

Qlima

NJOY 1007 / NJOY 1107



guarantee

2
YEARS

DK	BRUGSANVISNING	6
E	INSTRUCCIONES DE USO	14
F	MANUEL D'UTILISATION	22
GB	USER MANUAL	30
I	ISTRUZIONI D'USO	38
N	BRUKSANVISNING	46
NL	GEBRUIKSAANWIJZING	54
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	62
S	BRUKSANVISNING	70

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsforskrifter	6
Brug metoder	9
Rengøring og vedligeholdelse	10
Opbevaring	10
Problem, årsag og løsning	11
Garantibetingelser	12
Tekniske data	13

E TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones de seguridad	14
Métodos de uso	17
Limpieza y mantenimiento	18
Almacenamiento	19
Solución de problemas	19
Condiciones de garantía	20
Especificaciones técnicas	21

F TABLE DES MATIÈRES

Prescriptions de sécurité	22
Méthodes d'utilisation	25
Nettoyage et maintenance	27
Stockage	27
Dépannage	27
Conditions de garantie	28
Spécifications techniques	29

GB TABLE OF CONTENTS

Safety instruction	30
Usage methods	33
Cleaning and maintenance	34
Storage	34
Troubleshooting	35
Conditions of warranty	36
Technical specifications	37

I INDICE

Struzioni per la sicurezza	38
Metodi di utilizzo	41
Pulizia e manutenzione	42
Stoccaggio	43
Risoluzione dei problem	43
Condizioni di garanzia	44
Specifiche tecniche	45

N INNHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsforskrifter	46
Bruk metoder	49
Rengjøring og vedlikehold	50
Lagring	50
Feilsøkingstabell	51
Garantivilkår	52
Tekniske spesifikasjoner	53

NL INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsvoorschriften	54
Gebruiksmethoden	57
Reiniging en onderhoud	58
Opslag	59
Problemen oplossen	59
Garantie voorwaarden.....	60
Technische specificaties.....	61

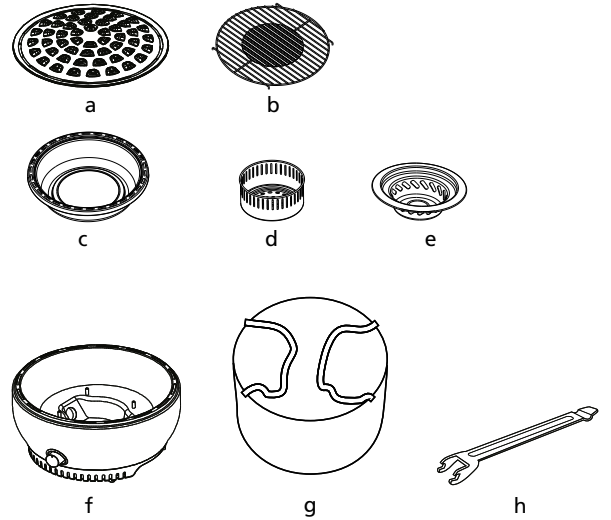
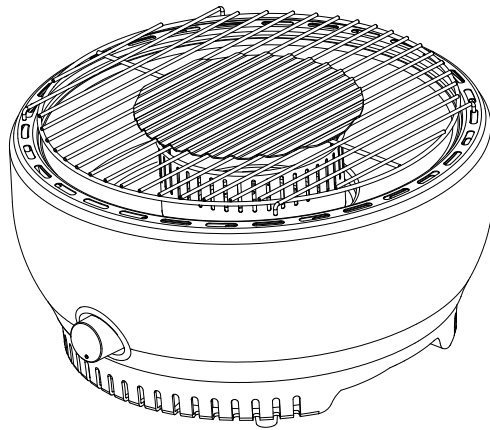
PL SPIS TREŚCI

Przepisy bezpieczeństwa	62
Metody użytkowania	65
Czyszczenie i konserwacja	66
Przechowywanie	67
Rozwiązywanie problemów.....	67
Warunki gwarancji	68
Dane techniczne	69

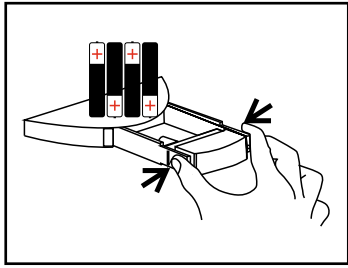
S INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar	70
Användningsmetoder	73
Rengöring och underhåll	74
Förvaring	75
Störningstabell	75
Garantivillkor	76
Tekniska specifikationer	77

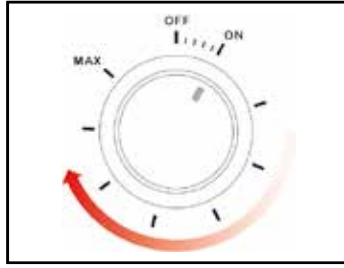
PARTS LIST



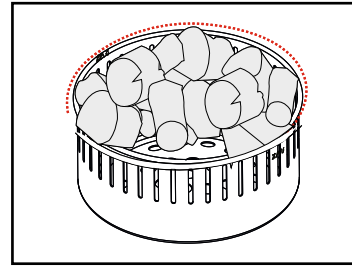
	DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW
a	BBQ-bakke i aluminium	Bandeja de aluminio para barbacoa	Plateau pour barbecue en aluminium	Aluminium BBQ tray	Vassoio barbecue in alluminio	Aluminium BBQ-brett	Aluminium BBQ-plaat	Aluminiowa taca do grillowania	Grillbricka i aluminium
b	BBQ-plade	Bandeja de barbacoa	Plaque de barbecue	BBQ plate	Piastra barbecue	Grillbrett	BBQ-rek	Płyta grilla	Grilltallrik
c	Bakke til olieopsamling	Bandeja receptora de aceite	Bac ramasse graisses	Oil-receiving tray	Vassoio di raccolta olio	Fettdryppbrett	Opvangschotel voor olie	Taca na olej	Bricka för uppsamling av olja
d	Kulspand	Bol de carbón	Cuve à charbon	Charcoal bowl	Contenitore per la carbonella	Kullskål	Houtskoolkuip	Pojemnik na węgiel drzewny	Skål för grillkol
e	Holder til	Bol base de carbón	Base de la cuve à charbon	Charcoal bowl base	Base del contenitore per la carbonella	Kullskål-base	Onderstel houtskoolkuip	Podstawa pojemnika na węgiel drzewny	Basen på skålen för grillkol
f	Krop	Cuerpo	Corps	Body	Corpo	Hoveddel	Behuizing	Korpus	Apparatens stomme
g	Opbevaringspose	Bolsa de transporte	Housse de transport	Carrying bag	Borsa per il trasporto	Bæreveske	Draagtas	Torba	Väska
h	Værktøj	Herramienta	Outil	Tool	Utensili	Verktøy	Gereedschap	Narzędzie	Verktøy



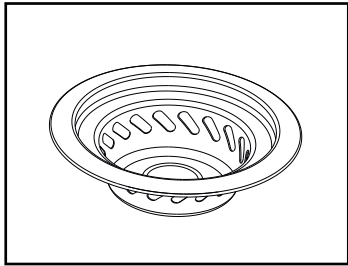
Pic 1



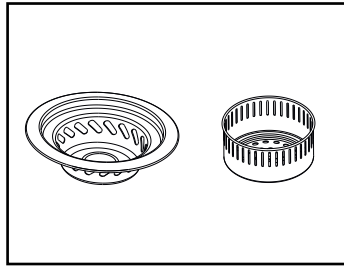
Pic 2



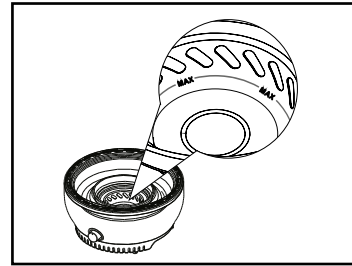
Pic 3



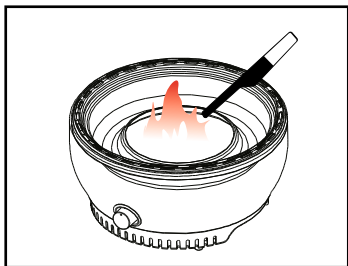
Pic 4a



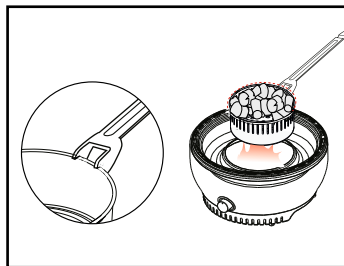
Pic 4b



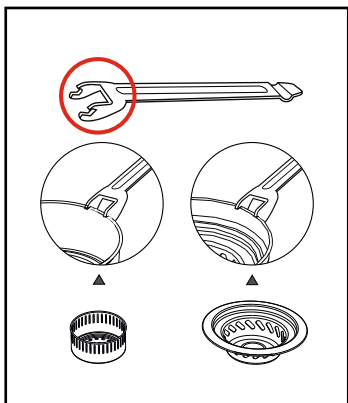
Pic 4c



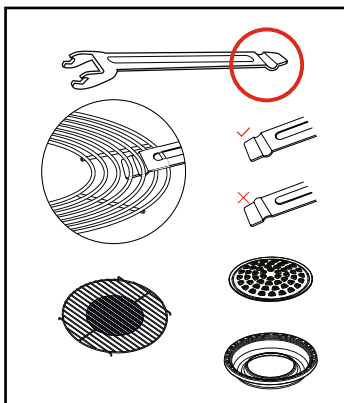
Pic 5



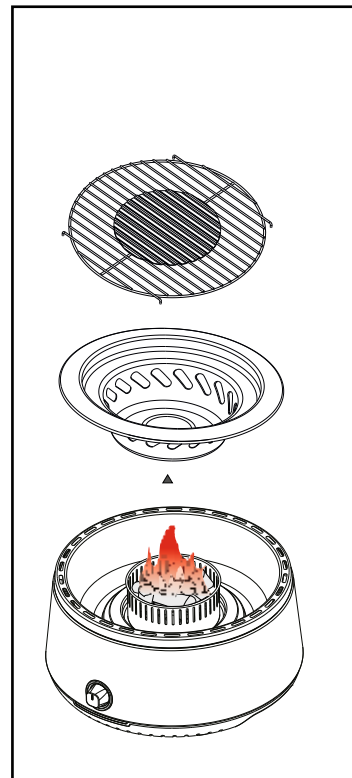
Pic 6



Pic 8



Pic 9



Pic 7



De følgende sikkerhedsanvisninger fortæller brugeren, hvordan man betjener maskinen korrekt og sikkert for at undgå uforudsigelige farer eller skader på forhånd.

Advarsel: Brugeren kan komme til skade, hvis han/hun følger ikke mærket.

Bemærk: Hvis brugeren ikke følger mærket, vil maskinen blive beskadiget.

- △ Dette er mærket for farlig drift.
- ⊗ Dette er mærket for forbudt drift.
- Dette er mærket, som brugeren skal følge.



Advarsel

- Strømforsyningen er 4stk AA-batterier. Batterierne skal placeres i batteriboksen ifølge mærkningens retning.
- Tag batterierne ud, når maskinen ikke bliver brugt i længere tid. Hvis ikke, kan alvorlig lækage beskadige batteriboksen.
- ⊗ Hvis maskinen bryder sammen, skal du standse driften og slukke på kontakten.



Fare

- ⊗ Under madlavning skal du holde maskinen utilgængeligt for børn for at undgå forbrændinger.
- ⊗ Under brug eller efter brug må du ikke røre ved BBQ-stativet i rustfrit stål eller -pladen direkte med hænderne. Det er nemt at blive forbrændt.
- ⊗ Placér maskinen på et sted, hvor den er utilgængelig for børn for at undgå forbrændinger, katastrofe og funktionsfejl.

Efter brug

- Anbring maskinen på et sikkert sted utilgængeligt for børn, og uden ild, mens du lader trækullet brænde af sig selv. For at undgå brand skal du lægge gløderne fra trækullet i vand og sørge for, at ilden er helt slukket, før du smider dem væk. Smid ikke gløderne fra kullet ud i en brændbar beholder.
- Sluk ikke ilden i kullet med vand lige med det samme. Der kan opstå gnister eller damp. Det er bedre at dække kulspanden med et stykke vådt stof. Sluk derefter ilden i kullet ved at sprøjte lidt vand på det våde stof.
- Kullets brændetid er 5 - 6 timer. Sørg for, at kullet er brændt helt ud, før du smider gløderne væk.

Sikkerhedsanvisninger

- Læs brugsanvisningen før brug.
- Du må ikke adskille, reparere eller ombygge maskinen. Unormal drift kan forårsage brand.
- Uden mad på BBQ-pladen i rustfrit stål eller BBQ-bakken i aluminium må maskinen ikke køre i længere tid. Høje temperaturer kan misfarve belægningen på BBQ-bakken.
- For at genbruge, bør brugte batterier adskilles fra normalt affald. Brugte batterier skal bortskaffes på en nærliggende genbrugsstation.
- Overvask ikke maskinen med vand for rengøring. Ellers ville maskinen ikke kunne fungere på grund af kortslutning.
- Brug ikke maskinen på termolabile materialer, som et plastikbord, glas eller en papirmåtte. Ellers vil maskinen blive beskadiget, og der kan opstå brand.

- Brug ikke maskinen i lukkede rum i for lang tid. Ellers vil brugeren føle sig kvalt på grund af iltmangel.
- Brug ikke maskinen i nærheden af andre varmeapparater, da maskinen kan bryde sammen.
- Undgå at ridse BBQ-bakkens aluminium-overflade med skarpe genstande, som metalskeer. Ellers vil aluminium-belægningen på BBQ-bakken blive beskadiget, og dens liv vil blive forkortet.
- Brug ikke maskinen i varme og fugtige steder, som en sauna eller et badehus.
- Når du vasker aftagelige dele, skal du rense dem med en våd klud og tørre dem med en tør klud.
- Sørg for at bortskaffe den brugte maskine i henhold til proceduren for korrekt bortskaffelse. Hvis ikke, forårsager det miljøforurening.
- Du skal forhindre vand og regn i at trænge ind i maskinen.
- Hold maskinen langt væk fra alt brandfarligt, såsom gnister, ild eller brandkilder.
- Når du griller, er det forbudt at hælde vand på BBQ-pladen i rustfrit stål eller BBQ-bakken i aluminium. BBQ-pladen i rustfrit stål eller BBQ-bakken i aluminium kan deformere, når koldt vand møder en høj temperatur.
- Efter brug skal du tage kulspanden ud af maskinen med værktøjet. Dæk kulspanden med et stykke vådt stof og sluk derefter ilden i kullet ved at sprøjte vand på det våde stof. På denne måde flyver der ingen gnister.
- Det er forbudt at bruge dette produkt til andre formål

BRUG METODER

1. **Indsæt batterierne**

Tag batteriboksen ud og indsæt batterierne i henhold til mærkningens retning. (Billede 1)

2. **Tænd for strømmen**

Tænd for kontakten og bekræft, at strømindikatorene lyser. Drej derefter kontakten med uret til "MAX". (Billede 2)

Bemærk: Når temperaturen er for høj, drejes kontakten mod uret for at sænke temperaturen.

3. **Hæld trækul i kulsanden**

Hæld en passende mængde trækul i kulsanden. Mængden bør ikke overstige "MAX"-mærket på kulsanden. For meget kul kan brænde maden og beskadige aluminiumbelægningen i BBQ-bakken. (Billede 3)

4. **Tilføj optændingsmiddel (tændvæske eller optændingsblokke)**

a). Tilføj tændvæske

Fra midten af kulsanden skal du hælde tændvæske rundt og rundt på bunden. (Billede 4a)

b). Tilføj optændingsblokke

Læg optændingsblokke i midten af kulsanden. Det anbefales at bruge fire små stykker (5 g/stk) eller ét stort stykke (20 g/stk) ved hvert brug af 15-20 g optændingsblokke. (Billede 4b)



Bemærk:

Det er ikke nødvendigt at bruge både tændvæske og optændingsblokke - vælg blot én af delene. Hvis du ikke nøjagtigt kan måle mængden af tændvæske eller optændingsblokke, bedes du følge "MAX"-mærket. Tændvæsken eller optændingsblokkene bør ikke overstige "MAX"-mærket. (Billede 4c)

Det er farligt at bruge for meget tændvæske eller for mange optændingsblokke.

5. **Antænd tændvæsken eller optændingsblokkene.**

Antænd tændvæsken eller optændingsblokkene i kulsanden med en tændstik. (Billede 5)



Før antænding må du ikke tildække holderen til kulsanden med kulsanden.

6. **Placer spanden med kul på holderen til kulsanden.**

Placer spanden med kul på holderen til kulsanden med værktøjet. Det tager ca. 3 minutter at antænde kullet. I begyndelsen kan røgen være ubehagelig for øjnene. Anbring maskinen på et godt ventileret sted i 3 minutter, indtil lugten og røgen forsvinder. (Billede 6)

7. **Anbring BBQ-stativet i rustfrit stål og BBQ-pladen i rustfrit stål på bakken til olieopsamling.**

Anbring BBQ-stativet i rustfrit stål og BBQ-pladen i rustfrit stål på bakken til olieopsamling. Begynd at tilberede maden, indtil temperaturen stiger. (Billede 7)

Opmærksom

- Hvis trækullet har været opbevaret i et fugtigt miljø i lang tid, kan det slå gnister efter antændelse. Det er nødvendigt at dække kulspanden med bakken til olieopsamling og BBQ-stativet/-pladen i rustfrit stål.
- SUS304 misfarves, når den rammes af den høje temperatur. Som et resultat, kan dele, som er i direkte kontakt med ilden, såsom kulspanden, holderen, bakken til olieopsamling, BBQ-stativet og BBQ-pladen, misfarves efter brug. Det er et normalt fænomen og ikke en produktionsdefekt.
- Sluk ilden i trækullet med vand udendørs efter brug. Før du efterlader kullet, skal du sørge for, at ilden er slukket.
- Når der ikke er synlige flammer efter at have anvendt enheden, må du ikke tænde den igen med det samme eller placere den tæt på en brandkilde. Det er forbudt at placere maskinen i nærheden af en brandkilde.
- Antænd tændvæsken eller optændingsblokkene, når kulspanden er placeret på sin holder inde i maskinen.
- Hvis det ikke tænder, kan du forsøge at antænde tændvæsken eller optændingsblokkene igen. Det er forbudt at hælde tændvæsken direkte på kullet.
- Du må ikke hælde eller dreje maskinen, når den er i brug.
- Det er forbudt at tilføje mere tændvæske eller flere optændningsblokke under grillning.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Efter brug

- Sluk for kontakten. Fjern derefter BBQ-pladen i rustfrit stål, BBQ-stativet i rustfrit stål og bakken til olieopsamling fra maskinen.
- Brug af fortynder, benzen og grove klude kan beskadige BBQ-pladen i rustfrit stål, BBQ-stativet i rustfrit stål og bakken til olieopsamling.
- Efter brug er temperaturen i BBQ-pladen i rustfrit stål, BBQ-stativet i rustfrit stål og bakken til olieopsamling meget høj. Lad dem køle ned før rengøring.
- Rengør BBQ-pladen i rustfrit stål, BBQ-stativet i rustfrit stål og bakken til olieopsamling med et neutralt rengøringsmiddel, og tør dem derefter af med en blød klud eller svamp.
- Det er forbudt at opbløde hele maskinen i vand. Rengør den med en fugtig klud og tør den derefter med en tør klud.
- Efter brug kan den resterende ild vare i 5-6 timer. Når kullet brænder helt ud, skal du slukke ilden helt med vand, smide gløderne væk og derefter rense maskinen.

