

BORMANN®



BBQ1050

023951

- EN** User Manual
- EL** Οδηγίες Χρήσης
- FR** Manuel de l'Utilisateur
- IT** Manuale d'uso
- BG** Ръководство за употреба

- SRB** Упутство за коришћење
- NMK** Упатство за користење
- ALB** Manuali i perdoruesit
- SLO** Navodila za uporabo
- HR** Korisnički priručnik

v2.1

WWW.BORMANNTOOLS.COM





Description

Surfaces

Ripple surface: It can be used for frying beef burger, sliced meat, meat roll, vegetables etc.

Smooth surface: it can be used for frying cheesecake, dumpling, and all kinds of pie, rice cake, and sweet potato. It can also be used as a plate for heating beverage and cooking coffee.

Lower Grill

You can fill or a small baking dish with food, then put the lower grill down to cook the food in succession or keep the food warm. You can also thaw frozen meat or soften cheese on it.

Handle

While removing the frame, please hold the Bakelite handle and be careful not to touch the heat metal piece to avoid scalding.

Small baking

For filling food to heat on the iron plate grill or keep food warm on the lower grill. Soup, cheese or bread stuff can be also grilled on its lower grill.

Points for Attention

1. Make sure the voltage supply is the same as voltage marked on the product.
2. Clear the barbecue grill and its accessories before used for the first.
3. When it is switched for the first time, the grill may emit a new smell. A small amount of smoke may also be noticeable. We therefore recommend you to heat up the barbecue grill for about 5 minutes without any food stuff.
4. Connect the barbecue grill to the main supply socket and turn the thermostat knob or the highest setting (MAX), the pilot light will come on. When grilling delicate food or for warming food, you can turn the thermostat back to a lower position and/or adjust the grill but rotor middle or upper position.
5. It begins to work when the indicator light turns on. Please be cautious about the safety.
6. Before cleaning your barbecue grill, always make sure that the plug has been removed the backing dish and the lower grill:
 - Please do not clean it with metal edge tool, abrasive medium, or corrosive detergent.
 - Please do not cut food on the baking dish.
 - The baking dishes should not hit each other while removing or cleaning them.
7. Never immerse the product into water.
8. The supply cord should not touch the grill when in use.
9. This product should be inserted into the socket with ground wire.
10. Keep children away from be inserted into the socket while it is on.
11. When using baking dish with smooth surface as a heated plate, please pay attention to reduce the attrition between the container and the smooth surface to avoid damaging its surface processing layer.

Warnings

- Always switch off and disconnect the barbecue grill from the main supply socket when it is not in use.
- Please make sure that the appliance stands stable and safe and is always supervised while in use.
- Make sure that no inflammable Materials are adjacent to the grill.
- Always empty the appliance and allow it to cool before you store it.
- Contact the nearest authorized service center because special tools are required for its repair. Never attempt to repair the barbecue grill yourself.
- In case the barbecue grill is operated in any manner other than described in these instructions. For use, on liability will be undertaken for possible damage.

Technical Data

Voltage/Frequency: 220-240V 50/60HZ

Power: 2000W

Construction material: 0.4mm iron

Net Weight: 2.6Kg

Cable and plug type: VDE plug with 3G*0.75MM² - 0.9m

Product Size: 48.5x30x9cm

* The manufacturer reserves the right to make minor changes to product design and technical specifications without prior notice unless these changes significantly affect the performance and safety of the products. The parts described / illustrated in the pages of the manual that you hold in your hands may also concern other models of the manufacturer's product line with similar features and may not be included in the product you just acquired.

* Please note that our equipment has not been designed for use in commercial, trade or industrial applications. Our warranty will be voided if the machine is used in commercial, trade or industrial businesses or for equivalent purposes.

* To ensure the safety and reliability of the product and the warranty validity, all repair, inspection, repair or replacement work, including maintenance and special adjustments, must only be carried out by technicians of the authorized service department of the manufacturer.

Γενική περιγραφή**Επιφάνειες ψήσιματος**

Ανάγλυφη επιφάνεια: Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο μπιφτεκιών, φιλέτων κρέατος, ρολών, λαχανικών κλπ.

Λεία επιφάνεια: Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο πίτας και άλλων αντίστοιχων προϊόντων. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα καφέ και άλλων ζεστών ροφημάτων.

Κάτω σχάρα / Θέση τοποθέτησης επιφάνειας ψήσιματος (Δεν περιλαμβάνεται σε όλα τα μοντέλα)

Στην κάτω σχάρα μπορείτε να τοποθετήσετε τα σκεύη ψήσιματος και να μαγειρέψετε αποτελεσματικά ή να την χρησιμοποιήσετε για να κρατήσετε το φαγητό ζεστό. Μπορείτε επίσης να ξεπαγώσετε κατεψυγμένο κρέας ή να λιώσετε τυρί.

Λαβή

Κατά την αφαίρεση του πλαισίου, κρατήστε τη συσκευή από την λαβή βακελίτη και προσέξτε να μην αγγίξετε το ζεστό μεταλλικό τμήμα για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

Μικρό σκεύος ψήσιματος (Δεν περιλαμβάνεται σε όλα τα μοντέλα)

Χρησιμοποιείται ή για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό στην κάτω σχάρα. Μπορείτε να ζεστάνετε σούπα, τυρί ή ψωμί.

Βασικές οδηγίες ασφαλούς χρήσης

1. Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής είναι κατάλληλα για την λειτουργία της συσκευής, τα οποία αναγράφονται στο εγχειρίδιο καθώς και στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής.

2. Καθαρίστε τη σχάρα και τα εξαρτήματα πριν τα χρησιμοποιήσετε την πρώτη φορά.

3. Κατά την πρώτη ενεργοποίηση της συσκευής, η σχάρα μπορεί να παράγει μια ασυνήθιστη οσμή. Ενδέχεται να παραχθεί και μια μικρή ποσότητα καπνού. Για τους παραπάνω λόγους προτείνουμε να θερμάνετε τη συσκευή και την σχάρα για περίπου 5 λεπτά χωρίς να έχετε τοποθετήσει κάποιο τρόφιμο.

4. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στην ρύθμιση μέγιστης θερμοκρασίας (MAX), η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει. Για το ψήσιμο προϊόντων μικρού πάχους, ευαίσθητων προϊόντων ή για να ζεσταίνετε τα τρόφιμα, μπορείτε να γυρίσετε τον θερμοστάτη πίσω σε μια χαμηλότερης θερμοκρασίας ρύθμιση ή / και να τοποθετήσετε τη σχάρα στην κάτω, τη μεσαία ή την άνω θέση.

5. Η συσκευή διαθέτει μια ενδεικτική λυχνία λειτουργίας έτσι ώστε να μπορείτε να ελέγχετε εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί και να τηρείτε πάντοτε τους κανόνες ασφαλείας.

6. Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε διαδικασίας καθαρισμού βεβαιωθείτε πάντοτε ότι το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει αφαιρεθεί από την συσκευή και από την πρίζα.

•Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, μεταλλικά αντικείμενα ή άλλα αντίστοιχα αντικείμενα που μπορεί να προκαλέσουν σημάδια ή άλλου είδους φθορά στη συσκευή και στα εξαρτήματά της.

•Μην κόβετε τα τρόφιμα επάνω στην επιφάνεια ψήσιματος.

•Οι επιφάνειες ψήσιματος δεν πρέπει να χτυπήσουν μεταξύ τους κατά την αφαίρεση ή το καθαρισμό τους.

7. Ποτέ μην βυθίζετε την συσκευή στο νερό ή σε άλλα υγρά.

8. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει ποτέ να έρθει σε επαφή με τη σχάρα κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

9. Το προϊόν πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με καλώδιο γείωσης.

10. Κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

11. Όταν χρησιμοποιείτε την επιφάνεια ψήσιματος με λεία επιφάνεια ως θερμαινόμενη πλάκα, δώστε μεγάλη προσοχή στην τριβή μεταξύ του σκεύους και της ομαλής επιφάνειας, για να αποφύγετε την καταστροφή της επίστρωσης της επιφάνειας.

•Πάντοτε να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

•Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη πάνω σε μια σταθερή και ασφαλή επιφάνεια και πραγματοποιήστε ένα γενικό έλεγχο προτού την θέσετε σε λειτουργία.

•Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εύφλεκτα υλικά κοντά στην συσκευή προτού την θέσετε σε λειτουργία.

•Μετά το τέλος του ψήσιματος αδειάστε τη συσκευή, καθαρίστε την και αφήστε την να κρυώσει πριν την αποθηκεύσετε.

•Σε περίπτωση που αντιληφθείτε ότι υπάρχει κάποιο πρόβλημα στην λειτουργία της συσκευής, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο τμήμα σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας την συσκευή.

•Σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιηθεί για χρήση η οποία δεν περιγράφεται στο εγχειρίδιο, η ενέργεια αυτή ενδέχεται να οδηγήσει στην ακύρωση της εγγύησης.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Τάση/Συχνότητα: 220-240V 50/60Hz

Ισχύς: 2000W

Υλικό κατασκευής: 0.4mm μεταλλική κατασκευή

Καθαρό βάρος: 2.6Kg

Τύπος καλωδίου / βύσματος: VDE, 3G*0.75MM² - 0.9m

Διαστάσεις: 48.5x30x9cm

*Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιήσει δευτερεύουσες αλλαγές στο σχεδιασμό του προϊόντος και στα τεχνικά χαρακτηριστικά χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, εκτός εάν οι αλλαγές αυτές επηρεάζουν σημαντικά την απόδοση και λειτουργία ασφάλειας των προϊόντων. Τα εξαρτήματα που περιγράφονται / απεικονίζονται στις σελίδες του εγχειριδίου που κρατάτε στα χέρια σας ενδέχεται να αφορούν και σε άλλα μοντέλα της σειράς προϊόντων του κατασκευαστή, με παρόμοια χαρακτηριστικά, και ενδέχεται να μην περιλαμβάνονται στο προϊόν που μόλις αποκτήσατε.

* Λάβετε υπόψη ότι ο εξοπλισμός μας δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση σε εμπορικές, επαγγελματικές ή βιομηχανικές εφαρμογές. Η εγγύησή μας θα ακυρωθεί αν το προϊόν χρησιμοποιείται σε εμπορικές, επαγγελματικές ή βιομηχανικές επιχειρήσεις ή για ανάλογους σκοπούς.

* Για να διασφαλιστεί η ασφάλεια και η αξιοπιστία του προϊόντος καθώς και η ισχύς της εγγύησης όλες οι εργασίες επιδιόρθωσης, ελέγχου, επισκευής ή αντικατάστασης συμπεριλαμβανομένης της συντήρησης και των ειδικών ρυθμίσεων, πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου τμήματος Service του κατασκευαστή.

La description

Surfaces

Surface ondulée: Il peut être utilisé pour faire frire un hamburger de boeuf, des tranches de viande, un rouleau de viande, des légumes, etc.

Surface lisse: il peut être utilisé pour faire frire du gâteau au fromage, des boulettes et toutes sortes de tartes, gâteaux de riz et patates douces. Il peut également être utilisé comme plaque pour chauffer des boissons et cuire du café.

Grill inférieur

Vous pouvez remplir ou un petit plat de cuisson avec de la nourriture, puis mettre le clown du grill inférieur pour cuire les aliments successivement ou garder les aliments au chaud. Vous pouvez également décongeler de la viande congelée ou ramollir du fromage dessus.

Manipuler

Tout en retirant le cadre, veuillez tenir la poignée en bakélite et veillez à ne pas toucher la pièce métallique chauffante pour éviter les brûlures.

Petite cuisson

Pour remplir les aliments à chauffer sur la grille en fer ou garder les aliments au chaud sur la grille inférieure. Des soupes, du fromage ou du pain peuvent également être grillés sur sa grille inférieure.

