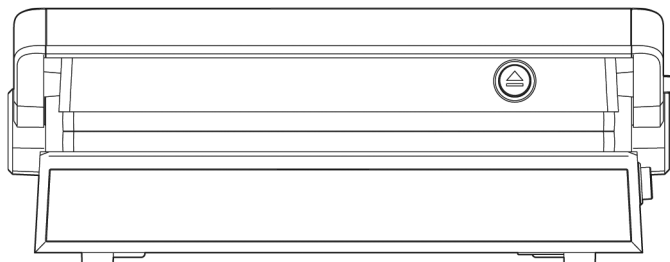


SEVERIN

MANUAL



Art.-No. KG 2399

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE	Gebrauchsanleitung.....	3
GB	Instruction manual.....	18
FR	Mode d'emploi	33
NL	Gebruikshandleiding	48
ES	Instrucciones de uso	63
IT	Istruzioni per l'uso	78

Inhalt

1	Zu dieser Anleitung	4
	Allgemeine Hinweise	4
	Mitgeltende Dokumente	4
	Darstellung von Warnhinweisen	4
2	Lieferumfang	5
3	Beschreibung	6
4	Vor der ersten Inbetriebnahme	8
	Auspacken	8
	Reinigung	8
	Aufstellen	8
	Grillplatten	9
	Fettauffangschale	10
5	Grillen	12
	Ohne Automatik-Programm	13
	Mit Automatik-Programm	13
6	Reinigung	15
7	Nutzungsempfehlungen	15
8	FAQ	16
	Fehlermeldungen	17
9	Entsorgung	17
10	Technische Daten	17

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1 Zu dieser Anleitung

Allgemeine Hinweise

DE

Diese Anleitung ist Bestandteil des Geräts.

- ▶ Vor Aufstellung, Installation und Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig lesen und aufbewahren.
- ▶ An jeden nachfolgenden Bediener weitergeben.

GB

FR

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den nachstehenden Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

NL

Mitgelieferte Dokumente

ES

- Quickstart Guide
- Sicherheits-Handbuch (Safety)
- Garantieerklärung (Warranty)

IT

Darstellung von Warnhinweisen

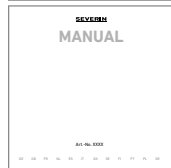
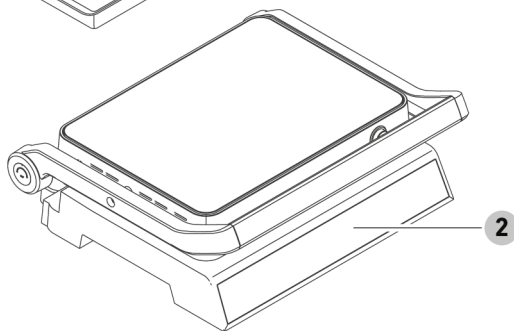
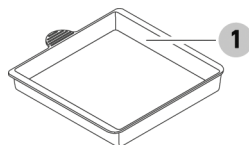


Signalwort

Art, Quelle und Folge der Gefahr

- ▶ Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr.

Signalwort	Bedeutung
Gefahr	Unmittelbar bevorstehende Gefahr, die zum Tod oder zu schwerer Verletzung führt, wenn sie nicht vermieden wird.
Warnung	Möglicherweise bevorstehende Gefahr, die zum Tod oder zu schwerer Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.
Vorsicht	Möglicherweise bevorstehende Gefahr, die zu leichter Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.
Hinweis	Möglicherweise bevorstehende Gefahr, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



2 Lieferumfang

- 1 Fettauffangschale
- 2 Kontaktgrill
- 3 Sicherheitshinweise
- 4 Quickstart Guide
- 5 Gebrauchsanleitung
- 6 Garantieerklärung

DE

GB

FR

NL

ES

IT



www.severin.com

3 Beschreibung

DE

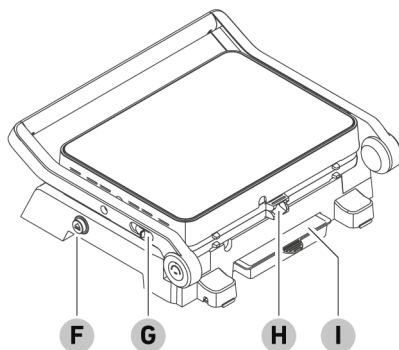
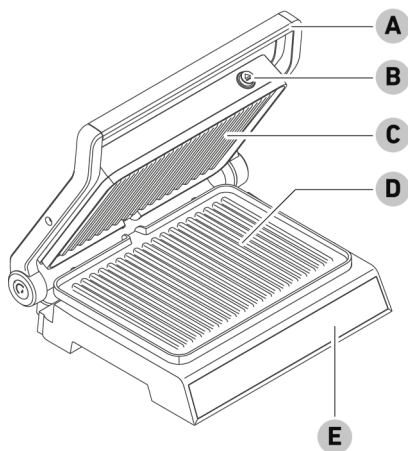
GB

FR

NL

ES

IT



A Griff

B Entriegelung obere Grillplatte

C Grillplatte oben

D Grillplatte unten

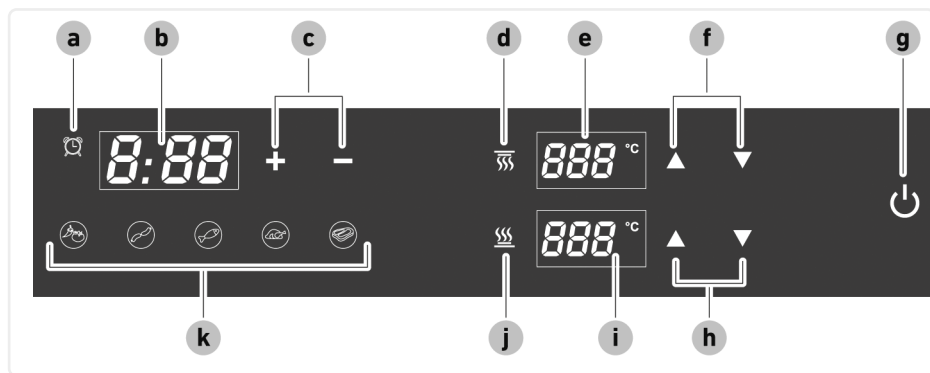
E Display

F Entriegelung untere Grillplatte

G Entriegelung Deckel

H Fettauslass

I Fettauffangschale



DE

GB

FR

NL

ES

IT

a Statusanzeige Zeit

b Anzeige Zeit*

c Zeitsteuerung

d Heizanzeige obere Grillplatte

e Temperaturanzeige** obere Grillplatte

f Temperaturregler obere Grillplatte

g Ein/Aus-Taste

h Temperaturregler untere Grillplatte

i Temperaturanzeige** untere Grillplatte

j Heizanzeige untere Grillplatte

k Automatik-
Programm

	Zeit	Temperatur
Gemüse	8 min	200 °C
Würstchen	10 min	220 °C
Fisch	8 min	210 °C
Hühnchen	7 min	230 °C
Steak	8 min	230 °C

* Die minimale Garzeit beträgt 1 Minute, die maximale 4 Stunden.

** Die Temperatureinstellung kann zwischen 90 und 230 °C erfolgen.

4 Vor der ersten Inbetriebnahme

Auspacken

- ▶ Alle Teile aus der Verpackung entnehmen.
- ▶ Verpackungsmaterial, Schutzfolien und Aufkleber vollständig entfernen.
 - ! Typenschilder nicht entfernen, diese müssen immer am Gerät bleiben.
- ▶ Lieferumfang auf Vollständigkeit und Mängel prüfen.

Reinigung



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag und Schäden am Gerät.

- ▶ Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- ▶ Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- ▶ Grillplatten und Fettauffangschale mit warmem Spülwasser reinigen und abtrocknen.

Aufstellen



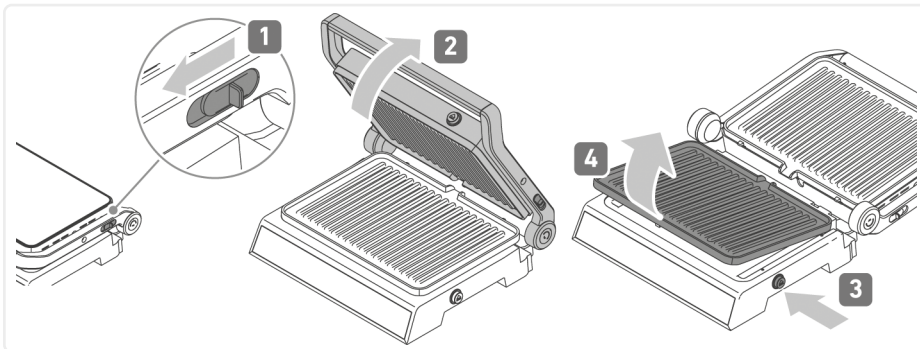
Gerät nur drinnen verwenden.

- ▶ Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche stellen.
- ▶ Für ausreichend Belüftung sorgen.
- ▶ Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen.

Grillplatten

Grillplatte entnehmen:

- ▶ Schieber am Griff nach vorne ziehen.
- ▶ Deckel ganz aufklappen.
- ▶ Entriegelungsknopf drücken.
- ▶ Grillplatte entnehmen.



Grillplatten einsetzen:

- ▶ Rastnasen in Öffnungen schieben.
- ▶ Untere Grillplatte: Grillplatte nach unten drücken, bis sie hörbar einrastet.
- ▶ Obere Grillplatte: Grillplatte nach oben drücken, bis sie hörbar einrastet.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Fettauffangschale

- Vor jeder Verwendung prüfen, ob Fettauffangschale formschlüssig eingesetzt ist. Falls nicht, Fettauffangschale einsetzen.
- Füllstand der Fettauffangschale in regelmäßigen Abständen prüfen.
- Fettauffangschale rechtzeitig entnehmen und Fett fachgerecht entsorgen.

DE

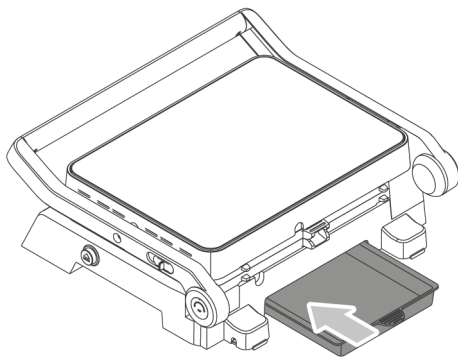
GB

FR

NL

ES

IT



Erstes Aufheizen



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch leichte Rauchentwicklung. Das Einatmen von Rauch kann zu Gesundheitsschäden führen.

► Fenster oder Türen öffnen.

► Fettauffangschale an der Rückseite des Geräts einschieben.

► Obere und untere Grillplatte in das Gerät einsetzen.

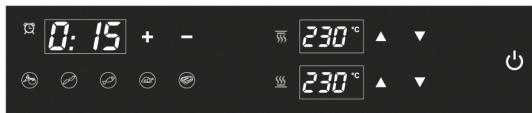
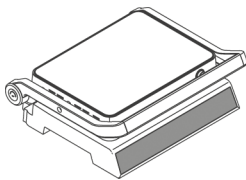
► Gerät schließen und Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gerät ist eingeschaltet: ein kurzes Signal ist zu hören, die Ein/Aus-Taste leuchtet auf.

Die Tasten Gemüse  und Steak  gleichzeitig drücken, schaltet alle Tasten- und Signaltöne aus. Durch erneutes Drücken der beiden Tasten können die Töne wieder eingeschaltet werden.

► Gerät ohne Grillgut ca. 15 Minuten bei Maximaltemperatur (230°C) aufheizen, damit der Eigengeruch des Grills abklingt.

Einstellungen: siehe Seite 13, *Ohne Automatik-Programm*



► Gerät nach 15 Minuten ausschalten, ausstecken und in geschlossenem Zustand abkühlen lassen.

► Obere und untere Grillplatten mit einem feuchten Tuch abwischen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

5 Grillen

► Gerät an einem geeigneten Ort aufstellen, siehe Seite 8, *Aufstellen*.

► Grillplatten und Fettauffangschale in das Gerät einsetzen.

► Gerät schließen und Netzstecker einstecken.

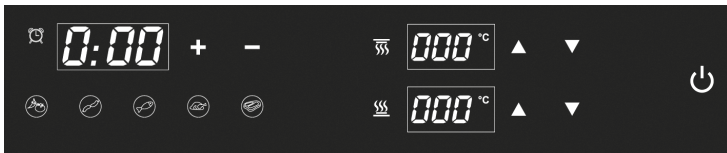
Es ertönt ein Signalton.

Alle Symbole blinken kurz auf, danach leuchtet nur die Ein/Aus-Taste .

Die Tasten Gemüse  und Steak  gleichzeitig drücken, schaltet alle Tasten- und Signaltöne aus. Durch erneutes Drücken der beiden Tasten können die Töne wieder eingeschaltet werden.

► Ein/Aus-Taste  kurz drücken.

Alle Symbole auf der Anzeige leuchten.



Ohne Automatik-Programm

Temperatur und Zeit manuell einstellen

- ▶ Mit den Temperaturregler-Tasten ▲ ▼ die Temperatur für die obere und untere Grillplatte einstellen.

Nach dem Drücken der Taste ▲ springt die Anzeige auf 200 °C. Von hier aus die Temperatur durch Antippen oder Gedrückthalten der Temperaturregler-Tasten ▲ ▼ einstellen.
Jedes Drücken erhöht oder verringert die Temperatur um 5 °C.

- ▶ Abwarten, bis die Heizanzeigen  rot blinken.
- ▶ Mit den Zeitsteuerungs-Tasten + - die gewünschte Garzeit einstellen.
- ▶ Abwarten, bis die Einstellungen übernommen werden.
Statusanzeige Timer  leuchtet grün und die Heizanzeigen blinken.
Das Aufheizen startet.

Ist die eingestellte Temperatur erreicht

- ertönen 3 Mal 3 Signaltöne,
- die Heizanzeigen  leuchten rot,
- die Punkte der Zeit-Anzeige blinken und
- der Timer beginnt zu laufen.

Mit Automatik-Programm

- ▶ Taste mit dem gewünschten Programm für ca. 2 Sekunden drücken     .
- Das gewählte Programm leuchtet grün.
- Die Voreinstellungen für Zeit und Temperatur werden angezeigt.
- Die Heizanzeigen  blinken rot.
- Statusanzeige Timer  leuchtet grün.
- Das Aufheizen startet.

Temperatur und Garzeit können vor, während und nach der Aufheizphase manuell angepasst werden, siehe Seite 13, *Temperatur und Zeit manuell einstellen.*

Die Auswahl der Automatik-Programme kann jederzeit geändert werden.

- ▶ Programmtaste so lange drücken, bis sie grün leuchtet.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

**Hinweis!**

Gefrorene Lebensmittel können durch zu große Temperaturunterschiede Schäden an der Grillplatte verursachen.

► Nur vollständig aufgetaute Lebensmittel auf die Grillplatte legen.

GB

- Gerät öffnen, Grillplatten leicht einfetten und Lebensmittel auf die untere Grillplatte legen.
- Deckel schließen.

FR

Während des Grillens, in regelmäßigen Abständen den Grillfortschritt überprüfen.

NL

Nach Ablauf der Garzeit

- ertönen 4 Signaltöne,
- alle Symbole der Anzeige leuchten weiß und
- die Temperaturregler-Tasten ▲ ▼ blinken.

ES

IT

**Warnung!**

Verbrennungsgefahr an heißen Geräte- und Zubehörteilen.

► Heiße Geräte- oder Zubehörteile nicht berühren.

**Hinweis!**

Spitze oder scharfe Gegenstände aus Metall können bei der Entnahme der Lebensmittel die beschichteten Oberflächen des Geräts beschädigen.

► Zur Entnahme der Lebensmittel, Spatel aus Holz oder Plastik verwenden.

► Fertig zubereitetes Lebensmittel mit einem Spatel aus Holz oder Plastik entnehmen.

► Ein/Aus-Taste  3 Sekunden drücken, um das Gerät auszuschalten.

► Netzstecker ziehen und Gerät in geschlossenem Zustand abkühlen lassen.

Die Signaltöne nach Vorheizen und Zubereitungsende können durch kurzes Drücken der Ein/Aus-Taste vorzeitig beendet werden.

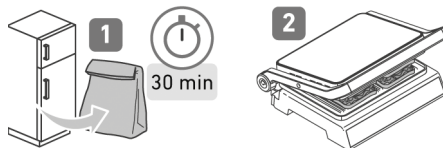
Wird das Gerät nicht benutzt, schaltet es nach 2 Stunden und 15 Minuten in Standby.

6 Reinigung

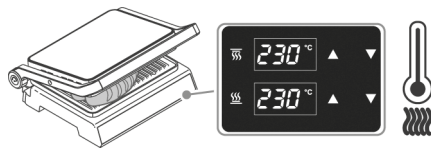
- ▶ Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.
- ▶ Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Grillplatten und Fettauffangschale entnehmen.
- ▶ Fettauffangschale entleeren.
- ▶ Grillplatten und Fettauffangschale mit Spülwasser reinigen.
Weiches Tuch oder Schwamm und Wasser mit mildem Reinigungsmittel verwenden. Keine Metallschwämme und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Gerät mit feuchtem Tuch reinigen. Nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder darin eintauchen.
- ▶ Alle Teile abtrocknen.

7 Nutzungsempfehlungen

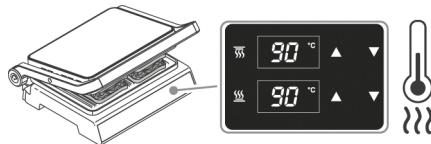
Lebensmittel 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.



Zum Grillen die Temperatur auf 200 - 230 °C einstellen.



Zum Warmhalten die Temperatur auf 90 °C einstellen.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

8 FAQ

DE

GB

FR

NL

ES

IT



Warnung!

Verletzungsgefahr durch Betrieb eines defekten Geräts. Der Betrieb eines defekten Geräts kann zu Stromschlägen führen.

- ▶ Defektes Gerät niemals benutzen.
- ▶ Gerät nicht selbst reparieren.
- ▶ Wenden Sie sich bei einem Defekt an unseren Service.

Bevor Sie unseren Service kontaktieren, prüfen Sie anhand nachfolgender Tabelle, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Frage / Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät reagiert nicht.	• Kein Strom.	Prüfen, ob • das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. • die verwendete Steckdose Strom hat?
Während der Aufheizphase steigt Rauch auf.	• Die Heizelemente sind werkseitig mit einem Pflegemittel behandelt, das während der ersten Aufheizphase verdampft.	Wenn die Rauchentwicklung nur bei der ersten Verwendung auftritt und danach nicht mehr, ist dies normal. Das Pflegemittel ist ungiftig und unschädlich. Sorgen Sie trotzdem für eine gute Belüftung.
Einige Speisen werden zu dunkel, andere werden nicht gar.	• Speisen liegen nicht mittig auf der Heizplatte.	Stellen Sie sicher, dass die Speisen zentral auf der Platte platziert sind und die für die Zubereitung optimale Temperatur ausgewählt wurde.

Fehlermeldungen

Anzeige Was ist zu tun?



Gerät ist überhitzt.

Ausschalten, komplett abkühlen lassen und dann erneut versuchen.



Kundendienst sofort benachrichtigen



Kundendienst sofort benachrichtigen

9 Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

10 Technische Daten

Leistung	1.800 W
Spannung/Frequenz	220-240 V~, 50-60 Hz
Art der Grillfläche	Keramik Beschichtung
Ein-Aus-Schalter	Taste
Temperaturregler	Thermostatgesteuert
Grillfläche	30 x 22 cm
Gewicht	ca. 4,2 kg
Gerätemaße	35 x 32 x 13 cm

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Contents

DE	1 About this manual	19
	General information	19
GB	Relevant documents	19
	Warning notices	19
FR	2 Scope of supply	20
NL	3 Description	21
ES	4 Before the first use	23
	Unpacking	23
IT	Cleaning	23
	Installation	23
	Grill plates	24
	Grease drip tray	25
	5 Grilling	27
	Without automatic program	28
	With automatic program	28
	6 Cleaning	30
	7 Recommendations for use	30
	8 FAQ	31
	Error codes	32
	9 Disposal	32
	10 Technical Data	32

1 About this manual

General information

These instructions are an integral part of the appliance.

- ▶ Read them carefully before setting up, installing and using the appliance and keep them for future reference.
- ▶ Pass them on to any subsequent owner or user of the product.

The appliance must only be used by those familiar with the instructions below.

Relevant documents

- Quick start guide
- Safety manual (Safety)
- Warranty declaration (Warranty)

Warning notices



Signal word

Type, source and consequences of the hazard

- ▶ Measures to avoid the hazard.

Signal word	Description
Danger	Imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.
Warning	Potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
Caution	Potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor injury.
Attention	Potentially hazardous situation which, if not avoided, can result in property damage.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

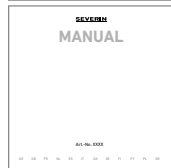
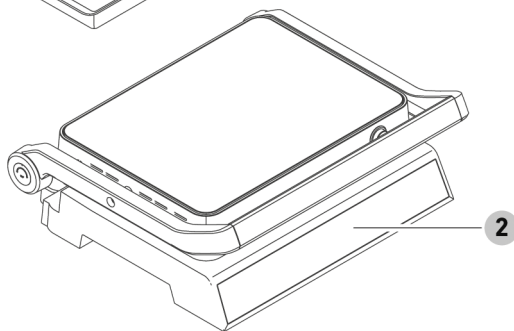
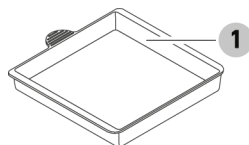
GB

FR

NL

ES

IT



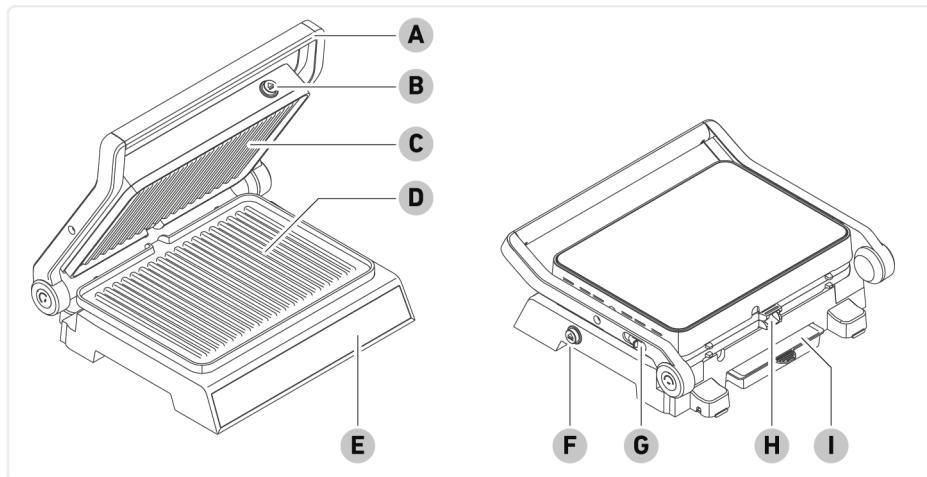
2 Scope of supply

- 1 Grease drip tray
- 2 Contact grill
- 3 Safety instructions
- 4 Quick start guide
- 5 Instruction manual
- 6 Warranty declaration



www.severin.com

3 Description



- A Handle
- B Upper grill plate release
- C Upper grill plate
- D Lower grill plate
- E Display
- F Lower grill plate release
- G Lid release
- H Grease outlet
- I Grease drip tray

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

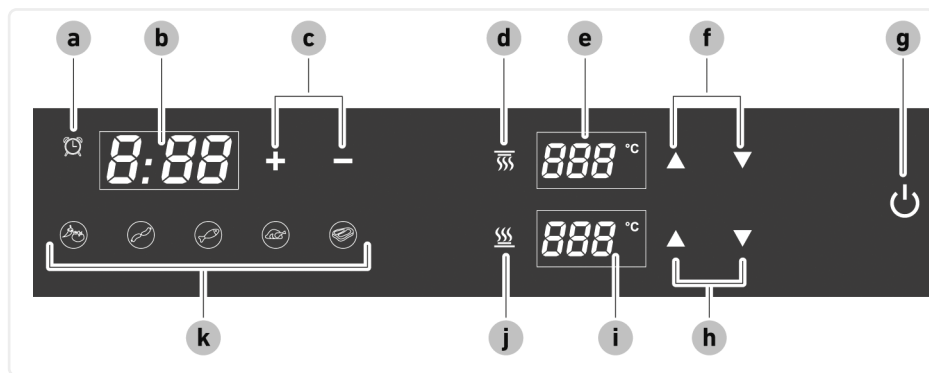
GB

FR

NL

ES

IT



a Time status display

b Time display*

c Timer

d Upper grill plate heat indicator

e Upper grill plate temperature display**

f Upper grill plate temperature control

g On/Off button

h Lower grill plate temperature control

i Lower grill plate temperature display**

j Lower grill plate heat indicator

k Automatic

program	Time	Temperature
Vegetables	8 minutes	200 °C
Sausage	10 minutes	220 °C
Fish	8 minutes	210 °C
Chicken	7 minutes	230 °C
Steak	8 minutes	230 °C

* The minimum cooking time is 1 minute, and the maximum is 4 hours.

** The temperature can be set between 90 and 230 °C.

4 Before the first use

Unpacking

- ▶ Remove all parts from the packaging.
- ▶ Remove all packaging material, protective film and stickers.
 - ! Never remove the rating labels; they must always remain on the appliance.
- ▶ Check the scope of delivery for completeness and damage.

Cleaning



Caution!

Risk of injury from electric shock and damage to the appliance.

- ▶ Do not immerse the appliance in water.
- ▶ Wipe the appliance with a damp cloth and dry.
- ▶ Clean the grill plates and grease drip tray with warm soapy water and dry them.

Installation



Only use the appliance indoors.

- ▶ Place the appliance on a flat, heat-resistant surface.
- ▶ Ensure adequate ventilation.
- ▶ The appliance must only be connected to a properly installed socket.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

NL

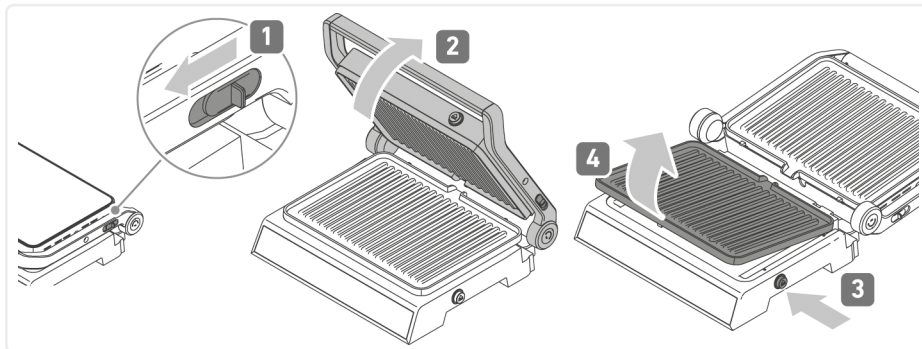
ES

IT

Grill plates

Removing the grill plate:

- ▶ Pull the catch on the handle forward.
- ▶ Open the lid completely.
- ▶ Press the release button.
- ▶ Remove the grill plate.

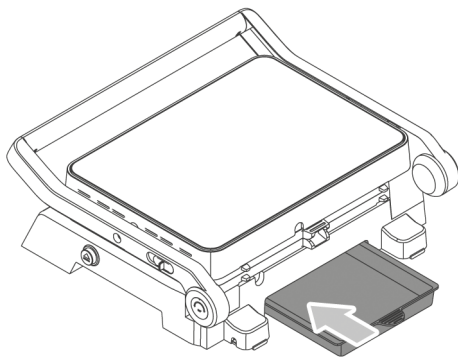


Inserting the grill plates:

- ▶ Push the latching lugs into the openings.
- ▶ Lower grill plate: Press the grill plate down until it audibly clicks into place.
- ▶ Upper grill plate: Press the grill plate up until it audibly clicks into place.

Grease drip tray

- ▶ Before each use, check whether the grease drip tray is in place and fitted correctly. If it is not in place, insert the grease drip tray.
- ▶ Check the level of the grease drip tray at regular intervals.
- ▶ When the grease drip tray is full, remove it and discard the used grease properly.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

First use



Caution!

Risk of injury from slight build-up of smoke. Inhaling smoke can cause damage to your health.

► Open the windows or doors.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

► Insert the grease drip tray at the back of the appliance.

► Fit the upper and lower grill plates into the appliance.

