



BEDIENUNGSANLEITUNG

„Wurster“ WT 5000



I/M N° : 273043

SEVERIN
TECHNIK ZUM GENIEßEN

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	3
2	Technische Daten	8
3	Übersicht und Lieferumfang	8
4	Aufstellen	10
5	Gerät erstmals in Betrieb nehmen	10
6	Mithilfe voreingestellter Programme grillen	11
7	Grilldauer anpassen	13
8	Würste warmhalten	13
9	Gerät reinigen	14
9.1	Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen	14
9.2	Nach dem Gebrauch: Rösteinsatz reinigen	15
9.3	Nach dem Gebrauch: Geräteinneres reinigen	17
9.4	Bei Bedarf: Gehäuse reinigen	18
10	Hilfe bei Problemen	18
10.1	Probleme selbst beheben	18
10.2	Tipps zum Energiesparen	19
10.3	Zubehör und Ersatzteile	20
10.4	Gerät entsorgen	20
11	Garantie	20
12	Konformität	20
	Kundendienst	40

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den acht Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Floorcare, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Ihr SEVERIN-Team

1 Zu Ihrer Sicherheit

Bedienungsanleitung beachten

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind außerhalb dieses Kapitels „1“ besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



WARNUNG!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.



VORSICHT!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.



TIPP

Hebt Tipps und andere nützliche Informationen hervor.

Brände

Würste, insbesondere das darin enthaltene Fett, können brennen. Bei eingeschaltetem Gerät besteht daher grundsätzlich Brandgefahr:

- Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien (z. B. Gardinen, Hängeschränken). Der Bereich über dem Wurstschacht muss immer frei sein (mindestens 1 Meter).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf leicht brennbaren Oberflächen (z. B. Papierserviette) ab.
- Decken Sie die Wurstschächte niemals ab.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum gleichzeitigen Grillen/Warmhalten von maximal 2 Würsten. Legen Sie niemals Brötchen oder andere Backwaren zum Aufbacken auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt.
- Sollte es dennoch zum Brand kommen, löschen Sie diesen durch Erstickern der Flammen. Ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie keinesfalls Wasser!

Gefahren für bestimmte Personen

Für bestimmte Personengruppen besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt werden. Voraussetzung hierfür ist, dass sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, vom Gerät und seinem Netzkabel fern.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Personen mit Sensibilitätsstörung, insbesondere verminderter Empfindlichkeit für Temperaturunterschiede, müssen beim Einsatz dieses Gerätes ungleich vorsichtiger sein.

Unsachgemäßer Einsatz

Das Gerät dient ausschließlich zum gleichzeitigen Grillen/Warmhalten von maximal zwei Bratwürsten, die die Abmessungen unter „2 Technische Daten“ nicht überschreiten.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, beispielsweise in Büros und dergleichen. Es ist für den gewerblichen Einsatz, z. B. in Großküchen, nicht geeignet.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (Fernbedienung) betrieben zu werden.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn Rösteeinsatz, Fettschale und Reinigungsklappe eingesetzt sind.

Strom

Da das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages. Beachten Sie unbedingt die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an (Absicherung mindestens 10 A).
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt am Netzstecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine. Der Rösteinsatz und seine Komponenten können dagegen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versuchen Sie niemals eine eingeklemmte Wurst mit metallischen Gegenständen (z. B. Messer, Gabel etc.) aus dem Gerät zu entfernen. Ziehen Sie den Netzstecker und verwenden Sie stattdessen stumpfe Hilfsmittel aus Holz (z. B. der beiliegenden Holzgrillzange).
- Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Gerätes Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder im Falle eines Defektes unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Gerätes steckt, jederzeit leicht zugänglich.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

Heiße Flächen und heißes Fett

Bei eingeschaltetem Gerät und unmittelbar nach dem Grillvorgang kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Außerdem besteht Verbrennungsgefahr an heißen Würsten:

- Greifen Sie niemals in die Wurstschächte und berühren Sie niemals die Heizwendel.
- Versuchen Sie nicht, Würste aus den Wurstschächten zu entnehmen, solange das Gerät grillt.
- Halten Sie nicht die Hand über die Wurstschächte und beugen Sie sich nicht mit dem Gesicht darüber, während das Gerät grillt.
- Transportieren oder verschieben Sie das Gerät nicht, solange das Gerät grillt.
- Fassen Sie unmittelbar nach dem Grillen nicht die Metalloberfläche der Wurstschächte an.
- Warten Sie nach dem Grillen mindestens 30 Minuten, bevor Sie den Rosteinsatz oder die Fettschale entnehmen. Fett ist noch sehr lang sehr heiß! Mit heißem Fett sollte zu keiner Zeit hantiert werden!

Mangelnde Hygiene

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Leeren und reinigen Sie Fettschale und Rosteinsatz regelmäßig.
- Lassen Sie keine Würste in den Wurstschächten, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Die Verwendung falscher Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken:

- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile, die mit Würsten in Kontakt kommen.

