

WAGGAN



USER MANUAL

ITEM NO.E12300200
DMFG 18900VU



UK

WARNING:

BE CAREFUL OF SHARP EDGES. Every effort has been made in the manufacture of the barbecue to remove sharp edges, however, you should handle all parts with care to avoid possible injury.

IMPORTANT:

User must read these instructions fully before attempting to assemble or use this product. If you are assembling this for someone else, give this manual to him or her to read and save for future use.

FR

AVERTISSEMENT :

ATTENTION AUX ARÊTES TRANCHANTES. Bien que tout ait été mis en œuvre lors de la fabrication du barbecue pour supprimer les arêtes tranchantes, il est nécessaire de manipuler toutes les pièces avec précaution afin d'éviter toute blessure éventuelle.

IMPORTANT :

les utilisateurs doivent lire attentivement ces instructions avant de monter ce produit ou de s'en servir. Si vous montez ce produit pour quelqu'un d'autre, donnez-lui ce manuel afin qu'il prenne connaissance du contenu et le conserve pour référence ultérieure.

PT

ATENÇÃO:

CUIDADO COM AS EXTREMIDADES AFIADAS. O fabricante envidou todos os esforços durante o fabrico do barbecue para remover as extremidades afiadas; contudo, o utilizador deve manipular todas as peças com cuidado para evitar possíveis ferimentos.

IMPORTANTE:

O utilizador deve ler todas as instruções antes de tentar montar ou utilizar este produto. Se estiver a montar este produto para outra pessoa, dê-lhe este manual para que ela o guarde para futuras consultas.

SE

VARNING:

AKTA DIG FÖR VASSA KANTER. Under tillverkningsprocessen har vi arbetat hårt för att ta bort alla vassa kanter, men du bör hantera alla delar försiktigt för att undvika risken för skador.

VIKTIGT:

Användare måste läsa dessa instruktioner helt och hållet innan de försöker montera eller använda produkten. Om du monterar denna produkt för någon annan, ger du denna bruksanvisning till honom eller henne att läsa och spara för framtida referens.

SK

UPOZORNENIE:

DÁVAJTE POZOR NA OSTRÉ HRANY. Pri výrobe boli dôkladne odstránené všetky ostré hrany, ale so všetkými komponentmi by ste mali nárábať opatrne, aby ste sa vyhlí možnému poraneniu.

DÔLEŽITÉ:

Predtým, než sa pokúsíte zmontovať alebo používať tento výrobok, prečítajte si všetky tieto pokyny. Ak montujete tento výrobok pre niekoho iného, odovzdajte mu tento návod, aby si ho ponechal pre neskoršie použitie.

LT

ĮSPĖJIMAS.

SAUGOKITĖS AŠTRIŲ BRIAUNŲ. Gaminant kepsniņę imtasi visų įmanomų priemonių, kad neliktų jokių aštrių briaunų, tačiau liedsdami sudėtinės dalis saugokitės, kad nesusižeistumėte.

SVARBU.

Prieš mėginamas surinkti ar naudoti šį gaminį vartotojas privalo perskaityti šią instrukciją. Jeigu montuojate šį gaminį kitam asmeniui, perduokite instrukciją jam ar jai, nes jos gali prireikti ateityje.

LV

BRĪDINĀJUMS!

UZMANĪETIES NO ASĀM MALĀM. Grila ražošanas laikā ir pieliktas visas pūles, lai likvidētu asās malas, tomēr ar visām daļām rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no iespējamām traumām.

SVARĪGI!

Lietotājam pirms izstrādājuma uzstādīšanas vai lietošanas ir pilnībā jāizlasa šīs instrukcijas. Ja veicat šī izstrādājuma montāžu kādai citai personai, nododiet viņam šo rokasgrāmatu izlasīšanai un turpmākām uziņām.

DE

WARNUNG:

AUF SCHARFE KANTEN ACHTEN. Obwohl bei der Herstellung des Grills größtmögliche Sorgfalt aufgewandt wurde, um scharfe Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Komponenten mit Vorsicht behandeln, um Verletzungen zu vermeiden.

WICHTIG:

Lesen Sie aufmerksam diese Anweisungen, bevor Sie versuchen, das Gerät zu montieren oder zu benutzen. Falls Sie das Gerät für jemand anderen montieren, geben Sie ihm dieses Handbuch zum Lesen und Nachschlagen.

BG

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

ВНИМАВАЙТЕ С ОСТРИТЕ РЪБОВЕ. Производителят е положил всички възможни усилия, за да отстрани остриите ръбове от барбекюто, но въпреки това трябва да боравите внимателно с всички части, за да избегнете възможно нараняване.

ВАЖНО:

Потребителите трябва да прочетат тези инструкции изцяло, преди да опитат да сглобят или да работят с този продукт. Ако сглобявате този уред за използване от друго лице, предайте му/й това ръководство за справка в бъдеще.

IT

AVVERTENZA:

FARE ATTENZIONE AI BORDI TAGLIANTI. Nonostante sia stata adottata ogni misura possibile per eliminare eventuali bordi taglienti, si raccomanda comunque di maneggiare le parti con cura, per evitare lesioni accidentali.

IMPORTANTE:

Si raccomanda di leggere completamente le istruzioni prima di montare o utilizzare questo prodotto. Se il prodotto viene assemblato per una terza persona, consegnare anche il presente manuale come riferimento futuro.

RU

ВНИМАНИЕ!

ВО ВРЕМЯ СБОРКИ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ОСТРЫМИ КРАЯМИ. Детали гриля были тщательно проверены производителем на наличие острых краев, однако соблюдайте осторожность при работе с ними, чтобы избежать травм.

ВАЖНО!

Прежде чем собирать или использовать этот прибор, внимательно прочтите данное руководство. Если вы собираете прибор не для себя, передайте это руководство хозяину для дальнейшего использования.

HU

FIGYELMEZTETÉS:

VIGYÁZATI ÉLES SZÉLEK! Különös figyelmet fordítunk az éles szélek eltávolítására, azonban óvatosan kezelje az alkatrészeket az esetleges sérülések elkerülése érdekében.

FONTOS:

Feltétlenül olvassa el a teljes kézikönyvet, mielőtt hozzáfogna a berendezés összeállításához, illetve használatához. Ha valaki másnak szereli össze a terméket, adja oda neki és ő őrizzé meg.

FI

VAROITUS:

VARO TERÄVIÄ REUNOJA. Grillin valmistuksessa on kiinnitetty erityistä huomiota siihen, että kaikki terävät reunat on saatu poistettua. Käsittele kuitenkin kaikkia osia varovasti, jotta vältyt mahdollisilta vammoilta.

TÄRKEÄÄ:

Käyttäjien täytyy lukea nämä ohjeet kokonaan ennen tuotteen kokoamista tai käyttämistä. Jos kookat tuotteen jonkun muun puolesta, anna käyttöohje hänelle myöhempää käyttöä varten.

DK

ADVARSEL:

VER OPMERKSOM PÅ SKARPE KANTER. Man har under fremstillingen af grillen været meget nøje med at fjerne skarpe kanter, men du bør håndtere alle komponenter med forsigtighed for at undgå at komme til skade.

VIGTIGT:

Brugeren skal læse denne brugsanvisning i dens helhed før samling eller betjening af dette produkt. Hvis du samler dette produkt for en anden person, skal du give dem denne brugsanvisning, så de kan læse den og gemme den til fremtidig brug.

RO

ATENȚIE:

AVEȚI GRIJĂ LA CAPEȚELE ASCUȚITE. În timpul procesului de fabricație s-au depus toate eforturile pentru a înlătura toate capețele ascuțite, însă trebuie să aveți grijă să manevrați piesele componente cu atenție pentru a evita posibile răni.

IMPORTANT:

Utilizatorul trebuie să citească integral aceste instrucțiuni înainte de a asambla sau de a utiliza acest produs. Dacă asamblați acest produs pentru o altă persoană, dați-i respectivei persoane acest manual pentru consultări viitoare.

HR

UPOZORENJE:

PAZITE NA OŠTRE RUBOVE. Tijekom izrade uloženo je mnogo pažnje da se uklone oštri rubovi, ali prilikom rukovanja dijelovima ipak trebate biti oprezni da biste izbjegli moguće ozljede.

VAŽNO:

korisnici moraju u cijelosti pročitati ove upute prije no što pokušaju sastaviti proizvod ili rukovati njime. Ako sklapate ovaj proizvod za nekog drugog, priručnik dajte toj osobi za slučaj da joj ponovno zatreba.

TR

UYARI:

KURULUM SIRASINDA KESKİN UÇLARA DİKKAT EDİN. Keskin uçları gidermek için üretim sırasında büyük özen gösterilmiştir ancak olası yaralanmaların önüne geçmek için tüm parçalara dikkatli şekilde dokunmalısınız.

ÖNEMLİ:

Kullanıcı, bu ürünü kurmadan veya çalıştırmadan önce bu talimatları tamamen okumalıdır. Bu ürünü başka biri için kuruyorsanız bu kullanım kılavuzunu gelecekte başvurmak üzere saklaması için ilgili kişiye verin.

NL

WAARSCHUWING:

WEES VOORZICHTIG MET SCHERPE HOEKEN. Tijdens de fabricage van de barbecue is er alles aan gedaan om scherpe randen te verwijderen, maar behandel alle onderdelen voorzichtig, zodat u geen letsel oploopt.

BELANGRIJK:

Gebruikers dienen deze instructies volledig door te lezen alvorens dit product te gaan monteren of gebruiken. Als u dit product voor iemand anders monteert, geef deze handleiding dan aan hem of haar om te be-waren voor later gebruik.

ES

ADVERTENCIA:

TENGA CUIDADO CON LOS BORDES AFILADOS. Durante la fabricación de la barbacoa hemos procurado quitar cualquier borde afilado; no obstante, tenga cuidado al manipular las piezas para evitar posibles lesiones accidentales.

IMPORTANTE: El usuario debe leer detenidamente estas instrucciones antes de montar o utilizar este producto. Si se encarga del montaje pero no es el dueño de la parrilla, devuélvale el manual a la persona que vaya a utilizarla para que pueda guardarlo y leerlo más adelante.

NO

ADVARSEL:

VER FORSIKTIG MED SKARPE KANTER. Under produksjonen av grillen er det lagt stor vekt på å fjerne skarpe kanter, men du bør håndtere alle deler forsiktig for å unngå eventuelle skader.

VIKTIG: Alle som skal bruke dette produktet, må lese hele bruksanvisningen før montering og bruk. Hvis du monterer produktet for noen andre, må du gi vedkommende denne bruksanvisningen for fremtidig bruk.

CZ

UPOZORNĚNÍ:

PŘI MONTÁŽI DÁVEJTE POZOR NA OSTRÉ HRANY! Během výroby se maximálně snažíme odstranit všechny ostré hrany, nicméně i přesto dbejte zvýšené opatnosti při manipulaci se všemi součástmi, abyste se nezranili.

DŮLEŽITÉ:

Uživatelé si před sestavením nebo zprovozněním tohoto výrobku musí přečíst všechny zde uvedené pokyny. Pokud tento výrobek sestavujete pro někoho jiného, předejte mu tento návod, aby si jej přečetl a uschoval pro budoucí použití.

PL

OSTRZEŻENIE:

NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ W OBCHODZENIU SIĘ Z OSTRYMI KRAWĘDZIAMI. Podczas produkcji grilla dłożono wszelkich starań, aby wyeliminować ostre krawędzie. Należy jednak zachować ostrożność w obchodzeniu się ze wszystkimi elementami urządzenia, aby zapobiec ewentualnemu zranieniu.

WAŻNE:

Przed złożeniem i użytkowaniem produktu należy się dokładnie zapoznać z instrukcją obsługi. W przypadku składania produktu dla kogoś innego należy przekazać tej osobie niniejszą instrukcję, aby mogła się z nią zapoznać i wyko-rzystywać w przyszłości.

EE

HOIATUS!

HOIDUGE TERAVATE SERVADE EEST. Grilli tootmise käigus on kõik teravad servad hoolikalt maha lihitud, kuid võima-like vigastuste vältimiseks tuleb kõiki komponente käsitseda ettevaatlikult.

NB!

Kasutaja peab enne toote kokkupanemist või kasutamist lugema käesolevaid juhiseid. Kui panete seadet kokku kel-legi teise jaoks, andke talle käesolev kasutusjuhend, et ta saaks seda lugeda ja hilisemaks kasutuseks alles hoida.

EL

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

ΠΡΟΣΕΞΤΕ ΤΙΣ ΚΟΪΤΕΡΕΣ ΑΚΜΕΣ. Κατά την κατασκευή της ψησταριάς, κατεβλήθη κάθε δυνατή προσπάθεια να εξομα-λυνθούν τυχόν κοφτερές ακμές. Ωστόσο, θα πρέπει να χειρίζεστε όλα τα μέρη της ψησταριάς με προσοχή, για να απο-φύγετε τυχόν τραυματισμούς.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Διαβάστε όλες τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο, προτού επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε ή να χειριστείτε το συγκε-

κριμένο προϊόν. Εάν συναρμολογείτε το προϊόν αυτό για λογαριασμό κάποιου άλλου, παραδώστε του τις οδηγίες αυτές για να τις μελετήσει και να τις φυλάξει για μελλοντική χρήση.

UA

ОБЕРЕЖНО!

НЕБЕЗПЕЧНІ ГОСТРІ КРАЇ. Ми доклали всіх зусиль, щоб при виготовленні барбекю прибрати гострі краї, однак задля уникнення травм з усіма деталями слід поводитись обережно.

ВАЖЛИВО!

Перш ніж збирати або використовувати цей виріб, необхідно прочитати подані тут інструкції.

Якщо ви збираєте цей виріб для когось іншого, необхідно передати цей посібник, щоб він/вона його прочитали та зберегли для подальшого використання.

UK

WARNING

FOR YOUR SAFETY

- This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- This grill is NOT for commercial use.
- Do not use grill for indoor cooking or heating. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- Do not use petrol, paraffin, or alcohol for lighting.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, petrol and other flammable vapors and liquids.
- Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
- Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.
- Keep all combustible items and surfaces at least 21 inches (53 cm) away from the grill at all times.
DO NOT use this grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.
- Do not alter grill in any manner.
- Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
- Do not use this grill without reading "User Instructions" in this manual.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
- Never touch grates (charcoal or cooking), ashes or coals to see if they are hot.
- Do not use on wooden decks, wooden furniture or other combustible surfaces.
- Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- Position grill so wind cannot carry ashes to combustible surfaces.
- Do not use in high winds.
- Never lean over the grill when lighting.
- Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
- Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
- Always place your grill on a hard, non-combustible level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- Live hot briquettes and coals can create a fire hazard.
- Always empty the ash catcher and grill after each use. Do not remove the ashes until they are completely and fully extinguished.
- Do not place fuel (charcoal briquettes, wood or lump charcoal) directly into bottom of grill. Place fuel only on the charcoal pan/grill.
- Check to make sure the air vents are free of debris and ash before and while you are using the grill.
- Make sure ash catcher is securely and completely in place before using the grill.
- Always wear protective gloves when adding fuel to retain desired heat level.
- Keep all electrical cords away from a hot grill.
- Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
- Do not touch the hot cooking grid by hand.
- Attention! This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.
- Caution! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!
- Warning! Keep children and pets away.
- Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

FR

AVERTISSEMENT

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ce barbecue est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou un local fermé.
- Ce barbecue n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Ne pas utiliser le barbecue pour la cuisson à l'intérieur ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques de monoxyde de carbone peuvent s'accumuler et causer une asphyxie.
- Ne pas utiliser d'essence, de paraffine ou d'alcool pour l'allumer.
- Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive. Maintenir dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables l'emplacement où se trouve le barbecue.
- Ne pas stocker ni utiliser d'essence, ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables, à moins de 7,62 m de l'appareil.
- Le charbon léger à allumage instantané peut brûler à des températures très élevées lorsqu'on l'allume pour la première fois. S'assurer que le couvercle est ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois se transforme en charbon chaud.
- Maintenir tout objet ou surface combustible à une distance d'au moins 53 cm du barbecue à tout moment.
NE PAS utiliser ce barbecue ou tout autre produit fonctionnant avec du gaz à proximité ou en dessous d'une construction combustible non protégée.
- Ne jamais modifier le barbecue de quelque manière que ce soit.
- N'utiliser le barbecue qu'une fois que celui-ci est complètement monté, et que toutes les pièces sont solidement resserées et fixées.
- Vérifier et nettoyer le barbecue régulièrement.
- Ne pas utiliser le barbecue sans avoir lu, au préalable, la section intitulée « Instructions d'utilisation » du présent document.
- Ne pas toucher les parties métalliques du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (environ 45 min.) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez des vêtements de protection (maniques, gants, gants pour barbecue, etc.).
- Ne jamais toucher les grilles (à charbon ou de cuisson), les cendres ou le charbon pour vérifier s'ils sont chauds.
- Ne pas utiliser sur les terrasses et meubles en bois, ou sur d'autres surfaces combustibles.
- Ne pas utiliser sur ou à l'intérieur de bateaux ou dans des véhicules de camping.
- Positionner le barbecue de façon à ce que le vent n'entraîne pas les cendres sur des surfaces combustibles.
- Ne pas utiliser en cas de grand vent.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue lors de l'allumage de ce dernier.
- Ne pas laisser un barbecue allumé sans surveillance. Veiller particulièrement à garder les enfants et les animaux de compagnie éloignés du barbecue à tout moment.
- Ne pas déplacer le barbecue lorsqu'il est en fonctionnement. Attendre que le barbecue ait refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.
- Veiller à toujours soulever le couvercle du barbecue lentement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur qui s'échappent peuvent provoquer de graves brûlures.
- Toujours placer le barbecue sur une surface dure, plane et non combustible. Une surface en asphalte ou en bitume n'est pas adaptée.
- Ne pas retirer les cendres tant qu'elles ne sont pas complètement éteintes.
- Les briquettes et le charbon chauds peuvent provoquer un incendie.
- Toujours vider le tiroir à cendres et le barbecue après chaque utilisation. Ne pas retirer les cendres tant qu'elles ne sont pas complètement éteintes.
- Ne pas placer de combustible (briquettes de charbon de bois, bois ou morceaux de charbon de bois) directement dans le fond du barbecue.
Placer le combustible uniquement sur la grille ou la plaque à charbon.
- S'assurer que les grilles d'aération ne comportent pas de débris et de cendres avant et pendant l'utilisation du barbecue.
- S'assurer que le tiroir à cendres est correctement et complètement installé avant d'utiliser le barbecue.
- Toujours porter des gants de protection lors de l'ajout de combustible afin de maintenir le niveau de chaleur désiré.
- Garder les cordons électriques à distance du barbecue lorsqu'il est chaud.
- Toujours utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que les aliments sont cuits à une température adéquate.
- Ne pas toucher la grille de cuisson chaude à mains nues.
- Attention! Ce barbecue devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant le fonctionnement.
- Attention : ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide de ce type pour allumer ou réactiver le barbecue!
- Avertissement! Tenir à l'écart des enfants et des animaux de compagnie.

