

**DO NOT PRINT THIS PAGE -
IT IS FOR INFORMATION ONLY**

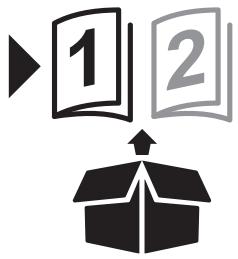


Artwork done by Impala Services Ltd
info@impala-tech.com



SEPARATIONS	JOB INFO	
	PID #: 193151_s1_s2	Brand: NoName
	Agency Job #: XXX	Brand Contact: XXX
	Product Description: Charcoal BBQ	Barcode: 5036581056414
		Vendor: Mechanical 17
		No. of New Line Drawings: 0
		Page Size: A4 / No. of Pages: 0
VERSION #		
	1 09/09/19 Stanley	2 13/09/19 Stanley
	3 17/09/19 Stanley	4 19/09/19 Stanley
	7 09/10/19 Stanley	
This file is the property of Kingfisher Group Plc. No copying, alteration or amendment is permitted without written authorisation from the Kingfisher Brand Team.		
翠丰集团不会以专色(PMS)作参考，请参照已提供的印刷标准及Lab色彩数值生产以符合印刷品之标准。 本文件的版权归翠丰集团所有。未经翠丰品牌团队的书面同意，不得对本文件进行复制、变更或修改。		

Zelfo



5036581056414



Safety

EN | Before you start

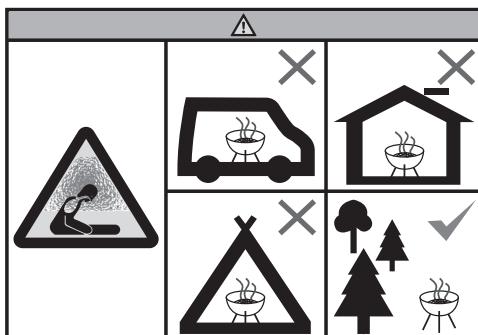
These instructions are for your safety. Read the instructions before using the appliance, and retain them for future reference.

- Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
- Check the part and make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local store who will be able to help you.
- Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.
- When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.

Important - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

Safety warnings

- **WARNING** - Do not use indoors! **OUTDOOR USE ONLY**. Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



- Use this barbecue only on a stable, flat plane.
- Always stand your barbecue on a firm surface away from wooden fences or overhanging trees.
- Do not use within 1 m of any flammable structure or under any combustible surface.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- **DO NOT** leave a lit barbecue unattended.
- **WARNING!** Keep children and pets away.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 mins prior to the first cooking on the barbecue.
- Be careful when handling metal parts of a lit barbecue as there are likely to become hot.
- Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash.
- Flare-ups can occur if hot fat drips onto lit charcoal. Keep a fine water sprayer at hand to extinguish any small flare-ups, otherwise use baking powder or salt to extinguish.
- Use sand to extinguish charcoal when you have finished cooking.
- To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.

- **CAUTION** - eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.
- **CAUTION** - if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juices or meat colouring.
- Pre-cooking of larger meat of joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Food cooking information

- Please read and follow this advice when cooking on your grill.
- **ALWAYS** wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- **ALWAYS** keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.



Sécurité

FR Avant de commencer

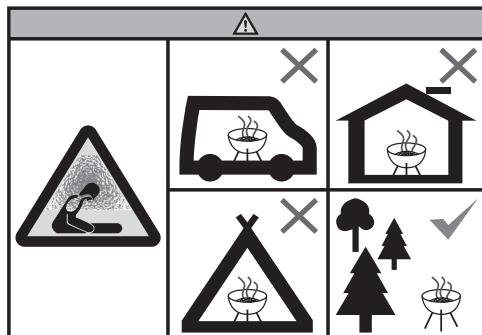
Ces consignes concernent votre sécurité. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour référence ultérieure.

- Mettre tous les sacs en plastique au rebut et les garder hors de portée des enfants.
- Vérifier les pièces et s'assurer que toutes les pièces énumérées sont présentes. Si ce n'est pas le cas, merci de contacter votre magasin le plus proche qui sera en mesure de vous aider.
- Prendre quelques instants pour vous familiariser avec le contenu et, avant de commencer, vérifier que tous les trous sont exempts de tout résidu de peinture.
- Avant de commencer, veiller à disposer d'un espace suffisant ainsi que d'une surface sèche et propre pour l'assemblage.

Important : même si toutes les précautions ont été prises lors de la fabrication de cet appareil, bien faire attention lors de l'assemblage, car l'appareil peut comporter des bords tranchants.

Avertissements de sécurité

- ATTENTION !** Ne pas utiliser dans les locaux fermés. UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



- Utiliser uniquement ce barbecue sur une surface stable et plate.

- Toujours poser votre barbecue sur une surface solide, à l'écart des clôtures de bois ou des arbres en surplomb.
- Ne pas utiliser à moins de 1 m d'une structure inflammable ou sous une surface combustible.
- ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- NE PAS** laisser un barbecue allumé sans surveillance.
- ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Manipuler avec précaution les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles risquent de chauffer.
- Veiller à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant d'enlever les cendres de charbon de bois.
- Des flambées peuvent survenir si de la graisse chaude s'écoule sur du charbon de bois allumé. Garder un pulvérisateur d'eau fin à portée de main pour éteindre les petites flambées. Sinon, utiliser de la levure chimique ou du sel pour les éteindre.
- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le charbon de bois à l'aide de sable.
- Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, ne pas le laisser à l'extérieur sans protection. Le recouvrir d'une housse de barbecue adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La poignée latérale sert uniquement à déplacer le barbecue. **NE PAS** utiliser ou toucher cette poignée lorsque le barbecue est chaud ou en cours d'utilisation.
- Ne pas conserver de matières inflammables à proximité du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.
- Il est interdit d'effectuer des modifications sur le barbecue. Celles-ci peuvent être dangereuses et annulent toute garantie.

- Le non-respect des instructions de cette notice peut entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels.

Informations sur la cuisson des aliments

- Veuillez lire et suivre ces instructions lors de la cuisson sur votre barbecue.
- TOUJOURS** se laver les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- TOUJOURS** tenir la viande crue à distance de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que les surfaces de la grille du barbecue et les accessoires sont propres et exempts de résidus de nourriture.
- NE PAS** utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments crus et cuits.
- S'assurer que tous les morceaux de viande sont bien cuits avant de les manger.
- ATTENTION :** manger de la viande crue ou à peine cuite peut provoquer des intoxications alimentaires (dues, par exemple, aux souches de bactéries comme E. coli).
- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'aurait pas été suffisamment cuite, couper le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à cœur.
- ATTENTION :** si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être de couleur claire et le jus et la viande ne doivent pas avoir une coloration rose/rouge.
- La précuision des pièces de viande de plus grande taille ou de rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation de votre barbecue, nettoyez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles utilisés.



Bezpieczeństwo

4

PL Przed rozpoczęciem pracy

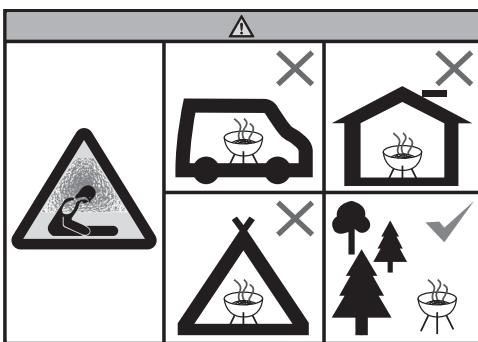
Niniejsze instrukcje zostały opracowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się z instrukcjami i zachować je na przyszłość.

- Należy odpowiednio zutylizować wszystkie worki z tworzywa sztucznego i trzymać je z dala od dzieci.
- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że wszystkie elementy zostały dostarczone zgodnie z listą. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z lokalnym sklepem, który udzieli pomocy w tej sprawie.
- Przed rozpoczęciem pracy należy poświęcić kilka chwil na zapoznanie się z zawartością opakowania i sprawdzić, czy w żadnym z otworów nie ma pozostałości farby.
- Przed rozpoczęciem pracy upewnić się, że miejsce montażu jest czyste, suche i wystarczająco duże.

Ważne: produkty wykonywane są z należytą starannością, należy jednak zachować szczególną ostrożność podczas montażu z powodu możliwości występowania ostrych krawędzi.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- OSTRZEŻENIE: nie używać wewnętrz pomieszczeń! TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. Nie używać grilla w zamkniętych lub mieszkalnych pomieszczeniach, np. domach, namiotach, przyczepach, kamperach, łodziach. Istnieje ryzyko śmierci na skutek zatrucia tlenkiem węgla.



- Grill należy używać wyłącznie na stabilnym, płaskim podłożu.

- Należy zawsze stawiać grill na twardej powierzchni z dala od drewnianych ogrodzeń i zwisających gałęzi drzew.
- Nie używać w odległości mniejszej niż 1 m od jakiegokolwiek obiektu łatwopalnego lub pod jakąkolwiek powierzchnią palną.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używać spirytusu ani benzyny do wstępnego lub ponownego rozpalania grilla! Stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3!
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas używania grilla nie należy go przesuwać, gdy będzie on bardzo rozgrzany.
- **NIE** pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE!** Uniemożliwić dostęp dzieci i zwierząt.
- Nie rozpoczynać grillowania, zanim opał nie pokryje się warstwą popiołu.
- Przed pierwszym grillowaniem rozgrzać urządzenie i utrzymywać opał rozgrzany do czerwonego żaru przez co najmniej 30 minut.
- Podczas obchodzenia się z metalowymi częściami rozpalonego grilla zachowywać ostrożność, ponieważ mogą być gorące.
- Przed usunięciem popiołu węglowego upewnić się, że grill całkowicie ostygł.
- Ociekający na węgiel tłuszcz może powodować zwiększenie płomieni. Trzymać w pobliżu opryskiwacz do ugaszania nieznacznie zwiększych płomieni. W przeciwnym razie do wygaszenia płomieni użyć proszku do pieczenia lub soli.
- Po zakończeniu grillowania należy zgasić płonący węgiel przy użyciu piasku.
- Aby przedłużyć okres eksploatacji grilla, nie pozostawiać go na zewnątrz bez zabezpieczenia. Gdy urządzenie nie jest używane, zakładać odpowiedni pokrowiec na grilla.
- Uchwyt boczny służy wyłącznie do przesuwania grilla. **NIE** używać ani nie dotykać tego uchwytu, gdy grill jest rozgrzany lub używany.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu grilla.
- Nie używać aerosoli w pobliżu grilla.
- Modyfikowanie grilla może być niebezpieczne, jest niedozwolone i powoduje unieważnienie gwarancji.
- Nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w tym podręczniku może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

Informacje dotyczące przygotowywania potraw

- Należy przeczytać poniższe zalecenia i przestrzegać ich podczas korzystania z grilla.
- Należy ZAWSZE myć ręce przed kontaktem z nieugotowanym mięsem lub po oraz przed spożyciem posiłku.
- Należy ZAWSZE trzymać surowe mięso z dala od ugotowanego oraz innego pożywienia.
- Przed przystąpieniem do gotowania należy upewnić się, że powierzchnie grilla i akcesoria grilowe są wolne od zabrudzeń i resztek jedzenia.
- Do kontaktu z żywością ugotowaną i nieugotowaną należy używać OSOBNYCH przyborów.
- Przed jedzeniem należy upewnić się, że mięso jest odpowiednio gotowane.
- UWAGA – spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe (np. szczepem bakterii E. coli).
- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć i sprawdzić, czy jest całkowicie gotowane w środku.
- UWAGA – przejrzyste soki wypływające z mięsa świadczą o dostatecznym stopniu dogotowania, a soki lub mięso o różowym/czerwonym kolorze świadczą o niedogotowaniu.
- Przed wyłożeniem większych porcji mięsa na grill zaleca się ich wstępne podgotowanie.
- Po zakończeniu korzystania z grilla zawsze czyścić powierzchnie gotowania i przybory.



Sicherheit

DE | Bevor Sie beginnen

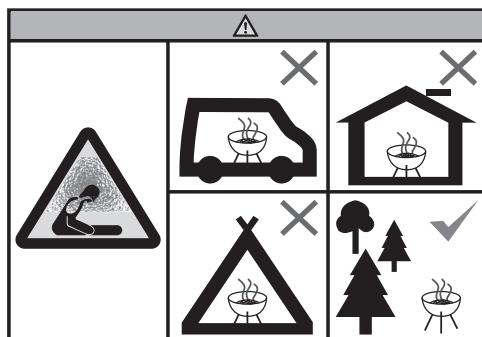
Diese Anleitung dient Ihrer Sicherheit. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

- Entsorgen Sie alle Plastiktüten sorgfältig und halten Sie sie von Kindern fern.
- Stellen Sie sicher, dass alle aufgeführten Teile in der Packung vorhanden sind. Andernfalls wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler, der Ihnen gerne behilflich ist.
- Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um sich mit dem Inhalt vertraut zu machen, und prüfen Sie vor Beginn, ob alle Bohrungen frei von Lackresten sind.
- Stellen Sie zu Beginn der Montage sicher, dass ein ausreichend großer, trockener und sauberer Bereich für die Montage vorhanden ist.

Wichtig – Dieses Produkt wird mit größter Sorgfalt hergestellt. Bei der Montage muss dennoch auf scharfe Kanten geachtet werden.

Sicherheitshinweise

- **WARNUNG** – Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN. Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.



- Verwenden Sie diesen Grill nur auf einem stabilen, flachen Untergrund.
- Stellen Sie Ihren Grill immer auf einem stabilen Untergrund mit ausreichendem Abstand zu Holzzäunen oder überhängenden Bäumen auf.

- Verwenden Sie ihn nicht in 1 m Abstand zu brennbaren Objekten oder unter brennbaren Oberflächen.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Lassen Sie einen angezündeten Grill NICHT unbeaufsichtigt.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- Grillen Sie erst, wenn die Kohle von einer Ascheschicht überzogen ist.
- Der Grill sollte aufgeheizt werden und die Kohle sollte vor dem ersten Garen auf dem Grill mindestens 30 Minuten lang rot glühen.
- Seien Sie beim Umgang mit Metallteilen eines angezündeten Grills vorsichtig, da diese schnell heiß werden können.
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Asche der Holzkohle entfernen.
- Es können Stichflammen entstehen, wenn heißes Fett auf die brennende Holzkohle tropft. Halten Sie eine Wassersprühflasche bereit, um kleine Stichflammen zu löschen, oder verwenden Sie Backpulver oder Salz zum Löschen.
- Löschen Sie die Holzkohle mit Sand, wenn Sie mit dem Grillen fertig sind.
- Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern, sollten Sie ihn nicht ungeschützt im Freien stehenlassen. Schützen Sie ihn mit einer geeigneten Grillabdeckung, wenn er nicht verwendet wird.
- Der Seitengriff dient ausschließlich zum Bewegen des Grills. Verwenden oder berühren Sie diesen Griff NICHT, wenn der Grill heiß oder in Gebrauch ist.

- Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Grills.
- Verwenden Sie in der Nähe dieses Grills keine Aerosole.
- Modifikationen am Grill können gefährlich sein, sind nicht zulässig und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Wenn Sie die Anweisungen in diesem Handbuch nicht befolgen, kann dies zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

Informationen zur Zubereitung von Lebensmitteln

- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihren Grill benutzen.
- Waschen Sie Ihre Hände STETS vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch sowie vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von zubereitetem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass Grillflächen und Werkzeuge sauber sind und keine Lebensmittelrückstände an ihnen haften.
- Verwenden Sie NICHT die gleichen Utensilien zur Handhabung zubereiteter und roher Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass Fleisch vor dem Verzehr gründlich gegart wird.
- **ACHTUNG** – Der Verzehr von rohem oder nicht gründlich gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. durch Bakterien wie E. coli).
- Um die von nicht gründlich gegartem Fleisch ausgehenden Gefahren zu verringern, schneiden Sie es auf, um sicherzustellen, dass es innen vollständig gar ist.
- **ACHTUNG** – Wenn Fleisch ausreichend gegart wurde, sollte der Fleischsaft durchsichtig sein, und es sollte kein roter/rötlicher Saft austreten. Auch kein Teil des Fleisches sollte mehr diese Farben haben.
- Es wird empfohlen, größere Rippenstücke vor dem Grillen auf Ihrem Grill vorzugaren.
- Reinigen Sie nach dem Grillen immer die Grillflächen und Utensilien.



Безопасность

6

RU Перед началом эксплуатации

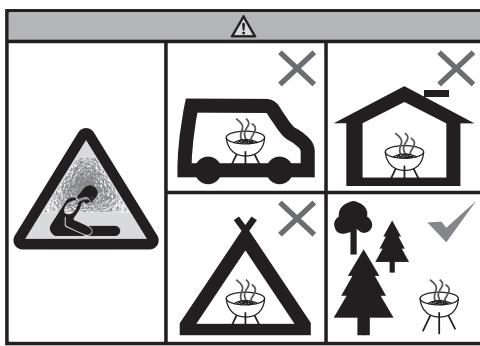
Данные инструкции приводятся в целях обеспечения безопасности. Перед использованием изделия ознакомьтесь с инструкциями и сохраните их для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

- Утилизируйте пластиковые пакеты и храните их в недоступном для детей месте.
- Проверьте комплект поставки и убедитесь в наличии всех указанных деталей. В противном случае обратитесь за помощью в ближайший магазин.
- Уделите немного времени на изучение комплекта поставки. Перед эксплуатацией убедитесь, что все отверстия очищены от остатков краски.
- Прежде чем начать, освободите место и выделите сухую область для сборки.

Важно! При изготовлении этого изделия предпринимались все необходимые меры предосторожности, однако вы должны соблюдать осторожность при сборке, чтобы не пораниться об острые края.

Указания по технике безопасности

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Запрещается использовать в помещении! ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ. Не используйте гриль в закрытом и/или жилом помещении, например дома, в палатке, в доме на колесах или лодке. Существует опасность летального исхода от отравления угарным газом.



- Используйте гриль только на устойчивой и ровной поверхности.
- Всегда устанавливайте гриль на твердой поверхности вдали от деревянных заборов и развесистых деревьев.
- Запрещается использовать изделие на расстоянии менее 1 м от любых легковоспламеняющихся конструкций или под горючими поверхностями.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не используйте для разжига спирт или бензин! Используйте только средства для разжига огня, соответствующие требованиям стандарта EN 1860-3.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не перемещайте гриль во время работы, так как он сильно нагревается.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** оставлять разожженный гриль без присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Храните в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Не начинайте приготовление пищи, пока уголь не покроется слоем пепла.
- Перед первым приготовлением еды необходимо разогреть гриль и поддерживать топливо горячим в течение как минимум 30 минут.
- При обращении с металлическими деталями разожженного гриля соблюдайте осторожность, так как они могут сильно нагреться.
- Перед удалением золы убедитесь, что гриль полностью остыл.
- При попадании горячего жира на горячие угли могут возникнуть вспышки пламени. Держите под рукой распылитель воды для тушения любых небольших вспышек пламени или используйте для этих целей разрыхлитель или соль.
- После приготовления пищи потушите угли песком.
- Чтобы продлить срок службы, не оставляйте открытый гриль на улице и используйте подходящую крышку, когда изделие не используется.
- Боковая ручка предназначена только для перемещения гриля. ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться этой ручкой и прикасаться к ней, когда гриль разогрет или используется.
- Не храните легковоспламеняющиеся материалы рядом с грилем.
- Не используйте аэрозоли рядом с грилем.

