



buschbeck®



ELEKTROGRILL | GRIL ÉLECTRIQUE | GRILL ELETTRICO
GRENADA

BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE



BEDIENUNGSANLEITUNG

VIELEN DANK!

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

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

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Innenund Außenbereich. Es ist zum Grillen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

ZEICHENERKLÄRUNG



Sicherheitswarnung



2 Personen erforderlich



Grill eingeschaltet

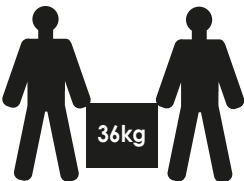


HI Hohe Temperatur



MID

Mittlere Temperatur



Bruttogewicht 36 kg, es wird empfohlen, dass zwei Personen es tragen



ACHTUNG

HEISSE OBERFLÄCHE



Dieses Produkt erfüllt die LFGB-Anforderungen

INHALT

Bestimmungsgemäße Verwendung	1
Zeichenerklärung	1
Sicherheitshinweise	2
Grillen	3
Bedienelemente	3
Bedienung	3
Verwendung eines optionalen Grillspießes	3
Garzeiten	4
Reinigung und Wartung	5
Korrosion	5
Aufbewahrung des Gerätes	5
Technische Daten	6
Probleme beheben	6
Entsorgung	6
Garantie	7
Übersicht	8
Lieferumfang	8
Montage	9-23



BEDIENUNGSANLEITUNG

SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhalten, die die sichere Nutzung des Geräts betreffen und sie die Gefahren verstehen, die von dem Gerät ausgehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und den Netzstecker außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Stecken Sie den Netzstecker nur in geerdete Steckdosen, die den Anforderungen des Typenschildes entsprechen.
 - Verwenden Sie nur ein Gerät pro Steckdose und verwenden Sie ausschließlich geerdete Verlängerungskabel in einwandfreiem Zustand mit einem Außenleiterquerschnitt von mindestens 1,0 mm² (mindestens 10 A).
 - Es wird dringend geraten, bei Haushaltsgeräten einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Auslösestrom nicht über 30 mA zu verwenden. Kontaktieren Sie Ihren Elektriker für weitere Details.
 - Zur Gewährleistung der Schutzart IPX4 im Aussenbereich, muss eine Steckdose mit mindestens der gleichen Schutzart verwendet werden.
 - Verwenden Sie nur das mitgelieferte Netzkabel.
 - Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden.
 - Das Gerät darf nicht verwendet und angeschlossen werden, wenn:
 - das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt sind.
 - das Gerät sichtbare Spuren von Beschädigung aufweist.
 - eine fehlerhafte Nutzung auftritt, nachdem das Gerät fallen gelassen wurde (o.ä.).
 - Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker:
 - wenn das Gerät fehlerhaft funktioniert.
 - vor einer Reinigung oder einem Standortwechsel des Gerätes.
 - nach Gebrauch.
 - Nutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
 - Setzen Sie es niemals Regen, Schnee oder Feuchtigkeit aus.
 - Positionieren Sie das Netzkabel so, dass ein versehentliches Berühren oder darüber Stolpern ausgeschlossen werden kann.
 - Netzkabel und -stecker dürfen nicht in Berührung mit heißen Teilen kommen.
 - Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
 - Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Stellen Sie das Gerät sicher auf festen Boden und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Oberflächen.
 - Nutzen Sie das Gerät nicht ohne die Auffangschale und ohne dass alle Teile ordnungsgemäß zusammengesetzt sind.
 - Decken Sie die Heizstäbe nicht mit Aluminiumfolie ab.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengesetzt wurde, bevor Sie es verwenden.
 - Bewahren Sie mindestens 1.5m Abstand von allen Wänden, wenn Sie das Gerät nutzen.
 - Achtung, die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann gefährlich heiß sein, wenn das Gerät in Verwendung ist. Halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien.
 - Den Deckel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
 - Vorsicht walten lassen, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es angeschaltet oder noch heiß ist.
 - Berühren Sie das Gerät nicht während des Grillens, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - WARNUNG! Grillkohle oder ähnliche Brennmaterialien dürfen nicht mit diesem Gerät verwendet werden.
 - Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
 - Dieses Gerät ist für die Verwendung als Grill bestimmt.
 - Ziehen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen aus der Steckdose.
 - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen ausschließlich Zubehör, das vom Hersteller bereitgestellt oder empfohlen wird.
 - Schalten Sie das Gerät ab, bevor Sie das Netzkabel ziehen.
 - Bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen, lassen Sie es vollständig abkühlen.
 - Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker oder den Temperaturregler niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
 - Elektroarbeiten und Reparaturen dürfen nur von Elektrofachkräften ausgeführt werden.
 - Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bedeuten.
 - Schäden am Gerät, die durch unsachgemäße und falsche Bedienung verursacht wurden, sind kein Garantiefall. In diesen Fällen verfällt jeglicher Garantieanspruch.
 - Das Gerät darf nicht mit einer externen Schaltuhr oder Fernsteuerung betrieben werden.



- Achtung vor Verbrennungen! Die Teile im Garraum (z.B. die Grillroste) werden sehr heiß und bleiben auch nach Ausschalten des Geräts für längere Zeit heiß.
- Vorsicht vor Fett- und Ölspritzern während des Grillens mit offenem Deckel.

BEDIENUNGSANLEITUNG



ACHTUNG

Das Gerät mit einem Freiraum von mindestens 1,5 Metern um das Gerät herum ebenso zu brennbaren wie nicht brennbaren Stoffen aufstellen.



VORSICHT

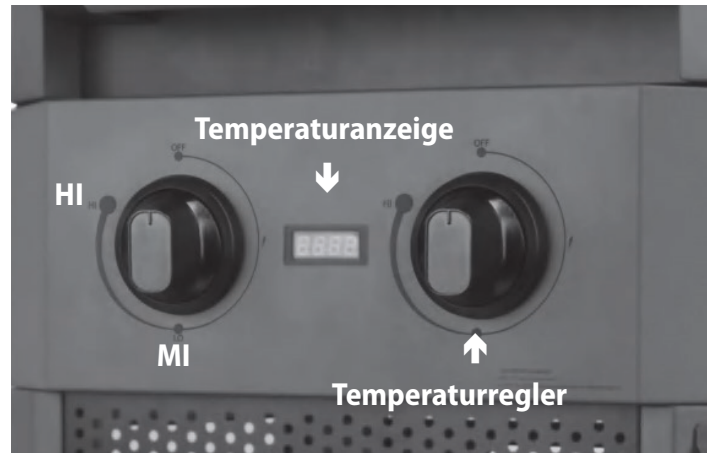
FETTBRÄNDE

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

Vor dem ersten Grillen das Gerät ohne Grillgut ca. 15 Minuten betreiben. Dadurch werden die internen Bauteile durch Hitze gereinigt, und etwaige Gerüche vom Grillrost werden aufgelöst.



BEDIENELEMENTE



Die Heizelemente des Grills können über die Temperaturregler gesteuert werden:

Temperaturanzeige zeigt die aktuelle Temperatur am Fühler.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
2. Drehen Sie den entsprechenden Temperaturregler auf die maximale Stufe HI.

Die Temperaturanzeige zeigt die aktuelle Temperatur an. Der Grill ist innerhalb von 3-5 Minuten erhitzt.

3. Legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillroste.
4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe, siehe auch Abschnitt "Garzeiten".
5. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker.



DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

BEDIENUNGSANLEITUNG



ACHTUNG



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

- Das Gerät regelmäßig reinigen, vorzugsweise nach jeder Grillparty.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierten Oberflächen anwenden.
- Gusseiserne Grillroste: Vor dem Grillvorgang die gusseisernen Grillroste mit hitzebeständigem Öl (Erdnussöl, Frittieröl) bestreichen und danach im Grill einbrennen. Nach einigen Grillvorgängen hat sich eine ausreichende Patina gebildet und das Einbrennen ist nicht mehr notwendig. Nach dem jeweiligen Grillvorgang die Grillroste stark erhitzen, damit sich anhaftende Reste leichter lösen lassen. Nach dem Abkühlen die Reste nach Möglichkeit nur mit einem Tuch und warmem Wasser entfernen. Zur Reinigung der gusseisernen Grillroste niemals Spülmittel verwenden. Zur Konservierung und zur Vermeidung von Rost nach der Reinigung die Grillroste und gegebenenfalls den Innenraum mit hitzebeständigem Öl einreiben.
- **Grillflächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während das Gerät erhitzt ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierten Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Fettauffangschale:** Die Fettauffangschale vor jedem Grillen reinigen. Die Schale ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Achtung, die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann gefährlich heiß sein, wenn das Gerät in Verwendung ist. Halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien.
- Den Deckel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
- Vorsicht walten lassen, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.

KORROSION

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

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTES

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z. B. im Winter):

1. Die Regler auf OFF stellen.
2. Netzstecker ziehen.
3. Das Gerät vorsichtig reinigen.
4. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z. B. Garage oder Keller).
5. Gerät abdecken.

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung	Elektrogrill
Modellnummer	BW-EG002
Gesamtleistung	2-3 kW
Nennspannung	230~
Nennstrom	10 A

PROBLEM BEHEBEN

Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Die Grillplatte wird nicht heiß.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose, die den Vorgaben von Netzspannung und Leistungsaufnahme gemäß dem Typenschild des Geräts entspricht
	Die Steckdose führt keinen Strom.	Versuchen Sie es an einer anderen Steckdose oder kontaktieren Sie einen Elektriker.
	Der Temperaturregler ist in der OFF-Stellung.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler zwischen MID und HI eingestellt ist.

ENTSORGUNG

Diese Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Damit die menschliche Gesundheit und die Umwelt aufgrund unkontrollierter Müllentsorgung keinen Schaden nimmt,  recyclen Sie das Produkt auf verantwortliche Weise, sodass eine nachhaltige Wiederverwendung stofflicher Ressourcen vorangetrieben wird. Bedienen Sie sich zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben. Dort wird dieses Produkt einem umweltfreundlichen Recyclen zugeführt. Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.



BEDIENUNGSANLEITUNG

DE GARANTIE**1. Garantiezeit**

Die Garantiezeit des Buschbeck Grenada Elektrogrills beträgt 2 Jahre. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum.

Bitte bewahren Sie zum Nachweis des Kaufdatums den Originalkassenbon oder die Originalrechnung gut auf.

2. Umfang der Garantie

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

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf

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

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

LIEFERUMFANG

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

A 40x Kreuzschlitzschraube M6x1 5

B 2x Sicherungsmutter M10

C 8x Sechskantschraube M6x15

W1 Kreuzschlitzschraubendreher

W2 Sechskantschlüssel 17

W3 Sechskantschlüssel 8/10

W4 Sechskantschlüssel 7/13

MANUEL D'UTILISATION

MERCI BEAUCOUP !

Nous sommes convaincus que ce barbecue dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec lui.

Veuillez lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, le conserver pour référence future et respecter les consignes de sécurité.

UTILISATION CONFORME

Cet appareil est un barbecue mobile destiné à une utilisation en intérieur et en extérieur. Il est prévu pour la cuisson d'aliments à des fins privées. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme une utilisation non conforme et peut entraîner des dangers considérables.

LÉGENDE



Avertissement de sécurité



2 personnes requises



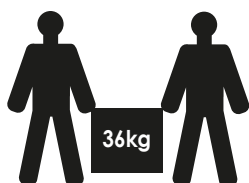
Barbecue allumé



Température élevée



Température moyenne



Poids brut 36 kg, il est recommandé de le transporter à deux personnes.



ATTENTION

SURFACE CHAUDE



Ce produit est conforme aux exigences LFGB.

Contenu

Utilisation conforme	1
Légende des symboles	1
Consignes de sécurité	2
Cuisson au barbecue	3
Éléments de commande	3
Utilisation	3
Utilisation d'une broche à barbecue en option	3
Temps de cuisson	4
Nettoyage et entretien	5
Corrosion	5
Rangement de l'appareil	5
Caractéristiques techniques	6
Dépannage	6
Élimination	6
Garantie	7
Aperçu	8
Contenu de la livraison	8
Montage	9-23



MANUEL D'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi peut entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou provoquer des incendies ou des explosions et ainsi causer des dommages matériels.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes présentant des limitations physiques, sensorielles ou mentales ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers que celui-ci présente. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés. Gardez l'appareil et la fiche secteur hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Branchez la fiche secteur uniquement dans des prises de courant mises à la terre qui répondent aux exigences indiquées sur la plaque signalétique.
 - N'utilisez qu'un seul appareil par prise de courant et utilisez exclusivement des rallonges avec mise à la terre en parfait état, avec une section de conducteur extérieur d'au moins 1,0 mm² (au moins 10 A).
 - Il est fortement recommandé d'utiliser un disjoncteur différentiel avec un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Contactez votre électricien pour plus de détails.
 - Pour garantir l'indice de protection IPX4 à l'extérieur, une prise de courant avec au moins le même indice de protection doit être utilisée.
 - Utilisez uniquement le cordon d'alimentation fourni.
 - Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé ni branché si :
 - l'appareil, le boîtier ou le cordon d'alimentation sont endommagés.
 - l'appareil présente des traces visibles de dommages.
 - un dysfonctionnement survient après que l'appareil soit tombé (ou similaire).
 - Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur :
 - si l'appareil fonctionne mal.
 - avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil.
 - après utilisation.
 - N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source d'eau.
 - Ne l'exposez jamais à la pluie, à la neige ou à l'humidité.
 - Positionnez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout contact accidentel ou toute chute.
 - Le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec des éléments chauds.
 - Ne faites pas passer le cordon d'alimentation sur des bords tranchants.
 - Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
 - Placez l'appareil sur un sol stable et évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
 - N'utilisez pas l'appareil sans le bac de récupération et sans que toutes les pièces soient correctement assemblées.
 - Ne couvrez pas les éléments chauffants avec du papier d'aluminium.
 - Assurez-vous que l'appareil a été correctement assemblé avant de l'utiliser.
 - Maintenez une distance d'au moins 1,5 m par rapport à tous les murs lorsque vous utilisez l'appareil.
 - Attention, la température des surfaces accessibles peut être dangereusement chaude lorsque l'appareil est en marche. Tenez-le à distance de tout matériau inflammable.
 - Ouvrez le couvercle avec précaution, car de la vapeur chaude peut s'en échapper.
 - Soyez vigilant lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux domestiques se trouvent à proximité
- Faites attention aux projections de graisse et d'huile lorsque vous utilisez le barbecue avec le couvercle ouvert.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
 - Ne touchez pas l'appareil pendant la cuisson afin d'éviter toute brûlure.
 - **AVERTISSEMENT !** Le charbon de bois ou tout autre combustible similaire ne doit pas être utilisé avec cet appareil.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des environnements similaires.
 - Cet appareil est destiné à être utilisé comme barbecue.
 - Ne débranchez jamais le cordon d'alimentation de la prise avec les mains mouillées.
 - Pour des raisons de sécurité, utilisez uniquement les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant.
 - Éteignez l'appareil avant de débrancher le cordon d'alimentation.
 - Avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
 - Ne plongez jamais l'appareil, la fiche secteur ou le régulateur de température dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Les travaux électriques et les réparations ne doivent être effectués que par des électriciens qualifiés.
 - Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur.
 - Les dommages causés à l'appareil par une utilisation inappropriée ou incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. Dans ce cas, toute prétention à la garantie est caduque.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande.



- Attention aux brûlures ! Les éléments à l'intérieur de l'espace de cuisson (par exemple les grilles) deviennent très chauds et restent chauds pendant un certain temps après la mise hors tension de l'appareil.

MANUEL D'UTILISATION



ATTENTION



Installez l'appareil à une distance d'au moins 1,5 mètre de tout matériau inflammable ou non inflammable.



VORSICHT

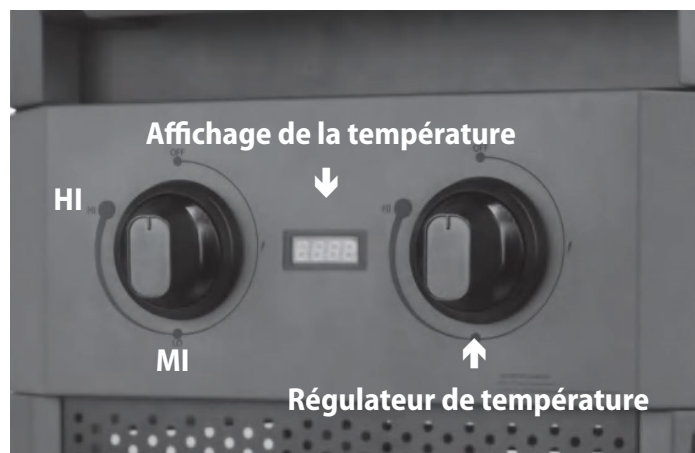


INCENDES DE GRAISSE

- Il peut s'avérer impossible d'éteindre les incendies de graisse en fermant le couvercle. Pour des raisons de sécurité, les barbecues doivent être bien ventilés.
- N'essayez pas d'éteindre les incendies de graisse avec de l'eau. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles. Si un incendie de graisse persiste, réglez les boutons de température sur OFF et débranchez la fiche secteur.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se déclarer et endommager le produit. Lors du préchauffage ou de la combustion de résidus alimentaires, veillez particulièrement à ce qu'aucun feu de graisse ne se déclare. Suivez les instructions de nettoyage général de l'appareil afin d'éviter les feux de graisse.
- La meilleure prévention contre les feux de graisse consiste à nettoyer régulièrement l'appareil.

Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aliments pendant environ 15 minutes. Cela permet de nettoyer les composants internes à la chaleur et d'éliminer les odeurs éventuelles de la grille du barbecue.

ÉLÉMENTS DE COMMANDE



Les éléments chauffants du barbecue peuvent être contrôlés à l'aide des régulateurs de température :

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

1. Branchez la fiche secteur dans une prise appropriée.
2. Tournez le régulateur de température correspondant sur la position maximale HI.
L'affichage de la température indique la température actuelle. Le barbecue est chauffé en 3 à 5 minutes.
3. Placez vos aliments sur les grilles du barbecue.
4. Tournez le régulateur de température sur le niveau souhaité, voir également la section « Temps de cuisson ».
5. Pour éteindre le barbecue, tournez le régulateur de température sur OFF et débranchez la fiche secteur.



MANUEL D'UTILISATION

VIANDES À GRILLER	TYPE	ÉPAISSEUR ou POIDS	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
Bœuf	Steak, filet ou entrecôte	2 cm	HI	10-14
		2,5 cm	HI	14-16
		2,5-3 cm	HI	18-20
	Kebab	2,5-3 cm	HI	12-14
	Burger, boulette...	2 cm	HI	12-16
Agneau	Côtelette	3 cm	HI	20
	Cuisse désossée	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Carré		MID	35-40
Porc	Côtelette, côte, longe ou épaule	2-2,5 cm	MID	20-30
	Filet désossé	2-2,5 cm	MID	16-18
	Saucisses		MID	28-32
Volaille	Poitrine de poulet désossée et sans peau	175 g	MID	12-14
	Kebab		MID	14-16
	Demi-poulet		MID	60-75
	Morceaux de poulet, ailes, poitrine avec os		MID	40-50
Poisson, fruits de mer	Filet de poisson	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Crevettes		HI	2-5
	Poisson entier	450 g 1 kg	MID MID	15-20 20-30
Légumes	Asperges		HI	8-10
	Épis de maïs épluchés		HI	12-14
	Épis de maïs dans leurs feuilles		HI	25-30
	Champignons, gros		HI	12-15
	Champignons, petits	0,5 cm	HI	10-12
	Oignons en rondelles	0,5 cm	HI	10-12
	Pommes de terre en tranches		HI	10-12
	Aubergines	1,3 cm	HI	10-12
	Poivrons, entiers		HI	12-15
	Poivrons, coupés en quartiers		HI	8-10
	Courgettes	1,3 cm	HI	12-14

MANUEL D'UTILISATION



ATTENTION



Toujours régler les thermostats sur OFF (arrêt) et débrancher la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. S'assurer que l'appareil a refroidi.

- Nettoyez régulièrement l'appareil, de préférence après chaque barbecue.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas les dépôts bruns ou noirs de graisse ou de fumée avec de la peinture. Nettoyez l'intérieur du couvercle et du fond de l'appareil à l'aide d'une solution concentrée composée de liquide vaisselle et d'eau ou d'un produit nettoyant et d'une brosse à récurer. Rincez et laissez sécher complètement. N'utilisez pas de nettoyants corrosifs pour appareils/fours sur les surfaces peintes.
- Grilles en fonte : avant de faire un barbecue, enduire les grilles en fonte d'huile résistante à la chaleur (huile d'arachide, huile de friture), puis les faire cuire dans le barbecue. Après quelques barbecues, une patine suffisante s'est formée et la cuisson n'est plus nécessaire.

Après chaque utilisation, chauffez fortement les grilles afin que les résidus collés se détachent plus facilement. Une fois refroidies, éliminez les résidus si possible uniquement à l'aide d'un chiffon et d'eau chaude.

N'utilisez jamais de produit vaisselle pour nettoyer les grilles en fonte.

Pour les conserver et éviter la rouille après le nettoyage, grilles et, si nécessaire, l'intérieur avec de l'huile résistante à la chaleur.

- Surfaces de cuisson : si vous utilisez une brosse à poils durs pour nettoyer les surfaces de cuisson de l'appareil, veillez à ce qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant de commencer à cuire.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que l'appareil est chaud.

- Surfaces en plastique : laver à l'eau chaude savonneuse et essuyer. Ne pas utiliser d'acide citrique, de détergents abrasifs, de dégraissants ou de détergents concentrés pour les pièces en plastique car cela pourrait les endommager et/ou les rendre inutilisables.
- Bac de récupération des graisses : nettoyer le bac de récupération des graisses avant chaque utilisation du barbecue. Le bac ne passe pas au lave-vaisselle.
- Attention, la température des surfaces accessibles peut être dangereusement élevée lorsque l'appareil est en marche. Tenez-vous à distance des matériaux inflammables.
- Ouvrez le couvercle avec précaution, car de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Soyez vigilant lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux domestiques se trouvent à proximité.

CORROSION

- Si de la rouille apparaît à certains endroits à l'extérieur du barbecue, nettoyez et brossez la zone concernée avec de la laine d'acier ou de la toile émeri à grain fin. Retouchez la zone avec une peinture résistante à la chaleur de bonne qualité.
- Ne peignez en aucun cas les surfaces intérieures. Les taches de rouille sur les surfaces intérieures peuvent être poncées, nettoyées et enduisées d'un peu d'huile végétale afin de réduire la formation de rouille.

STOCKAGE DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit être stocké pendant une longue période (par exemple en hiver) :

- Régalez les régulateurs sur OFF.
- Débranchez la fiche secteur.
- Nettoyez l'appareil avec précaution.
- L'appareil peut être stocké dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple dans un garage ou une cave).
- Couvrez l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

Désignation	Gril électrique
Numéro de modèle	BW-EG002
Puissance totale	2-3 kW
Tension nominale	230~
Courant nominal	10 A

RÉSOUTRE LE PROBLÈME

L'appareil ne s'allume pas. La plaque de cuisson ne chauffe pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur dans une prise adaptée, conforme aux spécifications de tension secteur et de puissance indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil
	La prise n'est pas alimentée en électricité.	Essayez une autre prise ou contactez un électricien.
	Le régulateur de température est en position OFF.	Assurez-vous que le régulateur de température est réglé entre MID et HI

ÉLIMINATION



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux au sein de l'UE. Afin de ne pas nuire à la santé humaine et à l'environnement en raison d'une élimination incontrôlée des déchets, recyclez le produit de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre ancien appareil, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le point de vente où vous avez acheté le produit. Ce produit y sera recyclé de manière écologique. Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec les sacs en plastique et les matériaux d'emballage, car ils présentent un risque de blessure ou d'étouffement. Stockez ces matériaux en lieu sûr ou éliminez-les de manière écologique.



MANUEL D'UTILISATION

DE GARANTIE**1. Durée de la garantie**

La durée de garantie du barbecue électrique Buschbeck Grenada est de 2 ans. La durée de garantie commence à la date d'achat.

Veuillez conserver soigneusement le ticket de caisse ou la facture d'origine afin de pouvoir prouver la date d'achat.

2. Étendue de la garantie

La garantie s'applique exclusivement aux défauts de fabrication ou de matériaux ainsi qu'à la corrosion du couvercle et de la chambre de combustion. La garantie s'applique uniquement en cas d'utilisation privée de l'article.

La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant

- d'un montage ou d'un raccordement incorrect
- d'une manipulation ou d'une utilisation inappropriée
- d'un entretien ou d'un nettoyage inapproprié ou insuffisant
- d'une utilisation violente
- l'utilisation de pièces de rechange non d'origine
- des influences chimiques, électriques ou électroniques non conformes à l'usage prévu.

La garantie ne couvre pas non plus les dommages causés aux pièces d'usure résultant d'une usure normale. La garantie ne couvre pas non plus les dommages accessoires ou consécutifs, ni les éventuels frais de montage et de démontage en cas de recours à la garantie.

CONTENU DE LA LIVRAISON

- | | | |
|---|----|--|
| 1 | 1x | Ensemble barbecue électrique |
| 2 | 1x | Accessoire pour maintenir au chaud |
| 3 | 1x | Grille de cuisson gauche |
| 4 | 1x | Grille de cuisson droite |
| 5 | 2x | Tablette |
| 6 | 1x | Bac récupérateur de graisse |
| 7 | 1x | Support pour bac récupérateur de graisse |

- | | | |
|----|----|--------------------------------|
| 8 | 1x | Équerre d'angle avant gauche |
| 9 | 1x | Rail latéral supérieur gauche |
| 10 | 1x | Équerre d'angle arrière gauche |
| 11 | 2x | Rail latéral inférieur |
| 12 | 1x | Plaque frontale |
| 13 | 1x | Tablette inférieure |
| 14 | 1x | Support supérieur |

- | | | |
|----|----|--------------------------------|
| 15 | 1x | Équerre d'angle arrière droite |
| 16 | 1x | Rail latéral supérieur droit |
| 17 | 1x | Équerre d'angle avant droite |
| 18 | 2x | Enjoliveur |
| 19 | 2x | Roue |
| 20 | 1x | Axe |
| 21 | 1x | Support de câble |
| 22 | 1x | Décapsuleur (avec vis) |
| 23 | 1x | Plaque frontale perforée |

- | | | |
|---|-----|-----------------------------|
| A | 40x | Vis cruciforme M6x1 5 |
| B | 2x | Écrou de blocage M10 |
| C | 8x | Vis à tête hexagonale M6x15 |

- | | |
|----|----------------------|
| W1 | Tournevis cruciforme |
| W2 | Clé hexagonale 17 |
| W3 | Clé hexagonale 8/10 |
| W4 | Clé hexagonale 7/13 |

MANUALE D'USO

GRAZIE MILLE!

Siamo convinti che questo barbecue supererà le vostre aspettative e vi auguriamo di divertirvi con esso.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso, conservatele per il futuro e osservate le avvertenze di sicurezza.

USO PREVISTO

Questo apparecchio è un barbecue mobile per uso interno ed esterno. È destinato alla cottura di alimenti in ambito privato. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Qualsiasi altro uso o modifica dell'apparecchio è considerato improprio e può causare pericoli significativi.

LEGENDA



Avviso di sicurezza



Sono necessarie 2 persone



Barbecue acceso

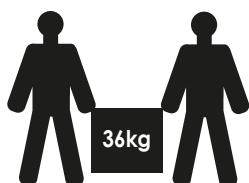


Temperatura elevata



Temperatura media

MID



Peso lordo 36 kg, si consiglia di trasportarlo in due persone



ATTENZIONE

SUPERFICIE CALDA



Questo prodotto soddisfa i requisiti LFGB

CONTENUTO

Uso previsto	1
Legenda dei simboli	1
Avvertenze di sicurezza	2
Grigliare	3
Elementi di comando	3
Funzionamento	3
Utilizzo di uno spiedo opzionale	3
Tempi di cottura	4
Pulizia e manutenzione	5
Corrosione	5
Conservazione dell'apparecchio	5
Dati tecnici	6
Risoluzione dei problemi	6
Smaltimento	6
Garanzia	7
Panoramica	8
Contenuto della confezione	8
Montaggio	9-23



INDICAZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni personali o morte oppure incendi o esplosioni e quindi danni materiali.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitazioni fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se in grado di comprendere i pericoli che esso comporta. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e la spina di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Inserire la spina di alimentazione solo in prese con messa a terra conformi ai requisiti indicati sulla targhetta.
- Utilizzare un solo apparecchio per presa e utilizzare esclusivamente prolunghie con messa a terra in perfetto stato con una sezione del conduttore esterno di almeno 1,0 mm² (minimo 10 A).
- Si consiglia vivamente di utilizzare un interruttore differenziale con una corrente di intervento non superiore a 30 mA.
- Contattare il proprio elettricista per ulteriori dettagli.
- Per garantire il grado di protezione IPX4 in ambienti esterni, è necessario utilizzare una presa con almeno lo stesso grado di protezione.
- Utilizzare solo il cavo di alimentazione in dotazione.
- Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione e la spina non presentino danni.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato e collegato se:
 - l'apparecchio, l'alloggiamento o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
 - l'apparecchio presenta segni visibili di danneggiamento.
 - si verifica un malfunzionamento dopo che l'apparecchio è caduto (o simili).
- Spegner l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione:
 - se l'apparecchio funziona in modo errato.
 - prima di pulire o spostare l'apparecchio.
 - dopo l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua.
- Non esporlo mai a pioggia, neve o umidità.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale da evitare il contatto accidentale o l'inciampo.
- Il cavo di alimentazione e la spina non devono entrare in contatto con parti calde.
- Non far passare il cavo di alimentazione su spigoli vivi.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ed evitare qualsiasi contatto con superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio senza il vassoio di raccolta e senza che tutte le parti siano state assemblate correttamente.
- Non coprire le resistenze con fogli di alluminio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia stato assemblato correttamente prima di utilizzarlo.
- Mantenere una distanza di almeno 1,5 m da tutte le pareti quando si utilizza l'apparecchio.
- Attenzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere pericolosamente calda quando l'apparecchio è in funzione. Tenere lontano da materiali infiammabili.
- Aprire il coperchio con cautela, poiché potrebbe fuoriuscire vapore bollente.
- Prestare attenzione se ci sono bambini, anziani o animali domestici nelle vicinanze.



- Attenzione alle ustioni! Le parti all'interno della camera di cottura (ad es. le griglie) diventano molto calde e rimangono tali anche dopo lo spegnimento

dell'apparecchio per un lungo periodo di tempo.

- Fare attenzione agli schizzi di grasso e olio durante la cottura con il coperchio aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso o ancora caldo.
- Non toccare l'apparecchio durante la cottura alla griglia per evitare ustioni.
- **AVVERTENZA!** Non utilizzare carbone o altri combustibili simili con questo apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in ambienti simili.
- Questo apparecchio è destinato all'uso come griglia.
- Non scollegare mai il cavo di alimentazione dalla presa di corrente con le mani bagnate.
- Per motivi di sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori forniti o raccomandati dal produttore.
- Spegner l'apparecchio prima di scollegare il cavo di alimentazione.
- Prima di spostare o pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina di alimentazione o il regolatore di temperatura in acqua o altri liquidi.
- I lavori elettrici e le riparazioni devono essere eseguiti solo da elettricisti qualificati.
- Riparazioni improprie possono comportare gravi pericoli per l'utente.
- I danni all'apparecchio causati da un uso improprio e scorretto non sono coperti dalla garanzia. In questi casi decade qualsiasi diritto di garanzia.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.

MANUALE D'USO



ATTENZIONE

Posizionare l'apparecchio con uno spazio libero di almeno 1,5 metri intorno all'apparecchio sia da materiali combustibili che non combustibili.



ATTENZIONE

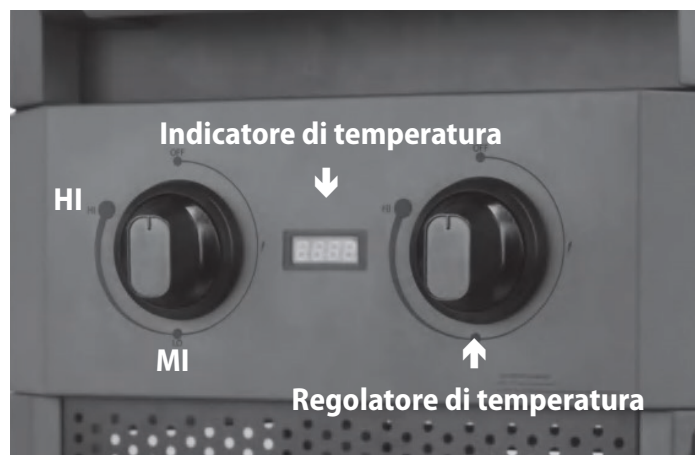
INCENDI DA GRASSO

- Potrebbe non essere possibile spegnere gli incendi da grasso chiudendo il coperchio. Per motivi di sicurezza, i barbecue sono ben ventilati.
- Non tentare di spegnere gli incendi da grasso con l'acqua. Ciò potrebbe causare lesioni personali. Se si sviluppa un incendio di grasso persistente, impostare i regolatori di temperatura su OFF e scollegare la spina di alimentazione.
- Se l'apparecchio non è stato pulito regolarmente, può svilupparsi un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Durante il preriscaldamento o la combustione dei residui di cibo, prestare particolare attenzione a evitare che si sviluppino incendi causati dal grasso. Seguire le istruzioni per la pulizia generale dell'apparecchio per evitare incendi causati dal grasso.
- La migliore precauzione contro gli incendi causati dal grasso è pulire regolarmente l'apparecchio.

Prima della prima cottura, far funzionare l'apparecchio senza alimenti per circa 15 minuti. In questo modo i componenti interni vengono puliti dal calore e gli eventuali odori della griglia vengono eliminati.



COMANDI



Gli elementi riscaldanti del barbecue possono essere controllati tramite i regolatori di temperatura:

Il display della temperatura mostra la temperatura attuale rilevata dal sensore.

1. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente adeguata.
2. Ruotare il regolatore di temperatura corrispondente sul livello massimo HI.
Il display della temperatura mostra la temperatura attuale. Il grill si riscalda in 3-5 minuti.
3. Posizionare il cibo sulla griglia.
4. Ruotare il regolatore di temperatura sul livello desiderato, vedere anche la sezione "Tempi di cottura".
5. Per spegnere il grill, ruotare il regolatore di temperatura su OFF e scollegare la spina di alimentazione.

MANUALE D'USO

ALIMENTI DA GRIGLIARE	TIPO	SPESSORE o PESO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Manzo	Bistecca, filetto o entrecôte	2 cm	HI	10-14
		2,5 cm	HI	14-16
		2,5-3 cm	HI	18-20
	Kebab	2,5-3 cm	HI	12-14
	Hamburger, polpette...	2 cm	HI	12-16
Agnello	Costoletta	3 cm	HI	20
	Coscia disossata	1,4-1,6 kg	MID	90-100
	Carré		MID	35-40
Maiale	Costoletta, costata, lombo o spalla	2-2,5 cm	MID	20-30
	Lombo disossato	2-2,5 cm	MID	16-18
	Salsicce		MID	28-32
Pollame	Petto di pollo disossato e senza pelle	175 kg	MID	12-14
	Kebab		MID	14-16
	Mezzo pollo		MID	60-75
	Parti di pollo, ali, petto con osso		MID	40-50
Pesce, frutti di mare	Filetto di pesce	1-2,5 cm	HI	8-10
		2,5-3 cm	HI	10-12
	Gamberetti		HI	2-5
	Pesce intero	450 g	MID	15-20
1 kg		MID	20-30	
Verdure	Asparagi		HI	8-10
	Pannocchie sbucciate		HI	12-14
	Pannocchie con foglie		HI	25-30
	Funghi grandi		HI	12-15
	Funghi piccoli	0,5 cm	HI	10-12
	Cipolle a rondelle	0,5 cm	HI	10-12
	Patate a fette		HI	10-12
	Melanzane	1,3 cm	HI	10-12
	Peperoni interi		HI	12-15
	Peperoni tagliati in quattro		HI	8-10
	Zucchine	1,3 cm	HI	12-14

MANUALE D'USO



ATTENZIONE



Impostare sempre i regolatori di temperatura su OFF (spento) e scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato. Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.

- Pulire regolarmente l'apparecchio, preferibilmente dopo ogni grigliata.
- L'apparecchio dovrebbe essere pulito almeno una volta all'anno.
- Non confondere i depositi di grasso o fumo marroni o neri con la vernice. Pulire l'interno del coperchio e del fondo dell'apparecchio con una soluzione concentrata di detersivo per piatti e acqua o un detergente e una spazzola abrasiva. Risciacquare e lasciare asciugare completamente. Non utilizzare detergenti corrosivi per apparecchi/forni sulle superfici verniciate.
- Griglie in ghisa: prima di grigliare, spennellare le griglie in ghisa con olio resistente al calore (olio di arachidi, olio per friggere) e poi cuocerle nel grill. Dopo alcune grigliate si sarà formata una patina sufficiente e non sarà più necessario cuocerle.

Dopo ogni cottura, riscaldare bene le griglie in modo che i residui aderenti si stacchino più facilmente. Una volta raffreddate, rimuovere i residui possibilmente solo con un panno e acqua calda. Per pulire le griglie in ghisa non usare mai detersivi.

Per conservarle ed evitare la formazione di ruggine dopo la pulizia, griglie e, se necessario, l'interno con olio resistente al calore.

- Superfici di cottura: se per pulire le superfici di cottura dell'apparecchio si utilizza una spazzola con setole, prima di grigliare assicurarsi che non siano rimaste setole sulle superfici di cottura. Si sconsiglia di pulire le superfici di cottura mentre l'apparecchio è caldo.
- Superfici in plastica: lavare con acqua calda e sapone e asciugare. Non utilizzare acido citrico, detergenti abrasivi, sgrassatori o detergenti concentrati per le parti in plastica, poiché potrebbero danneggiarle e/o causarne il malfunzionamento.
- Vassoio raccogli grasso: pulire il vassoio raccogli grasso prima di ogni cottura. Il vassoio non è lavabile in lavastoviglie.
- Attenzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere pericolosamente calda quando l'apparecchio è in funzione. Tenersi a distanza da materiali infiammabili.
- Aprire il coperchio con cautela, poiché potrebbe fuoriuscire vapore bollente.
- Prestare attenzione in presenza di bambini, anziani o animali domestici nelle vicinanze.

CORROSIONE

- Se in alcuni punti della parte esterna del barbecue dovesse comparire della ruggine, pulire e spazzolare la zona interessata con lana d'acciaio o grana fine. Ritoccare la zona con una vernice resistente al calore di buona qualità.
- Non verniciare in nessun caso le superfici interne. Le zone arrugginite sulle superfici interne possono essere levigate, pulite e rivestite con un po' di olio vegetale per ridurre l'ulteriore formazione di ruggine.

CONSERVAZIONE DELL'APPA

RECCHIO

Se l'apparecchio deve essere riposto per un periodo prolungato (ad es. in inverno):

1. Impostare i regolatori su OFF.
2. Scollegare la spina di alimentazione.
3. Pulire accuratamente l'apparecchio.
4. L'apparecchio può essere riposto in un luogo asciutto al chiuso (ad es. garage o cantina).
5. Coprire l'apparecchio.

DATI TECNICI

Denominazione	Grill elettrico
Numero di modello	BW-EG002
Prestazione complessiva	2-3 kW
Tensione nominale	230~
Corrente nominale	10 A

RISOLVI IL PROBLEMA

L'apparecchio non si accende. La piastra non si riscalda.	La spina non è inserita.	Inserire la spina di alimentazione in una presa adeguata, che soddisfi i requisiti di tensione di rete e assorbimento di potenza indicati nella targhetta identificativa dell'apparecchio.
	La presa non è sotto tensione.	La prise n'est pas sous tension.
	Il regolatore di temperatura è in posizione OFF.	Assicurarsi che il regolatore di temperatura sia impostato tra MID e HI

SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Per evitare danni alla salute umana e all'ambiente causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclate il prodotto in modo responsabile, promuovendo il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il vostro vecchio apparecchio, vi preghiamo di utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o di rivolgervi al punto vendita presso il quale avete acquistato il prodotto. Qui il prodotto verrà riciclato in modo ecologico. I bambini non devono in nessun caso giocare con sacchetti di plastica e materiale di imballaggio, poiché sussiste il pericolo di lesioni o soffocamento. Conservare tali materiali in modo sicuro o smaltirli in modo ecologico.

**GARANZIA****1. Periodo di garanzia**

Il periodo di garanzia del barbecue elettrico Buschbeck Grenada è di 2 anni. Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto.

Si prega di conservare lo scontrino originale o la fattura originale come prova della data di acquisto.

2. Ambito di applicazione della garanzia

La garanzia si applica esclusivamente ai difetti di fabbricazione o dei materiali, nonché alla corrosione del coperchio e della camera di combustione. La garanzia si applica solo in caso di utilizzo dell'articolo per uso privato.

La garanzia non si applica ai difetti causati da

- montaggio o collegamento errato
- uso o manipolazione impropri
- manutenzione o pulizia impropria o insufficiente
- uso violento
- uso di ricambi non originali
- influenze chimiche, elettriche o elettroniche non conformi alle specifiche.

Non sono inoltre coperti dalla garanzia i danni alle parti soggette a usura dovuti alla normale usura. La garanzia non copre inoltre i danni accessori o consequenziali, né eventuali costi di montaggio e smontaggio in caso di garanzia.

CONTENUTO DELLA FORNITURA

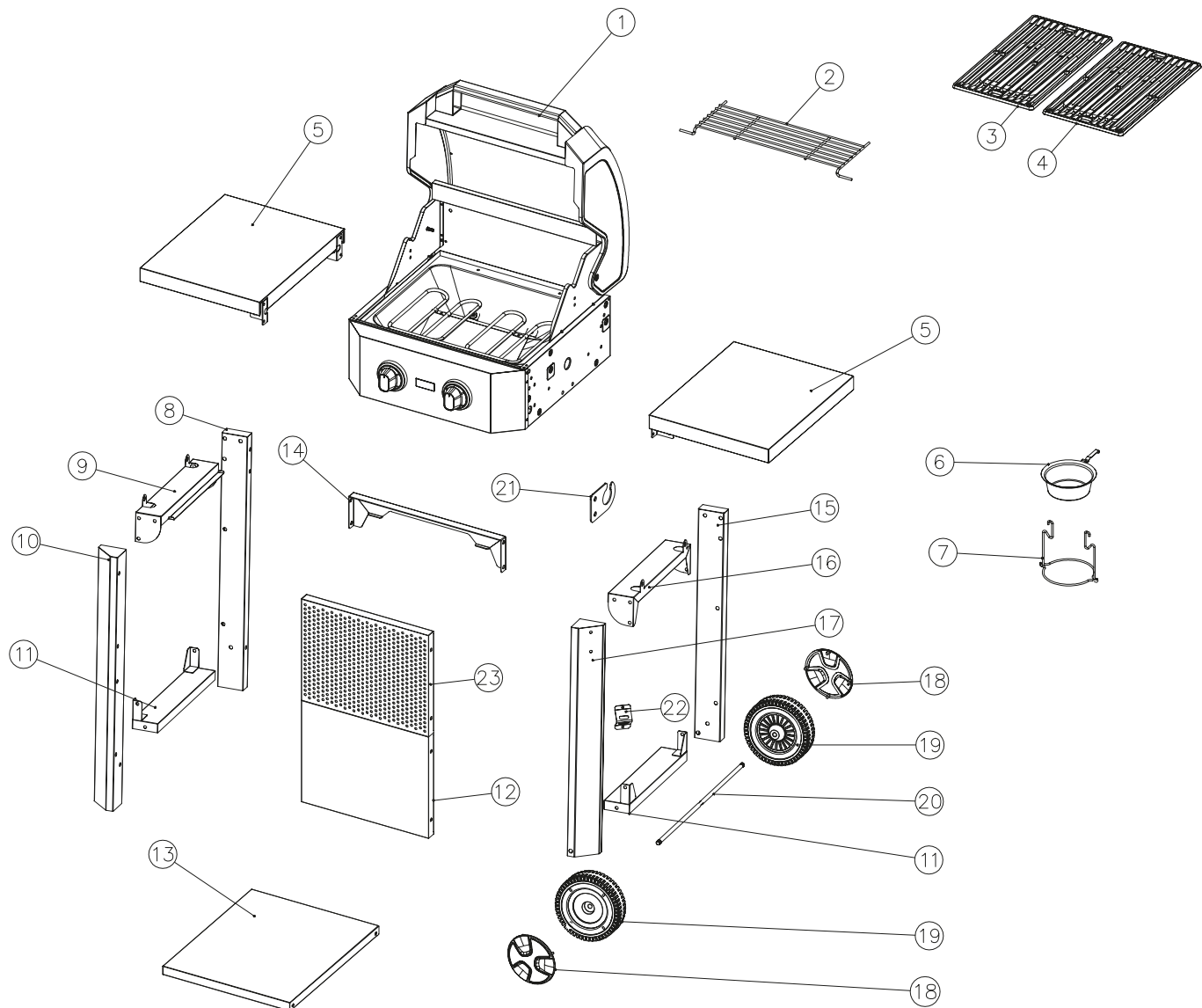
- | | | |
|----|----|-----------------------------------|
| 1 | 1x | Griglia elettrica |
| 2 | 1x | Accessorio per mantenere caldo |
| 3 | 1x | Griglia sinistra |
| 4 | 1x | Griglia destra |
| 5 | 2x | Ripiano |
| 6 | 1x | Vaschetta raccogli grasso |
| 7 | 1x | Supporto vaschetta grasso |
| 8 | 1x | Angolo anteriore sinistro |
| 9 | 1x | Guida laterale superiore sinistra |
| 10 | 1x | Angolare posteriore sinistro |
| 11 | 2x | Guida laterale inferiore |
| 12 | 1x | Pannello frontale |
| 13 | 1x | Ripiano inferiore |
| 14 | 1x | Supporto superiore |
| 15 | 1x | Angolare posteriore destro |
| 16 | 1x | Guida laterale superiore destra |
| 17 | 1x | Angolare anteriore destro |
| 18 | 2x | Copriruota |
| 19 | 2x | Ruota |
| 20 | 1x | Asse |
| 21 | 1x | Fermacavo |
| 22 | 1x | Apribottiglie (con viti) |
| 23 | 1x | Pannello frontale perforato |

- | | | |
|---|-----|-----------------------|
| A | 40x | Vite a croce M6x1 5 |
| B | 2x | Dado di sicurezza M10 |
| C | 8x | Vite esagonale M6x15 |

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



MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING



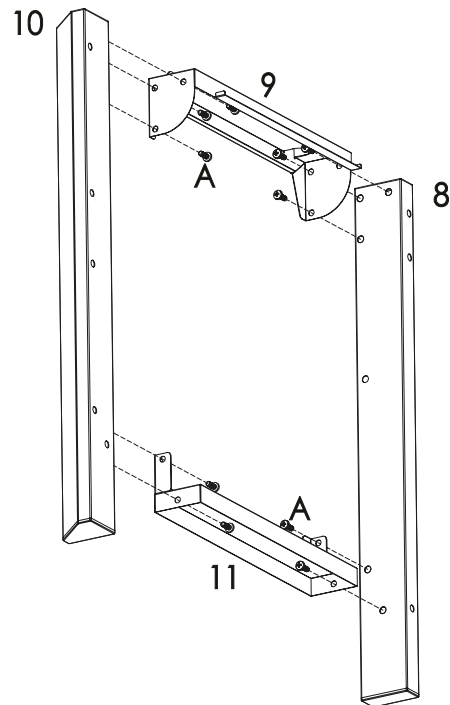


MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

1

DE A: Kreuzschlitzschraube M6x15 10 Stck.
FR A : Vis cruciforme M6x15, 10 pièces.

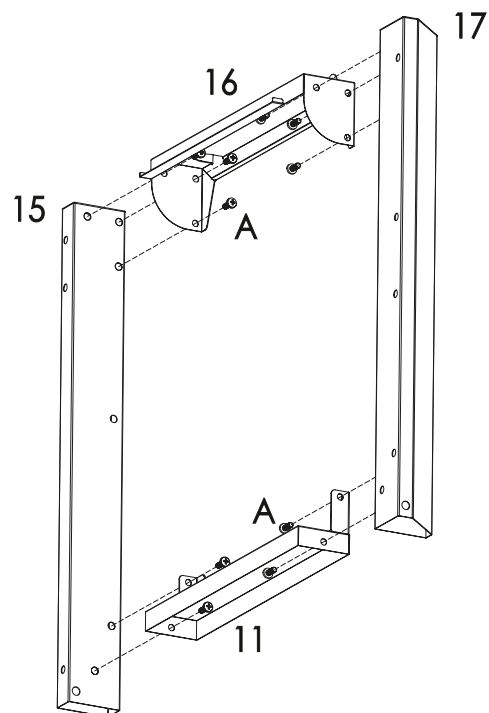
IT A: Viti a croce M6x15, 10 pezzi.



2

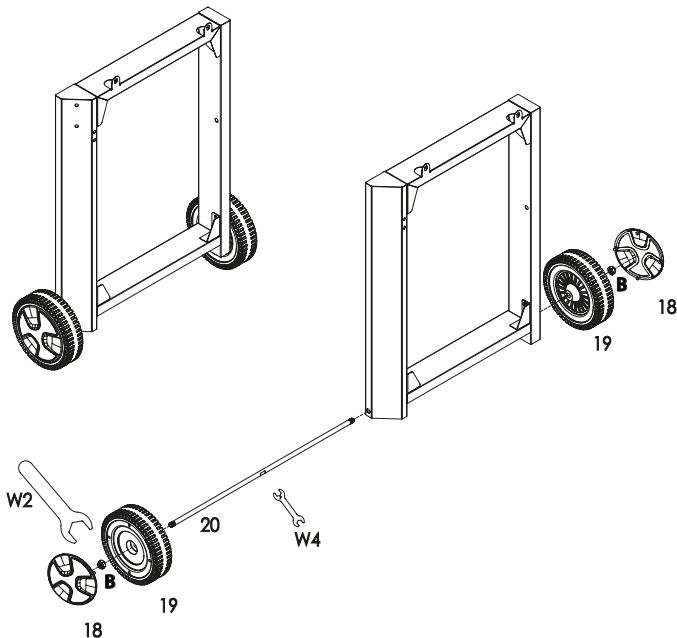
DE A: Kreuzschlitzschraube M6x15 10 Stck.
FR A : Vis cruciforme M6x15, 10 pièces.

IT A: Viti a croce M6x15, 10 pezzi.

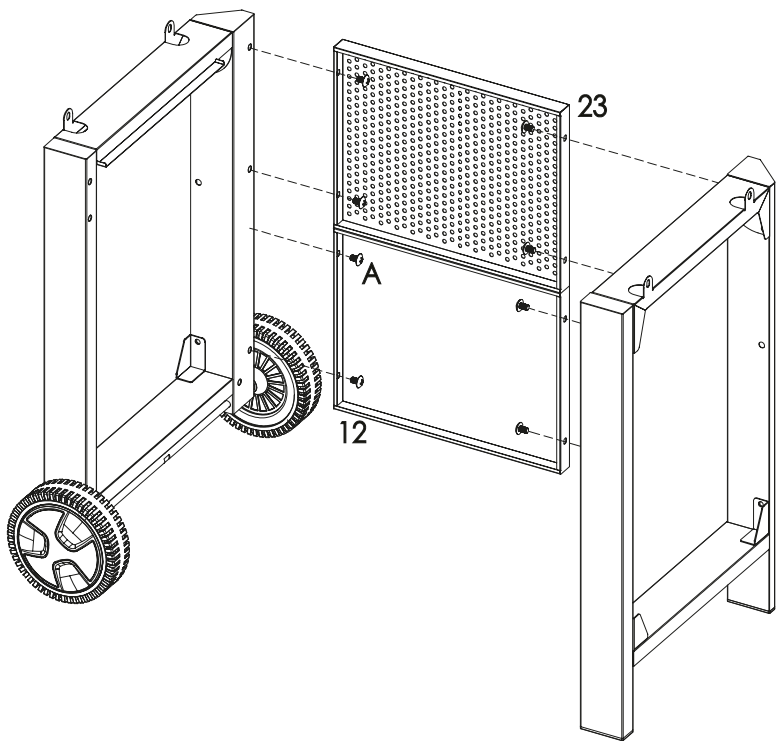


MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

3	DE	B: Sicherungsmutter M10 nuss 2 Stck W2: Sechskantschlüssel 17 W4: Sechskantschlüssel 7/13	IT	B: Dado di sicurezza M10, 2 pezzi W2: Chiave esagonale 17 W4: Chiave esagonale 7/13
	FR	B : Écrou de blocage M10, douille 2 pièces W2 : Clé hexagonale 17 W4 : Clé hexagonale 7/13		



4	DE	A: Kreuzschlitzschraube M6x15 8 Stck.	IT	A: Vite a croce M6x15 8 pezzi.
	FR	A : Vis cruciforme M6x15, 8 pièces.		



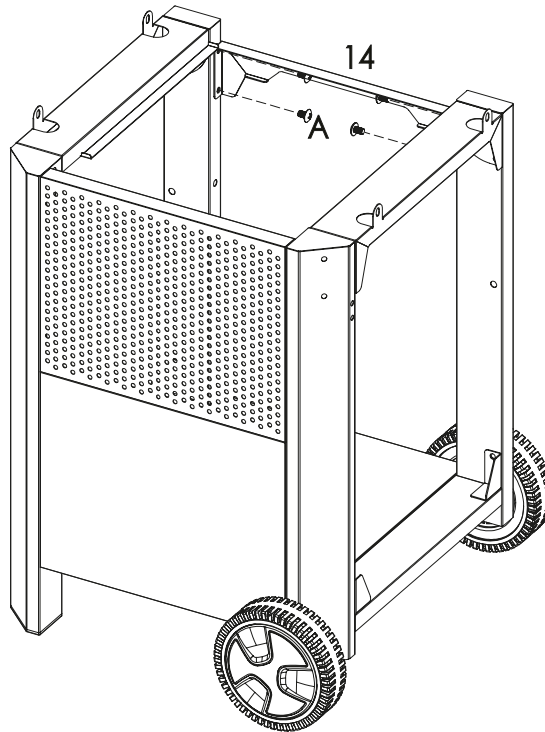


MONTAGE ASSEMBLY MONTAGE MONTAGGIO MONTERING

5

DE A: Kreuzschlitzschraube M6x15 4 Stck.
FR A : vis cruciforme M6x15, 4 pièces.

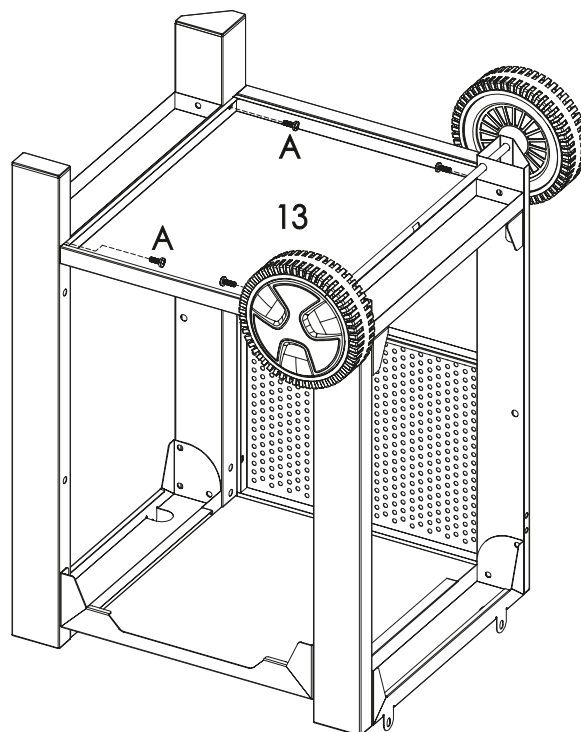
IT : Vite a croce M6x15 4 pezzi.



6

DE A: Kreuzschlitzschraube M6x15 4 Stck.
FR A : Vis cruciforme M6x15, 4 pièces.

IT A: Vite a croce M6x15 4 pz.





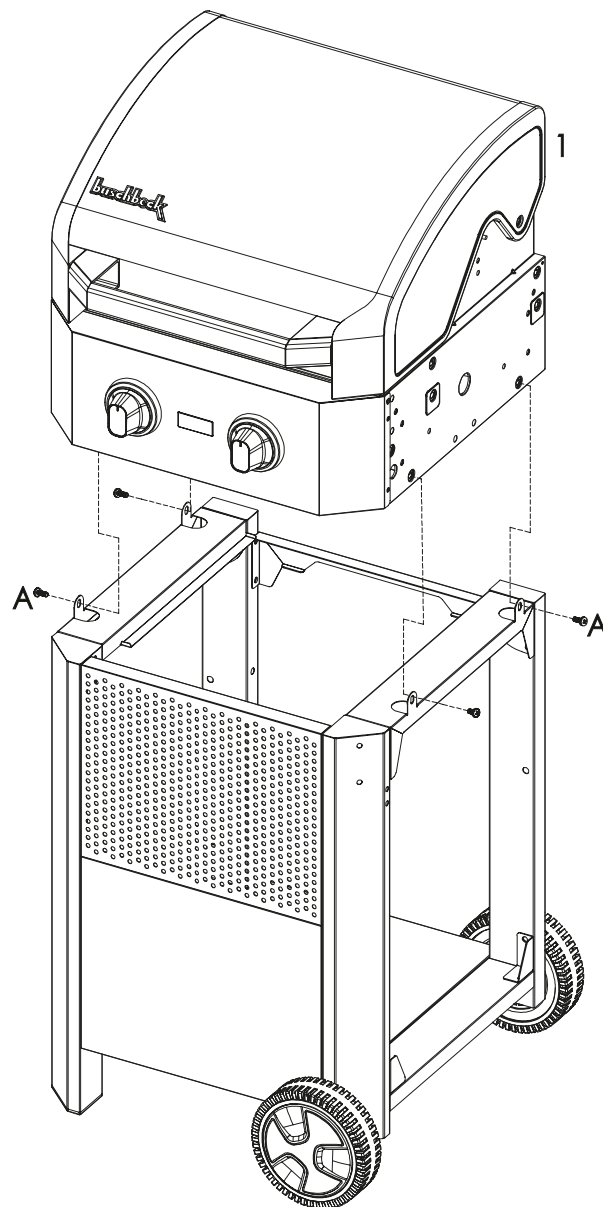
MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

7

DE A: Kreuzschlitzschraube M6x15 4 Stck.

IT A: Vite a croce M6x15 4 pezzi.

FR A : vis cruciforme M6x15, 4 pièces.





MONTAGE ASSEMBLY MONTAGE MONTAGGIO MONTERING

8

DE

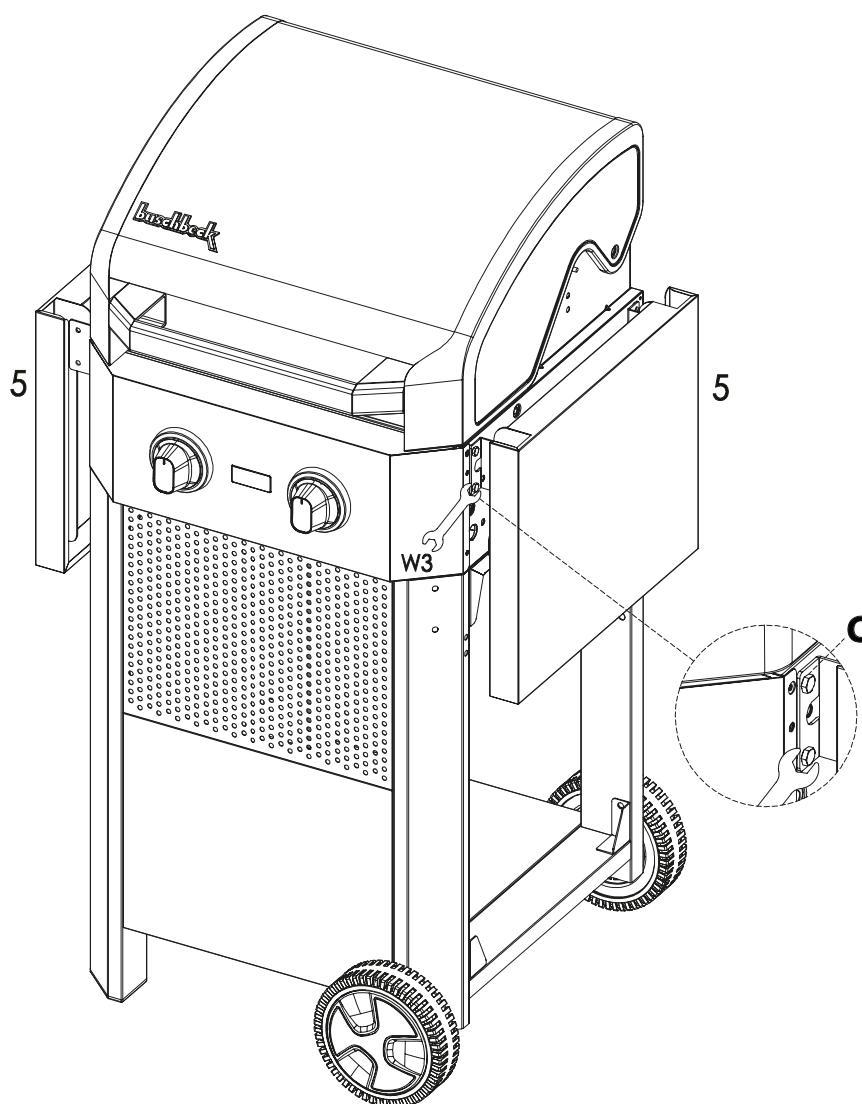
C: Sechskantschraube M6x15 4+4 Stck.
W3: Sechskantschlüssel 8/10

FR

C : vis à tête hexagonale M6x15 4+4 pièces
W3 : clé hexagonale 8/10

IT

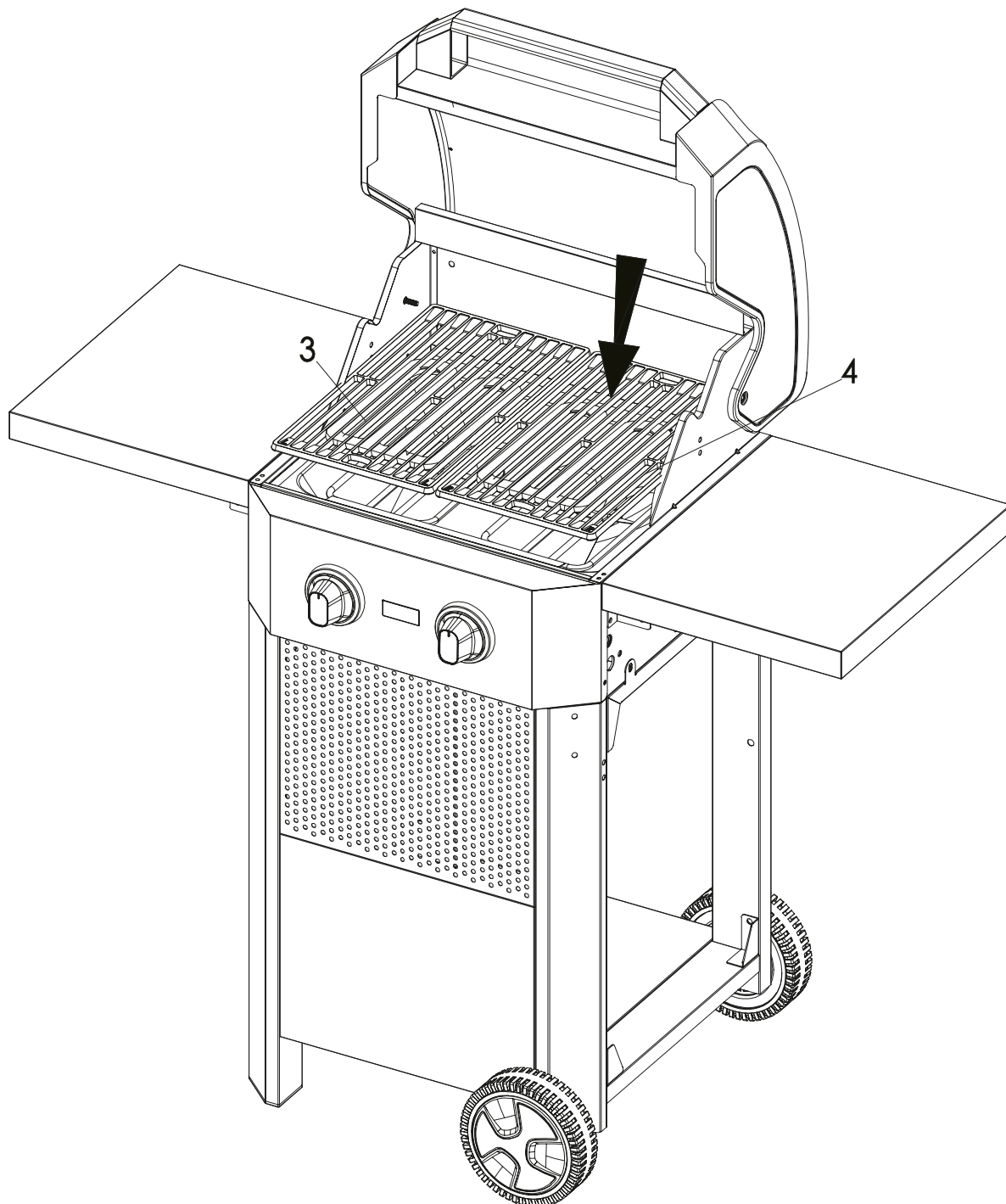
C: Vite esagonale M6x15 4+4 pezzi.
W3: Chiave esagonale 8/10





MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

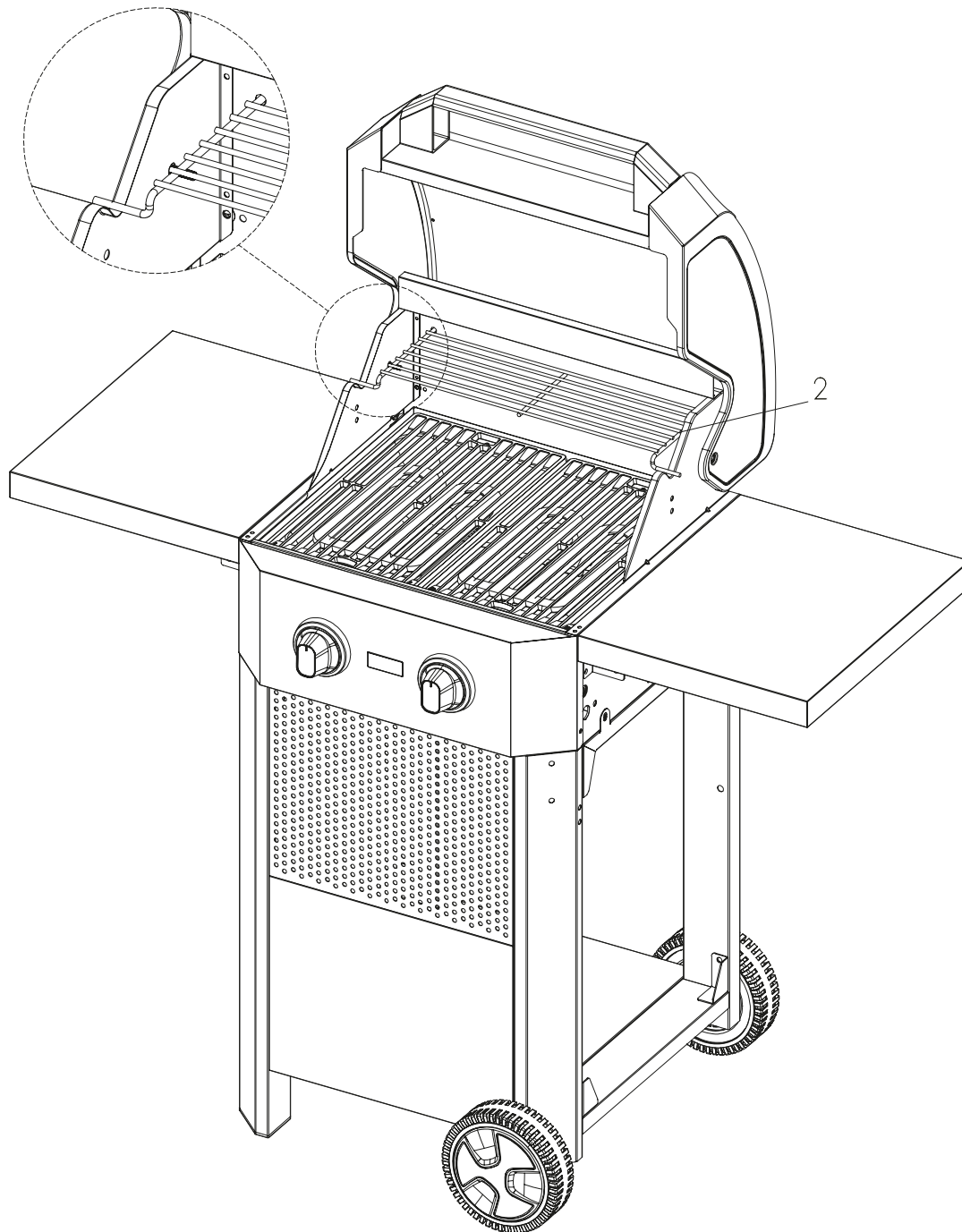
9





MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

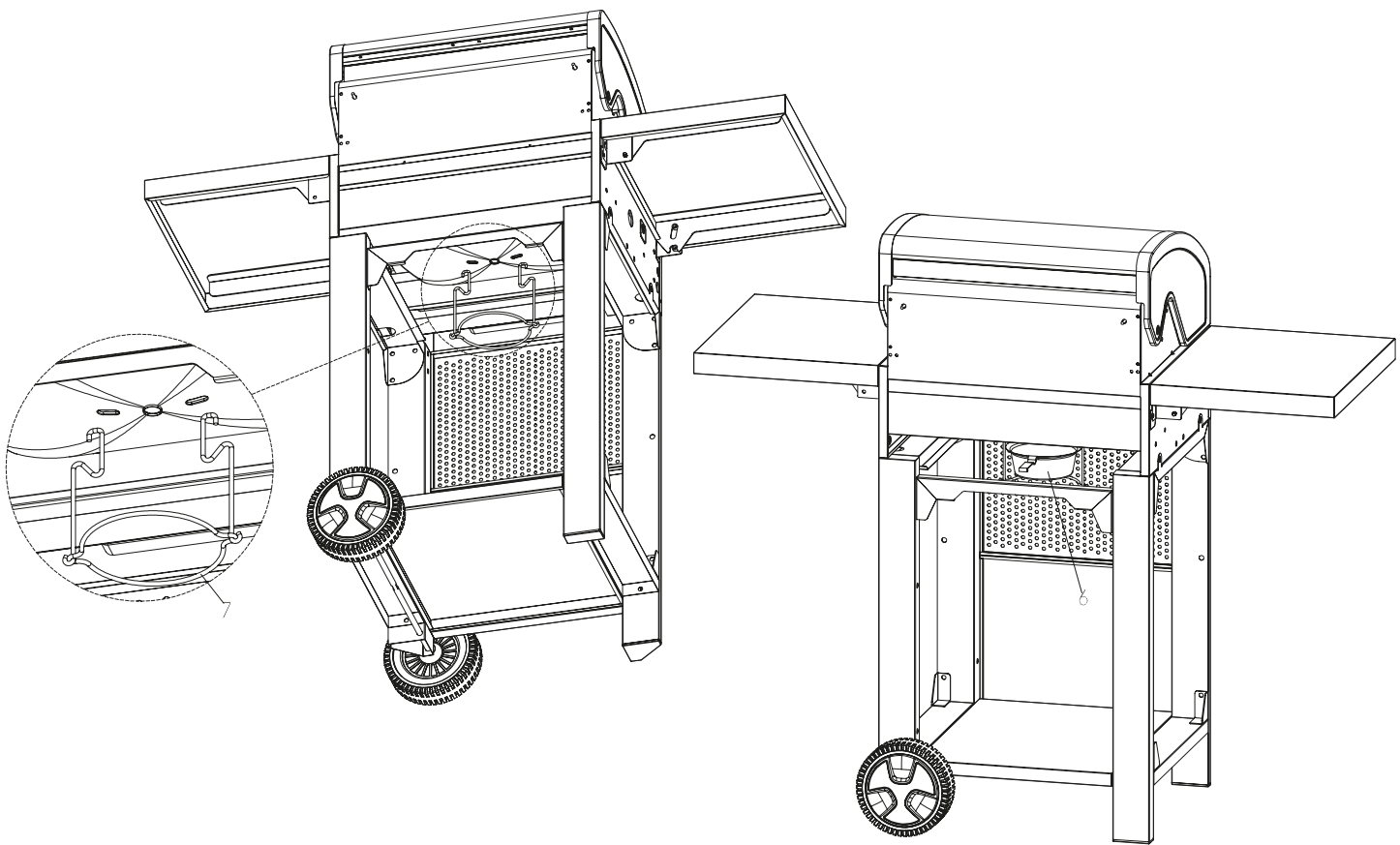
10





MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

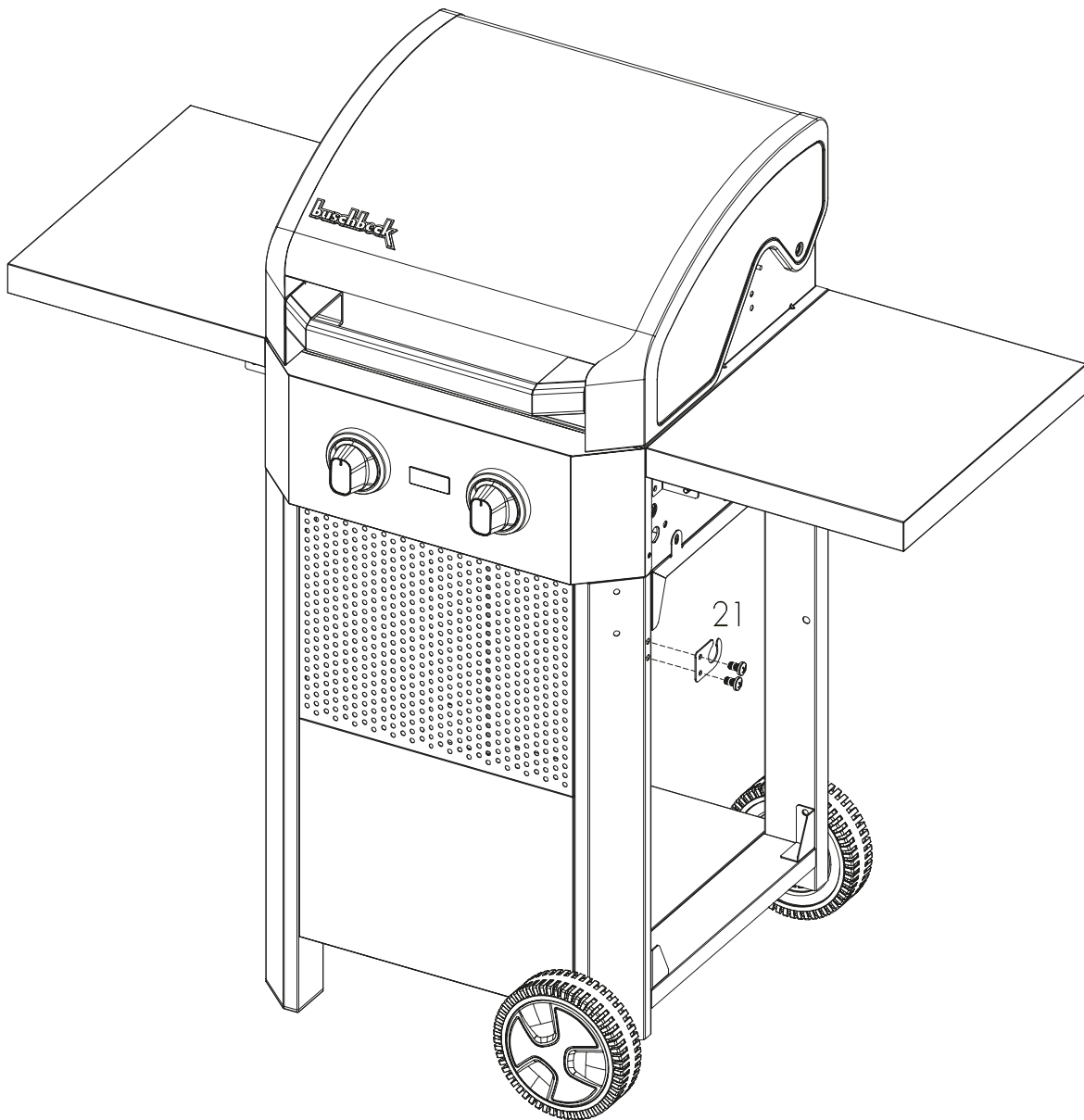
11





MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

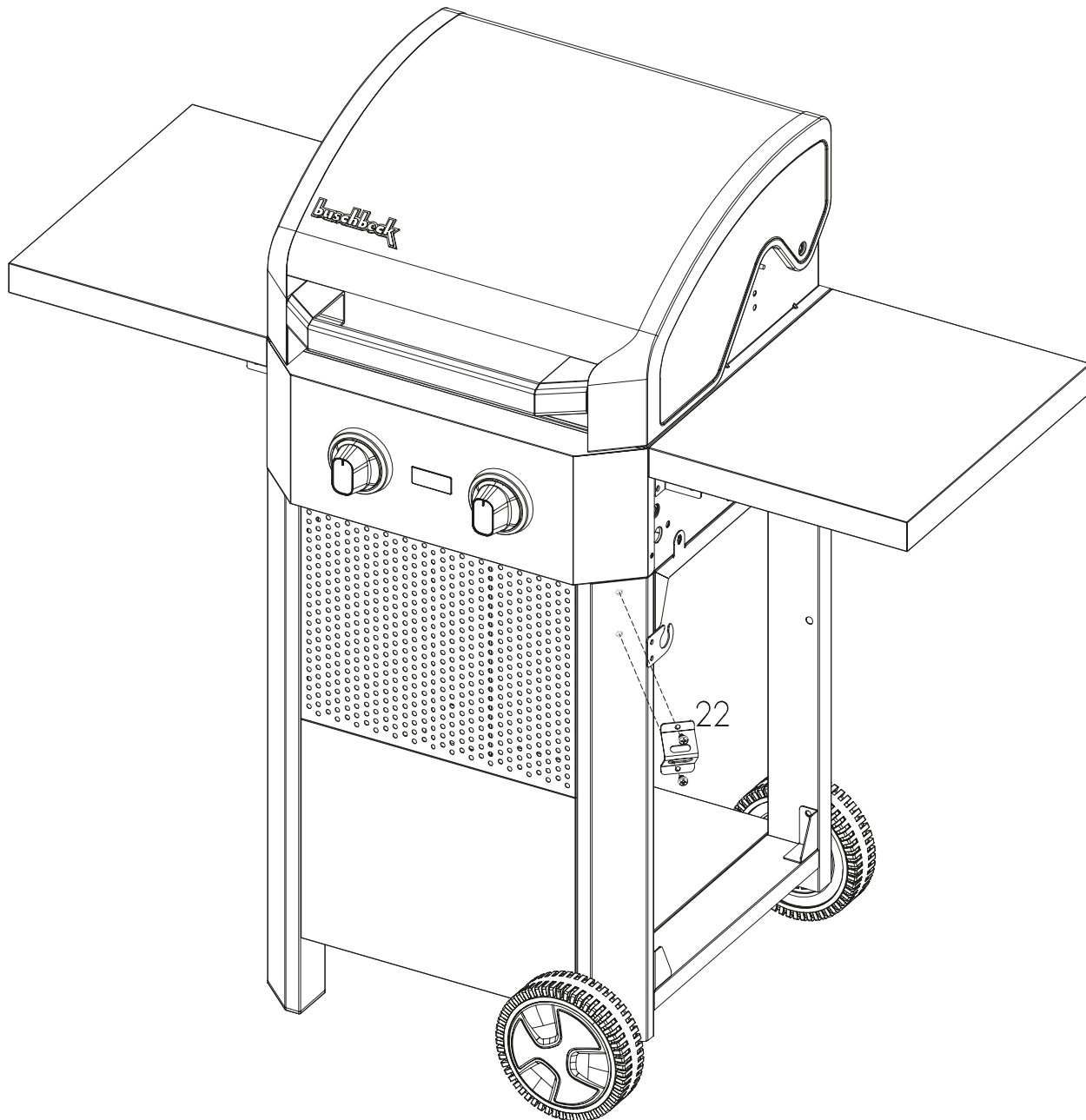
12





MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

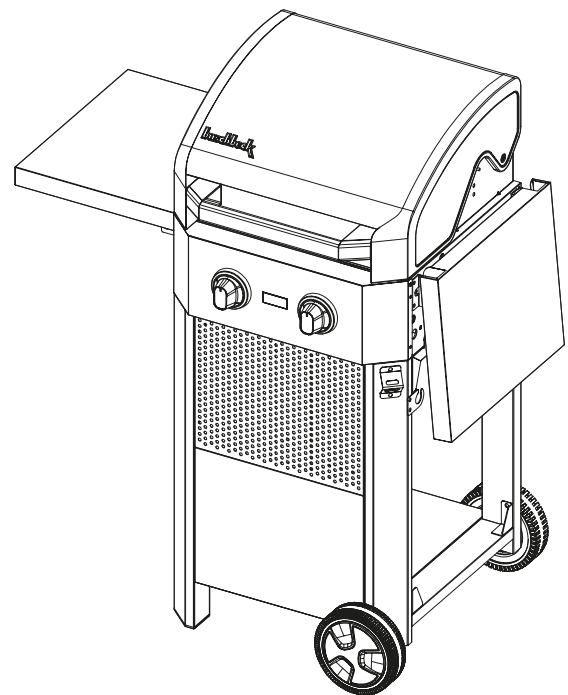
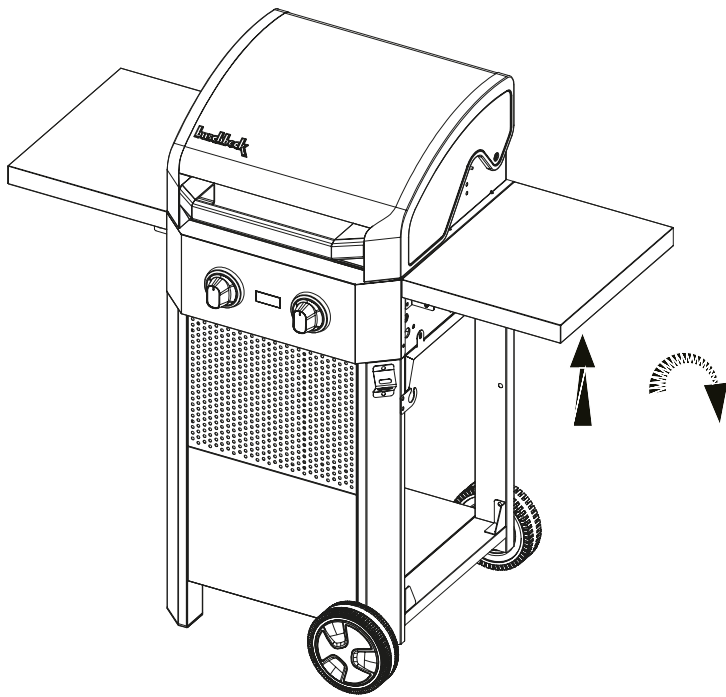
13





MONTAGE
ASSEMBLY
MONTAGE
MONTAGGIO
MONTERING

14





Buschbeck GmbH

Friedrich-Engels-Straße 21
D-51545 Waldbröl
Germany
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08
E-Mail info@buschbeck.de
www.buschbeck.de



© 2025 Buschbeck GmbH | Gebetsdesign | IM **GRENADA E** 03/25/2025 | **Rev I**
Technische Änderungen vorbehalten | Subject to technical changes | Sous réserve de modifications techniques | Con riserva di modifiche tecniche | Técnica ändringar förbehålls.

