

## 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](mailto:service@hornbach.com)

## Zeichenerklärung



Sicherheitswarnung



2 Personen erforderlich



Grill eingeschaltet



MID

Mittlere Temperatur



HI Hohe Temperatur

## Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	1
Service	1
Zeichenerklärung	1
Sicherheitshinweise	2
Übersicht	3
Lieferumfang	3
Bauteile	3
Montage	3
Grillen	4
Bedienung	4
Regler und Sonde	4
Kochen auf Ihrem elektrogrill	5
Garzeiten	6
Reinigung und Wartung	7
Korrosion	7
Aufbewahrung des Gerätes	7
Technische Daten	8
Probleme beheben	8
Entsorgung	9
DE/CH Garantie	10



## 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, Kontaktwärmehaltbarkeit 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.  | 1×Elektrogrill-Baugruppe   | 16. | 1×Rechte obere Seitenstrebe |
| 2.  | 1×Wärmeablage              | 17. | 1×Rechte vordere Eckstrebe  |
| 3.  | 1×Linker Grillrost         | 18. | 1×Achse                     |
| 4.  | 1×Rechter Grillrost        | 19. | 2×Rad                       |
| 5.  | 1×Linkes Regal             | 20. | 2×Radabdeckung              |
| 6.  | 1×Netzkabelhalterung       | 21. | 1×Obere Stütze              |
| 7.  | 1×Fettauffangschale        | 22. | 1×Untere Abdeckung          |
| 8.  | 1×Linke hintere Eckstrebe  | 23. | 1×Türgriff                  |
| 9.  | 1×Obere linke Seitenstrebe | 24. | 2×Fleischsonde              |
| 10. | 1×Linke vordere Eckstrebe  | 25. | 1×Magnetscheibe             |
| 11. | 2×Seitenwand               | 26. | 4×Aufhängehaken             |
| 12. | 1×Vordertür                | 27. | 1×Rechte Ablage             |
| 13. | 1×Mittlere Ablage          | 28. | 1×Unteres Regal             |
| 14. | 1×Rückwand                 | 29. | 1×Türwelle                  |
| 15. | 1×Rechte hintere Eckstrebe |     |                             |

**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. Aufhängehaken
- e. Bedienfeld
- f. Temperaturregler
- g. Frontplatte
- h. Rad
- i. Netzkabel
- j. Netzkabelhalter
- k. Ablage rechts
- l. Grillrost
- m. Warmhalteaufsatz

## Montage

Für die Montage des Grills siehe Seite 100 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

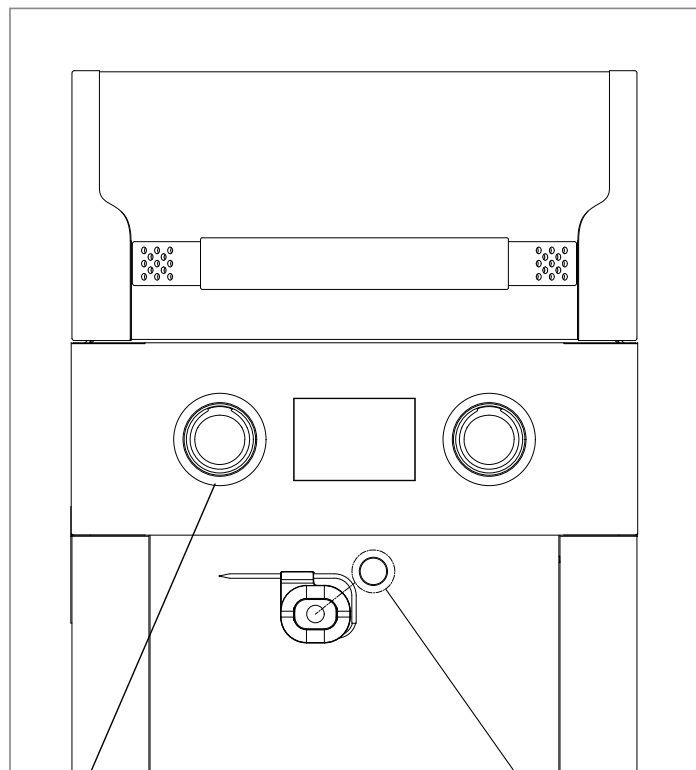
- Es ist eventuell nicht möglich, Fettbrände durch Schließen des Deckels zu löschen. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen gut durchlüftet.
- Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen. Falls sich ein anhaltender Fettbrand entwickelt, die Temperaturregler 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.

## 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.

## Regelknöpfe und Sonde

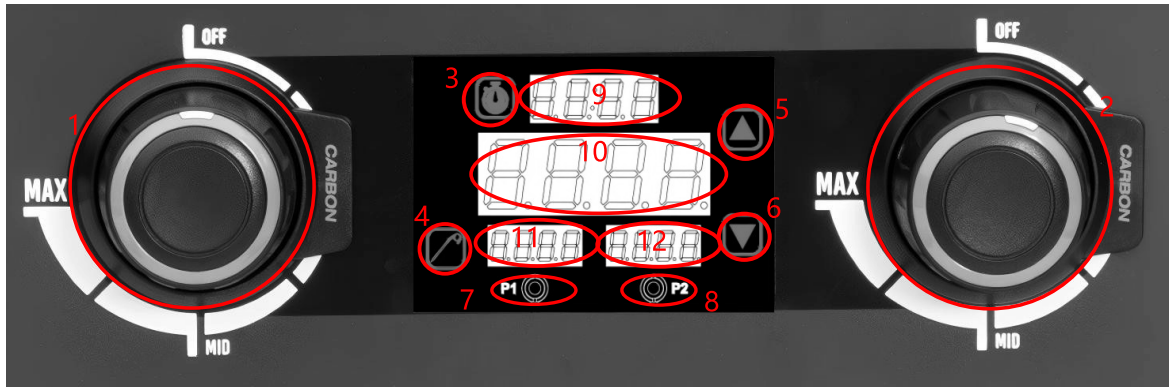


Die Temperaturregler steuern die Heizelemente. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur am Grillkörper Temperaturfühler an.

Die Wickelmaschine ist mit einem Gegengewichtsblock und einer Magnetscheibe ausgestattet, sodass Sie Ihre Fleischsonde an beliebiger Stelle platzieren und jederzeit mit dem Grillen beginnen können.

# Kochen auf Ihrem elektrogrill

## Regelknöpfe:



1. Linker Rohrsteuerungsschalter und Getriebegriff
2. Rechter Rohrsteuerungsschalter und Getriebegriff
3. Uhrzeit einstellen
4. Fleischsonde einstellen
5. Einstellungssetzung '+'
6. Einstellungssetzung '-'

7. Fleischsonde 1 Buchse
8. Fleischsonde 2 Buchse
9. Zeitdisplay-Bereich
10. Grilltemperaturdisplay
11. Fleischsonde 1 Temperaturdisplay
12. Fleischsonde 2 Temperaturdisplay

## Anweisungen

### 1. Ein- und Ausschalten

Drehen Sie den linken und rechten Heizrohr-Steuerschalter nach rechts, um den Regler einzuschalten. Die linken und rechten Heizrohre werden entsprechend dem Schalter einzeln gesteuert. Wenn einer der Schalter eingeschaltet ist, wird die Grilltemperatur angezeigt und die Taste leuchtet.

### 2. Zeiteinstellung

(1) Es kann zwischen zwei Modi eingestellt werden: Vorwärtszählung oder Rückwärtszählung.

(2) Zeitanzeige

Wenn die aktuelle Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, wird angezeigt: Minuten: Sekunden,

Wenn die aktuelle Zeit größer oder gleich 60 Minuten ist, wird angezeigt: Stunden: Minuten.

(3) Im Timer-Modus den Uhrzeit-Einstellungsknopf lange gedrückt halten, um den aktuellen Timer auszuschalten.

(4) Um die positive Zeitmessung einzustellen, im Nicht-Zeitmessungszustand den Uhrzeit-Einstellungsknopf drücken, der Zeitanzeigebereich blinkt (Anzeige 00:00), dann die digitale Taste „+“ drücken, um die Zeitmessung zu starten. Die positive Zeitmessung beträgt maximal 24 Stunden, die positive Zeitmessung kann nicht angepasst werden. Von 0 Sekunden bis 24 Stunden.

(5) Stellen Sie die Countdown-Zeit ein: Drücken Sie im Nicht-Zeitmessungsmodus die Uhr-Einstelltaste, woraufhin der Zeitanzeigebereich blinkt (Anzeige 00:00). Drücken Sie dann die Zifferntaste "-", woraufhin die Stunde blinkt. Drücken Sie die Zifferntaste "+" oder die Zifferntaste "-", um die Stunde einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste zur Zeiteinstellung, woraufhin die Minutenanzeige blinkt. Drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die Minuten einzustellen, und drücken Sie abschließend erneut die Taste zur Zeiteinstellung, um den Start des Countdowns zu bestätigen. Der Countdown kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Während des Zeitmessvorgangs können Sie die Zeit ändern.

### 3. Einstellung der Temperatur der Fleischsonde

Wenn der Regler eine Fleischsonde erkennt, zeigt er die entsprechende Temperatur der Fleischsonde an. Drücken Sie im Zustand der Temperaturanzeige der Fleischsonde die Einstelltaste für die Fleischsonde. Der Anzeigebereich der Fleischsonde blinkt und zeigt damit an, dass er eingestellt werden kann. Drücken Sie die digitale Taste "+" oder die digitale Taste "-", um den Einstellwert anzupassen, und drücken Sie dann die Einstelltaste für die Fleischsonde, um zu bestätigen, dass der Einstellwert gespeichert wird. Wenn die Temperatur des Fleischthermometers den eingestellten Wert erreicht, blinkt der Temperaturanzeigebereich des Fleischthermometers und es ertönt ein Signalton, der darauf hinweist, dass der eingestellte Wert erreicht wurde. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Meldung zu löschen.

Einstellbarer Temperaturbereich des Fleischthermometers: Celsius: 32 ~ 122 °C

## 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)
<b>Rind</b>	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
<b>Lamm</b>	Kotelett	3 cm	HI	20
	Keule ohne Knochen	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Karree		MID	35-40
<b>Schwein</b>	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
<b>Geflügel</b>	Hühnerbrust ohne Knochen und Haut	175 g	MID	12-14
	Kebab		HI	14-16
	halbes Hähnchen		MID	60-75
	Hühnerenteile, Flügel, Brust mit Knochen		MID	40-50
<b>Fisch, Meeresfrüchte</b>	Fischfilet	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Garnelen		HI	2-5
	ganzer Fisch	450 g	MID	15-20
1 kg		MID	20-30	
<b>Gemüse</b>	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 Bedientasten 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).

Wenn Sie das Gerät aus dem Lager holen, überprüfen Sie es auf Rost und andere Schäden.

Um Stromstöße und mögliche Ausfälle der Heizelemente zu vermeiden, bewahren Sie dieses Gerät bitte an einem trockenen Ort ohne Regen auf und schalten Sie die Heizelemente alle 12 Wochen ein, um Feuchtigkeitsansammlungen in den Heizelementen zu vermeiden. Achten Sie bei der Lagerung darauf, dass das Produkt nicht an eine Stromquelle angeschlossen ist.

# Technische Daten

<b>Beschreibung</b>	Elektro-Grill	Elektro-Grill
<b>Modell-Nr.</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Artikel-Nr.</b>	12546682(nur Deutschland, Österreich, Luxemburg, Schweden, Slowakei, Rumänien, Tschechien, Niederlande)	12546683(nur Schweiz)
<b>Wärmeleistung</b>	2300 W	2100 W
<b>Nennspannung</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Nennleistung</b>	2300 W	2100 W
<b>Nennstromstärke</b>	10 A	9,1 A
<b>Schutzklasse</b>	I	I
<b>Schutzart</b>	IPX4	IPX4
<b>Gewicht</b>	40 kg	40 kg
<b>Abmessungen ( L/B/H) Tische ausgeklappt Tische abgeklappt</b>	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
<b>Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Die Heizstäbe werden nicht heiß.</b>	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.
<b>Fehlercode Er1</b>	Der Temperatursensor funktioniert nicht korrekt.	Lösen Sie den Netzstecker, prüfen Sie ob eine Kabelverbindung zum Temperaturfühler lose oder defekt ist, kontaktieren Sie einen Elektriker. Ist kein Fehler festzustellen, ist wahrscheinlich der Temperaturfühler (Art#10421465) defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an den Markt.
<b>Fehlercode Er2</b>	Mindestens ein Temperaturregler ist beim Einstecken des Netzsteckers nicht in OFF-Stellung.	Lösen Sie den Netzstecker, stellen sie beide Knöpfe auf OFF, stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und schalten Sie erneut ein.
<b>Gerät schaltet sich während des Gebrauchs aus.</b>	Wenn das Display eine Temperatur von 480 °C oder mehr anzeigt, wird der Übertemperaturschutzmechanismus des Geräts aktiviert, wodurch es sich automatisch abschaltet. Wenn Fett auf die Sonde tropft und Feuer fängt, kann dies leicht zu einer solchen Situation führen.	Drehen Sie den Knopf auf "Aus" und warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist. Danach können Sie versuchen, ihn wieder einzuschalten.

# Entsorgung



Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können wertvolle, aber gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese Produkte keinesfalls im unsortierten Hausmüll, sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.

HORNBACH ist in Deutschland verpflichtet:

- bei Neukauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen.
- auch ohne einen Neukauf bis zu 3 Elektro- oder Elektronik-Altgeräte der gleichen Geräteart (bis max. 25 cm Kantenlänge) unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen.
- bei Lieferung eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen privaten Haushalt ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich abzuholen oder Ihnen die Rückgabe in Ihrer unmittelbaren Nähe zu ermöglichen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) oder an die örtlichen Behörden.

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





## 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	12
SAV	12
Symboles	12
Consignes de sécurité	13
Vue d'ensemble	14
Étendue des fournitures	14
Pièces	14
Installation	14
Grillade	15
Utilisation	15
Boutons de commande et sonde	15
Cuisiner sur votre gril électrique	16
Temps de cuisson	17
Entretien et maintenance	18
Corrosion	18
Ranger l'appareil	18
Caractéristiques techniques	19
Dépannage	19
Élimination	20
Garantie	21

## 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 HORNBACK 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 encastree 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 résistant 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.

# Vue d'ensemble

- 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.

## Étendue des fournitures

Respecter les pages à déplier !

1. 1×Ensemble de grill électrique
2. 1×Grille de réchauffage
3. 1×Grille de cuisson gauche
4. 1×Grille de cuisson droite
5. 1×Étagère gauche
6. 1×Support pour cordon d'alimentation
7. 1×Bac à graisse
8. 1×Renfort d'angle arrière gauche
9. 1×Renfort supérieur gauche
10. 1×Renfort d'angle avant gauche
11. 2×Panneau latéral
12. 1×Porte avant
13. 1×Tablette centrale
14. 1×Panneau arrière
15. 1×Renfort d'angle arrière droit
16. 1×Renfort supérieur droit
17. 1×Renfort d'angle avant droit
18. 1×Essieu
19. 2×Roue
20. 2×Enjoliveur
21. 1×Support supérieur
22. 1×Couvercle inférieur
23. 1×Poignée de porte
24. 2×Sonde à viande
25. 1×Disque magnétique
26. 4×Crochet de suspension
27. 1×Tablette droite
28. 1×Étagère inférieure
29. 1×Arbre de porte

- 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 !

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

## Installation

L'installation du barbecue est décrite en page 100 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

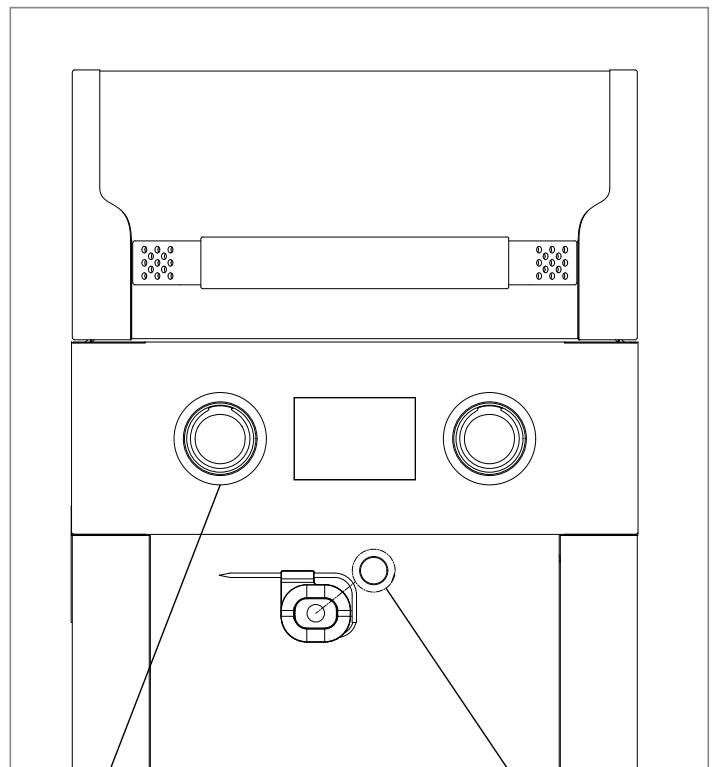
- Éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle peut s'avérer impossible. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Des blessures corporelles pourraient en résulter. En cas de déclenchement d'un feu de graisse persistant, éteindre 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.

