



USER'S MANUAL COMMERCIAL ELECTRIC GRILLS ECO GRILL

GEBRAUCHTSANWEISUNG

MANUEL D'UTILISATION

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ

ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ECOGRILL

INSTRUCȚIUNE PENTRU UTILIZARE

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**OKPIRO**

**COGRILL**  
OKPIRO

**Read carefully this manual before using the appliance and keep it for future reference**

The commercial electric grills ECO GRILL are made of high quality stainless steel and their heaters are integrated inside each rod. This is the reason why they have high heating efficiency and they provide uniform grilling, in temperatures up to 320 °C.

Model	Dimensions	Dimensions of cooking surface	Power	Quantity of baked meat	Power cord	Voltage/ Frequency	Weight
	(mm)	(mm)	P(kW)	(kg/h)	s(mm <sup>2</sup> )	U(V) /f(Hz)	(kg)
EG HOME	270x550x150	250x370	2.4	4	3x2.5	230V/1N/50	8.5
EG 8C 400S	260x730x130	210x570	3	5	3x2.5	230V/1N/50	9
EG 6C 400	400x600x150	370x370	3.6	6	3x2.5	230V/1N/50	13
EG 7C 400	400x700x150	370x470	4.5	7.5	5x2.5	400V/3N/50	15.5
EG 8C 400	400x800x150	370x570	5.4	9	5x2.5	400V/3N/50	18
EG 6C 800	800x600x150	770x370	7.2	12	5x2.5	400V/3N/50	22
EG 7C 800	800x700x150	770x470	9	15	5x2.5	400V/3N/50	26
EG 8C 800	800x800x150	770x570	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	30
EG 6C 1200	1170x600x15	1130x370	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	37
EG 7C 1200	1170x700x15	1130x470	13.5	22.5	5x4	400V/3N/50	44
EG 8C 1200	1170x800x15	1130x570	16.2	27	5x4	400V/3N/50	51

### OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia  
 PIB: 107127080  
 Phone/fax: +381.(0)31.533.437  
 Mobile: +381.(0)65.812.80.33  
 Mail: ecogrill@ecogrill.rs  
 Web: www.ecogrill.rs, www.okpiro.com



### 1. Warning notices

#### Gradation of the warning notices

The warning notices differ from one another concerning the type of danger, through the following signs:



**CAUTION**  
warns against damage to property.



**WARNING**  
warns against bodily harm.



**DANGER**  
warns against danger to life.

## 2. Safety instructions

### Safety sign



**WARNING!**  
Burn hazard. Hot surface.  
Do not touch.

- Pay attention to this instruction manual.
- Always keep the instruction manual along with the appliance.
- Install the appliance exactly as indicated, always under an extraction hood.
- Install the appliance in closed spaces.
- Make sure that the supply cord is not damaged.
- Protect the appliance from humidity..
- Do not clean the appliance using direct water jets.
- Ask exclusively qualified personnel to repair your appliance.
- This appliance can be used by children
- aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
- Make sure that the appliance is used only by the people who have been instructed to do that.
- Disconnect the appliance for the mains by pulling the plug, never the cord.
- Use the appliance exclusively in the original conditions.
- The appliance should be used only for the purpose for which it was designed, thus the cooking of foods, such as meat, fish, poultry and vegetables.
- Use exclusively original spare parts.
- Make sure that there is enough fresh air supply when the appliance is working.

### 3. Package contents

- Commercial electric grill ECO GRILL
- 2 stainless steel cleaner (spatulas) for the cleaning of the appliance



### 4. Connect the appliance



**DANGER**

#### Life danger due to mains voltage!

- Make sure that the voltage and frequency of the mains correspond to the values specified in the rating plate.
- Connect the line cord exclusively to a socket with ground wire.

- Do not use an extension cable or multiple socket adapter to connect the appliance.
- Make sure that the power cord is not damaged.
- Make sure that the power cord does not get hotter than 50 °C.

If you connect the appliance to a socket without ground wire:

- Ask qualified personnel to install the appliance.

If you connect the appliance directly to the mains supply:

- Ask qualified personnel to install the appliance.

If you connect the appliance to a socket:

- Insert the plug in the socket. The installation of the appliance is completed.

## 5. How to use

The commercial electric grills ECO GRILL should be installed only under an extraction hood.

The cooking surface varies from 250x370 to 1130 x 570mm, depending on the different needs and requirements of users.

The heaters are integrated inside the stainless steel rods that provide maximum energy efficiency and uniform cooking. Inside the stainless steel rods are installed heaters with total power from 2.4 to 16.2 kW. The temperature in the heaters is being controlled by thermostat which can be set in temperatures from 50 to 320 °C. After reaching the desired temperature, the thermostat will automatically turn off the heaters and will turn them on again when the temperature falls down more than 5° C from the desired temperature. This results in a large saving of energy.

## 6. Maintenance / Cleaning

### 6.1 Maintenance

The maintenance of the commercial electric grills ECO GRILL should be performed only by qualified personnel.

### 6.2 Cleaning

- Thanks to its special design, the commercial electric grills ECO GRILLS are very easy and quick to clean. The grease, the oil and the food remains that are drained during the cooking is collected at the stainless steel drawer, which is located underneath the grill. In order to avoid fume generation, we strongly suggest putting water inside the drawer, before using the grill.
- The appliance should be thoroughly

The food should be placed directly on the appliance, adjusting the cooking temperature depending on the type of food that is going to be cooked.

Underneath the stainless steels rods there is a stainless steel drawer with 50 mm depth, which is collecting the fat that is drained when cooking meat. By adding water inside the drawer, you avoid the production of fumes during cooking as well the grill stays cleaner and you save time when cleaning it.

### Switch/Button Function

Switch 1/0: To switch the appliance on and off  
Thermostat switch: To adjust the temperature.

### To switch off the appliance

- Set the thermostat switch at 0.
- Turn the switch 1/0 (0).

Both pilot lights will be switched off and the appliance will be off.

cleaned before using it for the first time.

- The appliance should be cleaned every day.
- Pay extra attention during cleaning, so that the thermostat sensor, which is located right across the thermostat switch, will not be damaged.
- After cooking is finished, you clean the stainless steel rods from the top side as well as from the bottom side, by using the 2 stainless steel cleaner utensils (spatulas) that are being supplied to you along with the appliance. After that, you set the temperature of the grill at the 80° C and by using a wet stainless steel sponge, you can do fine cleaning. After, wipe the stainless steel rods and the grill is being cleaned easy and quickly, as you can see at the presentation at the video below.



<https://youtu.be/rRsM3h71Rv8>

## 7. Standards and rules

The appliance complies with the following directives:

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

## 8. Disposal



This product must not be treated as a communal waste. Dismantled appliance ought to be given to an appropriate recycling point for electrical and electronic waste. Appropriate disposal of the used product prevents potential negative influence on the environment, which could occur in case of an improper waste disposal. In order to obtain more detailed information on the recycling of the product, contact your local authority, refuse disposal services or the store, where the product has been purchased.

## GUARANTEE OF PRODUCT'S GOOD OPERATION

The present guarantee is in effect for 24 months from the date of the purchase of the appliance. The constructor is guaranteeing its good operation and is obliged to repair or replace each defective part that presents constructional imperfection. The cost of the repair and spare parts is coming upon the constructor. The cost of the transportation to the factory, insurances and any other expenses that result from the transport, burden the purchaser despite any particular agreement that is contracted between the purchaser and salesman.

The present guarantee extends only to the original purchaser and its force is ceased when: • The appliance was used for other than its intended use. • Damages were caused from accident, fall, erroneous use etc. • The user or third person attempted to repair the appliance. • The appliance was connected, main-

tained, used or stored in a way different than the recommended at the book of Instructions-use and maintenance that accompanies it. • A part or a section was modified for any cause. • A part or a dispensable of different origin from that of the factory of manufacture was used. In case that any of the above mentioned is valid, the force of the guarantee of the good operation is ceased and as long as the purchaser is demanding its application, the local Juridical Authority is rendered responsibly.

If you have a claim under this guarantee, please contact our TECHNICAL SERVICE CENTER. (For faster service, please have model, series and type numbers ready for the operator to assist you). Reasonable proof of the date of the purchase must be presented; otherwise, the effective date of the warranty will be based on the date of manufacture plus ninety days.

# OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia

PIB: 107127080

Phone/fax: +381.(0)31.533.437

Mobile: +381.(0)65.812.80.33

Mail: ecogrill@ecogrill.rs

Web: www.ecogrill.rs, www.okpiro.com



## GEBRAUCHTSANWEISUNG

### Vor dem Gebrauch lesen Sie die Bedienungsanleitung

Professionelle Electric ECO GRILL Grills sind aus hochwertigen Materialien, Edelstahl, gefertigt. Herdgitter ist aus Edelstahlrohren gemacht und in jeder ist eine unabhängige Heizung einge-

baut. Diese Art von Struktur bietet eine ausgezeichnete Energieeffizienz, Temperaturgleichförmigkeit auf der gesamten Oberfläche und die schnell erreichbare Temperatur bis zu 320 °C.

Modell	Dimensionen	Dimensionen der Heizoberfläche	Energie	Die Menge an geröstetem Fleisch	Stromkabel	Spannung / Frequenz	Gewicht
	(mm)	(mm)	P(kW)	(kg/h)	s(mm <sup>2</sup> )	U(V) /f(Hz)	(kg)
EG HOME	270x550x150	250x370	2.4	4	3x2.5	230V/1N/50	8.5
EG 8C 400S	260x730x130	210x570	3	5	3x2.5	230V/1N/50	9
EG 6C 400	400x600x150	370x370	3.6	6	3x2.5	230V/1N/50	13
EG 7C 400	400x700x150	370x470	4.5	7.5	5x2.5	400V/3N/50	15.5
EG 8C 400	400x800x150	370x570	5.4	9	5x2.5	400V/3N/50	18
EG 6C 800	800x600x150	770x370	7.2	12	5x2.5	400V/3N/50	22
EG 7C 800	800x700x150	770x470	9	15	5x2.5	400V/3N/50	26
EG 8C 800	800x800x150	770x570	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	30
EG 6C 1200	1170x600x15	1130x370	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	37
EG 7C 1200	1170x700x15	1130x470	13.5	22.5	5x4	400V/3N/50	44
EG 8C 1200	1170x800x15	1130x570	16.2	27	5x4	400V/3N/50	51

### 1. Warnzeichen Stufung der Warnzeichen

Warnungen unterscheiden sich je nach Art der Gefahr durch folgende Zeichen:



**VORSICHT**  
Gefahr von Sachschäden



**WARNUNG**  
Gefahr für Verletzungen



**GEFAHR**  
lebensbedrohlich

## 2. Sicherheitshinweise Sicherheitszeichen



**VORSICHT!**  
**Gerät wird heiß.**  
**Verbrennungsgefahr!**

- Beachten Sie diese Anleitung
- Bewahren Sie diese Anleitung immer zusammen mit dem Gerät auf
- Installieren Sie das Gerät genau wie es vorgesehen wurde, immer unter der Abzugshaube (Abzugshaube)
- Installieren Sie das Gerät im Innen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel nicht beschädigt ist.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Kontaktieren Sie die Person, die für die Reparatur des Gerätes berechtigt ist.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren

### 3. Inhalt

- Professionelle Elektrogrill
- 2 Edelstahlreiniger

sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nur von Personen benutzt wird, die dazu ausgebildet wurden
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker ausziehen, niemals das Kabel
- Benutzen Sie das Gerät nur unter den für seine Verwendung vorgesehenen Bedingungen
- Benutzen Sie die Maschine nur für den vorgesehenen Zweck - Backen, wie Fleisch, Fisch, Gemüse.
- Nur Originalteile verwenden
- Stellen Sie sicher, dass bei der Benutzung des Gerätes genügend frische Luft vorhanden ist.

**COGRILL**  
OKPIRO

### 4. Anschließen



**VORSICHT**

#### Gefahr des Todes durch elektrischen Schlag!

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den Informationen auf dem technischen Teller übereinstimmen.
- Stecken Sie das Netzkabel einschließlich

in einer Steckdose mit Erdung

- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel oder Steckdose mit mehreren Feldern für den Anschluss von Geräten
  - Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist
  - Beachten Sie, dass das Netzkabel die Temperatur über 50 °C nicht überschreitet
- Wenn Sie das Gerät ohne Erdungskontakt in die Steckdose stecken:
- Fragen Sie einen Fachmann, um es zu tun
- Wenn Sie das Gerät direkt an die Stromversorgung anschließen
- Fragen Sie einen Fachmann, um es zu tun

Wenn Sie das Gerät an die Steckdose anschließen:

- Schließen Sie den Stecker in die Steckdose. Die Verbindung der Geräts ist erledigt.

## 5. Gebrauchsanweisung

Professionelle Elektro ECO GRILL Grills sollten unter die Haube gestellt werden wegen des Rauchabzugs.

Die Heizfläche variiert je nach Modell von 250x370 bis 1130x570.

Leistungsaufnahme von 2400W bis 16200W, je nach Modell.

Die Temperatur der Heizfläche ist ein eingestellter Thermostat mit einem Bereich von 50 bis 320° C. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet das Thermostat automatisch die Stromversorgung aus und wieder ein, wenn die Temperatur im Vergleich zum Gerät auf 5° C sinkt. Das Ergebnis einer solchen Arbeit sind enorme Energieeinsparungen.

## 6. Wartung / Reinigung

### 6.1 Wartung

Wartung des ECO GRILL Elektrogrill wird nur von autorisierten Personen durchgeführt.

### 6.2 Reinigung

- Dank eines speziellen und einzigartigen Designs, ECO GRILL Elektrogrills sind sehr einfach zu reinigen. Fett-, Öl- und Nahrungsmittelreste, die beim Kochen von Lebensmittelreizen produziert werden, werden in einem Behälter, der sich unterhalb der Heizfläche befindet angeordnet.
- Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden

Das Essen wird direkt auf die Heizfläche platziert, je nachdem, welche Art von Nahrung betroffen ist.

Unterhalb der gesamten Heizfläche befindet sich ein Behälter zur Aufnahme von Fett, das 50mm tief ist. Beim Braten von Fleisch wird dort alle unerwünschten Fett gesammelt. Es zieht sich wie eine Schublade aus und ermöglicht eine einfache Reinigung.

### Funktionsschalter

1/0 Schalter: Zum Ausschalten drehen Sie die Thermostat-Tasten und stellen Sie die Temperatur ein

### Zum Ausschalten des Gerätes

- Thermostat auf Position 0 stellen
- Beide Lichter werden ausgeschaltet.

- Das Gerät sollte jeden Tag gereinigt werden.
- Bei der Reinigung ist darauf zu achten, dass der Thermostafühler, der sich unter einer der Heizungen befindet nicht beschädigt wird, wobei das Etikett am Gerät vorhanden ist.
- Während des Kochens von Fleisch, können Sie die Bürste, die mit Ihrem Grill kam, alle Reste von verbranntem Essen entfernen. Wenn Sie fertig gebacken haben und wollen den Grill komplett reinigen, stellen Sie die Temperatur auf 80 °C, schalten Sie die Maschine ab und dann nehmen Sie den Draht für spülen, tränken Sie es mit Wasser und reinigen Sie die Heizfläche sauber. Dann wischen Sie das Gerät und es ist bereit für die Wiederverwendung. Sehen Sie sich das Video unten an



<https://youtu.be/rRsM3h71Rv8>

## 7. Normen und Richtlinien

Das Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

## 8. Recycling



Dieses Produkt sollte nicht als Siedlungsabfälle behandelt werden. Zerlegbarer Aparat sollte dem entsprechenden Unternehmen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Abfällen gegeben werden. Entsprechende Entsorgung gebrauchter Produkte verhindert potenzielle negative Auswirkungen auf Umwelt, die durch unsachgemäße Entsorgung der Müll verursacht werden könnten. Damit Sie die detailliertere Informationen über das Recycling dieses Produkts bekommen können, kontaktieren Sie bitte die lokale Behörde, Recycling-Firmen oder Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Produktgarantie beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Der Hersteller garantiert den normalen Betrieb und verpflichtet sich, Unregelmäßigkeiten zu beseitigen oder zu ersetzen. Die Kosten für die Reparatur der Ersatzteile kommt zu Lasten der Hersteller. Die Kosten für den Transport zum Unternehmen sowie alle sonstigen Kosten, die im Falle des vom Kunden getragenen Transportes entstehen, trotz einer Vereinbarung zwischen dem Verkäufer und dem Käufer.

Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Käufer und hält in folgenden Fällen an:

- Das Gerät wird im Gegensatz zu dem, was beabsichtigt ist, verwendet.
- Im Falle von Schäden, die durch einen Sturz oder durch ungeschickter Verwendung verur-

sacht werden, und so weiter.

- Der Benutzer oder das unbefugte Drittel hat versucht es zu reparieren
- Das Gerät wird angeschlossen, gepflegt, verwendet oder gespeichert, anders als in der Bedienungsanleitung empfohlen
- Einige Teile werden aus irgendeinem Grund modifiziert
- Verwendung von nicht originalen Teilen.

Wenn die oben genannten Fälle korrekt sind, erlischt die Garantie automatisch.

Wenn Sie eine Anfrage über dieser Garantie haben, wenden Sie sich bitte an unsere technische Abteilung [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

# OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia

PIB: 107127080

Phone/fax: +381.(0)31.533.437

Mobile: +381.(0)65.812.80.33

Mail: [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

Web: [www.ecogrill.rs](http://www.ecogrill.rs), [www.okpiro.com](http://www.okpiro.com)



## MANUEL D'UTILISATION

### Avant d'utiliser l'appareil veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation

Des grils électriques professionnels ECO GRILL sont faits des matériaux d'haute qualité, à savoir d'acier inoxydable. La grille de chauffage est composée des tubes chromatiques dont chacune comprenant un dispositif de

chauffage autonome. La présente construction assure une efficacité énergétique, la température uniforme sur la surface complète aussi comme l'atteinte rapide de température jusqu'à 320°C.

Modèle	Dimensions	Dimensions de la surface chauffée	Puissance	Quantité de la viande rôtie	Cordon'alimentation	Tension/fréquence	Poids
	(mm)	(mm)	P(kW)	(kg/h)	s(mm <sup>2</sup> )	U(V) /f(Hz)	(kg)
EG HOME	270x550x150	250x370	2.4	4	3x2.5	230V/1N/50	8.5
EG 8C 400S	260x730x130	210x570	3	5	3x2.5	230V/1N/50	9
EG 6C 400	400x600x150	370x370	3.6	6	3x2.5	230V/1N/50	13
EG 7C 400	400x700x150	370x470	4.5	7.5	5x2.5	400V/3N/50	15.5
EG 8C 400	400x800x150	370x570	5.4	9	5x2.5	400V/3N/50	18
EG 6C 800	800x600x150	770x370	7.2	12	5x2.5	400V/3N/50	22
EG 7C 800	800x700x150	770x470	9	15	5x2.5	400V/3N/50	26
EG 8C 800	800x800x150	770x570	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	30
EG 6C 1200	1170x600x15	1130x370	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	37
EG 7C 1200	1170x700x15	1130x470	13.5	22.5	5x4	400V/3N/50	44
EG 8C 1200	1170x800x15	1130x570	16.2	27	5x4	400V/3N/50	51

### 1. Les symboles d'avertissements Les symboles 'avertissement par la gradation

Les avertissements se diffèrent les uns des autres dépendant du type de danger indiqués avec les symboles suivants:



#### PRÉCAUTION

indique une situation dangereuse qui est susceptible d'occasionner les dégradations des biens immobiliers.



#### AVERTISSEMENT

indique une situation dangereuse qui est susceptible d'occasionner de graves lésions.



#### DANGER

indique une situation dangereuse qui est susceptible d'occasionner la mort d'une personne.

## 2. Manuel de sécurité

### Les symboles de sécurité



**RISQUE DE BRÛLURE.**  
La surface chauffée.  
Ne pas toucher.

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation.
- Veuillez garder ce manuel ensemble avec l'appareil.
- Suivez le manuel d'installation et placez le toujours au-dessous de la portée d'air (aspirateur).
- L'installation de l'appareil doit être faite dans l'intérieur.
- Gardez le cordon d'alimentation de toute sorte de détériorations.
- Veuillez protéger l'appareil de l'humidité.
- Ne pas utiliser le jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Pour toute réparation veuillez contacter la personne spécialisée.

### 3. Le contenu du kit

- Le gril électrique professionnel
- 2 nettoyeurs de l'acier inoxydable

- Les enfants ayant plus de 8 ans et les personnes qui en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les opérations de l'entretien sont du ressort exclusif d'une personne spécialisée.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil seulement dans les conditions indiquées.
- Cet appareil a été destiné uniquement à la cuisson des aliments comme la viande, poisson, les légumes. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Veuillez utiliser seulement des parts originaux.
- Prêtez attention de fournir suffisamment de l'air libre pendant l'utilisation de l'appareil.

**COGRILL**  
OKPIRO

### 4. Branchement électrique



**DANGER**

**Danger de mort peut être provoqué par le choc de courant électrique!**

- Prêtez attention que les informations sur la tension et la fréquence correspondent à ceux figurant sur le tableau technique.
- Le cordon d'alimentation doit être branché

uniquement à la prise avec mise à la terre.

- Ne pas utiliser rallonge électrique ou prise aux multichamps.
- Gardez le cordon d'alimentation de toute sorte de détériorations.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas passer la température supérieure au 50°C.

Si vous branchez l'appareil sans la mise à la terre:

- Consultez le technicien spécialisé.

Si vous branchez l'appareil directement à l'alimentation principale:

- Consultez le technicien spécialisé.

Au cas où vous branchez l'appareil sur une prise électrique:

- Mettez le fiche à mise à la terre. Le branchage de l'appareil est fini.

## 5. Mode d'emploi

Les grils électriques professionnels ECO GRILL doivent être installés au-dessous de l'aspirateur.

La surface chauffée peut grader dès 250x370 jusqu'à 1130x570, ce qui dépend du modèle.

La puissance de l'appareil varie dès 2400W jusqu'à 16200W, ce qui dépend du modèle.

La température de la surface chauffée peut être réglée par thermostat dès 50 jusqu'à 320°C. Avec l'atteinte de la température demandée il est automatiquement déclenché et rallumé au moment que la température abaisse de 5°C en comparant avec la température demandée. Ce fonctionnement résulte de la sauvegarde énorme d'énergie.

## 6. Entretien / Nettoyage

### 6.1 Entretien

L'entretien des grils électriques ECO GRILL peut être fait uniquement par les personnes spécialisées.

### 6.2 Nettoyage

- Grâce à son style spécial et unique, le gril électrique ECO GRILL est très facile à nettoyer. La graisse, l'huile et les restes de la nourriture après la cuisson sont collectés dans un ustensile placé au-dessous de la surface chauffée.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est nécessaire de le nettoyer.

La nourriture doit être mise directement à la surface chauffée avec la température antérieurement réglée dépendant du type de la nourriture.

Au-dessous de la surface chauffée l'ustensile de 50 mm d'hauteur destiné à la graisse est situé. Pendant la cuisson de la viande toutes les graisses y sont récupérées. L'ustensile ressemble à un tiroir ce qui facilite le nettoyage.

### Le fonctionnement de prise

Prise 1/0: Pour allumer l'appareil, veuillez tourner le thermostat et régler la température.

### Pour déclencher l'appareil

- Réglez thermostat dans la position 0
- Les deux petites lampes seront éteintes.

- L'appareil doit être nettoyé quotidiennement.
- Pendant le nettoyage veuillez protéger le senseur du thermostat, placé au-dessous d'un des dispositifs de chauffage, apposé par l'étiquette.
- Pendant la cuisson de la viande, vous pouvez aussi utiliser des nettoyeurs originaux pour éliminer les restes de la nourriture. Si vous avez fini avec la cuisson et vous voulez complètement nettoyer votre gril réglez la température à 80°C, déclenchez l'appareil, prenez le fil d'acier et de l'eau pour nettoyer subtilement la surface chauffée. Après cela, veuillez sécher l'appareil avant de l'utiliser de nouveau. Veuillez regarder la vidéo suivante



<https://youtu.be/rRsM3h71Rv8>

## 7. Standards et règlements

L'appareil est conforme aux règlements suivants :

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

## 8. Mise au rebut de l'appareil



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais, après la déconstruction, remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut propre de l'appareil utilisé assure la protection de l'environnement des conséquences négatives. Pour toute autre demande d'informations sur le recyclage veuillez contacter les autorités locales, les centres de recyclage ou le vendeur de ce produit.

## LES CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie de conformité est valable 24 mois, après l'achat de produit. Son fabricant garantit la marche normale de l'appareil et se tient responsable d'éliminer ou de remplacer toute anomalie possible. Les frais de la réparation, des parts remplaçants et tous les autres frais y compris sont à la charge de fabricant. Tous les frais relatif au transport sont à la charge d'acheteur malgré tout autre contrat antérieur entre le commerçant et l'acheteur.

