

hengbo

Manufacturer:

Zhongshan Hengbo ElectricalAppliances Industries Co., Ltd

ADD:

3F, No.37, Yonghui Road, Nantou Town, Zhongshan

TEL : 0760-22515806



Electric Raclette Grill

User Manual

Elektrischer Racletteofen

Benutzerhandbuch

Four électrique BBQ

Manuel d' utilisation

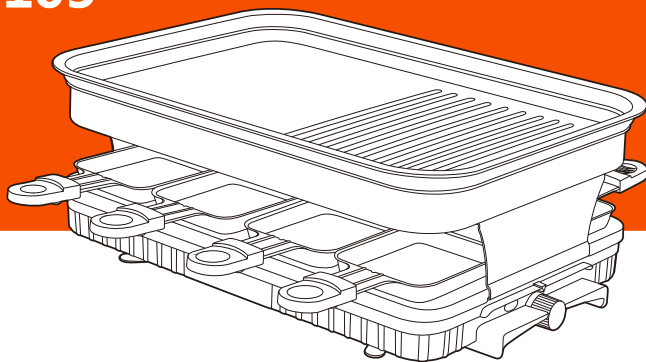
Horno asador eléctrico

Manual de instrucciones

BBQ Elettrico

Manuale di istruzioni

Model: **HB-105**



- 1 Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.
- 1 There are some differences between the products and the pictures! Use the material object as standard!
- 1 Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendung.
- 1 Es gibt einige Unterschiede zwischen den Produkten und den Bildern! Benutzen Sie das Materialobjekt als Standard!
- 1 Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant l'utilisation et le stocker avec soin.
- 1 S'il existe un peu d'écart avec l'image, veuillez vous référer au produit réel.
- 1 Por favor lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar y mantener adecuadamente.
- 1 Si las fotos tienen diferencias, por favor haga el objeto como el estándar
- 1 Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle in un luogo sicuro.
- 1 Se c'è qualche scostamento nel modello del prodotto, fare riferimento al prodotto reale.

PRÉFACE

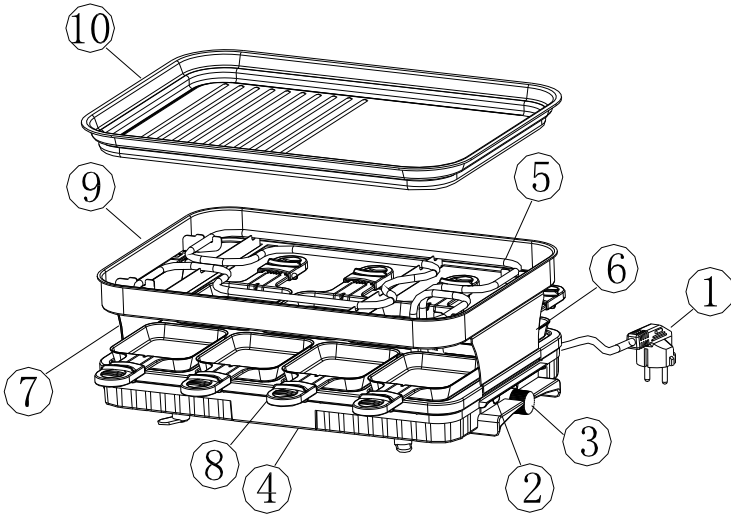
Merci pour votre confiance et soutien de choisir notre produit. Veuillez l'opérer conformément à ce manuel d'instruction avant utilisation. Si vous avez des questions, veuillez entrer dans notre site Internet: www.hengbo.asia ou appeler la ligne rouge du service clientèle de l'appareil électrique Hengbo: 0760-22515806 . Nous sommes toujours ravis de vous servir et espérons que notre produit vous apportera confort et plaisir à votre vie.

Ce produit est destiné uniquement à la maison ou à un usage similaire.

