

**INSTRUCTION MANUAL
BARBECUE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG
GRILL**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GRILLA**

**PRIRUČNIK ZAKORIŠČENJE
ROŠTILJA**

**LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
GRILA**

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
KEPSNINĖS**

**MANUAL DE INSTRUȚIUNI
PENTRU GRIL**

**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
НА БАРБЕКЮ**

**ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПРИСТРОЮ ДЛЯ
ПРИГОТУВАННЯ БАРБЕКЮ**

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES DE LA
BARBACOA**

**GUIDE D'UTILISATION
DU BARBECUE**

**MANUALE DI ISTRUZIONI
BARBECUE**

**РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
МАНГАЛА ДЛЯ БАРБЕКЮ**

دليل إرشادات
الشواء



ENGLISH.....PAGE 2	LIETUVIŲ K.....P. 24	FRANÇAISPAGE 45
DEUTSCHSEITE 7	ROMÂNĂ.....PAGINA 28	ITALIANOPAGINA 50
POLSKI.....STRONA 12	БЪЛГАРСКИСТР. 32	РУССКИЙ.....СТР. 55
SCG/CRO/B.I.H. ...STRANA 16	УКРАЇНСЬКАСТОР. 36	العربية.....الصفحة 60
LATVIAN.....LPP. 20	ESPAÑOLPÁGINA 40	

**Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von**
TZS FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem **TZS**

**Thank you for buying
an ORIGINAL Product of**
TZS FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this **TZS**

**Мы вам благодарны за
покупку оригинального
изделия компании**
TZS FIRST AUSTRIA®
только подлинники с этим **TZS**

INSTRUCTION MANUAL BARBECUE

PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

Normal use

- The unit is only intended for grilling suitable food.
- No other use is permitted! Any liability or guarantee will cease to apply in the event of damage caused by incorrect operation, incorrect use and not observing the safety regulations.

SAFETY REGULATIONS

- Be careful when you use the unit
- Only connect the unit to an alternating current supply as per the type plate.
- Do not allow the unit or cable to come into contact with extremely hot surfaces.
- Do not use the cable rolled up. (this also applies to any extension cable used)
- The socket must be easily accessible at any time to ensure that the unit can be disconnected quickly from the electricity supply.
- Check the power cable and the unit regularly for damage.
- Do not use the unit again if the power cable shows signs of damage or if the unit is itself.
- **Danger of injury** if necessary remove the plug carefully and contact your specialist dealer or customer service.
- The unit should be fitted with an RCD and operated with a nominal residual current of no more than 30mA. Ask your electrical installer.
- Do not store or use any easily inflammable materials or sprays near the unit when it is in use **danger of fire**.
- Do not use the unit in easily combustible atmospheres (e.g near inflammable gases or spray cans).
- **Danger of explosion and fire** do not use the unit in rooms with baths, showers or swimming pools or near wash basins or taps.
- Children or people under the influence of drugs or alcohol may only use the unit under supervision.
- Ensure that children do not have the opportunity to play with electrical equipment.
- Leave the unit to cool down after use before you pick it up and put it away.
- Never put plastic parts or any other items except for the food to be grilled on the grill rack.

- Watch out for fat splashing when grilling meat. **Risk of burns**
- Do not use any plastic cutlery to put the food on the grill rack, turn it or remove it.
- The unit must never be used under a running extractor fan or wall cupboards
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate with an external timer or remote-control device.
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
- Use only one appliance per plug and always use an earthed extension cable, with cross section of at least 1.0mm²
- Only use extension leads after having made sure that their condition is faultless and use an earthed wire with a minimum capacity of 10A.
- Put the wire so that unintentional touching or drawing is impossible.
- Never bring the extension wire in touch with the hot grill plate.
- Always switch off the appliance before removing the mains plug.
- Before removing attachments or cleaning the grill, allow to cool completely.
- Do not use the appliance without the grease collecting cup or the base.
- **Never cover the grill plate with aluminum foil or trays (this might damage the non-stick coating)**
- Make sure without fail that the device is installed correctly before you put this into operation (first of all if using the trolley).
- Please, ensure that the grill plate must not touch the heating element-injury danger!
- Place the appliance on a surface that is resistant to heat. Keep the electric grill at least 10 cm from any walls when in operation.
- The operating instructions belong to the unit and must be handed over too if the unit is passed on.
- Do not use any accessories that are not expressly approved by the manufacturer.

ASSEMBLING THE UNIT (Fig. 1-14)

1. Take the trolley frame and accessories out from the packing box. Please make sure that the trolley frame is placed on a dry, flat and stable surface.
Then let the wheel axle (a) pass through two holes which are at the end side of the tube. Set the frame supporter (Z1) to the curved pipe, fix the frame Supporter and pipe with two M4*6 screws (screws accessories B). Left and right side are the same setting method
2. Attach the wheels (b) with the two sides of the axle (a) respectively.
3. There are two mounting holes on each end side of the axle (a), insert the "R" pin (c) through the holes. This will lock the wheels.
4. Press the wheel covers (d) to the wheels (b) according to those three location tips.
5. **Stand up the trolley:** First, step on the middle of supporting tube (I) with right foot, lift up the side table (II) with right hand whilst lift the tube for wheel (III) upward with left hand. Then locate the tube (III) with the orientation tube which under the side table. The trolley frame is standing up now.
Fold up the trolley: First, step on the middle of support tube (I) with right foot, hold up the side table (II) with right hand whilst your left hand holds the short edge of support tube (III) and place it down slowly.
Attention: When folding up the trolley, DON'T hold the two sides of tube (III) to avoid any pinch to your hand.
6. After standing up the trolley frame, you MUST set the safety locking unit (f) immediately. This safety locking unit is with self-locking feature. Press the spring (e) and hook the bent hook (f) on the extension part (e). Then stop pressing the spring and it will retract to lock the safety hook unit automatically.
Attention: Make sure the safety hook unit is LOCKED during cooking or moving. DO NOT try to turn or pull the safety hook while using this appliance.
7. Install the stand tube (g) onto the trolley tube (II). There is a positioning hole (IV) on the stand tube (g), which is going to fix the bottom positioning projection of base. Tighten the stand tube (g) and trolley with screws and nuts.
8. Set the bowl-shaped base (h) into the stand tube (g) to the bottom. Fix the bottom positioning projection of base into the positioning hole (IV).
When remove the base from stand tube (g), please step slightly on the supporting tube (I), hold the handles of base and take it off.

9. Insert the grease collecting cup (j) into the bracket supplied for it in the back of bowl-shaped base (h) of the appliance, in order to fix it well, please buckle the hole on grease collecting cup into the positioning projection which is in the middle of the bowl-shaped base. (Tips: This grease cup can be filled with little water to make it more easier to clean).
To get the grease collecting cup out, please give the it a Slight press, after depart the hole from the positioning projection, you can take it out easily.
The screw in butterfly shape (N3) is to set the main grillers and frame together.
Attention: The capacity of grease cup is 0.3L, please pour out the grease once it's full. The surface of grease cup is HOT. Please well protect yourself if needed to touch it while cooking!
10. Place the grill plate (K) on the base of the appliance (H). Firstly, insert the heating tube socket (L) of grill plate into the protective hole (M) intended for it slantways. Secondly, set the grill plate horizontally on the appliance base.
To take grill plate off, please hold up the right side of the plate and take the pull socket (L) out of the protective hole (M) slantways. Before take the grill plate out, make sure it is cool and not in use.

Attention: The grill plate must be used together with Bowl-shaped base!

11. Insert the detachable temperature regulator's pin (n) into the heating tube socket (L), it can plug in the appliance.
When remove the detachable temperature regulator, please hold the handle of the base to avoid pushing over the appliance.

Attention: Please take care DON'T be tripped over by the power cord when operating the appliance.

Remember to remove the plug after use.

12. Install the cover. Holds the cover handle (p) and insert the metal plates (o) into the installation holes (Q) of base.
When remove the cover, please open the cover and tilt to 45° between cover and grill plate, and detach out the metal plates (o) from installation holes (Q). Other angles can not help to detach the cover but only around 45°.
13. The design of clamshell function and detachable of this cover makes it more convenient for using and cleaning.

Attention: If user want to close or open the cover, please hold the cover handle. Be careful not to burn yourself as the metal cover is HOT while cooking.

14. The grill can be used on the table, the hood must be taken out for convenience using.

The grill can be used in the open air.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

- Remove all the packaging materials and wash the grill plate, grease collecting cup and metal cover thoroughly. The grill plate and the grease collecting cup are both dishwasher safe.

Important: Dry all the different parts thoroughly. This applies especially to the appliance socket. Never immerse the detachable temperature regulator in water.

- Heat the grill to its maximum setting for about 3-5 minutes, with the metal cover closed and without putting any food on it. Residues left from the manufacturing process may cause some smell and smoke when the appliance is used for the first time.

OPERATING THE APPLIANCE

- Connect the appliance to the mains electricity supply.
- Set the temperature regulator to the required temperature level (it usually takes about 3 minutes to heat up).
- The temperature indicator lamp will go out as soon as the required temperature has been reached.
- Place the food to be grilled on the grill plate.

TIPS FOR GRILLING

- Your meat will be tendered if you marinate it overnight before cooking (the marinade is always made of oil (to and moistness), vinegar (to tenderize) and a mixture of seasonings).
- Always use tongs or some form of scoop to turn the grilled food (using a fork to turn the food will dry it out and damage the non-stick coating).
- Only turn meat and fish once during grilling. You do not need to turn it more than once and too much turning dries food out.
- Never cook meat for too long. Even pork is better if it is served when it is still somewhat pink and juicy.
- If cooked food sticks to the grill plate, rub the plate with a piece of kitchen paper soaked in oil from time to time.

CLEANING AND LOOKING AFTER THE APPLIANCE

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply.
- Allow the grill to cool completely.
- Take the detachable temperature regulator out of the appliance socket.
- Wash the grill plate and fat collecting bowl with hot washing-up water. Do not use steel wool pads or abrasives.
- Wipe the base of the appliance with a damp cloth. Fat splashes can be removed with a mild cleaning agent.

Note:

- The grill plate has a non-stick coating. Do not scratch this coating during either the grilling or the cleaning stages.
- Tip: Use a washing-up brush with plastic bristles to clean the grill plate.

Protect the appliance from dust and dirt if it is not to be used for a prolonged length of time (wrap it in a plastic bag). Store it in a dry place.

DISPOSAL

Disable unserviceable appliances immediately. Remove the mains plug and cut up the mains connection cable. If possible, bring unserviceable appliances to an official waste collection point. Most local authorities provide removal services for bulky refuse at least once a year.

Customer service

Repairs and other work undertaken on the machine must only be done by authorised specialist personnel.

For this please contact a specialist dealer or customer services.

Repairs undertaken by non-specialist personnel will lead to the loss of your rights under the guarantee.


Caution! Improperly carried out repairs may lead to considerable danger for the user.

We reserve the right to make modifications to the structure or design of the unit in the interests of further technical development.

PLEASE KEEP THIS INSTRUCTION, THANKS!

TECHNICAL DATA:

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

 This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection

systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

COOKING TIMES

The following are recommended cooking times. Different times will be required for different weights and sizes of foods to be grilled, and depending on whether you are grilling with or without the metal grill hood

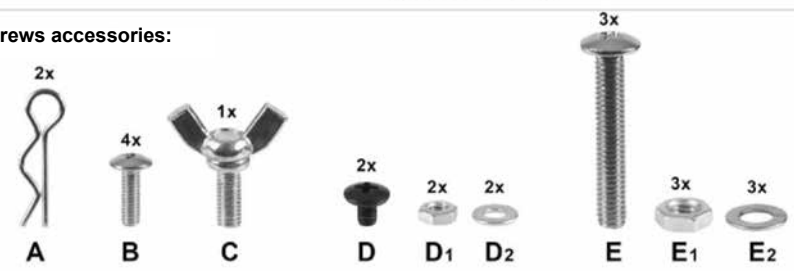
Food to be grilled	Temperature grade setting	Cooking time
Steak/beef	MAX	15-20 mins
Lamb	MAX	12-18 mins
Chicken drumsticks	MAX	25-30 mins
Chops	MAX	20-25 mins
Chicken wings	MAX	15-20 mins
Whole fish	MAX	12-15 mins
Kababs	3 bis 4	10-12 mins
Various sausages	3 bis 4	12-15 mins

QUICKSTART

Needed tool:
(not included)



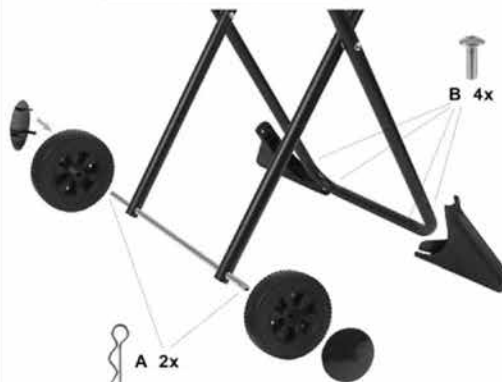
Screws accessories:



1. Open and hang up:



2. Assemble wheels and feet:



3. Pre-assembly



4. Final assembly



5. Put on grill and fasten



Finished in only 5 steps!

Illustrations are for your detailed overview of assembly details only!

To avoid any injuries during assembly please use flat floor surface for your own security!

BEDIENUNGSANLEITUNG GRILL

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUF

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist nur zum Grillen geeigneter Lebensmittel bestimmt.
- Eine andere Verwendung ist unzulässig! Unsachgemäße Verwendung und Nutzung unter Missachtung der Sicherheitshinweise führt zu Haftungs- und Garantiausschluss.

SICHERHEITSHINWEISE

- Betreiben Sie das Gerät vorsichtig.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer Stromversorgung an, wie auf dem Typenschild angegeben.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen berührt.
- Wickeln Sie das Kabel (oder ein Verlängerungskabel) während des Betriebs nicht auf.
- Die Steckdose muss während des Betriebs jederzeit frei zugänglich sein.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder wenn es selbst beschädigt ist.
- **Verletzungsgefahr**
- Wenden Sie sich mit Reparaturen stets an einen autorisierten Kundendienst.
- Das Gerät muss mit einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Fehlerstrom von höchstens 30mA abgesichert sein. Bitte wenden Sie sich an einen Elektriker.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von brennbaren Materialien oder Sprays.
- **Brandgefahr**
- Verwenden Sie das Gerät nicht in brennbaren Umgebungen (z.B. in unmittelbarer Nähe von brennbaren Gas- oder Sprühflaschen).
- **Explosions- und Brandgefahr**
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Badezimmern oder in unmittelbarer Nähe von Schwimmbecken, Waschbecken oder Waserhähnen.
- Kinder sowie Personen unter Alkohol- oder Drogeneinfluss dürfen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es umsetzen und aufbewahren.
- Legen Sie keine Kunststoffteile oder andere Fremdkörper auf den Grill. Legen Sie nur zu grillende Lebensmittel auf den Grillrost.

- Achten Sie beim Grillen von Fleisch auf Fettspritzer.
- **Verbrennungsgefahr**
- Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel nicht mit Plastikbesteck auf den Grillrost.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter laufenden Entlüftungsanlagen oder Hängeschränken.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung in Betrieb setzen.
- Der Netzstecker muss vor der Reinigung des Geräts aus der Steckdose gezogen werden.
- Schließen Sie nur ein Gerät an eine Steckdose an und verwenden Sie stets ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,0 mm²
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel mit einer Mindestbelastbarkeit von 10A, die für die Leistungsaufnahme des Geräts ausgelegt und geerdet sind.
- Verlegen Sie Kabel so, dass ein unbeabsichtigtes Berühren oder Ziehen am Kabel unmöglich ist.
- Lassen Sie das Verlängerungskabel niemals die heiße Grillplatte berühren.
- Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie den Grill vor dem Entfernen von Zubehörteilen oder der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Fettsammelbehälter oder Basis.
- **Decken Sie die Grillplatte niemals mit Aluminiumfolie oder Schalen ab (Dies kann die Antihaf-Beschichtung beschädigen).**
- Vergewissern Sie sich unbedingt, dass das Gerät korrekt installiert wurde, bevor Sie es in Betrieb nehmen (besonders, wenn Sie den Wagen verwenden).
- Achten Sie darauf, dass die Grillplatte das Heizelement nicht berührt - Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen Fläche auf. Wenn der elektrische Grill in Betrieb ist, lassen Sie mindestens 10cm Abstand zwischen Gerät und Wänden.

- Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Geräts und muss zusammen mit dem Gerät weitergegeben werden.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.

GERÄT MONTIEREN

(siehe Abb. 1-14)

1. Nehmen Sie den Wagenrahmen und das Zubehör aus dem Verpackungskarton. Achten Sie darauf, dass Sie den Wagenrahmen auf einer trockenen, ebenen und stabilen Fläche aufstellen.
Führen Sie anschließend die Radachse (A) durch die zwei Löcher, die sich am Ende der Rohre auf der Seite befinden.
Setzen Sie die Rahmenstütze (Z1) auf das gebogene Rohr. Verbinden Sie die Rahmenstütze und das Rohr mit zwei M4 x 6 Schrauben (Schrauben Zubehör B). Für die linke und rechte Seite gilt die gleiche Befestigungsmethode
2. Montieren Sie die Räder (b) auf beiden Seiten der Achse (a).
3. Auf beiden Seiten der Achse (a) befinden sich zwei Montagelöcher. Führen Sie den R-förmigen Bolzen (c) durch die Löcher. Diese verriegeln die Räder.
4. Drücken Sie die Radabdeckungen (d) passend zu den drei Positionierungsstiften auf die Räder (b).
5. **Aufstellen des Wagens:** Stellen Sie zuerst den rechten Fuß auf die Mitte des Stützrohrs (I). Heben Sie den Beistelltisch (II) mit der rechten Hand an, während Sie mit der linken Hand das Rohr für das Rad (III) nach oben ziehen. Passen Sie dann das Rohr (III) mit dem Ausrichtungsrohr an, das sich unter dem Beistelltisch befindet. Der Wagenrahmen ist nun aufgestellt.

Zusammenklappen des Wagens: Stellen Sie zuerst den rechten Fuß auf die Mitte des Stützrohrs (I). Halten Sie mit der rechten Hand den Beistelltisch (II) hoch, während Sie mit der linken Hand die kurze Kante des Rohrs für das Rad (III) halten und es langsam nach unten absenken.

Achtung: Beim Zusammenklappen des Wagens NICHT die beiden Seiten des Stützrohrs (III) halten, um ein Einklemmen Ihrer Hand zu vermeiden.

6. Nachdem Aufstellen des Wagenrahmens MÜSSEN Sie die Sicherheitsverriegelung (f) sofort einsetzen. Diese Sicherheitsverriegelung ist mit einer selbstsichernden Funktion ausgestattet. Drücken Sie auf die Feder (e) und haken die gebogenen Haken (F) an der Verlängerung (e) ein. Lassen Sie dann die

Feder los und sie zieht sich zurück, um den Sicherheitshaken automatisch zu verriegeln.

Achtung: Achten Sie darauf, dass der Sicherheitshaken während des Grillens oder Bewegens VERRIEGELT ist. Versuchen Sie NICHT, während der Benutzung des Geräts den Sicherheitshaken zu drehen oder zu ziehen.

7. Montieren Sie das Standrohr (g) am Wagenrohr (II). Am Standrohr (g) befindet sich ein Ausrichtungsloch (IV), mit dem der Stift der Positionierungstaste der Basis befestigt wird. Befestigen Sie das Standrohr (g) mit den Schrauben und Muttern) am Wagen.
8. Setzen Sie die schalenförmige Basis (h) nach unten in das Standrohr (g). Befestigen Sie den Stift der Positionierungstaste der Basis in dem Ausrichtungsloch (IV). Stellen Sie zum Entfernen der Basis vom Standrohr (g) Ihren Fuß auf leicht auf das Tragrohr (I), halten die Griffe der Basis und heben sie ab.
9. Setzen Sie den Fettsammelbehälter (j) in die dafür vorgesehene Halterung auf der Rückseite der schalenförmigen Basis (h) des Geräts ein. Verriegeln Sie für eine gute Befestigung das Loch im Fettsammelbehälter in dem Positionierungsstift, der sich in die Mitte der schalenförmigen Basis befindet. (Tipps: Der Fettsammelbehälter kann mit etwas Wasser gefüllt werden, damit er leichter gereinigt werden kann).
Um den Fettsammelbehälter herauszunehmen, drücken Sie etwas auf ihn. Nachdem er das Loch des Positionierungsvorsprungs verlassen hat, können Sie ihn leicht herausnehmen.
Die Flügelschraube (N3) verbindet Hauptgrill und Rahmen.

Achtung: Die Kapazität des Fettsammelbehälters beträgt 0,3 Liter. Bitte leeren Sie das Fett aus, sobald der Behälter voll ist. Die Oberfläche des Fettsammelbehälters ist HEISS. Verwenden Sie Grillhandschuhe, wenn Sie ihn während des Grillens anfassen müssen!

10. Platzieren Sie die Grillplatte (K) auf der Gerätebasis (H).
Setzen Sie zuerst die Heizelementbuchse (L) der Grillplatte in die geschützte Öffnung (M), die für den Anschluss gedacht ist. Setzen Sie als nächstes die Grillplatte horizontal auf das Gerät.
Halten Sie zum Abnehmen der Grillplatte die rechte Seite der Platte hoch und nehmen Sie die Heizelementbuchse (L) aus der geschützten Öffnung (M). Achten Sie vor dem Herausnehmen der Grillplatte darauf, dass diese sich abgekühlt hat und sie nicht verwendet wird.

Achtung: Die Grillplatte muss gemeinsam mit der schalenförmigen Basis verwendet werden!

11. Stecken Sie den Stift (e) des abnehmbaren Temperaturreglers in die Heizelementbuchse (L) und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
Halten Sie zum Entfernen des abnehmbaren Temperaturreglers den Griff der Basis fest, um ein Verschieben des Geräts zu vermeiden.

Achtung: Bitte achten Sie beim Betrieb des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird.

Denken Sie daran, den Netzstecker nach Gebrauch zu ziehen.

12. Montage der Haube Halten Sie den Griff der Haube (p) fest und stecken Sie die Metallführungen (o) in die Montagelöcher (Q) der Basis.
Öffnen Sie zum Entfernen die Haube und kippen Sie sie um einen Winkel von 45° zwischen Haube und Grillplatte. Lösen Sie die Metallführungen (o) aus den Montagelöchern (Q). Andere Winkel helfen nicht bei Entfernen der Haube, sondern ausschließlich ein Winkel von etwa 45°.
13. Das Design der Klappgehäusefunktion und die abnehmbare Haube sind beim Gebrauch und der Reinigung praktisch.

Achtung: Fassen Sie zum Öffnen oder Schließen der Haube nur den Griff an. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen, da die Metallhaube während des Grillens HEISS ist.

14. Bei Verwendung des Grills auf einem Tisch muss die Haube zur einfacheren Handhabung abgenommen werden.

Der Grill kann im Freien verwendet werden.

VOR DER ERSTBENUTZUNG DES GERÄTS:

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und reinigen Sie die Grillplatte, den Fettsammelbehälter und die Metallhaube gründlich. Die Grillplatte und der Fettsammelbehälter sind beide spülmaschinenfest.

Wichtig: Trocknen Sie alle Teile gründlich. Dies gilt insbesondere für die Gerätebuchse. Tauchen Sie den abnehmbaren Temperaturregler niemals in Wasser.

- Erhitzen Sie den Grill mit geschlossener Metallhaube und ohne Grillgut für ca. 3-5 Minuten in der maximalen Einstellung. Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, können Rückstände vom Fertigungsprozess einen leichten Geruch und ein wenig Rauch verursachen.

INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein (in der Regel dauert das Aufheizen ca. 3 Minuten).
- Die Temperatur-Kontrollleuchte erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Geben Sie das Grillgut auf die Grillplatte.

GRILLTIPS

- Ihr Fleisch wird zart, wenn Sie es vor dem Grillen über Nacht marinieren (die Marinade wird immer aus Öl (zum Anfeuchten), Essig (zum zart machen) und einer Gewürzmischung hergestellt).
- Verwenden Sie zum Umdrehen des Grillguts stets Grillzangen oder Spatel (die Verwendung einer Gabel zum Umdrehen des Grillguts trocknet es aus und die Antihafbeschichtung wird beschädigt).
- Drehen Sie Fleisch und Fisch während des Grillens nur einmal um. Sie müssen es nicht mehr als einmal umdrehen. Zu häufiges Umdrehen trocknet das Grillgut aus.
- Grillen Sie Fleisch niemals zu lange. Selbst Schweinefleisch ist besser, wenn es noch etwas rosa und saftig serviert wird.
- Wenn Grillgut an der Grillplatte haftet, reiben Sie die Platte von Zeit zu Zeit mit einem ölgetränktem Küchenpapier ab.

REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
- Ziehen Sie den abnehmbaren Temperaturregler aus der Gerätebuchse.
- Reinigen Sie die Grillplatte und den Fettsammelbehälter mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine Stahlwollepads oder Scheuermittel.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Fettspritzer können mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden.

Hinweis:

- Die Oberfläche der Grillplatte ist antihafbeschichtet. Verkratzen Sie diese Beschichtung nicht, weder beim Grillen, noch bei der Reinigung.
- Tipp: Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatte eine Spülbürste mit Kunststoffborsten.

Schützen Sie das Gerät bei längerem Nichtgebrauch vor Staub und Schmutz (decken Sie es mit einer Plastiktüte ab). Bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.

ENTSORGUNG

Deaktivieren Sie defekte Geräte sofort. Entfernen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das Netzkabel ab. Wenn möglich, bringen Sie defekte Geräte zu einer offiziellen Abfallsammelstelle. Die meisten Gemeindeverwaltungen bieten mindestens einmal im Jahr einen Entsorgungsservice für Sperrmüll.

Kundendienst

Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an seinen Kundendienst. Unbefugte Eingriffe Dritter führen zum Verlust aller Garantieansprüche.


Vorsicht! Unsachgemäße Reparaturen stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

Änderungen am Design aufgrund technischer Entwicklungen vorbehalten.

TECHNISCHE DATEN:

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF, DANKE!

 Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt innerhalb der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung von Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung muss das Gerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott abgegeben werden. Alternativ wenden Sie sich für eine sichere Entsorgung an Ihren Fachhändler. Bei Neukauf eines Geräts ist der Fachhändler verpflichtet, das Altgerät kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

GRILLZEITEN

Die folgenden Grillzeiten werden empfohlen. Abhängig vom Gewicht und der Größe des Grillguts können unterschiedlichen Zeiten nötig sein. Die Grillzeit ändert sich auch, wenn Sie mit oder ohne Metallhaube grillen.

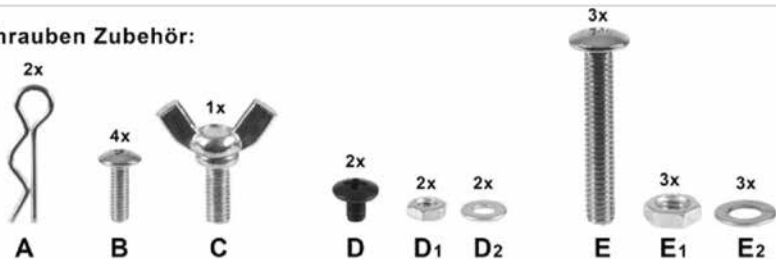
Grillgut	Eingestellte Temperaturstufe	Grillzeit
Steak/Rindfleisch	MAX	15 bis 20 Min.
Lamm	MAX	12 bis 18 Min.
Hühnerkeulen	MAX	25 bis 30 Min.
Koteletts	MAX	20 bis 25 Min.
Hähnchenflügel	MAX	15 bis 20 Min.
Ganzer Fisch	MAX	12 bis 15 Min.
Kababs	3 bis 4	10 bis 12 Min.
Verschiedene Würstchen	3 bis 4	12 bis 15 Min.

Schnellaufbau Anleitung

Benötigtes Werkzeug:
(nicht im Lieferumfang enthalten)



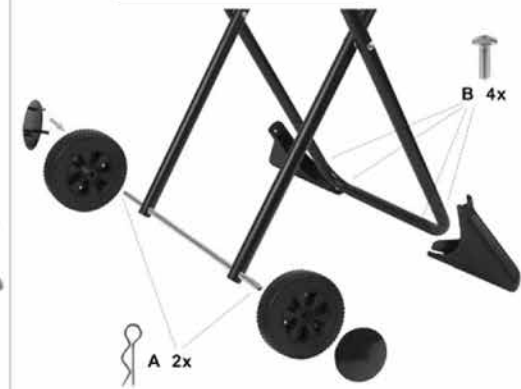
Schrauben Zubehör:



1. Aufklappen u. einhängen



2. Rollen und FüÙe montieren



3. Vormontage



4. Endmontage



5. Grill aufsetzen und befestigen



Fertig in nur 5 Schritten!

Die Darstellungen auf den Montagebildern dienen nur zur besseren Ansicht. Damit Sie sich bei dem Aufbau des Grills nicht verletzen legen Sie das Gerät so auf den Boden wie es am sichersten für Sie ist.

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA

PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ TE INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ DO PRZYSZŁEGO UŻYTKU

Przeznaczenie urządzenia

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do grillowania określonego typu produktów spożywczych.
- Zabronione jest użytkowanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem! Roszczenia gwarancyjne i odpowiedzialność producenta nie dotyczą szkód wynikających z niepoprawnej obsługi urządzenia, niewłaściwego użytkowania lub nieprzebrzegania zasad bezpieczeństwa.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Korzystając z urządzenia zachowaj ostrożność.
- Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem przemiennym, zgodnego z tabliczką znamionową urządzenia.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy chronić przed kontaktem z bardzo gorącymi powierzchniami.
- Przed użyciem należy rozwinąć i rozprostować przewód zasilający. (Ta sama zasada dotyczy przewodów przedłużaczy).
- Wtyczka podłączonego urządzenia musi być łatwo dostępna – pozwoli to na szybkie odłączenie urządzenia od źródła zasilania.
- Regularnie sprawdzaj czy przewód i urządzenie są sprawne i nieuszkodzone.
- Nie używaj urządzenia jeżeli jego przewód zasilający został uszkodzony, lub gdy w wyniku uszkodzenia urządzenia odsłonięte zostały jego elementy pod napięciem.
- Ryzyko wywołania obrażeń ciała**
- W razie potrzeby ostrożnie odłącz wtyczkę urządzenia i skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem.
- Urządzenie powinno zostać podłączone do wyłącznika różnicowoprądowego o znamionowym prądzie różnicowym nie większym niż 30mA. Instalację zleć wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W pobliżu działającego urządzenia nie należy używać ani przechowywać łatwopalnych materiałów lub sprejów.
- Ryzyko wywołania pożaru**
- Nie używaj niniejszego urządzenia w pomieszczeniach zagrożonych wybuchem (np. tam, gdzie znajdują się palne gazy lub puszki ze sprejami).
- Niebezpieczeństwo wystąpienia wybuchu i pożaru**
- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach, w których znajdują się wanny, prysznicze lub baseny, ani w pobliżu zlewów bądź kranów.

- Dzieci i osoby pod wpływem alkoholu lub narkotyków mogą obsługiwać niniejsze urządzenie wyłącznie pod nadzorem innej osoby.
- Dzieci nie powinny bawić się sprzętem elektrycznym.
- Po zakończeniu grillowania odczekaj aż grill całkowicie ostygnie, zanim odstawisz go na miejsce.
- Nie umieszczaj na ruszcie przedmiotów wykonanych z plastiku ani przedmiotów innych niż artykuły spożywcze, przeznaczone do grillowania.
- Zachowaj ostrożność: podczas grillowania mięsa może przyskać gorący tłuszcz.
- Ryzyko wystąpienia oparzeń**
- Sztućce wykonane z tworzyw sztucznych nie nadają się do umieszczania, przewracania i zdejmowania żywności z grilla.
- Urządzenia nie wolno używać pod włączonym wentylatorem wyciągowym ani szafkami wiszącymi.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci i osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo oraz osoby, którym brak doświadczenia i wiedzy. Osobom tym powinien być zapewniony nadzór i pouczenie o użytkowaniu urządzenia ze strony osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Jeśli uszkodzony jest sznur zasilający, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Niniejszego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego licznika czasu lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz przewód zasilający. Osusz gniazdo zasilające przed ponownym użyciem sprzętu
- Nie używaj rozgałęźników, a gdy konieczne jest użycie przedłużacza, wybierz przedłużacz o przekroju przewodu co najmniej 1,0mm².
- Zanim użyjesz przedłużacza, sprawdź, czy nie jest uszkodzony. Stosuj wyłącznie przewody uziemione, przeznaczone do natężenia prądu o wartości 10 A.
- Przewód układaj tak, aby uniemożliwić jego przypadkowe pociągnięcie lub dotknięcie.
- Nie dopuść do zetknięcia przewodu z gorącym rusztem grilla.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed odłączeniem wtyczki zasilającej.
- Zanim przystąpisz do demontażu części lub czyszczenia grilla, poczekaj na jego ostygnięcie.
- Nie korzystaj z urządzenia bez pojemnika na ściekający tłuszcz lub misy.

- Nie zakrywaj rusztu grilla folią aluminiową lub aluminiowymi tackami (można w ten sposób uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu).**
- Przed użyciem produktu upewnij się, że urządzenie jest poprawnie zmontowane (przede wszystkim sprawdź wózek).
- Pamiętaj, że ruszt grilla nie może dotykać do elementu grzejnego. Grozi to niebezpieczeństwem!
- Umieszczaj urządzenie na powierzchni odpornej na działanie ciepła. Działający grill musi znajdować się w odległości przynajmniej 10 cm od ścian.
- Instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia i należy przekazać ją nowemu użytkownikowi wraz z produktem.
- Nie używaj akcesoriów, które nie zostały zatwierdzone przez producenta.

MONTAŻ URZĄDZENIA (rys. 1-14)

- Z opakowania wyjmij ramę wózka i akcesoria. Umieść ramę wózka na suchym, płaskim i stabilnym podłożu. Następnie przełóż osłonek (a) przez dwa otwory, znajdujące się w zakończeniach rurek. Załóż wspornik ramy (Z1) na zakrzywioną rurkę i przymocuj wspornik do rurki za pomocą dwóch śrub M4x6. Te same czynności należy przeprowadzić po obu stronach.
 - Zamocuj kółka (b) na obu końcach osi (a).
 - W obu końcach osi (a) znajdują się otwory, w których należy umieścić zawlecзки „R” (c). Zawlecзки zabezpieczają kółka.
 - Na kółka (b) załóż kołpaki (d), odpowiednio orientując trzy zatrzaski kołpaków.
 - Ustaw wózek w pozycji roboczej:** Postaw prawą stopę na środku rurki podpierającej (I), prawą ręką podnieś stolik boczny (II) jednocześnie podnosząc lewą ręką rurkę kółka (III). Następnie dociągnij rurkę (III) do rurki referencyjnej znajdującej się pod stolikiem. Wózek jest ustawiony w pozycji roboczej.
 - Składanie wózka:** postaw prawą stopę na środku rurki podpierającej (I), prawą ręką przytrzymaj stolik boczny (II) i jednocześnie przytrzymaj lewą ręką krótki koniec rurki pomocniczej (III) i powoli złóż wózek.
- Uwaga: Składając wózek NIE CHWYTAJ rurki (III) po obu stronach, aby uniknąć przytraśnięcia dłoni.**
- Po ustawieniu wózka w pozycji roboczej NATYCHMIAST zablokuj ramę za pomocą zaczepu (f). Zaczep jest samozatraskowy. Naciśnij sprężynę (e) i zahacz zaczep (f) o wysuniętą część (e). Puść sprężynę, która cofnie się i automatycznie zablokuje zaczep.

Uwaga: Pamiętaj, aby podczas gotowania lub przemieszczania wózka sprawdzić czy zaczep jest zatrzaśnięty. NIE obracaj ani nie ciągnij za zaczep, gdy korzystasz z urządzenia.

- Zainstaluj stojak (g) na rurce stojaka (II). W stojaku (g) znajduje się otwór pozycjonujący (IV), który umożliwi zablokowanie misy. Przymocuj stojak (g) do wózka za pomocą śrub i nakrętek.
 - Wsuń misę (h) na stojak (g). Upewnij się, że wypust misy jest zablokowany w otworze pozycjonującym stojaka (IV). Zdejmując misę ze stojaka (g), przytrzymaj stopą rękę podpierającą (I), chwyć rączki misy i zdejmij ją.
 - Umieść pojemnik na tłuszcz (j) we wsporniku na pojemnik, znajdującym się w tylnej części misy (h). Aby zablokować pojemnik, umieść go tak, by wypust pozycjonujący znajdujący się w środkowej części misy przechodził przez otwór w pojemniku. (Wskazówki: wlanie odrobiny wody do pojemnika na tłuszcz ułatwi czyszczenie). Aby wyjąć pojemnik na tłuszcz, lekko naciśnij pojemnik. Gdy wypust pozycjonujący misy wysunie się z otworu w pojemniku, wyjmij pojemnik. Śruba motylkowa (N3) umożliwi przymocowanie grilla do ramy.
- Uwaga: Pojemność zbiornika na tłuszcz to 0,3L. Gdy pojemnik zapelni się, należy go opróżnić. Zbiornik na tłuszcz jest GORĄCY. Gdy konieczne będzie dotknięcie pojemnika podczas gotowania, zabezpiecz się przed oparzeniami!**
- Umieść ruszt (K) na podstawie urządzenia (H). Wsuń złącze (L) rusztu w skośne gniazdo (M) w podstawie. Następnie wypoziomuj ruszt na podstawie. Aby zdjąć ruszt, unieś prawą stronę rusztu i wysuń złącze (L) - przechylając je pod kątem - z gniazda zabezpieczającego (M). Przed zdjęciem rusztu sprawdź, czy ostygł i czy nie jest już używany.

Uwaga: Użytkowanie rusztu dozwolone jest wyłącznie wraz z misą!

- Aby podłączyć urządzenie do zasilania, podłącz wtyczkę odłączonego regulatora temperatury (n) do gniazda grzejnego (L). Odłączając regulator temperatury, przytrzymaj urządzenie za rączkę, aby uniknąć przewrócenia urządzenia.

Uwaga: Zachowaj ostrożność, aby NIE potknąć się o przewód zasilający działającego urządzenia.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

12. Instalacja pokrywy. Trzymając pokrywę za rączki (p) wsuń metalowe płytki (o) w otwory instalacyjne (Q) w podstawie.
Aby zdjąć pokrywę, otwórz ją do kąta 45° pomiędzy pokrywą i rusztem, a następnie wysuń metalowe płytki (o) z otworów instalacyjnych (Q). Pokrywy nie da się wyjąć, gdy jest otwarta pod kątem innym niż 45°.
13. Kształt pokrywy i możliwość jej odłączenia podnoszą komfort korzystania z urządzenia i jego czyszczenia.

Uwaga: Aby zamknąć lub otworzyć pokrywę, chwyc pokrwyę za rączkę. Podczas gotowania metalowa pokrywa jest GORĄCA.

14. Gdy grill używany jest na stole, należy zdjąć pokrywę, aby obsługa urządzenia była wygodniejsza.

Z grilla można korzystać na otwartym powietrzu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

- Usuń wszystkie elementy opakowania i dokładnie umyj ruszt, pojemnik na tłuszcz oraz metalową pokrywę. Ruszt i pojemnik na tłuszcz można myć w zmywarce.

Ważne: Dokładnie osusz wszystkie części. Dotyczy to w szczególności gniazda zasilającego urządzenia. Nie zanurzaj odłączanego regulatora temperatury w wodzie.

- Przez 3-5 minut rozgrzewaj grill bez żywności, na maksymalnym ustawieniu z zamkniętą pokrywą. Podczas pierwszego rozgrzewania urządzenie może wydzielać nieprzyjemną woń i dym, które pochodzą od resztek materiałów wykorzystanych podczas produkcji.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Podłącz urządzenie do gniazda zasilającego.
- Ustaw regulator temperatury na żadaną wartość temperatury (urządzenie rozgrzewa się około 3 minut).
- Gdy urządzenie osiągnie wybraną temperaturę, lampka temperatury zgaśnie.
- Umieść produkty żywnościowe na ruszcie.

WSKAZÓWKI DO GRILLOWANIA

- Mięso będzie miękkie, jeżeli przetrzymasz je przez noc w marynacie (do sporządzenia marynaty używa się oleju (nawilżenie), octu (zmiękczenie) oraz mieszanki przypraw).
- Do odwracania grillowanych potraw używaj szczypec lub łopatki (używanie widelca do przewracania spowoduje wysuszenie grillowanych produktów i może uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu do rusztu).

- Odwracaj mięso i ryby tylko w trakcie grillowania. Odwracanie więcej niż jeden raz nie jest konieczne. Zbyt częste odwracanie wysusza grillowane produkty.
- Nie należy opiekać mięsa przez zbyt długi czas. Nawet wieprzowina jest smaczniejsza, jeżeli podasz ją lekko różową i soczystą.
- Jeśli grillowane potrawy przywierają do rusztu, natrzyj ruszt olejem naniesionym na papierowy ręcznik.

CZYSZCZENIE I DBANIE O URZĄDZENIE

- Odłącz urządzenie od gniazda zasilającego.
- Poczekaj aż grill zupełnie ostygnie.
- Odłącz regulator temperatury od gniazda w urządzeniu.
- Umyj ruszt i pojemnik na ściekający tłuszcz w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Nie stosuj druczianych zmywaków ani środków ścierających.
- Wilgotną ściereczką wytrzyj misę urządzenia. Plamy z tłuszczu można usunąć za pomocą łagodnego detergentu.

Uwaga:

- Ruszt został zabezpieczony powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zachowaj ostrożność, aby nie porysować powłoki podczas czyszczenia lub mycia.
- Porada: Do czyszczenia rusztu używaj szczytki z plastikowym włosiem do zmywania naczyń.

Chroń urządzenie przed kurzem i zabrudzeniami w czasie, gdy nie jest używane (owinięte urządzenie plastikowym workiem). Przechowuj w suchym miejscu.

UTYLIZACJA

Uszkodzone urządzenie, którego nie da się naprawić należy natychmiast wyłączyć z użytkowania. Zdemontuj wtyczkę zasilającą i potnij przewód zasilający. Jeśli jest to możliwe oddaj urządzenie do lokalnego punktu odbioru elektrośmieci. Większość samorządów zapewnia odbiór odpadów wielkogabarytowych przynajmniej raz w roku.

Obsługa klienta

Do naprawiania urządzenia upoważniony jest wyłącznie wykwalifikowany personel serwisu. Aby uzyskać pomoc w tym zakresie, skontaktuj się ze sprzedawcą lub obsługą klienta. Naprawy przeprowadzane przez osoby niepowołane powodować będą utratę gwarancji.

Ostrzeżenie! Naprawy przeprowadzone w sposób niefachowy stwarzają poważne zagrożenie dla użytkownika.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany budowy lub wyglądu urządzenia, w celu wprowadzenia udoskonaleń technicznych.

PROSZĘ ZACHOWAĆ TE WSKAZÓWKI, DZIĘKUJEMY!

DANE TECHNICZNE:

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W



Symbol widoczny po lewej stronie, oznaczający, że – na terenie UE – niniejszy produkt nie może być utylizowany wraz z odpadami domowymi. Aby uniknąć zagrożeń dla środowiska lub zdrowia ludzkiego, wynikających z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj sprzęt recyklingowi, promując odpowiedzialne wykorzystywanie surowców. Aby zwrócić zużyty sprzęt, skorzystaj z sieci punktów odbioru elektrośmieci, lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawcy mają możliwość przekazania elektrośmieci do bezpiecznego recyklingu.

Gdy wymieniasz stare urządzenie na nowe, sprzedawca zobowiązany jest nieodpłatnie odebrać zużyty sprzęt i przekazać go do utylizacji.

CZAS GOTOWANIA

Poniżej podajemy zalecane czasy gotowania. Czas obróbki termicznej zależy od wielkości porcji żywności przeznaczonej do grillowania oraz od tego, czy założona jest metalowa pokrywa.

Żywność przeznaczona do grillowania	Ustawienie temperatury	Czas gotowania
Stek/wołowina	MAKS.	15-20 min
Jagnięcina	MAKS.	12-18 mins
Pałki z kurczaka	MAKS.	25-30 mins
Kotlety	MAKS.	20-25 mins
Skrzydła z kurczaka	MAKS.	15-20 mins
Ryba w całości	MAKS.	12-15 mins
Kebab	3-4	10-12 mins
Kielbasa	3-4	12-15 mins

PRIRUČNIK ZAKORIŠĆENJEROŠTILJA

MOLIMO DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE I DA GA SAČUVATE ZA BUDUĆE POTREBE

Uobičajena upotreba

- Ovaj uređaj je predviđen samo za grilovanje pogodnih namirnica.
- Drugi načini korišćenja nisu dozvoljeni! Sva odgovornost proizvođača i garancija prestaju da važe ako dođe do oštećenja uređaja usled nepravilnog rada, nepravilnog korišćenja i/ili nepoštovanja mera predostrožnosti.

MERE PREDOSTROŽNOSTI

- Budite pažljivi prilikom korišćenja ovog uređaja
- Kao što navodi proizvođačka pločica, uređaj priključujte isključivo na izvor naizmjenične struje.
- Ne dozvolite da uređaj ili njegov kabl stupe u kontakt sa vrelom površinom.
- Ne koristite kabl dok ga ne ispravite celog. (To važi i za produžne kablove.)
- Utičnica mora da bude lako dostupna u svakom trenutku da bi uređaj mogao brzo da se isključi iz struje ako se javi potreba za tim.
- Redovno proveravajte da li na kابلu za napajanje i uređaju ima oštećenja.
- Prestanite da koristite uređaj ako uočite oštećenje na kابلu za napajanje ili ako je uređaj oštećen tako da su mu električne komponente na ogoljene
- Opasnost od povrede**
- Ako je potrebno, pažljivo izvucite utikač iz utičnice i obratite se distributeru/prodavcu ili korisničkoj službi.
- U uređaj treba da bude ugrađen zaštitni uređaj diferencijalne struje za nominalnu diferencijalnu struju od najviše 30mA. Obratite se električaru.
- Ne držite i ne koristite lako zapaljive materijale ili aerosole u blizini uređaja dok se isti koriste.
- Opasnost od požara**
- Ne koristite uređaj u jako zapaljivoj sredini (npr. u blizini zapaljivih gasova ili bočica sa raspršivačem pod pritiskom).
- Opasnost od eksplozije i požara**
- Ne koristite uređaj u prostorijama sa kadmom, tušem ili bazenom, kao ni u blizini umivaonika i česmi.
- Deca i osobe pod dejstvom narkotika ili alkohola smeju da koriste ovaj uređaj samo pod nadzorom odgovorne osobe.
- Vodite računa da se deca ne igraju sa električnim uređajima.
- Posle korišćenja, a pre podizanja i odlaganja uređaja ostavite ga da se ohladi.

- Nipošto ne stavljajte plastične niti ikakve druge predmete na rešetku roštilja osim namirnica koje treba ispeći.
- Vodite računa o masnoći koja prska dok se roštilja meso.
- Rizik od opekotina**
- Nemojte plastičnim priborom da stavljate namirnice na rešetku, da ih okrećete i/ili skidate sa roštilja.
- Ovaj uređaj nipošto ne sme da se koristi ispod aspiratora ili visećih kuhinjskih elemenata.
- Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje osoba sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedovoljnim iskustva i znanja (uključujući i decu), osim ako im lice koje je odgovorno za njihovu bezbednost nije obezbedilo nadzor ili dalo uputstva u pogledu upotrebe uređaja.
- Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili slična kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.
- Nije predviđeno da se ovaj aparat koristi u kombinaciji sa spoljnim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsku kontrolu.
- Pre čišćenja aparata njegov strujni kabl mora da se isključi iz strujne utičnice, a usis aparata mora da se osuši pre sledeće upotrebe.
- Koristite isključivo jedan aparat po utičnici i obavezno koristite uzemljen produžni kabl preseka bar 1,0mm²
- Produžne kablove koristite tek kada se uverite da su bez nedostataka, da su uzemljeni i da podnose jačinu struje od bar 10 A.
- Provodnike sprovedite tako da nije moguće slučajno ih dodirnuti ili povući.
- Nipošto ne dozvolite da produžni kabl dospe u kontakt sa vrelom rešetkom.
- Obavezno isključite aparat pre isključivanja strujnog kabela iz utičnice.
- Pre skidanja pribora ili čišćenja roštilja sačekajte da se isti potpuno ohladi.
- Ne koristite aparat ako nije postavljen sakupljač masnoće ili baza.
- Nipošto ne pokrивajte rešetku aluminijumskom folijom niti nekom tablom (to može da dovede do oštećenja nelepljivog premaza)**
- Pre korišćenja aparata obavezno proverite da li je pravilno postavljen (posebno ako koristite kolica).
- Vodite računa da rešetka ne dodiruje grejni element jer to može da dovede do povrede!
- Stavite aparat na površinu otpornu na toplotu. Dok radi, električni roštilj držite na udaljenosti od bar 10cm od svih zidova.

- Priručnik za korišćenje spada u opremu roštilja, pa se mora proslediti novom vlasniku ako se promeni vlasnik roštilja.
- Ne koristite pribor koji proizvođač nije izričito odobrio.

SKLAPANJE UREĐAJA (Ilustracije 1-14)

- Izvadite okvir kolica i pribor iz ambalažne kutije. Stavite okvir kolica na suhu, ravnu, stabilnu površinu. Zatim provucite osovinu točka (a) kroz dve rupe na krajevima cevi. Postavite nosač okvira (Z1) na krivu cev, pa spojite nosač okvira i cev pomoću dva zavrtnja M4*6. Način montaže je isti za levu i desnu stranu
- Postavite točkove (b) na obe strane osovine (a).
- Na obe strane osovine (a) postoje po dve rupe za montažu; ubacite provucite „R“ (c) kroz te rupe. Time ćete zabraviti točkove.
- Pritisnite poklopce točkova (d) na točkove (b) u skladu sa prikazana tri referentna klina.
- Rasklapanje kolica:** Prvo zgazite na sredinu noseće cevi (I) desnom nogom, podignite bočni stočić (II) desnom rukom, istovremeno desnom rukom podižući cev za točak (III) nagore. Zatim locirajte cev (III) sa cevi za orijentaciju koja se nalazi ispod bočnog stočića. Okvir kolica je sada uspravljen.
- Sklapanje kolica:** Prvo zgazite na sredinu noseće cevi (I) desnom nogom, podignite bočni stočić (II) desnom rukom, istovremeno levom rukom držeći kraću ivicu noseće cevi (III) i polako je spustite dole.

Pažnja: Pri sklapanju kolica NEMOJTE držati dve strane cevi (III) da vas ne bi uštinule.

- Čim podignete okvir kolica MORATE da postavite zaštitnu bravu (f). Ta zaštitna brava se sama zabravljuje. Pritisnite oprugu (e) i zakačite savijenu kuku (f) za istureni klin (e). Zatim pustite oprugu i ona će se automatski vratiti i zaključati zaštitnu bravu.

Pažnja: Vodite računa da zaštitna brava bude ZAKLJUČANA tokom pripreme hrane i premeštanja. NE pokušavajte da okrenete ili izvucete zaštitnu kuku tokom korišćenja ovog aparata.

- Postavite držeću cev (g) na cev kolica (II). Postoji referentna rupa (IV) na držećoj cevi (g), koja služi da se pričvrsti donji deo baze. Pričvrstite držeću cev (g) i kolica zavrtnjima i navrtkama.
- Stavite činijastu bazu (h) u držeću cev (g) do kraja. Pričvrstite donji deo baze za referentnu rupu (IV). Prilikom skidanja baze sa držeće cevi (g) malo zgazite na noseću cev (I), uhvatite bazu za ručke i skinite je.

- Ubacite sakupljač masnoće (j) u predviđeni držač na zadnjoj strani činijaste baze (h) aparata; da biste ga dobro pričvrstili, nameštite rupu na sakupljaču masnoće na referentni klin na sredini činijaste baze. (Saveti: U taj sakupljač masnoće može da se sipa malo vode radi lakšeg kasnijeg čišćenja). Da biste izvadili sakupljač masnoće, malo ga pritisnite; kada referentni klin izađe iz rupe moći ćete lako da ga izvadite. Leptir-zavrtnaj (N3) je namenjen za spajanje glavne rešetke i okvira.

Pažnja: Kapacitet sakupljača masnoće je 0,3L. Prospite masnoću kada se napuni. Površina sakupljača masnoće je VRELA. Dobro se zaštitite ako morate da je dodirujete tokom pripreme hrane!

- Stavite rešetku (K) na bazu aparata (H). Prvo ubacite istureni deo grejnog okvira (L) na rešetki u zaštitnu rupu (M) za njega predviđenu, koja se nalazi sa bočne strane. Zatim stavite rešetku horizontalno na bazu aparata. Da biste skinuli rešetku, podignite desni kraj rešetke i izvadite istureni deo okvira (L) iz zaštitne rupe (M) koja se nalazi sa bočne strane. Pre skidanja rešetke sačekajte da se ohladi i uverite se da se trenutno ne koristi.

Pažnja: Rešetka mora da se koristi u kombinaciji sa činijastom bazom!

- Ubacite klin odvojivog regulatora temperature (n) u priključak na grejnom okviru (L), nakon čega ćete moći da ukljućite aparat. Pri skidanju odvojivog regulatora temperature držite bazu za ručku da ne biste prevrnuli aparat.

Pažnja: Pazite da se NE sapletete na strujni kabl tokom korišćenja aparata.

- Obavezno isključite strujni kabl iz utičnice posle korišćenja.
- Postavite poklopac. Uхватite ga za ručku (p), pa ubacite metalne pločice (o) u predviđene otvore (Q) na bazi. Da biste uklonili poklopac, otvorite ga i postavite ga tako da obrazuje ugao od 45° između poklopca i rešetke, pa izvadite metalne pločice (o) iz otvora (Q). Ako ne postavite poklopac pod taj ugao, nećete moći da skinete poklopac, jer se on skida samo pod uglom od 45°.
 - Dizajn školjke i mogućnost skidanja poklopca čine ovaj aparat praktičnim za upotrebu i čišćenje.

