

eva solo



Læs før brug
Bitte zuerst lesen
Read before use
Léase antes de usar
Lire avant usage
Lesist fyrir notkun
Leggere prima dell'uso
Vóór gebruik lezen
Les før bruk
Ler antes de usar
Läs detta först
Lue ennen käyttöä

Table grill

eva solo

www.evasolo.com

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

1



2



3



4



5



6



Brugsvejledning [DK](#)

Gebrauchsanweisung [DE](#)

Instructions for use [UK](#)

Manual [ES](#)

Mode d'emploi [FR](#)

Notkunarleiðbeiningar [IS](#)

Istruzioni per l'uso [IT](#)

Gebruikshandleiding [NL](#)

Bruksanvisning [NO](#)

Instrucções para o uso [PT](#)

Bruksanvisning [SE](#)

Käyttöohjeet [FI](#)

Læs denne vejledning før ibrugtagning

Denne vejledning indeholder en række vigtige instruktioner og advarsler. Ukyndig eller skødesløs omgang med åben ild i det hele taget kan, ligesom fejlbetjening af bordgrillen, medføre stor fare for skade på personer og materiel. Derfor er det vigtigt, at du tager dig tid til at læse hele vejledningen før ibrugtagning.

Eva Solo bordgrill

Stil Eva Solo bordgrillen på bordet, og lad alle tage del i fornøjelsen ved at grille. Bordgrillens ydre er af porcelæn. Risten og indsatsen, der indeholder de glødende kul, er af rustfrit stål. Før optænding bæres grillen i sin stålhank. Når den er varm, står den sikkert på sin bordskåner. Efter brug kan skål, indsats og rist maskinopvaskes. Og de dage, hvor der ikke grilles, kan grillens porcelænsskål bruges uden stålindsatsen som salatskål.

Samlevejledning

- 1 Bordskåner
- 2 Porcelænsskål
- 3 Stativ
- 4 Skjold
- 5 Kulindsats
- 6 Grillrist

Placer stativet (3) i porcelænsskålen (2). Læg det tallerkenformede skjold (4) i stativet og stil derefter kulindsatset (5) på plads. Vask grillristen (6) med vand og sæbe for at fjerne olie rester fra produktionen og læg herefter også denne på plads, på kulindsatsens øverste kant. Brug stålhanken til at bære grillen rundt, når den er kold og stil den altid på bordskåneren (1), når den er varm. Varmeskjoldet (4) mindsker den varme, der stråler fra grillen til bordet. Hvis skjoldet ikke er korrekt placeret, kan et varmekølsomt underlag, eksempelvis et havebord i plast, tage permanent skade.

Optænding

Fyld kul i stålindsatsen til markeringsstregen. Bemærk at der skal bruges langt færre kul end til en større grill. Hvis du har en grillstarter, skal kul eller briketter hældes fra stålindsatsen over i grillstarteren. Følg derefter anvisningen, som følger med produktet. Bruges tændvæske eller optændingsblokke, laves en pyramide af kul eller briketter i midten af stålindsatsen. Læg et par optændingsblokke i mindre stykker mellem kullene eller hæld 1/2 dl optændingsvæske over kullene. Antænd herefter og vent til kullene er dækket af et gråt askelag efter ca. 30 minutter. Hæld aldrig tændvæske på en varm grill! Undgå at overfylde stålindsatsen. Bliver grillen for varm, vil maden blive brændt, og produktet kan i værste fald tage skade.

Rengøring og vedligeholdelse

Porcelænsskålen, stålindsatsen, risten og stativet tåler maskinopvask. Varmeskjoldet og bordskåneren må ikke maskinopvaskes. De rustfrie ståld dele vil uundgåeligt blive mærkede på grund af den kraftige varmekølsomhed. Selvom stålet er rustfrit, vil fastsiddende madrester eller uopløst sæbe fra opvaskemaskinen kunne fremkalde rustpletter på overfladen. Disse pletter kan fjernes med et meget fint slibemiddel (fx. keramisk kogeplade-rens). Rengøring med skuresvampe vil ridse overfladen på stålet. Fastbrændte belægninger, som ikke kan fjernes med

almindelig rengøring, løsnes ved at smøre produktet ind i en blanding af brun sæbe og salmiakspiritus. Læg det – utilgængeligt for børn – i en tætlukket plastikpose i et døgn og rengør derefter normalt.

Advarsler

- Det er absolut livsfarligt og forbundet med brandfare at anvende grillen indendørs.
- Påbegynd først madlavningen på bordgrillen, når kullene i stålindsatsen er dækket af et gråt askelag – ca. efter 30 minutter
- Undgå at grille i kraftig vind. Vinden vil føde kullene med ilt og der vil være fare for overophedning.
- Hæld aldrig tændvæske på en varm grill. Undgå så vidt muligt at bruge flydende antændelsesmidler. Anvend ikke benzin eller sprit til optænding eller genantænding og brug kun lightere, der er godkendt til formålet.
- Vær ikke klædt i tyndt og løsthængende kunststof i nærheden af grillen.
- Lad ikke børn og dyr være i nærheden af grillen uden opsyn.
- Stålindsatsen bør først tømmes for aske, når alle gløder er væk, og grillen er helt kold.
- Hæld ikke vand på en varm grill. Stålet vil kunne skades permanent af chokket.
- Brug kun bordgrillen udendørs. Det er absolut livsfarligt og forbundet med brandfare at anvende den indendørs. Anvend kun bordgrillen udendørs på steder med god ventilation. Det er forbundet med stor fare for kulilteforgiftning at bruge bordgrillen indenfor.
- Bordgrillen må ikke anvendes ombord på en båd eller på andre gyngende underlag. Den må kun bruges på et sikkert, fast underlag.
- Bør ikke stilles på træbordplade eller anden brændbar overflade.
- Bør ikke anvendes i nærheden af brændbare materialer.
- Undgå at anvende bordgrillen i kraftig vind. Vinden vil føde kullene med ilt, og der vil være fare for overophedning samt gnister, der flyver fra bordgrillen.
- Vær ikke klædt i tyndt og løsthængende kunststof i nærheden af bordgrillen.
- Grillen bliver varm, så brug grillhandsker hvis nødvendigt.
- Må ikke anvendes af børn.
- Efterlad aldrig bordgrillen uovervåget.
- Bordgrillen bliver meget varmt under brug. Flyt aldrig den varme bordgrill. Lad bordgrillen køle af, inden den flyttes. Den kolde bordgrill kan flyttes rundt ved at bære i håndtaget.
- Tøm først bordgrillen, når alle gløder er væk, og selve bordgrillen er helt koldt.
- Hæld ikke bordgrillen for aske inden opbevaring.
- Bordgrillen er konstrueret og godkendt til brug, som den er leveret fra producenten. Enhver ændring af bordgrillen kan være livsfarlig.

Garanti

Garantien er mod gennemtæring og forudsat, at bordgrillen er samlet og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning. Eva Solo A/S kan kræve rimelig dokumentation for købsdatoen. Gem derfor altid købskvittering eller faktura. Garantien begrænses sig til kun at omfatte reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som Eva Solo A/S ved en nærmere undersøgelse vurderer er defekte. Kontakt altid først den forhandler, hvor grillen er købt. Efterfølgende kan der returneres til Eva Solo A/S. Hvis Eva Solo A/S bekræfter fejlen og godkender erstatningskravet, vil Eva Solo A/S udskifte sådanne

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

dele uden beregning. Hvis defekte dele skal returneres, betales forsendelsesomkostningerne forud. Eva Solo A/S returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller betjeningsproblemer, der skyldes uheld, mishandling, misbrug, ændring, forkert anvendelse, vandalisme, forkert installation, vedligeholdelse og service, eller hvis der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Garantien dækker heller ikke nedbrydning eller skader som følge af hårdt vejr – f.eks. hagl, stormvejr, jordskælv og orkaner. Eller misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften. Eva Solo A/S er ikke ansvarlig for nogen form for særlige indirekte eller følgemæssige skader.

Fremstillet af:

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18-20

2760 Måløv

Danmark

Tel.: +45 36 73 20 60



Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie den Grill in Gebrauch nehmen

Diese Anleitung enthält eine Reihe wichtiger Anweisungen und Warnhinweise. Bei unsachgemäßem oder nachlässigem Umgang mit offenem Feuer sowie bei verkehrter Bedienung des Tischgrills kann es zu ernststen Verletzungen und hohem Sachschaden kommen. Deshalb sollten Sie diese Anleitung in Ruhe durchlesen, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

Eva Solo Tischgrill

Mit einem Tischgrill von Eva Solo kann jeder am Tisch am Grillvergnügen teilhaben. Die Außenschale des Tischgrills besteht aus Porzellan. Der Rost und der Kohlenbehälter, der die Glut aufnimmt, sind aus Edelstahl. Dank des Stahlhenkels kann man den Grill in kaltem Zustand leicht versetzen. Wenn er entzündet ist, hat er auf seinem Untersetzer einen sicheren Stand. Nach dem Grillen können Schale, Kohlenbehälter und Rost einfach in die Geschirrspülmaschine gegeben werden. An Tagen, an denen nicht gegrillt wird, lässt sich die Porzellanschale ohne Einsatz als Salatschüssel verwenden.

Montageanleitung

- 1 Untersetzer
- 2 Halter
- 3 Gestell
- 4 Hitzeschutz
- 5 Kohlenbehälter
- 6 Grillrost

Setzen Sie den Halter (3) in die Porzellanschale (2). Platzieren Sie den tellerförmigen Hitzeschutz (4) im Halter und stellen Sie den Kohlenbehälter (5) darauf. Waschen Sie den Grillrost (6) mit Wasser und Spülmittel ab, um eventuelle Ölrückstände von der Produktion zu entfernen. Legen Sie diesen anschließend auf die obere Kante des Kohlenbehälters. Der Stahlhenkel dient zum Transport des noch kalten Grills, der in heißem Zustand auf dem Untersetzer (1) abzustellen ist. Der Hitzeschutz (4) vermindert die Hitzestrahlung zur Tischplatte hin. Platzieren Sie ihn korrekt, da eine hitzeempfindliche Unterlage, wie etwa ein Gartentisch aus Kunststoff, andernfalls Schaden nehmen kann.

Anzünden

Füllen Sie den stählernen Kohlenbehälter bis zur Markierung mit Holzkohle. Es sind weitaus weniger Kohlen nötig als bei einem größeren Grill. Bei der Verwendung eines Grillstarters sollten Kohlen oder Briketts aus dem Kohlenbehälter in den Grillstarter gefüllt werden. Anschließend den Herstellerangaben des Grillstarters folgen. Bei Gebrauch von flüssigen oder festen Grillanzündern formen Sie zunächst aus den Holzkohlen in der Mitte des Kohlenbehälters eine Pyramide. Danach legen Sie einige kleinere Zündwürfel zwischen die Kohlenstückchen oder gießen 50 ml Zündflüssigkeit darüber. Entzünden Sie das Ganze und warten Sie, bis die Kohlen nach etwa 30 Minuten von einer grauen Ascheschicht überzogen sind. Flüssiger Grillanzünder darf niemals auf einen heißen Grill gegossen werden! Achten Sie darauf, den Kohlenbehälter nicht zu überfüllen, denn wenn der Grill zu heiß wird, kann das Grillgut anbrennen und der Grill im ungünstigen Fall Schaden nehmen.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Reinigung und Pflege

Porzellanschale, Kohlenbehälter, Grillrost und Halter sind spülmaschinenfest. Hitzeschutz und Untersetzer dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden. Beachten Sie bitte, dass eine Dunkelfärbung des Edelstahls wegen der starken Hitzeeinwirkung unvermeidbar ist. Auch bei Edelstahl besteht die Möglichkeit, dass sich an festsitzenden Grillgut- oder Spülmittelresten Rostflecken bilden, die sich jedoch mit einem sanften Scheuermittel, wie z. B. Glaskeramikkreiniger, entfernen lassen. Von einer Reinigung mit einem Scheuerschwamm ist abzuraten, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche führt. Festgebrannte Beläge, die sich nicht durch normale Reinigung entfernen lassen, mit einer Mischung aus brauner Seife und Salmiakgeist einstreichen, in einem Plastikbeutel (für Kinder unerreichbar) 24 Stunden einziehen lassen und danach eine normale Reinigung vornehmen.

Warnhinweise

Von der Verwendung in geschlossenen Räumen ist wegen der Brandgefahr und einer Gefahr für Leib und Leben dringend abzuraten.

- Warten Sie mit dem Auflegen von Grillgut, bis die Kohlen nach etwa 30 Minuten von einer grauen Ascheschicht überzogen sind.
- Grillen Sie nicht bei starkem Wind, denn dieser facht das Feuer an, was leicht zu Überhitzung führt.
- Gießen Sie niemals Zündflüssigkeit auf einen heißen Grill! ▪ Vermeiden Sie möglichst den Gebrauch flüssiger Mittel zum Anzünden. Zum Anzünden oder Wiederanzünden weder Benzin noch Spiritus verwenden und nur Feuerzeuge nutzen, die für diesen Zweck zugelassen sind.
- Tragen Sie in Grillnähe keine Kunststoff-Kleidungsstücke oder Accessoires, die lose herabhängen.
- Behalten Sie den Grill im Auge, wenn sich Kinder oder Tiere in seiner Nähe aufhalten.
- Der Kohlenbehälter sollte erst nach dem völligen Erkalten geleert werden.
- Gießen Sie niemals Wasser auf einen heißen Grill. Der Stahl könnte durch den Kälteschock bleibende Schäden davontragen.
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich im Freien. Von der Verwendung in geschlossenen Räumen ist wegen der Brandgefahr und der Gefahr für Leib und Leben dringend abzuraten. Verwenden Sie den Grill im Freien nur an Stellen mit guter Belüftung. Bei einem Gebrauch im Innenbereich besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- Der Tischgrill darf nicht auf Booten oder auf anderen schwankenden Unterlagen benutzt werden. Er sollte nur auf festem, sicherem Untergrund verwendet werden.
- Nicht auf Holztischplatten oder andere brennbare Untergründe stellen.
- Nicht in der Nähe brennbaren Materials verwenden.
- Nicht bei starkem Wind verwenden. Der Wind facht das Feuer an, was leicht zur Überhitzung des Tischgrills und Funkenflug führen kann.
- Tragen Sie in der Nähe des Tischgrills keine Kunststoff-Kleidungsstücke oder Accessoires, die lose herabhängen.
- Der Grill wird heiß, tragen Sie daher gegebenenfalls Grillhandschuhe.
- Darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Lassen Sie den Grill niemals ohne Aufsicht.

- Der Tischgrill wird bei Gebrauch äußerst heiß. Einen Tischgrill niemals in heißem Zustand versetzen, sondern zuvor stets erkalten lassen. Der abgekühlte Tischgrill kann mithilfe des Henkelgriffs versetzt werden.
- Den Tischgrill erst entleeren, wenn die Glut völlig erloschen und der Grill völlig abgekühlt ist.
- Die Asche nach der Verwendung stets aus dem Tischgrill entfernen.
- Der Tischgrill ist, so wie er vom Hersteller geliefert wurde, zum zweckbestimmten Gebrauch zugelassen. Jegliche Änderung des Tischgrills kann lebensgefährlich sein.

Garantie

Es besteht eine Garantie gegen Durchrostung, sofern der Tischgrill gemäß der beiliegenden Gebrauchsanweisung zusammengesetzt und angewendet wurde. Eva Solo AS kann auf einem Nachweis des Kaufdatums bestehen. Bewahren Sie daher stets Ihren Bon oder Ihre Rechnung auf. Die Garantie ist auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen beschränkt, die nach Gebrauch und Bedienung in gewöhnlichem Umfang einen Defekt aufweisen und von Eva Solo A/S nach eingehender Prüfung als defekt eingestuft werden. Nehmen Sie stets zunächst Kontakt zu dem Händler auf, bei dem Sie den Grill erworben haben. Anschließend kann der Grill an Eva Solo A/S gesendet werden. Sollte Eva Solo A/S den Defekt bestätigen und den Garantieanspruch bewilligen, wird Eva Solo A/S die betreffenden Teile kostenfrei austauschen. Falls defekte Teile zurückgeschickt werden sollen, müssen die Versandkosten im Voraus bezahlt werden. Eva Solo A/S schickt dem Käufer die Teile zurück, wenn die Versandkosten im Voraus bezahlt oder Briefmarken beigelegt wurden. Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Schäden oder Bedienungsprobleme ab, die inem Unfall, unsachgemäßem oder nachlässigem Umgang, falscher Anwendung, Vandalismus, falscher Installation, falscher Pflege und falscher Bedienung geschuldet sind, respektive wenn die Pflege unsachgemäß oder unregelmäßig ausgeführt wurde. Nicht durch die Garantie abgedeckt sind wetterbedingte Schäden (durch Hagel, Erdbeben oder Orkane) oder eine Verfärbung aufgrund des Kontakts mit Chemikalien (direkt oder durch die Luft). Für indirekte Schäden oder Folgeschäden übernimmt Eva Solo A/S keine Verantwortung.

Hergestellt von:

Eva Solo A/S
Måløv Teknikerby 18-20
2760 Måløv
Dänemark

Tel (+45) 36 73 20 60

eva solo

Table grill, Ø30 cm
Item no. 571020

Read warnings before use
Lesen Warnhinweise vor
der Verwendung

Eva Solo A/S, Måløv Teknikerby 18-20, DK-2760 Måløv, Danmark

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Read these instructions before use

These instructions contain important information and warnings. Inexpert or careless use of open fire in general can, like incorrect handling of the table grill, pose considerable risk to people and property. It is therefore important that you take the time to read all the instructions before use.

Eva Solo table grill

Place the Eva Solo table grill on the table, and let everyone join in the fun of grilling the food! The outside of the table grill is made of porcelain. The grid and the insert that holds the glowing coals are made of stainless steel. Prior to lighting, the grill can be lifted by the steel handle. When hot, it stands securely on its trivet. After use, the bowl, insert and grid can all be put in the dishwasher. And when it is not being used for barbecuing, you can use the porcelain bowl without the steel insert as a salad bowl.

Assembly instructions

- 1 Trivet
- 2 Porcelain bowl
- 3 Stand
- 4 Heat shield
- 5 Fuel insert
- 6 Grid

Place the stand (3) in the porcelain bowl (2). Place the plate-shaped heat shield (4) on the stand, and then put the fuel insert (5) in place. Wash the grid (6) with soapy water to remove any production residues, and then place it on top of the fuel insert. Use the steel handle to carry the table grill around when it is cold; when it is hot, it should always stand on the trivet (1). The heat shield (4) reduces the amount of heat radiating downwards from the grill towards the table. If the shield is not correctly positioned, a heat-sensitive surface, for example a plastic garden table, can be permanently damaged.

Lighting

Fill the steel insert with fuel up to the marker ridge. Note that you do not need to use nearly as much charcoal as for a larger grill. If you have a grill starter, tip the charcoal or briquettes from the steel insert into the grill starter to ensure the right quantity. Then follow the instructions on the packaging for lighting the fuel. If you use barbecue lighting fluid or firelighters, make a pyramid of charcoal or briquettes in the middle of the steel insert. Break a couple of firelighters into small pieces and place them between the coals/briquettes, or pour 50 ml of barbecue lighting fluid over the charcoal. Then light the charcoal, and wait until the coals are covered by a grey layer of ash, i.e. after approx. 30 minutes, before using the grill. Never pour barbecue lighting fluid onto a hot grill! Avoid overfilling the steel insert. If the grill becomes too hot, the food will char, and you even risk damaging the grill.

Cleaning and maintenance

The porcelain bowl, steel insert, grid and the stand are dishwasher-safe. The heat shield and the trivet must not be placed in the dishwasher. The stainless steel parts will invariably darken after being exposed to high temperatures. Even though the steel is stainless, food remnants or undissolved dishwasher detergent can cause rust spots to develop on the surface. These spots can be removed using a very fine abrasive cleaning agent (e.g. ceramic hob cleaner). Using a scouring pad will scratch the surface of the steel. Burnt food which cannot be cleaned off normally should be removed by smearing the item in a mixture of brown soap and household ammonia. Then place the item – out of reach of children – in a tightly sealed plastic bag for 24 hours and then clean as normal.

Warnings

Using the grill indoors is life-threatening and poses a serious fire hazard.

- Only begin cooking on the table grill when the coals in the steel insert are covered by a grey layer of ash, i.e. after approx. 30 minutes.
- Do not use the grill in strong winds. The wind will feed oxygen to the fuel, which may result in overheating.
- Never pour barbecue lighting fluid onto a hot grill. If possible, avoid using liquid firelighter products at all. Do not use petrol or methylated spirits for lighting or relighting, and only use firelighters which are approved for the purpose.
- Do not wear clothes made from lightweight and loose synthetic fabrics near the grill.
- Do not leave children or animals unattended near the grill.
- The steel insert should only be emptied of ash once there are no more embers and the grill is completely cold.
- Never pour water onto a hot grill. The shock may permanently damage the metal.
- Only use the table grill outdoors. Using the grill indoors is life-threatening and poses a serious fire risk. Only use the table grill outdoors in places which are well-ventilated. There is a high risk of carbon monoxide poisoning if the table grill is used indoors.
- Never use the table grill on board a boat or on other unsteady surfaces. It must only be used on firm, flat surfaces.
- Do not place the table grill on wooden tables or other flammable surfaces.
- Do not use the table grill in close proximity to flammable materials or objects.
- Do not use the table grill in strong winds. The wind will feed oxygen to the coals/briquettes, and there will be a risk of overheating and sparks flying from the grill.
- Do not wear clothes made from lightweight and loose synthetic fabrics near the table grill.
- The grill gets hot, so use grill gloves if necessary.
- The table grill must not be used by children.
- Never leave the table grill unattended.
- The table grill becomes very hot during use. Never try to move the table grill while hot. Allow the table grill to cool down before moving it. When cold, the table grill can be moved around by its carrying handle
- Only empty the table grill once there are no more embers and the table grill is completely cold.
- Always empty the table grill of ash before storing.
- The table grill is designed and approved for use as supplied by the manufacturer. Tampering with the table grill in any way can be life-threatening.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Warranty

The table grill comes with a warranty against rust provided that the grill is assembled and used in accordance with the accompanying printed instructions. Eva Solo A/S is entitled to demand reasonable documentation for the date of purchase. Thus, always keep the receipt or invoice. The warranty only covers the repair or replacement of parts which prove to be defective after ordinary use and service and which are deemed by Eva Solo A/S, on closer inspection, to be defective. Initially, you should always contact the dealer where the grill was purchased. Only then is it possible to return the grill to Eva Solo A/S. If Eva Solo A/S confirms the defect and approves the claim, Eva Solo A/S will replace the relevant parts free of charge. If defective parts need to be returned, the freight costs must be paid in advance. Eva Solo A/S returns the parts to the consumer with pre-paid freight or stamps. This limited warranty does not cover malfunction or problems operating the grill which are due to accidents, maltreatment, misuse, modification, incorrect use, vandalism, incorrect installation, maintenance and service or if normal and routine maintenance has not been performed. Moreover, the warranty does not cover breakage or damage as a result of extreme weather, for example hailstorms, storms, earthquakes and hurricanes. Nor does it cover discolouration resulting from contact with chemicals, either directly or air-borne. Eva Solo A/S accepts no liability whatsoever for special indirect or consequential damage.

Manufactured by:

Eva Solo A/S
Måløv Teknikerby 18-20
2760 Måløv
Denmark

Tel: +45 36 73 20 60



Lea este manual antes de usar el producto

Este manual contiene instrucciones y advertencias importantes. El manejo negligente del fuego así como el uso inadecuado del fogón puede provocar daños graves a personas y objetos. Por eso recomendamos encarecidamente leer detenidamente todo el manual antes de utilizar el producto.

Parrilla de mesa Eva Solo

Con la parrilla de mesa Eva Solo todos disfrutarán del placer de hacer una parrillada. La superficie exterior de la parrilla de mesa es de porcelana, la rejilla y el recipiente que contiene las brasas de carbón son de acero inoxidable. No estando encendida, la parrilla se puede llevar por el asa. Cuando esté caliente, colóquela sobre el salvamanteles. Después de usar, la cubeta, el recipiente de acero y la parrilla pueden lavarse en lavavajillas. Y los días que no haga parrillada, la cubeta de porcelana puede utilizarse sin el recipiente de acero como ensaladera.

Instrucciones de montaje

- 1 Salvamanteles
- 2 Cubeta de porcelana
- 3 Soporte
- 4 Protección
- 5 Recipiente para el carbón
- 6 Rejilla

Coloque el soporte (3) en la cubeta de porcelana (2). Coloque el platillo protector (4) en el soporte, y a continuación el recipiente para el carbón (5). Lave la rejilla (6) con agua y jabón para retirar restos de aceite de la fabricación, y a continuación colóquela en su sitio, encima del recipiente para el carbón. Utilice el asa de acero para transportar la parrilla cuando esté fría, y colóquela siempre sobre el salvamanteles (1) cuando esté caliente. El platillo protector (4) reduce el efecto del calor de la parrilla sobre la mesa. Si el platillo protector no está correctamente colocado puede provocar daños irreparables a superficies termosensibles tales como mesas de plástico.

Encendido

Llene el recipiente de acero de carbón hasta la línea marcada. Observe que necesita mucho menos carbón que una barbacoa grande. Si tiene un encendedor de barbacoa Eva Solo, eche el carbón o las briquetas en el encendedor y siga las instrucciones de uso del producto. Si se utiliza líquido encendedor o pastillas de ignición, forme una pirámide con el carbón o las briquetas en el centro del recipiente de acero. Introduzca un par de pastillas troceadas entre los fragmentos de carbón o vierta 1/2 dl de líquido encendedor sobre el carbón. Encienda y espere unos 30 minutos, hasta que el carbón quede recubierto por una capa de ceniza gris. ¡No vierta nunca líquido encendedor en una parrilla caliente! Evite sobrellenar la pieza de acero. Si la parrilla se calienta demasiado puede quemar la comida y en el peor de los casos provocar daños al producto.

Limpieza y mantenimiento

DK La cubeta de porcelana, el recipiente de acero, la rejilla y el soporte pueden lavarse en el lavavajillas. El plato protector y el salvamanteles no son aptos para lavavajillas. Las piezas de acero inoxidable adoptarán inevitablemente un color oscuro

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

debido al efecto del calor. Aunque el acero es inoxidable, los restos incrustados de alimentos o de jabón sin disolver del lavavajillas pueden producir manchas de herrumbre en la superficie. Estas manchas pueden eliminarse utilizando un abrasivo muy suave (p.ej. limpiadores para placas de cerámica). Evite limpiar con estropajo ya que puede rayar la superficie de acero. Los residuos quemados que no puedan eliminarse con la limpieza normal se desprenden aplicando una mezcla de jabón líquido suave y amoniaco. Guárdelo (fuera del alcance de los niños) en una bolsa de plástico cerrada durante un día y a continuación se limpia normalmente .

Advertencias

Utilizar la barbacoa en interiores supone peligro mortal y riesgo de incendio.

- No empiece a preparar la comida sobre la parrilla de mesa hasta que el carbón del recipiente no haya quedado cubierto por una capa de ceniza gris (al cabo de aproximadamente 30 minutos).
- Evite hacer parrilladas con viento fuerte. El viento aviva el carbón y supone peligro de sobrecalentamiento.
- Nunca vierta líquido encendedor en una parrilla caliente. Evite en la medida de lo posible el uso de combustibles líquidos. No utilice gasolina ni alcohol para el encendido o re-encendido y utilice sólo encendedores aprobados para este fin.
- No lleve ropa holgada y de tejidos finos estando cerca de la parrilla.
- No permita que los niños y animales se acerquen a la parrilla sin supervisión.
- No quite las cenizas del recipiente de acero hasta que no queden brasas y la parrilla esté fría.
- Nunca vierta agua en una parrilla caliente. El acero puede resultar dañado por el efecto.
- Use la parrilla de mesa únicamente al aire libre. Utilizarla en interiores supone peligro mortal y riesgo de incendio Utilice la parrilla sólo en exteriores con buena ventilación. Utilizar la parrilla en interiores comporta grave peligro de intoxicación por dióxido de carbono.
- La parrilla de mesa no deberá utilizarse en embarcaciones u otras bases oscilantes. Sólo deberá utilizarse sobre una base segura y fija
- No debe utilizarse sobre mesas de madera u otras superficies inflamables.
- No utilizar cerca de materiales inflamables
- No use la parrilla de mesa si hace mucho viento. El viento aviva el fuego con el consiguiente peligro de sobrecalentamiento y el vuelo de chispas
- No lleve ropa holgada o de tejido fino estando cerca de la parrilla.
- La parrilla se calienta, así que póngase guantes si es necesario.
- No puede ser utilizada por niños.
- No deje nunca la parrilla sin supervisión.
- La parrilla puede alcanzar altas temperaturas durante su uso. No mueva nunca la parrilla mientras esté caliente. Déjela enfriar antes de desplazarla. Una vez fría, puede transportar la parrilla mediante el asa.
- No vacíe la parrilla hasta que se hayan apagado todas las brasas y la parrilla no se enfríe.
- Incline la parrilla para vaciar la ceniza antes de guardarla.
- La parrilla está construida y aprobada tal como ha sido suministrada por el fabricante. Cualquier modificación realizada en la parrilla puede comportar peligro de muerte.

Garantía

La garantía es de devolución y da por sentado que la parrilla se monta y utiliza conforme al manual impreso adjunto. Eva Solo A/S puede exigir documentación razonable de la fecha de compra. Recuerde por tanto guardar el ticket de compra o la factura. La garantía se limita exclusivamente a la reparación o recambio de piezas que hayan resultado ser defectuosas en condiciones de uso y servicio normales y una vez que Eva Solo A/S valore que son defectuosas tras un examen más detallado. En primera instancia póngase en contacto con el distribuidor donde haya adquirido la barbacoa. A continuación podrá devolverse a Eva Solo A/S. Si Eva Solo A/S verifica el fallo y aprueba la reclamación, Eva Solo A/S sustituirá las piezas afectadas de forma gratuita. Si las piezas defectuosas han de devolverse, los gastos de envío deberán pagarse por adelantado. Eva Solo A/S devuelve las piezas al comprador con flete pagado o sellos. Esta garantía limitada no cubre fallos o problemas de operación debidos a accidentes, maltrato, manipulación incorrecta, cambios, uso indebido, vandalismo, instalación incorrecta, mantenimiento y servicio, o si no se han realizado los procedimientos normales y rutinarios de mantenimiento. La garantía tampoco cubre el deterioro ni los daños provocados por condiciones climáticas severas, tales como granizo, tormentas, terremotos y huracanes. Así como tampoco la decoloración causada por el contacto con sustancias químicas, ya sea el contacto directo o por la atmósfera. Eva Solo A/S no se hace responsable de ningún tipo de daño indirecto o consecuencial.

Fabricado por:

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18-20

2760 Måløv

Dinamarca

Tel: +45 36 73 20 60

eva solo

Table grill, Ø30 cm
Item no. 571020

**Read warnings before use
Lesen Warnhinweise vor
der Verwendung**

Eva Solo A/S, Maaalov Teknikerby 18-20, DK-2760 Maaalov, Denmark

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Prenez soin de lire ce mode d'emploi avant le premier usage

Le mode d'emploi comprend une série d'instructions et d'avertissements importants. Tout manque de connaissances ou d'attention dans la manipulation des flammes en général ainsi que toute utilisation incorrecte du barbecue de table peuvent entraîner des blessures ou des dégâts matériels. Dès lors, il est important que vous preniez le temps de lire le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser le barbecue.

Barbecue de table Eva Solo

Placez le barbecue de table Eva Solo sur la table et partagez avec vos invités le plaisir de faire de bonnes grillades. L'extérieur du barbecue est en porcelaine. La grille et le bac, qui contient les braises, sont en acier inoxydable. Avant d'allumer le barbecue, vous pouvez le transporter à l'aide de son anse en acier inoxydable. Posé sur le sous-plat, le barbecue chaud ne présente aucun danger pour la surface de pose. Après utilisation, le corps en porcelaine, le bac et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle. Et les jours où vous n'utilisez pas le barbecue, le corps en porcelaine peut vous servir de saladier.

Instructions d'assemblage

- 1 Sous-plat
- 2 Corps en porcelaine
- 3 Support
- 4 Plaque de protection
- 5 Bac à charbon
- 6 Grille de cuisson

Placez le support (3) dans le corps en porcelaine (2). Déposez la plaque de protection (4) dans le support, puis mettez le bac à charbon (5) en place. Lavez la grille de cuisson (6) à l'eau savonneuse pour éliminer les restes d'huile liés à production, puis mettez-la en place, sur le bord supérieur du bac à charbon. Utilisez l'anse en acier pour transporter le barbecue lorsqu'il est froid et veillez toujours à le poser sur le sous-plat (1) lorsqu'il est chaud. La plaque de protection (4) réduit la chaleur émise par le barbecue en direction de la table. Un mauvais positionnement de cette plaque peut entraîner des dommages permanents en cas de pose sur une surface sensible à la chaleur, comme une table de jardin.

Allumage

Remplissez le bac de charbon jusqu'à la graduation. Il est à noter que la quantité de charbon doit être inférieure à celle requise pour les barbecues de grande taille. Si vous disposez d'une cheminée d'allumage, versez le charbon ou les briquettes depuis le bac dans la cheminée. Suivez ensuite les instructions jointes au produit. En cas d'utilisation d'un liquide ou de cubes allume-barbecue, formez une pyramide de charbon ou de cubes au centre du bac en acier. Posez quelques morceaux de cubes allume-barbecue entre le charbon ou versez 0,5 dl de liquide allume-barbecue sur le charbon. Allumez ensuite et attendez que le charbon soit recouvert d'une couche de cendres grises (environ 30 minutes). Ne versez jamais de liquide allume-barbecue sur un barbecue chaud ! Veillez à ne pas trop remplir le bac en acier. En cas de surchauffe du barbecue, les aliments risqueraient de brûler, ce qui, au pire, pourrait endommager le produit.

Nettoyage et entretien

Le corps en porcelaine, le bac en acier, la grille et le support peuvent être lavés au lave-vaisselle. La plaque de protection et le sous-plat ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Avec le temps, la chaleur intense finit par brunir les pièces en acier inoxydable. Ce phénomène est inévitable. Bien que l'acier soit inoxydable, les aliments incrustés et le savon mal rincé du lave-vaisselle peuvent entraîner l'apparition de taches de rouille sur la surface. Ces taches peuvent être éliminées à l'aide d'un abrasif très fin (tel que du détergent pour plaques de cuisson céramiques). Toute utilisation d'une éponge abrasive entraînera des rayures sur la surface de l'acier. Pour faire partir les aliments incrustés que vous ne parvenez pas à éliminer lors du nettoyage ordinaire, enduisez le produit d'un mélange de savon noir et de solution ammoniacale. Laissez tremper (hors de portée des enfants) pendant 24 heures dans un sac en plastique hermétiquement fermé, puis nettoyez normalement.

Avertissements

L'utilisation du barbecue à l'intérieur présente un danger de mort et des risques d'incendie.

- Attendez que les braises dans le bac en acier soient recouvertes d'une fine couche de cendres grises avant de commencer à cuire vos aliments (environ 30 minutes).
- Évitez d'utiliser le barbecue par vent fort. Le vent attisera les braises et risque d'entraîner ainsi une surchauffe.
- Ne versez jamais de liquide allume-barbecue sur un barbecue chaud. Dans la mesure du possible, évitez d'utiliser des liquides d'allumage. N'utilisez pas de l'essence ou de l'alcool pour allumer ou rallumer le barbecue et utilisez uniquement des briquets homologués à cette fin (EN1860-3).
- Ne portez pas de vêtements synthétiques fins et amples lorsque vous utilisez le barbecue.
- Ne laissez pas les enfants ni les animaux sans surveillance près du barbecue.
- Il est conseillé d'attendre que toutes les braises soient éteintes et que le barbecue de table ait entièrement refroidi avant de vider le bac en acier.
- Ne versez pas d'eau sur un barbecue chaud. L'acier pourrait subir des dommages irrémediables sous le choc.
- Le barbecue de table est exclusivement conçu pour être utilisé à l'extérieur. Son utilisation à l'intérieur présente un danger de mort et des risques d'incendie. Utilisez uniquement le barbecue de table à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. L'utilisation du barbecue de table à l'intérieur présente de graves risques d'intoxication.
- N'utilisez pas le barbecue de table à bord d'un bateau ou sur d'autres surfaces en mouvement. Utilisez le barbecue uniquement sur une surface ferme et stable.
- Ne posez pas le barbecue sur une table en bois ou autre surface inflammable.
- N'utilisez pas le barbecue à proximité de matériaux inflammables.
- Évitez d'utiliser le barbecue de table par vent fort. Le vent attisera les braises et risque d'entraîner ainsi une surchauffe et la projection d'étincelles.
- Ne portez pas de vêtements synthétiques fins et amples lorsque vous utilisez le barbecue de table.
- Le barbecue chauffe. Au besoin, utilisez des gants à barbecue.
- Le barbecue ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Ne laissez jamais le barbecue de table sans surveillance.
- Le barbecue de table chauffe durant son utilisation. Ne déplacez jamais le barbecue de table lorsqu'il est chaud. Laissez refroidir le barbecue de table avant de le déplacer. Vous pouvez déplacer le barbecue de table froid à l'aide de la poignée.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

- Attendez que toutes les braises soient éteintes et que le barbecue de table ait complètement refroidi avant de le vider.
- Videz les cendres du barbecue de table avant de le ranger.
- Le barbecue de table est conçu et homologué pour être utilisé tel qu'il est livré par le fabricant. Toute modification apportée au barbecue de table peut comporter un danger de mort.

Garantie

Une garantie contre la corrosion est offerte dans la mesure où le barbecue de table est assemblé et utilisé conformément aux instructions imprimées fournies. Eva Solo A/S peut exiger, dans les limites du raisonnable, une pièce justificative de la date d'achat. Aussi, veillez à conserver votre facture ou ticket de caisse. La garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions d'utilisation et d'entretien ordinaires et que Eva Solo A/S juge défectueuses après les avoir examinées plus avant. Contactez toujours le revendeur chez qui vous avez acheté le barbecue. Le barbecue pourra ensuite être retourné à Eva Solo A/S. Dans la mesure où elle confirme la défectuosité et accepte la réclamation, Eva Solo A/S remplacera les pièces concernées gratuitement. Si les pièces défectueuses doivent être retournées, les frais d'envoi seront réglés de manière anticipée. Eva Solo A/S retournera les pièces à l'acheteur contre paiement anticipé ou timbres. Cette garantie limitée ne couvre pas les dysfonctionnements ou problèmes d'utilisation qui sont dus à un accident, à un abus, à un mauvais traitement, à une modification, à une utilisation erronée, à un acte de vandalisme, à une installation, un entretien ou une réparation erronés ou encore à un entretien anormal ou irrégulier. De même, la garantie ne couvre pas les détériorations ou les dommages dus aux intempéries (par exemple, grêle, tempête, tremblement de terre et ouragan) ni les décolorations dues à un contact direct ou par voie atmosphérique avec des produits chimiques. Eva Solo A/S décline toute responsabilité en cas de pertes indirectes ou secondaires spéciales, quelles qu'elles soient.

Fabriqué par :

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18-20

2760 Måløv

Danemark

Tél. : +45 36 73 20 60



Lestu þessar notkunarleiðbeiningar áður en tækið er tekið í notkun

Í leiðbeiningunum er að finna fjölmargar mikilvægar ábendingar og viðvaranir. Ef fólk umgengst opinn eld og grill af vanþekkingu eða kæruleysi eða ef borðgrillið er ekki notað rétt getur það leitt til meiðsla á fólki og eignatjóns. Það er því mikilvægt að gefa sér góðan tíma til að lesa leiðbeiningarnar vandlega áður en grillið er tekið í notkun.

Eva Solo borðgrill

Settu Eva Solo borðgrillið á borðið til að allir geti notið ánægjunnar af því að grilla saman. Ytra byrði borðgrillsins er úr postulíni. Grindin og innfellda skálin fyrir glóandi kolin eru úr ryðfríu stáli. Áður en kveikt er á grillinu er hægt að lyfta því upp á borðið með stálhandfangi. Þegar það er orðið heitt stendur það traustum fótum á hitaplattanum á borðinu. Eftir notkun má þvo skálina, kolaskálina og grindina í uppþvottavél. Og á þeim dögum sem þið ætlið ekki að grilla má losa postulínsskálina frá kolaskálinni og nota sem salatskál.

Leiðbeiningar um samsetningu

- 1 Hitaplatti
- 2 Postulínsskál
- 3 Standur
- 4 Hlíf
- 5 Innfelld kolaskál
- 6 Grillgrind

Settu standinn (3) í postulínsskálina (2). Leggðu diskлага hlífina (4) í standinn og komdu því næst innfelldu kolaskálinni (5) fyrir. Þvoðu grillgrindina (6) með sápuvatni til að fjarlægja olíuleifar eftir framleiðslu og komdu henni því næst einnig fyrir á efstu brún kolaskálarinnar. Notaðu stálhandfangið til að bera grillið til og frá þegar það er kalt og gættu þess að hafa það alltaf á hitaplattanum (1) þegar það er heitt. Hitahlífin (4) dregur úr hitanum sem berst frá grillinu til þeirra sem sitja við borðið. Ef hlífin er ekki rétt staðsett gæti flötur sem þolir illa hita, t.d. garðborð úr plasti, skemmst varanlega.

Að kveikja upp

Settu kol í innfelldu stálskálina upp að markalínunni. Hafðu í huga að þú þarft mun minna af kolum en fyrir stærri grill. Ef þú notar uppkveikipott skaltu hella kolumum eða viðarkubbunum úr stálskálinni og yfir í uppkveikipottinn. Fylgdu því næst leiðbeiningunum með vörnunni. Ef þú notar kveikilög eða uppkveikikubba skaltu búa til píramída úr kolum eða viðarkubbum í miðri innfelldu stálskálinni. Komdu svo nokkrum uppkveikikubbum fyrir hér og þar inn á milli kolanna eða helltu 1/2-1 dl af grillvökva yfir þau. Kveiktu svo upp í og bíddu þar til kolin eru þakin gráu öskulagi, en það tekur um það bil 30 mínútur. Helltu aldrei grillvökva á heitt grill! Gættu þess að yfirfylla ekki innfelldu stálskálina. Ef grillið verður of heitt brennur maturinn við og í versta falli gæti grillið skemmst.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Hreinsun og viðhald

Postulínsskálina, innfelldu stálskálina, grindina og standinn má þvo í uppþvottavél. Hitahlífin og hitaplattinn mega ekki fara í uppþvottavél. Hlutar úr ryðfriú stáli muna dökkna með tímanum vegna mikils hita sem þeir verða fyrir. Þótt stálið sé ryðfrítt geta matarleifar sem sitja fastar eða óuppleystar sápuleifar úr uppþvottavélinni orsakað ryðbletti á yfirborðsfletinum. Slíka bletti má fjarlægja með mjög finkorna svarfefni (t.d. hreinsilög fyrir keramikhellur). Ef stálfletirnir eru þrifnir með hreinsunarsvampi koma rispur á stálið. Útfellingar og blettir sem brenna fastir við og ekki er hægt að fjarlægja við venjuleg þrif má leysa upp með því að smyrja blöndu af grænsápu og salmiakspíra á vöruna. Leggjið vöruna – á stað sem börn ná ekki til – í vel lokaðan plastpoka í einn sólahring. Hreinsið hana því næst á venjulegan hátt.

Viðvaranir

Það er lífshættulegt og getur valdið íkveikju að nota grillið innanhúss.

- Byrjið ekki að grilla á borðgrillinu fyrr en kolin í innfelldu stálskálinni eru þakin gráu öskulagi – eftir um það bil 30 mínútur
- Ekki grilla ef það er hvasst. Vindurinn nærir kolin með súrefni og þá skapast hætta á offhitnun.
- Helltu aldrei grillvökva á heitt grill. Forðastu notkun fljótandi uppkveikiefna. Ekki nota bensín eða spritt til að kveikja upp eða glæða uppkveikju sem hefur kulnað og notaðu aðeins kveikjara sem eru voltaðir til notkunar fyrir grill.
- Ekki klæðast þunnum og flaksandi fatnaði úr gerviefnum nálægt grillinu.
- Ekki láta börn og dýr vera nálægt grillinu án eftirlits.
- Ekki má tæma öskuna úr innfelldu stálskálinni fyrr en öll glóð er kulnuð og grillið er orðið kalt.
- Ekki hella vatni á heitt grill. Snögg hitabreytingin getur skemmt stálið varanlega.
- Borðgrillið má aðeins nota utanhúss. Það er lífshættulegt og getur valdið íkveikju að nota grillið innanhúss. Notaðu borðgrillið aðeins utanhúss á stað með góðri loftræstingu. Notkun á borðgrillinu innanhúss getur valdið mikilli hættu á kolsýringseitrun.
- Borðgrillið má ekki nota um borð í báti eða annars staðar þar sem undirlagið er á hreyfingu. Það má aðeins nota á öruggu, stöðugu undirlagi.
- Ekki ætti að setja borðgrillið á borðplötu úr víði eða öðru eldfimu efni.
- Ekki ætti að setja borðgrillið nálægt eldfimum efniviði.
- Forðist að nota borðgrillið í hvassviðri. Vindurinn nærir kolin með súrefni og þá skapast hætta á offhitnun, auk þess sem aukin hætta er á neistaflugi frá grillinu.
- Ekki klæðast þunnum og flaksandi fatnaði úr gerviefnum nálægt borðgrillinu.
- Grillið verður mjög heitt og því skal nota grillhanska ef þörf krefur.
- Börn mega ekki nota grillið.
- Skildu borðgrillið aldrei eftir eftirlitslaust.
- Borðgrillið verður mjög heitt við notkun. Ekki flytja heitt grillið til. Láttu borðgrillið kólna alveg áður en það er flutt til. Þegar borðgrillið hefur kólnað er hægt að nota handfangið til að flytja það.
- Ekki tæma borðgrillið fyrr en öll glóð er kulnuð og sjálft grillið hefur kólnað alveg.
- Tæmið öskuna úr borðgrillinu áður en það er sett á geymslustað.
- Borðgrillið er smíðað og viðurkennt til notkunar eins og það er afhent frá framleiðanda. Allar breytingar á grillinu geta reynst lífshættulegar.

Ábyrgð

Ábyrgðin tekur til ryðskemmda og gildir aðeins svo fremi sem borðgrillið hefur verið sett saman í samræmi við prentuðu leiðbeiningarnar sem fylgja því. Eva Solo A/S getur krafist kvittana sem sýna sölundag. Geymið því ávallt kvittanir eða reikninga. Tryggingin nær einungis til viðgerða eða skipta á hlutum sem reynast gallaðir við venjuleg not og þjónustu og sem Eva Solo A/S metur gallaða við nánari skoðun. Hafið því ævinlega fyrst samband við verslunina þar sem grillið var keypt. Síðan má senda það til Eva Solo A/S. Viðurkenni það gallann og samþykki skaðabótakröfuna, mun Eva Solo A/S skipta um gallaða hluta án auka kostnaðar. Þurfi að skipta gölluðum hlutum er sendingarkostnaður borgaður fyrirfram. Eva Solo A/S sendir hlutana til kaupanda og greiðir sendingarkostnað fyrirfram eða sendir frímerki. Þessi takmarkaða trygging nær ekki til bilana eða vanda við notkun sem stafa af óhappi, rangri meðferð, skemmdarverkum, rangri samsetningu, skorti á viðhaldi eða á hreinsun. Tryggingin nær heldur ekki til slits eða skaða sem stafar af illu veðri – t.d. hagli, stormi, jarðskjálfta og stórvíðri. Og ekki til aflitunar sem stafar af snertingu við sterk efni, hvort heldur er beint eða um loft.

Framleitt af :

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18-20

2760 Måløv

Danmörku

Sími: (45)36732060

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

eva solo

Table grill, Ø30 cm

Item no. 571020

Read warnings before use

Lesen Warnhinweise vor
der Verwendung

Eva Solo A/S, Måløv Teknikerby 18-20, DK-2760 Måløv, Danmark

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Leggere la presente guida prima della messa in uso

La presente guida contiene una serie di istruzioni importanti e di avvertimenti. L'imperizia e la negligenza nell'uso di fiamme libere in generale, così come l'uso errato del grill, possono comportare gravi rischi di danni a persone e cose. È importante quindi dedicare il tempo necessario alla lettura dell'intera guida prima della messa in uso.

Grill da tavolo Eva Solo

Il grill da tavolo Eva Solo è ideale per consentire a tutti di divertirsi a grigliare. La parte esterna del grill da tavolo è in porcellana. Le griglie e l'interno in cui si trova il carbone, sono in acciaio inox. Prima dell'accensione si può spostare il grill afferrandolo dalla maniglia in acciaio. Quando è caldo, appoggia in sicurezza sull'apposito supporto. Dopo l'uso il secchiello, l'interno e la griglia possono essere lavati in lavastoviglie. Quando non viene usata per grigliare, il secchiello in porcellana del grill può essere usato senza interno in acciaio come ciotola per l'insalata.

Istruzioni generali

- 1 Supporto
- 2 Secchiello in porcellana
- 3 Struttura
- 4 Schermo
- 5 Vasca interna
- 6 Griglia di cottura

Inserire la struttura (3) nel secchiello in porcellana (2). Appoggiare lo schermo a forma di piatto (4) sulla struttura, e introdurre la vasca interna (5). Lavare la griglia di cottura (6) con acqua e sabbia per rimuovere i residui di olio della produzione, poi montarla, appoggiandola al bordo superiore della vasca interna. Spostare il grill afferrandolo dalla maniglia in acciaio, solo quando è freddo, e lasciarlo appoggiato al suo supporto (1) quando è caldo. Lo schermo (4) riduce il calore emesso dalla griglia al tavolo. Se lo schermo non è montato correttamente, le superfici non resistenti al calore, ad esempio un tavolino per esterni in plastica, rimarranno danneggiati in modo permanente.

Accensione

Versare il carbone nella vasca in acciaio fino alla tacca. Notare che questo grill utilizza molto meno carbone di un grill normale. Se hai una ciminiera di accensione, metti carbone o pellet di accensione nella ciminiera. Segui quindi le istruzioni allegate al prodotto. Se usi liquido o blocchetti di accensione, crea una piramide di carbone o pellet al centro della vasca in acciaio. Disponi un paio di blocchetti d'accensione a pezzettini in mezzo al carbone, oppure versa 50 ml di liquido accendifiamma sui carboni. Accendi e attendi che il carbone si ricopra di uno strato di cenere grigia, circa 30 minuti. Non versare mai il liquido combustibile su un grill caldo! Evita di riempire eccessivamente la vasca. Se il grill diventa troppo caldo, il cibo verrà carbonizzato e il grill stesso potrebbe danneggiarsi.

Pulizia e manutenzione

Il secchiello in porcellana, l'interno in acciaio, la griglia e il supporto sono lavabili in lavastoviglie. Lo schermo e il supporto per il tavolo non sono lavabili in lavastoviglie. Le parti in acciaio inox diventeranno più scure a causa del forte

calore prodotto dal grill. Anche se l'acciaio è inossidabile, resti di cibo o residui di sapone provenienti dal lavaggio in lavastoviglie possono causare punti di ruggine sulla superficie. Questi punti di ruggine possono essere eliminati con una paglietta molto fine (ad esempio quelle usate per pulire le piastre di cottura in ceramica). La pulizia con una paglietta in acciaio graffierà la superficie dell'acciaio. Residui carbonizzati che è impossibile rimuovere con un normale lavaggio si possono eliminare applicando sul prodotto una miscela di pasta lavamani e ammoniaca. Riporre il prodotto con il mix applicato in un posto non accessibile ai bambini e in un sacchetto di plastica ermetico per un giorno, poi lavare normalmente.

Avvertenze

- È assolutamente vietato usare il grill in locali chiusi: può causare un incendio.
- Iniziare la cottura del cibo sul grill quando i carboni nella vasca in acciaio sono ricoperti da uno strato di cenere grigia, circa 30 minuti dopo l'accensione
 - Evitare di adoperare il grill in caso di vento forte. Il vento alimenta il fuoco, con il rischio di surriscaldamento
 - Non versare mai il liquido combustibile su un grill caldo. Evitare per quanto possibile di usare liquidi combustibili per accendere il grill. Non usare benzina o alcol per accendere il grill o per ravvivare la fiamma. Usare solo liquidi appositamente studiati per l'accensione di grill e stufe.
 - Nelle vicinanze del grill non indossare vestiti sottili e ampi in materiali sintetici.
 - Bambini e animali non dovrebbero stare vicino al grill senza il controllo degli adulti.
 - Svuotare l'interno in acciaio dalla cenere solo quando il carbone e il grill sono completamente freddi.
 - Non versare acqua su un grill caldo. Lo shock termico danneggerebbe permanentemente l'acciaio.
 - Usare il grill solo all'esterno. È pericoloso e assolutamente vietato usare il grill in locali chiusi: può causare un incendio. Usare il grill da tavolo solamente all'esterno, in posti ben ventilati. L'utilizzo del grill all'interno comporta gravi rischi di avvelenamento da monossido di carbonio.
 - Non ne è consentito l'uso a bordo di imbarcazioni o comunque in postazioni con una base instabile. Il grill va usato solo su superfici sicure e stabili.
 - Non appoggiare su piani in legno o altre superfici infiammabili.
 - Non usare nelle vicinanze di materiali infiammabili.
 - Evitare di usare il grill da tavolo in condizioni di vento forte. Il vento alimenta il fuoco, con il rischio di surriscaldamento e formazione di scintille.
 - Nelle vicinanze del grill non indossare vestiti sottili e ampi di materiali sintetici.
 - Il grill diventa molto caldo: indossare i guanti da forno se necessario.
 - Non fare usare ai bambini.
 - Non lasciare mai il grill senza sorveglianza.
 - Il grill da tavolo diventa molto caldo durante l'utilizzo. Non spostare mai il grill quando è caldo. Lasciare raffreddare il grill prima di spostarlo. Quando è freddo, spostare il grill afferrandolo dalla maniglia.
 - Svuotare il grill quando è completamente freddo e i carboni si sono spenti.
 - Svuotare il grill dalla cenere prima di riportarlo.
 - Il grill è realizzato e approvato per l'uso nelle condizioni in cui si trova alla consegna. Qualsiasi modifica al grill può essere letale.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Garanzia

La garanzia copre la corrosione a condizione che il grill sia usato e mantenuto secondo le istruzioni allegate. Eva Solo A/S ha diritto a richiedere la documentazione relativa alla data di acquisto. Conservare quindi sempre lo scontrino o la fattura. La garanzia copre solo la riparazione o la sostituzione di parti che si rivelano difettose dopo il normale uso e che, da un'ispezione di Eva Solo A/S, risultano difettose. Inizialmente, contattare sempre il rivenditore dove è stato acquistato il grill. Solo in seguito è possibile restituire il grill a Eva Solo A/S. Se Eva Solo A/S conferma il difetto e approva il reclamo, la parte sarà sostituita gratuitamente. Se le parti difettose devono essere restituite, i costi di spedizione devono essere anticipati. Eva Solo A/S restituisce le parti al consumatore con spese prepagate o francobolli. Questa garanzia limitata non copre il malfunzionamento o problemi di funzionamento del grill dovuti a incidenti, maltrattamenti, uso improprio, modifiche, uso non corretto, vandalismo, installazione non corretta, manutenzione e assistenza o nel caso in cui non sia stata effettuata la manutenzione ordinaria. La garanzia non copre inoltre la rottura o il danno come risultato di condizioni meteorologiche estreme, ad esempio grandinate, temporali, terremoti e uragani. Anche lo scolorimento derivante dal contatto con prodotti chimici diretti o trasportati dall'aria non è coperto dalla garanzia. Eva Solo A/S non è responsabile di qualsiasi danno indiretto o indiretto.

Fabbricato da:

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18-20

2760 Måløv

Danimarca

Tel: +45 36 73 20 60



Lees deze handleiding vóór gebruik

Deze handleiding bevat een aantal belangrijke aanwijzingen en waarschuwingen. Onkundige en achteloze omgang met open vuur kan als zodanig, net zoals het verkeerd bedienen van de tafelgrill, gevaar opleveren voor persoonlijk letsel en beschadiging van het materiaal. Daarom is het belangrijk dat u de tijd neemt om de hele handleiding door te lezen voordat u de grill in gebruik neemt.

Eva Solo tafelgrill

Zet de Eva Solo tafelgrill op de tafel en laat iedereen meegenieten met het plezier van het grillen. De buitenkant van de tafelgrill is van porselein. Het rooster en de inzet die de gloeiende kolen bevat, zijn van roestvrij staal. Vóór het aansteken kan de grill worden opgetild aan het stalen handvat. Als de grill warm is, staat hij veilig op een onderzetter. Na gebruik kunnen de schaal, de inzet en het rooster in de afwasmachine. En de dagen dat er niet wordt gegrild, kan de porseleinen schaal zonder de stalen inzet worden gebruikt als saladeschaal.

Montagehandleiding

- 1 Onderzetter
- 2 Porseleinen schaal
- 3 Statief
- 4 Schild
- 5 Koelinzet
- 6 Grillrooster

Zet het statief (3) in de porseleinen schaal (2). Leg het bordvormige schild (4) in het statief en zet daarna de koelinzet (5) op zijn plaats. Reinig het grillrooster (6) met water en zeep om vetresten van de productie te verwijderen en leg het vervolgens ook op zijn plaats, op de bovenkant van de koelinzet. Verplaats de grill als deze koud is aan het stalen handvat en zet hem altijd op de onderzetter (1) als hij warm is. Het warmteschild (4) vermindert de warmte die van de grill naar de tafel straalt. Als het schild niet goed is geplaatst, kan een warmtegevoelige onderlaag, bijvoorbeeld een kunststof tuintafel, blijvend beschadigd raken.

Aansteken

Vul de stalen inzet tot aan de markering met kolen. Let op: er zijn veel minder kolen nodig dan voor een grotere grill. Als u een grillstarter hebt, giet u de kolen of briketten van de stalen inzet over in de grillstarter. Volg daarna de aanwijzingen die bij het product zijn geleverd. Als u aanstekervloeistof of aanmaakblokjes gebruikt, maakt u midden in de stalen inzet een piramide van kolen of briketten. Leg een paar aanmaakblokjes in kleine stukjes tussen de kolen of giet 1/2 dl aanstekervloeistof over de kolen. Steek het vervolgens aan en wacht totdat de kolen met een grijze aslaag zijn bedekt. Dit duurt ongeveer 30 minuten. Giet nooit aanstekervloeistof op een warme grill! Maak de stalen inzet niet te vol. Als de grill te warm wordt, brandt het eten aan en kan het product in het ergste geval beschadigd raken.

Reiniging en onderhoud

De porseleinen schaal, de stalen inzet, het rooster en het statief kunnen in de afwasmachine worden gereinigd. Het warmteschild en de onderzetter mogen niet in de afwasmachine worden gereinigd. Het is onvermijdelijk dat de onderdelen van roestvrij staal donkerder worden door de hevige warmtewerking. Hoewel het staal

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

roestvrij is, kunnen vastzittende etensresten of onopgeloste zeep van de afwasmachine roestvlekken op het oppervlak veroorzaken. U kunt die vlekken verwijderen met een heel fijn schuurmiddel (bijvoorbeeld een schoonmaakmiddel voor keramische kookplaten). Reiniging met een schuursponsje veroorzaakt krassen op het oppervlak van het staal. Vastgebrande resten die zich niet op de gebruikelijke manier laten verwijderen, kunt u losmaken door het product in te smeren met een mengsel van groene zeep en ammonia. Laat het product – buiten het bereik van kinderen – 24 uur in een goed gesloten plastic zak zitten en reinig het daarna op de gebruikelijke manier.

Waarschuwingen

Het is absoluut levensgevaarlijk (en het leidt tot brandgevaar) om de grill binnenshuis te gebruiken.

- Begin pas met het bereiden van eten op de tafelgrill als de kolen in de stalen inzet zijn bedekt met een grijze aslaag – dit duurt ongeveer 30 minuten.
- Ga niet grillen bij sterke wind. De wind wakkert het vuur in de kolen aan zodat er gevaar voor oververhitting ontstaat.
- Giet nooit aanstekervloeistof op een warme grill. Vermijd zoveel mogelijk het gebruik van vloeibare ontstekingsmiddelen. Gebruik geen benzine of spiritus voor het aansteken of opnieuw aansteken, en gebruik alleen aanstekers die zijn goedgekeurd voor het doel.
- Draag geen dunne, loshangende kleding van kunststof vlak bij de grill.
- Laat geen kinderen of dieren zonder toezicht bij de grill achter.
- Gooi de as in de stalen inzet pas weg als de kolen helemaal niet meer gloeien en de grill helemaal is afgekoeld.
- Giet geen water op een warme grill. Het staal kan door de schok permanent beschadigd raken.
- Gebruik de tafelgrill alleen buitenshuis. Het is absoluut levensgevaarlijk (en het leidt tot brandgevaar) om de grill binnenshuis te gebruiken. Gebruik de tafelgrill buitenshuis alleen op goed geventileerde plaatsen. Binnenshuis gebruik van de tafelgrill brengt een groot risico op koolmonoxidevergiftiging met zich mee.
- De tafelgrill mag niet op een boot of een andere schommelende ondergrond worden gebruikt. Gebruik de grill alleen op een veilige, vaste ondergrond.
- Niet op een houten aanrechtblad of ander brandbaar oppervlak plaatsen.
- Niet gebruiken in de buurt van brandbaar materiaal.
- Gebruik de tafelgrill niet bij harde wind. De wind wakkert het vuur in de kolen aan zodat er gevaar voor oververhitting ontstaat en er vonken van de tafelgrill kunnen vliegen.
- Draag geen dunne, loshangende kleding van kunststof vlak bij de tafelgrill.
- De grill wordt warm, dus gebruik indien nodig ovenhandschoenen.
- Mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Laat de tafelgrill nooit onbewaakt achter.
- De tafelgrill wordt erg warm tijdens het gebruik. Verplaats de tafelgrill nooit als deze warm is. Laat de tafelgrill afkoelen voordat u deze verplaatst. U kunt de koude tafelgrill verplaatsen door hem op te tillen aan het handvat.
- Maak de tafelgrill pas leeg als de kolen niet meer gloeien en de tafelgrill zelf helemaal is afgekoeld.
- Giet de as uit de tafelgrill voordat u die opbergt.
- De tafelgrill is gemaakt en goedgekeurd voor het gebruik waarvoor deze door de producent wordt geleverd. Elke aanpassing aan de tafelgrill kan levensgevaar opleveren.

Garantie

De garantie geldt tegen roest en op voorwaarde dat de tafelgrill wordt gemonteerd en gebruikt volgens de meegeleverde gedrukte handleiding. Eva Solo A/S heeft het recht te vragen de datum van aankoop aan te tonen. Bewaar dus altijd de aankoopbon of de factuur. De garantie dekt alleen de reparatie of vervanging van onderdelen die defect blijken te zijn na normaal gebruik en onderhoud en die door Eva Solo A/S, na nadere inspectie, als defect worden beschouwd. Neem in eerste instantie altijd contact op met de dealer bij wie de barbecue is gekocht. Alleen dan kunt u de barbecue aan Eva Solo A/S retourneren. Als Eva Solo A/S het defect bevestigt en de claim goedkeurt, worden de relevante onderdelen gratis vervangen door Eva Solo A/S. Als defecte onderdelen geretourneerd moeten worden, moeten de verzendkosten vooraf worden betaald. Eva Solo A/S retourneert onderdelen aan de consument met vooraf betaalde verzendkosten of postzegels. Deze beperkte garantie geldt niet voor defecten of problemen met de werking van de barbecue die het gevolg zijn van ngevallen, verkeerde behandeling, misbruik, wijziging, onjuist gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, verkeerd onderhoud en service of als normaal en periodiek onderhoud niet is uitgevoerd. Daarnaast dekt de garantie geen breuken of schade als gevolg van extreme weersomstandigheden, zoals hagelstormen, stormen, aardbevingen en orkanen. Ook wordt verkleuring die het gevolg is van contact met chemicaliën, direct of uit de lucht, niet gedekt. Eva Solo A/S accepteert geen enkele aansprakelijkheid ten aanzien van speciale indirecte of consequentiële schade.

Gefabriceerd door:

Eva Solo A/S
Måløv Teknikerby 18-20
2760 Måløv
Denemarken

Tel: +45 36 73 20 60

eva solo

Table grill, Ø30 cm
Item no. 571020

Read warnings before use
Lesen Warnhinweise vor
der Verwendung

Eva Solo A/S, Måløv Teknikerby 18-20, DK-2760 Måløv, Danmark

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet

Denne veiledningen inneholder en rekke viktige instruksjoner og advarsler. Ukyndig eller uforsiktig omgang med åpen ild generelt og feilbetjening av bordgrillen, kan medføre stor fare for skade på personer og materiell. Derfor er det viktig at du tar deg tid til å lese hele veiledningen før du tar i bruk produktet.

Eva Solo bordgrill

Sett Eva Solo bordgrill på bordet, og la alle være med å grille. Utsiden av bordgrillen er av porselen. Risten og innsatsen som det glødende kullet ligger i, er av rustfritt stål. Før du tenner opp grillen, kan den bæres i stålhanken. Når den er varm, står den trygt på bordskåneren. Etter bruk kan skålen, innsatsen og risten vaskes i oppvaskmaskin. Og når det ikke står grillmat på menyen, kan porselensskålen brukes som salatbolle uten stål-innsatsen.

Monteringsveiledning

- 1 Bordskåner
- 2 Porselensskål
- 3 Stativ
- 4 Skjold
- 5 Kullinnsats
- 6 Grillrist

Sett stativet (3) i porselensskålen (2). Legg det tallerkenformede skjoldet (4) i stativet, og sett deretter kullinnsatsen (5) på plass. Vask grillristen (6) med vann og såpe for å fjerne oljerester fra produksjonen, og legg deretter også risten på plass oppå kullinnsatsen. Bruk stålhanken til å bære grillen når den er kald, og sett den alltid på bordskåneren (1) når den er varm. Varmeskjoldet (4) reduserer strålevarmen fra grillen til bordet. Hvis skjoldet ikke er riktig plassert, kan det føre til permanente skader på underlag som ikke tåler høy temperatur, f.eks. bord i plast.

Opptenning

Fyll stål-innsatsen med kull opp til streken. Legg merke til at denne grillen bruker langt mindre kull enn større griller. Hvis du har en grillstarter, må kull eller briketter helles fra stål-innsatsen og over i grillstarteren. Følg deretter bruksanvisningen som følger med produktet. Ved bruk av tennvæske eller tennbriketter, begynner man med å legge kull eller briketter i en pyramide midt i stål-innsatsen. Legg et par tennbriketter i mindre stykker mellom kullet, eller hell 1/2 dl tennvæske over kullet. Deretter tenner du på. Vent med å grille til kullet er dekket av et grått askelag – det tar ca. 30 minutter. Hell aldri tennvæske på en varm grill! Unngå å fylle opp stål-innsatsen for mye. Hvis grillen er for varm, blir maten brent, og i verste fall kan produktet ta skade.

Rengjøring og vedlikehold

Porselensskålen, stål-innsatsen, risten og stativet tåler oppvaskmaskin. Varmeskjoldet og bordskåneren må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Det er ikke til å unngå at de rustfrie ståldelene blir mørkere som følge av den kraftige varmepåvirkningen. Selv om stålet er rustfritt, vil matrester eller uoppløst såpe fra oppvaskmaskinen kunne lage rustflekker på overflaten. Disse flekkene kan fjernes med et svært fint slipemiddel (f.eks. rensmiddel til keramiske kokeplater). Rengjøring med skuresvamp vil lage riper i ståloverflaten. Fastbrente belegg som ikke lar seg fjerne med vanlig rengjøring, kan løses opp ved å smøre inn produktet med en blanding av grønnsåpe og salmiakksprit. Deretter oppbevares produktet utilgjengelig for barn i en tett lukket plastpose i et døgn. Rengjør deretter som vanlig.

Advarsler

Det er livsfarlig og forbundet med brannfare å bruke grillen innendørs.

- Etter opptenning bør du vente med grillingen til kullene i stål-innsatsen er dekket av et grått askelag – det tar ca. 30 minutter.
- Ikke grill i kraftig vind. Grillkullene vil blusse opp pga. vinden, og det vil være fare for overoppheting.
- Hell aldri tennvæske på en varm grill. Unngå i den grad det er mulig å bruke flytende tennmidler. Ikke bruk bensin eller alkohol til opptenning eller for å holde ilden ved like. Bruk kun lightere som er godkjent til formålet.
- Unngå tynt og løsthengende kunststoff i nærheten av grillen.
- Ikke la barn eller dyr være i nærheten av grillen uten oppsyn.
- Stål-innsatsen tømmer for aske når alle glørne er borte og grillen er helt kald.
- Ikke hell vann på en varm grill. Det vil kunne medføre permanente skader på stålet.
- Grillen skal kun brukes utendørs. Det er livsfarlig og forbundet med brannfare å bruke den innendørs. Bruk kun bordgrillen utendørs på steder med god ventilasjon. Det er forbundet med stor fare for kullosforgiftning å bruke bordgrillen innendørs.
- Grillen må ikke brukes om bord i båt eller på andre ustabile underlag. Den må kun brukes på sikre og stabile underlag.
- Bør ikke settes på underlag av tre eller andre brennbare overflater.
- Bør ikke brukes i nærheten av brennbart materiale.
- Ikke bruk bordgrillen i kraftig vind. Vinden kan få flammene til å blusse opp, og det vil være fare for overoppheting og gnistspredning.
- Unngå tynt og løsthengende kunststoff i nærheten av bordgrillen.
- Grillen blir varm, så bruk eventuelt grillhansker.
- Må ikke brukes av barn.
- Forlat aldri bordgrillen mens den er i bruk – hold den under oppsyn.
- Bordgrillen blir svært varm under bruk. Flytt ikke bordgrillen når den er varm. Sørg for at bordgrillen er avkjølt før du flytter den. Når bordgrillen er kald, kan du flytte den ved å bruke håndtaket.
- Ikke tøm bordgrillen før alle glør er slukket og selve grillen er helt kald.
- Tøm bordgrillen for aske før oppbevaring.
- Bordgrillen er konstruert og godkjent for bruk som den er levert fra produsenten. En hvilken som helst endring av bordgrillen kan være farlig.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Garanti

Garantien omfatter gjennomtæring forutsatt at bordgrillen er montert og brukes i overensstemmelse med den medfølgende trykte veiledningen. Eva Solo A/S kan kreve passende dokumentasjon for kjøpsdatoen. Ta derfor alltid vare på kjøpskvittering eller faktura. Garantien er begrenset til kun å omfatte reparasjon eller utskifting av deler som har vist seg å være defekte ved vanlig bruk og service, og som Eva Solo A/S ved nærmere undersøkelse vurderer som defekte. Kontakt alltid først forhandleren hvor du kjøpte grillen. Deretter kan produktet returneres til Eva Solo A/S. Hvis Eva Solo A/S bekrefter feilen og godkjenner erstatningskravet, vil Eva Solo A/S skifte ut pågjeldende deler gratis. Hvis defekte deler skal returneres, betales fraktkostnadene på forhånd. Eva Solo A/S returnerer delene til kjøperen med forhåndsbetalt frakt eller frimerker. Denne begrensede garantien dekker ikke svikt eller bruksproblemer som skyldes uhell, feil behandling, misbruk, endring, feil bruk, vandalisme, feil installasjon, vedlikehold og service, eller hvis det ikke er utført normalt og rutinemessig vedlikehold. Garantien dekker heller ikke nedbrytning eller skader som skyldes harde værforhold, f.eks. hagl, stormvær, jordskjelv og orkaner, eller misfarging som skyldes kontakt med kjemikalier, enten direkte eller via luften.

Fremstilt av:

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18-20
DK-2760 Måløv
Danmark

Tlf.: +45 36 73 20 60



Ler estas instruções antes de começar a usar

Estas instruções contêm informações e avisos importantes. O uso sem qualificações ou negligente de chama viva em geral pode, como o manuseamento incorreto do grelhador de mesa, apresentar risco considerável para pessoas e propriedade. Sendo assim, é importante ler atentamente todas as instruções antes de usar.

Grelhador de mesa Eva Solo

Coloque o grelhador de mesa Eva Solo na mesa e deixe que todos desfrutem de grelhar os alimentos! O exterior do grelhador de mesa é feito em porcelana. A grelha e o encaixe que mantém o carvão incandescente são feitos em aço inoxidável. Antes de acender, pode elevar o grelhador através da peça de metal. Quando está quente, fica de forma segura posicionado sob o tripé. Depois de utilizar, a taça, a inserção e a grelha podem ser postos na máquina de lavar loiça. Quando não estiver a ser utilizado para fazer churrascos, pode utilizar a taça de porcelana sem a inserção de metal como uma saladeira.

Instruções de montagem

- 1 Tripé
- 2 Taça de porcelana
- 3 Suporte
- 4 Blindagem térmica
- 5 Encaixe de combustível
- 6 Grelha

Coloque a base (3) na taça de porcelana (2). Coloque a blindagem térmica em forma da placa (4) na base, e coloque o encaixe de combustível (5) na posição. Lave a grelha (6) com água e detergente para remover quaisquer resíduos de produção, e coloque em cima da inserção de combustível. Utilize a pega de metal para transportar o grelhador quando está frio: quando está quente, deve ser sempre mantido no tripé (1). A blindagem térmica (4) reduz a quantidade de calor radiado para baixo pelo grelhador, na direção da mesa. Se a blindagem não estiver devidamente posicionada, uma superfície que seja sensível ao calor, por exemplo, uma mesa de jardim em plástico, pode ficar permanentemente danificada.

Acender

Encha o encaixe de aço com combustível até à marca limite. Tenha em atenção que é necessário utilizar muito menos carvão do que num grelhador de maior dimensão. Se tiver um dispositivo para ligar o grelhador, incline o carvão ou os briquetes no encaixe de aço para o dispositivo para garantir a quantidade correta. Siga então as instruções na embalagem para acender o combustível. Se utilizar líquido para acender churrascos ou acendalhas, forme uma pirâmide de carvão ou briquetes no meio do encaixe de aço. Parta um par de acendalhas em pedaços e coloque-os entre as brasas ou despeje 50 ml de fluido para acender churrascos sobre o carvão. Acenda então o carvão e aguarde até as brasas estarem cobertas com uma camada cinzenta de cinzas, isto é, cerca de 30 minutos, antes de utilizar o grelhador. Nunca despeje líquido para acender churrascos num grelhador quente! Evite encher em demasia o encaixe de aço. Se o grelhador ficar demasiado quente, a comida irá queimar e poderá até arriscar danificar o grelhador.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Limpeza e manutenção

A taça de porcelana, o encaixe de aço, a grelha e a base podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A blindagem térmica e o tripé não devem ser colocados na máquina de lavar loiça. As peças em aço inoxidável irão invariavelmente escurecer após expostas a altas temperaturas. Apesar de ser aço inoxidável, os restos de comida ou detergente da máquina de lavar por dissolver podem provocar pontos de ferrugem na superfície. Estes pontos podem ser removidos com um agente de limpeza abrasivo muito fino (por ex. produto de limpeza de placas de cerâmica). Se utilizar um esfregão irá riscar a superfície do metal. A comida queimada que não possa ser limpa normalmente, deve ser removida ao esfregar com uma mistura de detergente e amoníaco. Coloque então o item – fora do alcance das crianças – um saco de plástico estanque durante 24 horas e limpe como normalmente.

Avisos

Acender o grelhador dentro de casa cria um risco de morte e um sério risco de incêndio.

- Comece a cozinhar no grelhador de mesa apenas quando as brasas no encaixe de aço estiverem cobertas por uma camada cinzenta de cinzas, isto é, após cerca de 30 minutos.
- Não use o grelhador com ventos fortes. O vento irá alimentar o combustível com oxigénio, o que poderá resultar num sobreaquecimento.
- Nunca despeje líquido para acender churrascos num grelhador quente. Se possível, evite utilizar de todo produtos para acender líquidos. Não utilize petróleo nem bebidas de álcool desnaturalado para acender ou voltar a acender o grelhador, utilize apenas isqueiros aprovados para esse fim.
- Não utilize peças de vestuário de tecidos leves e sintéticos largos, perto do grelhador.
- Não deixe crianças ou animais sem vigilância junto do grelhador.
- As cinzas do encaixe de aço só devem ser esvaziadas assim que não houver mais brasas e o grelhador estiver totalmente frio.
- Nunca despeje água num grelhador quente. O choque térmico pode danificar o metal permanentemente.
- Utilize o grelhador de mesa apenas ao ar livre. Utilizar o grelhador dentro de casa cria um risco de morte e um sério risco de incêndio. Apenas utilize o grelhador de mesa no exterior em locais bem ventilados. Existe um elevado risco de envenenamento por monóxido de carbono se o grelhador de mesa for utilizado no interior.
- Nunca use o grelhador a bordo de um barco ou numa superfície instável. Deve ser utilizado em superfícies firmes e planas.
- Não coloque o grelhador de mesa em mesas de madeira ou outras superfícies inflamáveis.
- Não utilize o grelhador de mesa perto de materiais ou objetos inflamáveis.
- Não utilize o grelhador de mesa com ventos fortes. O vento vai alimentar o oxigénio no carvão/briquetes e irá surgir um risco de sobreaquecimento e de fagulhas a voarem do grelhador.
- Não utilize peças de vestuário de tecidos leves e sintéticos largos, perto do grelhador de mesa.
- O grelhador fica quente, portanto use luvas de cozinha, caso necessário.
- O grelhador de mesa não deve ser utilizado por crianças.
- Nunca deixe o grelhador de mesa sem supervisão.

- O grelhador de mesa fica muito quente durante a utilização. Nunca tente mover o grelhador de mesa enquanto estiver quente. Deixe o grelhador de mesa arrefecer antes de o mover. Quando estiver frio, pode mover o grelhador de mesa através da sua pega de transporte.
- Esvazie o grelhador de mesa apenas quando não houver mais brasas e o grelhador de mesa estiver totalmente frio.
- Remova sempre as cinzas do grelhador de mesa antes de guardar.
- O grelhador foi concebido e aprovado para uso conforme fornecido pelo fabricante. Se alterar de algum modo o grelhador de mesa pode ser perigoso para a sua vida.

Garantia

O grelhador de mesa é fornecido com uma garantia contra ferrugem desde que o grelhador seja montado e utilizado consoante as instruções impressas que o acompanham. A Eva Solo A/S tem direito a solicitar uma documentação razoável relativa à data de aquisição. Portanto, guarde sempre o recibo ou factura. A garantia apenas abrange a reparação ou substituição de peças que sejam provadas como estando defeituosas após uma utilização e serviço normais, e que sejam consideradas pela Eva Solo A/S após uma inspeção detalhada como estando defeituosas. Inicialmente, deve sempre contactar o concessionário no qual o grelhador foi adquirido. Apenas então será possível devolver o grelhador à Eva Solo A/S. Se a Eva Solo A/S confirmar o defeito e aprovar a reclamação, a Eva Solo A/S irá substituir as peças relevantes sem qualquer tarifa adicional. Se as peças defeituosas precisarem de ser devolvidas, os custos de frete devem ser pagos com antecedência. A Eva Solo A/S devolve as peças ao consumidor com um frete ou selos pré-pagos. Esta garantia limitada não abrange avarias ou problemas na operação do grelhador associados com acidentes, tratamento incorrecto, utilização indevida, modificação, aplicação errada, vandalismo, instalação, manutenção e serviço incorrectos ou se a manutenção normal ou de rotina não tiverem sido realizadas. Para além disso, a garantia não abrange avarias ou danos resultantes de condições climáticas extremas, como por exemplo granizo, tempestades, terremotos e furacões. Também não abrange a descoloração resultante do contacto com químicos, quer directamente ou transmitidos por via aérea. A Eva Solo A/S não aceita qualquer responsabilidade por danos indirectos especiais ou consequenciais.

Fabricado por:
Eva Solo A/S
 Måløv Teknikerby 18-20
 2760 Måløv
 Dinamarca

Tel: +45 36 73 20 60

eva solo

Table grill, Ø30 cm
 Item no. 571020

Read warnings before use
Lesen Warnhinweise vor
der Verwendung

Eva Solo A/S, Måløv Teknikerby 18-20, DK-2760 Måløv, Denmark

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Läs denna bruksanvisning innan du börjar använda grillen

Den här bruksanvisningen innehåller en rad viktiga instruktioner och varningar. Felaktig eller vårdslös hantering av öppen eld generellt, liksom felaktig användning av bordsgrillen, kan innebära stora risker för personskador och materiella skador. Det är därför viktigt att du tar dig tid att läsa hela bruksanvisningen innan du börjar använda grillen.

Eva Solo bordsgrill

Ställ Eva Solo bordsgrill på bordet och låt alla få uppleva glädjen av att grilla. Bordsgrillens skål är av porslin. Gallret och insatsen för de glödande kolen är av rostfritt stål. Före tändning bärs grillen i stålhandtaget. När den är varm står den säkert på sitt grytunderlägg. När du har grillat färdigt kan skål, insats och galler diskas i maskin. Och de dagar då du inte grillar kan grillens porslinskål användas utan stålinsatsen som salladsskål.

Monteringsanvisning

- 1 Grytunderlägg
- 2 Porslinskål
- 3 Stativ
- 4 Sköld
- 5 Kolinsats
- 6 Grillgaller

Placera stativet (3) i porslinskålen (2). Lägg ner den tallriksformade skölden (4) i stativet och ställ sedan kolinsatsen (5) på plats. Diska grillgallret (6) med vatten och diskmedel för att få bort oljerester från tillverkningen och lägg sedan även gallret på plats, på kolinsatsens översta kant. Använd stålhandtaget för att bära grillen när den är sval, och ställ den alltid på grytunderlägget (1) när den är varm. Värmeskölden (4) dämpar värmen som strålar från grillen ner mot bordsytan. Om skölden inte är korrekt placerad kan ett värmekänsligt underlag, exempelvis ett utebord i plast, ta permanent skada.

Tändning

Fyll stålinsatsen med kol upp till markeringslinjen. Observera att det behövs en avsevärt mindre mängd kol eller briketter än till en större grill. Om du har en grillstarter ska kolet eller briketterna hållas över från stålinsatsen till grillstartern. Följ sedan anvisningarna på produktförpackningen. Om du använder tändvätska eller tändblock ska du göra en pyramid av kol eller briketter mitt i stålinsatsen. Lägg några tändblock i mindre bitar mellan kolen eller håll över 1/2 dl tändvätska. Tänd på och vänta tills kolen täcks av ett grått asklager efter ungefär 30 minuter. Håll aldrig tändvätska på en varm grill! Undvik att hälla för mycket kol eller briketter i stålinsatsen. Om grillen blir för varm bränns maten vid och grillen kan i värsta fall ta skada.

Rengöring och skötsel

Porslinskålen, stålinsatsen, gallret och stativet tål maskindisk. Värmeskölden och grytunderlägget får inte diskas i maskin. Delarna av rostfritt stål kommer att mörkna med tiden på grund av den höga värmen. Även om stålet är rostfritt kan intorkade matrester eller maskindiskmedel som inte lösts upp orsaka rostfläckar på ytan. Fläckarna kan tas bort med ett mycket fint slipmedel (exempelvis rengöringsmedel för glaskeramikhäll). En skursvamp repar stålytan. Vidbrända beläggningar som inte går att ta bort med vanlig rengöring kan lösas upp om du smörjer in delen med en blandning av såpa och ammoniaklösning. Låt den ligga – oåtkomlig för barn – i en tättslutande plastpåse i ett dygn och rengör den sedan som vanligt.

Varning

- Det är livsfarligt och innebär brandfara att använda grillen inomhus.
- Påbörja matlagningen på bordsgrillen först när kolet i stålinsatsen är täckta av ett grått asklager – efter cirka 30 minuter
 - Undvik att grilla när det blåser kraftigt. Blåsten tillför syre till kolen och det finns risk för överhettning.
 - Håll aldrig tändvätska på en varm grill. Undvik i möjligaste mån att använda flytande tändmedel. Använd inte bensin eller sprit för att tända och använd bara tändare som är godkända för ändamålet.
 - Bär inte tunna och löst hängande kläder av syntetmaterial när du är i närheten av grillen.
 - Barn och djur får inte uppehålla sig i närheten av grillen utan uppsikt.
 - Stålinsatsen bör inte tömmas på aska förrän all glöd har slocknat och grillen är helt kall.
 - Håll inte vatten på en varm grill. Stålet kan skadas permanent av den plötsliga temperaturväxlingen.
 - Bordsgrillen får endast användas utomhus. Det är livsfarligt och innebär brandfara att använda den inomhus. Bordsgrillen får endast användas utomhus på platser med bra ventilation. Det är förenat med stor risk för kolmonoxidförgiftning att använda bordsgrillen inomhus.
 - Bordsgrillen får inte användas ombord på en båt eller på andra gungande underlag. Den får endast användas på ett fast och säkert underlag.
 - Bör inte placeras på bord med träskiva eller andra brännbara ytor.
 - Bör inte användas i närheten av brännbara material.
 - Undvik att använda bordsgrillen när det blåser kraftigt. Vinden ger syre åt kolet och det finns en fara för överhettning samt för att gnistor flyger från bordsgrillen.
 - Bär inte tunna och löst hängande kläder av syntetmaterial när du är i närheten av bordsgrillen.
 - Grillen blir varm, så använd grillhandskar om nödvändigt.
 - Får inte användas av barn.
 - Håll bordsgrillen under uppsikt hela tiden.
 - Bordsgrillen blir mycket varm under användning. Flytta aldrig bordsgrillen när den är varm. Låt alltid bordsgrillen svalna innan den flyttas. När bordsgrillen är kall kan den flyttas runt med hjälp av handtaget.
 - Töm bordsgrillen först när all glöd har slocknat och själva bordsgrillen är helt sval.
 - Töm bordsgrillen på aska före förvaring.
 - Grillen är konstruerad och godkänd för användning i den form som den levereras från producenten. Alla ändringar av bordsgrillen kan leda till livsfara.

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Garanti

Garantin avser genomrostning och förutsätter att bordsgrillen är monterad och används i enlighet med den tryckta bruksanvisning som medföljer. Eva Solo A/S kan kräva rimlig dokumentation av inköpsdatum. Spara därför alltid kvitto eller faktura. Garantin är begränsad till att bara omfatta reparation eller byte av delar, som visat sig vara defekta vid vanlig användning och service och som Eva Solo A/S vid närmare undersökning bedömer är defekta. Kontakta alltid den återförsäljare, där du köpte grillen först. Därefter kan du skicka tillbaka den till Eva Solo A/S. Om Eva Solo A/S bekräftar felet och godkänner ersättningskravet kommer Eva Solo A/S att byta ut dessa delar utan kostnad. Om defekta delar ska skickas tillbaka betalas fraktagiften i förskott. Eva Solo A/S skickar tillbaka delarna till köparen med förskottsbetalning för frakt eller frimärken. Denna begränsade garanti täcker inte fel eller problem som uppstått på grund av olycka, våld, missbruk, ändringar, felaktig användning, förstörelse, felaktig montering, felaktigt underhåll och service eller om normalt och rutinmässigt underhåll inte utförts. Garantin täcker inte heller nedbrytning eller skador till följd av hård väderlek – t.ex. hagel, storm, jordbävning eller orkan. Inte heller täcks skador till följd av missfärgning som beror på kontakt med kemikalier, antingen direkt eller via luften. Eva Solo A/S ansvarar inte för speciella indirekta eller följdmassiga skador i någon form.

Tillverkad av:

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18–20
DK-2760 Måløv
Danmark

Tfn: +45 36 73 20 60

Lue nämä ohjeet ennen käyttöä

Nämä käyttöohjeet sisältävät tärkeitä ohjeita ja varoituksia. Taitamaton tai huolimaton kaasun ja avotulen käsittely sekä pöytägrillin virheellinen käyttö voivat aiheuttaa suuren henkilö- ja materiaalivahinkojen vaaran. Siksi on tärkeää, että luet kaikki käyttöohjeet ennen käyttöönottoa.

Eva Solo -pöytägrilli

Aseta Eva Solo -pöytägrilli pöydälle ja anna kaikkien nauttia grillin ympärillä. Pöytägrillin pinta on posliinia. Ritiä sekä hehkuville hiilille tarkoitettu hiiliastia on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Grilliä voi ennen sytyttämistä kantaa teräskahvasta. Kun se on lämmin, se seisoo vakaasti paikallaan alustallaan. Posliinikulhon, hiiliastian ja ritiän voi käytön jälkeen pestä koneessa. Kun grilliä ei käytetä, sen posliinikulhoa voi ilman hiiliastiaa käyttää salaattikulhona.

Kokoamisohje

- 1 Alusta
- 2 Posliinikulho
- 3 Jalusta
- 4 Suojakilpi
- 5 Hiiliastia
- 6 Grillausritiä

Laita jalusta (3) posliinikulhoon (2). Aseta lautasenmuotoinen suojakilpi (4) jalustaan ja laita sen jälkeen hiiliastia (5) paikalleen. Pese grillausritiä (6) vedellä ja pesuaineella tuotantorosvojen jäämien poistamiseksi. Aseta ritiä sen jälkeen paikalleen hiiliastian päälle. Kylmää grilliä voi kantaa teräskahvasta. Anna sen aina olla alustallaan (1), kun se on kuuma. Lämpökilpi (4) vähentää grillin lämpösäteilyä pöytäään. Lämmölle arka alusta, kuten muovinen puutarhapöytä, voi vahingoittua pysyvästi, ellei suojakilpi ole oikein paikoillaan.

Sytytys

Täytä hiiliastia hiilillä merkiviivaan asti. Huomaa, että hiiliä tarvitaan paljon vähemmän kuin suuremmassa grillissä. Jos sinulla on erillinen sytytysastia, kaada hiilet tai briketit hiiliastiasta sytytysastiaan. Noudata sen jälkeen tuotteen mukana toimitettuja käyttöohjeita. Jos käytät sytyttämiseen sytytysnestettä tai sytytyspaloja, kokoa hiilet tai briketit pyramidiksi hiiliastian keskelle. Laita pari sytytyspalaa pieninä kappaleina hiilten väliin tai kaada hiilten päälle 1/2–1 dl sytytysnestettä. Sytytä hiilet ja odota, kunnes hiiliä peittää harmaa tuhkerros. Siihen kuluu noin 30 minuuttia. Älä koskaan laita sytytysnestettä lämpimään grilliin! Älä täytä teräsastiaa liikaa. Jos grilli kuumenee liikaa, ruoka palaa, ja pahimmassa tapauksessa tuote voi vaurioitua.



DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

DK

DE

UK

ES

FR

IS

IT

NL

NO

PT

SE

FI

Puhdistus ja kunnossapito

Postiiniikulhon, hiiliastian, ritilän ja jalustan voi pestä koneessa. Lämpökilpeä ja alustaa ei saa pestä koneessa. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tummuvat korkean lämpötilan vaikutuksesta. Vaikka teräs on ruostumatonta, kiinni tarttuneet ruoantähteet tai astianpesukoneen liukenematon pesuaine voivat aiheuttaa pintaan ruostetahroja. Ne voi poistaa erittäin hienolla hioma-aineella (esim. keraamisen liesitason puhdistusaineella). Älä käytä hankaussientä, sillä se naarmuttaa terästä. Kiinni palaneet jäämät, jotka eivät irtoa huolellisella pesulla, voi irrottaa sivelemällä tuotteeseen saippuapohjaisen puhdistusaineen ja ammoniakiliuoksen seosta. Laita tuote sen jälkeen päiväksi tiiviisti suljettuun muovipussiin ja pidä poissa lasten ulottuvilta. Pese sen jälkeen normaalisti.

Varoituksia

Grillin käyttäminen sisällä on hengenvaarallista ja ehdottomasti kiellettyä.

- Aloita ruoan valmistaminen pöytägrillillä, kun teräsastian hiiltien pinnalla on harmaa tuhkerkerros. Tähän kuluu noin 30 minuuttia.
- Älä grillaa hyvin tuulisella säällä. Tuuli tuo hiiliin runsaasti happea, jolloin grilli voi ylikuumentua.
- Älä koskaan laita sytytysnestettä lämpimään grilliin. Vältä mahdollisuuksien mukaan nestemäisten sytytysaineiden käyttöä. Älä käytä sytyttämiseen esimerkiksi bensiniä, vaan pelkästään tähän tarkoitukseen hyväksytyjä sytytysaineita.
- Älä käytä grillin läheisyydessä ohuita ja löysiä keinokuituvaatteita.
- Älä anna lasten leikkiä grillin läheisyydessä ilman valvontaa.
- Tuhkan saa tyhjentää teräsastiasta vasta sitten, kun hiilet ovat sammuneet täysin ja grilli on kylmä.
- Älä koskaan kaada vettä lämpimään grilliin. Teräs voi vahingoittua pysyvästi.
- Käytä pöytägrillii vain ulkona. Grillin käyttäminen sisällä on hengenvaarallista ja palovaaran vuoksi ehdottomasti kiellettyä. Käytä pöytägrillii vain paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto. Pöytägrillin käyttö sisällä on kiellettyä suuren häikämyrkytysvaaran vuoksi.
- Grilliä ei saa käyttää veneessä tai muilla keinuvilla alustoilla. Sitä saa käyttää vain vakaalla, kiinteällä alustalla.
- Ei saa laittaa puupöydälle tai muulle palavalle alustalle.
- Ei saa käyttää palavien materiaalien lähellä.
- Älä käytä pöytägrillii voimakkaalla tuulella. Tuuli tuo hiiliin runsaasti happea, jolloin grilli voi ylikuumentua. Lisäksi pöytägrillistä voi lentää kipinöitä.
- Älä käytä pöytägrillin läheisyydessä ohuita ja löysiä keinokuituvaatteita.
- Grilli kuumenee, joten käytä tarvittaessa patakintaita.
- Lapset eivät saa käyttää tuotetta.
- Älä koskaan jätä pöytägrillii ilman valvontaa.
- Pöytägrillistä tulee käytön aikana erittäin kuuma. Älä koskaan siirrä lämmintä pöytägrillii. Anna pöytägrillin jäähtyä ennen siirtämistä. Kylmää pöytägrillii voi kantaa kahvasta.
- Tyhjennä pöytägrilli vasta sitten, kun hiilet ovat sammuneet täysin ja itse pöytägrilli on täysin kylmä.
- Tyhjennä tuhka pöytägrillistä ennen säilytystä.
- Grilli on valmistettu ja hyväksytty käyttöön sellaisena kuin se on toimitettu valmistajalta. Muutosten tekeminen pöytägrilliin voi olla hengenvaarallista.

Takuu

Puhkivuostumattomuustakuun edellytyksenä on, että pöytägrilli on koottu ja sitä käytetään laitteen mukana toimitetun, painetun käyttöohjeen mukaisesti. Eva Solo A/S:llä on oikeus pyytää kohtuullista todistetta ostopäivästä. Säilytä tämän vuoksi aina kuitti tai lasku. Takuu kattaa korjauksen tai vaihdon ainoastaan sellaisille osille, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalin käytön ja huollon seurauksena ja joiden Eva Solo A/S toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Ota ensin aina yhteyttä jälleenmyyjään, jolta olet ostanut grillin. Vain siinä tapauksessa grilli on mahdollista palauttaa Eva Solo A/S:lle. Jos Eva Solo A/S vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Eva Solo A/S vaihtaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Eva Solo A/S palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, sopimattomasta käsittelystä, väärinkäytöstä, laitteeseen tehdystä muutoksista, virheellisestä käytöstä, vandalismita, virheellisestä asennuksesta, ylläpidosta tai huollosta tai normaalin rutiinihuollon laiminlyönnistä. Tämän lisäksi takuu ei kata rikkoutumisia tai vaurioita, jotka johtuvat ankarista sääolosuhteista, kuten raekuuroista, myrskyistä, maanjäristyksistä ja hurrikaaneista. Se ei myöskään kata värinmuutoksia, jotka johtuvat kemikaalialtistuksesta joko suoraan tai ilman välityksellä.

Valmistaja:

Eva Solo A/S

Måløv Teknikerby 18-20

2760 Måløv

Tanska

Puh: +45 36 73 20 60

eva solo

Table grill, Ø30 cm
Item no. 571020

**Read warnings before use
Lesen Warnhinweise vor
der Verwendung**

Eva Solo A/S, Måløv Teknikerby 18-20, DK-2760 Måløv, Danmark