

★★★ TRISTAR



EN *Instruction manual*

NL *Gebruiksaanwijzing*

FR *Mode d'emploi*

DE *Bedienungsanleitung*

ES *Manual de usuario*

PT *Manual de utilizador*

PL *Instrukcja obsługi*

IT *Manuale utente*

SV *Användare*



RA-2993

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

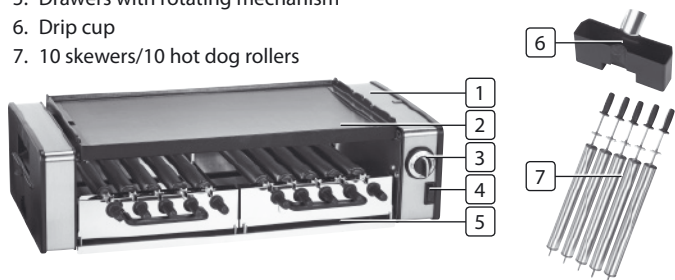
- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or switches.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- The use of accessory that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliance by yourself.
- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- **Note:** To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.

- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliances. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- Be careful with oil and fat preparations because they might catch fire by overheating. Provide proper ventilation when using the appliance.

() Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.*

PARTS DESCRIPTION

1. Base
2. Reversible grill/baking plate
3. Temperature control switch
4. Control switch for rotating rollers/skewers
5. Drawers with rotating mechanism
6. Drip cup
7. 10 skewers/10 hot dog rollers



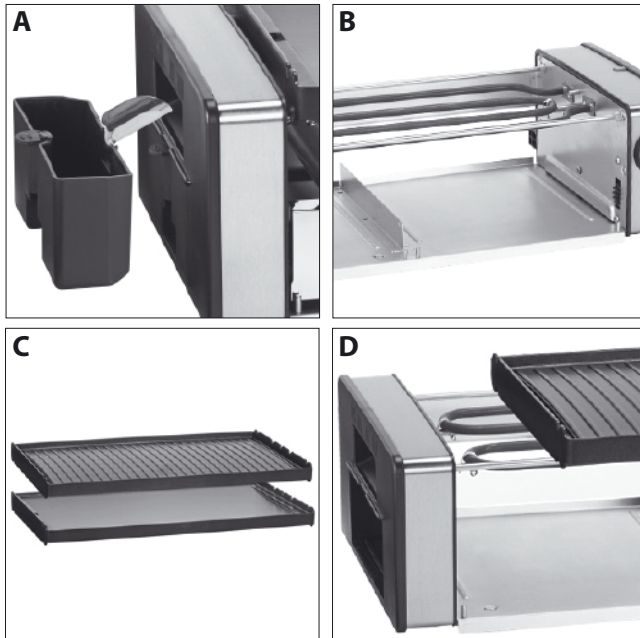
BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Tristar multifunctional stainless steel grill. Be sure all parts (listed in the parts description) have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for storage.
- Before using the grill for the first time, remove any dust by wiping the base and temperature control switch with a damp cloth. Thoroughly clean both sides of the reversible plate, as well as the drip cup, drawers, skewers and hot dog rollers. The grill plate, skewers, hot dog rollers, drip cup and drawers can be hand washed or placed in the dishwasher for cleaning.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place the base on a clean, flat surface where you are intending to cook.
2. One end of the base has an opening provided for the drip cup. With the metal spout tilted slightly forward, slide the drip cup into the base and push in until the tab is locked (see figure A).
3. Insert the drawers by sliding the top rim of the back wall over the small round tabs on either side of the opening. Push the drawers back until the front is securely in place behind the round tabs (see figure B). Push the drawers into the unit, lifting it over the retaining bar to secure. To remove the drawers, allow the device to cool for 30 minutes. Remove all skewers, then lift the drawer up over the round tabs, and pull it towards you.
4. The cooking plate has two sides.
 - The side with a ribbed surface. This side is intended for grilling steaks, hamburgers, chicken, seafood and vegetables.
 - The side with the smooth surface is perfect for frying bacon, eggs, pancakes, French toast and toasted sandwiches (see figure C).

5. Choose the side you intend to cook on and place the plate on the base with the chosen side facing up. It is important that you place the plate onto the base correctly. Place the plate onto the base with the drip holes lining up over the metal drip cup spout on the left side of the unit (see figure D). If the plate is placed on the base with the drip holes at the wrong end, it will not be stable.
6. Plug the cord into a wall outlet. You are now ready to start cooking.

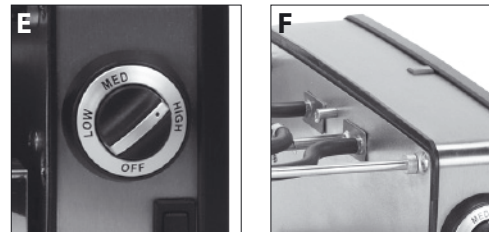


OPERATING INSTRUCTIONS

Once your Tristar multifunctional stainless steel grill is assembled properly and you are ready to begin cooking, turn the temperature control switch (no. 3) to the desired temperature setting – High, Medium or Low (see figure E). The indicator light on the top of the unit will illuminate to indicate that the unit is operating (see figure F). It may take 10 to 12 minutes to reach operating temperature, depending on the temperature level that has been selected. The temperature control switch is used to set and maintain the temperature of the cooking surface. Temperatures range from about 250°F on the Low setting, 375°F on the Medium setting to 450°F on the High setting. You can vary the setting of the temperature control switch at any time during cooking, and may wish to do so depending on the types of foods on the plate.

CAUTION: Handles will become hot during use. Always use a pot holder when touching any part of the unit when cooking. The grill should not be removed from the base or flipped over while hot. Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before handling.

NOTE: The first time you use your Tristar multifunctional stainless steel grill, it may have a slight odor and smoke a bit. This is normal and common for an appliance with a non-stick surface.



REVERSING THE PLATE OVER TO USE REVERSE SIDE

1. Turn temperature control switch to the OFF setting.
2. Unplug appliance from wall outlet.
3. Allow unit to cool down completely (at least 30 minutes).
4. Carefully slide out the drip cup by pressing down on the tab, (see figure H). Clean cup and replace in base.
5. Thoroughly clean the plate.
6. Flip the plate over and return to base.
7. Make sure that the drip hole in the plate lines up over the drip cup.
8. Reconnect the plug into a wall outlet.



USING THE SKEWERS

1. Assemble the unit with the plate, drawers and drip cup in their proper positions. **Note:** the plate must be on the unit when using the skewers. Please keep in mind that it is very hot when the unit is operating.
2. Turn the temperature control switch to the desired temperature and preheat for approximately 10 to 12 minutes.
3. Prepare the food according to your favorite recipe and slide pieces onto the skewers.

1. Pull the drawers open. Place the skewers into the skewer slots so the star-like shape at the end of each handle is inserted into a gear slot in the front end of the drawer. Close the drawer securely. **Note:** If you are using large cubes of meat or seafood, you may only be able to cook six pieces at once.
2. Press the control switch to ON. The switch light will illuminate to let you know the skewers are rotating.
3. To see if the food is ready, press the control switch to stop the skewers from turning and remove the skewers with a pot holder. If more time is needed replace the skewer and press the control switch to resume cooking.

USING THE HOT DOG ROLLERS

1. Assemble the unit with the plate, drawers and drip cup in proper positions. **Note:** The plate must be on the unit when using the hot dog rollers. Please keep in mind that it is very hot when the unit is operating.
2. Turn the temperature control switch to the desired temperature and preheat for approximately 10 to 12 minutes.
3. Assemble the hot dog rollers by slipping the skewers through the holes in each end of the hot dog roller caps.
4. Pull the drawers open. Place the skewers with hot dog rollers into the skewer slots so the star-like shape at the end of each handle is inserted into a gear slot in the front end of the drawers.
5. Use tongs to position the hot dogs in between two of the hot dog rollers. Four hot dogs rollers will fit over each of the drawers. Close the drawer securely. It is possible to use different cooking features simultaneously.

USER MAINTENANCE

- Never use metal utensils, as they will scratch the non-stick plate. Instead, use only wooden or heat-proof plastic utensils.
- Never let plastic utensils come in contact with the hot plate.

- After using, remove excess food buildup through the drip hole and into drip cup, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with the next recipe.

CLEANING, CARING AND MAINTENANCE

CAUTION: BEFORE CLEANING THE APPLIANCE, MAKE SURE IT HAS COOLED DOWN COMPLETELY.

- Once you have finished cooking, turn the temperature control switch to the OFF position and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before handling. Remove the grease from the drawers and drip cup once cooled. The drawers and drip cup can be cleaned by hand or in the dishwasher. The plate can be washed by hand, using a soft sponge or cloth and hot water. It may be washed in the dishwasher, as well. Do not use metal objects such as knives or forks for cleaning the plate. Do not use a scouring pad for cleaning. The non-stick coating can be damaged.
- If you have been cooking seafood, wipe the plate with lemon juice to prevent the seafood flavor from transferring to the next recipe. The drip cup, drawers, skewers and hot dog rollers may be submerged in water or washed in the dishwasher. The base and temperature control switch can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains use a dampen cloth. Never use abrasive cleaners or harsh pads.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORAGE

Always dry and assemble the grill before storing. Ensure that the base, plate and drawers are correctly positioned. The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.

GUARANTEE

- Tristar is not liable for damages occurred through:
 - In case the appliance has fallen.
 - In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party.
 - In case of improper use of the appliance.
 - In case of normal wear of the appliance.
- By executing repairs the original warranty period of 2 years will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 1944/44CE.
- Always keep your receipt, without this receipt you can not claim any form of warranty whatsoever.
- Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty. If this results in consequential damages Tristar will not be liable.
- Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instructions are not properly executed.
- Cleaning, as mentioned in this manual, is the only necessary maintenance for this appliance.
- When the application should be repaired, make sure that this will be performed by an authorized company.
- This appliance may not be amended or changed.

- If problems arise during the 2 years from the date of purchase which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
- For questions or compliances please contact your retailer "point of purchase".
- This appliance is covered with a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- Only material or manufacturing defects are included in this warranty.
- If you wish to make a claim please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliance. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



487

ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct.

Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een geautoriseerd servicecentrum(*) om gevaar te voorkomen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.

(*) *Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

ONDERDELENOMSCHRIJVING

1. Basis
2. Omkeerbare grill-/bakplaat
3. Thermostaatknop
4. Controleschakelaar voor roterende rollers en spiesen
5. Laden met rolmechanisme
6. Lekbakje
7. 10 spiesen/grillrollers



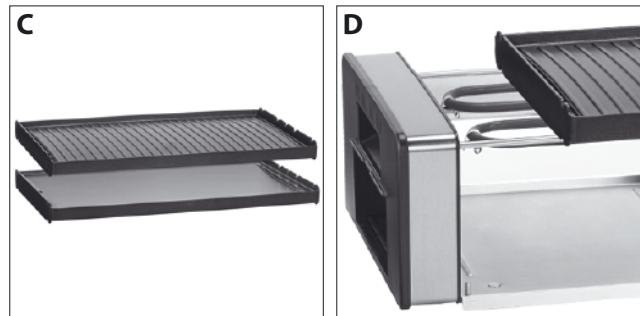
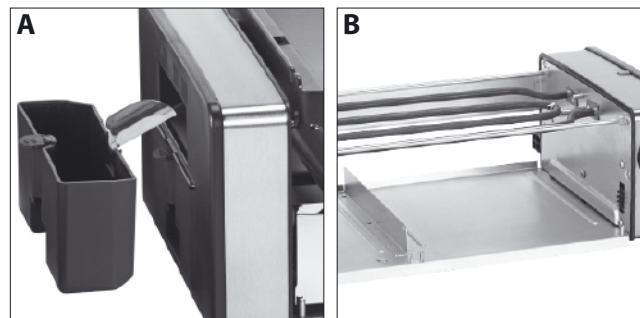
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de promotielabels en stickers van uw Tristar multifunctionele roestvrijstalen grill. Verzekeer u ervan dat alle onderdelen die in de onderdelenlijst vermeld staan ook daadwerkelijk bij uw apparaat zijn gevoegd voordat u het verpakkingsmateriaal weggooit. Het is aan te raden om voor later gebruik de doos en het verpakkingsmateriaal te bewaren. Verwijder voordat u de grill voor het eerst gaat gebruiken al het stof met een vochtige doek van het basisstation en de thermostaatknop. Reinig beide zijden van de grill-/bakplaat grondig, alsmede het lekbakje, de laden, spiesen en grillrollers.

- De grill-/bakplaat, spiesen, grillrollers, het lekbakje en de laden kunnen met de hand worden afgewassen of in de vaatwasser worden geplaatst.

INSTALLATIE

1. Plaats het basisstation op een schone, vlakke ondergrond.



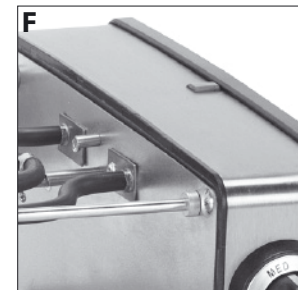
2. Één zijde van het basisstation heeft een opening voor het lekbakje. Kantel de metalen tuit van het lekbakje iets naar voren, schuif het lekbakje in het basisstation totdat de tuit zichzelf vastklikt (zie figuur A).
3. Plaats de laden door de bovenste rand van de achterwand van de lade over de kleine ronde lipjes aan beide zijden van de opening te schuiven. Duw de lade terug totdat de voorzijde stevig achter de ronde lipjes op zijn plaats vastzit. Duw de lade in het apparaat. Door het over de balk heen te tillen, zet u de lade vast (zie figuur B). Om de laden te verwijderen dient het apparaat afgekoeld te zijn (30 min.) Verwijder alle spiesen, til de laden over de ronde lipjes en trek vervolgens de laden naar u toe.
4. De kookplaat beschikt over twee zijden, te weten een grill- en bakzijde.
 - De grillzijde met de geribbelde oppervlakte is bedoeld voor het bereiden van gegrilde biefstukken, hamburgers, kip, vis en groenten.
 - De bakplaat heeft een glad oppervlakte en is perfect voor het bereiden van gebakken spek, eieren, pannenkoeken, French toast en sandwiches (zie figuur C).
5. Kies de zijde die u wilt gebruiken en plaats de grill-/bakplaat in het basisstation zodat de gekozen zijde zich aan de bovenzijde bevindt. Het is belangrijk dat u de grill-/bakplaat op de juist manier in het basisstation plaatst. Plaats het vetafvoerpunt van de grill-/bakplaat op de juiste locatie (zie figuur D). Plaats de grill-/bakplaat zo op het basisstation dat het vetafvoerpunt recht over het metalen afvoerpunt aan de linkerzijde van het apparaat ligt. Als de grill-/bakplaat met de vetafvoerpunten aan de verkeerde zijde wordt geplaatst, zal het apparaat niet stabiel staan.
6. Plaats de stekker in het stopcontact. Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

GEBRUIKSIINSTRUCTIES

Als u de grill correct heeft geassembleerd en u klaar bent om te gaan koken, draait u de thermostaatknop naar de gewenste stand – hoog, middel of laag (zie figuur E). Het indicatielampje op de bovenzijde van het apparaat zal oplichten, waarmee wordt aangetoond dat het apparaat operationeel is (zie figuur F). Het zal 10 tot 12 minuten duren, afhankelijk van de door u gekozen temperatuurstand, alvorens het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt. De thermostaatknop wordt gebruikt om de juiste temperatuur voor de kookplaat in te stellen en te behouden. De temperatuur is in te stellen op 120°C (laagste stand), 190°C (middelste stand) en 230°C (hoogste stand). U kunt de temperatuur aanpassen afhankelijk van het soort voedsel dat u aan het bereiden bent.

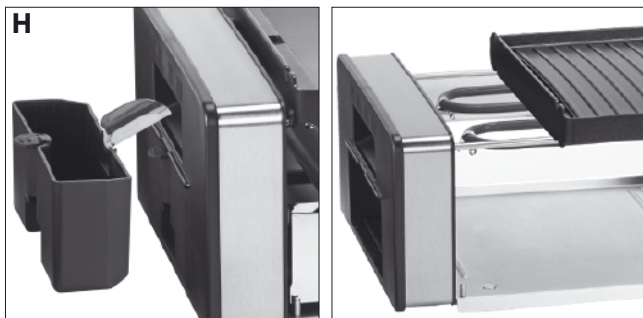
LET OP: Handvatten worden heet tijdens gebruik. Gebruik daarom altijd een pannenlap wanneer u het apparaat wilt aanraken. De grill-/bakplaat mag, wanneer deze nog heet is, niet worden verwijderd of gedraaid. Laat het apparaat afkoelen gedurende ten minste 30 minuten alvorens de grill-/bakplaat te verwijderen of te draaien.

LET OP: Wanneer u de grill voor het eerst gaat gebruiken, kan het zijn dat het apparaat een beetje geur en rook ontwikkelt. Dit is normaal bij apparaten met een antiaanbaklaag en stopt vanzelf.



HET OMDRAAIEN VAN DE GRILL-/BAKPLAAT

1. Draai de thermostaatknop naar de OFF stand.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld (ten minste 30 min).
4. Haal de lekbak voorzichtig uit het apparaat door de tab naar beneden te drukken (zie figuur H). Maak het lekbakje schoon en plaats het terug in het basisstation.
5. Maak de grill-/bakplaat grondig schoon.
6. Draai de grill-/bakplaat om en plaats deze terug op de basis.
7. Plaats de grill-/bakplaat op het basisstation zodat het vetafvoerpunt recht over het metalen afvoerpunt aan de linkerkzijde van het apparaat ligt.
8. Steek de stekker in het stopcontact.



GEBRUIK VAN DE SPIESEN

1. Installeer het apparaat met de grill-/bakplaat, laden en het vetopvangbakje in de juiste positie.
Let op: De grill-/bakplaat moet op het apparaat geplaatst zijn wanneer u de spiesen wilt gebruiken. Houdt rekening met het feit dat het apparaat erg heet is wanneer u het gebruikt.

2. Draai de thermostaatknop naar de door u gewenste temperatuur en verwarm het apparaat circa 10 tot 12 minuten voor.
3. Bereid het voedsel voor op basis van uw favoriete recept, schuif vervolgens de stukjes op de spiesen.
4. Open de laden. Plaats de spiesen zo dat het stervormige uiteinde van iedere spies geplaatst is in de daarvoor bestemde sloten die zich bevinden in de voorzijde van de laden. Sluit de laden.
Let op: Wanneer u grote stukken vlees of vis wilt bereiden kunt u slechts 6 spiesen te gelijk gebruiken.
5. Zet de controleschakelaar voor rotatie (nr. 4) aan. De schakelaar zal oplichten om te laten weten dat de spiesen aan het draaien zijn.
6. Om te controleren of de spiesen goed gaar zijn, drukt u de controleschakelaar uit. De spiesen zullen stoppen met draaien. U kunt nu met een pannenvlap de spiesen uit het apparaat halen. Als de spiesen nog meer tijd nodig hebben, plaatst u de spiesen terug en drukt u vervolgens op de controleschakelaar om het kookproces te hervatten.

GEBRUIK VAN DE GRILLROLLERS

1. Installeer het apparaat met de grill-/bakplaat, laden en het vetopvangbakje in de juiste positie.
Let op: De grill-/bakplaat moet op het apparaat geplaatst zijn wanneer u de grillrollers wilt gebruiken. Houdt u alstublieft rekening met het feit dat het apparaat erg heet is wanneer u het gebruikt.
2. Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur en verwarm het apparaat circa 10 tot 12 minuten voor.
3. Assembleer de grillrollers door deze over de spiesen heen te plaatsen.
4. Open de laden. Plaats de spiesen met grillrollers zo dat het stervormige uiteinde van iedere spies geplaatst is in de daarvoor bestemde gleuven die zich bevinden in de voorzijde van de laden.

5. Gebruik een tang om de worstjes tussen twee grillrollers te plaatsen. Per lade kunnen vier worsten over de rollers worden geplaatst. U kunt de grillplaat, bakplaat, spiesen en grillrollers gelijktijdig gebruiken.

ONDERHOUD

- Gebruik geen metalen voorwerpen op de grill- en bakplaat, omdat deze voorwerpen de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik enkel houten of warmtebestendige plastic voorwerpen.
- Laat plastic voorwerpen nooit direct in contact komen met de hete grill-/ bakplaat.
- Schraap na gebruik de overgebleven voedselresten die zich hebben opgehoopt door het vetafvoerpunt in het vetopvangbakje, verwijder vervolgens de overgebleven resten met een papieren doek alvorens u verder gaat met het volgende recept.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

OPGELET: ZORG ERVOOR DAT HET APPARAAT VOLLEDIG IS AFGEKOELD VOORDAT U HET GAAT REINIGEN .

- Wanneer u klaar bent met koken, draai de thermostaatknop naar de OFF positie en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat ten minste 30 minuten afkoelen voordat u verder gaat.
- Verwijder al het vet van de spiesen en het vetopvangbakje wanneer het apparaat is afgekoeld. De spiesen, lekbak en grill-/bakplaat kunnen met de hand worden afgewassen of in de vaatwasser worden geplaatst. Gebruik voor het schoonmaken van de grill-/bakplaat geen metalen voorwerpen zoals messen of vorken.
- Gebruik geen schuursponsen, de antiaanbaklaag kan hierdoor beschadigen. Wanneer u vis heeft bereid, veeg dan de grill-/bakplaat

schoon met citroensap om te voorkomen dat de vissmaak zich met het volgende gerecht mengt. Het basisstation en de thermostaatknop kunnen met een zachte schone doek worden schoon geveegd. Voor hardnekkige vlekken gebruikt u een vochtige doek. Gebruik nooit schuurmiddelen of ruwe schoonmaakmiddelen.

- Elk ander soort onderhoud dient te worden uitgevoerd door een erkend servicebedrijf.

OPSLAG

Zorg ervoor dat u de grill droogt en uit elkaar haalt voordat u het opbergt. Zorg ervoor dat het basisstation, de grill/ bakplaat en laden voorzichtig worden opgeborgen. De elektriciteitskabel kan om de achterzijde van het basisstation worden gewikkeld.


GARANTIE

- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
 - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
 - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
 - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
 - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.

- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Voor vragen of klachten kunt u zich melden bij uw verkooppunt.
- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn inbegrepen in deze garantie.
- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak, zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat in zijn originele doos en aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. In dit soort gevallen moet u contact opnemen met onze serviceafdeling. Afgebroken glazen/ plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.
- Na het verstrijken van de garantie kunnen reparaties worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatieservice tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.



MILIEU

 487

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Cher Client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez à lire attentivement la notice d'emploi afin de profiter au mieux de l'utilisation de l'appareil. Cette notice d'emploi comporte toutes les consignes nécessaires et les recommandations pour utiliser, nettoyer et entretenir l'appareil. En respectant ces consignes, un excellent résultat vous sera garanti, qui vous économisera du temps et évitera des problèmes. Nous espérons que l'utilisation de cet appareil vous apportera beaucoup de plaisir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veuillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veuillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié et agréé (*).
- Veuillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Il faut impérativement que cet appareil demeure propre car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). D'après les preuves scientifiques disponibles à ce jour, cet appareil est sans danger à l'utilisation, à condition qu'il soit utilisé de manière correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures et annulera toutes garanties en votre possession.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veuillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veuillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources de chaleur directe.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **NB** : Afin d'éviter tout danger en cas de la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne peut pas être alimenté par un dispositif externe de commande, tel une minuterie, ou branché sur un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.
- Veuillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre pas en contact direct avec des parties brûlantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.

- Veillez à ce que le cordon ne touche pas les parties brûlantes de l'appareil.
- Il est recommandé de mettre un revêtement résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (ce procédé évitera de brûler votre table ou votre nappe).
- Soyez prudent avec l'huile et des préparations grasses, celles-ci peuvent s'enflammer en surchauffant. Veillez à une bonne aération lors de l'utilisation de l'appareil.

() Electricien qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet électricien.*

DESCRIPTIONS DES ÉLÉMENTS

1. Base
2. Plaque de cuisson/Grille réversible – Extra-large "24 x 40.5 cm"
3. Bouton de contrôle de la température
4. Bouton de contrôle pour rouleaux/brochettes rotatifs
5. Tiroirs dotés d'un mécanisme de rotation
6. Coupelle d'égouttage
7. 10 brochettes /10 rouleaux à saucisses



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Enlevez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes ou tous les autocollants promotionnels de votre grille multifonction Tristar en acier inoxydable. Assurez-vous que toutes les pièces (répertoriées dans le détail des pièces de votre nouvel appareil) sont présentes avant de mettre au rebut tout matériel d'emballage. Vous pouvez conserver et ranger la boîte et le matériel d'emballage.
- Avant d'utiliser votre grille multifonction Tristar en acier inoxydable pour la première fois, enlevez toute poussière en essuyant la base et le bouton de contrôle de la température avec un tissu humide. Nettoyez bien les deux faces de la plaque réversible, ainsi que la coupelle d'égouttage, les tiroirs, les brochettes et les rouleaux à saucisses. La plaque de la grille, les brochettes, les rouleaux à saucisses, l'écran de protection thermique, la coupelle d'égouttage et les tiroirs peuvent être lavés à la main ou placés dans le lave-vaisselle pour être nettoyés.

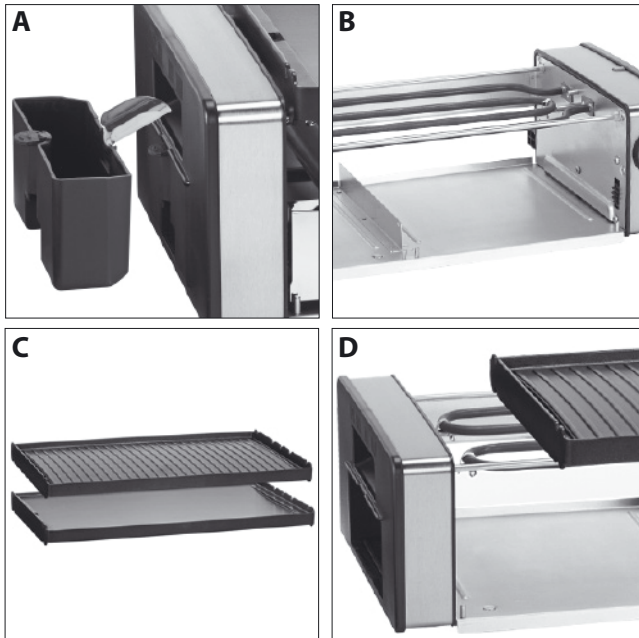
CONSIGNES DE MONTAGE

1. Placez la base sur une surface plate et propre où vous souhaitez cuisiner.
2. Une extrémité de la base dispose d'une ouverture pour la coupelle d'égouttage. Avec le bec verseur métallique légèrement incliné vers l'avant, faites glisser la coupelle d'égouttage dans la base et poussez jusqu'à ce que la languette soit bloquée (voir illustration A).
3. Insérez les tiroirs en faisant glisser le bord supérieur de la paroi du fond sur les petites languettes arrondies de chaque côté de l'ouverture. Repoussez les tiroirs jusqu'à ce que la façade soit bien en place derrière les languettes arrondies (voir illustration figure B). Poussez les tiroirs dans l'appareil, faites-les passer par-dessus la barre

d'arrêt pour bien fixer. Pour enlever les tiroirs, laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes. Enlevez toutes les brochettes, puis soulevez le tiroir par-dessus les languettes arrondies, et tirez-le vers vous.

4. La plaque de cuisson a deux faces.

- La face avec surface nervurée. Cette face est conçue pour griller des steaks, des hamburgers, du poulet, des fruits de mer et des légumes.
- La face avec une surface lisse est idéale pour faire frire du bacon, des oeufs, des crêpes, du pain perdu et des sandwichs grillés (voir illustration figure C).



Choisissez la face sur laquelle vous allez cuisiner et placez la plaque sur la base avec la face choisie orientée vers le haut. Il est important de placer correctement la plaque sur la base. Placez la plaque sur la base avec les orifices d'égouttage dans l'alignement au-dessus du bec verseur de la coupelle d'égouttage métallique sur le côté gauche de l'appareil (voir illustration D). Si la plaque est placée sur la base avec les orifices d'égouttage à la mauvaise extrémité, elle ne sera pas stable.

5. Insérez les tiroirs en bas de l'appareil sous la plaque (voir illustration E).
6. Branchez le câble à une prise murale. Vous êtes maintenant prêt à cuisiner.

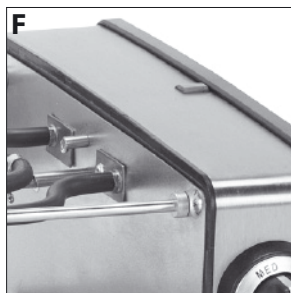
FR

CONSIGNES D'UTILISATION

Dès que votre grille multifonction Tristar en acier inoxydable est bien montée et que vous êtes prêt à cuisiner, tournez le bouton de contrôle de la température et réglez à la température souhaitée – Maximum, Moyenne ou Minimum (voir illustration F). Le voyant lumineux en haut de l'appareil s'éclaire pour signaler que l'appareil fonctionne (voir illustration G). Cela peut prendre 10 à 12 minutes pour atteindre la température de cuisson désirée, en fonction du niveau de température sélectionné. Le bouton de contrôle de la température sert à régler et à maintenir la température de la surface de cuisson. Les températures varient entre environ 250°F/121°C pour le réglage Minimum, 375°F/191°C pour le réglage Moyen et 450°F/232°C pour le réglage Maximum. Vous pouvez modifier le réglage du bouton de contrôle de la température à tout moment pendant la cuisson en fonction du type d'aliments sur la plaque.

AVERTISSEMENT : Les poignées sont chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours une manique lorsque vous touchez une partie de l'appareil pendant la cuisson. Lorsqu'elle est très chaude, la grille ne doit pas être enlevée de la base ou retournée. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler.

NOTE : Lors de la première utilisation de votre grille multifonction Tristar en acier inoxydable, une légère odeur et un peu de fumée peuvent être détectées. C'est normal et fréquent pour un appareil doté d'une surface antiadhésive.



INVERSER LA PLAQUE POUR UTILISER LA FACE OPPOSÉE

1. Tournez le bouton de contrôle de la température sur Off.
2. Débranchez l'appareil de la prise murale.
3. Laissez l'appareil entièrement refroidir (au moins 30 minutes).
4. Retirez doucement la coupelle d'égouttage en appuyant sur la languette (voir illustration H). Nettoyez la coupelle et replacez-la sur la base.
5. Nettoyez bien la plaque.
6. Retournez la plaque et placez-la à nouveau sur le socle.
7. Assurez-vous que l'orifice d'égouttage sur la plaque s'aligne sur la coupelle d'égouttage.
8. Branchez à nouveau la prise d'alimentation.



UTILISER LES BROCHETTES

1. Montez l'appareil avec la plaque, les tiroirs et la coupelle d'égouttage bien positionnés.
Note : La plaque doit être sur l'appareil lorsque vous utilisez les brochettes. Veuillez ne pas oublier que l'appareil est très chaud quand ils fonctionne.
2. Tournez le bouton de contrôle à la température de cuisson souhaitée et faites préchauffer pendant environ 10 à 12 minutes.
3. Préparez les aliments en fonction de votre recette préférée, Enfillez les morceaux pour confectionner des brochettes.
4. Ouvrez les tiroirs en tirant dessus. Placez les brochettes à leur emplacement pour que l'étoile à l'extrémité de chaque poignée s'insère dans une fente d'engrenage sur la face avant du tiroir de brochettes. Fermez bien le tiroir. Note : Si vous utilisez de gros dés de viande ou de fruits de mer, vous ne pouvez faire cuire que six morceaux à la fois.
5. Appuyez sur le bouton de contrôle ON. Le voyant de l'interrupteur s'éclaire pour vous informer que les brochettes tournent.

