



Elektrogrill

Barbecue électrique

Art.-Nr. 241134



BETRIEBSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI

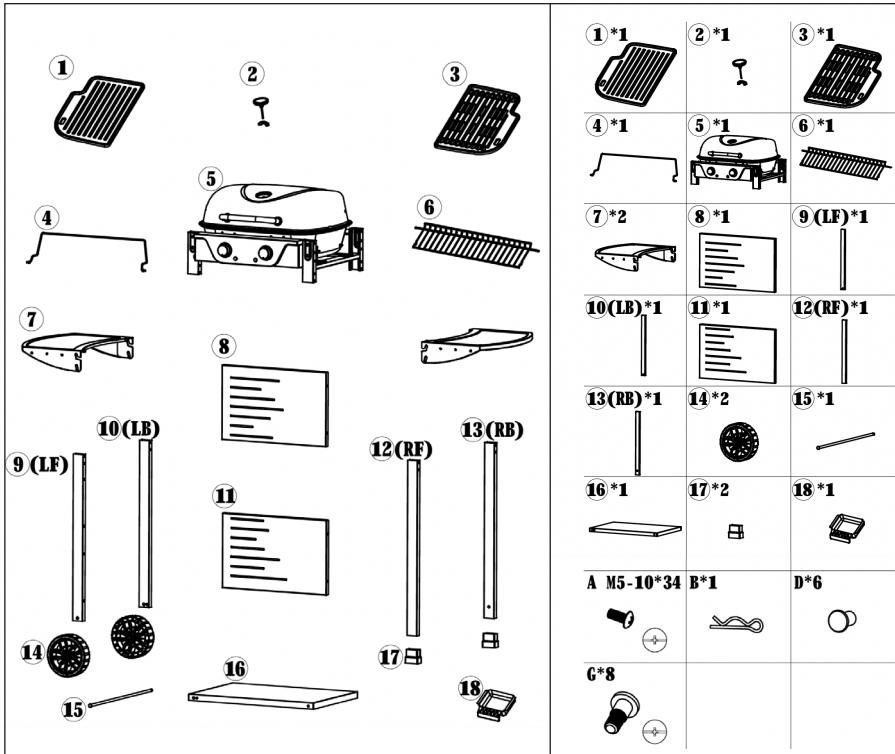
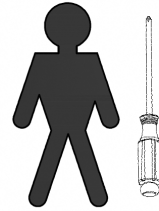
CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG · CHURERSTRASSE 82 · CH-8808 PFÄFFIKON / SZ



05 – 13 BETRIEBSANLEITUNG

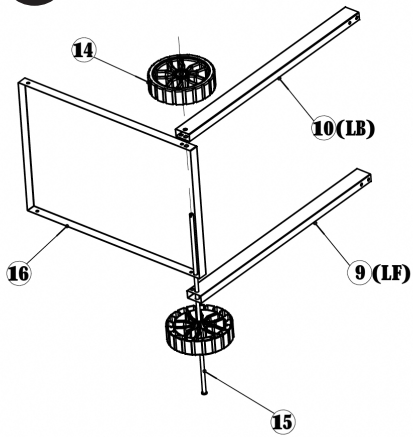
15 – 23 MODE D'EMPLOI

MONTAGE

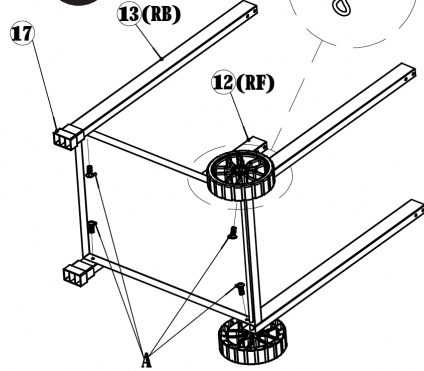




1

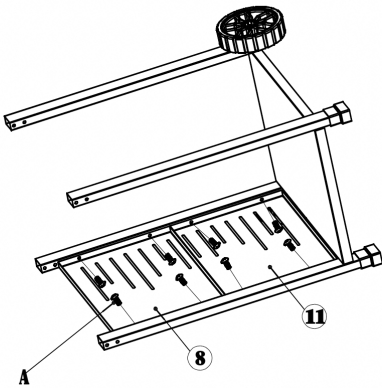


2

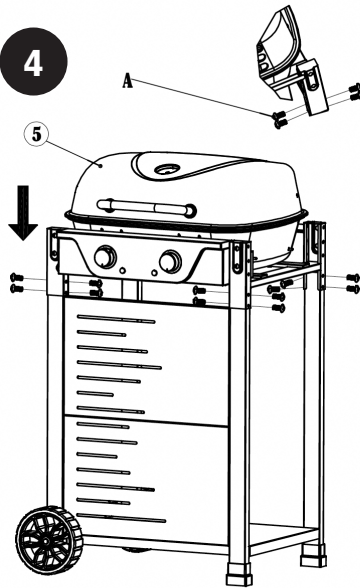


B		1PCS
A		4PCS

3



4

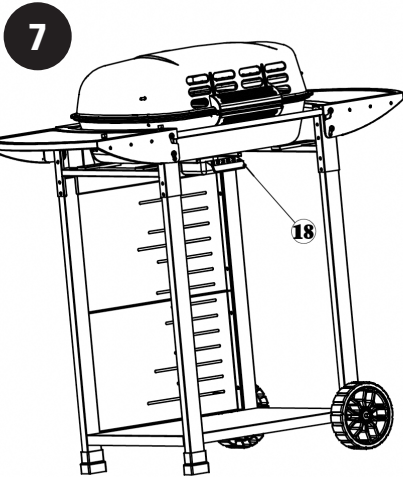
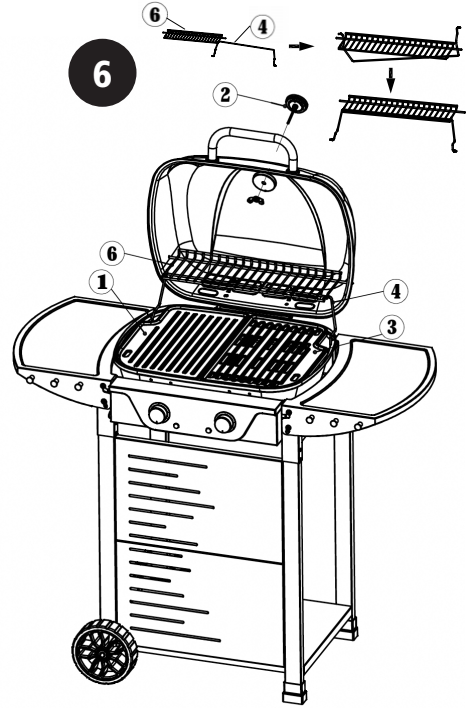


A		8PCS
---	--	------

A		16PCS
---	--	-------



A			6PCS
D			6PCS
C			8PCS





INHALTSVERZEICHNIS

- 2 Montage
- 6 Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Elektrogrill
- 7 Gerätebeschreibung
- 8 Vor der ersten Inbetriebnahme
- 8 Inbetriebnahme
- 10 Reinigung
- 11 Wichtige Sicherheitshinweise
- 13 Entsorgung und Garantie
- 13 Technische Daten



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Elektrogrills mit Trolley, mit welchem Sie dank 2 unterschiedlichen Thermostaten die beiden Grillplatten auf verschiedene Temperaturen einstellen können.

Bitte lesen Sie vor der Montage und Inbetriebnahme diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen und maximale Betriebssicherheit zu erzielen. Besonders müssen die Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt werden, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Wir empfehlen, die Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig aufzubewahren.

SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE ZU DIESEM ELEKTROGRILL

- Dieser Grill wird während des Gebrauchs sehr heiss! Stellen Sie das Gerät deshalb immer auf eine hitzeunempfindliche und spritzunempfindliche Fläche, welche mindestens 70 cm von brennbaren Materialien wie z.B. Gardinen entfernt sein muss.
- Stellen Sie das Gerät nie neben oder auf heiße Oberflächen!
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne die Fettauffangschale.
- Decken Sie die Grillplatten nie mit Alufolie ab, da sich das Gerät sonst überhitzen kann.
- Schneiden Sie nie auf den Grillplatten, damit würde die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.
- Denken Sie daran, dass Hitze und Dampf entweichen können, wenn Sie die Haube des Grills öffnen! Beugen Sie sich deshalb beim Öffnen nie über das Gerät! Auch kann Fett aus dem Grillgut spritzen, wenn Sie den Deckel öffnen!
- Öffnen Sie den Deckel nur am Griff. Verwenden Sie Grillhandschuhe.
- Nach jedem Grillvorgang muss der Netzstecker gezogen werden. Den Grill erst reinigen, wenn er abgekühlt ist.
- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.





GERÄTEBESCHREIBUNG

DEUTSCH



- 1 Griff
- 2 Grillhaube mit Thermometer
- 3 Ablagegitter
- 4 Seitentablar
- 5 Thermostat für rechte Platte mit Kontrollleuchte
- 6 Thermostat für linke Platte mit Kontrollleuchte
- 7 Temperaturleuchten
- 8 2 Grillplatten
- 9 Netzkabel
- 10 Trolley
- 11 Rad
- 12 Fettauffangschale





VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Vor der ersten Inbetriebnahme muss der Elektrogrill montiert werden. Bauen Sie den Trolley zusammen, legen Sie die Grillplatten ein und bringen Sie die Seitentabulare an. Bitte beachten Sie dazu die Illustrationen auf Seite 2–4.
- Legen Sie die beiden Grillplatten wie in der Abbildung auf S. 4 bzw. 7 gezeigt in den Grill. So stellen Sie sicher, dass das Fett in die Fettauffangschale laufen kann.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, müssen alle Geräteteile mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Anschliessend schliessen Sie den Deckel und stecken den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Um eventuelle Produktionsöle zu verbrennen, sollten Sie für ca. 15 Minuten beide Thermostate auf die maximale Temperatur (300°C) einstellen und das Gerät aufheizen lassen. Achtung: Hierbei kann es leicht qualmen!
- Danach Thermostat wieder auf 0 stellen und Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen und nochmals mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Ihr Elektrogrill kann nun in Betrieb genommen werden.

INBETRIEBNAHME

■ GUT ZU WISSEN:

- **Kontrolllampen:** Jede Grillplatte verfügt über eine eigene Kontrolllampe. Das Licht im Thermostat leuchtet auf, sobald der Netzstecker eingesteckt und das Thermostat auf die gewünschte Temperatur gestellt wurde. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte im Thermostat und die Temperaturleuchte daneben leuchtet konstant blau.
- **Thermostate:** Jede Platte verfügt über einen eigenen Thermostat. Beide Thermostate können auf eine Temperatur zwischen 100°C und 300°C, unabhängig voneinander, eingestellt werden und regeln die Temperatur der Heizkörper. Die Leuchten im Thermostat erlöschen, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

100°C: Mindesttemperatur, der Thermostat ist eingeschaltet

150°C–200°C: Niedertemperatur

200°C–225°C: Grillen auf schwacher Stufe, z.B. für Fisch etc.

225°C–275°C: Grillen auf mittlerer Stufe, z.B. für zarte Fleischsorten

275°C–300°C: Grillen auf höchster Stufe





- **Ablagetable:** Auf den beiden Seitentablen können Sie Schüsseln und Platten abstellen.
- **Ablagegitter über den Grillplatten:** Auf diesem erhöhten Gitter können Sie fertig gegrilltes Grillgut oder Folienkartoffeln warmhalten, Brot aufbacken usw. Die Temperatur in diesem Bereich beträgt bei geschlossenem Deckel und maximaler Thermostateinstellung ca. 220°C.
- **Thermometer:** Das Thermometer am Deckel zeigt die Rundumhitze an, nicht aber die Temperatur auf den Platten.
- **Fettauffangschale:** Die Fettauffangschale an der Grill-Rückseite kann zum Entleeren und Reinigen herausgenommen werden. **Achtung:** Grillen Sie nie ohne die Fettauffangschale!

■ GRILLVORGANG STARTEN

- Legen Sie beide Grillplatten in den Grill ein, so dass sie einrasten. Prüfen Sie, ob die Fettauffangschale eingeschoben ist.
- **Achtung:** Decken Sie die Grillplatten nie mit Alufolie ab, da sich das Gerät sonst überhitzen kann. Streichen Sie die Platten vielmehr dünn mit hitzebeständigem Öl (z.B. Sonnenblumenöl) ein, damit ein Ankleben des Grillguts verhindert wird. Native Öle sind zum Bestreichen nicht geeignet!
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Die Leuchte im Thermostat leuchtet.
- **Tipp:** Sie können die Platten einzeln oder zusammen einschalten, Sie können auch auf beiden Platten verschiedene Temperaturen einstellen, wenn Sie unterschiedliches Grillgut grillen oder auf einer Platte das Grillgut von jeder Seite vorgrillen (bei 225°C –250°C) und es auf der anderen Platte bei 300°C kurz noch fertiggrillen wollen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt das Thermostat und die Temperaturleuchte leuchtet konstant blau.
- Legen Sie nun das Grillgut auf die Grillplatten.
- Schliessen Sie die Haube, dadurch entsteht eine Rundumhitze für optimales und energieeffizientes Grillen. Mit geschlossener Haube ist die Temperatur im Innenraum um ca. 30°C höher.
- **Achtung:** Bei stark fetthaltigen Lebensmitteln können sich einzelne Fettspritzer entzünden. Achten Sie immer darauf, dass sich auf den Platten und in der Fettauffangschale nicht zu viel Fett befindet. Brandgefahr! Deshalb den Grill auch nach jeder Benutzung reinigen.



■ GESUNDHEITSTIPPS:

- Hackfleisch muss immer sofort verarbeitet werden.
- Trennen Sie gebratenes Geflügel von rohem Geflügel. Essen Sie Geflügel niemals roh und lassen Sie es immer vollständig durchgaren.
- Grillen Sie gepökeltes Fleisch oder Wurst niemals zu stark.
- Stärkehaltige Lebensmittel wie Brot und Kartoffel sollten nie zu dunkel gegrillt werden.

REINIGUNG

- Drehen Sie die Thermostate auf OFF, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät bei offener Haube komplett abkühlen.
- Nehmen Sie die Grillplatten und die Fettauffangschale aus dem Gerät und reinigen Sie sie mit einer Nylon-Spülbürste und etwas Spülmittel. Sollten die Grillplatten stark verschmutzt sein, können Sie sie auch einige Minuten im Spülwasser einweichen lassen. **Achtung:** Reinigen Sie die Teile niemals mit einer Drahtbürste oder mit kratzenden Schwämmen.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen und etwas Spülmittel sauber.
- **Achtung:** Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden oder unter fließendes Wasser gehalten werden!
- **Hinweis:** Extrem hohe Hitze kann die Farbe der Edelstahlteile verändern, dies fällt nicht unter die Garantie.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um Verletzungen durch Strom wie Stromschlag, Kurzschluss oder Brand zu vermeiden, bitten wir Sie, folgende Sicherheitsbestimmungen immer zu berücksichtigen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme.
- Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren! Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Schliessen Sie den Elektrogrill nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V / 50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 10 Ampère, beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild. Bitte beachten Sie unbedingt die geltenden örtlichen Verordnungen und Vorschriften.
- Bei Nichtbenutzung oder während Sie das Gerät montieren bzw. das Gerät reinigen, muss der Netzstecker gezogen und das Gerät komplett abgekühlt sein.
- Niemals das Gerät abdecken (Lufteinlass und -auslass müssen immer frei bleiben) oder in der Nähe von brennbaren Materialien anwenden; von Flammen und offenem Feuer fernhalten.
- Gerät oder Netzkabel niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Ofen, Herd, Heizungen oder von Wärme abgebenden Geräten lagern oder stellen. Gerät niemals in explosionsgefährdeten Arealen oder Räumen einsetzen.
- Gerät niemals in die Nähe von Wasser (z.B. Teich, Bassin etc.) oder Swimmingpools stellen, wo die Gefahr besteht, dass es ins Wasser fallen könnte. Stromschlaggefahr!
- Gerät niemals Feuchtigkeit bzw. Regen aussetzen. Gerät, Netzkabel oder Netzstecker nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen. Die Gerätebasis nie auf einen nassen Untergrund stellen. Stromschlaggefahr!
- Das Gerät ist nicht zur gewerblichen Nutzung konzipiert.
- Gerät in sicherer Umgebung aufstellen, der Untergrund sollte eben, hitzebeständig, stabil und trocken sein.
- Niemals Gegenstände in das Gerät stecken.
- Niemals die heißen Geräteteile berühren. Gerät nur abgekühlt und mit geschlossener Haube transportieren.
- Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör bzw. Original-Zubehör benutzen, sonst könnte das Gerät beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag, Brand und Personenschaden!
- Ziehen Sie im Falle einer Gefahr oder eines Defektes sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Die Steckdose sollte deshalb zu jeder Zeit gut erreichbar sein.
- Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Kinder dürfen nicht neben dem Gerät spielen. Lassen Sie den Elektrogrill niemals unbeaufsichtigt, während er in



