

*BergHOFF*<sup>®</sup>

**MANUAL TABLE GRILL**  
**2415600-2415601**



**IMPORTANT SAFETY WARNINGS**

**WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR TABLE GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.**

**THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL  
READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY  
BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.**



## INTRO

These instructions contain important information and warnings. It is therefore important that you read the instructions carefully before starting to use the table grill.

With BergHOFF's Table Grill, it's easy to grill anywhere - in your garden, on your balcony, in the park or even on the beach when this is allowed.

The lid handle makes it easy to transport the grill. The grill is supplied with a convenient strap which holds the various parts in place during transport or storage. After use, it is easy to clean the grill and empty ash and coals from the fire basket.

The table grill is made of powder coated steel with silicone handles. The grid is made of chromium-plated steel. The strap is made of polystyrene. The table grill is 22cm high and 35cm in diameter. The grid is 32cm in diameter.

A unique feature of BergHOFF's Table Grill is that you can manage easily the airflow that goes into the charcoal by adjusting the position of the bottom holes in the body.

## PREPARATION

BergHOFF's Table grill comprises the following parts:

1. Strap
2. Grid lifting tool
3. Lid/footpad
4. Grid
5. Charcoal grid
6. Fire basket
7. Body
8. Heat shield





## WARNING

- For outdoor use only. Do not operate the grill indoors or in an enclosed area.
- Proper clearance of 3 meter (10 feet) between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when the grill is in use. Do not place the grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill and relating tools for other than its intended purpose.
- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc. capable of supporting the weight of the grill) and on a surface, capable of resisting the radiant heat from a hot barbecue. Never use on wooden, plastic or other surfaces that could burn or melt. Be aware that the radiant heat can be very high and will remain for a long time.
- If you still would like to use the grill on an outdoor table, be sure you use an extra non-combustible stable underground (sheet, plate, board,...) of min 1mx1m deflecting the radiant heat away from the table and protect it from any deterioration (burning, discoloring, melting, deforming,...)
- **DO NOT** use the grill without charcoal rack in place. **DO NOT** attempt to remove charcoal tray while tray contains hot coal.
- We recommend the use of a Charcoal chimney starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal.  
**CAUTION!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only fire lighters complying to EN 18603. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe body injury.
- Do not store lighter fluid or other flammable liquids or materials in the neighborhood of the grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 to 30 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this, could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighting fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.



## WARNING

- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may

occur causing severe burns.

- Place the grill and relating tools in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when the grill or relating tools are in use.
- Do not leave the grill or relating tools unattended when in use.
- When adding charcoal and / or wood, use extreme caution.
- Use caution when handling the grill grid, use the appropriate handle tool and an oven mitt. The grill grid will be hot when in use.
- The grill is hot when in use. To avoid burns:
  - \* **DO NOT** attempt to move the grill.
  - \* Wear protective gloves or oven mitts.
  - \* **DO NOT** touch any hot grill surfaces.
  - \* **DO NOT** wear loose clothing or allow hair to come in contact with the grill.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen, take off the meat from the grill or the complete BBQ grid, until the grease fires has extinguished by itself. For fatty food, we recommend to use a grill pan. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Do not exceed a temperature of  $\pm 200^{\circ}$  ( $\pm 400^{\circ}\text{F}$ ). Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of the grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under the grill.
- In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Never leave coals and ashes in the grill unattended, before the grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from the grill. Use caution to protect yourself and property, carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water, allow coals and water to remain in metal container 1 hour prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed at a safe distance from all structure and Combustible materials.
- When used on the ground, wet the surface beneath and around the grill with a garden hose to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process. With a garden hose completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- When used on a table, wait long enough until the grill has cooled down. Carefully take the grill from the table and put it temporary on a safe non-combustible ground surface for further cooling down. Then remove carefully your extra protection sheet and move to a safe ground surface where you can



remove all ashes, coals or embers, which may have fallen during the cooking or cleaning process. Use a garden hose to completely wet this surface to extinguish any ashes, coals or embers.

- After each use, clean and dry the grill thoroughly.
- Use caution when lifting or moving the grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of a fire extinguisher.
- Cover the grill to protect it from excessive rusting. But wait for covering and storing until grill has completely cooled down
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use. Pay extra attention on the related tools for this grill . These tools are **NO TOYS** and should only be used by adults. Use caution and common sense when using and storing these tools.
- Do not attempt to service the grill other than normal maintenance as explained in "this manual".
- Properly dispose of all packaging material.
- Use caution and common sense when operating your grill.

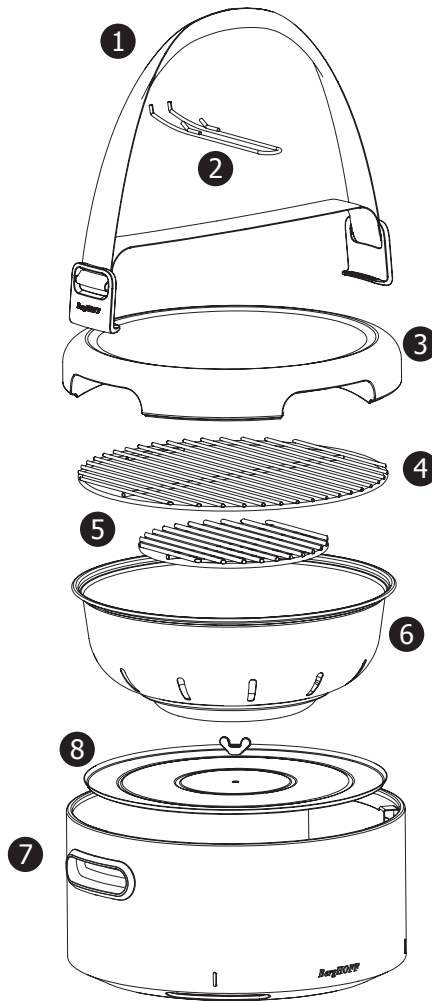
Failure to adhere to safety warning and guidelines in this manual could result in bodily injury or property damage.