OPBEVARING

1. Rengør BBQ-pladen i rustfrit stål, BBQ-stativet i rustfrit stål og bakken til olieopsamling med en våd klud og tør dem af med en tør klud bagefter. Rengør selve maskinen med en blød klud.
2. Efter aftørring skal den opbevares i skygge på et sted uden fugt.

PROBLEM, ÅRSAG OG LØSNING

Fejl	Mulige årsager
Indikatorlyset er ikke tændt	<ul style="list-style-type: none">• Er batterierne indsat korrekt?• Er der strøm på batterierne?• Har du tændt for kontakten?
Maden er overtilberedt	<ul style="list-style-type: none">• Er der andre objekter på BBQ-pladen i rustfrit stål eller BBQ-bakken i aluminium under tilberedning?• Er temperaturen for høj?
Maden er undertilberedt	<ul style="list-style-type: none">• Har du indstillet kontakten korrekt?• Har du antændt tændvæsken og kullet?

1. Det er bedst at starte med at grille, når temperaturen når ca. 300 °C (6-8 minutter efter antændelse af kullet). På denne måde vil maden være fri for røgforurening.
2. Før du tilføjer tændvæske eller optændingsblokke igen, skal du sørge for, at ilden er slukket helt.
3. I tilfælde af, at tændvæsken eller optændingsblokkene falder ud af holderen til kulspanden, skal du rense den før antændelse.
4. Hvis tændvæsken eller optændingsblokkene blev antændt ved et uheld, skal du slukke ilden med en våd klud eller ved at tildække den med noget ikke-brændbart. Det er farligt at slukke ilden ved at vifte med hænderne.
5. Forskelligt trækul har forskellige varme-effekter. Traditionelt trækul kan opfylde kravet til grillning. Rent trækul kan opnå en bedre varme-effekt.
6. SUS304 misfarves, når den rammes af den høje temperatur. Som et resultat, kan dele, som er i direkte kontakt med ilden, såsom kulspanden, holderen, bakken til olieopsamling, BBQ-stativet og BBQ-pladen, misfarves efter brug. Det er et normalt fænomen og ikke en produktionsdefekt.
7. Det er et husholdningsprodukt. Det kan også anvendes til madlavning og kogning af vand, når du sætter en gryde på stativet.

GARANTIBETINGELSER

Der er to års garanti på din grill fra købsdatoen. Alle materiale- eller produktionsfejl vil blive repareret gratis.

Følgende er gældende:

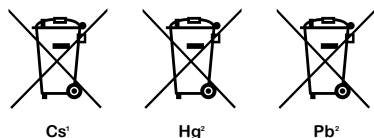
- Alle krav om kompensation, herunder følgeskader, vil ikke blive opfyldt.
- Reparationer eller udskiftning af komponenter inden for garantiperioden medfører ikke en forlængelse af garantien.
- Garantien udløber, hvis der er foretaget ændringer, monteret ikke-ægte komponenter, eller hvis grillen er blevet repareret af tredjemand.
- Komponenter, som er underlagt normal slitage, såsom stativet, er ikke dækket af garantien.
- Garantien gælder kun ved fremvisning af den originale, uændrede, og dato-stemplede kvittering.
- Garantien dækker ikke skader forårsaget af handlinger, der afviger fra dem, som er beskrevet i brugsanvisningen eller ved forsømmelse.
- Fragtomkostninger og risiko ved forsendelse af grillen eller dele af grillen skal altid være på vegne af køberen.

For at forhindre unødvendige udgifter, anbefaler vi, at du altid læser manualen omhyggeligt først. Hvis dette ikke er en løsning, skal du få grillen repareret hos din forhandler.

Sikker bortskaffelse af brugte batterier

Bemærk venligst: Brug kun kommercielt godkendte AA-batterier.

Husk at bortskaffe batterier korrekt i henhold til den lokale lovgivning; det vil sige ved et batteri-indsamlingssted. Batterier må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald.



Korrekt bortskaffelse af trækul

Bortskaf kun trækul i passende ikke-brændbare beholdere eller metalbeholdere. Bortskaf det ikke i plast- eller brændbare beholdere.



Miljøvenlig bortskaffelse af elektrisk udstyr

Bortskaf din gamle grill på ordentlige indsamlingssteder, som producenten kan påpege over for dig på anmodning. Bortskaf ikke din gamle enhed sammen med husholdningsaffaldet.

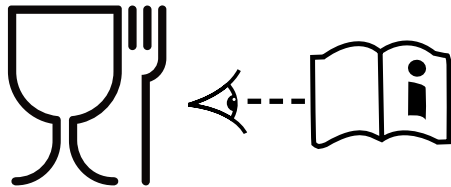
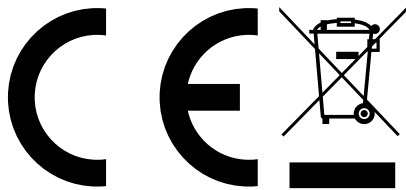
TEKNISKE DATA

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

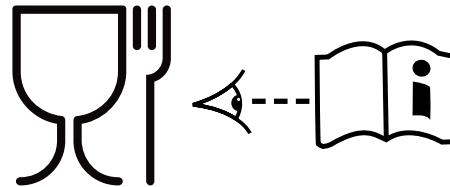


PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



La información de seguridad siguiente indica al usuario cómo utilizar la máquina de forma correcta y segura, para evitar cualquier peligro o daño impredecible de antemano.

Atención: El usuario puede resultar dañado si no sigue la marca.

Nota: Si el usuario no sigue la marca, la máquina puede resultar dañada.

- △ Esta marca indica uso peligroso.
- ⊗ Esta marca indica uso prohibido.
- El usuario debe respetar esta marca.



Atención

- El suministro son 4 pilas AA. Las pilas deben colocarse en el espacio para ellas según la dirección de las marcas.
- Por favor, saque las baterías cuando no vaya a utilizar el aparato durante mucho tiempo. Si no lo hace, el espacio de las pilas puede resultar dañado con un grave vertido.
- ⊗ Si el aparato se rompe, deje de utilizarlo y apague el interruptor.



Peligro

- ⊗ Durante el cocinado, mantenga la máquina fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras.
- ⊗ Durante el uso o después de él, no toque la rejilla/bandeja de la barbacoa de acero inoxidable directamente con las manos. Es fácil resultar quemado.
- ⊗ Por favor, coloque la máquina en un lugar estable fuera del alcance de los niños para evitar quemaduras, desastres o un mal funcionamiento.

Después del uso

- Ponga la máquina en un lugar seguro fuera del alcance de los niños y sin fuego, deje que el carbón se consuma. Para evitar un incendio, moje con agua las ascuas del carbón y asegúrese de que está totalmente apagado antes de tirarlo. Ni tire las brasas de carbón a un contenedor inflamable.
- No apague el fuego de carbón con agua inmediatamente. Pueden saltar chispas o generarse vapor. Sería mejor cubrir el bol de carbón con una pieza de tejido mojado. Apague el fuego del carbón pulverizando agua sobre el tejido mojado.
- El carbón tarda unas 56 horas en consumirse. Asegúrese de que el carbón se ha consumido totalmente antes de tirar las brasas.

Información de seguridad

- Lea el manual de instrucciones antes de usarlo.
- No desmonte, repare o reconstruya la máquina. Un funcionamiento anómalo puede dar lugar a un desastre.
- Sin alimento en la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable o en la bandeja de aluminio de la barbacoa, no utilice la máquina durante un largo tiempo. Las altas temperaturas pueden hacer que la cobertura de la bandeja de aluminio de la barbacoa se decolore.
- Para reciclar, las pilas usadas deben separarse de la basura normal. Las pilas usadas deben desecharse en un centro cercano de reciclado.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla. De hacerlo, la máquina puede fallar por cortocircuito.
- No utilice la máquina sobre material termolábil como una mesa de plástico, de cristal o un panel de papel. De hacerlo, la máquina podría resultar dañada o provocar un incendio.

- No utilice la máquina en espacios cerrados durante mucho tiempo. De hacerlo, el usuario puede asfixiarse por falta de oxígeno.
- No utilice la máquina cerca de otros dispositivos de calefacción, ya que la máquina podría romperse.
- No raye la superficie de la bandeja de aluminio para barbacoa con objetos afilados como una cuchara de metal. De hacerlo, la cobertura de la bandeja de aluminio de la barbacoa puede resultar dañada y su vida útil puede verse acortada.
- No utilice la máquina en lugares húmedos y cálidos como una sauna o un baño público.
- Cuando lave las partes desmontables, límpielas con un paño húmedo y aclárelas con un paño seco.
- Tire la máquina una vez estropeada según un procedimiento adecuado de eliminación de residuos. De lo contrario, se puede contaminar el entorno.
- Evite que el agua y la lluvia penetren en la máquina.
- Mantenga la máquina lejos de cualquier cosa inflamable, como chispas, llamas o una fuente de fuego.
- Cuando use la parrilla, queda prohibido verter agua en la bandeja de la barbacoa o en la bandeja de aluminio de la barbacoa. La bandeja de la barbacoa de acero inoxidable o la bandeja de aluminio de la barbacoa puede deformarse cuando el agua fría se somete a altas temperaturas.
- Después de usarla, saque el bol de carbón de la máquina con la herramienta. Cubra el bol de carbón con un trozo de tejido mojado, apague el fuego del carbón pulverizando agua sobre el tejido húmedo. De este modo, evitará que salten chispas.
- Queda prohibido usar este producto para otros usos.

MÉTODOS DE USO

1. Instalar las pilas

Saque el espacio para las pilas e instálelas según la dirección indicada. (Imagen 1)

2. Encienda el interruptor de potencia.

Encienda el interruptor y confirme que el indicador de potencia se ilumina. Gire el interruptor en el sentido de las agujas del reloj hasta "MAX". (Imagen 2)

Nota: Cuando la temperatura sea muy alta, gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para bajar la temperatura.

3. Coloque el carbón en el bol de carbón.

Ponga un carbón adecuado en el bol de carbón. Es mejor no superar la marca de "MAX" en el bol de carbón. Demasiado carbón puede quemar la comida y dañar la cobertura de la bandeja de aluminio de la barbacoa. (Imagen 3)

4. Añada acelerador de fuego (gel encendedor o bloques de encendedor sólido)

a). Añadir gel encendedor

Desde el centro cóncavo de la base del bol de carbón, apriete el gel encendedor (unos 25-30 g) alrededor del fondo. (Imagen 4a)

b). Añadir bloques de encendedor sólido

Ponga bloques de encendedor sólido en el centro cóncavo de la base del bol de carbón, cuatro piezas pequeñas (5 g/pieza) o una pieza grande (20 g/pieza), y utilice cada vez bloques de encendedor sólido de unos 15-20 g. (Imagen 4b)



Puntos de atención:

No es necesario añadir gel encendedor y bloques de encendedor sólido a la vez, elija uno de los dos. Si no puede medir adecuadamente la cantidad de uso del gel encendedor o de los bloques de encendedor sólido, consulte la línea de marcado "MAX". El gel encendedor o los bloques de encendedor sólido que añada no deben superar la línea de marcado "MAX". (Imagen 4c)

Es peligroso utilizar más gel encendedor o bloques de encendedor sólido de los necesarios.

5. Encienda el gel encendedor o los bloques de encendedor sólido.

Encienda el gel encendedor o los bloques de encendedor sólido en la base del bol de carbón con un encendedor. (Imagen 5)



Antes de encenderlo, no cubra la base del bol de carbón con el bol de carbón.

6. Coloque el bol de carbón con carbón en la base del bol de carbón.

Coloque el bol de carbón en la base del bol de carbón con una herramienta de ajuste. Lleva unos 3 minutos encender el carbón. Al principio, el humo puede causar molestias en los ojos. Coloque la máquina en un lugar bien ventilado durante 3 minutos hasta que el olor a humo desaparezca. (Imagen 6)

7. Coloque la rejilla de la barbacoa de acero inoxidable y la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable en la bandeja recogedora de aceite.

Coloque la rejilla de la barbacoa de acero inoxidable y la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable en la bandeja recogedora de aceite. Empiece a cocinar la comida hasta que suba la temperatura. (Imagen 7)

Atención sobre el uso

- En caso de que el carbón se almacene en un entorno húmedo durante mucho tiempo, puede salpicar después de encenderse. Es necesario cubrir el bol de carbón con la bandeja recogedora de aceite y la rejilla/bandeja de la barbacoa de acero inoxidable.
- SUS304 se decolora cuando el fuego alcanza altas temperaturas. Como resultado, las partes que entran directamente en contacto con el fuego como el bol de carbón, la base del bol de carbón, la bandeja recogedora de aceite, la rejilla de la barbacoa y la bandeja de la barbacoa, pueden decolorarse después del uso. Es algo normal, no un fallo de fabricación.
- Apague el fuego del carbón con agua después de usarlo en exteriores. Antes de dejarla, asegúrese de que el fuego se apaga.
- Puesto que la llama no resulta obvia, ponga especial atención. Queda prohibida colocar la máquina cerca de una fuente de fuego.
- Encienda el gel encendedor o los bloques de encendedor sólido después de que la base del bol de carbón hayan sido colocados en el cuerpo de la máquina.
- Si no consigue encenderlo, intente encender de forma adecuada el gel encendedor o los bloques de encendedor sólido. Queda prohibido embadurnar el carbón directamente con el gel encendedor.
- No incline o voltee la máquina durante su uso.
- Queda prohibido añadir gel encendedor o bloques de encendedor sólido en el proceso de cocinado.

LIMPIEZA & MANTENIMIENTO

Después del uso

- Apague el interruptor. Saque la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable, la rejilla de la barbacoa de acero inoxidable y la bandeja recogedora de aceite del cuerpo de la máquina.
- El uso de diluyente, benceno y un paño duro puede dañar la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable, la rejilla de la barbacoa de acero inoxidable y la bandeja receptora de aceite.
- Después del uso, la temperatura de la rejilla de la barbacoa de acero inoxidable, la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable y la bandeja recogedora de aceite es muy alta. Deje que se enfríe y luego limpie.
- Limpie la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable, la rejilla de la barbacoa de acero inoxidable y la bandeja recogedora de aceite con detergente neutro, luego pase un paño y séquelas con un paño o una esponja suave.
- Queda prohibido sumergir la máquina en agua. Por favor, limpie con un paño húmedo y aclare con un paño seco.
- Después del uso, el fuego restante puede durar unas 5-6 horas. Cuando el carbón se consume totalmente, apague el fuego totalmente con agua, tire las brasas y limpie la máquina.

ALMACENAMIENTO

1. Limpie la bandeja recogedora de aceite, la rejilla de la barbacoa de acero inoxidable y la bandeja de la barbacoa con un paño húmedo, luego aclare con un paño seco. Limpie el cuerpo de la máquina con un paño suave.
2. Después del secado, guárdela en un lugar oscuro sin humedad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Condiciones defectuosas	Problemas de confirmación
La luz del indicador no se enciende	<ul style="list-style-type: none">• ¿La pila ha sido instalada correctamente?• ¿La pila tiene carga?• ¿Ha encendido el interruptor?
Comida muy cocinada	<ul style="list-style-type: none">• ¿Hay otros objetos en la bandeja de la barbacoa de acero inoxidable o en la bandeja de aluminio de la barbacoa cuando se cocina?• ¿La temperatura es demasiado alta?
Comida poco cocinada	<ul style="list-style-type: none">• ¿Ajusta el interruptor correctamente?• ¿Enciende el gel encendedor y el carbón?

1. Es mejor empezar a usar la parrilla hasta que la temperatura alcance unos 300°C (6-8 minutos después de encender el carbón). De este modo la comida evita contaminarse con humo.
2. Antes de añadir de nuevo el gel encendedor o los bloques de encendedor sólido, asegúrese de que el fuego está totalmente apagado.
3. En caso de que el gel encendedor o los bloques de encendedor sólido se salgan de la base del bol de carbón, límpielos antes de encenderlos.
4. En caso de que el gel encendedor o los bloques de encendedor sólido se enciendan de forma accidental, apague el fuego con un paño húmedo o cubriéndolo con algo no inflamable. Es peligroso apagar el fuego agitando las manos.
5. Distintos carbones tienen distinto efecto calorífico. El carbón tradicional de madera puede cumplir los requisitos de la parrilla. Un carbón puro de madera puede lograr un mejor efecto calorífico.
6. SUS304 se decolora cuando el fuego alcanza altas temperaturas. Como resultado, las partes que entran directamente en contacto con el fuego como el bol de carbón, la base del bol de carbón, la bandeja recogedora de aceite, la rejilla de la barbacoa y la bandeja de la barbacoa, pueden decolorarse después del uso. Es algo normal, no un fallo de fabricación.
7. Es un producto doméstico. También puede usarse para cocinar comida y hervir agua cuando se coloca una sartén sobre la rejilla de acero inoxidable.

CONDICIONES DE GARANTIA

Su parrilla tiene dos años de garantía desde la fecha de compra. Se repararán todos los materiales o defectos de fabricación sin coste alguno.

Será de aplicación lo siguiente:

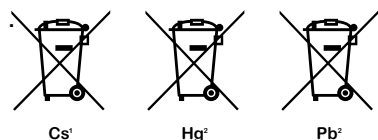
- No se considerará ninguna reclamación por compensación, incluyendo daños.
- Cualquier reparación o sustitución de componentes durante el período de garantía no dará lugar a una ampliación del período de garantía.
- La garantía caducará si se ha realizado alguna modificación, o se han ajustado componentes no originales, o si la parrilla ha sido reparada por un tercero.
- Los componentes sujetos al desgaste habitual, como las rejillas, no están cubiertas por la garantía.
- La garantía sólo es válida a la presentación del recibo de compra original, no alterado y con la fecha sellada.
- La garantía no cubre los daños causados por acciones que se desvíen de las descritas en el manual de usuario o por negligencias.
- Los costes de transporte y los riesgos implicados durante el transporte de la parrilla o los componentes correrán siempre a cargo del comprador.

Para evitar gastos innecesarios, le recomendamos que lea con atención las instrucciones de usuario. Si no encuentra una solución, lleve la parrilla a su distribuidor para su reparación.

Asegure la eliminación de las pilas usadas

A tener en cuenta: Utilice sólo pilas AA autorizadas comercialmente.

Recuerde eliminar las pilas adecuadamente según la normativa local, p.ej., en un punto de recogida de pilas. Las pilas no deben eliminarse con los residuos domésticos



Eliminación adecuada del carbón

Elimine el carbón únicamente en contenedores adecuados de metal o no combustibles. No lo tire a contenedores de plástico o inflamables



Eliminación de equipos eléctricos respetuosa con el medio ambiente

Por favor, tire su parrilla en puntos adecuados de recogida, que puede solicitar al fabricante. No elimine su antiguo dispositivo con los residuos domésticos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

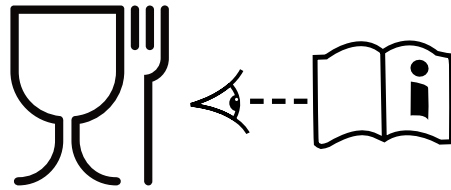
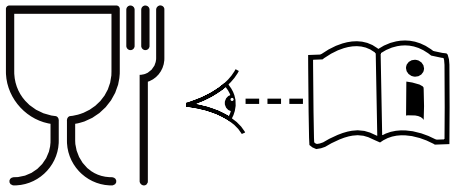
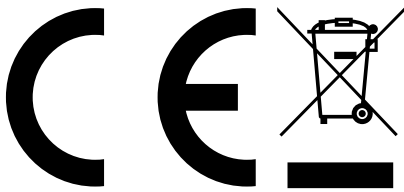
Qlima

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC

PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



Les avertissements de sécurité suivants indiquent à l'utilisateur comment faire fonctionner la machine correctement et en toute sécurité, afin d'éviter préalablement tout danger ou dommage imprévisible.

Avertissement : En cas de non-respect des pictogrammes, l'utilisateur peut être blessé.

A noter : Si l'utilisateur ne suit pas les pictogrammes, la machine peut s'endommager.

- ⚠ Ceci est un pictogramme de conduite dangereuse.
- ⊘ Ceci est un pictogramme de conduite interdite.
- Ceci est un pictogramme que l'utilisateur doit respecter.



Avertissement

- Il est alimenté avec 4 piles AA. Les piles doivent être placées dans le compartiment à piles dans le sens indiqué.
- Veuillez retirer les piles lorsque la machine ne va pas être pendant une période prolongée. Si ce n'est pas le cas, une fuite importante peut endommager le compartiment à piles.
- ⊘ Si la machine tombe en panne, veuillez arrêter l'opération et éteindre l'interrupteur.



Danger

- ⊘ Pendant la cuisson, gardez la machine hors de la portée des enfants pour éviter les brûlures
- ⊘ Lors de l'utilisation ou après utilisation, veuillez ne pas toucher la grille/la plaque en acier inoxydable de barbecue directement avec les mains. Il est facile de se brûler.

- Veuillez placer la machine sur la surface plane hors de la portée des enfants pour éviter des brûlures, un incendie ou un dysfonctionnement.

Après usage

- Mettez la machine dans un endroit sûr hors de la portée des enfants et sans feu, laissez le charbon de bois se consumer seul. Pour éviter les incendies, trempez les braises de charbon de bois dans de l'eau et assurez-vous que le feu est totalement éteint avant de les jeter. Ne jetez pas les braises de charbon dans un récipient inflammable.
- N'éteignez pas le feu de charbon de bois immédiatement avec de l'eau. Une étincelle ou de la vapeur peut apparaître. Il vaut mieux couvrir la cuve à charbon avec un morceau de tissu humide. Ensuite, éteignez le feu de charbon de bois en aspergeant d'eau le tissu mouillé.
- Le temps de combustion du charbon de bois est de 56 heures. Assurez-vous que le charbon est complètement éteint avant de jeter les braises.

Consignes de sécurité

- Lisez le mode d'emploi avant utilisation.
- Ne démontez pas, ne réparez pas ou ne reconstruisez pas la machine. Un fonctionnement anormal peut provoquer un incendie.
- Ne faites pas fonctionner la machine pendant une période prolongée, lorsqu'il n'y a pas de nourriture sur la plaque en acier inoxydable ou le plateau en aluminium du barbecue. La température élevée peut décolorer le revêtement du plateau en aluminium du barbecue.
- Pour recycler, les piles usagées doivent être séparées des ordures normales. Les piles usagées doivent être jetées dans un centre de recyclage à proximité.

- Ne trempez pas la machine dans de l'eau pour la nettoyer. Sinon, la machine tomberait en panne en raison d'un court-circuit.
- N'utilisez pas la machine sur un matériau thermo-labile comme une table en plastique, une planche en papier ou en verre. La machine risquerait d'être endommagée, et cela pourrait même provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la machine dans un endroit fermé pendant une période prolongée. Sinon, l'utilisateur risquerait de s'asphyxier en raison du manque d'oxygène.
- N'utilisez pas la machine à proximité d'autres appareils de chauffage, sinon la machine risque de tomber en panne.
- Ne grattez pas la surface du plateau en aluminium avec des objets pointus comme une cuillère en métal. Sinon, le revêtement du plateau de barbecue en aluminium risquerait d'être endommagé et sa vie utile serait raccourcie.
- N'utilisez pas la machine dans des endroits chauds et humides comme un sauna ou une salle de bains.
- Lors du lavage des pièces amovibles, nettoyez-les avec un chiffon humide et essuyez-les avec un chiffon sec.
- Veuillez éliminer la machine usagée conformément à la procédure d'élimination correcte. Sinon, cela pourrait provoquer une pollution de l'environnement.
- Empêchez l'eau et la pluie de pénétrer dans la machine.
- Veuillez conserver la machine éloignée de tout objet inflammable comme une étincelle, une flamme ou une source d'embrasement.

- Au moment de griller, il est interdit de verser de l'eau sur la plaque de barbecue en acier inoxydable ou le plateau en aluminium du barbecue. La plaque du barbecue en acier inoxydable ou le plateau en aluminium du barbecue peut se déformer quand de l'eau fraîche est exposée à une température élevée.
- Après utilisation, retirez la cuve à charbon de bois de la machine avec l'outil. Couvrez la cuve du charbon de bois avec un morceau de tissu mouillé, puis éteignez le feu de charbon de bois en aspergeant d'eau le tissu mouillé. De cette façon, aucune projection ne se produit.
- Il est interdit d'utiliser ce produit à d'autres fins.

MÉTHODES D'UTILISATION

1. Installation des piles

Retirez le compartiment à piles et installez les piles dans le sens indiqué. (Image 1)

2. Allumer l'interrupteur de puissance de feu

Allumez l'interrupteur de puissance de feu et vérifiez que le voyant d'alimentation s'allume. Tournez ensuite l'interrupteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à « MAX ». (Image 2)

À noter : Lorsque la température est trop élevée, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour abaisser la température.

3. Mettre le charbon dans la cuve à charbon

Mettez le charbon de bois approprié dans la cuve à charbon de bois. Il vaut mieux ne pas dépasser la ligne « MAX » indiquée sur la cuve à charbon de bois. Trop de charbon de bois peut brûler les aliments et endommager le revêtement du plateau en aluminium du barbecue. (Image 3)

4. Ajouter l'accélérateur de feu (gel allume-feu ou blocs allume-feu)

a). Ajouter du gel allume-feu

Appuyez sur le tube puis formez un cercle avec le gel allume-feu (environ 25-30 g) au centre de la base de la cuve à charbon de bois et au fond. (Image 4a)

b). Ajouter des cubes allume-feu

Mettez des cubes allume-feu au centre de la base de la cuve à charbon de bois, quatre petits cubes (5 g/pièce) ou un gros cube (20 g/pièce), utilisez à chaque fois 15-20 g de cubes allume-feu. (Image 4b)



Points à retenir:

Il n'est pas nécessaire d'ajouter du gel allume-feu et des cubes allume-feu en même temps, il suffit de choisir l'un d'entre eux. Si vous ne pouvez pas mesurer avec précision la quantité de gel allume-feu et de cubes allume-feu à utiliser, reportez-vous à la ligne « MAX ». Le gel allume-feu ou les cubes allume-feu ajoutés ne doivent pas dépasser la ligne indiquant « MAX ». (Image 4c)

Il est dangereux d'utiliser une quantité trop importante de gel allume-feu et de blocs allume-feu.

5. Allumer le gel allume-feu et des blocs allume-feu

Allumez le gel allume-feu ou les cubes allume-feu dans la cuve à charbon de bois à l'aide de l'allumeur. (Image 5)



Avant l'allumage, ne couvrez pas la base de la cuve à charbon de bois avec la cuve à charbon de bois.

6. Placer la cuve à charbon de bois dans la base de la cuve à charbon de bois

Placez la cuve à charbon de bois sur la base de la cuve à charbon de bois en utilisant l'outil adapté. Il faut environ 3 minutes pour allumer le charbon de bois. Au début, la fumée peut provoquer un inconfort des yeux. Mettez la machine dans un endroit bien ventilé pendant 3 minutes jusqu'à ce que l'odeur et la fumée disparaissent. (Image 6)

7. Placer la grille du barbecue en acier inoxydable et la plaque du barbecue en acier inoxydable sur le bac ramasse graisses

Placez la grille du barbecue en acier inoxydable et la plaque du barbecue en acier inoxydable sur le bac ramasse graisses. Commencez à cuire les aliments lorsque la température monte. (Image 7)

Précautions lors de l'utilisation

- Si le charbon de bois a été longtemps stocké dans un environnement humide, il peut provoquer des projections après avoir été allumé. Il est nécessaire de couvrir la cuve à charbon de bois avec le bac ramasse graisses et la grille/plaque en acier inoxydable du barbecue.
- Le SUS304 se décolore lorsqu'il est chauffé à une température élevée. Par conséquent, les pièces qui entrent directement en contact avec le feu, comme la cuve à charbon de bois, la base de la cuve à charbon de bois, le bac ramasse graisses, la grille et la plaque du barbecue, peuvent se décolorer après utilisation. C'est un phénomène normal, et non un défaut de fabrication.
- Éteignez le feu de charbon de bois avec de l'eau après utilisation en plein air. Avant de partir, assurez-vous que le feu s'est éteint.
- S'il n'y a pas de flammes visibles après avoir allumé l'appareil, ne l'allumez pas immédiatement ou ne le placez pas près d'une source de feu.
- Allumez le gel allume-feu ou les cubes allume-feu une fois que la base de la cuve à charbon de bois est placée dans le corps de la machine.
- Si elle ne parvient pas à s'enflammer, enflammez le gel allume-feu ou les cubes allume-feu à nouveau correctement. Il est interdit de mettre du gel allume-feu directement sur le charbon de bois.
- N'inclinez pas ou ne renversez pas la machine en cours d'utilisation.
- Il est interdit d'ajouter du gel allume-feu ou des cubes allume-feu lors du processus de grillage.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Après usage

- Éteignez l'interrupteur. Ensuite, retirez la plaque du barbecue en acier inoxydable, la grille en acier inoxydable du barbecue et le bac ramasse graisses du corps de la machine.
- Lorsque vous utilisez un diluant, le benzène et un chiffon rugueux peuvent endommager la plaque du barbecue en acier inoxydable, la grille en acier inoxydable et le bac ramasse graisses.
- Après utilisation, la température de la plaque en acier inoxydable, la grille en acier inoxydable du barbecue et du bac ramasse graisses est très élevée. Les refroidir puis les nettoyer.
- Nettoyez la plaque du barbecue en acier inoxydable, la grille en acier inoxydable du barbecue et le bac ramasse graisses avec un détergent neutre, puis essuyez-les et séchez-les avec un chiffon doux ou une éponge.
- Il est interdit d'immerger l'intégralité de la machine dans l'eau. Nettoyez avec un chiffon humide et essuyez avec un chiffon sec.
- Après utilisation, le feu restant peut durer de 5 à 6 heures. Lorsque le charbon de bois est complètement éteint, éteignez le feu totalement avec de l'eau, jetez les braises, puis nettoyez la machine.

STOCKAGE

1. Nettoyez la plaque du barbecue en acier inoxydable, la grille en acier inoxydable et le bac ramasse graisses avec un chiffon humide. Puis essuyez-les avec un chiffon sec.
2. Une fois sec, conservez la machine dans un endroit à l'ombre sans humidité.

DÉPANNAGE

Problème	Vérification
Le témoin lumineux n'est pas allumé	<ul style="list-style-type: none">• La pile est-elle installée correctement ?• La pile a-t-elle de l'électricité ?• Avez-vous allumé l'interrupteur ?
Aliments trop cuits	<ul style="list-style-type: none">• Y a-t-il d'autres objets sur la plaque de barbecue la plaque du barbecue en acier inoxydable, la grille en acier inoxydable ou le plateau en aluminium pendant la cuisson ?• La température est-elle trop élevée ?
Aliments pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous régler correctement le commutateur ?• Avez-vous allumé le gel allume-feu et le charbon de bois ?

1. Il est préférable de commencer la cuisson lorsque que la température atteint environ 300°C (6-8 minutes après que le charbon a été allumé). De cette façon, la nourriture sera exempte de pollution par la fumée.
2. Avant de rajouter du gel allume-feu ou des cubes allume-feu à nouveau, assurez-vous que le feu est complètement éteint.
3. Dans le cas où le gel allume-feu ou les cubes allume-feu coule sur base de la cuve à charbon de bois, nettoyez-la avant d'allumer.
4. Dans le cas où le gel allume-feu ou les cubes allume-feu s'allument accidentellement, éteignez le feu avec un chiffon humide ou en couvrant avec quelque chose de non-inflammable. Il est dangereux d'éteindre le feu en agitant les mains.
5. Différents charbons de bois ont des effets thermiques différents. Le charbon de bois traditionnel peut répondre aux besoins de griller. Le charbon de bois pur peut obtenir un meilleur effet de chaleur.
6. Le SUS304 se décolore lorsqu'il est chauffé à une température élevée. Par conséquent, les pièces qui entrent directement en contact avec le feu, comme la cuve à charbon de bois, la base de la cuve à charbon de bois, le bac ramasse graisses, la grille et la plaque du barbecue, peuvent se décolorer après utilisation. C'est un phénomène normal, et non un défaut de fabrication.
7. Il s'agit d'un appareil ménager. Il peut donc être utilisé pour faire cuire des aliments et bouillir de l'eau quand une casserole est placée sur la grille.

CONDITIONS DE GARANTIE

Le gril est garanti deux ans à partir de la date d'achat. Durant cette période, toutes les réparations nécessaires dues à des défauts de fabrication et de matériels sont effectuées gratuitement.

Dans ce cadre, les règles suivantes s'appliquent:

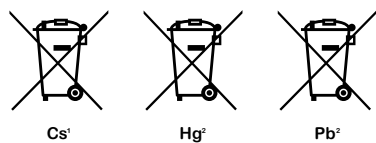
- Toutes les demandes de dommages et intérêts, y compris pour dommages indirects ne seront pas honorées.
- Toute réparation ou remplacement des composants au cours de la période de garantie n'entraînera pas une prolongation de la période de garantie.
- La garantie n'est pas valable en cas de modification de l'appareil, de montage de pièces qui ne sont pas d'origine, ou de réparation du gril effectuée par des tierces personnes.
- Les pièces subissant une usure normale, telles que les grilles, ne sont pas couvertes par la garantie.
- La garantie est valable uniquement sur présentation de la preuve d'achat originale, non modifiée, et datée.
- La garantie ne couvre pas les dégâts causés par une utilisation ne respectant pas le mode d'emploi, ou suite à des négligences.
- Les coûts de transport et les risques liés au transport de l'appareil ou des composants de l'appareil sont toujours de la responsabilité de l'acheteur.

Pour éviter des dépenses inutiles, nous vous conseillons de toujours consulter en premier lieu le mode d'emploi. Si celui-ci ne donne pas de résultat, faites réparer le gril chez votre distributeur.

Manipuler et éliminer les piles en toute sécurité

Remarque : Utilisez uniquement des piles AA autorisées sur le marché.

N'oubliez pas que les piles usagées doivent être éliminées conformément à la réglementation locale, c.-à-d. dans les points de collecte de piles. Les piles ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères.



Éliminer le charbon de bois en toute sécurité

Pour vous débarrasser de votre charbon de bois usagé, utilisez exclusivement des conteneurs spécialement conçus à cet effet, en métal ou à base de matériaux non inflammables. Ne le jetez pas dans des conteneurs en plastique ou à base de matériaux inflammables.

Éliminer un appareil électrique sans nuire à l'environnement

Déposez votre gril usagé dans l'un des points de collecte prévus à cet effet. Pour en connaître les coordonnées, adressez-vous au fabricant. Ne jetez pas votre appareil usagé avec les ordures ménagères.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

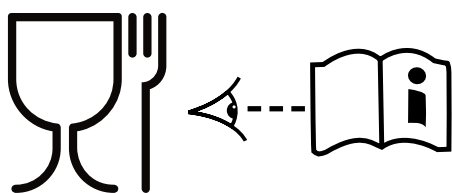
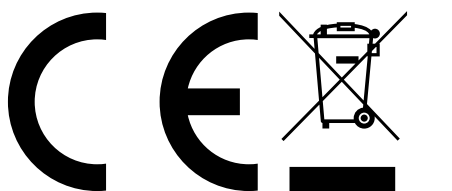
Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

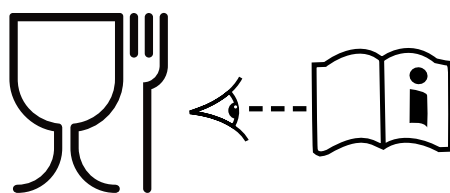
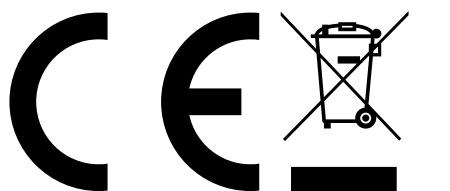
SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



The following safety attentions tell the user how to operate the machine correctly and safely, so that to avoid unpredictable danger or damage in advance.

Warn: The user would get injured if he/she does not follow the mark.

Note: If the user does not follow the mark, the machine would be damaged.

- ⚠ This is mark of dangerous operation.
- ⊘ This is mark of prohibited operation.
- This is mark the user must obey.



Warn

- Power supply is 4PCS AA batteries. The batteries must be placed into the battery box according to the marking direction.
- Please take the batteries out when the machine is long-term unused. If not, serious leakage may damage the battery box.
- ⊘ If the machine breaks down, please stop the operation and turn off the switch.



Danger

- ⊘ During cooking, keep the machine out of the reach of children to avoid scald.
- ⊘ In use or after use, please do not touch the s/s BBQ rack/plate with hands directly. It is easy to get scald.
- ⊘ Please put the machine on the smooth place where out of the reach of children to avoid scald, disaster and malfunction.

After use

- Put the machine in a safe place out of the reach of children and without fire, let the charcoal burn by itself. To avoid fire disaster, soak charcoal embers into water and make sure the fire is totally put out before throwing away. Do not throw the charcoal embers into flammable container.
- Do not put out the charcoal fire by water immediately. Spark or steam may produced. It had better to cover the charcoal bowl with a piece of wet tissue. Then put the charcoal fire by sprinkling some water on the wet tissue.
- Burning time of charcoal is 5 - 6 hours. Make sure the charcoal totally burn out before throwing the embers away.

Safety Attentions

- Read the instruction manual before use.
- Do not disassemble, repair or reconstruct the machine. Abnormal operation may cause fire disaster.
- Without food on the s/s BBQ plate or Aluminum BBQ tray, do not run the machine for long time. High temperature may make the coating of Aluminum BBQ tray discolor.
- To recycle, used batteries should be separated from normal rubbish. Used batteries should be disposed by nearby recycling center.
- Do not soak the machine into water for cleaning. Otherwise the machine would fail to work because of short-circuit.
- Do not operate the machine on thermolabile material like plastic table, glass or paper pad. Otherwise the machine would be damaged, even fire disaster caused.

- Do not operate the machine in closed space for long time. Otherwise the user would feel suffocating as lack of oxygen.
- Do not use the machine near other heating appliances, otherwise the machine may break down.
- Do not scratch the Aluminum BBQ tray surface by sharp objects like metal spoon. Otherwise the coating of Aluminum BBQ tray would get damaged and its life would be shortened.
- Do not use the machine in warm and moist places like sauna room or bathhouse.
- When washing the detachable parts, please clean them with wet cloth and wipe them with dry cloth.
- Please dispose the waste machine according to correct disposal procedure. If not, environment pollution may be caused.
- Refrain water and rain from permeating into the machine.
- Please keep the machine far away from anything flammable like spark, flame or fire source.
- When grilling, it is forbidden to pour water on the s/s BBQ plate or Aluminum BBQ tray. The s/s BBQ plate or Aluminum BBQ tray may deform when cool water meets high temperature.
- After use, take the charcoal bowl out of the machine with the tool. Cover the charcoal bowl with a piece of wet tissue, then put the charcoal fire out by sprinkling some water on the wet tissue. By this way, no spark splashes.
- It is forbidden to use this product for other purposes.

USAGE METHODS

1. Install batteries

Draw out the battery box and install the batteries according to marking direction. (Pic 1)

2. Turn on firepower switch

Turn on the switch and confirm the power indicator lights up. Then turn the switch clockwise to "MAX". (Pic 2)

Note: When the temperature is too high, turn the knob switch counterclockwise to lower the temperature.

3. Put charcoal into charcoal bowl

Put appropriate charcoal into the charcoal bowl. It had better not to exceed the "MAX" mark line on the charcoal bowl. Too much charcoal may burn the food and damage the coating of Aluminum BBQ tray. (Pic 3)

4. Add fire accelerant (alcohol paste or solid alcohol blocks)

a). Add alcohol paste

From the concave centre of charcoal bowl base, squeeze alcohol paste (about 25-30g) round and round on the bottom. (Pic 4a)

b). Add solid alcohol blocks

Put solid alcohol blocks on the concave center of charcoal bowl base, four small pieces (5g/pcs) or one big piece (20g/pcs), each time use 15-20g solid alcohol blocks. (Pic 4b)



Points for attention:

No need to add alcohol paste and solid alcohol blocks together. just choose one of them. If you cannot accurately measure the usage amount of alcohol paste or solid alcohol blocks, please refer to the "MAX" mark line. The alcohol paste or solid alcohol blocks added should not exceed the " MAX" mark line. (Pic 4c)

It is dangerous to overuse alcohol paste or solid alcohol blocks

5. Ignite the alcohol paste or solid alcohol blocks.

Ignite the alcohol paste or solid alcohol blocks in the charcoal bowl base by ignitor. (Pic 5)



Before ignition, do not cover the charcoal bowl base with charcoal bowl.

6. Place charcoal bowl with charcoal into the charcoal bowl base.

Place the charcoal bowl on the charcoal bowl base by using matched tool. It takes about 3 minutes to ignite the charcoal. In the beginning, the smoke may cause eyes feel uncomfortable. Put the machine in well ventilated place for 3 minutes until the smell and smoke disappear. (Pic 6)

7. Place s/s BBQ rack and s/s BBQ plate on the oil-receiving tray.

Place s/s BBQ rack and s/s BBQ plate on the oilreceiving tray.Begin to cook food until temperature rises. (Pic 7)

Attentions in Use

- In case that the charcoal stored in moist environment for a long time, it may splash after ignited. It is necessary to cover the charcoal bowl with the oil-receiving tray and s/s BBQ rack/plate.
- SUS304 discolors when it fired by the high temperature. As a result, parts which directly contact with the fire, like charcoal bowl, charcoal bowl base, oil-receiving tray, BBQ rack and BBQ plate, may discolor after use. It is normal phenomenon not manufacture defect.
- Put the charcoal fire out by water after use in outdoors. Before leaving, please make sure the fire goes out.
- As the flame is not so obvious that special attention should be paid. It is forbidden to place the machine near fire source.
- Ignite the alcohol paste or solid alcohol blocks after the charcoal bowl base placed into the machine body.
- If fails to ignite, ignite the alcohol paste or solid alcohol blocks in right way again. It is forbidden to smear the alcohol paste on the charcoal directly.
- Do not incline or overturn the machine in use.
- It is forbidden to add alcohol paste or solid alcohol blocks in the process of grilling.

CLEANING AND MAINTENANCE

After use

- Turn off the switch, then take the s/s BBQ plate, s/s BBQ rack and oil-receiving tray out from the machine body.
- When use diluent, Benzene and rough cloth may damage the s/s BBQ plate, s/s BBQ rack and oil-receiving tray.
- After use, the temperature of s/s BBQ rack, s/s BBQ plate and oil-receiving tray is very high. Cool down, then clean.
- Clean the s/s BBQ plate, s/s BBQ rack and oil-receiving tray with neutral detergent, then wipe and dry them with soft cloth or sponge.
- It is forbidden to soak the whole machine into water. Please clean with wet cloth and wipe with dry cloth.
- After use, the remaining fire may last for 5-6 hours. When the charcoal burn out completely, put out the fire totally with water, throw away the embers, then clean the machine.

STORAGE

1. Clean oil-receiving tray, s/s BBQ rack and s/s BBQ plate with wet cloth, then wipe with dry cloth. Clean the machine body with soft cloth.
2. After drying, store it in shade place without moisture.

TROUBLESHOOTING

Faulty Conditions	Confirmation Matters
The indicator light is not on	<ul style="list-style-type: none"> • Is the battery installation correct? • Does the battery have electricity? • Did you turn on the switch?
Food overcooked	<ul style="list-style-type: none"> • Are there other objects on the s/s BBQ plate or Aluminum BBQ tray when cooking? • Is the temperature too high?
Food undercooked	<ul style="list-style-type: none"> • Do you adjust switch correctly? • Do you ignite the alcohol paste and charcoal?

1. It is better to start grilling until the temperature reaches about 300 oC (6-8mitutes after the charcoal ignited). In this way food can be free from smoke pollution.
2. Before adding alcohol paste or solid alcohol blocks again, make sure the fire is put out completely.
3. In case that alcohol paste or solid alcohol blocks drips out of the charcoal bowl base, clean it before igniting.
4. In case the alcohol paste or solid alcohol blocks ignited accidentally, put out the fire with wet cloth or by covering something nonflammable. It is dangerous to put out the fire by waving hands.
5. Different charcoal has different heat-effect. Traditional wood charcoal can meet the requirement of grilling. Pure wood charcoal can achieve better heat-effect.
6. SUS304 discolors when it fired by the high temperature. As a result, components which directly contact with the fire, like charcoal bowl, charcoal bowl base, oil-receiving tray, BBQ rack and BBQ plate may discolor after use. It is normal phenomenon not manufacture defect.
7. It is a household product. It also can be used for cooking food and boiling water when a pan placed on the s/s rack.

CONDITIONS OF WARRANTY

There is a two-year warranty on your grill from the date of purchase. All material or manufacturing defects will be repaired free of charge.

The following applies:

- All claims for compensation, including consequential damage, will not be entertained.
- Any repairs or replacement of components during the warranty period will not result in an extension of the warranty period.
- The warranty will expire if any alterations have been made, not genuine components have been fitted or if the grill has been repaired by a third party.
- Components subject to normal wear and tear, such as the racks, are not covered by the warranty.
- The warranty is only valid on presentation of the original, unaltered, and date-stamped purchase receipt.
- The warranty does not cover damage caused by actions that deviate from those as described in the user's manual or by neglect.
- Transportation costs and the risks involved during the transportation of the grill or components shall always be for the account of the purchaser.

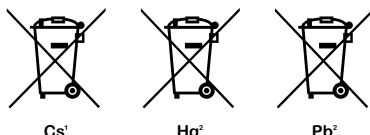
To prevent unnecessary expenses, we recommend that you always carefully read the user's manual first. If this does not provide a solution, take the grill to your distributor for repair.

Secure hanging and disposal of used batteries

Please note: Only use commercially approved AA-batteries.

Remember to dispose batteries properly according to local regulation, i.e. at a battery collection point.

Batteries may not be disposed with domestic waste.



Proper disposal of charcoal

Dispose charcoal in proper non-combustible or metal containers only. Do not dispose in plastic or inflammable containers.



Environmental friendly disposal of electrical equipment

Please dispose your old grill at proper collection points, which the manufacturer can point out to you at request. Do not dispose your old device with domestic waste.

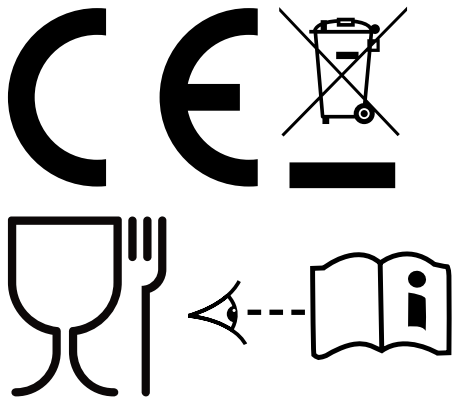
TECHNICAL SPECIFICATIONS

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

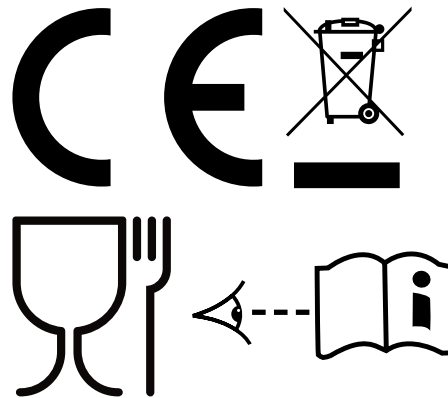


PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



Le seguenti avvertenze di sicurezza indicano all'utente come far funzionare l'apparecchio in modo corretto e sicuro, in modo da evitare in anticipo pericoli imprevedibili o danni.

Avvertenza: L'utente potrebbe restare ferito se non rispetta il segnale.

Nota: Se l'utente non rispetta il segnale, la macchina potrebbe essere danneggiata.

- △ Questo è un segnale di operazione pericolosa.
- ⊘ Questo è un segnale di operazione vietata.
- Questo è un segnale che l'utente deve rispettare.



Avvertenza

- L'alimentazione avviene con 4 batterie AA. Le batterie devono essere collocate nel vano batterie rispettando la direzione del contrassegno.
- Rimuovere le batterie quando l'apparecchio rimane non utilizzato per molto tempo. In caso contrario, perdite gravi possono danneggiare il vano batteria.
- ⊘ Se l'apparecchio si guasta, interrompere il funzionamento e spegnere l'interruttore.



Pericolo

- ⊘ Durante la cottura, mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini per evitare ustioni.
- ⊘ Durante o dopo l'uso, non toccare la griglia/piastra in acciaio inox del barbecue direttamente con le mani. Si rischia di rimanere ustionati.
- ⊘ Collocare l'apparecchio in una posizione regolare, lontano dalla portata dei bambini, per evitare scottature, disastri e malfunzionamenti.

Dopo l'uso

- Collocare la macchina in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini e senza fiamma, lasciare che la carbonella bruci da sola. Per evitare disastri con il fuoco, immergere la brace in acqua e assicurarsi che il fuoco sia completamente estinto prima di gettarla via. Non gettare le braci di carbonella in un contenitore infiammabile.
- Non spegnere immediatamente il fuoco della carbonella con acqua. Potrebbero formarsi scintille o vapore. Sarebbe preferibile coprire il contenitore della carbonella con un pezzo di tessuto bagnato. Poi spegnere il fuoco della carbonella spruzzando un po' d'acqua sul tessuto bagnato.
- Il tempo di combustione della carbonella è di 56 ore. Assicurarsi che la carbonella sia completamente spenta prima di gettare via le braci.

Precauzioni di sicurezza

- Leggere il manuale di istruzioni prima dell'uso.
- Non smontare, riparare o ricostruire l'apparecchio. Operazioni anomale possono causare disastri con il fuoco.
- Senza cibo sulla piastra in acciaio inox del barbecue o sul vassoio in alluminio del barbecue, non far funzionare l'apparecchio per lungo tempo. Alta temperatura può far scolorire il rivestimento del vassoio del barbecue in alluminio.
- Per il riciclaggio, le batterie usate dovrebbero essere separati dai normali rifiuti domestici. Le batterie usate devono essere smaltite nel vicino centro di riciclaggio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe non funzionare a causa di un corto circuito.

- Non azionare l'apparecchio su materiale termolabile come tavole in plastica, vetro o carta. In caso contrario, l'apparecchio verrebbe danneggiato, causando anche disastri da fuoco.
- Non utilizzare l'apparecchio in uno spazio chiuso per lungo tempo. In caso contrario l'utente si sentirebbe soffocare per mancanza di ossigeno.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di altri dispositivi di riscaldamento, altrimenti l'apparecchio potrebbe guastarsi.
- Non graffiare la superficie del vassoio del barbecue in alluminio con oggetti appuntiti come un cucchiaino di metallo. In caso contrario verrebbe danneggiato il rivestimento del vassoio del barbecue in alluminio e sarebbe ridotta la sua durata.
- Non utilizzare l'apparecchio in luoghi caldi e umidi come locali sauna o termali.
- Quando si lavano le parti staccabili, pulirle con panno umido e asciugarle con un panno asciutto.
- Smaltire l'apparecchio secondo la procedura di smaltimento corretta. In caso contrario, si potrebbe causare inquinamento ambientale.
- Evitare che acqua e pioggia penetrino nell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio lontano da cause d'incendio come scintille, fiamme o fonti di fuoco.
- Durante la grigliatura, è vietato versare acqua sulla piastra in acciaio inox o sul vassoio in alluminio del barbecue. La piastra in acciaio inox o il vassoio in alluminio del barbecue possono deformarsi entrando a contatto con l'acqua fredda mentre sono ad alta temperatura.

- Dopo l'uso, estrarre il contenitore della carbonella dall'apparecchio con l'apposito strumento. Coprire il contenitore della carbonella con un pezzo di tessuto umido, poi spegnere il fuoco della carbonella spruzzando dell'acqua sul tessuto bagnato. In questo modo non schizzano scintille.
- È vietato utilizzare il prodotto per altri scopi.

METODI DI UTILIZZO

1. Installare le batterie.

Estrarre il vano batteria e installare le batterie secondo la direzione del contrassegno. (Foto 1)

2. Accendere l'interruttore di alimentazione della fiamma

Accendere l'interruttore e confermare che l'indicatore di alimentazione si accende. Poi ruotare l'interruttore in senso orario su "MAX". (Foto 2)

Nota: Se la temperatura è troppo alta, ruotare la manopola in senso antiorario per abbassare la temperatura.

3. Mettere la carbonella nell'apposito contenitore

Mettere carbonella adatta nell'apposito contenitore. Sarebbe meglio non superare la linea "MAX" sul contenitore della carbonella. Troppa carbonella potrebbe bruciare il cibo e danneggiare il rivestimento del vassoio in alluminio del barbecue. (Foto 3)

4. Aggiungere un attizzatore di fiamma (pasta di alcool o blocchi di alcool solido)

a). Aggiungere pasta di alcool

Dalla parte centrale concava della base del contenitore della carbonella, spremere la pasta di alcool (circa 25-30 g) in tondo sul fondo. (Foto 4a)

b). Aggiungere blocchi di alcool solido

Mettere i blocchi alcool solido nella parte centrale concava della base del contenitore della carbonella, quattro piccoli pezzi (5 g/pz) o un pezzo grande (20 g/pz), ogni volta utilizzare 15-20 g di blocchi di alcool solido. (Foto 4b)



Punti di attenzione:

No bisogna aggiungere sia blocchi di alcool solido che pasta di alcool insieme, basta sceglierne uno. Se non è possibile misurare con precisione la quantità di pasta di alcool o di blocchi di alcool solido in uso, fare riferimento alla linea del contrassegno "MAX". La pasta di alcool o i blocchi di alcool solido aggiunti non devono superare la linea del contrassegno "MAX". (Foto 4c)

Un uso eccessivo di pasta di alcool o di blocchi di alcool solido è pericoloso.