- Le non-respect des instructions ci-dessus peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

PT

ATENÇÃO

PARA SUA SEGURANÇA

- Este grelhador destina-se apenas à utilização no exterior, não devendo ser utilizado no interior de um edifício, garagem ou qualquer outra área isolada.
 - Este grelhador NÃO se destina a utilização comercial.
 - Não utilize o grelhador para cozinhar ou para aquecimento dentro de casa. Pode ocorrer uma acumulação de fumos de monóxido de carbono tóxicos e provocar asfúxia.
 - Não utilize gasolina, parafina ou álcool para acender.
 - Não o utilize numa atmosfera explosiva. Mantenha a área do grelhador limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
 - Não guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos e vapores inflamáveis numa distância inferior a 7,62 m do grelhador.
 - O carvão vegetal de acendimento instantâneo pode arder a temperaturas extremamente elevadas durante o acendimento inicial. Certifique-se de que a tampa fica aberta até o carvão vegetal se transformar em carvão quente.
 - Mantenha sempre todos os objectos e superfícies combustíveis a uma distância de 53 cm do grelhador.
NÃO utilize o grelhador ou qualquer produto a gás por baixo de qualquer iluminação ou perto de uma construção combustível desprotegida.
 - Não modifique o grelhador de forma nenhuma.
 - Não utilize o grelhador a não ser que este esteja completamente montado e todas as peças estejam bem aparafusadas e apertadas.
 - Este grelhador deve ser limpo e verificado com bastante cuidado regularmente.
 - Não utilize o grelhador sem ter lido a secção "Instruções de utilização" deste manual.
 - Toque apenas nas peças metálicas do grelhador quando este tiver arrefecido completamente (cerca de 45 minutos), para evitar queimaduras, excepto se estiver a utilizar equipamento de protecção (pegas, luvas, luvas de barbecue, etc.).
 - Nunca toque nas grelhas (com carvão vegetal ou enquanto cozinha), cinzas ou carvão para verificar se estão quentes.
 - Não utilize em pavimentos de madeira, móveis de madeira ou noutras superfícies combustíveis.
 - Não utilize em barcos ou veículos de recreio.
 - Não coloque o grelhador numa posição que possibilite o transporte das cinzas pelo vento para superfícies combustíveis.
 - Não utilize em localizações com vento forte.
 - Nunca se debruce sobre o grelhador quando este estiver aceso.
 - Nunca deixe o grelhador aceso sozinho. Tenha especial cuidado em manter crianças e animais de estimação sempre afastados da grelha.
 - Não tente movimentar o grelhador durante a utilização. Deixe o grelhador arrefecer antes de deslocá-lo ou guardá-lo.
 - Abra sempre a tampa do grelhador com cuidado e devagar, pois o calor e vapor encerrados no grelhador podem causar-lhe queimaduras graves.
 - Coloque sempre o grelhador numa superfície dura, plana. Uma superfície de asfalto poderá não ser aceitável para esta situação.
 - Não retire as cinzas enquanto não estiverem completamente extintas.
 - Os briquetes e carvões quentes constituem um risco de incêndio.
 - Esvazie sempre o receptor de cinzas e o grelhador após a utilização. Não retire as cinzas enquanto não estiverem completamente extintas.
 - Não coloque combustível (briquetes de carvão vegetal, madeira ou carvão vegetal de madeira da protuberância) directamente na parte inferior do grelhador.
Coloque apenas combustível no depósito/grade para carvão.
 - Certifique-se de que os ventiladores não contêm resíduos e cinza, antes e durante a utilização do grelhador.
 - Certifique-se de que o receptor de cinzas está colocado correcta e totalmente antes de utilizar o grelhador.
 - Utilize sempre luvas de protecção quando adicionar combustível para obter o nível de calor pretendido.
 - Mantenha todos os fios eléctricos afastados do grelhador quente.
 - Utilize sempre um termómetro para carne, para garantir que os alimentos são cozinhados a uma temperatura segura.
 - Não toque na grelha para cozinhar quente com as mãos.
 - Atenção! Este barbecue fica muito quente. Não o desloque durante o seu funcionamento.
 - Cuidado! Não utilize álcool, gasolina ou outros líquidos semelhantes para acender ou reacender!
 - Atenção! Manter afastado de crianças e animais de estimação.
 - Se não respeitar o supramencionado, pode ocorrer morte, ferimentos graves ou danos na propriedade.
- ## SE
- ### VARNING
- #### SÄKERHET
- Grillen är endast avsedd för användning utomhus och får inte användas i byggnader, garage eller andra slutna utrymmen.
 - Denna grill är INTE avsedd för kommersiell användning.
 - Använd inte grillen för matlagning eller uppvärmning inomhus. Giftig kolloxid kan ansamlas och orsaka kvävning.
 - Använd inte bensin, paraffin, eller alkohol för tändning.
 - Använd inte i explosiva miljöer. Håll området kring grillen fritt från brännbara material, bensin och andra lättantändliga ångor och vätskor.
 - Förvara eller använd inte bensin eller andra vätskor med lättantändliga ångor inom 7,5 m från denna produkt.
 - Kol som tänds direkt kan brinna med mycket hög temperatur i inledningsfasen. Kontrollera att locket är öppet tills kolen har börjat glöda.
 - Se till att alla brännbara föremål och ytor alltid befinner sig minst 50 cm bort från grillen.
ANVÄND INTE grillen eller andra gasprodukter under takkonstruktioner eller i närheten av oskyddade brännbara konstruktioner.
 - Modificera inte grillen på något sätt.
 - Använd inte grillen om den inte är fullständigt monterad och alla delar sitter fast ordentligt.
 - Grillen bör rengöras noga och inspekteras regelbundet.
 - Grillen bör användas utomhus.
 - Vidrör inte grillens metalldelar förrän den har svalnat helt (ca 45 min.) för att undvika brännskador, såvida du inte använder värmätliga handskar (ugnsvantar/-handskar, grillvantar etc.)
 - Vidrör aldrig gällren (grill eller tillagning), aska eller kol för att se om de är varma.
 - Använd inte på trädäck, trämobler eller andra brännbara ytor.
 - Använd inte i eller på båtar eller rekreatjonsfordon.
 - Placera grillen så att vinden inte kan föra med sig aska till brännbara ytor.
 - Använd inte när det blåser hårt.
 - Luta dig aldrig över grillen när du tänder den.
 - Lämnna inte grillen utan uppsyn. Använd alltid utom räckhåll för barn och husdjur.
 - Försök inte att flytta grillen när du använder den. Låt grillen svalna innan du flyttar eller ställer undan den.
 - Öppna alltid grillens lock försiktigt och långsamt, eftersom värme och ånga inne i grillen kan orsaka allvarliga brännskador.
 - Placera alltid grillen på en hård, jämn yta som inte är brännbar. En yta av asfalt är kanske inte acceptabel i detta syfte.
 - Ta inte ur askan förrän den är helt släckt.
 - Heta briketter och het kol kan utgöra en brandrisk.
 - Töm alltid askuppsamlaren och grillen efter varje användning. Ta inte ur askan förrän den är helt släckt.
 - Placera inte bränsle (briketter, trä eller grillkol) direkt på grillens botten. Placera endast på grillgallret.
 - Kontrollera luftventilerna för att se till att de är fria från skräp och aska före och under användning av grillen.
 - Kontrollera att askuppsamlaren sitter ordentligt på plats före användning av grillen.
 - Bär alltid skyddshandskar när du lägger till bränsle för att bevara önskad temperatur.
 - Håll alla elsladdar borta från den varma grillen.
 - Använd alltid en kötttermometer för att säkerställa att maten tillagas till lämplig temperatur.
 - Vidrör inte det varma grillgallret med handen.
 - Obs! Grillen blir mycket het. Försök inte att flytta den under användning.
 - Varning! Använd inte alkohol, bensin eller liknande vätskor för att tända grillen eller tända om den!
 - Varning! Använd utom räckhåll för barn och husdjur.
 - Dödsfall/allvarlig skada på person eller egendom kan uppstå om ovanstående anvisningar inte följs exakt.

