

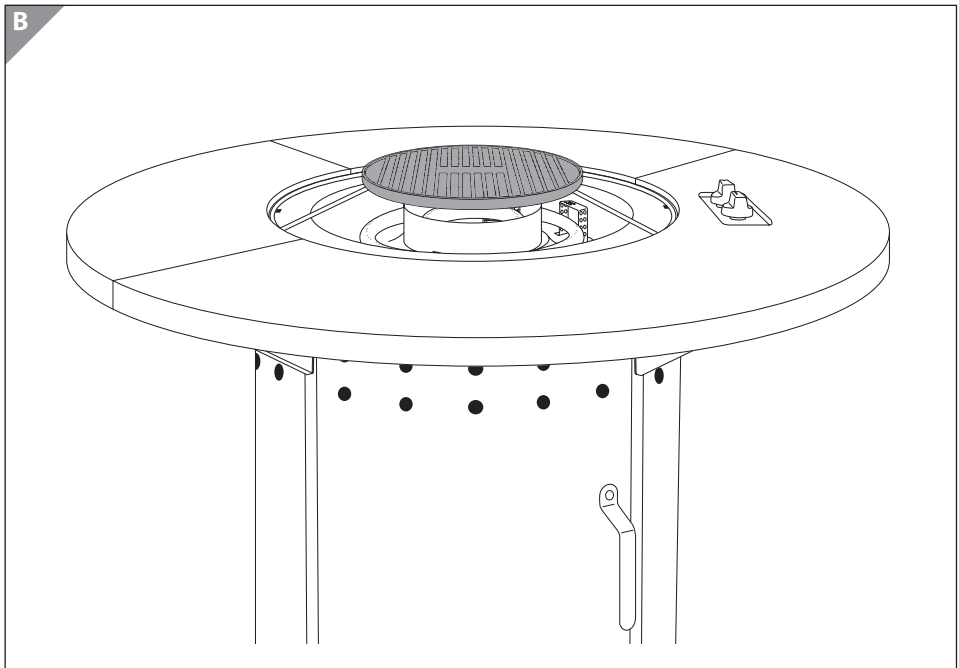
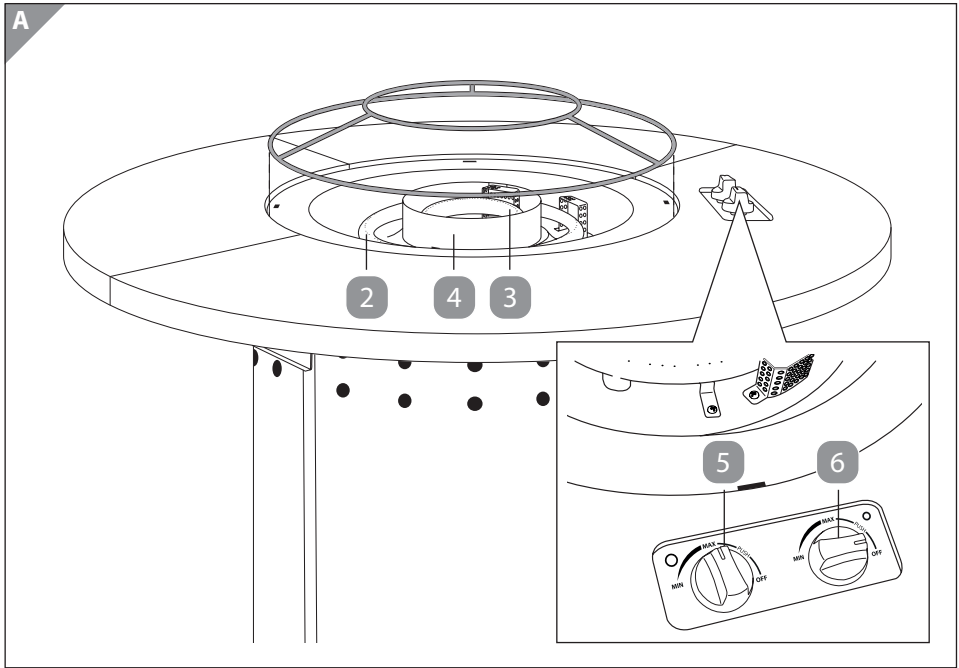


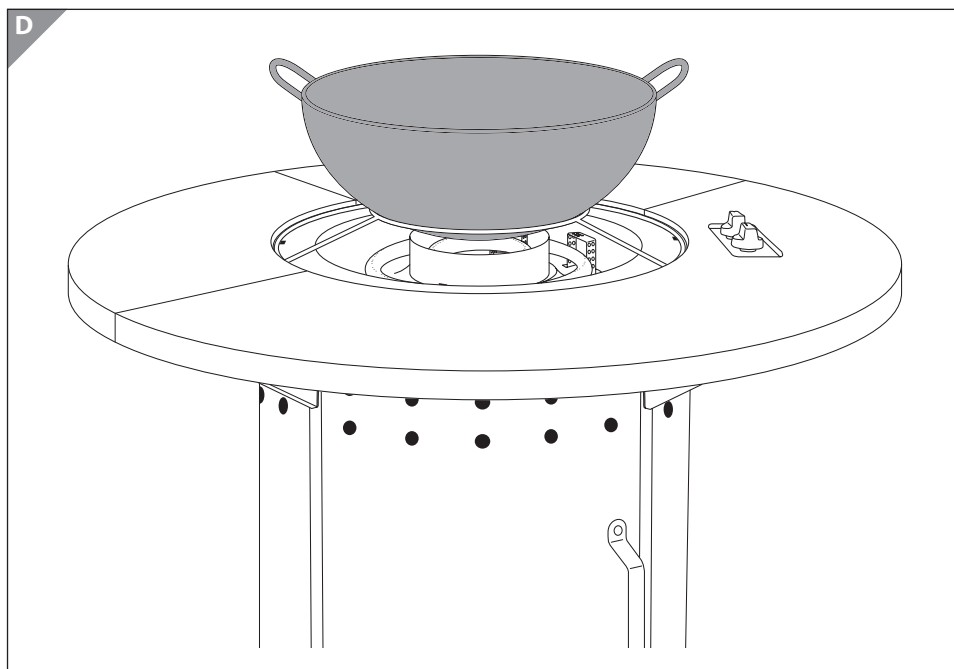
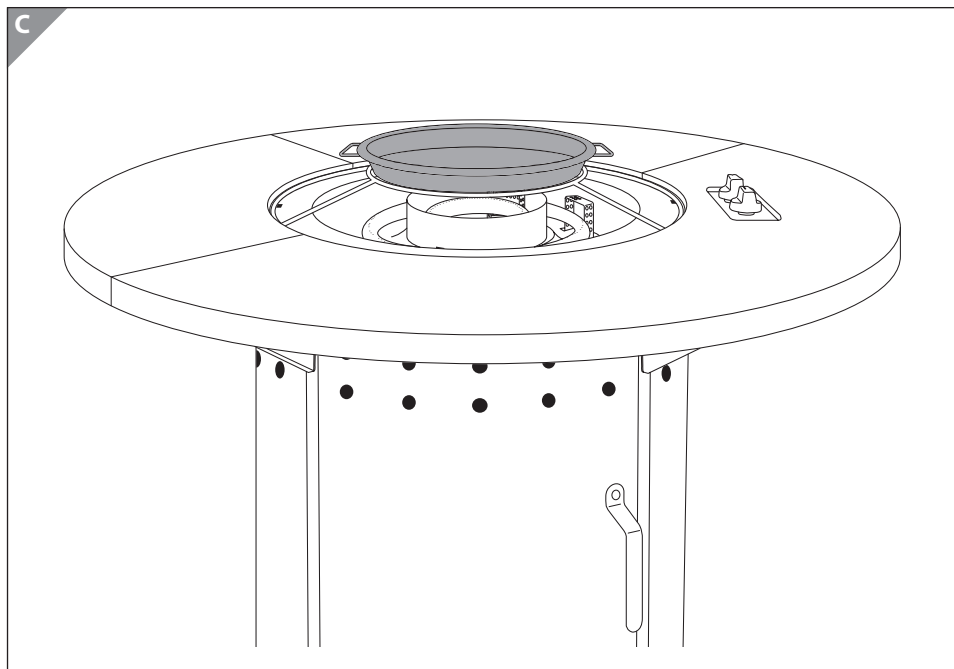
Zubehör

für den Ambiente Feuertisch (FT 02-G)



Kurzanleitung





Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen

Dieses Beiblatt enthält Hinweise zu den Zubehörteilen des Ambiente Feuertischs. Informationen zum Aufbau und der Verwendung des Feuertischs und der Gasflasche, entnehmen Sie der Bedienungsanleitung des Ambiente Feuertischs.

Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Zuehörset beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie das Zubehörset aus der Verpackung.
2. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Zubehörset Schäden aufweist. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Zubehör nicht. Wenden Sie sich, über die auf der Rückseite angegebene Serviceadresse, an den Hersteller.

Zubereitung von Speisen mit dem Feuertisch



WARNUNG!

Verletzungsgefahr! Beschädigungsgefahr!

Der Feuertisch dient nur zu dekorativen Zwecken und zur Nutzung des Ambiente Feuertischs. Bei der Zubereitung von Speisen nutzen Sie den kleinen Brenner **B** und nur das in dieser Kurzanleitung aufgeführte Zubehör (Plancha Platte, Paella Pfanne und Wok)! Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder zu Sachschäden führen.

- Verwenden Sie nur Brenner **B** **3** für die Zubereitung von Speisen.
- Niemals Brenner **A** **2** für die Zubereitung von Speisen nutzen.
- Bei Nutzung von Brenner **B**: Stellen Sie sicher, dass keine Lavasteine innerhalb des Windschutzes **4** verbleiben.
- Bei Nutzung mit Plancha, Paella Pfanne oder Wok darf nur das mitgelieferte Gestell verwendet werden.
- Die Paella Pfanne darf nur für die Herstellung von Paella genutzt werden. Nicht zum Frittieren oder Wasserkochen nutzen!
- Befüllen Sie die Paella Pfanne nur bis zur MAX-Markierung.
- Plancha und Wok mit maximal 3 kg beladen.
- Öl oder Fett dürfen nicht über die Plancha tropfen, vor allem nicht während der Nutzung. Falls doch Öl von der Plancha Platte tropft, sofort die Gaszufuhr abstellen und Brenner **A** und Brenner **B**, sowie die Lavasteine vor der nächsten Nutzung des Produkts reinigen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht trockenkocht.
- Lassen Sie das Kochgeschirr während des Erhitzungsvorgangs nicht unbeaufsichtigt und vermeiden Sie das vollständige Verbrennen der Flüssigkeit.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nur auf einen hitzebeständigen Untergrund.
- Um eine maximale Energieeffizienz zu erreichen, kochen Sie immer auf niedriger bis mittlerer Hitze.



Verletzungsgefahr! Verbrennungsgefahr!

Der Feuertisch und seine Zubehörteile werden während des Gebrauchs sehr heiß.

- Die Griffe von Wok und Paella Pfanne werden bei der Nutzung sehr heiß. Nicht direkt mit den Händen anfassen.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen Lebensmittel. Diese können die gusseisernen Teile beschädigen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Feuertischs während des Betriebes nicht mit bloßen Fingern.
- Fassen Sie den Feuertisch ausschließlich mit hitzebeständigen Spezialhandschuhen an.
- Beachten Sie, dass der Feuertisch und seine Zubehörteile auch nach dem Abschalten noch heiß sein können!
- Halten Sie sich von austretendem Dampf fern.



Verletzungsgefahr! Brandgefahr!

Der unsachgemäße Umgang mit dem Feuertisch kann zu Verletzungen führen.

- Fette und Öle können sich bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch entzünden. Löschen Sie niemals mit Wasser.
- Verschließen Sie die Gaszufuhr und verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel (z. B. Feuerlöscher gegen Fettbrand, Löschdecke oder Sand).
- Verwenden Sie die Zubehörteile nicht ohne das mitgelieferte Gestell und vermeiden Sie direkten Kontakt mit den Brennern!
- Verwenden Sie Brenner **B** niemals in Kombination mit Brenner **A**.

Aufbau

1. Je nach Ausgangssituation des Feuertischs, entfernen Sie die Tischplatte, Lavasteine, Glaselemente und Verbindungselemente.



Hinweis: Achten Sie darauf, dass keine Lavasteine im inneren Bereich des Windschutzes platziert sind. Es ist zu empfehlen, alle Lavasteine aus der Brenneinheit zu entfernen. Sollten Sie die Lavasteine im äußeren Ring belassen wollen, ist es zwingend notwendig, die Lavasteine anschließend gründlich von Fettspritzern zu befreien und zu reinigen.

2. Stellen Sie sicher, dass der Windschutz **4** montiert ist.
3. Setzen Sie das Gestell in den inneren Ring der Tischelemente (siehe **Abb. A**).
4. Legen Sie die Plancha Platte (siehe **Abb. B**), die Paella Pfanne (siehe **Abb. C**) oder den Wok (siehe **Abb. D**) auf das Gestell.