Points d'attention

1. Assurez-vous que la tension d'alimentation est identique à la tension indiquée sur le produit.
2. Nettoyez la grille du barbecue et ses accessoires avant de les utiliser pour la première fois.
3. Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le grill peut émettre une nouvelle odeur. Une petite quantité de fumée peut également être perceptible. Nous vous recommandons donc de chauffer le barbecue pendant environ 5 minutes sans aucun aliment.
4. Connectez la grille du barbecue à la prise d'alimentation principale et tournez le bouton du thermostat ou le réglage le plus élevé (MAX), le voyant s'allume. Lorsque vous faites griller des aliments délicats ou pour réchauffer des aliments, vous pouvez ramener le thermostat à une position inférieure et / ou régler la grille mais la position centrale ou supérieure du rotor.
5. Il commence à fonctionner lorsque le voyant s'allume. Veuillez faire attention à la sécurité.
6. Avant de nettoyer la grille de votre barbecue, assurez-vous toujours que le bouchon a été retiré du support et de la grille inférieure:
 - Veuillez ne pas le nettoyer avec un outil à bord métallique, un produit abrasif ou un détergent corrosif.
 - Veuillez ne pas couper les aliments sur le plat de cuisson.
 - Les plats de cuisson ne doivent pas se heurter lors du retrait ou du nettoyage.
7. Ne plongez jamais le produit dans l'eau.
8. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher le grill pendant son utilisation.
9. Ce produit doit être inséré dans la prise avec un fil de terre.
10. Éloignez les enfants de la prise lorsqu'elle est allumée.
11. Lorsque vous utilisez un plat de cuisson avec une surface lisse comme plaque chauffante, faites attention à réduire l'attrition entre le récipient et la surface lisse pour éviter d'endommager sa couche de traitement de surface.

Avertissements

- Éteignez et débranchez toujours la grille du barbecue de la prise d'alimentation principale lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Veuillez vous assurer que l'appareil est stable et sûr et qu'il est toujours surveillé pendant son utilisation.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable n'est adjacent au grill.
- Videz toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- Contactez le centre de service agréé le plus proche car des outils spéciaux sont nécessaires pour sa réparation. N'essayez jamais de réparer la grille du barbecue vous-même.
- Dans le cas où le barbecue est utilisé d'une manière autre que celle décrite dans ces instructions. Pour l'utilisation, la responsabilité sera engagée pour d'éventuels dommages.

données techniques

Tension / fréquence: 220-240V 50 / 60HZ

Puissance: 2000W

Matériau de construction: fer de 0,4 mm

Poids net: 2,6 kg

Type de câble et de fiche: fiche VDE avec 3G * 0,75 mm² - 0,9 m

Taille du produit: 48,5x30x9 cm

* Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications mineures à la conception du produit et aux spécifications techniques sans préavis, sauf si ces modifications affectent de manière significative les performances et la sécurité des produits. Les pièces décrites / illustrées dans les pages du manuel que vous tenez entre vos mains peuvent également concerner d'autres modèles de la gamme de produits du fabricant avec des caractéristiques similaires et peuvent ne pas être incluses dans le produit que vous venez d'acquérir.

* Veuillez noter que notre équipement n'a pas été conçu pour une utilisation dans des applications commerciales, commerciales ou industrielles. Notre garantie sera annulée si la machine est utilisée dans des entreprises commerciales, commerciales ou industrielles ou à des fins équivalentes.

* Pour garantir la sécurité et la fiabilité du produit et la validité de la garantie, tous les travaux de réparation, d'inspection, de réparation ou de remplacement, y compris la maintenance et les réglages spéciaux, ne doivent être effectués que par des techniciens du service après-vente agréé du fabricant.

Descrizione superfici

Superficie increspata: può essere utilizzata per friggere hamburger di manzo, carne affettata, involtino di carne, verdure ecc.

Superficie liscia: può essere utilizzata per friggere cheesecake, gnocchi e tutti i tipi di torta, torta di riso e patate dolci. Può anche essere usato come piatto per riscaldare bevande e cucinare caffè.

Grill inferiore

Puoi riempire o una piccola teglia con il cibo, quindi metti il clown griglia inferiore per cuocere il cibo in successione o mantenerlo caldo. Puoi anche scongelare la carne congelata o ammorbidire il formaggio.

Maniglia

Durante la rimozione del telaio, tieni la maniglia in bachelite e fai attenzione a non toccare il pezzo di metallo caldo per evitare scottature.

Piccola cottura

Per riempire gli alimenti da riscaldare sulla griglia della piastra di ferro o mantenere caldi gli alimenti sulla griglia inferiore. Zuppa, formaggio o pane possono essere grigliati anche sulla griglia inferiore.

Punti per attenzione

1. Accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sul prodotto.
2. Svuotare la griglia del barbecue e i relativi accessori prima di utilizzarli per il primo.
3. Quando viene acceso per la prima volta, la griglia potrebbe emettere un nuovo odore. Una piccola quantità di fumo può anche essere evidente. Ti consigliamo quindi di riscaldare la griglia del barbecue per circa 5 minuti senza cibo.
4. Collegare la griglia del barbecue alla presa di alimentazione principale e ruotare la manopola del termostato o l'impostazione più alta (MAX), la spia luminosa si accenderà. Quando si grigliano cibi delicati o per riscaldarli, è possibile riportare il termostato in una posizione inferiore e / o regolare la griglia, ma la posizione centrale o superiore del rotore.
5. Inizia a funzionare quando la spia si accende. Si prega di essere cauti sulla sicurezza.
6. Prima di pulire la griglia del barbecue, assicurarsi sempre che la spina sia stata rimossa dalla piastra di supporto e dalla griglia inferiore:
 - Non pulirlo con uno strumento per bordi metallici, un mezzo abrasivo o un detergente corrosivo.
 - Non tagliare gli alimenti sulla teglia.
 - Le teglie non devono toccarsi durante la rimozione o la pulizia.
7. Non immergere mai il prodotto in acqua.
8. Il cavo di alimentazione non deve toccare la griglia quando è in uso.
9. Questo prodotto deve essere inserito nella presa con filo di terra.
10. Tenere i bambini lontani dall'essere inseriti nella presa mentre è acceso.
11. Quando si utilizza una teglia con superficie liscia come piastra riscaldata, prestare attenzione a ridurre l'attrito tra il contenitore e la superficie liscia per evitare di danneggiarne lo strato di lavorazione.

