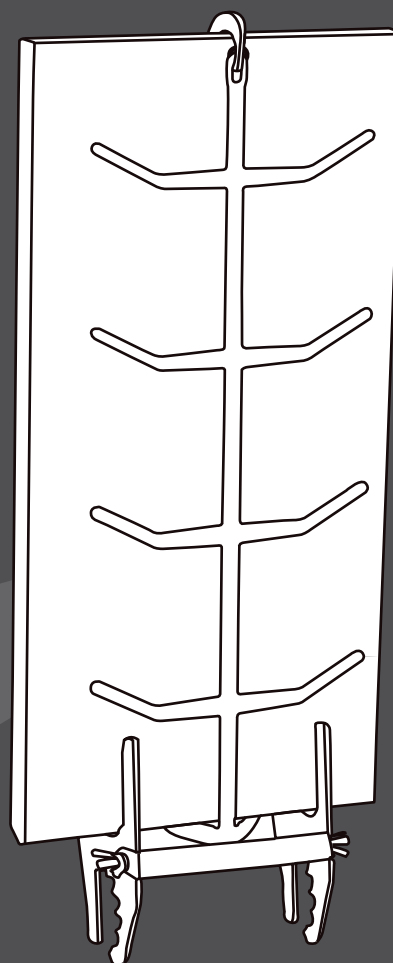




USER MANUAL



- DE Flammlachs Brett
- IT Panetto per salmone alla fiamma
- FR Planche à griller
- GB Flame-grilled salmon plank
- CZ Prkénko na grilování lososa
- SK Doska na opekanie lososa
- PL Deska do grillowania lososia
- SI Deska za pečenje lososa nad ognjem
- HU Lazacángoló deszka
- BA/HR Daska za pečenje za roštilj
- GR Πλάκα ψησίματος σολομού
- NL Rookplankje
- SE Flamlaxbräda
- FI Loimulohilauta

1.

x1



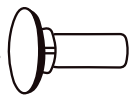
2.

x2



3.

x4



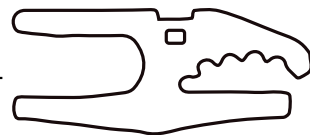
4.

x2



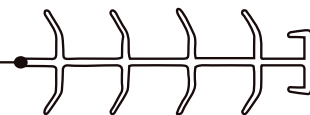
5.

x2



6.

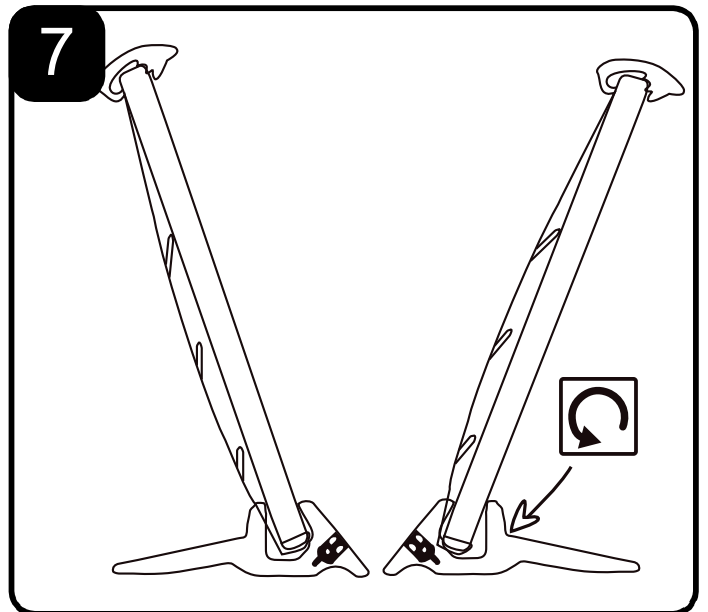
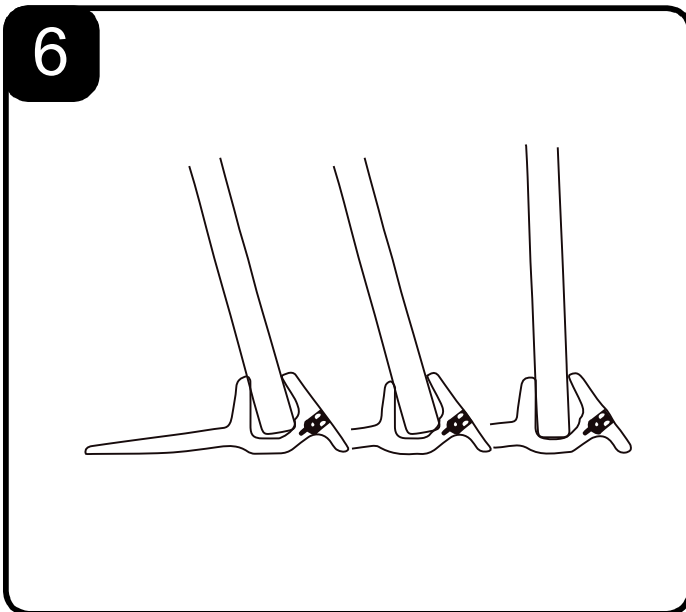
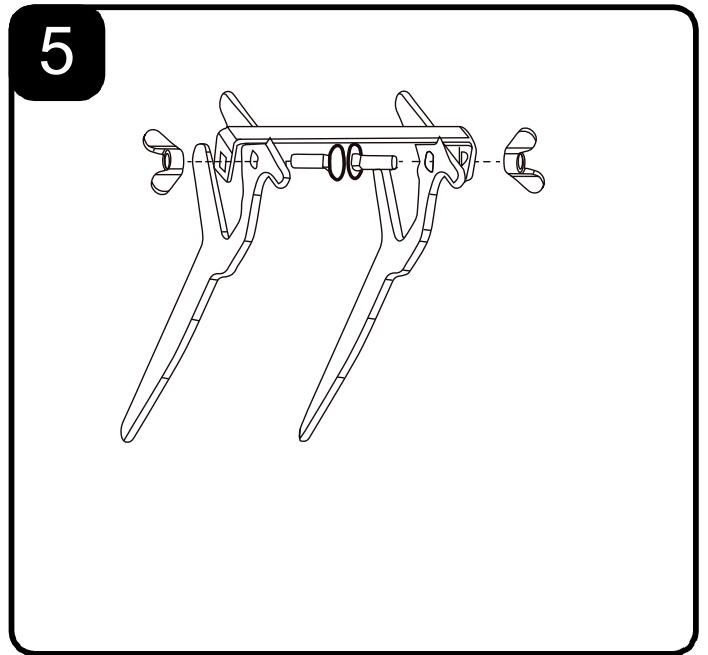
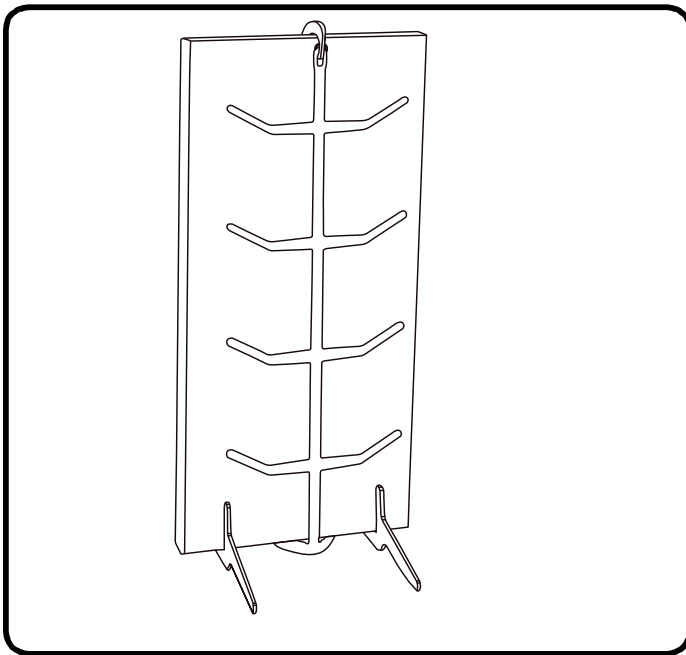
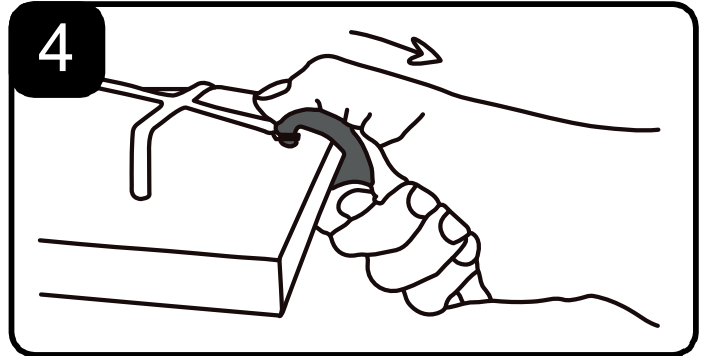
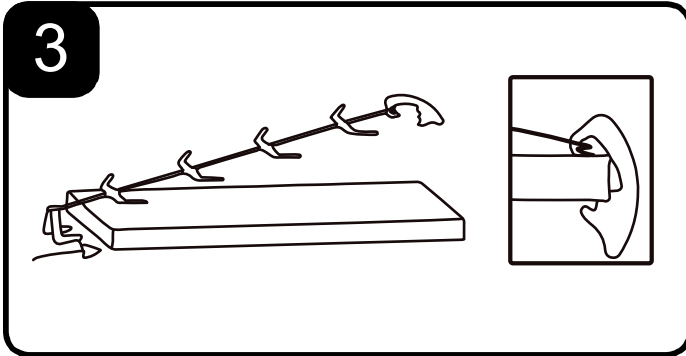
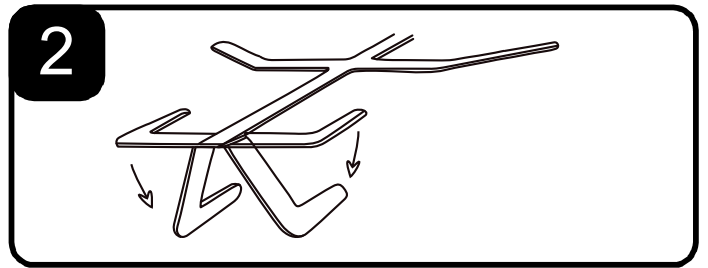
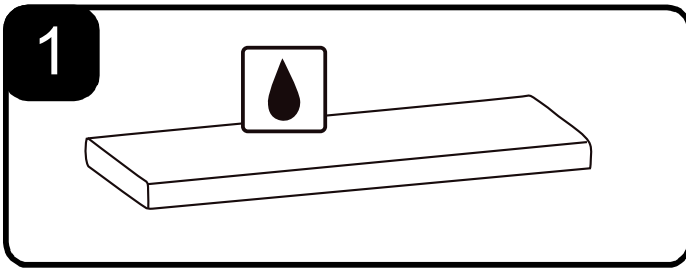
x1

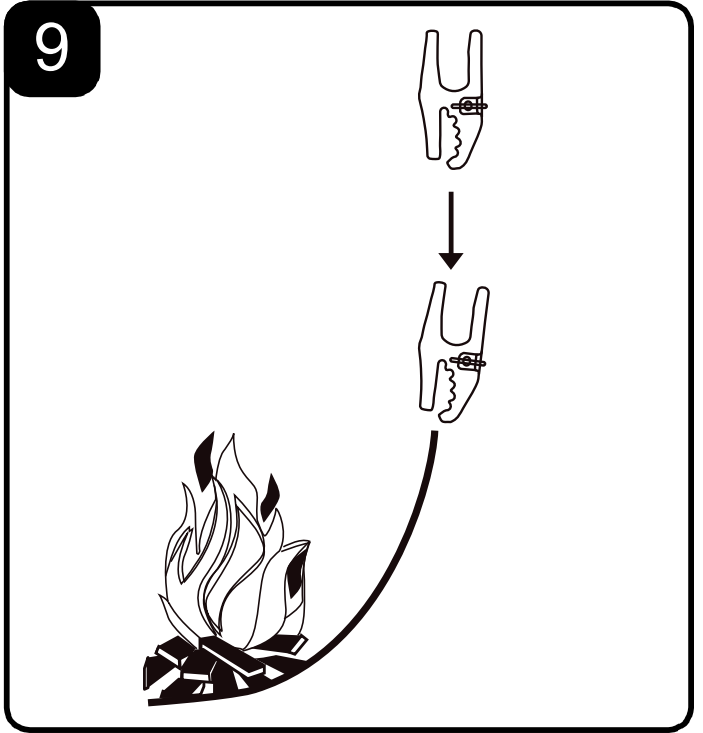
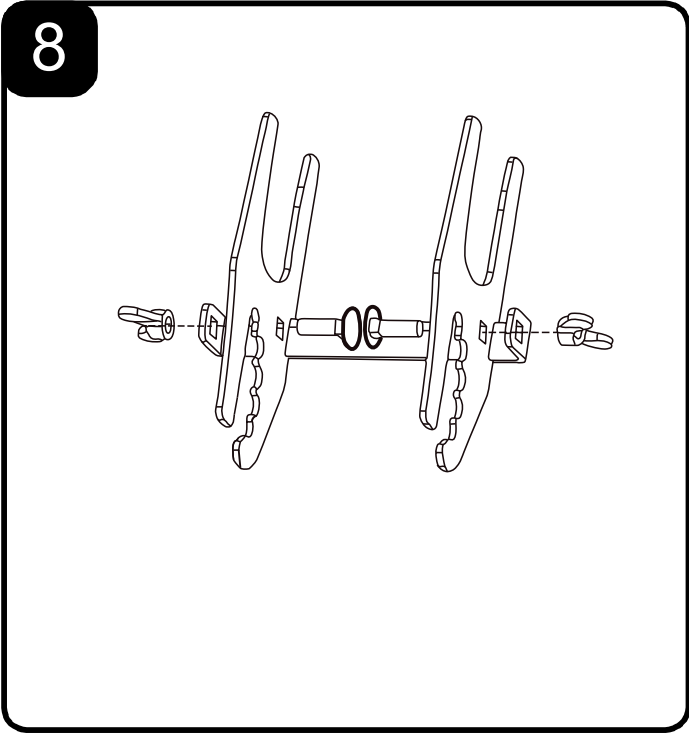
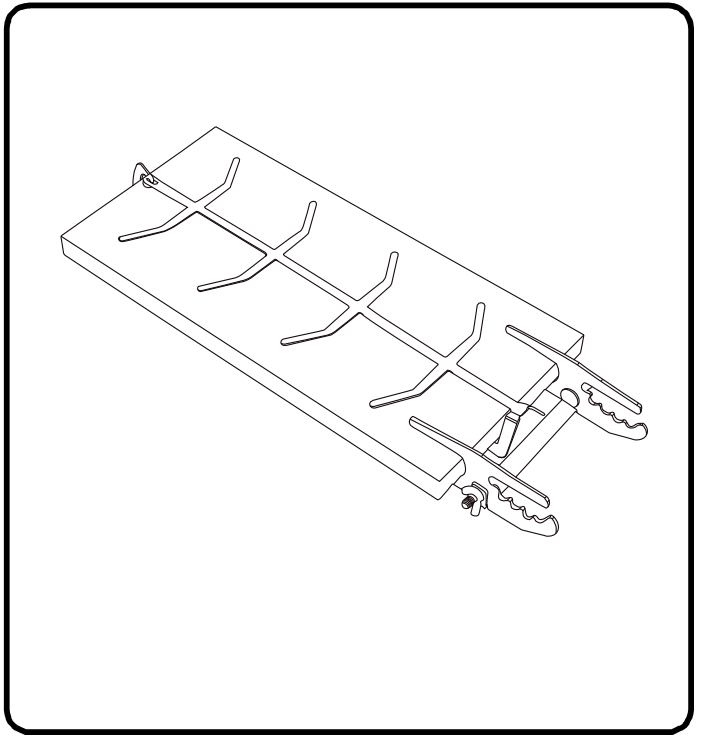
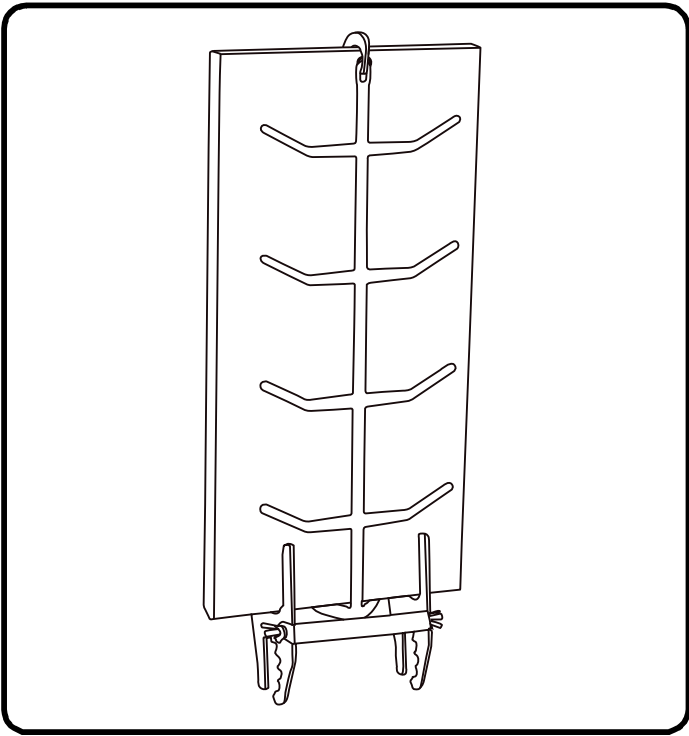


