



## Bistro Eco 220

### Gebruikershandleiding

NL.....	1
FR.....	9
GB.....	17
DE.....	25
PL.....	33



Indien het nodig is om onderdelen te wisselen, dient men met de plaatselijke vertegenwoordiger van de onderneming contact op te nemen.

Het gebruik van niet-originele onderdelen levert gevaar op voor het toestel, het milieu en de service.

**Handleiding voor gebruik in de toekomst bewaren**



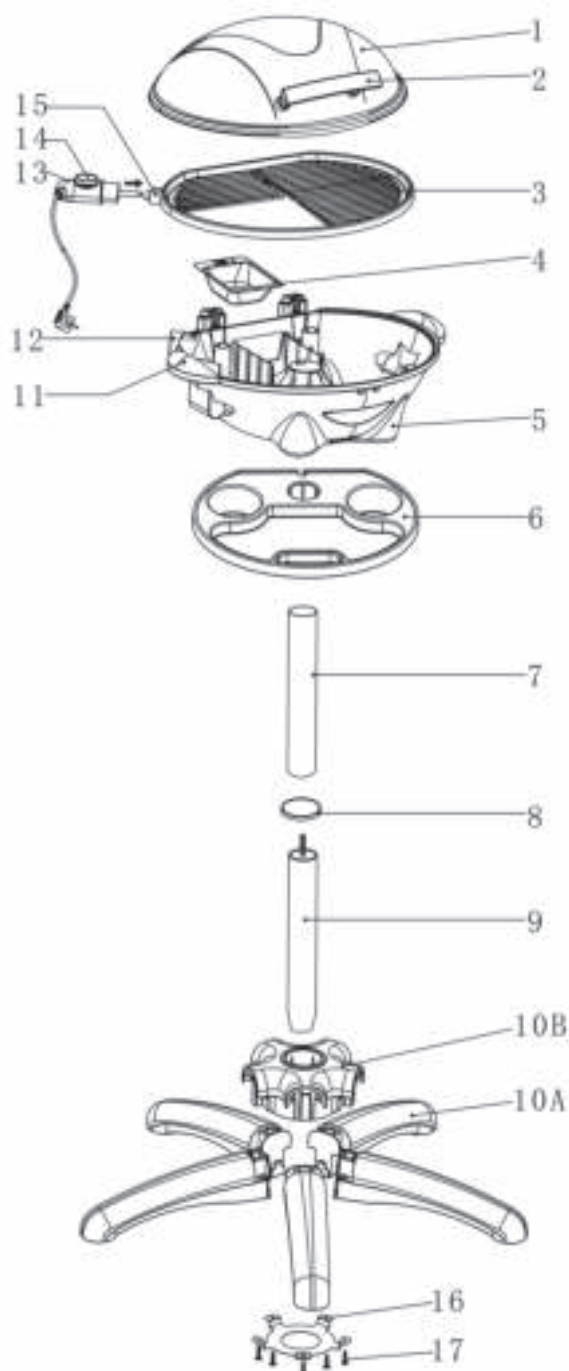
## Vóór de ingebruikneming

Lees deze handleiding aandachtig. Ze bevat belangrijke informatie over het gebruik, onderhoud en de veiligheid van het apparaat. Bewaar de handleiding zo dat ze in de toekomst altijd bij de hand is.

Het toestel mag uitsluitend conform zijn bestemming en de voorliggende gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Houd u aan de opmerkingen betreffende de veiligheid.

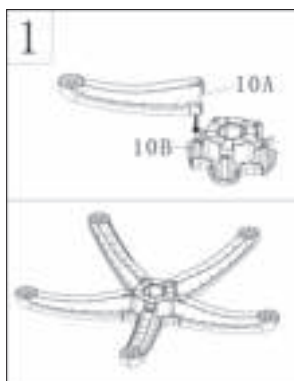
Behandel de verpakking conform de voorschriften.



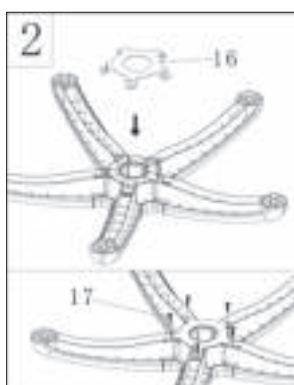
1. Metalen kap van de barbecue
2. Kapgreep
3. Opwarmingsplaat van de barbecue
4. Bakje voor afdruppelend vet
5. Behuizing van het toestel
6. Plateau
7. Bovenste deel van de voet
8. Versierstuk
9. Onderste deel van de voet
- 10A. Stellagevoet
- 10B. Stellagebasis
11. Handgreep
12. Opening voor een elektrisch stopcontact
13. Ingeduwde temperatuurregelaar met de kabel
14. Temperatuurcontrolelampje
15. Elektrisch stopcontact
16. Onderlegger
17. Schroeven



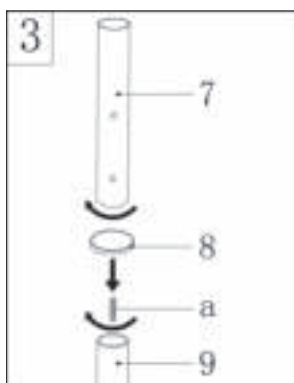
## Montagehandleiding



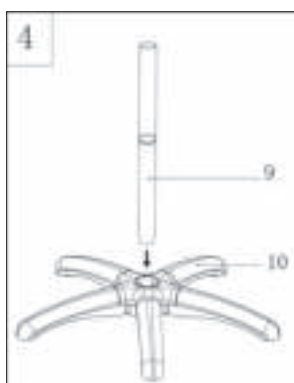
Monteer de stellagevoeten (10A) in de stellagebasis (10B). Op het moment dat de verbinding juist is, hoort men een "Klik".



Plaats de onderlegger (16) op de stellagebasis en draai vervolgens de bouten (17) vast voor een stabiele verbinding van de voeten met de basis.



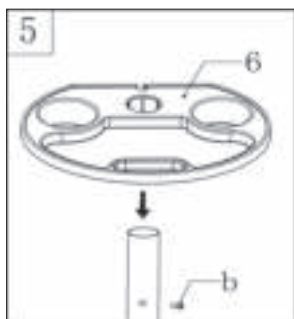
Schroef een pin (a) in het onderste deel van de stellage (9) tot aan de helft van zijn lengte. Plaats het sierelement (8) op het onderste stellagedeel (9) en zet de beide delen in elkaar. Zorg ervoor dat ze goed aan elkaar zijn vastgeschroefd.



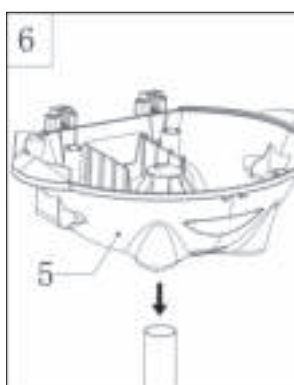
Verbind de basis van de stellage van de barbecue (10) met het onderste deel (9) om de stellage van de barbecue compleet te maken (de barbecue kan zowel met als ook zonder stellage worden gebruikt).



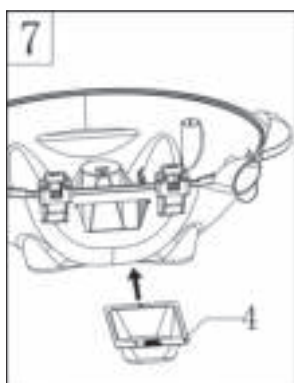
## Montagehandleiding



Draai de schroef (b) in het onderste deel (7) en plaats het plateau op het bovenste deel. Verzeker u ervan dat het plateau goed bevestigd is.



Plaats het corpus van het toestel in vorm van een kom (5) op de stellage. (Zorg ervoor dat de stellage op een effen droge oppervlakte staat).



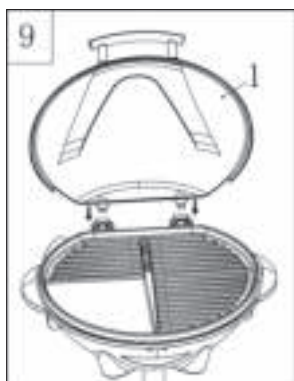
Plaats het bakje voor afdruppelend vet (4) aan de steun van het toestelcorpus, hang die door de gat op een schroef en plaats het zo dat het niet kan bewegen (men kan wat water in de fles gieten om het schoonmaken ervan makkelijker te maken).



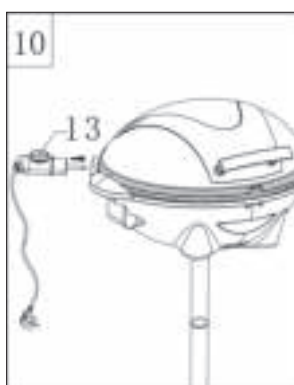
De opwarmingsplaat (het rooster) (3) op het corpus plaatsen (5). Plaats vooral het elektrische stopcontact (15) in de opening die ervoor bedoeld is (12), en plaat de plaat vervolgens horizontaal op het corpus.



## Montagehandleiding



Installeer de metalen kap van de barbecue (1) op het corpus (5). (indien de barbecue in de open lucht zal worden gebruikt, stel de kap zo op dat ze een bescherming tegen de wind biedt)



Plaats de temperatuurregelaar (13) in het stopcontact in het corpus van de barbecue.

### Vóór de eerste ingebruikneming van de barbecue

- Verwijder alle verpakking en was de plaat van de barbecue (3), de vetfles (4) en de kap (1) goed af. De plaat van de barbecue en het vetflesje zijn bestendig tegen waterstralen.

Een belangrijke opmerking: Droog alle delen nauwkeurig af. Dit geldt vooral voor het elektrische stopcontact (15). Laat de temperatuurregelaar (13) in geen geval met water in contact te komen.

- Laat de barbecue 3-5 minuten lang met de maximale hoogtes even uitbranden, met een gesloten kap en zonder dat er gerechten op worden geplaatst. De overblijfselen van de fabriekproductie kunnen een geur geven en een beetje rook, indien het toestel voor het eerst wordt ingeschakeld.

### Het gebruik van het toestel

- Zet het toestel aan de elektrische voeding.
- Stel de temperatuurregelaar (13) op het gewenste niveau (om het toestel warm te krijgen, zijn gebruikelijk ca. 3 min nodig).
- De temperatuurcontrolelampje (14) dooft wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.  
Leg de te barbecueën ingrediënten op de plaat van de barbecue (3).



## Braadtijden

Onderaan staan de aanbevolen braadtijden voor sommige gerechten. Er zijn verschillende tijden nodig afhankelijk van het soort en het volume van het te braden gerecht. Verder hangen de braadtijden ervan af of we met de open of gesloten kap zullen werken.

