

EN IMPORTANT - These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to handling the product and retain them for future reference.

FR IMPORTANT : Ces instructions sont données pour votre sécurité. Merci de les lire attentivement avant de manipuler le produit et de les conserver pour référence.

PL WAŻNE — Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Należy ją dokładnie przeczytać przed obsługą produktu i zachować do wykorzystania w przyszłości.

RO IMPORTANT - Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește-le cu atenție înainte de montarea produsului și păstrează-le pentru consultare ulterioară.

V21025_5063022571908_MAND4_2425_TF001294

EN Electric BBQ

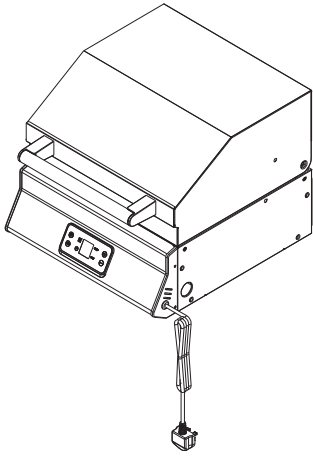
FR Barbecue électrique

PL Grill elektryczny

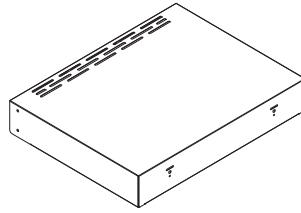
RO Grătar electric

5063022571908

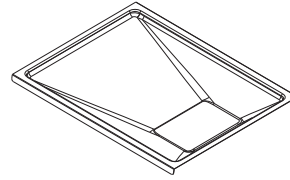
5063022758477



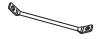
01. x1



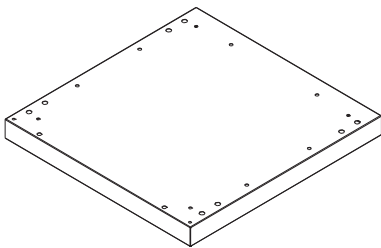
02. x2



03. x1



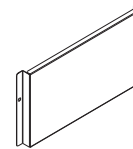
04. x2



05. x1



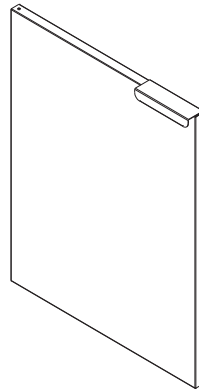
06. x3



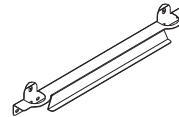
07. x2



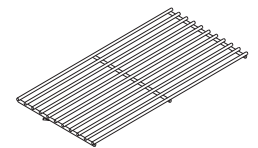
08. x1



11. x1



12. x2



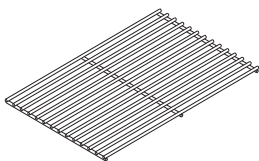
13. x1



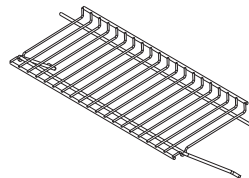
09. x2



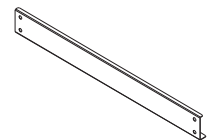
10. x4



14. x1



15. x1



16. x1



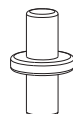
17. (A) x16
(1/4 - 20 mm)



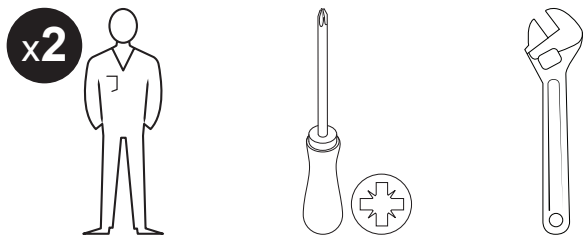
18. (B) x24
(5/32 - 32 mm)



19. (C) x4

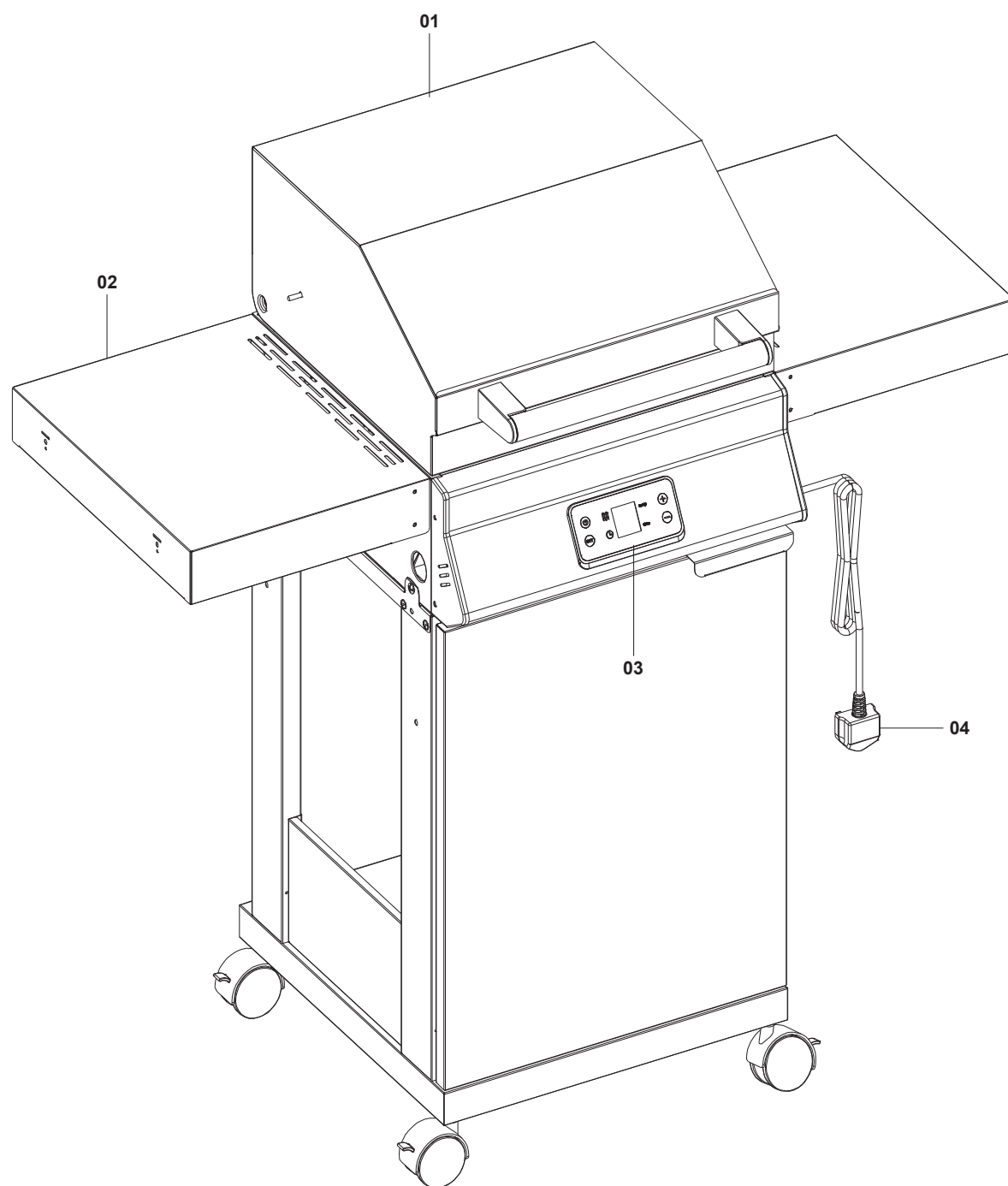


20. (D) x1



EN Contents **FR** Table des matières **PL** Spis treści **RO** Cuprins

EN		FR		PL		RO	
Product description	4	Description du produit	4	Opis produktu	4	Descrierea produsului	4
Safety	5	Sécurité	6	Bezpieczeństwo	8	Siguranță	9
Guarantee	6	Garantie	7	Gwarancja	9	Garanție	10
Assembly	11	Montage	11	Montaż	11	Asamblare	11
Use	19	Utilisation	20	Użytkowanie	22	Utilizare	23
Care & maintenance	26	Entretien et maintenance	27	Czyszczenie i konserwacja	28	Îngrijire și întreținere	29



EN 1. Lid 2. Side shelf 3. Control panel 4. Power plug

FR 1. Couvercle 2. Tablette latérale 3. Panneau de commande 4. Prise d'alimentation

PL 1. Pokrywa 2. Półka boczna 3. Panel sterowania 4. Wtyczka

RO 1. Capac 2. Măsuță laterală 3. Panoul de control 4. Fișă



EN Safety

- For domestic OUTDOORS use only. Do not use indoors.

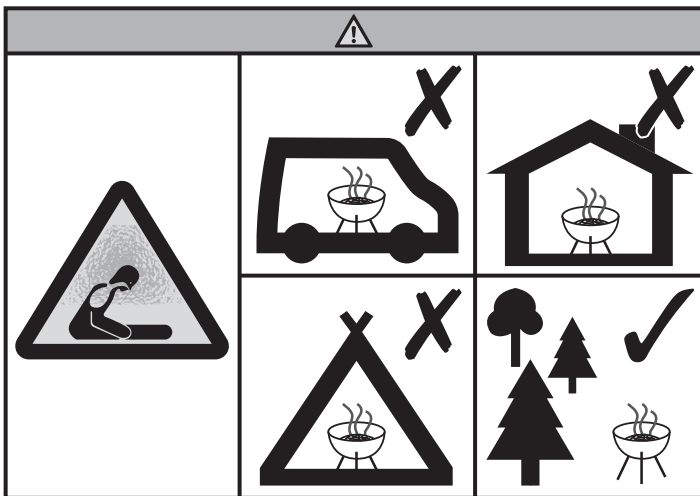


WARNING: CONTAINS SMALL PARTS. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

- Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.



IMPORTANT: WHILST EVERY CARE IS TAKEN IN THE MANUFACTURE OF THIS PRODUCT, CARE MUST BE TAKEN DURING ASSEMBLY IN CASE SHARP EDGES ARE PRESENT.



- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- 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.
- The appliance must not be immersed into water for cleaning.
- When positioning, ensure the unit is at minimum of 1 metre away from flammable items, materials, surfaces or structures.
- DO NOT move the appliance during use.
- DO NOT leave this product unattended when in use.
- The handle may become very hot during use. Always open the hood (if present) using oven gloves or mittens holding the centre of the handle.
- Be careful when handling metal parts of a lit barbecue, as they are likely to become hot.
- Take care when opening the hood (if present) to ensure that hot steam does not burn you.
- Keep children and pets at a safe distance from the unit when in use.
- Turn off the controller after use.
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Use only on firm level ground.
- Do not sit on side shelves.
- Take care to ensure that it is not placed UNDER any combustible surface or material.
- Do not use this appliance near a swimming pool or any body of water e.g. garden pond.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Connection through an extension lead is not recommended.
- If an extension lead is used, it must be designed for outdoor use and rated at least 10 A 230 V.
- Use the shortest length extension lead possible.
- Never connect 2 or more extension leads together.
- Always fully unwind a reel extension cable as they will overheat if cable is left on the reel.
- Locate the power cord away from high traffic areas.

- If using an extension lead make sure no other appliances are plugged into the device at the same time.
- Keep the plug and socket connection dry and above ground.
- Completely unwind the power cord and keep it clear of the appliance body.
- Keep the power cord and plug away from any heat source.
- Make sure the temperature controller is securely fixed onto the body.
- Confirm all control knobs are in the off position.



IMPORTANT: FLARE UPS CAN OCCUR FROM RESIDUE FAT AND JUICES DRIPPING ONTO THE HOT HEATING ELEMENT.

- To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling.
- If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn the grill to OFF. Unplug the power cord and wait for the grill to cool.
- Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the appliance.
- When you have finished using your appliance, turn the control to the "Off" position, then remove the plug from socket. Wait until the appliance is sufficiently cool before closing the hood / lid.



WARNING: CHARCOAL OR SIMILAR COMBUSTIBLE FUELS MUST NOT BE USED WITH THIS APPLIANCE.

- This product is not suitable for use with Lava Rock.
- Do not use the appliance as a heater.
- The use of oven gloves or mittens is recommended when handling hot surfaces.



WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.

- DO NOT cook with the hood / lid (if present) down when the control knobs are set to 'HIGH' - this will damage your appliance.
- Never overload the grill with food - evenly space over the cooking grill surface.
- In the event of an uncontrollable fire, immediately unplug the power cord and call for help. DO NOT PUT YOURSELF AT RISK!
- Ensure aerosols are not used near this unit when in use.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.



CAUTION: EATING RAW OR UNDER COOKED MEAT CAN CAUSE FOOD POISONING (E.G. BACTERIA STRAINS SUCH AS E. COLI).

- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- The plug and its socket-outlet shall be not exposed on the rain and splashing water.

Technical specifications

Reference:	5063022571908
Rated voltage:	220-240 V~, 50 / 60 Hz
Nominal power:	2500 W
IP:	IP24

	This product complies with conformity requirements of the applicable European Regulations or Directives.
	Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or local store for recycling advice.

Guarantee

We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This product has a manufacturer's guarantee of 2 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.

To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.

This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.

This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc), or direct and indirect damage.

If the product is defective, we will, within a reasonable time, replace, refund or provide spare parts.

Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product. Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.

The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

IMPORTANT - RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FR Sécurité

- Pour un usage domestique, en EXTÉRIEUR uniquement. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur.

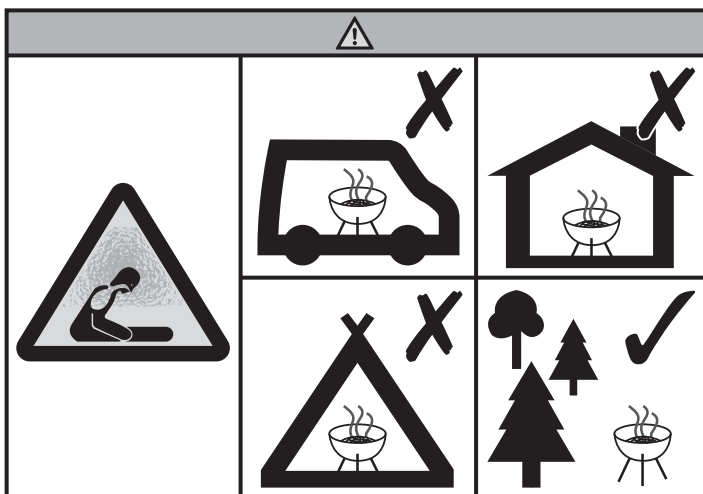


AVERTISSEMENT : CONTIENT DES PETITES PIÈCES. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

- Mettre tous les sacs en plastique au rebut et les garder hors de portée des enfants.



IMPORTANT : MÊME SI TOUTES LES PRÉCAUTIONS ONT ÉTÉ PRISES LORS DE LA FABRICATION DE CE PRODUIT, BIEN FAIRE ATTENTION LORS DE L'ASSEMBLAGE, CAR IL PEUT COMPORTER DES BORDS TRANCHANTS.



- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné à la recherche de tout signe de dommages. L'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour être nettoyé.
- Lors de l'installation, s'assurer que l'unité se trouve à au moins 1 mètre de tout objet, matériau, surface ou structure inflammable.
- NE PAS déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- NE PAS laisser ce produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- La poignée peut devenir très chaude lors de l'utilisation. Lors de l'ouverture du couvercle (si présent), veiller à toujours porter des maniques et à le saisir par le centre de la poignée.
- Manipuler avec précaution les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles risquent de chauffer.
- Lors de l'ouverture du couvercle (si présent), faire attention à ne pas se brûler avec la vapeur chaude.
- Tenir les enfants et les animaux à une distance sûre de l'unité lors de l'utilisation.
- Éteindre le régulateur après utilisation.
- L'appareil doit être alimenté au moyen d'un dispositif à courant résiduel (DDR) ayant une intensité de courant résiduel de réponse ne dépassant pas 30 mA.
- À utiliser uniquement sur une surface stable et plane.
- Ne pas s'asseoir sur la tablette latérale.
- Bien s'assurer qu'il n'est pas placé SOUS une surface ou un matériau combustible.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'une piscine ou d'un corps d'eau, comme un bassin de jardin.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
- Il est déconseillé de brancher l'appareil sur une rallonge.
- Si une rallonge est utilisée, elle doit être conçue pour une utilisation en extérieur et supporter une intensité minimale de 10 A ainsi qu'une tension de 230 V.
- Utiliser une rallonge aussi courte que possible.
- Ne jamais raccorder 2 rallonges ou plus l'une à l'autre.
- Toujours dérouler complètement la rallonge de son enrouleur, car elle risque de surchauffer si elle reste sur l'enrouleur.
- Éloigner le cordon d'alimentation des zones avec une fréquence de passage élevée.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer qu'aucun autre appareil n'est branché simultanément sur celle-ci.
- Maintenir le raccordement entre la fiche et la prise sec et au-dessus du sol.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation et le tenir éloigné du corps de l'appareil.
- Tenir le cordon d'alimentation et la prise à l'écart de toute source de chaleur.
- S'assurer que le régulateur de température est solidement fixé sur le corps du produit.
- Vérifier que tous les boutons de commande se trouvent sur la position d'arrêt.



