

tescoma

partytime
Power Grill

tescoma

partytime
Power Grill



You can start grilling in just 5 minutes! The built-in turbo fan makes the grill highly efficient.
 Grilovat můžete již za 5 minut! Díky vestavěnému turbo ventilátoru je gril vysoce výkonný.
 Pronto all'uso in soli 5 minuti! La turboventola incorporata migliora l'efficienza del barbecue.
 ¡Puede comenzar a asar en solo 5 minutos! El ventilador turbo integrado hace al grill altamente eficiente.
 Pode começar a grelhar em apenas 5 minutos! A ventoinha integrada faz com que o grelhador funcione com elevada eficiência.
 Er ist nach 5 Minuten grillbereit! Dank dem eingebauten Lüfter ist der Grill sehr leistungsstark.
 Vous pouvez griller après seulement 5 minutes ! Grâce au turbo ventilateur intégré, le grill est hautement performant.
 Można grillować już po 5 minutach od rozpalenia! Dzięki wbudowanemu turbo wentylatorowi grill jest wysoce wydajny.
 Grilovať môžete už za 5 minút! Vďaka vstavanému turbo ventilátoru je gril vysoko výkonný.
 Можно начинать жарить через 5 минут! Встроенный вентилятор делает гриль весьма эффективным.

Power grill / Power gril / Barbecue da tavolo
 Grill / Grelhador / Power-Grill / Power grill
 Power grill / Power gril / Электрогриль

Art.: 707210



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
 Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
 Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
 Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

www.tescoma.com

www.tescoma.com/video/707210



ready for
grilling
in **5** min







en	Instructions for use	2
cs	Návod k použití	5
it	Istruzioni per l'uso	8
es	Instrucciones de uso	11
pt	Instruções de utilização	14
de	Gebrauchsanleitung	17
fr	Mode d'emploi	20
pl	Instrukcja użytkowania	23
sk	Návod na použitie	26
ru	Инструкции по использованию	29

en Instructions for use

CHARACTERISTICS

Highly efficient portable grill with a turbo fan which makes the grill ready for grilling just 5 minutes after the charcoal is ignited and allows for an easy control of the temperature of the grill. Fat from food does not run onto the hot charcoal; the grill does not produce excessive smoke and its body does not burn. The large stainless steel grate has grips for comfortable carrying; it is easy to add charcoal while grilling. The grill is space-saving and easy to keep clean. All the stainless steel parts are dishwasher safe.

TECHNICAL DATA

- Dimensions:** grill diameter 35 cm
diameter of the grate including handle 40 cm
grill height 21 cm
- Weight:** 3,540 g
- Batteries:** 4 x AA 1.5 V (The batteries are not enclosed.)

LEGEND

1. Tongs
2. Removable centre of grate for replenishment of charcoal
3. Large grilling grate with grips
4. Cap of charcoal chamber
5. Charcoal chamber
6. Dish for firelighter
7. Stainless steel container for intercepting fat
8. Grill body
9. Fan control
10. Inlet for air from fan



BEFORE FIRST USE

Before first use, insert 4 AA batteries 1.5 V (Fig. 1).

Notice: Use high-quality alkaline batteries; new batteries provide power for approx. 10 hours of operation of the fan. Check before each grilling that the batteries have sufficient charge and replace them if necessary; the grill will not be efficient enough without air supply. Used batteries are not domestic waste!

ASSEMBLY AND IGNITION OF THE GRILL

Assemble and use the grill on a safe flat surface!

Place the stainless steel fat container into the grill body (Fig. 2) and attach the dish for firelighter onto the air inlet (Fig. 3).

Apply an approx. 1 cm wide strip of gel firelighter into the dish for firelighter (Fig. 4) and ignite it (Fig. 5).

Turn the fan control to the end right position. An activity light will go on and the fan will begin to operate.

Fill the charcoal chamber with approx. 200 g charcoal just below the upper rim, place it onto the dish with the burning firelighter (Fig. 6) and place the grate onto the grill (Fig. 7).

Place the cap of the charcoal chamber onto the removable centre of the grate (Fig. 8) and insert it into the centre of the grate (Fig. 9).

The grill is ready to cook in just 5 minutes after the firelighter is ignited.

Notice: Use exclusively gel firelighters. Fuel the grill exclusively with charcoal – do not use any other fuels such as grill briquettes, etc.!

Useful hint: We recommend using small charcoal lumps for grilling to enhance the efficiency of the grill.

GRILLING

Spread pieces of meat, fish, vegetables, etc. onto the grate and grill them as usual (Fig. 10).

If the grilling temperature is too high, turn the grill control to the left – this will reduce the output of the fan and hence the temperature of the grill (Fig. 11). To increase the temperature of the grill, turn the fan control to the right (Fig. 12).

To end grilling, switch off the fan – the activity light will go off. Leave the grill to cool down.

ADDING CHARCOAL

To add charcoal while grilling, push the food away from the centre of the grate to the sides (Fig. 13) and switch off the fan. Press the tongs and place them into the centre of the removable part of the grate (Fig. 14). Release the tongs, lift the central part of the grill together with the cap of the charcoal chamber (Fig. 15) and set them aside into the handle of the grate (Fig. 16).

Pour the required quantity of charcoal into the open chamber (Fig. 17) and switch on the fan to its full capacity. Return the removable centre of the grate with cap onto the grate.

Useful hint: You can set the tongs aside onto the grate grip while grilling (Fig. 18).

Notice: The stainless steel grate with removable centre and cap of the charcoal chamber and the stainless steel vessel for intercepting fat are very hot in grilling. Do not touch them to avoid the risk of burning. The body of the grill does not burn in normal grilling.

MAINTENANCE AND CLEANING

Clean the grill after each use. Always leave the grill to cool down entirely before cleaning!

Clean the body of the grill with a moistened cloth and dry. Clean the grate including the central part and the stainless steel vessel for intercepting fat after each use. Both are dishwasher safe.

Before cleaning the central part of the grate, loosen and remove the cap of the chamber. Assemble both parts together again after cleaning.

Notice: Being exposed to high temperatures, the charcoal chamber may become naturally worn after several years in use. Replace it when necessary. For a spare charcoal chamber, contact your retailer of Tescoma products or go to **www.tescoma.com**.

SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING! The surface of the grate will be very hot. Do not handle it when the grill is used! Do not use in an enclosed space!



WARNING! Do not use alcohol and petrol for ignition or re-ignition. Use only for firefighters in accordance with EN 1860-3!



WARNING! Keep out of the reach of children and pets.

3-YEAR WARRANTY

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for Use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In case of a justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list of these please refer to **www.tescoma.com**.

CS Návod k použití

CHARAKTERISTIKA

Vysoce výkonný přenosný gril s turbo ventilátorem, díky kterému lze grilovat již 5 minut po zapálení dřevěného uhlí a teplotu grilu snadno regulovat. Tuk z pokrmů nestéká na rozžhavené uhlí, gril nekouří, tělo grilu nepálí. Velký grilovací rošt z nerezavějící oceli je opatřen úchyty pro pohodlné přenášení, dřevěné uhlí lze během grilování snadno doplňovat. Gril je skladný, snadno se udržuje čistý, všechny nerezové části jsou vhodné do myčky.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Rozměry:** průměr grilu 35 cm
průměr roštu včetně rukojetí 40 cm
výška grilu 21 cm
- Hmotnost:** 3 540 g
- Baterie:** 4 x AA 1,5 V (Baterie nejsou součástí balení.)

POPIS

1. Kleště
2. Odnímatelný střed roštu pro doplňování uhlí
3. Velký grilovací rošt s úchyty
4. Víčko zásobníku na uhlí
5. Zásobník na dřevěné uhlí
6. Miska pro podpalovač
7. Nerezová nádoba pro zachytávání tuku
8. Tělo grilu
9. Ovladač ventilátoru
10. Otvor pro přívod vzduchu z ventilátoru



PŘED PRVNÍ POUŽITÍM

Před prvním použitím vložte do grilu 4 tužkové baterie AA 1,5 V (obr. 1).

Upozornění: Používejte kvalitní alkalické baterie, nové baterie vystačí pro cca 10 hodin provozu ventilátoru. Před každým grilováním zkontrolujte, že je výkon baterií dostatečný, v opačném případě baterie vyměňte, bez přívodu vzduchu nebude mít gril dostatečnou účinnost. Použité baterie nepatří do domovního odpadu!

SESTAVENÍ A ZAPALOVÁNÍ GRILU

Gril sestavujte a používejte na bezpečném rovném místě!

Do těla grilu vložte nerezovou nádobu na tuk (obr. 2) a na otvor pro přívod vzduchu nasadte misku pro podpalovač (obr. 3).

Do misky pro podpalovač naneste cca 1 cm široký pruh gelového podpalovače (obr. 4) a zapalte jej (obr. 5).

Ovladač ventilátoru otočte na maximum doprava, rozsvítí se kontrolka a ventilátor začne pracovat.

Zásobník na dřevěné uhlí naplňte pod horní okraj cca 200 g dřevěného uhlí a postavte jej na misku s hořícím podpalovačem (obr. 6), na gril položte grilovací rošt (obr. 7).

Na odnímatelný střed roštu nasadte víčko zásobníku na dřevěné uhlí (obr. 8) a vložte doprostřed roštu (obr. 9).

Gril je připravený ke grilování již za cca 5 minut po zapálení podpalovače.

Upozornění: Používejte výhradně gelové podpalovače! Jako palivo používejte pouze dřevěné uhlí – jiné palivo, např. grilovací brikety apod., nepoužívejte!

Dobrý tip: Při grilování doporučujeme používat menší kousky dřevěného uhlí, gril bude mít vyšší účinnost.

GRILOVÁNÍ

Na grilovací rošt rozmístěte porce masa, ryb, zeleniny apod. a grilujte obvyklým způsobem (obr. 10).

Pokud je teplota při grilování příliš vysoká, otočte ovladačem ventilátoru doleva – snižte výkon ventilátoru a tím i teplotu grilu (obr. 11). Pro zvýšení teploty grilu otočte ovladač ventilátoru doprava (obr. 12).

Pro ukončení grilování ventilátor vypněte, kontrolka zhasne a gril nechte vychladnout.

DOPLŇOVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Pro doplnění dřevěného uhlí během grilování odsuňte pokrmy ze středu roštu k jeho okrajům (obr. 13) a vypněte ventilátor. Stiskněte kleště a vložte je do středu odnímatelné části roštu (obr. 14). Kleště uvolněte, středovou část roštu spolu s víčkem zásobníku na dřevěné uhlí nadzvedněte (obr. 15) a odložte do rukojeti roštu (obr. 16).

Do otevřeného zásobníku přisypte potřebné množství dřevěného uhlí (obr. 17) a ventilátor zapněte na plný výkon. Odnímatelný střed roštu s víčkem vraťte na grilovací rošt.

Dobrý tip: Kleště můžete při grilování odkládat na úchyt roštu (obr. 18).

Upozornění: Nerezový grilovací rošt s odnímatelným středem a víčkem zásobníku na dřevěné uhlí i nerezová nádoba pro zachytávání tuku jsou při grilování velmi horké, nedotýkejte se jich – nebezpečí popálení. Tělo grilu během běžného způsobu grilování nepálí.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Gril čistěte po každém použití, před čištěním nechte gril vždy zcela vychladnout!

Tělo grilu čistěte vlhkou utěrkou a osušte. Grilovací rošt včetně středové části a nerezovou nádobu pro zachytávání tuku čistěte po každém použití, jsou vhodné do myčky.

Před čištěním středové části roštu uvolněte a sejměte víčko zásobníku, po vyčištění oba díly spojte zpět.

Upozornění: Zásobník na dřevěné uhlí vystavovaný vysokým teplotám se může po několikaletém použití přirozeným způsobem opotřebovat, v případě potřeby jej vyměňte. Náhradní zásobník na dřevěné uhlí žádejte u svého prodejce výrobků značky Tescoma nebo na www.tescoma.com.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



VÝSTRAHA! Povrch roštu bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat! Nepoužívat v uzavřených prostorech!



VÝSTRAHA! K zapalování nebo opakovanému zapalování nepoužívat líh ani benzín. Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!



VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 3letá záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

it Istruzioni per l'uso

CARATTERISTICHE

Barbecue portatile da tavolo ad alta efficienza grazie ad una turboventola che permette di averlo pronto all'uso in soli 5 minuti dall'accensione della carbonella; inoltre permette un facile controllo della temperatura del grill. Il grasso delle pietanze non cola sulla carbonella; il barbecue produce poco fumo e non si surriscalda. L'ampia griglia in acciaio inossidabile ha comode impugnature per il trasporto; ricaricare la carbonella è semplice anche durante la cottura. Il barbecue è salvaspazio e di facile manutenzione e pulizia. Tutte le parti in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie.

SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni: diametro 35 cm
diametro della griglia comprensivo di impugnature 40 cm
altezza del barbecue 21 cm

Peso: 3 540 g

Batterie: 4 x AA 1,5 V (Non incluse.)

LEGENDA

1. Pinze
2. Parte rimovibile per il rifornimento della carbonella
3. Ampia griglia con impugnature
4. Coperchio del serbatoio per la carbonella
5. Serbatoio per la carbonella
6. Piattino per il combustibile
7. Recipiente in acciaio per la raccolta dell'olio
8. Corpo del barbecue
9. Manopola di controllo della ventola
10. Presa d'aria per la ventola

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, inserire 4 batterie AA 1,5 V (Fig. 1).

Avvertenza: Utilizzare esclusivamente pile alcaline di qualità; pile nuove garantiscono circa 10 ore di utilizzo della ventola. Prima di iniziare a cucinare, assicurarsi che le pile abbiano carica sufficiente e sostituirle se necessario; il barbecue perderebbe efficienza senza un sufficiente apporto d'aria. Le pile esauste non sono rifiuti domestici!

ASSEMBLAGGIO E ACCENSIONE DEL BARBECUE

Assemblare e utilizzare il barbecue su una superficie piana e stabile!



Posizionare il recipiente per la raccolta dell'olio all'interno del corpo del barbecue (Fig. 2) e inserire il piattino per il combustibile sopra la presa d'aria (Fig. 3).

Distribuire sul piattino una striscia di gel combustibile da circa 1 cm di larghezza (Fig. 4) e accenderlo (Fig. 5).

Ruotare tutta verso destra la manopola di controllo della ventola. Una luce si accenderà e la ventola entrerà in funzione.

Riempire l'apposito serbatoio con circa 200 g di carbonella, appena sotto il bordo superiore, posizionarlo sopra il piattino con il combustibile (Fig. 6) e mettere la griglia sul barbecue (Fig. 7).

Posizionare il coperchio del serbatoio per la carbonella sulla parte centrale rimovibile della griglia (Fig. 8) e inserirlo al centro della griglia (Fig. 9).

Il barbecue è pronto all'uso dopo soli 5 minuti dall'accensione del combustibile.

Avvertenza: Utilizzare esclusivamente combustibile in gel. Alimentare il barbecue esclusivamente con carbonella – non utilizzare altri combustibili come bricchetti, ecc.!

Consiglio utile: Raccomandiamo di utilizzare carbonella in pezzi piccoli per ottimizzare l'efficienza del barbecue.

GRIGLIARE

Distribuire pezzi di carne, pesce, verdure, ecc. sulla griglia e cuocerli come d'abitudine (Fig. 10).