Betrieb bzw. eingesteckt ist oder wenn Kinder zugegen sind bzw. stellen Sie das Gerät ausser Reichweite von Kindern auf. Gerät und auch das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren generell fernhalten. Auch mit dem Verpackungsmaterial sollten Kinder niemals spielen dürfen, es besteht Erstickungsgefahr durch Plastiktüten!

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen. Der Netzstecker darf nie mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose, sondern immer mit dem Netzstecker.
- Keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel stellen, Netzkabel so verlegen, dass es nicht über scharfe Kanten führt, man nicht darauf treten, es einklemmen oder darüber stolpern kann. Netzkabel generell von heissen Oberflächen fernhalten. Netzkabel nie um den Grill wickeln.
- Bei Nichtgebrauch, für die Reinigung oder während eines Gewitters Gerät immer vom Stromnetz trennen, d.h. Netzstecker ziehen. Das ausgesteckte und abgekühlte Gerät muss in staubfreien, trockenen Räumen gelagert werden.
- Für Reparaturen am Gerät immer Rücksprache mit der Verkaufsstelle nehmen. Niemals Abdeckungen entfernen oder Reparaturen selbst vornehmen! Stromschlaggefahr!
- Prüfen Sie Ihr Gerät vor jedem Gebrauch, ob es Beschädigungen aufweist oder nicht richtig funktioniert.
- Gerät nur mit einwandfreiem Stromkabel und Netzstecker benutzen und dieses vor Feuchtigkeit schützen. Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, oder beschädigt sein, nehmen Sie dieses auf keinen Fall in Betrieb und lassen Sie es von Ihrer Verkaufsstelle kontrollieren. Sollten Sie das Gerät selbst reparieren, erlischt die Garantie.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels bitte die Verkaufsstelle konsultieren, da zum Auswechseln Spezialwerkzeug notwendig ist.
- **Durch unsachgemässe Reparaturen oder Handhabung können erhebliche Gefahren für den Benutzer und das Umfeld entstehen. Für Schäden, welche durch falschen Gebrauch, Nicht-Beachtung der örtlichen Sicherheitsvorschriften, oder durch eine nicht in dieser Anleitung vorgesehenen Verwendung verursacht werden, wird jegliche Haftung abgelehnt.**





ENTSORGUNG UND GARANTIE

■ ENTSORGUNG

- Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung, damit recyclebares Material wieder verwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird. Entfernen Sie dazu vorab das Netzkabel vom Gerät.

■ GARANTIE

- Das Gerät hat zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. (Rechnung aufbewahren!)
- Schäden, die von falschem Gebrauch herrühren, fallen nicht unter die Garantiesprüche.

TECHNISCHE DATEN

Modell	wellcraft Elektrogrill
Art-Nr.	241134
Betriebsspannung	230 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	2300 Watt
Gewicht	15 kg
Abmessungen Gerät	1000 x 495 x 910 mm
Abmessungen Grillfläche	Länge 420 mm x Breite 370 mm
Geprüft	CE
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.







SOMMAIRE

- 2 Montage
- 16 Consignes de sécurité spéciales pour ce barbecue électrique
- 17 Description de l'appareil
- 18 Avant la première mise en service
- 18 Mise en service
- 20 Nettoyage
- 21 Consignes de sécurité importantes
- 23 Elimination et garantie
- 23 Données techniques



Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce barbecue électrique avec chariot avec lequel vous pourrez régler les 2 zones de cuisson sur différentes températures grâce aux 2 thermostats distincts.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant le montage et la mise en service, pour vous familiariser avec cet appareil et obtenir une sécurité de fonctionnement optimale. Prenez particulièrement compte les directives de sécurité, pour éviter des accidents et dommages. Nous recommandons de conserver soigneusement ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE SPECIALES POUR CE BARBECUE ELECTRIQUE

- Ce barbecue devient très chaud pendant son utilisation ! C'est pourquoi vous devez toujours placer l'appareil sur une surface résistant à la chaleur et aux éclaboussures, à au moins 70 cm de tout matériau inflammable, comme des rideaux.
- Ne placez jamais l'appareil à côté ou sur une surface chaude !
- N'utilisez jamais l'appareil sans le bac de récupération des graisses.
- Ne recouvrez jamais les grilles de cuisson avec de l'aluminium, car l'appareil risquerait de surchauffer dans ce cas.
- Ne coupez jamais les aliments directement sur les plaques de cuisson afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Prenez en compte que de la chaleur et de la vapeur peuvent s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle ! C'est pourquoi vous ne devez jamais vous pencher au-dessus de l'appareil. De la graisse peut également gicler des aliments grillés lorsque vous ouvrez le couvercle !
- Tenez le couvercle exclusivement au niveau de la poignée pour l'ouvrir. Utilisez des gants pour barbecue.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- L'appareil n'est conçu que pour un usage domestique.





DESCRIPTION DE L'APPAREIL

FRANÇAIS



- 1 Poignée
- 2 Couvercle avec thermomètre
- 3 Grille surélevée
- 4 Tablettes latérales
- 5 Thermostat pour la zone de cuisson de droite avec voyant
- 6 Thermostat pour la zone de cuisson de gauche avec voyant
- 7 Voyants de la température
- 8 2 Plaques de cuisson
- 9 Cordon
- 10 Chariot
- 11 Roue
- 12 Bac de récupération des graisses





AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Avant la première mise en service le barbecue électrique doit être assemblé. Montez le chariot, placez les plaques de cuisson et installez les tablettes latérales. Veuillez pour cela vous référer aux illustrations pages 2 à 4.
- Placez les deux plaques de cuisson dans le barbecue comme indiqué sur l'illustration page 4 ou 17. Vous garantissez ainsi que la graisse puisse s'écouler dans le bac de récupération des graisses.
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, tous les éléments de l'appareil doivent être nettoyés avec un chiffon humide.
- Ensuite refermez le couvercle et branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. Afin d'éliminer les éventuels lubrifiants de production, nous vous recommandons de placer les deux thermostats sur la température maximale (300°C) pendant 15 minutes et de laisser l'appareil chauffer. Attention : De la fumée peut facilement s'échapper !
- Remplacez ensuite les thermostats sur 0 et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir et nettoyez-le à nouveau avec un chiffon humide.
- Votre barbecue électrique est alors prêt à l'emploi.

MISE EN SERVICE

■ BON A SAVOIR :

- **Voyants de contrôle** : Chaque plaque de cuisson dispose de son propre voyant de contrôle. Le voyant dans le thermostat s'allume dès que l'appareil est branché et le thermostat est placé sur la température souhaitée. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant dans le thermostat s'éteint et le voyant de la température situé à côté du thermostat s'allume en continu en bleu.
- **Thermostats** : Chaque plaque de cuisson dispose de son propre thermostat. Les deux thermostats peuvent être réglés entre une température de 100°C à 300°C, indépendamment l'un de l'autre. Ils règlent ainsi la température des éléments chauffants. Les voyants des thermostats s'éteignent dès que la température réglée est atteinte.

100°C : température minimum, le thermostat est activé

150°C–200°C : température faible

200°C–225°C : cuisson à feu doux, p.ex. pour le poisson etc.

225°C–275°C : cuisson à feu moyen, p.ex. pour les variétés de viande tendre

275°C–300°C : cuisson à feu élevé





- **Tablettes de rangement** : Vous pouvez placer les plats de cuisson et les saladiers sur les deux tablettes latérales.
- **Grille surélevée au-dessus des plaques de cuisson** : Sur cette grille surélevée, vous pouvez maintenir au chaud les aliments cuits ou des pommes de terre en papillote, cuire du pain, etc. La température au niveau de la grille surélevée est d'env. 220°C lorsque le couvercle est fermé et le thermostat sur la température maximale.
- **Thermomètre** : Le thermomètre situé sur le couvercle indique la chaleur dans le barbecue mais pas la température sur les plaques.
- **Bac de récupération des graisses** : Le bac de récupération des graisses situé sur la face arrière du barbecue peut être détaché pour être vidé et nettoyé. **Attention** : N'utilisez jamais le barbecue sans avoir préalablement mis en place le bac de récupération des graisses.

