

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILL BEZDYMNY



Model: 61773

GRILL ROZKŁADANY LAKELAND

Dziękujemy za wybranie grilla Lakeland Smokeless.

Przed rozpoczęciem korzystania z usługi prosimy o poświęcenie chwili na przeczytanie tej broszury i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Ten grill bezdymny posiada zmienną regulację temperatury, co pozwala na przyrządzanie mięsa i ryb, od krwistego do dobrze wysmażonego.

Do wspólnego gotowania bezdymnego „barbecue” przy stole i grillowania dużych ilości jedzenia. Dwie oddzielne płyty grillowe pozwalają na oddzielenie różnych rodzajów jedzenia podczas gotowania. Świetne do grillowania ucztę mięsnej lub gotowanego śniadania.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

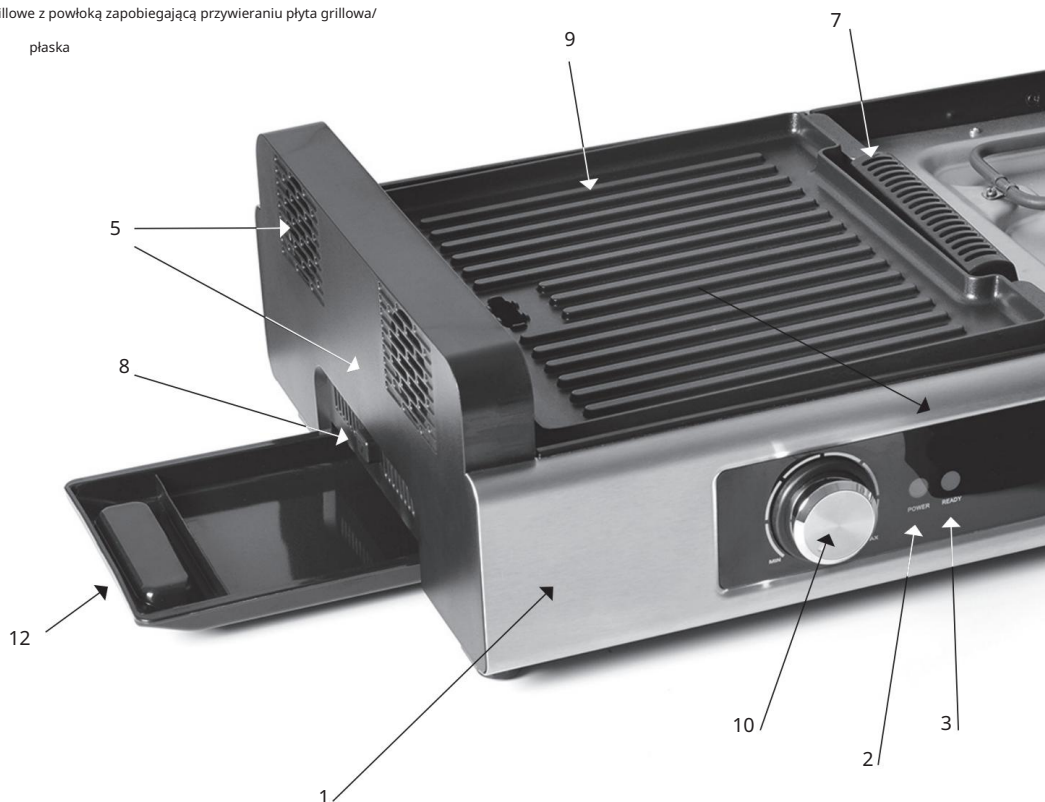
Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiało przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu.....	4-5
Środki ostrożności.....	6-7
Pierwsze użycie grilla bezdymnego.....	8-9
Montaż grilla bezdymnego.....	9-10
Instrukcja użytkowania	11
Przewodnik po składnikach i czasie gotowania.....	12
Wskazówki i porady.....	13
Przepisy	14-15
Często zadawane pytania.....	16
Pielęgnacja i czyszczenie	17
Połączenia elektryczne.....	18
Recykling urządzeń elektrycznych.....	18

CECHY PRODUKTU

1. Jednostka główna
2. Kontrolka zasilania 3.
- Kontrolka gotowości 4.
- Włącznik/wyłącznik dymu
- minimalizowanie wentylatorów
5. Wbudowane wentylatory
6. Osłony wentylatorów
7. Śródkowa osłona otworu wentylacyjnego
8. Przycisk zwalniający płyty grillowe 9. Dwustronne płyty grillowe z powłoką zapobiegającą przywieraniu płyta grillowa/ płaska
10. Regulacja temperatury lewej
11. Regulacja temperatury prawej płyty grzewczej
12. Tacki ociekowe 13. Przewód i wtyczka





UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze przestrzegaj tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne zostały usunięte z Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub jeśli urządzenie rozwinię usterkę, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Jeśli przewód jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej, suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni. Jeśli powierzchnia jest wrażliwa, umieść pod grillem deskę odporną na ciepło.
- Odłączaj od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, włącz gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które zostały polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani pokrywki w wodzie lub innym płynie.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi kuchennego stołu lub blatu roboczego. Unikać kontaktu ołowiu z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce, zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka, ciągnąc za przewód.

- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.
- Nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
- Przewód przedłużający można stosować ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi blatu roboczego ani dotykał gorących powierzchni.
- To urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami dyrektyw 2014/30/UE (dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej) i 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa).
- **OSTRZEŻENIE:** Odcięta wtyczka włożona do gniazda 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Upewnij się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutylizowana.
-  **UWAGA:** Plastikowe torby używane do owijania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, trzymaj te torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby te nie są zabawkami.
- Trzymaj grill, wtyczkę i przewód z dala od gorących piekarników, palników elektrycznych i gazowych, płomieni i gorące powierzchnie.
- Grilla należy używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 30 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza.
- Używaj grilla tylko z prawidłowo zamontowaną górną i dolną płytą grzewczą.
- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas użytkowania.
- Przed przenoszeniem, czyszczeniem lub konserwacją wyłącz grill, odłącz go od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć.

przechowywanie.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE



Wszystkie powierzchnie oznaczone tym  symbolem są bardzo gorące podczas użytkowania.

Aby zapobiec obrażeniom, **NIE DOTYKAJ**.

Wyłącz grill, odłącz go od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed dotknięciem tych powierzchni.

Podczas grillowania należy używać rękawic kuchennych.

PIERWSZE UŻYCIE GRILLA BEZDYMNEGO

- Rozpakuj grill bezdymny, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj jednostkę główną czystą, wilgotną ściereczką.



- Aby wyjąć tacki ociekowe - Tacki ociekowe wsuwają się w prowadnice pod jednostką główną na obu końcach. Włóż rękę pod tackę ociekową i wyciągnij ją całkowicie z jednostki głównej, aby ją wyjąć.



- Aby wyjąć płyty grillowe - naciśnij przycisk zwalniający przycisk na obu końcach grilla, aby usunąć dwustronne nieprzywierające płyty grillowe. Podnieś je.

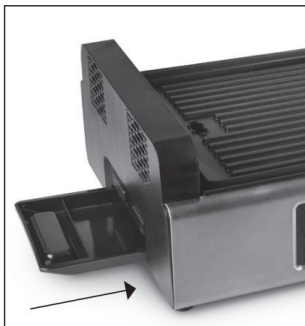


- Aby zdjąć osłony wentylatorów - Naciśnij górną część osłon wentylatorów, co spowoduje ich zwolnienie i umożliwi ich podniesienie.



- Aby zdjąć środkową osłonę otworu wentylacyjnego – przesunąć osłonę spod klipsów po lewej stronie i usunąć.
- Umyć taczkę ociekową, płyty grillowe, pokrywy wentylatorów i umyć środkową osłonę otworu wentylacyjnego w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Przed złożeniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

ABY ZŁOŻYĆ GRILL BEZDYMNY



- Włóż tacki ociekowe z powrotem do jednostki głównej.



- Wsuń środkową pokrywę otworu wentylacyjnego z powrotem pod dwa klipsy i dociśnij, aby zabezpieczyć na miejscu.



- Wsuń wycięcia na spodzie pokryw wentylatorów w otwory.
Delikatnie naciśnij na górze, aż zatrzasną się na swoim miejscu.



- Zamontuj płyty grillowe z powrotem na jednostce głównej, wyrównaj dwa wycięcia na płycie grillowej z otworami na środku grilla, a następnie zatrzaśnij je na drugim końcu, przy wentylatorach.
- Grill bezdymny jest teraz gotowy do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Przed włączeniem upewnij się, że obie płyty grillowe są solidnie zamocowane na grillu, w przeciwnym razie grill nie nagrzej się prawidłowo. Nigdy nie podłączaj i nie włączaj grilla bez płyt grillowych na miejscu.
- Umieść grill bezdymny w pobliżu gniazdka na suchej, równej, odpornej na ciepło powierzchni lub odporny na ciepło. Grilla należy używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w odległości co najmniej 30 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza. Upewnij się, że pokrętko temperatury jest ustawione na MIN.
- Nie musisz dodawać dodatkowego oleju podczas grillowania. Jeśli olej jest wymagany, dodaj go teraz, upewnij się, że płyty grillowe są całkowicie suche przed posmarowaniem ich szczotką lub delikatnym przetarciem ręcznikiem kuchennym posmarowanym odrobiną oleju. Dodawaj oleju oszczędnie, w przeciwnym razie płyty grillowe będą dymić.
- Podłącz do gniazdka i włącz.
- Każda płyta grillowa działa niezależnie, dzięki czemu możesz używać jednej lub obu płyt grillowych w różnych temperaturach.

• Włącz wentylatory. Zaświeci się kontrolka zasilania na czerwono. • Wybierz temperaturę, w

której chcesz gotować na każdej z kontroli temperatury płyty grzewczej, w zakresie 90°C - 230°C. Zaświeci się kontrolka READY, aby pokazać, że grill jest włączony i zaświeci się na zielono.

- Po pierwszym włączeniu grilla Smokeless może pojawić się lekki zapach spalenizny. Jest to normalne w przypadku nowego produktu i zniknie po kilku użyciach. Dlatego zalecamy, aby po pierwszym użyciu rozgrzać grilla na pusto.
- Po kilku minutach zielona lampka READY zgaśnie, pokazując płyty grillowe rozgrzały się do temperatury i grill jest gotowy do użycia. Zawsze upewnij się, że lampka READY jest wyłączona, w przeciwnym razie jedzenie może się przykleić i nie ugotować się prawidłowo.
- Umieść jedzenie na płytach grillowych.
- Nie używaj metalowych przyborów kuchennych podczas grillowania, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. płyty grillowe. Używaj plastikowych lub drewnianych naczyń odpornych na ciepło.
- Kontrolka gotowości może zapalić się ponownie na chwilę, ponieważ grill stracił ciepło, gdy dodano świeże, surowe jedzenie lub temperatura uległa zmianie. Jest to normalne i wyłączy się, gdy płyta grillowa osiągnie odpowiednią temperaturę.
- Gdy jedzenie jest już ugotowane, ustaw regulator temperatury na MIN, wyłącz i odłącz od gniazdka. Wyjmij jedzenie i podaj.
- Przed zdjęciem płyt grillowych, przenoszeniem lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Opróżnij tackę ociekową i wyczyść ją po każdym użyciu.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH I CZASACH GOTOWANIA

Oto przewodnik po różnych rodzajach żywności i czasach gotowania. Czasy będą się różnić w zależności od grubości żywności. W przypadku steków czasy gotowania będą się różnić w zależności od smaku.

Podczas gdy uczysz się, ile czasu zajmuje przygotowanie jedzenia, kontroluj jego czas przygotowania.

Przed podaniem upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane.

Żywność	Temperatura 90/110/130/150/170/190/210/230°C	Czas
Warzywa	180°C	10-14 minut
Krewetki	180°C	10-16 minut
Ryba	180°C	16-20 minut
Kielbaski cienkie	230°C	16 minut
Burgery (rozmiar ćwierćfuntowy) 230°C		12-16 minut
Polędwica wieprzowa lub kotlet	230°C	12-16 minut
Kebab	230°C	12-16 minut
Boczek	230°C	6-8 minut
Drób, kurczak	230°C	16-20 minut
Polędwica wołowa o grubości ok. 2 cm		
Rzadki	230°C	6-8 minut
Średnia	230°C	10-12 minut
Dobrze wypieczone	230°C	14-16 minut

Pokrój warzywa na plasterki o grubości około 1 cm i polej oliwą z oliwek przed grillowaniem.

Nigdy nie grilluj, aby gotować lub rozmrażać mrożone jedzenie. Wszystkie potrawy muszą być świeże i całkowicie rozmrożone przed gotowaniem.

Upewnij się, że potrawy mają równą grubość, aby równomiernie się gotowały. Rozplaszcz piersi kurczaka, wieprzowinę i steki tłuczkiem do mięsa lub wałkiem do ciasta, aby uzyskać równą grubość przed gotowaniem.

Twardsze kawałki mięsa smakują i gotują się lepiej, jeśli zostaną najpierw zamarynowane. Upewnij się, że nadmiar marynaty został usunięty z jedzenia przed grillowaniem, aby zapobiec gromadzeniu się przypalonych marynaty na płytach grzewczych.

WSKAZÓWKI I PORADY

Po wypróbowaniu niektórych przepisów z tej broszury możesz zdecydować się na ich modyfikację, korzystając z naszych sugestii.

- Jeśli podczas jednej sesji smażyz różne rodzaje potraw, do czyszczenia płyt grillowych z resztek jedzenia używaj pędzelka do ciasta z włosiem odpornym na ciepło lub kawałka kuchennego ręcznika.
- Podczas gotowania marynowanego i tłustego mięsa, uważaj na tacki ociekowe, aby nie przelewały się. Opróżniaj je często.

UWAGA: Aby uniknąć poparzenia, zawartość tacki ociekowej należy schłodzić do temperatury poniżej 40°C.

- Podczas gotowania należy obracać potrawę.
- Podczas gotowania małych porcji potraw, należy umieszczać je w środkowej części płyt grzewczych.

PRZEPISY

Należy pamiętać, że wszystkie miary łyżkowe są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka stołowa to 15 ml. Zalecamy użycie zestawu łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

KEBAB Z KURCZAKA TANDOORI Z CHILLI MANGO I SALSA LIMONKOWĄ

Wystarcza na 4

WSKAZÓWKA: Aby uzyskać jeszcze szybszą marynatę, możesz dodać do niej 2 łyżki gotowej pasty tandoori. jogurt naturalny.

Składniki	Ilość
Jogurt naturalny	200g
Sok z cytryny	1 łyżka
Świeży korzeń imbiru	1 łyżka, obrana i drobno starta
Ząbek czosnku	1, obrany i rozgnieciony
garam masala	1 łyżeczka
Słodka papryka	2 łyżeczki
Szczypta soli morskiej	
Piersi z kurczaka bez skóry i kości	450g, pokrojone w kostkę 2cm
Drewniane szpikulce	8

DO SALSY Z MANGO CHILLI I LIMONKĄ

Składniki	Ilość
Średnio dojrzałe mango	2, pestki usunięte i drobno pokrojone
Cebula dymka	4, przycięte i drobno pokrojone
Drobno posiekana czerwona papryczka chili	1, opcjonalnie
Świeżo siekana kolendra	3 łyżki
Sok z limonki	1
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	Smak
Pitta chlebki lub tortille	Służyć

CO ZROBIĆ:

W misce wymieszaj jogurt, sok z cytryny, imbir, czosnek, garam masala, paprykę i sól. Dodaj pokrojonego w kostkę kurczaka do miski i mieszaj, aż będzie dobrze pokryty. Przykryj i odstaw do marynować przez co najmniej 2 godziny, a najlepiej przez całą noc, w lodówce.

W misce wymieszaj wszystkie składniki salsy, aż będą dobrze wymieszane, następnie dopraw do smaku i odstaw.

Rozgrzej grill do 230°C. Nadziej zamarynowanego kurczaka na 8 drewnianych szpikulców. Kiedy Rozgrzej grill, połóż szaszłyki z kurczaka na płytach grillowych i piecz przez 16–20 minut lub do momentu, aż będą gotowe.

Podawaj szaszłyki z kurczaka tandoori w chlebkach pita lub tortilli z papryczką mango i limonką salsę, która im towarzyszy.

RODZINNA ZABAWA FAJITAS

Wystarcza na 4

WSKAZÓWKA: Zamiast kurczaka, spróbuj użyć pasków indyka lub wołowiny.

Składniki	Ilość
Piersi z kurczaka bez kości i skóry	450g, pokrojone w paski
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Mały ząbek czosnku	1, obrany i rozgnieciony
Świeżo wyciśnięty sok z limonki	1
Wędzona papryka	2 łyżeczki
Szczypta mielonego kminu	
Szczypta łagodnego proszku chili	
Cebula średniej wielkości	1, obrany, przekrojony na pół i pokrojony w plasterki 1, wydrążony, pozbawiony pestek i pokrojony w plasterki
Papryka czerwona	
Papryka żółta	1, wydrążone, pozbawione pestek i pokrojone w plasterki
Tortille mączne	8

Służyć

Guacamole, kwaśna śmietana i salsa.

CO ZROBIĆ:

Umieść paski kurczaka w woreczku do zamrażania, dodaj oliwę, czosnek, sok z limonki, paprykę, kminek i chili i wymieszaj, aż będą dobrze pokryte. Pozostaw do zamarynowania na co najmniej 1 godzinę, a najlepiej na całą noc, aby uzyskać najlepsze rezultaty, w lodówce.

Rozgrzej grill do 230°C.

Dodaj cebulę do jednej połowy grilla i rozłóż ją równomiernie, a następnie dodaj plasterki papryki do drugiej połowy, również rozkładając je równomiernie. Grilluj cebulę przez około 6-8 minut, a plasterki papryki przez około 10-12 minut, przewracając je w połowie grillowania, aż zmiękną i będą grillowane.

Ostrożnie wyjmij ugotowaną cebulę i plasterki papryki. Utrzymuj je w cieple podczas smażenia kurczaka.

Podziel kurczaka na obie strony grilla, upewniając się, że rozłożyłeś go równomiernie. Smaż kurczaka przez 10 minut, ostrożnie przewracając paski kurczaka na drugą stronę w połowie i smaż, aż będą zwęglone i upieczone.

Wymieszaj ugotowanego kurczaka z mieszanką cebuli i papryki oraz resztą soku z limonki. i podawać zawinięte w podgrzane tortille z guacamole, kwaśną śmietaną i salsa.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego tłuszcz i soki powstające podczas gotowania wydostają się na powierzchnię roboczą?

Odpowiedź: Tacki ociekowe wymagają opróżnienia lub nie zostały prawidłowo włożone do jednostki głównej. Opróżnij tacki ociekowe i upewnij się, że są prawidłowo wsunięte na miejsce. Pamiętaj, aby opróżnić i umyć tacki ociekowe po każdym użyciu.

Pytanie: Dlaczego z grilla wydobywa się dym?

Odpowiedź: Na płytach grillowych znajduje się zbyt dużo oleju lub płyty grillowe nie zostały odpowiednio naoliwione. zostały prawidłowo wyczyszczone. Wyłącz grill, pozwól mu ostygnąć i usuń nadmiar oleju z płyt grillowych lub spróbuj ugotować jedzenie bez niego. Upewnij się, że myjesz lub wycierasz płyty grillowe po każdym użyciu, patrz 'Pielęgnacja i czyszczenie'.

Pytanie: Dlaczego jedzenie przywiera do płyt grillowych?

Odpowiedź: Grill mógł nie być w pełni rozgrzany do odpowiedniej temperatury. Upewnij się, Przed położeniem jedzenia na płyty grillowe wyłącz kontrolkę gotowości.

Płyty grillowe mogą wymagać czyszczenia. Upewnij się, że myjesz lub wycierasz płyty grillowe po każdym użyciu.

Pytanie: Dlaczego grillowanie jedzenia trwa tak długo?

Odpowiedź: Wybrana temperatura może nie być wystarczająco wysoka. Zwiększ temperatura na tarczy.

Pytanie: Dlaczego jedzenie jest przypalone na zewnątrz, a nie upieczone w środku?

Odpowiedź: Wybrana temperatura może być zbyt wysoka. Zmniejsz temperaturę na pokrętle.

Pytanie: Dlaczego grill wydaje brzęczący dźwięk?

Odpowiedź: Grill ma awarię elektryczną. Natychmiast wyłącz go i odłącz od gniazdka. Skontaktuj się z obsługą klienta Lakeland.

PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Odłącz grill od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed wyjęciem płyt grzewczych i czyszczeniem.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść.
- Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani welny stalowej.
- Zawsze używaj plastikowych, drewnianych lub silikonowych szpatulek, ponieważ metalowe przybory mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. powłoki.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innym płynie.
- Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, przetrzyj je czystą, wilgotną szmatką i osusz. Przed przechowywaniem dokładnie umyj.
- W przypadku uporczywych resztek jedzenia polej je odrobiną oleju i odczekaj 5–10 minut, a następnie wyczyść płyty grillowe gąbką lub miękką szczotką, aby je usunąć.
- Jeśli na płycie grillowej pozostały resztki przypalonego jedzenia, przed umyciem należy namoczyć płyty grillowe.
- Aby wyczyścić płyty grillowe i tacki ociekowe, umyj je gorącą wodą z mydłem. Przed schowaniem dokładnie opłucz i osusz. Wszystkie te części można myć w zmywarce, ale zalecamy mycie płyt grillowych ręcznie, aby zachować powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Aby wyczyścić osłony wentylatorów i środkową osłonę otworu wentylacyjnego, należy myć je wyłącznie ręcznie.
- Przed ponownym przymocowaniem płyt grillowych i tacek ociekowych do urządzenia upewnij się, że są one całkowicie suche. grill.
- Pod grillem znajduje się schowek na przewód.
- Przechowuj grill z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół grilla.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE

Urządzenie wyposażone jest we wtyczkę z bezpiecznikiem i trzema bolcami zgodną z normą BS1363, która nadaje się do stosowania we wszystkich domach wyposażonych w gniazdka zgodne z obowiązującymi normami.

WYMIANA BEZPIECZNIKA 13 A

Użyj bezpiecznika BS1362 13 A. Należy używać wyłącznie bezpieczników zatwierdzonych przez BSI lub ASTA. Jeśli nie masz pewności, jakiej wtyczki lub bezpiecznika użyć, zawsze skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uwaga: Po wymianie bezpiecznika w wtyczce formowanej wyposażonej w osłonę bezpiecznika, osłonę należy ponownie założyć na wtyczkę. Nie wolno używać urządzenia bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia, zamienne osłony bezpieczników można uzyskać w sklepie elektrycznym. To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE: 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa) i 2014/30/UE (dyrektywa EMC).

RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Lakeland, podobnie jak wiele innych sieci handlowych, przystąpiło do programu, w ramach którego klienci mogą oddawać niechciane produkty elektryczne do punktów recyklingu rozmieszczonych na terenie całego kraju.

Odwiedź stronę www.recycle-more.co.uk, aby znaleźć najbliższy punkt recyklingu.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ
Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk