



saro

Gastro-Products

Bedienungsanleitung



444-2005

Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf

Die Elektrogrills WOW GRILL HOME sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und ihre Heizelemente sind in jedem Stab integriert. Deshalb

haben sie eine hohe Heizleistung und sorgen für gleichmäßiges Grillen, bei Temperaturen bis zu 320 °C.

Model	Abmessungen (mm)	Brat/Grillfläche (mm)	Leistung P(kW)	Kg fleisch (kg/h)	Netzkabel s(mm ²)	Volt U(V) /f(Hz)	Gewicht (kg)
444-2000 (HOME S)	270x550x150	250x370	2200	4	3x2.5	230V/1N/50	10
444-2005 (HOME L)	260x730x130	210x570	2700	5	3x2.5	230V/1N/50	12

1. Warnhinweise

Abstufung der Warnhinweise

Die Warnhinweise unterscheiden sich hinsichtlich der Art der Gefahr durch die folgenden Zeichen voneinander:



Caution warnt vor Sachschäden.



Warning nicht anfassen.



Danger Gefahr.

2. Sicherheitshinweise



WARNUNG! Heiße Oberfläche

- Beachten Sie diese Gebrauchsanweisung.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung immer zusammen mit dem Gerät auf.
- Installieren Sie das Gerät genau wie angegeben, immer unter einer Abzugshaube.
- Stellen Sie das Gerät in geschlossenen Räumen auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl.
- Lassen Sie Ihr Gerät ausschließlich von qualifiziertem Personal reparieren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur von den Personen benutzt wird, die dazu eingewiesen wurden.
- Trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Steckers vom Netz, niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich im Originalzustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde, also zum Garen von Lebensmitteln, wie Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
- Sorgen Sie für ausreichende Frischluftzufuhr, wenn das Gerät in Betrieb ist.

3. Verpackungsinhalt

- Elektrogrill WOW GRILL
- 2 Edelstahlreiniger (Spatel) für die Reinigung des Geräts
- Grillmatte - flache, nicht klebende Teflon-Grillunterlage, mit der Sie auch Eier grillen können

4. Anschließen des Geräts



Danger

- Lebensgefahr durch die Netzspannung!
- Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz des Netzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.
- Schließen Sie das Netzkabel ausschließlich an eine Steckdose mit Schutzleiter an.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenadapter zum Anschluss des Geräts.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht heißer als 50 °C wird.
- Wenn Sie das Gerät an eine Steckdose ohne Schutzleiter anschließen:
 - Bitten Sie qualifiziertes Personal um die Installation des Geräts.
- Wenn Sie das Gerät direkt an das Stromnetz anschließen:
 - Bitten Sie qualifiziertes Personal, das Gerät zu installieren.
-
- Übersetzt mit www.DeepL.com/Translator (kostenlose Version)

Wenn Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen:

- **Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Installation des Geräts ist damit abgeschlossen.**

5. Wie Sie das Gerät benutzen

Ein Elektrogrill WOW GRILL sollte nur unter einer Dunstabzugshaube oder auf dem Balkon oder im Garten aufgestellt werden.

Die Kochfläche kann je nach Modell 250x370 oder 210x570 mm groß sein.

Die Heizungen sind in den Edelstahlstäben integriert, die für maximale Energieeffizienz und gleichmäßiges Garen sorgen. Im Inneren der Edelstahlstäbe sind Heizelemente mit einer Gesamtleistung von 2,4 bis 16,2 kW installiert. Die Geräteleistung beträgt 2200W oder 2700W, je nach Modell. Die Temperatur in den Heizstäben wird durch einen Thermostat gesteuert, der in einem Temperaturbereich von 50 bis 320 °C eingestellt werden kann. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur schaltet der Thermostat die Heizstäbe automatisch aus und schaltet sie wieder ein, wenn die Temperatur um mehr als 5° C von der gewünschten Temperatur abfällt. Dies führt zu einer großen Energieeinsparung.

Das Gargut sollte direkt auf das Gerät gelegt werden, wobei die Gartemperatur je nach Art des Gargutes eingestellt wird.

Unter den Edelstahlstäben befindet sich eine Edelstahlschublade mit 50 mm Tiefe, die das Fett auffängt, das beim Garen von Fleisch abläuft. Durch die Zugabe von Wasser in die Schublade wird die Rauchentwicklung während des Garens vermieden, der Grill bleibt sauberer und Sie sparen Zeit bei der Reinigung.

Schalter/Taster Funktion

Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Thermostatkopf und stellen die Temperatur ein.

Zum Ausschalten des Geräts

- Stellen Sie den Thermostatschalter auf 0.

Nach dem Gebrauch unterbrechen Sie die Stromzufuhr des Geräts, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

6. Wartung Reinigung

6.1 Maintenance

. Die Wartung der Elektrogrills WOW GRILL sollte nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

6.2 Reinigung

- Die Elektrogrills WOW GRILLS sind dank ihrer speziellen Konstruktion sehr einfach und schnell zu reinigen. Das Fett, das Öl und die Speisereste, die während des Kochens abtropfen, werden in der Edelstahlschublade gesammelt, die sich unter dem Grill befindet. Um Rauchentwicklung zu vermeiden, empfehlen wir dringend, Wasser in die Schublade zu geben, bevor Sie den Grill benutzen.
- Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Das Gerät sollte jeden Tag gereinigt werden.
- Achten Sie bei der Reinigung besonders darauf, dass der Thermostatfühler, der sich direkt gegenüber dem Thermostatschalter befindet, nicht beschädigt wird.
- Nach Beendigung des Garvorgangs reinigen Sie die Edelstahlstäbe von der Ober- und Unterseite mit den 2 mitgelieferten Edelstahl-Reinigungsutensilien (Spatel). Danach stellen Sie die Temperatur des Grills auf 80° C ein und können mit einem feuchten Edelstahlschwamm eine Feinreinigung vornehmen. Danach wischen Sie die Edelstahlstäbe ab und der Grill ist einfach und schnell gereinigt, wie Sie bei der Präsentation im Video unten sehen können.
- Die Schublade und die Gerätekonstruktion (alle Teile außer der Heizfläche) dürfen nicht mit einem säurehaltigen chemischen Reiniger gereinigt werden.

7. Normen und Vorschriften

Das Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

8. Disposal



This product must not be treated as a communal waste. Dismantled appliance ought to be given to an appropriate recycling point for electrical and electronic waste. Appropriate disposal of the used product prevents potential negative influence on the environment, which could occur in case of an improper waste disposal. In order to obtain more detailed information on the recycling of the product, contact your local authority, refuse disposal services or the store, where the product has been purchased.



444-2000



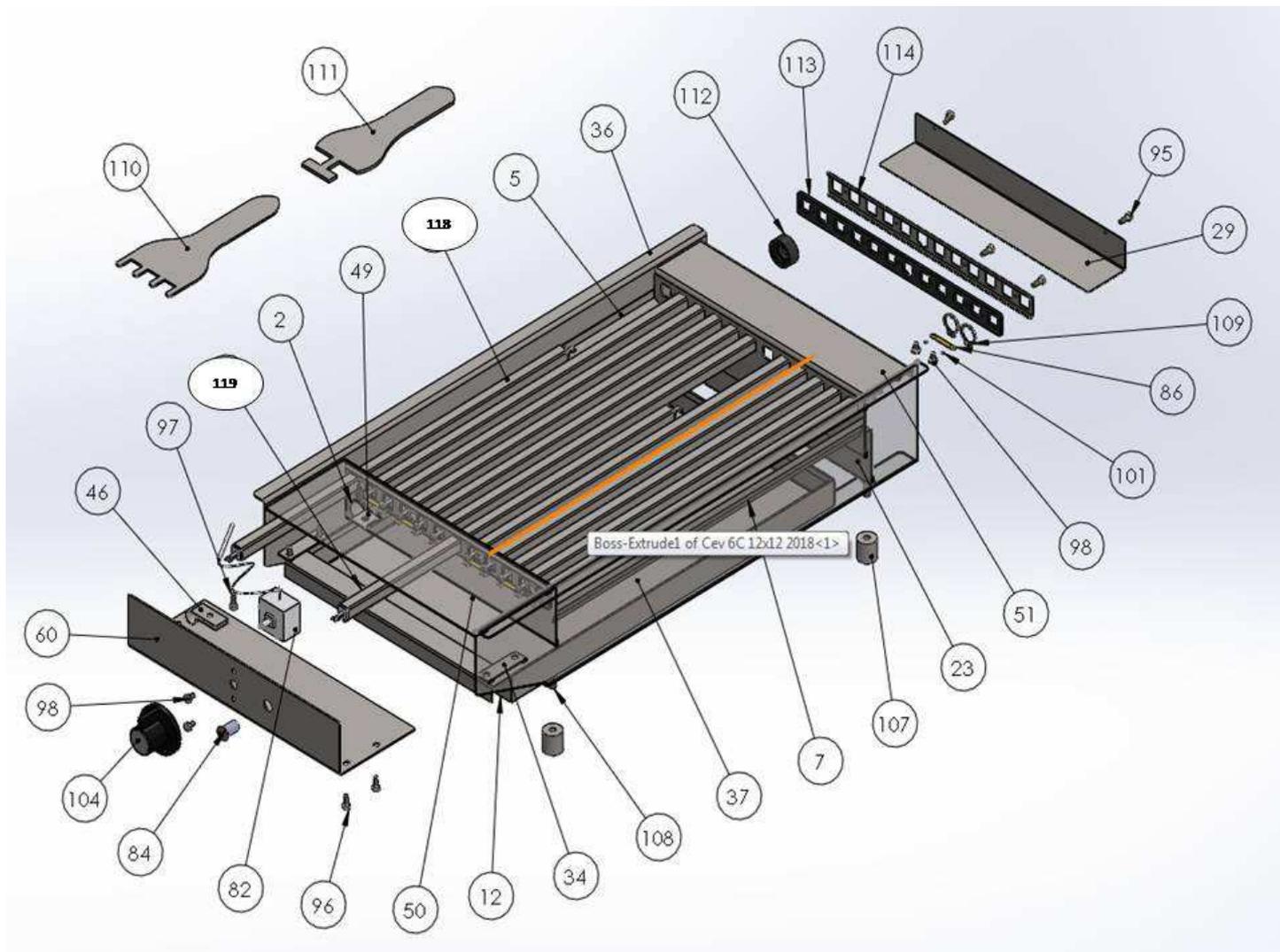
444-2005

Garantie für den guten Betrieb des Produkts

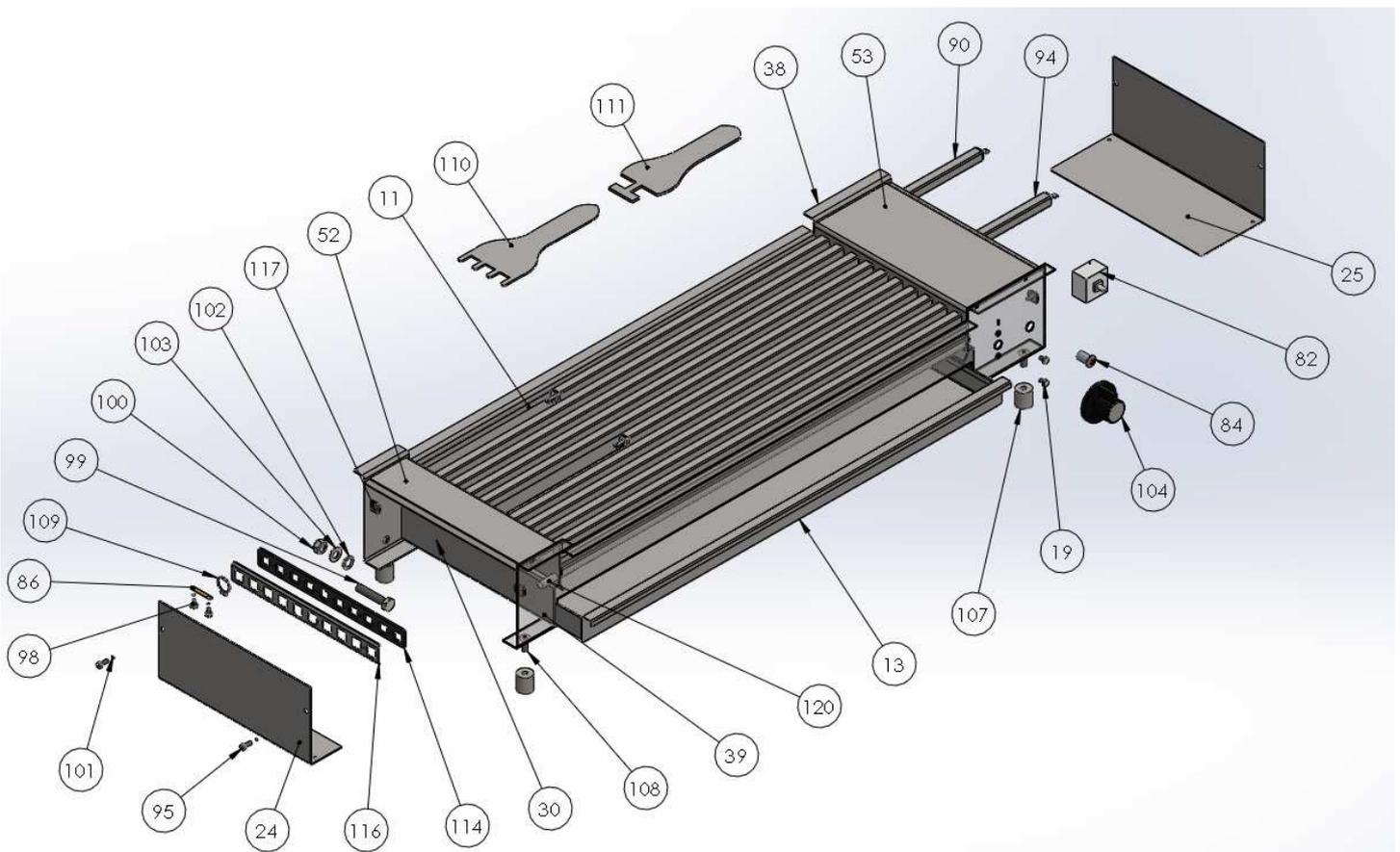
Die vorliegende Garantie gilt für 24 Monate und zusätzlich 36 Monate nach der Registrierung auf unserer Webseite, ab dem Kaufdatum des Geräts. Der Hersteller garantiert den guten Betrieb des Gerätes und ist verpflichtet, jedes defekte Teil, das einen Konstruktionsfehler aufweist, zu reparieren oder zu ersetzen. Die Kosten für die Reparatur und die Ersatzteile gehen zu Lasten des Herstellers. Die Kosten für den Transport zum Werk, Versicherungen und alle anderen Kosten, die durch den Transport entstehen, gehen zu Lasten des Käufers, ungeachtet einer besonderen Vereinbarung, die zwischen dem Käufer und dem Verkäufer getroffen wurde.

Die vorliegende Garantie erstreckt sich nur auf den Erstkäufer und ihre Gültigkeit erlischt, wenn: - Das Gerät für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet wurde. - Schäden durch Unfall, Sturz, Fehlgebrauch usw. entstanden sind. - Der Benutzer oder eine dritte Person hat versucht, das Gerät zu reparieren. - Das Gerät wurde anders angeschlossen, gewartet, benutzt oder gelagert, als es in der beiliegenden Betriebs- und Wartungsanleitung empfohlen wird. - Ein Teil oder ein Abschnitt wurde aus irgendeinem Grund verändert. - Es wurde ein Teil oder ein Verbrauchsmaterial verwendet, das nicht aus dem Herstellerwerk stammt. Im Falle, dass einer der oben genannten Punkte zutrifft, erlischt die Gültigkeit der Garantie für den Betrieb der Ware und solange der Käufer ihre Anwendung verlangt, ist die örtliche Justizbehörde zuständig.

Wenn Sie einen Anspruch aus dieser Garantie haben, wenden Sie sich bitte an unser **TECHNISCHES SERVICEZENTRUM**. (Für einen schnelleren Service halten Sie bitte Modell-, Serien- und Typennummern bereit, damit der Mitarbeiter Ihnen helfen kann). Ein angemessener Nachweis des Kaufdatums muss vorgelegt werden; andernfalls wird für den Beginn der Garantie das Herstellungsdatum plus neunzig Tage zugrunde gelegt.



Ser. Num.	Part code	Quantity	Part description	Number of certificate
2	0306122	1	Tube $\phi 20 \times 1$ for 6C	12
5	0306026	1	Grease drain left	18
7	0306112	1	Grease drain right	18
12	0306013	1	Grease trap	18
23	0306010	1	Grease trap trim	19
29	0306011	1	Back cover	19
34	0306014	2	Screws holder	20
36	0306005	1	Left side panel	20
37	0306006	1	Right side panel	20
46	0306016	1	Clout 1	19
49	0306017	1	Screw holder	20
50	0306007	1	Front heater holder	20
51	0306009	1	Back heater holder	20
60	0306008	1	Thermostat holder	20
82	0603033	1	Thermostat monophasic	8
84	0603023	1	LED pilot lamp – red	23, 23.1, 23.2



Ser. Num.	Part code	Quantity	Part description	Number of certificate
11	0306113	2	Grease drain	18
13	0306100	1	Grease trap	18
30	0306101	2	Grease trap holder	19
24	0306102	1	Front cover	19
25	0306103	1	Back cover	19
117	0306108	4	Screw holder	20
38	0306106	1	Left side panel	20
39	0306107	1	Right side panel	20
52	0306104	1	Front heater holder	20
53	0306105	1	Back heater holder	20
82	0603033	1	Thermostat monophasic	8
84	0603023	1	LED pilot lamp – red	23, 23.1, 23.2
86	0301022	9	Brass bridge	5
90	0306114	9	Heating element 8C.2	1, 2, 2.1
94	0306119	1	Heating element 8C.2 capillary	1, 2, 2.1, 18
95	0106016	10	Screw M4x6	15
96	0106001	4	Screw M4x10	15
97	0106015	1	Screw M4x12	15
98	0106012	26	Screw M4x6 OK	15

