sikkerhet – hvis du må bruke en skjøteledning:

- Bruk bare utendørs ledning som er merket for 13 ampere eller høyere.
- Bruk den korteste skjøteledningen som kreves. Ikke koble 2 eller flere skjøteledninger sammen.
- Hold tilkoblingene tørre og borte fra bakken.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bordplaten eller andre gjenstander der den kan trekkes av barn eller snubles over.

Dette produktet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Dette produktet må kastes på et autorisert sted for resirkulering av elektriske og elektroniske apparater. Ved å samle inn og resirkulere avfall bidrar du til å spare naturressurser, og sørger for at produktet kastes på en miljøvennlig og sunn måte.



# BRUK OG PLEIE

## Før første gangs bruk av grillen:

- Fjern all emballasje og salgsetiketter fra grillen. Ikke bruk skarpe verktøy for å fjerne klistremerker.
- Vask stekeristen med varmt såpevann, skyll og tørk grundig.

## Før hver bruk av grillen:

- Bruk grillen kun på en fast og jevn overflate for å hindre at den velter.
- Hold den elektriske styreenheten tørr og ikke bruk andre elektriske produkter på samme krets for å unngå at strømbrytere i husholdningen utløses.
- Kontroller fettbrettet for å sikre at det er tomt og er montert under dreneringshullet.
- For stikkfri matlaging, påfør et grundig belegg med vegetabilsk olje eller vegetabilsk oljebasert spray på tilberedningsgitteret.

## Slå på grillen:

- Koble strømledningen til en riktig jordet, jordfeilbeskyttet stikkontakt. Hvis skjøteledning må brukes, se «Bruk og sikkerhet for skjøteledning».
- Trykk på strømknappen for å slå på kontrolleren. Lyseringen vil bli blå og indikere at kontrolleren er klar til bruk.
- Trykk på kontrollknappen. Hvert klikk når du roterer kontrollknappen vil justere temperaturen 5 °F (2,78 °C) opp eller ned. Trykk på kontrollknappen for å STILLE INN ØNSKET temperatur.
- For å konvertere til °C, holdes kontrollknappen nede til skjermen endres til °C. Endring mellom °F og °C kan bare gjøres mens enheten er «PÅ» og ingen temperatur er innstilt.
- Lysingen vil pulsere rødt til INNSTILT temperatur er nådd, deretter vil den lyse rødt. Temperaturdisplayet vil veksle mellom INNSTILT og FAKTISK temperatur til INNSTILT temperatur er nådd.
- For å justere temperaturen, trykker du på kontrollknappen og dreier med urviseren for å heve temperaturen eller mot urviseren for å senke temperaturen. Trykk på kontrollknappen for å STILLE INN ØNSKET temperatur.

## ⚠ VIKTIG MERKNAD

Din SMARTE E Elektrisk Grill krever en full 13 ampere type G (16 ampere type E/F er foretrukket) elektrisk stikkontakt for å fungere riktig. Bruk på et lavere strømuttak/kretsbytter kan føre til at grillen og/eller kretsen utløses.

### For å forhindre strømbrudd:

- En utvendig stikkontakt med en standard 16-ampers bryter anbefales.
- Koble fra andre elektriske enheter, som terrassebelysning, som drives av den utvendige 16-ampers strømbryteren før du kobler til grillen.

### Hvis strømmen frakobles under bruk:

- Identifiser og koble fra andre elektriske enheter som mistet strømmen samtidig og tilbakestill bryteren.
- Prøv å bruke en annen stikkontakt, hvis tilgjengelig. Sjekk brukerhåndboken for anbefalt bruk av skjøteledninger.

Hvis strømbryteren din fortsetter å utløse under bruk, kontaktes en kvalifisert elektriker.



## FORSIKTIG

Ikke bruk skarpe eller spisse verktøy for å rengjøre grillen.

Ikke bruk slipende ovnsrengjøringsmidler, stålull eller metallbørster til å rengjøre porselensristene eller grillkroppen. De vil skade overflaten.

Bytt kun ut skadede deler med reservedeler sertifisert av Char-Bil. Ikke forsøk å reparere skadede deler.



## FARE

I tilfelle brann trekke ut støpselet fra grillen fra stikkontakten og la brannen brenne ut. Ikke bruk vann til å slukke brann i dette eller et annet elektrisk apparat.

For å unngå elektrisk støt må du koble fra strømledningen før du fjerner varmeelementet og rengjør grillen. Nedsett aldri den elektriske styreenheten eller varmeelementet i noen væske.

For å unngå brannskader må du sørge for at grillen er kjølig før du rengjør den elektriske styreenheten og varmeelementet.

## Grilling:

- For best resultat, tilberedes med lokket lukket for å holde varmen og gi fullstendig matlaging.
- Temperaturskjermen på kontrolleren indikerer steketemperaturen inne i grillen.
- Kontrollinnstilling for ulike matvarer er avhengig av utendørs forhold og personlige matlagingspreferanser.

## Slå AV grillen:

- For å slå av kontrolleren/grillen, trykk og hold inne strømknappen i 3 sekunder til skjermen slås av.
- Koble ledningen fra stikkontakten.

## Rengjøring av elektrisk styreenhet og varmeelementbrakett:

- Rengjør kontrollhuset ved å tørke av med en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre varmeelementet. Elementbraketten kan imidlertid rengjøres med en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann.
- Tørr elektrisk kontroll og varmeelement før bruk.

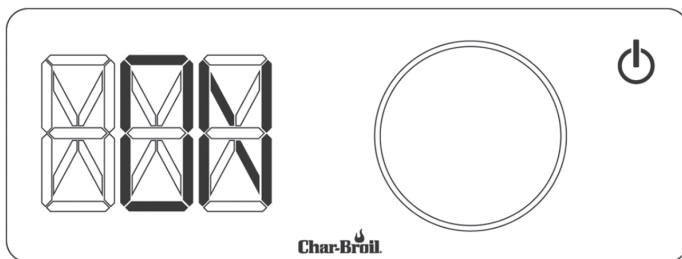
## Kontroll av fettbranner:

For å hjelpe til med å kontrollere fettbranner, brukes følgende forholdsregler:

- Hold grillen fri for fett; sjansen for brann øker sterkt ved fettoppbygging.
- Trim overflødig fett av kjøttet og bruk mindre feite kjøttstykker for å redusere sjansen for fettbranner.
- Hvis oppblussing skjer under matlaging, reduser kontrollinnstillingen og lukk lokket.
- Hvis oppblussingen fortsetter, slå av kontrolleren og koble fra strømledningen.
- Rengjør reflektorplatenheten under varmeelementet minst én gang i sesongen, oftere ved kraftig bruk.

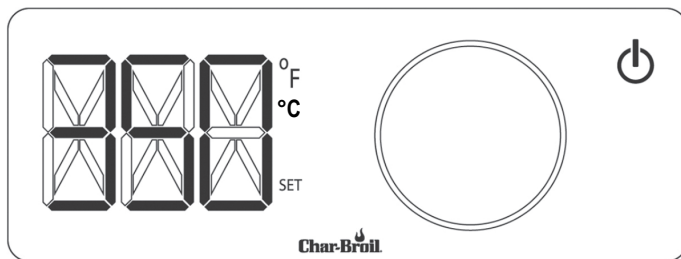
# BRUK OG PLEIE

## STRØM PÅ



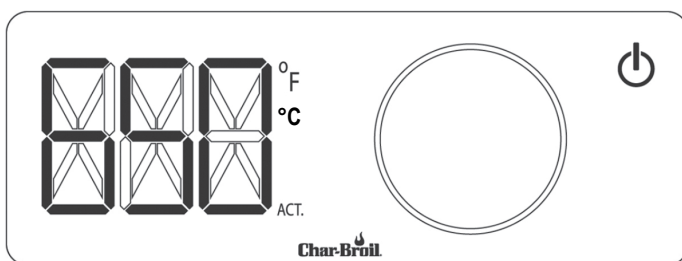
Trykk på strømknappen for å starte grillen.

## REDUSER TEMPERATUREN



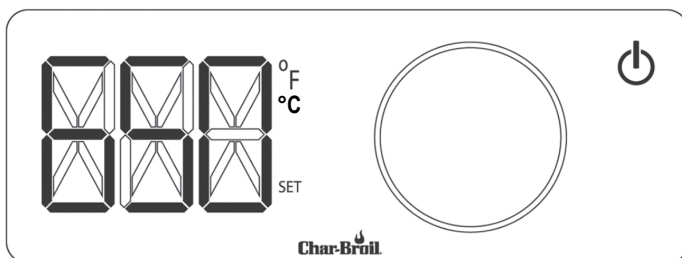
Trykk på kontrollknappen, roter mot klokken for å oppnå måltemperaturen og trykk på knappen for å stille inn. Vent til pulserende lys blir fast.

## ANGI TEMPERATUR



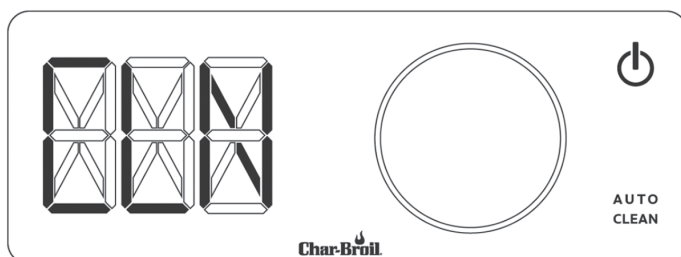
Trykk på kontrollknappen, roter med urviseren til måltemperaturen og trykk på knappen for å stille inn. Vent til pulserende lys blir fast.

## KLAR INDIKATOR



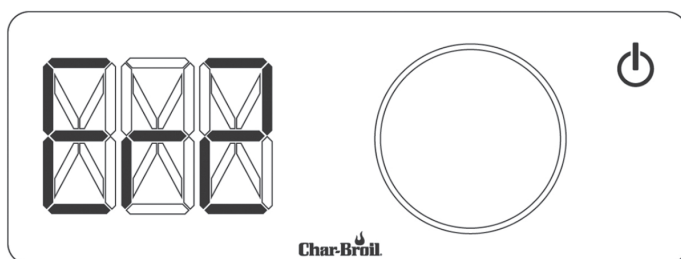
Lyset blir fast når måltemperaturen er nådd.

## RENGJØRINGSSYKLUS



Trykk på knappen FOR AUTOMATISK RENGJØRING for å starte syklusen. Lukk deretter lokket. Grillen vil automatisk slå seg av når syklusen er fullført. For å avbryte den AUTOMATISKE rengjøringssyklusen og fortsette grillingen, trykk på kontrollknappen, roter til ønsket temperatur og trykk på knappen for å bekrefte.

## FEILMELDING



Sjekk brukerhåndboken for feilkoder og forklaringer.

# BRUK OG PLEIE

## Rengjøring av grillen:

Overflødig oppbygging av brennt fett og matpartikler vil redusere grillens tilberedningsytelse. For å oppnå optimal ytelse:

- Rengjør reflektorplaten og rammen minst én gang i sesongen, oftere ved tung bruk.
- De beste resultatene oppnås ved å børste partikkeloppbygging nedover og gjennom dreneringshullet i bunnen av grillen.
- Bruk et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann, scrubb overflaten på reflektorplaten moderat med en børste av plast eller messing.
- Rengjør matlagingsristene regelmessig med varmt såpevann eller en bakepulver - og vannløsning. Bruk ikke-slipende skurepulver for gjenstridige flekker. Hvis en børste brukes til å rengjøre noen av grillens kokeflater, må du sørge for at det ikke er løse børster igjen på kokeflatene før grillingen. Det anbefales ikke å rengjøre kokeflatene mens grillen er varm. Ikke rengjør tilberedningsgitteret med en skraper, et skarpt verktøy eller en kittkniv.
- Det anbefales ikke å rengjøre tilberedningsgitteret i en oppvaskmaskin.

## Lagre grillen din:

- Rengjør tilberedningsgitteret.
- Oppbevar grillen i et værbeskyttet område eller under grilldeksel når den ikke er i bruk.
- Koble alltid fra grillen før lagring.

## Sikkerhetstips

- Fettbrettet må settes inn i apparatet og tømmes etter hver bruk.
- Hvis du har et problem med apparatet, se avsnittet «Feilsøking».
- Rengjør grillen ofte, gjerne etter hver cookout. Hvis en børste brukes til å rengjøre noen av grillens kokeflater, må du sørge for at det ikke er løse børster igjen på kokeflatene før grillingen. Det anbefales ikke å rengjøre kokeflatene mens grillen er varm.



## ADVARSEL

### For sikker bruk av apparatet og for å unngå alvorlig personskade:

- Bruk av alkohol, reseptbelagte eller reseptfrie legemidler kan svekke forbrukerens evne til å montere eller bruke apparatet på en forsvarlig måte.
- Når du lager mat, må apparatet være på en jevn, stabil overflate i et område fritt for brennbart materiale.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet til enhver tid.
- Ikke flytt apparatet når det er i bruk.
- Dette apparatet er ikke beregnet på og skal aldri brukes som varmeapparat.
- Dette apparatet vil være varmt under og etter bruk. Bruk isolerte ovnsvotter eller hansker og langhånds grillredskaper for å beskytte mot varme overflater eller sprut fra matlagingsvæsker.
- Hold apparatområdet klart og fritt for materialer som brenner.
- Hold apparatområdet klart og fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.
- Bruk apparatet kun i godt ventilert rom.



## FORSIKTIG

- Det er ikke mulig å slukke fettbrann ved å lukke lokket. Dette apparatet er godt ventilert av sikkerhetsgrunner.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens du brenner av matrester. Hvis apparatet ikke er rengjort regelmessig, kan det oppstå en fettbrann som kan skade produktet.

# BRUK OG PLEIE

## Matvaretrygghet

Matvaresikkerhet er en svært viktig del av å nyte den utendørs matlagingsopplevelsen. Følg disse fire grunnleggende trinnene for å beskytte maten mot skadelige bakterier:

**Rengjøring:** Vask hender, redskaper og overflater med varmt såpevann før og etter håndtering av rått kjøtt og fjærkre.

**Separer:** Separer rått kjøtt og fjørfe fra ferdigmat for å unngå kryssforurensning. Bruk et rent fat og redskaper når du fjerner tilberedt mat.

**Tilberede:** Tilbered kjøtt og fjørfe grundig for å drepe bakterier. Bruk et termometer for å sikre riktig indre matetemperatur.

**Oppbevare.** Oppbevar tilberedt mat og rester i kjøleskap umiddelbart.

## Slik forteller du om kjøttet er gjennomstekt

- Kjøtt og fjærkre som stekes i apparatet, blir ofte veldig fort brune på utsiden. Bruk bare tint kjøtt og et kjøtttermometer for å være sikker på at maten har nådd en sikker indre temperatur, og skjær i mat for å sjekke for visuelle tegn på doneness.
- Vi anbefaler at maten er minst 40 ° F før du lager mat i apparatet.
- Hele fjørfeet bør nå 165 °F. Saften bør være klar, og kjøttet bør ikke være rosa.
- Okse-, kalve- og lammebiff, stek og svinekoteletter kan stekes til 145 °F med 3 minutters hvile.
- Tilbered ALDRI kjøtt eller fjærkre delvis, og bli ferdig med å lage mat senere. Tilbered maten helt for å ødelegge skadelige bakterier.
- Bruk et kjøtttermometer for å sikre riktig indre matetemperatur.

## Anbefalte interne steketemperaturer

### Kvernet kjøtt

Storfe kjøtt, svine kjøtt, kalve kjøtt, lam . . . . . 71 °C 160 °F

Kalkun, kylling . . . . . 71 °C 160 °F

### Ferskt storfe kjøtt, kalve kjøtt, lam

Middels sjelden . . . . . 63 °C 160 °F  
(la stå 3 minutter før du skjærer)

Middels . . . . . 71 °C 160 °F

Godt utført . . . . . 77 °C 160 °F

### Fjærkre

Kylling & Kalkun, hele . . . . . 74 °C 160 °F

Fjærdeler . . . . . 74 °C 160 °F

Andegås & . . . . . 74 °C 160 °F

### Fersk svine kjøtt

Middels sjelden . . . . . 63 °C 160 °F  
(la stå 3 minutter før du skjærer)

Middels . . . . . 71 °C 160 °F

Godt utført . . . . . 77 °C 160 °F

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

## BEZPEČNOSTNÉ SYMBOLY

NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE a UPOZORNENIA sa používajú v tejto príručke používateľa na zdôraznenie dôležitých informácií. Prečítajte si a dodržiavajte tieto pokyny, aby ste zaistili bezpečnosť a zabránili poškodeniu majetku.

Pokyny sú uvedené nižšie.



### UPOZORNENIE

**UPOZORNENIE:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu alebo nebezpečný postup, ktorý, ak sa mu nevyhnete, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.



### VÝSTRAHA

**VÝSTRAHA:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.



### NEBEZPEČENSTVO

**NEBEZPEČENSTVO:** Označuje bezprostredne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.

### LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE

1. Len na vonkajšie použitie.
2. Nepoužívajte v interiéri alebo na komerčné grilovanie.
3. Spotrebič používajte len v dobre vetranom priestore.



### VÝSTRAHA

1. Neskladujte ani nepoužívajte benzín ani iné horľavé kvapaliny alebo výpary v blízkosti tohto alebo akéhokoľvek iného grilu.

### INŠTALATÉR/MONTÉR:

Túto príručku nechajte u spotrebiteľa.

### SPOTREBITEĽ:

Túto príručku uschovajte pre budúce použitie.

Montáž, inštalácia a údržba grilu je zodpovednosťou montéra/vlastníka.

### Otázky:

Ak máte otázky počas montáže alebo používania tohto grilovania, obráťte sa na miestneho predajcu.



## VÝSTRAHA

- Tento návod na použitie obsahuje dôležité informácie potrebné na bezpečné používanie spotrebiča.
- Pred montážou a grilovaním si prečítajte a dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny, montážne pokyny a pokyny na používanie a starostlivosť. Nedodržanie všetkých pokynov výrobcu môže mať za následok vážne zranenie osôb a/alebo poškodenie majetku.
- Tento spotrebič spĺňa technické normy a bezpečnostné požiadavky na elektrické spotrebiče.

## MOŽNÝ ÚRAZ ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Tento spotrebič je dimenzovaný na: 220 - 240 V, 10,4 A, 50 - 60 HZ, výkon: 2 400 W
- Pripojte len zásuvku, ktorá má uzemnenie a je chránená ističom s menovitým poruchovým prevádzkovým prúdom (RCD) s maximálnym menovitým výkonom 30 mA.
- Pravidelne kontrolujte napájací kábel, či nie je poškodený alebo opotrebovaný. Nepoužívajte, ak je kábel poškodený.
- Napájací kábel musí byť nahradený špeciálnym káblom alebo zostavou k dispozícii od výrobcu alebo jeho servisného zástupcu.
- Poškodené diely vymeňte len za náhradné diely dodávané spoločnosťou Char-Broil. Nepokúšajte sa opravovať poškodené časti.
- V prípade požiaru otočte ovládač do polohy vypnuté (**OFF**), odpojte gril zo zásuvky a nechajte oheň vyhoriť. Nepoužívajte vodu na uhasenie požiaru v tomto alebo inom elektrickom spotrebiči.
- Aby ste sa vyhli možnosti popálenia, pred odstránením a/alebo čistením elektrického regulátora a vykurovacieho telesa sa uistite, že gril je chladný. Neupravujte tento produkt.
- Spotrebič používajte len tak, ako je uvedené v tejto príručke.
- Nepoužívajte v rušnej oblasti, kde je možné



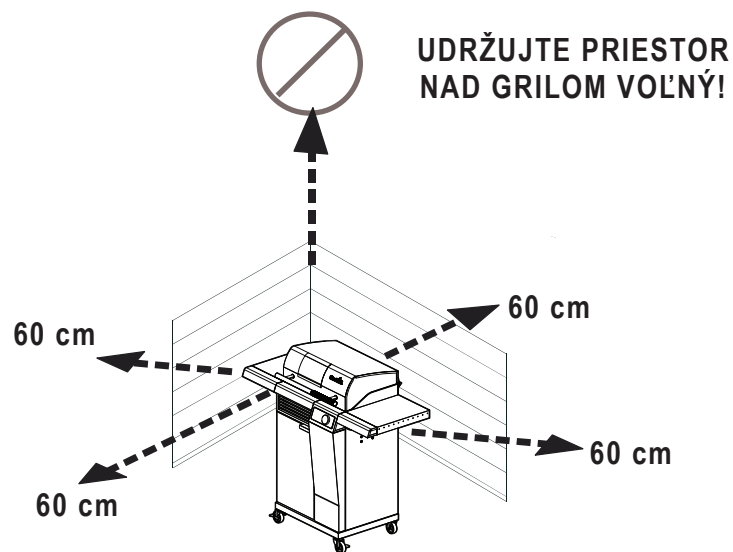
## VÝSTRAHA

- zakopnutie o kábel.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami či nedostatkom skúseností a vedomostí, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento gril nie je na to určený a nikdy by sa nemal používať ako ohrievač.
- **Obyvatelia bytu:** Ak sa chcete dozvedieť požiadavky a požiarne predpisy platné na používanie plynového grilu vo vašom bytovom komplexe, obráťte sa na jeho správu. Ak je to povolené, používajte ho vonku na prízemí so vzdialenosťou 60 cm od stien alebo zábradlí. Nepoužívajte na balkónoch alebo pod balkónmi.

## TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE

## Bezpečnostné tipy

- Zásobník na tuk sa musí vložiť do spotrebiča a po každom použití vyprázdniť.
- Ak máte problém so spotrebičom, pozrite si časť „Riešenie problémov“.
- Gril často čistite, najlepšie po každom použití. Ak sa na čistenie niektorého z grilovacích plôch používa štetinová kefa, pred grilovaním sa uistite, že na varných plochách nezostali žiadne uvoľnené štetiny. Neodporúča sa čistiť varné plochy, kým je gril horúci.





## DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

Pri používaní elektrických spotrebičov by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

### PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov holými rukami. Na obsluhu použite priložené rukoväte a úchytky.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčky, regulátor alebo vykurovacie teleso do vody alebo inej kvapaliny.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Pri používaní akéhokoľvek spotrebiča deťmi alebo v ich blízkosti je potrebný prísny dohľad. Deti a domáce zvieratá vždy držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Gril nikdy nenechávajte bez dozoru, keď je **zapnutý**.
- Ak sa zariadenie nepoužíva a pred premiestňovaním alebo čistením, ho odpojte zo zásuvky.
- Pred nasadením alebo odobratím dielov nechajte gril vychladnúť. Nepoužívajte žiadny spotrebič s poškodenou šnúrou alebo zástrčkou či po jeho poruche alebo ak bol akýmkoľvek spôsobom poškodený.
- Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť zranenia. Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Nenechajte kábel visieť nad okrajom stola alebo pultu, ani sa nedotýkajte horúcich povrchov.
- Nepoužívajte spotrebič na iné ako určené použitie. Tento spotrebič nie je na to určený a nikdy by sa nemal používať ako ohrievač.
- Ak chcete zabrániť postriekaniu grilu alebo jeho pádu do vody, používajte ho v minimálnej vzdialenosti 3 metrov od bazéna, jazierka alebo iného vodného útvaru.
- Gril a elektrický ovládač udržiavajte vždy v suchu a mimo dažďa.

- Udržujte elektrické zástrčky mimo zeme a v suchu.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte vodu ani iný kvapalnú sprej bez toho, aby ste najprv odpojili elektrický ovládač a vybrali vykurovacie teleso.
- **NEPOUŽÍVAJTE DREVENÉ UHLIE.** Spôsobí to požiar, pretože gril nie je určený na drevené uhlie. Požiar vytvorí nebezpečný stav a poškodí gril.
- **VAROVANIE:** S týmto zariadením sa nesmie používať drevené uhlie ani podobne horľavé palivá.
- Palivo, ako sú brikety z dreveného uhlia, sa nesmie používať, rovnako tak ani žiadna kvapalina.
- Tento spotrebič bude počas používania a po ňom horúci. Na ochranu pred horúcimi povrchmi alebo postriekaním tekutinami z grilovania používajte chňapky, dlhé rukavice a pomôcky s dlhou rukoväťou.
- Počas používania nepoužívajte ani neskladujte benzín, petrolej ani iné horľavé kvapaliny vo vzdialenosti do 7 metrov od tohto grilu. Udržujte priestor okolo spotrebiča voľný a bez horľavých materiálov.
- Spotrebič počas používania nepremiestňujte.
- Pri varení musí byť spotrebič na rovnom, stabilnom povrchu v oblasti bez horľavého materiálu.
- Užívanie alkoholu, liekov na lekársky predpis alebo voľnopredajných liekov môže zhoršiť schopnosť spotrebiteľa správne zostaviť alebo bezpečne prevádzkovať spotrebič.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, odpojte elektrický kábel a pred odstránením vykurovacieho telesa a vyčistením grilu odpojte elektrický ovládač. Nikdy neponárajte elektrický regulátor alebo vykurovacie teleso do žiadnej kvapaliny.
- Spotrebič nečistite ponáraním do vody
- Nepoužívajte tento spotrebič na tom istom okruhu ako iné spotrebiče s vysokým výkonom.



## UPOZORNENIE

- Uhasenie vznietenej masnoty zatvorením veka nie je možné. Tento spotrebič je dobre vetraný z bezpečnostných dôvodov.
- Pri spaľovaní zvyškov potravín nenechávajte spotrebič bez dozoru. Ak spotrebič nebol pravidelne čistený, môže dôjsť k požiaru mastných častíc, čo ho môže poškodiť.

### Používanie a bezpečnosť predlžovacieho kábla

- Pre najlepší grilovací výkon sa neodporúča používať predlžovací kábel.

### Pre vašu bezpečnosť - Ak musíte použiť predlžovací kábel:

- Používajte len vonkajšie káble dimenzované na 13 ampérov alebo viac.
- Použite najkratšiu požadovanú dĺžku predlžovacieho kábla. Nepripájajte k sebe 2 alebo viac predlžovacích káblov.
- Pripojenia udržiavajte v suchu a mimo zeme.
- Nenechajte kábel visieť nad okrajom dosky stola alebo iných predmetov, kde ho môžu deti potiahnuť alebo on môže niekto zakopnúť.

Tento výrobok sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Tento výrobok sa musí zlikvidovať na autorizovanom mieste, ktoré je určené na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov. Zhromažďovaním a recykláciou odpadu pomáhate šetriť prírodné zdroje a zabezpečujete, aby bol výrobok likvidovaný spôsobom, ktorý je šetrný k životnému prostrediu.



# POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ

## Pred prvým použitím grilu:

- Odstráňte všetky balenia a predajné štítky z grilu. Na odstránenie nálepiek nepoužívajte ostré nástroje.
- Varný rošt umyte teplou mydlovou vodou, opláchnite a dôkladne osušte.

## Pred každým použitím grilu:

- Grilujte len na pevnom a rovnom povrchu, aby ste zabránili prevráteniu.
- Aby ste zabránili vypnutiu ističov v domácnosti, udržiavajte elektrický ovládač v suchu a nepoužívajte iné elektrické výrobky na tom istom obvode.
- Skontrolujte, či je mazací zásobník prázdny a namontovaný pod vypúšťacím otvorom.
- Pre vyhnutie sa nalepeniu potravín naneste na rošt dôkladný náter rastlinného oleja alebo spreja na báze rastlinného oleja.

## Zapnite grilovanie:

- Zapojte napájací kábel do riadne uzemnenej, chránenej zásuvky GFI. Ak sa musí použiť predlžovací kábel, pozrite si časť „Používanie a bezpečnosť predlžovacieho kábla“.
- Stlačením tlačidla napájania zapnete ovládač. Svetelný krúžok sa zmení na modrý, čo znamená, že ovládač je pripravený na použitie.
- Stlačte ovládací gombík. Každé kliknutie pri otáčaní ovládacieho gombíka nastaví teplotu na 5 °F (2,78 °C) nahor alebo nadol. Stlačením ovládacieho gombíka NASTAVTE POŽADOVANÚ teplotu.
- Ak chcete previesť na °C, podržte ovládací gombík, kým sa displej nezmení na °C. Zmenu medzi °F a °C je možné vykonať len vtedy, keď je jednotka zapnutá a nie je nastavená žiadna teplota.
- Svetelný krúžok bude pulzovať červenou farbou, až kým sa nedosiahne NASTAVENÁ teplota, potom bude svietiť stálou červenou farbou. Zobrazenie teploty sa bude striedať medzi NASTAVENOU a SKUTOČNOU teplotou, až kým sa nedosiahne NASTAVENÁ teplota.
- Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte ovládací gombík, otočením v smere hodinových ručičiek zvýšte teplotu alebo proti smeru hodinových ručičiek ju znížte. Stlačte ovládací gombík, aby ste NASTAVILI POŽADOVANÚ teplotu.

## ⓘ DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Váš elektrický gril SMART-E vyžaduje plnú 13-ampérovú elektrickú zásuvku typu G (uprednostňuje sa typ 16 ampérov E/F), aby fungovala správne. Jeho spustenie na nižšom vývode prúdu/ističi môže spôsobiť vypnutie grilu a/alebo obvodu.

### Ak chcete zabrániť strate výkonu:

- Odporúča sa externá zásuvka so štandardným 16-ampérovým ističom.
- Pred pripojením grilu odpojte všetky ostatné elektrické zariadenia, ako sú svetlá na terase, napájané externou zásuvkou so 16 ampérmi.

### Ak počas používania dôjde k strate napájania:

- Identifikujte a odpojte všetky ostatné elektrické zariadenia, ktoré v rovnakom čase stratili napájanie, a vynulujte istič.
- Skúste použiť inú elektrickú zásuvku, ak je k dispozícii. Odporúčané použitie predlžovacích káblov nájdete v návode na obsluhu.

Ak sa istič počas používania naďalej vypína, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.



## UPOZORNENIE

Na čistenie grilu nepoužívajte ostré alebo špicaté nástroje.

Na čistenie porcelánových roštov alebo tela grilu nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky na rúry, oceľovú vlnu ani kovové kefy. Poškodia povrchovú úpravu.

Poškodené diely vymeňte iba za náhradné diely certifikované spoločnosťou Char-Broil. Nepokúšajte sa opravovať poškodené časti.



## NEBEZPEČENSTVO

V prípade požiaru odpojte gril zo zásuvky a nechajte oheň vyhoriť. Nepoužívajte vodu na uhasenie požiaru v tomto alebo inom elektrickom spotrebiči.

Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, odpojte elektrický kábel pred odstránením vykurovacieho telesa a vyčistením grilu. Nikdy neponárajte elektrický regulátor alebo vykurovacie teleso do žiadnej kvapaliny.

Aby ste sa vyhli možnosti popálenia, pred čistením elektrického regulátora a vykurovacieho telesa sa uistite, že gril vychladol.

## Grilovanie:

- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov pripravujte jedlo so zatvoreným vekom, aby bolo v teple a zabezpečilo sa úplné uvarenie.
- Displej teploty na ovládači indikuje teplotu varenia vo vnútri grilu.
- Nastavenie ovládača pre rôzne potraviny závisí od vonkajších podmienok a osobných preferencií.

## Vypnutie grilovania:

- Ak chcete vypnúť ovládač/gril, stlačte a podržte tlačidlo napájania počas 3 sekúnd, kým sa displej nevypne.
- Odpojte kábel od zásuvky.

## Čistenie elektrického regulátora a konzoly vykurovacieho telesa:

- Očistíte puzdro ovládača utretím vlhkou handričkou s použitím jemného čistiaceho prostriedku alebo horúcej mydlovej vody.
- Nie je potrebné čistiť vykurovacie teleso. Držiak prvku sa však môže čistiť vlhkou handričkou s použitím jemného čistiaceho prostriedku alebo horúcej mydlovej vody.
- Pred použitím vysušte elektrický regulátor a vykurovacie teleso.

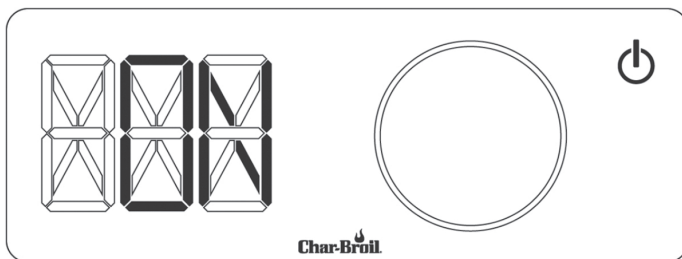
## Prevencia vznietenia mastných častíc:

V rámci prevencie vznietenia mastných častíc sa riadte nasledujúcimi opatreniami:

- Udržujte gril bez mastnoty; nahromadenie mastnoty značne zvyšuje pravdepodobnosť vzniku požiaru.
- Odstráňte prebytočný tuk z mäsa a použite menej mastných častí mäsa, aby sa znížila pravdepodobnosť vznietenia mastných častí.
- Ak počas varenia dôjde k vzplanutiu, znížte nastavenie regulátora a ztvorte veko.
- Ak vzplanutie pokračuje, vypnite ovládač a odpojte napájací kábel.
- Najmenej raz za sezónu vyčistite zostavu dosky reflektora pod vykurovacím telesom, častejšie pri náročnom používaní.

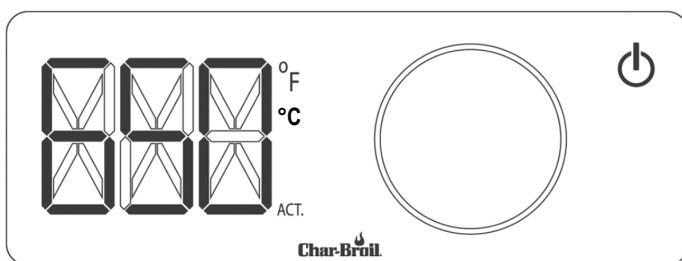
# POUŽÍVÁNIE A STAROSTLIVOSŤ

## NAPÁJANIE ZAPNUTÉ



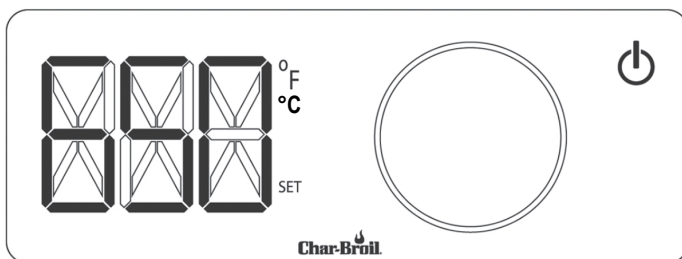
Stlačením tlačidla napájania spustíte grilovanie.

## NASTAVENIE TEPLoty



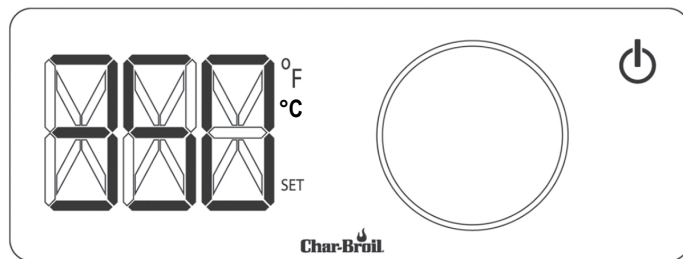
Stlačte ovládací gombík, otočte ho v smere hodinových ručičiek na cieľovú teplotu a stlačte gombík na nastavenie. Počkajte, kým svetlo prestane blikať.

## INDIKÁTOR PRIPRAVENOSTI



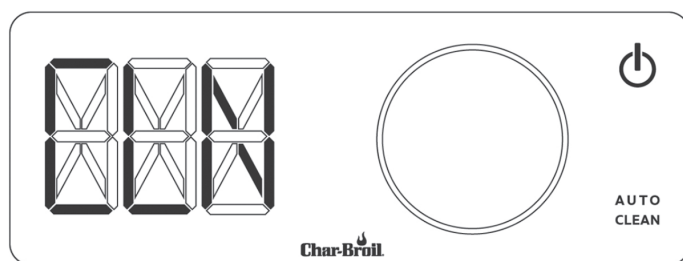
Po dosiahnutí cieľovej teploty svetlo prestane blikať.

## ZNÍŽENIE TEPLoty



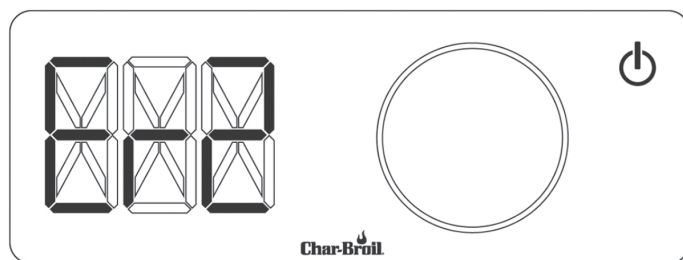
Stlačte ovládací gombík, otočte proti smeru hodinových ručičiek na cieľovú teplotu a stlačte gombík na nastavenie. Počkajte, kým svetlo prestane blikať.

## CYKLUS ČISTENIA



Stlačením tlačidla AUTOMATICKÉHO ČISTENIA spustíte cyklus. Potom zatvorte veko. Grilovanie sa po dokončení cyklu automaticky vypne. Ak chcete zrušiť cyklus AUTOMATICKÉHO ČISTENIA a pokračovať v grilovaní, stlačte ovládací gombík, otočte ho na požadovanú teplotu a stlačte gombík na potvrdenie.

## CHYBOVÉ HLÁSENIE



Chybové kódy a vysvetlenia nájdete v príručke pre majiteľa.

# POUŽÍVÁNIE A STAROSTLIVOSŤ

## Čistenie grilu:

Nadbytok nahromadeného spáleného tuku a častíc jedla zníži výkon grilovania pri varení. Ak chcete dosiahnuť optimálny výkon:

- Najmenej raz za sezónu vyčistíte zostavu a rám reflektorovej dosky, častejšie pri náročnom používaní.
- Najlepšie výsledky sa dosahujú čistením nahromadených častíc smerom nadol a cez odtokový otvor v spodnej časti grilu.
- Pomocou jemného čistiaceho prostriedku alebo horúcej mydlovej vody mierne vydrhnite povrch zostavy reflektorovej dosky plastovou alebo mosadznou štetinovou kefou.
- Pravidelne čistíte rošty na varenie teplou mydlovou vodou alebo roztokom jedlej sódy a vody. Použijete neabrazívny čistiaci prášok na odolné škvrny. Ak sa na čistenie niektorej z grilovacích plôch používa štetinová kefa, pred grilovaním sa uistite, že na varných plochách nezostali žiadne uvoľnené štetiny. Neodporúča sa čistiť varné plochy, kým je gril horúci. Rošt nečistite škrabkou, ostrým nástrojom ani nožom na tmel.
- Neodporúča sa čistiť rošty na varenie v umývačke riadu.

## Uskladnenie grilu:

- Vyčistite rošt na varenie.
- Grilujte v priestore chránenom pred poveternosťnými vplyvmi alebo pod grilovacou pokrývkou, ak sa nepoužíva.
- Pred uskladnením vždy odpojte gril.

## Bezpečnostné tipy

- Zásobník na tuk sa **musí** vložiť do spotrebiča a po každom použití vyprázdniť.
- Ak máte problém so spotrebičom, pozrite si časť „Riešenie problémov“.
- Gril často čistite, najlepšie po každom použití. Ak sa na čistenie niektorej z grilovacích plôch používa štetinová kefa, pred grilovaním sa uistite, že na varných plochách nezostali žiadne uvoľnené štetiny. Neodporúča sa čistiť varné plochy, kým je gril horúci.



## VÝSTRAHA

### Na bezpečné používanie vášho spotrebiča a na zabránenie vážnemu zraneniu:

- Užívanie alkoholu, liekov na lekárske predpis alebo voľnopredajných liekov môže zhoršiť schopnosť spotrebiteľa správne zostaviť alebo bezpečne prevádzkovať spotrebič.
- Pri varení musí byť spotrebič na rovnom, stabilnom povrchu v oblasti bez horľavého materiálu.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru. Deti a domáce zvieratá vždy držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- Spotrebič počas používania nepremiestňujte.
- Tento spotrebič nie je na to určený a nikdy by sa nemal používať ako ohrievač.
- Tento spotrebič bude počas používania a po ňom horúci. Na ochranu pred horúcimi povrchmi alebo postriekaním tekutinami z grilovania používajte chňapky, dlhé rukavice a pomôcky s dlhou rukoväťou.
- Udržujte priestor okolo spotrebiča voľný a bez horľavých materiálov.
- Udržujte priestor okolo spotrebiča čistý a bez horľavých materiálov, benzínu a iných horľavých výparov a kvapalín.
- Spotrebič používajte len v dobre vetranom priestore.



## UPOZORNENIE

- Uhasenie vznetenej mastnoty zatvorením veka nie je možné. Tento spotrebič je dobre vetraný z bezpečnostných dôvodov.
- Pri spaľovaní zvyškov potravín nenechávajte spotrebič bez dozoru. Ak spotrebič nebol pravidelne čistený, môže dôjsť k požiaru mastných častíc, čo ho môže poškodiť.

# POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ

## Bezpečnosť potravín

Bezpečnosť potravín je veľmi dôležitou súčasťou zážitku z prípravy jedla vonku. Aby boli potraviny chránené pred škodlivými baktériami, postupujte podľa týchto štyroch základných krokov:

**Očistenie:** Pred manipuláciou so surovým mäsom a hydinou a po nej umyte ruky, príbory a povrchy horúcou mydlovou vodou.

**Oddelenie:** Oddel'te surové mäso a hydinu od potravín určených na priamu spotrebu, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii. Pri vyberaní varených potravín používajte čistý tanier a príbory.

**Príprava:** Mäso a hydinu dôkladne uvaríme, aby sa zničili baktérie. Na zaistenie správnej vnútornej teploty jedla použite teplomer.

**Skladovanie v chlade:** Pripravené potraviny a zvyšky ihneď odložte do chladničky.

## Ako zistiť, či je mäso dôkladne uvarené

- Mäso a hydina varené v spotrebiči často zvonku veľmi rýchlo zhnednú. Používajte len rozmrazené mäso a mäsový teplomer, aby ste sa uistili, že potraviny dosiahli bezpečnú vnútornú teplotu, a narežte ich, aby ste skontrolovali, či nie sú viditeľné známky pokazenia.
- Pred varením vo vašom spotrebiči odporúčame, aby jedlo malo teplotu aspoň 40 °F.
- Celá hydina by mala dosiahnuť 165° F. Šťavy by mali byť číre a dužina by nemala byť ružová.
- Hovädzie, teľacie a jahňacie steaky, pečené mäso a bravčové kotlety možno variť na 145 °F s 3 minútami pauzy.
- Mäso alebo hydinu NIKDY NEVARTE prerušovane. Suroviny uvar'te v úplnosti, aby ste zničili škodlivé baktérie.
- Na zabezpečenie správnej vnútornej teploty jedla použite mäsový teplomer.

## Odporúčané vnútorné teploty prípravy jedla

### Mleté mäso

Hovädzie mäso, bravčové mäso, teľacie mäso, jahňacie mäso . . .	.71 °C 160 °F
Moriak, kuracie mäso . . . . .	.71 °C 160 °F

### Čerstvé hovädzie mäso, teľacie mäso, jahňacie mäso

Stredne opečené . . . . .	.63 °C 160 °F (nechajte odstáť 3 minúty pred krájaním)
Stredne . . . . .	.71 °C 160 °F
Poriadne . . . . .	.77 °C 160 °F

### Hydina

Kuracie a morčacie, celé . . . . .	.74 °C 160 °F
Hydinové časti . . . . .	.74 °C 160 °F
Kačka a hus . . . . .	.74 °C 160 °F

### Čerstvé bravčové mäso

Stredne opečené . . . . .	.63 °C 160 °F (nechajte odstáť 3 minúty pred krájaním)
Stredne . . . . .	.71 °C 160 °F
Poriadne . . . . .	.77 °C 160 °F

# MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

## ÖRYGGISTÁKN

HÆTTU-, VIÐVÖRUNAR- og VARÚÐARyfirlýsingar eru notaðar í þessari eigandahandbók til að leggja áherslu á nauðsynlegar og mikilvægar upplýsingar. Lestu og fylgdu þessum yfirlýsingum til að tryggja öryggi og koma í veg fyrir eignatjón.

Yfirlýsingarnar eru birtar hér að neðan.



### VARÚÐ

**VARÚÐ:** Gefur til kynna hugsanlega hættulegar aðstæður eða óöruggt athæfi sem, ef ekki er komist hjá, getur valdið minniháttar eða miðlungs meiðslum.



### VIÐVÖRUN

**VIÐVÖRUN:** Gefur til kynna hugsanlega hættulegar aðstæður sem, ef ekki er komist hjá, geta leitt til dauða eða alvarlegra meiðsla.



### HÆTTA

**HÆTTA:** Gefur til kynna yfirvofandi hættulegar aðstæður sem, ef ekki er komist hjá, leiða til dauða eða alvarlegra meiðsla.

### AÐEINS TIL NOTKUNAR UTANDYRA

1. Aðeins til notkunar utandyra.
2. Notið ekki innandyra eða til matreiðslu í viðskiptalegum tilgangi.
3. Notið tækið aðeins í vel loftræstu rými.



### VIÐVÖRUN

1. Ekki geyma eða nota bensín eða annan eldfiman vökva eða gufur í grennd við þetta eða önnur grill.

### UPPSETNINGARFORRIT/SAMSETNINGARFORRIT:

Skildu þessa handbók eftir hjá neytandanum.

### NEYTANDI:

Hafðu þessa handbók til hliðsjónar í framtíðinni.

Það er á ábyrgð þess sem setur saman/eiganda að setja saman, setja upp og viðhalda grillinu.

### Spurningar:

Ef einhverjar spurningar vakna á meðan á samsetningu eða notkun grillsins stendur skaltu hafa samband við söluaðila á staðnum.



## VIÐVÖRUN

- Þessi leiðbeiningarhandbók inniheldur mikilvægar upplýsingar sem eru nauðsynlegar fyrir örugga notkun tækisins.
- Lesið og fylgið öllum öryggisyfirlýsingum, leiðbeiningum um samsetningu og leiðbeiningum um notkun og umhirðu áður en reynt er að setja saman og elda. Ef ekki er farið eftir öllum leiðbeiningum framleiðanda getur það leitt til alvarlegs líkamstjóns og/eða eignatjóns.
- Þetta tæki er í samræmi við tæknilega staðla og öryggiskröfur fyrir raftæki.

### RAFLOST MÖGULEGT

- Þetta tæki er mælt fyrir: 220-240 Volt, 10,4 Amper, 50-60HZ, rafmagnsúttak: 2400 W
- Tengjið aðeins við innstungu sem er jarðtengd og er varin með rafrásarrofa með metnum bilanastraumi (RCD) með hámarks mælingu 30.
- Skoðið reglulega rafmagnssnúruna til að sjá merki um skemmdir eða slit. Notið ekki ef snúran er skemmd
- Aukasnúru verður að skipta út fyrir sérstaka snúru eða samsetningu sem er í boði fyrir framleiðanda eða þjónustuaðila hans.
- Skiptu aðeins um skemmda hluti með Char-Broil varahlutum sem fylgja með. Ekki reyna að gera við skemmda hluti.
- Ef um eld er að ræða skal snúa stýringunni í **OFF** stöðu, taka grillið úr sambandi og leyfa eldinum að fjara út. Ekki nota vatn til að slökkva eld í þessu eða öðru raftæki.
- Til að koma í veg fyrir bruna skal ganga úr skugga um að grillið kólni áður en rafmagnsstýring og hitaelement er fjarlæggt og/eða hreinsað. Ekki breyta þessari vöru.
- Notaðu tækið aðeins eins og tilgreint er í þessari handbók.
- Notið ekki á umferðarsvæði þar sem



## VIÐVÖRUN

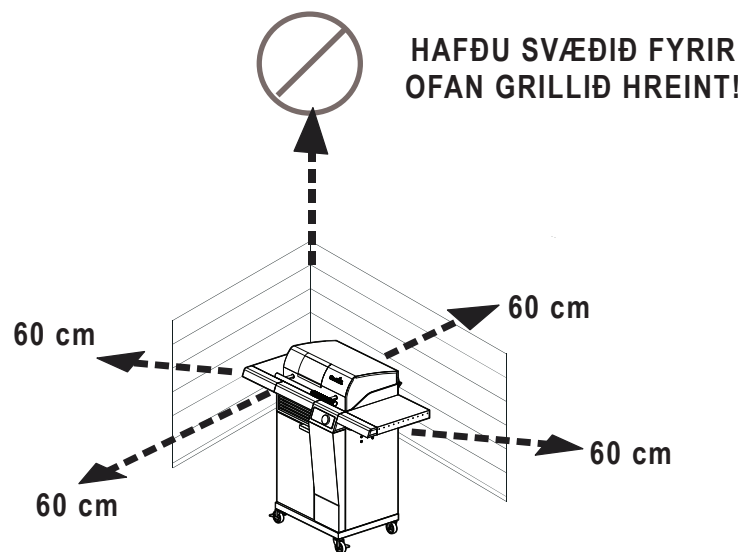
hægt er að fara yfir snúruna.

- Þetta tæki má nota af börnum frá 8 ára og eldri og einstaklingum með skerta líkamlega skyn- eða andlega getu eða skort á reynslu og þekkingu ef þeir hafa fengið eftirlit eða leiðbeiningar varðandi notkun tækisins á öruggan hátt og skilja hættuna sem því fylgir.
- Börn eiga ekki að leika sér með tækið. Hreinsun og viðhald notenda skal ekki framkvæmt af börnum án eftirlits.
- Þetta grill er ekki ætlað til notkunar og ætti aldrei að nota sem hitara.
- **Íbúðarhúsnæði:** Leitaðu upplýsinga hjá stjórnendum til að fá upplýsingar um kröfur og reglur fyrir notkun gasgrills í íbúðinni þinni. Ef það er leyft skal nota það úti á jarðhæð með 60 cm fjarlægð frá veggjum eða handriðum. Notist ekki á eða undir svölum.

### VISTA ÞESSAR LEIÐBEININGAR

### Öryggisáþendingar

- Fitubakkann verður að setja inn í tækið og tæma eftir hverja notkun.
- Ef þú átt við tækjavandamál að stríða, sjá kaflann „Villuleit“.
- Hreinsið grillið oft, helst eftir hverja eldun.. Ef bursti er notaður til að þrifa einhvern af eldunarflötum grillsins skal gæta þess að engir lausir vírar séu á eldunarflötunum áður en grillað er. Ekki er mælt með því að þrifa eldunarflöt á meðan grillið er heitt.



## MIKILVÆGAR ÖRYGGISRÁÐSTAFANIR

Við notkun raftækja skal ávallt fylgja grundvallaröryggisreglum, þar á meðal eftirfarandi:

### LESA ALLAR LEIÐBEININGAR

- Ekki snerta heita fleti með óvörðum höndum. Notið handföng og hnappa sem fylgja með til notkunar.
- Til varnar raflosti, ekki dýfa snúrunni, innstungum, stýringunni eða hitaelementinu í vatn eða annan vökva.
- Ekki skilja tækið eftir eftirlitslaust.
- Náið eftirlit er nauðsynlegt þegar tæki eru notuð af eða nálægt börnum. Haltu börnum og gæludýrum alltaf frá tækinu.
- Þetta tæki er ekki leikfang.
- Skiljið grillið aldrei eftir eftirlitslaust þegar **kveikt er á því**.
- Taktu úr sambandi þegar það er ekki í notkun og áður en það er fært eða þrifið.
- Láttu kólna áður en þú setur á það eða tekur hluti af. Ekki nota tæki með skemmda snúru eða tappa eða eftir að tækið bilar eða hefur orðið fyrir skemmdum á nokkurn hátt.
- Notkun fylgihluta sem framleiðandi tækisins mælir ekki með getur valdið meiðslum. Notið aðeins fylgihluti sem framleiðandi mælir með.
- Ekki láta snúruna hanga yfir borðbrún eða afgreiðsluborð eða snerta heita fleti.
- Ekki skal nota tækið til annars en fyrirhugað er. Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar og ætti aldrei að nota sem hitara.
- Til að koma í veg fyrir að skvettist á grillið eða það falli í vatn skaltu ekki nota grillið innan við 3 metra frá laug, tjörn eða stöðuvatni.
- Haltu grillinu og rafmagnsstýringunni þurru og frá rigingu allan tímann.

- Haldið rafmagnsinnstungum frá jörðu og haldið þeim þurrum.
- Ekki nota vatn eða annan vökvaúða til að hreinsa vöruna án þess að taka rafmagnsstýringuna fyrst úr sambandi og fjarlægja hitaelementið.
- **EKKI NOTA KOL.** Kolabruni mun eiga sér stað og grillið er ekki hannað fyrir kol. Eldurinn mun skapa ótryggt ástand og skemma grillið.
- **VIÐVÖRUN:** Ekki má nota kol eða álíka brennanlegt eldsneyti með þessu tæki;
- Eldsneyti, svo sem kolakubba, má ekki nota með tækinu eða öðrum vökva.
- Þetta tæki verður heitt meðan á notkun stendur og eftir að henni lýkur. Notaðu einangruð ofnlok eða hanska og grilláhöld með löngum örmum til varnar heitum flötum eða skvettum frá eldunarvökvum.
- Ekki skal nota eða geyma bensín, steinolíu eða aðra eldfima vökva innan 7 metra frá grillinu þegar það er í notkun. Haltu svæðinu hreinu og lausu við efni sem brenna.
- Ekki hreyfa tækið þegar það er í notkun.
- Þegar eldað er verður heimilistækið að vera á sléttu, stöðugu yfirborði á svæði sem er laust við eldfim efni.
- Notkun áfengis, lyfseðilsskyldra lyfja eða lyfja án lyfseðils getur dregið úr getu neytandans til að setja tækið rétt saman eða nota það á öruggan hátt.
- Til að koma í veg fyrir raflost skal aftengja rafmagnssnúruna og fjarlægja rafmagnsstýringuna áður en hitaelementið er fjarlægt og grillið hreinsað. Aldrei má dýfa rafmagnsstýringu eða hitaelementi í vökva.
- Ekki dýfa tækinu í vatn til hreinsunar
- Ekki nota þetta tæki á sömu rás og önnur háspennuknúin tæki.



### VARÚÐ.

- Ekki er hægt að slökkva fitubruna með því að loka lokinu. Þetta tæki er vel loftræst af öryggisástæðum.
- Ekki skilja tækið eftir eftirlitslaust á meðan matarleifar eru brenndar af. Ef tækið hefur ekki verið hreinsað reglulega getur komið upp fitubruni sem getur skemmt vöruna.

### Notkun og öryggi framlengingarsnúru

- Til að ná sem bestum grillárangri er ekki mælt með notkun framlengingarsnúru.

### Til öryggis - Ef þú verður að nota framlengingarsnúru:

- Notið aðeins útandyrasnúru sem er metin fyrir 13 amper eða meira.
- Notaðu stystu framlengingarsnúru sem þörf er á. Ekki tengja saman 2 eða fleiri framlengingarsnúror.
- Halda tengingum þurrum og frá jörðu.
- Látið snúruna ekki hanga yfir borðplötu eða annars staðar þar sem börn geta togað í hana eða dottið um hana.

Ekki má farga þessu tæki með heimilissorpi. Þessari vöru verður að farga á viðurkenndum stað til endurvinnslu á raf- og rafeindatækjum. Með því að safna og endurvinna úrgang hjálpar þú til við að spara náttúruauðlindir og tryggir að vörunni sé fargað á umhverfisvænan og heilbrigðan hátt.





# NOTKUN OG UMHIRÐA

## Fyrir fyrstu notkun grillins:

- Fjarlægjið allar umbúðir og merkingar af grillinu. Ekki nota beitt tól til að fjarlægja límímiðana.
- Þvoðu eldunargrind með volgu sápuvatni, skolaðu og þurrkaðu vandlega.

## Fyrir hverja notkun á grilli:

- Notið grillið aðeins á föstu og jöfnu yfirborði til að koma í veg fyrir að það velti.
- Til að koma í veg fyrir að lekastraumsrofar heimilistækisins losni, haltu rafmagnstengi þurru og notaðu ekki aðrar rafmagnsvörur á sömu rás.
- Athugaðu fitubakkann til að ganga úr skugga um að hann sé tómur og sé festur undir afrennslisholuna.
- Til þess að matur festist ekki við eldun skal bera góða húð af grænmetisolíu eða grænmetisolíu í úðabrusa á eldunargrindina.

## Kveikja á grilli:

- Stingdu rafmagnssnúrunni í rétt jarðtengt, GFI-varið úttak. Ef nota á framlengingarsnúru, sjá „Notkun og öryggi framlengingarsnúru“.
- Ýtið á aftakkann til að kveikja á stjórnþæki. Ljósahringur verður blár sem gefur til kynna að stjórnþæki sé tilbúið til notkunar.
- Ýttu á stjórnhnappinn. Hver smellur þegar stjórnhnappnum er snúið mun stilla hitastigið 5°F (2,78°C) upp eða niður. Ýttu á stjórnhnappinn til að STILLA hitastigið sem ÓSKAÐ ER EFTIR.
- Til að breyta í °C, haltu stjórnhnappnum inni þar til skjáinn breytist í °C. Breyting á milli °F og °C er aðeins hægt að gera á meðan einingin er á “ON” og ekkert hitastig er stillt.
- Ljósahringur blikkar rauðu þar til stilltu hitastigi er náð, þá mun ljósið verða alveg rautt. Hitastigsskjár mun skipta á milli STILLTS og RAUNVERULEGS hitastigs þar til STILLTU hitastigi er náð.
- Til að stilla hitastig, ýttu á stjórnhnappinn, snúðu réttisælis til að hækka hitastigið eða rangsælis til að lækka hitastigið. Ýttu á stjórnhnappinn til að STILLA hitastigið sem ÓSKAÐ ER EFTIR.

## ⚠ MIKILVÆG TILKYNNING

SMART-E Electric grillið þitt krefst fullrar 13-amp tegundar G (16 amp gerð E/F er æskileg) rafmagnsúttaks til að virka á réttan hátt. Ef það er keyrt á lægra straumúttaki/hringrásarrofa getur það valdið því að grillið og/eða hringrásin stöðvist.

### Til að koma í veg fyrir rafmagnsleysi:

- Mælt er með utanhúss innstungu með hefðbundinni 16-ampa rafrás.
- Taktu öll önnur rafmagnstæki úr sambandi, eins og útiljós, sem eru knúin með úttaki 16 amper rafrásar áður en þú tengir grillið þitt.

### Ef rafmagn fer af við notkun:

- Finndu og taktu úr sambandi öll önnur rafmagnstæki sem hafa detta út á sama tíma og endurstilltu rofann.
- Prófaðu að nota annað rafmagnsúttak, ef það er í boði. Skoðaðu eigandahandbókina til að fá ráðleggingar um notkun framlengingarsnúru.

Ráðfærðu þig við viðurkenndan rafvirkja ef útsláttarrofinn þinn heldur áfram að slá út meðan á notkun stendur.



## VARÚÐ

Notið ekki beitt eða oddhvöss áhöld til að þrifa grillið.

Notið ekki slípiefni, ofnhreinsiefni, bursta úr stáli eða málm til að hreinsa holræsirif eða grill. Þeir munu skemma húðina.

Skiptu aðeins út skemmdum hlutum með Char-Broil vottuðum varahlutum. Ekki reyna að gera við skemmda hluti.



## HÆTTA

Ef eldur kemur upp skal taka grillið úr sambandi og leyfa eldinum að fjara út. Ekki nota vatn til að slökkva eld í þessu eða öðru raftæki.

Til að koma í veg fyrir raflost skal aftengja rafmagnssnúruna áður en hitaelementið er fjarlægt og grillið hreinsað. Aldrei má dýfa rafmagnsstýringu eða hitaelementi í vökva.

Til að koma í veg fyrir möguleikann á bruna, vertu viss um að grillið sé kælt áður en þú þrífur rafmagnsstýringuna og hitaelementið.

## Grillveisla:

- Til að ná sem bestum árangri skaltu elda með lokið lokað til að varðveita hita og veita fullkomna eldun.
- Hitastigsskjár á stjórnborðinu gefur til kynna eldunarhita inni í grillinu.
- Stillingar stýringar fyrir ýmis matvæli eru háðar aðstæðum utandyra og persónulegri eldamennsku.

## Slökkva á grillinu:

- Til að slökkva á stýringunni/grillinu, ýttu á og haltu inni aftakkanum í 3 sekúndur þar til skjáinn slekkur á sér.
- Taktu rafmagnssnúruna úr sambandi.

## Þrif á rafmagnsstýringu og festingu fyrir hitaelement:

- Hreinsaðu stýrihlustur með rökum klút með mildu hreinsiefni eða heitu sápuvatni.
- Það er ekki nauðsynlegt að þrifa hitaelementið. Hins vegar má hreinsa festinguna með rökum klút með mildu hreinsiefni eða heitu sápuvatni.
- Þurrkið rafmagnsstýringu og hitaelement fyrir notkun.

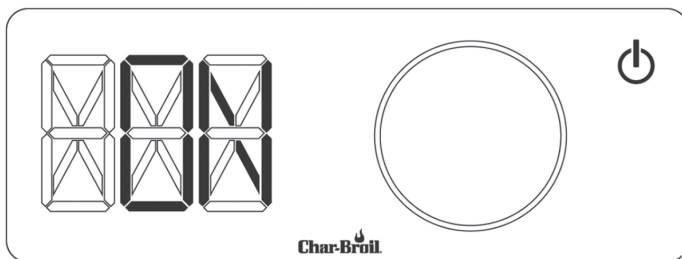
## Hafa stjórn á eldsvoða vegna fitu:

Til að aðstoða við að hafa hemil á fitubruna skal gera eftirfarandi varúðarráðstafanir:

- Hreinsið alla fitu af grillinu; líkur á eldsvoða aukast verulega við fitusöfnun.
- Snyrtið umfram fitu af kjöti og notið sneiðar af kjöti með minni fitu til að draga úr líkum á fitubruna.
- Ef uppgufun á sér stað við eldun skal minnka stillinguna á stýringunni og loka lokinu.
- Ef blossinn blossar upp skaltu slökkva á stýringunni og taka rafmagnssnúruna úr sambandi.
- Hreinsaðu endurskinsplötuna undir hitaelementinu að minnsta kosti einu sinni á árstíð, oftar með mikilli notkun.

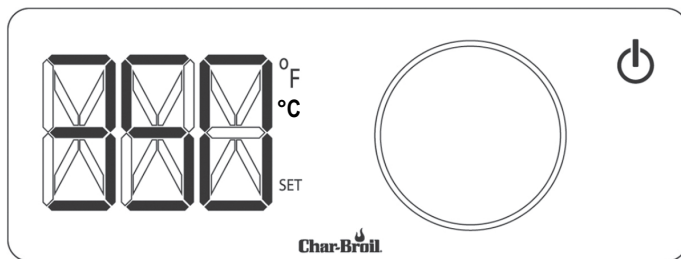
# NOTKUN OG UMHIRÐA

## AFL Á



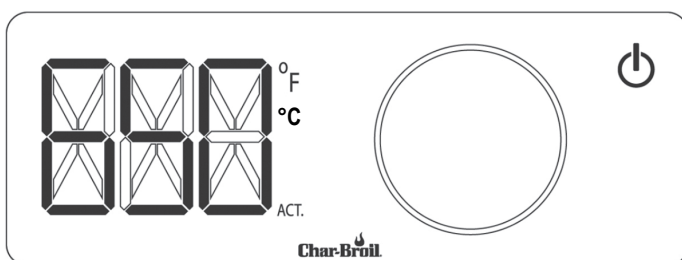
Ýtið á afltakkann til að kveikja á grillinu.

## LÆKKUN HITASTIGS



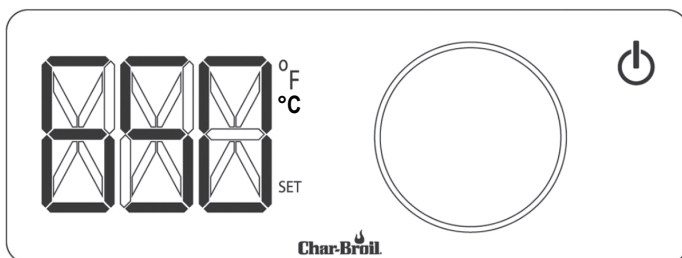
Þrýstu á stjórnbúnaðinn, snúðu rangsælis að markhita og þrýstu á hnappinn til að stilla. Bíða eftir að blikkandi ljós verði stöðugt.

## STILLA HITASTIG



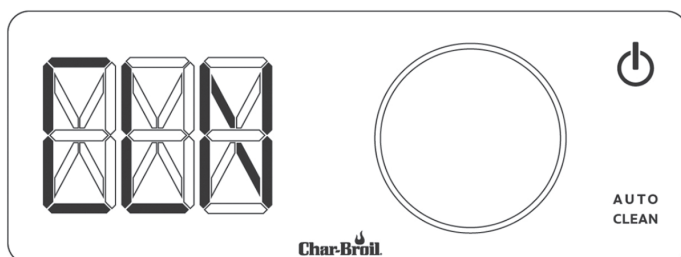
Þrýstu á stjórnhnappinn, snúðu réttisælis að markhita og þrýstu á hnappinn til að stilla. Bíða eftir að blikkandi ljósið verði stöðugt.

## TILBÚINN VÍSIR



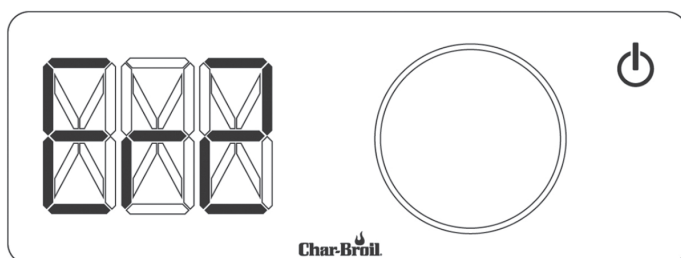
Ljósið verður stöðugt þegar markhita er náð.

## HREINSIHRINGRÁS



Ýttu á SJÁLFBIRKA HREINSUNARHNAPPINN til að hefja hringrásina. Lokið síðan lokinu. Grillið slekkur sjálfkrafa á sér þegar hringrásinni er lokið. Til að hætta við SJÁLFBIRKA HREINSUNAR hringrás og halda áfram að grilla, ýttu á stjórnhnappinn, snúðu að æskilegu hitastigi og ýttu á hnappinn til að staðfesta.

## VILLUBOÐ



Atugaðu eigendahandbókina til að fá villukóða og útskýringar.

# NOTKUN OG UMHIRÐA

## Þrif á grillinu:

Umframbirgðir af brenndri fitu og matarleifum munu draga úr frammstöðu grillsins. Til að ná sem bestum árangri:

- Hreinsaðu samsetningu og grind endurskinsplötunnar að minnsta kosti einu sinni á árstíð, oftar með mikilli notkun.
- Bestur árangur fæst með því að burstu agnasöfnun niður og í gegnum afrennslisholu á botni grillsins.
- Notaðu mild hreinsiefni eða heitt sápuvatn til að skrubba yfirborð endurskinsplötunnar í meðallagi með plast- eða vírbursta.
- Hreinsið eldunargrindurnar reglulega með volgu sápuvatni eða matarsóða- og vatnslausn. Notið óslípað ræstiduft fyrir áþreifanlega bletti. Ef vírbursti er notaður til að þrifa einhvern af eldunarflötum grillsins skal gæta þess að engir lausir vírar séu á eldunarflötunum áður en grillað er notað. Ekki er mælt með því að þrifa eldunarflöt á meðan grillið er heitt. Hreinsið ekki grindina með sköfu, beittu tóli eða kittisspaða.
- Ekki er mælt með því að þrifa eldunargrindurnar í uppþvottavél.

## Að geyma grillið þitt:

- Hreinsið eldunargrindina.
- Geymið grillið á öruggum stað gegn veðri eða undir grillhlíf þegar það er ekki í notkun.
- Taktu grillið alltaf úr sambandi fyrir geymslu.

## Öryggisábendingar

- Fitubakkann **verður að** setja inn í tækið og tæma eftir hverja notkun.
- Ef þú átt við tækjavandamál að stríða, sjá kaflann „Villuleit“.
- Hreinsið grillið oft, helst eftir hverja eldun. Ef vírbursti er notaður til að þrifa einhvern af eldunarflötum grillsins skal gæta þess að engir lausir vírar séu á eldunarflötunum áður en grillað er notað. Ekki er mælt með því að þrifa eldunarflöt á meðan grillið er heitt.



## VIÐVÖRUN

### Til öruggrar notkunar tækisins og til að forðast alvarleg meiðsli:

- Notkun áfengis, lyfseðilsskyldra lyfja eða lyfja án lyfseðils getur dregið úr getu neytandans til að setja tækið rétt saman eða nota það á öruggan hátt.
- Þegar eldað er á tækinu verður það að vera á jöfnu, stöðugu yfirborði og á svæði sem er laust við eldfim efni.
- Ekki skilja tækið eftir eftirlitslaust. Haltu börnum og gæludýrum alltaf frá tækinu.
- Ekki hreyfa tækið þegar það er í notkun.
- Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar og ætti aldrei að nota sem hitara.
- Þetta tæki verður heitt meðan á notkun stendur og eftir að henni lýkur. Notaðu einangruð ofnlok eða hanska og grilláhöld með löngum örmum til varnar heitum flötum eða skvettum frá eldunarvökum.
- Haltu svæðinu sem tækið er notað á hreinu og ekki í nálægð við efni sem brenna.
- Haltu svæðinu sem eldað er á hreinu og lausu við eldfim efni, bensín og aðra eldfima gufu og vökva.
- Notið tækið aðeins í vel loftræstu rými.



## VARÚÐ

- Ekki er hægt að slökkva fitubruna með því að loka lokinu. Þetta tæki er vel loftræst af öryggisástæðum.
- Ekki skilja tækið eftir eftirlitslaust á meðan matarleifar eru brenndar af. Ef tækið hefur ekki verið hreinsað reglulega getur komið upp fitubruni sem getur skemmt vöruna.

# NOTKUN OG UMHIRÐA

## Matvælaöryggi

Matvælaöryggi er mjög mikilvægur þáttur í því að njóta eldunar utandyra. Fylgdu eftirfarandi fjórum grunnskrefum til að halda matvælum öruggum gegn skaðlegum bakteríum:

**Hreinsa:** Þvoiid hendur, áhöld og yfirborð með heitu sápuvatni fyrir og eftir meðhöndlun á hráu kjöti og alifuglum.

**Aðskilja:** Aðskiljið hrátt kjöt og fuglakjöt frá tilbúnum matvælum til að forðast krossmengun. Notaðu hreint fat og áhöld þegar þú fjarlægir eldaðan mat.

**Elda:** Eldið kjöt og fuglakjöt vandlega til að drepa bakteríur. Notaðu hitamæli til að tryggja réttan innri hita matvæla.

**Kæla:** Kælið tilbúin matvæli og afganga strax.

## Hvernig á að segja til um að kjöt sé nægilega eldað?

- Kjöt og fuglakjöt sem eldað er í tækinu brúnast oft mjög hratt að utan. Notið aðeins þiðnað kjöt og kjöthitamæli til að ganga úr skugga um að matvæli hafi náð öruggum innri hita og skerði í matvæli til að athuga hvort einkenni um fulla eldun sjáist.
- Við mælum með því að maturinn sé að minnsta kosti 40°F áður en hann er eldaður í tækinu þínu.
- Heill kjúklingur á að ná 165° F . Safi ætti að renna tær og hold ætti ekki að vera bleikt.
- Hægt er að elda nauta-, kálfa- og lambasteikur, steikur og svínakótelettur í allt að 145° F með 3 mínútna hvíld.
- ALDREI skal elda kjöt eða alifugla að hluta til og ljúka eldun seinna. Elda mat alveg til að eyða skaðlegum bakteríum.
- Notið kjöthitamæli til að tryggja réttan innri hita matvæla.

## Ráðlagt hitastig í matreiðslu

### Kjöthakk

Nautakjöt, svínakjöt, kálfakjöt, lamb . . . . . 71°C 160°F.

Kalkúnn, kjúklingur . . . . . 71°C 160°F

### Ferskt nautakjöt, kálfakjöt, lambakjöt

Meðalsteikt . . . . . 63°C 160°F  
(látið standa í 3 mínútur áður en skorið er)

Miðlungs . . . . . 71°C 160°F

Vel steikt . . . . . 77°C 160°F

### Alifuglakjöt

Kjúklingur og Kalkúnn, heill . . . . . 74°C 160°F

Hlutar alifuglakjöts . . . . . 74°C 160°F

Anda- og Gæsakjöt . . . . . 74°C 160°F

### Ferskt svínakjöt

Meðalsteikt . . . . . 63°C 160°F  
(látið standa í 3 mínútur áður en skorið er)

Miðlungs . . . . . 71°C 160°F

Vel steikt . . . . . 77°C 160°F

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

## BEZPEČNOSTNÍ SYMBOLY

Pro zdůraznění kritických a důležitých informací jsou v této uživatelské příručce používány pojmy NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ. Přečtěte si tato prohlášení a dodržujte je, abyste zajistili bezpečnost a předešli škodám na majetku.

Pojmy jsou definovány níže.



### UPOZORNĚNÍ

**UPOZORNĚNÍ:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci nebo nebezpečnou praxi, která, pokud se jí nevyhnete, může mít za následek drobné nebo středně závažné zranění.



### VAROVÁNÍ

**VAROVÁNÍ:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.



### NEBEZPEČÍ

**NEBEZPEČÍ:** Označuje bezprostředně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, bude mít za následek smrt nebo vážné zranění.

### POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ

1. Pouze pro venkovní použití.
2. Nepoužívejte uvnitř nebo pro komerční vaření.
3. Spotřebič používejte pouze v dobře odvětraném prostoru.



### VAROVÁNÍ

1. V blízkosti tohoto nebo jakéhokoli jiného grilu neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny nebo páry.

### INSTALÁTOR/SESTAVOVATEL:

Nechte tento návod spotřebiteli.

### SPOTŘEBITEL:

Uschovejte tento návod pro budoucí použití.

Za sestavení, instalaci a údržbu grilu je odpovědný sestavovatel/majitel.

### Otázky:

Máte-li dotazy během sestavování nebo používání tohoto grilu, kontaktujte svého místního prodejce.

# PRO VAŠI BEZPEČNOST – PŘED POUŽITÍM VAŠEHO GRILU



## VAROVÁNÍ

- Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace nezbytné pro bezpečné používání přístroje.
- Přečtěte si a dodržujte všechna bezpečnostní prohlášení, návod k sestavení a pokyny k používání a péči předtím, než začnete vařit. Nedodržení veškerých pokynů výrobce může vést k vážnému osobnímu zranění a/nebo poškození majetku.
- Tento spotřebič vyhovuje technickým normám a bezpečnostním požadavkům na elektrické spotřebiče.

### MOŽNÝ ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Tento spotřebič je určen pro: 220-240 V, 10,4 A, 50-60 Hz, Výkon: 2400 W
- Připojte pouze k zásuvce, která má uzemnění a je chráněna jističem obvodu se jmenovitým poruchovým proudem (RCD) s maximálním 30 mA.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není poškozený nebo opotřebený. Kabel nepoužívejte, je-li poškozený.
- Kabel musí být nahrazen speciálním kabelem nebo sestavou dostupnou od výrobce nebo jeho servisního zástupce.
- Poškozenou část (části) vyměňujte pouze za náhradní díly dodávané společností Char-Broil. Nepokoušejte se opravit poškozené díly.
- V případě požáru otočte ovladač do polohy VYPNUTO, odpojte gril ze zásuvky a nechte oheň dohořet.
- K hašení požáru v tomto nebo jiném elektrickém spotřebiči nepoužívejte vodu.
- Aby se zabránilo možnosti popálení ujistěte se, že gril vychladl před tím, než odstraníte a/nebo budete čistit elektrický ovladač a topné těleso. Tento produkt neupravujte.
- Používejte spotřebič pouze tak, jak je uvedeno v tomto manuálu.
- Nepoužívejte v oblastech, kde se prochází a hrozí riziko zakopnutí přes kabel.



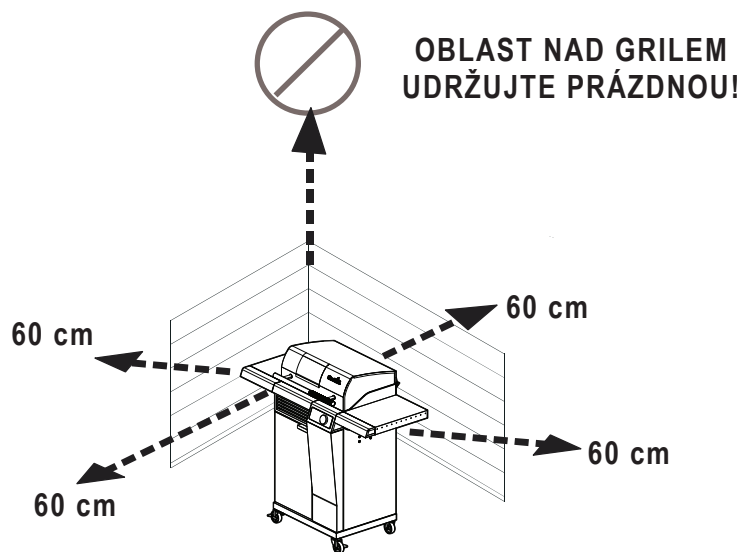
## VAROVÁNÍ

- Tento spotřebič může být používán dětmi ve věku od 8 let a staršími a osobami se sníženými fyzickými a smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumějí rizikům s tím spojeným.
- Děti si nesmějí hrát se spotřebičem. Čištění a údržba by neměly být prováděny dětmi bez dozoru.
- Tento gril není zamýšlen jako ohřívač a neměl by tak být používán.
- **Obyvatelé bytů:** U správy domu zjistěte požadavky a požární předpisy týkající se používání plynového grilu ve vašem bytovém komplexu. Pokud je to povoleno, používejte venku v přízemí ve vzdálenosti minimálně 60 cm od zdi a zábradlí. Nepoužívejte na balkonech nebo pod nimi.

### UCHOVEJTE TYTO POKYNY

## Bezpečnostní tipy

- Při používání spotřebiče je nutné vložit zásobník na tuk a vyprázdnit jej po každém použití.
- Pokud máte se spotřebičem problém, nahlédněte do části „Odstraňování problémů“.
- Gril čistěte často, pokud možno po každém vaření. Je-li k čištění částí grilu používán kartáček se štětinami, ujistěte se při grilování, že na varných plochách nezůstaly volné štětiny. Nedoporučuje se čistit varné plochy, je-li gril stále horký.



# PRO VAŠI BEZPEČNOST – PŘED POUŽITÍM VAŠEHO GRILU

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

### PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY

- Nedotýkejte se horkých povrchů nechráněnými rukama. K ovládní použijte dodané rukojeti a knoflíky.
- Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem neponožte kabel, zástrčky, ovládač nebo topné těleso do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Když je spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný pečlivý dohled. Děti a domácí zvířata vždy udržujte mimo dosah spotřebiče.
- Tento spotřebič není hračka.
- Nikdy nenechávejte gril bez dozoru, když je **ZAPNUTÝ**.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když jej nepoužíváte a před jeho přemístěním nebo čištěním.
- Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout. Neprovozujte spotřebič s poškozenou šňůrou nebo zástrčkou nebo poté, co spotřebič nefungoval nebo byl jakýmkoliv způsobem poškozen.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění. Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu ani se dotýkat horkých povrchů.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití. Tento spotřebič není zamýšlen jako ohřívač a nikdy by tak neměl být používán.
- Abyste zabránili postříkání grilu vodou nebo pádu grilu do vody, nepoužívejte gril v okruhu 3 metrů od bazénu, jezírka nebo jiné vodní plochy.
- Uchovávejte gril a elektrický ovladač vždy v suchu a mimo dešť.
- Udržujte elektrické zástrčky suché a nikoli na zemi.

- K čištění produktu nepoužívejte vodu nebo jiné tekuté spreje, aniž byste nejprve odpojili elektrický ovladač a vyjmuli topné těleso.
- **NEPOUŽÍVEJTE DŘEVĚNÉ UHLÍ.** Dojde ke vzplanutí dřevěného uhlí a gril není určen pro dřevěné uhlí. Oheň vytvoří nebezpečnou situaci a poškodí gril.
- **VAROVÁNÍ:** V tomto spotřebiči se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná hořlavá paliva.
- Palivo, jako jsou brikety z dřevěného uhlí, ani jiná kapalina, nesmí být používány s tímto spotřebičem.
- Tento spotřebič bude během použití a po něm horký. Používejte izolované chňapky nebo rukavice a grilovací náčiní s dlouhou rukojetí na ochranu před horkými povrchy nebo postříkáním tekutinami z vaření.
- Během používání nepoužívejte ani neskladujte benzín, petrolej nebo jiné hořlavé kapaliny do vzdálenosti 7 metrů od tohoto grilu. Udržujte prostor okolo spotřebiče volný a bez hořlavých materiálů.
- Nepřemísťujte spotřebič, když je používán.
- Při vaření musí být spotřebič na rovném a stabilním povrchu v oblasti bez hořlavých materiálů.
- Užívání alkoholu, léků na předpis nebo volně prodejných léků může zhoršit schopnost spotřebitele spotřebič správně sestavit nebo bezpečně obsluhovat.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, před vyjmutím topného tělesa a čištěním grilu odpojte elektrický kabel a vyjměte elektrický ovladač. Nikdy neponožte elektrický ovladač nebo topné těleso do kapaliny.
- Při čištění neponožte spotřebič do vody.
- Nepoužívejte tento spotřebič ve stejném obvodu jako jiné spotřebiče s vysokým výkonem.



## UPOZORNĚNÍ

- Uhašení vzplanutí tuku uzavřením víka není možné. Tento spotřebič je z bezpečnostních důvodů dobře odvětráný.
- Při spalování zbytků potravin nenechávejte spotřebič bez dozoru. Pokud není spotřebič pravidelně čištěn, může dojít ke vznícení tuku, které může výrobek poškodit.

### Použití prodlužovacího kabelu a bezpečnost

- Pro co nejlepší výkon grilu se nedoporučuje používat prodlužovací kabel.

### Pro vaši bezpečnost – pokud musíte použít prodlužovací kabel:

- Používejte pouze kabel venkovního typu dimenzovaný na 13 ampér nebo více.
- Použijte nejkratší požadovaný prodlužovací kabel. Nespojíte 2 nebo více prodlužovacích kabelů dohromady.
- Udržujte spoje suché a nikoli na zemi.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj desky stolu nebo jiné předměty, kde by za něj mohly zatáhnout nebo o něj zakopnout děti.

Tento výrobek nesmí být likvidován společně s domovním odpadem. Tento výrobek musí být zlikvidován na autorizovaném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Sběrem a recyklací odpadu pomáháte šetřit přírodní zdroje a zajišťujete, aby byl výrobek zlikvidován ekologicky a zdravotně nezávadným způsobem.



# POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

## Před prvním použitím grilu:

- Odstraňte z grilu všechny obaly a prodejní štítky. K odstranění nálepek nepoužívejte ostré nástroje.
- Grilovací rošt omyjte teplou mýdlovou vodou, opláchněte a důkladně osušte.

## Před každým použitím grilu:

- Gril používejte pouze na pevném a rovném povrchu, aby se nepřevrátil.
- Abyste zabránili vypnutí domácích jističů, udržujte elektrický ovladač v suchu a nepoužívejte jiné elektrické produkty ve stejném obvodu.
- Zkontrolujte zásobník na tuk, abyste se ujistili, že je prázdný a je namontován pod vypouštěcím otvorem.
- Pro vaření bez přichytávání naneste na grilovací rošt důkladnou vrstvu rostlinného oleje nebo spreje na bázi rostlinného oleje.

## Zapnutí grilu:

- Zapojte napájecí kabel do řádně uzemněné zásuvky chráněné GFI. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, přečtěte si část „Použití prodlužovacího kabelu a bezpečnost“.
- Stisknutím tlačítka napájení zapněte ovladač. Světelný kroužek zmoudrá, což indikuje, že ovladač je připraven k použití.
- Stiskněte ovládací knoflík. Každé kliknutí při otáčení ovládacího knoflíku upraví teplotu o 5°F (2,78°C) nahoru nebo dolů. Stiskněte ovládací knoflík pro NASTAVENÍ POŽADOVANÉ teploty.
- Chcete-li převést na °C, podržte ovládací knoflík, dokud se displej nezmění na °C. Přepínání mezi °F a °C lze provést pouze tehdy, když je jednotka zapnutá a není nastavena žádná teplota.
- Světelný kroužek bude červeně pulsovat, dokud nebude dosaženo NASTAVENÉ teploty, poté bude svítit nepřerušovaně červeně. Zobrazení teploty se bude střídát mezi NASTAVENOU a SKUTEČNOU teplotou, dokud nebude dosaženo nastavené teploty.
- Chcete-li upravit teplotu, stiskněte ovládací knoflík, otočte ve směru hodinových ručiček pro zvýšení teploty nebo proti směru hodinových ručiček pro snížení teploty. Stiskněte ovládací knoflík pro NASTAVENÍ POŽADOVANÉ teploty.

## ⓘ DŮLEŽITÉ OZNÁMENÍ

Aby váš elektrický gril SMART-E správně fungoval, vyžaduje plnou 13ampérovou elektrickou zásuvku typu G (preferován je 16ampérový typ E/F). Provoz na zásuvce/jističi s nižším proudem může způsobit vypnutí grilu a/ nebo obvodu.

### Abyste zabránili ztrátě napájení:

- Je doporučena externí zásuvka se standardním 16ampérovým jističem.
- Před zapojením grilu odpojte všechna ostatní elektrická zařízení, jako jsou terasová světla, napájená 16ampérovým jističem vnější zásuvky.

### Pokud během používání dojde k výpadku napájení:

- Identifikujte a odpojte všechna další elektrická zařízení, která ztratila napájení ve stejnou dobu a resetujte jistič.
- Zkuste použít jinou elektrickou zásuvku, pokud je k dispozici. Nahlédněte do svoji uživatelské příručky ohledně doporučeného použití prodlužovacích kabelů.

Pokud váš jistič i nadále vypíná během používání, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.



## UPOZORNĚNÍ

K čištění grilu nepoužívejte ostré nebo špičaté nástroje.

K čištění porcelánových roštů nebo těla grilu nepoužívejte abrazivní čističe na trouby, ocelovou vlnu nebo kovové kartáče. Poškodí povrchovou úpravu.

Poškozené díly vyměňujte pouze za certifikované náhradní díly Char-Broil. Nepokoušejte se opravit poškozené díly.



## NEBEZPEČÍ

V případě požáru odpojte gril ze zásuvky a nechte oheň dohořet. K hašení požáru v tomto nebo jiném elektrickém spotřebiči nepoužívejte vodu.

Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, před vyjmutím topného tělesa a čištěním grilu odpojte elektrický kabel. Nikdy neponořujte elektrický ovladač nebo topné těleso do kapaliny.

Abyste předešli možnosti popálení, ujistěte se, že gril je vychladlý před čištěním elektrického ovladače a topného tělesa.

## Grilování:

- Pro dosažení co nejlepších výsledků vařte se zavřeným víkem, aby se udržela teplota a bylo zajištěno kompletní uvaření.
- Zobrazení teploty na ovladači indikuje teplotu vaření uvnitř grilu.
- Nastavení ovladače pro různé potraviny závisí na venkovních podmínkách a osobních preferencích týkajících se vaření.

## Vypnutí grilu:

- Chcete-li ovladač/gril vypnout, stiskněte a podržte tlačítko napájení po 3 sekundy, dokud se displej nevypne.
- Odpojte kabel ze zásuvky.

## Čištění elektrického ovladače a držáku topného tělesa:

- Očistěte krabičku ovladače otřením vlhkým hadříkem s použitím jemného čistícího prostředku nebo horké mýdlové vody.
- Topné těleso není nutné čistit. Držák prvku však lze čistit vlhkým hadříkem s použitím jemného čistícího prostředku nebo horké mýdlové vody.
- Před použitím elektrického ovladače a topné těleso vysušte.

## Zvládnutí vzplanutí tuku:

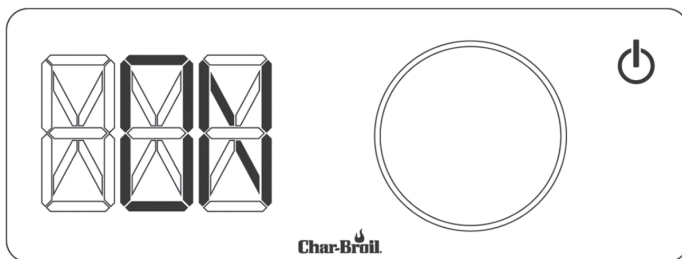
Chcete-li pomoci při zvládnutí vzplanutí tuků, použijte následující opatření:

- Udržujte gril bez tuku; pravděpodobnost vzplanutí je značně zvýšena nahromaděním tuku.
- Odstraňte přebytečný tuk z masa a používejte méně tučné kusy masa za účelem snížení možnosti vzplanutí tuků.
- Pokud během vaření dojde ke vzplanutí, snižte nastavení ovladače a zavřete víko.
- Pokud vzplanutí pokračuje, vypněte ovladač a odpojte napájecí šňůru.
- Vyčistěte sestavu odrazné desky pod topným tělesem alespoň jednou za sezónu, častěji při intenzivním používání.



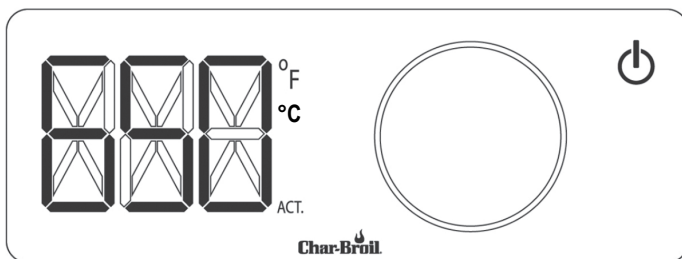
# POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

## ZAPNUTÍ



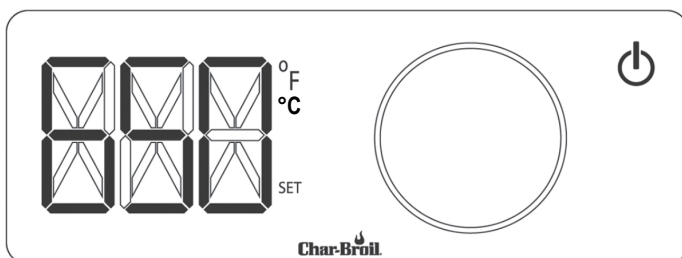
Grilování spustíte stisknutím tlačítka napájení.

## NASTAVENÍ TEPLoty



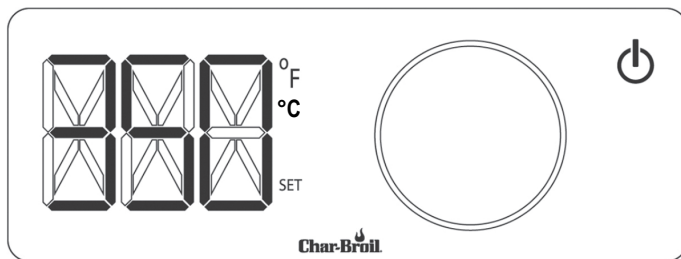
Stiskněte ovládací knoflík, otočte ve směru hodinových ručiček na cílovou teplotu a stisknutím knoflíku nastavte. Počkejte, až pulzující světlo začne svítit nepřerušovaně.

## INDIKÁTOR PŘIPRAVENOSTI



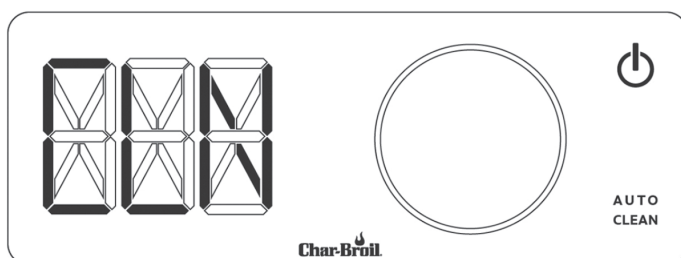
Jakmile je dosaženo cílové teploty, světlo začne svítit nepřerušovaně.

## SNÍŽENÍ TEPLoty



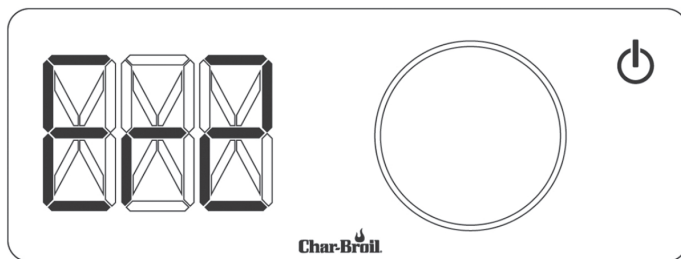
Stiskněte ovládací knoflík, otočte jej proti směru hodinových ručiček na cílovou teplotu a stisknutím knoflíku nastavte. Počkejte, až pulzující světlo začne svítit nepřerušovaně.

## CYKLUS ČIŠTĚNÍ



Stisknutím tlačítka AUTOČIŠTĚNÍ spustíte cyklus. Poté zavřete víko. Po dokončení cyklu se gril automaticky vypne. Chcete-li zrušit cyklus AUTOČIŠTĚNÍ a pokračovat v grilování, stiskněte ovládací knoflík, otočte jej na požadovanou teplotu a stisknutím knoflíku volbu potvrďte.

## CHYBOVÉ HLÁŠENÍ



Chybové kódy a vysvětlení najdete v uživatelské příručce.

# POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

## Čištění vašeho grilu:

Nadměrné nahromadění připáleného tuku a kousků potravin snižuje výkon grilu. Pro dosažení optimálního výkonu:

- Vyčistěte sestavu odrazné desky a rám alespoň jednou za sezónu a častěji při intenzivním používání.
- Nejlepších výsledků dosáhnete smetením nahromaděných částic směrem dolů a vypouštěcím otvorem na dně grilu.
- Pomocí jemného čistícího prostředku nebo horké mýdlové vody mírně vydrhněte povrch sestavy odrazné desky kartáčkem s plastovými nebo mosaznými štětinami.
- Rošty na vaření pravidelně čistěte teplou mýdlovou vodou nebo roztokem jedlé sody a vody. Na odolné skvrny použijte neabrazivní čistící prášek. Pokud je k čištění grilovacích povrchů používán kartáček se štětinami, ujistěte se před grilováním, že na povrchu grilu nezůstaly volné štětiny. Nedoporučuje se čistit grilovací plochy, když je gril horký. Nečistěte grilovací rošt škrabkou, ostrým nástrojem nebo stěrkou.
- Nedoporučuje se čistit grilovací rošty v myčce na nádobí.

## Uskladnění grilu:

- Vyčistěte grilovací rošt.
- Gril skladujte na místě chráněném proti povětrnostním vlivům nebo pod krytem na grilu, když není nepoužíván.
- Před uskladněním gril vždy odpojte.

## Bezpečnostní tipy

- Zásobník na tuk musí být vložen do spotřebiče a poté vyprázdněn po každém použití.
- Pokud máte se spotřebičem problém, nahlédněte do části „Odstraňování problémů“.
- Gril čistěte často, nejlépe po každém vaření. Pokud je k čištění grilovacích povrchů používán kartáček se štětinami, ujistěte se, že na povrchu grilu nezůstaly před grilováním volné štětiny. Nedoporučuje se čistit grilovací plochy, když je gril horký.



## VAROVÁN

### Pro bezpečné používání vašeho spotřebiče a prevenci vážného zranění:

- Užívání alkoholu, léků na předpis nebo volně prodejných léků může zhoršit schopnost spotřebitele spotřebič správně sestavit nebo bezpečně obsluhovat.
- Při vaření musí být spotřebič na rovném a stabilním povrchu v oblasti bez hořlavých materiálů.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru. Děti a domácí zvířata vždy udržujte mimo dosah spotřebiče.
- Nepřemisťujte spotřebič, když je používán.
- Tento spotřebič není zamýšlen jako ohřívač a nikdy by tak neměl být používán.
- Tento spotřebič bude během použití a po něm horký. Používejte izolované chňapky nebo rukavice a grilovací náčiní s dlouhou rukojetí na ochranu před horkými povrchy nebo postříkáním tekutinami z vaření.
- Udržujte prostor okolo spotřebiče volný a bez hořlavých materiálů.
- Udržujte prostor okolo spotřebiče čistý a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.
- Spotřebič používejte pouze v dobře větraném prostoru.



## UPOZORNĚNÍ

- Hašení vzplanutí tuku uzavřením víka není možné. Tento spotřebič je z bezpečnostních důvodů dobře odvětráný.
- Při spalování zbytků jídla nenechávejte spotřebič bez dozoru. Pokud není spotřebič pravidelně čistěn, může dojít ke vznícení tuku, což může výrobek poškodit.

# POUŽÍVÁNÍ A PÉČE

## Bezpečnost potravin

Bezpečnost potravin je velmi důležitou součástí vychutnání si zážitku z vaření venku. Abyste ochránili potraviny před škodlivými bakteriemi, dodržujte tyto čtyři základní kroky:

**Omývejte:** Předtím a po manipulaci se syrovým masem a drůbeží si umyjte ruce, opláchněte náčiní a povrchy horkou mýdlovou vodou.

**Oddělujte:** Oddělujte syrové maso a drůbež od potravin určených k přímé spotřebě, abyste zabránili křížové kontaminaci. Při vyjímání vařených potravin používejte čistý talíř a náčiní.

**Vařte:** Maso a drůbež důkladně povařte, abyste zabili bakterie. Používejte teploměr pro zajištění správné vnitřní teploty potravin.

**Chladte:** Připravené potraviny a zbytky ihned chladte.

## Jak zjistit, zda je maso důkladně propečené

- Maso a drůbež pečené ve spotřebiči často zvenku velmi rychle zhnědnou. Používejte pouze rozmrazené maso a teploměr na maso, abyste se ujistili, že jídlo dosáhlo bezpečné vnitřní teploty, a nakrájejte je, abyste zkontrolovali vizuální známky propečení.
- Doporučujeme, aby jídlo před vařením ve spotřebiči.
- Celá drůbež by měla dosáhnout 165° F. Šťáva by měla vytékat čirá a maso by nemělo být růžové.
- Hovězí, telecí a jehněčí steaky, pečeně a vepřové kotlety lze uvařit na 145°F a nechat 3 minuty odstát.
- NIKDY maso nebo drůbež nevařte částečně a vaření nedokončujte později. Jídlo zcela uvařte, abyste zničili škodlivé bakterie.
- Použijte teploměr na maso, abyste zajistili správnou vnitřní teplotu potravin.

## Doporučené vnitřní teploty vaření

### Mleté maso

Hovězí, vepřové, telecí, jehněčí . . . . . 71°C 160°F

Krůtí, kuře. . . . . 71°C 160°F

### Čerstvé hovězí, telecí, jehněčí

Medium Rare . . . . . 63°C 160°F  
(před krájením nechte stát 3 minuty)

Medium . . . . . 71°C 160°F

Well Done. . . . . 77°C 160°F

### Drůbež

Kuře a krůta, celé. . . . . 74°C 160°F

Drůbeží kousky . . . . . 74°C 160°F

Kachna a husa . . . . . 74°C 160°F

### Čerstvé vepřové maso

Medium Rare . . . . . 63°C 160°F  
(před krájením nechte stát 3 minuty)

Medium . . . . . 71°C 160°F

Well Done . . . . . 77°C 160°F

## לשימוש מחוץ לבית בלבד

1. לשימוש מחוץ לבית בלבד.
2. אין להשתמש בתוך הבית או עבור בישול מסחרי.
3. יש להשתמש במכשיר רק במקום מאוורר היטב.



### אזהרה

1. אין לאחסן או לעשות שימוש בדלק או בנוזלים או גזים דליקים אחרים בקרבת מצלה זה או בקרבת מצלים אחרים.

### מתקין/מרכיב:

השאר מדריך זה לצרכן.

צרכן:

שמור על מדריך זה לעיון עתידי.

זוהי אחריות של המרכיב/הבעלים להרכיב, להתקין ולתחזק את המצלה.

שאלות:

אם יש לך שאלות במהלך ההרכבה או השימוש במצלה, אנא צור קשר עם המפיץ המקומי שלך.

## סמלי בטיחות

נעשה שימוש בהצהרות הסכנה, האזהרה והזהירות כחלק ממדריך זה למשתמש על מנת להדגיש מידע קריטי וחשוב. יש לקרוא ולעקוב אחר הצהרות אלו על מנת לסייע באבטחת הבטיחות ובמניעה של נזק לרכוש.

הצהרות אלו מוגדרות להלן.



### זהירות

זהירות: מציינת מצב סכנה פוטנציאלי או מעשה שאיננו בטוח אשר, אם לא יימנע, עלול להוביל אל פציעה קלה או בינונית.



### אזהרה

אזהרה: מציינת מצב סכנה פוטנציאלי או מעשה שאיננו בטוח אשר, אם לא יימנע, עלול להוביל אל פציעה חמורה או מקרה מוות.



### סכנה

סכנה: מציינת מצב סכנה הצפוי לקרות אשר, אם לא יימנע, עלול להוביל אל פציעה חמורה או מקרה מוות.

אזהרה



אזהרה



### טיפים לבטיחות

- יש להכניס את מגש השומן אל המכשיר ולרוקן אותו לאחר כל שימוש.
- אם קיימת בעיה עם המכשיר, אנא עיין ב"חלק איתור וטיפול בבעיות".
- נקה את המצלה לעתים קרובות, כאשר ההעדפה היא לאחר כל בישול.
- אם נעשה שימוש במברשת זיפים על מנת לנקות את משטחי הבישול של המצלה, אנא ודא שלא נותרו זיפים על גבי משטחי הבישול לפני השימוש הבא. לא מומלץ לנקות את משטחי הבישול כאשר המצלה עדיין חם.

אין להשתמש באזור בו יש תנועה וקיימת אפשרות להיתקל בכבל.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים בגילאי 8 או יותר ועל ידי אנשים עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או נפשיות מתונות או על ידי אנשים ללא ידע או ניסיון רק תחת פיקוח או אם ההוראות בנוגע לשימוש במכשיר באופן בטוח ניתנו להם והם הבינו את הסכנות המערבות בשימוש זה.

ילדים לא יישחקו עם מכשיר זה. הניקיון ותחזוקת המשתמש לא יעשו על ידי ילדים ללא פיקוח.

מצלה זה איננו מיועד לשימוש ולעולם אין להשתמש בו כמחמם.

דיירי דירות: אנא בדוק עם הנהלת הבניין בנוגע לדרישות וקודי האש עבור שימוש במצלה גז בקבוצת הבניינים שלך. אם מותר, יש להשתמש באוויר הפתוח, על גבי הקרקע עם מרווח של 60 ס"מ מקירות או מסילות. אין להשתמש מתחת למרפסות.

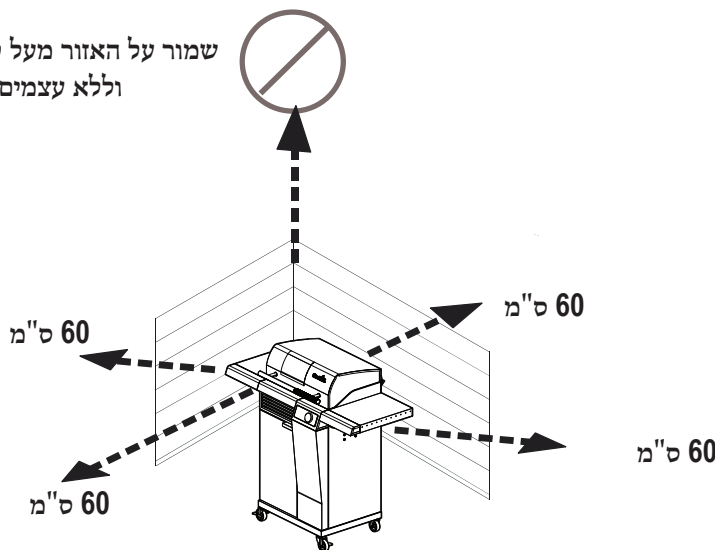
### שמור על הוראות אלו

- מדריך הוראות זה מכיל מידע חשוב הנחוץ עבור השימוש הבטוח במכשיר.
- קרא ועקוב אחר כל הצהרות הבטיחות, הוראות ההרכבה והוראות השימוש והטיפול לפני מיסיון להרכיב את המצלה ולבשל באמצעותו. חוסר מעקב אחר הוראות היצרן עלול להוביל לפציעה אישית חמורה ו/או לנזק לרכוש.
- מכשיר זה עומד בכל התקנים הטכניים ודרישות הבטיחות עבור מכשירים חשמליים.

### אפשרות של שוק חשמלי

- מכשיר זה מדורג עבור: 220-240 וולט, 10.4 אמפר, 50-60Hz, פלט מתח: W 2400
- חבר רק אל שקע בעל הארקה ואשר מוגן על ידי שובר מעגל חשמלי בעל מתח הפעלה מדורג (RDC) כברירת מחדל של מקסימום 30mA.
- יש לבדוק באופן סדיר את כבל החשמל עבור נזקים וסימני בלאי. אין להשתמש אם כבל החשמל ניזוק.
- יש להחליף את כבל האספקה בכבל מיוחד או בהרכבה הזמינה עבור היצרן או נציג השירות שלו.
- יש להחליף חלקים (ים) ניזוקים (ים) רק בחלקי חילוף של Char-Broil המסופקים. אין לנסות לתקן חלקים ניזוקים.
- במקרה של שריפה יש להעביר את הבקר למצב OFF (כבוי), לנתק את המצלה מן החשמל ולאפשר לאש לדעוך. אין להשתמש במים ואין לנסות לכבות את האש במכשיר זה או במכשירים חשמליים אחרים.
- על מנת למנוע את האפשרות לכוויות, ודא שהמצלה קר לפני ההסרה ו/או הניקיון של הבקר החשמלי ושל אלמנט החימום. אין לשנות מוצר זה.
- יש להשתמש במעשיר רק בהתאם להוראות המפורטות במדריך זה.

שמור על האזור מעל למצלה נקי וללא עצמים!



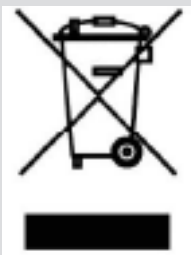
## זהירות



- כיבוי של שרפות שומן על ידי סגירה של המכסה איננו אפשרי. מכשיר זה מאוורר היטב מסיבות בטיחותיות.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת הבערת שאריות מזון. אם המכשיר לא נוקה באופן סדיר, עלולה להתרחש שרפת שומן אשר תזיק למוצר.

## השימוש בכבל מאריך ובטיחות

- עבור הביצועים הטובים ביותר השימוש בכבל מאריך איננו מומלץ.
- עבור הבטיחות שלך - אם עליך להשתמש בכבל מאריך:
- השתמש רק בכבל המיועד לשימוש באוויר הפתוח המדורג ל-13 אמפר או גבוה יותר.
- השתמש בכבל המאריך הקצר ביותר הניתן לשימוש. אין לחבר שני כבלים מאריכים או יותר יחד.
- שמור על חיבורים יבשים ורחוק מן הקרקע.
- אל תאפשר לכבל להיות תלוי מעל קצה של שולחן או עצמים אחרים היכן שניתן למשוך אותו או להיתקל בו.
- אין לזרוק מוצר זה ביחד עם אשפה ביתית. יש להשליך מוצר זה במקום מורשה למחזור של מכשירי חשמל ומכשירים אלקטרוניים. על ידי איסוף ומחזור של אשפה אתה מסייע להצלת משאבים טבעיים ומבטיח שהמוצר מושלך באופן ידידותי ובריא לסביבה.



אין להשתמש במים או ברסס נוזלים אחר על מנת לנקות את המוצר לפני ניתוק תחילה של הבקר החשמלי והסרה של אלמנט החימום.

אין להשתמש בפחם. התוצאה תהיה אש פחמים והמצלה איננו מעוצב עבור השימוש בפחם. האש תיצור מצב לא בטוח ותגרום לנזקים למצלה.

אזהרה: אין להשתמש בפחם או חומרים דליקים אחרים ביחד עם מכשיר זה;

אין להשתמש בדלק, כגון מצתי פחם, ביחד עם מכשיר זה או עם כל נוזל אחר.

מכשיר זה יהיה חס במהלך השימוש ולאחריו השתמש בכפפות תנור מבודדות או במטליות ובכלי צלייה בעלי ידיות ארוכות על מנת להיות מוגן מפני משטחים חמים או השפרצות של נוזלי בישול.

אין להשתמש או לאחסן דלק, קרוסין או נוזלים דליקים אחרים במרחק של לפחות 7 מטרים ממצלה זה כאשר הוא בשימוש. שמור על אזור המכשיר נקי וללא חומרים העלולים לבעור.

אין להזיז את המכשיר כאשר הוא בשימוש.

בעת הבישול, על המכשיר להימצא על גבי משטח ישר ויציב באזור הנקי מחומרים דליקים.

השימוש באלכוהול, תרופות מרשם או תרופות אחרות יכול להפריע ליכולת הצרכן להרכיב באופן נכון או להפעיל באופן בטוח את המכשיר.

על מנת למנוע שוק חשמלי, נתק את כבל החשמל והסר את הבקר החשמלי לפני הסרה של אלמנט החימום וניקיון של המצלה. לעולם אין להטביל את הבקר החשמלי או את אלמנט החימום בכל נוזל שהוא.

לעולם אין להטביל את המכשיר במים לניקיון.

אין להשתמש במכשיר זה על גבי אותו מעגל חשמלי ביחד עם מכשירים חשמליים בעלי עוצמה גבוהה.

## אמצעי בטיחות חשובים

בעת השימוש במכשירים חשמליים, יש לנקוט תמיד באמצעי בטיחות בסיסיים הכוללים את הבאים:

### קרא את כל ההוראות

- אין לגעת במשטחים חמים ללא ידיים מוגנות. השתמש בידידות והכפתורים המסופקים עבור השימוש.
- עבור הגנה מפני שוק חשמלי, אין להטביל את הכבל, המצתים, הבקר או את אלמנט החימום במים או בכל נוזל אחר.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה.
- יש לפקח באופן מיוחד כאשר המכשיר בשימוש על ידי ילדים או בקרבתם. שמור על ילדים וחיות מחמד הרחק מן המכשיר בכל עת.
- מכשיר זה איננו צעצוע.
- לעולם אין להשאיר את המצלה ללא פיקוח כאשר הוא ON (פועל).
- נתק מן החשמל כאשר המכשיר איננו בשימוש או לפני הובלה או ניקיון.
- אפשר התקררות לפני הוספה או הסרה של חלקים. אין להשתמש במכשיר עם כבל או תקע ניזוקים או לאחר תקלה של המכשיר או אם קיימים נזקים מכל סוג שהוא.
- השימוש באביזרי הצמדה אשר אינם מומלצים על ידי היצרן עלול להוביל לפציעות. השתמש רק באביזרי ההצמדה המומלצים על ידי היצרן.
- אל תאפשר לכבל להיות תלוי מעל קצה של שולחן או דלפק, או לגעת במשטחים חמים.
- אל תשתמש במכשיר למטרות אחרות מלבד השימוש המיועד לו. מכשיר זה איננו מיועד לשימוש ולעולם אין להשתמש בו כמחמם.
- על מנת למנוע השפרצה על המצלה או את הנפילה שלו אל תוך מים, אין להשתמש במצלה במריק הקטן מ-3 מ' מברכה, מאגר מים או כל גוף מים אחר.
- שמור על המצלה ועל הבקר החשמלי יבשים ואין להשאיר אותם בגשם.
- שמור על מצתים חשמליים מעל הקרקע ויבשים.

# שימוש וטיפול

## זהירות



אין להשתמש בכלים חדים או מחודדים על מנת לנקות את המצלה.

אין להשתמש בחומרים משפשפים לניקוי תנורים, בצמר פלדה או במברשות מתכת על מנת לנקות את הסורגים מפורצלן או את גוף המצלה. הם יזיקו לגימורה יש להחליף חלקים (ים) ניזוקים) רק בחלקי חילוף של Char-Broil מאושרים. אין לנסות לתקן חלקים ניזוקים.

## סכנה



במקרה של שריפה יש לנתק את המצלה מן החשמל ולאפשר לאש לדעוך. אין להשתמש במים ואין לנסות לכבות את האש במכשיר זה או במכשירים חשמליים אחרים.

על מנת למנוע שוק חשמלי, נתק את כבל החשמל והסר את הבקר החשמלי לפני הסרה של אלמנט החימום וניקיון של המצלה. לעולם אין להטביל את הבקר החשמלי או את אלמנט החימום בכל נוזל שהוא.

על מנת למנוע את האפשרות לכוויות, ודא שהמצלה קר לפני ההסרה ו/או הניקיון של הבקר החשמלי ושל אלמנט החימום.

### צלייה:

- עבור התוצאות הטובות ביותר, בשל עם המכסה סגור על מנת להחזיק את החום ולספק בישול מלא.
- הטמפרטורה על גבי התצוגה מציינת את טמפרטורת הבישול בתוך המצלה.
- הגדרות בקר עבור מאכלים שונים תלויות בתנאים החיצוניים ובהעדפות בישול אישיות.

### כבה את המצלה:

- על מנת לכבות את הבקר/מצלה, לחץ והחזק את לחצן ההפעלה למשך 3 שניות עד אשר התצוגה נכבית.
- נתק את הכבל מן החשמל.

### ניקיון הבקר החשמלי וסוגר אלמנט החימום:

- נקה את תא הבקר על ידי ניגוב באמצעות מטלית לחה וסבון עדין או תרסיס מי סבון חמים.
- אין צורך לנקות את אלמנט החימום. יחד עם זאת, ניתן לנקות את סוגר האלמנט באמצעות מטלית לחה וסבון עדין או תרסיס מי סבון חמים.
- ייבש את הבקר החשמלי ואת אלמנט החימום לפני השימוש.

### שליטה על שרפות שומן:

- על מנת לסייע בשליטה על שרפות שומן יש לנקוט באמצעי הזהירות הבאים:
- שמור על המצלה נקי משומן; הסיכוי לשרפה גדל מאוד אם קיימת הצטברות של שומנים.
- הסר שומן מיותר מן הבשר והשתמש בחיתוכים פחות שומניים של בשר על מנת להפחית את הסיכוי לשרפות שומן.
- אם קיימת להבה במהלך הבישול יש להפחית את הגדרת הבקר ולסגור את המכסה.
- אם הלהבה לא נכבית, כבה את הבקר ונתק את המכשיר מן החשמל.
- נקה את מערך הלוח המחזר מתחת לאלמנט החימום לפחות פעם בעונה, ואפילו בתדירות גבוהה יותר תחת שימוש תכוף.

## לפני השימוש הראשון במצלה:

- הסר את כל חומרי האריזה ואת תוויות המחיר מן המצלה. אין להשתמש בכלים חדים על מנת להסיר מדבקות.
- שטוף את סורג הבישול במים חמים וסבון, שטוף שוב במים וייבש ביסודיות.

## לפני כל שימוש במצלה:

- השתמש במצלה רק על גבי משטח מוצק וישר על מנת למנוע נפילות.
- על מנת למנוע קצרי חשמל בעקבות נפילות, שמור על הבקר החשמלי יבש ואל תעשה שימוש במוצרים נוספים באותו מעגל חשמלי.
- בדוק את מגש השומן על מנת לוודא שהוא ריק ומורכב מתחת לחור הניקוט.
- לבישול ללא הידבקות, מרח את סורג הבישול בשכבה של שמן צמחי או באמצעות תרסיס המבוסס על שמן צמחים.

## הפעל את המצלה:

- חבר את כבל מקור המתח אל תוך שקע מוארק כהלכה בעל הגנת GFI. אם יש צורך להשתמש בכבל מאריך, אגא עיין בחלק "השימוש בכבל מאריך ובטיחות".
- לחץ על לחצן ההפעלה על מנת להפעיל את הבקר. טבעת האור תהפוך לכחולה, סימן שהבקר מוכן לשימוש.
- לחץ על כפתור הבקרה. כל צליל 'קליק' בעת סיבוב כפתור הבקרה יתאים את הטמפרטורה ב- $2.78^{\circ}\text{C}$  ( $5^{\circ}\text{F}$ ) כלפי מעלה או כלפי מטה. לחץ על כפתור הבקרה על מנת לקבוע את הטמפרטורה הרצויה.
- על מנת לעבור אל  $^{\circ}\text{C}$ , לחץ את כפתור הבקרה כלפי מטה עד אשר התצוגה עוברת אל  $^{\circ}\text{C}$ . השינוי בין  $^{\circ}\text{F}$  לבין  $^{\circ}\text{C}$  יכול להתבצע רק כאשר היחידה "ON" (פועלת) וכאשר עדיין לא נקבעה טמפרטורה מסוימת.
- טבעת האור תהבהב בצבע אדום עד אשר המצלה יגיע אל הטמפרטורה אשר נקבעה ואז תהפוך לאדומה לגמרי. תצוגת הטמפרטורה תציג לחלופין את הטמפרטורה שנקבעה ואת הטמפרטורה למעשה עד אשר המצלה מגיע לטמפרטורה שנקבעה.
- על מנת להתאים את הטמפרטורה, לחץ על כפתור הבקרה, סובב בכיוון השעון על מנת להעלות את הטמפרטורה ונגד כיוון השעון על מנת להוריד את הטמפרטורה. לחץ על כפתור הבקרה על מנת לקבוע את הטמפרטורה הרצויה.

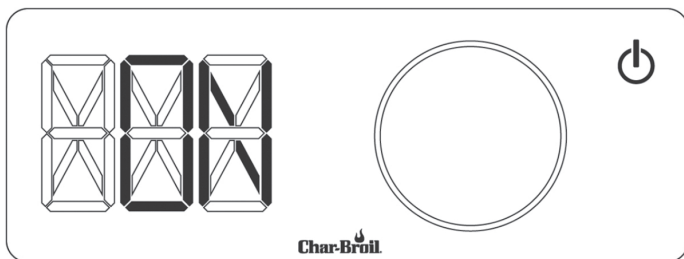
## הודעה חשובה



- המצלה החשמלי SMART-E שלך מצריך שקע מתח חשמלי מלא של 13 אמפר מסוג G16 אמפר מסוג E/F מועדף) על מנת לפעול כהלכה. הפעלה שלו על גבי שקע/שובר מעגל בעלי זרם נמוך יותר עלולה לגרום למצלה ו/או למעגל נזק. על מנת למנוע אבדן מתח:
- אנו ממליצים על שקע חיצוני בעל שובר מעגל של 16 אמפר.
- נתק מן החשמל מכשירי חשמל אחרים כגון אורות חצר, המופעלים באמצעות השקע החיצוני בעל שובר מעגל של 16 אמפר, לפני חיבור המצלה.
- אם קיים אבדן מתח במהלך השימוש:
- זהה ונתק כל מכשיר חשמלי אחר אשר איבדו גם הם מתח באותו הזמן ואפס את שובר המעגל.
- נסה להשתמש בשקע חשמלי אחר, אם זמין. בדוק את המדריך שלך למשתמש בנוגע לשימושים מומלצים עבור כבלים מאריכים.
- אם שובר המעגל שלך ממשיך ליפול במהלך השימוש, התייעץ עם חשמלאי מוסמך.

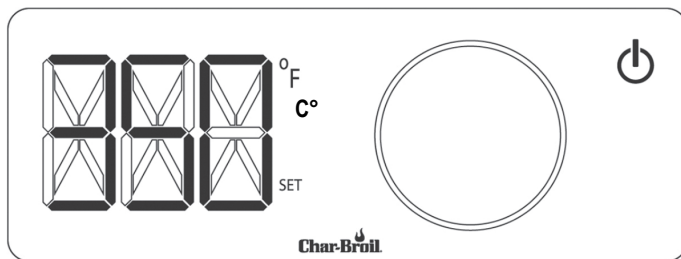
## שימוש וטיפול

הפעלה



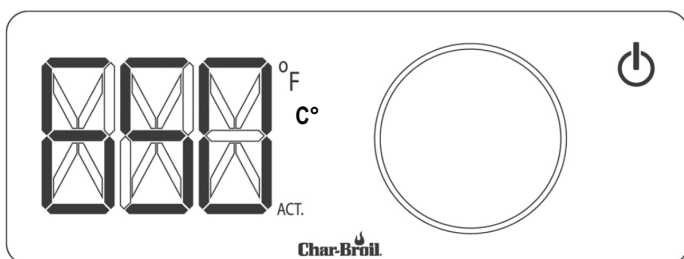
לחץ על לחצן ההפעלה על מנת להפעיל את המצלה.

הפחתת טמפרטורה



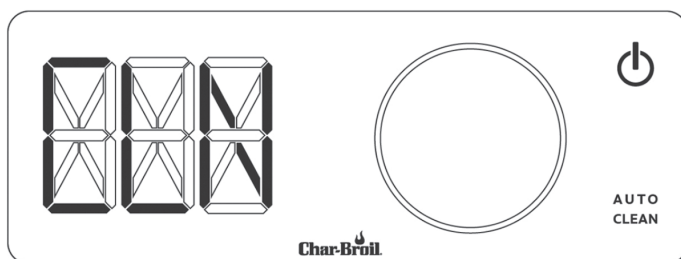
לחץ על כפתור הבקרה, סובב נגד כיוון השעון לטמפרטורה הרצויה ולחץ על הכפתור לקביעה. המתן שהאור המהבהב יהפוך למוצק.

קביעת טמפרטורה



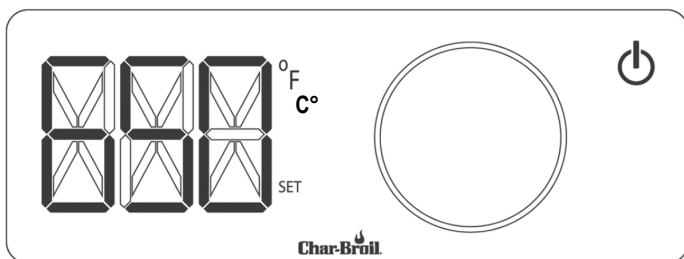
לחץ על כפתור הבקרה, סובב בכיוון השעון לטמפרטורה הרצויה ולחץ על הכפתור לקביעה. המתן שהאור המהבהב יהפוך למוצק.

מחזור ניקיון



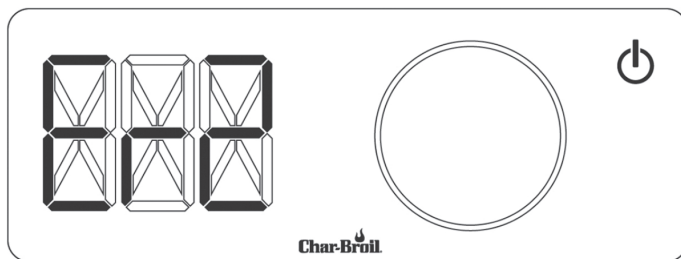
לחץ על לחצן הניקיון האוטומטי על מנת להתחיל את המחזור. לאחר מכן סגור את המכסה. המצלה יכובה באופן אוטומטי בסיום מחזור הניקיון. על מנת לבטל את הניקיון האוטומטי ולהמשיך בצלייה, לחץ על כפתור הבקרה, סובב לטמפרטורה הרצויה ולחץ על הכפתור לקביעה.

מחזור מוכנות



האור הופך למוצק כאשר המצלה הגיע אל הטמפרטורה שנקבעה.

הודעת שגיאה



עיין במדריך למשתמש עבור קודי שגיאה וביאורים.



## אזהרה



### לשימוש בטוח במכשיר שלך ולמניעה של פציעות חמורות:

- השימוש באלכוהול, תרופות מרשם או תרופות אחרות יכול להפריע ליכולת הצרכן להרכיב באופן נכון או להפעיל באופן בטוח את המכשיר.
- בעת הבישול, על המכשיר להימצא על גבי משטח ישר ויציב באזור הנקי מחומרים דליקים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה. שמור על ילדים וחיות מחמד הרחק מן המכשיר בכל עת.
- אין להזיז את המכשיר כאשר הוא בשימוש.
- מכשיר זה איננו מיועד לשימוש ולעולם אין להשתמש בו כמחמם.
- מכשיר זה יהיה חס במהלך השימוש ולאחריו. השתמש בכפפות תנור מבודדות או במטליות ובכלי צלייה בעלי ידיים ארוכות על מנת להיות מוגן מפני משטחים חמים או השפרצות של נוזלי בישול.
- שמור על אזור המכשיר נקי וללא חומרים העלולים לבעור.
- שמור על אזור המכשיר נקי והרחק מחומרים דליקים, דלק ואדים או נוזלים דליקים אחרים.
- השתמש במכשיר רק באזור מאוורר היטב.

## זהירות



- כיבוי של שרפות שומן על ידי סגירה של המכסה איננו אפשרי. מכשיר זה מאוורר היטב מסיבות בטיחותיות.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת הבערת שאריות מזון. אם המכשיר לא נוקה באופן סדיר, עלולה להתרחש שרפת שומן אשר תזיק למוצה.

## ניקיון המצלה שלך:

- הצטברות מוגברת של שומן שרוף וחלקי מזון תפחית את ביצועי המצלה. על מנת להשיג את הביצועים הטובים ביותר:
- נקה את מערך הלוח המחזור ואת המסגרת לפחות פעם בעונה, ואפילו בתדירות גבוהה יותר תחת שימוש תכוף.
- התוצאות הטובות ביותר תתקבלנה בעת הברשת ההצטברות כלפי מטה דרך חור הניקוז בחלק התחתון של המצלה.
- על ידי שימוש בסבון עדין או תרסיס מים וסבון חמים, שפשף באופן מתון את פני מערך הלוח המחזור באמצעות מברשת פלסטיק או בעלת זיפי פליו.
- נקה את סורגי הבישול באופן סדיר באמצעות מים וסבון חמים או סודה לאפיייה ותמיסת מים. השתמש באבקה הברקה ללא שפשוף עבור כתמים עקשניים במיוחד. אם נעשה שימוש במברשת זיפים על מנת לנקות את משטחי הבישול של המצלה, אנא ודא שלא נותרו זיפים על גבי משטחי הבישול לפני השימוש הבא. לא מומלץ לנקות את משטחי הבישול כאשר המצלה עדיין חם. אין לנקות את סורג הבישול עם מגרד, כלי חד או סכין מרק.
- לא מומלץ לנקות את סורגי הבישול במדיח כלים.

## אחסון המצלה שלך:

- נקה את סורג הבישול.
- אחסן את המצלה באזור המוגן מפני תנאי מזג האוויר או תחת כיסוי מצלה כאשר איננו בשימוש.
- נתק תמיד את המצלה שלך מן החשמל לפני האחסון.

## טיפים לבטיחות

- יש להכניס את מגש השומן אל תוך המכשיר ויש לרוקן אותו לאחר כל שימוש.
- אם קיימת בעיה עם המכשיר, אנא עיין ב"חלק איתור וטיפול בבעיות".
- נקה את המצלה לעתים קרובות, בהעדפה לאחר כל שימוש. אם נעשה שימוש במברשת זיפים על מנת לנקות את משטחי הבישול של המצלה, אנא ודא שלא נותרו זיפים על גבי משטחי הבישול לפני השימוש הבא. לא מומלץ לנקות את משטחי הבישול כאשר המצלה עדיין חם.

## שימוש וטיפול

### בטיחות המזון

בטיחות המזון היא חלק חשוב מההנאה בחוויית הבישול באוויר הפתוח. על מנת לשמור על המזון בטוח מבקטריות, יש לעקוב אחר כללים בסיסיים אלו:

ניקיון: שטוף את הידיים, את כלי הבישול ואת משטחי העבודה עם מי סבון חמים לפני ואחרי הטיפול בבשר נא.

הפרדה: הפרד בשר נא ממוצרי מזון המוכנים לאכילה על מנת למנוע זיהומים. השתמש בצלחות ובכלי בישול נקיים עבור מוצרי מזון שבושלו.

בישול: בשל את כל סוגי הבשרים לגמרי על מנת להרוג בקטריות. השתמש במד חום על מנת להבטיח את טמפרטורת המזון הפנימית המתאימה.

קירור: קרר מוצרי מזון ושאריות בהתאם.

### איך ניתן לדעת אם הבשר מוכן

- סוגי הבשרים המבושלים באמצעות המצלה הופכים לעתים קרובות לחומים בחלקם החיצוני במהירות גבוהה. השתמש רק בבשר מופשר ובמד חום לבשר על מנת להבטיח שהמזון הגיע אל טמפרטורה פנימית מתאימה וחתוך את המזון על מנת לראות שהוא מוכן.
- אנו ממליצים שהמזון יהיה לפחות בטמפרטורה של  $40^{\circ}\text{F}$  לפני הבישול במכשיר.
- מוצרי עוף שלמים צריכים להגיע לטמפרטורה של  $165^{\circ}\text{F}$ . על המיצים לנוע בחופשיות והבשר לא צריך להיות ורוה.
- ניתן לבשל מוצרי בקר, טלה ועגל, מוצרי צלי ומוצרי בשר לבן לטמפרטורה של  $145^{\circ}\text{F}$  עם 3 דקות של מנוחה.
- לעולם אין לבשר בשר באופן חלקי ולהשלים את הבישול מאוחר יותר. בשל את הבשר לגמרי על מנת להרוג בקטריות מזיקות.
- השתמש במד חום לבשר על מנת להבטיח את טמפרטורת המזון הפנימית המתאימה.

### טמפרטורות בישול פנימיות מומלצות

#### בשר טחון

71°C 160°F . . . . . בקר, בשר לבן, עגל, טלה

71°C 160°F . . . . . הודו, עוף  
בקר טרי, עגל, טלה

63°C 160°F . . . . . בינוני-נא  
(הנח לנוח 3 דקות לפני החיתוך)

71°C 160°F . . . . . בינוני

77°C 160°F . . . . . עשוי היטב.  
מוצרי עוף

74°C 160°F . . . . . עוף והודו, שלמים

74°C 160°F . . . . . חלקי מוצרי עוף

74°C 160°F . . . . . ברווז ואוז  
בשר לבן טרי

63°C 160°F . . . . . בינוני-נא  
(הנח לנוח 3 דקות לפני החיתוך)

71°C 160°F . . . . . בינוני

77°C 160°F . . . . . עשוי היטב

# INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

## SIMBOLURI REFERITOARE LA SIGURANȚĂ

Mesajele PERICOL, AVERTIZARE și ATENȚIE sunt folosite în acest manual de utilizare pentru a sublinia diverse informații importante. Pentru siguranța dvs. și pentru a preveni daunele materiale, citiți și respectați aceste atenționări.

Mai jos, găsiți definiția fiecăreia dintre aceste atenționări.



### ATENȚIE

**ATENȚIE:** Acest mesaj indică o situație sau o procedură de lucru potențial periculoasă care trebuie evitată. În caz contrar, poate provoca vătămare minoră sau moderată.



### AVERTIZARE

**AVERTIZARE:** Acest mesaj indică o situație potențial periculoasă care trebuie evitată. În caz contrar, poate provoca decesul sau vătămare gravă.



### PERICOL

**PERICOL:** Acest mesaj indică o situație periculoasă iminentă care trebuie evitată. În caz contrar, poate provoca decesul sau vătămare gravă.

### EXCLUSIV PENTRU UTILIZARE ÎN EXTERIOR

1. Exclusiv pentru utilizare în exterior.
2. A nu se utiliza în interior sau pentru gătit în scopuri comerciale.
3. Folosiți grătarul numai în spații bine ventilate.



### AVERTIZARE

1. Nu depozitați și nu folosiți lichide sau gaze inflamabile (de ex., benzină) în apropierea unui grătar.

### PERSOANA CARE INSTALEAZĂ/ASAMBLEAZĂ

Lăsați acest manual consumatorului.

#### CONSUMATOR:

Păstrați manualul pentru consultare ulterioară.

Responsabilitatea pentru asamblarea, instalarea și întreținerea grătarului îi revine persoanei care se ocupă de asamblare/proprietarului.

#### Întrebări:

Dacă aveți întrebări pe parcursul asamblării sau utilizării grătarului, contactați comerciantul.



## AVERTIZARE

- Acest manual de instrucțiuni conține informații importante necesare pentru utilizarea în siguranță a grătarului.
- Înainte de a asambla și a folosi produsul, citiți și respectați toate instrucțiunile privind siguranța, instrucțiunile de asamblare, de utilizare și întreținere. Nerespectarea tuturor instrucțiunilor producătorului poate duce la vătămare fizică gravă și/sau daune materiale.
- Acest aparat respectă standardele tehnice și normele de siguranță pentru aparate electrice.

### PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Caracteristici tehnice: 220-230 V, 10,4 A, 50-60 Hz, Putere generată: 2400 W
- Aparatul se va conecta întotdeauna la o priză cu împământare, protejată cu siguranță de maximum 30 mA.
- Verificați periodic cablul de alimentare pentru a depista eventuale defecte sau deteriorări. Dacă acesta prezintă defecte, nu îl folosiți.
- Cablul de alimentare trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, oferit de producător sau de centrul de service autorizat.
- Componentele defecte trebuie înlocuite exclusiv cu piese de schimb Char-Broil originale. Nu încercați să reparați componentele defecte.
- În cazul izbucnirii flăcărilor, aduceți butonul de comandă în poziția **OFF (Oprit)**, deconectați cablul de alimentare al grătarului de la priză și așteptați ca focul să se stingă. Nu folosiți apă pentru a stinge un incendiu provocat de acest grătar electric sau orice alt aparat electric.
- Pentru a evita pericolul arsurilor, așteptați ca grătarul să se răcească complet înainte de a demonta și/sau curăța butonul de comandă sau elementul de încălzire. Nu aduceți niciun fel de modificări acestui produs.
- Folosiți acest produs exclusiv pentru scopurile descrise în manual.
- Nu folosiți produsul într-un spațiu cu trafic intens, unde cineva se poate împiedica de cablul de alimentare.



