

# MANUALE D'USO PER BARBECUE ELETTRICO PLA.NET

PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE LEGGERE IL MANUALE D'USO e CONSERVARLO



Modello : IN.EL60			
Tensione Alimentazione	220/230 V	Frequenza	50/60 Hz
Potenza	2400 W	Corrente assorbita	10 A
Dimensioni Barbecue	810 X 525 X H140 mm	Foro installazione	780 X 495
Superficie Piano cottura	600 X 400 mm	Spessore Piano cottura	5 mm

Barbecue-piano cottura elettrico, prodotto in acciaio inox 304, certificato CE per uso domestico secondo le norme: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/EU, 1935/2004 e EN/IEC 60335-1, 60335-2-9 e EN/IEC55014-1 E 61000-3-2, 61000-3-3.

La mancata osservanza dei messaggi di: “ Istruzioni, Avvertenza e Attenzione “ contenuti nel presente Manuale d'Uso può causare incidenti che potrebbero compromettere il corretto funzionamento del prodotto e soprattutto la sicurezza per persone e cose.

## **ISTRUZIONI**

- 1) Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
- 2) Il presente dispositivo è collaudato per una tensione nominale di 230 Volt - 50/60Hz Potenza: 2400 W.
- 3) Il dispositivo deve essere collegato a una presa provvista di messa a terra.
- 4) Accertarsi che la presa elettrica utilizzata abbia una portata minima di 16A.
- 5) Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
- 6) Il dispositivo è consegnato con cavo da 1,5mt circa, senza spina, affinché ciascuno possa applicarne una coerente con la propria presa disponibile.
- 7) Per eventuali domande o consigli sull'utilizzo in sicurezza del vostro barbecue, contattare il rivenditore. Grazie al barbecue elettrico WATT potrete grigliare, arrostitire e cuocere con risultati difficilmente ottenibili con gli strumenti di cottura disponibili in cucina. L'elettricità è semplice da usare e consente un ottimo e omogeneo controllo della cottura.

## **Avvertenze**

- 8) Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- 9) Qualsiasi modifica apportata al dispositivo è potenzialmente pericolosa.
- 10) Prima dell'uso, eseguire un controllo visivo di cavo e presa alla ricerca di eventuali danni e segni di usura.
- 11) Non accendere il dispositivo se il cavo o la presa sono danneggiati.
- 12) Al primo utilizzo, riscaldandosi il barbecue potrebbe emanare un leggero odore di bruciato. Ciò è dovuto alla combustione dell'eccesso di sostanze lubrificanti presenti sulla serpentina. Tale evenienza non riduce la sicurezza del barbecue.
- 13) Per evitare incendi e scosse elettriche, rivolgersi sempre a un elettricista qualificato nel caso sia necessario predisporre altri circuiti o prese elettriche.
- 14) Prese elettriche con una messa a terra inadeguata possono produrre scosse elettriche.
- 15) Si sconsiglia l'utilizzo di prolunghe. In caso di assoluta necessità, le prolunghe dovranno essere mantenute per quanto possibile corte. Non collegare assieme 2 o più prolunghe. Tenere i punti di collegamento sollevati dal suolo e asciutti. Accertarsi che il cavo non penda dal tavolo, dove ci si possa impigliare o possa essere tirato dai bambini. Utilizzare esclusivamente prolunghe per uso esterno, adatte ad una portata di corrente di 16A.
- 16) Utilizzare il dispositivo solo su una superficie piana e stabile.
- 17) Non modificare in alcun modo il prodotto o cambiarne la destinazione d'uso.
- 18) Non lasciare incustodito il barbecue quando è acceso.
- 19) bambini e animali lontano dal barbecue quando è acceso (EN 60335-2-9/A13 )
- 20) Assicurarsi che i bambini non giochino con il barbecue.
- 21) Questa unità non è adatta all'uso da parte di bambini o invalidi a meno che non siano adeguatamente supervisionati da una persona responsabile per assicurare che possano utilizzare l'apparecchiatura in sicurezza ( EN 60335-1/A2 )
- 22) La vaschetta raccogli grasso deve essere sempre installata durante l'utilizzo del barbecue.
- 23) Pulire regolarmente la vaschetta raccogli grasso.
- 24) Posizionare il prodotto e il suo cavo elettrico in zone non trafficate.
- 25) Non utilizzare il barbecue vicino a materiali combustibili come legno, erba secca, cespugli e così via.