**Save this manual for future reference.**

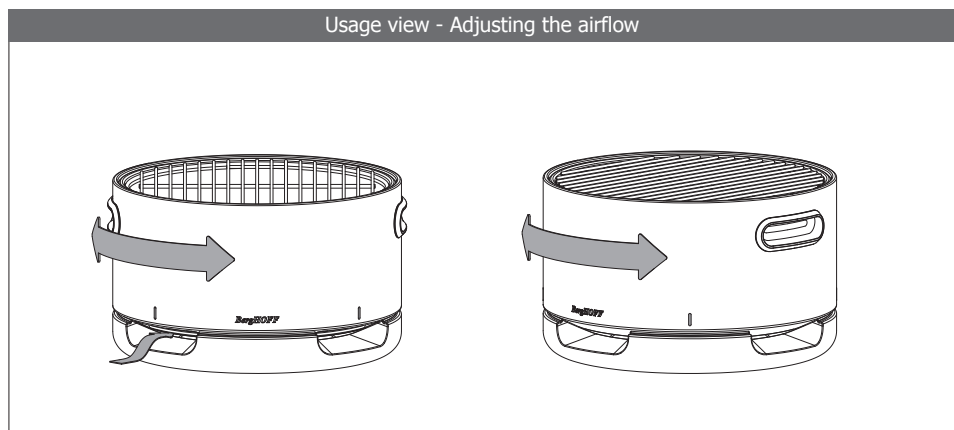
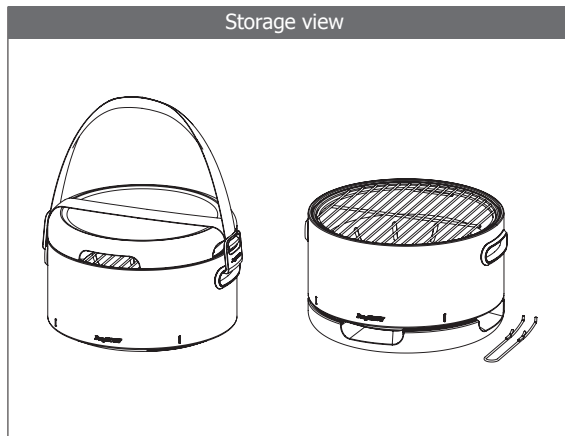
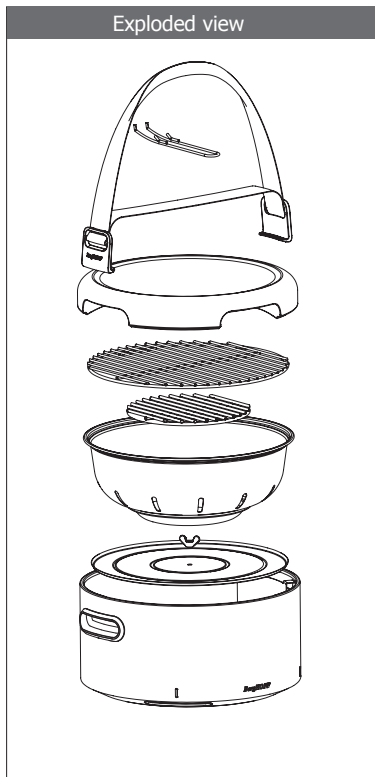
# ASSEMBLY INSTRUCTION:

## 1. Parts list

1. Strap
2. Grid lifting tool
3. Lid/footpad
4. Grid
5. Charcoal grid
6. Fire basket
7. Body
8. Heat shield



# Assembled





## **WARNING**

Place the grill outdoors on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhang or any combustible material. Never use on wooden or plastics or other surfaces that could burn or melt. Place the grill away from open windows or doors to prevent smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.

## **WARNING**

Read all safety warnings and instructions carefully before operating your grill.

### **PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS**

#### **-> Before first use**

Prior to your first use of the grill, follow the instructions below carefully to assemble in grill mode.

#### **Step 1: choose carefully the position of your BBQ area:**

Be sure the BBQ is correct positioned as described above:  
Place the grill outdoors on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhang or any combustible material. Never use on wooden or other surfaces that could burn. Place the grill away from open windows or doors to prevent smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind. Place an extra deflecting shield, non-combustible plate, board or sheet that can resist the heat radiation during use, under the cork bottom if necessary (+/- 1x1m)

#### **Step 2**

Charcoal basket + deflector must be in place at all time, before starting the lighting. Be sure the air vents are not obstructed and are free.



For proper airflow, remove accumulated ashes from previous BBQ sessions on the Charcoal rack if present (coals should be fully extinguished before removing). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure of a good airflow and that nothing will obstruct the vents.

#### **Step 3**

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal (or charcoal briquettes) as fuel in the grill.



**NOTE:** To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of the grill itself. Be sure only charcoal is in the charcoal rack.

**NOTE:** It is important that the exterior of the grill is not scraped or rubbed during the heating process.

**IMPORTANT:** to protect your grill from excessive rust, the unit must be cleaned and dried and covered at all times when not in use.

For lighting the charcoal, we advise to use dry crumpled paper or lighter cubes (both are non-toxic, odorless and tasteless).

**IF USING A SMALL CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 6.**

**IF YOU STILL CHOOSE TO USE CHARCOAL LIGHTING FLUID,** ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting the charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal.