IMPORTANT : DES FLAMMES HAUTES PEUVENT SE FORMER À CAUSE DES RÉSIDUS DE GRAISSE ET DE JUS QUI COULENT SUR LES PARTIES CHAUDES DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT.

- Pour contrôler les flammes hautes, il est conseillé d'enlever l'excès de graisse sur la viande et la volaille avant la cuisson.
- En cas de flammes hautes, ne pas utiliser d'eau pour éteindre le feu. Éteindre la grille de cuisson. Débrancher le cordon d'alimentation et attendre que la grille de cuisson refroidisse.
- Toujours protéger ses mains lors de la manipulation de tout élément situé près de la surface de cuisson de l'appareil.
- Une fois l'utilisation terminée, placer la commande en position « off », puis débrancher la fiche de la prise. Attendre que l'appareil ait suffisamment refroidi pour fermer le couvercle.



AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER DE CHARBON OU DE COMBUSTIBLES SIMILAIRES AVEC CET APPAREIL.

- Ce produit ne convient pas à un usage avec de la pierre de lave.
- Ne pas se servir de l'appareil comme d'un chauffage.

- Il est recommandé de porter des maniques pour manipuler des surfaces chaudes.



AVERTISSEMENT : LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENIR LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART.

- NE PAS cuisiner avec le couvercle (si présent) abaissé lorsque les boutons de commande sont réglés sur « HIGH » (élevé) : l'appareil risquerait d'être endommagé.
- Ne jamais mettre trop d'aliments sur la grille de cuisson : les répartir uniformément sur la surface de la grille de cuisson.
- En cas d'incendie incontrôlable, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation et appeler les pompiers. **NE VOUS METTEZ PAS EN DANGER !**
- Veiller à ne pas utiliser d'aérosols à proximité de cette unité lorsqu'elle est en marche.
- Les pièces étanchéifiées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.



ATTENTION : MANGER DE LA VIANDE CRUE OU INSUFFISAMMENT CUITE PEUT PROVOQUER DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES (DUES, PAR EXEMPLE, AUX SOUCHES DE BACTÉRIES COMME E. COLI).

- La précuisson des grosses pièces de viande ou des rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- La fiche et sa prise ne doivent pas être exposées à la pluie et aux éclaboussures.

Caractéristiques techniques

Référence :	5063022571908
Tension nominale :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance nominale :	2500 W
IP :	IP24

	Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européennes applicables.
	Les produits électriques usagés ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Recycler le produit si des installations sont prévues à cet effet. Se renseigner auprès des autorités locales ou du magasin pour plus d'informations sur le recyclage.

Garantie

Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit bénéficie d'une garantie fabricant de 2 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).

Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.

Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.

Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.

Si le produit est défectueux, nous nous engageons, dans un délai raisonnable, à remplacer, rembourser ou fournir les pièces de rechange.

Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.

Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.

Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la garantie légale de conformité prévue par les articles L217-4 à L217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.

En vertu de l'article L217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L217-4 du Code de la consommation - Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L217-5 du Code de la consommation - Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L217-12 du Code de la consommation - Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code de la consommation) : Article 1641 du Code civil - Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) - Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

IMPORTANT - A CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE : A LIRE ATTENTIVEMENT

PL

Bezpieczeństwo

- Wyłącznie do użytku ZEWNĘTRZNEGO w gospodarstwie domowym. Nie używać wewnątrz pomieszczeń.

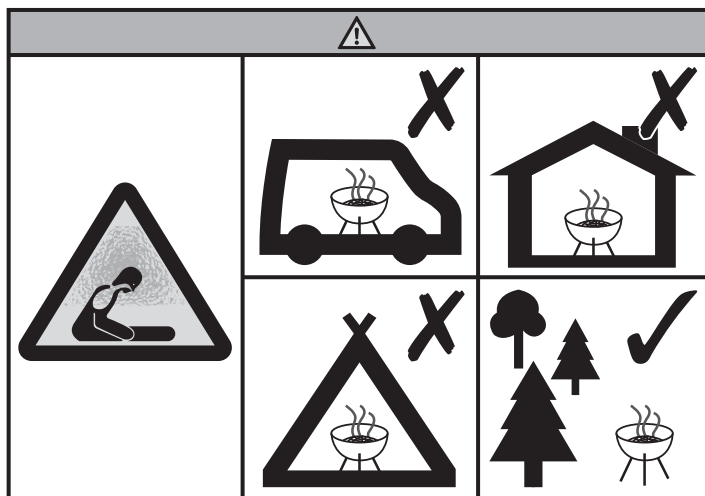


OSTRZEŻENIE: ZAWIERA MAŁE CZĘŚCI. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

- Należy odpowiednio zutilizować wszystkie worki z tworzywa sztucznego i trzymać je z dala od dzieci.



WAŻNE: PRODUKT ZOSTAŁ WYKONANY Z ODPOWIEDNIĄ STARANNOŚCIĄ, JEDNAK NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS MONTAŻU Z POWODU MOŻLIWOŚCI WYSTĘPOWANIA OSTRYCH KRAWĘDZI.



- Przewód zasilania należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń; urządzenia nie należy używać, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien on ze względów bezpieczeństwa zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenia nie wolno czyścić poprzez zanurzenie w wodzie.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 1 metra od łatwopalnych przedmiotów, materiałów, powierzchni i konstrukcji.
- NIE przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- W trakcie użytkowania produktu NIE NALEŻY pozostawiać go bez nadzoru.
- Uchwyt może się mocno nagrzewać podczas pracy. Zawsze otwierać pokrywę (jeśli występuje) w rękawicach, trzymając środkową część uchwytu.
- Podczas obchodzenia się z metalowymi częściami rozpalonego grilla zachowywać ostrożność, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Podczas otwierania pokrywy (jeśli występuje) należy zachować ostrożność, aby nie dopuścić do poparzenia gorącą parą.
- Podczas użytkowania urządzenia dzieci i zwierzęta domowe powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć regulator.
- Obwód zasilania urządzenia należy wyposażyć w wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym natężeniu prądu resztkowego nie wyższym niż 30 mA.
- Używać tylko na twardej, równej powierzchni.
- Nie siedać na półce bocznej.
- Należy upewnić się, że produkt nie znajduje się POD łatwopalaną powierzchnią lub materiałem.
- Nie używać urządzenia w pobliżu basenów ani innych zbiorników wodnych, np. oczek wodnych.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie zaleca się podłączania urządzenia do przedłużacza.
- W przypadku korzystania z przedłużacza musi on być przeznaczony do użytku na zewnątrz i zapewniać parametry znamionowe co najmniej 10 A 230V.
- Należy użyć możliwie najkrótszego przedłużacza.
- Nie wolno łączyć ze sobą dwóch lub więcej przedłużaczy.

- Należy zawsze całkowicie rozwinąć przedłużacz bębnowy, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania przewodu pozostawionego na bębnie.
- Przewód zasilania należy układać z dala od intensywnie użytkowanych miejsc.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy upewnić się, że nie są do niego podłączone żadne inne urządzenia.
- Miejsce podłączenia wtyczki do gniazda musi być suche i musi znajdować się nad ziemią.
- Należy całkowicie rozwinąć przewód zasilania i trzymać go z dala od obudowy urządzenia.
- Trzymać przewód zasilania i wtyczkę z dala od źródeł ciepła.
- Należy upewnić się, że regulator temperatury jest solidnie zamocowany do obudowy.
- Sprawdzić, czy wszystkie pokręta sterujące znajdują się w położeniu „OFF”.



WAŻNE: PŁOMIENIE MOGĄ POWSTAĆ Z POWODU RESZTEK TŁUSZCZU I SOKÓW SKAPUJĄCYCH NA GORĄCY ELEMENT GRZEWCZY.

- Aby zapobiec powstawaniu zbyt dużych płomieni, przed grillowaniem zalecane jest usunięcie nadmiaru tłuszczu z mięsa.
- W przypadku pojawienia się płomieni nie wolno używać wody do gaszenia ognia. Wyłączyć grill („OFF”). Odłączyć przewód zasilania i poczekać na ostygnięcie grilla.
- Podczas pracy w pobliżu powierzchni do grillowania zawsze należy chronić ręce.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustawić pokrętkę sterującą w położeniu „OFF”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.



OSTRZEŻENIE: DO ZASILANIA URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ WĘGLA DRZEWNEGO ANI PODOBNYCH PALIW PALNYCH.

- Produkt nie jest odpowiedni do stosowania z kamieniami lawowymi.
- Nie używać urządzenia jako grzejnika.
- Zaleca się używanie rękawic kuchennych w przypadku pracy przy gorących powierzchniach.



OSTRZEŻENIE: ODSŁONIĘTE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. NIE ZEZWALAĆ, ABY W POBLIŻU PRZEBYWAŁY MAŁE DZIECI.

- NIE WOLNO grillować z użyciem pokrywy (jeśli występuje), gdy pokrętki sterujące znajdują się w pozycji „HIGH” — spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Nie wolno nakładać nadmiernych ilości jedzenia na grilla — powinno być ono równomiernie rozłożone na całej powierzchni do grillowania.
- W razie wystąpienia niekontrolowanego pożaru należy natychmiast odłączyć przewód zasilania i wezwać pomoc. NIE NARAŻAĆ SIĘ NA RYZYKO!
- Podczas pracy w pobliżu urządzenia nie wolno używać aerozoli.
- Części uszczelnione przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika.



UWAGA: SPOŻYWANIE SUROWEGO LUB NIEDOGOTOWANEGO MIĘSA MOŻE SPOWODOWAĆ ZATRUCIE POKARMOWE (NP. SZCZEPEM BAKTERII E. COLI).

- Przed wyłożeniem większych porcji mięsa na grill zaleca się ich wstępne podgotowanie.
- Nie narażać wtyczki ani gniazda na działanie deszczu i rozpryski wody.

Dane techniczne

Oznaczenie:	5063022571908
Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50/60 Hz
Moc znamionowa:	2500 W
Stopień ochrony IP:	IP24

	Prodotk spełnia wymogi zgodności z odnośnymi przepisami lub dyrektywami europejskimi.
	Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy je przekazać do recyklingu w przeznaczonych do tego miejscach. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktem sprzedaży.

Gwarancja

Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Ten produkt ma gwarancję producenta na 2 lat, która obejmuje wady produkcyjne, począwszy od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) bez dodatkowych kosztów w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.

Aby dokonać zgłoszenia reklamacyjnego, należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny dowód na mocy obowiązujących przepisów prawa). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja obejmuje produkty nowe; nie obejmuje produktów używanych lub z ekspozycji. Produkt zamienny objęty niniejszą gwarancją będzie nią objęty aż do wygaśnięcia okresu obowiązywania gwarancji oryginalnego produktu, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Niniejsza gwarancja obejmuje wady i uszkodzenia produktu, pod warunkiem że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony i konserwowany zgodnie z informacjami zawartymi powyżej oraz w instrukcji obsługi, a także ze standardowymi praktykami (jeśli te praktyki nie są sprzeczne z instrukcją użytkownika).

Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego używania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku i modyfikacji produktu. Gwarancja nie obejmuje w żadnym wypadku dodatkowych kosztów (transportu, przenoszenia, montażu i demontażu, robocizny itd.) ani strat bezpośrednich lub pośrednich, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Jeśli produkt jest wadliwy, we właściwym czasie wymienimy, dokonamy zwrotu pieniędzy lub zapewnimy części zamienne.

Prawa wynikające z tej gwarancji obowiązują w kraju, w którym zakupiono produkt. Zapytania dotyczące gwarancji powinno się kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta.

Jeśli produkt zakupiono w Polsce, niniejsza gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień wynikających z przepisów prawa dotyczących gwarancji na wady zakupionego towaru.

WAŻNE – NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INFORMACJE I ZACHOWAĆ

RO Siguranta

- Doar pentru folosire acasă în EXTERIOR. Nu-l folosiți în interior.

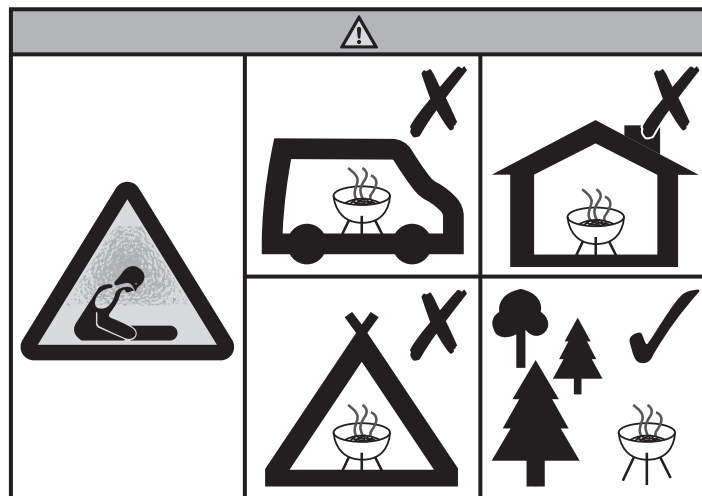


AVERTISMENT: A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR MICI, DEOARECE CONȚINE PIESE MICI.

- Elimină cu grijă toate pungile din plastic și nu le lăsa la îndemâna copiilor.



IMPORTANT: CU TOATE CĂ AU FOST LUATE MĂSURILE LA FABRICAREA ACESTUI PRODUS, TREBUIE SĂ AVEȚI GRIJĂ ȘI ÎN TIMPUL ASAMBLĂRII ÎN CAZUL ÎN CARE EXISTĂ MARGINI ASCUȚITE.



- Cablul de alimentare trebuie examinat în mod regulat pentru semne de deteriorare și aparatul nu trebuie folosit dacă acest cablu este deteriorat.
- Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către o altă persoană calificată pentru a evita riscurile.
- Acest aparat poate fi folosit de copii de la 8 ani în sus și persoane cu capacități psihice, senzoriale sau mentale reduse, sau fără experiență sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite referitor la folosirea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcută de copii fără supraveghere.
- Aparatul nu trebuie scufundat în apă pentru curățare.
- Quando o posicionar, garanta que o aparelho fica a mais de 1 metro de distância de artigos, materiais, superfícies ou estruturas inflamáveis.
- NÃO mova o aparelho durante a utilização.
- NÃO deixe este aparelho sem vigilância durante a utilização.
- A pega pode ficar muito quente durante a utilização. Abra sempre a tampa (se houver) usando luvas de forno ou pegas protetoras e segurando pelo centro da pega.
- Tenha cuidado ao abrir a tampa (se houver) para evitar queimaduras causadas pelo vapor quente.
- Mantenha as crianças e os animais de estimação a uma distância segura do aparelho quando estiver a ser utilizado.
- Desligue o controlador depois da utilização.
- Aparatul trebuie alimentat printr-un dispozitiv de curent rezidual (RCD) care are un curent rezidual de funcționare nominal care nu depășește 30 mA.
- Utilizați-l numai pe teren tare și plat.
- Aveți grijă să vă asigurați că nu este așezat SUB nicio suprafață sau material combustibil.
- Nu folosiți acest aparat în apropierea piscinelor sau a oricărei ape de ex. iaz de grădină.
- Aparatul trebuie conectat la o priză împământată.
- Conectarea printr-un prelungitor nu este recomandată.
- Dacă se folosește un prelungitor, el trebuie proiectat pentru folosirea afară și să fie cu un curent nominal de 10 A 230 V.
- Folosiți prelungitorul cu cea mai scurtă lungime posibilă.
- Nu conectați mai multe prelungitoare împreună.