## 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.

## Boutons de commande et sonde

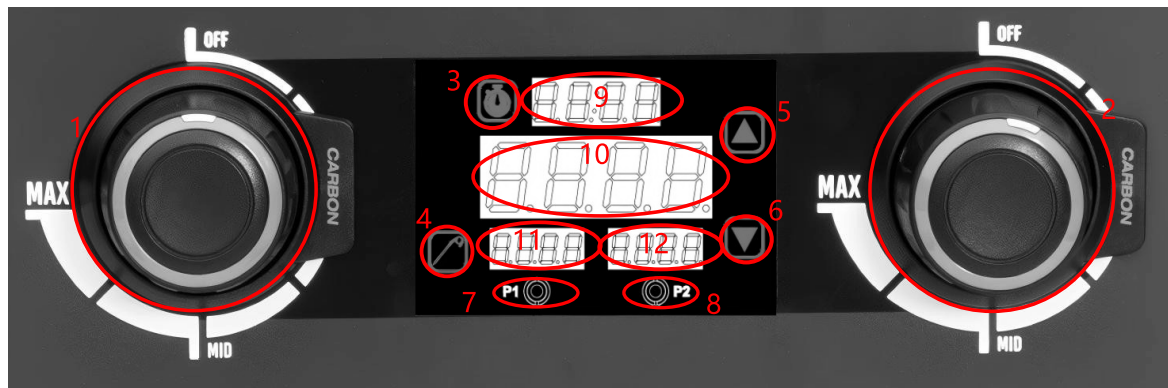


Les régulateurs de température contrôlent les éléments chauffants. L'écran affiche la température actuelle mesurée par la sonde de température du corps du grill.

La machine à enrouler est équipée d'un contrepoids et d'un disque magnétique, ce qui vous permet de placer votre sonde à viande où vous le souhaitez et de commencer votre barbecue à tout moment.

# Cuisiner sur votre gril électrique

## Boutons de commande:



1. Interrupteur de contrôle du tube gauche et bouton de vitesses
2. Interrupteur de contrôle du tube droit et bouton de vitesses
3. Réglage de l'horloge
4. Réglage de la sonde à viande
5. Réglage de l'ajustement '+'
6. Réglage de l'ajustement '-'

7. Prise de la sonde de viande 1
8. Prise de la sonde de viande 2
9. Zone d'affichage du temps
10. Affichage de la température du gril
11. Affichage de la température de la sonde de viande 1
12. Affichage de la température de la sonde de viande 2

## Instructions

### 1. Allumer et éteindre

Tournez les commutateurs de commande des tubes chauffants gauche et droit vers la droite pour allumer le contrôleur. Les tubes chauffants gauche et droit sont commandés individuellement selon le commutateur. Lorsque l'un des commutateurs est en position marche, la température du gril s'affiche et le voyant du bouton s'allume.

### 2. Réglage de la minuterie

- (1) Elle peut être réglée sur deux modes : minuterie positive ou minuterie à compte à rebours;
- (2) Affichage de l'heure lorsque la minuterie actuelle est inférieure à 60 minutes, affichage: minutes:secondes, lorsque la minuterie actuelle est supérieure ou égale à 60 minutes, affichage: heures:minutes.
- (3) En mode minuterie, appuyez longuement sur le bouton de réglage de l'horloge pour désactiver la minuterie actuelle.
- (4) Pour régler le chronométrage positif, en mode non chronométré, appuyez sur le bouton de réglage de l'horloge, la zone d'affichage de l'heure clignotera (affichage 00:00), puis appuyez sur la touche numérique " + " pour démarrer le chronométrage. Le chronométrage positif est limité à 24 heures, il ne peut pas être réglé, de 0 seconde à 24 heures.

(5) Réglage du compte à rebours : en mode non chronométré, appuyez sur la touche de réglage de l'horloge, la zone d'affichage de l'heure clignote (affichage 00:00), puis appuyez sur la touche numérique " - ", l'heure clignote, appuyez sur la touche numérique " + " ou la touche numérique " - " pour régler l'heure, puis appuyez sur la touche de réglage de l'horloge, les minutes clignotent, appuyez sur la touche numérique " + " ou la touche numérique " - " pour régler les minutes, puis appuyez à nouveau sur la touche de réglage de l'horloge pour confirmer le démarrage du compte à rebours. Le compte à rebours peut aller jusqu'à 23 heures et 59 minutes. Pendant le chronométrage, vous pouvez modifier le temps.

3. Réglage de la température de la sonde à viande Lorsque le contrôleur détecte une sonde à viande, il affiche la température correspondante. Dans l'état d'affichage de la température de la sonde à viande, appuyez sur la touche de réglage de la sonde à viande. La zone d'affichage de la sonde à viande clignote, indiquant qu'elle peut être réglée. Appuyez sur la touche numérique " + " ou " - " pour ajuster la valeur de réglage, puis appuyez sur la touche de réglage de la sonde à viande pour confirmer que la valeur de réglage est enregistrée. Lorsque la température de la sonde à viande atteint la valeur réglée, la zone d'affichage de la température de la sonde à viande clignote et un signal sonore retentit, indiquant que la valeur réglée a été atteinte. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler le message.

Plage de température de réglage de la sonde à viande:  
Celsius : 32 ~ 122 °C

## 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.)
<b>Bœuf</b>	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
<b>Agneau</b>	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
<b>Porc</b>	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
<b>Volaille</b>	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
<b>Poisson, fruits de mer</b>	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
<b>Légumes</b>	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.

Pour éviter les surtensions et les pannes éventuelles des éléments chauffants, veuillez stocker cet appareil dans un endroit sec, à l'abri de la pluie, et allumer les éléments chauffants toutes les 12 semaines afin d'éviter l'accumulation d'humidité dans les éléments. Lors du stockage, assurez-vous que le produit n'est pas branché à une source d'alimentation.

# Caractéristiques techniques

<b>Description</b>	Barbecue électrique	Barbecue électrique
<b>Modèle n°</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Réf. art.</b>	12546682(cet appareil est destiné uni - quement à une utilisation dans les pays suivants : Allemagne, Autriche, Luxem- bourg, Suède, Slovaquie, Roumanie, République Tchèque, Pays-Bas)	12546683(cet appareil est destiné uni - quement à une utilisation en Suisse)
<b>Rendement calorifique total</b>	2300 W	2100 W
<b>Tension nominale</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Puissance nominale</b>	2300 W	2100 W
<b>Courant nominale</b>	10 A	9,1 A
<b>Indice de protection</b>	I	I
<b>Degré de protection</b>	IPX4	IPX4
<b>Poids</b>	40 kg	40 kg
<b>Dimensions (l/p/h tablettes latérales dépliées tablettes latérales rabattues)</b>	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
<b>L'appareil ne se met pas en service. Les éléments chauffants ne chauffent pas.</b>	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 tempéra- ture est réglé à une température entre MI et HI.
<b>Code d'erreur Er1</b>	La se de température ne fonctionne pas correctement.	Débranchez la prise, vérifiez si le câble de connexion de la sonde de température est déconnecté ou endommagé. Contac- tez un électricien. Si aucune cause ne peut être trouvée, la sonde de température (art.#10421465) peut être défectueuse. Contactez votre magasin HORNBACH près de chez vous.
<b>Code d'erreur Er2</b>	Au moins un des régulateurs de tempé- rature n'est pas en position OFF lors de l'insertion de la fiche dans la prise.	Débranchez la prise, mettez les deux boutons sur OFF, réinsérez la prise et rallumez.
<b>Gerät schaltet sich während des Gebrauchs aus.</b>	Lorsque l'écran affiche une température de 480 °C ou plus, le mécanisme de protection contre la surchauffe de l'appareil s'active, provoquant son arrêt automatique. Lorsque de la graisse coule sur la sonde et prend feu, cela peut facilement provo- quer une telle situation.	Tournez le bouton sur " off " et attendez que le grill refroidisse. Ensuite, vous pouvez essayer de le rallumer.

# Élimination



Le symbole « Poubelle barrée » impose une élimination séparée des vieux appareils électriques et électroniques (WEEE). Ces appareils peuvent contenir des substances précieuses, mais dangereuses et nocives pour l'environnement. Vous êtes légalement tenu de ne pas jeter ces produits dans les ordures ménagères non triées, mais de les remettre à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement.

HORNBAACH s'engage en Allemagne à :

- lors de l'achat d'un nouvel appareil électrique ou électronique, HORNBAACH s'engage à reprendre gratuitement un appareil usagé du même type dans un de ces magasins.
- de reprendre gratuitement dans votre magasin HORNBAACH jusqu'à 3 appareils électriques ou électroniques usagés du même type (jusqu'à 25 cm de côté), même si vous n'en achetez pas un nouveau.
- collecter gratuitement un appareil électrique ou électronique usagé du même type ou de vous permettre de le rapporter près de chez vous en cas de livraison d'un nouvel appareil électrique ou électronique à un ménage privé.

Pour de plus amples informations, rendez-vous sur [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) ou contactez les autorités locales.

Ne laissez en aucun cas les enfants jouer avec des sacs en plastique et matériels d'emballage, puisque cela les expose à un risque de blessure ou d'étouffement. Rangez ces matières en lieu sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.





## 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	23
Assistenza	23
Simboli	23
Istruzioni di sicurezza	24
Panoramica	25
Materiale compreso nella consegna	25
Parti	25
Installazione	25
Cottura	26
Uso	26
Manopole di controllo e sonda	26
Cucinare sulla griglia elettrica	27
Tempi di cottura	28
Manutenzione e cura	29
Corrosione	29
Conservare il dispositivo	29
Dati tecnici	30
Eliminazione di guasti	30
Smaltimento	31
Garanzia	32



## 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 HORN BACH, 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.
- Spegnerne 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.
- Spegnerne 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.

# Panoramica

- 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.

## Materiale compreso nella consegna

Badare alle pagine pieghevoli!

1. 1×Assemblaggio di griglia elettrica
2. 1×Griglia di riscaldamento
3. 1×Griglia di cottura sinistra
4. 1×Griglia di cottura destra
5. 1×Ripiano sinistro
6. 1×Supporto per cavo di alimentazione
7. 1×Vassoio raccogli grasso
8. 1×Rinforzo angolare posteriore sinistro
9. 1×Rinforzo lato superiore sinistro
10. 1×Rinforzo angolare anteriore sinistro
11. 2×Pannello laterale
12. 1×Sportello anteriore
13. 1×Ripiano centrale
14. 1×Pannello posteriore
15. 1×Rinforzo angolare posteriore destro
16. 1×Rinforzo lato superiore destro
17. 1×Rinforzo angolare anteriore destro
18. 1×Asse
19. 2×Ruota
20. 2×Copriruota
21. 1×Supporto superiore
22. 1×Copertura inferiore
23. 1×Maniglia della porta
24. 2×Sonda per carne
25. 1×Disco magnetico
26. 4×Gancio per appendere
27. 1×Ripiano destro
28. 1×Ripiano inferiore
29. 1×Albero porta

- 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!

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

## Installazione

L'installazione del barbecue è riportata a pagina 100 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

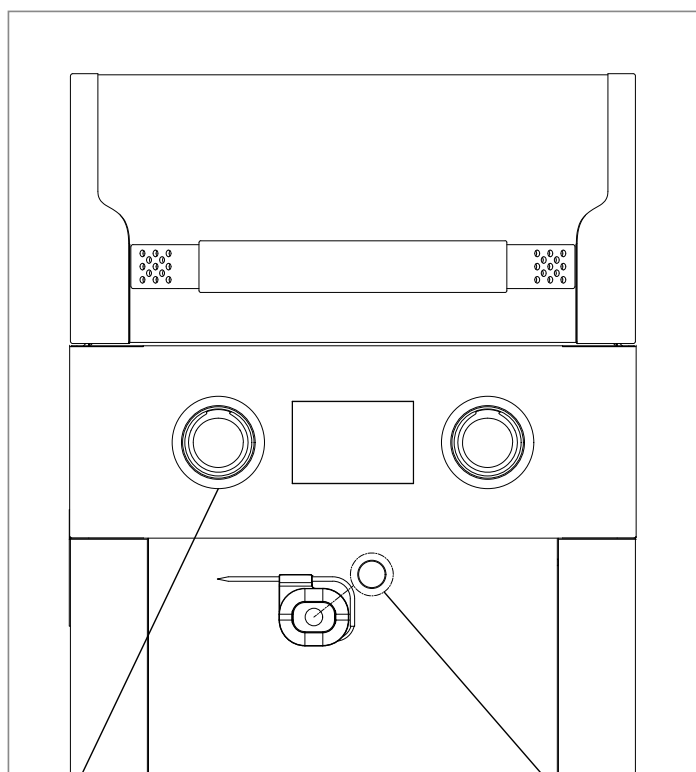
- L'estinzione di incendi di grasso chiudendo il coperchio potrebbe risultare impossibile. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni. Nel caso vi sia un incendio di grasso persistente, chiudere 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.

## 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.

## Manopole di controllo e sonda

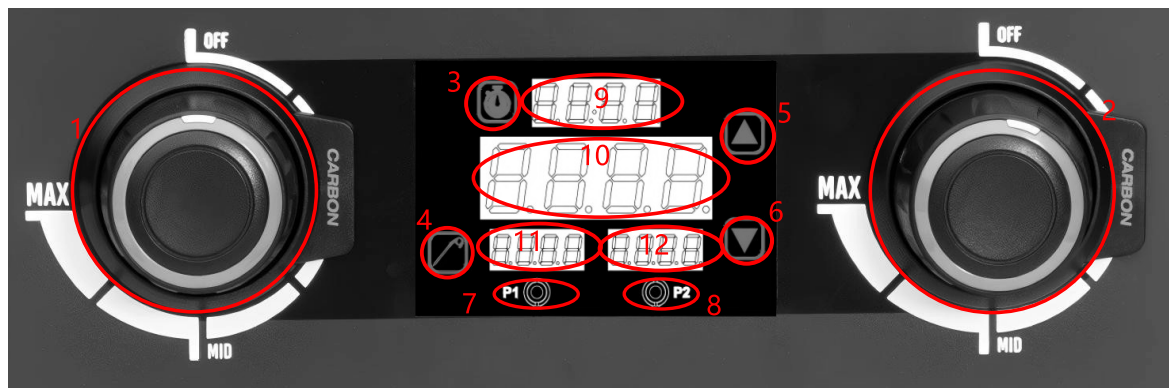


I regolatori di temperatura controllano gli elementi riscaldanti. Il display mostra la temperatura attuale rilevata dalla sonda di temperatura del corpo della griglia.

La macchina avvolgitrice è dotata di un contrappeso, insieme al disco magnetico, in modo che la sonda per carne possa essere posizionata ovunque e consentire di iniziare la cottura in qualsiasi momento.

# Cucinare sulla griglia elettrica

## Manopole di controllo:



1. Interruttore di comando sinistro e pomello del cambio
2. Interruttore di comando destro e pomello del cambio
3. Impostazione dell'orologio
4. Impostazione della sonda per carne
5. Impostazione di regolazione '+'
6. Impostazione di regolazione '-'

7. Presa sonda carne 1
8. Presa sonda carne 2
9. Area di visualizzazione dell'ora
10. Display della temperatura della griglia
11. Visualizzazione temperatura sonda carne 1
12. Visualizzazione temperatura sonda carne 2

## Istruzioni

### 1. Accensione e spegnimento

Ruotare verso destra l'interruttore di comando dei tubi di riscaldamento sinistro e destro per accendere il controller. I tubi di riscaldamento sinistro e destro sono controllati individualmente in base all'interruttore. Quando uno degli interruttori è in posizione di accensione, viene visualizzata la temperatura della griglia e la spia del pulsante si accende.