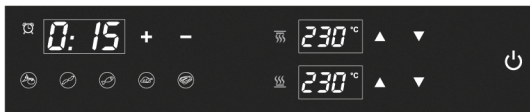
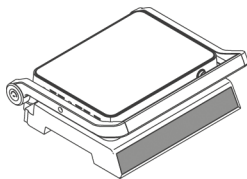
► Close the appliance and connect the power plug to the socket.

When you switch on the appliance, you will hear a short beep, and the On/Off button will light up.

Pressing the Vegetables  and Steak  buttons at the same time turns off all button tones and beeps. Press the two buttons again simultaneously to switch the tones back on.

► Let the appliance heat up for approx. 15 minutes at maximum temperature (230 °C) without food to allow any unpleasant odour to dissipate.

Settings: see page 28, *Without automatic program*



► Switch off the appliance after 15 minutes, unplug it and let it cool down when closed.

► Wipe the upper and lower grill plates with a damp cloth.

5 Grilling

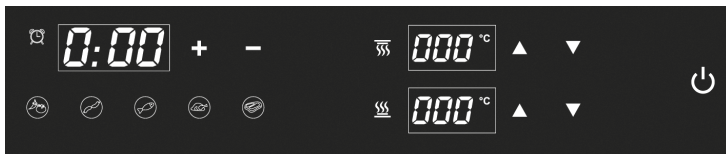
- ▶ Set up the appliance in a suitable place, see page 23, *Installation*.
- ▶ Insert the grill plates and grease drip tray into the appliance.
- ▶ Close the appliance and insert the power plug into the socket.

You will hear a beep.

All icons will flash briefly, and then the On/Off button  will light up.

Pressing the Vegetables  and Steak  buttons at the same time turns off all button tones and beeps. Press the two buttons again simultaneously to switch the tones back on.

- ▶ Press the On/Off button  briefly.
All icons on the display will light up.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Without automatic program

Setting the temperature and time manually

- Use the temperature control buttons ▲ ▼ to set the temperature for the upper and lower grill plates.

After pressing the ▲ button, the display jumps to 200 °C. From here, set the temperature by tapping or holding down the temperature control buttons ▲ ▼.

Each button press increases or decreases the temperature by 5 °C.

- Wait until the heat indicators 🔴 flash red.
- Use the timer buttons + - to set the desired cooking time.
- Wait for the settings to take effect. The timer status display ⌚ lights up green, and the heat indicators flash. The heating starts.

After the set temperature has been reached

- you will hear three beeps,
- the heat indicators 🔴 will light up red,
- the dots on the time display will flash and
- the timer countdown will start.

With automatic program

- Press and hold the button for the desired program for approx. 2 seconds    .
- The selected program lights up green.
- The time and temperature presets are displayed.
- The heat indicators 🔴 flash red.
- The timer status display ⌚ lights up green.
- The heating starts.

Temperature and cooking time can be adjusted manually before, during and after the heating phase; see page 28, *Setting the temperature and time manually*.

You can change your current automatic program to any other program at any time.

- Press and hold the program button until it lights up green.

**Attention!**

Frozen food can cause damage to the grill plate due to excessive temperature differences.

- ▶ Only place completely thawed food on the grill plate.

- ▶ Open the lid of the appliance, lightly grease the grill plates and place food on the lower grill plate.
- ▶ Close the lid.

During grilling, check the grill progress at regular intervals.

After the cooking time has elapsed

- you will hear four beeps,
- all icons on the display will light up white and
- the temperature control buttons ▲▼ will flash.

**Warning!**

Risk of burns from hot parts of the appliance and accessories.

- ▶ Do not touch hot parts of the appliance or its accessories.

**Attention!**

Pointed or sharp metal objects can damage the coated surfaces of the appliance when removing the food.

- ▶ To remove the food, use a wooden or plastic spatula.
- ▶ Remove ready-made food with a wooden or plastic spatula.
- ▶ Press and hold the ⏻ On/Off button for 3 seconds to turn off the appliance.
- ▶ Unplug the appliance and let it cool down while closed.

All beeps normally heard after preheating and cooking can be switched off by briefly pressing the On/Off button.

If the appliance is not in use, it switches to standby after 2 hours and 15 minutes.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

NL

ES

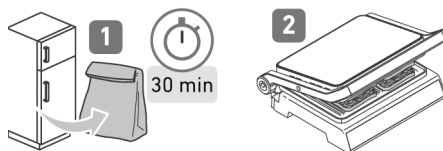
IT

6 Cleaning

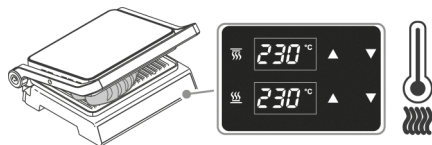
- ▶ Clean the appliance after each use.
- ▶ Before each cleaning, unplug the appliance and let it cool down.
- ▶ Remove the grill plates and grease drip tray.
- ▶ Empty the grease drip tray.
- ▶ Clean the grill plates and grease drip tray with rinse water.
Use a soft cloth or sponge and water with a mild detergent. Do not use metal sponges and abrasive cleaning agents.
- ▶ Clean the appliance with a damp cloth. They must not be immersed in liquids or even allowed to come into contact with them.
- ▶ Dry all parts.

7 Recommendations for use

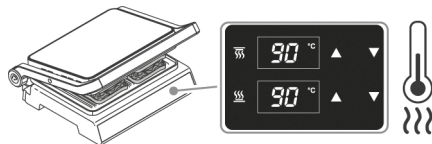
Remove the food from the fridge at least 30 minutes before grilling.



For grilling, set the temperature between 200 and 230 °C.



To keep warm, set the temperature to 90 °C.



8 FAQ



Warning!

Risk of injury from operating a faulty appliance. Operating a faulty appliance can lead to electric shock.

- ▶ Never use a faulty appliance.
- ▶ Do not attempt to repair the appliance yourself.
- ▶ Contact our customer service in the event of a defect.

Before contacting our customer service, check the table below to see if you can rectify the problem yourself.

Question / problem	Possible cause	Solution
The appliance is not responding.	• No power.	Check whether • the appliance is connected to the power supply. • the mains socket is energised.
Smoke comes out of the appliance during preheating.	• The heating elements are factory-treated with a care product that evaporates during initial preheating.	If smoke develops only during initial preheating, this is normal. The care product is non-toxic and harmless. Nevertheless, ensure good ventilation.
Some foods burn, others are undercooked.	• Food is not in the middle of the grill plate.	Make sure that the food is placed centrally on the grill plate and the optimal temperature has been selected for the preparation.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Error codes

Display	What to do?
	The appliance is overheated. Switch it off, allow it to cool down completely and then try again.
	Contact customer service immediately.
	Contact customer service immediately.

- DE
- GB
- FR
- NL
- ES
- IT

9 Disposal

 Appliances marked with this symbol must be disposed of separately from household waste. These appliances contain valuable raw materials that can be recycled. Proper disposal of these items protects the environment and public health. Your local authority or retailer can provide detailed information on proper disposal.

10 Technical Data

Power	1,800 W
Voltage/Frequency	220-240 V~, 50-60 Hz
Type of grill surface	Ceramic coating
On/off switch	Button
Temperature control	Thermostat-controlled
Grill surface	30 x 22 cm
Weight	approx. 4.2 kg
Appliance dimensions	35 x 32 x 13 cm

Contenu

1	À propos de ces instructions	34
	Remarques générales	34
	Documents joints	34
	Représentation des avertissements	34
2	Contenu de l'emballage	35
3	Description	36
4	Avant la première utilisation	38
	Déballage	38
	Nettoyage	38
	Installation	38
	Plaques de cuisson	39
	Bac collecteur de graisses	40
5	Faire des grillades	42
	Sans programme automatique	43
	Avec programme automatique	43
6	Nettoyage	45
7	Recommandations d'utilisation	45
8	FAQ	46
	Messages d'erreur	47
9	Mise au rebut	47
10	Caractéristiques techniques	47

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1 À propos de ces instructions

Remarques générales

Ces instructions font partie intégrante de l'appareil.

- Lisez-les attentivement et conservez-les avant la mise en place, l'installation et la mise en service de l'appareil.
- Remettez ces instructions à tout utilisateur ultérieur.

L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les instructions de sécurité ci-dessous.

Documents joints

- Guide de démarrage rapide
- Manuel de sécurité (Safety)
- Déclaration de garantie (Warranty)

Représentation des avertissements

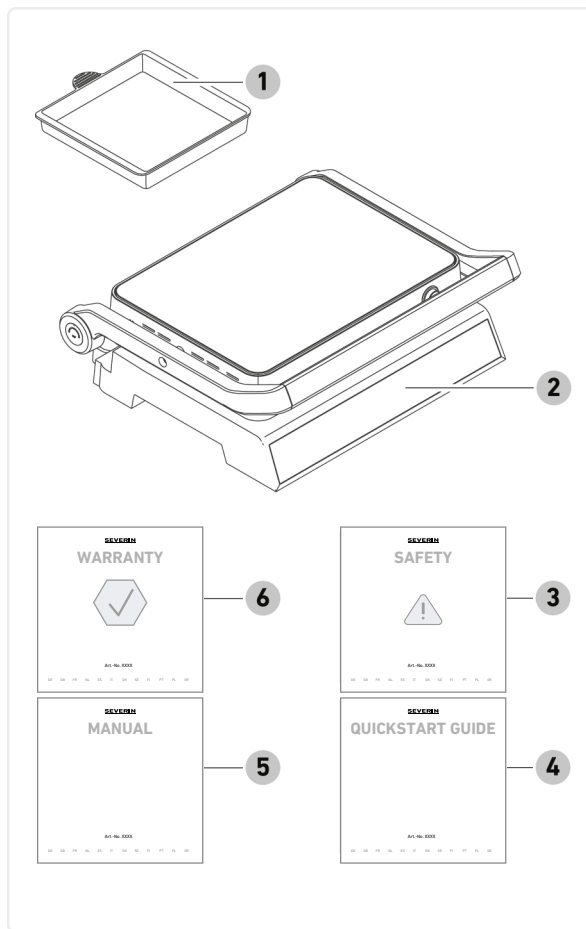


Mot de signalisation

Type, source et conséquence du danger

- Mesures à prendre pour éviter le danger.

Mot de signalisation	Signification
Danger	Danger imminent entraînant la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.
Avertissement	Danger potentiellement imminent qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
Attention	Danger potentiellement imminent qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères.
Remarque	Danger potentiellement imminent qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des dommages matériels.



2 Contenu de l'emballage

- 1 Bac collecteur de graisses
- 2 Gril de contact
- 3 Consignes de sécurité
- 4 Guide de démarrage rapide
- 5 Mode d'emploi
- 6 Déclaration de garantie

DE

GB

FR

NL

ES

IT



www.severin.com

3 Description

DE

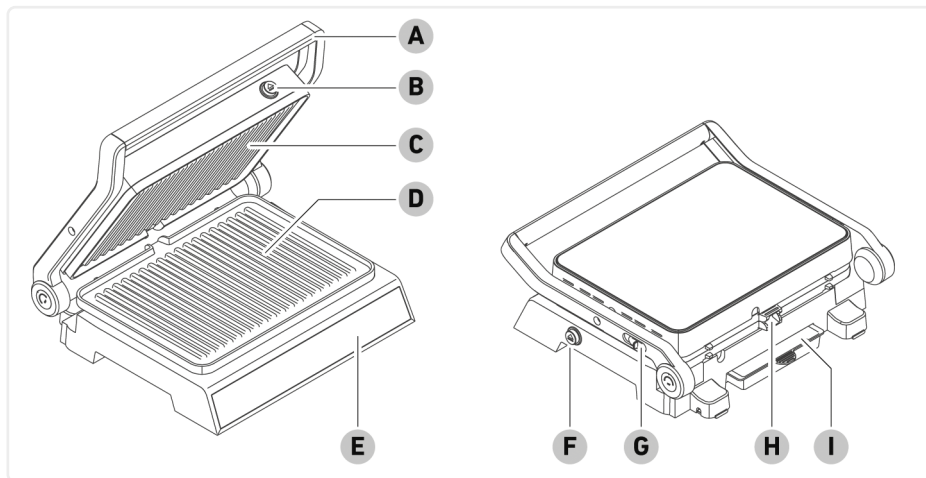
GB

FR

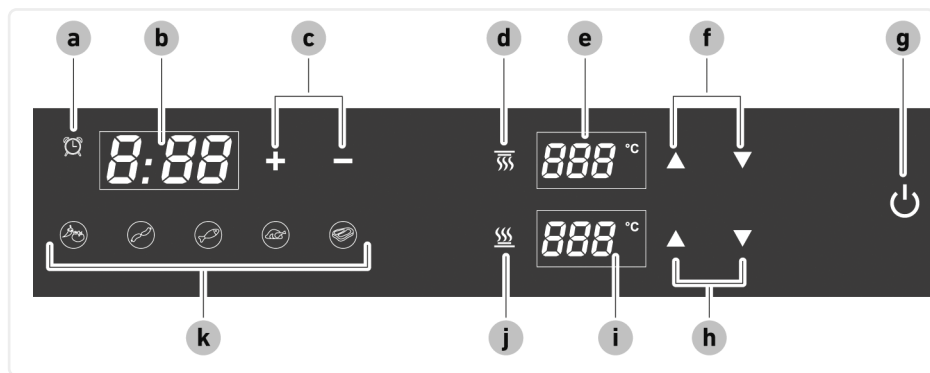
NL

ES

IT



- A** Poignée
- B** Déverrouillage de la plaque de cuisson supérieure
- C** Plaque de cuisson supérieure
- D** Plaque de cuisson inférieure
- E** Écran
- F** Déverrouillage de la plaque de cuisson inférieure
- G** Couvercle de déverrouillage
- H** Sortie de graisse
- I** Bac collecteur de graisses



DE

GB

FR

NL

ES

IT

- a** Indicateur de durée
- b** Affichage de la durée*
- c** Contrôle de la durée
- d** Affichage de la chaleur pour la plaque de cuisson supérieure
- e** Affichage de la température** pour la plaque de cuisson supérieure
- f** Thermostat de contrôle de la température pour la plaque de cuisson supérieure

- g** Bouton marche/arrêt
- h** Thermostat de contrôle de la température pour la plaque de cuisson inférieure
- i** Affichage de la température** pour la plaque de cuisson inférieure
- j** Affichage de la chaleur pour la plaque de cuisson inférieure

k Programme

Programme automatique	Durée	Température
Légumes	8 min	200 °C
Saucisses	10 min	220 °C
Poisson	8 min	210 °C
Poulet	7 min	230 °C
Steak	8 min	230 °C

* La durée de cuisson minimal est de 1 minute, la durée maximale est de 4 heures.

** Le réglage de la température peut être effectué entre 90 et 230 °C.

4 Avant la première utilisation

Déballage

- ▶ Retirez toutes les pièces de l'emballage.
- ▶ Retirez complètement le matériel d'emballage, les films de protection et les autocollants.
 - ! Ne retirez pas les plaques signalétiques, elles doivent toujours rester sur l'appareil.
- ▶ Inspectez l'étendue de la livraison pour vérifier qu'il ne manque rien et qu'il n'y a aucune défaut.

Nettoyage



Attention !

Risque de blessure par choc électrique et d'endommagement de l'appareil.

- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

- ▶ Essuyez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le.
- ▶ Nettoyez la plaque de cuisson et le bac collecteur de graisse avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les.

Installation



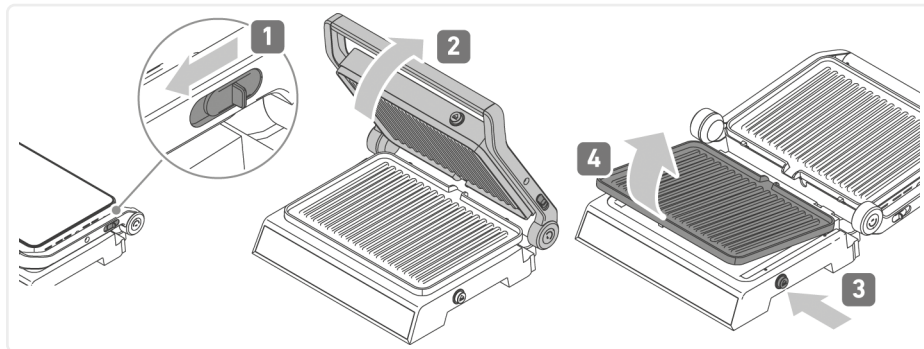
N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur.

- ▶ Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Garantisiez une ventilation suffisante.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée.

Plaques de cuisson

Retirer la plaque de cuisson :

- Tirez la glissière vers l'avant avec la poignée.
- Ouvrez complètement le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage.
- Retirez la plaque de cuisson.



Insérer les plaques de cuisson :

- Poussez les ergots d'encliquetage dans les ouvertures.
- Plaque de cuisson inférieure : Poussez la plaque de cuisson vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un bruit.
- Plaque de cuisson supérieure : Poussez la plaque de cuisson vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un bruit.

DE

GB

FR

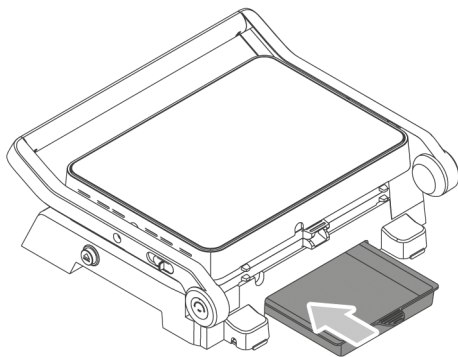
NL

ES

IT

Bac collecteur de graisses

- Avant chaque utilisation, vérifier que le bac collecteur de graisse est bien en place. Si ce n'est pas le cas, positionnez le bac collecteur de graisse.
- Vérifiez le niveau de remplissage du bac collecteur de graisse à intervalles réguliers.
- Retirez le bac collecteur de graisse à temps et éliminez la graisse de manière appropriée.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

Premier chauffage



Attention !

Risque de blessure par un léger dégagement de fumée. L'inhalation de fumée peut nuire à votre santé.

► Ouvrez les fenêtres ou les portes.

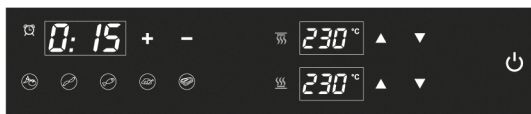
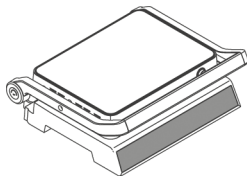
- Insérez le bac collecteur de graisse à l'arrière de l'appareil.
- Insérez la plaque de cuisson supérieure et inférieure dans l'appareil.
- Fermez l'appareil et branchez la fiche secteur dans la prise de courant.

L'appareil est allumé : un signal court retentit, le bouton marche/arrêt s'allume.

Appuyer simultanément sur les touches légumes  et steak  désactive tous les sons de touches et lessignaux sonores. En appuyant à nouveau sur les deux boutons, les sons peuvent être réactivés.

- Faites chauffer l'appareil sans aliments pendant environ 15 minutes à température maximale (230 °C) pour que l'odeur propre du gril s'estompe.

Réglages : voir page 43, *Sans programme automatique*



- Éteignez l'appareil après 15 minutes, débranchez-le et laissez-le refroidir fermé.
- Essuyez les plaques de cuisson supérieure et inférieure avec un chiffon humide.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

5 Faire des grillades

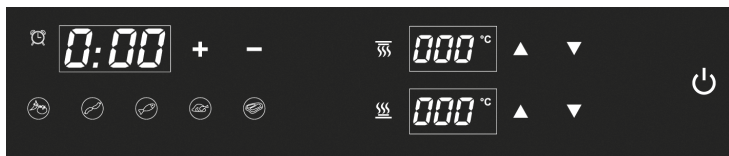
- Installez l'appareil dans un endroit approprié, voir page 38, *Installation*.
- Insérez les plaques de cuisson et le bac collecteur de graisse dans l'appareil.
- Fermez l'appareil et branchez la fiche d'alimentation.

Un signal sonore retentit.

Tous les symboles clignotent brièvement, après quoi seul le bouton marche/arrêt s'allume .

Appuyer simultanément sur les touches légumes  et steak  désactive tous les sons de touches et les signaux sonores. En appuyant à nouveau sur les deux boutons, les sons peuvent être réactivés.

- Appuyez  brièvement sur le bouton marche/arrêt.
Tous les symboles sur l'affichage s'allument.



Sans programme automatique

Régler manuellement la température et la durée

- Utilisez les boutons du thermostat de contrôle de la température ▲▼ pour régler la température des plaques de cuisson supérieure et inférieure.

Après avoir appuyé sur le bouton ▲, l'affichage passe à 200 °C. De là, réglez la température en appuyant ou en maintenant les boutons du thermostat de contrôle de la température ▲▼ enfoncés.

Chaque pression augmente ou diminue la température de 5 °C.

- Attendez que les voyants de chauffage clignotent  en rouge.
- Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches de minuterie + -.
- Attendez que les réglages soient appliqués. Le voyant de la minuterie  s'allume en vert et les voyants de chauffage clignotent. Le processus de chauffage démarre.

La température réglée est atteinte

- 3 signaux sonores retentissent 3 fois,
- le voyant du chauffage  s'allume en rouge,
- les points de l'affichage de la durée clignotent et
- la minuterie se lance.

Avec programme automatique

- Appuyez sur la touche avec le programme souhaité pendant environ 2 secondes



- Le programme sélectionné s'allume en vert.
- Les pré-réglages de durée et de température s'affichent.
- Les voyants de chauffage  clignotent en rouge.
- Le voyant de la minuterie  s'allume en vert.
- Le processus de chauffage démarre.

La température et la durée de cuisson peuvent être ajustés manuellement avant, pendant et après la phase de chauffage voir page 43, *Régler manuellement la température et la durée.*

La sélection des programmes automatiques peut être modifiée à tout moment.

- Appuyez sur la touche de programme jusqu'à ce qu'elle s'allume en vert.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

NL

ES

IT



Remarque !

Les aliments congelés peuvent endommager la plaque de cuisson en raison de différences de température trop importantes.

► Ne placez que des aliments complètement décongelés sur la plaque de cuisson.

► Ouvrez l'appareil, graissez légèrement les plaques de cuisson et placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.

► Refermez le couvercle.

Pendant la grillade, vérifiez régulièrement la progression.

Après la fin de la cuisson

- 4 signaux sonores retentissent,
- tous les symboles de l'affichage s'allument en blanc et
- les boutons du thermostat de contrôle de la température ▲ ▼ clignotent.



Avertissement !

Risque de brûlures sur les parties chaudes de l'appareil ou des accessoires.

► Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil ou les accessoires.



Remarque !

Des objets pointus ou tranchants en métal peuvent endommager les surfaces avec revêtement de l'appareil lorsque vous retirez les aliments.

► Pour retirer les aliments, utilisez des spatules en bois ou en plastique.

► Retirez les aliments préparés à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

► Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pendant 3 secondes pour mettre l'appareil à l'arrêt.

► Débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil fermé refroidir.

Les signaux sonores après le préchauffage et la fin de la préparation peuvent être arrêtés prématurément en appuyant brièvement sur le bouton marche/arrêt.

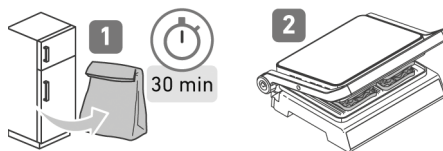
Si l'appareil n'est pas utilisé, il se met en veille après 2 heures et 15 minutes.

6 Nettoyage

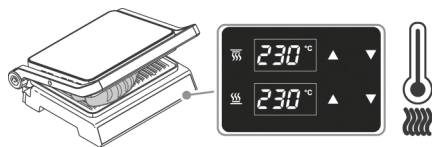
- ▶ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- ▶ Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- ▶ Retirez les plaques de cuisson et le bac collecteur de graisse.
- ▶ Videz le bac collecteur de graisse.
- ▶ Nettoyez les plaques de cuisson et le bac collecteur de graisse avec de l'eau de rinçage. Utilisez un chiffon doux ou une éponge et de l'eau avec un détergent doux. N'utilisez jamais d'éponges métalliques ni de détergents abrasifs.
- ▶ Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Ne nettoyez jamais ces pièces avec des liquides ou ne les immergez jamais dans des liquides.
- ▶ Séchez toutes les pièces.

7 Recommandations d'utilisation

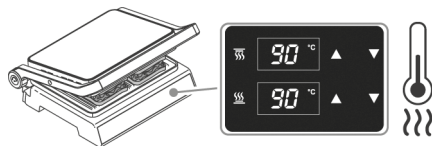
Sortez les aliments du réfrigérateur
30 minutes avant de les préparer.



Pour griller, réglez la température sur
200 - 230 °C.



Pour maintenir au chaud, réglez la
température à 90 °C.



8 FAQ

DE

GB

FR

NL

ES

IT



Avertissement !

Risque de blessure en cas d'utilisation d'un appareil défectueux. L'utilisation d'un appareil défectueux peut entraîner une électrocution.

- N'utilisez jamais un appareil défectueux.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même.
- En cas de défaut, adressez-vous à notre service après-vente.

Avant de contacter notre service après-vente, vérifiez à l'aide du tableau ci-dessous si vous pouvez résoudre le problème vous-même.

Question / problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne répond pas.	• Il n'y a pas d'électricité.	Vérifiez si • l'appareil est branché sur le secteur. • le courant passe-t-il dans la prise de courant utilisée ?
Pendant le chauffage de la fumée s'échappe.	• Les éléments chauffants sont traités en usine avec un produit d'entretien qui s'évapore pendant le premier chauffage.	Si le dégagement de fumée ne se produit que lors de la première utilisation et ne se reproduit plus, c'est normal. Le produit d'entretien est non toxique et inoffensif. Garantisiez tout de même une bonne ventilation.
Certains aliments deviennent trop sombres, d'autres pas du tout.	• Les aliments ne sont pas placés au centre de la plaque chauffante.	Assurez-vous que les aliments sont placés au centre de la plaque et que la température optimale pour la préparation a été sélectionnée.

Messages d'erreur

Affichage Que faut-il faire ?



L'appareil surchauffe.

Éteignez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis réessayez.



Informez immédiatement le service client



Informez immédiatement le service client

9 Mise au rebut



Les appareils sur lesquels figurent ce symbole ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Ces appareils contiennent des matières premières précieuses, susceptibles d'être recyclées. Une mise au rebut conforme permet de contribuer à la protection de l'environnement et de la santé d'autrui. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

10 Caractéristiques techniques

Puissance	1 800 W
Tension/Fréquence	220-240 V~, 50-60 Hz
Type de surface de cuisson	Revêtement céramique
Interrupteur marche/arrêt	Touche
Thermostat de contrôle de la température	Commandé par thermostat
Surface de cuisson	30 x 22 cm
Poids	env. 4,2 kg
Dimensions de l'appareil	35 x 32 x 13 cm

Inhoud

DE	1 Over deze handleiding.....	49
GB	Algemene informatie	49
FR	Andere documenten die van toepassing zijn	49
NL	Weergave van waarschuwingsberichten.....	49
ES	2 De levering omvat	50
IT	3 Beschrijving	51
	4 Vóór het eerste gebruik	53
	Uitpakken.....	53
	Reiniging	53
	Opstellen	53
	Grillplaat	54
	Vetopvangbak	55
	5 Grillen	57
	Zonder automatische programma's	58
	Met automatische programma's.....	58
	6 Reiniging	60
	7 Aanbevelingen voor gebruik.....	60
	8 FAQ.....	61
	Foutmeldingen	62
	9 Verwijdering.....	62
	10 Technische gegevens.....	62

1 Over deze handleiding

Algemene informatie

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het apparaat.

- Lees ze zorgvuldig door voordat u het apparaat opstelt, installeert en in gebruik neemt, en bewaar ze zodat u ze later kunt raadplegen.
- Geef ze door aan iedere volgende gebruiker.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt door personen, die bekend zijn met de navolgende veiligheidsinstructies.

Andere documenten die van toepassing zijn

- Snelstartgids
- Veiligheidshandleiding (Safety)
- Garantieverklaring (Warranty)

Weergave van waarschuwingsberichten



Signaalwoord

Type, bron en gevolg van het gevaar

- Maatregelen om het gevaar te vermijden.

