

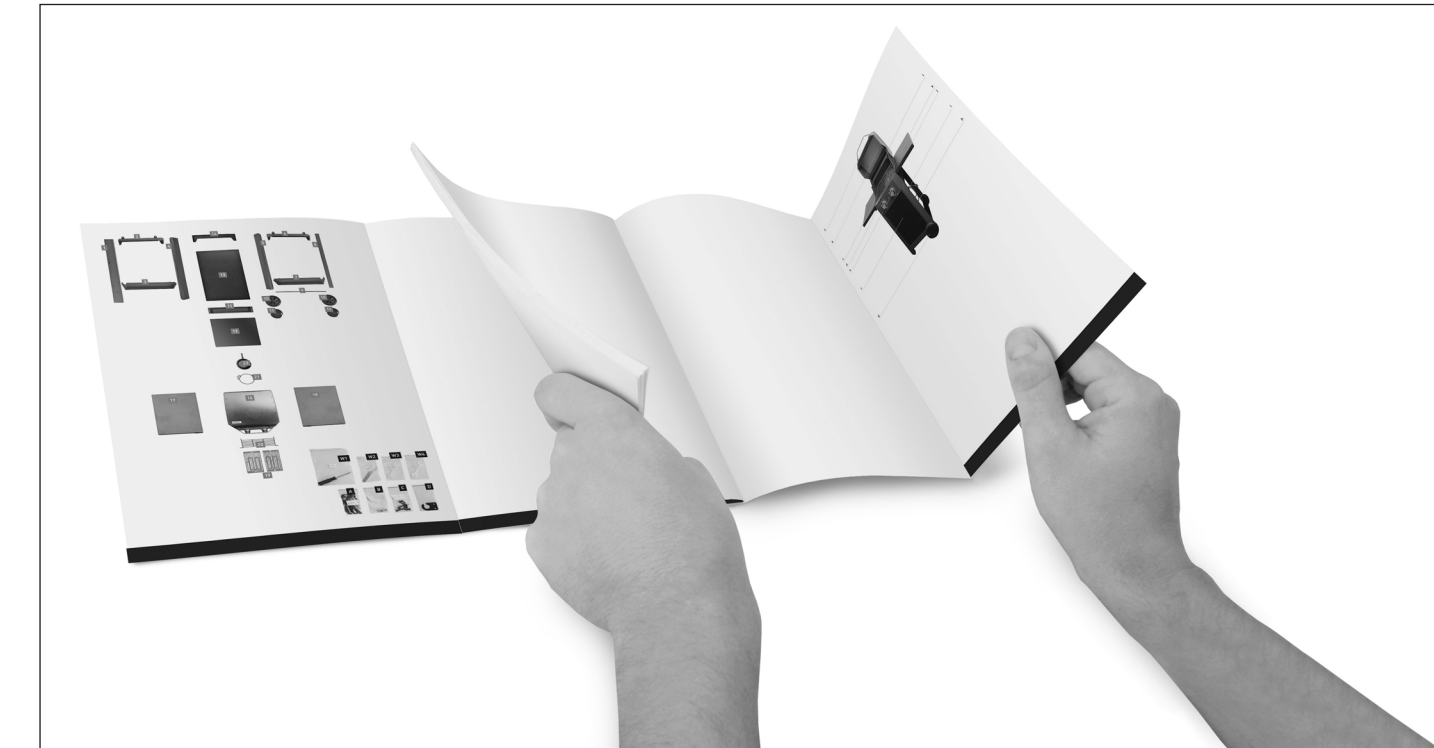
- (D)** Ausklappseiten beachten!
- (F)** Observer les pages à déplier !
- (I)** Badare alle pagine pieghevoli!
- (NL)** Let op de uitvouwpagina's!
- (S)** Observera utviksbladen!
- (CZ)** Viz rozkládací stránky!
- (SK)** Všímajte si rozkladacie stránky!
- (RO)** Atenție la pagina pliată!
- (GB)** Observe the foldout pages!



ELECTRIC GRILL Carbon



- (D)** Elektrogrill | Gebrauchsanweisung
- (F)** Barbecue électrique | Manuel de l'utilisateur
- (I)** Barbecue elettrico | Manuale dell'utente
- (NL)** Elektrische grill | Gebruiksaanwijzing
- (S)** Elgrill | Bruksanvisning
- (CZ)** Elektrický gril | Návod k použití
- (SK)** Elektrický gril | Návod na použitie
- (RO)** Grătar electric | Manual de utilizare
- (GB)** Electric grill | User Manual

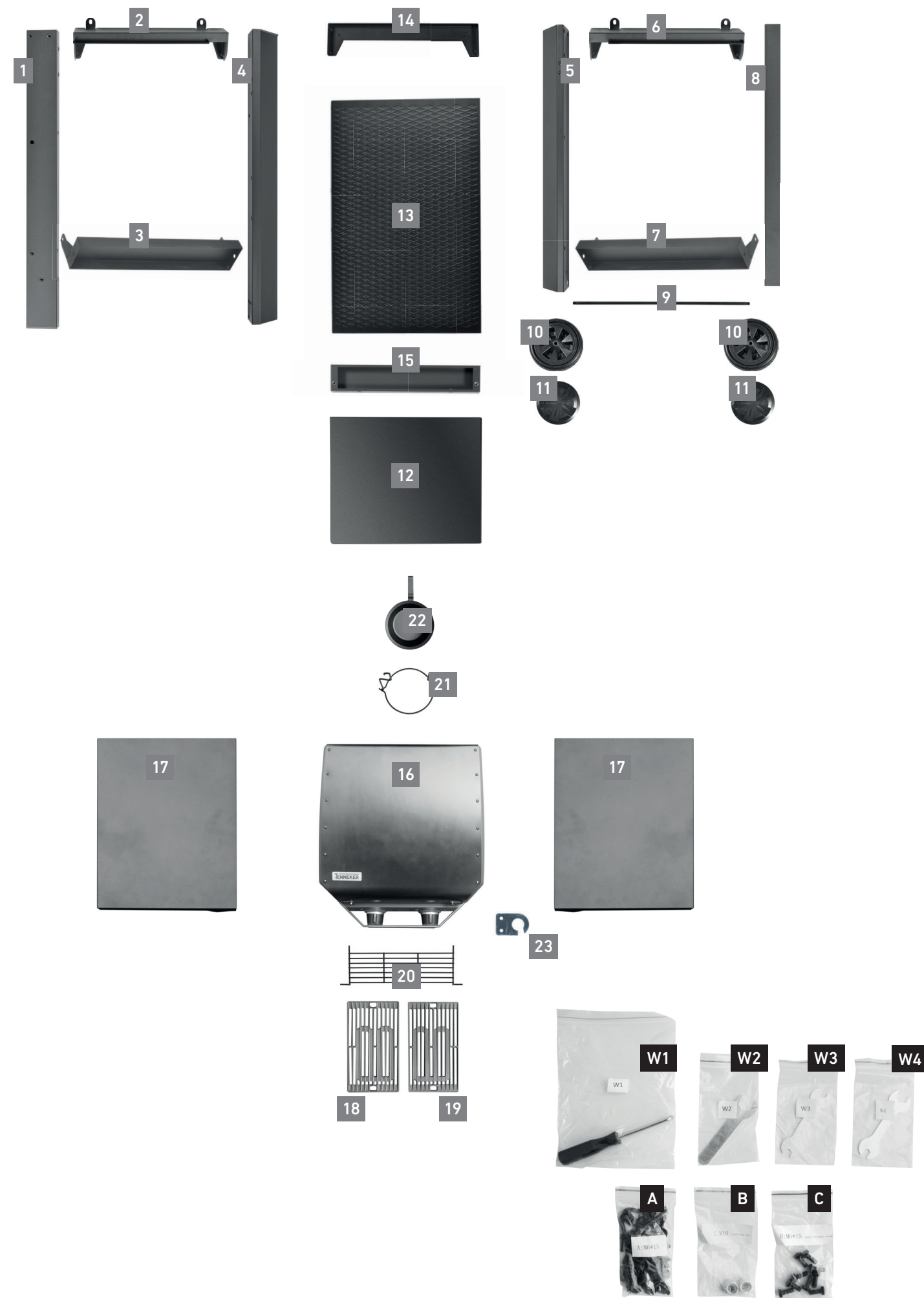


- (D)** Ausklappseiten beachten!
- (F)** Observer les pages à déplier !
- (I)** Badare alle pagine pieghevoli!
- (NL)** Let op de uitvouwpagina's!
- (S)** Observera utviksbladen!
- (CZ)** Viz rozkládací stránky!
- (SK)** Všímajte si rozkladacie stránky!
- (RO)** Atenție la pagina pliată!
- (GB)** Observe the foldout pages!

Carbon_2021/02_V1.3

Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
www.hornbach.com





Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Grill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit.

Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchsanweisung durch und heben Sie diese für die Zukunft auf.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein Grill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen.

Das Gerät darf nicht zum Räuchern oder Frittieren verwendet werden. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Service

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren HORNBAACH-Markt vor Ort oder schreiben Sie eine E-Mail an: service@hornbach.com

Zeichenerklärung



Sicherheitswarnung



2 Personen erforderlich



Grill eingeschaltet



MID

Mittlere Temperatur



Hohe Temperatur

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	1
Service	1
Zeichenerklärung	1
Sicherheitshinweise	2
Übersicht	3
Lieferumfang	3
Bauteile	3
Montage	3
Grillen	4
Bedienelemente	4
Bedienung	4
Verwendung eines optionalen Grillspießes	4
Garzeiten	5
Reinigung und Wartung	6
Korrosion	6
Aufbewahrung des Gerätes	6
Technische Daten	7
Probleme beheben	7
Entsorgung	7
DE - DE/CH Garantie	8



SICHERHEITSHINWEISE

Vor Verwendung des Gerätes die Betriebsanleitung lesen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.

- Dieses Gerät ist für die private Verwendung im Außenbereich vorgesehen. Das Gerät darf nicht in Innenräumen oder gewerblich verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung als Grill bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhalten, die die sichere Nutzung des Geräts betreffen und sie die Gefahren verstehen, die von dem Gerät ausgehen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne ständige Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät und den Netzstecker außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stecken Sie den Netzstecker nur in geerdete Steckdosen, die den Anforderungen des Typenschildes entsprechen. Der Stromkreis muss für den Anschluss von Geräten mit einer Leistung von 2300 W (EU) bzw. 2100 W (nur Schweiz) geeignet sein.
- Dieses Gerät darf nur in den im Kapitel „Technische Daten“ ausgewiesenen Ländern verwendet werden.
- Es wird dringend geraten, bei Haushaltsgeräten einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Auslösestrom nicht über 30 mA zu verwenden. Kontaktieren Sie Ihren Elektriker für weitere Details.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen mit dem Gerät.
- Schließen Sie keine anderen Verbraucher an den gleichen Stromkreis an.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Schaltuhr oder Fernsteuerung betrieben werden.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, müssen Sie es von HORN-BACH ersetzen lassen, um eventuelle Gefahren auszuschließen.
- Das Gerät darf nicht verwendet und angeschlossen werden, wenn:
 - das Gerät, der Temperaturregler, der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind.
 - das Gerät sichtbare Spuren von Beschädigung aufweist.
 - eine fehlerhafte Nutzung auftritt, nachdem das Gerät fallen gelassen wurde (o. ä.).
- Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker:
 - wenn das Gerät fehlerhaft funktioniert.
 - vor einer Reinigung oder einem Standortwechsel des Gerätes.
 - nach Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker oder den Temperaturregler niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Nutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser. Setzen Sie es niemals Regen, Schnee oder Feuchtigkeit aus. Halten Sie bei Gebrauch einen Abstand von mindestens 3 m zu offenen Wasserflächen wie Pools oder Teichen.
- Positionieren Sie das Netzkabel so, dass ein versehentliches Berühren oder das Stolpern darüber ausgeschlossen werden kann.
- Netzkabel vor Benutzung komplett abwickeln.
- Netzkabel und -stecker dürfen nicht in Berührung mit heißen Teilen kommen.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf festen Boden und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
- **WARNUNG:** Um eine Überhitzung zu vermeiden darf der Grillrost nicht mit festen oder flexiblen Materialien wie z.B. Aluminiumschalen, Aluminiumfolien oder anderen hitzebeständigen Materialien mit größerer Fläche als 42 cm x 42 cm abgedeckt werden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf dem Grillrost würde die Sicherheit des Produktes vermindern und könnte zu einer starken Beschädigung des Produktes führen.
- Decken Sie die Heizstäbe nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Nutzen Sie das Gerät nicht ohne die Auffangschale und ohne dass alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde, bevor Sie es verwenden.
- Die Fettschale vor jeder Verwendung montieren und nach jeder Verwendung reinigen; vor dem Entfernen der Fettschale das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Bewahren Sie mindestens 30 cm Abstand von allen Wänden, wenn Sie das Gerät nutzen. Verwenden Sie den Grill nicht als Einbaugrill. Andernfalls besteht Feuer- und Explosionsgefahr, die zu Sachschäden, schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien benutzen (z. B. trockenem Gras und Sträuchern).
- Entzündliche Gase und Flüssigkeiten vom Grill fernhalten (z. B. Benzin, Alkohol und andere entflammbare Materialien).
- Im Abstand bis 60 cm von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien (z. B. Papier, Wänden, Stoffen, Chemikalien).
- Keine brennbaren Gegenstände auf das Gerät oder auf die Ablage unter dem Gerät legen.
- Achtung, die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann gefährlich heiß sein, wenn das Gerät in Verwendung ist. Verwenden Sie bei der Benutzung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe (entsprechend EN 407, Kontaktwärmeständigkeit Stufe 2 oder besser).
- Den Deckel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
- Vorsicht walten lassen, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Achtung vor Verbrennungen! Die Teile im Garraum (z. B. die Grillroste) werden sehr heiß und bleiben auch nach Ausschalten des Gerätes für längere Zeit heiß.
- Vorsicht vor Fett- und Ölspritzern während des Grillens mit offenem Deckel.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es angeschaltet oder noch heiß ist. Lassen Sie es auch in kurzen Grillpausen nicht angeschaltet.



- Berühren Sie das Gerät nicht während des Grillens, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Grillkohle oder ähnliche Brennmaterialien dürfen nicht mit diesem Gerät verwendet werden.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen ausschließlich Zubehör, das vom Hersteller bereitgestellt oder empfohlen wird.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen. Bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen, lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Elektroarbeiten und Reparaturen dürfen nur von Elektrofachkräften ausgeführt werden.
- Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bedeuten.
- Schäden am Gerät, die durch unsachgemäße und falsche Bedienung verursacht wurden, sind kein Garantiefall. In diesen Fällen verfällt jeglicher Garantieanspruch.

Übersicht

Lieferumfang

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

- 1 1x Eckwinkel links hinten
- 2 1x Obere seitliche Schiene links
- 3 1x Untere seitliche Schiene links
- 4 1x Eckwinkel links vorne
- 5 1x Eckwinkel rechts vorne
- 6 1x Obere seitliche Schiene rechts
- 7 1x Untere seitliche Schiene rechts
- 8 1x Eckwinkel rechts hinten
- 9 1x Achse
- 10 2x Rad
- 11 2x Radkappe
- 12 1x Untere Ablage
- 13 1x Frontplatte
- 14 1x Obere Stütze
- 15 1x Untere Blende
- 16 1x Elektrogrill-Baugruppe
- 17 2x Ablage
- 18 1x Linker Grillrost
- 19 1x Rechter Grillrost
- 20 1x Warmhalteaufsatz
- 21 1x Fettschalenhalter
- 22 1x Fettauffangschale
- 23 1x Kabelhalter

A 44x Kreuzschlitzschraube M6x15

B 2x Sicherungsmutter M10

C 8x Sechskantschraube M6x15

W1 Kreuzschlitzschraubendreher

W2 Sechskantschlüssel 17

W3 Sechskantschlüssel 8/10

W4 Sechskantschlüssel 7/13

Bauteile

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

- a. Griff
- b. Isolierter Deckel
- c. Ablage links
- d. Bedienfeld
- e. Temperaturregler
- f. Frontplatte
- g. Rad
- h. Netzkabel
- i. Netzkabelhalter
- j. Ablage rechts
- k. Grillrost
- l. Warmhalteaufsatz

Montage

Für die Montage des Grills siehe Seite 17 ff.

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

Grillen

ACHTUNG

Das Gerät so aufstellen, dass ringsum ein Mindestabstand von 1,5 Metern zu brennbaren wie nicht brennbaren Stoffen eingehalten wird.

VORSICHT

FETTBRÄNDE

- Es ist eventuell nicht möglich, Fettbrände durch Schließen des Deckels zu löschen. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen gut durchlüftet.
- Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen. Falls sich ein anhaltender Fettbrand entwickelt, die Temperaturregler auf OFF stellen und den Netzstecker ziehen.
- Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Beim Vorheizen oder Abbrennen von Speiserückständen besonders darauf achten, dass kein Fettbrand entsteht. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.
- Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.

Vor dem ersten Grillen das Gerät ohne Grillgut ca. 20 Minuten auf höchster Stufe betreiben. Dadurch werden die internen Bauteile durch Hitze gereinigt und etwaige Gerüche vom Grillrost gelöst.

Bedienelemente



Die Heizelemente des Grills können über die Temperaturregler **e** gesteuert werden:

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur am Fühler.

Bedienung

1. Stellen Sie sicher, dass die Temperaturregler auf OFF stehen (Temperaturregler dazu ganz nach links drehen).
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Heizen Sie den Grill vor. Drehen Sie den entsprechenden Temperaturregler **e** auf die maximale Stufe HI, siehe auch Abschnitt "Bedienelemente". Das Display zeigt die aktuelle Temperatur.
5. Schließen Sie den Deckel. Der Grill ist innerhalb von 20 Minuten erhitzt. Der Grill muss auch dann vorgeheizt werden, wenn Sie mit geringerer Temperatur grillen wollen.
6. Legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillroste **k**.
7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe, siehe auch Abschnitt "Garzeiten".
8. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler **e** auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.

Verwendung eines optionalen Grillspießes

Der Grill ist mit zwei Aufnahmen für einen optionalen Grillspieß ausgestattet. Nur von HORNBACH zugelassenes Zubehör verwenden. Die Bedienungsanleitung des Grillspießes beachten.

Garzeiten

Die Garzeiten werden beeinflusst durch Gewicht und Größe des Grillguts, persönlichen Geschmack und Verwendung bzw. Nicht-Verwendung des Deckels. Tiefgefrorenes Grillgut sollte vollständig aufgetaut werden, bevor es gegrillt wird. Schwein, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte immer komplett durchgaren.

Grillgut	Art	Dicke oder Gewicht	Temperatur	Garzeit (min)
Rind	Steak, Filet oder Entrecote	2 cm	HI	10-14
		2,5 cm	HI	14-16
		2,5-3 cm	HI	18-20
	Kebab	2,5-3 cm	HI	12-14
	Burger, Bulette...	2 cm	HI	12-16
Lamm	Kotelett	3 cm	HI	20
	Keule ohne Knochen	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Karree		MID	35-40
Schwein	Kotelett, Rippe, Lende oder Schulter	2-2,5 cm	MID	20-30
	Lende ohne Knochen	2-2,5 cm	MID	16-18
	Würste		MID	28-32
Geflügel	Hühnerbrust ohne Knochen und Haut	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI	14-16
	halbes Hähnchen		MID	60-75
	Hühnernteile, Flügel, Brust mit Knochen		MID	40-50
Fisch, Meeresfrüchte	Fischfilet	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Garnelen		HI	2-5
	ganzer Fisch	450 g 1 kg	MID MID	15-20 20-30
Gemüse	Spargel		HI	8-10
	Maiskolben geschält		HI	12-14
	Maiskolben in den Blättern		HI	25-30
	Pilze, groß		HI	12-15
	Pilze, klein		HI	10-12
	Zwiebeln in Ringen	0,5 cm	HI	10-12
	Kartoffeln in Scheiben	0,5 cm	HI	10-12
	Aubergine	1,3 cm	HI	10-12
	Paprika, ganz		HI	12-15
	Paprika, geviertelt		HI	8-10
	Zucchini	1,3 cm	HI	12-14

Reinigung und Wartung



ACHTUNG



Immer die Temperaturregler auf OFF (Aus) stellen und den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

- Das Gerät regelmäßig reinigen, vorzugsweise nach jeder Verwendung.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierten Oberflächen anwenden.
- **Gusseiserne Grillroste:** Vor dem Grillvorgang die gusseisernen Grillroste mit hitzebeständigem Öl (Erdnussöl, Frittieröl) bestreichen und danach im Grill einbrennen. Nach einigen Grillvorgängen hat sich eine ausreichende Patina gebildet und das Einbrennen ist nicht mehr notwendig. Nach dem jeweiligen Grillvorgang die Grillroste stark erhitzen, damit sich anhaftende Reste leichter lösen lassen. Nach dem Abkühlen die Reste nach Möglichkeit nur mit einem Tuch und warmem Wasser entfernen. Zur Reinigung der gusseisernen Grillroste niemals Spülmittel verwenden. Zur Konservierung und zur Vermeidung von Rost nach der Reinigung die Grillroste und gegebenenfalls den Innenraum mit hitzebeständigem Öl einreiben.
- **Fettauffangschale:** Die Fettauffangschale vor jedem Grillen reinigen. Die Schale ist nicht spülmaschinengeeignet.
- **Grillflächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Grillflächen nicht reinigen, während das Gerät heiß ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernde Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierte Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Für hartnäckige Flecken nichtscheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
- **Edelstahloberflächen:** Um die hochwertige Erscheinung des Gerätes zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden.

Korrosion

- Sollte an einigen Stellen auf der Außenseite des Grills Rost auftreten, reinigen und bürsten Sie die betroffene Stelle mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schmirgelleinen. Bessern Sie die Stelle mit einer hitzebeständigen Farbe guter Qualität aus.
- Auf keinen Fall die Innenflächen mit Farbe bestreichen. Roststellen auf den Oberflächen im Inneren können abgeschliffen, gereinigt und mit etwas Pflanzenöl bestrichen werden, um eine weitere Rostbildung zu reduzieren.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät nicht benutzt wird:

1. Die Bedienknöpfe auf Aus stellen (roter Balken zeigt nach oben).
2. Netzstecker ziehen.
3. Das Gerät vorsichtig reinigen.
4. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z. B. Garage oder Keller).


Technische Daten

Beschreibung	Elektro-Grill	Elektro-Grill
Modell-Nr.	BW-EC002	BW-EC002L
Artikel-Nr.	10315600 (nur Deutschland, Österreich, Luxemburg, Schweden, Slowakei, Rumänien, Tschechien, Niederlande)	10315641 (nur Schweiz)
Wärmeleistung	2300 W	2100 W
Nennspannung	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Nennleistung	2300 W	2100 W
Nennstromstärke	10 A	9,1 A
Schutzklasse	I	I
Schutzart	IPX4	IPX4
Gewicht	32 kg	32 kg
Abmessungen (L/B/H) Tische ausgeklappt Tische abgeklappt	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Probleme beheben

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Die Heizstäbe werden nicht heiß.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose, die den Vorgaben von Netzspannung und Leistungsaufnahme gemäß dem Typenschild des Geräts entspricht.
	Die Steckdose führt keinen Strom.	Versuchen Sie es an einer anderen geeigneten Steckdose oder kontaktieren Sie einen Elektriker.
	Der Temperaturregler ist in OFF-Stellung.	Stellen Sie den Temperaturregler zwischen MI und HI ein.

Entsorgung

 Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der

Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

DE - DE/CH Garantie

Dieser Artikel der Marke Tenneker wurde nach den modernsten Fertigungsmethoden hergestellt und unterliegt einer ständigen strengen Qualitätskontrolle.

DE: Die HORNBAACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim (nachfolgend Garantiegeber), garantiert entsprechend den nachfolgenden Bestimmungen für die Qualität der Tenneker Grills.

CH: Die HORNBAACH Baumarkt (Schweiz) AG, Schellenrain 9, CH-6210 Sursee (nachfolgend Garantiegeber), garantiert entsprechend den nachfolgenden Bestimmungen für die Qualität der Tenneker Grills.

1. Garantiezeit

Die Garantiezeit der Tenneker Grills beträgt **10 Jahre**. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie zum Nachweis des Kaufdatums den Originalkassenbon oder die Originalrechnung gut auf.

2. Umfang der Garantie

Die Garantie gilt ausschließlich für Fabrikations- oder Materialfehler sowie auf die Durchrostung des Deckels und des Brennraums. Die Garantie gilt nur bei Verwendung des Artikels im privaten Gebrauch.

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf:

- fehlerhafte Montage oder Anschluss
- unsachgemäße Handhabung oder Benutzung
- unsachgemäße oder unzureichende Wartung oder Reinigung
- gewaltsame Einwirkung
- Verwendung von nicht Original-Ersatzteilen
- nicht bestimmungsgemäßen chemischen, elektrischen oder elektronischen Einfluss zurückzuführen sind.

Nicht von der Garantie erfasst sind des Weiteren Schäden an Verschleißteilen, die auf normalen Verschleiß zurückzuführen sind. Die Garantie umfasst auch keine Begleitschäden oder Folgeschäden sowie mögliche Ein- und Ausbaukosten im Garantiefall.