Avvertenze

- Spegner e scollegare sempre la griglia del barbecue dalla presa di alimentazione principale quando non è in uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia stabile e sicuro e sia sempre sorvegliato durante l'uso.
- Accertarsi che nessun materiale infiammabile sia adiacente alla griglia.
- Svuotare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di riporlo.
- Contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino poiché per la sua riparazione sono necessari strumenti speciali. Non tentare mai di riparare da soli la griglia del barbecue.
- Nel caso in cui la griglia del barbecue venga utilizzata in un modo diverso da quello descritto nelle presenti istruzioni. Per l'uso, sulla responsabilità sarà intrapresa per possibili danni.

Dati tecnici

Tensione / Frequenza: 220-240 V 50/60 HZ

Potenza: 2000 W.

Materiale di costruzione: ferro 0,4 mm

Peso netto: 2,6 kg

Tipo di cavo e spina: spina VDE con 3G * 0,75 MM² - 0,9 m

Dimensioni del prodotto: 48,5x30x9 cm

* Il produttore si riserva il diritto di apportare lievi modifiche al design del prodotto e alle specifiche tecniche senza preavviso, a meno che tali modifiche non incidano in modo significativo sulle prestazioni e sulla sicurezza dei prodotti. Le parti descritte / illustrate nelle pagine del manuale che hai in mano potrebbero riguardare anche altri modelli della linea di prodotti del produttore con caratteristiche simili e potrebbero non essere inclusi nel prodotto che hai appena acquistato.

* Si prega di notare che le nostre apparecchiature non sono state progettate per l'uso in applicazioni commerciali, commerciali o industriali. La nostra garanzia sarà annullata se la macchina viene utilizzata in attività commerciali, commerciali o industriali o per scopi equivalenti.

* Per garantire la sicurezza e l'affidabilità del prodotto e la validità della garanzia, tutti i lavori di riparazione, ispezione, riparazione o sostituzione, inclusi interventi di manutenzione e regolazioni speciali, devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza autorizzato del produttore.



описание

Повърхностите

Ripple повърхност: Може да се използва за пържене на говеждо бургер, нарязано месо, рулешко месо, зеленчуци и др.

Гладка повърхност: може да се използва за пържене на чийзкейк, кнедли и всякакъв вид пай, оризова торта и сладък картоф. Може да се използва и като чиния за загряване на напитки и готвене на кафе.

Долна скара

Можете да напълните или малка чиния за печене с храна, след което сложете долния грил клоун, за да готвите храната последователно или да запазите храната топла. Можете също да размразите замразено месо или да омекотите сиренето върху него.

дръжка

Докато сваляте рамката, моля, дръжте Bakelite дръжката и внимавайте да не докоснете парчето от топлина метал, за да избегнете изгаряне.

Малко печене

За пълнене на храна, която се загрява на решетката с желязна плоча или поддържане на топла храна на долната скара. Супа, сирене или хляб може да се скара и на долната му скара.

Точки за внимание

1. Уверете се, че захранването е същото като напрежението, маркирано на продукта.
2. Изчистете решетката за барбекю и нейните аксесоари, преди да ги използвате за първа.
3. Когато е включен за първи път, решетката може да излъчва нова миризма. Може да се забележи и малко количество дим. Ето защо ви препоръчваме да загреете скарата за барбекю за около 5 минути без никакви хранителни продукти.
4. Свържете решетката за барбекю към главното гнездо за захранване и завъртете копчето на термостата или най-високата настройка (MAX), светлината на пилота ще светне. Когато печете деликатна храна или за затопляне на храна, можете да върнете термостата обратно в по-ниско положение и / или да регулирате решетката, но средната или горната позиция на ротора.
5. Той започва да работи, когато индикаторът светне. Моля, бъдете внимателни относно безопасността.
6. Преди да почистите вашата скара за барбекю, винаги се уверете, че щепселът е отстранен подложката и долната скара:
 - Моля, не го почиствайте с метален ръб, абразивна среда или разяждащ препарат.
 - Моля, не режете храна върху съда за печене.
 - Съдовете за печене не трябва да се удрят едновременно, докато ги изваждате или почиствате.
7. Никога не потапяйте продукта във вода.
8. Захранващият кабел не трябва да докосва решетката, когато се използва.
9. Този продукт трябва да бъде поставен в контакта със заземен проводник.
10. Дръжте децата далеч от това да бъдат поставени в контакта, докато е включен.
11. Когато използвате печене с гладка повърхност като загрята чиния, моля, обърнете внимание, за да намалите изтръпването между съда и гладката повърхност, за да не повредите повърхностния му слой за обработка.

Предупреждения

- Винаги изключвайте и изключвайте решетката за барбекю от главното гнездо за захранване, когато не се използва.
- Моля, уверете се, че уредът стои стабилен и безопасен и винаги е контролиран, докато се използва.
- Уверете се, че няма запалими материали в съседство с решетката.
- Винаги изпразвайте уреда и го оставете да се охлади преди да го съхранявате.
- Свържете се с най-близкия оторизиран сервиз, тъй като за неговия ремонт са необходими специални инструменти. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате решетката за барбекю.
- В случай че барбекю грилът работи по друг начин, различен от описания в тези инструкции. За използване ще бъде поет отговорност за евентуални щети.

Технически данни

Напрежение / Честота: 220-240V 50 / 60HZ

Мощност: 2000W

Строителен материал: 0,4 мм желязо

Нетно тегло: 2.6Kg

Тип кабел и щепсел: VDE щепсел с 3G * 0.75MM² - 0.9m

Размер на продукта: 48.5x30x9cm

* Производителят си запазва правото да прави малки промени в дизайна на продукта и техническите спецификации без предварително известие, освен ако тези промени не повлияят значително на работата и безопасността на продуктите. Частите, описани / илюстрирани в страниците на ръководството, които държите в ръцете си, могат да се отнасят и за други модели от продуктовата линия на производителя с подобни характеристики и може да не бъдат включени в продукта, който току-що сте закупили.

* Моля, обърнете внимание, че нашето оборудване не е проектирано за използване в търговски, търговски или промишлени приложения.

Гаранцията ни ще бъде анулирана, ако машината се използва в търговски, търговски или промишлени предприятия или за еквивалентни цели.