- Pour vérifier la cuisson des brochettes, appuyez sur le bouton de contrôle pour que les brochettes arrêtent de tourner et enlevez-les à l'aide d'une manique. S'il faut un peu plus de temps de cuisson, replacez la brochette et appuyez sur le bouton de contrôle pour reprendre la cuisson.

UTILISER LES ROULEAUX À SAUCISSES

- Montez l'appareil avec la plaque, les tiroirs et la coupelle d'égouttage bien positionnés. Note : La plaque doit être sur l'appareil lorsque vous utilisez les rouleaux à saucisses. N'oubliez pas que l'appareil est très chaud quand il fonctionne.
- Tournez le bouton de contrôle à la température de cuisson souhaitée et faites préchauffer pendant environ 10 à 12 minutes.
- Montez les rouleaux à saucisses en faisant glisser les brochettes dans les orifices à chaque extrémité des capuchons de rouleau à saucisses.
- Ouvrez les tiroirs en tirant dessus. Placez les brochettes avec les rouleaux à saucisses à leur emplacement pour que l'étoile à l'extrémité de chaque poignée s'insère dans une fente de roulement sur la face avant des tiroirs.
- Utilisez une pince pour placer les saucisses entre deux rouleaux à saucisses. Quatre rouleaux à saucisses couvriront chaque tiroir. Fermez bien le tiroir. Vous pouvez utiliser plusieurs types de cuissons simultanément.

ENTRETIEN

- N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques car ils rayeront la plaque antiadhésive. Utilisez plutôt uniquement des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistants.

- Ne laissez jamais des ustensiles en plastique en contact avec la plaque chaude.
- Après utilisation, grattez l'accumulation d'aliments dans l'orifice d'égouttage et la coupelle d'égouttage, puis essuyez tout résidu avec un papier absorbant avant de préparer la recette suivante.

NETTOYAGE, SOINS ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL, ASSUREZ-VOUS QU'IL AIT ENTIÈREMENT REFROIDI.

- Dès que vous avez fini de cuisiner, tournez le bouton de contrôle de la température sur Off et débranchez le câble électrique de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler. Enlevez la graisse des tiroirs et de la coupelle d'égouttage une fois refroidis. Les tiroirs et la coupelle d'égouttage peuvent être lavés à la main ou dans le lave-vaisselle. Lavez la plaque à la main en utilisant une éponge ou un tissu doux et de l'eau chaude.
- Elle peut aussi être lavée au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques tels que des couteaux ou des fourchettes pour nettoyer la plaque. N'utilisez pas de tampon abrasif pour le nettoyage. Le revêtement antiadhésif peut être endommagé.
- Si vous faites cuire des fruits de mer, nettoyez la plaque avec du jus de citron pour que la recette suivante ne prenne pas le goût des fruits de mer. La coupelle d'égouttage, les tiroirs, les brochettes et les rouleaux à saucisses peuvent être plongés dans l'eau ou lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez essuyer la base et le bouton de contrôle de la température avec un tissu sec et doux. Pour enlever les taches tenaces, utilisez un tissu humide. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons rugueux.
- Tout autre entretien doit être effectué par un membre du service après-vente autorisé.

RANGEMENT

Séchez et démontez toujours votre grille multifonction Tristar en acier inoxydable avant de la ranger. Assurez-vous que la base, la plaque et les tiroirs sont bien positionnés. Rangez le câble électrique en l'enroulant à l'arrière de la base.

GARANTIE

- Tristar n'est pas tenu responsable des dégâts intervenus :
 - o En cas de la chute de l'appareil
 - o En cas de modification technique de l'appareil par le propriétaire ou par un tiers
 - o En cas de mauvaise utilisation de l'appareil
 - o En cas d'usure normale de l'appareil
 - L'exécution de réparations ne prolongera pas la période originale de garantie de 24 mois, ni ne donnera droit à une nouvelle garantie conforme. Cette garantie n'est légale qu'en Europe. Cette garantie ne change pas la Directive Européenne 1944/44CE.
 - Conservez toujours votre reçu, il vous sera impossible de faire une réclamation sous garantie sans ce reçu.
 - Les dommages causés par le non respect de la notice d'emploi, entraîneront l'annulation de la garantie, Tristar ne sera pas tenu responsable si des dégâts en résultent.
 - Tristar ne sera pas responsable des dégâts matériels ou des blessures physiques résultant de la mauvaise utilisation ou si les consignes de sécurité ne sont pas correctement suivies.
 - Le nettoyage mentionné dans cette notice est le seul entretien nécessaire à cet appareil.
- Si la finition doit être réparée, veillez à ce que cela soit accompli par une société agréée.
 - Cet appareil ne peut pas être modifié ou changé.
 - En cas de problèmes durant les 2 ans suivant la date d'achat, qui sont couverts par la garantie du fabricant, il est possible de revenir chez le revendeur pour un échange contre un appareil neuf.
 - Veuillez contacter votre revendeur pour des questions ou des problèmes de conformités.
 - Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
 - Seul le matériel défectueux ou les vices de fabrication sont inclus dans cette garantie.
 - Si une réclamation doit être faite, veuillez renvoyer l'appareil complet à votre revendeur dans l'emballage d'origine avec le reçu.
 - Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
 - Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
 - La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
 - Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques à la fin de son cycle de service, il doit être

confié à un centre de recyclage des appareils électriques et électroniques domestiques. Ce symbole sur l'appareil, sur

l'emballage et dans le manuel d'instruction attire votre attention sur ce problème important. Les matériaux utilisés pour la fabrication de cet appareil peuvent être recyclés. Le recyclage des appareils électriques usés contribue ainsi, grâce à cet important effort, à la protection de notre environnement. Contactez les autorités locales pour toute information concernant les points de récolte.

487

Emballage

L'emballage est recyclable à 100%, disposez de l'emballage séparément.

Produit

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC à propos des Équipements Électroniques et des Déchets Électriques (WEEE). Le traitement correct de ce produit dans les déchetteries éliminera toutes conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux mesures de sécurité De la Directive de Tension Faible – No. 2006/95/CE – les conditions de protection de la Directive EMC 2004/108/EC sur la 'Compatibilité électromagnétique' et la condition de la Directive 93/68/CEE.

Lieber Kunde,

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung, die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt benutzen.
- Sämtliche Reparaturen sollten von einem kompetenten qualifizierten Elektriker vorgenommen werden(*).
- Das Gerät muss an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.
- Das Gerät muss immer sauber gehalten werden, weil es unmittelbar mit Speisen in Kontakt kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Normen über elektromagnetische Felder überein (EMF). Bei richtiger Handhabung und Einhaltung der Bedienungsanleitung kann dieses Gerät laut neuesten wissenschaftlichen Kenntnissen sicher benutzt werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann Verletzungen verursachen und eventuelle Garantieansprüche außer Kraft setzen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Dieses Gerät nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Dieses Gerät nicht in der Nähe von direkten Wärmequellen verwenden.

- Bei Nichtgebrauch Netzstecker ziehen.
- **Anmerkung:** Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden. Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an- und abgeschaltet wird.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängt, irgendeine heiße Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wir empfehlen, eine wärmebeständige Beschichtung zwischen Ihrem Tisch und dem Gerät anzubringen (somit entstehen keine Brandflecken auf Tisch oder Tischdecke).
- Seien Sie mit Öl und Fett vorsichtig, weil sie durch Überhitzung anbrennen können. Beim Betrieb des Geräts für ausreichende Belüftung sorgen.

() Kompetenter, qualifizierter Elektriker: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Elektriker zurückbringen.*

TEILEBEZEICHNUNG

1. Gehäuseunterteil
2. Beidseitig verwendbare Grill-/Back-Platte - Extra groß "24x40,5cm"
3. Temperaturregler
4. Schalter für die rotierenden Rollen / Bratspieße
5. Einschübe mit Rotationsmechanismus
6. Tropfasse.
7. 10 Bratspieße / 10 Hot Dog Rollen



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

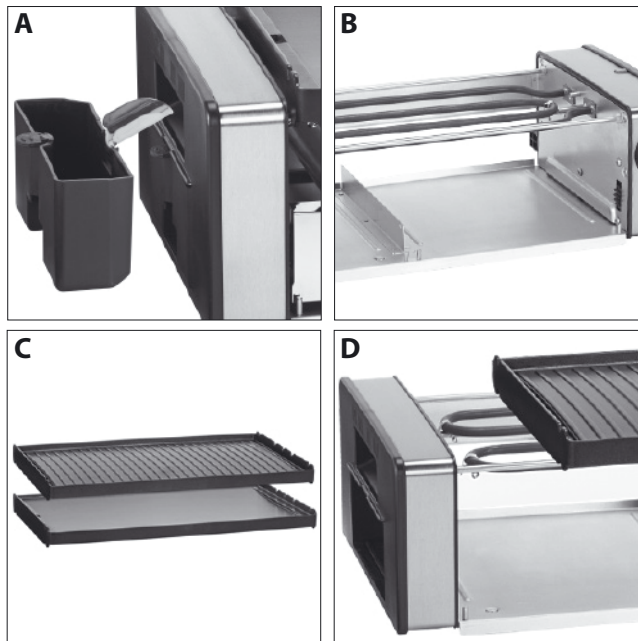
- Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial und alle Werbepлакetten oder -sticker von Ihrem Multifunktionsgrill aus rostfreiem Stahl von Tristar. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile (aufgelistet in der Bauteilbeschreibung Ihres neuen Gerätes) vorhanden sind, bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen. Vielleicht möchten Sie die Schachtel und die Verpackungsmaterialien behalten, um das Gerät darin aufzubewahren.
- Wischen Sie bitte vor der ersten Verwendung Ihres Multifunktionsgrills aus rostfreiem Stahl von Tristar mit einem feuchten Tuch über

das Gehäuseunterteil und den Temperaturregler, um eventuell vorhandenen Staub zu entfernen. Reinigen Sie beide Seiten der beidseitig verwendbaren Platte, sowie Tropftrasse, Einschübe, Bratspieße und Hot Dog-Rollen gründlich. Die Grillplatte, die Bratspieße, die Hot Dog-Rollen, der Hitzeschutz, die Tropftrasse und die Einschübe können von Hand gespült oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU

1. Stellen Sie das Gehäuseunterteil auf eine saubere, ebene Oberfläche, auf der Sie das Gerät verwenden möchten.
2. Auf einer Seite des Gehäuseunterteils befindet sich eine Öffnung für die Tropftrasse. Schieben Sie die Tropftrasse mit leicht nach vorne geneigtem Metallausguss in das Gehäuseunterteil und drücken Sie, bis sie einrastet (s. Abb. A).
3. Setzen Sie die Einschübe ein, indem Sie die Oberkante der Hinterwand über die kleinen runden Abstandhalter auf beiden Seiten der Öffnung schieben. Schieben Sie die Einschübe nach hinten, bis die Vorderseite sicher hinter den runden Abstandhaltern platziert ist (s. Abb. B). Schieben die die Einschübe in das Gerät und heben Sie sie über die Stütztange, um sie zu sichern. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Einschübe entfernen. Entfernen Sie alle Bratspieße und heben Sie dann den Einschub über die runden Abstandhalter und ziehen Sie ihn zu sich.
4. Die Kochplatte hat zwei Seiten.
 - Die Seite mit geribbter Oberfläche. Diese Seite dient zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hühnchen, Fisch und Meeresfrüchten und Gemüse.
 - Die Seite mit der glatten Oberfläche ist perfekt geeignet um Bacon, Eier, Pfannkuchen, French Toast und getoastete Sandwiches zu braten (s. Abb. C).

Wählen Sie aus, auf welcher Seite Sie Ihre Speisen zubereiten möchten und legen Sie die Platte mit der gewählten Seite nach oben auf das Gehäuseunterteil. Es ist wichtig, dass Sie die Platte korrekt auf dem Gehäuseunterteil platzieren. Setzen Sie die Platte so auf das Unterteil, dass sich die Tropflöcher über dem Ausguss der Tropftrasse auf der linken Seite des Gerätes befinden (s. Abb. D). Wenn die Platte so auf dem Gehäuseunterteil platziert wird, dass sich die Tropflöcher am falschen Ende befinden, ist es nicht stabil.



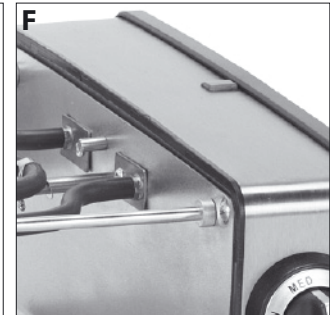
- Schieben Sie die Einschübe in das Unterteil des Gerätes unter die Platte (s. Abb. E).
- Stecken Sie das Kabel in eine Wandsteckdose. Sie können jetzt mit dem Kochen beginnen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sobald Ihr Multifunktionsgrill aus rostfreiem Stahl von Tristar zusammengebaut ist und Sie bereit sind mit dem Kochvorgang zu beginnen, drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung - Hoch (High), Mittel (Medium) oder Niedrig (Low) (s. Abb. F). Die Anzeigenleuchte auf der Oberseite des Gerätes leuchtet um anzuzeigen, dass das Gerät funktioniert (s. Abb. G). Es kann 10 bis 12 Minuten dauern, bis die Betriebstemperatur erreicht ist, abhängig vom gewählten Temperaturbereich. Der Temperaturregler wird dafür verwendet, die Temperatur der Kochfläche einzustellen und aufrechtzuerhalten. Der Temperaturbereich geht von etwa 120°C auf der niedrigsten Stufe, über 190°C auf der mittleren Stufe, bis zu etwa 230°C auf der höchsten Stufe. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Garvorgangs verändern; dies kann je nach Art der Lebensmittel auf der Platte nützlich sein.

VORSICHT: Die Griffe werden heiß. Verwenden Sie stets einen Topflappen, wenn Sie während des Kochvorgangs irgendeinen Teil des Gerätes berühren. Der Grill sollte im heißen Zustand nicht vom Gehäuseunterteil genommen oder umgedreht werden. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie damit hantieren.

ANMERKUNG: Wenn Sie Ihren Multifunktionsgrill aus rostfreiem Stahl von Tristar zum ersten Mal verwenden, kann ein leichter Geruch oder Rauch entstehen. Dies ist normal und üblich bei Geräten mit Antihafbeschichtung.



DIE PLATTE UMDREHEN, UM DIE ANDERE SEITE ZU VERWENDEN

- Stellen Sie den Temperaturregler auf Off (Aus).
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten).
- Ziehen Sie die Tropftrasse vorsichtig heraus, indem Sie auf den Platzhalter drücken (s. Abb. H). Reinigen Sie die Tasse und setzen Sie sie wieder ein.
- Reinigen Sie die Platte sorgfältig.

6. Drehen Sie die Platte um und setzen Sie sie wieder auf das Gehäuseunterteil.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Tropfloch in der Platte über der Tropfasse liegt.
8. Stecken Sie den Stecker wieder in die Wandsteckdose.

VERWENDUNG DER BRATSPIESSE

1. Bauen Sie das Gerät zusammen, mit Platte, Einschüben und Tropftassen an ihren jeweiligen Plätzen. **Anmerkung:** Die Platte muss sich auf dem Gerät befinden, wenn Sie die Bratspieße verwenden. Vergessen Sie nicht, dass sie sehr heiß ist, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und lassen Sie das Gerät etwa 10 bis 12 Minuten vorheizen.
3. Bereiten Sie das Essen nach Ihrem Lieblingsrezept zu und schieben Sie Stücke auf die Bratspieße.
4. Ziehen Sie die Einschübe heraus. Setzen Sie die Spieße so in die dafür vorgesehenen Schlitze, dass die Sternform am Ende jedes Griffs im Antriebsschlitz am vorderen Ende des Kebab-Einschubs liegt. Schließen Sie den Einschub sorgfältig. **Anmerkung:** Wenn Sie große Fleisch- oder Fischwürfel verwenden, können Sie vielleicht nur 6 Stücke gleichzeitig garen.
5. Drücken Sie den Regelschalter auf ON (Ein). Das Licht des Schalters leuchtet, um Sie darüber zu informieren, dass sich die Bratspieße drehen.
6. Um zu prüfen, ob die Kebabs fertig sind, drücken Sie den Regelschalter, damit die Spieße sich nicht mehr drehen und entfernen Sie die Spieße mit einem Topflappen. Falls sie noch nicht fertig sind, stecken Sie sie wieder zurück und drücken Sie den Regelschalter, um den Grillvorgang wieder aufzunehmen.

VERWENDUNG DER HOT DOG-ROLLEN

1. Bauen Sie das Gerät zusammen, mit Platte, Einschüben und Tropftassen an ihren jeweiligen Plätzen. Anmerkung: Die Platte muss sich auf dem Gerät befinden, wenn Sie die Hot Dog-Rollen verwenden. Vergessen Sie nicht, dass sie sehr heiß ist, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und lassen Sie das Gerät etwa 10 bis 12 Minuten vorheizen.
3. Bauen Sie die Hot Dog-Rollen zusammen, indem Sie die Bratspieße durch die Löcher der Hot Dog-Rollendeckel an jedem Ende schieben.
4. Ziehen Sie die Einschübe heraus. Setzen Sie die Spieße so in die dafür vorgesehenen Schlitze, dass die Sternform am Ende jedes Griffs im Antriebsschlitz am vorderen Ende der Einschübe liegt.
5. Verwenden Sie eine Zange, um die Hot Dogs zwischen zwei der Hot Dog-Rollen zu positionieren. Auf jeden der Einschübe passen vier Hot Dog-Rollen.
6. Schließen Sie den Einschub sorgfältig. Es ist möglich, verschiedene Zubereitungsarten gleichzeitig durchzuführen.

BENUTZUNGSHINWEISE

- Verwenden Sie niemals Metallgeräte da sie die Antihafbeschichtung der Platte zerkratzen. Verwenden Sie stattdessen ausschließlich Geräte aus Holz oder aus hitzebeständigem Kunststoff.
- Lassen Sie Kunststoffgeräte niemals auf der heißen Platte liegen.
- Schaben Sie nach der Verwendung überschüssige Reste der Zubereitung durch das Tropfloch in die Tropfasse und wischen Sie dann die Rückstände mit einem Papiertuch weg, bevor Sie mit dem nächsten Rezept fortfahren.

REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG

VORSICHT: VERGEWISSEN SIE SICH VOR DER REINIGUNG DES GERÄTES; DASS ES VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.

- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler auf Off (Aus) und ziehen Sie das Netzkabel aus der Wandsteckdose. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie damit hantieren. Entsorgen Sie das Fett aus den Einschüben und der Tropftrasse, wenn das Gerät abgekühlt ist. Die Einschübe und die Tropftrasse können von Hand gespült oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Platte kann von Hand mit einem weichen Schwamm oder Tuch und heißem Wasser abgewaschen werden.
- Sie kann ebenfalls im Geschirrspüler gereinigt werden. Verwenden Sie keine Metallgegenstände wie Messer oder Gabeln, um die Platte zu reinigen. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm. Die Antihafbeschichtung kann beschädigt werden.
- Wenn Sie Fisch oder Meeresfrüchte zubereitet haben, wischen Sie die Platte mit Zitronensaft um zu verhindern, dass der Geschmack von Meeresfrüchten an Ihr nächstes Gericht gelangt.
- Die Tropftrasse, Einschübe, Bratspieße und Hot Dog-Rollen können in Wasser getaucht oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Das Gehäuseunterteil und der Temperaturregler können mit einem weichen, trockenen Tuch gereinigt werden. Für hartnäckige Flecken verwenden Sie ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder kratzende Pads.
- Alle weiteren Wartungsarbeiten sollten durch einen autorisierten Service-Partner durchgeführt werden.

LAGERUNG

Bevor Sie Ihren Multifunktionsgrill aus rostfreiem Stahl von Tristar wegräumen, sollten Sie ihn stets trocknen und zusammenbauen. Vergewissern Sie sich, dass das Gehäuseunterteil, die Platte und die Einschübe korrekt positioniert sind. Das Netzkabel kann zur Aufbewahrung um die Rückseite gewickelt werden.

GARANTIE

- Tristar ist nicht verantwortlich für Beschädigungen, die auftreten aufgrund von:
 - o Herunterfallen des Geräts.
 - o Technischen Veränderungen des Geräts durch den Eigentümer oder Dritte.
 - o Unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
 - o Normalem Verschleiß des Geräts.
- Bei Durchführung von Reparaturen am Gerät wird die ursprüngliche Garantiezeit von 24 Monaten nicht verlängert, es entsteht auch kein Recht auf eine neue Garantie. Diese Garantie gilt nur auf europäischem Boden. Diese Garantie setzt die Europäische Richtlinie 1944/44CE nicht außer Kraft.
- Bewahren Sie die Rechnung immer auf, ohne diese Rechnung können Sie keine Form der Garantie einfordern.
- Beschädigungen, die durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung entstehen, führen zu einem Garantieverlust, wenn das zu nachfolgenden Beschädigungen führt, kann Tristar nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Material- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder durch unsachgemäße Ausführung der Sicherheitsanweisungen verursacht werden.

- Eine Reinigung ist, wie in dieser Bedienungsanleitung erwähnt, der einzige Wartungsvorgang, der für dieses Gerät notwendig ist.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, stellen Sie bitte sicher, dass dies von einer autorisierten Firma durchgeführt wird.
- Dieses Gerät darf nicht ergänzt oder verändert werden.
- Wenn während der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum Probleme auftreten, die von der Werksgarantie abgedeckt sind, können Sie das Gerät am Einkaufsort gegen ein neues umtauschen lassen.
- Bei Fragen oder Beanstandungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Dieses Gerät hat eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Quittung).
- In dieser Garantie sind nur Material- oder Herstellungsfehler eingeschlossen.
- Wenn Sie einen Anspruch geltend machen möchten, reichen Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung mit der Quittung bei Ihrem Händler ein.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Gerät. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.



487

UMWELT

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die für dieses Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln von Haushaltsgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Lassen Sie sich von den örtlichen Behörden über Sammelstellen informieren.

Verpackung

Die Verpackung ist 100% recycelbar, geben Sie die Packung getrennt zurück.

Produkt

Dieses Gerät ist mit einem Zeichen in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) versehen. Durch richtige Abfallverwertung werden mögliche negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden.

Estimado cliente,

Le agradecemos la compra de este producto de alta calidad. Lea el manual de instrucciones con detenimiento para poder sacar el máximo provecho al aparato. Este manual incluye todas las instrucciones y los consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones, le garantizamos excelentes resultados, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice nunca este dispositivo sin supervisión
- Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un electricista cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato se guarda en un entorno seco.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato seco en todo momento porque entra en contacto directo con comida.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todas las normas referentes a campos electromagnéticos (EMF). Si se maneja adecuadamente y según las instrucciones de este manual del usuario, el aparato es seguro en base a la evidencia científica disponible en la actualidad.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones e invalidar la garantía que pueda tener.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice este aparato en el exterior.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- No utilice este aparato cerca de fuentes directas de calor.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando.
- **Nota:** Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.

- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.
- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le aconsejamos colocar un material resistente al calor entre la mesa y el aparato (así no se producirán quemaduras en la mesa o en el mantel).
- Tenga cuidado con la preparaciones con aceite o grasa ya que se podrían incendiar debido a un sobrecalentamiento. Proporcione una ventilación adecuada cuando utilice este aparato.

() Electricista competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este electricista.*

DESCRIPCIÓN DE PIEZAS

1. Base
2. Plato reversible para parrilla/horneado – muy grande "24 x 40,5 cm"
3. Mando de control de temperatura
4. Interruptor de control para girar los rodillos / pinchos
5. Cajones con mecanismo giratorio
6. Taza de goteo.
7. 3. 10 pinchos / 4. 10 rodillos de perritos calientes

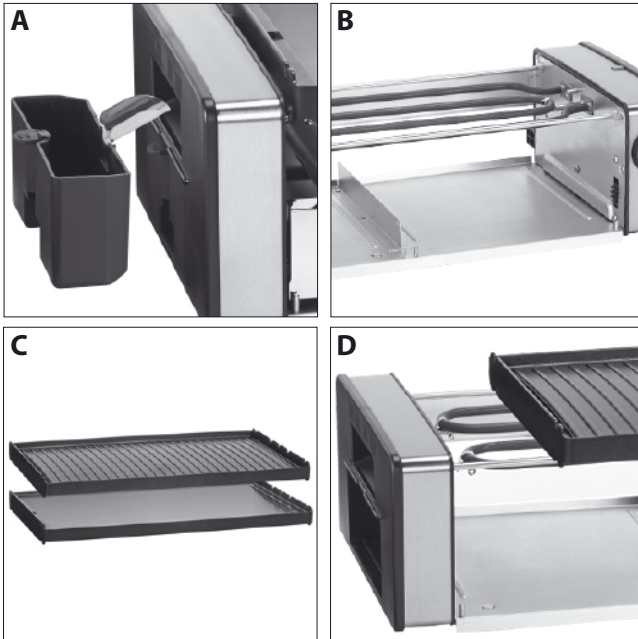


ANTES DEL PRIMER USO

- Quite todos los materiales de empaquetado y cualquier etiqueta o pegatina promocional de su parrilla polivalente de acero inoxidable Tristar. Asegúrese de que se han incluido todas la piezas (enumeradas en la descripción de piezas de su nuevo aparato) antes de deshacerse de los materiales de empaquetado. Puede querer guardar la caja y los materiales de empaquetado para el almacenamiento.
- Antes de utilizar su parrilla polivalente de acero inoxidable Tristar por primera vez, quite el polvo frotando la base y el mando de control de temperatura con un trapo húmedo. Limpie completamente ambos lados del plato reversible, así como la taza de goteo, los cajones, los pinchos de brochetas y los rodillos de perritos calientes. El plato de parrilla, los pinchos, los rodillos de perritos calientes, el escudo contra el calor, la taza de goteo y los cajones pueden ser lavarse a mano o colocarse en el lavaplatos para su limpieza.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Coloque la base en una superficie limpia y plana en la que usted piensa cocinar.
2. Un extremo de la base tiene una abertura dispuesta para la taza de goteo. Con el chorro metálico inclinado ligeramente hacia delante, deslice la taza de goteo en la base y el empuje hasta que la pestaña se trabe (vea la figura A).
3. Inserte los cajones deslizando el borde superior de la pared posterior sobre las pequeñas pestañas redondas en cada lado de la abertura. Empuje los cajones hacia atrás hasta que el frontal es fije en su sitio por detrás de las pestañas redondas(vea la figura B). Empuje los cajones a la unidad, elevándola sobre la barra de retiene para



- afianzarlos. Para quitar los cajones, deje que el dispositivo se enfríe durante 30 minutos. Quite todos los pinchos, entonces levante el cajón sobre las pestañas redondas, y tire de él hacia usted.
4. El plato de cocina tiene dos lados.
 - Un lado con una superficie acanalada. Este lado está pensado para asar a la parrilla filetes, hamburguesas, pollo, mariscos y verduras.

- El lado con la superficie lisa es perfecto para freír tocino, huevos, crepes, tostadas y bocadillos (Vea la figura C). Escoja el lado sobre el que piense cocinar y coloque el plato en la base con el lado escogido cara arriba. Es importante que coloque el plato en la base correctamente. Coloque el plato en la base con los agujeros de goteo alineados sobre el chorro metálico de taza de goteo en el lado izquierdo de la unidad (vea la figura D). Si el plato se coloca en la base con los agujeros de goteo en el extremo equivocado, no estará estable.
5. Inserte los cajones en el fondo de la unidad debajo del plato (Vea la figura E).
 6. Enchufe el cordón en una toma de pared. Ahora está listo para empezar a cocinar.

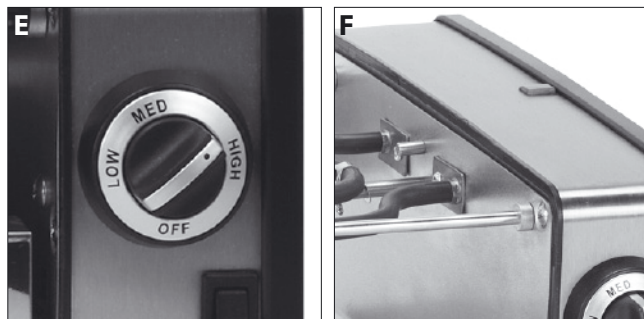
ES

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Una vez que su parrilla polivalente de acero inoxidable Tristar esté correctamente montada y usted esté listo para empezar a cocinar, gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada – Alta, Media o Baja (Vea la figura F). La luz indicadora en la parte superior de la unidad se iluminará para indicar que la unidad está funcionando (vea la figura G). Puede tardar de 10 a 12 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento, dependiendo del nivel de temperatura que haya sido seleccionado. El mando de control de la temperatura se utiliza para establecer y mantener la temperatura de la superficie de cocción. Las temperaturas abarcan desde aproximadamente 250°F en el ajuste de Baja, 375°F en el ajuste de Media a 450°F en el ajuste de Alta. Puede variar el ajuste del mando de control de la temperatura en cualquier momento durante la cocción, y puede desear hacerlo dependiendo del tipo de alimento en el plato.

PRECAUCIÓN: Los asideros se calentarán durante el uso. Utilice siempre a un sujetador de ollas cuando toque cualquier parte de la unidad al cocinar. La parrilla no debe quitarse de la base ni voltearse mientras esté caliente. Deje que la unidad se enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de manejarla.

NOTA: La primera vez usted utiliza su Tristar parrillapolivalente de acero inoxidable, puede tener un olor y el humo leves un poco. Esto es normal y común para los aparatos con una superficie antiadherente.



INVERSIÓN DEL PLATO PARA UTILIZARLO POR EL LADO INVERSO

1. Gire el mando de control de temperatura al ajuste Off (apagado).
2. Desenchufe el aparato de la toma de pared.
3. Deje que la unidad se enfríe completamente (por lo menos 30 minutos).
4. Deslice con cuidado afuera la taza de goteo presionando en la pestaña, (Vea la figura H). Limpie la taza y vuelva a colocarla en la base.
5. Limpie completamente el plato.

6. De la vuelta al plato y devuélvalo a la base.
7. Asegúrese de que el agujero de goteo en el plato se alinea sobre la taza de goteo
8. Vuelva a conectar el enchufe en una toma de pared.



USO DE LOS PINCHOS

1. Monte la unidad con el plato, los cajones y la taza de goteo en sus posiciones correctas. Nota: el plato debe estar en la unidad cuando se utilicen los pinchos. Tenga presente que cuando la unidad está funcionando está muy caliente .
2. Gire el mando de control de temperatura a la deseada temperatura y precaliente durante aproximadamente de 10 a 12 minutos.
3. Prepare el alimento según su receta favorita y ponga trozos en los pinchos.
4. Abra los cajones. Coloque los pinchos en las ranuras de pincho de modo que la forma de estrecha en el extremo de cada mango se inserte en una ranura engranada en el extremo delantero del cajón de brocheta. Cierre bien el cajón.

Nota: Si utiliza cubos grandes de carne o mariscos, puede que sólo pueda cocinar seis pedazos cada vez.

5. Ponga el interruptor de control en ON. La luz del interruptor se iluminará para que sepa que los pinchos están girando.
6. Para comprobar si las brochetas están cocinadas, apriete el interruptor de control para detener el giro de los pinchos y quitar los pinchos con un agarradero. Si se necesita más tiempo vuelva a colocar los pinchos y apriete el interruptor de control para reanudar la cocción.

USO DE LOS RODILLOS DE PERRITOS CALIENTES

1. Monte la unidad con el plato, los cajones y la taza de goteo en posiciones correctas. Nota: El plato debe estar en la unidad cuando se utilicen los pinchos. Tenga presente que cuando la unidad está funcionando está muy caliente .
2. Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada y precaliente durante aproximadamente de 10 a 12 minutos.
3. Monte los rodillos de perritos calientes deslizando los pinchos por los agujeros de cada extremo de las tapas del rodillo de perrito caliente.
4. Abra los cajones. Coloque los pinchos con los rodillos de perrito caliente en las ranuras de pincho de modo que la forma de estrecha en el extremo de cada mango se inserte en una ranura engranada en el extremo delantero del cajón.
5. Utilice pinzas para colocar los perritos calientes en medio de dos rodillos de perrito caliente. Sobre cada uno de los cajones quedarán cuatro rodillos de perritos calientes. Cierre bien el cajón. Es posible utilizar diferentes características de cocción simultáneamente.

MANTENIMIENTO DE USUARIO

- Nunca utilice útiles metálicos, ya que arañarán el plato antiadherente. En vez de eso, utilice útiles sólo de madera o de plástico refractario .
- Nunca deje útiles plásticos en contacto con el plato caliente.
- Después del uso, raspe el exceso de alimento acumulado en los agujeros de goteo y la taza de goteo, entonces quite los residuos con una toallita de papel antes de continuar con la siguiente receta.

LIMPIEZA, CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: ANTES DE LIMPIAR EL APARATO, ASEGÚRESE DE QUE SE HAYA ENFRIADO COMPLETAMENTE.

- Una vez que haya terminado de cocinar, gire el mando de control de temperatura a la posición Off (apagado) y desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared. Deje que la unidad se enfríe durante por lo menos 30 minutos antes de manejarla. Quite la grasa de los cajones y la taza de goteo una vez que se hayan enfriado. Los cajones y la taza de goteo pueden limpiarse a mano o en el lavaplatos.
- El plato puede lavarse a mano, utilizando una esponja o trapo suave y agua caliente. También puede lavarse en el lavaplatos. No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores para limpiar el plato. No utilice una estropajo para limpiarlo. El revestimiento antiadherente podría dañarse.
- Si ha estado cocinando mariscos, enjague el plato con zumo de limón para impedir que el sabor de los mariscos se transfiera a la próxima receta. La taza de goteo, los cajones, los pinchos y los rodillos de perritos calientes pueden sumergirse en agua o lavarse en el lavaplatos. La base y el mando de control de la temperatura pueden limpiarse con un trapo suave y seco. Para manchas duras utilice un trapo húmedo.
- Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros. Cualquier otra asistencia debe ser realizada por un representante autorizado de servicio.

ALMACENAMIENTO

Siempre seque y monte su parrilla polivalente de acero inoxidable Tristar antes de guardarla. Asegúrese de que la base, el plato y los cajones son colocados correctamente. El cable de alimentación puede envolverse alrededor de la parte posterior se la base para el almacenamiento..

GARANTÍA

- Tristar no es responsable de los daños que se produzcan:
 - o En caso de caída del aparato
 - o En caso de que el propietario o un tercero modifique técnicamente el aparato
 - o En caso de un uso incorrecto del aparato
 - o Por el desgaste habitual del aparato
 - Al ejecutar reparaciones, no se ampliará el período de garantía original de 24 meses, ni el derecho a una nueva garantía. Esta garantía sólo tiene validez en territorio europeo. Esta garantía no anula la directiva europea 1944/44CE.
 - Conserve siempre el ticket de compra, ya que sin él no podrá reclamar ningún tipo de garantía.
 - Los daños provocados al no seguirse el manual de instrucciones darán lugar a una anulación de la garantía; Tristar no será responsable si se producen daños derivados.
 - Tristar no será responsable de los daños materiales o lesiones personales causados por un uso incorrecto o si no se respetan las instrucciones de seguridad.
 - Además de la limpieza, como se ha mencionado en este manual, es el único mantenimiento necesario para este aparato.
 - Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que lo lleve a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato no puede ser modificado.
 - Si se produce algún problema durante los dos años a partir de la fecha de compra, al estar cubierto por la garantía, podrá dirigirse al punto de compra y cambiar el aparato por uno nuevo.
 - Si tiene cualquier pregunta o dudas acerca de conformidades, contacte a representante comercial de su “punto de compra”
 - Este aparato está cubierto por una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra (recibo).
 - Esta garantía solo incluye defectos de fabricación o de los materiales.
 - Si desea realizar una reclamación, devuelva la máquina completa en su embalaje original al representante comercial, junto con el recibo.
 - Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la máquina entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
 - Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
 - La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
 - Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.



MEDIO AMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con los residuos domésticos al finalizar su vida útil, sino que debe entregarse en un centro de reciclaje de electrodomésticos eléctricos y electrónicos.

487

Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje

llama su atención sobre este importante asunto. Los materiales usados en este aparato pueden reciclarse. Reciclando electrodomésticos usados, puede contribuir de forma importante a la protección del medioambiente. Solicite a sus autoridades locales información sobre el punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es reciclable al 100%, devuélvalo de forma separada.

Producto

Este dispositivo está equipado con una marca que cumple con la directriz europea 2002/96/EC sobre equipos eléctricos y electrónicos de desecho (WEEE). Asegurándose de que este producto se procese correctamente como residuo, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad CE

Este dispositivo se ha diseñado, fabricado y comercializado conforme a los objetivos de seguridad de la Directiva de bajo voltaje "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva de CEM 2004/108/EC "Compatibilidad electromagnética" y el requisito de la Directiva 93/68/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um electricista qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos e anulará qualquer garantia que possa possuir.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.

- **Nota:** Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.
- Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com partes quentes do aparelho.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (desta forma não queima a mesa nem a toalha).
- Tenha cuidado com os preparados com óleo ou gordura uma vez que podem incendiar ao sobreaquecer. Proporciono ventilação adequada quando utilizar o aparelho.

(Electricista qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse electricista.*

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Base
2. Placa para cozer/grelhador reversível – Extra-longa "24 x 40,5 cm"
3. Botão de controlo de temperatura.
4. Interruptor de controlo para rolos rotativos/espetos
5. Gavetas com mecanismo rotativo
6. Copo para gordura.
7. 10 espetos / 10 rolos de cachorro



PT

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todos os materiais da embalagem e qualquer etiqueta ou autocolante promocional do seu grelhador em aço inoxidável multifunções. Certifique-se de que todas as peças (listadas na descrição de peças do seu novo aparelho) estão presentes antes de eliminar qualquer material da embalagem. Pode precisar de guardar a caixa e os materiais para armazenamento.

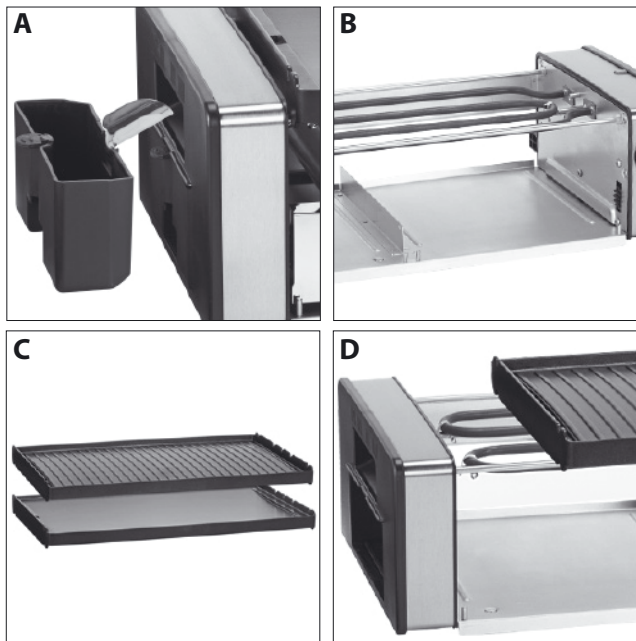
- Antes de utilizar o seu grelhador em aço inoxidável multifunções Tristar pela primeira vez, remova o pó limpando a base e o botão de controlo de temperatura com um pano húmido. Limpe cuidadosamente ambos os lados da chapa reversível, bem como o copo para gordura, as gavetas, os espetos e os rolos de cachorro. A chapa para grelhar, os espetos, os rolos de cachorro, a protecção contra calor, o copo para gordura e as gavetas podem ser lavadas à mão ou colocadas na máquina de lavar loiça.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

1. Coloque a base numa superfície plana e limpa onde pretende cozinhar.
2. Uma extremidade da base tem uma abertura para o copo para gordura. Com o bico de metal inclinado ligeiramente para a frente, deslize o copo para gordura na base e empurre para dentro até a presilha fixar (ver figura A).
3. Insira as gavetas deslizando a armação superior da parede traseira por cima das presilhas pequenas em ambos os lados da abertura. Empurre as gavetas para trás até que a frente esteja bem fixa no lugar por trás das presilhas redondas (ver figura B). Empurre as gavetas para dentro da unidade, elevando-as por cima da barra de retenção para fixar. Para remover as gavetas, deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos. Retire todos os espetos e, em seguida, eleve a gaveta por cima das presilhas redondas e puxe-a para si.
4. A placa para cozer tem dois lados.
 - O lado com a superfície ondulada. Este lado serve para grelhar bifés, hambúrgueres, frango, marisco e legumes.
 - O lado com a superfície lisa é perfeita para grelhar bacon, estrear ovos, preparar panquecas, torradas e sanduíches (ver figura C).

Escolha o lado em que pretende cozinhar e coloque a placa na base com o lado escolhido virado para cima. É importante que coloque a placa correctamente na base. Coloque a placa na base com os orifícios para gordura virados para cima por cima do copo de metal para gordura no lado esquerdo da unidade (ver figura D). Se a placa for colocada na base com os orifícios para gordura no lado errado, não ficará estável.

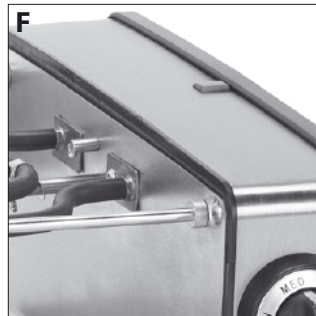
5. Insira as gavetas no fundo da unidade por baixo da placa (ver figura E).
6. Ligue a ficha a uma tomada. Pode agora começar a cozinhar.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Quando o seu grelhador em aço inoxidável multifunções Tristar estiver bem montado e pronto para começar a cozinhar, rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura desejada – alta, média ou baixa (ver figura F). A luz indicadora no topo da unidade acender-se-á para indicar que a unidade está a funcionar (ver figura G). Pode demorar entre 10 e 12 minutos a atingir a temperatura de funcionamento, dependendo do nível de temperatura seleccionado. O botão de controlo de temperatura é utilizado para definir e manter a temperatura da superfície de preparação. As temperaturas são de cerca de 120 °C na definição Baixa, 190 °C na definição Média e 230 °C na definição Alta. Pode variar a definição do botão de controlo de temperatura em qualquer altura durante a preparação de alimentos e pode pretender fazê-lo dependendo dos tipos de alimentos na placa.

CUIDADO: as pegas ficarão quentes durante utilização. Utilize sempre uma pega para proteger do calor quando tocar em qualquer parte da unidade quando estiver a cozinhar. O grelhador não deve ser movido da base ou virado enquanto estiver quente. Deixe a unidade arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de a manusear.



NOTA: da primeira vez que utilizar o seu grelhador de aço inoxidável multifunções Tristar, pode largar algum cheiro e fumo. Isto é normal em aparelhos com uma superfície anti-aderente.

VIRAR A PLACA PARA CIMA PARA UTILIZAR O LADO OPOSTO

1. Rode o botão de controlo de temperatura para a posição Off.
2. Desligue o aparelho da tomada.
3. Deixe a unidade arrefecer completamente (pelo menos 30 minutos).
4. Com cuidado, deslize o copo para gordura para fora da presilha, (ver figura H). Limpe o copo e volte a colocar a base.
5. Limpe a placa com cuidado.
6. Vire a placa para cima e volte a colocar a base.
7. Certifique-se de que o orifício para gordura na placa está alinhado por cima do copo para gordura.
8. Volte a ligar a ficha à tomada.



UTILIZAR OS ESPETOS

1. Monte na unidade a placa, os espetos e o copo para gordura nas posições adequadas. Nota: a placa deve estar na unidade quando utilizar os espetos. Lembre-se de que a unidade fica muito quente quando estiver a funcionar.
2. Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura desejada e pré-aqueça durante aproximadamente 10 a 12 minutos.
3. Prepare os alimentos de acordo com a sua receita favorita e deslize alimentos no espeto.
4. Abra as gavetas. Coloque os espetos nas ranhuras dos espetos de forma a que a forma de estrela na extremidade de cada pega seja inserida numa ranhura na extremidade dianteira da gaveta de kebab. Feche bem a gaveta.
Nota: se estiver a utilizar cubos grandes de carne ou marisco, pode apenas preparar seis pedaços de cada vez.
5. Pressione o interruptor de controlo para a posição ON. A luz do interruptor acender-se-á para informá-lo de que os espetos estão a rodar.
6. Para verificar se os kebabs estão cozinhados, pressione o interruptor de controlo para parar os espetos e retire-os com uma pega. Se for preciso mais tempo, volte a colocar o espeto e pressione o interruptor de controlo para continuar a cozinhar.

UTILIZAR OS ROLOS DE CACHORRO

1. Na unidade, monte a placa, as gavetas e o copo para gordura nas posições adequadas. Nota: a placa deve estar na unidade quando utilizar os rolos de cachorro. Lembre-se de que a unidade fica muito quente quando estiver a funcionar.

2. Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura desejada e pré-aqueça durante aproximadamente 10 a 12 minutos.
3. Monte os rolos de cachorro deslizando os espetos pelos orifícios em cada extremidade das tampas dos rolos de cachorro.
4. Abra as gavetas. Coloque os espetos com rolos de cachorro nas ranhuras dos espetos de forma a que a forma de estrela na extremidade de cada pega seja inserida numa ranhura na extremidade dianteira das gavetas.
5. Utilize tenazes para posicionar os cachorros entre dois dos rolos de cachorro quente. Podem colocar-se quatro rolos de cachorro por cima de cada uma das gavetas. Feche bem a gaveta. É possível utilizar simultaneamente várias funções de preparação.

MANUTENÇÃO DO UTILIZADOR

- Nunca utilize utensílios de metal uma vez que riscam a placa anti-aderente. Em vez disso, utilize apenas utensílios de plástico à prova de calor ou de madeira.
- Nunca deixe utensílios de metal em contacto com a placa quente.
- Após a utilização, retire o excesso de alimentos que se acumule no orifício para gordura e no copo para gordura e, em seguida, retire quaisquer resíduos com papel de cozinha antes de avançar para a receita seguinte.

LIMPEZA, CUIDADOS E MANUTENÇÃO

CUIDADO: ANTES DE LIMPAR O APARELHO, CERTIFIQUE-SE DE QUE ARREFECEU COMPLETAMENTE.

Quando terminar de cozinhar, rode o interruptor de controlo de temperatura para a posição Off e desligue o cabo de alimentação da tomada. Deixe a unidade arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de a manusear. Elimine a gordura das gavetas e do copo para gordura quando arrefecer. As gavetas e o copo para gordura podem ser limpos à mão ou na máquina de lavar loiça. A placa pode ser lavada à mão utilizando uma esponja ou um pano macio e água quente. Pode também ser lavado na máquina de lavar loiça. Não utilize objectos de metal como facas ou garfos para limpar a placa. Não utilize palha-de-aço para limpar. O revestimento anti-aderente pode ficar danificado. Se tiver estado a cozinhar marisco, limpe a placa com sumo de limão para evitar que o cheiro a marisco se transfira para a receita seguinte. O copo para gordura, as gavetas, os espetos e os rolos de cachorro podem ser mergulhados em água ou lavados na máquina de lavar loiça. A base e o botão de controlo de temperatura podem ser limpos com um pano seco e macio. Para manchas mais difíceis utilize um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões. Qualquer outra manutenção deve ser realizada por um representante de assistência autorizado.

ARMAZENAMENTO

Seque sempre e monte o grelhador em aço inoxidável multifunções antes de guardar. Certifique-se de que a base, a placa e as gavetas estão bem colocadas. O cabo de alimentação pode ser enrolado à volta da parte traseira da base para armazenar.

GARANTIA

- A Tristar não é responsável por danos ocorridos nos seguintes casos:
 - o O aparelho tiver caído
 - o O aparelho tiver sido alterado tecnicamente pelo proprietário ou por terceiros
 - o Utilização indevida do aparelho
 - o Desgaste normal do aparelho
- Realizando reparações o período de garantia original de 24 meses não será alargado, nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia só é legal na Europa. Esta garantia não se sobrepõe à Directiva Europeia 1944/44CE.
- Guarde sempre o seu recibo pois sem ele não pode reclamar qualquer tipo de garantia.
- Danos causados pelo não seguimento do manual de instruções anularão a garantia e se isso resultar em danos consequentes, a Tristar não será responsável.
- A Tristar não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais causados pela utilização indevida ou se as instruções de segurança não forem devidamente executadas.
- A limpeza, conforme indicada neste manual, é a única manutenção necessária para este aparelho.
- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se surgirem problemas nos 2 anos seguintes à data da aquisição do aparelho, cobertos pela garantia da fábrica, pode dirigir-se ao ponto de aquisição para que seja substituído por um novo aparelho.
- Para colocar questões ou queixas, contacte o seu revendedor “ponto de aquisição”

- Este aparelho está coberto por uma garantia de 24 meses após a data de aquisição (recibo).
- Apenas defeitos do material ou de fabrico estão cobertos por esta garantia.
- Se pretender efectuar uma queixa, devolva o aparelho na embalagem original ao revendedor, juntamente com o recibo.
- Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho. Nesses casos, contacte a nossa linha de apoio. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
- Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
- A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
- Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.



487

AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem

A embalagem é 100% reciclável. Deposite-a em separado.

Produto

Este aparelho vem fornecido com uma marca em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que o produto é tratado correctamente como resíduo, está a ajudar a prevenir consequências adversas para o meio ambiente e a saúde humana.

Declaração EC de Conformidade

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

Szanowny kliencie,

Gratulujemy i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Aby móc możliwie najlepiej korzystać z tego urządzenia, należy najpierw przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Instrukcja ta zawiera wszelkie niezbędne instrukcje i porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz utrzymywania tego urządzenia. Stosowanie się do tych instrukcji gwarantuje uzyskanie doskonałych wyników, oszczędza czas i zapobiega wystąpieniu problemów. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie bardzo przyjemne.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego elektryka(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do obrażeń ciała, a także spowoduje unieważnienie posiadanej gwarancji.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.

- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- **Uwaga:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia cieplnego, urządzenie to nie może być włączane za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Kabel nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania oleju lub tłuszczu, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do ich zapalenia. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.

() Kompetentny i wykwalifikowany elektryk: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

OPIS CZĘŚCI

1. Podstawa
2. Dwustronny grill/plyta do pieczenia – Ekstra- duży "24 x "40.5 cm
3. Regulator temperatury
4. Przycisk kontrolny obrotowych wałków/szpikulców
5. Szufiadki z mechanizmem obrotowym
6. Naczynie na skropliny
7. 10 szpikulców rożna / 10 wałków na hot dogi



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdjąć całe opakowanie i wszelkie etykiety promocyjne lub naklejki z wielofunkcyjnego i wykonanego ze stali nierdzewnej grilla Tristar. Sprawdzić, czy wszystkie części (wymienione w opisie części nowego urządzenia) zostały dostarczone przed wyrzuceniem materiału opakowania. Można zatrzymać pudełko oraz materiał opakowania w celu przechowywania.

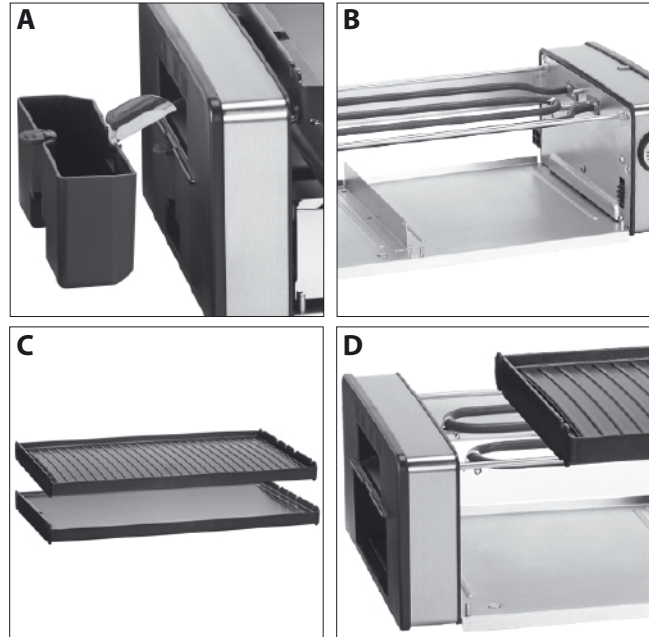
- Przed pierwszym użyciem wykonanego ze stali nierdzewnej grilla Tristar należy usunąć zabrudzenia, wycierając podstawę oraz regulator temperatury wilgotną szmatką. Dokładnie wyczyścić obie strony dwustronnej płyty oraz naczynie na skropliny, szufladki, szpikulce i wałki do hot dogi, osłona przed gorącym, naczynie na skropliny oraz szufladki można myć ręcznie lub wstawiać do zmywarki w celu czyszczenia.

INSTRUKCJE MONTAŻU

1. Umieścić podstawę na czystej, płaskiej powierzchni
2. Na jednym końcu podstawy znajduje się otwór do umieszczenia naczynia na skropliny. Za pomocą metalowej końcówki nagiętej lekko do przodu, zsunąć naczynie na skropliny na podstawę i docisnąć aż do zablokowania klapki (patrz rys.A).
3. Wstawić szufladki poprzez zsuniecie górnego obrzeża tylnej ścianki na niewielkie okrągłe klapki po obu stronach otwarcia. Docisnąć powrotem szufladki, aż przednia część znajdzie się na miejscu za okrągłymi kłapkami (patrz rys.B). Docisnąć szufladki do urządzenia, podnosząc je ponad drążkiem mocującym w celu zabezpieczenia. Aby wyjąć szufladki, poczekać 30 minut na ostygnięcie urządzenia. Wyjąć wszystkie szpikulce, następnie podnieść szufladkę ponad okrągłe klapki i wyciągnąć w kierunku siebie.
4. Płytkę posiada dwie strony.
 - Strona z karbowaną powierzchnią. Ta strona przeznaczona jest na grill: steki, hamburgery, kurczak, owoce morza oraz warzywa.
 - Strona z gładką powierzchnią jest doskonała do smażenia boczku, jajek, naleśników, tostów francuskich oraz grzanek (patrz rysunek C). Należy wybrać stronę do przygotowania potrawy i umieścić płytę na

podstawie wybraną stroną do góry. Ważne jest, aby umieścić płytę na podstawie prawidłowo. Umieścić płytę na podstawie otworami na skropliny dopasowanymi do metalowej końcówki naczynia na skropliny po lewej stronie urządzenia (patrz rysunek D). Jeśli płytka ustawiona jest na podstawie otworami na skropliny znajdującymi się w nieodpowiednim końcu, nie będzie stabilna.

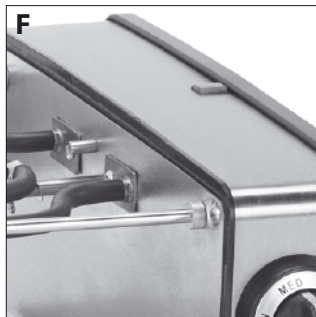
5. Włożyć szufladki w dolnej części urządzenia pod płytę (patrz rysunek E).
6. Podłączyć kabel do gniazda ściennego. Teraz jesteśmy gotowi na rozpoczęcie gotowania.



INSTRUKCJE OBSŁUGI

- Po prawidłowym montażu wielofunkcyjnego grilla ze stali nierdzewnej Tristar i przygotowaniu do gotowania, należy ustawić regulator temperatury w wybranej pozycji – wysoka, średnia lub niska temperatura (patrz rysunek F). Wskaźnik świetlny na górze urządzenia zapali się, aby wskazać, że urządzenie działa (patrz rysunek G).
- Osiągnięcie temperatury zabiera 10 do 12 minut, zależnie od wybranego poziomu temperatury.
- Regulator temperatury używany jest do ustawienia i utrzymania temperatury na powierzchni gotowania. Zakres temperatury obejmuje od ok. 250°F na niskiej pozycji 375°F na pozycji średniej do 450°F na pozycji wysokiej. Można zróżnicować ustawienie regulatora temperatury zawsze podczas gotowania, i być może jest to konieczne zależnie od rodzaju potrawy na płycie.

UWAGA: Uchwyty nagrzewają się podczas użytkowania. Zawsze korzystać z chwytaków na naczynia, kiedy dotykamy jakichkolwiek elementów podczas gotowania. Nie wolno zdejmować grilla z podstawy, kiedy jest gorący. Począkać na schłodzenie urządzenia, przez co najmniej 30 minut przed użyciem.



UWAGA: Przy pierwszym użytkowaniu grilla ze stali nierdzewnej firmy Tristar może pojawić się niewielki odór oraz dym. Jest to normalne i powszechne w przypadku urządzeń z powierzchnią nieprzywierającą.

ODWRÓCENIE PŁYTY W CELU WYKORZYSTANIA DRUGIEJ STRONY

1. Ustawić regulator temperatury w pozycji wyłączenia.
2. Odłączyć urządzenie od sieci.
3. Poczekać na ostygnięcie urządzenia, (co najmniej 30 minut).
4. Delikatnie zsunąć naczynie na skropliny poprzez dociśnięcie klapki, (patrz rysunek H). Wyczyścić naczynie i ustawić na podstawie.
5. Dokładnie oczyścić podstawę.
6. Odwrócić płytę i ponownie ułożyć na podstawie.
7. Sprawdzić, czy otwory na skropliny w płycie dopasowane są do naczynia.
8. Podłączyć ponownie kabel do gniazda ściennego.



KORZYSTANIE ZE SZPIKULCÓW ROŻNA

1. Zamontować urządzenie z płytą, szufladkami oraz naczyniem na skropliny, ułożonymi w odpowiednich pozycjach. Uwaga: płyta musi znajdować się na urządzeniu podczas korzystania ze szpikulców. Prosimy pamiętać, że pracujące urządzenie jest bardzo gorące.
2. Ustawić regulator temperatury w wybranej pozycji temperatury i nagrzewać przez około 10 do 12 minut.
3. Przygotować potrawę wg przepisu i nałożyć kawałki mięsa na szpikulce.
4. Otworzyć szufladki. Włożyć szpikulce do otworów, w taki sposób, że końcówka w kształcie gwiazdki każdego uchwyty wstawiona jest do otworu na przedniej końcówce szufladki do kebabu. Dokładnie zamknąć szufladkę.
Uwaga: Jeśli używamy dużych kawałków mięsa lub owoców morza, można przygotowywać jednorazowo tylko sześć kawałków.
5. Docisnąć przycisk do pozycji WŁ. Wskaźnik świetlny zapala się, aby wskazać, że szpikulce obracają się.
6. Aby sprawdzić, czy kebab jest gotowy, nacisnąć przycisk kontrolny aby zatrzymać szpikulce i wyjąć je za pomocą chwytaka. Jeśli potrzeba więcej czasu, z powrotem włożyć szpikulce i nacisnąć przycisk kontrolny, aby powrócić do gotowania.

KORZYSTANIE Z WAŁKÓW DO HOT DOGÓW

1. Zamontować urządzenie z płytą, szufladkami oraz naczyniem na skropliny, ułożonymi w odpowiednich pozycjach. Uwaga: Płyta musi znajdować się na urządzeniu podczas korzystania z wałków do hot dogów. Prosimy pamiętać, że pracujące urządzenie jest bardzo gorące.

2. Ustawić regulator temperatury w wybranej pozycji temperatury i nagrzewać przez około 10 do 12 minut.
3. Zamontować wałki do hot dogów poprzez zsunięcie szpikulców przez otwory na każdym końcu nakrętki na wałki do hot dogów.
4. Otworzyć szufladki. Umieścić szpikulce z wałkami do hot dogów na otworach szpikulca, w taki sposób, że końcówka w kształcie gwiazdki każdego uchwyty wstawiona jest do otworu na przedniej końcówce szufladki
5. Użyć szczypiec, aby ułożyć hot dogi pomiędzy dwoma wałkami. Należy dopasować cztery wałki do hot dogów do każdej szufladki. Dokładnie zamknąć szufladkę. Możliwe jest użycie jednocześnie kilku różnych możliwości gotowania.

KONSERWACJA DOKONYWANA PRZEZ UŻYTKOWNIKA

Nigdy nie korzystać z metalowych elementów, ponieważ można zadrapać powierzchnię nieprzywierającą. Zamiast nich, użyć drewnianych lub żaroodpornych plastikowych elementów. Nigdy nie pozostawiać plastikowych elementów w styczności z płytą grzewczą. Po użyciu zdrapać pozostałości jedzenia poprzez otwory na skropliny do naczynia, a następnie wytrzeć wszelkie osady za pomocą papierowego ręcznika przed przejściem do przygotowania kolejnego przepisu.

KONSERWACJA, DBAŁOŚĆ I CZYSZCZENIE

UWAGA: PRZED CZYSZCZENIEM URZĄDZENIA SPRAWDZIĆ, CZY CAŁKOWICIE WYSTYGŁO.

- Po zakończeniu gotowania ustawić regulator temperatury w pozycji wyłączenia i wyjąć kabel zasilania z gniazda. Poczekać na schłodzenie urządzenia przez co najmniej 30 minut przed użyciem. Usunąć tłuszcz z szufladek oraz naczyń na skropliny po wystygnięciu. Szufladki oraz naczynie na skropliny można czyścić ręcznie lub w zmywarce. Płytę można czyścić ręcznie, miękką gąbką lub szmatką z użyciem gorącej wody.
- Można również myć ją w zmywarce. Nie korzystać z metalowych przedmiotów takich jak noże czy widelce celem czyszczenia płyty. Nie używać szorstkich zmywaków celem czyszczenia. Można uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.
- Jeśli przygotowujemy owoce morza, wytrzeć płytkę sokiem cytrynowym, aby zapach owoców morza nie przenikał do następnej potrawy. Naczynia na skropliny, szpikulce oraz wałki na hot dogi można zanurzać w wodzie lub myć w zmywarce. Podstawa oraz regulator temperatury można wytrzeć do czysta za pomocą miękkiej, suchej szmatki. Uporczywe plamy ścieramy wilgotną szmatką. Nigdy nie korzystać ze żrących środków do czyszczenia ani ostrych zmywaków.
- Inne rodzaje serwisowania powinny być wykonywane wyłącznie przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

PRZECHOWYWANIE

Przed przechowywaniem należy zawsze osuszyć oraz zmontować wielofunkcyjny grill ze stali nierdzewnej firmy Tristar. Sprawdzić, czy podstawa, płyta oraz szufladki są prawidłowo ułożone. Można owinąć kabel zasilania wokół tylnej strony podstawy celem przechowywania.

GWARANCJA

- Firma Tristar nie jest odpowiedzialna za uszkodzenia powstałe w wyniku:
 - o upadku urządzenia,
 - o technicznej modyfikacji urządzenia dokonanej przez właściciela lub inną osobę,
 - o niewłaściwego użytkownika urządzenia,
 - o normalnego zużywania się urządzenia.
- Przeprowadzenie napraw nie przedłuża oryginalnego 24-miesięcznego okresu gwarancyjnego ani nie upoważnia do uzyskania nowej gwarancji. Gwarancja ta jest wiążąca prawnie tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie unieważnia wytycznych dyrektywy europejskiej 1944/44CE.
- Należy pamiętać o zachowaniu paragonu; bez paragonu nie można składać żadnych roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do instrukcji obsługi spowodują unieważnienie gwarancji, a za powstałe w wyniku tego uszkodzenia firma Tristar nie będzie ponosić odpowiedzialności.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub niestosowaniem się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Opisany w instrukcji sposób czyszczenia jest jedyną czynnością konserwacyjną wymaganą dla tego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, naprawa powinna zostać zlecona upoważnionej do tego firmie.
- Urządzenia tego nie można modyfikować ani zmieniać.
- Jeśli w ciągu 2 lat od daty zakupu wystąpią problemy, które są objęte gwarancją fabryczną, urządzenie można zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione, aby wymienić je na nowe.

- W przypadku pytań lub w celu uzyskania informacji dotyczących zgodności należy kontaktować się ze sprzedawcą „w miejscu zakupu”.
- Urządzenie to jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne.
- W przypadku roszczenia należy przekazać sprzedawcy całe urządzenie wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.



487

ŚRODOWISKO

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi pod koniec jego użyteczności, ale należy je odnieść do centralnego punktu recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol na urządzeniu, instrukcjach użytkowania i opakowaniu zwraca uwagę na ważne kwestie. Materiały wykorzystane w tym urządzeniu można poddać recyklingowi. Dzięki recyklingowi zużytych urządzeń domowych przyczyniamy się do ochrony środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki.

Opakowanie

Opakowanie nadaje się do recyklingu w 100%; należy zwrócić opakowanie osobno.

Produkt

Urządzenie jest oznakowane na podstawie Europejskiej Dyrektywy 2002/96/EC w kwestii odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Zapewniając, że produkt zostanie prawidłowo przetworzony, pomagamy zapobiec powstawaniu możliwych negatywnych skutków dla środowiska oraz ludzkiego zdrowia.

Deklaracja zgodności EC

Urządzenie to zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek w zgodzie z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa dyrektywy niskonapięciowej nr 2006/95/EC, wytycznymi dotyczącymi ochrony zawartymi w dyrektywie EMC 2004/108/EC dotyczącej „zgodności elektromagnetycznej”, a także w zgodzie z wytycznymi dyrektywy 93/68/EEC.

Gentile cliente,

Congratulazioni e grazie per l'acquisto di questo prodotto di alta qualità. Leggere con attenzione il manuale di istruzioni in modo tale da poter usare al meglio l'apparecchio. Questo manuale contiene le informazioni necessarie e i consigli per l'uso, per la pulizia e la conservazione del prodotto. Osservando queste istruzioni saranno garantiti risultati eccellenti, meno tempo perso e meno problemi. Ci auguriamo possa beneficiare a pieno dell'uso di questo apparecchio.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non usare mai il dispositivo se non supervisionato
- Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un elettricista qualificato (*).
- Assicurarsi che l'apparecchio sia conservato in un ambiente asciutto.
- È assolutamente necessario che la piastra sia pulita ogni volta che essa viene a contatto con il cibo.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16A o 10A a protezione lenta.
- Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici. Se maneggiato in modo corretto e secondo le istruzioni riportate in questo manuale, l'apparecchio è sicuro per l'uso in base alle prove scientifiche disponibili oggi
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può provocare infortuni e invaliderà qualsiasi garanzia di cui si disponga.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non usare questo apparecchio all'aperto.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non usare questo apparecchio accanto a fonti di calore.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non usato.
- **Nota:** per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.

- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc
- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Si consiglia di porre un rivestimento resistente al calore tra il tavolo e l'apparecchio (in questo modo si evitano bruciature sul tavolo o su copritavolo).
- Fare estrema attenzione che olio e grasso potrebbe provocare incendi se surriscaldati. Assicurare una corretta ventilazione quando si usa il dispositivo.

() Elettricista competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'elettricista.*

DESCRIZIONE PARTI

1. Base
2. Piastra cottura/griglia – Larghezza extra 24 x 40,5 cm
3. Manopola di regolazione temperatura
4. Interruttore controllo rotazione rulli/spiedi
5. Cassetti con meccanismo rotante
6. Salvagoccia
7. 10 spiedi / 10 rulli per hot dog



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutte le componenti dalla confezione e qualsiasi etichetta o adesivo promozionale della griglia in acciaio inossidabile multifunzione Tristar. Assicurarsi che tutte le parti (riportate nella descrizione delle parti del vostro nuovo dispositivo) siano incluse prima di gettare il materiale di imballaggio. Si consiglia di conservare la confezione e il materiale di imballaggio per la conservazione.

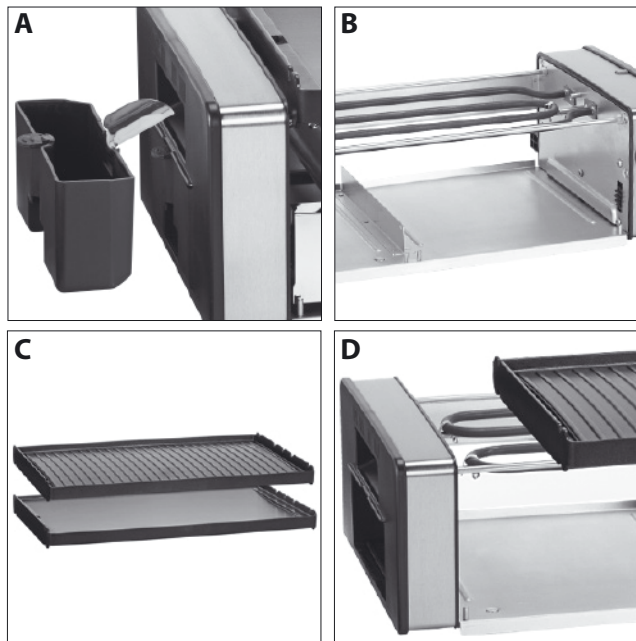
- Prima di utilizzare la griglia in acciaio inossidabile multiuso Trista per la prima volta, rimuovere la polvere pulendo la base e la manopola di controllo della temperatura con un panno umido. Pulire a fondo entrambi i lati della piastra reversibile così come il salva goccia, i cassetti, gli spiedi e i rulli per hot dog. La piastra della griglia, gli spiedi, i rulli hot dog, lo schermo anticalore, il salvagoccia e i cassetti possono essere lavati a mano o posti in lavastoviglie.

ISTRUZIONI RELATIVE ALL'ASSEMBLAGGIO

1. Porre la base su un superficie pulita e piana dove si intende cucinare.
2. Un'estremità della base presenta un'apertura per il salvagoccia. Con il beccuccio di scarico in metallo inclinato leggermente in avanti, spingere il salvagoccia nella base e premere finché non scatta in posizione (si veda Fig. A).
3. Inserire i cassetti facendo scorrere il bordo superiore della parete posteriore sulle piccole linguette rotonde su ciascuno dei lati dell'apertura. Spingere i cassetti finché la parte frontale non sia sicura in posizione davanti alle linguette rotonde (si veda Fig. B). Spingere i cassetti nell'unità, sollevandoli oltre la barra di ritegno per bloccarli. Per rimuovere i cassetti, consentire all'apparecchio di raffreddarsi per 30 minuti. Rimuovere tutti gli spiedi, quindi sollevare il cassetto dalle linguette rotonde e tirarlo verso di voi.
4. La piastra di cottura ha due lati.
 - La lato con una superficie rigata. Questo lato è inteso per la cottura alla griglia di bistecche, hamburger, pollo, frutti di mare e verdure.
 - Il lato con la superficie liscia è perfetto per friggere pancetta, uova, crepe, toast e per sandwich tostati (si veda Fig. C).

Scegliere il lato a seconda del tipo di cottura e porre la piastra sulla base con il lato scelto rivolto verso l'alto. È importante porre la piastra sulla base in modo corretto. Porre la piastra sulla base con i fori di scolo allineati sul salvagoccia metallico posto sul lato sinistro dell'unità (si veda Fig. D). Se la piastra è posta sulla base con i fori di scolo all'estremità errata, essa non sarà stabile.

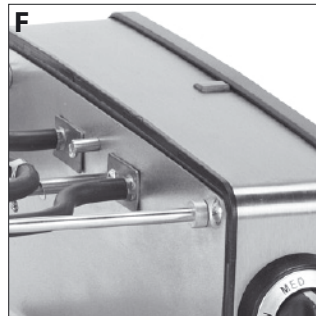
5. Inserire i cassetti sulla parte bassa dell'unità sotto la piastra (si veda Fig. E).
6. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Ora si è pronti alla cottura.



ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

- Una volta che la griglia di acciaio inossidabile multiuso Tristar è assemblata in modo corretto e si è pronti alla cottura, ruotare la manopola di controllo della temperatura per impostare la temperatura desiderata - Alta, Media o Bassa (si veda Fig. F). La spia sulla parte alta dell'unità si illumina per indicare che l'unità è in funzionamento (si veda Fig. G).
- L'apparecchio impiegherà 10-12 minuti per raggiungere la temperatura desiderata, a seconda del livello di temperatura che è stato selezionato.
- La manopola di controllo della temperatura è usata per impostare e mantenere la temperatura della superficie di cottura. Le temperature spaziano da 250 °F per l'impostazione Bassa, 375 °F per l'impostazione Media e 450 °F per l'impostazione Alta. È possibile variare l'impostazione della manopola di controllo della temperatura in qualsiasi momento durante la cottura ed è possibile farlo in base al tipo di cibo sulla piastra.

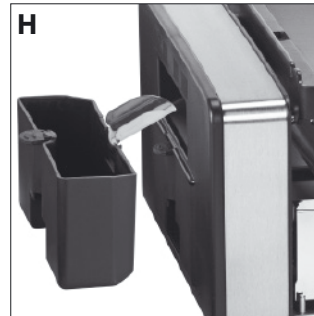
CAUTELA!! La piastra diventa bollente durante l'uso. Utilizzare una presina quando si tocca qualsiasi parte dell'unità durante la cottura. La griglia non deve essere rimossa dalla base o girata quando è bollente. Far raffreddare l'unità per almeno 30 minuti prima di toccarlo.



NOTA: La prima volta che si usa la griglia in acciaio inossidabile multiuso Tristar, può rilasciare cattivo odore e fumo. Ciò è normale e comune per apparecchi con superficie antiaderente.

RUOTARE LA PIASTRA PER L'USO SULL'ALTRO LATO

1. Ruotare la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione Off.
2. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
3. Consentire all'unità di raffreddarsi completamente (per almeno 30 minuti).
4. Estrarre con attenzione il salvagoccia premendo la linguetta verso il basso (si veda Fig. H). Pulire il salvagoccia e riposizionarlo.
5. Pulire a fondo la piastra.
6. Ruotare la piastra e riposizionarla sulla base.
7. Assicurarsi che il foro di scolo della piastra sia allineato con il salvagoccia.
8. Ricollegare la spina nella presa di corrente.



USO DEGLI SPIEDI

1. Assemblare l'unità con la piastra, gli spiedi e il salvagoccia nella loro corretta posizione. Nota: la piastra deve essere sull'unità quando si usano gli spiedi. Ricordarsi che essa diventa molto calda quando l'unità è in funzione.
2. Ruotare la manopola di controllo della temperatura alla temperatura desiderata e preriscaldare per circa 10-12 minuti.
3. Preparare il cibo in base alla ricetta preferita e inserire i pezzi sugli spiedi.
4. Aprire i cassetti. Porre gli spiedi nel vano spiedi in modo tale che la stella all'estremità di ciascuna impugnatura sia inserita nelle scanalature all'estremità anteriore del cassetto per kebab. Chiudere il cassetto.
Nota: Se si stanno usando pezzi grandi di carne o frutti di mare, è possibile cuocere solo sei pezzi per volta.
5. Premere l'interruttore di controllo su ON. La spia dell'interruttore si illumina per far sapere che gli spiedi stanno ruotando.
6. Per controllare se il kebab sta cuocendo, premere l'interruttore di controllo per fermare gli spiedi e rimuoverli con una presina. Se è necessaria ulteriore cottura riposizionare lo spiedo e premere l'interruttore di controllo per riprendere la cottura.

USO DEI RULLI PER HOT DOG

1. Assemblare l'unità con la piastra, gli spiedi e il salvagoccia nella loro corretta posizione. Nota: la piastra deve essere sull'unità quando si usano i rulli per hot dog. Ricordarsi che essa diventa molto calda quando l'unità è in funzione.
2. Ruotare la manopola di controllo della temperatura alla temperatura

desiderata e preriscaldare per circa 10-12 minuti.

3. Assemblare i rulli per hot dog facendo scorrere gli spiedi attraverso i fori in ciascuna estremità dei tappi dei rulli per hot dog.
4. Aprire i cassetti. Porre gli spiedi con i rulli per hot dog nel vano spiedi in modo tale che la stella all'estremità di ciascuna impugnatura sia inserita nelle scanalature all'estremità anteriore dei cassetti.
5. Utilizzare delle pinze per posizionare gli hot dog tra due rulli per hot dog. In ciascuno dei cassetti possono essere posti quattro rulli per hot dog.
6. Chiudere il cassetto. È possibile utilizzare contemporaneamente diverse funzioni di cottura.

MANUTENZIONE UTENTE

- Non utilizzare utensili metallici, che possono graffiare la piastra antiaderente. Invece, utilizzare solo utensili in legno o in plastica anticalore.
- Non lasciare mai utensili in plastica a contatto con la piastra calda.
- Dopo l'uso, scrostare il cibo residuo dal foro di scolo e nel salvagoccia, quindi rimuovere tutti i residui con un tovagliolo prima di procedere con la ricetta successiva.

PULIZIA, CURA E MANUTENZIONE

CAUTELA!! PRIMA DI PULIRE L'APPARECCHIO, ASSICURARSI CHE SI SIA RAFFREDDATO COMPLETAMENTE.

- Una volta ultimata la cottura, ruotare la manopola di controllo della temperatura in posizione Off e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. Far raffreddare l'unità per almeno 30 minuti prima di toccarlo.

Rimuovere il grasso dai cassetti e dal salvagoccia una volta raffreddato. I cassetti e il salvagoccia possono essere puliti a mano o in lavastoviglie. La piastra può essere lavata a mano, usando una spugna o un panno morbido e acqua calda.

- Essa può essere lavata anche in lavastoviglie. Non utilizzare oggetti metallici quali coltelli o forchette per pulire la piastra. Non usare retine per pulire. Lo strato antiaderente può essere danneggiato.
- Se si è cucinato frutti di mare, pulire la piastra con succo di limone per evitare che il sapore dei frutti di mare si trasferisca sulla ricetta successiva. Il salvagoccia, i cassetti, gli spiedi, i rulli hot dog possono essere immersi in acqua o lavati in lavastoviglie. La base e la manopola per il controllo della temperatura possono essere puliti con un panno morbido e asciutto. Per macchie resistenti utilizzare un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugnette ruvide.
- Qualsiasi altra operazione di manutenzione deve essere effettuata da personale autorizzato.

CONSERVAZIONE

Prima della conservazione asciugare e assemblare sempre la griglia in acciaio inossidabile multiuso Tristar. Assicurarsi che la base, la piastra e i cassetti siano posizionati correttamente. Il cavo di alimentazione può essere avvolto intorno al retro della base per la conservazione.

GARANZIA

- Tristar non è responsabile dei danni causati da:
 - o Caduta dell'apparecchio.
 - o Modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore o da terze parti.
 - o Uso improprio dell'apparecchio.
 - o Normale usura dell'apparecchio.
- All'atto di una riparazione la garanzia originale di 24 mesi non verrà estesa né verrà completamente rinnovata. La presente garanzia ha valore legale solo per l'Europa e non annulla la direttiva europea 1944/44CE
- Conservare sempre lo scontrino, senza di esso non si può utilizzare alcuna forma di garanzia.
- Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite nel manuale di istruzioni annulleranno la garanzia. Tristar non è responsabile per qualsiasi danno conseguente.
- Tristar non è responsabile di danni materiali o lesioni personali causate da un uso improprio o da un mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza.
- La pulizia eseguita secondo le indicazioni di questo manuale è l'unica manutenzione necessaria per questo apparecchio.
- Qualora l'apparecchio dovesse essere riparato, assicurarsi che la riparazione venga eseguita da una ditta autorizzata.
- Non si devono apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- Se si verificano problemi durante i 2 anni successivi all'acquisto, che sono coperti dalla garanzia del fabbricante, potete tornare al punto vendita e farvelo sostituire con un apparecchio nuovo.
- Per qualsiasi domanda o reclamo si prega di contattare il dettagliante presso cui avete acquistato l'apparecchio
- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).

- Questa garanzia include soltanto difetti materiali o di fabbricazione.
- Se desiderate fare un reclamo, per favore restituite l'intero apparecchio al vostro negoziante nell'imballo originale, unitamente alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.



487

AMBIENTE

Non gettare l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici al termine della sua vita utile, ma consegnarlo a un punto per il riciclaggio di apparecchi domestici elettrici e elettronici. Questo simbolo su apparecchio, manuale istruzioni e imballaggio, richiama l'attenzione su questo importante punto. I materiali utilizzati in questo apparecchio possono essere riciclati. In questo modo si contribuisce alla protezione dell'ambiente. Consultare le autorità locali per informazioni sui punti di raccolta.

Confezione

L'imballaggio è riciclabile al 100%; restituire l'imballaggio separatamente.

Prodotto

L'apparecchio è dotato di un marchio in accordo alla Direttiva Europea 2002/96/EC sullo smaltimento delle attrezzature elettriche ed elettroniche (WEEE). Controllando che questo prodotto venga smaltito correttamente, si potranno prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Dichiarazione CE di conformità

Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

Kära kund,

Vi tackar och lyckönskar dig för ditt inköp av denna högkvalitativa produkt. Läs bruksanvisningen noggrant så att du kan använda apparaten på bästa sätt. Denna bruksanvisning innehåller alla nödvändiga anvisningar för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa anvisningar kommer du att erhålla utmärkt resultat samt spara tid och undvika problem. Vi hoppas att du kommer att få mycket nöje av denna apparat.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- Använd aldrig enheten utan uppsikt
- Alla reparationer ska utföras av en kvalificerad elektriker(*).
- Se till att apparaten förvaras på en torr plats.
- Det är absolut nödvändigt att hålla denna apparat ren alltid på grund att den kommer i direkt kontakt med mat.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Väggtaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder beträffande elektromagnetiska fält (EMF). Vid korrekt hantering och enligt instruktionerna i denna anvisning, är apparaten säker att använda baserat på de vetenskapliga studier som finns tillgängliga idag.
- Om tillbehör används som inte rekommenderats av tillverkaren kan de orsaka skador och det ogiltigförklarar alla eventuella garantier.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Denna apparat ska inte användas utomhus.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte denna apparat i närheten av direkta värmekällor.
- Dra ut sladden från uttaget när du inte använder den.
- **Obs:** För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte denna apparat kopplas till en extern kopplingsanordning, som till exempel en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet kopplas på eller av.
- Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskantens kant, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Kontrollera så att sladden inte rör vid apparatens varma delar.

- Vi rekommenderar att placera en värmeresistent beläggning mellan bordet och apparaten (på så sätt bränner du inte bordet eller duken).
- Var försiktig med olja och fett förberedelser på grund av att de kan fatta eld vid överhettning. Se till att det finns tillräcklig ventilation när apparaten används.

() Kompetent kvalificerad elektriker: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den elektrikern.*

BESKRIVNING AV DELARNA

1. Bas
2. Reversibel grill/bakplåt – Extra stor "24 x 40,5 cm"
3. Temperaturkontrollknapp
4. Kontroll omkopplare för roterande rullar /grillspett
5. Lådor med roterande mekanisk
6. Droppskål
7. 10 grillspett / 10 hotdogsrollar



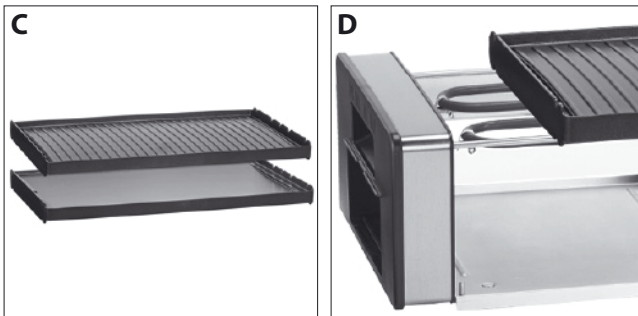
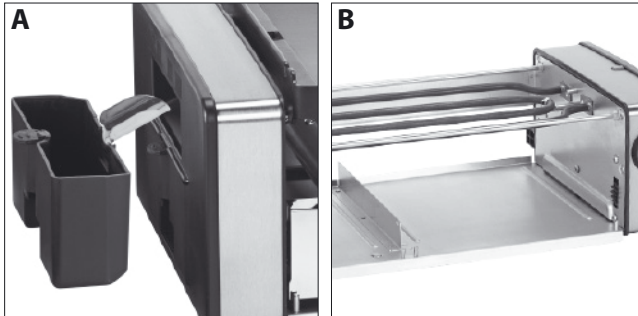
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla reklametiketter eller dekaler från din Tristar multifunktions rostfria grill. Säkerställ att alla delar (listade i beskrivningen till din nya apparat) har inkluderats innan du kastar något förpackningsmaterial. Det kan rekommenderas att spara boxen och förpackningsmaterialet för förvaring.
- Innan du använder Tristar multifunktionsgrillen första gången, avlägsna eventuellt damm genom att torka av basen och kontrollknapparna med en dammtrasa. Rengör noggrant båda sidor om den reversibla plåten, liksom droppskålen, lådor, grillspett och hot dogsrullar. Grillplåten, grillspett, hot dogsrullar, värmeskydd, droppskål och lådor kan diskas för hand eller i diskmaskin.

MONTERINGSINSTRUKTION

1. Placera basen på en ren jämn yta där du avser att laga mat.
2. En sida av basen har en öppning avsedd för droppskålen. Med metallröret något lutat framåt, skjut in droppskålen i basen och tryck tills tapparna är låsta (se figur A)
3. Sätt i lådorna genom att skjuta toppkanten på baksidan över de smalla runda tapparna på endera sidan av öppningen. Tryck Lådorna bakåt tills fronten är säkert på plats bakom de runda tapparna (se figur B). Tryck in lådorna i enheten, lyft över hållaren för att säkra. För att ta bort lådorna, tillåt enheten att svalna i 30 minuter. Ta bort alla grillspett, lyft därefter upp lådan över de runda tapparna och dra ut den mot dig.
4. Plåten har två sidor.
 - Sidan med ribbad yta. Denna sida är till för grillning av kött, hamburgare, kyckling, fisk och grönsaker.

- Sidan med jämn yta är perfekt för stekning av bacon, ägg, pankakor, toast och sandwiches (se figur C).
Välj den sida du har för avsikt att använda och placera plåten på basen med den valda sidan uppåt. Det är viktigt att du placerar plåten korrekt på basen. Placera plåten på basen Med dropphålen inriktade över metaldropskålsröret på vänstra sidan av enheten (se figur D). Om plåten placeras på basen med dropphålen i fel ände, blir det inte stabilt.
5. För in lådorna i botten av enheten under plåten (se figur E).
 6. Sätt i kontakten i ett vägguttag. Du är nu redo att tillaga din mat.



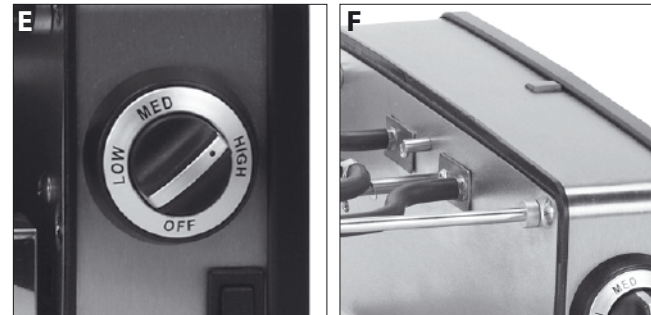
BRUKSANVISNING

När din Tristar multifunktionsgrill är rätt monterad och du är redo att börja tillaga din mat, vrid temperaturknappen till önskad temperaturinställning – hög, medium eller låg (se figur F). Indikatorlampan på toppen av enheten tänds för att indikera att enheten är igång (se figur G).

Det kan ta 10 till 12 minuter för att uppnå arbetstemperatur, beroende av temperaturnivån som valts. Temperaturknappen är till för att ställa in och bibehålla temperaturen för tillagningsytan. Temperaturen ligger mellan 250°F (120°C) som lägsta inställning, 190°C som mellanläge till 230°C som högsta temperatur. Du kan ändra inställningen med Temperaturknappen när som helst under tillagningen, beroende av vilken typ av rätt du tillagar på Plåten.

VARNING: Handtagen blir varma vid användning. Använd alltid en grytlapp när du vidrör någon del på enheten vid tillagning. Grillen ska inte tas bort från basen eller vändas över när den är varm. Låt enheten svalna i minst 30 minuter för hantering.

OBSERVERA: Första gången du använder Tristar multifunktionsgrill, kan det förekomma en svag doft och lite rök. Detta är normalt och vanligt för en apparat med en klubbfri yta.



VÄNDA PLÅTEN FÖR ATT ANVÄNDA MOTSATTA SIDAN

1. Vrid temperaturknappen till Från läget.
2. Dra ut kontakten från vägguttaget.
3. Låt enheten svalna helt (minst 30 minuter).
4. Försiktigt dra ut droppskålen genom att trycka ner tappen, (se figur H).
Rengör skålen och sätt tillbaka i basen.
5. Rengör plåten noggrant.
6. Vänd plåten och sätt tillbaka i basen.
7. Se till att dropphålen i plåten riktas in över droppskålen
8. Sätt åter i kontakten i vägguttaget.



ANVÄNDNING AV GRILLSPETTEN

1. Montera enheten med plåtar, lådor Och droppskål på sina respektive platser. Observera: Plåten ska vara på plats på enheten när du använder grillspett. Kom ihåg att det blir mycket varmt när enheten arbetar.

2. Vrid temperaturknappen till önskad Temperatur och förvärm i ca 10 till 12 minuter.
3. Förbered maten enligt ditt favoritrecept och skjut Styckena på spetten.
4. Dra lådorna öppna. Placera grillspetten i grillspettsspåren så att de stjärnlika formen i änden på varje handtag förs in i växlspåren i fronten på kebablådan. Stäng lådan säkert.
Observera: Om du använder stora kuber av kött eller fisk, kan du bara tillaga sex bitar i taget.
5. Tryck kontrollbrytaren till PÅ. Brytaren tänds för att indikera att grillspetten roterar.
6. För att kontrollera att kebabben tillagas, tryck kontrollbrytaren för att stoppa grillspettens roterande och ta ur spetten med en grytlapp. Om mer tid krävs sätt tillbaka spetten och tryck Kontrollknappen för att fortsätta tillagningen.

ANVÄNDNING AV HOTDOGRULLARNA

1. Montera enheten med plåtar, lådor, och droppskål i rätt läge.
Observera: Plåten måste vara på plats när hotdogrullarna används. Kom ihåg att det är mycket varmt när enheten arbetar.
2. Vrid temperaturknappen till den önskade temperaturen och förvärm i ca 10 till 12 minuter.
3. Montera hotdogrullarna genom att skjuta spetten genom hålen på varje ände av hotdogrullarna.
4. Öppna lådorna. Placera spetten med hotdogrullarna i spåren för grillspetten så att de stjärnliknande formerna på varje handtagsändeförs in i växlspåret i fronändan av varje låda.
5. Använd tänger för att placera hotdogs mellan två hotdogsrullar. Fyra hotdogsrullar passar över varje låda. Stäng lådan säkert. Du kan också använda olika tillagningsmöjligheter samtidigt.

SKÖTSEL

- Använd aldrig metalredskap, eftersom de repar de klippfria plåtarna. Använd istället endast trä eller värmeresistent plastredskap.
- Lämna aldrig plastredskap i kontakt med de varma plåtarna.
- Efter användning, skrapa av matrester genom dropphålen och i droppskålen, torka därefter av all eventuell rest med en papperstrasa innan du förtsätter med nästa rätt.

RENGÖRING, SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

VARNING: INNAN APPARATEN RENGÖRS SE TILL ATT DEN HAR SVALNAT HELT OCH HÅLLET.

- När du har avsluta tillagningen, vrid temperaturkontrollen till Från läget och dra ut kontakten från vägguttaget. Låt enheten svalna i minst 30 minuter innan den hanteras. Avlägsna fett från lådorna och droppskålen efter avsvälning. Lådorna och droppskålen kan rengöras för hand eller i diskmaskin. Plåtarna kan diskas i varmt vatten för hand, med en mjuk svamp eller trasa.
- De kan också diskas i diskmaskin. Använd inga metallföremål som knivar eller gafflar för att rengöra plåtarna. Använd inga skursvampar för rengöring. Den klubbria ytan kan förstöras.
- Om du har tillagar fiskrätter, torka av plåtarna med citrionlösning för att förhindra att fisksmaken överförs till nästa recept. Droppskålen, lådorna, grillspett och hotdogrullar kan läggas i vatten eller diskas i diskmaskin. Basen och temperaturknappen kan torkas rent med en mjuk, torr trasa. För tuffa fläckar använd en fuktad trasa. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel eller hårda dynor.
- All annan eventuell service ska utföras av en auktoriserad service representant.

FÖRVARING

Montera alltid din Tristar multifunktionsgrill före förvaring. Se till att basen, plåtar och lådor är rätt positionerade. Strömsladden kan viras runt basen för förvaring.

GARANTI

- Tristar kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av:
 - o Att apparaten har fallit ned
 - o Att apparaten har ändrats tekniskt av ägaren eller tredje person
 - o Att apparaten har används felaktigt
 - o Att apparaten har råkat ut för normalt slitage
- Genom att reparation utförs kommer inte den ursprungliga garantitiden på 24 månader att förlängas, och inte heller rätten till en ny uppfyllande garanti. Denna garanti gäller endast på europeisk mark. Denna garanti upphäver inte det europeiska direktivet 1944/44CE.
- Spara alltid ditt kvitto, utan kvittot kan du inte göra anspråk på någon som helst garanti.
- Skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts leder till att garantin ogiltigförklaras. Om detta leder till följdskador kan Tristar inte hållas ansvariga.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materiell skada eller personskada som orsakas av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts.
- Rengöringen som nämns i denna bruksanvisning är det enda underhåll som behövs utföras för denna apparat.
- Om apparaten behöver repareras måste detta utföras av en auktoriserad firma.
- Denna apparat får inte modifieras eller ändras.

- Om det uppstår problem med apparaten inom 2 år från inköpsdatumet och dessa täcks av fabriksgarantin kan du gå till inköpsstället och byta ut apparaten mot en ny.
- För frågor eller uppfyllelser kontaktar du din återförsäljare, "köpstället".
- Denna apparat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- I denna garanti ingår endast material- och tillverkningsfel.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår "hotline" vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationservice mot påföljande betalning.



MILJÖ



Denna apparat får inte kastas i hushållssoporna när den har slitits ut, utan måste lämnas på en återvinningscentral som tar emot elektriska hushållsapparater. Den här symbolen på apparaten, instruktionsmanualen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Det material som används till denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater bidrar du med ett viktigt steg för att skydda miljön. Fråga dina lokala myndigheter gällande återvinningsplats.

Förpackningen

Förpackningen är 100 % återvinningsbar. Sortera förpackningen för sig.

Produkten

Denna enhet är försedd med märkning i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EC om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat bearbetas på rätt sätt vid avyttring hjälper det till att förhindra eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

EU-deklaration om överensstämmelse

Denna apparat är konstruerad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i lågspänningsdirektivet nr. 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.



Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg, The Netherlands

www.tristar.eu

RA-2993