3. Leistungen aus der Garantie

Während der Garantiezeit prüft der Garantiegeber den defekten Artikel, um festzustellen, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, dann repariert der Garantiegeber den Artikel auf seine Kosten oder tauscht diesen aus. (**DE:** Die Wahl der Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) erfolgt nach freiem Ermessen des Garantiegebers.) Sofern der Artikel im Zeitpunkt des Garantiefalls nicht mehr lieferbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, den Artikel gegen ein ähnliches Produkt (**CH:** von vergleichbarem Wert) auszutauschen. Der ausgetauschte Artikel oder Teile dieses gehen in das Eigentum des Garantiegebers über. Während einer Reparatur besteht kein Anspruch auf einen Ersatzartikel.

DE: Die Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) verlängern die Garantiezeit nicht. Durch die Garantieleistungen entsteht auch keine neue Garantie.

CH: Die Wahl der Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) erfolgt nach freiem Ermessen des Garantiegebers. Es besteht kein Anspruch auf eine bestimmte Garantieleistung oder die Rückerstattung des Kaufpreises.

4. Inanspruchnahme der Garantie

DE: Bitte wenden Sie sich für die Inanspruchnahme der Garantie an den nächsten HORNBAACH-Baumarkt. Diesen finden Sie unter www.hornbach.de. Oder setzen Sie sich unter der E-Mail-Adresse „service@hornbach.com“ mit dem Garantiegeber in Verbindung.

Die Inanspruchnahme der Garantie kann nur bei Vorlage des Originalkassenbons oder der Originalrechnung erfolgen.

CH: Bitte wenden Sie sich für die Inanspruchnahme der Garantie an den Kundenservice/Servicestelle des nächsten HORNBAACH-Baumarkts. Diesen finden Sie unter www.hornbach.ch

Oder setzen Sie sich unter folgender E-Mail-Adresse mit dem Garantiegeber in Verbindung, um eine Einsendung bzw. Abholung des defekten Artikels zu vereinbaren: service@hornbach.ch

Die Inanspruchnahme der Garantie kann nur bei Vorlage des defekten Artikels und des Originalkassenbons oder der Originalrechnung erfolgen.

5. Gesetzliche Rechte

Ihre gesetzlichen Rechte aus Produkthaftung werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil, les conserver pour s'y reporter ultérieurement et respecter les consignes de sécurité.

Utilisation conforme

Cet appareil est un barbecue électrique mobile destiné à une utilisation en intérieur et en extérieur. Il est conçu pour faire griller, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés.

L'appareil n'est pas destiné à fumer et frire. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.

Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme un usage non-conforme et est susceptible de donner lieu à des risques considérables.

SAV

Pour toute demande de service ou de pièces détachées, contacter son magasin local HORNBAACH ou adresser un courriel à :

service@hornbach.com

Table des matières

Utilisation conforme	9
SAV	9
Symboles	9
Consignes de sécurité	10
Vue d'ensemble	11
Étendue des fournitures	11
Pièces	11
Installation	11
Grillade	12
Boutons de commande	12
Utilisation	12
Utilisation d'un tournebroche en option	12
Temps de cuisson	13
Entretien et maintenance	14
Corrosion	14
Ranger l'appareil	14
Caractéristiques techniques	15
Dépannage	15
Élimination	15
Garantie	16

Symboles



Avertissement de sécurité



2 personnes requises



Mise sous tension du barbecue



MID

Température moyenne



Température élevée



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire les instructions de service avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer des blessures corporelles graves, voire mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont bénéficié d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et compris les risques impliqués. Les enfants ont l'interdiction de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision permanente. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être sous supervision pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise mise à la terre conforme aux exigences mentionnées sur la plaque signalétique.
- Le circuit électrique doit être adapté aux équipements présentant une consommation électrique de 2 300 W (Europe) ou 2 100 W (Suisse uniquement).
- L'appareil ne doit être utilisé que dans les pays indiqués dans la section « Caractéristiques techniques ».
- Il est vivement recommandé que l'énergie pour un appareil domestique soit alimentée uniquement via un disjoncteur différentiel avec un courant de service résiduel nominal inférieur ou égal à 30 mA. Consulter un électricien pour plus de détails.
- Ne pas utiliser de rallonges électriques ou de multiprises.
- Ne pas brancher des appareils supplémentaires au même circuit.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- L'absence de signes d'endommagement sur le câble d'alimentation doit régulièrement être examinée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par HORNBAACH pour éviter tout risque.
- Ne pas exploiter l'appareil (débrancher immédiatement la fiche secteur) si :
 - L'appareil, le régulateur de température, le boîtier, la fiche ou le câble d'alimentation est endommagé.
 - L'appareil présente des signes visibles d'endommagement.
 - Un défaut est suspecté après que l'appareil est tombé ou autre événement similaire.
- Mettre l'appareil hors tension et débrancher la fiche secteur :
 - en cas de défauts pendant l'utilisation.
 - avant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil d'un endroit à un autre.
 - après l'utilisation.
- Toujours mettre l'appareil hors tension avant de débrancher la fiche secteur.
- Ne jamais débrancher la fiche électrique de la prise en tirant sur le câble d'alimentation ou avec les mains mouillées.
- Ne jamais immerger l'appareil, son câble d'alimentation ou le régulateur de température dans de l'eau ni aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau. Protéger l'appareil de tout contact avec la pluie, la neige ou l'humidité. Ne pas utiliser le barbecue à moins de 305 cm d'un bassin tels qu'une piscine ou un bassin de jardin.
- Poser le câble d'alimentation et, si nécessaire, la rallonge de sorte qu'ils ne soient pas tirés et ne présentent aucun risque de trébuchement.
- Avant l'utilisation, dérouler entièrement le câble d'alimentation.
- Ne jamais laisser la rallonge ou le câble d'alimentation entrer en contact avec la plaque de cuisson chaude.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords acérés.
- Ne pas placer l'appareil sur le bord ou dans l'angle d'une table et éviter tout contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le bac collecteur d'huile et la base de l'appareil installés correctement ensemble.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas couvrir la grille de cuisson de matières rigides ou souples telles que des plateaux en aluminium, du papier aluminium ou d'autres matières résistantes à la chaleur et d'une taille supérieure à 42 cm x 42 cm, afin d'éviter toute surchauffe du barbecue.
- L'utilisation de telles matières sur la grille de cuisson nuit à la sécurité et peut endommager l'appareil.
- Ne jamais couvrir l'élément chauffant par du papier aluminium.
- S'assurer impérativement que cet appareil est monté correctement avant de l'utiliser.
- Le récipient à graisse doit être installé avant chaque utilisation et nettoyé ensuite, mais ne pas retirer le récipient à graisse jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- Maintenir le barbecue électrique à minimum 30 cm des murs lorsqu'il est en service.
- Ne pas installer ce barbecue dans une structure encastrée ou escamotable. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou une explosion qui pourra occasionner des dommages matériels ou des blessures graves ou même mortelles.
- Veiller à écarter de la zone de cuisson les vapeurs ou liquides inflammables tels que l'essence et l'alcool ou d'autres matières combustibles.
- Les matières combustibles doivent se trouver à une distance minimale de 60 cm de l'arrière ou des côtés de l'appareil.
- Tenir l'appareil à l'écart des matières combustibles (par ex. le papier, les murs, les rideaux, les serviettes, les produits chimiques).
- Ne rien placer d'inflammable sur ou dans la zone de rangement se trouvant sous l'appareil.
- La température des surfaces accessibles est susceptible de chauffer dangereusement lorsque l'appareil est en service. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, niveau de chaleur de contact 2 ou supérieur) lors de l'utilisation du barbecue.
- Faire preuve d'une grande vigilance lors de l'ouverture du couvercle, étant donné qu'une vapeur brûlante est susceptible de s'échapper.
- Faire attention lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux de compagnie se trouvent à proximité.
- Attention aux brûlures ! Les pièces intérieures (par ex. les grilles de cuisson) deviennent brûlantes et le restent pendant une durée prolongée après l'arrêt du barbecue.
- Attention aux projections de graisse, d'huile ou d'humidité pendant la cuisson avec le couvercle ouvert.



- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service ou encore chaud. Ne pas laisser l'appareil allumé, même pendant les courtes pauses.
- Ne pas toucher l'appareil lors de la cuisson afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Le charbon ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont ni recommandés, ni fournis par le fabricant.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Avant de retirer les accessoires ou de nettoyer l'appareil, le laisser refroidir complètement.
- Les travaux et réparations électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- Les réparations non qualifiées constituent un danger considérable pour l'utilisateur.
- Aucune garantie pour un dommage potentiel ne peut être acceptée si l'appareil est utilisé à des fins inappropriées ou n'a pas été exploité conformément aux instructions fournies dans les instructions de service. Dans un tel cas, toute réclamation en garantie est annulée.

Vue d'ensemble

Étendue des fournitures

Respecter les pages à déplier !

- 1 1x Renfort d'angle avant gauche
- 2 1x Renfort latéral supérieur gauche
- 3 1x Renfort latéral inférieur gauche
- 4 1x Renfort d'angle arrière gauche
- 5 1x Renfort d'angle avant droit
- 6 1x Renfort latéral supérieur droit
- 7 1x Renfort latéral inférieur droit
- 8 1x Renfort d'angle arrière droit
- 9 1x Axe
- 10 2x Roue
- 11 2x Couvercle
- 12 1x Tablette inférieure
- 13 1x Panneau avant
- 14 1x Support supérieur
- 15 1x Recouvrement inférieur
- 16 1x Sous-ensemble du barbecue électrique
- 17 2x Tablette
- 18 1x Grille de cuisson gauche
- 19 1x Grille de cuisson droite
- 20 1x Grille de maintien au chaud
- 21 1x Support de bac récupérateur de graisse
- 22 1x Bac récupérateur de graisse
- 23 1x Support de câble

- A** 44x Vis M6x15
B 2x Écrous d'arrêt M10
C 8x Vis hexagonale M6x15

- W1** Tournevis Philips
W2 Clé hexagonale 17
W3 Clé hexagonale 8/10
W4 Clé hexagonale 7/13

Pièces

Respecter les pages à déplier !

- a. Poignée
- b. Couvercle isolé
- c. Tablette gauche
- d. Panneau de commande
- e. Régulateur de température
- f. Panneau avant
- g. Roulette
- h. Câble d'alimentation
- i. Support de câble
- j. Tablette droite
- k. Grille de cuisson
- l. Grille de maintien au chaud

Installation

L'installation du barbecue est décrite en page 17 et suivantes.
Respecter les pages à déplier !

Grillade



AVERTISSEMENT



L'appareil doit être installé avec un espace libre d'au moins 1,5 mètres sur tous les côtés ainsi qu'avec les matériaux combustibles et non combustibles.



ATTENTION



FEUX DE FRITURE

- Éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle peut s'avérer impossible. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Des blessures corporelles pourraient en résulter. En cas de déclenchement d'un feu de graisse persistant, éteindre le régulateur de température et débrancher le barbecue.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire, pouvant endommager le produit. Faire attention pendant le préchauffage ou lorsque des résidus alimentaires brûlent afin de s'assurer qu'un feu de graisse ne se déclenche pas. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et nettoyer l'assemblage du brûleur afin de prévenir les feux de friture.
- Le meilleur moyen de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.

Avant la première cuisson, faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans aliments. Les pièces internes seront ainsi soumises à un nettoyage thermique et les odeurs seront éliminées de la grille de cuisson.

Boutons de commande



Les régulateurs de température **e** permettent de régler les éléments chauffants.

L'afficheur indique la température actuelle au niveau de la sonde de température.

Utilisation

1. Raccorder l'appareil à l'alimentation secteur.
2. Tourner le régulateur de température **e** respectif sur son réglage maximal HI, voir la section « Boutons de commande ». L'afficheur indique la température actuelle au niveau de la sonde de température. La chauffe du barbecue nécessite approximativement 3 à 5 minutes.
3. Placer les aliments sur la grille de cuisson **k**.
4. Régler la température au réglage souhaité à l'aide du régulateur de température, voir la section « Durées de cuisson ».
5. Pour éteindre le barbecue, tourner le régulateur de température **e** sur OFF (arrêt) et débrancher le barbecue.

Utilisation d'un tournebroche en option

Le grill est équipé de deux guides permettant d'y loger un tournebroche en option. N'utiliser que les accessoires homologués par HORNBAACH. Lire attentivement le manuel du tournebroche.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du poids et de la taille des aliments, en raison des goûts personnels, et de l'utilisation ou non du couvercle du barbecue. Les aliments surgelés doivent être complètement décongelés avant d'être grillés.

	Pièce de viande	Épaisseur / poids	de cuisson	Durée (min.)
Bœuf	Steak, filet, rumsteck ou entrecôte	2 cm	HI	10-14
		2,5 cm	HI	14-16
		2,5-3 cm	HI	18,20
	Kebab	2,5-3 cm	HI	12-14
	Beef-burger ou rissoles	2 cm	HI	12-16
Agneau	Côtelettes d'agneau	3 cm	HI	20
	Gigot d'agneau sans os	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Carré d'agneau		MID	35-40
Porc	Côtelette, côte, échine ou épaule	2-2,5 cm	MID	20-30
	Échine sans os	2-2,5 cm	MID	16-18
	Saucissons		MID	28-32
Volaille	Filets de poulets sans os ni peau	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI	14-16
	Demi poulet		MID	60-75
	Découpes de poulet avec os		MID	40-50
Poisson, fruits de mer	Poisson, filet ou tranche	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Crevettes		HI	2-5
	Poisson entier	450 g 1 kg	MID MID	15-20 20-30
Légumes	Asperges		HI	8-10
	Épis de maïs décortiqués		HI	12-14
	Épis de maïs non décortiqués		HI	25-30
	Champignons de Paris : chapeaux		HI	12-15
	Champignons de Paris : entiers		HI	10-12
	Oignons en tranches	0,5 cm	HI	10-12
	Pommes de terre en tranches	0,5 cm	HI	10-12
	Aubergines en tranches	1,3 cm	HI	10-12
	Poivrons entiers		HI	12-15
	Poivrons en quartiers		HI	8-10
	Courgettes en tranches	1,3 cm	HI	8-10

Entretien et maintenance



AVERTISSEMENT



Toujours régler les boutons de commande sur la position Arrêt et débrancher le barbecue lorsque l'appareil n'est pas utilisé. S'assurer que l'appareil a refroidi.

- Nettoyer régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne pas confondre les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un produit d'entretien pour les appareils avec une brosse à récurer sur l'intérieur du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher complètement à l'air. Ne pas appliquer de produit d'entretien caustique pour les appareils/fours sur les surfaces peintes.
- **Grilles de cuisson en fonte grise** : avant d'utiliser les grilles de cuisson en fonte grise, les enduire d'une huile résistant à la chaleur (huile d'arachides, huile à frire) et les vieillir dans le barbecue.
Après les avoir utilisées plusieurs fois, une patine suffisante se sera formée et le vieillissement ne sera plus nécessaire.
- À chaque utilisation, chauffer vigoureusement les grilles de cuisson de sorte à pouvoir plus facilement éliminer les résidus y ayant adhéré.
- Après refroidissement, éliminer les résidus avec un chiffon éventuellement imbibé d'eau chaude. Ne jamais utiliser de détergent pour nettoyer les grilles de cuisson en fonte grise.
- Afin d'éliminer et d'empêcher toute formation de rouille après le nettoyage, frotter les grilles de cuisson avec de l'huile résistant à la chaleur et, si nécessaire, l'intérieur aussi.
- **Bac récupérateur de graisse** : le bac récupérateur de graisse peut être retiré pour le nettoyage. Ne pas nettoyer le bac récupérateur de graisse dans le lave-vaisselle.
- **Surfaces de cuisson** : si une brosse à poils souples est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appareil, s'assurer qu'aucun résidu de poil ne demeure sur les surfaces de cuisson avant de faire les grillades. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tant que l'appareil est brûlant.
- **Surfaces en plastique** : laver à l'eau tiède savonneuse et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entretien concentré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défaillance des pièces.
- **Surfaces en porcelaine** : en raison de la composition qui a l'apparence du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide de bicarbonate de sodium/d'une solution aqueuse ou d'un produit d'entretien spécialement formulé. Utiliser de la poudre à récurer non-abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes** : laver à l'aide d'un détergent doux ou d'un produit d'entretien non-abrasif et d'eau savonneuse chaude. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux non-abrasif.
- **Surfaces en acier inoxydable** : pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un détergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter les dommages.

Corrosion

- Si de la corrosion apparaît sur la surface extérieure du barbecue, nettoyer et polir la zone affectée avec de la laine d'acier ou de la toile émeri très fine. Retoucher avec une peinture de qualité supérieure, résistante aux températures élevées.
- Ne jamais appliquer de peinture sur les surfaces intérieures. Les points de rouille constatés sur les surfaces intérieures peuvent être polis, nettoyés et légèrement revêtus d'une huile végétale afin de minimiser tout phénomène de rouille ultérieur.

Ranger l'appareil

Si l'appareil doit être entreposé pendant une durée prolongée (par exemple, durant l'hiver) :

1. S'assurer que l'appareil a refroidi. Nettoyer l'appareil soigneusement.
2. L'appareil peut être entreposé dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple, dans un garage ou une cave).
3. Recouvrir l'appareil.

Lors de la réutilisation de l'appareil, vérifier la présence éventuelle de rouille et autres dommages.


Caractéristiques techniques

Description	Barbecue électrique	Barbecue électrique
Modèle n°	BW-EC002	BW-EC002L
Réf. art.	10315600 (cet appareil est destiné uniquement à une utilisation dans les pays suivants : Allemagne, Autriche, Luxembourg, Suède, Slovaquie, Roumanie, République Tchèque, Pays-Bas)	10315641 (cet appareil est destiné uniquement à une utilisation en Suisse)
Rendement calorifique total	2300 W	2100 W
Tension nominale	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale	2300 W	2100 W
Courant nominale	10 A	9,1 A
Indice de protection	I	I
Degré de protection	IPX4	IPX4
Poids	32 kg	32 kg
Dimensions (l/p/h tablettes latérales dépliées tablettes latérales rabattues)	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Dépannage

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne se met pas en service. Les éléments chauffants ne chauffent pas.	La fiche n'est pas branchée dans une prise murale adaptée.	Brancher la fiche dans une prise murale adaptée qui correspond à la tension et la consommation électrique marquées sur l'étiquette énergétique de l'appareil.
	La prise murale n'est pas alimentée en énergie.	Tester une autre prise murale adaptée ou s'adresser à un électricien certifié.
	Le régulateur de température est encore en position OFF (arrêt).	S'assurer que le régulateur de température est réglé à une température entre MI et HI.

Élimination

 Le logo représentant une poubelle à roulettes barrée implique la collecte séparée des déchets électriques et électroniques (WEEE). De tels appareils peuvent contenir des substances dangereuses. Ces appareils doivent être retournés à un point de collecte désigné pour le recyclage de WEEE et ne doivent pas être éliminés comme des déchets municipaux non triés. Cela contribue à préserver les ressources et à protéger l'environnement. Contacter les autorités locales pour plus d'informations.

Les enfants ne doivent pas jouer avec des sachets plastiques ni des emballages en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Conserver ces emballages en lieu sûr ou les éliminer dans le respect de l'environnement.

Garantie

Garantie pour la Suisse:

Cet article de marque TENNEKER a été conçu en conformité avec les méthodes de production les plus modernes et est soumis à un contrôle de qualité exigeant.

HORNBACH Baumarkt (Schweiz) AG, Schellenrain 9, CH-6210 Sursee (ci-après la Garante), garantit la qualité des barbecues conformément aux dispositions suivantes.

1. Durée de garantie

La durée de garantie est de **10 ans**. La garantie débute à la date d'achat. À des fins de preuve, nous vous prions de conserver l'original du ticket de caisse ou de la quittance.

2. Étendue de la garantie

La garantie est valable exclusivement pour les erreurs de fabrication ou de matériel ainsi que la corrosion du couvercle et de la chambre de combustion. La garantie n'est valable qu'en cas d'utilisation de l'article dans le cadre privé.

La garantie n'est pas valable pour les défauts qui résultent de:

- Montage ou raccord erroné
- Maniement ou utilisation inadaptée
- Maintenance ou nettoyage inadapté ou insuffisant
- Action extérieure violente
- Utilisation de pièces de rechange non originales
- Influence chimique, électrique ou électronique non conforme.

De plus, le dommage aux pièces d'usure, qui résultent de l'usage normal de la chose, ne sont pas couverts par la garantie. La garantie ne porte pas non plus sur le dommage concomitant ou le dommage consécutif ni sur des coûts de montage et démontage en cas de l'application de la garantie.

3. Prestations de la garantie

Pendant la durée de la garantie, la Garante examine l'article défectueux afin de déterminer s'il s'agit d'un cas de garantie. S'il s'agit d'un cas de garantie, la Garante répare ou échange l'article à ses propres frais. Si l'article n'est plus disponible au moment du cas de garantie, la Garante est autorisée à le remplacer par un produit semblable [et de même valeur]. L'article échangé ou les parties de celui-ci deviennent la propriété de la Garante. Il n'existe pas de droit à bénéficier d'un article de remplacement durant la réparation.

La décision entre les prestations de garantie (réparation ou échange) est prise librement par la Garante. Il n'existe pas de droit à une certaine prestation de garantie ou au remboursement du prix d'achat.

4. Revendication de la garantie

Pour revendiquer la garantie, nous vous prions de vous adresser au service clientèle/après-vente du HORNBACH-Baumarkt le plus proche. Vous le trouverez sur www.hornbach.ch.

Afin de convenir de l'envoi, respectivement de la collecte de l'article défectueux, vous pouvez également prendre contact avec la Garante à l'adresse e-mail suivante: service@hornbach.ch.

La revendication de la garantie ne peut intervenir que sur présentation de l'article défectueux ainsi que de l'original du ticket de caisse ou de la quittance.

5. Droits garantis par la loi

Vos droits légaux à la responsabilité du fait des produits ne sont pas limités par la présente garantie.

Grazie!

Siamo convinti che questo articolo supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego. Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

Uso previsto

Questo dispositivo è un barbecue elettrico mobile per l'utilizzo in ambienti chiusi e all'aperto. Esso è ideato per arrostitire, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati.

Il dispositivo non è ideato per fumare e friggere. Il dispositivo non è ideato per usi commerciali.

Qualsiasi altro uso o modifica al dispositivo è considerato come uso improprio e potrebbe causare pericoli considerevoli.

Assistenza

In caso di richieste di assistenza oppure di pezzi di ricambio, si prega di contattare il vostro negozio HORNBAACH oppure di inviare un'e-mail:

service@hornbach.com

Simboli



Avvertenza di sicurezza



Ci vogliono 2 persone



Barbecue accendere



MID

Temperatura media



Alta temperatura

Indice dei contenuti

Uso previsto	17
Assistenza	17
Simboli	17
Istruzioni di sicurezza	18
Panoramica	19
Materiale compreso nella consegna	19
Parti	19
Installazione	19
Cottura	20
Manopole di regolazione	20
Uso	20
Uso di uno spiedo da barbecue opzionale	20
Tempi di cottura	21
Manutenzione e cura	22
Corrosione	22
Conservare il dispositivo	22
Dati tecnici	23
Eliminazione di guasti	23
Smaltimento	23
Garanzia	24



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza indicate in questo manuale dell'utente può causare gravi lesioni o morte, o un incendio oppure un'esplosione che comporta dei danni materiali.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza e nozioni, se sorvegliati oppure se hanno ricevuto le istruzioni concernenti l'utilizzo dell'elettrodomestico in modo sicuro consapevoli dei pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza continua supervisione. Tenere l'apparecchio ed il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Collegare il dispositivo solo ad una presa dotata di messa a terra che soddisfi i requisiti indicati sulla targhetta dei dati.
- Il circuito elettrico deve essere adatto per l'articolo con un consumo di 2300 W (UE) oppure 2100 W (solo in Svizzera).
- L'articolo va utilizzato solo nei paesi indicati nella sezione "Dati tecnici".
- Si consiglia vivamente che l'alimentazione del dispositivo deve avvenire esclusivamente attraverso un interruttore di protezione con una corrente di funzionamento massima di 30 mA. Consultare il vostro elettricista per chiarire eventuali dettagli.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.
- Non collegare ulteriori carichi allo stesso circuito.
- Non utilizzare questo dispositivo insieme ad un temporizzatore esterno od un sistema di telecomando separato.
- Il cavo di alimentazione deve essere ispezionato regolarmente per rilevare eventuali segni di danni.
- Nel caso il suo cavo di alimentazione sia danneggiato, occorre sostituirlo da HORNBAACH, in modo da evitare eventuali rischi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato (scollegare immediatamente la spina di alimentazione) se:
 - L'apparecchio, il regolatore di temperatura, l'alloggiamento, la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
 - L'apparecchio mostra segni visibili di danni.
 - Si verifica un guasto ad esempio dopo che l'apparecchio è caduto.
- Spegner il dispositivo e sconnetterlo dalla rete elettrica:
 - in caso di guasti durante l'uso.
 - prima di pulire o spostare il dispositivo da un posto all'altro.
 - dopo l'uso.
- Spegner sempre l'apparecchio prima di staccare la spina di alimentazione.
- Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione o con le mani bagnate.
- Non immergere mai l'articolo, il suo cavo di alimentazione o il regolatore della temperatura in acqua o in altri liquidi.
- Non usare il dispositivo vicino all'acqua. Non esporlo a pioggia, neve o umidità. Non utilizzare il barbecue in un perimetro di 305 cm da un bacino come piscine, stagno o laghetto.
- Sistemare il cavo di alimentazione e, se necessario, la prolunga in modo che non possa essere tirata o presentare un rischio di inciampo.
- Prima dell'utilizzo dipanare completamente il cavo di alimentazione.
- Non far mai entrare il cavo di prolunga o il cavo di alimentazione in contatto con la piastra di cottura calda.
- Non tirare il cavo di alimentazione sopra spigoli vivi.
- Non appoggiare l'apparecchio sul bordo o sull'angolo di un tavolo ed evitare ogni contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza il vassoio di raccolta dell'olio e la base montato correttamente.
- **AVVERTENZA:** Non coprire la griglia di cottura con materiale solido o flessibile come vassoi o fogli in alluminio o altro materiale resistente al calore di dimensioni superiori a 42 cm x 42 cm, per evitare il surriscaldamento del barbecue.
- L'utilizzo di tale materiale sulla griglia di cottura pregiudica la sicurezza e può danneggiare l'apparecchio.
- Non coprire mai l'elemento riscaldante con fogli di alluminio.
- Assicurarsi che questo elettrodomestico sia assemblato correttamente prima dell'uso.
- La coppa del grasso deve essere installata prima di ogni utilizzo e pulita di seguito, ma non togliere la coppa di grasso prima che il dispositivo sia raffreddato.
- Tenere il barbecue elettrico ad almeno 30 cm da qualsiasi parete quando è in funzione.
- Non inserire il barbecue in alcuna costruzione di copertura. L'inosservanza di questo avvertimento può provocare incendi o esplosioni che possono comportare danni materiali o gravi lesioni personali o essere letali.
- Mantenere lontani dall'area di cottura vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcol e altre sostanze combustibili.
- I materiali combustibili devono sempre essere a una distanza minima di 60 cm dietro e dai lati del dispositivo.
- Tenerlo lontano da materiali combustibili (ad es. carta, pareti, drappaggi, stoffa, sostanze chimiche).
- Non metterci qualcosa di infiammabile sul dispositivo oppure nello spazio di deposito sotto il dispositivo.
- Durante il funzionamento la temperatura della superficie può essere pericolosamente rovente. Ricorrere a guantoni da barbecue termoresistenti (conforme a EN 407, resistenza al calore di contatto livello 2 o superiore) quando si impiega il barbecue.
- Prestare molta attenzione quando si apre il coperchio, perchè può fuoriuscire del vapore caldo.
- Fare attenzione nel caso vi siano dei bambini, anziani o animali nella prossimità.
- Prestare attenzione alle ustioni! Le parti interne (p. es. le griglie di cottura) diventeranno roventi e rimarranno calde per molto tempo anche dopo che il barbecue è stato spento.
- Prestare attenzione agli spruzzi di olio o umidità durante il funzionamento con il coperchio aperto.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso oppure quando è ancora caldo. Non lasciare mai il dispositivo incustodito quando è acceso, neanche per pochi attimi.
- Durante la cottura non toccare l'apparecchio per evitare il rischio di ustioni.
- Non usare carbone di legna o combustibili simili con questo apparecchio.



- Per motivi di sicurezza, non utilizzare accessori non consigliati o forniti dal produttore.
- Non spostare il dispositivo durante l'utilizzo.
- Prima di rimuovere gli accessori o di pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente.
- Eventuali riparazioni e lavori elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- Le riparazioni non eseguite correttamente comportano un notevole pericolo per l'utente.
- Non vi sarà nessuna garanzia in caso di eventuali danni se l'apparecchio viene utilizzato per uno scopo improprio o se non è stato utilizzato in conformità con le istruzioni fornite nel manuale di istruzioni. In tal caso, qualsiasi richiesta di intervento in garanzia sarà nulla.

Panoramica

Materiale compreso nella consegna

Badare alle pagine pieghevoli!

- 1 1x Stabilizzatore angolare anteriore a sinistra
- 2 1x Stabilizzatore superiore laterale sinistro
- 3 1x Stabilizzatore inferiore laterale sinistro
- 4 1x Stabilizzatore angolare posteriore a sinistra
- 5 1x Stabilizzatore angolare anteriore a destra
- 6 1x Stabilizzatore superiore laterale a destra
- 7 1x Stabilizzatore inferiore laterale a destra
- 8 1x Stabilizzatore angolare posteriore a destra
- 9 1x Asse
- 10 2x Ruote
- 11 2x Copriruota
- 12 1x Ripiano inferiore
- 13 1x Pannello frontale
- 14 1x Supporto superiore
- 15 1x Copertura inferiore
- 16 1x Gruppo barbecue elettrico
- 17 2x Ripiani
- 18 1x Griglia di cottura sinistra
- 19 1x Griglia di cottura destra
- 20 1x Supporto termostatico
- 21 1x Supporto coppa per grasso
- 22 1x Coppa per grasso
- 23 1x Supporto cavo di alimentazione

- A 44x Vite M6x15
B 2x Dado di bloccaggio M10
C 8x Vite a testata esagonale M6x15

- W1 Cacciavite a croce
W2 Chiave esagonale 17
W3 Chiave esagonale 8/10
W4 Chiave esagonale 7/13

Parti

Badare alle pagine pieghevoli!

- a. Manico
- b. Coperchio isolato
- c. Ripiano a sinistra
- d. Pannello di controllo
- e. Regolatore della temperatura
- f. Pannello frontale
- g. Rotella
- h. Cavo di alimentazione
- i. Supporto cavo di alimentazione
- j. Ripiano a destra
- k. Griglia di cottura
- l. Griglia termostatica

Installazione

L'installazione del barbecue è riportata a pagina 17 ss. Badare alle pagine pieghevoli!

Cottura



AVVERTENZA



Il dispositivo deve essere installato ad una distanza minima di 1,5 metri intorno al dispositivo e da materiali combustibili o non-combustibili.



ATTENZIONE



INCENDI DI GRASSO

- L'estinzione di incendi di grasso chiudendo il coperchio potrebbe risultare impossibile. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni. Nel caso vi sia un incendio di grasso persistente, chiudere il regolatore di temperatura e sconnettere il barbecue.
- Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Prestare particolare attenzione durante il preriscaldamento o quando si bruciano eventuali residui di cibo per assicurare che non vi siano degli incendi di grasso. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo e del gruppo bruciatori per prevenire gli incendi di grasso.
- Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.

Prima di cucinare per la prima volta, far funzionare il dispositivo per circa 15 minuti senza cibi da cuocere. Ciò riscalda e pulisce le parti interne ed elimina l'odore dalla griglia di cottura.

Manopole di regolazione



I regolatori di temperatura **e** controllano gli elementi di riscaldamento.

Il display mostra l'attuale temperatura alla sonda di temperatura.

Uso

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Ruotare il rispettivo regolatore di temperatura **e** al valore massimo HI, vedi sezione 'Manopole di regolazione'. Il display mostra l'attuale temperatura alla sonda di temperatura. Ci vorranno circa 3-5 minuti per riscaldare il barbecue.
3. Posare le vivande sulla griglia di cottura **k**.
4. Regolare la temperatura al valore desiderato usando il regolatore di temperatura, consultare il capito "Tempo di cottura".
5. Per spegnere il barbecue, ruotare il regolatore della temperatura e alla posizione OFF **e** scollegare la spina elettrica.

Uso di uno spiedo da barbecue opzionale

Il barbecue è dotato di due guide per uno spiedo da barbecue opzionale. Usare solamente degli accessori approvati dalla HORNBAACH. Osservare le istruzioni per l'uso dello spiedo da barbecue.

Tempi di cottura

I tempi di cottura possono variare a seconda del peso e delle dimensioni del cibo, a causa del gusto personale e se il coperchio del barbecue viene utilizzato o meno. I cibi surgelati devono essere scongelati completamente prima di grigliare.

	Taglio	Spessore / peso	Temperatura	Tempo (min)
Manzo	Bistecca, filetto, fesa o entrecote	2 cm	ALTA	10-14
		2,5 cm	ALTA	14-16
		2,5-3 cm	ALTA	18,20
	Kebab	2,5-3 cm	ALTA	12-14
	Burger di manzo o polpettoni	2 cm	ALTA	12-16
Agnello	Costolette di agnello	3 cm	ALTA	20
	Cosciotto di agnello senza ossa	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Carrè di agnello		MID	35-40
Maiale	Cotoletta, costata, lombata o spalla	2-2,5 cm	MID	20-30
	Lombata senza ossa	2-2,5 cm	MID	16-18
	Salsiccia		MID	28-32
Pollame	Petto di pollo, disossata, priva di pelle	175 g	MID	12-14
	Kebab		ALTA	14-16
	Pollo, metà		MID	60-75
	Pezzi di pollo, con osso		MID	40-50
Pesce, frutti di mare	Pesce, filetto o fetta	1-2,5 cm	ALTA	8-10
		2,5-3 cm	ALTA	10-12
	Gamberi		ALTA	2-5
	Intero pesce	450 g	MID	15-20
		1 kg	MID	20-30
Verdure	Asparagi		ALTA	8-10
	Pannocchie, sbucciato		ALTA	12-14
	Pannocchia, con buccia		ALTA	25-30
	Funghi: portabello		ALTA	12-15
	Funghi: parte inferiore		ALTA	10-12
	Cipolle, a fette	0,5 cm	ALTA	10-12
	Patate, a fette	0,5 cm	ALTA	10-12
	Melanzane, a fette	1,3 cm	ALTA	10-12
	Peperoni, interi		ALTA	12-15
	Peperoni, un quarto		ALTA	8-10
	Zucchini, a fette	1,3 cm	ALTA	8-10

Manutenzione e cura



AVVERTENZA



**Sempre portare le manopole di regolazione nella posizione Off e sconnettere il barbecue quando il dispositivo non viene usato.
Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.**

- Pulire il dispositivo frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di pulire il dispositivo almeno una volta all'anno.
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo con vernice. Applicare una forte soluzione contenente acqua e detergente oppure utilizzare un pulitore a spazzola sulle superfici interne del coperchio e della parte inferiore del dispositivo. Risciacquare e far completamente asciugare all'aria. Non utilizzare detergenti caustici per forni su superfici verniciate.
- **Griglie di cottura in ghisa:** Prima di usare le griglie di cottura in ghisa, occorre rivestirle con dell'olio resistente al calore (olio di arachidi, olio per friggere) e poi accendere il barbecue. Dopo averle usate un paio di volte, vi sarà formata una patina sufficientemente spessa e non sarà più necessario ripetere questa procedura.
- Ogni volta che si usano le griglie di cottura, occorre riscaldarle vigorosamente in modo che eventuali residui possano essere eliminati più facilmente.
- Dopo che le griglie siano raffreddate, rimuovere i residui con un panno e dell'acqua calda, se possibile. Non usare mai detergenti per pulire le griglie di cottura in ghisa.
- Al fine di preservarle e prevenire la ruggine dopo la pulizia, strofinare dell'olio resistente al calore sulle griglie di cottura e, se necessario, all'interno.
- **Bacinella raccogligrassi:** Probabilmente occorre rimuovere la coppa per grassi per pulirla. Non pulire la coppa per grassi nella lavastoviglie.
- **Superfici di cottura:** Se si utilizza una spazzola a setole per pulire qualsiasi delle superfici di cottura del dispositivo, prima di cuocere, assicurarsi che non vi siano rimaste delle setole distaccate sulle superfici di cottura. È sconsigliato pulire le superfici di cottura mentre il dispositivo è ancora rovente.
- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o uno sgrassatore concentrato sulle parti in plastica, ciò potrebbe danneggiarle.
- **Superfici in porcellana:** A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere rimossa con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua o detergente appositamente formulato. Usare del detergente non abrasivo in polvere per rimuovere eventuali macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** Lavare con detergente delicato o sgrassatore non abrasivo ed acqua saponata calda. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici in acciaio inox:** Al fine di preservare l'aspetto pregiato del vostro dispositivo, ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido dopo. Muoverlo solo in direzione di finitura spazzolata per evitare danni.

Corrosione

- In caso di presenza di ruggine sulla superficie esterna del barbecue, pulire e trattare la parte interessata con della lana d'acciaio oppure della carta vetrata fine. Ritoccare la parte pulita con una vernice termoresistente di buona qualità.
- Non applicare mai della vernice sulle superfici interne. Eventuali punti di ruggine possono essere rimossi, puliti e leggermente rivestiti con olio vegetale per ridurre un'ulteriore formazione di ruggine.

Conservare il dispositivo

Se occorre immagazzinare il dispositivo per un periodo prolungato (ad esempio durante l'inverno):

1. Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. Cautamente pulire il dispositivo.
2. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto e coperto (ad esempio nel garage o in cantina).
3. Coprire il dispositivo.

Prima di riutilizzare il dispositivo dopo l'immagazzinaggio, controllarlo per la presenza di ruggine o altri danni.


Dati tecnici

Descrizione	Barbecue elettrico	Barbecue elettrico
N. modello	BW-EC002	BW-EC002L
Articolo n°	10315600 (solo per utilizzo in Germania, Austria, Lussemburgo, Svezia, Slovacchia, Romania, Repubblica Ceca, Paesi Bassi)	10315641 (solo per la Svizzera)
Potenza termica totale	2300 W	2100 W
Voltaggio nominale	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale	2300 W	2100 W
Corrente nominale	10 A	9,1 A
Classe di protezione	I	I
Livello di protezione	IPX4	IPX4
Peso	32 kg	32 kg
Dimensioni (L x A x P) Tavolini laterali aperti Tavolini laterali chiusi	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Eliminazione di guasti

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non si accende. Gli elementi di riscaldamento non si riscaldano.	La spina non è inserita in una presa elettrica adatta.	Collegare la spina ad una presa elettrica adatta che corrisponda alla tensione e al consumo di energia indicati sulla targhetta dell'apparecchio.
	La presa a muro non è alimentata.	Provare un'altra presa a muro appropriata o chiedere aiuto ad un elettricista certificato.
	Il regolatore della temperatura è ancora in posizione OFF.	Assicurarsi che il regolatore della temperatura sia impostato su una temperatura tra MI (media) e HI (alta).

Smaltimento

 Il simbolo del bidone della spazzatura sbarrato richiede la raccolta differenziata dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Tali apparecchiature possono contenere sostanze pericolose e nocive. Questi attrezzi devono essere restituiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio RAEE e non devono essere smaltiti come rifiuti urbani. In questo modo, si contribuisce a preservare le risorse e proteggere l'ambiente. Contattare le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni.

A causa del pericolo di lesioni o di soffocamento, i bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica e materiali di imballaggio. Conservare tale materiale in modo sicuro o smaltirlo in modo rispettoso dell'ambiente.

Garanzia

Questo prodotto Tenneker è stato realizzato secondo i più moderni metodi di produzione ed è soggetto ad una permanente e rigorosa assicurazione della qualità.

HORNBACH Baumarkt (Schweiz) AG, Schellenrain 9, CH-6210 Sursee (di seguito denominato emittente) garantisce la qualità dei barbecue Tenneker secondo i seguenti termini e condizioni.

1. Periodo di garanzia

Il periodo di garanzia è di **10 anni**. Il periodo di garanzia inizia dalla data di acquisto. Si prega di conservare la ricevuta o fattura originale in un posto sicuro per poter verificare la data di acquisto.

2. Portata della garanzia

La garanzia copre esclusivamente difetti di produzione o di materiale come anche coperchi e bracieri a bacinella bucati a causa di ruggine.

La garanzia non copre difetti causati da:

- assemblaggio o collegamento scorretto
- maneggio oppure utilizzo scorretto
- manutenzione e riparazione scorretta o insufficiente
- danni violenti
- utilizzo di pezzi di ricambio che non sono originali
- influssi chimici, elettrici o elettronici non intenzionali.

Inoltre, la garanzia non comprende eventuali danni alle parti soggette a usura causati dalla usura normale. La garanzia inoltre esclude danni associati o consequenziali.

3. Servizi di garanzia

Durante il periodo di garanzia l'emittente esamina il prodotto difettoso per determinare l'applicabilità della garanzia. In caso positivo, l'emittente si impegna a riparare o sostituire il prodotto gratuitamente. Nel caso il prodotto non sia più disponibile nel momento dell'evento di garanzia, l'emittente è autorizzato a sostituire l'articolo con un prodotto simile. L'emittente assumerà proprietà del prodotto sostituito o dei relativi componenti.

Eventuali servizi di garanzia (riparazioni o sostituzioni) non estenderanno il periodo di garanzia. Il periodo di garanzia, inoltre, non ricominciare con la fornitura di servizi di garanzia.

4. Richieste di intervento in garanzia

Si prega di contattare il negozio fai da te HORNBACH più vicino per presentare la richiesta di garanzia. Troverete il vostro negozio più vicino su www.hornbach.ch oppure contattate l'emittente attraverso l'indirizzo e-mail service@hornbach.ch

Richieste di garanzia saranno accettate solo su presentazione della ricevuta o fattura originale.

5. Diritti legali

La garanzia non limita i vostri diritti legali in materia di garanzia e responsabilità del prodotto.

Bedankt!

We zijn ervan overtuigd dat deze grill uw verwachtingen zal overtreffen en wensen u veel plezier bij het gebruik. Lees de aanwijzingen voor het gebruik van het toestel zorgvuldig door, bewaar deze voor toekomstig gebruik en neem de veiligheidsinstructies in acht.

Doelgebruik

Dit toestel is een mobiele elektrische barbecue voor gebruik binnen- en buitenshuis. Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik; voor het grillen, braden, roosteren en bakken van voedingsmiddelen. Het apparaat is niet bestemd voor roken en frituren. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Iedere andere vorm van gebruik van, of aanpassingen aan het apparaat worden gezien als oneigenlijk gebruik en kunnen aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Service

Neem voor serviceverzoeken of reserveonderdelen contact op met uw plaatselijke HORNBAACH-vestiging of stuur een e-mail naar:

service@hornbach.com

Inhoudsopgave

Doelgebruik	25
Service	25
Symbolen	25
Veiligheidsinstructies	26
Overzicht	27
Leveringsomvang	27
Onderdelen	27
Installatie	27
Barbecueën	28
Bedieningsknoppen	28
Gebruik	28
Het gebruik van een optioneel grilspit	28
Kooktijden	29
Onderhoud en verzorging	30
Corrosie	30
Het toestel opbergen	30
Technische gegevens	31
Problemen oplossen	31
Afvalverwerking	31
NL Garantie	32

Symbolen



Veiligheidswaarschuwing



2 personen vereist



Grill inschakelen



MID

Gemiddelde temperatuur



Hoge temperatuur



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de bedieningsinstructies voordat u het toestel gebruikt. Indien de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden genegeerd kan brand of een explosie ontstaan, die ernstig of dodelijk lichamenteel letsel of schade aan materiële goederen kunnen veroorzaken.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis als ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en ze op de hoogte zijn van de betreffende gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder voortdurend toezicht worden uitgevoerd. Houd het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd kinderen onder toezicht om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Steek de stekker van het apparaat alleen in een geaard stopcontact dat voldoet aan de op het typeplaatje vermelde eisen.
- Het elektrische circuit moet geschikt zijn voor apparatuur met een stroomverbruik van 2300 W (EU) of 2100 W (alleen in Zwitserland).
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt in de landen die zijn aangegeven in het hoofdstuk "Technische gegevens".
- Het is sterk aan te bevelen dat de stroomtoevoer voor huishoudelijke apparaten alleen via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA plaatsvindt. Raadpleeg uw elektricien voor meer informatie.
- Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen.
- Sluit geen extra belastingen aan op hetzelfde circuit.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door HORN-BACH worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt (trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact) wanneer:
 - het apparaat, de temperatuurregelaar, de behuizing, de stekker of het netsnoer is beschadigd.
 - het apparaat zichtbare tekenen van schade vertoont.
 - het vermoeden bestaat dat er een fout is opgetreden nadat het apparaat is gevallen of iets dergelijks.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - in geval van storingen tijdens het gebruik.
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst van de ene plaats naar de andere.
 - na gebruik.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer of met natte handen uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de temperatuurregelaar nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water. Laat het niet in contact komen met regen, sneeuw of vocht. Gebruik de barbecue niet binnen een straal van 305 cm van bassins, zoals zwembaden of vijvers.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en, indien nodig, het verlengsnoer zo zijn aangesloten dat er niet aan wordt getrokken en er geen struikelgevaar bestaat.
- Wikkel het netsnoer voor gebruik volledig af.
- Laat de verlengkabel of het netsnoer nooit in contact komen met de hete grillplaat.
- Trek het netsnoer niet over scherpe randen.
- Plaats het apparaat niet over de rand of hoek van een tafel en vermijd elk contact met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet zonder de opvangbak voor olie en de onderkant van het apparaat, die allemaal goed in elkaar passen.
- **WAARSCHUWING:** Bedek het grillrooster om oververhitting van de grill te voorkomen niet met vast of flexibel materiaal zoals aluminium bakplaten, aluminiumfolie of ander hittebestendig materialen groter dan 42 cm x 42 cm.
- Het gebruik van dergelijke materialen op het grillrooster brengt de veiligheid in gevaar en kan het apparaat beschadigen.
- Dek het verwarmingselement nooit af met aluminiumfolie.
- Zorg ervoor dat dit apparaat voor gebruik op de juiste wijze is gemonteerd.
- Het vetbakje moet voor elk gebruik aangebracht en naderhand schoongemaakt worden, maar mag niet worden verwijderd voordat het toestel volledig is afgekoeld.
- Houd de elektrische grill ten minste 30 cm van de muren verwijderd wanneer deze in gebruik is.
- Bouw deze barbecue niet in een inbouw- of inschuifconstructie. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of explosies veroorzaken die eigendommen kunnen beschadigen of ernstig lichamenteel letsel of de dood kunnen veroorzaken.
- Houd de kookruimte vrij van brandbare dampen en vloeistoffen zoals benzine, alcohol en andere brandbare materialen.
- Brandbaar materiaal mag in geen geval binnen een straal van 60 cm tot de achterkant van het toestel aanwezig zijn.
- Houd het uit de buurt van brandbare materialen (bijv. papier, muren, gordijnen, handdoeken, chemicaliën).
- Plaats geen ontvlambare voorwerpen/vloeistoffen op of in de bergruimte onder het toestel.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan gevaarlijk hoog zijn tijdens het gebruik van het apparaat. Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (conform EN 407, contactwarmte-classificatie niveau 2 of hoger) bij het gebruik van de barbecue.
- Wees uiterst voorzichtig tijdens het openen van het deksel, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Wees voorzichtig wanneer kinderen, ouderen of huisdiereen in de buurt zijn.
- Let op voor brandwonden! De interne onderdelen (bijv. grillroosters) worden erg heet en blijven lang heet nadat de grill is uitgeschakeld.
- Pas op voor vettige olie of vocht tijdens het grillen met open deksel.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer het ingeschakeld of nog heet is. Laat het apparaat ook tijdens korte pauzes niet ingeschakeld.
- Raak het apparaat tijdens het koken niet aan om brandgevaar te voorkomen.
- Bij dit apparaat mogen geen houtskool of soortgelijke brandstoffen worden gebruikt.



- Gebruik uit veiligheidsoverwegingen geen andere onderdelen dan die, die door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of accessoires verwijdert.
- Elektrische werkzaamheden en reparaties moeten door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.
- Ondeskundige reparaties vormen een aanzienlijk gevaar voor de gebruiker.
- Er kan geen garantie voor eventuele schade worden geaccepteerd als het apparaat voor onjuiste doeleinden is gebruikt of niet volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing is gebruikt. In een dergelijk geval is elke aanspraak op garantie ongeldig.

Overzicht

Leveringsomvang

Let op de uitvouwpagina's!

- 1 1x Linker hoeksteun voor
- 2 1x Linker zijbeugel boven
- 3 1x Linker zijbeugel onder
- 4 1x linker hoeksteun achter
- 5 1x Rechter hoeksteun voor
- 6 1x Rechter zijbeugel boven
- 7 1x Rechter zijbeugel onder
- 8 1x Rechter hoeksteun achter
- 9 1x As
- 10 2x Wiel
- 11 2x Wielkap
- 12 1x Bodemplank
- 13 1x Frontpaneel
- 14 1x Bovenste steun
- 15 1x Afdekking onder
- 16 1x Elektrische grill-behuizing
- 17 2x Plank
- 18 1x Linker kookrooster
- 19 1x Rechter kookrooster
- 20 1x Warmhoudrek
- 21 1x Vetbakje-houder
- 22 1x Vetbakje
- 23 1x Netsnoer-houder

- A 44x Schroef M6x15
B 2x Borgmoeren M10
C 8x Zeskantschroef M6x15

- W1 Kruiskop-schroevendraaier
W2 Inbusleutel 17
W3 Inbusleutel 8/10
W4 Inbusleutel 7/13

Onderdelen

Let op de uitvouwpagina's!

- a. Greep
- b. Geisoleerd deksel
- c. Linkerplank
- d. Bedieningspaneel
- e. Temperatuurregelaar
- f. Frontpaneel
- g. Zwenkwielen
- h. Stroomkabel
- i. Netsnoer-houder
- j. Rechterplank
- k. Kookrooster
- l. Warmhoudrek

Installatie

De installatie van de grill is te vinden op pagina 17f. Let op de uitvouwpagina's!

Barbecueën



WAARSCHUWING



Het apparaat moet met een vrije ruimte van ten minste 1,5 meter rondom het apparaat en tot brandbare en niet-brandbare materialen worden geplaatst.



VOORZICHTIG



VET ONTVLAMT

- Een vetbrand doven door het deksel te sluiten kan onmogelijk zijn. Om veiligheidsredenen zijn barbecues goed geventileerd.
- Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben. Als er zich een hardnekkige vetbrand ontwikkelt, zet u de temperatuurregelaar uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Wanneer het toestel niet regelmatig is schoongemaakt, kan een vetbrand schade aan het product veroorzaken. Let goed op terwijl u het toestel voorverwarmd of voedselresten verbrand om te voorkomen dat er een vetbrand kan ontstaan. Volg de algemene aanwijzingen voor het schoonmaken van het toestel en maak de compleet gemonteerde branders schoon om vetbranden te voorkomen.
- De beste manier om vetbranden te voorkomen is om het toestel regelmatig schoon te maken.

Voordat voor de eerste keer met het barbecueën kan worden begonnen, moet het toestel eerst ca. 15 minuten zonder voedsel worden verwarmd. Hierdoor worden de inwendige onderdelen schoongebreed en eventuele geuren op het rooster verdreven.

Bedieningsknoppen



De temperatuurregelaars **e** regelen de warmte-elementen.

Het display toont de huidige temperatuur bij de temperatuursonde.

Gebruik

1. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
2. Draai de betreffende temperatuurregelaar **e** naar de maximale instelling HI, zie het hoofdstuk 'Bedieningsknoppen'. Het display toont de huidige temperatuur bij de temperatuursonde. Het duurt ongeveer 3-5 minuten om de grill op te warmen.
3. Plaats de etenswaren op het kookrooster **k**.
4. Stel de temperatuur in op de gewenste instelling met de temperatuurregelaar, zie het hoofdstuk "Kooktijden".
5. Om de grill uit te schakelen, zet u de temperatuurregelaar **e** op OFF en haalt u de stekker van de grill uit het stopcontact.

Het gebruik van een optioneel grilspit

De grill is uitgerust met twee geleiders voor een optioneel grilspit. Gebruik enkel accessoires die door HORNBAACH zijn goedgekeurd. Geef aandacht aan de handleiding van het grilspit.

Kooktijden

De kooktijden kunnen variëren afhankelijk van het gewicht en de grootte van het voedsel, door de persoonlijke smaak en of het deksel van de grill wordt gebruikt of niet. Bevroren voedsel moet volledig ontdooid worden voor het grillen.

	Stuk	Dikte / gewicht	Temperatuur	Tijd (min)
Rund	Biefstuk, filet, biefstuk of entrecote	2 cm	HI	10-14
		2,5 cm	HI	14-16
		2,5-3 cm	HI	18,20
	Kebab	2,5-3 cm	HI	12-14
	Rundvleesburger of rissole	2 cm	HI	12-16
Lam	Lamskoteletjes	3 cm	HI	20
	Lamsbout zonder been	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Ribstuk van lam		MID	35-40
Varkensvlees	Hak, rib, lendenen of schouder	2-2,5 cm	MID	20-30
	Lendestuk, zonder been	2-2,5 cm	MID	16-18
	Saus		MID	28-32
Gevogelte	Kipfilet, zonder been, zonder vel	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI	14-16
	Kip, half		MID	60-75
	Stukjes kip, met bot		MID	40-50
Vis, zeevruchten	Vis, filet of plak	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Garnalen		HI	2-5
	Hele vis	450 g 1 kg	MID MID	15-20 20-30
Groenten	Asperges		HI	8-10
	Maïskolven, gepeld		HI	12-14
	Maïskolven, in schil		HI	25-30
	Paddestoel: Portobello		HI	12-15
	Paddestoel: Champignon		HI	10-12
	Ui, in plakjes	0,5 cm	HI	10-12
	Aardappel, in plakjes	0,5 cm	HI	10-12
	Aubergine, in plakjes	1,3 cm	HI	10-12
	Paprika's, heel		HI	12-15
	Paprika's, in vieren gedeeld		HI	8-10
Courgette, in plakjes	1,3 cm	HI	8-10	

Onderhoud en verzorging



WAARSCHUWING



Zet de bedieningsknoppen altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is. Controleer of het toestel volledig is afgekoeld.

- Maak het toestel regelmatig schoon, bij voorkeur elke keer nadat u het hebt gebruikt.
- Het toestel moet echter minimal eenmaal per jaar worden schoongemaakt.
- Maak niet de fout om aangekoekt vet of dito rook aan te zien voor verf. Maak een sterke oplossing van reinigingsmiddel en water of gebruik een ovenreiniger om de binnenkant van het toestel, het deksel en de onderkant met een boender schoon te maken. Spoel het geheel af en laat het toestel aan de lucht drogen tot het helemaal droog is. Gebruik geen bijtende ovenreiniger om de geverfde oppervlakken schoon te maken.
- **Gietijzeren kookroosters:** smeer de gietijzeren kookroosters voor het gebruik in met hittebestendige olie (pindaolie, frituurolie) en brand ze vervolgens in in de barbecue. Na een paar keer gebruik is er voldoende patina gevormd en is inbranden niet meer nodig.
- Verhit de kookroosters krachtig, elke keer dat u ze gebruikt, zodat vastzittende resten gemakkelijker kunnen worden verwijderd.
- Na afkoeling de restanten zo mogelijk met een doek en warm water verwijderen. Reinig de gietijzeren kookroosters nooit met een reinigingsmiddel.
- Om de roosters te beschermen en roest na het schoonmaken te voorkomen, wrijft u hittebestendige olie op de kookroosters en eventueel aan de binnenkant.
- **Vetlade:** U kunt het vetopvangbakje verwijderen om dit schoon te maken. Reinig het vetopvangbakje niet in de vaatwasser.
- **Barbecue-oppervlakken:** wanneer gebruik wordt gemaakt van een borstel met losse haren om deze oppervlakken schoon te maken, moet u controleren of er geen losse haren op de oppervlakken zijn achtergebleven voordat u met barbecueën begint. Het wordt afgeraden om de barbecue-oppervlakken schoon te maken terwijl het toestel nog heet is.
- **Plastic oppervlakken:** schoonmaken met een warm sopje, daarna goed afdrogen. Gebruik geen Citrisol, agressieve reinigingsmiddelen, ontvetters of geconcentreerde ovenreiniger, aangezien het gebruik hiervan schade aan het toestel of storingen aan de onderdelen kan veroorzaken.
- **Porceleinen oppervlakken:** gezien de op glas gelijkende structuur, kunnen de meeste verontreinigingen worden afgeveegd met een oplossing van baksoda en water of speciaal samengestelde reinigingsmiddelen. Gebruik voor hardnekkige verontreinigingen een niet-schurend schuurpoeder.
- **Geverfde oppervlakken:** met een milde oplossing of niet-schurend reinigingsmiddel en een warm sopje schoonmaken. Droog maken met een zacht, niet-schurend doekje.
- **Roestvast stalen oppervlakken:** om het kwalitatief hoogwaardige uiterlijk te kunnen behouden, moet het toestel met een milde oplossing en een warm sopje schoongemaakt en met een zacht doekje afgedroogd worden. Beweeg uitsluitend in dezelfde richting om schade aan het geborstelde oppervlak te voorkomen.

Corrosie

- Als er roest verschijnt op de buitenkant van de barbecue, reinig en polijst dit gedeelte dan met staalwol of fijn schuurlinnen. Verf dit gedeelte bij met verf van een goede kwaliteit die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Verf de oppervlakken aan de binnenkant nooit. Roestplekken aan de binnenkant kunnen worden gepolijst, gereinigd en licht ingesmeerd met plantaardige olie om verdere roestvorming te voorkomen.

Het toestel opbergen

Wanneer het toestel gedurende langere tijd moet worden opgeslagen (bijv. in de winter):

1. Controleer of het toestel volledig is afgekoeld. Maak het toestel zorgvuldig schoon.
2. Het toestel kan op een droge plaats binnenshuis worden opgeborgen (bijv. in de garage of kelder).
3. Bedek het toestel.

Wanneer u het apparaat na de opslag weer wilt gebruiken, controleer het dan op roest en andere schade.

Technische gegevens

Beschrijving	Elektrische grill	Elektrische grill
Modelnr.	BW-EC002	BW-EC002L
Artikelnr.	10315600 (alleen voor gebruik in Duitsland, Oostenrijk, Luxemburg, Zweden, Slowakije, Roemenië, Tsjechië, Nederland)	10315641 (alleen voor gebruik in Zwitserland)
Totale verwarmingscapaciteit	2300 W	2100 W
Nominale spanning	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Nominaal vermogen	2300 W	2100 W
Nennstrom	10 A	9,1 A
Beschermingsklasse	I	I
Mate van bescherming	IPX4	IPX4
Gewicht	32 kg	32 kg
Afmetingen (b/d/h zijtafels open zijtafels omlaageklapt)	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Problemen oplossen

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat schakelt niet aan. Verwarmingselementen worden niet heet.	De stekker is niet aangesloten op een geschikt stopcontact.	Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact die overeenkomt met de spanning en het stroomverbruik zoals aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
	Het stopcontact is niet van stroom voorzien.	Probeer een ander geschikt stopcontact of zoek een gecertificeerde elektricien voor hulp.
	De temperatuurregelaar staat nog steeds in de stand OFF.	Controleer dat de temperatuurregelaar is ingesteld op een temperatuur tussen MI en HI.

Afvalverwerking



Het logo met de doorgehaalde vuilnisbak geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur gescheiden moet worden ingeleverd (AEEA).

Dergelijke apparatuur bevat mogelijk gevaarlijke stoffen. Deze apparaten moet worden ingeleverd bij een speciaal hiervoor aangewezen inzamelpunt voor recycling van WEEE en mogen niet als ongesorteerd huisafval worden weggegooid. Op deze manier helpt u bronnen te sparen en het milieu te beschermen. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie.

Laat kinderen niet spelen met plastic zakken en verpakkingsmateriaal vanwege mogelijke verwondingen en het verstikkingsgevaar. Bewaar dergelijk materiaal veilig of gooi het op milieuvriendelijke wijze weg.

NL Garantie

Dit artikel van Tenneker werd volgens de modernste productiemethodes vervaardigd en is onderworpen aan een voortdurende strenge kwaliteitscontrole.

HORNBACH Bouwmarkt (Nederland) B.V., Grootslag 1-5, 3991 RA Houten (hierna Garantiegever) garandeert overeenkomstig de navolgende kwaliteitsbepalingen van de Tenneker barbecues.

1. Garantietijd

De garantietijd van de houtskool- en gasbarbecues bedraagt 10 jaren. De garantietijd begint met de koopdatum. S.v.p. als bewijs van de koopdatum de originele kassabon of de originele rekening goed bewaren.

2. Omvang van de garantie

De garantie geldt uitsluitend voor fabrieks- of materiaalfouten en op het volledig doorroesten van de deksel en de brandkamer. De garantie geldt slechts bij gebruik van het artikel in privégebruik.

De garantie geldt niet voor gebreken, die aan foutieve montage of aansluiting.

- onjuist onderhoud of gebruik
- onjuiste of onvoldoende reiniging
- extreme omstandigheden
- gebruik van niet-originele onderdelen
- onjuiste invloeden van chemische, elektrische of elektronische middelen toegeschreven kunnen worden.

Niet door de garantie omvat zijn verdere schades aan onderdelen die op normale slijtage zijn terug te voeren. De garantie omvat

ook geen begeleidende of gevolgschade of eventuele montage- en demontagekosten die in een garantiegeval kunnen ontstaan.

3. Vergoedingen uit de garantie

Tijdens de garantietijd test de garantiegever het defecte artikel om vast te stellen, of het een garantiegeval betreft. Als dat zo is, dan repareert of ruilt de garantiegever het artikel op zijn kosten. In geval het artikel op het moment van het garantiegeval niet meer leverbaar is, is de garantiegever gerechtigd het artikel voor een soortgelijk product om te ruilen. Het geruilde artikel of delen hiervan worden eigendom van de garantiegever.

De garantievergoedingen (reparatie of ruil) verlengen de garantietijd niet. Door de garantievergoedingen ontstaat ook geen nieuwe garantie.

4. Gebruikmaking van de garantie

Voor de gebruikmaking van de garantie richt u zich s.v.p. tot de dichtstbijzijnde HORNBACH bouwmarkt. Deze vindt u op www.hornbach.nl

Of neemt u via het volgende e-mailadres contact op met de garantiegever, om zo een inzending of afhaling van het defecte artikel af te spreken: info.nl@hornbach.com

De gebruikmaking van de garantie kan slechts geschieden op vertoon van de originele kassabon of rekening .

5. wettelijke rechten

Uw wettelijke rechten uit vrijwaring en productaansprakelijkheid worden door de garantie niet beperkt.

Tack så mycket!

Vi är säkra på att denna grill kommer att överträffa dina förväntningar och önskar dig mycket nöje med användningen. Läs instruktionerna före användning av utrustningen, förvara den som senare referensmaterial och observera säkerhetsinstruktionerna.

Avsedd användning

Denna apparat är en portabel elgrill avsedd att användas inomhus och utomhus. Den är avsedd för grillning, stekning, rostning och bakning av mat i privata sammanhang. Utrustningen är inte avsedd för rökning och fritering. Utrustningen är inte avsedd för kommersiell användning. Alla annan användning eller modifiering av utrustningen är att beakta som icke avsedd användning och kan orsaka avsevärda skador.

Service

Vid behov av service eller reservdelar, kontakta din lokala HORNBAACH-butik eller skriv ett e-post till:

service@hornbach.com

Symboler

-  Säkerhetsvarning
-  2 personer krävs
-  Grill ström till
-  Medeltemperatur
MID
-  HI Hög temperatur

Innehållsförteckning

Avsedd användning	33
Service	33
Symboler	33
Säkerhetsinstruktioner	34
Översikt	35
Leveransomfattning	35
Reservdelar	35
Installation	35
Grillning	36
Kontrollvred	36
Användning	36
Användning av tillvalsutrustningen grillspett	36
Tillagningstider	37
Underhåll och skötsel	38
Korrosion	38
Förvara apparaten	38
Tekniska data	39
Felsökning	39
Avfallshantering	39
SE Garanti	40



SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs instruktionerna före användning. Om inte säkerhetsinstruktionerna i den här bruksanvisningen följs kan det leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, brand eller explosion, vilket kan orsaka egendomsskador.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner från någon som ansvarar för deras säkerhet och som berättar hur apparaten ska användas på ett säkert sätt. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan konstant handledning. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Barn ska övervakas så att de inte använder apparaten som leksak.
- Anslut endast apparaten till ett jordat uttag som uppfyller kraven på typskylten.
- Eluttaget måste vara lämpligt för anslutning av utrustning med en strömförbrukning på 2 300 W (EU) eller 2 100 W (endast Schweiz).
- Utrustningen får endast användas i de länder som anges i avsnittet "Tekniska data".
- Vi rekommenderar starkt att hushållsapparater endast ska anslutas till strömförsörjningen via en jordfelsbrytare med en läckström som inte överskrider 30 mA. Kontakta elektrikern för mer information.
- Använd inte förlängningskablar eller förgreningsdosor.
- Anslut inte någon annan last till samma krets.
- Använd inte apparaten med hjälp av extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Strömkabeln ska regelbundet undersökas för tecken på skador.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas av HORN-BACH för att förhindra risker.
- Apparaten får inte användas (ta ur kontakten direkt) om:
 - Enheten, temperaturreglaget, höljet, kontakten eller strömkabeln är skadad.
 - Apparaten visar synliga tecken på skador.
 - Ett fel misstänks efter att apparaten har tappats eller liknande.
- Stäng av apparaten och ta ur kontakten från vägguttaget:
 - om fel inträffar under användning.
 - innan apparaten rengörs eller flyttas.
 - efter användning.
- Stäng alltid av apparaten innan kontakten tas ur.
- Dra aldrig ut kontakten från eluttaget genom att dra i kabeln eller med våta händer.
- Sänk aldrig ner enheten, dess elkabel eller temperaturreglaget i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte enheten i närheten av vatten. Låt inte enheten komma i kontakt med regn, snö eller fukt. Använd inte grillen inom 305 cm från någon bassäng, till exempel pool eller bassäng.
- Dra elkabeln, och vid behov, förlängningskabeln så att man inte riskerar att dra i den eller snubbla över den.
- Linda upp hela elkabeln före användning.
- Låt aldrig förlängningskabel eller strömkabeln komma i kontakt med den heta grillplattan.
- Dra inte strömkabeln över vassa kanter.
- Placera inte apparaten över kanten eller hörnet på ett bord och undvik all kontakt med apparatens heta ytor.
- Använd inte apparaten utan oljeuppsamlingstråget och stativet korrekt monterat.
- **WARNING:** Täck inte över grillgallret med massiva eller flexibla material som aluminiumfat, aluminiumfolie eller värmebeständigt material som är större än 42 cm x 42 cm, för att undvika att överhätta grillen.
- Om sådana material används på grillgallret försämras säkerheten och utrustningen kan skadas.
- Täck aldrig över värmeelementet med aluminiumfolie.
- Kontrollera att apparaten är korrekt monterad före användning.
- Fettkoppen måste vara installerad före varje användning och rengöras efteråt, men ta inte bort fettkoppen förrän utrustningen har svalnat.
- Elgrillen ska vara placerad minst 30 cm från väggar när den används.
- Bygg inte in denna grill i någon inbyggd eller in-skjuts-konstruktion. Om denna varning ignoreras kan det leda till brand eller explosion som kan skada egendom eller orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- Håll matlagingsområdet fritt från lättantändliga ångor och vätskor som bensen, alkohol och annat lättantändligt material.
- Lättantändligt material ska aldrig förvaras inom 60 cm från enhetens baksida eller sidor.
- Håll den på avstånd från lättantändligt material (t.ex. papper, väggar, draperier, handdukar, kemikalier).
- Placera inte något lättantändligt på eller i förvaringsområdet under utrustningen.
- Temperaturen på närliggande ytor kan vara farligt hög när apparaten används. Använd värmebeständiga grytappar eller handskar (som uppfyller EN 407, kontaktvärmenivå 2 eller högre) när du använder grillen.
- Var mycket försiktig när du öppnar locket eftersom het ånga kan sippra ut.
- Var försiktig när barn, äldre eller husdjur befinner sig i närheten.
- Risk för brännskador! Delarna på insidan (t.ex. grillgaller) blir mycket varma och förblir varma lång tid efter att grillen har stängts av.
- Var uppmärksam på att fet olja eller fukt kan stänka vid grillning med öppet lock.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är igång eller fortfarande är varm. Lämna inte enheten medan den är igång, inte ens korta stunder.
- Rör inte vid enheten under tillagning för att förhindra risken för brännskador.
- Kol eller liknande brännbara bränslen får inte användas till den här apparaten.
- Av säkerhetsskäl ska inte redskap användas som inte har rekommenderats eller levererats av tillverkaren.
- Flytta inte enheten under användning.
- Låt apparaten svalna helt innan tillbehör tas av eller apparaten rengörs.
- Elarbete och reparationer måste utföras av en behörig elektriker.
- Reparationer som utförs av icke kompetenta personer kan orsaka allvarlig fara för användaren.
- Vi lämnar ingen garanti för skador om apparaten används på felaktigt sätt eller inte har använts i enlighet med instruktionerna i den här instruktionsmanualen. I sådant fall upphör garantin att gälla.



Översikt

Leveransomfattning

Observera utviksbladen!

- 1 1x vänster främre hörnstag
- 2 1x vänster övre sidostag
- 3 1x vänster nedre sidostag
- 4 1x vänster bakre hörnstag
- 5 1x höger främre hörnstag
- 6 1x höger övre sidostag
- 7 1x höger nedre sidostag
- 8 1x höger bakre hörnstag
- 9 1x axel
- 10 2 x hjul
- 11 2x hjulkåpa
- 12 1x bottenhylla
- 13 1x frontpanel
- 14 1x toppstöd
- 15 1x nedre kåpa
- 16 1x elgrill
- 17 2x hylla
- 18 1x vänster grillgaller
- 19 1x höger grillgaller
- 20 1x varmhållningsgaller
- 21 1x fettkoppshållare
- 22 1x fettkopp
- 23 1x elkabelhållare

- A 44x skruv M6x15
B 2x låsmuttrar M10
C 8x sexkantskruv M6x15

- W1 stjärnskruvmejsel
W2 sexkantnyckel 17
W3 sexkantnyckel 8/10
W4 sexkantnyckel 7/13

Reservdelar

Observera utviksbladen!

- a. Handtag
- b. Isolerat lock
- c. Vänster hylla
- d. Kontrollpanel
- e. Temperaturreglage
- f. Frontpanel
- g. Hjul
- h. Elkabel
- i. Elkabelhållare
- j. Höger hylla
- k. Grillgaller
- l. Varmhållningsgaller

Installation

Installationsanvisningar för grillen finns på sidan 17 ff. Observera utviksbladen!

Grillning



VARNING



Utrustningen måste installeras med ett avstånd på minst 1,5 meter runt utrustningen och lättantändliga och icke antändliga material.



FÖRSIKTIG



FETTBRÄNDER

- Det kan vara omöjligt att släcka bränder som orsakats av fett genom att stänga locket. Grillar är av säkerhetsskäl välventilerade.
- Använd inte vatten på en brand som orsakats av fett. Det kan orsaka personskador. Om ihållande brand utvecklas, vrid temperaturreglaget till off och ta ur kontakten till grillen.
- Om utrustningen inte rengjorts regelbundet kan en brand som orsakats av fett, skada produkten. Var försiktig vid förvärmning eller vid bortbränning av matrester för att säkerställa att fettbrand inte utvecklas. Följ instruktionerna om rengöring och skötsel av brännaren för att förhindra fettbränder.
- Bästa sättet att förhindra fettbränder är att regelbundet rengöra utrustningen.

Låt utrustningen vara igång i cirka 15 minuter utan mat vid första tillagningstillfället. Då rengörs de interna delarna och eventuella dofter förångas från grillgallret.

Kontrollvred



Temperaturreglagen **e** styr värmeelementen.

Displayen visar aktuell temperatur vid temperatursonden.

Användning

1. Anslut apparaten till eluttaget.
2. Ställ respektive temperaturreglage **e** på maxinställningen HI, se avsnittet "Kontrollvred". Displayen visar aktuell temperatur vid temperatursonden. Det tar ungefär 3–5 minuter att värma upp grillen.
3. Lägg maten på grillgallret **k**.
4. Ställ in temperaturen på önskad inställning med temperaturreglaget, se avsnittet "Tillagningstider".
5. Stäng av grillen genom att vrida temperaturreglaget **e** till OFF och ta ur kontakten.

Användning av tillvalsutrustningen grillspett

Grillen är utrustad med två spår för tillvalet grillspett. Använd endast tillbehör som godkänts av HORNBAACH. Var uppmärksam på manualen till grillspettet.

Tillagningstider

Tillagningstiderna kan variera beroende på vikt och storlek på maten, personlig smak och om grillocket används eller inte. Frusen mat ska tinas helt före grillning.

	Styckdetalj	Tjocklek/vikt	Temperatur	Tid (min)
Biff	Stek, filé, rostbiff eller entrecote	2 cm	HI	10-14
		2,5 cm	HI	14-16
		2,5-3 cm	HI	18,20
	Kebab	2,5-3 cm	HI	12-14
	Hamburgare eller köttfärsbiff	2 cm	HI	12-16
Lamm	Lammkotletter	3 cm	HI	20
	Benfritt lammstek	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Lammracks		MID	35-40
Fläskkött	Kotlett, revben, filé eller bog	2-2,5 cm	MID	20-30
	Filé, benfri	2-2,5 cm	MID	16-18
	Korv		MID	28-32
Kyckling	Kycklingbröst, utan ben och skinn	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI	14-16
	Kyckling, halv		MID	60-75
	Kycklingdelar, med ben		MID	40-50
Fisk, skaldjur	Fisk, filé eller kotlett	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Räkor		HI	2-5
	Hel fisk	450 g 1 kg	MID MID	15-20 20-30
Grönsaker	Sparris		HI	8-10
	Majskolv, utan blast		HI	12-14
	Majskolv, med blast		HI	25-30
	Svamp: portabello		HI	12-15
	Svamp: knappsvamp		HI	10-12
	Lök, skivad	0,5 cm	HI	10-12
	Potatis, skivad	0,5 cm	HI	10-12
	Aubergine, skivad	1,3 cm	HI	10-12
	Paprika, hel		HI	12-15
	Paprika, delad i kvarter		HI	8-10
	Zucchini, skivad	1,3 cm	HI	8-10

Underhåll och skötsel



VARNING



Ställ alltid reglagen i off-läget och ta ur kontakten till grillen när den inte används.
Kontrollera att apparaten har svalnat.

- Rengör utrustningen ofta, helst efter varje matlagningstillfälle.
- Utrustningen ska rengöras minst en gång per år.
- Förväxla inte brun eller svart ansamling av fett och rök för att vara färg. Applicera en stark blandning av rengöringsmedel och vatten eller använd ett rengöringsverktyg med skurborste på insidan av utrustningens lock och botten. Skölj av och låt lufttorka. Använd inte frätande rengöringsmedel/ugnsrengöring på målade ytor.
- **Grillgaller av gjutjärn:** Innan grillgaller av gjutjärn används ska de oljas in med en värmebeständig olja (jordnötsolja, frityroolja) och sedan brännas in i grillen. När de har använts några gånger kommer det att ha bildats tillräckligt med patina och de behöver inte brännas in mer.
- Varje gång du använder grillgallren ska du värma upp dem kraftigt så att rester som har fastnat vid dem enkelt kan tas bort.
- Ta om möjligt bort resterna med en trasa och varmt vatten när de har svalnat. Använd aldrig rengöringsmedel för att rengöra grillgaller av gjutjärn.
- För att skydda och förhindra rost efter rengöring ska grillgallren, och vid behov grillens insida, gnidas in med värmebeständig olja.
- **Fett-tråg:** Du kan ta bort fettkoppen för rengöring. Rengör inte fettkoppen i diskmaskin.
- **Grillytor:** Om borste används för att rengöra utrustningens grilllytor, kontrollera att inte det finns borst kvar på ytan före grillningen. Vi rekommenderar att inte rengöra grilllytorna medan utrustningen är varm.
- **Plastytor:** Tvätta med varmt såpvatten och torka torrt. Använd inte lösningsmedel, rengöringsmedel som innehåller slipmedel, avfettningsmedel eller koncentrerad rengöringslösning på plastdelar, eftersom det kan orsaka skador och/eller att delarna går sönder.
- **Porlinsytor:** På grund av den glasliknande sammansättningen kan de flesta rester torkas av med en lösning av bakpulver och vatten, eller särskilt framtagen rengöringsmedel. Använd pulver som inte innehåller slipmedel för envisa fläckar.
- **Målade ytor:** Tvätta med mildt rengöringsmedel eller rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel och varmt såpvatten. Torka torrt med en mjuk trasa som inte repar.
- **Ytor av rostfritt stål:** För att bibehålla din utrustnings fina utseende ska du tvätta den med ett mildt rengöringsmedel och varmt såpvatten, och torka torrt med en mjuk trasa efter varje användning. Använd endast plastskrapan i samma riktning som det borstade stålet för att undvika skador.

Korrosion

- Om det bildas rost på utsidan av grillen, rengör och polera det påverkade området med stålull eller fin slipduk. Bättra på med en färg som tål höga temperaturer.
- Måla aldrig insidan av grillen. Rostfläckar på insidan kan slipas, rengöras och täckas med ett tunt lager vegetabilisk olja för att minimera risken för fortsatt rost.

Förvara apparaten

Om utrustningen behöver förvaras under längre tid (t.ex. under vintern):

1. Kontrollera att apparaten har svalnat. Rengör utrustningen nog.
2. Grillen kan förvaras på en torr plats inomhus (t.ex. i ett garage, eller en källare)
3. Täck över utrustningen.

När utrustningen flyttas från förvaringsplatsen ska man kontrollera den för rost och andra skador.


Tekniska data

Beskrivning	Elgrill	Elgrill
Modellnr	BW-EC002	BW-EC002L
Artikelnr	10315600 (endast för användning i Tyskland, Österrike, Luxemburg, Sverige, Slovakien, Rumänien, Tjeckien, Nederländerna)	10315641 (endast för användning i Schweiz)
Total värmeeffekt	2300 W	2100 W
Märkspänning	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Märkeffekt	2300 W	2100 W
Märkström	10 A	9,1 A
Skyddsklass	I	I
Skyddsgrad	IPX4	IPX4
Vikt	32 kg	32 kg
Mått (bxdxh sidobord uppfällda sidobord nerfällda)	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Felsökning

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten startar inte. Värmeelementen blir inte varma.	Kontakten är inte isatt i ett lämpligt vägguttag.	Sätt i kontakten i ett lämpligt eluttag som uppfyller spänning och strömförbrukning som anges på apparatens typskylt.
	Ingen ström i vägguttaget.	Testa ett annat eluttag eller kontakta en behörig elektriker för hjälp.
	Temperaturreglaget står fortfarande i OFF-läget.	Kontrollera att temperaturreglaget är inställt på en temperatur mellan M1 och H1.

Avfallshantering

 Den överkryssade soptunnan innebär att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) ska samlas in separat. Elektrisk och elektronisk utrustning kan innehålla farliga och skadliga ämnen. Dessa maskiner måste lämnas till miljöstation för återvinning av elektronik- och elskrot och får inte kastas i osorterat kommunalt avfall. Genom att göra detta hjälper du till att bevara resurserna och skydda miljön. Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för mer information.

Låt inte barn leka med plastpåsar eller annat förpackningsmaterial eftersom kvävningsskada och fara för andra skador föreligger. Förvara allt sådant material på säker plats eller lämna till miljövänlig återvinning.

SE Garanti

Denna produkt av TENNEKER har tillverkats enligt de modernaste tillverkningsmetoderna och undergår kontinuerligt stränga kvalitetskontroller.

Firma HORNBACH Byggmarknad AB, Aröds Industriväg 66, 42243 Hisingsbacka (garantigivaren), garanterar kvaliteten för Tenneker grillar enligt följande.

1. Garantitiden

Garantitiden uppgår till 10 år från tidpunkten för inköpet. Som bevis för inköpsdatumet (garantitidens början) skall kassakvittot eller fakturan i original visas upp.

2. Vad garantin omfattar

Garantin gäller enbart för fabriktions- respektive materialfel som fanns vid köptillfället. Garantin gäller enbart, om produkten har sålts för användning för privat bruk, om den använts på lämpligt sätt, om eventuellt befintliga ser- viceföreskrifter iakttagits, och om produkten inte skadats eller förstörts genom olyckshändelse.

Garantin gäller inte för fel som beror på:

- Felaktig montering eller felaktiga anslutningar
- Handhavarfel
- Felaktig skötsel
- Yttre påverkan
- Modifikation
- Felaktig kemisk, elektrisk eller elektronisk påverkan.

Garantin gäller inte heller för skador på förslitningsdelar som beror på normalt slitage. Dessutom gäller garantin inte för följdskador samt eventuella monterings- och demonteringskostnader i samband med skadan.

3. Garantiåtgärder

Vid reklamation under garantitiden skall garantigivaren undersöka den felaktiga produkten för att kunna kontrollera om ett garantifall föreligger. Om så är fallet åtar sig garantigivaren att på egen bekostnad antingen reparera produkten eller ersätta denna med en ny produkt. Finns produkten inte längre i garantigivarens sortiment äger garantigivaren byta ut produkten mot en liknande. Den utbytta produkten eller delar av denna övergår i garantigivarens ägo. Garantin omfattar inte skyldighet till ersättning för indirekt skada eller följdskador.

Tas garantin i anspråk (reparation eller byte) leder inte detta till att garantitiden förlängs eller att någon ny garanti uppstår.

4. Garantins ianspråktagande

Om garantin skall tas i anspråk skall närmaste HORNBACH byggmarknad kontaktas. Denna finns under www.hornbach.se.

Garantigivaren kan också nås under följande E-mail-adress för att träffa överenskommelse om, vart produkten skall sändas eller var den kan avhämtas: sverige@hornbach.com

Garantin kan enbart tas i anspråk om kassakvittot eller fakturan i original kan uppvisas.

5. Rättigheter enligt lag

Denna garanti innebär inte någon inskränkning i rätten till reklamation enligt Konsumentköplagen eller i rättigheter som kan göras gällande enligt produktansvarslagen.

Děkujeme vám!

Jsme přesvědčeni, že tento gril překoná vaše očekávání a přejeme vám hodně radosti při jeho používání. Před použitím zařízení si přečtěte jeho návod, ponechejte si ho k pozdějšímu nahlédnutí a respektujte bezpečnostní pokyny.

Účel použití

Toto zařízení je mobilní elektrický gril k použití uvnitř a na volném prostranství. Je určeno ke grilování, opékání a pečení pokrmů v soukromém prostředí.

Tento přístroj není určen ke uzení a smažení. Tento přístroj není určen ke komerčnímu používání.

Jakékoliv jiné použití nebo úpravy přístroje jsou považovány za použití v rozporu s určením a mohou mít za následek vážná nebezpečí.

Údržba

V případě požadavků údržby nebo náhradních dílů se obraťte na místní market HORNBAACH nebo napište e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Symbols



Bezpečnostní varování



Nutné 2 osoby



Zapněte gril



MID

Střední teplota



Vysoká teplota

Obsah

Účel použití	41
Údržba	41
Symbols	41
Bezpečnostní pokyny	42
Přehled	43
Rozsah dodávky	43
Díly	43
Instalace	43
Grilování	44
Ovladače	44
Používání	44
Použití volitelného grilovacího roštu	44
Doby přípravy pokrmů	45
Údržba a péče	46
Koroze	46
Skladování zařízení	46
Technické údaje	47
Odstraňování problémů	47
Likvidace	47
Záruka	48



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím zařízení si přečtěte pečlivě pokyny k obsluze. Nerespektování bezpečnostních pokynů v této uživatelské příručce může mít za následek vážné poškození zdraví nebo smrt, nebo požár či výbuch, který může způsobit škody na majetku.

- Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jedině pod dohledem nebo návodem k bezpečnému používání přístroje a jen v případě, že chápou rizika, která to představuje. Tento přístroj není hračka, nedovolte dětem, aby si s ním hrály. Děti by neměly provádět čištění ani uživatelskou údržbu přístroje bez neustálého dohledu. Přístroj i jeho napájecí kabel mějte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se zařízením nebudou hrát.
- Zapojte přístroj pouze do uzemněného výstupu, který splňuje požadavky uvedené na typovém štítku.
- Elektrický obvod musí být vhodný pro zařízení s příkonem 2300 W (EU) nebo 2100 W (pouze ve Švýcarsku).
- Spotřebič se smí používat pouze v zemích určených v části „Technické údaje“.
- Důrazně doporučujeme, aby bylo napájení pro jakýkoli domácí přístroj možné pouze s proudovým chráničem (RCD) s jmenovitým diferenciálním provozním proudem nepřesahujícím 30 mA. Poradte se s elektrikářem o podrobnostech.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely ani vícenásobné zásuvky.
- Nepřipojujte další zátěže ke stejnému obvodu.
- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Napájecí kabel by měl být pravidelně kontrolován kvůli známkám poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn společností HORNBAACH, aby se předešlo nebezpečí.
- Přístroj nesmí být provozován (okamžitě odpojte síťovou zástrčku), pokud:
 - Spotřebič, regulátor teploty, kryt, zástrčka nebo napájecí kabel jsou poškozeny.
 - Přístroj vykazuje viditelné známky poškození.
 - Chybu lze předpokládat po pádu přístroje nebo podobně.
- Vypněte přístroj a odpojte síťovou zástrčku:
 - v případě poruchy během používání.
 - před čištěním nebo přesunutím přístroje z místa na místo.
 - po používání.
- Před odpojením síťové zástrčky vždy přístroj vypněte.
- Nikdy nevytahujte ani nezasouvejte jeho zástrčku do zásuvky mokřýma rukama.
- Nikdy neponořujte přístroj, jeho napájecí kabel nebo regulátor teploty do vody nebo jiné kapaliny.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti vody. Zabraňte kontaktu s deštěm, sněhem nebo vlhkostí. Nepoužívejte gril do 305 cm od nádrží, jako jsou bazény nebo rybníky.
- Připojte napájecí kabel a případně prodlužovací kabel, aby nedošlo k jeho vytažení nebo k vypnutí.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Nikdy nedovolte, aby se prodlužovací kabel nebo napájecí kabel dostaly do kontaktu s horkou grilovací deskou.
- Nevytahujte napájecí kabel přes ostré hrany.
- Nepokládejte přístroj na okraj nebo roh stolu a vyhněte se veškerému kontaktu s horkými plochami přístroje.
- Nepoužívejte přístroj bez zásobníku na olej a základního příslušenství přístroje.
- VAROVÁNÍ: Nezakrývejte grilovací rošt pevným nebo pružným materiálem, jakým jsou hliníkové plechy, hliníková fólie nebo jiný tepelně odolný materiál větší než 42 cm x 42 cm, aby nedocházelo k přehřívání grilu.
- Nikdy nezakrývejte topný článek hliníkovou fólií.
- Před použitím se ujistěte, že je tento přístroj správně sestaven.
- Nádobka na tuk musí být instalována před každým použitím a po použití ji vyčistěte, ale nádobku na tuk nevyjímejte, dokud zařízení nevychladne.
- Elektrický gril udržujte během provozu alespoň 30 cm od všech stěn.
- Nestavte tento gril do žádné vestavěné nebo zasouvací konstrukce. Ignorování tohoto varování může způsobit požár nebo výbuch, který může poškodit majetek nebo způsobit vážné zranění nebo smrt.
- Udržujte varnou zónu bez hořlavých par a kapalin, jako je benzín, alkohol a jiné hořlavé materiály.
- Hořlaviny by neměly být nikdy umístěny ve vzdálenosti menší než 60 cm od zadní strany nebo bočních stěn zařízení.
- Chraňte jej před hořlavými materiály (např. papír, stěny, závěsy, ručníky, chemikálie).
- Do úložného prostoru pod zařízením nekládejte nic hořlavého.
- Teplota přístupných ploch může být při provozu přístroje nebezpečně vysoká. Při používání grilu používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo rukavice (podle EN 407, stupeň ochrany 2 nebo vyšší).
- Při otevírání poklopu buďte velmi opatrní, protože může unikat horká pára.
- Jsou-li v blízkosti děti, starší osoby nebo domácí zvířata, buďte zvláště opatrní.
- Dávejte pozor na popálení! Díly uvnitř (např. grilovací rošty) se zahřívají na vysokou teplotu a zůstanou horké ještě dlouho po vypnutí grilu.
- Během grilování dávejte pozor na prskající mastný olej nebo vlhkost při otevření poklopu.
- Zapnutý nebo horký přístroj neopouštějte bez dozoru. Nenechávejte spotřebič zapnutý ani při krátkých přestávkách.
- Nedotýkejte se přístroje při vaření, aby nedošlo k popálení.
- Dřevěné uhlí nebo podobné hořlavé palivo nesmí být s tímto přístrojem používány.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte přídatná zařízení, která nebyla doporučena nebo dodána výrobcem.
- Během používání se spotřebičem nehýbejte.
- Před vyjmutím součástí nebo čištěním přístroje jej nechte zcela vychladnout.
- Práce na elektrickém vybavení a jeho opravy musí provádět výhradně kvalifikovaný elektrikář.
- Nekvalifikované opravy představují pro uživatele značné nebezpečí.
- Pokud je přístroj používán k nevhodnému účelu nebo nebyl provozován v souladu s pokyny uvedenými v návodu k obsluze, nemůže být uznána žádná záruka na případné poškození. V takovém případě je nárok na záruku neplatný.



Přehled

Rozsah dodávky

Viz rozkládací stránky!

- 1 1x Levá přední rohová výztuha
- 2 1x Horní levá boční výztuha
- 3 1x Spodní levá boční výztuha
- 4 1x Levá zadní rohová výztuha
- 5 1x Pravá přední rohová výztuha
- 6 1x Horní pravá boční výztuha
- 7 1x Spodní pravá boční výztuha
- 8 1x Pravá zadní rohová výztuha
- 9 1x Náprava
- 10 2x Kolečko
- 11 2x Kryt kolečka
- 12 1x Dolní police
- 13 1x Přední panel
- 14 1x Horní podpěra
- 15 1x Spodní kryt
- 16 1x Sestava elektrického grilu
- 17 2x Police
- 18 1x Levý rošt na vaření
- 19 1x Pravý rošt na vaření
- 20 1x Ohřívací přihrádka
- 21 1x Držák nádobky na tuk
- 22 1x Nádobka na tuk
- 23 1x Držák napájecího kabelu

- A** 44x Šroub M6x15
B 2x Pojistné matice M10
C 8x Šroub s šestihrannou hlavou M6x15

- W1** Šroubovák Philips
W2 Imbusový klíč 17
W3 Imbusový klíč 8/10
W4 Imbusový klíč 7/13

Díly

Viz rozkládací stránky!

- a. Rukojeť
- b. Izolovaný poklop
- c. Levá police
- d. Ovládací panel
- e. Regulátor teploty
- f. Přední panel
- g. Kolečko
- h. Napájecí kabel
- i. Držák napájecího kabelu
- j. Pravá police
- k. Rošt na vaření
- l. Ohřívací přihrádka

Instalace

Montáž plynového grilu lze najít na stránce 17 a následujících.
Viz rozkládací stránky!

Grilování



VAROVÁNÍ



Zařízení instalujte tak, aby kolem něj byl dostatečný volný prostor do vzdálenosti nejméně 1,5 metru; v této vzdálenosti se nesmí vyskytovat žádné hořlavé ani nehořlavé materiály.



POZOR



VZNÍCENÍ TUKU

- Uhasit vznícený tuk zavřením poklopu může být někdy nemožné. Z bezpečnostních důvodů jsou grily dobře větrané.
- Na hořící tuk nepoužívejte vodu. Důsledkem by mohla být újma na zdraví osob. Dojde-li k trvalému požáru tuku, vypněte regulátor teploty a odpojte gril.
- Pokud zařízení nebylo pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a takový oheň může poškodit výrobek. Věnujte pozornost předhřívání nebo opálení zbytků jídla, abyste zabránili samovolnému vznícení tuku. Dodržujte všeobecné návody k čištění zařízení a hořáky vyčistěte, aby nedocházelo ke vznícení tuku.
- Nejlepší způsob, jak zabránit hoření tuku je zařízení pravidelně čistit.

Před prvním vařením zapalte hořáky a ponechte je hořet asi 15 minut bez přípravy pokrmů. Tím se horkem vyčistí vnitřní díly zařízení a uvolní se případný zápach z roštu na vaření.

Ovladače



Regulátory teploty **e** regulují tepelné prvky.

Na displeji se zobrazuje aktuální teplota na teplotní sondě.

Používání

1. Připojte přístroj k elektrické síti.
2. Otočte příslušný regulátor teploty **e** na maximální nastavení HI, viz část "Ovladače". Na displeji se zobrazuje aktuální teplota na teplotní sondě. Zahřívání grilu trvá přibližně 3-5 minut.
3. Na rošt na vaření **k** položte pokrm.
4. Nastavte teplotu na požadovaný stupeň pomocí regulátoru teploty, viz část "Časy přípravy pokrmů".
5. Chcete-li gril vypnout, otočte regulátorem teploty **e** na OFF a gril odpojte z napájení.

Použití volitelného grilovacího roštu

Tento gril je vybaven dvěma vodičky pro volitelný grilovací rošt. Používejte pouze příslušenství schválené společností HORNBAACH. Věnujte pozornost návodu k použití grilovacího roštu.

Doby přípravy pokrmů

Doby přípravy pokrmů se mohou lišit v závislosti na hmotnosti a velikosti jídla, a také dle osobní chuti a zda je použit poklop grilu. Mražené potraviny je třeba před grilováním úplně rozmrazit.

	Plátek	Tloušťka / hmotnost	Teplota	Čas (min)
Hovězí	Steak, filet, kýta nebo roštěnka	2 cm	HI (VYSOKÉ)	10-14
		2,5 cm	HI (VYSOKÉ)	14-16
		2,5-3 cm	HI (VYSOKÉ)	18,20
	Kebab	2,5-3 cm	HI (VYSOKÉ)	12-14
	Hovězí burger nebo rizoto	2 cm	HI (VYSOKÉ)	12-16
Jehněčí	Jehněčí kotlety	3 cm	HI (VYSOKÉ)	20
	Vykostěné jehněčí stehno	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Jehněčí hřebínek		MID	35-40
Vepřové	Kotleta, žebro, kýta nebo plec	2-2,5 cm	MID	20-30
	Kýta bez kosti	2-2,5 cm	MID	16-18
	Párky		MID	28-32
Drůbeží	Kuřecí prsa, vykostěná, bez kůže	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI (VYSOKÉ)	14-16
	Kuře, půlke		MID	60-75
	Kuřecí kousky, s kostí		MID	40-50
Ryby, mořské plody	Ryba, filet nebo plátek	1-2,5 cm	HI (VYSOKÉ)	8-10
		2,5-3 cm	HI (VYSOKÉ)	10-12
	Krevety		HI (VYSOKÉ)	2-5
	Celá ryba	450 g	MID	15-20
1 kg		MID	20-30	
Zelenina	Chřest		HI (VYSOKÉ)	8-10
	Kukuřičný klas, loupaný		HI (VYSOKÉ)	12-14
	Kukuřičný klas, neloupaný		HI (VYSOKÉ)	25-30
	Houby: Portabello		HI (VYSOKÉ)	12-15
	Houby: Žampion		HI (VYSOKÉ)	10-12
	Cibule, nakrájená na plátky	0,5 cm	HI (VYSOKÉ)	10-12
	Brambory, nakrájené na plátky	0,5 cm	HI (VYSOKÉ)	10-12
	Lilek, nakrájený na plátky	1,3 cm	HI (VYSOKÉ)	10-12
	Papriky, celé		HI (VYSOKÉ)	12-15
	Papriky, čtvrcené		HI (VYSOKÉ)	8-10
	Cuketa, nakrájená na plátky	1,3 cm	HI (VYSOKÉ)	8-10

Údržba a péče



VAROVÁNÍ



Pokud zařízení nepoužíváte, vždy nastavte ovladače do polohy vypnuto a odpojte gril. Zkontrolujte, zda zařízení vychladlo.

- Zařízení čistěte pravidelně, přednostně po každém vaření.
- Zařízení důkladně vyčistěte nejméně jednou ročně.
- Nepleťte si hnědou nebo černou barvu hromadících se nečistot a tuku nebo kouře s lakem. K vyčištění vnitřku poklopu a dna grilu použijte silný roztok saponátu a vody nebo použijte čistič na zařízení se škrabkou a kartáčem. Zařízení opláchněte a nechejte ho zcela uschnout na vzduchu. Na nalakované povrchy nepoužívejte žíravé prostředky ani čisticí prostředky na kamna.
- **Litínové rošty na vaření:** před použitím litinových roštů na vaření je nutné je natřít olejem odolným proti vysokým teplotám (arašídový olej, olej na smažení) a poté je vypálit v grilu. Po jejich opakovaném použití se vytvoří dostatečná vrstva patiny a vypalování již nebude nutné.
- Při každém použití rošty pečlivě ohřejte tak, aby zbytky, které na nich ulpěly, bylo možné snadno odstranit.
- Po ochlazení odstraňte zbytky hadříkem a teplou vodou, je-li to možné. K čištění litinových roštů nikdy nepoužívejte detergent.
- Za účelem konzervace a zabránění vzniku koroze po čištění, namažte rošty případně vnitřek olejem odolným proti vysokým teplotám.
- **Zásobník na tuky:** Nádobku na tuky můžete při čištění vyjmout. Nemyjte nádobku na tuk v myčce nádobí.
- **Povrchy k vaření:** Jestliže použijete k čištění kteréhokoliv povrchu určeného k vaření kartáč se štětinami, přesvědčte se před grilováním, že po vyčištění nezůstaly na těchto površích žádné štětiny. Nedoporučujeme čistit povrchy určené k vaření, dokud je zařízení horké.
- **Plastové povrchy:** Umyjte je teplou mýdlovou vodou a setřete dosucha. Na plastové díly zařízení nepoužívejte citri-sol, abrazivní čisticí prostředky, odmašťovací prostředky ani koncentrované čisticí prostředky, protože by se tyto díly mohly poškodit nebo selhat.
- **Porcelánové povrchy:** Protože mají složení podobné sklu, většinu zbytků lze setřít a odstranit pomocí roztoku jedlé sody ve vodě nebo čisticími prostředky o speciálním složení. Na pevně ulpívající skvrny použijte neabrazivní čisticí prášek.
- **Lakované povrchy:** Umyjte jemným saponátem nebo neabrazivním čisticím prostředkem a teplou mýdlovou vodou. Utřete dosucha měkkou, neabrazivní utěrkou.
- **Povrchy z nerezové oceli:** K údržbě vysoce kvalitního vzhledu zařízení umyjte tyto povrchy po každém použití teplou vodou s jemným saponátem a teplou mýdlovou vodou a setřete je dosucha měkkou utěrkou. Tu používejte jen ve směru kartáčovaného povrchu, aby nedošlo k jeho poškození.

Koroze

- Jestliže se na vnějším povrchu grilu objeví rez, vyčistěte a vyleštěte postiženou oblast ocelovou vlnou nebo jemným smirkovým plátnem. Natřete kvalitním nátěrem odolávajícím vysokým teplotám.
- Nikdy nenanášejte nátěr na vnitřní povrchy. Skvrny rzi na vnitřních površích lze vyleštit, vyčistit a lehce potřít rostlinným olejem, aby se minimalizovalo další rezivění.

Skladování zařízení

Jestliže potřebujete uložit zařízení na delší dobu (například přes zimu):

1. Zkontrolujte, zda zařízení vychladlo. Zařízení pečlivě vyčistěte.
2. Zařízení lze skladovat v suché místnosti (například v garáži nebo ve sklepě).
3. Zařízení zakryjte.

Při vyjímání zařízení z místa uskladnění zkontrolujte, zda není zrezivělé nebo jinak poškozené.


Technické údaje

Popis	Elektrický gril	Elektrický gril
Č. modelu	BW-EC002	BW-EC002L
Výr. č.	10315600 (pouze pro použití v Německu, Rakousku, Lucembursku, Švédsku, Slovensku, Rumunsku, České republice, Nizozemí)	10315641 (pouze pro použití ve Švýcarsku)
Celkový topný výkon	2300 W	2100 W
Jmenovité napětí	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	2300 W	2100 W
Jmenovitý proud	10 A	9,1 A
Třída ochrany	I	I
Stupeň ochrany	IPX4	IPX4
Hmotnost	32 kg	32 kg
Rozměry (Š/ /V otevřené boční stoly sklopené boční stoly)	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Odstraňování problémů

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Zařízení není zapnuto. Topné prvky se nezahřívají	Zástrčka není připojena v elektrické zásuvce. Zásuvka ve zdi není napájena.	Připojte zástrčku do vhodné zásuvky ve zdi, která odpovídá napětí a spotřebě energie vyznačené na štítku přístroje. Vyzkoušejte jinou vhodnou zásuvku nebo požádejte o pomoc autorizovaného elektrikáře.
	Regulátor teploty je stále v poloze OFF.	Ujistěte se, že je regulátor teploty nastaven na teplotu mezi M1 (střední) a H1 (vysoká).

Likvidace

 Logo škrtnuté popelnice na kolečkách vyžaduje samostatný sběr odpadního elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Takový přístroj může obsahovat nebezpečné a škodlivé látky. Tyto přístroje musí být vráceny na určeném sběrném místě k recyklaci OEEZ a nesmí být likvidovány spolu s netříděným komunálním odpadem. Dodržením této zásady pomáháte šetřit zdroje a chráníte životní prostředí. Více informací si můžete vyžádat od místních úřadů.

Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky a obalovým materiálem, protože hrozí možný úraz nebo nebezpečí zadušení. Tento materiál bezpečně uložte nebo ho ekologicky zlikvidujte.

Záruka

Toto zboží TENNEKER bylo vyrobeno podle nejmodernějších výrobních postupů a podléhá stále přísné kontrole kvality.

Společnost HORNBACH Baumarkt CS spol. s r.o., Praha 9 – Horní Počernice, Chlumecká 2398, PSČ 19300 (dále jen poskytovatel záruky) tímto ve smyslu ustanovení §2113 zákona č.89/2012 Sb., občanského zákoníku poskytuje záruku za jakost Tenneker grilů dle níže uvedených podmínek (dále jen záruka).

1. Záruční doba

Záruční doba činí 10 let. Záruční doba počíná dnem nákupu. Prosím uchovejte si originál podkladního dokladu nebo originál faktury za účelem prokázání data nákupu.

2. Rozsah záruky

Záruka se vztahuje výlučně na výrobní vady nebo vady materiálu, jakož i na prorezavění poklopu nebo plynového hořáku. Záruka platí pouze při použití výrobku pro nekomerční účely.

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé při

- špatné montáži nebo připojení
- nesprávném zacházení nebo použití
- při nesprávné nebo nedostatečné údržbě nebo čištění
- násilném poškození
- použití neoriginálních náhradních dílů

Záruka nezahrnuje další poškození spotřebních součástí, které je způsobeno běžným opotřebením. Záruka se nevztahuje také na vedlejší škody nebo následné škody ani na případné náklady na demontáž a montáž.

3. Plnění ze záruky

Během záruční doby poskytovatel záruky prověří vadné zboží s ohledem na to, zda se jedná o záruční případ. Jedná-li se o záruční případ, poskytovatel záruky dle své volby opraví nebo vymění zboží na své náklady. Jestliže v okamžiku záručního případu nelze zboží již dodat, je poskytovatel záruky oprávněn vyměnit zboží za jiný podobný výrobek. Vyměněné zboží nebo jeho části přecházejí do vlastnictví poskytovatele záruky. Během opravy nevzniká žádné právo na náhradní artikl.

Záruční plnění (oprava nebo výměna) neprodlužují záruční dobu. Záručním plněním také nevzniká nová záruka.

4. Uplatnění záruky

Pro účely uplatnění záruky se obraťte prosím na nejbližší provozovnu HORNBACH. Tuto naleznete na www.hornbach.cz.

Nebo se spojte na následující emailové adrese s poskytovatelem záruky za účelem domluvy ohledně zaslání, příp. vyzvednutí vadného zboží: servis@hornbach.cz

Uplatnění záruky je možné pouze při předložení originálu podkladního dokladu nebo originálu faktury.

5. Zákonná práva

Tato záruka je zárukou za jakost ve smyslu ustanovení § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku a platí pro ni výlučně výše uvedené podmínky. **Vaše zákonná práva z odpovědnosti za vady vyplývající z příslušných ustanovení zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku nejsou touto zárukou nijak dotčena.**

Ďakujeme!

Sme presvedčení, že tento gril prekročí vaše očakávania a pri jeho používaní vám želáme veľa spokojnosti. Pred použitím zariadenia si prečítajte ďalšie pokyny, odložte si ich pre potrebu v budúcnosti a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Účel použitia

Toto zariadenie je mobilný elektrický gril na použitie v exteriéri a intereriéri. Je určené na grilovanie, opekanie a pečenie potravín v súkromných priestoroch.

Toto zariadenie nie je určené na údenie a smaženie. Toto zariadenie nie je určené na komerčné použitie.

Akékoľvek iné použitie alebo modifikácia na zariadení sa považuje za nevhodné použitie a mohlo by predstavovať značné riziká.

Servis

V prípade, že potrebujete servis alebo náhradné diely, obráťte sa na miestnu predajňu produktov HORNBAACH alebo napíšte e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Symbols



Bezpečnostné výstrahy



Sú potrebné 2 osoby



Zapnutie grilu



MID

Stredná teplota



HI Vysoká teplota

Obsah

Účel použitia	49
Servis	49
Symbols	49
Bezpečnostné pokyny	50
Prehľad	51
Rozsah dodávky	51
Diely	51
Inštalácia	51
Grilovanie	52
Ovládacie tlačidlá	52
Použitie	52
Použitie voliteľného grilovacieho roštu	52
Doby prípravy	53
Údržba a starostlivosť	54
Korózia	54
Skladovanie zariadenia	54
Technické údaje	55
Riešenie problémov	55
Likvidácia	55
SK Záruka	56



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím zariadenia si prečítajte návod. Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov v tomto návode na použitie môže dôjsť k závažnému telesnému poraneniu či smrti alebo k požiaru či explózii a následným škodám na majetku.

- Toto zariadenie môžu používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ majú zabezpečený dozor alebo boli poučené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez neustáleho dozoru. Zariadenie a jeho kábel nenechávajú v dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa so zariadením nemohli hrať.
- Zariadenie zapojte len do uzemneného výstupu, ktorý spĺňa požiadavky uvedené na typovom štítiku.
- Elektrický obvod musí byť vhodný pre zariadenia so spotrebou energie 2300 W (EÚ) alebo 2100 W (iba vo Švajčiarsku).
- Zariadenie sa smie používať iba v krajinách uvedených v časti „Technické údaje“.
- Dôrazne odporúčame, aby napájanie pre akýkoľvek domáci spotrebič bolo možné privádzať len prostredníctvom zariadenia s prúdovým chráničom s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. Podrobnejšie informácie žiadajte od vášho elektrikára.
- Nepoužívajte predlžovacie káble ani viacnásobné zásuvky.
- Nepripájajte k tomu istému obvodu ďalšie záťaže.
- Zariadenie nie je určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Napájací kábel je potrebné pravidelne kontrolovať, či nejaví známky poškodenia.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť HORNBAACH, aby nevzniklo riziko ohrozenia.
- Zariadenie nesmie byť v prevádzke (okamžite odpojte sieťovú zástrčku), keď:
 - Zariadenie, regulátor teploty, kryt alebo napájací kábel sú poškodené.
 - Zariadenie vykazuje viditeľné známky poškodenia.
 - Po páde a pod. zariadenia máte podozrenie, že došlo k poruche.
- Vypnite zariadenie a odpojte elektrickú zástrčku:
 - v prípade porúch pri používaní.
 - pred čistením alebo premiestnením zariadenia na iné miesto.
 - po použití.
- Pred odpojením elektrickej zástrčky vždy vypnite zariadenie.
- Nikdy nevyťahujte elektrickú zástrčku zo zásuvky za napájací kábel alebo mokrými rukami.
- Nikdy neponárajte zariadenie, jeho napájací kábel ani regulátor teploty do vody či inej kvapaliny.
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti vody. Chráňte pred dažďom, snehom alebo vlhkosťou. Nepoužívajte gril bližšie ako 305 cm od alejolevek nádrže, ako sú bazény alebo rybníky.
- Pripojte napájací kábel a v prípade potreby predlžovací kábel tak, aby nemohlo dôjsť k jeho vytiahnutiu alebo vzniku nebezpečenstva zakopnutia.
- Pred použitím úplne odviňte napájací kábel.
- Nikdy nedovoľte, aby sa predlžovací kábel alebo napájací kábel dostali do kontaktu s doskou s grilovacou doskou.
- Neťahajte prírodný kábel cez ostré hrany.
- Nestavajte zariadenie cez okraj alebo roh stola a dbajte na to, aby nedošlo ku kontaktu s horúcimi plochami spotrebiča.
- Nepoužívajte zariadenie bez správne dokopy zmontovaného zberného zásobníka na olej a základne zariadenia.
- UPOZORNENIE: Nezakrývajte grilovací rošt pevným ani pružným materiálom, ako sú hliníkové tácky, hliníková fólia alebo iný tepelne odolný materiál väčší ako 42 cm x 42 cm, aby nedošlo k prehriatiu grilu.
- Použitie takého materiálu na rošte zhoršuje bezpečnosť a môže zariadenie poškodiť.
- Nikdy nezakrývajte tepelný článok hliníkovou fóliou.
- Pred použitím sa presvedčte, že je zariadenie namontované správne.
- Nádoba na tuk sa musí nainštalovať pred každým použitím a potom vyčistiť, ale nádobu na tuk neodstraňujte, kým zariadenie nevychladne.
- Elektrický gril pri používaní udržiavajte najmenej 30 cm od všetkých stien.
- Neinštalujte tento gril do vstavanej alebo zasúvateľnej konštrukcie. Ignorovanie tejto výstrahy môže spôsobiť požiar alebo výbuch, ktorý môže poškodiť majetok alebo spôsobiť vážne zranenie či smrť.
- Udržujte varnú plochu mimo horľavých výparov a tekutín, ako sú benzín, alkohol či iné horľavé materiály.
- Horľavé materiály sa nesmú nachádzať bližšie ako 60 cm od zadnej alebo bočnej strany zariadenia.
- Nedávajte do blízkosti horľavých materiálov (ako sú papier, steny, závesy, uteráky, chemikálie).
- Do odkladacieho priestoru pod zariadením alebo naň nedávajte nič zápalné.
- Keď je zariadenie v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť nebezpečne vysoká. Pri grilovaní používajte žiaruvzdorné alebo ochranné rukavice (podľa EN 407, klasifikácia kontaktného tepla triedy 2 alebo vyššie).
- Pri otváraní veka buďte veľmi opatrní, môže dôjsť k úniku horúcej pary.
- Keď sú v blízkosti deti, staršie osoby alebo domáce zvieratá, buďte opatrní.
- Nebezpečenstvo popálenia! Vnútorne diely (napr. grilovacie rošty) sa zohrejú na vysokú teplotu a zostanú horúca dlho po vypnutí grilu.
- Pri grilovaní s otvoreným vekom dávajte pozor na prskajúci mastný olej alebo vlhkosť.
- Keď je zariadenie zapnuté alebo ešte horúce, nenechajte ho bez dozoru. Keď je zariadenie zapnuté, nenechajte ho bez dozoru, ani na krátku chvíľu.
- Pri príprave jedla sa nedotýkajte zariadenia, aby nevzniklo riziko pálenia.
- S týmto zariadením sa nesmú používať drevo ani podobné horľavé palivá.
- Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte prídavné zariadenia, ktoré neodporúča alebo nedodáva výrobca.
- Nepresúvajte zariadenie pri používaní.
- Pred odstránením príslušenstva alebo čistením zariadenia nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Elektrické práce a opravy musí vykonávať kvalifikovaný elektrikár.
- Nekvalifikované opravy môžu pre používateľa znamenať značné nebezpečenstvo.
- Nie je možné poskytnúť žiadnu záruku na akékoľvek možné poškodenie, ak sa zariadenie používa na nespráv-



ny účel alebo nepoužíva v súlade s pokynmi uvedenými v návode na použitie. V takom prípade bude záručná reklamácia neplatná.

Prehľad

Rozsah dodávky

Všimnite si rozkladacie stránky!

- 1 1x Ľavá predná kovová vzpera
 - 2 1x Ľavá vrchná bočná vzpera
 - 3 1x Ľavá spodná bočná vzpera
 - 4 1x Ľavá zadná rohová vzpera
 - 5 1x Pravá predná rohová vzpera
 - 6 1x Pravá vrchná bočná vzpera
 - 7 1x Pravá spodná bočná vzpera
 - 8 1x Pravá zadná rohová vzpera
 - 9 1x Os
 - 10 2x Koliesko
 - 11 2x Kryt kolieska
 - 12 1x Spodná polička
 - 13 1x Predný panel
 - 14 1x Vrchná podpera
 - 15 1x Spodný kryt
 - 16 1x Zostava elektrického grilu
 - 17 2x Polička
 - 18 1x Ľavý grilovací rošt
 - 19 1x Pravý grilovací rošt
 - 20 1x Ohrievací podstavec
 - 21 1x Držiak misky na tuk
 - 22 1x Miska na tuk
 - 23 1x Držiak napájacieho kábla
- A 44x Skrutka M6x15
B 2x Poistné matice M10
C 8x Skrutka so šesťhrannou hlavou M6x15
- W1 Krížový skrutkovač
W2 Šesťhranný kľúč 17
W3 Šesťhranný kľúč 8/10
W4 Šesťhranný kľúč 7/13

Diely

Všimnite si rozkladacie stránky!

- a. Rukoväť
- b. Izolované veko
- c. Ľavá polica
- d. Riadiaci panel
- e. Regulátor teploty
- f. Predný panel
- g. Koliesko
- h. Napájací kábel
- i. Držiak napájacieho kábla
- j. Pravá polica
- k. Grilovací rošt
- l. Ohrievací podstavec

Inštalácia

Inštaláciu grilu nájdete na strane 17f. Všimnite si rozkladacie stránky!

Grilovanie



UPOZORNENIE



Zariadenie musí byť nainštalované s voľným priestorom minimálne 1,5 m okolo zariadenia a od najbližších horľavých aj nehorľavých materiálov.



POZOR



HORIACI TUK

- Zahasenie horiacej masnoty zatvorením veka nemusí byť úspešné. Grily sú z bezpečnostných dôvodov dobre ventilované.
- Na horiacu masnotu nepoužívajte vodu. Môže dôjsť k osobnému poraneniu. Ak masnota neprestáva horieť, vypnite regulátor teploty a odpojte gril.
- Ak zariadenie pravidelne nečistíte, horiaca masnota môže poškodiť produkt. Pri predhrievaní alebo vypaľovaní zvyškov buďte opatrní, aby nedošlo k zapáleniu masnoty. Aby nedošlo k zapáleniu masnoty, dodržiavajte pokyny na všeobecné čistenie zariadenia a čistenie jednotky horáka.
- Najlepším spôsobom, ako zabránite zapáleniu masnoty, je pravidelné čistenie zariadenia.

Pred prvým grilovaním nechajte zariadenie pracovať približne 15 minút bez akýchkoľvek potravín. Tým sa vyčistia vnútorné diely a rozptýli sa zápach z grilovacieho roštu.

Ovládacie tlačidlá



Regulátory teploty **e** riadia tepelné články.

Na displeji sa zobrazuje aktuálna teplota na teplotnej sonde.

Použitie

1. Pripojte zariadenie do elektrickej siete.
2. Otočte príslušný regulátor teploty **e** na maximálne nastavenie HI. Pozrite časť „Ovládacie tlačidlá“. Na displeji sa zobrazuje aktuálna teplota na teplotnej sonde. Zahriatie grilu trvá približne 3-5 minút.
3. Položte jedlo na grilovací rošt **k**.
4. Pomocou regulátora teploty nastavte teplotu na požadované nastavenie. Pozrite časť „Doby prípravy“.
5. Ak chcete gril vypnúť, otočte regulátor teploty **e** do polohy OFF a odpojte gril.

Použitie voliteľného grilovacieho roštu

Gril je vybavený dvomi vodiacimi lištami pre voliteľný grilovací rošt. Používajte len príslušenstvo schválené spoločnosťou HORNBAACH. Riadte sa podľa návodu pre grilovací rošt.

Doby prípravy

Doby prípravy sa môžu líšiť v závislosti od hmotnosti a veľkosti jedla, osobnej chute a toho, či sa použije veko grilu. Zmrazené potraviny je potrebné pred grilovaním úplne rozmraziť.

	Rez	Hrúbka/hmotnosť	Teplota	Doba (min.)
Hovädzie	Steak, filet, stehno alebo roštenka	2 cm	HI (vysoká)	10-14
		2,5 cm	HI (vysoká)	14-16
		2,5-3 cm	HI (vysoká)	18,20
	Kebab	2,5-3 cm	HI (vysoká)	12-14
	Fašírka alebo karbonátka	2 cm	HI (vysoká)	12-16
Jahňacie	Jahňacie kotlety	3 cm	HI (vysoká)	20
	Jahňacie stehno bez kosti	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Jahňacie karé		MID	35-40
Bravčové	Kotleta, rebro, sviečková alebo plece	2-2,5 cm	MID	20-30
	Sviečková, vykostená	2-2,5 cm	MID	16-18
	Klobása		MID	28-32
Hydina	Kuracie prsia, vykostené, bez kože	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI (vysoká)	14-16
	Kura, polovica		MID	60-75
	Kuracie kúsky, vykostené		MID	40-50
Ryby, morské plody	Ryba, filet alebo plátok	1-2,5 cm	HI (vysoká)	8-10
		2,5-3 cm	HI (vysoká)	10-12
	Garnáty		HI (vysoká)	2-5
	Celé ryby	450 g	MID	15-20
		1 kg	MID	20-30
Zelenina	Špargľa		HI (vysoká)	8-10
	Kukuričný klas, lúpaný		HI (vysoká)	12-14
	Kukuričný klas, v šupke		HI (vysoká)	25-30
	Huby: šampiňóny		HI (vysoká)	12-15
	Huby: pečiariky		HI (vysoká)	10-12
	Cibuľa, krájaná	0,5 cm	HI (vysoká)	10-12
	Zemiaky, krájané	0,5 cm	HI (vysoká)	10-12
	Baklažáhn, nakrájaný	1,3 cm	HI (vysoká)	10-12
	Papriky, celé		HI (vysoká)	12-15
	Papriky, na štvrtky		HI (vysoká)	8-10
Cuketa, nakrájaná	1,3 cm	HI (vysoká)	8-10	

Údržba a starostlivosť



UPOZORNENIE



Keď sa zariadenie nepožíva, vždy nastavte ovládacie tlačidlá do vypnutej polohy a odpojte gril. Ubezpečte sa, že zariadenie vychladlo.

- Zariadenie čistite pravidelne, podľa možností po každom grilovaní.
- Zariadenie je potrebné vyčistiť aspoň raz za rok.
- Nepomýľte si hnedé alebo čierne nánosy mastnoty s náterom. Na vnútorné plochy veka a dna zariadenia naneste silný roztok čistiacieho prostriedku a vodu alebo použite čistiaci prostriedok na zariadenie s hrubou kefou. Opláchnite a nechajte úplne vyschnúť. Na natreté povrchy neaplikujte leptavé čistiace prostriedky na zariadenie/rúru.
- **Liatinové grilovacie rošty:** Pred použitím liatinových grilovacích roštov naneste na ne olej odolný voči vysokým teplotám (arašidový olej, olej na vyprážanie) a potom ho vypáľte na ražni. Po ich niekoľkonásobnom použití sa vytvorí dostatočná patina a vypaľovanie už nebude potrebné.
- Zakaždým, keď ich použijete, dôkladne zahrejte grilovacie rošty, aby sa dali ľahšie odstrániť zvyšky, ktoré sa na ne prilepili.
- Po ochladení podľa možností odstráňte zvyšky pomocou tkaniny a teplej vody. Na čistenie liatinových grilovacích roštov nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok.
- Na ochranu a zabránenie vzniku hrdze po vyčistení naneste na prípravne rošty, a podľa potreby aj na vnútorné priestory, olej odolný voči vysokým teplotám.
- **Podnos na tuk:** Pri čistení môžete odstrániť miskú na tuk. Nádobku na tuk neumývajte v umývačke riadu.
- **Grilovacie povrchy:** ak na čistenie akéhokoľvek grilovacieho povrchu zariadenia použijete kefku so štetinami, pred grilovaním skontrolujte, či na grilovacích povrchoch nezostali žiadne štetinky. Neodporúča sa čistiť prípravne povrchy, keď je zariadenie horúce.
- **Plastové povrchy:** Umyte teplou vodou s mydlom a utrite dosucha. Na plastové diely nepoužívajte citrisol, abrazívne prostriedky, odmasťovače ani koncentrovaný čistiaci prostriedok na plastové diely, inak môžete spôsobiť poškodenie alebo nefunkčnosť týchto dielov.
- **Porcelánové povrchy:** Keďže majú sklu podobný povrch, väčšinu usadením možno utrieť s roztokom zažívacej sódy vo vode alebo čistiacim prostriedkom so špeciálnym zložením. Na odolné škrvny použite mycí prášok.
- **Natreté povrchy:** Umyte miernym roztokom alebo neabrazívnym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom. Utrite dosucha mäkkou neabrazívnou tkaninou.
- **Nerezové povrchy:** Ak chcete zachovať vysoko kvalitný vzhľad zariadenia, po každom použití umyte miernym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom a utrite dosucha mäkkou tkaninou. Aby nedošlo k poškodeniu, používajte len v smere brúsenej povrchovej úpravy.

Korózia

- Ak sa na vonkajších povrchoch roštu objaví korózia, vyčistite a vyleštite postihnutú oblasť drôtenkou alebo jemnozrnným brúsnyim plátnom. Povrch dokončite pomocou kvalitného náteru odolného voči vysokej teplote.
- Nikdy nenanášajte nátery na vnútorné povrchy. Zahrdzavené miesta na vnútorných povrchoch možno vyleštiť, vyčistiť a jemne natrieť rastlinným olejom, čím sa minimalizuje ďalšie hrdzavenie.

Skladovanie zariadenia

Ak je potrebné zariadenie uskladniť na dlhšiu dobu, (napr. cez zimu):

1. Ubezpečte sa, že zariadenie vychladlo. Dôkladne vyčistite zariadenie.
2. Zariadenie možno skladovať na suchom mieste v interiéri (napr. v garáži alebo pivnici).
3. Zakryte zariadenie.

Keď vyberáte zariadenie z miesta uskladnenia, skontrolujte hrdzu a iné poškodenia.


Technické údaje

Popis	Elektrický gril	Elektrický gril
Model č.	BW-EC002	BW-EC002L
Č. dielu	10315600 (iba na použitie v Nemecku, Rakúsku, Luxembursku, Švédsku, Slovensku, Rumunsku, Českej republike, Holandsku)	10315641 (iba na použitie vo Švajčiarsku)
Celkový tepelný výkon	2300 W	2100 W
Menovité napätie	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Menovitý výkon	2300 W	2100 W
Menovitý prúd	10 A	9,1 A
Trieda ochrany	I	I
Stupeň ochrany	IPX4	IPX4
Hmotnosť	32 kg	32 kg
Rozmery (š/h/v bočné stolíky otvorené bočné stolíky sklopené)	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Riešenie problémov

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Zariadenie sa nezapne. Vykurovacie telesá sa nerozpália.	Zástrčka nie je zapojená do vhodnej elektrickej zásuvky.	Zapojte zástrčku do vhodnej elektrickej zásuvky, ktorá zodpovedá napätiu a spotrebe energie, ktoré sú vyznačené na štítku zariadenia.
	Sieťová zásuvka nie je napájaná.	Vyskúšajte inú vhodnú sieťovú zásuvku alebo požiadajte o pomoc autorizovaného elektrikára.
	Regulátor teploty je stále v polohe OFF.	Uistite sa, že je regulátor teploty nastavený na teplotu medzi polohami MI a HI.

Likvidácia

 Logo prečiarknutého koša s kolieskami znamená, že je nevyhnutné vykonať separovaný zber odpadových elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Takéto zariadenia môžu obsahovať nebezpečné a ohrozujúce látky. Tieto zariadenia sa musia odovzdať na určené zberné miesto na recykláciu OEEZ a nesmú sa likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Takto pomôžete šetriť prírodné zdroje a chrániť životné prostredie. Ďalšie informácie získate na miestnom úrade.

Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami a baliacim materiálom, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia či udusenía. Takéto materiály bezpečne odložte a zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

SK Záruka

Tento výrobok Tenneker bol vyrobený najmodernejšími výrobnými metódami a podlieha nepretržitej a prísnej kontrole kvality.

Spoločnosť HORNBACH Baumarkt SK spol. s.r.o., Bratislava, Galvaniho 9, PSČ 82104 (ďalej ako "predávajúci" alebo „poskytovateľ záruky“) poskytuje podľa ďalej uvedených ustanovení záruku za kvalitu Tenneker grilov podľa nasledujúcich ustanovení.

1. Záručná lehota Záručná doba je 10 rokov.

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy.

Prosím starostlivo uschovajte na účely preukázania dátumu kúpy originálny pokladničný blok alebo originálnu faktúru.

2. Rozsah záruky

Záruka sa vzťahuje výlučne na výrobné a materiálové vady, ako aj na prehrdzavenie poklopu alebo plynového horáku. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré má výrobok pri jeho prevzatí a na preukázateľné výrobné a materiálové vady, ktoré sa vyskytnú v záručnej dobe a na ktoré sa záruka vzťahuje. Záruka platí iba pri užívaní výrobku na súkromné účely.

Kupujúci je povinný riadiť sa pri používaní výrobku pravidlami obsiahnutými v priloženom návode na použitie a pravidlami všeobecne známymi.

Záruka sa nevzťahuje na vady, vzniknuté (predovšetkým) následkom:

- špatnej montáže alebo pripojenia
- nesprávnej manipulácie alebo použitia
- nesprávnej alebo nedostatočnej údržby alebo čistenia
- násilného poškodenia
- použitia neoriginálnych náhradných.

Záruka sa ďalej nevzťahuje na tie súčasti, ktorých životnosť je obmedzená na kratší čas z dôvodu bežného opotrebovania

Záruka taktiež nezahŕňa nárok na náhradu škody, sprievodné alebo následné škody.

Záruka sa ďalej nevzťahuje na vady, na ktoré bola poskytnutá zľava, alebo na ktoré bol kupujúci pri predaji upozornený.

3. Plnenia zo záruky

Počas záručnej lehoty prekontroluje poskytovateľ záruky reklamovaný výrobok, aby zistil, či sa naň vzťahuje záruka. Ak je oprávneného uplatnenia záruky, opraví poskytovateľ záruky výrobok na svoje náklady alebo ho vymení (v závislosti od druhu zistenej vady). V prípade, ak sa výrobok v momente uplatnenia záruky už nevyrába, je poskytovateľ záruky oprávnený vymeniť výrobok za iný podobný výrobok. Vymenený výrobok alebo jeho časti prechádzajú do vlastníctva poskytovateľa záruky.

4. Uplatnenie záruky - reklamácia

V prípade uplatňovania záruky sa prosím obráťte na najbližšiu predajňu HORNBACH. Ich zoznam je uvedený na stránke www.hornbach.sk.

Alternatívne kontaktujte bezodkladne po zistení vady poskytovateľa záruky, aby ste s ním dohodli zaslanie resp. vyzdvihnutie vadného výrobku: servis@hornbach.sk

Záruka môže byť uplatnená iba po predložení originálneho pokladničného bloku alebo originálnej faktúry.

Pre uznanie záruky sa vyžaduje bezodkladná reklamácia, čo najdetailnejší opis chybných vlastností alebo popísanie prejavov vady, odovzdanie chybného výrobku a oznámenie požadovaného spôsobu odstránenia vady (pokiaľ nie je v záručnom liste uvedené inak).

5. Záonné práva

Vaše zákonné práva zo zodpovednosti za vady výrobku a zo zodpovednosti za škodu spôsobenú vadným výrobkom nie sú zárukou dotknuté.

Vă mulțumim!

Suntem convingși că acest grătar vă va satisface exigențele și vă dorim să-l utilizați cu plăcere.

Înainte de utilizare citiți instrucțiunile, păstrați-le pentru referiri ulterioare și respectați instrucțiunile de siguranță.

Utilizare conform destinației

Acest aparat este un grătar electric mobil pentru utilizare în încăperi și în aer liber. Este destinat prăjirii, rumenirii, coacerii și gătirii alimentelor în mediu privat.

Aparatul nu este potrivit pentru afumare și prăjire. Aparatul nu este potrivit pentru utilizare comercială.

Orice altă utilizare sau modificare a aparatului se consideră a fi utilizare necorespunzătoare și poate conduce la pericole considerabile.

Service

Dacă aveți nevoie de service sau de piese de schimb vă rugăm contactați magazinul local HORNBACK sau trimiteți e-mail la adresa:

service@hornbach.com

Simboluri



Avertismente de siguranță



Este nevoie de 2 persoane



Pornire grătar



MID

Temperatură medie



HI

Temperatură înaltă

Cuprins

Utilizare conform destinației	57
Service	57
Simboluri	57
Instrucțiuni de siguranță	58
Prezentare generală	59
Conținutul livrării	59
Părți componente	59
Instalare	59
Prăjire	60
Butoane de reglare	60
Utilizare	60
Folosirea unei frigare de grătar opționale	60
Timpi de gătire	61
Întreținere și îngrijire	62
Coroziune	62
Depozitarea aparatului	62
Date tehnice	63
Depanare	63
Eliminare ca deșeu	63
RO Garanție	64



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de utilizarea aparatului citiți instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate conduce la răni corporale grave sau moarte, focuri sau explozii care cauzează pagube materiale.

- Acest aparat poate fi folosit de copii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate sau fără experiențe și cunoștințe aferente, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în mod sigur și dacă înțeleg riscurile aferente. Se interzice joaca copiilor cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii în lipsa supravegherii permanente a acestora. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare care îndeplinește cerințele specificate pe plăcuța de fabricație.
- Circuitul electric trebuie să fie potrivit pentru echipamente cu un consum de curent de 2300 W (UE) sau 2100 W (numai în Elveția).
- Aparatul trebuie utilizat numai în țările specificate în secțiunea „Date tehnice”.
- Este recomandat ca aparatului casnic să fie alimentat cu curent printr-un disjunctiv cu curent rezidual (RCD) având un curent rezidual nominal de maxim 30 mA. Pentru detalii consultați un electrician.
- Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple.
- Nu conectați sarcini suplimentare la același circuit.
- Aparatul nu este destinat operării printr-un temporizator extern sau un sistem separat de telecomandă.
- Cablul de alimentare trebuie verificat regulat cu privire la semne de deteriorare.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, pentru evitarea riscurilor acesta trebuie înlocuit de HORNBACK.
- Aparatul nu trebuie operat în următoarele cazuri (se va scoate imediat din priză):
 - Aparatul, regulatorul de temperatură, carcasa, fișa sau cablul de alimentare este deteriorat.
 - Aparatul prezintă semne vizibile de deteriorare.
 - Se suspectează o deteriorare după ce aparatul a căzut sau i s-a întâmplat ceva similar.
- Opriiți aparatul și scoateți-l din priză:
 - în caz de defecțiune în timpul utilizării.
 - înainte de curățarea sau mutarea aparatului într-un alt loc.
 - după utilizare.
- Întotdeauna opriiți aparatul înainte de a scoate din priză.
- Nu trageți fișa din priză de la cablul de alimentare sau cu mâini ude.
- Niciodată nu imersați aparatul, cablul de alimentare sau regulatorul de temperatură în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul aproape de apă. Nu lăsați să intre în contact cu ploaia, zăpada sau umezeala. Nu folosiți grătarul la mai puțin de 305 cm de orice bazin, cum ar fi piscine sau iazuri.
- Așezați cablul de alimentare - și dacă este necesar prelungitorul - în așa fel ca să nu fie tras și să nu prezinte pericol de împiedicare.
- Înainte de utilizare derulați complet cablul de alimentare.
- Nu lăsați niciodată ca prelungitorul sau cablul de alimentare să atingă placa de grătar fierbinte.
- Nu trageți cablul de alimentare peste muchii ascuțite.
- Nu amplasați aparatul pe muchia sau colțul mesei și evitați orice contact cu părțile fierbinți ale aparatului.
- Nu folosiți aparatul fără tava de colectare ulei și baza aparatului, toate asamblate corect.
- AVERTIZARE: Pentru a preveni supraîncălzirea grătarului nu acoperiți grătarul de gătit cu materiale rigide sau flexibile, cum ar fi de exemplu tăvile de aluminiu, foliile de aluminiu sau alte materiale termorezistente mai mari decât 42 cm x 42 cm.
- Folosirea unor astfel de materiale pe grătarul de gătit afectează securitatea și poate deteriora aparatul.
- Nu acoperiți niciodată elementul de încălzire cu folie de aluminiu.
- Înainte de utilizare asigurați-vă neapărat că acest aparat este asamblat corect.
- Înainte de fiecare utilizare și după fiecare curățare trebuie instalat recipientul de captare grăsime, dar nu îndepărtați recipientul de grăsime înainte de răcirea aparatului.
- În timpul funcționării țineți grătarul electric la cel puțin 30 cm de pereți.
- Nu includeți acest grătar în nici o construcție încorporată sau glisabilă. Nerespectarea acestei avertizări poate cauza focuri sau explozii care pot avea ca rezultat răni corporale grave, moarte sau pagube materiale.
- Păstrați zona de gătit liberă de vapori inflamabili și lichide cum ar fi benzină, alcool și alte materiale combustibile.
- Materialele inflamabile nu trebuie să se afle niciodată la mai puțin de 60 cm de spatele sau de părțile laterale ale aparatului.
- Țineți departe de materiale combustibile (de ex. hârtie, pereți, draperii, prosoape, substanțe chimice).
- Nu puneți nimic inflamabil pe sau în zona de depozitare de sub aparat.
- În timpul funcționării temperatura suprafețelor accesibile poate fi periculos de înaltă. Când utilizați grătarul folosiți mănuși de bucătărie sau mănuși rezistente la căldură (conform EN 407, nivel temperatură de contact mai mare sau egal cu 2).
- Aveți mare grijă la deschiderea capacului deoarece pot ieși aburi fierbinți.
- Fiți atent când se află în apropiere copii, persoane vârstnice și animale.
- Evitați arsurile! Piesele interioare (de ex. grătarele de gătit) vor deveni foarte fierbinți și vor rămâne fierbinte pentru mult timp și după ce grătarul a fost oprit.
- Feriți-vă de stropii de ulei și de umiditatea în timpul gătirii fără capac.
- Nu lăsați nesupravegheat aparatul în timp ce acesta este pornit sau este încă fierbinte. Nu lăsați aparatul pornit nici în timpul unor pauze scurte.
- Pentru a preveni pericolul de arsuri în timpul gătirii nu atingeți aparatul.
- Cu acest aparat nu se pot folosi cărbuni sau combustibili similari.
- Din motive de securitate nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate sau nu au fost furnizate de producător.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Înainte de demontarea accesoriilor sau înainte de curățare lăsați aparatul să se răcească complet.
- Lucrările electrice și reparațiile trebuie efectuate de electricieni calificați.
- Reparațiile neprofesionale pot însemna pericole considerabile pentru utilizator.



- Nu se acordă garanție pentru nici o daună posibilă dacă aparatul este folosit pentru scopuri nepotrivite sau dacă operarea nu se face conform instrucțiunilor din manual. În astfel de cazuri orice revendicare de garanție este considerată nulă.

Prezentare generală

Conținutul livrării

Atenție la pagina pliată!

- 1 1x montant colț frontal stânga
- 2 1x montant lateral stânga sus
- 3 1x montant lateral stânga jos
- 4 1x montant colț posterior stânga
- 5 1x montant colț frontal dreapta
- 6 1x montant lateral dreapta sus
- 7 1x montant lateral dreapta jos
- 8 1x montant colț posterior dreapta
- 9 1x ax
- 10 2x roată
- 11 2x capac roată
- 12 1x poliță inferioară
- 13 1x panou frontal
- 14 1x suport superior
- 15 1x capac jos
- 16 1x ansamblu grătar electric
- 17 2x poliță
- 18 1x grătar pentru gătit stâng
- 19 1x grătar pentru gătit drept
- 20 1x raft pentru încălzire
- 21 1x suport recipient de captare grăsime
- 22 1x recipient de captare grăsime
- 23 1x suport cablu electric

- A 44x șurub M6x15
B 2x contrapiuliță M10
C 8x șurub cu cap hexagonal M6x15

- W1 șurubelniță Philips
W2 cheie hexagonală 17
W3 cheie hexagonală 8/10
W4 cheie hexagonală 7/13

Părți componente

Atenție la pagina pliată!

- a. Mâner
- b. Capac izolat
- c. Poliță stânga
- d. Panou de control
- e. Regulator de temperatură
- f. Panou frontal
- g. Roată
- h. Cablu electric
- i. Suport cablu electric
- j. Poliță dreapta
- k. Grătar pentru gătit
- l. Raft de încălzire

Instalare

Modul de instalare al grătarului îl găsiți la pagina 17f. Atenție la pagina pliată!

Prăjire



AVERTIZARE



Aparatul trebuie instalat astfel încât să aibă de jur împrejur cel puțin 1,5 metri față de materialele combustibile și necombustibile.



PRECAUȚIE



GRĂSIMEA SE APRINDE

- Stingerea focului cu grăsime prin închiderea capacului poate fi imposibilă. Grătarele sunt bine ventilate din motive de siguranță.
- Nu stropiți cu apă focul datorat grăsimii. Se pot produce vătămări corporale. Dacă s-a format un foc de grăsime persistent rotiți regulatorul de temperatură în poziția închis (off) și scoateți grătarul din priză.
- În cazul în care grătarul nu a fost curățat în mod regulat, este posibil ca grăsimea să ia foc, ceea ce poate deteriora produsul. Fiți foarte atent când preîncălziți sau ardeți rămășițele de alimente pentru a evita apariția focului de la grăsime. Pentru a preveni aprinderea grăsimii respectați instrucțiunile de la curățarea generală a aparatului și curățarea ansamblului arzătorului.
- Cel mai eficace mod de a preveni aprinderea grăsimii este curățarea cu regularitate a aparatului.

Înainte de prima gătire lăsați aparatul să funcționeze aproximativ 15 minute fără mâncare. Acesta va curăța părțile interne și va elimina mirosul grătarului pentru gătit.

Butoane de reglare



Reglatoarele de temperatură **e** reglează elementele de încălzire.

Afișajul arată temperatura actuală la sonda de temperatură.

Utilizare

1. Conectați aparatul la alimentarea electrică.
2. Rotiți regulatorul de temperatură **e** în poziția pentru temperatura maximă HI, vezi secțiunea „Butoane de reglare”. Afișajul arată temperatura actuală la sonda de temperatură. Pentru încălzirea grătarului sunt necesare aproximativ 3-5 minute.
3. Plasați alimentele de prăjit pe grătarul pentru gătit **k**.
4. Reglați temperatura la valoarea dorită cu ajutorul regulatorului de temperatură, vezi secțiunea „Timp de gătire”.
5. Pentru oprirea grătarului rotiți regulatorul de temperatură **e** în poziția OFF (oprit) și scoateți grătarul din priză.

Folosirea unei frigare de grătar opționale

Grătarul este echipat cu două ghidaje pentru o frigare opțională. Folosiți numai accesoriile aprobate de HORNBACK. Luați în considerare manualul frigarei de grătar.

Timpi de gătire

Timpul de gătire poate varia în funcție de greutatea și mărimea mâncării preparate, gusturile personale și în funcție de utilizarea sau nu a capacului grătarului. Mâncarea congelată trebuie decongelată complet înainte de gătire.

	Felie	Grosime / greutate	Temperatură	Temp (min)
Carne de vită	Cotlet, file, crupă sau antricot	2 cm	HI	10-14
		2,5 cm	HI	14-16
		2,5-3 cm	HI	18,20
	Kebab	2,5-3 cm	HI	12-14
Carne de vită	Burger de vită sau chiftea	2 cm	HI	12-16
	Miel	Cotlet de miel	3 cm	HI
Miel	Picior de miel fără os	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Coaste de miel		MID	35-40
Carne de porc	Cotlet, coastă, spată sau umăr	2-2,5 cm	MID	20-30
	Spată fara os	2-2,5 cm	MID	16-18
	Cârnat		MID	28-32
Carne de pasăre	Piept de pui, dezosat, fără piele	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI	14-16
	Pui, jumătate		MID	60-75
	Bucăți de pui, cu os		MID	40-50
Carne de pește, fructe de mare	Pește, file sau felii	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Creveți		HI	2-5
	Pește întreg	450 g 1 kg	MID MID	15-20 20-30
Legume	Sparanghel		HI	8-10
	Porumb știulete, fără pănuși		HI	12-14
	Porumb știulete, cu pănuși		HI	25-30
	Ciuperci: Portobello		HI	12-15
	Ciuperci: Champignon		HI	10-12
	Ceapă, feliată	0,5 cm	HI	10-12
	Cartof, feliat	0,5 cm	HI	10-12
	Vânăță, feliată	1,3 cm	HI	10-12
	Ardei, întreg		HI	12-15
	Ardei, tăiat în patru		HI	8-10
	Dovlecel, feliat	1,3 cm	HI	8-10

Întreținere și îngrijire



AVERTIZARE



Întotdeauna setați butoanele de reglare la poziția închis și scoateți grătarul din priză când aparatul nu este folosit. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit.

- Curățați aparatul în mod frecvent, de preferat după fiecare gătire.
- Aparatul trebuie curățat cel puțin o dată pe an.
- Nu confundați acumulările de grăsime și fum de culoare maro sau negru cu vopseala. Aplicați în interiorul capacului aparatului și pe fundul acestuia o soluție puternică de detergent cu apă sau o soluție de curățare cu particule abrazive. Clătiți și lăsați să se usuce complet la aer. Pe suprafețele vopsite nu aplicați agenți de curățare caustici.
- **Grătare pentru gătit din fontă:** Înainte de folosirea grătarelor pentru gătit din fontă ungeți-le cu ulei rezistent la căldură (ulei de arahide, ulei de gătit) și ardeți-le la grătar. După utilizarea lor de câteva ori vor căpăta o patină suficientă și nu va mai fi necesară arderea lor.
- De fiecare dată când le utilizați încălziți-le bine, astfel reziduurile aderate de ele pot fi îndepărtate mult mai ușor.
- După ce s-au răcit îndepărtați reziduurile folosind pe cât posibil o cârpă și apă fierbinte. La curățarea grătarelor pentru gătit din fontă nu utilizați niciodată detergent.
- Pentru a conserva starea aparatului și a preveni rugina după curățare, frecați grătarele de gătit cu ulei rezistent la căldură și, dacă este necesar, frecați și în interior.
- **Tavă de grăsime:** Pentru curățare puteți să îndepărtați recipientul de captare grăsime. Nu curățați recipientul de captare grăsime în mașină de spălat vase.
- **Suprafețele de gătire:** Dacă pentru curățarea oricărei suprafețe de gătire a aparatului se folosește o perie din păr, aveți grijă ca înainte de folosire să nu rămână păr căzut pe suprafețele de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire în timp ce aparatul este fierbinte.
- **Suprafețele din plastic:** Spălați-le cu apă caldă cu săpun și ștergeți-le să fie uscate. Pe suprafețele din plastic nu folosiți citrisol, agenți de curățare abrazivi, degresanți sau agenți de curățare grătar cu concentrație mare, aceștia pot duce la deteriorarea și/sau defectarea pieselor componente.
- **Suprafețele din porțelan:** Din cauza compoziției asemănătoare cu sticla majoritatea rămășițelor pot fi șterse cu soluție de bicarbonat de sodiu/apă sau cu agenți de curățarea speciali. Pentru petele încăpățănate folosiți praf de degresare neabraziv.
- **Suprafețele vopsite:** Spălați-le cu detergent slab sau agent de curățare neabraziv și apă caldă cu săpun. Ștergeți-le cu o cârpă moale până se usucă.
- **Suprafețe din oțel inoxidabil:** Pentru a menține aspectul de înaltă calitate a aparatului spălați-l cu detergent slab și apă caldă cu săpun și ștergeți-l cu cârpă moale după fiecare utilizare. Pentru evitarea daunelor ștergeți-le numai în direcția finisării.

Coroziune

- În cazul în care apare rugină pe suprafața exterioară a grătarului, curățați și lustruiți zona afectată cu lână de oțel sau cu pânză de șmirghel fină. Retușați cu o vopsea de bună calitate rezistentă la temperaturi înalte.
- Nu vopsiți niciodată suprafețele interioare. Petele de rugină de pe suprafețele interioare pot fi lustruite, curățate și poate fi aplicat un strat subțire de ulei vegetal pentru a se reduce la minimum continuarea ruginirii.

Depozitarea aparatului

Dacă este nevoie de depozitarea aparatului pe o perioadă mai lungă de timp (de exemplu pe timpul iernii):

1. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit. Curățați cu grijă aparatul.
2. Aparatul poate fi depozitat în interior într-un loc uscat (de exemplu în garaj sau în pivniță).
3. Acoperiți aparatul.

La scoaterea aparatului din spațiul de depozitare, verificați dacă există rugină sau alte deteriorări.


Date tehnice

Descriere	Grătar electric	Grătar electric
Nr. model	BW-EC002	BW-EC002L
Nr. articol	10315600 (a se folosi numai în Germania, Austria, Luxemburg, Suedia, Slovacia, România, Republica Cehă, Olanda)	10315641 (a se folosi numai în Elveția)
Putere termică totală	2300 W	2100 W
Tensiunea nominală	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Puterea nominală	2300 W	2100 W
Intensitate nominală	10 A	9,1 A
Clasa de protecție	I	I
Grad de protecție	IPX4	IPX4
Greutate	32 kg	32 kg
Dimensiuni (l/a/î cu mese laterale deschise cu mese laterale rabatate)	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm	122 cm x 58,5 cm x 112,4 cm 66,6 cm x 58,5 cm x 112,4 cm

Depanare

PROBLEMA	CAUZA	SOLUȚIA
Aparatul nu este pornit. Elementele de încălzire nu devin fierbinți.	Aparatul nu este băgat într-o priză de perete adecvată.	Conectați aparatul într-o priză de perete care corespunde tensiunii și consumului de curent marcat pe eticheta cu valorile electrice ale aparatului.
	Priza de perete nu are curent.	Încercați o altă priză de perete potrivită sau solicitați ajutorul unui electrician autorizat.
	Regulatorul de temperatură este încă în poziția OFF (oprit).	Asigurați-vă că regulatorul de temperatură este setat la o temperatură între MI (medie) și HI (înalță).

Eliminare ca deșeu

 Simbolul pubelei ce roți barate cu două linii în X indică faptul că echipamentele electrice și electronice de aruncat trebuie colectate separat. Aceste echipamente pot conține substanțe periculoase și care prezintă risc. Aceste aparate trebuie returnate la punctul de colectare prevăzut pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice și nu pot fi eliminate ca deșeu urban nesortat. Procedând astfel contribuiți la păstrarea resurselor și protejarea mediului înconjurător. Pentru mai multe informații luați legătura cu autoritățile locale.

Nu lăsați copiii să se joace cu pungile de plastic și cu materialele de ambalare din cauza unor posibile accidente sau pericol de sufocare. Păstrați aceste materiale într-un loc sigur sau eliminați-le în mod ecologic.

RO Garanție

Acest articol marca Tenneker a fost produs în conformitate cu cele mai moderne metode de fabricație, fiind supus unui control de calitate permanent și strict.

HORNBACH Centrala SRL, str. Hornbach nr. 17-21, Domnești, jud. Ilfov, cod 077090, înregistrat la ORC sub nr. J23/699/2010, având CUI R01777320 (numit în continuare Garant) asigură, declară și garantează că produsul Tenneker (numit în continuare Produsul) nu pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produce niciun impact negativ asupra mediului și este conform cu documentația tehnică de produs.

Garanția Produsului este asigurată de Garant în conformitate cu dispozițiile de mai jos.

1. Termenul de garanție

Termenul de garanție este de 10 ani. Termenul de garanție începe de la data livrării Produsului. Vă rugăm să păstrați în condiții bune bonul fiscal original sau factura fiscală originală pentru a dovedi data achiziției la momentul apariției unui caz ce intră sub incidența garanției.

În cazul efectuării de reparații sau schimbări parțiale de componente acoperite de garanție, perioada de garanție se prelungește cu perioada în care Produsul a fost în reparație.

În cazul înlocuirii, produsul înlocuitor va beneficia de aceeași garanție ca și un produs nou.

2. Conținutul garanției

Garanția se aplică exclusiv pentru defecte de fabricație sau de material.

Garanția se aplică numai în cazul utilizării articolului pentru uz personal, în condiții normale. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate de

- Uzură normală a produsului
- Defecte apărute ulterior livrării ca urmare a operațiunilor de manipulare, transport, montaj și instalare efectuate de cumpărător sau terți
- Incendii, inundații, sau alte calamități care au afectat în mod direct sau indirect Produsul ;
- Nerespectarea indicațiilor producătorului în ceea ce privește montajul/punerea în funcțiune, utilizarea și întreținerea Produsului.
- Depozitare improprie
- Eventuale alte excepții tehnice

Garanția nu se aplică în cazul deteriorării pieselor consumabile cauzate de uzura normală (de ex. vopsea). Garanția nu include daunele colaterale sau daunele indirecte, precum și posibilele costuri de montaj și demontaj.