- Achten Sie vor der Benutzung des Grills darauf, dass der Aschenbehälter sicher und vollständig angebracht ist.
- Tragen Sie stets Schutzhandschuhe, um zur Aufrechterhaltung der gewünschten Hitze Brennmaterial nachzufüllen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Elektrokabel in der Nähe des heißen Grills befinden.
- Kontrollieren Sie mit einem Fleischthermometer die korrekte Kerntemperatur des Garguts.
- Berühren Sie das heiße Grillrost nicht mit der Hand.
- Achtung! Der Grill wird sehr heiß. Nicht während des Gebrauchs bewegen.
- Vorsicht! Benutzen Sie zum Anzünden oder erneuten Anzünden weder Spiritus, Petroleum noch andere brennbare Flüssigkeiten!
- Warnung! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Wenn die vorgenannten Anweisungen nicht genau befolgt werden, besteht die Gefahr von Tod oder ernsthaften Personen- oder Sachschäden.

BG

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

- Този грил е само за употреба на открито и не трябва да се използва в града, гараж или в друга затворена зона.
- Този грил НЕ Е за търговска употреба.
- Не използвайте грила за готвене на закрито или за отопление. Може да се акумулират токоцинизи изпарения и да причинят задушаване.
- НЕ използвайте бензин, парафин или алкохол за запалване на барбекюто.
- Не използвайте във взривоопасна атмосфера. Пазете областта около грила чиста и свободна от запалими материали, бензин и други запалими пари и течности.
- Не съхранявайте и не използвайте бензин или други запалими течности или пари на разстояние по-малко от 7,62 метра (25 фута) от този уред.
- При първоначално запалване дървените въглища за незабавно запалване може да изгорят при много висока температура. Докато дървените въглища се нагорещат, дръжте капака вдигнат.
- Пазете волчки запалими материали и повърхности на разстояние от поне 53 см (21 инча) от грила по всяко време. НЕ използвайте този грил или който и да било газоз продукт на високо или в близост до незащитени запалими конструкции.
- Не видоизменяйте грила по какъвто и да било начин.
- Не използвайте грила, освен ако той не е напълно сплобен, и всички части са здраво застопорени и затегнати.
- Този грил редовно трябва да се почиства и да се проверява обстойно.
- Не използвайте този грил без да прочетете „Инструкциите за употреба“ в това ръководство.
- Не докосвайте металните части на грила, докато той не се е охладил напълно (около 45 мин.), за да избегнете изгаряния, освен ако не носите топлоустойчиви ръкавици (ръкохватки, ръкавици, ръкавици за барбекю и др.).
- Никога не докосвайте решетката (въглищата или за готвене), пепелта или въглищата, за да проверите дали са горещи.
- Не използвайте дървени поставки, мебели от дърво или други запалими повърхности.
- Не използвайте във или на лодки или в туристически превозни средства.
- Позиционирайте грила по такъв начин, че вятърът да не може да занесе пепелта върху запалими повърхности.
- Не използвайте при силен вятър.
- Никога не се опирайте върху грила докато го запалвате.
- Не оставяйте грила без надзор. Бъдете особено внимателни и винаги дръжте децата и домашните си любимци далеч от грила.
- Не опитвайте да местите грила, докато той се използва. Оставете грила да се охлади, преди да го местите или прибирате.
- Винаги отваряйте капака на грила внимателно и бавно, тъй като топлината и парата концентрирани в грила могат сериозно да ви изгорят.
- Винаги поставяйте грила върху твърда, незапалима, равна повърхност. За тази цел асфалтова или бодиксана повърхност може да не се окажат подходящи.
- Не отстранявайте пепелта, докато въглищата не са напълно изгаснали.
- Не загасналите горещи брикети и въглища могат да породят опасност от възникване на пожар.
- След всяка употреба винаги изпразвайте контейнера за пепел и самия грил. Не отстранявайте пепелта, докато въглищата не са напълно изгаснали.
- Не поставяйте горивни материали (брикети, дърва или дървени въглища) директно в долната част на грила. Поставяйте горивни материали само в контейнера/решетката за въглища.
- Преди и по време на използване на грила проверете дали във вентилационните отвори няма някакви остатъци и пепел.
- Преди да използвате грила винаги проверявайте дали контейнерът за пепел е добре и плътно поставен.
- Когато добавяте горивен материал, винаги носете предпазни ръкавици, за да запазите желаната температура.
- Дръжте всички електрически кабели далеч от горещия грил.
- Винаги използвайте термометър за месо, за да проверите дали храната се е приготвила, достигайки безопасна температура.
- Не докосвайте ръка горещата решетка за готвене.
- Внимание! Барбекюто ще се нагорещи силно. Не местете грила, докато той се използва.
- Внимание! Не използвайте алкохол, бензин или други подобни течности за начало или повторно запалване!
- Внимание! Дръжте далеч децата и домашните любимци.
- Смърт, сериозно нараняване или повреда на имущество могат да възникнат, ако горепосочените инструкции не се спазват стриктно.