- Внесение изменений в конструкцию гриля запрещено: это несет в себе опасность и ведет к аннулированию гарантии.
- Невыполнение инструкций, приведенных в этом руководстве, может привести к серьезным травмам или повреждению имущества.

Информация о приготовлении еды

- Ознакомьтесь с инструкциями перед приготовлением еды на гриле.
- ВСЕГДА** мойте руки до и после контакта с сырьим мясом и перед едой.
- ВСЕГДА** кладите сырое мясо отдельно от приготовленного мяса и других продуктов.
- Перед приготовлением пищи убедитесь, что гриль и приборы чистые.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать одни и те же столовые приборы для сырых и приготовленных продуктов.
- Перед употреблением пищи убедитесь, что мясо доведено до готовности.
- ВНИМАНИЕ!** Употребление в пищу сырого или не до конца приготовленного мяса может привести к отравлению (например, к заражению кишечной палочкой).
- Убедитесь, что мясо готово, для этого разрежьте его и проверьте, что оно не сырое внутри.
- ВНИМАНИЕ!** Если мясо приготовлено правильно, его сок должен быть прозрачным. На мясе и в соке не должно быть следов розового/красного цвета.
- Перед приготовлением на гриле рекомендуется предварительно приготовить большие куски мяса или вырезки.
- Всегда очищайте поверхность для готовки и столовые принадлежности после использования гриля.



Siguranță

RO Înainte de a începe

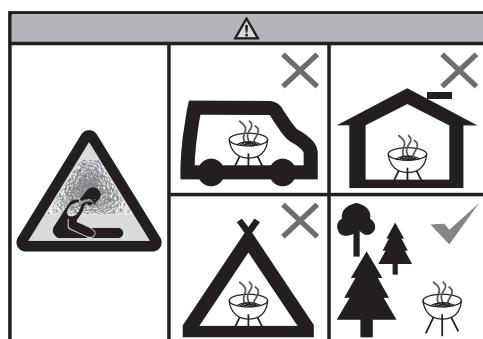
Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța dvs. Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- Aruncați cu grijă toate pungile din plastic și nu le lăsați la îndemâna copiilor.
- Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele specificate. În caz contrar, contactați magazinul local pentru a primi ajutor.
- Acordați-vă puțin timp să vă familiarizați cu conținutul și, înainte de a începe, verificați să nu existe resturi de vopsea în orificii.
- Când sunteți gata să începeți, asigurați-vă că dispuneți de suficient spațiu și o zonă uscată și curată pentru asamblare.

Important - Cu toate că acest produs a fost fabricat cu grijă, trebuie să fiți atenți în timpul asamblării, în caz că există margini tăioase.

Avertismente privind siguranța

- ATENȚIE! A nu se utilizează în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon. NUMAI PENTRU UTILIZARE ÎN EXTERIOR. Nu folosiți grătarul într-un spațiu închis și/sau de locuit, de ex. în case, corturi, rulote, autorulote, ambarcațiuni.



- Folosiți acest grătar doar pe o suprafață stabilă și plană.
- Poziționați întotdeauna grătarul pe o suprafață tare, departe de garduri de lemn sau copaci care atârnă.
- Nu folosiți grătarul la o distanță mai mică de 1 m față de orice structură inflamabilă sau sub orice suprafață combustibilă.

- ATENȚIE! A nu se utilizează alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3.
- ATENȚIE! Grătarul se înfierbântă foarte tare. Nu-l mutați în timpul operării.
- NU lăsați grătarul aprins nesupravegheat.
- ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere.
- Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă pe combustibil.
- Grătarul trebuie încălzit și cărbunii să fie roșii cel puțin 30 de minute înainte de a începe gătitul pe grătar.
- Aveți grijă când manevrați piesele metalice ale unui grătar aprins, deoarece este foarte probabil să devină fierbinți.
- Asigurați-vă că grătarul s-a răcit complet înainte de a îndepărta cenușa de cărbuni.
- Pot izbucni flăcări dacă grăsimile încinsă picură pe cărbunii aprini. Păstrați un pulverizator cu apă la îndemână pentru a stinge izbucnirile mici sau folosiți bicarbonat de sodiu sau sare pentru a le stinge.
- Folosiți nisip pentru a stinge cărbunii când ați terminat de gătit.
- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului dvs., nu îl lăsați afară neprotejat; folosiți o husă pentru grătar adecvată când nu este utilizat.
- Mânerul lateral se folosește doar pentru mutarea grătarului. NU folosiți și nu atingeți acest mâner când grătarul este fierbinte sau în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile lângă grătar.
- Nu folosiți spray-uri în preajma grătarului.
- Modificarea grătarului poate fi periculoasă, nu este permisă și va anula orice garanție.
- Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual poate duce la vătămări corporale grave sau pagube materiale.

Informații privind gătirea alimentelor

- Citiți și respectați aceste sfaturi atunci când gătiți pe grătar.
- Spălați-vă ÎNTOTDEAUNA pe mâini înainte sau după ce ați pus mâna pe carne crudă și înainte de a mâncă.



Seguridad

ES | Antes de empezar

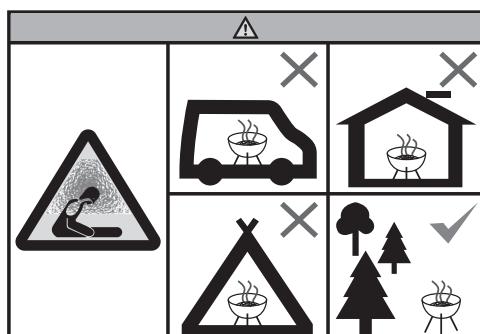
Estas instrucciones son para su propia seguridad. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas para consultarlas en el futuro.

- Deseche debidamente todas las bolsas de plástico y manténgalas lejos del alcance de los niños.
- Compruebe la unidad y asegúrese de tener todas las piezas de la lista. De no ser así, póngase en contacto con su tienda local para que le ayuden.
- Tómese un momento para familiarizarse con el contenido y, antes de empezar, compruebe que ningún orificio presenta restos de pintura.
- Cuando esté listo para comenzar, asegúrese de disponer de espacio suficiente en una zona limpia y seca para el montaje.

Importante: A pesar de que este producto se fabrica con las máximas precauciones, se debe tener cuidado durante el montaje por si hubiera bordes afilados.

Advertencias de seguridad

- **ADVERTENCIA:** ¡No utilizar en locales cerrados! SOLO PARA USO EN EXTERIORES. No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.



- Utilice esta barbacoa únicamente sobre una superficie plana y estable.
- Instale siempre su barbacoa en una superficie firme alejada de vallas de madera o árboles con ramas colgantes.
- No la utilice a menos de 1 m ni bajo ninguna estructura o superficie inflamable.

- ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
- ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- No deje una barbacoa encendida desatendida.
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
- La barbacoa se calentará y el combustible permanecerá al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de poder cocinar por primera vez.
- Tenga cuidado al manipular las piezas metálicas de una barbacoa encendida, puesto que es probable que estén calientes.
- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado completamente antes de retirar la ceniza del carbón vegetal.
- Pueden producirse llamaradas si cae grasa caliente en el carbón vegetal encendido. Tenga a mano un pulverizador de agua para apagar las llamaradas pequeñas; también puede utilizar bicarbonato o sal para extinguir el fuego.
- Utilice arena para apagar el carbón vegetal cuando haya terminado de cocinar.
- Para prolongar la vida útil de la parrilla de la barbacoa, no la deje fuera sin protección; utilice una funda de barbacoa adecuada cuando no la esté utilizando.
- El asa lateral se utiliza únicamente para mover la barbacoa. NO utilice o toque esta asa cuando la barbacoa esté caliente o la esté utilizando.
- No guarde materiales inflamables cerca de esta barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- Modificar cualquier parte de la barbacoa puede ser peligroso, está prohibido y anulará cualquier garantía.
- No seguir las instrucciones de este manual podría provocar lesiones graves o daños materiales.

Información sobre el cocinado de los alimentos



Segurança

PT | Antes de começar

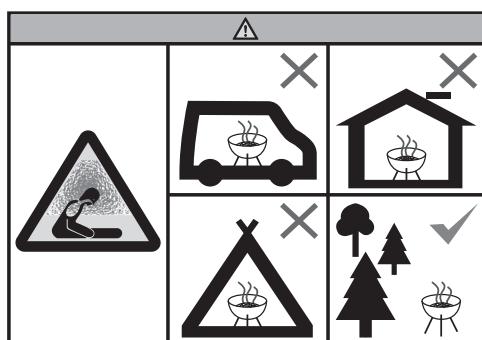
Estas instruções são para sua segurança. Leia as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura.

- Elimine todos os sacos de plástico com cuidado e mantenha-os fora do alcance das crianças.
- Verifique a unidade e certifique-se de que dispõe de todas as peças enumeradas. Caso contrário, entre em contato com a sua loja local, que poderá ajudá-lo.
- Dispense algum tempo para se familiarizar com o conteúdo e, antes de começar, verifique se todos os orifícios estão isentos de resíduos de tinta.
- Quando estiver pronto para começar, certifique-se de que tem espaço suficiente e uma área limpa e seca para a montagem.

Importante - Embora tenham sido tomadas todas as precauções no fabrico deste produto, deve ter-se cuidado durante a montagem para o caso de existirem arestas afiadas.

Avisos de segurança

- AVISO - Não utilizar em espaços interiores! APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR. Não utilize o barbecue num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas e barcos. Perigo de morte por intoxicação de monóxido de carbono.



- Utilize este barbecue apenas numa superfície plana estável.
- Coloque sempre o barbecue numa superfície firme, afastada de vedações de madeira ou árvores suspensas.

- Não utilize a menos de 1 m de qualquer estrutura inflamável ou sob qualquer superfície combustível.
- AVISO! Não utilize álcool nem gasolina para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas em conformidade com a norma EN 1860-3!
- AVISO! Este barbecue irá aquecer bastante, pelo que não o deve mover durante o funcionamento.
- NÃO deixe um barbecue aceso sem vigilância.
- AVISO! Mantenha afastadas crianças e animais.
- Não cozinhe antes de o combustível ter um revestimento de cinza.
- O barbecue deve ser aquecido e o combustível deve ser mantido incandescente durante, pelo menos, 30 minutos antes de cozinhar pela primeira vez no barbecue.
- Tenha cuidado ao manusear peças metálicas de um barbecue aceso, pois é provável que estejam quentes.
- Certifique-se de que o barbecue arrefeceu completamente antes de remover a cinza do carvão.
- Podem ocorrer chamas se a gordura quente pingar sobre o carvão. Tenha um pulverizador de água fino à mão para apagar pequenas chamas ou, caso contrário, utilize fermento em pó ou sal para as apagar.
- Utilize areia para extinguir o carvão quando terminar de cozinhar.
- Para prolongar a vida útil da grelha do barbecue, não a deixe no exterior sem proteção e utilize uma cobertura adequada para barbecue quando não a estiver a utilizar.
- A pega lateral é utilizada apenas para mover o barbecue. NÃO utilize nem toque nesta pega quando o barbecue estiver quente ou a ser utilizado.
- Não guarde materiais inflamáveis perto deste barbecue.
- Não utilize aerossóis perto deste barbecue.
- A modificação do barbecue pode ser perigosa, não é permitida e anula qualquer garantia.
- O não cumprimento das instruções deste manual pode resultar em ferimentos graves ou danos materiais.

Informações sobre cozinhar alimentos

- Leia e siga estes conselhos ao cozinhar na grelha.



TR : Başlamadan önce

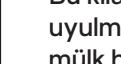
Bu talimatlar güvenliğiniz için hazırlanmıştır. Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

- Lütfen tüm plastik torbaları dikkatli bir şekilde imha edin ve çocuklardan uzak tutun.
 - Parçaları kontrol edin ve listelenen parçaların hepsinin elinizde bulunduğundan emin olun. Aksi takdirde yerel mağazanızla iletişime geçin. Mağazanız size yardımcı olacaktır.
 - İçerik hakkında bilgi edinmeye biraz zaman ayırin ve başlamadan önce tüm delikleri kontrol ederek boyalı kalıntı kalmadığından emin olun.
 - Başlamaya hazır olduğunuzda montaj için bol miktarda yeriniz olduğundan ve kuru bir alanın bulunduğundan emin olun.

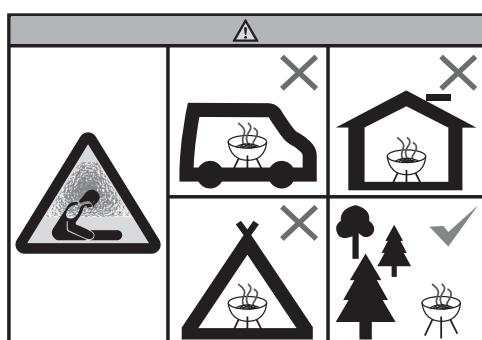
Önemli - Bu ürünün üretiminde gerekli özen gösterilse de keskin kenarların bulunması ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.

Güvenlik uyarıları

- **UYARI - İç mekanlarda kullanmayın! YALNIZCA DIŞ MEKANDA KULLANIMA YÖNELİKTİR.** Ev, çadır, karavan, karavan tipi ev ve tekne gibi kapalı yerler ve/veya yaşam alanlarında barbekü kullanmayın. Karbonmonoksit zehirlenmesi nedeniyle ölüm tehlikesi vardır.

 - Kullanmadığınız zamanlarda uygun bir barbekü kılıfı kullanın.
 - Yan kol yalnızca barbeküyü hareket ettirmek için kullanılır. Barbekü sıcakken veya kullanımdayken bu kolu **KULLANMAYIN** veya bu kola **DOKUNMAYIN**.
 - Barbekünün yakınında yanıcı maddeler depolamayın.
 - Barbekünün yakınında aerosol kullanmayın.
 - Barbekünün modifiye edilmesi tehlikel olabilir, modifikasyona izin verilmez ve garantileri geçersiz kılar.
 - Bu kılavuzda verilen talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara veya mülk hasarına neden olabilir.



- Bu barbeküyü yalnızca sabit, düz bir yüzeyde kullanın.
 - Barbekünüzü daima ahşap çitlerden veya sarkan ağaclarından uzakta sert bir yüzey üzerine koyun.
 - Barbeküyü yanıcı bir yapının 1 m yakınında veya yanıcı bir yüzeyin altında kullanmayın.

- **UYARI!** Yakmak veya yeniden yakmak için ispirto ya da benzin kullanmayın! Sadece EN 1860-3'e uygun ateşleme çakmaklarını kullanın!
 - **UYARI!** Bu barbekü çok ısınır, barbeküyü çalışırken hareket ettirmeyin.
 - Yakılmış bir barbeküyü gözetimsiz BIRAKMAYIN.
 - **UYARI!** Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
 - Yakıt külle kaplanmadan önce bir şey pişirmeyin.
 - Barbekü ısıtılmalı ve ilk kez pişirme için kullanılmadan önce yaktır en az 30 dakika kızgın halde tutulmalıdır.
 - Yakılmış bir barbekünün metal parçaları sıcak olabileceğinden bunları kullanırken dikkatli olun.
 - Kömür külüünü çıkarmadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.
 - Yanan kömüre sıcak yağ damlaları alev birden parlayabilir. Küçük parlamaları söndürmek için elinizde iyi bir su püskürtucusu bulundurun.
 - Pişirmeden önce barbekü izgarası yüzeylerinin ve gereçlerin temiz olduğundan ve üzerlerinde yiyecek kalıntıları bulunmadığından emin olun.
 - Pişmiş ve pişmemiş yiyecekleri hazırlarken aynı mutfağ gereçlerini KULLANMAYIN.
 - Yemeden önce etin tamamının iyice pişmiş olduğundan emin olun.
 - **DİKKAT:** Çiğ veya az pişmiş et yemek gıda zehirlenmesine neden olabilir (ör. koli basili gibi bakteri suşları).
 - Az pişmiş et yeme riskini azaltmak için etin iç kısmının iyice piştığından emin olmak üzere eti kesip bakın.
 - **DİKKAT:** Etin yeterli derecede pişmesi durumunda et suyunun rengi şeffaf olmalı ve pembe/kırmızı veya et rengi izler taşımamalıdır.
 - Büyük et parçalarının veya eklemli etlerin son olarak barbekünüzde pişirilmeden önce ön pişirme işleminden geçirilmesi önerilir.
 - Barbekü pişirme için kullanıldıktan sonra izgara pişirme yüzeylerini ve mutfağ gereçlerini daima temizlevin.

Yemek pişirme bilgileri

- Lütfen bu tavsiyeleri okuyun ve izgaranızı kullanırken uygulayın.
 - Pişmemiş ete dokunmadan önce ya da dokunduktan sonra ve yemek yemeden önce ellerinizi DAİMA yıkayın.
 - Çiğ eti pişmiş etten ve diğer yiyeceklerden DAİMA uzak tutun.

Addresses

Manufacturer • Fabricant • Producător • Producent • Fabricante:

UK Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom
www.kingfisher.com/products

EU Manufacturer:

Kingfisher International Products B.V.
Rapenburgerstraat 175E
1011 VM Amsterdam
The Netherlands

EN Distributor:

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE

United Kingdom

www.diy.com

Screwfix Direct Limited, Trade House,
Mead Avenue, Yeovil, BA22 8RT,
United Kingdom
www.screwfix.com

To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products

FR Distributeur:

Castorama France C.S. 50101 Templemars
59637 Wattignies CEDEX
www.castorama.fr

BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle
91310 Longpont-sur-Orge France
www.bricodepot.com

Pour consulter les manuels d'instructions en ligne, rendez-vous sur le site www.kingfisher.com/products

DE Screwfix Direct Limited

Mühlheimer Straße 153 63075
Offenbach/Main
www.screwfix.de

PL Dystrybutor:

Castorama Polska Sp. z o.o. ul.
Krakowiaków 78, 02-255 Warszawa
www.castorama.pl

Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online,
odwiedź stronę www.kingfisher.com/products

RUS Импортер:

ООО "Касторама РУС"
Дербеневская наб., дом 7, стр 8
Россия, Москва, 115114
www.castorama.ru

ООО «Кингфишер Интернейшнл
Продактс РУС»
Дербеневская наб., дом 7, стр.8
Россия, Москва, 115114

Онлайн-версии руководств по эксплуатации доступны
на странице www.kingfisher.com/products

Изготовитель для России: Сюань КейУай Хэмлет
Адрес: Донгсун Коммьюн, Шокшон Дистрикт, Ханой
Сити, Вьетнам

RO Distribitor:

SC Bricostore România SA
Calea Giulești 1-3, Sector 6,
București, România
www.bricodepot.ro

Praktiker Romania S.A.