<b>Te bereiden gerechten</b>	<b>Temperatuurinstelling</b>	<b>Braadtijd</b>
Steak	5	20-25 min
Lam	5	20-25 min
Kipfilet	5	30-35 min
Kippenvleugeltjes	5	20-25 min
Koteletten	5	25-30 min
Varkensfilet	4-5	9-10 min
Hele vissen	5	15 min
Kebab	3-4	10-12 min
Diverse worsten	3-4	12-15 min

## Advies voor bij het braden

- Het vlees zal zachter zijn indien we het vóór het braden in de nacht in een marinade zetten ((de marinade wordt gemaakt van olie (voor de bevochtiging) azijn (voor de malsheid) en een mengeling van kruiden)).
- Gebruik een tang of een houten lepel om het gebraden stuk naar de overkant te verleggen (indien u gebruik maakt van een vork, raakt het vlees daardoor droog en wordt de laag beschadigd die tegen het aankleven beschermt,
- Draai het vlees en de vissen slechts een enkele keer om tijdens het braden. Het is niet nodig dit vaker te doen want dit leidt tot overmatig afdrogen van de gerechten.
- Laat het vlees niet te lang braden. Zelfs varkensvlees smaakt beter wanneer het nog wat rood en sappig is.
- Indien de stukken direct op het rooster worden gebraden, moet het rooster af en toe met een keukendoek met olie worden gesmeerd.
- Het toestel moet worden gereinigd en verzorgd.
- Zet het toestel af van de stroom
- Laat het rooster helemaal afkoelen.
- Haal de temperatuurregelaar (13) uit de doos in het toestel.
- Spoel de roosterplaat (3) en het vetflesje (4) met heet water af (ze zijn beschermd tegen waterstralen).
- Gebruik geen schuursponsen en -middelen.
- Behandel het corpus van het toestel (5) met een vochtig doekje. Het vet kan met behulp van een zacht reinigingsmiddel worden verwijderd.

### Let op:

- De roosterplaat heeft een beschermende laag tegen het vastkleven. Zorg ervoor dat de laag tijdens het braden of tijdens het schoonmaken niet beschadigd wordt.
- Gebruik een plastic borstel voor het reinigen van de roosterplaat.

Bescherm het toestel tegen stof en vervuiling. Mocht het een langere tijd buiten gebruik zijn, zet er een plastic zak op. Bewaren op een droge plaats.

## Utilisatie

Toestellen die onbruikbaar zijn, dienen onmiddellijk te worden stilgezet. Trek de kabel uit het stopcontact en snijd de stroomtoevoer af. Indien het mogelijk is, dient men de onbruikbare toestellen naar een utilisatieplaats brengen. De overheid organiseert meestal minstens een keer per jaar een verzameling van grote ongebruikte toestellen en machines.



## Veiligheidsprincipes

- Het toestel werkt op stroom uit een contactdoos met de parameters op de naamboordje en geaard.
- Een elektrisch toestel is geen speelgoed. Laat de kinderen niet bij gevaarlijke elektrische apparaten komen. Houd toezicht op kinderen opdat ze het toestel niet kunnen bedienen. De voedingskabel mag niet loshangen en makkelijk bereikbaar zijn. Zorg er verder voor dat de kinderen geen toegang krijgen tot verpakkingsmateriaal (bijvoorbeeld plasticzakken).
- Een verdere beveiliging is een voedingsinstallatie met geïnstalleerde beveiliging (RCD) die de voeding afzet indien de waarde van 30 mA van de stroming naar de aarde overschrijdt. Over een dergelijke installatie vraag een elektricien om advies. Er kan tot contact met de stroom ook dan komen wanneer het toestel is afgezet, daarom dient men de stekker uit het voedingscontact trekken.
- Het toestel mag niet in de buurt van waterleidingen, waterreservoirs of andere vochtige plaatsen worden gebruikt.
- Controleer systematisch of geen elektrische kabel beschadigd is. Indien wel, mag het toestel niet worden gebruikt en dient de stekker meteen uit het stopcontact te worden getrokken. Stuur het toestel naar de producent voor een reparatie ervan.
- Het toestel mag niet gebruikt worden (trek de stekker onmiddellijk uit de contactdoos) indien:
  - a. de behuizing of de kabel beschadigd zijn.
  - b. er duidelijke beschadigingen aan het toestel te zien zijn
  - c. men vermoedt dat het toestel beschadigd kan zijn.
- Zet het toestel af van de doos:
  - a. indien het tijdens het gebruik beschadigd is
  - b. voordat u het toestel gaat schoonmaken of verplaatsen.

## Na het gebruik

- Trek de kabel nooit met natte handen; de kabel mag niet uit de contactdoos worden weggetrokken.
- Verplaats het toestel nooit door aan de kabel te trekken.
- Trek de kabel niet over scherpe kanten. Laat die nergens vast komen zitten.
- Demp de voedingskabel of de thermostaat nooit in water of een andere vloeistof.
- Een verlengsnoer mag alleen dan worden gebruikt indien we ons ervan hebben verzekerd dat de aardeleiding juist is en een stroomdoorloop van minstens 10A mogelijk maakt.
- De kabel is zo te plaatsen dat het niet mogelijk is er toevallig tegen te struiken.
- Pas op dat de verlengsnoer geen contact heeft met de hete roosterplaat.
- Zet het toestel altijd af voordat u de stekker uit de contactdoos haalt.
- Voordat u de uitrusting wegneemt of de barbecue wilt schoonmaken, laat het helemaal afkoelen.
- Bewaar waakzaamheid! De roosterplaat kan erg heet worden en ze blijft nog heet een lange tijd nadat de barbecue is afgezet. Verbrandingsgevaar! Men mag de hete oppervlakten niet aanraken. Wees voorzichtig bij de handelingen na afloop van het braden.
- Om enig contact met hete oppervlakten te vermijden, mag de barbecue niet op (of dicht bij) een kant van de tafel worden gesteld.
- Het toestel mag niet in de buurt van een gasbrander of een hete oven worden geplaatst.
- Het toestel mag uitsluitend dan gebruiken wanneer het op een effen en stabiele grond staat.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter.



- Als het toestel niet in gebruik is, dient men het altijd af te zetten.
- Het toestel is uitsluitend voor huisgebruik bedoeld en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Gebruik het toestel niet als het vetflesje niet is gemonteerd.
- Laat op de plaat geen aluminiumfolie of –boorden liggen (dit kan een beschadiging van het toestel veroorzaken)
- Voordat u te werk gaat, verzeker u ervan (vooral bij het gebruik van de stellage) dat het toestel op de juiste wijze is geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat de roosterplaat met de verwarming niet in aanraking komt – letselgevaar.
- Indien u vet of sappig vlees braadt, pas op voor het vet dat van het vlees afspringt.
- Plaats het toestel op een grondsoort dat bestendig is tegen hoge temperaturen. De afstand naar de dichtstbijzijnde muur moet minstens 10 cm zijn.
- Het toestel mag uitsluitend conform de gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Ieder ander gebruik, door de producent niet aanbevolen, kan brand, elektrische schok of lichamelijke letsels veroorzaken.
- Om veiligheidsredenen en om gevaren in te perken, wordt het niet aanbevolen dat er extra uitrusting wordt toegepast die door de producent niet is aanbevolen of geleverd.
- Elektrische gereedschappen mogen uitsluitend door goed geschoolde specialisten worden gerepareerd. Reparaties door leken kunnen voor de gebruiker gevaar opleveren.
- Indien er een beschadiging van de elektrische kabel is geconstateerd, moet hij – om het gevaar te voorkomen – door de producent, zijn technische dienst of een specialist worden gerepareerd.
- **Er zullen geen garantierechten worden aanvaard indien het toestel anders werd gebruikt dan het de bedoeling ervan is, indien het verkeerd werd bestuurd of onvakkundig gerepareerd. In dergelijke gevallen heeft de koper geen recht meer op garantie.**







## Bistro Eco 220

### Mode d'emploi



Si l'échange des pièces est nécessaire, contacter le représentant local de la société.  
L'utilisation des pièces non conformes est dangereuse pour l'appareil, les gens et l'environnement.

**Garder ce manuel pour référence**



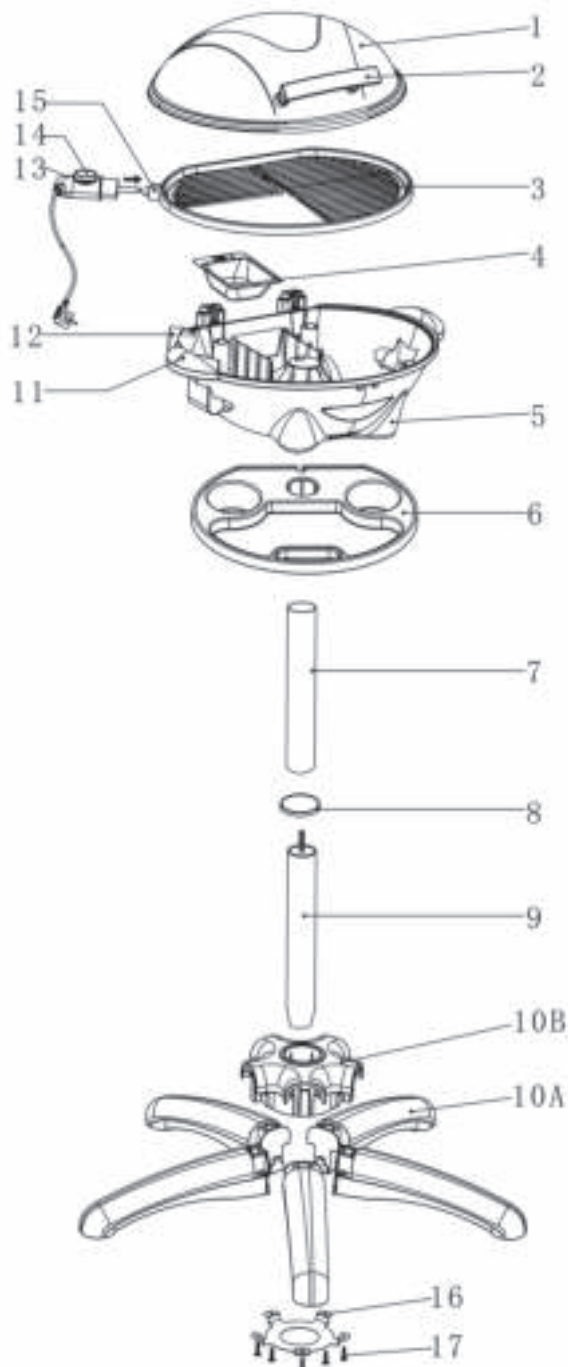
## Avant l'usage

Avant la mise en service de l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des informations importantes concernant l'utilisation, l'entretien et la sécurité de l'appareil. Garder le mode d'emploi pour qu'il soit toujours disponible.