* За да се гарантира безопасността и надеждността на продукта и гаранционната валидност, всички ремонтни, инспектиращи, ремонтиращи или подменящи дейности, включително поддръжка и специални настройки, трябва да се извършват само от техници от оторизирания сервиз на производителя.

Опис**Површине**

Риппле површина: Може се користити за пржење говеђег хамбургера, резаног меса, пецива, поврћа итд.

Глатка површина: може се користити за пржење сира, кнедле и свих врста пита, пиринчаног колача и слатког кромпира. Такође се може користити као тањир за загревање пића и кување кафе.

Доњи роштиљ

Можете напунити или малу посуду за печење храном, а затим ставите доњи грилл клонв да храну спрема узастопно или чува топлу храну. На њему можете и одмрзнути смрзнуто месо или омекшати сир.

Ручка

Док уклањате оквир, држите бакелитну ручицу и пазите да не додирнете комад топлог метала да не би дошло до опеклина.

Мала печење

Да бисте напунили храну која се загрева на решетки пегле или држите храну топлом на доњем роштиљу. Супа, сир или додаци за хлеб могу се пећи на доњем роштиљу.

Тачке за пажњу

1. Проверите да ли је напон исти као напон означен на производу.
2. Очистите роштиљ и прибор прије него што га користите први.
3. Када се први пут укључи, роштиљ може да емитује нови мирис. Може се приметити и мала количина дима. Због тога вам препоручујемо да загрејете роштиљ око 5 минута без икаквих намирница.
4. Спојите роштиљ на главну утичницу и окрените дугме термостата или највишу поставку (МАКС), лампица ће се упалити. Када печете нежну храну или за загревање хране, термостат можете да вратите у доњи положај и / или подесите средњи или горњи положај роштиља, али ротора.
5. Почиње да ради када се укључи лампица. Будите опрезни у погледу безбедности.
6. Пре чишћења роштиља, увек проверите да ли је уклоњен чеп за подлогу и доњи роштиљ:
 - Немојте га чистити металним алатом, рубним средством или корозивним детерџентом.
 - Не режите храну на тањуру за печење.
 - Посуђе за печење не би требало да се ударају међусобно док их уклањате или чистите.
7. Никада не урањајте производ у воду.
8. Кабл за напајање не сме додиривати решетку када се користи.
9. Овај производ треба да се стави у утичницу уземљеном жицом.
10. Држите дјецу даље од тога да буду убачени у утичницу док је укључена.
11. Када користите пекач са глатком површином као загрејану плочу, обратите пажњу да смањите продирање између посуде и глатке површине како не бисте оштетили површински слој за обраду.

Упозорења

- Увек искључите и искључите роштиљ из главне утичнице када се не користи.
- Водите рачуна да уређај стоји стабилно и сигурно и да је под надзором док се користи.
- Пазите да на решетку не смеју запаљиви материјали.
- Уређај увек испразните и оставите да се охлади пре него што га одложите.
- Обратите се најближем овлашћеном сервисном центру јер су за његову поправку потребни посебни алати. Никада не покушавајте сами да поправите роштиљ.
- У случају да се роштиљ ради на било који други начин осим описан у овим упутама. За употребу ће се преузети одговорност за евентуалну штету.

Технички подаци

Напон / фреквенција: 220-240V 50 / 60HZ

Снага: 2000W

Грађевински материјал: жељезо 0,4 мм

Нето тежина: 2,6 кг

Тип кабла и утикача: ВДЕ утикач са 3Г * 0,75MM² - 0,9м

Величина производа: 48.5к30к9СМ

* Произвођач задржава право да изврши мање измене у дизајну производа и техничким спецификацијама без претходне најаве, осим ако те промене значајно утичу на перформансе и безбедност производа. Делови описани / илустровани на страницама приручника који држите у рукама могу се односити и на друге моделе производне линије производа са сличним карактеристикама и можда неће бити укључени у производ који сте управо купили.

* Имајте на уму да наша опрема није дизајнирана за употребу у комерцијалним, трговинским или индустријским применама. Наша гаранција ће се поништити ако се машина користи у комерцијалним, трговинским или индустријским предузећима или у једнаке сврхе.

* Да би се осигурала сигурност и поузданост производа и важење гаранције, све поправке, инспекције, поправке или замене, укључујући одржавање и посебна прилагођавања, морају обављати само стручњаци овлашћеног сервисног одељења произвођача.

Опис**Површини**

Рипска површина: Може да се користи за пржење на плескавица од говедско месо, исечено месо, ролна од месо, зеленчук итн.

Нежна површина: може да се користи за пржење на чизкер, кнедли и сите видови пита, оризова торта и сладок компир. Може да се користи и како чинија за загревање на пијалок и готвење кафе.

Долна скара

Може да наполните или мала чинија за печење со храна, а потоа ставете го долниот клонв на скара да ја готви храната едноподруго или да ја одржува храната топла. Можете исто така да одмрзнете замрзнато месо или да го омекнете сирењето на неа.

Рачка

Додека ја вадите рамката, држете ја рачката на Бакелит и внимавајте да не го допирате топлиот метал парче за да избегнете мелење.

Мало печење

За полнење храна да се загрева на скара од железна плоча или да ја задржите храната топла на долната скара. Супа, сирење или леб, исто така, може да се скара на долната скара.

Поени за внимание

1. Проверете дали напонот е ист како напонот означен на производот.
2. Исклучете ја решетката за скара и нејзините додатоци пред да ја користите за прва.
3. Кога за прв пат е вклучена, скарата може да испушти нов мирис. Може да се забележи и мала количина чад. Затоа ви препорачуваме да ја загреете скарата за скара за околу 5 минути без никаква храна.
4. Поврзете ја решетката за скара со главниот штекер и свртете го копчето за термостатот или највисоката поставка (MAX), пилот-светлото ќе се пали. Кога печете нежна храна или затоплување храна, можете да го свртите термостатот назад во пониска позиција и / или да ја прилагодите скарата, но средната или горната позиција на роторот.
5. Почнува да работи кога индикаторското светло се вклучува. Ве молиме, бидете претпазливи во врска со безбедноста.
6. Пред да ја исклучите скарата за скара, секогаш проверете дали е отстранет приклучникот и долната скара:
 - Ве молиме, не чистете го со метален раб алат, абразивен медиум или корозивен детергент.
 - Ве молиме, не сечете храна на садот за печење.
 - Садовите за печење не треба да се удираат едни со други додека ги отстранувате или чистите.
7. Никогаш не го потовајте производот во вода.
8. Кабелот за напојување не треба да ја допира решетката кога е во употреба.
9. Овој производ треба да се вметне во штекерот со земјата жица.
10. Чувајте ги децата подалеку од вметнување во штекерот додека е вклучен.
11. Кога користите сад за печење со мазна површина како загреана чинија, внимавајте да ја намалите привлечноста помеѓу садот и мазната површина за да избегнете оштетување на нејзиниот слој за обработка на површината.