5. Dare fuoco alla pasta di alcool o ai blocchi di alcool solido

Dare fuoco alla pasta di alcool o ai blocchi di alcool solido nella base del contenitore della carbonella con l'accenditore. (Foto 5)



Prima dell'accensione, non coprire la base del contenitore della carbonella con il contenitore della carbonella.

6. Posizionare il contenitore della carbonella con la carbonella nella base del contenitore della carbonella.

Porre il contenitore della carbonella sulla base del contenitore della carbonella utilizzando gli appositi strumenti. Ci vogliono circa 3 minuti per accendere la carbonella. All'inizio, il fumo può causare fastidio agli occhi. Collocare l'apparecchio in luogo ben ventilato per 3 minuti fino a far scomparire l'odore e il fumo. (Foto 6)

7. Posizionare la griglia barbecue in acciaio inox e la piastra BEG sul vassoio di raccolta dell'olio.

Posizionare la griglia barbecue e la piastra barbecue sul vassoio di raccolta dell'olio. Iniziare a cucinare il cibo fino a quando la temperatura aumenta. (Foto 7)

Attenzioni durante l'uso

- Nel caso in cui la carbonella sia stata conservata in ambiente umido per lungo tempo, potrebbe scoppiettare dopo l'accensione. È necessario coprire il contenitore della carbonella con il vassoio di raccolta dell'olio e la griglia/piastra barbecue in acciaio inox.
- SUS304 scolora quando colpita dal fuoco a temperatura elevata. Di conseguenza, le parti che vengono direttamente a contatto con il fuoco, come il contenitore della carbonella, la base del contenitore della carbonella, il vassoio di raccolta dell'olio, la griglia barbecue e la piastra barbecue, possono scolorire dopo l'uso. È un fenomeno normale, non un difetto di produzione.
- Mettere il fuoco di carbonella lontano dall'acqua dopo l'uso all'aperto. Prima di allontanarsi, assicurarsi che il fuoco sia spento.
- Poiché la fiamma non è così prevedibile, si dovrebbe prestare particolare attenzione. È vietato posizionare l'apparecchio vicino a fonti di fuoco.
- Dare fuoco alla pasta di alcool o ai blocchi di alcool solido dopo che la base del contenitore della carbonella è stata posta nel corpo dell'apparecchio.
- Se non riesce ad accendersi, accendere di nuovo la pasta di alcool o i blocchi di alcool solido nel modo corretto. È vietato spalmare la pasta di alcool sul direttamente sulla carbonella.
- Non inclinare o rovesciare l'apparecchio durante l'uso.
- È vietato aggiungere pasta di alcool o blocchi di alcool solido durante il processo di grigliatura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo l'uso

- Spegnere l'interruttore. Poi estrarre la piastra barbecue in acciaio inox la griglia barbecue in acciaio inox e il vassoio di raccolta dell'olio dal corpo dell'apparecchio.
- L'utilizzo di diluente, benzene e di un panno ruvido potrebbe danneggiare la piastra barbecue in acciaio inox, la griglia barbecue in acciaio inox e il vassoio di raccolta dell'olio.
- Dopo l'uso, la temperatura della piastra barbecue in acciaio inox, della griglia barbecue in acciaio inox e del vassoio di raccolta dell'olio è molto alta. Lasciar raffreddare prima di pulire.
- Pulire la piastra barbecue in acciaio inox, la griglia barbecue in acciaio inox e il vassoio di raccolta dell'olio con detergente neutro, poi pulire e asciugare con un panno morbido o una spugna.

- È vietato immergere tutto l'apparecchio in acqua. Pulire con panno umido e asciugare con panno asciutto.
- Dopo l'uso, il fuoco rimanente può durare per 5-6 ore. Quando la carbonella è bruciata completamente, spegnere completamente il fuoco con acqua, buttare via le braci, quindi pulire l'apparecchio.

STOCCAGGIO

1. Pulire il vassoio di raccolta dell'olio, la griglia barbecue in acciaio inox e la piastra barbecue in acciaio inox con un panno umido, quindi asciugarli con un panno asciutto. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido.
2. Dopo l'asciugatura, conservarlo in un luogo all'ombra privo di umidità.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Condizioni di gusto	Argomenti di conferma
La spia non è accesa	<ul style="list-style-type: none"> • L'installazione delle batterie è corretta? • La batteria è carica? • È stato acceso l'interruttore?
Cibo troppo cotto	<ul style="list-style-type: none"> • Ci sono altri oggetti sulla piastra barbecue in acciaio inox o sul vassoio in alluminio per barbecue durante la cottura? • La temperatura è troppo alta?
Cibo poco cotto	<ul style="list-style-type: none"> • L'interruttore è stato regolato correttamente? • È stata accesa la pasta di alcool e la carbonella?

1. È meglio iniziare a cuocere quando la temperatura ha raggiunto circa 300° C (6-8 minuti dopo che la carbonella è stata accesa). In questo modo il cibo può essere esente da inquinamento da fumo.
2. Prima di aggiungere di nuovo pasta di alcool o blocchi di alcool solido, assicurarsi che il fuoco sia completamente spento.
3. Nel caso in cui pasta di alcool o blocchi di alcool solido siano fuoriusciti dalla base del contenitore della carbonella, pulire prima di accendere.
4. Nel caso in cui pasta di alcool o blocchi di alcool solido siano stati accesi accidentalmente, spegnere il fuoco con un panno bagnato o coprendo con qualcosa non infiammabile. È pericoloso spegnere il fuoco agitando le mani.
5. Carbonelle differenti hanno effetto di calore diverso. Il carbone di legna tradizionale può soddisfare le esigenze della cottura alla griglia. Il carbone di legno puro può raggiungere un miglior effetto calore.
6. SUS304 scolora quando colpita dal fuoco a temperatura elevata. Di conseguenza, le parti che vengono direttamente a contatto con il fuoco, come il contenitore della carbonella, la base del contenitore della carbonella, il vassoio di raccolta dell'olio, la griglia barbecue e la piastra barbecue, possono scolorire dopo l'uso. È un fenomeno normale, non un difetto di produzione.
7. È un prodotto per la casa. Può essere utilizzato anche per cucinare cibo e bollire acqua mettendo una pentola sulla griglia in acciaio inox bollente.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La griglia è garantita per due anni dalla data di acquisto. Tutti i difetti di materiale o di fabbricazione verranno riparati gratuitamente.

Vale quanto segue:

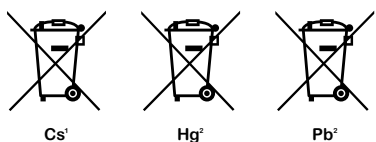
- Tutte le richieste di risarcimento, compresi i danni consequenziali, non saranno prese in considerazione.
- Qualsiasi riparazione o sostituzione di componenti entro il periodo di garanzia non si tradurrà in un'estensione del periodo di garanzia.
- La garanzia decade se sono state apportate modifiche, sono stati montati componenti non originali o se la griglia è stata riparata da terzi.
- I componenti soggetti a normale usura, come le griglie, non sono coperti dalla garanzia.
- La garanzia vale solo a fronte di presentazione della ricevuta di acquisto originale, inalterata e con la data di acquisto stampata.
- La garanzia non copre danni causati da azioni che differiscono da quelle descritte nel manuale d'uso o da negligenza.
- I costi di trasporto e i relativi rischi durante il trasporto della griglia o di suoi componenti devono essere sempre a carico dell'acquirente.

Per evitare costi inutili, si consiglia di leggere sempre attentamente il manuale d'uso. Se questo non fornisce una soluzione, portare la griglia al rivenditore per la riparazione.

Manipolazione e smaltimento delle batterie usate in sicurezza

Nota bene: Utilizzare solo batterie AA approvate disponibili in commercio.

Ricordarsi di smaltire le batterie correttamente secondo la normativa locale, cioè in un punto di raccolta batterie. Le batterie non possono essere smaltite con i rifiuti domestici.



Corretto smaltimento della carbonella

Smaltire la carbonella solo in appositi contenitori incombustibili o in metallo. Non gettare in contenitori di plastica o infiammabili.



Smaltimento ecologico delle apparecchiature elettriche

Smaltire il vecchio grill presso punti di raccolta appropriati, il produttore può indicarli su richiesta. Non smaltire il vecchio dispositivo insieme ai rifiuti domestici.

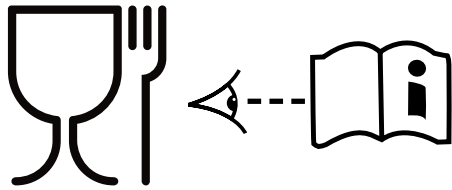
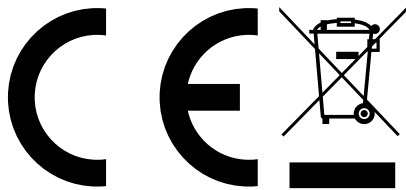
SPECIFICHE TECNICHE

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

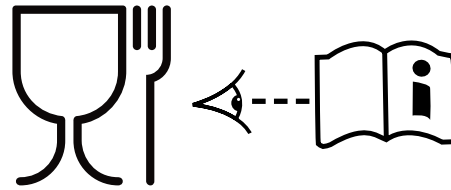


PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



Følgende sikkerhetsmeldinger forteller brukeren hvordan man skal bruke maskinen riktig og sikkert, for å forebygge uforutsigbar fare eller skade.

Varsle: Brukeren kan bli skadet hvis han/hun ikke følger merknaden.

Bemerk: Hvis brukeren ikke følger merknaden, vil maskinen bli skadet.

- ⚠ Dette er et tegn på farlig drift.
- ⊘ Dette er et tegn på ulovlig drift.
- Dette er en merknad som brukeren må adlyde.



Varsle

- Strømforsyningen er 4 stk AA-batterier. Batteriene må plasseres inn i batteriboksen i samsvar med merket retning.
- Ta batteriene ut når maskinen ikke skal brukes over en lengre periode. Hvis ikke, kan en alvorlig lekkasje skade batterikassen.
- ⊘ Hvis maskinen bryter sammen, kan du stanse driften og slå av bryteren.



Fare

- ⊘ Under matlaging, oppbevar maskinen utilgjengelig for barn for å unngå skolding.
- ⊘ I bruk eller etter bruk, må du ikke berøre grillstativet/-platen i rustfritt stål med hendene. Det er lett å bli brent.
- ⊘ Legg maskinen på et flatt sted hvor den er utilgjengelig for barn for å unngå skålde, katastrofe og funksjonssvikt.

Etter bruk

- Plasser maskinen på et sikkert sted utenfor barns rekkevidde og uten ild, la trekullet brenne av seg selv. For å unngå bran, legg kullglørne i vann og sørg for at flammene er helt slukket før du avhender dem. Ikke kast kullglør i en brennbar beholder.
- Ikke slukk kullet med vann umiddelbart. Gnist eller damp kan vises. Det er bedre å dekke over trekullskålen med vått papir. Slukk deretter kullet ved å helle over vann på det våte papiret.
- Brenntiden av trekull er 56 timer. Kontroller at kullet brennes helt ut før du avhender glør.

Sikkerhetsadvarsler

- Les bruksanvisningen før bruk.
- Ikke demonter, reparer eller bygg om maskinen. Unormal drift kan føre til brannfare.
- Ikke kjør maskinen over lengre tid uten mat på grillplaten i rustfritt stål eller grillbrettet i aluminium. Høy temperatur kan føre til misfarging av belegget på grillbrettet i aluminium.
- For å resirkulere, bør brukte batterier sorteres vekk fra normalt søppel. Brukte batterier skal kastes i en nærliggende gjenvinningsstasjon.
- Ikke legg maskinen i vann for rengjøring. Maskinen vil slutte å fungere på grunn av kortslutning.
- Ikke bruk maskinen på termolabile materialer som plastbord, glass eller papirputer. Ellers kan maskinen bli skadet, eller forårsake brann.
- Ikke bruk maskinen i lukkede rom over lengre perioder. Dette kan føre til at brukeren kveles på grunn av mangel på oksygen.

- Ikke bruk maskinen i nærheten av andre varmeapparater, ellers kan maskinen bryte sammen.
- Ikke rip i aluminiums-grillbrettets overflate med skarpe gjenstander, slik som metallskjeer. Ellers kan belegg på aluminiums-grillbrettet bli skadet og levetiden vil bli forkortet.
- Ikke bruk maskinen i varme og fuktige steder som badstue eller badehus.
- Når du vasker de avtakbare delene, bør du rengjøre dem med en våt klut og tørke dem av med en tørr klut.
- Avhend maskinen i henhold til riktig prosedyre for avhendig. Hvis ikke, kan det føre til forurensning.
- Unngå at vann og regn trenger inn i maskinen.
- Oppbevar maskinen langt borte fra alt som er brennbart, slik som gnist, flamme eller brannkilde.
- Ved grilling, er det forbudt å helle vann på grillplaten i rustfritt stål eller grillbrettet i aluminium. Grillplaten i rustfritt stål eller grillbrettet i aluminium kan deformeres når de kommer i kontakt med kjølig vann når de har høy temperatur.
- Etter bruk fjernes trekullskålen fra maskinen med verktøyet. Dekk over kullskålen med vått papir, og slukk deretter kullet ved å ha litt vann på det våte papiret. Ved denne måten blir det ingen gnist.
- Det er forbudt å bruke dette produktet til andre formål.

BRUK METODER

1. Installere batterier

Trekk ut batteriboksen og sett inn batteriene i henhold til markert retning. (Bilde 1)

2. Slå på ildkraft-bryteren

Slå på bryteren og bekreft at strømindikatoren lyser. Vri deretter bryteren med klokken til "MAX". (Bilde 2)

Bemerk: Når temperaturen er for høy, vrir du bryteren mot klokken for å senke temperaturen.

3. Legg kull i kullskålen

Legg en passende mengde kull i kullskålen. Det må ikke overskride "MAX"-merket på kullskålen. For mye kull kan brenne maten og skade belegget på grillbrettet av aluminium. (Bilde 3)

4. Tilsett tennmiddel (tenngel eller faste tennbrikker)

a). Tilsett tenngel

Fra det konkave senteret trekullskålens base, press tenngel (ca 25-30 g) rundt på bunnen. (Bilde 4a)

b). Legg i faste tennbrikker

Legg i faste tennbrikker på det konkave senteret av trekullskålens base, fire små biter (5g/stk) eller en stor del (20g/stk), bruk 15-20g faste tennbrikker pr gang. (Bilde 4b)



Ting å være oppmerksom på:

Du må ikke tilsette både tenngel og faste tennbrikker samtidig, bare velg en av dem. Hvis du ikke kan måle bruksmengden av tenngel eller faste tennbrikker, henvises det til "MAX"-merket. Tenngel eller faste tennbrikker som er lagt i må ikke overstige "MAX"-merket. (Bilde 4c)

Det er farlig å overdrive bruken av tenngel eller faste tennbrikker

5. Tenn tenngelen eller tennbrikkene.

Tenn tenngelen eller de faste tennbrikkene i kullskål-basen med tenneren. (Bilde 5)



Før tenning, ikke dekk til kullskålens base med kullskålen.

6. Plasser trekullskålen med trekull i kullskål-basen.

Plasser trekullskålen på kullskålens base ved hjelp verktøyet. Det tar ca 3 minutter å tenne kullet. I begynnelsen, kan røyk forårsake at øynene føles ubehagelig. Sett maskinen på et godt ventilert sted i 3 minutter før lukten og røyken forsvinner. (Bilde 6)

7. Plasser grillstativet i rustfritt stål og BEG-platen i rustfritt stål på fettopsamlingsbrettet.

Plasser grillstativet i rustfritt stål og grillplaten i rustfritt stål på fettopsamlingsbrettet. Begynn å lage mat før temperaturen stiger. (Bilde 7)

Oppmerksomhet under bruk

- I tilfelle trekullet er lagret i et fuktig miljø i lang tid, kan det sprute etter det antennes. Det er nødvendig å dekke over trekullskålen med fettoppsamlingsbrettet og grillstativet / -platen i rustfritt stål.
- SUS304 misfarges når ved høy temperatur. Som et resultat, kan deler som er i direkte kontakt med ild, som kullskålen, kullskålens base, fettoppsamlingsbrettet, grillstativet og grillplaten, misfarges etter bruk. Det er et vanlig fenomen, ikke en produksjonsfeil.
- Slukk kullet med vann utendørs etter bruk. Før du forlater det, må du sørge for at det er skikkelig slukket.
- Når det ikke er noen flammer synlige etter tenning av enheten, ikke tenn den igjen umiddelbart eller plasser den i nærheten av noen brannkilde. Det er forbudt å plassere maskinen i nærheten av en brannkilde.
- Tenn tenngelen eller faste tennbrikker etter at kullskålens base plasseres inn i maskinen.
- Hvis du ikke kan tenne den, tenn tenngelen eller de faste tennbrikkene på riktig måte igjen. Det er forbudt å smøre tenngel direkte på kullet.
- Ikke velt eller sett maskinen på skrå under bruk.
- Det er forbudt å legge i tenngel eller faste tennbrikker under grilling.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Etter bruk

- Slå av bryteren. Deretter fjernes grillplaten i rustfritt stål, grillstativet i rustfritt stål og fettoppsamlingsbrettet fra maskinen.
- Når det benyttes fortynner, kan benzen og en grov klut skade grillplaten i rustfritt stål, grillstativet i rustfritt stål og fettoppsamlingsbrettet.
- Etter bruk, er temperaturen i s/s grillstativet, grillplaten i rustfritt stål og fettoppsamlingsbrettet meget høy. Kjøl ned, og rengjør deretter.
- Rengjør grillplaten i rustfritt stål, grillstativet i rustfritt stål og fettoppsamlingsbrettet med et nøytralt vaskemiddel, tørk dem av med en myk klut eller svamp.
- Det er forbudt å legge hele maskinen i vann. Rengjør med en fuktig klut og tørk av med en tørr klut.
- Etter bruk kan kullet fortsatt brenne i 5-6 timer. Når kullet har brent helt ut, slukk kullet helt med vann, kast glørne og rengjør deretter maskinen.

BEVARING

1. Rengjør fettoppsamlingsbrettet, grillstativet i rustfritt stål og grillplaten med våt klut, og tørk deretter av med en tørr klut. Rengjør maskinen med en myk klut.
2. Etter tørking, oppbevar den på et sted i skyggen uten fuktighet.