L'appareil ne peut être utilisé que conformément à sa destination et à ce mode d'emploi.

Suivre les consignes de sécurité.

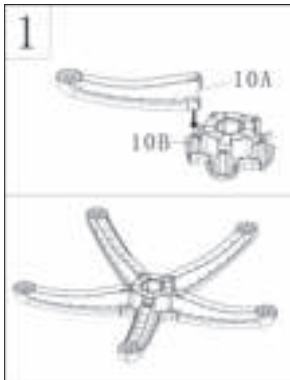
Traiter l'emballage conformément aux dispositions légales.



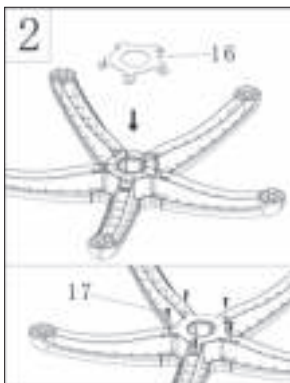
1. Couvercle du grill en métal
2. Poignée du couvercle
3. Plaque de cuisson du grill
4. Réservoir à graisse
5. Corps de l'appareil
6. Plateau
7. Poteau supérieur
8. Élément décoratif
9. Poteau inférieur
- 10A. Pied du poteau
- 10B. Embase du poteau
11. Poignée
12. Trou pour une prise électrique
13. Thermostat amovible avec câble
14. Lampe d'alarme de température
15. Prise électrique
16. Rondelle
17. Vis



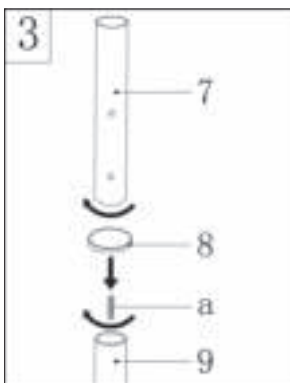
## Instruction de montage



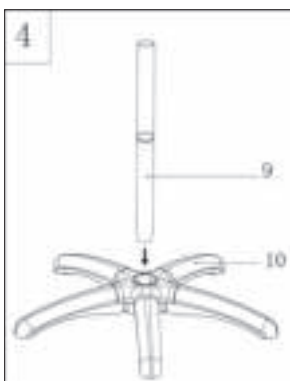
Monter les pieds du poteau (10A) à l'embase du poteau (10B). Lorsque le pied est correctement immobilisé, on entend un "clac".



Mettre la rondelle de blocage (16) sur l'embase du poteau et ensuite serrer les vis (17) pour bien attacher l'embase des pieds à l'embase du poteau.



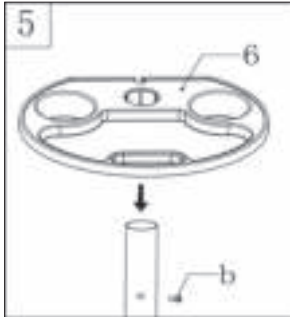
Visser la tige filetée (a) au tube inférieur (9) jusque'à la moitié de sa longueur. Mettre l'élément décoratif (8) sur le tube inférieur (9) et rassembler les deux tubes. S'assurer qu'ils soient bien attachés.



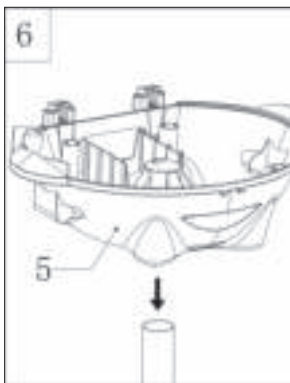
Rassembler l'embase du poteau du grill (10) avec le tube inférieur (9) afin d'obtenir le poteau complet du grill (le grill peut être utilisé avec ou sans poteau).



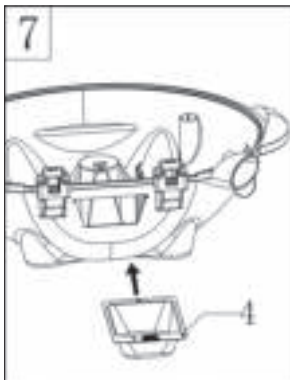
## Instruction de montage



Visser la vis (b) au tube supérieur (7) et mettre le plateau sur la partie supérieure du tube (s'assurer que le plateau est bien en place).



Mettre le corps de l'appareil en forme de bol (5) sur le poteau (s'assurer que le poteau du grill est placé sur la surface sèche et plane).



Placer le réservoir à graisse (4) sur le support se trouvant dans le corps de l'appareil, à travers le trou dans le réservoir l'accrocher sur la vis et bien l'immobiliser (on peut verser un peu d'eau au réservoir à graisse pour faciliter son nettoyage).



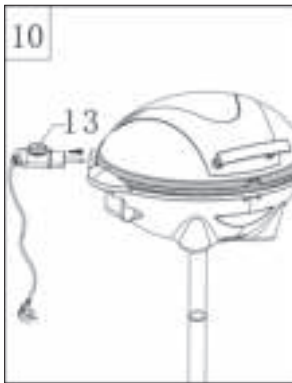
Placer la plaque de cuisson (grilles) (3) sur le corps de l'appareil (5). Tout d'abord placer la prise électrique (15) dans le trou qui lui est destiné (12), ensuite placer horizontalement la plaque de cuisson sur le corps de l'appareil.



## Instruction de montage



Installer le couvercle du grill en métal (1) sur le corps (5). (si le grill est à utiliser en plein air, mettre le couvercle de façon à ce qu'il protège l'appareil contre le vent)



Glisser le thermostat amovible (13) à la prise électrique dans le corps du grill.

### Avant la première utilisation du grill:

- Retirer tous les matériaux d'emballage et laver soigneusement la plaque du grill (3), le réservoir à graisse (4) et le couvercle (1). La plaque du grill et le réservoir à graisse sont résistants aux jets d'eau.

**Avis important:** Sécher soigneusement toutes les pièces. Cela concerne surtout la prise électrique (15). Ne jamais permettre le contact du régulateur de température (13) avec l'eau.

- Chauffer le grill au réglage maximal pendant 3-5 minutes, avec le couvercle fermé et sans plats sur les grilles. Les résidus de production d'usine peuvent causer des odeurs et générer une certaine quantité de fumée lorsque l'appareil est allumé pour la première fois.

### Utilisation de l'appareil

- Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.

- Mettre le régulateur de température (13) au niveau requis de la température (le réchauffement prend habituellement environ 3 minutes).

- La lampe d'alarme de température (14) s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte. Les plats qui doivent être grillés peuvent être mis sur la plaque du grill (3).



## Temps de griller les plats

Ci-dessous vous trouverez le temps recommandé pour préparer les grillades des différents plats.

Le temps différent est requis pour divers types et tailles des plats à griller. Outre cela, le temps de cuisson dépend de la manière d'utiliser le couvercle du gril (fermé ou ouvert pendant la cuisson).

Plats grillés	Réglage de température	Temps de cuisson
Steak	5	20-25 min
Mouton	5	20-25 min
Poitrines de poulet	5	30-35 min
Ailes de poulet	5	20-25 min
Paupiettes	5	25-30 min
Filets de porc	4-5	9-10 min
Poissons entiers	5	15 min
Brochettes	3-4	10-12 min
Diverses saucisses	3-4	12-15 min

## Conseils pour la grillade

- La viande sera plus délicate si avant de la griller, vous la faites macérer dans la marinade pour toute la nuit ((la marinade est faite de l'huile (pour hydrater) du vinaigre (pour attendrir) et des mélanges d'épices)).
- Pour retourner les morceaux grillés il faut utiliser des pinces ou une spatule (l'utilisation d'une fourchette cause le dessèchement de la viande et l'endommagement la couche protectrice qui empêche les aliments d'accrocher,
- La viande et les poissons ne devraient être retournés au cours de la grillade qu'une seule fois. Il n'est pas nécessaire de les retourner plusieurs fois. Cela provoque le dessèchement excessif des plats.
- La viande ne doit pas être grillée trop longtemps. Même la viande de porc a meilleur goût si elle est légèrement rouge et juteuse.
- Si les morceaux des plats sont grillés directement sur la plaque du gril, il faut l'essuyer de temps en temps à l'aide du papier cuisine imbibé d'huile.
- Il faut nettoyer et soigner l'appareil.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser refroidir les grilles complètement.
- Retirer le thermostat amovible (13) de la prise sur l'appareil.
- Laver la plaque du gril (3) et le réservoir à graisse (4) avec de l'eau chaude (ils sont protégés contre les jets d'eau).
- Ne pas utiliser de chiffons contenant de la laine d'acier ni de nettoyants abrasifs.
- Essuyer l'embase de l'appareil (5) à l'aide d'un chiffon humide. Enlever le gras qui a coulé à l'aide d'un détergent doux.

### Attention:

- La plaque du gril est couverte d'une couche protectrice qui empêche les aliments d'accrocher, ne pas endommager cette couche lors des grillades ou du nettoyage.
- Pour nettoyer la plaque du gril, utiliser une brosse pour laver avec les poils en plastique.

Protéger l'appareil contre la poussière et la saleté; s'il faut l'entreposer pendant une période prolongée, le couvrir d'un sac en plastique. L'entreposer dans un endroit sec.

## Utilisation

Il faut immédiatement arrêter l'appareil inutilisable. Tirer la fiche d'alimentation électrique et couper le cordon d'alimentation. Si possible, l'appareil inutilisable doit être transporté à la déchetterie. La plupart des autorités locales organise au moins une fois par an un jour de collecte d'ordures ménagères et de collecte sélective.



## Règles de sécurité

- L'appareil doit être alimenté par la prise du réseau électrique ayant les paramètres spécifiés sur la plaque signalétique et ayant trois fiches dont une raccordée à la terre (3 broches).
- L'appareil électrique n'est pas un jouet d'enfant. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'équipement électrique dangereux. Par conséquent, surveiller les enfants à ce qu'ils ne puissent pas se servir de l'appareil. Le câble d'alimentation ne peut pas pendre et doit être facilement accessible. Par ailleurs, veiller à ce que les enfants n'aient pas accès aux matériaux d'emballage (p.ex. sacs en plastique).
- La protection supplémentaire est constituée par l'installation d'alimentation avec des disjoncteurs différentiels assurant l'arrêt de l'alimentation en cas de courant à la terre supérieur à 30 mA. Dans un cas de telle installation il faut contacter un électricien. Un risque de choc peut se produire également lorsque l'appareil est éteint, donc il est recommandé de retirer à chaque fois la fiche de la prise électrique.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil à proximité des conduites d'eau, des réservoirs d'eau ou d'autres endroits exposés à l'humidité ou la pluie.
- Il faut vérifier régulièrement si le cordon électrique n'est pas endommagé. Si c'est le cas, il est interdit d'utiliser l'appareil. Il faut immédiatement retirer la fiche de la prise. L'appareil doit être envoyé au fabricant pour réparation.
- L'appareil ne peut pas être utilisé (immédiatement retirer la fiche de la prise) si:
  - a. le boîtier ou le cordon est endommagé
  - b. l'appareil a subi des dommages visibles
  - c. un endommagement est suspecté.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique:
  - a. en cas de dommage pendant l'utilisation
  - b. avant de le nettoyer ou de le déplacer dans un autre endroit.