**CAUTION!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 18603. Start with 1.3-1.75 pounds (0.6-0.8kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with. Place the charcoal in the center of each charcoal grate.

#### **Step 4**

Saturate charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store lighting fluid a safe distance from the grill.

#### **Step 5**

With coals burning strong, allow the temperature to reach  $\pm 100^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 225^{\circ}\text{F}$ ). Maintain this temperature for 1/2 hour.

#### **Step 6**

Increase the temperature to  $\pm 200^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 400^{\circ}\text{F}$ ). This can be achieved by adding more charcoal and/or wood. Maintain this temperature for 1/2 hour then allow unit to cool completely.

## **⚠ WARNING**

Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal.

**DO NOT** use grill without deflector and charcoal basket in place. **DO NOT** attempt to remove charcoal basket and deflector tray while tray contains hot coals.

### **IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER,**

Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 1.3-1.75 pounds (0.6-0.8kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with. When charcoal is burning strong inside the chimney starter, carefully place hot coals in the center of the charcoal basket.

### **YOUR GRILL CAN NOW BE USED FOR COOKING FOOD.**

### **TO START THE CHARCOAL GRILL**

#### **Step 1**

Mound the charcoal or briquettes into a pyramid-shaped pile, or pile the charcoal into a charcoal chimney starter. Start with 11.3-1.75 pounds (0.6-0.8kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with.

#### **Step 2**

##### **->IF USING LIGHTER CUBES or PAPER,**

Spread lighter cubes (non-toxic, odorless and tasteless) or dry crumpled paper under the charcoal and light. Be sure the paper or lighter cubes are well spread and also mixed under the charcoal, so all charcoal starts burning equal.

##### **->IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER,**

Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 1.3-1.75 pounds (0.6-0.8kg) of charcoal. This should be enough charcoal to cook with. When charcoal is burning strong inside the chimney starter, carefully place hot coals in the center of each charcoal basket.

### **WE DO NOT RECOMMEND, BUT IF YOU STILL CHOOSE TO USE CHARCOAL LIGHTING FLUID,**

**ONLY** use charcoal lighting fluid approved for lighting the charcoal.

Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. **CAUTION!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 18603.

Saturate charcoal with lighting fluid. Wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store lighting fluid a safe distance from the grill.

### **Step 3**

When no longer flames are noticeable and all coals are covered with a grey ash (usually after 20 to 30 minutes).

Make sure that hot coals do not touch the walls of the grill. It will extend the life of your grill.

### **Step 4**

For additional smoke flavor, consider adding moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet herbs directly on the coals just before you start cooking.


The grill is now ready to start cooking according your preferable cooking method.


### **TIPS FOR GRILLING & FOOD SAFETY**

- Don't try to save time by placing food on a grill that's not yet ready. Let charcoal burn until it's coated with light-grey ash.
- Always start with a well cleaned BBQ grid. Food rests from previous sessions should be removed by a bristle barbeque brush or crumpled aluminum.
- Unless otherwise stated in the recipe, turn your food only once.
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil on your food, not on the cooking grate.
- Do not defrost meat, fish or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator or micro- wave oven.
- Never place cooked food on the same plate the raw food was placed on.
- Wash all plates and cooking utensils which have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

### **PROPER CARE & MAINTENANCE**

->After use:

 **DO NOT** remove the charcoal tray, while tray contains HOT coal. Wait until the coal has cooled down.

 Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from the grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 1 hour prior to disposing.

Extinguished coals and ashes should be placed on a safe distance from all structure and combustible materials.

Completely wet the surface beneath and around the BBQ cleaning zone to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.

**->After each use: clean the grill as follows:**

1. Make sure the grill is cool and coals are cooled off completely or totally extinguished. Take note that it can take more than 24hours before there are no more hot embers hidden in the ash.
2. Remove the BBQ grid.  
**Note:** step 3 & 4 should be done according the instructions given in above paragraph "After use".
3. Remove the cooled charcoal or briquettes in the BBQ basket.
4. Remove carefully the charcoal basket and remove the ashes.
5. Eventually wash your grill and your BBQ white or black body with warm soapy water (with a mild detergent). Rinse well with clear water and wipe dry.
6. BBQ grid: Simply loosen residue with a bristle barbeque brush or crumpled aluminum foil, then wipe off with paper towels. After some BBQ sessions regularly wash the BBQ grid thoroughly.
7. the cork bottom or cover can be cleaned with warm soapy water and a soft brush and/or with a damp cloth. Do not submerge in water.

**General:** to protect your grill from excessive rust, the unit must be proper cleaned and dried before storing and covered at all times when not in use.

**NOTE: While using the grill high temperatures can result in discoloring some in- side parts of the grill, especially the parts in direct contact with the hot charcoal can discolor or release its coating. This is inevitable and will not influence the performance of your grill.**

## **WARRANTY**

This BergHOFF BBQ grill comes with a limited two years warranty on production flaws, from the date of purchase and to the extent the use corresponds with the present instructions for use & care in this manual. The receipt, mentioning the date of purchase counts as guarantee card.

This BBQ grill is not suited for professional use.

Wear, corrosion, deformation and discoloration of the parts that are directly exposed to the fire is quite normal and will therefore in no event ever be considered as a production flaw: it is the logical result of their use.

Hence, the charcoal basket & BBQ grid can be strongly deformed after some time in use and it is normal to have this part replaced by the customer without any warranty.