Se la temperatura del grill dovesse essere troppo alta, ruotare la manopola di controllo della ventola verso sinistra – questo ridurrà l'apporto d'aria e di conseguenza la temperatura del grill (Fig. 11). Per aumentare la temperatura, ruotare invece la manopola verso destra (Fig. 12).

Per terminare la cottura, spegnere la ventola – la luce si spegnerà. Lasciar raffreddare il barbecue.

CARICARE LA CARBONELLA

Per aggiungere la carbonella durante la cottura, spostare le pietanze dal centro della griglia verso i bordi (Fig. 13) e spegnere la ventola. Posizionare le pinze chiuse al centro della parte rimovibile della griglia (Fig. 14). Aprire le pinze e sollevare la parte rimovibile della griglia insieme al coperchio del serbatoio per la carbonella (Fig. 15) e mettere da parte (Fig. 16).

Versare la quantità richiesta di carbonella all'interno del serbatoio (Fig. 17) e riaccendere la ventola alla massima potenza. Riposizionare il coperchio e la parte centrale rimovibile della griglia.

Consiglio utile: Le pinze possono essere attaccate alle impugnature della griglia durante la cottura (Fig. 18).

Avvertenza: La griglia in acciaio inox, la parte centrale rimovibile, il coperchio del serbatoio per la carbonella e il recipiente per la raccolta dell'olio diventano molto caldi durante la cottura. Non toccarli per evitare il rischio di ustioni. Il corpo del barbecue non si surriscalda durante la cottura.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di effettuare la pulizia!

Pulire il corpo del barbecue con un panno umido e asciugare. Pulire la griglia, la parte centrale e il recipiente di raccolta dell'olio dopo ogni utilizzo. Tutte queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Prima di pulire la parte centrale della griglia, rimuovere il coperchio del serbatoio. Riassemblare dopo la pulizia.

Avvertenza: Essendo esposto ad alte temperature, il serbatoio per la carbonella è soggetto ad usura nel corso degli anni. Sostituire se necessario. Per le parti di ricambio, contattare il proprio rivenditore Tescoma di fiducia o consultare il sito www.tescoma.com.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA



ATTENZIONE! La superficie della griglia diventa molto calda. Non maneggiarla durante la cottura! Non utilizzare in ambienti chiusi!



ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue. Utilizzare solo combustibili conformi alla EN 1860-3!



ATTENZIONE! Tenere fuori dalla portata di bambini e animali.

GARANZIA 3 ANNI

Un periodo di garanzia di 3 anni si applica a questo prodotto a partire dalla data di acquisto.

La garanzia non copre mai i difetti:

- dovuti ad un uso improprio o incompatibile con le Istruzioni per l'uso
- causati da un impatto, caduta o errato maneggiamento
- provocati da riparazioni non autorizzate o alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizi; per l'elenco consultare il sito www.tescoma.com.

es Instrucciones de uso

CARACTERÍSTICAS

Grill portátil altamente eficiente con un ventilador turbo el cual lo prepara para asar en solo 5 minutos después de encender el carbón y permite un control fácil de la temperatura del grill. La grasa de los alimentos no cae sobre el carbón caliente; el grill no produce excesivo humo y su recipiente no quema. La parrilla grande de acero inoxidable tiene asas para transportarlo cómodamente; es fácil de añadir carbón durante el asado. El grill es ahorra espacio y fácil de mantener limpio. Todas las partes de acero inoxidable son aptas para lavavajillas.

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: diámetro del grill 35 cm
diámetro de la parrilla incluyendo el asa 40 cm
altura del grill 21 cm

Peso: 3 540 gr

Baterías: 4 x AA 1,5 V (Pilas no incluidas.)

DESCRIPCIÓN

1. Pinzas
2. Centro de la parrilla extraíble para introducir carbón
3. Parrilla grande con asas
4. Tapa de la cámara de carbón
5. Cámara de carbón
6. Recipiente para encendido
7. Recipiente de acero inoxidable para recoger la grasa
8. Recipiente del grill
9. Control del ventilador
10. Entrada de aire del ventilador



ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, introducir 4 baterías AA de 1,5 V (Fig. 1).

Aviso: Utilizar pilas alcalinas de alta calidad; con las pilas nuevas el ventilador funciona aprox. 10 horas. Comprobar que las pilas tienen suficiente carga antes de cada asado y reemplazarlas si es necesario; el grill no será eficiente sin aire. ¡Las pilas usadas no son residuos domésticos!

MONTAJE Y ENCENDIDO DEL GRILL

¡Montar y utilizar el grill en una superficie plana segura!

Colocar el recipiente para la grasa de acero inoxidable en el interior del recipiente del grill (Fig. 2) y fijar el recipiente para encendido en la entrada de aire del ventilador (Fig. 3).

Poner una tira de aprox. 1 cm de grosor de gel encendedor en el recipiente para encendido (Fig. 4) y encenderlo (Fig. 5).

Girar totalmente hacia la derecha el control del ventilador. Se encenderá una luz y el ventilador comenzará a funcionar.

Llenar la cámara de carbón con aprox. 200 g de carbón justo por debajo del borde, colocarla sobre el recipiente con el quemador (Fig. 6) y poner la parrilla en el grill (Fig. 7).

Colocar la tapa de la cámara de carbón sobre el centro extraíble de la parrilla (Fig. 8) e introducirla en el centro de la parrilla (Fig. 9).

El grill estará listo para cocinar en solo 5 minutos después de que el quemador esté encendido.

Aviso: Utilizar exclusivamente gel para encender. ¡Utilizar carbón exclusivamente para alimentar el grill – no utilizar ningún otro combustible como briquetas, etc.!

Consejo útil: Recomendamos utilizar carbón en piezas pequeñas para optimizar la eficiencia del grill.

ASAR

Distribuir las piezas de carne, pescado, verduras, etc. sobre la parrilla del grill y asarlas de forma habitual (Fig. 10). Si la temperatura del grill es muy alta, girar el control del grill hacia la izquierda – esto reducirá la temperatura del ventilador y en consecuencia la temperatura del grill (Fig. 11). Para incrementar la temperatura del grill, girar el control del ventilador hacia la derecha (Fig. 12). Para finalizar el asado, apagar el ventilador – la luz se apagará. Dejar enfriar el grill.

AÑADIR CARBÓN

Para añadir carbón durante el asado, poner los alimentos desde el centro de la parrilla hacia los lados (Fig. 13) y apagar el ventilador. Presionar las pinzas y colocarlas en el centro de la parte extraíble de la parrilla (Fig. 14). Soltar las pinzas, levantar la parte central del grill con la tapa de la cámara de carbón (Fig. 15) y dejarlo a un lado (Fig. 16).

Echar la cantidad deseada de carbón en la cámara abierta (Fig. 17) y encender el ventilador a su máxima potencia. Volver a poner la parte central extraíble y la tapa en la parrilla.

Consejo útil: Puede dejar las pinzas a un lado sobre el asa de la parrilla durante el asado (Fig. 18).

Aviso: La parrilla de acero inoxidable con centro extraíble, la tapa de la cámara de carbón y el recipiente de acero inoxidable para recoger la grasa están muy calientes durante el asado. No tocarlos para evitar riesgo de quemadura. El recipiente del grill no quema durante un asado normal.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpiar el grill después de cada uso. ¡Dejar siempre enfriar completamente el grill antes de su limpieza!

Limpiar el recipiente del grill con un paño húmedo y secar. Limpiar la parrilla incluida la parte central y el recipiente de acero inoxidable para recoger la grasa después de cada uso. Ambos son aptos para lavavajillas.

Antes de limpiar la parte central de la parrilla, soltar y retirar la tapa de la cámara. Montar ambas partes a la vez de nuevo después de su limpieza.