## Après l'utilisation

- Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne jamais porter ou faire glisser l'appareil en tirant le câble.
- Ne pas traîner le câble sur les arêtes vives. Ne pas le bloquer.
- Ne jamais plonger le cordon d'alimentation ou la prise du thermostat dans l'eau ou autre liquide.
- La rallonge électrique peut être utilisée uniquement si on est sûr qu'elle possède un fil approprié de mise à la terre et est capable d'écouler le courant d'au moins de 10A.
- Le câble doit être mis de façon à ce qu'il soit impossible de s'y accrocher accidentellement.
- Le câble d'extension ne peut pas toucher la plaque du gril chaude.
- Avant de tirer la prise, toujours éteindre l'appareil.
- Avant de retirer le matériel ou le nettoyage du gril, le laisser refroidir complètement.
- Etre prudent! La plaque chauffante du gril peut être et rester très chaude pendant une longue période après avoir éteint le gril. Danger de brûlures! Il est interdit de toucher les surfaces chaudes. Faire attention en effectuant des activités après l'utilisation du gril.
- Afin d'éviter tout contact avec des surfaces chaudes il est interdit de placer le gril sur le bord ou au coin de la table.
- Il est interdit de placer l'appareil près du brûleur à gaz ou dans la fournaise ardente.
- L'appareil peut être utilisé uniquement quand il est placé sur une surface plane et stable.
- Il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance.



- Toujours éteindre l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à l'usage commercial, il ne peut être utilisé que pour l'usage domestique.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le réservoir à graisse attaché.
- Ne pas placer de feuille de cuisson ou barquettes en aluminium sur la plaque de cuisson (cela peut endommager l'appareil)
- Avant de commencer l'utilisation de l'appareil, s'assurer que l'appareil est correctement installé (en particulier lors de l'utilisation du poteau).
- La plaque du gril ne peut pas toucher le chauffe-grille – risque de blessures.
- Protéger contre les éclaboussures de graisse lors de la cuisson de la viande grasse ou juteuse.
- Placer l'appareil sur la surface résistante à la haute température. Au travail, garder une distance d'au moins de 10 cm des murs.
- Le dispositif peut être utilisé uniquement comme décrit dans les instructions. Toute autre manière d'utiliser, non recommandée par le fabricant, peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Pour des raisons de sécurité et pour réduire les risques il est interdit d'utiliser les accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant.
- Les appareils électriques peuvent être réparés uniquement par les spécialistes agréés. La réparation non professionnelle peut être dangereuse pour l'utilisateur.
- Si un endommagement du câble électrique est constaté, afin d'éviter le risque, le câble doit être réparé par le fabricant, ses services ou un spécialiste agréé.
- **Aucuns droits de garantie ne peuvent être reconnus si l'appareil a été mal utilisé, mal entretenu ou réparé de manière non professionnelle. Dans de tels cas, toutes les demandes de garantie seront rejetées.**







## Bistro Eco 220

### Instructions manual



If a replacement is necessary, please contact your local dealer.  
The use of unauthorised parts can create unsafe conditions and environment.

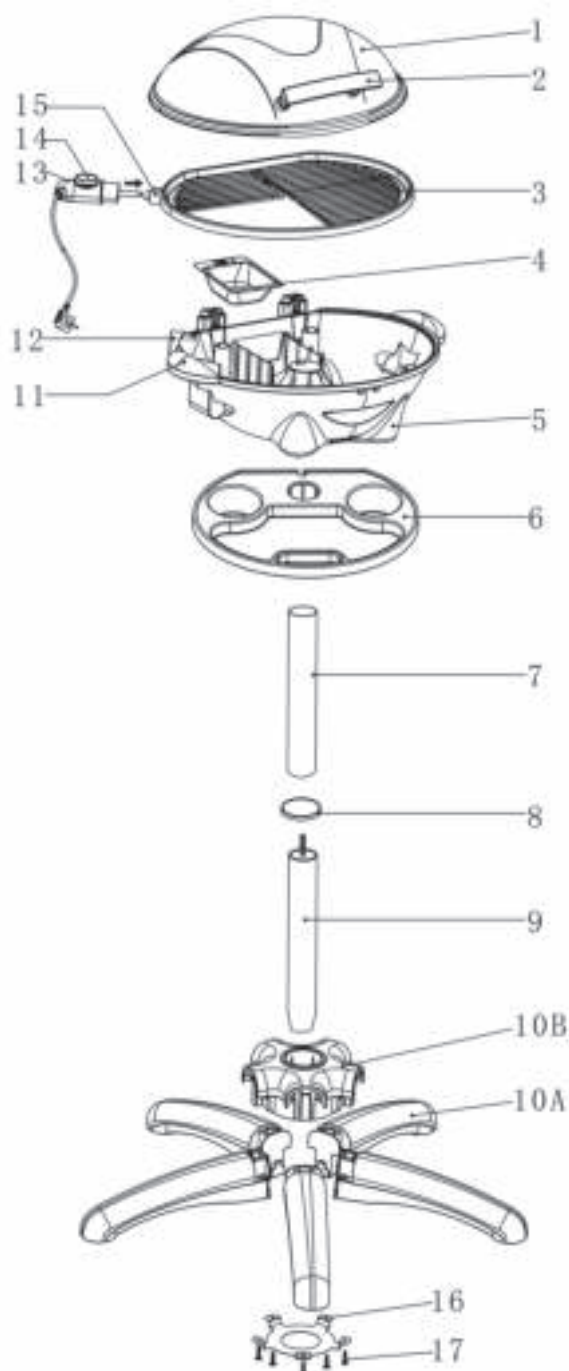
**Please keep this manual for future references**



### Before use

Please read these instructions attentively. They will give you important pieces of advice for the use, the security and the maintenance of the appliance. Keep the instructions carefully and, should the situation arise, pass them on to further users.

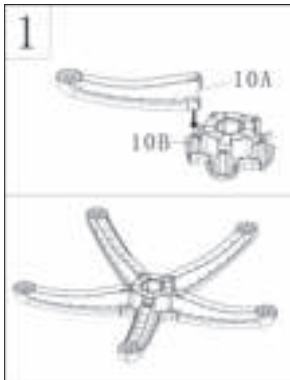
The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions. Observe the notes on statutory regulations. Keep the packaging properly.



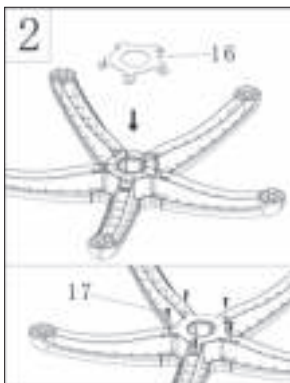
- 1. Metal grill hood
- 2. Handle of hood
- 3. Grill Plate
- 4. Fat collecting bowl
- 5. Base of appliance
- 6. Condiment tray
- 7. Upper stand tube
- 8. Decoration
- 9. Nether stand tube
- 10A. Stand foot
- 10B. Stand base
- 11. Handle of base
- 12. Opening for appliance socket
- 13. Detachable temperature Regulator with cable
- 14. Temperature indicator lamp
- 15. Appliance socket
- 16. Fixed washer
- 17. Screws



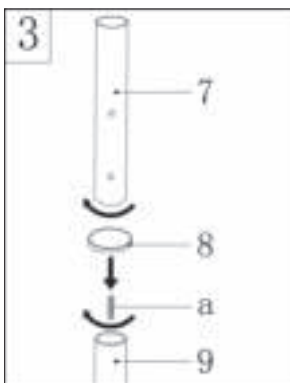
## Installations instructions



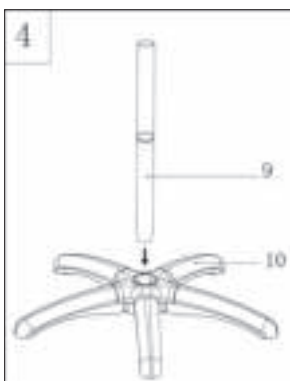
Install the stand foot (10A) into the stand base (10B) properly. That will be a “click” sound when the stand foot is fixed completely.



Place the fixed washer (16) onto the stand base, and then install the screws (17) into the fixed washer to fix the stand feet and stand base firmly.



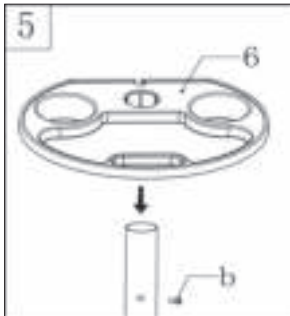
Install half of the threaded rod (a) in the nether tube (9)  
Put the decoration (8) on the nether tube (9) and assemble both tubes together; ensure that they are fixed well



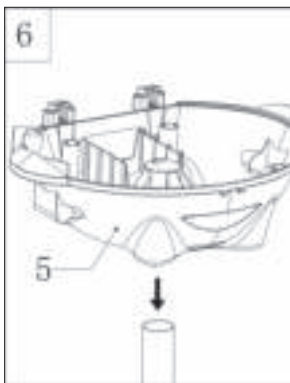
Connect the grill stand base (10) and the nether tube (9) together to form the complete grill stand. (The grill can be used with or without this stand).



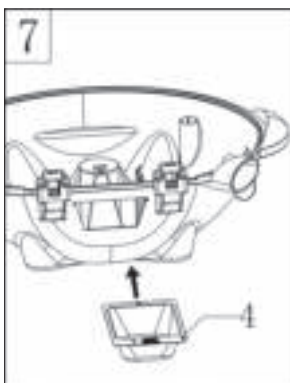
## Installations instructions



Install the screw (b) into upper tube (7), and then put the condiment tray on the upper tube. (Making sure that the tray is fixed well)



Place the bowl-shaped base of the appliance (5) onto the grill stand. (Making sure that the grill stand is placed on a dry flat, stable surface)



Put the fat collecting bowl (4) into the bracket supplied for it in the base of the appliance, buckle the hole of fat collecting bowl onto the screw to fix it well. (The fat collecting bowl can be filled with little water to make it easier to clean)



Place the grill plate (3) on the base of the appliance (5). First of all insert the appliance socket (15) into the opening intended for it (12), then set the grill plate horizontally on the appliance base.

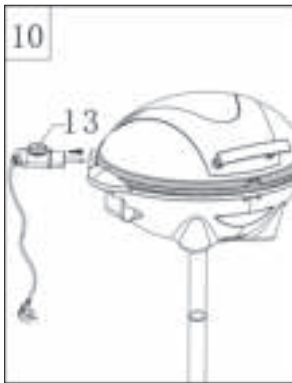


## Installations instructions



Install the Metal grill hood (1) into the Base. (5)

(If you are using the grill in the open air, position the metal grill hood so that it acts as a wind break)



Push the detachable temperature regulator (13) as far as it will go into the grill's appliance socket.

### Before using the appliance for the first time

- Remove all the packaging materials and wash the grill plate (3), fat collecting bowl (4) and metal grill hood (1) thoroughly. The grill plate and the fat collecting bowl are both dishwasher safe.

**Important:** Dry all the different parts thoroughly. This applies especially to the appliance socket (15). Never immerse the detachable temperature regulator (13) in water.

- Heat the grill to its maximum setting for about 3-5 minutes, with the metal grill hood 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 (13) to the required temperature level (it usually takes about 3 minutes to heat up).

- The temperature indicator lamp (14) will go out as soon as the required temperature has been reached.

- Place the food to be grilled on the grill plate (3)



## 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 setting	Cooking time
Steak/beef	5	20-25 mins
Lamb	5	20-25 mins
Chicken drumsticks	5	30-35 mins
Chicken wings	5	20-25 mins
Chops	5	25-30 mins
Fillet of pork	4-5	9-10 mins
Whole fish	5	15 mins
Kebabs	3-4	10-12 mins
Various sausages	3-4	12-15 mins

## Tips for grilling

- Your meat will be tendered if you marinade 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 (13) out of the appliance socket.
  - Wash the grill plate (3) and fat collecting bowl (4) with hot washing-up water (they are dishwasher safe). Do not use steel wool pads or abrasives.
  - Wipe the base of the appliance (5) 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.



## Safety regulations

- Plug the appliance only in on outlet as mentioned on the rating plate and only plus it into an earthed, three-pin socket.
- An electric appliance is not a children's toy. Children are not aware of the hazards of electrical appliances. Therefore close supervision is necessary when the appliance is used by children. Do not allow power cable to hang down within easy reach. Keep children away from packing material, e.g. plastic bags.
- The installation of a faulty current protective device with a rated breaking current offers you additional safety by ensuring that 30 mA will not be exceeded in the house installation. Let your installation electrician advice you. Danger also exists with appliance which have been switched off, this is why, after use, the plug should be removed for the mains.
- Do not use this appliance near the water contained in bath-tubs, washbasins or other receptacles neither expose it to rain or other humidity.
- Regularly check whether the wire is defective. In this case the appliance must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.
- The appliance **must not be operated** (disconnect the mains plug immediately) when:
  - a. the appliance, casing or cable is damaged
  - b. the appliance shows visible signs of damage.
  - c. a fault is suspected after a fall or the like
- Disconnect the main plug:
  - a. in case of faults during use.
  - b. before cleaning or moving the appliance from place to place.

## After use

- Never pull the plug out of the socket by the flex or with wet hands.
- Never carry nor pull the appliance by the flex.
- Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it.
- Never immerse the mains cord or the thermostat plug in water or any other liquid.
- Only use extension leads after having made sure that their condition is faultless and use an earthed wise 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.
- Take care! The grill plate will get very hot, and it stays hot for a long time after it has been switched off. Beware of burns! Do not touch any hot surfaces and take care when handling the appliance after use.
- Do not stand the grill over the edge or corner of the table and avoid contact with the hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near a hot gas electrical burner, or in a heated oven.



- Only use the appliance when it is placed on a stable and dry surface.
- Do not leave the appliance unattended.
- Always switch off the appliance when it is not in use.
- This appliance is not meant for commercial use but exclusively for private use.
- Do not use the appliance without the fat collecting bowl 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 stand).
- Please, ensure that the grill plate must not touch the heating element-injury danger!
- Beware of fat spitting while grilling fat or juicy meat.
- 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.
- Use this appliance only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury to persons.
- For safety reasons do not use attachments that were not recommended or supplied by the manufacturer.
- Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
- If the connection cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sales service department or a similarly qualified person in order to avoid risks.
- **No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.**







## Bistro Eco 220

### Bedienungsanleitung



Falls Austausch der Bauteile erforderlich ist, nehmen Sie Kontakt mit dem örtlichen Firmenvertreter. Anwendung nichtorigineller Bauteile bildet eine Gefahr für die Anlage, Bedienung und Umwelt.

**Wir bitten die Anweisung so aufzubewahren, damit sie notfalls zugänglich ist**



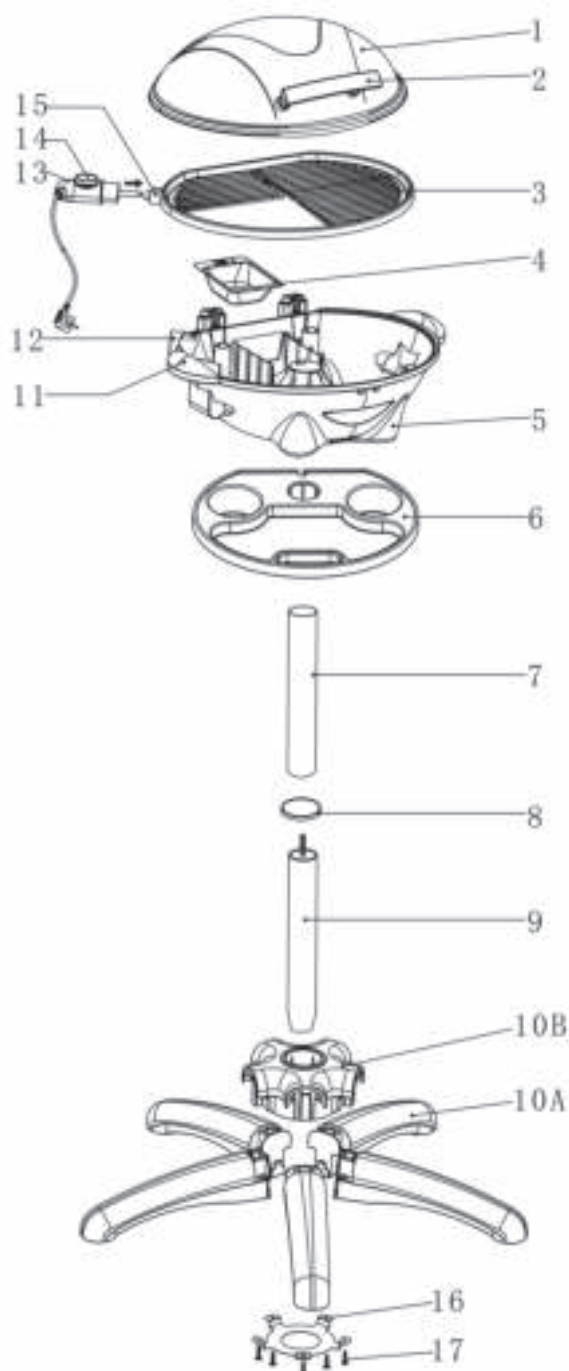
### Vor der Inbetriebnahme

Die Anweisung ist ausführlich zu lesen. Sie enthält wichtige Informationen über Nutzung, Wartung und Sicherheit der Anlage. Die Anweisung ist sorgfältig aufzubewahren, damit sie in der Zukunft immer zugänglich ist.

Die Anlage kann nur gemäß der Bestimmung und vorliegenden Anweisung genutzt werden.

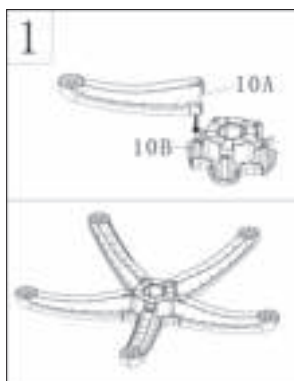
Die Anmerkungen bezüglich der Sicherheit sind zu berücksichtigen.

Die Verpackung ist gemäß den Vorschriften zu behandeln.

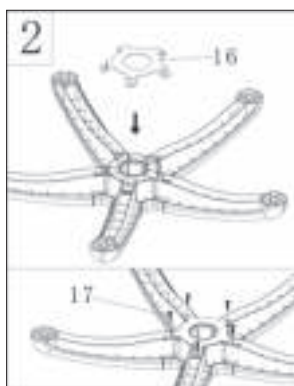


- 1. Metall-Grilldeckel
- 2. Deckelgriff
- 3. Grill-Heizplatte
- 4. Fettbehälter
- 5. Anlagengehäuse
- 6. Tablett
- 7. Oberes Stativrohr
- 8. Zierelement
- 9. Unteres Stativrohr
- 10A. Stativfuß
- 10B. Stativgestell
- 11. Griff
- 12. Öffnung für Steckdose
- 13. Einsteckender Temperaturregler mit Kabel
- 14. Temperatur-Signallampe
- 15. Steckdose
- 16. Unterlage
- 17. Schrauben

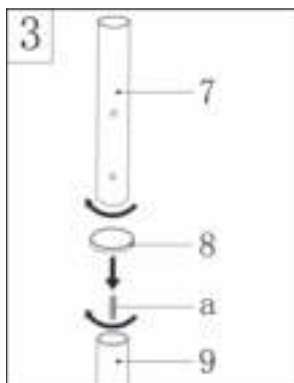
## Montageanleitung



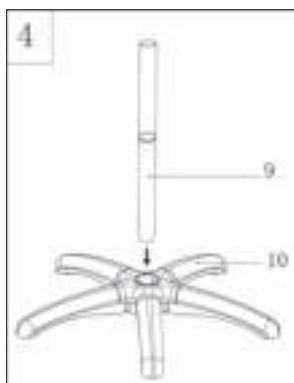
Die Stativfüße (10A) in dem Stativgestell (10B) montieren. Bei richtiger Betätigung des Fußes wird ein „Klick“ zu hören sein.



Die Befestigungsunterplatte (16) auf dem Stativgestell stellen und Schrauben (17) zwecks sicheren Verbindung des Fußgestells mit Stativgestell einschrauben.

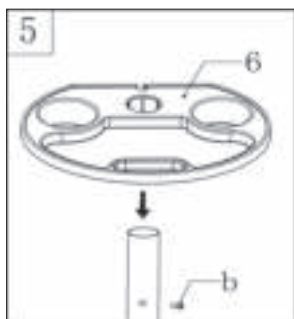


Gewindekern (a) in das untere Rohr (9) bis zu seiner halben Länge einschrauben. Das Zierelement (8) auf das untere Rohr (9) stellen und beide Rohre zusammenlegen. Sichern, damit sie gut geschraubt werden.