IT

AVVERTENZA

PER MOTIVI DI SICUREZZA

- Questo grill è inteso esclusivamente per l'uso all'aperto e non va utilizzato in edifici, garage o altri spazi chiusi.
- Questo grill NON è inteso per l'uso commerciale.
- Non utilizzare per cucinare o riscaldare in ambienti chiusi. L'accumulo di monossido di carbonio potrebbe comportare il rischio di asfissia.
- Non utilizzare benzina, paraffina o alcol per l'accensione.
- Non utilizzare in atmosfera esplosiva. Mantenere il grill pulito e libero da materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.
- Non depositare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili a meno di 7,62 m da questo prodotto.
- La carbonella ad accensione rapida può bruciare a temperature elevatissime subito dopo l'accensione. Assicurarsi che il coperchio sia aperto fino a quando la carbonella diventa brace.
- Tenere tutti gli oggetti e le superfici combustibili ad almeno 53 cm di distanza dal grill, in qualsiasi momento. NON utilizzare il grill o altri prodotti alimentari a gas sotto un soffitto o una tettoia o vicino a costruzioni combustibili non protette.
- Non apportare alcuna modifica al grill.
- Non utilizzare il grill prima del completo montaggio e prima di aver fissato saldamente tutte le parti.
- Il grill deve essere regolarmente pulito e controllato con attenzione.
- Non utilizzare questo grill senza prima aver letto le "Istruzioni per l'uso" indicate nel presente manuale.
- Non toccare le parti metalliche del grill prima del completo raffreddamento (circa 45 min.) per evitare ustioni, a meno che si indossino protezioni (presine, guanti, manopole per barbecue, ecc.).
- Non toccare mai la graticola (carbonella o cibi in cottura), cenere o braci per vedere se sono calde.
- Non usare piani o mobili in legno, o altre superfici combustibili.
- Non utilizzare su natanti o veicoli per attività ricreative.
- Posizionare la griglia in modo che il vento non possa trasportare lapilli su superfici combustibili.
- Non utilizzare il caso di forte vento.
- Non sporgersi mai sopra al grill durante l'accensione.
- Non lasciare incustodito il grill acceso. Prestare particolare attenzione nel mantenere il grill sempre lontano dalla portata di bambini ed animali".
- Non tentare di spostare il grill durante l'uso. Lasciare raffreddare il grill prima di spostarlo o riporlo.
- Aprire sempre il coperchio del grill lentamente e con attenzione, poiché il calore ed il vapore al suo interno potrebbero causare gravi ustioni.
- Posizionare sempre il grill su una superficie solida, non combustibile e piana. Il terreno asfaltato potrebbe non essere adatto.

- Non rimuovere le ceneri prima del completo spegnimento.
- Braci e carboni ardenti possono originare incendi.
- Svuotare sempre il contenitore della cenere ed il grill dopo ogni uso. Non rimuovere le ceneri prima del completo spegnimento.
- Non posizionare combustibile (mattonelle di carbone, legno o carbonella) direttamente nella parte inferiore del grill. Posizionare il combustibile solo sulla griglia o nell'apposito contenitore.
- Assicurarsi che le fessure di areazione siano libere da detriti e cenere prima e durante l'uso del grill.
- Assicurarsi che il contenitore della cenere sia correttamente fissato in posizione prima di utilizzare il grill.
- Indossare sempre guanti protettivi durante l'aggiunta di combustibile per raggiungere il livello di calore desiderato.
- Tenere tutti i cavi elettrici lontano dal grill caldo.
- Utilizzare sempre un termometro per alimenti per assicurarsi che il cibo venga cotto alla corretta temperatura.
- Non toccare la graticola calda con le mani.
- Attenzione! Il barbecue raggiungerà una temperatura molto elevata. Non spostarlo durante l'uso.
- Cautela! Non utilizzare alcol, benzina o fluidi similari per l'accensione o la ri-accensione!
- Avvertenza! Tenere sempre lontano da bambini e animali.
- La mancata osservazione delle presenti istruzioni può causare danni patrimoniali, gravi lesioni o morte.

RU

ВНИМАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный гриль предназначен только для использования на открытом воздухе. Не применяйте его в зданиях, гаражах или других закрытых помещениях.
- Прибор НЕ предназначен для коммерческого использования.
- Не используйте гриль для обогрева помещений или приготовления пищи в них. Скопление паров угарного газа может вызвать удушье.
- Не разжигайте гриль с помощью бензина, парафина или спирта.
- Не используйте прибор во взрывоопасной среде. Не располагайте рядом с грилем посторонние предметы, особенно горючие материалы, бензин и другие воспламеняющиеся вещества.
- Храните бензин и другие легковопламеняющиеся вещества на расстоянии более 7,5 м от прибора.
- Мгновенно зажигающийся уголь при розжиге может достигать очень высоких температур. Во время прогорания угля крышка должна быть открыта.
- Храните горючие вещества на расстоянии более полуметра от гриля, даже если он не используется. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ гриль (как и любой другой прибор, работающий на газе) под навесами или вблизи незащищенных легковопламеняющихся объектов.
- Не изменяйте конструкцию гриля.
- Используйте гриль, только если он ПОЛНОСТЬЮ собран, все компоненты установлены на свои места и надежно закреплены.
- Регулярно чистите и осматривайте гриль.
- Прежде чем использовать гриль, обязательно прочтите раздел «Инструкции по эксплуатации».
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к металлическим компонентам гриля без защитных перчаток, пока он не остынет (это занимает около 45 минут).
- Ни в коем случае не прикасайтесь к решеткам (угольной или решетке-гриль), углям и золе с целью проверить их температуру.
- Не устанавливайте гриль на деревянных настилах, деревянной мебели и других воспламеняющихся поверхностях.
- Не используйте гриль на лодке или ином транспортном средстве.
- Размещайте гриль так, чтобы ветер не мог сдуть золу на воспламеняющиеся поверхности.
- Не используйте гриль при сильном ветре.
- Не наклоняйтесь над грилем во время розжига.
- Не оставляйте разожженный гриль без присмотра. Не подпускайте к грилю детей и животных.
- Не переносите разожженный гриль. Прежде чем убирать или перемещать гриль, дождитесь, пока он остынет.
- Открывайте крышку прибора медленно и осторожно, поскольку скопившиеся под ней горячий воздух и пар могут вызвать сильные ожоги.
- Устанавливайте гриль на твердой ровной невоспламеняющейся поверхности Асфальт или щебенка не всегда являются подходящими покрытиями.
- Не удаляйте золу, пока она не будет полностью потушена.
- Помните о том, что горячие или горящие угли и угольные брикеты могут вызвать пожар.
- Осторожно! Не разжигайте гриль после каждого использования. Не удаляйте золу, пока она не будет полностью потушена.
- Не размещайте топливо (угольные брикеты, дрова или кусковой уголь) непосредственно под грилем. Пользуйтесь для этого только угольной решеткой.
- До использования и во время использования гриля проверяйте вентиляционные отверстия на предмет набившейся золы и других загрязнений.
- Перед использованием убедитесь в том, что золуловитель правильно установлен и надежно закреплен.
- При добавлении топлива для поддержания нужной температуры обязательно надевайте перчатки.
- Располагайте электрические провода как можно дальше от горячего гриля.
- Для измерения температуры мяса используйте пищевой термометр.
- Не прикасайтесь к горячей решетке-гриль.
- Внимание! Во время работы гриль нагревается до высокой температуры, поэтому не перемещайте его.
- Осторожно! Не разжигайте (в том числе повторно) гриль с помощью спирта, бензина или аналогичных жидкостей.
- Внимание! Не подпускайте к грилю детей и животных.
- Помните: несоблюдение этих инструкций может привести к тяжелым травмам, смерти или повреждению имущества.

HU

FIGYELMEZTÉS

BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

- A grill csak kültéren használható, nem használható épületben, garázsban vagy bármely zárt területen.
- Ez a grill nem használható nagyüzemi körülmények között.
- Ne használja a grillt beltéri sütéshez vagy melegítéshez. A mérges gázok felgyűlhetnek és fulladást okozhatnak.
- Ne használjon benzint, paraffint, szeszeket vagy alkoholt a begyújtáshoz.
- Ne használja robbanásveszélyes környezetben. A grill körmékét tartsa tisztán és éghető anyagoktól (benzin és más éghető folyadékok) mentesen.
- Ne tároljon vagy használjon benzint, illetve más gyúlékony anyagot a készülék 7,62 méteres sugarán belül.
- Az azonnali gyúlladást szén igen magas hőmérsékleten ég a gyúlladások. A fedelet mindig hagyja nyitva, amíg a szén nem gyűjti.
- Minden gyúlékony anyagot legalább 0,53 méterre tartson távol a grilltől. NE használja a grillt vagy más egyéb anyagot tüllerhelés alatt, vagy védelem nélküli tűzveszélyes anyagok közelében.
- Semmilyen módon ne módosítsa a grillt.
- Ne használja a grillt, amíg nincs teljesen összeszerelve és minden csavar meghúzva.
- A grillt rendszeresen ellenőrizze és tartsa tisztán.
- Ne használja a készüléket, amíg nem olvasta el a "Használati utasítás" részt.
- Ne nyúljon a grill fémalkatrészeihez amíg azok teljesen le nem hűlnek (kb. 45 perc), vagy használjon védőfelszerelést (mégfogókat, kesztyűt).
- Soha ne érjen a maradékokhoz (kő vagy sütés), hamuhoz vagy szénhez azért, hogy megnézze, meleg-e.
- Ne használja fa padlón, fa bútoron vagy más éghető felületen.
- Ne telepítse vagy használja szabadidős járműveken vagy hajókon.
- A grillt úgy állítsa be, hogy a szél ne fújja szét a hamut a gyúlékony anyagokra.

- Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά στο εσωτερικό ή στο κατάστρωμα σκαφών ή οχημάτων αναψυχής (π.χ. τραχόσπιτα).
- Τοποθετείτε την ψησταριά με τρόπο ώστε ο άνεμος να μην μεταφέρει στάχτες προς εύφλεκτες επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά, όταν φυσά δυνατός άνεμος.
- Ποτέ μην σκύβετε πάνω από την ψησταριά, τη στιγμή που την ανάβετε.
- Μην αφήσετε την ψησταριά χωρίς επίτηρηση, όταν είναι αναμμένη. Μην επιτρέπετε ποτέ σε παιδιά και οικόσθα ζώα να πλησιάζουν την ψησταριά.
- Μην επιχειρήσετε να μετακινήσετε την ψησταριά, όταν αυτή είναι αναμμένη. Προτού μετακινήσετε ή αποθηκεύσετε την ψησταριά, αφήστε την πρώτα να κρυώσει.
- Πάντοτε ανοίγετε το καπάκι της ψησταριάς με προσοχή και αργά, καθώς η θερμότητα και ο ατμός που τυχόν έχει συσσωρευτεί στο εσωτερικό της ψησταριάς μπορεί να σας προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Τοποθετείτε πάντοτε την ψησταριά πάνω σε σκληρή και οριζόντια άκαυστη επιφάνεια. Επιφάνειες ασφαλτοστρωμένες μπορεί να μην είναι αποδεκτές για το σκοπό αυτό.
- Μην αφαιρείτε τις στάχτες, προτού αυτές σβήσουν και κρυώσουν τελείως.
- Τα αναμμένα κάρβουνα μπορούν να αποτελέσουν αιτία πυρκαγιάς.
- Αβειάξετε πάντοτε το δίσκο συλλογής στάχτης και τη σχάρα μετά από κάθε χρήση. Μην αφαιρείτε τις στάχτες, προτού αυτές σβήσουν και κρυώσουν τελείως.
- Μην τοποθετείτε καύσιμες ύλες (μπρικέςτες, ξύλα ή κάρβουνα) απ' ευθείας στον πάτο της ψησταριάς. Τοποθετείτε τις καύσιμες ύλες πάνω στη μικρή σχάρα.
- Προτού χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι όλα τα στόμια εξαερισμού είναι καθαρά από υπολείμματα και στάχτες.
- Προτού χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής στάχτης είναι καλά και σταθερά τοποθετημένος στη θέση του.
- Όταν προσθέτετε καύσιμες ύλες για να διατηρήσετε την παραγωγή θερμότητας στα επιθυμητά επίπεδα, φοράτε πάντοτε προστατευτικά γάντια.
- Διατηρείτε όλα τα ηλεκτρικά καλώδια μακριά από την ψησταριά, όταν αυτή είναι καυτή.
- Για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ψηθεί στην επιθυμητή θερμοκρασία, χρησιμοποιείτε πάντα το ειδικό θερμομέτρο κρέατος.
- Μην αγγίζετε τη σχάρα ψησίματος με γυμνά χέρια, όταν είναι καυτή.
- Προσοχή! Κατά τη χρήση, η ψησταριά αυτή θα αναπτύξει υψηλές θερμοκρασίες. Μην επιχειρήσετε να τη μετακινήσετε, όσο είναι αναμμένη.
- Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες, βενζίνη ή άλλα παρόμοια υγρά για να ανάψετε ή να ξαναανάψετε την ψησταριά!
- Προσοδοποίηση! Μην επιτρέπετε ποτέ σε παιδιά και οικόσθα ζώα να πλησιάζουν την ψησταριά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε πιστά τις παραπάνω οδηγίες, μπορεί να προκληθεί θάνατος, σοβαρές σωματικές βλάβες ή/και υλικές ζημιές.