Aviso: Al ser expuesta a altas temperaturas la cámara de carbón puede tener un desgaste natural después de varios años de uso. Reemplazarla cuando sea necesario. Para repuestos de la cámara de carbón, contactar con su distribuidor de productos Tescoma o en www.tescoma.com.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



¡PRECAUCIÓN! La superficie de la parrilla estará muy caliente. ¡No manejarla mientras el grill esté en uso! ¡No utilizar en espacios cerrados!



¡PRECAUCIÓN! ¡No utilizar alcohol o combustible para encender o reavivar las brasas! ¡Utilizar productos de encendido en conformidad con EN 1860-3!



¡PRECAUCIÓN! Mantener fuera del alcance de los niños y animales domésticos.

GARANTÍA DE 3 AÑOS

Un período de 3 años de garantía se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de Uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de quejas justificadas por favor contacte con su distribuidor o con el servicio técnico; para una lista por favor remítase a www.tescoma.com.

pt Instruções de utilização

CARACTERÍSTICAS

Grelhador portátil altamente eficiente com uma ventoinha turbo, o que o torna pronto para grelhar em apenas 5 minutos depois de o carvão ser acendido e permite um fácil controlo da temperatura do grelhador. A gordura dos alimentos não escorre para o carvão quente. O grelhador não produz fumo excessivo e o seu recipiente não queima. A grelha grande em aço inoxidável tem asas para poder pegar confortavelmente. É fácil de acrescentar o carvão enquanto grelha. O grelhador poupa espaço e é fácil de manter limpo. Todas as peças em aço inoxidável podem ir à máquina de lavar louça.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Dimensões: diâmetro do grelhador 35 cm
diâmetro da grelha com asas 40 cm
altura do grelhador 21 cm

Peso: 3 540 g

Pilhas: 4 x AA 1,5 V (As pilhas não estão incluídas.)

LEGENDA

1. Pinça
2. Centro removível da grelha para reabastecimento do carvão
3. Grelha grande com pegas
4. Tampa da câmara do carvão
5. Câmara do carvão
6. Prato para produto de ignição
7. Recipiente em aço inoxidável para a gordura
8. Recipiente do grelhador
9. Controlo da ventoinha
10. Orifício do ar da ventoinha



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, coloque 4 pilhas AA 1,5 V (Fig. 1).

Nota: Use pilhas alcalinas de qualidade. Com pilhas novas a ventoinha funciona por aproximadamente 10 horas. Verifique sempre antes de grelhar se as baterias estão carregadas e substitua-as se necessário. O grelhador não será suficientemente eficiente sem o fornecimento de ar. Pilhas usadas não são lixo doméstico.

MONTAR E LIGAR O GRELHADOR

Monte e use o grelhador numa superfície segura e plana!

Coloque o recipiente de aço inoxidável dentro do grelhador (Fig. 2) e anexe o prato para o produto de ignição no orifício do ar (Fig. 3).

Deite aproximadamente 1 cm de gel de ignição no prato (Fig. 4) e acenda (Fig. 5).

Rode o controle da ventoinha para a direita. Irá acender uma luz e a ventoinha começará a funcionar.

Encha a câmara com aproximadamente 200 g de carvão até abaixo do bordo, coloque no prato com o gel a arder (Fig. 6) e coloque a grelha no grelhador (Fig. 7).

Coloque a tampa da câmara de carvão no centro removível da grelha (Fig. 8) e insira-a no centro da grelha (Fig. 9).

O grelhador está pronto para cozinhar em apenas 5 minutos depois do gel de ignição ser aceso.

Nota: Use exclusivamente gel de ignição. Abasteça o grelhador apenas com carvão – não use qualquer outro produto como por exemplo briquetes, etc.!

Conselho útil: Recomendamos usar pequenos pedaços de carvão para aumentar a eficácia do grelhador.

GRELHAR

Coloque pedaços de carne, peixe, legumes, etc. na grelha e grelhe como é normal fazer (Fig. 10).

Se a temperatura do grelhador é demasiado alta, rode o controle para a esquerda – isto irá reduzir a potência da ventoinha e diminuir a temperatura da ventoinha (Fig. 11). Para aumentar a temperatura do grelhador, rode o controle da ventoinha para a direita (Fig. 12).

Para terminar de grelhar, desligue a ventoinha – a luz irá desligar. Deixe arrefecer o grelhador.

ACRESCENTAR CARVÃO

Para acrescentar carvão enquanto grelha, desloque os alimentos do centro da grelha para os lados (Fig. 13) e desligue a ventoinha. Pressione a pinça e coloque-a no centro da parte removível da grelha (Fig. 14). Liberte a pressão da pinça e levante a parte central da grelha juntamente com a tampa da câmara de carvão (Fig. 15) e coloque-as de lado (Fig. 16).

Coloque a quantidade requerida de carvão na câmara aberta (Fig. 17) e ligue a ventoinha para a sua capacidade máxima. Coloque novamente a tampa e o centro removível na grelha.

Conselho útil: Pode colocar de lado a pinça nas pegas da grelha (Fig. 18).

Nota: A grelha em aço inoxidável com centro removível e a tampa da câmara de carvão e o recipiente em aço inoxidável ficam muito quentes quando está a grelhar. Não toque nestes elementos para evitar o risco de se queimar. O recipiente do grelhador não queima ao grelhar.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o grelhador depois de cada utilização. Deixe sempre o grelhador arrefecer antes de limpar!

Limpe o recipiente do grelhador com um pano húmido e seque. Limpe a grelha com o centro removível e o recipiente em aço inoxidável depois de usar, ambos podem ir à máquina de lavar louça.

Antes de limpar o centro removível da grelha, solte e retire a tampa da câmara. Monte ambas as partes depois de limpar.

Nota: Sendo exposta a altas temperaturas, a câmara de carvão vai ficando naturalmente usada/gasta depois de ser utilizada várias vezes. Para obter uma câmara de carvão de substituição, contacte o seu revendedor ou a Tescoma em **www.tescoma.com**.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



AVISO! A superfície da grelha fica muito quente. Não toque nela enquanto grelha! Não use o grelhador num espaço muito fechado!



AVISO! Não use álcool ou petróleo para ignição. Use apenas produtos de ignição de acordo com EN 1860-3!



AVISO! Mantenha fora do alcance das crianças e animais.

3 ANOS DE GARANTIA

Uma garantia de 3 anos é aplicada ao produto a partir da data da sua compra.

A garantia nunca cobre defeitos:

- derivados de uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização
- resultantes de impacto, queda ou má utilização
- derivados de reparações não autorizadas ou alterações ao produto.

Em caso de reclamação justificada, por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma, que pode consultar em **www.tescoma.com**.

de Gebrauchsanleitung

EIGENSCHAFTEN

Leistungsstarker tragbarer Grill mit dem Turbo-Lüfter, der schon 5 Minuten nach dem Anzünden von Holzkohle grillbereit ist, wobei die Grilltemperatur leicht zu regulieren ist. Das Fett tropft aus dem Grillgut in die Glut nicht herab, der Grill ist rauchfrei, die Außenschale wird während des Grillvorgangs nicht heiß. Der große Grillrost aus rostfreiem Edelstahl ist mit Griffen zum komfortablen Übertragen versehen, Holzkohle ist während des Grillens leicht nachzulegen. Der Grill ist platzsparend, leicht zu reinigen, alle rostfreien Teile sind spülmaschineneeignet.

TECHNISCHE DATEN

- Abmessungen:** Durchmesser des Grills 35 cm
Durchmesser des Grills mit den Griffen 40 cm
Höhe 21 cm
- Gewicht:** 3 540 g
- Batterie:** 4 x AA 1,5 V (Die Batterien sind im Lieferumfang nicht enthalten.)