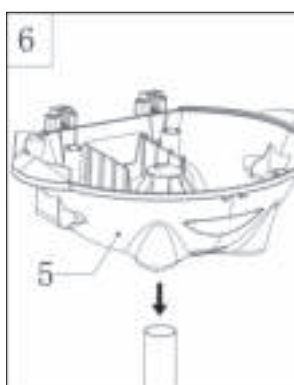


Das Grill-Stativgestell (10) mit dem unteren Rohr (9) zwecks Bildung eines kompletten Grillstativs verbinden (der Grill kann mit oder ohne Stativ genutzt werden).

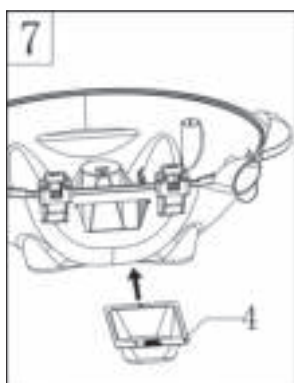
## Montageanleitung



Die Schraube (b) in das obere Rohr (7) und Tablett (6) einschrauben und auf dem oberen Rohrenteil anbringen (sich vergewissern, dass das Tablett gut befestigt ist).



Das schalenförmige Anlagengehäuse (5) auf dem Stativ anbringen (sichern, dass das Grillstativ auf einer trockenen und flachen Oberfläche steht).



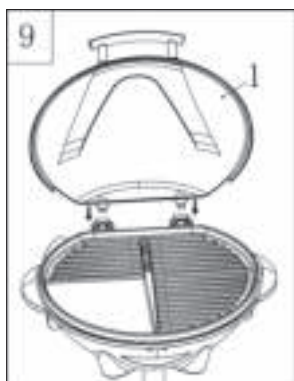
Der Fettbehälter (4) auf der Stütze, die sich im Anlagengehäuse befindet, anbringen, es durch eine Behälteröffnung auf der Schraube gut aufhängen und betätigen (der Fettbehälter kann mit ein wenig Wasser gefüllt werden, um seine Reinigung zu erleichtern).



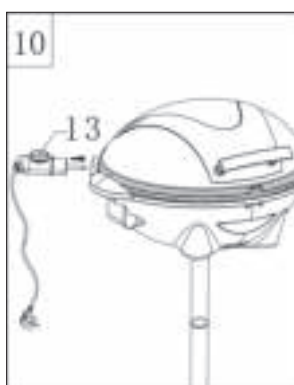
Die Grillplatte (Rust) (3) auf dem Anlagengehäuse (5) anbringen. Vor allem die Steckdose (15) in die für sie vorgesehene Öffnung (12) einstecken, dann die Grillplatte horizontal auf dem Anlagengehäuse anbringen.



## Montageanleitung



Den Metall-Grilldeckel (1) auf dem Anlagengehäuse (5) anbringen (wird der Grill im Freien genutzt, den Deckel so stellen, damit er einen Windschutz bildet).



Den einsteckenden Temperaturregler (13) in die Steckdose im Anlagengehäuse einschieben.

## Vor der ersten Grillnutzung

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und die Grillplatte (3), das Fettbehälter (4) und Deckel (1) genau waschen. Die Grillplatte und das Fettbehälter sind wasserstrahlfest.

**Wichtige Anmerkung:** Alle Bauteile sind genau zu trocknen. Das bezieht sich insbesondere auf die Steckdose (15). Auf keinen Fall ist zuzulassen, dass der Temperaturregler (13) mit Wasser in Berührung kommt.

- Den Grill mit max. Einstellungen durch 3-5 Minuten, mit geschlossenem Deckel und ohne Gerichte erhitzen. Die Überreste der Fabrikproduktion können Gerüche und eine Menge vom Rauch verursachen, wenn die Anlage das erste Mal gebraucht wird.

## Nutzung der Anlage

- Die Anlage an die Stromversorgung anschließen.

- Den Temperaturregler (13) auf das erforderliche Temperaturniveau (für Erhitzung werden gewöhnlich ca. 3 Minuten gebraucht) einstellen.

- Die Temperatur-Signallampe (14) wird erlöschen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wird. Auf die Grillplatte (3) können für das Grillen vorgesehenen Gericht gelegt werden.



## Grillenzzeit

Nachstehend wurden empfohlene Grillenzeiten für bestimmte Gerichte angegeben. Verschiedene Zeiten sind für verschiedene Gewichte und Größen der Gerichte, die gegrillt werden, erforderlich. Außerdem sind die Grillenzeiten davon abhängig, ob wir mit oder ohne den geschlossenen Grilldeckel arbeiten werden.

Gegrillte Gerichte	Temperatureinstellung	Grillenzzeit
Steak	5	20-25 min
Hammelfleisch	5	20-25 min
Hähnchenbrust	5	30-35 min
Hähnchenflügel	5	20-25 min
Koteletts	5	25-30 min
Schweinefilets	4-5	9-10 min
Ganze Fische	5	15 min
Kebabs	3-4	10-12 min
Verschiedene Würste	3-4	12-15 min

## Ratschläge zum Grillen

- Das Fleisch wird zarter, wenn es vor dem Grillen für eine Nacht in die Marinade gelegt wird ((Marinade wird aus Öl (zwecks Anfeuchtung), Essig (für Zartwerdung) und Gewürzmischung zubereitet)).
- Für Wendung der Grillgerichtsstücke sind Zangen oder Spachtel zu gebrauchen (Nutzung der Gabel verursacht die Austrocknung vom Fleisch und Beschädigung der Schicht der Anlage, die vor dem Ankleben schützt)
- Fleisch und Fisch sind während des Grillens nur ein Mal zu wenden. Es besteht kein Bedarf der mehrfachen Wendung, wiederholte Wendung verursacht übermäßige Austrocknung der Gerichte.
- Das Fleisch ist nicht zu lange zu braten. Sogar Schweinefleisch schmeckt besser, wenn es etwas rot und saftig ist.
- Wenn die Gerichtsstücke direkt auf der Rostplatte gebraten werden, sind sie vor Zeit zu Zeit mittels Kuchenpapier mit Öl abzuwischen.
- Die Anlage ist zu reinigen und zu pflegen.
- Die Anlage ist von der Stromversorgung abzuschließen.
- Den Rost ganz abkühlen lassen.
- Den einsteckenden Temperaturregler (13) aus der Steckdose in der Anlage herausnehmen.
- Die Rostplatte (3) und Fettbehälter (4) mit heißem Wasser abwaschen (diese sind wasserstrahlfest).
- Keine Lappen, die Stahlwolle beinhalten, oder Reibungsmittel verwenden.
- Das Anlagengestell (5) mit feuchtem Lappen abwischen. Das verspritzte Fett mittels sanftem Reinigungsmittel entfernen.

## Achtung:

- Die Rostplatte besitzt eine Schicht, die vor dem Anbrennen schützt. Diese Schicht ist während des Grillens oder bei Reinigung nicht zu beschädigen.
- Für Reinigung der Rostplatte ist eine Waschbürste mit Plastikfasern zu verwenden.

Die Anlage vor Staub und Verschmutzung schützen, wenn sie durch eine längere Zeit nicht benutzt wird, einen Plastikbeutel darauf legen. An einem trockenen Ort aufbewahren.

## Verwertung

Nutzungsunfähige Anlagen sind unverzüglich außer Betrieb zu setzen. Den Versorgungsstecker herausziehen und die Stromversorgungsleitung absperren. Falls möglich, nutzungsunfähige Anlagen an eine Verwertungsstelle bringen. Die Mehrheit der lokalen Behörden organisiert mindestens ein Mal im Jahr einen Tag der Ausstellung von großformatigen Gegenständen (Sperrmühl).



## Sicherheitsregeln

- Die Anlage ist aus der Netzsteckdose mit den Parametern, die auf dem Nennschild angegebenen wurden, und die einen Schutz-Erdungskontakt besitzt, zu versorgen (Steckdose für 3 Kontakte).
- Die elektrische Anlage kann nicht von Kindern fürs Spielen genutzt werden. Kinder können nicht an gefährliche elektrische Anlagen herangelassen werden. Deshalb sind Kinder zu beaufsichtigen, damit sie die Anlage nicht bedienen. Das Speisungskabel kann nicht abhängen und leicht zugänglich sein. Außerdem ist darauf zu achten, dass Kinder keinen Zugang zu Verpackungsmaterialien (z.B. Plastikbeutel) haben.
- Eine zusätzliche Sicherung ist die Versorgungsanlage mit eingebauten Fehlerstromschutzschaltern, die das Ausschalten im Fall der Überschreitung von 30 mA des Erdschlussstroms sichert. Über diese Anlage sind Informationen bei dem Elektriker einzuholen. Die Stromschlaggefährdung tritt auch dann auf, wenn die Anlage ausgeschaltet ist, deshalb ist der Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Die Anlage ist nicht in der Nähe von Wasserrohren, Wasserbehältern oder anderen Stellen, die der Feuchtigkeit oder dem Regen ausgesetzt sind, zu gebrauchen.
- Es ist systematisch zu prüfen, ob die elektrische Leitung nicht beschädigt ist. Falls ja, kann die Anlage nicht benutzt werden und der Stecker ist sofort aus der Steckdose herauszuziehen. Die Anlage ist an den Hersteller zwecks Reparatur zu senden.
- Die Anlage kann nicht benutzt werden (Stecker sofort aus der Steckdose herausziehen), wenn:
  - a. Das Gehäuse oder Kabel beschädigt sind.
  - b. An der Anlage sichtbare Beschädigungen festgestellt wurden.
  - c. Eine Beschädigung vermutet wird.
- Die Anlage ist aus der Steckdose abzuschalten:
  - a. Wenn eine Beschädigung während der Nutzung erscheint.
  - b. Vor Beginn der Reingung oder Umstellung der Anlage an eine andere Stelle.

## Nach Beendigung der Nutzung

- Den Stecker niemals aus der Steckdose herausziehen, indem man das Kabel reißt oder nasse Hände hat.
- Die Anlage niemals umstellen, indem man das Kabel zieht.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten überziehen und es nicht keilen.
- Das Speisungskabel oder den Thermostatstecker niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Der Verlängerungsleitung kann dann benutzt werden, wenn wir sicher sind, dass er die richtige Erdleitung besitzt und zum Stromfluss von mindestens 10A fähig ist.
- Das Kabel ist so zu legen, damit wir über ihn nicht zufällig stolpern können.
- Es ist darauf zu achten, dass das Verlängerungskabel die erhitzte Rostplatte nicht berührt.
- Vor dem Herausziehen des Steckers ist die Anlage abzuschalten.
- Vor der Abnahme der Ausrüstung oder Reinigung des Grills, die Anlage abkühlen lassen.
- Vorsicht bewahren! Die Heizplatte kann sehr heiß sein und bleibt durch längere Zeit nach dem Ausschalten des Grills heiß. Verbrennungsgefahr! Heiße Oberflächen sind nicht zu berühren und es ist Vorsicht bei Tätigkeiten nach Beendigung der Nutzung zu bewahren.
- Zwecks Vermeidung des Kontakts mit heißen Oberflächen kann der Grill nicht am Rand oder Tischecke gestellt werden.
- Die Anlage ist nicht in der Nähe vom Gasbrenner oder erhitzten Ofen zu stellen.
- Die Anlage kann nur dann benutzt werden, wenn sie auf einem flachen und stabilen Grund steht.