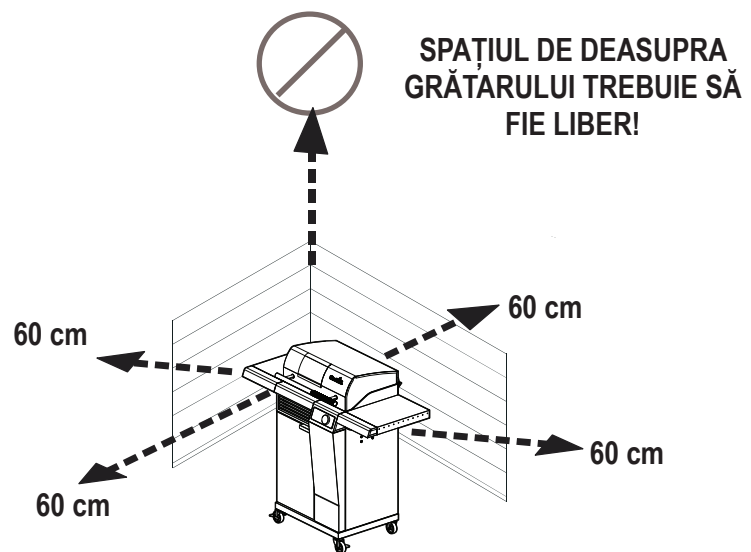
## AVERTIZARE

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii în vârstă de peste 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare numai dacă se asigură supravegherea sau instruirea acestora în privința utilizării aparatului în condiții de siguranță, iar aceștia înțeleg riscurile implicate.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Se interzice efectuarea operațiilor de curățare și întreținere de către copii nesupraveheați.
- Acest grătar nu a fost conceput ca mijloc de încălzire și este interzisă folosirea sa în acest scop.
- **Pentru persoanele care locuiesc într-un apartament:** Consultați administrația pentru a afla care sunt cerințele și regulile PSI cu privire la utilizarea unui grătar cu gaz în clădire. Dacă este permis, folosiți grătarul în exteriorul clădirii, la sol, cu o distanță de 60 cm față de ziduri sau garduri. Nu folosiți grătarul pe sau sub un balcon.

### PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

### Sfaturi privind siguranța

- Recipientul pentru grăsime trebuie să fie montat la grătar și golit după fiecare utilizare.
- Dacă aveți o problemă cu aparatul, consultați „Probleme și soluții”.
- Curățați grătarul frecvent, de preferință după fiecare utilizare. Dacă se folosește o perie abrazivă pentru curățarea suprafețelor de gătit, aveți grijă să nu rămână vreun fir de păr pe aceste suprafețe înainte de gătit. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătit cât timp grătarul este fierbinte.



## NOTIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Când folosiți aparate electrice, trebuie să respectați câteva măsuri de precauție elementare, printre care:

### CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎN TOTALITATE

- Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâinile neprotejate. Folosiți mânerele și butoanele prevăzute pentru exploatarea aparatului.
- Pentru a preveni pericolul electrocutării, nu scufundați în apă sau alte lichide cablul de alimentare, ștecherul, butonul de comandă sau elementul de încălzire.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Utilizarea aparatului de către copii sau în apropierea acestora necesită supraveghere strictă. Nu permiteți copiilor sau animalelor să se apropie de grătar.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat atunci când este în funcțiune, adică la poziția **ON (pornit)**.
- Deconectați cablul de la priză atunci când doriți să mutați sau să curățați grătarul.
- Înainte de a monta sau a demonta componente, așteptați să se răcească. Nu folosiți niciun aparat electric care are un cablu de alimentare sau un ștecher cu defecte ori după ce ați constatat orice alte defecte ale aparatului.
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de către producător poate cauza vătămare fizică. Folosiți numai accesorii recomandate de producător.
- Nu poziționați cablul în așa fel încât să atârne peste marginea mesei sau să ajungă în contact cu o suprafață fierbinte.
- Respectați cu strictețe destinația de utilizare a produsului. Acest aparat nu a fost conceput ca mijloc de încălzire și este interzisă folosirea sa în acest scop.
- Pentru a evita contactul cu apa, nu folosiți grătarul la mai puțin de 3 metri de un bazin, lac sau un curs de apă.
- Grătarul și butonul de comandă se vor feri în permanență de ploaie și umezeală.
- Feriți ștecherul de contactul cu solul și de umezeală.

- Pentru curățarea produsului, nu folosiți apă sau un spray cu lichid fără a scoate din priză cablul de alimentare al controlerului electric și a demonta elementul de încălzire.
- **NU FOLOSIȚI CĂRBUNI.** Acest grătar nu a fost conceput pentru cărbuni. Cărbunii aprinși pot crea o situație periculoasă și pot duce la defectarea grătarului.
- **AVERTIZARE:** Nu folosiți cărbuni sau alți combustibili similari în acest aparat.
- Este interzisă folosirea de combustibili de tip cărbuni sau combustibil lichid în interiorul acestui aparat.
- Acest aparat se înfierbântă pe parcursul utilizării și rămâne fierbinte un anumit timp după utilizare. Pentru a vă proteja de suprafețele fierbinți sau de eventuale lichide fierbinți cu care gătiți, folosiți mănuși speciale pentru cuptor sau ustensile de grătar cu mâner lung.
- Nu utilizați și nu depozitați benzină, petrol sau alte lichide inflamabile la mai puțin de 7 metri de grătarul aflat în funcțiune. Zona în care se află grătarul trebuie să fie curată și fără materiale inflamabile.
- Nu mutați grătarul în timpul utilizării.
- Când gătiți, grătarul trebuie să se afle pe o suprafață plană și într-un spațiu fără materiale inflamabile.
- Consumul de alcool sau de medicamente, cu sau fără rețetă, pot afecta capacitatea unei persoane de a asambla corect sau a utiliza grătarul în condiții de siguranță.
- Pentru a evita pericolul electrocutării, înainte de scoaterea elementului de încălzire și curățarea grătarului, deconectați cablul de alimentare și demontați butonul de comandă. Nu scufundați în apă sau alte lichide ansamblul butonului de comandă sau elementul de încălzire.
- Pentru curățare, nu scufundați aparatul în apă.
- Nu folosiți acest aparat pe același circuit electric cu alți mari consumatori.



## ATENȚIE

- Stingerea flăcărilor provocate de aprinderea grăsimilor nu este posibilă prin închiderea capacului. Acest grătar dispune de un sistem de ventilare eficient din motive de siguranță.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat pe parcursul procesului de ardere a resturilor de alimente. Dacă grătarul nu a fost curățat în mod regulat, grăsimile acumulate se pot aprinde, provocând defecțiuni grătarului.

### Cabluri prelungitoare: utilizare și siguranță

- Pentru funcționarea optimă a grătarului, nu este recomandată utilizarea unui cablu prelungitor.

### Pentru siguranța dvs. - dacă este necesară utilizarea unui prelungitor:

- Folosiți numai prelungitoare pentru exterior, cu cablu de minimum 13 amperi.
- Folosiți cel mai scurt prelungitor posibil. Nu conectați împreună două sau mai multe prelungitoare.
- Conectorii trebuie feriți de umezeală și de contactul cu solul.
- Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atârne peste marginea mesei, să fie ferit de accesul copiilor și să nu provoace împiedicarea.

Este interzisă aruncarea acestui aparat împreună cu deșeurile menajere. Acest produs trebuie predat la un centru special pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice. Colectarea și reciclarea deșeurilor ajută la economisirea resurselor naturale și protejează atât mediul înconjurător, cât și sănătatea oamenilor.



# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## Înainte de prima utilizare:

- Înlăturați toate ambalajele și etichetele comerciale de pe grătar. Nu folosiți obiecte ascuțite pentru îndepărtarea etichetelor lipite.
- Spălați grila de gătire cu apă caldă și detergent de vase, clătiți și ștergeți bine.

## Înainte de fiecare utilizare:

- Pentru a evita răsturnarea, folosiți întotdeauna grătarul pe o suprafață dreaptă și stabilă.
- Pentru a evita declanșarea siguranțelor electrice, feriți ansamblul butonului de comandă de contactul cu umezeala și nu folosiți alte aparate electrice în același circuit.
- Verificați tava pentru grăsime pentru a vă asigura că este goală și poziționată sub orificiul de scurgere.
- Pentru a evita lipirea alimentelor de grătar, ungeți bine grila de gătire cu un strat de ulei vegetal.

## Pornirea grătarului:

- Conectați cablul de alimentare la o priză cu împământare și protecție diferențială. Dacă este necesară utilizarea unui cablu prelungitor, consultați secțiunea „Cabluri prelungitoare: utilizare și siguranță”.
- Apăsăți butonul de pornire pentru a activa controlerul. Inelul luminos va deveni albastru, indicând că ansamblul controlerului este pregătit de utilizare.
- Apăsăți butonul de comandă. Când rotiți butonul de comandă, fiecare clic va modifica temperatura cu 5°F (2,78°C) în sus sau în jos. Apăsăți butonul de comandă pentru a SELECTA temperatura DORITĂ.
- Pentru a transforma în °C, țineți apăsat butonul de comandă până când afișajul se schimbă în °C. Schimbarea între °F și °C se poate face numai când la poziția „ON” (Pornit) și nu este selectată nicio temperatură.
- Inelul luminos va pulsa roșu până când temperatura SELECTATĂ este atinsă, apoi va lumina roșu continuu. Afișajul temperaturii va alterna între temperatura SELECTATĂ și cea EFECTIVĂ până când se atinge temperatura SELECTATĂ.
- Pentru a regla temperatura: apăsați butonul de comandă, rotiți spre dreapta pentru a crește temperatura sau spre stânga pentru a o reduce.

## ⓘ OBSERVAȚIE IMPORTANTĂ

Grătarul dumneavoastră electric SMART-E necesită o priză de curent electric de minimum 13 amperi de tip G (de preferință de 16 amperi de tip E/F) pentru a funcționa corect. Utilizarea acestuia împreună cu o priză/siguranțe de valoare mai mică poate cauza declanșarea siguranțelor grătarului și/sau ale circuitului electric.

### Pentru a evita întreruperea alimentării cu curent:

- Se recomandă o priză exterioară cu o siguranță standard de 16 amperi.
- Deconectați de la priză orice alte dispozitive electrice, cum ar fi luminile de terasă, alimentate de circuitul exterior cu siguranță de 16 amperi înainte de a conecta grătarul.

### Dacă alimentarea se întrerupe în timpul utilizării:

- Identificați și deconectați orice alte aparate electrice care au pierdut alimentarea cu curent în același timp și resetați siguranța.
- Dacă este posibil, încercați să folosiți altă priză electrică. Consultați manualul de utilizare cu privire la recomandările de utilizare a prelungitoarelor.

Dacă siguranța continuă să se declanșeze în timpul utilizării, consultați un electrician calificat.



## ATENȚIE

Nu folosiți obiecte ascuțite pentru curățarea grătarului.

Pentru curățarea grilelor ceramice sau a corpului grătarului, nu folosiți soluții de curățare pentru cuptor abrazive, perii sau bureți de sârmă. Acestea pot afecta finisajul suprafețelor.

Componentele defecte trebuie înlocuite exclusiv cu piese de schimb Char-Broil aprobate. Nu încercați să reparați componentele defecte.



## PERICOL

În cazul izbucnirii flăcărilor, deconectați cablul de alimentare al grătarului de la priză și așteptați ca focul să se stingă. Nu folosiți apă pentru a stinge un incendiu provocat de acest grătar electric sau orice alt aparat electric.

Pentru a evita pericolul electrocutării, înainte de scoaterea elementului de încălzire și curățarea grătarului, deconectați cablul de alimentare. Nu scufundați în apă sau alte lichide ansamblul butonului de comandă sau elementul de încălzire.

Pentru a evita pericolul arsurilor, așteptați ca grătarul să se răcească complet înainte de curățarea butonului de comandă sau a elementului de încălzire.

## Utilizarea grătarului:

- Pentru rezultate optime, gătiți cu capacul închis, pentru a menține căldura și pentru a asigura o gătire uniformă.
- Indicatorul de temperatură de pe ansamblul butonului de comandă arată temperatura aproximativă din interiorul grătarului.
- Opțiunea pe care o selectați de la butonul de comandă pentru diverse alimente depinde de condițiile externe și de preferințele personale.

## Oprirea grătarului:

- Pentru a opri grătarul/ansamblul butonului de comandă, țineți apăsat butonul de pornire/oprire timp de 3 secunde până când afișajul se stingă.
- Scoateți cablul din priză.

## Curățarea ansamblului cu butonul de comandă și a suportului elementului de încălzire

- Carcasa ansamblului cu butonul de comandă poate fi curățată folosind o cârpă umedă cu puțină soluție de apă caldă și detergent de vase.
- Nu este necesar să curățați elementul de încălzire. În schimb, suportul elementului poate fi curățat folosind o cârpă umedă cu puțină soluție de apă caldă și detergent de vase.
- Înainte de utilizare, ansamblul electric cu butonul de comandă și elementul de încălzire trebuie să fie complet uscate.

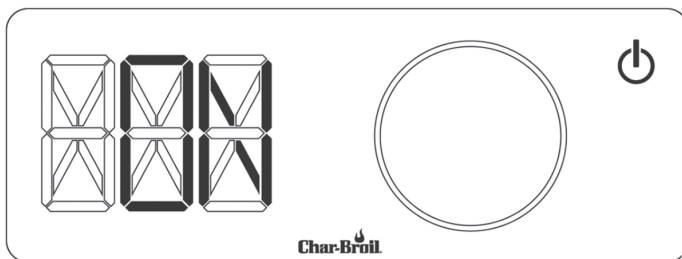
## Grăsimi prinse:

Pentru a ține sub control flăcările generate de aprinderea grăsimilor, urmați aceste sfaturi:

- Curățați acumulările de grăsime; șansele de aprindere cresc odată cu acumularea reziduurilor de grăsime.
- Înlăturați grăsimea în exces de pe bucățile de carne și folosiți carne cu mai puțină grăsime pentru a reduce șansa de aprindere a grăsimilor.
- Dacă pe parcursul gătirii izbucnesc flăcări, reduceți temperatura de la buton și închideți capacul.
- Dacă focul continuă, opriți ansamblul cu buton de comandă și deconectați cablul de alimentare.
- Curățați ansamblul plăcii reflectoare de sub elementul de încălzire cel puțin o dată în fiecare anotimp sau mai des, în cazul utilizării intense.

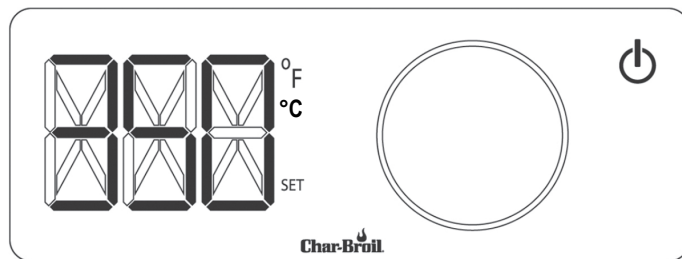
# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## PORNIREA



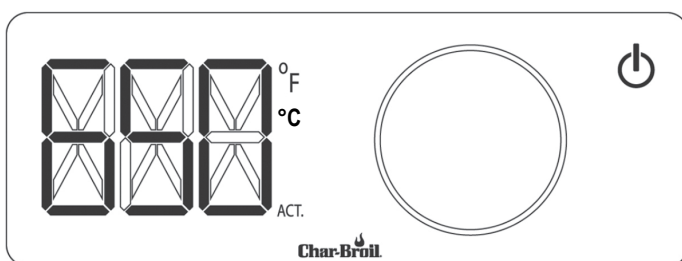
Pentru a porni grătarul, apăsați butonul de pornire.

## REDUCEREA TEMPERATURII



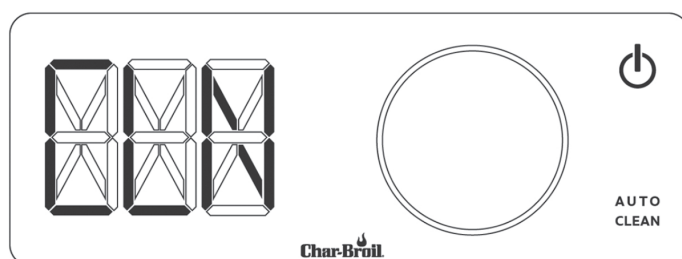
Apăsați butonul de comandă, rotiți spre stânga până la temperatura dorită și apăsați butonul pentru a confirma. Așteptați ca lumina intermitentă să rămână aprinsă continuu.

## SELECTAREA TEMPERATURII



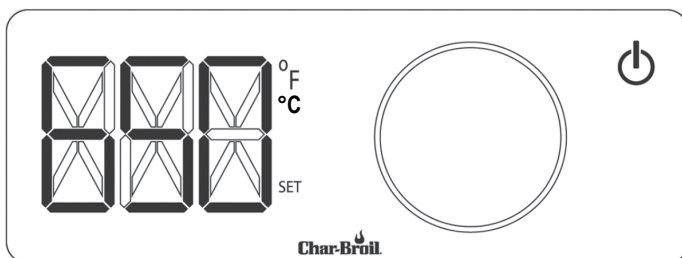
Apăsați butonul de comandă, rotiți spre dreapta până la temperatura dorită și apăsați butonul pentru a confirma. Așteptați ca lumina intermitentă să rămână aprinsă continuu.

## CICLUL DE CURATARE



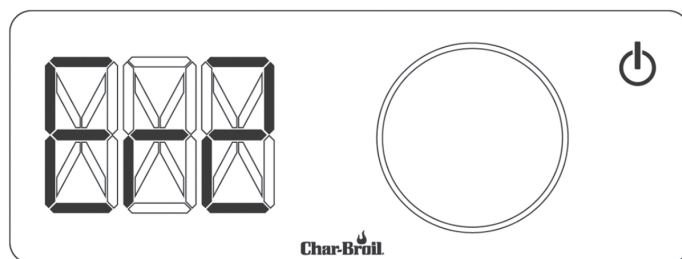
Apăsați butonul AUTO CLEAN (curățare automată) pentru a începe ciclul. Apoi închideți capacul. Grătarul se va opri automat când ciclul este încheiat. Pentru a anula ciclul AUTO CLEAN (curățare automată) și a continua gătitul, apăsați butonul de comandă, rotiți-l la temperatura dorită și apăsați butonul pentru a confirma.

## INDICATORUL „PREGĂTIT”



Lumina rămâne aprinsă continuu când este atinsă temperatura dorită.

## MESAJ DE EROARE



Pentru codurile de eroare și explicațiile acestora, consultați manualul de utilizare.

# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## Curățarea grătarului:

Acumularea de reziduuri de grăsimi și alimente reduce eficiența grătarului. Pentru cele mai bune rezultate:

- Curățați ansamblul plăcii reflectoare și cadrul cel puțin o dată în fiecare anotimp sau mai des, în cazul utilizării intense.
- Cele mai bune rezultate sunt obținute prin perierea particulelor acumulate în jos și prin orificiul de scurgere din partea de jos a grătarului.
- Folosiți o soluție de apă cu detergent slab și frecați ușor suprafața ansamblului plăcii reflectoare cu o perie aspră de plastic sau cu peri de cupru.
- Curățați periodic grilele de gătire cu o soluție de apă și detergent de vase sau apă și bicarbonat de sodiu. Pentru petele persistente, folosiți un praf de curățare neabraziv. Dacă se folosește o perie abrazivă pentru curățarea suprafețelor de gătire, aveți grijă să nu rămână vreun fir de păr pe aceste suprafețe înainte de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire cât timp grătarul este fierbinte. Nu curățați grătarul de gătit cu o racletă, unealtă ascuțită sau șpaclu.
- Nu este recomandat să curățați grilele de gătit în mașina de spălat vase.

## Depozitarea grătarului:

- Curățați grilele de gătire.
- Depozitați grătarul într-un spațiu protejat sau acoperit cu husa.
- Deconectați grătarul de la priză întotdeauna înainte de depozitare.

## Sfaturi privind siguranța

- Recipientul pentru grăsime **trebuie** să fie montat la grătar și golit după fiecare utilizare.
- Dacă aveți o problemă cu aparatul, consultați „Probleme și soluții”.
- Curățați grătarul frecvent, de preferință după fiecare utilizare. Dacă se folosește o perie abrazivă pentru curățarea suprafețelor de gătire, aveți grijă să nu rămână vreun fir de păr pe aceste suprafețe înainte de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire cât timp grătarul este fierbinte.



## AVERTIZARE

### Pentru siguranța utilizării grătarului și pentru a preveni accidentele grave:

- Consumul de alcool sau de medicamente, cu sau fără rețetă, pot afecta capacitatea unei persoane de a asambla corect sau a utiliza grătarul în condiții de siguranță.
- Când gătiți, grătarul trebuie să se afle pe o , suprafață plană și într-un spațiu fără materiale inflamabile.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat. Nu permiteți copiilor sau animalelor să se apropie de grătar.
- Nu mutați grătarul în timpul utilizării.
- Acest aparat nu a fost conceput ca mijloc de încălzire și este interzisă folosirea sa în acest scop.
- Acest aparat se înfierbântă pe parcursul utilizării și rămâne fierbinte un anumit timp după utilizare. Pentru a vă proteja de suprafețele fierbinți sau de eventuale lichide fierbinți cu care gătiți, folosiți mănuși speciale pentru cuptor sau ustensile de grătar cu mâner lung.
- Zona în care se află grătarul trebuie să fie curată și fără materiale inflamabile.
- Păstrați zona aparatului liberă și fără materiale combustibile, benzină și alți vapori sau lichide inflamabile.
- Folosiți grătarul numai în spații bine ventilate.



## ATENȚIE

- Stingerea flăcărilor provocate de aprinderea grăsimilor nu este posibilă prin închiderea capacului. Acest grătar dispune de un sistem de ventilare eficient din motive de siguranță.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat pe parcursul procesului de ardere a resturilor de alimente. Dacă grătarul nu a fost curățat în mod regulat, grăsimile acumulate se pot aprinde, provocând defecțiuni grătarului.



# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## Siguranța alimentară

Siguranța alimentară este o parte foarte importantă pentru a vă bucura de experiența de gătit în aer liber. Pentru a proteja alimentele împotriva bacteriilor dăunătoare, urmați acești patru pași de bază:

**Curat:** Spălați mâinile, ustensilele și suprafețele cu apă fierbinte și săpun înainte și după manipularea cărnii crude.

**Separat:** Separați carnea crudă de alimentele gata de consumat pentru a evita contaminarea reciprocă. Folosiți un platou și ustensile curate când scoateți de pe grătar alimentele gătite.

**Bine gătit:** Gătiți bine carnea pentru a distruge bacteriile. Utilizați un termometru pentru a asigura temperaturi interne adecvate pentru alimentele gătite.

**Răcit:** Puneți rapid la frigider alimentele preparate și resturile.

## Cum vă puteți da seama dacă carnea este bine gătită

- Carnea gătită pe grătar se rumenește adesea foarte repede la exterior. Utilizați numai carne dezghețată și un termometru pentru carne pentru a vă asigura că alimentele au atins o temperatură internă sigură și tăiați alimentele pentru a verifica dacă există semne vizuale de gătire suficientă.
- Vă recomandăm ca alimentele să aibă cel puțin 40°F (4,5 °C) înainte de a le găti pe grătar.
- Păsările gătite întregi trebuie să atingă 165° F (75 °C). Sucurile degajate trebuie să aibă aspect limpede, iar carnea nu trebuie să fie roz.
- Fripturile de vită, vițel și miel, fripturile și cotletele de porc pot fi gătite la 145 °F (65 °C) cu 3 minute de odihnă.
- NU gătiți NICIODATĂ parțial carnea, continuând mai târziu. Gătiți alimentele complet pentru a distruge bacteriile dăunătoare.
- Utilizați un termometru pentru carne pentru a asigura temperaturi interne adecvate pentru alimentele gătite.

## Temperaturi interne de gătit recomandate

### Carne tocată

Carne de vită, porc, vițel, miel . . . . . 71 °C 160 °F

Curcan, pui . . . . . 71 °C 160 °F

### Carne de vită proaspătă, vițel, miel

În sânge . . . . . 63 °C 160 °F  
(se lasă să stea 3 minute înainte de a tăia)

Potrivit . . . . . 71 °C 160 °F

Bine făcut . . . . . 77 °C 160 °F

### Carne de pasăre

Pui și curcan, întreg . . . . . 74 °C 160 °F

Bucăți de pasăre . . . . . 74 °C 160 °F

Rață și găscă . . . . . 74 °C 160 °F

### Carne de porc proaspătă

În sânge . . . . . 63 °C 160 °F  
(se lasă să stea 3 minute înainte de a tăia)

Potrivit . . . . . 71 °C 160 °F

Bine făcut . . . . . 77 °C 160 °F

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

## ΣΥΜΒΟΛΑ ΓΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε όλο το παρόν Εγχειρίδιο κατόχου χρησιμοποιούνται οι επισημάνσεις «ΚΙΝΔΥΝΟΣ», «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» και «ΠΡΟΣΟΧΗ» για να δοθεί έμφαση σε κρίσιμες και σημαντικές πληροφορίες. Φροντίστε να διαβάσετε και να ακολουθείτε πάντα τις επισημάνσεις αυτές για να διαφυλάξετε την ασφάλειά σας και να αποσοβήσετε κάθε κίνδυνο πρόκλησης υλικών ζημιών.

Οι ορισμοί των επισημάνσεων παρατίθενται παρακάτω.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Υποδεικνύει κάποια ενδεχομένως επικίνδυνη κατάσταση ή επισφαλής πρακτική η οποία, αν δεν αποφευχθεί, υπάρχει κίνδυνος να καταλήξει σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υποδεικνύει κάποια ενδεχομένως επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, υπάρχει κίνδυνος να καταλήξει σε θανάσιμο ή σοβαρό τραυματισμό.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Υποδεικνύει μια άμεσα επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα καταλήξει σε θανάσιμο ή σοβαρό τραυματισμό.

### ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

1. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
2. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε εσωτερικούς χώρους ούτε για εμπορικούς σκοπούς.
3. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά εξαεριζόμενο χώρο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Δεν πρέπει να αποθηκεύετε ούτε να χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή σπρέι κοντά στη συγκεκριμένη ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή μπάρμπεκιου.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗΣ/ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΤΗΣ:

Αφήστε το εγχειρίδιο αυτό στον καταναλωτή.

### ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ:

Φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό γιατί θα το χρειαστείτε στο μέλλον.

Ο συναρμολογητής/κάτοχος της συσκευής μπάρμπεκιου έχει την ευθύνη για τις εργασίες συναρμολόγησης, εγκατάστασης και συντήρησής της.

### Ερωτήσεις:

Αν έχετε απορίες κατά τη συναρμολόγηση ή τη χρήση της συγκεκριμένης συσκευής μπάρμπεκιου, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της εταιρείας στην περιοχή σας.

# ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ - ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών περιέχει σημαντικές πληροφορίες που είναι απαραίτητες για την ασφαλή χρήση της συσκευής.
- Διαβάστε και ακολουθήστε όλες τις συμβουλές για θέματα ασφάλειας και τις οδηγίες συναρμολόγησης, χρήσης και φροντίδας προτού επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε τη συσκευή και να μαγειρέψετε. Αν δεν τηρήσετε όλες τις οδηγίες του κατασκευαστή, υπάρχει κίνδυνος προκλήσης σοβαρού τραυματισμού και/ή υλικών ζημιών.
- Η συγκεκριμένη συσκευή συμμορφώνεται προς τα τεχνικά πρότυπα και τις απαιτήσεις ασφάλειας για ηλεκτρικές συσκευές.

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Η συγκεκριμένη συσκευή είναι διαβαθμισμένη για: 220-240 V, 10,4 A, 50-60 HZ, ισχύ εξόδου: 2.400 W
- Πρέπει να τη συνδέετε μόνο σε πρίζες που διαθέτουν γείωση και προστασία με διακόπτη κυκλώματος με διαβαθμισμένη διάταξη προστασίας από παραμένον ρεύμα (RCD) ανώτατης ονομαστικής τιμής 30 mA.
- Πρέπει να ελέγχετε τακτικά μήπως υπάρχουν σημάδια ζημιάς ή φθοράς στο καλώδιο τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν το καλώδιο είναι χαλασμένο.
- Πρέπει να αντικαθιστάτε το καλώδιο τροφοδοσίας με ειδικό καλώδιο ή ειδική διάταξη που θα προμηθευτείτε από τον κατασκευαστή ή από τον αντιπρόσωπό του για εργασίες επισκευής και συντήρησης.
- Πρέπει να αντικαθιστάτε κάθε χαλασμένο εξάρτημα μόνο με το αντίστοιχο ανταλλακτικό που παρέχει η Char-Broil. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε χαλασμένα εξαρτήματα.
- Σε περίπτωση φωτιάς, γυρίστε τον διακόπτη του ελεγκτήρα στη **θέση απενεργοποίησης (OFF)**, αποσυνδέστε τη συσκευή μπάρμπεκιού από την πρίζα και αφήστε τη φωτιά να ξεθυμάνει. Μη χρησιμοποιήσετε νερό για να σβήσετε τη φωτιά στη συγκεκριμένη ή σε οποιαδήποτε άλλη ηλεκτρική συσκευή.
- Για να αποφύγετε κάθε πιθανό κίνδυνο να πάθετε εγκαυμάτα, πρέπει να φροντίζετε να έχει κρυώσει η συσκευή μπάρμπεκιού προτού αφαιρέσετε και/ή καθαρίσετε τον ηλεκτρικό ελεγκτήρα και το θερμαντικό στοιχείο. Μην τροποποιήσετε το προϊόν.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως καθορίζεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε χώρο με μεγάλη κίνηση όπου υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψει κάποιος στο καλώδιο.



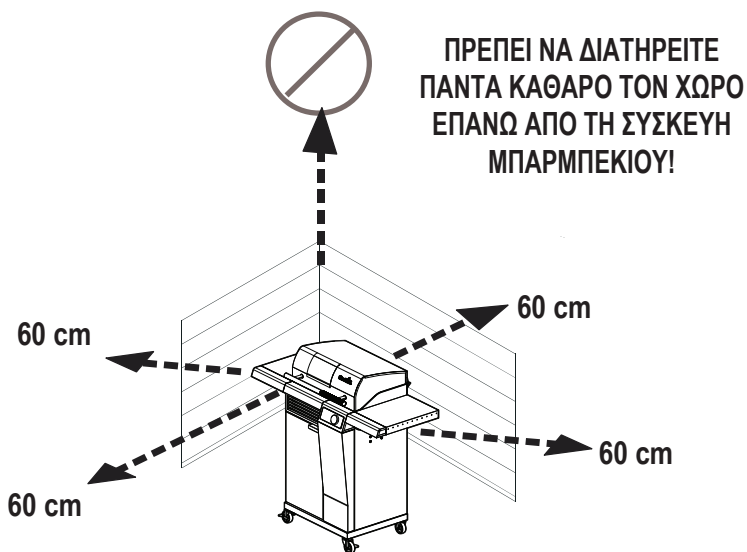
## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Η συγκεκριμένη συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς πείρα και γνώσεις εφόσον επιτηρούνται από άλλο άτομο ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς την επιτήρηση ενήλικου.
- Η συγκεκριμένη συσκευή μπάρμπεκιού δεν προορίζεται για χρήση και ούτε πρέπει να χρησιμοποιηθεί ποτέ ως θερμαντήρας.
- **Ένοικοι διαμερισμάτων:** Αποταθείτε στον διαχειριστή και ζητήστε του να σας ενημερώσει για τις απαιτήσεις και τους κώδικες πυρασφάλειας που αφορούν τη χρήση μιας συσκευής μπάρμπεκιού αερίου στο διαμέρισμά σας. Αν επιτρέπεται, χρησιμοποιήστε τη συσκευή στο ισόγειο φροντίζοντας να απέχει τουλάχιστον 60 εκατοστά από τοίχους ή ράγες. Ποτέ μην τη χρησιμοποιήσετε σε μπαλκόνια ή κάτω από αυτά.

### ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ.

### Συμβουλές για θέματα ασφάλειας

- Πρέπει να τοποθετείτε μέσα στη συσκευή τον δίσκο συλλογής λίπους και να τον αδειάζετε μετά από κάθε μαγειρέματος.
- Αν έχετε κάποιο πρόβλημα όσον αφορά τη συσκευή, ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση προβλημάτων».
- Φροντίστε να καθαρίζετε συχνά τη συσκευή μπάρμπεκιού, κατά προτίμηση μετά το τέλος κάθε μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιείτε βούρτσα με τρίχα για να καθαρίσετε κάποιες από τις επιφάνειες μαγειρέματος, προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή μπάρμπεκιού βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει τρίχες επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. Συνιστούμε να μην καθαρίζετε τις επιφάνειες μαγειρέματος προτού κρυώσει η συσκευή.



# ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ - ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει να παίρνετε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφάλειας στις οποίες περιλαμβάνονται οι εξής:

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Δεν πρέπει να αγγίζετε θερμές επιφάνειες χωρίς να είναι προστατευμένα τα χέρια σας. Πρέπει να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τους διακόπτες που παρέχονται για τη λειτουργία της συσκευής.
- Για την προστασία σας από κάθε κίνδυνο να πάθετε ηλεκτροπληξία, δεν πρέπει να βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα τον ηλεκτήρα ή το θερμαντικό στοιχείο στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Δεν πρέπει να απομακρύνετε από τη συσκευή και να την αφήνετε ανεπιτήρητη.
- Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε παιδιά, απαιτείται η αυστηρή επιτήρησή τους από ενήλικους. Πάντα πρέπει να κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή.
- Η συγκεκριμένη συσκευή δεν είναι παιχνίδι.
- Δεν πρέπει να απομακρύνετε από τη συσκευή και να την αφήνετε ανεπιτήρητη **ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ** της.
- Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όποτε δεν τη χρησιμοποιείτε και προτού τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.
- Πρέπει να αφήνετε στη συσκευή να κρυώσει προτού προσαρτήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματά της. Δεν πρέπει να θέτετε καμία συσκευή σε λειτουργία όταν κάποιο καλώδιο ή βύσμα της είναι χαλασμένο ή μετά από δυσλειτουργία της ή οποιαδήποτε βλάβη της.
- Αν χρησιμοποιήσετε παρελκόμενα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή, ενδέχεται να διατρέξετε κίνδυνο τραυματισμού. Χρησιμοποιήστε μόνο τα παρελκόμενα που συνιστά ο κατασκευαστής.
- Δεν πρέπει να αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται έξω από το άκρο του τραπεζιού ή του πάγκου ούτε να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς πλην των προβλεπόμενων. Η συγκεκριμένη συσκευή δεν προορίζεται για χρήση και ούτε πρέπει να χρησιμοποιηθεί ποτέ ως θερμαντήρας.
- Για αποφυγή κάθε κίνδυνο να πισιλιστεί ή να πέσει στο νερό η συσκευή μπάρμπεκιου, πρέπει να τη χρησιμοποιείτε σε απόσταση τουλάχιστον 3 μέτρων από πισίνες, λιμνούλες ή άλλες υδάτινες επιφάνειες.
- Η συσκευή μπάρμπεκιου πρέπει να είναι πάντα στεγνή και μακριά από τη βροχή, όπως και ο ηλεκτρικός ηλεκτήρας.

- Τα ηλεκτρικά βύσματα πρέπει να είναι πάντα γειωμένα και στεγνά.
- Δεν πρέπει να ψεκάζετε το προϊόν με νερό ή άλλο υγρό για να το καθαρίσετε αν πρώτα δεν αποσυνδέσετε τον ηλεκτρικό ηλεκτήρα και δεν αφαιρέσετε το θερμαντικό στοιχείο.
- **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ.** Υπάρχει κίνδυνος να προκαλέσει πυρκαγιά και η συσκευή μπάρμπεκιου δεν είναι σχεδιασμένη για τη χρήση ξυλοκάρβουνο. Η φωτιά θα θέσει σε κίνδυνο την ασφάλειά σας και θα καταστρέψει τη συσκευή.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνο ή παρόμοια εύφλεκτα καύσιμα υλικά στη συγκεκριμένη συσκευή.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καύσιμα υλικά, π.χ. μπρικέτες ξυλοκάρβουνο, ούτε άλλο υγρό καύσιμο στη συγκεκριμένη συσκευή.
- Η συγκεκριμένη συσκευή θα θερμαίνεται στη διάρκεια της χρήσης της και θα παραμένει θερμή μετά τη χρήση της. Πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή μονωμένα γάντια και εργαλεία μπάρμπεκιου με μακριά λαβή για να προστατευτείτε από τις θερμές επιφάνειες ή για να αποφυγείτε τα πισιλιίσματα από υγρά μαγειρέματος.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ούτε να αποθηκεύετε βενζίνη, κηροζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά σε απόσταση 7 μέτρων από τη συγκεκριμένη συσκευή μπάρμπεκιου κατά τη χρήση της. Πρέπει να διατηρείτε καθαρό τον χώρο όπου βρίσκεται η συσκευή και να απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό.
- Δεν πρέπει να μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση της.
- Την ώρα που μαγειρεύετε, η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη επάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια σε έναν χώρο όπου δεν υπάρχουν εύφλεκτα υλικά.
- Αν ο καταναλωτής έχει πιει οινοπνευματώδη ποτά ή έχει πάρει φάρμακα ή ναρκωτικά, ενδέχεται να μειωθεί η ικανότητά του να συναρμολογήσει ή να χειριστεί σωστά τη συσκευή.
- Για να αποσοβήσετε κάθε κίνδυνο να πάθετε ηλεκτροπληξία, πρέπει να αποσυνδέετε το ηλεκτρικό καλώδιο και να αφαιρέτε τον ηλεκτρικό ηλεκτήρα προτού αφαιρέσετε το θερμαντικό στοιχείο και καθαρίσετε τη συσκευή μπάρμπεκιου. Ποτέ μη βυθίσετε τον ηλεκτρικό ηλεκτήρα ή το θερμαντικό στοιχείο σε οποιοδήποτε υγρό.
- Δεν πρέπει να βυθίζετε τη συσκευή στο νερό για να την καθαρίσετε.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συγκεκριμένη συσκευή στο ίδιο κύκλωμα με άλλες συσκευές που καταναλώνουν πολύ ρεύμα.



## ΠΡΟΣΟΧΗ

- Δεν μπορείτε να σβήσετε τη φωτιά από καμένο λίπος κλείνοντας το κάλυμμα. Η συγκεκριμένη συσκευή μπάρμπεκιου εξαιρείζεται καλά για λόγους ασφάλειας.
- Δεν πρέπει να απομακρύνετε από τη συσκευή μπάρμπεκιου και να την αφήνετε ανεπιτήρητη κατά την καύση των υπολειμμάτων των φαγητών. Αν δεν καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή, υπάρχει κίνδυνος φωτιάς από καμένο λίπος και πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν.

### Χρήση και ασφάλεια καλωδίου επέκτασης

- Για να επιτευχθούν οι καλύτερες δυνατές επιδόσεις της συσκευής μπάρμπεκιου, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.

### Για την ασφάλειά σας - Αν πρέπει να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης:

- Χρησιμοποιήστε μόνο καλώδιο διαβάθμισης 13 A και άνω για εξωτερικούς χώρους.
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο επέκτασης με το μικρότερο δυνατό μήκος. Μη συνδέσετε 2 ή περισσότερα καλώδια επέκτασης μαζί.
- Διατηρήστε τις συνδέσεις στεγνές και μακριά από το έδαφος.
- Μην αφήσετε το καλώδιο να κρέμεται από το άκρο του τραπεζιού ή από άλλα αντικείμενα που ενδέχεται να τα τραβήξει κάποιο μικρό παιδί ή να σκοντάψει κάποιος επάνω τους. Δεν επιτρέπεται η απόρριψη του συγκεκριμένου προϊόντος σε χώρο συλλογής οικιακών απορριμμάτων. Η απόρριψη του προϊόντος πρέπει να γίνει σε εγκεκριμένο χώρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Με τη συλλογή και την ανακύκλωση των αποβλήτων συμβάλλετε στην εξοικονόμηση φυσικών πόρων και διασφαλίζετε ότι η απόρριψη του προϊόντος θα γίνει με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον και υγιεινό.



# ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

## Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής μπάρμπεκιου:

- Αφαιρέστε από τη συσκευή μπάρμπεκιου όλα τα υλικά συσκευασίας και όλες τις ετικέτες του καταστήματος πώλησης. Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα αυτοκόλλητα.
- Πλύνετε τη σχάρα μαγειρέματος με χλιαρό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε την και στεγνώστε την εντελώς.

## Πριν από κάθε χρήση της συσκευής μπάρμπεκιου:

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μπάρμπεκιου μόνο επάνω σε γερή και επίπεδη επιφάνεια για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ανατροπής της.
- Για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος να καεί κάποια ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού, πρέπει να διατηρείτε τον ηλεκτρικό ελεγκτήρα στεγνό και να μη χρησιμοποιείτε άλλες ηλεκτρικές συσκευές στο ίδιο κύκλωμα.
- Ελέγξτε τον δίσκο συλλογής λίπους για να βεβαιωθείτε ότι είναι κενός και τοποθετημένος κάτω από την οπή αποστράγγισης.
- Για να μην κολλήσουν τα φαγητά, αλείψτε ή ψεκάστε τη σχάρα ψησίματος με ένα λεπτό στρώμα φυτικού λαδιού.

## Ενεργοποίηση της συσκευής μπάρμπεκιου:

- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια κατάλληλη γειωμένη πρίζα που διαθέτει διακόπτη κυκλώματος για προστασία από το παραμείνον ρεύμα (GFI). Αν πρέπει να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης, ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση και ασφάλεια καλωδίου επέκτασης».
- Πιέστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιηθεί ο ελεγκτήρας. Ο φωτεινός δακτύλιος θα γίνει μπλε υποδεικνύοντας ότι ο ελεγκτήρας είναι έτοιμος για χρήση.
- Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου. Με κάθε κλικ κατά την περιστροφή του διακόπτη ελέγχου η θερμοκρασία θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 2,78°C (5°F). Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να ΚΑΘΟΡΙΣΕΤΕ την ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ θερμοκρασία.
- Για μετατροπή σε βαθμούς Κελσίου (°C), πιέστε παρατεταμένα τον διακόπτη ελέγχου ώσπου να αλλάξει η ένδειξη της τιμής σε °C. Η εναλλαγή βαθμών Φαρενάιτ (°F) και βαθμών Κελσίου (°C) μπορεί να γίνει μόνο την ώρα που η μονάδα είναι ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ και χωρίς να έχει καθοριστεί θερμοκρασία.
- Ο φωτεινός δακτύλιος θα αναβοσβήνει σε κόκκινο χρώμα ώσπου να επιτευχθεί η ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ θερμοκρασία και ύστερα θα μείνει συνεχώς αναμμένος σε κόκκινο χρώμα. Η ένδειξη της θερμοκρασίας θα εναλλάσσεται μεταξύ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗΣ και ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗΣ θερμοκρασίας ώσπου να επιτευχθεί η ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ θερμοκρασία.
- Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου και γυρίστε τον προς τα δεξιά για να αυξήσετε τη θερμοκρασία ή προς τα αριστερά για να τη μειώσετε. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να ΚΑΘΟΡΙΣΕΤΕ την ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ θερμοκρασία.

## ⓘ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για την ενδεδειγμένη λειτουργία της ηλεκτρικής σας συσκευής μπάρμπεκιου SMART-E, απαιτείται ηλεκτρική πρίζα πλήρους έντασης 13 A τύπου G (με προτιμώμενη την πρίζα 16 A τύπου E/F). Σε περίπτωση χρήσης πρίζας παροχής ρεύματος χαμηλότερης έντασης/διακόπτη κυκλώματος, ενδέχεται να προκληθεί διακοπή της λειτουργίας της συσκευής μπάρμπεκιου και/ή του κυκλώματος.

Για να αποφευχθεί η απώλεια ισχύος:

- Συνιστάται εξωτερική πρίζα με τυπικό διακόπτη κυκλώματος 16 A.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή μπάρμπεκιου, αποσυνδέστε όλες άλλες συσκευές, π.χ. φωτιστικά βεράντας, τροφοδοτούνται με ρεύμα από την εξωτερική πρίζα 16 A με διακόπτη κυκλώματος.

Σε περίπτωση απώλειας ισχύος κατά τη χρήση:

- Έντοπιστε και αποσυνδέστε όποιες άλλες ηλεκτρικές συσκευές έπαψαν να τροφοδοτούνται με ρεύμα την ίδια στιγμή και προχωρήστε στην επαναφορά του διακόπτη.
- Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε μια διαφορετική ηλεκτρική πρίζα, αν υπάρχει διαθέσιμη. Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο κατόχου για τη συνιστώμενη χρήση καλωδίων επέκτασης.

Αν ο διακόπτης κυκλώματος εξακολουθεί να ενεργοποιείται κατά τη χρήση, συμβουλευτείτε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.



## ΠΡΟΣΟΧΗ

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά εργαλεία για να καθαρίσετε τη συσκευή μπάρμπεκιου.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά φούρνου, ασπάλδουρμα ή μεταλλικές βούρτσες για να καθαρίσετε τις πορσελάνινες σχάρες ή το σώμα της συσκευής μπάρμπεκιου. Θα καταστρέψουν το φινιρίσμα.

Πρέπει να αντικαθιστάτε κάθε χαλασμένο εξάρτημα μόνο με το αντίστοιχο πιστοποιημένο ανταλλακτικό της Char-Broil. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε χαλασμένα εξάρτηματα.



## ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Σε περίπτωση φωτιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή μπάρμπεκιου από την πρίζα και αφήστε τη φωτιά να ξεθυμάνει. Μη χρησιμοποιήσετε νερό για να σβήσετε τη φωτιά στη συγκεκριμένη ή σε οποιαδήποτε άλλη ηλεκτρική συσκευή.

Για να αποσοβήσετε κάθε κίνδυνο να πάθετε ηλεκτροπληξία, πρέπει να αποσυνδέετε το ηλεκτρικό καλώδιο προτού αφαιρέσετε το θερμαντικό στοιχείο και καθαρίσετε τη συσκευή μπάρμπεκιου. Ποτέ μη βυθίσετε τον ηλεκτρικό ελεγκτήρα ή το θερμαντικό στοιχείο σε οποιοδήποτε υγρό.

Για να αποφύγετε κάθε πιθανό κίνδυνο να πάθετε εγκαύματα, πρέπει να φροντίζετε να έχει κρυώσει η συσκευή μπάρμπεκιου προτού καθαρίσετε τον ηλεκτρικό ελεγκτήρα και το θερμαντικό στοιχείο.

## Διαδικασία μαγειρέματος στη συσκευή μπάρμπεκιου:

- Για άριστα αποτελέσματα, μαγειρέψτε το φαγητό έχοντας το κάλυμμα κλειστά ώστε να διατηρείται η θερμότητα και να ψηθεί καλά.
- Το θερμόμετρο στον ελεγκτήρα υποδεικνύει τη θερμοκρασία μαγειρέματος μέσα στη συσκευή μπάρμπεκιου.
- Η ρύθμιση του ελεγκτήρα για διάφορα φαγητά εξαρτάται από τις εξωτερικές συνθήκες και από τις προσωπικές προτιμήσεις σας όσον αφορά το μαγείρεμα.

## Απενεργοποίηση της συσκευής μπάρμπεκιου:

- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μπάρμπεκιου/τον ελεγκτήρα, πιέστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας επί 3 δευτερόλεπτα ώσπου να σβήσει η οθόνη ενδείξεων.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.

## Διαδικασία καθαρισμού του ηλεκτρικού ελεγκτήρα και του θερμαντικού στοιχείου:

- Πρέπει να καθαρίζετε το περίβλημα του ελεγκτήρα σκουπίζοντάς το με ένα υγρό πανί βρεγμένο με ήπιο απορρυπαντικό ή ζεστό σαπουνόνερο.
- Δεν είναι απαραίτητο να καθαρίζετε το θερμαντικό στοιχείο. Ωστόσο, μπορείτε να καθαρίζετε το υποστήριγμα του θερμαντικού στοιχείου με ένα υγρό πανί βρεγμένο με ήπιο απορρυπαντικό ή ζεστό σαπουνόνερο.
- Πρέπει να στεγνώνετε τον ηλεκτρικό ελεγκτήρα και το θερμαντικό στοιχείο προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

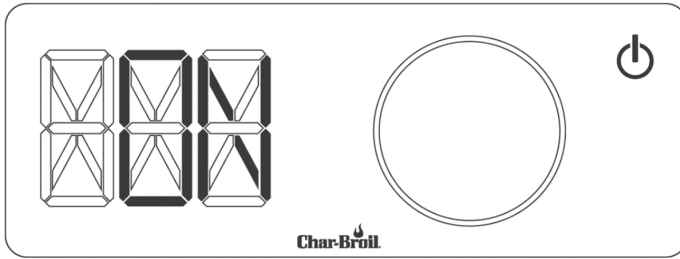
## Διαδικασία ελέγχου φωτιάς από καμένο λίπος:

Για να μπορείτε να ελέγξετε εύκολα τη φωτιά από καμένο λίπος, πρέπει να παίρνετε τις εξής προφυλάξεις:

- Φροντίστε να καθαρίζετε το λίπος που μένει στη συσκευή μπάρμπεκιου. Αν συσσωρευτεί λίπος, είναι αυξημένη η πιθανότητα να πάρει φωτιά.
- Φροντίστε να αφαιρέτε το λίπος από το κρέας και να το κόβετε σε φέτες με λιγότερο λίπος για να μειωθεί η πιθανότητα φωτιάς από καμένο λίπος.
- Αν δείτε να βγαίνουν φλόγες στη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίστε τον διακόπτη του ελεγκτήρα σε μια ρύθμιση για χαμηλότερη θερμοκρασία και κλείστε το κάλυμμα.
- Αν εξακολουθούν να βγαίνουν φλόγες, απενεργοποιήστε τον ελεγκτήρα και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Πρέπει να καθαρίζετε τη διάταξη της πλάκας του ανακλαστήρα κάτω από το θερμαντικό στοιχείο τουλάχιστον μία φορά κάθε σεζόν ή πιο συχνά αν χρησιμοποιείτε πολύ τακτικά τη συσκευή.

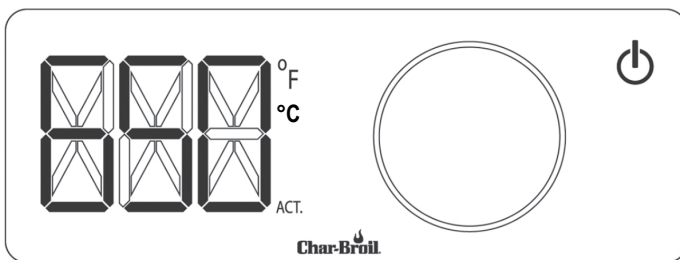
# ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ



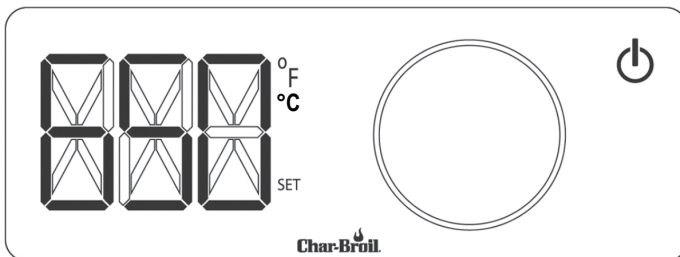
Πιέστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μπάρμπεκιου.

## ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



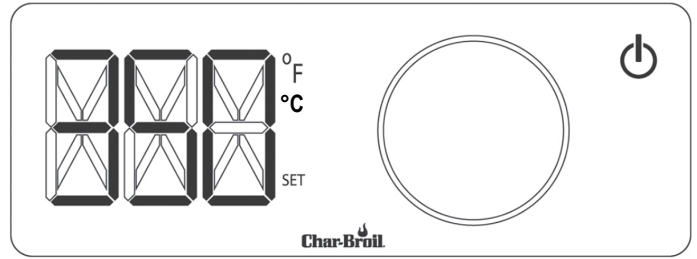
Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου, περιστρέψτε τον προς τα δεξιά ως την επιθυμητή θερμοκρασία και πιέστε τον ξανά για να καθοριστεί η θερμοκρασία αυτή. Περιμένετε ώσπου να πάψει να αναβοσβήνει και να μείνει συνεχώς αναμμένη η λυχνία.

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΕΤΟΙΜΟΤΗΤΑΣ



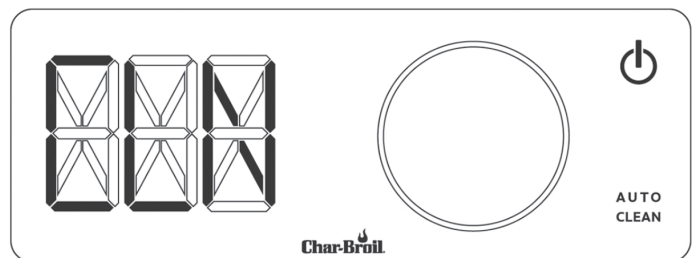
Η λυχνία μένει συνεχώς αναμμένη όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία.

## ΜΕΙΩΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



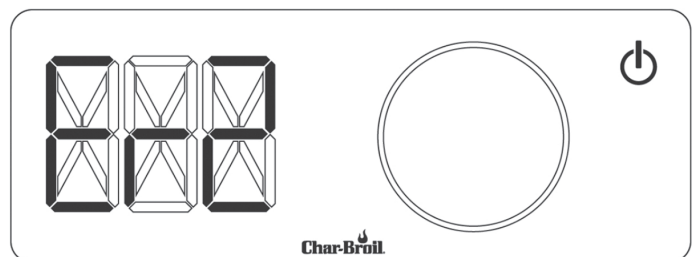
Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου, περιστρέψτε τον προς τα αριστερά ως την επιθυμητή θερμοκρασία και πιέστε τον ξανά για να καθοριστεί η θερμοκρασία αυτή. Περιμένετε ώσπου να πάψει να αναβοσβήνει και να μείνει συνεχώς αναμμένη η λυχνία.

## ΚΥΚΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ



Πιέστε το κουμπί ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ για έναρξη του κύκλου. Ύστερα κλείστε το κάλυμμα. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, η λειτουργία της συσκευής μπάρμπεκιου θα τερματιστεί αυτόματα. Για να ακυρώσετε τον κύκλο ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ και να συνεχίσετε το μαγείρεμα στη συσκευή μπάρμπεκιου, πιέστε τον διακόπτη ελέγχου, περιστρέψτε τον προς τα δεξιά ως την επιθυμητή θερμοκρασία και πιέστε τον ξανά για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία αυτή.

## ΜΗΝΥΜΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ



Για τους κωδικούς σφαλμάτων και τις σχετικές επεξηγήσεις, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο κατόχου.

## Διαδικασία καθαρισμού της συσκευής μπάρμπεκιου:

Σε περίπτωση συσσώρευσης καμένου λίπους και υπολειμμάτων φαγητών, θα μειωθούν οι επιδόσεις της συσκευής μπάρμπεκιου κατά το μαγείρεμα. Για να επιτευχθούν οι βέλτιστες επιδόσεις της:

- Πρέπει να καθαρίζετε τη διάταξη της πλάκας του ανακλαστήρα και το πλαίσιο τουλάχιστον μία φορά κάθε σεζόν ή πιο συχνά αν χρησιμοποιείτε πολύ τακτικά τη συσκευή.
- Θα έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα αν βουρτσίζετε τα συσσωρευμένα σωματίδια προς τα κάτω και μέσα από την οπή αποστράγγισης στο κάτω μέρος της συσκευής μπάρμπεκιου.
- Χρησιμοποιώντας ήπιο απορρυπαντικό ή ζεστό σαπουνόνερο, ξύστε με μέτρια δύναμη την επιφάνεια της διάταξης της πλάκας του ανακλαστήρα με μια πλαστική ή ορειχάλκινη βούρτσα.
- Φροντίστε να καθαρίζετε τακτικά τις σχάρες μαγειρέματος με χλιαρό σαπουνόνερο ή με ένα διάλυμα μαγειρικής σόδας σε νερό. Χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό καθαριστικό σε μορφή σκόνης για τους επίμονους λεκέδες. Αν χρησιμοποιείτε βούρτσα με τρίχα για να καθαρίσετε κάποιες από τις επιφάνειες μαγειρέματος, προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή μπάρμπεκιου βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει τρίχες επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. Συνιστούμε να μην καθαρίζετε τις επιφάνειες μαγειρέματος προτού κρυώσει η συσκευή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ξύστρα, αιχμηρά εργαλεία ή σπάτουλα για να καθαρίσετε τη σχάρα μαγειρέματος.
- Δεν συνιστάται ο καθαρισμός των σχαρών μαγειρέματος σε πλυντήριο πιάτων.

## Διαδικασία αποθήκευσης της συσκευής μπάρμπεκιου:

- Καθαρίστε τη σχάρα μαγειρέματος.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή μπάρμπεκιου, πρέπει να την αποθηκεύετε σε χώρο που είναι προστατευμένος από τις καιρικές συνθήκες ή να τη σκεπάζετε με το κάλυμμά της.
- Πάντα πρέπει να αποσυνδέετε από την ηλεκτρική πρίζα τη συσκευή μπάρμπεκιου προτού την αποθηκεύσετε.

## Συμβουλές για θέματα ασφάλειας

- Πρέπει να τοποθετείτε μέσα στη συσκευή τον δίσκο συλλογής λίπους και να τον αδειάζετε μετά από κάθε χρήση.
- Αν έχετε κάποιο πρόβλημα όσον αφορά τη συσκευή, ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση προβλημάτων».
- Φροντίστε να καθαρίζετε συχνά τη συσκευή μπάρμπεκιου, κατά προτίμηση μετά το τέλος κάθε μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιείτε βούρτσα με τρίχα για να καθαρίσετε κάποιες από τις επιφάνειες μαγειρέματος, προτού χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή μπάρμπεκιου βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει τρίχες επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. Συνιστούμε να μην καθαρίζετε τις επιφάνειες μαγειρέματος προτού κρυώσει η συσκευή.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Για να διαφυλάξετε την ασφαλή χρήση της συσκευής σας και να αποσοβήσετε κάθε κίνδυνο πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού:**

- Αν ο καταναλωτής έχει πει οινόπνευματώδη ποτά ή έχει πάρει φάρμακα ή ναρκωτικά, ενδέχεται να μειωθεί η ικανότητά του να συναρμολογήσει ή να χειριστεί σωστά τη συσκευή.
- Την ώρα που μαγειρεύετε, η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη επάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια σε έναν χώρο όπου δεν υπάρχουν εύφλεκτα υλικά.
- Δεν πρέπει να απομακρύνετε από τη συσκευή και να την αφήνετε ανεπιτήρητη. Πάντα πρέπει να κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση της.
- Η συγκεκριμένη συσκευή δεν προορίζεται για χρήση και ούτε πρέπει να χρησιμοποιηθεί ποτέ ως θερμαντήρας.
- Η συγκεκριμένη συσκευή θα θερμαίνεται στη διάρκεια της χρήσης της και θα παραμένει θερμή μετά τη χρήση της. Πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή μονωμένα γάντια και εργαλεία μπάρμπεκιου με μακριά λαβή για να προστατευτείτε από τις θερμές επιφάνειες ή για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα από υγρά μαγειρέματος.
- Πρέπει να διατηρείτε καθαρό τον χώρο όπου βρίσκεται η συσκευή και να απομακρύνετε κάθε εύφλεκτο υλικό.
- Πρέπει να διατηρείτε καθαρό τον χώρο όπου βρίσκεται η συσκευή και να απομακρύνετε κάθε καύσιμο υλικό, π.χ. βενζίνη και άλλα εύφλεκτα αέρια και υγρά.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά εξαεριζόμενο χώρο.



## ΠΡΟΣΟΧΗ

- Δεν μπορείτε να σβήσετε τη φωτιά από καμένο λίπος κλείνοντας το κάλυμμα. Η συγκεκριμένη συσκευή μπάρμπεκιου εξαιρίζεται καλά για λόγους ασφάλειας.
- Δεν πρέπει να απομακρύνετε από τη συσκευή μπάρμπεκιου και να την αφήνετε ανεπιτήρητη κατά την καύση των υπολειμμάτων των φαγητών. Αν δεν καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή, υπάρχει κίνδυνος φωτιάς από καμένο λίπος και πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν.

# ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

## Ασφάλεια τροφίμων

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι ένα πολύ σημαντικό θέμα για να μπορείτε να απολαμβάνετε την εμπειρία μαγειρέματος σε εξωτερικούς χώρους. Για να διατηρείται το φαγητό ασφαλές από επιβλαβή βακτήρια, πρέπει να ακολουθούνται τα εξής τέσσερα βασικά βήματα:

**Καθαριότητα:** Πρέπει να πλένετε τις επιφάνειες, τα μαγειρικά σκεύη και εργαλεία και τις επιφάνειες με ζεστό σαπουνόνερο πριν και μετά την ενασχόλησή σας με ωμά κρέατα και πουλερικά.

**Διαχωρισμός:** Πρέπει να διαχωρίζετε τα ωμά κρέατα και πουλερικά από τα έτοιμα φαγητά για να μην υπάρχει κανένας κίνδυνος επιμόλυνσης. Επιβάλλεται η χρήση καθαρών πιταελών και εργαλείων κατά την αφαίρεση των μαγειρεμένων φαγητών από τη συσκευή.

**Μαγείρεμα:** Πρέπει να μαγειρεύετε πλήρως τα κρέατα και τα πουλερικά για να σκοτώνονται τα βακτήρια. Φροντίστε να χρησιμοποιείτε ένα θερμόμετρο για να διασφαλίζονται οι ενδεδειγμένες εσωτερικές θερμοκρασίες των τροφίμων.

**Ψύξη:** Πρέπει να βάζετε αμέσως στο ψυγείο τα φαγητά που έχετε ήδη ετοιμάσει και ό,τι περισσεύει από κάθε γεύμα.

## Πώς μπορείτε να εξακριβώσετε αν το κρέας

### έχει μαγειρευτεί πλήρως

- Τα κρέατα και τα πουλερικά που μαγειρεύετε στη συσκευή συνήθως ροδίζουν πολύ γρήγορα εξωτερικά. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αποψυγμένο κρέας και ένα θερμόμετρο για κρέατα προκειμένου να διασφαλίσετε ότι το φαγητό έχει φτάσει σε μια ασφαλή εσωτερική θερμοκρασία και να το κόβετε σε κάποια σημεία για να ελέγχετε οπτικά αν είναι ήδη έτοιμο όπως το θέλετε.
- Τα τρόφιμα που χρησιμοποιείτε συνιστούμε να έχουν θερμοκρασία τουλάχιστον 4,5°C (40°F) προτού τα μαγειρέψετε στη συσκευή σας.
- Αν μαγειρεύετε ολόκληρα πουλερικά, πρέπει να φτάνουν σε θερμοκρασία 74°C (165°F). Οι ζωμοί τους πρέπει να είναι διάφανοι και η σάρκα τους δεν πρέπει να είναι ροζ.
- Μπορείτε να μαγειρεύετε τα φιλέτα βοδινού, μοσχάρισιου και αρνίσιου κρέατος, τα αντίστοιχα ψητά και τις χοιρινές μπριζόλες στους 63°C (145°F) και να τα αφήνετε να ξεκουραστούν 3 λεπτά.
- ΠΟΤΕ δεν πρέπει να μαγειρεύετε εν μέρει τα κρέατα ή τα πουλερικά και να τελειώνετε το μαγείρεμα αργότερα. Πρέπει να μαγειρεύετε τα τρόφιμα πλήρως για να καταστρέφονται τα επιβλαβή βακτήρια.
- Φροντίστε να χρησιμοποιείτε ένα θερμόμετρο για κρέατα προκειμένου να διασφαλίζονται οι ενδεδειγμένες εσωτερικές θερμοκρασίες των τροφίμων.

## Συνιστώμενες εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος

### Κιμάς

Βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι, αρνί. . . . . 71°C 160°F

Γαλοπούλα, κοτόπουλο. . . . . 71°C 160°F

### Νωπό βοδινό, μοσχάρι, αρνί

Μέτρια προς ελαφρώς ψημένα . . . . . 63°C 160°F  
(Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί 3 λεπτά προτού το κόψετε.)

Μέτρια ψημένα . . . . . 71°C 160°F

Καλοψημένα . . . . . 77°C 160°F

### Πουλερικά

Κοτόπουλο & γαλοπούλα, ολόκληρα . . . . . 74°C 160°F

Πουλερικά σε κομμάτια . . . . . 74°C 160°F

Πάτια & χήνα . . . . . 74°C 160°F

### Κομμάτια νωπού χοιρινού

Μέτρια προς ελαφρώς ψημένα . . . . . 63°C 160°F  
(Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί 3 λεπτά προτού το κόψετε.)

Μέτρια ψημένα . . . . . 71°C 160°F

Καλοψημένα . . . . . 77°C 160°F



# FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

## BIZTONSÁGI SZIMBÓLUMOK

VESZÉLY, FIGYELEM és VIGYÁZAT figyelmeztetések hívják fel a figyelmet a használati útmutatóban a kritikus és fontos információkra. Olvassa el ezeket a figyelmeztetéseket a biztonsága és az anyagi kár elkerülése érdekében.

A meghatározásaik alább láthatók.



### VIGYÁZAT!

**VIGYÁZAT:** Olyan veszélyes helyzetet vagy veszélyes szokást jelez, amely könnyű vagy közepes sérülést okozhat, ha nem kerülnek el.



### FIGYELEM!

**FIGYELEM:** Olyan lehetséges veszélyhelyzetet jelez, amelyet, ha nem kerülnek el, az halálos vagy súlyos sérülést okozhat.



### VESZÉLY!

**VESZÉLY:** Olyan bármely pillanatban bekövetkező veszélyhelyzetet jelez, amelyet, ha nem kerülnek el, az halálos vagy súlyos sérülést okozhat.

### KIZÁRÓLAG SZABADTÉRI HASZNÁLATRA

1. Kizárólag szabadtéri használatra.
2. Ne használja beltéri vagy nagyüzemi sütésre.
3. A készüléket csak jól szellőző helyiségben használja.



### FIGYELEM!

1. Ne tároljon vagy használjon benzint vagy más éghető folyadékot, illetve gőzt ennek vagy más grillsütőnek a közelében.

### TELEPÍTŐ/ÖSSZESZERELŐ:

Hagyja a használati útmutatót a vevőnél.

### VEVŐ:

Őrizze meg a használati útmutatót annak érdekében, hogy később is használni tudja.

Az összeszerelő/tulajdonos felel a grillsütő telepítéséért és karbantartásáért.

### Kérdések:

Ha kérdése merülne fel a grillsütő összeszerelése vagy használata során, vegye fel a kapcsolatot a helyi kereskedővel.



## FIGYELEM!

- Ez a használati útmutató tartalmazza a készülék biztonságos használatához szükséges információkat.
- Az összeszerelés és a sütés megkezdése előtt olvassa el és kövesse az összes biztonsági előírást, összeszerelési utasítást, valamint a használati és gondozási útmutatót. A gyártó utasításainak figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat.
- Ez a készülék megfelel az elektromos készülékekre vonatkozó műszaki normáknak és biztonsági követelményeknek.

### ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- Ez a készülék a következőre van méretezve: 220-240 Volt, 50-60 Hz, Teljesítmény-kimenet: 2400 W
- Csak olyan konnektorhoz csatlakoztassa, amely rendelkezik földeléssel és arra névleges üzemi áramra (RCD) méretezett áramköri megszakítóval van védve, amely maximum 30 mA.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülések vagy kopásnyomok a tápvezetéken. Ne használja, ha a vezeték sérült.
- A tápvezetékét olyan speciális vezetékre vagy egységre kell cserélni, amely a gyártótól vagy a szerviztől szerezhető be.
- A sérült alkatrésze(ke)t csak Char-Broil pótalkatrész(ek)re cserélje ki. A sérült alkatrészeket ne próbálja meg javítani.
- Tűz esetén kapcsolja ki a vezérlőegységet, húzza ki a konnektorból a grillsütőt, és hagyja elaludni a tüzet. Ne használjon vizet a tűz eloltására ennél vagy más elektromos készüléknél.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében, mielőtt eltávolítja és/vagy tisztítja az elektromos vezérlőegységet és a fűtőelemet, győződjön meg arról, hogy a grillsütő kihűlt-e. A terméket ne alakítsa át!
- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja.
- Ne használja olyan helyen, ahol a vezetékbe



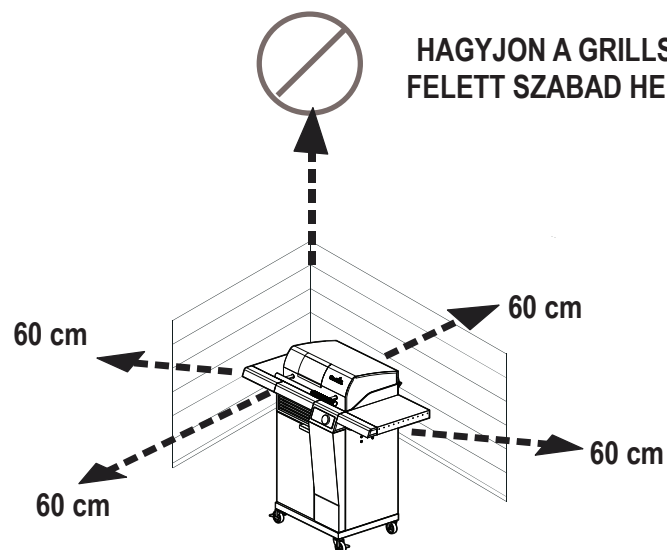
## FIGYELEM!

- bele lehet botlani.
- A készülék 8 éves kortól használható. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, illetve tapasztalattal nem rendelkező és a készüléket nem ismerő emberek nem használhatják, kivéve ha megtanítják a készülék használatára, vagy használat közben felügyelik őket és megértették a használat veszélyeit.
- A készülékkel a gyerekek nem játszhatnak. Felügyelet nélkül a gyermekek a készüléket nem tisztíthatják vagy tarthatják karban.
- A grillsütőt nem arra tervezték, ezért semmilyen esetben sem használható fűtésre.
- **Apartmentbérlok:** A gázzal működtetett grillsütő apartmankomplexumban való használatához ellenőriztesse a komplexum vezetőségével a követelmények és a tűzvédelmi előírások tisztázása érdekében. Ha engedélyezik, a földszinten használja, a falaktól és tartószerkezetektől 60 cm távolságot tartva. Ne használja erkélyek alatt és erkélyeken.

### ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

## Biztonsági tippek

- A zsírtálcát be kell helyezni a készülékbe és minden egyes használat után ki kell üríteni.
- Ha problémája merülne fel a készülékkel kapcsolatban, lásd a „Hibaelhárítás” fejezetet.
- Gyakran tisztítsa a grillsütőt, lehetőség szerint minden egyes sütés után. A grillsütő sütőfelületeinek sörtés kefével való tisztítása után, a grillsütés előtt győződjön meg arról, hogy nem maradt-e kiesett sörté a sütőfelületeken. Nem javasolt a sütőfelületek tisztítása addig, amíg a grillsütő forró.



## FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

Elektromos készülékek használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, többek között a következőket:

### OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.

- Ne érjen szabad kézzel a forró felületekhez. Használja a működtető fogantyúkat és gombokat.
- Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábelt, a dugókat, illetve a vezérlő- vagy fűtőelem bármely részét vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Szigorú felügyeletre van szükség, ha a készüléket gyermekek vagy azok közelében használják. Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a készüléktől.
- Ez a készülék nem játékszer.
- Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja a grillsütőt felügyelet nélkül.
- Ha nincs használatban és mozgatás, valamint tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Hagyja kihűlni, mielőtt be vagy kisereli az alkatrészeket. Ne működtessen semmilyen készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, vagy miután a készülék meghibásodott vagy bármilyen módon megsérült.
- A készülékgyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat. Csak a gyártó által javasolt tartozékokat használjon.
- Ne engedje lelógni a hálózati kábelt az asztal vagy a pult széléről, illetve ne hagyja, hogy az forró felületekhez érjen!
- Csak rendeltetészerűen használja a készüléket. A készüléket nem arra tervezték, ezért semmilyen esetben sem használható fűtőként.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a grillsütő lefröcskölődését vagy vízbe esését, ne használja a grillsütőt úgy, hogy medence, tó vagy más vízfelület van 3 méteren belül.
- Tartsa a grillsütőt és az elektromos vezérlőegységet mindig szárazon. Ne tegye ki esőnek.

- Tartsa távol az elektromos csatlakozókat a földtől és tartsa azokat szárazon.
- Ne használjon vizet vagy a más folyadékot a termék tisztításához anélkül, hogy először kihúzná az elektromos vezérlőegységet és eltávolítaná a fűtőelemet.
- **NE HASZNÁLJON FASZENET.** Ez faszéntüzet okozhat, és a grillsütő nem faszénre van tervezve. A tűz balesetveszélyes körülményeket hozhat létre és tönkre teheti a grillsütőt.
- **FIGYELEM:** A faszén és a hasonló éghető tüzelőanyagok nem használhatók ezen a készüléken;
- Nem használhatók a készülékkel olyan tüzelőanyagok, mint például a faszén brikettek vagy más folyadékok.
- A készülék használat közben és utána forró lesz. Használjon szigetelt sütőkesztyűt vagy kesztyűt és hosszú, strapabíró sütőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.
- Ne használjon vagy tároljon benzint, kerozint vagy más éghető folyadékokat az üzemben lévő grillsütőtől 7 méteres távolságon belül. Tartsa a készüléket tisztán és éghető anyagoktól mentesen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Sütéskor a készüléknek vízszintes, stabil felületen kell állnia egy olyan helyen, ahol nincs a környéken éghető anyag.
- Az alkoholos befolyásoltság, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a fogyasztó megfelelő készülékösszeállító vagy biztonságosan üzemeltető képességét.
- A fűtőelem eltávolítása és a grillsütő tisztítása előtt, az áramütés elkerülése érdekében, húzza ki az elektromos vezetékét a konnektorból, és távolítsa el az elektromos vezérlőegységet. Soha ne merítse bármilyen folyadékba az elektromos vezérlőegységet vagy a fűtőelemet.
- A tisztításhoz soha ne merítse vízbe a készüléket.
- Ne használja ezt a készüléket más nagyteljesítményű készülékekkel azonos áramkörön.



## VIGYÁZAT!

- A zsírtüzeket a fedél lecsukásával nem lehet eloltani. A készülék biztonsági okokból jól szellőzik.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg leég róla az ételmaradék. Ha a készüléket nem tisztították rendszeresen, zsírtűz keletkezhet, amely tönkre teheti a terméket.

### A hosszabbító vezeték és a biztonság

- A grillsütő maximális teljesítményének eléréséhez ne javasolt a hosszabbító használata.

### A biztonsága érdekében - Ha muszáj hosszabbítóvezetékét használni:

- Csak legalább 13 amperre méretezett kültéri vezetékét használjon.
- Használjon minél rövidebb hosszabbítót. Ne kössön össze 2 vagy több hosszabbító vezetékét.
- Tartsa a csatlakozásokat szárazon és a földön.
- Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon az asztallap széléről vagy más olyan tárgyról, ahonnan a gyermekek leránthatják vagy beleakadhatnak.

Ezt a terméket ne ártalmatlanítsa a háztartási hulladékkal együtt. Ezt a terméket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására jogosult helyen kell ártalmatlanítani. A hulladék összegyűjtésével és újrahasznosításával segítheti a természeti források megmentését, és gondoskodhat arról, hogy a termék környezetbarát és egészséges módon legyen ártalmatlanítva.



# HASZNÁLAT ÉS GONDOZÁS

## A grillsütő első használata előtt:

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és kereskedelmi címkét a grillsütőről. A címkék eltávolításához ne használjon éles szerszámot.
- Mossa le a sütőrostélyt meleg szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.

## A grillsütő minden egyes használata előtt:

- A felborulás megelőzése érdekében csak stabil és vízszintes felületen használja a grillsütőt.
- A háztartási áramköri megszakítók kioldásának elkerülése érdekében tartsa az elektromos vezérlőegységet szárazon, és ne használjon másik elektromos terméket ugyanazon az áramkörön.
- Ellenőrizze, hogy a zsírfogó tálca üres-e és leeresztő nyílás alá van-e beszerelve.
- A letapadásmentes sütéshez permetezzen növényi vagy növényi alapú olajat a sütőrostélyokra.

## A grillsütő bekapcsolása:

- Dugja a tápvezeték csatlakozóját egy megfelelően földelt, földzárlat-megszakítóval (GFCI) védett kimenetbe. Ha hosszabbító vezetékkel kell használni, lásd „Hosszabbító használata és biztonság” fejezetet.
- A vezérlőegység felkapcsolásához nyomja meg a bekapcsoló gombot. A fénnyűrű kékre vált, jelezve, hogy a vezérlőegység készen áll a használatra.
- Nyomja meg a szabályzó gombot. Minden egyes kattintás a szabályzó gomb elforgatásakor a hőmérsékletet 5 °F (2,78 °C) fokkal felfelé vagy lefelé módosítja. Nyomja meg a szabályzó gombot a KIVÁNT hőmérséklet BEÁLLÍTÁSÁHOZ.
- A °C-ra történő átváltáshoz tartsa lenyomva a szabályzó gombot, amíg a kijelző át nem vált °C-ra. A °F és °C közötti váltás csak akkor lehetséges, ha a készülék bekapcsolt állapotban van, és nincs beállított hőmérséklet.
- A fénnyűrű a BEÁLLÍTANDÓ hőmérséklet eléréséig pirosan pulzál, majd egyfolytában pirosan világít. A hőmérséklet kijelző a BEÁLLÍTOTT és az AKTUALIS hőmérséklet között váltakozik, amíg el nem éri a BEÁLLÍTOTT hőmérsékletet.
- A hőmérséklet beállításához nyomja meg a szabályzó gombot, és az óramutató járásával egyező irányba forgatva emelje a hőmérsékletet, vagy az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva csökkentse azt. Nyomja meg a szabályzó gombot a KIVÁNT hőmérséklet BEÁLLÍTÁSÁHOZ.

## ⓘ FONTOS FIGYELMEZTETÉS

A SMART-E elektromos grillsütőnek a megfelelő működéshez teljes 13 amperes G típusú (16 amperes E/F típusú) elektromos konnektorra van szüksége. Ha kisebb áramú konnektorral/áramkör-megszakítóval működteti, a grill és/vagy az áramkör megszakadhat.

### Az áramkimaradás megelőzése érdekében:

- Külső konnektor ajánlott, 16 amperes szabványos megszakítóval.
- Mielőtt csatlakoztatná a grillsütőt, húzza ki az összes többi elektromos eszközt, például azt a teraszvilágítást, amelyet a 16 amperes megszakítóról táplál a külső konnektor.

### Ha a használat közben áramkimaradás történik:

- Azonosítsa és húzza ki az összes többi elektromos eszközt, amely egyidejűleg elvesztette az áramellátását, és állítsa vissza a megszakítót.
- Próbálja meg másik konnektort használni, ha van. A hosszabbítók ajánlott használatáról tájékozódjon a használati útmutatóban.

Ha az áramkör-megszakító továbbra is kikapcsol működés közben, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.



## VIGYÁZAT!

A grillsütő tisztításához ne használjon éles vagy hegyes szerszámot.

A porcelán rostélyok vagy a grillsütő házának tisztításához ne használjon dörzshatású sütőtisztítókat, acélgyaprot vagy fémkéféket. Ezek megsérítik a felületi bevonatot.

A sérült alkatrésze(ke)t csak Char-Broil tanúsítványú pótalkatrészekre cserélje ki. A sérült alkatrészeket ne próbálja meg javítani.



## VESZÉLY!

Tűz esetén húzza ki a konnektorból a grillsütőt, és hagyja a tüzet kialudni. Ne használjon vizet a tűz eloltására ennél vagy más elektromos készüléknél.

A fűtőelem eltávolítása és a grillsütő tisztítása előtt, az áramütés elkerülése érdekében, húzza ki az elektromos vezetékét a konnektorból. Soha ne merítse bármilyen folyadékba az elektromos vezérlőegységet vagy a fűtőelemet.

Az égési sérülések elkerülése érdekében, mielőtt letakarítaná az elektromos vezérlőegységet és a fűtőelemet, győződjön meg arról, hogy a grillsütő kihűlt-e.

## Grillsütés:

- A legjobb eredmény érdekében, a hő benntartásához tartsa lecsukva a fedelet, és teljesen süsse át az ételt.
- A vezérlőegységen található hőmérő a grillsütő belsejében uralkodó hőmérsékletet mutatja.
- A különböző ételek vezérlőbeállításai a kültéri körülményektől és a személyes sütési preferenciáktól függenek.

## A grillsütő kikapcsolása:

- A vezérlőegység/grillsütő kikapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot 3 másodpercig, amíg a kijelző ki nem kapcsol.
- Húzza ki a vezetékét a konnektorból.

## Az elektromos vezérlőegység és a fűtőelemtartó tisztítása:

- Enyhe tisztítószeres vagy forró szappanos víztől nedves ruhával tisztítsa meg a vezérlőegység házát.
- A hőelemet nem szükséges letakarítani. Az elemtartó enyhe tisztítószeres vagy meleg szappanos víztől nedves ronggyal tisztítható.
- Használat előtt szárítsa meg az elektromos vezérlőegységet és a hőelemet.

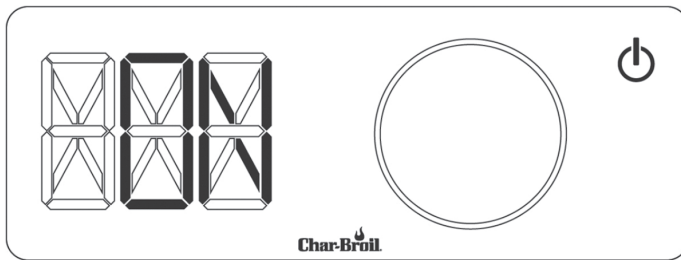
## A zsírtüzek megfékezése:

A zsírtüzek elfojtásához tegye meg a következő óvintézkedéseket:

- Tartsa a grillsütőt zsírmentesen; a tűz esélye nagyobb, ha zsírterakódás van rajta.
- Vágja le a felesleges zsírt és használjon kevésbé zsíros húsdarabokat a zsírtüzek esélyének csökkentése érdekében.
- Ha lángok csapnának fel a sütés során, csökkentse a vezérlő beállítását és csukja le a fedelet.
- Ha a lángfelcsapódás folytatódik, kapcsolja ki a vezérlőegységet, és húzza ki a tápkábelt.
- A fűtőelem alatti terelőlemez-egységet szezononként legalább egyszer, erős használat esetén gyakrabban tisztítsa meg.

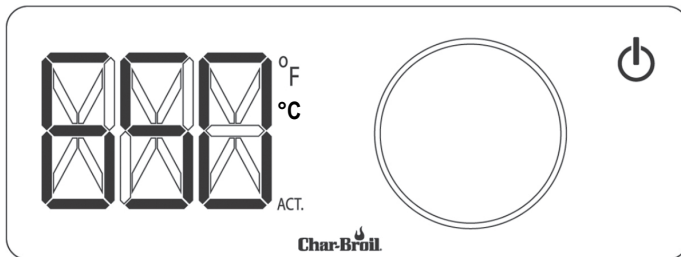
# HASZNÁLAT ÉS GONDOZÁS

## BEKAPCSOLÁS



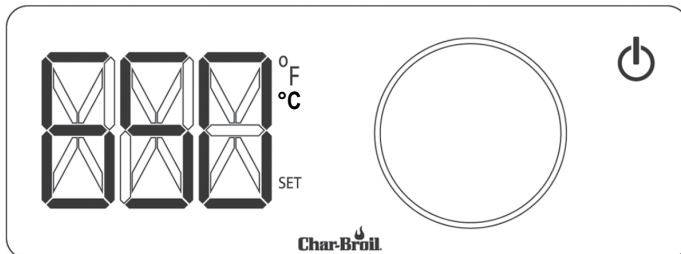
Nyomja meg a bekapcsológombot a grill elindításához.

## HŐMÉRSÉKLET-BEÁLLÍTÁS



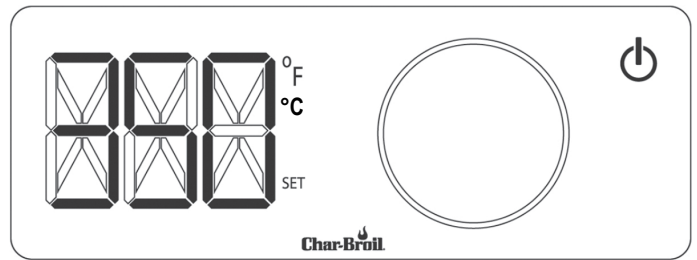
Nyomja meg a szabályozógombot, forgassa el az óramutató járásával egyező irányba a kívánt hőmérsékletig, majd nyomja meg a gombot a beállításhoz. Várja meg, amíg a pulzáló fény folytonossá nem válik.

## KÉSZENLÉTJELZŐ



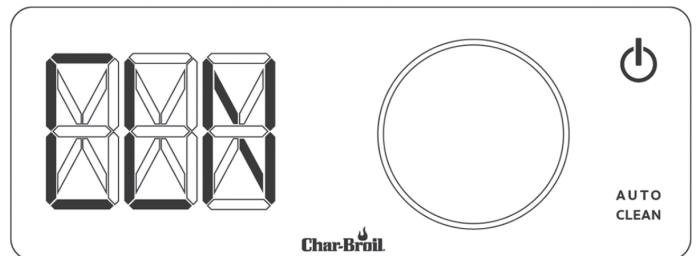
A lámpa a célhőmérséklet elérése után folyamatosan világít.

## A HŐMÉRSÉKLET CSÖKKENTÉSE



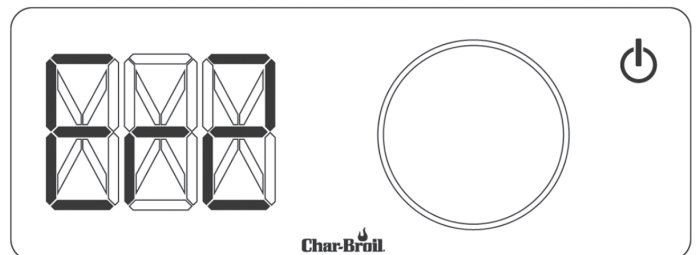
Nyomja meg a szabályozógombot, forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a kívánt hőmérsékletig, majd nyomja meg a gombot a beállításhoz. Várja meg, amíg a pulzáló fény folytonossá nem válik.

## TISZTÍTÓ CIKLUS



Nyomja meg az AUTO CLEAN gombot a tisztítóciklus elindításához. Cszukja le a fedelet. A grillsütő automatikusan kikapcsol, amikor a ciklus befejeződik. Az AUTO CLEAN ciklus kikapcsolásához és a grillezés folytatásához nyomja meg a szabályozógombot, forgassa a kívánt hőmérsékletre, majd nyomja meg a gombot a megerősítéshez.

## HIBAÜZENET



A hibakódokat és magyarázatokat a használati útmutatóban találja.

# HASZNÁLAT ÉS GONDOZÁS

## A grillsütő tisztítása:

Az elégett, lerakódott zsír vagy ételdarabok csökkenteni fogják a grillsütő sűrűteljesítményét. Az optimális teljesítmény eléréséhez:

- Szezononként legalább egyszer, de nagyobb igénybevétel esetén sűrűbben tisztítsa le a terelőlemez-egységet és a keretet.
- A legjobb eredmény úgy kapható, ha a grillsütő alja és a lefolyó felé keféljük le a lerakódást.
- Enyhe tisztítószerrel vagy meleg szappanos vízzel, műanyag vagy rézsörtéből készült kefével mérsékelt erővel súrolja le a terelőlemez-egységet.
- Rendszeresen meleg szappanos vízzel vagy szódadikarbóna és víz oldatával tisztítsa le a sütőrostélyokat. Használjon nem koptató súrolóport a makacsabb foltok eltávolítására. A grillsütő sütőfelületeinek sörtes kefével való tisztítása után, a grillsütés előtt győződjön meg arról, hogy nem maradt-e kiesett sörte a sütőfelületeken. Nem javasolt a sütőfelületek tisztítása addig, amíg a grillsütő forró. Ne tisztítsa a sütőrostélyt kaparóval, éles szerszámmal vagy gittkessel.
- Nem ajánlott a sütőrostélyokat mosogatógépben tisztítani.

## A grillsütő tárolása:

- Tisztítsa le a sütőrostélyt.
- Tárolja a grillsütőt időjárástól védett helyen, vagy takarja le, ha azt nem használja.
- Tárolás előtt mindig húzza ki a grillt a hálózatból.

## Biztonsági tippek

- A zsirtálcát be **kell** helyezni a készülékbe, amelyet minden egyes használat után ki kell üríteni.
- Ha problémája merülne fel a készülékkel kapcsolatban, lásd a „Hibaelhárítás” fejezetet.
- Gyakran tisztítsa a grillsütőt, lehetőség szerint minden egyes sütés után. A grillsütő sütőfelületeinek sörtes kefével való tisztítása után, a grillsütés előtt győződjön meg arról, hogy nem maradt-e kiesett sörte a sütőfelületeken. Nem javasolt a sütőfelületek tisztítása addig, amíg a grillsütő forró.



## FIGYELEM!

### A készülék biztonságos használatához és a súlyos sérülés elkerüléséhez:

- Az alkoholos befolyásoltság, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a fogyasztó megfelelő készülékösszeállító vagy biztonságosan üzemeltető képességét.
- Sütéskor a készüléknek vízszintes, stabil felületen kell állnia egy olyan helyen, ahol nincs a környéken éghető anyag.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a készüléktől.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- A készüléket nem arra tervezték, ezért semmilyen esetben sem használható fűtőként.
- A készülék használat közben és utána forró lesz. Használjon szigetelt sütőkesztyűt vagy kesztyűt és hosszú, strapabíró sütőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.
- Tartsa a készüléket tisztán és éghető anyagoktól mentesen.
- Tartsa a készüléket környékét tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony gőzök és folyadékok.
- A készüléket csak jól szellőző helyiségben használja.



## VIGYÁZAT!

- A zsirtüzeket a fedél lecsukásával nem lehet eloltani. A készülék biztonsági okokból jól szellőzik.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amíg leég róla az ételmaradék. Ha a készüléket nem tisztították rendszeresen, zsirtűz keletkezhet, amely tönkre teheti a terméket.

# HASZNÁLAT ÉS GONDOZÁS

## Ételbiztonság

Az ételbiztonság hozzátartozik a kültéri sütés élményéhez. Annak érdekében, hogy az ételeket távol tartsa a káros baktériumoktól, tartsa be a következő négy alapvető lépést:

**Tisztaság:** A nyers hús és baromfi kezelése előtt és után mossa le a kezét, az eszközöket és a felületeket meleg szappanos vízzel.

**Elkülönítés:** A keresztbe szennyezés elkerülése érdekében különítse el a nyers húst és a baromfit a már kész ételektől. Használjon tiszta tányért és eszközöket a sültételek eltávolításához.

**Sütés:** A baktériumok elpusztítása érdekében alaposan süsse át a húst és a baromfit. A megfelelő belső ételhőmérsékletek biztosítása érdekében használjon hőmérőt.

**Hűtés:** Azonnal tegye hűtőbe az elkészített ételeket és a maradékokat.

## Honnan lehet tudni, hogy a hús alaposan átsült-e

- A készülékben készített hús és baromfi gyakran nagyon gyorsan megpirul kívül. Csak felengedett húst és húshőmérőt használjon annak ellenőrzésére, hogy az étel elérte-e már a biztonságos belső hőmérsékletét, majd vágjon bele az ételbe, hogy a készenléti állapotot vizuálisan is ellenőrizze.
- Javasoljuk, hogy a sütés előtt a készülékbe tett étel legalább 5 °C hőmérsékletű legyen.
- Az egész baromfihúsoknak el kell érnie a 74 °C-ot. A szaftnak tisztának kell lennie, és a húsnak nem szabad rózsaszínűnek maradnia.
- A marhahús-, a borjúhús- és a bárányhús sztékek, a sülték és a sertésbordák 62 °C-ig süthetők 3 perc pihentetéssel.
- SOHA ne süsse csak félig a húst és a baromfit, és fejezze a sütést később. A káros baktériumok elpusztításához süsse meg az ételt teljesen.
- A megfelelő belső ételhőmérsékletek biztosítása érdekében használjon húshőmérőt.

## Ajánlott belső sütési hőmérsékletek

### Darált hús

Marha, sertés, borjú, bárány . . . . .	71 °C 160 °F
Pulyka, csirke. . . . .	71 °C 160 °F

### Friss marha, borjú, bárány

Félig átsütve . . . . . (hagyjuk állni 3 percig, mielőtt felvágjuk)	63 °C 160 °F
Közepesen átsütve . . . . .	71 °C 160 °F
Jól átsütve . . . . .	77 °C 160 °F

### Baromfi

Csirke és pulyka, egészben . . . . .	74 °C 160 °F
Baromfi részek . . . . .	74 °C 160 °F
Kacsa és liba . . . . .	74 °C 160 °F

### Friss sertéshús

Félig átsütve . . . . . (hagyjuk állni 3 percig, mielőtt felvágjuk)	63 °C 160 °F
Közepesen átsütve . . . . .	71 °C 160 °F
Jól átsütve . . . . .	77 °C 160 °F

# ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## СИМВОЛИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Символите ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ВНИМАНИЕ се използват в това Ръководство на Потребителя за да се посочи важна информация. Прочетете и следвайте инструкциите за да се осигури безопасно използване на уреда и да се избегнат повреди.

Символите означават следното:



### ВНИМАНИЕ

**ВНИМАНИЕ:** Посочва потенциално опасна ситуация или невнимателно боравене, които, ако не се избегнат, може да предизвикат леко или средно нараняване.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Посочва потенциално опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.



### ОПАСНОСТ

**ОПАСНОСТ:** Посочва непосредствена опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.

### ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО НА ОТКРИТО

1. Да се използва само на открито.
2. Да не се използва в помещения или за комерсиално готвене.
3. Да се използва само на добре проветрявано място.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Да не се съхранява или използва бензин и други запалими течности или пари в близост до това или друго барбекю.

### ЗА ЛИЦЕТО, КОЕТО ИНСТАЛИРА / СГЛОБЯВА БАРБЕКЮТО:

Това ръководство да се остави на потребителя.

#### ПОТРЕБИТЕЛ:

Запазете ръководството за справки.

Отговорността е на лицето, което сглобява / собственика за сглобяването, инсталирането и поддръжката на барбекюто.

#### Въпроси:

Ако имате въпроси за сглобяването или използването на барбекюто, обърнете се към вашия местен дилър.





## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Този наръчник с инструкции съдържа важна информация за безопасното използване на уреда.
- Прочетете и следвайте всички указания за безопасност, инструкциите за сглобяване, за използване и поддръжка преди да започнете сглобяването и употребата на барбекюто. Ако не се спазват инструкциите на производителя, това може да доведе до сериозно нараняване на човек и/или щети на имуществото.
- Уредът съответства на техническите стандарти и изискванията за безопасност за електроуреди.

### ВЪЗМОЖЕН Е ТОКОВ УДАР

- Уредът е предназначен за 220-240 волта, 10.4 ампера, 50-60 херца, мощност 2400 вата.
- Да се свърже само в контакт, който е заземен и защитен с прекъсвач с максимална номинална мощност от 30 милиампера.
- Редовно проверявайте захранващия кабел дали не е повреден или износен. Ако кабелът е повреден, да не се използва.
- Да се замени със специален кабел, предоставен от производителя или негов сервизен агент.
- Повредена част/и/ да се замени само с резервни части, предоставени от Чар-Бройл /Char-Broil/. Не се опитвайте да поправяте повредени части.
- В случай на огън, завъртете контролния ключ на положение OFF /изключено/, извадете щелсела от контакта и оставете огъня да изгори. Да не се използва вода за гасенето на огън на този или друг електроуред.
- За да се избегне възможност от изгаряния, проверете дали барбекюто е истинско преди да извадите и/или почистите електрическия контролен ключ или нагряващ елемент. Да не се изменя конструкцията на барбекюто.
- Уредът да се използва само както е указано в този наръчник.



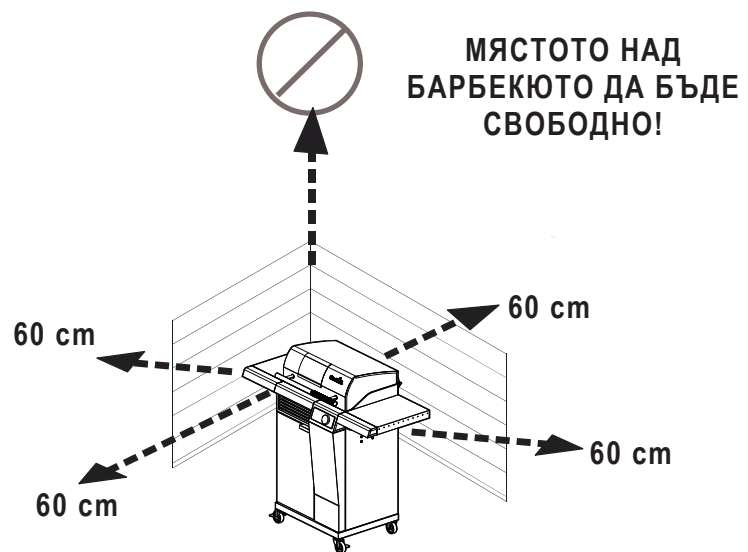
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Да не се използва на място, където преминават хора и може да се препънат от кабела.
- Барбекюто може да се използва от деца над 8 години и от лица с намалена физическа чувствителност или умствени способности, или без опит и познания, ако те се надзирават или са им дадени инструкции как да използват уреда безопасно и те разбират рисковете, свързани с употребата на барбекюто.
- Деца не трябва да играят с уреда. Почистване и поддръжка на барбекюто да не се прави от деца без надзор.
- Това барбекю не е предвидено и никога не трябва да се използва като нагревател.
- **За Собственици на Апартаменти:** Проверете какви са разпоредбите за използване на барбекю на газ във вашия жилищен блок. Ако е позволено, да се използва на открито на приземния етаж с 60 см отстояние от стени или парапет. Да не се използва на или под балкони.

### ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

### Препоръки за безопасност

- Табличката за мазнина трябва да се вкарва в уреда и изпразва след всяка употреба.
- Ако има проблем с уреда, вижте „Отстраняване на неизправности“.
- Барбекюто да се почиства често, за предпочитане след всяко готвене. Ако се използва телена четка, проверете дали няма останали метални стружки по скарите преди готвенето. Не се препоръчва почистване на скарите когато барбекюто е още горещо.



## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електроуреди, основни предпазни мерки трябва да се спазват, включително следното:

### ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

- Да не се пипат горещи повърхности с голи ръце. Използвайте дръжките и контролните ключове за тази цел.
- За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабел, щепсели, контролен ключ или нагревател във вода или в друга течност.
- Да не се оставя уреда без наблюдение.
- Строг надзор е нужен когато уреда се използва от или в близост до деца. Винаги дръжте деца и животни далеч от барбекюто.
- Барбекюто не е играчка.
- Никога не оставяйте барбекюто без надзор когато е ON /включено/.
- Извадете щепсела от контакта когато барбекюто не се използва, преди преместване или почистване.
- Оставете го да изстине преди да поставите или извадите части. Да не се включва електроуред с повреден кабел или щепсел, след техническа неизправност или ако е увреден по някакъв начин.
- Използването на допълнителни приспособления, които не са препоръчани от производителя, може да предизвика наранявания. Използвайте само допълнителни приспособления, препоръчани от производителя.
- Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или кухненски плот, или да допира горещи повърхности.
- Барбекюто да се използва само по предназначение и никога не трябва да се използва като нагревател.
- За да се предпази барбекюто от изпръскване или от падане във вода, да не се използва на по-малко от 3 м от басейн или езеро.
- Барбекюто и електрическият контролен ключ трябва да са сухи и да не се мокрят от дъжд.

- Да не се използва вода или друг течен спрей за почистване на барбекюто преди да извадите електрическия контролен ключ и нагревателя.
- **ДА НЕ СЕ ИЗПОЛЗВАТ ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА.** Ще се получи огън, а барбекюто не е предназначено за дървени въглища. Огънят може да предизвика опасна ситуация и да повреди барбекюто.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дървени въглища или подобни възпламеними горива не трябва да се използват с това барбекю;
- Горива като брикети от дървени въглища или друга възпламенима течност да не се използват с това барбекю.
- Барбекюто ще бъде горещо по време и след използване. Носете изолирани ръкавици за фурна и прибори за барбекю с дълга дръжка за да се предпазите от горещите повърхности или от пръски при готвенето.
- Да не се използва или съхранява бензин, керосин или други запалими течности на разстояние по-малко от 7 м от работещо барбекю. Да няма около него запалими материали.
- Да не се мести барбекюто когато е включено.
- При готвене, барбекюто трябва да се постави на равна повърхност в място без запалими материали. Употребата на алкохол или лекарства може да попречи на потребителя за правилното сглобяване на уреда или за безопасно работа с него.
- За да се избегне токов удар, разкачете захранващия кабел и извадете електрическия контролен ключ преди да извадите нагревател, както и при почистване на барбекюто. Никога не потапяйте електрическия контролен ключ или нагревател в каквато и да е течност.
- Да не се потапя уреда във вода при почистване.
- Да не се включва барбекюто в една и съща верига с други уреди с голяма мощност.



## ВНИМАНИЕ

- Не е възможно изгасянето на пламъци от мазнината като се затвори капака. Барбекюто е добре проветрявано заради вашата безопасност.
- Да не се оставя уреда без надзор когато изгаряте остатъци от храна. Ако барбекюто не е било почиствано редовно, може да възникне огън, който да го повреди.

### Безопасност при Използване на Удължител

- За да се осигури най-добра ефективност на барбекюто, не се препоръчва използването на удължител.

### За вашата безопасност – Ако трябва да използвате удължител:

- Използвайте само удължител, който е за външна употреба и е с номинална мощност за 13 ампера или повече.
- Да се използва възможно най-къс удължител. Да не се закачат 2 или повече удължителя.
- Дръжте свързките сухи и над земята.
- Да не се оставя кабела да виси от края на маса или от други неща, където може да бъде дръпнат от деца или някой да се препъне.

Барбекюто не трябва да се изхвърля с домашния боклук. Трябва да се изхвърли на разрешено място за рециклиране на електрически и електронни уреди. По този начин вие помагате да се запазят природни ресурси. Уредът да се изхвърли по начин, благоприятен за околната среда.



# УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА НА БАРБЕКЮТО

## Преди да се използва за първи път:

- Махнете всички етикети от опаковката и продажбата. Да не се използват остри предмети за да махнете стикерите.
- Измийте скарата с топла сапунена вода, изплакнете я и изсушете старателно.

## Преди всяка употреба на барбекюто:

- Барбекюто да се използва само на твърда и равна повърхност за да не се преобърне.
- Дръжте електрическия контролен ключ сух и да не се използват други електроуреди на същата верига за да не се изключат прекъсвачите на ел. таблото.
- Проверете дали табличката за мазнина е празна и се намира под дупката за оттичане.
- Напръскайте скарата за готвене с растително олио за да не се залепва храната.

## Включване на барбекюто:

- Пъхнете захранващия кабел в правилно заземен и защитен контакт. Ако трябва да се използва удължител, обърнете се към раздел „Безопасност при Използване на Удължител“.
- Натиснете бутона за включване, за да завъртите контролния ключ. Светлинният пръстен ще светне в синьо, показващо, че контролният ключ е готов за използване.
- Натиснете контролната дръжка. Всяко щракване когато завъртате контролната дръжка ще увеличава или намалява температурата с 50F (2.78oC). Натиснете контролната дръжка за да настроите (SET) желаната (DESIRED) температура.
- За да показва температурата в Целзиеви градуси (oC), задръжте контролната дръжка докато дисплейът се промени на oC. Промяната между oF (Фаренхайт) и oC (Целзий) може да бъде направена само когато уредът е включен “ON” и няма избрана температура.
- Светлинният пръстен ще пулсира в червено докато се достигне заложената температура (SET), след това ще свети постоянно в червено. Температурният дисплей ще се сменя между заложената температура (SET) и температурата в момента (ACTUAL) докато не се достигне заложената температура (SET).
- За да се промени температурата, натиснете контролната дръжка и я завъртете по посока на часовниковата стрелка за да се увеличи температурата или в обратна посока за да я намалите. Натиснете контролната дръжка за да настроите (SET) желаната (DESIRED) температура.

## ⓘ ВНИМАНИЕ

Вашето SMART-E електрическо барбекю изисква контакт 13-ампера Тип G (16-ампера Тип E/F е за предпочитане) за да работи както трябва. Работейки на по-нисък ток / прекъсвач може да предизвика изключване на барбекюто и на прекъсвача.

За да не се случи това:

- Препоръчва се външен контакт със стандартен 16-ампера прекъсвач.
- Изключете всички други електроуреди като например градински лампи, захранвани от външния 16-ампера контакт преди да включите барбекюто.

Ако се изключи тока по време на работа:

- Вижте кои други електроуреди са се изключили по същото време, извадете ги от контакта, и включете отново прекъсвача.
- Използвайте друг контакт, ако има. Проверете вашия наръчник за препоръчано използване на удължител.

Ако прекъсвачът продължава да се изключва по време на работа, консултирайте се с квалифициран елетротехник.



## ВНИМАНИЕ

Да не се използват остри предмети или инструменти с връх за почистването на барбекюто

Да не се използват абразивни почистващи препарати за фурна, стоманена вата или метални четки за почистването на порцеланови скари или рамката на барбекюто. Това ще повреди покритието.

Заменяйте повредени части само с Char-Broil сертифицирани части. Не се опитвайте да поправяте повредени части



## ОПАСНОСТ

В случай на огън, извадете щепсела от контакта и оставете огъня да изгори. Да не се използва вода за гасенето на огън на този или друг електроуред.

За да се избегне токов удар, разкачете захранващия кабел и извадете електрическия контролен ключ преди да извадите нагревателя, както и при почистване на барбекюто. Никога не потапяйте електрическия контролен ключ или нагревател в каквато и да е течност.

За да се избегне възможността от изгаряния, проверете дали барбекюто е изстигнало преди почистване на контролния ключ и нагревателя

## Готвене на барбекюто:

- За да се получат най-добри резултати, оставете капака затворен при готвенето за да се задържа топлината.
- Температурният индикатор на контролния ключ показва температура на готвене вътре в барбекюто.
- Настройките на контролния ключ за различните видове храни зависят от външните условия и от личните предпочитания за готвене.

## Изключване на барбекюто:

- За да изключите контролния ключа / барбекюто, натиснете и задръжте захранващия бутон за 3 секунди докато екранът изгасне.
- Извадете щепсела от контакта.

## Почистване на електрическия контролен ключ и на скобата на нагревателя:

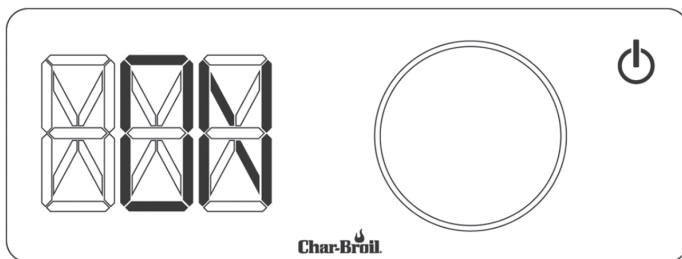
- Да се почисти кутията на контролния ключ с влажен парцал и мек детергент или гореща сапунена вода.
- Не се налага да почиствате нагревателя. Обаче скобата на нагревателя може да се почисти с влажен парцал и мек детергент или гореща сапунена вода.
- Изсушете електрическия контролен ключ и нагревателя преди употреба.

## Овладеяване на пламъците от мазнина:

- С цел контролиране на пламъците от мазнина, правете следното:
- Не позволявайте да се натрупа мазнина защото има голяма вероятност да възникне огън.
- Премахнете излишната сланина от месото и използвайте по-малко тлъсти късове месо за да се намали вероятността за пламъци от мазнината.
- Ако изскочи пламък по време на готвене, намалете температурата с контролния ключ и затворете капака.
- Ако пламъкът продължи, изключете контролния ключ и извадете захранващия кабел.
- Почиствайте рефлекторната плоча под нагревателя поне един път на сезон или по-често при прекомерна употреба

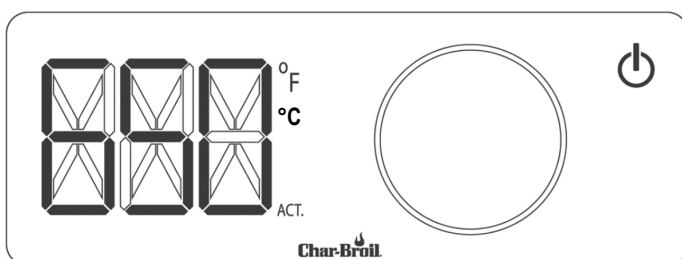
# УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА НА БАРБЕКЮТО

## ВКЛЮЧВАНЕ



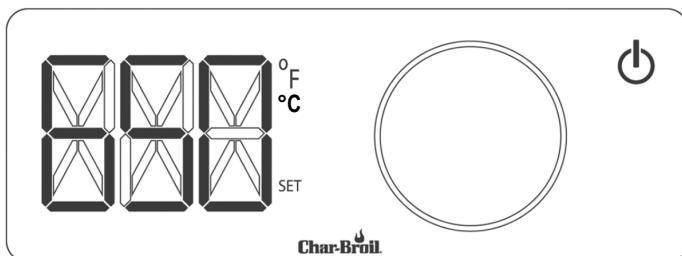
Натиснете бутона за включване.

## НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА



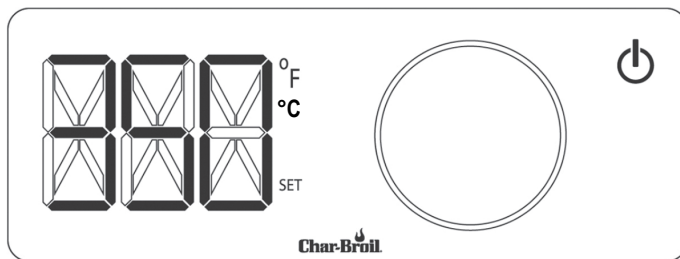
Натиснете контролната дръжка, завъртете я в посока на часовниковата стрелка до желаната температура и натиснете я пак за да се запази. Изчакайте пулсиращата светлина да спре да мига.

## ИНДИКАТОР, ЧЕ ТЕМПЕРАТУРАТА Е ПОСТИГНАТА



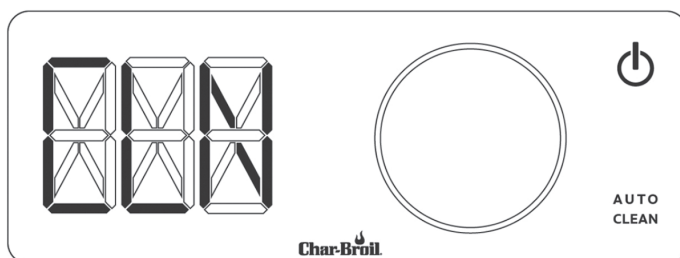
Светлината става постоянна когато се достигне желаната температура.

## НАМАЛЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА



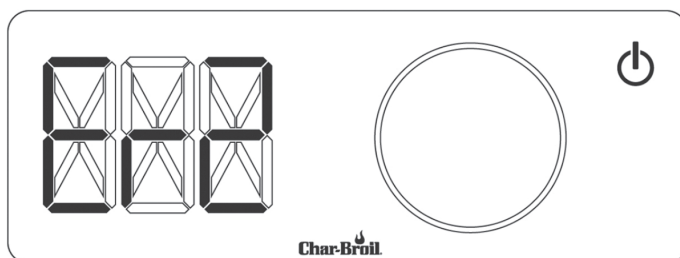
Натиснете контролната дръжка, завъртете я в посока, обратна на часовниковата стрелка до желаната температура и натиснете я пак за да се запази. Изчакайте пулсиращата светлина да спре да мига.

## ЦИКЪЛ ПОЧИСТВАНЕ



Натиснете бутона AUTO CLEAN /Автоматично Почистване/ за да започне цикъла. След това затворете капака. Барбекюто ще се изключи автоматично когато цикълът завърши. За да се спре цикъла AUTO CLEAN и да се продължи с готвенето, натиснете контролната дръжка, завъртете до желаната температура и я натиснете отново да потвърдите

## СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА



Вижте наръчника на потребителя за кодовете с грешки и обяснения.

# УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА НА БАРБЕКЮТО

## Почистване на барбекюто:

Прекомерното натрупване на изгоряла мазнина и на частици храна ще намали ефективността на готвене на барбекюто. За да се получи максимална ефективност:

- Почиствайте рефлекторната плоча и рамката поне един път на сезон или по-често при прекомерна употреба.
- С телена четка изстъргжете натрупвания на отпадъци надолу през дупката за оттичане в долната част на барбекюто.
- Използвайки мек детергент или гореща сапунена вода, леко изтърчайте повърхността на рефлекторната плоча с пластмасова или месингова телена четка.
- Почиствайте скарите за готвене с топла сапунена вода или с готварска сода и воден разтвор. Да се използва неабразивен почистващ прах за по-упорити петна. Ако се използва телена четка, проверете дали няма останали метални стружки по скарите преди готвенето. Не се препоръчва почистване на скарите докато барбекюто е още горещо. Да не се рочиства скарата за готвене със стъргало, шпакла или с други остри инструменти.
- Не се препоръчва почистване на скарата за готвене в съдомиялна машина.

## Съхраняване на барбекюто:

- Почистете скарата за готвене.
- Съхранявайте барбекюто, когато не се използва, на защитено от времето място или под покривало за барбекю.
- Винаги изваждайте щепсела на захранващия кабел от контакта.

## Препоръки за безопасност

- Табличката за мазнина трябва да се вкарва в уреда и изпразва след всяка употреба.
- Ако има проблем с уреда, вижте „Отстраняване на неизправности“.
- Барбекюто да се почиства често, за предпочитане след всяко готвене. Ако се използва телена четка, проверете дали няма останали метални стружки по скарите преди готвенето. Не се препоръчва почистване на скарите когато барбекюто е още горещо.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

### За безопасно използване на уреда и да се избегне сериозно нараняване

- Употребата на алкохол или лекарства може да попречи на правилното сглобяване на уреда или за безопасно работа с него.
- При готвене, барбекюто трябва да се постави на равна повърхност в място без запалими материали.
- Да не се оставя без надзор. Дръжте деца и домашни любимци далеч от уреда.
- Да не се мести барбекюто когато е включено.
- Това барбекю не е предвидено и никога не трябва да се използва като нагревател.
- Барбекюто ще бъде горещо по време и след използване. Носете изолирани ръкавици за фурна и прибори за барбекю с дълга дръжка за да се предпазите от горещите повърхности или от пръски при готвенето.
- Поддържайте мястото около уреда чисто и без горими материали.
- Поддържайте мястото около уреда чисто и без запалими материали, бензин и други запалими изпарения и течности.
- Използвайте уреда само в добре проветрявано място.



## ВНИМАНИЕ

- Не е възможно изгасянето на пламъци от мазнината като се затвори капака. Барбекюто е добре проветрявано заради вашата безопасност.
- Да не се оставя уреда без надзор когато изгаряте остатъци от храна. Ако барбекюто не е било почиствано редовно, може да възникне огън, който да го повреди.

# УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА НА БАРБЕКЮТО

## Предпазване на храната

Предпазването на храната от вредни бактерии е много важна част от удоволствието при готвене на открито. Следвайте тези четири основни стъпки:

**Почистване:** Измивайте ръцете, прибори за хранене и повърхности с гореща сапунена вода преди и след боравене със сурово месо и птици.

**Разделяне:** Отделяйте сурово месо и птици от готови за ядене храни за да се избегне заразяване. Да се използва чиста чиния и прибори за хранене когато се отделят сготвени храни.

**Готвене:** Гответе месото и птици за да убиете бактериите. Използвайте термометър за месо за да се осигури необходимата вътрешна температура на храната.

**Охлаждане:** Поставете готовите храни и остатъци в хладилник.

## Как да се разбере, че месото е добре сготвено

- Месо и птици, които се готвят в уреда, често покафенява отвън много бързо. Да се използва само размразено месо и термометър за месо за да сте сигурни, че храната е достигнала безопасна вътрешна температура, и отрежете малко за да проверите дали е готова.
- Ние препоръчваме храната да бъде най-малко 40°F преди да се сготви на барбекюто.
- Цяло пиле може да достигне 165°F. Соковете трябва да се стичат чисто и месото не трябва да е розово.
- Телешки и агнешки пържоли, месо за печене и свински котлети може да бъдат готвени до 145°F с 3 минути интервал.
- НИКОГА не гответе месо или птици частично и да довършите по-късно. Сгответе храната напълно за да унищожите вредните бактерии.
- Използвайте термометър за месо за да се осигури необходимата вътрешна температура на храната.

## Препоръчвана вътрешна температура при готвене

### Кайма

Телешко, Свинско, Агнешко . . . . . 71°C 160°F

Пуешко, Пилешкп . . . . . 71°C 160°F

### Прясно Телешко, Агнешко

Леко изпечено . . . . . 63°C 160°F  
(да се изчака 3 минути преди да се нареже)

Средно изпечено . . . . . 71°C 160°F

Добре изпечено . . . . . 77°C 160°F

### Птици

Пиле & Пуйка, цели . . . . . 74°C 160°F

Части от Пиле . . . . . 74°C 160°F

Патица & Гъска . . . . . 74°C 160°F

### Прясно Свинско

Леко изпечено . . . . . 63°C 160°F  
(да се изчака 3 минути преди да се нареже)

Средно изпечено . . . . . 71°C 160°F

Добре изпечено . . . . . 77°C 160°F

# POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE

## VARNOSTNI SIMBOLI

Opozorilne besede NEVARNOST, OPOZORILO in PREVIDNO se uporabljajo v tem uporabniškem priročniku za poudarjanje kritičnih in pomembnih informacij. Preberite in upoštevajte ta navodila ter se tem izboljšajte varnost in preprečite nastanek stvarne škode.

Izjave so razložene v nadaljevanju.



### POZOR

**POZOR:** Opozarja na potencialno nevarno situacijo ali nevarno prakso, ki lahko, če je ne preprečite, povzroči lažjo ali srednje težko poškodbo.



### OPOZORILO

**OPOZORILO:** Opozarja na potencialno nevarno situacijo, ki lahko, če je ne preprečite, povzroči težjo poškodbo ali celo smrt.



### NEVARNOST

**NEVARNOST:** Opozarja na nevarno situacijo, ki bo, če je ne preprečite, povzročila težjo poškodbo ali celo smrt.

### SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM

1. Samo za uporabo na prostem.
2. Ne uporabljajte v zaprtih prostorih ali v komercialne namene.
3. Napravo uporabljajte le na dobro prezračujem mestu.



### OPOZORILO

1. V bližini te ali drugih naprav ne hranite bencina ali drugih vnetljivih tekočin in hlapov.

### MONTER/SESTAVLJAVEC:

Ta priročnik izročite uporabniku.

### UPORABNIK:

Ta priročnik shranite za morebitne potrebe v prihodnje.

Sestavljaivec oz. lastnik je odgovoren za sestavo, namestitev in vzdrževanje žara.

### Vprašanja:

Če boste imeli kakršna koli vprašanja med sestavljanjem ali uporabo naprave, se obrnite na vašega lokalnega prodajalca.

# ZA VAŠO VARNOST - PRED UPORABO VAŠEGA ŽARA



## OPOZORILO

- Navodilo za uporabo vsebuje pomembne informacije za varno uporabo naprave.
- Preberite in upoštevajte vse varnostne napotke, navodila za sestavljanje, uporabo in nego, pred pričnete s sestavljanjem naprave in njeno uporabo. Če ne upoštevate navodil proizvajalca, lahko pride do težkih telesnih poškodb in/ali nastanka stvarne škode.
- Ta naprava je skladna s tehničnimi standardi in varnostnimi predpisi za električne naprave.

## NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- Tehnični podatki naprave: 220-240 V, 10,4 A, 50-60 Hz, izhodna moč: 2400 W
- Napravo priključite le v vtičnico z ozemljitvijo, ki je zaščitena z zaščitnim stikalom na okvirni tok (RCD) z nazivnim okvirnim tokom 30 mA.
- Električni kabel redno preverjajte glede znakov poškodb in obrabe. Če je kabel poškodovan, naprave ne uporabljajte.
- Napajalni kabel je treba zamenjati s posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu ali njegovem pooblaščenem servisu.
- Poškodovane dele zamenjajte izključno z originalnimi nadomestnimi deli Char-Broil. Pokvarjenih delov ne poskušajte popravljati.
- Če se v napravi pojavi ogenj, zavrtnite gumb v položaj **OFF**, izključite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da ogenj ugasne. Za gašenje ognja v tej ali kateri koli drugi električni napravi ne uporabljajte vode.
- Da preprečite opekline, počakajte, da se naprava ohladi, preden pričnete odstranjevati ali čistiti električni krmilnik in grelnike. Naprave na noben način ne predelujte.
- Napravo uporabljajte samo v skladu s tem priročnikom.
- Naprave ne uporabljajte v prehodih, kjer obstaja nevarnost spotikanja čez kabel.
- To napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so



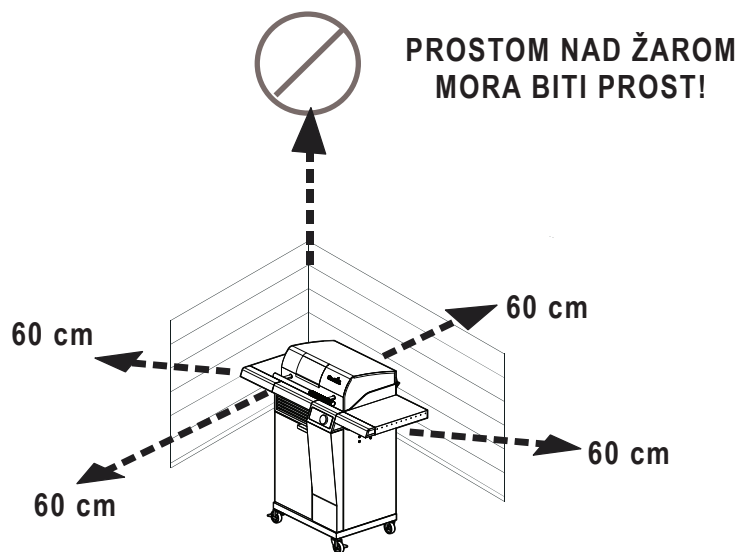
## OPOZORILO

- pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi izdelka ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se s tem aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Ta naprava ni namenjena za ogrevanje in se v ta namen ne sme uporabljati.
- **Uporabniki v večstanovanjskih stavbah:** Pri upravi vaše večstanovajske stavbe se pozanimajte o pravih glede uporabe plinškega žara in protipožarnih ukrepih. Če je uporaba dovoljena, uporabljajte napravo v pritičju 60 cm odmaknjeno od zidu ali ograje. Naprave ne uporabljajte na ali pod balkoni.

## NAVODILA ZA UPORABO SHRANITE

## Varnostni nasveti

- Posodo za odcejanje masti vstavite v napravo in jo po vsaki uporabi izpraznite.
- Če imate kakršne koli težave z napravo, si preberite razdelek »Odpravljanje napak«.
- Žar pogosto očistite, po možnosti po vsaki peki. Če za čiščenje kuhinjskih površin žara uporabljate ščetko, se pred uporabo žara prepričajte, da po čiščenju na površinah ni ostankov ščetin. Čiščenje naprave, ko je še vroča, ni priporočljivo.





# ZA VAŠO VARNOST - PRED UPORABO VAŠEGA ŽARA

## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Pri uporabi električnih naprav vedno upoštevajte osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

### PREBERITE CELOTNA NAVODILA

- Ne dotikajte se vročih površin z nezaščitnimi dlanmi. Za upravljanje uporabljajte ročice in gumbce.
- Da se zaščitite pred električnim udarom, ne potaplajte kabela, vtiča, krmilnika ali grelnikov v vodo ali kakršno koli drugo tekočino.
- Naprave ne puščajte brez nadzora.
- Bodite posebej previdni, če napravo uporabljajo otroci oziroma jo uporabljate v njihovi bližini. Otroci in domače živali se nikoli ne smejo zadrževati ob napravi.
- Ta naprava ni igrača.
- Naprave nikoli ne puščajte brez nadzora, ko je **vključena**.
- Ko naprave ne uporabljate in pred premikanjem ali čiščenjem naprave izvezite vtič iz vtičnice.
- Pred sestavljanjem ali razstavljanjem počakajte, da se naprava ohladi. Če je kabel ali vtič poškodovan ali če aparat ne deluje pravilno ali je poškodovan, aparata ne uporabljajte.
- Uporaba pribora, ki ga ne priporoča proizvajalec naprave, lahko povzroči telesne poškodbe ali poškodbe na napravi. Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec.
- Električnega kabela ne polagajte čez ostre robove mize ali kuhinjskih elementov. Električni kabel ne sme biti v stiku z vročimi površinami.
- Napravo vedno uporabljajte le v predviden namen. Ta naprava ni namenjena za ogrevanje in se v ta namen ne sme uporabljati.
- Da preprečite škropljenje po napravi ali padec naprave v vodo, naprave ne uporabljajte manj kot 3 m stran od bazena, jezera ali drugega vodotoka.
- Naprave in električnega krmilnika ne

puščajte na dežju in ju hranite na suhem.

- Električni vtič naj ne leži na tleh, ampak ga hranite na suhem.
- Pred čiščenjem naprave z vodo in drugimi tekočinami najprej odklopite električni krmilnik in odstranite grelnike.
- **NE UPORABLJAJTE OGLJA.** Oglje se bo vnelo in naprava ni predvidena za uporabo z ogljem. Ogenj v napravi povzroči nevarno situacijo in lahko poškoduje napravo.
- **OPOZORILO:** S to napravo ne uporabljajte oglja in drugih vnetljivih snovi;
- Gorivo, kot so ogleni briketi ali gorljive tekočine, se s to napravo ne sme uporabljati.
- Naprava je med uporabo in po uporabi vroča. Uporabite izolirane kuhinjske rokavice in pribor z dolgim ročajem, da se zaščitite pred vročimi površinami in škropljenjem vročih tekočin.
- Ko uporabljate napravo, ne uporabljajte ali shranjujte vnetljivih tekočin, kot sta bencin ali kerozin, bližje kot 7 metrov od naprave. Okolico naprave ohranjajte v čistem stanju in brez vnetljivih snovi.
- Med uporabo naprave ne premikajte.
- Med uporabo mora naprava stati na ravni, trdni površini v okolju brez prisotnosti vnetljivih snovi.
- Uživanje alkohola in zdravil na recept ali brez recepta lahko negativno vpliva na sposobnosti uporabnika za pravilno sestavljanje in varno uporabo naprave.
- Da preprečite električni udar, pred odstranjevanjem grelnikov in čiščenjem naprave odklopite električni kabel in odstranite električni krmilnik. Električnega krmilnika in grelnikov nikoli ne potaplajte v tekočine.
- Naprave za čiščenje ne potaplajte v vodo
- Te naprave ne uporabljajte v istem električnem tokokrogu kot druge električne naprave z visoko močjo.



## POZOR

- Gorenja maščob ni mogoče pogasiti z zapiranjem pokrova. Ta naprava ima dobro prezračevanje iz varnostnih razlogov.
- Naprave med zgorevanjem ostankov hrane ne puščajte brez nadzora. Če naprave ne čistite redno, se lahko razvije ogenj zaradi gorenja maščob, ki lahko poškoduje napravo.

### Uporaba kabelskih podaljškov in varnost

- Za optimalno delovanje žara uporaba kabelskih podaljškov ni priporočljiva.

### Za vašo varnost - če morate uporabiti kabelski podaljšek:

- Uporabljajte samo kable, primerne za uporabo na prostem, z nazivnim tokom 13 A ali višjim.
- Uporabite čim krajši kabelski podaljšek. Ne priključujte dveh kabelskih podaljškov enega za drugim.
- Povezave morajo biti suhe in ne smejo ležati na tleh.
- Kabel ne sme viseti z mize ali drugih predmetov, kjer bi jih lahko dosegli otroci in jih potegnili.

Tega izdelka ni dovoljeno odstranjevati skupaj z gospodinjstvi odpadki. Ta izdelek je treba zavreči pri pristojnem centru za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Z zbiranjem in recikliranjem odpadkov pomagate pri varčevanju z naravnimi viri in zagotovite, da bo izdelek odstranjen na okolju prijazen način.



# UPORABA IN NEGA

## Navodila pred prvo uporabo žara:

- Z žara odstranite vso embalažo in prodajne nalepke. Za odstranjanje nalepk ne uporabljajte ostrih predmetov.
- Operite rešetke za peko s toplo milnico in jih temeljito splaknite ter posušite.

## Pred vsako uporabo žara:

- Žar uporabljajte samo na trdni in ravni podlagi, da se ne prevrne.
- Da preprečite izpad varovalk, ohranjajte električni krmilnik na suhem in ne uporabljajte drugih naprav v istem električnem tokokrogu.
- Preverite, ali je pladenj za odcejanje prazen in ali je pravilno vstavljen pod odprtino za odcejanje.
- Da se hrana ne bi prijemala na rešetke, jih pred uporabo namažite z rastlinskim oljem ali sprejem na osnovi rastlinskega olja.

## Vključite žar:

- Vtaknite vtič električnega napajanja v pravilno ozemljeno vtičnico, zaščiten s stikalom na diferenčni tok. Če uporabljate kabelski podaljšek, glejte razdelek »Uporaba kabelskih podaljškov in varnost«.
- Za vklop krmilnika pritisnite gumb za vklop. Svetleči obroč zasveti v modri barvi in kaže, da je krmilnik pripravljen na uporabo.
- Pritisnite krmilni gumb. Z vsakim klikom pri vrtenju krmilnega gumba se temperatura poviša ali zniža za 5 °F (2,78 °C). S pritiskom na krmilni gumb POTRDITE NASTAVLJENO temperaturo.
- Če želite spremeniti prikaz temperature v °C, pritisnite in zadržite gumb, dokler se na zaslonu ne prikaže °C. Spreminjanje enot za temperaturo se lahko izvede le, ko je naprava VKLJUČENA in temperatura še ni nastavljena.
- Svetleči obroč bo utripal v rdeči barvi, dokler NASTAVLJENA temperatura še ni dosežena, nato bo neprekinjeno svetil v rdeči barvi. Prikaz temperature bo izmenično prikazoval NASTAVLJENO in DEJANSKO temperaturo, dokler NASTAVLJENA temperatura ne bo dosežena.
- Za nastavitev temperature pritisnite krmilni gumb, z vrtenjem v desno povišate temperaturo in z vrtenjem v levo jo znižate. S pritiskom na krmilni gumb POTRDITE NASTAVLJENO temperaturo.

## ❗ POMEMBNO OBVESTILO

Vaš električni žar SMART-E za pravilno delovanje potrebuje 13-ampersko vtičnico tipa G (bolje 16-amperska vtičnica tipa E/F). Če se žar napaja iz šibkejših vtičnic, lahko pride do izpada žara in/ali tokokroga.

### Da preprečite izpad električnega napajanja:

- Priporočamo zunanjo električno vtičnico s 16-ampersko varovalko.
- Preden priključite žar, odklopite vse druge električne naprave, kot na primer zunanje luči, ki so napajane preko istega 16-amperskega omrežnega odklopnika.

### Če pride do izpada napajanja med uporabo:

- Preverite, pri katerih drugih električnih napravah je še prišlo do izpada električnega napajanja in znova vključite stikalo.
- Poskusite uporabiti drugo električno vtičnico, če je na voljo. Glejte uporabniški priročnik glede uporabe kabelskih podaljškov.

Če med delovanjem izpade omrežni odklopnik, se posvetujte s kvalificiranim električarjem.



## POZOR

Za čiščenje žara ne uporabljajte ostrih predmetov.

Za čiščenje keramičnih rešetk in telesa žara ne uporabljajte abrazivnih čistil za pečice, jeklene volne ali kovinskih ščetk. Ta sredstva lahko poškodujejo površine.

Poškodovane dele zamenjajte izključno z originalnimi nadomestnimi deli Char-Broil. Pokvarjenih delov ne poskušajte popravljati.



## NEVARNOST

Če se v napravi pojavi ogenj, izključite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da ogenj ugasne. Za gašenje ognja v tej ali kateri koli drugi električni napravi ne uporabljajte vode.

Da preprečite električni udar, pred odstranjevanjem grelnikov in čiščenjem žara odklopite električni kabel. Električnega krmilnika in grelnikov nikoli ne potaplajte v tekočine.

Da preprečite opekline, počakajte, da se naprava ohladi, preden pričnete odstranjevati ali čistiti električni krmilnik in grelnike.

## Uporaba žara:

- Za najboljše rezultate pecite z zaprtim pokrovom, ki zadržuje toploto in zagotavlja dobro peko.
- Prikaz temperature na krmilnika kaže temperaturo v notranjosti žara.
- Nastavitev krmilnika za različne jedi je odvisna od okoljskih pogojev in vaših osebnih želja.

## Izklop žara:

- Za izklop krmilnika/žara pritisnite in za 3 sekunde zadržite gumb za vklop, dokler se zaslon ne izključi.
- Izvlecite vtič iz vtičnice.

## Čiščenje električnega krmilnika in nosilca grelnika:

- Ohišje krmilnika lahko čistite z vlažno krpo in blagim čistilom ali z vročo milnico.
- Grelnika ni treba čistiti. Nosilec grelnika pa lahko čistite z vlažno krpo in blagim čistilom ali z vročo milnico.
- Pred uporabo naprave se morajo električni krmilnik in grelniki v celoti posušiti.

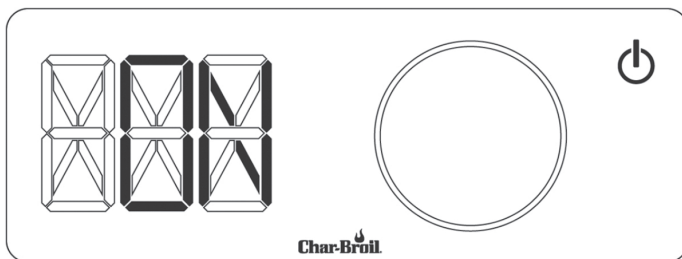
## Nadzor ognja zaradi maščobe:

Za nadzor ognja zaradi maščobe upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Redno odstranjujte maščobo z žara. Zaradi ostankov maščobe se nevarnost ognja poveča.
- Z mesa odrežite odvečno maščobo in za peko uporabljajte manj mastno meso, da preprečite ogenj.
- Če se med peko pojavi ogenj, znižajte nastavljeno temperaturo in zaprite pokrov.
- Če ogenj ne ugasne, izključite krmilnik in izvlecite vtič električnega kabla iz vtičnice.
- Očistite sklop reflektorske plošče pod grelnikom najmanj enkrat na sezono, če ga uporabljate pogosto, pa večkrat.