Gefahren für das Gerät

Durch falsche Handhabung des Gerätes können Schäden entstehen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmittel und -utensilien zur Reinigung Ihres Gerätes.
- Bevor Sie das Gerät verstauen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Bei defektem Gerät

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben.
- Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät. Betreiben Sie niemals ein Gerät, das heruntergefallen ist.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können. Reparaturen dürfen ausschließlich durch den SEVERIN-Service vorgenommen werden (siehe „Kundendienst“ auf Seite 40).

DE

2 Technische Daten

Geräteart, Gerätetyp	„Wurster“ WT 5000
Spannung	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung/Energieverbrauch	ca. 2.000 W
Abmessungen (B x H x T)	272 mm x 362 mm x 207 mm
Gewicht	ca. 6 kg
Programm „dicke Wurst“	05:00 min + eventuelle Vorheizzeit*
Programm „dünne Wurst“	04:30 min + eventuelle Vorheizzeit*
	*Vorheizzeit abhängig von Gerätetemperatur
einstellbare Grilledauer	00:30 bis 10:00 min
minimale/maximale Wurstlänge	160–220 mm
maximale Wurstdicke	30 mm

Kennzeichnung



VORSICHT! Heiße Oberfläche!
Gerät und Geräteteile abkühlen lassen.



Nicht im Hausmüll entsorgen!



Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.



Schutzklasse 1

3 Übersicht und Lieferumfang

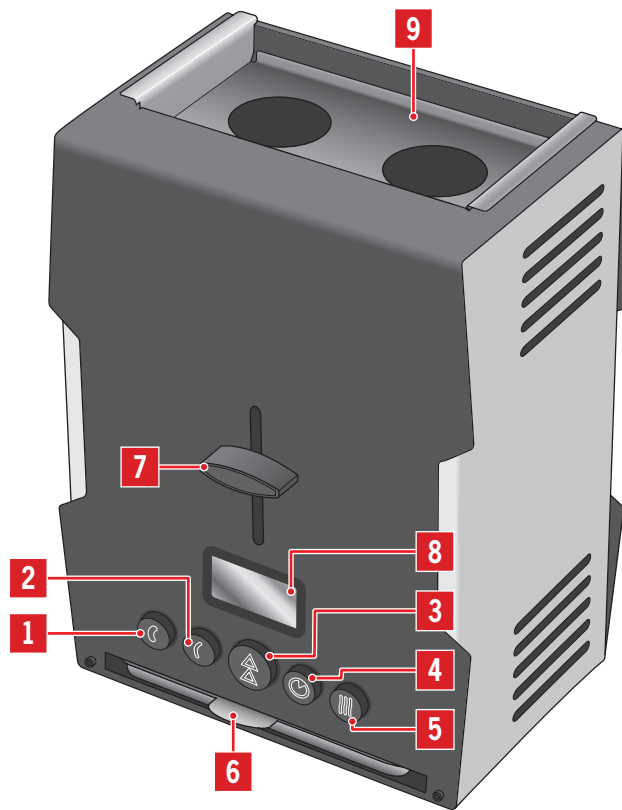


Abb. 1: Vorderansicht

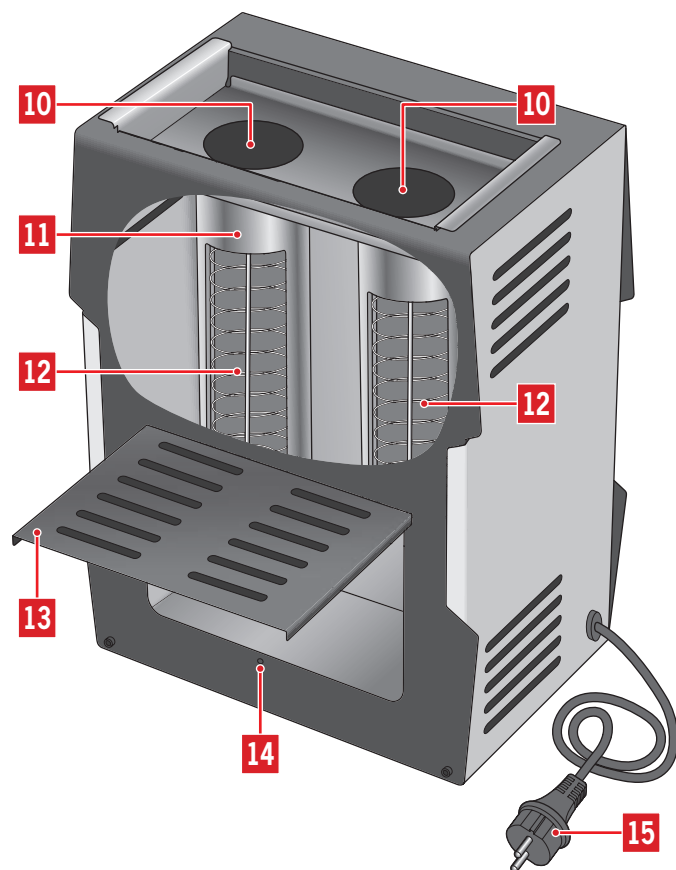


Abb. 2: Rückansicht und Innenleben (Schnittdarstellung)