Splaiul Independenței, nr 319 L și M, Clădirea
Bruxelles, etaj 1, Sector 6, RO-060044,
București, România
Tel: +40 021 2047100
www.praktiker.ro

Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online, vizitați
www.kingfisher.com/products

ES Distribuidor:

Euro Depot España, S.A.U. c/ La Selva,
10 - Edificio Inblau A 1a Planta
08820-El Prat de Llobregat
www.bricodepot.es

Para consultar los manuales de instrucciones
en línea, visite www.kingfisher.com/products

PT Distribuidor:

Brico Depot Portugal SA Rua Castilho, 5 – 1
esquerdo, sala 13 1250-066 Lisboa
www.bricodepot.pt

Para consultar manuais de instruções online, visite
www.kingfisher.com/products

TR İthalatçı Firma:

KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş.
Taşdelen Mah. Sirri Çelik Bulvarı No: 5
34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL
Tel: +90 216 4300300

Faks: +90 216 4844313
www.koctas.com.tr

Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak için
www.kingfisher.com/products adresini ziyaret edin
Kullanım Ömürü 10 Yıldır

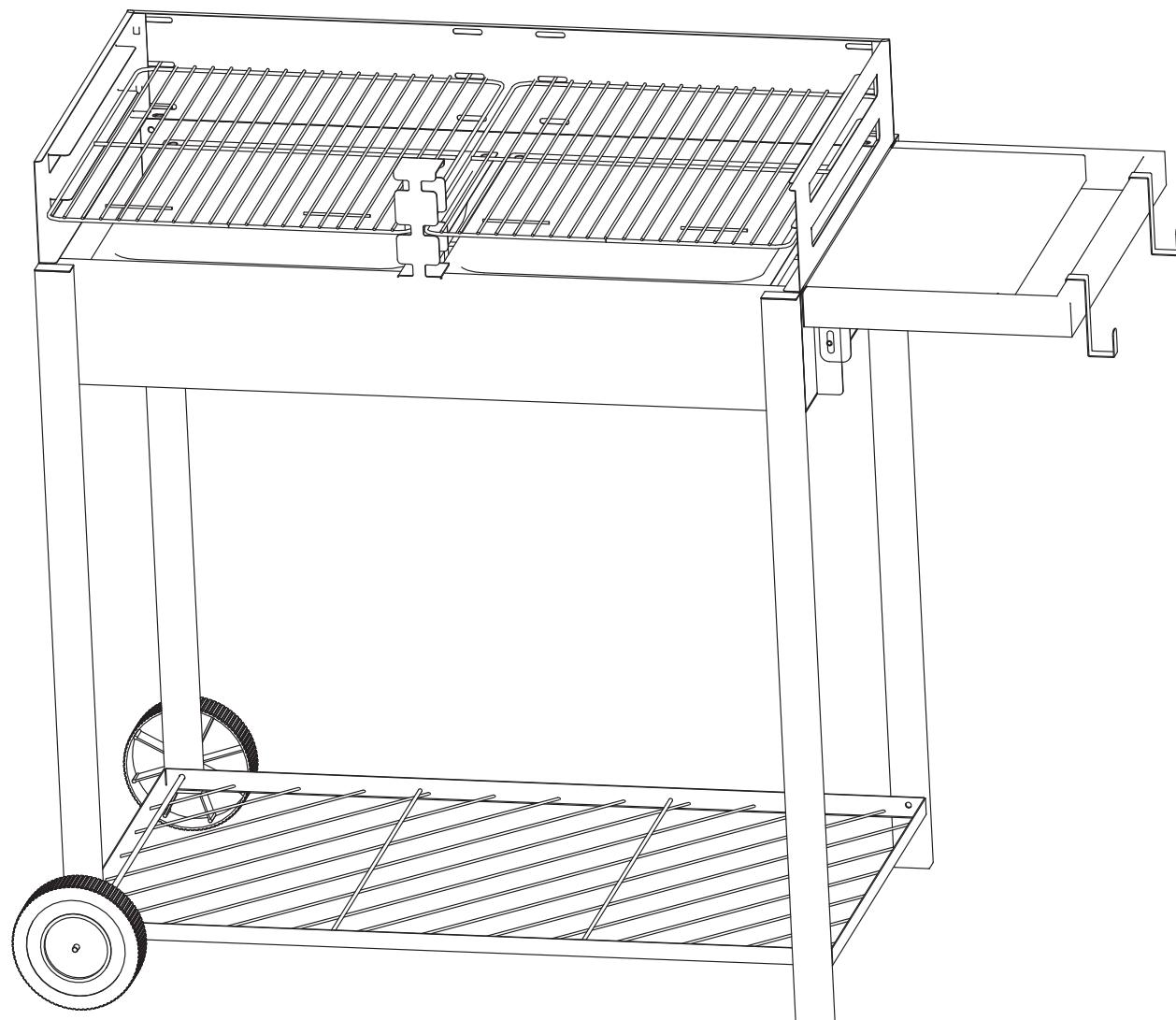
Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için
aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve Koçtaş Genel
Müdürlük irtibat bilgilerinden faydalananız.

KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 209 50 50



Соответствует всем требуемым
Техническим регламентам
Таможенного союза ЕврАзЭС

Zelfo



5036581056414

V10519



EN Contents
DE Inhalt
ES Contenido

FR Contenu
RUS Содержание
PT Conteúdo

PL Zawartość
RO Cuprins
TR İçindekiler



Product description

04



Use

11

FR Description du produit	04
PL Opis produktu	04
DE Produktbeschreibung	04
RUS Описание продукта	04
RO Descrierea produsului	04
ES Descripción del producto	04
PT Descrição do produto	04
TR Ürün Açıklaması	04

FR Utilisation	13
PL Użytkowanie	14
DE Benutzung	15
RUS Использование	16
RO Utilizare	17
ES Uso	18
PT Utilização	19
TR Kullanım	20



Assembly

05

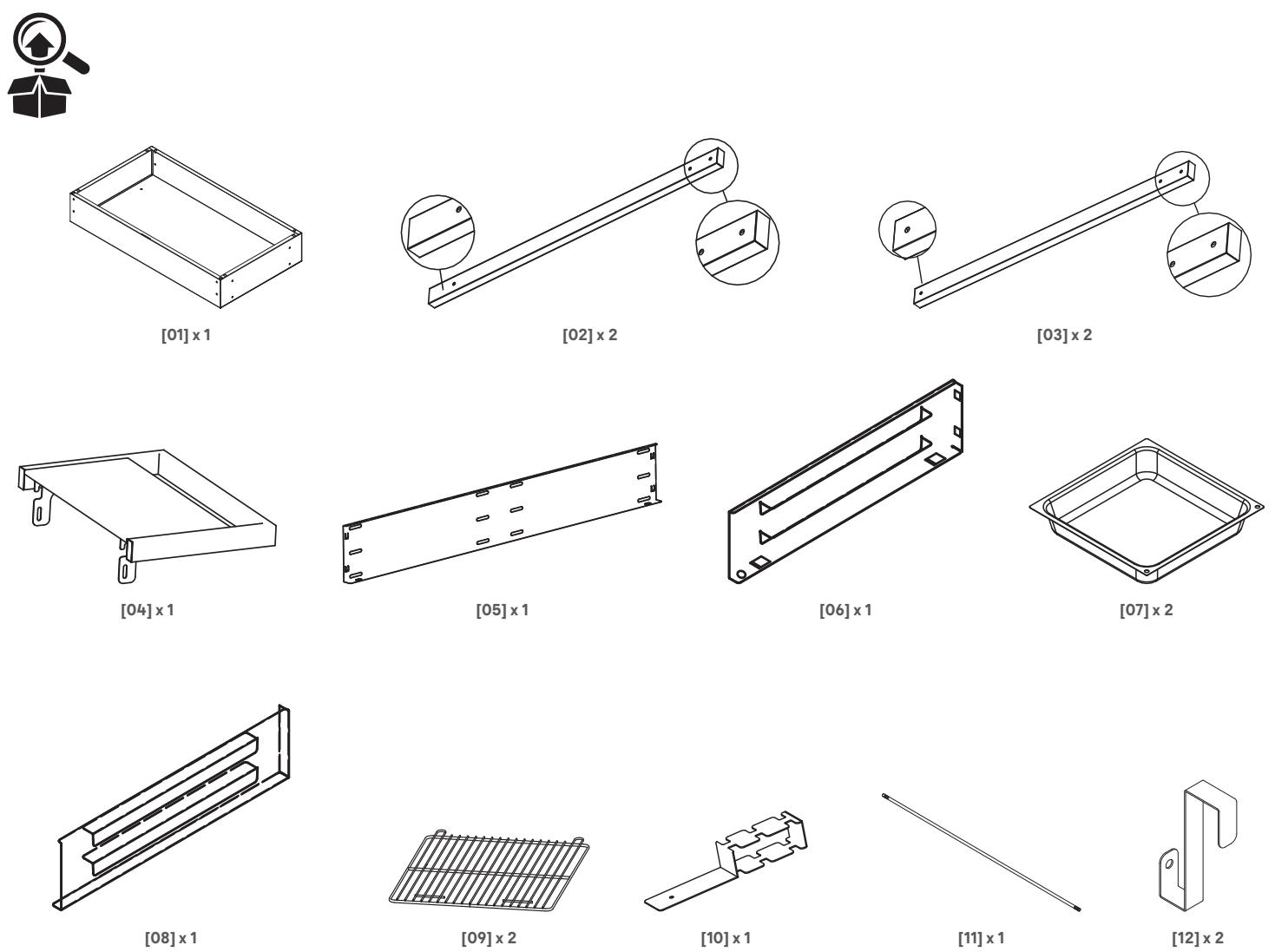
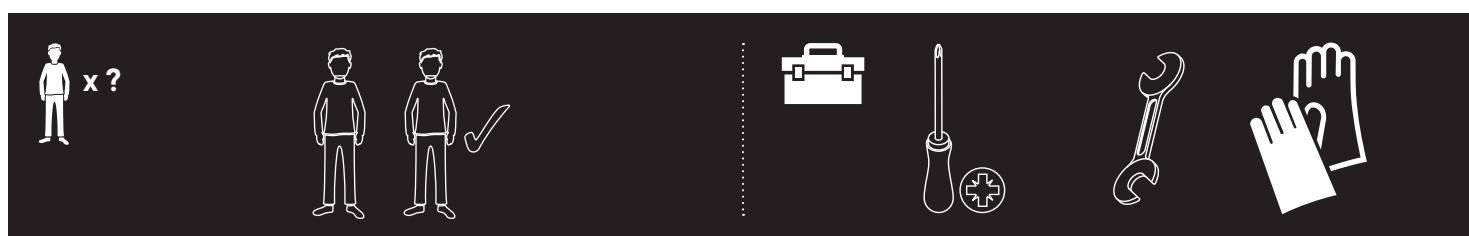
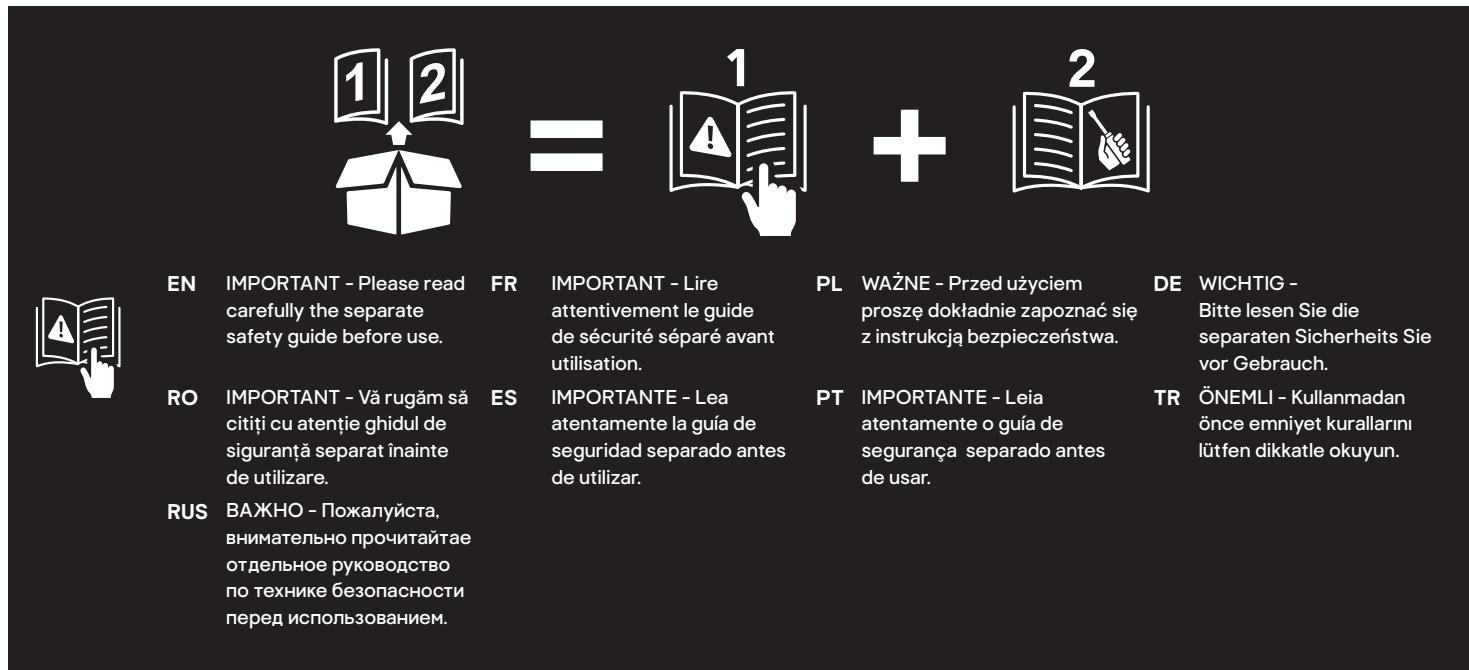
FR Assemblage	05
PL Montaż	05
DE Montage	05
RUS Сборка	05
RO Asamblare	05
ES Montaje	05
PT Montagem	05
TR Montaj	05



Care and Maintenance

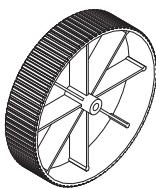
21

FR Entretien et maintenance	22
PL Pielęgnacja & konserwacja	23
DE Pflege & Wartung	24
RUS Уход и обслуживание	25
RO Îngrijire și întreținere	26
ES Cuidado y mantenimiento	27
PT Cuidados e manutenção	28
TR Bakım ve Onarım	29

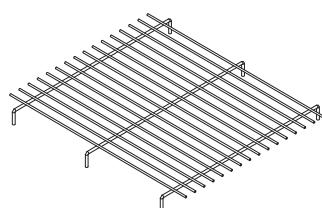




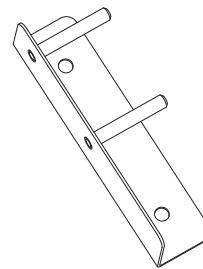
4



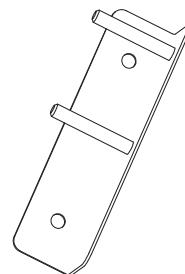
[13] x 2



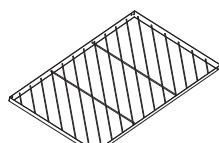
[14] x 2



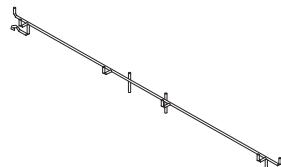
[15] x 1



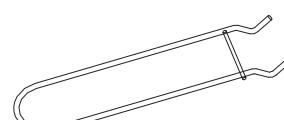
[16] x 1



[17] x 1



[18] x 2



[19] x 4



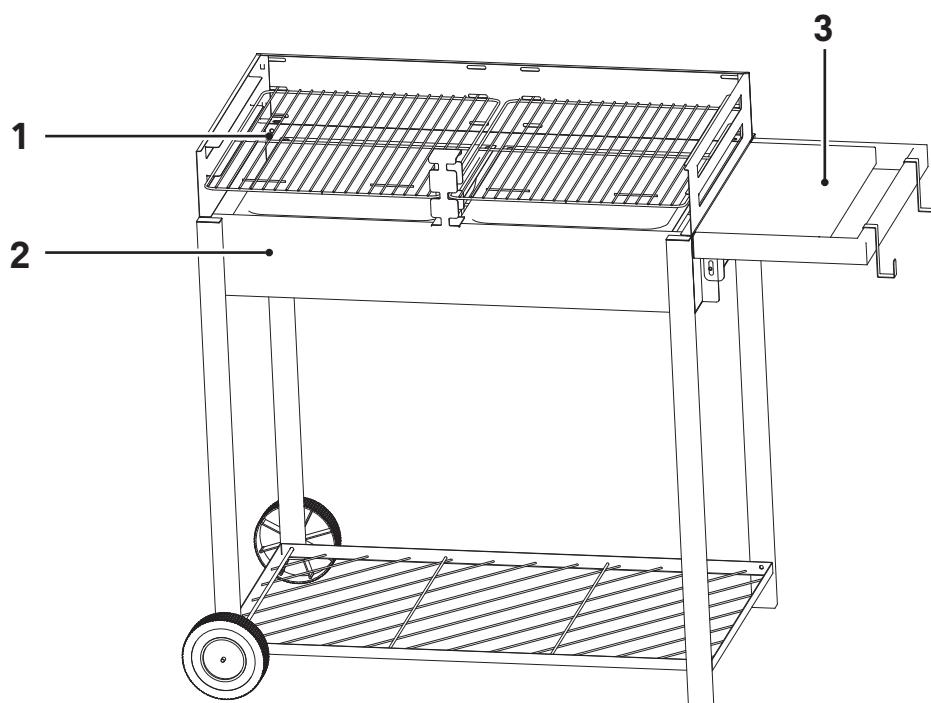
[A] x 2

[B] x 22
(M6)[C] x 8
(M8)

EN Product description
DE Produktbeschreibung
ES Descripción del producto

FR Description du produit
RUS Описание продукта
PT Descrição do produto

PL Opis produktu
RO Descrierea produsului
TR Ürün Açıklaması



EN 1. Cooking grid 2. Fuel compartment 3. Side shelf

FR 1. Grille de cuisson 2. Cuve 3. Étagère latérale

PL 1. Ruszt 2. Pojemnik na węgiel 3. Boczna szafka

DE 1. Rost 2. Brennstoffschale 3. Seiten-Bord

RU 1. Решетка 2. Отсек для топлива 3. Боковая полка

RO 1. Grătar 2. Compartiment de combustibil 3. Sertar lateral

ES 1. Parrilla 2. Compartimento del combustible 3. Estante lateral

PT 1. Grelha para cozinhar 2. Compartimento de combustível 3. Prateleira lateral

TR 1. Pişirme izgarası 2. Yakıt bölmesi 3. Yan raf



EN
DE
ES

Assembly
Montage
Montaje

FR
RUS
PT

Assemblage
Сборка
Montagem

PL
RO
TR

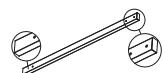
Montaż
Asamblare
Montaj

5

01



[01] x 1



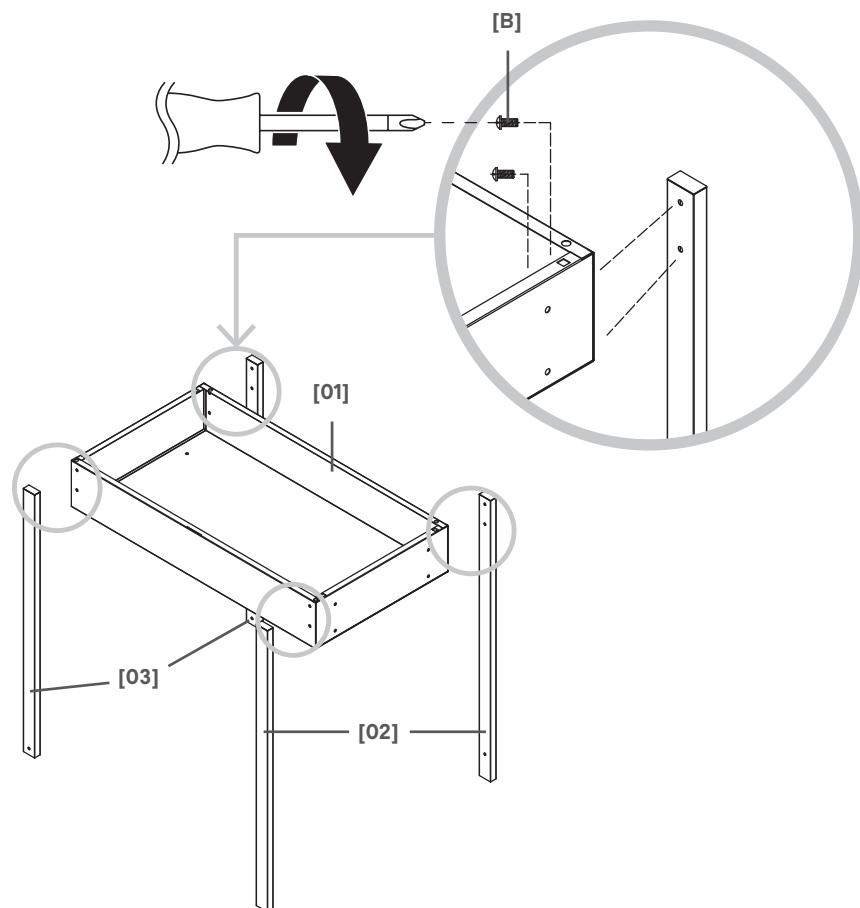
[02] x 2



[03] x 2



[B] x 8



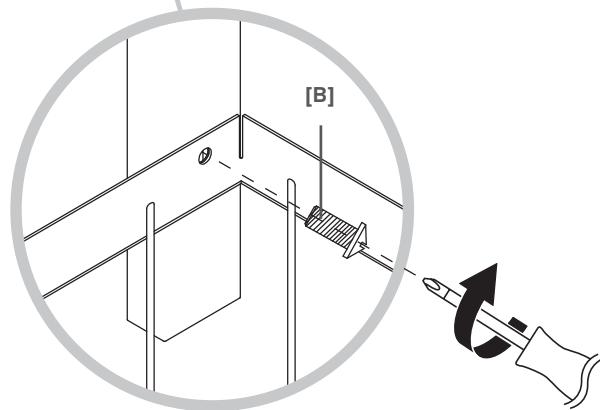
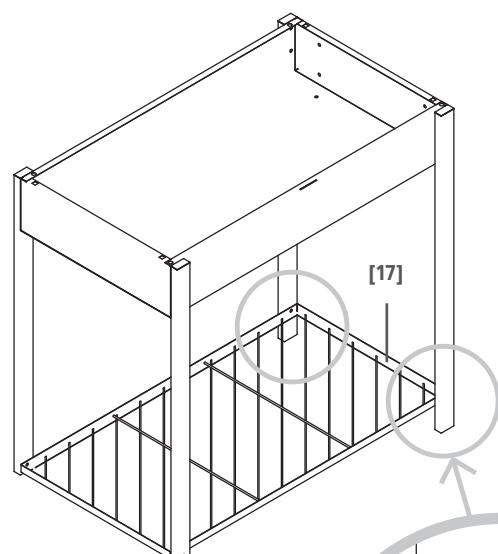
02