### 2. Impostazione del timer

- (1) È possibile impostare due modalità: timer positivo o timer con conto alla rovescia;
- (2) Visualizzazione dell'ora quando il tempo corrente è inferiore a 60 minuti, visualizzazione: minuti: secondi, quando il tempo corrente è maggiore o uguale a 60 minuti, visualizzazione: ore: minuti.
- (3) In modalità timer, tenere premuto a lungo il pulsante di impostazione dell'orologio per spegnere il timer corrente;
- (4) Per impostare il timer positivo, in assenza di timer, premere il pulsante di impostazione dell'orologio, l'area di visualizzazione dell'ora lampeggerà (visualizzando 00:00), quindi premere il tasto digitale "+" per avviare il timer. Il timer positivo ha una durata massima di 24 ore e non può essere regolato. Da 0 secondi a 24 ore;

(5) Impostare il tempo di conto alla rovescia, in stato di non temporizzazione, premere il tasto di impostazione dell'orologio, l'area di visualizzazione dell'ora lampeggerà (visualizzerà 00:00), quindi premere il tasto numerico "-", l'ora lampeggerà, premere il tasto numerico "+" o il tasto numerico "-" per regolare l'ora, quindi premere il tasto di impostazione dell'orologio, i minuti lampeggiano, premere il tasto numerico "+" o il tasto numerico "-" per regolare i minuti e infine premere nuovamente il tasto di impostazione dell'orologio per confermare l'avvio del conto alla rovescia. Il conto alla rovescia arriva fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti, durante il cronometraggio è possibile modificare il tempo;

3. Impostazione della temperatura della sonda per carne Quando il controller rileva una sonda per carne, visualizza la temperatura corrispondente. Nella schermata di visualizzazione della temperatura della sonda per carne, premere il tasto di impostazione della sonda per carne: l'area di visualizzazione della sonda per carne lampeggerà, indicando che è possibile effettuare l'impostazione. Premere il tasto digitale "+" o il tasto digitale "-" per regolare il valore impostato, quindi premere il tasto di impostazione della sonda per carne per confermare il salvataggio del valore impostato. Quando la temperatura della sonda per carne raggiunge il valore impostato, l'area di visualizzazione della temperatura della sonda per carne lampeggerà e verrà emesso un segnale acustico, indicando che il valore impostato è stato raggiunto. Premere un tasto qualsiasi per annullare il messaggio.

Intervallo di temperatura di impostazione della sonda per carne:

Celsius: 32 ~ 122 °C

## 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)
<b>Manzo</b>	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
<b>Agnello</b>	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
<b>Maiale</b>	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
<b>Pollame</b>	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
<b>Pesce, frutti di mare</b>	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	
<b>Verdure</b>	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 superficie 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 sono 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.

Per prevenire sbalzi di tensione e potenziali guasti agli elementi, conservare questo apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dalla pioggia, e accendere gli elementi ogni 12 settimane per evitare l'accumulo di umidità al loro interno. Durante la conservazione, assicurarsi che il prodotto non sia collegato a una fonte di alimentazione.

# Dati tecnici

<b>Descrizione</b>	Barbecue elettrico	Barbecue elettrico
<b>N. modello</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Articolo n°</b>	12546682(solo per utilizzo in Germania, Austria, Lussemburgo, Svezia, Slovacchia, Romania, Repubblica Ceca, Paesi Bassi)	12546683(solo per la Svizzera)
<b>Potenza termica totale</b>	2300 W	2100 W
<b>Voltaggio nominale</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Potenza nominale</b>	2300 W	2100 W
<b>Corrente nominale</b>	10 A	9,1 A
<b>Classe di protezione</b>	I	I
<b>Livello di protezione</b>	IPX4	IPX4
<b>Peso</b>	40 kg	40 kg
<b>Dimensioni (L x A x P Tavolini laterali aperti Tavolini laterali chiusi)</b>	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
<b>L'apparecchio non si accende. Gli elementi di riscaldamento non si riscaldano.</b>	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).
<b>Codice errore Er1</b>	Il sensore di temperatura non lavora correttamente.	Scollegare la spina e controllare se il cavo di collegamento del sensore di temperatura è scollegato o danneggiato. Contattare un elettricista. Se non si riesce a determinare la causa dell'errore, potrebbe essere difettoso il sensore di temperatura (cod. art. 10421465). Contattare il negozio HORNBAACH più vicino.
<b>Codice errore Er2</b>	Almeno uno dei regolatori di temperatura non è in posizione OFF al momento di inserire la spina nella presa.	Scollegare la presa, portare entrambe le manopole su OFF, reinserire la spina e riaccendere il barbecue.
<b>L'apparecchio elettrico si è spento improvvisamente durante l'uso.</b>	Quando il display mostra una temperatura pari o superiore a 480 °C, il meccanismo di protezione da sovratemperatura del dispositivo si attiva, causandone lo spegnimento automatico.	Girare la manopola su "off" e attendere che la griglia si raffreddi. Dopodiché, provare a riaccenderla.
	Quando il grasso gocciola sulla sonda e prende fuoco, è facile che si verifichi una situazione del genere.	

# Smaltimento



Il simbolo del "bidone sbarrato" indica che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) devono essere smaltiti separatamente. Tali apparecchiature possono contenere delle sostanze preziose che tuttavia sono pericolose e nocive per l'ambiente. Siete legalmente obbligati a non smaltire questi prodotti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati ma presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. In questo modo si contribuirà alla salvaguardia delle risorse e dell'ambiente.

In Germania, la ditta HORNBAACH:

- è obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBAACH un vecchio dispositivo nel momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico dello stesso tipo.
- è obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBAACH fino a 3 vecchi dispositivi elettrici o elettronici (con una lunghezza bordo max. di fino a 25 cm) anche senza l'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico.
- è obbligata, nel momento della consegna di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico a un cliente privato, di ritirare gratuitamente un vecchio dispositivo dello stesso tipo o di consentire la sua restituzione nelle immediate vicinanze.

Per ulteriori informazioni consultare [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com), oppure rivolgersi alle autorità locali.

Non far giocare i bambini con le buste di plastica e i materiali di imballaggio dell'apparecchio perché rischiano lesioni o soffocamento. Conservare questi materiali in un luogo sicuro o smaltirli nel rispetto dell'ambiente.





## 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	34
Service	34
Symbolen	34
Veiligheidsinstructies	35
Overzicht	36
Leveringsomvang	36
Onderdelen	36
Installatie	36
Barbecueën	37
Gebruik	37
Bedieningsknoppen en sonde	37
Koken op uw elektrische grill	38
Kooktijden	39
Onderhoud en verzorging	40
Corrosie	40
Het toestel opbergen	40
Technische gegevens	41
Problemen oplossen	41
Afvalverwerking	42
NL Garantie	42

## Symbolen



Veiligheidswaarschuwing



2 personen vereist



Grill inschakelen



MID

Gemiddelde temperatuur



Hoge temperatuur



## VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

**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 lichamelijk 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 verleng snoeren 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 lichamelijk 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 barbecuevanten 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, angezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Wees voorzichtig wanneer kinderen, ouderen of huisdieren 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. 1×Elektrische grillassemblage  | 16. 1×Rechter bovenste zijsteun |
| 2. 1×Warmhoudrooster              | 17. 1×Rechter voorste hoeksteun |
| 3. 1×Linker kookrooster           | 18. 1×As                        |
| 4. 1×Rechter kookrooster          | 19. 2×Wiel                      |
| 5. 1×Linker plank                 | 20. 2×Wielkap                   |
| 6. 1×Snoerhouder                  | 21. 1×Bovenste steun            |
| 7. 1×Vetopvangbak                 | 22. 1×Onderste afdekking        |
| 8. 1×Linker achterste hoeksteun   | 23. 1×Deurhendel                |
| 9. 1×Linker bovenste zijsteun     | 24. 2×Vleesthermometer          |
| 10. 1×Linker voorste hoeksteun    | 25. 1×Magnetische schijf        |
| 11. 2×Zijpaneel                   | 26. 4×Ophanghaak                |
| 12. 1×Voordeur                    | 27. 1×Rechter plank             |
| 13. 1×Middenplank                 | 28. 1×Onderste plank            |
| 14. 1×Achterpaneel                | 29. 1×Deuras                    |
| 15. 1×Rechter achterste hoeksteun |                                 |

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

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

## Onderdelen

Let op de uitvouwpagina's!

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

# Installatie

De installatie van de grill is te vinden op pagina 100f. 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

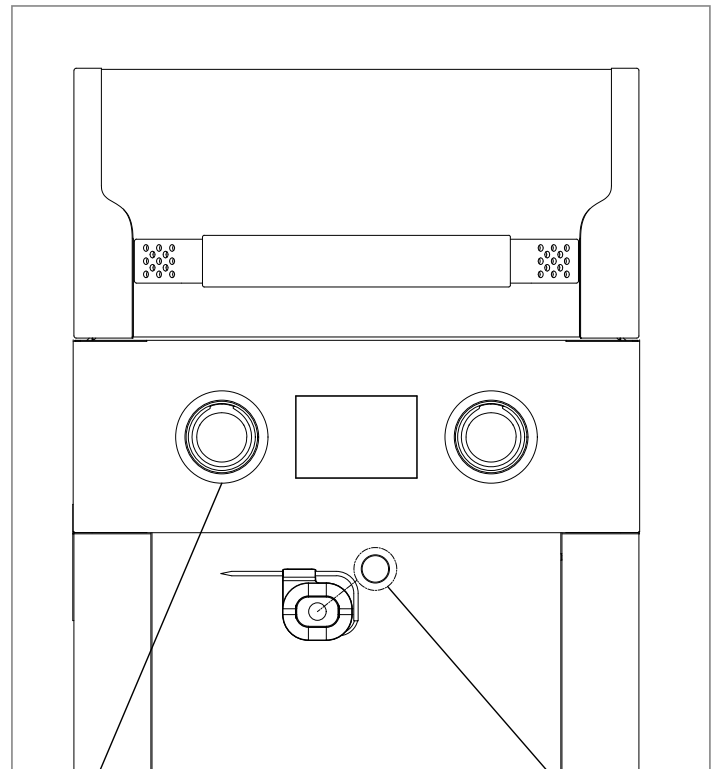
- Een vetbrand doven door het deksel te sluiten kan onmogelijk zijn. Om veiligheidsredenen zijn barbecues goed geventileerd.
- Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben. Als er zich een hardnekkige vetbrand ontwikkelt, zet u de temperatuurregelaar uit 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 schoongebrand en eventuele geuren op het rooster verdreven.

## 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.

## Bedieningsknoppen en sonde

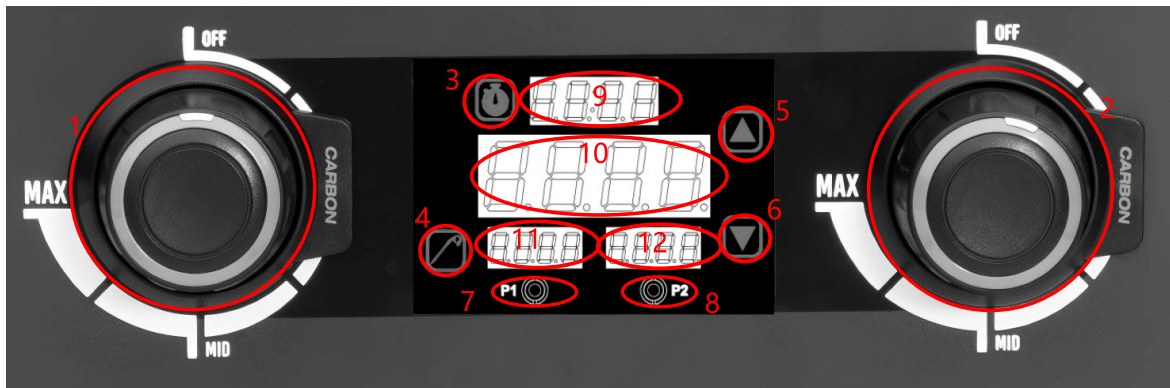


De temperatuurregelaars regelen de verwarmingselementen. Het display geeft de huidige temperatuur weer bij de temperatuursensor van de grill.

De wikkelmachine is uitgerust met een contragewichtblok en een magnetische schijf, zodat u uw vleesthermometer overal kunt plaatsen en op elk moment kunt beginnen met barbecueën.

# Koken op uw elektrische grill

## Bedieningsknoppen:



1. Linker bedieningsschakelaar en standknop
2. Rechter bedieningsschakelaar en standknop
3. Klokinstelling
4. Instelling van de vleesprobe
5. Instelling '+'
6. Instelling '-'
7. Stekker voor vleesprobe 1
8. Stekker voor vleesprobe 2
9. Weergavegebied voor tijd
10. Weergave van grilltemperatuur
11. Vleesthermometer 1 temperatuurweergave
12. Vleesthermometer 2 temperatuurweergave

## Instructies

### 1. In- en uitschakelen

Draai de linker en rechter verwarmingsbuisbedieningsschakelaar naar rechts om de controller in te schakelen. De linker en rechter verwarmingsbuizen worden afzonderlijk bediend met de schakelaar. Wanneer een van de schakelaars in de stand 'aan' staat, wordt de grilltemperatuur weergegeven en brandt het lampje van de knop.

### 2. Timerinstelling

- (1) Er kan worden gekozen uit twee modi: positieve timing of afteltiming;
- (2) Tijdweergave  
wanneer de huidige timing minder dan 60 minuten is, wordt weergegeven: minuten: seconden,  
wanneer de huidige timing groter is dan of gelijk is aan 60 minuten, wordt weergegeven: uren: minuten.
- (3) Houd in de timermodus de klokinstellingsknop lang ingedrukt om de huidige timer uit te schakelen;
- (4) Om positieve timing in te stellen, drukt u in de niet-timing-status op de klokinstellingsknop, het tijdweergavegebied knippert (weergave 00:00) en drukt u vervolgens op de digitale "+"-toets om de timing te starten. Positieve timing maximaal 24 uur, positieve timing kan niet worden aangepast. van 0 seconden tot 24 uur;

(5) Stel de afteltijd in. Druk in de niet-timingstatus op de klokinstellingstoets. Het tijdweergavegebied knippert (weergave 00:00). Druk vervolgens op de numerieke toets "-". Het uur knippert. Druk op de numerieke toets "+" of de numerieke toets "-" om het uur aan te passen. Druk vervolgens op de klokinstellingstoets, de minuten knipperen, druk op de cijfer toets "+" of de cijfer toets "-" om de minuten aan te passen en druk ten slotte nogmaals op de klokinstellingstoets om de start van het aftellen te bevestigen. Aftellen tot maximaal 23 uur en 59 minuten. Tijdens het timen kunt u de timing wijzigen;

3. Stel de temperatuur van de vleesthermometer in. Wanneer de controller een vleesthermometer detecteert, geeft hij de bijbehorende temperatuur van de vleesthermometer weer. Druk in de weergavestand van de temperatuur van de vleesthermometer op de insteltoets voor de vleesthermometer. Het weergavegebied van de vleesthermometer gaat knipperen, wat aangeeft dat deze kan worden ingesteld. Druk op de digitale toets "+" of "-" om de ingestelde waarde aan te passen en druk vervolgens op de insteltoets voor de vleesthermometer om te bevestigen dat de ingestelde waarde is opgeslagen. Wanneer de temperatuur van de vleesthermometer de ingestelde waarde bereikt, knippert het temperatuurweergavegebied van de vleesthermometer en klinkt er een zoemer, wat aangeeft dat de ingestelde waarde is bereikt. Druk op een willekeurige toets om de melding te annuleren. Temperatuurbereik voor het instellen van de vleesthermometer:  
Celsius: 32 ~ 122 °C

## 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)
<b>Rund</b>	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
<b>Lam</b>	Lamskoteletjes	3 cm	HI	20
	Lamsbout zonder been	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Ribstuk van lam		MID	35-40
<b>Varkensvlees</b>	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
<b>Gevogelte</b>	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
<b>Vis, zeevruchten</b>	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
<b>Groenten</b>	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.

Om stroompieken en mogelijke defecten aan de verwarmingselementen te voorkomen, dient u dit apparaat op een droge plaats te bewaren, uit de buurt van regen, en de verwarmingselementen om de 12 weken in te schakelen om vochtophoping in de elementen te voorkomen. Zorg ervoor dat het product tijdens opslag niet is aangesloten op een stroombron.

# Technische gegevens

<b>Beschrijving</b>	Elektrische grill	Elektrische grill
<b>Modelnr.</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Artikelnr.</b>	12546682(alleen voor gebruik in Duits - land, Oostenrijk, Luxemburg, Zweden, Slowakije, Roemenië, Tsjechië, Nederland)	12546683(alleen voor gebruik in Zwit - serland)
<b>Totale verwarmingscapaciteit</b>	2300 W	2100 W
<b>Nominale spanning</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Nominaal vermogen</b>	2300 W	2100 W
<b>Nennstrom</b>	10 A	9,1 A
<b>Beschermingsklasse</b>	I	I
<b>Mate van bescherming</b>	IPX4	IPX4
<b>Gewicht</b>	40 kg	40 kg
<b>Afmetingen (b/d/h zijtafels open zijtafels omlaageklapt)</b>	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
<b>Het apparaat schakelt niet aan. Verwarmingselementen worden niet heet.</b>	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.
<b>Foutcode Er1</b>	De temperatuursensor werkt niet goed.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer of de aansluitkabel van de temperatuursensor los zit of beschadigd is. Schakel een elektricien in. Als er geen oorzaak kan worden gevonden, is de temperatuursensor (art.nr. 10421465) mogelijk defect. Neem contact op met uw plaatselijke HORNBACH winkel.
<b>Foutcode Er2</b>	Minimaal één van de temperatuurregelaars staat niet in positie UIT wanneer de stekker in het stopcontact wordt gestoken.	Haal de stekker uit het stopcontact, draai beide knoppen op UIT, steek de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in.
<b>Apparaat schakelt uit tijdens gebruik.</b>	Wanneer het display een temperatuur van 480 °C of hoger aangeeft, wordt het oververhittingsbeveiligingsmechanisme van het apparaat geactiveerd, waardoor het automatisch wordt uitgeschakeld. Wanneer vet op de sonde druppelt en vlam vat, kan een dergelijke situatie gemakkelijk ontstaan.	Draai de knop naar "uit" en wacht tot de grill is afgekoeld. Daarna kunt u proberen hem weer aan te zetten.