La présente garantie n'est valable que pour le premier acheteur et ne couvre pas les suivantes situations :

- L'utilisation inadéquate de l'appareil.
- Les dommages produits par l'accident ou la

négligence de l'appareil.

- Les dommages causés par une réparation ou altération non justifiable.
- L'appareil a été branché, entretenu, utilisé ou gardé d'une manière différente que celle proposé par le présent manuel.
- L'un des parts a été modifié.
- Des parts non originaux ont été utilisés.

Au cas où l'un des cas cités est produit la garantie arrête automatiquement d'être valable.

Si vous avez des demandes couvertes par cette garantie, veuillez contacter notre service technique à [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

# OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia

PIB: 107127080

Phone/fax: +381.(0)31.533.437

Mobile: +381.(0)65.812.80.33

Mail: [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

Web: [www.ecogrill.rs](http://www.ecogrill.rs), [www.okpiro.com](http://www.okpiro.com)



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед применением внимательно прочитайте данное Руководство по эксплуатации

Профессиональный электрический независимый нагреватель. Данный тип гриль ECO GRILL изготовлен из высококачественных материалов, из нержавеющей стали. Нагревательная решетка изготовлена из труб нержавеющей стали, и в каждую из них встроены электрические независимые нагреватели. Данный тип конструкции обеспечивает превосходную энергоэффективность, равномерность температуры на всей поверхности, а также быстрое достижение температуры в диапазоне до 320 °C

Модель	Размеры	Размеры рабочей варочной поверхности	Мощность	Кол. обжаренного мяса	Шнур питания	Напряжение / частота	Вес
	(мм)	(мм)	P(кВт)	(кг/ч)	s(мм <sup>2</sup> )	U(B) /f(Гц)	(кг)
EG HOME	270x550x150	250x370	2.4	4	3x2.5	230V/1N/50	8.5
EG 8C 400S	260x730x130	210x570	3	5	3x2.5	230V/1N/50	9
EG 6C 400	400x600x150	370x370	3.6	6	3x2.5	230V/1N/50	13
EG 7C 400	400x700x150	370x470	4.5	7.5	5x2.5	400V/3N/50	15.5
EG 8C 400	400x800x150	370x570	5.4	9	5x2.5	400V/3N/50	18
EG 6C 800	800x600x150	770x370	7.2	12	5x2.5	400V/3N/50	22
EG 7C 800	800x700x150	770x470	9	15	5x2.5	400V/3N/50	26
EG 8C 800	800x800x150	770x570	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	30
EG 6C 1200	1170x600x15	1130x370	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	37
EG 7C 1200	1170x700x15	1130x470	13.5	22.5	5x4	400V/3N/50	44
EG 8C 1200	1170x800x15	1130x570	16.2	27	5x4	400V/3N/50	51

### 1. Предупреждающие знаки Уровень предупреждающих знаков



**ОСТОРОЖНО**  
Опасность повреждения имущества.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
об опасности получения травм.



**ОПАСНОСТЬ**  
для жизни.

Предупреждения отличаются друг от друга в зависимости от типа опасности, с помощью следующих знаков:



## 2. Инструкции по безопасности

### Знаки безопасности



**ОПАСНОСТЬ ОЖОГА.**  
**ВГорячая поверхность.**  
**Запрещается прикасаться.**

- Обратите внимание на данное руководство по эксплуатации
- Всегда храните данное руководство рядом с устройством
- Установите устройство точно так, как предписано, всегда под устройством для вытяжки воздуха (аспиратор)
- Установите устройство в закрытом помещении.
- Убедитесь, что силовой кабель/шнур питания не поврежден.
- Защитите устройство от влаги.
- Не положено чистить устройство под открытой струей воды.
- Вызвать уполномоченное лицо для ремонта устройства.
- Данное устройство могут использовать

дети старше 8 лет и лица с ограниченными психическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем, или если им были даны инструкции по безопасной эксплуатации, при понимании потенциальных опасностей.

- Убедитесь, что устройство используется только лицами, которые обучены к его применению.
- Отключите устройство от электросети, потянув за вилку, никогда за кабель
- Используйте устройство только в условиях, предусмотренных для его использования
- Используйте устройство только по его прямому назначению - запекание продуктов питания, таких как мясо, рыба, овощи.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Убедитесь, что имеется достаточно свежего воздуха во время использования устройства.

### 3. Содержание упаковки

- Профессиональный электрический гриль
- 2 очистителя из нержавеющей стали



### 4. Подключение устройства



**ОПАСНОСТЬ**

**Опасность для жизни от поражения электрическим током.**

- Убедитесь, что питание или частоты напряжения соответствуют параметрам на технической табличке.
- Подключите шнур питания исключительно к розетке с заземлением

- Не положено использовать удлинитель или розетку с несколькими гнездами для подключения устройства
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден
- Обратите внимание, что шнур питания не превышает температуры выше 50 °C

При подключении устройства к розетке без заземляющего контакта:

- Попросите квалифицированного специалиста сделать это

При подключении устройства непосредственно к основному источнику питания:

- Попросите квалифицированного специалиста сделать это

При подключении устройства к розетке:

- Вставьте вилку в розетку. Подключение устройства готово.

## 5. Способ применения

Профессиональный электрический гриль ECO GRILL должен быть устроен под корпусом вытяжки дыма (аспиратор).

Поверхность нагрева варьируется от 250x370 до 1130x570, в зависимости от модели.

Потребляемая мощность от 2400W до 16200W, в зависимости от модели.

Температура поверхности нагрева регулируется термостатом, диапазон которого от 50 до 320°C. После достижения заданной температуры термостат автоматически выключает питание и снова подключает, когда температура падает до 5°C по сравнению с заданной. Результатом такой работы является большая экономия энергии.

Продукт питания закладывается непосредственно на поверхность нагрева с уста-

новкой температуры в зависимости от того, о какой пище идет речь.

Из-под нагревательной поверхности установлен поддон для слива жира, глубиной 50 мм. При приготовлении мяса в нем собираются все нежелательные жиры. Вынимается как ящик, что позволяет легко очистить его.

### Функция переключателя

Переключатель 1/0:

**Для того, чтобы включить устройство:**

- Поверните ручку/кнопку термостата и установите температуру

**Для того, чтобы выключить устройство:**

- Установите термостат в положение 0  
Оба индикатора лампочки будут выключены.

- Обратит особое внимание при чистке, чтобы не повредить сенсор/датчик термостата, расположенный под одним из нагревателей, с наклейкой на устройстве.

- При приготовлении мяса, вы можете использовать очистители, которые получили вместе с грилем, чтобы удалить все остатки сгоревшей пищи. Когда вы закончили запекание, и хотите полностью очистить гриль, установите температуру на 80°C, выключите устройство, а затем употребите проволочную мочалку для посуды, пропитайте ее водой и мягко почистите нагревательную поверхность. Затем протрите и подсушите устройство и оно готово к повторному использованию.

- Посмотрите видео ниже

## 6. Уход/Чистка

### 6.1 Уход

Техническое обслуживание ECO GRILL электрического гриля осуществляется только уполномоченными лицами.

### 6.2 Чистка

- Благодаря специальной и уникальной конструкции, ECO GRILL электрический гриль очень легко чистить. Жир, масло и пищевые отходы, которые образуются в процессе приготовления пищи, уходят в поддон, который находится под нагревательной поверхностью.
- Устройство следует тщательно очистить перед первым использованием
- Устройство следует чистить каждый день.



<https://youtu.be/rRsM3h71Rv8>

## 7. Стандарти и Директивы

Устройство соответствует следующим директивам:

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

## 8. Утилизация



Данный продукт не должно рассматривать в качестве бытовых отходов. Разобранное устройство следует доставить в соответствующую компанию для утилизации электрического и электронного отходов. Соответствующая утилизация использованного продукта предотвращает возможные негативные последствия воздействия на окружающую среду, которые могут быть вызваны неправильной утилизацией отходов. Чтобы получить более подробную информацию об утилизации данного продукта, пожалуйста, свяжитесь с местным муниципалитетом, предприятиями по переработке или с розничной торговлей, где вы приобрели продукт.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантийный срок 24 месяцев, начиная с даты покупки устройства. Производитель гарантирует нормальную работу и обязуется удалить или заменить любые дефекты. Расходы на ремонт и на запасные части производится за счет производителя. Расходы на транспортировку до предприятия, а также любые другие расходы, понесенные в случае транспортировки, несет покупатель, несмотря на любое соглашение между продавцом и покупателем.

Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя и не действительна в следующих случаях, если:

- Устройство используется не по назначению.
- В случае повреждения, причиненного в результате падения или неуклюжего использования и т.д.

- Пользователь или третье неуполномоченное лицо пыталось починить устройство

- Устройство подключено, подвергалось обслуживанию, использованию или хранению иначе, чем рекомендовано в руководстве по эксплуатации

- Некоторые части модифицированы по какой-либо причине

- Использование неоригинальных запасных частей.

Если показалось, что произошел любой из указанных выше случаев, гарантия автоматически перестает действовать.

Если у вас возникли любые вопросы по данной гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нашим техническим отделом [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

## OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia

PIB: 107127080

Phone/fax: +381.(0)31.533.437

Mobile: +381.(0)65.812.80.33

Mail: [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

Web: [www.ecogrill.rs](http://www.ecogrill.rs), [www.okpiro.com](http://www.okpiro.com)



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ECOGRILL

**Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν τη χρήση της συσκευής και διατηρήστε τις για μελλοντική χρήση**

Οι επαγγελματικές ψησταριές ECOGRILL είναι κατασκευασμένες από υψηλής ποιότητας ανοξείδωτο και οι αντιστάσεις τους είναι ενσωματωμένες σε κάθε βέργα ξεχωριστά. Για αυτό το λόγο έχουν υψηλή θερμοκρασία απόδοση και κάνουν ομοιόμορφο ψήσιμο, σε θερμοκρασία έως 320°C.

Έχουν κομψή και λειτουργική εμφάνιση και είναι εύκολες στην εγκατάσταση, την χρήση και τον καθαρισμό τους. Διαθέτουν στο κάτω μέρος τους συρταρωτά ανοξείδωτα δοχεία, στα οποία τοποθετώντας μέσα νερό, το ψήσιμο γίνεται πολύ εύκολο, γρήγορο και με ελάχιστες αναθυμιάσεις.

### ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο	Διαστάσεις	Διαστάσεις επιφάνειας ψησίματος	Ισχύς	Ποσότητα ψημένου κρέατος	Καλώδιο ισχύος	Τάση / Συχνότητα	Βάρος
	(mm)	(mm)	P(kW)	(kg/h)	s(mm <sup>2</sup> )	U(V) /f(Hz)	(kg)
EG HOME	270x550x150	250x370	2.4	4	3x2.5	230V/1N/50	8.5
EG 8C 400S	260x730x130	210x570	3	5	3x2.5	230V/1N/50	9
EG 6C 400	400x600x150	370x370	3.6	6	3x2.5	230V/1N/50	13
EG 7C 400	400x700x150	370x470	4.5	7.5	5x2.5	400V/3N/50	15.5
EG 8C 400	400x800x150	370x570	5.4	9	5x2.5	400V/3N/50	18
EG 6C 800	800x600x150	770x370	7.2	12	5x2.5	400V/3N/50	22
EG 7C 800	800x700x150	770x470	9	15	5x2.5	400V/3N/50	26
EG 8C 800	800x800x150	770x570	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	30
EG 6C 1200	1170x600x15	1130x370	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	37
EG 7C 1200	1170x700x15	1130x470	13.5	22.5	5x4	400V/3N/50	44
EG 8C 1200	1170x800x15	1130x570	16.2	27	5x4	400V/3N/50	51

### 1. Προειδοποιητικά σήματα Διαβάθμιση των προειδοποιητικών σημάτων

Οι προειδοποιητικές ενδείξεις διαφέρουν αναλόγως τον τύπο κινδύνου, μέσω των παρακάτω σημάτων:



Η ένδειξη **Προσοχή (Caution)** προειδοποιεί για ενδεχόμενη υλική βλάβη.



Η ένδειξη **Προειδοποίηση (Warning)** προειδοποιεί για ενδεχόμενη σωματική βλάβη.



Η ένδειξη **Κίνδυνος (Danger)** προειδοποιεί για ενδεχόμενο κίνδυνο για τη ζωή.

## 2. Οδηγίες ασφαλείας Safety sign



**WARNING!**  
**Burn hazard. Hot surface.**  
**Do not touch.**

- Δώστε προσοχή στις οδηγίες χρήσεως.
- Διατηρείτε πάντοτε τις οδηγίες χρήσεως μαζί με την συσκευή.
- Τοποθετήστε την συσκευή ακριβώς όπως υποδεικνύεται, πάντοτε κάτω από έναν απορροφητήρα.
- Εγκαταστήστε την συσκευή σε κλειστούς χώρους.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν είναι κατεστραμμένο.
- Προστατέψτε την συσκευή από την υγρασία.
- Μην καθαρίζετε την συσκευή χρησιμοποιώντας ακροφύσια εκτόξευσης νερού με πίεση.
- Ζητείστε από κατάλληλα καταρτισμένους τεχνικούς να επισκευάσουν την συσκευή σας.

## 3. Περιεχόμενα συσκευασίας

- Επαγγελματική ηλεκτρική ψησταριά ECOGRILL
- 2 ανοξείδωτες σπάτουλες για τον καθαρισμό της συσκευής



## 4. Σύνδεση της συσκευής



**Κίνδυνος**

**Υπάρχει κίνδυνος για την ζωή λόγω της τάσης του δικτύου!**

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα του δικτύου ανταποκρίνονται στις τιμές που υπάρχουν στο καρτελάκι με τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Συνδέστε το καλώδιο παροχής ρεύματος αποκλειστικά σε πρίζα με γείωση.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επιμήκυνσης

ή πολύμπριζο για την σύνδεση της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν είναι κατεστραμμένο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ανεβάζει θερμοκρασία πάνω από 50 °C.

Εάν συνδέετε την συσκευή σε πρίζα χωρίς γείωση:

- Ζητήστε από κάποιον κατάλληλα καταρτισμένο τεχνικό να εγκαταστήσει την συσκευή.

Εάν συνδέετε την συσκευή απευθείας στην παροχή ρεύματος:

- Ζητήστε από κάποιον κατάλληλα καταρτισμένο τεχνικό να εγκαταστήσει την συσκευή.

- Η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται από τα εξής άτομα, συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών: άτομα με μειωμένα φυσικά αισθητήρια ή διανοητικές ικανότητες και επίσης άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- Βεβαιωθείτε ότι τη συσκευή την χρησιμοποιούν μόνο τα άτομα στα οποία έχει ανατεθεί η χρήση της.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από την παροχή ρεύματος τραβώντας το βύσμα και ποτέ το καλώδιο.
- Χρησιμοποιήστε την συσκευή αποκλειστικά και μόνο στην αρχική της κατάσταση.
- Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, το μαγείρεμα τροφίμων, όπως κρέας, ψάρια, πουλερικά και λαχανικά.
- Χρησιμοποιήστε μόνο πρωτότυπα ανταλλακτικά.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει παροχή επαρκούς φρέσκου αέρα, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

## 5. Τρόπος χρήσης

Οι επαγγελματικές ηλεκτρικές ψησταριές ECOGRILL θα πρέπει να εγκαθίστανται αποκλειστικά και μόνο κάτω από απορροφητήρα.

Η επιφάνεια ψησίματος είναι από 250x370 έως 1130x570 mm, ανάλογα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του χρήστη.

Οι αντιστάσεις είναι ενσωματωμένες στις ανοξείδωτες βέργες, οι οποίες παρέχουν μεγάλη ενεργειακή απόδοση και ομοιόμορφο ψήσιμο. Στις ανοξείδωτες βέργες έχουν τοποθετηθεί αντιστάσεις με συνολική ισχύ από 2.4 έως 16.2 kW. Η θερμοκρασία στις αντιστάσεις ελέγχεται με θερμοστάτη που ρυθμίζεται από 50 έως 320°C. Αφού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ο θερμοστάτης θα κλείσει αυτόματα τις αντιστάσεις και θα ανοίξει αυτόματα μόλις πέσει η θερμοκρασία κάτω από 5°C από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μεγάλη εξοικονόμηση ενέργειας.

Τα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται

## 6. Συντήρηση / Καθαρισμός

### 6.1 Συντήρηση

Η συντήρηση των επαγγελματικών ηλεκτρικών ψησταριών ECOGRILL θα πρέπει να γίνεται από κατάλληλα καταρτισμένα άτομα.

### 6.2 Καθαρισμός

- Λόγω του ειδικού σχεδιασμού τους, οι επαγγελματικές ηλεκτρικές ψησταριές ECOGRILL είναι εύκολες και γρήγορες στο καθαρισμό. Τα λίπη, τα λάδια και τα λοιπά υπολείμματα που απορρέουν κατά τη διάρκεια του ψησίματος του κρέατος και των άλλων τροφίμων, συσσωρεύονται στο ανοξείδωτο συρταρωτό δοχείο, το οποίο βρίσκεται κάτω από την ψησταριά. Για την αποφυγή δημιουργίας αναθυμιάσεων, προτείνουμε πριν την χρήση να τοποθετείται νερό στο δοχείο.

απευθείας στη συσκευή, ρυθμίζοντας την θερμοκρασία ανάλογα με τον τύπο του τροφίμου που πρόκειται να ψηθεί μαγειρευτεί.

Κάτω από τις ανοξείδωτες βέργες ψησίματος βρίσκεται ένα ανοξείδωτο συρτάρι βάθους 50 mm για τη συσσώρευση του λίπους που απορρέει από το ψήσιμο του κρέατος. Τοποθετώντας νερό μέσα στο συρτάρι, αποφεύγετε την δημιουργία αναθυμιάσεων κατά τη διάρκεια του ψησίματος καθώς επίσης και δεν λερώνεται η ψησταριά και έτσι εξοικονομείτε χρόνο από το καθαρισμό της.

### Λειτουργίες Κομπιών / Διακοπών

Διακόπτης I/O: Για το άναμμα και σβήσιμο της συσκευής

Διακόπτης θερμοστάτη: Για την ρύθμιση της θερμοκρασίας

### Για να σβήσετε την συσκευή

- Ρυθμίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στο 0.
- Γυρίστε τον διακόπτη I/O στο 0.

Και οι δύο ενδεικτικές λυχνίες θα σβήσουν και η συσκευή θα σβήσει.

- Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται επιμελώς πριν από την πρώτη χρήση.

- Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται καθημερινά.

- Δώστε επιπλέον προσοχή κατά τον καθαρισμό, για να μην καταστρέψετε τον αισθητήρα του θερμοστάτη, ο οποίος βρίσκεται ακριβώς απέναντι από την αντίσταση του διακόπτη του θερμοστάτη.

- Τελειώνοντας το ψήσιμο, χρησιμοποιώντας τις 2 ανοξείδωτες σπάτουλες, οι οποίες παρέχονται μαζί με τη συσκευή, καθαρίζετε τις ανοξείδωτες βέργες από πάνω αλλά και από κάτω. Έπειτα, ρυθμίζετε το θερμοστάτη στους 80°C και χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο σφουγγάρι, σκουπίζετε τις ανοξείδωτες βέργες και η ψησταριά καθαρίζεται εύκολα και γρήγορα, όπως μπορείτε να δείτε και στην παρουσίαση στο παρακάτω βίντεο.



<https://youtu.be/rRsM3h71Rv8>

## 7. Πρότυπα και κανονισμοί

Η συσκευή συμμορφώνεται με τις παρακάτω οδηγίες:

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

## 8. Απόρριψη



Το σύμβολο επάνω στο προϊόν σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής της, η συσκευή δεν πρέπει να θεωρηθεί κοινό απόβλητο. Είναι ένα ειδικό απόβλητο και πρέπει καταστραφεί σε ειδικό χώρο περισυλλογής και απόρριψης, όπως επιβάλλει η οδηγία EC 2002/96/EC (WEEE). Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, μπορείτε να αποφύγετε τις αρνητικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, λόγω της ύπαρξης πιθανών επικίνδυνων ουσιών στο προϊόν.

## ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΛΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Με την παρούσα ο κατασκευαστής εγγυάται την καλή λειτουργία της συσκευής.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει για 24 μήνες από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής.

Ο κατασκευαστής εγγυάται την καλή λειτουργία της και υποχρεούται να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει κάθε ελαττωματικό εξάρτημα που παρουσιάζει κατασκευαστική ατέλεια. Το κόστος επισκευής, ανταλλακτικών επιβαρύνει τον κατασκευαστή. Μεταφορικά προς την έδρα του εργοστασίου, ασφάλιστρα κλπ. έξοδα που προκύπτουν από τη μεταφορά βαρύνουν τον αγοραστή παρά οποιαδήποτε ιδιαίτερη συμφωνία συναφθεί μεταξύ αγοραστή και πωλητή.

Η παρούσα εγγύηση εκτείνεται μόνο στον αρχικό αγοραστή και παύει να έχει ισχύ εφόσον:

- Η συσκευή χρησιμοποιήθηκε για χρήση διαφορετική από εκείνη για την οποία προορίζεται

• Προξενήθηκαν ζημιές από ατύχημα, πτώση, λανθασμένη χρήση κλπ.

• Προηγήθηκε προσπάθεια επισκευής από τον χρήστη ή τρίτους.

• Η συσκευή συνδέθηκε, συντηρήθηκε, χρησιμοποιήθηκε ή αποθηκεύτηκε με τρόπο διαφορετικό από τον συνηθισμένο στο βιβλίο οδηγιών-χρήσης και συντήρησης που τη συνοδεύει.

• Τροποποιήθηκε κάποιο τμήμα ή ανταλλακτικό για οποιαδήποτε αιτία.

• Χρησιμοποιήθηκε αναλώσιμο ή ανταλλακτικό διαφορετικής προέλευσης από αυτήν του εργοστασίου κατασκευής.

Σε περίπτωση που συντρέχει κάτι από τα ανωτέρω αναφερθέντα παύει να ισχύει η εγγύηση καλής λειτουργίας και εφόσον απαιτείται από τον αγοραστή η εφαρμογή της αρμόδια κατασταθεί η τοπική Δικαστική Αρχή.

## OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia

PIB: 107127080

Phone/fax: +381.(0)31.533.437

Mobile: +381.(0)65.812.80.33

Mail: ecogrill@ecogrill.rs

Web: www.ecogrill.rs, www.okpiro.com



## INSTRUCȚIUNE PENTRU UTILIZARE

### Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunea pentru utilizare

Grill-urile electrice profesionale GRILL ECO sunt realizate din materiale de înaltă calitate, din oțel inoxidabil. Plita grilului este fabricată din tuburi din oțel inoxidabil și în fiecare este instalat un încălzitor independent. Acest tip

de structură asigură o eficiență energetică excelentă, uniformitate a temperaturii pe întreaga suprafață, precum și atinderea rapidă a temperaturii care variază de până la 320 °C

Modelul	Dimensiunile	Dimensiunile plitei grilului	Pu-terea	Canti-tatea cărnii fripte	Cablul de alimen-tare	Voltajul / frecvența	Greu-tatea
	(mm)	(mm)	P(kW)	(kg/h)	s(mm <sup>2</sup> )	U(V) / f(Hz)	(kg)
EG HOME	270x550x150	250x370	2.4	4	3x2.5	230V/1N/50	8.5
EG 8C 400S	260x730x130	210x570	3	5	3x2.5	230V/1N/50	9
EG 6C 400	400x600x150	370x370	3.6	6	3x2.5	230V/1N/50	13
EG 7C 400	400x700x150	370x470	4.5	7.5	5x2.5	400V/3N/50	15.5
EG 8C 400	400x800x150	370x570	5.4	9	5x2.5	400V/3N/50	18
EG 6C 800	800x600x150	770x370	7.2	12	5x2.5	400V/3N/50	22
EG 7C 800	800x700x150	770x470	9	15	5x2.5	400V/3N/50	26
EG 8C 800	800x800x150	770x570	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	30
EG 6C 1200	1170x600x15	1130x370	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	37
EG 7C 1200	1170x700x15	1130x470	13.5	22.5	5x4	400V/3N/50	44
EG 8C 1200	1170x800x15	1130x570	16.2	27	5x4	400V/3N/50	51

### 1. Semnele de avertizare Gradația semnelor de avertizare



**ATENȚIE**

pericol de pagube meateriale.



**AVERTISMENT**

pericol pentru leziuni corporale.



**PERICOL**

avertisment pericol pentru viață.