Pos.	Bezeichnung/Funktion
1	Taste „☉“ („dicke Wurst“), voreingestelltes Programm für dicke Würste, z. B. mit einem Durchmesser > 25 mm
2	Taste „☉“ („dünne Wurst“), voreingestelltes Programm für dünne Würste, z. B. mit einem Durchmesser < 25 mm
3	Taste „⊗“ zum vorzeitigen Beenden des Grill- oder Warmhaltevorgangs
4	Taste „☉“ („Anpassen der voreingestellten Programme dicke/dünne Wurst“ in 30-Sekunden-Schritten [vor Programmstart]): • kurz drücken: Grilledauer wird um 30 Sekunden erhöht • lang drücken: Grilledauer wird um 30 Sekunden reduziert
5	Taste „⊗“ („Warmhalten“) hält die Würste bis zu 30 Minuten warm
6	Fettschale
7	Schieber
8	Display
9	Rösteinsatz
10	Wurstschächte
11	Reflektoren
12	Federn
13	Reinigungsklappe
14	Gewindebohrung zum Arretieren der Reinigungsklappe
15	Netzkabel und Netzstecker
-	Bedienungsanleitung, Holzgrillzange

4 Aufstellen

Wählen Sie einen Aufstellort, der folgende Bedingungen erfüllt:

- in der Nähe einer Schutzkontaktsteckdose (Absicherung mind. 10 A),
- waagrecht und erschütterungsfrei,
- hitzebeständig und unempfindlich in Bezug auf Gummierung,
- fern von beheizten oder brennbaren Flächen, Gegenständen (> 1 m)
- fern von Wänden (> 1 m)



WARNUNG!

Brandgefahr! Die vom Gerät ausgehende Wärmestrahlung kann brennbare Gegenstände entzünden.

- Halten Sie deshalb einen Mindestabstand zu Geräten, Überständen, Decken und Gegenständen von mindestens 1 m ein.

5 Gerät erstmals in Betrieb nehmen

Bevor Sie das Gerät das erste Mal zum Grillen von Würsten benutzen können, müssen Sie es einmalig ohne Grillgut betreiben, um etwaige Gerüche zu beseitigen:

1. Stellen Sie das Gerät wie unter „4 Aufstellen“ beschrieben auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontaktsteckdose.
3. Wählen Sie das Programm „dicke Wurst“ mithilfe der Taste „“.
➔ Die gewählte Taste leuchtet.
4. Drücken Sie den Schieber so weit herunter, bis er einrastet.



TIPP:

Den Schieber 0,5 Sekunden gedrückt halten bis er einrastet und der Countdown oder das Laufbild „Vorheizphase“ startet.

- ➔ Das Gerät heizt.
- ➔ Im Display wird während der Vorheizphase ein Laufbild dargestellt.
- ➔ Nach Ablauf der Vorheizphase wird im Display die Grillzeit heruntergezählt.



TIPP:

Bei den ersten Heizvorgängen kann ein leichter Geruch und leichter Rauch entstehen. Dies ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

5. Warten Sie, bis die Grillzeit abgelaufen ist und der Schieber wieder nach oben fährt.
6. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen bevor der nächste Durchgang gestartet wird.

6 Mithilfe voreingestellter Programme grillen

Es stehen 2 voreingestellte Programme zur Verfügung:

- Programm „dicke Wurst“ („C“) 05:00 min + eventuelle Vorheizzeit*
- Programm „dünne Wurst“ („O“) 04:30 min + eventuelle Vorheizzeit*

*Vorheizzeit abhängig von Gerätetemperatur

Die Programme „dicke Wurst“ und „dünne Wurst“ unterscheiden sich neben der Standardzeit vor allem durch die Heizleistung. Während bei „dünner Wurst“ mit voller Heizleistung gegrillt wird, ist diese bei „dicker Wurst“ leicht reduziert, damit die Wurst auch im Kern optimal erwärmt wird.



TIPP:

Das Programm „dicke Wurst“ („C“) ist für Würste mit 30 mm Durchmesser optimiert, das Programm „dünne Wurst“ („O“) dagegen für Würste mit Durchmesser um die 20 mm.



TIPP:

Wenn Sie unsicher sind, ob es sich um eine dünne oder dicke Wurst handelt, wählen Sie ruhig das Programm „dicke Wurst“. Achten Sie dann aber unbedingt darauf, dass die Würste nicht zu dunkel werden, und unterbrechen Sie den Grillvorgang bei Bedarf mithilfe der Taste „E“.