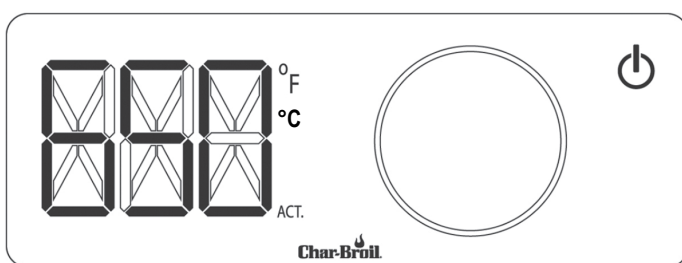
# UPORABA IN NEGA

## VKLOP



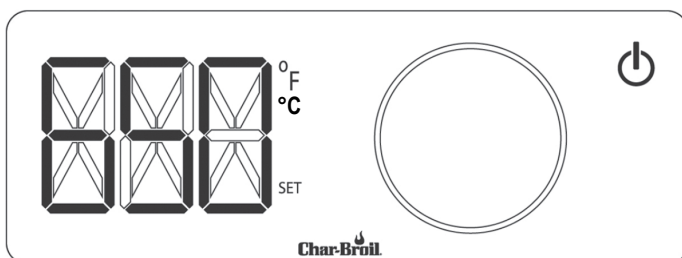
Da vključite žar, pritisnite gumb za vklop.

## NASTAVITEV TEMPERATURE



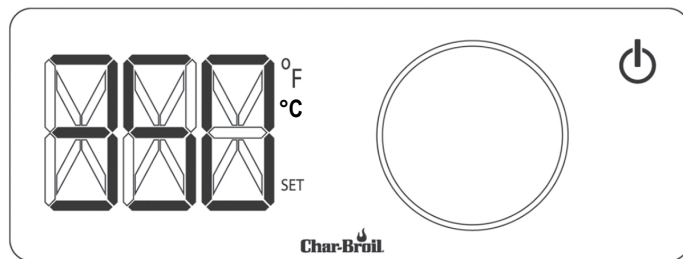
Pritisnite krmilni gumb, ga zavrtite v desno na želeno temperaturo in znova pritisnite na gumb, da potrdite nastavev. Počakajte, da lučka preneha utripati in začne neprekinjeno svetiti.

## INDIKATOR STANJA PRIPRAVLJENOSTI



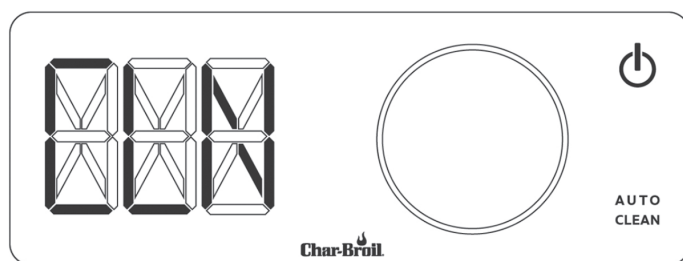
Ko je nastavljena temperatura dosežena, lučka neprekinjeno sveti.

## ZNIŽANJE TEMPERATURE



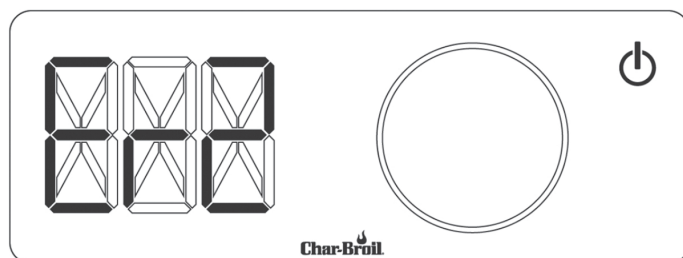
Pritisnite krmilni gumb, ga zavrtite v levo na želeno temperaturo in znova pritisnite na gumb, da potrdite nastavev. Počakajte, da lučka preneha utripati in začne neprekinjeno svetiti.

## ČISTILNI CIKEL



Za zagon samodejnega čiščenja pritisnite tipko AUTO CLEAN. Nato zaprite pokrov. Ko se cikel konča, se žar samodejno izključi. Da prekličete cikel samodejnega čiščenja in nadaljujete s peko, pritisnite krmilni gumb, ga zavrtite na želeno temperaturo in ga znova pritisnite, da potrdite nastavev.

## SPOROČILA O NAPAKAH



Glejte uporabniški priročnik za kode napak in pojasnila.

# UPORABA IN NEGA

## Čiščenje žara:

Obloge zažganih maščob in delcev hrane bodo zmanjšale kakovost peke na žaru. Da ohranite optimalno zmogljivost:

- Očistite sklop reflektorske plošče najmanj enkrat na sezono, če ga uporabljate pogosto, pa večkrat.
- Napravo najbolje očistite tako, da obloge odstranujete od zgoraj navzdol proti dnu žara in skozi odprtino za odcejanje.
- Uporabite blago čistilo ali vročo milnico, nežno zdrgnite površine sklopa reflektorske plošče s plastično ali medeninasto ščetko.
- Rešetke za pekoredno čistite s toplo milnico ali raztopino vode in sode bikarbone. Za trdovratne madeže uporabite neabrazivni pralni prašek. Če za čiščenje kuhalnih površin žara uporabljate ščetko, se pred uporabo žara prepričajte, da po čiščenju na površinah ni ostankov ščetin. Čiščenje naprave, ko je še vroča, ni priporočljivo. Ne čistite rešetke žara s strgali, ostrimi orodji ali lopaticami.
- Čiščenje rešetk žara v pomivalnem stroju ni priporočljivo.

## Shranjevanje žara:

- Očistite rešetke za peko.
- Žar shranjujte v prostoru, zaščitenem pred vremenskimi vplivi ali pa ga prekrijte, ko ga ne uporabljate.
- Pred shranjevanjem žara vedno izvlomite vtič iz vtičnice.

## Varnostni nasveti

- Posodo za odcejanje masti (če je prisotna) **morate** vstaviti v napravo in jo po vsaki uporabi izprazniti.
- Če imate kakršne koli težave z napravo, si preberite razdelek »Odpravljanje napak«.
- Žar pogosto očistite, po možnosti po vsaki peki. Če za čiščenje kuhalnih površin žara uporabljate ščetko, se pred uporabo žara prepričajte, da po čiščenju na površinah ni ostankov ščetin. Čiščenje naprave, ko je še vroča, ni priporočljivo.



## OPOZORILO

### Za varno uporabo vaše naprave in za preprečevanje resnih poškodb:

- Uživanje alkohola in zdravil na recept ali brez recepta lahko negativno vpliva na sposobnosti uporabnika za pravilno sestavljanje in varno uporabo naprave.
- Med uporabo mora naprava stati na ravni, trdni površini v okolju brez prisotnosti vnetljivih snovi.
- Naprave ne puščajte brez nadzora. Otroci in domače živali se nikoli ne smejo zadrževati ob napravi.
- Med uporabo naprave ne premikajte.
- Ta naprava ni namenjena za ogrevanje in se v ta namen ne sme uporabljati.
- Naprava je med uporabo in po uporabi vroča. Uporabite izolirane kuhinjske rokavice in pribor z dolgim ročajem, da se zaščitite pred vročimi površinami in škropljenjem vročih tekočin.
- Okolico naprave ohranjajte v čistem stanju in brez vnetljivih snovi.
- V področju uporabe naprave ne hranite vnetljivih snovi, bencina in drugih vnetljivih plinov in tekočin.
- Napravo uporabljajte le na dobro prezračenem mestu.



## POZOR

- Gorenja maščob ni mogoče pogasiti z zapiranjem pokrova. Ta naprava ima dobro prezračevanje iz varnostnih razlogov.
- Naprave med zgorevanjem ostankov hrane ne puščajte brez nadzora. Če naprave ne čistite redno, se lahko razvije ogenj zaradi gorenja maščob, ki lahko poškoduje napravo.

# UPORABA IN NEGA

## Varnost hrane

Varnost hrane je zelo pomemben del uživanja izkušnje priprave hrane na prostem. Da zaščitite hrano pred škodljivimi bakterijami, upoštevajte naslednje štiri osnovne korake:

**Čiščenje:** Umijte roke, operite pribor in površine z vročo milnico pred in po rokovanju s svežim mesom in perutnino.

**Ločevanje:** Ločite surovo meso in perutnino od gotovo pripravljenih jedi, da preprečite navzkrižno kontaminacijo. Za odstranjevanje pripravljene hrane uporabljajte čiste pladnje in pribor.

**Priprava hrane:** Meso in perutnino pripravite na primerni temperaturi, da uničite bakterije. Uporabite termometer za meso, da zagotovite pravilno notranjo temperaturo mesa.

**Ohlajevanje:** Pripravljeno hrano in ostanke hrane nemudoma zamrznite.

## Kako veste, da je meso dobro pečeno

- Meso in perutnina, ki ju pripravljate v tem žaru za dimljenje, se pogosto zelo hitro rjavo obarva na površini. Uporabljajte samo odmrznjeno meso in termometer za meso, da se prepričate, da je notranjost mesa dosegla primerno temperaturo in meso prerežite, da preverite, ali ni morda še surovo.
- Priporočamo, da ima meso temperaturo najmanj 4 °C preden ga daste v žar.
- Cel piščanec mora doseči najmanj 74 °C. Sok iz mesa mora biti prozoren in čist, meso pa ne sme biti roza barve.
- Goveje, svinjske in jagnječje zrezke, pečenke in svinjske zarebrnice je treba peči do temperature 71 °C, nato mora meso 3 minute počivati.
- NIKOLI ne pecite mesa ali perutnine samo delno in dokončajte peko kasneje. Hrano v celoti specite, da uničite škodljive bakterije.
- Uporabite termometer za meso, da zagotovite pravilno notranjo temperaturo mesa.

## Priporočene notranje temperature pri peki

### Mleto meso

govedina, svinjina, teletina, jagnjetina . . . . . 71°C 160°F  
puranje in piščančje meso . . . . . 71°C 160°F

### Sveža govedina, teletina, jagnjetina

srednje surovo . . . . . 63°C 160°F  
(meso naj počiva 3 minute pred rezanjem)  
srednje . . . . . 71°C 160°F  
prepečeno . . . . . 77°C 160°F

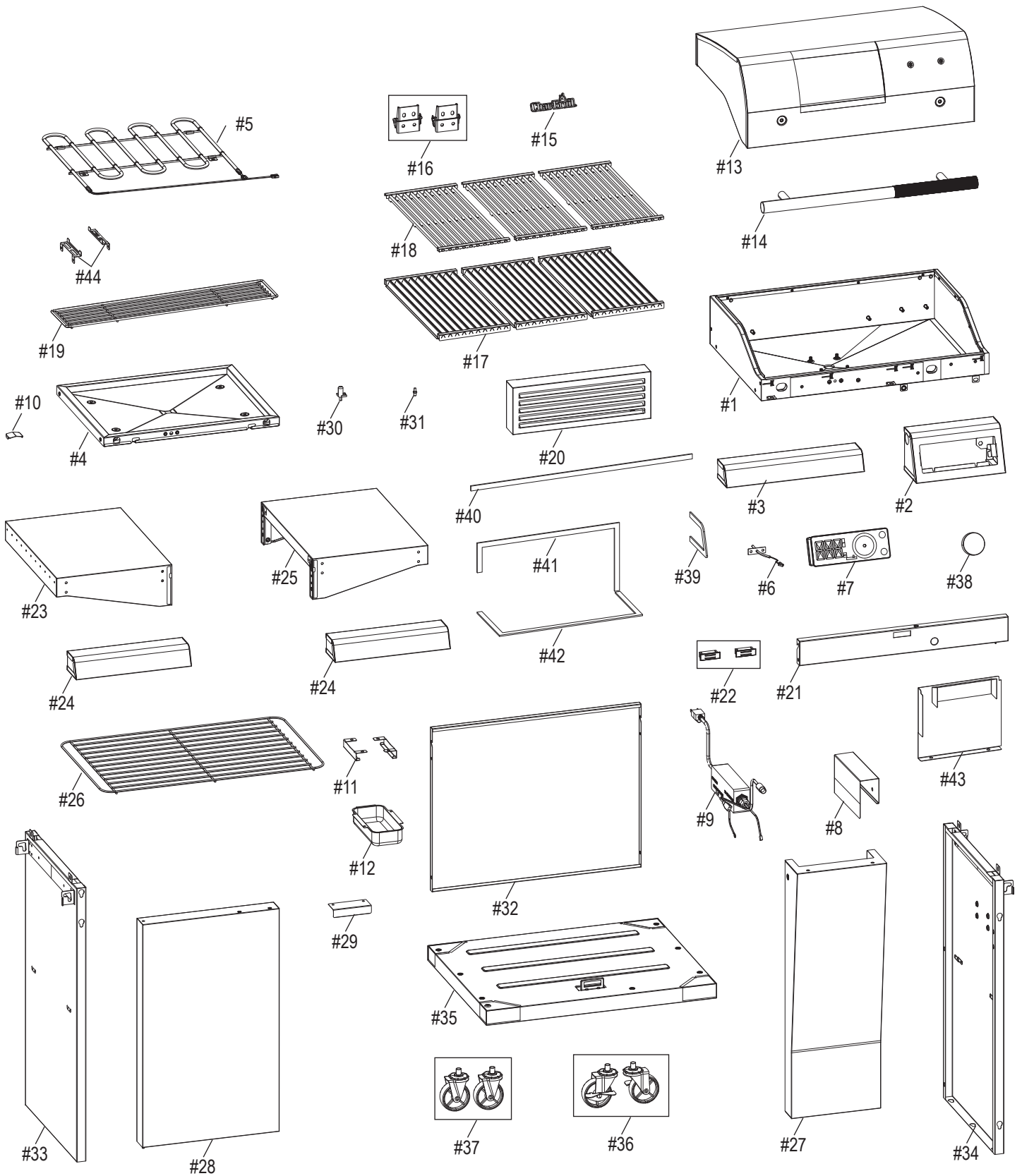
### Perutnina

cel piščanec ali puran . . . . . 74°C 160°F  
perutnina v kosih . . . . . 74°C 160°F  
race in goske . . . . . 74°C 160°F

### Sveža svinjina

Srednje surovo . . . . . 63°C 160°F  
(meso naj počiva 3 minute pred rezanjem)  
Srednje . . . . . 71°C 160°F  
Prepečeno . . . . . 77°C 160°F

# REPLACEMENT PARTS DIAGRAM


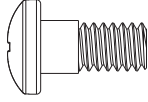

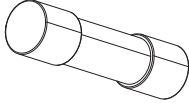


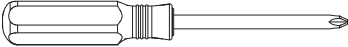


# REPLACEMENT PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	FIREBOX
2	1	CONTROL PANEL
3	1	TOP FASCIA PANEL
4	1	REFLECTOR PLATE ASSEMBLY
5	1	HEATING ELEMENT
6	1	TEMPERATURE PROBE
7	1	CONTROLLER
8	1	RAIN SHIELD, CONNECTION BOX
9	1	WIRE CONNECTION BOX
10	1	GREASE BAFFLE
11	2	GREASE PAN BRACKET
12	1	GREASE PAN
13	1	TOP LID
14	1	HANDLE, F/ LID
15	1	LOGO PLATE
16	2	HINGE ASSEMBLY, F/ LID
17	3	EMITTER, F/ COOKING GRATE
18	3	COOKING GRATE
19	1	WARMING RACK
20	1	VENTILATION SLOT FRAME
21	1	DOOR BRACE, UPPER
22	2	MAGNET ASSEMBLY
23	1	LEFT SIDE SHELF ASSEMBLY
24	2	SIDE SHELF FASCIA
25	1	RIGHT SIDE SHELF ASSEMBLY
26	1	WIRE RACK, CABINET
27	1	FRONT PANEL
28	1	DOOR ASSEMBLY
29	1	HANDLE, F/ DOOR
30	1	SPRING PIN, F/ DOOR
31	1	FIXED PIN, F/ DOOR

Key	Qty	Description
32	1	BACK PANEL
33	1	LEFT SIDE PANEL, F/ CART
34	1	RIGHT SIDE PANEL, F/ CART
35	1	BOTTOM SHELF
36	2	CASTER, LOCKING
37	2	CASTER, FIXED
38	1	CONTROL KNOB
39	1	FELT, SIDE, F/ TOP FASCIA PANEL
40	1	FELT, TOP, F/ TOP FASCIA PANEL
41	1	FELT, TOP, F/ CONTROL PANEL
42	1	FELT, BOTTOM, F/ CONTROL PANEL
43	1	HEAT SHIELD, F/ CONTROL PANEL
44	2	BRACKET, F/ WARMING RACK
...	1	PRODUCT GUIDE, EUROPE
...	1	HARDWARE PACK
...	1	CASTER PIN
...	1	SCREWDRIVER
...	1	FUSE
...	1	GRATE CLEANING BRUSH

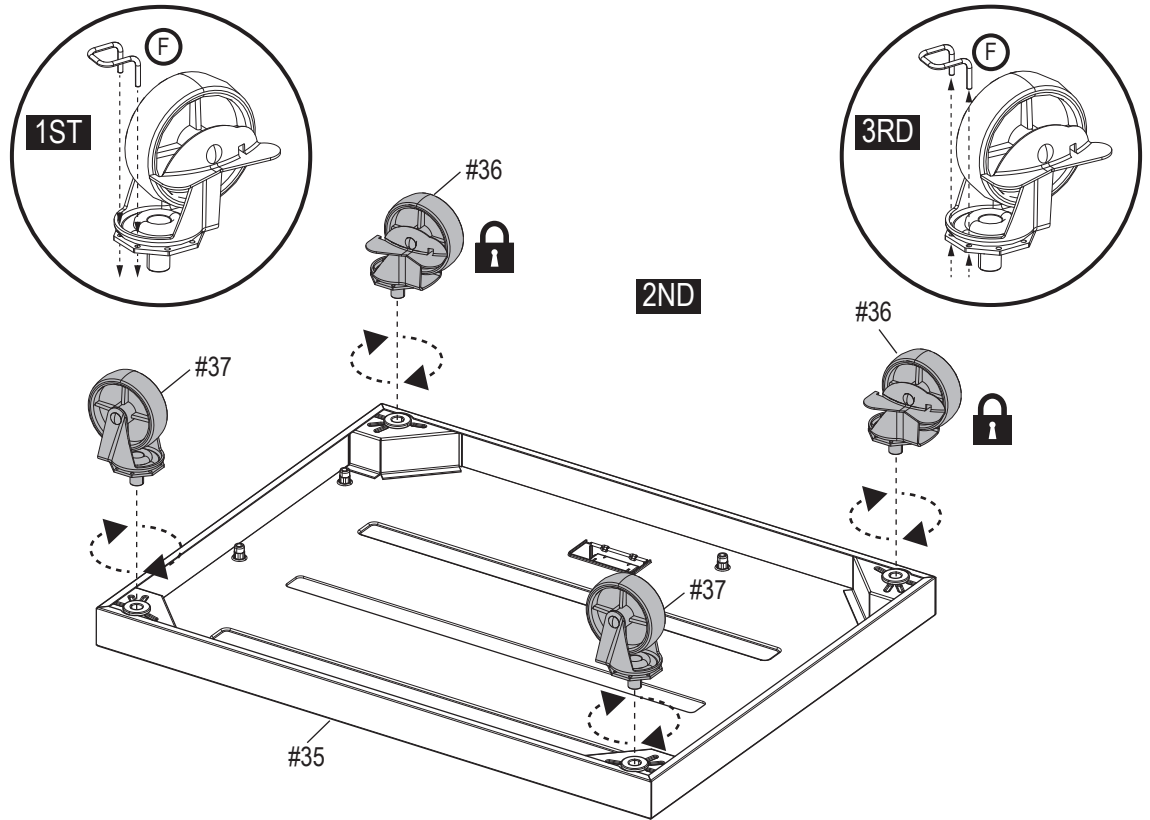
# HARDWARE LIST

Key	Description	Picture	Qty
A	1/4"-20UNC x 13 Screw		11
B	1/4" Cross Pan Head Shoulder Screw		4
C	M4x10 Pan head Screw		4
D	Fuse		1
E	NO.10-24UNC x10 Screw		4
F	Caster Pin		1
G	Screw Driver Phillips Drive		1

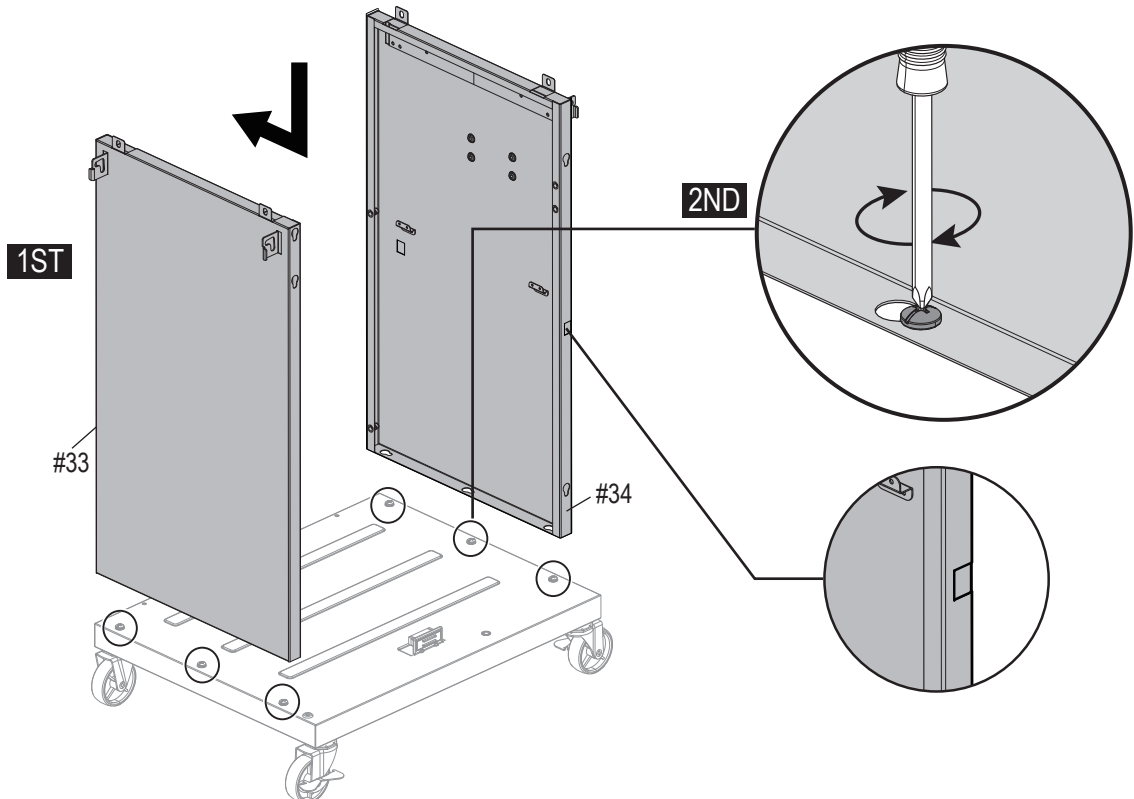


# ASSEMBLY

1



2

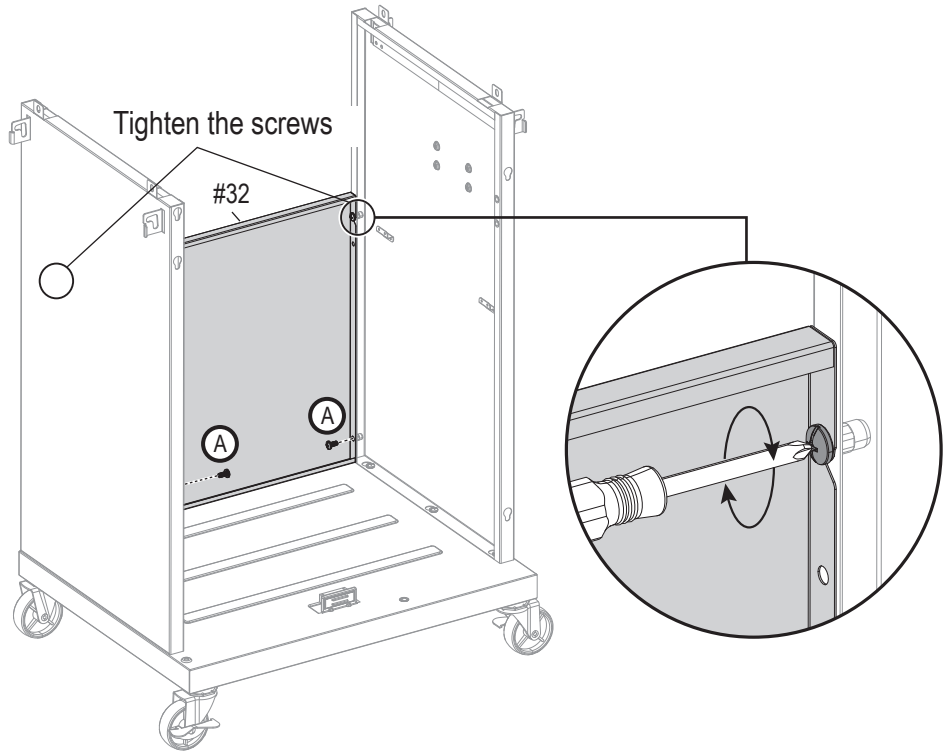


# ASSEMBLY

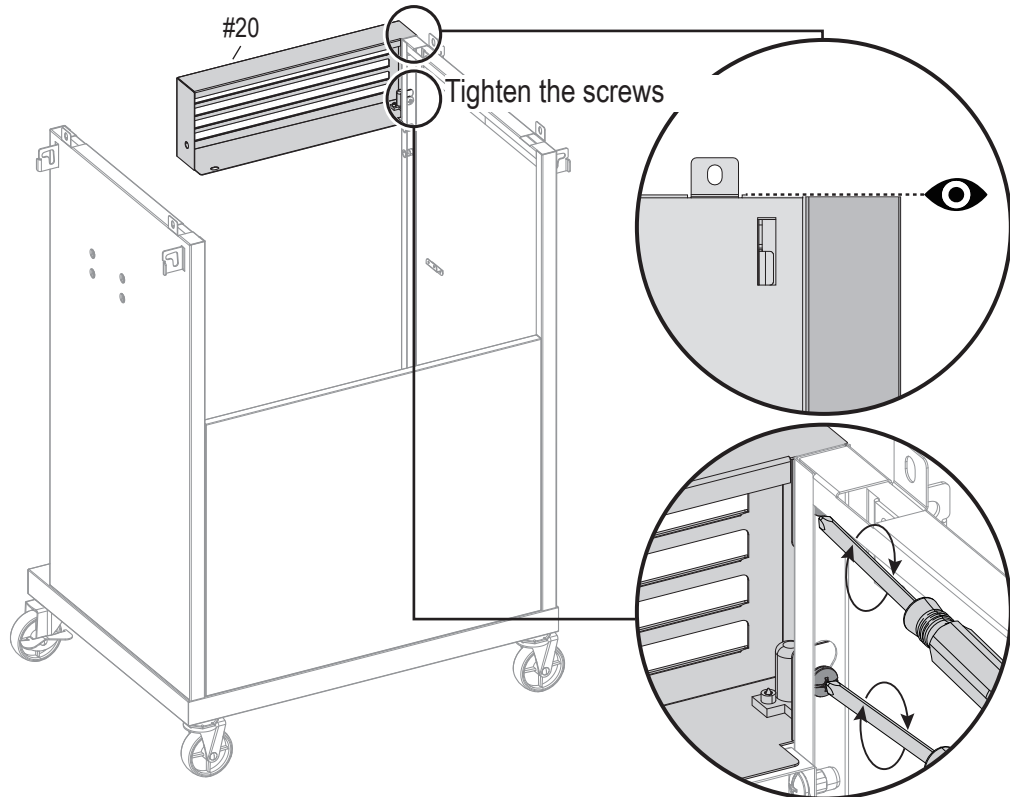
3



Ax2

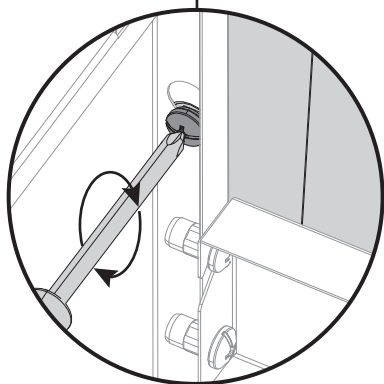


4

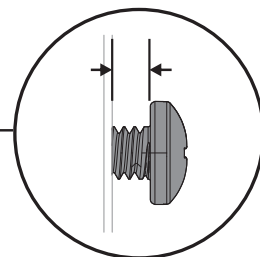
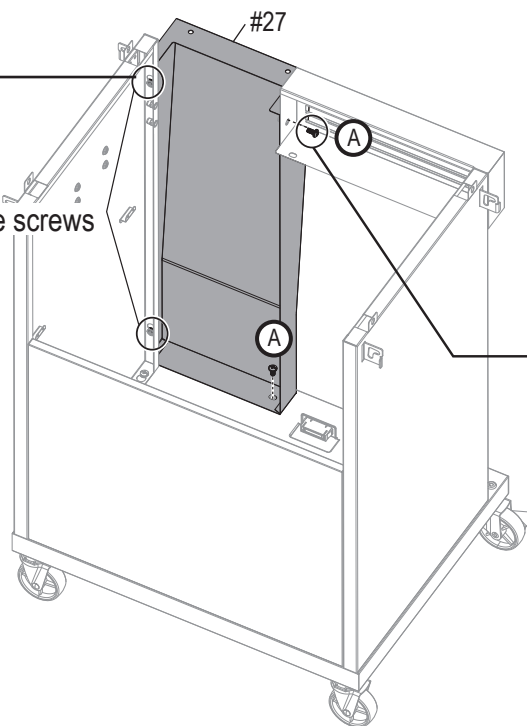


# ASSEMBLY

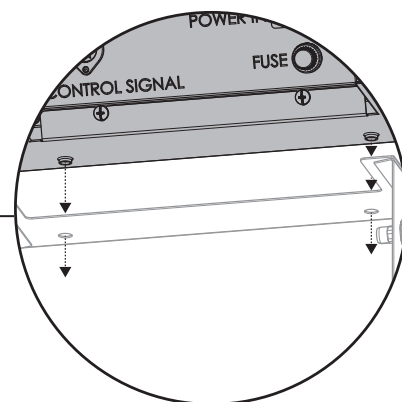
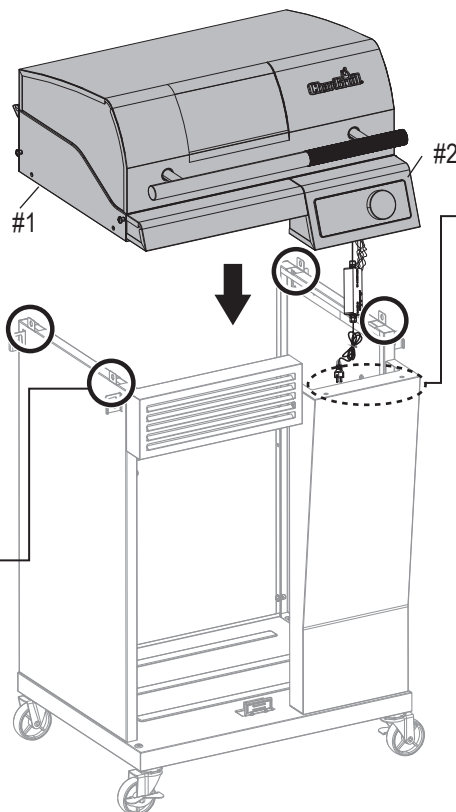
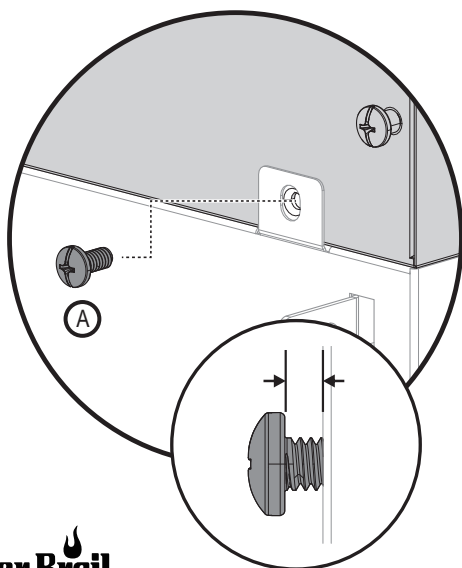
5



Tighten the screws

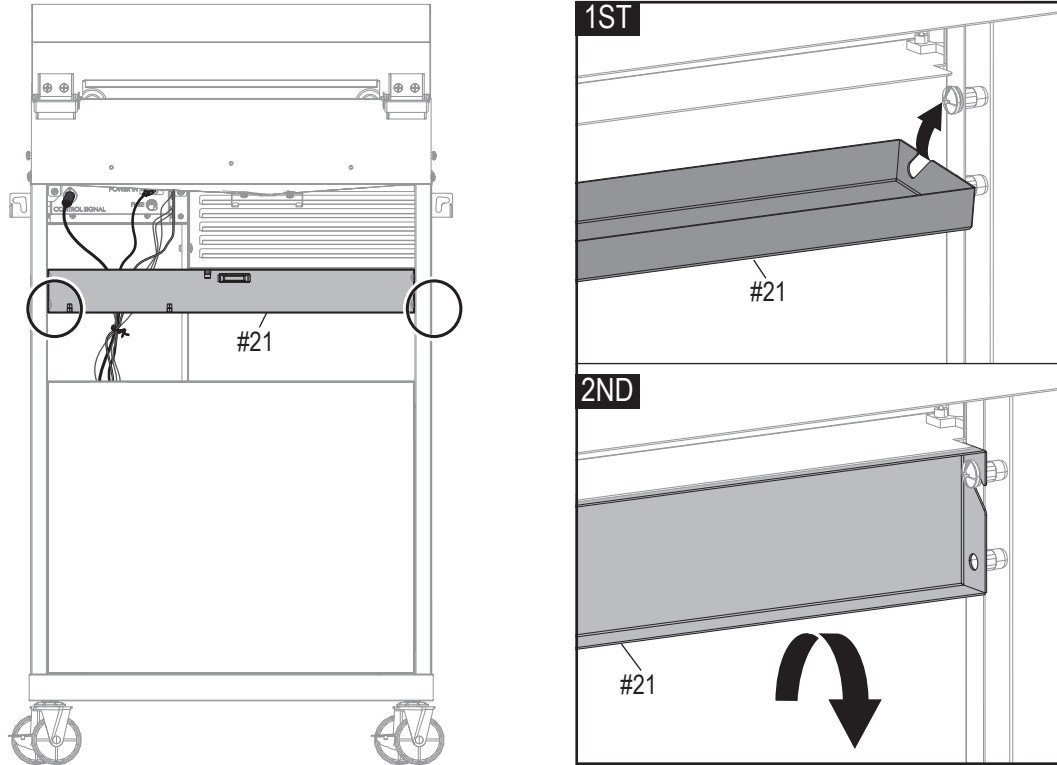


6

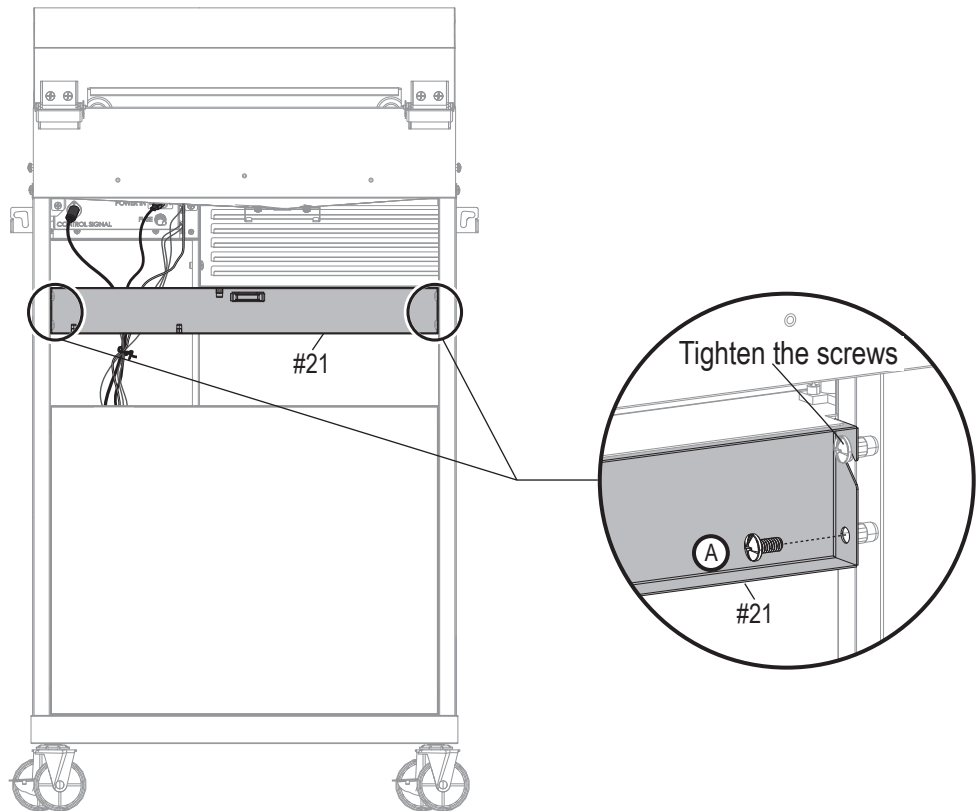


# ASSEMBLY

7



8

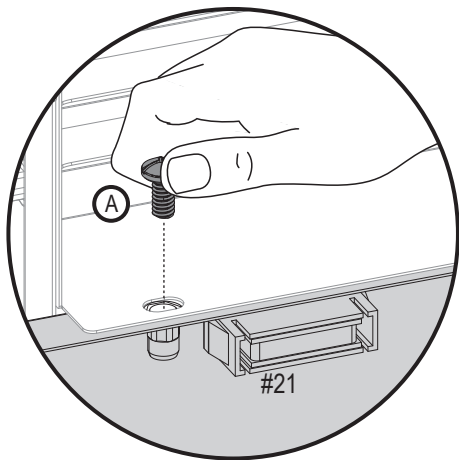


# ASSEMBLY

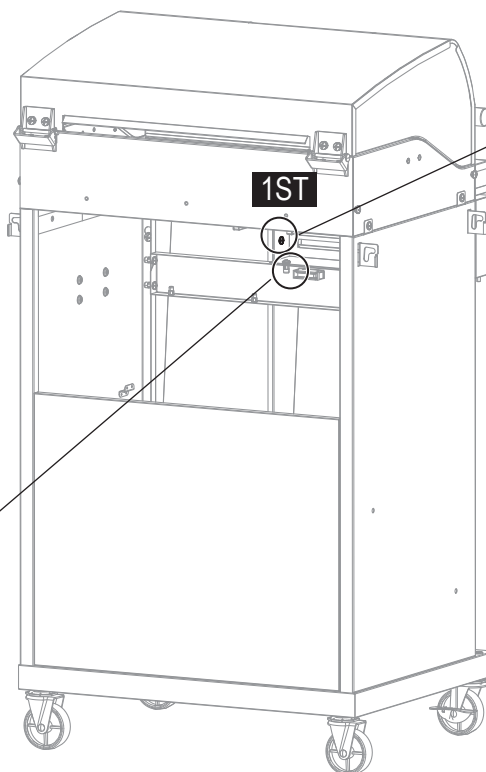
9



Ax1

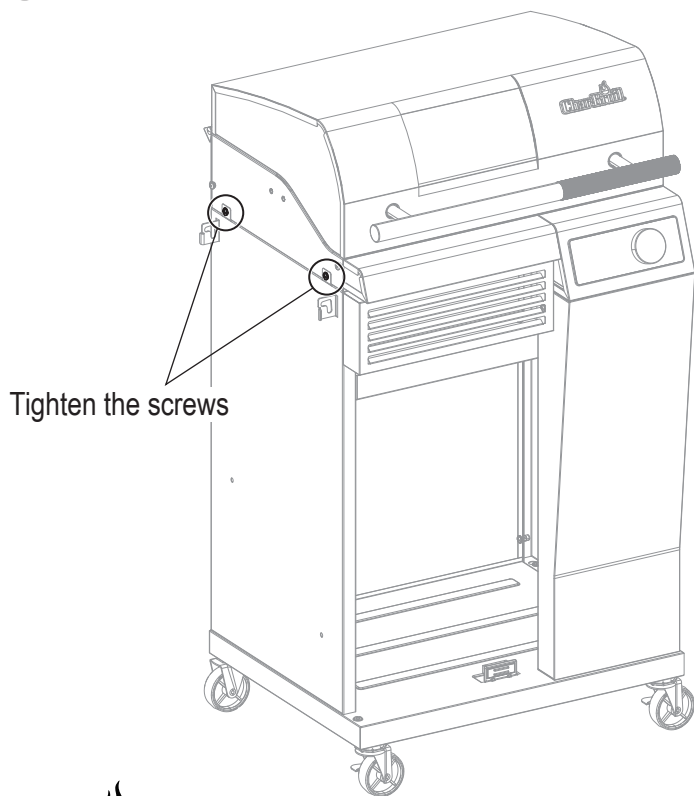


2ND

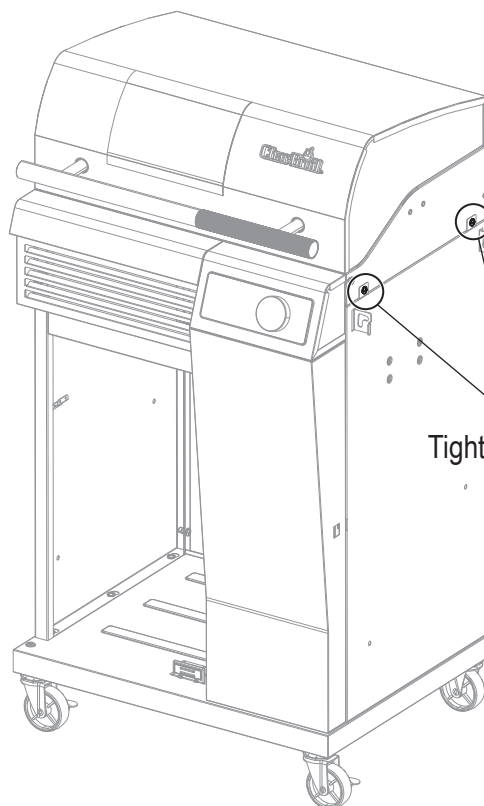


Tighten the screw

10



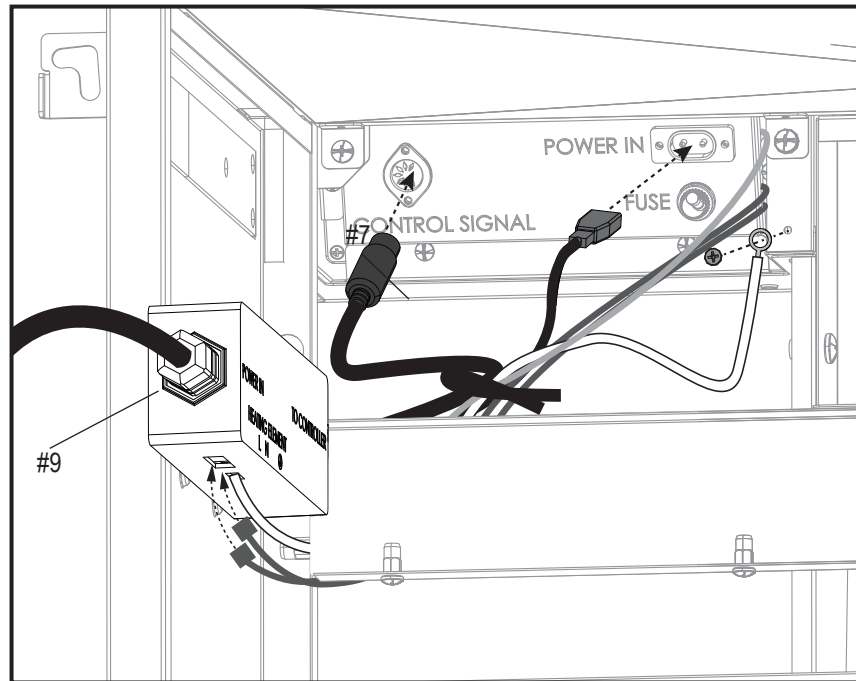
Tighten the screws



Tighten the screws

# ASSEMBLY

11



NOTE: check the wire connections prior to plugging in Reconnect if necessary.

REMARQUE : vérifiez les connexions des câbles avant de brancher Rebranchez si nécessaire.

HINWEIS: Überprüfen Sie die Kabelverbindungen vor dem Einstecken Reconnect, falls erforderlich.

NOTA: controllare i collegamenti dei cavi prima di collegare Ricollegare se necessario.

OPMERKING: controleer de draadverbindingen voordat u de stekker in het stopcontact steekt, indien nodig opnieuw aansluiten.

OBSERVERA: kontrollera trådanslutningarna innan du ansluter Återanslut om det behövs.

HUOMAA: tarkista johtojen liittäminen ennen liittämistä. Liitä tarvittaessa uudelleen.

NOTA: verifique las conexiones de los cables antes de enchufar Vuelva a conectar si es necesario.

NOTA: verifique as conexões dos fios antes de conectar Reconnect se necessário.

BEMÆRK: Kontroller ledningsforbindelserne, før du sætter i Tilslut igen, hvis det er nødvendigt.

MERK: sjekk ledningsforbindelsene før du kobler til Koble til på nytt om nødvendig.

POZNÁMKA: Pred zapojením skontrolujte káblové pripojenia, ak je to potrebné

ATHUGIÐ: athugaðu virtengingarnar áður en þú setur í samband Endurtengja ef þörf krefur.

POZNÁMKA: Před připojením zkontrolujte připojení vodičů, je-li to nutné.

הערה: בדוק את חיבורי החוטים לפני החיבור לחבר מחדש במידת הצורך.

NOTĂ: verificați conexiunile cablurilor înainte de a conecta Reconnectați dacă este necesar.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ελέγξτε τις συνδέσεις καλωδίων πριν συνδέσετε την πρίζα Επανασυνδέστε εάν είναι απαραίτητο.

NOTA: verifique as conexões dos fios antes de conectar Reconnect se necessário.

OPOMBA: preverite žične povezave, preden jih priključite, po potrebi ponovno povežite.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ελέγξτε τις συνδέσεις καλωδίων πριν συνδέσετε την πρίζα Επανασυνδέστε εάν είναι απαραίτητο.

ЗАБЕЛЕЖКА: проверете кабелните връзки, преди да включите Свържете отново, ако е необходимо.

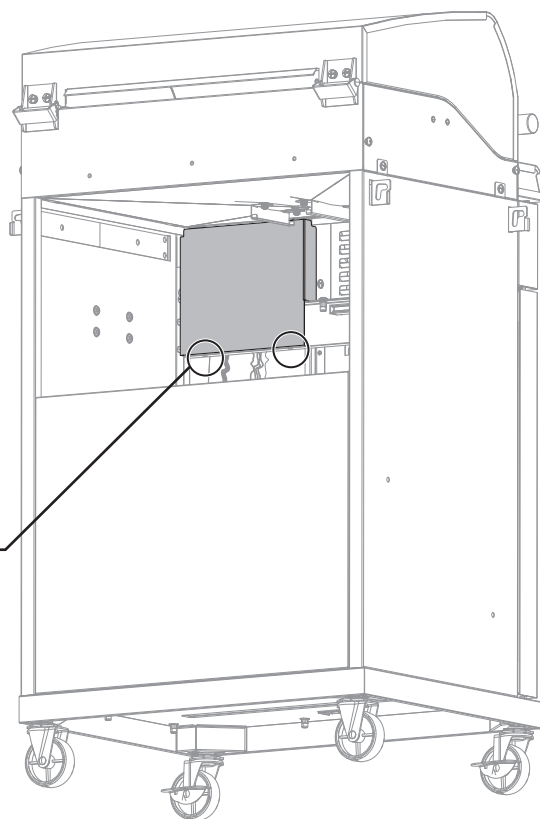
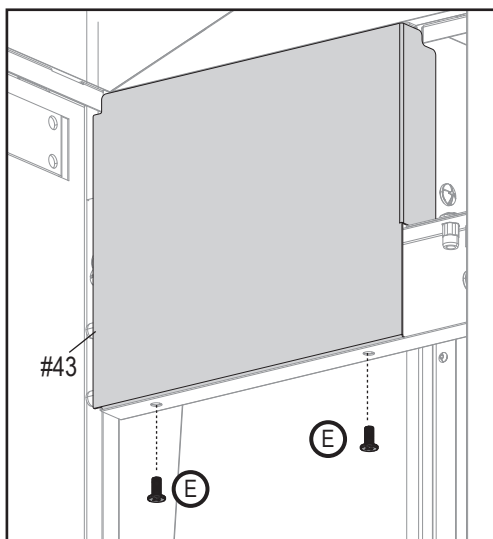
MEGJEGYZÉS: ellenőrizze a vezetékcsatlakozásokat, mielőtt csatlakoztatná, ha szükséges, csatlakoztassa újra.

# ASSEMBLY

12



Ex2

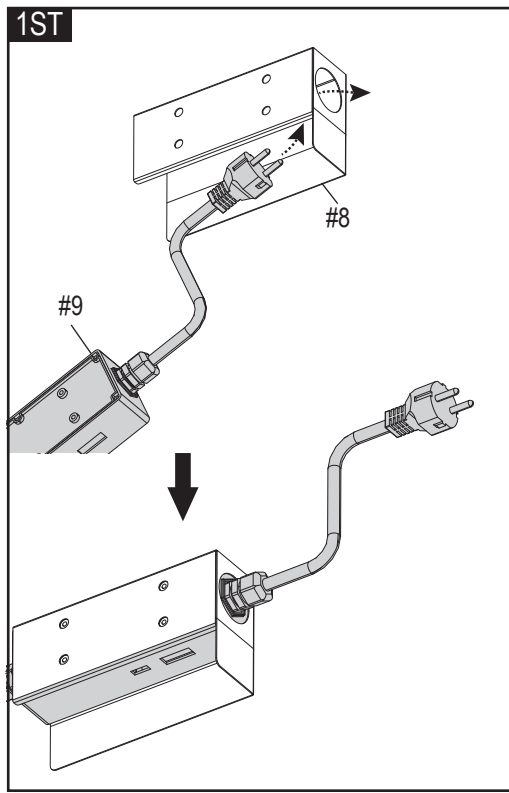


# ASSEMBLY

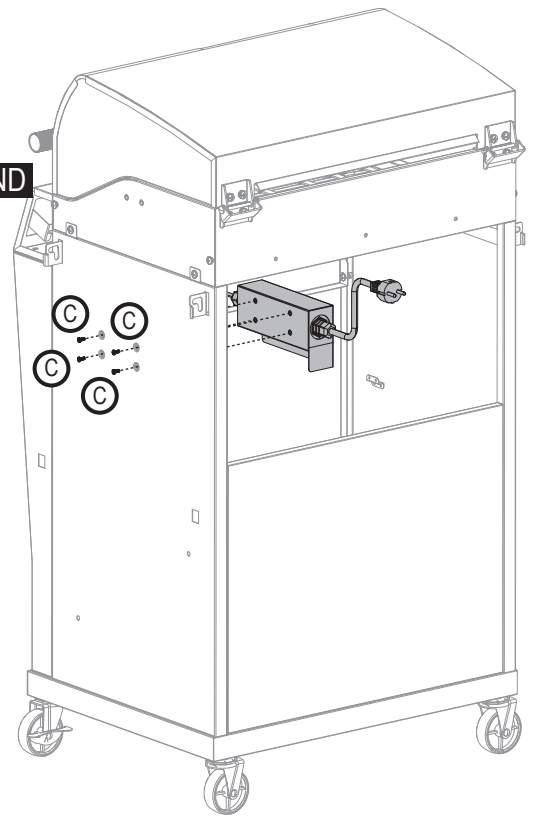
13



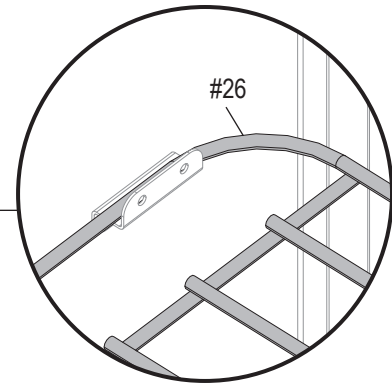
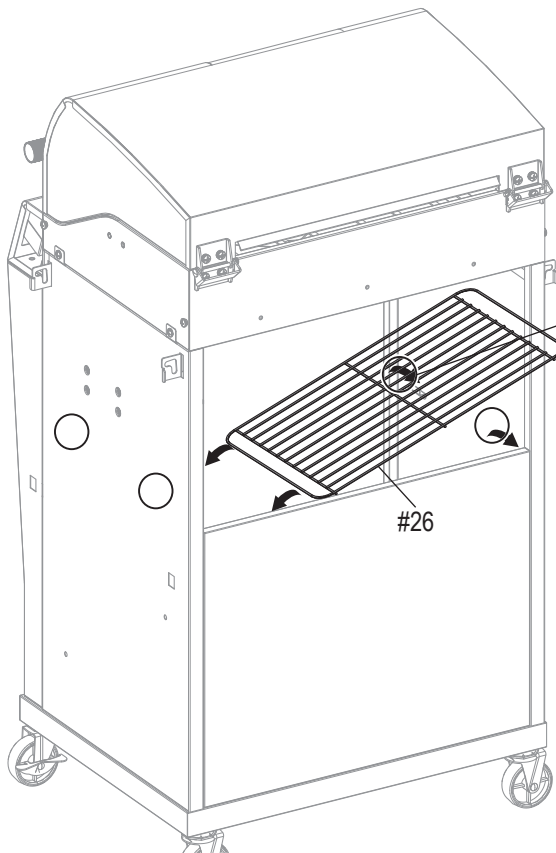
Cx4



2ND



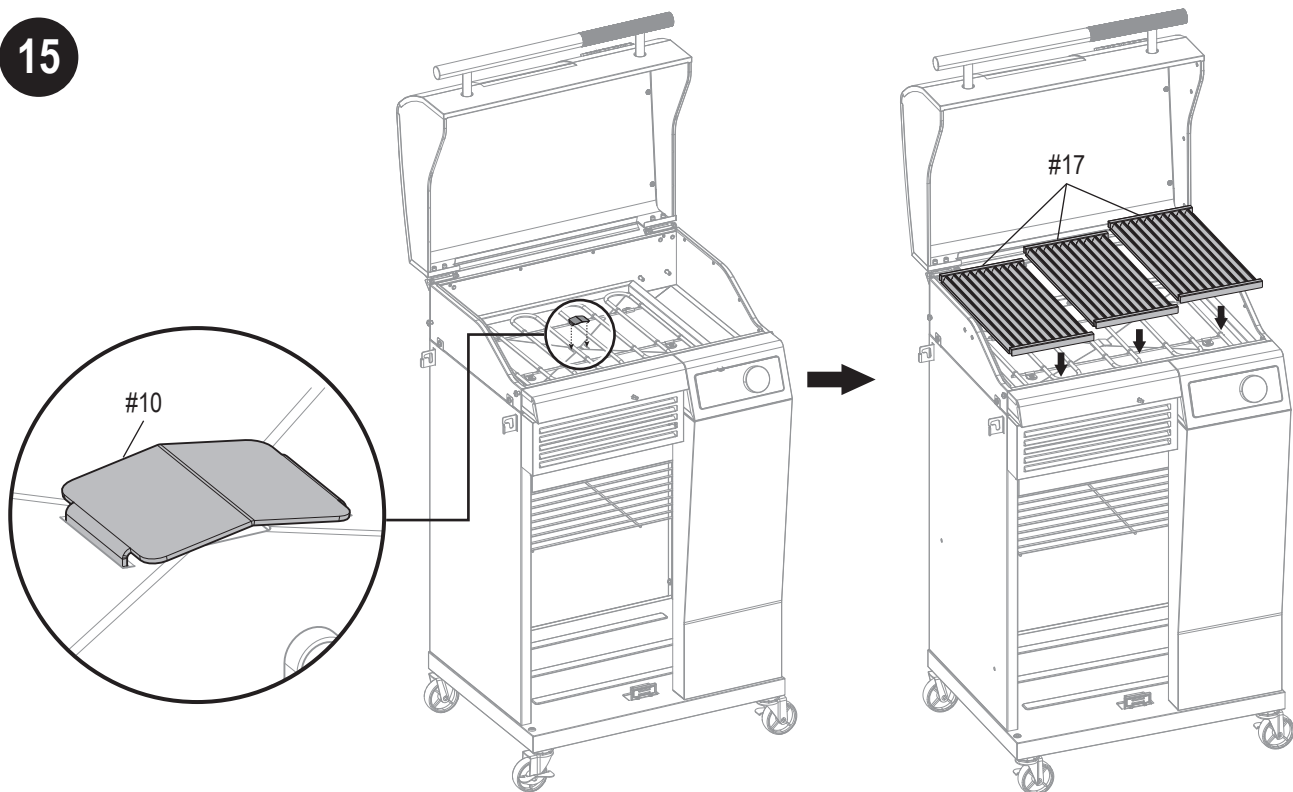
14



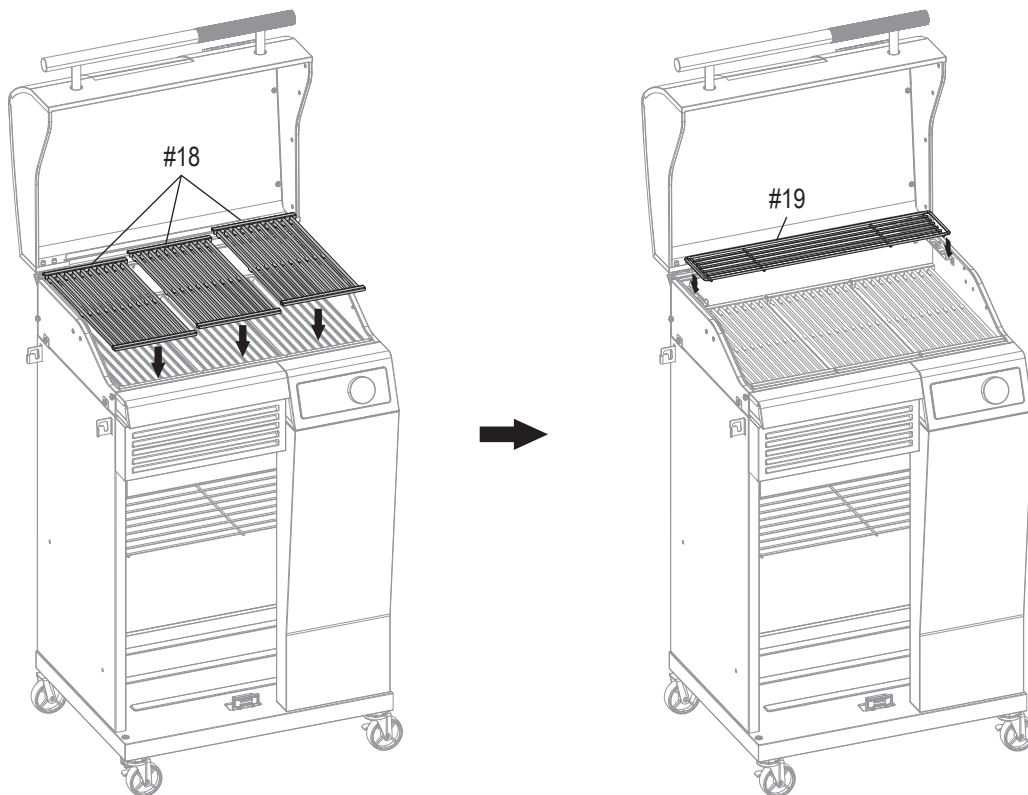


# ASSEMBLY

15

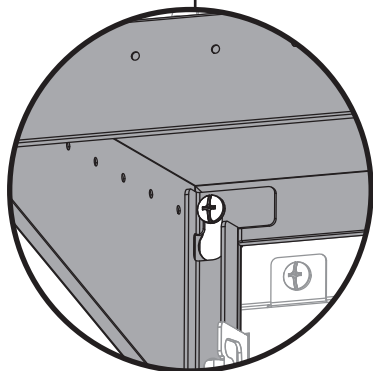
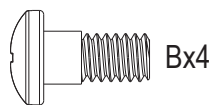


16

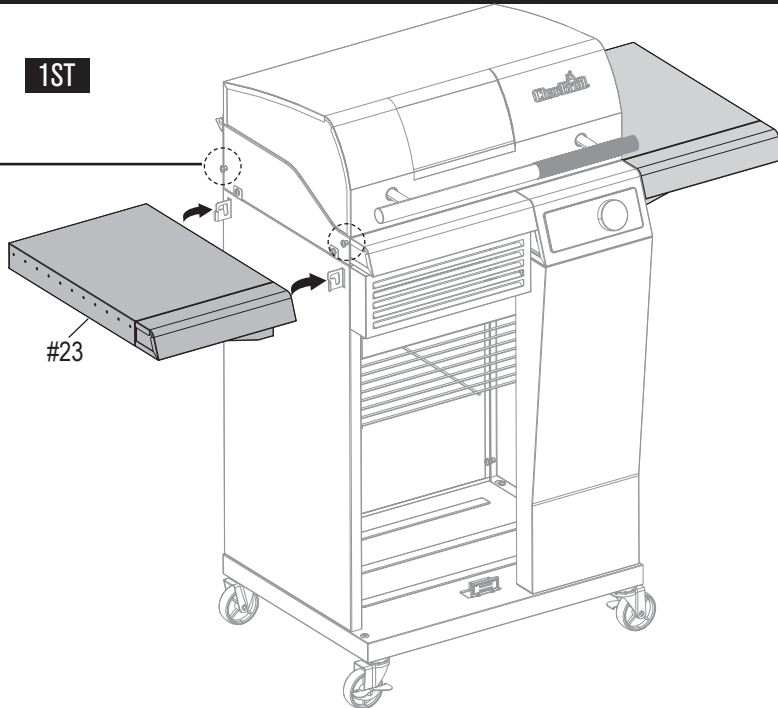


# ASSEMBLY

17 x2

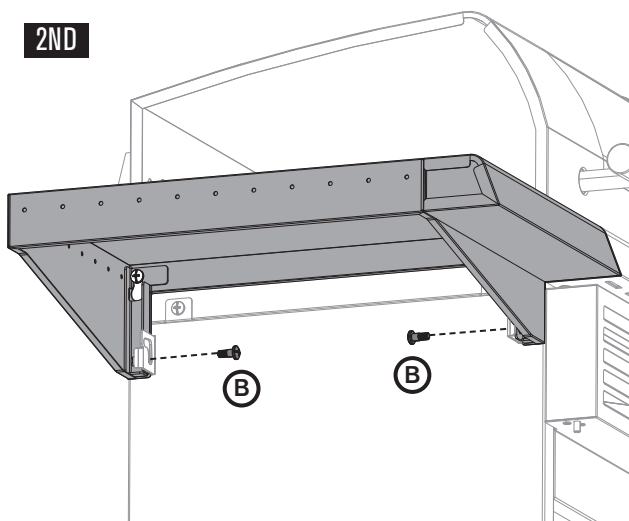


1ST



#23

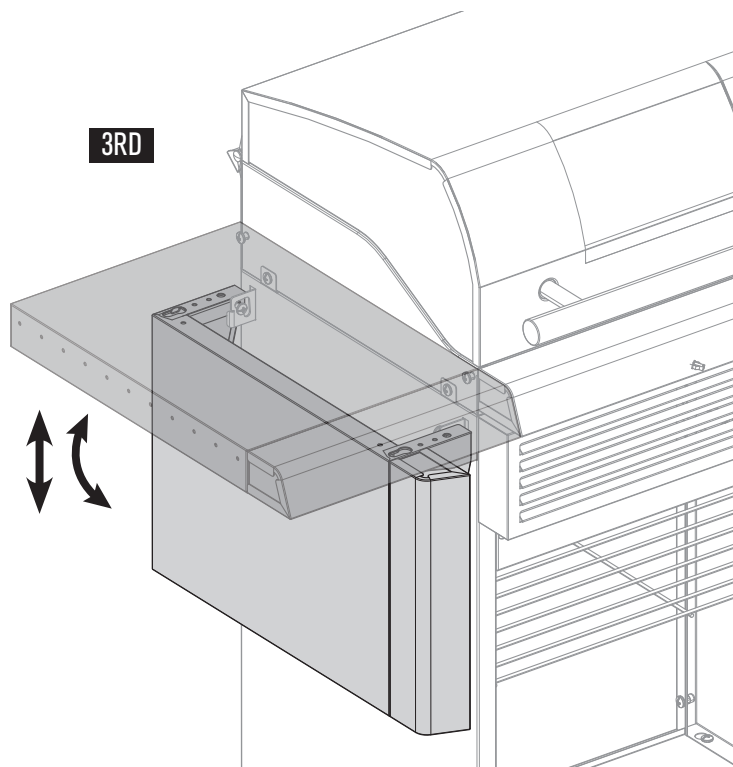
2ND



B

B

3RD

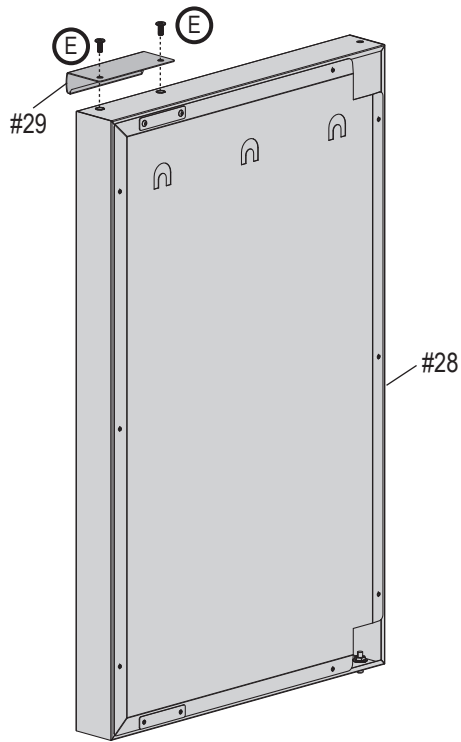


# ASSEMBLY

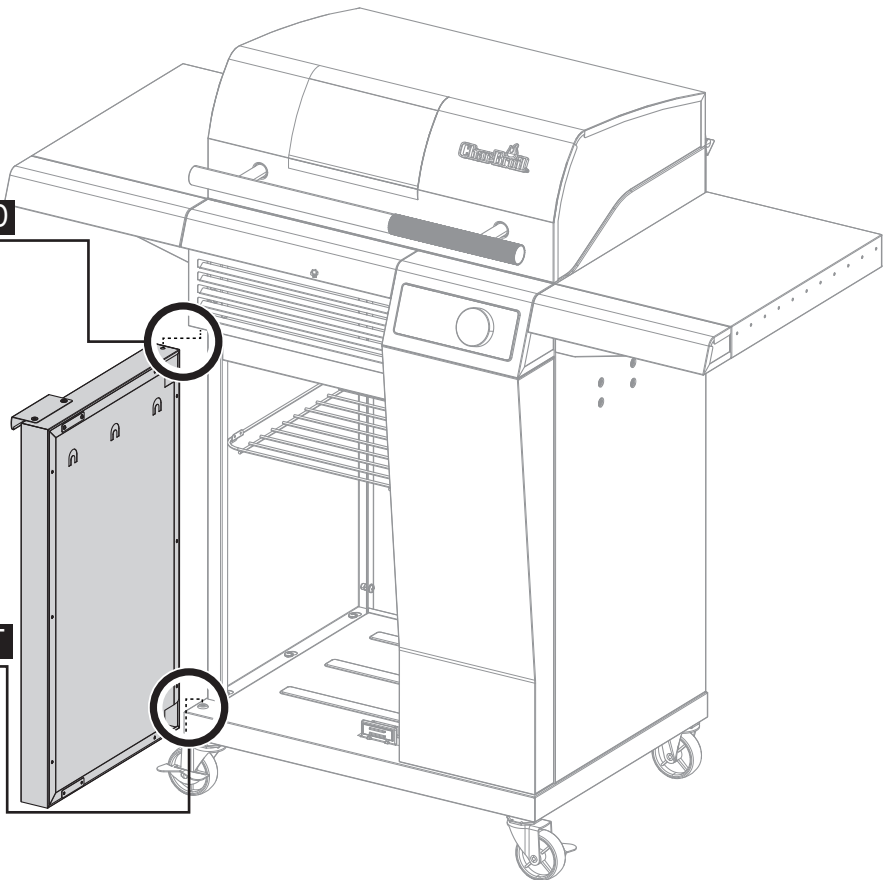
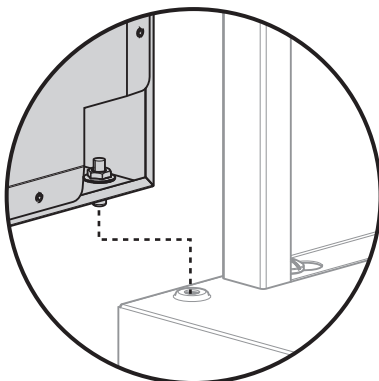
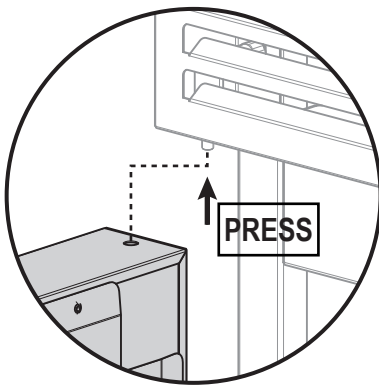
18



Ex2

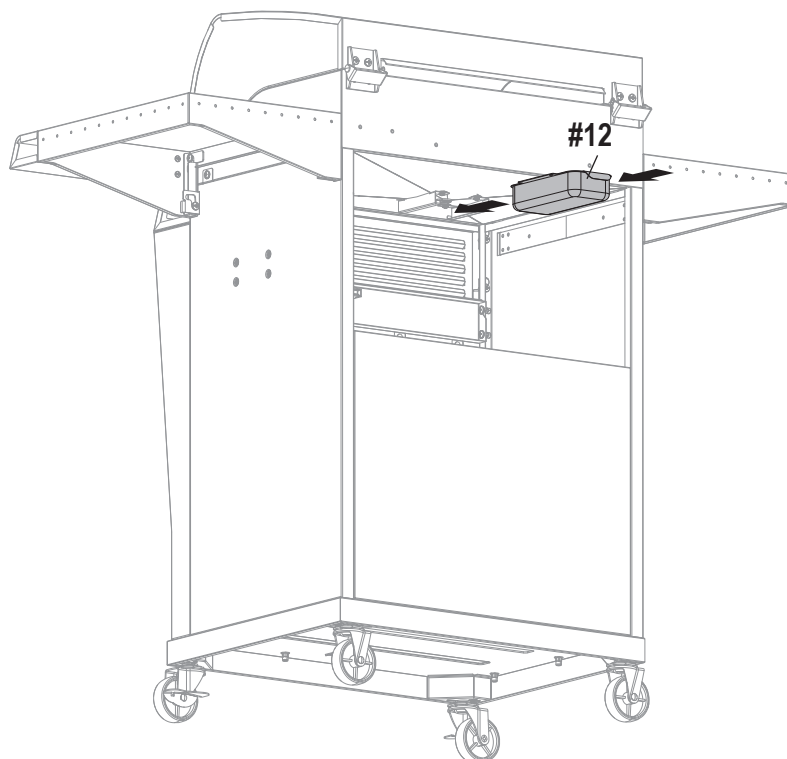


19



# ASSEMBLY

20



**CAUTION:** Failure to install grease pan will cause hot grease to drip from bottom of barbecue with risk of fire or property damage.