- Desfășurați întotdeauna complet un cablu prelungitor pe tambur, pentru că el se încălzește dacă rămâne pe tambur.
- Așezați cablul de alimentare la distanță de zonele cu trafic intens.
- Dacă folosiți un cablu prelungitor, asigurați-vă că nu sunt mai multe aparate cuplate simultan la acest dispozitiv.
- Legătura priză și ștecher uscată și deasupra solului.
- Desfășurați complet cablul de alimentare și țineți-l la distanță de corpul aparatului.
- Păstrați cablul de alimentare și ștecherul departe de orice sursă de căldură.
- Asigurați-vă că dispozitivul de control al temperaturii este fixat în siguranță de corp.
- Asigurați-vă că toate butoanele de control ale grătarului sunt în poziția oprit.



IMPORTANT: IZBUCNIRILE DE FLĂCĂRI POT SĂ APARĂ DE LA RESTURILE DE GRĂSIMI ȘI ZEAMĂ CARE PICURĂ PE ELEMENTELE DE ÎNCĂLZIRE FIERBINȚI.

- Pentru a controla izbucnirile de flăcări, se recomandă să curățați grăsimea în exces de pe carne înainte de a o prăji.
- Dacă apar flăcări, nu utiliza apă pentru a stinge focul. Oprește grătarul. Deconectează cablul de alimentare și așteaptă răcirea grătarului.
- Protejați-vă întotdeauna mâinile când mănuiți ceva aproape de suprafața de prăjire a grătarului.
- Când ați terminat de folosit aparatul, rotiți dispozitivele de control în poziția „Off”, apoi scoateți ștecherul din priză. Așteptați până când aparatul este suficient de rece înainte de a închide calota/capacul.



AVERTISMENT: NU TREBUIE FOLOSIȚI CĂRBUNI SAU ALȚI COMBUSTIBILI SIMILARI CU ACEST APARAT.

- Acest produs nu este potrivit pentru utilizarea cu Lava Rock.
- Nu folosiți aparatul ca dispozitiv de încălzire.
- Este recomandată folosirea mănușilor când mănuiți suprafețele fierbinți.



AVERTISMENT: ȚINEȚI COPIII ȘI ANIMALELE DE CASĂ LA O DISTANȚĂ SIGURĂ DE APARAT CÂND FUNCȚIONEAZĂ.

- Țineți copiii și animalele de casă la o distanță sigură de aparat când funcționează.
- NU prăjiți cu calota/capacul coborâte când butoanele de control sunt fixate la 'HIGH' - aceasta va deteriora grătarul.
- Nu supraîncărcați niciodată grătarul cu alimente - așezați-le uniform cu distanțe mici între ele.
- În cazul unui incendiu care nu poate fi controlat, scoateți imediat din priză cablu de alimentare și sunați după ajutor. NU VĂ PUNEȚI SINGURI ÎN PERICOL!
- Asigurați-vă că nu se folosesc aerosoli lângă aparat când acesta este folosit.
- Piese etanșate de către producător sau agenții săi nu trebuie modificate de către utilizator.



ATENȚIE: CONSUMAREA CĂRNII CRUDE SAU GĂTITE INSUFICIENT POATE PROVOCA INTOXICAȚII ALIMENTARE (DE EX. CU TULPINI DE BACTERII PRECUM E. COLI).

- Fișa și priza sa nu trebuie să fie expuse la ploaie și la apă.

Date tehnice

Referință:	5063022571908
Tensiune nominală:	220-240 V~, 50 / 60 Hz
Putere nominală:	2500 W
IP:	IP24

	Acest produs respectă cerințele de conformitate ale reglementărilor sau directivelor europene aplicabile.
	Deșeurile produselor electrice nu trebuie să fie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să eliminați deșeurile menajere în locurile special amenajate. Contactați autoritățile locale sau magazinul de unde ați achiziționat produsul pentru detalii referitoare la reciclare.

Garanție

Avem o grijă deosebită să selectăm materiale de înaltă calitate și să utilizăm tehnici de fabricare care ne permit să creăm produse care încorporează designul și durabilitatea. Acest produs beneficiază de garanție din partea producătorului de 2 ani pentru defectele de fabricație, de la data achiziției (dacă este cumpărat din magazin) sau de la data livrării (dacă este cumpărat online), fără niciun cost suplimentar pentru uz casnic normal (nu profesional sau comercial).

Pentru a efectua o solicitare în temeiul acestei garanții, trebuie să prezentați dovada achiziției (cum ar fi, chitanța de vânzare/bonul fiscal, factura de achiziție sau alte dovezi admisibile conform legii aplicabile); vă rugăm să păstrați dovada achiziției într-un loc sigur. Pentru ca această garanție să se aplice, produsul achiziționat trebuie să fie nou, garanția neaplicându-se pentru produse la mâna a doua sau produse de prezentare. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, orice produs înlocuit livrat în baza prezentei garanții va beneficia de garanție doar până la expirarea perioadei inițiale de garanție.

Prezenta garanție acoperă defectunile produsului și erorile de funcționare, cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în scopul prevăzut și să fi fost instalat, curățat, îngrijit și întreținut în conformitate cu informațiile conținute în termenii și condițiile prezente, manualul de utilizare și practicile standard, cu condiția ca practicile standard să nu fie în contradicție cu manualul de utilizare.

Această garanție nu acoperă defectele și deteriorările provocate de uzura normală sau daunele care pot fi rezultatul utilizării necorespunzătoare, instalării sau asamblării defectuoase, neglijenței, accidentelor, utilizării greșite sau modificărilor aduse produsului. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, prezenta garanție nu va acoperi, în niciun caz, costurile suplimentare (de expediere, deplasare, deinstalare și reinstalare, manoperă etc.) sau daunele directe și indirecte.

Dacă produsul este defect, vom proceda, într-un timp rezonabil, înlocuirea, returnarea banilor sau oferire piese de schimb.

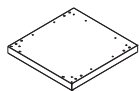
Drepturile acoperite de această garanție sunt aplicabile în țara în care ați achiziționat produsul. Întrebările legate de garanție trebuie adresate magazinului de la care ați achiziționat produsul.

Garanția este suplimentară drepturilor dvs. legale și nu le afectează.

Dacă achiziționați acest produs din Turcia sau România, veți primi o garanție.