TIPP:

Beide Programme wurden für Würste mit **Zimmertemperatur** entwickelt. Falls Sie die Würste also aus dem Kühlschrank entnommen haben, empfiehlt es sich, diese erst ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur zu temperieren.

1. Stellen Sie sicher, dass die Fettschale leer und eingesetzt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose eingesteckt ist.
3. Setzen Sie 2 Würste der gleichen Sorte in je einen Wurstschaft.
4. Wenn die Würste anschließend bis zu 30 Minuten warmgehalten werden sollen, können Sie vor, während oder bis zu 60 Sekunden nach dem Grillvorgang die Taste „W“ drücken.
 - ➔ Die Taste „W“ leuchtet. Die Würste werden nach dem Grillvorgang bis zu 30 Minuten warmgehalten, siehe auch „8 Würste warmhalten“ auf Seite 13.
5. Wählen Sie mithilfe der „C“-Taste oder der „O“-Taste ein zur Dicke der Wurst passendes Programm.
 - ➔ Die gewählte Taste leuchtet.
6. Drücken Sie den Schieber so weit herunter, bis er einrastet.



TIPP:

Den Schieber 0,5 Sekunden gedrückt halten bis er einrastet und der Countdown oder das Laufbild „Vorheizphase“ startet.

- ➔ Das Gerät heizt vor, vorausgesetzt, es war nicht unmittelbar vorher in Betrieb.

- ➔  Im Display wird während der Vorheizphase ein Laufbild dargestellt.
- ➔  Nach Ablauf der Vorheizphase wird im Display die Grillzeit heruntergezählt.
- ➔ Während des Grillvorgangs kann die Warmhaltefunktion noch aktiviert bzw. deaktiviert werden („⌚“).
- ➔ Am Ende des Grillvorgangs fährt der Schieber selbstständig nach oben.
- ➔ Es sei denn, Sie hatten vor oder während des Grillvorgangs die Funktion „Warmhalten“ („⌚“) angewählt.
 In diesem Fall verbleiben die Würste im Gerät und werden bis zu 30 Minuten warmgehalten.
- ➔ Bei Bedarf kann innerhalb von 60 Sekunden nach Beendigung des Grillvorgangs die Funktion „Warmhalten“ auch nachträglich gestartet werden: Drücken Sie dazu die Taste „⌚“ und betätigen Sie den Schieber.

7. Beurteilen Sie den Bräunungsgrad:

Wenn Sie mit dem Bräunungsgrad nicht zufrieden sind:

- Drücken Sie die Taste „⌚“ entweder kurz oder halten Sie sie gedrückt, um die Grilldauer in 30-Sekunden-Schritten auf 01:00 Minute einzustellen (siehe auch „7 Grilldauer anpassen“ auf Seite 13), und drücken Sie anschließend den Schieber herunter.

Wenn Sie mit dem Bräunungsgrad zufrieden sind:

- Entnehmen Sie die Würste vorsichtig mit der beiliegenden Holzgrillzange.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr! Die Würste sind direkt nach dem Grillvorgang sehr heiß!

- Entnehmen Sie die Würste vorsichtig mit einem nicht-metallischen Gegenstand, z. B. der beiliegenden Holzgrillzange.
- Weisen Sie Ihre Gäste darauf hin, dass die Wurst sehr heiß sein kann.

8. Wenn am selben Tag keine weiteren Grillvorgänge mehr anstehen:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Warten Sie ca. 30 Minuten, bis sich das Gerät und der Inhalt der Fettschale auf Umgebungstemperatur abgekühlt haben.
- Reinigen Sie die Gerätekomponten wie nachfolgend beschrieben, siehe:
 - „9.1 Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen“ auf Seite 14
 - „9.2 Nach dem Gebrauch: Röststeinsatz reinigen“ auf Seite 15
 - „9.3 Nach dem Gebrauch: Geräteinneres reinigen“ auf Seite 17
 - „9.4 Bei Bedarf: Gehäuse reinigen“ auf Seite 18

7 Grilldauer anpassen

Sollten Sie mit dem Grillergebnis der Programme „dicke Wurst“ und „dünne Wurst“ nicht zufrieden sein, können Sie die Grilldauer über die Taste „⏸“ selbst anpassen:



WARNUNG!

Gefahren für Ihre Gesundheit! Wenn Würste verbrennen, bilden sich gesundheitsschädliche Stoffe!

- Beginnen Sie stets mit ca. 5 bis 6 Minuten und steigern Sie die Grilldauer nur langsam.
- Wählen Sie niemals direkt die maximale Grilldauer!

1. Wählen Sie das Programm, das Sie anpassen wollen, mithilfe der „⏸“-Taste oder der „⏹“-Taste.
 - Drücken Sie die „⏸“-Taste kurz, um die Grilldauer in 30-Sekunden-Schritten zu erhöhen. (Sollten Sie bei 10:00 angelangt sein, bewirkt nochmaliges Drücken ein Rückstellen der Grilldauer auf 00:00.)
 - Drücken Sie die „⏸“-Taste lang und halten Sie diese gedrückt, um die Grilldauer in 30-Sekunden-Schritten zu reduzieren.
2. Wenn Sie am Ende des anschließenden Grillvorgangs mit dem Bräunungsgrad noch immer nicht zufrieden sind, grillen Sie die Würste erneut für ca. 1 Minute. Erhöhen Sie die Grilldauer mithilfe der Taste „⏸“ beim nächsten Mal direkt um 30 Sekunden.



TIPP:

Die Programme „dicke/dünne Wurst“ behalten die letzte Grilldauer-Einstellung, bis das Gerät vom Netz getrennt wird. Sobald das Gerät vom Netz getrennt wurde, sind beide Programme wieder auf Werkseinstellungen zurückgesetzt.

8 Würste warmhalten

Mithilfe der Taste „⏸“ können Sie gegrillte Würste bis zu 30 Minuten warmhalten. Hierfür bieten sich die folgenden 2 Vorgehensweisen an:

Warmhaltefunktion „⏸“ **vor oder während** des Grillvorgangs anwählen:

1. Drücken Sie die Taste „⏸“ vor oder während des Grillvorgangs.
 - ➔ Die Taste „⏸“ leuchtet. Die Würste werden nach Beendigung des Grillvorgangs nicht ausgeworfen (Schieber fährt nicht nach oben).
 - ➔  Im Display wird während der Warmhaltezeit ein Laufbild dargestellt.

Warmhaltefunktion „⏸“ **nach** dem Grillvorgang anwählen (dies ist nur in den ersten 60 Sekunden nach Beendigung des Grillvorgangs möglich):

1. Drücken Sie die Taste „⏸“ nach Beendigung des Grillvorgangs.
 - ➔ Die Taste „⏸“ leuchtet.
2. Drücken Sie den Schieber herunter.
 - ➔  Im Display wird während der Warmhaltezeit ein Laufbild dargestellt.
 - ➔ Die Würste werden nun bis zu 30 Minuten warmgehalten.



TIPP:

Der Wert für die Warmhaltezeit ist – unabhängig davon, wie Sie diese Funktion anwählen – auf 30 Minuten programmiert und lässt sich nicht verstellen. Sie können den Warmhaltevorgang jederzeit mithilfe der Taste „⏹“ oder durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose beenden.

9 Gerät reinigen



WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

- Vor allen Reinigungsarbeiten: Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und seine Komponenten vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten).



WARNUNG!
Verletzungsgefahr und Beschädigung des Gerätes!

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!



WARNUNG!
Gesundheitsrisiken durch falsche Reiniger!

- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile, die mit Würsten in Kontakt kommen.



VORSICHT!
Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel oder -utensilien, die Oberflächen verkratzen.

9.1 Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen

Aus hygienischen Gründen müssen Sie die Fettschale nach dem Gebrauch entleeren.



WARNUNG!
Verbrennungsgefahr! Das Fett in der Fettschale kann auch lange nach dem Ausschalten noch immer heiß sein!

- Warten Sie mindestens 30 Minuten und hantieren Sie nie mit heißem Fett!

1. Ziehen Sie die Fettschale vollständig aus dem Gerät heraus (Abb. 3) und entsorgen Sie deren Inhalt im Hausmüll.

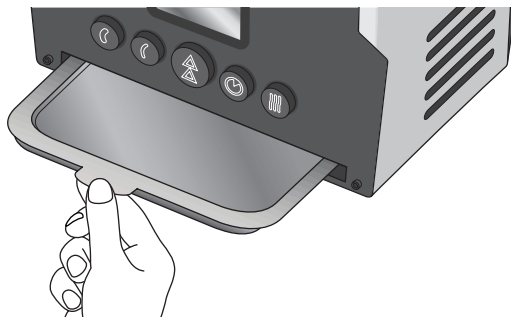


Abb. 3: Fettschale entnehmen

2. Reinigen Sie die Fettschale mit Küchenpapier, wenn Sie sie zeitnah wieder einsetzen wollen.
3. Reinigen Sie die Fettschale jedoch mindestens jedes 4. Mal durch gründliches Abspülen oder in der Geschirrspülmaschine.
4. Schieben Sie die gereinigte und trockene Fettschale wieder vollständig in das Gerät.

9.2 Nach dem Gebrauch: Rösteinsatz reinigen

Nach dem Gebrauch und vor längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich, den Rösteinsatz auszubauen, zu zerlegen und gründlich zu reinigen.



WARNUNG!

Wenn Sie die Komponenten im Geräteinneren zu selten reinigen, entstehen hygienische Risiken, steigt die Brandgefahr und lassen sich Verunreinigungen auch immer schwerer entfernen.