Предупредувања

- Секогаш исклучувајте и исклучувајте ја решетката за скара од главниот штекер кога не е во употреба.
- Ве молиме проверете дали апаратот е стабилен и безбеден и секогаш е надгледуван додека е во употреба.
- Осигурете се дека нема запаливи материји во непосредна близина на решетката.
- Секогаш празнете го апаратот и оставете го да се олади пред да го чувате.
- Контактирајте го најблискиот овластен сервисен центар затоа што се потребни специјални алатки за негово поправка. Никогаш не обидувајте се сами да ја поправите скарата.
- Во случај кога скарата за скара е управувана на друг начин, освен што е опишано во овие упатства. За употреба, ќе се преземе одговорност за евентуална штета.

Технички податоци

Напон / фреквенција: 220-240V 50 / 60HZ

Моќност: 2000W

Градежен материјал: 0,4 мм железо

Нето тежина: 2,6 кг

Тип на кабел и приклучок: VDE приклучок со 3G * 0.75MM² - 0,9m

Големина на производот: 48,5x30x9cm

* Производителот го задржува правото да направи мали измени во дизајнот на производот и техничките спецификации без претходно известување, освен ако овие измени значително влијаат врз перформансите и безбедноста на производите. Деловите опишани / илустрирани на страниците на прирачникот што ги имате во ваши раце може да се однесуваат и на други модели од производната линија на производителот со слични карактеристики и може да не бидат вклучени во производот што сте го стекнале.

* Забележете дека нашата опрема не е дизајнирана за употреба во комерцијални, трговски или индустриски апликации. Нашата гаранција ќе биде укината доколку машината се користи во комерцијални, трговски или индустриски бизниси или за еквивалентни намени.

* За да се обезбеди безбедност и сигурност на производот и валидност на гаранцијата, сите работи за поправка, инспекција, поправка или замена, вклучувајќи одржување и специјални прилагодувања, мора да ги извршуваат само техничари од овластениот оддел за услуги на производителот.

Përshkrim sipërfaqet

Sipërfaqja e tepërt: Mund të përdoret për tiganisje të mishit të viçit, mishit të prerë, rrotull mishit, perimeve etj.

Sipërfaqe e lëmuar: mund të përdoret për tiganisje, djathë koprraci, dhe të gjitha llojet e byrekut, tortës së orizit dhe patates së ëmbël. Mund të përdoret gjithashtu si një pjatë për ngrohjen e pijeve dhe gatimin e kafesë.

Grill i Ulët

Mund të mbushni ose një pjatë të vogël pjekjeje me ushqim, më pas vendosni kllounin e skarë të poshtme për të gatuar ushqimin me radhë ose për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Ju gjithashtu mund të shkruani mish të ngrirë ose të zbutni djathin mbi të.

Handle

Ndërsa hiqni kornizën, ju lutemi mbajeni dorezën Bakelite dhe ki kujdes që të mos prekni pjesën metalike të nxehtësisë për të mos shkallëzuar.

Pjekje të vogla

Që mbushja e ushqimit të nxehtë në skarë pllakash hekuri ose ta mbani ushqimin të ngrohtë në skarë të poshtme. Supë, djathë ose gjellë bukë mund të skuqen në skarë të ulët.

Pika për vëmendje

1. Sigurohuni që furnizimi i tensionit të jetë i njëjtë me tensionin e shënuar në produkt.
2. Pastroni pjekjet në skarë Barbecue dhe aksesoret e saj përpara se të përdorni për të parën.
3. Kur ndizet për herë të parë, pjekja mund të lëshojë një erë të re. Në sasi e vogël tymi mund të jetë gjithashtu e dukshme. Prandaj ju rekomandojmë që të nxeheni në skarë Barbecue për rreth 5 minuta pa asnjë send ushqimor.
4. Lidhni skarëin e Barbecue në prizën kryesore të furnizimit dhe kthejeni çelësin e termostatit ose vendosjen më të lartë (MAX), drita e pilotit do të ndizet. Kur tiganisni ushqim delikat ose për ngrohjen e ushqimit, mund ta ktheni termostatit përsëri në një pozicion më të ulët dhe / ose të rregulloni pozicionin e pjekur në skarë, por rotorin në mes ose në pjesën e sipërme.
5. Fillon të funksionojë kur drita e treguesit ndizet. Ju lutemi tregohuni të kujdesshëm në lidhje me sigurinë.
6. Para se të pastroni pjekjet në skarë Barbecue, gjithmonë sigurohuni që priza të jetë hequr pjatën mbështetëse dhe skarë të ulët:
 - Ju lutemi mos e pastroni atë me vegël metalike, medium gërryes ose larës korroziv.
 - Ju lutemi mos prerë ushqimin në pjatën e pjekjes.
 - Enët për pjekje nuk duhet të goditen njëra-tjetrën ndërsa i hiqni ose pastroni.
7. Asnjëherë mos zhyt produktin në ujë.
8. Kordoni i furnizimit nuk duhet të prekë skarë kur është në përdorim.
9. Ky produkt duhet të futet në prizë me tela tokësore.
10. Mbajini fëmijët larg nga futja në prizë ndërsa është e ndezur.
11. Kur përdorni pjatën për pjekje me sipërfaqe të lëmuar si një pjatë e ndezur, ju lutemi kushtoni vëmendje që të zvogëloni tërheqjen midis enës dhe sipërfaqes së lëmuar për të mos dëmtuar shtresën e saj të përpunimit të sipërfaqes.

Paralajmërimet

- Fikni gjithmonë dhe shkëputni pjekjen e Barbecue nga priza kryesore e furnizimit kur nuk është në përdorim.
- Ju lutemi sigurohuni që pajisja të qëndrojë e qëndrueshme dhe e sigurt dhe gjithmonë mbikëqyrjet gjatë përdorimit.
- Sigurohuni që asnjë Material i ndezshëm të mos jetë ngjitur në skarë.
- Gjithmonë zbrazi pajisjen dhe lëreni që të ftohet para se ta ruani.
- Kontaktoni qendrën më të afërt të autorizuar të shërbimit sepse mjetet speciale kërkohen për riparimin e tij. Asnjëherë mos u përpiqni të riparoni Barbecue skarë veten.
- Në rast se skarina e Barbecue operohet në çfarëdo mënyre tjetër, sesa përshkruhet në këto udhëzime. Për përdorim, përgjegjësia do të merret për dëmin e mundshëm.

Të dhënat teknike

Tensioni / Frekuenca: 220-240V 50 / 60HZ

Fuqia: 2000W

Materiali ndërtimor: hekuri 0.4 mm

Pesha neto: 2.6Kg

Lloji i kabllave dhe prizave: Prizë VDE me 3G * 0.75MM² - 0.9m

Madhësia e produktit: 48.5x30x9cm

* Prodhuesi rezervon të drejtën të bëjë ndryshime të vogla në hartimin e produktit dhe specifikimet teknike pa njoftim paraprak, përveç nëse këto ndryshime ndikojnë ndjeshëm në performancën dhe sigurinë e produkteve. Pjesët e përshkruara / ilustruara në faqet e manualit që mbani në duar mund të kenë të bëjnë edhe me modele të tjera të linjës së produktit të prodhuesit me karakteristika të ngjashme dhe mund të mos përfshihen në produktin që sapo keni fituar.

* Ju lutemi vini re se pajisjet tona nuk janë projektuar për t'u përdorur në aplikime komerciale, tregtare ose industriale. Garancia jonë do të hiqet nëse makina përdoret në bizneset tregtare, tregtare ose industriale ose për qëllime ekuivalente.

* Për të siguruar sigurinë dhe besueshmërinë e produktit dhe vlefshmërinë e garancisë, të gjitha punët e riparimit, inspektimit, riparimit ose zëvendësimit, përfshirë mirëmbajtjen dhe rregullimet speciale, duhet të kryhen vetëm nga teknikë të departamentit të shërbimit të autorizuar të prodhuesit.

Opis**Površine**

Površina Ripple: Uporablja se lahko za cvrtje govejega burgerja, narezanega mesa, mesnega zvitka, zelenjave itd.

Gladka površina: uporablja se za cvrtje piškotov, cmokov in vseh vrst pite, riževe pogače in sladkega krompirja. Uporablja se lahko tudi kot krožnik za ogrevanje pijače in kuhanje kave.

Spodnji žar

Lahko napolnite ali manjši pekač s hrano, nato pa postavite spodnji klovn za žar, da hrano zaporedno kuhamo ali hrano ohranjamo toplo. Na njem lahko odtajate tudi zamrznjeno meso ali zmehčate sir.

Ročaj

Medtem ko odstranite okvir, držite bakelit ročaj in pazite, da se ne dotaknete kosa toplote kovine, da se izognete porjavi.

Majhna peka

Za polnjenje hrane, ki se segreje na rešetki železne plošče ali ohranite hrano toplo na spodnjem žaru. Juho, sir ali kruh lahko naribate tudi na spodnjem žaru.

Točke za pozornost

1. Prepričajte se, da je napetost enaka napetosti, označeni na izdelku.
2. Pred prvo uporabo očistite žar in njegove dodatke.
3. Ko je prvič vklopljen, žar lahko oddaja nov vonj. Morda je opazna tudi majhna količina dima. Zato vam priporočamo, da žar na približno 5 minutah segrejete brez kakršnih koli živil.
4. Priključite žar na glavno vtičnico in zavrtite gumb termostata ali najvišjo nastavitev (MAX), prižge se kontrolna lučka. Ko pečete občutljivo hrano ali za segrevanje hrane, lahko termostat obrnete v spodnji položaj in / ali prilagodite žar ali srednji ali zgornji položaj rotorja.
5. Začne delovati, ko zasveti lučka. Bodite previdni pri varnosti.
6. Pred čiščenjem žara se prepričajte, da ste odstranili čep iz podloge in spodnjega žara:
 - Ne čistite ga s kovinskim orodjem, abrazivnim sredstvom ali jedkim detergentom.
 - Ne pecite hrane na pekaču.
 - Pekači se med odstranjevanjem ali čiščenjem ne smejo udarjati med seboj.
7. Nikoli ne potopite izdelka v vodo.
8. Napajalni kabel se med uporabo ne sme dotikati rešetke.
9. Ta izdelek je treba vstaviti v vtičnico z ozemljeno žico.
10. Otroci naj bodo vstavljeni v vtičnico, ko je vklopljena.
11. Ko pekač z gladko površino uporabljate kot ogreto ploščo, bodite pozorni, da zmanjšate vdor med posodo in gladko površino, da ne poškodujete njene površinske plasti.

Opozorila

- Ko žar ne uporabljate, ga vedno izklopite in izključite iz glavne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava stabilna in varna in da je med uporabo vedno pod nadzorom.
- Poskrbite, da na rešetki ne bodo vnetljivi materiali.
- Napravo vedno izpraznite in pustite, da se ohladi, preden jo shranite.
- Obrnite se na najbližji pooblaščen servis, ker je za njegovo popravilo potrebno posebno orodje. Žara nikoli ne poskušajte popraviti sami.
- V primeru, da žar deluje drugače, kot je opisano v teh navodilih. Za uporabo se prevzame odgovornost za morebitno škodo.

Tehnični podatki

Napetost / frekvenca: 220-240V 50 / 60HZ

Moč: 2000W

Gradbeni material: 0,4 mm železo

Neto teža: 2,6 kg

Tip kabla in vtiča: VDE vtič s 3G * 0,75MM² - 0,9 m

Velikost izdelka: 48,5x30x9cm

* Proizvajalec si pridržuje pravico do manjših sprememb zasnove izdelka in tehničnih specifikacij brez predhodnega obvestila, razen če te spremembe bistveno vplivajo na učinkovitost in varnost izdelkov. Deli, opisani / prikazani na straneh priročnika, ki jih imate v rokah, se lahko nanašajo tudi na druge modele proizvajalčeve linije izdelkov s podobnimi lastnostmi in morda ne bodo vključeni v izdelek, ki ste ga pravkar kupili.

* Upoštevajte, da naša oprema ni bila zasnovana za uporabo v komercialnih, trgovinskih ali industrijskih aplikacijah. Naša garancija bo razveljavljena, če se stroj uporablja v trgovskih, trgovinskih ali industrijskih podjetjih ali za enake namene.

* Da bi zagotovili varnost in zanesljivost izdelka ter garancijsko veljavnost, vsa popravila, inšpekcijske preglede, popravila ali nadomestna dela, vključno z vzdrževanjem in posebnimi prilagoditvami, smejo izvajati samo serviserji pooblaščenega servisa proizvajalca.

**Opis
površine**

Ripple površina: Može se koristiti za prženje goveđeg hamburgera, narezanog mesa, mesnih peciva, povrća itd.

Glatka površina: može se koristiti za prženje cheesecakea, knedla i svih vrsta pita, rižinog kolača i slatkog krumpira. Može se koristiti i kao tanjur za grijanje pica i kuhanje kave.

Donji roštilj

Možete napuniti ili malu posudu za pečenje hranom, a zatim stavite donji grill klaun kako biste hranu kuhali uzastopce ili držali hranu toplom. Na njemu možete i odmrznuti smrznuto meso ili omekšati sir.

ručka

Tijekom uklanjanja okvira držite Bakelite ručku i pazite da ne dodirnete komad toplog metala kako ne bi došlo do opekline.

Mala pečenje

Za punjenje hrane za grijanje na rešetki željezne ploče ili za održavanje tople hrane na donjem roštilju. Na donjem roštilju možete jesti i juhu, sir ili kruh.

Točke za pažnju

1. Provjerite je li napon isti kao napon označen na proizvodu.
2. Očistite roštilj i njegov pribor prije nego što ga koristite prvi.
3. Prilikom prvog uključivanja grill može emitirati novi miris. Može se primijetiti i mala količina dima. Stoga vam preporučujemo da zagrijete roštilj oko 5 minuta bez ikakvih namirnica.
4. Spojite roštilj na glavnu utičnicu i okrenite gumb termostata ili najvišu postavku (MAX), lampica će se upaliti. Kada pečete osjetljivu hranu ili za zagrijavanje hrane, termostat možete vratiti u donji položaj i / ili prilagoditi grill, ali srednji ili gornji položaj rotora.
5. Počinje raditi kad se upali indikatorska lampica. Budite oprezni oko sigurnosti.
6. Prije čišćenja vašeg roštilja, uvijek provjerite je li uklonjen čep podloge i donji grill:

 - Nemojte ga čistiti metalnim alatom, rubnim sredstvom ili korozivnim deterdžentom.
 - Molimo nemojte rezati hranu na posudi za pečenje.
 - Posude za pečenje ne smiju udarati jedno u drugo dok ih uklanjate ili čistite.

7. Nikada ne uranjajte proizvod u vodu.
8. Kabel za napajanje ne smije dodirivati rešetku kada se koristi.
9. Ovaj proizvod treba umetnuti u utičnicu uzemljenom žicom.
10. Držite djecu podalje od toga da nisu ubačeni u utičnicu dok je uključena.
11. Kada pekač s glatkom površinom koristite kao grijani tanjur, obratite pažnju na to da smanjite dodir između posude i glatke površine kako ne biste oštetili površinski sloj za obradu.

Upozorenja

- Uvijek isključite i isključite roštilj iz glavne utičnice kada ga ne koristite.
- Vodite računa da uređaj stoji stabilno i sigurno i da ga uvijek koristite pod nadzorom.
- Pazite da na rešetku ne stoje zapaljivi materijali.
- Uvijek ispraznite uređaj i ostavite ga da se ohladi prije nego što ga pohranite.
- Obratite se najbližem ovlaštenom servisnom centru jer su za njegovo popravljavanje potrebni posebni alati. Nikada ne pokušavajte sami popraviti roštilj.
- U slučaju da se roštilj radi na bilo koji drugi način, a nije opisan u ovim uputama. Za uporabu će se preuzeti odgovornost za moguću štetu.

Tehnički podaci

Napon / frekvencija: 220-240V 50 / 60HZ

Snaga: 2000W

Građevinski materijal: željezo 0,4 mm

Neto težina: 2,6 kg

Vrsta kabela i utikača: VDE utikač s 3G * 0,75MM² - 0,9m

Veličina proizvoda: 48.5x30x9cm

* Proizvođač zadržava pravo na manje izmjene u dizajnu proizvoda i tehničkim specifikacijama bez prethodne najave, osim ako te promjene značajno utječu na performanse i sigurnost proizvoda. Dijelovi opisani / prikazani na stranicama priručnika koji držite u rukama mogu se odnositi i na druge modele proizvođačeve linije proizvoda sa sličnim značajkama i možda neće biti uključeni u proizvod koji ste upravo kupili.

* Imajte na umu da naša oprema nije dizajnirana za upotrebu u komercijalnim, trgovinskim ili industrijskim primjenama. Naše jamstvo će se poništiti ako se stroj koristi u komercijalnim, trgovinskim ili industrijskim tvrtkama ili u jednake svrhe.

* Da bi se osigurala sigurnost i pouzdanost proizvoda i valjanost jamstva, sve popravke, inspekcije, popravke ili zamjene, uključujući održavanje i posebna podešavanja, smiju obavljati samo stručnjaci ovlaštenog servisnog odjela proizvođača.



DISPOSE OF
PACKAGING
RESPONSIBLY



DO NOT DISPOSE
OF ELECTRICAL GOODS
IN HOUSEHOLD WASTE