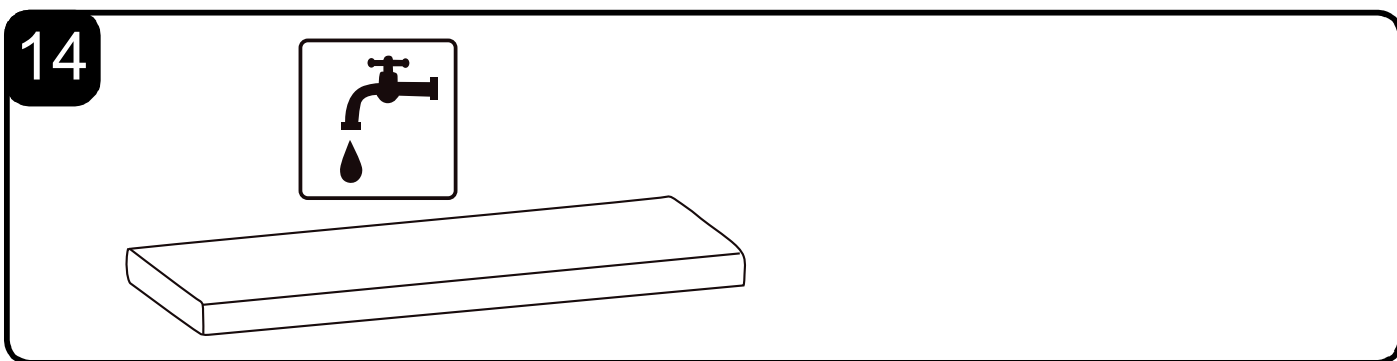
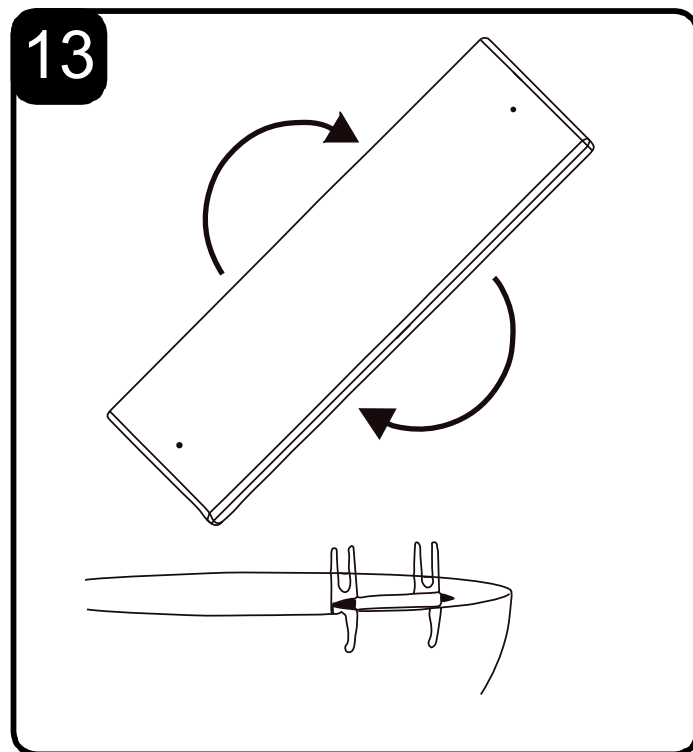
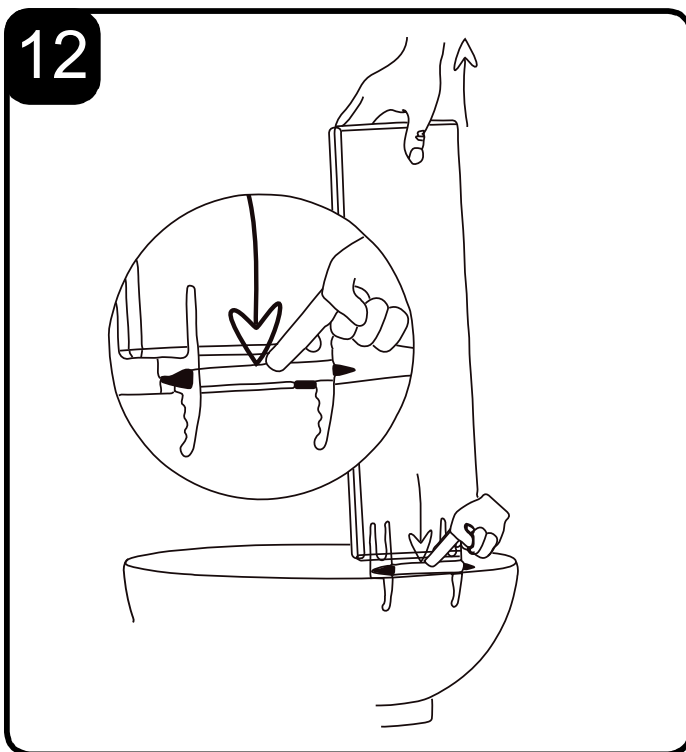
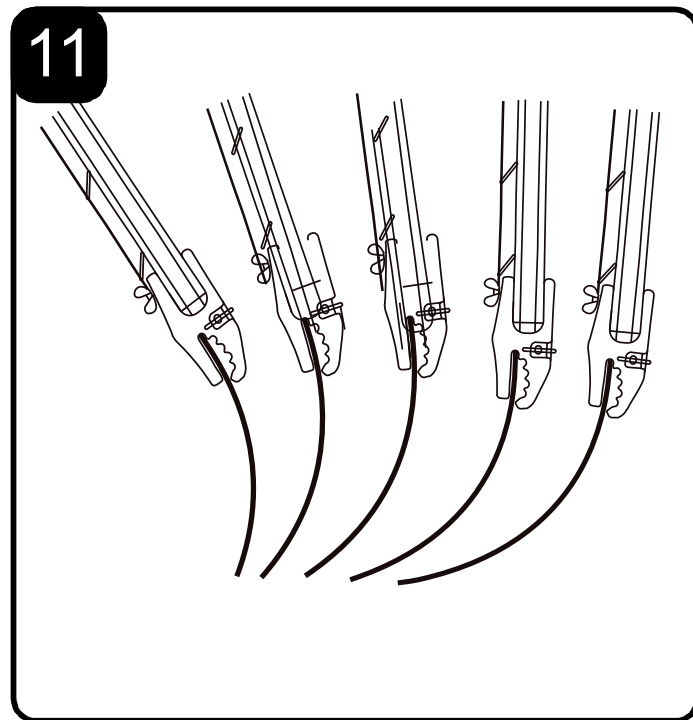
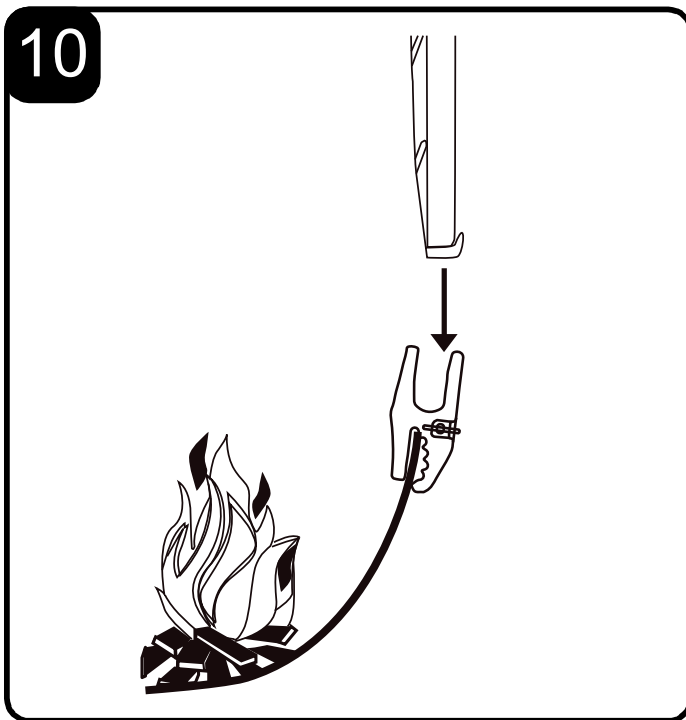
7.

x4









Bevor Sie beginnen...

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist zum Grillen von Grillgut (Fleisch, Fisch, Gemüse etc.) bestimmt.

Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert. Allgemein anerkannte Unfallverhütungsvorschriften und beigelegte Sicherheitshinweise müssen beachtet werden.

Führen Sie nur Tätigkeiten durch, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben sind. Jede andere Verwendung ist unerlaubter Fehlgebrauch. Der Hersteller haftet nicht für Schäden die hieraus entstehen.

Was bedeuten die verwendeten Symbole?

Gefahrenhinweise und Hinweise sind in der Gebrauchsanweisung deutlich gekennzeichnet. Es werden folgende Symbole verwendet:



GEFAHR! Unmittelbare Lebens- oder Verletzungsgefahr! Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben wird.



WARNUNG! Wahrscheinliche Lebens- oder Verletzungsgefahr! Allgemein gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann.



VORSICHT! Eventuelle Verletzungsgefahr! Gefährliche Situation, die Verletzungen zur Folge haben kann.



ACHTUNG! Gefahr von Produktschäden! Situation, die Sachschäden zur Folge haben kann.



Hinweis: Informationen, die zum besseren Verständnis der Abläufe gegeben werden.

Sicherheitshinweise

- Für einen sicheren Umgang mit diesem Produkt muss der Benutzer des Produktes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.
- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Wenn Sie die Sicherheitshinweise missachten, gefährden Sie sich und andere.
- Bewahren Sie alle Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise für die Zukunft auf.
- Wenn Sie das Produkt verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Gebrauchsanweisung aus.
- Grille niemals in geschlossenen Räumen und halte ausreichend Abstand zu Hauswänden, Vordächern, Bäumen, Pflanzen und brennbaren Gegenständen.
- Fasse am Grillfeuer die Halterung oder das Brett niemals mit bloßen Händen an. Verwende beim Umgang immer hitzebeständige Grillhandschuhe.
- Bitte halte Kinder während der Zubereitung mit dem Flambrett/Räucherbrett von der Feuerstelle fern.

Vorbereitung

Brett einölen

- Damit das Holz der Hitze standhält, bestreiche das Brett reichlich mit Speiseöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl) und lasse es einziehen. Vor jedem weiteren Grilleinsatz sollte das Brett wieder mit etwas Öl bestrichen werden.

Haken biegen

- Am Ende vom Gitter befinden sich zwei Haken. Biege diese ca. 45° nach unten, damit diese gerade über die untere Kante vom Brett passen.

Lachs mit Gitter fixieren

- Lege nun das Grillgut auf das Brett und schiebe das Gitter, wie in der Abbildung zu sehen, mit der einen Seite auf das Brett und fixiere es auf der anderen Seite mit dem Befestigungs-Clip.

Gitter-Weite 3-stufig einstellbar

Der Clip verfügt über 3 Einraststufen, mit denen die Weite des Gitters eingestellt werden kann.

Gitter abnehmen

- Zum Abnehmen des Gitter löse den Clip wie in der Abbildung gezeigt.



Hinweis: Durch leichtes Ziehen mit dem Daumen lässt sich der Clip einfach lösen.



VORSICHT! Heiß! Benutze Grillhandschuhe oder warte bis der Clip sich abgekühlt hat.

Benutzung mit Ständer

Montage der Halterung

- Baue die Bretthalterung gemäß der Abbildung zusammen und ziehe die Flügelmuttern fest an.

Neigungswinkel einstellen

- Um den Neigungswinkel einzustellen, hebe das Brett leicht an und lasse es in einer der 3 Stufen einrasten.



VORSICHT! Heiß! Grillhandschuhe benutzen.

- Für einen negativen Neigungswinkel nehme das Brett aus der Halterung und drehe die Halterung um 180°.

Benutzung mit Clip

Montage der Halterung

- Baue die Bretthalterung gemäß der Abbildung zusammen und ziehe die Flügelmuttern fest an.

Halterung Brett aufstecken

- Stecke die Brett-Halterung auf den Grill/Feuerschale.
- Stecke das Flambrett mit montiertem Lachs in die Halterung.

Neigungswinkel einstellen



VORSICHT! Heiß! Grillhandschuhe benutzen.

- Um den Neigungswinkel einzustellen, hebe die Halterung am Querbügel leicht an.

Brett wenden



VORSICHT! Heiß! Grillhandschuhe benutzen.

- Drücke die Halterung am Bügel nach unten und ziehe das Brett aus der Halterung.
- Drehe das Brett kopfüber und schiebe es wieder in die Halterung.

Brett wässern

14. Damit das Holz in der Hitze vom Grill seine Aromastoffe entfaltet, sollte das Holz ca. 2 Stunden vor Anwendung in Wasser gelegt werden. Mit dem Wasser werden die Aromastoffe aus dem Holz gelöst.



Hinweis: Je nach Vorliebe kann das Wasser mit Bier, Wein oder Whisky aromatisiert werden.

Grill-Vorbereitung

Wichtig: Temperatur nicht zu hoch

- Fisch (ca. 120–160 °C)
- Fleisch (<200 °C)
- Achte darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch ist. Lachs z.B. würde bei einer zu hohen Temperatur schnell trocken und fad schmecken. Zudem verkohlt das Brett bei hohen Temperaturen eher und geht somit schneller kaputt.

Wichtig: Damit sich eine gleichmäßige Hitze um das Grillgut bildet, muss der Grill verschließbar sein!

Anwendung

- Bestreiche nach dem Wässern die Oberseite mit etwas Speiseöl und lege dann das Grillgut auf das Räucherbrett. Lege nun das Räucherbrett samt Grillgut auf den Grillrost.

Für eine lange Lebensdauer:

- Achte darauf, dass die Hitze der Glut nicht direkt auf die Unterseite vom Brett einwirkt. Zum Beispiel kann die Glut so verschoben werden, damit diese sich nicht direkt unter dem Räucherbrett befindet. Oder, falls der Grill es erlaubt, kann das Räucherbrett auch auf eine höhere Grillebene gelegt werden.

Garzeit

- Je nach Grillgut und Hitze, kann die Garzeit sehr unterschiedlich ausfallen. Meist liegt die Garzeit bei ca. 20–30 Minuten.

Entsorgung

Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll! Entsorgen Sie es fachgerecht. Informationen dazu erhalten Sie beim zuständigen Abfallbeseitigungsverband.

Die Verpackung besteht aus Karton und entsprechend gekennzeichneten Kunststoffen, die wiederverwertet werden können.



- Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.

Prima di cominciare...

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il prodotto è previsto per grigliare alimenti da grigliare (carne, pesce, verdura, ecc.).

Il prodotto non è destinato all'impiego industriale. Osservare le norme antinfortunistiche ufficialmente riconosciute e le norme di sicurezza allegate.

Eseguire unicamente le attività descritte nel presente manuale di istruzioni. Qualsiasi altro impiego verrà considerato come un utilizzo improprio. Il produttore non risponde per eventuali danni derivanti da tale utilizzo.

Cosa significano i simboli usati?

Indicazioni di pericolo e note sono contraddistinte chiaramente nel manuale di istruzioni. Si utilizzano i simboli seguenti:



PERICOLO! Elevato pericolo di lesioni gravi o mortali! Situazione altamente pericolosa che può comportare lesioni gravi o mortali.



AVVERTENZA! Probabile pericolo di lesioni gravi o mortali! Situazione generalmente pericolosa che può comportare lesioni gravi o mortali.



ATTENZIONE! Potenziale pericolo di lesioni! Situazione pericolosa che può comportare lesioni.



AVVISO! Pericolo di danni al prodotto! Situazione che può comportare danni materiali.



Nota: Informazioni indicate per una migliore comprensione dei procedimenti.

Avvertenze per la sicurezza

- Per poter utilizzare il prodotto in sicurezza, l'utente deve aver letto e compreso le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Osservare tutte le precauzioni! Se non si osservano le indicazioni di sicurezza, si mettono in pericolo se stessi e gli altri.
- Conservare tutti i documenti con le istruzioni per l'uso e le precauzioni per il futuro.
- Nel caso si intenda vendere o cedere a terzi il prodotto, esso dovrà essere sempre assolutamente accompagnato dalle rispettive istruzioni per l'uso.
- Non grigliare mai al chiuso e mantenere una distanza sufficiente dai muri di casa, dalle tettoie, dagli alberi, dalle piante e dagli oggetti infiammabili.
- Non toccare mai il supporto o il tagliere a mani nude sul fuoco del barbecue. Usa sempre guanti da grill resistenti al calore quando maneggi il barbecue.
- Tieni i bambini lontani dal focolare durante la preparazione con il panetto per alimenti alla fiamma/da affumicatura.

Preparazione

Oliare il panetto

1. Per far sì che il legno resista al calore, ricopri il panetto con abbondante olio da cucina (ad esempio olio di colza o di girasole) e lascialo penetrare. Prima di ogni ulteriore utilizzo, il panetto dovrebbe essere nuovamente essere ricoperto con un po' d'olio.

Piegare i ganci

2. All'estremità della griglia sono presenti due ganci. Piega questi verso il basso di circa 45° in modo che entrino appena sopra bordo inferiore del panetto.

Fissare il salmone con la griglia

3. Ora metti il cibo sul panetto e, come mostrato nell'illustrazione, fai scivolare la griglia sulla tavola con un lato e fissala dall'altro lato con la clip di fissaggio.

Larghezza della griglia regolabile su 3 livelli

La clip dispone di 3 livelli di incastro con cui si può regolare la larghezza della griglia.

Rimozione della griglia

4. Per rimuovere la griglia, allenta la clip come mostrato nell'illustrazione.



Nota: La clip può essere facilmente rilasciata tirando delicatamente con il pollice.



ATTENZIONE! Caldo! Utilizza guanti da grill o aspetta che la clip si sia raffreddata.

Utilizzo con supporto

Montaggio del supporto

5. Assembla il supporto del panetto secondo la figura e stringi a fondo i dadi ad alette.

Regolazione dell'angolo d'inclinazione

6. Per regolare l'angolo di inclinazione, solleva leggermente il panetto e lascialo incastrare in una delle 3 posizioni.



ATTENZIONE! Caldo! Utilizza guanti da grill.

7. Per un angolo di inclinazione negativo, rimuovi il panetto dal supporto e ruota il supporto di 180°.

Utilizzo con clip

Montaggio del supporto

8. Assembla il supporto del panetto secondo la figura e stringi a fondo i dadi ad alette.

Inserimento del supporto del panetto

9. Inserisci il supporto del panetto sul grill/braciere.
10. Inserisci il panetto per alimenti alla fiamma con il salmone montato nel supporto.

Regolazione dell'angolo d'inclinazione



ATTENZIONE! Caldo! Utilizza guanti da grill.

11. Per regolare l'angolo di inclinazione, solleva leggermente il supporto sulla traversa.

Girare il panetto



ATTENZIONE! Caldo! Utilizza guanti da grill.

12. Premi il supporto verso il basso sulla traversa e tira il panetto dal supporto.
13. Gira il panetto a testa in giù e spingila di nuovo nel supporto.

Bagnare il panetto

14. Per permettere al legno di sviluppare il suo aroma al calore del grill, il legno dovrebbe essere messo a bagno in acqua per circa 2 ore prima dell'uso. L'acqua serve per dissolvere le sostanze aromatiche dal legno.



Nota: A seconda delle preferenze, l'acqua può essere aromatizzata con birra, vino o whisky.

Preparazione del grill

Importante: Temperatura non troppo elevata

- Pesce (ca. 120–160 °C)
- Carne (<200 °C)
- Assicurati che la temperatura non sia troppo alta. Il salmone, per esempio, avrebbe rapidamente un sapore secco e insipido a una temperatura troppo alta. Inoltre, è più probabile che la tavola si carbonizzi alle alte temperature e quindi si rompa più rapidamente.

Importante: Affinché intorno al cibo si crei un calore uniforme, il grill deve essere chiudibile!

Utilizzo

- Dopo aver bagnato il panetto con acqua, ricopri la parte superiore con un po' di olio da cucina e poi metti il cibo sul panetto da affumicatura. Ora metti il panetto da affumicatura insieme al cibo da grigliare sulla griglia.

Per una lunga durata di vita:

- Assicurati che il calore della brace non colpisca direttamente la parte inferiore del panetto. Per esempio, le braci possono essere spostate in modo che non si trovino direttamente sotto il panetto da affumicatura. Oppure, se la griglia lo consente, il panetto da affumicatura può essere sistemato su un livello di griglia più alto.

Tempo di cottura

- A seconda del cibo da grigliare e del calore, il tempo di cottura può variare molto. Di solito il tempo di cottura è di circa 20-30 minuti.

Smaltimento

Questo prodotto non va smaltito nei rifiuti domestici! Smaltitelo a regola d'arte. Informazioni in merito possono essere ottenute presso l'associazione per lo smaltimento dei rifiuti competente.

L'imballaggio è composto da cartone e particolari in plastica adeguatamente contrassegnati per essere riciclati.



- Si raccomanda di inviare questi materiali al riciclaggio.

Avant de commencer...

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à griller des aliments (viandes, poissons, légumes, etc.).

Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation professionnelle. Il faut impérativement respecter les réglementations de prévention des accidents et les consignes de sécurité ci-jointes.

Réalisez uniquement des activités qui sont décrites dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est une utilisation non conforme et non autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en résultant.

Signification des symboles utilisés

Les mises en garde contre des dangers éventuels et les consignes de sécurité sont distinctement identifiables dans le mode d'emploi. Les symboles suivants seront utilisés :



DANGER ! Danger de mort ou risque de blessure immédiat ! Situation dangereuse directe qui a pour conséquence de graves blessures ou la mort.



AVERTISSEMENT ! Danger de mort ou risque de blessure probable ! Situation dangereuse générale qui peut avoir pour conséquence de graves blessures ou la mort.



ATTENTION ! Eventuelle risque de blessure ! Situation dangereuse qui peut avoir des blessures pour conséquence.



AVIS ! Risque de détérioration du produit ! Situation qui peut avoir des dommages matériels pour conséquence.



Remarque : Informations qui aident à une meilleure compréhension des opérations.

Consignes de sécurité

- Afin de garantir une manipulation sûre du produit, l'utilisateur doit avoir lu et compris ces instructions d'utilisation avant la première utilisation.
- Veuillez observer toutes les consignes de sécurité ! La non-observation des consignes de sécurité vous met en danger, vous et votre entourage.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi et les consignes de sécurité pour les consulter en cas de besoin.
- Si vous vendez ou que vous remettez l'appareil à un tiers, vous devez impérativement lui remettre ce manuel d'utilisation.
- Ne fais jamais griller d'aliments dans des locaux fermés et garde une distance suffisante par rapport aux murs de la maison, aux auvents, aux arbres, aux plantes et aux objets inflammables.
- Ne touche jamais le support ou la planche à mains nues près du gril. Utilise toujours des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de la manipulation.
- Tiens les enfants éloignés de la cheminée pendant la préparation avec la planche à griller/planche à fumer.

Préparation

Huiler la planche

1. Pour que le bois résiste à la chaleur, enduis généreusement la planche d'huile alimentaire (p. ex. huile de colza ou de tournesol) et laisse-la pénétrer. Avant chaque nouvelle utilisation du gril, la planche doit être à nouveau enduite d'un peu d'huile.

Plier les crochets

2. Deux crochets se trouvent à l'extrémité de la grille. Plie-les à environ 45° vers le bas pour qu'ils s'adaptent juste au-dessus du bord inférieur de la planche.

Fixer le saumon sur la grille

3. Pose maintenant l'aliment à griller sur la planche et glisse la grille sur un côté sur la planche, comme le montre l'illustration, et fixe-la de l'autre côté avec le clip de fixation.

Largeur de la grille réglable sur 3 niveaux

Le clip dispose de 3 niveaux d'enclenchement qui permettent de régler la largeur de la grille.

Retirer la grille

4. Pour retirer la grille, desserre le clip comme indiqué sur l'illustration.



Remarque : Le clip se détache facilement en tirant légèrement avec le pouce.



ATTENTION ! Chaud ! Utilise des gants de barbecue ou attends que le clip ait refroidi.

Utilisation avec le support

Montage du support

5. Assemble le support de planche conformément à l'illustration et serre bien les écrous papillon.

Régler l'angle d'inclinaison

6. Pour régler l'angle d'inclinaison, soulève légèrement la planche et enclenche-la sur l'un des 3 niveaux.



ATTENTION ! Chaud ! Utiliser des gants de barbecue.

7. Pour un angle d'inclinaison négatif, retire la planche du support et tourne le support de 180°.

Utilisation avec clip

Montage du support

8. Assemble le support de planche conformément à l'illustration et serre bien les écrous papillon.

Fixer le support de la planche

9. Fixe le support de la planche sur le gril/le bac de feu.
10. Introduis la planche à griller avec le saumon monté dans le support.

Régler l'angle d'inclinaison



ATTENTION ! Chaud ! Utiliser des gants de barbecue.

11. Pour régler l'angle d'inclinaison, soulève légèrement le support au niveau de l'étrier transversal.

Retourner la planche



ATTENTION ! Chaud ! Utiliser des gants de barbecue.

12. Pousse le support vers le bas au niveau de l'étrier et retire la planche du support.
13. Tourne la planche à l'envers et remets-la dans le support.

Tremper la planche

14. Pour que le bois développe ses arômes dans la chaleur du grill, il faut le tremper dans l'eau environ 2 heures avant de l'utiliser. L'eau permet de dissoudre les substances aromatiques du bois.



Remarque : Selon les préférences, l'eau peut être aromatisée avec de la bière, du vin ou du whisky.

Préparation du grill

Important : Température pas trop élevée

- Poisson (env. 120–160 °C)
- Viande (<200 °C)
- Veille à ce que la température ne soit pas trop élevée. Le saumon, par exemple, devient rapidement sec et fade s'il est cuit à une température trop élevée. De plus, la planche a tendance à se carboniser à haute température et donc à s'abîmer plus rapidement.

Important : Pour qu'une chaleur homogène se développe autour de l'aliment à griller, le grill doit pouvoir être fermé !

Mode d'emploi

- Après avoir trempé la planche, enduis la surface supérieure d'un peu d'huile alimentaire et pose ensuite l'aliment à griller sur la planche à fumer. Pose ensuite la planche à fumer avec les aliments sur le grill.

Pour une longue durée de vie :

- Veille à ce que la chaleur des braises n'agisse pas directement sur le dessous de la planche. Par exemple, les braises peuvent être déplacées de manière à ce qu'elles ne se trouvent pas directement sous la planche à fumer. Ou, si le grill le permet, la planche à fumer peut être placée à un niveau plus élevé.

Temps de cuisson

- Le temps de cuisson peut fortement varier en fonction de l'aliment à griller et de la chaleur. La plupart du temps, le temps de cuisson est d'environ 20 à 30 minutes.

Mise au rebut

Ce produit ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères ! Mettez-le au rebut conformément aux lois en vigueur. Vous obtiendrez des informations à ce sujet auprès de l'association responsable en charge de l'élimination des déchets.

L'emballage se compose de carton et de matières plastiques marquées en conséquence qui peuvent être recyclés.



- Éliminez ces matériaux en les conduisant au recyclage.

Before you begin...

Intended use

This product is intended for grillable food items (meat, fish, vegetables, etc.).

The product is not designed for commercial use. The generally recognised accident prevention regulations and enclosed safety notes must be observed.

Only perform work described in these instructions for use. Any other use is improper. The manufacturer will not assume responsibility for damage resulting from such use.

What are the meanings of the symbols used?

Danger notices and information are clearly marked throughout these instructions for use. The following symbols are used:



DANGER! Direct danger to life and risk of injury! Directly dangerous situation that may lead to death or severe injuries.



WARNING! Probable danger to life and risk of injury! Generally dangerous situation that may lead to death or severe injuries.



CAUTION! Possible risk of injury! Dangerous situation that may lead to injuries.



NOTICE! Hazard resulting from damage to the product! Situation that may lead to property damage.



Note: Information to help you reach a better understanding of the processes involved.

Safety information

- The user of the product must have read and understood these operating instructions prior to its first use to ensure the safe handling of this product.
- Observe all safety instructions! Failure to do so may cause harm to you and others.
- Retain all instructions for use, and safety instructions for future reference.
- If you sell or pass on the product, you must also pass on these operating instructions.
- Never grill in enclosed spaces and maintain a sufficient distance from house walls, awnings, trees, plants and flammable objects.
- At the barbecue fire, never touch the holder or the plank with your bare hands. Always use heat-resistant barbecue gloves.
- Please keep children away from the fire while preparing the grilling plank/smoking plank.

Preparation

Oiling the plank

1. To ensure that the wood withstands the heat, coat the plank generously with cooking oil (e.g. rapeseed oil or sunflower oil) and let it soak in. The plank should be coated with a bit of oil each time it is used for grilling.

Bending the hooks

2. There are two hooks at the end of the metal fish bone. Bend them down about 45° so that they fit just over the bottom edge of the plank.

Attaching the salmon using the metal fish bone

3. Now, place the food to be grilled on the plank and slide the metal fish bone onto the plank from one side as shown in the illustration and attach it to the other side using the fastening clip.

Fish bone 3-step adjustability

The clip has three snap-in steps with which the width of the metal fish bone can be adjusted.

Removing the metal fish bone

4. To remove the metal fish bone, release the clip as shown in the illustration.



Note: The clip can easily be released by pulling on it lightly with your thumb.



CAUTION! Hot! Use grilling gloves or wait until the clip has cooled off.

Use with stands

Assembling the support

5. Assemble the plank support by following the illustration and tighten the butterfly nut firmly.

Adjusting the angle of inclination

6. To adjust the angle of inclination, lift the plank slightly and snap it into one of the three steps.



CAUTION! Hot! Use grilling gloves.

7. For a negative angle of inclination, take the plank out of the support and rotate the support by 180°.

Use with a clip

Assembling the support

8. Assemble the plank support by following the illustration and tighten the butterfly nut firmly.

Putting the plank support on

9. Put the plank support on the grill/fire bowl.
10. Insert the grilling plank with the salmon into the support.

Adjusting the angle of inclination



CAUTION! Hot! Use grilling gloves.

11. To adjust the angle of inclination, lift the support slightly by the crossbar.

Turning the plank



CAUTION! Hot! Use grilling gloves.

12. Press down on the crossbar of the support and pull the plank out of the support.
13. Rotate the plank headlong and insert it back into the support.

Wetting the plank

14. To ensure that the wood releases its aromas in the grill's heat, the wood should be placed in water approx. 2 hours before use. The water dissolves the aromatic substances from the wood.



Note: Depending on your preference, the water can be aromatised with beer, wine or whisky.

Grill preparation

Important: Temperature not too high

- Fish (approx. 120–160°C)
- Meat (<200°C)
- Make sure the temperature is not too high. Salmon, for example, would dry out quickly at a high temperature and have a dull taste. The plank also becomes charred faster at high temperatures and will break faster as a result.

Important: The grill must be closable so that heat can be generated uniformly around the food to be grilled!

Use

- After wetting it, coat the top of the plank with a bit cooking oil and then place the food to be grilled on the smoking plank. Now, place the smoking plank on the grill along with the food to be grilled.

To ensure a long service life:

- Make sure the heat of the embers does not directly affect the bottom of the plank. For example, the embers can be shifted so that they are not directly beneath the smoking plank. Or, if possible with the grill, the smoking plank can be placed on a higher grill level.

Cooking time

- Depending on the food to be grilled and the heat, the cooking time can vary greatly. The cooking time is usually between about 20-30 minutes.

Disposal

This product may not be disposed of with the household waste! Ensure it is disposed of professionally. Information about this can be obtained from the responsible waste disposal association.

The packaging consists of cardboard and correspondingly marked plastics that can be recycled.



- Make these materials available for recycling.

Dříve než začnete...

Použití přiměřené určení

Výrobek je určený na grilování potravin (maso, ryby, zelenina atd.).

Výrobek není určen ke komerčnímu použití. Je nezbytně nutné dodržovat obecně uznávané předpisy pro prevenci úrazů a související bezpečnostní pokyny. Vykonávejte pouze činnosti popsané v tomto návodu k použití. Jakékoli jiné používání je považováno za neoprávněné chybné použití. Výrobce neodpovídá za škody, které z toho plynou.

Co znamenají použité symboly?

Upozornění na nebezpečí a pokyny jsou v návodu k použití zřetelně vyznačeny. Používají se následující symboly:



NEBEZPECI! Bezprostřední nebezpečí zranění nebo ohrožení života! Bezprostřední nebezpečná situace s následkem těžkého zranění nebo usmrcení.



VAROVANI! Pravděpodobné nebezpečí zranění nebo ohrožení života! Obecně nebezpečná situace s možným následkem těžkého zranění nebo usmrcení.



UPOZORNENI! Případné nebezpečí zranění! Nebezpečná situace s možným následkem zranění.



OZNAMENI! Nebezpečí poškození výrobku! Situace s možným následkem věcných škod.



Poznámka: Informace, které jsou uvedeny pro lepší pochopení postupů.

Bezpečnostní upozornění

- Pro bezpečné zacházení s tímto výrobkem si musí uživatel výrobku před prvním použitím přečíst tento návod k použití a porozumět mu.
- Respektujte všechny bezpečnostní pokyny! Pokud nebudete dbát bezpečnostních pokynů, ohrožujete sebe i ostatní.
- Všechny návody k použití a bezpečnostní pokyny si dobře uložte pro pozdější použití.
- Pokud výrobek prodáte nebo předáte třetí osobě, nezapomeňte předat také tento návod k použití.
- Nikdy negrilujte v uzavřených místnostech a udržujte dostatečnou vzdálenost od zdi domu, přístřešků, stromů, rostlin a hořlavých předmětů.
- Nikdy se u grilu nedotýkejte držáku nebo prkénka holýma rukama. Při manipulaci vždy používejte tepelně odolné grilovací rukavice.
- Během přípravy s grilovacím prkénkem / udícím prkénkem držte děti mimo ohniště.

Příprava

Potření prkénka olejem

- Aby dřevo odolalo žáru, potřete prkénko vydatně kuchyňským olejem (např. řepkovým nebo slunečnicovým) a nechte olej vsáknout. Před každým dalším použitím grilu je třeba prkénko znovu potřít trochou oleje.

Ohnutí háků

- Na konci mřížky jsou umístěny dva háky. Ohněte je o cca 45° dolů tak, aby těsně zapadly přes spodní okraj prkénka.

Upevnění lososa mřížkou

- Nyní umístěte lososa na prkénko a mřížku nasuňte jednou stranou na prkénko, jak je znázorněno na obrázku, a na druhé straně ji upevněte pomocí upevňovací spony.

3stupňové nastavení šířky mřížky

Spona má 3 aretační stupně pro nastavení šířky mřížky.

Sejmutí mřížky

- Chcete-li mřížku sejmut, uvolněte sponu, jak je znázorněno na obrázku.



Poznámka: Sponu lze snadno uvolnit jemným zatažením palcem.



UPOZORNENI! Horké! Použijte grilovací rukavice nebo počkejte, až spona vychladne.

Použití se stojanem

Montáž držáku

- Sestavte držák prkénka podle obrázku a pevně utáhněte křídlové matice.

Nastavení úhlu sklonu

- Chcete-li nastavit úhel sklonu, mírně nadzvedněte prkénko a nechte je zaklapnout v jednom ze 3 nastavovacích stupňů.



UPOZORNENI! Horké! Používejte grilovací rukavice.

- Pro záporný úhel sklonu vyjměte prkénko z držáku a otočte držák o 180°.

Použití se sponou

Montáž držáku

- Sestavte držák prkénka podle obrázku a pevně utáhněte křídlové matice.

Nasazení držáku prkénka

- Nasaďte držák prkénka na gril / mísu na oheň.
- Nasaďte grilovací prkénko s lososem do držáku.

Nastavení úhlu sklonu



UPOZORNENI! Horké! Používejte grilovací rukavice.

- Chcete-li nastavit úhel sklonu, mírně nadzvedněte držák na příčném třmenu.

Otočení prkénka



UPOZORNENI! Horké! Používejte grilovací rukavice.

- Zatlačte držák na třmenu směrem dolů a vytáhněte prkénko z držáku.
- Otočte prkénko a zasuňte je zpět do držáku.

Ponoření prkénka do vody

- Aby dřevo v žáru z grilu rozvíjelo své aromatické látky, mělo by se vložit do vody asi 2 hodiny před použitím. Pomocí vody se ze dřeva uvolňují aromatické látky.



Poznámka: V závislosti na konkrétních preferencích může být voda ochucena pivem, vínem nebo whisky.

Příprava grilu

Důležité: Teplota nesmí být příliš vysoká

- Ryby (cca 120–160 °C)
- Maso (<200 °C)
- Dbejte na to, aby teplota nebyla příliš vysoká. Losos by například při příliš vysoké teplotě byl velmi rychle suchý a měl by nevýraznou chuť. Kromě toho je pravděpodobné, že prkénko při vysokých teplotách zuhelnatí a tím se rychleji poškodí.

Důležité: Gril musí být uzavíratelný, aby se teplo rovnoměrně rozprostíralo v okolí grilovaného pokrmu!

Použití

- Po ponoření do vody potřete horní stranu trochou kuchyňského oleje a poté grilovaný pokrm položte na udicí prkénko. Nyní položte udicí prkénko spolu s grilovaným pokrmem na grilovací rošt.

Pro dlouhou životnost:

- Dávejte pozor, aby žár uhlíků nepůsobil přímo na spodní stranu prkénka. Uhlíky lze například posunout tak, aby nebyly přímo pod udicím prkénkem. Nebo, pokud to gril umožňuje, lze udicí prkénko umístit i na vyšší úroveň grilu.

Doba grilování

- V závislosti na grilovaném pokrmu a teplotě se může doba grilování výrazně lišit. Doba grilování činí cca 20–30 minut.

Likvidace

Tento výrobek nepatří do domácího odpadu! Zajistěte odbornou likvidaci výrobku. Příslušné informace obdržíte od příslušného svazu na odstraňování odpadů.

Balení se skládá z kartonu a příslušně označených plastů, které mohou být recyklovány.



- Předějte tyto části na recyklaci.

Skôr ako začnete...

Používanie v súlade s určením

Výrobok je určený na grilovanie potravín (mäso, ryba, zelenina atď.).

Výrobok nie je koncipovaný na priemyselné použitie. Je nutné dodržiavať všeobecne uznávané predpisy predchádzania úrazom a pripojené bezpečnostné pokyny.

Vykonávajú len tie činnosti, ktoré sú popísané v tomto návode na použitie. Každé iné použitie je nepovolené. Výrobca nenesie zodpovednosť za vzniknuté prítom škody.

Čo znamenajú použité symboly?

Upozornenia na nebezpečenstvá a pokyny sú v návode na použitie zreteľne vyznačené. Použité sú nasledujúce symboly:



NEBEZPEČENSTVO! Bezprostredné ohrozenie života alebo nebezpečenstvo úrazu! Bezprostredne nebezpečná situácia, ktorá bude mať za následok úmrtie alebo ťažké poranenia.



VAROVANIE! Pravdepodobné ohrozenie života alebo nebezpečenstvo úrazu! Všeobecne nebezpečná situácia, ktorá môže mať za následok úmrtie alebo ťažké poranenia.



UPOZORNENIE! Možné nebezpečenstvo úrazu! Nebezpečná situácia, ktorá môže mať za následok poranenia.



OZNAMENIE! Nebezpečenstvo poškodenia výrobku! Situácia, ktorá môže mať za následok škody na majetku.



Poznámka: Informácie, ktoré sú poskytované za účelom lepšieho pochopenia postupov.

Bezpečnostné pokyny

- Pre bezpečné zaobchádzanie s týmto výrobkom si musí používateľ výrobku pred prvým použitím prečítať tento návod na použitie a porozumieť mu.
- Dodržiavajte všetky bezpečnostné pokyny. Ak nebudete rešpektovať bezpečnostné pokyny, ohrozíte sami seba aj iných.
- Všetky návody na použitie a bezpečnostné pokyny uschovajte pre neskoršie použitie.
- Ak výrobok predáte alebo odovzdáte ďalšej osobe, bezpodmienečne priložte aj tento návod na použitie.
- Nikdy negrilujte v uzavretých priestoroch a udržiavajte dostatočnú vzdialenosť od stien domu, prístreškov, stromov, rastlín a horľavých predmetov.
- Pri grilovaní sa nikdy nedotýkajte držiaka alebo dosky holými rukami. Pri manipulácii vždy používajte tepelne odolné grilovacie rukavice.
- Počas prípravy dosky na opekanie/údenie držte deti mimo kúreniska.

Príprava

Dosku naolejajte

1. Aby drevo odolalo teplu, dosku dostatočne natrite kuchynským olejom (napr. repkovým alebo slnečnicovým) a nechajte vsiaknuť. Pred každým ďalším grilovaním je potrebné dosku opäť natrieť trochou oleja.

Ohnite háčik

2. Na konci mriežky sú dva háčiky. Ohnite ich o cca 45° nadol tak, aby tesne priliehali cez spodný okraj dosky.

Upevnite lososa pomocou mriežky

3. Teraz položte jedlo na grilovanie na dosku a nasuňte mriežku, ako je znázornené na obrázku, jednou stranou na dosku a na druhej strane ju upevnite pomocou upevňovacej spony.

Šírka mriežky je nastaviteľná v 3 stupňoch

Spona má 3 stupne zaistenia, pomocou ktorých možno nastaviť šírku mriežky.

Odstráňte mriežku

4. Ak chcete odstrániť mriežku, uvoľnite sponu, ako je znázornené na obrázku.



Poznámka: Spona sa dá ľahko uvoľniť jemným potiahnutím palcom.



UPOZORNENIE! Horúce! Použite grilovacie rukavice alebo počkajte, kým spona vychladne.

Použitie so stojanom

Montáž držiaka

5. Držiak dosky zmontujte podľa obrázka a pevne utiahnite krídlové matice.

Nastavenie uhla sklonu

6. Ak chcete nastaviť uhol sklonu, mierne nadvihnite dosku a nechajte ju zacvaknúť na miesto v jednom z 3 stupňov.



UPOZORNENIE! Horúce! Používajte grilovacie rukavice.

7. Pre negatívny uhol sklonu vyberte dosku z držiaka a otočte držiak o 180°.

Použitie so sponou

Montáž držiaka

8. Držiak dosky zmontujte podľa obrázka a pevne utiahnite krídlové matice.

Nasadenie držiaka dosky

9. Držiak dosky nasadte na gril / misu s ohňom.
10. Dosku na opekanie s prichyteným lososom vložte do držiaka.

Nastavenie uhla sklonu



UPOZORNENIE! Horúce! Používajte grilovacie rukavice.

11. Ak chcete nastaviť uhol sklonu, mierne nadvihnite držiak na priečnom držadle.

Otočenie dosky



UPOZORNENIE! Horúce! Používajte grilovacie rukavice.

12. Zatlačte nadol držiak na držadle a vytiahnite dosku z držiaka.
13. Otočte dosku hornou časťou nadol a zasunite ju späť do držiaka.

Poliatie dosky vodou

14. Aby drevo v teple z grilovania rozvinulo svoje aromatické látky, treba ho pred použitím vložiť do vody na asi 2 hodiny. S vodou sa z dreva uvoľňujú aromatické látky.



Poznámka: V závislosti od vašich preferencií môže byť voda ochutená pivom, vínom alebo whisky.

Príprava grilu

Dôležité: Teplota nesmie byť príliš vysoká

- Ryby (cca 120 – 160 °C)
- Mäso (< 200 °C)
- Dbajte na to, aby teplota nebola príliš vysoká. Napríklad losos by sa pri príliš vysokej teplote rýchlo vysušil a chutil nevýrazne. Navyše doska pri vysokých teplotách skôr zuhoľnatie a rýchlejšie sa zničí.

Dôležité: Gril sa musí dať uzatvoriť, aby sa teplo okolo grilovaného jedla vytváralo rovnomerne!

Použitie

- Po opláchnutí vodou potrite povrch trochou kuchynského oleja a grilované jedlo položte na údiacu dosku. Teraz položte údiacu dosku spolu s grilovaným jedlom na grilovací rošt.

Pre dlhú životnosť:

- Dávajte pozor, aby teplo zo žeravých uhlíkov nepôsobilo priamo spodnú stranu dosky. Žeravé uhlíky sa napríklad dajú posunúť tak, aby neboli priamo pod údiacou doskou. Alebo, ak to gril umožňuje, môžete údiacu dosku umiestniť aj na vyššiu úroveň grilu.

Čas prípravy jedla

- V závislosti od grilovaného jedla a tepla môže byť čas prípravy jedla veľmi odlišný. Doba prípravy jedla je zvyčajne 20 - 30 minút.

Likvidácia

Tento výrobok nepatrí do domového odpadu! Zlikvidujte ho správne. Príslušné informácie získate od príslušného združenia pre likvidáciu odpadu.

Obal pozostáva z kartónu a zodpovedajúco označených plastov, ktoré sa môžu opätovne použiť.



- Tieto materiály odovzdajte na opätovné využitie.

Przed rozpoczęciem...

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Produkt służy do opiekania produktów przeznaczonych do grillowania (mięsa, ryb, warzyw, itp.).

Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Należy przestrzegać ogólnie stosowanych przepisów BHP i załączonych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Należy wykonywać tylko te prace, które zostały opisane w niniejszej instrukcji obsługi. Każde inne zastosowanie jest traktowane jako użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie odpowiada za wynikające z tego powodu szkody.

Co oznaczają używane symbole?

Wskazówki i ostrzeżenia są wyraźnie oznakowane w instrukcji obsługi. Stosuje się następujące symbole:



NIEBEZPIECZENSTWO! Bezpośrednie zagrożenie życia lub niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Bezpośrednio niebezpieczna sytuacja, która może spowodować śmierć lub ciężkie obrażenia.



OSTRZEŻENIE! Prawdopodobne zagrożenie życia lub niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Ogólnie niebezpieczna sytuacja, która może spowodować śmierć lub ciężkie obrażenia.



PRZESTROGA! Ewentualne niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia.



UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia produktu! Sytuacja, która może spowodować szkody materiałowe.



Wskazówka: Informacje dla lepszego zrozumienia przebiegów.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Aby zapewnić bezpieczne korzystanie z produktu, użytkownik musi przed pierwszym użyciem przeczytać ze zrozumieniem niniejszą instrukcję obsługi.
- Przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa pracy! Gdy nie przestrzega się wskazówek bezpieczeństwa, stwarza się zagrożenie dla siebie i innych.
- Przechowywać wszystkie instrukcje obsługi i wskazówki bezpieczeństwa do przyszłego wykorzystania.
- W przypadku sprzedaży produktu lub przekazania go innym osobom, należy koniecznie dołączyć do niego także niniejszą instrukcję użycia.
- Nigdy nie używaj grilla w zamkniętych pomieszczeniach i zachowaj odpowiedni odstęp od ścian domu, zadaszeń, drzew, roślin i łatwopalnych przedmiotów.
- Podczas grillowania nigdy nie chwytaj za uchwyt lub deskę gołymi rękami. Zawsze zakładaj odpowiednie, odporne na temperaturę rękawice.
- Podczas przyrządzania produktów z użyciem deski do grillowania/wędzenia trzymaj dzieci z daleka od ognia.

Przygotowanie

Smarowanie deski olejem

- Aby drewno wytrzymało wysoką temperaturę, posmaruj deskę obficie olejem jadalnym (np. rzepakowym lub słonecznikowym) i pozostaw do wsiąknięcia. Przed każdym kolejnym użyciem, należy ponownie posmarować deskę niewielką ilością oleju.

Zaginanie haków

- Na końcu kratki znajdują się dwa haki. Zagnij je ok. 45° w dół, aby dopasować do dolnej krawędzi deski.

Mocowanie łososa za pomocą kratki

- Położ produkt przeznaczony do grillowania na deskę i wsuń kratkę w sposób pokazany na rysunku, z jednej strony na deskę i zamocuj z drugiej strony za pomocą klipsa.

3-stopniowe ustawianie szerokości deski

Klips ma możliwość 3-stopniowej blokady do ustawiania szerokości kratki.

Zdejmowanie kratki

- Aby zdjąć kratkę odepnij klips w sposób pokazany na rysunku.



Wskazówka: Lekkie pociągnięcie kciukiem pozwala łatwo odpiąć klips.



PRZESTROGA! Wysoka temperatura!

Założ odpowiednie rękawice lub poczekaj, aż klips ostygnie.

Wykorzystanie stojaka

Montaż mocowania

- Złóż mocowanie deski według rysunku i dokręć mocno nakrętki motylkowe.

Ustawianie kąta nachylenia

- Aby ustawić kąt nachylenia, lekko unieś deskę i zablokuj w jednym z 3 położań.



PRZESTROGA! Wysoka temperatura!

Założ rękawice.

- Aby ustawić ujemny kąt nachylenia wyjmij deskę z mocowania i obróć mocowanie o 180°.

Użycie z klipsem

Montaż mocowania

- Złóż mocowanie deski według rysunku i dokręć mocno nakrętki motylkowe.

Zakładanie mocowania deski

- Zaczep mocowanie deski na grillu/misie paleniska
- Umieść deskę z umocowanym łososiem w mocowaniu.

Ustawianie kąta nachylenia



PRZESTROGA! Wysoka temperatura!

Założ rękawice.

- Aby ustawić kąt nachylenia, lekko unieś mocowanie trzymając za pałąk.

Obracanie deski



PRZESTROGA! Wysoka temperatura!

Założ rękawice.

- Naciśnij w dół mocowanie trzymając za pałąk i wyjmij deskę z mocowania.

13. Obróć deskę do góry nogami i wsuń ponownie w mocowanie.

Nawilżanie deski

14. Aby z deski podczas grillowania wydobywały się naturalne aromaty, należy zanurzyć deskę ok. 2 godziny przed użyciem w wodzie. Podczas parowania wody z drewna uwalniają się naturalne aromaty.



Wskazówka: Zależnie od upodobań do wody można dodać piwo, wino lub whisky, aby wzbogacić aromat.

Przygotowanie grilla

Ważne: Temperatura nie może być za wysoka

- Ryby (ok. 120–160°C)
- Mięso (<200°C)
- Zwróć uwagę, aby temperatura nie była za wysoka. Np. łosoś w za wysokiej temperaturze robi się szybko suchy i mdły w smaku. Poza tym deska w wysokich temperaturach szybciej ulega zwęgleniu i niszczy się.

Ważne: Aby temperatura była równomierna dookoła całego produktu, grill musi być zamykany!

Zastosowanie

- Po namoczeniu w wodzie posmaruj górę deski niewielką ilością oleju spożywczego, następnie połóż produkt na deskę do wędzenia. Połóż teraz deskę do wędzenia razem z produktem na ruszcie grilla.

Aby wydłużyć okres użytkowania:

- Uważaj, aby żar nie oddziaływał bezpośrednio na spód deski. Na przykład można tak przesunąć żar, aby deska do wędzenia nie znajdowała się bezpośrednio nad nim. Lub, jeśli grill na to pozwala, można położyć deskę do wędzenia na wyższym poziomie grilla.

Długość wędzenia

- Zależnie od rodzaju produktu i temperatury, czas wędzenia może być różny. Zazwyczaj jest to ok. 20 do 30 minut.

Utylizacja

Produktu nie usuwać z odpadami domowymi! Należy poddać go właściwej utylizacji. Informacje na temat utylizacji można uzyskać w odpowiednim zakładzie utylizacji odpadów.

Opakowanie składa się z kartonu i odpowiednio oznakowanych tworzyw sztucznych, które można ponownie wykorzystać.



- Oddać te materiały do ponownego wykorzystania.

Pred začetkom...

Pravilna uporaba

Izdelek je namenjen za pečenje na žaru (za meso, ribe, zelenjavo itd.)

Izdelek ni zasnovan za profesionalno uporabo. Upoštevati je treba splošno priznane predpise za preprečevanje nezdod in priložene varnostne napotke.

Izvajajte samo dejavnosti, ki so opisane v teh navodilih za uporabo. Vsaka drugačna uporaba je nedovoljena, nepravilna uporaba. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, do katere pride zaradi nepravilne uporabe.

Kaj pomenijo uporabljeni simboli?

Napotki za nevarnost in navodila so jasno označena v priročniku za uporabo. Uporabljeni so naslednji simboli:



NEVARNOST! Neposredna življenjska nevarnost ali nevarnost poškodb! Neposredna nevarna situacija, ki ima za posledico smrt ali hude poškodbe.



OPOZORILO! Možna življenjska nevarnost ali nevarnost poškodb! Splošna nevarna situacija, ki lahko povzroči smrt ali hude poškodbe.



POZOR! Morebitna nevarnost poškodb! Nevarna situacija, ki lahko povzroči telesne poškodbe.



OBVESTILO! Nevarnost poškodb proizvoda! Situacija, ki lahko povzroči materialno škodo.



Nasvet: Informacije, ki so navedene za boljše razumevanje poteka.

Varnostni napotki

- Za varno ravnanje s tem izdelkom mora uporabnik izdelka pred prvo uporabo prebrati in razumeti ta navodila za uporabo.
- Upoštevajte vsa varnostna navodila! Če ne upoštevate varnostnih navodil, ogrožate sebe in ljudi okoli sebe.
- Vse priročnike za uporabo in varnostna navodila shranite za prihodnjo uporabo.
- Če izdelek prodate ali posredujete drugi osebi, ji morate obvezno izročiti tudi ta navodila za uporabo.
- Žarov nikoli ne uporabljajte v zaprtih prostorih. Pazite na zadostno oddaljenost od hišnih zidov, nadstreškov, dreves, rastlin in vnetljivih predmetov.
- Ko je žar vroč, nikoli z golimi rokami ne prijemajte držala ali deske. Pri rokovanju vedno nosite na vročino odporne rokavice za peko na žaru.
- Otroci naj se med pripravo jedi z desko za pečenje lososa nad ognjem/desko za prekajevanje ne približujejo ognju.

Priprava

Mazanje deske z oljem

1. Da bo les vzdržal vročino, desko dobro namaži z jedilnim oljem (npr. repično ali sončnično olje) in počakaj, da se olje vpije. Pred vsakim pečenjem na žaru je treba desko ponovno premazati z malo olja.

Nastavljanje kavljev

2. Na koncu rešetk sta dva kavlja. Ta dva kavlja upogni za pribl. 45° navzdol, da se bosta ujela pod spodnji rob deske.

Pritrditev lososa z rešetko

3. Zdaj kos ribe položi na desko in rešetko z eno stranjo natakni na desko, kot kaže slika; nato jo na drugi strani pritrdi s pritrdilno sponko.

Širina rešetke je nastavljiva v treh stopnjah

Sponka se zaskoči na treh stopnjah, s katerimi se lahko nastavi širino rešetke.

Odstranitev rešetke

4. Za odstranitev rešetke sprost sponko, kot kaže slika.



Nasvet: Z rahlim potegom s palcem se sponka zlahka odpne.



POZOR! Vroče! Uporabljalj rokavice za žar ali počakaj, da se sponka ohladi.

Uporaba s stojalom

Montaža držala

5. Držalo za desko sestavi v skladu s sliko in trdno privij krilate matice.

Nastavitev kota nagiba

6. Za nastavitev kota nagiba desko rahlo dvigni in pusti, da se zaskoči v eni od treh stopenj.



POZOR! Vroče! Uporabljalj rokavice za žar.

7. Za negativen kot nagiba vzemi desko iz držala in držalo obrni za 180°.

Uporaba s sponko

Montaža držala

8. Držalo za desko sestavi v skladu s sliko in trdno privij krilate matice.

Natikanje držala deske

9. Držalo deske natakni na žar/vrtno ognjišče.
10. Desko z nameščenim lososom vtakni v držalo.

Nastavitev kota nagiba



POZOR! Vroče! Uporabljalj rokavice za žar.

11. Za nastavitev kota nagiba držalo rahlo privzdigni za prečko.

Obračanje deske



POZOR! Vroče! Uporabljalj rokavice za žar.

12. Držalo pri prečki potisni navzdol in desko potegni iz držala.

13. Desko obrni na glavo in jo potisni nazaj v držalo.

Namakanje deske

14. Da lahko les v vročini žara razvije svojo aromo, ga je treba pred uporabo za približno dve uri položiti v vodo. Z vodo se arome sprostijo iz lesa.



Nasvet: Po želji se lahko vodo aromatizira s pivom, vinom ali viskijem.

Priprava žara

Pomembno: Temperatura naj ne bo previsoka

- Riba (pribl. 120–160 °C)
- Meso (<200 °C)

- Pazi na to, da temperatura ni previsoka. Losos bi se na primer pri previsoki temperaturi hitro izsušil in izgubil okus. Poleg tega se deska pri visokih temperaturah hitreje zažge in postane neuporabna.

Pomembno: Da se okoli živil, ki se pečejo, ustvari enakomerna vročina, mora imeti žar pokrov!

Uporaba

- Po namakanju v vodi zgornjo stran premaži z malo jedilnega olja in nato živila položi na desko za prekajevanje. Desko za prekajevanje skupaj z žvili položi na rešetko žara.

Za dolgo življenjsko dobo:

- Pazi na to, da vročina žerjavice ne učinkuje neposredno na spodnjo stran deske. Žerjavico na primer lahko potisneš stran, tako da ni neposredno pod desko za prekajevanje. Če žar to omogoča, pa lahko desko za prekajevanje položiš tudi na višji nivo žara.

Čas priprave

- Odvisno od živila in temperature se čas priprave lahko zelo razlikuje. Večinoma čas priprave znaša okoli 20–30 minut.

Odlaganje med odpadke

Ta izdelek ne sodi med gospodinjske odpadke! Odstranite ga v skladu s predpisi. Informacije v zvezi z odstranjevanjem prejmete pri pristojnem združenju za odstranjevanje odpadkov.

Embalaža vsebuje karton in ustrezno označene umetne mase, ki se lahko reciklirajo.



- Te materiale namenite za reciklažo.

Mielőtt hozzákezdené...

Rendeltetésszerű használat

A termék különböző élelmiszerek (hús, hal, zöldség stb.) sütésére alkalmas.

A termék nem ipari használatra készült. Az általánosan elfogadott balesetvédelmi előírásokat és a mellékelt biztonsági utasításokat be kell tartani.

Csak az ebben a használati leírásban szereplő tevékenységeket végezze. Minden más felhasználása nem megengedett téves használat. A gyártó nem felelős az ebből fakadó károkért.

Mire utalnak a felhasznált jelek?

Veszély jelzések és a kiemelten megjelölt utasítások. Az alábbi jeleket használjuk:



VESZÉLY! Közvetlen élet- és sérülésveszély! Közvetlen veszélyhelyzet, amely halálos balesetet vagy súlyos sérüléseket okoz.



FIGYELMEZTETES! Valószínű élet- és sérülésveszély! Általános veszélyhelyzet, amely halálos balesetet vagy súlyos sérüléseket okozhat.



VIGYAZAT! Esetleges sérülésveszély! Vészhelyzet, amely sérüléseket okozhat.



FIGYELEM! A termék károsodásának veszélye! Helyzet, amely anyagi károsodásokat okozhat.



Megjegyzés: Információk, amiket a folyamatok jobb megértése céljából közöltünk.

Biztonsági figyelmeztetések

- A termék biztonságos használata érdekében annak használatba vétele előtt a használó figyelmesen olvassa el és értse meg ezt a használati útmutatót.
- Tartsa be az összes biztonsági előírást! A biztonsági előírások figyelmen kívül hagyásával önmagát és másokat is veszélyeztet.
- Minden használati utasítást és biztonsági előírást őrizzen meg a későbbi felhasználásra.
- A termék értékesítése vagy átadása esetén feltétlenül adja át ezen használati útmutatót is.
- Soha ne grillezzen zárt helyiségekben, és tartson elegendő távolságot a ház falaitól, előtetőitől, fától, növényeitől és gyúlékony tárgyaitól.
- Soha ne érintse meg a tartót vagy a deszkát puszta kézzel a grilltűzön. Kezeléskor mindig használjon hőálló grillkesztyűt.
- Kérjük, tartsa távol a gyermekeket a tűztől a lángolódeszkával/füstölődeszkával való ételkészítés során.

Előkészítés

Deszka beolajozása

- Annak érdekében, hogy a fa ellenálljon a hőnek, kenje be a deszkát bőséges étolajjal (pl. repce- vagy napraforgóolajjal), és hagyja beszívárogni deszkába. Minden további grillezés előtt újra be kell kenni a deszkát némi olajjal.

Horog hajlítása

- A rács végén két horog található. Hajlítsa le őket kb. 45°-kal úgy, hogy egyenesen áterjenek a deszka alsó szélén.

A lazac rögzítése a ráccsal

- Ezután helyezze a grillezni kívánt ételt a deszkára, és csúsztassa rá a rácsot a deszkára az egyik oldalával, majd rögzítse a másik oldalon a rögzítő kapoccsal, az ábrán látható módon.

A rács szélessége 3 lépésben állítható

A kapocs 3 reteszelési fokozattal rendelkezik, amellyel a rács szélessége állítható.

Rács eltávolítása

- A rács eltávolításához oldja ki a kapcsot az ábrán látható módon.



Megjegyzés: A kapocs a hüvelykujjával enyhén meghúzva könnyen kioldható.



VIGYAZAT! Forró! Használjon grillkesztyűt vagy várja meg, amíg a kapocs lehűl.

Használat tartóval

A tartó felszerelése

- Szerelje össze a deszkatartót az ábrán látható módon, és húzza meg szorosan a szárnyas anyákat.

A dőlésszög beállítása

- A dőlésszög beállításához kissé emelje meg a deszkát, és pattintsa be a 3 fokozat egyikébe.



VIGYAZAT! Forró! Használjon grillkesztyűt.

- Negatív dőlésszög esetén távolítsa el a deszkát a tartóról, és forgassa el a tartót 180°-kal.

Használat kapoccsal

A tartó felszerelése

- Szerelje össze a deszkatartót az ábrán látható módon, és húzza meg szorosan a szárnyas anyákat.

Deszkatartó felhelyezése

- Helyezze a deszkatartót a grillező/tűzálló edényre.
- Helyezze a lángolódeszkát a ráerősített lazaccal a tartóba.

A dőlésszög beállítása



VIGYAZAT! Forró! Használjon grillkesztyűt.

- A dőlésszög beállításához kissé emelje meg a keresztrúdon lévő tartót.

Deszka megfordítása



VIGYAZAT! Forró! Használjon grillkesztyűt.

- Nyomja le a tartót a rúdon, és húzza ki a deszkát a tartóból.

- Fordítsa a deszkát fejjel lefelé, és csúsztassa vissza a tartóba.

Deszka nedvesítése

- Annak biztosítása érdekében, hogy a fa a grill melegében kibontsa aromáit, a fát használat előtt körülbelül 2 órával vízbe kell helyezni. Az aromaanyagok a vízzel kioldódnak a fából.



Megjegyzés: Az Ön igényeitől függően a víz sörrel, borral vagy whiskyvel ízesíthető.

Grill előkészítése

Fontos: A hőmérséklet ne legyen túl nagy

- Hal (kb. 120–160 °C)
- Hús (<200 °C)
- Ügyeljen arra, hogy a hőmérséklet ne legyen túl nagy. A lazac például gyorsan kiszárad és ízetlenné válik túl magas hőmérsékleten. Ráadásul a deszka magas hőmérsékleten jobban kiég, így gyorsabban tönkremegy.

Fontos: Annak érdekében, hogy egyenletes hő képződjön a grillezni kívánt étel körül, a grillsütőnek zárhatónak kell lennie!

Alkalmazás

- Öntözés után kenje meg a tetejét kevés étolajjal, majd helyezze a grillezett ételt a füstölő deszkára. Ezután helyezze a füstölő deszkát és a grillezett ételt a grillrácsra.

A hosszú élettartam érdekében:

- Győződjön meg arról, hogy a parázs hője nem éri el közvetlenül a deszka alját. Például a parázsak elmozdíthatók úgy, hogy ne közvetlenül a füstölő deszka alatt helyezkedjenek el. Vagy, ha a grillsütő lehetővé teszi, a füstölő deszka magasabb szintre is elhelyezhető.

Sütési idő

- A grillezendő ételtől és a hőtől függően a sütési idő nagyon eltérő lehet. A sütési idő általában 20-30 perc.

Selejtezés

Ez a termék nem tartozik a háztartási hulladékok közé! Szakszerűen ártalmatlanítsa. Információkért forduljon a megfelelő hulladékkezelési pontokhoz.

A csomagolás anyaga karton és megfelelően jelölt műanyag, ami újra hasznosítható.

- Ezeket juttassa el az újrahasznosításba.



Prije nego što počnete...

Namjenska upotreba

Proizvod je namijenjen za roštiljanje roštiljskih proizvoda (meso, riba, povrće, itd.).

Proizvod nije namijenjen za komercijalnu upotrebu. Opšteprihvaćeni propisi o sprječavanju nesreća moraju se poštovati, kao i priložene sigurnosne napomene.

Obavljati samo djelatnosti koje su opisane u ovom uputstvu za upotrebu. Svaka druga primjena je zloupotreba. Proizvođač nije odgovoran za štete nastale po tom osnovu.

Šta znače upotrijebljeni simboli?

U uputstvu za upotrebu su upozorenja na opasnost i ostale upute jasno označene. Koriste se slijedeći simboli:



OPASNOST! Neposredna opasnost po život i opasnost od povreda! Neposredna opasna situacija koja za posljedicu može imati smrt ili teške povrede.



UPOZORENJE! Vjerovatna opasnost po život i opasnost od povreda! Opšta opasna situacija koja za posljedicu može imati smrt ili teške povrede.



OPREZ! Eventualna opasnost od povreda! Opasna situacija koja za posljedicu može imati povrede.



PAZNJA! Opasnost od oštećenja proizvoda! Situacija koja za posljedicu može imati materijalne štete.



Uputa: Informacije koje se daju radi boljeg razumijevanja procesa.

Sigurnosne napomene

- Za siguran rad sa ovim proizvodom korisnik proizvoda prije prvog korištenja mora pročitati i razumjeti ovo uputstvo za upotrebu.
- Obratite pažnju na sva sigurnosna uputstva! Ako ne poštujete sigurnosna uputstva, sebe i druga lica dovodite u opasnost.
- Sačuvajte sva uputstva za upotrebu i sigurnosna uputstva radi buduće upotrebe.
- Ako uređaj prodajete ili posuđujete, obavezno predajte i ovo uputstvo za upotrebu.
- Nikada nemoj roštiljati u zatvorenim prostorijama i drži dovoljno odstojanje u odnosu na kućne zidove, nadstrešnice, drveće, biljke i zapaljive predmete.
- Nikada nemoj dodirivati golim rukama držač ili dasku na roštiljskoj vatri. Prilikom rukovanja uvijek koristi rukavice za roštiljanje otporne na vatru.
- Kod pripreme na dasci za pečenje/dimljenje djecu uvijek drži dalje od ložišta.

Priprema

Premazivanje daske uljem

1. Kako bi drvo bilo otporno na vatru, premaži dasku obilno jestivim uljem (npr. ulje repice ili suncokretovo ulje) i ostavi da se upije. Prije svake naredne upotrebe na roštilju, dasku je potrebno ponovo premazati sa malom količinom ulja.

Savijanje kuka

2. Na završetku rešetke se nalaze dvije kuke. Savij ih oko 45° prema dolje kako bi iste precizno nalegle preko donje ivice daske.

Fiksiranje lososa na rešetku

3. Stavi sada proizvod za roštiljanje na dasku i gurni rešetku, kao što se vidi na slici, jednom stranom na dasku i fiksiraj je sa druge strane pomoću kopče za pričvršćivanje.

Širina rešetke podesiva u 3 stepena

Kopča raspolaže sa 3 stepena uglavljivanja preko kojih se može podešavati širina rešetke.

Skidanje rešetke

4. Za skidanje rešetke otpusti kopču, kao što je prikazano na slici.



Uputa: Kopča se može jednostavno otpustiti laganim povlačenjem palcem.



OPREZ! Vruće! Koristi rukavice za roštilj ili sačekaj dok se kopča ohladi.

Korištenje sa postoljem

Montaža držača

5. Montiraj držač daske u skladu sa slikom i čvrsto pri- tegni leptiraste matice.

Podešavanje ugla nagiba

6. Za podešavanje ugla nagiba, lagano podigni dasku i pusti da se uglati na jednom od 3 stepena.



OPREZ! Vruće! Koristiti rukavice za roštilj.

7. Za negativan ugao nagiba skini dasku sa držača i okreni držač za 180°.

Korištenje sa kopčom

Montaža držača

8. Montiraj držač daske u skladu sa slikom i čvrsto pri- tegni leptiraste matice.

Postavljanje držača daske

9. Postavi držač daske na roštilj/zdjelu za roštilj.
10. Postavi dasku za pečenje sa montiranim lososom u držač.

Podešavanje ugla nagiba



OPREZ! Vruće! Koristiti rukavice za roštilj.

11. Za podešavanje ugla nagiba, blago podigni držač na poprečnom stremenu.

Okretanje daske



OPREZ! Vruće! Koristiti rukavice za roštilj.

12. Pritisni držač na stremenu prema dolje i povuci dasku iz držača.
13. Okreni dasku naopačke i ponovo je gurni u držač.

Kvašenje daske

14. Kako bi drvo na vrelini roštilja moglo razviti aromatične ukuse, drvo treba staviti u vodu oko 2 sata prije upotrebe. Voda pomaže u oslobađanju aromatičnih ukusa iz drveta.



Uputa: Ovisno o ukusu, voda se može aromati- zirati sa pivom, vinom ili viskijem.

Priprema roštilja

Važno: Temperatura nije suviše visoka

- Riba (oko 120–160 °C)
- Meso (<200 °C)
- Obrati pažnju da temperatura nije suviše visoka. Losos bi npr. pri suviše visokoj temperaturi bio brzo suh i bezukusan. Osim toga, daska će ranije pougljenisati na visokim temperaturama i na taj način će se prije polomiti.

Važno: Kako bi se oko roštiljskog proizvoda stvorila ravnomjerna toplota, roštilj mora imati mogućnost zatvaranja!

Primjena

- Nakon kvašenja, gornju stranu premaži sa malo jestivog ulja, a zatim stavi roštiljski proizvod na dasku za dimljenje. Sada stavi dasku za dimljenje, zajedno sa roštiljskim proizvodom, na rešetku roštilja.

Za dugačak vijek trajanja:

- Obrati pažnju da vrelina žara ne djeluje direktno na donju stranu daske. Na primjer, žar se može pomjeriti tako da se ne nalazi direktno ispod daske za dimljenje. Ili, ako to dozvoljava roštiljski proizvod, daska za dimljenje se može postaviti na viši nivo roštilja.

Vrijeme pečenja

- Ovisno o roštiljskom proizvodu i toploti, vrijeme pečenja može biti veoma različito. Vrijeme pečenja najčešće iznosi oko 20-30 minuta.

Odlaganje na otpad

Ovaj proizvod ne spada u kućni otpad! Odložite ga na propisani način. Informacije o tome možete dobiti kod nadležnog udruženja za uklanjanje otpada.

Pakovanje se sastoji od kartona i odgovarajuće označenih umjetnih materijala koji se mogu reciklirati.



- Ove materijale dajte na ponovnu preradu i upotrebu.

Πριν ξεκινήσετε...

Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν προορίζεται για ψήσιμο τροφίμων (κρέας, ψάρια, λαχανικά, κ.λπ.).

Το προϊόν δεν είναι σχεδιασμένο για επαγγελματική χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι γενικώς αναγνωρισμένες προδιαγραφές πρόληψης ατυχημάτων και οι υποδείξεις ασφαλείας που συνοδεύουν το παρόν.

Διεξάγετε μόνο δραστηριότητες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ανεπιτρεπτή και εσφαλμένη. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από παρόμοια χρήση.

Τι σημαίνουν τα χρησιμοποιημένα σύμβολα;

Οι υποδείξεις κινδύνου και οι υποδείξεις επισημαίνονται με σαφήνεια στις οδηγίες χρήσης. Γίνεται χρήση των ακόλουθων συμβόλων:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Άμεσος κίνδυνος θανάτου ή τραυματισμού! Άμεσα επικίνδυνη κατάσταση που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Πιθανός κίνδυνος θανάτου ή τραυματισμού! Γενικά επικίνδυνη κατάσταση που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Ενδεχόμενος κίνδυνος τραυματισμού! Επικίνδυνη κατάσταση που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τραυματισμούς.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος από ζημιές στο προϊόν! Κατάσταση που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα υλικές ζημιές.



Υπόδειξη: Πληροφορίες οι οποίες παρέχονται για την καλύτερη κατανόηση των διαδικασιών.

Υποδείξεις ασφαλείας

- Για την ασφαλή χρήση του παρόντος προϊόντος, ο χρήστης θα πρέπει να έχει διαβάσει και κατανοήσει τις παρούσες οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση.
- Λάβετε υπόψη όλες τις υποδείξεις ασφαλείας! Αν παραβλέψετε τις υποδείξεις ασφαλείας, θέτετε σε κίνδυνο τόσο τον εαυτό σας όσο και άλλους.
- Φυλάσσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και τις υποδείξεις ασφαλείας για το μέλλον.
- Εάν πουλάτε ή μεταβιβάζετε το προϊόν, βεβαιωθείτε ότι παραδίδετε οπωσδήποτε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Μην ψήνεις ποτέ σε κλειστούς χώρους και να κρατάς επαρκή απόσταση από τοίχους κατοικιών, βεράντες, δέντρα, φυτά και εύφλεκτα αντικείμενα.
- Ποτέ μην πιάνεις με γυμνά χέρια τη βάση ή την πλάκα που βρίσκεται στη φωτιά. Να χρησιμοποιείς πάντα πυρίμαχα γάντια ψησίματος.
- Κατά την προετοιμασία της πλάκας ψησίματος/καπνίσματος, κράτα τα παιδιά μακριά από την εστία.

Προετοιμασία

Λάδωμα της πλάκας

1. Για να είναι σε θέση το ξύλο να αντιστέκεται στη θερμότητα, άπλωσε μια πλούσια στρώση μαγειρικού ελαίου στην πλάκα (π.χ. έλαιο κράμβης ή ηλιέλαιο) και άφησέ το να απορροφηθεί. Πριν από κάθε επόμενη χρήση της ψηστήρας, να απλώνεις πάντα λίγο έλαιο στην πλάκα.

Λύγισμα των άγκιστρων

2. Στα άκρα του πλέγματος υπάρχουν δύο άγκιστρα. Λύγισέ τα σε γωνία περίπου 45° προς τα κάτω ώστε να βρεθούν ακριβώς πάνω από το κάτω μέρος της πλάκας.

Στερέωση του σολομού στο πλέγμα

3. Τώρα τοποθέτησε το τρόφιμο που επιθυμείς να ψήσεις στην πλάκα και πίεσε το πλέγμα, όπως παρουσιάζεται στην εικόνα, από τη μία πλευρά πάνω στην πλάκα και στερέωσε το στην άλλη πλευρά με το κλιπ στερέωσης.

Το πλάτος του πλέγματος μπορεί να ρυθμιστεί σε 3 επίπεδα

Το κλιπ παρέχει τρία επίπεδα κλειδώματος, με τα οποία είναι δυνατή η ρύθμιση του πλάτους του πλέγματος.

Αφαίρεση πλέγματος

4. Για να αφαιρέσεις το πλέγμα, χαλάρωσε το κλιπ, όπως παρουσιάζεται στην εικόνα.



Υπόδειξη: Το κλιπ χαλαρώνει εύκολα αν το τραβήξεις μαλακά με τους αντίχειρες.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Καυτό! Χρησιμοποίησε γάντια ψησίματος ή περίμενε έως ότου κρυώσει το κλιπ.

Χρήση με στήριγμα

Συναρμολόγηση της βάσης

5. Συναρμολόγησε τη βάση, όπως παρουσιάζεται στην εικόνα, και βίδωσε τα παξιμάδια-πεταλούδα.

Ρύθμιση γωνίας κλίσης

6. Προκειμένου να ρυθμίσεις τη γωνία κλίσης, σήκωσε ελαφρά την πλάκα και άφησέ την να κλειδώσει σε ένα από τα 3 επίπεδα.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Καυτό! Χρησιμοποίησε γάντια ψησίματος.

7. Για αρνητική γωνία κλίσης, βγάλε την πλάκα από τη βάση και στρίψε τη βάση κατά 180°.

Χρήση με κλιπ

Συναρμολόγηση της βάσης

8. Συναρμολόγησε τη βάση, όπως παρουσιάζεται στην εικόνα, και βίδωσε τα παξιμάδια-πεταλούδα.

Τοποθέτηση της βάσης στην πλάκα

9. Τοποθέτησε τη βάση της πλάκας στην επιφάνεια ψησίματος/εστία.
10. Τοποθέτησε την πλάκα ψησίματος στην οποία έχει τοποθετηθεί ο σολομός πάνω στη βάση.

Ρύθμιση γωνίας κλίσης



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Καυτό! Χρησιμοποίησε γάντια ψησίματος.

11. Για να προσαρμόσεις τη γωνία κλίσης, σήκωσε τη βάση ελαφρά πάνω στον διαγώνιο βραχίονα.

Γύρισμα της πλάκας



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Καυτό! Χρησιμοποίησε γάντια ψησίματος.

12. Σπρώξε τη βάση στον βραχίονα με κατεύθυνση προς τα κάτω και απομάκρυνε την πλάκα από τη βάση.
13. Αναποδογύρισε την πλάκα και ξανατοποθέτησέ τη στη βάση.

Ξέπλυμα της πλάκας

14. Προκειμένου να απελευθερωθούν τα αρώματα του ξύλου κατά το ψήσιμο, αυτό θα πρέπει να παραμείνει βυθισμένο σε νερό επί περίπου 2 ώρες πριν από τη χρήση του. Το νερό βοηθά να απελευθερωθούν τα αρώματα του ξύλου.



Υπόδειξη: Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να αρωματίσετε το νερό με μπύρα, κρασί ή ούισκι.

Προετοιμασία της ψηστιέρας

Σημαντικό: Μην ρυθμίζετε τη θερμοκρασία σε υπερβολικά υψηλό επίπεδο

- Ψάρι (περ. 120–160 °C)
- Κρέας (<200 °C)
- Να προσέχεις ώστε η θερμοκρασία να μην είναι υπερβολικά υψηλή. Για παράδειγμα, σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες ο σολομός στεγνώνει γρήγορα και χάνει τη γεύση του. Ακόμα, σε υψηλές θερμοκρασίες, η πλάκα μαυρίζει και καταστρέφεται γρηγορότερα.

Σημαντικό: Προκειμένου να αναπτυχθεί ίδια θερμοκρασία σε ολόκληρη την επιφάνεια του τροφίμου που επιθυμείτε να ψήσετε, πρέπει να κλείνετε την ψηστιέρα!

Χρήση

- Μετά το ξέπλυμα, άλειψε το πάνω μέρος της πλάκας με μαγειρικό έλαιο και στη συνέχεια τοποθέτησε το τρόφιμο στην πλάκα καπνίσματος. Στη συνέχεια, τοποθέτησε την πλάκα καπνίσματος μαζί με το τρόφιμο στη σχάρα ψησίματος.

Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής:

- Φρόντισε να μην έρχεται η θερμότητα από τα κάρβουνα σε άμεση επαφή με το κάτω μέρος της πλάκας. Για παράδειγμα, τα κάρβουνα μπορούν να μετακινηθούν κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην βρίσκονται ακριβώς κάτω από την πλάκα καπνίσματος. Εναλλακτικά, εάν το επιτρέπει η ψηστιέρα, η πλάκα καπνίσματος μπορεί να τοποθετηθεί και σε υψηλότερο επίπεδο ψησίματος.

Χρόνος μαγειρέματος

- Ανάλογα με το τρόφιμο και τη θερμοκρασία, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σημαντικά. Τις περισσότερες φορές ο χρόνος μαγειρέματος διαρκεί περίπου 20-30 λεπτά.

Διάθεση

Αυτό το προϊόν δεν ανήκει στα οικιακά απορρίμματα! Απορρίψτε το με ορθό τρόπο. Μπορείτε να λάβετε τις σχετικές πληροφορίες από την αρμόδια ένωση διαχείρισης απορριμμάτων.

Η συσκευασία αποτελείται από χαρτόνι και πλαστικά με αντίστοιχη σήμανση, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν.



- Διαθέτετε αυτά τα υλικά προς ανακύκλωση.

Voordat u begint...

Reglementair gebruik

Het product is bestemd voor het grillen van grillgerechten (vlees, vis, groente enz.).

Het product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. De algemeen erkende ongevallenpreventievoorschriften en bijgevoegde veiligheidsinstructies moeten worden nageleefd.

Voer alleen werkzaamheden uit, die in deze gebruiksaanwijzing beschreven zijn. Elk ander gebruik is niet toegestaan foutief gebruik. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die als gevolg hiervan ontstaat.

Wat betekenen de gebruikte symbolen?

In de gebruiksaanwijzing worden de gevaarsaanwijzingen en aanwijzingen duidelijk aangegeven. Onderstaande symbolen worden gebruikt:



GEVAAR! Direct levensgevaar of risico op letsel! Direct gevaarlijke situatie die dodelijk of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg zal hebben.



WAARSCHUWING! Waarschijnlijk levensgevaar of risico op letsel! Algemeen gevaarlijke situatie die dodelijk of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg zal hebben.



VOORZICHTIG! Eventueel risico op letsel! Gevaarlijke situatie die letsel tot gevolg kan hebben.



LET OP! Risico op productschade! Situatie die schade aan voorwerpen tot gevolg kan hebben.



Aanwijzing: Informatie, die voor een beter begrip van de processen wordt gegeven.

Veiligheidsinstructies

- Om veilig met dit product om te gaan, moet de gebruiker van het product deze gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik hebben gelezen en begrepen.
- Neem altijd alle veiligheidsaanwijzingen in acht! Wanneer u de veiligheidsaanwijzingen niet in acht neemt, brengt u uzelf en anderen in gevaar.
- De gebruiksaanwijzing altijd onder handbereik bewaren.
- Wanneer u het product verkoopt of doorgeeft, overhandig dan ook deze gebruiksaanwijzing.
- Grill nooit binnenshuis en houd voldoende afstand van muren, planten en brandbare voorwerpen.
- Pak de houder of het plankje nooit met blote handen vast bij het grillvuur. Gebruik bij het hanteren altijd hittebestendige grillhandschoenen.
- Houd kinderen tijdens de bereiding met het rookplankje uit de buurt van het vuur.

Vorbereiding

Plankje invetten

1. Vet het plankje rijkelijk in met plantaardige olie (bijv. raap- of zonnebloemolie) zodat het hout tegen de hitte bestand is, en laat de olie intrekken. Elke keer dat het plankje daarna wordt gebruikt bij het grillen, moet het opnieuw met wat olie worden bestreken.

Haken buigen

2. Aan het einde van het rooster bevinden zich twee haken. Buig deze ca. 45° omlaag zodat ze precies over de onderzijde van het plankje passen.

Zalm met rooster vastzetten

3. Leg nu het grillgerecht op het plankje en schuif het rooster, zoals in de afbeelding te zien is, met de ene zijde op het plankje en zet hem met het bevestigingsklemmetje vast op de andere zijde.

Roosterbreedte instelbaar op 3 niveaus

Het klemmetje beschikt over drie vergrendelingsniveaus waarmee de breedte van het rooster kan worden ingesteld.

Rooster verwijderen

4. Als u het rooster wilt verwijderen, maak dan het klemmetje los, zoals wordt getoond in de afbeelding.



Aanwijzing: Het klemmetje is eenvoudig los te maken door licht te trekken met de duimen.



VOORZICHTIG! Heet! Gebruik grillhandschoenen of wacht tot het klemmetje is afgekoeld.

Gebruiken met standaard

De houder monteren

5. Monteer de houder van het plankje in overeenstemming met de afbeelding en trek de vleugelmoeren goed aan.

Neigingshoek instellen

6. Til het plankje iets omhoog en laat het in een van de 3 niveaus vergrendelen om zo de neigingshoek in te stellen.



VOORZICHTIG! Heet! Gebruik grillhandschoenen.

7. Haal het plankje uit de houder en draai de houder 180° om zo een negatieve neigingshoek te krijgen.

Gebruiken met klemmetje

De houder monteren

8. Monteer de houder van het plankje in overeenstemming met de afbeelding en trek de vleugelmoeren goed aan.

Houder van het plankje bevestigen

9. Bevestig de houder van het plankje op de grill/vuurschaal.
10. Zet het rookplankje met de zalm in de houder.

Neigingshoek instellen



VOORZICHTIG! Heet! Gebruik grillhandschoenen.

11. Til de houder aan de dwarsbeugel iets omhoog om de neigingshoek in te stellen.

Plankje draaien



VOORZICHTIG! Heet! Gebruik grillhandschoenen.

12. Druk de houder aan de beugel omlaag en trek het plankje uit de houder.
13. Draai het plankje voorover en schuif het weer in de houder.

Plankje laten weken

14. Om het hout de gelegenheid te geven zijn aroma te ontwikkelen in de hitte van de grill, moet het hout vóór gebruik ca. 2 uur in water worden geweekt. Met het water wordt de aroma uit het hout verwijderd.



Aanwijzing: Naar wens kan het water met bier, wijn of whisky op smaak worden gebracht.

Grill voorbereiden

Belangrijk: Temperatuur niet te hoog

- Vis (ca. 120 - 160 °C)
- Vlees (<200 °C)
- Let erop dat de temperatuur niet te hoog is. Zalm, bijvoorbeeld, zal bij een te hoge temperatuur snel droog en flauw smaken. Bovendien is de kans groter dat het plankje bij hoge temperaturen verkooft en dus sneller breekt.

Belangrijk: De grill moet afsluitbaar zijn zodat om het grillgerecht een gelijkmatige hitte wordt opgebouwd!

Toepassing

- Bestrijk de bovenzijde na het weken met wat plantaardige olie en leg vervolgens het grillgerecht op het rookplankje. Leg nu het rookplankje met het grillgerecht op het grillrooster.

Voor een langere levensduur:

- Let erop dat de hitte van de sintels niet rechtstreeks op de onderzijde van het plankje slaat. Kunnen de sintels bijvoorbeeld zo worden verplaatst dat zij zich niet direct onder het rookplankje bevinden. Of, indien mogelijk, kan het rookplankje ook op een hoger grillniveau worden gelegd.

Gaartijd

- De gaartijd kan erg verschillen; dit is afhankelijk van het grillgerecht en de hitte. Meestal ligt de gaartijd tussen ca. 20 en 30 minuten.

Afvalverwijdering

Dit product hoort niet in het huisvuil thuis! Voer het product af volgens de eisen. Informatie hierover verkrijgt u bij de bevoegde afvalverwerkingsinstantie.

De verpakking bestaat uit karton en uit dienovereenkomstig gekenmerkte kunststoffen, die gerecycled kunnen worden.



- Bied deze materialen ter recycling aan.

Innan du börjar ...

Ändamålsenlig användning

Produkten är avsedd för grillning av livsmedel (kött, fisk, grönsaker etc.).

Produkten är inte avsedd för kommersiellt bruk. Allmänt erkända föreskrifter för olycksförebyggande samt bifogade säkerhetsanvisningar måste följas.

Utför endast de åtgärder som beskrivs i denna bruksanvisning. All annan användning är otillåten felanvändning. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig användning.

Vad betyder symbolerna!

Farohänvisningar och hänvisningar är tydligt märkta i bruksanvisningen. Följande symboler används:



FARA! Omedelbar fara för liv eller personskador! Omedelbart farlig situation som medför dödsfall eller svåra personskador.



VARNING! Sannolik fara för liv eller personskador! Allmänt farlig situation som kan medföra dödsfall eller svåra personskador.



SE UPP! Eventuell fara för personskador! Farlig situation som kan medföra personskador.



OBS! Risk för produktskador! Situation som kan medföra saksador.



Märk: Information som ska ge en bättre förståelse av processerna.

Säkerhetsanvisningar

- För en säker hantering av produkten måste användaren av produkten ha läst och förstått denna bruksanvisning före den första användningen.
- Beakta alla säkerhetsanvisningar! Om säkerhetsanvisningarna inte beaktas utsätter du dig själv och andra personer för fara.
- Spara alla bruks- och säkerhetsanvisningar för framtida bruk.
- Om du säljer eller lämnar produkten vidare ska denna bruksanvisning ovillkorligen följa med.
- Grilla aldrig i slutna rum och håll tillräckligt med avstånd till husväggar, skärmtak, träd, växter och brännbara föremål.
- Ta aldrig i hållaren eller brädan vid brasan med bara händer. Använd alltid värmebeständiga grillhandskar vid hanteringen.
- Håll barn borta från hårdan under tillagningen med flambrädan/rökbrädan.

Förberedelser

Olja in brädan

- För att träet ska tåla värmen, stryk matolja (t.ex. raps- eller solrosolja) på brädan och låt den dra in. Före varje ytterligare grillning ska brädan strykas med olja på nytt.

Böj kroken

- På gallrets ände finns två krokar. Böj dessa cirka 45° nedåt så att de passar jämnt över brädans nedre kant.

Fixera laxen med gallret

- Lägg nu livsmedlet på brädan och skjut gallret enligt bilden med ena sidan på brädan och fixera den på den andra sidan med fästklämman.

Gallerbredd, inställningsbar i 3 nivåer

Klämman har 3 låsnivåer med vilka gallrets bredd kan ställas in.

Ta av gallret

- För att ta av gallret, lossa klämman enligt bilden.



Märk: Genom att dra lätt med tummen kan klämman lossas enkelt.



SE UPP! Varmt! Använd grillhandskar eller vänta tills klämman har svalnat.

Användning med ställ

Montera hållaren

- Bygg ihop brädhållaren enligt bilden och dra åt vingmuttrarna ordentligt.

Ställa in lutningsvinkeln

- För att ställa in lutningsvinkeln, lyft brädan något och låt den haka fast i en av de 3 nivåerna.



SE UPP! Varmt! Använd grillhandskar.

- För en negativ lutningsvinkel, ta brädan ur hållaren och vrid hållaren med 180°.

Användning med klämma

Montera hållaren

- Bygg ihop brädhållaren enligt bilden och dra åt vingmuttrarna ordentligt.

Sätt på brädhållaren

- Sätt brädhållaren på grillen/eldskålen.
- Sätt flambrädan med monterad lax i hållaren.

Ställa in lutningsvinkeln



SE UPP! Varmt! Använd grillhandskar.

- För att ställa in lutningsvinkeln, lyft hållaren något vid träbygeln.

Vänd brädan



SE UPP! Varmt! Använd grillhandskar.

- Tryck hållaren på bygeln nedåt och dra brädan ur hållaren.
- Vänd brädan upp och ned och skjut tillbaka den i hållaren.

Vattna brädan

- För att träet ska utveckla sina aromämnen i värmen från grillen ska träet läggas i vatten ca 2 timmar före användning. Med vattnet lossar aromämnen från träet.



Märk: Beroende på smak kan vattnet smaksättas med öl, vin eller whisky.

Grillförberedelser

Viktigt: Temperaturen får inte vara för hög

- Fisk (ca 120–160 °C)

- Kött (<200 °C)
- Se till att temperaturen inte är för hög. T.ex. skulle lax snabbt bli torr och smaka fatt vid en för hög temperatur. Dessutom förkolnar brädan tidigare vid höga temperaturer och går därmed sönder snabbare.

Viktigt: För en jämn värme runt livsmedlet måste grillen gå att stänga!

Användning

- Stryk lite matolja på ovansidan efter vattningen och lägg sedan livsmedlet på rökbrädan. Lägg nu rökbrädan och livsmedlet på grillgallret.

För en lång livslängd:

- Se till att glödens värme inte verkar direkt på brädans undersida. Till exempel kan glöden förskjutas så att de inte finns direkt under rökbrädan. Eller, om grillen så tillåter, kan rökbrädan läggas på en högre grillnivå.

Tillagningstid

- Beroende på livsmedel och värme kan tillagningstiden bli väldigt olika. För det mesta är tillagningstiden ca 20–30 minuter.

Bortskaffning

Denna produkt får inte kastas i hushållssoporna! Bortskaffa den på rätt sätt. Information om detta lämnas av ansvarig avfallshanteringsinstans.

Förpackningen består av kartong och uppmärkta plaster som kan återvinnas.



- Lämna dessa material till återvinningen.

Ennen kuin aloitat...

Määräystenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu grillattavan ruoan (liha, kala, vihannekset jne.) grillaukseen.

Tuotetta ei ole tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön. Yleisesti hyväksytyt turvallisuusmääräykset ja oheiset turvallisuusohjeet on otettava huomioon.

Suorita ainoastaan töitä, jotka on kuvattu tässä käyttöohjeessa. Kaikki muu käyttö on kiellettyä väärinkäyttöä. Valmistaja ei vastaa väärinkäytöstä aiheutuvista vaurioista.

Mitä käytetyt symbolit tarkoittavat?

Vaaroihin viittaavat huomautukset on merkitty selvästi käyttöohjeeseen. Käytössä ovat seuraavat symbolit:



VAARA! Välitön hengen- ja loukkaantumisvaara! Ehdottoman vaarallinen tilanne, joka voi johtaa kuolemaan tai aiheuttaa vaikean loukkaantumisen.



VAROITUS! Mahdollinen hengen- tai loukkaantumisvaara! Yleinen vaaratilanne, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.



VARO! Mahdollinen loukkaantumisvaara! Vaarallinen tilanne, joka voi aiheuttaa loukkaantumisia.



HUOMAUTUS! Tuotevahinkojen vaara! Tilanne, joka voi aiheuttaa esinevahinkoja.



Vihje: Tietoja, jotka ovat hyödyllisiä ymmärtämään työnkulun.

Turvallisuusohjeet

- Jotta käyttäjä voisi käsitellä tuotetta turvallisesti, hänen on luettava tämä käyttöohje ja ymmärrettävä sen sisältö ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Noudata turvallisuusohjeita! Turvallisuusohjeiden laiminlyönnillä vaarannat itsesi ja muut ihmiset.
- Säilytä käyttöohje ja turvallisuusohjeet myöhempää tarvetta varten.
- Jos myytte tai luovutat tuotteen jollekin toiselle henkilölle, antakaa tämä käyttöohje ehdottomasti tuotteen mukaan.
- Älä koskaan grilla suljetuissa tiloissa ja säilytä riittävä etäisyys talojen seiniin, katoksiin, puihin, kasveihin ja syttyviin esineisiin.
- Älä koskaan tartu kannattimeen tai lautaan grillitulen ääressä paljain käsin. Käytä aina kuumuudenkestäviä grillauskäsineitä.
- Pidä lapset loitolla tulipaikasta, kun loimulautaa/savustuslautaa käytetään.

Esivalmistelut

Laudan öljyäminen

- Jotta puu kestäisi kuumuutta, sivele laudalle reilusti ruokaöljyä (esim. rapsi- tai auringonkukkaöljyä) ja anna sen imeytyä. Laudalle on levitettävä pieni määrä öljyä myös ennen jokaista myöhempää grillauskäyttöä.

Koukkujen taivutus

- Ristikön päädyssä on kaksi koukkuja. Taivuta niitä noin 45° alaspäin, jotta ne mahtuvat juuri ja juuri laudan alareunan yli.

Lohen kiinnittäminen ristikkoon

- Aseta nyt grillattava ruoka laudalle ja työnnä ristikko kuvan osoittamalla tavalla yhdeltä puolelta lautaan kiinni ja kiinnitä se kiinnityspuristimen avulla toiselle puolelle.

Ristikön väljyys kolmiportaisesti säädettävissä

Puristimessa on kolme lukitustasoa, joiden avulla ristikon väljyyttä voidaan säätää.

Ristikön irrottaminen

- Irrota ristikko irrottamalla puristin kuvan osoittamalla tavalla.



Vihje: Puristin on helppo irrottaa vetämällä sitä kevyesti peukalolla.



VARO! Kuuma pinta! Käytä grillauskäsineitä tai odota, kunnes puristin on jäähtynyt.

Käyttö telineen kanssa

Kannattimen kokoonpano

- Kokoa laudan kannatin kuvan osoittamalla tavalla ja kiristä siipimutterit tiukasti.

Kallistuskulman säätö

- Kallistuskulman säätöä varten nosta lautaa hieman ja anna sen lukittua jollekin kolmesta tasosta.



VARO! Kuuma pinta! Käytä grillauskäsineitä.

- Negatiivista kallistuskulmaa varten irrota lauta kannattimesta ja kierrä kannatinta 180°.

Käyttö puristimen kanssa

Kannattimen kokoonpano

- Kokoa laudan kannatin kuvan osoittamalla tavalla ja kiristä siipimutterit tiukasti.

Laudan kannattimen asettaminen paikalleen

- Kiinnitä laudan kannatin grilli-/tulipesään.
- Aseta loimulauta, johon lohi on kiinnitetty, kannattimeen.

Kallistuskulman säätö



VARO! Kuuma pinta! Käytä grillauskäsineitä.

- Kallistuskulman säätöä varten nosta kannatinta hieman poikittaissangasta.

Laudan kääntäminen



VARO! Kuuma pinta! Käytä grillauskäsineitä.

- Paina kannatinta sangasta alaspäin ja vedä lauta pois kannattimesta.
- Käännä lauta ylösalaisin ja työnnä se takaisin kannattimeen.

Laudan liottaminen

- Jotta puun aromit tulisivat grillin kuumuudessa esiin, puuta tulisi liottaa vedessä noin kahden tunnin ajan ennen käyttöä. Veden avulla aromit irtoavat puusta.



Vihje: Vettä voidaan maustaa maun mukaan oluella, viinillä tai viskillä.

Grillin valmistelu

Tärkeää: lämpötila ei saa olla liian korkea

- Kala (n. 120–160 °C)
- Liha (<200 °C)
- Varmista, ettei lämpötila ole liian korkea. Esimerkiksi lohi kuivuu liian korkeassa lämpötilassa nopeasti ja siitä tulee mautonta. Lisäksi lauta hiiltyy korkeissa lämpötiloissa nopeammin ja menee siten nopeammin rikki.

Tärkeää: jotta grillattavan ruoan ympärille muodostuu tasainen lämpö, grillin on oltava suljettava!

Käyttö

- Sivele savustuslaudan päällyspuolelle liotuksen jälkeen hieman ruokaöljyä ja aseta sitten grillattava ruoka sen päälle. Aseta savustuslauta ja grillattava ruoka grilliritilälle.

Pitkän käyttöiän mahdollistamiseksi:

- Kiinnitä huomiota siihen, ettei hiilloksen kuumuus kohdistu suoraan laudan alapuolelle. Hiillosta voidaan esimerkiksi siirtää siten, ettei se ole suoraan savustuslaudan alapuolella. Vaihtoehtoisesti savustuslauta voidaan asettaa korkeammalle grillaustasolle, jos grilli sen mahdollistaa.

Kypsymisaika

- Kypsymisaika vaihtelee hyvin paljon grillattavasta ruoasta ja kuumuudesta riippuen. Tavallisesti kypsymisaika on n. 20–30 minuuttia.

Hävittäminen

Tuotetta ei saa hävittää talousjätteen mukana! Hävitä se asianmukaisesti. Tietoja tästä saat vastaavalta jätelaitokselta.

Pakkaus koostuu pahvilaatikosta ja vastaavasti merkityistä muoviosista, jotka voidaan antaa kierrätettäväksi.



- Toimita nämä materiaalit uudelleenkäytettäväksi.

SI Garancijski list

Firma dajalca garancije:

Sedež dajalca garancije:

Firma prodajalca:

Sedež prodajalca:

Podatki o blagu/produktu:

.....
.....
.....

Datum izročitve blaga/produkta potrošniku:

S tem garancijskim listom jamčimo za lastnosti ali brezhibno delovanje v 1-letnem garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku in velja s priloženim originalnim računom. Vzdrževanje, rezervne dele in priklopne aparate nudimo še tri leta po preteku garancije.

Garancija velja na območju Republike Slovenije.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

V primeru okvare se obrnite na prodajalca.

GR Εγγύηση

Gia autó to proiðon isxúei eγγύηση με διάρκεια δύο έτη από την ημερομηνία αγοράς, εφόσον αυτό έχει αγοραστεί από τό κατάστημα που αναφέρεται πιο κάτω.

Βλάβες που προέρχονται από ακατάλληλη μεταχείριση ή χειρισμό, λάθος τοποθέτηση ή φύλαξη, ακατάλληλη σύνδεση ή εγκατάσταση, από βία ή άλλες εξωτερικές επιδράσεις, καθώς και σε παρεμβάσεις του αγοραστή ή τρίτων οι οποίες δεν ήταν σύμφωνες με τις οδηγίες χρήσης που συνοδεύουν το προϊόν, δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Επίσης, δεν καλύπτεται η φυσιολογική φθορά λόγω χρήσης. Προτείνουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως, διότι περιέχουν σημαντικές υποδείξεις.

Gia λόγους εξακρίβωσης της ημερομηνίας αγοράς, είναι απαραίτητο να κρατήσετε την απόδειξη αγοράς, που αποτελεί το μόνο αποδεικτικό στοιχείο της ημερομηνίας αγοράς.

Υποδείξεις:

1. Εάν το προϊόν δε λειτουργεί πλέον όπως πρέπει, ελέγξτε παρακαλούμε πρώτα εάν η αιτία είναι άλλοι λόγοι, όπως για παράδειγμα λάθος χειρισμός.
2. Σε περίπτωση που θέλετε να κάνετε χρήση της εγγύησης ή σε περίπτωση βλάβης παρακαλούμε απευθυνθείτε προσωπικά στο κατάστημα αγοράς.

Παρακαλούμε προσέξτε ότι θα επισυνάπτετε, θα έχετε διαθέσιμα, ή θα φέρετε μαζί σας σε κάθε περίπτωση τα ακόλουθα:

- Απόδειξη αγοράς
- Περιγραφή προϊόντος/Τύπος/Μάρκα
- Περιγραφή του εμφανιζόμενου προβλήματος με όσο το δυνατόν πιο ακριβή αναφορά του ελαττώματος.

Εκτός των δικαιωμάτων που παρέχονται με την παρούσα εγγύηση στον καταναλωτή, αυτός έχει σε κάθε περίπτωση και όλα τα δικαιώματα που απορρέουν από τις κείμενες διατάξεις και τους νόμους σχετικά με τη σύμβαση πώλησης.

Διανομή:

DE Mängelansprüche

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, unsere Produkte werden in modernen Produktionsstätten gefertigt und unterliegen einem international anerkannten Qualitätsprozess.

Sollten Sie dennoch einen Grund zur Beanstandung haben, bringen Sie bitte diesen Artikel zusammen mit dem Kaufbeleg zu Ihrem Händler.

Für unsere Produkte gelten die gesetzlichen Mängelansprüche ab Kaufdatum.

IT Reclami per difetti

Gentilissima Cliente, gentilissimo Cliente, i nostri prodotti sono fabbricati in moderne officine di produzione e sono sottoposti ad un processo di qualità internazionalmente riconosciuto.

Se Lei dovesse avere tuttavia un motivo di reclamo, porti questo articolo insieme allo scontrino al Suo negoziante.

Per i nostri prodotti valgono i reclami per difetti legali a partire dalla data di acquisto.

FR Réclamations

Chère cliente, cher client, Nos produits sont fabriqués dans des ateliers de production modernes et sont soumis à un processus de qualité reconnu au niveau international.

Si vous avez toutefois le moindre motif de réclamation, veuillez rapporter cet article avec son justificatif d'achat à votre commerçant.

Nos produits sont soumis au droit légal de réclamation en cas de défaut à partir de leur date d'achat.

GB Claims for defects

Dear customer, Our products are manufactured in modern production plants, and are subject to an internationally recognised quality process.

Nevertheless, if you have cause for dissatisfaction, please bring the item together with the proof of purchase to the store from which you bought it.

For our products, legal claims for defects are valid from the date of purchase.

CZ Reklamace

Vážená zákaznice, vážený zákazník, naše výrobky jsou vyráběny v moderních závodech a podléhají mezinárodně uznávanému procesu kontroly kvality.

Pokud byste přesto měli důvod ke stížnostem, přineste prosím výrobek společně s dokladem o koupi vašemu prodejci.

Pro naše výrobky platí zákonná reklamační lhůta od datumu koupě.

SK Reklamácie

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, naše produkty sa vyrábajú v moderných zariadeniach a podliehajú medzinárodne uznávanému procesu riadenia kvality.

Ak máte aj napriek tomu dôvod na reklamáciu, prineste tento tovar spolu s dokladom o zakúpení k vášmu predajcovi.

Pre produkty platia zákonné reklamačné nároky od dátumu zakúpenia.

PL Roszczenia gwarancyjne

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie, Nasze wyroby produkowane są w nowoczesnych zakładach produkcyjnych i podlegają pod uznane na świecie procesy jakościowe.

W razie podstawy do reklamacji prosimy dostarczyć ten artykuł wraz z paragonem do sklepu, w którym dokonano zakupu.

Dla naszych produktów obowiązują ustawowe roszczenia gwarancyjne od daty zakupu.

HU Jótállási jegy

Tisztelt Vevőnk!

Termékeink modern gyárban készülnek, nemzetközileg elismert minőségbiztosítási rendszer alatt.

Üzemzavar esetén a készüléket vigye vissza, a vásárlási számlával együtt, a forgalmazóhoz, ahonnan vásárolta azt.

Termékeinkre a törvényben előírt garanciális feltételek érvényesek, a vásárlás napjától számítva.

BA/HR Prava na žalbu

Štovani kupci!

Naši proizvodi se proizvode u modernim tvornicama i podliježu međunarodno priznatom procesu provjere kakvoće.

Ako ipak postoji razlog za žalbu, molimo Vas da ovaj artikl zajedno s računom odensete Vašem trgovcu.

Za naše proizvode važe zakonska prava na žalbu od datuma kupovine.

NL Reclamaties

Geachte klant, onze producten worden op moderne productieplaatsen gefabriceerd en zijn onderworpen aan een internationaal erkend kwaliteitsproces.

Wanneer u desondanks een reden tot klagen heeft, breng dit artikel dan samen met de kassabon naar uw verkoper.

Voor onze producten gelden de wettelijke reclamatietermijnen vanaf de datum van aankoop.

LV Reklamācija

Cienītā kliente, godātais klient, mūsu produkcija tiek izgatavota modernās ražotnēs un ir pakļauta starptautiski atzītam kvalitātes kontroles procesam.

Ja Jums tomēr ir iemesls celt iebildumus, lūdzu, nogādājiēt šo preci kopā ar pirkumu apliecinošu dokumentu savam tirgotājam.

Ar likumu noteiktās reklamācijas attiecībā uz mūsu produkciju ir piemērojamas sākot ar tās iegādes datumu.

EE Garantiinõuded

Lugupeetud klient, meie tooted on valmistatud moodsatel tootmistehhides ja on allutatud rahvusvaheliselt tunnustatud kvaliteedi tagamise protsessile.

Kui teil on sellest hoolimata põhjust reklamatsiooniks, viige see toode palun koos ostutšekiga turustajale, kellelt selle saite.

Meie toodetele kehtivad alates ostukuupäevast seadusega ettenähtud õigused reklamatsioonide esitamiseks.

SE Produktansvar

Bästa kund! Våra produkter tillverkas i moderna produktionsanläggningar och genomgår en internationellt erkänd kvalitetsprocess.

Skulle det ändå finnas skäl till reklamation, ber vi dig lämna in denna artikel tillsammans med köpkvittot till återförsäljaren.

För våra produkter gäller lagstadgat produktansvar fr.o.m. köpdatumet.

FI Tuotevastuu

Hyvä asiakas, tuotteemme valmistetaan uudenaikaisissa tuotantolaitoksissa ja ne tarkastetaan kansainvälisesti tunnustetun laatu prosessin mukaisesti.

Jos sinulla on kuitenkin aihetta valittaa tuotteesta, tuo tämä laite ostokuitin kanssa myyjällesi.

Tuotteille ovat voimassa ostopäivästä alkaen lakisääteiset takuuehdot.

LT Pretenzijos dėl defektų

Gerb. kliente, mūsų produktai gaminami moderniose įmonėse ir jų kokybė tikrinama pagal tarptautiniu mastu pripažintus standartus.

Jei vis dėlto turite priežastį pretenzijai teikti, pristatykite šį gaminį kartu su pirkimo čekiu savo pardavėjui.

Nuo pirkimo datos mūsų produktams įsigalioja įstatymų nuostatos dėl pretenzijų reiškimo.



OBI Group Sourcing GmbH
Albert-Einstein-Str. 7–9
42929 Wermelskirchen
GERMANY
info@obisourcing.de
www.jamestown-grill.com

Art.-Nr. 145429

S-70625 V-110324