Pažnja: Ako korisnik želi da zatvori ili otvori poklopac, treba da ga uhvati za ručku. Pazite da se ne opečete na metalni poklopac jer on postaje VREO tokom roštiljanja.

14. Roštilj može da se koristi na stolu; u tom slučaju poklopac mora da se skine radi lakšeg korišćenja.

Roštilj može da se koristi na otvorenom.

PRE PRVOG KORIŠĆENJA OVOG APARATA

- Uklonite svu ambalažu i dobro operite rešetku, sakupljač masnoće i metalni poklopac. Rešetka i sakupljač masnoće mogu da se peru u mašini za sudove.

Važno: Dobro osušite sve delove. To posebno važi za utičnicu aparata. Nipošto ne potapajte odvojivi regulator temperature u vodu.

- Grejte roštilj na maksimalnoj vrednosti oko 3-5 minuta, sa spuštenim metalnim poklopcem, bez stavljene hrane. Ostaci zaostali posle proizvodnog procesa mogu da stvore izvesne mirise i dim pri prvom korišćenju.

KORIŠĆENJE APARATA

- Priključite aparat u strujnu utičnicu.
- Podesite regulator temperature na željeni nivo (zagrevanje obično traje oko 3 minuta).
- Indikator temperature će se isključiti čim se dosegne željena temperatura.
- Stavite hranu koju želite da pečete na rešetku.

SAVJETI ZA ROŠTILJANJE

- Meso će biti mekše ako ga ostavite da odstoji u marinadi noć pre roštiljanja (marinada se uvek pravi od ulja (koje daje sočnost), sirceta (koje omekšava) i mešavine začina).
- Za okretanje hrane na roštilju uvek koristite štupaljku ili neku vrstu kašike (ako hranu budete okretali viljuškom, biće suva i možete da oštetite nelepljivi premaz).
- Meso i ribu okrećite samo po jednom tokom roštiljanja. Nemojte ih okretati više od jednom jer će se u suprotnom isušiti.
- Nikada nemojte predugo roštiljati meso. Čak i svinjetina je bolja kada se posluži dok je još malo rozikasta i sočna.
- Ako se hrana lepi za rešetku, povremeno je istrljajte nauljenim kuhinjskim papirom.

ČIŠĆENJE I NEGA APARATA

- Isključite aparat iz strujne utičnice.
- Sačekajte da se roštilj potpuno ohladi.
- Izvadite odvojivi regulator temperature iz utičnice aparata.
- Operite rešetku i sakupljač masnoće toplom vodom sa rastvorenim deterdžentom. Ne koristite žicu za sudove niti abrazivna sredstva.

- Obrišite bazu aparata vlažnom krpom. Fleke od masnoće se mogu ukloniti blagim deterdžentom.

Napomena:

- Rešetka ima nelepljivi premaz. Ne dozvolite da ogrebete taj premaz tokom roštiljanja ili čišćenja.
- Savet: Rešetku čistite četkom za sudove sa plastičnim dlačicama.

Zaštitite aparat od prašine i prljavštine ako ga nećete koristiti duže vreme (prekrijte ga plastičnom kesom). Ostavite ga na suvo mesto.

ODLAGANJE

Aparate koji se ne mogu popraviti hitno odložite u otpad. Odvojite strujni utikač i odsecite strujni kabl. Ako je moguće, odnesite aparate koji ne mogu da se poprave u zvanično prikupljalište otpada. Većina lokalnih samouprava organizuje uklanjanje kabastog otpada bar jednom godišnje.

Korisnička služba

Popravku i druge zahvate na uređaju smeju da vrše samo ovlašćena stručna lica. Ako je potrebno obaviti takav zahvat, obratite se distributeru ili korisničkoj službi.

Vaša prava koja proističu iz garancije se poništavaju ako popravku pokuša da obavi nestručno lice.


Opres! Neppravilno obavljena popravka može da dovede do nastanka velike opasnosti po korisnika.

Zadržavamo pravo da izmenimo strukturu ili dizajn uređaja u službi daljeg tehničkog unapređenja.

MOLIMO DA SAČUVATE OVO UPUTSTVO. HVALA!

TEHNIČKI PODACI:

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

 Ova oznaka ukazuje da se u Evropskoj uniji ovaj proizvod ne sme bacati u kantu za đubre sa ostalim otpadom. Da bi se sprečio eventualan štetan uticaj na okolinu ili ljudsko zdravlje od nekontrolisanog bacanja đubreta, reciklirajte ovaj proizvod da bi ste promovisali održivu ponovnu upotrebu izvora sirovina. Da vratite svoj iskorišćeni uređaj, molimo vas da upotrebite sabirne centre ili da kontaktirate prodavca kod kojeg ste kupili proizvod. Oni mogu odneti ovaj proizvod na bezbedno recikliranje.

Ako stari uređaj menjate novim, prodavac je u zakonskoj obavezi da primi stari uređaj i preda ga na odlaganje, a to ne sme da vam naplati.

VREME PRIPREME HRANE

Ispod su navedena preporučena trajanja pripreme hrane. Različite težine i dimenzije hrane koja se prema zahtevaju različita vremena pripreme, koja zavise i od toga da li je metalni poklopac postavljen

Hrana koja se roštilja	Podešena temperatura	Vreme pripreme hrane
Šnicla/govedina	MAX	15-20 minuta
Jagnjetina	MAX	12-18 minuta
Pileći bataci	MAX	25-30 minuta
Kotleti	MAX	20-25 minuta
Pileća krilca	MAX	15-20 minuta
Cela riba	MAX	12-15 minuta
Ražnjići	3-4	10-12 minuta
Razne kobasice	3-4	12-15 minuta

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA GRILA

PIRMS LIETOŠANAS UZMANĪGI IZLASIET ŠO ROKASGRĀMATU UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

Standarta lietošana

- Ierīce ir paredzēta tikai piemērota ēdiena grilēšanai.
- Lietošana citos nolūkos nav atļauta! Gadījumos, kad bojājumi ir radušies nepareizas rīcības, nepareizas lietošanas un drošības noteikumu neievērošanas dēļ, garantija nav spēkā.

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Esiet uzmanīgs, lietojot ierīci
- Ierīci savienojiet tikai ar maīnstrāvas barošanas avotu atbilstoši norādēm uz datu plāksnes.
- Nepieļaujiet ierīces vai kabeļa saskarsmi ar ļoti karstām virsmām.
- Nelietojiet kabeli, kad tas ir savīts. (Tas attiecas arī uz jebkādu izmantoto pagarināšanas kabeli)
- Kontaktilgzdai vienmēr jābūt ērti pieejamai, lai nodrošinātu, ka ierīci var ātri atvienot no barošanas avota.
- Regulāri pārbaudiet, vai strāvas vads un ierīce nav bojāti.
- Nelietojiet ierīci, ja strāvas vadam ir bojājumu pazīmes vai ierīcei ir bojājumi, kuru rezultātā elektriskie komponenti ir neaizsargāti
- Traumu risks**
- Ja nepieciešams, uzmanīgi izraujiet kontaktdakšu un sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīcei jābūt aprīkotai ar strāvas noplūdes ierīci, un tās darbināšanai jāizmanto nominālā strāva, kas nepārsniedz 30mA. Vērsieties pie elektroinstalācijas speciālista.
- Ierīces lietošanas laikā tās tuvumā neglabājiet un neizmantojiet viegli uzliesmojošus materiālus un aerosolus.
- Ugunsgrēka risks**
- Nelietojiet ierīci ugunsnedrošā vidē (piem., viegli uzliesmojošu gāzu vai aerosolu tuvumā).
- Sprādziena un ugunsgrēka risks**
- Nelietojiet ierīci telpās ar vannām, dušām, peldbaseiniem vai izlietņu un krānu tuvumā.
- Bērni un personas, kas lietojušas medikamentus vai alkoholu, ierīci drīkst lietot tikai citu uzraudzībā.
- Nodrošiniet, ka bērniem nav iespējas rotaļāties ar elektroierīcēm.
- Pirms novākšanas un novietošanas glabāšanai ļaujiet ierīcei atdzist.

- Uz grila restēm nekad nenovietojiet plastmasas daļas vai jebkādas citas priekšmetus. Novietojiet tikai produktus, kas paredzēti grilēšanai.
- Grilējot gaļu, uzmanieties no tauku sprakšķēšanas.
- Apdegumu risks**
- Uzliekot produktus uz grila restēm, apgriežot vai noņemot tos, nelietojiet plastmasas rīkus.
- Nekad nelietojiet ierīci zem ieslēgta ventilatora vai pie sienas piestiprinātiem trauku skapjiem.
- Ierīci nedrīkst lietot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem, kā arī personas, kurām trūkst zināšanu un pieredzes. Izņēmums ir gadījumi, kad tās uzrauga vai tām norādījumus par ierīces lietošanu devusi persona, kura atbild par viņu drošību.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu briesmas, tā nomaina jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārtas nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Savienotājs ir jānoņem pirms ierīces tīrīšanas, un ierīces iepļūdes atvere ir jānožāvē pirms ierīce tiek izmantota atkārtoti.
- Vienai kontaktilgzdai paredzēts pieslēgt tikai vienu ierīci, un vienmēr izmantojiet iezemētu pagarinātāju ar vismaz 1,0mm² lielu šķēsgriezumu.
- Izmantojiet tikai labā stāvoklī esošu pagarinātāju, kurā iestrādāts zemējums un kura minimālā jauda ir 10 A.
- Novietojiet vadu tā, lai to nebūtu iespējams nejauši aizskart vai pavilkīt.
- Nenovietojiet pagarinātāja vadu saskarē ar karsto grila plāti.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, pirms atvienošanas no elektrības.
- Pirms aprīkojuma noņemšanas vai grila tīrīšanas, ļaujiet tam pilnībā atdzist.
- Nelietojiet ierīci bez piestiprināta taukvielu savākšanas trauka vai pamatnes.
- Neapklājiet grila plāti ar alumīnija foliju vai paplātēm (tas var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu)**
- Pirms ierīces lietošanas, pārlicinieties, ka tā ir uzstādīta pareizi (vispirms pārbaudiet ratiņus).
- Pārlicinieties, ka grila plāte nesaskaras ar siidelementu - tas var radīt savainošanās draudus!
- Novietojiet ierīci uz karstumizturīgas virsmas. Darbības laikā, grilam jābūt novietotam vismaz 10 cm attālumā no blakus esošām sienām.

- Lietošanas instrukcija ir daļa no ierīces komplekta, un, nododot ierīci kādam citam, jānodod arī lietošanas instrukcija.
- Nelietojiet piederumus, ko ražotājs nav skaidri apstiprinājis.

IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

(att. 1-14)

1. Izņemiet ratiņu rāmi un piederumus no iepakojuma kastēs. Pārlicinieties, ka ratiņu rāmis ir novietots uz sausas, līdzenas un stabilas virsmas. Tad ļaujiet riteņu asij (a) iziet cauri diviem trubas aizmugurē esošajiem caurumiem. Uzstādiet rāmja atbalstu (Z1) uz liektās caurules, nofiksējiet rāmja atbalstu un cauruli ar divām M4 * 6 skrūvēm. Kreisajai un labajai pusei ir vienāda uzstādīšanas metode
 2. Piestipriniet riteņus (b) ar divām attiecīgās ass (a) pusēm.
 3. Katras ass (a) galā ir divi montāžas caurumi, ievietojiet „R” tapu (c) caurumos. Tas nobloķēs riteņus.
 4. Piespiediet riteņu pārsegus (d) riteņiem (b), ņemot vērā šos trīs novietošanas padomus.
 5. **Uzstādiet ratiņus:** Vispirms, uzkāpiet uz vidū esošās atbalsta caurules (I) ar labo kāju, paceliet sānu galdu (II) ar labo roku, vienlaikus paceļot uz augšu riteņa trubu (III) ar kreiso roku. Tad novietojiet cauruli (III), izmantojot orientēšanas cauruli, kas atrodama zem sāna galdiņa. Ratiņu rāmis ir uzstādīts.
- Salociet ratiņus:** Vispirms, uzkāpiet uz vidū esošās atbalsta caurules (I) ar labo kāju, paceliet sānu galdu (II), vienlaikus turot Iso atbalsta caurules (III) malu ar kreiso roku un lēnām nolaidiet to lejā.

Uzmanību! Salokot ratiņus, NESATVERIET vienlaikus abas caurules (III) puses, lai izvairītos no pirkstu iespiešanas.

6. Kad ratiņi ir uzstādīti, NEKAVĒJOTIES uzstādiet drošības slēgu (f). Šim drošības slēgam ir iestrādāta pašbloķēšanās funkcija. Piespiediet atsperi (e) un pieaķēji liekto āķi (f) pagarinājuma daļai (e). Atlaižot atsperi, drošības āķa slēgs automātiski atlec.

Uzmanību! Pārlicinieties, ka drošības āķis gatavošanas vai pārvietošanas laikā ir BLOKĒTS. Ierīces izmantošanas laikā, negrieziet un nevelciet drošības āķi.

7. Uzstādiet statīva cauruli (g) uz ratiņu caurules (II). Uz statīva caurules (g) atrodas pozicionēšanas caurums (IV), kas nofiksēs pamatnes pozicionēšanas pogu. Nostipriniet statīva cauruli (g) un ratiņus ar skrūvēm un uzgriežņiem.

8. Iestatiet apaļās formas bāzi (h) līdz galam statīva caurulē (g). Nostipriniet pamatnes pozicionēšanas izvīrējuma pogu pozicionēšanas caurumā (IV). Noņemot bāzi no statīva caurules (g), viegli uzkāpiet uz atbalsta caurules (I) un, turot aiz rokturiem, noņemiet bāzi.
9. Ievietojiet taukvielu savākšanas trauku (j) tam paredzētajā kronšteinā, kas iestrādāts ierīces apaļās formas bāzē (h). Lai to kārtīgi nofiksētu, nostipriniet taukvielu traukā esošo caurumu pozicionēšanas izvīrējuma cauruma, kas atrodas pa vidu apaļās formas pamatnei. (Padomi: Taukvielu trauku var piepildīt ar nelielu daudzumu ūdens, lai atvieglotu tā tīrīšanu). Lai izņemtu taukvielu trauku, nedaudz uzspiediet uz tā un, kad tas atvirzās no pozicionēšanas izvīrējuma cauruma, to var viegli izņemt. Tauriņa formas skrūve (N3) ir paredzēta, lai sastiprinātu kopā galveno grilēšanas virsmu un rāmi.

Uzmanību! Taukvielu trauka tilpums ir 0,3l. Izlejiet taukvielas, tiklīdz trauks ir piepildījies. Taukvielu trauka virsma ir KARSTA. Ievērojiet piesardzību, ja radusies nepieciešamība pieskarties traukam gatavošanas laikā!

10. Novietojiet grilēšanas plātni (K) uz ierīces pamatnes (H). Pirmkārt, ievietojiet grilēšanas plātnes karsēšanas caurules kontaktilgzdu (L) slīpeniski tai paredzētajā aizsargdobumā (M). Otrkārt, uzstādiet grilēšanas plātni horizontāli uz ierīces pamatnes. Lai noņemtu grilēšanas plātni, paceliet plātnes labo pusi un izvelciet kontaktilgzdu (L) slīpeniski no aizsargdobuma (M). Pirms grilēšanas plātnes noņemšanas, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi un netiek lietota.

Uzmanību! Grilēšanas plātne vienmēr jālieto kopā ar apaļās formas pamatni!

11. Ievietojiet noņemamā temperatūras regulatora tapu (n) karsēšanas caurules kontaktilgzdā (L), tā pieslēgs ierīci. Atvienojot noņemamo temperatūras regulatoru, pieturiet pamatnes rokturi, lai ierīce neapgāztos.

Uzmanību! Ievērojiet piesardzību, lai ierīces izmantošanas laikā nepakļuptu aiz strāvas vada.

- Pēc lietošanas, atcerieties atvienot strāvas vadu.
12. Uzstādiet vāku. Turiet vāku aiz roktura (p) un ievietojiet metāla plāksnes (o) pamatnē esošajos montāžas caurumos (Q). Lai noņemtu vāku, atveriet to un atstājiet ar 45° izliekumu starp vāku un grila plātni, un izņemiet montāžas caurumos (Q)

iestiprinātās metāla plāksnes (o). Noņemot vāku iespējams tikai tad, ja tas novietots apmēram 45° leņķī.

13. Vāka atvēršana un noņemšanas funkcija, atvieglo tā lietošanu un tīrīšanu.

Uzmanību! Ja lietotājs vēlas aizvērt vai atvērt vāku, vienmēr jāizmanto vāka rokturis. Uzmanieties no apdegumiem, jo gatavošanas laikā metāla vāks ir KARSTS.

14. Grilu var likt arī uz galda, ērtākai lietošanai noņemot vāku.

Grilu var izmantot brīvā dabā.

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS PIRMO REIZI

- Noņemiet iepakojuma materiālu un rūpīgi nomazgājiet grila plāti, taukvielu savākšanas trauku un metāla korpusu. Grila plāte un taukvielu savākšanas trauks ir mazgājami trauku mazgājamās mašīnās.

Svarīgi! Kārtīgi nožāvējiet katru detaļu atsevišķi. Tas īpaši attiecas uz ierīces kontaktligzdu. Noņemamo temperatūras regulatoru nedrīkst mērcēt ūdenī.

- Ļaujiet grilam uzkarst līdz maksimālajai iestatījuma temperatūrai apmēram 3-5 minūtes. Uzkaršanas laikā, turiet metāla vāku aizvērtu un nelieciet uz grila ēdienu. Pirmajā izmantošanas reizē, ražošanas procesa atliekvielas var izraisīt dūmošanu un specifisku aromātu.

IEKĀRTAS EKSPLOATĀCIJA

- Pievienojiet ierīci pie elektrotīkla.
- Uzstādiet temperatūras regulatoru vajadzīgajā temperatūrā (uzkaršana parasti aizņem apmēram 3 minūtes).
- Temperatūras indikatora lampiņa izdzisis, tiklīdz būs sasniegta nepieciešamā temperatūra.
- Novietojiet grilēšanai paredzēto pārtiku uz grila.

PADOMI GRILĒŠANAI

- Gaļa būs mīkstāka un maigāka, ja pirms grilēšanas atstāsiet to uz nakti marinētās (marināde vienmēr sastāv no eļļas (mitrumam), etiķa (mīkstumam) un garšvielu maisījuma).
- Grilētā ēdiena apgrozīšanai vienmēr izmantojiet kņables vai lāpstīņu (izmantojot dakšīņu, ēdiens kļūs sauss un var tikt bojāts pretpiedeguma pārklājums).
- Grilēšanas laikā, gaļu un zivis nepieciešams apgrozīt tikai vienreiz. Negroziet to vairākkārt, jo tas padarīs ēdienu sausu.

- Nepārcepjiet gaļu. Pat cūkgaļu ir ieteicams cept tā, lai, to pasniedzot, tā iekšpusē būtu vēl pavisam nedaudz rozā un sulīga.
- Ja pie grila plātes pielīpis ēdiens, ik pa laikam paberzējiet to ar eļļā samērcētu papīra dvieli

IERĪCES TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet grilam pilnībā atdzist.
- Atvienojiet noņemamo temperatūras regulatoru no ierīces kontaktligzdas.
- Nomazgājiet grila plāti un taukvielu savākšanas trauku ar karstu ziepjūdeni. Neizmantojiet metāliskus tīrīšanas spilventiņus vai abrazīvus materiālus.
- Noslaukiet ierīces pamatni ar mitru drānu. Tauku šlakatas var noņemt ar maigu tīrīšanas līdzekli.

Piezīme.

- Grila plātei ir pretpiedeguma pārklājums. Nesaskrāpējiet šo pārklājumu grilēšanas vai tīrīšanas laikā.
- Padoms: Grila plātes tīrīšanai, izmantojiet mazgāšanas birsti ar plastmasas sariem.

Pasargājiet ierīci no putekļiem un netīrumiem, ja to ilgāku laiku paredzēts neizmantot (ietiniet plastmasas maisā). Glabājiet to sausā vietā.

NODOŠANA ATKRITUMOS

Nekavējoties atslēdziet bojātās ierīces. Izraujiet elektrības kontaktdakšu un sagrieziet elektrotīkla pieslēguma vadu. Ja iespējams, nododiet bojātās ierīces oficiālā atkritumu savākšanas punktā. Lielākā daļa pašvaldības iestāžu, vismaz vienu reizi gadā, nodrošina lielgabariņa atkritumu savākšanas pakalpojumus.

Klientu apkalpošanas dienests

Ierīces remontu un citus darbus drīkst veikt tikai pilnvarots personāls.

Lūdzu, sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu.

Ja remontu veic personāls, kas nav specializējies, garantija nav spēkā.

Uzmanību! Nepareizi veikts remonts var nopietni apdraudēt lietotāju.

Mēs paturam tiesības veikt izmaiņas ierīces uzbūvē un dizainā turpmāku tehnisku uzlabojumu nolūkos.

SAGLABĀJIET ŠO ROKASGRĀMATU!
PALDIES!

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W



Šis simbols norāda, ka ierīci nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visās ES valstīs. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, nekontrolēti atbrīvojoties no atkritumiem, esiet atbildīgs un nododiet to atbilstīgai pārstrādei, lai veicinātu resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu lietoto ierīci, lūdz, izmantojiet atkritumu nodošanas un savākšanas sistēmas vai

sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties šo ierīci. Tas var pieņemt šo ierīci videi drošas otrreizējas pārstrādes nolūkos.

Nomainot vecas ierīces pret jaunām, mazumtirgotāja tiesiskais pienākums ir bez maksas pieņemt jūsu veco ierīci.

GATAVOŠANAS LAIKS

Šeit norādīti ieteicamie gatavošanas laiki. Dažāda svara un izmēra pārtikai būs nepieciešams atšķirīgs grilēšanas laiks, kā arī atkarībā no tā, vai izmantosiet metāla vāku vai nē

Grilējamā pārtika	Temperatūras pakāpes uzstādījums	Gatavošanas laiks
Steiks/liellopu gaļa	MAX	15-20 minūtes
Jēra gaļa	MAX	12-18 minūtes
Vistu stīlbiņi	MAX	25-30 minūtes
Karbonādes	MAX	20-25 minūtes
Vistu spārniņi	MAX	15-20 minūtes
Vesela zivs	MAX	12-15 minūtes
Kababi	3-4	10-12 minūtes
Dažāda veida desiņas	3-4	12-15 minūtes

ĮRENGINIO EKSPLOATAVIMO VADOVAS KEPSNINĖS

PRIEŠ NAUDODAMI ĮRENGINĮ, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS IR SAUGOKITE, KAD ATEITYJE VĒL GALĖTUMĖTE PASKAITYTI

Įprastas naudojimas

- Įrenginys skirtas kepti tik tam tinkamus produktus.
- Draudžiama naudoti ne pagal paskirtį! Jokie įsipareigojimai arba garantija netaikomi, jei gaminys pažeidžiamas netinkamai eksploatuojant, naudojant ne pagal paskirtį ir nesilaikant saugos taisyklių.

SAUGOS TAISYKLĖS

- Šį įrenginį naudokite atsargiai
- Įrenginįjunkite tik į tokį kintamosios srovės tinklą, koks nurodytas tipo plokštelėje.
- Stebėkite, kad įrenginys arba kabelis neprisiliestų prie itin karštų paviršių.
- Nenaudokite suvynioto kabelio. (Tai taip pat taikoma visiems paigginimo laidams.)
- El. lizdas turi būti visada lengvai pasiekiamas, siekiant užtikrinti, kad įrenginį būtų galima greitai atjungti nuo elektros srovės tiekimo.
- Reguliariai tikrinkite, ar maitinimo laidas ir įrenginys nepažeisti.
- Įrenginio nenaudokite, jei matomi pažeidimo požymiai arba įrenginys pažeistas taip, kad matosi elektriniai komponentai.
- Pavojus susižeisti**
- Jei reikia, atsargiai ištraukite kištuką ir kreipkitės į įrenginio pardavėją arba klientų aptarnavimo skyrių.
- Įrenginiui turi būti pritaikytas liekamosios srovės įtaisas (RCD), jis turi būti eksploatuojamas su ne didesne nei 30mA nominaliąja liekamąja srove. Kreipkitės į elektriką.
- Kai įrenginys naudojamas, šalia jo nelaikykite ir nenaudokite jokių lengvai užsidegančių medžiagų arba purškiklių.
- Gaisro pavojus**
- Įrenginio nenaudokite lengvai užsiliepsnojančioje aplinkoje (pvz., šalia degių dujų arba purkštuvų).
- Sprogimo ir gaisro pavojus**
- Įrenginio nenaudokite vonios, dušo ar plautimo baseino patalpose arba šalia plautuvių ar vandens čiaupų.
- Vaikai arba vaistų ar alkoholinių gėrimų paveikti žmonės įrenginiu gali naudotis tik prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad vaikai nerastų galimybės žaisti su elektriniu įrenginiu.

- Baigę naudoti, prieš paimdami įrenginį ir padėdami į laikymo vietą, leiskite jam atvėsti.
- Ant kepimo grotelių nedėkite plastikinių dalių arba kitokių daiktų, išskyrus kepti paruoštus produktus.
- Keptami mėsa, saugokitės tyškančių riebalų.
- Pavojus apsideginti**
- Nenaudokite plastikinių įrankių produktams uždėti ant grotelių, juos apversti ar nuimti.
- Įrenginio negalima naudoti pastačius po veikiančia ištraukiamąja ventiliacija arba pakabinama spinte.
- Šio įrenginio negali naudoti asmenys (ir vaikai), turintys fizinių, jutiminių ar protinių sutrikimų arba neturintis patirties ir žinių, nebent juos prižiūrėtų arba su įrenginiu naudojimu supažindintų už jų saugumą atsakingas asmuo.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, laidą pakeisti turi gamintojas, jo paslaugų agentas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- Prietaisai neskirti naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prieš valant reikia atjungti prietaisą nuo elektros tinklo. Prieš vėl naudojant reikia išdžiovinti išvalytą prietaisą.
- Prie vieno elektros lizdo junkite tik vieną prietaisą. Visada naudokite įžemintą ilginimo kabelį, kurio skerspjūvio plotas siektų bent 1,0mm²
- Ilginimo kabelius galima naudoti tik įsitikinus, kad jie nepriekaištingos būklės ir turi įžemintą laidą, kurio srovės stipris yra ne mažesnis nei 10 A.
- Kabelį paklokite taip, kad jo netyčia niekas nepalietų ir nepatemptų.
- Saugokite, kad ilginimo kabelis nepalietų karštos kepintuvo plokštės.
- Prieš atjungdami nuo elektros tinklo, būtinai išjunkite prietaisą.
- Prieš atjungdami priedus arba valydami groteles, leiskite jam visiškai atvėsti.
- Nenaudokite prietaiso be riebalų surinkimo taurelės arba pagrindo.
- Niekada neuždenkite kepintuvo plokštės aliuminio folija arba dėklais (tokiu būdu galima pažeisti nesvylančią dangą).**
- Prieš pradėdami naudoti patikrinkite, ar prietaisas tinkamai parengtas (ypač aktualu vežimėliui).
- Pasirūpinkite, kad kepintuvo plokštė nepalietų kaitinimo elemento, nes kitaip galite susižaloti!
- Statykite prietaisą ant aukštai temperatūrai atsparaus paviršiaus. Laikykite veikiančių elektrinį kepintuvą bent 10 cm atstumu nuo sienų.