[17] x 1

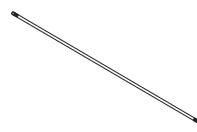


[B] x 2



03

6



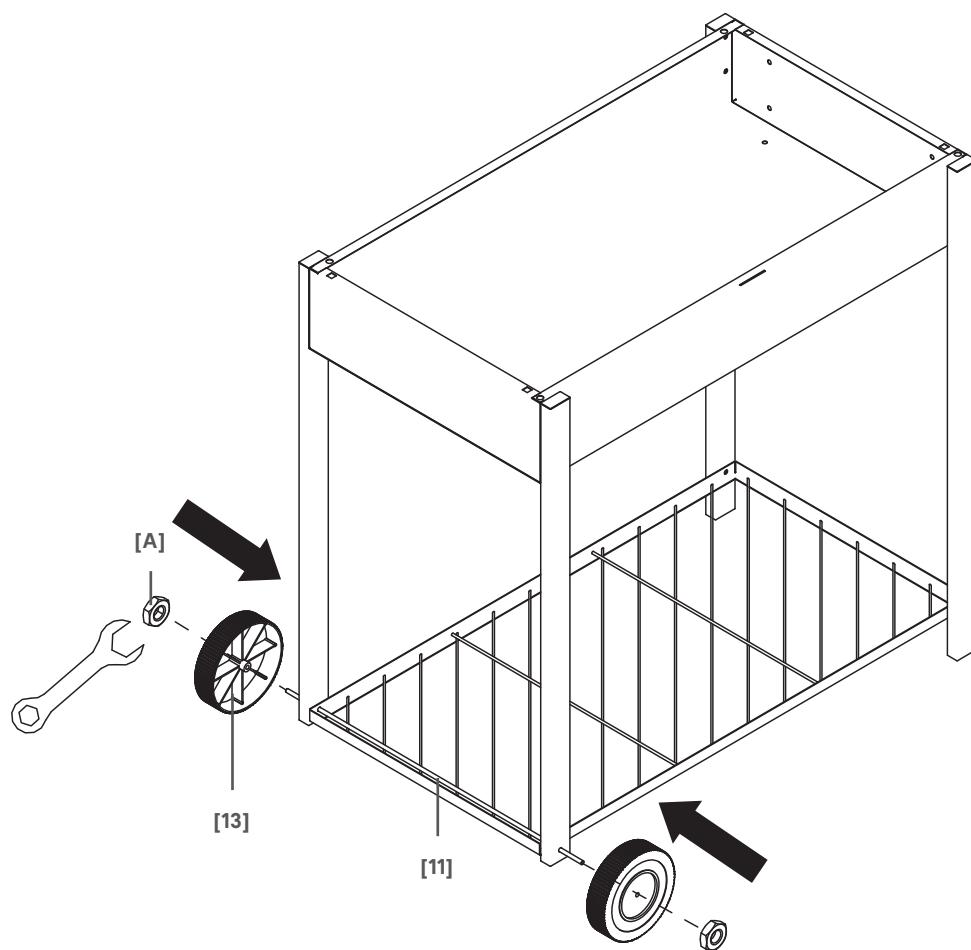
[11] x 1



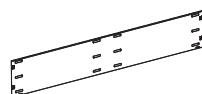
[13] x 2



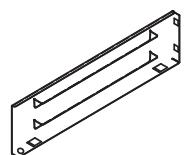
[A] x 2



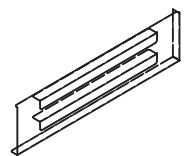
04



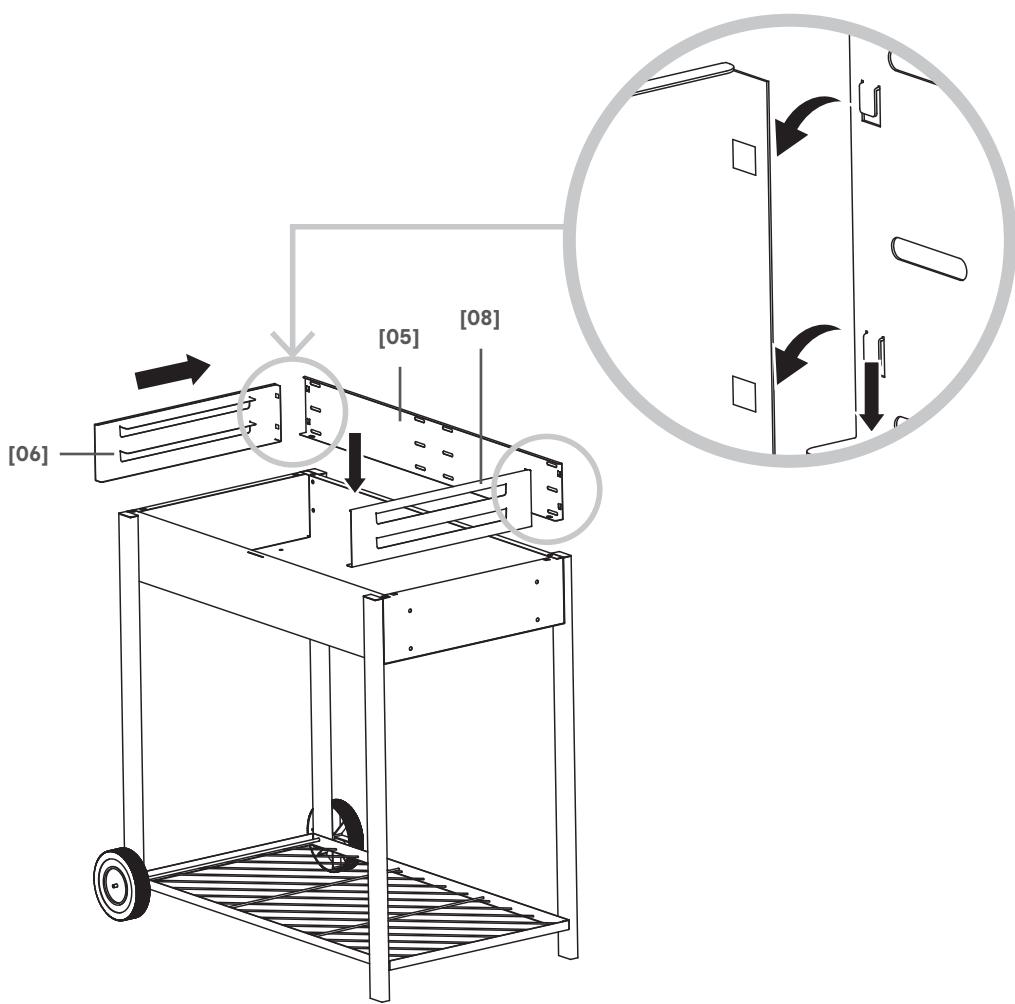
[05] x 1



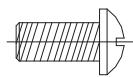
[06] x 1



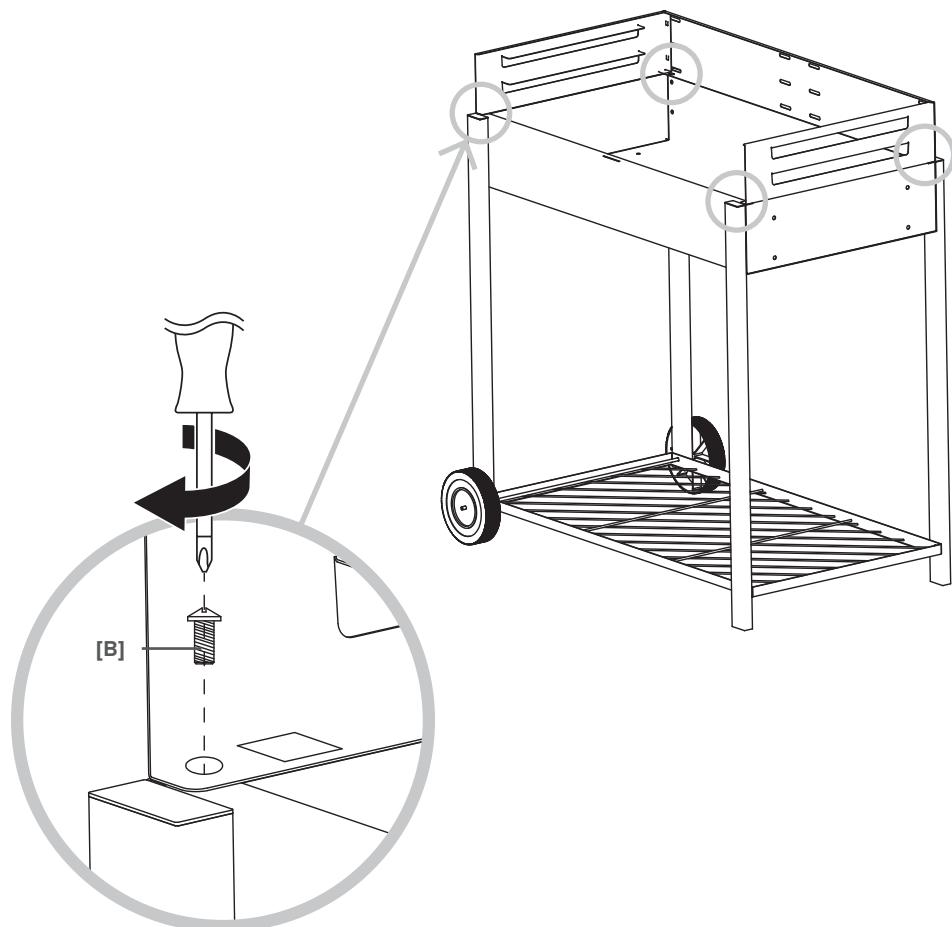
[08] x 1



05

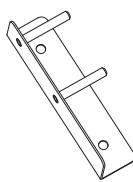


[B] x 4

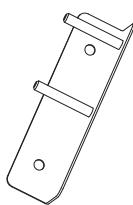


7

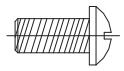
06



[15] x 1



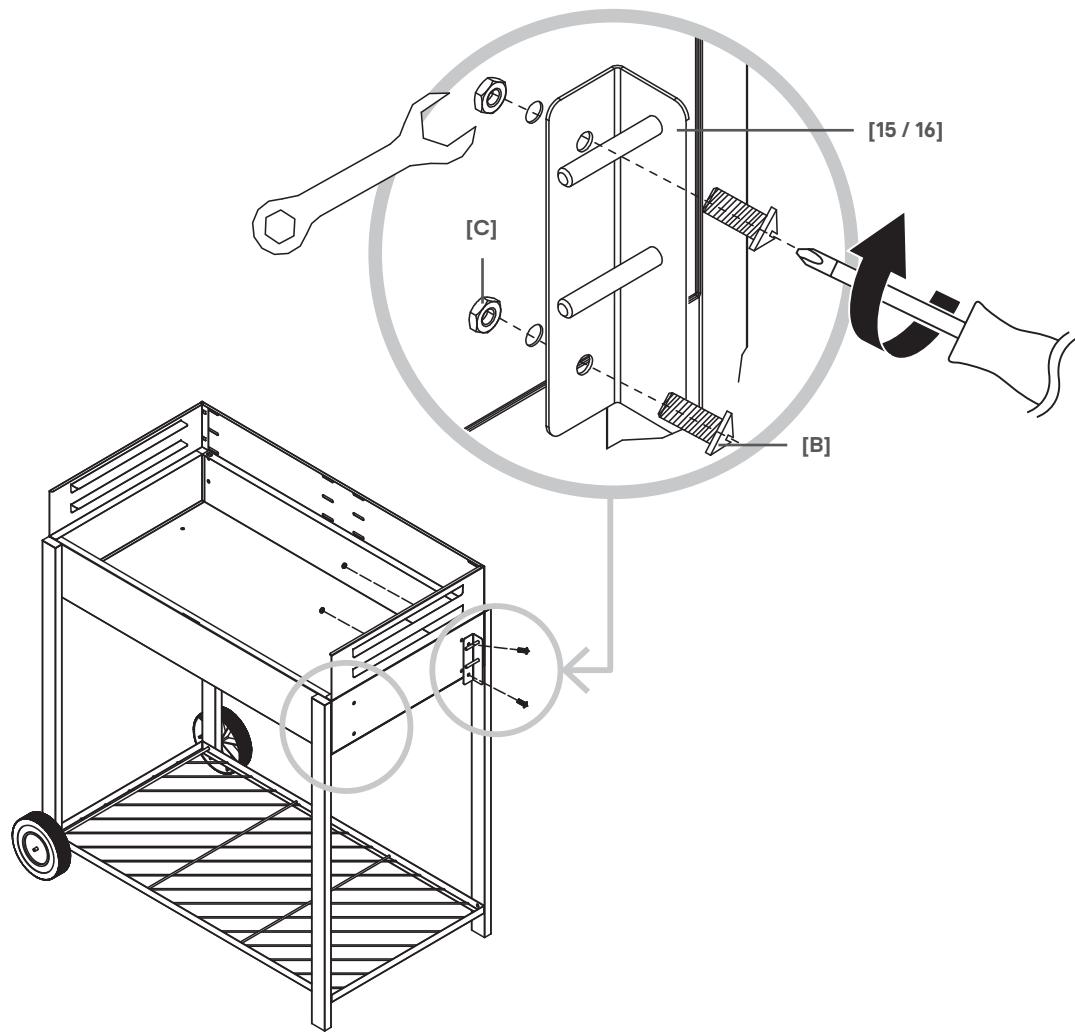
[16] x 1



[B] x 4



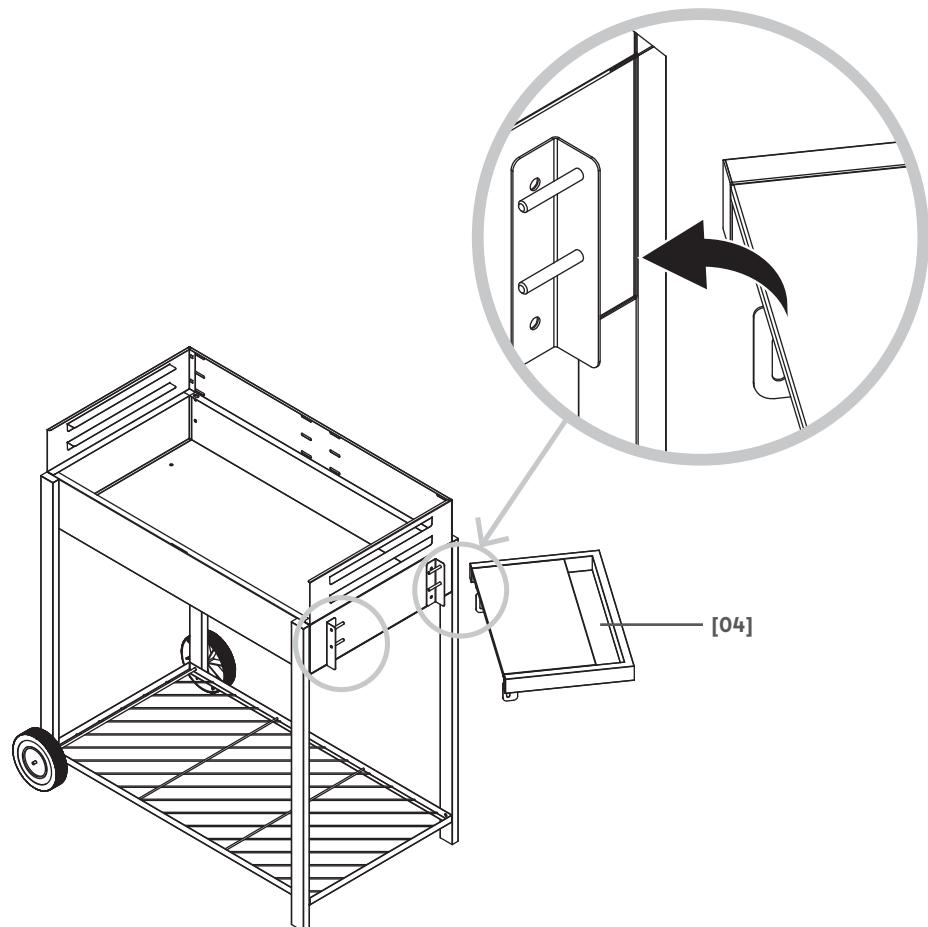
[C] x 4



07



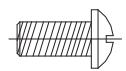
[04] x 1



8



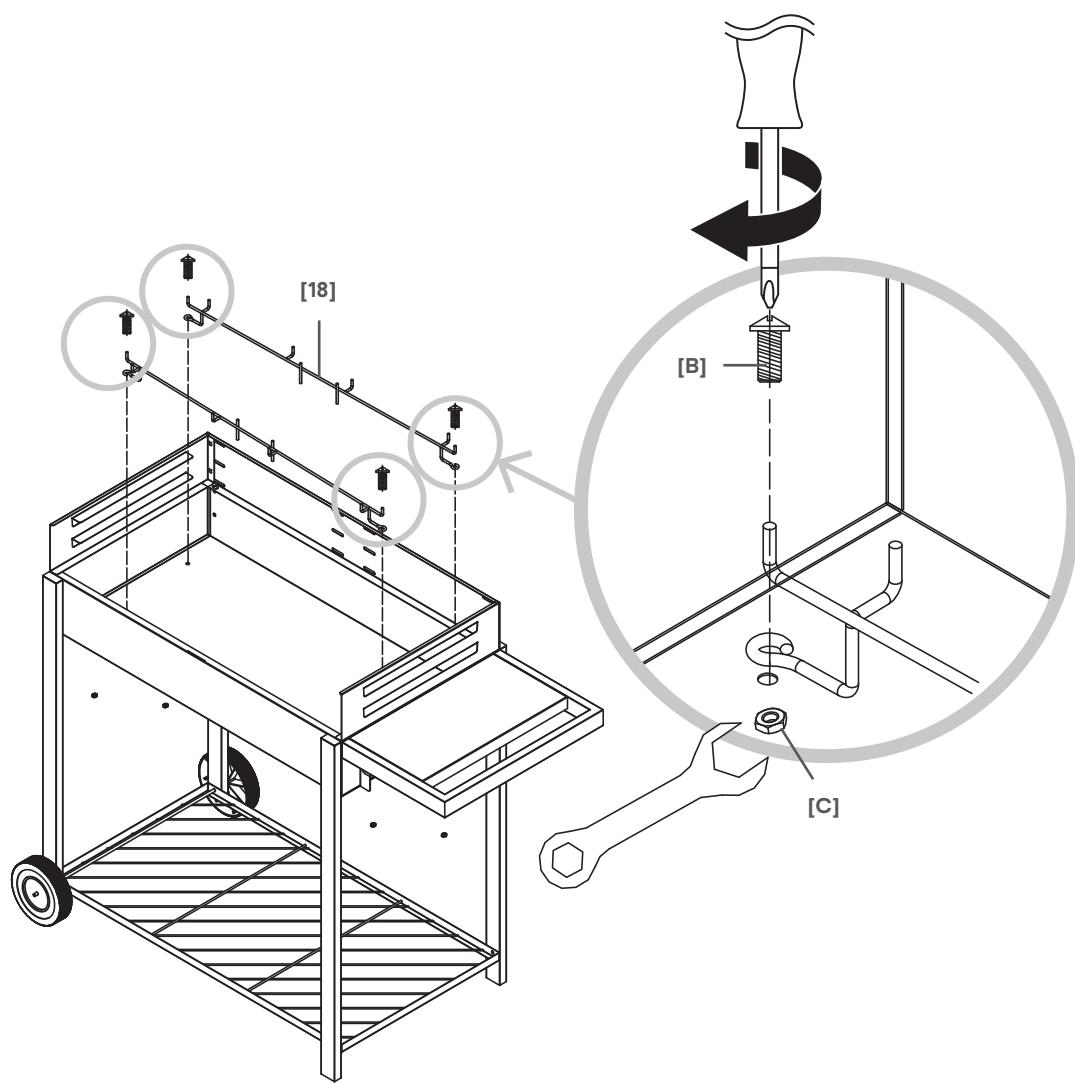
[18] x 2



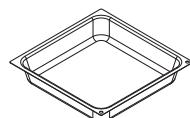
[B] x 4



[C] x 4



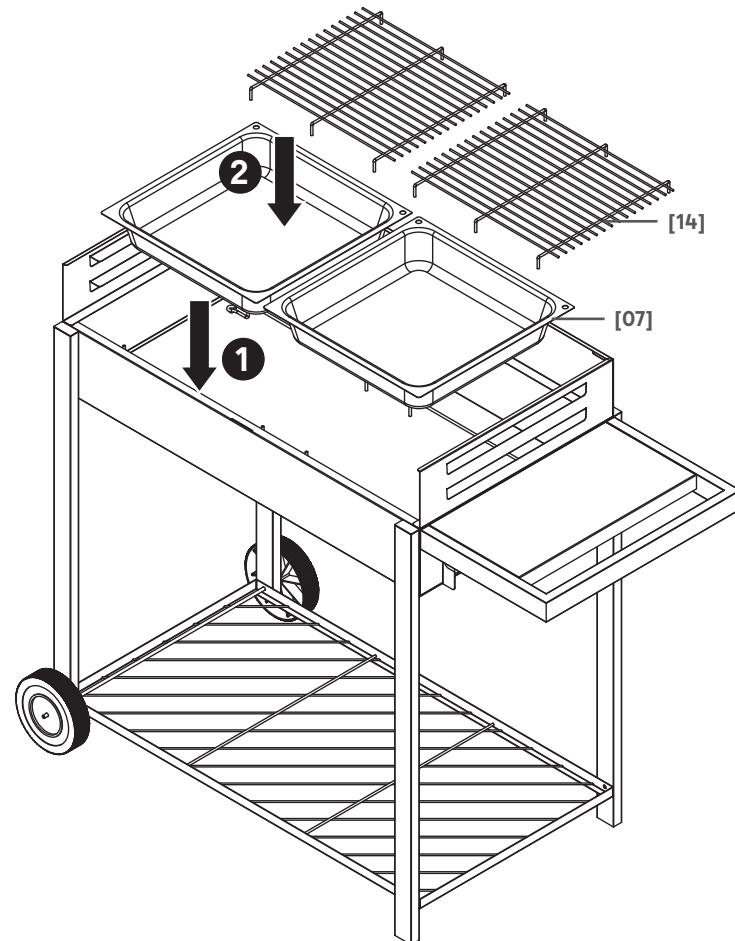
09



[07] x 2

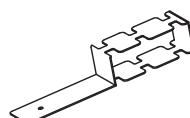


[14] x 2

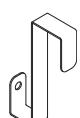


9

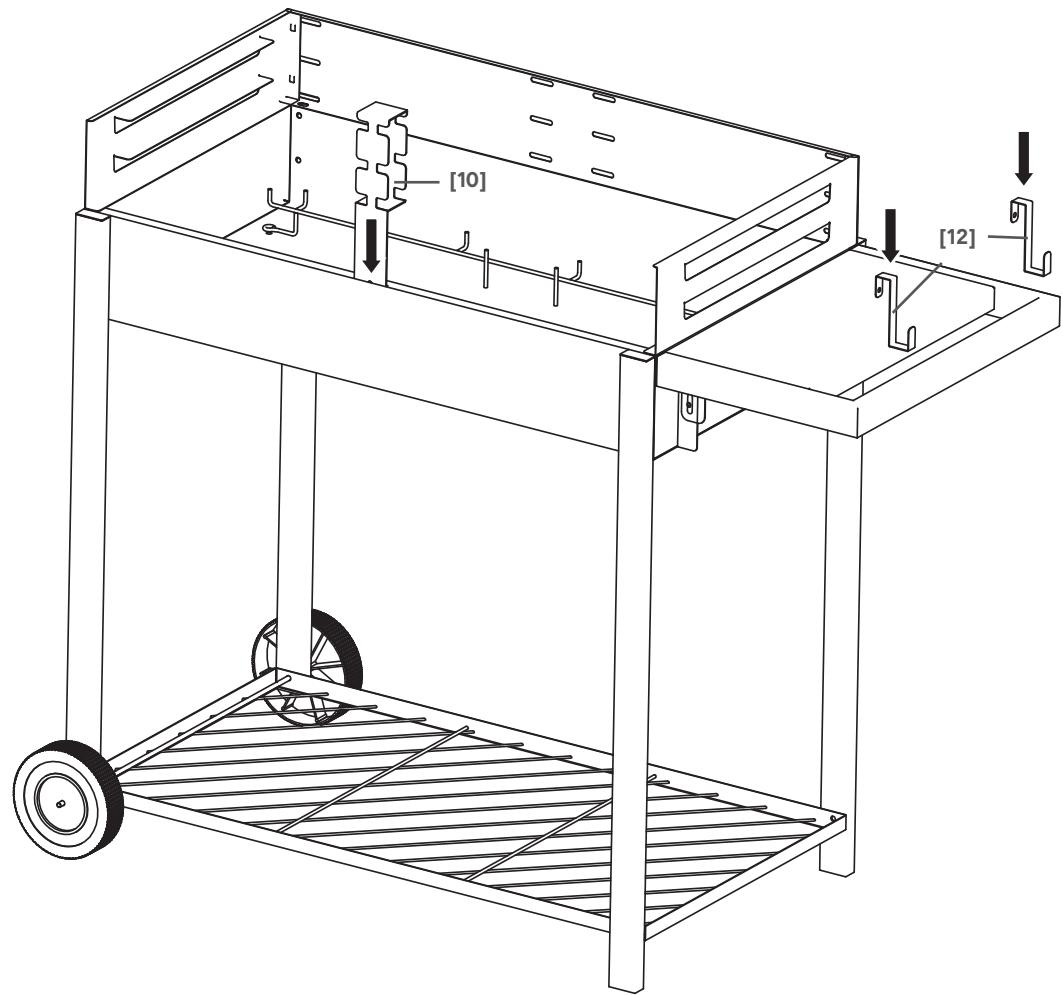
10



[10] x 1



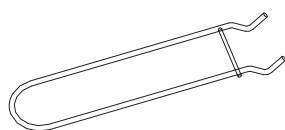
[12] x 2



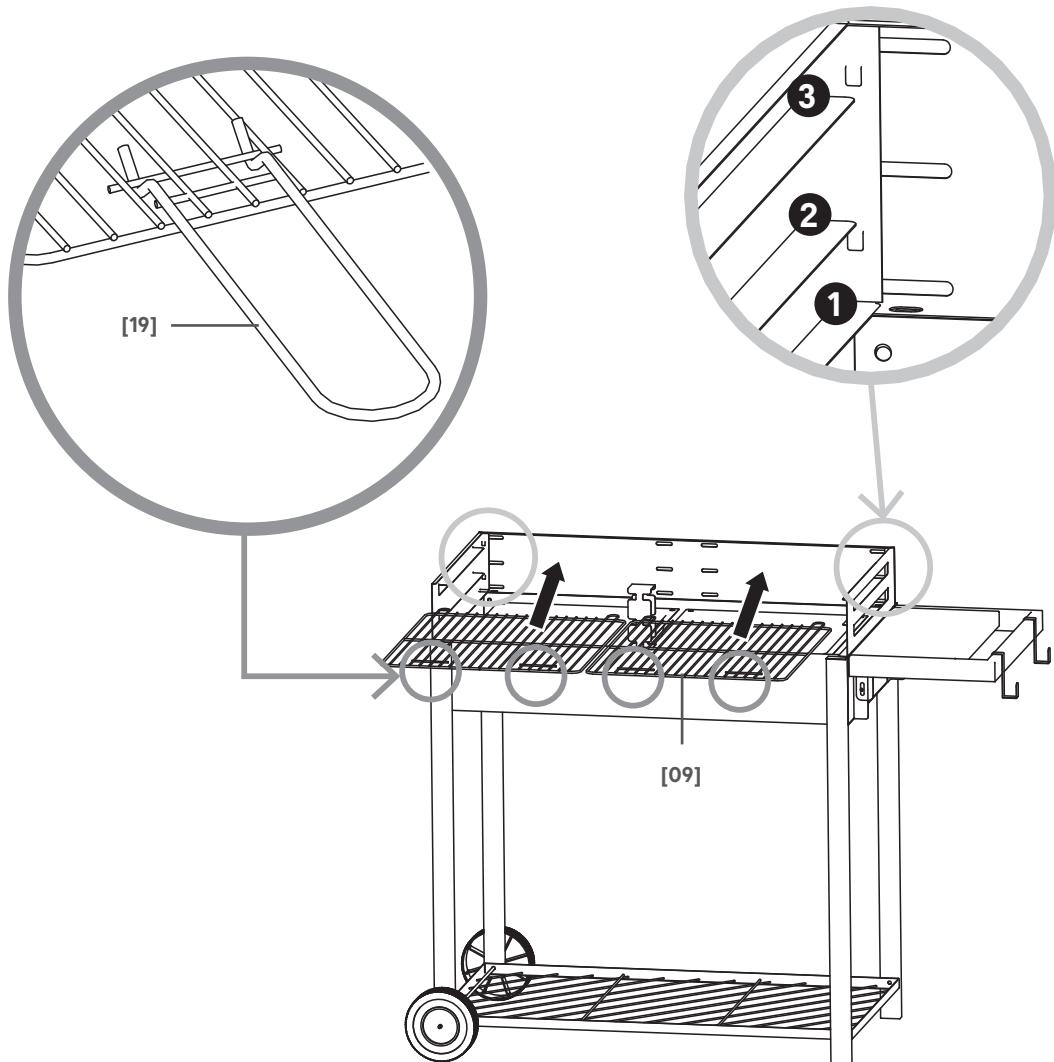
11



[09] x 2



[19] x 4



10



EN
DE
ES

Use
Benutzung
Uso

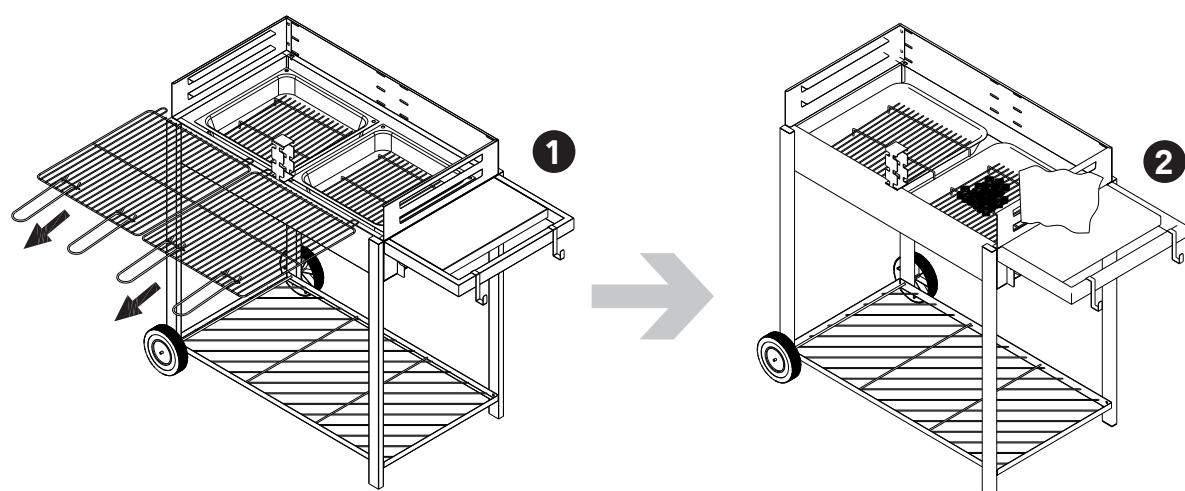
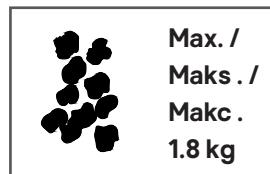
FR
RUS
PT

Utilisation
Использование
Utilização

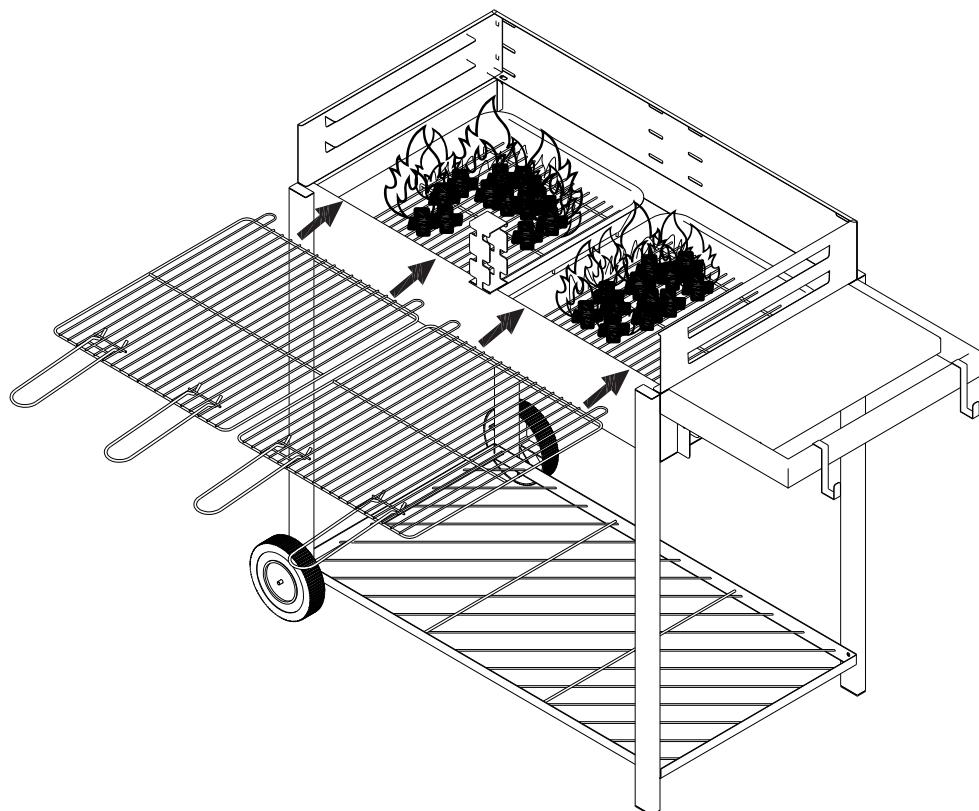
PL
RO
TR

Użytkowanie
Utilizare
Kullanım

01



02



EN | Lighting procedures

1. Set the barbecue up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of the grill will get hot so ensure it stands on a suitable surface.
2. Line the charcoal fuel compartment and ash tray/collector with aluminium foil. This will protect the tray, help better reflect heat, and make cleaning easier when barbecuing is finished.
3. This barbecue is designed for charcoal use only. We recommend using charcoal briquettes. Use only enough briquettes to cover the bottom of the charcoal grate or fuel compartment in a single layer.
* Fuel maximum amount to be used: 1.8 kg.
4. When placing charcoal, never allow charcoal to be closer than 5 cm to the surrounding sides of the barbecue body.
5. When burning is established spread the fuel out evenly.

WARNING! The charcoal will be very hot so take suitable precautions.

- Never touch metal parts which may be hot.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not attempt to cook whilst charcoal is flaming.

Using solid starter

1. Place three or four lighting blocks in the centre of the bottom bowl.
2. Place pieces of charcoal around each block in a pyramid formation.
3. Light blocks with a match or taper.
4. When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.