Hinweis: Um die Plancha Platte und den Wok vor Rost zu schützen und zu pflegen, sollten sie vor der Verwendung mit hochwertigem, temperaturbeständigem und raffiniertem Speiseöl eingerieben werden. Anschließend lassen Sie das Öl ca. 10 Minuten einbrennen, bevor Sie den Grill verwenden.

5. Der Feuertisch ist jetzt einsatzbereit.

Verwendung

Um den kleinen Brenner **B 3** für die Zubereitung von Speisen zu entzünden, halten Sie den Gasregler **B 6** gedrückt und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn in Richtung **MAX**. Die Gaszufuhr ist nun geöffnet und das Gas wird mittels der integrierten Piezozündung gezündet. Die Piezozündung ist durch ein Klack-Geräusch hörbar.



Hinweis: Je nach Bedarf können Sie die Temperatur über den Gasregler **B 6** verändern. Drehen Sie ihn in Richtung **MIN** um die Wärme zu reduzieren.

Reinigung

1. Achten Sie darauf, dass der Feuertisch und die Zubehörteile vor der Reinigung vollständig erkaltet sind.
2. Die Zubehörteile sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Nutzen Sie zur Reinigung einen Spülschwamm und handelsübliches Spülmittel.
3. Trocknen Sie die Zubehörteile vor der Lagerung gründlich ab.

4. Zur Pflege der Plancha Platte und des Woks, sollten sie vor der Lagerung leicht mit Speiseöl eingefettet werden. Gegossene Teile können rosten, durch das Einbrennen des raffinierten Speiseöls, kann die Rostentwicklung reduziert werden.
5. Sollten sich bei der Plancha Platte und dem Wok Roststellen bilden, bürsten Sie diese mit einer Stahlbürste. Anschließend lassen Sie erneut Öl ca. 10 Minuten einbrennen, bevor Sie den Grill verwenden.

Weitere wichtige Reinigungshinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung im Kapitel „Reinigung“.

Aufbewahrung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Aufbewahrung des Zubehörs kann zu Beschädigungen führen.

- Verstauen Sie das Zubehör nur im gereinigten und trockenen Zustand.
- Bewahren Sie das Zubehör stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem es vor direkter Sonneneinstrahlung und Witterung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.



Empfehlung: Bewahren Sie das Zubehör am besten im Originalkarton auf. Zur langen Beständigkeit der Plancha Platte und des Woks, reiben Sie sie vor der Lagerung dünn mit Speiseöl ein.



GARANTIEKARTE

ZUBEHÖRSET FÜR AMBIENTE FEUERTISCH / AL200100000217

Kundendaten:
Name, Vorname:
Straße, Hausnummer:
PLZ, Ort:
Telefonnummer mit Landesvorwahl:
E-Mail:
Fehlerbeschreibung:
Kaufdatum*:
Datum/Unterschrift:

*Bitte den Kaufbeleg und diese Garantiekarte ausgefüllt dem Gerät beilegen!

Hinweis:

Bei Inanspruchnahme der Garantieleistung müssen dem defekten Gerät die Garantiekarte und der Kaufbeleg unbedingt beigelegt werden sowie nach Möglichkeit eine detaillierte Fehlerbeschreibung. Nachträglich eingesandte Garantiekarten können nicht anerkannt werden.

Kundendienst:

Hotline: 0 800 000 578 6 (kostenfrei), Mo. – Fr. 8:00 – 20:00 Uhr

E-Mail: service@meateor.de

3 JAHRE
Garantie



GARANTIEBEDINGUNGEN

WICHTIGES GARANTIEDOKUMENT – GUT AUFBEWAHREN!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden. Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die in der Garantiekarte aufgeführte Service-Hotline zur Verfügung. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne, dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.
2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraums ist ausgeschlossen.
3. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons portofrei an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendung oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt. Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung. Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.



MEATEOR

Importiert durch:

MEATEOR AUSTRIA GMBH
THURNBICHLWEG 35
6353 GOING AM WILDEN KAISER
ÖSTERREICH

Serviceadresse:

Wellnature Service
Vossbarg 1
D-25524 Itzehoe
0 800 364 301 (kostenlos), Mo.–Fr. 8:00–20:00 Uhr
allgemeine Service Fragen: service.at@wellnature.info
Fragen zum Produkt: technischer-service@wellnature.info
Modell: 400HDFTA41Q