---

# *BergHOFF*<sup>®</sup>

## **NAUDOJIMO VADOVAS STALINIS KEPTUVAS 2415600-2415601**



### **SVARBŪS ĮSPĖJIMAI**

**PRAŠOME SURINKTI IR NAUDOTI STALINĮ KEPTUVĄ KAIP  
GALĖDAMI SAUGIAU.**

**ŠIO ĮSPĖJIMO SIMBOLIO REIKŠMĖ  
PRIEŠ SURINKDAMI IR NAUDODAMI KEPTUVĄ, ATIDŽIAI PERSKA-  
ITYKITE VISUS ĮSPĖJIMUS IR NURODYMUS.**

## ĮVADAS

Siame vadove yra pateikta svarbi informacija bei įspėjimai. Prieš pradėdami naudoti stalinį keptuvą, būtinai atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

Naudodami „BERGHOFF“ stalinį keptuvą galėsite lengvai iškepti maisto produktų ten, kur panorėsite – sode, balkone, parke ar net paplūdimyje, jei tai leidžiama.

Laikydami už dangčio rankenos lengvai perkelsite keptuvą į kitą vietą. Keptuvą pateikiamas su patogiu diržu, kuris išlaiko visas dalis vietoje transportavimo metu arba kai keptuvą yra nenaudojamas.

Po naudojimo lengvai išvalysite keptuvą, o iš anglių krepšio išpilsite pelenus ir anglis.

Stalinis keptuvas yra pagamintas iš miltelinio būdu padengto plieno ir turi silikonines rankenas. Grotelės yra pagamintos iš chromu padengto plieno, o diržas – iš polistereno. Stalinio keptuvo aukštis yra 22 cm, skersmuo – 35 cm. Kepimo grotelių skersmuo yra 32 cm.

Unikali „BERGHOFF“ stalinio keptuvo ypatybė yra ta, kad reguliuojant korpuso apačioje esančių angų padėtį galima lengvai valdyti į anglis pučiantį oro srautą.

## PREPARATION

„BergHOFF“ stalinis keptuvas yra sudarytas iš šių dalių:

1. Diržas
2. Grotelių kėlimo įtaisas
3. Dangtis / pagrindas
4. Grotelės
5. Anglių grotelės
6. Gaisro krepšelį
7. Korpusas
8. Apsauginis korpusas nuo karščio





## **⚠ ĮSPĖJIMAI**

- Stalinis keptuvas yra skirtas naudoti tik lauko sąlygomis. Nenaudokite keptuvo patalpose ar uždaroje erdvėje.
- Pasirūpinkite, kad tarp keptuvo ir degių objektų (krūmų, medžių, medinių terasų, tvorų, pastatų ir t. t.) ar konstrukcijų būtų ne mažesnis nei 3 metrų (10 pėdų) atstumas; šio reikalavimo turi būti visada laikomasi keptuvo naudojimo metu. Nestatykite keptuvo pastogėje ar kitoje uždaroje vietoje.
- Keptuvas yra skirtas tik naudoti buityje. Nenaudokite keptuvo ir susijusių įrankių ne pagal numatytą paskirtį.
- Naudokite keptuvą ant kieto, lygaus, nedegaus, stabilaus paviršiaus (be tono, žemės ir t. t., galinčio išlaikyti keptuvo svorį); paviršius turi būti atsparus išsiskiriančiam karščiui. Niekada nenaudokite keptuvo ant medinių, plastikinių ar kitų paviršių, kurie galėtų užsidegti arba išsilydyti. Nepamirškite, kad keptuvas gali išskirti labai didelį karštį, kuris ilgai išlieka.
- Jeigu norėtumėte naudoti keptuvą ant stalo lauke, po keptuvu padėkite papildomą nedegų stabilų ne mažesnį nei 1 m x 1 m dydžio pagrindą (lakštą, plokštę, lentą ir t. t.), nukreipiantį karštį nuo stalo ir jį apsaugantį (nuo nudeginimo, spalvos pakeitimo, lydymosi, deformavimosi ir t. t.).
- **NENAUDOKITE** keptuvo be anglių. **NEBANDYKITE** išimti anglių padėklo, kol anglis yra įkaitusios.
- Rekomenduojame naudoti anglių kaitinimo įtaisą, kad išvengtumėte pavojų, kuriuos kelia degieji skysčiai. Jeigu vis dėlto nuspręsite naudoti degųjį skystį, naudokite tik specialų anglims skirtą skystį. Iš pradžių atidžiai perskaitykite anglių uždegimui skirto skysčio ir anglių gamintojų pateiktus įspėjimus ir instrukcijas. Laikykite degiuosius skysčius atokiai nuo keptuvo.
- Nenaudokite benzino, žibalo ar alkoholio uždegti anglis. **DĖMESIO!** Nenaudokite alkoholio arba benzino uždegti arba pakartotinai uždegti anglis! Naudokite prakurus, atitinkančius standarto EN 18603 reikalavimus. Draudžiamų ar panašių produktų naudojimas gali lemti sproginimą ir atitinkamai sunkius kūno sužalojimus.
- Nelaikykite degiųjį skysčių ar degių medžiagų netoli keptuvo.
- Jeigu naudojate anglių uždegimui skirtą skystį, leiskite anglims degti tol, kol jos pasidengs šviesiais pelenais (maždaug 20–30 minučių). Taip užtikrinsite, kad degusis skystis visiškai sudegs. Kitu atveju dėl degiojo skysčio naudojimo susidarę dūmai gali susikaupti keptuve ir jis gali užsidegti ar sprogti.
- Niekada nenaudokite anglių, iš anksto apdorotų degiuoju skysčiu. Naudokite tik aukštos klasės grynas anglis arba anglies ir medienos mišinį.