CATALOGUE

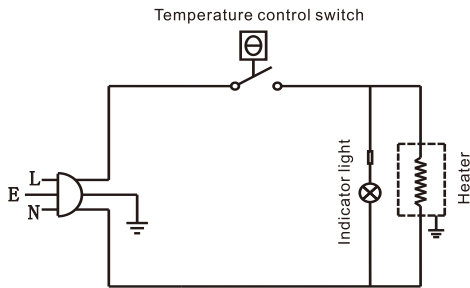
- (1) Schéma de structure Schéma électrique
- (2) Paramètre technique
- (3) Introduction du produit
- (4) Conseils d'utilisation
- (5) Notes
- (6) Méthodes de nettoyage

1 Schéma électrique Schéma de structure



Noms et codes des pièces détachées

- ① Cordon d'alimentation ② Voyant de fonctionnement ③ Bouton
- ④ Bas ⑤ Réchauffeur ⑥ Support ⑦ Support ⑧ Plat à main
- ⑨ Anneau central ⑩ Plat de cuisson



2 Paramètre technique

Modèle	HB-105
Puissance nominale	1500W
Tension d'alimentation	220-240V~50-60Hz
Standard exécutif	EN60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+Corrigendum to A13:2011 + Corrigendum to A13:2012, EN 60335-1:2012

3 Introduction du produit

Le grill de barbecue électrique utilise le réchauffeur en acier inoxydable de haute qualité, dont l'efficacité thermique est élevée et qui chauffe uniformément. Et le commutateur avec ajustement continu est si facile à utiliser. En plus, la surface de la plaque de cuisson est couverte d'un revêtement antiadhésif, qui permet non seulement de réduire la teneur en huile, mais aussi de préserver la saveur naturelle et la nutrition de la nourriture, tout en cuisant la nourriture carbonisée à l'extérieur et juteuse, savoureuse et saine. Avec la fonction spéciale de friture au-dessus et de cuisson sur la couche inférieure, il peut être utilisé pour faire frire du poisson, des œufs, des légumes ou des gâteaux au four, du kebab d'agneau pour le dîner, ce qui apportera commodité et joie à votre vie. L'économie d'énergie, la conception spéciale et la fonction d'alimentation comme un cuisinier, en font un grill de barbecue populaire et optimal dans la famille et la place similaire.

[1]En raison de différents modèles, les produits sont un peu différents.Veuillez vous référer au produit réel.

4 Conseils d'utilisation

1. Avant la première utilisation de ce produit, veuillez lire attentivement l'instruction pour éviter toute perte de vie du produit ou des blessures.
2. Avant la première utilisation de ce produit, veuillez nettoyer le plat de cuisson, le plat à la main et les autres pièces.
3. Le produit doit être placé sur la plate-forme solide, laquelle est résistante à la température élevée et au sec. Veuillez noter que ne placez pas directement le produit sur la table en verre ou à proximité des matériaux inflammables.
4. Lors de la mise sous tension, veuillez utiliser une prise de courant à trois lignes qualifiée, qui est dotée d'une mise à la terre fiable et dont la capacité de charge limite doit être supérieure à 13 A / 250V AC.
5. Avant la première utilisation de ce produit, veuillez tourner le commutateur vers la droite jusqu'à la position la plus haute et préchauffer pendant trois minutes. Une certaine odeur se dégagera de la surface de le réchauffeur, ce qui est normal. Ensuite utilisez ce produit pour la barbecue.

6. Lorsque le voyant s'allume, le produit est en train d'être chauffé, et la température peut être ajustée de bas en haut.
7. Après le chauffage, vous pouvez mettre la viande sur la poêle et retourner les aliments pour les réchauffer uniformément. Vous pouvez également mettre vos aliments préférés sur le plat à la main en les cuisant au four sur la couche inférieure.
8. Lorsque vous utilisez le plat de caisson antiadhésif ou le plat à la main, veuillez utiliser de petites pelles en bois ou des ustensiles en bois pour retourner les aliments, sinon la surface du revêtement pourrait être facilement endommagée.
9. Lors d'utiliser le produit, ne pas ajouter trop d'ingrédient, c'est parce que vous cuisinez des aliments délicieux, vous pouvez n'ajouter que du sel. Avant le barbecue, assurez-vous que la nourriture et l'ingrédient soient bien mélangés.
10. En cas de cuisson des aliments, veuillez réduire la quantité d'eau dans les aliments pour éviter les éclaboussures causées par l'huile et l'eau bouillante.
11. Pour les aliments qui ne sont pas faciles à retourner ou délicats après la cuisson, vous pouvez, par exemple, mettre du tofu ou une tranche de poisson sur le plat à la main, puis commencer à cuire le barbecue.
12. Avant que le produit soit complètement refroidi, veuillez ne pas toucher les parties métalliques du produit pour éviter les brûlures.

[1] En raison de différents modèles, les produits sont un peu différents. Veuillez vous référer au produit réel.

5 Notes

1. Veuillez ne pas utiliser ce produit par défaut de supervision.
2. Veuillez garder vos mains au sec lorsque vous utilisez ce produit et ne le déplacez pas lorsqu'il est mis sous tension.
3. Veuillez ne pas laisser tomber l'eau sur le commutateur et le cordon d'alimentation, ce qui permettrait de réduire la performance d'isolation et provoquer un démarrage de l'arc, un court-circuit, des fuites.
4. Veuillez débrancher la fiche de la prise de courant à temps après l'utilisation du produit.
5. Assurez-vous que la tension appliquée soit conforme à la tension indiquée sur l'étiquette d'identification et ne partagez pas la même prise avec d'autres appareils.
6. Veuillez ne pas remettre le cordon d'alimentation sur la table ou sur le bord du meuble pour éviter de faire trébucher les enfants.
7. Gardez les enfants jeunes à l'écart du produit.
8. Veuillez ne laisser pas l'air de chauffage continuer à brûler pendant une longue période. Les particules causées par les éclaboussures d'huile sur le radiateur sont volatiles après la mise sous tension.
9. Ne pas mettre les articles suivants dans le produit lors de l'utilisation, tels que papier, papier cartonné, plastique, tissus, plastique inflammable, etc.
10. Le produit ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance indépendant.
11. Veuillez ne pas ajouter d'accélérateur dans le produit lors de griller.

[1] En raison de différents modèles, les produits sont un peu différents. Veuillez vous référer au produit réel.



Attention :

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un même cordon d'alimentation du type Y. Veuillez contacter avec un professionnel ou le service après-vente pour remplacement.

6

Méthodes de nettoyage

1. Veuillez débrancher le cordon d'alimentation avant nettoyage. Commencez le nettoyage après que le produit soit complètement cuit.
2. Le plat de cuisson, le plat à la main, la grille de cuisson, la lèchefrite peuvent être trempés dans l'eau du nettoyant ou dans l'eau chaude et lavés avec un tissu doux. Veuillez ne pas utiliser du fil d'acier dur pour les nettoyer afin d'éviter d'endommager la surface.
3. Utilisez une serviette humide pour essuyer la surface extérieure du corps du produit, mais n'utilisez pas de liquides corrosifs pour le nettoyage.
4. Veuillez à ne pas vider le corps avec de l'eau. Ne mettez pas le produit sous tension lorsque vous avez mouillé le produit par inadvertance et utilisez-le après le séchage complet.
5. Si le produit n'a pas été utilisé pendant une longue période, veuillez le nettoyer attentivement, le mettre dans l'emballage et le conserver dans une place sèche et ventilée.

Carte de garantie

Client	Nom		Garantie d'un an
	Adresse		
	Numéro de téléphone		
	Date d'achat		
<p>La carte de garantie doit être complètement remplie en détail avec le sceau du distributeur, sinon, il est invalide.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ce produit bénéficie du service gratuit dans les conditions normales d'utilisation dans un délai d'un an à compter de la date d'achat. 2. Au-delà de cette période, des frais de maintenance seront facturés pour le remplacement des pièces, le cas échéant. 3. Pendant la période de garantie, ce produit n'est pas couvert par la garantie gratuite pour les cas suivants: <ol style="list-style-type: none"> a. Sans carte de garantie ou preuve d'achat (facture ou reçu) b. La réparation au-delà de la période de garantie. c. Les dommages causés par le désassemblage ou la modification. d. Les dommages causés par des erreurs, une utilisation négligente ou inappropriée. e. Les pannes ou les dommages causés par l'utilisation non normale (par exemple, l'utilisation à long terme dans des environnements difficiles). f. L'apparence naturellement tachée au cours de l'utilisation 		Inspecteur	
		Sceau du distributeur	