Using Liquid Starter (EN1860-3 compliant only)

1. Position charcoal, pour liquid charcoal starter fluid onto charcoal and wait 5-10 minutes so that starter is allowed to penetrate into the charcoal.
2. Position the charcoal in the fuel compartment in a pyramid formation light charcoal. Allow time for charcoal to become well lit.
3. Spread charcoal in a uniform layer, so that each lump is just touching.
4. When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

Before each cooking session

- To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Fill the charcoal fuel compartment with charcoal, light the charcoal and allow the charcoal to become red-hot. It is recommended to wait for at least 30 minutes before cooking. Once the charcoal has turned ash grey it is now ready to be used for cooking.

Flare-up control

- Flare-ups occur when meat is barbecued and its fat and juices fall upon the hot charcoal. Smoke helps give food its barbecued flavour, but avoid excessive flare-up to prevent food being burned.
- To control flare-ups, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling.
- Flare-ups can be extinguished by applying baking soda or salt directly onto the charcoal.
- Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue.

IMPORTANT - If a fat fire should occur in the ash tray/collector or fuel compartment, wait for the fire to go out. Do not pull out the ash-collecting tray or douse charcoal tray/fuel compartment with water.

Replenishing the charcoal

- To replenish the charcoal during use, remove the food from the grill.
- With protected hands, use the grill-lifting tool provided to lift the grill, the use of oven gloves or mitts is recommended.

Extinguishing the barbecue

- Use sand to extinguish charcoal when you have finished cooking.
- Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash.



FR Procédures d'allumage

1. Installer le barbecue sur un support horizontal stable adéquat à l'écart de toute zone inflammable. La base de la grille devient très chaude, il faut donc s'assurer qu'elle repose sur une surface adaptée.
2. Recouvrir la cuve à charbon et le bac/collecteur de cendres de papier aluminium. Cela protégera le bac, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.
3. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon de bois. Nous recommandons l'utilisation de briquettes de charbon. N'utiliser qu'une fine couche de briquettes, juste assez pour recouvrir le fond de la grille à charbon ou de la cuve.
* Quantité maximale de combustible à utiliser : 1.8 kg.
4. Lors de la mise en place du charbon de bois, veiller à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.
5. Lorsque le feu est allumé, répartir le combustible uniformément.

AVERTISSEMENT ! Le charbon de bois devient très chaud, il convient donc de prendre les précautions nécessaires.

- Ne jamais toucher des pièces métalliques qui pourraient être brûlantes.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Ne pas essayer de faire cuire les aliments lorsque le charbon de bois est enflammé.

Utilisation de cubes allume-feu

1. Placer trois ou quatre cubes allume-feu au centre de la cuve inférieure.
2. Disposer des morceaux de charbon de bois en pyramide autour de chaque cube.
3. Enflammer les cubes à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.
4. Une fois le charbon de bois consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise), vous pouvez commencer la cuisson.

Utilisation de liquide d'allumage (Conforme à la norme EN1860-3 uniquement)

1. Disposer le charbon de bois, verser le liquide d'allumage sur le charbon de bois et attendre 5 à 10 minutes que le liquide pénètre dans le charbon de bois.
2. Disposer ensuite le charbon de bois en pyramide dans la cuve et l'allumer. Attendre que le charbon de bois soit bien embrasé.
3. Répandre le charbon de bois en une couche uniforme, de sorte que chaque morceau se touche.
4. Une fois le charbon de bois consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise), vous pouvez commencer la cuisson.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'alcool ni d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! Utiliser uniquement un allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 !

Avant toute cuisson

- Avant chaque utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utiliser une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- Remplir la cuve avec du charbon de bois, l'allumer et attendre qu'il soit bien embrasé. Il est recommandé d'attendre au moins 30 minutes avant la cuisson. Une fois que le charbon de bois est devenu gris cendre, il est prêt à être utilisé pour la cuisson.

Contrôle des flambées

- Les flambées sont provoquées par la graisse et le jus de viande qui tombent sur les charbons brûlants lors de la cuisson. La fumée qui en résulte contribue à donner de la saveur aux grillades. Il faut cependant éviter des flambées excessives qui risquent de brûler les aliments.
- Pour contrôler les flambées, il est conseillé d'enlever l'excès de graisse sur la viande et la volaille avant la cuisson.
- Il est possible d'éteindre les flambées en saupoudrant directement les charbons avec du bicarbonate de soude ou du sel.
- Toujours protéger ses mains lors de la manipulation de tout objet proche de la surface de cuisson du barbecue.

IMPORTANT : si la graisse venait à s'enflammer dans le bac/collecteur de cendres ou dans la cuve, attendre l'extinction des flammes. Ne pas retirer le bac collecteur de cendres et ne pas asperger d'eau la cuve ou le bac à charbon.

Ajout de charbon de bois

- Pour rajouter du charbon de bois lors de l'utilisation du barbecue, retirer les aliments de la grille.
- Avec les mains protégées, soulever la grille à l'aide de l'outil de levage de grille fourni. L'usage de gants de cuisine ou de maniques est recommandé.

Extinction du barbecue

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le charbon de bois à l'aide de sable.
- Veiller à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant d'enlever les cendres de charbon de bois.



Użytkowanie

14

PL Procedury rozpalania

1. Ustawić grill w odpowiedniej pozycji na poziomym podłożu z dala od miejsc, w których może dojść do pożaru. Podstawa grilla nagrzewa się do wysokich temperatur, dlatego należy upewnić się, że urządzenie znajduje się na odpowiedniej powierzchni.
2. Wyłożyć folią aluminiową komorę na węgiel drzewny i tacę na popiół / popielnik. Pozwoli to na zabezpieczenie tacy i lepsze odbijanie ciepła oraz ułatwi czyszczenie po zakończeniu grillowania.
3. Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku z wykorzystaniem węgla drzewnego. Zalecane jest używanie brykietu z węgla drzewnego. Używać brykietu wyłącznie w ilości wystarczającej do zakrycia spodu rusztu węglowego lub komory na opał jedną warstwą.
* Maksymalna ilość opału do użycia: 1.8 kg.
4. Podczas wkładania węgla drzewnego nie należy dopuszczać, aby znajdował się on w odległości mniejszej niż 5 cm od stron bocznych obudowy grilla.
5. Rozgarniać węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.

OSTRZEŻENIE! Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego należy stosować odpowiednie środki ostrożności.

- Nigdy nie dotykać metalowych części, ponieważ mogą być bardzo gorące.
- Nie rozpoczynać grillowania, zanim opał nie pokryje się warstwą popiołu.
- Nie rozpoczynać gotowania potraw, jeśli węgiel pali się płomieniem.

Używanie rozpałki stałej

1. Umieścić trzy lub cztery kawałki rozpałki na środku dolnej misy.
2. Umieścić w formie piramidy kawałki węgla drzewnego wokół każdego kawałka rozpałki.
3. Podpalić rozpałkę przy użyciu zapałki lub świeczki.
4. Gdy na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryłce), można rozpocząć grillowanie.

Używanie rozpałki płynnej (wyłącznie zgodnej z normą EN1860-3)

1. Umieścić węgiel drzewny i polać go rozpałką, a następnie odczekać 5–10 minut, aby rozpałka wniknęła do węgla.
2. Umieścić w formie piramidy węgiel drzewny w komorze na opał. Podpalić węgiel. Poczechać, aż węgiel będzie dobrze rozpalony.
3. Rozmieścić węgiel drzewny w taki sposób, aby bryły stykały się i powstała jednolita warstwa węgla.
4. Gdy na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryłce), można rozpocząć grillowanie.

OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu ani benzyny do wstępnego lub ponownego rozpalania grilla! Stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3!

Przed każdym przygotowywaniem potraw

- Aby zapobiec przywieraniu potraw do rusztu, przed każdym grillowaniem należy za pomocą pędzla z długim uchwytem nałożyć na niego cienką warstwę oleju roślinnego.
- Napełnić komorę węglem drzewnym, podpalić węgiel i poczechać do jego rozgarzenia. Zaleca się oczekanie co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem grillowania. Gdy rozgarzony węgiel drzewny pokryje się szarym nalotem, można rozpocząć grillowanie.

Kontrolowanie płomieni

- Zbyt duże płomienie występują, gdy mięso znajduje się na grillu, a jego tłuszcz wycieka na gorący węgiel. Dym pozwala na uzyskanie lepszego smaku grillowanego pożywienia, ale należy unikać zbyt dużych płomieni, aby pożywienie nie uległo spaleniu.
- Aby zapobiec powstawaniu zbyt dużych płomieni, przed grillowaniem zalecane jest usunięcie nadmiaru tłuszczu z mięsa lub drobiu.
- Płomienie można ugasić poprzez posypanie węgla drzewnego sodą oczyszczoną lub solą.
- Zawsze chronić dlonie podczas wykonywania jakiekolwiek czynności w pobliżu powierzchni do grillowania.

WAŻNE: jeśli na tacy na popiół / popielniku lub w komorze na węgiel zacznie palić się tłuszcz, należy poczechać, aż ogień zgaśnie. Nie wolno wyjmować tacy na popiół ani zalewać wodą tacy/pojemnika na węgiel drzewny.

Uzupełnianie węgla drzewnego

- Aby uzupełnić węgiel drzewny podczas grillowania, należy zdjąć produkty żywnościowe z grilla.
- Osłoniętymi dłońmi (zaleca się użycie rękawic kuchennych) podnieść grill za uchwyt do podnoszenia.

Gaszenie grilla

- Po zakończeniu grillowania należy zgasić płonący węgiel przy użyciu piasku.
- Przed usunięciem popiołu węglowego upewnić się, że grill całkowicie ostygł.



Benutzung

15

DE Methoden zum Anzünden

1. Stellen Sie den Grill in einer geeigneten Position auf einer ebenen Fläche auf, die sich nicht in der Nähe von Bereichen befindet, in denen es zu einem Brand kommen kann. Der Boden des Grills wird heiß. Stellen Sie daher sicher, dass er auf einer geeigneten Oberfläche steht.
2. Legen Sie die Kohlewanne und den Aschebehälter/-auffangbehälter mit Alufolie aus. Dadurch wird die Wanne geschützt, die Wärme besser reflektiert und die Reinigung erleichtert, wenn das Grillen beendet ist.
3. Dieser Grill ist nur für die Verwendung mit Holzkohle vorgesehen. Wir empfehlen die Verwendung von Holzkohle-Briketts. Verwenden Sie nur so viele Briketts, dass der Boden des Kohlegitters oder des Kohlewanne von einer einzigen Schicht bedeckt ist.
* Maximale Kohlemenge: 1.8 kg
4. Die Holzkohle darf beim Einfüllen niemals näher als 5 cm an den umgebenden Seiten der Grillwand liegen.
5. Sobald die Kohle glüht, können Sie sie gleichmäßig verteilen.

WARNUNG! Da die Holzkohle sehr heiß ist, müssen Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen treffen.

- Berühren Sie niemals heiße Metallteile.
- Grillen Sie erst, wenn die Kohle von einer Ascheschicht überzogen ist.
- Grillen Sie nicht, wenn die Holzkohle Flammen erzeugt.

Verwendung fester Grillanzünder

1. Legen Sie drei oder vier Grillanzünder in die Mitte der unteren Wanne.
2. Legen Sie die Holzkohle pyramidenförmig um jeden Anzünder.
3. Zünden Sie die Anzünder mit einem Streichholz oder Holzspan an.
4. Wenn die Holzkohle von einer Ascheschicht überzogen ist (graue Ascheschicht auf jedem Teil), können Sie mit dem Grillen beginnen.

Verwendung flüssiger Grillanzünder (nur EN1860-3-konform)

1. Positionieren Sie die Holzkohle, gießen Sie flüssigen Holzkohleanzünder auf die Kohle und warten Sie 5–10 Minuten, damit der Anzünder in die Holzkohle eindringen kann.
2. Positionieren Sie die Holzkohle pyramidenförmig in der Kohlewanne und zünden Sie sie an. Warten Sie, bis die Holzkohle glüht.
3. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig, sodass sich die einzelnen Teile nur berühren.
4. Wenn die Holzkohle von einer Ascheschicht überzogen ist (graue Ascheschicht auf jedem Teil), können Sie mit dem Grillen beginnen.

WARNUNG! Verwenden Sie keinen Brennspiritus oder Petroleum zum Anzünden oder erneuten Anzünden! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die EN 1860-3-konform sind!

Vor jedem Grillen

- Verwenden Sie vor jedem Grillen eine Bürste mit langem Griff, um eine dünne Schicht Speise- oder Pflanzenöl aufzutragen. So verhindern Sie, dass Lebensmittel am Grillgitter haften bleiben.
- Füllen Sie die Kohlewanne mit Holzkohle, zünden Sie die Holzkohle an und warten Sie bis die Holzkohle rot-weiß glüht. Es wird empfohlen, vor dem Grillen mindestens 30 Minuten zu warten. Sobald die Holzkohle aschegrau geworden ist, kann sie zum Grillen verwendet werden.

Stichflammen vorbeugen

- Stichflammen treten auf, wenn Fleisch gegrillt wird und Fett und Fleischsaft auf die heiße Holzkohle tropfen. Rauch verleiht den Speisen den typischen Grillgeschmack. Sie sollten Stichflammen jedoch vermeiden, da das Essen sonst verbrennt.
- Um Stichflammen zu vermeiden, empfiehlt es sich, vor dem Grillen überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel zu entfernen.
- Stichflammen können gelöscht werden, indem Sie Backpulver oder Salz direkt auf die Holzkohle geben.
- Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie in der Nähe der Grillfläche hantieren.

WICHTIG – Warten Sie, bis das Feuer erlischt, wenn im Aschebehälter/-auffangbehälter oder in der Kohlewanne ein Fettbrand entstehen sollte. Ziehen Sie den Asche-Auffangbehälter nicht heraus und übergießen Sie das Holzkohlefach/die Kohlewanne nicht mit Wasser.

Nachfüllen von Holzkohle

- Nehmen Sie die Lebensmittel vom Grill, wenn Sie während des Gebrauchs Kohle nachfüllen wollen.
- Schützen Sie Ihre Hände beim Anheben des Grills und verwenden Sie das dafür mitgelieferte Werkzeug. Es wird die Verwendung von Ofenhandschuhen empfohlen.

Löschen des Grills

- Löschen Sie die Holzkohle mit Sand, wenn Sie mit dem Grillen fertig sind.
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Asche der Holzkohle entfernen.



Использование

16

RU Процесс розжига

- Установите гриль в подходящем месте: на ровной поверхности, вдали от легковоспламеняющихся предметов. Основание гриля нагревается, поэтому убедитесь, что он стоит на подходящей поверхности.
- Поместите алюминиевую фольгу в отсек для угольного топлива и поддон для золы. Это обеспечит защиту поддона и улучшенное отражение тепла, а также упростит очистку после приготовления пищи на гриле.

Этот гриль предназначен только для использования с углем. Рекомендуется использовать брикеты древесного угля. Используйте ровно столько брикетов угля, чтобы покрыть угольную решетку или дно топливного отсека одним слоем.

* Максимальное количество топлива для использования: 1.8 кг.

- При наполнении углем следите, чтобы уголь находился на расстоянии минимум 5 см от стенок корпуса гриля.
- После розжига равномерно распределите топливо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При горении уголь сильно нагревается, поэтому примите соответствующие меры предосторожности.

- Никогда не прикасайтесь к металлическим деталям, они могут оказаться горячими.
- Не начинайте приготовление пищи, пока уголь не покроется слоем пепла.
- Не пытайтесь готовить на горящих ярким огнем углях.

Использование твердого розжига

- Положите три или четыре блока розжига в центр нижней чаши.
- Насыпьте горкой куски угля вокруг каждого блока.
- Подожгите блоки с помощью спички или тонкой свечи.
- После того как уголь покроется золой (каждый кусок угля покроется серым пеплом), можно начать готовить.

Использование жидкости для розжига (Только в соответствии с EN1860-3)

- Разложите уголь, полейте его жидкостью для розжига и подождите 5–10 минут, пока она не впитается в угли.
- Положите горкой уголь в топливный отсек и подожгите его. Подождите, пока уголь разгорится.
- Равномерно распределите уголь одним слоем так, чтобы каждый кусок угля слегка касался другого.
- После того как уголь покроется золой (каждый кусок угля покроется серым пеплом), можно начать готовить.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте для розжига спирт или бензин! Используйте только средства для розжига огня, соответствующие требованиям стандарта EN 1860-3.

Перед каждым приготовлением пищи

- Чтобы еда не прилипала, перед каждым использованием смазывайте решетку тонким слоем кулинарного или растительного масла с помощью кисточки с длинной ручкой.
- Заполните топливный отсек углем, подожгите уголь и дайте ему разгореться. Рекомендуется подождать не менее 30 минут перед приготовлением пищи. Когда уголь покроется серым слоем пепла, можно начинать готовить.

Предотвращение вспышек пламени

- При приготовлении мяса жир и сок попадают на горячие угли, поэтому может вспыхнуть пламя. Несмотря на то, что дым придает пище копченый аромат, избегайте частых вспышек пламени, так как из-за них еда может подгореть.
- Для предотвращения вспышек рекомендуем срезать лишний жир с мяса и птицы перед жаркой на гриле.
- Вспышку пламени можно потушить, посыпав уголь пищевой содой или солью.
- Всегда используйте защитные рукавицы, когда рабочая поверхность гриля нагрета.

ВАЖНО! Если в поддоне для золы или в топливном отсеке загорится жир, подождите, пока огонь потухнет. Не выдвигайте поддон для золы и не наполняйте топливный отсек/поддон для угля водой.

Пополнение угля

- Чтобы пополнить уголь во время использования гриля, извлеките продукты из гриля.
- Для подъема гриля рекомендуется использовать специальный инструмент в комплекте, а также прихватки или кухонные рукавицы.

Тушение гриля

- После приготовления пищи потушите угли песком.
- Перед удалением золы убедитесь, что гриль полностью остыл.



RO | Proceduri de aprindere

- Instalați grătarul într-o poziție potrivită, pe o suprafață plană, departe de zone care ar putea să se aprindă. Baza grătarului se va încinge, deci asigurați-vă că stă pe o suprafață adecvată.
- Căpuștiți compartimentul pentru cărbuni și tava/colectorul de cenușă cu folie de aluminiu. Acest lucru va proteja tava, va reflecta mai bine căldura și va face curățarea mai ușoară după ce terminați de gătit la grătar. Acest grătar este conceput pentru utilizare doar cu cărbuni. Recomandăm utilizarea de brichete de cărbune. Folosiți brichete doar cât să acopere baza grătarului de cărbuni sau a compartimentului de combustibil într-un singur strat.
- * Cantitatea maximă de combustibil care trebuie utilizată: 1.8 kg.
- Când puneți cărbunii, nu lăsați niciodată bucătile de cărbune la mai puțin de 5 cm față de marginile din jurul corpului grătarului.
- Când arderea pornește, răspândiți combustibilul uniform.

AVERTISMENT! Cărbunii vor fi foarte fierbinți, deci luați măsuri de precauție corespunzătoare.

- Nu atingeți niciodată părțile metalice, care ar putea fi fierbinți.
- Nu gătiți înainte ca pe cărbuni să se formeze un strat de cenușă.
- Nu încercați să gătiți câtă vreme cărbunii sunt în flăcări.

Folosirea unei substanțe de aprindere solide

- Puneți trei sau patru blocuri de aprindere pe fundul cuvei, în centru.
- Așezați bucătile de cărbune sub formă de piramidă în jurul fiecărui bloc.
- Aprindeți blocurile cu un chibrit sau filil.
- Când cărbunii s-au acoperit de cenușă (strat gri de cenușă pe fiecare bucată), puteți începe gătitul.