## **⚠ ĮSPĖJIMAI**

- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

- Nenaudokite benzino, žibalo ar alkoholio uždegti anglis. Draudžiamų ar panašių produktų naudojimas gali lemti sprogimą ir atitinkamai sunkius kūno sužalojimus.
- Niekada nepilkite anglių uždegimui skirtos skysties ant karštų ar net šiltų anglių, kadangi ugnies pliūpsniai gali jus nudeginti.
- Pastatykite keptuvą ir susijusias priemones tokioje vietoje, kur jų negalėtų pasiekti vaikai ir naminiai gyvūnai. Atidžiai prižiūrėkite naudojamą keptuvą ir susijusias priemones.
- Nepalikite naudojamo keptuvo ir susijusių priemonių be priežiūros.
- Dėdami daugiau anglių ir (arba) medienos, būkite itin atsargūs.
- Būkite atsargūs naudodami keptuvo groteles – naudokite tinkamą įrankį suimti groteles bei orkaitės pirštines. Naudojamo keptuvo grotelės stipriai įkaista.
- Naudojamas keptuvas įkaista. Siekdami išvengti nudegimų:
  - \* **NEBANDYKITE** perkelti keptuvo į kitą vietą.
  - \* Mūvėkite apsaugines pirštines arba orkaitės pirštines.
  - \* **NELIESKITE** įkaitusių keptuvo paviršių.
  - \* **NEDĖVĖKITE** laisvų drabužių ir pasirūpinkite, kad plaukai neliestų keptuvo.
- Kepimo metu mėsos riebalai gali nulašėti ant anglių ir užsidegti. Jei taip nutiktų, nuimkite mėsą nuo grotelių arba visai išimkite iš keptuvo, kol riebalai sudegs. Kepant riebius produktus, rekomenduojame naudoti keptuvę. Nenaudokite vandens užgesinti degančius riebalus.
- Būkite atsargūs, kadangi nauja oro banga gali pakurstyti liepsną. Laikykite rankas, veidą ir kūną saugiu atstumu nuo karštų garų ir liepsnos liežuvių.
- Pasirūpinkite, kad temperatūra neviršytų  $\pm 200$  °C ( $\pm 400$  °F). Pasirūpinkite, kad anglis ir (arba) deginama mediena neliestų keptuvo sienelių ir nebūtų pažeistas metalas bei dangos sluoksnis.
- Būkite atsargūs surinkdami ir naudodami keptuvą, kad jo nesubraižytumėte ar neįsijautumėte į aštrius metalinių dalių kraštus. Būkite atsargūs naudodami groteles.
- Vėjuotu oru keptuvą naudokite nuo vėjo apsaugotoje vietoje.
- Niekada nepalikite anglių ir pelenų keptuve be priežiūros – jeigu ketinate palikti keptuvą be priežiūros, visada iš pradžių išimkite anglis ir pelenus. Būkite atsargūs ir saugokite save bei savo turtą; atsargiai suberkite likusias anglis ir pelenus į nedegų metalinį konteinerį ir gausiai užpilkite vandeniu. Palikite anglis ir pelenus konteineryje 1 val. prieš juos išmesdami.
- Naudotos anglis ir pelenai turi būti laikomi saugiu atstumu nuo visų konstrukcijų ir degių medžiagų.

## **▲ ĮSPĖJIMAI**

- Jeigu keptuvą naudojote ant žemės, naudodami vandens žarną gausiai sudrėkinkite žemę po keptuvu ir aplink jį, kad užgesintumėte anglis, pelenus ir žarijas, kurios galėjo iškristi kepimo ar valymo metu.
- Jeigu naudojote keptuvą ant stalo, palaukite, kol keptuvas atvės. Atsargiai nukelkite keptuvą nuo stalo ir laikinai pastatykite ant saugaus nedegaus paviršiaus (žemės), kad jis visiškai atvėstų. Tada atsargiai nuimkite naudotą papildomą apsauginį lakštą ir padėkite jį ant saugaus nedegaus paviršiaus (žemės), kad galėtumėte nuvalyti visus pelenus, anglis ir žarijas, kurie galėjo iškristi kepimo arba valymo metu. Vandens žarna gausiai sudrėkinkite žemę, kad užgesintumėte nukritusius pelenus, anglis ir žarijas.
- Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite ir nusauskite keptuvą.
- Būkite atsargūs keldami ar nešdami keptuvą, kad išvengtumėte raumenų patempimo ar nugaros traumų.
- Rekomenduojame visada turėti ugnies gesintuvą. Kreipkitės į vietinę atsakingą instituciją dėl informacijos apie tinkamą ugnies gesintuvo dydį ir tipą.
- Uždenkite keptuvą, kad apsaugotumėte jį nuo rūdijimo (prieš tai palaukite, kol keptuvas visiškai atvės).
- Nenaudojamą keptuvą laikykite sausoje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Pasirūpinkite sudėtinėmis keptuvo dalimis ir prietaisais – jie **NĖRA ŽAISLAI** ir juos gali naudoti tik suaugę asmenys. Būkite atsargūs ir vadovaukitės sveika nuovoka naudodami ir laikydami šiuos įrankius.
- Nebandykite atlikti kitų veiksmų, išskyrus įprastinę priežiūrą, kaip paaiškinta šiame vadove.
- Tinkamai išmeskite visas pakavimo medžiagas.
- Naudodami keptuvą būkite atsargūs ir vadovaukitės sveika nuovoka.

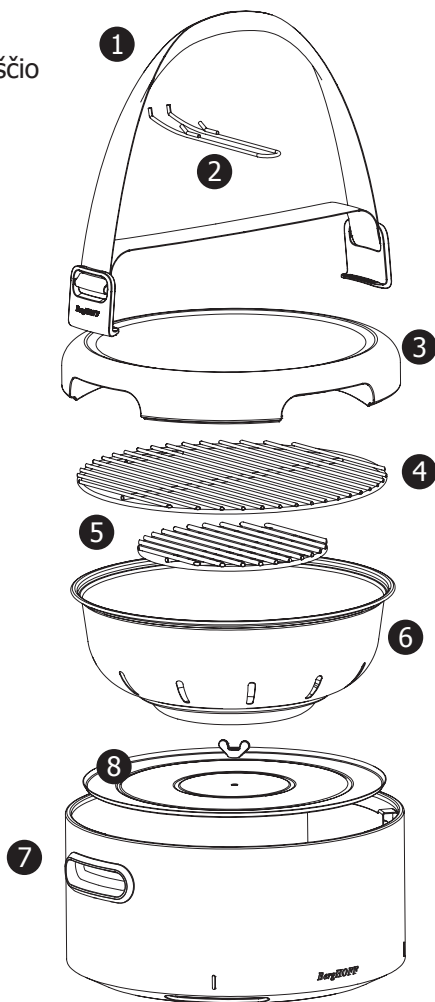
Nesilaikydami šiame vadove pateiktų įspėjimų ir rekomendacijų galite stipriai susižeisti ar sugadinti savo turtą.

**Išsaugokite šį naudojimo vadovą ateičiai.**

## SURINKIMO INSTRUKCIJOS:

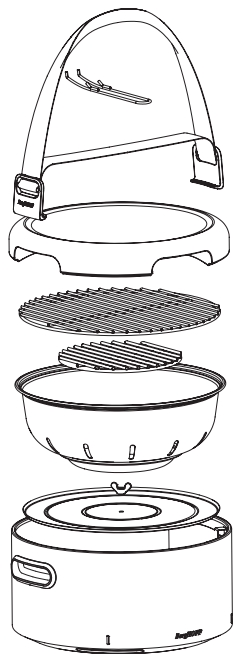
### 1. Dalių sąrašas

1. Diržas
2. Grotelių kėlimo įtaisas
3. Dangtis / pagrindas
4. Grotelės
5. Anglių grotelės
6. Gaisro krepšelį
7. Korpusas
8. Apsauginis korpusas nuo karščio

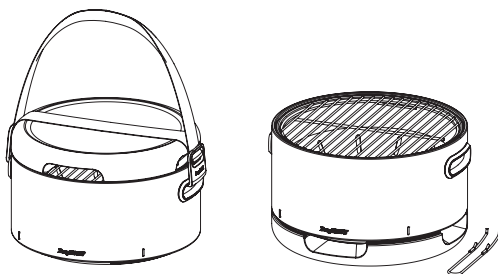


# Surinktas keptuvas

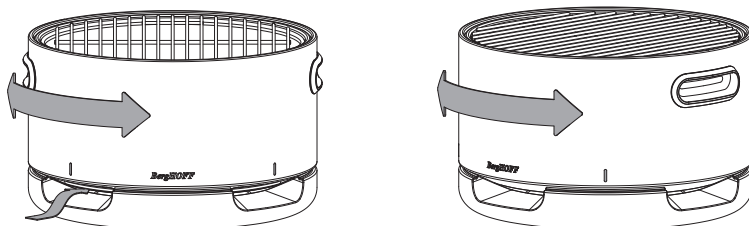
išrinkto keptuvo atvaizdas



keptuvo atvaizdas



Naudojimas vaizdas - srauto reguliavimo



## **ĮSPĖJIMAI**

Pastatykite keptuvą lauke ant kieto, lygaus, nedegaus paviršiaus, atokiai nuo stogo atbrailų ar degių medžiagų. Niekada nenaudokite keptuvo ant medinių, plastikinių ar kitų paviršių, kurie galėtų užsidegti arba išsilydyti. Pastatykite keptuvą atokiai nuo atvirų langų ar durų, kad į namus nepatektų dūmų. Vėjuotu oru keptuvą naudokite nuo vėjo apsaugotoje vietoje.

## **ĮSPĖJIMAS**

Prieš naudodami keptuvą, atidžiai perskaitykite visus saugos įspėjimus ir instrukcijas.

### **KAIP PASIRUOŠTI NAUDOTI KEPTUVĄ IR UŽDEGTI ANGLIS**

#### **-> Prieš naudodami keptuvą pirmą kartą:**

Prieš naudodami keptuvą pirmą kartą, surinkite jį laikydamiesi toliau pateiktų nurodymų.

1 žingsnis: kruopščiai parinkite vietą keptuvui:

Įsitikinkite, kad tinkamai pastatėte keptuvą, kaip aprašyta toliau:

Pastatykite keptuvą lauke ant kieto, lygaus, nedegaus paviršiaus, atokiai nuo stogo atbrailų ar degių medžiagų. Niekada nenaudokite keptuvo ant medinių arba kitų paviršių, kurie gali užsidegti. Pastatykite keptuvą atokiai nuo atvirų langų ar durų, kad dūmų nepatektų į namus. Vėjuotu oru keptuvą naudokite nuo vėjo apsaugotoje vietoje. Jei reikia, po kamštienos dugnu naudokite papildomą karštį nukreipiantį skydą ar karščiui atsparią nedegią plokštę, lentą ar lakštą (+/- 1 x 1 m).



#### **2 žingsnis**

Prieš uždegant anglis, anglių krepšys ir deflektorius turi būti savo vietose.

Įsitikinkite, kad oro angos yra neužkimštos ir neuždengtos.

Norėdami užtikrinti tinkamą oro srautą, pašalinkite susikaupusius pelenus, jei tokių yra (prieš išimdami anglis, palaukite, kol jos visiškai atvės). Anglių degimui yra reikalingas deguonis, todėl užtikrinkite gerą oro srautą ir pasirūpinkite, kad oro angos nebūtų užkimštos.