■ COMMENCER LA CUISSON

- Placez les deux plaques de cuisson dans le barbecue de manière à ce qu'elles s'enclenchent. Vérifiez que le bac de récupération des graisses soit bien mis en place.
- **Attention** : Ne recouvrez jamais les grilles de cuisson avec de l'aluminium, car l'appareil risquerait de surchauffer dans ce cas. En revanche, nous vous recommandons de mettre une fine couche d'huile résistant à la chaleur sur les plaques (p.ex. de l'huile de tournesol) pour éviter que les aliments ne collent. Les huiles vierges ne sont pas appropriées !
- Branchez l'appareil dans une prise secteur et tournez le thermostat sur la température souhaitée. Le voyant dans le thermostat s'affiche.
- **Conseil** : Vous pouvez mettre une ou deux plaques en marche, vous pouvez également régler différentes températures sur chacune des plaques, si vous préparez différents aliments ou si vous souhaitez précuire les aliments sur une des plaques (à 225-250°C) et continuer la cuisson à 300°C sur l'autre plaque. Dès que la température réglée est atteinte, le thermostat s'éteint et le voyant de la température s'allume en continu en bleu.
- Placez alors les aliments sur les plaques de cuisson.
- Refermez le couvercle pour qu'une chaleur uniforme se diffuse dans le barbecue et ainsi cuire de manière optimale tout en économisant de l'énergie. Avec le couvercle fermé, la température à l'intérieur du barbecue est supérieure d'environ 30°C.
- **Attention** : Si les aliments sont très gras, les éclaboussures de graisse peuvent s'enflammer. Prenez toujours soin qu'il n'y ait pas trop de graisse sur les plaques et dans le bac de récupération des graisses. Risque d'incendie ! C'est pourquoi vous devez également nettoyer le barbecue après chaque utilisation.



■ CONSEILS SANITAIRES :

- La viande hachée doit être cuite immédiatement.
- Ne mettez pas ensemble les volailles cuites avec les volailles crues. Ne mangez jamais de volaille crue et laissez-les cuire à point.
- Ne cuisez jamais de trop la viande salée ou les saucisses.
- Les aliments riches en amidon comme le pain ou les pommes de terre ne doivent être trop cuits.

NETTOYAGE

- Tournez les thermostats sur OFF, débranchez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir avec le couvercle ouvert.
- Retirez les plaques de cuisson et le bac de récupération des graisses de l'appareil et nettoyez-les avec une brosse en nylon et un peu de produit vaisselle. Si les plaques de cuisson sont très sales, vous pouvez également les faire tremper pendant quelques minutes dans de l'eau de vaisselle. **Attention** : Ne nettoyez jamais les éléments du barbecue avec une brosse en métal ou une éponge-grattoir.
- Nettoyez le châssis avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen und etwas Spülmittel sauber.
- **Attention** : L'appareil ne doit pas être plongé dans de l'eau ou être tenu sous de l'eau courante !
- **Remarque** : Des chaleurs très élevées peuvent modifier la couleur des éléments en acier inoxydable. Cela n'est pas couvert par la garantie.



CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Pour éviter des blessures dues à l'électricité comme une décharge, un court-circuit ou un incendie, nous vous prions de toujours prendre en compte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première mise en service.
- Veillez à ne jamais toucher les pièces porteuses de courant ! Une décharge électrique peut entraîner de graves blessures ou même la mort.
- Branchez le barbecue électrique à une prise de courant alternatif avec une tension de 230 V / 50 Hz. La sécurité minimale est de 10 ampères. Vérifiez les données indiquées sur la plaque signalétique. Veuillez absolument respecter les règles et réglementations valables localement.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou bien lorsque vous l'installez ou le nettoyez, l'appareil doit être débranché et entièrement refroidi.
- Ne jamais recouvrir l'appareil (les entrées et les sorties d'air doivent toujours être dégagées) ou utiliser à proximité de matériaux inflammables. Tenez l'appareil à l'écart des flammes ou du feu.
- Ne jamais poser ou ranger l'appareil ou le cordon près de sources de chaleur telles que four, cuisinière, radiateur, ou d'appareils libérant de la chaleur. Ne mettez jamais l'appareil en marche dans un endroit ou une pièce contenant des explosifs.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (p.ex. une mare, un bassin d'eau, etc.) ou d'une piscine, où l'appareil risquerait de tomber dans l'eau. Risque d'électrocution !
- Ne mettez jamais l'appareil en contact avec de l'humidité ou de la pluie. Ne mettez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne placez jamais le socle de l'appareil sur une surface humide. Risque d'électrocution !
- L'appareil n'est pas conçu pour l'utilisation industrielle.
- Placez l'appareil dans un endroit sécurisé, le support doit être plat, stable, sec et résistant à la chaleur.
- Ne mettez jamais d'objets dans l'appareil.
- Ne touchez jamais les éléments chauds de l'appareil. Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi et le couvercle fermé.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires fournis ou des accessoires d'origine. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution, d'incendie ou de blessures en cas de non-respect de cette consigne !