- 26) Prestare attenzione che il barbecue non entri in contatto con materiali infiammabili come carta, pareti, tendaggi, asciugamani, sostanze chimiche e così via.
- 27) Non spostare il barbecue mentre è in uso. Prima di spostarlo o riporlo, lasciarlo raffreddare completamente.
- 28) Non utilizzare il barbecue sotto la pioggia.
- 29) Per evitare che il barbecue venga bagnato o cada in acqua, utilizzarlo a una distanza minima di 3 m da piscine e laghetti. Non usarlo in vicinanza di contenitori o fonti d'acqua, o dove la presenza di acqua possa creare una potenziale fonte di pericolo.
- 30) Durante l'uso, mantenere asciutti cavo e spina.
- 31) Per evitare scosse elettriche, non immergere la presa o il cavo nell'acqua o in altri liquidi e non impugnare il barbecue con mani o piedi bagnati.
- 32) Accertarsi che il cavo non tocchi il barbecue mentre è in uso.
- 33) Il barbecue è progettato esclusivamente per uso domestico.
- 34) Non utilizzare al chiuso o per scopi commerciali.
- 35) In caso di fiammate, non utilizzare acqua per estinguere l'incendio. Spegnerlo (posizione 0). Scollegare il cavo elettrico e attendere il completo raffreddamento del barbecue.
- 36) Accertarsi che non siano collegati allo stesso circuito altri elettrodomestici ad alta potenza elettrica mentre si utilizza il barbecue.
- 37) Scollegare il barbecue dalla presa quando non utilizzato.
- 38) Utilizzare il barbecue nel totale rispetto delle istruzioni del presente manuale. Eventuali altri usi non previsti nel presente manuale possono provocare incendi, scosse elettriche e lesioni personali.
- 39) Il dispositivo è conforme agli standard tecnici e ai requisiti di sicurezza previsti per gli apparecchi elettrici.
- 40) Non montare questo modello di barbecue in configurazione incassata o scorrevole.
- 41) il barbecue elettrico non deve essere utilizzato sotto superfici combustibili.
- 42) Coprire o riporre il barbecue in aree riparate dalle intemperie nei periodi di non utilizzo.

## **FUNZIONAMENTO**

### **A) SPIE LUMINOSE**

- VERDE: acceso/spento = segnala che il barbecue è collegato/non collegato alla presa di alimentazione.
- ARANCIO: acceso/spento = segnala che il sistema riscaldante è in funzione/non in funzione ( non in funzione = temperatura raggiunta ).

### **B) REGOLAZIONE TEMPERATURA**

Manopola a progressione continua con scala graduata da 1 a 10, per una perfetta regolazione della temperatura del piano cottura. La corrispondenza tra scala graduata e temperatura è all'incirca:

Posizione	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatura	Spento	30°	50°	80°	110°	135°	160°	190°	220°	250°	285°

## **Avvertenze**

- 43) nell'utilizzare il barbecue, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 60 cm fra la parte posteriore / laterale dello stesso ed eventuali materiali combustibili.
- 44) durante l'utilizzo, la piastra raggiunge alte temperature. Non lasciare incustodito l'apparecchio ed usare guanti protettivi per maggiore sicurezza.
- 45) durante la cottura, il dispositivo deve poggiare su di una superficie piana e stabile, lontano da materiali combustibili. Non spostarlo durante l'utilizzo o quando è caldo.
- 46) svolgere completamente il cavo prima dell'uso. Tenere il cavo lontano dalla piastra.

## **COTTURA**

Questo piano cottura, permette di cuocere una ampia gamma di alimenti come: carne, pesce, crostacei, legumi, ma anche frutta, crêpes, oltre che riscaldare pane e cuocere uova all'occhio di bue o strapazzate.

Usare sempre cibo a temperatura ambiente. La cottura sarà più gustosa e omogenea. Salare la carne alla fine della cottura, invece salare i legumi ad inizio cottura.

## **Attenzione**

- 47) non mettere a cuocere cibi congelati, non si ottiene una buona cottura e potrebbe provocare deformazioni del piano cottura, causa shock termico.
- 48) Tenere sotto osservazione la bacinella raccogli grasso e svuotarla quando necessario, proteggendosi le mani adeguatamente. Il materiale e il contenuto della stessa potrebbe essere molto caldo. L'operazione non va effettuata da bambini o invalidi.
- 49) Leggere il "MANUALE Istruzioni per l'Uso e la Manutenzione – Garanzia PLA.NET " alla voce "10 REGOLE". I punti elencati fanno riferimento al barbecue a gas, ma valgono concettualmente anche per l'elettrico.

