



Chef Grill Deluxe
Mode d'emploi (Page 2)

FR

Chef Grill Deluxe
Manual de instrucciones (Página 9)

ES

Pour profiter de votre produit en toute sécurité, veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant toute utilisation.

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté le « Chef Grill Deluxe ».

Ce grill aux multiples facettes trouve sa place même dans la plus petite des cuisines !

Il grille de la viande, du poisson, des légumes, des sandwichs chauds. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau « Chef Grill Deluxe ».



AVERTISSEMENT IMPORTANT

Nous vous recommandons de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de cet appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions de ce mode d'emploi.

Utilisation conforme

Cet appareil sert à griller de la viande, du poisson, des légumes, des sandwichs chauds.

L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel. Cet appareil doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi



Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole.

Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Ce symbole signale les conseils et les recommandations.



Pour usage alimentaire.



Consignes de sécurité générales

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ne disposant pas de leur intégrité sensorielle ou mentale ou bien manquant d'expérience ou de connaissances. De telles personnes ne peuvent utiliser cet appareil que sous la surveillance d'un adulte chargé de leur sécurité et qui leur expliquera le cas échéant comment s'en servir. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que les câbles branchés ne gênent pas le passage. Ne laissez pas le câble pendre en bord de table ou le long de plans de travail à la cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire ainsi tomber l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou toute autre personne de qualification similaire.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- Il y a des risques de brûlure et blessure à cause de la chaleur de la plaque et de la vapeur qui se dégage de vos aliments ! Ne touchez pas les plaques de cuisson après avoir débranché le cordon d'alimentation. Pour refroidir les plaques, ouvrez le Chef Grill Deluxe et attendez au moins 10 minutes. Ne passez jamais vos mains au-dessus de la vapeur qui se dégage du grill.
- Ne déplacez pas le grill une fois démarré, vous risqueriez de vous brûler.



Consignes de sécurité du point de vue sanitaire

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez-le soigneusement avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Travaillez uniquement des denrées fraîches et, si possible, non traitées.
- Veillez à ce que vos aliments ne soient ni moisis ni pourris. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes.



Risque d'électrocution et d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- Ne plongez jamais le Chef Grill Deluxe dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que l'appareil, le câble ou la fiche ne risque pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- S'il arrivait que l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- Ne touchez jamais l'appareil, le câble ou la fiche avec les mains humides.
- Faites cheminer le câble de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.



Manipulation adéquate de l'appareil

- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Il est interdit d'utiliser l'appareil si lui-même, son câble ou l'un de ses accessoires présente un endommagement visible. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil électrique. Veuillez-vous adresser au service après-vente/revendeur spécialisé le proche de chez vous afin d'éviter tous risques.
- En cas de panne, contactez le service après-vente (voir paragraphe « Service après-vente »).
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et solide.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- N'utilisez pas d'accessoires supplémentaires. Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- Débranchez la prise de l'appareil :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - en cas de défaillance pendant le fonctionnement,
 - pendant un orage,
 - avant de le nettoyer.
- Pour extraire la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, ne le faites pas tomber et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec à une température allant de 0 à 40 °C.
- En cas d'endommagement ou d'anomalie quelconque, arrêtez immédiatement l'appareil et débranchez la prise.

Dispositions relatives à la garantie

Les recours à la garantie du fabricant sont exclus pour tous les vices causés par une utilisation non conforme, une dégradation ou des tentatives de réparation. Cette disposition s'applique également à une usure normale.

