

**IT** manuale istruzioni

**EN** use and maintenance

**FR** emploi et entretien

**DE** benutz und Wartungsanleitung

**ES** uso y mantenimiento

**PT** uso e manutenção

**RU** использование и техобслуживание



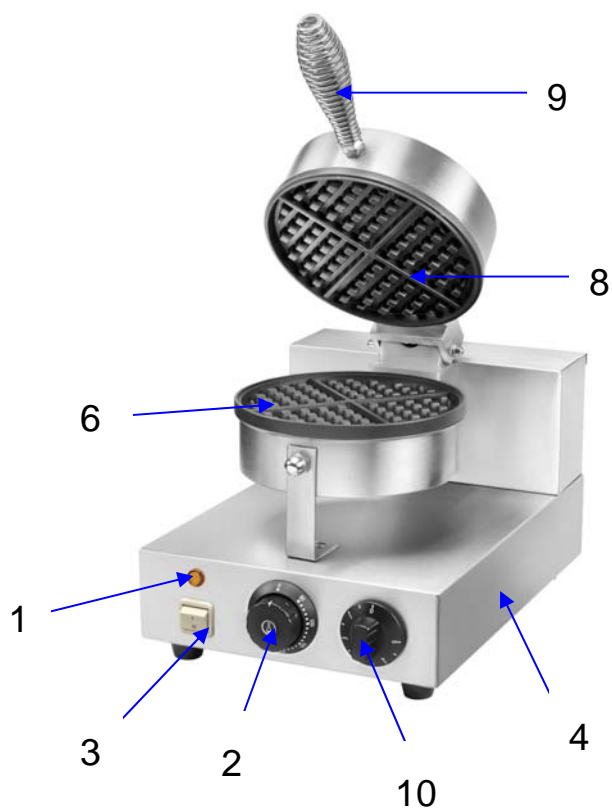
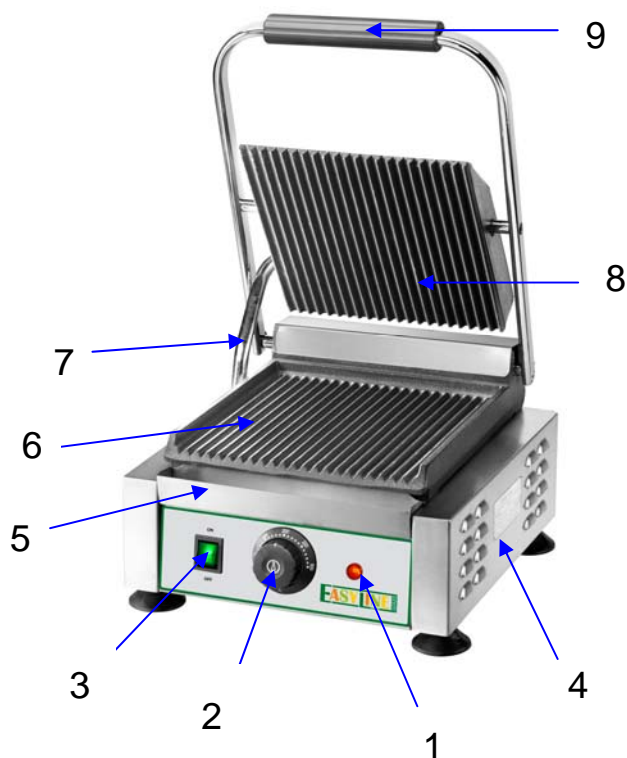
**EG 01/02/03**



**WM1**

**EASY LINE** SNACK BAR EQUIPMENT  
By Fimar ...

## Componenti principali



- 1- SPIA DI RISCALDAMENTO
- 3- PULSANTE DI ALIMENTAZIONE
- 5- CASSETTO OLIO
- 7- TUBO DI ALIMENTAZIONE
- 9- MANIGLIA

- 2- REGOLATORE DI TEMPERATURA
- 4- CARCASSA
- 6- PIASTRA MODULO INFERIORE
- 8- PIASTRA MODULO SUPERIORE
- 10- TIMER

## INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

### **WARNING**

**LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.  
CONSERVARE LE ISTRUZIONI**

Questo manuale contiene importanti informazioni per il montaggio, il funzionamento e la manutenzione. Le indicazioni generali di sicurezza sono presentate nelle prime pagine del manuale. Conservare il manuale per future consultazioni e per istruire i nuovi utenti riguardo al funzionamento del prodotto.

### **WARNING**

#### **MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza fondamentali. In caso contrario, ci si espone al rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni.

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrodomestici occorre sempre adottare delle precauzioni essenziali, incluse le seguenti:

1. Non toccare le superfici calde. Usare le maniglie o i pomelli.

2. È indispensabile sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
3. Per evitare i pericoli di scosse elettriche, non immergere il cavo d'alimentazione, la spina, o qualunque altra parte del forno in acqua o altri liquidi.
4. Evitare che il cavo sporga oltre il bordo di un tavolo o piano di lavoro o che entri in contatto con superfici calde.
5. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo o la spina sono danneggiati, se ha subito un guasto oppure se è stato in qualche modo danneggiato. Riportare il forno al servizio autorizzato d'assistenza tecnica per essere esaminato, riparato o sottoposto a una messa a punto.
6. L'utilizzo di accessori non consigliati può causare lesioni personali.
7. Non porre le piastre su una cucina a gas o elettrica molto calda, o in lorovicinanza, oppure in un forno caldo. o in un forno a microonde
8. Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa corrente quando esso non è in uso e prima di pulirlo. Lasciare che l'unità si raffreddi prima di maneggiarla o pulirla.
9. Per scollegare l'apparecchio, girare il pomello su OFF, quindi rimuovere la spina tenendola in mano. Non tirare mai il cavo.
10. Usare estrema cautela quando si sposta l'apparecchio se lo stesso contiene olio o altri liquidi bollenti.
11. Non usare all'aperto.
12. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello per cui è stato progettato.
13. E' vietato appoggiare o conservare liquidi, gas o oggetti infiammabili nelle vicinanze del prodotto.
14. La tensione di funzionamento dell'apparecchio deve corrispondere a quella dell'alimentazione elettrica.
15. Sul retro della bistecchiera è presente un bullone per scarico a terra. Collegare il cavo di massa rispettando le norme di sicurezza con un cavo di rame non inferiore a 2 mm.
16. Prima dell'uso, controllare che la connessione sia salda e la tensione regolare.
17. Non poggiare nessun oggetto sulla piastra superiore e non tirare bruscamente la maniglia di sollevamento.
18. Non conservare nessun oggetto infiammabile nei pressi dell'apparecchio. La temperatura ambiente deve essere inferiore ai 45 °C e l'umidità al di sotto dell'85%.

## Scheda tecnica

Modello	EG-01	EG-02	EG-03	WM1
<b>Tensione</b>	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
<b>Frequenza</b>	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
<b>Alimentazione</b>	1,8KW	2,2KW	3,6KW	1KW
<b>Termoregolatori</b>	1	1	2	1
<b>Intervallo di temperature</b>	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
<b>Dimensioni</b>	290x395x210(mm)	410x370x220(mm)	570x395x210(mm)	440x260x260(mm)
<b>Peso</b>	14kg	15,5kg	28,5kg	6Kg

## Istruzioni d'uso

Prima di utilizzare il forno eseguire i seguenti controlli:

1. Prima dell'uso, controllare che l'impianto elettrico utilizzato sia standard e accertarsi che la tensione corrisponda a quella che si sta usando.
2. Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio.  
Girare il termoregolatore in senso orario fino alla temperatura desiderata. La spia gialla si accende per indicare che l'elemento termico ha iniziato il riscaldamento e la temperatura delle piastre superiore e inferiore sta aumentando.
4. La temperatura può essere regolata in base ai vari tipi di alimenti, preferibilmente entro 180 ~ 250 °C. Dal momento dell'accensione, sono necessari circa 8 minuti per far salire la temperatura a 250 °C.
5. Quando la temperatura raggiunge i 250 °C, sollevare appropriatamente la piastra superiore utilizzando la maniglia. Mettere dell'olio vegetale commestibile sulla piastra inferiore e collocare il cibo sulla stessa. Chiudere le piastre e premere leggermente sulla maniglia. Controllare il cibo finché non è cotto a puntino.
6. Quando la temperatura raggiunge l'impostazione prestabilita, il termoregolatore disinserisce automaticamente l'alimentazione. Contemporaneamente, la spia gialla si spegne e la spia verde si accende, indicando che l'elemento

termico non è più in funzione.

7. Nella parte frontale del modulo inferiore si trova il cassetto dell'olio. L'olio vegetale e il grasso che colano dalla carne grigliata defluiscono nel cassetto dell'olio dalla piastra inferiore.

8. Sollevare la piastra superiore per estrarre il sandwich o qualsiasi altro cibo quando è pronto.

9. Quando la temperatura è leggermente inferiore, il termoregolatore inserisce automaticamente l'alimentazione.

L'elemento termico inizia nuovamente a funzionare per riscaldare le piastre.

10. Al termine della cottura, si consiglia di ruotare il termoregolatore in posizione "off". Staccare la spina dell'apparecchio per disinserire l'alimentazione.

## Suggerimenti utili

Manipolare la bistecchiera con cura e cautela durante il trasporto e non capovolgerla per impedire qualsiasi danno all'involucro e alle parti interne. La bistecchiera imballata deve essere conservata in un magazzino ventilato dove non sono presenti gas corrosivi. In caso di immagazzinamento temporaneo, si consiglia di adottare misure di protezione dalle intemperie.

## **TENERE L'ELETTRODOMESTICO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI**

## Avvisi speciali

Non smontare e riadattare l'apparecchio.

Non sollevare la piastra superiore in modo brusco e non inclinare l'apparecchio.

Lo smontaggio e l'alterazione potrebbero causare incidenti gravi.

Prima della pulizia, staccare la spina della macchina e togliere l'alimentazione.

Non spruzzare acqua direttamente sul prodotto.

Non urtare il prodotto e non collocare oggetti pesanti sullo stesso.

Un utilizzo scorretto può causare danni all'apparecchio e renderlo pericoloso.

La temperatura elevata può causare scottature.

Quando l'apparecchio è in funzione e prima e dopo l'uso, non toccare la scatola e la piastra a causa delle alte temperature.

Non toccare la scatola e la piastra a causa delle alte temperature.

Non usare un'alimentazione non conforme agli standard di sicurezza.

## Pulizia

1. Disinserire l'alimentazione prima della pulizia per evitare qualsiasi incidente.

2. Non usare un panno imbevuto con un detergente corrosivo per pulire la piastra, le superfici dell'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se il funzionamento è danneggiato, non lavare l'apparecchio direttamente con acqua.

3. Quando l'apparecchio non è in uso, spegnere il termoregolatore e l'interruttore generale.

4. Quando non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, dopo la pulizia conservarlo in un magazzino ventilato dove non sono presenti gas corrosivi.

## SMALTIMENTO E IL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO

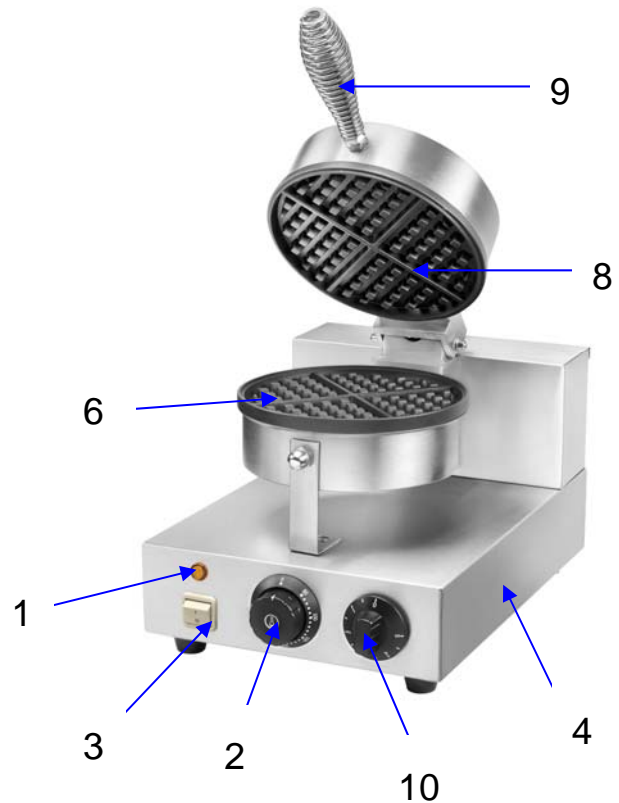
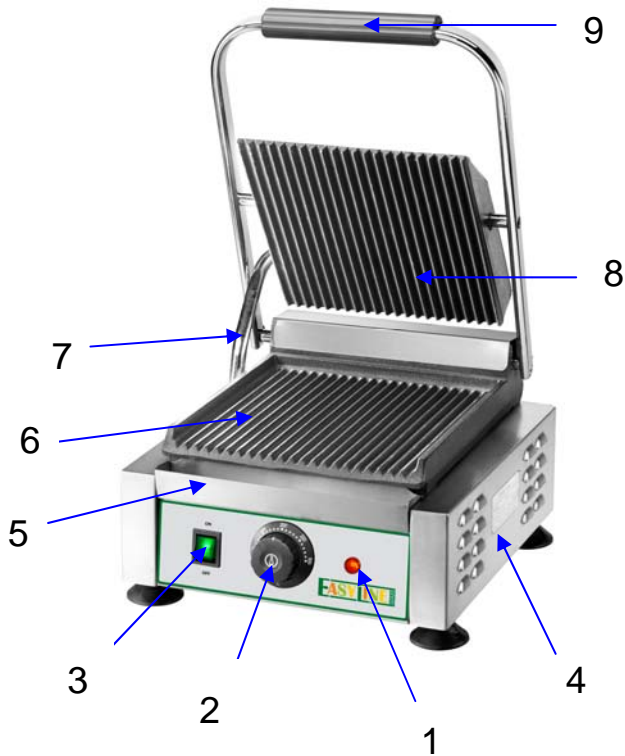
**Questo prodotto è contrassegnato dal seguente simbolo:**

Il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti generici dei paesi dell'Unione europea. Per evitare eventuali danni ambientali e alla salute umana derivante dallo smaltimento dei rifiuti non controllato, riciclare il prodotto in maniera responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Utilizzare gli appositi sistemi raccolta oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato, che provvederanno al suo riciclaggio in conformità alle norme di sicurezza ambientale.



## Key to main components of the appliance



1-HEATING INDICATOR  
3-POWER INDICATOR  
5-OIL TRAY  
7-FEED WIRE TUBE  
9-OPERATION HANDEL

2-TEMPERATURE CONTROLLER  
4-BOTTOM BOX  
6-LOWER MODULE PLATE  
8-UPPER MODULE PLATE  
10-TIMER

## SAFETY INFORMATION

### WARNING

**READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.  
SAVE THIS INSTRUCTION.**

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This manual contains important information about the assembly, operation and maintenance. General safety information is presented in these first few pages. Please keep this manual for future reference and to educate new users of this product.

### WARNING

#### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, otherwise, the potential risk of fire, electric shock and/or injury will be occurred.

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Do not touch hot surfaces, Use handles or knobs.

2. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquid.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
9. To disconnect, turn the control to OFF, then remove the plug, Always hold the plug, but never pull the cord.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use outdoors.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not put or store any flammable liquid, gas or other objects around the product.
14. The working voltage of the equipment should match that of the power supply.
15. There is an earth bolt at the back of the equipment. Please connect the earth wire in compliance with the safety regulations reliably with copper cable of no less than 2mm.
16. Before using user should check whether connection is firm and voltage is regular and earth connection is safe.
17. Do not store any flammable objects near the equipment. The environment Temperature lower than 45°C, the humidity is under 85%.
18. The installation and maintenance of the equipment should be made by professional technicians.

## Technical information

Model	EG-01	EG-02	EG-03	WM1
<b>Voltage</b>	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
<b>Frequency</b>	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
<b>Power</b>	1,8KW	2,2KW	3,6KW	1KW
<b>Controller number</b>	1	1	2	1
<b>Temperature range</b>	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
<b>Dimension</b>	290x395x210(mm)	410x370x220(mm)	570x395x210(mm)	440x260x260(mm)
<b>Weight</b>	14kg	15,5kg	28,5kg	6Kg

## Operation Instruction

1. Before using, check whether the power supply installation is regular to make sure the supplied voltage is coordinated with the using one.
2. Put the plug in the socket and turn on the power.
3. Turn the temperature controller clockwise to the temperature needed. The yellow indicator is on that shows heating wire begins to heat and the upper and lower griddle begins to raise temperature.
4. Temperature can be adjusted according to different food preferably within 180°C ~ 250°C. About 8 minutes is needed for the temperature to be raised to 250°C from the power is on.
5. When the temperature reaches 250°C, lift the upper module plate to a suitable place by operation handle. Put some edible vegetable oil on the lower module plate and constantly place the food on it. Close the plates and press the handle lightly. Keep an eye on the food until it is suitably done.
6. When temperature reaches the setting degree, temperature controller can cut Off power supply automatically. At the same time, yellow indicator is off and green indicator is on. It shows that electricity heating tube stops working for next turn.
7. At the lower front of the lower module is the oil tray. Substantial vegetable oil and the animal oil from the meat grilled flow to the oil tray from the lower module plate.

8. Lift the upper module plate to take the sandwich and other food already done.
9. When the temperature is a bit lower, the temperature controller can get through power supply automatically. The heating tubes restart to work to heat the module plates.
10. On completion of the work, temperature controller should be turned to the "off" place. Unplug the equipment and cut off the power.

## Tips

---

Handle the griller carefully and cautiously in transportation and do not turn it upside down to prevent any damage to the shell and interior. The packed griller should be stored in the storehouse ventilation and non-corrosive gas. Any weatherproof measures should be applied when temporary storage.

## **KEEP OUT OF CHILDREN'S REACH**

## Special notes

---

Do not dismantle and refit the machine.

Do not lift the upper module plate with sudden force and tilted installation.

The dismantlement and dismantlement and alteration can cause serious accident happens.

Before cleaning, unplug the machine and cut off power supply.

Do not spray water directly to the product.

Do not pat the product and put heavy object onto the product.

Incorrect operation can cause the equipment be damaged and dangerous.

High temperature will cause scald.

When the equipment is in use and before or after using it, do not touch the box and module plate because of high temperature.

The box and module plate because of high temperature.

Do not use any power supply which is not coordinated with safety standards.

## Cleaning

---

1. Cut off the power supply before cleaning in case of accident.
2. Do not use wet towel with corrosive cleanser to clean the module plate, the surface of the equipment and power cord. Direct wash by water is not permitted in case of any damage of the functions.
3. If do not use it at any time, please turn off temperature controller and main switch.
4. Please store the equipment in a ventilated storehouse without corrosive gas after cleaning when ceasing its work for a long time.

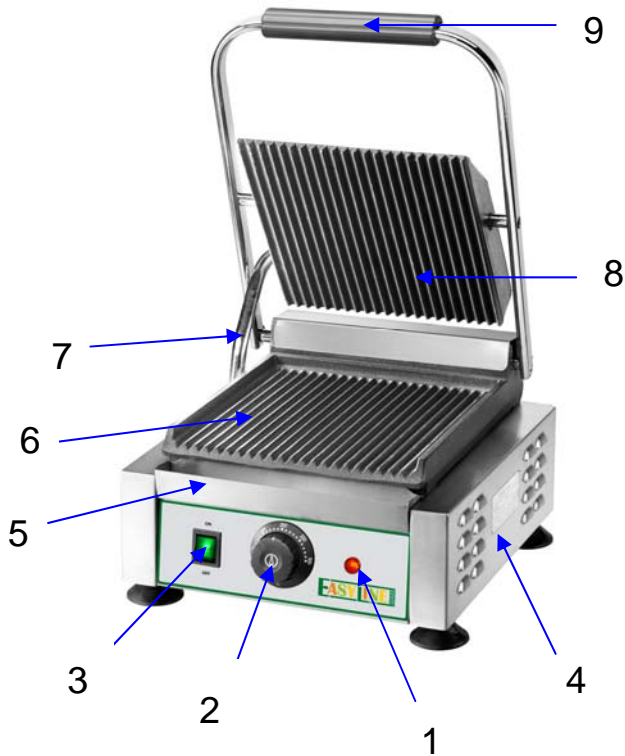
## INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

---

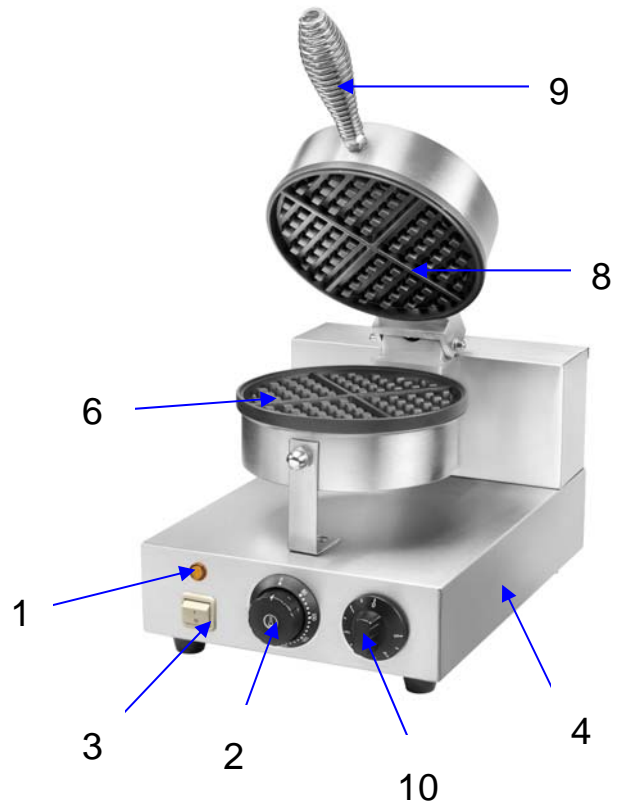
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



## Composants de l'appareil



- 1- TÉMOIN DE CHAUFFAGE
- 3- TÉMOIN D'ALIMENTATION
- 5- CUVETTE D'ÉCOULEMENT
- 7- TUYAU D'ALIMENTATION
- 9- POIGNÉE D'UTILISATION



- 2- CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE
- 4- BOÎTIER INFÉRIEUR
- 6- PLAQUE DU MODULE INFÉRIEUR
- 8- PLAQUE DU MODULE SUPÉRIEUR
- 10- TIMER

## Consignes de sécurité

### **WARNING**

**LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Ce manuel contient des informations importantes pour l'installation, l'exploitation et l'entretien. Les consignes de sécurité générales sont présentées dans les premières pages du manuel. Conservez ce manuel pour référence future et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs sur le fonctionnement du produit.

### **WARNING**

#### **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

**Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre les précautions de sécurité de base. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des risques d'incendie, de choc électrique et / ou des blessures.**

Toujours prendre les précautions de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, et notamment les suivantes :

1. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou près d'eux.
2. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger le câble, la prise ni aucun autre composant dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.
3. Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact



avec des surfaces chaudes.

4. Ne jamais faire fonctionner un appareil dont le câble ou la prise d'alimentation sont endommagés, ou bien présentant des dysfonctionnements ou des dommages quelconques. Renvoyer les appareils concernés au centre d'assistance agréé le plus proche en vue de leur inspection et de leur éventuelle réparation ou réglage.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés est susceptible de causer des accidents ou des blessures.
6. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou bien dans un four chaud ou dans un four micro-onde.
7. Lors de l'utilisation du four, laisser un espace d'au-moins quatre pouces tout autour du four afin de permettre une circulation correcte de l'air.
8. Le débrancher de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des composants et avant de le nettoyer.
9. Pour le débrancher, mettre le sélecteur sur OFF, puis débrancher la fiche. Toujours tenir la fiche, ne jamais tirer sur le câble.
10. Procéder avec une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. Ne couvrir aucune partie du four avec des feuilles de métal.
12. Ne placez pas et n'entrez pas des liquides inflammables, du gaz ou d'autres objets à proximité du produit.
13. La tension de fonctionnement de l'équipement doit correspondre à celle de l'alimentation électrique.
14. Un boulon de masse est prévu à l'arrière du matériel. Veuillez connecter le câble de mise à la terre en conformité avec les exigences de sécurité, avec un câble en cuivre de 2 mm minimum.
15. Avant toute utilisation, l'utilisateur doit vérifier si la connexion est correcte, si la tension est régulière et si la mise à la terre est effectuée en toute sécurité.
16. Ne pas entreposer d'objets inflammables près de l'appareil. Pour une température ambiante inférieure à 45 °C et un taux d'humidité inférieur à 85 %.
17. Les opérations d'installation et d'entretien de l'appareil doivent être effectuées par des techniciens professionnels

## Fiche technique

Modèle	EG-01	EG-02	EG-03	WM1
Tension	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Fréquence	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Alimentation	1,8KW	2,2KW	3,6KW	1KW
Contrôleur température	1	1	2	1
Plage de température	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Dimensions	290x395x210(mm)	410x370x220(mm)	570x395x210(mm)	440x260x260(mm)
Poids	14kg	15,5kg	28,5kg	6Kg

## Instructions d'utilisation

Avant d'utiliser le four pour la première fois s'assurer de :

1. Insérez la fiche dans la prise et mettez l'appareil sous tension.
2. Tournez le contrôleur de température dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée. Le témoin de couleur jaune allumé indique que le câble commence à fonctionner et que la grille supérieure et la grille inférieure commencent à chauffer.
3. La température peut être réglée selon les types d'aliments, de préférence entre 180 °C ~ 250 °C. Environ 8 minutes sont nécessaires pour que la température atteigne 250 °C, à partir de l'allumage.
4. Lorsque la température atteint 250 °C, soulevez la plaque supérieure au moyen de la poignée d'utilisation et placez-la de manière appropriée. Mettez de l'huile végétale comestible sur la plaque inférieure et ajoutez constamment des aliments. Fermez les plaques et appuyez légèrement sur la poignée. Surveillez les aliments en cours de cuisson.
5. Lorsque la température atteint la valeur configurée, le contrôleur de température coupe automatiquement l'alimentation. En même temps, le témoin jaune s'éteint et le témoin vert s'allume. Cela indique que les tubes électriques de chauffage arrêtent de fonctionner jusqu'à la fois suivante.

6. La cuvette d'écoulement se trouve sur la partie inférieure avant du module inférieur. Des quantités importantes de graisse végétale et animale provenant des viandes grillées s'écouleront vers la cuvette depuis la plaque inférieure.
7. Soulevez la plaque doit être du module supérieur et retirez les sandwichs et les autres aliments prêts.
8. Lorsque la température diminue, le contrôleur de température peut gérer automatiquement l'alimentation électrique. Les tubes de chauffage recommencent à chauffer les plaques des modules.
9. Après avoir terminé, le contrôleur de température mis en position d'arrêt. Débranchez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.

## Informations utiles

Veillez manipuler le gril avec précaution lors du transport et ne pas le retourner afin d'éviter d'endommager la structure ou l'intérieur. Le gril emballé doit être entreposé dans un endroit aéré et sans émanations de gaz corrosif. Prévoir une protection imperméable en cas d'entreposage temporaire.

## **TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS**

## Remarques particulières

Ce produit est un appareil professionnel et doit être utilisé par un cuisinier ayant suivi une formation.

Ne pas démonter et remonter l'appareil.

Ne pas soulever brusquement la plaque du module supérieur et ne pas incliner l'appareil.

Tout démontage et altération du produit peuvent entraîner des accidents graves.

Avant le nettoyage, l'utilisateur doit débrancher l'appareil et arrêter l'alimentation électrique.

Ne pas pulvériser d'eau directement sur le produit.

L'eau est un conducteur d'électricité et des fuites d'électricité peuvent survenir.

Ne pas appuyer sur le produit et ne pas placer d'objets lourds dessus.

Une utilisation incorrecte peut entraîner des dégâts de l'appareil et le rendre dangereux

Les températures élevées entraîneront des brûlures.

Avant, pendant et après l'utilisation de l'appareil, évitez de toucher le boîtier et la plaque en raison des températures élevées.

Le boîtier et la plaque ont des températures élevées.

Ne pas utiliser d'alimentation électrique qui ne corresponde pas aux normes de sécurité.

## Nettoyage

1. Arrêtez l'alimentation électrique avant le nettoyage pour éviter tout risque d'accident.

2. N'utilisez pas de serviette humide avec du produit de nettoyage corrosif pour nettoyer la plaque, la surface de l'équipement et le câble d'alimentation. Il est interdit d'effectuer un lavage direct avec de l'eau afin de ne pas péricliter le fonctionnement de l'appareil.

3. Lors des périodes d'inactivité, veillez à mettre en arrêt le contrôleur de température et le commutateur principal.

4. Veillez entreposer l'appareil dans un endroit aéré sans émanations de gaz corrosifs après le nettoyage, pour des longues périodes d'inactivité.

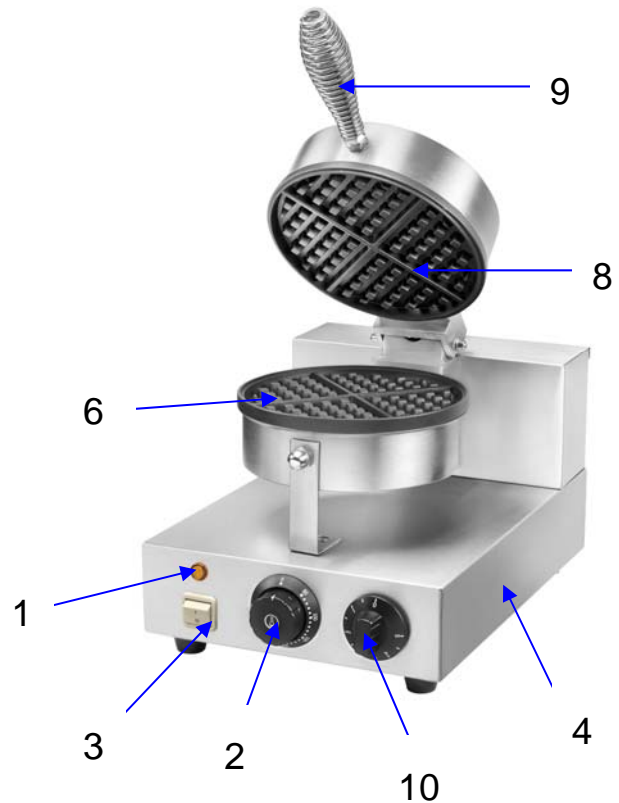
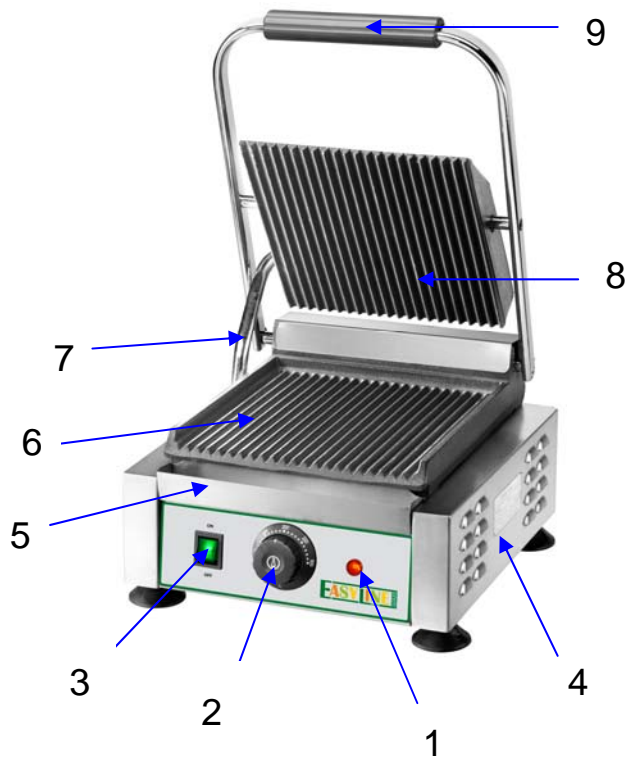
## L'ÉLIMINATION ET LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT

Cela signifie qu'en tant que déchet électrique et électronique, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires, mais séparément.

Conformément à la directive DEEE, tous les états membres doivent assurer la collecte, le transport et le recyclage des déchets électriques et électroniques. Dans l'Union européenne, les ménages privés peuvent remettre gratuitement leurs équipements hors d'usage à des centres de recyclage spécifiques. Dans certains états membres, les appareils hors d'usage peuvent être remis au vendeur auprès duquel ils ont été acquis, sous réserve de l'achat de nouveaux produits. Pour obtenir des informations supplémentaires concernant les modalités d'élimination des déchets électriques et électroniques, contacter le vendeur, le distributeur ou les autorités locales.



## Erklärung der hauptkomponenten des gerats



1-AUFHEIZKONTROLLEUCHE  
3-BETRIEBSANZEIGE  
5-FETTAUFFANGSCHALE  
7-KABELKANAL  
9-HANDGRIFF

2-TEMPERATURREGLER  
4-BODENBEHÄLTER  
6-UNTERE GRILLPLATTE  
8-OBERE GRILLPLATTE

## SICHERHEITSINFORMATIONEN

### **WARNING**

**LESEN UND VERSTEHEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.  
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

Das vorliegende Handbuch enthält wichtige Informationen in Bezug auf Zusammenbau, Betrieb und Wartung. Auf den ersten Seiten finden Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch gut auf, damit Sie auch in Zukunft darin nachschlagen können und neue Benutzer des Produkts einweisen können.

### **WARNING**

#### **WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN**

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen stets eingehalten werden. Andernfalls besteht Brand-, Stromschlag- und/oder Verletzungsgefahr.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten, sollten die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, einschließlich:

1. Greifen Sie keine heißen Flächen an, verwenden Sie Griffe oder Knöpfe
2. Wird das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet, müssen diese unbedingt ständig beaufsichtigt werden.
3. Zum Schutz gegen Stromschläge, niemals das Kabel, den Stecker oder Teile des Backofens in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Lassen Sie das Stromkabel nie über die Kante eines Tisches oder der Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie, dass es in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.
5. Verwenden Sie das Gerät niemals bei Beschädigungen von Kabel oder Stecker, nach einer Störung des Geräts oder wenn es fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zu der nächsten bevollmächtigten Kundendienststelle zur Kontrolle, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
6. Die Verwendung nicht empfohlener Zubehöerteile kann Gefahren oder Verletzungen verursachen.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einem heißen Gasbrenner oder einer Elektroplatte bzw. in einem erhitzten Backofen oder einem Mikrowellengerät ab.
8. Ziehen Sie den Netzstecker bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht verwendet wird. Lassen Sie das Gerät vor der Montage/Demontage von Teilen und vor der Reinigung vollständig abkühlen.
9. Zum Abschalten bringen Sie den Regler in die Position OFF und ziehen Sie dann den Netzstecker. Halten Sie dabei immer den Stecker fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
10. Besondere Vorsicht ist beim Handling von Geräten, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, geboten.
11. Nicht im Freien verwenden.
12. Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehene Verwendung.
13. Stellen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit niemals entflammare Flüssigkeiten, Gas oder andere Objekte in der Nähe des Geräts ab.
14. Die Betriebsspannung des Geräts muss mit der Netzspannung übereinstimmen.
15. Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Erdungsbolzen. Verbinden Sie bitte den Erdungsleiter gemäß den Sicherheitsbestimmungen mit einem mindestens 2mm dicken Kupferkabel.
16. Vor der Verwendung hat sich der Benutzer zu vergewissern, dass die Verbindung korrekt hergestellt wurde, die Spannung entsprechend ist und die Erdungsverbindung sicher hergestellt wurde.
17. Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände in der Nähe des Geräts ab. Die Umgebungstemperatur sollte unter 45°C liegen und die Luftfeuchtigkeit unter 85%.
18. Die Tätigkeiten zu Installation und Wartung des Geräts sind von Fachleuten durchzuführen.

## Technische Angaben

---

Modell	EG-01	EG-02	EG-03	WM1
<b>Spannung</b>	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
<b>Spannung</b>	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
<b>Leistung</b>	1,8KW	2,2KW	3,6KW	1KW
<b>Zahl Temperaturregler</b>	1	1	2	1
<b>Temperaturbereich</b>	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
<b>Abmessungen</b>	290x395x210(mm)	410x370x220(mm)	570x395x210(mm)	440x260x260(mm)
<b>Gewicht</b>	14kg	15,5kg	28,5kg	6Kg

## Bedienungsanleitung

---

1. Vor Verwendung ist zu überprüfen, dass die Installation der Stromversorgung sachgemäß erfolgt ist, um sicherzustellen, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Den Stecker in die Steckdose einstecken und das Gerät einschalten.
3. Den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Leuchtet die gelbe Kontrollleuchte auf, so bedeutet dies, dass der Heizdraht in Funktion ist und dass die obere und die untere Grillplatte begonnen haben, sich zu erwärmen.
4. Je nach zuzubereitenden Nahrungsmitteln, die Temperatur zwischen 180°C ~ 250°C regeln. Nach Einschalten des Geräts dauert es ungefähr 8 Minuten, bis eine Temperatur von 250°C erreicht ist.

5. Wenn die Temperatur 250°C erreicht hat, die obere Grillplatte mit dem Handgriff öffnen. Ein wenig zum Verzehr geeignetes Pflanzenöl auf die untere Grillplatte geben und anschließend sofort die Nahrungsmittel darauf legen. Die Grillplatten schließen und den Griff leicht nach unten drücken. Behalten Sie die Nahrungsmittel während des Grillvorgangs im Auge.
6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird, so unterbricht der Temperaturregler automatisch die Stromversorgung. Gleichzeitig schaltet sich die gelbe Kontrollleuchte aus und die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf. Das bedeutet, dass die elektrische Heizröhre vorerst ihren Betrieb eingestellt hat
7. Auf der Vorderseite befindet sich unterhalb der unteren Grillplatte die Ölauffangwanne. Das verwendete Pflanzenöl sowie das tierische Öl, das aus dem gegrillten Fleisch austritt, fließen von der unteren Grillplatte in die Ölauffangwanne ab.
8. Die obere Grillplatte anheben, um das Sandwich bzw. die anderen fertigen Nahrungsmittel zu entnehmen.
9. Sobald die Temperatur ein wenig zurückgegangen ist, stellt der Temperaturregler automatisch die Stromversorgung wieder her. Die Heizröhren nehmen ihren Betrieb wieder auf und heizen die Grillplatten auf.
10. Am Ende des Grillvorgangs sollte der Temperaturregler immer auf "Off" gedreht werden. Ziehen Sie den Stecker und schalten Sie das Gerät aus.

## Vorschläge

Gehen Sie beim Transport bitte besonders vorsichtig mit dem Grill um und stellen Sie ihn nicht auf den Kopf, um Beschädigungen an Innen- und Außenseite zu vermeiden. Der verpackte Kontaktgrill ist an einem gut belüfteten Lagerort ohne Vorhandensein von Schadgasen aufzubewahren. Wird das Gerät vorübergehend gelagert, so ist für witterungsbeständige Bedingungen zu sorgen.

**DAS GERÄT DARF NICHT IN DIE HÄNDE VON KINDERN GELANGEN.**

## Verwendung der grillfunktion

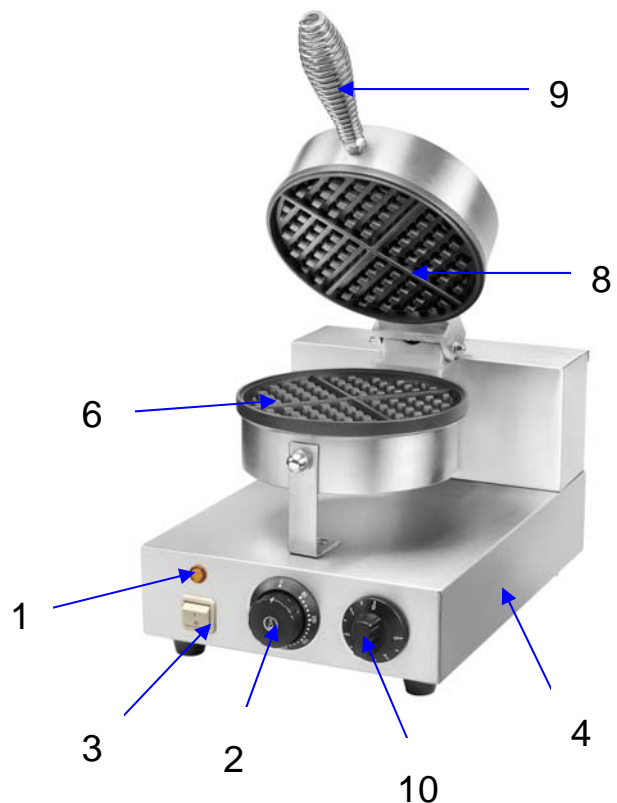
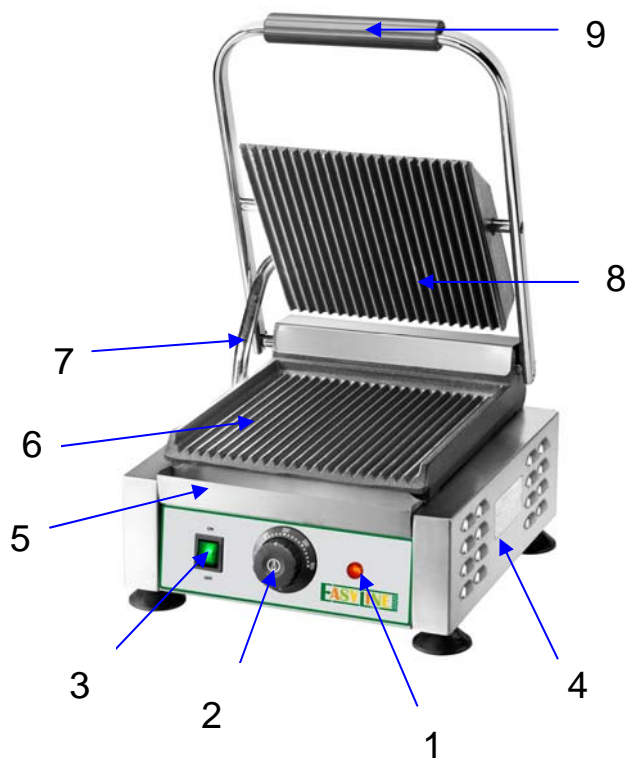
1. Zur Vermeidung von Unfällen, ist vor der Durchführung von Reinigungstätigkeiten immer der Netzstecker zu ziehen.
2. Niemals nasse Tücher und scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen der Grillplatten, der Geräteoberfläche und des Netzkabels verwenden. Das Gerät darf niemals direkt mit Wasser gereinigt werden; dies könnte zu Funktionsstörungen am Gerät führen.
3. Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, sind der Temperaturregler und der Hauptschalter abzuschalten.
4. Das Gerät nach der Reinigung, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, in einem gut belüfteten Lagerraum ohne Vorhandensein von Schadgasen aufbewahren.

## INFORMATION ZU ENTSORGUNG UND RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Zeichen gibt an, dass das Produkt im Bereich der Europäischen Union nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Recyclen Sie dieses Produkt verantwortungsvoll, um etwaige Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit auf Grund unkontrollierter Müllentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwertung der Materialien zu fördern. Für die Rückgabe ihres gebrauchten Geräts wenden Sie sich bitte an die Rückgabe- und Sammelstellen oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Auf diese Weise wird es einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zugefü.



## Componentes principales del aparato



- 1- INDICADOR DE CALENTAMIENTO
- 3- INDICADOR DE ENCENDIDO
- 5- BANDEJA DE ACEITE
- 7- RESISTENCIA ELÉCTRICA
- 9-MANIJA

- 2- TERMOSTATO
- 4- BASE INFERIOR
- 6- MÓDULO PLACA INFERIOR
- 8- MÓDULO PLACA SUPERIOR
- 10- TIMER

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

### **WARNING**

**LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.  
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Por favor, lea y comprenda enteramente este manual antes de intentar montar, hacer funcionar o instalar el producto. Este manual contiene información importante sobre el montaje, el funcionamiento y el mantenimiento de esta batidora de pie. La información de seguridad de base se presenta en estas primeras páginas. Por favor, conserve este manual para futuras consultas y para formar los nuevos usuarios del producto.

### **WARNING**

#### **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

Al usar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, de lo contrario, podría producirse un riesgo potencial de incendio, choque eléctrico y / o lesiones.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad,

incluyendo las siguientes:

1. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas.
2. Si el aparato es usado por o en proximidad de niños, es necesaria una supervisión cercana.
3. Para protegerse contra posibles choques eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe u otras partes en agua o en otros líquidos.
4. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera, ni que toque superficies calientes.
5. No ponga en funcionamiento el aparato con el cable o el enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera. Lleve el electrodoméstico al Centro de Asistencia Autorizado más cercano para una revisión, reparación o regulación.
6. El uso de accesorios no recomendados puede causar peligro o daño.
7. No lo coloque encima o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente o en un horno microondas.
8. Desenchufe el horno cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de introducir o sacar las piezas y antes de limpiar.
9. Para desconectar el horno, gire el selector en OFF y desenchufe. Saque la clavija, pero sin tirar nunca del cable.
10. Preste mucha atención al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. No use al aire libre.
12. No use el aparato para un uso distinto del indicado.
13. No coloque ni guarde líquido inflamable, gas u otros objetos alrededor del producto.
14. La tensión de alimentación del equipo debe corresponder a la tensión de su suministro.
15. En la parte posterior del aparato hay un perno de tierra. Por favor, conecte el cable de puesta a tierra de acuerdo con las normas de seguridad, con un cable de cobre no inferior a 2mm.
16. Antes del uso, el usuario debe asegurarse de que la conexión sea firme, la tensión regular y la conexión a tierra segura.
17. No coloque ningún objeto inflamable cerca del aparato. El ambiente Temperatura inferior a 45°C, con humedad inferior al 85%.
18. La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser realizados por técnicos especializados.

## Información técnica

Modelo	EG-01	EG-02	EG-03	WM1
Tensión	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Frecuencia	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Potencia	1,8KW	2,2KW	3,6KW	1KW
Número de termostatos	1	1	2	1
Rango de Temperatura	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Dimensiones	290x395x210(mm)	410x370x220(mm)	570x395x210(mm)	440x260x260(mm)
Peso	14kg	15,5kg	28,5kg	6Kg

## Instrucciones de uso

Antes de usar su horno por primera vez asegúrese de que:

1. Introduzca la clavija en la toma de corriente y conecte la fuente de alimentación.
2. Gire el termostato en sentido horario hasta la temperatura deseada. El indicador amarillo indica que el cable de calentamiento empieza a calentar y que la temperatura de las planchas inferior y superior empieza a aumentar.
3. La temperatura puede ser regulada según el tipo de alimentos, preferiblemente entre 180°C ~ 250°C. Son necesarios unos 8 minutos desde el encendido para que la temperatura alcance los 250°C.
4. Cuando la temperatura alcanza los 250°C, levante el módulo de la placa superior hasta una posición adecuada mediante la manija. Ponga aceite vegetal comestible en la placa inferior y empiece a colocar constantemente los alimentos. Cierre las placas y presione ligeramente mediante la manija. Observe los alimentos hasta que estén bien hechos.

5. Cuando la temperatura alcanza el valor configurado, el termostato puede desconectar automáticamente la alimentación. Al mismo tiempo, el indicador amarillo se apaga y se enciende el indicador verde. Esto indica que la resistencia eléctrica deja de funcionar hasta el turno siguiente.
6. En la parte frontal del módulo inferior está ubicada la bandeja de aceite. El aceite vegetal y la grasa animal procedente de la carne asada, fluyen en la bandeja de aceite desde la placa inferior.
7. Levante la placa superior para coger los sándwich y los otros alimentos preparados.
8. Cuando la temperatura es un poco inferior, el termostato puede conectar automáticamente la alimentación. La resistencia vuelve a funcionar para calentar las placas.
9. Cuando haya terminado, gire el termostato en posición "off". Desenchufe el aparato y desconecte la alimentación.

## Consejos útiles

---

Maneje la parrilla con atención y cuidado durante el transporte y evite darle la vuelta para evitar daños a la estructura y a las partes internas. La parrilla embalada debería ser almacenada en un almacén ventilado y sin gases corrosivos. En caso de almacenamiento temporal, aplique todas las medidas de protección contra el agua.

## **MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**

## Notas especiales

---

No desmonte o repare la máquina.

No levante el módulo de la placa superior con fuerza repentina.

Antes de la limpieza, desenchufe la máquina y desconecte la alimentación.

No rocíe agua directamente en el producto.

No golpee el producto y no coloque objetos pesados encima del aparato.

Operaciones incorrectas pueden dañar la máquina y crear peligro.

El alta temperatura puede causar el calentamiento de la máquina.

Antes, después, y durante el uso, se recomienda no tocar el cajón y el módulo de la placa por la elevada temperatura.

El cajón y el módulo de la placa por la elevada temperatura.

No use ninguna fuente de alimentación que no cumpla con las normas de seguridad.

## Limpieza

---

1. Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar, en caso de ac.
2. No use toallas húmedas con limpiadores corrosivos para limpiar la placa, la superficie del aparato y el cable de alimentación. No está permitido lavar directamente con agua para evitar daños al aparato.
3. Cuando no se esté usando el aparato, apague el termostato y el interruptor principal.
4. Por favor, almacene el aparato en un lugar ventilado y sin gases corrosivos, tras la limpieza y al dejar de usarlo por un largo período

## ELIMINACIÓN Y EL RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

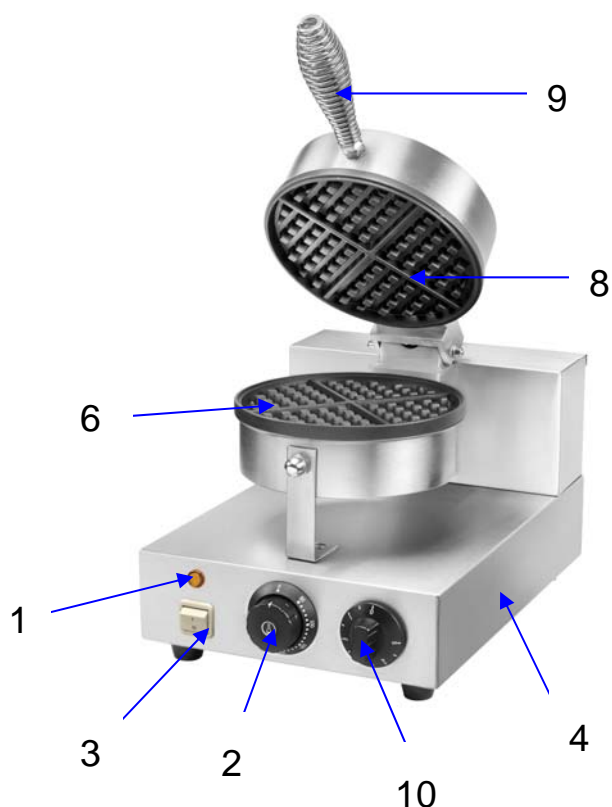
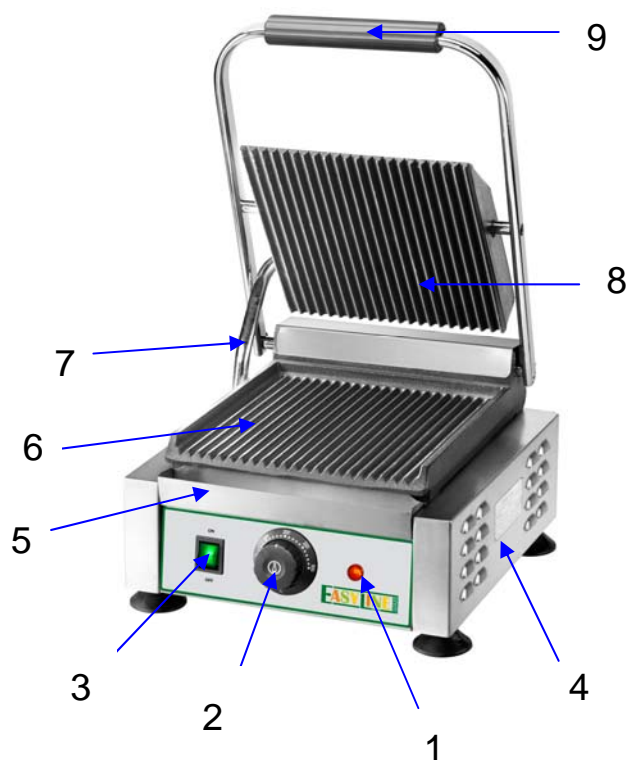
---

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Él podrá ocuparse del reciclaje ecológico y seguro del producto.





## Como manter os componentes do aparelho



1-INDICADOR DE AQUECIMENTO  
3-INDICADOR DE POTÊNCIA  
5-BANDEJA DE ÓLEO  
7-TUBO DE ALIMENTAÇÃO  
9-PEGA

2-REGULADOR DE TEMPERATURA  
4-BASE  
6-CHAPA INFERIOR  
8-CHAPA SUPERIOR  
10-TIMER

## INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

### **! WARNING**

**LER E COMPREENDER TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.  
GUARDAR AS INSTRUÇÕES**

Por favor, ler e compreender por inteiro este manual antes de tentar montar, usar ou instalar o produto. Este manual contém informações importantes sobre a montagem, funcionamento e manutenção. As informações gerais de segurança são apresentadas nestas primeiras páginas. É favor guardar este manual para futuras consultas e para informar os novos utilizadores deste produto

### **! WARNING**

#### **PRECAUÇÕES IMPORTANTES**

Ao usar um aparelho elétrico é sempre necessário respeitar as precauções básicas de segurança, caso contrário poderá ocorrer risco potencial de incêndio, choque e/ou lesões.

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as precauções básicas, incluindo:

1. Não tocar as superfícies quentes. Utilizar puxadores e manípulos.

2. Os adultos devem supervisionar atentamente se os aparelhos forem utilizados por crianças ou nas suas proximidades.
3. Não mergulhar o cabo, ficha ou qualquer parte em água ou outros líquidos para proteger contra choques elétricos.
4. Não deixar o cabo elétrico no canto da mesa ou de uma bancada ou em contacto com superfícies quentes.
5. Não utilizar o aparelho com danos no cabo ou na tomada, depois de um mal funcionamento ou após quedas ou danos em geral. Neste caso, levar o aparelho ao centro autorizado para que seja examinado, consertado ou ajustado.
6. O uso de acessórios acoplados não é aconselhado pois pode causar lesões e ou danos.
7. Não posicionar o aparelho nas proximidades de gás ou queimadores elétricos, forno aquecido ou em forno micro-ondas.
8. Desconectar da tomada quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza. Deixar que o forno arrefeça antes de colocar ou retirar suas peças e antes da limpeza.
9. Para desconectar, desligar o forno, colocando-o em OFF, e desconectar a ficha. Segurar sempre a ficha e não puxar o fio.
10. É necessário tomar muito cuidado ao movimentar um aparelho que contenha óleo ou outros líquidos quentes.
11. Não usar ao ar livre.
12. Não utilizar o aparelho para fins diversos.
13. Não colocar ou armazenar líquidos inflamáveis, gases ou outros objetos junto ao aparelho.
14. A tensão de funcionamento do equipamento deverá ser equivalente à da fonte de alimentação.
15. Existe um parafuso de terra na parte traseira do aparelho. Por favor ligue-o ao fio de terra de acordo com os regulamentos de segurança com um cabo de cobre não inferior 2 mm.
16. Antes de usar, o utilizador deverá controlar se a conexão é firme, que a tensão seja regular e que a ligação à terra seja segura.
17. A temperatura regulável do aparelho é entre 50 ~ 200°C. É recomendado que a máxima temperatura de funcionamento seja entre 50 ~ 200°C.
18. Não colocar quaisquer objetos inflamáveis junto ao aparelho. O ambiente Temperatura inferior a 45°C, a humidade é inferior a 85%.

## Informações técnicas

Modelo	EG-01	EG-02	EG-03	WM1
Tensão	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Frequência	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Potência	1,8KW	2,2KW	3,6KW	1KW
Regulador de temperat.	1	1	2	1
Variação de temperatura	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Dimensões	290x395x210(mm)	410x370x220(mm)	570x395x210(mm)	440x260x260(mm)
Peso	14kg	15,5kg	28,5kg	6Kg

## Instruções para o funcionamento

1. Antes de usar, controlar se a instalação da fonte de alimentação é regular de modo a ter a certeza que a tensão fornecida esteja de acordo com a do aparelho.
2. Colocar a ficha na tomada e ligue o aparelho.
3. Virar o regulador de temperatura em sentido horário até à temperatura desejada. O indicador amarelo mostra que o fio de aquecimento começa a aquecer e que a temperatura das placas superiores e inferiores está a aumentar.
4. A temperatura pode ser ajustada para alimentos diferentes, preferencialmente entre 180°C ~ 250°C. Cerca de 8 minutos são necessários para a temperatura atingir os 250°C.
5. Quando a temperatura chega aos 250°C, levantar a placa superior para a posição adequada usando a pega. Colocar algum óleo vegetal na placa inferior e colocar constantemente alguma comida sobre ela. Fechar as placas e pressionar suavemente a pega. Controlar a comida até que esta esteja bem cozinhada.
6. Quando a temperatura chega à temperatura definida, o regulador de temperatura pode cortar o fornecimento de

- alimentação automaticamente. Simultaneamente, o indicador amarelo desliga-se e liga-se o indicador verde. Isto mostra que o tubo de aquecimento elétrico para de trabalhar para o próximo turno.
7. Na parte inferior da placa inferior está posicionado a bandeja de óleo. O excesso do óleo vegetal e animal da carne grelhada irá escorrer para a bandeja de óleo a partir do placa inferior.
  8. Levantar a placa superior para retirar a sanduíche e outros alimentos que estejam prontos.
  9. Quando a temperatura estiver um pouco mais baixa, o regulador de temperatura poderá ligar a fonte de alimentação automaticamente. Os tubos de aquecimento reiniciam a funcionar para aquecer as placas.
  10. Terminado o trabalho, o regulador de temperatura deverá ser colocado no “off”. Desligar o aparelho e cortar a fonte de alimentação.

## DICAS ÚTEIS

Por favor tratar o grelhador com cuidado e atenção durante o transporte e não o virar ao contrário de forma a prevenir qualquer dano à estrutura exterior e ao interior. O grelhador embalado deve ser armazenado num local ventilado e sem gases corrosivos. Quaisquer medidas à prova de água deverão ser aplicadas em caso de armazenamentos temporários.

## **MANTER AS CRIANÇAS AFASTADAS**

### Notas especiais

Não desmontar ou readaptar a máquina.

Não levantar a placa superior com uma força súbita e instalação inclinada.

A desmontagem e alteração do aparelho podem causar graves acidentes.

Antes de limpar, desligar a máquina da corrente e cortar a alimentação.

Não deitar água diretamente sobre o aparelho.

Não bater no aparelho ou colocar objetos pesados sobre ele.

Uma operação incorreta pode danificar seriamente o aparelho.

A elevada temperatura pode provocar queimaduras.

Quando o aparelho está a ser usado e antes ou depois de usá-lo, não tocar na estrutura exterior ou nas placas devido às elevadas temperaturas.

A estrutura exterior e a placa devido a elevadas temperaturas.

Não usar qualquer fonte de alimentação que não esteja de acordo com os padrões de segurança.

### Limpeza

1. Cortar a alimentação antes de limpar para prevenir acidentes.
2. Não usar uma toalha húmida com detergente corrosivo para limpar a placa, a superfície do aparelho e o fio da tomada. Não é permitido lavar diretamente com água para não danificar as funcionalidades da máquina.
3. Se o aparelho não estiver a ser usado, por favor desligar o regulador de temperatura e o interruptor principal.
4. Por favor armazenar o aparelho num local ventilado sem gases corrosivos após a limpeza quando se deseja deixar de usá-lo durante um longo período de tempo.

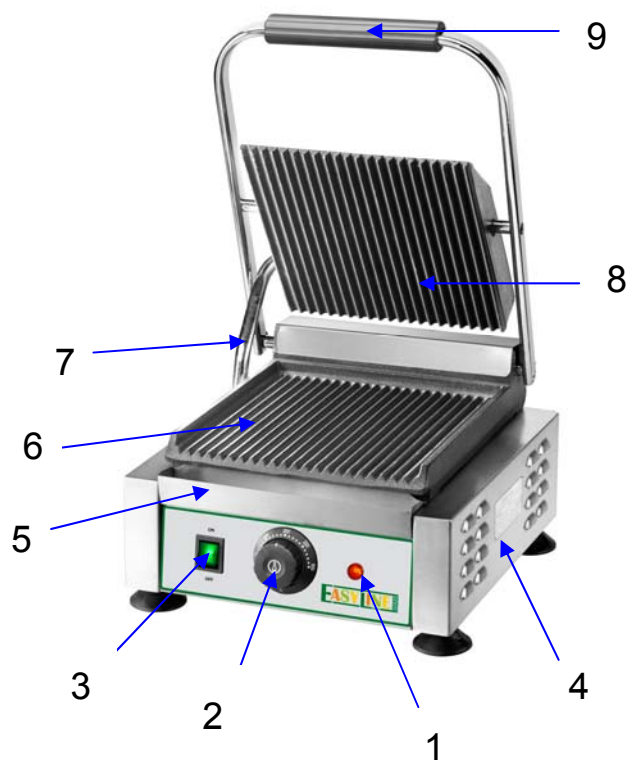
## ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM DESTA PRODUTO

**Observe que este produto está marcado com este símbolo:**

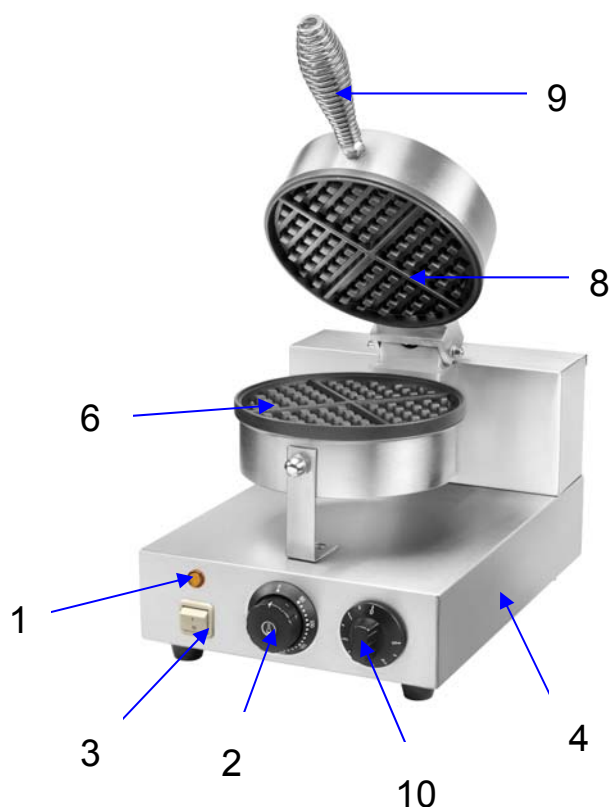
Essa marcação indica que na UE o produto não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis riscos para o meio-ambiente ou a saúde humana, devidos a uma eliminação sem controlos dos resíduos, reciclar o aparelho de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais. Para a devolução dos aparelhos usados, favor utilizar o sistema de recolha ou contactar o revendedor onde foi comprado o produto. Eles podem retirar o produto para a uma reciclagem segura para o meio-ambiente.



## ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА



- 1-ИНДИКАТОР НАГРЕВА
- 3-ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ
- 5-ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА
- 7-СВЯЗНАЯ ТРУБА
- 9-РУЧКА



- 2-РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
- 4-КОРОБКА ОСНОВАНИЯ
- 6-НИЖНЯЯ ПЛАСТИНА МОДУЛЯ
- 8-ВЕРХНЯЯ ПЛАСТИНА МОДУЛЯ
- 10-ТАЙМЕР

## ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### **! WARNING**

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ РУКОВОДСТВО.  
СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО.**

Пожалуйста, перед тем, как собирать, использовать или устанавливать прибор, внимательно прочитайте. Данное руководство содержит важную информацию о сборке, использовании и техническому обслуживанию миксера.

Информация о безопасности представлена на первых страницах. Сохраните данное руководство для использования в будущем и обучите новых пользователей этого прибора.

### **! WARNING**

#### **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

**При использовании электроприборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в противном случае возникает риск пожара, удара электрическим током и/или травм.**

При использовании электрических приборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующее:

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, используйте ручки или рукоятки.
2. Когда устройство используют дети или оно используется возле детей, нужен постоянный надзор.

3. Для защиты от поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или любую часть духовки в воду или другие жидкости.
4. Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола или прилавка, касался горячих поверхностей.
5. Не используйте устройство с поврежденным проводом или вилкой, при наличии неисправностей устройства и если устройство упало или было повреждено любым образом. Для проверки, ремонта или настройки, верните приборы в ближайший авторизованный сервисный центр.
6. Использование не рекомендованных принадлежностей может привести к угрозам или травме.
7. Не ставьте на или вблизи газовой или электрической плиты или в нагретую духовку или в микроволновую печь.
8. Когда устройство не используется или перед чисткой отключите его от сети. Прежде чем надевать или снимать части и перед чисткой дайте устройству остыть.
9. Для отключения поверните в положение OFF, затем выньте вилку, всегда держите вилку, никогда не тяните за шнур.
10. Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, в котором содержится горячее масло или другие горячие жидкости.
11. Не использовать на открытом воздухе.
12. Не используйте устройство для других целей.
13. не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с изделием.
14. Рабочее напряжение оборудования должно соответствовать требованиям.
15. Есть заземление с задней части оборудования. Пожалуйста, соедините провод заземления в соответствии с правилами техники безопасности надежно с медным кабелем не меньше чем 2мм
16. Перед использованием пользователь должен проверить прочные ли соединения, регулярное ли напряжение и безопасное ли заземление.
17. Приспосабливаемая температура оборудования - между 50~300°C. Это рекомендованная температура, максимальная рабочая температура обычно должна быть в диапазоне 50~200°C.
18. Не храните никаких огнеопасных объектов около оборудования. Температура окружающей среды ниже чем 45°C, влажность - менее чем 85%.

## Техническая информация

Модель	EG-01	EG-02	EG-03	WM1
Напряжение	220~240V	220~240V	220~240V	220~240V
Частота	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz	50/60Hz
Мощность	1,8KW	2,2KW	3,6KW	1KW
Число регуляторов температуры	1	1	2	1
Температурный режим	50~300°C	50~300°C	50~300°C	50~300°C
Размеры	290×395×210(mm)	410×370×220(mm)	570×395×210(mm)	440×260×260(mm)
Вес	14kg	15,5kg	28,5kg	6Kg

## Инструкция действий

1. Перед использованием, проверьте, правильна ли установка электропитания, чтобы удостовериться что напряжение в сети соответствует требуемому.
2. Поместите вилку в гнездо и включите электропитание.
3. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке к необходимой температуре. Горящий желтый индикатор показывает, что решетка нагревается и постепенно происходит нагревание верхнего и нижнего гриля.
4. Температура может быть отрегулирована согласно различному продовольствию предпочтительно в пределах 180°C ~ 250°C. Приблизительно 8 минут необходимо для того, чтобы температура поднялась к 250°C.
5. Когда температура достигнет 250°C, используя ручку поднимите верхнюю пластину модуля на удобной высоте. Полейте нижний гриль растительным маслом или жиром и положите продукты. Закройте верхний модуль и слегка нажмите на ручку. Следите за грилем по достижению стадии готовности еды.
6. Когда температура достигает степени установки, температурный регулятор может отключить электропитание

- автоматически. В то же самое время, желтый индикатор выключается и загорается зеленый индикатор. Это показывает, что электрическая труба нагревания прекращает работать до следующего включения.
- Внизу модуля расположен поддон для сбора масла. Растительное и животное масло из мяса течет прямо в поддон из нижней пластины модуля.
  - Поднимите верхнюю пластину модуля, чтобы взять бутерброд или другое продовольствие, которое достигло стадии готовности.
  - Когда температура понижается, регулятор температуры может включить электропитание автоматически. Нагревающиеся трубы повторно начинают работать, чтобы нагреть пластины модуля.
  - При завершении работы, регулятор температуры должен быть перемещен к отметке "off". Отключите оборудование и электропитание.

## Предложение

Пожалуйста, обращайтесь с грилем осторожно при транспортировке, и не переворачивайте его вверх дном, чтобы предотвратить любое повреждение корпуса или внешнего вида. Упакованный гриль должен быть сохранен в вентилируемом складе и не коррозионном газе. Любые защитные от непогоды меры должны быть применены при временном хранении.

**ХРАНИТЕ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ И ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКА ВСЕГДА ДОЛЖНА БЫТЬ ПОД ПРИСМОТРОМ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА**

## Специальные примечания

- Не демонтируйте и не переоборудуйте машину.
- Не поднимайте верхнюю пластину модуля с внезапной силой и наклоненной установкой. Демонтаж и изменение могут привести к серьезному несчастному случаю
- Перед очисткой, отключите электропитание.
- Не лейте воду непосредственно на изделие.
- Не помещайте тяжелые объекты на изделие.
- Неправильное действие может причинить оборудованию повреждение и привести к угрозе.
- Высокая температура причинит ожог.
- Когда оборудование находится в использовании и прежде или после его использования, не касайтесь Коробки и пластины модуля из-за высокой температуры
- Не используйте источник питания, который не соответствует нормам безопасности.

## Очистка и обслуживание

- Отключите электропитание перед очисткой во избежание несчастного случая.
- Не используйте влажное полотенце с коррозионным моющим средством, чтобы чистить пластину модуля, поверхность оборудования и шнура электропитания. Мыть оборудование под струей воды запрещается во избежание повреждения функций.
- Если оборудование не используют, пожалуйста, выключите температурный регулятор и главный выключатель.
- Пожалуйста, храните оборудование в проветриваемом складе без коррозионного газа после очистки при прекращении работы изделия в течение долгого времени

## ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ДАННОГО ПРОДУКТА

Настоящая маркировка означает, что настоящий прибор не можно выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного ущерба для окружающей среды и здоровья человека отходов, утилизируйте его надлежащим образом для рационального повторного использования материальных ресурсов. Чтобы утилизировать изношенное устройство, пожалуйста, используйте системы сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен этот продукт. Они передадут продукт предприятиям, которые смогут экологически безопасно выполнить утилизацию этого продукта. от неконтролируемой утилизации



<p><b>CONDIZIONI DI GARANZIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.</li> <li>- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.</li> <li>- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.</li> <li>- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.</li> <li>- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.</li> <li>- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.</li> <li>- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.</li> </ul>	<p><b>WARRANTY CONDITIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.</li> <li>- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.</li> <li>- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.</li> <li>- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.</li> <li>- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.</li> <li>- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.</li> <li>- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.</li> </ul>
<p><b>CONDITIONS DE LA GARANTIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.</li> <li>- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.</li> <li>- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.</li> <li>- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.</li> <li>- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.</li> <li>- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.</li> <li>- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.</li> </ul>	<p><b>GARANTIEBEDINGUNGEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.</li> <li>- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.</li> <li>- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.</li> <li>- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.</li> <li>- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.</li> <li>- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten.</li> <li>- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.</li> </ul>
<p><b>CONDICIONES DE GARANTÍA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.</li> <li>- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.</li> <li>- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.</li> <li>- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.</li> <li>- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.</li> <li>- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.</li> <li>- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.</li> </ul>	<p><b>CONDIÇÕES DE GARANTIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.</li> <li>- O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.</li> <li>- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.</li> <li>- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.</li> <li>- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.</li> <li>- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.</li> <li>- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.</li> </ul>
<p><b>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.</li> <li>- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.</li> <li>- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.</li> <li>- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.</li> <li>- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.</li> <li>- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.</li> <li>- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.</li> </ul>	<p><b>GARANTIVILLKOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.</li> <li>- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantint består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer.</li> <li>- Garantint är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg.</li> <li>- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.</li> <li>- Garantint förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.</li> <li>- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.</li> <li>- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.</li> </ul>
<p><b>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.</li> <li>- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében.</li> <li>- A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésre.</li> <li>- A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli.</li> <li>- A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáférhető és nem meghatározott személy bármilyen beavatkozást végzett.</li> <li>- Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározza a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva.</li> <li>- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.</li> </ul>	<p><b>ΟΡΟΙ ΕΠΥΨΗΣΗΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.</li> <li>- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατελείες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.</li> <li>- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν πρόβλημα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.</li> <li>- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή ενυλλιακικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πωλητή.</li> <li>- Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παρφοβιστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.</li> <li>- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρέχει ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πωλητή όσον αφορά τα ελαττώματα κατά την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.</li> <li>- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.</li> </ul>