#### **Step 3**

Norėdami uždegti ugnį, laikykitės toliau pateiktų instrukcijų. Keptuve galite naudoti anglis (arba medžio anglių briketus).

**⚠ PASTABA:** norėdami pratęsti keptuvo naudojimo trukmę, pasirūpinkite, kad įkaitusios anglys ir mediena neliestų keptuvo sienelių. Pasirūpinkite, kad anglys gulėtų tik ant anglims skirtų grotelių.

**PASTABA:** svarbu, kad kepimo metu keptuvo išorė nebūtų grandoma ar trinama.

**SVARBU:** norint apsaugoti keptuvą nuo rūdijimo, nenaudojamas prietaisas turi būti išvalytas, išdžiovintas ir uždengtas.

Patariame naudoti sausą suglamžytą popierių arba uždegimui skirtus kubelius (abi priemonės yra netoksiškos, bekvapės ir nesuteikia skonio) uždegti anglį.

**JEIGU NAUDOJATE ANGLIŲ UŽDEGIMUI SKIRTĄ ĮTAISĄ, ŽR. 6 ŽINGSNĮ.**

**JEIGU VIS TIEK NUSPRENDĖTE NAUDOTI DEGŪJĮ SKYSTĮ,**

naudokite tik SPECIALIAI ANGLIMS SKIRTĄ SKYSTĮ.

Nenaudokite benzino, žibalo, alkoholio ar kitų degių medžiagų uždegti anglis.

**DĖMESIO!** Nenaudokite spirito ar benzino uždegti ar pakartotinai uždegti anglis! Naudokite prakurus, atitinkančius standarto EN 18603 reikalavimus. Iš pradžių naudokite 0,6–0,8 kg (1,3–1,75 svaro) anglių – šio kiekio turėtų užtekti. Sudėkite anglis į grotelių centrą.

#### **⚠ 4 žingsnis**

Užpilkite degiojo skysčio ant anglių. Palaukite 2–3 minutes, kad skystis įsigertų į anglis. Laikykite degųjų skystį saugiu atstumu nuo keptuvo.

#### **5 žingsnis**

Įsidegus anglims, leiskite temperatūrai pasiekti  $\pm 100$  °C ( $\pm 225$  °F). Išlaikykite tokią temperatūrą 1/2 valandos.

#### **6 žingsnis**

Padidinkite temperatūrą iki  $\pm 200$  °C ( $\pm 400$  °F). Tai galite padaryti įdėdami daugiau anglių ir (arba) medienos. Išlaikykite tokią temperatūrą 1/2 valandos, tada leiskite keptuvui visiškai atvėsti.

## **⚠** ĮSPĖJIMAS

Niekada nenaudokite anglių, iš anksto apdorotų degiuoju skysčiu. Naudokite tik aukštos klasės grynas anglis.

**NENAUDOKITE** keptuvo be deflektoriaus ir anglių krepšio. **NEBANDYKITE** išimti anglių krepšio ir deflektoriaus, kol anglis įkaitusios.

### **JEIGU NAUDOJATE ANGLIŲ KAITINIMO ĮTAISĄ:**

Laikykitės visų gamintojų nurodymų ir instrukcijų. Iš pradžių naudokite 0,6–0,8 kg (1,3–1,75 svaro) anglių. Tokio anglių kiekio turėtų užtekti. Kai anglis įsidegs įtaise, atsargiai išberkite karštas anglis į anglių krepšio centrą.

### **DABAR GALITE KEPTI.**

### **KEPTUVO NAUDOJIMAS**

#### **1 žingsnis**

Sudėkite anglis ar briketus į piramidės formos krūvelę arba suberkite anglis į anglių kaitinimui skirtą įtaisą. Iš pradžių naudokite 0,6–0,8 kg (1,3–1,75 svaro) anglių. Tokio anglių kiekio turėtų užtekti.



#### **2 žingsnis**

#### **->JEIGU NAUDOJATE UŽDEGIMUI SKIRTUS KUBELIUS AR POPIERIŲ:**

Paskleiskite uždegimo kubelius (netoksiškus, bekvapius ir nesuteikiančius skonio) arba sausą suglamžytą popierių po anglimis ir uždekite.

Įsitinkite, kad popierius ar uždegimo kubeliai yra gerai paskirstyti ir sumaišyti po anglimis, kad visos anglis lygiai degtų.

#### **->JEIGU NAUDOJATE ANGLIŲ KAITINIMO ĮTAISĄ:**

Laikykitės visų gamintojų nurodymų ir instrukcijų. Iš pradžių naudokite 0,6–0,8 kg (1,3–1,75 svarų) anglių. Tokio anglių kiekio turėtų užtekti. Kai anglis įsidegs įtaise, atsargiai išberkite karštas anglis į anglių krepšio centrą.

### **NEREKOMENDUOJAME NAUDOTI DEGIOJO SKYSČIO, TAČIAU JEIGU JŪS VIS DĖLTO NUSPRENDĖTE JĮ NAUDOTI:**

#### **Naudokite TIK specialų anglims skirtą degujį skystį.**

Nenaudokite benzino, žibalo, alkoholio ar kitų degių medžiagų uždegti anglis. **DĖMESIO!** Nenaudokite alkoholio arba benzino uždegti ar pakartotinai uždegti anglis! Naudokite prakurus, atitinkančius standarto EN 18603 reikalavimus.

Palaukite 2–3 minutes, kad skystis įsigertų į anglis. Laikykite degujį skystį saugiu atstumu nuo keptuvo.