FRANÇAIS

- En cas de danger ou de défauts, débranchez l'appareil de la prise secteur. C'est pourquoi la prise secteur doit être à tout moment accessible.
- Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais le barbecue électrique sans surveillance lorsqu'il est en marche ou simplement branché ou lorsque des enfants sont à proximité ou placez-le hors portée des enfants. Maintenez l'appareil et le cordon dans tous les cas à l'écart des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez également pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. Risque d'étouffement avec les sacs en plastique.
- Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental (et les enfants de plus de 8 ans) ainsi que les personnes inexpérimentées ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement et avoir compris les dangers qui émanent de l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou effectuer des travaux de maintenance sans surveillance.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les personnes sous influence d'alcool et de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil seulement avec les mains sèches. Les pièces d'alimentation électrique ne doivent jamais être branchées ou débranchées avec les mains mouillées. Ne tirez jamais la fiche d'alimentation électrique de la prise en tirant sur le cordon, mais toujours en vous servant des surfaces de la fiche.
- Ne posez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation, posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne passe pas sur des angles aigus, qu'on ne puisse pas marcher dessus, les coincer ou trébucher dessus. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. N'enroulez jamais le cordon autour du barbecue.
- Débranchez toujours l'appareil du réseau électrique, c.à.d. tirez la fiche lors d'une non-utilisation, pour le nettoyage ou pendant un orage. L'appareil débranché et refroidi doit être rangé dans une pièce sèche et dépourvue de poussière.
- Toujours consulter votre point de vente si des réparations à l'appareil sont nécessaires. Ne jamais retirer le cache ou faire les réparations vous-mêmes ! Risque de décharge électrique !
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation, pour vérifier s'il présente un endommagement ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Seulement utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation et une fiche en parfait état, et le protéger de l'humidité. Si l'appareil ne fonctionne pas bien ou est endommagé, ne l'allumez en aucun cas et laissez-le vérifier par votre point de vente. Si vous réparez vous-même l'appareil, cela entraîne l'annulation de la garantie.
- Dans le cas d'un cordon d'alimentation endommagé, veuillez consulter votre point de vente, car il faut des outils spéciaux pour le changer.





- Des réparations ou manipulations inappropriées peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et son environnement. Toute responsabilité est déclinée pour tous dommages occasionnés par une mauvaise utilisation, un non-respect des consignes de sécurité locales, ou par une utilisation non prévue dans ce manuel.

ELIMINATION ET GARANTIE

■ ELIMINATION

- Les appareils qui ne servent plus doivent être rendus inutilisables et ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez apporter votre appareil à la prochaine déchèterie, pour que les matières recyclables puissent être réutilisées et que votre appareil soit éliminé en respectant les normes anti-polluantes. Pour cela, retirez auparavant le cordon d'alimentation de l'appareil.

■ GARANTIE

- Votre appareil a une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. (Conservez la facture !)
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.

DONNEES TECHNIQUES

Modèle	wellcraft Barbecue électrique
No. d'article	241134
Tension d'emploi	230 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	2300 Watt
Poids	15 kg
Dimensions de l'appareil	1000 x 495 x 910 mm
Dimensions de la zone de cuisson	longueur 420 mm x largeur 370 mm
Certifié	CE
Conforme aux normes européennes	oui
Garantie du produit	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.