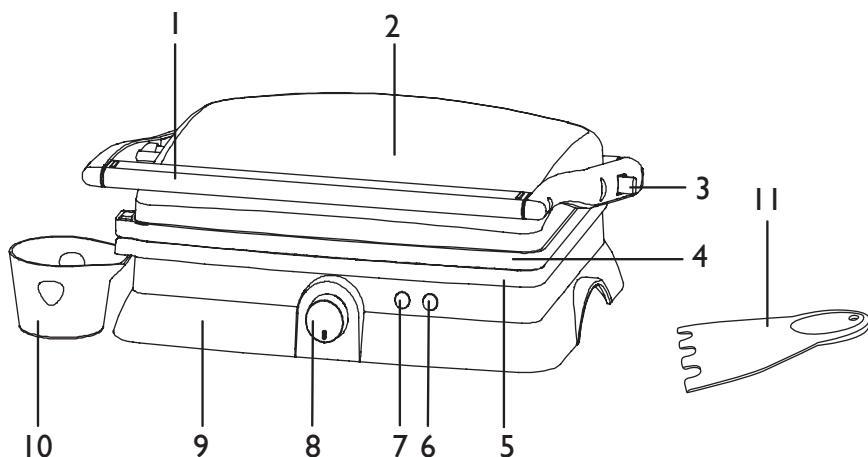
GARANTIE 1 AN

La garantie sera prise en compte uniquement SUR présentation de la facture d'achat, spécifiant précisément :

- La date d'achat
- La durée de cette garantie (en cas d'extension supérieure à un an).

En cas d'ouverture de l'appareil par l'utilisateur, la garantie sera annulée systématiquement.

Composition et vue générale de l'appareil



- | | |
|---|--|
| 1. Poignée | 6. Voyant « Montée en température » (Vert) |
| 2. Coque de protection | 7. Voyant « Marche / Arrêt » (Rouge) |
| 3. Manette d'ouverture à 180° | 8. Thermostat |
| 4. Plaque supérieure de cuisson, revêtement dur comme la pierre | 9. Socle |
| 5. Plaque inférieure de cuisson, revêtement dur comme la pierre | 10. 2 récupérateurs de graisses |
| | 11. Grattoir en plastique |

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, il faut déballer toutes les pièces fournies et nettoyer l'appareil.

Déballage



ATTENTION

- **Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de s'étouffer avec !**

Sortez toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas et contactez notre service après-vente (voir paragraphe « Service après-vente »).

Nettoyage

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

Comment utiliser le Chef Grill Deluxe en mode toaster (fermé) ?

- Fermer le grill et branchez-le à une prise électrique conforme.
- Réglez le **thermostat** du Chef Grill Deluxe pour atteindre la température souhaitée. Le grill va chauffer jusqu'à la température voulue.
- Si vous réglez le **thermostat** au maximum, il vous faudra 5 minutes pour atteindre la température de cuisson maximale.
- Une fois la température désirée atteinte, le **voyant de montée en température** va s'éteindre.
- Placez un **récupérateur de graisses** sous la partie ouverte de la plaque inférieure de cuisson (voir le paragraphe Composition et vue générale de l'appareil).
- Soulevez la **plaque supérieure de cuisson** à l'aide du manche, placez sur la **plaque inférieure de cuisson** les aliments qui conviennent à ce grill (voir paragraphe « Utilisation conforme »).
- Rabattez la **plaque supérieure de cuisson** et commencez à cuire les aliments.
- Surveillez la cuisson de vos aliments afin qu'ils ne brûlent pas. 3 à 8 minutes suffisent à cuire la plupart de vos aliments frais.
- Ajustez la température avec le thermostat en fonction de la cuisson que vous désirez.
- Pour retourner et enlever vos aliments des plaques de cuisson, utilisez uniquement des spatules en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou de couteaux car cela pourrait endommager le revêtement des plaques de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon de la prise électrique et laissez le grill ouvert pour qu'il refroidisse.

Comment utiliser le Chef Grill Deluxe en mode plaque de cuisson (ouvert à 180°) ?

- Choisissez un plan de travail totalement plat. Le grill doit être disposé à plat dessus.
- Pour ouvrir le grill, tirez la manette d'ouverture à 180° vers le haut du manche. Tout en tirant la manette, soulevez la **plaque supérieure de cuisson** et amenez là à un angle de 180° par rapport à la **plaque inférieure de cuisson**.
- Les deux plaques de cuisson doivent être au même niveau.
- Branchez l'appareil et faites le chauffer comme indiqué dans le paragraphe « Comment utiliser le grill Chef Grill Deluxe en mode toaster (fermé) ? ».
- Placez deux récupérateurs de graisses sous les parties ouvertes de la **plaque inférieure et de la plaque supérieure de cuisson** (voir le paragraphe « Composition et vue générale de l'appareil »).