Avertizările se diferă una de cealaltă în funcție de tipul pericolului cu prin in-trmediul următoarelor semen:

## 2. Instrucțiuni de siguranță Semne de siguranță



**Pericol de arsuri.  
Suprafață fierbinte.  
A nu atinge.**

- Fiți atenți la aceste instrucțiuni pentru utilizare.
- Păstrați întotdeauna acest manual împreună cu dispozitivul
- Instalați dispozitivul exact așa cum este prevăzut, întotdeauna sub capota pentru aerul evacuat (aspiratorul).
- Instalați unitatea în interior.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat.
- Protejați aparatul de umiditate.
- Nu curățați aparatul cu ajutorul unui jet deschis de apă.

## 3. Conținutul ambalajului

- Grill electric profesional
- 2 curățătoare din oțel inoxidabil

- Contactați persoana autorizată pentru a repara aparatul.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii mai mari de 8 ani și persoanele cu abilități psihice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsa de experiență și cunoștințe în cazul în care sunt supravegheate sau dacă acestora au fost date instrucțiuni pentru operarea în siguranță cu înțelegerea pericolelor potențiale.
- Asigurați-vă că dispozitivul este utilizat numai de către persoanele care au fost instruite pentru utilizare.
- Deconectați aparatul de la putere trăgând de priză, niciodată cablu.
- Utilizați aparatul numai în condițiile de utilizare.
- Utilizați aparatul numai pentru scopul destinat - coacerea produselor alimentare, cum ar fi carnea, peștele, legumele.
- Utilizați numai piese originale.

**COGRILL**  
OKPIRO

## 4. Conectarea dispozitivului



**PERICOL**

### Riscul de deces în urma șocului electric!

- Asigurați-vă că tensiunea și frecvența sursei de alimentare se potrivesc cu informațiile de pe plăcuța tehnică
- Conectați cablul de alimentare doar la o priză cu împământare
- Nu utilizați un cablu prelungitor sau o

priză cu mai multe câmpuri pentru dispozitive de conectare

- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat
  - Rețineți că cablul de alimentare nu depășește temperatura de peste 50 °C
- Dacă vă conectați aparatul în priză fără contact de împământare:
- Întrebați o persoană de specialitate pentru a face acest lucru
- Dacă vă conectați dispozitivul direct la sursa de alimentare principală
- Rugați o persoană de specialitate pentru a face acest lucru

Dacă conectați dispozitivul în priză:

- Conectați priza la fișa electrică. Conectarea este efectuată.

## 5. Modul de utilizare

Grill-ul electric profesional ECO Grill trebuie plasat sub capota de evacuare a fumului.

Suprafața de încălzire variază de la 250x370 la 1130x570, în funcție de model.

Consumul de energie de la 2400W la 16200W, în funcție de model.

Temperatura suprafeței de încălzire este reglată cu ajutorul unui termostat al cărui interval este de la 50 până la 320 °C. După atingerea temperaturii setate termostatul oprește automat alimentarea cu energie electrică și înconectează din nou atunci când temperatura scade cu 5 °C în comparație cu temperatura setată. Rezultatul unei astfel de funcționare este de a economisi cantități mari de energie.

## 6. Întreținere / Curățire

### 6.1 Întreținere

Întreținerea grill-urilor electrice ECO GRILL se efectuează doar de către o persoană autorizată.

### 6.2 Cleaning

- Datorită unui design deosebit și unic, ECO GRILL Grill-ul electric este foarte ușor de curățat. Grăsiea, resturile de ulei și alimente, care se adună în timpul gătirii hranei se scurg în vasul care se găsește sub plita de gătire.
- Aparatul trebuie să fie curățat cu atenție înainte de prima utilizare.

Mâncarea este plasată direct pe suprafața de încălzire cu o setare a temperaturii în funcție de ce felul de mâncare care se gătește.

Sub întreaga suprafață de încălzire există un recipient pentru colectarea grăsimii, care este de 50 mm adâncime. Atunci când carnea se prăjește în ea se colectează toată grăsimea nedorită. Se scoate ca un sertar, care permite o curățare ușoară.

### Funcția întrerupătorului

Întrerupătorul 1/0: PAntru a porni dispozitivul, rotiți butonul termostatului și setați temperatura.

### Pentru a opri dispozitivul

- Setati termostatul în poziția 0
- Ambele becur se vor închide.

- Aparatul trebuie să fie curățat în fiecare zi.
- Acordați o atenție suplimentară în timpul curățării ca să nu deteriorați senzorul termostatului localizat sub una din încălzitoare, marcat cu o etichetă pe dispozitiv
- În timpul gătirii cărnii, puteți folosi peria pe care ați primit-o împreună cu gratarul pentru a îndepărta resturile de alimente arse. Dacă ați terminat de fript, vreți să curățați complet gratar, setați temperatura la 80 °C, opriți aparatul, și apoi luați peria de spălat vase cu sârmă, înmuiați-o în apă și curățați ușor suprafața de gătire. Apoi ștergeți dispozitivul și acesta este gata pentru reutilizare. Urmăriți videoclipul de mai jos.



<https://youtu.be/rRSM3h71Rv8>

## 7. Standardele și directivele

Dispozitivul este în conformitate cu următoarele directive:

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

## 8. Depozitarea



Acest produs nu ar trebui să fie tratat ca un deșeu municipal. Dispozitivul dezmenbrat ar trebui acordat companiilor pentru reciclarea materialelor electrice și electronice. Depozitarea corespunzătoare a produsului utilizat, previne potențialele consecințe negative ale impactului asupra mediului înconjurător, care poate fi cauzat de eliminarea necorespunzătoare a gunoiului. Pentru a obține mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, firmele de reciclare sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

## CONDIȚIILE GARANȚIEI

Garantia produsului este de 24 de luni de la data cumpărării. Producătorul garantează funcționarea normală și se angajează să elimine sau să înlocuiască orice neregularitate. Costul reparației, a pieselor de schimb vine în detrimentul producătorilor. Costul transportului către companie, precum și orice alte costuri, în cazul transportului suportat de către client, contrar oricărui acord între vânzător și cumpărător.

Această garanție este valabilă numai pentru cumpărătorul inițial și se oprește în următoarele cazuri:

- Indicatorul este folosit contrar cu ceea ce a fost destinat.

- În caz de daune cauzate de o cădere sau utilizarea incorectă, și așa mai departe.

- Utilizatorul sau o persoană terță neautorizată a încercat să repare

- Aparatul este conectat, întreținut, utilizat sau stocat într-un mod diferit de cel recomandat în ghidul utilizatorului

- Unele părți sunt modificate din orice motiv.

- Folosirea pieselor care nu sunt originale.

Dacă este corect oricare dintre cazurile de mai sus, garanția va înceta să fie valabilă automat.

Dacă aveți o solicitare în conformitate cu această garanție, vă rugăm să contactați departamentul nostru tehnic [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

# OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia

PIB: 107127080

Phone/fax: +381.(0)31.533.437

Mobile: +381.(0)65.812.80.33

Mail: [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

Web: [www.ecogrill.rs](http://www.ecogrill.rs), [www.okpiro.com](http://www.okpiro.com)



## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

### Pre upotrebe pažljivo pročitaite uputstvo za upotrebu

Profesionalni električni roštilji ECO GRILL napravljani su od visoko kvalitetnih materijala, nerđajućeg čelika. Grejna rešetka je napravljena od prohromskih cevi i u svaku je urgađen nezavisan grejač. Ovakav tip konstrukcije

obezbeđuje izuzetnu energetska efikasnost, uniformnost temperature na celoj površini, kao i brzo dostizanje temperature koja ide do 320°C.

Model	Dimezije	Dimenzije grejne površine	Snaga	Količina ispečenog mesa	Napojni kabal	Napon/frekvencija	Težina
	(mm)	(mm)	P(kW)	(kg/h)	s(mm <sup>2</sup> )	U(V) /f(Hz)	(kg)
EG HOME	270x550x150	250x370	2.4	4	3x2.5	230V/1N/50	8.5
EG 8C 400S	260x730x130	210x570	3	5	3x2.5	230V/1N/50	9
EG 6C 400	400x600x150	370x370	3.6	6	3x2.5	230V/1N/50	13
EG 7C 400	400x700x150	370x470	4.5	7.5	5x2.5	400V/3N/50	15.5
EG 8C 400	400x800x150	370x570	5.4	9	5x2.5	400V/3N/50	18
EG 6C 800	800x600x150	770x370	7.2	12	5x2.5	400V/3N/50	22
EG 7C 800	800x700x150	770x470	9	15	5x2.5	400V/3N/50	26
EG 8C 800	800x800x150	770x570	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	30
EG 6C 1200	1170x600x15	1130x370	10.8	18	5x2.5	400V/3N/50	37
EG 7C 1200	1170x700x15	1130x470	13.5	22.5	5x4	400V/3N/50	44
EG 8C 1200	1170x800x15	1130x570	16.2	27	5x4	400V/3N/50	51

### 1. Znakovi upozorenja Gradacija znakova upozorenja

Upozorenja se razlikuju jedni od drugih u zavisnosti od tipe opasnosti kroz sledeće znakove:



**OPREZ**

opasnost na štetu imovine.



**UPOZORENJE**

opasnost na telesnu povredu.



**OPASNOST**

upozorenje opasno po život.

## 2. Sigurnosna uputstva

### Sigurnosni znaci



**Opasnost na opekotine.  
Vruća površina.  
Ne pipati.**

- Obratite pažnju na ovo uputstvo za upotrebu
- Uvek držite ovo uputstvo zajedno sa uređajem
- Instalirajte uređaj tačno kako je predviđeno, uvek ispod haube za odvod vazduha (aspiratora)
- Instalirajte uređaj u zatvorenom prostoru.
- Vodite računa da napojni kabal nije oštećen.
- Zaštitite uređaj od vlage.
- Nemojte čistiti uređaj koristeći otvoreni mlaz vode.
- Kontaktirajte ovlašćeno lice za popravku uređaja.

### 3. Sadržaj pakovanja

- Profesionalni električni roštilj
- 2 čistača od nerđajućeg čelika

- Ovaj uređaj može biti korišćen od strane dece starije od 8 godina i osoba sa smanjenim psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedan rad sa razumevanjem potencijalnih opasnosti.
- Postarajte se da uređaj koriste samo osobe koje su obučene za korišćenje
- Isključite uređaj sa napajanja povlačenjem za utičak, nikad za kabal
- Koristite uređaj isključivo u uslovima predviđenim za njegovo korišćenje
- Uređaj koristite samo za ono za šta je namenjen – pečenje hrane, kao što je meso, riba, povrće.
- Koristite isključivo originalne delove
- Vodite računa da ima dovoljno svežeg vazduha za vreme korišćenja uređaja

**COGRILL**  
OKPIRO

### 4. Priključivanje uređaja



**OPASNOST**

**Opasnost po život od udara električne struje!**

- Vodite računa da napon i frekvencija napajanja odgovaraju podacima na tehničkoj pločici.
- Priključite napojni kabal isključivo u utičnicu sa uzemljenjem.

- Nemojte koristiti produžni kabal ili utičnicu sa više polja za priključivanje uređaja.
- Obratite pažnju da napojni kabal nije oštećen.
- Obratite pažnju da napojni kabal ne pređe temperature veću od 50°C.

Ako priključujete uređaj u utičnicu bez kontakta za uzemljenje:

- Pitajte obučenu osobu da to uradi.

Ako priključujete uređaj direktno na glavno napajanje:

- Pitajte obučenu osobu da to uradi.

Ako priključujete uređaj u utičnicu:

- Priključite utikač u utičnicu. Priključivanje uređaja je gotovo.

## 5. Način korišćenja

Profesionalni električni roštilji ECO GRILL treba da budu smešteni ispod haube za odvod dima.

Grejna površina varira od 250x370 do 1130x570, u zavisnosti od modela.

Snaga uređaja je od 2400W do 16200W, u zavisnosti od modela.

Temperatura grejne površine podešava se termostatom čiji je opseg od 50 do 320 °C. Nakon dostizanja zadate temperature termostat automatski isključuje napajanje i ponovo uključuje kada temperatura padne za 5 °C u odnosu na zadatu. Rezultat ovakvog rada je u ogromnoj uštedi energije.

Hrana se stavlja direktno na grejnu površinu sa

podešenom temperaturom u zavisnosti koja vrsta hrane je u pitanju.

Ispod cele grejne površine nalazi se posuda za prihvatanje masti koja je duboka 50mm. Prilikom pečenja mesa u njoj se skupljaju sve neželjene masnoće. Izvlači se poput floke, što omogućava lako čišćenje.

### Funkcija prekidača

Prekidač 1/0: Da biste uključili uređaj, okrenite dugmić termostata i podesite temperaturu.

### Da biste isključili uređaj

- Podesite termostat u položaj 0
- Obe lampice će biti isključene.

## 6. Održavanje / Čišćenje

### 6.1 Održavanje

Održavanje ECO GRILL električnih roštilja se vrši samo od strane ovlašćenih osoba.

### 6.2 Čišćenje

- Zahvaljujući specijalnom i jedinstvenom dizajnu, ECO GRILL električni roštilji su veoma jednostavni za čišćenje. Mast, ulje i ostaci hrane koji se stvaraju prilikom pečenja hrane odlaze u posudu koja se nalazi ispod grejne površine..
- Uređaj je potrebno detaljno očistiti pre prve upotrebe

- Uređaj je potrebno čistiti svaki dan.
- Obratite dodatnu pažnju prilikom čišćenja da ne oštetite sensor termostata koji se nalazi ispod jednog od grejača, označen nalepnicom na uređaju.
- Za vreme pečenja mesa, možete koristiti čistače koje ste dobili uz roštilj kako biste otklonili zagorele ostatke hrane. Ukoliko ste završili sa pečenjem i želite da kompletno očistite vaš roštilj podesite temperaturu na 80°C, isključite uređaj, zatim uzmite žicu za pranje sudova, natopite je vodom i fino očistite grejnu površinu. Nakon toga obrišite uređaj i on je spreman za ponovnu upotrebu. Pogledajte video ispod:



<https://youtu.be/rR5M3h71Rv8>

## 7. Standardi i direktive

Uređaj je u saglasnosti sa sledećim direktivama:

- 2014/35/EU
- 2014/30/EU
- 2011/65/EU

## 8. Odlaganje



Ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao komunalni otpad. Demontiran aparat treba da se da odgovarajućoj firmi za reciklažu električnog i elektonskog otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenog proizvoda sprečava potencijalne negativne posledice uticaja na životnu sredinu koja može biti prouzrokovana neodgovarajućim odlaganjem otpada. U cilju dobijanja detaljnijih informacija o reciklaži ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate lokalne vlasti, reciklažnim firmama ili prodavcu od koga ste kupili proizvod.

## USLOVI GARANCIJE

Garancija proizvoda je 24 meseca, počevši od datuma kupovine uređaja. Proizvođač garantuje normalan rad i obavezuje se da će otkloniti ili zameniti svaku nepravilnost. Trošak popravke, rezervnih delova ide na račun proizvođača. Trošak transporta do firme, kao i bilo koje druge troškove nastale u slučaju transporta idu na teret kupca uprkos bilo kakvom dogovoru između prodavca i kupca.

Ova garancija važi samo za originalnog kupca i ona prestaje u sledećim slučajevima:

- Uređaj je korišćen u suprotnosti za šta je namenjen.
- U slučaju oštećenja nastalih padom ili nespretnom upotrebom, itd.

- Korisnik ili treće neovlašćeno je pokušalo da popravi

- Uređaj je priključen, održavan, korišćen ili skladišten na drugačiji način od preporučenog u uputstvu za upotrebu

- Neki od delova je modifikovan iz bilo kog razloga

- Korišćenje neoriginalnih delova.

Ukoliko je tačan bilo koji od gore pomenutih slučajeva, garancija automatski prestaje da važi.

Ako imate zahteve pod ovom garancijom, molimo vas da kontaktirate naše tehničko odeljenje [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

## BELEŠKE

## OKPIRO

Okpiro doo, Lokva bb, 31000 Uzice, Serbia

PIB: 107127080

Phone/fax: +381.(0)31.533.437

Mobile: +381.(0)65.812.80.33

Mail: [ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs)

Web: [www.ecogrill.rs](http://www.ecogrill.rs), [www.okpiro.com](http://www.okpiro.com)







 **COGRILL**  
OKPIRO

**OKPIRO**

31000 Užice • Srbija

Tel/fax: +381 31 533 437

Mob: +381 65 812 80 33, +381 65 812 80 35

[ecogrill@ecogrill.rs](mailto:ecogrill@ecogrill.rs), [www.ecogrill.rs](http://www.ecogrill.rs)