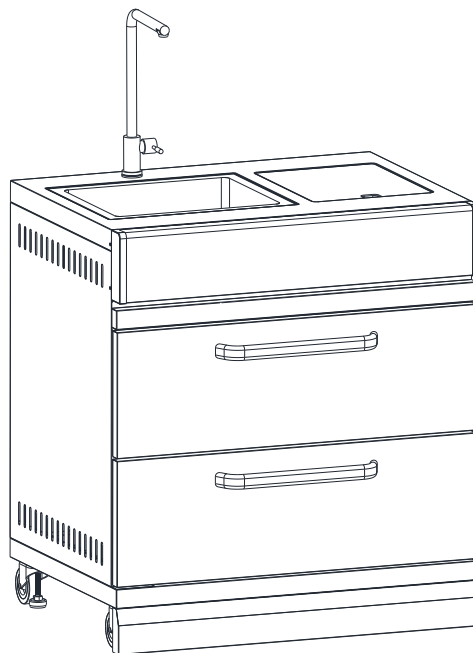
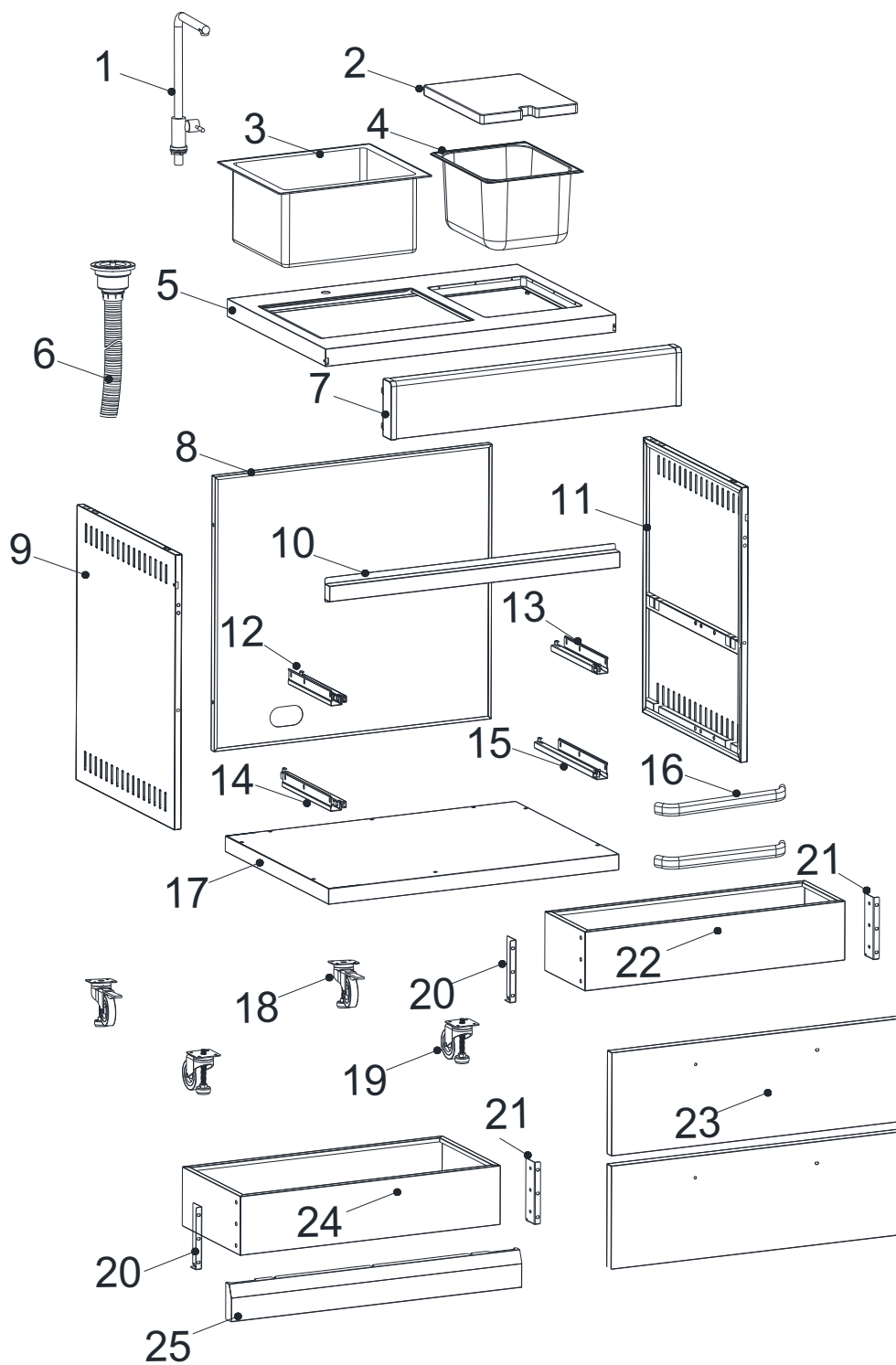


GRLLR





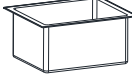























GRLLR Connect® Sink Unit Manual



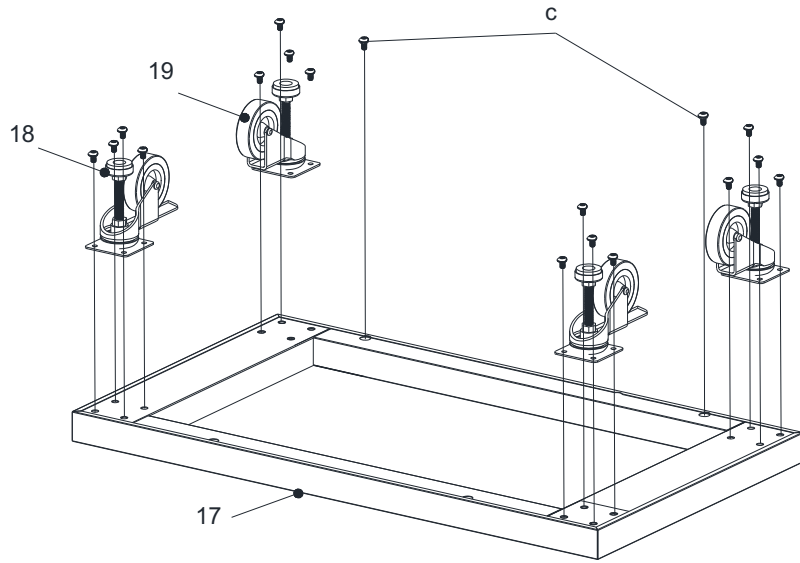
NL	GRLLR Connect® Gootsteenunit handleiding	Pagina 15
DE	GRLLR Connect® Spüleinheit Bedienungsanleitung	Seite 16
FR	Manuel GRLLR Connect® l'unité d'évier	Pagina 17
IT	Manuale GRLLR Connect® Modulo lavello	Pagina 18
ES	Manual GRLLR Connect® unidad de fregadero	Página 19
SW	Manual GRLLR Connect® Modul med diskho	Sida 20
RU	Руководство GRLLR Connect® Модуль с раковиной	страница 21
HE	חייך תדיחי-GRLLR Connect®-ל-הירדמה	עמוד 22





Part List

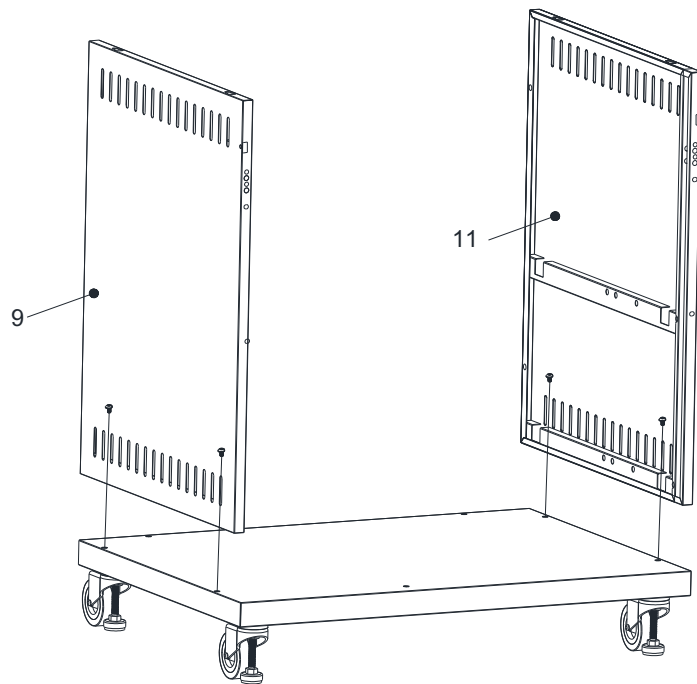
NO.	Description	Figure	Q'TY	NO.	Description	Figure	Q'TY
1	Faucet		1	13	Sliding Rail Right(Uper)		1
2	Chopping Board		1	14	Sliding Rail Left(Lower)		1
3	Sink		1	15	Sliding Rail Right(Lower)		1
4	Ice Bucket		1	16	Handle		2
5	Table Top		1	17	Bottom Panel		1
6	Drainer		1	18	Lock Caster		2
7	Front Panel		1	19	Caster		2
8	Rear Panel		1	20	Left Bracket		2
9	Left Side Panel		1	21	Right Bracket		2
10	Bracket		1	22	Upper Drawer		1
11	Right Side Panel		1	23	Drawer Panel		2
12	Sliding Rail Left(Uper)		1	24	Lower Drawer		1
				24	Wheel Cover		1
a	M6X10		34	c	M6X10 Step Screw		2
b	M5X10		41				

STEP 1



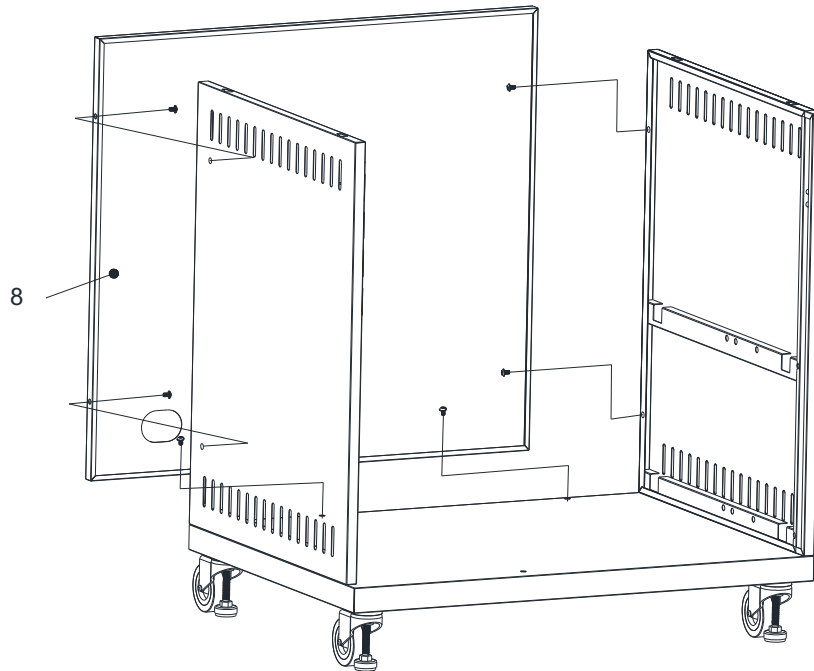
- a M6X10  16 PCS
- c M6X10 Step Screw  2 PCS