Signaalwoord	Betekenis
Gevaar	Onmiddellijk gevaarlijke situatie die, als ze niet vermeden wordt, de dood of ernstige verwondingen tot gevolg zal hebben.
Waarschuwing	Mogelijk dreigend gevaar dat de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als het gevaar niet wordt afgewend.
Voorzichtig	Potentieel dreigend gevaar dat tot licht letsel kan leiden als het niet wordt vermeden.
Opmerking	Mogelijk dreigend gevaar dat materiële schade tot gevolg kan hebben als het gevaar niet wordt vermeden.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

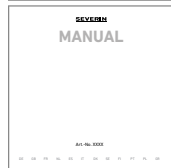
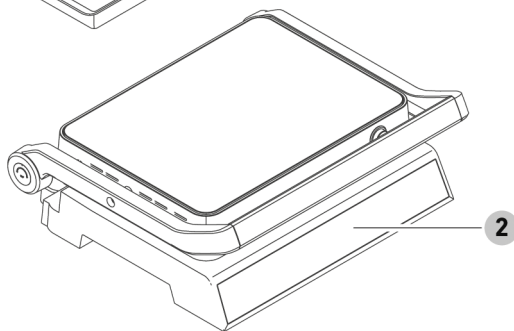
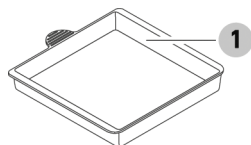
GB

FR

NL

ES

IT



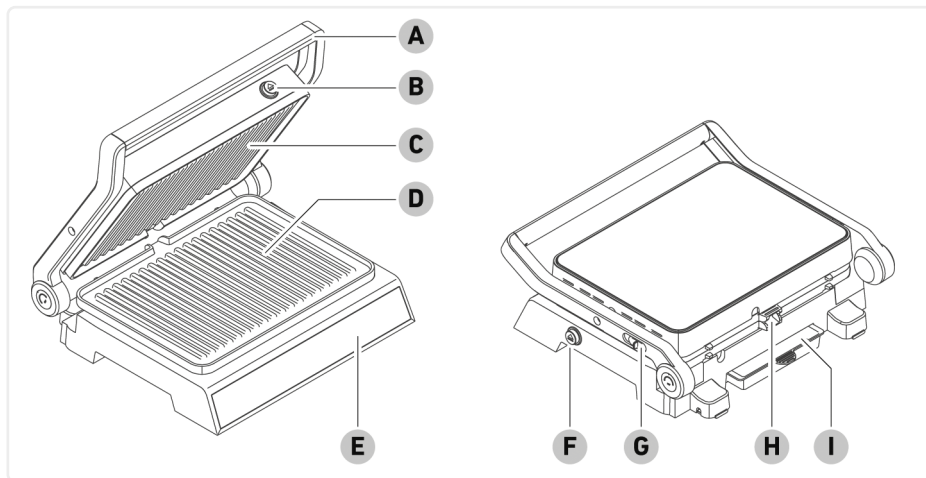
2 De levering omvat

- 1 Vetopvangbak
- 2 Contactgrill
- 3 Veiligheidsinstructies
- 4 Snelstartgids
- 5 Gebruikshandleiding
- 6 Garantieverklaring



www.severin.com

3 Beschrijving



- A Handgreep
- B Ontgrendeling bovenste grillplaat
- C Grillplaat boven
- D Grillplaat onder
- E Display
- F Ontgrendeling onderste grillplaat
- G Ontgrendeling deksel
- H Vetafvoer
- I Vetopvangbak

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

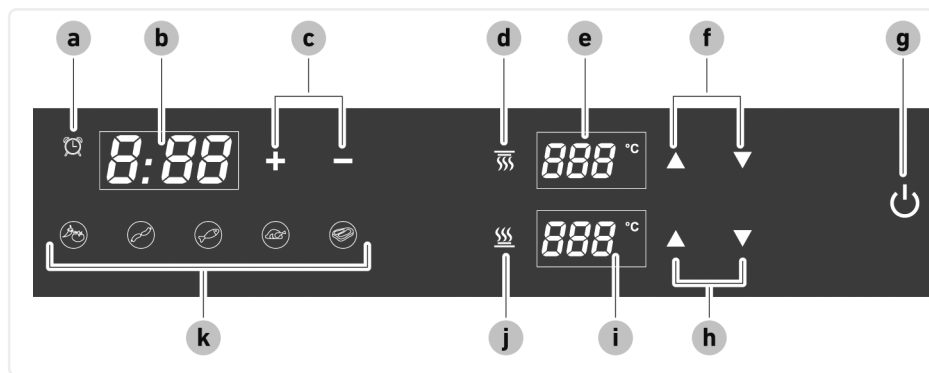
GB

FR

NL

ES

IT



a Tijdstatusweergave

b Tijdweergave*

c Tijdinstelling

d Verwarmingsweergave bovenste grillplaat

e Temperatuurweergave** bovenste grillplaat

f Temperatuurregelaar bovenste grillplaat

g Aan-/uitknop

h Temperatuurregeling onderste grillplaat

i Temperatuurweergave** onderste grillplaat

j Verwarmingsweergave onderste grillplaat

k Automatisch

programma	Tijd	Temperatuur
Groenten	8 min	200°C
Worstje	10 min	220°C
Vis	8 min	210°C
Kip	7 min	230°C
Steak	8 min	230°C

* De minimale kooktijd is 1 minuut, de maximale 4 uur.

** De temperatuur kan worden ingesteld tussen 90 en 230°C.

4 Vóór het eerste gebruik

Uitpakken

- ▶ Haal alle onderdelen uit de verpakking.
- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal, beschermfolie en stickers.
 - ! Verwijder de typeplaatjes niet, deze moeten op het apparaat blijven zitten.
- ▶ Controleer de leveringsomvang op volledigheid en gebreken.

Reiniging



Voorzichtig!

Gevaar voor letsel door elektrische schokken en schade aan het apparaat.

- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water.
- ▶ Veeg het apparaat af met een vochtige doek en droog het af.
- ▶ Reinig alle accessoires met warm afwaswater en droog ze.

Opstellen



Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.

- ▶ Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie.
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact.

DE

GB

FR

NL

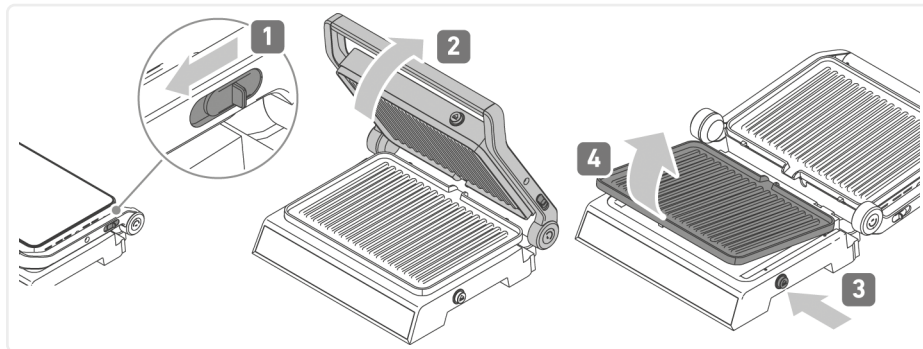
ES

IT

Grillplaat

De grillplaat verwijderen:

- ▶ Trek de schuifknop aan de handgreep naar voren.
- ▶ Klap het deksel helemaal open.
- ▶ Druk op de ontgrendelingsknop.
- ▶ Verwijder de grillplaat.

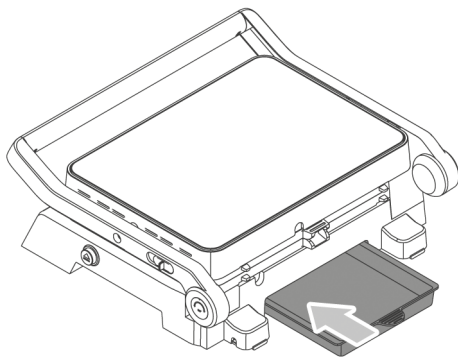


Grillplaten plaatsen:

- ▶ Schuif de blokkeringsnokken in openingen.
- ▶ Onderste grillplaat: Druk de grillplaat naar beneden tot deze hoorbaar vastklikt.
- ▶ Bovenste grillplaat: Druk de grillplaat omhoog tot deze hoorbaar vastklikt.

Vetopvangbak

- Controleer voor elk gebruik of de vetopvangbak goed geplaatst is. Zo niet, zet er dan een vetopvangbak in.
- Controleer regelmatig het vulniveau van de vetopvangbak.
- Verwijder de vetopvangbak tijdig en voer het vet op de juiste manier af.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

Eerste keer opwarmen



Voorzichtig!

Gevaar voor letsel door lichte rookontwikkeling. Het inademen van rook kan schade aan uw gezondheid veroorzaken.

► Open ramen of deuren.

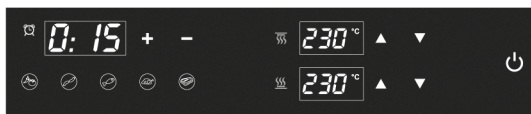
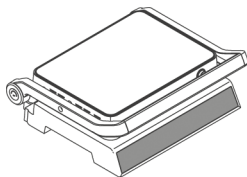
- Schuif de vetopvangbak aan de achterkant van het apparaat.
- Plaats de bovenste en onderste grillplaat in het apparaat.
- Sluit het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.

Apparaat is ingeschakeld: er klinkt een kort signaal en de aan-/uitknop gaat branden.

De toetsen groente  en biefstuk  tegelijkertijd indrukken schakelt alle toets- en signaaltönen uit. Door nogmaals op de twee toetsen te drukken kunnen de signaaltönen weer worden ingeschakeld.

- Verhit het apparaat zonder voedsel ongeveer 15 minuten op maximum temperatuur (230°C) om de eigen geur van het rooster te laten verdwijnen.

Instellingen: zie pagina 58, *Zonder automatische programma's*



- Schakel het apparaat na 15 minuten uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.
- Veeg de bovenste- en onderste grillplaten af met een vochtige doek.

5 Grillen

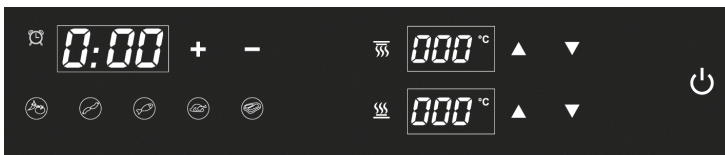
- Plaats het apparaat op een geschikte plaats, zie pagina 53, *Opstellen*.
- Grillplaten en vetopvangbak in het apparaat plaatsen.
- Sluit het apparaat en steek de stekker in het stopcontact.

Er klinkt een signaaltoon.

Alle symbolen knipperen kort, daarna brandt alleen de aan-/uittoets .

De toetsen groente  en biefstuk  tegelijkertijd indrukken schakelt alle toets- en signaaltonen uit. Door nogmaals op de twee toetsen te drukken kunnen de signaaltonen weer worden ingeschakeld.

- Druk  kort op de aan-/uittoets.
Alle symbolen op het display branden.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Zonder automatische programma's

Temperatuur en tijd handmatig instellen

- Gebruik de temperatuurregelaarstoetsen ▲▼ om de temperatuur voor de bovenste en onderste grillplaat in te stellen.

Na het indrukken van de toets ▲ springt het display naar 200°C. Vanaf hier kunt u de temperatuur ▲▼ instellen door op de temperatuurregelaarstoetsen te tikken of deze ingedrukt te houden.

Elke keer drukken verhoogt of verlaagt de temperatuur met 5°C.

- Wacht tot de verwarmingsweergaven rood knippen.
- Stel met de + - tijdstellingstoetsen de gewenste kooktijd in.
- Wacht tot de instellingen zijn overgenomen. Statusweergavetimer brandt groen en de verwarmingsweergaven knippen. Het opwarmen begint.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt

- klinken 3 keer 3 signaaltönen,
- De verwarmingsweergaven branden rood,
- de punten van de tijdweergave knippen en
- de timer begint te lopen.

Met automatische programma's

- Druk ongeveer 2 seconden op de toets met het gewenste programma .
 - Het gekozen programma brandt groen.
 - De voorinstellingen voor tijd en temperatuur worden weergegeven.
 - De verwarmingsweergaven knippen rood.
 - Statusweergavetimer brandt groen.
 - Het opwarmen begint.

De temperatuur en kooktijd kunnen voor, tijdens en na de opwarmfase handmatig worden aangepast zie pagina 58, *Temperatuur en tijd handmatig instellen.*

De selectie van de automatische programma's kan op elk moment worden gewijzigd.

- Druk zo lang op de programmatoets totdat deze groen brandt.

**Opmerking!**

Bevroren voedsel kan de grillplaat beschadigen als gevolg van te grote temperatuurverschillen.

► Leg alleen volledig ontdooide levensmiddelen op de grillplaat.

► Open het apparaat, vet de grillplaten licht in en leg het voedsel op de onderste grillplaat.

► Sluit het deksel.

Controleer tijdens het grillen regelmatig de voortgang van het grillen.

Na afloop van de kooktijd

- klinken 4 signaaltonen,
- alle symbolen van de weergave branden wit en
- de temperatuurregelaartoetsen ▲ ▼ knipperen.

**Waarschuwing!**

Verbrandingsgevaar door hete onderdelen van het apparaat en de accessoires.

► Raak de hete onderdelen van het apparaat en de accessoires niet aan.

**Opmerking!**

Puntige of scherpe metalen voorwerpen kunnen bij het verwijderen van het voedsel de gecoate oppervlakken van het apparaat beschadigen.

► Gebruik voor het verwijderen van het voedsel een houten of plastic spatel.

► Haal het kant-en-klare voedsel eruit met een houten of plastic spatel.

► De aan-/uitschakelaar  3 seconden indrukken om het apparaat uit te schakelen.

► Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat in gesloten toestand afkoelen.

De signaaltonen na het voorverwarmen en het einde van de bereiding kunnen voortijdig worden beëindigd door kort op de aan-/uittoets te drukken.

Als het apparaat niet wordt gebruikt, dan schakelt het na 2 uur en 15 minuten in stand-by.

DE

GB

FR

NL

ES

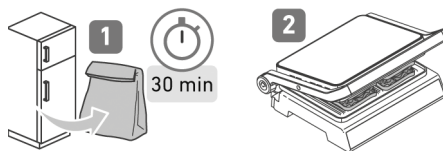
IT

6 Reiniging

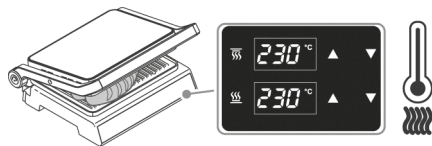
- ▶ Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- ▶ Haal vóór elke reiniging de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Grillplaten en vetopvangbak verwijderen.
- ▶ Vetopvangbak legen.
- ▶ Grillplaten en vetopvangbak reinigen met afwaswater.
Gebruik een zachte doek of spons en water met een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen metalen sponzen of schurende schoonmaakmiddelen.
- ▶ Reinig het apparaat met een vochtige doek. Niet behandelen met of onderdompelen in vloeistoffen.
- ▶ Droog alle onderdelen.

7 Aanbevelingen voor gebruik

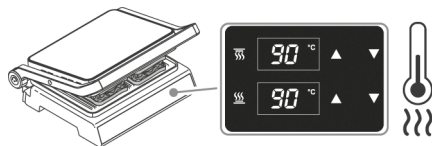
Haal voedsel 30 minuten voor het grillen uit de koelkast.



Stel voor grillen de temperatuur in op 200- 230°C.



Stel voor warmhouden de temperatuur in op 90°C.





Waarschuwing!

Risico op letsel door het bedienen van een defect apparaat. Het bedienen van een defect apparaat kan leiden tot elektrische schokken.

- ▶ Gebruik nooit een defect apparaat.
- ▶ Repareer het apparaat niet zelf.
- ▶ Neem bij een defect contact op met onze serviceafdeling.

Voordat u contact opneemt met onze servicedienst, kunt u aan de hand van de volgende tabel controleren of u het probleem zelf kunt verhelpen.

Vraag/probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat reageert niet.	• Geen stroom.	Controleren of • het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening. • het gebruikte stopcontact onder spanning staat?
Tijdens de opwarmfase stijgt rook op.	• De verwarmingselementen zijn in de fabriek behandeld met een onderhoudsmiddel dat verdampt tijdens de eerste opwarmfase.	Als de rookontwikkeling alleen bij het eerste gebruik optreedt en daarna niet meer, dan is dit normaal. Het onderhoudsmiddel is niet giftig en onschadelijk. Zorg toch voor een goede ventilatie.
Sommige gerechten worden te donker, andere worden niet gaar.	• Eten ligt niet in het midden van de plaat.	Zorg ervoor dat het voedsel centraal op de plaat wordt geplaatst en dat de optimale temperatuur voor de bereiding is geselecteerd.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Foutmeldingen

Weergave	Wat te doen?
	Het apparaat is oververhit. Uitschakelen, volledig laten afkoelen en dan opnieuw proberen.
	Klantenservice direct op de hoogte brengen
	Klantenservice direct op de hoogte brengen

9 Verwijdering

 Apparaten, die met dit symbool zijn gemarkeerd, moeten gescheiden van het huisvuil worden verwijderd. Deze apparaten bevatten waardevolle grondstoffen, die gerecycleerd kunnen worden. Een correcte verwijdering beschermt het milieu en de gezondheid van de mensen om u heen. De plaatselijke overheid resp. uw vakhandelaar geven meer informatie over het correct verwijderen.

10 Technische gegevens

Vermogen	1.800 W
Spanning/frequentie	220-240 V~, 50-60 Hz
Type grilloppervlak	Keramische coating
Aan-/uitschakelaar	Toets
Thermostaat	Thermostaatgestuurd
Grilloppervlak	30 x 22 cm
Gewicht	ong. 4,2 kg
Afmetingen apparaat	35 x 32 x 13 cm

Contenido

1	Acerca de estas instrucciones	64
	Indicaciones generales.	64
	Otra documentación útil.	64
	Presentación de los avisos de advertencia.	64
2	Material	65
3	Descripción	66
4	Antes de la primera puesta en marcha	68
	Desembalaje	68
	Limpieza	68
	Instalación	68
	Placas de la parrilla	69
	Bandeja recoge grasa	70
5	Asar a la parrilla	72
	Sin programas automáticos	73
	Con programas automáticos	73
6	Limpieza	75
7	Recomendaciones de uso	75
8	FAQ	76
	Avisos de fallos	77
9	Eliminación	77
10	Especificaciones técnicas	77

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1 Acerca de estas instrucciones

Indicaciones generales

Estas instrucciones son un componente más del aparato.

- ▶ Léalas atentamente antes de montar, instalar y poner en marcha el aparato y consérvelas para futuras consultas.
- ▶ Entréguelas a cualquier usuario posterior.

Solo podrán utilizar este aparato las personas que estén familiarizadas con las instrucciones de seguridad que se citan a continuación.

Otra documentación útil

- Guía de inicio rápido
- Manual de seguridad (Safety)
- Declaración de garantía (Warranty)

Presentación de los avisos de advertencia

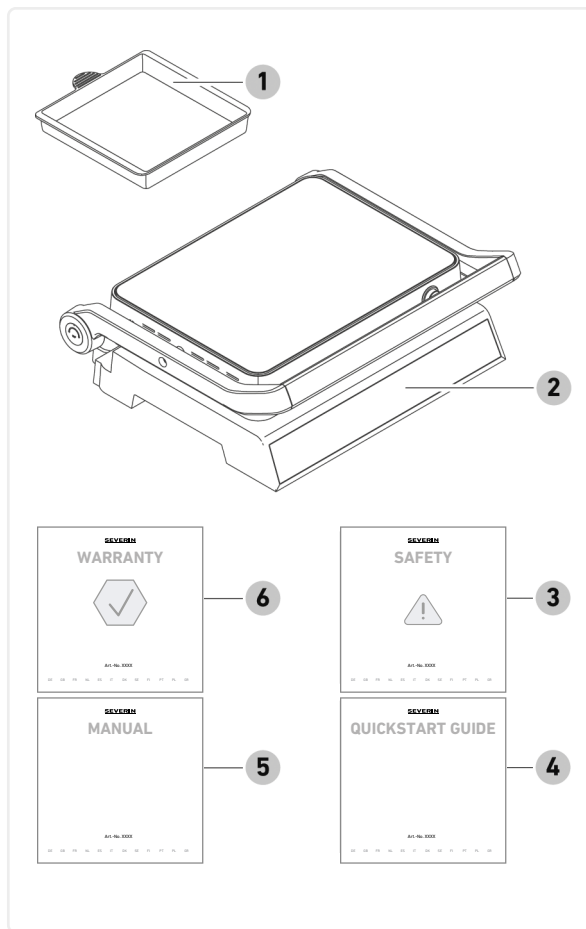


Palabra de advertencia

Tipo, origen y consecuencias del peligro

- ▶ Medidas para evitar el peligro.

Palabra de advertencia	Significado
Peligro	Situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.
Advertencia	Peligro potencialmente inminente que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
Precaución	Peligro potencialmente inminente que puede provocar lesiones leves si no se evita.
Nota	Peligro potencialmente inminente que puede provocar daños materiales si no se evita.



2 Material

- 1 Bandeja recogegrasa
- 2 Parrilla por contacto
- 3 Instrucciones de seguridad
- 4 Guía de inicio rápido
- 5 Instrucciones de uso
- 6 Declaración de garantía

DE

GB

FR

NL

ES

IT



www.severin.com

3 Descripción

DE

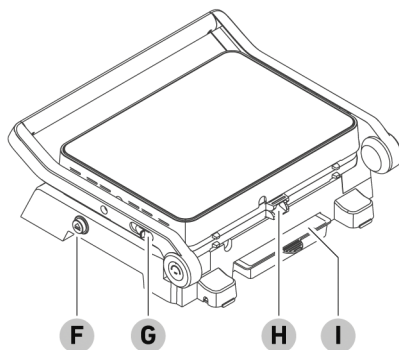
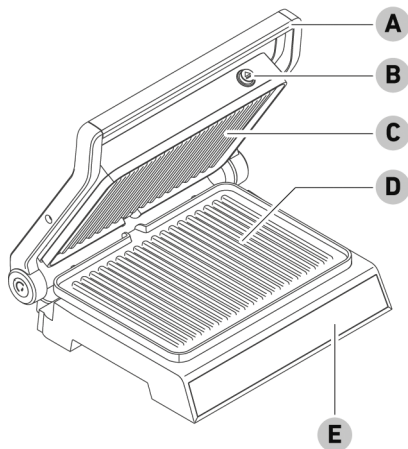
GB

FR

NL

ES

IT



A Asa

B Desbloqueo de la placa superior de la parrilla

C Placa de parrilla superior

D Placa de parrilla inferior

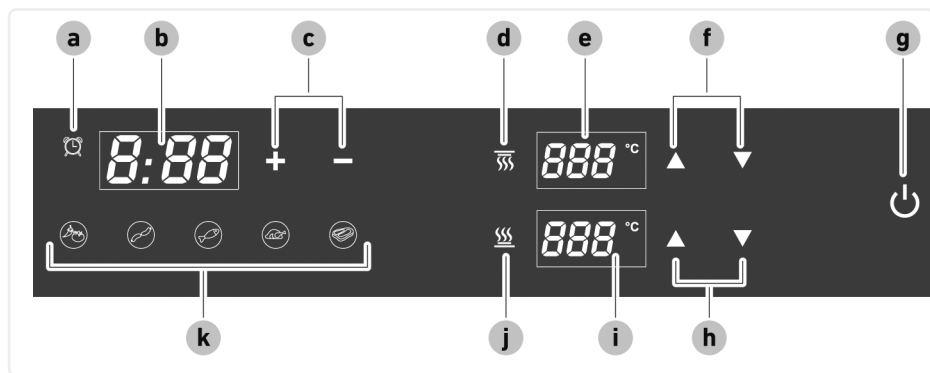
E Pantalla

F Desbloqueo de la placa inferior de la parrilla

G Desbloqueo de la tapa

H Salida de grasa

I Bandeja recogegrasa



DE

GB

FR

NL

ES

IT

- a** Indicador del temporizador
- b** Indicador de tiempo *
- c** Ajuste de tiempo
- d** Indicador de calentamiento de la placa superior de la parrilla
- e** Indicador de temperatura de la placa superior de la parrilla
- f** Regulador de temperatura de la placa superior de la parrilla

- g** Botón de encendido/apagado
- h** Regulador de temperatura de la placa inferior de la parrilla
- i** Indicador de temperatura** de la placa inferior de la parrilla
- j** Indicador de calentamiento de la placa inferior de la parrilla

k Programa

automático	Tiempo	Temperatura
Verduras	8 min	200 °C
Salchichas	10 min	220 °C
Pescado	8 min	210 °C
Pollo	7 min	230 °C
Filete	8 min	230 °C

* El tiempo mínimo de cocinado es de 1 minuto, el máximo de 4 horas.

** El ajuste de temperatura se puede realizar entre 90 °C y 230 °C.

4 Antes de la primera puesta en marcha

Desembalaje

- ▶ Saque todas las piezas del embalaje.
- ▶ Retire todo el material de embalaje, la película protectora y los adhesivos.
 - ! No retire las placas de características, éstas deben permanecer en el aparato.
- ▶ Compruebe que el material incluido en el suministro esté completo y no tenga defectos.

Limpieza



¡Precaución!

Riesgo de lesiones por descarga eléctrica y daños al dispositivo.

- ▶ No sumerja el aparato en agua.

- ▶ Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo.
- ▶ Limpie las placas de parrilla con agua tibia y jabón y séquelas.

Instalación



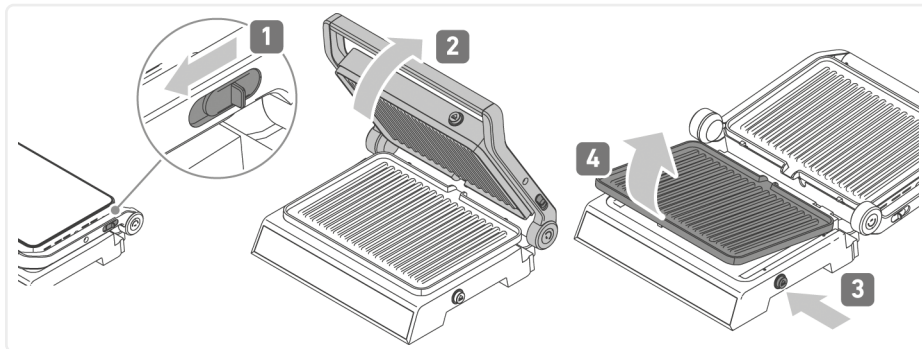
Utilice el aparato solo en interiores.

- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
- ▶ Asegure una ventilación adecuada.
- ▶ Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente correctamente instalada.

Placas de la parrilla

Retire la placa de parrilla:

- Tire del pasador situado en el asa hacia adelante.
- Abra completamente la tapa.
- Pulse el botón de desbloqueo.
- Retire la placa de parrilla.



Coloque las placas de parrilla:

- Empuje las lengüetas de retención en las aberturas.
- Placa inferior de la parrilla: Empuje la placa de parrilla hacia abajo hasta que encaje en su lugar de forma audible.
- Placa superior de la parrilla: Empuje la placa de parrilla hacia arriba hasta que encaje en su lugar de forma audible.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

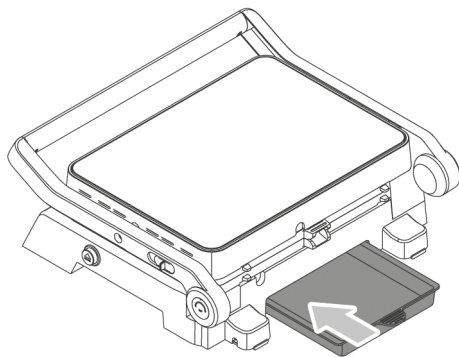
NL

ES

IT

Bandeja recogegrasa

- Antes de cada uso, compruebe que la bandeja recogegrasa esté bien colocada en su sitio. Si no es así, coloque la bandeja recogegrasa.
- Compruebe el nivel de llenado de la bandeja recogegrasa a intervalos regulares.
- Retire la bandeja recogegrasa a tiempo y elimine la grasa correctamente.



Primer calentamiento



¡Precaución!

Riesgo de lesiones por formación de humo ligero. La inhalación de humo puede producirle problemas de salud.

► Abra las ventanas o las puertas.

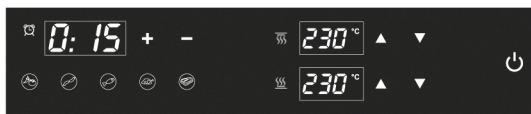
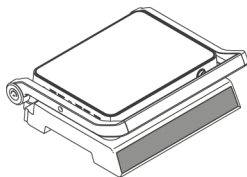
- Introduzca la bandeja recogegrasa en la parte posterior del aparato.
- Coloque las placas de parrilla superior e inferior en el aparato.
- Cierre el aparato e inserte el enchufe en la toma de corriente.

El aparato está encendido: se oye una señal breve y el botón de encendido/apagado se enciende.

Pulse los botones para verdura  y carne  al mismo tiempo para desactivar todos los sonidos de los botones y las señales acústicas. Los sonidos pueden volver a activarse pulsando de nuevo ambos botones.

- Caliente a temperatura máxima (230 °C) el aparato sin alimentos durante unos 15 minutos para que se disipe el olor de la parrilla.

Ajustes: consulte la página 73, *Sin programas automáticos*



- Apague el aparato transcurridos 15 minutos, desenchúfelo y déjelo enfriar cerrado.
- Limpie las placas de parrilla superior e inferior con un paño húmedo.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

5 Asar a la parrilla

► Coloque el aparato en un lugar adecuado, consulte la página 68, *Instalación*.

► Coloque las planchas y la bandeja recoge grasa en el aparato.

► Cierre el aparato y enchúfelo.

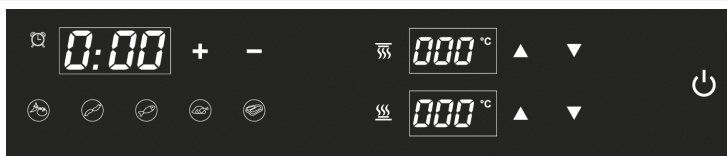
Suena una señal acústica.

Todos los símbolos parpadean brevemente, a continuación solo se ilumina el botón de encendido/apagado .

Pulse los botones para verdura  y carne  al mismo tiempo para desactivar todos los sonidos de los botones y las señales acústicas. Los sonidos pueden volver a activarse pulsando de nuevo ambos botones.

► Pulse brevemente el botón de encendido/apagado .

Todos los símbolos de la pantalla se iluminan.



Sin programas automáticos

Ajuste manual de la temperatura y el tiempo

- Utilice los botones reguladores ▲ ▼ de temperatura para ajustar la temperatura de las placas de parrilla superior e inferior.

Después de pulsar el botón ▲ el indicador salta a 200 °C. Desde este punto, ajuste la temperatura pulsando o manteniendo pulsados los botones ▲ ▼ del regulador de temperatura.

Con cada pulsación, la temperatura aumenta o disminuye 5 °C.

- Espere hasta que los indicadores de calentamiento  parpadeen en rojo.
- Ajuste el tiempo de cocinado deseado con los botones de ajuste de tiempo + -.
- Espere hasta que surtan efecto los ajustes. El indicador del temporizador  se ilumina en verde y los indicadores de calentamiento parpadean. Comienza el calentamiento.

Se ha alcanzado la temperatura establecida

- suenan 3 señales acústicas 3 veces,
- El indicador de calentamiento  se ilumina en rojo.
- los puntos del indicador de tiempo parpadean y
- El temporizador comienza a correr.

Con programas automáticos

- Pulse el botón del programa deseado durante unos 2 segundos     .
- El programa seleccionado se ilumina en verde.
- Se muestran los ajustes preestablecidos de tiempo y temperatura.
- Los indicadores de calentamiento  parpadean en rojo.
- El indicador del temporizador  se ilumina en verde.
- Comienza el calentamiento.

La temperatura y el tiempo de cocinado se pueden ajustar manualmente antes, durante y después de la fase de calentamiento consulte la página 73, *Ajuste manual de la temperatura y el tiempo*.

La selección de los programas automáticos se puede cambiar en cualquier momento.

- Pulse el botón del programa hasta que se ilumine en verde.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE



¡Nota!

Los alimentos congelados pueden dañar la placa de parrilla a causa de las diferencias de temperatura demasiado grandes.

- Coloque únicamente alimentos completamente descongelados sobre la placa de parrilla.

GB

FR

NL

ES

IT

- Abra el aparato, engrase ligeramente las placas de parrilla y coloque los alimentos en la placa de parrilla inferior.
- Cierre la tapa.

Mientras esté cocinando, compruebe como avanza el asado a intervalos regulares.

Una vez transcurrido el tiempo de cocinado

- se emiten 4 señales acústicas.
- todos los símbolos de la pantalla se iluminan en blanco y
- los botones del regulador de temperatura ▲ ▼ parpadean.



¡Advertencia!

Peligro de quemaduras por piezas calientes del aparato y de los accesorios.

- No toque el aparato ni los accesorios calientes.



¡Nota!

Los objetos metálicos puntiagudos o afilados pueden dañar las superficies revestidas del dispositivo al retirar los alimentos.

- Para retirar los alimentos, utilice una espátula de madera o de plástico.
- Retire los alimentos preparados con una espátula de madera o plástico.
- Pulse el botón de encendido/apagado  durante 3 segundos para apagar el aparato.
- Saque el enchufe y deje que el dispositivo se enfríe cerrado.

Las señales acústicas tras el precalentamiento y al final de la preparación se pueden detener antes pulsando brevemente el botón de encendido/apagado.

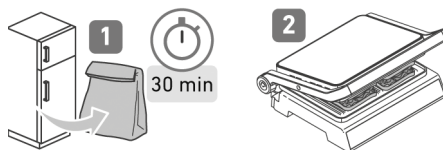
Si el aparato no se utiliza, se pone en espera después de 2 horas y 15 minutos.

6 Limpieza

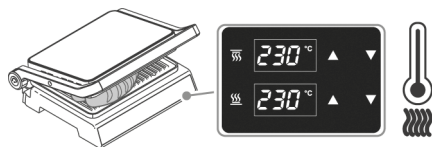
- ▶ Limpie el aparato después de cada uso.
- ▶ Antes de cada limpieza, quite el enchufe y deje que el dispositivo se enfríe.
- ▶ Retire las placas de parrilla y la bandeja recogegrasa.
- ▶ Vacíe la bandeja recogegrasa.
- ▶ Limpie las placas de parrilla y la bandeja recogegrasa con agua de enjuague.
Utilice un paño suave o una esponja y agua con un detergente suave. No utilice esponjas metálicas ni productos de limpieza abrasivos.
- ▶ Limpie el aparato con un paño húmedo. No les aplique líquidos ni los sumerja en ellos.
- ▶ Seque todas las piezas.

7 Recomendaciones de uso

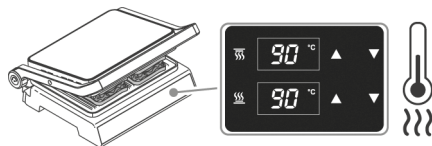
Saque los alimentos del frigorífico 30 minutos antes de su preparación.



Seleccione una temperatura a 200 - 230 °C para asar a la parrilla.



Para mantener el calor, seleccione una temperatura de 90 °C.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE
GB
FR
NL
ES
IT



¡Advertencia!

Riesgo de lesiones por el funcionamiento de un aparato defectuoso.
El funcionamiento de un aparato defectuoso puede provocar descargas eléctricas.

- ▶ No utilice nunca un aparato defectuoso.
- ▶ No repare el aparato usted mismo.
- ▶ En caso de avería, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Antes de ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo con ayuda de la siguiente tabla.

Pregunta/problema	Posible causa	Solución
El aparato no responde.	• No hay electricidad.	Compruebe si • el dispositivo está conectado a la alimentación de corriente. • ¿el enchufe utilizado tiene corriente?
Durante la fase de calentamiento se produce humo.	• Los elementos calefactores se tratan de fábrica con un producto para el cuidado que se evapora durante la primera fase de calentamiento.	Si solo se produce humo la primera vez que se usa y no las siguientes, es normal. El producto para el cuidado no es tóxico y es inofensivo. No obstante, asegúrese de que haya una buena ventilación.
Algunos alimentos se hacen demasiado, otros no se cocinan.	• Los alimentos no están en el centro de la placa calefactora.	Asegúrese de que los alimentos estén colocados en el centro de la placa y de que se haya seleccionado la temperatura óptima para la preparación.

Avisos de fallos

Indicador ¿Qué hacer?



El aparato se ha sobrecalentado.

Apáguelo, déjelo enfriar completamente y vuelva a intentarlo.



Póngase inmediatamente en contacto con el servicio de atención al cliente



Póngase inmediatamente en contacto con el servicio de atención al cliente

9 Eliminación



Los aparatos identificados con este símbolo deben eliminarse por separado de la basura doméstica. Estos aparatos contienen materia prima valiosa que puede reutilizarse. La eliminación correcta de residuos protege el medio ambiente y la salud de los demás. El organismo local responsable o su distribuidor especializado le proporcionarán información sobre la eliminación adecuada.

10 Especificaciones técnicas

Potencia	1800 W
Tensión/frecuencia	220-240 V~, 50-60 Hz
Tipo de superficie del grill	Revestimiento cerámico
Interruptor de encendido/apagado	Botón
Control de temperatura	Controlado por termostato
Superficie de la parrilla	30 x 22 cm
Peso	aprox. 4,2 kg
Dimensiones del aparato	35 x 32 x 13 cm

Sommario

DE

1	Informazioni sulle presenti istruzioni	79
---	--	----

GB

Informazioni generali	79
-----------------------------	----

Altri documenti allegati	79
--------------------------------	----

FR

Visualizzazione delle avvertenze	79
--	----

NL

2	Ambito della fornitura	80
---	------------------------------	----

3	Descrizione	81
---	-------------------	----

ES

4	Al primo utilizzo	83
---	-------------------------	----

Disimballaggio	83
----------------------	----

Pulizia	83
---------------	----

IT

Installazione	83
---------------------	----

Piastre da griglia	84
--------------------------	----

Vaschetta di raccolta del grasso	85
--	----

5	Cottura alla griglia	87
---	----------------------------	----

Senza programma automatico	88
----------------------------------	----

Con programma automatico	88
--------------------------------	----

6	Pulizia	90
---	---------------	----

7	Suggerimenti per l'uso	90
---	------------------------------	----

8	DOMANDE FREQUENTI	91
---	-------------------------	----

Messaggi di errore	92
--------------------------	----

9	Smaltimento	92
---	-------------------	----

10	Dati tecnici	92
----	--------------------	----

1 Informazioni sulle presenti istruzioni

Informazioni generali

Le presenti istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio.

- Leggerle attentamente prima del posizionamento, dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio e conservarle per eventuali riferimenti futuri.
- In caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle al nuovo utente.

L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente da persone che conoscono bene le seguenti istruzioni di sicurezza.

Altri documenti allegati

- Guida introduttiva
- Manuale di sicurezza (Safety)
- Dichiarazione di garanzia (Warranty)

Visualizzazione delle avvertenze



Parola di segnalazione

Tipo, origine e conseguenze del pericolo

- Misure per evitare il pericolo.

Parola di segnalazione	Significato
Pericolo	Situazione di pericolo imminente che, se non viene evitata, provoca la morte o gravi lesioni.
Avvertenza	Pericolo potenzialmente imminente che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.
Attenzione	Pericolo potenzialmente imminente che, se non evitato, può provocare lesioni lievi.
Avviso	Pericolo potenzialmente imminente che, se non evitato, può causare danni materiali.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

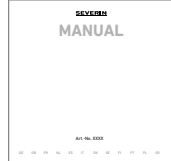
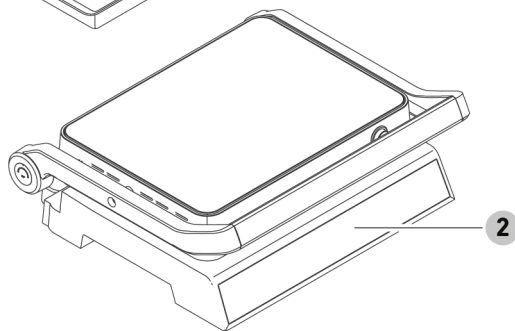
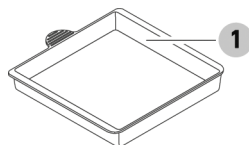
GB

FR

NL

ES

IT



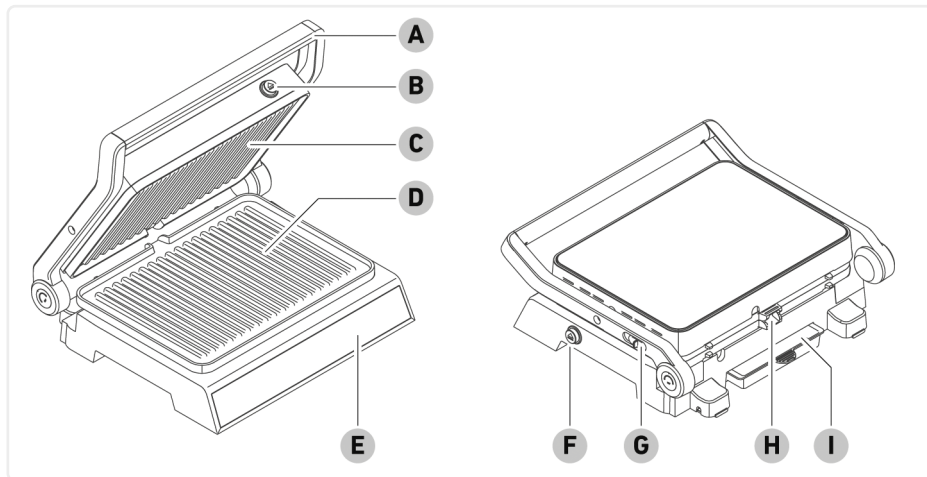
2 Ambito della fornitura

- 1 Vaschetta di raccolta del grasso
- 2 Grill a contatto
- 3 Avvertenze di sicurezza
- 4 Guida introduttiva
- 5 Istruzioni per l'uso
- 6 Dichiarazione di garanzia



www.severin.com

3 Descrizione



- A Maniglia
- B Sblocco piastra superiore
- C Piastra superiore
- D Piastra inferiore
- E Display
- F Sblocco piastra inferiore
- G Sblocco coperchio
- H Uscita del grasso
- I Vaschetta di raccolta del grasso

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

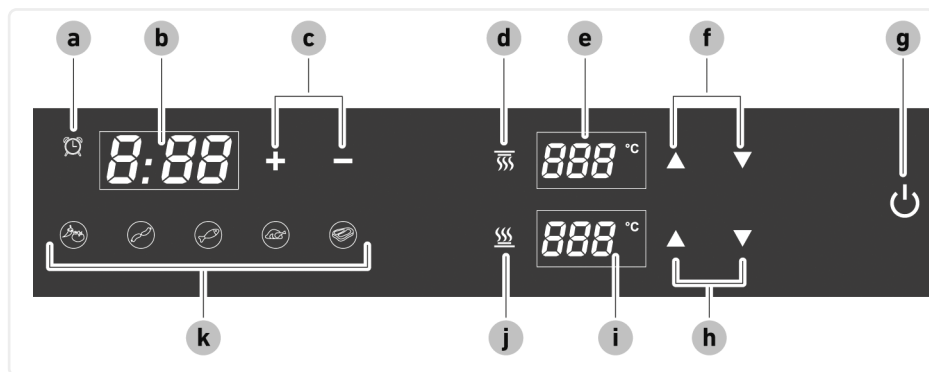
GB

FR

NL

ES

IT



a Spia del timer

b Indicatore del tempo di cottura*

c Controllo del tempo di cottura

d Spia di riscaldamento piastra superiore

e Indicatore temperatura** piastra superiore

f Controllo temperatura piastra superiore

g Tasto di accensione/spegnimento

h Controllo temperatura piastra inferiore

i Indicatore temperatura** piastra inferiore

j Spia di riscaldamento piastra inferiore

k Programma

automatico	Tempo	Temperatura
Verdure	8 min	200 °C
Salsicce	10 min	220 °C
Pesce	8 min	210 °C
Pollo	7 min	230 °C
Bistecca	8 min	230 °C

* Il tempo di cottura minimo è 1 minuto, quello massimo 4 ore.

** La temperatura può essere impostata tra 90 e 230 °C.

4 Al primo utilizzo

Disimballaggio

- ▶ Rimuovere tutti i componenti dall'imballaggio.
- ▶ Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le pellicole protettive e gli adesivi.
 - ! Non rimuovere le targhette identificative in quanto devono rimanere sempre sull'apparecchio.
- ▶ Verificare che la fornitura sia completa e che i componenti non presentino difetti.

Pulizia



Attenzione!

Pericolo di lesioni dovuto a scosse elettriche e danni all'apparecchio.

- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ▶ Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo.
- ▶ Pulire le piastre e la vaschetta di raccolta del grasso con acqua calda e detergente, quindi asciugarli.

Installazione



Utilizzare l'apparecchio solo al chiuso.

- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
- ▶ Garantire un'adeguata ventilazione.
- ▶ Collegare l'apparecchio solo ad una presa installata correttamente.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

NL

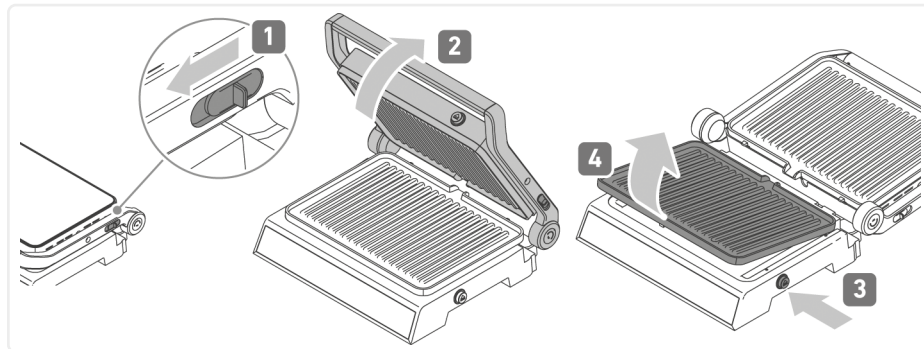
ES

IT

Piastre da griglia

Rimozione della piastra da griglia:

- Tirare in avanti la leva sulla maniglia.
- Aprire completamente il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco.
- Rimuovere la piastra da griglia.

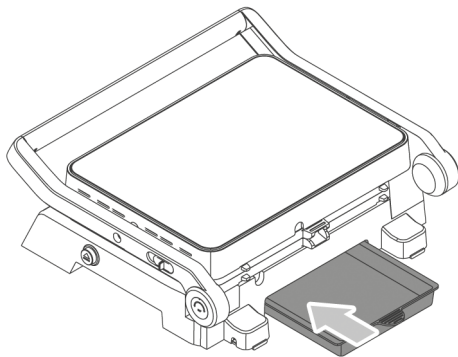


Inserimento delle piastre da griglia:

- Spingere i naselli di arresto nelle aperture.
- Piastra inferiore: premere la piastra verso il basso fino a quando non scatta in posizione.
- Piastra superiore: Premere la piastra verso l'alto fino a quando non scatta in posizione.

Vaschetta di raccolta del grasso

- Prima di ogni utilizzo, verificare che la vaschetta di raccolta del grasso sia inserita in modo che combaci perfettamente. In caso contrario, inserire la vaschetta di raccolta del grasso.
- Controllare il livello di riempimento della vaschetta di raccolta del grasso a intervalli regolari.
- Rimuovere tempestivamente la vaschetta di raccolta del grasso e smaltirne correttamente il contenuto.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

Primo riscaldamento



Attenzione!

Rischio di lesioni a causa del leggero sviluppo di fumo. L'inalazione di fumo può causare danni alla salute.

► Aprire le finestre o le porte.

► Inserire la vaschetta di raccolta del grasso sul retro dell'apparecchio.

► Inserire la piastra superiore e quella inferiore nell'apparecchio.

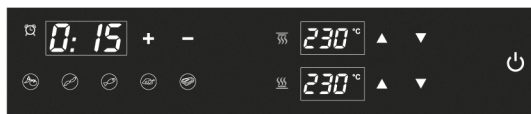
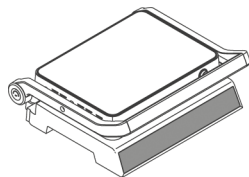
► Chiudere l'apparecchio e inserire la spina nella presa.

Il dispositivo si accende: emette un breve segnale acustico e il pulsante di accensione/ spegnimento si illumina.

Premere contemporaneamente i pulsanti Verdura  e Bistecca  per disattivare tutti i pulsanti e i segnali acustici. Premere nuovamente i due pulsanti per riattivare i segnali acustici.

► Riscaldare l'apparecchio senza cibo per circa 15 minuti alla massima temperatura (230 °C) per far disperdere l'odore del processo di produzione della griglia.

Impostazioni: vedi pagina 88, *Senza programma automatico*



► Spegner l'apparecchio dopo 15 minuti, scollegare la spina e lasciarlo raffreddare.

► Pulire le piastre superiore e inferiore con un panno umido.

5 Cottura alla griglia

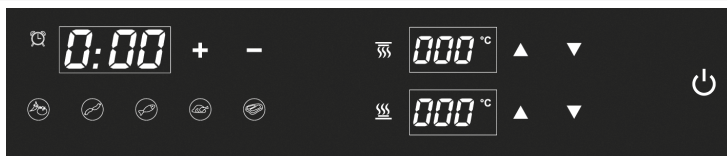
- Collocare l'apparecchio in un luogo adatto, vedi pagina 83, *Installazione*.
- Inserire le piastre di cottura e la vaschetta di raccolta del grasso nell'apparecchio.
- Chiudere l'apparecchio e collegare la spina a una presa di corrente.

L'apparecchio emette un segnale acustico.

Tutti i simboli lampeggiano brevemente, dopodiché si accende solo il pulsante di accensione/spegnimento .

Premere contemporaneamente i pulsanti Verdura  e Bistecca  per disattivare tutti i pulsanti e i segnali acustici. Premere nuovamente i due pulsanti per riattivare i segnali acustici.

- Premere brevemente il pulsante di accensione/spegnimento .
- Tutti i simboli sul display si illuminano.



DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Senza programma automatico

Impostazione manuale della temperatura e del tempo di cottura

- Utilizzare i pulsanti di controllo della temperatura ▲▼ per regolare la temperatura della piastra superiore e di quella inferiore.

Dopo aver premuto il pulsante ▲, l'indicatore passa a 200 °C. A questo punto, toccare o tenere premuti i pulsanti di controllo della temperatura ▲▼ per regolare la temperatura.

A ogni pressione, la temperatura aumenta o diminuisce di 5 °C.

- Attendere che le spie di riscaldamento  lampeggino in rosso.
- Impostare il tempo di cottura desiderato con i corrispondenti tasti di controllo + -.
- Attendere che le impostazioni vengano applicate.

La spia del timer  si illumina in verde e le spie di riscaldamento lampeggiano. Il riscaldamento inizia.

Con programma automatico

- Premere il tasto con il programma desiderato per circa 2 secondi .
 - Il programma selezionato si illumina in verde.
 - Vengono visualizzate le preimpostazioni per il tempo e la temperatura.
 - Le spie di riscaldamento  lampeggiano in rosso.
 - La spia del timer  si accende in verde.
 - Il riscaldamento inizia.

Temperatura e tempo di cottura possono essere regolati manualmente prima, durante e dopo la fase di riscaldamento, vedi pagina 88, *Impostazione manuale della temperatura e del tempo di cottura*.

La selezione dei programmi automatici può essere modificata in qualsiasi momento.

- Premere il tasto programma fino a quando non si illumina in verde.

Una volta raggiunta la temperatura impostata,

- l'apparecchio emette 3 segnali acustici per 3 volte,
- la spia di riscaldamento  si illumina in rosso,
- i punti dell'indicatore del tempo di cottura lampeggiano e
- il timer si avvia.

**Avviso!**

Gli alimenti surgelati possono causare danni alla piastra a causa di differenze di temperatura eccessive.

- Posizionare sulla piastra solo alimenti completamente scongelati.

- Aprire l'apparecchio, ingrassare leggermente le piastre e posizionare il cibo sulla piastra inferiore.
- Chiudere il coperchio.

Durante la cottura alla griglia, controllarne il progresso a intervalli regolari.

Trascorso il tempo di cottura,

- l'apparecchio emette 4 segnali acustici,
- tutti i simboli del display si illuminano di bianco e
- i pulsanti di controllo della temperatura ▲ ▼ lampeggiano.

**Avvertenza!**

Rischio di ustioni a causa di parti calde dell'apparecchio e degli accessori.

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio o degli accessori.

**Avviso!**

Oggetti metallici appuntiti o taglienti possono danneggiare le superfici rivestite dell'apparecchio durante la rimozione degli alimenti.

- Per rimuovere gli alimenti utilizzare spatole in legno o plastica.
- Rimuovere gli alimenti pronti con una spatola in legno o plastica.
- Premere per 3 secondi il tasto di accensione/spegnimento  per spegnere l'apparecchio.
- Estrarre la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio chiuso.

Premere brevemente il pulsante di accensione/spegnimento per disattivare i segnali acustici dopo il preriscaldamento e al termine della cottura.

Se il dispositivo non viene utilizzato, entra in standby dopo 2 ore e 15 minuti.

DE

GB

FR

NL

ES

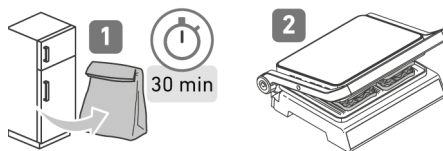
IT

6 Pulizia

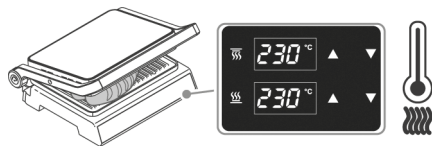
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Prima della pulizia, scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere le piastre di cottura e la vaschetta di raccolta del grasso.
- Svuotare la vaschetta di raccolta del grasso.
- Pulire le piastre di cottura e la vaschetta di raccolta del grasso con acqua e detergente per piatti.
Utilizzare un panno o una spugna morbida e acqua con del detergente delicato. Non utilizzare spugne metalliche o detergenti abrasivi.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non trattare o immergere in liquidi.
- Asciugare tutte le parti.

7 Suggerimenti per l'uso

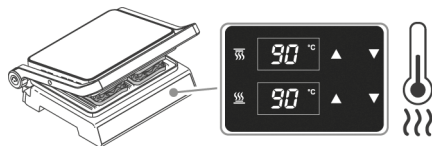
Togliere gli alimenti dal frigorifero
30 minuti prima di cuocerli.



Per la cottura alla griglia, impostare la
temperatura a 200 °C - 230 °C.



Impostare la temperatura a 90 °C per
mantenere le piastre calde.



8 DOMANDE FREQUENTI



Avvertenza!

Rischio di lesioni in caso di utilizzo di un apparecchio difettoso. La messa in funzione di un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche.

- Non utilizzare mai un apparecchio difettoso.
- Non riparare l'apparecchio da soli.
- Contattare il nostro servizio di assistenza in caso di guasto.

Prima di contattare il nostro servizio di assistenza, utilizzare la seguente tabella per verificare se è possibile risolvere il problema da soli.

Domanda / problema	Possibili cause	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	• Non c'è corrente.	Verificare se • l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica. • la presa utilizzata riceve corrente.
Durante la fase di riscaldamento si sviluppa del fumo.	• Gli elementi riscaldanti sono trattati in fabbrica con un agente protettivo che evapora durante la prima fase di riscaldamento.	Se lo sviluppo di fumo si verifica solo al primo utilizzo e poi non più, questo è normale. L'agente protettivo è atossico e innocuo. Garantire comunque una buona ventilazione.
Alcuni cibi diventano troppo scuri, altri non cuociono bene.	• Il cibo non si trova al centro della piastra riscaldante.	Assicurarsi che le pietanze siano posizionate al centro della piastra e che sia stata selezionata la temperatura ottimale per la preparazione.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Messaggi di errore

Indicazione	Cosa fare?
-------------	------------



L'apparecchio è surriscaldato.
Spegnerne l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente e poi riprovare.



Contattare immediatamente il servizio clienti



Contattare immediatamente il servizio clienti

9 Smaltimento



I dispositivi contrassegnati da questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Questi dispositivi contengono materie prime preziose che possono essere riciclate. Un corretto smaltimento protegge l'ambiente e la salute del prossimo. Le proprie autorità locali o il proprio rivenditore specializzato possono fornire informazioni sul corretto smaltimento.

10 Dati tecnici

Potenza	1,800 W
Tensione/Frequenza	220-240 V~, 50-60 Hz
Tipo di superficie di cottura	Rivestimento in ceramica
Interruttore di accensione/spegnimento	Tasto
Controllo della temperatura	Controllata dal termostato
Superficie di cottura	30 x 22 cm
Peso	circa 4,2 kg
Dimensioni dell'apparecchio	35 x 32 x 13 cm

SERVICE



SEVERIN global

SEVERIN Service Deutschland

Tel +49 2933 982-1460

service@severin.de

FOLLOW US ON



www.severin.com/socials

SEVERIN

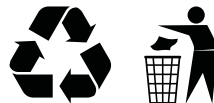
SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

information@severin.de



MANUAL KG 2399 **03/24**

Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.