**ATTENTION :** Si vous n'installez pas le bac à graisse, la graisse chaude s'égouttera du bas du barbecue avec un risque d'incendie ou de dommages matériels.

**VORSICHT:** Wenn die Fettwanne nicht installiert wird, tropft heißes Fett von der Unterseite des Grills und es besteht die Gefahr von Feuer oder Sachschäden.

**ATTENZIONE:** La mancata installazione della vaschetta del grasso farà gocciolare grasso bollente dal fondo del barbecue con rischio di incendio o danni materiali.

**LET OP:** Als u de vetpan niet installeert, zal er heet vet van de bodem van de barbecue druppelen met risico op brand of materiële schade.

**FÖRSIKTIGHET:** Om du inte installerar fettbehållaren kommer hett fett att droppa från grillens botten med risk för brand eller egendomsskada.

**VAROITUS:** Jos rasvapohjaa ei asenneta, grillin pohjalta valuu kuumaa rasvaa, mikä aiheuttaa tulipalon tai omaisuusvahinkojen vaaran.

**PRECAUCIÓN:** Si no instala la bandeja para la grasa, la grasa caliente goteará desde el fondo de la barbacoa con riesgo de incendio o daño a la propiedad.

**CUIDADO:** A não instalação da bandeja de gordura fará com que a gordura quente escorra do fundo da churrasqueira com risco de incêndio ou danos materiais.

**FORSIGTIG:** Undladelse af at installere fedtspanden vil få varmt fedt til at dryppe fra bunden af grillen med risiko for brand eller ejendomsskade.

**FORSIKTIG:** Unnlatelse av å installere fettpanne vil føre til at varmt fett drypper fra bunnen av grillen med fare for brann eller skade på eiendom.

**UPOZORNENIE:** Ak nenainštalujete nádobu na tuk, horúci tuk bude odkvapkávať zo spodnej časti grilu s rizikom požiaru alebo poškodenia majetku.

**VARÚÐ:** Ef fitufönnu er ekki sett upp mun heit fita leka af botni grillsins með hættu á eldi eða eignatjóni.

**POZOR:** Pokud nenainstalujete nádobu na tuk, bude horký tuk odkapávat ze dna grilu s rizikem požáru nebo poškození majetku.

עם לגנמה תיתחתם מה ומוש היוטפטל סורגת ומוש תבחמ תנקתה יא תוריהו שוכרל קנז וא הפירש תנכס.

**ATENȚIE:** Neinstalarea vasului de grăsime va face ca grăsimea fierbinte să picure de pe fundul grătarului, cu risc de incendiu sau daune materiale.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η αποτυχία εγκατάστασης της γάστρας θα έχει ως αποτέλεσμα να στάζει ζεστό λίπος από το κάτω μέρος του μπάρμπεκιου με κίνδυνο πυρκαγιάς ή υλικής ζημιάς.

**VIGYÁZAT:** Ha nem szereli fel a zsíros edényt, forró zsír csöpög le a grill aljáról, ami tűz vagy anyagi károk kockázatát okozhatja.

**ВНИМАНИЕ:** Ако съдът за мазнина не бъде монтиран, това ще доведе до капене на гореща мазнина от дъното на барбекюто с риск от пожар или повреда на имущество.

**POZOR:** Če posode za mast ne namestite, bo vroča maščoba kapljala z dna žara, kar lahko povzroči požar ali materialno škodo.

# TROUBLE SHOOTING

Error Code	Problem	Possible Cause	Prevention Solution
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erratic temp readings (fluctuations).</li> <li>Low temps.</li> <li>Er1 message.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The control system cannot detect the temperature probe.</li> <li>Temperature probe malfunction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the barbecue from power.</li> <li>Remove the Top Fascia Panel and ensure all wires are not damaged and are firmly connected.</li> </ul> <p><b>Wires damaged</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace appropriate components and reassess</li> </ul> <p><b>Wires undamaged, and connections confirmed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reassemble barbecue and restart cook session.</li> <li>If Error Code cleared and barbecue functions properly, barbecue on.</li> <li>If Er1 Error Code remains, replace Temperature Probe.</li> <li>If new Temp Probe does not solve issue, replace Controller.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cook chamber extremely hot.</li> <li>Grease fire.</li> <li>Er2 message.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The control system detects very hot temperatures in cooking chamber.</li> <li>Temperature probe malfunction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the barbecue from power.</li> <li>Allow barbecue to cool down and clean cooking grates and element box of grease and food particles.</li> <li>Reassemble barbecue and restart cook session</li> <li>If Error Code cleared and barbecue functions properly, barbecue on.</li> <li>If Er2 Error Code remains, replace Temperature Probe.</li> <li>If new Temp Probe does not solve issue, replace Controller.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking surfaces don't heat up.</li> <li>Er3 message.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The control system cannot detect the heating element.</li> <li>Heating element malfunction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the barbecue from power.</li> <li>Check Power Cord and Wire Harness between Controller and Power Cord Box on the back of the Front Brace and insure all wires are not damaged and are firmly connected.</li> </ul> <p><b>Wires damaged</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace appropriate components and reassess.</li> </ul> <p><b>Wires undamaged, and connections confirmed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove Top Fascia Panel and check wiring from Element to Controller.</li> </ul> <p><b>Wires damaged or connections broken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace Wiring Harness.</li> </ul> <p><b>Wires undamaged, and connections confirmed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace Heating Element.</li> <li>If new Heating Element does not solve issue, replace Controller.</li> </ul>

# TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p><b>Controller Failure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No power to the control console.</li> <li>Barbecue starts ok but control screen goes blank, barbecue stops working.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The unit is not plugged in.</li> <li>The power circuit fuse has tripped.</li> <li>A power cord malfunction or failure.</li> <li>Controller fuse is blown.</li> <li>Controller (PCB) malfunction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check to be sure if cord is properly plugged into outlet.</li> </ul> <p><b>If Cord unplugged from outlet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plug into outlet and reassess.</li> </ul> <p><b>Cord plugged into outlet but no power to barbecue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Check if GFCI outlet or breaker has been tripped and reset circuit.</li> </ul> <p><b>Barbecue has power</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Barbecue on.</li> </ul> <p><b>No power to barbecue - controller screen black</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug the barbecue from power</li> <li>Remove the Top Fascia Panel and ensure all wires are not damaged and are firmly connected, particularly the power cord.</li> </ul> <p><b>Wires damaged</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace appropriate components and reassess.</li> </ul> <p><b>Wires undamaged, and connections confirmed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove Controller and check fuse on the back of the printed circuit board.</li> <li>If fuse blown or appears burned, replace 5A fuse and reassess.</li> <li>If fuse looks OK, replace controller assembly.</li> </ul>
<p><b>GFCI Issues</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No power to the control console.</li> <li>Barbecue starts ok but control screen goes blank, barbecue stops working.</li> <li>GFCI reset button pops out on outlet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faulty GFCI outlet.</li> <li>Moisture inside outlet.</li> <li>Outlet not on a dedicated circuit.</li> <li>Amp draw on outlet lower than 13 amps.</li> <li>Circuit breaker issues.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug everything from the outlet.</li> <li>Press the reset button on the outlet and ensure the test button returns to normal position.</li> <li>Plug in and turn on barbecue for around 10 minutes, watch for GFCI tripping.</li> <li>If GFCI did trip during the 10-minute period verify the amp draw of the GFCI (We recommend using a 16-amp GFCI). If Outlet is not 13-amp or higher, replace the Outlet.</li> <li>If a 16-amp GFCI is being used and tripping still occurs, an electrician may be required.</li> <li>If GFCI did not trip during the 10-minute period, and if you are using a second appliance on the same outlet, re-plug in and turn on the original second appliance.</li> <li>If GFCI trips with the second appliance on, there may be an issue with the second appliance.</li> <li>Plug a different appliance in to the same outlet and turn the appliance on.</li> <li>If tripping occurs with the different appliance an electrician may be required.</li> </ul>

# DÉPANNAGE

Code d'erreur	Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relevés de température erratiques (fluctuations).</li> <li>Températures basses.</li> <li>Message Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de commande ne détecte pas la sonde de température.</li> <li>Défectuosité de la sonde de température.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez le barbecue de l'alimentation.</li> <li>Enlevez le panneau supérieur de la bordure et assurez-vous que les fils ne sont pas endommagés et sont tous bien connectés.</li> </ul> <p><b>Fils endommagés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer les composants appropriés et réévaluez.</li> </ul> <p><b>Fils non endommagés et connexions confirmées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le barbecue et recommencez la séance de cuisson.</li> <li>Si le code d'erreur disparaît et le barbecue fonctionne correctement, allumez le barbecue.</li> <li>Si le code d'erreur Er1 demeure, remplacez la sonde de température.</li> <li>Si la nouvelle sonde de température ne résout pas le problème, remplacez le contrôleur.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chambre de cuisson extrêmement chaude.</li> <li>Feu de graisse.</li> <li>Message Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de commande détecte des températures très chaudes dans la chambre de cuisson.</li> <li>Défectuosité de la sonde de température.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez le barbecue de l'alimentation.</li> <li>Laissez le barbecue refroidir et enlevez la graisse et les particules alimentaires des grilles de cuisson et de la boîte de l'élément.</li> <li>Remontez le barbecue et recommencez la séance de cuisson.</li> <li>Si le code d'erreur disparaît et le barbecue fonctionne correctement, allumez le barbecue.</li> <li>Si le code d'erreur Er2 demeure, remplacez la sonde de température.</li> <li>Si la nouvelle sonde de température ne résout pas le problème, remplacez le contrôleur.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les surfaces de cuisson ne chauffent pas.</li> <li>Message Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système de commande ne détecte pas l'élément chauffant.</li> <li>Défectuosité de l'élément chauffant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Débranchez le barbecue de l'alimentation.</li> <li>Vérifiez le cordon d'alimentation et le faisceau de câbles entre le contrôleur et le boîtier du cordon d'alimentation à l'arrière du support avant et assurez-vous que tous les câbles ne sont pas endommagés et sont bien connectés.</li> </ul> <p><b>Fils endommagés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez les composants appropriés et réévaluez.</li> </ul> <p><b>Fils non endommagés et connexions confirmées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez le panneau supérieur de la bordure et vérifiez le câblage de l'élément au contrôleur.</li> </ul> <p><b>Fils endommagés ou connexions rompues</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez le faisceau de câbles.</li> </ul> <p><b>Fils non endommagés et connexions confirmées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacez l'élément chauffant.</li> <li>Si le nouvel élément chauffant ne résout pas le problème, remplacez le contrôleur.</li> </ul>

# DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
<p><b>Défaillance du contrôleur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'alimentation de la console de commande.</li> <li>• Le barbecue démarre bien, mais l'écran de contrôle s'éteint et le barbecue ne fonctionne plus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité n'est pas branchée.</li> <li>• Le fusible du circuit d'alimentation s'est déclenché.</li> <li>• Défaillance ou panne du cordon d'alimentation.</li> <li>• Le fusible du contrôleur est grillé.</li> <li>• Défaillance du contrôleur (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le cordon est correctement branché sur la prise.</li> </ul> <p><b>Si le cordon est débranché de la prise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez-le sur la prise et réévaluez.</li> </ul> <p><b>Le cordon est branché sur la prise, mais le barbecue n'est pas sous tension</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez si la prise dotée d'un disjoncteur de fuite de terre ou le disjoncteur s'est déclenché et réinitialisez le circuit.</li> </ul> <p><b>Le barbecue est sous tension</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbecue allumé.</li> </ul> <p><b>Pas d'alimentation au barbecue – l'écran du contrôleur est noir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez le barbecue de l'alimentation</li> <li>• Enlevez le panneau supérieur de la bordure et assurez-vous que les fils ne sont pas endommagés et sont tous bien connectés, surtout le cordon d'alimentation.</li> </ul> <p><b>Fils endommagés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacez les composants appropriés et réévaluez.</li> </ul> <p><b>Fils non endommagés et connexions confirmées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirez le contrôleur et vérifiez le fusible à l'arrière de la carte de circuit imprimé.</li> <li>• Si le fusible a sauté ou semble grillé, remplacez le fusible 5A et réévaluez.</li> <li>• Si le fusible semble bon, remplacez l'ensemble du contrôleur.</li> </ul>
<p><b>Problèmes avec le disjoncteur de fuite de terre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'alimentation de la console de commande.</li> <li>• Le barbecue démarre bien, mais l'écran de contrôle s'éteint et le barbecue ne fonctionne plus.</li> <li>• Le bouton de réinitialisation du disjoncteur de fuite de terre ressort sur la prise.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise dotée d'un disjoncteur de fuite de terre défectueuse.</li> <li>• Humidité dans la prise.</li> <li>• La prise n'est pas sur un circuit dédié.</li> <li>• L'intensité de la prise est inférieure à 13 ampères.</li> <li>• Problèmes de disjoncteur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez tout de la prise.</li> <li>• Appuyez sur le bouton de réinitialisation de la prise et assurez-vous que le bouton de test revient en position normale.</li> <li>• Branchez le barbecue et allumez-le pendant environ 10 minutes, surveillez le déclenchement du disjoncteur de fuite de terre.</li> <li>• Si le disjoncteur de fuite de terre s'est déclenché pendant la période de 10 minutes, vérifiez son intensité (nous recommandons d'utiliser un disjoncteur de fuite de terre de 16 ampères). Si la prise n'est pas de 13 ampères ou plus, remplacez la prise.</li> <li>• Si un disjoncteur de fuite de terre de 16 ampères est utilisé et que des déclenchements se produisent encore, il faudra peut-être faire appel à un électricien.</li> <li>• Si le disjoncteur de fuite de terre ne s'est pas déclenché pendant la période de 10 minutes, et si vous utilisez un deuxième appareil sur la même prise, rebranchez et allumez le deuxième appareil d'origine.</li> <li>• Si le disjoncteur de fuite de terre se déclenche alors que le deuxième appareil est allumé, il peut y avoir un problème avec le deuxième appareil.</li> <li>• Branchez un autre appareil sur la même prise et mettez l'appareil en marche.</li> <li>• Si un déclenchement se produit avec l'autre appareil, il faudra peut-être faire appel à un électricien.</li> </ul>



# FEHLERSUCHE

Fehlercode	Problem	Mögliche Ursache	Präventionslösung
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unregelmäßige Temperaturmesswerte (Schwankungen).</li> <li>• Niedrige Temperaturen.</li> <li>• Er1-Meldung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Steuersystem kann die Temperatursonde nicht erkennen.</li> <li>• Fehlfunktion der Temperatursonde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Grill vom Netz trennen.</li> <li>• Die obere Faszienblende entfernen und sicherstellen, dass alle Kabel unbeschädigt und fest angeschlossen sind.</li> </ul> <p><b>Drähte beschädigt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeignete Komponenten austauschen und neu bewerten</li> </ul> <p><b>Unbeschädigte Drähte und bestätigte Verbindungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Grill wieder zusammenbauen und den Garvorgang erneut starten.</li> <li>• Wenn der Fehlercode gelöscht wurde und der Grill ordnungsgemäß funktioniert, kann der Grillvorgang fortgesetzt werden.</li> <li>• Wenn der Er1-Fehlercode bestehen bleibt, die Temperatursonde austauschen.</li> <li>• Wenn eine neue Temperatursonde das Problem nicht löst, das Steuergerät austauschen.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraum extrem heiß.</li> <li>• Fettbrand.</li> <li>• Er2-Meldung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Steuersystem erkennt sehr heiße Temperaturen im Garraum.</li> <li>• Fehlfunktion der Temperatursonde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Grill vom Netz trennen.</li> <li>• Den Grill abkühlen lassen und die Grillroste und den Elementkasten von Fett und Speiseresten reinigen.</li> <li>• Den Grill wieder zusammenbauen und den Garvorgang erneut starten</li> <li>• Wenn der Fehlercode gelöscht wurde und der Grill ordnungsgemäß funktioniert, kann der Grillvorgang fortgesetzt werden.</li> <li>• Wenn der Er2-Fehlercode bestehen bleibt, die Temperatursonde austauschen.</li> <li>• Wenn eine neue Temperatursonde das Problem nicht löst, das Steuergerät austauschen.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kochflächen erhitzen sich nicht.</li> <li>• Er3-Meldung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Steuersystem kann das Heizelement nicht erkennen.</li> <li>• Fehlfunktion des Heizelements.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Grill vom Netz trennen.</li> <li>• Das Netzkabel und den Kabelbaum zwischen dem Steuergerät und dem Netzkabelkasten auf der Rückseite der vorderen Strebe überprüfen und sicherstellen, dass alle Kabel unbeschädigt und fest angeschlossen sind.</li> </ul> <p><b>Drähte beschädigt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeignete Komponenten austauschen und neu bewerten.</li> </ul> <p><b>Drähte unbeschädigt und Verbindungen bestätigt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die obere Faszienblende entfernen und die Verkabelung vom Element zur Steuerung überprüfen.</li> </ul> <p><b>Drähte beschädigt und Verbindungen unterbrochen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabelbaum austauschen.</li> </ul> <p><b>Drähte unbeschädigt und Verbindungen bestätigt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizelement austauschen.</li> <li>• Wenn eine neue Temperatursonde das Problem nicht löst, das Steuergerät austauschen.</li> </ul>

# FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
<p><b>Ausfall des Steuergeräts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Steuerkonsole hat keinen Strom.</li> <li>Der Grill startet gut, aber der Kontrollbildschirm wird leer, der Grill funktioniert nicht mehr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät ist nicht eingesteckt.</li> <li>Die Stromkreissicherung hat ausgelöst.</li> <li>Fehlfunktion oder Ausfall des Netzkabels.</li> <li>Die Sicherung des Steuergeräts ist durchgebrannt.</li> <li>Fehlfunktion des Steuergeräts (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vergewissern Sie sich, dass das Kabel richtig in der Steckdose eingesteckt ist.</li> </ul> <p><b>Wenn das Kabel aus der Steckdose gezogen ist</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stecker in die Steckdose stecken und erneut überprüfen.</li> </ul> <p><b>Das Kabel ist in die Steckdose gesteckt, aber der Grill hat keinen Strom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob die GFCI-Steckdose oder der Unterbrecher ausgelöst wurde und den Stromkreis zurücksetzen.</li> </ul> <p><b>Der Grill hat Strom</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grill an.</li> </ul> <p><b>Der Grill hat keinen Strom - Bildschirm des Steuergeräts ist schwarz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Grill vom Netz trennen</li> <li>Die obere Faszienblende entfernen und sicherstellen, dass alle Kabel unbeschädigt und fest angeschlossen sind, vor allem das Netzkabel.</li> </ul> <p><b>Drähte beschädigt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geeignete Komponenten austauschen und neu bewerten.</li> </ul> <p><b>Dräht unbeschädigt und Verbindungen bestätigt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Steuergerät entfernen und die Sicherung auf der Rückseite der Schaltplatte überprüfen.</li> <li>Wenn die Sicherung durchgebrannt ist oder durchgebrannt zu sein scheint, die 5-A-Sicherung ersetzen und erneut überprüfen.</li> <li>Wenn die Sicherung in Ordnung ist, die Steuereinheit ersetzen.</li> </ul>
<p><b>GFCI-Probleme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Steuerkonsole hat keinen Strom.</li> <li>Der Grill startet gut, aber der Kontrollbildschirm wird leer, der Grill funktioniert nicht mehr.</li> <li>GFCI-Reset-Taste springt aus der Steckdose.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defekte GFCI-Steckdose.</li> <li>Feuchtigkeit im Inneren der Steckdose.</li> <li>Steckdose nicht an einem eigenen Stromkreis.</li> <li>Die Stromaufnahme der Steckdose ist niedriger als 13 Ampere.</li> <li>Probleme mit dem Schutzschalter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alles aus der Steckdose ziehen.</li> <li>Die Rücksetztaste an der Steckdose drücken und sicherstellen, dass die Prüftaste in die normale Position zurückkehrt.</li> <li>Den Stecker in die Steckdose stecken und den Grill etwa 10 Minuten lang einschalten; dabei auf die Auslösung des FI-Schutzschalters achten.</li> <li>Wenn der FI-Schutzschalter während der 10 Minuten ausgelöst hat, die Stromaufnahme des FI-Schutzschalters überprüfen (wir empfehlen einen 16-Ampere-FI-Schalter). Wenn die Steckdose nicht 13 Ampere oder mehr hat, die Steckdose ersetzen.</li> <li>Wenn ein 16-Ampere-FI verwendet wird und es trotzdem zu Auslösungen kommt, muss möglicherweise ein Elektriker hinzugezogen werden.</li> <li>Wenn der FI-Schutzschalter während der 10 Minuten nicht ausgelöst hat und Sie ein zweites Gerät an derselben Steckdose verwenden, stecken Sie den Stecker wieder ein und schalten Sie das ursprüngliche zweite Gerät ein.</li> <li>Wenn der FI auslöst, während das zweite Gerät eingeschaltet ist, liegt möglicherweise ein Problem mit dem zweiten Gerät vor.</li> <li>Schließen Sie ein anderes Gerät an dieselbe Steckdose an und schalten Sie das Gerät ein.</li> <li>Wenn die Auslösung durch ein anderes Gerät erfolgt, kann ein Elektriker erforderlich sein.</li> </ul>

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Letture irregolari della temperatura (fluttuazioni).</li> <li>• Bassa temperatura.</li> <li>• Messaggio Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di controllo non è in grado di rilevare la sonda di temperatura.</li> <li>• Malfunzionamento della sonda di temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare il barbecue dall'alimentazione.</li> <li>• Rimuovere il pannello frontale superiore e assicurarsi che tutti i cavi siano integri e saldamente collegati.</li> </ul> <p><b>Cavi danneggiati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire con componenti adeguati e riprovare</li> </ul> <p><b>Cavi integri e connessioni confermate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimontare il barbecue e riavviare la sessione di cottura.</li> <li>• Se il codice di errore si cancella e il barbecue funziona correttamente, il barbecue è acceso.</li> <li>• Se il codice di errore Er1 rimane, sostituire la sonda di temperatura.</li> <li>• Se la nuova sonda di temperatura non risolve il problema, sostituire il regolatore.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camera di cottura estremamente calda.</li> <li>• Incendio provocato da grassi.</li> <li>• Messaggio Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di controllo rileva temperature molto elevate nella camera di cottura.</li> <li>• Malfunzionamento della sonda di temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare il barbecue dall'alimentazione.</li> <li>• Lasciare raffreddare il barbecue e pulire le griglie di cottura e la scatola degli elementi riscaldanti da grasso e particelle di cibo.</li> <li>• Rimontare il barbecue e riavviare la sessione di cottura</li> <li>• Se il codice di errore si cancella e il barbecue funziona correttamente, il barbecue è acceso.</li> <li>• Se il codice di errore Er2 rimane, sostituire la sonda di temperatura.</li> <li>• Se la nuova sonda di temperatura non risolve il problema, sostituire il regolatore.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I piani di cottura non si scaldano.</li> <li>• Messaggio Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema di controllo non è in grado di rilevare l'elemento riscaldante.</li> <li>• Malfunzionamento dell'elemento riscaldante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare il barbecue dall'alimentazione.</li> <li>• Controllare il cavo di alimentazione e il cablaggio tra il regolatore e la scatola del cavo di alimentazione sul retro del supporto anteriore e assicurarsi che tutti i cavi siano integri e collegati saldamente.</li> </ul> <p><b>Cavi danneggiati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire con componenti adeguati e riprovare.</li> </ul> <p><b>Cavi integri e connessioni confermate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere il pannello frontale superiore e controllare il cablaggio dall'elemento al regolatore.</li> </ul> <p><b>Fili danneggiati e connessioni interrotte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire il cablaggio.</li> </ul> <p><b>Cavi integri e connessioni confermate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire l'elemento riscaldante.</li> <li>• Se il nuovo elemento riscaldante non risolve il problema, sostituire il regolatore.</li> </ul>

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
<p><b>Guasto del regolatore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Console di regolazione non alimentata.</li> <li>• Il barbecue si accende correttamente, ma lo schermo di controllo si spegne, il barbecue smette di funzionare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il dispositivo non è collegato alla presa di corrente.</li> <li>• È intervenuto il fusibile del circuito di alimentazione.</li> <li>• Malfunzionamento o guasto del cavo di alimentazione.</li> <li>• Il fusibile del regolatore è bruciato.</li> <li>• Malfunzionamento del regolatore (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa di corrente.</li> </ul> <p><b>Se il cavo non è collegato alla presa di corrente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegarlo alla presa di corrente e riprovare.</li> </ul> <p><b>Cavo inserito nella presa di corrente ma il barbecue non è alimentato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare se il GFCI o salvavita è intervenuto e ripristinare il circuito.</li> </ul> <p><b>Il barbecue è alimentato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accendere il barbecue.</li> </ul> <p><b>Il barbecue non è alimentato - schermo del regolatore nero</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare il barbecue dall'alimentazione</li> <li>• Rimuovere il pannello frontale superiore e assicurarsi che tutti i cavi siano integri e saldamente collegati, in particolare il cavo di alimentazione.</li> </ul> <p><b>Cavi danneggiati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire con componenti adeguati e riprovare.</li> </ul> <p><b>Cavi integri e connessioni confermate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere il regolatore e controllare il fusibile sul retro del circuito stampato.</li> <li>• Se il fusibile è bruciato o sembra esserlo, sostituire il fusibile da 5A e riprovare.</li> <li>• Se il fusibile sembra a posto, sostituire gli elementi del regolatore.</li> </ul>
<p><b>Problemi del GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Console di regolazione non alimentata.</li> <li>• Il barbecue si accende correttamente, ma lo schermo di controllo si spegne, il barbecue smette di funzionare.</li> <li>• Il pulsante di ripristino del GFCI sporge dalla presa di corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presa GFCI difettosa.</li> <li>• Umidità all'interno della presa di corrente.</li> <li>• Presa di corrente non su circuito dedicato.</li> <li>• Assorbimento di corrente sulla presa inferiore a 13 A.</li> <li>• Problemi di interruttore di corrente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scollegare tutto dalla presa di corrente.</li> <li>• Premere il pulsante di ripristino sulla presa di corrente e assicurarsi che il pulsante test torni in posizione normale.</li> <li>• Collegare e accendere il barbecue per circa 10 minuti, controllare se interviene il GFCI.</li> <li>• Se il GFCI interviene durante questi 10 minuti, verificare l'assorbimento di ampere del GFCI (si consiglia di utilizzare un GFCI da 16 A). Se la presa di corrente non è a 13 A o superiore, sostituirla.</li> <li>• Se si utilizza un GFCI da 16 A e interviene comunque, potrebbe essere necessario rivolgersi a un elettricista.</li> <li>• Se il GFCI non interviene in questi 10 minuti e si sta utilizzando un secondo apparecchio sulla stessa presa di corrente, ricollegare e accendere il secondo apparecchio.</li> <li>• Se il GFCI interviene con il secondo apparecchio acceso, potrebbe esserci un problema nel secondo apparecchio.</li> <li>• Collegare un diverso apparecchio alla stessa presa di corrente e accenderlo.</li> <li>• Se il GFCI interviene con il diverso apparecchio, potrebbe essere necessario rivolgersi a un elettricista.</li> </ul>

# PROBLEMEN OPLOSSEN

Foutcode	Probleem	Mogelijke oorzaak	Preventie/oplossing
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foutieve temperatuurwaarden (schommelingen).</li> <li>Lage temperatuur</li> <li>Er1-bericht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het regelsysteem kan de thermometer niet vinden.</li> <li>Thermometer werkt niet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barbecue uit het stopcontact halen.</li> <li>Bovenste voorpaneel verwijderen en controleren of alle draden onbeschadigd zijn en stevig zijn aangesloten.</li> </ul> <p><b>Beschadigde draden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vervangen met de juiste onderdelen en opnieuw beoordelen.</li> </ul> <p><b>Draden niet beschadigd en goede verbindingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Monteer de barbecue opnieuw en herstart de kooksessie.</li> <li>Als de foutcode verdwijnt en de barbecue goed werkt, kunt u voort koken.</li> <li>Thermometer vervangen als de Er1-foutcode niet verdwijnt.</li> <li>Regeling vervangen als het probleem blijft bestaan met een nieuwe thermometer.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kookkamer buitengewoon heet.</li> <li>Vetbrand.</li> <li>Er2-bericht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het regelsysteem detecteert een zeer hoge temperatuur in de kookkamer.</li> <li>Thermometer werkt niet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barbecue uit het stopcontact halen.</li> <li>Barbecue laten afkoelen en vet en voedseldeeltjes reinigen van kookroosters en elementdoos.</li> <li>Barbecue opnieuw monteren en kooksessie opnieuw beginnen</li> <li>Als de foutcode verdwijnt en de barbecue goed werkt, kunt u voort koken.</li> <li>Thermometer vervangen als de Er2-foutcode niet verdwijnt.</li> <li>Regeling vervangen als het probleem blijft bestaan met een nieuwe thermometer.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kookvlakken warmen niet op.</li> <li>Er3-bericht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het regelsysteem kan het verwarmingselement niet vinden.</li> <li>Slechte werking van verwarmingselement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barbecue uit het stopcontact halen.</li> <li>Elektriciteitsdraad en kabelboom tussen regeling en netsnoerdoos aan de achterkant van de voorbeugel controleren en kijken of alle draden onbeschadigd en goed aangesloten zijn.</li> </ul> <p><b>Beschadigde draden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vervangen met de juiste onderdelen en opnieuw beoordelen.</li> </ul> <p><b>Draden niet beschadigd en goede verbindingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bovenpaneel aan voorkant verwijderen en bedrading controleren van het element naar de regeling.</li> </ul> <p><b>Draden beschadigd of slechte verbindingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kabelboom vervangen.</li> </ul> <p><b>Draden niet beschadigd en goede verbindingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verwarmingselement vervangen.</li> <li>Regeling vervangen als het probleem blijft bestaan met een nieuw verwarmingselement.</li> </ul>

# PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Preventie/oplossing
<p><b>Defecte regeling</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geen stroom naar de regelingsconsole.</li> <li>• Barbecue start goed op, maar dan wordt het scherm van de regeling blanco en stopt de werking van de barbecue.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparaat niet goed in het stopcontact.</li> <li>• Zekering van stroomkring doorgeslagen.</li> <li>• Slecht werkende of defecte elektriciteitsdraad.</li> <li>• Zekering van regeling doorgeslagen.</li> <li>• Defecte regeling (printplaat).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de kabel goed in het stopcontact zit.</li> </ul> <p><b>Kabel steekt niet in stopcontact.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In stopcontact steken en opnieuw beoordelen.</li> </ul> <p><b>Kabel in stopcontact maar geen stroom op de barbecue.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleren of de aardlekschakelaar of de stroomonderbreker niet is doorgeslagen en kring opnieuw instellen.</li> </ul> <p><b>Stroom op barbecue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbecue aan.</li> </ul> <p><b>Geen stroom naar barbecue - scherm van regeling is zwart</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbecue uit het stopcontact halen.</li> <li>• Bovenste voorpaneel verwijderen en controleren of alle draden onbeschadigd zijn en stevig zijn aangesloten, het netsnoer in het bijzonder.</li> </ul> <p><b>Beschadigde draden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervangen met de juiste onderdelen en opnieuw beoordelen.</li> </ul> <p><b>Draden niet beschadigd en goede verbindingen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeling verwijderen en zekering controleren aan de achterkant van de printplaat.</li> <li>• Als de zekering is doorgeslagen of verbrand lijkt te zijn, de 5A-zekering vervangen en opnieuw beoordelen.</li> <li>• Als de zekering goed lijkt, de hele regeling vervangen.</li> </ul>
<p><b>Problemen met aardlekschakelaar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geen stroom naar de regelingsconsole.</li> <li>• Barbecue start goed op, maar dan wordt het scherm van de regeling blanco en stopt de werking van de barbecue.</li> <li>• Resetknop van aardlekschakelaar springt uit aan de uitgang.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defecte aardlekschakelaaruitgang.</li> <li>• Vocht in de uitgang.</li> <li>• Uitgang niet op een speciale kring.</li> <li>• Ampèreverbruik op uitgang lager dan 13 ampère.</li> <li>• Probleem met stroomonderbreker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles uit het stopcontact halen.</li> <li>• Resetknop aan de uitgang indrukken en kijken op de testknop terugkeert naar de gewone stand.</li> <li>• Stekker in het stopcontact steken en barbecue ongeveer 10 minuten aanzetten. Zien of de aardlekschakelaar doorslaat.</li> <li>• Als de aardlekschakelaar tijdens de periode van 10 minuten doorslaat, controleer dan het stroomverbruik van de aardlekschakelaar (wij raden aan om een aardlekschakelaar van 16 ampère te gebruiken). Uitgang vervangen indien niet ten minste 13 ampère.</li> <li>• Als bij gebruik van een aardlekschakelaar van 16 ampère de schakelaar blijft doorslaan, moet u mogelijk een elektricien raadplegen.</li> <li>• Als de aardlekschakelaar tijdens de periode van 10 minuten niet doorslaat en u gebruikt nog een ander apparaat op hetzelfde stopcontact, steek dan opnieuw in en zet het originele tweede apparaat aan.</li> <li>• Als de aardlekschakelaar doorslaat met het tweede apparaat ingeschakeld, dan is er wellicht een probleem met dit tweede apparaat.</li> <li>• Steek een ander apparaat in hetzelfde stopcontact en schakel het in.</li> <li>• Als de zekering blijft doorslaan met het andere apparaat, moet u wellicht een elektricien raadplegen.</li> </ul>

# FELSÖKNING

Felkod	Problem	Möjlig orsak	Förebyggande lösning
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oregelbundna temp-avläsningar (fluktuationer).</li> <li>Låga temperaturer.</li> <li>Er1-meddelande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Styrsystemet upptäcker inte temperatursonden.</li> <li>Fel på temperatursonden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dra stickkontakten ur vägguttaget.</li> <li>Ta bort den övre fasadpanelen och se till att alla kablar inte är skadade och är ordentligt anslutna.</li> </ul> <p><b>Ledningar skadade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Byt ut lämpliga komponenter och gör en ny bedömning</li> </ul> <p><b>Ledningar oskadade och anslutningar bekräftade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sätt ihop grillen igen och börja grilla igen.</li> <li>Om felkoden har raderats och grillen fungerar korrekt ska grillen startas.</li> <li>Om Er1-felkoden kvarstår, byt ut temperatursonden.</li> <li>Om den nya temperatursonden inte löser problemet, byt ut styrenheten.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stekkammaren är extremt varm.</li> <li>Fettbrand</li> <li>Er2-meddelande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Styrsystemet känner av mycket varma temperaturer i stekkammaren.</li> <li>Fel på temperatursonden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dra stickkontakten ur vägguttaget.</li> <li>Låt grillen svalna och rengör tillagningsgaller och elementlåda från fett och matpartiklar.</li> <li>Sätt ihop grillen igen och börja grilla igen</li> <li>Om felkoden har raderats och grillen fungerar korrekt ska grillen startas.</li> <li>Om Er2-felkoden kvarstår, byt ut temperatursonden.</li> <li>Om den nya temperatursonden inte löser problemet, byt ut styrenheten.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Matlagningsytor värms inte upp.</li> <li>Er3-meddelande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Styrsystemet känner inte av värmeelementet.</li> <li>Fel på värmeelementet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dra stickkontakten ur vägguttaget.</li> <li>Kontrollera nätsladden och ledningsselen mellan styrenheten och strömsladdboxen på baksidan av frontstödet och se till att alla ledningar inte är skadade och är ordentligt anslutna.</li> </ul> <p><b>Ledningar skadade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Byt ut lämpliga komponenter och gör en ny bedömning.</li> </ul> <p><b>Ledningar oskadade och anslutningar bekräftade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ta bort den övre fasadpanelen och kontrollera kablagen från elementet till regulatören.</li> </ul> <p><b>Ledningar skadade eller anslutningar trasiga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Byt ut ledningsselen.</li> </ul> <p><b>Ledningar oskadade och anslutningar bekräftade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Byt ut värmeelementet.</li> <li>Om det nya värmeelementet inte löser problemet, byt ut regulatören.</li> </ul>

# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Förebyggande/Lösning
<p><b>Styrenhetsfel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingen ström till manöverkonsolen.</li> <li>Grillen startar ok men kontrollskärmen blir tom, grillen slutar fungera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enheten är inte inkopplad.</li> <li>Strömkretsens säkring har löst ut.</li> <li>Felfunktion eller fel på nätsladden.</li> <li>Styrenhets säkringen är trasig.</li> <li>Felfunktion i styrenhet (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollera att sladden är ordentligt ansluten till uttaget.</li> </ul> <p><b>Om sladden är urkopplad från uttaget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anslut till uttaget och gör en ny bedömning.</li> </ul> <p><b>Sladd inkopplad i uttaget men ingen ström till grillen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollera om GFCI-utloppet eller -brytaren har löst ut och återställ kretsen.</li> </ul> <p><b>Grillen har ström</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grillen på.</li> </ul> <p><b>Ingen ström till grillen - kontrollskärmen är svart</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dra stickkontakten ur vägguttaget</li> <li>Ta bort den övre fasadpanelen och se till att alla kablar inte är skadade och är ordentligt anslutna, särskilt nätsladden.</li> </ul> <p><b>Ledningar skadade</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Byt ut lämpliga komponenter och gör en ny bedömning.</li> </ul> <p><b>Ledningar oskadade och anslutningar är okej</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ta bort styrenheten och kontrollera säkringen på kretskortets baksida.</li> <li>Om säkringen är trasig eller verkar bränd, byt ut 5A-säkringen och gör en ny bedömning.</li> <li>Om säkringen ser okej ut, byt styrenhet.</li> </ul>
<p><b>GFCI-problem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingen ström till manöverkonsolen.</li> <li>Grillen startar men kontrollskärmen blir tom, grillen slutar fungera.</li> <li>GFCI återställningsknapp poppar ut på uttaget.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Felaktigt GFCI-uttag.</li> <li>Fukt inne i el-uttaget.</li> <li>El-uttaget är inte anslutet till en särskild krets.</li> <li>AMP-dragning till uttaget lägre än 13 ampere.</li> <li>Problem med brytare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koppla ur allt från uttaget.</li> <li>Tryck på RESET-knappen på uttaget och se till att testknappen återgår till normalläge.</li> <li>Koppla in och slå på grillen i cirka 10 minuter, kolla om GFCI löser ut.</li> <li>Om GFCI löstes ut under 10-minutersperioden verifiera AMP-dragningen av GFCI (Vi rekommenderar att du använder en 16-amp GFCI). Om uttaget inte är 13 ampere eller högre, byt el-uttaget.</li> <li>Om en 16-ampig GFCI används och säkringen fortfarande går, bör en elektriker titta på det.</li> <li>Om GFCI inte löstes ut under 10-minutersperioden, och om du använder en andra apparat på samma uttag, återanslut och slå på den ursprungliga andra apparaten.</li> <li>Om GFCI löser ut när den andra apparaten är påslagen, kan det uppstå problem med den.</li> <li>Anslut en annan apparat till samma el-uttag och slå på den.</li> <li>Om säkringen går igen kan en elektriker behöva titta på det.</li> </ul>



# VIANMÄÄRITYS

Virhekoodi	Ongelma	Mahdollinen syy	Ennaltaehkäisyratkaisu
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Epäsäännölliset lämpötilalukemat (vaihtelut).</li> <li>Matalat lämpötilat</li> <li>Er1-viesti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ohjausjärjestelmä ei havaitse lämpötila-anturia.</li> <li>Lämpötila-anturin toimintahäiriö.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota grilli virtalähteestä.</li> <li>Irrota ylempi faskipaneeli ja varmista, etteivät johdot ole vaurioituneet ja että ne ovat tiukasti kiinni.</li> </ul> <p><b>Vaurioituneet johdot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vaihda asianmukaiset komponentit ja arvioi uudelleen</li> </ul> <p><b>Johdot ehjät ja liitännät varmistettu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kokoa grilli uudelleen ja aloita grillausistunto uudelleen.</li> <li>Jos virhekoodia ei enää näe ja grilli toimii oikein, jatka grillausta.</li> <li>Jos Er1-virhekoodi on näkyvillä, vaihda lämpötila-anturi.</li> <li>Jos uusi lämpöanturi ei ratkaise ongelmaa, vaihda ohjain.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillin kammio erittäin kuuma.</li> <li>Rasvatuli.</li> <li>Er2 viesti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ohjausjärjestelmä havaitsee keittokammion erittäin kuumat lämpötilat.</li> <li>Lämpötila-anturin toimintahäiriö.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota grilli virtalähteestä.</li> <li>Anna grillin jäähtyä ja puhdista rasva ja ruokahiukkaset keittorituloista ja grillin sisältä.</li> <li>Kokoa grilli uudelleen ja aloita grillausistunto uudelleen.</li> <li>Jos virhekoodia ei enää näe ja grilli toimii oikein, jatka grillausta.</li> <li>Jos Er2-virhekoodi on näkyvillä, vaihda lämpötila-anturi.</li> <li>Jos uusi lämpöanturi ei ratkaise ongelmaa, vaihda ohjain.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruoanlaittopinnat eivät kuumene.</li> <li>Er3-viesti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ohjausjärjestelmä ei havaitse lämmityselementtiä.</li> <li>Lämmityselementin toimintahäiriö.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota grilli virtalähteestä.</li> <li>Tarkista virtajohto ja johtosarja ohjaimen ja virtajohtokotelon välillä grillin etutuen takana ja varmista, etteivät johdot ole vaurioituneet ja että ne ovat tiukasti kiinni.</li> </ul> <p><b>Vaurioituneet johdot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vaihda asianmukaiset komponentit ja arvioi uudelleen</li> </ul> <p><b>Johdot ehjät ja liitännät varmistettu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota ylempi faskipaneeli ja tarkista johdotus elementistä grillin ohjaimen.</li> </ul> <p><b>Johdot vaurioituneet tai liitännät rikkoutuneet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vaihda johdinsarja.</li> </ul> <p><b>Johdot ehjät ja liitännät varmistettu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vaihda lämmityselementti.</li> <li>Jos uusi lämmityselementti ei ratkaise ongelmaa, vaihda ohjain.</li> </ul>

# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ennaltaehkäisy/Ratkaisu
<p><b>Ohjaimen vika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohjauskonsolissa ei ole virtaa.</li> <li>Grilli käynnistyy, mutta ohjausnäyttö on musta, grilli lakkaa toimimasta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitetta ei ole kytketty seinään.</li> <li>Virtapiirin sulake on lauennut.</li> <li>Virtajohdon toimintahäiriö tai vika.</li> <li>Ohjaimen sulake on palanut.</li> <li>Ohjaimen (piirilevy) toimintahäiriö.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmista, että johto on kytketty pistorasiaan oikein.</li> </ul> <p><b>Jos johto on irrotettu pistorasiasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kytke pistorasiaan ja arvioi uudelleen.</li> </ul> <p><b>Johto kytketty pistorasiaan, mutta virtaa ei silti ole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, onko GFCI:n ulostulo tai sulake lauennut, ja nollaa piiri.</li> </ul> <p><b>Grillissä on virtaa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aloita grillaus.</li> </ul> <p><b>Grillissä ei ole virtaa - ohjaimen näyttö musta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota grilli virtalähteestä.</li> <li>Irrota ylempi faskipaneeli ja varmista, etteivät johdot, erityisesti virtajohto, ole vaurioituneet ja että ne ovat kunnolla kiinni.</li> </ul> <p><b>Vaurioituneet johdot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vaihda asianmukaiset komponentit ja arvioi uudelleen</li> </ul> <p><b>Johdot ehjät ja liitännät varmistettu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota ohjainnäyttö ja tarkista sulake printatun piirilevyn takaa.</li> <li>Jos sulake on palanut tai näyttää palaneelta, vaihda 5A-sulake ja arvioi uudelleen.</li> <li>Jos sulake näyttää hyvältä, vaihda ohjaimen kokoonpano.</li> </ul>
<p><b>GFCI-ongelmat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ohjauskonsolissa ei ole virtaa.</li> <li>Grilli käynnistyy, mutta ohjausnäyttö on musta, grilli lakkaa toimimasta.</li> <li>GFCI Reset -painike ponnahtaa ulos pistorasiasta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viallinen GFCI-liitäntä.</li> <li>Kosteus ulostulon sisäpuolella.</li> <li>Ulostulo ei ole erillisessä piirissä.</li> <li>Pistorasian Amp drawjännite on alle 13 ampeeria.</li> <li>Virtakytkimen ongelmat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irrota kaikki laitteet pistorasiasta.</li> <li>Paina pistorasian nollauspainiketta ja varmista, että testipainike palaa normaaliin asentoon.</li> <li>Kytke grillin johto virtaan ja käynnistä grilli noin 10 minuutiksi, tarkkaile GFCI:n laukeamista.</li> <li>Jos GFCI laukesi 10 minuutin aikana, tarkista GFCI:n vahvistusarvo (Suosittelemme 16 ampeerin GFCI:n käyttämistä). Jos ulostulo ei ole 13 ampeeria tai korkeampi, vaihda ulostulo.</li> <li>Jos käytät 16 ampeerin GFCI:tä ja laukeaminen jatkuu, saatat tarvita sähköasentajaa ongelman ratkaisuun.</li> <li>Jos GFCI ei lauennut 10 minuutin aikana ja käytät toista laitetta samassa pistorasiassa, kytke se uudelleen pistorasiaan ja käynnistä alkuperäinen toinen laite.</li> <li>Jos GFCI laukeaa toisen laitteen ollessa päällä, saattaa toisen laitteen kanssa olla ongelma.</li> <li>Kytke eri laite samaan pistorasiaan ja kytke laite päälle.</li> <li>Jos eri laite laukeaa, saatat tarvita sähköasentajaa.</li> </ul>

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Problema	Causa posible	Prevención/Solución
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lecturas de temperatura erráticas (fluctuaciones).</li> <li>Bajas temperaturas.</li> <li>Mensaje Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sistema de control no puede detectar la sonda de temperatura.</li> <li>Mal funcionamiento de la sonda de temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe la parrilla de la corriente.</li> <li>Retire el panel frontal superior y asegúrese de que todos los cables no estén dañados y estén firmemente conectados.</li> </ul> <p><b>Cables dañados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace los componentes apropiados y vuelva a evaluar</li> </ul> <p><b>Cables sin daños y conexiones confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vuelva a armar la parrilla y reinicie la sesión de cocción.</li> <li>Si se borra el código de error y la parrilla funciona correctamente, encienda la parrilla.</li> <li>Si el código de error Er1 permanece, reemplace la sonda de temperatura.</li> <li>Si la nueva sonda de temperatura no resuelve el problema, reemplace el controlador.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cámara de cocción extremadamente caliente.</li> <li>Fuego por grasa.</li> <li>Mensaje Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sistema de control detecta temperaturas muy altas en la cámara de cocción.</li> <li>Mal funcionamiento de la sonda de temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe la parrilla de la corriente.</li> <li>Deje que la parrilla se enfríe y limpie las rejillas de cocción y la caja de elementos de grasa y partículas de comida.</li> <li>Vuelva a armar la parrilla y reinicie la sesión de cocción</li> <li>Si se borra el código de error y la parrilla funciona correctamente, encienda la parrilla.</li> <li>Si el código de error Er2 permanece, reemplace la sonda de temperatura.</li> <li>Si la nueva sonda de temperatura no resuelve el problema, reemplace el controlador.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las superficies de cocción no se calientan.</li> <li>Mensaje Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sistema de control no puede detectar el elemento calefactor.</li> <li>Mal funcionamiento del elemento calefactor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe la parrilla de la corriente.</li> <li>Verifique el cable de alimentación y el arnés de cables entre el controlador y la caja del cable de alimentación en la parte posterior del soporte frontal y asegúrese de que todos los cables no estén dañados y estén firmemente conectados.</li> </ul> <p><b>Cables dañados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace los componentes apropiados y vuelva a evaluar.</li> </ul> <p><b>Cables sin daños y conexiones confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Retire el panel frontal superior y verifique el cableado del elemento al controlador.</li> </ul> <p><b>Cables dañados o conexiones rotas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el arnés de cableado.</li> </ul> <p><b>Cables sin daños y conexiones confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el elemento calefactor.</li> <li>Si el elemento calefactor nuevo no resuelve el problema, reemplace el controlador.</li> </ul>

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
<p><b>Falla del controlador</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No llega energía a la consola de control.</li> <li>La parrilla arranca bien pero la pantalla de control se queda en blanco, la parrilla deja de funcionar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La unidad no está enchufada.</li> <li>El fusible del circuito de alimentación se ha disparado.</li> <li>Mal funcionamiento o falla del cable de alimentación.</li> <li>El fusible del controlador está quemado.</li> <li>Mal funcionamiento del controlador (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique para asegurarse de que el cable esté enchufado correctamente en el tomacorriente.</li> </ul> <p><b>Si el cable está desenchufado del tomacorriente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Enchufe en el tomacorriente y vuelva a evaluar.</li> </ul> <p><b>El cable está enchufado en el tomacorriente pero no hay energía para asar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique si el tomacorriente GFCI o el disyuntor se ha disparado y reinicie el circuito.</li> </ul> <p><b>La parrilla tiene energía</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Parrilla encendida.</li> </ul> <p><b>No hay energía para cocinar, pantalla del controlador negra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe la parrilla de la corriente</li> <li>Retire el panel frontal superior y asegúrese de que todos los cables no estén dañados y estén firmemente conectados, especialmente el cable de alimentación.</li> </ul> <p><b>Cables dañados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace los componentes apropiados y vuelva a evaluar.</li> </ul> <p><b>Cables sin daños y conexiones confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Retire el controlador y verifique el fusible en la parte posterior de la placa de circuito impreso.</li> <li>Si el fusible se quemó o parece quemado, reemplace el fusible de 5A y vuelva a evaluar.</li> <li>Si el fusible parece estar bien, reemplace el conjunto del controlador.</li> </ul>
<p><b>Problemas de GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No llega energía a la consola de control.</li> <li>La parrilla arranca bien pero la pantalla de control se queda en blanco, la parrilla deja de funcionar.</li> <li>El botón de reinicio GFCI salta en el tomacorriente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salida GFCI defectuosa.</li> <li>Salida de humedad en el interior.</li> <li>El tomacorriente no está en un circuito dedicado.</li> <li>Consumo de amperios en la salida inferior a 13 amperios.</li> <li>Problemas con los interruptores automáticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe todo del tomacorriente.</li> <li>Presione el botón de reinicio en la salida y asegúrese de que el botón de prueba regrese a la posición normal.</li> <li>Enchufe y encienda la parrilla durante unos 10 minutos, observe si se dispara el GFCI.</li> <li>Si el GFCI se disparó durante el período de 10 minutos, verifique el consumo de amperios del GFCI (recomendamos usar un GFCI de 16 amperios). Si el tomacorriente no es de 13 amperios o más, reemplace el tomacorriente.</li> <li>Si se está utilizando un GFCI de 16 amperios y aún se produce un disparo, es posible que se requiera un electricista.</li> <li>Si el GFCI no se disparó durante el periodo de 10 minutos, y si está utilizando un segundo aparato en el mismo tomacorriente, vuelva a enchufar y encienda el segundo aparato original.</li> <li>Si el GFCI se dispara con el segundo electrodoméstico encendido, puede haber un problema con el segundo electrodoméstico.</li> <li>Enchufe un aparato diferente en el mismo tomacorriente y enciéndalo.</li> <li>Si se produce un disparo debido a otro aparato, es posible que se requiera un electricista.</li> </ul>

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Problema	Causa possível	Solução de prevenção
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leituras de temperatura irregulares (flutuações).</li> <li>Temperaturas baixas.</li> <li>Mensagem Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O sistema de controlo não deteta a sonda da temperatura.</li> <li>Avaria da sonda da temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue o barbecue da alimentação.</li> <li>Remova o Painel Superior Fascia e certifique-se de que todos os fios não estão danificados e estão bem ligados.</li> </ul> <p><b>Fios danificados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Substitua os componentes adequados e reavalie.</li> </ul> <p><b>Fios sem danos e ligações confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Volte a montar o barbecue e reinicie a sessão de cozedura.</li> <li>Se o Código de Erro estiver resolvido e o barbecue funcionar devidamente, ligue o barbecue.</li> <li>Se o Código de Erro Er1 persistir, substitua a Sonda da Temperatura.</li> <li>Se a nova Sonda da Temperatura não resolver o problema, substitua o Regulador.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Câmara de cozedura extremamente quente.</li> <li>Fogo provocado por gordura.</li> <li>Mensagem Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O sistema de controlo deteta temperaturas muito altas na câmara de cozedura.</li> <li>Avaria da sonda da temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue o barbecue da alimentação.</li> <li>Deixe o barbecue arrefecer e limpe a gordura e as partículas de comida das grelhas de cozedura e da caixa de componentes.</li> <li>Volte a montar o barbecue e reinicie a sessão de cozedura.</li> <li>Se o Código de Erro estiver resolvido e o barbecue funcionar devidamente, ligue o barbecue.</li> <li>Se o Código de Erro Er2 persistir, substitua a Sonda da Temperatura.</li> <li>Se a nova Sonda da Temperatura não resolver o problema, substitua o Regulador.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>As superfícies de cozedura não aquecem.</li> <li>Mensagem Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O sistema de controlo não deteta o elemento de aquecimento.</li> <li>Avaria do elemento de aquecimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligue o barbecue da alimentação.</li> <li>Verifique o fio da alimentação e a cablagem entre o Regulador e a Caixa do Fio da Alimentação na traseira da Cinta Dianteira e certifique-se de que todos os fios não estão danificados e estão bem ligados.</li> </ul> <p><b>Fios danificados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Substitua os componentes adequados e reavalie.</li> </ul> <p><b>Fios sem danos e ligações confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Remova o Painel Superior Fascia e verifique a cablagem desde o Elemento ao Regulador.</li> </ul> <p><b>Fios danificados ou ligações interrompidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Substitua a Cablagem.</li> </ul> <p><b>Fios sem danos e ligações confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Substitua o Elemento de Aquecimento.</li> <li>Se o novo Elemento de Aquecimento não resolver o problema, substitua o Regulador.</li> </ul>

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Prevenção/Solução
<p><b>Falha do Regulador</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sem alimentação para a consola de controlo.</li> <li>• O barbecue começa bem, mas o ecrã de controlo fica branco, o barbecue para de trabalhar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A unidade não está ligada.</li> <li>• O fusível do circuito da alimentação disparou.</li> <li>• Avaria ou falha do fio da alimentação.</li> <li>• O fusível do regulador estourou.</li> <li>• Avaria do Regulador (PCB - painel do circuito impresso).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique para garantir que o fio está devidamente ligado na tomada.</li> </ul> <p><b>Se o fio estiver desligado da tomada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ligue-o à tomada e reavalie.</li> </ul> <p><b>Fio ligado à tomada, mas sem energia para o barbecue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se a tomada GFCI (corta-circuito em caso de falha na terra) ou o disjuntor dispararam e reinicie o circuito.</li> </ul> <p><b>O barbecue tem energia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ligue o barbecue.</li> </ul> <p><b>Sem alimentação para o barbecue - o ecrã do regulador está preto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue o barbecue da alimentação.</li> <li>• Remova o Painel Superior Fascia e certifique-se de que todos os fios não estão danificados e estão bem ligados, especialmente o fio da alimentação.</li> </ul> <p><b>Fios danificados</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Substitua os componentes adequados e reavalie.</li> </ul> <p><b>Fios sem danos e ligações confirmadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remova o Regulador e verifique o fusível na traseira do quadro do circuito impresso.</li> <li>• Se o fusível estourou ou parece queimado, substitua o fusível de 5A e reavalie.</li> <li>• Se o fusível estiver bom, volte a colocar o conjunto do regulador.</li> </ul>
<p><b>Problemas no GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sem alimentação para a consola de controlo.</li> <li>• O barbecue começa bem, mas o ecrã de controlo fica branco, o barbecue para de trabalhar.</li> <li>• O botão de reinicialização do GFCI salta na tomada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomada GFCI com defeito.</li> <li>• Humidade no interior da tomada.</li> <li>• A tomada não está instalada num circuito dedicado.</li> <li>• A tensão em amperes na tomada é inferior a 13 amperes.</li> <li>• Problemas no disjuntor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue tudo da tomada.</li> <li>• Prima o botão de reinicialização na tomada e certifique-se de que o botão de teste volta à posição normal.</li> <li>• Ligue o barbecue à tomada e ligue-o durante 10 minutos, observe se o GFCI dispara.</li> <li>• Se o GFCI disparar durante o período de 10 minutos, verifique a tensão em amperes do GFCI (recomendamos usar um GFCI de 16 amperes). Se a Tomada não for de 13 amperes ou superior, substitua a Tomada.</li> <li>• Se estiver a ser utilizado um GFCI de 16 amperes e continuar a disparar, pode necessitar da ajuda de um electricista.</li> <li>• Se o GFCI não disparar durante o período de 10 minutos e se estiver a utilizar um segundo aparelho na mesma tomada, volte a ligar e ligue o segundo aparelho original.</li> <li>• Se o GFCI disparar com o segundo aparelho ligado, o segundo aparelho deve ter um problema.</li> <li>• Ligue um aparelho diferente à mesma tomada e ligue o aparelho.</li> <li>• Se disparar com o aparelho diferente, pode necessitar da ajuda de um electricista.</li> </ul>

# FEJLFINDING

Fejlkode	Problem	Mulig årsag	Forebyggelsesløsning
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uregelmæssige temp aflæsninger (svingninger).</li> <li>• Lav temp.</li> <li>• Er1 besked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Styresystemet kan ikke detektere temperatursonden.</li> <li>• Fejl i temperatursonde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tag grillen ud af stikkontakten.</li> <li>• Fjern det øverste fasciepanel, og sørg for, at alle ledninger ikke er beskadigede og er solidt forbundet.</li> </ul> <p><b>Ledninger beskadiget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udskift relevante komponenter og revurder</li> </ul> <p><b>Ledninger ubeskadigede, og forbindelser bekræftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saml grillen igen, og genstart tilberedningssessionen.</li> <li>• Hvis fejlkoden er ryddet, og grillen fungerer korrekt, skal du grille den på.</li> <li>• Hvis Er1-fejlkoden forbliver, skal temperatursonde udskiftes.</li> <li>• Hvis den nye Temp Probe ikke løser problemet, skal du udskifte Controller.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kogekammeret er ekstremt varmt.</li> <li>• Smør ild.</li> <li>• Er2 besked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Styresystemet registrerer meget varme temperaturer i madlavningskammeret.</li> <li>• Fejl i temperatursonde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tag grillen ud af stikkontakten.</li> <li>• Lad grillen køle af og rengør kogegitter og elementboks med fedt og madpartikler.</li> <li>• Saml grillen igen, og genstart tilberedningssessionen</li> <li>• Hvis fejlkoden er ryddet, og grillen fungerer korrekt, skal du grille den på.</li> <li>• Hvis Er2-fejlkoden forbliver, skal temperatursonde udskiftes.</li> <li>• Hvis den nye Temp Probe ikke løser problemet, skal du udskifte Controller.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Madlavningsoverflader bliver ikke varmet op.</li> <li>• Er3 besked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Styresystemet kan ikke detektere varmeelementet.</li> <li>• Fejl i varmeelementet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tag grillen ud af stikkontakten.</li> <li>• Kontroller strømledningen og ledningsselen mellem controlleren og strømledningskassen på bagsiden af den forreste sele, og sørg for, at alle ledninger ikke er beskadigede og er solidt forbundet.</li> </ul> <p><b>Ledninger beskadiget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udskift passende komponenter og revurder.</li> </ul> <p><b>Ledninger ubeskadigede, og forbindelser bekræftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern det øverste fasciepanel, og kontroller ledningerne fra elementet til controlleren.</li> </ul> <p><b>Ledninger beskadiget eller forbindelser brudt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udskift ledningsnettet.</li> </ul> <p><b>Ledninger ubeskadigede, og forbindelser bekræftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udskift varmeelementet.</li> <li>• Hvis det nye varmeelement ikke løser problemet, skal du udskifte controlleren.</li> </ul>

# FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Forebyggelse/løsning
<p><b>Kontrolfej</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingen strøm til kontrolkonsollen.</li> <li>Grillen starter ok, men kontrolskærmen bliver tom, grillen stopper med at virke.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enheden er ikke tilsluttet.</li> <li>Strømkreds-sikringen er udløst.</li> <li>Fejl eller svigt i en netledning.</li> <li>Kontrolsikringen er brudt.</li> <li>Fejl i styreenhed (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller, om ledningen er korrekt tilsluttet stikkontakten.</li> </ul> <p><b>Hvis ledningen er trukket ud af stikkontakten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sæt stikket i stikkontakten og lav en revurdering.</li> </ul> <p><b>Ledning tilsluttet stikkontakt, men der er ingen strøm til grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller, om GFCI-udgangen eller -afbryderen er blevet udløst, og nulstil kredsløbet.</li> </ul> <p><b>Grillen har strøm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grillfesten er i gang.</li> </ul> <p><b>Ingen strøm til grill - controllerskærm sort</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tag grillen ud af stikkontakten</li> <li>Fjern det øverste fasciepanel, og sørg for, at alle ledninger ikke er beskadigede og er solidt forbundet, især strømledningen.</li> </ul> <p><b>Ledninger beskadiget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Udskift passende komponenter og revurder.</li> </ul> <p><b>Ledninger ubeskadigede, og forbindelser bekræftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern controlleren og kontroller sikringen på bagsiden af printkortet.</li> <li>Hvis sikringen er gået eller ser ud til at være brændt, skal du udskifte 5A sikringen og revurdere den.</li> <li>Hvis sikringen ser OK ud, skal du udskifte styreenheden.</li> </ul>
<p><b>GFCI-spørgsmål</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingen strøm til kontrolkonsollen.</li> <li>Grillen starter ok, men kontrolskærmen bliver tom, grillen stopper med at virke.</li> <li>GFCI-nulstillingsknappen popper ud på stikkontakten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defekt GFCI stikkontakt.</li> <li>Fugt inde i stikkontakten.</li> <li>Stikkontakt ikke på et dedikeret kredsløb.</li> <li>Forstærkertræk på stikkontakt lavere end 13 ampere.</li> <li>Problemer med afbrydere.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Træk alt ud af stikkontakten.</li> <li>Tryk på nulstillingsknappen på stikkontakten, og sørg for, at testknappen vender tilbage til normal position.</li> <li>Tilslut og tænd for grillen i omkring 10 minutter, se for GFCI tripping.</li> <li>Hvis GFCI'en udløste i løbet af de 10 minutter, skal du kontrollere GFCI'ens strømforbrug (vi anbefaler, at du bruger en GFCI på 16 ampere). Hvis stikkontakten ikke er 13 ampere eller højere, skal du udskifte stikkontakten.</li> <li>Hvis der anvendes en 16-amp GFCI, og der stadig forekommer udløsning, kan det være nødvendigt med en elektriker.</li> <li>Hvis GFCI'en ikke blev udløst i løbet af de 10 minutter, og hvis du bruger et andet apparat på den samme stikkontakt, skal du sætte stikket i stikkontakten igen og tænde for det oprindelige andet apparat.</li> <li>Hvis GFCI udløses med det andet apparat tændt, kan der være et problem med det andet apparat.</li> <li>Sæt et andet apparat i den samme stikkontakt, og tænd for apparatet.</li> <li>Hvis der sker en udløsning med det forskellige apparat, kan det være nødvendigt med en elektriker.</li> </ul>