Folosirea unei substanțe de aprindere lichide (doar conform cu EN1860-3)

- Puneți cărbunii, turnați lichid de aprindere peste ei și așteptați 5-10 minute, pentru ca lichidul să pătrundă în cărbuni.
- Așezați cărbunii sub formă de piramidă în compartimentul de combustibil și aprindeți-i. Dați-le timp cărbunilor să se aprindă bine.
- Răspândiți cărbunii într-un strat uniform, în aşa fel încât bucătile abia să se atingă.
- Când cărbunii s-au acoperit de cenușă (strat gri de cenușă pe fiecare bucată), puteți începe gătitul.

AVERTISMENT! Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați numai brichete conforme cu EN 1860-3!

Înaintea fiecărei ședințe de gătit

- Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătarul de coacere, folosiți o pensulă cu mâner lung ca să aplicați un strat subțire de ulei de gătit sau vegetal înaintea fiecărei ședințe de gătit pe grătar.
- Umpleți compartimentul de combustibil cu cărbuni, aprindeți cărbunii și lăsați-i să se încingă până devin roșii. Se recomandă să așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a găti. Odată ce cărbunii au devenit cenușii, sunt gata să fie folosiți pentru gătit.

Controlarea izbucnirii flăcărilor

- Flăcările izbucnesc atunci când carne este gătită pe grătar, iar grăsimea și zeama se scurg pe cărbunii încinși. Fumul îi dă mâncării aroma de grătar, dar evitați izbucnirile excesive de flăcări, pentru ca mâncarea să nu se ardă.
- Pentru a controla izbucnirile, se recomandă să îndepărtați orice grăsime în exces de pe carne înainte de a o găti la grătar.
- Izbucnirile de flăcări pot fi stinse presărând bicarbonat de sodiu sau sare direct pe cărbuni.
- Protejați-vă întotdeauna mâinile când manevrați orice în apropierea suprafetei de gătit a grătarului.

IMPORTANT - Dacă în tava/colectorul de cenușă sau compartimentul de combustibil izbucnește un foc provocat de grăsime, așteptați până se stingă. Nu trageți afară tava de colectare a cenușii și nu vărsați apă în tava de cenușă / compartimentul de combustibil.

Reumplerea cu cărbuni

- Pentru a completa cantitatea de cărbuni în timpul utilizării, îndepărtați mâncarea de pe grătar.
- Cu mâinile protejate, folosiți unealta furnizată pentru ridicarea grilajului; se recomandă să utilizați mănuși de căptor.

Stingerea grătarului

- Folosiți nisip pentru a stingă cărbunii când ați terminat de gătit.
- Asigurați-vă că grătarul s-a răcit complet înainte de a îndepărta cenușa de cărbuni.



ES | Procedimientos de encendido

1. Instale la barbacoa en una posición adecuada, sobre una superficie nivelada y lejos de zonas susceptibles de incendiarse. La base de la parrilla se calentará, por lo que asegúrese de que se encuentra sobre una superficie adecuada.
2. Forre el compartimento de carbón vegetal y la bandeja recogedora de ceniza con papel de aluminio. Esto protegerá la bandeja, ayudará a reflejar mejor el calor y facilitará la limpieza al terminar de cocinar.

Esta barbacoa se ha diseñado únicamente para su uso con carbón vegetal. Recomendamos el uso de briquetas de carbón vegetal. Utilice suficientes briquetas para cubrir la parte inferior de la rejilla de carbón o el compartimento de combustible en una sola capa.

* Cantidad máxima de combustible que se puede usar:
1.8 kg.

3. Cuando coloque el carbón vegetal, no lo deje a menos de 5 cm de los laterales del cuerpo de la barbacoa.
4. Cuando esté ardiendo, esparza el combustible de manera uniforme.

ADVERTENCIA: El carbón vegetal se calentará mucho, así que tome las precauciones adecuadas.

- No toque nunca las piezas metálicas que puedan estar calientes.
- No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- No intente cocinar mientras el carbón vegetal esté en llamas.

Uso de combustible sólido

1. Coloque tres o cuatro bloques de encendido en el centro del cuenco inferior.
2. Coloque trozos de carbón de vegetal a modo de pirámide alrededor de cada bloque.
3. Encienda los bloques con una cerilla.
4. Cuando el carbón vegetal quede recubierto de ceniza (una capa gris de ceniza sobre cada montón), ya puede empezar a cocinar.

Uso de combustible líquido (Solo productos que cumplan con la norma EN1860-3)

1. Coloque el carbón vegetal, vierta encima combustible líquido de encendido de carbón y espere entre 5 y 10 minutos a que el combustible penetre en el carbón.
2. Coloque el carbón vegetal en el compartimiento de combustible a modo de pirámide y enciéndalo. Espere a que el carbón vegetal se encienda bien.
3. Esparza el carbón vegetal en una capa uniforme, de modo que cada trozo esté en contacto con otro.
4. Cuando el carbón vegetal quede recubierto de ceniza (una capa gris de ceniza sobre cada montón), ya puede empezar a cocinar.

ADVERTENCIA: No utilice alcohol o gasolina para encender ni para avivar las llamas. Utilice solo productos de encendido que cumplan la norma EN 1860-3.

Antes de cada sesión de cocción

- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, utilice un cepillo de mango largo para aplicar una capa fina de aceite para cocinar o vegetal antes de cada sesión de cocción.
- Llene el compartimiento de combustible de carbón vegetal, enciéndalo y espere a que se caliente y se vuelva rojo. Le recomendamos que espere al menos 30 minutos antes de cocinar. Cuando el carbón vegetal se haya vuelto gris ceniza está listo para usarse para cocinar.

Control de llamaradas

- Las llamaradas se producen cuando se está cocinando la carne, y su grasa y sus jugos caen en el carbón vegetal caliente. El humo ayuda a proporcionar a la comida el sabor de la barbacoa, pero evite las llamaradas excesivas para no quemar la comida.
- Para reducir las llamaradas, es aconsejable eliminar el exceso de grasa de la carne, incluso de las de aves, antes de asarlas.
- Las llamaradas se pueden extinguir echando bicarbonato o sal directamente en el carbón vegetal.
- Protéjase siempre las manos cuando manipule cualquier objeto cerca de la superficie de cocción de la barbacoa.

IMPORTANTE: Si la grasa genera un fuego en la bandeja recogedora de ceniza o en el compartimiento de combustible, espere a que el fuego se apague. No tire de la bandeja recogedora de ceniza ni eche agua en el compartimiento de combustible o la bandeja de carbón.

Reposición del carbón vegetal

- Para reponer carbón vegetal mientras cocina, retire los alimentos de la parrilla.
- Con las manos protegidas, utilice la herramienta de elevación de la parrilla para levantarla; se recomienda el uso de guantes o manoplas.

Apagado de la barbacoa

- Utilice arena para apagar el carbón vegetal cuando haya terminado de cocinar.
- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado completamente antes de retirar la ceniza del carbón vegetal.



PT | Procedimentos de acendimento

1. Coloque o barbecue numa posição adequada, numa superfície nivelada e afastada de áreas suscetíveis de se incendiarem. A base da grelha aquece, pelo que deve certificar-se de que se encontra numa superfície adequada.
2. Forre o compartimento do combustível de carvão e o tabuleiro/coletor de cinzas com folha de alumínio. Isto irá proteger o tabuleiro, ajudar a refletir melhor o calor e facilitar a limpeza quando o churrasco tiver terminado.
3. Este barbecue foi concebido apenas para utilização com carvão. Recomendamos a utilização de briquetes de carvão. Utilize apenas briquetes suficientes para cobrir o fundo da grelha de carvão ou do compartimento do combustível com uma única camada.
* Quantidade máxima de combustível a utilizar: 1.8 kg.
4. Ao colocar carvão, nunca permita que o carvão esteja a menos de 5 cm das partes circundantes do corpo do barbecue.
5. Quando a combustão estiver estabelecida, espalhe o combustível uniformemente.

AVISO! O carvão estará muito quente, pelo que deve tomar as precauções adequadas.

- Nunca toque em peças metálicas que possam estar quentes.
- Não cozinhe antes de o combustível ter um revestimento de cinza.
- Não tente cozinhar enquanto o carvão estiver em chamas.

Utilizar um combustível sólido

1. Coloque três ou quatro blocos de acendimento no centro do recipiente inferior.
2. Coloque pedaços de carvão à volta de cada bloco em forma de pirâmide.
3. Acenda os blocos com um fósforo ou vela.
4. Quando o carvão estiver em cinza (revestimento cinzento de cinza sobre cada pedaço), está pronto para começar a cozinhar.

Utilizar um combustível líquido (Apenas em conformidade com a norma EN1860-3)

1. Posicione o carvão, verta o combustível de carvão líquido sobre o carvão e aguarde 5 a 10 minutos para que o combustível possa penetrar no carvão.
2. Posicione o carvão no compartimento do combustível em forma de pirâmide e acenda o carvão. Aguarde que o carvão fique bem aceso.
3. Espalhe carvão numa camada uniforme, de forma a que os pedaços estejam apenas a tocar entre si.
4. Quando o carvão estiver em cinza (revestimento cinzento de cinza sobre cada pedaço), está pronto para começar a cozinhar.

AVISO! Não utilize álcool nem gasolina para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas em conformidade com a norma EN 1860-3!

Antes de cada sessão a cozinhar

- Para evitar que os alimentos fiquem presos à grelha, utilize um pincel de cabo longo para aplicar uma camada fina de óleo vegetal ou de cozinha antes de cada sessão de churrasco.
- Encha o compartimento do combustível com carvão, acenda o carvão e deixe o carvão ficar incandescente. Recomenda-se que aguarde pelo menos 30 minutos antes de cozinhar. Assim que o carvão tornar a cinza cinzenta, está pronto para ser utilizado para cozinhar.

Controlo de chamas altas

- As chamas altas ocorrem quando a carne é grelhada e a gordura e os sucos caem sobre o carvão quente. O fumo ajuda a conferir aos alimentos o seu sabor grelhado, mas devem evitarse chamas excessivas para que os alimentos não fiquem queimados.
- Para controlar as chamas altas, é aconselhável remover o excesso de gordura das carnes e aves antes de grelhar.
- As chamas altas podem ser apagadas através da aplicação de bicarbonato de sódio ou sal diretamente sobre o carvão.
- Proteja sempre as suas mãos quando estiver a manusear algo junto à superfície para cozinhar do barbecue.

IMPORTANTE - Se ocorrer um incêndio de gordura no tabuleiro/coletor de cinzas ou no compartimento do combustível, aguarde que o incêndio se apague. Não retire o tabuleiro de recolha de cinzas nem apague o tabuleiro de carvão/compartimento do combustível com água.

Reabastecer de carvão

- Para reabastecer de carvão durante a utilização, retire os alimentos da grelha.
- Com as mãos protegidas, utilize a ferramenta de elevação da grelha fornecida para levantar a grelha; recomenda-se a utilização de luvas de forno ou de cozinha.

Apagar o barbecue

- Utilize areia para extinguir o carvão quando terminar de cozinhar.
- Certifique-se de que o barbecue arrefeceu completamente antes de remover a cinza do carvão.



TR | Yakma prosedürleri

1. Barbeküyü, tutuşabilecek alanlardan uzakta, düz bir yüzey üzerinde kurun. Izgaranın tabanı ısnır, bu nedenle izgaranın uygun bir yüzey üzerinde durmasını sağlayın.
2. Kömür yakıt bölmesini ve kül teşpisini/toplayıcıyı alüminyum folyoya kaplayın. Bu işlem tepsiyi korur, ısıyı daha iyi yansıtımıya yardımcı olur ve barbekü işlemi bittiğinde temizliği kolaylaştırır.
3. Bu barbekü yalnızca kömürle kullanılmak için tasarlanmıştır. Kömür briquetleri kullanmanızı öneririz. Yalnızca kömür izgarasının veya yakıt bölmesinin altını tek bir katmandan kaplayacak miktarda briquet kullanın.
* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: 1.8 kg.
4. Kömürü yerleştirirken kömürün barbekü gövdesini çevreleyen yan kısımlara 5 cm'den daha yakın olmasına kesinlikle izin vermeyin.
5. Ateş yakıldığındaysa yakıtını eşit şekilde dağıtan.

UYARI! Kömür çok sıcak olacaktır, bu nedenle uygun önlemleri alın.

- Sıcak olabileceğiinden metal parçalara asla dokunmayın.
- Yakıt külle kaplanmadan önce bir şey pişirmeyin.
- Kömür alevlenirken pişirmeye çalışmayın.

Katı tutuşturucu kullanımı

1. Alt haznenin ortasına üç veya dört adet çira yerleştirin.
2. Kömür parçalarını her bir çiranın çevresine piramit şekli oluşturacak şekilde yerleştirin.
3. Bu çıraları kibrıt veya mum çubuklarla yakın.
4. Kömürün üzeri külle kaplandığında (her bir kömür parçasının gri külle kaplanması) pişirmeye başlamaya hazırlısınız demektir.

Sıvı Tutuşturucu Kullanımı (Yalnızca EN1860-3'e uyumlu)

1. Kömürü yerleştirin, likit kömür tutuşturucu sıvısını kömürün üzerine dökün ve tutuşturucunun kömürün içine yayılmasına izin verecek şekilde 5-10 dakika bekleyin.
2. Kömürü yakıt bölmesinin içine piramit şeklinde dizin ve yakın. Kömürün iyice yanmasını bekleyin.
3. Kömürü, her bir kömür parçası birbirine temas edecek şekilde ortak bir katman haline getirin.
4. Kömürün üzeri külle kaplandığında (her bir kömür parçasının gri külle kaplanması) pişirmeye başlamaya hazırlısınız demektir.

UYARI! Yakmak veya yeniden yakmak için ispirto ya da benzin kullanmayın! Sadece EN 1860-3'e uygun ateşleme çakmaklarını kullanın!

Her pişirme işleminden önce

- Yiyeceklerin pişirme izgarasına yapışmasını önlemek için her barbeküde pişirme işleminden önce lütfen uzun saplı bir fırça kullanarak ince bir kat yemeklik yağı veya bitkisel yağı sürün.
- Kömür yakıt bölmesini kömürle doldurun, kömürü yakın ve kömürün iyice kızgın hale gelmesini bekleyin. Pişirmeye başlamadan önce en az 30 dakika beklemeniz önerilir. Kömür köz haline geldikten sonra artık pişirme için kullanıma hazırır.

Parlama kontrolü

- Et izgarada pişirilirken yağ ve et sularının sıcak kömüre düşmesiyle parlamalar meydana gelir. Duman, yiyeceklerle barbekü lezzeti vermeye yardımcı olur ancak yemeğin yanmasını önlemek için aşırı parlamatardan kaçının.
- Parlmayı kontrol etmek için izgara yapmadan önce, et ve tavuk ürünlerinin fazla yağlarının alınması önerilir.
- Parlamatlar, karbonat veya tuzun doğrudan kömüre uygulanmasıyla söndürülebilir.
- Barbekünün pişirme yüzeyine yakın bir işlem gerçekleştirirken ellerinizi her zaman koruyun.

ÖNEMLİ: Kül teşpisinde/toplayıcıda veya yakıt bölmesinde yağın yanmasıyla oluşan ateşin sönmesini bekleyin. Kül toplama teşpisini çekip çıkarmayın ya da kömür teşpsi/yakıt bölmesi üzerine su serpmeyin.

Kömürün yenilenmesi

- Kullanım sırasında kömürü yenilemek için yiyecekleri izgaradan çıkarın.
- Ellerinizi koruyarak ve barbeküle verilen izgara kaldırma aletini kullanarak izgarayı kaldırın. Fırın eldiveni veya tek parmaklı işya dayanıklı eldiven kullanmanız önerilir.

Barbekünün söndürülmesi

- Pişirmeyi bitirdiğinizde kömürü söndürmek için kum kullanın.
- Kömür külünü çıkarmadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.



Care and Maintenance

21

The golden rules for care

1. Regularly clean your appliance between each use and especially after extended periods of storage.
2. Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.
3. In order to extend the life and maintain the condition of your product, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

IMPORTANT - Please note that it is normal, when in use, that the coated metal surfaces on the barbecue may discolour due to the heat generated by the burning charcoal. The coating may appear to smoulder / smoke and the surfaces darken, turning a chalky or matt finish.

At the beginning of the season

- Check to ensure all components are secure.
- Check and tighten all screws and bolts.

Before each use

Check to ensure the cooking surfaces are clean & free from rust.

After each use

To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.

Cooking surfaces (grill, warming rack, etc.)

Clean with hot, soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly. We do not recommend cleaning the cooking grill in a dishwasher.

Ash collector (if present)

After every use, check the charcoal fuel. Discard the ash, and wash any remaining ash or fat from the tray/collector. Failure to clean thoroughly may affect your cooking performance. Use the tool provided to remove the collector as it may be hot.

Barbecue body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove chrome plated cooking grill before full cleaning.

Charcoal grate (if present)

Apply a coat of vegetable oil on the surface.

After 2 or 3 uses

Check and tighten all screws and bolts.

At the end of the season

- In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
- Do not store flammable materials near this barbecue.



Les règles d'or de l'entretien

1. Nettoyer régulièrement l'appareil entre chaque utilisation et surtout après de longues périodes de stockage.
2. S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.
3. Afin de prolonger la durée de vie du produit et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.

IMPORTANT : lors de l'utilisation du barbecue, il est normal que les surfaces métalliques peintes se décolorent en raison de la chaleur dégagée par les charbons ardents. Le revêtement peut donner l'impression de brûler ou de fumer et les surfaces peuvent s'assombrir, ce qui donne une finition chaulée ou mate.

Au début de la saison

- Vérifier que tous les composants sont bien fixés.
- Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons.

Avant chaque utilisation

Vérifier que les surfaces de cuisson sont propres et exemptes de rouille.

Après chaque utilisation

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, ne pas le laisser à l'extérieur sans protection. Le recouvrir d'une housse de barbecue adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.

Surfaces de cuisson (grille, grille-réchaud, etc.)

Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever tout résidu alimentaire, appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif. Rincer abondamment, puis sécher soigneusement. Nous déconseillons de nettoyer la grille de cuisson au lave-vaisselle.

Collecteur de cendres (le cas échéant)

Après chaque utilisation, vérifier la cuve. Jeter les cendres et nettoyer toutes les cendres ou graisses restantes du bac/collecteur. Un nettoyage insuffisant peut diminuer l'efficacité de la cuisson. Utiliser l'outil fourni pour retirer le collecteur, car il peut être chaud.

Corps du barbecue

Retirer régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps du barbecue à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire de retirer entièrement la graisse du corps du barbecue. Pour un nettoyage approfondi, utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement. Avant de commencer le nettoyage complet, retirer la grille de cuisson chromée.

Grille à charbon (le cas échéant)

Enduire la surface d'une couche d'huile végétale.

Toutes les 2 ou 3 utilisations

Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons.

À la fin de la saison

- Afin de prolonger la durée de vie du barbecue et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.
- Ne pas laisser le barbecue exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.
- Ne pas conserver de matières inflammables à proximité du barbecue.



Najważniejsze zasady konserwacji

1. Regularnie czyścić urządzenie między użyciami, a zwłaszcza po dłuższym okresie przechowywania.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że urządzenie i jego elementy są wystarczająco chłodne.
3. W celu wydłużenia okresu eksploatacji i utrzymania produktu w dobrym stanie zaleca się, aby urządzenie było zakryte podczas przechowywania na zewnątrz przez cały czas, zwłaszcza w okresie zimowym.