- Die Anlage nicht ohne Aufsicht lassen.
- Wenn die Anlage nicht benutzt wird, ist sie immer auszuschalten.
- Die Anlage ist nicht für kommerzielle Nutzung vorgesehen, sie kann nur für Hausgebrauch verwendet werden.
- Die Anlage ist nicht ohne das angelegte Fettbehälter zu gebrauchen.
- Auf die Heizplatte ist keine Alufolie oder -tablets zu legen (das kann eine Beschädigung der Anlage verursachen)
- Vor Beginn der Arbeit sich vergewissern, dass die Anlage richtig eingebaut ist (insbesondere beim Nutzen von Stativ).
- Sichern, dass die Rostplatte den Erhitzer nicht berührt - Verletzungsgefahr.
- Vor dem Fettverspritzen schützen, indem man das fette oder saftige Fleisch grillt.
- Die Anlage auf einer Oberfläche, die beständig gegen hohe Temperaturen ist, stellen. Während des Betriebs ist ein Abstand von mindestens 10 cm von Wänden zu halten.
- Die Anlage kann nur wie vorstehend beschrieben gebraucht werden. Jede andere Nutzungsweise, die vom Hersteller nicht empfohlen wurde, kann Brand, Stromschlag oder Personenverletzung verursachen.
- Aus Sicherheitsgründen und zwecks Gefahrbegrenzung, ist keine Ausrüstung, die vom Hersteller nicht empfohlen oder geliefert wurde, zu gebrauchen.
- Elektrische Anlagen können nur durch entsprechend geschulte Fachleute repariert werden. Nicht fachliche Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.
- Wird eine Beschädigung des elektrischen Kabels festgestellt, ist es zwecks Gefahrvermeidung durch den Hersteller oder seinen Servicedienst oder entsprechenden Fachmann zu reparieren.
- **Keine Garantieberechtigungen können angenommen werden, falls die Anlage nicht bestimmungsgemäß benutzt, unrichtig bedient oder unprofessionell repariert wurde. In diesen Fällen werden sämtliche Garantieansprüche abgewiesen.**







## Bistro Eco 220

### Instrukcja użytkownika



Jeżeli będzie potrzebna wymiana części, należy skontaktować się miejscowym przedstawicielem firmy. Użycie nieoryginalnych części stwarza zagrożenie dla urządzenia, obsługi i środowiska.

**Prosimy o przechowywanie Instrukcji w taki sposób, by była w razie potrzeby dostępna**

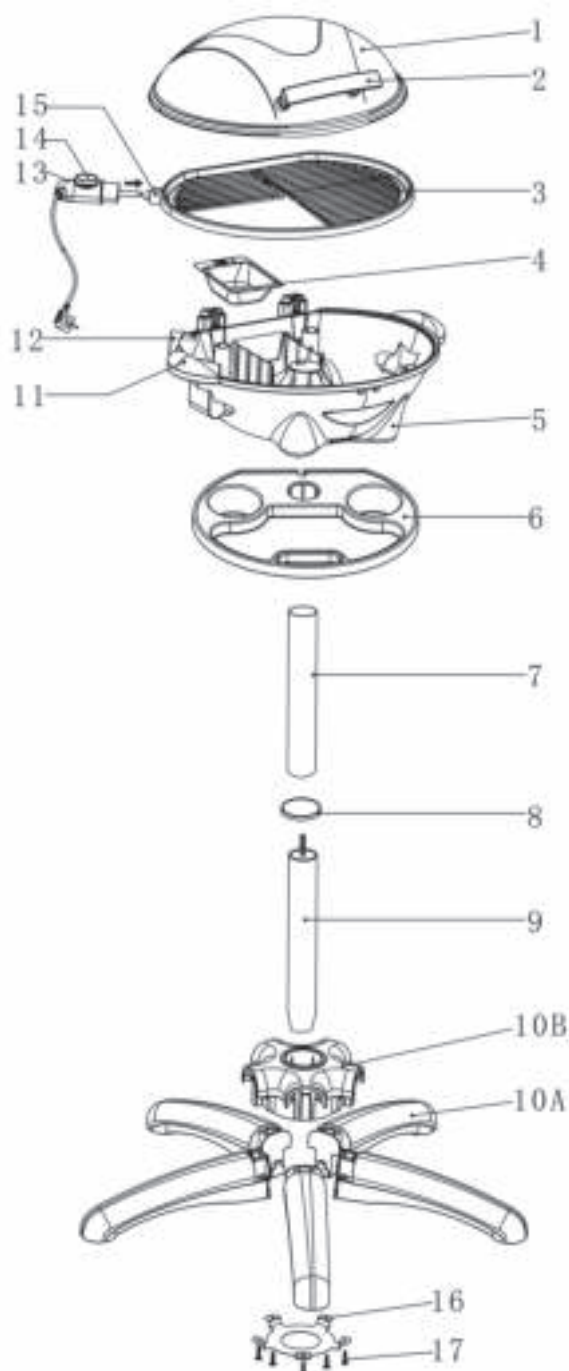


## Przed użyciem

Uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję. Instrukcja zawiera ważne informacje w sprawie używania, konserwacji i bezpieczeństwa urządzenia. Instrukcję należy starannie przechowywać w taki sposób, by w przyszłości była zawsze dostępna.

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z niniejszą Instrukcją.

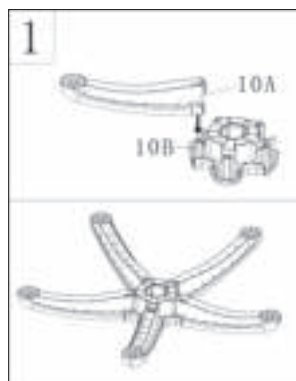
Należy stosować się do uwag w sprawie bezpieczeństwa.  
Opakowanie należy potraktować zgodnie z przepisami.



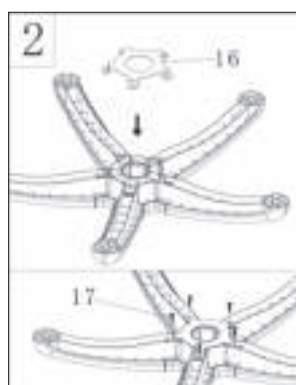
1. Metalowa pokrywa grila
2. Uchwyt pokrywy
3. Płyta grzejna grila
4. Zbiornik tłuszczu
5. Korpus urządzenia
6. Taca
7. Górna rura statywu
8. Element dekoracyjny
9. Dolna rura statywu
- 10A. Stopa statywu
- 10B. Podstawa statywu
11. Uchwyt
12. Otwór dla gniazdka elektrycznego
13. Wtykany regulator temperatury z kablem
14. Lampka sygnalizacji temperatury
15. Gniazdko elektryczne
16. Podkładka
17. Wkręty



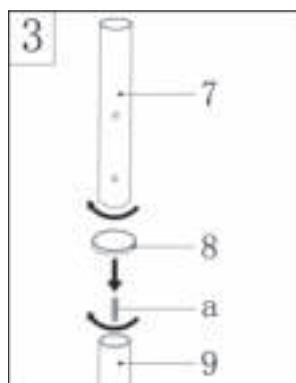
## Instrukcja montażu



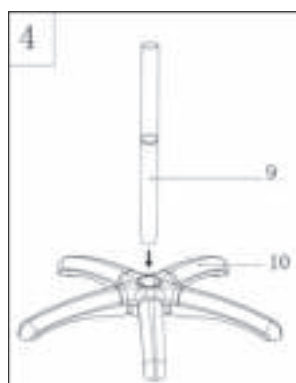
Zamontować stopy statywu (10A) w podstawie statywu (10B). W momencie prawidłowego unieruchomienia stopy można będzie usłyszeć „kliknięcie”.



Podkładkę mocującą (16) umieścić na podstawie statywu i następnie wkręcić śruby (17) w celu pewnego połączenia podstawy stóp z podstawą statywu.



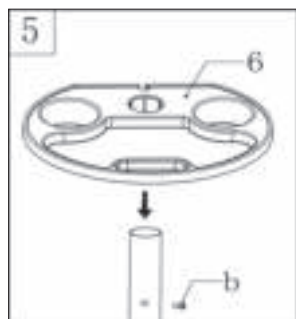
Wkręcić trzpień gwintowany (a) w dolną rurę (9) do połowy jego długości. Element dekoracyjny (8) umieścić na dolnej rurze (9) i złożyć obie rury. Zapewnić by zostały dobrze skręcone.



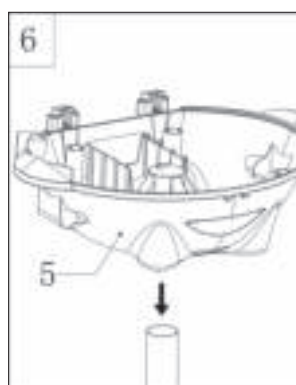
Złączyć podstawę statywu grila (10) z dolną rurą (9) w celu stworzenia kompletnego statywu grila (gril może być używany wraz ze statywem jak i bez statywu).



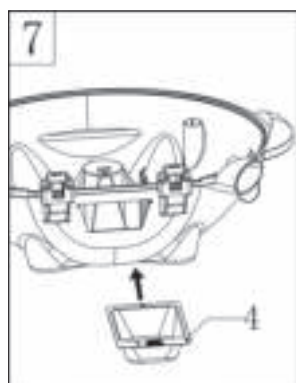
## Instrukcja montażu



Wkręcić wkręt (b) w górną rurę (7) i tacę umieścić na górnej części rury (upewniając się że taca jest dobrze zamocowana).



Korpus urządzenia w kształcie miski (5) umieścić na statywie. (zapewnić by statyw grilla stał na suchej i równej powierzchni).



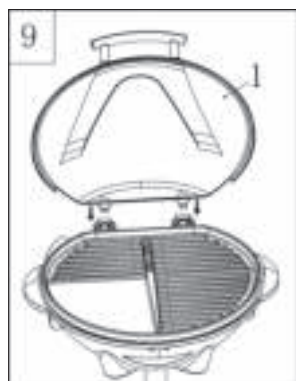
Umieścić zbiorniczek tłuszczu (4) na wsporniku umieszczonym w korpusie urządzenia, przez otwór w zbiorniczku zawiesić go na wkręcie dobrze go unieruchamiając (do zbiorniczka tłuszczu można naleć nieco wody, by ułatwić jego czyszczenie).