### **3 žingsnis**

Palaukite, kol liepsna užges ir visos anglys pasidengs pilkais pelenais (paprastai tai trunka 20–30 minučių). Pasirūpinkite, jog įkaitusios anglys neliestų keptuvo sienelių, kad pratęstumėte keptuvo naudojimo trukmę.



### **4 žingsnis**

Norėdami kepamiems produktams suteikti dūmų skonio, galite įdėti sudrėkintų šviežių prieskoninių žolelių, pavyzdžiui, rozmarinų, čiobrelių ar lauro lapų. Sudėkite sudrėkintas žoleles tiesiai ant žarijų prieš pradėdami kepti.

Dabar galite kepti maisto produktus, kaip pageidaujate.

## **PATARIMAI, KAIP SAUGIAI KEPTI MAISTO PRODUKTUS**

- Nebandykite sutaupyti laiko kepdami maisto produktus netinkamai paruoštame keptuve. Palaukite, kol anglys sudegs ir pasidengs pelenais.
- Visada naudokite gerai išvalytą keptuvą. Po ankstesnio naudojimo likusius maisto likučius pašalinkite šepetėliu ar suglamžyta aliuminio folija.
- Jei nenurodyta kitaip recepte, apverskite kepamus produktus tik vieną kartą.
- Patepus produktus trupučiu aliejaus jie keps tolygiau ir neprilips prie grotelių. Visada užtepkite ar užpurkškite aliejaus ant produktų, o ne ant kepimo grotelių.
- Neatšildykite mėsos, žuvies arba paukštienos kambario temperatūroje – atšildykite šaldytuve arba naudodami mikrobangų krosnelę.
- Niekada nedėkite pagaminto maisto į tą vietą, kurioje gulėjo žali produktai.
- Visas lėkštes ir kepimo indus, kurie lietsi su žalia mėsa ar žuvimi, nuplaukite karštu vandeniu su muilu ir nuskalaukite.

## **TINKAMA ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA**

### **>Po naudojimo:**



Neišimkite anglies padėklo, kol anglys yra ĮKAITUSIOS. Palaukite, kol anglys atvės.



Niekada nepalikite anglių ir pelenų keptuve be priežiūros – jeigu ketinate palikti keptuvą be priežiūros, visada iš pradžių išimkite anglis ir pelenus. Būkite atsargūs ir saugokite save bei savo turtą; atsargiai suberkite likusias anglis ir pelenus į nedegų metalinį konteinerį ir gausiai užpilkite vandeniu. Palikite anglis ir pelenus konteineryje 1 val. prieš juos išmesdami.

Naudotos anglys ir pelenai turi būti laikomi saugiu atstumu nuo visų konstrukcijų

ir degių medžiagų.

Gausiai sudrėkinkite žemę po keptuvu ir aplink jį vandeniu, kad užgesintumėte anglis, pelenus ir žarijas, kurios galėjo nukristi kepimo ar valymo metu.

**->Po kiekvieno naudojimo:** išvalykite keptuvą, kaip nurodyta toliau:

1. Įsitikinkite, kad keptuvas visiškai atvėso ir anglis užgeso. Atkreipkite dėmesį, kad gali užtrukti ilgiau kaip 24 valandas iki kol užges pelenuose esančios žarijos.
2. Išimkite kepimo groteles.  
**Pastaba:** 3 ir 4 žingsnius atlikite, kaip aprašyta skyrelyje „Po naudojimo“.
3. Suberkite atvėsusias anglis ar briketus į anglių krepšį.
4. Atsargiai išimkite anglių krepšį ir pašalinkite pelenus.
5. Išplaukite groteles ir keptuvą šiltu vandeniu su muilu (su švelniu valikliu). Gerai nuplaukite švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.
6. Kepimo grotelės: tiesiog nubraukite maisto produktų likučius šepėčiu ar suglamžyta aliuminio folija, tada nušluostykite popieriniu rankšluosčiu. Po kelių naudojimo kartų kruopščiai nuplaukite kepimo groteles.
7. Kamštienos dugną ir dangtį galite nuplauti šiltu vandeniu su muilu ir minkštu šepėčiu ir (arba) drėgna šluoste. Nenardinkite šių dalių į vandenį.

**Pastaba:** norėdami apsaugoti keptuvą nuo rūdijimo, po naudojimo tinkamai jį išvalykite ir uždenkite.

**PASTABA: keptuvo naudojimo metu dėl aukštos temperatūros gali pakisti jo vidaus spalva arba išsilydyti dangos sluoksnis, ypač tų dalių, kurios tiesiogiai liečiasi su įkaitusiomis anglimis. Tai yra neišvengiama ir neturės įtakos keptuvo savybėms.**

## **GARANTIJA**

„BERGHOFF“ keptuvams suteikiama ribota dvejų metų garantija nuo gamybos defektų; garantija įsigalioja nuo pirkimo datos ir galios su sąlyga, kad vartotojas laikosi šiame vadove nurodytų prietaiso naudojimo ir priežiūros instrukcijų. Kvitas, kuriame nurodyta pirkimo data, laikomas garantine kortele.

Keptuvas neskirtas profesionaliam naudojimui.

Tiesiogiai ugnies veikiamų keptuvo dalių susidėvėjimas, deformacija ir spalvos pakitimas yra normalus reiškinys ir nebus laikomi gamybos defektu: tai yra logiška keptuvo naudojimo pasekmė.

Dėl šios priežasties po tam tikro naudojimo laiko anglių krepšys ir kepimo grotelės gali smarkiai deformuotis, todėl vartotojas turėtų pasirūpinti pakeisti šias dalis nesikreipdamas dėl garantinio aptarnavimo.

---