# FEILSØKING

Feilkode	Problem	Mulig årsak	Forebyggende løsning
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uregelmessige temperaturavlesninger (svingninger).</li> <li>• Lavt temperatur.</li> <li>• Er1-melding.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollsystemet kan ikke detektere temperatursonden.</li> <li>• Temperatursondefeil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble grillen fra strømmen.</li> <li>• Fjern det øverste dekkepanelet og sørg for at alle ledninger ikke er skadet og er godt koblet til.</li> </ul> <p><b>Ledninger skadet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bytt ut aktuelle komponenter og vurder på nytt</li> </ul> <p><b>Ledninger uskadet, og tilkoblinger bekreftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sett sammen grillen igjen og start stekøkten på nytt.</li> <li>• Hvis feilkoden er fjernet og grillen fungerer som den skal, settes grillen på.</li> <li>• Hvis Er1-feilkoden forblir, byttes temperatursonden.</li> <li>• Hvis den nye temperatursonden ikke løser problemet, byttes kontrolleren.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilberedningskammeret er ekstremt varmt.</li> <li>• Fettbrann.</li> <li>• Er2-melding.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollsystemet registrerer svært varme temperaturer i tilberedningskammeret.</li> <li>• Temperatursondefeil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble grillen fra strømmen.</li> <li>• La grillen kjøle seg ned og rengjør kokeristene, elementboksen med fett og matpartikler.</li> <li>• Monter grillen på nytt og start stekøkten på nytt</li> <li>• Hvis feilkoden er fjernet og grillen fungerer som den skal, settes grillen på.</li> <li>• Hvis Er2-feilkoden forblir, byttes temperatursonden.</li> <li>• Hvis den nye temperatursonden ikke løser problemet, byttes kontrolleren.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matlagingsflatene varmes ikke opp.</li> <li>• Er3-melding.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollsystemet kan ikke oppdage varmeelementet.</li> <li>• Feil på varmeelementet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble grillen fra strømmen.</li> <li>• Kontroller strømledningen og ledningsnett mellom kontrolleren og strømledningen på baksiden av frontstøtten og forsikre deg om at alle ledninger ikke er skadet og er godt tilkoblet.</li> </ul> <p><b>Ledninger er skadet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bytt ut aktuelle komponenter og vurder på nytt.</li> </ul> <p><b>Ledninger er uskadet og tilkoblinger er bekreftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern det øverste dekkepanelet og kontroller kablene fra elementet til kontrolleren.</li> </ul> <p><b>Ledninger skadet eller tilkoblinger ødelagt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bytt ledningsnett.</li> </ul> <p><b>Ledninger er uskadet og tilkoblinger er bekreftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bytt varmeelement.</li> <li>• Hvis det nye varmeelementet ikke løser problemet, bytt ut kontrolleren.</li> </ul>

# FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Forebygging/løsning
<p><b>Kontrollørfeil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingen strøm til kontrollkonsollen.</li> <li>Grillen starter ok, men kontrollskjermen blir tom, grillen slutter å fungere.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enheten er ikke koblet til.</li> <li>Strømkretsikringen er utløst.</li> <li>Feil på en strømledning eller feil.</li> <li>Kontrollsikringen er ødelagt.</li> <li>Feil på kontrolleren (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller at ledningen er riktig koblet til stikkkontakten.</li> </ul> <p><b>Hvis ledningen er koblet fra stikkkontakten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Koble til stikkkontakten og vurder på nytt.</li> </ul> <p><b>Ledning koblet til stikkkontakten, men ingen strøm til grillen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller om jordfeiluttaket eller -bryteren er utløst og tilbakestill kretsen.</li> </ul> <p><b>Grillen har strøm.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grilling på søndag.</li> </ul> <p><b>Ingen strøm til grill – kontrollerskjermen er svart</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Koble grillen fra strømmen</li> <li>Fjern det øverste dekkepanelet og sørg for at alle ledninger ikke er skadet og er godt tilkoblet, spesielt strømledningen.</li> </ul> <p><b>Ledninger skadet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bytt ut aktuelle komponenter og vurder på nytt.</li> </ul> <p><b>Ledninger uskadet, og tilkoblinger bekreftet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern kontrolleren og kontroller sikringen på baksiden av kretskortet.</li> <li>Hvis sikringen er ødelagt eller ser ut til å være brent, bytt ut 5A-sikringen og vurder på nytt.</li> <li>Hvis sikringen ser OK ut, byttes styreenheten.</li> </ul>
<p><b>Jordfeilproblemer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingen strøm til kontrollkonsollen.</li> <li>Grillen starter greit, men kontrollskjermen blir tom og grillen slutter å fungere.</li> <li>Jordfeiltilbakestillingsknappen spretter ut på stikkkontakten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feil på jordfeiluttaket.</li> <li>Fukt inne i utløpet.</li> <li>Uttak ikke på en dedikert krets.</li> <li>Forsterkertrekk på uttak lavere enn 13 ampere.</li> <li>Problemer med brytere.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koble fra alt fra stikkkontakten.</li> <li>Trykk på tilbakestillingsknappen på stikkkontakten og sørg for at testknappen går tilbake til normal posisjon.</li> <li>Plugg inn og slå på grillen i rundt 10 minutter, se etter jordfeil.</li> <li>Hvis jordfeilbryteren gjorde utslag i løpet av 10-minutters perioden, verifiseres amperen til jordfeilbryteren (vi anbefaler å bruke en 16-amp GFCI). Hvis utløpet ikke er 13 ampere eller høyere, må du bytte uttaket.</li> <li>Hvis en 16-ampers jordfeilbryter brukes og det fortsatt oppstår utløsning, kan det være nødvendig med en elektriker.</li> <li>Hvis jordfeilbryteren ikke utløste i løpet av 10-minuttersperioden og hvis du bruker et annet apparat på samme stikkontakt, må du koble til på nytt og slå på det andre apparatet.</li> <li>Hvis jordfeilbryteren utløses med det andre apparatet på, kan det oppstå et problem med det andre apparatet.</li> <li>Koble et annet apparat til samme stikkontakt og slå apparatet på.</li> <li>Hvis det oppstår utløsning med det forskjellige apparatet, kan det være nødvendig med en elektriker.</li> </ul>

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Chybový kód	Problém	Možná príčina	Prevenia
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezvyčajné hodnoty teploty (výkyvy).</li> <li>• Nízke teploty.</li> <li>• Správa Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riadiaci systém nedokáže detegovať teplotnú sondu.</li> <li>• Porucha teplotnej sondy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpojte gril od elektrickej siete.</li> <li>• Odstráňte horný palubný panel a uistite sa, že nie sú poškodené žiadne vodiče a sú pevne spojené.</li> </ul> <p><b>Poškodené vodiče</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vymeňte patričné komponenty a skúste to znovu</li> </ul> <p><b>Vodiče nepoškodené a pripojenia potvrdené</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Znova zostavte gril a spustíte reláciu grilovania.</li> <li>• Ak je chybový kód vymazaný a gril funguje správne, zapnite grilovanie.</li> <li>• Ak kód chyby Er1 zostane, vymeňte teplotnú sondu.</li> <li>• Ak nová teplotná sonda problém nevyrieši, vymeňte ovládač.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná komora je extrémne horúca.</li> <li>• Požiar mastných častíc.</li> <li>• Správa Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riadiaci systém deteguje veľmi horúce teploty vo varnej komore.</li> <li>• Porucha teplotnej sondy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpojte gril od elektrickej siete.</li> <li>• Nechajte gril vychladnúť a vyčistite rošty na varenie, zásobník na tuk a čiastky jedla.</li> <li>• Znova namontujte gril a spustíte grilovanie</li> <li>• Ak je chybový kód vymazaný a gril funguje správne, zapnite grilovanie.</li> <li>• Ak kód chyby Er2 zostane, vymeňte teplotnú sondu.</li> <li>• Ak nová teplotná sonda problém nevyrieši, vymeňte ovládač.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Povrchy na varenie sa neohrievajú.</li> <li>• Správa Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riadiaci systém nemôže detegovať vykurovacie teleso.</li> <li>• Porucha vykurovacieho telesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpojte gril od elektrickej siete.</li> <li>• Skontrolujte napájací kábel a drôtený zväzok medzi ovládačom a skriňou napájacieho kábla na zadnej strane prednej opierky a uistite sa, že žiadne káble nie sú poškodené a sú pevne spojené.</li> </ul> <p><b>Poškodené vodiče</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vymeňte patričné komponenty a skúste to znovu.</li> </ul> <p><b>Vodiče nepoškodené a pripojenia potvrdené</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstráňte vrchný panel palubnej dosky a skontrolujte vedenie od prvku k ovládaču.</li> </ul> <p><b>Poškodené vodiče alebo prerušené spojenia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vymeňte káblový zväzok.</li> </ul> <p><b>Vodiče nepoškodené a pripojenia potvrdené</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vymeňte vykurovací prvok.</li> <li>• Ak nový vykurovací prvok nevyrieši problém, vymeňte ovládač.</li> </ul>

# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Prevencia/riešenie
<p><b>Zlyhanie ovládača</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovládacia konzola je bez napájania.</li> <li>Gril sa spustí v poriadku, ale kontrolná obrazovka je prázdna, grilovanie prestane fungovať.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jednotka nie je zapojená.</li> <li>Poistka elektrického obvodu sa vypla.</li> <li>Porucha alebo zlyhanie napájacieho kábla.</li> <li>Poistka ovládača je spálená.</li> <li>Porucha ovládača (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skontrolujte, či je kábel správne zapojený do zásuvky.</li> </ul> <p><b>Ak je kábel odpojený od zásuvky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zapojte do zásuvky a skúste znovu.</li> </ul> <p><b>Kábel zapojený do zásuvky, ale bez napájania na grilovanie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Skontrolujte, či nedošlo k vypnutiu zásuvky GFCI alebo ističa, a vynulujte obvod.</li> </ul> <p><b>Gril je zapojený</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gril je zapnutý.</li> </ul> <p><b>Bez napájania grilu – riadiaca obrazovka je čierna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Odpojte gril od elektrickej siete</li> <li>Odstráňte horný palubný panel a uistite sa, že nie sú poškodené žiadne vodiče a sú pevne spojené, predovšetkým napájací kábel.</li> </ul> <p><b>Poškodené vodiče</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vymeňte patričné komponenty a skúste to znovu.</li> </ul> <p><b>Vodiče nepoškodené a pripojenia potvrdené</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Odstráňte ovládač a skontrolujte poistku na zadnej strane dosky obvodov.</li> <li>Ak je poistka spálená alebo sa javí ako spálená, vymeňte poistku 5A a skúste to znovu.</li> <li>Ak je poistka v poriadku, vymeňte zostavu ovládača.</li> </ul>
<p><b>Problémy s GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovládacia konzola je bez napájania.</li> <li>Gril sa spustí v poriadku, ale kontrolná obrazovka je prázdna, grilovanie prestane fungovať.</li> <li>Tlačidlo GFCI Reset vyskočí na výstupe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chybný výstup GFCI.</li> <li>Vlhkosť vo vnútri zásuvky.</li> <li>Výstup nie je na vyhradenom okruhu.</li> <li>Prúdový odber na výstupe nižší ako 13 ampérov.</li> <li>Problémy s ističom.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odpojte všetko zo zásuvky.</li> <li>Stlačte tlačidlo reset na výstupe a uistite sa, že sa testovacie tlačidlo vráti do normálnej polohy.</li> <li>Pripojte a zapnite gril asi na 10 minút, venujte pozornosť prúdovému chrániču.</li> <li>Ak prúdový chránič počas 10 minút nefunguje správne, skontrolujte prúdový odber na chrániči (odporúčame použiť chránič s 16 ampérmi). Ak výstup nie je 13-ampérový alebo vyšší, vymeňte výstup.</li> <li>Ak sa používa 16-ampérový chránič a stále dochádza k vypnutiu, môže byť potrebná pomoc elektrikára.</li> <li>Ak sa chránič nezapojí počas 10 minútovej periódy a ak používate druhý spotrebič na tej istej zásuvke, znova zapojte a zapnite daný druhý spotrebič.</li> <li>Ak sa GFCI spustí pri zapnutom druhom spotrebiči, môže nastať problém s druhým spotrebičom.</li> <li>Zapojte iný spotrebič do tej istej zásuvky a zapnite ho.</li> <li>Ak ani iný spotrebič nefunguje, je potrebné kontaktovať elektrikára.</li> </ul>

# VILLULEIT

Villukóði	Vandamál	Möguleg orsök	Fyrirbyggjandi lausn
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Óstöðugar hitastigsmælingar (sveiflur).</li> <li>Lágt hitastig.</li> <li>Er1 skilaboð.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stjórnkerfið getur ekki fundið hitanemann.</li> <li>Bilun í hitanema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taktu grillið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>Fjarlægðu framhliðina og tryggðu að allir vírar séu ekki skemmdir og séu vel tengdir.</li> </ul> <p><b>Vírar skemmdir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Skipta út viðeigandi íhlutum og endurmeta</li> </ul> <p><b>Vírar óskemmdir, og tengingar staðfestar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Setjið grillið aftur saman og hefjið eldamenskuna á ný.</li> <li>Ef villukóði hverfur og grillið virkar rétt, kveiktu þá á grillinu.</li> <li>Ef Er1 villukóði er áfram til staðar skaltu skipta um hitastignema.</li> <li>Ef nýi hitastigneminn leysir ekki vandamálið skaltu skipta um stýrikerfi.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eldunarhólfíð er afar heitt.</li> <li>Fitueldur.</li> <li>Er2 skilaboð.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stjórnkerfið greinir mjög heitt hitastig í eldunarhólfínu.</li> <li>Bilun í hitanema.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taktu grillið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>Leyfið grillinu að kólna og hreinsið eldunargrindina og kassann með fitu og matarögnum.</li> <li>Setjið grillið aftur saman og hefjið eldamenskuna á ný</li> <li>Ef villukóði hverfur og grillið virkar rétt, kveiktu þá á grillinu.</li> <li>Ef Er2 villukóði er áfram til staðar skaltu skipta um hitastignema.</li> <li>Ef nýi hitastigneminn leysir ekki vandamálið skaltu skipta um stýrikerfi.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eldunarflötur hitnar ekki.</li> <li>Er3 skilaboð.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stjórnkerfið getur ekki greint hitaelementið.</li> <li>Bilun í hitaelementi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taktu grillið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>Athugaðu rafmagnssnúruna og víravirkið milli stýribúnaðarins og rafmagnssnúruboxsins á bakhlið framstoðar og tryggðu að allir vírar séu ekki skemmdir og séu vel tengdir</li> </ul> <p><b>Vírar skemmdir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Skipta út viðeigandi íhlutum og endurmeta þá.</li> </ul> <p><b>Vírar óskemmdir, og tengingar staðfestar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fjarlægðu framhliðina og athugaðu leiðslur frá elementu til stýribúnaðar.</li> </ul> <p><b>Vír skemmdur eða tengingar rofnar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Skipta um rafleiðslukerfi.</li> </ul> <p><b>Vírar óskemmdir, og tengingar staðfestar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Skipta um hitaelement.</li> <li>Ef nýtt hitaelement leysir ekki vandamálið skaltu skipta um stýribúnað.</li> </ul>

# VILLULEIT

Vandamál	Möguleg orsök	Fyrirbyggjandi/lausn
<p><b>Bilun í stýribúnaði</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ekkert afl til að stjórna stjórnborðinu.</li> <li>Grill virkar vel en stýriskjáriinn verður auður, grillið hættir að virka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einingin er ekki tengd.</li> <li>Aflrásarrofinn sló út.</li> <li>Bilun eða brestur í rafmagnssnúru.</li> <li>Öryggisbúnaður stýrikerfis er sprunginn.</li> <li>Bilun í stýribúnaði (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Athugaðu hvort snúran sé rétt tengd í innstunguna.</li> </ul> <p><b>Ef snúran er tekin úr sambandi úr innstungu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stingið í samband og endurmetið.</li> </ul> <p><b>Snúran tengd í úttak en ekkert rafmagn til að grilla.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Athugaðu hvort GFCI úttak eða rofi hafi verið aftengdur og endurstilltu rafrásina.</li> </ul> <p><b>Grillið er með afl.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kveikt á grilli.</li> </ul> <p><b>Ekkert rafmagn til að grilla - skjástýring svört.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taktu grillið úr sambandi við rafmagn.</li> <li>Fjarlægðu framhlið og vertu viss um að allir vírar séu ekki skemmdir og séu fasttengdir, sérstaklega rafmagnssnúran.</li> </ul> <p><b>Vír skemmdur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Skipta út viðeigandi ihlutum og endurmeta þá.</li> </ul> <p><b>Vírar óskemmdir, og tengingar staðfestar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fjarlægðu stýringuna og athugaðu öryggið á bakhlið prentplötunnar.</li> <li>Ef öryggi virðist sprengt eða brennt skal skipta um 5A öryggi og endurmeta það.</li> <li>Ef öryggi lítur út fyrir að vera í lagi, skiptu um samsetningu stýribúnaðar.</li> </ul>
<p><b>GFCI vandamál</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ekkert afl til að stjórna stjórnborðinu.</li> <li>Grill virkar vel en stýriskjáriinn verður auður, grillið hættir að virka.</li> <li>Endurstillingarhnappur GFCI skýst út við úttak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bilað GFCI úttak.</li> <li>Raki inni í úttaki.</li> <li>Úttak er ekki á sérstakri rás.</li> <li>Amp-spenna á úttaki sem er lægra en 13 amper.</li> <li>Vandamál í útsláttarrofa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taktu allt úr sambandi.</li> <li>Ýttu á endurstillingarhnappinn á úttakinu og tryggðu að prófunarhnappurinn fari aftur í eðlilega stöðu.</li> <li>Stingdu í samband og kveiktu á grillinu í um 10 mínútur, fylgstu með GFCI útleysingu.</li> <li>Ef GFCI snöggstöðvaðist á 10 mínútna tímabilinu skaltu staðfesta ampspennu GFCI (Við mælum með því að nota 16 ampera GFCI). Ef úttakið er ekki 13-amp eða hærra skaltu skipta út úttakinu.</li> <li>Ef verið er að nota 16 ampera GFCI og enn er þörf á útleysingu gæti verið þörf á rafvirkja.</li> <li>Ef GFCI snöggstöðvaðist ekki á 10 mínútna tímabilinu og ef þú ert að nota annað tæki á sama úttaki skaltu tengja aftur og kveikja á upprunalega tækinu.</li> <li>Ef GFCI snöggstöðvast þegar annað tæki er sett í samband, gæti vandamálið verið með hitt tækið.</li> <li>Stingdu öðru tæki í samband við sama úttak og kveiktu á tækinu.</li> <li>Ef útleysing verður á tækinu gæti verið þörf á að fá rafvirkja.</li> </ul>

# ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Chybový kód	Problém	Možná příčina	Prevence/Řešení
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolísavé údaje o teplotě (kolísání).</li> <li>• Nízké teploty.</li> <li>• Zpráva Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Řídicí systém nemůže detekovat teplotní sondu.</li> <li>• Porucha teplotní sondy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpojte gril od napájení.</li> <li>• Odstraňte horní panel obložení a ujistěte se, že žádné dráty nejsou poškozeny a jsou pevně připojeny.</li> </ul> <p><b>Poškozené dráty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyměňte příslušné součásti a znovu vyhodnoťte</li> </ul> <p><b>Dráty nepoškozené a připojení potvrzeno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Znovu sestavte gril a začněte znovu vařit.</li> <li>• Pokud je chybový kód vymazán a gril funguje správně, gril je zapnutý.</li> <li>• Pokud chybový kód Err1 přetrvává, vyměňte teplotní sondu.</li> <li>• Pokud nová teplotní sonda problém nevyřeší, vyměňte ovladač.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná komora extrémně horká.</li> <li>• Vzplanutí tuku.</li> <li>• Zpráva Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Řídicí systém detekuje velmi horké teploty ve varné komoře.</li> <li>• Porucha teplotní sondy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpojte gril od napájení.</li> <li>• Nechte gril vychladnout a očistěte grilovací rošty a krabici s tělesem od mastnoty a kousků potravin.</li> <li>• Znovu sestavte gril a začněte znovu vařit</li> <li>• Pokud je chybový kód vymazán a gril funguje správně, gril je zapnutý.</li> <li>• Pokud chybový kód Err1 přetrvává, vyměňte teplotní sondu.</li> <li>• Pokud nová teplotní sonda problém nevyřeší, vyměňte ovladač.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varné plochy se nezahřívají.</li> <li>• Zpráva Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Řídicí systém nemůže detekovat topné těleso.</li> <li>• Porucha topného tělesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odpojte gril od napájení.</li> <li>• Zkontrolujte napájecí kabel a kabelový svazek mezi ovladačem a krabicí napájecího kabelu na zadní straně předního držáku a ujistěte se, že žádné dráty nejsou poškozené a jsou pevně připojeny.</li> </ul> <p><b>Poškozené dráty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyměňte příslušné součásti a znovu vyhodnoťte.</li> </ul> <p><b>Dráty nepoškozené a připojení potvrzeno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odstraňte horní panel a zkontrolujte dráty od tělesa k ovladači.</li> </ul> <p><b>Poškozené vodiče nebo přerušené spoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyměňte kabelový svazek.</li> </ul> <p><b>Dráty nepoškozené a připojení potvrzeno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyměňte topné těleso.</li> <li>• Pokud nové topné těleso problém nevyřeší, vyměňte ovladač.</li> </ul>

# ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Prevence/Příčina
<p><b>Selhání ovladače</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nedochází k napájení ovládací konzole.</li> <li>Gril se řádně spustí, ale ovládací obrazovka zhasne a gril přestane fungovat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jednotka není zapojena.</li> <li>Vypadla pojistka napájecího obvodu.</li> <li>Selhání nebo porucha napájecího kabelu.</li> <li>Pojistka ovladače je spálená.</li> <li>Porucha ovladače (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda je kabel správně zapojen do zásuvky.</li> </ul> <p><b>Pokud je kabel odpojen ze zásuvky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zapojte jej do zásuvky a znovu vyhodnoťte.</li> </ul> <p><b>Kabel zapojen do zásuvky, ale gril bez napájení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda nedošlo k vypnutí zásuvky nebo jističe GFCI a resetujte obvod.</li> </ul> <p><b>Gril je napájen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gril zapnutý.</li> </ul> <p><b>Gril bez napájení – obrazovka ovladače černá</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Odpojte gril od napájení</li> <li>Odstraňte horní panel obložení a ujistěte se, že žádné dráty nejsou poškozené a jsou pevně připojeny, zejména napájecí kabel.</li> </ul> <p><b>Poškozené dráty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vyměňte příslušné součásti a znovu vyhodnoťte.</li> </ul> <p><b>Dráty nepoškozené a připojení potvrzeno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vyjměte ovladač a zkontrolujte pojistku na zadní straně desky s plošnými spoji.</li> <li>Pokud je pojistka spálená nebo se zdá spálená, vyměňte 5A pojistku a znovu vyhodnoťte.</li> <li>Pokud pojistka vypadá v pořádku, vyměňte sestavu ovladače.</li> </ul>
<p><b>Problémy s GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nedochází k napájení ovládací konzole.</li> <li>Gril se řádně spustí, ale ovládací obrazovka zhasne a gril přestane fungovat.</li> <li>Vyskakuje resetovací tlačítko GFCI na zásuvce.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vadná zásuvka GFCI.</li> <li>Vlhkost uvnitř zásuvky.</li> <li>Zásuvka není ve vyhrazeném okruhu.</li> <li>Odběr na zásuvce nižší než 13 ampér.</li> <li>Problémy s jističem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odpojte vše ze zásuvky.</li> <li>Stiskněte resetovací tlačítko na zásuvce a ujistěte se, že se testovací tlačítko vrátí do normální polohy.</li> <li>Zapojte a zapněte gril asi na 10 minut, sledujte vypnutí GFCI.</li> <li>Pokud GFCI během 10 minut vypadne, ověřte odběr proudu GFCI (doporučujeme použít 16ampérovou GFCI). Pokud zásuvka není 13 A nebo vyšší, vyměňte zásuvku.</li> <li>Pokud je používáno 16ampérové GFCI a stále dochází k vypínání, může být zapotřebí elektrikáře.</li> <li>Pokud GFCI během 10 minut nevydane a pokud používáte druhý spotřebič na stejné zásuvce, znovu zapojte a zapněte původní druhý spotřebič.</li> <li>Pokud GFCI vypadne se zapnutým druhým zařízením, může jít o problém s druhým spotřebičem.</li> <li>Zapojte jiný spotřebič do stejné zásuvky a spotřebič zapněte.</li> <li>Pokud dojde k vypnutí u jiného spotřebiče, může být zapotřebí elektrikáře.</li> </ul>



## איתור וטיפול בבעיות

קוד שגיאה	בעיה	סיבה אפשרית	פתרון מניעתי
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>קריאות טמפרטורה בלתי יציבות (תנודות).</li> <li>טמפרטורות נמוכות הודעת Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>מערכת הבקרה איננה יכולה לקרוא את מד הטמפרטורה.</li> <li>כשל של מד הטמפרטורה.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>נתק את המצלה מן החשמל.</li> <li>הסר את לוח הכיסוי העליון והבטח שכל החוטים אינם ניזוקים ומחוברים כהלכה.</li> <li>חוטים ניזוקים</li> <li>החלף את הרכיבים המתאמים ובצע הערכה מחדש חוטים לא ניזוקים וחיבורים מאושרים.</li> <li>הרכב מחדש את המצלה והתחל שוב את הצלייה.</li> <li>אם קוד השגיאה נמחק והמצלה פועל כהלכה, המשך בצלייה.</li> <li>אם קוד השגיאה Er1 נותר, החלף את מד הטמפרטורה.</li> <li>אם מד הטמפרטורה החדש איננו פותר את הבעיה, החלף את הבקרה.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>תא הבישול מאוד חם.</li> <li>שרפת שומן.</li> <li>הודעת Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>מערכת הבקרה מאתרת טמפרטורות מאוד גבוהות בתא הבישול.</li> <li>כשל של מד הטמפרטורה.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>נתק את המצלה מן החשמל.</li> <li>אפשר למצלה להתקרר ונקה את סורגי הבישול ואת קופסת האלמנט משומן וחלקי מזון.</li> <li>הרכב מחדש את המצלה והתחל שוב את הצלייה</li> <li>אם קוד השגיאה נמחק והמצלה פועל כהלכה, המשך בצלייה.</li> <li>אם קוד השגיאה Er2 נותר, החלף את מד הטמפרטורה.</li> <li>אם מד הטמפרטורה החדש איננו פותר את הבעיה, החלף את הבקרה.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>משטחי הבישול אינם מתחממים.</li> <li>הודעת Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>מערכת הבקרה איננה יכולה לאתר את אלמנט החימום.</li> <li>כשל של אלמנט החימום.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>נתק את המצלה מן החשמל.</li> <li>בדוק את כבל החשמל ואת רתמת החוטים בין הבקר וקופסת כבל החשמל בחלק האחורי של המאחז הקדמי והבטח שאין חוטים ניזוקים ושהחוטים מחוברים כהלכה.</li> <li>חוטים ניזוקים</li> <li>החלף את הרכיבים המתאמים ובצע הערכה מחדש.</li> <li>חוטים לא ניזוקים וחיבורים מאושרים.</li> <li>הסר את לוח הכיסוי העליון ובדוק חיווט בין האלמנט והבקרה חוטים ניזוקים או חיבורים שבורים</li> <li>החלף רתמת חוטים.</li> <li>חוטים לא ניזוקים וחיבורים מאושרים.</li> <li>החלף אלמנט חימום.</li> <li>אם אלמנט החימום החדש איננו פותר את הבעיה, החלף את הבקרה.</li> </ul>

## איתור וטיפול בבעיות

מניעה/פתרון	סיבה אפשרית	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• בדוק על מנת לוודא אם הכבל מחובר כהלכה אל השקע.</li> <li>• אם הכבל מנותק מן השקע</li> <li>• חבר אותו אל השקע ובצע הערכה מחדש.</li> <li>• הכבל מחובר אל השקע אך אין מתח במצלה.</li> <li>• בדוק אם שקע ה-GFCI או שובר המעגל נפלו ואפס את המעגל למצלה יש מתח</li> <li>• המצלה פועל.</li> <li>• אין מתח במצלה - מסך הבקר שחור</li> <li>• נתק את המצלה מן החשמל.</li> <li>• הסר את לוח הכיסוי העליון והבטח שכל החוטים אינם ניזוקים ומחוברים כהלכה, במיוחד כבל החשמל.</li> <li>• חוטים ניזוקים</li> <li>• החלף את הרכיבים המתאמים ובצע הערכה מחדש.</li> <li>• חוטים לא ניזוקים וחיבורים מאושרים.</li> <li>• הסר את הבקר ובדוק את הנתח בצד האחורי של לוח המעגל המודפס.</li> <li>• אם הנתח שרוף או נראה שרוף, החלף בנתח 5A ובצע הערכה מחדש.</li> <li>• אם הנתח נראה בסדר, החלף את מערך הבקר.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• היחידה איננה מחוברת לחשמל.</li> <li>• נתיך המעגל החשמלי נפל.</li> <li>• פעולה לא נכונה או כשל כבל חשמלי.</li> <li>• נתיך הבקר נשרף.</li> <li>• כשל בקר (PCB).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>כשל בקר</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• אין מתח המגיע אל מסוף הבקרה.</li> <li>• המצלה מתחיל את פעולתו כהלכה אך מסך הבקרה הופך להיות ריק, המצלה מפסיק את פעולתו.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• נתק את הכל מן החשמל.</li> <li>• לחץ על כפתור האיפוס על גבי השקע וודא שלחצן הבדיקה חוזר אל העמדה הנורמלית שלו.</li> <li>• חבר לחשמל והפעל את המצלה עבור כ-10 דקות, בדוק את ה-GFCI שלא ייפול.</li> <li>• אם ה-GFCI אכן נופל בתוך 10 דקות, בדוק את דירוג האמפר עבור ה-GFCI (אנו ממליצים על שימוש ב-GFCI בעל 16 אמפר). אם לשקע אין 13 אמפר או גבוה מזה, החלף את השקע.</li> <li>• אם נעשה שימוש ב-GFCI בעל דירוג של 16 אמפר ועדיין קיימת נפילה, יהיה צורך להתייעץ עם חשמלאי.</li> <li>• אם ה-GFCI איננו נופל בתוך 10 דקות, ואם אתה משתמש במכשיר נוסף המחובר אל אותו השקע, חבר מחדש ונתק את המכשיר השני המקורי.</li> <li>• אם ה-GFCI נופל כאשר המכשיר השני מחובר, יכול להיות שישנה בעיה עם המכשיר השני.</li> <li>• חבר מכשיר אחר אל אותו השקע והפעל את המכשיר.</li> <li>• אם הנפילה מתרחשת שוב ביחד עם המכשיר האחר, יהיה צורך להתייעץ עם חשמלאי.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• שקע GFCI פגום.</li> <li>• לחות בתוך השקע.</li> <li>• השקע לא נמצא במעגל מיועד.</li> <li>• דירוג השקע נמוך מ-13 אמפר.</li> <li>• בעיות שובר מעגל.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>בעיות GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• אין מתח המגיע אל מסוף הבקרה.</li> <li>• המצלה מתחיל את פעולתו כהלכה אך מסך הבקרה הופך להיות ריק, המצלה מפסיק את פעולתו.</li> <li>• כפתור האיפוס עבור ה-GFCI קופץ בשקע.</li> </ul>

# PROBLEME ȘI SOLUȚII

Cod de eroare	Problemă	Cauză posibilă	Soluție/Prevenire
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citiri ale temperaturii neregulate (fluctuații).</li> <li>Temperaturi scăzute.</li> <li>Mesaj Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemul de control nu detectează sonda de temperatură.</li> <li>Defect al sondei de temperatură.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deconectați grătarul de la priză.</li> <li>Scoateți masca din partea de sus a grătarului și asigurați-vă că toate firele sunt intacte și sunt bine conectate.</li> </ul> <p><b>Fire deteriorate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Înlocuiți componentele corespunzătoare și verificați din nou</li> </ul> <p><b>Fire nedeteriorate și legături confirmate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reasamblați grătarul și reluați activitatea de gătit.</li> <li>Dacă codul de eroare a dispărut și grătarul funcționează corect, porniți grătarul.</li> <li>Dacă codul de eroare Er1 persistă, înlocuiți sonda de temperatură.</li> <li>Dacă noua sondă de temperatură nu rezolvă problema, înlocuiți ansamblul cu buton de comandă.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuva extrem de fierbinte.</li> <li>Grăsimi aprinse.</li> <li>Mesaj Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemul de control detectează temperaturi foarte ridicate în cuva grătarului.</li> <li>Defect al sondei de temperatură.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deconectați grătarul de la priză.</li> <li>Lăsați grătarul să se răcească și curățați grilele de gătit și compartimentul elementului de încălzire de grăsime și particule de alimente.</li> <li>Reasamblați grătarul și reluați activitatea de gătit</li> <li>Dacă codul de eroare a dispărut și grătarul funcționează corect, porniți grătarul.</li> <li>Dacă codul de eroare Er2 persistă, înlocuiți sonda de temperatură.</li> <li>Dacă noua sondă de temperatură nu rezolvă problema, înlocuiți ansamblul cu buton de comandă.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suprafețele de gătit nu se încălzesc.</li> <li>Mesaj Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemul de control nu detectează elementul de încălzire.</li> <li>Defect al elementului de încălzire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deconectați grătarul de la priză.</li> <li>Verificați cablul de alimentare și cablajul de fire dintre ansamblul cu buton de comandă și cutia cablului de alimentare de pe spatele suportului frontal și asigurați-vă că toate firele sunt intacte și sunt bine conectate.</li> </ul> <p><b>Fire deteriorate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Înlocuiți componentele corespunzătoare și reverificați.</li> </ul> <p><b>Fire nedeteriorate și legături confirmate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Scoateți masca din partea de sus și verificați cablarea de la element la ansamblul cu buton de comandă.</li> </ul> <p><b>Fire deteriorate sau legături întrerupte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Înlocuiți cablajul.</li> </ul> <p><b>Fire nedeteriorate și legături confirmate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Înlocuiți elementul de încălzire.</li> <li>Dacă noul element de încălzire nu rezolvă problema, înlocuiți ansamblul cu buton de comandă.</li> </ul>

# PROBLEME ȘI SOLUȚII

Problemă	Cauză posibilă	Soluție/Prevenire
<p><b>Defect al ansamblului cu buton de comandă</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lipsă alimentare la ansamblul cu buton de comandă.</li> <li>Grătarul funcționează bine la început, dar ecranul de control se stinge, iar grătarul nu mai funcționează.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aparatul nu este conectat la priză.</li> <li>Siguranța circuitului de alimentare s-a declanșat.</li> <li>O defecțiune a cablului de alimentare.</li> <li>Siguranța ansamblului de comandă este arsă.</li> <li>Defecțiune a ansamblului de comandă (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați dacă este conectat corect cablul la priză.</li> </ul> <p><b>Dacă cablul este deconectat de la priză</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conectați la priză și verificați din nou.</li> </ul> <p><b>Cablul este conectat la priză, dar nu ajunge curent la grătar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați dacă priza GFCI sau siguranța au întrerupt circuitul și resetați-le.</li> </ul> <p><b>Grătarul are curent</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grătar pornit.</li> </ul> <p><b>Lipsă alimentare grătar - ecranul ansamblului de comandă este negru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Deconectați grătarul de la priză</li> <li>Scoateți masca din partea de sus a grătarului și asigurați-vă că toate firele sunt intacte și sunt bine conectate, în special cablul de alimentare.</li> </ul> <p><b>Fire deteriorate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Înlocuiți componentele corespunzătoare și reverificați.</li> </ul> <p><b>Fire nedeteriorate și legături confirmate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Scoateți ansamblul cu buton de comandă și verificați siguranța de pe spatele plăcii de circuite.</li> <li>Dacă siguranța este defectă sau pare arsă, înlocuiți cu o siguranță de 5 A și verificați din nou.</li> <li>Dacă siguranța arată în regulă, înlocuiți ansamblul cu buton de comandă.</li> </ul>
<p><b>Probleme GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lipsă alimentare la ansamblul cu buton de comandă.</li> <li>Grătarul funcționează bine la început, dar ecranul de control se stinge, iar grătarul nu mai funcționează.</li> <li>Butonul de resetare al prizei GFCI sare în afară.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Priză GFCI defectă.</li> <li>Umiditate în interiorul prizei.</li> <li>Priza nu este pe un circuit rezervat.</li> <li>Amperajul prizei este mai mic de 13 amperi.</li> <li>Probleme cu siguranța.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deconectați totul de la priză.</li> <li>Apăsați butonul de resetare de pe priză și asigurați-vă că butonul de test revine la poziția normală.</li> <li>Conectați la priză și porniți grătarul timp de aproximativ 10 minute, urmăriți declanșarea GFCI.</li> <li>Dacă GFCI s-a declanșat în cele 10 minute, verificați amperajul prizei GFCI (recomandăm să utilizați un GFCI de 16 amperi). Dacă priza nu are minimum 13 amperi, înlocuiți priza.</li> <li>Dacă se folosește un GFCI de 16 amperi, dar siguranța se declanșează în continuare, poate fi necesară intervenția unui electrician.</li> <li>Dacă GFCI nu s-a declanșat în cele 10 minute și dacă utilizați un al doilea aparat la aceeași priză, reconectați și porniți al doilea aparat.</li> <li>Dacă siguranța prizei GFCI se declanșează cu al doilea aparat pornit, poate exista o problemă cu al doilea aparat.</li> <li>Conectați un alt aparat la aceeași priză și porniți aparatul.</li> <li>Dacă se declanșează și cu alt aparat, poate fi necesară intervenția unui electrician.</li> </ul>

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πρόληψη/Λύση
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μη ομαλές ενδείξεις (διακυμάνσεις) θερμοκρασίας.</li> <li>Χαμηλές θερμοκρασίες.</li> <li>Μήνυμα Er1.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το σύστημα ελέγχου δεν μπορεί να ανιχνεύσει τον αισθητήρα θερμοκρασίας.</li> <li>Δυσλειτουργία αισθητήρα θερμοκρασίας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αποσυνδέστε τη συσκευή μπάρμπεκιου από την ηλεκτρική πρίζα.</li> <li>Αφαιρέστε το επάνω πλαίσιο της πρόσοψης και βεβαιωθείτε ότι κανένα καλώδιο δεν είναι φθαρμένο και ότι όλα τα καλώδια είναι συνδεδεμένα γερά.</li> </ul> <p><b>Φθαρμένα καλώδια</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αντικαταστήστε τα ανάλογα εξαρτήματα και επαναξιολογήστε την κατάσταση.</li> </ul> <p><b>Μη φθαρμένα καλώδια και επιβεβαιωμένες συνδέσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Επανασυναρμολογήστε τη συσκευή μπάρμπεκιου και ξεκινήστε τον κύκλο μαγειρέματος από την αρχή.</li> <li>Αν εξαφανιστεί ο κωδικός σφάλματος και η συσκευή μπάρμπεκιου λειτουργεί σωστά, συνεχίστε το μαγείρεμα στη συσκευή.</li> <li>Αν εξακολουθεί να εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος Er1, αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας.</li> <li>Αν με τον καινούριο αισθητήρα θερμοκρασίας δεν λυθεί το πρόβλημα, αντικαταστήστε τον ελεγκτήρα.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ο θάλαμος μαγειρέματος είναι υπερβολικά θερμός.</li> <li>Φωτιά από καμένο λίπος.</li> <li>Μήνυμα Er2.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το σύστημα ελέγχου ανιχνεύει πολύ υψηλές θερμοκρασίες στον θάλαμο μαγειρέματος.</li> <li>Δυσλειτουργία αισθητήρα θερμοκρασίας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αποσυνδέστε τη συσκευή μπάρμπεκιου από την ηλεκτρική πρίζα.</li> <li>Αφήστε τη συσκευή μπάρμπεκιου να κρυώσει και καθαρίστε τις σχάρες μαγειρέματος και το κουτί του θερμαντικού στοιχείου αφαιρώντας λίπη και σωματίδια φαγητού.</li> <li>Επανασυναρμολογήστε τη συσκευή μπάρμπεκιου και ξεκινήστε τον κύκλο μαγειρέματος από την αρχή.</li> <li>Αν εξαφανιστεί ο κωδικός σφάλματος και η συσκευή μπάρμπεκιου λειτουργεί σωστά, συνεχίστε το μαγείρεμα στη συσκευή.</li> <li>Αν εξακολουθεί να εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος Er2, αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας.</li> <li>Αν με τον καινούριο αισθητήρα θερμοκρασίας δεν λυθεί το πρόβλημα, αντικαταστήστε τον ελεγκτήρα.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οι επιφάνειες μαγειρέματος δεν θερμαίνονται.</li> <li>Μήνυμα Er3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το σύστημα ελέγχου δεν μπορεί να ανιχνεύσει το θερμαντικό στοιχείο.</li> <li>Δυσλειτουργία θερμαντικού στοιχείου.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αποσυνδέστε τη συσκευή μπάρμπεκιου από την ηλεκτρική πρίζα.</li> <li>Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας και την καλωδίωση μεταξύ του ελεγκτήρα και του κουτιού των καλωδίων τροφοδοσίας στην πίσω πλευρά του μπροστινού υποστηρίγματος και βεβαιωθείτε ότι κανένα καλώδιο δεν είναι φθαρμένο και ότι όλα τα καλώδια είναι συνδεδεμένα γερά.</li> </ul> <p><b>Φθαρμένα καλώδια</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αντικαταστήστε τα ανάλογα εξαρτήματα και επαναξιολογήστε την κατάσταση.</li> </ul> <p><b>Μη φθαρμένα καλώδια και επιβεβαιωμένες συνδέσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αφαιρέστε το επάνω πλαίσιο της πρόσοψης και ελέγξτε την καλωδίωση μεταξύ του θερμαντικού στοιχείου και του ελεγκτήρα.</li> </ul> <p><b>Φθαρμένα καλώδια ή πρόβλημα στις συνδέσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αντικαταστήστε την καλωδίωση.</li> </ul> <p><b>Μη φθαρμένα καλώδια και επιβεβαιωμένες συνδέσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αντικαταστήστε το θερμαντικό στοιχείο.</li> <li>Αν με το καινούριο θερμαντικό στοιχείο δεν λυθεί το πρόβλημα, αντικαταστήστε τον ελεγκτήρα.</li> </ul>

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πρόληψη/Λύση
<p><b>Βλάβη ελεγκτήρα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κονσόλα ελέγχου δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.</li> <li>• Η συσκευή μπάρμπεκιου τίθεται σε λειτουργία χωρίς κανένα πρόβλημα, αλλά η οθόνη ελέγχου σβήνει και η συσκευή παύει να λειτουργεί.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική πρίζα.</li> <li>• Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια τήξης του κυκλώματος τροφοδοσίας.</li> <li>• Δυσλειτουργία ή βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας.</li> <li>• Έχει καεί η ασφάλεια τήξης του ελεγκτήρα.</li> <li>• Δυσλειτουργία του ελεγκτήρα (PCB).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελέγξτε το καλώδιο για να εξακριβώσετε αν είναι σωστά συνδεδεμένο στην ηλεκτρική πρίζα.</li> </ul> <p><b>Αν το καλώδιο έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνδέστε το στην ηλεκτρική πρίζα και επαναξιολογήστε την κατάσταση.</li> </ul> <p><b>Το καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην πρίζα, αλλά η συσκευή μπάρμπεκιου δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελέγξτε αν λειτουργεί σωστά η πρίζα με διακόπτη κυκλώματος βλάβης γείωσης (GFCI) ή μήπως έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης και προχωρήστε στην επαναφορά του κυκλώματος.</li> </ul> <p><b>Η συσκευή μπάρμπεκιου τροφοδοτείται με ρεύμα.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνεχίστε το μαγείρεμα στη συσκευή μπάρμπεκιου.</li> </ul> <p><b>Η συσκευή μπάρμπεκιου δεν τροφοδοτείται με ρεύμα – η οθόνη ενδείξεων του αισθητήρα είναι σβηστή.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποσυνδέστε τη συσκευή μπάρμπεκιου από την ηλεκτρική πρίζα.</li> <li>• Αφαιρέστε το επάνω πλαίσιο της πρόσοψης και βεβαιωθείτε ότι κανένα καλώδιο δεν είναι φθαρμένο και ότι όλα τα καλώδια, και ιδίως το καλώδιο τροφοδοσίας, είναι συνδεδεμένα γερά.</li> </ul> <p><b>Φθαρμένα καλώδια</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αντικαταστήστε τα ανάλογα εξαρτήματα και επαναξιολογήστε την κατάσταση.</li> </ul> <p><b>Μη φθαρμένα καλώδια και επιβεβαιωμένες συνδέσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφαιρέστε τον ελεγκτήρα και ελέγξτε την ασφάλεια τήξης στην πίσω πλευρά της πλακέτας τυπωμένου κυκλώματος.</li> <li>• Αν η ασφάλεια τήξης έχει καεί ή φαίνεται καμένη, αντικαταστήστε την με μια ασφάλεια 5 A και επαναξιολογήστε την κατάσταση.</li> <li>• Αν η ασφάλεια τήξης φαίνεται ότι είναι εντάξει, αντικαταστήστε τη διάταξη του ελεγκτήρα.</li> </ul>
<p><b>Προβλήματα όσον αφορά τον διακόπτη GFCI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κονσόλα ελέγχου δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.</li> <li>• Η συσκευή μπάρμπεκιου τίθεται σε λειτουργία χωρίς κανένα πρόβλημα, αλλά η οθόνη ελέγχου σβήνει και η συσκευή παύει να λειτουργεί.</li> <li>• Το κουμπί επαναφοράς του διακόπτη GFCI προεξέχει στην ηλεκτρική πρίζα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βλάβη της πρίζας με διακόπτη GFCI.</li> <li>• Υγρασία μέσα στην ηλεκτρική πρίζα.</li> <li>• Η ηλεκτρική πρίζα δεν ανήκει σε αποκλειστικό κύκλωμα.</li> <li>• Η ένταση του ρεύματος τροφοδοσίας της ηλεκτρικής πρίζας είναι κάτω από 13 A.</li> <li>• Προβλήματα όσον αφορά τον διακόπτη κυκλώματος.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποσυνδέστε τα πάντα από την ηλεκτρική πρίζα.</li> <li>• Πιέστε το κουμπί επαναφοράς στην ηλεκτρική πρίζα και βεβαιωθείτε ότι το κουμπί επανέρχεται στην κανονική του θέση μετά τη δοκιμή.</li> <li>• Συνδέστε τη συσκευή μπάρμπεκιου, ενεργοποιήστε την και αφήστε την σε λειτουργία επί περίπου 10 λεπτά, ώστε να δείτε αν θα ενεργοποιηθεί ο διακόπτης GFCI.</li> <li>• Αν ο διακόπτης GFCI ενεργοποιηθεί στο διάστημα των 10 λεπτών, επαληθεύστε την ένταση του ρεύματος τροφοδοσίας του διακόπτη GFCI (συνιστούμε διακόπτη GFCI 16 A). Αν η πρίζα δεν είναι 13 A και άνω, αντικαταστήστε την.</li> <li>• Αν χρησιμοποιείτε διακόπτη GFCI 16 A και εξακολουθεί να ενεργοποιείται, ίσως απαιτείται να καλέσετε ηλεκτρολόγο.</li> <li>• Αν ο διακόπτης GFCI δεν ενεργοποιηθεί στο διάστημα των 10 λεπτών και εξ αρχής χρησιμοποιείτε και κάποια άλλη συσκευή στην ίδια πρίζα, αποσυνδέστε την εν λόγω συσκευή και ύστερα ενεργοποιήστε την ξανά.</li> <li>• Αν ο διακόπτης GFCI ενεργοποιηθεί κατά τη σύνδεση της δεύτερης συσκευής, η συσκευή αυτή ενδέχεται να παρουσιάζει κάποιο πρόβλημα.</li> <li>• Συνδέστε μια διαφορετική συσκευή στην ίδια ηλεκτρική πρίζα και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.</li> <li>• Αν ο διακόπτης ενεργοποιηθεί και κατά τη χρήση διαφορετικής συσκευής, ίσως απαιτείται να καλέσετε ηλεκτρολόγο.</li> </ul>

# HIBAEELHÁRÍTÁS

Hibakód	Probléma	Lehetséges ok	Megelőzési megoldás
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hibás hőmérséklet-értékek (ingadozások).</li> <li>Alacsony hőmérséklet.</li> <li>Er1 üzenet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A vezérlőrendszer nem érzékeli a hőmérsékletszondát.</li> <li>Hőmérsékletszonda meghibásodott.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Húzza ki a grillsütőt a konnektorból.</li> <li>Távolítsa el a felső előlapot, és győződjön meg arról, hogy a vezetékek nem sérültek-e meg, és megfelelően csatlakoznak.</li> </ul> <p><b>Sérült vezetékek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cserélje ki a megfelelő alkatrészeket és nézze át újra</li> </ul> <p><b>A vezetékek sértetlenek, és a csatlakozások megfelelőek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Szerelje össze a grillsütőt, és indítsa újra a sütést.</li> <li>Ha a hibakód törődött és a grill megfelelően működik, a grillsütő bekapcsol.</li> <li>Ha az Er1 hibakód továbbra is fennáll, cserélje ki a hőmérsékletszondát.</li> <li>Ha az új hőmérsékletszonda nem oldja meg a problémát, cserélje ki a vezérlőegységet.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütőtér rendkívül forró.</li> <li>Zsirtűz.</li> <li>Er2 üzenet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A vezérlőrendszer érzékeli a nagyon magas hőmérsékletet a sütőtérben.</li> <li>Hőmérsékletszonda meghibásodott.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Húzza ki a grillsütőt a konnektorból.</li> <li>Hagyja kihűlni a grillsütőt, és tisztítsa meg a sütőrostélyokat és az elemtartó dobozt a zsirtól és az ételmaradékoktól.</li> <li>Szerelje össze a grillsütőt, és indítsa újra a sütést.</li> <li>Ha a hibakód törődött és a grill megfelelően működik, a grillsütő bekapcsol.</li> <li>Ha az Er2 hibakód továbbra is fennáll, cserélje ki a hőmérsékletszondát.</li> <li>Ha az új hőmérsékletszonda nem oldja meg a problémát, cserélje ki a vezérlőegységet.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>A főzőfelületek nem melegednek fel.</li> <li>Er3 üzenet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A vezérlőrendszer nem érzékeli a fűtőelemet.</li> <li>A hőelem meghibásodott.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Húzza ki a grillsütőt a konnektorból.</li> <li>Ellenőrizze a tápkábelt és a kábelleteget a vezérlőegység és a tápkábel doboza között az elülső merevítő hátulján, és győződjön meg arról, hogy a vezetékek nem sérültek-e és megfelelően csatlakoznak.</li> </ul> <p><b>Sérült vezetékek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cserélje ki a megfelelő alkatrészeket és nézze át újra.</li> </ul> <p><b>A vezetékek sértetlenek, és a csatlakozások megfelelőek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el a felső burkolati panelt, és ellenőrizze az elem és a vezérlőegység közötti vezetékeket.</li> </ul> <p><b>Sérült vezetékek vagy törött csatlakozók</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cserélje ki a kábelleteget.</li> </ul> <p><b>A vezetékek sértetlenek, és a csatlakozások megfelelőek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cserélje ki a fűtőelemet.</li> <li>Ha az új fűtőelem nem oldja meg a problémát, cserélje ki a vezérlőegységet.</li> </ul>

# HIBAE LHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megelőzés/megoldás
<p><b>Vezérlőegység-hiba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nincs áram a vezérlőpulton.</li> <li>A grillsütő rendben elindul, de a vezérlőképernyő üres és a grillsütő nem működik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A készülék nincs bedugva.</li> <li>A tápáramkör biztosítóki kioldott.</li> <li>A tápkábel meghibásodott.</li> <li>A vezérlőegység biztosítóki kioldott.</li> <li>Vezérlőegység (PCB) meghibásodott.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a kábel megfelelően van-e csatlakoztatva a konnektorhoz.</li> </ul> <p><b>Ha a vezeték ki van húzva a konnektorból</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dugja be a konnektorba, és nézze át újra.</li> </ul> <p><b>A vezeték be van dugva a konnektorba, de a grillsütő nem kap áramot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a GFCI konnektor vagy megszakító kioldott-e, és állítsa helyre az áramkört.</li> </ul> <p><b>A grillsütő áram alatt van</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grillsütő be van kapcsolva.</li> </ul> <p><b>Nem kap áramot a grillsütő - a vezérlő képernyője sötét</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Húzza ki a grillsütőt a konnektorból.</li> <li>Távolítsa el a felső előlapot, és győződjön meg arról, hogy a vezetékek, főleg a tápkábel, nem sérültek-e meg, és megfelelően csatlakoznak.</li> </ul> <p><b>Sérült vezetékek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cserélje ki a megfelelő alkatrészeket és nézze át újra.</li> </ul> <p><b>A vezetékek sértetlenek, és a csatlakozások megfelelőek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Távolítsa el a vezérlőegységet, és ellenőrizze a nyomtatott áramköri panel hátoldalán lévő biztosítóki.</li> <li>Ha a biztosítóki kiégett vagy kiégettnek tűnik, cserélje ki az 5A biztosítóki, és nézze át újra.</li> <li>Ha a biztosítóki rendben van, cserélje ki a vezérlőegységet.</li> </ul>
<p><b>GFCI problémák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nincs áram a vezérlőpulton.</li> <li>A grillsütő rendben elindul, de a vezérlőképernyő üres és a grillsütő nem működik.</li> <li>A GFCI visszaállító gomb kiugrik a konnektorból.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hibás GFCI-konnektor.</li> <li>Nedvesség a konnektorban.</li> <li>Nem külön áramkörtön lévő konnektor.</li> <li>A konnektor áramfelvétele alacsonyabb, mint 13 amper.</li> <li>Megszakító problémák.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Húzzon ki mindent a konnektorból.</li> <li>Nyomja meg a konnektoron lévő alaphelyzetbe állító gombot, és győződjön meg róla, hogy a tesztgomb visszatér-e a normál állásba.</li> <li>Csatlakoztassa és kapcsolja be a grillsütőt körülbelül 10 percre, és figyeljen a GFCI kioldására.</li> <li>Ha a GFCI a 10 perces időszak alatt kioldott, ellenőrizze a GFCI amperfelvételét (16 amperes GFCI-t ajánlunk). Ha a konnektor nem legalább 13 amperes, cserélje ki a konnektort.</li> <li>Ha 16 amperes GFCI-t használnak, és a kioldás még mindig előfordul, villanyszerelőre lehet szükség.</li> <li>Ha a GFCI a 10 perces időszak alatt nem lépett működésbe, és ha ugyanazon a konnektoron egy második készüléket is használ, csatlakoztassa újra, és kapcsolja be az eredeti második készüléket.</li> <li>Ha a GFCI a második készülék bekapcsolt állapotában kiold, akkor a második készülékkel lehet probléma.</li> <li>Csatlakoztasson egy másik készüléket ugyanahhoz a konnektorhoz, és kapcsolja be a készüléket.</li> <li>Ha a különböző készülékkel együtt történik a kioldás, villanyszerelőre lehet szükség.</li> </ul>



# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Код	Проблем	Възможна причина	Предпазване / Разрешаване
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Променливи показания на температурата (флуктуации)</li> <li>• Ниска температура</li> <li>• Съобщение Er1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контролната система не може да засече индикатора за температурата.</li> <li>• Индикаторът за температурата не работи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изключете барбекюто от контакта.</li> <li>• Извадете горния преден панел /Top Fascia Panel/ и се уверете, че кабелите не са повредени и са здраво закачени.</li> </ul> <p><b>При повредени кабели</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заменете ги.</li> </ul> <p><b>Кабелите не са повредени и са здраво закачени</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поставете отново панела и започнете отново готвенето.</li> <li>• Ако съобщението за неизправност (Error Code) не се появи и барбекюто работи нормално, всичко е наред.</li> <li>• Ако съобщението за неизправност Er1 (Error Code) остава, заменете индикатора за температурата.</li> <li>• Ако и новият индикатор на температурата не разреши проблема, сменете контролния ключ.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Камерата за готвене е твърде гореща.</li> <li>• Мазнина</li> <li>• Съобщение Er2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контролната система засича много гореща температура в камерата за готвене.</li> <li>• Индикаторът за температурата не работи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изключете барбекюто от контакта.</li> <li>• Оставете барбекюто да изстине и почистете скарите за готвене и кутията на нагревателя от мазнина и остатъци от храна.</li> <li>• Поставете всичко на място и започнете отново готвенето.</li> <li>• Ако съобщението за неизправност (Error Code) не се появи и барбекюто работи нормално, всичко е наред.</li> <li>• Ако съобщението за неизправност Er2 (Error Code) остава, заменете индикатора за температурата.</li> <li>• Ако и новият индикатор на температурата не разреши проблема, сменете контролния ключ.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Повърхностите за готвене не се загряват.</li> <li>• Съобщение Er3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контролната система не може да засече нагревателя.</li> <li>• Нагревателят не работи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изключете барбекюто от контакта.</li> <li>• Проверете захранващия кабел и връзките между контролния ключ и разпределителната кутия на гърба на предната скоба и проверете дали всички кабели не са повредени и са здраво закачени.</li> </ul> <p><b>При повредени кабели</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заменете ги.</li> </ul> <p><b>Кабелите не са повредени и са здраво закачени</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Извадете горния преден панел /Top Fascia Panel/ и проверете кабелите между нагревателя и контролния ключ.</li> </ul> <p><b>При повредени кабели или прекъснати връзки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сменете разпределителната кутия.</li> </ul> <p><b>Кабелите не са повредени и няма прекъснати връзки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сменете нагревателя.</li> <li>• Ако и новият нагревател не разреши проблема, сменете контролния ключ.</li> </ul>

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Предпазване / Разрешаване
<p><b>Контролният ключ не работи</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не идва ток до контролната конзола.</li> <li>• Барбекюто започва нормално, но след това контролният дисплей остава празен и барбекюто спира да работи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Барбекюто не е включено.</li> <li>• Бушонът се е изключил.</li> <li>• Повреда на захранващия кабел.</li> <li>• Бушонът на контролния ключ е изгорял.</li> <li>• Повреда на контролния ключ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вижте дали щепселът е правилно пъхнат в контакта.</li> </ul> <p><b>Ако щепселът не е пъхнат в контакта</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вкарайте го и вижте дали барбекюто работи.</li> </ul> <p><b>Щепселът на захранващия кабел е пъхнат в контакта, но не идва ток до барбекюто</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверете дали GFCI извода или прекъсвач се е изключил, и го включете отново.</li> </ul> <p><b>Барбекюто има ток</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Барбекюто работи нормално.</li> </ul> <p><b>Не идва ток отново – контролният дисплей остава празен</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изключете барбекюто от контакта.</li> <li>• Извадете горния преден панел /Top Fascia Panel/ и се уверете, че кабелите не са повредени и са здраво закачени, особено захранващия кабел.</li> </ul> <p><b>При повредени кабели</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заменете ги.</li> </ul> <p><b>Кабелите не са повредени и са здраво закачени</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Извадете контролния ключ и проверете бушона на гърба на отпечатаната електронна платка.</li> <li>• Ако бушонът е изгорял или изглежда такъв, заменете го с 5A бушон.</li> <li>• Ако бушонът изглежда нормално, поставете отново контролния ключ</li> </ul>
<p><b>Проблеми със заземяния прекъсвач на токовата верига (GFCI)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не идва ток до контролната конзола.</li> <li>• Барбекюто започва нормално, но след това контролният дисплей остава празен и барбекюто спира да работи.</li> <li>• Бутонът за нулиране на GFCI изскача от контакта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Повреден извод на GFCI.</li> <li>• Има влага в контакта.</li> <li>• Токовата верига не е подходяща.</li> <li>• Амперажът на контакта е по-малко от 13 ампера.</li> <li>• Проблеми с прекъсвача на веригата.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изключете всичко от контакта.</li> <li>• Натиснете бутона за нулиране на контакта и проверете дали тест бутонът се е върнал до нормално положение.</li> <li>• Пъхнете отново кабела и пуснете барбекюто да работи около 10 минути като гледате дали заземяният прекъсвач на токовата верига / GFCI/ няма да се изключи.</li> <li>• Ако GFCI се изключи по време на тези 10 минути, проверете ампеража на GFCI (Ние препоръчваме да се използва 16-ампера GFCI). Ако контактът не е 13-ампера или повече, сменете контакта.</li> <li>• Ако контактът е 16-ампера и продължава да се изключва, трябва да се повика електротехник.</li> <li>• Ако GFCI не се изключи по време на тези 10 минути и, ако вие използвате втори електроуред на същия контакт, пъхнете щепсела отново и включете този втори електроуред.</li> <li>• Ако GFCI се изключи когато вторият уред е включен, тогава може би има проблем с втория електроуред.</li> <li>• Включете друг уред в контакта.</li> <li>• Ако GFCI продължава да се изключва и при различен електроуред, тогава трябва да се повика електротехник.</li> </ul>

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Koda napake	Težava	Možen vzrok	Preventiva rešitev
Er1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naključna nihanja (prikaza) temperature.</li> <li>Nizka temperatura.</li> <li>Sporočilo Er1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krmilnik ne zazna temperaturnega tipala.</li> <li>Motnja temperaturnega tipala.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odklopite električno napajanje žara.</li> <li>Odstranite zgornji okrasni panel in preverite, ali so kabli nepoškodovani in trdno priključeni.</li> </ul> <p><b>Kabli so poškodovani</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zamenjajte ustrezne komponente in preverite delovanje</li> </ul> <p><b>Kabli so nepoškodovani in trdno priključeni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Znova sestavite žar in nadaljujte s peko.</li> <li>Če se koda napake ponastavi in žar deluje pravilno, nadaljujte s peko.</li> <li>Če koda napake Er1 ostane aktivna, zamenjajte temperaturno tipalo.</li> <li>Če z menjavo tipala napaka ni odpravljena, zamenjajte krmilnik.</li> </ul>
Er2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Komora žara prevroča.</li> <li>Gorenje maščobe.</li> <li>Sporočilo Er2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krmilnik je zaznal zelo visoko temperaturo v komori žara.</li> <li>Motnja temperaturnega tipala.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odklopite električno napajanje žara.</li> <li>Počakajte, da se žar ohladi, nato očistite rešetke in ohišje grelnika ter odstranite maščobo in ostanke hrane.</li> <li>Znova sestavite žar in nadaljujte s peko.</li> <li>Če se koda napake ponastavi in žar deluje pravilno, nadaljujte s peko.</li> <li>Če koda napake Er2 ostane aktivna, zamenjajte temperaturno tipalo.</li> <li>Če z menjavo tipala napaka ni odpravljena, zamenjajte krmilnik.</li> </ul>
Er3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuhalne površine se ne segrejejo.</li> <li>Sporočilo Er3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krmilnik ne zazna grelnika.</li> <li>Okvara grelnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odklopite električno napajanje žara.</li> <li>Preverite napajalni električni kabel in kabelski splet med krmilnikom in priključno omarico na hrbtne strani strani ter preverite, ali so vsi kabli nepoškodovani in trdno priključeni.</li> </ul> <p><b>Kabli so poškodovani</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zamenjajte ustrezne komponente in preverite delovanje</li> </ul> <p><b>Kabli so nepoškodovani in trdno priključeni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Odstranite zgornji okrasni panel in preverite napeljavo med grelnikom in krmilnikom.</li> </ul> <p><b>Kabli so poškodovani ali priključki so okvarjeni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zamenjajte kabelski splet</li> </ul> <p><b>Kabli so nepoškodovani in trdno priključeni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zamenjajte električni grelnik.</li> <li>Če z menjavo grelnika napaka ni odpravljena, zamenjajte krmilnik.</li> </ul>

# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Odprava napake/rešitev
<p><b>Odpoved krmilnika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ni električnega napajanja upravljalne plošče.</li> <li>Žar se vključi, kontrolna lučka pa ugasne, žar preneha delovati.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naprava ni priključena na električno napajanje.</li> <li>Sprožila se je varovalka napajalnega tokokroga.</li> <li>Napaka ali motnja električnega kabla.</li> <li>Varovalka krmilnika je pregorela.</li> <li>Okvara krmilnika (PCB)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preverite, ali je vtič pravilno vtaknjen v vtičnico.</li> </ul> <p><b>Če vtič ni vtaknjen v vtičnico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vtaknite vtič v vtičnico in preverite delovanje.</li> </ul> <p><b>Vtič je vtaknjen v vtičnico, vendar žar nima električnega napajanja.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preverite, ali se je sprožilo varnostno stikalo in ga znova vključite.</li> </ul> <p><b>Žar ima električno napajanje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vključite žar.</li> </ul> <p><b>Žar nima električnega napajanja - zaslon krmilnika je črn.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Odklopite električno napajanje žara.</li> <li>Odstranite zgornji okrasni panel in preverite, ali so kabli nepoškodovani in trdno priključeni, zlasti napajalni kabel.</li> </ul> <p><b>Kabli so poškodovani</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zamenjajte ustrezne komponente in preverite delovanje.</li> </ul> <p><b>Kabli so nepoškodovani in trdno priključeni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Demontirajte krmilnik in preverite varovalko na hrbtni strani ploščice tiskanega vezja.</li> <li>Če je varovalka izpadla ali pregorela, zamenjajte 5 A varovalko in preverite delovanje.</li> <li>Če je varovalka v redu, zamenjajte sklop krmilnika.</li> </ul>
<p><b>Motnje zaščitne vtičnice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ni električnega napajanja upravljalne plošče.</li> <li>Žar se vključi, kontrolna lučka pa ugasne, žar preneha delovati.</li> <li>Na vtičnici je tipka GFCI izskočila.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Okvara vtičnice GFCI.</li> <li>Vlaga v notranjosti vtičnice.</li> <li>Vtičnica ni na ločenem električnem tokokrogu.</li> <li>Tok napajanja vtičnice je manjši od 13 A.</li> <li>Motnje omrežnega odklopnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iz vtičnic odklopite vse naprave.</li> <li>Pritisnite rdečo tipko na vtičnici in preverite, ali se vrne v običajni položaj.</li> <li>Vtaknite vtič v vtičnico in vključite žar za približno 10 minut in glejte, ali se omrežni odklopnik sproži.</li> <li>Če se omrežni odklopnik sproži v 10 minutah, preverite porabo toka na omrežnem odklopniku (priporočamo uporabo 16-amperskega omrežnega odklopnika). Če vtičnica ni 13-amperska ali močnejša, zamenjajte vtičnico.</li> <li>Če je uporabljena 16-amperska vtičnica in še vedno prihaja do izpadanja, se posvetujte z električarjem.</li> <li>Če zaščitna vtičnica ne izpade v 10 minutah in če je vanjo hkrati priključena še druga naprava, priključite in vključite drugo napravo.</li> <li>Če zaščitna vtičnica izpade pri priključeni in delujoči drugi napravi, je morda težava v drugi napravi.</li> <li>Priključite tretjo napravo v isto vtičnico in jo vključite.</li> <li>Če tudi s tretjo napravo pride do izpada, se posvetujte z električarjem.</li> </ul>

## Warranty Statement

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg (Char-Broil) warrants to the PURCHASER of this Char-Broil product that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

	Electric Barbecues
Heating Element	5 years
Cooking Grates/Emitters	2 years
All Other Parts (EURO minimum)	2 years

Char-Broil or the seller of the product may require reasonable proof of your date of purchase. **THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)]

This Warranty includes the right of repair or replacement of the product or parts of the product that prove defective under normal use and service. Before returning any parts, you should promptly contact Char-Broil using the contact information on our website. In case of a defect, Char-Broil will elect to replace or repair the product or such parts without charge. Char-Broil will return the product or parts of the product to the purchaser, freight or postage prepaid. If Char-Broil elects to repair the product or such defective parts of the product and this repair fails, you are entitled, pursuant to your statutory legal rights, to reduce the purchase price or to withdraw from the contract and receive a refund.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual. Exceptions may apply, so please contact Char-Broil or your seller in case you have any questions on whether this Warranty applies to your specific case or not.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Warranty, and are not normally covered by your statutory legal rights.