# Afvalverwerking



Het symbool van de "doorgestreepte vuilnisbak" wijst op de noodzaak van afzonderlijke afvalverwijdering van afgedankte elektrische en elektronica-apparatuur (WEEE). Dergelijke apparaten kunnen waardevolle maar gevaarlijke en schadelijke stoffen bevatten. U bent wettelijk verplicht deze producten niet bij het ongesorteerde huisvuil mee te geven, maar in te leveren bij een officieel inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Hierdoor levert u een bijdrage aan de bescherming van bronnen en het milieu.

HORNBAACH is in Duitsland verplicht:

- bij aankoop van een nieuw elektrisch of elektronisch apparaat een oud apparaat van hetzelfde type gratis terug te nemen in een HORNBAACH winkel.
- ook zonder nieuwe aankoop tot 3 oude elektrische of elektronische apparaten van hetzelfde type (tot een maximale randlengte van 25 cm) gratis terug te nemen in een HORNBAACH winkel.
- bij afleveren van een nieuw elektrisch of elektronisch apparaat aan een particulier huishouden een oud apparaat van hetzelfde type gratis mee te nemen of inleveren voor u in uw directe omgeving mogelijk te maken.

Neem voor meer informatie contact op met [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) of de milieu-afdeling of milieustraat van uw gemeente.

Kinderen mogen nooit met plastic zakken en verpakkingsmaterialen spelen vanwege het gevaar van verwonding en verstikking. Bewaar dit materiaal op een veilige plaats of gooi het op milieuvriendelijke wijze weg.





## 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



MID

Medeltemperatur



HI Hög temperatur

## Innehållsförteckning

Avsedd användning	45
Service	45
Symboler	45
Säkerhetsinstruktioner	46
Översikt	47
Leveransomfattning	47
Reservdelar	47
Installation	47
Grillning	48
Användning	48
Kontrollknappar och sond	48
Matlagning på din elektriska grill	49
Tillagningstider	50
Underhåll och skötsel	51
Korrosion	51
Förvara apparaten	51
Tekniska data	52
Felsökning	52
Avfallshantering	53
SE Garanti	54



## 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 grytlappar 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.  | 1×Elektrisk grillmontering | 16. | 1×Övre högra sidostöd   |
| 2.  | 1×Värmingsgaller           | 17. | 1×Höger främre hörnstöd |
| 3.  | 1×Vänster grillgaller      | 18. | 1×Axeln                 |
| 4.  | 1×Höger grillgaller        | 19. | 2×Hjulet                |
| 5.  | 1×Höger hylla              | 20. | 2×Hjulskyddet           |
| 6.  | 1×Strömssladdshållare      | 21. | 1×Övre stöd             |
| 7.  | 1×Fettbricka               | 22. | 1×Nedre skydd           |
| 8.  | 1×Vänster bakre hörnstöd   | 23. | 1×Dörrhandtaget         |
| 9.  | 1×Övre vänstra sidostöd    | 24. | 2×Kötttermometer        |
| 10. | 1×Vänster främre hörnstöd  | 25. | 1×Magnetskiva           |
| 11. | 2×Sidopanel                | 26. | 4×Hängkrok              |
| 12. | 1×Frontlucka               | 27. | 1×Vänster hylla         |
| 13. | 1×Mellersta hylla          | 28. | 1×Nedre hylla           |
| 14. | 1×Bakpanel                 | 29. | 1×Dörraxel              |
| 15. | 1×Höger bakre hörnstöd     |     |                         |

- 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. Hängkrok
- e. Kontrollpanel
- f. Temperaturreglage
- g. Frontpanel
- h. Hjul
- i. Elkabel
- j. Elkabelhållare
- k. Höger hylla
- l. Grillgaller
- m. Varmhållningsgaller

## Installation

Installationsanvisningar för grillen finns på sidan 100 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

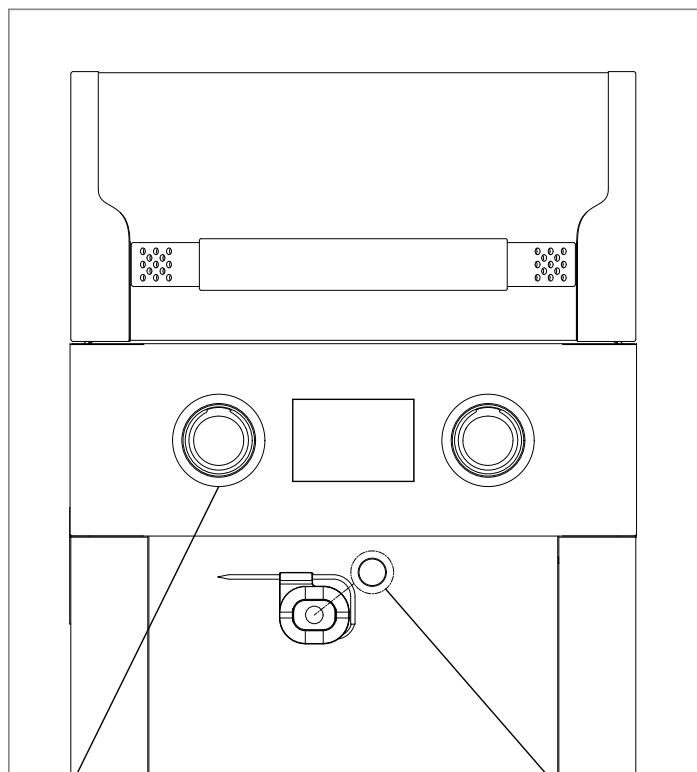
- Det kan vara omöjligt att släcka bränder som orsakats av fett genom att stänga locket. Grillar är av säkerhetsskäl välventilerade.
- Använd inte vatten på en brand som orsakats av fett. Det kan orsaka personskador. Om ihållande brand utvecklas, vrid temperaturreglaget till off och ta ur kontakten till 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.

## 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.

## Kontrollknappar och sond

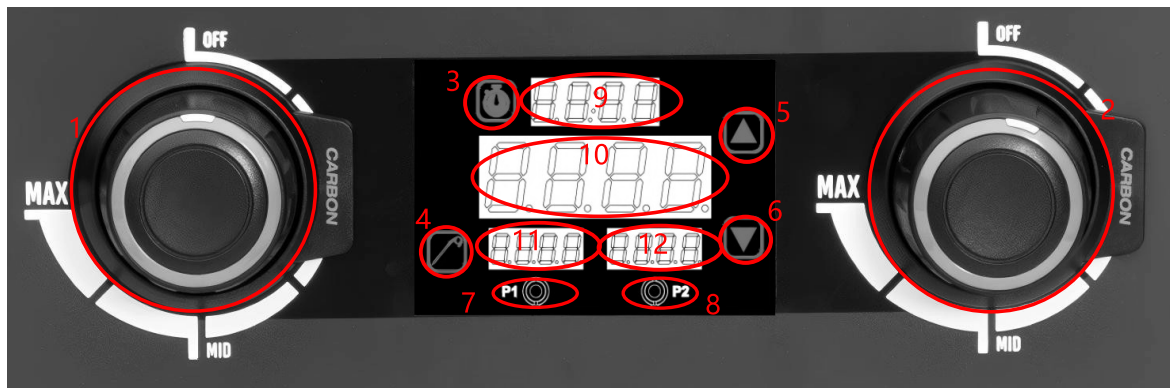


Temperaturregulatorerna styr värmeelementen. Displayen visar den aktuella temperaturen vid grillens temperaturgivare.

Vindningsmaskinen är utrustad med ett motviktsblock tillsammans med en magnetskiva, så att du kan placera köttproben var som helst och börja grilla när som helst.

# Matlagning på din elektriska grill

## Kontrollknappar:



1. Vänster rörkontrollbrytare och växelknopp
2. Höger rörkontrollbrytare och växelknopp
3. Klockanställning
4. Kötttermometerinställning
5. Justeringsinställning '+'
6. Justeringsinställning '-'

7. Köttprob 1 uttag
8. Köttprob 2 uttag
9. Tidsvisningsområde
10. Grilltemperaturvisning
11. Köttprobe 1 temperaturvisning
12. Köttprobe 2 temperaturvisning

## Instruktioner

### 1、 Slå på och stäng av

Vrid den vänstra och högra värmerörkontrollbrytaren åt höger för att slå på kontrollenheten. Den vänstra och den högra värmeröret styrs individuellt enligt brytaren. När en av brytarna är i på-läge visas grilltemperaturen och brytarnas lampa tänds.

### 2、 Inställning av tid

(1) Den kan ställas in på två lägen: positiv tid eller nedräkningstid.

(2) Tidsvisning

När den aktuella tiden är mindre än 60 minuter visas: minuter: sekunder,

När den aktuella tiden är större än eller lika med 60 minuter visas: timmar: minuter.

(3) I timerläge, tryck och håll ned klockinställningsknappen för att stänga av den aktuella timern.

(4) För att ställa in positiv timing, i icke-timingläge, tryck på klockinställningsknappen, tidsvisningsområdet blinkar (visar 00:00) och tryck sedan på den digitala "+"-knappen för att starta timingen. Positiv timing maximalt 24 timmar, positiv timing kan inte justeras. från 0 sekunder till 24 timmar.

(5) Ställ in nedräkningstiden, i icke-timingläge, tryck på klockinställningsknappen, tidsvisningsområdet blinkar (visar 00:00), tryck sedan på sifferknappen "-", timmen blinkar, tryck på sifferknappen "+" eller sifferknappen "-" för att justera timmen. Tryck sedan på klockinställningsknappen, minuterna blinkar, tryck på siffertangenten "+" eller siffertangenten "-" för att justera minuterna och tryck slutligen på klockinställningsknappen igen för att bekräfta att nedräkningen startar. Nedräkningen kan vara maximalt 23 timmar och 59 minuter. Under tidsmätningen kan du ändra tidsinställningen.

### 3、 Ställ in temperaturen på köttprovets spets

När styrenheten upptäcker en köttprob visar den motsvarande köttprovtemperatur. I läget för köttprovtemperaturvisning trycker du på inställningsknappen för köttproben, köttprovets visningsområde blinkar, vilket indikerar att den kan ställas in, tryck på den digitala "+"-knappen eller den digitala "-"-knappen för att justera inställningsvärdet och tryck sedan på inställningsknappen för köttproben för att bekräfta att inställningsvärdet sparas. När köttprovets temperatur når det inställda värdet blinkar köttprovets temperaturdisplay och en summer ljuder, vilket indikerar att det inställda värdet har nåtts. Tryck på valfri knapp för att avbryta meddelandet.

Inställningsintervall för köttprovets temperatur:  
Celsius: 32 ~ 122 °C

## Tillagningstider

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

	Styckdetalj	Tjocklek/vikt	Temperatur	Tid (min)
<b>Biff</b>	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
<b>Lamm</b>	Lammkotletter	3 cm	HI	20
	Benfritt lammstek	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Lammracks		MID	35-40
<b>Fläskkött</b>	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
<b>Kyckling</b>	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
<b>Fisk, skaldjur</b>	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	MID	15-20
1 kg		MID	20-30	
<b>Grönsaker</b>	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, frityrolja) 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 grillytor, kontrollera att inte det finns borst kvar på ytan före grillningen. Vi rekommenderar att inte rengöra grillytorna 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.
- **Porslinsytor:** 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 noga.
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.

För att förhindra strömstötter och potentiell elementfel, lagra denna apparat på en torr plats bortom regn och slå på elementen var 12:e vecka för att undvika fuktansamling i elementen. När du lagrar, säkerställ att produkten inte är ansluten till en strömkälla.

# Tekniska data

<b>Beskrivning</b>	Elgrill	Elgrill
<b>Modellnr</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Artikelnr</b>	12546682(endast för användning i Tysk - land, Österrike, Luxemburg, Sverige, Slovakien, Rumänien, Tjeckien, Nederländerna)	12546683(endast för användning i Schweiz)
<b>Total värmeeffekt</b>	2300 W	2100 W
<b>Märkspänning</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Märkeffekt</b>	2300 W	2100 W
<b>Märkström</b>	10 A	9,1 A
<b>Skyddsklass</b>	I	I
<b>Skyddsgrad</b>	IPX4	IPX4
<b>Vikt</b>	40 kg	40 kg
<b>Mått (bxdxh sidobord uppfällda sidobord nerfällda)</b>	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
	<b>Apparaten startar inte. Värmeelementen blir inte varma.</b>	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 MI och HI.
<b>Felkod Er1</b>		Temperatursensorn fungerar inte korrekt.	Ta ur kontakten, kontrollera om kabeln till temperatursensorn är frånkopplad eller skadad. Kontakta en elektriker. Om inte någon orsak kan hittas kan temperatursensorn (art.-nr 10421465) vara defekt. Kontakta din lokala HORNBAACH-butik.
<b>Felkod Er2</b>		Minst en av temperaturreglagen står inte i läget OFF när kontakten sätts i uttaget.	Ta ur kontakten, vrid båda vreden till OFF, sätt i kontakten i uttaget och starta den igen.
	<b>Apparaten stängs av under användning.</b>	När displayen visar en temperatur på 480 °C eller högre aktiveras enhetens överhettningsskydd, vilket gör att den stängs av automatiskt. När fett droppar på sonden och fattar eld är det lätt att en sådan situation uppstår.	Vrid knappen till "off" och vänta tills grillen har svalnat. Därefter kan du försöka starta den igen.

# Avfallshantering



Symbolen "överstruken soptunna" kräver separat avfallshantering av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Sådana enheter kan innehålla värdefulla, men farliga och miljöskadliga ämnen. Du är enligt lag skyldig att inte kasta dessa produkter i det osorterade hushållsavfallet utan lämna in dessa till ett anvisat insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Därmed bidrar du till att skydda resurserna och miljön.

I Tyskland är HORNBACH skyldiga att:

- vid inköp av nya elektriska eller elektroniska apparater ta tillbaka en gammal apparat av samma slag utan kostnad i HORNBACH-butiken.
- även utan inköp av nya produkter ta tillbaka upp till tre elektriska eller elektroniska apparater av samma apparattyp (upp till 25 cm kantlängd) utan kostnad till HORNBACH-butik.
- vid leverans av en ny elektrisk eller elektronisk apparat till privat hushåll hämta upp en gammal apparat av samma slag utan kostnad eller möjliggöra återlämning i din direkta närhet.

Kontakta [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) eller lokala myndigheter för mer information.

Barn får inte under några som helst omständigheter leka med plastpåsar och förpackningsmaterial eftersom de då löper risk att skadas eller kvävas. Förvara därför sådant material säkert eller avfallshandera det miljövänligt.