STEP 2



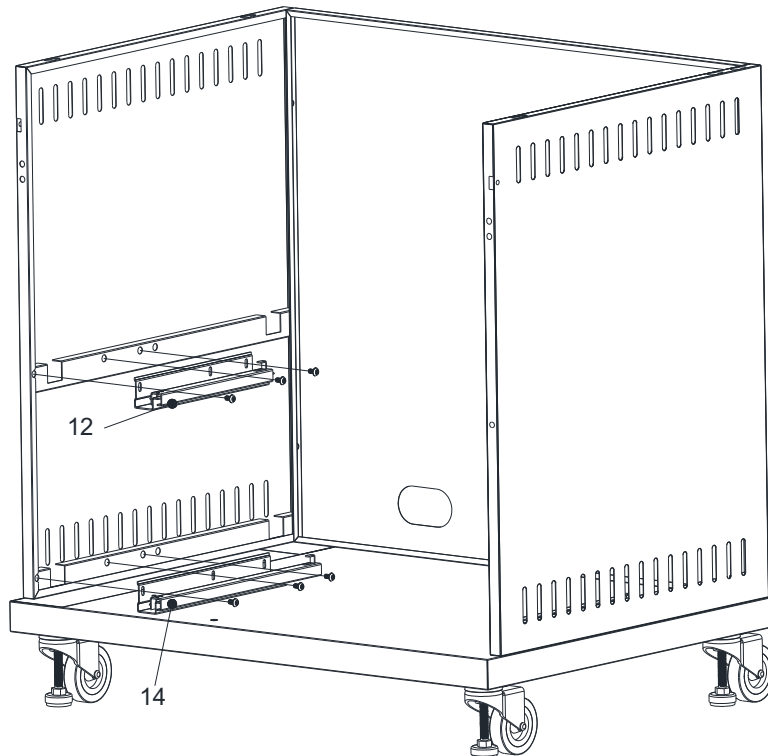
- a M6X10  4 PCS

STEP 3



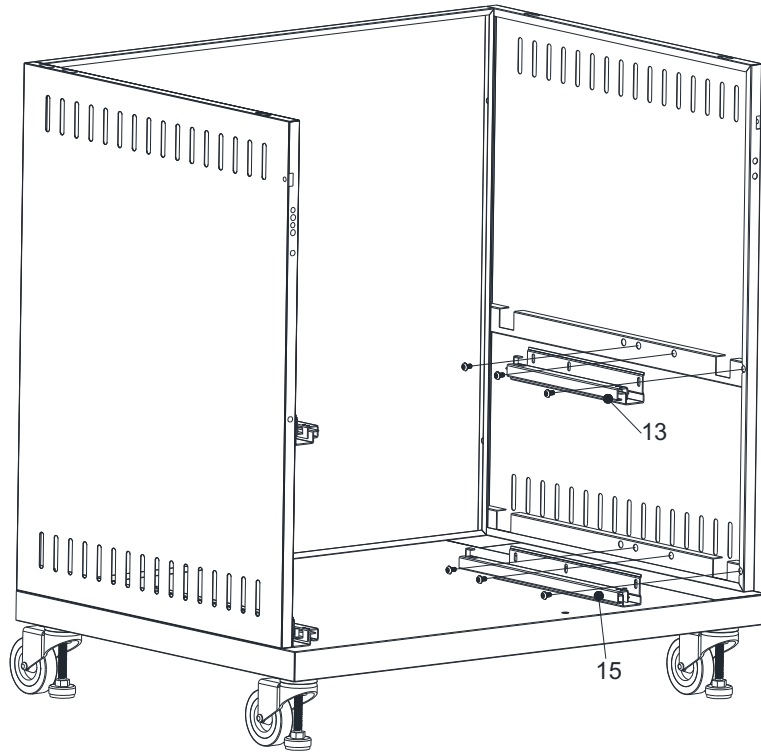
a M6X10  6 PCS

STEP 4

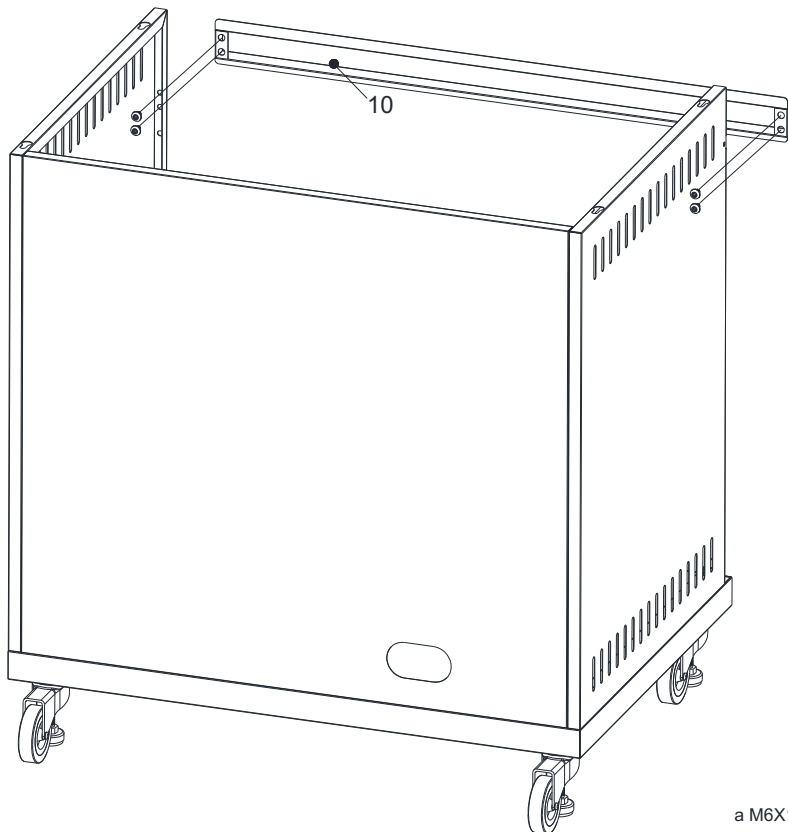


b M5X10  6 PCS

STEP 5



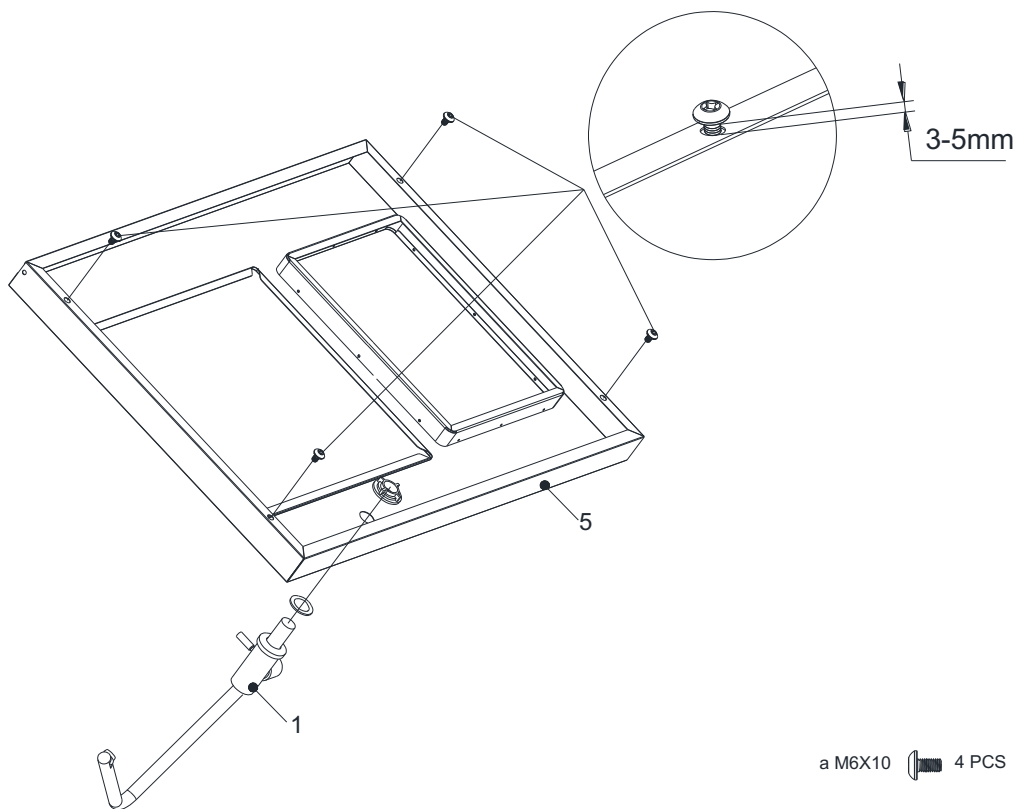
STEP 6



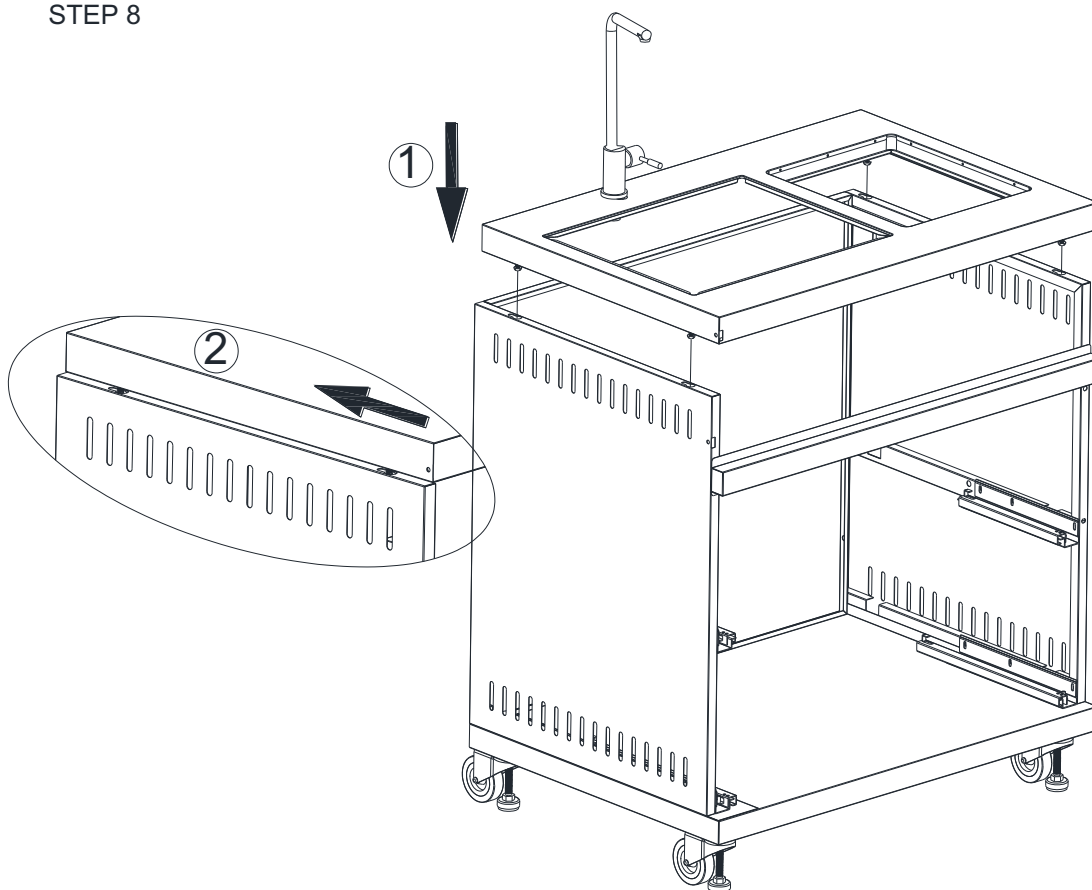
b M5X10  6 PCS

a M6X10  4 PCS

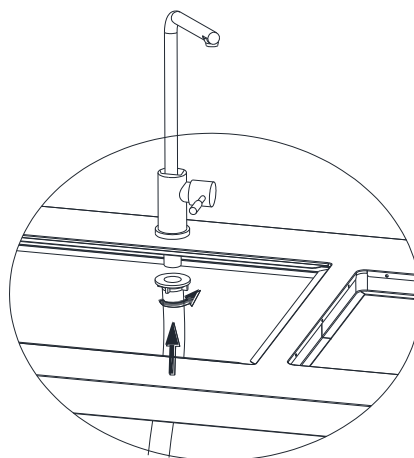
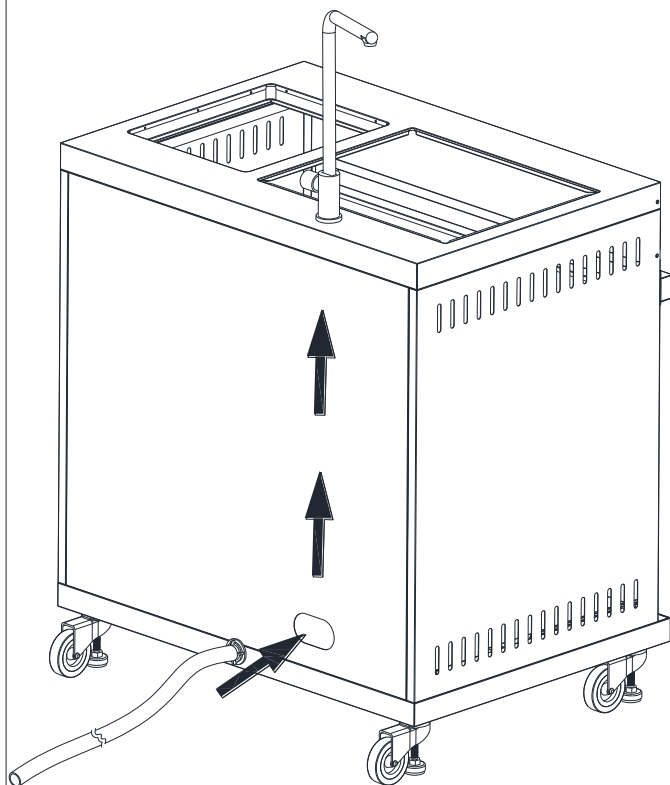
STEP 7



STEP 8



STEP 9



ENG: Connect the facet to the external water pipe as seen above

NL: Verbind de kraan met de externe waterleiding zoals hierboven te zien is.

DE: Schließen Sie den Wasserhahn an das externe Wasserrohr an, wie oben zu sehen ist.

FR: Connectez le robinet au tuyau d'eau externe comme indiqué ci-dessus.

IT: Collegare il rubinetto al tubo dell'acqua esterna come mostrato sopra.

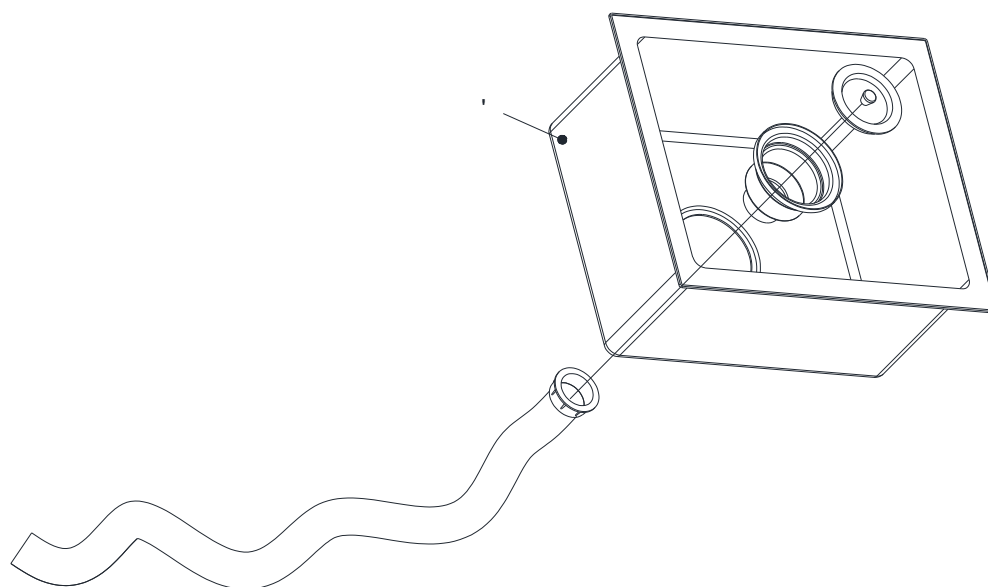
ES: Conecte la llave al tubo de agua externo como se ve arriba.

SV: Anslut kranen till den externa vattenledningen som visas ovan.

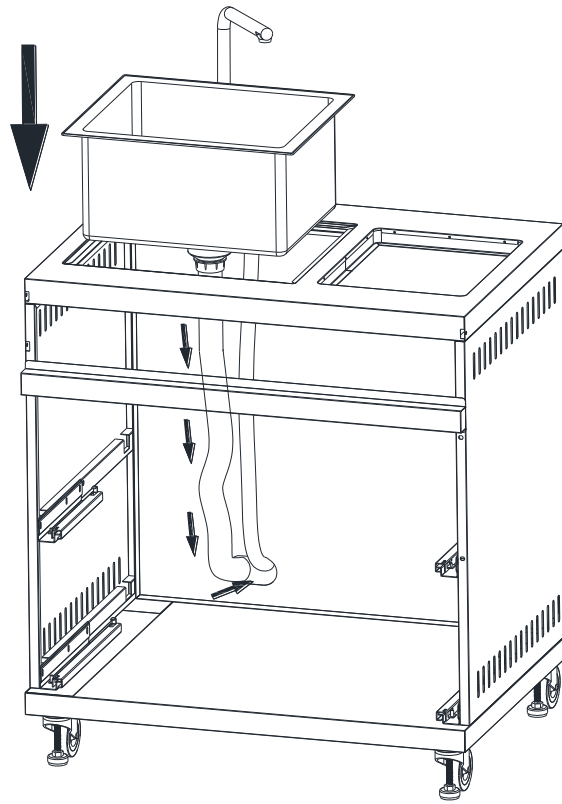
RU: Подключите кран к внешнему водопроводу, как указано выше.

HE: הלעמל גצומש יפכ ינוציחה סימה רוניצל מורכה תא רבח.

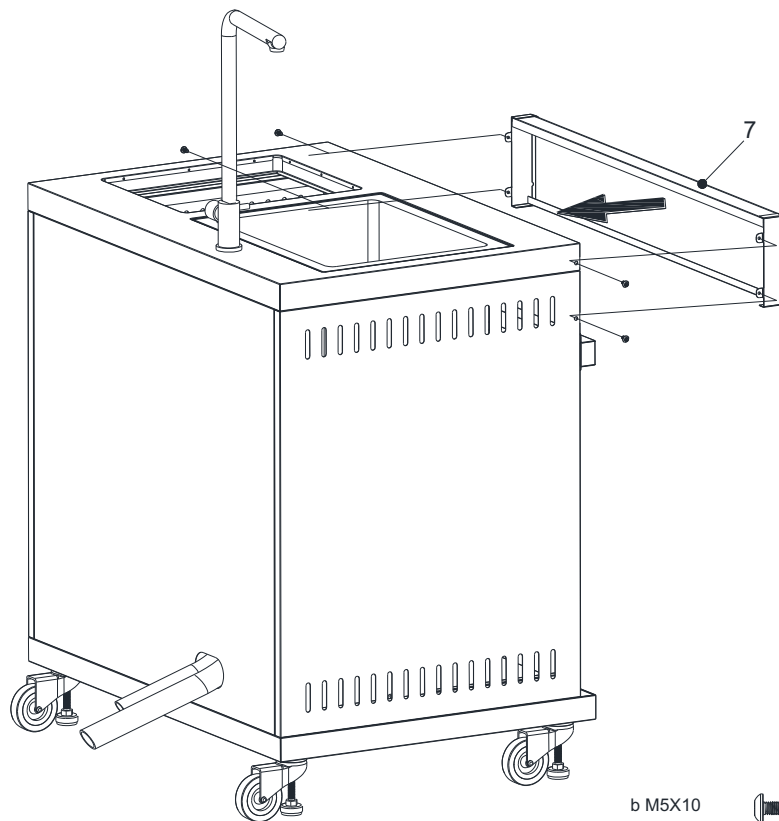
STEP 10



STEP 11



STEP 12

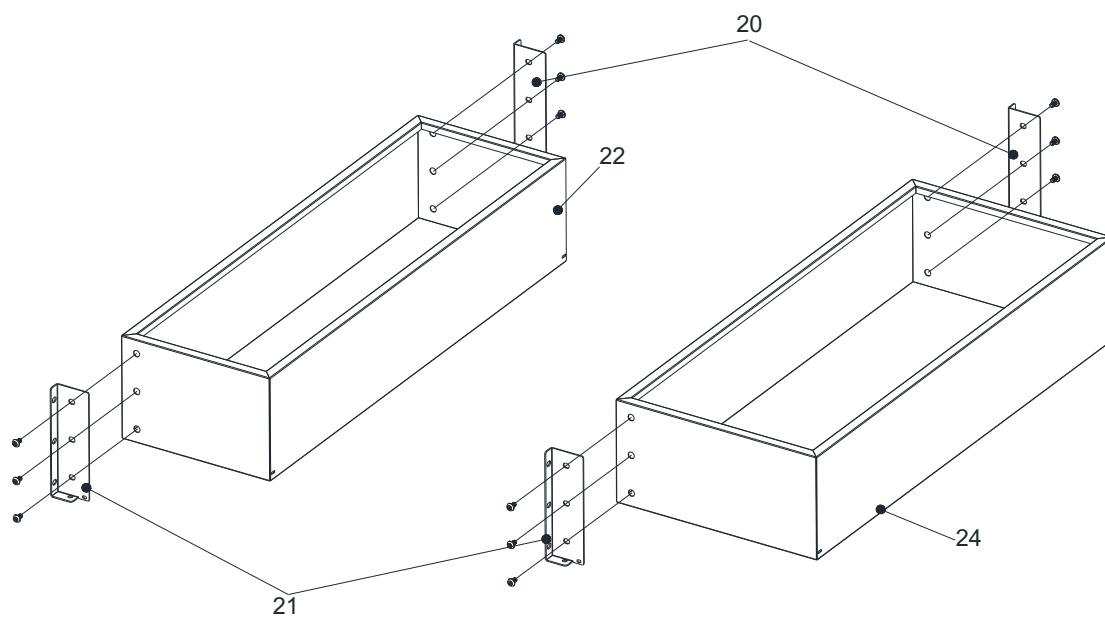


b M5X10



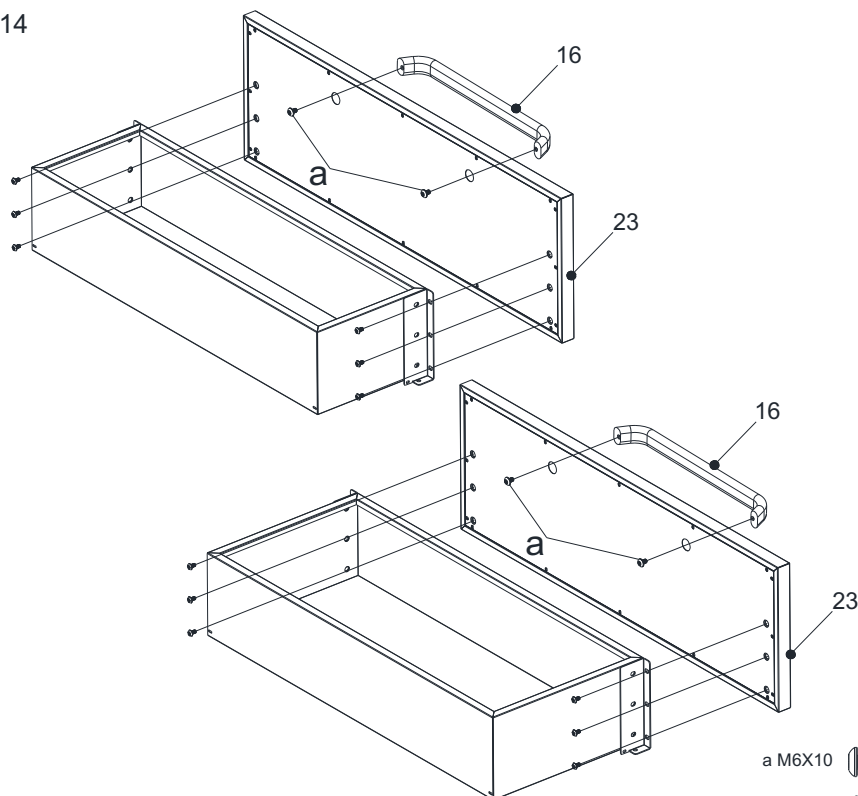
5 PCS

STEP 13



b M5X10  12 PCS

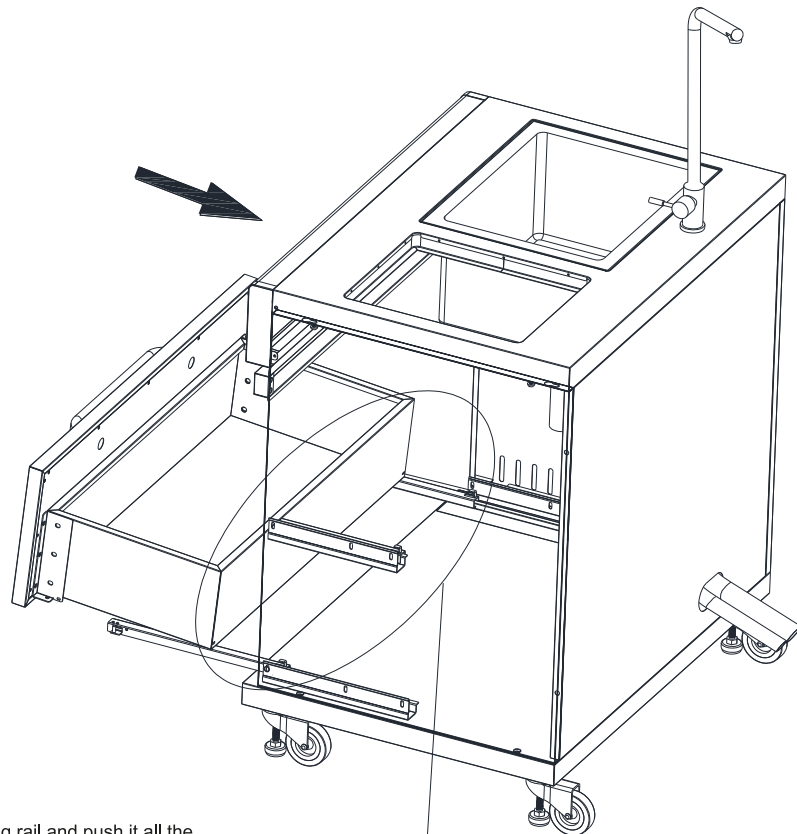
STEP 14



a M6X10  4 PCS

b M5X10  12 PCS

STEP 15



ENG: Put the drawer on the sliding rail and push it all the way to the end of the rail, until the end clip inserts into the drawer. Repeat step 13-14-15 for the other drawer

NL: Plaats de lade op de glijrail en duw hem helemaal naar het einde van de rail, totdat de eindclip in de lade wordt ingevoegd. Herhaal stap 13-14-15 voor de andere lade.

DE: Setzen Sie die Schublade auf die Schienen und schieben Sie sie ganz bis ans Ende der Schiene, bis der Endclip in die Schublade eingreift. Wiederholen Sie Schritt 13-14-15 für die andere Schublade.

FR: Placez le tiroir sur le rail coulissant et poussez-le jusqu'au bout du rail, jusqu'à ce que la pince d'extrémité s'insère dans le tiroir. Répétez les étapes 13-14-15 pour l'autre tiroir.

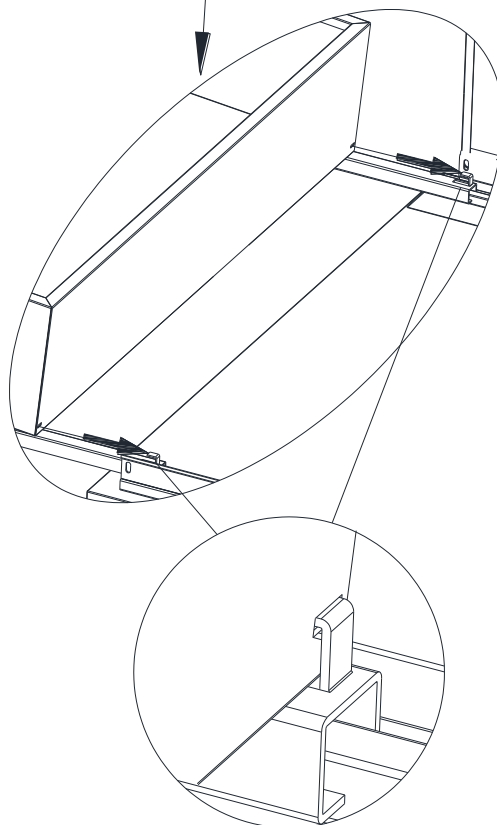
IT: Posiziona il cassetto sulla guida scorrevole e spingilo fino alla fine della guida, finché il clip finale si inserisce nel cassetto. Ripeti il passaggio 13-14-15 per l'altro cassetto.

ES: Coloca el cajón en el riel deslizante y empújalo hasta el final del riel, hasta que el clip de extremo se inserte en el cajón. Repite los pasos 13-14-15 para el otro cajón.

SV: Sätt lådan på den glidande rälsen och skjut den hela vägen till änden av rälsen, tills ändklämman infogas i lådan. Upprepa steg 13-14-15 för den andra lådan.

RU: Положите ящик на скользящий рельс и толкните его до конца рельса, пока концевой зажим не войдет в ящик. Повторите шаги 13-14-15 для другого ящика.

HE: ךרדה לכ התוא ופחדו תקלוממה תבכרה לע הריגמה תא וחינה ךרדה לכ התוא ופחדו תקלוממה תבכרה לע הריגמה עקתי הצקבש ספילקהש דע, תבכרה הצקל ךרדה לכ התוא ופחדו תקלוממה תבכרה לע הריגמה רובע 13-14-15



STEP 16

ENG: Pull back the plastic clip that is on the sliding rail of the drawers. Adjust the drawer position and align it with the holes, as indicated in the drawing. Then place the drawer in position. Correct the assembly position as indicated in the drawing. Then push the plastic clip to lock the drawer in position.

NL: Trek de plastic clip terug die zich op de glijrail van de laden bevindt. Pas de positie van de lade aan en richt deze uit met de gaten, zoals aangegeven in de tekening. Plaats vervolgens de lade op de juiste positie. Corrigeer de montagepositie zoals aangegeven in de tekening. Duw vervolgens de plastic clip om de lade op zijn plaats te vergrendelen.

DE: Ziehen Sie den Kunststoffclip zurück, der sich auf der Schiene der Schubladen befindet. Passen Sie die Position der Schublade an und richten Sie sie mit den Löchern aus, wie in der Zeichnung angegeben. Setzen Sie dann die Schublade in die Position. Korrigieren Sie die Montageposition, wie in der Zeichnung angegeben. Drücken Sie dann den Kunststoffclip, um die Schublade zu verriegeln.

FR: Retirez la pince en plastique qui se trouve sur le rail coulissant des tiroirs. Ajustez la position du tiroir et alignez-la avec les trous, comme indiqué dans le dessin. Placez ensuite le tiroir en position. Corrigez la position de montage comme indiqué dans le dessin. Poussez ensuite la pince en plastique pour verrouiller le tiroir en position.

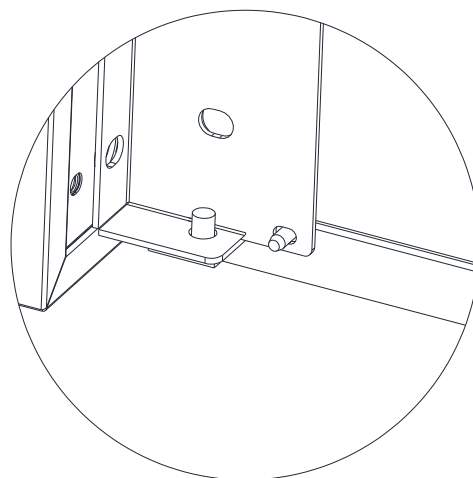
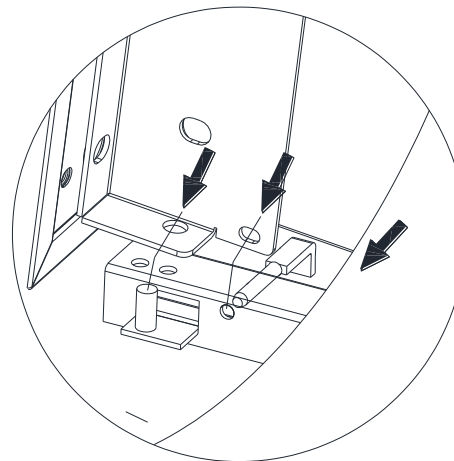
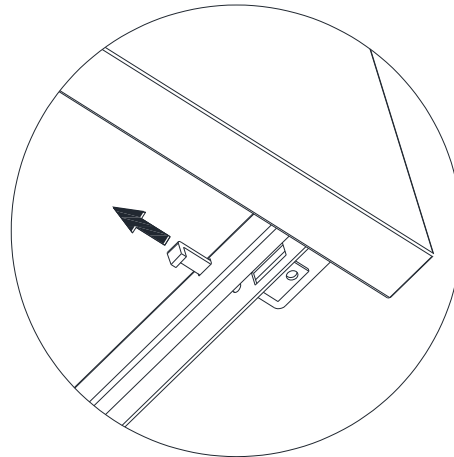
IT: Tirare indietro la clip di plastica che si trova sulla guida scorrevole dei cassetti. Regolare la posizione del cassetto e allinearla con i fori, come indicato nel disegno. Poi posizionare il cassetto. Correggere la posizione di montaggio come indicato nel disegno. Poi spingere la clip di plastica per bloccare il cassetto in posizione.

ES: Retroceda el clip de plástico que está en el riel deslizante de los cajones. Ajuste la posición del cajón y alinéelo con los agujeros, según se indica en el dibujo. Luego coloque el cajón en posición. Corrija la posición de montaje según se indica en el dibujo. Luego empuje el clip de plástico para bloquear el cajón en su posición.

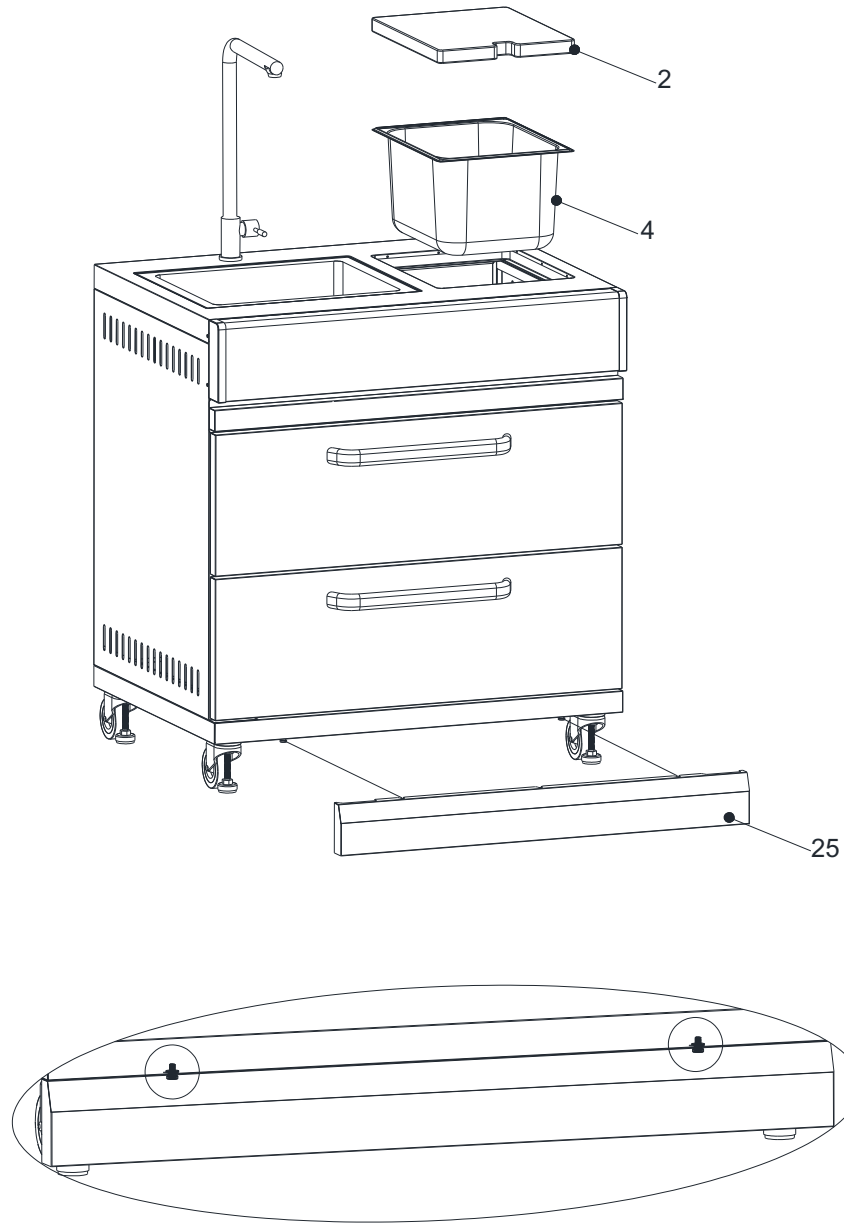
SV: Dra tillbaka plastklämman som finns på lådornas glidbana. Justera lådans position och anpassa den med hålen, som visas i ritningen. Placera sedan lådan i position. Korrigera monteringspositionen enligt ritningen. Tryck sedan på plastklämman för att låsa lådan i position.

RU: Оттяните пластиковый зажим, находящийся на скользящей рейке ящиков. Отрегулируйте положение ящика и выровняйте его с отверстиями, как указано на чертеже. Затем поместите ящик в положение. Исправьте положение сборки, как указано на чертеже. Затем нажмите пластиковый зажим, чтобы закрепить ящик в положении.

HE: לש הקלחה תבכר לע אצמנש קיטסלפה ספילקה תא וכישמ עיפומש יפכ, מירוחה סע התוא ורשייו מוקמה תריגמ תא ונוכ. תוריגמה מוקימ תא ונקת. מוקמב הריגמה תא וחינה, וכמ רחאל. מישרתב ספילקה תא וציפקה, וכמ רחאל. מישרתב עיפומש יפכ בכרהה מוקמב הריגמה תליענל קיטסלפה.



STEP 17



GROLLR Connect® Sink Unit Manual

MAINTENANCE - PREVENT RUST

Rust is a chemical process in which iron oxidises and begins to flake away the metal. This is caused by water that soaks into the metal or comes in contact with the metal frequently over time. As an outdoor appliance made of steel, some appearance of surface rust should be expected from time to time. Keeping your grill under cover, clean and dry, goes a long way to preventing rust from occurring, some tips are:

- Ensure that all the surfaces are kept clean and dry after cooking, particularly after cooking with marinades. Cooking surface should be rubbed with oil after use.
- Do not leave the appliance out in the rain.
- Do not store the appliance when wet. Dry thoroughly first.
- During both summer and winter, periodically remove the cover to enable the appliance to air out, and get rid of any built up condensation.
- Light surface rust may be easily removed with a rag, soaked in white vinegar, or using a commercial rust remover. Dry the affected area and apply a coating of rust preventing fluid, available at most auto stores.
- Chipped enamel can be treated with touch up paint to cover the bare metal surface.

Chloride and salt may cause the grill to rust. If the grill is being used in the immediate vicinity of seawater or a pool, the unit must be cleaned after every use.

In addition to the components mentioned above, the appliance also has many other steel parts that need to be cleaned regularly. You can follow the general instructions below for cleaning such components:

- Clean the steel parts with cleaning fluid, stainless steel cleaning liquid or mild dishwashing liquid and a cloth.
- Do not forget to dry the cleaned parts carefully.

Please note: Surface rust is normal and can be cleaned easily. If not maintained properly as suggested above, it can become a bigger issue. Please follow the instructions for optimal usability and durability.

STORAGE

Check these instructions if you stop using the appliance for a longer time or you wish to put the unit into storage for the winter, for example. Proper storage prolongs the unit service life and keeps it operational for many years.

- Clean inner and outer metal surface.
- Store all parts in a dry place.
- These parts need to be stored in a dry and warm space. It is also recommended to use a cover to protect the unit.

GRLLR Connect® Gootsteenunit handleiding

ONDERHOUD - VOORKOM ROEST

Roest is een chemisch proces waarbij ijzer oxideert en het metaal begint af te schilferen. Dit wordt veroorzaakt doordat water in het metaal dringt of in de loop van de tijd regelmatig met het metaal in contact komt. Omdat het een buiten apparaat van staal is, kan er af en toe enige vorm van oppervlakteroest optreden. Door uw barbecue afgedekt, schoon en droog te houden, kunt u roestvorming veel voorkomen. Enkele tips zijn:

- Zorg ervoor dat alle oppervlakken na het koken schoon en droog blijven, vooral na het koken met marinades. Het kookoppervlak moet na gebruik met olie worden ingewreven.
- Laat het apparaat niet in de regen staan.
- Bewaar het apparaat niet als het nat is. Droog eerst goed af.
- Zowel in de zomer als in de winter dient u regelmatig de kap te verwijderen, zodat het apparaat kan luchten en eventueel opgebouwde condens kan worden verwijderd.
- Lichte oppervlakteroest kan eenvoudig worden verwijderd met een doek, gedrenkt in witte azijn of met een in de handel verkrijgbare roestverwijderaar. Droog het aangetaste gebied en breng een laag roestwerende vloeistof aan, verkrijgbaar bij de meeste auto winkels.
- Afgebroken emaille kan worden behandeld met retoucheerverf om het blanke metalen oppervlak te bedekken.

Chloride en zout kunnen ervoor zorgen dat de grill gaat roesten. Als de grill in de directe omgeving van zeewater of een zwembad wordt gebruikt, moet het apparaat na elk gebruik worden gereinigd.

Naast bovengenoemde onderdelen heeft het apparaat nog vele andere stalen onderdelen die regelmatig gereinigd moeten worden. Voor het reinigen van dergelijke onderdelen kunt u de onderstaande algemene instructies volgen:

- Maak de stalen onderdelen schoon met reinigingsvloeistof, RVS-reinigingsvloeistof of mild afwasmiddel en een doek.
- Vergeet niet de gereinigde onderdelen zorgvuldig te drogen.

Houd er rekening mee dat: Oppervlakteroest is normaal en kan gemakkelijk worden gereinigd. Als het niet goed wordt onderhouden zoals hierboven gesuggereerd, kan het een groter probleem worden. Volg de instructies voor optimaal gebruiksgemak en duurzaamheid.

OPSLAG

Controleer deze instructies als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt of als u het apparaat bijvoorbeeld voor de winter wilt stallen. Een juiste opslag verlengt de levensduur van het apparaat en zorgt ervoor dat het jarenlang operationeel blijft.

- Reinig het binnen- en buiten metaaloppervlak.
- Bewaar alle onderdelen op een droge plaats.
- Deze onderdelen moeten in een droge en warme ruimte worden bewaard. Het wordt ook aanbevolen om een hoes te gebruiken om het apparaat te beschermen.

GROLLR Connect® Spüleinheit

Bedienungsanleitung

WARTUNG – ROST VERHINDERN

Rost ist ein chemischer Prozess, bei dem Eisen oxidiert und das Metall abzublättern beginnt. Dies wird durch Wasser verursacht, das in das Metall eindringt oder im Laufe der Zeit häufig mit dem Metall in Kontakt kommt. Da es sich um ein Außengerät aus Stahl handelt, ist von Zeit zu Zeit mit dem Auftreten von oberflächlichem Rost zu rechnen. Halten Sie Ihren Grill abgedeckt, sauber und trocken, um Rostbildung vorzubeugen. Hier einige Tipps:

- Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen nach dem Kochen sauber und trocken bleiben, insbesondere nach dem Kochen mit Marinaden. Die Kochfläche sollte nach Gebrauch mit Öl eingerieben werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen.
- Lagern Sie das Gerät nicht im nassen Zustand. Zuerst gründlich trocknen.
- Entfernen Sie sowohl im Sommer als auch im Winter regelmäßig die Abdeckung, damit das Gerät auslüften und sich angesammeltes Kondenswasser entfernen kann.
- Leichter Oberflächenrost lässt sich leicht mit einem in weißem Essig getränkten Lappen oder einem handelsüblichen Rostentferner entfernen. Trocknen Sie den betroffenen Bereich ab und tragen Sie eine Schicht Rostschutzflüssigkeit auf, die in den meisten Autohäusern erhältlich ist.
- Abgesplitterte Emaille kann mit Ausbesserungslack behandelt werden, um die blanke Metalloberfläche abzudecken.

Chlorid und Salz können dazu führen, dass der Grill rostet. Wird der Grill in unmittelbarer Nähe von Meerwasser oder einem Pool verwendet, muss das Gerät nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Zusätzlich zu den oben genannten Komponenten verfügt das Gerät über viele weitere Stahlteile, die regelmäßig gereinigt werden müssen. Für die Reinigung solcher Komponenten können Sie die folgenden allgemeinen Anweisungen befolgen:

- Reinigen Sie die Stahlteile mit Reinigungsflüssigkeit, Edelstahlreinigungsflüssigkeit oder mildem Geschirrspülmittel und einem Tuch.
- Vergessen Sie nicht, die gereinigten Teile sorgfältig zu trocknen.

Bitte beachten Sie: Oberflächenrost ist normal und lässt sich leicht reinigen. Wenn es nicht wie oben vorgeschlagen ordnungsgemäß gewartet wird, kann es zu einem größeren Problem werden. Bitte befolgen Sie die Anweisungen für eine optimale Benutzerfreundlichkeit und Haltbarkeit.

LAGERUNG

Lesen Sie diese Anleitung, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen oder das Gerät z. B. für den Winter einlagern möchten. Eine ordnungsgemäße Lagerung verlängert die Lebensdauer des Geräts und sorgt dafür, dass es über viele Jahre einsatzbereit bleibt.

- Reinigen Sie die innere und äußere Metalloberfläche.
- Bewahren Sie alle Teile an einem trockenen Ort auf.
- Diese Teile müssen an einem trockenen und warmen Ort gelagert werden. Es wird außerdem empfohlen, zum Schutz des Geräts eine Abdeckung zu verwenden.

Manuel GRLLR Connect® l'unité d'évier

ENTRETIEN - PRÉVENIR LA ROUILLE

La rouille est un processus chimique dans lequel le fer s'oxyde et commence à écailler le métal. Cela est dû à l'eau qui pénètre dans le métal ou entre fréquemment en contact avec le métal au fil du temps. Étant donné qu'il s'agit d'un appareil d'extérieur en acier, il faut s'attendre de temps à autre à une certaine apparition de rouille en surface. Garder votre gril sous un abri, propre et sec contribue grandement à prévenir l'apparition de la rouille. Voici quelques conseils :

- Assurez-vous que toutes les surfaces restent propres et sèches après la cuisson, en particulier après une cuisson avec des marinades. La surface de cuisson doit être frottée avec de l'huile après utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil dehors sous la pluie.
- Ne rangez pas l'appareil lorsqu'il est mouillé. Séchez d'abord soigneusement.
- Été comme hiver, retirez périodiquement le couvercle pour permettre à l'appareil d'aérer et d'éliminer toute condensation accumulée.
- La légère rouille superficielle peut être facilement éliminée avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc ou à l'aide d'un produit antirouille commercial. Séchez la zone affectée et appliquez une couche de liquide antirouille, disponible dans la plupart des magasins automobiles.
- L'émail ébréché peut être traité avec de la peinture de retouche pour recouvrir la surface métallique nue.

Le chlorure et le sel peuvent faire rouiller le gril. Si le gril est utilisé à proximité immédiate d'eau de mer ou d'une piscine, l'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Outre les composants mentionnés ci-dessus, l'appareil comporte également de nombreuses autres pièces en acier qui doivent être nettoyées régulièrement. Vous pouvez suivre les instructions générales ci-dessous pour nettoyer ces composants :

- Nettoyez les pièces en acier avec du liquide de nettoyage, du liquide de nettoyage pour acier inoxydable ou du liquide vaisselle doux et un chiffon.
- N'oubliez pas de sécher soigneusement les pièces nettoyées.

Veillez noter: La rouille superficielle est normale et peut être nettoyée facilement. S'il n'est pas entretenu correctement comme suggéré ci-dessus, cela peut devenir un problème plus grave. Veuillez suivre les instructions pour une utilisation et une durabilité optimales.

STOCKAGE

Consultez ces instructions si vous arrêtez d'utiliser l'appareil pendant une période prolongée ou si vous souhaitez stocker l'appareil pour l'hiver par exemple. Un stockage approprié prolonge la durée de vie de l'unité et la maintient opérationnelle pendant de nombreuses années.

- Nettoyer la surface métallique intérieure et extérieure.
- Rangez toutes les pièces dans un endroit sec.
- Ces pièces doivent être stockées dans un endroit sec et chaud. Il est également recommandé d'utiliser une housse pour protéger l'appareil.

Manuale GRLLR Connect® Modulo lavello

MANUTENZIONE: PREVIENE LA RUGGINE

La ruggine è un processo chimico in cui il ferro si ossida e inizia a sfaldare il metallo. Ciò è causato dall'acqua che penetra nel metallo o entra in contatto con il metallo frequentemente nel tempo. Trattandosi di un apparecchio per esterni in acciaio, di tanto in tanto è normale che si verifichi la comparsa di ruggine superficiale. Mantenere la griglia al coperto, pulita e asciutta aiuta molto a prevenire la formazione di ruggine. Alcuni suggerimenti sono:

- Assicurarsi che tutte le superfici siano mantenute pulite e asciutte dopo la cottura, in particolare dopo la cottura con marinare. La superficie di cottura deve essere unta con olio dopo l'uso.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia.
- Non riporre l'apparecchio quando è bagnato. Asciugare prima accuratamente.
- Sia in estate che in inverno, rimuovere periodicamente la copertura per consentire l'aerazione dell'apparecchio ed eliminare eventuali accumuli di condensa.
- La ruggine superficiale leggera può essere facilmente rimossa con uno straccio imbevuto di aceto bianco o utilizzando un prodotto per la rimozione della ruggine commerciale. Asciugare l'area interessata e applicare uno strato di liquido antiruggine, disponibile nella maggior parte dei negozi di automobili.
- Lo smalto scheggiato può essere trattato con vernice per ritocchi per coprire la superficie metallica nuda.

Il cloruro e il sale possono far arrugginire la griglia. Se il barbecue viene utilizzato nelle immediate vicinanze dell'acqua di mare o di una piscina, l'unità deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Oltre ai componenti sopra citati, l'apparecchio dispone anche di molte altre parti in acciaio che necessitano di essere pulite regolarmente. È possibile seguire le istruzioni generali riportate di seguito per pulire tali componenti:

- Pulire le parti in acciaio con liquido detergente, liquido detergente per acciaio inossidabile o detersivo delicato per piatti e un panno.
- Non dimenticare di asciugare accuratamente le parti pulite.

Notare che: La ruggine superficiale è normale e può essere pulita facilmente. Se non mantenuto correttamente come suggerito sopra, può diventare un problema più grande. Si prega di seguire le istruzioni per un'utilizzabilità e una durata ottimali.

MAGAZZINAGGIO

Controllare queste istruzioni se si smette di utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo o se si desidera riporlo, ad esempio, per l'inverno. Una corretta conservazione prolunga la vita utile dell'unità e la mantiene operativa per molti anni.

- Pulire la superficie metallica interna ed esterna.
- Conservare tutte le parti in un luogo asciutto.
- Queste parti devono essere conservate in uno spazio asciutto e caldo. Si consiglia inoltre di utilizzare una copertura per proteggere l'unità.

Manual GRLLR Connect® unidad de fregadero

MANTENIMIENTO - PREVENIR LA OXIDACIÓN

La oxidación es un proceso químico en el que el hierro se oxida y comienza a desprenderse del metal. Esto es causado por agua que penetra en el metal o entra en contacto con el metal con frecuencia a lo largo del tiempo. Al ser un electrodoméstico de acero para exteriores, se debe esperar cierta aparición de óxido en la superficie de vez en cuando. Mantener la parrilla cubierta, limpia y seca es de gran ayuda para prevenir la oxidación.

Algunos consejos son:

- Asegúrese de que todas las superficies se mantengan limpias y secas después de cocinar, especialmente después de cocinar con adobos. La superficie de cocción debe frotarse con aceite después de su uso.
- No deje el aparato bajo la lluvia.
- No guarde el aparato cuando esté mojado. Primero seque bien.
- Tanto en verano como en invierno, retire periódicamente la tapa para permitir que el aparato se ventile y elimine la condensación acumulada.
- El óxido ligero de la superficie se puede eliminar fácilmente con un trapo empapado en vinagre blanco o utilizando un removedor de óxido comercial. Seque el área afectada y aplique una capa de líquido antioxidante, disponible en la mayoría de las tiendas de automóviles.
- El esmalte desconchado se puede tratar con pintura de retoque para cubrir la superficie del metal desnudo.

El cloruro y la sal pueden oxidar la parrilla. Si la parrilla se utiliza cerca de agua de mar o de una piscina, la unidad debe limpiarse después de cada uso.

Además de los componentes mencionados anteriormente, el aparato también tiene muchas otras piezas de acero que deben limpiarse periódicamente. Puede seguir las instrucciones generales a continuación para limpiar dichos componentes:

- Limpie las piezas de acero con líquido limpiador, líquido limpiador de acero inoxidable o líquido lavavajillas suave y un paño.
- No olvide secar cuidadosamente las piezas limpiadas.

Tenga en cuenta: La oxidación de la superficie es normal y se puede limpiar fácilmente. Si no se mantiene adecuadamente como se sugirió anteriormente, puede convertirse en un problema mayor. Siga las instrucciones para una usabilidad y durabilidad óptimas.

ALMACENAMIENTO

Consulte estas instrucciones si deja de utilizar el aparato durante un período prolongado o si desea guardarlo durante el invierno, por ejemplo. Un almacenamiento adecuado prolonga la vida útil de la unidad y la mantiene operativa durante muchos años.

- Limpie la superficie metálica interior y exterior.
- Guarde todas las piezas en un lugar seco.
- Estas piezas deben almacenarse en un espacio seco y cálido. También se recomienda utilizar una funda para proteger la unidad.

Manual GRLLR Connect® Modul med diskho

UNDERHÅLL - FÖRHINDRA ROST

Rost är en kemisk process där järn oxiderar och börjar flaga bort metallen. Detta orsakas av vatten som tränger in i metallen eller kommer i kontakt med metallen ofta över tiden. Som en utomhus apparat gjord av stål bör man förvänta sig viss ytrost då och då. Att hålla din grill under tak, ren och torr, går långt för att förhindra rost, några tips är:

- Se till att alla ytor hålls rena och torra efter tillagning, särskilt efter tillagning med marinader. Matlagningssytan ska gnidas med olja efter användning.
- Lämna inte apparaten ute i regnet.
- Förvara inte apparaten när den är våt. Torka ordentligt först.
- Under både sommar och vinter, ta bort locket med jämna mellanrum så att apparaten kan vädras och bli av med eventuell kondens.
- Lätt ytrost kan lätt avlägsnas med en trasa, indränkt i vit vinäger eller med en kommersiell rostborttagare. Torka det drabbade området och applicera en beläggning av rostskyddsvätska, tillgänglig i de flesta bilaffärer.
- Flisig emalj kan behandlas med bättringsfärg för att täcka den kala metallytan.

Klorid och salt kan göra att grillen rostar. Om grillen används i omedelbar närhet av havsvatten eller en pool, måste enheten rengöras efter varje användning.

Utöver de ovan nämnda komponenterna har apparaten även många andra ståldelar som behöver rengöras regelbundet. Du kan följa de allmänna instruktionerna nedan för rengöring av sådana komponenter:

- Rengör ståldelarna med rengöringsvätska, rostfri rengöringsvätska eller mild diskmedel och en trasa.
- Glöm inte att torka de rengjorda delarna noggrant.

Vänligen notera: Ytrost är normalt och kan enkelt rengöras. Om det inte underhålls ordentligt som föreslagits ovan kan det bli ett större problem. Följ instruktionerna för optimal användbarhet och hållbarhet.

LAGRING

Kontrollera dessa instruktioner om du slutar använda apparaten under en längre tid eller om du till exempel vill förvara enheten för vintern. Korrekt förvaring förlänger enhetens livslängd och håller den i drift i många år.

- Rengör inre och yttre metallyta.
- Förvara alla delar på en torr plats.
- Dessa delar måste förvaras i ett torrt och varmt utrymme. Det rekommenderas också att använda ett skydd för att skydda enheten.

Руководство GRLLR Connect®

Модуль с раковиной

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ – ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ РЖАВЧИНЫ

Ржавчина — это химический процесс, при котором железо окисляется и начинает отслаивать металл. Это вызвано тем, что вода впитывается в металл или часто со временем контактирует с металлом. Поскольку наружный прибор изготовлен из стали, время от времени следует ожидать появления некоторого появления поверхностной ржавчины. Хранение гриля под навесом, в чистоте и сухости во многом предотвращает появление ржавчины. Вот несколько советов:

- После приготовления пищи, особенно после приготовления с использованием маринадов, следите за тем, чтобы все поверхности оставались чистыми и сухими. После использования варочную поверхность следует протереть маслом.
- Не оставляйте прибор под дождем.
- Не храните прибор во влажном состоянии. Сначала тщательно высушите.
- Летом и зимой периодически снимайте крышку, чтобы обеспечить проветривание прибора и избавиться от накопившегося конденсата.
- Легкую поверхностную ржавчину можно легко удалить тряпкой, смоченной в белом уксусе, или с помощью коммерческого средства для удаления ржавчины. Высушите пораженный участок и нанесите на него антикоррозийную жидкость, которую можно приобрести в большинстве автомагазинов.
- Сколы эмали можно обработать краской для подкраски, чтобы покрыть голую металлическую поверхность.

Хлориды и соль могут вызвать ржавчину гриля. Если гриль используется в непосредственной близости от морской воды или бассейна, его необходимо очищать после каждого использования.

Помимо упомянутых выше компонентов, прибор также имеет множество других стальных деталей, которые необходимо регулярно чистить. Для очистки таких компонентов можно следовать общим инструкциям, приведенным ниже:

- Очистите стальные детали с помощью чистящей жидкости, жидкости для чистки нержавеющей стали или мягкого средства для мытья посуды и тряпки.
- Не забудьте тщательно высушить очищенные детали.

Пожалуйста, обрати внимание: Поверхностная ржавчина является нормальным явлением и легко очищается. Если не поддерживать его должным образом, как предложено выше, это может стать более серьезной проблемой. Пожалуйста, следуйте инструкциям для оптимального удобства использования и долговечности.

ХРАНИЛИЩЕ

Ознакомьтесь с этими инструкциями, если вы прекращаете использовать прибор на длительное время или хотите, например, положить его на хранение на зиму. Правильное хранение продлевает срок службы агрегата и сохраняет его работоспособность на долгие годы.

- Очистите внутреннюю и внешнюю металлическую поверхность.
- Храните все детали в сухом месте.

- Эти детали необходимо хранить в сухом и теплом помещении. Также рекомендуется использовать чехол для защиты устройства.

יחידת כיור® GRLLR Connect-המדריך ל

תחזוקה - מניעת חלודה

חלודה היא תהליך כימי שבו ברזל מתחמצן ומתחיל להתקלף במתכת. זה נגרם על ידי מים שנספגים לתוך המתכת או באים במגע עם המתכת לעתים קרובות לאורך זמן. כמכשיר חיצוני העשוי מפלדה, יש לצפות מעת לעת להופעה מסוימת של חלודה על פני השטח. שמירה על הגריל שלך מתחת לכיסוי, נקי ויבש, עושה דרך ארוכה למניעת התרחשות חלודה, כמה טיפים הם:

- ודא שכל המשטחים נשמרים נקיים ויבשים לאחר הבישול, במיוחד לאחר בישול עם מרינדות. יש לשפשף את משטח הבישול בשמן לאחר השימוש.
- אל תשאיר את המכשיר בחוץ בגשם.
- אין לאחסן את המכשיר כשהוא רטוב. קודם יבש היטב.
- במהלך הקיץ והחורף, הסר מדי פעם את הכיסוי כדי לאפשר למכשיר לצאת לאוויר ולהיפטר מכל עיבוי שהצטבר.
- ניתן להסיר בקלות חלודה משטח קלה באמצעות סמרטוט, ספוג בחומץ לבן, או באמצעות מסיר חלודה מסחרי. ייבשו את האזור הפגוע ומרחו ציפוי של נוזל מונע חלודה, הזמין ברוב חנויות הרכב.
- ניתן לטפל באמייל סדוק בעזרת צבע מגע לכיסוי משטח המתכת החשוף.

כלוריד ומלח עלולים לגרום לגריל להחליד. אם הגריל נמצא בשימוש בסביבה הקרובה של מי ים או בריכה, יש לנקות את היחידה לאחר כל שימוש.

בנוסף לרכיבים שהוזכרו לעיל, למכשיר יש גם חלקי פלדה רבים אחרים שיש לנקות אותם באופן קבוע. אתה יכול לעקוב אחר ההוראות הכלליות שלהלן לניקוי רכיבים כאלה:

- נקו את חלקי הפלדה עם נוזל ניקוי, נוזל ניקוי מנירוסטה או נוזל כלים עדין ומטלית.
- אל תשכח לייבש את החלקים המנוקים בזהירות.

שימו לב: חלודה על פני השטח היא רגילה וניתנת לניקוי בקלות. אם לא מתוחזק כראוי כפי שהוצע לעיל, זה יכול להפוך לבעיה גדולה יותר. אנא עקבו אחר ההוראות לשימוש ועמידות מיטביים.

אחסון

בדוק הוראות אלה אם אתה מפסיק להשתמש במכשיר לזמן ממושך יותר או אם ברצונך לאחסן את היחידה לחורף, למשל. אחסון נכון מאריך את חיי השירות של היחידה ומשאיר אותה פעילה למשך שנים רבות.

- נקה משטח מתכת פנימי וחיצוני.
- אחסן את כל החלקים במקום יבש.
- חלקים אלה צריכים להיות מאוחסנים בחלל יבש וחם. כמו כן, מומלץ להשתמש בכיסוי להגנה על היחידה.