- Eksploatavimo vadovas priklauso įrenginiui, todėl turi būti perduotas kartu su įrenginiu, jei šis kam nors atiduodamas.
- Nenaudokite gamintojo aiškiai nepatvirtintų priedų.

ĮRENGINIO SURINKIMAS

(pav. 1-14)

- Išimkite iš pakuotės dėžės vežimėlio rėmą ir priedus. Pasirūpinkite, kad vežimėlio rėmas būtų pastatytas ant sauso, plokščio ir stabilaus pagrindo. Tada prakiškite ratukų ašį (a) pro dvi angas, įrengtas vamzdžio galuose. Nustatykite rėmo atramą (Z1) ant kreivinio vamzdžio, tada prisukite rėmo atramą ir vamzdį dviem M4*6 sraigtais. Kairiojoje ir dešiniojoje pusėje nustatoma vienodai.
- Prijunkite ratukus (b) prie abiejų ašies (a) galų.
- Abiejuose ašies (a) galuose yra po dvi montavimo skylės. Įkiškite vielokaištį "R" (c) pro skylę. Taip užrakinisite ratukus.
- Įspauskite ratukų dangtelius (d) į ratukus (b), atsižvelgdami į tris kaištelius.
- Vežimėlio pastatymas:** Pirmiausia dešiniąją koją užlipkite ant atraminio vamzdžio (I) vidurio, dešiniąją ranka pakelkite šoninį stalą (II) ir tuo pat metu kairiąją ranka pakelkite ratuko (III) vamzdį aukštyn. Tada nustatykite vamzdį (III) su orientacijos vamzdžiu po šoniniu stalu. Vežimėlio rėmas pastatytas.
- Vežimėlio atlenkimas:** Pirmiausia dešiniąją koją užlipkite ant atraminio vamzdžio (I) vidurio, dešiniąją ranka laikykite šoninį stalą (II) pakeltą, o kairiąją ranka paimkite už atraminio vamzdžio (III) trumpojo krašto ir lėtai jį nuleiskite.

Dėmesio! Atlenkdami vežimėlį, NELAIKYKITE už abiejų vamzdžio pusių (III), kad nesužnybtumėte rankos.

Dėmesio! Gaminant maistą ir perkeliant įrenginį saugos kabliukas turi būti UŽRAKINTAS. NEBANDYKITE sukliuti ar traukti saugos kabliuko naudodami šį prietaisą.

- Sumontuokite stovo vamzdį (g) ant vežimėlio vamzdžio (II). Stovo vamzdyje (g) įrengta padėties nustatymo anga (IV), kurioje fiksuojama pagrindo padėties nustatymo mygtukinė iškyša.

Priveržkite stovo vamzdį (g) ir vežimėlį sraigtais bei veržlėmis.

- Užmaukite dubens formos pagrindą (h) ant stovo vamzdžio (g). Užfiksuokite pagrindą padėties nustatymo mygtukinė iškyša padėties nustatymo skylėje (IV). Prireikęs nuimti pagrindą nuo stovo vamzdžio (g), švelniai užlipkite ant atraminio vamzdžio (I), paimkite pagrindo rankenas ir jį nukelkite.
- Įkiškite riebalų surinkimo taurelę (j) į jai skirtą laikiklį (dubens formos pagrindo (h) galinėje dalyje) ir gerai užfiksuokite toje vietoje. Riebalų surinkimo taurelės angoje užfiksuokite padėties nustatymo iškyšą, kuri yra dubens formos pagrindo viduryje. (Patarimas: į šią riebalų surinkimo taurelę galima įpilti šiek tiek vandens, kad būtų lengviau valyti.) Norėdami išimti riebalų surinkimo taurelę, šiek tiek ją paspauskite, kad nuimtumėte angą nuo padėties nustatymo iškyšos, ir lengvai ištraukite. Sparnuotasis sraigtas (N3) skirtas sujungti pagrindinį kepintuvą su rėmu.
- Dėmesio! Riebalų taurelės talpa siekia 0,3 L. Jai užsipildžius, riebalus reikia išpilti. Riebalų taurelė labai ĮKAISTA. Naudokite atitinkamas priemones, kad galėtumėte ją išimti ruošdami maistą!**
- Uždėkite kepintuvo plokštę (K) ant prietaiso pagrindo (H). Pirmiausia pakreipkite ir įkiškite kepintuvo plokštės šildymo vamzdžio lizdą (L) į jam skirtą apsauginę angą (M). Tada nustatykite kepintuvo plokštę horizontaliai ant prietaiso pagrindo. Norėdami nuimti kepintuvo plokštę, laikydami dešiniąją plokštės pusę pakeltą nuožulniai ištraukite lizdą (L) iš apsauginės angos (M). Prieš išimdami kepintuvo plokštę, palaukite, kol ji atvės.
- Dėmesio! Kepintuvo plokštę reikia naudoti kartu su dubens formos pagrindu!**
- Įkiškite atjungiamojo temperatūros regulatoriaus kontaktą (n) į šildymo vamzdžio lizdą (L). Dabar galite prijungti prietaisą prie elektros tinklo. Norėdami atjungti temperatūros reguliatorių, paimkite už pagrindo rankenos, kad nenuverstumėte prietaiso.
- Dėmesio! Naudodami prietaisą, būkite atidūs ir NEUŽKLIŪKITE už maitinimo kabelio.** Panaudoję nepamirškite atjungti kištuko.
- Sumontuokite dangtį. Paimkite už dangčio rankenos (p) ir įstatykite metalines plokšteles (o) į pagrindinę esančias įrengimo angas (Q). Norėdami nuimti dangtį, atidarykite jį ir pakreipkite į 45° padėtį tarp dangčio ir kepintuvo plokštės. Tada atjunkite metalines

plokštesles (o) nuo įrengimo angų (Q). Nustačius kitokį kampą, nepavyks atjungti dangčio - tinka tik apie 45° kampas.

13. Dėl geldelės formos konstrukcijos ir nuėmimo galimybės dangtį lengviau naudoti ir valyti.

Dėmesio! Pageidaujant uždaryti arba atidaryti dangtį, reikia imti už dangčio rankenos. Būkite atsargūs ir nenusidėginkite, nes ruošiant maistą metalinis dangtis būna KARŠTAS.

14. Kepintuvą galima naudoti ir padėjus ant stalo: tokiu atveju dangtį patogumo dėlei reikia nuimti.

Kepintuvą galima naudoti lauke.

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI PRIETAISĄ PIRMA KARTĄ

- Išimkite visas pakuotės medžiagas ir kruopščiai nuplaukite kepintuvo plokštę, riebalų surinkimo taurelę ir metalinį dangtį. Kepintuvo plokštę ir riebalų surinkimo taurelę galima plauti indaplovėje.

Svarbu! Gerai nusausinkite visas atskiras dalis. Tai ypač aktualu prietaiso maitinimo lizdui.

Niekada nemerkite atjungiamojo temperatūros reguliatoriaus į vandenį.

- Leiskite kepintuvui paveikti maksimalia nuostata maždaug 3-5 minutes, su uždarytu metaliniu dangčiu ir nedėdami vidun maisto. Naudojant prietaisą pirmą kartą, dėl gamybos procesų likučių gali atsirasti pašalinio kvapo ir dūmų.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

- Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
- Nustatykite temperatūros reguliatorių į reikiamos temperatūros lygį (prietaisas paprastai įkaista maždaug per 3 minutes).
- Temperatūros indikatorius lemputė išsijungia, kai tik pasiekama reikiama temperatūra.
- Padėkite ant kepintuvo plokštės ketinamą gaminti maistą.

PATARIMAI ANT GROTELIŲ

- Mėsa bus minkštesnė, jei prieš kepdami ją užmarinuosite pernak (marinadas visada susideda iš aliejaus drėgnumui padidinti, acto mėsa suminkštinti ir įvairių pagardų).
- Kepamam maistui apversti būtinai naudokite žnyples arba menteles (jei maistą bandysite apversti šakute, jis taps sausas, be to, pažeisite nesvylančią dangą).
- Kepimo metu mėsą ir žuvį verskite tik vieną kartą. Daugiau nei vieną kartą versti nereikia, be to, per daug vartant maistas sausėja.

- Niekada nekepkitė mėsos per ilgai. Net kiaulieną geriausiai patiekti, kol ji dar rausva ir sultinga.
- Jei kepamas maistas limpa prie kepintuvo plokštės, retkarčiais patrinkite ją alyva įmirkytu kepimo popieriumi.

PRIETAISO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Palaukite, kol kepintuvas visiškai atvės.
- Atjunkite temperatūros reguliatorių nuo prietaiso lizdo.
- Šiltu vandeniu nuplaukite kepintuvo plokštę ir riebalų surinkimo taurelę. Nenaudokite metalinių šveistukų arba kitų braižančių priemonių.
- Nušuostykite prietaiso pagrindą drėgna šluoste. Riebalų lašus galima pašalinti švelniu plovikliu.

Pastaba.

- Kepintuvo plokštę padengta nesvylančia danga. Kepdami arba valydami, negrandykite šios dangos.
- Patarimas: kepintuvo plokštę nuvalysite indų šepetėliu plastikiniais šereliais.

Jei ketinate prietaiso ilgai nenaudoti, apsaugokite jį nuo dulkių ir nešvarumų (suvyniokite į plastikinį maišą). Laikykite sausoje vietoje.

UTILIZAVIMAS

Jei prietaisas nebetinkamas naudoti, nedelsdami pasirūpinkite, kad jo nebūtų įmanoma įjungti. Ištraukite maitinimo kištuką iš elektros lizdo ir nupjaukite maitinimo kabelį. Jei galite, nugabenkite nebenaudojamus prietaisus į oficialių atliekų surinkimo punktą. Daugelyje savivaldybių bent kartą per metus organizuojamos stambių prietaisų surinkimo akcijos.

Klientų aptarnavimas

Taisyti įrenginį ir techninės priežiūros darbus atlikti turi tik paskirti kvalifikuoti darbuotojai. Šios paslaugos kreipkitės į įrenginio pardavėją arba klientų aptarnavimo skyrius. Jei gaminį taisyti ne specialistai, prarasite garantijos suteikiamas teises.

Dėmesio! Netinkamai sutaisytas įrenginys gali sukelti pavojų vartotojui.

Pasilieikame teisę atlikti konstrukcijos ar dizaino pakeitimus tobulindami gaminį ateityje.

SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. AČIŪ!

TECHNINIAI DUOMENYS

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W



Šis ženklas rodo, kad produktą draudžiama išmesti kartu su buitiniemis atliekomis visoje ES. Siekiant išvengti galimo poveikio aplinkai arba žmogaus sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų išmetimo, perdirbkite atliekas atsakingai tam, kad skatintumėte pakartotinį medžiagų panaudojimą. Jei norite grąžinti panaudotą prietaisą, grąžinkite jį į specialias surinkimo sistemas arba susisieki-

te su pardavėju dėl konsultacijos. Pardavėjas gali perdirbti produktą aplinkai nekenksmingu būdu. Senus prietaisus keičiant naujais, pardavėjas yra įstatymu įpareigotas bent nemokamai priimti atgal jūsų seną prietaisą išmetimui.

MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖ

Toliau pateikiama rekomenduojama maisto ruošimo trukmė. Atsižvelgiant į ruošiamų maisto produktų svorį ir dydį, taip pat – į faktą, ar uždengiamas metalinis dangtis, ruošimo trukmė būna skirtinga.

Kepamas maistas	Temperatūros lygio nuostata	Ruošimo trukmė
Didkepsnis/jautiena	MAX (maks.)	15-20 min.
Ėriena	MAX (maks.)	12-18 min.
Vištos blauzdelės	MAX (maks.)	25-30 min.
Kotletai	MAX (maks.)	20-25 min.
Vištos sparneliai	MAX (maks.)	15-20 min.
Visa žuvis	MAX (maks.)	12-15 min.
Kebabai	3-4	10-12 min.
Įvairios dešrelės	3-4	12-15 min.

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI PENTRU GRIL

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI CU ATENȚIE ÎNAINTE DE UTILIZARE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTĂRI ULTERIOARE

Utilizare normală

- Unitatea este destinată alimentelor adecvate.
- Nu sunt permise alte tipuri de utilizări! Orice răspundere sau garanție se vor anula în caz de daune provenite din operarea incorectă, utilizarea incorectă și nerespectarea regulilor de siguranță.

REGULI DE SIGURANȚĂ

- Procedați cu atenție atunci când utilizați unitatea.
- Conectați unitatea numai la o sursă de curent alternativ, conform plăcuței tehnice.
- Nu permiteți contactul dintre unitate sau cablu și suprafețele extrem de încinse.
- Nu folosiți cablul înfășurat. (această indicație este valabilă și pentru orice cablu prelungitor utilizat)
- Priza trebuie să fie imediat accesibilă în orice moment, pentru a permite deconectarea rapidă a unității de la sursa electrică.
- Verificați regulat cablul de alimentare și unitatea pentru a detecta deteriorări.
- Nu utilizați unitatea din nou în cazul în care cablul de alimentare prezintă semne de deteriorare sau dacă unitatea este deteriorată astfel încât să fie expuse componentele electrice
- Pericol de vătămare**
- Dacă este cazul, scoateți cu atenție ștecărul și luați legătura cu reprezentantul specializat sau cu serviciul de asistență clienți.
- Unitatea trebuie să fie prevăzută cu releu de curent rezidual (RCD) și utilizată la un curent rezidual nominal care să nu depășească 30mA. Solicitați informații de la electrician.
- Nu depozitați și nu utilizați materiale ușor inflamabile sau spray-uri lângă unitate când este în funcțiune.
- Pericol de incendiu**
- Nu utilizați unitatea în atmosfere cu potențial de aprindere (de exemplu, lângă gaze inflamabile sau recipiente tip spray).
- Pericol de explozie și de incendiu**
- Nu utilizați unitatea în camere de băi, dușuri sau piscine, și nici în apropierea chiuvetelor sau robinetelor.
- Copiii sau persoanele aflate sub influența substanțelor medicamentoase sau a alcoolului pot utiliza unitatea doar dacă sunt supravegheați.
- Asigurați-vă că nu se pot juca copiii cu echipamentul electric.

- Lăsați unitatea să răcească după utilizare înainte de a o lua și a o depozita.
- Nu puneți niciodată articole din plastic și nici alte obiecte pe grătar, cu excepția alimentelor care se vor prepara.
- Aveți grijă la grăsimea împrăscată atunci când preparați carnea.
- Risc de arsuri**
- Nu utilizați tacâmuri din plastic pentru a așeza alimentele pe grătar sau pentru a le întoarce sau scoate.
- Nu folosiți niciodată unitatea sub ventilație sau extracție sau dulapuri suspendate.
- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsiți de experiență și cunoștințe. Excepție face cazul în care sunt supravegheați sau au fost instruiți în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- În cazul în care cablul de alimentare a suferit deteriorări, este necesară înlocuirea sa de către fabricant, de către reprezentantul de asistență tehnică al fabricantului sau de către persoane de competență echivalentă pentru a se evita pericolele.
- Aceste aparate nu sunt destinate pentru fi utilizate cu ajutorul unui temporizator extern sau unui sistem de telecomandă separat.
- Îndepărtați conectorul înainte de a curăța aparatul și, înainte ca aparatul să fie folosit din nou, mufa de intrare a aparatului trebuie să fie uscată.
- Numai un singur aparat trebuie să fie conectat la o priză electrică iar cablul prelungitor pe care îl folosiți trebuie să fie întotdeauna legat la pământ și să aibă o secțiunea transversală a firelor de cel puțin 1,0mm²
- Utilizați cablul prelungitor numai după ce v-ați asigurat că starea sa este perfectă și folosiți un cablu cu legătură la pământ cu o capacitate minimă de 10A.
- Așezați cablul astfel încât să nu fie posibil să fie atins sau tras în mod neintenționat.
- Niciodată nu trebuie să se atingă cablul prelungitor de placa fierbinte a grătarului.
- Întotdeauna trebuie să opriți aparatul înainte de a scoate ștecărul din priză.
- Înainte de a demonta accesoriile sau de a efectua curățarea grătarului, lăsați-l să se răcească complet.
- Nu folosiți aparatul fără cupa de colectare a grăsimii sau fără partea de bază.
- Nu acoperiți placa grătarului cu folie de aluminiu sau cu țavi (atunci este posibil să se deterioreze stratul anti-aderență)**
- Asigurați-vă că dispozitivul este montat corect înainte de a îl pune în funcțiune (în primul rând dacă se utilizează căruciorul).

- Asigurați-vă că placa grătarului nu se atinge de elementul de încălzire - pericol de rănire!
- Așezați aparatul pe o suprafață rezistentă la căldură. În timpul funcționării, grătarul electric trebuie să fie la o distanță de cel puțin 10 cm față de orice perete.
- Instrucțiunile de utilizare sunt o parte integrantă a unității și trebuie să fie predate odată cu unitatea în cazul în care aceasta își schimbă proprietarul.
- Nu utilizați accesoriile care nu sunt aprobate expres de producător.

ASAMBLAREA UNITĂȚII

(Imaginile 1-14)

- Scoateți cadrul căruciorului și accesoriile din cutia de ambalaj. Asigurați-vă că ați așezat cadrul căruciorului pe o suprafață uscată, plană și stabilă.
Apoi introduceți osia roților (a) prin cele două găuri care se află la capătul țevii.
Montați suportul cadrului (Z1) pe curbura țevii, apoi fixați suportul cadrului pe țeavă cu două șuruburi M4*6. Aceeași metodă de fixare se folosește atât în partea stângă cât și în partea dreaptă.
- Montați roțile (b) pe cele două părți laterale ale osiei (a).
- Există două găuri de montaj la fiecare parte capăt al osiei (a), introduceți știftul „R” (c) prin aceste găuri. Astfel vor fi fixate roțile.
- Apăsați capacele (d) pe roți (b) pentru a se potrivi în cele trei elemente de poziționare.
- Ridicarea căruciorului:** Mai întâi călcați cu piciorul drept pe mijlocul țevii de susținere (I), ridicați placa laterală (II) cu mâna dreaptă în timp ce ridicați țeava roților (III) cu mâna stângă. Apoi așezați țeava (III) cu țeava de orientare sub placa laterală. Acum cadrul căruciorului este ridicat.
Cum pliați căruciorul: Mai întâi călcați cu piciorul drept pe mijlocul țevii de susținere (I), țineți placa laterală (II) cu mâna dreaptă în timp ce cu mâna stângă țineți marginea scurtă a țevii suportului (III) și coborâți-o încet.
- Atenție: Atunci când pliați căruciorul, NU țineți mâna pe cele două părți ale țevii (III) pentru a evita să vă fie prinsă mâna între ele.**
- După ce ați adus căruciorul în poziția ridicată, TREBUIE să montați imediat unitatea de blocare de siguranță (f). Această unitate de blocare de siguranță are o funcție de autoblocare. Apăsați arcul (e) și agățați cârligul (f) pe partea de prelungire (e). Apoi opriți apăsarea arcului și acesta se va retrage și va bloca automat sistemul cu cârlig de siguranță.

Atenție: Asigurați-vă că sistemul cu cârlig de siguranță este BLOCAT în timpul gătitului sau în timpul deplasării aparatului. NU încercați să rotiți sau să trageți cârligul de siguranță în timpul utilizării acestui aparat.

- Montați suportul (g) pe țeava căruciorului (II). Există o gaură de poziționare (IV) pe suportul (g), care va fixa excentricul de poziționare a butonului de bază.
Fixați suportul (g) pe cărucior folosind șuruburi și piulițe.
- Așezați baza în formă de bol (h) în suportul (g) în partea de jos. Fixați excentricul de poziționare a butonului de la bază în gaura de poziționare (IV).
Atunci când îndepărtați partea de bază de la suportul (g), trebuie să apăsați ușor cu piciorul pe tubul de susținere (I), să prindeți cu mâna mânerul părții de bază și apoi să o îndepărtați.
- Introduceți cupa de colectare a grăsimii (j) în suportul prevăzut pentru ea, în partea din spate a bazei în formă de bol (h) a aparatului și, pentru a o fixa, faceți să intre în gaura cupei de colectare a grăsimii excentricul de poziționare care se află în mijlocul bazei în formă de bol. (Indicație: Această cupă de colectare a grăsimii poate fi umplută cu puțină apă pentru a fi mai ușor de curățat). Pentru a avea acces la cupa de colectare a grăsimii, trebuie să efectuați o apăsare ușoară și, după ce excentricul de poziționare iese din gaură, puteți scoate cu ușurință cupa.
Șurubul în formă de fluture (N3) are rolul de a îmbina grătarul principal cu cadrul.

Atenție: Capacitatea cupei pentru grăsime este de 0,3l; trebuie să evacuați grăsimea atunci când cupa s-a umplut. Suprafața cupei de colectare a grăsimii este FIER BINTÉ. Trebuie să vă protejați dacă este necesar să o atingeți în timp ce gătiți!

- Puneți placa grătarului (K) pe partea de bază a aparatului (H).
Mai întâi, introduceți oblicul soclului tubului de încălzire (L) a plăcii grătarului în gaura de protecție (M) prevăzută pentru ea. Apoi așezați orizontal placa grătarului pe partea de bază a aparatului.
Pentru a scoate placa grătarului, trebuie să țineți de partea dreaptă a plăcii și să trageți soclul (L) afară din gaura de protecție (M). Înainte de a scoate placa grătarului, asigurați-vă că s-a răcit și nu este în funcțiune.

Atenție: Placa grătarului trebuie să fie folosită împreună cu baza în formă de bol!

11. Introduceți stiftul (n) al regulatorului de temperatură detașabil în soclul tubului de încălzire (L); acesta poate fi fixat în aparat. Atunci când scoateți regulatorul de temperatură detașabil, trebuie să țineți mânerul bazei pentru a evita împingerea și răsturnarea aparatului.

Atenție: Aveți grijă să NU vă împiedicați de cablul de alimentare atunci când funcționează aparatul.

Nu uitați să scoateți din priză aparatul după utilizare.

12. Montați capacul. Țineți de mânerul capacului (p) și introduceți plăcile metalice (o) în găurile de montare (Q) al părții de bază. Atunci când scoateți capacul, trebuie să îl deschideți și să îl înclinați la 45° față de placa grătarului și să detașați plăcile de metal (o) din găurile de montare (Q). Alte unghiuri nu permit detașarea capacului, ci doar un unghi de aproximativ 45°.

13. Design-ul cu clapetă și cu posibilitatea de detașare al acestui capac îl face mai convenabil pentru utilizare și curățare.

Atenție: Dacă doriți să închideți sau să deschideți capacul, trebuie să țineți de mânerul capacului. Aveți grija să nu suferiți arsuri; capacul de metal este fierbinte în timpul gătitului.

14. Grătarul poate fi folosit și pe o masă și atunci partea de acoperire trebuie să fie scoasă pentru a vă fi mai comod.

Grătarul poate fi utilizat în aer liber.

ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și spălați bine placa grătarului, cupa de colectare a grăsimii și capacul de metal. Placa grătarului și cupa de colectare a grăsimii pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Atenție: Uscați bine toate părțile componente. Acest lucru este valabil în special pentru priză aparatului. Nu trebuie niciodată să scufundați în apă regulatorul de temperatură detașabil.

- Încălziți grătarul având reglarea temperaturii la maximum, timp de aproximativ 3-5 minute, cu capacul metalic închis și fără a pune niciun aliment pe grătar. Reziduurile rămase din procesul de fabricație pot produce un anumit miros precum și fum atunci când aparatul este utilizat pentru prima dată.

UTILIZAREA APARATULUI

- Conectați aparatul la priza electrică.
- Reglați regulatorul de temperatură la nivelul de temperatură necesar (de obicei durează aproximativ 3 minute ca să se încălzească aparatul).
- Lampa indicatoare pentru temperatură se va stinge imediat ce temperatura necesară a fost atinsă.
- Așezați pe grătar alimentele care trebuie să fie gătite.

SFATURI PENTRU FRIGERE

- Carnea va fi frăgezită dacă o marinați peste noapte înainte de preparare (trebuie să o marinați întotdeauna într-un amestec de ulei (pentru îmbibare), oțet (pentru frăgezire) și un amestec de condimente).
- Folosiți întotdeauna un clește sau lingură de o anumită formă pentru a întoarce alimentele de pe grătar (dacă folosiți furculiță pentru a întoarce alimentele, acestea se vor usca și se va deteriora stratul anti-aderență).
- Carnea și peștele trebuie să fie întoarse o singură dată în timpul gătirii lor. Nu trebuie să întoarceți alimentele decât o dată; dacă le întoarceți prea des, ele se vor usca.
- Nu gătiți carnea prea mult timp. Chiar și carnea de porc este mai bine să fie servită când are încă o culoare oarecum roz și este suculentă.
- În cazul în care se găsesc batoane de alimente pe placa grătarului, frecați din când în când placa cu un șervețel de bucătărie îmbibat cu ulei.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

- Deconectați aparatul de la priza electrică.
- Lăsați grătarul să se răcească complet.
- Luați regulatorul de temperatură detașabil de pe baza aparatului.
- Spălați placa grătarului și cupa de colectare a grăsimii cu apă fierbinte. Nu folosiți tampoane de sârmă de oțel sau materiale abrazive.
- Ștergeți baza aparatului cu o cârpă umedă. Stropii de grăsime pot fi îndepărtați cu un agent de curățare blândă.

Notă:

- Placa grătarului are un strat anti-aderență. Nu zgâriați acest strat de acoperire nici în timpul gătitului și nici în timpul curățării.
- Recomandare: Utilizați o perie de curățat cu fire de plastic pentru a curăța placa grătarului.

Protejați aparatul împotriva prafului și murdăriei dacă nu va fi utilizat pentru o perioadă mai

lungă de timp (înveliți-l într-un sac de plastic). Depozitați aparatul într-un loc uscat.

ELIMINAREA

Dezafectați imediat aparatele inutilizabile. Scoateți ștecărul din priză și deconectați cablul de conectare la rețea. Dacă este posibil, duceți aparatele inutilizabile la un punct oficial de colectare a deșeurilor. În cele mai multe cazuri, autoritățile locale oferă servicii de eliminare a deșeurilor voluminoase cel puțin o dată pe an.

Serviciul de asistență tehnică

Reparațiile și alte intervenții efectuate asupra aparatului trebuie să fie efectuate numai de către personal specializat și autorizat. În acest scop, luați legătura cu un reprezentant specializat sau cu serviciile de asistență tehnică. Reparațiile întreprinse de personal nespecializat vor duce la pierderea drepturilor în cadrul garanției.

Atenție! Reparațiile efectuate incorect pot crea pericole considerabile pentru utilizator.

Ne rezervăm dreptul de a aduce modificări structurii sau designului unității în interesul dezvoltărilor tehnice ulterioare.

DURATA DE GĂTIT


Mai jos sunt indicate duratele recomandate pentru gătit. Alimentele de diferite greutate și dimensiuni necesită timpi diferiți pentru gătit, acești timpi depinzând și de faptul dacă folosiți sau nu partea metalică de acoperire a grătarului.

Alimente care trebuie să fie gătite	Reglajul temperaturii	Durata de gătit
Friptură/vită	MAX	15-20 min.
Carne de miel	MAX	12-18 min.
Picioare de pui	MAX	25-30 min.
Părți tranșate	MAX	20-25 min.
Aripi de pui	MAX	15-20 min.
Pește întreg	MAX	12-15 min.
Kebab	3-4	10-12 min.
Cârnați de diverse feluri	3-4	12-15 min.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI. VĂ MULȚUMIM!

DATE TEHNICE

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

 Acest marcaj indică faptul că prezentul produs nu trebuie eliminat alături de alte reziduuri menajere pe întregul teritoriu al UE. Pentru a împiedica posibila deteriorare a mediului sau sănătății umane provenită din eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați aparatul responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a vă returna dispozitivul uzat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați magazinul de unde ați achiziționat produsul. Magazinele de acest tip pot prelua acest produs pentru reciclarea sa sigură pentru mediul înconjurător. Când înlocuiți aparate vechi cu altele noi, distribuitorul este obligat prin lege să vă preia aparatul vechi pentru eliminare, cel puțin gratuit.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА НА БАРБЕКЮ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ УПОТРЕБА И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Нормална употреба

- Уредът е предназначен само за печене на подходящи храни.
- Не е разрешено използване за други цели. Гаранцията не е в сила в случай на повреда, причинени от неправилна работа, неправилно използване или неспазване на разпоредбите за безопасност.

РАЗПОРЕДБИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Внимавайте при използване на уреда.
- Свързвайте уреда само към източници на променливо напрежение според типа на плочата.
- Не позволявайте уредът или кабелът да влизат в контакт с топли повърхности.
- Не използвайте уреда с навит кабел. (това се отнася за всички използвани удължителни кабели)
- Контактът трябва да бъде лесно достъпен по всяко време, за да се осигури бързото изключване на уреда от електроснабдяването.
- Редовно проверявайте захранващия кабел и уреда за видими повреди.
- Не използвайте уреда отново, ако захранващият кабел показва признаци на повреда или ако уредът е повреден по такъв начин, тъй като можете да бъдете изложени на влиянието на електрическите компоненти.
- **Опасност от нараняване**
- Ако е необходимо внимателно отстранете щепсела и се свържете с доставчика или сервиза.
- Уредът трябва да бъде оборудван с RCD и да работи при номинален остатъчен ток, който не надвишава 30mA. Попитайте местния електротехник.
- Не съхранявайте и не използвайте лесно запалими материали или спрейове в близост до уреда, когато го използвате.
- **Опасност от пожар!**
- Не използвайте уреда в лесно възпламеними атмосфери (т.е. в близост до възпламеними газове или затворени консерви).
- **Опасност от експлозия и пожар**
- Не използвайте уреда в помещения, съдържащи бани, душеве или плавни басейни или в близост до умивалници или течаща вода.

- Децата или хората под влияние на лекарства, наркотици или алкохол могат да използват уреда, само ако са наблюдавани.
- Уверете се, че децата нямат възможност да играят с електрическото оборудване.
- Оставете уредът да се охлади след употреба, преди да го вдигнете и да го приберете.
- Никога не поставяйте пластмасови части или други компоненти, освен храна, върху решетката за печене.
- Внимавайте да не се разлива мазнина при печене на месо.
- **Риск от изгаряне**
- Не използвайте пластмасови прибори, за да поставите храната върху решетката за печене, да я обърнете или отстраните.
- Уредът не трябва да се използва под отдушници с вентилатор или стенни шкафове.
- Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или лица, които нямат опит и познания. Необходимо е да бъдат наблюдавани и инструктирани относно употребата от отговорните за тяхната безопасност лица.
- Ако има повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от производителя, негови сервизни агенти или други квалифицирани лица, за да се избегнат опасности.
- Уредите не са предназначени да бъдат управлявани с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Конекторът трябва да се извади, преди да се пристъпи към почистване на уреда и преди уредът да се използва отново, гнездото за включване на конектора трябва да бъде подсушено.
- Включвайте само един уред в един контакт и винаги използвайте заземен кабел с напречно сечение най-малко 1,0mm²
- Използвайте удължителни кабели само ако сте сигурни, че са в добро състояние и използвайте заземяване с минимален капацитет 10A.
- Поставете кабела така, че да е невъзможно случайно докосване или издърпване.
- Никога не допускате удължителния кабел да се допира до горещата плоча за печене.
- Винаги изключвайте уреда, преди да извадите щепсела от контакта.
- Преди да демонтирате приставките и преди да почистите грила, го оставете да изстине напълно.

- Не използвайте уреда без контейнер за мазнина или без основа.
- **Никога не покривайте плочата за печене с алуминиево фолио и не поставяйте върху нея тавички (това може да повреди незалепащото покритие)**
- Непременно проверявайте дали уредът е монтиран правилно, преди да започнете да го използвате (особено, когато използвате количката).
- Уверете се, че плочата за печене не се опира в нагревателя - опасност от наранявания!
- Поставяйте уреда върху топлоустойчива повърхност. По време на работа електрическият грил трябва да бъде отдалечен най-малко на 10cm от всяка стена.
- Работните инструкции са част от уреда и трябва да бъдат предавани заедно с него.
- Не използвайте аксесоари, които не са изрично одобрени от производителя.

СГЛОБЯВАНЕ НА УРЕДА

(фигури 1-14)

1. Извадете рамката на количката и аксесоарите от кашона. Уверете се, че рамката на количката е поставена върху суха, равна и стабилна повърхност. След това прекарайте оста на колелото (a) през двата отвора, които са в края на всяка тръба. Поставете подпорния елемент (Z1) към извивката на тръбата и закрепете подпорния елемент и тръбата с два винта M4*6. Монтирайте по един и същ начин елементите на лявата и дясната страна.
 2. Закрепете колелата (b) от двете страни на оста (a).
 3. От всеки край на оста (a) има по един монтажен отвор, поставете шпелента "R" (c) във всеки от отворите. Така колелата ще се заключат.
 4. Притиснете капачетата на колелата (d) към колелата (b), като използвате монтажните щифтове.
 5. **Изправяне на количката:** Първо стъпете в средата на опорната тръба (I) с десния крак, повдигнете нагоре страничната масичка (II) с дясната ръка, като същевременно повдигате тръбата с монтажното колело (III) нагоре с лявата ръка. След това поставете опорната тръба (III) в опората, която е под страничната маса. Така рамката на количката е изправена.
- Сгъване на количката:** Първо стъпете в средата на опорната тръба (I) с десния крак, придържайте страничната маса (II) с

дясна ръка, като същевременно с лявата си ръка държите късия край на опорната тръба (III) и я спуснете бавно.

Внимание: Когато сгъвате количката, НЕ дръжте тръбата от двете страни (III), за да не прищипете ръката си.

6. След изправяне на рамката на количката, ТРЯБВА веднага да поставите осигурителния елемент (f). Този осигурителен елемент има самозаклучваща функция. Притиснете пружината (e) и качете извитата кука (f) на удължената част (e). След това пуснете пружината, тя ще се прибере и ще заключи автоматично осигурителната кука.

Внимание: Уверете се, че осигурителната кука е ЗАКЛЮЧЕНА по време на готвене или при преместване на уреда. НЕ се опитвайте да завъртите или издърпате обезопасителната кука, докато уредът работи.

7. Монтирайте стойката (g) на рамката на количката (II). На стойката (g) има позициониращ отвор (IV), който е предназначен за фиксиране на долния позициониращ зъб на основата. Затегнете стойката (g) към количката с винтове и гайки.
8. Поставете основата с форма на купа (h) в стойката (g). Фиксирайте позициониращия зъб на основата в позициониращия отвор (IV). Когато сваляте основата от стойката (g), стъпете леко върху подпорната тръба (I), хванете дръжките на основата и я извадете.
9. Поставете контейнера за мазнина (j) в отделието, предназначено за него в основата с форма на купа (h). За да го фиксирате добре, закопчайте отвора на контейнера за мазнина в позициониращия зъб, който се намира в средата на основата. (Съвети: Налейте малко вода в контейнера за мазнина, за да можете впоследствие да го измиете по-лесно). За да свалите контейнера за мазнина, натиснете го леко, след това извадете позициониращия зъб от отвора и извадете контейнера. Крилчатият винт (N3) фиксира основното тяло на грила към рамката.

Внимание: Вместимостта на контейнера за мазнина е 0,3L, изливайте мазнината, когато контейнерът се напълни. Повърхността на контейнера за мазнина е ГОРЕЩА. Вземете предпазни мерки, ако е необходимо да го извадите, преди да се охлади!

10. Поставете плочата за печене (К) върху основата на уреда (Н).
Първо поставете косо щифта на нагревателя (L) на плочата за печене в предпазния отвор (М), предназначен за целта. След това поставете плочата за печене хоризонтално върху основата на уреда.
За да извадите плочата за печене, вдигнете дясната страна на плочата и извадете косо щифта (L) от предпазния отвор (М). Преди да извадите плочата за печене, уверете се, че тя е изстинала и не се използва.

Внимание: Плочата за печене трябва да използва заедно с основата във форма на купа!

11. Поставете щифта на подвижния терморегулатор (n) в гнездото на нагревателя (L), той се използва за включване на уреда.
Когато изваждате подвижния терморегулатор, хващайте дръжката на основата, за да избегнете преобръщане на уреда.

Внимание: Внимавайте да НЕ се спънете в захранващия кабел, когато използвате уреда.

Не забравяйте да изключите щепсела след употреба.

12. Монтиране на капака. Хванете дръжката на капака (р) и вкарайте металните планки (о) в монтажните отвори (Q) на основата. Когато свалите капака, отворете го и го наклонете под ъгъл 45° спрямо плочата за печене, след това извадете металните пластини (о) от монтажните отвори (Q). Можете да откачите капака само когато е под ъгъл около 45°.

13. Дизайнът на капака и възможността за отделянето му от основата, го прави удобен за използване и почистване.

Внимание: Хващайте капака за дръжката, когато го затваряте или отваряте.

Внимавайте да не се изгорите, тъй като металният капак е ГОРЕЩ, когато уредът работи.

14. Грилът може да се използва и поставен върху маса, в такъв случай капакът трябва да се свали за по-по-голямо удобство.

Грилът може да се използва на открито.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- Отстранете всички опаковъчни материали и старателно измийте плочата за печене, контейнера за мазнина и металния капак. Плочата за печене и контейнера за

мазнина могат да се мият в съдомиялна машина.

Важно: Подсушете добре всички части. Това важи особено за електрическото гнездо на уреда. Никога не потапяйте подвижния терморегулатор във вода.

- Загрейте грила до максимална степен за около 3-5 минути със затворен капак, без да поставяте храна на плочата за печене. Остатъците от производствения процес могат да отделят миризма и дим, когато уредът се използва за първи път.

РАБОТА С УРЕДА

- Включете уреда към електрическата мрежа.
- Задайте желаната температура на терморегулатора (обикновено са необходими около 3 минути за загреване).
- Индикаторът за температура ще угасне, веднага щом бъде достигната необходимата температура.
- Поставете хранителните продукти върху плочата за печене.

СЪВЕТИ ПРИ ПЕЧЕНЕ

- Месото ще стане по-крехко, ако преди да го изпечете го мариновате и го оставите да престои през нощта (винаги добавяйте в маринатата олио (за сочност), оцет (за крехкост) и смес от подправки).
- Винаги използвайте щипка или лопатка, за обръщане на продуктите при печене (ако използвате вилица за обръщане на продуктите, те ще станат по-сухи и ще повредите незалепащото покритие).
- Обръщайте месото и рибата само веднъж по време на печене. Не е необходимо да ги обръщате повече от един път, тъй като многократното обръщане изсушава храната.
- Никога не печете месото твърде дълго. Дори свинското месо е по-добро, ако се сервира, когато е все още леко розово и сочно.
- Ако по плочата залепват парченца от храна, изтривайте я от време на време с кухненска хартия, напоена в масло.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Оставете грила да изстине напълно.
- Извадете подвижния терморегулатор от гнездото на уреда.
- Измийте плочата за печене и контейнера за мазнина с гореща вода. Не използвайте домакинска тел или абразивни препарати.

- Изтрийте основата на уреда с влажна кърпа. Пръските от мазнина могат да се премахнат с мек почистващ препарат.

Забележка:

- Плочата за печене има незалепащо покритие. Внимавайте да не надраскате това покритие по време на печене или при почистване.
- Съвет: За почистване на плочата за печене използвайте четка за миене с пластмасов косъм.

Защитете уреда от прах и замърсявания, ако няма да се използва продължително време (увийте го в пластмасова торба). Приберете го на сухо място.

ИЗХВЪРЛЯНЕ

Незабавно извеждайте от употреба негодните уреди. Отстранете щепсела и отрежете захранващия кабел. Ако е възможно, отнесете негодните уреди в пункт за събиране на такъв тип отпадъци. Повечето местни власти осигуряват услуги за транспортиране на обемисти отпадъци поне веднъж годишно.

Обслужване на клиенти

Ремонтите и другите работи по уреда трябва да се извършват само от упълномощен специализиран персонал.

За тази цел се свържете с доставчика или отдела за обслужване на клиенти. Направените от неспециалисти ремонти

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Препоръчваме следното време за печене. При различно тегло и размер на продуктите и в зависимост от това дали ще се пекат с или без металния капак ще е необходима различна продължителност на печене.

Продукти за печене	Температура	Време за приготвяне
Свинско/телешко	MAX	15-20 мин.
Агнешко	MAX	12-18 мин.
Пилешки бутчета	MAX	25-30 мин.
Пържола	MAX	20-25 мин.
Пилешки крилца	MAX	15-20 мин.
Цяла риба	MAX	12-15 мин.
Кебапчета, кофчетата, шишчетата	3-4	10-12 мин.
Различни колбаси	3-4	12-15 мин.


водят до загуба на права по отношение на гаранцията.

Внимание! Неправилно извършените ремонти могат да доведат до значителни опасности за потребителя.

Запазваме си правото да правим изменения в структурата или дизайна на уреда в интерес на техническото развитие на продукта.

ЗАПАЗЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ!

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ
220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

 Този знак показва, че продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци в ЕС. За да предотвратите възможни щети на околната среда или човешкото здраве, дължащи се на неконтролирано изхвърляне на отпадъци, е необходимо да ги рециклирате за използване на вложените в тях ценни материали. За да върнете използван уред, е необходимо да използвате системата за събиране на специални отпадъци или да се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. По този начин продуктът ще бъде предаден за безопасно за околната среда рециклиране. При смяна на старите уреди с нови, доставчиците са задължени да приемат стария уред за изхвърляне без такса.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИБОРУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БАРБЕКЮ

ПЕРШ НІЖ КОРИСТУВАТИСЯ ПРИЛАДОМ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАНЕ КЕРІВНИЦТВО ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ПОДАЛЬШИХ ДОВІДОК

Нормальне використання

- Даний пристрій призначений тільки для смаження відповідних продуктів харчування.
- Будь-яке інше використання заборонене! Будь-які зобов'язання або гарантія втрачають свою дію у випадку пошкодження, спричиненого неправильними операціями, неправильним використанням та недотриманням правил із техніки безпеки.

ПРАВИЛА З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Будьте обережні при використанні даного пристрою
 - Підключайте даний пристрій тільки до джерела змінного струму з характеристиками, які відповідають вказаним на паспортній таблиці.
 - Оберегайте даний пристрій або кабель від контакту з сильно нагрітими поверхнями.
 - Не скручуйте і не закручуйте кабель. (це також стосується будь-яких продовжувачів, що використовуються)
 - Електрична розетка повинна бути завжди відкрита для швидкого доступу до неї для того, щоб даний пристрій можна було швидко відключити від електричного живлення.
 - Регулярно перевіряйте даний пристрій та його шнур живлення на наявність пошкодження.
 - Негайно припиніть використання даного пристрою, як тільки помітите сліди пошкодження на шнурі живлення, або коли внаслідок пошкодження пристрою стають видимими його електричні деталі.
- Небезпека травмування!**
- Якщо необхідно, обережно відключіть штепсельну вилку від електричної розетки та зверніться до вашого дилера або у сервісний центр.
 - Даний пристрій слід підключати до електричної мережі із пристроєм захисного відключення та номінальним залишковим струмом не більше 30мА. Запитайте у професійного електрика.
 - Не зберігайте та не використовуйте будь-які легкозаймисті матеріали або спреї поблизу даного пристрою, коли він використовується.

Небезпека пожежі!

- Не використовуйте даний пристрій у вибухонебезпечних середовищах (наприклад поблизу легкозаймистих газів або посудин із спреями).
- Небезпека виходу та пожежі**
- Не використовуйте даний пристрій у приміщеннях із ваннами, душевими кабінками, поблизу плавальних басейнів, резервуарів для прання або біля кранів для води.
 - Діти або люди під впливом ліків або алкоголю можуть використовувати цей пристрій тільки під строгим наглядом.
 - Не дозволяйте дітям бавитись із цим електричним обладнанням і не створюйте для цього умов.
 - Перед тим, як підняти та переносити даний пристрій після його використання дайте йому охолонути.
 - Не кладіть на грилеву решітку жодних пластикових або інших предметів.
 - Уважайте на бризки жиру під час смаження м'яса.
- Ризик опіків**
- Не використовуйте жодних пластикових предметів посуду (ножів, виделок тощо) для встановлення продуктів харчування на грилеву решітку.
 - Забороняється використовувати даний пристрій під працюючим вентилятором або під настінними шафками.
 - Даний прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки за ними не спостерігає або надає інструкції стосовно використання приладу людина, яка відповідає за їх безпеку.
 - Для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.
 - Цей пристрій не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
 - Перед чищенням цього пристрою обов'язково відключайте його штекер від електричної розетки; якщо у гніздо електричного роз'єму на цьому пристрої потрапила вода, просушіть його перед наступним використанням цього пристрою.
 - Підключайте до одної електричної розетки тільки один такий пристрій; при використанні шнура-подовжувача його поперечний переріз повинен бути не менше 1,0мм²
- Використовуйте шнури-продовжувачі тільки, якщо вони повністю справні, заземлені та розраховані на максимальний струм навантаження не менше 10А.
 - Прокладайте електричний шнур таким чином, щоб не допустити випадкового торкання до нього або тягнення за нього.
 - Не допускайте торкання шнура-продовжувача до гарячих поверхонь грилю.
 - Завжди вимикайте цей пристрій, перед тим як відключати його штепсельну вилку від електричної розетки.
 - Перед тим як знімати деталі грилю та перед чищенням грилю, дайте йому повністю охолонути.
 - Не використовуйте даний пристрій без піддона для жиру або основи.
 - **Ніколи не закривайте грилеву пластину алюмінієвою фольгою та не кладіть на грилеву пластину піддони (це може призвести до пошкодження антипригарного покриття)**
 - Перед використанням цього пристрою завжди перевіряйте, чи він зібраний і встановлений правильно (особливо, якщо він використовується на візку).
 - Грилева плита у жодному випадку не повинна торкатись до нагрівального елемента - це може призвести до травмування!
 - Ставте цей пристрій на стійку до нагрівання поверхню При використанні електричного грилю, встановлюйте його щонайменше за 10 см від стін.
 - При передаванні для використання іншим особам або при продажу даного пристрою слід обов'язково передати разом із цим пристроєм інструкцію з експлуатації, що додається до нього.
 - Не використовуйте будь-які інші аксесуари, окрім рекомендованих виробником.

ЗБИРАННЯ ПРИСТРОЮ

(мал. 1-14)

1. Вийміть раму візка та аксесуари із пакувальної коробки. Помістіть раму візка на суху, пласку та стійку поверхню. Проведіть вісь коліщат (а) в два отвори на кінці трубок. Прикладіть підкладень рами (Z1) до вигнутої трубки та закріпіть його на трубі двома гвинтами M4*6. Так само закріпіть другий підкладень.
2. Прикріпіть коліщата (b) з двох боків вісі (а).
3. З обох боків вісі (а) є два монтажні отвори; пропхайте в ці отвори R-подібні шплінти (с). Вони зафіксують коліщата.
4. Виставте напрямні ковпаків (d) відносно коліщат (b) та вставте їх у колеса.

5. **Підйом візка:** Спершу наступіть правою ногою на середину опорної трубки (I), а тоді підніміть боковий столик (II) правою рукою і одночасно підніміть трубку з коліщатами (III) вгору лівою рукою. Після цього зафіксуйте трубку (III) за допомогою фіксатора, що знаходиться на боковій панелі столика. Тепер рама візка встановлена.

Як скласти візок: Спершу наступіть правою ногою на середину опорної трубки (I), візьміть боковий столик (II) правою рукою та короткий край трубки з коліщатками (III) лівою рукою і переміщайте їх повільно донизу.

Увага! При складанні візка НЕ беріться за обидві сторони трубки (III), щоб уникнути защемлення вашої руки.

6. Після підняття рами візка ви ПОВИННІ негайно зафіксувати її фіксатором (f). Цей фіксатор має функцію самофіксування. Натисніть пружину (e) та зачепіть гачок (f) за висунутий штифт (e). Після цього відпустіть пружину, і вона відійшовши, зафіксує гачок автоматично.

Увага! Обов'язково упевніться, що фіксувальний гачок НАДІЙНО ЗАЧЕПЛЕНИЙ, перед тим як готувати страву або переміщувати даний пристрій. НЕ намагайтесь повертати або тягнути фіксувальний гачок під час використання цього пристрою.

7. Встановіть стійку (g) на трубку візка (II). На стійці (g) знаходиться позиційний отвір (IV), призначений для кріплення чашовидної основи. Закріпіть стійку (g) на візку за допомогою гвинтів та гайок.
 8. Встановіть чашовидну основу (h) на стійку (g) повністю. Помістіть виступ на чашовидній основі у позиційний отвір (IV). При зніманні основи зі стійки (g) легенько наступіть на опорну трубку (I), візьміться за ручки на основі та зніміть основу.
 9. Вставте піддон для жиру (j) у тримач, що знаходиться у задній частині чашовидної основи (h) даного пристрою; для того, щоб добре його закріпити, вставте отвір на піддоні для жиру у позиційний виступ, що знаходиться по середині чашовидної основи. (Поради: У піддон для жиру можна налити трішки води, щоб його легше було очистити).
- Щоб вийняти піддон для жиру, злегка потисніть, щоб витягнути отвір піддона з позиційного виступу, а тоді легко вийміть піддон.
- Гвинт-метелик (N3) служить для прикріплення основи грилю до рами.

Увага! Об'єм піддона для жиру становить 0,3л, будь ласка, зливайте жир, коли піддон заповнюється. Поверхня піддона для жиру ГАРЯЧА. Захистіть себе належно від опіків, якщо вам прийдеється торкатися до нього під час готування!

10. Помістіть грилеву плиту (К) на основу пристрою (Н). Спершу з легким нахилом вставте роз'єм нагрівальної трубки (L) грилевої пластини у захисний отвір (М). Після цього встановіть грилеву пластину горизонтально на основу пристрою. Щоб зняти грилеву пластину, візьміться за праву сторону пластини та витягніть під легким нахилом роз'єм (L) з захисного отвору (М). Перед тим як виймати грилеву пластину, упевніться, що вона холодна і не використовується.

Увага! Грилеву пластину слід використовувати виключно разом із чашовидною основою!

11. Вставте штир знімного регулятора температури (n) у роз'єм нагрівної трубки (L) пристрою.

При від'єднанні знімного регулятора температури тримайте рукою ручку на основі, щоб не перевернути даний пристрій.

Увага! Будьте обережні, щоб НЕ спіткнулися за шнур живлення під час готування на цьому пристрої.

Завжди відключайте штепсельну вилку після використання.

12. Встановіть кришку. Утримуючи кришку за ручку (р) вставте металеві язички (о) в установчі отвори (Q) на основі. Щоб зняти кришку, відкрийте її під кутом 45° до грилевої пластини та вийміть металеві язички (о) з установчих отворів (Q). Щоб зняти кришку, відкрийте її під кутом приблизно 45°, під іншим кутом вона не зніміться.

13. Стулкова і змінна конструкція цієї кришки робить її зручнішою для використання і чищення.

Увага! Відкривайте та закривайте кришку за ручку кришки. Будьте обережні, щоб не обпектись, оскільки металева кришка сильно НАГРІВАЄТЬСЯ під час готування.

14. При встановленні основи грилю на стіл ви можете зняти кришку для зручності.

Гриль можна використовувати ззовні.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ

- Зніміть усі пакувальні матеріали та старанно помийте грилеву пластину, піддон для жиру і металеву кришку.

Грилеву пластину і піддон для жиру можна мити в посудомийній машині.

Важливо! Добре просушіть усі деталі. Особливо це стосується роз'єму даного пристрою. Забороняється занурювати знімний регулятор температури у воду.

- Виставте максимальну температуру та прогрійте гриль 3-5 хвилин із закритою кришкою та без продуктів у ньому. Залишки від виробничого процесу можуть давати певний запах та створювати дим при використанні даного пристрою вперше.

ВИКОРИСТАННЯ ЦЬОГО ПРИСТРОЮ

- Підключіть цей пристрій до електричної розетки.
- Встановіть регулятор температури на потрібну температуру (зазвичай нагрівання займає до 3 хвилин).
- При досягненні потрібної температури світловий індикатор температури гасне.
- Помістіть продукти для смаження на грилеву пластину.

ПОРАДИ ДЛЯ ГРИЛЯ

- Ваше м'ясо буде ніжнішим, якщо ви замаринуєте його за ніч перед готуванням (маринад слід робити з олії (для зволоження), оцту (для пом'якшення) та суміші приправ).
- Завжди використовуйте щипці або лопатку для перевертання продуктів (використання виделки для повертання продуктів призведе до їх висушування та пошкодження антипригарного покриття).
- Під час смаження перевертайте м'ясо та рибу лише один раз. Немає потреби перевертати їх більш ніж один раз, окрім цього, часте перевертання висушує продукти.
- Ніколи не смажте м'ясо надто довго. Навіть свинина буде смачнішою, якщо її подавати до столу злегка рожевою та соковитою.
- Якщо продукти прилипають до грилевої пластини, протирайте її час від часу шматком кухонного паперу, змоченого в олії.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА ПРИСТРОЄМ

- Відключіть цей пристрій від електричної розетки.
- Дайте грилю повністю охолонути.
- Від'єднайте знімний регулятор температури від роз'єму цього пристрою.
- Помийте грилеву пластину та піддон для жиру у гарячій воді. Забороняється

використовувати дротяні губки або абразиви.

- Протріть основу пристрою вологою тканиною. Бризки жиру можна усунути за допомогою м'якого засобу для чищення.