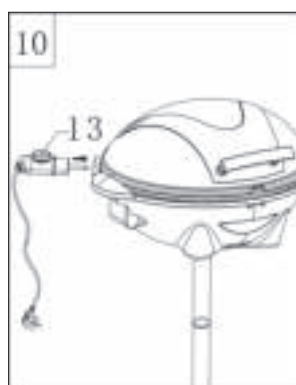
Płytę grillowania (ruszt) (3) umieścić na korpusie urządzenia (5). Przede wszystkim włożyć gniazdko elektryczne (15) do przeznaczonego dla niego otworu (12), następnie płytę grillowania umieścić poziomo na korpusie urządzenia.



## Instrukcja montażu



Zainstalować metalową pokrywę grila (1) na korpusie (5). ( jeżeli grill będzie używany na świeżym powietrzu, pokrywę ustawić tak by stwarzała osłonę przed wiatrem)



Wtykany regulator temperatury (13) wsunąć do gniazdka elektrycznego w korpusie grila.

## Przed pierwszym użyciem grila

- Usunąć wszelkie materiały opakowania i dokładnie umyć płytę grila (3), zbiornik tłuszczu (4) i pokrywę (1). Płyta grila i zbiornik tłuszczu są odporne na strumienie wody.  
**Ważna uwaga:** Dokładnie wysuszyć wszystkie części. Szczególnie odnosi się to gniazdka elektrycznego (15). W żadnym przypadku nie wolno pozwolić by regulator temperatury (13) miał kontakt z wodą.
- Wygrzać grill z maksymalnymi ustawieniami przez 3-5 minut, z zamkniętą pokrywą i bez umieszczania na nim żadnych potraw. Pozostałości produkcji fabrycznej mogą spowodować wygenerowanie zapachów i pewnej ilości dymu gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy.

## Używanie urządzenia

- Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
- Ustawić regulator temperatury (13) na wymagany poziom temperatury (na rozgrzanie zwykle potrzeba ok. 3 min).
- Lampka sygnalizacyjna temperatury (14) zgaśnie w momencie gdy została osiągnięta wymagana temperatura. Na płycie grila (3) położyć potrawy które mają być grillowane.



## Czasy grillowania

Niżej podano zalecane czasy grillowania dla określonych potraw. Różne czasy są wymagane dla różnych wad i wielkości potraw które mają być poddane grillowaniu. Poza tym czasy grillowania są uzależnione od tego, czy pracować będziemy z lub bez zamkniętej pokrywy grila.

Grilowane potrawy	Nastawa temperatury	Czas grillowania
Stek	5	20-25 min
Baranina	5	20-25 min
Piersi kurczaka	5	30-35 min
Skrzydółka kurczaka	5	20-25 min
Kotlety	5	25-30 min
Filety wieprzowe	4-5	9-10 min
Ryby w całości	5	15 min
Kebaby	3-4	10-12 min
Różne kiełbasy	3-4	12-15 min

## Porady grillowania

- Mięso będzie bardziej delikatne gdy przed grillowaniem włożyć je na noc do marynaty ((marynata jest sporządzana z oleju (w celu nawilżenia) octu (dla skruszenia) i mieszanki przypraw)).
- Do odwracania kawałków grillowanej potrawy należy używać szczypiec lub łypatki (używanie widelca powoduje wysuszenie mięsa i uszkodzenie warstwy chroniącej przed przylepianiem,
- Mięso i ryby należy odwrócić w trakcie grillowania tylko jeden raz. Nie ma potrzeby wielokrotnego odwracania, wielokrotne odwracanie powoduje nadmierne wysuszenie potraw.
- Mięsa nie należy opieką zbyt długo. Nawet wieprzowina smakuje lepiej gdy jest nieco czerwona i soczysta.
- Jeżeli kawałki potraw są opiekane bezpośrednio na płycie rusztu, należy ją od czasu do czasu przecierać papierem kuchennym nasączonym olejem.
- Urządzenie należy czyścić i dbać o nie.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Pozwolić by ruszt całkowicie ostygł.
- Wyjąć wtykany regulator temperatury (13) z gniazdka w urządzeniu.
- Przemyc płytę rusztu (3) oraz zbiorniczek tłuszczu (4) gorącą wodą (są zabezpieczone przed strumieniami wody).
- Nie używać ścierek zawierających wełnę stalową ani nie używać środków ściernych.
- Podstawę urządzenia (5) przetrzeć wilgotną szmatką. Rozpryskany tłuszcz można usunąć przy użyciu łagodnego środka czyszczącego.

## Uwaga:

- Płyta rusztu posiada warstwę ochronną przed przywieraniem. Nie wolno uszkodzić tej powłoki przy grillowaniu oraz przy czyszczeniu.
- Do czyszczenia płyty rusztu należy używać szczotki do zmywania z plastikowymi włosami.

Chronić urządzenie przed kurzem i zabrudzeniem, jeżeli nie ma być używane przez dłuższy czas, nałożyć na nie plastikowy worek. Przechowywać je w suchym miejscu.

## Utylizacja

Urządzenia niezdatne do użytku należy bezzwłocznie unieruchomić. Wyciągnąć wtyczkę zasilania i odciąć przewód zasilania elektrycznego. Jeżeli to możliwe, urządzenia niezdatne do użytku należy przewieźć do punktu utylizacyjnego. Większość władz lokalnych przynajmniej raz w roku organizuje dzień wystawiania przedmiotów wielkogabarytowych (wystawki).



## Zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie należy zasilac z gniazda sieci elektrycznej o parametrach podanych na tabliczce znamionowej oraz posiadającego styk uziemienia ochronnego (gniazdo 3-stykowe).
- Urządzenie elektryczne nie może służyć dzieciom do zabawy. Dzieci nie wolno dopuszczać do niebezpiecznych urządzeń elektrycznych. Dlatego też należy nadzorować dzieci, by nie mogły obsługiwać urządzenia. Kabel zasilania nie może zwisać i być łatwo dostępny. Poza tym należy uważać by dzieci nie miały dostępu do materiałów opakowaniowych (np. do worków plastikowych).
- Dodatkowym zabezpieczeniem jest instalacja zasilająca z zamontowanymi wyłącznikami różnicowo-prądowymi zapewniająca wyłączenie zasilania w przypadku przekroczenia 30 mA prądu doziemnego. W sprawie takiej instalacji należy zasięgnąć informacji u elektryka. Zagrożenie porażeniem występuje również wówczas, gdy urządzenie jest wyłączone, dlatego też należy wyciągać wtyczkę z gniazdka zasilania elektrycznego.
- Nie wolno używać urządzenia w pobliżu rur wodociagowych, zbiorników wodnych lub innych miejsc narażonych na wilgoć lub deszcz.
- Systematycznie należy sprawdzać czy jakiś przewód elektryczny nie jest uszkodzony, Jeżeli tak, wówczas urządzenia nie wolno używać i natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Urządzenie należy wysłać do producenta, całem naprawy.
- Urządzenie nie może być używane (natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka) gdy:
  - a. jest uszkodzona obudowa lub kabel.
  - b. w urządzeniu stwierdzono widoczne uszkodzenia
  - c. gdy podejrzewa się pojawienia jakiegoś uszkodzenia.
- Odłączyć urządzenie od gniazdka zasilania:
  - a. w przypadku wystąpienia uszkodzenie w trakcie używania
  - b. przed przystąpieniem do czyszczenia lub przed przestawieniem urządzenia w inne miejsce.

## Po zakończeniu używania

- Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel lub mając mokre ręce.
- Nigdy nie przenosić ani nie przeciągać urządzenia ciągnąc za kabel.
- Nie przeciągać kabla nad ostrymi krawędziami. Nie klinować go.
- Nigdy nie zanurzać kabla zasilania lub wtyczki termostatu w wodzie lub innym płynie.
- Przedłużacza można użyć tylko wówczas gdy upewnimy się, że posiada on prawidłowy przewód uziemiający i jest zdolny do przepływu prądu co najmniej 10A.
- Kabel należy tak ułożyć by nie było możliwe przypadkowe zaczeplenie o niego.
- Należy uważać by kabel przedłużający nie dotykał rozgrzanej płyty rusztu.
- Przed wyciągnięciem wtyczki zawsze należy wyłączyć urządzenie.
- Przed zdjęciem wyposażenia lub czyszczeniem grila, pozwolić by całkowicie się ochłodził.
- Zachować ostrożność! Płyta grzejna może być bardzo gorąca i pozostaje gorąca jeszcze przez dłuższy czas po wyłączeniu grila. Niebezpieczeństwo oparzeń! Nie wolno dotykać gorących powierzchni i zachować ostrożność przy czynnościach po zakończeniu używania.
- W celu uniknięcia kontaktu z gorącymi powierzchniami nie wolno ustawiać grila na krawędzi lub w rogu stołu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia na w pobliżu palnika gazowego lub w rozpalonym piecu.
- Urządzenie można używać tylko gdy będzie stało na równym i stabilnym podłożu.



- Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie będzie używane, zawsze należy je wyłączyć.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, może być stosowane tylko do użytku domowego.
- Nie należy używać urządzenia bez założonego zbiorniczka tłuszczu.
- nie należy kłaść na płytę grzejną folię aluminiową lub tacki aluminiowe (może to spowodować uszkodzenie urządzenia)
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane (szczególnie w przypadku używania statywu).
- Zapewnić, by płyta rusztu nie dotykała grzejnika- niebezpieczeństwo obrażeń.
- Chronić się przed rozpryskami tłuszczu opiekając tłuste lub soczyste mięso.
- Stawiać urządzenie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Przy pracy należy utrzymywać odległość co najmniej 10 cm od ścian.
- Urządzenie może być używane wyłącznie tak jak opisano w Instrukcji. Każdy inny sposób użytkowania, nie zalecony przez producenta może spowodować wybuch pożaru, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia u osób.
- Z powodów bezpieczeństwa i w celu ograniczenia zagrożeń, nie należy używać wyposażenia nie zalecanego lub dostarczonego przez producenta.
- Urządzenia elektryczne mogą być naprawiane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych specjalistów. Nieprofesjonalne naprawy mogą stwarzać zagrożenie dla użytkownika.
- Jeżeli zostanie stwierdzone uszkodzenie kabla elektrycznego, w celu uniknięcia zagrożenia, musi on zostać naprawiony przez producenta, jego służby serwisowe lub przez odpowiedniego specjalistę.
- **Żadne uprawnienia gwarancyjne nie mogą zostać uznane, jeżeli urządzenie było używane niezgodnie z przeznaczeniem, niewłaściwie obsługiwane lub nieprofesjonalnie naprawiane. W takich przypadkach wszelkie roszczenia gwarancyjne zostają oddalone.**