- En mode « plaque de cuisson », le grill double sa capacité de cuisson et vous permet de cuire des aliments plus épais et irréguliers (volaille, pièces de bœuf, fruits...).
- Attention, ne cuisez pas de la viande avec des os trop gros, elle risquerait de rayer les plaques.
- Vous pouvez cuire des aliments complètement différents sur chacune des plaques sans échange d'odeurs.
- Le réglage du thermostat, le maniement de la nourriture ainsi que l'extinction des plaques se font comme indiqué dans le paragraphe « Comment utiliser le Chef Grill Deluxe en mode toaster (fermé) ? ».
- Pour refermer le grill, rabattez **la plaque supérieure de cuisson**.

Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours l'appareil et laissez le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de détergent puissant, il risquerait d'abîmer le revêtement.
- Vous nettoierez plus facilement les plaques de cuisson si elles sont encore légèrement chaudes. Vous n'avez pas besoin de désassembler l'appareil pour le nettoyer. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau et ne le mettez jamais à laver dans un lave-vaisselle.
- Nettoyer les plaques de cuisson avec du produit vaisselle. Pour enlever les tâches plus incrustées, mouillez les spécifiquement avec de l'eau et du produit vaisselle. N'utilisez aucun objet abrasif pour nettoyer (éponge grattoir etc.).
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour nettoyer et enlever le reste des aliments. Vous pouvez utiliser le grattoir en plastique fourni.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide.
- Nettoyez le récupérateur de graisses avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Rangement

- Avant de ranger le Chef Grill Deluxe, débranchez le cordon de la prise électrique.
- Assurez-vous que le grill soit sec avant de le ranger.
- Vous pouvez enrouler le cordon sous le socle avant de le ranger.

Résolution des problèmes

L'appareil ne fonctionne pas ?

- La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ?
- La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant.
- Contrôlez le fusible du secteur.

Caractéristiques techniques

Modèle :	SW-60
Appareil :	Chef Grill Deluxe
Alimentation :	220 V - 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	2000 W
Classe :	I



Collecte et traitement des ordures

L'emballage est recyclable. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Comment éliminer ce produit ?



(Applicable dans le pays de l'Union Européenne et aux autres pays européenne disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles. Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Service après-vente



**PASSAT SERVICE
CONSOMATEURS**
9, rue du Général Goutierre
F-59610 Fourmies
Tél : 03 27 60 80 80
E-Mail : info@passat.fr

www.passat.fr

Para sacarle provecho a su producto con total seguridad, le rogamos lea las instrucciones atentamente antes de utilizarlo.

Estimado/a cliente,

Le felicitamos por haber comprado “Chef Grill Deluxe”.

Esta parrilla con múltiples facetas es muy útil ¡incluso en la más pequeña de las cocinas!

Asa carne, pescado, verduras, y tuesta sándwiches calientes. Le deseamos disfrute con su nuevo “Chef Grill Deluxe”.



AVISO IMPORTANTE

Le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso de este aparato y que lo conserve. Si usted da o presta este aparato a otra persona, no olvide adjuntar el manual de instrucciones. El fabricante y el importador declinan cualquier responsabilidad en caso de no respetar las instrucciones de este manual.

Para un uso adecuado

Este aparato sirve para asar carne, pescado, verduras, tostar sándwiches calientes.

Este aparato está concebido para un uso exclusivamente doméstico, no profesional.

Este aparato debe ser utilizado únicamente como se indica en este manual de instrucciones.

Cualquier otro uso se considerará como no apropiado.

Interpretación de los símbolos utilizados en este manual de instrucciones



Todas las normas de seguridad aparecen con este símbolo.

Lea atentamente estas normas de seguridad y cúmplalas minuciosamente con el fin de evitar cualquier riesgo de lesión o de daños materiales.



Este símbolo indica los consejos y las recomendaciones.



Para uso alimentario.