Примітка:

- Грилева пластинка має антипригарне покриття. Оберігайте її покриття від подряпин під час смаження або чищення.
- Порада: Для чищення грилевої пластини використовуйте щітку з пластиковими щитинками.

Захищайте цей пристрій від пороху та бруду, якщо він не буде використовуватися упродовж тривалого часу (загорніть його у пластиковий мішок). Зберігайте у сухому місці.

УТИЛІЗАЦІЯ

Негайно припиніть використання несправного пристрою. Обов'язково відключіть цей пристрій від електричної розетки, а тоді відріжте шнур живлення від цього пристрою. Якщо можливо, віднесіть несправний пристрій в офіційну точку збору. Більшість місцевих муніципалітетів щонайменше раз на рік надають послуги з забирання великогабаритних несправних пристроїв.

Сервісний центр

Ремонт та технічне обслуговування цього виробу повинне проводитись тільки авторизованим персоналом. З питань ремонту та технічного обслуговування зверніться до дилера або в сервісний центр.

Ремонт не авторизованим персоналом

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Нижче наведений рекомендований час готування. Час готування залежить від ваги і розміру продуктів, а також від того, чи ви смажите їх із закритою металевою кришкою чи без кришки.

Продукти для смаження	Налаштування температури	Час приготування їжі:
Стейк/яловичина	MAX	15-20 хв
Баранина	MAX	12-18 хв
Курячі ніжки	MAX	25-30 хв
Щічки	MAX	20-25 хв
Курячі крильця	MAX	15-20 хв
Ціла риба	MAX	12-15 хв
Кебаб	3-4	10-12 хв
Різні ковбаски	3-4	12-15 хв

Застереження! Неналежно виконаний ремонт може становити велику небезпеку для здоров'я та життя користувача.


Ми залишаємо за собою право вносити зміни в конструкцію даного виробу з метою подальшого його вдосконалення.

ОБОВ'ЯЗКОВО ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЕ КЕРІВНИЦТВО!

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240В • 50Гц • 2000-2400Вт

 Даний значок означає, що даний виріб забороняється утилізувати разом із звичайним побутовим сміттям у країнах ЄС. Щоб уникнути ймовірної шкоди для навколишнього середовища від неконтрольованої утилізації відходів, здавайте їх на переробку, яка дозволяє знову використовувати відновлювані матеріали. Для повернення вашого апарата, скористайтесь системою повернення та накопичення, або зверніться за інформацією до продавця, у якого ви придбали даний виріб. Вони можуть прийняти даний виріб для його безпечної переробки.

При заміні старих пристроїв на нові відповідно до закону продавець зобов'язаний безкоштовно забрати ваш старий пристрій на утилізацію.

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA BARBACOA

ROGAMOS LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR Y GUÁRDELAS COMO REFERENCIA FUTURA

Uso normal

- La unidad está destinada únicamente al asado de los alimentos adecuados.
- ¡No se permite ningún otro uso! Se anulará cualquier responsabilidad o garantía en caso de algún daño causado por un uso indebido, manipulación incorrecta o por no seguir las normas de seguridad.

NORMAS DE SEGURIDAD

- Tenga cuidado al utilizar la unidad
- Conecte la unidad sólo a una fuente de alimentación de corriente alterna del tipo indicado en la placa.
- No permita que la unidad ni su cable entren en contacto con superficies extremadamente calientes.
- No utilice el cable enrollado. (esto también se aplica a cualquier alargador que pueda utilizar)
- El enchufe debe quedar fácilmente accesible en todo momento para permitir que la unidad pueda desconectarse rápidamente de la toma de corriente.
- Revise con regularidad el cable de alimentación y la unidad y compruebe que no presenten daños.
- Deje de utilizar la unidad si el cable eléctrico muestra signos de daño o si la unidad está dañada de forma tal que queden expuestos sus componentes eléctricos.
- **Peligro de lesión**
- Si fuera necesario, desconecte cuidadosamente el enchufe y póngase en contacto con su distribuidor especialista o centro de atención al cliente.
- La unidad debe equiparse con un dispositivo de corriente residual (RDS por sus siglas en inglés) y utilizarse con una corriente residual nominal no superior a 30mA. Consulte a su instalador eléctrico.
- No almacene ni emplee materiales ni aerosoles inflamables cerca de la unidad mientras ésta esté en uso.
- **Peligro de incendio**
- No utilice la unidad en ambientes fácilmente combustibles (ej.: junto a gases inflamables o latas de aerosol).
- **Peligro de explosión e incendio**
- No utilice la unidad en estancias con bañeras, duchas o piscinas, ni junto a lavabos o fregaderos.

- Los niños y personas bajo la influencia de drogas o alcohol sólo deben utilizar la unidad bajo supervisión de un adulto responsable.
- Asegúrese de que los niños no tengan la posibilidad de jugar con equipos eléctricos.
- Deje enfriar la unidad tras el uso antes de recogerla y trasladarla.
- No coloque nunca sobre la parrilla piezas de plástico ni otros elementos que no sean alimentos para cocinar.
- Preste atención a las salpicaduras de grasa cuando esté asando carne.
- **Riesgo de quemaduras**
- No utilice cubiertos de plástico para colocar los alimentos sobre la parrilla, darles la vuelta ni retirarlos.
- La unidad nunca debe ser utilizada bajo un ventilador de extracción en funcionamiento ni un armario.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades mentales, físicas o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento. Salvo que se les haya supervisado o se les haya instruido respecto al uso de aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En caso de que el cable de alimentación presente daños, el fabricante, su agente de servicio, o personas con una cualificación similar deben repararlo para evitar cualquier riesgo.
- Los aparatos no están diseñados para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Se debe retirar el conector antes de limpiar el aparato y se debe secar la entrada al aparato antes de volver a usarlo.
- Use únicamente un aparato por enchufe y siempre use un cable de extensión a tierra, con una sección transversal de al menos 1.0mm²
- Use únicamente cables de extensión cuando se haya asegurado que su condición es óptima y use una toma a tierra con una capacidad mínima de 10A.
- Coloque el cable de forma que un toque o un tirón no intencionado sea imposible.
- Nunca deje que el cable de extensión entre en contacto con la placa del grill.
- Apague siempre el aparato antes de retirar el enchufe.
- Antes de retirar los accesorios o apagar el grill, deje que se enfríe completamente.
- No use el aparato sin la bandeja de recogida de grasa o sin la base.
- **Nunca cobra el plato del grill con papel de aluminio o bandejas (esto puede dañar el revestimiento antiadherente)**

- Asegúrese completamente de que el aparato está instalado correctamente antes de ponerlo en funcionamiento (principalmente si va a usar el carrito).
- Por favor, asegúrese de que la placa del grill no toca el elemento término; ¡riesgo de lesiones!
- Coloque el aparato sobre una superficie que sea resistente al calor. Mantenga el grill eléctrico a al menos 10 cm de cualquier pared cuando esté en funcionamiento.
- Las instrucciones de uso forman parte de la unidad y deben incluirse si la unidad pasa a otro dueño.
- No utilice ningún accesorio que no esté expresamente aprobado por el fabricante.

MONTAR LA UNIDAD

(Imágenes 1-14)

1. Extraiga el armazón del carrito y sus accesorios de la caja. Por favor, asegúrese de que el armazón del carrito se coloca sobre una superficie seca, plana y estable. Posteriormente, deje que el eje de la rueda (a) pase a través de los dos agujeros que se encuentran en el lateral final del tubo. Fije el soporte del armazón (Z1) en el tubo curvo; fije el soporte del armazón y el tubo con los dos tornillos M4*6 (accesorios de tornillo B). El lateral izquierdo y derecho presentan el mismo sistema de fijación
 2. Fije las ruedas (b) a los dos laterales del eje (a) respectivamente.
 3. Existen dos agujeros de montaje en cada extremo lateral del eje (a); inserte el tornillo "R" pin (c) a través de los agujeros. Esto bloqueará las ruedas.
 4. Presione las cubiertas de las ruedas (d) en las ruedas (b) conforme a esos tres consejos de colocación.
 5. **Levantar el carrito:** En primer lugar, pise en medio del tubo de soporte (I) con el pie derecho y levante la mesa lateral (II) con la mano derecha mientras levanta el tubo para la rueda (III) hacia arriba con la mano izquierda. Posteriormente, coloque el tubo (III) con el tubo de orientación que se encuentra bajo la mesa lateral. Ahora la estructura del carrito está levantada.
- Plegar el carrito:** En primer lugar, pise en medio del tubo de soporte (I) con el pie derecho y levante la mesa lateral (II) con la mano derecha mientras la mano izquierda sujeta el borde corto del tubo de soporte (III) y lo coloca hacia abajo lentamente.
- Atención: Cuando pliegue el carrito, NO sujete los dos lados del tubo (III) para evitar pincharse en la mano.**
6. Tras levantar la estructura del carrito, DEBE fijar la unidad de cierre de seguridad (f)

inmediatamente. Esta unidad de cierre de seguridad se presenta con la propiedad de cierre automático. Presione el muelle (e) y enganche el gancho doblado (f) en la pieza de extensión (e). Después deje de presionar el muelle y se replegará para bloquear la unidad del gancho de seguridad de forma automática.

Atención: Asegúrese de que la unidad del gancho de seguridad está BLOQUEADA durante el cocinado o cuando lo mueva. NO intente girar o tirar del gancho de seguridad mientras usa el aparato.

7. Instale el tubo del soporte (g) en el tubo del carrito (II). Existe un agujero de posicionamiento (IV) en el tubo de soporte (g), que va a fijar la proyección de colocación del botón de la base. Apriete el tubo del soporte (g) y el carrito con tornillos y tuercas.
8. Fije la base en forma de bol (h) en el tubo del soporte (g) en la parte inferior. Fije la proyección de colocación del botón de la base en el agujero de colocación (IV). Cuando retire la base del tubo de soporte (g), por favor, pise ligeramente en el tubo de soporte (I); sujete las asas de la base y extraígalas.
9. Inserte la taza de recogida de grasa (j) en la abrazadera que se suministra para la misma situada en la parte posterior de la base en forma de bol (h) del aparato, para fijarla bien; por favor, coloque el agujero de la taza de recogida de grasa en la proyección de colocación que se encuentra en medio de la base en forma de bol. (Consejos: Esta taza de grasa puede llenarse con un poco de agua para facilitar su limpieza). Para extraer la taza de recogida de grasa, por favor, presiónelo ligeramente tras separar el agujero de la proyección de colocación, puede extraerlo con facilidad. El tornillo con forma de mariposa (N3) es para fijar el grill y la estructura.

Atención: La capacidad de la taza de grasa es de 0.3L; por favor, vierta la grasa una vez que esté llena. La superficie de la taza de grasa está CALIENTE. ¡Por favor, protéjase si es necesario tocarla mientras cocina!

10. Coloque la placa del grill (K) en la base del aparato (H). Primero inserte la toma del tubo de calentamiento (L) de la placa del grill en el agujero protector (M) cuya finalidad es que se incline. En Segundo lugar, coloque la placa del grill de forma horizontal en la base del aparato. Extraiga la placa del grill, por favor, sujete el lateral derecho de la placa y extraiga la

toma (L) del agujero protector (M) de forma inclinada. Antes de extraer la placa del grill, asegúrese de que está fría y no se está utilizando.

Atención: ¡La placa del grill debe usarse conjuntamente con la base en forma de bol!

11. Inserte la fijación del regulador de temperatura extraíble (n) en la toma del tubo de calentamiento (L); puede conectar el aparato.

Cuando retire el regulador de temperatura extraíble, por favor, sujete el asa de la base para evitar empujar el aparato.

Atención: Por favor, tenga cuidado en NO tropezar con el cable de alimentación cuando opera el aparato.

Recuerde desconectar el enchufe tras su uso.

12. Instale la tapa. Sujete el asa de la tapa (p) e inserte las placas metálicas (o) en los agujeros de instalación (Q) de la base. Cuando retire la tapa, por favor, abra la tapa e inclínela 45° entre la tapa y la placa del grill y separe las placas metálicas (o) de los agujeros de instalación (Q). Otros ángulos no pueden ayudar a separar la cubierta, únicamente aproximadamente 45°.

13. El diseño funcional de concha y extraíble de esta tapa la hace muy práctica para su uso y limpieza.

Atención: Si el usuario desea abrir o cerrar la tapa, por favor, sujete el asa de la tapa. Tenga cuidado en no quemarse ya que la tapa metálica está CALIENTE mientras cocina.

14. El grill puede usarse sobre la mesa; la tapa debe retirarse para un uso más práctico.

El grill puede usarse al aire libre.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Retire todos los materiales de embalaje y lave bien la placa del grill, la taza de recogida de grasa y la tapa metálica. La placa del grill y la taza de recogida de aceite se pueden lavar en el lavavajillas.

Importante: Seque bien todas las piezas diferentes. Esto se aplica especialmente a la toma del aparato. Nunca sumerja el regulador de temperatura extraíble en agua.

- Caliente el grill a su configuración máxima durante aproximadamente 3-5 minutos, con la cubierta metálica cerrada y sin poner en el mismo ningún alimento. Los residuos que quedan del proceso de fabricación pueden causar algún olor y humo cuando se use el aparato por primera vez.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- Conecte el aparato a la corriente eléctrica.
- Fije el regulador de temperatura al nivel de temperatura requerido (normalmente tarda aproximadamente 3 minutos en calentarse).
- La lámpara del indicador de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.
- Coloque los alimentos a asar en la placa del grill.

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- La carne estará más tierna si la marina por la noche antes de cocinarla (el marinado se hace siempre con aceite (sin o con humedad), vinagre (para macerarla) y una mezcla de especias).
- Use siempre pinzas o cualquier tipo de pala para dar la vuelta a los alimentos en el grill (usar un tenedor para dar la vuelta a los alimentos los secará y dañará el revestimiento antiadherente).
- Solo dé la vuelta a la carne y al pescado durante su asado. No es necesario darlo la vuelta girarlo más de una vez ya que darlo la vuelta demasiado seca los alimentos.
- Nunca cocina la carne durante demasiado tiempo. Incluso el cerdo es mejor si se sirve cuando está algo rosado y jugoso.
- Si los alimentos cocinados se pegan a la placa del grill, frote la placa con un poco de papel de cocina empapado en aceite de vez en cuando.

LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica.
- Deje que el grill se enfríe completamente.
- Extraiga el regulador de temperatura extraíble de la toma del aparato.
- Lave la placa del grill y el bol de recogida de grasa con agua caliente. No use estropajos de acero o productos abrasivos.
- Limpie la base del aparato con un paño húmedo. Las salpicaduras de grasa pueden eliminarse con un agente de limpieza neutro.

Nota:

- La placa del grill dispone de un revestimiento antiadherente. No arañe el revestimiento bien durante las fases de asado o limpieza.
- Consejo: Use un cepillo de lavado con cerdas de plástico para limpiar la placa del grill.

Proteja el aparato del polvo y suciedad en caso de que no vaya a usarse durante un periodo prolongado de tiempo (envuélvalo en una bolsa de plástico). Guárdelo en un lugar seco.

ELIMINACIÓN

Desactive los aparatos no utilizables inmediatamente. Retire el enchufe y corte el cable de conexión a la corriente eléctrica. Si es posible, lleve los aparatos no utilizables a un punto de recogida de residuos oficial. La mayoría de las autoridades locales ofrecen servicios de retirada para desechos voluminoso al menos una vez al año.

Servicio de atención al cliente

Las reparaciones y otros trabajos realizados en la máquina sólo deben ser efectuados por personal especialista autorizado. Para esto, por favor póngase en contacto con un distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente. Las reparaciones efectuadas por personal no especializado supondrá la pérdida de sus derechos de garantía.

¡Atención! Reparaciones efectuadas de forma indebida podrán constituir un riesgo considerable para el usuario.

Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en la estructura o el diseño de la unidad en interés de futuros desarrollos técnicos.

TIEMPO DE COCCIÓN


Se recomiendan los siguientes tiempos de cocinado. Se requieren diferentes tiempos para los diferentes pesos y tamaños de los alimentos a asar y asimismo depende de si está asando con o sin la tapa metálica del grill

Alimentos a asar	Configuración de los grados de temperatura	Tiempo de cocción
Filete/ternera	MAX	15-20 minutos
Cordero	MAX	12-18 minutos
Muslos de pollo	MAX	25-30 minutos
Chuletas	MAX	20-25 minutos
Alas de pollo	MAX	15-20 minutos
Pescado entero	MAX	12-15 minutos
Kebabs	3-4	10-12 minutos
Diversas salchichas	3-4	12-15 minutos

¡ROGAMOS GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES, GRACIAS!

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

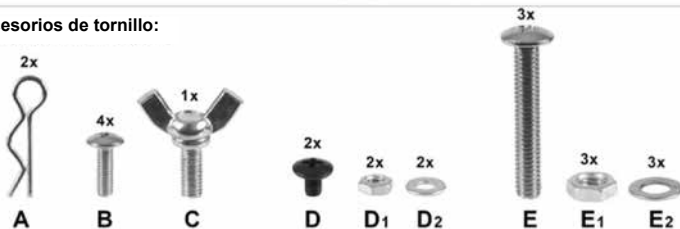
 Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. A fin de prevenir un posible daño al medio ambiente o a la salud humana por el desecho no controlado de residuos, recíclelos en forma responsable para promover la reutilización sustentable de recursos materiales. Para devolver este aparato usado, tenga a bien usar los sistemas de devolución y de recolección, o póngase en contacto con el distribuidor de quién adquirió este producto. Ellos pueden tomar este producto con fines de reciclaje seguro para el ambiente. Cuando sustituya aparatos viejos por otros nuevos, el distribuidor está legalmente obligado a recoger su aparato usado de forma gratuita para que sea eliminado.

INICIO RÁPIDO

Herramienta necesaria:
(no incluido)



Accesorios de tornillo:



1. Abra y cuelgue:



2. Montar ruedas y pies:



3. Premontaje



4. Montaje final



5. Poner a la parrilla y rápido



¡Terminado en solo 5 pasos!

Las ilustraciones son solo para su descripción detallada de los detalles de ensamblaje.

Para evitar lesiones durante el montaje, utilice una superficie plana para su propia seguridad.

**GUIDE D'UTILISATION
DU BARBECUE**

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT
L'UTILISATION ET LE CONSERVER POUR
CONSULTATION FUTURE

Utilisation normale

- L'appareil est destiné uniquement au grillage de certains aliments.
- Toute autre utilisation est interdite ! Toute responsabilité ou garantie cesse de s'appliquer en cas de dommages causés par un fonctionnement incorrect, une utilisation incorrecte ou le non respect des consignes de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Soyez très prudent lors de l'utilisation de l'appareil
- Ne branchez l'appareil qu'à une source d'alimentation en courant alternatif conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Évitez que l'appareil et le cordon n'entrent en contact avec des surfaces extrêmement chaudes.
- N'utilisez pas de cordon enroulé. (Ceci est également valable pour toute rallonge utilisée)
- La prise doit être à tout moment facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil de la source d'alimentation.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation présente des signes visibles de détérioration ou des composants électriques de l'appareil sont exposés
- Risque de blessures !**
- Si nécessaire débranchez la prise avec précaution et contactez votre revendeur agréé ou le service à la clientèle.
- L'appareil doit être équipé d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre fonctionnant avec un courant nominal inférieure à 30mA. Demandez conseil auprès de votre installateur électrique.
- Ne placez pas et n'utilisez pas des matériaux facilement inflammables ou des pulvérisateurs à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- Risque d'incendie**
- N'utilisez pas l'appareil dans des atmosphères facilement inflammables (ex. à proximité de gaz inflammables ou bombes aérosols).
- Risque d'explosion et d'incendie !**

- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces avec salle de bain, douche ou piscine ou à proximité de lavabo ou robinet.
- Les enfants et les personnes sous l'emprise de drogues ou d'alcool ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec des appareils électriques.
- Laissez l'appareil refroidir après chaque utilisation avant de le ranger.
- Ne mettez jamais à griller sur la grille du barbecue des ustensiles en plastique - sauf pour les aliments - ou d'autres objets.
- Méfiez-vous des éclaboussures de graisse lors de grillage de viande.
- Risque de brûlures !**
- N'utilisez jamais d'instruments en plastique pour mettre, retourner ou enlever des aliments de la grille du barbecue.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé sous une hotte aspirante en marche ou dans un placard.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires. A moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- L'appareil doit être débranché avant d'être nettoyé et doit être séché avant d'être réutilisé.
- N'utilisez qu'un seul appareil par prise et utilisez toujours une rallonge mise à la terre, de section 1mm² min.
- Utilisez uniquement des rallonges en bon état avec une prise de terre et une intensité minimale de 10A.
- Acheminez le câble de manière que personne ne risque le trébucher dessus ou le tire de façon involontaire.
- Ne mettez jamais la rallonge en contact avec la grille chaude.
- Éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Laissez refroidir complètement le grill avant de retirer des accessoires ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil sans le collecteur de matière grasse ou la base.
- **Ne couvrez jamais la grille avec du papier d'aluminium ou des plateaux (cela**

pourrait endommager le revêtement antiadhésif)

- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser (surtout si vous utilisez le chariot).
- Veillez à ce que la grille ne touche pas l'élément chauffant, risque de blessure !
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Placez le gril électrique à au moins 10 cm de toute paroi lorsqu'il est allumé.
- Le guide d'utilisation doit accompagner l'appareil même lorsqu'il est cédé à quelqu'un d'autre.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas explicitement approuvés par le fabricant.

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

(voir figure 1-14)

1. Retirez le cadre du chariot et les accessoires de la boîte d'emballage. Placez le cadre du chariot sur une surface sèche, plane et stable.
Faites passer l'axe des roues (a) à travers les deux trous qui se trouvent aux extrémités du tube.
Fixez le support du cadre (Z1) sur le tube courbé, fixez le support de cadre et le tube avec deux vis M4x6 (accessoires de vis B). La méthode de montage est la même pour le côté gauche et côté le droit
2. Fixez les roues (b) aux extrémités de l'axe (a).
3. Il y a deux trous de montage sur chaque extrémité de l'axe (a), insérez la gouppille «R» (c) à travers les trous. Cela permet de bloquer les roues.
4. Fixez les enjoliveurs des roues (d) dans les roues (b) à l'aide des trois languettes.
5. **Redresser le chariot** : Placez le pied droit au milieu du tube support (I), soulevez la table latérale (II) avec la main droite ainsi que le tube des roues (III) avec la main gauche. Alignez le tube (III) avec le tube d'orientation qui se trouve sous la table latérale. Le cadre du chariot sera alors redressé.
Plier le chariot : Placez le pied droit au milieu du tube support (I), tenez la table latérale (II) avec la main droite, déposez lentement le tube des roues (III) avec la main gauche.

Attention : Lorsque vous pliez le chariot, NE tenez PAS les deux côtés du tube (III) pour éviter de pincer votre main.

6. Une fois le cadre du chariot redressé, vous DEVEZ fixer immédiatement le dispositif de sécurité (f). Le dispositif de sécurité est doté d'une fonction d'autoblocage. Appuyez sur le ressort (e) et accrochez le crochet coudé (f) sur le bout (e). Arrêtez d'appuyer sur le

ressort qui va se rétracter automatiquement pour verrouiller le crochet de sécurité.

Attention : Assurez-vous que le crochet de sécurité est VERROUILLÉ pendant la cuisson ou le déplacement du chariot. N'essayez PAS de tourner ou de tirer le crochet de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.

7. Installez le tube support (g) au dessus du tube supérieur du chariot (II). Le tube support (g) comporte une saillie de positionnement (IV) qui sert à fixer la base.
Fixez le tube support (g) au cadre du chariot avec les vis et les écrous fournis.
8. Placez la base en forme de bol (h) dans le tube support (g). Installez le trou de positionnement de la base dans la saillie de positionnement (IV).
Lors du retrait de la base du tube support (g), appuyez légèrement sur le tube support (I), tenez les poignées de la base pour la soulever.
9. Insérez le trou du le collecteur de matière grasse (j) dans la saillie de positionnement qui se trouve au milieu de la base en forme de bol (h). (Conseil : Vous pouvez mettre un peu d'eau dans le collecteur de matière grasse pour faciliter son nettoyage).
Pour retirer le collecteur de matière grasse, lui donner une légère pression et le soulever facilement de la saillie de positionnement. La vis en forme de papillon (N3) sert à fixer le gril au cadre.

Attention : La capacité du collecteur de matière grasse est de 0,3 litre, il faut le vider dès qu'il est plein. Le collecteur de matière grasse devient très chaud pendant la cuisson. Évitez de le toucher pendant la cuisson !

10. Placez la grille (K) au dessus de la base de l'appareil (H).
Insérez la prise de chauffage (L) de la grille dans le trou de protection (M). Placez la grille horizontalement au dessus de la base de l'appareil.
Pour retirer la grille, commencez par sortir la prise (L) du trou de protection (M). Assurez-vous que la grille s'est refroidie avant de l'enlever

Attention : La grille doit être utilisée avec la base en forme de bol !

11. Insérez le régulateur de température amovible (n) dans la prise du tube de chauffage (L) pour chauffer l'appareil.
Lorsque vous retirez le régulateur de température amovible, tenez la poignée de la base pour éviter de renverser l'appareil.

Attention : Évitez de trébucher dans le cordon d'alimentation pour ne pas renverser l'appareil.

N'oubliez pas de débrancher l'appareil après chaque utilisation.

12. Installation du couvercle. Tenez la poignée du couvercle (p) et insérez les languettes métalliques (o) dans les trous d'installation (Q) de la base.
Pour retirer le couvercle, commencez par l'ouvrir en l'inclinant de 45° par rapport à la grille et détachez les languettes métalliques (o) des trous d'installation (Q). Le couvercle ne peut être retiré que s'il est incliné de 45°.
13. Le couvercle est prévu détachable pour faciliter l'utilisation et le nettoyage.

Attention : Utilisez toujours la poignée du couvercle pour fermer ou ouvrir. Faites attention à ne pas vous brûler car le couvercle métallique devient chaud pendant la cuisson.

14. Le gril peut être utilisé sur une table, le couvercle peut être retiré pour plus de commodité.

Le gril peut être utilisé en plein air.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

- Retirez tous les matériaux d'emballage et lavez soigneusement la grille, graissez le collecteur de matière grasse et le couvercle métallique. La grille et le collecteur de matière grasse peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Important : Il faut bien sécher tous les composants. Cela s'applique particulièrement à la prise d'alimentation. Ne plongez jamais le régulateur de température amovible dans l'eau.

- Faites chauffer le gril à vide au maximum pendant environ 3-5 minutes, avec le couvercle métallique fermé. Les résidus du processus de fabrication peuvent causer une odeur et une fumée anormales lors de la première utilisation de l'appareil.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Branchez l'appareil dans une prise secteur.
- Réglez le régulateur de température sur le niveau nécessaire (ça prend environ 3 minutes pour chauffer).
- Le témoin de température s'éteint dès que la température fixée est atteinte.
- Placez les aliments à griller sur la grille.