3. Durata medie de utilizare

Durata medie de utilizare a articolului este de 5 ani.

4. Serviciile aferente garanției

Pe durata garanției Garantul va examina articolul defect care i se prezintă pentru a constata dacă s-a produs riscul garantat.

În cazul producerii riscului garantat, Garantul va repara Produsul și în cazul în care reparația nu este posibilă, va înlocui articolul respectiv pe propria sa cheltuială, fără niciun cost suplimentar pentru cumpărător.

În cazul în care articolul respectiv nu mai poate fi livrat la momentul producerii riscului garantat, garantul are dreptul să înlocuiască articolul cu un produs similar.

Articolul defect înlocuit sau piesele defecte înlocuite ale acestuia trec în proprietatea garantului. Reparația sau înlocuirea se efectuează într-un termen de maxim 15 zile calendaristice de la reclamarea defectului de către cumpărător.

În cazul în care în urma examinării Produsului se constată ca deficiență/neconformitatea nu este acoperită de garanție, toate costurile aferente operațiunii de constatare, (inclusiv demontare și reasamblare) vor fi suportate de către cumpărător.

5. Solicitarea garanției

Pentru solicitarea garanției, în termen de maxim 15 zile de la constatarea neconformității, vă rugăm să vă adresați celui mai apropiat magazin HORNBACH coordonatele acestuia pot fi găsite la adresa de internet www.hornbach.ro și la tel 0371 555 999 sau contactați Garantul la următoarea adresă de e-mail pentru a stabili expedierea, resp. ridicarea articolului defect: info_ro@hornbach.com.

Garanția poate fi solicitată numai prezentând bonul fiscal original sau factura fiscală originală.

6. Drepturi legale

Garanția nu limitează drepturile Dvs. prevăzute în legislația cu privire la garanții și răspunderea pentru produse sau drepturile conferite prin lege consumatorului.

Thank you!

We are convinced that this grill will exceed your expectations and wish you joy while using it. Read the instructions before using the appliance, keep it for further reference and observe the safety instructions.

Intended use

This appliance is a mobile electric grill for indoor and outdoor use. It is intended for grilling and baking food in private environments.

The appliance is not intended for frying and roasting. The appliance is not intended for commercial use.

Any other use or modification to the appliance is considered as improper use and could cause considerable dangers.

Service

In case of service requests or spare parts, please contact your local HORNBAACH store or write an email to:

service@hornbach.com

Table of content

Intended use	65
Service	65
Symbols	65
Safety instructions	66
Overview	67
Scope of delivery	67
Parts	67
Installation	67
Grilling	68
Control knobs	68
Use	68
Use of an optional grill spit	68
Cooking times	69
Maintenance and care	70
Corrosion	70
Storing the appliance	70
Technical data	71
Troubleshooting	71
Disposal	71
Warranty	72

Symbols



Safety warning



2 persons required



Grill power on



Medium temperature



High temperature



SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions before using the appliance. Failure to follow the safety instructions in this user manual may result in serious bodily injury or death or in a fire or an explosion causing damage to property.

- 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 done by children without constant supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Plug the appliance only in an earthed outlet meeting the requirements mentioned on the rating plate.
- The electric circuit must be suitable for equipment with a power consumption of 2300 W (EU) or 2100 W (only in Switzerland).
- The appliance must only be used in the countries designated in section "Technical Data".
- It is strongly recommend that power for any domestic appliance must only be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA. Consult your electrician for details.
- Do not use extension cords or multiple sockets.
- Do not connect additional loads to the same circuit.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The power cord should be regularly examined for signs of damage.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by HORNBAACH to avoid the risk.
- The appliance must not be operated (disconnect the mains plug immediately) when:
 - The appliance, temperature regulator, casing, plug or power cord is damaged.
 - The appliance shows visible signs of damage.
 - A fault is suspected after the appliance has been dropped or similar.
- Switch off the appliance and disconnect the mains plug:
 - in case of faults during use.
 - before cleaning or moving the appliance from place to place.
 - after use.
- Always switch off the appliance before removing the mains plug.
- Never pull the plug out of the socket by the power cord or with wet hands.
- Never immerse the appliance, its power cord, or the temperature regulator in water or any other liquid.
- Do not use the appliance close to water. Do not let it come into contact with rain, snow or moisture. Do not use barbecue within 305 cm of any basin such as pools or ponds.
- Line the power cord, and, if required, the extension cord so that it will not be pulled or present a tripping hazard.
- Before use fully unwind power cord.
- Never allow the extension lead or power cord to be in touch with the hot grill plate.
- Don't pull the power cord over sharp edges.
- Don't stand the appliance over the edge or corner of a table and avoid all contact with the appliance's hot surfaces.
- **WARNING:** Do not cover the cooking grate with solid or flexible material like aluminum trays, aluminum foil, or other heat resistant material larger than 42 cm x 42 cm, to avoid overheating of the grill. Using such material on the cooking grate impairs safety and may damage the appliance.
- Never cover the heat element with aluminum foil.
- Do not use the appliance without the oil collecting tray and the appliance base all fitted properly together.
- Make sure without fail that this appliance is assembled correctly before use.
- The grease cup must be installed prior to each use and cleaned afterwards, but do not remove grease cup until the appliance has cooled down.
- Keep the electric grill at least 30 cm from any walls when in operation.
- Do not build this barbecue in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.
- Keep the cooking area clear of inflammable vapours and liquids like petrol, alcohol, and other combustible materials.
- Combustible materials should never be within 60 cm of the back or sides of the appliance.
- Keep it away from combustible materials (e.g. paper, walls, draperies, towels, chemicals).
- Do not put anything flammable on or in the storage area under the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be dangerously high when the appliance is operating. Use heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when operating barbecue.
- Be very careful while opening the lid, since hot steam may escape.
- Be careful when children, elderly or pets are nearby.
- Beware of burns! The parts inside (e.g. cooking grates) will get very hot and stay hot for a long time after the grill has been switched off.
- Beware of fat oil or moisture spitting while grilling with open lid.
- Do not leave the appliance unattended when switched on or still hot. Do not leave the appliance switched on even in short breaks.
- Do not touch the appliance when cooking in order to prevent any risk of burning.
- Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- For safety reasons do not use attachments that were not recommended or supplied by the manufacturer.
- Do not move the appliance during use.
- Before removing attachments or cleaning the appliance, allow it to cool down completely.
- Electrical work and repairs must be performed by a qualified electrician.
- Unskilled repairs cause considerable danger to the user.
- No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose or has not been operated in accordance with the instructions given in the instruction manual. In such a case, any warranty claim is void.



Overview

Scope of delivery

Observe the foldout pages!

- 1 1x Left front corner brace
- 2 1x Upper left side brace
- 3 1x Lower left side brace
- 4 1x Left rear corner brace
- 5 1x Right front corner brace
- 6 1x Upper right side brace
- 7 1x Lower right side brace
- 8 1x Right rear corner brace
- 9 1x Axle
- 10 2x Wheel
- 11 2x Wheel cover
- 12 1x Bottom shelf
- 13 1x Front panel
- 14 1x Top support
- 15 1x Lower cover
- 16 1x Electric grill assembly
- 17 2x Shelf
- 18 1x Left cooking grate
- 19 1x Right cooking grate
- 20 1x Warming rack
- 21 1x Grease cup holder
- 22 1x Grease cup
- 23 1x Power cord holder

- A 44x Screw M6x15
- B 2x Lock nuts M10
- C 8x Hex head screw M6x15

- W1 Philips Screwdriver
- W2 Hex Wrench 17
- W3 Hex Wrench 8/10
- W4 Hex Wrench 7/13

Parts

Observe the foldout pages!

- a. Handle
- b. Insulated lid
- c. Left shelf
- d. Control panel
- e. Temperature regulator
- f. Front panel
- g. Caster
- h. Power cord
- i. Power cord holder
- j. Right shelf
- k. Cooking grate
- l. Warming rack

Installation

The installation of the grill can be found on page 17f. Observe the foldout pages!

Grilling



WARNING



The appliance must be installed with a clearance of at least 1.5 meter around the appliance and to combustible or non-combustible materials.



CAUTION



GREASE FIRES

- Putting out grease fires by closing the lid might be impossible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a persistent grease fire develops, turn temperature regulator off and unplug the grill.
- If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residues to insure that a grease fire does not develop. Follow instructions on general appliance cleaning and cleaning the burner assembly to prevent grease fires.
- The best way to prevent grease fires is to regularly clean the appliance.

Before cooking for the first time, operate the appliance for about 15 minutes without any food. This will heat clean the internal parts and dissipate odour from the cooking grate.

Control knobs



The temperature regulators **e** control the heat elements.

The display shows the current temperature at the temperature probe.

Use

1. Connect the appliance to the mains electricity supply.
2. Turn the respective temperature regulator **e** to its maximum setting HI, see section 'Control knobs'. The display shows the current temperature at the temperature probe. It will take approximately 3-5 minutes to heat up the grill.
3. Place the food on the cooking grate **k**.
4. Adjust the temperature to the desired setting with the temperature regulator, see section 'Cooking times'.
5. To turn off the grill, turn the temperature regulator **e** to OFF and unplug the grill.

Use of an optional grill spit

The grill is equipped with two guides for an optional grill spit. Only use accessories approved by HORNBAACH. Pay attention to the manual of the grill spit.

Cooking times

The cooking times can vary depending on the weight and size of the food, due to personal taste and whether the grill lid is used or not. Frozen food should be defrosted completely before grilling.

	Cut	Thickness / weight	Temperature	Time (min)
Beef	Steak, filet, rump or entrecote	2 cm	HI	10-14
		2.5 cm	HI	14-16
		2.5-3 cm	HI	18.20
	Kebab	2.5-3 cm	HI	12-14
	Beefburger or rissole	2 cm	HI	12-16
Lamm	Lamb chops	3 cm	HI	20
	Boneless leg of lamb	1.4-1.6 kg	MID	90-100
	Rack of lamb		MID	35-40
Pork	Chop, rib, loin, or shoulder	2-2.5 cm	MID	20-30
	Loin, boneless	2-2.5 cm	MID	16-18
	Sausage		MID	28-32
Poultry	Chicken breast, boneless, skinless	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI	14-16
	Chicken, half		MID	60-75
	Chicken pieces, bone-in		MID	40-50
Fish, Seafood	Fish, filet or slice	1-2.5 cm	HI	8-10
		2.5-3 cm	HI	10-12
	Prawns		HI	2-5
	Whole Fish	450 g 1 kg	MID MID	15-20 20-30
Vegetables	Asparagus		HI	8-10
	Corn on the cob, husked		HI	12-14
	Corn on the cob, in husk		HI	25-30
	Mushroom: Portabello		HI	12-15
	Mushroom: Button		HI	10-12
	Onion, sliced	0.5 cm	HI	10-12
	Potato, sliced	0.5 cm	HI	10-12
	Aubergine, sliced	1.3 cm	HI	10-12
	Peppers, whole		HI	12-15
	Peppers, quartered		HI	8-10
Zucchini, sliced	1.3 cm	HI	8-10	

Maintenance and care



WARNING



Always set the control knobs to off position and unplug grill, when appliance is not in use. Make sure the appliance has cooled down.

- Clean appliance often, preferably after each cookout.
- Appliance should be cleaned at least once a year.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Apply a strong solution of detergent and water or use an appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- **Cast iron cooking grates:** Before using the cast iron cooking grates, coat them with heat-resistant oil (peanut oil, frying oil) and then burn-in in the barbecue. After using them a few times, a sufficient patina will have formed and burning-in will no longer be necessary. Each time you use them, vigorously heat up the cooking grates so that residues adhering to them can be removed more easily. After it has cooled down, remove the residues using a cloth and warm water if possible. Never use detergent to clean the cast iron cooking grates. In order to preserve and prevent rust after cleaning, rub heat-resistant oil on the cooking grates and, if necessary, the interior.
- **Grease tray:** You may remove the grease cup for cleaning. Do not clean the grease cup in a dish washer.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.
- **Plastic surfaces:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts, as this can result in damage and/or failure of the parts.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Use only in direction of brushed finish to avoid damage.

Corrosion

- If rust appears on the exterior surface of the barbecue, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surfaces. Rust spots on the inside surfaces can be buffed, cleaned and lightly coated with vegetable oil to minimize further rusting.

Storing the appliance

If the appliance needs to be stored for a prolonged period of time (e.g. over winter):

1. Make sure the appliance has cooled down. Carefully clean the appliance.
2. The appliance can be stored in a dry location indoors (e.g. garage or cellar).
3. Cover the appliance.

When removing the appliance from storage, check the appliance for rust and other damage.

Technical data

Description	Electric grill	Electric grill
Model No.	BW-EC002	BW-EC002L
Article No.	10315600 (only for use in Germany, Austria, Luxemburg, Sweden, Slovakia, Romania, Czech Republic, Netherlands)	10315641 (for use in Switzerland only)
Total heat output	2300 W	2100 W
Nominal voltage	230 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50/60 Hz
Rated power	2300 W	2100 W
Rated current	10 A	9.1 A
Protection class	I	I
Degree of protection	IPX4	IPX4
Weight	32 kg	32 kg
Dimensions (w/d/h side tables open side tables folded down)	122 cm x 58.5 cm x 112.4 cm 66.6 cm x 58.5 cm x 112.4 cm	122 cm x 58.5 cm x 112.4 cm 66.6 cm x 58.5 cm x 112.4 cm

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Appliance is not turning on. Heating elements do not become hot.	The plug is not connected to a suitable wall socket.	Connect the plug to a suitable wall socket that corresponds with the voltage and power consumption marked on the rating label of the appliance.
	The wall socket is not powered.	Try an other suitable wall socket or seek a certified electrician for help.
	The temperature regulator is still in OFF position.	Make sure the temperature regulator is set to a temperature between MI and HI.

Disposal



The crossed-out wheeled bin logo requires the separate collection of waste electric and electronic equipment (WEEE). Such equipment may contain dangerous and hazardous substances. These appliances must be returned to a designated collection point for the recycling of WEEE and must not be disposed as unsorted municipal waste. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your local authorities for more information.

Children must not play with plastic bags and packaging material, due to possible injury or danger of suffocation. Store such material safely or dispose of environmentally friendly.

Warranty

This Tenneker item has been produced according to the most up-to-date production methods and is subject to permanent, strict quality assurance.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germany (hereinafter referred to as Issuer) guarantees the quality of the Tenneker barbecues according to the following terms and conditions.

1. Warranty period

The warranty period is **10 years**. The warranty period starts on the purchasing date. Please keep the original receipt or original invoice safe to verify the purchasing date.

2. Warranty scope

The warranty applies exclusively to production or material faults as well as covers and fire bowls that have rusted through.

The warranty shall not apply to defects that are a consequence of

- incorrect assembly or connection
- improper handling or use
- improper or insufficient maintenance or repairs
- violent damage
- use of spare parts that are not genuine parts
- unintended chemical, electrical or electronic influences

Furthermore, the warranty shall not include damage to wearing parts caused by normal wear. The warranty shall also exclude associated or consequential damage.

3. Warranty services

During the warranty period the Issuer shall test the faulty item to determine whether or not it qualifies for warranty. In the event that the item qualifies for warranty, the Issuer shall repair the item or replace it free of charge for the warrantee. If the item is no longer available for delivery at the time of the warranty case, the Issuer shall be permitted to replace the item with a similar product. The Issuer shall assume ownership of the replaced item or parts thereof.

Warranty services (repairs or replacements) shall not extend the warranty period. The warranty period shall also not restart upon providing warranty services.

4. Warranty claims

Please contact the nearest HORNBACH-Baumarkt branch to claim the warranty. Find your nearest branch at www.hornbach.de or use the following Email address "service@hornbach.com" to contact the Issuer.

Warranty claims shall be accepted upon presenting the original receipt or original invoice only.

5. Legal rights

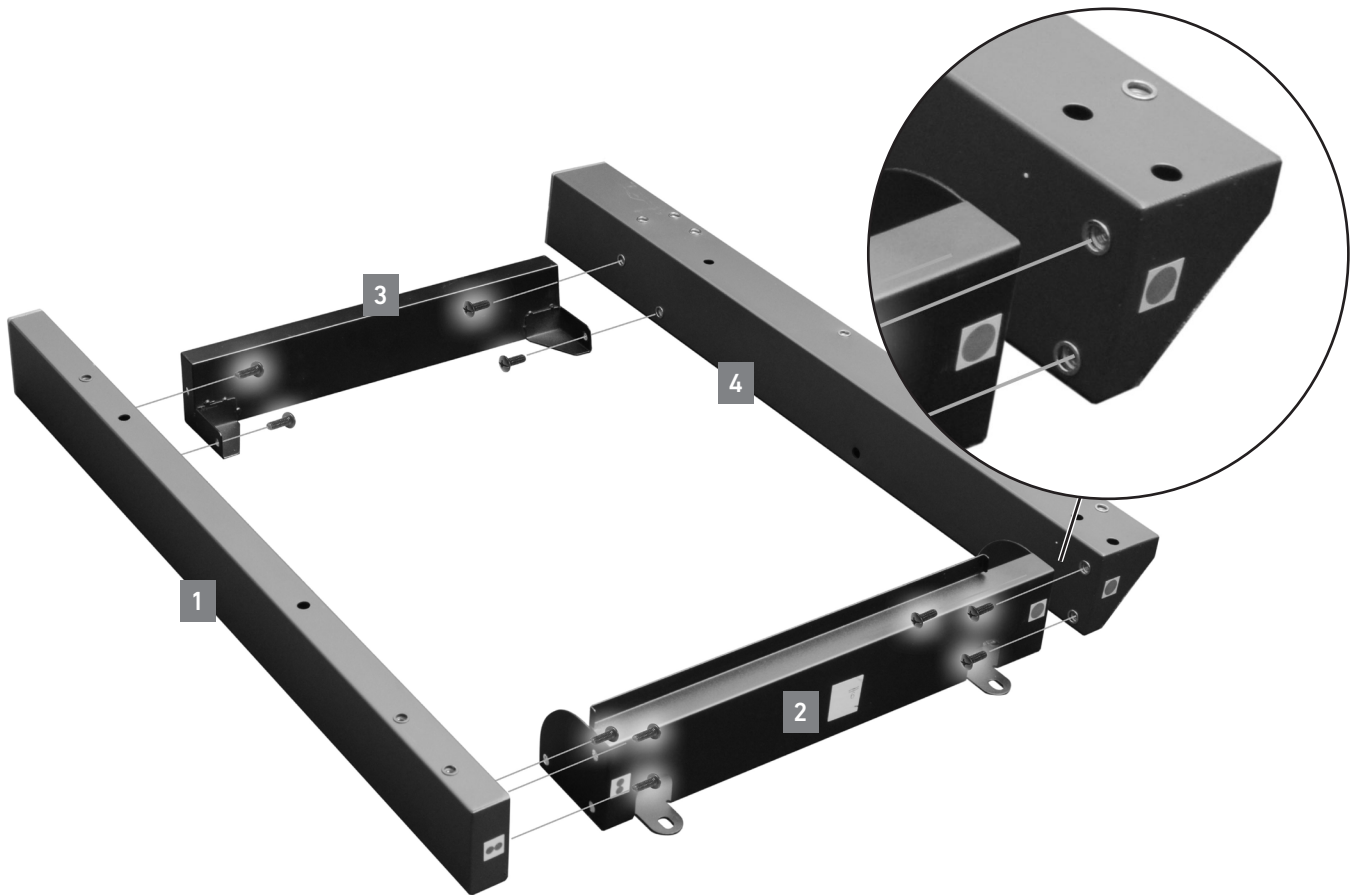
The warranty does not restrict your legal rights regarding warranty and product liability.



1

1 + 2 + 3 + 4 + 10 x A

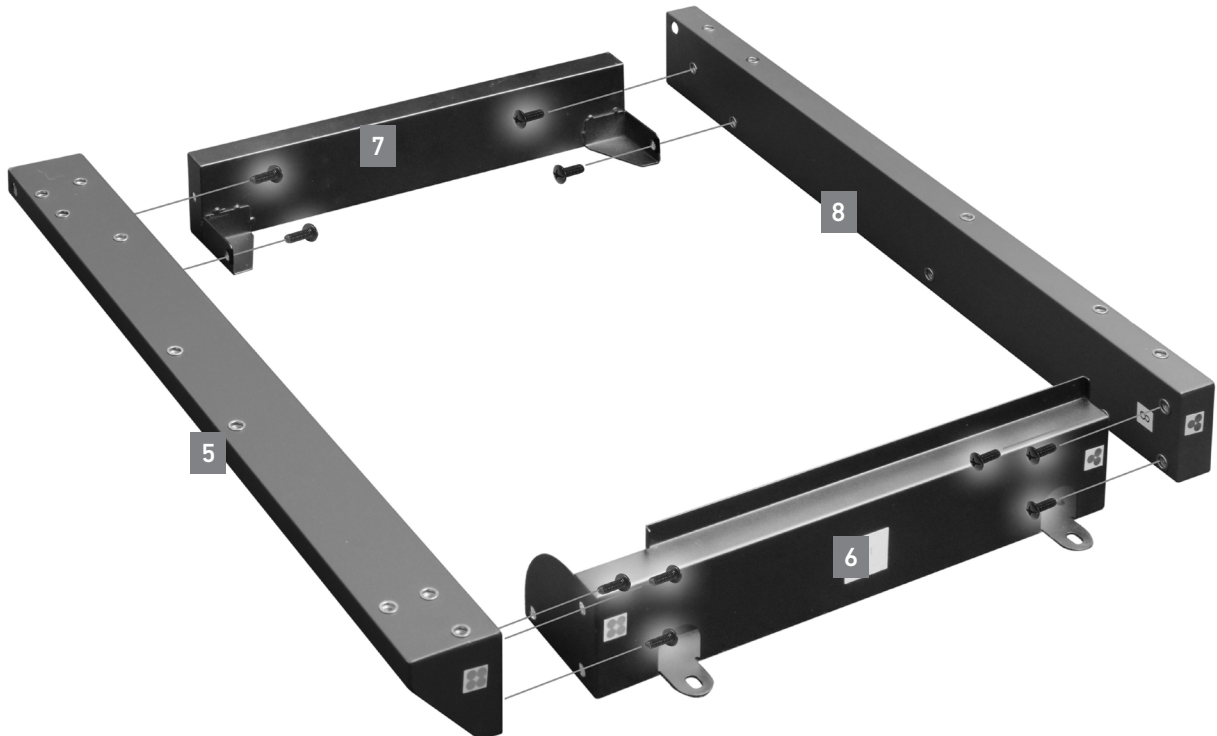
W1



2

5 + 6 + 7 + 8 + 10 x A

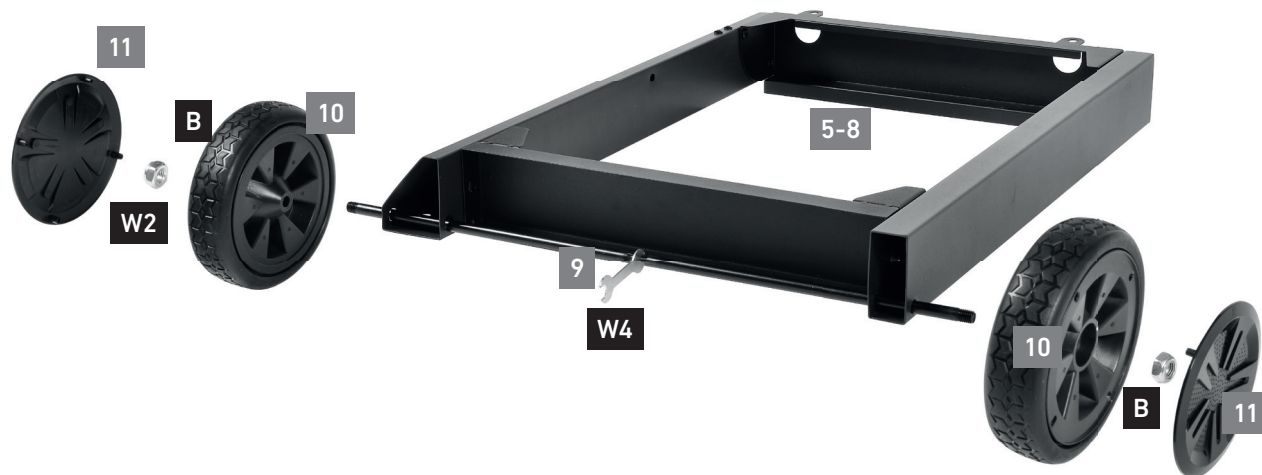
W1



3

9 + 2 x 10 + 2 x 11 + 2 x B

W2 + W4



4

12 + 13 + 12 x A

W1



5

14 + 4 x A

W1



6

15 + 4 x A

W1



7

16 + 4 x A



W1



8

2 x 17 + 8 x C

W3



9

18 + 19



10

20



11

21 + 22



12

23

W1