Char-Broil is not liable for any unforeseeable losses (i.e. loss or damage that neither you nor Char-Broil or the seller contemplated at the time of purchase), or any damage caused by you, save for that Char-Broil's liability for fraud or death or personal injury caused by its negligence is not limited.

Char-Broil does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Char-Broil.

This Warranty applies only to products sold at retail to individuals (as opposed to businesses) within the European Union.

This Warranty does not affect any of your statutory legal rights under the applicable consumer laws of your resident country.

For warranty service, contact Char-Broil at [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu).

# Déclaration de Garantie

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil), garantit à l'ACHETEUR du présent produit Char-Broil que ce dernier sera exempt de tout défaut de matériel ou de fabrication à compter de la date de l'achat, comme suit :

	Barbecues électriques
Élément chauffant	5 années
Grilles de cuisson/émetteurs	2 années
Toutes les autres pièces (EURO minimum)	2 années

Il se peut que Char-Broil ou le vendeur du produit exige une preuve raisonnable de la date de votre achat. **PAR CONSÉQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE REÇU OU VOTRE FACTURE.**

**[France seulement :** Tous les produits vendus par le vendeur sont couverts par les garanties légales prévues aux articles 1641 et suivants du *Code civil* (garantie contre les défauts cachés) et aux articles L. 217-1 à L. 217-14 et L. 411-1 à L. 411-2 du *Code de la consommation* (garantie de conformité.)

La présente garantie comprend le droit à la réparation ou au remplacement du produit ou des pièces du produit qui se révèlent défectueux dans des conditions normales d'usage et d'entretien. Avant de retourner une pièce, vous êtes invité à prendre contact sans délai avec Char-Broil aux coordonnées indiquées sur notre site Web. En cas de défaut, Char-Broil décidera de remplacer ou de réparer sans frais le produit ou les pièces en question. Char-Broil retournera le produit ou les pièces à l'acheteur, frais d'expédition ou d'affranchissement prépayés. Si, après que Char-Broil a décidé de réparer le produit ou les pièces défectueuses, la réparation échoue, vous avez le droit, en vertu de vos droits légaux réglementaires, de réduire le prix d'achat ou de résilier le contrat et de vous faire rembourser.

La présente garantie ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement découlant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'une application erronée, d'un acte de vandalisme, d'une mauvaise installation, d'un mauvais entretien, d'une mauvaise réparation ou du non-respect des procédures d'entretien normal et régulier, y compris notamment les dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, comme le décrit le présent mode d'emploi. Certaines exceptions peuvent s'appliquer. Veuillez donc prendre contact avec Char-Broil ou avec votre vendeur si vous vous demandez si la présente garantie couvre votre cas particulier ou non.

La détérioration ou les dommages causés par les conditions climatiques particulièrement rigoureuses, comme la grêle, les ouragans, les séismes ou les tornades, ainsi que la décoloration due à l'exposition à des substances chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par la présente garantie, et ne sont normalement pas visés par vos droits légaux réglementaires.

Char-Broil n'est pas responsable des pertes imprévues (c'est-à-dire les pertes ou les dommages que ni vous, ni Char-Broil, ni le vendeur n'avez envisagés au moment de l'achat) ou de tout dommage dont vous êtes la cause, à ceci près que la responsabilité de Char-Broil pour fraude, décès ou dommage corporel causés par sa négligence n'est pas limitée.

Char-Broil n'autorise aucun particulier ni aucune société à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité relativement à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à l'élimination, au retour ou au remplacement de son équipement; aucune déclaration à cet effet ne lie Char- Broil.

La présente garantie ne concerne que les produits vendus au détail à des particuliers (et non à des sociétés) au sein de l'Union européenne.

La présente garantie n'a aucune incidence sur les droits légaux réglementaires qui vous sont octroyés par les lois sur la consommation en vigueur dans votre pays de résidence.

Pour demander un service sous garantie, prenez contact avec Char-Broil à l'adresse [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Gewährleistungserklärung

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) gewährleistet gegenüber dem KÄUFER dieses Char-Broil-Produktes, dass es ab dem Verkaufsdatum frei von Materials-und Verarbeitungsfehlern sein wird, wie im Folgenden dargestellt:

	<b>Elektrische Grills</b>
<b>Heizkörper</b>	<b>5 Jahre</b>
<b>Grillroste/Emitter</b>	<b>2 Jahre</b>
<b>Alle anderen Teile (EURO Minimum)</b>	<b>2 Jahre</b>

Char-Broil oder der Händler des Produkts werden eventuell angemessenen Nachweis Ihres Kaufsdatums verlangen. DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUFBEWAHREN.

Diese Gewährleistung umfasst das Nachbesserungsrecht oder Ersetzungsrecht des Produktes oder der Teile des Produktes, die sich bei normalem Gebrauch und Anwendung als mangelhaft erweisen. Vor der Rücksendung jedweder Teile sollten Sie sich unverzüglich mit Char-Broil unter Nutzung der Kontaktinformationen auf unserer Website in Verbindung setzen. Im Falle eines Herstellungsfehlers wird Char-Broil das Produkt oder die entsprechenden Teile ohne Berechnung entweder ersetzen oder nachbessern. Char-Broil wird das Produkt oder die Ersatzteile für das Produkt an den Käufer zurücksenden, wobei Fracht oder Porto im Voraus bezahlt wird. Falls Char-Broil die Entscheidung trifft, das Produkt oder die entsprechenden Teile nachzubessern und die Reparatur fehlschlägt, sind Sie gemäß Ihrer rechtlichen Ansprüche dazu berechtigt, den Kaufspreis zu vermindern oder vom Vertrag zurückzutreten und eine Rückvergütung zu erhalten.

Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Versagen oder Bedienungsschwierigkeiten infolge von Unfällen, Missbrauch, Fehlanwendung, Abänderung, falscher Verwendung, mutwilliger Beschädigung, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Instandhaltung oder Betrieb, oder Unterlassen normaler und routinemäßiger Instandhaltung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, durch Insekten im Inneren der Brennröhre verursachte Schäden, wie in dieser Bedienungsanleitung dargelegt. Ausnahmen können vorkommen, darum bitten wir Sie, Char-Broil oder Ihren Händler zu kontaktieren, falls Sie irgendwelche Fragen darüber haben, ob diese Gewährleistung auf Ihren speziellen Fall zutrifft oder nicht.

Zerfall oder Schaden, die durch extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbung durch Exposition gegenüber chemischen Stoffen, entweder direkt oder atmosphärisch bedingt, verursacht werden, sind durch diese Gewährleistung nicht gedeckt und sind normalerweise nicht durch zutreffende rechtliche Ansprüche gedeckt.

Char-Broil übernimmt keine Verantwortung für irgendwelche unvorhergesehenen Verluste (z. B. Verlust oder Schaden, die weder Sie noch Char-Broil noch der Händler zum Zeitpunkt des Kaufs voraussahen), oder irgendeinen von Ihnen verursachten Schaden, mit Ausnahme der Tatsache, dass die Haftung von Char-Broil für Betrug oder durch ihre Nachlässigkeit verursachten Todesfall oder Verletzungen nicht beschränkt ist.

Char-Broil erteilt keiner anderen Person oder Firma die Vollmacht, für sie irgendwelche anderen Verpflichtungen oder Haftungen im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, des Gebrauchs, der Entfernung, Rücksendung, oder des Ersetzens ihrer Geräte zu übernehmen, und keine diesbezüglichen Erklärungen sind für Char-Broil verbindlich.

Diese Gewährleistung hat nur auf im Einzelhandel an Privatpersonen (im Gegensatz zu Unternehmen) innerhalb der Europäischen Union verkaufte Produkte Anwendung.

Diese Gewährleistung berührt keine Ihrer rechtlichen Ansprüche unter den in Ihrem Wohnsitzland geltenden Verbraucherrechten.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen kontaktieren Sie Char-Broil unter [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Dichiarazione di garanzia per Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantisce all'ACQUIRENTE di questo prodotto Char-Broil che lo stesso sarà privo di difetti, per quanto riguarda materiali e lavorazione, per i seguenti periodi a partire dalla data di acquisto:

	Barbecue elettrici
Termosifone	5 anni
Griglie/emettitori di cottura	2 anni
Tutte le altre parti (minimo EURO)	2 anni

Char-Broil e il venditore del prodotto potranno richiedere una prova certa della data di acquisto. **VI PREGHIAMO PERTANTO DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Questa Garanzia comprende il diritto alla riparazione o sostituzione del prodotto o delle parti dello stesso che presentano difetti alle normali condizioni d'uso e manutenzione. Prima di restituire qualsiasi parte, vi preghiamo di contattare quanto prima Char-Broil ai numeri e indirizzi riportati nel nostro sito web. In caso di difetto, Char-Broil deciderà se sostituire o riparare gratuitamente il prodotto o le parti in questione. Char-Broil restituirà il prodotto o le parti dello stesso all'acquirente, spese di spedizione o affrancatura prepagate. Qualora Char-Broil scelga di riparare il prodotto o le parti difettose dello stesso e la riparazione non dia il risultato previsto, avrete il diritto, in virtù dei diritti legali previsti per legge, di ottenere una riduzione del prezzo d'acquisto o di recedere dal contratto e ottenere il rimborso.

Questa Garanzia non copre guasti o problemi di funzionamento determinati da incidenti, uso improprio, errato o scorretto, modifiche, atti di vandalismo, installazione scorretta, manutenzione o assistenza errata o mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione normali e di routine, inclusi, senza carattere limitativo, i danni causati da insetti all'interno dei tubi dei fornelli, come descritto in questo manuale d'istruzioni. Tuttavia possono esservi delle eccezioni. Vi preghiamo pertanto di contattare Char-Broil o il venditore per sapere se la Garanzia è applicabile o meno al vostro caso particolare.

Deterioramenti o danni causati da condizioni meteorologiche avverse, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, e lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, per contatto diretto o presenza nell'atmosfera, non sono coperti da questa Garanzia e non sono normalmente coperti dai diritti legali previsti per legge.

Char-Broil non è responsabile per perdite non prevedibili (cioè perdite o danni non contemplati da voi, da Char-Broil o dal venditore al momento dell'acquisto) o per danni causati da voi, fermo restando che la responsabilità di Char-Broil in caso di frode, morte o lesioni personali causate da negligenza da parte sua è illimitata.

Char-Broil non autorizza persone o società ad assumere ulteriori obblighi o responsabilità in suo nome, in relazione alla vendita, installazione, utilizzo, rimozione, restituzione, o sostituzione dell'apparecchio; qualsiasi dichiarazione in tal senso non è vincolante per Char-Broil.

Questa garanzia è valida solo per i prodotti venduti al dettaglio a privati (non a imprese) all'interno dell'Unione europea.

Questa Garanzia non pregiudica i diritti legali previsti dai codici del consumo vigenti nel vostro paese di residenza.

Per l'assistenza in garanzia, contattate Char-Broil all'indirizzo [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)



# Concept van garantiebeleid voor Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garandeert aan de KOPER van dit Char-Broil- product dat het geen materiaal- en productiefouten zal bevatten vanaf de aankoopdatum tot:

	Elektrische barbecues
Verwarmingselement	5 jaar
Kookroosters/-stralers	2 jaar
Alle overige onderdelen (minimaal EURO)	2 jaar

Het is mogelijk dat Char-Broil of de verkoper van het product een redelijk bewijs vraagt van de aankoopdatum. **BEWAAR DAAROM UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Deze garantie omvat het recht op reparatie of vervanging van het product of de onderdelen van het product die defect blijken te zijn bij gewoon gebruik en onderhoud. Voordat u onderdelen retourneert, moet u zo snel mogelijk contact opnemen met Char-Broil via de contactinformatie op onze website. In het geval van een defect zal Char-Broil bepalen of het product gratis zal worden vervangen of de onderdelen gratis zullen worden gerepareerd. Char-Broil zal het product of de onderdelen van het product aan de koper terugzenden zonder vracht- of portkosten. Indien Char-Broil ervoor kiest om het product of de defecte onderdelen van het product te repareren en het product nog steeds defect is na de reparatie, dan hebt u wettelijk recht op een korting op de aankoopprijs of om het contract te verbreken en restitutie te ontvangen.

Deze garantie dekt geen defecten of problemen bij de werking ten gevolge van een ongeval, misbruik, incorrect gebruik, aanpassing, onjuiste toepassing, vandalisme, slechte installatie of slecht onderhoud of nazicht of wegens het niet-uitvoeren van gewoon en routinematig onderhoud, inclusief, zonder beperking, schade veroorzaakt door insecten in de buizen van de brander, zoals beschreven in de handleiding. Uitzonderingen kunnen van toepassing zijn. Neem daarom contact op met Char-Broil of uw verkoper voor vragen of deze garantie al dan niet op een specifiek geval van toepassing is.

Aantasting of schade wegens barre weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, en verkleuring door blootstelling aan chemische stoffen, direct of in de atmosfeer, vallen niet onder deze garantie en zijn doorgaans ook niet gedekt door uw wettelijke rechten.

Char-Broil is niet aansprakelijk voor niet te voorzien verlies (verlies dat of schade die u noch Char-Broil of de verkoper had voorzien bij de aankoop) of voor schade die u hebt veroorzaakt, behalve dat de aansprakelijkheid van Char-Broil voor fraude of overlijden of letsel door nalatigheid van Char-Broil niet beperkt is.

Char-Broil verbiedt personen of bedrijven om verplichtingen of aansprakelijkheid te aanvaarden voor Char-Broil gerelateerd aan de verkoop, de installatie, het gebruik, de verwijdering, het retourneren of vervangen van dit apparaat. Dergelijke verklaringen binden Char- Broil niet.

Deze garantie is uitsluitend van toepassing op producten verkocht in de detailhandel aan personen (niet aan bedrijven) binnen de Europese Unie.

Deze garantie verandert niets aan uw wettelijke rechten krachtens de toepasselijke consumentenwetten van het land waar u woont.

Voor service onder de garantie neemt u contact op met Char-Broil op [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu).

# Utkast av garantibeskrivning för Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil)garanterar KÖPAREN av denna produkt från Char-Broil att den kommer vara fri från brister i material och utförande från inköpsdatumet på följande sätt:

	Elektriska grillar
Värmeelement	5 år
Matlagningsgaller/sändare	2 år
All Other Parts (EURO minimum)	2 år

Char-Broil eller säljaren av denna produkt kan kräva ett giltigt bevis av ditt inköpsdatum. **DÄRFÖR SKA DU SPARA DITT KVITTO ELLER FAKTURA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Denna garanti omfattar rätten att reparera eller byta ut produkten eller delar av produkten som visar sig vara defekta vid normal användning och service. Innan du returnerar delar ska du omedelbart kontakta Char-Broil med hjälp av kontaktinformationen på vår webbplats. I händelse av en defekt produkt avgör Char-Broil om produkten ska ersättas eller repareras, kostnadsfritt. Char-Broil returnerar produkten eller delarna av produkten till köparen med förbetald frakt eller porto. Om Char-Broil väljer att reparera produkten, eller defekta delar av produkten, och denna reparation misslyckas har du rätt, i enlighet med dina lagstadgade rättigheter, att minska inköpspriset eller upphäva avtalet och erhålla en återbetalning.

Denna garanti täcker inte fel eller besvär under användning som har uppkommit på grund av en olyckshändelse, missbruk, felanvändning, ändring, felaktig användning, vandalism, felaktig installation eller felaktigt underhåll eller skötsel, eller underlåtenhet att utföra standard- och rutinunderhåll, inklusive men inte begränsat till skador orsakade av insekter i brännrören, enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. Undantag kan gälla, var god kontakta Char-Broil eller din säljare om du har några frågor om huruvida denna garanti gäller för ditt specifika fall eller ej.

Förfall eller skador som uppkommit på grund av allvarliga väderhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar eller tromber, missfärgning på grund av exponering av kemikalier, antingen direkt eller i atmosfären, omfattas inte av denna garanti och är normalt inte omfattad av dina lagstadgade juridiska rättigheter.

Char-Broil är inte ansvarig för eventuella oförutsedda förluster (dvs. förluster eller skador som varken du, Char-Broil eller säljaren beskådat vid inköpstillfället), eller skador som orsakats av dig, förutom Char-Broils ansvar för bedrägeri, dödsfall eller personskada orsakad av vårdslöshet.

Char-Broil tillåter inte någon person eller företag att påta sig någon skyldighet eller ansvar i samband med försäljning, installation, användning, borttagning, returnering eller byte av utrustning, och inga sådana framställningar är bindande för Char-Broil.

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i detaljhandeln till privatpersoner (i motsats till företag) inom den Europeiska unionen.

Denna garanti påverkar inte dina lagstadgade juridiska rättigheter enligt de gällande konsumentlagarna i ditt hemland.

För garantiservice, kontakta Char-Broil på [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Char-Broilin takuuehdotusluonnos

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) takaa tämän Char-Broil-tuotteen OSTAJALLE, että siinä ei ole materiaali- ja valmistusvikoja ostopäivästä alkaen seuraavasti:

	Sähkögrillit
Lämmityselementti	5 vuotta
Ruoanlaittoritilät/emitterit	2 vuotta
Kaikki muut osat (EURO minimi)	2 vuotta

Char-Broil tai tuotteen myyjä voi vaatia kohtuullista todistusta ostopäivästäsi. **SIKSI SINUN TULEE SÄILYTTÄÄ OSTOKUITTISI TAI LASKUSI.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Tämä takuu sisältää oikeuden korjata tai vaihtaa tuotteen tai tuotteen osien, jotka osoittautuvat vialliseksi tavanomaisessa käytössä ja huollossa. Ennen minkään osan palauttamista sinun tulee välittömästi ottaa yhteyttä Char-Broiliin verkkosivustossamme oleviin yhteystietoihin. Vianmäärityksen yhteydessä Char-Broil valitsee tuotteen korvaamisen tai korjauksen ilmaiseksi. Char-Broil palauttaa tuotteen tai tuotteen osan ostajalle, rahti tai postimaksut maksettuina. Jos Char-Broil päättää korjata tuotteen tai tuotteen virheelliset osat ja tämä korjaus epäonnistuu, sinulla on lakisääteisten laillisten oikeuksiesi mukaisesti oikeus alentaa ostohintaa tai peruuttaa sopimus ja saada palautusta.

Tämä takuu ei kata onnettomuuksia, väärinkäytöksiä, tehtyjä muutoksia, virheellisiä käyttötapoja, vandalismia, vääränlaista asennusta tai huollosta taikka huollon aiheuttamia toimintahäiriöitä tai muita toimintahäiriöitä tai tavanomaisen ja rutiininomaisen huollon suorittamatta jättämistä, mukaan lukien, mutta ei rajoittuen, hyönteisten aiheuttamiin vahinkoihin polttimen putkien sisällä, kuten on esitetty tässä omistajan käsikirjassa. Poikkeuksia saattaa olla, joten ota yhteyttä Char-Broiliin tai myyjääsi, jos sinulla on kysyttävää, koskeeko tämä takuu erityisesti teidän tapaukseenne vai ei.

Tämä takuu ei koske vaikeita sääolosuhteita, kuten rakeita, hurrikaaneja, maanjäristyksiä tai tornadoja, jotka johtuvat suoraan tai ilmakehään joutuneille kemikaaleille altistumisesta. Ne eivät yleensä kuulu lakisääteisten oikeuksien piiriin.

Char-Broil ei ole vastuussa mistään ennalta arvaamattomista menetyksistä (tappioista tai vahingoista, jotka sinulle tai Char-Broilille tai myyjälle eivät ole ostohetkellä ajankohtaisia) tai vahingosta, jonka olet aiheuttanut, lukuun ottamatta Char-Broilin vastuuta petoksesta tai laiminlyönnistä aiheutunutta kuolemantapausta tai henkilövahinkoa, joita ei ole rajoitettu.

Char-Broil ei salli kenenkään henkilön tai yrityksen olla vastuussa mistään muista velvoitteista, jotka liittyvät laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistamiseen, palauttamiseen tai korvaamiseen. Eivätkä tällaiset edustukset sido Char-Broilia.

Tämä takuu koskee vain tuotteita, jotka myydään yksityishenkilöille (toisin kuin yrityksille) Euroopan unionin alueella.

Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi maassasi sovellettavien kuluttajansuojalainsäädäntöjen mukaisesti.

Takuuhuoltoon liittyen, ota yhteyttä Char-Broiliin [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

## Declaración de garantía premilinar de Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantiza al comprador de este producto de Char-Broil que estará libre de defectos en material y mano de obra a partir de la fecha de compra como sigue:

	Barbacoas Eléctricas
Elemento de calefacción	5 años
Parrillas de cocción/Emisores	2 años
Todas las demás piezas (mínimo EURO)	2 años

Char-Broil o el vendedor del producto podría requerir de una prueba razonable de LA FECHA DE COMPRA. **POR LO TANTO, USTED DEBE GUARDAR EL RECIBO DE VENTA O FACTURA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

La presente Garantía incluye el derecho de reparación o reemplazo del producto o piezas del producto que resultasen defectuosas bajo un uso y servicio normales. Antes de devolver las piezas, debe comunicarse inmediatamente con Char-Broil utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. En caso de defecto, Char-Broil elegirá reemplazar o reparar el producto o dichas piezas sin costo alguno. Char-Broil devolverá el producto o piezas del producto al comprador, bajo la modalidad de flete o porte prepagado. Si elige que Char-Broil repare el producto o esas piezas defectuosas del producto y esa reparación no es adecuada, usted tiene derecho, en virtud de sus derechos estatutarios, a reducir el precio de compra o a rescindir el contrato y recibir un reembolso.

Esta Garantía no cubre fallas o dificultades de funcionamiento por accidente, abuso, mal uso, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o reparación indebido, o realización del mantenimiento normal y de rutina, lo que incluye pero no se limita a daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se establece en este manual del propietario. Algunas excepciones podrían aplicar, póngase en contacto con Char-Broil o con el vendedor en caso de tener dudas sobre si esta garantía se aplica a su caso específico o no.

El deterioro o daños debido a condiciones climáticas extremas tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debido a la exposición a productos químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no están cubiertos por esta Garantía y normalmente no están cubiertos por sus derechos estatutarios.

Char-Broil no es responsable por ninguna pérdida imprevisible (es decir, pérdida o daño que ni usted ni Char-Broil o el vendedor pudiese haber contemplado en el momento de la compra), o cualquier daño causado por usted, salvo la responsabilidad de Char-Broil por fraude, muerte o daños personales causados por su negligencia.

Char-Broil no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir cualquier otra obligación o responsabilidad con respecto a la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos; y ninguna de esas declaraciones son vinculantes para Char-Broil.

Esta Garantía sólo se aplica a productos vendidos al por menor a particulares (y no a empresas) dentro de la Unión Europea.

Esta garantía no afecta ninguno de sus derechos estatutarios bajo las leyes del consumidor aplicables de su país residente.

Para el servicio de garantía, póngase en contacto con Char-Broil en [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Proposta de Declaração de Garantia para a Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil)garante ao COMPRADOR deste produto Char-Broil, que ele está isento de defeitos em termos de material e fabrico a partir da dada de aquisição como segue:

	Churrasqueiras elétricas
Elemento de aquecimento	5 anos
Grelhas/Emissores de Cozinha	2 anos
Todas as outras peças (mínimo EURO)	2 anos

A Char-Broil ou o vendedor do produto pode solicitar prova razoável da sua data de aquisição. **PORTANTO, DEVE GUARDAR O SEU RECIBO OU FATURA DE VENDA.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)]

Esta Garantia inclui o direito a reparação ou substituição do produto ou peças do produto que se revelem defeituosas sob utilização e serviço normal. Antes de devolver quaisquer peças, deve contactar imediatamente a Char-Broil através das informações de contacto no nosso website. Em caso de defeito, a Char-Broil decidirá substituir ou reparar o produto ou as referidas peças a título gratuito. A Char-Broil devolverá o produto ou as peças do produto ao comprador, através de frete pré-pago ou porte pré-pago. Se a Char-Broil decidir reparar o produto ou as referidas peças defeituosas do produto e se esta reparação falhar, tem direito, de acordo com os seus direitos estatutários legais, a reduzir o preço de aquisição ou a assistir do contrato e a receber um reembolso.

Esta Garantia não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de funcionamento devido a acidente, abuso, utilização indevida, alteração, aplicação incorreta, vandalismo, instalação imprópria ou manutenção ou serviço inadequados, ou incapacidade de executar uma manutenção normal e de rotina que incluam, mas se não restrinjam, a danos provocados por insetos dentro dos tubos do bico, conforme determinado neste manual do utilizador. Podem aplicar-se exceções, portanto contacte a Char-Broil ou o seu vendedor caso tenha perguntas ou se esta Garantia se aplicar ou não ao seu caso específico.

Degradação ou danos em virtude de condições atmosféricas adversas, como granizo, furacões, sismos ou tornados, a descoloração resultante da exposição a químicos, diretamente ou na atmosfera, não estão cobertos por esta Garantia e não estão geralmente cobertos pelos seus direitos estatutários legais.

A Char-Broil não é responsável por quaisquer perdas imprevisíveis (i.e. perda ou dano não contemplado por si, pela Char-Broil ou pelo vendedor na altura da aquisição), ou qualquer dano provocado por si, salvo a responsabilidade não limitada da Char-Broil por fraude ou morte ou lesão pessoal decorrente de negligência.

A Char-Broil não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir por isso qualquer obrigação ou responsabilidade relacionada com a venda, instalação, utilização, remoção ou substituição do seu equipamento e tais representações não vinculam a Char-Broil.

Esta Garantia aplica-se apenas a produtos vendidos a retalho a indivíduos (em oposição às empresas) dentro da União Europeia.

Esta Garantia não afeta qualquer dos seus direitos estatutários legais ao abrigo das leis do consumidor, aplicáveis no seu país de residência.

Para serviço de garantia, contacte a Char-Broil em [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Garantierklæring

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garanterer køberen af dette Char-Broil produkt er uden materielle eller fabrikationsfejl som anvist:

	Elektrisk grill
Varmeelement	5 flere år
Tilberedning af riste/emittere	2 flere år
Alle andre dele (EURO minimum)	2 flere år

Både Char-Broil og sælger af produktet kan opkræve et rimeligt bevis for købsdatoen. **DERFOR SKAL DU BEHOLDE DIN KVITTERING ELLER FAKTURA.**

Garantien omfatter retten til reparation eller udskiftning af produktet eller dele af produktet, som kan bevises at være defekt ved normal brug og service. Før du returnere delene, skal du straks kontakte Char-Broil. Du finder kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. I tilfælde af fejl, vil Char-Broil erstatte eller reparere produktet eller delene uden beregning. Char-Broil vil returnere produktet eller dele af produktet til køberen, efter forudbetalt fragt eller porto. Hvis Char-Broil vælger at reparere produktet eller de defekte dele af produktet og denne reparation mislykkes, har du ret til, i henhold til dine lovbestemte juridiske rettigheder, at reducere købsprisen eller at fortryde aftalen og blive refunderet.

Denne garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder på grund af uheld, misbrug, ændring, fejlagtig anvendelse, vandalisme, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller manglende evne til at opfylde normal og rutinemæssig vedligeholdelse, herunder men ikke begrænset til skader forårsaget af insekter i brænderør, som angivet i denne ejers brugervejledning. Ved undtagelser, venligst kontakt Char-Broil eller din sælger, hvis du har spørgsmål om, hvorvidt denne garanti gælder for din konkrete sag eller ej.

Foringelse eller skader som følge af vanskelige vejrforhold såsom hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning som følge af udsættelse for kemikalier, enten direkte eller i atmosfæren, er ikke omfattet af denne garantiforsikring, og er normalt ikke dækket af dine lovmæssige rettigheder .

Char-Broil er ikke ansvarlig for eventuelle uforudsete tab (dvs. tab eller skader, som hverken du, Char-Broil eller sælger har overvejet på købstidspunktet), eller eventuelle skader du kan have forårsaget, med undtagelse af, at Char-Broils ansvar er ubegrænset over for bedrageri, dødsfald eller personskade forårsaget af uagtsomhed.

Char-Broil tillader ikke, at hverken en person eller virksomhed påtager sig nogen andre forpligtelser eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr; og sådanne repræsentationer er ikke bindende for Char-Broil.

Denne GARANTI er kun gældende for produkter, der sælges i detailhandlen til enkeltpersoner (i modsætning til virksomhederne) i den Europæiske Union.

Denne garanti påvirker ikke nogen af dine lovbestemte juridiske rettigheder i henhold til gældende forbrugerlovgivning i dit hjemland.

For garantiservice bør du kontakte Char-Broil på [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu).

## Utkast til garantierklæring for Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garanterer overfor KJØPEREN av dette Char-Broil-produktet at det skal være fritt for feil i materialer og utførelse fra følgende kjøpsdato:

	Elektriske griller
Varmeelement	5 år
Matlagingsrister/emittere	2 år
Alle andre deler (minimum EURO)	2 år

Char-Broil eller selgeren av dette produktet kan kreve rimelige dokumentasjon på kjøpsdatoen. **DERFOR BØR DU TA VARE PÅ KVITTERINGEN ELLER FAKTUREAN.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Denne garantien omfatter rett til reparasjon eller erstatning av produktet eller deler av produktet dersom det viser seg å ha feil ved normalbruk og service. Før du returnerer deler, må du omgående kontakte Char-Boil ved hjelp av kontaktopplysningene på nettsidene våre. Dersom det påvises feil, vil Char-Broil velge å enten erstatte eller reparere produkter eller de mangelfulle delene, uten kostnad. Char-Broil vil returnere produktet eller deler av produktet til kjøperen, med forhåndsbefalt frakt eller porto. Hvis Char-Broil velger å reparere produktet eller produktets defekte deler, og hvis slik reparasjon ikke lykkes, har du rett til, i henhold til dine juridiske rettigheter, å redusere kjøpesummen eller trekke deg fra kontrakten og få refundert beløpet.

Denne garantien dekker ikke feil eller driftsvansker som skyldes uhell, misbruk, feilbruk, endringsarbeid, hærverk eller feil montering, vedlikehold eller service, eller manglende utførelse av vanlig og rutinemessig vedlikehold, inkluderer, men ikke begrenset til, skade som skyldes insekter i brennerrørene, som forklart i denne brukerhåndboken. Det kan finnes unntak, kontakt derfor Char-Broil eller forhandleren dersom du ikke er sikker på om denne garantien gjelder i nettopp ditt tilfelle eller ikke.

Forringelse eller skade som skyldes vanskelige værforhold som f.eks. hagl, orkan, jordskjelv eller tornado, misfarging som skyldes kjemikalieeksponering, enten direkte eller i atmosfæren, dekkes ikke av denne garantien og dekkes vanligvis heller ikke av dine lovfestede rettigheter.

Char-Broil er ikke ansvarlig for eventuelle uforutsette tap (dvs. tap eller skade som verken du eller Char-Broil forutså på kjøpstidspunktet) eller for skade forårsaket av deg, fortsett fra at Char-Broils skadeansvar for svindel, død eller personskade som skyldes uaktsomhet fra Char-Broils side ikke er begrenset.

Char-Broil tillater ingen personer eller bedrifter å påta seg forpliktelser eller ansvar for selskapet i forbindelse med salg, montering, bruk, fjerning, retur eller utskifting av selskapets utstyr, og ingen slike fremføringer skal være bindende for Char-Broil.

Denne garantien gjelder kun for produkter som selges gjennom detaljhandel til enkeltpersoner (ikke til bedrifter) innenfor EU.

Denne garantien påvirker ingen av dine lovpålagte juridiske rettigheter under gjeldende forbrukerlover i ditt bostedsland.

For garantiservice kan du kontakte Char-Broil på [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu).

# Záručného Vyhlásenia

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) poskytuje NADOBÚDATEĽOVI dňom zakúpenia tohto výrobku značky Char-Broil nasledujúcu záruku, že nebude mať závady materiálu a spracovania nasledovne:

	Elektrické grily
Vyhrievacie teleso	5 rokov
Varné rošty/žiariče	2 rokov
Všetky ostatné diely (minimálne EURO)	2 rokov

Spoločnosť Char-Broil alebo predajca tohto výrobku môže požadovať dôkaz o dátume jeho zakúpenia. **PRETO BY STE SI MALI ÚČTENKU ALEBO FAKTÚRU PONECHAŤ.**

Táto záruka zahŕňa nárok na opravu alebo výmenu výrobku alebo jeho častí, ktoré sa preukážu ako závadné pri normálnom používaní a činnosti výrobku. Pred vrátením ktorejkoľvek časti použite kontaktné informácie na našej internetovej stránke a urýchlene kontaktujte spoločnosť Char-Broil. V prípade závady spoločnosť Char-Broil podľa vlastnej úvahy bezplatne buď vymení alebo opraví výrobok alebo jeho časti. Spoločnosť Char-Broil vráti výrobok alebo jeho časti zákazníkovi a uhradí prepravu a poštovné. Ak sa spoločnosť Char-Broil rozhodne opraviť výrobok alebo jeho závadné časti a oprava nepomôže, budete mať na základe práv vyplývajúcich zo zákona nárok na zníženie kúpnej ceny alebo odstúpenie od zmluvy a preplatenie kúpnej ceny.

Táto záruka sa nevzťahuje na závady a poruchovú činnosť výrobku v dôsledku nehody, zlého zaobchádzania a nesprávneho používania výrobku, jeho pozmenenia, nesprávnej aplikácie, vandalizmu, nesprávnej montáže alebo neprimeranej údržby alebo servisu, alebo neposkytnutia normálnej alebo rutínnej údržby vrátane poškodenia spôsobeného hmyzom vo vnútri trúbok horáka a iného poškodenia ako sa uvádza v Návoде na používanie. Môžu platiť určité výnimky, preto v prípade akýchkoľvek otázok v súvislosti s platnosťou tejto záruky vo vašom konkrétnom prípade sa obráťte na spoločnosť Char-Broil alebo vášho predajcu.

Schátranie alebo poškodenie v dôsledku extrémnych klimatických podmienok ako je krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, vyblednutie v dôsledku vystavenia chemikáliám alebo či už priamo alebo v ovzduší, táto záruka nepokrýva a zvyčajne sa na ne nevzťahujú ani vaše práva vyplývajúce zo zákona.

Spoločnosť Char-Broil nie je zodpovedná za žiadne nepredvídateľné straty (t.j. stratu alebo poškodenie, ktoré ste vy, spoločnosť Char-Broil alebo predajca v čase kúpy nebrali do úvahy), ani za vami spôsobené poškodenie s výnimkou právnej zodpovednosti spoločnosti Char-Broil v prípade podvodu, smrti alebo úrazu osôb spôsobených jej nebalosťou.

Spoločnosť Char-Broil neopravňuje žiadnu osobu alebo spoločnosť prevziať na seba v mene spoločnosti Char-Broil žiadne iné záväzky alebo zodpovednosť v súvislosti s predajom, montážou, používaním, demontážou, vrátením alebo výmenou jej zariadenia a uvedené zastupovanie nie je pre spoločnosť Char-Broil záväzné.

Táto záruka sa vzťahuje výlučne na výrobky predávané jednotlivcom v maloobchodnej sieti (na rozdiel od veľkoobchodu) v rámci Európskej únie.

Táto záruka nemá dopad na vaše práva vyplývajúce zo spotrebiteľských zákonov krajiny vášho pobytu.

Svoju žiadosť o servis v rámci záruky zašlite spoločnosti Char-Broil na emailovú adresu [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)



# Uppkast að ábyrgðaryfirlýsingu fyrir Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) ábyrgist að KAUPANDI þessarar Char-Broil vöru muni kaupa vöru sem er laus við galla í efni og vinnu frá dagsetningum kaupa á eftirfarandi máta:

	Rafmagnsgrill
Hitaefni	5 ár
Eldunargrindur/emitters	2 ár
Allir aðrir hlutar (EURO lágmark)	2 ár

Char-Broil eða söluaðili vörunnar kann að gera kröfu um sönnun á dagsetningum kaupa. **ÞVÍ ÆTTIR ÞÚ AÐ GEYMA SÖLUKVITTUN ÞÍNA EÐA -REIKNING.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Þessi ábyrgð felur í sér rétt á viðgerð eða endurnýjun vörunnar eða hlutum vörunnar sem reynast gallaðir við hefðbundna notkun og þjónustu. Áður en skilað er hlutum skal hafa samband við Char-Broil með því að nota samskiptaupplýsingarnar sem finna má á vefsvæðinu okkar. Ef um galla er að ræða ákveður Char-Broil hvort skipt verði við eða gert við vöruna eða slíka hluta án endurgjalds. Char-Broil skilar vörunni eða hlutum vörunnar til kaupanda, flutnings- er fyrirfram greiddur. Ef Char-Broil ákveður að gera við vöruna eða slíka gallaða hluta vörunna og sú viðgerð virkar ekki átt þú rétt á, í samræmi við lögbundinn rétt þinn, að fá lækkað innkaupsverð þitt eða afturkalla samninginn og fá endurgreiðslu.

Þessi ábyrgð nær ekki yfir bilun eða notkunarvanda vegna slyss, misnotkunar, skemmdarverka, óviðeigandi uppsetningar eða óviðeigandi viðhalds eða þjónustu, eða ef hefðbundnu og venjubundnu viðhaldi er ekki sinnt, þar á meðal en ekki takmarkað við tjón sem orsakast af skordýrum inni í brennararörum, eins og lýst er í eigendahandbókinni. Undanþágur kunna að eiga við. Vinsamlegast hafðu samband við Char-Broil eða söluaðila þinn ef þú hefur einhverjar spurningar varðandi hvort þessi ábyrgð eigi við sértækt tilvik þitt eða ekki.

Slit eða tjón vegna alvarlegra veðurbrigða á borð við haglé, hvirfilbyli, jarðskjálfta eða fellibyli, upplitun vegna útsetningar fyrir efnunum annaðhvort beint eða í andrúmsloftinu, fellur ekki undir þessa ábyrgð og er yfirleitt ekki hluti af þínum lögbundnu réttindum.

Char-Broil ber ekki ábyrgð á ófyrirsjáanlegu tjóni (t.d. Tjóni eða skemmdum sem hvorki þú né Char-Broil eða söluaðilinn sá fyrir við kaupin), eða tjón sem orsakað er af þér, að undanskildri ábyrgð Char-Broil hvað varðar svik eða líkamstjón sem orsakast af vanrækslu.

Char-Broil veitir engum aðila eða fyrirtæki leyfi til að taka á hendur skuldbindingar fyrir sig eða ábyrgð í tengslum við sölu, uppsetningu, notkun, brott nám, skil eða endurnýjun búnaðar síns; og ekkert slíkt umboð er bindandi fyrir Char-Broil.

Þessi ábyrgð á aðeins við vörur sem sendar eru í smásölu til einstaklinga (ekki fyrirtækja) í Evrópusambandinu.

Þessi ábyrgð hefur engin áhrif á lögbundin réttindi þíns samkvæmt gildandi neytendalögum í búsetulandi þínu.

Frekari upplýsingar um ábyrgðina má nálgast með því að hafa samband við Char-Broil á netfangið [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Záručního Listu

Char-Broil Europe GmbH of Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D-22761 Hamburg, (Char-Broil) zaručuje kupujícímu tohoto produktu Char-Broil, že na něm nebudou závady, ani na materiálu ani provedení, od data koupě, následovně:

	Elektrické grily
Topné těleso	5 let
Varné rošty/Emitory	2 let
Všechny ostatní díly (minimum EURO)	2 let

Char-Broil nebo prodejce produktu může požadovat důkaz s datem koupě. **PROTO, SI VŽDY SCHOVEJTE ÚČTENKU, POKLADNÍ LÍSTEK NEBO FAKTURU.**

Tato Záruka zahrnuje právo na opravu nebo náhradu výrobku nebo jeho součástí, které se ukážou jako závadné při normálním používání nebo údržbě. Před reklamací jakékoli součástky ihned kontaktujte Char-Broil podle údajů uvedených na naší webové stránce. Jde-li o závadu, Char-Broil rozhodne, zda produkt nebo dané součástky vymění nebo opraví zdarma. Char-Broil vrátí produkt nebo jeho součástky zákazníkovi a dopravní náklady nebo poštovné budou uhrazeny. Pokud se Char-Broil rozhodne produkt nebo dané závadné součástky opravit a tato oprava se nepodaří, máte v souladu se zákonem nárok na sníženou kupní cenu nebo právo ustoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení peněz.

Tato Záruka se nevztahuje na selhání nebo provozní potíže, které jsou následkem nehody, špatného používání či zacházení, pozměnění, nesprávného používání, vandalismu, nesprávné instalace, nesprávné údržby nebo servisu, nebo následkem neplnění normální a pravidelné údržby, zahrnující mimo jiné hmyzem způsobené škody na vnitřních trubičkách hořáků, jak je popsáno v této příručce pro uživatele. Mohou platit výjimky, proto kontaktujte Char-Broil nebo prodejce s dotazy, jestli tato Záruka platí ve vašem konkrétním případě nebo ne.

Zchátrání nebo poškození následkem drsného počasí jako např. kroupy, uragán, zemětřesení nebo tornáda, vyblednutí způsobené přímým vystavením chemikáliím nebo látkami obsaženými ve vzduchu, tato Záruka nekryje a neplatí zde běžná ochrana podle zákona.

Char-Broil nenes zodpovědnost za žádné nepředvídatelné ztráty (tj. ztráty nebo škody, o kterých jste vy ani Char-Broil ani prodejce neuvažovali v době koupě), ani za škody, které jste způsobil(a) vy, s výjimkou, že odpovědnost firmy Char-Broil za podvod, smrt nebo úraz, způsobené její nedbalostí není omezená.

Firma Char-Broil neopravňuje žádnou jinou osobu nebo společnost k tomu, aby za ni převzala jakoukoli jinou povinnost nebo zodpovědnost ve spojitosti s prodejem, s instalací, s odstraněním, s používáním, s reklamací, s vrácením nebo s výměnou svého vybavení, a žádná taková prohlášení nejsou pro Char-Broil závazná.

Tato Záruka se vztahuje pouze na výrobky prodané v maloobchodě jednotlivcům (nikoliv podnikům) v Evropské Unii.

Tato Záruka nijak neovlivňuje vaše zákonem daná práva v souladu s platnými zákony o ochraně spotřebitelů ve státě vašeho bydliště.

V případě potřeby zárukou daného servisu se obraťte na Char-Broil na [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

## טיוטת תעודת אחריות עבור Char-Broil

Char-Broil LLC of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg אחראית כלפי החכש של מוצר זה מתוצרת Char-Broil שהמוצר חפשי מפגמים בחומרים ובטיב העבודה מיום הרכישה, כדלקמן:

	סיילמשח ויקיברב
סומיח פוג	5 סינש
סיטלופ / סיחטשמ לושיב	2 סינש
(ורוי סומינימ) סיקלחה ראש לכ	2 סינש

Char-Broil או מוכר המוצר עשוי לדרוש הוכחה סבירה של תאריך הרכישה. **לכן כדאי לשמור את הקבלה או החשבונית.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity).]

אחריות זו כוללת את הזכות לתקן או להחליף את המוצר או חלקים ממנו שנמצאו פגומים לאחר שימוש ותחזוקה רגילים. לפני החזרת חלקים כלשהם יש ליצור קשר עם Char-Broil בעזרת פרטי הקשר שמופיעים באתר האינטרנט שלנו. בנקרה שיתגלה פגם, Char-Broil תבחר אם להחליף או לתקן את המוצר או החלק ללא תשלום. Char-Broil תחזיר את המוצר או את חלקי המוצר לרוכש, ותשלם את הוצאות המשלוח. אם Char-Broil תחליט לתקן את המוצר או את החלקים הפגומים של המוצר והתיקון נכשל, הזכות בידך, בהתאם לזכויותיך על פי חוק, להקטין את מחיר הרכישה או לסגת מההסכם החוזי ולקבל החזר כספי.

אחריות זו אינה מכסה כל כישלון או קשיי הפעלה שנובעים מתאונה, שימוש לא נאות, שימוש לא נכון, שינויים, שימוש למטרה שהמכשיר לא נועד לה, ונדליזם, התקנה לא נכונה או תחזוקה וטיפול לא נכונים, או במקרה שתחזוקה שגרתית ורגילה לא בוצעה, כולל, אך לא רק, נזקים שייגרמו כתוצאה מחרקים בתוך צינורות הבערה, כפי שמצוין בהוראות השימוש. יוצאים מן הכלל ייתכנו, לפיכך צרו קשר עם Char-Broil או עם המוכר אם ברצונכם לברר אם אחריות זו מכסה את הבעיה הספציפית שלכם או לא.

נזק או בלאי שייגרמו כתוצאה ממצבי מזג אוויר חמורים כגון ברד, סופת הוריקן, רעידות אדמה או טורנדו, שינוי צבע כתוצאה מחשיפה לכימיקלים – ישירות או כימיקלים באטמוספירה – אינם מכוסים על ידי אחריות זו, ובדרך כלל אינם מכוסים על פי זכויותיכם על פי חוק.

Char-Broil אינה אחראית לכול הפסד בלתי-צפוי (כגון הפסד או נזק שלא את/ה ולא Char-Broil או המוכר יכולתם לצפות בעת הרכישה), או כול נזק שנגרם על ידך, מלבד העובדה שאחריות Char-Broil למקרה תרמית או מוות או פגיעה שייגרמו כתוצאה מרשלנותה אינה מוגבלת.

Char-Broil אינה מאשרת לאף אדם או חברה לקחת על עצמו/ה כול מחויבות או אחריות בקשר עם מכירה, התקנה, שימוש, פינוי, החזרה, או החלפה של הציוד שלה; כול התחייבות מסוג זה אינה מחייבת את Char-Broil.

אחריות זו תקפה רק למוצרים שנמכרו בקמעונאות ליחידים (בניגוד לעסקים) בתחומי האיחוד האירופי.

אחריות זו אינה משפיעה על זכויותיך החוקיות על פי חוקי הצרכנות הרלבנטיים בארץ מגוריך.

לשירות על פי אחריות זו נא ליצור קשר עם Char-Broil באתר [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

## Declarație privind garanția

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantează Cumpărătorului acestui produs Char-Broil că nu va avea defecte de material și de execuție de la data cumpărării după cum urmează:

	Gratare electrice
Element de încălzire	5 ani
Grătare/emițătoare de gătit	2 ani
Toate celelalte piese (minimum EURO)	2 ani

Char-Broil sau vânzătorul produsului poate solicita o dovadă rezonabilă a datei de achiziție. **Prin urmare, trebuie să vă mențineți vânzările sau factura.**

Această garanție include dreptul de reparație sau înlocuire a produsului sau a părților produsului care se dovedesc a fi defecte în condiții normale de utilizare și de utilizare. Înainte de returnarea oricăror părți, trebuie să contactați prompt Char-Broil utilizând informațiile de contact de pe site-ul nostru. În cazul unui defect, Char-Broil va alege să înlocuiască sau să repare produsul sau aceste componente fără taxă. Char-Broil va returna produsul sau părțile produsului către cumpărător, transportul de mărfuri sau poștale plătite anticipat. Dacă Char-Broil alege să repare produsul sau astfel de părți defecte ale produsului și această reparație nu reușește, aveți dreptul, în conformitate cu drepturile legale de drept, să reduceți prețul de cumpărare sau să vă retrageți din contract și să primiți o rambursare.

Această garanție nu acoperă orice defecțiuni sau dificultăți de funcționare din cauza unui accident, a unui abuz, a unei utilizări incorecte, a unei modificări, a unei aplicări greșite, a vandalismului, a unei instalări necorespunzătoare sau a unei întrețineri necorespunzătoare sau a unei reparații sau a unei întreruperi normale și de rutină, în interiorul tuburilor arzătorului, așa cum se specifică în acest manual de utilizare. Pot fi aplicate excepții, așa că vă rugăm să contactați Char-Broil sau vânzătorul în cazul în care aveți întrebări cu privire la faptul dacă această Garanție se aplică în cazul dumneavoastră sau nu.

Deteriorarea sau deteriorarea datorată condițiilor meteorologice grave, cum ar fi grindina, uraganele, cutremurele sau tornadele, decolorarea datorată expunerii la substanțe chimice, fie direct, fie în atmosferă, nu este acoperită de această garanție și nu este în mod obișnuit acoperită de drepturile dvs. legale.

Char-Broil nu este răspunzătoare pentru niciun fel de pierderi neprevăzute (pierderi sau daune pe care nici dvs., nici Char-Broil sau vânzătorul nu le-ați avut în vedere la momentul cumpărării) sau orice prejudiciu cauzat de dvs., cu excepția responsabilității Char-Broil pentru fraudă sau moartea sau vătămarea corporală cauzată de neglijența sa nu este limitată.

Char-Broil nu autorizează nici o persoană sau companie să-și asume o altă obligație sau răspundere în legătură cu vânzarea, instalarea, utilizarea, scoaterea, returnarea sau înlocuirea echipamentului său; și nici o astfel de declarație nu este obligatorie pentru Char-Broil.

Această garanție se aplică numai produselor vândute la vânzare cu amănuntul persoanelor fizice (spre deosebire de întreprinderi) din cadrul Uniunii Europene.

Această Garanție nu afectează niciunul dintre drepturile dvs. legale în conformitate cu legile aplicabile privind protecția consumatorilor din țara dvs. rezidentă.

Pentru service în garanție, contactați-l pe Char-Broil [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Warranty Statement

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) warrants to the PURCHASER of this Char-Broil product that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

	Ηλεκτρικές Μπάρμπεκιου
Στοιχείο θέρμανσης	5 χρόνια
Σχάρες Μαγειρικής/Πομποί	2 χρόνια
Όλα τα άλλα ανταλλακτικά (ελάχιστο EURO)	2 χρόνια

Η Char-Broil ή ο πωλητής του προϊόντος μπορεί να απαιτήσει εύλογη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς. **Επομένως, θα πρέπει να διατηρήσετε την παραλαβή των πωλήσεων σας ή το τιμολόγιο.**

Αυτή η εγγύηση περιλαμβάνει το δικαίωμα επισκευής ή αντικατάστασης του προϊόντος ή τμημάτων του προϊόντος που αποδεικνύονται ελαττωματικά κατά την κανονική χρήση και συντήρηση. Πριν επιστρέψετε τυχόν εξαρτήματα, θα πρέπει να επικοινωνήσετε αμέσως με την Char-Broil χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Σε περίπτωση ελαττώματος, η Char-Broil θα επιλέξει να αντικαταστήσει ή να επισκευάσει το προϊόν ή τα ανταλλακτικά χωρίς χρέωση. Η Char-Broil θα επιστρέψει το προϊόν ή τα μέρη του προϊόντος στον προπληρωμένο αγοραστή, φορτίο ή ταχυδρομικά τέλη. Εάν η Char-Broil επιλέξει να επισκευάσει το προϊόν ή τα ελαττωματικά μέρη του προϊόντος και η αποτυχία αυτή επισκευαστεί, δικαιούστε, σύμφωνα με τα νομικά σας δικαιώματα, να μειώσετε την τιμή αγοράς ή να αποσύρετε από τη σύμβαση και να λάβετε επιστροφή χρημάτων.

Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τυχόν βλάβες ή δυσκολίες λειτουργίας λόγω ατυχήματος, κατάχρησης, κατάχρησης, τροποποίησης, κακής εφαρμογής, βανδαλισμού, ακατάλληλης εγκατάστασης ή ακατάλληλης συντήρησης ή συντήρησης ή αδυναμίας κανονικής και συνήθους συντήρησης, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, ζημιών που προκαλούνται από έντομα εντός των σωλήνων καυστήρα, όπως ορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης του ιδιοκτήτη. Μπορεί να ισχύουν εξαιρέσεις, επομένως επικοινωνήστε με την Char-Broil ή τον πωλητή σας σε περίπτωση που έχετε ερωτήσεις σχετικά με το αν η παρούσα εγγύηση ισχύει για τη συγκεκριμένη περίπτωση σας ή όχι.

Επιβαρύνσεις ή ζημιές που οφείλονται σε σοβαρές καιρικές συνθήκες, όπως χαλάζι, τυφώνες, σεισμοί ή ανεμοστρόβιλοι, αποχρωματισμός λόγω έκθεσης σε χημικές ουσίες είτε απευθείας είτε στην ατμόσφαιρα, δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση και κανονικά δεν καλύπτονται από τα νομικά σας δικαιώματα.

Η Char-Broil δεν ευθύνεται για τυχόν απρόβλεπτες απώλειες (δηλ. Απώλεια ή ζημία που ούτε εσείς ούτε η Char-Broil ή ο πωλητής σχεδιάζετε κατά τη στιγμή της αγοράς) ή οποιαδήποτε ζημία προκλήθηκε από εσάς εκτός από την ευθύνη της Char-Broil για απάτη ή ο θάνατος ή η σωματική βλάβη που προκαλείται από την αμέλειά του δεν περιορίζεται.

Η Char-Broil δεν εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε πρόσωπο ή εταιρεία να αναλάβει για λογαριασμό της οποιαδήποτε άλλη υποχρέωση ή ευθύνη σε σχέση με την πώληση, εγκατάσταση, χρήση, απομάκρυνση, επιστροφή ή αντικατάσταση του εξοπλισμού του. και καμία τέτοια παρατήρηση δεν δεσμεύει τη Char-Broil.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που πωλούνται στο λιανικό εμπόριο σε ιδιώτες (σε αντίθεση με τις επιχειρήσεις) εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει κανένα από τα νομικά σας δικαιώματα σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους περί προστασίας των καταναλωτών της χώρας διαμονής σας.

Για υπηρεσία εγγύησης, επικοινωνήστε με τον Char-Broil στο [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Jótállási nyilatkozat

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) a Char-Broil termék PURCHASER-jét garántálja, hogy a vásárlás napjától az anyag és a gyártás hibáiból mentes, az alábbiak szerint:

	Elektromos grillsütők
Fűtőelem	5 évek
Főzési rácsok/sugárzók	2 évek
Minden egyéb alkatrész (EURO minimum)	2 évek

A Char-Broil vagy a termék eladója megkövetelheti a vásárlás dátumának ésszerű bizonyítékát. **Ezért az eladásaidat vagy a számláját el kell távolítani.**

Ez a jótállás magában foglalja a termék vagy a termék részei javításának vagy cseréjének jogait, amelyek rendeltetészerű használata és szervizelése során hibásnak bizonyulnak. Mielőtt bármilyen részre visszatérne, azonnal kapcsolatba kell lépnie a Char-Broil céggel a weboldalunkon található elérhetőségi adatok segítségével. Hiány esetén a Char-Broil megvásárlja a terméket vagy az ilyen alkatrészeket díjmentesen. A Char-Broil visszaadja a terméket vagy a termék részeit a vevőnek, az áruszállításnak vagy a postaköltségnek. Ha a Char-Broil úgy dönt, hogy javítja a terméket vagy a termék hibás alkatrészeit, és ez a javítás sikertelen, akkor a törvényes joga szerint Ön jogosult a vételár csökkentésére vagy a szerződéstől való visszavonásra és visszatérítés megszerzésére.

Ez a garancia nem terjed ki a balesetek, visszaélések, visszaélések, változtatások, helytelen alkalmazások, vandalizmus, helytelen beszerelés vagy helytelen karbantartás vagy szervizelés, illetve a normál és a szokásos karbantartás elmulasztása miatti hibák vagy működési nehézségek, beleértve, de nem kizárólag a rovarok által okozott károkat az égőcsöveken belül, az ebben a kezelési útmutatóban leírtak szerint. Kivételtől eltekintve, ezért kérjük, forduljon a Char-Broil-hez vagy az eladójához, ha bármilyen kérdése van-e arra vonatkozóan, hogy ez a garancia vonatkozik-e az adott esetre, vagy sem.

A garancia nem vonatkozik a súlyos időjárási viszonyok - mint például a jégeső, a hurrikánok, a földrengések vagy a tornádók miatt bekövetkező romlásra, károsodásra, a közvetlenül vagy a légkörben lévő vegyi anyagoknak való kitettség miatt fellépő elszíneződésre, és ezeket rendszerint nem a törvényes jogaik fedezik.

A Char-Broil nem vállal felelősséget bármely olyan előre nem látható veszteségért (azaz veszteségért vagy kárért, amelyet sem Ön, sem a Char-Broil vagy az eladó a vásárláskor nem számolt), vagy az Ön által okozott károkért, kivéve a Char-Broil csalásért vagy felelősségéért a halál vagy a személyi sérülés okozta hanyagság nem korlátozott.

Char-Broil does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Char-Broil.

Ez a garancia kizárólag az Európai Unió belüli magánszemélyeknek (a vállalkozásokkal ellentétben) értékesített termékekre vonatkozik.

Ez a garancia nem érinti a rezidens ország vonatkozó fogyasztóvédelmi jogszabályai szerinti törvényi jogait.

A jótállási szervizhez forduljon Char-Broil-hez [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

# Гаранционна декларация

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) гарантира на купувача на този продукт Char-Broil, че няма да има дефекти в материала и изработката от датата на покупката, както следва:

	Електрически барбекюта
Нагревателен елемент	5 години
Готварски решетки/емитери	2 години
Всички други части (минимум ЕВРО)	2 години

Char-Broil или продавачът на продукта може да изиска разумно доказателство за датата на покупката.

**Следователно, Вие трябва да запазите Вашия ПРОДАЖБА или фактура.**

Тази гаранция включва правото на ремонт или замяна на продукта или части от него, които се оказват дефектни при нормална употреба и сервиз. Преди да върнете всички части, трябва незабавно да се свържете с Char-Broil, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. В случай на дефект, Char-Broil ще избере да замени или ремонтира продукта или тези части без такса. , Char-Broil ще върне продукта или частите от него на купувача, на навлото или на предплатените. Ако Char-Broil избере да поправи продукта или дефектните части на продукта и този ремонт е неуспешен, имате право съгласно Вашите законови законови права да намалите покупната цена или да се откажете от договора и да получите възстановяване.

Тази гаранция не покрива никакви повреди или експлоатационни трудности поради злополука, злоупотреба, неправилно използване, промяна, неправилно прилагане, вандализъм, неправилна инсталация или неправилна поддръжка или сервиз или неизпълнение на нормална и рутинна поддръжка, включително, но не само, щети, причинени от насекоми в тръбите на горелката, както е посочено в това ръководство за експлоатация. Изключения може да са приложими, затова моля, свържете се с Char-Broil или продавача си в случай, че имате въпроси относно това дали тази гаранция важи за конкретния Ви случай или не.

Влошаването или вредите, дължащи се на тежки метеорологични условия като градушка, урагани, земетресения или торнадо, обезцветяване поради излагане на химикали директно или в атмосферата, не са обхванати от настоящата гаранция и обикновено не са обхванати от вашите законови права.

Char-Broil не носи отговорност за непредвидени загуби (т.е. загуби или щети, които нито вие, нито Char-Broil, или продавачът планирали по време на покупката), нито щетите, причинени от вас, с изключение на отговорността на Char-Broil за измама или смърт или телесна повреда, причинена от нейната небрежност, не е ограничена.

Char-Broil не упълномощава никое лице или компания да поеме за него друго задължение или отговорност във връзка с продажбата, инсталирането, използването, отстраняването, връщането или подмяната на оборудването си; и такова представяне не е задължително за Char-Broil.

Тази гаранция важи само за продукти, продавани на дребно на физически лица (за разлика от бизнеса) в рамките на Европейския съюз.

Тази гаранция не засяга никое от вашите законни права съгласно приложимото законодателство на потребителите на вашата местна държава.

За гаранционно обслужване, свържете се с Char-Broil в [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)

## Garancijska izjava

Char-Broil Europe GmbH, Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D22761- Hamburg (Char-Broil) jamči KUPCU tega izdelka Char-Broil, da bo izdelek brez napak v materialu in izdelavi od datuma nakupa dalje, kot sledi:

	Električni žari
<b>Grelni element</b>	<b>5 leta</b>
<b>Kuhalne rešetke/oddajniki</b>	<b>2 leta</b>
<b>Vsi drugi deli (najmanj EUR)</b>	<b>2 leta</b>

Char-Broil ali prodajalec lahko zahteva primerno dokazilo o nakupu. **ZATO SHRANITE SVOJ RAČUN ALI DOBAVNICO.**

[**Samo za Francijo:** Za vse izdelke, ki jih prodaja prodajalec, velja zakonsko določena garancija, opisana v 1641. in sledečih členih Civilnega zakonika (garancija za skrite napake) in v členih L. 1-217 do L. 14-217 in L. 1-411 do L. 2-411 Potrošniškega zakonika (garancija o skladnosti).]

Ta garancija vključuje pravico do popravila ali zamenjave izdelka ali delov izdelka, ki se izkažejo za okvarjene med normalno uporabo in obratovanjem. Pred vračanjem delov se nemudoma povežite z družbo Char-Broil prek informacij za stik, ki jih najdete na naši spletni strani. V primeru okvare se družba Char-Broil lahko odloči, da brezplačno zamenja ali popravi izdelek ali del izdelka.

Družba Char-Broil bo vrnila izdelek ali dele izdelka kupcu s predhodno plačano dostavo ali poštnino. Če se družba Char-Broil odloči popraviti izdelek ali okvarjene dele izdelka in to popravilo ne uspe, ima kupec pravico, v skladu z zakonitimi pravicami, da zahteva zmanjšanje nakupne cene ali prekinitve pogodbe z zahtevo po vračilu kupnine.

Ta garancija ne zajema napak ali težav pri uporabi zaradi nezgod, zlorab, napačne uporabe, spreminjanja naprave, uporabe v neskladju s predvidenim namenom, vandalizma, nepravilne namestitve ali nepravilnega vzdrževanja in servisiranja ali neizvajanja običajnega in rutinskega vzdrževanja, vključno a ne omejeno na škodo, povzročeno zaradi žuželk v ceveh gorilnikov, kot je to opisano v tem uporabniškem priročniku. Lahko veljajo tudi izjeme, zato se v primeru kakršnih koli vprašanj obrnite na družbo Char-Broil ali vašega prodajalca, ali v vašem specifičnem primeru garancija velja ali ne.

Pomanjkljivosti ali poškodbe zaradi vremenskih neprilik, kot so toča, orkanski veter, potresi ali tornadi, razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemičnim snovem neposredno ali snovem v atmosferi, zakonske pravice običajno ne zajemajo.

Družba Char-Broil ni odgovorna za nepredvidene izgube (t.j. izgube, ki jih niti kupec niti družba Char-Broil ali proizvajalec ni mogel predvideti ob času nakupa) ali kakršno koli škodo, ki jo povzroči kupec sam, niti družba Char-Broil ne odgovarja za primer prevare, smrti ali telesne poškodbe, nastalih zaradi malomarnosti.

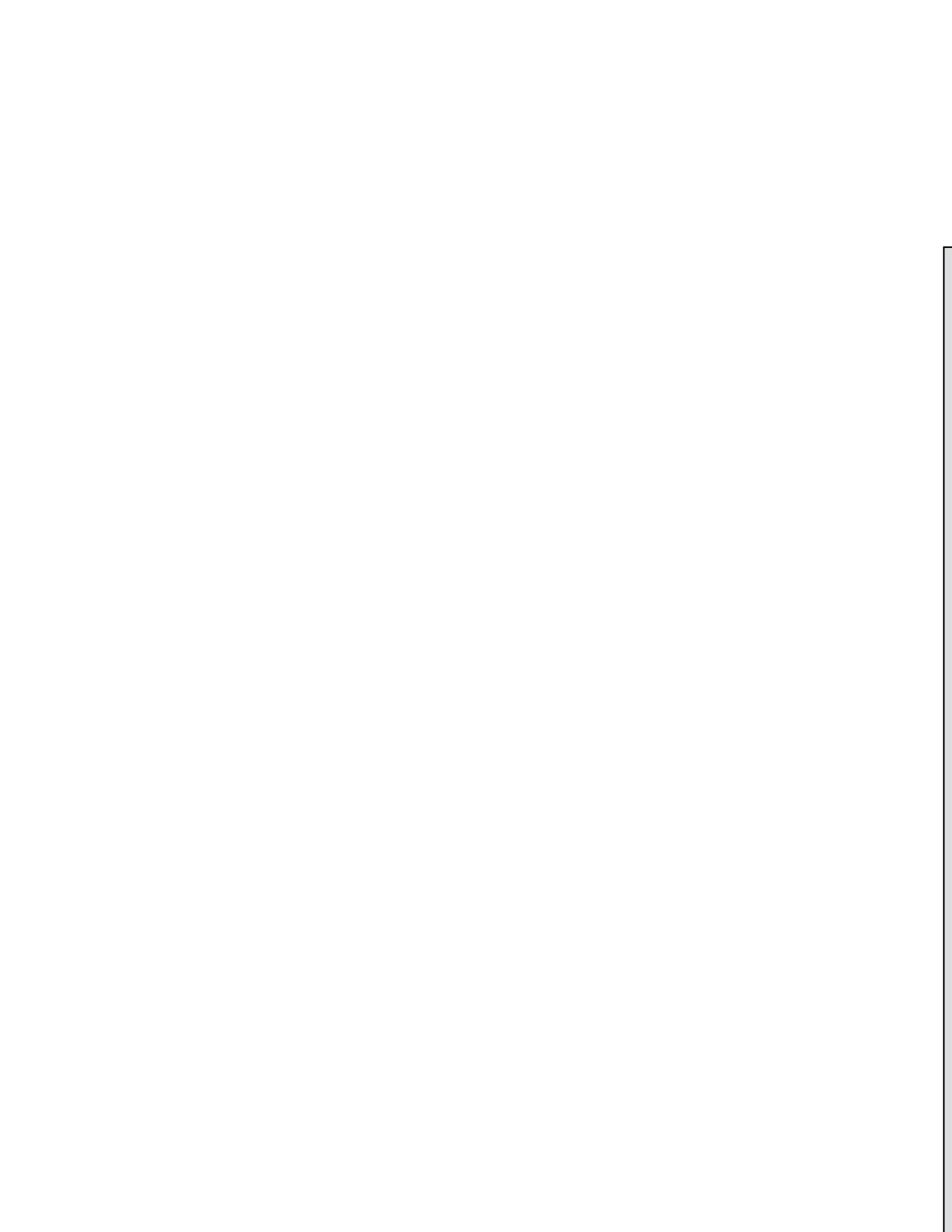
Družba Char-Broil ne pooblašča nobene fizične ali pravne osebe za prevzem kakršne koli obveznosti ali odgovornosti v zvezi s prodajo, namestitvijo, uporabo, odstranjevanjem, vračilom ali zamenjavo svoje opreme, obenem takšno predstavljanje za Char-Broil ni zavezujoče.

Garancija velja samo za izdelke, prodane maloprodajno individualnim kupcem (in ne poslovnim kupcem) znotraj Evropske Unije. Garancija ne vpliva na nobeno od vaših zakonskih pravic v skladu z veljavno potrošniško zakonodajo v vaši državi. Za vse garancijske zahtevke se obrnite na družbo Char-Broil na naslov [info-eu@charbroil.eu](mailto:info-eu@charbroil.eu)









# Char-Broil®



**Char-Broil Europe GmbH**  
Paul-Dessau-Straße 8  
Quartier O – 4.OG  
D-22761 Hamburg