Normas generales de seguridad

- No deje el aparato y su embalaje al alcance de los niños o de los animales. Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) que no dispongan de su integridad sensorial o mental o bien con falta de experiencia o de conocimientos. Tales personas solo pueden utilizar este aparato bajo la vigilancia de un adulto responsable de su seguridad y que, en su caso, les explicará cómo utilizarlo. Vigile a los niños y asegúrese de que no juegan con este aparato.
- Para que nadie corra el riesgo de tropezar, asegúrese de que los cables enchufados no dificulten el paso. No deje el cable colgando del borde de la mesa o de la encimera de la cocina. Alguien podría tropezarse con él y hacer que el aparato se caiga.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, por el servicio postventa o por cualquier otra persona con una cualificación similar.
- No utilice el aparato cuando esté dañado.
- ¡Hay riesgos de quemadura y de lesión debidos al calor de la placa y al vapor que se desprende de sus alimentos! No toque las placas de cocción después de haber desenchufado el cable de alimentación. Para enfriar las placas, abra el “Chef Grill Deluxe” y espere al menos 10 minutos. No pase nunca sus manos por encima del vapor que se desprende de la parrilla.
- No cambie la parrilla de sitio una vez que haya empezado, correría el riesgo de quemarse.



Normas de seguridad desde el punto de vista sanitario

- Algunos residuos de producción pueden haberse quedado adheridos aún al aparato. Para evitar cualquier riesgo para la salud, límpielo cuidadosamente antes del primer uso (véase el apartado “Limpieza y Cuidado”).
- Trabaje únicamente con alimentos frescos y, si es posible, que no estén procesados.
- Asegúrese de que sus alimentos no estén enmohecidos ni podridos. Limpie el aparato después de cada utilización para prevenir cualquier formación de gérmenes.



Riesgo de electrocución y de incendio

- No utilice el aparato en presencia de gases fácilmente inflamables en la atmósfera.
- Utilice el aparato únicamente en una habitación cerrada.
- No sumerja nunca el “Chef Grill Deluxe” en el agua o en cualquier otro líquido.
- Asegúrese de que el aparato, el cable o la clavija no corren el riesgo de caerse al agua o de mojarse.
- Si el aparato cayera al agua, corte inmediatamente la alimentación eléctrica.
- Nunca toque el aparato, el cable o la clavija con las manos húmedas.
- Haga pasar el cable de modo que no quede ni pillado, ni bloqueado y que no esté en contacto con superficies calientes.



Manipulación adecuada del aparato

- Antes de cada uso, verifique que el aparato no está dañado. Está prohibido utilizar el aparato si éste, su cable o uno de sus accesorios muestran un daño visible. No intente nunca arreglar usted mismo un aparato eléctrico. Le rogamos se dirija al servicio postventa especializado más próximo, evitando así cualquier riesgo.
- En caso de avería, contacte al servicio postventa (véase el apartado “Servicio postventa”).
- Ponga siempre el aparato sobre una superficie seca, plana y sólida.
- Enchufe el aparato únicamente a una toma de corriente instalada de forma reglamentaria y con toma de tierra. La toma de corriente debe quedar fácilmente accesible incluso después de haberlo enchufado. El voltaje de la red doméstica debe corresponder a las características técnicas del aparato. Utilice solo un cable de extensión apropiado cuyas características técnicas correspondan a las del aparato.
- No utilice accesorios suplementarios. Utilice solo los accesorios suministrados por el fabricante.
- Desenchufe el aparato:
 - cuando no utilice el aparato
 - cuando el aparato no esté bajo vigilancia,
 - en caso de fallo durante su funcionamiento,
 - durante una tormenta,
 - antes de limpiarlo.
- Para extraer la clavija del enchufe, tire siempre de la clavija, no del cable.
- Para evitar daños al aparato, no lo deje caer y no le dé golpes violentos.
- Conserve el aparato en un lugar seco a una temperatura de entre 0 y 40°C.
- En caso de cualquier daño o anomalía, pare inmediatamente el aparato y desenchúfelo.

Disposiciones referentes a la garantía

En la garantía del fabricante quedan excluidos aquellos daños debidos a un uso inapropiado, deterioro o tentativas de reparación. Esta disposición se aplica igualmente al desgaste normal.

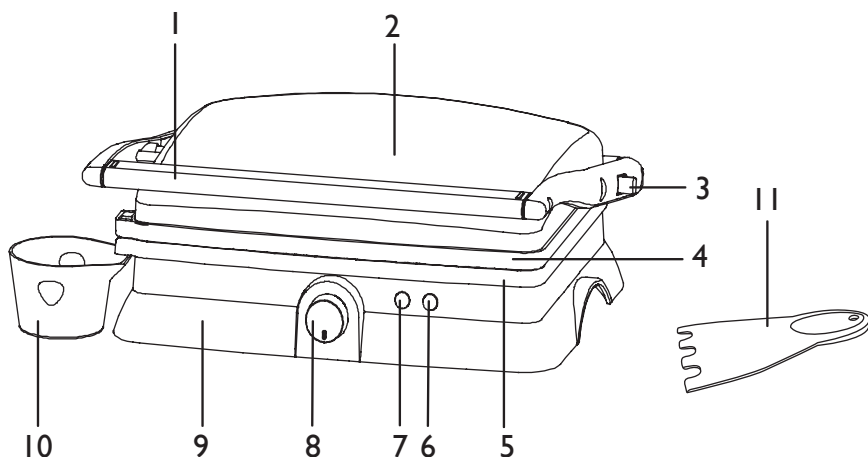
1 AÑO DE GARANTIA

La garantía únicamente será considerada POR PRESENTACIÓN DE la factura de compra, precisamente especificando:

- Fecha de compra
- La duración de esta garantía (en caso de extensión superior a un año).

La apertura del aparato por el usuario excluirá el derecho a la garantía sistemáticamente.

Composición y vista general del aparato



- | | |
|--|--|
| 1. Mango | 6. Indicador "Subida de temperatura" (Verde) |
| 2. Caja de protección | 7. Indicador "Encendido/apagado" (Rojo) |
| 3. Manecilla de apertura a 180° | 8. Termostato |
| 4. Placa superior de cocción, revestimiento duro como una piedra | 9. Base |
| 5. Placa inferior de cocción, revestimiento duro como una piedra | 10. 2 recuperadores de grasas |
| | 11. Espátula de plástico |

Antes del primer uso

Antes de poder utilizar el aparato, hay que desembalar todas las piezas suministradas y limpiar el aparato.

Desembalaje



ATENCIÓN

- **No deje los embalajes al alcance de los niños o de los animales. ¡Podrían ahogarse con ellos!**

Saque todas las piezas de su embalaje y asegúrese que el conjunto entregado está completo (véase "Composición y vista general del aparato") y no presenta daños imputables al transporte. Si hay elementos que presenten daños, no los utilice y contacte con nuestro servicio postventa (véase apartado "Servicio postventa").

Limpieza

Algunos residuos de producción pueden haberse quedado adheridos al aparato. Para evitar cualquier riesgo para la salud, limpie cuidadosamente el aparato y sus accesorios antes de utilizarlo por primera vez (ver apartado “Limpieza y cuidado”).

¿Cómo utilizar el “Chef Grill Deluxe Pierre” en modo tostador (cerrado)?

- Cerrar la parrilla y enchufarla a un enchufe eléctrico apropiado.
- Regular el **termostato** del “Chef Grill Deluxe” para alcanzar la temperatura deseada. La parrilla se va a calentar hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Si regula el **termostato** al máximo, precisará de 5 minutos para alcanzar la temperatura de cocción máxima.
- Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, el **indicador de subida de temperatura** se apagará.
- Ponga un **recuperador de grasas** bajo la parte abierta de la placa inferior de cocción (véase el apartado “Composición y vista general del aparato”).
- Levante la **placa superior de cocción** con ayuda del mango, ponga sobre la **placa inferior de cocción** los alimentos que convienen a esta parrilla (véase apartado “Uso apropiado”).
- Cierre la **placa superior de cocción** y comience a cocer los alimentos.
- Vigile la cocción de sus alimentos para que no se quemen. Bastan entre 3 y 8 minutos para cocinar la mayoría de sus alimentos frescos.
- Ajuste la temperatura con el termostato en función de la cocción que desea.
- Para dar la vuelta y retirar sus alimentos de las placas de cocción, utilice solo las espátulas de plástico. No utilice nunca utensilios de metal o cuchillos ya que podrían dañar el revestimiento de las placas de cocción.
- Una vez la cocción terminada, desenchufe el cable y deje la parrilla abierta para que se enfríe.

¿Cómo utilizar “Chef Grill Deluxe Pierre” en modo placa de cocción (abierto a 180°)?

- Elija una superficie de trabajo totalmente plana. La parrilla debe ponerse encima de esta superficie, de plano.
- Para abrir la parrilla, tire de la manecilla de apertura a 180° hacia arriba del **mango**. Al mismo tiempo que tira de la manecilla, levante la **placa superior de cocción** y póngala en un ángulo de 180° con relación a la **placa inferior de cocción**.
- Las dos placas de cocción deben estar al mismo nivel.
- Enchufe el aparato y hágalo calentar del modo que se indica en el apartado “¿Cómo utilizar la parrilla Chef Grill Deluxe” en modo tostador (cerrado)?”.
- Ponga dos **recuperadores de grasa** debajo de las partes abiertas de la **placa inferior** y de la **placa superior de cocción** (véase el apartado “Composición y vista general del aparato”).

- En modo “placa de cocción”, la parrilla dobla su capacidad de cocción y le permite cocinar alimentos más espesos e irregulares (aves de corral, trozos de buey, frutas...). Cuidado, no cocine carne con huesos demasiado gordos ya que se podrían rayar las placas.
- Puede cocinar alimentos completamente diferentes sobre cada una de las placas sin intercambio de olores.
- La regulación del termostato, la manipulación de los alimentos así como la extinción de las placas se hará como queda indicado en el apartado “¿Cómo utilizar el Chef Grill Deluxe en modo tostador (cerrado)?”.
- Para volver a cerrar la parrilla, cierre **la placa superior de cocción**.

Limpieza y cuidado

- Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo. No utilice un detergente potente, ya que podría estropear el revestimiento.
- Limpiará las placas de cocción más fácilmente si éstas están todavía ligeramente calientes. No necesita desmontar el aparato para limpiarlo. No ponga nunca el aparato bajo el agua y no lo ponga nunca en un lavavajillas para limpiarlo.
- Limpie las placas de cocción con un detergente. Para quitar las manchas más incrustadas, mójelas solo con agua y detergente. No utilice ningún objeto abrasivo para limpiarlo (esponja-estropajo, etc.).
- No utilice utensilios de metal para limpiarlo y quitar los restos de alimentos. Puede utilizar la paleta de plástico suministrada.
- Limpie el exterior del aparato únicamente con un trapo húmedo.
- Limpie el recuperador de grasas con agua caliente y detergente.

Cómo recogerlo

- Antes de recoger el “Chef Grill Deluxe”, desenchufe el cable.
- Asegúrese que la parrilla esté seca antes de guardarlo.
- Puede enrollar el cable debajo de la base antes de recogerlo.

Solución de los problemas

¿El aparato no funciona?

- ¿La clavija está correctamente introducida en el enchufe?
- ¿El enchufe está defectuoso? Intente con otro enchufe.
- Verifique el fusible del sector.

Características técnicas

Modelo:	SW-60
Aparato:	Chef Grill Deluxe
Alimentación:	220 V - 240 V ~ 50 Hz
Potencia:	2000 W
Clase :	I



Recogida y tratamiento de residuos

El embalaje es reciclable. Deseche el embalaje de acuerdo con ambiente dejándola a un punto de recogida prevista a tal fin.

Eliminación correcta de este producto



(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al acabar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y reciclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con la autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro. Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

Servicio postventa



PASSAT Espagne S.A.

C/José Silva, 3º

Bajo

28043 MADRID

Tlf.: 91 519 84 32

Email: info-passatespagne@passat.fr

www.passatespagne.fr