## 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](mailto:service@hornbach.com)

## Obsah

Účel použití	56
Údržba	56
Symboly	56
Bezpečnostní pokyny	57
Přehled	58
Rozsah dodávky	58
Díly	58
Instalace	58
Grilování	59
Používání	59
Ovládací knoflíky a sonda	59
Vaření na vašem elektrickém grilu	60
Doby přípravy pokrmů	61
Údržba a péče	62
Koroze	62
Skladování zařízení	62
Technické údaje	63
Odstraňování problémů	63
Likvidace	64
Záruka	65

## Symboly

 Bezpečnostní varování

 Nutné 2 osoby

 Zapněte gril

 Střední teplota  
MID

HI  Vysoká teplota



## 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 známým poškozením.
- 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 mokřima 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 nevkládejte 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 neponechávejte 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.  | 1×Sestava elektrického grilu | 16. | 1×Pravá horní vzpěra         |
| 2.  | 1×Ohřívací rošt              | 17. | 1×Pravá přední rohová vzpěra |
| 3.  | 1×Levý rošt na vaření        | 18. | 1×Náprava                    |
| 4.  | 1×Pravý rošt na vaření       | 19. | 2×Kolo                       |
| 5.  | 1×Levá police                | 20. | 2×Kryt kola                  |
| 6.  | 1×Držák napájecího kabelu    | 21. | 1×Horní podpěra              |
| 7.  | 1×Záchytná miska na tuk      | 22. | 1×Spodní kryt                |
| 8.  | 1×Levá zadní rohová vzpěra   | 23. | 1×Kličky dveří               |
| 9.  | 1×Horní levá boční vzpěra    | 24. | 2×Teploměr na maso           |
| 10. | 1×Levá přední rohová vzpěra  | 25. | 1×Magnetický disk            |
| 11. | 2×Boční panel                | 26. | 4×Závěsný háček              |
| 12. | 1×Přední dvířka              | 27. | 1×Pravá police               |
| 13. | 1×Střední police             | 28. | 1×Spodní police              |
| 14. | 1×Zadní panel                | 29. | 1×Dveřní hřídel              |
| 15. | 1×Pravá zadní rohová vzpěra  |     |                              |

**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. Teploměr na maso
- e. Ovládací panel
- f. Regulátor teploty
- g. Přední panel
- h. Kolečko
- i. Napájecí kabel
- j. Držák napájecího kabelu
- k. Pravá police
- l. Rošt na vaření
- m. Ohřívací přihrádka

## Instalace

Montáž plynového grilu lze najít na stránce 100 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**

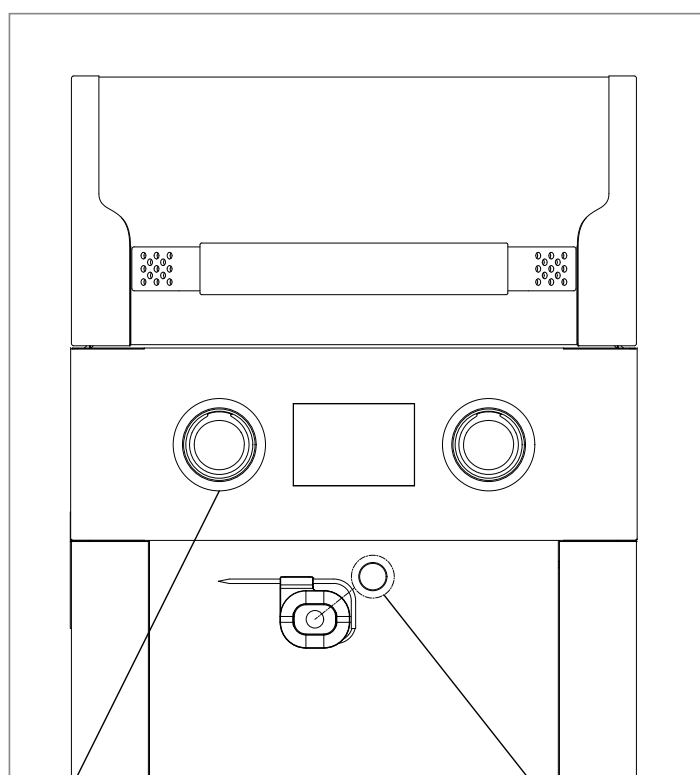
- Uhasit vznícený tuk zavřením poklopu může být někdy nemožné. Z bezpečnostních důvodů jsou grily dobře větrané.
- Na hořící tuk nepoužívejte vodu. Důsledkem by mohla být újma na zdraví osob. Dojde-li k trvalému požáru tuku, vypněte regulátor teploty a odpojte gril.
- Pokud zařízení nebylo pravidelně 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.

## 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.

## Ovládací knoflíky a sonda

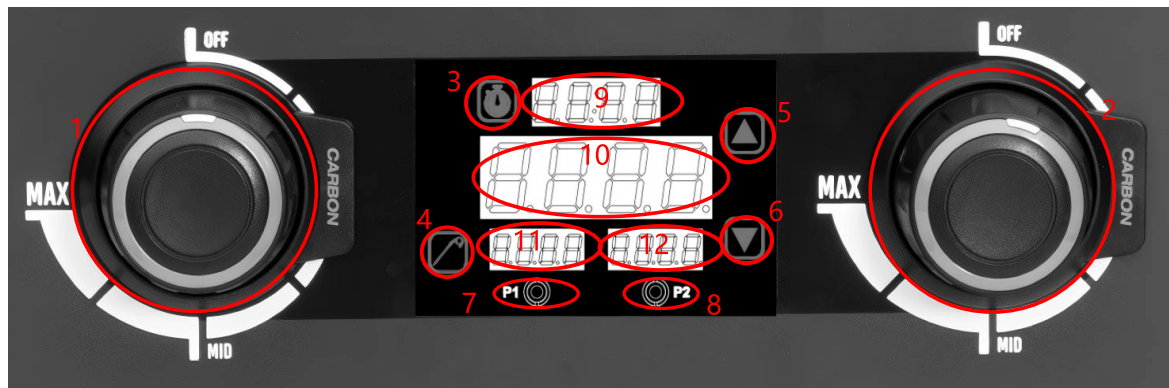


Regulátory teploty řídí topné prvky. Displej zobrazuje aktuální teplotu na teplotním čidle těla grilu.

Navíjecí stroj je vybaven protizávažím spolu s magnetickým diskem, takže můžete umístit svůj teploměr na maso kamkoli a zahájit grilování kdykoli.

# Vaření na vašem elektrickém grilu

## Ovládací knoflíky:



1. Levý spínač řízení trubky a řadicí knoflík
2. Pravý spínač řízení trubky a řadicí knoflík
3. Nastavení hodin
4. Nastavení sondy na maso
5. Nastavení úpravy '+'
6. Nastavení úpravy '-'

7. Zástrčka sondy na maso 1
8. Zástrčka sondy na maso 2
9. Oblast zobrazení času
10. Zobrazení teploty grilu
11. Zobrazení teploty sondy na maso 1
12. Zobrazení teploty sondy na maso 2

## Pokyny

### 1. Zapnutí a vypnutí

Otočením levého a pravého ovládacího spínače topné trubice doprava zapnete regulátor. Levá a pravá topná trubice se ovládají samostatně podle spínače. Když je jeden ze spínačů v zapnutém stavu, zobrazí se teplota grilu a rozsvítí se kontrolka tlačítka.

### 2. Nastavení časování

(1) Lze nastavit dva režimy: pozitivní časování nebo odpočítávání;

(2) Zobrazení času

když je aktuální čas kratší než 60 minut, zobrazí se: minuty: sekundy,

když je aktuální čas delší nebo roven 60 minutám, zobrazí se: hodiny: minuty.

(3) V režimu časovače dlouhým stisknutím a podržením tlačítka pro nastavení hodin vypnete aktuální časovač.

(4) Chcete-li nastavit pozitivní časování, v režimu bez časování stiskněte tlačítko pro nastavení hodin, oblast zobrazení času začne blikat (zobrazí se 00:00) a poté stiskněte digitální tlačítko „+“ pro spuštění časování. Maximální pozitivní časování je 24 hodin, pozitivní časování nelze upravit. Od 0 sekund do 24 hodin.

(5) Nastavení času odpočítávání: v režimu bez měření času stiskněte tlačítko pro nastavení hodin, oblast zobrazení času začne blikat (zobrazí se 00:00), poté stiskněte číselné tlačítko „-“, hodiny začnou blikat, stiskněte číselné tlačítko „+“ nebo číselné tlačítko „-“, aby se upravila hodina, poté stiskněte tlačítko pro nastavení hodin, minuty začnou blikat, stiskněte číselné tlačítko „+“ nebo číselné tlačítko „-“, aby se upravily minuty, a nakonec stiskněte znovu tlačítko pro nastavení hodin, aby se potvrdil začátek odpočítávání. Odpočítávání je možné nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut, v průběhu měření času je možné měření upravit.

### 3. Nastavení teploty hrotu sondy na maso

Když regulátor detekuje sondu na maso, zobrazí odpovídající teplotu sondy na maso. Ve stavu zobrazení teploty sondy na maso stiskněte tlačítko pro nastavení sondy na maso, oblast zobrazení sondy na maso začne blikat, což znamená, že lze provést nastavení. Stiskněte digitální tlačítko „+“ nebo digitální tlačítko „-“ pro úpravu nastavené hodnoty a poté stiskněte tlačítko pro nastavení sondy na maso, aby se nastavená hodnota uložila. Když teplota sondy pro měření teploty masa dosáhne nastavené hodnoty, oblast zobrazení teploty sondy pro měření teploty masa začne blikat a ozve se zvukový signál, což znamená, že nastavená hodnota byla dosažena. Stisknutím libovolného tlačítka zrušíte výzvu.

Rozsah nastavení teploty sondy pro měření teploty masa: Celsius: 32 ~ 122 °C

## 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)
<b>Hovězí</b>	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
<b>Jehněčí</b>	Jehněčí kotlety	3 cm	HI (VYSOKÉ)	20
	Vykostěné jehněčí stehno	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Jehněčí hřebínek		MID	35-40
<b>Vepřové</b>	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
<b>Drůbeží</b>	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
<b>Ryby, mořské plody</b>	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 1 kg	MID MID	15-20 20-30
<b>Zelenina</b>	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.

Aby se zabránilo přepětí a možnému selhání prvků, skladujte tento přístroj na suchém místě chráněném před deštěm a každých 12 týdnů zapínejte prvky, aby se v nich nehromadila vlhkost. Při skladování se ujistěte, že produkt není připojen k napájecímu zdroji.

# Technické údaje

<b>Popis</b>	Elektrický gril	Elektrický gril
<b>Č. modelu</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Výr. č.</b>	12546682(pouze pro použití v Němecu, Rakousku, Lucembursku, Švédsku, Slovensku, Rumunsku, České republice, Nizozemí)	12546683(pouze pro použití ve Švýcarsku)
<b>Celkový topný výkon</b>	2300 W	2100 W
<b>Jmenovité napětí</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Jmenovitý výkon</b>	2300 W	2100 W
<b>Jmenovitý proud</b>	10 A	9,1 A
<b>Třída ochrany</b>	I	I
<b>Stupeň ochrany</b>	IPX4	IPX4
<b>Hmotnost</b>	40 kg	40 kg
<b>Rozměry (Š/D/V otevřené boční stoly sklopené boční stoly)</b>	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
<b>Zařízení není zapnuto. Topné prvky se nezahřívají</b>	Zástrčka není připojena v elektrické zásuvce.	Připojte zástrčku do vhodné zásuvky ve zdi, která odpovídá napětí a spotřebě energie vyznačené na štítku přístroje.
	Zásuvka ve zdi není napájena.	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).
<b>Kód chyby Er1</b>	Snímač teploty nefunguje správně.	Odpojte zástrčku a zkontrolujte, zda není odpojen nebo poškozen připojovací kabel snímače teploty. obraťte se na elektrikáře. Pokud se nepodaří zjistit žádnou příčinu, může být vadný snímač teploty (č. výr. #10421465). obraťte se na vaši prodejnu HORNBAACH.
<b>Kód chyby Er2</b>	Minimálně jeden z regulátorů teploty není při zasunutí zástrčky do zásuvky v poloze VYP.	Odpojte zástrčku, otočte oběma knoflíky do polohy VYP, znovu zasuňte zástrčku do zásuvky a zapněte.
<b>Náhlé odpojení elektriny od spotřebiče během používání.</b>	Když displej ukazuje teplotu 480 °C nebo vyšší, aktivuje se mechanismus ochrany zařízení proti přehřátí, který způsobí jeho automatické vypnutí. Když tuk kape na sondu a vznítí se, může snadno dojít k takové situaci.	Otočte knoflík do polohy "vypnuto" a počkejte, až gril vychladne. Poté můžete zkusit gril znovu zapnout.

# Likvidace



Symbol „přeškrtnuté popelnice“ vyžaduje samostatnou likvidaci použitých elektrických a elektronických přístrojů (směrnice WEEE). Takové přístroje mohou obsahovat cenné, ale nebezpečné látky ohrožující životní prostředí. Ze zákona v žádném případě nesmíte tyto produkty likvidovat v netříděném domácím odpadu, nýbrž jste povinni je zlikvidovat na ověřeném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Tím přispíváte k ochraně zdrojů a životního prostředí.

HORNBACH je v Německu povinen:

- při zakoupení nového elektrického nebo elektronického přístroje vzít v prodejně HORNBACH bezplatně zpět starý přístroj stejného druhu.
- také bez zakoupení nového přístroje vzít v prodejně HORNBACH bezplatně zpět až 3 staré elektrické nebo elektronické přístroje stejného druhu (do max. délky okraje 25 cm).
- při dodání nového elektrického nebo elektronického přístroje do soukromé domácnosti bezplatně vyzvednout starý přístroj stejného druhu nebo Vám umožnit vrácení zpět ve Vaší bezprostřední blízkosti.

Další informace si vyžádejte na [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) nebo u místních úřadů.

Děti si v žádném případě nesmějí hrát s plastovými sáčky a obalovým materiálem, protože existuje nebezpečí úrazu příp. udušení. Takový materiál bezpečně skladujte nebo zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí.





## 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 interiéru. 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

## Symbyly



Bezpečnostné výstrahy



Sú potrebné 2 osoby



Zapnutie grilu



MID

Stredná teplota



HI

Vysoká teplota

## Obsah

Účel použitia	67
Servis	67
Symbyly	67
Bezpečnostné pokyny	68
Prehľad	69
Rozsah dodávky	69
Diely	69
Inštalácia	69
Grilovanie	70
Použitie	70
Ovládacie knoflíkmi a sonda	70
Varenie na vašom elektrickom grilu	71
Doby prípravy	72
Údržba a starostlivosť	73
Korózia	73
Skladovanie zariadenia	73
Technické údaje	74
Riešenie problémov	74
Likvidácia	75
SK Záruka	76



## 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 alejolevk 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. 1×Súprava elektrického grilu | 16. 1×Horná pravá bočná vzpera   |
| 2. 1×Ohrevná mriežka            | 17. 1×Pravá predná rohová vzpera |
| 3. 1×Ľavá mriežka na varenie    | 18. 1×Náprava                    |
| 4. 1×Pravá mriežka na varenie   | 19. 2×Koleso                     |
| 5. 1×Ľavá polica                | 20. 2×Kryt kolesa                |
| 6. 1×Držiak napájacieho kábla   | 21. 1×Horná podpera              |
| 7. 1×Tácka na tuk               | 22. 1×Spodný kryt                |
| 8. 1×Ľavá zadná rohová vzpera   | 23. 1×Kľučka dverí               |
| 9. 1×Horná ľavá bočná vzpera    | 24. 2×Sonda na mäso              |
| 10. 1×Ľavá predná rohová vzpera | 25. 1×Magnetický disk            |
| 11. 2×Bočný panel               | 26. 4×Závesný háčik              |
| 12. 1×Predné dvierka            | 27. 1×Pravá polica               |
| 13. 1×Stredná polica            | 28. 1×Spodná polica              |
| 14. 1×Zadný panel               | 29. 1×Dverná hriadeľ             |
| 15. 1×Pravá zadná rohová vzpera |                                  |

- 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. Závesný háčik
- e. Riadiaci panel
- f. Regulátor teploty
- g. Predný panel
- h. Kolesko
- i. Napájací kábel
- j. Držiak napájacieho kábla
- k. Pravá polica
- l. Grilovací rošt
- m. Ohrievací podstavec

## Inštalácia

Inštaláciu grilu nájdete na strane 100f. 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

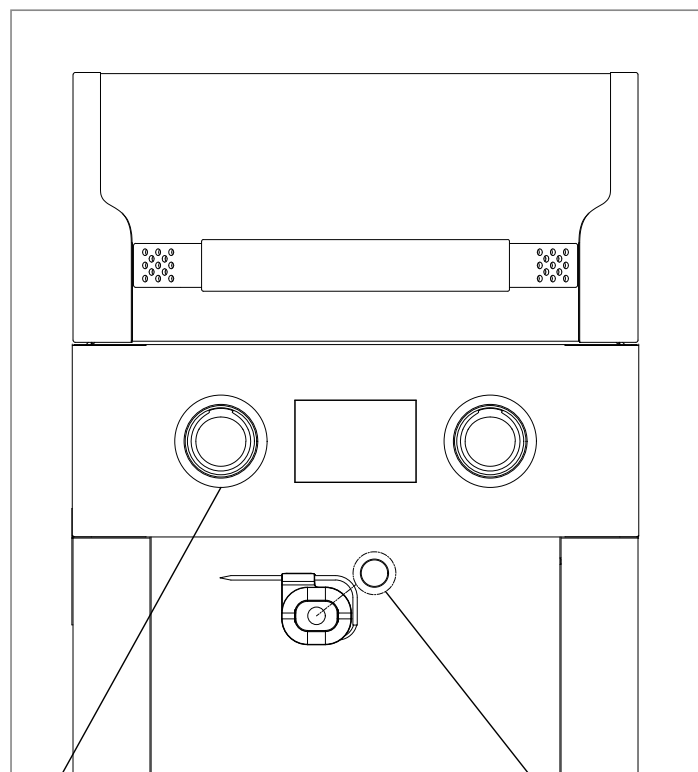
- Zahasenie horiacej mastnoty zatvorením veka nemusí byť úspešné. Grily sú z bezpečnostných dôvodov dobre ventilované.
- Na horiacu mastnotu nepoužívajte vodu. Môže dôjsť k osobnému poraneniu. Ak mastnota neprestáva horieť, vypnite regulátor teploty a odpojte gril.
- Ak zariadenie pravidelne nečistíte,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

## 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.

## Ovládacie knoflíkmi a sonda

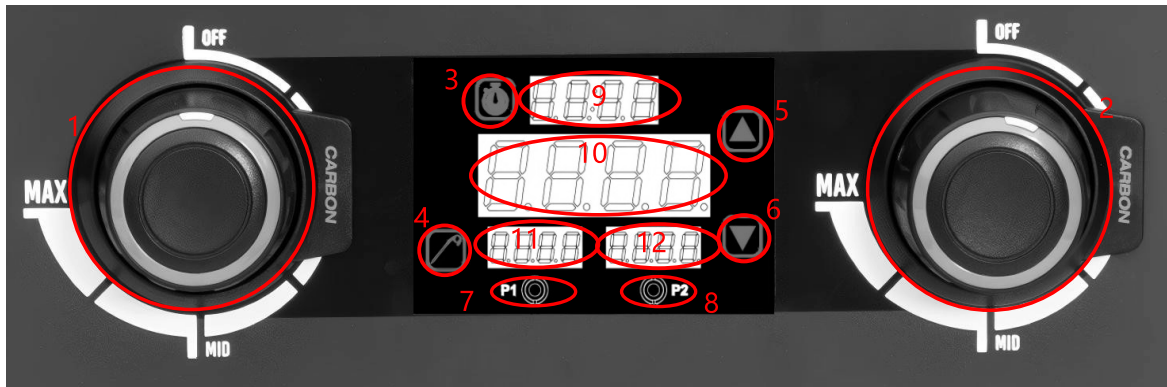


Regulátory teploty ovládajú vykurovacie prvky. Displej zobrazuje aktuálnu teplotu na teplotnej sonde grilu.