CONSEILS POUR GRILLER

- La viande sera plus tendre si vous la laissez mariner toute la nuit avant la cuisson (avec de l'huile, vinaigre et un mélange d'assaisonnements).
- Utilisez toujours des pinces ou une forme de pelle pour retourner les aliments grillés

(l'utilisation d'une fourchette fait sécher les aliments et endommage le revêtement antiadhésif).

- Ne retournez la viande et les poissons qu'une seule fois pendant la cuisson. Vous n'avez pas besoin de retourner plus d'une fois les aliments, cela les fait sécher.
- Ne faites jamais cuire la viande trop longtemps. Même le porc est meilleur lorsqu'il est servi encore un peu rose et juteux.
- Si les aliments collent à la grille, frottez de temps en temps celle-ci avec du papier essuie-tout trempé dans l'huile.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil du secteur.
- Laissez le gril refroidir complètement.
- Retirez le régulateur de température détachable de la prise de l'appareil.
- Lavez la grille et le collecteur de matière grasse avec de l'eau chaude et un liquide de vaisselle. N'utilisez ni tampons en laine d'acier ni produits abrasifs.
- Nettoyez la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Les éclaboussures de graisse peuvent être enlevées avec un produit de nettoyage doux.

Remarque :

- La grille a un revêtement antiadhésif. Faites attention à ne pas rayer ce revêtement pendant le gril et le nettoyage.
- Conseil : Utilisez une brosse à vaisselle en plastique pour nettoyer la grille.

S'il ne va pas être utilisé pendant une longue période, couvrez l'appareil avec un sac en plastique pour le protéger de la poussière et des saletés. À ranger dans un endroit frais et sec.

MISE AU REBUT

Il est recommandé de mettre au rebut les appareils non utilisables. Débranchez la fiche secteur et coupez le cordon d'alimentation. Si possible, amenez les appareils non utilisables à un point de collecte agréé. La plupart des autorités locales assurent des services de déménagement pour les déchets volumineux au moins une fois par an.

Service à la clientèle

Toute réparation et opération d'entretien sur la machine ne doivent être effectuées que par un personnel agréé. Pour cela, contactez un revendeur agréé ou le service à la clientèle.

Toute réparation effectuée par un personnel non spécialisé vous fait perdre vos droits couverts par la garantie.


Attention ! Des réparations effectuées de manière incorrecte peuvent entraîner un grand danger pour l'utilisateur.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à la structure et au design de l'appareil en vue d'améliorations techniques.

CONSERVEZ CE MANUEL, MERCI !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

 Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec vos ordures ménagères, pour tous les pays de l'UE. La mise au rebut incontrôlée de certains matériaux est nuisible à l'environnement et à notre santé. Pour protéger notre environnement et notre santé, utilisez des ressources recyclables et pensez à les recycler. Pour vous débarrasser de votre appareil, déposez-le auprès d'un point de collecte pour recyclage ou demandez conseil auprès de votre revendeur. Il pourra, peut-être, le reprendre et assurer son recyclage.

Lors du remplacement de vieux appareils par de nouveaux, le revendeur est légalement obligé de reprendre votre ancien appareil pour le mettre en rebut gratuitement.

TEMPS DE CUISSON

Voici les temps de cuisson recommandés pour certains aliments. Le temps nécessaire varie selon le poids et la taille des aliments à griller et avec ou sans le couvercle métallique

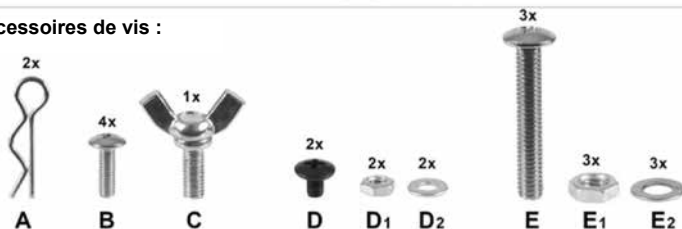
Aliment à griller	Température	Temps de cuisson
Steak/bœuf	MAX	15-20 mins
Agneau	MAX	12-18 mins
Pilon de poulet	MAX	25-30 mins
Côtelettes	MAX	20-25 mins
Ailes de poulet	MAX	15-20 mins
Poissons entiers	MAX	12-15 mins
Kebab	3-4	10-12 mins
Divers saucisses	3-4	12-15 mins

DÉMARRAGE RAPIDE

outil nécessaire :
(non inclus)



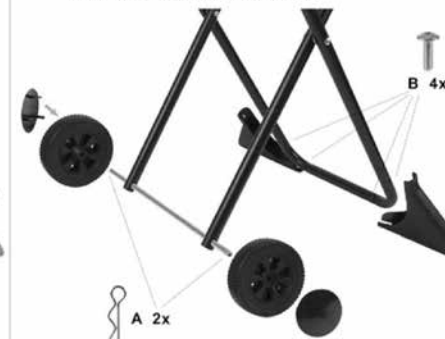
Accessoires de vis :



1. Ouvrez et raccrochez:



2. Assemblez les roues et les pieds:



3. Pré-assemblage



4. Assemblage final



5. Mettre sur le gril et rapide



Terminé en seulement 5 étapes!

Les illustrations sont pour votre aperçu détaillé des détails d'assemblage seulement!

Pour éviter toute blessure lors du montage, veuillez utiliser une surface plane pour votre propre sécurité!

MANUALE DI ISTRUZIONI BARBECUE

LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER FUTURA CONSULTAZIONE

Uso normale

- L'unità è intesa solo per la cottura alla griglia di alimenti idonei.
- Altri usi non sono permessi! Qualsiasi responsabilità o garanzia cesserà di applicarsi in caso di danno causato da funzionamento scorretto, uso scorretto e non osservanza delle normative di sicurezza.

NORMATIVE DI SICUREZZA

- Prestare attenzione quando si utilizza l'unità
- Collegare l'unità solo a una corrente alternata come indicato sulla targhetta identificativa.
- Non consentire all'unità o al cavo di venire in contatto con superfici estremamente calde.
- Non usare il cavo arrotolato. (ciò può applicare anche tensione al cavo usato)
- La presa deve essere facilmente accessibile in qualsiasi momento per assicurare che l'unità possa essere scollegata rapidamente dalla rete elettrica.
- Verificare il cavo di alimentazione e l'unità regolarmente per la presenza di danni.
- Non usare l'unità nuovamente se il cavo di alimentazione mostra segni di danni o se l'unità stessa è danneggiata.
- **Pericolo di infortunio** se necessario rimuovere la spina con attenzione e contattare il proprio rivenditore o servizio assistenza.
- L'unità deve essere dotata di un RCD e utilizzata con una corrente nominale residua di non oltre 30mA. Chiedere al proprio installatore.
- Non conservare o usare materiali o spray facilmente infiammabili in prossimità dell'unità quando in uso **pericolo di incendio**.
- Non usare l'unità in atmosfere facilmente combustibili (ad es. in prossimità di gas infiammabili o bombole spray).
- **Pericolo di esplosione e incendio**, non usare l'unità in ambienti con vasche da bagno, docce o piscine o accanto a lavandini o rubinetti.
- Non esporre l'unità a pioggia o altre condizioni di umidità.
- I bambini o le persone sotto l'effetto di droghe o alcol posso utilizzare l'unità solo sotto supervisione.
- Assicurarsi che i bambini non possano giocare con apparecchiature elettriche.
- Far raffreddare l'unità dopo l'uso prima di sollevarla e metterla via.
- Non porre oggetti di plastica o cose diverse dagli alimenti da grigliare sulla griglia.
- Far attenzione a schizzi di grasso mentre la carne viene grigliata. **Rischio di ustioni**
- Non usare posate di plastica per porre gli alimenti sulla griglia, girarli o rimuoverli.
- L'unità non deve essere mai usata sotto una ventola o credenza a muro
- Questo dispositivo non è inteso per l'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal servizio assistenza o altre persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
- Non utilizzare con un timer esterno o telecomando.
- I prodotti non sono progettati per essere usati con un timer esterno o un sistema separato di telecomando.
- Il connettore deve essere rimosso prima che il dispositivo sia pulito e l'ingresso del dispositivo sia asciutto prima che il dispositivo sia riutilizzato.
- Utilizzare solo un dispositivo per spina e utilizzare solo una prolunga con collegamento di terra, con sezione trasversale di almeno 1,0mm²
- Utilizzare prolunghe solo dopo essersi assicurati che la loro condizione è impeccabile e utilizzare una messa a terra con capacità minima di 10A.
- Posizionare il filo in modo che non possa essere toccato o rimosso involontariamente.
- Non portare mai la prolunga a contatto con la griglia calda.
- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di rimuoverlo dalla presa di corrente.
- Prima di rimuovere gli accessori o pulire la griglia, farla raffreddare completamente.
- Non usare l'apparecchio senza la vaschetta di raccolta del grasso o la base.
- Non coprire mai la griglia con carta alluminio o vassoi (ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente)
- Assicurarsi che l'apparecchio sia installato correttamente prima di porlo in funzione (innanzitutto se si usa il carrello).
- **Assicurarsi che la piastra della griglia non tocchi l'elemento riscaldante - pericolo di infortunio!**

- Porre l'apparecchio su una superficie resistente al calore. Tenere la griglia elettrica ad almeno 10 cm dalle pareti durante il funzionamento.
- Le istruzioni d'uso appartengono all'unità e devono essere cedute con l'unità stessa.
- Non usare accessori non espressamente approvati dal produttore.

MONTAGGIO DELL'UNITÀ (Figure 1-14)

1. Estrarre il telaio del carrello e gli accessori dalla confezione. Assicurarsi che il telaio del carrello sia posto su una superficie asciutta, piana e stabile. Quindi far passare l'asse delle ruote (a) attraverso due fori che si trovano all'estremità del tubo. Impostare il sostegno del telaio (Z1) sul tubo curvo, fissare il supporto del telaio e il tubo con due viti M4*6 (accessori per viti B). Sul lato sinistro e destro c'è lo stesso metodo di impostazione
2. Fissare le ruote (b) con i due lati dell'asse (a) rispettivamente.
3. Ci sono due fori di montaggio su ciascun lato dell'asse (a), inserire il perno "R" (c) attraverso i fori. Questo bloccherà le ruote.
4. Premere i copriruota (d) sulle ruote (b) secondo questi tre suggerimenti di posizione.
5. **Apertura del carrello:** In primo luogo, salire nel mezzo del tubo di supporto (I) con il piede destro, sollevare il tavolo laterale (II) con la mano destra mentre si solleva il tubo della ruota (III) verso l'alto con la mano sinistra. Poi posizionare il tubo (III) con il tubo di orientamento sotto il tavolo laterale. Ora il telaio del carrello è aperto.
Chiusura del carrello: In primo luogo, salire nel mezzo del tubo di supporto (I) con il piede destro, sollevare il tavolo laterale (II) con la mano destra mentre si tiene con la mano sinistra il bordo corto del tubo di supporto (III) e abbassarlo lentamente.

Attenzione: Quando si chiude il carrello, NON tenere i due lati del tubo (III) per evitare di pizzicarsi le mani.

6. Dopo aver aperto il telaio del carrello, si DEVE porre immediatamente l'unità di blocco di sicurezza (f). Quest'unità di blocco di sicurezza è dotata di una funzione di autoblocco. Premere la molla (e) e agganciare il gancio piegato (f) sulla parte di estensione (e). Quindi smettere di premere e si ritrae per bloccare automaticamente l'unità di blocco di sicurezza.

Attenzione: Assicurarsi che il gancio di sicurezza sia BLOCCATO durante la cottura o lo spostamento. NON cercare di girare o tirare il blocco di sicurezza mentre si usa l'apparecchio.

7. Installare il tubo di supporto (g) sul tubo del carrello (II). C'è un tubo di posizionamento (IV) sul tubo di supporto (g), che fissa la proiezione di posizionamento della base. Serrare il tubo di supporto (g) e il carrello con viti e dadi.
8. Porre la base a forma di ciotola (h) nel tubo di supporto (g) sul fondo. Fissare la proiezione di posizionamento della base nel foro di posizionamento (IV). Quando si rimuove la base da tubo di supporto (g), salire leggermente sul tubo di supporto (I), tenere le impugnature della base ed estrarlo.
9. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso (j) nella staffa fornita nel retro della base a forma di ciotola (h) dell'apparecchio, per fissarla bene, fissare il foro sulla vaschetta di raccolta del grasso nella proiezione di posizionamento che è al centro della base a forma di ciotola. (Suggerimenti: Questa vaschetta del grasso può essere riempita con un po' di acqua per rendere più semplice la pulizia). Per rimuovere la vaschetta di raccolta del grasso, premere leggermente dopo che il foro è uscita dalla proiezione di posizionamento, è possibile rimuoverla facilmente.
La vite a forma di farfalla (N3) serve a unire la griglia principale e il telaio.

Attenzione: La capacità della vaschetta del grasso è di 0,3L, svuotarla una volta piena. La superficie della vaschetta del grasso è BOLLENTE. Proteggersi bene se la si deve toccare durante la cottura!

10. Porre la griglia (K) sulla base dell'apparecchio (H). Innanzitutto, inserire la presa del tubo di riscaldamento (L) della griglia nel foro protettivo (M) inteso per essere obliquo. In secondo luogo, posizionare la griglia orizzontalmente sulla base dell'apparecchio. Per rimuovere la griglia, tenere il lato destro della piastra in alto e ed estrarre la presa (L) del foro protettivo (M) obliquo. Prima di estrarre la griglia, assicurarsi che sia fredda e non in uso.
Attenzione: La griglia deve essere usata con base a forma di ciotola!
11. Inserire il perno del termostato della temperatura rimovibile (n) nella presa del tubo di riscaldamento (L), esso può collegare l'apparecchio. Quando si rimuove il termostato della temperatura rimovibile, mantenere l'impugnatura della base per evitare di spingere l'apparecchio.

Attenzione: Far attenzione a NON inciampare nel cavo di alimentazione quando si utilizza l'apparecchio.

Ricordarsi di rimuovere la spina dopo l'uso.

12. Installare il coperchio. Mantenere l'impugnatura del coperchio (p) e inserire le piastre di metallo (o) nei fori di installazione (Q) della base.

Quando si rimuove il coperchio, aprire il coperchio e inclinarlo di 45° tra il coperchio e la griglia, e staccare le piastre di metallo (o) dai fori di installazione (Q). Altre angolazioni possono aiutare a rimuovere il coperchio, ma solo di circa 45°.

13. Il design della funzione a conchiglia e staccabile di questo coperchio rende più comodo l'uso e la pulizia.

Attenzione: Se si desidera chiudere o aprire il coperchio, mantenere l'impugnatura. Assicurarsi di non scottarsi in quanto il coperchio metallico è BOLLENTE durante la cottura.

14. La griglia può essere usata sulla tavola, il coperchio deve essere rimosso per comodità d'uso.

La griglia può essere usata all'aperto.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e lavare la griglia, la vaschetta di raccolta del grasso e il coperchio di metallo. La griglia e la vaschetta di raccolta del grasso sono lavabili in lavastoviglie.

Importante: Asciugare a fondo tutte le diverse parti. Ciò vale soprattutto per la presa dell'apparecchio. Non immergere il termostato della temperatura in acqua.

- Riscaldare la griglia alla sua impostazione massima per circa 3-5 minuti, con il coperchio metallico chiuso e senza porre alimenti sopra. Residui lasciati dal processo di produzione possono causare cattivo odore e fumo quando l'apparecchio è usato per la prima volta.

APERTURA DELL'APPARECCHIO

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Impostare il termostato della temperatura al livello di temperatura richiesto (solitamente sono necessari circa 3 minuti per il riscaldamento).
- La spia della temperatura si accende non appena si raggiunge la temperatura richiesta.
- Porre gli alimenti da cuocere sulla griglia.

SUGGERIMENTI PER GRIGLIATE

- La carne sarà ammorbidita se marinata durante la notte prima della cottura (la marinatura è sempre fatta con olio (per umidità), aceto (per ammorbidire) e una miscela di condimenti).
- Utilizzare sempre pinze o qualche forma di paletta per girare il cibo sulla griglia (utilizzando una forchetta per girare il cibo si secca e si danneggia il rivestimento antiaderente).
- Girare la carne e il pesce una volta durante la cottura. Non è necessario girare più di una volta, in quanto girando più volte secca gli alimenti.
- Non cuocere mai la carne troppo a lungo. Anche il maiale è meglio se servito con qualcosa di rosa e di succoso.
- Se il cibo cotto si attacca sulla piastra, strofinare la piastra con un pezzo di carta da cucina imbevuto di olio di tanto in tanto.

PULIZIA E CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Consentire alla griglia di raffreddarsi completamente.
- Rimuovere il termostato della temperatura rimovibile dalla presa dell'apparecchio.
- Lavare la griglia e la vaschetta di raccolta del grasso con acqua calda. Non usare retine di acciaio o agenti abrasivi.
- Pulire la base dell'apparecchio con un panno umido. Spruzzi di grasso possono essere rimossi con un detergente neutro.

Nota:

- La griglia ha rivestimento antiaderente. Non graffiare il rivestimento durante la cottura o la pulizia.
- Suggerimento: Usare un spazzola pulente con setole di plastica per pulire la griglia.

Proteggere l'apparecchio da polvere e sporcizia se non usato per un periodo di tempo prolungato (avvolgerlo in un sacchetto di plastica). Conservare in un luogo asciutto.

SMALTIMENTO

Disabilitare immediatamente gli apparecchi fuori servizio. Rimuovere la spina di corrente e tagliare il cavo di alimentazione. Se possibile, portare gli apparecchi fuori servizio presso un punto ufficiale di raccolta dei rifiuti. Molte autorità locali forniscono servizi di rimozione per rifiuti voluminosi almeno una volta all'anno.

Servizio clienti

Riparazioni e altri lavori sulla macchina devono essere effettuati solo da personale autorizzato. A tal fine contattare un rivenditore specializzato o servizio clienti.

Le riparazioni effettuate da persone non specializzate comportano la perdita dei diritti di garanzia.

ATTENZIONE! Errata esecuzione di riparazioni può condurre a pericolo considerevole per l'utente.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alla struttura o design dell'unità in caso di ulteriore sviluppo tecnico.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI, GRAZIE!


DATI TECNICI:

220-240V • 50-60Hz • 2000-2400W

TEMPO DI COTTURA

Si raccomandano i seguenti tempi di cottura. Tempi diversi saranno necessari per diversi pesi e dimensioni degli alimenti da grigliare e a seconda se la cottura avviene con o senza coperchio

Alimenti da cuocere	Impostazione gradi temperatura	Tempo di cottura
Bistecca/manzo	MAX	15:-20 minuti
Agnello	MAX	12:-18 minuti
Cosce di pollo	MAX	25:-30 minuti
Bracioline	MAX	20:-25 minuti
Ali di pollo	MAX	15:-20 minuti
Pesce intero	MAX	12:-15 minuti
Kebabs	3-4	10:-12 minuti
Salsicce varie	3-4	12:-15 minuti

 Questo marchio indica che il presente prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici nell'ambito dell'UE. Per prevenire un possibile pericolo per l'ambiente o per la salute umana a causa di uno smaltimento di rifiuti non controllato, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse. Per restituire il proprio dispositivo usato, usare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dove si è acquistato il prodotto.

I rivenditori possono riprendersi questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente. In caso di sostituzione di dispositivi vecchi con nuovi, il rivenditore è legalmente obbligato a riprendere il vecchio dispositivo per lo smaltimento in modo gratuito.

AVVIO RAPIDO

Strumento necessario
(non incluso)



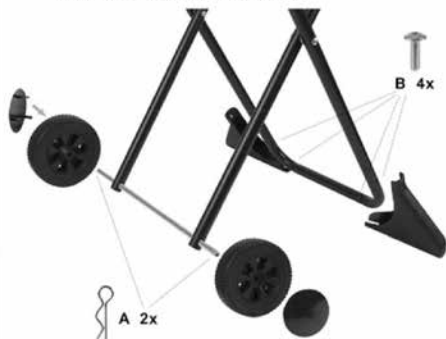
Accessori per viti:



1. Apri e riaggancia:



2. Assemblare ruote e piedi:



3. Pre-assemblaggio



4. Assemblaggio finale



5. Metti la griglia e digiuna



Finito in soli 5 passaggi!

Le illustrazioni sono solo per la tua panoramica dettagliata dei dettagli di assemblaggio!

Per evitare lesioni durante il montaggio, utilizzare la superficie del pavimento per la propria sicurezza!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МАНГАЛА ДЛЯ БАРБЕКЮ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для приготовления различных видов продуктов путем их обжаривания на нагреваемой поверхности. Не для коммерческого и промышленного использования

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Обычное использование

- Данное устройство предназначено для приготовления на гриле определенных продуктов.
- Использование для других целей недопустимо! Любые обязательства или гарантии будут аннулированы в случае повреждений, вызванных неправильным использованием и несоблюдением мер предосторожности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Соблюдайте осторожность при использовании устройства
- Подключайте устройство только к источникам переменного тока в соответствии с указанным на паспортной табличке типом.
- Следите, чтобы устройство или кабель не касались горячих поверхностей.
- Не используйте скрученный кабель. (это также относится к кабелю-удлинителю)
- Розетка должна быть легкодоступной, чтобы можно было в любое время быстро отключить устройство от электросети.
- Регулярно проверяйте кабель и устройство на наличие повреждений.
- Не используйте устройство, если на кабеле есть признаки повреждения, или если устройство повреждено и обнажены электрические компоненты
- **Опасность получения травмы**
- При необходимости осторожно извлеките штепсель из розетки и обратитесь к дилеру или в службу поддержки клиентов.
- Устройство должно быть оснащено УЗО и использоваться при номинальном остаточном токе не более 30мА. Обратитесь к электрику.
- Не храните и не используйте легковоспламеняемые материалы или аэрозоли рядом с работающим устройством.
- **Опасность возникновения пожара**
- Не используйте устройство в местах с высокой концентрацией

легковоспламеняемых веществ (например, горючих газов или аэрозолей).

Опасность взрыва и возникновения пожара

- Не используйте устройство рядом с ванной, душем или бассейном, а также рядом с раковинами и водопроводными кранами.
- Использование устройства детьми или лицами, находящимися под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, должно осуществляться под присмотром.
- Следите, чтобы дети не играли с электрическим оборудованием.
- Прежде чем убирать устройство дайте ему остыть после использования.
- Никогда не кладите на решетку пластиковые и другие предметы, кроме продуктов для приготовления на гриле.
- При приготовлении мяса соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься брызгами жира.
- **Опасность получения ожогов**
- Не используйте пластиковую утварь для укладки продуктов на решетку, их переворачивания и снятия.
- Запрещается использовать устройство под работающим вытяжным вентилятором или подвесными настенными шкафами.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) или лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы касательно использования приборов человеком, отвечающим за их безопасность.
- Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным лицом.
- Устройство не предназначено для использования с внешними таймерами или сторонними системами дистанционного управления.
- Перед очисткой устройства необходимо отключить штекер питания. Также необходимо просушить разъем питания устройства перед повторным использованием.
- Подключайте к розетке только одно устройство. Используйте только заземленные удлинители с площадью поперечного сечения не менее 1,0мм²
- Используйте удлинители, только если вы уверены, что они в идеальном состоянии.

Удлинитель должен быть заземлен и рассчитан, по крайней мере, на 10А.

- Размещайте провод так, чтобы за него нельзя было случайно зацепиться.
- Не допускайте соприкосновения удлинителя с раскаленной решеткой.
- Выключайте устройство, прежде чем отключить его от электросети.
- Дайте устройству остыть, прежде чем снимать принадлежности или очищать решетку.
- Не используйте устройство без маслосборного лотка или основания.
- **Не накрывайте решетку алюминиевой фольгой или подносами (это может привести к повреждению антипригарного покрытия)**
- Перед использованием убедитесь, что устройство установлено правильно (особенно, если вы используете тележку).
- Убедитесь, что решетка не касается нагревательного элемента - это может привести к травмам!
- Устанавливайте устройство на жаростойкую поверхность. Электрический гриль должен находиться на расстоянии не менее 10 см от стен во время работы.
- Инструкции по эксплуатации являются неотъемлемой частью устройства и должны прилагаться к устройству при его передаче новому владельцу.
- Не используйте аксессуары, не одобренные производителем.

СБОРКА УСТРОЙСТВА (рис. 1-14)

1. Извлеките раму тележки и принадлежности из коробки. Положите раму тележки на сухую, ровную и устойчивую поверхность. Пропустите ось (а) для колес через отверстия на концах трубок. Установите кронштейн (Z1) на изогнутую трубку. Зафиксируйте кронштейн на трубке с помощью двух винтов М4х6. Кронштейны слева и справа устанавливаются одинаково.
2. Установите колеса (b) на ось (а) с обеих сторон.
3. На каждом конце оси (а) расположено по два монтажных отверстия, вставьте шплинт (с) в эти отверстия. Это позволит зафиксировать колеса.
4. Наденьте колпаки (d) на колеса (b), вставив три штыря в отверстия.
5. **Подъем тележки:** Встаньте правой ногой на середину опорной трубки (I), поднимите боковой столик (II) правой рукой, а левой рукой поднимите трубку, на которой крепятся колеса (III). После этого зафиксируйте трубку (III) с помощью

трубки фиксации положения под боковым столиком. Теперь рама тележки находится в стоячем положении.

Складывание тележки: Встаньте правой ногой на середину опорной трубки (I), поднимите боковой столик (II) правой рукой, а левой возьмитесь за короткий край опорной трубки (III) и медленно опустите ее.

Внимание! При складывании тележки НЕ ДЕРЖИТЕСЬ за оба конца трубки (III), чтобы не прищемить руку.

6. После подъема рамы тележки НУЖНО незамедлительно надеть фиксатор (f). Фиксатор запирается автоматически. Нажмите на пружину (е) и наденьте крючок (f) на выдвинувшуюся часть шпильки (е). Отпустите пружину, и крючок автоматически зафиксируется.

Внимание! Следите за тем, чтобы крючок фиксатора был ЗАФИКСИРОВАН во время готовки и перемещения оборудования. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ повернуть крючок и не тяните за него, когда используете устройство.

7. Установите стойку (g) на тележку (II). На стойке (g) есть установочное отверстие (IV), которое нужно для фиксации нижней панели основания. Зафиксируйте стойку (g) на тележке с помощью винтов и гаек.
8. Установите чашу основания (h) на стойку (g). Воспользуйтесь установочным отверстием (IV) для установки основания в правильном положении. Чтобы снять основу со стойки (g), наступите на опорную трубку (I), возьмитесь за ручки на основании и поднимите его.
9. Наденьте маслосборный лоток (j) на специальный кронштейн в задней части чаши основания (h) устройства. Для надлежащей фиксации лотка наденьте его установочным отверстием на выступ в середине чаши основания. (Совет: Для облегчения очистки в лоток можно налить немного воды). Чтобы снять маслосборный лоток, слегка нажмите на него, и когда установочное отверстие снимется с выступа, лоток можно будет легко снять. Гайка-барашек (N3) фиксирует основной блок гриля на раме.

Внимание! Объем маслосборного лотка 0,3 л - не забывайте опустошать его по мере заполнения. Поверхность маслосборного лотка ГОРЯЧАЯ. Во время готовки будьте осторожны и надевайте

средства защиты, если требуется прикоснуться к лотку.

10. Установите решетку (K) на основной блок (H).

Вставьте патрон трубки нагревателя (L) решетки в соответствующее защитное отверстие (M) сбоку. Установите решетку горизонтально на основание устройства. Чтобы снять решетку, поднимите ее за правый край и достаньте патрон (L) из защитного отверстия (M) сбоку. Прежде чем снимать решетку, убедитесь, что она остыла и что устройство не используется.

Внимание! Решетку допускается использовать только с чашей основания!

11. Вставьте штекер съемного регулятора температуры (n) в патрон на трубке нагревателя (L). Это позволит включить устройство.

При снятии регулятора температуры держите основание за ручку во избежание опрокидывания устройства.

Внимание! Будьте осторожны - не запнитесь за шнур питания, когда используете устройство.

Не забудьте отключить устройство от электросети после использования.

12. Установите крышку. Возьмите крышку за ручку (p) и вставьте металлические петли (o) в установочные отверстия (Q) в основании.

Чтобы снять крышку, откройте ее на 45°, а затем выньте металлические петли (o) из установочных отверстий (Q). Крышку можно снять, только когда угол между ней и решеткой составляет около 45°.

13. Благодаря съемной крышке устройство легко использовать и мыть.

Внимание! Беритесь за ручку, когда хотите открыть или закрыть крышку. Будьте осторожны - металлическая крышка СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ во время готовки.

14. Гриль можно использовать на столе. В этом случае необходимо снять крышку для удобства.

Гриль также можно использовать на открытом воздухе.

ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Снимите с устройства весь упаковочный материал и тщательно промойте решетку, маслосборный лоток и металлическую крышку. Решетку и маслосборный лоток можно мыть в посудомоечной машине.

Важно: Тщательно высушите все детали. В первую очередь это касается патрона

устройства. Не опускайте съемный регулятор температуры в воду.

- Нагрейте решетку без продуктов до максимальной температуры, закройте крышку и подождите 3–5 минут. Во время первого использования устройство может издавать специфический запах и испускать дым из-за сгорания остатков производственного материала.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подключите устройство к электросети.
- Установите регулятор температуры на нужный уровень (на нагрев обычно требуется около 3 минут).
- Лампа индикатора температуры погаснет, как только устройство наберет заданную температуру.
- Положите продукты на решетку.

СОВЕТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ

- Мясо получится более нежным, если замариновать его перед готовкой в течение ночи. Маринад можно сделать из растительного масла (для влажности), уксуса (для более нежного вкуса) и приправ.
- Используйте щипцы или лопатку, чтобы перевернуть продукты на решетке (вилки могут повредить антипригарное покрытие, а также из-за них продукты могут засохнуть).
- Во время обжарки мясо и рыбу нужно переворачивать только один раз. При более частом переворачивании продуктов они могут засохнуть.
- Не пережаривайте мясо. Даже свинину лучше подавать, когда мясо чуть розовое и сочное.
- Если блюдо прилипает к решетке, его нужно время от времени протирать салфеткой, смоченной в масле.

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА И УХОД ЗА НИМ

- Отключите устройство от электросети.
- Дайте решетке полностью остыть.
- Выньте регулятор температуры из патрона на устройстве.
- Промойте решетку и маслосборный лоток горячей водой. Не используйте стальные мочалки или абразивные губки.
- Протрите основание устройства влажной тканью. Брызги жира можно удалять мягким моющим средством.

Примечание:

- Решетка имеет антипригарное покрытие. Не поцарапайте его при готовке или очистке.
- Совет: Для очистки решетки пользуйтесь щеткой для посуды с пластиковой щетиной.

Если вы не планируете использовать устройство в течение длительного времени, защитите его от пыли и грязи (заверните в полиэтилен). Храните устройство в сухом месте.

УТИЛИЗАЦИЯ

Устройства, не подлежащие ремонту, нужно незамедлительно утилизировать. Отключите от устройства шнур питания и перережьте его. Отвезите неисправное устройство в пункт сбора отходов, если таковой имеется. Обычно местные органы власти предлагают услуги по вывозу крупногабаритных отходов по меньшей мере раз в год.

Служба поддержки клиентов

Ремонтные и другие работы с устройством должны выполняться только авторизованным специалистом.

Для получения специализированных услуг обратитесь к дилеру или в службу поддержки клиентов.

Ремонтные работы, выполненные неквалифицированным лицом, приведут к аннулированию гарантии.

Внимание! Неправильно выполненные ремонтные работы могут повлечь за собой опасность для пользователя.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию или дизайн устройства в рамках дальнейшего технического улучшения.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ.

Хранение: Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка: К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

220-240 В • 50 Гц • 2000-2400 Вт



Эта маркировка означает, что изделие не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного ущерба окружающей среде или здоровью он неконтролируемого выброса отходов, утилизируйте их. Это даст возможность повторного использования материальных ресурсов. Для утилизации вашего изделия, пожалуйста, свяжитесь с местными органами, отвечающими за утилизацию, или с поставщиком, от которого изделие было закуплено. Они могут принять это изделие для безопасной утилизации.

При замене старых устройств на новые продавец юридически обязан как минимум бесплатно принять старое устройство для утилизации.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортер:

ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г.Балашиха,
Западная коммунальная зона, ул. Шоссе
Энтузиастов, вл. 1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.
За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рекомендуется соблюдать время готовки продуктов, указанное ниже. Время готовки может изменяться в зависимости от веса и размера продуктов, а также в зависимости от того, используете ли вы крышку.

Продукты	Температура	Время приготовления
Стейк/говядина	МАКС.	15-20 мин.
Баранина	МАКС.	12-18 мин.
Голень цыпленка	МАКС.	25-30 мин.
Отбивные	МАКС.	20-25 мин.
Куриные крылышки	МАКС.	15-20 мин.
Рыба (целиком)	МАКС.	12-15 мин.
Кебаб (фарш)	3-4	10-12 мин.
Сосиски	3-4	12-15 мин.

تجميع الجهاز

(توضيح 1-14)

1. أخرج إطار العربة والملحقات من صندوق التغليف. يُرجى التأكد من وضع إطار العربة على سطح جاف ومسطح وثابت. ثم اجعل محور العجلة (a) يمر خلال الفتحتين الموجودتين على الجزء الأخير من الأنبوب. اضبط داعم الإطار (Z1) على الأنبوب المنحني، وقرم بتثبيت داعم الإطار والأنبوب باستخدام برغيين مفا 6*4M. للجانب الأيسر والجانب الأيمن طريقة الإعداد نفسها
2. قرم بتثبيت العجلات (b) باستخدام كلا جانبي المحور (a) على التوالي.
3. يوجد فتحتا تركيب على كل طرف للمحور (a)، أدخل السن "R" (c) داخل الفتحات. سيعمل هذا على تأمين العجلات.
4. اضغط أعطية العجلات (d) على العجلات (b) حسب مواقع الرؤوس الثلاثة.
5. إيقاف العجلة: أولاً، اضغط على منتصف أنبوب الدعم (I) بالقدم اليمنى، وارفع المنضدة الجانبية (II) باليد اليمنى أثناء رفع أنبوب العجلة (III) لأعلى باليد اليسرى. ثم ضع الأنبوب (III) مع أنبوب التوجيه الموجود أسفل المنضدة الجانبية. أصبح إطار العربة واقفاً الآن.

طي العربة: أولاً، اضغط بقدمك اليمنى على منتصف أنبوب الدعم (I)، وأمسك المنضدة الجانبية (II) باليد اليمنى بينما تمسك يدك اليسرى حافة أنبوب الدعم (III) وضعها ببطء.

تبيسه: عند طي العربة، لا تُمسك جانبي الأنبوب (III) كي لا تقصر يدك.

6. بعد إيقاف إطار العربة، يجب عليك ضبط وحدة قفل الأمان (f) على الفور. تحتوي وحدة قفل الأمان هذه على ميزة القفل الذاتي. اضغط على الزنبرك (e) وقرم شبك الخفاف المنحني (f) بالجزء الممتد (e). ثم توقف عن الضغط على الزنبرك وستراجع لقفل وحدة خفاف السلامة تلقائياً.

تبيسه: تأكد من قفل وحدة خفاف السلامة أثناء الطهي أو التحرك. لا تحاول تدوير خفاف السلامة أو سحبه أثناء استخدام هذا الجهاز.

7. قرم بتثبيت أنبوب الحامل (g) على أنبوب العربة (II). توجد فتحة تحديد الموضع (IV) على أنبوب الحامل (g)، التي ستثبت الزر الذي سيدد موضع إسقاط القاعدة.
8. أحكم ربط أنبوب الحامل (g) والعربة باستخدام براغي وصواميل.
9. ضع القاعدة التي على شكل وعاء (h) على أنبوب الحامل (g) حتى الوصول إلى الأسفل. قرم بتثبيت الزر الذي يحدد موضع إسقاط القاعدة داخل فتحة الموضع (IV).
- عند إزالة القاعدة من أنبوب الحامل (g)، يُرجى الضغط بلطف على الأنبوب الداعم (I)، ثم أمسك مقابض القاعدة وانزعها.
9. أدخل كأس تجميع الشحوم (j) داخل الحامل المرفق في الجزء الخلفي من قاعدة الجهاز التي على شكل وعاء (h)، لتثبيت جيداً، يُرجى تثبيت الفتحة مع كأس تجميع الشحوم في موضع الإسقاط في منتصف القاعدة التي على شكل وعاء (تلميح: يمكن وضع قليل من الماء داخل كأس الشحوم هذا لجعله أسهل في التنظيف).
- إخراج كأس تجميع الشحوم، يُرجى الضغط عليه برفق، بعد الخروج من فتحة الموضع يكون من السهل إخراج الكأس بسهولة.
- الغرض من وضع البرغي الذي على شكل فراشة (N3) هو وضع الشوابة الرئيسي والإطار متاً.

تبيسه: سعة كأس الشحوم هي 3.0 لتر، يُرجى سكب الشحوم المتبقية بمجرد الامتلاء. يكون سطح كأس الشحوم ساخناً. يُرجى حماية نفسك جيداً إذا كنت بحاجة إلى لمسها أثناء الطهي!

10. ضع طبق الصينية (K) على قاعدة الجهاز (H). أولاً، أدخل مقبس أنبوب التسخين (L) الخاص بصينية الشوابة في الفتحة الواقية (M) المخصصة بميل. ثانياً، اضبط صينية الشوابة أفقياً على قاعدة الجهاز.
- لنزع صينية الشوابة، يُرجى الضغط لأعلى على الجانب الأيمن من الصينية وأخرج مقبس السحب (L) خارج الفتحة الواقية (M) بميل. قبل نزع صينية الشوابة، تأكد من أنها باردة وأنها ليست قيد الاستخدام. تبيسه: يجب استخدام صينية الشوابة مع القاعدة التي على شكل وعاء!
11. أدخل سن منظم درجة الحرارة القابل للفصل (n) داخل مقبس أنبوب التسخين (L)، يمكن توصيله بالجهاز. عند إزالة منظم درجة الحرارة القابل للفصل، يُرجى إمساك مقبض القاعدة لتجنب دفع الجهاز.

تبيسه: يُرجى توخي الحذر حتى لا تتعثر في سلك الطاقة عند تشغيل الجهاز.

لا تنسى إزالة المقبس بعد الاستخدام.

12. قرم بتثبيت الغطاء. قرم بإمسك مقبض الغطاء (p) وأدخل الأطباق المعدنية (o) داخل فتحات تركيب (Q) القاعدة. عند إزالة الغطاء، يُرجى فتح الغطاء وقرم بإمالة بزواوية 45 درجة بين الغطاء وصينية الشوابة وافصل الأطباق المعدنية (o) عن فتحات التركيب (Q). لا يمكن أن تساعد الزوايا الأخرى على فصل الغطاء فقط بزواوية 54 درجة.
13. تصميم الغطاء القلاب وقابلية فصله يجعلان استخدامه وتنظيفه أمراً سهلاً.
- تبيسه: إذا أراد المستخدم إغلاق الغطاء أو فتحه، يُرجى إمساك مقبض الغطاء. اتبه كي لا تحرق نفسك لأن الغطاء المعدني يكون ساخناً أثناء الطهي.
14. يمكن استخدام الشوابة على المنضدة، يجب إزالة الغطاء للوصول إلى الاستخدام المريح.

دليل إرشادات الشواء

الرجاء قراءة هذه التعليمات بعناية قبل التشغيل، مع الاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

الاستخدام العادي

- الجهاز مخصص لشوي الطعام المناسب فقط.
- غير مسموح بأي استخدام آخر سيمت إبطال أي مسؤولية أو ضمان في حالة حدوث تلف ناتج عن التشغيل غير الصحيح، والاستخدام غير الصحيح، وعدم مراعاة قواعد السلامة.

قواعد السلامة

- توخ الحذر عند استخدام الجهاز
- قرم بتوصيل الجهاز بمصدر تيار متردد متوافق مع نوع اللوحة فقط.
- لا ترك الجهاز أو الكابل يتلامس مع الأسطح الساخنة للغاية.
- لا تستخدم كابلًا ملتئماً (كما ينطبق هذا أيضًا على أي كابل إطالة مستخدم)
- يجب أن يكون المقبس في مكان سهل الوصول إليه في أي وقت لضمان إمكانية فصل الجهاز سريعاً عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- تحقق من كابل الطاقة والجهاز بانتظام بحثاً عن وجود تلف.
- لا تستخدم الجهاز مرة أخرى عند ظهور علامات تلف على كابل الطاقة أو عند تلف الجهاز بأي طريقة تكشف عن المكونات الكهربائية

خطر التعرض لإصابة

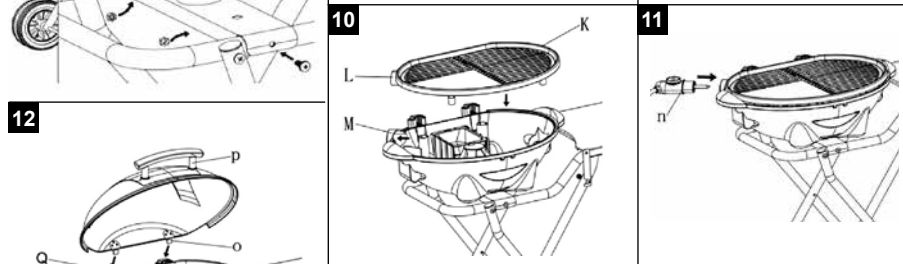
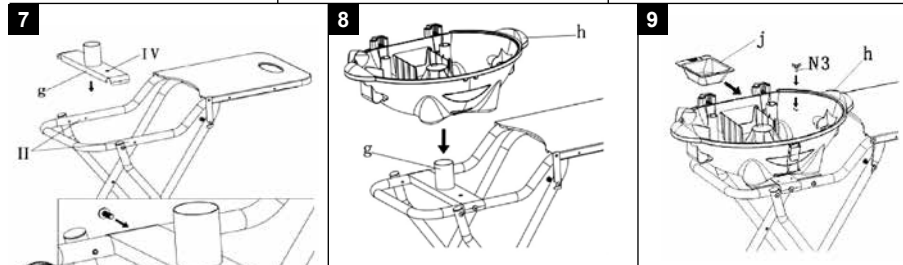
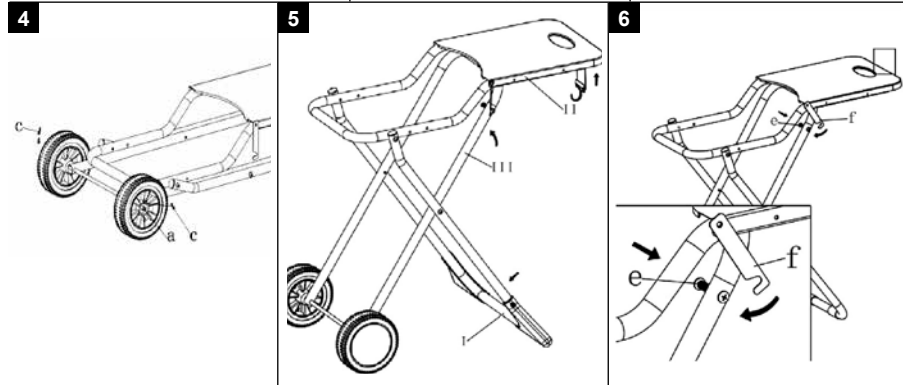
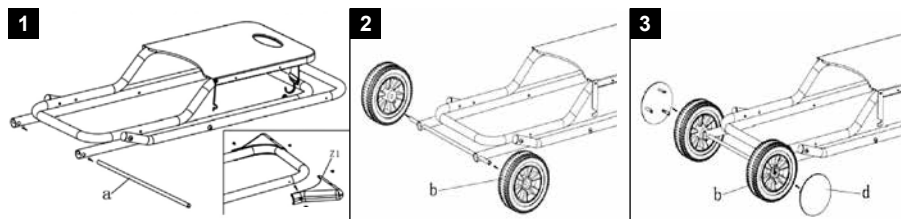
- إذا لزم الأمر قرم بإزالة القابض بحذر واتصل بالوكيل المتخصص أو خدمة العملاء.
- يجب تركيب الجهاز مع جهاز قاطع الدورة (RCD) ويعمل مع تيار متبقي ضئيل لا يزيد عن 30 ملي أمبير. أسأل مسؤول التركيب الكهربائي.
- لا تُحزن أو تستخدم أي مواد قابلة للاشتعال بسهولة أو ترشها بالقرب من الجهاز عندما يكون قيد الاستخدام. خطر التعرض لنشوب حريق
- لا تستخدم الجهاز في أجواء قابلة للاشتعال بسهولة (على سبيل المثال بالقرب من الغازات القابلة للاشتعال أو علب الرش).

خطر الانفجار والحريق

- لا تستخدم الجهاز في غرف بها حمامات أو غرف استحمام أو حمامات سباحة أو بالقرب من أحواض الغسيل أو الصنابير.
- يمكن للأطفال أو الأفراد تحت تأثير المخدرات أو الكحول استخدام الجهاز في ظل وجود إشراف عليهم فقط.
- تأكد من عدم وجود أي فرصة للأطفال للعب بالجهاز الكهربائي.
- اترك الجهاز يبرد بعد الاستخدام وقبل حمله ووضعه بعيداً.
- لا تضع أبداً أجزاء بلاستيكية أو أي أغراض أخرى باستثناء الطعام الذي تريد شويه على رف الشوابة.
- توخ الحذر من تناثر الدهون أثناء شوي اللحم.

خطر التعرض للحرق

- لا تستخدم أي أدوات مائدة بلاستيكية لوضع الطعام على حامل الشوابة، أو ثقليه، أو إزالته.
- لا يجب استخدام الجهاز أبداً أسفل مروحة شفط قيد التشغيل أو الخزائن الجدارية.
- لا تقهر أبداً بتغطية رف الشوابة أثناء تشغيلها، على سبيل المثال باستخدام رقائق الألومنيوم وإلا لن يتم التخلص من الحرارة
- هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبل أشخاص من ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة؛ ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذا الجهاز، وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
- يجب استبدال كابل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي في حالة تلفه، على أن يتم الاستبدال عن طريق جهة التصنيع، أو عن طريق وكيل الصيانة التابع لها، أو عن طريق شخص مؤهل بطريقة مماثلة، وذلك لتجنب التعرض للخطر.
- الجهاز ليس مخصصاً للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي، أو بنظام منفصل للتحكم عن بعد.
- يجب إزالة الموصل قبل تنظيف الجهاز ويجب تحفيف مدخل الجهاز قبل استخدام الجهاز مرة أخرى.
- استخدم جهاز واحد فقط لكل مقبس واستخدم دائماً كابل وصلة مؤرض، بمقطع عرضي لا يقل عن 1.0 مم²
- استخدم أسلاك وصلات فقط بعد التأكد من عدم وجود عيب بها واستخدم سلك مؤرض بشدة تيار 10 أمبير بحد أقصى.
- ضع السلك بطريقة يصبح بها اللمس أو السحب أمراً مستحيلًا.
- لا تجعل وصلة السلك تلامس صينية الشوي الساخنة على الإطلاق.
- قرم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة مقبس الطاقة الرئيسية.
- قبل إزالة المرفقات أو تنظيف الشوابة، اتركها لتبرد بالكامل.
- لا تستخدم الجهاز دون كأس تجميع الشحوم أو القاعدة.
- لا تغطي صينية الشوابة بورق الألومنيوم أو صفائح (فقد يعمل هذا على الإضرار بالطبقة غير اللاصقة)
- تأكد من تركيب الجهاز تركيباً صحيحاً دون أعطال قبل تشغيله (أولاً عند استخدام العربة).
- يُرجى التأكد من أن صينية الشوابة لا تلامس أي مكون ساخن تقادياً خطر الإصابة!
- ضع الجهاز على سطح مقاوم للحرارة. اجعل الشوابة الكهربائية على بُعد 10 سم من أي جدار عندما تكون قيد التشغيل.
- في حالة تمرير الجهاز للغير، يجب تقديم إرشادات التشغيل الخاصة بالجهاز أيضاً.



يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات ، شكراً.

تشير هذه المعلومات أن هذا المنتج لا يجب أن يتم التخلص منه مع مخلفات الأسرة الأخرى في دول الاتحاد الأوروبي. لمنع الأضرار الممكنة على البيئة أو صحة الإنسان من التخلص غير المراقب من النفايات قم بإعادة تدوير المخلفات لتعزيز الاستخدام المستدام للموارد. لإعادة جهازك المستخدم يرجى استخدام أنظمة إعادة والتجميع أو اتصل بموزع التجزئة الذي اشترت منه الجهاز. فإمكانه الاهتمام بالمنتج وإعادة تدويره بشكل آمن على البيئة.

عند استبدال الأجهزة القديمة بأجهزة جديدة، يكون بائع التجزئة ملزمًا من الناحية القانونية باستلام جهازك القديم للتخلص منه مجانًا.

زمن الطهي

فيما يلي أوقات الطهي الموصى بها. يستلزم شي أوزان وكميات مختلفة من الطعام أوقاتاً مختلفة كذلك، وذلك حسب ما إذا كنت تقوم بالشي باستخدام غطاء الشواية المعدني أو بدونه

لطعام المراد شيه	ضبط درجة الحرارة	زمن الطهي (دقيقة)
شريحة لحم/لحم بقرى	MAX (أقصى درجة حرارة)	15-20
لحم الضأن	MAX (أقصى درجة حرارة)	12-18
أفخاذ الفراخ	MAX (أقصى درجة حرارة)	25-30
الريش	MAX (أقصى درجة حرارة)	20-25
أجنحة الدجاج	MAX (أقصى درجة حرارة)	15-20
سمكة كاملة	MAX (أقصى درجة حرارة)	12-15
الخبز	3-4	10-12
نقانق مختلفة	3-4	12-15

يمكن استخدام الشواية في الهواء الطلق.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- أزل كل مواد التغليف واغسل صينية الشواية وكأس تجميع الشحوم والغطاء المعدني جيدًا. يمكن وضع كل من صينية الشواية وكأس تجميع الشحوم في غسالة الأطباق بأمان.

هــامـ: جفف جميع الأجزاء جيدًا. ينطبق هذا على مقبس الجهاز خاصة. لا تقم بغمر منظم درجة الحرارة القابل للفصل في الماء على الإطلاق.

- قم بتسخين الشواية للوصول إلى أقصى إعداد لمدة 3-5 دقائق تقريبًا، عن طريق إغلاق الغطاء المعدني ودون وضع أي طعام داخلها. قد تسبب البقايا الصادرة عن عملية التصنيع بعض الروائح والدخان عند استخدام الجهاز للمرة الأولى.

تشغيل الجهاز

- قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة الكهربائية.
- اضبط منظم درجة الحرارة على مستوى درجة الحرارة المطلوب (عادة ما يستغرق التسخين 3 دقائق تقريبًا).
- ستومض لمبة مؤشر درجة الحرارة بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- ضع الطعام المراد شيه على صينية الشوي.

نصائح استجاب

- سيكون اللحم طريًا إذا قمت بتبنيه قبل الطهي بليلة (عادة ما تصنع التبيلة من الزيت (للتربيب) والخل (للتريق) وخليط من التوابل).
- استخدم دائمًا ماسكة طعام أو بعض أشكال الملاعق المخصصة لقلب الطعام المشوي (سيعمل استخدام شوكة على جفاف الطعام وضرر بالطبقة غير اللاصقة).
- قم بتقليب اللحوم والأسماك مرة واحدة فقط أثناء الشوي. لا يلزم التقليب أكثر من مرة ويعمل التقليب كثيرًا على جفاف الأطعمة.
- لا تطهو اللحوم لفترة طويلة على الإطلاق. يكون اللحم أفضل إذا تم تقديمه بلون وردي وبصعارة غنية.
- إذا تم طهي أصابع من الطعام على صينية الشواية، فقم بمسح الصينية بقطعة من ورق المطبخ مشبعة بالزيت من وقت لآخر.

تنظيف الجهاز والاعتناء به

- افصل الجهاز عن مصدر الطاقة الكهربائية.
- اترك الشواية حتى تبرد بالكامل.
- أخرج منظم درجة الحرارة القابل للفصل من مقبس الجهاز.
- قم بغسل صينية الشواية ووعاء تجميع الدهون بماء دافئ. لا تستخدم قطع قماش صوف خشنة أو مواد كاشطة.
- امسح قاعدة الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة. يمكن إزالة البقع الدهنية باستخدام مادة منظفة معتدلة.

ملاحظة:

- تحتوي صينية الشواء على طبقة غير لاصقة. لا تخدش هذه الطبقة أثناء مراحل الشوي أو التنظيف.
- نصيحة: استخدم فرشاة تنظيف ذات شعيرات بلاستيكية لتنظيف صينية الشواية.

احمي الجهاز من الأتربة والقاذورات إذا كنت لا تنوي استخدامه لفترة زمنية طويلة (ضعه في حقيبة بلاستيكية). قم بتخزينه في مكان جاف.

التخلص من الجهاز

قم بتعطيل الأجهزة غير القابلة للصيانة على الفور. أزل مقبس الطاقة الرئيسي وافصل كابل توصيل الطاقة الكهربائي. إذا أمكن، أحضر الأجهزة غير القابلة للصيانة إلى نقطة تجميع نفايات رسمية. تقدم معظم السلطات المحلية خدمات إزالة للمخلفات الضخمة مرة واحدة سنويًا على الأقل.

خدمة العملاء

يجب أن تتم عمليات الإصلاح أو الأعمال الأخرى بالجهاز من قبل موظف متخصص ومعتمد.

ولهذا يرجى الاتصال بالوكيل المتخصص أو خدمة العملاء.

ستؤدي عمليات الإصلاح التي تتم من قبل شخص غير متخصص إلى خسارة حقوقك التي يغطيها الضمان.

تحذير! قد يؤدي عمليات الإصلاح التي تتم بطريقة غير صحيحة إلى تعرض المستخدم لخطر كبير.

تحفظ بحق إجراء تعديلات على هيكل أو تصميم الجهاز لإضافة المزيد من التطور الفني.

البيانات التقنية:

220-240 فولت ، 50-60 هرتز، 2000-2400 وات.