IMPORTANT - PĂSTRAȚI ACESTE INFORMAȚII PENTRU REFERINȚE VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE

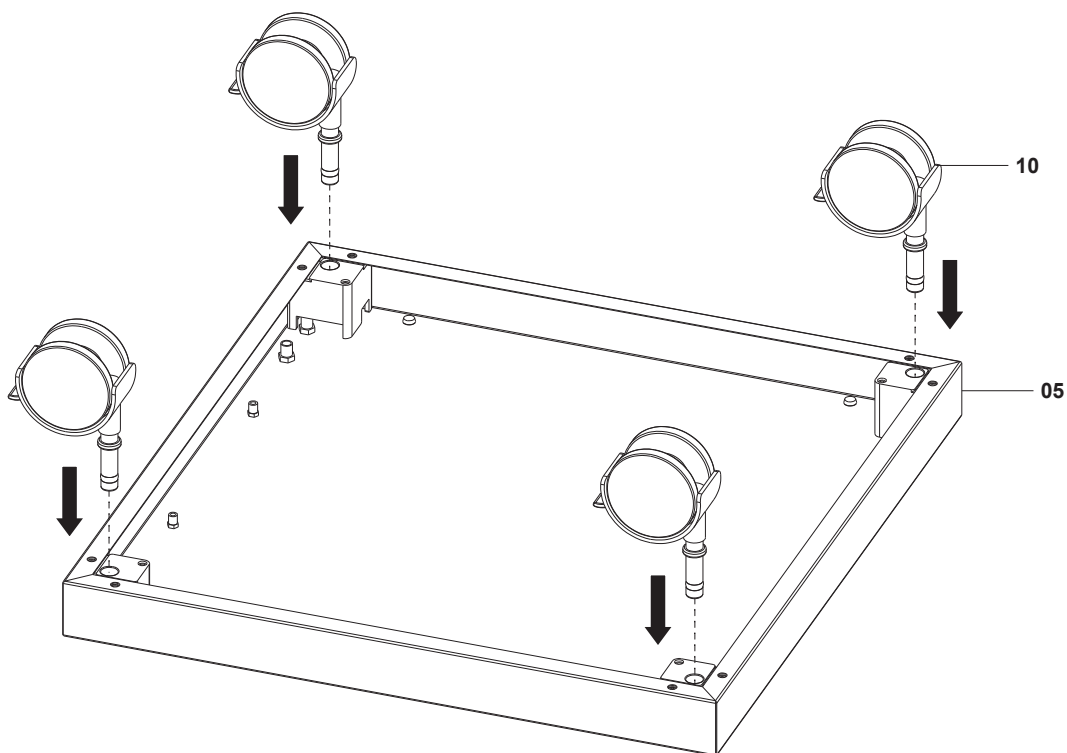
01



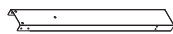
05. x1



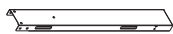
10. x4



02



06. x3



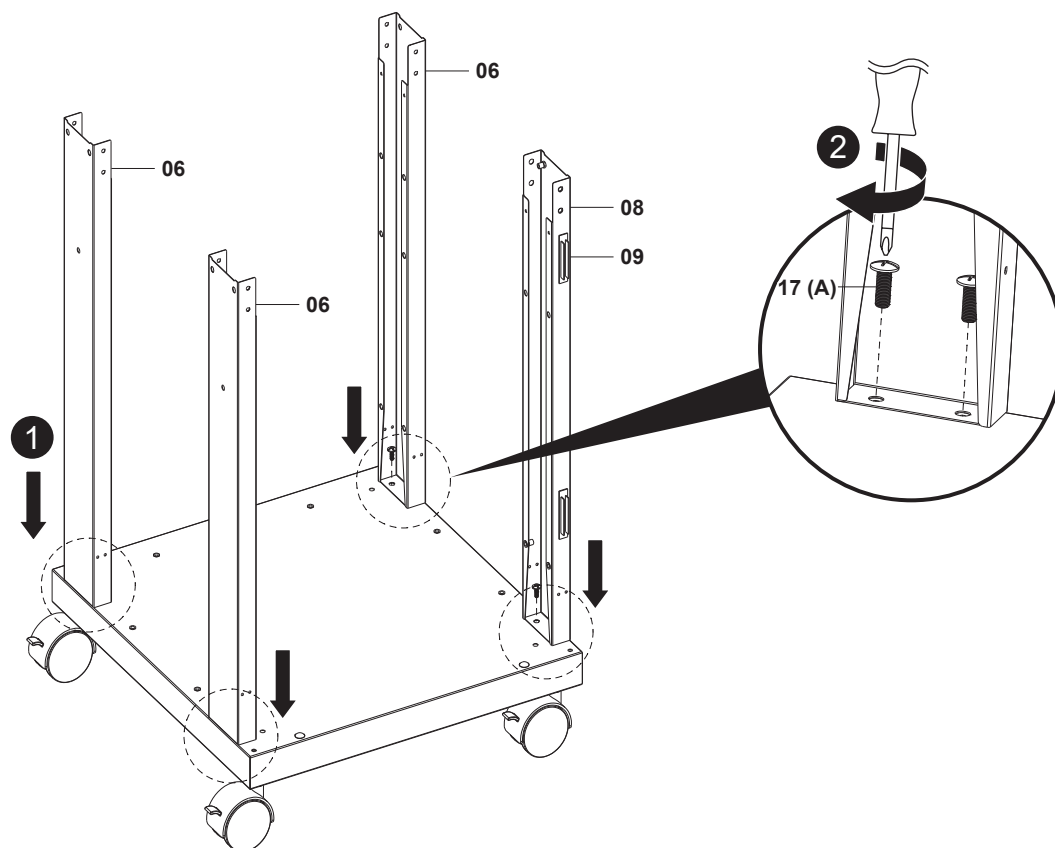
08. x1



09. x2



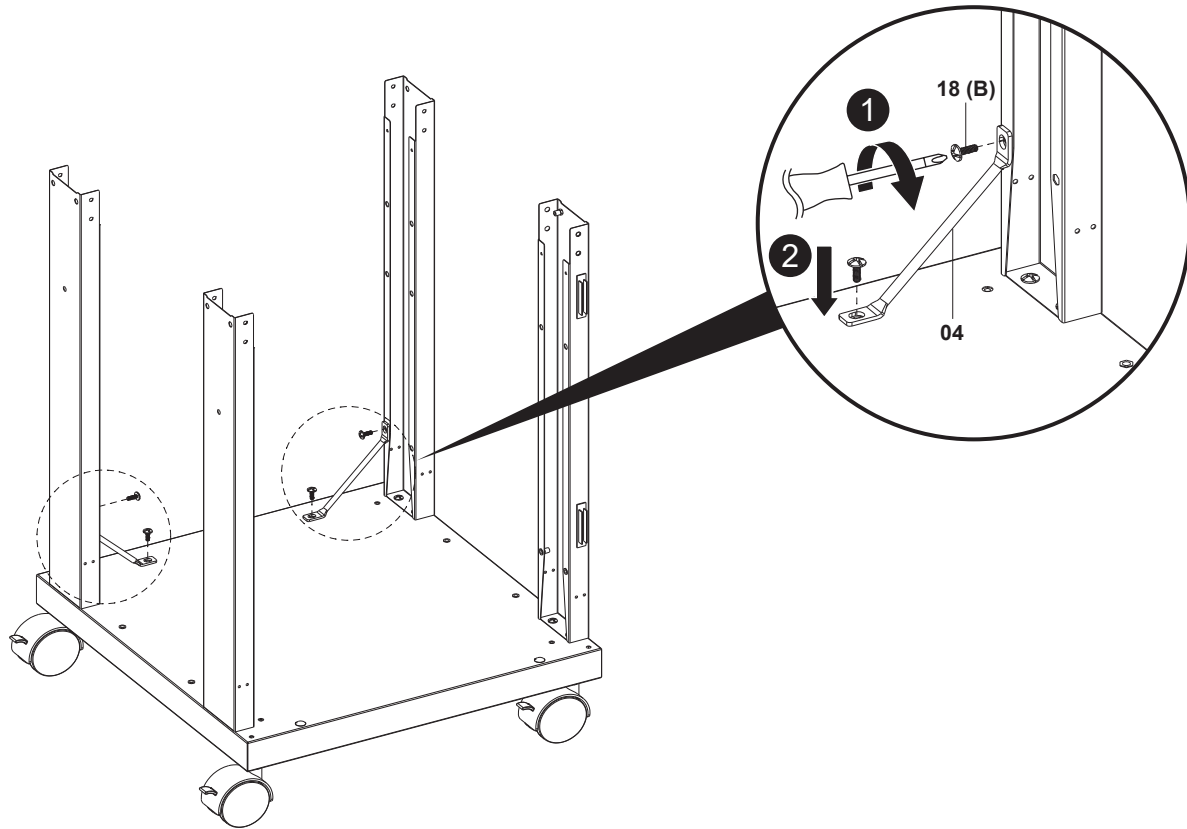
17. (A) x 8



03

04. x2

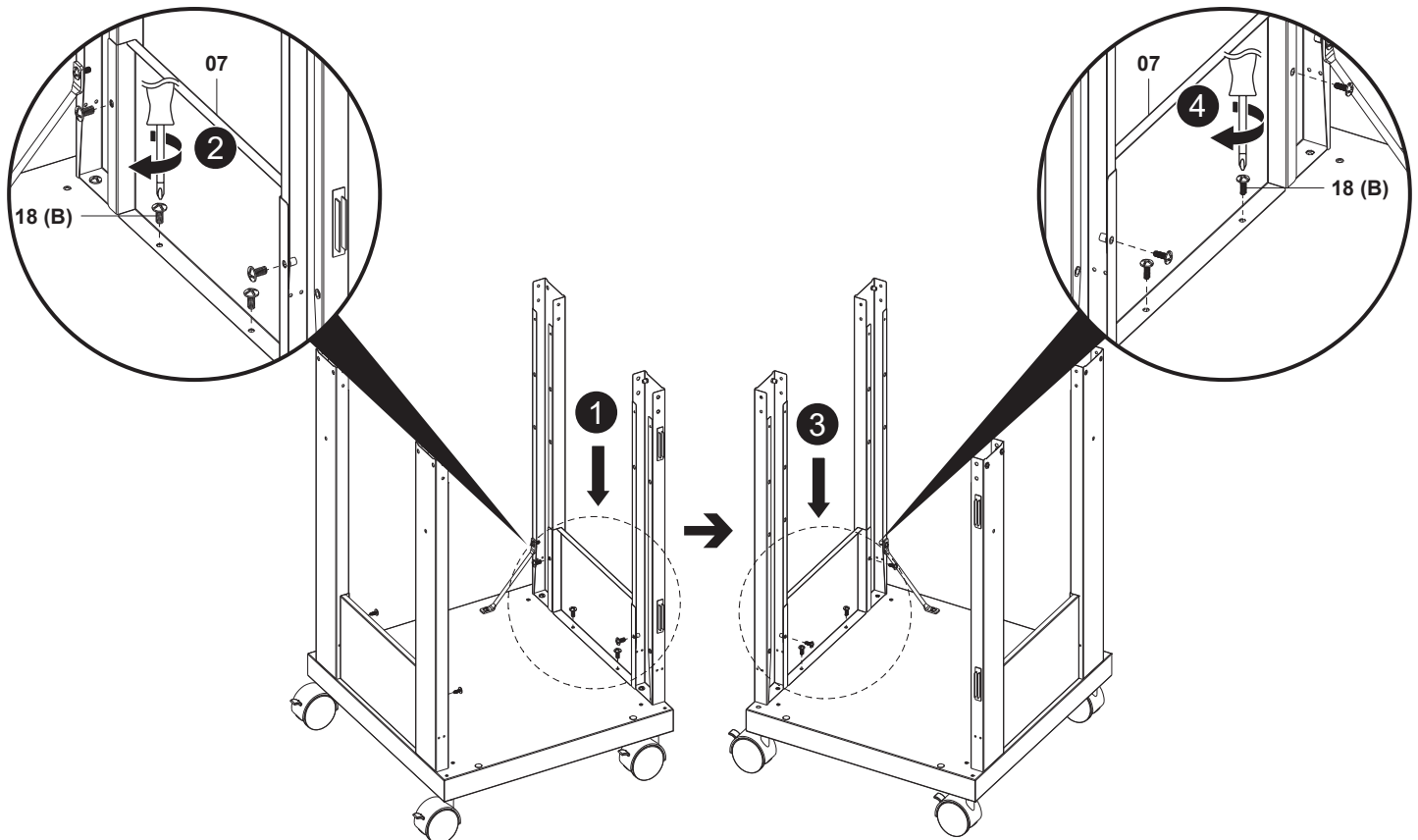
18. (B) x 4



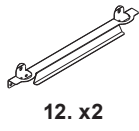
04

07. x2

18. (B) x 8



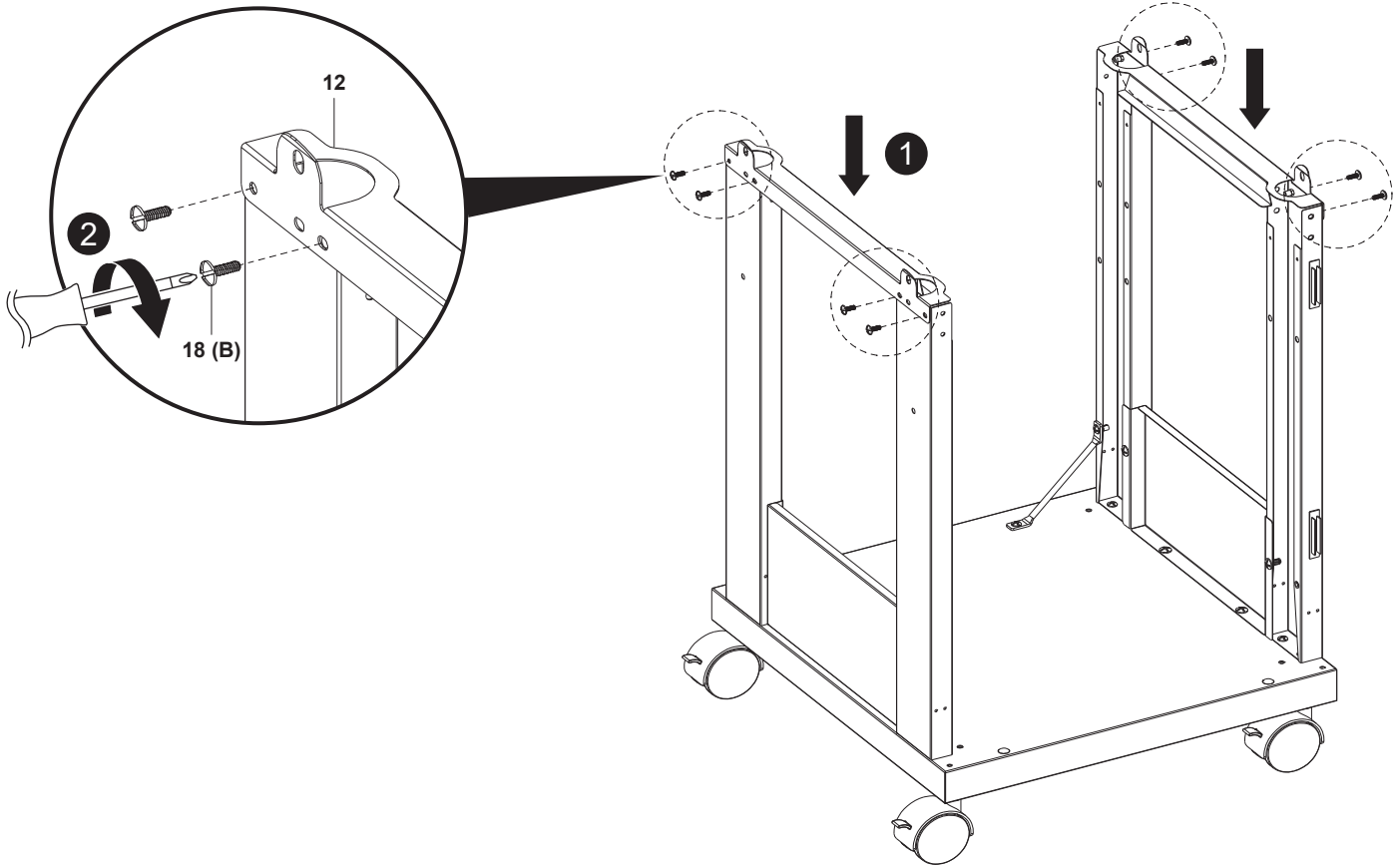
05



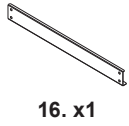
12. x2



18. (B) x 8



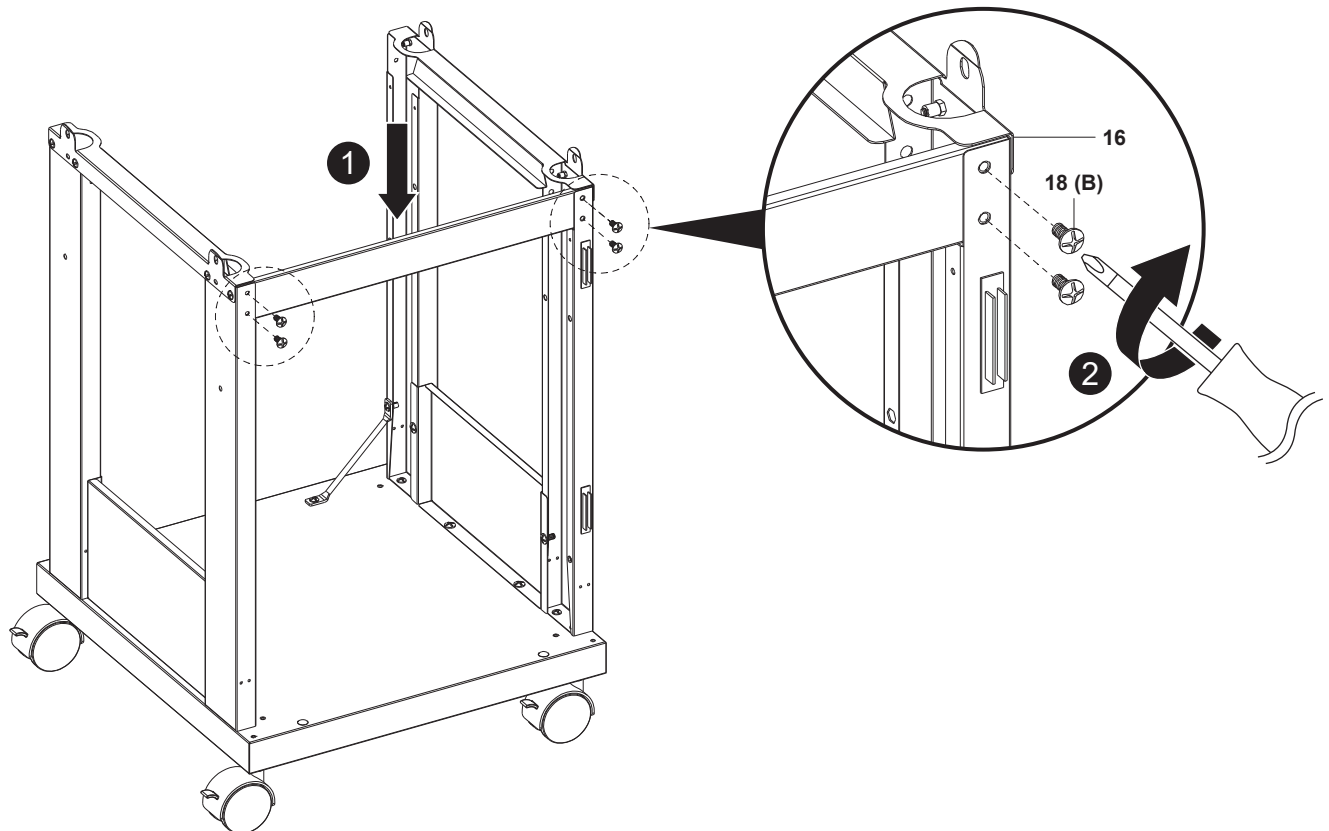
06



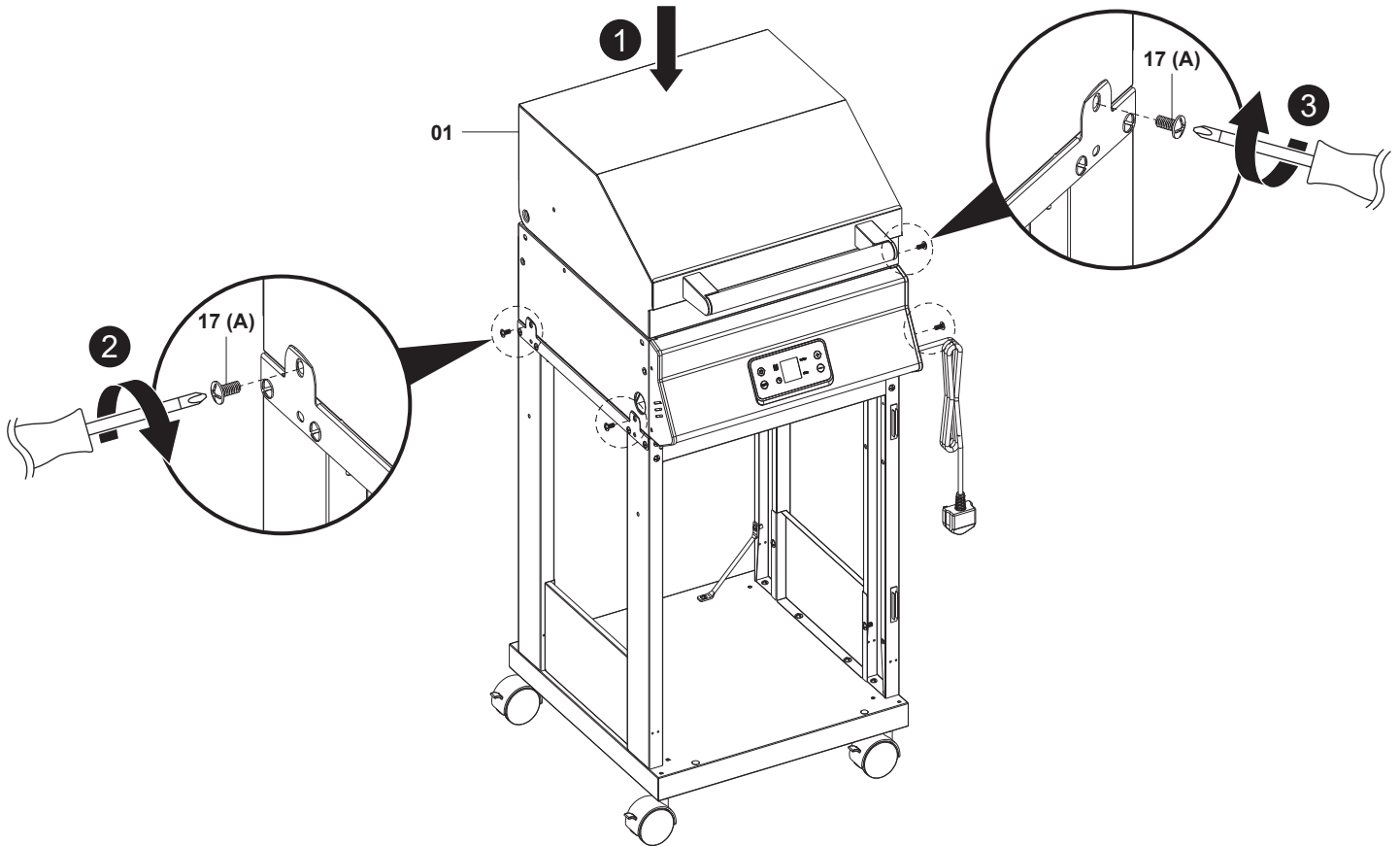
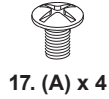
16. x1



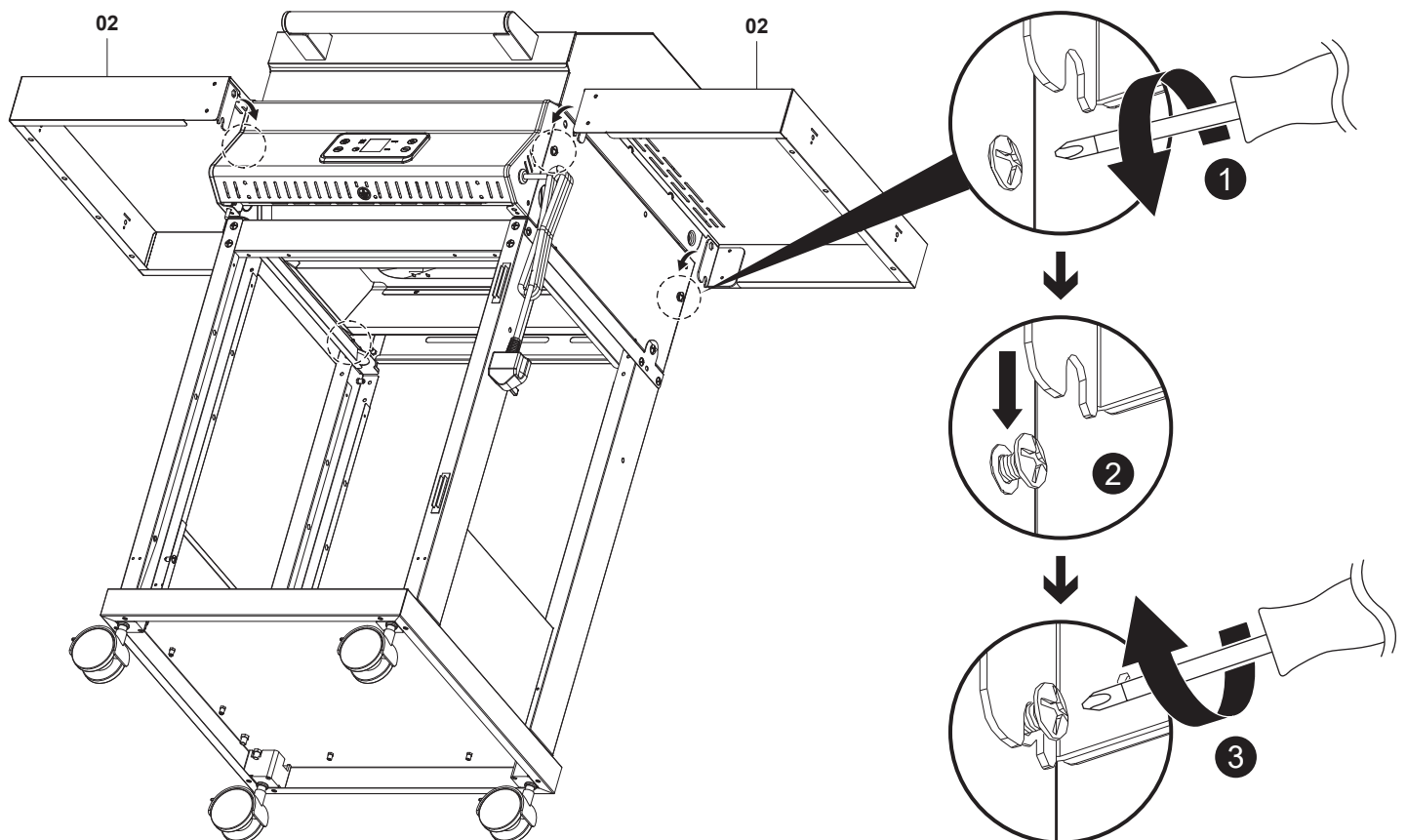
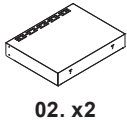
18. (B) x 4



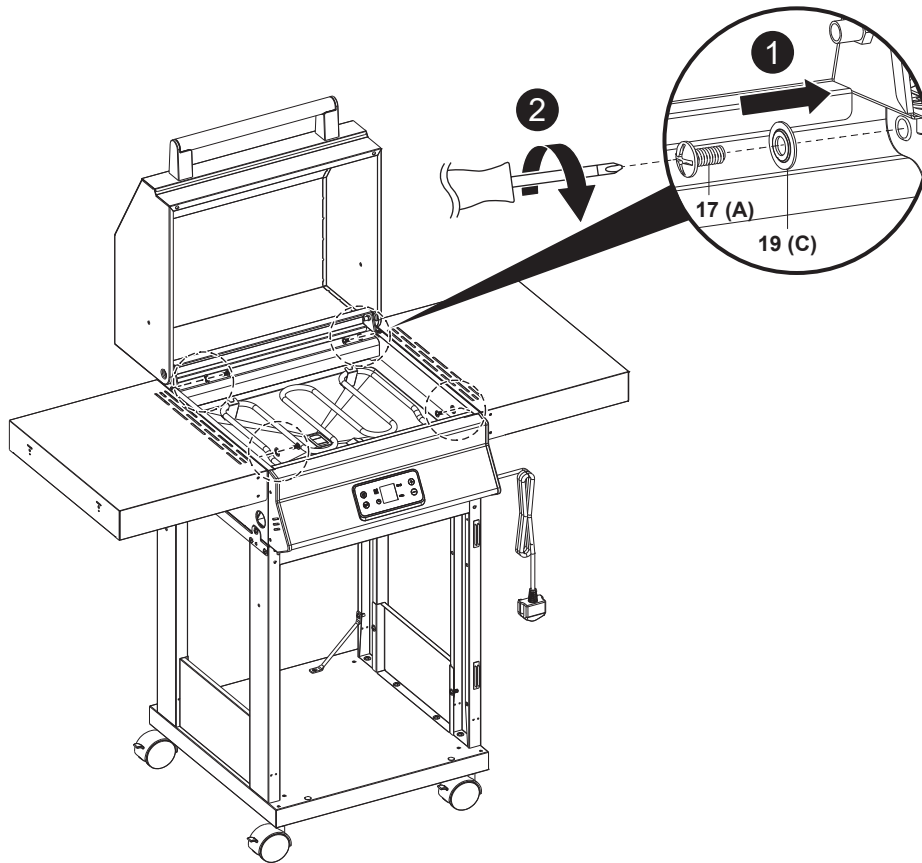
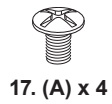
07



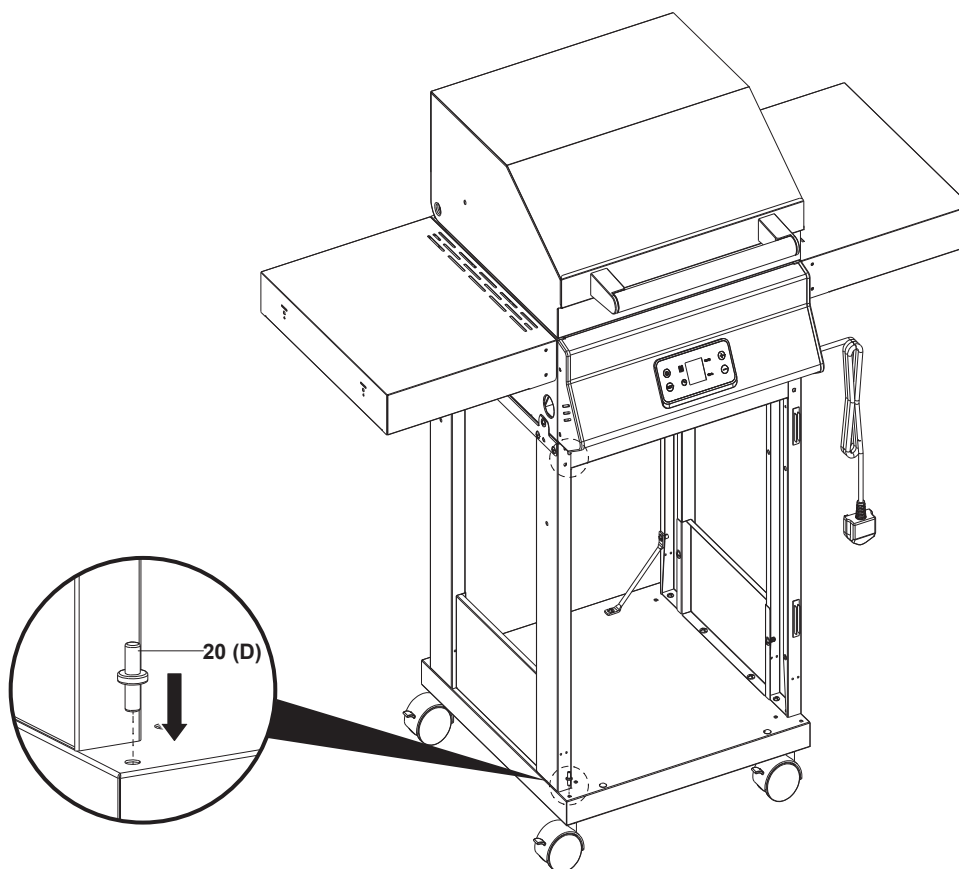
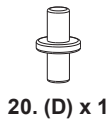
08



09



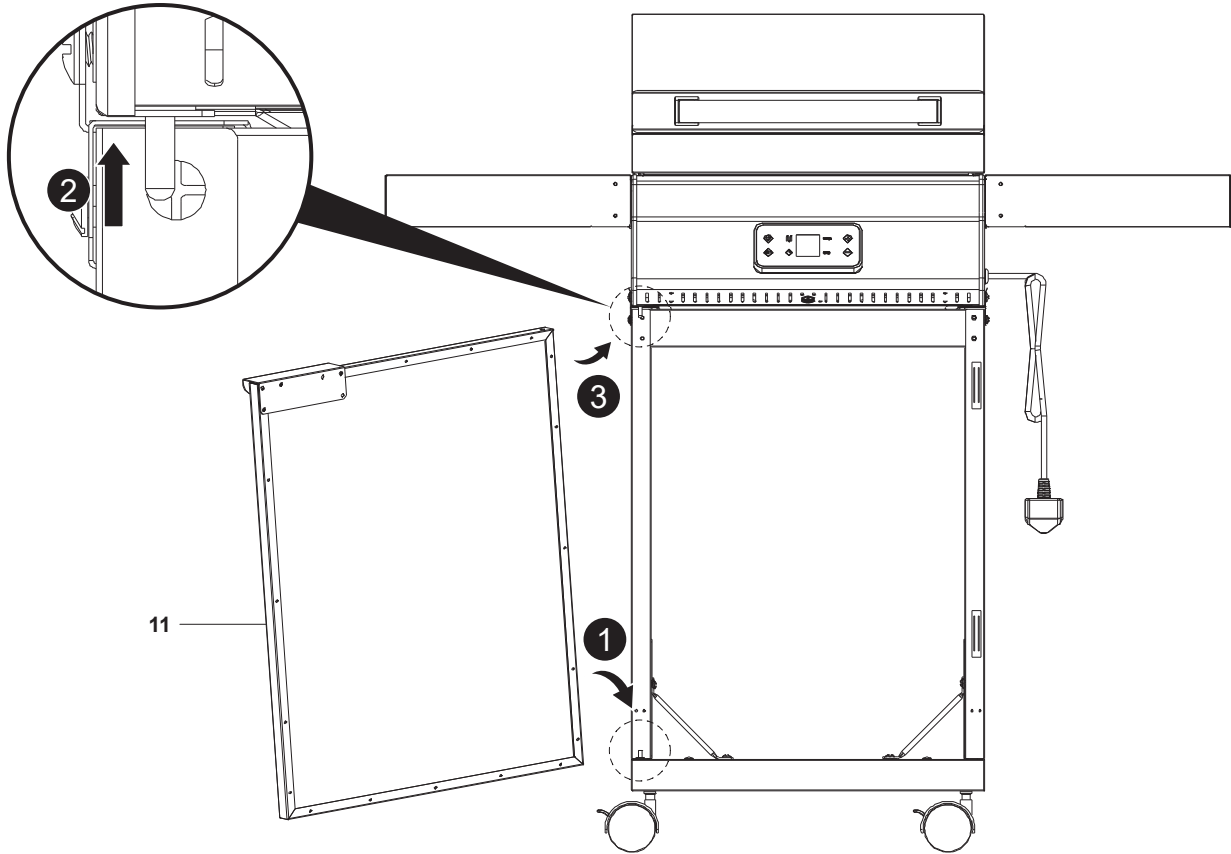
10



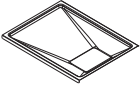
11



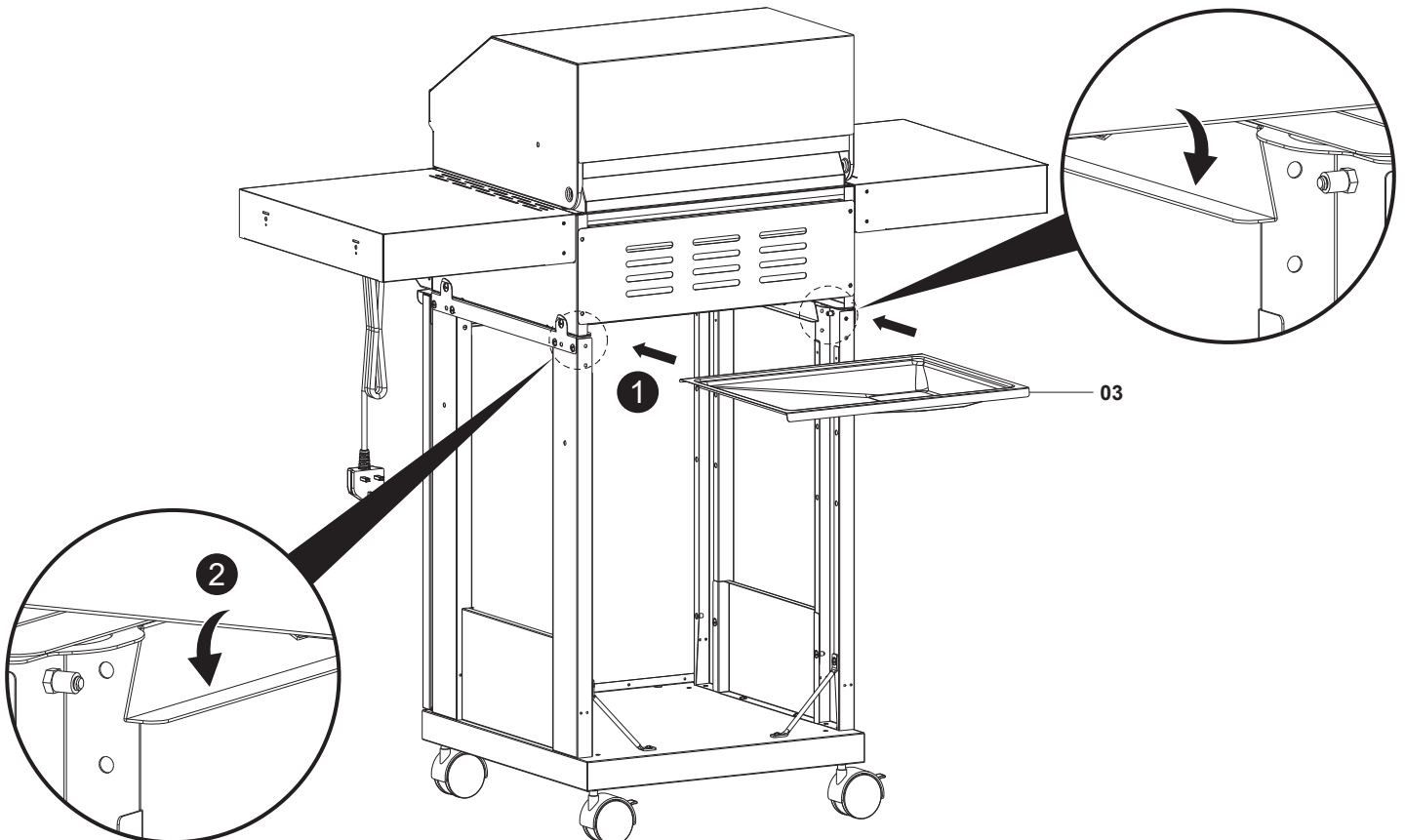
11. x1



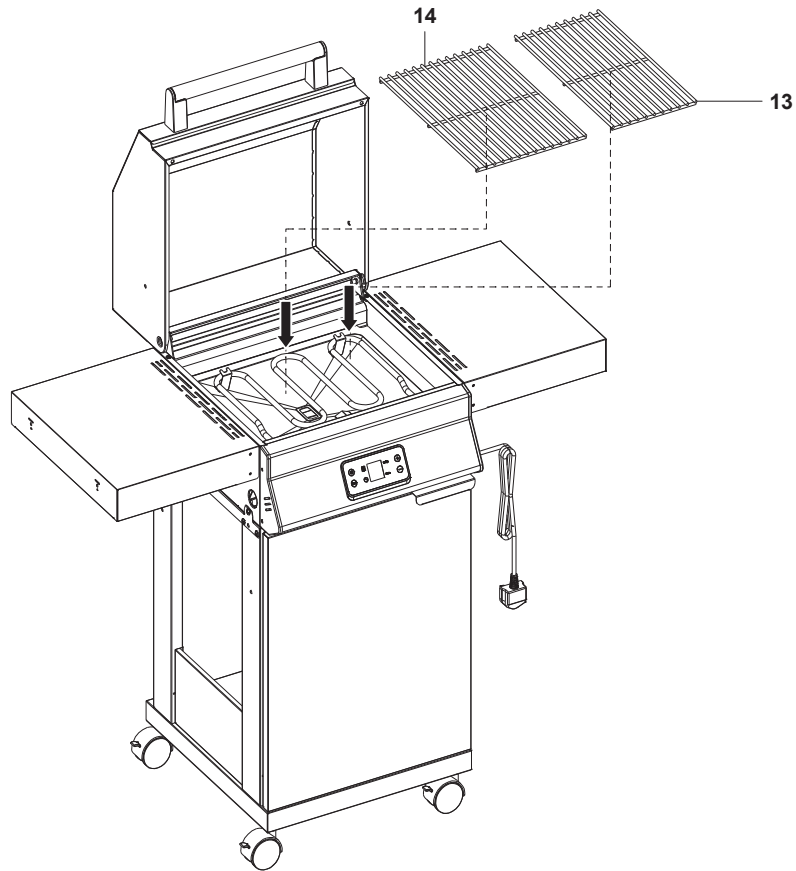
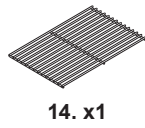
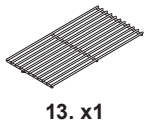
12



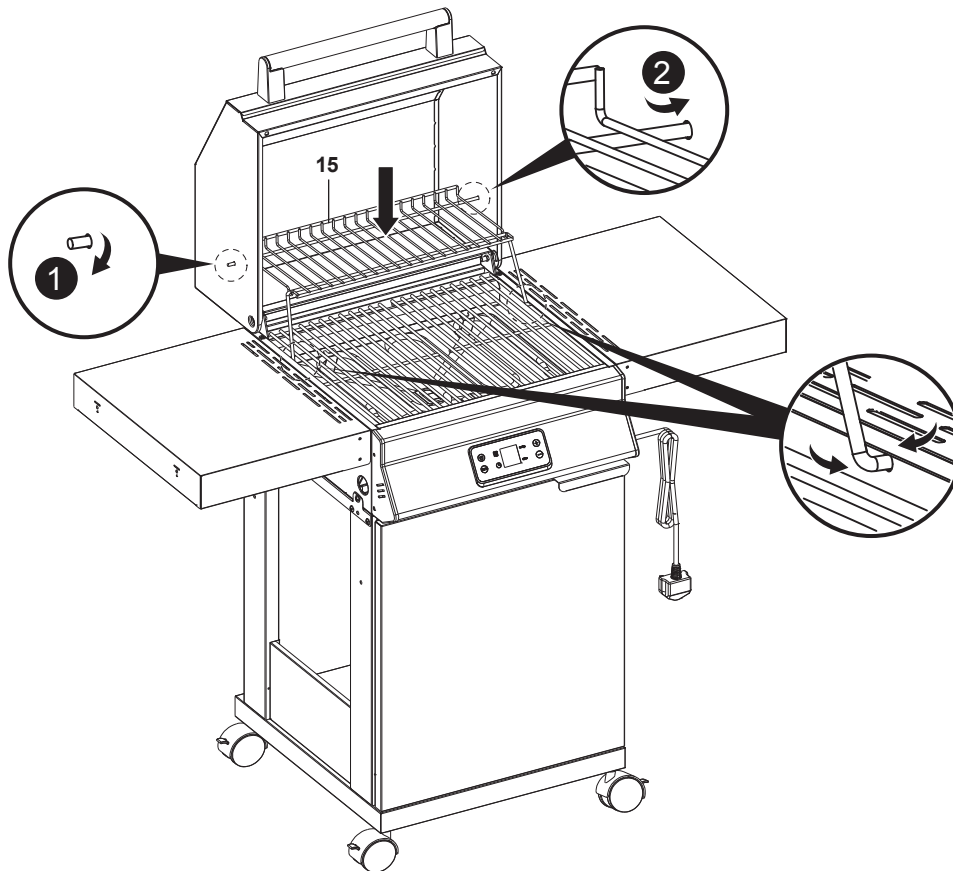
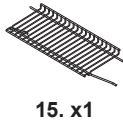
03. x1

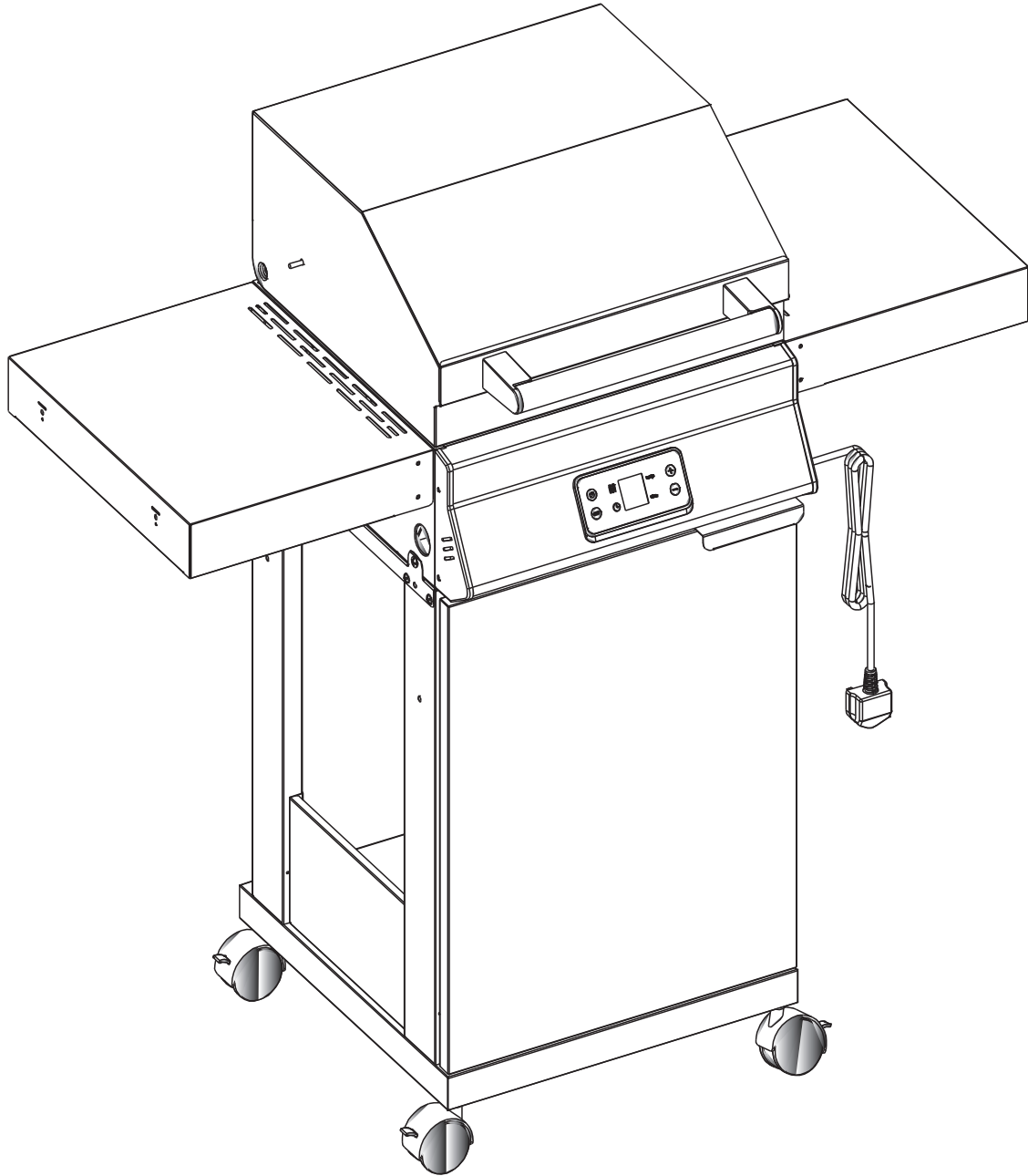


13



14





EN

Before each use

- To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- After turning on, put the hood down. Keep the control set at the high position for 2-3 minutes (or until reaching 200 °C for models equipped with thermometer on hood) in order to preheat the appliance. This process should be done before every cooking session.

Food cooking information

- Please read and follow this advice when cooking on your barbecue.
- ALWAYS wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- ALWAYS keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.



CAUTION: EATING RAW OR UNDER COOKED MEAT CAN CAUSE FOOD POISONING (E.G. BACTERIA STRAINS SUCH AS E.COLI).

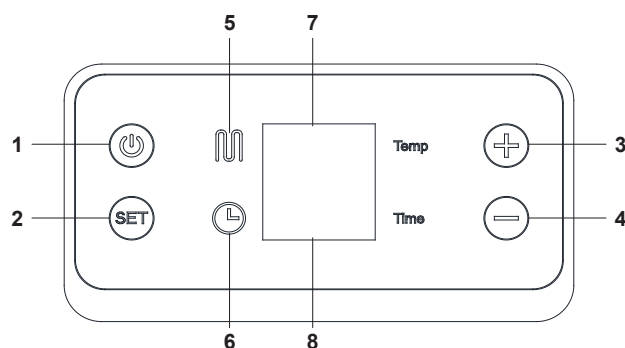
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.



CAUTION: IF MEAT HAS BEEN COOKED SUFFICIENTLY THE MEAT JUICES SHOULD BE CLEAR IN COLOUR AND THERE SHOULD BE NO TRACES OF PINK / RED JUICE OR MEAT COLOURING.

- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

The control panel



1. Power switch: ON/OFF (press 2-3 seconds)
2. Set button: Set temperature (Max: 120-330 °C / Set timer (Max: 0-60 mins)
3. + button: Temperature: +1 °C / Timer: +1 min
4. - button: Temperature: -1 °C / Timer: -1 min
5. Heater light: light on means heater is operating
6. Timer light: light on means timer is on
7. Current temperature
8. Time in minutes

Temperature / Timer setting: Press Set button once to activate the temperature setting, press twice for timer. Use +/- buttons to change the setting. Once the temperature or timer is set, wait for 3 seconds to activate the setting.

Auto power-off: The appliance will power off automatically if not operating for 4 hours.

Operating the appliance

Site selection

1. For domestic OUTDOORS use only. Do not use indoors.
2. Use only on firm level ground.
3. Take care to ensure that it is not placed UNDER any combustible surface or material.
4. The sides of this appliance should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface or material.
5. Do not use this appliance near a swimming pool or any body of water e.g. garden pond.

Operating the appliance

1. If the appliance has a lid / hood, open it.
2. Check the plug is connected to power properly.
3. After turning on, put the hood down. Set the temperature to 330 °C to preheat the appliance for 3-5 minutes.
4. When lit for the first time, the grill will emit a slight odour. This is a normal temporary condition caused by the burning of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again. Simply run the thermostat on high with the lid open for approximately ½ hour. When cooking very lean meats, such as chicken breasts, or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content may create flare-ups. Either trim some fat or reduce temperatures to prevent this.
5. After completion of preheating, adjust to desire temperature for best cooking results.

After use

- After each cooking session, adjust the temperature to 330 °C for 10 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier.
- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.



IMPORTANT: KEEP THE HOOD / LID (IF PRESENT) OPEN DURING THE CLEANING.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
No heat generated, power indicator light is not on	Plug may not be fully inserted into the socket outlet	Insert plug fully into the socket
	No power coming from the outlet socket	Check the power supply. Check the fuse or Residual Current Device - reset if needed
	The controller is not properly fitted to the body	Unplug the controller and refit it fully into the body
	If all of above have been checked to be OK, the controller may be faulty	Contact your dealer
Low temperature at cooking surface, power indicator light is on and control has been set to high heat	The controller has malfunctioned	Contact your dealer
Power indicator light intermittently turns off	The thermostat is cutting off the power as the required temperature has been reached	No fault is present as this is normal during use

FR

Avant chaque utilisation

- Avant chaque utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utiliser une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- Après la mise en marche, fermer le couvercle. Maintenir le réglage sur la position élevée pendant 2 à 3 minutes (ou jusqu'à atteindre 200 °C pour les modèles équipés d'un thermomètre sur le couvercle) afin de préchauffer l'appareil. Ce processus doit être réalisé avant chaque cuisson.

Informations sur la cuisson des aliments

- Lire et suivre ces recommandations lors de l'utilisation du barbecue pour la cuisson d'aliments.
- TOUJOURS se laver les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- TOUJOURS tenir la viande crue à distance de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que les grilles de cuisson et les accessoires du barbecue sont propres et exempts de résidus de nourriture.
- NE PAS utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments crus et cuits.
- S'assurer que tous les morceaux de viande sont bien cuits avant de les manger.



ATTENTION : MANGER DE LA VIANDE CRUE OU À PEINE CUITE PEUT PROVOQUER DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES (DUES, PAR EXEMPLE, AUX SOUCHES DE BACTÉRIES COMME E. COLI).

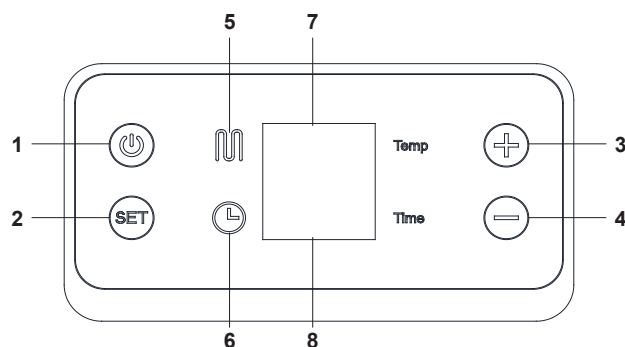
- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'aurait pas été suffisamment cuite, couper le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à cœur.



ATTENTION : SI LA VIANDE A ÉTÉ SUFFISAMMENT CUITE, LE JUS DE VIANDE DOIT ÊTRE DE COULEUR CLAIRE ET LE JUS ET LA VIANDE NE DOIVENT PAS AVOIR UNE COLORATION ROSE/ROUGE.

- La pré-cuisson des grosses pièces de viande ou des rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation du barbecue, toujours nettoyer les surfaces de cuisson de la grille et les ustensiles utilisés.

Le panneau de commande



1. Interrupteur d'alimentation : ON/OFF (appuyer pendant 2-3 secondes)
2. Bouton de réglage : réglage de la température (max : 120-330 °C/réglage de la minuterie (max. : 0-60 min)
3. Bouton + : température : +1 °C/minuterie : +1min
4. Bouton - : température : -1 °C/minuterie : -1min
5. Voyant de cuisson : le voyant allumé indique que la cuisson fonctionne
6. Voyant de la minuterie : le voyant allumé indique que la minuterie est activée
7. Température actuelle
8. Durée en minutes

Réglage de la température/minuterie : appuyer une fois sur le bouton de réglage pour activer le réglage de la température et deux fois pour celui de la minuterie. Utiliser les boutons +/- pour modifier le réglage. Une fois la température ou la minuterie définie, attendre 3 secondes pour activer le réglage.

Arrêt automatique : l'appareil s'éteint automatiquement s'il ne fonctionne pas pendant 4 heures.

Utilisation de l'appareil

Sélection du lieu de montage

1. Pour un usage domestique, en EXTÉRIEUR uniquement. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur.
2. À utiliser uniquement sur une surface stable et plane.
3. Bien s'assurer qu'il n'est pas placé SOUS une surface ou un matériau combustible.
4. Les côtés de cet appareil ne doivent JAMAIS se trouver à moins de 1 mètre d'une surface ou d'un matériau combustible.
5. Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'une piscine ou d'un corps d'eau, comme un bassin de jardin.

Utilisation de l'appareil

1. Si l'appareil est doté d'un couvercle, l'ouvrir.
2. Vérifier que la fiche est correctement branchée à l'alimentation.
3. Après la mise en marche, fermer le couvercle. Régler la température sur 330 °C pour préchauffer l'appareil pendant 3-5 minutes.
4. Lorsqu'elle est allumée pour la première fois, la grille de cuisson émet une légère odeur. Il s'agit d'une odeur temporaire normale causée par la combustion de peintures et de lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication ; elle ne sera plus émise par la suite. Il suffit de faire fonctionner l'appareil à une température élevée avec le couvercle ouvert pendant environ ½ heure. En cas de cuisson de viandes très maigres, comme des blancs de poulet ou du porc maigre, les grilles peuvent être huilées avant le préchauffage pour réduire l'adhérence. La cuisson de viande à forte teneur en matières grasses peut provoquer des flambées. Éliminer un peu de graisse ou réduire les températures pour éviter cela.
5. Une fois le préchauffage terminé, régler l'appareil à la température souhaitée pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Après utilisation

- Après chaque cuisson, régler la température à 330 °C pendant 10 minutes. Cette procédure permet de brûler les résidus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage.
- S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.



IMPORTANT : LAISSER LE COUVERCLE (SI PRÉSENT) OUVERT PENDANT LE NETTOYAGE.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Aucune chaleur générée, le voyant d'alimentation n'est pas allumé	La fiche n'est peut-être pas complètement insérée dans la prise	Insérer complètement la fiche dans la prise
	La prise de courant ne fournit pas d'alimentation	Vérifier l'alimentation. Vérifier le fusible ou le dispositif à courant résiduel ; le réinitialiser si nécessaire
	Le régulateur n'est pas correctement monté sur le corps de l'appareil	Débrancher le régulateur et le réinsérer complètement dans le corps de l'appareil
	Si tous les éléments ci-dessus ont été vérifiés et sont en bon état, le régulateur est peut-être défectueux	Contactez le revendeur

Problème	Cause possible	Solution
Basse température à la surface de cuisson, le voyant d'alimentation est allumé et la commande a été définie sur une température élevée	Le régulateur ne fonctionne pas correctement	Contacter le revendeur
Le voyant d'alimentation s'éteint par intermittence	Le thermostat coupe l'alimentation si la température requise a été atteinte	Aucun défaut n'est présent, car cela est normal pendant l'utilisation

PL

Przed każdym użyciem

- Aby zapobiec przywieraniu potraw do rusztu, przed każdym grillowaniem należy za pomocą pędzla z długim uchwytem nałożyć na niego cienką warstwę oleju roślinnego.
- Po włączeniu urządzenia zamknąć pokrywę grilla. Pozostawić włączone najwyższe ustawienie na 2–3 minuty (lub do czasu osiągnięcia temperatury 200 °C w przypadku modeli z termometrem na pokrywie) w celu rozgrzania urządzenia. Proces ten należy wykonać przed każdym grillowaniem.

Informacje dotyczące przygotowywania potraw

- Należy przeczytać poniższe zalecenia i przestrzegać ich podczas korzystania z grilla.
- Przed kontaktem z surowym mięsem, po oraz przed spożyciem posiłku należy ZAWSZE myć ręce.
- Surowe mięso należy ZAWSZE trzymać z dala od ugotowanego oraz innego pożywienia.
- Przed przystąpieniem do gotowania należy upewnić się, że powierzchnie grilla i akcesoria grillowe są wolne od zabrudzeń i resztek jedzenia.
- Do kontaktu z żywnością ugotowaną i surową należy używać OSOBNYCH przyborów.
- Przed jedzeniem należy upewnić się, że mięso jest odpowiednio dogotowane.



UWAGA: SPOŻYWANIE SUROWEGO LUB NIEDOGOTOWANEGO MIĘSA MOŻE SPOWODOWAĆ ZATRUCIE POKARMOWE (NP. SZCZEPEM BAKTERII E. COLI).

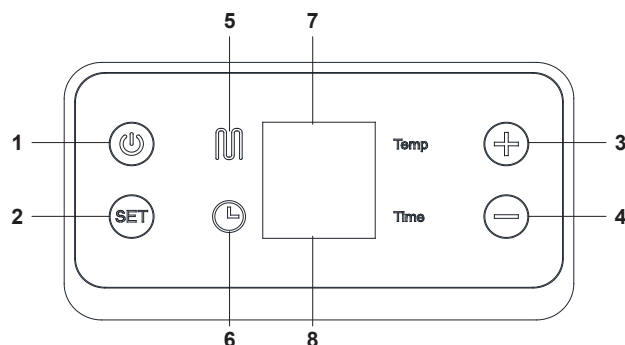
- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć i sprawdzić, czy jest całkowicie dogotowane w środku.



UWAGA: PRZEJRZYSTE SOKI WYPŁYWAJĄCE Z MIĘSA ŚWIADCZĄ O DOSTATECZNYM STOPNIU DOGOTOWANIA, A SOKI LUB MIĘSO O RÓŻOWYM/CZERWONYM KOLORZE ŚWIADCZĄ O NIEDOGOTOWANIU.

- Przed wyłożeniem większych porcji mięsa na grill zaleca się ich wstępne podgotowanie.
- Po zakończeniu korzystania z grilla zawsze czyścić powierzchnie gotowania i przybory.

Panel sterowania



1. Przełącznik zasilania: WŁ./WYŁ. (naciśnięcie przez 2–3 sekundy)
2. Przycisk ustawień: temperatura (maks. 120–330 °C / timer (maks. 0–60 min)
3. Przycisk +: temperatura +1 °C / timer: +1 min
4. Przycisk -: temperatura -1 °C / timer: -1 min
5. Kontrolka grzałki: włączona kontrolka oznacza, że grzałka pracuje
6. Kontrolka timera: włączona kontrolka oznacza, że timer jest włączony
7. Bieżąca temperatura
8. Czas (w minutach)

Ustawianie temperatury/timera: Naciśnięcie przycisk Set raz w celu wyboru ustawienia temperatury, naciśnięcie dwa razy w celu wyboru ustawienia timera. Użyć przycisków +/-, aby zmienić ustawienie. Po wybraniu ustawienia temperatury lub timera odczekać 3 sekundy, aby je aktywować.

Automatyczne wyłączenie: Urządzenie wyłączy się automatycznie, jeśli nie będzie używane przez 4 godziny.

Obsługa urządzenia

Wybór miejsca montażu

1. Wyłącznie do użytku ZEWNĘTRZNEGO w gospodarstwie domowym. Nie używać wewnątrz pomieszczeń.
2. Używać tylko na twardej, równej powierzchni.
3. Należy upewnić się, że produkt nie znajduje się POD łatwopalną powierzchnią lub materiałem.
4. Boki urządzenia NIGDY nie powinny znajdować się w odległości mniejszej niż 1 metr od łatwopalnych materiałów lub powierzchni.
5. Nie używać urządzenia w pobliżu basenów ani innych zbiorników wodnych, np. oczek wodnych.

Obsługa urządzenia

1. Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrywę, otworzyć ją.
2. Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do zasilania.
3. Po włączeniu urządzenia zamknąć pokrywę grilla. Ustawić temperaturę 330 °C na 3–5 minut w celu rozgrzania urządzenia.
4. Przy pierwszym użyciu z grilla może wydobywać się lekko wyczuwalny zapach. Jest to normalne, przejściowe zjawisko spowodowane spalaniem się farb i smarów użytych w procesie produkcji. Nie powinno ono wystąpić ponownie. Należy ustawić termostat na wysoką temperaturę i pozostawić otwartą pokrywę na około pół godziny. W przypadku grillowania bardzo chudego mięsa, takiego jak pierś z kurczaka lub chuda wieprzowina, przed podgrzaniem można posmarować ruszt olejem, aby zmniejszyć przywieranie. Grillowanie mięsa o dużej zawartości tłuszczu może powodować powstawanie płomieni. Aby temu zapobiec, zalecane jest usunięcie nadmiaru tłuszczu lub obniżenie temperatury.
5. Po rozgrzaniu urządzenia należy ustawić wybraną temperaturę umożliwiającą uzyskanie najlepszych efektów grillowania.

Po zakończeniu użytkowania

- Po zakończeniu grillowania należy ustawić temperaturę 330 °C na 10 minut. Ta procedura spowoduje wypalenie resztek potraw, co ułatwi czyszczenie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że urządzenie i jego elementy są wystarczająco chłodne.



WAŻNE: PODCZAS CZYSZCZENIA POKRYWA (JEŚLI WYSTĘPUJE) POWINNA BYĆ OTWARTA.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie jest generowane ciepło, kontrolka zasilania jest wyłączona	Wtyczka może nie być całkowicie osadzona w gnieździe	Wcisnąć wtyczkę do końca w gnieździe
	Brak zasilania w gnieździe	Sprawdzić zasilanie. Sprawdzić bezpiecznik lub wyłącznik różnicowoprądowy — w razie potrzeby zresetować
	Regulator nie jest prawidłowo zamocowany do obudowy	Odłączyć regulator od zasilania i ponownie zamocować go do obudowy
	Jeśli wykluczono wszystkie powyższe przyczyny, regulator może być uszkodzony	Skontaktować się ze sprzedawcą
Niska temperatura powierzchni do grillowania, kontrolka zasilania jest włączona i ustawiono wysoką temperaturę	Wystąpiła usterka regulatora	Skontaktować się ze sprzedawcą
Kontrolka zasilania sporadycznie się wyłącza	Termostat odcina zasilanie, ponieważ osiągnięto żądaną temperaturę	Nie występuje żadna usterka — jest to normalne zjawisko podczas użytkowania

RO

Înainte de a începe

- Pentru a preveni lipirea alimentelor de grilul de prăjire, vă rugăm să folosiți o perie cu coadă lungă pentru a aplica un strat subțire de ulei de gătit sau ulei vegetal înainte de fiecare prăjire.
- După pornire, coborâți calota. Păstrați dispozitivul de comandă fixat în poziția de sus timp de 2-3 minute (sau până când se ating 200 °C pentru modelele echipate cu termometru în calotă) pentru a preîncălzi aparatul. Acest proces trebuie efectuat înainte de fiecare prăjire.

Informații privind gătitul alimentelor

- Citiți și respectați aceste sfaturi atunci când gătiți pe grătar.
- Spălați-vă ÎNTOTDEAUNA pe mâini înainte sau după ce ați pus mâna pe carne crudă și înainte de a mânca.
- Păstrați ÎNTOTDEAUNA carnea crudă departe de cea gătită și de alte alimente.
- Înainte de a găti, asigurați-vă că suprafețele grătarului și ustensilele sunt curate și fără resturi de alimente vechi.
- NU utilizați aceleași ustensile pentru a manipula alimentele găsite și negătite.
- Asigurați-vă că toate bucățile de carne sunt găsite bine înainte de a le consuma.



ATENȚIE: CONSUMAREA CĂRNII CRUDE SAU GĂTITE INSUFICIENT POATE PROVOCA INTOXICAȚII ALIMENTARE (DE EX. CU TULPINI DE BACTERII PRECUM E. COLI).

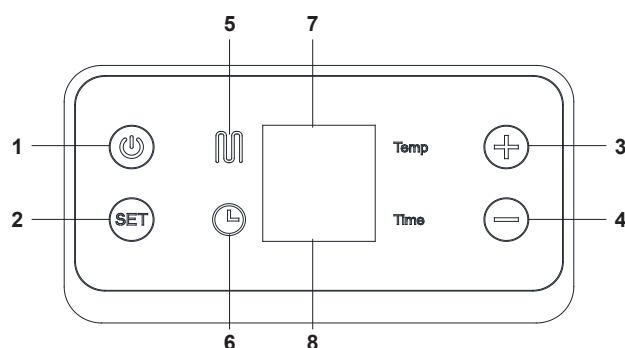
- Pentru a reduce riscul de gătit insuficientă a cărnii, tăiați-o ca să vă asigurați că este gătită în întregime la interior.



ATENȚIE: ATUNCI CÂND CARNEA ESTE GĂTITĂ SUFICIENT, SUCUL ACESTEIA AR TREBUI SĂ FIE TRANSPARENT ȘI SĂ NU EXISTE URME DE SUC ROZ/ROȘU SAU DE CULOAREA CĂRNII.

- Se recomandă gătirea prealabilă a bucăților și hălciilor de carne mai mari, înainte de a le prepara în cele din urmă pe grătar.
- După gătirea pe grătar, curățați întotdeauna suprafețele de gătire ale grătarului și ustensilele.

Panoul de control



1. Comutator de alimentare: PORNIT/OPRIT (apasă 2-3 secunde)
2. Buton SET: Setare temperatură (max.: 120-330 °C / Setare temporizator (max.: 0-60 min)
3. Buton +: Temperatură: +1 °C / Temporizator: +1 min
4. Buton -: Temperatură: -1 °C / Temporizator: -1 min
5. Lumină element de încălzire: lumina aprinsă înseamnă că elementul de încălzire funcționează
6. Lumină temporizator: lumina aprinsă indică faptul că temporizatorul este pornit
7. Temperatură curentă
8. Timp în minute

Setare temperatură/temporizator: Apasă butonul SET o dată pentru a activa setarea de temperatură, apasă de două ori pentru temporizator. Folosește butoanele +/- pentru a schimba setarea. După setarea temperaturii sau a temporizatorului, așteaptă 3 secunde pentru activarea setării.

Oprire automată: Produsul se va opri automat dacă nu este utilizat timp de 4 ore.

Operarea aparatului

Alegerea locului

1. Doar pentru folosire acasă în EXTERIOR. Nu-l folosiți în interior.
2. Utilizați-l numai pe teren tare și plat.
3. Aveți grijă să vă asigurați că nu este așezat SUB nicio suprafață sau material combustibil.
4. Lateralele grătarului nu trebuie să fie NICIODATĂ mai aproape de 1 metru de orice suprafață sau material combustibil.
5. Nu folosiți acest aparat în apropierea piscinelor sau a oricărei ape de ex. iaz de grădină.

Operarea aparatului

1. Deschideți capacul/calota. Dacă aparatul are un capac/calotă, deschideți-l/o.
2. Verifică dacă ștecărul este conectat corect la sursa de alimentare.
3. După pornire, lasă capacul jos. Setează temperatura la 330 °C pentru a preîncălzi produsul timp de 3-5 minute.
4. Când este aprins pentru prima dată, grătarul va emite puțin miros. Acest lucru este normal și temporar, cauzat de arderea vopselelor interne și a lubrifianților utilizați în procesul de fabricație, și nu va apărea din nou. Lasă termostatul să funcționeze la setare mare, cu capacul deschis, timp de aproximativ jumătate de oră. Când gătești carne macră, cum ar fi pieptul de pui sau carnea de porc fără grăsime, poți unge grilele înainte de preîncălzire pentru a reduce lipirea. Gătitul cărnii cu un conținut ridicat de grăsime poate crea flăcări. Tăie unele părți cu grăsime sau redu temperatura pentru a preveni acest lucru.
5. După încheierea preîncălzirii, reglează la temperatura dorită pentru cele mai bune rezultate la gătit.

După folosire

- După fiecare sesiune de gătit, reglează temperatura la 330 °C timp de 10 minute. Acest procedeu va arde resturile de mâncare, ceea ce va face mai ușoară curățarea.
- Asigurați-vă că grătarul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare.



IMPORTANT: ȚINEȚI CALOTA/CAPACUL (DACĂ EXISTĂ) DESCHIS(Ă) ÎN TIMPUL CURĂȚĂRII.

Troubleshooting

Problema	Cauza posibilă	Solutia
Nu se produce căldură, lumina indicatorului de alimentare nu este aprinsă	S-ar putea ca ștecherul să nu fie introdus bine în priză	Introduceți ștecherul complet în priză
	La priză nu există curent	Verificați alimentarea cu tensiune. Verificați siguranța dispozitivului de curent rezidual - este necesară resetarea
	Dispozitivul de comandă nu este fixat corect pe corp	Scoateți dispozitivul de comandă și montați-l din nou complet lipit de corp
	Dacă toate cele de mai sus au fost verificate și sunt OK, dispozitivul de comandă ar putea fi defect	Luați legătura cu furnizorul dvs.
Temperatură scăzută la suprafața de gătire, lumina indicatorului de alimentare este aprinsă și dispozitivul de comandă este fixat pe căldură ridicată	Dispozitivul de comandă are defecțiuni de funcționare	Luați legătura cu furnizorul dvs.
Lumina indicatorului de alimentare se stinge intermitent	Regulatorul de temperatură oprește alimentarea deoarece a fost atinsă temperatura necesară	Aceasta nu reprezintă o defecțiune și este normală în timpul funcționării

EN

The golden rules for care

1. Regularly clean your appliance between each use and especially after extended periods of storage.
2. Before any cleaning steps, ensure that the appliance is well unplugged.
3. Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.



IMPORTANT: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR MATERIALS WHEN CLEANING PAINTED COOKING GRILL OR GRIDDLE SURFACES.

4. In order to extend the life and maintain the condition of your product, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.



IMPORTANT: METAL COOKING BARBECUE TOOLS CAN BE USED ON THE COOKING SURFACES. IT IS RECOMMENDED IF THE COOKING TOOLS HAVE POINTED OR SERRATED PARTS / EDGES THAT CARE IS TAKEN IN USE, SO NOT TO SCRATCH OR DAMAGE THE GRILL OR GRIDDLE COOKING SURFACES.

Cooking surfaces



IMPORTANT: CLEAN WITH HOT WATER.



IMPORTANT: DO NOT USE METAL GRILL BRUSHES OR ABRASIVE PADS ON THE GRILL OR GRIDDLE COOKING SURFACES. THIS WILL SCRATCH AND DAMAGE THE COOKING SURFACE.

- To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Some cleaning products may scratch or cause cooking surface coatings to flake and chip, only use a sponge or kitchen cloth when cleaning.
- Rinse well and dry thoroughly.

Drip tray / Grease cup / Fat collector

- Clean the drip tray / grease cup / fat collector with soap and warm water using a non-abrasive cleaning cloth or sponge!

Appliance body

- Regularly remove excess grease or fat from the appliance body with a soft plastic or wooden scraper.
- It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon bristled brush only.

At the beginning of the season

- Check and tighten all screws & bolts, etc. on the appliance.
- Inspect the power cord for cuts, cracks, or excessive wear before use. If the cord is damaged, do not use the appliance.

After 5 or 6 uses

- Perform a more thorough cleaning of the appliance body.
- Make sure the controller is unplugged from the power supply.
- Use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Remove cooking surfaces, heating element and controller before full cleaning.
- Do not immerse the appliance or the controller in water.

At the end of the season

- Store your appliance in a cool dry place.
 - DO NOT store or cover the appliance until fully cooled.
 - DO NOT leave your appliance uncovered when not in use. Store your appliance in a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas. Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea-air / salt water can all cause damage to your appliance. (A barbecue cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations)
 - When storing the appliance, ensure it is away from flammable materials or liquids.
-

FR

Les règles d'or de l'entretien

1. Nettoyer régulièrement l'appareil entre chaque utilisation et surtout après de longues périodes de stockage.
2. Avant toute étape de nettoyage, s'assurer que l'appareil est bien débranché.
3. S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.



IMPORTANT : NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX OU NETTOYANTS ABRASIFS LORS DU NETTOYAGE DE LA GRILLE DE CUISSON PEINTE OU DES SURFACES DE LA PLAQUE DE GRILL.