Navíjací stroj je vybavený protizávažím; spolu s magnetickým diskom, takže sondu na mäso môžete umiestniť kdekoľvek a grilovanie začať kedykoľvek.

# Varenie na vašom elektrickom grilu

## Ovládacie knoflíkmi:



1. Ovládací spínač a prepínač prevodovky na ľavej strane
2. Ovládací spínač a prepínač prevodovky na pravej strane
3. Nastavenie hodín
4. Nastavenie sondy na mäso
5. Nastavenie úpravy '+'
6. Nastavenie úpravy '-'

7. Zásuvka sonda na mäso 1
8. Zásuvka sonda na mäso 2
9. Časové zobrazenie
10. Zobrazenie teploty grilu
11. Zobrazenie teploty sondy na mäso 1
12. Zobrazenie teploty sondy na mäso 2

## Pokyny

### 1. Zapnutie a vypnutie

Otočte ľavý a pravý ovládač ohrevnej trubice doprava, aby ste zapli ovládač. Ľavá a pravá ohrevná trubica sa ovládajú samostatne podľa polohy ovládača. Keď je jeden z ovládačov v stave zapnutia, zobrazí sa teplota grilu a rozsvieti sa kontrolka tlačidla.

### 2. Nastavenie času

- (1) Je možné nastaviť dva režimy: pozitívne časovanie alebo odpočítavanie času.
- (2) Zobrazenie času  
ak je aktuálny čas kratší ako 60 minút, zobrazenie: minúty:  
sekundy,  
ak je aktuálny čas väčší alebo rovný 60 minútam, zobrazenie:  
hodiny: minúty.
- (3) V režime časovača stlačte a podržte tlačidlo nastavenia hodín, aby ste vypli aktuálny časovač.
- (4) Ak chcete nastaviť pozitívne časovanie, v stave bez časovania stlačte tlačidlo nastavenia hodín, oblasť zobrazenia času bude blikať (zobrazí sa 00:00), potom stlačte digitálne tlačidlo „+“ na spustenie časovania. Maximálne pozitívne časovanie je 24 hodín, počas pozitívneho časovania nemôžete meniť čas. Rozsah pozitívneho časovania je od 0 sekúnd po 24 hodiny.

(5) Nastavte čas odpočítavania, v stave bez merania času stlačte tlačidlo nastavenia hodín, oblasť zobrazenia času bude blikať (zobrazí sa 00:00), potom stlačte numerické tlačidlo „-“, hodiny budú blikať, stlačte numerické tlačidlo „+“ alebo numerické tlačidlo „-“, aby ste nastavili hodiny, potom stlačte tlačidlo nastavenia hodín, minúty začnú blikať, stlačte numerické tlačidlo „+“ alebo numerické tlačidlo „-“, aby ste nastavili minúty, a nakoniec stlačte znovu tlačidlo nastavenia hodín, aby ste potvrdili začatie odpočítavania. Odpočítavanie je možné nastaviť maximálne na 23 hodín a 59 minút, počas odpočítavania môžete čas zmeniť.

### 3. Nastavenie teploty sondy na mäso

Keď regulátor zistí prítomnosť sondy na mäso, zobrazí príslušnú teplotu sondy na mäso. V stave zobrazenia teploty sondy na mäso stlačte tlačidlo nastavenia sondy na mäso, oblasť zobrazenia sondy na mäso začne blikať, čo znamená, že je možné ju nastaviť. Stlačte digitálne tlačidlo „+“ alebo „-“ na úpravu nastavenej hodnoty, potom stlačte znovu tlačidlo nastavenia sondy na mäso na potvrdenie a uloženie nastavenej hodnoty. Keď teplota sondy na mäso dosiahne nastavenú hodnotu, oblasť zobrazenia teploty sondy na mäso bude blikať a zaznie bzučák, čo naznačuje, že nastavená hodnota bola dosiahnutá. Stlačte ľubovoľné tlačidlo, aby ste zrušili výzvu.

Rozsah nastavenia teploty sondy na mäso:  
Celsius: 32 ~ 122 °C

## 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.)
<b>Hovädzie</b>	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
<b>Jahňacie</b>	Jahňacie kotlety	3 cm	HI (vysoká)	20
	Jahňacie stehno bez kosti	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Jahňacie karé		MID	35-40
<b>Bravčové</b>	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
<b>Hydina</b>	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
<b>Ryby, morské plody</b>	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	
<b>Zelenina</b>	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 čistiaceho prostriedku a vodu alebo použite čistiaci prostriedok na zariadenie s hrubou kefkou. 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 kefkou 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 škvrny 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 brúsnym plátnom. Povrch dokončíte 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.

Aby ste predišli prepätiu a možnému poškodeniu prvkov, uchovávajte tento spotrebič na suchom mieste chránenom pred dažďom a každých 12 týždňov zapínajte prvky, aby sa v nich nehromadila vlhkosť. Pri skladovaní sa uistite, že produkt nie je pripojený k zdroju napájania.

# Technické údaje

Popis	Elektrický gril	Elektrický gril
Model č.	BW-EC112	BW-EC112L
Č. dielu	12546682(iba na použitie v Nemecku, Rakúsku, Luxembursku, Švédsku, Slovensku, Rumunsku, Českej republike, Holandsku)	12546683(iba na použitie vo Švajčiarsku)
Celkový tepelný výkon	2300 W	2100 W
Menovité napätie	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Menovitý výkon	2300 W	2100 W
Menovitý prúd	10 A	9,1 A
Trieda ochrany	I	I
Stupeň ochrany	IPX4	IPX4
Hmotnosť	40 kg	40 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.
	Sietová 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 M1 a H1.
Kód chyby Er1	Snímač teploty nefunguje správne.	Odpojte zástrčku, skontrolujte, či nie je odpojený alebo poškodený pripojovací kábel snímača teploty. Obráťte sa na elektrikára. Ak sa nenájde žiadna príčina, môže byť poškodený snímač teploty (č. dielu 10421465). Kontaktujte miestnu predajňu HORNBAACH.
Kód chyby Er2	Aspoň jeden z regulátorov teploty nie je pri zasunutí zástrčky do zásuvky vo vypnutej polohe.	Odpojte zástrčku, otočte obe tlačidlá gombíkmi do vypnutej polohy, znova zasunite zástrčku do zásuvky a zapnite.
Spotrebič sa počas používania náhle odpojí od napájania.	Keď displej zobrazuje teplotu 480 °C alebo vyššiu, aktivuje sa mechanizmus ochrany zariadenia proti prehriatiu, ktorý spôsobí jeho automatické vypnutie. Keď tuk kvapne na sondu a zapáli sa, môže dôjsť k takejto situácii.	Otočte gombík do polohy "vypnuté" a počkajte, kým gril vychladne. Potom môžete skúsiť gril opäť zapnúť.

# Likvidácia



Symbol „priečiarknutý kontajner na odpadky“ požaduje oddelenú likvidáciu elektrických a elektronických použitých prístrojov (WEEE). Takéto prístroje môžu obsahovať cenné, ale nebezpečné látky, ohrozujúce životné prostredie. Ste zo zákona povinní nelikvidovať tieto produkty v netriedenom domovom odpade, ale na vykázanom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Tým prispějete k ochrane zdrojov a životného prostredia.

HORNBAACH je v Nemecku povinný:

- pri novej kúpe elektrického alebo elektronického prístroja zobrať do predajne HORNBAACH bezodplatne späť použitý prístroj rovnakého druhu.
- aj bez novej kúpy zobrať do predajne HORNBAACH bezodplatne späť až 3 elektrické a elektronické použité prístroje rovnakého druhu (do dĺžky hrany max. 25 cm).
- pri dodávke nového elektrického alebo elektronického prístroja do súkromnej domácnosti vyzdvihnúť bezodplatne použitý prístroj rovnakého druhu alebo vám umožniť vrátenie vo vašej bezprostrednej blízkosti.

Pre ďalšie informácie sa obráťte, prosím, na vášho predajcu [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) alebo na miestne úrady.

Deti sa nesmú v žiadnom prípade hrať s plastovými vreckami a obalovým materiálom, pretože existuje nebezpečenstvo poranenia, resp. zadusenia. Takýto materiál skladujte bezpečne alebo zlikvidujte ekologickým spôsobom.





## Vă mulțumim!

Suntem convinși 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



Temperatură înaltă

## Cuprins

Utilizare conform destinației	78
Service	78
Simboluri	78
Instrucțiuni de siguranță	79
Prezentare generală	80
Conținutul livrării	80
Părți componente	80
Instalare	80
Prăjire	81
Utilizare	81
Butoane rotative de control și sondă	81
Gătit cu grătarul electric al dumneavoastră	82
Timpi de gătire	83
Întreținere și îngrijire	84
Coroziune	84
Depozitarea aparatului	84
Date tehnice	85
Depanare	85
Eliminare ca deșeu	86
RO Garanție	87



## 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.
- Opriți 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 opriți 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 fierbinți 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 accesoriile 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. 1×Ansamblu grătar electric   | 16. 1×Suport lateral dreapta sus |
| 2. 1×Raft de încălzire          | 17. 1×Suport colț față dreapta   |
| 3. 1×Grătar de gătit stânga     | 18. 1×Axa                        |
| 4. 1×Grătar de gătit dreapta    | 19. 2×Roată                      |
| 5. 1×Raft stânga                | 20. 2×Capac roată                |
| 6. 1×Suport cablu de alimentare | 21. 1×Suport superior            |
| 7. 1×Tavă pentru grăsime        | 22. 1×Capac inferior             |
| 8. 1×Suport colț stânga spate   | 23. 1×Mâner ușă                  |
| 9. 1×Suport lateral stânga sus  | 24. 2×Sondă pentru carne         |
| 10. 1×Suport colț stânga față   | 25. 1×Disc magnetic              |
| 11. 2×Panou lateral             | 26. 4×Cârlig de suspendare       |
| 12. 1×Ușă față                  | 27. 1×Raft dreapta               |
| 13. 1×Raft mijlociu             | 28. 1×Raft jos                   |
| 14. 1×Panou spate               | 29. 1×Axul ușii                  |
| 15. 1×Suport colț spate dreapta |                                  |

- 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. Cârlig de suspendare
- e. Panou de control
- f. Regulator de temperatură
- g. Panou frontal
- h. Roată
- i. Cablu electric
- j. Suport cablu electric
- k. Poliță dreapta
- l. Grătar pentru gătit
- m. Raft de încălzire

## Instalare

Modul de instalare al grătarului îl găsiți la pagina 100f. 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

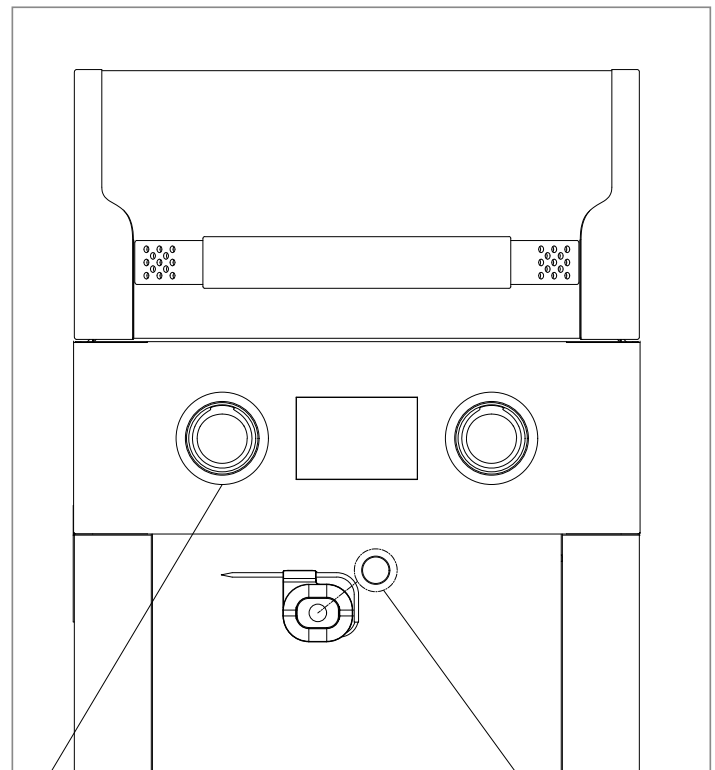
- Stingerea focului cu grăsime prin închiderea capacului poate fi imposibilă. Grătarele sunt bine ventilate din motive de siguranță.
- Nu stropiți cu apă focul datorat grăsimii. Se pot produce vătămări corporale. Dacă s-a format un foc de grăsime persistent rotiți regulatorul de temperatură în poziția 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 eficient 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.

## 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 gătit”.
5. Pentru oprirea grătarului rotiți regulatorul de temperatură **e** în poziția OFF (oprit) și scoateți grătarul din priză.

## Butoane rotative de control și sondă

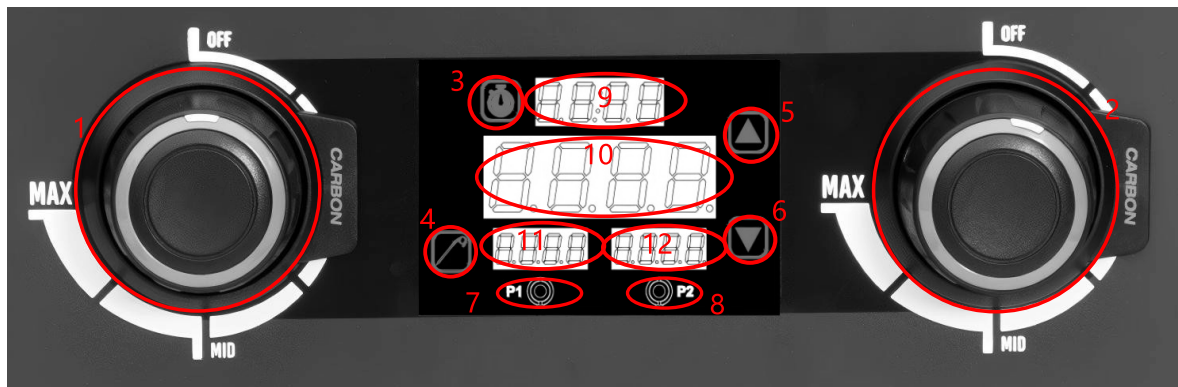


Regulatele de temperatură controlează elementele de încălzire. Afișajul indică temperatura curentă la sonda de temperatură a corpului grătarului.

Mașina de înfășurat este echipată cu un bloc de contragreutate, împreună cu discul magnetic, astfel încât sonda pentru carne poate fi plasată oriunde și puteți începe grătarul în orice moment.

# Gătit cu grătarul electric al dumneavoastră

## Butoane rotative de control:



1. Comutator de control stâng și buton rotativ de treapta
2. Comutator de control drept și buton rotativ de treapta
3. Setarea ceasului
4. Setarea sondei pentru carne
5. Setarea reglajului '+'
6. Setarea reglajului '-'

7. Prindere pentru sondă de carne 1
8. Prindere pentru sondă de carne 2
9. Zonă de afișare a timpului
10. Afișare a temperaturii grătarului
11. Afișare a temperaturii sondelor de carne 1
12. Afișare a temperaturii sondelor de carne 2

## Instrucțiuni

### 1. Pornire și oprire

Rotiți comutatorul de control al tuburilor de încălzire din stânga și din dreapta spre dreapta pentru a porni controlerul. Tuburile de încălzire din stânga și din dreapta sunt controlate individual în funcție de comutator. Când unul dintre comutatoare este în stare pornită, temperatura grătarului este afișată și lumina butonului va fi aprinsă.