BESCHREIBUNG

1. Grillzange
2. Abnehmbarer Mittelteil des Grillrostes zum Nachlegen von Holzkohle
3. Großer Grillrost mit Griffen
4. Deckel für den Holzkohlekorb
5. Holzkohlekorb
6. Schale für Anzünder
7. Rostfreie Tropfschale zum Auffangen des herabtropfenden Fettes
8. Grill-Außenschale
9. Regler des Lüfters
10. Öffnung für die Luftzufuhr von dem Lüfter



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

4 AA-Batterien 1,5 V in den Grill vor dem ersten Gebrauch einlegen (Abb. 1).

Hinweis: Nur hochwertige Alkali-Batterien verwenden, wobei die neuen Batterien für ca. 10 Betriebsstunden des Lüfters ausreichen. Vor jedem Grillen die Batterien auf genügende Leistung überprüfen; anderenfalls sind die Batterien auszutauschen, ohne Luftzufuhr hat das Grillgerät keine hinreichende Leistung. Die verbrauchten Batterien dürfen mit dem Hausmüll nicht entsorgt werden!

ZUSAMMENBAU UND ANZÜNDEN DES GRILLS

Nur auf eine sichere, ebene Oberfläche stellen!

Die rostfreie Schale zum Auffangen des Fettes in die Grill-Außenschale einlegen (Abb. 2), die Schale für Anzünder auf die Öffnung für Luftzufuhr aufsetzen (Abb. 3).

Den gelförmigen Anzünder (Streifen ca. 1 cm breit) in die dafür vorgesehene Schale geben (Abb. 4). und anzünden (Abb. 5).

Den Regler des Lüfters nach Maximum drehen, die Kontrolllampe leuchtet auf, der Lüfter schaltet sich ein.

Den Holzkohlekorbbis bis zum oberen Rand mit ca. 200 g Holzkohle füllen, auf die Schale mit brennendem Anzünder stellen (Abb. 6), den Grillrost auf das Grill legen (Abb. 7).

Den Deckel des Holzkohlekorbes auf den abnehmbaren Mittelteil des Grillrostes setzen (Abb. 8), in die Mitte des Grillrostes legen (Abb. 9).

Der Grill ist bereits nach ca. 5 Minuten seit dem Anzünden des Anzünders betriebsbereit.

Hinweis: Ausschließlich gelförmige Anzünder verwenden! Als Brennstoff nur Holzkohle verwenden – keine anderen Brennstoffe wie z. B. Briketts usw. verwenden!

Guter Tipp: Es ist empfehlenswert, kleinere Holzkohlenstücke beim Grillen zu verwenden, die Leistung des Grillgeräts wird erhöht.

GRILLEN

Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse usw. auf den Grillrost legen, wie üblich grillen (Abb. 10).

Ist die Temperatur beim Grillen zu hoch, bitte den Regler des Lüfters nach links umdrehen – die Leistung des Lüfters und anschließend die Temperatur des Grills wird reduziert (Abb. 11). Um die Temperatur des Grills zu erhöhen, ist der Regler des Lüfters nach rechts zu drehen (Abb. 12).

Den Lüfter ausschalten, um das Grillen zu beenden, die Kontrolllampe erlischt, das Grillgerät auskühlen lassen.

NACHLEGEN VON HOLZKOHLE

Um die Holzkohle während des Grillens nachzulegen, ist das Grillgut aus der Mitte des Grillrostes zu den Rändern zu schieben (Abb. 13) und der Lüfter auszuschalten. Die Zange zusammendrücken, in die Mitte des abnehmbaren Mittelteils des Grillrostes einlegen (Abb. 14). Die Zange lösen, den Mittelteil des Grillrostes zusammen mit dem Deckel des Holzkohlekorbes heben (Abb. 15), auf den Grillrostgriff ablegen (Abb. 16).

Gewünschte Menge Holzkohle in den geöffneten Holzkohlekorbbis nachfüllen (Abb. 17), den Lüfter voll aufdrehen. Den abnehmbaren Mittelteil des Grillrostes mit dem Deckel auf den Grillrost legen.

Guter Tipp: Die Zange kann beim Grillen auf den Grillrostgriff abgelegt werden (Abb. 18).

Hinweis: Der rostfreie Grillrost mit abnehmbarem Mittelteil und dem Deckel des Holzkohlekorbes sowie die rostfreie Schale zum Auffangen des Fettes sind beim Grillen sehr heiß, berühren Sie den Grill nicht – Verbrennungsgefahr. Die Grill-Außenschale wird beim üblichen Grillvorgang nicht heiß.

WARTUNG UND REINIGUNG

Das Grillgerät nach jedem Gebrauch reinigen, vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen!

Die Grill-Außenschale mit feuchtem Tuch putzen und trockenwischen. Den Grillrost mit dem Mittelteil und die rostfreie Schale zum Auffangen des Fettes nach jedem Gebrauch reinigen, sind spülmaschinenfest.

Den Deckel des Holzkohlekorbes vor dem Reinigen des Mittelteiles lösen und abnehmen, nach dem Reinigen beide Teile zusammenbauen.

Hinweis: Bei dem den hohen Temperaturen ausgesetzte Holzkohlekorb können sich nach einigen Betriebsjahren die Abnutzungserscheinungen zeigen, im Bedarfsfalle ist der Holzkohlekorb auszutauschen. Der Ersatz-Holzkohlekorb ist bei Ihrem Händler der Marke Tescoma, bzw. auf www.tescoma.com erhältlich.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG! Die Oberfläche des Grillrostes wird sehr heiß sein, mit dem Grillrost während des Betriebes nicht hantieren! Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!



WARNUNG! Keinen Spiritus, kein Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden. Nur die Anzünder nach EN 1860-3 verwenden!



WARNUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.

3 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- anleitungswidrige Produktnutzung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine der Servicestellen Tescoma, die Liste finden Sie auf www.tescoma.com.

fr Mode d'emploi

CARACTÉRISTIQUES

Grill transportable à haute performance, muni d'un ventilateur turbo, permettant de griller à peine 5 minutes après l'allumage du charbon de bois. Température du grill facile à moduler. La graisse des aliments ne coule pas sur le charbon incandescent, le grill n'émet pas de fumée, le corps du grill n'est pas brûlant. La grande grille à grillade en acier inoxydable est équipée de prises pour un transport facile, le charbon de bois peut être facilement complété pendant la grillade. Le grill est compact, facile à garder propre, toutes les parties en inox conviennent au lave-vaisselle.

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions : diamètre du grill 35 cm
diamètre de la grille avec poignées 40 cm
hauteur du grill 21 cm

Poids : 3 540 g

Piles : 4 x AA 1,5 V (Les piles ne font pas partie de l'emballage.)

DESCRIPTION

1. Pince
2. Centre amovible de la grille pour l'ajout de charbon
3. Grande grille à grillade avec prises
4. Couverture du contenant de charbon
5. Contenant de charbon de bois
6. Bol pour l'allumeur
7. Récipient en inox pour retenir la graisse
8. Corps du grill
9. Commande du ventilateur
10. Orifice d'arrivée d'air du ventilateur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, insérer dans le grill 4 piles AA 1,5 V (image 1).

Avertissement : utiliser des piles alcalines de qualité, des piles neuves permettent environ 10 heures de fonctionnement du ventilateur. Avant chaque grillade, vérifier que la performance des piles est suffisante, dans le cas contraire, retirez les piles, le grill n'aura pas une performance suffisante sans arrivée d'air. Ne pas jeter les piles usagées avec les ordures ménagères !

ASSEMBLAGE ET ALLUMAGE DU GRILL

Assembler et utiliser le grill sur une surface plane et sûre !

Insérer dans le corps du grill le récipient à graisse en inox (image 2) et placez le bol pour allumeur sur l'orifice d'arrivée d'air (image 3).

Appliquer une bande de gel d'allumage d'environ 1 cm de large dans le bol d'allumage (image 4) et l'allumer (image 5).

Tourner la commande du ventilateur au maximum vers la droite, le voyant lumineux s'allume et le ventilateur se met en marche.

Remplir le réservoir à charbon de bois jusque sous le rebord supérieur avec environ 200 g de charbon de bois et le poser sur le bol avec l'allumeur incandescent (image 6), poser la grille de grillade sur le grill (image 7).

Placer le couvercle du réservoir à charbon sur le centre amovible de la grille (image 8) et l'insérer au centre de la grille (image 9). Le grill est prêt pour la grillade à peine 5 minutes après l'allumage.

Avertissement : utiliser exclusivement des gels d'allumage! N'utiliser que du charbon de bois comme combustible – ne pas utiliser d'autres combustibles, tels que des bûches pour barbecue, etc. !

Bonne astuce : lors de la grillade, nous recommandons d'utiliser de petits morceaux de charbon de bois, le grill sera plus performant.

GRILLADE

Répartir les morceaux de viande, poisson, légumes, etc. sur la grille et griller de manière habituelle (image 10).

Si la température de grillade est trop élevée, tourner la commande du ventilateur vers la gauche – cela abaisse la vitesse du ventilateur et ainsi la température (image 11). Pour augmenter la température du grill, tourner la commande du ventilateur vers la droite (image 12).

Après la fin de la grillade, éteindre le ventilateur, le voyant s'éteint, et laisser alors refroidir le grill.

AJOUT DE CHARBON DE BOIS

Pour ajouter du charbon de bois pendant la grillade, décaler les aliments du centre vers les bords de la grille (image 13) et éteindre le ventilateur. Presser la pince et l'insérer au centre de la partie amovible de la grille (image 14). Relâcher la pince, soulever la partie centrale de la grille ensemble avec le couvercle du réservoir à charbon de bois (image 15) et poser dans la poignée de la grille (image 16).

Rajouter la quantité de charbon de bois requise dans le réservoir ouvert (image 17) et allumer le ventilateur à pleine puissance. Remplacer le centre amovible de la grille avec le couvercle sur la grille.

Bonne astuce : pendant la grillade, il est possible de déposer la pince sur la prise de la grille (image 18).

Avertissement : la grille à grillade en inox avec centre amovible et couvercle du réservoir à charbon de bois, ainsi que le récipient en inox pour recueillir les graisses, sont très chauds pendant la grillade, ne pas toucher – risque de brûlure. Le corps du grill n'est pas brûlant lors d'un usage courant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyer le grill après chaque utilisation, laisser toujours le grill entièrement refroidir avant le nettoyage !

Nettoyer le corps du grill avec un torchon humide et sécher. Nettoyer la grille à grillade avec la partie centrale et le récipient en inox pour les graisses après chaque utilisation, conviennent au lave-vaisselle.

Avant le nettoyage de la partie centrale de la grille, débloquer et retirer le couvercle du réservoir, rassembler les deux pièces après le nettoyage.

Avertissement : le réservoir de charbon de bois, soumis à de hautes températures, peut être naturellement usé après de multiples utilisations, le remplacer en cas de besoin. Commandez un réservoir à charbon de bois de rechange auprès de votre revendeur de produits de la marque Tescoma, ou sur www.tescoma.com.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



MISE EN GARDE ! La surface de la grille sera très chaude, ne pas manipuler pendant l'utilisation !
Ne pas utiliser à l'intérieur !



MISE EN GARDE ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage. Utiliser uniquement des gels d'allumage conformes à la norme EN 1860-3 !



MISE EN GARDE ! Tenir à l'écart des enfants et animaux de compagnie.

3 ANS DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 3 ans, à compter du jour d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants:

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi,
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation,
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur www.tescoma.com. **www.tescoma.com**.

pl Instrukcja użytkowania

CHARAKTERYSTYKA

Wysoce wydajny, przenośny grill z turbo wentylatorem, dzięki któremu można rozpocząć grillowanie już po 5 minutach od rozpalenia węgla drzewnego. Temperaturę grilla można łatwo regulować. Tłuszcz z potraw nie spływa na rozżarzony węgiel, grill nie dymi, a korpus grilla nie nagrzewa się. Duży ruszt grillowy został wykonany ze stali nierdzewnej, posiada uchwyty do wygodnego przenoszenia. Podczas grillowania z łatwością można uzupełniać węgiel drzewny. Grill jest składany, łatwo się go czyści. Wszystkie metalowe elementy można myć w zmywarce.

DANE TECHNICZNE

- Wymiary:** średnica grilla 35 cm
średnica rusztu łącznie z rąkojeścią 40 cm
wysokość grilla 21 cm
- Waga:** 3 540 g
- Baterie:** 4 x AA 1,5 V (Baterie nie są częścią zestawu.)

Opis

1. Szczypce
2. Zdejmowany środek rusztu do uzupełniania węgla drzewnego
3. Duży ruszt do grillowania z uchwytami
4. Wieczko pojemnika na węgiel
5. Pojemnik na węgiel drzewny
6. Naczynie na rozpałkę
7. Naczynie ze stali nierdzewnej na tłuszcz
8. Korpus grilla
9. Regulator wentylatora
10. Otwór umożliwiający wlot powietrza z wentylatora



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem do grilla należy włożyć 4 baterie AA 1,5 V (rys. 1).

Ostrzeżenie: Należy używać wysokiej jakości baterii alkalicznych. Nowe baterie wystarczają na ok. 10 godzin pracy wentylatora. Przed każdym grillowaniem należy skontrolować, czy moc baterii jest wystarczająca, w przeciwnym przypadku należy wymienić baterie. Bez dostępu powietrza grill nie będzie dostatecznie skuteczny. Wyczerpanych baterii nie należy wyrzucać do odpadów domowych!

ZŁOŻENIE I ZAPALENIE GRILLA

Grill należy złożyć, a następnie postawić w bezpiecznym miejscu, na równej powierzchni!

Do korpusu grilla należy włożyć nierdzewne naczynie na tłuszcz (rys. 2), natomiast na otwór umożliwiający wlot powietrza z wentylatora należy położyć miskę na rozpałkę (rys. 3).

W misce na rozpałkę należy nanieść pasek żelowej rozpałki o szerokości ok. 1 cm (rys. 4) i rozpalić go (rys. 5). Regulator wentylatora należy maksymalnie obrócić w prawo, zapali się kontrolka, a wentylator zacznie działać. Należy poczekać do momentu, aż rozpałka rozpali się.

Pojemnik na węgiel drzewny należy napełnić węglem drzewnym (ok. 200 g) pod górną krawędź, umieścić go na misce z rozżarzoną rozpałką (rys. 6), a następnie na grill położyć ruszt (rys. 7).

Na zdejmowany środek rusztu należy nałożyć wieczko zasobnika na węgiel drzewny (rys. 8), a następnie włożyć je do środka rusztu (rys. 9).

Grill jest gotowy do grillowania już po 5 minutach od rozpalenia rozpałki.

Ostrzeżenie: Należy używać wyłącznie żelowej rozpałki! Jako opału należy używać jedynie węgla drzewnego. Nie należy używać innego opału, np. brykietu!

Wskazówka: Podczas grillowania zalecamy używać drobniejszego węgla drzewnego, w ten sposób grill uzyska wyższą skuteczność.

GRILLOWANIE

Na ruszcie do grillowania należy rozłożyć porcje mięsa, ryb, warzyw itp., grillować tradycyjnym sposobem (rys.10). Jeżeli podczas grillowania temperatura jest zbyt wysoka należy regulator wentylatora obrócić w lewo – obniży się moc wentylatora, a tym samym temperatura grilla (rys. 11). Aby zwiększyć temperaturę grilla należy obrócić regulator wentylatora w prawo (rys. 12).

Po zakończeniu grillowania należy wyłączyć wentylator, kontrolka zgaśnie, grill należy pozostawić do wystudzenia.

UZUPEŁNIANIE WĘGLA DRZEWNEGO

Aby uzupełnić węgiel drzewny w trakcie grillowania należy ze środka rusztu odsunąć grillowane potrawy na jego brzeg (rys. 13) i wyłączyć wentylator. Ścisnąć szczypcę i włożyć je do środka zdejmowanej części rusztu (rys. 14). Szczypcę otworzyć, podnieść środkową część rusztu razem z wieczkiem pojemnika na węgiel drzewny (rys. 15) i odłożyć na rękojęść rusztu (rys. 16).

Do otwartego pojemnika należy wsypać odpowiednią ilość węgla drzewnego (rys. 17), wentylator włączyć na maksymalną moc. Wyjmowany środek rusztu z wieczkiem należy ponownie umieścić na ruszcie do grillowania.

Wskazówka: Podczas grillowania szcypce można odkładać na uchwyt rusztu (rys.18).

Ostrzeżenie: Nierdzewny ruszt grillowy ze zdejmowanym środkiem i wieczkiem pojemnika na węgiel drzewny oraz naczynie ze stali nierdzewnej na tłuszcz są podczas grillowania bardzo gorące, nie należy ich dotykać – grozi ryzykiem poparzenia. Korpus grilla podczas grillowania tradycyjnym sposobem nie nagrzewa się.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Grill należy czyścić po każdym użyciu, przed czyszczeniem należy poczekać aż całkowicie wystygnie!

Korpus grilla należy czyścić wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć. Ruszt do grillowania łącznie ze środkową częścią i naczyniem ze stali nierdzewnej na tłuszcz należy czyścić po każdym użyciu. Można myć w zmywarce.

Przed czyszczeniem środkowej części rusztu należy poluzować i zdjąć wieczko pojemnika, po wyczyszczeniu obie części należy ponownie połączyć.

Ostrzeżenie: Pojemnik na węgiel drzewny jest narażony na działanie wysokich temperatur, po kilkukrotnym użyciu może dojść do jego naturalnego zużycia. W razie potrzeby należy go wymienić. O zamienny pojemnik na węgiel drzewny zapytaj swojego sprzedawcę lub sprawdź na www.tescoma.com.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA



UWAGA! Powierzchnia rusztu będzie bardzo gorąca, dlatego nie należy go przenosić podczas grillowania! Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych.



UWAGA! Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie należy używać środków na bazie alkoholu ani benzyny. Należy używać jedynie podpałki zgodnej z EN 1860-3!



UWAGA! Trzymać w bezpiecznej odległości od dzieci i zwierząt domowych.

GWARANCJA 3- LETNIA

Na produkt udzielana jest 3- letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie odnosi się do poniższych przypadków:

- produkt jest użytkowany sprzecznie z Instrukcją obsługi
- na wady spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem
- na produkcie dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian.

W wypadku uprawnionej reklamacji prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do któregoś z centrów serwisowych, wykaz na www.tescoma.com.

sk Návod na použitie

CHARAKTERISTIKA

Vysoko výkonný prenosný gril s turbo ventilátorom, vďaka ktorému je možné grilovať už 5 minút po zapálení dreveného uhlia a teplotu grilu ľahko regulovať. Tuk z pokrmov nesteká na rozžeravené uhlie, gril nedymí, telo grilu nepáli. Veľký grilovací rošt z nehrdzavejúcej ocele je opatrený úchytkami pre pohodlné prenášanie, drevené uhlie možno počas grilovania ľahko dopĺňať. Gril je skladný, ľahko sa udržuje čistý, všetky nerezové časti sú vhodné do umývačky.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Rozmery:** priemer grilu 35 cm
priemer roštu vr. rukovätí 40 cm
výška grilu 21 cm
- Hmotnosť:** 3 540 g
- Batérie:** 4 x AA 1,5 V (Batérie nie sú súčasťou balenia.)

POPIS

1. Kliešte
2. Odnímateľný stred roštu pre dopĺňovanie uhlia
3. Veľký grilovací rošt s úchytkami
4. Viečko zásobníka na uhlie
5. Zásobník na drevené uhlie
6. Miska pre podpaľovač
7. Nerezová nádoba na zachytávanie tuku
8. Telo grilu
9. Ovládač ventilátora
10. Otvor pre prívod vzduchu z ventilátora



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím vložte do grilu 4 tužkové batérie AA 1,5 V (obr. 1).

Upozornenie: Používajte kvalitné alkalické batérie, nové batérie vystačia pre cca 10 hodín prevádzky ventilátora. Pred každým grilovaním skontrolujte, že je výkon batérií dostatočný, v opačnom prípade batérie vymeňte, bez prívodu vzduchu nebude mať gril dostatočnú účinnosť. Použité batérie nepatria do domového odpadu!

ZOSTAVENIE A ZAPAĽOVANIE GRILU

Gril zostavujte a používajte na bezpečnom rovnom mieste!

Do tela grilu vložte nerezovú nádobu na tuk (obr. 2) a na otvor pre prívod vzduchu nasadte miskú pre podpaľovač (obr. 3).

Do misky pre podpaľovač naneste cca 1 cm široký pruh gélového podpaľovača (obr. 4) a zapáľte ho (obr. 5).

Ovládač ventilátora otočte na maximum doprava, rozsvieti sa kontrolka a ventilátor začne pracovať.

Zásobník na drevené uhlie naplňte pod horný okraj cca 200 g dreveného uhlia a postavte ho na miskú s horiacim podpaľovačom (obr. 6), na gril položte grilovací rošt (obr. 7).

Na odnímateľný stred roštu nasadte viečko zásobníka na drevené uhlie (obr. 8) a vložte do stredu roštu (obr. 9).

Gril je pripravený na grilovanie už za cca 5 minút po zapálení podpaľovača.

Upozornenie: Používajte výhradne gélové podpaľovače! Ako palivo používajte iba drevené uhlie – iné palivo, napr. grilovacie brikety a pod., nepoužívajte!

Dobrý tip: Pri grilovaní odporúčame používať menšie kúsky dreveného uhlia, gril bude mať vyššiu účinnosť.

GRILOVANIE

Na grilovací rošt rozmiestnite porcie mäsa, rýb, zeleniny a pod. a grilujte obvyklým spôsobom (obr. 10).

Ak je teplota pri grilovaní príliš vysoká, otočte ovládačom ventilátora doľava – znížte výkon ventilátora a tým i teplotu grilu (obr. 11). Pre zvýšenie teploty grilu otočte ovládač ventilátora doprava (obr. 12).

Pre ukončenie grilovania ventilátor vypnite, kontrolka zhasne a gril nechajte vychladnúť.

DOPLŇOVANIE DREVENÉHO UHLIA

Pre doplnenie dreveného uhlia počas grilovania odsuňte pokrmy zo stredu roštu k jeho okrajom (obr. 13) a vypnite ventilátor. Stlačte kliešte a vložte ich do stredu odnímateľnej časti roštu (obr. 14). Kliešte uvoľnite, stredovú časť roštu spolu s viečkom zásobníka na drevené uhlie nadvihnite (obr. 15) a odložte do rukoväte roštu (obr. 16).

Do otvoreného zásobníka prisypte potrebné množstvo dreveného uhlia (obr. 17) a ventilátor zapnite na plný výkon. Odnímateľný stred roštu s viečkom vráťte na grilovací rošt.

Dobrý tip: Kliešte môžete pri grilovaní odkladať na úchytku roštu (obr. 18).

Upozornenie: Nerezový grilovací rošt s odnímateľným stredom a viečkom zásobníka na drevené uhlie aj nerezová nádoba na zachytávanie tuku sú pri grilovaní veľmi horúce, nedotýkajte sa ich – nebezpečenstvo popálenia. Telo grilu počas bežného spôsobu grilovania nepáli.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Gril čistite po každom použití, pred čistením nechajte gril vždy celkom vychladnúť!