## **PULIZIA**

- a) struttura in acciaio inox 304 : vedi MANUALE alla voce PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX.
- b) Piano cottura : vedi MANUALE alla voce PULIZIA DEL PIANO COTTURA.

## **Attenzione**

- 50) prima di pulirlo, spegnere il barbecue elettrico e attendere che si raffreddi.
- 51) Il piano cottura non può essere tolto, in quanto bloccato dai circuiti elettrici di riscaldamento. Quindi va pulito lasciandolo al suo posto. Data la presenza di circuiti elettrici, evitare assolutamente che acqua o altri liquidi possano penetrare all'interno della struttura.

## **MANUTENZIONE**

Una buona manutenzione garantisce migliore igiene e salvaguardia della durata dello stesso.

### **Attenzione**

- 52) Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- 53) Non lasciarlo in situazioni con presenza di umidità.
- 54) Nei momenti di non utilizzo, coprire o riporre il barbecue in aree riparate e asciutte.
- 55) In caso di inutilizzo prolungato, rimmetterlo nel suo imballaggio e tenerlo in luogo asciutto e pulito.

## **INTERVENTI e SOSTITUZIONI PARTI DI RICAMBIO**

**Attenzione** : QUESTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLAMENTE DA TECNICI SPECIALIZZATI.



**LEVIGMATIC S.r.l.** - Via dell'Industria, 71/39 - 31020 San Vendemiano (TV) - Italy - Tel. +39 (0)438 470552 - Fax +39 (0)438 478705  
**info@planet-food.it - www.planet-food.it - www.planet-barbecue.com**

Cod. 8204013 Rev. 5

# MODE D'EMPLOI BARBECUE ELECTRIQUE PLA.NET

LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT TOUTE UTILISATION ET LE CONSERVER



<b>Modello : IN.EL60</b>			
<b>Courant électrique</b>	<b>220/230 V</b>	<b>Fréquence</b>	<b>50/60 Hz</b>
<b>Puissance</b>	<b>2400 W</b>	<b>Intensité absorbée</b>	<b>10 A</b>
<b>Dimensions Barbecue</b>	<b>810 X 525 X H140 mm</b>	<b>La taille du trou pour l'installation</b>	<b>780 X 495</b>
<b>Surface plan de cuisson</b>	<b>600 X 400 mm</b>	<b>Epaisseur plan de cuisson</b>	<b>5 mm</b>

Barbecue-plaque de cuisson électrique, produit en acier inoxydable 304, certifié CE pour usage domestique conformément aux normes: 2014/35/UE,2014/30/UE,2011/65/EU,1935/2004 et EN/IEC 60335-1,60335-2-9 et EN/IEC55014-1 E 61000-3-2, 61000-3-3

**Le non-respect des messages inclus dans les paragraphes "Instructions, Avertissement et Attention" contenus dans le présent mode d'emploi peut causer des accidents qui pourraient compromettre le bon fonctionnement du produit et surtout la sécurité vis-à-vis des personnes et des choses.**

## **INSTRUCTIONS**

- 56) Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'équipement.
- 57) Le présent équipement est prévu pour une tension nominale de 230 Volts - 50/60Hz Puissance : 2400 W.
- 58) L'équipement doit être relié à une prise équipée d'une liaison à la terre.
- 59) S'assurer que la prise électrique utilisée ait une portée minimale de 16A.
- 60) Avant de brancher l'équipement, s'assurer que les données indiquées sur l'étiquette correspondent bien à celles de votre système électrique. L'équipement peut subir des dommages en cas de courant non adapté.
- 61) L'équipement est fourni avec un câble de 1,5 m environ, sans prise, afin que chacun puisse en adapter une en cohérence avec sa propre prise disponible.
- 62) Pour toute question ou conseil sur l'utilisation en toute sécurité de votre barbecue, contacter votre revendeur. Grâce à votre barbecue électrique WATT, vous pourrez griller, rôtir et cuire en obtenant des résultats difficiles à atteindre avec les instruments de cuisson classiques. L'électricité permet une utilisation très facile et un contrôle de la température homogène et optimal.

## **Avertissement**

- 63) Les parties scellées par le constructeur ne doivent en aucun cas être modifiées par l'utilisateur.
- 64) Toute modification apportée à l'équipement est potentiellement dangereuse.
- 65) Avant toute utilisation, effectuer un contrôle visuel du câble et de la prise, afin d'identifier tout dommage et/ou signe d'usure.
- 66) Ne pas allumer l'équipement si le câble et/ou la prise sont endommagés.
- 67) Lors de la première utilisation, il est possible que le barbecue dégage une légère odeur de brûlé en chauffant. Ceci est dû à la combustion de l'excès de substances lubrifiantes présentes sur le serpentin. Cela n'altère pas la sécurité du barbecue.
- 68) Pour éviter tout incendie et/ou choc électrique, s'adresser impérativement à un électricien qualifié s'il s'avérait nécessaire de prévoir d'autres circuits ou prises électriques.
- 69) Toute prise électrique équipée d'une mise à la terre inadaptée peut produire des chocs électriques.
- 70) L'utilisation de rallonges est déconseillée. En cas de nécessité absolue, les rallonges devront être les plus courtes possibles. Ne pas assembler deux ou plusieurs rallonges. Les prises devront être soulevées du sol et maintenues au sec. S'assurer que le câble ne pend pas de la table, de sorte qu'il ne puisse pas s'emmêler ni être tiré par les enfants. Utiliser exclusivement des rallonges pour extérieur, adaptées à un débit de courant de 16A.
- 71) Utiliser l'équipement sur une surface plane et stable.
- 72) Ne modifier en aucun cas le produit ; ne pas l'utiliser pour un autre usage que celui prévu.
- 73) Ne pas laisser l'équipement sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- 74) Tenir les enfants et les animaux éloignés lorsque l'équipement est allumé (EN 60335-2-9/A13 )
- 75) S'assurer que les enfants ne jouent pas avec le barbecue.
- 76) Ce dispositif n'est pas adapté pour être utilisé par des enfants ou par des personnes invalides sauf si celles-ci sont sous la surveillance d'une personne responsable qui pourra s'assurer que l'équipement est utilisé en toute sécurité ( EN 60335-1/A2 )
- 77) Le bac de récupération des graisses doit toujours être en place pendant l'utilisation du barbecue.
- 78) Nettoyer régulièrement le bac prévu pour recueillir les graisses.
- 79) Positionner l'équipement et son câble électrique dans un espace peu encombré.
- 80) Ne pas utiliser le barbecue à proximité de matériaux combustibles comme le bois, l'herbe, les buissons, etc.

- 81) S'assurer que le barbecue n'entre jamais en contact avec des matières inflammables comme le papier, les murs, les rideaux, les serviettes, les substances chimiques, etc.
- 82) Ne pas déplacer le barbecue pendant qu'il est allumé. Avant de le déplacer ou de le replacer, attendre qu'il ait complètement refroidi.
- 83) Ne pas utiliser le barbecue sous la pluie.
- 84) Pour éviter que le barbecue ne se mouille, ou entre en contact avec de l'eau, l'utiliser à une distance minimale de 3 m par rapport aux piscines et/ou aux étangs. Ne pas l'utiliser à proximité de récipients contenant de l'eau, ou de tout endroit où la présence de l'eau pourrait représenter une source potentielle de danger.
- 85) Pendant l'utilisation, le câble et la prise doivent être maintenus au sec.
- 86) Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger la prise ni le câble dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas toucher le barbecue avec les mains ou les pieds mouillés.
- 87) S'assurer que le câble ne touche pas le barbecue pendant que celui-ci est allumé.
- 88) Le barbecue est conçu pour un usage exclusivement domestique.
- 89) Ne pas utiliser à l'intérieur, ni à des fins commerciales.
- 90) En cas de flammes, ne pas utiliser d'eau pour éteindre les flammes. Eteindre le barbecue (position 0). Débrancher la prise et attendre le refroidissement complet du barbecue.
- 91) S'assurer qu'il n'y ait pas d'autres appareils électroménagers à haute puissance électrique branchés pendant que l'on utilise le barbecue.
- 92) Débrancher le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 93) Utiliser le barbecue en respectant scrupuleusement les instructions du présent mode d'emploi. Tout usage non prévu dans le présent mode d'emploi peut provoquer des incendies, des chocs électriques et/ou des lésions aux personnes.
- 94) L'équipement est conforme aux normes techniques et aux prérequis de sécurité prévus pour les appareils électriques.
- 95) Ne pas monter ce modèle de barbecue en mode encastré ou coulissant.
- 96) Le barbecue électrique ne doit pas être utilisé sous des surfaces combustibles.
- 97) Couvrir ou ranger le barbecue dans un espace à l'abri des intempéries durant les périodes de non-utilisation.