4. Afin de prolonger la durée de vie du produit et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.



IMPORTANT : LES USTENSILES DE CUISINE MÉTALLIQUES POUR BARBECUE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS SUR LES SURFACES DE CUISSON. LORS DE L'UTILISATION D'USTENSILES DE CUISINE PRÉSENTANT DES PIÈCES/BORDS POINTU(E)S/DENTELÉ(E)S, VEILLER À NE PAS RAYER OU ENDOMMAGER LA GRILLE OU LES SURFACES DE CUISSON DE LA PLAQUE DE GRILL.

Surfaces de cuisson



IMPORTANT : NETTOYER AVEC DE L'EAU CHAUDE.



IMPORTANT : NE PAS UTILISER DE BROSSES MÉTALLIQUES POUR GRILLES NI DE TAMPONS À RÉCURER SUR LA GRILLE OU LES SURFACES DE CUISSON DE LA PLAQUE DE GRILL. VOUS RISQUERIEZ DE RAYER ET D'ENDOMMAGER LA SURFACE DE CUISSON.

- Pour enlever tout résidu alimentaire, appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif. Certains produits de nettoyage peuvent provoquer des rayures ou l'effritement / ébrèchement des revêtements de la surface de cuisson. Utiliser uniquement une éponge ou un chiffon de cuisine lors du nettoyage.
- Rincer abondamment, puis sécher soigneusement.

Plateau de récupération/récupérateur de graisse

- Nettoyer le plateau de récupération/le récupérateur de graisse avec de l'eau chaude et du savon à l'aide d'un chiffon de nettoyage non abrasif ou d'une éponge !

Corps de l'appareil

- Retirer régulièrement l'excédent de graisse sur le corps de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique souple.
- Il n'est pas nécessaire de retirer entièrement la graisse du corps du barbecue. Pour un nettoyage approfondi, utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement.

Au début de la saison

- Vérifier et resserrer l'ensemble des vis, boulons, etc. sur l'appareil.
- Avant utilisation, inspecter le cordon d'alimentation à la recherche de coupures, de fissures ou d'usure excessive. Si le cordon est endommagé, ne pas utiliser l'appareil.

Toutes les 5 ou 6 utilisations

- Effectuer un nettoyage plus approfondi du corps de l'appareil.
- S'assurer que le régulateur est débranché de l'alimentation.
- Appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif.
- Retirer les surfaces de cuisson, l'élément chauffant et le régulateur avant de les nettoyer complètement.
- Ne pas plonger l'appareil ou le régulateur dans l'eau.

À la fin de la saison

- Stocker l'appareil dans un endroit frais et sec.
- NE PAS stocker ni couvrir l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- NE PAS laisser l'appareil découvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Stocker l'appareil dans un abri ou un garage lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le protéger contre les effets des conditions climatiques extrêmes, en particulier si vous habitez à proximité de zones côtières. L'exposition prolongée à la lumière du soleil, à de l'eau stagnante, à de l'air maritime / de l'eau salée risque d'endommager l'appareil. (Une housse de barbecue risque ne pas être suffisante pour protéger votre appareil dans certaines de ces situations.)
- Lors du stockage de l'appareil, vérifier l'absence de matériaux ou liquides inflammables à proximité.

PL

Najważniejsze zasady konserwacji

1. Regularnie czyścić urządzenie między użyciami, a zwłaszcza po dłuższym okresie przechowywania.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że całkowicie odłączono urządzenie od zasilania.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że urządzenie i jego elementy są wystarczająco chłodne.



WAŻNE: DO CZYSZCZENIA LAKIEROWANYCH POWIERZCHNI RUSZTU LUB BLACH DO PIECZENIA NIE UŻYWAĆ ŚCIERNYCH MATERIAŁÓW LUB ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH.

4. W celu wydłużenia okresu eksploatacji i utrzymania produktu w dobrym stanie zaleca się, aby urządzenie było zakryte podczas przechowywania na zewnątrz przez cały czas, zwłaszcza w okresie zimowym.



WAŻNE: NA POWIERZCHNIACH DO GRILLOWANIA MOGĄ BYĆ UŻYWANE METALOWE NARZĘDZIA DO GRILLOWANIA. ZALECA SIĘ OSTROŻNOŚĆ, ABY NIE ZARYSOWAĆ ANI NIE USZKODZIĆ POWIERZCHNI RUSZTU LUB BLACH DO PIECZENIA, JEŚLI UŻYWANE NARZĘDZIA MAJĄ SPICZASTE LUB ZĄBKOWANE CZĘŚCI/KRAWĘDZIE.

Powierzchnie do grillowania



WAŻNE: MYĆ GORĄCĄ WODĄ.



WAŻNE: NIE UŻYWAĆ METALOWYCH SZCZOTEK ANI SZORSTKICH GĄBEK DO RUSZTU LUB BLACH DO PIECZENIA. SPOWODUJE TO ZARYSOWANIE I USZKODZENIE POWIERZCHNI DO GRILLOWANIA.

- Aby usunąć resztki jedzenia, użyć miękkiej gąbki i łagodnego mleczka do czyszczenia. Niektóre środki czyszczące mogą zarysować powłokę powierzchni do grillowania lub spowodować jej złuszczenie lub kruszenie się. Do czyszczenia należy używać wyłącznie gąbki lub ściereczki kuchennej.
- Dokładnie opłukać i osuszyć.

Taca ociekowa / pojemnik na tłuszcz

- Tacę ociekową / pojemnik na tłuszcz należy czyścić ciepłą wodą z mydłem za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki!

Obudowa urządzenia

- Regularnie usuwać nadmiar tłuszczu z obudowy urządzenia za pomocą miękkiego plastikowego lub drewnianego skrobaka.
- Nie jest konieczne usunięcie całego tłuszczu z obudowy. Aby całkowicie wyczyścić urządzenie, należy użyć gorącej wody z mydłem i szmatki lub szczoteczki z nylonowym włosiem.

Na początku sezonu

- Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby urządzenia itp.
- Przed użyciem należy zawsze sprawdzić przewód zasilania pod kątem przecięć, pęknięć lub nadmiernego zużycia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony.

Po 5 lub 6 użyciach

- Wykonać dokładniejsze czyszczenie obudowy urządzenia.
- Upewnić się, że regulator jest odłączony od zasilania.
- Użyć łagodnego mleczka do czyszczenia i miękkiej gąbki.
- Przed przystąpieniem do pełnego czyszczenia urządzenia zdemontować powierzchnie do grillowania, element grzewczy i regulator.
- Nie wolno zanurzać urządzenia ani regulatora w wodzie.

Po zakończeniu sezonu

- Przechowywać urządzenie w chłodnym i suchym miejscu.
- NIE przechowywać ani nie przykrywać urządzenia do czasu całkowitego schłodzenia.
- NIE zostawiać urządzenia bez przykrycia, gdy nie jest używane. Gdy urządzenie nie jest używane, należy je przechowywać w garażu lub szopie, aby chronić je przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi, zwłaszcza w obszarach nadmorskich. Długie narażenie na działanie promieni słonecznych, stojącej wody, powietrza nadmorskiego / wody morskiej może spowodować uszkodzenie urządzenia. (W niektórych sytuacjach pokrowiec na grilla może nie zapewnić wystarczającej ochrony przed takimi czynnikami).
- Podczas przechowywania urządzenia należy upewnić się, że nie znajduje się ono w pobliżu łatwopalnych materiałów lub płynów.

RO

Regulile de aur pentru îngrijire

1. Curățați în mod regulat grătarul dvs. între utilizări și în special după perioade lungi de depozitare.
2. Înainte de orice pas de curățare, asigurați-vă că aparatul este bine scos din priză.
3. Asigurați-vă că grătarul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare.



IMPORTANT - NU FOLOSIȚI SUBSTANȚE DE CURĂȚARE SAU MATERIALE ABRAZIVE CÂND CURĂȚAȚI GRĂȚARUL VOPSIT SAU SUPRAFEȚELE TĂVII.

4. Pentru a prelungi viața și a menține starea produsului, recomandăm să-l acoperiți când rămâne afară orice perioadă de timp, în special în timpul lunilor de iarnă.



IMPORTANT - PE SUPRAFEȚELE DE PRĂJIRE DIN METAL ALE GRĂȚARULUI POT FI FOLOSITE USTENSILE PENTRU GRĂȚAR DIN METAL.. DACĂ UNELTELE DE GRĂȚAR AU PĂRȚI / MARGINI ASCUȚITE SAU ZIMȚATE, SE RECOMANDĂ SĂ AVEȚI GRIJĂ CA LA FOLOSIRE SĂ NU ZGĂRIAȚI SAU SĂ DETERIORAȚI SUPRAFEȚELE DE PRĂJIRE ALE GRĂȚARULUI SAU TĂVII.

Suprafețele de prăjire



IMPORTANT - CURĂȚAȚI CU APĂ FIERBINTE.



IMPORTANT - NU FOLOSIȚI PERII METALICE SAU SUPORTURI ABRAZIVE PE GRĂȚAR SAU SUPRAFEȚELE TĂVII. ACEASTA VA ZGĂRIA ȘI VA DETERIORA SUPRAFAȚA DE PRĂJIRE.

- Pentru a îndepărta orice rest de mâncare, folosiți un produs de curățare delicat pe un suport neabraziv. Unele produse de curățare pot zgâria suprafața sau pot face ca acoperirea să se cojească sau să se așchieze, folosiți un burete sau o cârpă de bucătărie când curățați.
- Clătiți bine și uscați-le complet.

Tava de picurare / cana de grăsime

- Curățați tava de picurare / cana de grăsime cu săpun și apă caldă, folosind o cârpă sau un burete de curățare neabraziv!

Corpul grătarului

- Îndepărtați în mod regulat grăsimea în exces de pe corpul grătarului cu o racletă din plastic moale sau din lemn.
- Nu este necesar să îndepărtați toată grăsimea de pe corp. Dacă trebuie să curățați complet, folosiți doar apă fierbinte cu săpun sau o perie cu păr din plastic.

La începutul sezonului

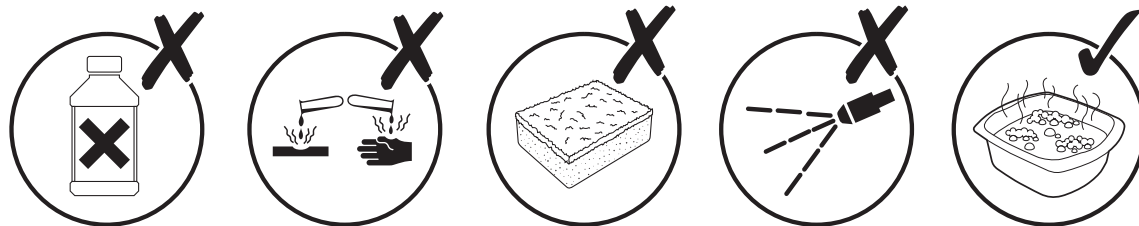
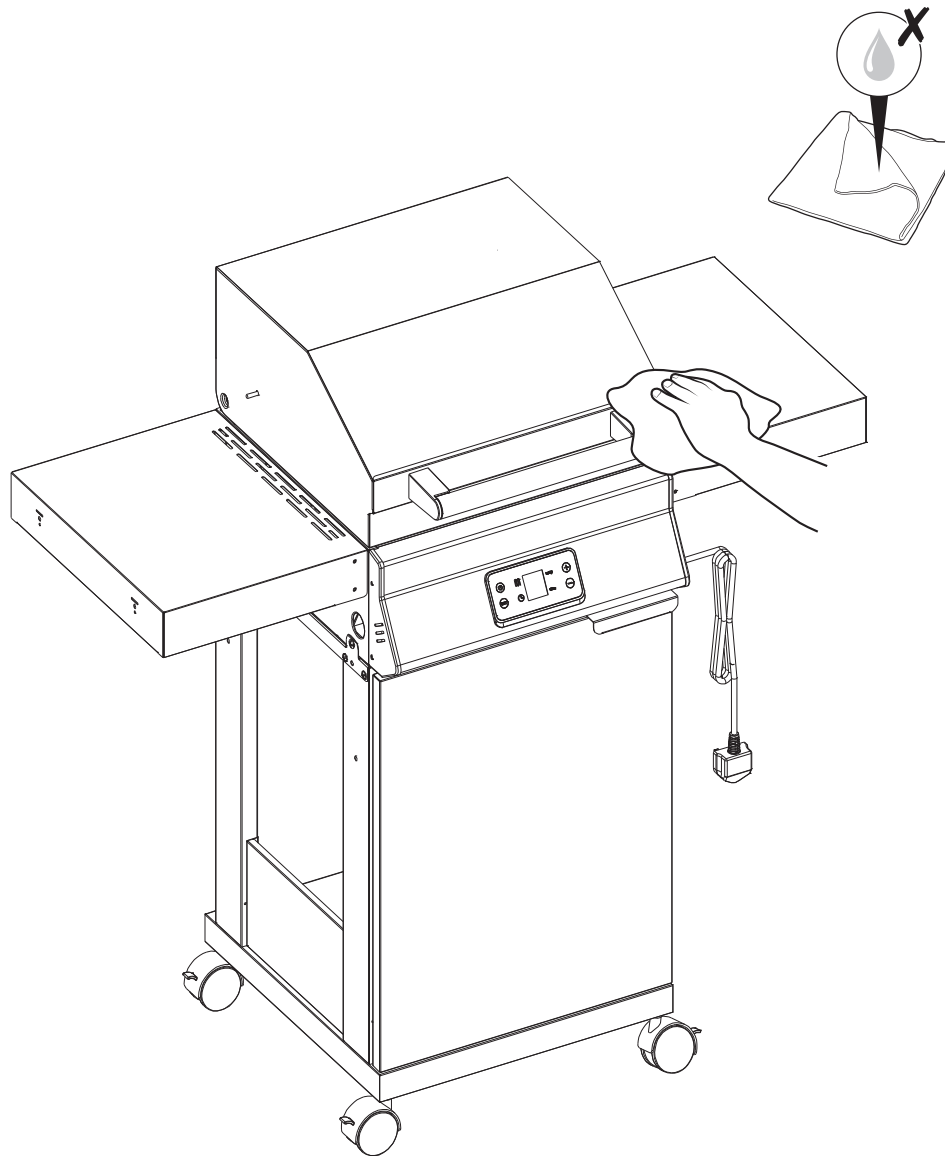
- Verificați și strângeți toate șuruburile și bolțurile, etc. de la grătar.
- Verificați cablul de alimentare înainte de folosire pentru tăieturi, crăpături sau uzură excesivă. Dacă este deteriorat, nu folosiți aparatul.

După 5 sau 6 utilizări

- Efectuați o curățare mai amănunțită a corpului grătarului.
- Asigurați-vă că dispozitivul de comandă este scos din priză.
- Folosiți un produs de curățare cremă delicat pe un suport neabraziv.
- Scoateți suprafețele de prăjire și elementul de încălzire și dispozitivul de comandă înainte de curățarea totală.
- Nu scufundați aparatul sau dispozitivul de comandă în apă.

La sfârșitul sezonului

- Depozitați grătarul într-un loc răcoros și uscat.
- NU depozitați și nu acoperiți grătarul până când nu s-a răcit complet.
- NU lăsați grătarul neacoperit când nu funcționează. Depozitați aparatul într-o baracă sau garaj când nu îl folosiți, pentru a a-l proteja împotriva efectelor condițiilor meteorologice extreme, în special dacă locuiți aproape de zone de coastă. Expunerea prelungită la soare, apă stătătoare, aer de mare/apă sărată poate duce la deteriorarea grătarului dvs. (un capac de grătar s-ar putea să nu fie suficient pentru a proteja aparatul dvs. în unele din aceste situații).
- Când depozitați aparatul, asigurați-vă că el este departe de materiale sau lichide inflamabile.



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER + NOTICE À
DÉPOSER DANS LE BAC
DE TRI



FR
DONNEZ
OU
RECYCLEZ



ASSOCIATION OU MAGASIN OU DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

**Manufacturer • Fabricant • Producent •
Producător:**

UK Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
1 Paddington Square, London, W2 1GG,
United Kingdom

EU Manufacturer:

Kingfisher International Products B.V.,
Rapenburgerstraat 175E,
1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

EN www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie

To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr
www.screwfix.fr

Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products

PL www.castorama.pl

Aby zapoznać się z instrukcją obsługi
online, odwiedź stronę
www.kingfisher.com/products

RO www.bricodepot.ro

Pentru a consulta manualele de
instrucțiuni online, vizitați
www.kingfisher.com/products