WAŻNE: należy pamiętać, że metalowe powierzchnie grilla mogą się odbarwić podczas użytkowania na skutek ciepła wydzielanego przez płonący węgiel. Takie zjawisko jest normalne. Powłoka na powierzchni grilla może się tlić/dymić, a powierzchnia stać się przyciemniona, co może skutkować wapiennym lub matowym wykończeniem.

Na początku sezonu

- Sprawdzić, czy wszystkie elementy są dobrze zamocowane.
- Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby i wkręty.

Przed każdym użyciem

Sprawdzić, czy powierzchnie do grillowania są czyste i wolne od rdzy.

Po każdym użyciu

Aby przedłużyć okres eksploatacji grilla, nie pozostawiać go na zewnątrz bez zabezpieczenia. Gdy urządzenie nie jest używane, zakładać odpowiedni pokrowiec na grilla.

Powierzchnie do grillowania (grill, ruszt do podgrzewania itp.)

Myć gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, użyć miękkiej gąbki i łagodnego mleczka do czyszczenia. Dokładnie opłukać i osuszyć. Nie zaleca się czyszczenia rusztu w zmywarce.

Popielnik (jeśli występuje)

Po każdym użyciu sprawdzić komorę na węgiel. Wyrzucić popiół i umyć tacę na popiół / popielnik, tak aby usunąć cały popiół i tłuszcz. Niedokładne czyszczenie może wpłynąć na wydajność grillowania. Popielnik może być gorący, dlatego należy wyjąć go za pomocą dostarczonego narzędzia.

Obudowa grilla

Regularnie usuwać nadmiar tłuszczu z obudowy grilla za pomocą miękkiej plastikowej lub drewnianej szpatułki. Nie jest konieczne usunięcie całego tłuszczu z obudowy. Aby całkowicie wyczyścić urządzenie, należy użyć gorącej wody z mydłem i szmatki lub szczoteczki z nylonowym włosiem. Przed gruntownym czyszczeniem wyjąć chromowany ruszt.

Ruszt węglowy (jeśli występuje)

Nałożyć warstwę oleju roślinnego na powierzchnię.

Po 2 lub 3 użyciach

Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby i wkręty.

Po zakończeniu sezonu

- W celu wydłużenia okresu eksploatacji i utrzymania grilla w dobrym stanie zaleca się, aby urządzenie pozostałe na zewnątrz było zakryte przez cały czas, a zwłaszcza w okresie zimowym.
- Nie pozostawiać grilla na zewnątrz, w miejscu narażonym na działanie warunków atmosferycznych i nie przechowywać go w mokrych, wilgotnych miejscach.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu grilla.



Die goldenen Regeln für die Pflege

1. Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch und insbesondere nach längerer Lagerung regelmäßig.
2. Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät und seine Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
3. Um die Lebensdauer zu verlängern und den Zustand des Grills zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät bei längerer Nichtbenutzung und Lagerung im Freien abzudecken.

WICHTIG – Bitte beachten Sie, dass es bei der Verwendung normal ist, dass sich die beschichteten Metalloberflächen des Grills aufgrund der durch die brennende Holzkohle erzeugten Wärme verfärbten. Die Beschichtung scheint zu schwelen/zu rauchen und die Oberflächen verdunkeln sich, wodurch eine kalkartige oder matte Oberfläche entsteht.

Zu Beginn der Saison

- Überprüfen Sie, ob alle Komponenten sicher verwendet werden können.
- Prüfen Sie alle Schrauben und Bolzen und ziehen Sie sie fest.

Vor jedem Gebrauch

Vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen sauber und frei von Rost sind.

Nach jedem Gebrauch

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern, sollten Sie ihn nicht ungeschützt im Freien stehen lassen. Schützen Sie ihn mit einer geeigneten Grillabdeckung, wenn er nicht verwendet wird.

Grillflächen (Gitter, Warmhalterost usw.)

Reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Entfernen Sie alle Lebensmittelreste mit einem milden Reinigungsmittel auf einem nicht scheuernden Pad. Spülen Sie alles gründlich ab und trocknen Sie es. Wir empfehlen, das Grillgitter nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Aschebehälter (falls vorhanden)

Prüfen Sie nach jedem Gebrauch die Kohlewanne. Entsorgen Sie die Asche und waschen Sie die restliche Asche oder das restliche Fett aus der Schale/dem Behälter. Wenn Sie den Grill nicht gründlich reinigen, kann dies die Grillleistung beeinträchtigen. Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, um den Behälter zu entfernen, da er heiß sein kann.

Grillgehäuse

Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschauber vom Grillgehäuse. Es ist nicht erforderlich, das gesamte Fett vom Gehäuse zu entfernen. Verwenden Sie nur warmes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten, wenn Sie den Grill vollständig reinigen müssen. Entfernen Sie vor der vollständigen Reinigung das verchromte Grillgitter.

Holzkohlegitter (falls vorhanden)

Tragen Sie eine Schicht Pflanzenöl auf die Oberfläche auf.

Nach 2 oder 3 Verwendungen

Prüfen Sie alle Schrauben und Bolzen und ziehen Sie sie fest.

Am Ende der Saison

- Um die Lebensdauer zu verlängern und den Zustand des Grills zu erhalten, empfehlen wir dringend, das Gerät bei längerer Nichtbenutzung und Lagerung im Freien, insbesondere während der Wintermonate, abzudecken.
- Setzen Sie den Grill nicht den äußeren Witterungsbedingungen aus und bewahren Sie ihn nicht in feuchten Bereichen auf.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Grills.



Важные правила по уходу за изделием

1. Регулярно очищайте изделие до и после использования, особенно после длительного хранения.
2. Перед очисткой убедитесь, что изделие и его компоненты успели остыть.
3. Чтобы продлить срок службы и сохранить изделие в хорошем состоянии, настоятельно рекомендуем накрывать его во время хранения на улице, особенно в зимние месяцы.

ВАЖНО! Обратите внимание, что во время использования гриля цвет металлических поверхностей с покрытием может бледнеть из-за тепла, выделяемого горячим углем. Покрытие может казаться обгоревшим или закопченным, а поверхности могут потемнеть, выцвести и потерять свой блеск.

В начале сезона

- Убедитесь, что все детали надежно закреплены.
- Проверьте и затяните все винты и болты.

Перед каждым использованием

Убедитесь, что рабочие поверхности чистые и без ржавчины.

После каждого использования

Чтобы продлить срок службы, не оставляйте открытый гриль на улице и используйте подходящую крышку, когда изделие не используется.

Рабочие поверхности для приготовления пищи (гриль, подставка для подогрева и т. д.)

Очищайте горячей мыльной водой. Чтобы удалить остатки пищи, используйте мягкое моющее средство и губку без абразивного слоя. Хорошо промойте и тщательно просушите. Не рекомендуется мыть решетку-гриль в посудомоечной машине.

Поддон для золы (при наличии)

После каждого использования проверяйте угольное топливо. Удалите золу и вымойте поддон от пепла и жира. Нетщательная очистка может повлиять на качество приготовления. Поддон может оказаться горячим, потому всегда извлекайте его с помощью специального инструмента в комплекте.

Корпус гриля

Регулярно удаляйте излишки жира с корпуса гриля с помощью мягкого пластикового или деревянного скребка. Необязательно удалять с корпуса весь жир. Чтобы полностью очистить изделие, используйте горячую мыльную воду и тряпку или щетку с нейлоновой щетиной. Перед полной очисткой снимите хромированную решетку-гриль.

Угольная решетка (при наличии)

Смажьте поверхность слоем растительного масла.

После 2–3 использований

Проверьте и затяните все винты и болты.

В конце сезона

- Чтобы продлить срок службы и сохранить изделие в хорошем состоянии, настоятельно рекомендуем накрывать его во время хранения на улице, особенно в зимние месяцы.
- Не оставляйте гриль в местах, подверженных воздействию внешних погодных условий, и не храните в сырых и влажных местах.
- Не храните легковоспламеняющиеся материалы рядом с грилем.



Reguli de aur privind îngrijirea

- Curătați regulat aparatul între utilizări și mai ales după perioade îndelungate de depozitare.
- Asigurați-vă că aparatul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare.
- Pentru a prelungi durata de viață a produsului și a-l păstra în stare bună, vă recomandăm cu tărie ca unitatea să fie acoperită când este lăsată afară mai multă vreme, mai ales în timpul lunilor de iarnă.

IMPORTANT - Înțineți cont că în timpul utilizării este normal ca suprafetele de metal emailat ale grătarului să se decoloreze din cauza căldurii degajate de cărbunii încinși. Emailul poate părea că se încinge/afumă și suprafetele se închid la culoare, dobândind un finisaj calcaros sau mat.

La începutul sezonului

- Asigurați-vă că toate componentele sunt fixate.
- Verificați și strângeți toate șuruburile.

Înainte de fiecare utilizare

Asigurați-vă că suprafete de gătit sunt curate și lipsite de rugină.

După fiecare utilizare

Pentru a prelungi durata de viață a grătarului dvs., nu îl lăsați afară neprotejat; folosiți o husă pentru grătar adecvată când nu este utilizat.

Suprafete de gătit (grătar de coacere, rastel pentru încălzit etc.)

Curătați cu apă fierbinte și săpun. Pentru a îndepărta orice urmă de mâncare, folosiți un agent de curățare delicat de tip cremă sau un burete neabraziv. Clătiți și uscați bine. Nu recomandăm curățarea grătarului de coacere în mașina de spălat vase.

Colector de cenușă (dacă există)

După fiecare utilizare, verificați cărbunii. Goliți cenușa și spălați orice urmă de cenușă sau grăsimi din tavă/colector. Dacă nu curătați bine, poate fi afectat rezultatul gătitului. Folosiți unealta furnizată pentru a îndepărta colectorul, deoarece ar putea fi fierbinte.

Corpul grătarului

Îndepărtați regulat excesul de grăsimi de pe corpul grătarului cu o racletă moale din plastic sau lemn. Nu este necesar să îndepărtați toată grăsimea de pe corp. Dacă trebuie să curătați complet, folosiți doar apă fierbinte cu săpun și o cărpă sau o perie cu peri din nailon. Scoateți grătarul de coacere placat cu crom înainte de curățarea completă.

Grătar pentru cărbuni (dacă există)

Aplicați un strat de ulei vegetal pe suprafață.

După 2 sau 3 utilizări

Verificați și strângeți toate șuruburile.

La sfârșitul sezonului

- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului și a-l păstra în stare bună, vă recomandăm cu tărie ca unitatea să fie acoperită când este lăsată afară mai multă vreme, mai ales în timpul lunilor de iarnă.
- Nu lăsați grătarul expus condițiilor meteorologice de afară sau depozitat în zone cu umezeală.
- Nu depozitați materiale inflamabile lângă grătar.



Reglas de oro para el cuidado del producto

1. Limpie periódicamente el aparato entre cada uso, especialmente después de largos períodos de almacenamiento.
2. Asegúrese de que el aparato y sus componentes están lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.
3. Con el fin de prolongar la vida útil y de mantener el buen estado del producto, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad cuando la deje en el exterior durante cualquier periodo, especialmente durante los meses de invierno.

IMPORTANTE: Tenga en cuenta que es normal, durante el uso, que las superficies de la barbacoa cubiertas de metal se decoloren debido al calor generado por el carbón vegetal. Puede parecer que el recubrimiento arde o humea, y que las superficies se oscurecen y adquieran un acabado blanquecino o mate.

Al principio de la temporada

- Compruebe que todos los componentes están bien sujetos.
- Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos.

Antes de cada uso

Compruebe que todas las superficies de cocción estén limpias y sin óxido.

Después de cada uso

Para prolongar la vida útil de la parrilla de la barbacoa, no la deje fuera sin protección; utilice una funda de barbacoa adecuada cuando no la esté utilizando.

Superficies de cocción (parrilla, rejilla para calentar, etc.)

Limpie con agua caliente y jabón. Para quitar cualquier resto de comida, utilice un producto de limpieza jabonoso suave o un paño no abrasivo. Enjuague bien y seque completamente. No recomendamos lavar la parrilla de cocción en el lavavajillas.

Bandeja recogedora de ceniza (si procede)

Después de cada uso, compruebe el carbón vegetal. Deseche las cenizas y lave los restos de ceniza o grasa de la bandeja. De no hacerlo, el rendimiento de la cocción puede verse afectado. Utilice la herramienta suministrada para quitar la bandeja, ya que puede estar caliente.

Cuerpo de la barbacoa

Elimine regularmente el exceso de grasa de la barbacoa con un rascador de plástico flexible o de madera. No es necesario quitar toda la grasa del cuerpo. Si es necesario limpiarlo completamente, use únicamente agua caliente con jabón y un paño o un cepillo de cerdas de nylon. Retire la parrilla de cocción cromada antes de realizar una limpieza completa.

Rejilla de carbón vegetal (si procede)

Aplique una capa de aceite vegetal en la superficie.

Después de dos o tres usos

Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos.

Al final de la temporada

- Con el fin de prolongar la vida útil y de mantener el buen estado del producto, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad cuando la deje en el exterior durante cualquier periodo, especialmente durante los meses de invierno.
- No deje la barbacoa expuesta a las condiciones climatológicas externas ni la guarde en zonas húmedas.
- No guarde materiales inflamables cerca de esta barbacoa.



Regras de ouro de cuidados

1. Limpe o aparelho regularmente após cada utilização e, especialmente, após longos períodos de armazenamento.
2. Certifique-se de que o aparelho e os seus componentes arrefeceram o suficiente antes de os limpar.
3. A fim de prolongar a vida útil e manter o estado do produto, recomendamos vivamente que a unidade seja coberta quando for deixada no exterior durante qualquer período de tempo, especialmente durante os meses de inverno.

IMPORTANTE - Tenha em atenção que é normal que, durante a utilização, as superfícies metálicas revestidas do barbecue possam descolorar devido ao calor gerado pelo carvão queimado. O revestimento pode parecer arder/estumar-se e as superfícies podem escurecer, conferindo um acabamento pálido ou mate.

No início da época

- Certifique-se de que todos os componentes estão seguros.
- Verifique e aperte todos os parafusos e pernos.

Antes de cada utilização

Certifique-se de que as superfícies para cozinhar estão limpas e sem ferrugem.

Após cada utilização

Para prolongar a vida útil da grelha do barbecue, não a deixe no exterior sem proteção e utilize uma cobertura adequada para barbecue quando não a estiver a utilizar.

Superfícies para cozinhar (grelha, prateleira de aquecimento, etc.)

Limpe com água quente e sabão. Para remover quaisquer resíduos de alimentos, utilize um detergente em pasta suave num esfregão não abrasivo. Enxague e seque bem. Não recomendamos a limpeza da grelha para cozinhar na máquina de lavar louça.

Coletor de cinzas (se existente)

Após cada utilização, verifique o combustível de carvão. Elimine as cinzas e lave as cinzas ou gordura restantes do tabuleiro/coletor. Se não limpar cuidadosamente, pode afetar o desempenho de cozedura. Utilize a ferramenta fornecida para remover o coletor, uma vez que pode estar quente.

Corpo do barbecue

Remova regularmente a gordura em excesso do corpo do barbecue com um raspador de plástico ou de madeira macio. Não é necessário remover toda a gordura do corpo. Se precisar de efetuar uma limpeza completa, utilize água quente com sabão e um pano, ou apenas uma escova com cerdas de nylon. Retire a grelha para cozinhar cromada antes de proceder à limpeza completa.

Grelha de carvão (se existente)

Aplique uma camada de óleo vegetal na superfície.

Após 2 ou 3 utilizações

Verifique e aperte todos os parafusos e pernos.

No final da época

- A fim de prolongar a vida útil e manter o estado do seu barbecue, recomendamos vivamente que a unidade seja coberta quando for deixada no exterior durante qualquer período de tempo, especialmente durante os meses de inverno.
- Não deixe o barbecue exposto às condições atmosféricas exteriores ou guardado em áreas molhadas e húmidas.
- Não guarde materiais inflamáveis perto deste barbecue.



Bakıma yönelik altın kurallar

1. Her kullanım arasında ve özellikle uzun süreli depolamanın ardından barbekünüzü düzenli olarak temizleyin.
2. Cihazı temizlemeden önce cihazın ve bileşenlerinin yeterince soğuk olduğundan emin olun.
3. Ürünün kullanım ömrünü uzatmak ve ürününüzün durumunu korumak için özellikle kiş aylarında belirli bir süreliğine dışında bırakıldığında ünitenin koruma amaçlı olarak örtülmemesini önemle tavsiye ederiz.

ÖNEMLİ: Barbekü kullanılırken kömürün yanması nedeniyle barbekü üzerindeki kaplamalı metal yüzeylerin rengi solabilir. Bunun normal olduğunu lütfen unutmayın. Kaplama içten yanabilir/duman çıkarabilir ve yüzeyler koyulaşıp kireçli ya da mat bir tabaka oluşabilir.

Mevsim başlangıcında

- Tüm bileşenlerin sabit olduğundan emin olmak için kontrol edin.
- Tüm vidaları ve civataları kontrol edip sıkın.

Her kullanımdan önce

Pişirme yüzeylerinin temiz olduğundan ve paslanmadığından emin olun.

Her kullanımdan sonra

Barbekü izgaranızın kullanım ömrünü uzatmak için barbekünüzü korumasız olarak dışında bırakmayın. Kullanmadığınız zamanlarda uygun bir barbekü kılıfı kullanın.

Pişirme yüzeyleri (izgara, ısıtma rafı vb.)

Sıcak, sabunlu suyla temizleyin. Her türlü yiyecek kalıntısını temizlemek için aşındırıcı olmayan bir keçe ile yumuşak bir krem temizleyici kullanın. İyice durulayıp kurulayın. Pişirme izgarasının bulaşık makinesinde yıkanmasını önermiyoruz.

Kül toplayıcı (varsısa)

Her kullanımdan sonra kömür yakıtını kontrol edin. Küllü atın ve tepsi/toplayıcı üzerinde kalan kül veya yağı yıkayın. İyice temizlenmemesi, pişirme performansınızı etkileyebilir. Sıcak olabileceği için toplayıcıyı çıkarmak üzere verilen aleti kullanın.

Barbekü gövdesi

Plastik veya ahşap, yumuşak bir kazıcı kullanarak barbekü gövdesindeki fazla gresi veya yağı düzenli olarak temizleyin. Gövdedeki tüm yağın temizlenmesi gerekmey. Tamamen temizlemeniz gerekiyorsa yalnızca sabunlu sıcak su ve bez ya da naylon killı fırça kullanın. Tamamen temizlemeden önce krom kaplı pişirme izgarasını çıkarın.

Kömür izgarası (varsısa)

Yüzeye bir kat bitkisel yağı uygulayın.

2 veya 3 kullanımdan sonra

Tüm vidaları ve civataları kontrol edip sıkın.

Mevsim sonunda

- Barbekünüzün kullanım ömrünü uzatmak ve durumunu korumak için özellikle kiş aylarında belirli bir süreliğine dışında bırakıldığında ünitenin koruma amaçlı olarak örtülmemesini önemle tavsiye ederiz.
- Barbeküyü dış hava koşullarına maruz bırakmayın ya da nemli ve ıslak alanlarda depolamayın.
- Barbekünün yakınında yanıcı maddeler depolamayın.