#### **FONCTIONNEMENT**

##### **VOYANTS LUMINEUX**

- VERT : allumé/éteint = signale que le barbecue est branché / débranché à la prise de courant.
- ORANGE : allumé/éteint = signale que le système chauffant est en marche / à l'arrêt (à l'arrêt = température atteinte)

#### **C) RÉGLAGE TEMPÉRATURE**

Bouton à progression continue avec échelle graduée de 1 à 10, pour un réglage précis de la température de la plaque de cuisson. La correspondance entre échelle graduée et température est d'environ :

Position	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température	Eteint	30°	50°	80°	110°	135°	160°	190°	220°	250°	285°

#### **Avertissement**

- 98) Lors de l'utilisation du barbecue, s'assurer que l'on ait une distance minimale de 60 cm entre la partie arrière / latérale du barbecue et d'éventuels matériaux combustibles.
- 99) Pendant l'utilisation, la plaque atteint des températures élevées. Ne jamais laisser l'équipement sans surveillance et utiliser des gants de protection pour une plus grande sécurité.
- 100) Pendant la cuisson, l'équipement doit être posé sur une surface plane et stable, loin de tout matériau combustible. Ne pas le déplacer pendant l'utilisation ou lorsqu'il est chaud.
- 101) Dérouler complètement le câble avant toute utilisation. Toujours maintenir le câble éloigné de la plaque.

#### **CUISSON**

Cette plaque de cuisson permet de cuire une large gamme d'aliments tels que : viande, poisson, crustacés, légumes mais également fruits, crêpes ; elle permet aussi de réchauffer le pain et de cuire des œufs au plat et des œufs brouillés

Toujours utiliser des aliments à température ambiante. La cuisson sera plus savoureuse et homogène. Saler la viande en fin de cuisson ; en revanche saler les légumes en début de cuisson.

#### **Attention**

- 102) Ne pas mettre à cuire des aliments congelés ; vous n'obtiendriez pas une bonne cuisson et cela pourrait provoquer des déformations de la plaque de cuisson et/ou causer un choc thermique.
- 103) Surveiller le bac de récupération des graisses et le vider lorsque cela est nécessaire, en protégeant ses mains. Le bac ainsi que les graisses qu'il contient pourraient être très chauds. Cette opération ne doit en aucun cas être effectuée par des enfants ou par des personnes invalides.
- 104) Lire le "MODE D'EMPLOI pour l'utilisation et pour la maintenance - Garantie PLA.NET " au paragraphe "10 REGLES. Les points correspondants font référence au barbecue au gaz, mais sont également valables sur le fond pour le barbecue électrique.

#### **NETTOYAGE**

- c) Structure en acier inoxydable 304 : voir MODE D'EMPLOI au paragraphe NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE.
- d) Plaque de cuisson : voir MODE D'EMPLOI au paragraphe NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON.

#### **Attention**

- 105) Avant de procéder au nettoyage, éteindre le barbecue électrique et attendre qu'il ait complètement refroidi.
- 106) La surface de cuisson ne peut pas être retirée, car elle est bloquée par des circuits électriques chauffants. Il faut donc la nettoyer sur place. Etant donné la présence de circuits électriques, éviter impérativement que de l'eau ou tout autre liquide pénètre à l'intérieur de la structure. .

#### **MAINTENANCE.**

Une bonne maintenance garantit une meilleure hygiène et allonge la durée de vie de l'équipement.

#### **Attention**

- 107) Toujours nettoyer l'équipement après usage.
- 108) Ne jamais laisser l'équipement dans des endroits humides.
- 109) Durant les périodes de non-utilisation, couvrir et placer le barbecue dans un endroit abrité et sec.
- 110) En cas de non-utilisation prolongée, remettre le barbecue dans son emballage et le maintenir dans un lieu sec et propre.