- Reinigen Sie die Komponenten im Geräteinneren daher regelmäßig immer vor längerem Nichtgebrauch, mindestens aber einmal wöchentlich.

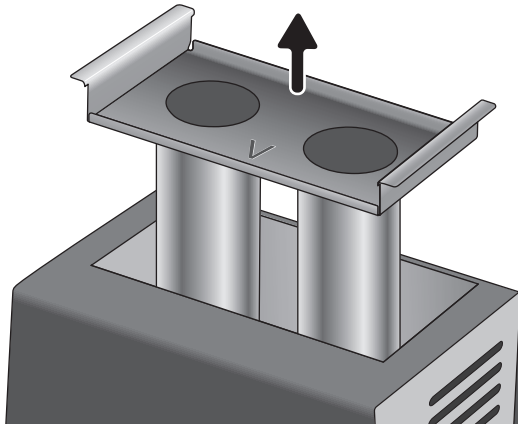


Abb. 4: Rösteinsatz ausbauen

1. Warten Sie ca. 30 Minuten, bis die Geräteteile auf Raumtemperatur abgekühlt sind.
2. Ziehen Sie den Rösteinsatz wie abgebildet (Abb. 4) nach oben aus dem Gerät.
3. Trennen Sie die Reflektoren durch Drehen vom Rösteinsatz (Abb. 5).

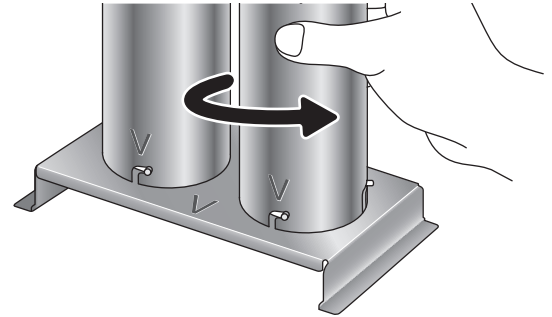


Abb. 5: Reflektoren entriegeln und abnehmen

4. Bei Bedarf drücken Sie die Feder, die den Wurstkäfig darstellt, zusammen und entnehmen Sie diese wie abgebildet (Abb. 6).

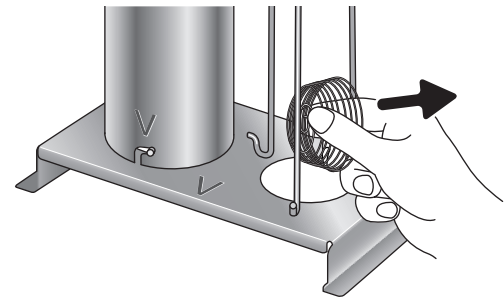


Abb. 6: Federn entnehmen

5. Bauen Sie den 2. Reflektor und die 2. Feder auf die selbe Weise aus.



TIPP:

Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich der Einsatz von Grillreiniger.

6. Reinigen Sie alle 5 Teile (1 Rösteinsatz + 2 Reflektoren + 2 Federn) durch gründliches Abspülen oder in der Geschirrspülmaschine.
7. Trocknen Sie die Komponenten gut ab.
8. Falls Sie die Federn ausgebaut hatten, drücken Sie diese zusammen und fädeln Sie sie durch die Streben des Rösteinsatzes (Abb. 7).
- ➔ Die Feder entfaltet sich vollständig.

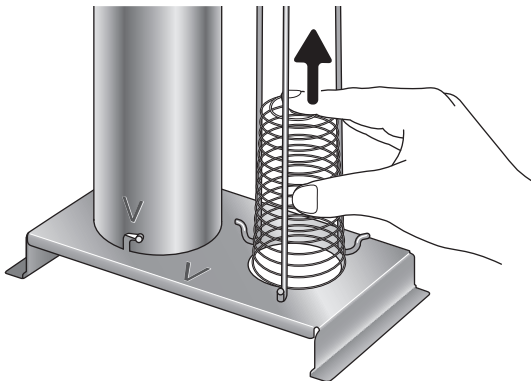


Abb. 7: Federn einsetzen



TIPP:

Achten Sie darauf, dass Sie die Feder mit dem breiten Ende in Richtung der Rösteinsatzbohrung einsetzen (Abb. 7). Anderenfalls kann sich die Feder nicht korrekt entfalten.

9. Setzen Sie die Reflektoren wieder auf. Achten Sie dabei auf die Aufsetzmarkierung „V“ (Abb. 8).

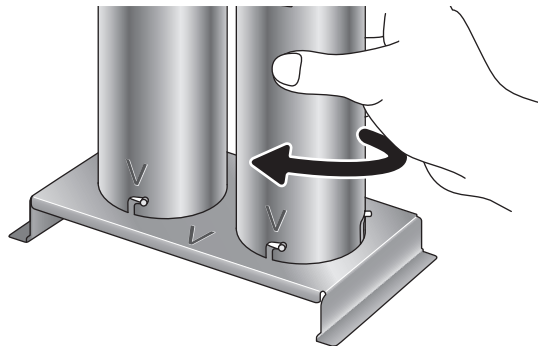


Abb. 8: Reflektoren einbauen



TIPP:

Achten Sie darauf, dass sich die Aufsetzmarkierungen „V“ auf den Reflektoren auf der gleichen Seite wie die Aufsetzmarkierungen „V“ des Rösteinsatzes befinden (Abb. 8). Anderenfalls wird es Ihnen nicht gelingen, den Rösteinsatz korrekt in das Gerät einzusetzen.

10. Setzen Sie den gereinigten Rösteinsatz wieder ein. Achten Sie darauf,
 - dass die „V“-Markierung zur Frontseite des Geräts zeigt (Abb. 9),
 - dass Sie den Rösteinsatz dabei vollständig versenken (Abb. 9).

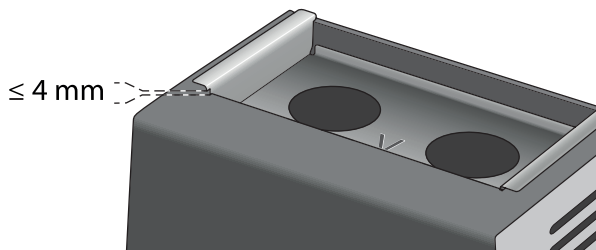


Abb. 9: Rösteinsatz korrekt einsetzen

9.3 Nach dem Gebrauch: Geräteinneres reinigen

Nach dem Gebrauch und vor längerem Nichtgebrauch empfiehlt es sich, die Reinigungsklappe zu öffnen und das Geräteinnere gründlich zu reinigen.



WARNUNG!

Wenn Sie die Komponenten im Geräteinneren zu selten reinigen, entstehen hygienische Risiken, steigt die Brandgefahr und lassen sich Verunreinigungen auch immer schwerer entfernen.

- Reinigen Sie die Komponenten im Geräteinneren daher regelmäßig immer dann, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht einsetzen werden.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Warten Sie ca. 30 Minuten, bis Geräteteile, Geräteinneres und Fettschale auf Raumtemperatur abgekühlt sind.

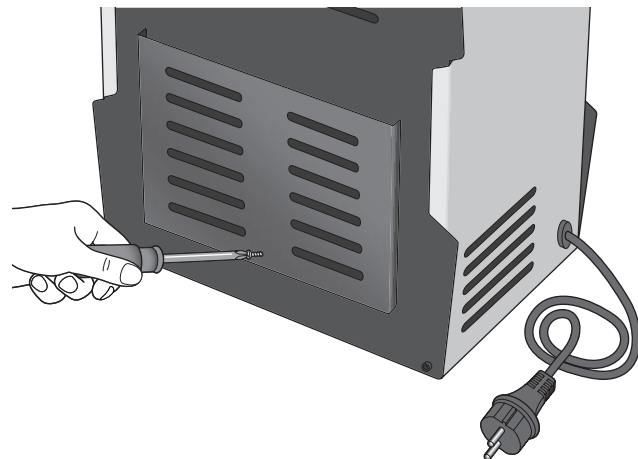


Abb. 10: Arretierung der Reinigungsklappe lösen

3. Lösen Sie die Schraube (Abb. 10) auf der Rückseite des Gerätes mithilfe eines Schraubendrehers.
4. Schwenken Sie die Reinigungsklappe auf und halten Sie sie geöffnet.
5. Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem in Grillreiniger getränkten Tuch. Beachten Sie auch die Anwendungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels.
6. Lassen Sie die Reinigungslösung bei starken Verschmutzungen eine gewisse Zeit einwirken.
7. Wischen Sie mit einem trockenen, fusselfreien Tuch nach.
8. Schwenken Sie die Reinigungsklappe wieder zu.
9. Drehen Sie die Schraube (Abb. 10) wieder fest.



WARNUNG!

Brand- und Verbrennungsgefahr!

Wenn die Reinigungsklappe nicht wieder ordnungsgemäß verschlossen wird, besteht erhöhte Brand- und Verletzungsgefahr.

- Stellen Sie sicher, dass Sie die Reinigungsklappe unmittelbar nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß schließen und mit der Schraube (Abb. 10) sichern.

10 Hilfe bei Problemen

10.1 Probleme selbst beheben



WARNUNG!

Verletzungsgefahr! Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können.

- Benutzen Sie niemals ein defektes Gerät!
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst! Wenden Sie sich bei einem Defekt an unseren Service (siehe „Kundendienst“ auf Seite 40).

9.4 Bei Bedarf: Gehäuse reinigen

1. Reinigen Sie das Gehäuse von außen mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch.
2. Sollte dies nicht ausreichen, geben Sie auf das leicht angefeuchtete Tuch zusätzlich noch ein wenig mildes Spülmittel.
3. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
4. Sollten Sie hierfür den Rösteinsatz entnommen haben, achten Sie darauf, dass Sie ihn beim Wiedereinsetzen vollständig versenken.

Bevor Sie das Gerät einsenden oder unseren Service kontaktieren, prüfen Sie anhand nachfolgender Tabelle, ob Sie das Problem selbst beseitigen können.

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Schieber rastet beim Herunterdrücken nicht ein.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt/ das Gerät hat keinen Strom.	Stecken Sie den Netzstecker ein.
	Das Gerät ist überhitzt. Das Display zeigt „CCCC“.	Warten Sie einige Minuten. Danach können Sie mit dem Grillen fortfahren.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Würste werden zu dunkel und/ oder während des Grillvorgangs riecht es verbrannt.	Die Fettschale sollte geleert werden.	Beenden Sie den Grillvorgang. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen. Leeren Sie die Fettschale (siehe „9.1 Nach dem Gebrauch: Fettschale reinigen“).
	Die eingestellte Grilldauer ist zu lang.	Entsorgen Sie verbrannte Würste und wählen Sie beim nächsten Grillvorgang eine kürzere Grilldauer.
	Sie haben eine Wurst zum wiederholten Mal gegrillt.	Verzichten Sie darauf, Würste mehrmals zu grillen. Zwei volle Grillzyklen (egal ob „dicke Wurst“ oder „dünne Wurst“) sind z. B. definitiv zu lang.
Die „ⓘ“-Taste bzw. „Ⓢ“-Taste blinkt, die Zeit wird angehalten.	Die Innentemperatur des Wursters nähert sich dem Maximalwert. Die Heizelemente werden abgeschaltet, bis das Gerät hinreichend abgekühlt ist.	Warten Sie die Pausenzeit von etwa 90–120 Sekunden ab. Der Wurster schaltet die Heizelemente automatisch wieder ein. Die „ⓘ“-Taste bzw. „Ⓢ“-Taste leuchtet dann wieder durchgehend und die Zeit zählt weiter herunter.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Würste werden am Ende des Grillvorgangs nicht ausgeworfen.	Die Würste sind zu dick oder haben sich verkrümmt.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie die Würste vorsichtig mit Hilfe eines stumpfen, nicht-metallischen Gegenstands (z. B. mit der beiliegenden Holzgrillzange). Verwenden Sie künftig Würste, die maximal 30 mm dick sind oder von vornherein eine geringere Krümmung aufweisen.
Der Grillvorgang wird vorzeitig abgebrochen. Das Display zeigt „CCCC“.	Das Gerät ist überhitzt. Das Display zeigt „CCCC“.	Warten Sie einige Minuten. Danach können Sie mit dem Grillen fortfahren.



TIPP:

- Wenn Sie das Problem nicht mithilfe der Tabelle beheben konnten, wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Kundendienst“ auf Seite 40).
- Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, besuchen Sie unseren Online-shop unter der Rubrik „Service/Ersatzteilshop“ auf unserer Website **www.severin.de**.

10.2 Tipps zum Energiesparen



TIPP:

Wenn Sie Energie sparen wollen, grillen Sie immer 2 Würste gleichzeitig. Grillen Sie die Würste zeitnah vor dem Verzehr, dann sparen Sie weitere Energie, indem Sie sie nicht warmhalten müssen.



TIPP:

Nachdem das Gerät 60 Sekunden nicht benutzt wurde, geht es in den Stand-by-Modus. Im Stand-by-Modus verbraucht das Gerät < 0,5 Watt. Wenn Sie selbst diese Energie einsparen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

10.3 Zubehör und Ersatzteile

Artikelnummer	Zubehör/Ersatzteil
4512043	1 Röstesatz komplett (Abb. 1 / Nr. 9)
4513043	2 Federn (Abb. 2 / Nr. 12)
4514043	2 Reflektorrohre (Abb. 2 / Nr. 11)
4507043	1 Fettschale (Abb. 1 / Nr. 6)
4537043	1 Holzgrillzange

10.4 Gerät entsorgen



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt von Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwendet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler erteilen Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

11 Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt.

Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an Ihren Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen.

Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung, siehe „Kundendienst“ auf Seite 40.

12 Konformität

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für seine CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Kundendienst

Deutschland

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Tel.: +49 2933 982 460
Fax +49 2933 982 480
service@severin.de

Österreich

Degupa Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 62 46 73 58 10
Fax: +43 62 46 72 70 2
degupa@silva-schneider.at

Schweiz

SPC Electronics AG
Landquartstrasse 32
Postfach 317
9320 Arbon / Schweiz
Tel.: +41 71 227 99 81
Fax.: +41 71 227 99 87

UK

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
office@hscl.info
www.hscl.info