FEILSØKINGSTABELL

Defekte forhold	Bekreftelse av saker
Indikatorlampen er ikke på	<ul style="list-style-type: none">• Er batteriet satt riktig i?• Har batteriet strøm?• Har du slått på bryteren?
Maten er brent	<ul style="list-style-type: none">• Er det andre objekter på grillplaten i rustfritt stål eller grillbrettet i aluminium under matlagingen?• Er temperaturen for høy?
Maten er ikke stekt godt nok	<ul style="list-style-type: none">• Har du justert bryteren riktig?• Tente du tennegelet og kullet?

1. Det er bedre å starte grillingen før temperaturen når ca. 300 °C (6-8 minutter etter trekullet er tent). På denne måten maten kan være fri for røyk-forurensning.
2. Før du legger i tenngel eller faste tennbrikker igjen, pass på at flammene er helt slukket.
3. I tilfelle tenngel eller faste tennbrikker drypper ut av trekullskålens base, rengjør den før du tenner.
4. Dersom tenngel eller faste tennbrikker antennes ved et uhell, slukk brannen med en våt klut eller ved å dekke over med noe som ikke er brannfarlig. Det er farlig å slukke brannen ved å vifte med hendene.
5. Ulike kull har forskjellig varmeeffekt. Tradisjonelt trekull kan oppfylle kravet for grilling. Rent trekull kan oppnå bedre varmeeffekt.
6. SUS304 misfarges når ved høy temperatur. Som et resultat, kan deler som er i direkte kontakt med ild, som kullskålen, kullskålens base, fettoppsamlingsbrettet, grillstativet og grillplaten, misfarges etter bruk. Det er et vanlig fenomen, ikke en produksjonsfeil.
7. Det er et kjent produkt. Det er et kjent produkt. Den kan også brukes til tilbereding av mat og koke vann i en gryte plassert på stativet i rustfritt stål.

GARANTIVILKÅR

Det er en to-års garanti på grillen fra kjøpsdato. Alle material- eller produksjonsfeil vil bli reparert gratis.

Følgende gjelder:

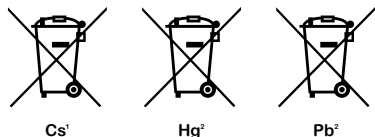
- Alle erstatningskrav, inkludert følgeskade, vil ikke bli underholdt.
- Eventuelle reparasjoner eller utskifting av komponenter i garantiperioden vil ikke føre til forlengelse av garantiperioden.
- Garantien bortfaller hvis det har blitt gjort noen endringer, uoriginale komponenter er montert, eller hvis grillen har blitt reparert av en tredjepart.
- Komponenter som er utsatt for normal slitasje, slik som stativer, dekkes ikke av garantien.
- Garantien er kun gyldig ved presentasjon av den opprinnelige, uendrede og dato-stemplede kvitteringen.
- Garantien dekker ikke skader som skyldes handlinger som avviker fra de som er beskrevet i brukerhåndboken eller forsømmelse.
- Transportkostnader og risikoene involvert i transport av grillen eller komponenter skal alltid være kjøperens ansvar.

For å hindre unødvendige utgifter, anbefaler vi at du alltid leser denne bruksanvisningen nøye først. Hvis dette ikke gir en løsning, ta med grillen til distributøren for reparasjon.

Sikker håndtering og avhending av brukte batterier

Vær obs på: Bruk kun kommersielt godkjente AA-batterier.

Husk å avhende batteriene på riktig måte i henhold til lokale bestemmelser, dvs. på et batteri-innsamlingssted. Batterier må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.



Riktig avhending av trekull

Kast kull i ubrennbare beholdere eller metallbeholdere. Ikke kast i plast eller brennbare beholdere.



Miljøvennlig avhending av elektrisk utstyr

Avhend din gamle grill på innsamlingspunkter, som produsenten kan peke ut til deg på forespørsel. Ikke kast den gamle enheten med husholdningsavfall.

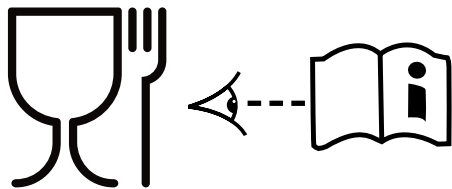
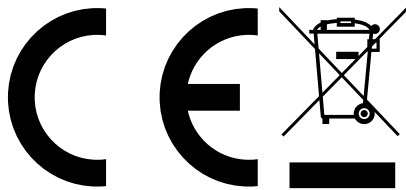
TEKNISKE SPESIFIKASJONER

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkość produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

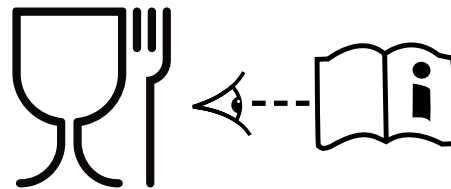


PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



De volgende veiligheidsopmerkingen zullen de gebruiker duidelijk maken hoe de machine correct en veilig gebruikt moet worden, om op voorhand onvoorspelbare, gevaarlijke situaties of beschadiging te voorkomen.

Waarschuwing: De gebruiker zal gekwetst raken indien hij/zij de opmerking niet volgt.

Merk op: Als de gebruiker de opmerking niet volgt zal de machine beschadigd worden.

- ⚠ Dit is een opmerking van gevaarlijk gebruik.
- ⊘ Dit is een opmerking van verboden gebruik.
- Dit is een opmerking die de gebruiker moet naleven.



Waarschuwing

- De voedingsspanning is afkomstig van 4 AA-batterijen. De batterijen moeten in de gemarkeerde richting in de batterijhouder geplaatst worden.
- Gelieve de batterijen te verwijderen wanneer de machine voor langere tijd niet gebruikt wordt. Indien dit niet gedaan wordt kan lekkage de batterijhouder beschadigen.
- ⊘ Als de machine stuk gaat, gelieve dan de werking te stoppen en de schakelaar uit te schakelen.



Gevaar

- ⊘ Houd de machine tijdens het koken uit het bereik van kinderen om verbranding te voorkomen.
- ⊘ Gelieve tijdens of na gebruik de rvs BBQ-rek/plaat niet rechtstreeks met de handen aan te raken. U kan uzelf makkelijk verbranden.

- Gelieve de machine op een geschikte plaats te zetten, uit het bereik van kinderen, om verbranding, rampen en slechte werking te vermijden.

Na gebruik

- Plaats de machine op een veilige plaats buiten het bereik van kinderen en zonder vuur, laat het houtskool automatisch opbranden. Dompel houtskoolsintels onder in water om een ramp ten gevolge van brand te voorkomen en verzeker dat het vuur volledig gedoofd is voor de verwijdering. Werp de houtskoolsintels niet in een brandbare container.
- Door het houtskoolvuur niet rechtstreeks met water. Er kunnen vonken of stoomvorming optreden. Het is beter om de houtskoolkuip af te dekken met een natte doek. Doof daarna het houtskoolvuur door water op de natte doek te sproeien.
- Houtskool blijft gedurende 56 uur branden. Verzeker dat het houtskool volledig opgebrand is vooraleer u de sintels weg gooit.

Veiligheidsopmerkingen

- Lees de gebruiksaanwijzing voor gebruik.
- De machine niet ontmantelen, herstellen of opnieuw samenstellen. Abnormale werking kan een ramp in de vorm van brand veroorzaken.
- Schakel de machine niet voor langere tijd aan zonder voedsel op het rvs BBQ-rek of de aluminium BBQ-plaat. Hoge temperaturen kunnen zorgen voor de verkleuring van de coating van de BBQ-plaat.
- Gebruikte batterijen moeten voor recyclage gescheiden worden van normaal afval. Gebruikte batterijen moeten verwijderd worden bij het dichtstbijzijnde recyclagecentrum.

- Dompel de machine niet onder in water voor reiniging. De machine zou hierdoor niet meer werken vanwege kortsluiting.
- Gebruik de machine niet op een temperatuurgevoelig oppervlak zoals een plastic tafel, glas of papierfolie. De machine zal beschadigd worden en zelfs een ramp onder de vorm van brand kan veroorzaakt worden.
- Gebruik de machine niet voor langere tijd in een afgesloten ruimte. De gebruiker kan hierdoor stikken als gevolg van zuurstoftekort.
- Gebruik de machine niet in de nabijheid van andere verwarmingstoestellen, de machine kan hierdoor mogelijk stuk gaan.
- Maak geen krassen in de aluminium BBQ-plaat met scherpe voorwerpen zoals metalen lepels. De coating van de aluminium BBQ-plaat kan hierdoor beschadigd worden wat de levensduur ervan zal verkorten.
- Gebruik de machine niet in warme en vochtige plaatsen zoals sauna's en badhuizen.
- Gebruik wanneer u de afneembare onderdelen reinigt een natte doek en droog ze af met een droge doek.
- Gelieve de machine als afval te verwijderen volgens de correcte procedure voor afvalverwijdering. Indien u dit niet doet kan milieuvervuiling het gevolg zijn.
- Zorg er voor dat er geen water en regen de machine in de machine komt.
- Gelieve de machine ver weg te houden van alle ontstekingsbronnen zoals vonken, vlammen of brandhaarden.
- Tijdens het grillen is het verboden om water te gieten over het rvs BBQ-rek of de aluminium BBQ-plaat. Het rvs BBQ-rek of de aluminium BBQ-plaat kunnen vervormen wanneer koel water in contact komt met de hete temperaturen.

- Neem na gebruik de houtskoolkuip met het gereedschap uit de machine. Dek de houtskoolkuip af met een natte doek en doof daarna het houtskoolvuur door water op de natte doek te sproeien. Op deze manier zijn er geen gensters.
- Het is verboden om dit product voor andere doeleinden te gebruiken.

GEBRUIKSMETHODEN

1. Batterijen installeren

Trek de batterijhouder uit en installeer de batterijen in de gemarkeerde richting. (Afb 1)

2. De regelknop aan zetten

Zet de regelknop aan en controleer of het indicatielampje "voeding aan" oplicht. Draai de schakelaar daarna naar "MAX". (Afb 2)

Merk op: Draai de regelknop in tegenwijzerzin om de temperatuur te verlagen wanneer deze te hoog is.

3. Plaats houtskool in de houtskoolkuip.

Plaats geschikt houtskool in de houtskoolkuip. Het is beter om de "MAX" markering op de houtskoolkuip niet te overschrijden. Te veel houtskool kan het voedsel verbranden en de coating van de aluminium BBQ-plaat beschadigen. (Afb 3)

4. Brandversneller toevoegen (alcoholpasta of vaste alcohol-blokken)

a). Alcoholpasta toevoegen

Spuit vanuit het holle centrum van het onderstel van de houtskoolkuip alcoholpasta (ongeveer 25-30 g) in het rond en op de bodem. (Afb 4a)

b). Vaste alcohol-blokken toevoegen

Plaats vaste alcohol-blokken in het holle centrum van het onderstel van de houtskoolkuip, vier kleine stukken (5 g/st) en een groot stuk (20 g/st), en gebruik hiervoor telkens vaste alcoholblokken van 15-20 g. (Afb 4b)



Aandachtspunten:

Het is niet nodig om alcoholpasta en vaste alcohol-blokken samen te gebruiken, kies er gewoon een. Als u de gebruikte hoeveelheid alcoholpasta of vaste alcohol-blokken niet nauwkeurig kan meten, gelieve dan de met "MAX" gemarkeerde lijn als referentie te gebruiken. De alcoholpasta of vaste alcohol-blokken mogen de met "MAX" gemarkeerde lijn niet overschrijden. (Afb 4c)

Het teveel aan alcoholpasta of vaste alcohol-blokken gebruiken is gevaarlijk.

5. Ontsteek de alcoholpasta of vaste alcohol-blokken.

Ontsteek de alcoholpasta of vaste alcohol-blokken in het onderstel van de houtskoolkuip met de ontsteker. (Afb 5)



Bedek het onderstel van de houtskoolkuip niet met de houtskoolkuip voor het ontsteken.

6. Plaats de houtskoolkuip met houtskool in het onderstel van de houtskoolkuip.

Plaats de houtskoolkuip op het onderstel van de houtskoolkuip met het gepaste gereedschap. Het ontsteken van het houtskool duurt ongeveer 3 minuten. In het begin kan de rook zorgen voor een onaangenaam gevoel in de ogen. Plaats de machine gedurende 3 minuten op een goed geventileerde plaats totdat de reuk en de rook verdwijnen. (Afb 6)

7. Plaats het rvs BBQ-rek en de aluminium BBQ-plaat op de vetopvanglade.

Plaats het rvs BBQ-rek en de aluminium BBQ-plaat op de vetopvanglade. Begin het voedsel te bereiden totdat de temperatuur verhoogt (Afb 7)

Aandachtspunten tijdens gebruik

- Wanneer het houtskool gedurende lange periode op een vochtige plaats bewaard werd kunnen er vonken ontstaan na het ontsteken. Het is noodzakelijk om de houtskoolkuip af te dekken met de vetopvanglade en het rvs BBQ-rek/plaat.
- SUS304 verkleurt bij gebruik onder hoge temperatuur. Als gevolg hiervan kunnen onderdelen die in direct contact met het vuur komen, zoals de houtskoolkuip, het onderstel van de houtskoolkuip, de vetopvanglade, het BBQ-rek en de BBQ-plaat, na gebruik verkeuren. Dit is een normaal fenomeen en geen fabricagefout.
- Doof het houtskoolvuur na gebruik met water, buitenshuis. Verzeker dat het vuur uit is alvorens weg te gaan.
- De vlam is niet duidelijk dus moet er speciale aandacht aan besteed worden. Het is verboden om de machine in de nabijheid van een vuurhaard te plaatsen.
- Ontsteek de alcoholpasta of vaste alcohol-blokken nadat het onderstel van de houtskoolkuip in de behuizing van de machine geplaatst is.
- Indien er geen ontsteking plaats vindt, ontsteek dan de alcoholpasta of alcohol-blokken opnieuw op de gepaste manier. Het is verboden om de alcoholpasta rechtstreeks op het houtskool te smeren.
- Kantel of draai de machine niet te ver tijdens gebruik.
- Het is verboden om alcoholpasta of vaste alcohol-blokken toe te voegen tijdens het grillen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Na gebruik

- Zet de schakelaar uit. Neem daarna het rvs BBQ-rek, aluminium BBQ-plaat en de vetopvanglade uit de behuizing van de machine.
- Bij het gebruik van verdunningsmiddel kunnen Benzene en ruwe stof het rvs BBQ-rek, de BBQ-plaat en de vetopvanglade beschadigen.
- Na gebruik is de temperatuur van het rvs BBQ-rek, de BBQ-plaat en de vetopvanglade zeer hoog. Laat deze afkoelen, en reinig ze.
- Reinig het rvs BBQ-rek, de BBQ-plaat en de vetopvanglade met een neutrale detergent, en veeg en droog ze daarna af met een zachte doek of spons.
- Het is verboden om de volledige machine in water onder te dompelen. Gelieve met een natte doek te reinigen en met een droge doek af te veegen.
- Na gebruik kan het overgebleven vuur nog 5-6 uur branden. Doof wanneer het houtskool volledig opgebrand is het vuur volledig met water, verwijder de sintels, en reinig daarna de machine.

OPSLAG

1. Reinig de vetopvanglade, het rvs BBQ-rek en de BBQ-plaat met een natte doek, en veeg ze daarna droog met een droge doek. Reinig de behuizing van de machine met een zachte doek.
2. Sla de machine na het drogen op in een omgeving zonder vocht.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Foute Omstandigheden	Bevestiging is belangrijk
Het indicatielampje brandt niet	<ul style="list-style-type: none">• Is de installatie van de batterij correct?• Heeft de batterij stroom?• Hebt u de schakelaar aan gezet?
Voedsel te gaar	<ul style="list-style-type: none">• Bevinden er zich andere voorwerpen op het rvs BBQ-rek of de aluminium BBQ-plaat tijdens het koken?• Is de temperatuur te hoog?
Voedsel niet gaar	<ul style="list-style-type: none">• Hebt u de regelknop juist aangepast?• Hebt u de alcohol pasta en houtskool ontstoken?

1. Het is beter om met grillen te starten wanneer de temperatuur ongeveer 300°C bereikt heeft (6-8 minuten na het ontsteken van het houtskool). Op deze manier zal het voedsel niet met rook verontreinigd zijn.
2. Verzekert dat het vuur volledig gedoofd is vooraleer u opnieuw alcoholpasta of vast alcohol-blokken toevoegt.
3. Reinig de houtskoolkuip vooraleer te ontsteken wanneer er alcoholpasta of vaste alcohol-blokken uit de houtskoolkuip druppelen.
4. Doof het vuur met een natte doek of door het met een niet brandbaar voorwerp af te dekken wanneer de alcoholpasta of de vaste alcohol-blokken per ongeluk ontsteken. Het is gevaarlijk om het vuur te doven door met de handen te zwaaien.
5. Verschillende soorten van houtskool hebben een verschillend warmte-effect. Traditioneel houtskool voldoet aan de vereisten voor grillen. Puur houtskool kan een beter warmte-effect bereiken.
6. SUS304 verkleurt bij gebruik onder hoge temperatuur. Als gevolg hiervan kunnen onderdelen die in direct contact met het vuur komen, zoals de houtskoolkuip, het onderstel van de houtskoolkuip, de vetopvanglade, het BBQ-rek en de BBQ-plaat, na gebruik verkeuren. Dit is een normaal fenomeen en geen fabricagefout.
7. Het is een huishoudelijk product. Het kan ook gebruikt worden voor het bereiden van voedsel en het koken van water wanneer een pan op het rvs rek geplaatst wordt.

GARANTIE VOORWAARDEN

Uw grill heeft een garantieperiode van twee jaar, geldend vanaf de datum van aankoop. Alle defecten aan materialen en fabricagefouten zullen gedurende deze periode gratis hersteld worden.

Het volgende is van toepassing:

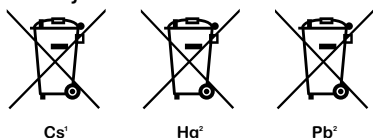
- Alle claims voor vergoedingen, inclusief gevolgschade, zullen niet ontvankelijk verklaard worden.
- Herstellingen aan of vervanging van onderdelen tijdens de garantieperiode zullen niet leiden tot een verlenging van de garantieperiode.
- De garantie zal vervallen wanneer er aanpassingen gemaakt zijn, er geen originele onderdelen aangesloten zijn of wanneer de grill vervangen werd door een derde partij.
- Onderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage zoals de schotels vallen niet onder de garantie.
- De garantie is enkel geldig bij het voorleggen van het origineel, onaangepast en van een datum voorziene aankoopbewijs.
- De garantie dekt geen schade die veroorzaakt werd door acties die afwijken van deze die hierboven beschreven zijn in de gebruikershandleiding of door nalatigheid.
- Transportkosten en de risico's verbonden aan het transport van het toestel of onderdelen van het toestel zijn steeds voor rekening van de koper.

Om onnodige kosten te vermijden raden we u aan om steeds eerst de gebruikershandleiding aandachtig te lezen. Als dit geen oplossing biedt, breng uw grill dan naar uw verdeler voor herstelling.

Veilige bevestiging en verwijdering van gebruikte batterijen

Merk op: Gebruik enkel goedgekeurde AA-batterijen voor commercieel gebruik.

Vergeet niet de batterijen te verwijderen volgens de lokale regelgeving, bijvoorbeeld bij een inzamelpunt voor gebruikte batterijen. Batterijen mogen niet samen met huishoudelijk afval verwijderd worden.



Gepaste verwijdering van houtskool

Verwijder houtskool enkel in geschikte niet brandbare metalen containers. Verwijder houtskool niet in plastic of brandbare containers.



Milieuvriendelijke verwijdering van elektrische toestellen

Gelieve uw oude grill op een geschikt inzamelpunt af te leveren. De fabrikant kan er op uw aanvraag een aanwijzen. Verwijder uw oude toestel niet samen met huishoudelijk afval.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

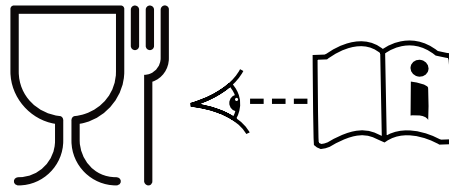
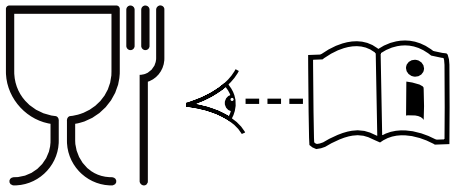
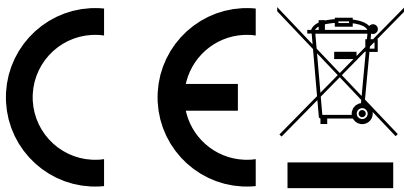
Qlima

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC

PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



Poniższe uwagi dotyczące bezpieczeństwa informują użytkownika, jak prawidłowo i bezpiecznie obsługiwać grilla, aby z góry uniknąć niespodziewanego zagrożenia lub uszkodzenia.

Ostrzeżenie: Jeśli użytkownik nie zastosuje się do oznaczenia, może się zranić.

Uwaga: Jeśli użytkownik nie zastosuje się do oznaczenia, grill zostanie uszkodzony.

- △ To jest oznaczenie niebezpiecznego użytkowania.
- ⊗ To jest oznaczenie zabronionego użytkowania.
- Użytkownik musi przestrzegać tego oznaczenia.



Ostrzeżenie

- Zasilanie to 4 baterie AA. Baterie należy umieścić w pojemniku na baterie, zgodnie z oznaczeniem biegunów.
- Proszę wyjąć baterie, gdy grill nie jest używany przez dłuższy okres czasu. Jeśli nie zostaną wyjęte, poważny wyciek może uszkodzić pojemnik na baterie.
- ⊗ Jeśli grill zepsuje się, proszę zaprzestać jego użytkowania i wyłączyć przełącznik.



Niebezpieczeństwo

- ⊗ Podczas pieczenia należy utrzymywać grill poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć oparzenia.
- ⊗ W trakcie lub po zakończeniu użytkowania proszę nie dotykać rusztu/płyty grilla ze stali nierdzewnej gołymi rękami. Można łatwo się poparzyć.
- ⊗ Proszę ustawić grill na równej powierzchni poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć poparzenia, niebezpieczeństwa i nieprawidłowego działania.

Po zakończeniu użytkowania

- Ustawić grill w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci i bez ognia, pozwolić, aby węgiel drzewny samoistnie się wypalił. Aby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru, zanurzyć rozżarzony węgiel drzewny w wodzie i przed wyrzuceniem upewnić się, że ogień został całkowicie ugaszony. Nie wyrzucać rozżarzonego węgla drzewnego do palnego pojemnika.
- Nie gasić gwałtownie wodą płonącego węgla drzewnego. Mogą pojawić się iskry lub para. Lepiej jest zakryć pojemnik na węgiel drzewny kawałkiem mokrej szmatki. Następnie zgasić płonący węgiel drzewny, stosując spryskiwanie wodą na mokrą szmatkę.
- Czas palenia węgla drzewnego to od 5 do 6 godzin. Przed wyrzuceniem, upewnić się, że węgiel drzewny całkowicie się wypalił.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi.
- Nie rozmontowywać, naprawić ani nie przerabiać grilla. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować pożar.
- Nie używać grilla przez dłuższy czas bez jedzenia na powierzchni płyty ze stali nierdzewnej lub aluminiowej tacy grilla. Wysoka temperatura może spowodować zmianę koloru powłoki aluminiowej tacy grilla.
- Zużyte baterie należy oddzielić od zwykłych śmieci, aby poddać je recyklingowi. Zużyte baterie należy dostarczyć do najbliższego punktu recyklingowego.
- Nie zanurzać grilla w wodzie w celu jego czyszczenia. W przeciwnym razie grill może przestać działać z powodu zwarcia.

- Nie używać grilla na nietrwałym termicznie materiale, jak plastikowy stół, szkło lub podkładka papierowa. W przeciwnym razie grill może ulec uszkodzeniu, powodując nawet pożar.
- Nie używać grilla przez dłuższy czas w zamkniętym pomieszczeniu. W przeciwnym razie użytkownik może odczuwać duszności spowodowane brakiem tlenu.
- Nie używać grilla w pobliżu innych urządzeń wytwarzających ciepło, bo w przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu.
- Nie zarysować powierzchni aluminiowej tacy grilla ostrym przedmiotem, np. metalową łyżką. W przeciwnym razie powłoka aluminiowej tacy grilla zostanie uszkodzona i jej żywotność ulegnie skróceniu.
- Nie używać grilla w ciepłych i wilgotnych miejscach, jak sauna lub łaźnia.
- Podczas mycia zdejmowanych części proszę czyścić je przy pomocy mokrej i wycierać suchą szmatką.
- Proszę zutylizować zużytego grilla zgodnie z odpowiednimi procedurami dotyczącymi utylizacji. W przeciwnym razie może dojść do skażenia środowiska naturalnego.
- Chronić grill przed dostawaniem się do niego wody lub deszczu.
- Proszę trzymać grilla z dala palnych przedmiotów, np. iskieł, płomieni lub źródeł ognia.
- Podczas grillowania zabrania się wylewania wody na płytę ze stali nierdzewnej i na aluminiową tacę grilla. Płyta ze stali nierdzewnej lub aluminiowa taca grilla mogą się odkształcić, gdy zimna woda dostanie się na ich rozgrzaną powierzchnię.

- Po zakończeniu użytkowania należy wyjąć pojemnik na węgiel drzewny z grilla, używając narzędzia. Zakryć pojemnik na węgiel drzewny kawałkiem mokrej szmatki i następnie zgasić ogień, spryskując wodą mokrą szmatkę. W ten sposób nie rozpryskują się iskry.
- Zabrania się używania tego produktu w innych celach.

METODY UŻYTKOWANIA

1. Montaż baterii

Wyjąć pojemnik na baterie i zamontować je zgodnie z oznaczeniem biegunów. (Rys. 1)

2. Włączanie przełącznika mocy ognia

Włączyć przełącznik i potwierdzić, że świeci się wskaźnik mocy. Obrócić przełącznik w prawo do pozycji „MAX”. (Rys. 2)

Uwaga: Gdy temperatura jest za wysoka, obrócić pokrętło w lewo, aby obniżyć temperaturę.

3. Wkładanie węgla drzewnego do pojemnika

Włożyć odpowiedni węgiel drzewny do pojemnika. Nie zaleca się przekraczanie linii oznaczonej „MAX” na pojemnik na węgiel drzewny. Zbyt duża ilość węgla drzewnego może spalić jedzenie i uszkodzić powłokę aluminiowej tacy grilla. (Rys. 3)

4. Dodać rozpałkę (rozpałkę żelową lub kostki nasączone alkoholem)

a). Dodać rozpałkę żelową

Zaczynając od wklęsłego środka podstawy pojemnika na węgiel drzewny, wycisnąć spiralnie rozpałkę żelową (około 25-30 g) na dnie. (Rys. 4a)

b). Dodawanie kostek nasączonych alkoholem

Położyć kostki nasączone alkoholem na wklęsłym środku podstawy pojemnika na węgiel drzewny – 4 małe kostki (5 g/szt.) lub jedną dużą (20 g/szt.), za każdym razem użyć 15-20 g kostek nasączonych alkoholem. (Pic 4b)



Zwrócić uwagę na:

Nie ma potrzeby dodawania rozpałki żelowej razem z kostkami nasączonymi alkoholem. Wystarczy wybrać jedno z nich. Jeśli nie można dokładnie zmierzyć ilości wykorzystanej rozpałki żelowej lub kostek nasączonych alkoholem, proszę odnieść się do linii oznaczonej „MAX”. Dodana rozpałka żelowa lub kostki nasączone alkoholem nie powinny przekraczać linii oznaczonej „MAX”. (Rys. 4c)

Nadmierne używanie rozpałki żelowej lub kostek nasączonych alkoholem może być niebezpieczne.

5. Podpalić rozpałkę żelową lub kostki nasączone alkoholem.

Podpalić rozpałkę żelową lub kostki nasączone alkoholem na podstawie pojemnika na węgiel drzewny przy pomocy zapalnika. (Rys. 5)



Przed rozpaleniem nie zakrywać podstawy pojemnikiem na węgiel drzewny.

6. **Umieścić pojemnik z węglem drzewnym w podstawie pojemnika na węgiel drzewny.**
Umieścić pojemnik na węgiel drzewny na podstawie przy pomocy oznaczonego narzędzia. Rozpalenie węgla drzewnego zajmuje około 3 minut. Na początku dym może powodować dyskomfort dla oczu. Umieścić grilla w przewiewnym miejscu na 3 minuty aż zniknie zapach i dym. (Rys. 6)
7. **Umieścić ruszt i płytę ze stali nierdzewnej na tacy na olej.**
Umieścić ruszt i płytę ze stali nierdzewnej na tacy na olej. Nie rozpoczynać pieczenia jedzenia aż wzrośnie temperatura. (Rys. 7)

Uwagi dotyczące użytkowania

- W przypadku węgla drzewnego przechowywanego w wilgotnym miejscu przed długi okres czasu może dojść do rozprysnięcia po rozpaleniu. Koniecznie należy zakryć pojemnik na węgiel drzewny tacą na olej i rusztem/płytą ze stali nierdzewnej.
- SUS304 odbarwia się, gdy zostaje podgrzany do wysokiej temperatury. W wyniku tego części, które bezpośrednio stykają się z ogniem, jak pojemnik na węgiel drzewny, podstawa pojemnika, taca na olej, ruszt grilla i płyta grilla, mogą zmienić kolor po użyciu. To jest normalne zjawisko i nie stanowi wady produkcyjnej.
- Po użyciu płonącego węgla drzewnego gasić wodą na zewnątrz. Przed pozostawieniem proszę upewnić się, że ogień został ugaszony.
- Jeśli nie ma widocznych płomieni od razu po podpaleniu, nie podpalać ponownie ani nie umieszczać w pobliżu źródła ognia. Zabrania się umieszczania grilla w pobliżu źródła ognia.
- Podpalić rozpałkę żelową lub kostki nasączone alkoholem po umieszczeniu podstawy pojemnika na węgiel drzewny w obudowie grilla.
- Jeśli nie zapala się, ponownie prawidłowo podpalić rozpałkę żelową lub kostki nasączone alkoholem. Zabrania się bezpośredniego smarowania węgla drzewnego rozpałką żelową.
- Nie pochylać ani nie odwracać grilla podczas użytkowania.
- Zabrania się dodawania rozpałki żelowej lub kostek nasączonych alkoholem w czasie grillowania..

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po zakończeniu użytkowania

- Wyłączyć przełącznik. Następnie wyjąć płytę ze stali nierdzewnej, ruszt ze stali nierdzewnej i tacę na olej z korpusu grilla.
- Używanie rozpuszczalnika, benzenu i szorstkiej szmatki może uszkodzić płytę ze stali nierdzewnej, ruszt ze stali nierdzewnej i tacę na olej.
- Po życiu temperatura rusztu ze stali nierdzewnej, płyty ze stali nierdzewnej i tacy na olej jest bardzo wysoka. Ostudzić i następnie wyczyścić.
- Wyczyścić płytę ze stali nierdzewnej, ruszt ze stali nierdzewnej i tacę na olej naturalnym detergentem, następnie wytrzeć i wysuszyć je miękką szmatką lub gąbką.
- Zabrania się zanurzania w wodzie całego grilla. Proszę wyczyścić mokrą szmatką i wytrzeć suchą szmatką.
- Po użytkowaniu może pozostawać ogień przez około 5-6 godzin. Po całkowitym wypaleniu węgla drzewnego zgasić ogień wodą, wyrzucić wypalony węgiel i następnie wyczyścić grilla.

PRZECHOWYWANIA

1. Wyczyścić tacę na olej, ruszt ze stali nierdzewnej, płytę ze stali nierdzewnej moką szmatką, następnie wytrzeć suchą szmatką. Wyczyścić korpus grilla miękką szmatką.
2. Po wysuszeniu przechowywać go w zacienionym i suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Niewłaściwe warunki	Elementy do potwierdzenia
Wskaźnik nie jest włączony	<ul style="list-style-type: none">• Czy bateria jest prawidłowo zamontowana?• Czy bateria ma energię?• Czy włączono przełącznik?
Jedzenie jest przypalone	<ul style="list-style-type: none">• Czy podczas pieczenia na płycie ze stali nierdzewnej lub na tacy aluminiowej znajdują się inne przedmioty?• Czy temperatura jest za wysoka?
Jedzenie jest niedogotowane	<ul style="list-style-type: none">• Czy prawidłowo wyregulowano przełącznik?• Czy podpalono rozpałkę żelową i węgiel drzewny?

1. Najlepiej rozpocząć grillowanie, gdy temperatura osiągnie około 300 °C (6-8 minut po zapaleniu węgla drzewnego). W ten sposób jedzenie nie będzie zanieczyszczone dymem.
2. Przed dodaniem rozpałki żelowej lub kostek nasączonych alkoholem należy upewnić się, że całkowicie zgaszono ogień.
3. W przypadku, gdy rozpałka żelowa lub kostki nasączone alkoholem skapną poza podstawę pojemnika na węgiel drzewny, wyczyścić przed rozpaleniem.
4. W przypadku, gdy przypadkowo zapali się rozpałka żelowa lub kostki nasączone alkoholem, zgasić ogień mogą szmatką lub przez nakrycie czymś niepalnym. Gaszenie ognia poprzez machanie rękami jest niebezpieczne.
5. Każdy węgiel drzewny ma swoją własną charakterystykę temperaturową. Tradycyjny węgiel drzewny może spełniać wymagania grillowania. Czysty węgiel drzewny może uzyskiwać wyższą temperaturę.
6. SUS304 odbarwia się, gdy zostaje podgrzany do wysokiej temperatury. W wyniku tego części, które bezpośrednio stykają się z ogniem, jak pojemnik na węgiel drzewny, podstawa pojemnika, taca na olej, ruszt grilla i płyta grilla, mogą zmienić kolor po użyciu. To jest normalne zjawisko i nie stanowi wady produkcyjnej.
7. Jest to artykuł gospodarstwa domowego. Można go również używać do gotowania jedzenia i wody po umieszczeniu garnka na ruszcie ze stali nierdzewnej.

WARUNKI GWARANCJI

Od daty zakupu obowiązuje na grilla 2-letnia gwarancja. Wszelkie usterki materiałowe i produkcyjne zostaną naprawione nieodpłatnie.

Dotyczy to:

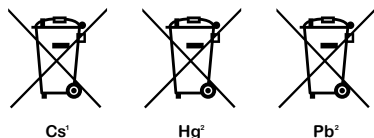
- Nie zostaną uwzględnione żadne roszczenia odnośnie odszkodowań, łącznie z wynikłymi szkodami.
- Wszelkie naprawy lub wymiany podzespołów, dokonywane w okresie gwarancyjnym, nie będą wpływały na przedłużenie tego okresu.
- Gwarancja ulega zakończeniu, jeśli dokonano zmian, zamontowano nieoryginalne podzespoły lub jeśli naprawy wykonała osoba trzecia.
- Podzespoły podlegające normalnemu zużyciu, takie jak ruszt, nie podlegają gwarancji.
- Gwarancja obowiązuje wyłącznie na podstawie oryginalnego, niezmiennego i zawierającego datę dowodu zakupu.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez działania, które różnią się o opisanych w instrukcji obsługi lub w wyniku jej naruszenia.
- Kupujący będzie zawsze ponosił koszty transportu oraz ryzyko związane z transportem grilla lub jego elementów.

Aby uniknąć niepotrzebnych wydatków, zalecamy najpierw zawsze dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Jeśli nie daje ro rezultatu, należy przekazać grilla naszemu dystrybutorowi w celu naprawy.

Bezpieczne obsługa i utylizacja zużytych baterii

Uwaga: Korzystać wyłącznie z dopuszczony do sprzedaży baterii AA.

Pamiętać, aby prawidłowo utylizować baterie, zgodnie z lokalnymi przepisami, tj. w punkcie zbiórki baterii. Baterii nie można wyrzucać do odpadów komunalnych.



Prawidłowa utylizacja węgla drzewnego

Węgiel drzewny należy utylizować wyłącznie w niepalnych lub metalowych pojemnikach. Nie utylizować w plastikowych lub palnych pojemnikach.



Utylizacja przyjazna środowisku sprzętu elektrycznego

Proszę utylizować starego grilla w odpowiednich punktach zbiórki opadów, które na życzenie może wskazać producent. Nie utylizować starego urządzenia wraz z odpadami komunalnymi.

DANE TECHNICZNE

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

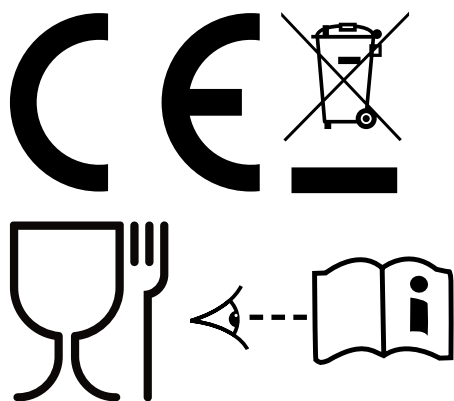
Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

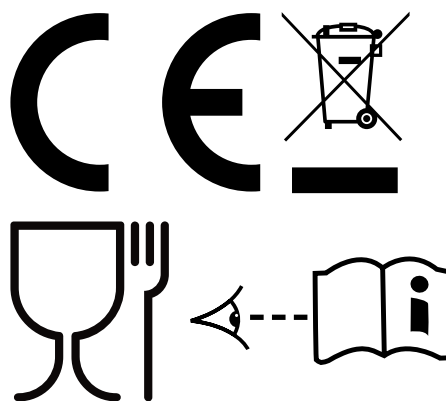
SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



Följande anvisningar om säkerhet berättar för användaren om hur man använder apparaten på ett korrekt och säkert sätt, för att undvika oförutsedda faror eller skador i förväg.

Varning: Risk för att användaren kan skada sig om man inte följer anvisningarna.

Observera: Om användaren inte följer anvisningarna, kan apparaten skadas.

△ Dessa anvisningar anger farlig användning av apparaten.

○ Dessa anvisningar anger förbjuden användning.

● Dessa anvisningar ska följas av användaren.



Varning

● Strömförsörjning hämtas från 4PCS AA-batterier. Batterierna måste placeras i batterifacket i enlighet med anvisad riktning.

● Ta ut batterierna när apparaten inte används under en längre tid. Om inte, kan allvarligt läckage skada batteriluckan.

○ Om apparaten strejkar, stoppa driften och slå av strömbrytaren.



Fara

○ Under matlagning, håll maskinen utom räckhåll för barn för att undvika risk för att skållas.

○ Vid användning eller efter användning, ska du inte röra grillgallret/ tallrik med händerna. Det är lätt att bli skållad.

○ Ställ apparaten på en slät och jämn plats, utom räckhåll för barn för att undvika att barn skållas, eller funktionsstörning.

Efter användning

- Ställ maskinen på en säker plats utom räckhåll för barn och låt kolet brinna ut av sig självt. För att undvika brand, se till att elden är helt släckt och dränk kolglöden med vatten innan du kasserar det. Kasta inte kolglöden i brandfarlig behållare.
- Släck inte kolelden direkt med vatten. Gnista eller ånga kan framkallas. Det är bättre att täcka skålen med en blöt servett. Släck sedan kolelden genom att stänka vatten på den våta servetten.
- Träkolets brinntid är ca 56 timmar. Se till att grillkolet har helt brunnit ut innan du kastar resterna.

Anvisningar om säkerhet

- Läs bruksanvisningen före användning.
- Plocka inte isär, reparera eller rekonstruera apparaten. Onormal användning kan orsaka brand.
- Kör inte apparaten under en längre tid, utan mat på grilltallriken. Hög temperatur kan göra att grillbrickans beläggning i aluminium missfärgas.
- För återvinning, bör batterier skiljas från normalt skräp. Använda batterier ska kasseras till närmaste återvinningsstation.
- Sänk inte apparaten i vatten för rengöring. Annars kan apparaten sluta fungera på grund av kortslutning.
- Använd inte apparaten på termiskt labilt material som plastbord, glas eller pappersblock. Annars kan maskinen skadas, och leda till brand.
- Använd inte maskinen i slutet utrymme under en längre tid. Annars kan användaren uppleva en känsla av kvävning på grund av brist på syre.
- Apparaten kan sluta att fungera om apparaten används i närheten av andra värmekällor.
- Repa inte ytan på grillbrickan i aluminium med

vassa föremål som exempelvis en metallsked. Annars kan aluminiumbeläggningen på grillbrickan skadas och dess livslängd förkortas.

- Använd inte apparaten i varma och fuktiga utrymmen som bastun eller badhuset.
- När du tvättar de löstagbara delarna, ska du rengöra dem med fuktig trasa och torka dem med en torr trasa.
- Kassera restprodukten enligt korrekt förfarande för återvinning. Om inte detta följs, kan det leda till miljöförstöring.
- Se till att vatten och regn inte tränger in i apparaten.
- Förvara apparaten från allt brännbart som gnistor, lågor eller brandkällor.
- Vid grillning, ska man inte hälla vatten på grilltallriken i rostfritt stål eller grilllådan i aluminium. Grilltallriken i rostfritt stål eller grilllådan i aluminium kan deformeras när kallt vatten hälls vid hög temperatur.
- Efter användning, ta bort skålen med grillkol från apparaten med verktyget. Täck skålen med grillkol med en våt pappersservett, släck sedan kolelden genom att stänka vatten på den våta pappersservetten. På detta sätt uppstår inga gnistor.
- Det är inte tillåtet att använda denna produkt för andra ändamål.

ANVÄNDNINGSMETODER

1. Installera batterier

Dra ut batterifacket och installera batterierna enligt anvisad riktning. (Bild 1)

2. Slå på knappen för eld

Slå på kontakten och kontrollera att strömindikatorn tänds. Vrid sedan knappen medurs till "MAX". (Bild 2)

Observera: När temperaturen är för hög, vrid ratten moturs för att sänka temperaturen.

3. Fyll skålen med träkol

Fyll skålen med korrekt mängd träkol. Får inte överskrida markeringen "MAX" i skålen för träkol. För mycket träkol kan bränna maten och skada grillåldans beläggningen i aluminium. (Bild 3)

4. Lägg till tillsats för tändning (bras-gel eller fasta braständare)

a). Lägg till bras-gel

På botten från mitten på den konkava skålen för grillkol, pressa ut bras-gel (ca 25-30g) runt om på botten. (Bild 4a)

b). Lägg till fasta braständare

Placera fasta braständare från mitten på den konkava skålen för grillkol, fyra små bitar (5g/st) eller en stor bit (20g/st), varje gång använder 15-20g fasta braständare. (Bild 4b)



Punkter som bör uppmärksammas:

Inget behov av att lägga till bras-gel och fasta braständare tillsammans, välj bara en av dem. Om du inte exakt kan mäta användningen mängden bras-gel eller fasta braständare, se markeringslinjen "MAX". Bras-gel eller fasta braständare bör inte överstiga "MAX"-linjen. (Bild 4c)

Det kan vara farligt att överdosera bras-gel eller fasta braständare.

5. Tänd bras-gel eller fasta braständare.

Tänd bras-gel eller fasta braständare i basen av skålen för grillkol med tändare. (Bild 5)



Innan du tänder, ska du inte täcka skålens bas för grillkol.

6. Placera skålen för grillkol i basen för skålen.

Placera skålen på basen för grillkol med hjälp av matchande verktyg. Det tar ca 3 minuter att tända grillkolet. I början kan röken irritera ögonen. Placera apparaten på en väl ventilerad plats i 3 minuter till dessa att lukten och röken har försvunnit. (Bild 6)

7. Placera grillgallret och grilltallriken i rostfritt stål på brickan för uppsamling av olja.

Placera grillgallret och grillplattan i rostfritt stål på brickan för uppsamling av olja. Börja inte laga mat innan temperaturen har börjat stiga. (Bild 7)

Uppmärksamhet vid användning

- I det fall att grillkolet lagras i en fuktig miljö under en längre tid, kan det stänka efter tändning. Det är nödvändigt att täcka skålen för grillkol med bricka för uppsamling av olja och grillgaller/grilltallrik i rostfritt stål.
- SUS304 missfärgas när den eldas med höga temperaturer. Som ett resultat, kan delar som direkt kommer i kontakt med elden, som skålen för träkol, skålens bas, bricka för uppsamling av olja, grillgaller och grillplatta, missfärgas efter användning. Det är ett normalt fenomen inte ett tillverkningsfel.
- Släck grillkolet med vatten efter användning utomhus. Innan du lämnar grillen, se till att elden har slocknat.
- När det inte finns några synliga lågor att ha tänt enheten, ska du inte ormdelbart tända den igen eller placera den nära en brandkälla. Det är förbjudet att placera apparaten i närheten av brandkällan.
- Tänd bras-gel eller fasta braständare efter att skålens bas för grillkol har placerats i apparatens stomme.
- Om den inte tänds, tända bras-gel eller fasta braständare på korrekt sätt igen. Det är förbjudet att smeta bras-gel direkt på grillkolet.
- Undvik att luta eller välta apparaten som används.
- Det är inte tillåtet att lägga bras-gel eller fasta braständare under tiden för grillning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Efter användning

- Stäng av med knappen. Ta sedan bort grilltallriken och grillgallret i rostfritt stål samt brickan för uppsamling av olja från apparaten.
- Användning av spädningsmedel, bensen och knottrig trasa kan skada grilltallriken och grillgallret i rostfritt stål samt brickan för uppsamling av olja.
- Efter användning, är temperaturen på grillgallret och grilltallriken i rostfritt stål samt brickan för uppsamling av olja mycket hög. Låt den svalna och rengör den sedan.
- Rengör grilltallriken och grillgallret i rostfritt stål och brickan för uppsamling av olja med ett neutralt rengöringsmedel, och torka dem med en mjuk trasa eller svamp.
- Det är inte tillåtet att sänka hela apparaten i vatten. Rengör med blöt trasa och torka den med en torr duk.
- Efter användning, kan den återstående elden pågå i 5-6 timmars. När grillkol brinner ut helt, släck den helt med vatten, kasta glöden, och rengör sedan apparaten.

FÖRVARING

1. Rengör brickan för uppsamling av olja, grillgallret och grilltallriken i rostfritt stål med en våt trasa och torka den sedan med en torr trasa. Rengör apparatens stomme med en mjuk trasa.
2. Efter att torkat den, förvara den på en plats med skugga utan fukt.

STÖRNINGSTABELL

Felaktiga förhållanden	Bekräftelse har betydelse
Indikatorlampan är inte tänd	<ul style="list-style-type: none">• Är batteriet korrekt installerat?• Avger batteriet elektricitet?• Slog du på knappen?
Överkokt mat	<ul style="list-style-type: none">• Finns det andra föremål på grillgallret i rostfritt stål eller grilllådan i aluminium vid matlagning?• Är temperaturen för hög?
Ej färdigkokt mat	<ul style="list-style-type: none">• Har du justerat knappen korrekt?• Har du tänt bras-gel och träkolen?

1. Det är bättre att börja grilla fram tills temperaturen nått ca 300°C (6-8 minuter efter att grillkolet tänts). På detta sätt undviker du smaken från rök föroreningar.
2. Innan du åter lägger till bras-gel eller fasta braständare, se till att elden är helt släckt.
3. I det fall att bras-gel eller fasta braständare droppar ut från skålens bas för grillkol, ska du rengöra den innan du tänder.
4. I det fall att bras-gel eller fasta braständare tänds av misstag, ska du släcka elden med en våt trasa eller genom att täcka med något icke brännbart. Det är farligt att släcka elden genom att vifta med händerna.
5. Olika kolsorter har olika värmeeffekt. Traditionell träkol kan uppfylla kravet för grillning. Ren träkol kan uppnå bättre värmeeffekt.
6. SUS304 missfärgas när den eldas med höga temperaturer. Som ett resultat, kan delar som direkt kommer i kontakt med elden, som skålen för träkol, skålens bas, bricka för uppsamling av olja, grillgaller och grillplatta, missfärgas efter användning. Det är ett normalt fenomen inte ett tillverkningsfel.
7. Den är en hushållsprodukt. Den kan också användas för tillagning av mat och kokande vatten när ett kärl placeras på gallerställningen.

GARANTIVILLKOR

Din grill har en två-års garanti från inköpsdatum. Alla väsentliga eller tillverkningsfel repareras kostnadsfritt.

Följande gäller:

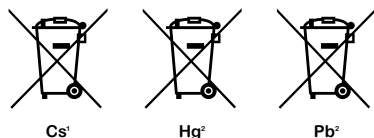
- Alla kran på ersättning, inklusive följskador, kommer inte att behandlas.
- Eventuella reparationer eller byte av delar under garantitiden kommer inte att innebära en förlängning av garantiperioden.
- Garantin upphör att gälla om några ändringar har gjorts, icke original delar har monterats eller om grillen har reparerats av tredje part.
- Komponenter som utsätts för normalt slitage, såsom gallerställningar, täcks inte av garantin.
- Garantin är endast giltig mot uppvisande av det ursprungliga och datumstämplat kvitto.
- Garantin täcker inte skador som orsakats av åtgärder som avviker från dem som beskrivs i bruksanvisningen eller genom försummelse.
- Fraktkostnader och risker vid transport av grillen eller delarna ska alltid stå på köparen.

För att förhindra onödiga utgifter, rekommenderar vi att du först alltid läser bruksanvisningen noggrant. Om detta inte ger dig något svar, ta grillen till din återförsäljare för reparation.

Säkra hantering och kassering av förbrukade batterier

Notera: Använd endast kommersiellt godkända AA-batterier.

Kom ihåg att kassera batterier korrekt enligt lokala föreskrifter, dvs vid ett samlingsställe för batterier. Batterier får inte kasseras med hushållsavfall.



Korrekt hantering av träkol

Kassera grillkol i endast lämpliga obrännbara eller metallbehållare. Släng inte i plast eller brandfarliga behållare.



Miljövänlig kassering av elektrisk utrustning

Avyttra din gamla grill på lämpliga samlingsställen, som tillverkaren kan hänvisa dig till på begäran. Släng inte den gamla enheten med hushållsavfall.

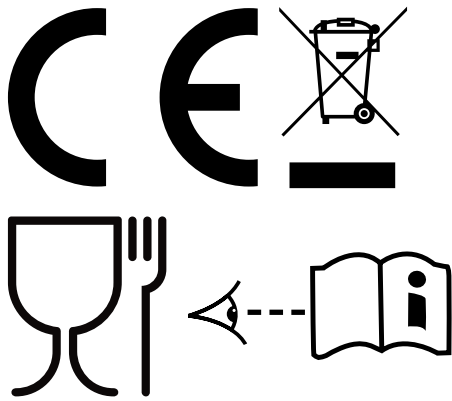
TEKNISKA SPECIFIKATIONER

DK	ES	FR	GB	IT	NO	NL	PL	SW	NJOY 1007 / NJOY 1107
Strømtilførsel	Alimentación eléctrica	Alimentation	Power Supply	Alimentazione elettrica	Strømforsyning	Voedingspanning	Zasilanie	Nätanslutning	DC 5V(4PCS AA battery)
Produktstørrelse	Tamaño del producto	Taille du produit	Product Size	Dimensioni del prodotto.	Produktets størrelse	Afmetingen van het product	Wielkośc produktu	Storlek på produkten	342 x 335 x 182 mm
Produktvægt	Peso del producto	Poids du produit	Product Weight	Peso del prodotto	Produktets vekt	Gewicht van het product	Masa produktu	Produktens vikt	About 2.9KG (Basic structure: s/s BBQ rack and s/s BBQ plate)
Produktmateriale	Material del producto	Matériau du produit	Product Material	Materiale del prodotto	Produktmateriale	Materiaal van het product	Materiał produktu	Produktmaterial	SUS304, SGCC, SPCC, ABS

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1007
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG

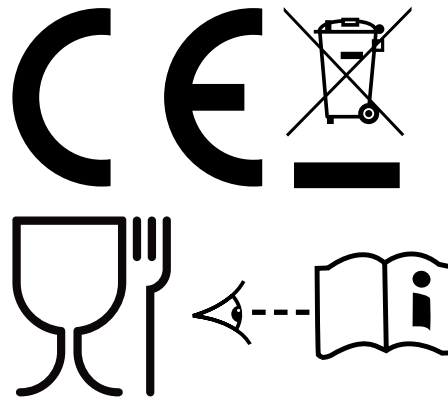


PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC

SPECIFICATIONS CHARCOAL TABLE GRILL

Qlima

Model	NJOY 1107
Power supply	DC5V (4 pcs. AA battery)
Serial number	AG



PVG Holding BV, P.O. Box 96, 5340 AB Oss, the Netherlands
Qlima.com | Made in PRC



Distributed in Europe by PVG Holding B.V.

- Ⓛ Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte unsere Website www.qlima.com, oder setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung (Telefonnummer auf www.qlima.com).
- Ⓜ For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til www.qlima.com eller det lokale Kundecenter (telefonnumre findes i www.qlima.com).
- Ⓝ Si necesita información o si tiene algún problema, visite nuestra página Web www.qlima.com, o póngase en contacto con el servicio cliente (hallará el número de teléfono en www.qlima.com).
- Ⓞ Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur notre site Web (www.qlima.com) ou contactez notre service client (vous trouverez l'adresse et numéro de téléphone sur www.qlima.com).
- Ⓟ Jos haluat huoltoapua, lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu verkkosivustoon osoitteessa www.qlima.com tai kysy neuvoa PVG kuluttajapalvelukeskuksesta (www.qlima.com).
- Ⓠ If you need information or if you have a problem, please visit the our website (www.qlima.com) or contact our sales support (you find its phone number on www.qlima.com).
- Ⓡ Per informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web www.qlima.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti (per conoscere il numero di telefono, consultate www.qlima.com).
- Ⓢ Hvis du trenger informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene www.qlima.com. Alternativt kan du kontakte med PVG' forbrukertjeneste (telefonnummeret i www.qlima.com).
- Ⓣ Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de onze website (www.qlima.com) of neem contact op met de afdeling sales support (adres en telefoon op www.qlima.com).
- Ⓤ Se necessitar de informações ou se tiver problemas, visite o Web site www.qlima.com ou contacte o Centro de Assistência (número de telefone o www.qlima.com).
- Ⓥ W przypadku problemów i w celu uzyskania szczegółowych informacji odwiedź stronę internetową Qlima dostępną pod adresem www.qlima.com lub skontaktuj się z Centrum kontaktów Qlima (www.qlima.com).
- Ⓦ Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka www.qlima.com eller kontakta Qlima kundtjänst (du hittar telefonnumret på www.qlima.com).
- Ⓧ Če želite dodatne informacije, obiščite spletno mesto podjetja na naslovu www.qlima.com ali pokličite na telefonsko (www.qlima.com).
- Ⓨ Daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir soruyla karşılaşırsanız, www.qlima.com adresindeki Qlima Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Qlima müşteri merkeziyle iletişim kurun (telefon numarasını: www.qlima.com).