### 2. Setarea temporizării

(1) Poate fi setată în două moduri: temporizare pozitivă sau temporizare cu numărătoare inversă.

(2) Afișarea timpului

când temporizarea curentă este mai mică de 60 de minute, afișează: minute: secunde,

când temporizarea curentă este mai mare sau egală cu 60 de minute, afișează: ore: minute.

(3) În modul cronometru, apăsați și țineți apăsat butonul de setare a ceasului pentru a opri cronometrul curent.

(4) Pentru a seta cronometrarea pozitivă, în stare de ne-cronometrare, apăsați butonul de setare a ceasului, zona de afișare a timpului va clipi (afișează 00:00), apoi apăsați tasta digitală „+” pentru a porni cronometrarea. Cronometrarea pozitivă are o durată maximă de 24 de ore și nu poate fi ajustată. De la 0 secunde la 24 de ore.

(5) Setati timpul de numărătoare inversă, în stare de

ne-cronometrare, apăsați tasta de setare a ceasului, zona de afișare a timpului va clipi (afișează 00:00), apoi apăsați tasta numerică „-”, ora clipește, apăsați tasta numerică „+” sau tasta numerică „-” pentru a regla ora, apoi apăsați tasta de setare a ceasului, minutul va clipi, apăsați tasta numerică „+” sau tasta numerică „-” pentru a regla minutul și, în final, apăsați din nou tasta de setare a ceasului pentru a confirma începerea numărătoare inverse. Numărătoare inversă poate ajunge la maximum 23 de ore și 59 de minute. În timpul cronometrării, puteți modifica timpul.

### 3. Setarea temperaturii sondei pentru carne

Când controlerul detectează o sondă pentru carne, va afișa temperatura corespunzătoare a sondei pentru carne. În starea de afișare a temperaturii sondei pentru carne, apăsați tasta de setare a sondei pentru carne, zona de afișare a sondei pentru carne va clipi, indicând că poate fi setată, apăsați tasta digitală „+” sau tasta digitală „-” pentru a regla valoarea setată, apoi apăsați tasta de setare a sondei pentru carne pentru a confirma că valoarea setată este salvată. Când temperatura sondei pentru carne atinge valoarea setată, zona de afișare a temperaturii sondei pentru carne va clipi și se va auzi un semnal sonor, indicând că valoarea setată a fost atinsă. Apăsați orice tastă pentru a anula mesajul. Intervalul de temperatură pentru setarea sondei pentru carne:

Celsius: 32 ~ 122 °C

## 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	Timp (min)
<b>Carne de vită</b>	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
<b>Carne de vită</b>	Burger de vită sau chiftea	2 cm	HI	12-16
	<b>Miel</b>	Cotlet de miel	3 cm	HI
<b>Miel</b>	Picior de miel fără os	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Coaste de miel		MID	35-40
<b>Carne de porc</b>	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
<b>Carne de pasăre</b>	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
<b>Carne de pește, fructe de mare</b>	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
<b>Legume</b>	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 vopsea. 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 aderente 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 rugină 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 ruginii.

## 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.

Pentru a preveni supratensiunile și potențialele defecțiuni ale elementelor, vă rugăm să depozitați acest aparat într-un loc uscat, ferit de ploaie, și să porniți elementele la fiecare 12 săptămâni pentru a evita acumularea de umiditate în ele. Când depozitați produsul, asigurați-vă că nu este conectat la o sursă de alimentare.

# Date tehnice

<b>Descriere</b>	Grătar electric	Grătar electric
<b>Nr. model</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Nr. articol</b>	12546682 (a se folosi numai în Germania, Austria, Luxemburg, Suedia, Slovacia, România, Republica Cehă, Olanda)	12546683 (a se folosi numai în Elveția)
<b>Putere termică totală</b>	2300 W	2100 W
<b>Tensiunea nominală</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Puterea nominală</b>	2300 W	2100 W
<b>Intensitate nominală</b>	10 A	9,1 A
<b>Clasa de protecție</b>	I	I
<b>Grad de protecție</b>	IPX4	IPX4
<b>Greutate</b>	40 kg	40 kg
<b>Dimensiuni (l/a/î cu mese laterale deschise cu mese laterale rabatate)</b>	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
<b>Aparatul nu este pornit. Elementele de încălzire nu devin fierbinți.</b>	Aparatul nu este băgat într-o priză de perete adecvată.  Priza de perete nu are curent.  Regulatorul de temperatură este încă în poziția OFF (oprit).	Conectați aparatul într-o priză de perete care corespunde tensiunii și consumului de curent marcat pe eticheta cu valorile electrice ale aparatului.  Încercați o altă priză de perete potrivită sau solicitați ajutorul unui electrician autorizat.  Asigurați-vă că regulatorul de temperatură este setat la o temperatură între MI (medie) și HI (înalță).
<b>Cod de eroare Er1</b>	Senzorul de temperatură nu funcționează corespunzător.	Scoateți fișa din priză, verificați dacă cablul de conectare al senzorului de temperatură este deconectat sau deteriorat. Luați legătura cu un electrician. Dacă cauza nu poate fi depistată, este posibil ca senzorul de temperatură să fie defect (cod art. 10421465). Contactați magazinul dvs. HORNBAACH local.
<b>Cod de eroare Er2</b>	La introducerea fișei în priză cel puțin una dintre regulatorii de temperatură nu este în poziția OPRIT.  Când afișajul indică o temperatură de 480 °C sau mai mare, mecanismul de protecție împotriva supraîncălzirii al dispozitivului se va activa, provocând oprirea automată a acestuia.  Când grăsimea picură pe sondă și ia foc, este probabil să provoace o astfel de situație.	Scoateți fișa din priză, rotiți ambele butoane în poziția OPRIT, reintroduceți fișa în priză și porniți din nou.  Rotiți butonul în poziția "oprit" și așteptați ca grătarul să se răcească. După aceea, puteți încerca să îl porniți din nou.

# Eliminare ca deșeu



Simbolul de „tomberon tăiat” impune eliminarea separată ca deșeuri a aparatelor electrice și electronice (WEEE) uzate. Astfel de aparate pot conține substanțe valoroase, dar periculoase și poluante.

Legislația nu vă permite să eliminați aceste produse ca deșeuri la gunoiul menajer, ci sunteți obligați să le predați unui centru de colectare indicat pentru reciclarea aparaturii electrice și electronice. În acest mod contribuiți la protejarea resurselor și a mediului înconjurător.

Compania HORNBACH are următoarele obligații în Germania:

- să recepționeze fără costuri un aparat uzat de același tip în sectorul comercial HORNBACH, la achiziționarea unui aparat electric sau electronic nou.
- să recepționeze fără costuri până la 3 aparate electrice sau electronice uzate de același tip (cu o lungime max. a muchiei de 25 cm) în sectorul comercial HORNBACH, și fără achiziționarea unui aparat nou.
- la livrarea unui aparat electric sau electronic nou într-o gospodărie privată, să recepționeze fără costuri un aparat uzat de același tip sau să vă ofere posibilitatea de returnare a acestuia în vecinătatea dvs.

Pentru mai multe informații vizitați pagina [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) sau adresați-vă organelor locale competente.

Copiii nu au voie în niciun caz să se joace cu pungile din plastic și cu materialul de ambalare, deoarece există pericol de rănire, respectiv de asfixiere. Depozitați în siguranță astfel de materiale sau eliminați-le ca deșeuri în mod ecologic.





## 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](mailto:service@hornbach.com)

## Table of content

Intended use	89
Service	89
Symbols	89
Safety instructions	90
Overview	91
Scope of delivery	91
Parts	91
Installation	91
Grilling	92
Use	92
Control knobs and probe	92
Cooking on your electric grill	93
Cooking times	94
Maintenance and care	95
Corrosion	95
Storing the appliance	95
Technical data	96
Troubleshooting	96
Disposal	97
Warranty	98

## Symbols

-  Safety warning
-  2 persons required
-  Grill power on
-  Medium temperature  
MID
-  HI 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.  | 1×Electric grill assembly | 16. | 1×Upper right side brace   |
| 2.  | 1×Warming rack            | 17. | 1×Right front corner brace |
| 3.  | 1×Left cooking grate      | 18. | 1×Axle                     |
| 4.  | 1×Right cooking grate     | 19. | 2×Wheel                    |
| 5.  | 1×Left shelf              | 20. | 2×Wheel cover              |
| 6.  | 1×Powercord holder        | 21. | 1×Top support              |
| 7.  | 1×Grease tray             | 22. | 1×Lower cover              |
| 8.  | 1×Left rear corner brace  | 23. | 1×Door handle              |
| 9.  | 1×Upper left side brace   | 24. | 2×Meat probe               |
| 10. | 1×Left front corner brace | 25. | 1×Magnetic disc            |
| 11. | 2×Side panel              | 26. | 4×Hanging hook             |
| 12. | 1×Front door              | 27. | 1×Right shelf              |
| 13. | 1×Middle shelf            | 28. | 1×Bottom shelf             |
| 14. | 1×Back panel              | 29. | 1×Door shaft               |
| 15. | 1×Right rear corner brace |     |                            |

- 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. Hanging hook
- e. Control panel
- f. Temperature regulator
- g. Front panel
- h. Caster
- i. Power cord
- j. Power cord holder
- k. Right shelf
- l. Cooking grate
- m. Warming rack

## Installation

The installation of the grill can be found on page 100. 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.

1. the appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact
2. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
3. The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged;
4. Do not use barbecue near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.

**CAUTION**

**GREASE FIRES**

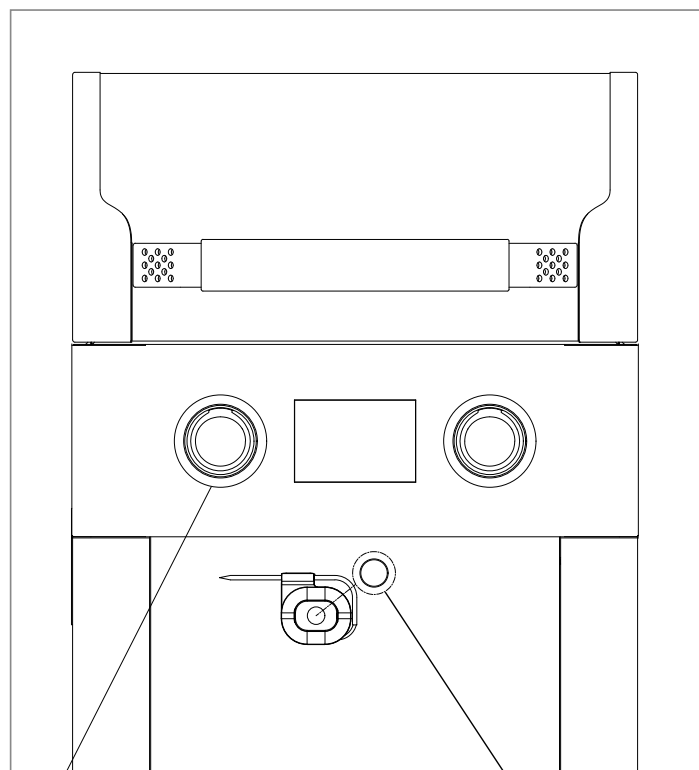
- Putting out grease fires by closing the lid might be impossible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a persistent grease fire develops, turn temperature regulator off and unplug the grill.
- If appliance has not been regularly 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 20 minutes without any food. This will heat clean the internal parts and dissipate odour from the cooking grate.

## Use

1. Connect the appliance to the mains electricity supply.
2. Turn the respective temperature regulator 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 .
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 to OFF and unplug the grill.

## Control knobs and probe

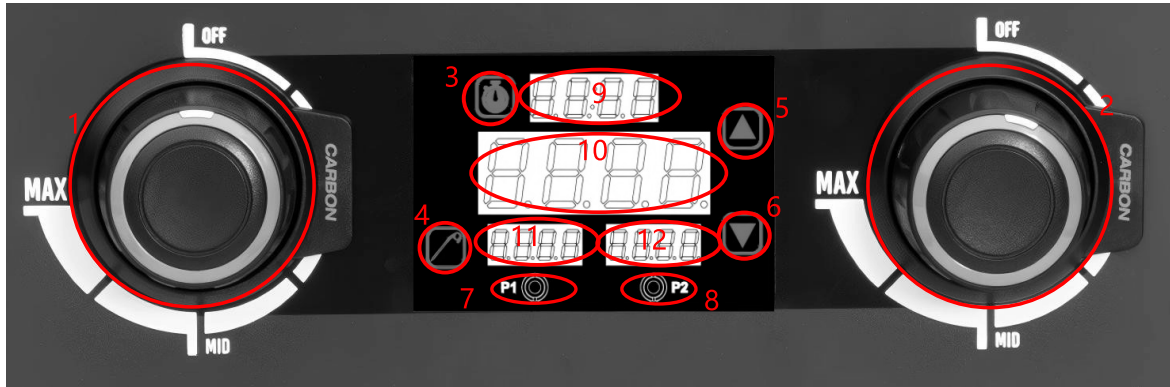


The temperature regulators control the heat elements. The display shows the current temperature at the grill body temperature probe.

The winding machine is equipped with a counterweight block, together with the magnetic disc, so that your meat probe can be placed anywhere and start your barbecue at any time.

# Cooking on your electric grill

## Control knobs:



1. Left tube control switch and gear knob
2. Right tube control switch and gear knob
3. Clock setting
4. Meat probe setting
5. Adjustment setting '+'
6. Adjustment setting '-'

7. Meat probe 1 socket
8. Meat probe 2 socket
9. Time display area
10. Grill temperature display
11. Meat probe 1 temperature display
12. Meat probe 2 temperature display

## Instructions

### 1、 Turn on and turn off

Twist the left and right heating tube control switch to the right to switch on the controller. The left and right heating tubes are controlled individually according to the switch. When one of the switches is in the on state, the grill temperature is displayed and the light of the button will be on.

### 2、 Timing setting

- (1) It can be set to two modes of positive timing or countdown timing.
- (2) Time display  
when the current timing is less than 60 minutes, display: minutes: seconds,  
when the current timing is greater than or equal to 60 minutes, display: hours: minutes.
- (3) Under timer mode, long press and hold the clock setting button to turn off the current timer.
- (4) To set positive timing, in non-timing state, press the clock setting button, the time display area will flash (display 00:00), and then press the digital "+" key to start timing. Positive timing maximum 24 hours, positive timing can not be adjusted time. from 0 seconds to 24 hours.

- (5) Set countdown time, in non-timing state, press the clock setting key, the time display area will flash (display 00:00), then press the numeric "-" key, the hour flashes, press the numeric "+" key or numeric "-" key to adjust the hour, then press the clock setting key, the minute flashes, press the number "+" key or the number "-" key to adjust the minute, and finally press the clock setting key again to confirm the start of the countdown. Countdown to a maximum of 23 hours and 59 minutes, in the process of timing, you can modify the timing.

### 3、 Set the meat probe tip temperature

When the controller detects a meat probe, it will display the corresponding meat probe temperature. In the state of meat probe temperature display, press the meat probe setting key, the meat probe display area will flash, indicating that it can be set, press the digital "+" key or digital "-" key to adjust the set value, and then press the meat probe setting key to confirm that the set value is saved. When the temperature of meat probe reaches the set value, the temperature display area of meat probe will flash and a buzzer will sound, suggesting that the set value has been reached, press any key to cancel the prompt.

Meat probe setting temperature range:  
Celsius: 32 ~ 122 °C

## 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)
<b>Beef</b>	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
<b>Lamm</b>	Lamb chops	3 cm	HI	20
	Boneless leg of lamb	1.4-1.6 kg	MID	90-100
	Rack of lamb		MID	35-40
<b>Pork</b>	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
<b>Poultry</b>	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
<b>Fish, Seafood</b>	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
<b>Vegetables</b>	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.

To prevent power surges and potential element failure, please store this appliance in a dry location away from rain and turn on the elements on every 12 weeks to avoid moisture build up in the elements. When storing, ensure the product is not connected to a power source.

# Technical data

<b>Description</b>	Electric grill	Electric grill
<b>Model No.</b>	BW-EC112	BW-EC112L
<b>Article No.</b>	12546682 (only for use in Germany, Austria, Luxemburg, Sweden, Slovakia, Romania, Czech Republic, Netherlands)	12546683 (for use in Switzerland only)
<b>Total heat output</b>	2300 W	2100 W
<b>Nominal voltage</b>	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
<b>Rated power</b>	2300 W	2100 W
<b>Rated current</b>	10 A	9.1 A
<b>Protection class</b>	I	I
<b>Degree of protection</b>	IPX4	IPX4
<b>Weight</b>	40kg	40kg
<b>Dimensions (w/d/h side tables open side tables folded down )</b>	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
<b>Appliance is not turning on. Heating elements do not become hot.</b>	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.
<b>Error code Er1</b>	The temperature sensor does not work properly.	Unplug the plug, check whether the connecting cable of the temperature sensor is disconnected or damaged. Contact an electrician. If no cause can be found, the temperature sensor (art.#10421465) might be defective. Contact your local HORNBACK store.
<b>Error code Er2</b>	At least one of the temperature regulators is not in position OFF when inserting the plug to the socket.	Disconnect the plug, turn both knobs to OFF, re-insert the plug to the socket and switch on again.
<b>Appliance power off during use.</b>	When the display shows a temperature of 480°C or above, the device's over temperature protection mechanism will be activated, causing it to shut down automatically.	Turn the knob to "off" and wait for the grill to cool down. After that, can try to turn it on again.
	When grease drips onto the probe and catches fire, it is prone to cause such a situation.	

# Disposal



The crossed-out wheeled bin symbol requires separate disposal for waste electrical and electronic equipment (WEEE). Such equipment may contain valuable, but dangerous and hazardous substances. You are required by law to return these products to a designated collection point for the recycling of WEEE and must not under any circumstances dispose of them as unsorted municipal waste. In this way, you can help to conserve resources and protect the environment.

In Germany, HORNBACH is obliged:

- To take back old appliances of the same type free of charge in HORNBACH stores when you purchase a new electrical or electronic appliance.
- To take back up to 3 WEEE of the same type (up to max. 25 cm edge length) free of charge in HORNBACH stores, even if you do not purchase a new appliance.
- When delivering a new electrical or electronic appliance to a private household, to collect an old appliance of the same type free of charge or to enable you to return it in your immediate vicinity.

For further details, please consult [www.hornbach.com](http://www.hornbach.com) or your local authorities.

Children must not play with plastic bags and packaging material, due to the risk of injury and suffocation. Store such material safely or dispose of it in an environmentally friendly way.

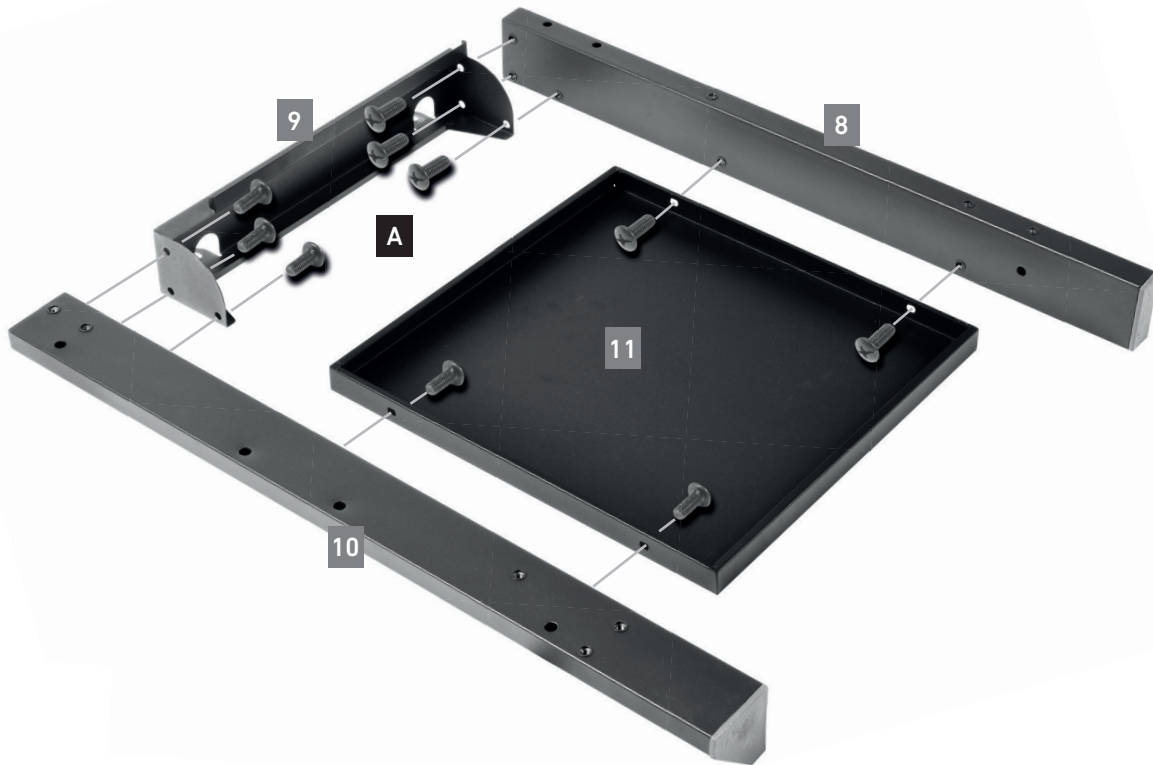




1

8 + 9 + 10 + 11 + 10 x A

W1



2

11 + 15 + 16 + 17 + 10 x A

W1



3

18 + 2 x 19 + 2 x 20 + 2 x B

W2 + W4



4

21 + 22 + 8 x A

W1



5

14 + 4 x A

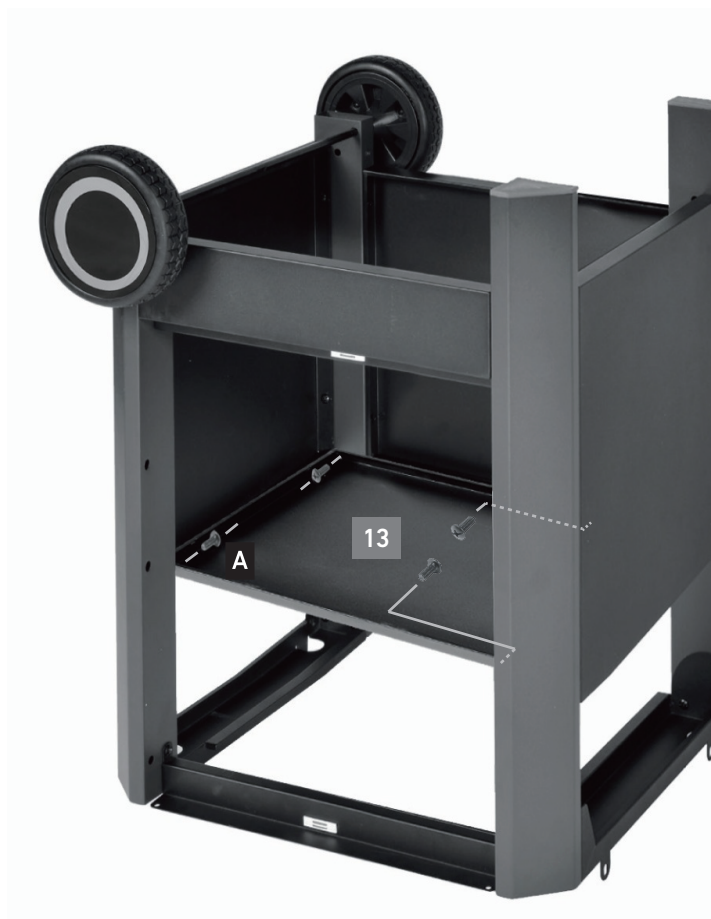
W1



6

13 + 4 x A

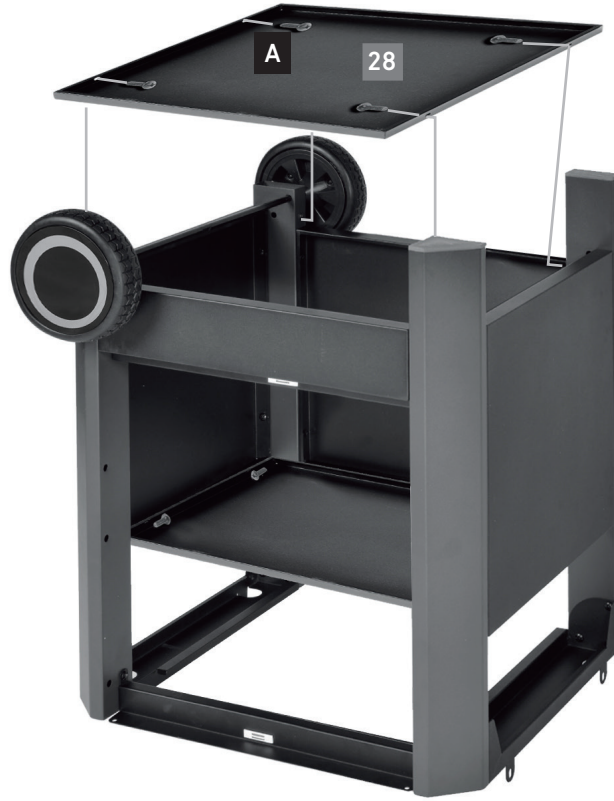
W1



7

28 + 4 x A

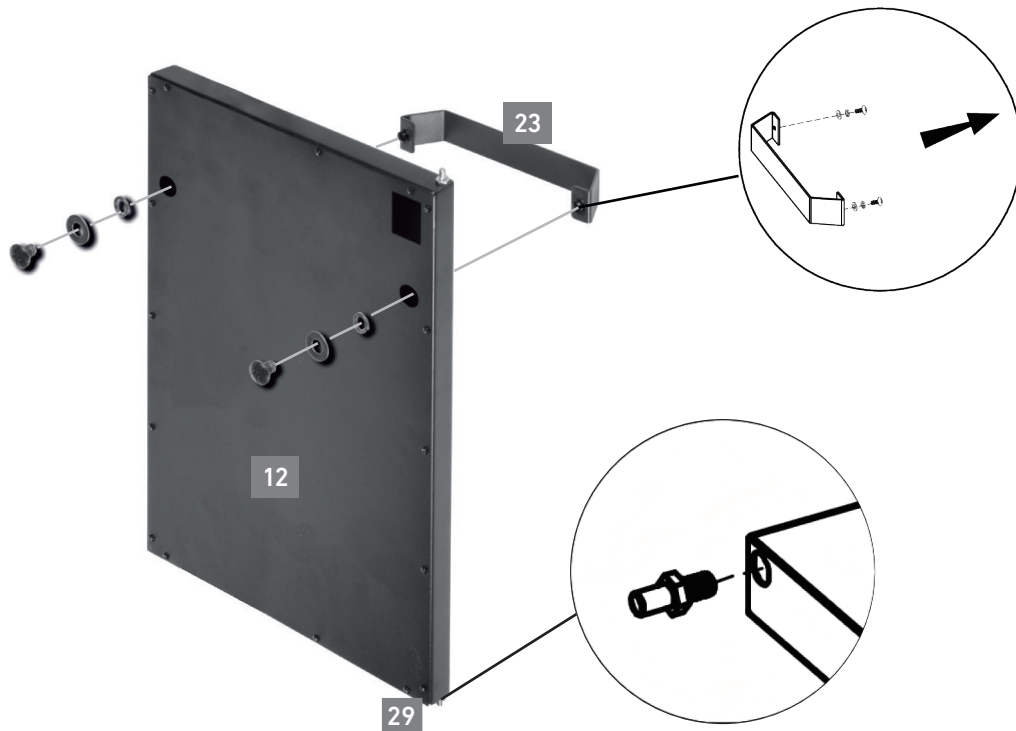
W1



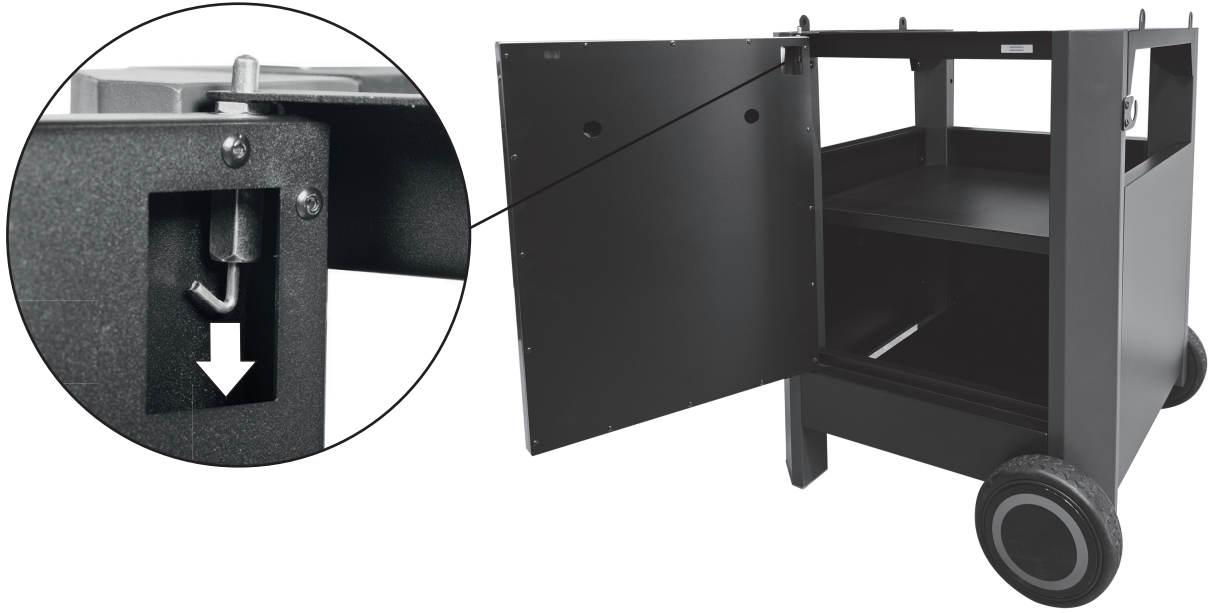
8

12 + 23 + 29

W1



9



10

1 + 4 x A

W1



11

5 + 27 + 8 x C

W1



12

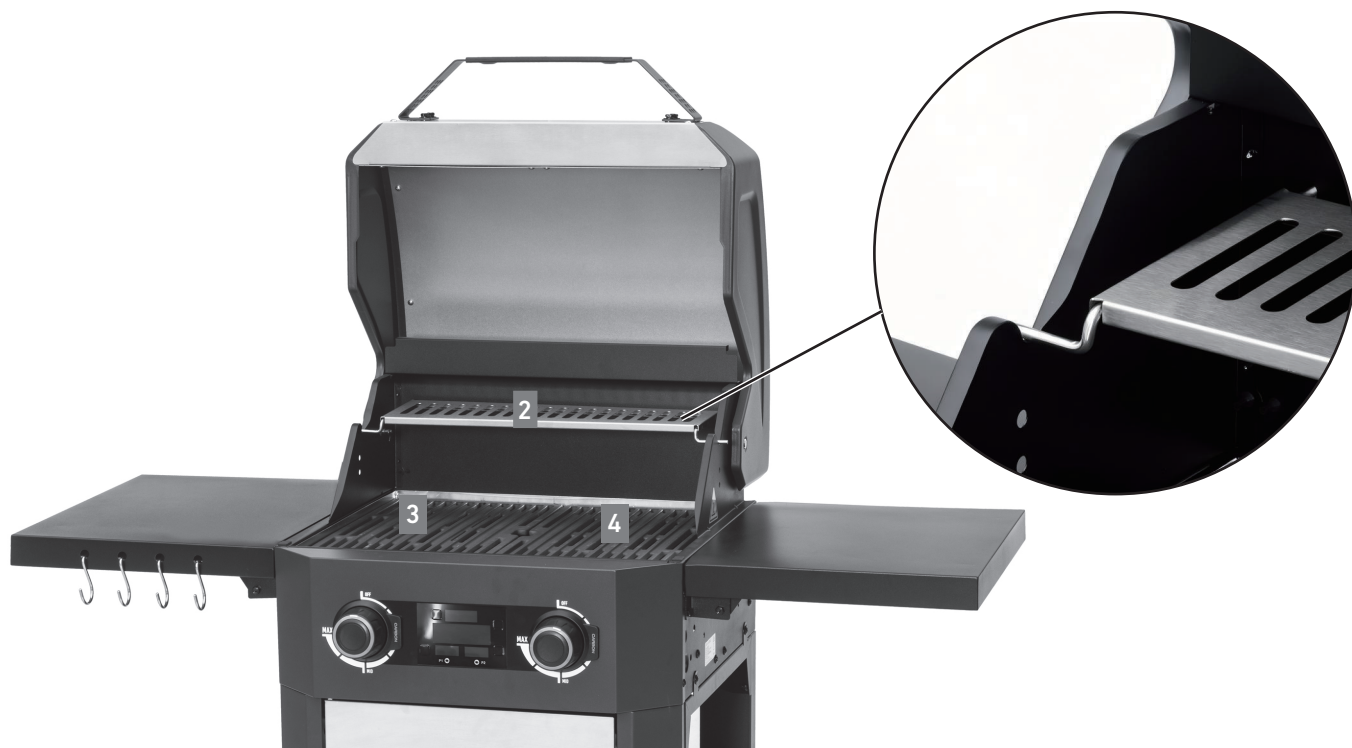
4 x 26

W3



# 13

2 + 3 + 4



# 14

7