Telo grilu čistite vlhkou utierkou a osušte. Grilovací rošt vrátane stredovej časti a nerezovú nádobu na zachytávanie tuku čistite po každom použití, sú vhodné do umývačky.

Pred čistením stredovej časti roštu uvoľnite a odstráňte viečko zásobníka, po vyčistení obidva diely spojte späť.

Upozornenie: Zásobník na drevené uhlie vystavovaný vysokým teplotám sa môže po niekoľkoročnom použití prirodzeným spôsobom opotrebovať, v prípade potreby ho vymeňte. Náhradný zásobník na drevené uhlie žiadajte u svojho predajcu výrobkov značky Tescoma alebo na **www.tescoma.com**.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



VÝSTRAHA! Povrch roštu bude veľmi horúci, počas prevádzky s ním nemanipulovať! Nepoužívať v uzavretých priestoroch!



VÝSTRAHA! Na zapalovanie alebo opätovné zapalovanie nepoužívať alkohol ani benzín. Používať iba podpaľovače v súlade s EN 1860-3!



VÝSTRAHA! Deti a domáce zvieratá držať z dosahu.

3 ROKY ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 3-ročná záruka, počnúc dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- nedostatky boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli vykonané neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na **www.tescoma.com**.

ru Инструкции по использованию

ХАРАКТЕРИСТИКА

Высокоэффективный переносной гриль с высокоскоростным вентилятором, который подготавливает гриль к приготовлению пищи за 5 минут после розжига угля. Вентилятор также позволяет легко управлять температурой гриля. Жир с продуктов не стекает на горящий уголь, при приготовлении не образуются излишки дыма, корпус гриля не обгорает. Большая решетка из нержавеющей стали оснащена удобными ручками, что позволяет легко ее переносить. В гриль легко добавить уголь непосредственно в процессе приготовления. Гриль позволяет экономить пространство, его легко мыть и чистить. Все детали, изготовленные из нержавеющей стали, пригодны для мытья в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габариты:	диаметр гриля: 35 см диаметр решетки (вместе с ручкой): 40 см высота гриля: 21 см
Масса:	3 540 г
Элементы питания:	4 батареи типа AA (1,5 V) (Батарейки не прилагаются.)



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

1. Щипцы
2. Съёмный центр решетки для пополнения древесного угля
3. Большая решетка-гриль с ручками
4. Крышка отсека для угля
5. Отсек для угля
6. Блюдо для легковоспламеняющегося геля
7. Контейнер из нержавеющей стали для сбора жира
8. Корпус гриля
9. Ручка управления вентилятором
10. Впускное отверстие для воздуха, подаваемого на вентилятор

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием гриля установите 4 батареи типа AA (1,5 V) (Рис. 1).

Примечание: Используйте только качественные щелочные батареи. Использование новых батарей обеспечит до 10 часов работы вентилятора. Перед каждым использованием гриля необходимо проверять оставшийся заряд батарей и при необходимости заменять их. Работа гриля без доступа воздуха (от вентилятора) будет недостаточно эффективной. Использованные батареи не относятся к бытовым отходам!

СБОРКА И РОЗЖИГ ГРИЛЯ

Собирать и устанавливать гриль необходимо на безопасной (плоской) и ровной поверхности!

Расположите контейнер из нержавеющей стали для сбора жира внутри корпуса гриля (Рис. 2) и установите блюдо для легковоспламеняющегося геля над выпускным отверстием для воздуха (Рис. 3).

Нанесите полоску легковоспламеняющегося геля шириной около 1 см на блюдо (Рис. 4) и подожгите (Рис. 5).

Поверните рукоятку управления вентилятора в крайнее правое положение. Включится индикатор работы, вентилятор начнет вращаться.

Засыпьте в отсек для угля около 200 г. древесного угля. Ниже верхней кромки отсека, поместите его на блюдо с горящим гелем (Рис. 6) и закройте гриль решеткой (Рис. 7).

На крышку отсека для угля положите съемный центр решетки (Рис. 8) и вставьте ее в центр решетки (Рис. 9).

Гриль будет готов к приготовлению пищи через 5 минут после того, как гель загорится.

Примечание: Для розжига следует использовать только легковоспламеняющийся гель. В качестве топлива для гриля допустимо использовать только древесный уголь. Не используйте другие виды топлива, напр., брикеты для грилей и т.п.!

Полезный совет: Для улучшения эффективности работы гриля мы рекомендуем использовать в качестве топлива мелкий древесный уголь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГРИЛЕ

Разложите кусочки мяса, рыбы, овощей и других продуктов на решетке-гриль. Процесс приготовления ничем не отличается от жарки на обычном гриле (Рис. 10).

Если температура гриля слишком высокая, поверните ручку управления вентилятором влево – это уменьшит мощность вентилятора и температуру гриля (Рис. 11). Чтобы увеличить температуру гриля, поверните ручку управления вправо (Рис. 12).

Чтобы закончить приготовление, отключите вентилятор. Индикатор работы погаснет. После отключения вентилятора дайте грилю остыть.

ДОБАВЛЕНИЕ УГЛЯ

Чтобы добавить уголь в процессе приготовления, отодвиньте продукты в сторону от центра решетки (Рис. 13) и отключите вентилятор. Сожмите щипцы и поместите их в центр съемной части решетки (Рис. 14). Сожмите щипцы, поднимите центральную часть решетки вместе с крышкой отсека для угля (Рис. 15) и положите ее на ручку решетки (Рис. 16).

Засыпьте необходимое количество угля в открытый отсек (Рис. 17), затем включите вентилятор на полную мощность.

Верните съемный центр решетки вместе с крышкой на прежнее место.

Полезный совет: В процессе приготовления щипцы можно класть на ручку решетки (Рис. 18).

Примечание: Решетка из нержавеющей стали со съемным центром, крышка отсека для угля, контейнер из нержавеющей стали для сбора жира – все эти компоненты очень сильно нагреваются в процессе приготовления. Чтобы не обжечься, не прикасайтесь к ним. При стандартном процессе приготовления и надлежащем использовании гриль не обгорает.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

После каждого использования гриль необходимо чистить. Перед началом очистки всегда давайте грилю полностью остыть!

Протирайте корпус гриля влажной салфеткой и вытирайте насухо. После каждого использования очищайте решетку (вместе с центральной частью) и контейнер из нержавеющей стали для сбора жира. Оба данных компонента пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Перед началом очистки центральной части решетки отсоедините и снимите крышку отсека для угля. После очистки снова соберите детали.

Примечание: Из-за воздействия высоких температур отсек для угля подвержен естественному износу, и после нескольких лет использования его необходимо заменить. Сменный отсек для угля можно приобрести у розничного продавца продукции Tescoma в Вашем регионе или на сайте www.tescoma.com.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления поверхность решетки становится очень горячей. Не прикасайтесь к ней во время работы гриля! Не используйте гриль в закрытых помещениях.



ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт и бензин для розжига гриля (в том числе и повторно-го). Разрешается использовать только средства розжига, соответствующие требованиям стандарта EN 1860-3!



ВНИМАНИЕ! Держать вдали от детей и животных.

3-ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

С момента покупки электрогриля начинает действовать гарантия на данное изделие сроком на 3 года. Гарантия не распространяется на дефекты, ставшие результатом:

- ненадлежащего использования, не соответствующего Инструкциям по использованию
- удара, падения или ненадлежащего обращения
- несанкционированного ремонта или модификации изделия.

В случае наличия обоснованной претензии просим Вас обратиться к продавцу или специалистам одного из сервис-центра. Список сервис-центров размещен на сайте **www.tescoma.com**.

Notes: / Poznámky: / Note: / Notas: / Notes: / Anmerkungen:
Remarques: / Notatki: / Poznámky: / Примечания: