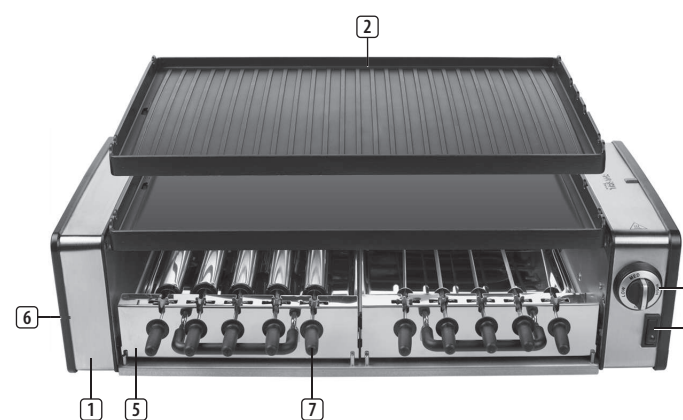


- EN | Instruction manual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- ES | Manual de usuario
- PT | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- TR | Kullanım kılavuzu



RA-2993

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / PARÇALARIN AÇIKLAMASI



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- 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.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- When the device is turned on for the first time, a slight odor will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

USE

Assembly Instructions

- Place the base on a clean, flat surface where you are intending to cook.
- One end of the base has an opening provided for the drip cup. With the metal stop tilted slightly forward, slide the drip cup into the base and push in until the tab is locked (see figure I).
- 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 II). 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.
- 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 III).
- 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 IV). If the plate is placed on the base with the drip holes at the wrong end, it will not be stable.

- Plug the cord into a wall outlet. You are now ready to start cooking.
- Operating instructions**
- Once you'r 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 V). The indicator light on the top of the unit will illuminate to indicate that the unit is operating (see figure VI). 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 120°C on the Low setting, 190°C on the Medium setting to 230°C 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.
 - Reversing the plate over to use reverse side:
 - Turn temperature control switch to the OFF setting.
 - Unplug appliance from wall outlet.
 - Allow unit to cool down completely (at least 30 minutes).

- Carefully slide out the drip cup by pressing down on the tab, (see figure VII). Clean cup and replace in base.
 - Thoroughly clean the plate.
 - Flip the plate over and rest to base.
 - Make sure that the drip hole in the plate lines up over the drip cup.
 - Reconnect the plug into a wall outlet.
- Using the skewers**
- 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.
 - Turn the temperature control switch to the desired temperature and preheat for approximately 10 to 12 minutes.
 - Prepare the food according to your favorite recipe and slide pieces onto the skewers.
 - 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.
 - Press the control switch to ON. The switch light will illuminate to let you know the skewers are rotating.
 - 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**
- 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.
 - Turn the temperature control switch to the desired temperature and preheat for approximately 10 to 12 minutes.
 - Assemble the hot dog rollers by slipping the skewers through the holes in each end of the hot dog roller caps.
 - 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.
 - 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.

CLEANING AND 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.
- 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 damp cloth. Never use abrasive cleaners or harsh pads.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
- Always dry or 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

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product was purchased from the manufacturer and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.service.tristar.eu

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 of used domestic appliances you contribute an important part to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at [service.tristar.eu!](http://service.tristar.eu)

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt.

- worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Basis
2. Omkeerbare grill-/bakplaat
3. Temperatuurschakelaar
4. Bedieningsschakelaar voor draaiende rollen/spiesen
5. Laden met draaimechanisme
6. Lekbak
7. 10 spiesen / 10 hotdogrollen

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Verwijder voor het eerste gebruik van de grill eventuele stof door de basis en de temperatuurschakelaar met een vochtige doek af te vegen. Reinig beide zijden van de omkeerbare plaat grondig, alsook de lekbak, de laden, de spiesen en de hotdogrollen. De grillplaat, de spiesen, de hotdogrollen, de lekbak en de laden kunnen voor reiniging met de hand worden gewassen of in de vaatwasser worden geplaatst.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Let op: Zorg er voor het aansluiten van het apparaat voor dat het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met de plaatselijke netspanning. Voltage: 220V-240V 50/60Hz)
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur verspreiden. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

GEBRUIK

- Montage-instructies**
- Plaats de basis op een schone, vlakke ondergrond op de plaats waar u van plan bent te koken.
 - Een uiteinde van de basis heeft een opening voor de lekbak. Schuif de lekbak in de basis met de metalen tiets iets naar voren gekanteld en druk totdat de lip is vergrendeld (zie figuur I).
 - Plaats de laden door de bovenrand van de achterwand over de kleine ronde lippen aan weerszijden van de opening te schuiven. Duw de laden terug totdat de voorzijde stevig op zijn plaats zit achter de ronde lippen (zie figuur II). Duw de laden in het apparaat door ze over de bevestigingsbeugel te tillen om ze te bevestigen. Laat voor het verwijderen van de laden het apparaat 30 minuten afkoelen. Verwijder alle spiesen, til de lade omhoog over de ronde lippen en trek de lade naar u toe.
 - De kookplaat heeft twee zijden:
 - De zijde met een geribbeld oppervlak. Deze zijde is bedoeld voor het grillen van groenten, biefstukken, hamburgers, kip, vis en schaaldieren.
 - De zijde met het gladde oppervlak is perfect voor het bakken van spek, eieren, pannenkoeken, wentelteeffjes en tosti's (zie figuur III).
 - Plaats de plaat op de basis met de benodigde zijde naar boven. Het is belangrijk dat u de plaat op de juiste wijze op de basis plaatst. Plaats de plaat op de basis met de lekpaten boven de kwalificatie lekbakuit aan de linkerkant van het apparaat (zie figuur IV). Indien de plaat met de lekpaten aan de verkeerde zijde op de basis wordt geplaatst, is de plaat niet stabiel.
 - Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact. U kunt nu beginnen met het bereiden.

Gebruiksaanwijzing

- Zodra uw Tristar multifunctionele roestvrijstalen grill goed is gemonteerd en u kunt beginnen met het bereiden, draai dan de temperatuurschakelaar (nr. 3) naar de gewenste temperatuurstand - Hoog, Normaal of Laag (zie figuur V). De indicator aan de bovenzijde van het apparaat gaat branden om aan te geven dat het apparaat werkt (zie figuur VI). Het kan 10 tot 12 minuten duren totdat het apparaat de gebruikstemperatuur heeft bereikt, afhankelijk van het geselecteerde temperaturniveau.
- De temperatuurschakelaar wordt gebruikt om de temperatuur van de kookoppervlak in te stellen en te behouden. Temperaturen variëren van ongeveer 120 °C in de lage stand, 190 °C in de normale stand tot 230 °C in de hoge stand. U kunt de instelling van de temperatuurschakelaar op ieder moment tijdens het bereiden variëren, afhankelijk van het soort voedsel op de plaat.
- VOORZICHTIG: De handgrepen worden heet tijdens gebruik. Gebruik altijd een pannenlap wanneer u het apparaat tijdens het bereiden moet aanraken. Een hete grill mag niet van de basis worden verwijderd of worden omgedraaid. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen.
- De plaat omkeren voor gebruik van de andere zijde:
 - Draai de temperatuurschakelaar naar de OFF-stand.
 - Verwijder de stekker uit het stopcontact.
 - Laat het apparaat volledig afkoelen (minstens 30 minuten).
 - Schuif de lekbak voorzichtig uit het apparaat door op de lip te drukken (zie figuur VII). Reinig de lekbak en plaats hem terug in de basis.
 - Reinig de plaat grondig.
 - Keer de plaat om en plaats hem terug in de basis.
 - Zorg ervoor dat het lekpat in de plaat zich boven de lekbak bevindt.
 - Plaats de stekker weer in het stopcontact.
- De spiesen gebruiken
 - Zet het apparaat in elkaar met de plaat, de laden en de lekbak in hun juiste posities. Let op: De plaat moet zich op het apparaat bevinden bij gebruik van de spiesen. Houd er rekening mee dat het apparaat zeer heet wordt tijdens gebruik.
 - Draai de temperatuurschakelaar naar de gewenste temperatuur en verwarm ongeveer 10 tot 12 minuten voor.
 - Bereid het voedsel volgens uw favoriete recept en schuif de stukken op de spiesen.
 - Trek de laden open. Plaats de spiesen zodanig in de spiesleuven dat de ster vorm aan het einde van iedere handgreep in een sleuf in de voorzijde van de lade wordt geplaatst.
- De hotdogrollen gebruiken
 - Zet het apparaat in elkaar met de plaat, de laden en de lekbak in hun juiste posities. Let op: De plaat moet zich op het apparaat bevinden bij gebruik van de hotdogrollen. Houd er rekening mee dat het apparaat zeer heet wordt tijdens gebruik.
 - Draai de temperatuurschakelaar naar de gewenste temperatuur en verwarm ongeveer 10 tot 12 minuten voor.
 - Zet de hotdogrollen in elkaar door de spiesen door de gaten aan ieder uiteinde van de hotdogrollen te steken.
 - Trek de laden open. Plaats de spiesen met de hotdogrollen zodanig in de spiesleuven dat de ster vorm aan het einde van iedere handgreep in een sleuf in de voorzijde van de lade wordt geplaatst.

- Gebruik een tang om de hotdogs tussen twee laden van de hotdogrollen te plaatsen. Vier hotdogrollen passen boven iedere lade. Sluit de lade goed. Het is mogelijk om verschillende bereidingsfuncties tegelijkertijd te gebruiken.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Gebruik nooit metalen voorwerpen om krassen op de antiaanbakplaat te voorkomen. Gebruik uitsluitend houten of hittebestendig plastic voorwerpen. Laat plastic voorwerpen nooit in contact komen met de hete plaat.
- Zodra u klaar bent met koken, draai dan de temperatuurschakelaar in de OFF-stand en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Verwijder na afkoelen het vet uit de laden en de lekbak. De laden en de lekbak kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd.
- De plaat kan met de hand worden gereinigd, met behulp van een zachte spons of doek en warm water. Reinigen in de vaatwasser kan eveneens. Gebruik geen metalen voorwerpen zoals messen en vorken om de plaat te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen voor het reinigen. De antiaanbaklaag kan beschadigd raken.
- Indien u vis of schaaldieren bereidt, maak de plaat dan schoon met citroensap om te voorkomen dat de smaak invloed zal hebben op het volgende recept. De lekbak, de laden, de spiesen en de hotdogrollen kunnen worden gereinigd in water of in de vaatwasser. De basis en de temperatuurschakelaar kunnen worden gereinigd met een zachte, droge doek. Gebruik voor hardnekkige vlekken een vochtige doek. Gebruik nooit schuurmiddelen of agressieve sponzen.
- Eventueel ander onderhoud moeten worden uitgevoerd door een erkend servicemonteur.
- Droog en monteer de grill voor het opbergen. Zorg ervoor dat de basis, de plaats en de laden op de juiste wijze zijn geplaatst. Het netsnoer kan voor het opbergen rond de achterzijde van de basis worden gewikkeld.

GARANTIE

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig indien het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) te worden overlegd met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: www.service.tristar.eu

MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar moet bij een speciaal inzameelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycleren van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [service.tristar.eu!](http://service.tristar.eu)

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans sous le contrôle d'un adulte. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité en étant conscientes des dangers liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sous surveillance d'un adulte.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Base
2. Plaque de cuisson /grill réversible
3. Thermostat
4. Bouton de commande de rotation de rouleaux /brochettes
5. Tiroirs avec mécanisme de rotation
6. Récipient de collecte
7. 10 brochettes /10 rouleaux à hot-dog

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Avant toute utilisation du grill, déposez-les complètement en essuyant la base et le thermostat avec un chiffon humide. Nettoyez soigneusement les deux faces de la plaque réversible ainsi que le récipient de collecte, les tiroirs, les brochettes et les rouleaux à hot-dog. La plaque de grill, les brochettes, les rouleaux à hot-dog, le récipient de collecte et les tiroirs peuvent être lavés à main ou au lave-vaisselle.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (Remarque : Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à celle du secteur local avant de connecter l'appareil. Tension 220V-240V 50/60Hz)
- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal, assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.

UTILISATION

Instructions d'assemblage

- Placez la base sur une surface propre et plane où vous pensez cuisiner.
- Une extrémité de la base comporte une ouverture pour le récipient de collecte. Avec la buse métallique légèrement inclinée en avant, glissez le récipient de collecte dans la base et poussez jusqu'à verrouiller la patte (voir figure I).
- Insérez les tiroirs en glissant le bord supérieur de la paroi intérieure sur les petites pattes arrondies de chaque côté de l'ouverture. Repoussez les tiroirs pour que l'avant soit fermement en place derrière les pattes arrondies (voir figure II). Poussez les tiroirs dans l'unité en levant par-dessus la barre de retenue pour sécuriser. Pour retirer les tiroirs, laissez l'appareil refroidir 30 minutes. Enlevez toutes les brochettes puis levez le tiroir par-dessus les pattes arrières et tirez-le vers vous.
- La plaque de cuisson a deux faces :
 - La face avec une surface rainurée. Cette face est prévue pour griller steaks, hamburgers, poulet, fruits de mer et légumes.
 - La face avec la surface lisse est parfaite pour frire œufs, bacon, pancakes, pain perdu et sandwichs toastés (voir figure III).
- Choisissez la face de cuisson et placez la plaque sur la base avec cette face dirigée vers le haut. Il est important de placer la plaque correctement sur la base. Placez la plaque sur la base avec les orifices de goutte à goutte alignés sur le récipient de collecte métallique au-dessus de l'unité (voir figure IV). Si la plaque est placée sur la base avec les orifices de goutte à goutte du mauvais côté, elle est instable.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Vous êtes fin prêt pour cuisiner.

Instructions d'utilisation

- Dès que votre grill multifonction en acier inox Tristar est assemblé, vous pouvez commencer à cuisiner. Le grill ne doit pas être utilisé avant d'être retourné tant qu'il est chaud. Laissez l'unité refroidir au moins 30 minutes avant toute manipulation.
- Retournement de plaque pour utiliser l'autre face :
 - Tournez le thermostat sur le réglage OFF.
 - Débranchez l'appareil de la prise murale.
 - Laissez l'unité refroidir complètement (au moins 30 minutes).
 - Glissez prudemment le récipient de collecte en pressant la patte vers le bas (voir figure VII). Nettoyez le récipient et remplacez-le dans la base.
 - Nettoyez soigneusement la plaque.
 - Retournez la plaque et remettez-la sur la base.
 - Assurez-vous que l'orifice de goutte à goutte dans la plaque s'aligne sur le récipient de collecte.
 - Branchez à nouveau la fiche dans une prise murale.
- ATTENTION : Les poignées deviennent chaudes pendant l'usage. Utilisez toujours une manique pour toucher une partie quelconque de l'appareil pendant la cuisson. Le grill ne doit pas être utilisé après d'être retourné tant qu'il est chaud. Laissez l'unité refroidir au moins 30 minutes avant toute manipulation.
- Positionnement de plaque pour utiliser l'autre face :
 - Tournez le thermostat sur le réglage OFF.
 - Débranchez l'appareil de la prise murale.
 - Laissez l'unité refroidir complètement (au moins 30 minutes).
 - Glissez prudemment le récipient de collecte en pressant la patte vers le bas (voir figure VII). Nettoyez le récipient et remplacez-le dans la base.
 - Nettoyez soigneusement la plaque.
 - Retournez la plaque et remettez-la sur la base.
 - Assurez-vous que l'orifice de goutte à goutte dans la plaque s'aligne sur le récipient de collecte.
 - Branchez à nouveau la fiche dans une prise murale.

Utilisation des brochettes

- Assemblez l'unité avec la plaque, les tiroirs et le récipient de collecte correctement positionnés. Note: la plaque doit être sur l'unité en cas d'usage des brochettes. N'oubliez pas la chaleur très élevée lorsque l'unité est en marche.
- Tournez le thermostat sur la température voulue et préchauffez environ 10 à 12 minutes.
- Préparez les aliments selon votre recette préférée et glissez les morceaux sur les brochettes.
- Ouvrez les tiroirs en tirant. Placez les brochettes dans les fentes à brochettes afin que la forme étalée au bout de chaque poignée s'insère dans une fente de l'avant des engrenages sur l'avant des tiroirs. Remarque : Si vous utilisez de gros cubes de viande ou de fruits de mer, vous pouvez cuire un maximum de six morceaux à la fois.
- Positionnez le bouton de commande sur ON. Le témoin s'allume pour vous indiquer que les brochettes tournent.
- Pour voir si les aliments sont prêts, appuyez sur le bouton de commande pour interrompre la rotation des brochettes puis retirez-les avec une manique. Si la cuisson est terminée, retirez la brochette et appuyez sur le bouton de commande pour reprendre la cuisson.

Usage des rouleaux à hot-dog

- Assemblez l'unité avec la plaque, les tiroirs et le récipient de collecte correctement positionnés. Remarque : la plaque doit être sur l'unité en cas d'usage des rouleaux à hot-dog. N'oubliez pas la chaleur très élevée lorsque l'unité est en marche.
- Tournez le thermostat sur la température voulue et préchauffez environ 10 à 12 minutes.
- Assemblez les rouleaux à hot-dog en glissant les brochettes dans les orifices à chaque bout des bouchons de rouleaux à hot-dog.
- Ouvrez les tiroirs en tirant. Placez les brochettes avec les rouleaux à hot-dog dans les fentes à brochettes afin que la forme étalée au bout de chaque poignée s'insère dans une fente à engrenages sur l'avant des tiroirs.
- Utilisez des pinces pour positionner les hot-dogs entre deux rouleaux à hot-dog. Quatre rouleaux à hot-dog peuvent tenir au-dessus de chaque tiroir. Fermez bien le tiroir. Vous pouvez utiliser les différentes options de cuisson simultanément.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques qui endommageraient la plaque anti-adhérente. Utilisez plutôt des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant. Ne laissez jamais les ustensiles en plastique entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, positionnez le thermostat sur OFF et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez l'unité refroidir au moins 30 minutes avant toute manipulation. Retirez la graisse des tiroirs et du récipient de collecte une fois refroidis. Les tiroirs et le récipient de collecte peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle.
- La plaque peut être lavée à la main avec une éponge douce ou un chiffon et de l'eau chaude. Le lave-vaisselle peut aussi être employé. N'utilisez aucun objet métallique comme les couteaux ou fourchettes pour nettoyer la plaque. N'utilisez pas de tampon à récurer pour le nettoyage. Le revêtement anti-adhérent peut s'endommager.
- Si vous avez cuit des fruits de mer, essayez la plaque avec du jus de citron ou du vinaigre pour éliminer les résidus de gras. Ret

- Tout autre activité d'entretien doit être réservée à un représentant d'entretien agréé.
- Séchez et assemblez toujours le grill avant son rangement. Assurez-vous que la base, la plaque et les tiroirs sont bien positionés. Le cordon d'alimentation peut être enroulé autour de la base pour le rangement.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu

ENVIRONNEMENT

- ♻️ Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur service.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bis zu 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie dabei kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

TEILEBESCHREIBUNG

- Base
- Umdrehbare Grill-/Backplatte
- Temperaturregler
- Schalter für Drehrollen/Spieße
- Schubladen mit Drehmechanismus
- Tropfschale
- 10 Spieße/10 Hot Dog-Rollen

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Bevor Sie den Grill das erste Mal benutzen, entfernen Sie mit einem Lappen Staub vom Gerätefuß und vom Temperaturregler. Reinigen Sie gründlich beide Seiten der umdrehbaren Platte sowie die Tropfschale, die Schubladen, die Spieße und die Hot-Dog-Rollen. Die Grillplatte, die Spieße, die Hot-Dog-Rollen, die Tropfschale und die Schubladen können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung: 220V-240V/50Hz)
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.

GEBRAUCH

Montageanleitung

- Stellen Sie den Gerätefuß auf eine saubere flache Oberfläche, auf der Sie kochen möchten. Ein Ende des Gerätefußes hat eine Öffnung für die Tropfschale. Während der Metallausstattung des Geräts gereinigt wird, schieben Sie die Tropfschale in den Gerätefuß und drücken Sie sie hinein, bis die Arretierung gesichert ist (siehe Abbildung I).
- Setzen Sie die Schubladen ein, indem Sie den oberen Rand der Rückwand über die kleinen runden Arretierungen auf beiden Seiten der Öffnung schieben. Schieben Sie die Schubladen zurück, bis sich die Arretierung hinter dem Haken des oberen Randes befindet. Die Arretierungen befinden (siehe Abbildung II). Schieben Sie die Schubladen in das Gerät und heben Sie sie zur Sicherung über die Haltestange. Um die Schubladen zu entfernen, lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen. Entfernen Sie alle Spieße, heben Sie dann die Schublade über die runden Arretierungen und ziehen Sie sie auf sich zu.
 - Die Kochplatte hat zwei Seiten:
 - Seite mit gerippter Oberfläche: Diese Seite dient zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen, Meerest Früchten und Gemüse.
 - Die Seite mit der glatten Oberfläche ist perfekt zum Braten von Speck, Eiern, Pfannkuchen, French Toast und getoasteten Sandwiches geeignet (siehe Abbildung III).
- Wählen Sie die Seite, auf der Sie kochen möchten, und legen Sie die Platte mit der gewählten Seite nach oben auf den Gerätefuß. Es ist wichtig, dass die Platte richtig auf den Gerätefuß gelegt wird. Legen Sie die Platte so auf den Gerätefuß, dass die Tropfbohrer über dem metallenen Tropfschalenausgießer auf der linken Seite der Einheit ausgerichtet sind (siehe Abbildung IV). Wird die Platte mit den Tropfschalenslöchern am falschen Ende auf den Gerätefuß gelegt, ist das Gerät instabil.
- Stöcken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose. Sie können nun mit dem Kochen beginnen.

Bedienungsanleitung

- Sobald Ihr Edelstahl-Multifunktionsgrill von Tristar richtig zusammengebaut ist und Sie mit dem Kochen beginnen können, drehen Sie den Temperaturregler (Nr. 3) auf die gewünschte Temperatureinstellung ("hoch, mittel oder niedrig (siehe Abbildung V)). Die Anzeigelampe oben auf dem Gerät leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist (siehe Abbildung VI). Es kann 10 bis 12 Minuten dauern, bis die Betriebstemperatur erreicht ist; dies hängt von der gewählten Temperaturstufe ab.
- Der Temperaturregler wird verwendet, um die Temperatur der Kochfläche einzustellen und aufrecht zu erhalten. Die Temperaturen variieren von ca. 120 °C bei der niedrigen Einstellung, 190 °C bei der mittleren Einstellung bis 230 °C bei der hohen Einstellung. Sie können die Einstellung des Temperaturreglers beim Kochen jederzeit ändern und wünschen dies je nach Art der Speise auf der Platte möglicherweise sogar.
- VORSICHT:** Die Griffe werden beim Gebrauch heiß. Verwenden Sie stets einen Topflappen, um die Griffe zu halten. Ein Teil des Geräts berührt darf nicht vom Gerätefuß entfernt oder umgedreht werden, solange er heiß ist. Lassen Sie das Gerät vor dessen Handhabung mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
- Umdrehen der Platte zur Nutzung der Rückseite:
 - Drehen Sie den Temperaturregler auf AUS.
 - Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Wandsteckdose.
 - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten).
 - Schieben Sie die Tropfschale vorsichtig heraus, indem Sie die Arretierung herunterdrücken (Siehe Abbildung VII). Reinigen Sie die Schale und setzen Sie sie wieder im Gerätefuß ein.
 - Reinigen Sie die Platte gründlich.
 - Drehen Sie die Platte um und legen Sie sie wieder auf den Gerätefuß.
 - Achten Sie darauf, dass das Trophloch in der Platte über der Tropfschale ausgerichtet ist.
 - Stecken Sie den Netzstecker wieder in eine Wandsteckdose.

Verwendung der Spieße

- Bauen Sie das Gerät mit der Platte, den Schubladen und der Tropfschale in ihren entsprechenden Positionen zusammen. Hinweis: Wenn die Spieße verwendet werden, muss sich die Platte auf dem Gerät befinden. Beachten Sie bitte, dass es beim Betrieb des Geräts sehr heiß ist.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und heizen Sie ca. 10 bis 12 Minuten lang vor.
- Bereiten Sie die Speise nach Ihrem Lieblingsrezept zu und schieben Sie die Stücke auf die Spieße.
- Ziehen Sie die Schubladen auf. Setzen Sie die Spieße so in die Spießschlitze ein, dass die sternähnliche Form am Ende jedes Griffs in einen Zahnradschlitz im vorderen Ende der Schublade eingesetzt wird. Schließen Sie die Schublade sicher. Hinweis: Falls Sie große Fleisch- oder Meeresfrüchte-Würfel verwenden, können Sie eventuell nur sechs Stück auf einmal zubereiten.
- Schalten Sie den Schalter EIN. Die Schalterlampe leuchtet, damit Sie wissen, sich die Spieße zu drehen.
- Um zu sehen, ob die Speise fertig ist, drücken Sie auf den Schalter, um die Drehung der Spieße anzuhalten, und entfernen Sie die Spieße mit einem Topflappen. Falls weitere Zeit nötig ist, setzen Sie den Spieß wieder ein und drücken Sie auf den Schalter, um das Garen fortzusetzen.
- Verwendung der Hot Dog-Rollen**
- Bauen Sie das Gerät mit der Platte, den Schubladen und der Tropfschale in ihren entsprechenden Positionen zusammen. Hinweis: Wenn die Hot-Dog-Rollen verwendet werden, muss sich die Platte auf dem Gerät befinden. Beachten Sie bitte, dass es beim Betrieb des Geräts sehr heiß ist.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und heizen Sie ca. 10 bis 12 Minuten lang vor.
- Bauen Sie die Hot-Dog-Rollen zusammen, indem Sie die Spieße durch die Löcher in jedem Ende der Kappen der Hot Dog-Rollen stecken.
- Ziehen Sie die Schubladen auf. Setzen Sie die Spieße mit den Hot-Dog-Rollen so in die Spießschlitze ein, dass die sternähnliche Form am Ende jedes Griffs in einen Zahnradschlitz im vorderen Ende der Schubladen eingesetzt wird.
- Verwenden Sie eine Zange, um die Hot-Dogs zwischen zwei der Hot-Dog-Rollen zu positionieren. Über jede Schublade passen vier Hot-Dog-Rollen. Schließen Sie die Schublade sicher. Es ist möglich, verschiedene Kochfunktionen gleichzeitig zu verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung der Platte zerkratzen. Verwenden Sie stattdessen nur Holz- oder hitzebeständige Kunststoffutensilien. Lassen Sie Kunststoffutensilien niemals mit der heißen Platte in Kontakt kommen.
- Sobald Sie mit dem Kochen fertig sind, ziehen Sie den Temperaturregler auf Position AUS und drehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Lassen Sie das Gerät vor dessen Handhabung mindestens 30 Minuten lang abkühlen. Entfernen Sie das Fett aus den Schubladen und der Tropfschale, sobald es sich abgekühlt hat. Die Schubladen und die Tropfschale können von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Platte kann mit einem weichen Schwamm oder Lappen und heißem Wasser gewaschen werden. Sie kann auch in der Spülmaschine gespült werden. Verwenden Sie keine Metallgegenstände wie Messer oder Gabeln zur Reinigung der Platte. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Topfreiniger. Die Antihafbeschichtung kann beschädigt werden.
- Falls Sie Meerestfrüchte zubereitet haben, Wischen Sie die Platte mit Zitronensaft ab, um zu verhindern, dass sich das Meerestfrüchtearoma auf das nächste Rezept überträgt. Die Tropfschale, die Schubladen, die Spieße und die Hot-Dog-Rollen können in Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gespült werden. Der Gerätefuß und der Temperaturregler können mit einem weichen trockenen Lappen saubergewischt werden. Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen feuchten Lappen. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Jeglicher anderer Service muss von einem autorisierten Servicevertreter ausgeführt werden.
- Trocknen Sie den Grill stets ab und bauen Sie ihn stets zusammen, bevor Sie ihn verstauen. Vergewissern Sie sich, dass der Gerätefuß, die Platte und die Schubladen richtig positioniert sind. Das Netzkabel kann zum Verstauen um die Rückseite des Gerätefußes gewickelt werden.

GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantieanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck für den es konzipiert wurde, benutzt wird.
- Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.
- Detaillierte Informationen über die Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Service-Website unter: www.service.tristar.eu

UMWELT

- ♻️ Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter service.tristar.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si son supervisados de forma continua. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Base
- Placa de grill/horneado reversible
- Interruptor de control de la temperatura
- Interruptor de control para rodillos/pinchos rotativos
- Cajones con mecanismo rotativo
- Recipiente de goteo
- 10 pinchos/10 rodillos para perritos calientes

ANTES DEL PRIMER USO

- Leque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de usar el grill por primera vez, elimine el polvo limpiando la base y el interruptor de control de temperatura con un paño húmedo. Limpie bien ambos lados de la placa reversible, así como el recipiente de goteo, los cajones, los pinchos y los rodillos para perritos calientes. La placa del grill, los pinchos, los rodillos para perritos calientes, el recipiente de goteo y los cajones pueden lavarse a mano o ponerse en el lavavajillas.
- La placa puede lavarse a mano, utilizando una esponja suave o un paño y agua caliente. También puede lavarse en el lavavajillas. No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores para limpiar la placa. No utilice un estropajo para la limpieza. El revestimiento antiadherente puede resultar dañado.
- Si ha cocinado marisco, limpie la placa con zumo de limón para evitar que el sabor del marisco se transfiera a la siguiente receta. El recipiente de goteo, los cajones, los pinchos y los rodillos para perritos calientes pueden sumergirse en agua o lavarse en el lavavajillas. La base y el interruptor de control de temperatura pueden limpiarse con un paño suave y seco. Para manchas difíciles utilice un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.
- Cualquier otra tarea de servicio debe ser realizada por un representante de servicio autorizado.
- Siempre seque y monte el grill antes de almacenarlo. Asegúrese de que la base, la placa y los cajones estén correctamente colocados. El cable de alimentación puede enrollarse alrededor de la base para su almacenamiento.

retención para fijar. Para quitar los cajones, deje que el dispositivo se enfríe durante 30 minutos. Retire todos los pinchos, posteriormente levante el cajón sobre las pestañas redondas y lívelo hacia usted.

- La placa puede lavarse a mano, utilizando una esponja suave o un paño y agua caliente. También puede lavarse en el lavavajillas.
 - El lado con una superficie estriada. Este lado es para hacer bistecs, hamburguesas, pollo, marisco y verduras.
 - El lado con la superficie lisa es perfecto para freír bacon, huevos, tortitas, torrijas y sándwiches tostados (véase la figura III).

- Elija el lado con el que desea cocinar y coloque la placa sobre la base con el lado superior del mando hacia arriba. Es importante que coloque la placa sobre la base correctamente. Coloque la placa sobre la base con los orificios de goteo alineados sobre la boquilla metálica del recipiente de goteo en el lado izquierdo de la unidad (véase la figura IV). Si la placa se coloca sobre la base con los orificios de goteo en el extremo incorrecto, no será estable.
- Enchufe el cable en una toma de pared. Ya está listo para empezar a cocinar.

Instrucciones de funcionamiento

- Una vez montado correctamente el grill multifuncional de acero inoxidable de Tristar, ya está listo para empezar a cocinar. Sitúe el interruptor de control de temperatura (nº 3) en el ajuste de temperatura deseado - alto, medio o bajo (véase la figura V). El indicador luminoso de la parte superior de la unidad se encenderá para indicar que la unidad está funcionando (véase la figura VI). Puede tardar de 10 a 12 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento, en función del nivel de temperatura seleccionado.
- El interruptor de control de temperatura se utiliza para ajustar y mantener la temperatura de la superficie de cocción. Las temperaturas varían desde aproximadamente 120°C en el ajuste bajo, 190°C en el ajuste medio hasta 230°C en el ajuste alto. Puede variar el ajuste del interruptor de control de temperatura en cualquier momento durante la cocción, y quizá es recomendable hacerlo en función de los tipos de alimentos en la placa.
- ATENCIÓN: Las asas se calientan durante el uso. Utilice siempre un agrador de cocina al tocar las piezas de la unidad al cocinar. El grill no debe retirarse de la base ni darse la vuelta mientras está caliente. Deje que la unidad se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipulara.
- Inversión de la placa para utilizar el lado contrario:
 - Sitúe el interruptor de control de temperatura en el ajuste de apagado.
 - Desenchufe el aparato de la toma de pared.
 - Deje que la unidad se enfríe completamente (al menos 30 minutos).
 - Saque con cuidado el recipiente de goteo presionando hacia abajo sobre la pestaña (véase la figura VII). Limpie el recipiente y vuelva a colocarlo en la base.
 - Limpie bien la placa.
 - Gire la placa y devuélvala a la base.
- Asegúrese de que el orificio de goteo en la placa se alinee sobre el recipiente de goteo.
- Vuelva a conectar el enchufe en una toma de pared.

Utilización de los pinchos

- Monte la unidad con la placa, los cajones y el recipiente de goteo en sus posiciones. Nota: la placa debe estar en la unidad al utilizar los pinchos. Tenga en cuenta que está muy caliente cuando la unidad está funcionando.
- Sitúe el interruptor de control de temperatura en la temperatura deseada y precaliente durante aproximadamente 10 a 12 minutos.
- Prepare los alimentos según su receta favorita y deslice los pedazos en los pinchos.
- Abra los cajones. Coloque los pinchos en las ranuras de los pinchos de modo que la forma de estrella al final de cada asa se introduzca en una ranura con engranaje en el extremo delantero del cajón. Cierre bien el cajón. Nota: Si utiliza trozos grandes de carne o marisco, puede que tenga que cocinar solo seis piezas cada vez.
- Sitúe el interruptor de control en la posición de encendido. La luz del interruptor se encenderá para informarle de que los pinchos están girando.
- Para ver si los alimentos están listos, pulse el interruptor de control para que los pinchos dejen de girar y retire los pinchos con un agrador de cocina. Si es necesario más tiempo, vuelva a colocar el pincho y pulse el interruptor de control para reanudar la cocción.

Utilización de los rodillos para perritos calientes

- Monte la unidad con la placa, los cajones y el recipiente de goteo en las posiciones adecuadas. Nota: La placa debe estar en la unidad al utilizar los rodillos para perritos calientes. Tenga en cuenta que está muy caliente cuando la unidad está funcionando.
- Sitúe el interruptor de control de temperatura en la temperatura deseada y precaliente durante aproximadamente 10 a 12 minutos.
- Monte los rodillos para perritos calientes metiendo los pinchos por los orificios en cada extremo de las tapas de los rodillos para perritos calientes.
- Abra los cajones. Coloque los pinchos con los rodillos para perritos calientes en las ranuras de los pinchos de modo que la forma de estrella al final de cada asa se introduzca en una ranura con engranaje en el extremo delantero de los cajones.
- Utilice pinzas para colocar los perritos calientes entre dos de los rodillos para perritos calientes. Cabrán cuatro rodillos para perritos calientes en cada uno de los cajones. Cierre bien el cajón. Es posible utilizar diferentes funciones de cocción simultáneamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca utilice utensilios metálicos, ya que arañarán la placa antiadherente. En su lugar, utilice sólo utensilios de madera o de plástico que sean resistentes. Nunca deje que los utensilios de plástico entren en contacto con la placa caliente.
- Cuando haya terminado de cocinar, sitúe el interruptor de control de temperatura en la posición de apagado y desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared. Deje que la unidad se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularla. Quite la grasa de los cajones y el recipiente de goteo una vez que se haya enfriado. Los cajones y el recipiente de goteo pueden limpiarse a mano o en el lavavajillas.
- La placa puede lavarse a mano, utilizando una esponja suave o un paño y agua caliente. También puede lavarse en el lavavajillas. No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores para limpiar la placa. No utilice un estropajo para la limpieza. El revestimiento antiadherente puede resultar dañado.
- Si ha cocinado marisco, limpie la placa con zumo de limón para evitar que el sabor del marisco se transfiera a la siguiente receta. El recipiente de goteo, los cajones, los pinchos y los rodillos para perritos calientes pueden sumergirse en agua o lavarse en el lavavajillas. La base y el interruptor de control de temperatura pueden limpiarse con un paño suave y seco. Para manchas difíciles utilice un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.
- Cualquier otra tarea de servicio debe ser realizada por un representante de servicio autorizado.
- Siempre seque y monte el grill antes de almacenarlo. Asegúrese de que la base, la placa y los cajones estén correctamente colocados. El cable de alimentación puede enrollarse alrededor de la base para su almacenamiento.

GARANTÍA

- Este producto cuenta con 24 meses de garantía. Su garantía es válida si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones y el propósito para el que se creó. Además, debe enviarse un justificante de la compra original (factura, ticket o recibo) en el que aparezca la fecha de la compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto.
- Para más detalles sobre las condiciones de la garantía, consulte la página web de servicio: www.service.tristar.eu

MEDIO AMBIENTE

- ♻️ Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden

reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

¡Puede encontrar toda la información y recambios en service.tristar.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre os 0 e os 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, caso sejam continuamente supervisionadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se receberem supervisão ou instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Base
- Grelha/placa de cozedura reversível
- Interruptor de controlo da temperatura
- Interruptor de controlo para rodilhos/espessos giratórios
- Gavetas com mecanismo giratório
- Bandeja coleitora
- 10 espetos/10 rolos de cachorros quentes

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho dos acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o grelhador pela primeira vez, elimine vestígios de pó limpando a base e o interruptor de controlo da temperatura com um pano húmido. Limpe cuidadosamente ambos os lados da placa reversível, assim como a bandeja coleitora, gavetas, espetos e rolos de cachorros quentes. A placa do grelhador, os espetos, os rolos de cachorros quentes, a bandeja coleitora e as gavetas podem ser lavadas à mão ou colocadas na máquina de lavar louça.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada no mesmo corresponde à tensão local. Tensão de 220V-240 V, 50/60 Hz).
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.

UTILIZAÇÃO

Instruções de montagem

- Coloque a base sobre uma superfície limpa e plana onde pretenda cozinhar.
- Uma das extremidades da base tem uma abertura para a bandeja coleitora. Com o pino metálico ligeiramente inclinado para a frente, empurre a bandeja coleitora na direção da base até que a patilha fique encaixada (veja a figura I).
- Insira as gavetas empurrando o aro superior da parede posterior sobre as pequenas patilhas redondas em qualquer um dos lados da abertura. Empurre as gavetas para trás até que a parte da frente esteja firmemente colocada por trás das patilhas redondas (veja a figura II).
- Seque sempre a parte superior do aparelho com um pano seco antes de reterção para fixar. Para retirar as gavetas, deixe o dispositivo arrefecer durante 30 minutos. Retire todos os espetos, levante a gaveta para cima sobre as patilhas redondas e puxe-a na sua direção.
- A placa de cozedura tem dois lados:
 - O lado com uma superfície ondulada. Este lado destina-se a grelhar bifés, hamburgueres, frango, marisco e vegetais.
 - O lado com a superfície lisa é perfeito para fritar bacon, ovos, panquecas, torradas e tostas (veja a figura III).
- Selecione o lado em que pretende cozinhar e coloque a placa na base com o lado selecionado para cima. É importante que coloque a placa na base corretamente. Coloque a placa na base com os orificios de gotejamento alinhados sobre a bandeja coleitora de metal no lado esquerdo da unidade (veja a figura IV). Se a placa for colocada na base com os orificios de gotejamento na extremidade errada, não ficará estável.
- Ligue o cabo a uma tomada de parede. Está agora pronto para cozinhar.

Instruções de funcionamento

- Assim que a sua grelha em aço inoxidável multifuncional Tristar esteja corretamente montada e pretender começar a cozinhar, rode o interruptor de controlo da temperatura (n.º 3) para a definição de temperatura pretendida – alta, média ou baixa (veja a figura V). O indicador luminoso na parte de cima da unidade irá acender-se para indicar que a unidade está em funcionamento (veja a figura VI). Poderá demorar 10 a 12 minutos para atingir a temperatura de funcionamento, dependendo do nível de temperatura que foi selecionado.
- Utilize o interruptor de controlo da temperatura (n.º 3) para definir e manter a temperatura da superfície de cozedura. As temperaturas variam entre cerca de 120 °C na definição baixa, 190 °C na definição média a 230 °C na definição alta. Pode alterar a definição do interruptor de controlo da temperatura em qualquer altura enquanto cozinha os alimentos, e poderá desajar fazê-lo dependendo dos tipos de alimentos colocados na placa.
- ATENÇÃO: As pegas aquecem durante a utilização. Utilize sempre um porta-fachos quando tocar em qualquer parte da unidade durante a utilização da mesma para cozinhar. A grelha não deve ser retirada da base ou virada enquanto estiver quente. Deixe a unidade arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de a manusear.
- Inverter a placa para utilizar o outro lado:
 - Rode o interruptor de controlo da temperatura para OFF (desligar).
 - Desenchufe o aparelho da tomada de parede.
 - Deixe a unidade arrefecer completamente (pelo menos 30 minutos).
 - Retire cuidadosamente a bandeja coleitora pressionando a patilha (veja a figura VII). Limpe-a e volte a colocá-la na base.
 - Limpe minuciosamente a placa.
 - Vire a placa e volte a colocá-la na base.
 - Certifique-se que o orificio de gotejamento na placa fica alinhado sobre a bandeja coleitora.
 - Volte a ligar a ficha a uma tomada de parede.

Utilizar os espetos

- Monte a unidade com a placa, gavetas e bandeja coleitora nas posições adequadas. Nota: a placa tem de estar na unidade durante a utilização dos espetos. Nota: se esqueça de que está muito quente quando a unidade está em funcionamento.
- Rode o interruptor de controlo da temperatura para a temperatura pretendida e pré-aqueça durante, aproximadamente, 10 a 12 minutos.
- Prepare os alimentos de acordo com a sua receita favorita e coloque os pedaços nos espetos.
- Abra as gavetas. Coloque os espetos nas ranhuras para os espetos de modo a que a forma em estrela na extremidade de cada pega seja inserida numa ranhura com engrenagens na extremidade frontal da gaveta. Feche firmemente a gaveta. Nota: se estiver a utilizar cubos grandes de carne ou marisco, apenas poderá cozinhar seis pedaços de cada vez.
- Primeira o interruptor de controlo de modo a ligar a unidade. A luz do interruptor irá acender-se para indicar que os espetos estão a rodar.
- Para verificar se os alimentos estão prontos, prima o interruptor de controlo para interromper a rotação dos espetos e retire os espetos com um porta-fachos. Se for necessário mais tempo, volte a colocar o espeto e prima o interruptor de controlo para retomar a confeção dos alimentos.

Utilizar os rolos de cachorros quentes

- Monte a unidade com a placa, gavetas e bandeja coleitora nas posições adequadas. Nota: a placa tem de estar na unidade durante a utilização dos rolos de cachorros quentes. Não se esqueça de que está muito quente quando a unidade está em funcionamento.
- Rode o interruptor de controlo da temperatura para a temperatura pretendida e pré-aqueça durante, aproximadamente, 10 a 12 minutos.
- Monte os rolos de cachorros quentes enfiando os espetos através dos orificios em cada extremidade das tampas dos rolos de cachorros quentes.
- Abra as gavetas. Coloque os espetos com os rolos de cachorros quentes nas ranhuras para os espetos de modo a que a forma em estrela na extremidade de cada pega seja inserida numa ranhura com engrenagens na extremidade frontal das gavetas.
- Utilize uma pinça para posicionar os cachorros quentes entre dois dos rolos de cachorros quentes. Caberão quatro rodillos para perritos calientes em cada um dos cajones. Cierre bien el cajón. Es posible utilizar diferentes funciones de preparación de alimentos em simultâneo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Nunca utilize utensilios metálicos pois irão arañar a placa antiaderente. Em vez disso, utilize apenas utensilios de madeira ou plástico à prova de calor. Nunca deixe que os utensilios de plástico toquem na placa quente.
- Assim que terminar a preparação dos alimentos, rode o interruptor de controlo da temperatura para à posição OFF (desligar) e retire o cabo de alimentação da tomada de parede. Deixe a unidade arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de a manusear. Retire a gordura das gavetas e da bandeja coleitora assim que arrefeçam. As gavetas e a bandeja coleitora podem ser limpas manualmente ou na máquina de lavar louça.
- A placa pode ser lavada manualmente, utilizando uma esponja suave e água quente. Pode também ser lavada na máquina de lavar louça. Não utilize objetos metálicos como facas ou garfos para limpar a placa. Não utilize um esfregão para limpar. Poderá danificar o revestimento antiaderente.
- Se tiver estado a cozinhar marisco, limpe a placa com sumo de limão para evitar que o sabor do marisco seja transferido para o alimento seguinte. A bandeja coleitora, as gavetas, os espetos e os rolos de cachorros quentes podem ser submergidos em água ou lavados na máquina de lavar louça. A placa do grelhador, os espetos, os rolos de temperatura podem ser limpos com um pano macio e seco. Para manchas resistentes, utilize um pano húmido. Nunca utilize esfregões abrasivos ou agressivos.
- Qualquer outro tipo de manutenção deverá ser efetuada por um representante de assistência autorizado.
- Seque sempre a parte superior do aparelho com

★★★
TRISTAR

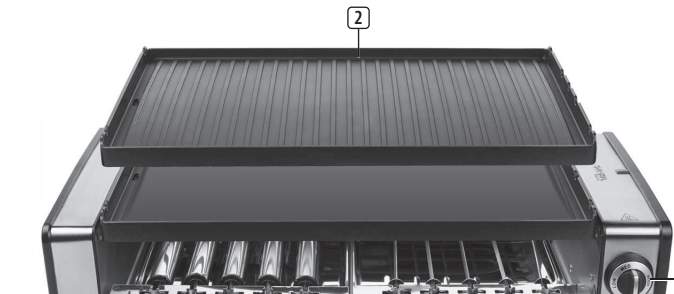


- EN| Instruction manual
- NL| Gebruiksaanwijzing
- FR| Mode d'emploi
- DE| Bedienungsanleitung
- ES| Manual de usuario
- PT| Manual de utilizador
- IT| Manuele utente
- SV| Bruksanvisning
- PL| Instrukcja obsługi
- CS| Návod na použití
- SK| Návod na použitie
- TR| Kullanım kılavuzu



RA-2993

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPTION DE LAS PARTES / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS ČEŠĆI / ПОПИС СОУСТАЊИХ / ПОПИС ДЕТАЉИХ / PARÇALARIN AÇIKLAMASI



OPIS CZĘŚCI

- Baza
- Dwustronna powierzchnia do pieczenia/grillowania
- Regulator temperatury
- Przełącznik obrotu wałków/szpikulców
- Szufłady z mechanizmami obrotowymi
- Ociekacz
- 10 szpipeków/10 wałków na hot dogi

PRZED PIERWSZY UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem grilla należy usunąć kurz poprzez wytarcie bazy oraz regulatora temperatury wilgotną ścierką. Dokładnie wyczyść obie strony dwustronnej płyty, jak również ociekacz, szufłady, szpiculce oraz wałki na hot dogi. Aby wyczyścić płytę grilla, szpiculce, wałki na hot dogi, ociekacz oraz szufłady, można je umyć ręcznie lub w zmywarce.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazdka elektrycznego. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie: 220V-240V 50/60Hz).
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawią się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.

UŻYTKOWANIE

Instrukcje montażu

- Umieścić bazę na czystej, płaskiej powierzchni, na której chcesz gotować.
- Z jednej strony podstawa posiada otwór na ociekacz. Przy lekko przechylonym do przodu zbiorniku wsuń ociekacz do podstawy i wepchnij go do momentu zablokowania się zaciśku (patrz rysunek I).
- Wtyczki szufłady poprzez wsunięcie górnej krawędzi tylniej ścianki nad małe okrągłe zaciśki z każdej strony otworu. Wepchnij szufłady do momentu, aż ich przód znajdzie się bezpiecznie za okrągłymi zaciśkami (patrz rysunek II). Wepchnij szufłady do jednostki, podnosząc je nad dociskacz, aby je zabezpieczyć. Aby wyjąć szufłady, odczekaj 30 minut, aż urządzenie ostygnie. Wyjmij wszystkie szpiculce, a następnie podnieś szufłady nad okrągłe zaciśki i pociągnij ją do siebie.
- Płyta grzewcza ma dwie strony.
 - Strona z żebrowaną powierzchnią. Ta strona przeznaczona jest do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka, owoców morza i warzyw.
 - Strona z gładką powierzchnią jest idealna do smażenia bekonu, jajek, naleśników, tostów francuskich oraz zapiekanek (patrz rysunek III).
- Wybierz stronę, na której chcesz gotować, i umieść płytę na bazie, tak aby wybrana strona była skierowana ku górze. Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie płyty na bazie. Umieść płytę na bazie, tak aby otwory ociekające znajdowały się nad metalowym zbiornikiem ociekacza po lewej stronie jednostki (patrz rysunek IV). Jeżeli płyta zostanie umieszczona na bazie w taki sposób, że otwory ociekające będą znajdować się po złej stronie, nie będzie ona stabilna.
- Podłączyć przewód do gniazdka elektrycznego. Można teraz rozpocząć gotowanie.

Instrukcje obsługi

- Po prawidłowym złożeniu wielofunkcyjnego grilla ze stali szlachetnej firmy Tristar i przygotowaniu się do rozpoczęcia gotowania, przekręć regulator temperatury (nr 3) na ustawienie żądanej temperatury — Wysoka, Średnia lub Niska (patrz rysunek V). Lampka wskaźnika na górze jednostki będzie się świecić podczas pracy jednostki (patrz rysunek VI). Osiągnięcie temperatury roboczej może zająć od 10 do 12 minut w zależności od wybranego poziomu temperatury.
- Regulatora temperatury używa się do ustawienia i utrzymania temperatury powierzchni grzewczej. W przypadku ustawienia regulatora na opcję Niska, temperatura wynosi około 120°C, na opcję Średnia — 190°C, a na opcję Wysoka — 230°C. Podczas gotowania ustawienie regulatora temperatury można zmieniać w każdym momencie w zależności od rodzaju potraw przygotowywanych na płycie.
- PRZESTROGA: Podczas pracy urządzenia nagrzewają się jego części. Dotykając jakiegokolwiek części jednostki podczas gotowania, trzeba zawsze stosować rękawice kuchenne. Nie wolno zdejmować grilla z bazy ani przewracać go na drugą stronę, gdy jest on gorący. Zanim dotkniesz urządzenia pozwól, aby ostygło przez co najmniej 30 minut.
- Przewracanie płyty w celu użycia jej drugiej strony.
 - Przekręć regulator temperatury na ustawienie OFF (wyt.).

SERVICE.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

- Odcłóż urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Odczekaj, aż całkowicie ostygnie (co najmniej 30 minut).
- Ostrożnie wysuń ociekacz, naciskając zaciśki do dołu (patrz rysunek I). Portare l'ociekaccio a vietà go a pavimento do bazy.
- Dokładnie wyczyść płytę.
- Przekręć płytę na drugą stronę i umieść ją z powrotem na bazie.
- Pamiętaj, aby otwory ociekające znajdowały się nad ociekaczem.
- Podłącz z powrotem wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Używanie szpipeków

- Wykonal montaż jednostki, umieszczając płytę, szufłady i ociekacz we właściwych pozycjach. Uwaga: podczas używania wałków na hot dogi płyta musi znajdować się na jednostce. Pamiętaj, że podczas działania jednostki płyta jest bardzo gorąca.
- Przekręć regulator temperatury na żadaną temperaturę i pozwól, aby płyta nagrzewała się przez około 10-12 minut.
- Przygotuj zynność według swojego ulubionego przepisu i nabij kawalki składinók na szpiculce.
- Otwórz szufłady. Umieść szpiculce w odpowiednich otworach, tak aby końcówka każdego uchwyty w kształcie gwiazdy znajdowała się w szczelinie napędowej z przodu szufłady. Bezpiecznie zamknij szufłady. Uwaga: Jeżeli nakłuwasz duże kostki mięsa lub owoców morza, możesz użyć jednocześnie tylko sześciu szpiculców.
- Ustaw przełącznik w pozycji ON (Wł.), Lampka przelaznika zaświeci się, co wskazuje na rotację szpiculców.
- Aby sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe, nacisnij przełącznik, aby zatrzymać rotację szpiculców i wyjmij szpiculce, chwytając go przez rękawicę kuchenną. Jeżeli jedzenie nie jest jeszcze gotowe, umieść szpiculec z powrotem na miejscu i nacisnij przelaznik, aby wznowić grillowanie.

Walków na hot dogi

- Wykonaj montaż jednostki, umieszczając płytę, szufłady i ociekacz we właściwych pozycjach. Uwaga: Podczas używania wałków na hot dogi płyta musi znajdować się na jednostce. Pamiętaj, że podczas działania jednostki płyta jest bardzo gorąca.
- Przekręć regulator temperatury na żadaną temperaturę i pozwól, aby płyta nagrzewała się przez około 10-12 minut.
- Zamocuj wałki na hot dogi, wsuwając szpiculce w otwory w każdym końcu pokryw wałków na hot dogi.
- Otwórz szufłady. Umieść szpiculce z wałkami na hot dogi w odpowiednich otworach, tak aby końcówka każdego uchwyty w kształcie gwiazdy znajdowała się w szczelinie napędowej z przodu szufład.
- Używaj uchwyty, aby umieścić hot dogi pomiędzy dwoma wałkami na hot dogi. Nad każdą szufładą zmiszczają się cztery wałki na hot dogi. Bezpiecznie zamknij szufłady. Można korzystać z różnych funkcji gotowania jednocześnie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Nie wolno używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one zarysować nieprzewierającą płytę. Zalecamy używanie tylko przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na działanie temperatury. Nie wolno dotykać gorącej płyty przybarami kuchennymi z tworzywa sztucznego.
- Po zakończeniu gotowania ustaw regulator temperatury na opcję OFF (Wyt.) i odcłóż przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Zanim dotkniesz urządzenia pozwól, aby ostygło przez co najmniej 30 minut. Usuń schłodzony tłuszcz z szufład i ociekacza. Szufłady i ociekacz można umyć ręcznie lub w zmywarce.
- Płyte można myć ręcznie z użyciem miękkiej gąbki lub szcierki i gorącej wody. Można ją również umyć w zmywarce. Do czyszczenia płyty nie wolno używać metalowych przedmiotów, takich jak noże czy widelce. Nie wolno również używać chropowatej powierzchni gąbki, gdyż w tym samym czasie można uszkodzić nieprzewierającą powłokę.
- W przypadku grillowania owoców morza, wytrzyj płytę sokiem z cytryny, aby smak owoców morza nie przeniósł się na kolejną przygotowywaną potrawę. Ociekacz, szufłady, szpiculce i wałki na hot dogi można zanurzyć w wodzie lub umyć w zmywarce. Bazę oraz regulator temperatury można wytrzeć miękką suchą ścierką. Jeżeli są mocno zabrudzone, można użyć wilgotnej szcierki. Nie wolno stosować ściernych środków czyszczących i szorstkich szcerek.
- Wszelkie inne prace serwisowe powinien wykonywać przedstawiciel autoryzowanego serwisu.
- Zawsze trzeba wysuszyć i dokonać montażu grilla przed zdołaniem go do przechowywania. Upewnij się, że baza, płyta i szufłady znajdują się w odpowiedniej pozycji. Przewód zasilający można owinąć wokół tylnej części bazy.

GWARANCJA

- Lato kon produkt udzielana jest 24-miesięczna gwarancja. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami oraz w celu, do jakiego jest on przeznaczony. Dodatkowo należy przesiać oryginalne informacje o gwarancji (faktura, dowód sprzedaży lub paragon) wraz z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji, określonym dla tego produktu.
- Szczegółowe warunki gwarancji podane są na naszej stronie serwisowej: www.service.tristar.eu

ŚRODOWISKO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie service.tristar.eu.

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Per proteggerli dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.

- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni sotto costante supervisione. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o con adeguate istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e alla comprensione dei rischi impliciti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Base
- Griglia/piastra di cottura reversibile
- Selettore di controllo della temperatura
- Interruttore di controllo per rulli/spiedi rotanti
- Cassetti con meccanismo rotante
- Contenitore raccogli grasso
- 10 spiedi/10 rulli per hot dog

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estirare l'apparecchio dai accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di utilizzare la griglia per la prima volta, rimuovere l'eventuale polvere pulendo la base e il selettore di controllo della temperatura con un panno umido. Pulire a fondo entrambi i lati della piastra reversibile, contenitore raccogli grasso, cassetti, spiedi e rulli per hot dog. Piastra grill, spiedi, rulli per hot dog, contenitore raccogli grasso e cassetti possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V-240 V 50/60 Hz).
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.

USO

Istruzioni di montaggio

- Posizionare la base su una superficie piana e pulita dove si intende cucinare.
- Un'estremità della base è dotata di un'apertura fornita di contenitore raccogli grasso. Con il beccuccio in metallo leggermente inclinato in avanti, far scorrere il contenitore raccogli grasso all'interno della base e spingerlo fino a quando la linguetta non è bloccata (vedere Figura I).
- Inserire i cassetti facendo scorrere il bordo superiore della parete posteriore sulle piccole guide arrotondate da entrambi i lati dell'apertura. Spingere i cassetti fino a quando la parte anteriore non è posizionata saldamente dietro le guide arrotondate (vedere Figura II). Spingere i cassetti nell'unità, sollevandoli sopra la barra di ritegno per fissarli. Per rimuovere i cassetti, lasciar raffreddare l'apparecchio per 30 minuti. Rimuovere tutti gli spiedi, quindi sollevarli sopra le guide arrotondate ed estrarli.
- La piastra ha due lati:
 - Lato con superficie nervata. Questo lato è indicato per la cottura di bistecche, hamburger, pollo, frutti di mare e verdure.
 - Il lato con la superficie liscia è perfetto per cuocere bacon, uova, pancake, French toast e panini tostati (vedere Figura III).
- Scollegare il lato su cui si intende cucinare e collocare la piastra sulla base con il lato scelto rivolto verso l'alto. È importante posizionare la piastra sulla base correttamente. Posizionare la piastra sulla base con i fori di sgocciolamento allineati sopra il beccuccio di metallo del contenitore raccogli grasso posto sul lato sinistro dell'unità (vedere figura IV). Se la piastra è posizionata sulla base con i fori di sgocciolamento sull'estremità sbagliata, non sarà stabile.
- Inserire il cavo in una presa a parete. A questo punto si è pronti per iniziare a cucinare.

Istruzioni d'uso.

- Una volta che la griglia multifunzione in acciaio inossidabile Tristar è assemblata correttamente e si è pronti per iniziare a cucinare, ruotare il selettore di controllo della temperatura (nr. 3) sulla temperatura vanto da circa 120°C per la regolazione bassa, a 190°C per la media e a 230°C per quella alta. L'impostazione del selettore di controllo della temperatura può essere variata in qualsiasi momento durante la cottura in base ai tipi di ingredienti posti sulla piastra.
- ATTENZIONE: Le maniglie si riscaldano durante l'uso. Per toccare una qualsiasi parte dell'unità durante la cottura utilizzare sempre una spatola: alta, media o bassa (vedere Figura V). L'indicatore posto sulla parte superiore dell'unità si accende a indicare che l'unità è in funzione (vedere Figura VI). Per raggiungere la temperatura di funzionamento possono essere necessari dai 10 ai 12 minuti in base al livello di temperatura scelto.
- Il selettore di controllo della temperatura consente di regolare e mantenere la temperatura sulla superficie di cottura. Le temperature vanno da circa 120°C per la regolazione bassa, a 190°C per la media e a 230°C per quella alta. L'impostazione del selettore di controllo della temperatura può essere variata in qualsiasi momento durante la cottura in base ai tipi di ingredienti posti sulla piastra.
- Rovesciare la piastra per utilizzare il lato inverso:
 - Portare il selettore di controllo della temperatura su OFF.
 - Scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa a parete.
 - Lasciar raffreddare completamente l'unità (almeno 30 minuti).
 - Estrarre con attenzione il contenitore raccogli grasso premendo la linguetta (vedere Figura VII). Pulire il contenitore e ricollocarlo nella base.
 - Pulire a fondo la piastra.
 - Capovolgere la piastra e riposizionarla sulla base.
 - Verificare che il foro di sgocciolamento sulla piastra sia allineato sul contenitore raccogli grasso.
 - Ricollegare la spina a una presa a parete.

Utilizzare gli spiedi

- Assemblare l'unità con la piastra, i cassetti e il contenitore raccogli grasso nelle posizioni corrette. Nota: la piastra deve trovarsi sull'unità durante l'uso degli spiedi. Ricordarsi che l'unità è estremamente calda quando è in funzione.
- Portare il selettore di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata e preriscaldare per circa 10-12 minuti.
- Preparare il cibo in base alla propria ricetta preferita e inserire i pezzetti sugli spiedi.
- Aprire i cassetti. Collocare gli spiedi nelle apposite scanalature in modo che la parte a stella all'estremità di ogni impugnatura sia inserita nella scanalatura con ingranaggio, posta all'estremità anteriore del cassetto.

Chiudere saldamente il cassetto. Nota: Preparando cubetti di carne o frutti di mare di grandi dimensioni, potrebbe essere possibile cuocere esclusivamente sei pezzetti alla volta.

- Ascoltare il selettore di controllo su ON. La spia dell'interruttore si accende per segnalare che gli spiedi stanno ruotando.
- Per vedere quando il cibo è pronto, premere l'interruttore di controllo per fermare gli spiedi e rimuoverli con una pinza. Se è necessario altro tempo, riposizionare gli spiedi e premere l'interruttore di controllo per riprendere la cottura.

Utilizzare i rulli per hot dog

- Assemblare l'unità con la piastra, i cassetti e il contenitore raccogli grasso nelle posizioni corrette. Nota: la piastra deve trovarsi sull'unità durante l'uso dei rulli per hot dog. Ricordarsi che l'unità è estremamente calda quando è in funzione.
- Portare il selettore di controllo della temperatura sulla temperatura desiderata e preriscaldare per circa 10-12 minuti.
- Montare i rulli per hot dog inserendo gli spiedi attraverso i fori posti all'estremità dei tappi dei rulli per hot dog.
- Aprire i cassetti. Collocare gli spiedi con i rulli per hot dog nelle apposite scanalature in modo che la parte a stella all'estremità di ogni impugnatura sia inserita nella scanalatura con ingranaggio posta all'estremità anteriore dei cassetti.
- Per posizionare gli hot dog tra i rulli utilizzare le pinze. In ciascun cassetto sono allacciati quattro rulli per hot dog. Chiudere saldamente il cassetto. È possibile utilizzare simultaneamente funzioni di cottura diverse.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non utilizzare mai utensili in metallo in quanto possono graffiare il rivestimento antideradente della piastra. Utilizzare invece utensili in legno o plastica resistente al calore. Non lasciare che utensili in plastica entrino in contatto con la piastra calda.
- Una volta terminata la cottura, portare il selettore di controllo della temperatura su OFF e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a parete. Prima di toccare o muovere l'unità farla raffreddare per almeno 30 minuti. Quando l'unità è raffreddata rimuovere il grasso dai cassetti e dal contenitore raccogli grasso. I cassetti e il contenitore raccogli grasso possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- La piastra può essere lavata a mano utilizzando una spugna o un panno morbido e acqua calda. Può essere lavata anche in lavastoviglie. Per pulire la piastra non utilizzare oggetti di metallo quali coltelli o forchette.
- Per pulire non utilizzare pagliette o spugne abrasive. Il rivestimento antideradente può essere danneggiato.
- Dopo avere cuciono frutti di mare, pulire la piastra con succo di limone per evitare di trasferire l'odore alla ricetta successiva. Il contenitore raccogli grasso, gli spiedi e i rulli per hot dog possono essere immersi in acqua o lavati in lavastoviglie. La base e il selettore di controllo della temperatura possono essere puliti con un panno morbido e asciutto. Per le maniglie non utilizzare pagliette o spugne abrasive. Non utilizzare mai spugne o pagliette abrasive.
- Eventuali altri interventi di manutenzioni devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza autorizzato.
- Prima di riporre l'apparecchio asciugare e montare sempre la griglia. Verificare che base, piastra e cassetti siano posizionati correttamente. Il cavo di alimentazione può essere avvolto dietro la base per riporre l'apparecchio.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in conformità con le istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, deve essere fornita la prova di acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.

Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: www.service.tristar.eu

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito service.tristar.eu

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåttsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Apparaten ska inte användas av barn upp till 8 år. Apparaten kan användas av barn som är 8 år eller äldre om de alltid övervakas. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.

BESKRIVNING AV DELAR

- Bas
- Reversibel grill/bak-plåt
- Bytlatar för temperaturinställning
- Kontrollbrytare för roterande rullar/grillspett
- Lådor med roterande mekanism
- Droppkopp
- 10 grillspett/10 hotdog-valsar

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Innan du använder grillen för första gången, ta bort eventuellt damm genom att torka av basen och brytaren för temperaturinställning med en fuktig trasa. Rengör noggrant den reversibla plåten båda sidor, såväl som droppkoppen, lådorna, grillspetten och hotdog-valsarna. Grillplåten, matlagingsplåten, droppkoppen och lådorna kan handskåpas eller placeras i diskmaskin för rengöring.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Anslut nåtsladden till uttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som står angiven på enheten motsvarar den lokala spänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220V-240V 50/60Hz).
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.

ANVÄNDNING

Montageinstruktioner

- Placera basen på en ren, platt yta där du önskar att laga mat.
- Ena änden av basen har en öppning för droppkoppen. Med metallpinne lutad något framåt, skjut in droppkoppen på basen och tryck tills flicken låses (se figur I).
- Sätt in lådorna genom att skjuta den bakre väggens toppsarg övre de små fikarna på någon sida av öppningen. Tryck bak lådorna tills den främre delen sitter säkert bakom den runda fikarna (se figur II). Tryck in lådorna i sin enheten, lyft över fastfästet för att säkra dessa läge. För att ta bort lådorna, låt enheten svalna av i 30 minuter. Ta bort alla grillspett, lyft sedan upp lådan över de runda fikarna, och dra den mor dig.
- Matlagingsplåten har två sidor:
 - Sidan med räfflad yta. Denna sida är avsedd för att grilla stekar, hamburgare, kyckling, skaldjur och grönsaker.
 - Sidan med slätt yta är perfekt för att steka bacon, ägg, pannkakor, French toast och rostade mackor (se figur III).
- Välj den sida du avser att laga på och placera plåten på basen med valda sida uppåt. Det är viktigt att du placerar plåten på basen korrekt. Placera plåten på basen med dropphölen över droppkoppens metallpin på enheten vänstra sida (se figur IV). Pm plåten placeras på basen på dropphölen på fel sida kommer den inte att vara stabil.
- Sätt i kontakten i ett vägguttag. Du är nu redo att börja laga mat.

Driftinstruktioner

- När din Tristar rostria multifunktionsgrill är korrekt monterad och du är redo att börja laga mat, vid brytaren för temperaturinställning (nr 3) till önskad temperaturinställning - Hög, Medium eller Låg (se figur V). Indikatorlampan längst upp på enheten tänds för att ange att enheten är påslagen (figur VI). Det kan ta mellan 10 till 12 minuter innan drifttemperatur uppnas, beroende på vilken temperatur som valts.
- Brytaren för temperaturinställning används för att ställa in och bibehålla matlagningsstans temperatur. Temperaturen varierar från ungefär 120°C på Låg inställning, 190°C på Medium-inställning till 230°C på hög inställning. Du kan ändra temperaturinställningen när som helst under tillagningen, beroende på vilken typ av mat som tillagas på plåten.
- FÖRSIKTIGT: Handtagen blir väldigt varma vid användning. Använd alltid en pannhållare när du rör vid någon del av enheten vid matlagning. Grillen bör inte tas bort från basen eller vändas när den är varm. Låt enheten kylas ned minst 30 minuter innan hantering.
- Vända på plåten för att använda andra sidan:
 - Vid brytaren för temperaturinställning till AV-läget.
 - Koppla ur apparaten från vägguttaget.
 - Låt enheten kylas ned helt och hållet (minst 30 minuter).
 - Skjut försiktigt ut droppkoppen genom att trycka ned flicken (se figur VII). Rengör koppen och sätt tillbaka i basen.
 - Rengör plåten noga.
 - Vänd på plåten och sätt tillbaka i basen.
- Se till att dropphölet i plåten hamnar över droppkoppen.
- Sätt i kontakten i ett vägguttag igen.

Användning av grillspetten

- Montera enheten med plåten, lådorna och droppkoppen på rätt plats. OBS: plåten måste vara på enheten när du använder grillspetten. Tänk på att den är väldigt varm när enheten används.
- Vid brytaren för temperaturinställning till önskad temperatur och förvärm i 10 minuter.
- Förbered maten enligt ditt favoritrecept och skjut på bitar på grillspetten.
- Öppna lådorna. Placera grillspetten med sina plåter så den stjärnliknande nedan vid änden av varje handtag placeras i en växelslits i den främre delen av lådan. Stäng lådan. Obs: Om du använder stora kuber av kött eller skaldjur kan du eventuellt endast tillaga sex bitar åt gången.
- Sätt kontrollbrytaren till PA. Brytaren tänds för att ange att spetten roterar.
- För att se om maten är färdig, tryck på kontrollbrytaren för att stoppa spettens rotation och ta bort spetten från med en gryttapp. Om mer tid behövs, sätt tillbaka spetten och tryck på kontrollbrytaren för att återuppta tillagningen.

Använda hotdog-valsarna.

- Montera enheten med plåten, lådorna och droppkoppen på rätt plats. Obs: Plåten måste vara på enheten när du använder hotdog-valsarna. Tänk på att den är väldigt varm när enheten används.
- Vid brytaren för temperaturinställning till önskad temperatur och förvärm i ungefär 10 till 12 minuter.
- Montera hotdog-valsarna genom att skjuta spetten genom hålen i vardera ändar av hotdog-valsans huv.
- Öppna lådorna. Placera grillspetten med hotdog-valsarna på sina plåter så den stjärnliknande delen vid änden av varje handtag placeras i en växelslits i den främre delen av lådan.
- Använd en tång för att placera hotdogden mellan de två hotdog-valsarna. Fyra hotdog-valsar passar över varje låda. Stäng lådan. Det är möjligt att använda flera matlagningsfunktioner samtidigt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Använd aldrig metallredskap, då de skadar non-stick-plåten. Använd istället endast köksredskap av trä eller värmebeständig plast. Låt aldrig plåtsredskap komma i kontakt med värmeplattan.
- När du är färdig med matlagningen, vid brytaren för temperaturinställning till AV-läget och koppla ur brömsladden från vägguttaget. Låt enheten kylas ned minst 30 minuter innan hantering. Ta bort fett från lådorna och droppkoppen när de har svalnat. Lådorna och droppkoppen kan rengöras för hand eller i diskmaskin.
- Plåten kan diskas för hand med en mjuk svamp och varmt vatten. Den kan även diskas i diskmaskin. Använd ej metallföremål så som knivar för att rengöra plåten. Använd ej skurdynor för rengöring. Non-stick-beläggningen kan skadas.
- Om du har lagt skaldjur, torka av plåten med citronjuice för att förhindra att smaken förs över till nästa recept. Droppkoppen, lådorna, spetten och hotdog-valsarna kan sänkas ned i vatten eller diskas i diskmaskin. Basen och brytaren för temperaturkontroll kan torkas av med en mjuk, torr trasa. För starka fläckar, använd en fuktad trasa. Använd aldrig strösocker, rengöringsmedel eller grova svampar.
- All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.
- Låt alltid grillen torka och montera ihop den innan förvaring. Se till att basen, plåten och lådorna är korrekt placerade. Strömsladden kan rullas runt basens baksida för förvaring.

GARANTI

- Denna produkt har en garanti på 24 månader. Din garanti är giltig om produkten används i enlighet med instruktionerna och för det ändamål som den tillverkas för. Dessutom skall ursprungsköpet (faktura, kassaskivott eller kvitto) vidimeras med inköpsdatum, återförsäljarens namn och artikelnummer på produkten.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebsiteplats: www.service.tristar.eu

ÖMNINGNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutas fungera. Den ska slängas vid en återvinningstasjon för elektrisk och elektronisk hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparat gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på service.tristar.eu!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponepoujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod soustavným dozorem dospělého. Tento spotřebič smějí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud byly o použití tohoto spotřebiče touto osobou poučeny a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Základna
- Oboustranný gril/pečicí plotna
- Regulátor teploty
- Regulátor rotačních válečků/jehel
- Políčky s rotačním mechanismem
- Odkapávací miska
- 10 jehel/10 válečků na hot dogy

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plásti.
- Před prvním použitím grilu odstraňte případný prach otrěním základny a regulátor teploty vlnkým hadítkem. Pečlivě vyčistěte obě strany oboustranné plotny, stejně jako odkapávací miskou, políčky, jehly a válečky na hot dogy. Pro čištění lze plotnyku grilu, jehly, válečky na hot dogy, odkapávací miskou a políčky mýt v ruce nebo je lze dát do myčky.
- Umístěte spotřebič na rovny stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu sítovému napětí. Napětí: 20V-240V 50/60Hz)
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.

POUŽÍTI

Pokyny pro montáž

- Základnu postavte na čistý, rovný povrch, kde chcete varit.
- Jeden konec základny má otvor připravený na odkapávací miskou. S kovovým odtokem mírně vykloněným dopředu zasuněte odkapávací miskou na základnu a zatláče jí, dokud uchyť nezapadne (viz obrázek I).
- Vsuňte políčky zasunutím horního lemu zadní stěny přes malé kulaté uchty na obou stranách otvoru. Políčky zasouvejte, dokud není přední strana bezpečně na místě za kulatými uchty (viz obrázek II). Políčky zasuněte do spotřebiče a pro zajištění je zvedněte přes pojistnou tyč. Před vjitím políček nechte spotřebič 30 minut vychladnout. Vyměňte všechny jehly, následně zvedněte políčku nad kulaté uchty a vytáhněte ji směrem k sobě.
- Varná plotýnka má dvě strany:
 - stranu s vroubkovaným povrchem. Tato strana je určená na grilování steaků, hamburgeru, kuřat, mořských plodů a zeleniny.
 - Strana s hladkým povrchem je ideální pro opekání slaniny, vajec, palačinek, paniny a opekaných sendvičů.
- Vyberte stranu, na níž chcete varit, a umístěte ji na základnu vybranou stranou nahoru. Je důležité plotýnku na základnu umístit správně. Plotýnku polože na základnu s odkapávacími otvory zarovnanými s kovovým odtokem odkapávací misky na levé straně spotřebiče (viz obrázek IV). Pokud plotýnku umístíte na základnu s odkapávacími otvory na opačné straně, může dojít k úniku.
- Zástrčku napájecího kabelu zasuněte do elektrické zásuvky. Nyní můžete začít varit.

Návod k použití

- Po fádění smontování vašeho multifunkčního ocelového grilu Tristar a poté co budete připraveni, zapněte regulátor teploty (č. 3) na požadovanou teplotní nastavení - vysoké, střední nebo nízké (viz obrázek V). Kontrolka indikátoru na horní straně jednotky se rozsvítí na znamení, že spotřebič je v provozu (viz obrázek VI). Dosažení provozní teploty může trvat 10 až 12 minut v závislosti na vybraném teplotním nastavení.
- Regulátor teploty se používá k nastavení a udržení teploty varného povrchu. Teploty se pohybují od přibližně 120 °C při nízkém nastavení, 190 °C v středním nastavení až po 230 °C při vysokém nastavení. Nastavení teploty můžete nastavením regulátoru kdykoliv během vaření a můžete tak činit podle potřeb a připravovaných potravin.
- POZOR: Během používání se rukoují silně zahřejí. Při styku s jakoukoliv částí spotřebiče během vaření vždy používejte chňapky. Za tepla by se gril neměl odstraňovat ze základny ani přepíkačpět. Před manipulací se spotřebičem jej nechte alespoň 30 minut vychladnout.
- Obrácení plotýnky pro použití druhé strany:
 - Hlavní vypínač spotřebiče otočte do polohy VYP.
 - Zástrčku spotřebiče vytáhněte ze zásuvky.
 - Spotřebičem nechte zcela vychladnout (alespoň 30 minut).
 - Opatrně vsuňte odkapávací miskou zatlačením na výčnělek (viz obrázek VII). Misku vyčistěte a vraťte na základnu.
 - Plotýnku pečlivě vyčistěte.
 - Plotýnku otočte a vraťte na základnu.
 - Zkontrolujte, zda je odkapávací otvor na plotýnce zarovná n s odkapávací miskou.
 - Zástrčku znovu vsuňte do zásuvky.
- Použití jehel**
 - Smontujte spotřebič s plotýnkou, políčkami a odkapávací miskou na příslušných místech. Pozn.: v případě použití jehel musí být plotýnka na spotřebiči. Nezapomeňte prosím, že pokud je spotřebič v provozu, je velmi horká.
 - Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu a nechte předehřívat po dobu přibližně 10 až 12 minut.
 - Potravinu připravte dle svého oblíbeného receptu a kousky napichněte na jehly.
 - Tahem otevřete políčky. Jehly umístěte do otvorů na jehly tak, aby tvary ve tvaru hvězdičky na konci rukojeti vloží do předních konců políčky. Políčky opatrně zavřete. Poznámka: Pokud používáte velké kousky masa nebo mořských plodů, může se stát, že se vám do spotřebiče vejde pouze šest kousků najednou.
 - Ovladač otočte do polohy ZAP. Kontrolka vypínače se rozsvítí na znamení, že jehly se otáčejí.
 - Pro zjištění, zda je jídlo hotové, stiskněte ovladač, aby se jehly přestaly otáčet a vymějte jehly z držáku. Pokud potřebují více času, vraťte jehly na místo a pro pokračování ve vaření otočte ovladač.
- Používání válečků na hot dogy**
 - Smontujte spotřebič s plotýnkou, políčkami a odkapávací miskou na příslušných místech. Poznámka: V případě použití válečků na hot dogy musí být plotýnka na spotřebiči. Nezapomeňte prosím, že pokud je spotřebič v provozu, je velmi horká.
 - Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu a nechte předehřívat po dobu přibližně 10 až 12 minut.
 - Smontujte válečky na hot dogy zasunutím jehel přes otvory v jednotlivých držácích válečků na hot dogy.
 - Tahem otevřete políčky. Jehly s válečky na hot dogy umístěte do otvorů na jehly tak, aby tvary ve tvaru hvězdičky na konci rukojeti vloží do předevoděhého otvoru na předních konců políčky.
 - Kleštičkami polože párky do mezer mezi dvěma válečky na hot dogy. Do každé políčky se vejdou čtyři válečky na hot dogy. Políčky opatrně zavřete. Používat lze současně několik různých funkcí přípravy.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívejte kovové nástroje, neboť mohou poškodit nepřihnavý povrch. Místo toho používejte pouze dřevěné nebo teplu odolné plastové nástroje. Nikdy nedovolte, aby se plastové nástroje dostaly do styku s horkou plotýnkou.
- Po skončení přípravy vypněte regulátor teploty do polohy VYP - a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky. Před manipulací sa spotřebičem jej nechte alespoň 30 minut vychladnout. Z políček odstraňte masťnotu a vylijte odkapávací misku. Políčky a odkapávací miskou umyjte ručně nebo v myčce.
- Plotýnku lze čistit ručně, pomocí měkké houbičky nebo hadičku a horké vody. Lze ji mýt rovněž v myčce. K čištění plotýnky nepoužívejte kovové předměty jako nože nebo vidličky. Na čištění nepoužívejte drátěnou. Měli by se poškodit nepřihnavý povrch.
- Mohli by se poškodit nepřihnavý povrch.
- Pokud jste připravovali mořské plody, opláchněte plotýnku citrónovou šťávou, aby se zabránilo proniknutí chuti mořských plodů do dalšího připravovaného jídla. Odkapávací misku, jehly a válečky na hot dogy lze ponořit do vody nebo je mýt v myčce. Základnu a regulátor teploty lze utířt měkkým, suchým hadříkem. Na odstranění zafixé nečistoty použijte vlnký hadřík. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.
- Všekeré další servisní zásahy by měl provádět zástupce autorizovaného servisu.
- Před uskladněním gril vždy vsušte a smontujte. Zkontrolujte, zda jsou základna, plotýnka a políčky správně umístěny. Napájecí kabel lze pro uskladnění navinout na zadní stranu základny.

ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán pro účely, pro něž byl vyroben. Navíc je třeba předložit originální doklad o koupi (fakturu, účtenku nebo doklad o koupi), na němž je uvedeno datum nákupu, jméno prodejce a produktové číslo výrobku.
- Pro podrobnější informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: www.service.tristar.eu

PROSTŘEDÍ

- Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhozován do odpadů (viz obrázek I).

K recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispějte k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na service.tristar.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponerájte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.

- Nikdy nenechávajte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Tento spotřebič nesmejú používať deti od 0 do 8 rokov. Tento spotřebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov, pokiaľ sú pod neustálym dozorom. Tento spotřebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými vlastnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa použitia spotřebiča bezpečným spôsobom a ak porozumeli rizikám spojeným s jeho použitím. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Počas prevádzky spotřebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.

POPIS KOMPONENTOV

- Podstavec
- Oboustranný gril/pečičia platňa
- Regulátor teploty
- Ovladač rotačných válečkov/iheľ
- Políčky s rotačným mechanizmom
- Odkvapávacía miska
- 10 ihieľ/10 válečkov na hot dogy

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Pred prvým použitím grilu odstraňte všetok prach opláchnutím základne a regulátora tepla vlnkou hadničkou. Starostlivo vyčistite obe strany obojstrannej platne ako aj odkvapávaciu miskú, políčky, jehly a válečky na hot dogy. Grilovaciu platňu, ihlice, válečky na hot dogy, odkvapávaciu miskú a políčky je možné umyvať v rukách alebo dáť na umytie do umývačky riadu.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostalo voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použití v rúrku.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotřebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotřebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Pri prvom zapnutí spotřebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.

POUŽIVANIE

Pokyny pre montáž

- Základňu postavte na čistý rovinný povrch, kde chcete varit.
- Jeden koniec základne má otvor na odkvapávaciu miskú. S kovovým vytokom nakloneným trochu dopredu, vsuňte odkvapávaciu miskou do základne a zatláče ju, dokiaľ výčnelok nezapadne (pozri obrázok I).
- Políčky vložte zasunutím horného lemu zadnej steny cez malé guľaté výčnelky na oboch stranách otvoru. Políčky opláchnete dozadu, dokiaľ nie je predná časť na mieste za guľatými výčnelkami (pozri obrázok II).
- Políčky vsuňte do spotřebiča a na zaistenie ich zdvihnite cez poistnú tyč. Pred vytiahnutím políciiek nechajte spotřebič 30 minút vychladnúť.
- Vytiahnite všetky ihlice, potom zdvihnite políčku nahor cez guľaté výčnelky a potiahnite ju smerom k sebe.
- Varná platňa má dve strany:
 - Stranu s vrúbkoványm povrchom. Táto strana je určená na grilovanie steakov, hamburgerov, kuřiat, mořských plodov a zeleniny.
 - Strana s hladkým povrchom je ideálna na opekanie slaniny, vajec, palačinek, paniny a opekaných sendvičov (pozri obrázok III).
- Vyberte si stranu, na ktorej chcete varit a platňu postavte na základňu vybranou stranou nahor. Je dôležité, aby ste platňu na základňu umiestnili správne. Platňu na základňu položte tak, aby ste zarovnali odkvapkáacie otvory s kovovým odkvapkávacím odtokom na ľavej strane spotřebiča (pozri obrázok IV). Pokiaľ platňu na základňu umiestnite s odkvapkávacími otvormi na chybnom konci, nebude slabá.
- Napájací kábel zapojte do elektrickej zástrčky. Teraz môžete začať s varením.

Návod na použitie

- Po riadnom zmontovaní vášho multifunkčného ocelového grilu Tristar a ste pripravení začať s varením, otočte regulátor teploty (č. 3) na nastavenie požadovanej teploty - vysoké, stredné alebo nízke (pozri obrázok V). Kontrolka indikátora na hornej strane spotřebiča sa rozsvieti na znamenie, že spotřebič je zapnutý (pozri obrázok VI). V závislosti na vybranej úrovni teploty môže dosiahnuť prevádzková teplota trvať 10 až 12 minút.
- Regulátor tepla sa používa na nastavenie a udržanie teploty varného povrchu. Teploty sa pohybujú od 120 °C pri nízkom nastavení, 190 °C pri strednom nastavení až po 230 °C pri vysokom nastavení. Nastavenie regulátora tepla môžete zmeniť kedykoľvek v priebehu varenia a môžete to urobiť podľa typu potravín na platni.
- VYSTRÁHA: Pri používaní sa rukoväte veľmi zahrejú. Pri styku s akýmkoľvek dielmi spotřebiča pri varení používajte chňapky. Pokiaľ je gril horúci, neodstraňujte ho zo základne ani nenakláňajte. Než budete so spotřebičom manipulovať, nečajte ho vychladnúť aspoň 30 minút.
- Obrátenie platne na použitie druhej strany:
 - Regulátor teploty otočte do polohy VYP.
 - Spotřebič vytiahnite z elektrickej zástrčky.
 - Spotřebič nechajte úplne vychladnúť (aspoň 30 minút).
 - Opatrne vytiahnite odkvapávaciu miskú zatlačením výčnelku dolu (pozri obrázok VII). Misku vyčistite a položte na základnu.
 - Platňu starostlivo vyčistite.
 - Platňu naťahnite a vráťte na základnu.
 - Skontrolujte, či sa odkvapkávací otvor zarovná nad odkvapkávaciu miskú.
 - Zástrčku znovu zapojte do elektrickej zásuvky.
- Použitie ihel**
 - Zmontujte spotřebič s platňou, políčkami a odkvapávacou miskou v správnych polohách. Pozn.: pri použití ihel musí byť v spotřebiči platňa. Nezabudnite, že spotřebič je pri prevádzke veľmi horúci.
 - Regulátor teploty nastavte na požadovanú teplotu a nečajte asi 10 až 12 minút predhrievať.
 - Potravinu pripravte podľa svojho obľúbeného receptu a kúsky napichnite na ihly.
 - Tahnutím otvorte políčky. Ihly umiestnite do tvorov na ihly tak, aby výčnelok v tvare hviezdiče na konci každej rukoväte zapadol do otvoru na konci políčky. Políčky bezpečne zatvorťe. Poznámka: Pokiaľ používate veľké kocky mäsa alebo mořských plodov, môže sa stať, že naraz bude možné pripravovať iba šesť kusov.
 - Stlače vypínač do polohy ZAP. Kontrolka spínača sa rozsvieti na znamenie, že ihlice sa otáčajú.
 - Na kontrolu, či je jedlo hotové, spínačom zatláčajte ihlice a pre pokračovanie vo varení stlače znovu spínať.

Používanie válečkov na hot dogy

- Zmontujte spotřebič s platňou, políčkami a odkvapkávacou miskou v správnych polohách. Poznámka: Pri použití válečkov na hot dogy musí byť v spotřebiči platňa. Nezabudnite, že spotřebič je pri prevádzke veľmi horúci.
- Regulátor teploty nastavte na požadovanú teplotu a nečajte asi 10 až 12 minút predhrievať.
- Zmontujte válečky na hot dogy vsunutím ihlic cez otvory v jednotlivých koncoch vrchnákov válečkov na hot dogy.
- Pri použití válečkov na hot dogy umiestnite do tvorov na ihly tak, aby výčnelok v tvare hviezdiče na konci každej rukoväte zapadol do otvoru na konci políčky.
- S pomocou kliešti polože párky medzi dva válečky na hot dogy. Na každú políčku sa vojdú štyri válečky na hot dogy. Políčky bezpečne zatvorťe. Súčasne je možné používať niekoľko funkcií varenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívejte kovové náradie, pretože by sa mohol poškrábať nelepivý povrch. Namiesto toho použite drevené či teplu odolné plastové nástroje. Nikdy nedovolte, aby sa plastové nástroje dostali do styku s horúcou platňou.
- Po skončení varenia otočte regulátor teploty do polohy VYP - a napájací kábel vytiahnite z elektrickej zásuvky. Než budete so spotřebičom manipulovať, nečajte ho vychladnúť aspoň 30 minút. Po vychladnutí z políciiek a z odkvapkávacie misky odstráňte masťnotu. Políčky a odkvapávaciu miskú je možné umyť ručne alebo v umyvačke riadu.
- Platňu je možné umyť ručne, s pomocou mäkkej špongie či handričky a horúcej vody. Rovnako je možné ju umyvať v umyvačke riadu. Na čistenie platne nepoužíajte kovové predmety ako sú nože alebo vidličky. Na čistenie nepoužíajte drôtenu. Mohol by sa poškodiť nelepivý povrch.
- Pokiaľ ste pripravovali mořské plody, opláchnite platňu citrónovou šťavou, aby sa zabránilo prenosu chuti mořských plodov do ďalšieho jedla. Odkvapávaciu miskú, políčky, ihlice a válečky na hot dogy je možné ponořit do vody alebo umyvať v umyvačke riadu. Základňu a regulátor teploty je možné čistiť mäkkou, suchou hadničkou. Odolnú nečistotu je možné odstrániť navlhčenou hadničkou. Nikdy nepoužívejte abrazívne čistiace prostriedky či drôtěnky.
- Akkoľvek iný servis musí vykonať zástupca oprávneného servisu.
- Pred uskladnením gril vždy usuňte a zmontujte. Skontrolujte, či sú základňa, platňa a políčky na správnom mieste. Na uskladnenie sa dá napájací kábel oviniť okolo zadnej strany základne.

ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobok je 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, ak sa výrobok používa v súlade s inštrukciami a na účely, na ktoré bol vyrobený. Navyše je treba predložiť doklad o pôvodnom nákupe (faktúru, predajný pokladničný blok alebo potvrdenie o nákupe), ktorý obsahuje dátum nákupu, meno predajcu a číslo políčky tohto výrobku.
- Kvôli detailným a podrobným podmienkam záruky, pozri prosím našu servisnú webovú stránku: www.service.tristar.eu

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s konumálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotřebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovat'. Recyklovací použitych domácich spotřebičov výrobou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úřady.

Podpora

Všetky dostupné informace a náhradné diely súčastky nájdete na service.tristar.eu!

TR Kullanım Kilavuzu

GÜVENLİK

- Müavetlik talimatları ihmal edilidigi takdirde imalatçı hasar için sorumlu tutulamaz.
- Elektrik kablosu hasarlı ise, tehlikeyi önlemek için kablonun üretici, yetkili servis veya benzer şekilde kalifiye kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı asla kordonundan çekerek hareket ettirmeyin ve kordonun dolasamayacak şekilde durmasında özen gösterin.
- Elektrik çarpmasına karşına korunmak için kordonu, fişi veya cihazı su ya da başka bir sıvıya batırmayın.
- Cihaz sabit ve düz bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Güç kaynağına bağlı olduğunda kullanıcının cihazı denetimsiz bırakmaması gerekir.
- Bu cihaz yalnızca ıderak kullanılmak üzere ve üretildigi amaç için tasarlanmıştır.
- Cihaz ve kordonu 8 yaşındın küçük çocukların ulaşamayacağı şekilde tutun.
- Bu cihaz, 0 ila 8 yaş arası çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihaz, süreklî olarak denetim altında olmaları halinde 8 yaş ve daha büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. Cihazın güvenli bir şekilde kullanılmaıya ilgili talimatların verilmesi veya gözetim altında tutulması ve iherlen tehlikeleri anlamaları koşulluıya, bu cihaz fiziksel, duyuısal veya zihinsel yetenekleri azaltmıs veya tecrübesi ve bilgisi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazı oynamamalıdır. Cihaz ve kordonunu 8 yaşındın küçük çocukların ulaşamayacağı şekilde tutun. 8 yaşındın büyük olmadıkları ve denetlenmedikleri sürece, çocuklar tarafından temizlik ve kullanıci bakımı yapılamaz.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Enişlebilir yüzeylerin sıcaklığı, cihaz çalışırken yüksek olabilir.

PARÇALARI AÇIKLAMASI

- Taban
- Ters çevrilebilir ızgara/pişirme plakası
- Sıcaklık kontrol anahatı
- Döner silindirler/şişler için kontrol anahatı
- Dönen mekanizmaya sahip çekmeceler
- Damlalı hunisi
- 10 şiş/10 sosis silindiri

İLİK KULLANIMDAN ÖNCE

- Cihazı ve aksesuarları kutudan çıkarın. Etiketleri, koruyucu folyoyu veya plastığı çıkarın.
- Cihazı düz ve sabit bir yüzeye üzerine tabanı ve sıcaklık kontrol anahatını nemli bir bezle silerek tüm tozu temizleyin. Damlalı hunisi, çekmeceier, şişler ve sosis silindirlerinin yan ıra ters çevrilebilir plakının her iki tarafını da iyice temizleyin. ızgara plakası, şişler, sosis silindirleri, damlalı hunisi ve çekmeceier elde yıkanabilir veya temizlik için bulaşık makinesine yerleştirilebilir.
- Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin ve cihaz etrafında minimum 10 cm boş alan bırakın. Bu cihaz bir dolap içine kurulum için ya da ağık havada kurulmuş için uygun değildir.
- Güç kablosunu prize takın. (Not: Cihazı bağlamadan önce,cihazın üzerine belirtilen gerilimin yerli gerilim ile aynı olduğundan emin olun. Gerilim 220V~240V 50/60Hz)
- Cihaz ılık kez açıldığında hafif bir koku oluşur. Bu normal bir durumdur; yeterli havalandırma sağlıyan. Bu sadece geçici bir kokudur ve kısa bir zaman sonra yok olacaktır.

KULLANIM

Montaj Talimatları

- Tabanı pişirmeye amaçladığınız temiz, düz bir yüzeye yerleştirin.
- Tabanın bir ucunda damlalı hunisi için sağlanan bir açıklık vardır. Hafifçe ileri yatik metal oluk ile damlalı hunisini tabana kaydırın ve şerit kilitlemeye kadar itirin (bkz. şekil I).
- Açıklığın herhangi bir tarafındaki küçük yuvarlık şeritler üzerinden arka duvarın üst çıkıntısından kaydırarak çekmeceieri yerleştirin.
- Çekmeceieri, ön kısım yuvarıık şeritlerin arkasındaki yere sabit bir şekilde yerlesene kullanın (bkz. şekil II). Çekmeceieri sabitlemek için tutma çubugü üzerinden kaldıraçk üniteye itirin. Çekmeceieri çıkarmak için cihazın 30 dakika süresince soğumasına izin verin. Tüm şişleri çıkarın, ardından çekmeceyi yuvarıık şeritler üzerinden kaldırın ve kendinize dođru çekin.
- Pişirme plakasının iki tarafı vardır:
 - Oluklu bir yüzeye sahip taraf. Bu taraf biftekler, hamburgerler, tavuk, deniz ürünlri ve sebzeleri tutmaya uygun yaprak için amaçlanmıştır.
 - Pürüzsüz yüzeye sahip taraf is pastırma, yumurta, krep, Fransız tostu ve tost sandviçler için mükemmeldir (bkz. şekil III).
- Pişirmeyi amaçladığınız tarafı seçin ve plakayı seçilen taraf yukarıya bakacak şekilde tabana yerleştirin. Plakayı tabana dođru şekilde yerleştirmeniz önemlidir. Plakayı, damla delikini ünitenin sol tarafındaki metal damlalı hunisi oluđu üzerinden yukarı sıralanacak şekilde tabana yerleştirin (bkz. şekil IV). Plakamın, damla delikleri yanlıs ucta olacak şekilde tabana yerleştirmesi durumunda stabil olmayacaktır.
- Kablo fişini duvar prizine takın. Artık pişirmeye başlamak için hazırsınız.
- Çalıştırma talimatları**
 - Tristar çok işlevli paslanmaz çelik ızgaranız gerekli şekilde monte edildiginde ve pişirmeye başlamak için hazır olduğunuzda sıcaklık kontrolünü (3 numara) kontrol edin ve sıcaklık ayarını seçin. Ortalama 190°C veya Düşük (bkz. şekil V). Ünitenin üst kısmındaki gösterge ışığı, ünitenin çalıştığını göstermek için yanacaktır (bkz. şekil VI). Çalıştırma sıcaklığına ulaşma, seçilen sıcaklık seviyesine bağlı olarak 10 ila 12 dakika sürebilir.
 - Sıcaklık kontrol anahatı, pişirme yüzeyinin sıcaklığını ayarlamak ve sürdürmek için kullanılır. Sıcaklık, Düşük ayarda 120°C, Orta ayarda 190°C ve Yüksek ayarda 230°C aralığındadır. Pişirme sırasında istediğiniz zaman sıcaklık kontrol anahatı ayarını değıştirebilir ve plakadaki yiyeceklerin türlerine bağlı olarak bunu yapmak isteyebilirsiniz.
 - DIKKAT: Tutacaklar, kullanım sırasında ısınacaktır. Pişirme sırasında ünitenin herhangi bir parçasına dokunduğunuzda her zaman firm eldiveni kullanın. Iızgaranın sıcakken tabandan çıkarılmaması ya da ters çevrilmesi gerektirir. Tasarımı açısından ünitenin en az 30 dakika süresince soğumasına izin verin.
 - Ters tarafını kullanmak için plakayı ters çevirin:
 - Sıcaklık kontrol anahatını KAPALI ayarına getirin.
 - Cihazın fişini duvar prizinden çıkarın.
 - Ünitenin tamamen soğumasına izin verin (en az 30 dakika).
 - Serde basarak damlalı hunisini dikhatlice kaydırıp çıkarın (bkz. şekil VII). Huniyi temizleyin ve tabana tekrar yerleştirin.
 - Plakayı iyice temizleyin.
 - Plakayı çevirin ve tabana tekrar takın.
 - Plakadaki damla deliğinin damlalı hunisi üzerinde sıralandığından emin olun.
 - Fişi duvar prizine takın tekrar bağlayın.
- Şişler kullanmaı**
 - Üniteyi plaka, çekmeceier ve damlalı hunisi dođru konumlarında olacak şekilde monte edin. Not: Şişleri kullanırken plakanın ünitede olması gerekir. Ünitenin çalışırken çok sıcak olduğuna lüften unutmayın.
 - Sıcaklık kontrol anahatını istenen sıcaklığı getirin ve yaklaşık olarak 10 ila 12 dakika boyunca önceden ısıtın.
 - Yiyeceđi favori tarifinize göre hazırlayın ve parçaları şişlere kaydırarak getirin.
- Çekmeceieri çekip açın. Şişleri şiş yuvalarına yerleştirin, böylece her bir tutacağıın ucundaki yıldız şeklindeki bölü