#### **INTERVENTIONS ET REMPLACEMENT DE PIÈCES DE RECHANGE**

**Attention** : CES OPÉRATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS



LEVIGMATIC S.r.l. - Via dell'Industria, 71/39 - 31020 San Vendemiano (TV) - Italy - Tel. +39 (0)438 470552 - Fax +39 (0)438 478705  
info@planet-food.it - www.planet-food.it - www.planet-barbecue.com

Cod. 8204013 Rev. 5

## **BEDIENUNGSANLEIUNG FÜR ELEKTRISCHEN BARBECUE-GRILL PLA.NET**



<b>Modello : IN.EL60</b>			
<b>Betriebsspannung</b>	<b>220/230 V</b>	<b>Frequenz</b>	<b>50/60 Hz</b>
<b>Leistung</b>	<b>2400 W</b>	<b>Aufgenommener Strom</b>	<b>10 A</b>
<b>Abmessungen</b>	<b>810 X 525 X H140 mm</b>	<b>Lochgröße für die Installation</b>	<b>780 X 495</b>
<b>Grillplattenoberfläche</b>	<b>600 X 400 mm</b>	<b>Grillplattenstärke</b>	<b>5 mm</b>

Elektrischer Barbecue-Grill aus Edelstahl 304, mit CE-Zertifizierung für den Hausgebrauch gemäß folgenden Normen: 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/EU, 1935/2004 und EN/IEC 60335-1, 60335-2-9 und EN/IEC55014-1 E 61000-3-2, 61000-3-3.

**Die Nichtbeachtung der Kapitel "Anleitungen, Hinweise und Achtung", die in der vorliegenden Bedienungsanleitung enthalten sind, kann zu Unfällen, die den korrekten Betrieb des Produktes beeinträchtigen und vor allem die Sicherheit von Personen und Gegenständen gefährden können, führen.**

### **ANLEITUNGEN**

- 111) Die Verpackung entfernen und prüfen, ob das Gerät unversehrt ist.
- 112) Das Gerät arbeitet bei einer Nennspannung von 230 Volt - 50/60Hz Leistung: 2400 W.
- 113) Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- 114) Sich vergewissern, dass die verwendete Steckdose mit mind. 16 A abgesichert wurde.
- 115) Bevor man das Gerät anschließt, prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen. Eine nicht geeignete Spannung könnte das Gerät beschädigen.
- 116) Das Gerät wird mit einem ca. 1,5 Meter langen Kabel ohne Stecker geliefert, damit jeder Benutzer den für die eigene Steckdose geeigneten Stecker anbringen kann.
- 117) Wenden Sie sich bei eventuellen Fragen und für Tipps zur sicheren Verwendung Ihres Barbecue-Grills an Ihren Händler wenden. Mit dem elektrischen Barbecue-Grill WATT können Sie Grillen, Braten und Garen und dabei Ergebnisse erreichen, die mit den üblichen Küchengeräten kaum möglich sind. Mit diesem bedienerfreundlichen Elektrogerät erhält man ein ausgezeichnetes, gleichmäßiges Gargergebnis.

### **Hinweise**

- 118) Der Benutzer darf keine Änderungen an den vom Hersteller versiegelten Teile durchführen.
- 119) Jede Abänderung des Geräts könnte zu einer Gefahrensituation führen.
- 120) Vor Inbetriebnahme Kabel und Steckdose auf mögliche Beschädigungen und Abnutzungen hin untersuchen.
- 121) Das Gerät bei beschädigtem Kabel bzw. beschädigter Steckdose nicht in Betrieb nehmen.
- 122) Beim ersten Aufheizen des Barbecue-Grills könnte ein leichter Geruch nach Verbranntem wahrnehmbar sein. Das ist auf die Verbrennung der auf dem Schlangenrohr vorhandenen überschüssigen Schmierstoffe zurückzuführen. Dadurch wird die Sicherheit des Barbecue-Grills allerdings nicht beeinträchtigt.
- 123) Sollten sich weitere Kreisläufe oder Steckdosen als erforderlich erweisen, muss man sich immer an einen qualifizierten Elektriker wenden, um Brände oder Stromschläge zu vermeiden.
- 124) Nicht entsprechend geerdete Steckdosen könnten zu Stromschlägen führen.
- 125) Wenn möglich keine Verlängerungskabel benutzen. Sollten sie sich aber als unbedingt erforderlich erweisen, müssen sie so kurz wie möglich sein. Auf keinen Fall zwei oder mehrere Verlängerungskabel miteinander verbinden. Die Verbindungsstellen müssen vom Boden angehoben und in einem trockenen Zustand gehalten werden. Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhängen, denn man könnte sich darin verfangen bzw. Kinder könnten daran ziehen. Ausschließlich Verlängerungskabel 16 A für den Außenbereich verwenden
- 126) Das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufstellen.
- 127) Das Gerät auf keinen Fall abändern bzw. für einen anderen Verwendungszweck einsetzen.
- 128) Eingeschaltete Barbecue-Grills nie unbeaufsichtigt lassen.
- 129) Kinder und Tiere von eingeschalteten Barbecue-Grills fernhalten ( EN 60335-2-9/A13 )
- 130) Sich vergewissern, dass Kinder nicht mit dem Barbecue-Grill spielen.
- 131) Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Behinderten benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person überwacht, damit sie es in voller Sicherheit verwenden können ( EN 60335-1/A2 )
- 132) Während der Verwendung des Barbecue-Grills muss die Fettauffangschale stets installiert sein.
- 133) Die Fettauffangschale regelmäßig reinigen.
- 134) Das Gerät und das Stromkabel an einem sicheren Ort mit wenig Personendurchgang verwenden.

- 135) Den Barbecue-Grill nicht in der Nähe von brennbarem Material wie Holz, trockenes Gras, Büschen, usw. verwenden.
- 136) Darauf achten, dass der Barbecue-Grill nicht mit entflammbar Materialien wie Papier, Wände, Vorhänge, Handtücher, Chemikalien, usw. in Berührung kommt.
- 137) Den Barbecue-Grill nicht umstellen, während er in Betrieb ist. Bevor man ihn verschiebt und verstaut, muss er vollkommen abgekühlt sein.
- 138) Den Barbecue-Grill nicht im Regen verwenden.
- 139) Um zu vermeiden, dass der Barbecue-Grill nass wird oder ins Wasser fällt, mindestens 3 m von Pools und Teichen entfernt verwenden. Nicht in der Nähe von Wasserbehältern und Wasserquellen bzw. dort, wo Wasser eine potentielle Gefahr darstellen könnte, benutzen.
- 140) Während der Verwendung müssen Kabel und Stecker trocken bleiben.
- 141) Um Stromschläge zu vermeiden, den Stecker bzw. das Kabel nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und den Barbecue-Grill nicht mit nassen Händen oder Füßen anfassen.
- 142) Sich vergewissern, dass das Kabel nicht mit dem eingeschalteten Barbecue-Grill in Berührung kommt.
- 143) Der Barbecue-Grill ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt..
- 144) Nicht in geschlossenen Räumen bzw. für Handelszwecke verwenden.
- 145) Bei Stichflammen kein Wasser verwenden, um das Feuer zu löschen. Den Barbecue-Grill ausschalten (Position 0). Den Stromstecker ziehen und abwarten, bis der Barbecue-Grill vollkommen abgekühlt ist.
- 146) Sich vergewissern, dass keine anderen Haushaltselektrogeräte mit hoher Stromleistung an den gleichen Kreislauf angeschlossen sind, während man den Barbecue-Grill verwendet.
- 147) Den Stecker ziehen, wenn der Barbecue-Grill nicht verwendet wird.
- 148) Für die Verwendung des Barbecue-Grills die Anleitungen des vorliegenden Handbuchs strengstens befolgen. Nicht im vorliegenden Handbuch vorgesehene Verwendungen könnten Brände, Stromschläge und Verletzungen verursachen.
- 149) Das Gerät erfüllt die für elektrische Geräte vorgesehenen technischen Standards und Sicherheitsanforderungen.
- 150) Dieses Barbecue-Grill-Modell nicht als Einbau- bzw. Schiebeausführung einsetzen.
- 151) Der elektrische Barbecue-Grill darf nicht unterhalb von brennbaren Oberflächen verwendet werden.
- 152) Wenn der Barbecue-Grill nicht benutzt wird, abdecken und witterungsgeschützt aufbewahren.

#### **BETRIEB**

##### **D) KONTROLLAMPEN**

- GRÜN: eingeschaltet/ausgeschaltet=zeigt an, dass der Barbecue-Grill an die Steckdose angeschlossen/nicht angeschlossen ist.
- ORANGE: eingeschaltet/ausgeschaltet= zeigt an, dass das Heizsystem in Betrieb/nicht in Betrieb ist (nicht in Betrieb = Temperatur erreicht).

##### **E) TEMPERATUREINSTELLUNG**

Drehknopf mit Skala von 1 bis 10, für eine perfekte Einstellung der Grillplattentemperatur. Die Übereinstimmung zwischen Skala und Temperatur ist ungefähr:

<b>Position</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Temperatur</b>	weg	30°	50°	80°	110°	135°	160°	190°	220°	250°	285°

#### **Hinweise**

- 153) Sich bei der Verwendung des Barbecue-Grills vergewissern, dass der Abstand zwischen der hinteren/seitlichen Wand des Geräts und brennbaren Materialien 60 cm beträgt.
- 154) Während der Verwendung erreicht die Grillplatte sehr hohe Temperaturen. Das Gerät daher nicht unbeaufsichtigt lassen und zur Sicherheit Schutzhandschuhe tragen.
- 155) Während des Grillvorgangs muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche und nicht in unmittelbarer Nähe von brennbaren Materialien positioniert sein. Das Gerät während des Betriebs und wenn es heiß ist, nicht umstellen.
- 156) Das Kabel vor dem Gebrauch vollständig abwickeln und von der Platte entfernt halten.

#### **GRILLVORGANG**

Mit dieser Grillplatte kann man zahlreiche Lebensmittel garen (Fleisch, Fisch, Krustentiere, Hülsenfrüchte, Obst, Crêpes, usw.), Brot erwärmen und Spiegeleier oder Rührei zubereiten.

Für ein schmackhaftes, gleichmäßiges Grillergebnis nur Lebensmittel bei Raumtemperatur verwenden. Fleisch erst nach dem Garen salzen, Hülsenfrüchte davor.

#### **Achtung**

- 157) eine tiefgefrorenen Speisen grillen: das würde zu keinem guten Garergebnis führen und die Grillplatte könnte sich aufgrund des Wärmeschocks verformen.
- 158) Die Fettauffangschale regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf entleeren, wobei man die Hände entsprechend schützen muss. Das darin enthaltene Material könnte nämlich sehr heiß sein. Dieser Arbeitsvorgang darf nicht von Kindern oder Behinderten durchgeführt werden.
- 159) Die "Bedienungs- und Wartungsanleitung– Garantie PLA.NET " Kapitel "10 REGELN" lesen. Diese Punkte beziehen sich zwar auf den gasbetriebenen Barbecue-Grill, gelten aber auch für die elektrische Ausführung.

#### **REINIGUNG**

- e) Struktur aus Edelstahl 304 : siehe HANDBUCH Kapitel REINIGUNG VON EDESTAHL.
- f) Grillplatte: siehe HANDBUCH Kapitel REINIGUNG DER GRILLPLATTE.

#### **Achtung**



160) Den elektrischen Barbecue-Grill er dann reinigen, wenn er vollkommen abgekühlt ist.

161) Die Grillplatte kann nicht entfernt werden, da sie von den elektrischen Heizkreisläufen blockiert wird. Sie wird daher gereinigt, indem man sie in ihrem Sitz lässt. Aufgrund des Vorhandenseins von elektrischen Kreisläufen muss man unbedingt vermeiden, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Struktur gelangen.

#### **WARTUNG**

Eine gute Wartung gewährleistet eine bessere Hygiene und eine längere Lebensdauer des Geräts.

#### **Achtung**

162) Das Gerät immer nach der Verwendung reinigen.

163) Niemals Feuchtigkeit aussetzen.

164) Wenn der Barbecue-Grill nicht verwendet wird, abdecken und an einem geschützten, trockenen Ort aufbewahren.

165) Bei längerer Nichtverwendung das Gerät wieder verpacken und an einem trockenen, sauberen Ort lagern.

#### **EINGRIFFE und AUSWECHSELN VON ERSATZTEILEN**

**Achtung:** DIESE ARBEITSVORGÄNGE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON SPEZIALISIERTEN TECHNIKERN AUSGEFÜHRT WERDEN.



**LEVIGMATIC S.r.l.** - Via dell'Industria, 71/39 - 31020 San Vendemiano (TV) - Italy - Tel. +39 (0)438 470552 - Fax +39 (0)438 478705  
**info@planet-food.it - www.planet-food.it - www.planet-barbecue.com**

Cod. 8204013 Rev. 5