UA

ОБЕРЕЖНО!

ЗАДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

- Цей гриль призначений для використання лише надворі, заборонено користуватися ним у будинку, гаражі або іншому закритому місці.
- Цей гриль НЕ призначений для комерційного використання.
- Не користуйтеся грилем для готування страв у приміщенні чи для обігріву. Це може призвести до накопичення токсичного монооксида вуглецю (чадного газу) і, як наслідок, до задудки.
- Не використовуйте для розпалювання бензин, гас чи спирт.
- Не користуйтеся виробом у вибухонебезпечній атмосфері. Утримуйте зону гриля чистою і вільною від горючих матеріалів, бензину та інших легкозаймистих випарів та рідин.
- Не зберігайте та не використовуйте бензин або інші горючі рідини або випари на відстані, меншій 25 футів (7,62 м) від цього пристрою.
- Під час початкового розпалювання швидкозаймисте деревне вугілля може горіти при дуже високих температурах. Слідкуйте, щоб кришка була відкрита, поки вугілля не перетвориться на жар.
- Увесь час тримайте всі горючі предмети та поверхні на відстаніонайменше 21 дюйм (53 см) від гриля.
- НЕ використовуйте цей гриль або будь-який газовий прилад під будь-якими навісами або поблизу незахищених займистих конструкцій.
- Не змінюйте гриль жодним чином.
- Не використовуйте гриль, поки він не буде повністю зібраний, а всі його частини надійно закріплені та затягнуті.
- Гриль необхідно регулярно чистити та оглядати.
- Не користуйтеся грилем, не прочитавши «Інструкцію користувача» в цьому посібнику.
- Не торкайтеся металевих деталей гриля, поки він не охолоне повністю (близько 45 хв.), щоб уникнути опіків, якщо ви не користуетесь захисними пристосуваннями (прихватки, рукавички, рукавиці для барбекю тощо).
- Ніколи не торкайтеся решітки (для вугілля або робочої для страви), попелу або вугликів, щоб перевірити, чи вони гарячі.
- Не користуйтеся виробом на дерев'яних помостах, дерев'яних меблях або інших горючих поверхнях.
- Не користуйтеся виробом на човнах або транспортних засобах, призначених для відпочинку.
- Розташуйте гриль так, щоб вітер не зміг нести попіл у напрямку горючих поверхонь.
- Не користуйтеся виробом під час сильного вітру.
- Не нахиляйтеся над грилем під час розпалювання.
- Не залишайте без нагляду запалений гриль, особливо слідкуйте, щоб діти і домашні тварини весь час були подаль від гриля.
- Не намагайтеся під час користування грилем пересувати його. Перш ніж переміщати або складати гриль, дайте йому охолонути.
- Відкривайте кришку гриля обережно й повільно, оскільки тепло та пара, що зібралася всередині гриля, можуть спричинити важкі опіки.
- Завжди ставте гриль на твердій, негорючій і рівній поверхні. Асфальтова або асфальтобетонна поверхня може бути неприйнятною для цієї мети.
- Не прибирайте жар, поки він повністю не згасне.
- Полишені без нагляду гарячі брикети і вугілля можуть призвести до пожежі.
- Очистіть попелозбірник і гриль після кожного використання. Не прибирайте жар, поки він повністю не згасне.
- Не кладіть паливо (вугільні брикети, дрова або кускове деревне вугілля) безпосередньо на дно гриля. Кладіть паливо тільки на піддон/решітку для деревного вугілля.
- Перевірте, щоб вентиляційні отвори були вільними від сміття та попелу до і під час використання гриля.
- Перш ніж користуватися грилем, переконайтеся, що попелозбірник надійно й повністю поставлено на місце.
- При додаванні палива для збереження бажаного рівня тепла завжди надягайте захисні рукавиці.
- Тримайте всі електричні шнури подаль від гарячого гриля.
- Завжди використовуйте термометр для м'яса, щоб при готуванні страв прогрілася до безпечної температури.
- Не торкайтеся руками решітки, на якій готується страв.
- Увага! Барбекю нагрівається до дуже високої температури. Не пересувайте його під час користування.
- Увага! Не використовуйте для розпалювання або поновлення горіння спирт, бензин або подібні рідини!
- Обережно! Не підпускайте близько дітей і домашніх тварин.
- Недостатньо ретельне виконання вказаних вище інструкцій може призвести до смерті, серйозних травм або пошкодження майна.

UK

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

For Easiest Assemble

- To avoiding losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.
- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed go back fully tighten all hardware.
- Follow all steps in order to properly assemble your grill.

Remove all contents from the carton packaging. Make sure all parts are present before attempting assembly. Once the grill is fully assembled, go back and check to make certain all the bolts are secure. Tighten again using the screwdriver provided if necessary.

FR

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Pour faciliter le montage

- Afin d'éviter de perdre les petites pièces ou les éléments de quincaillerie, assembler le produit sur une surface dure et plane dépourvue de fente ou d'ouverture.
- Dégager une surface assez grande pour étaler toutes les pièces et les éléments de quincaillerie.
- Le cas échéant, serrer d'abord tous les éléments de quincaillerie à la main. Une fois cette étape effectuée, repasser sur chacun pour finir de serrer tous les éléments de quincaillerie.
- Suivre toutes les étapes dans l'ordre afin de monter correctement le barbecue.

Retirer l'ensemble du contenu de l'emballage en carton. Vérifier que toutes les pièces sont présentes avant de commencer le montage de l'appareil. Une fois le barbecue complètement monté, vérifier que toutes les vis sont bien serrées. Resserrer les vis à l'aide du tournevis fourni, si nécessaire.

PT

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Para uma montagem mais fácil

- Para evitar a perda de pequenos componentes ou ferragens, monte o produto numa superfície plana, dura que não apresente fendas ou aberturas.
- Esvazie uma zona com o tamanho suficiente para colocar todos os componentes e ferragens.
- Se for indicado, aperte todas as ligações das ferragens primeiro com as mãos. Assim que a etapa estiver completada, volte a apertar todas as ferragens desde o início.
- Siga todas as etapas de forma a montar devidamente o grelhador.

Retire todo o conteúdo da embalagem de cartão. Certifique-se de que estão todas as peças antes de tentar montar. Assim que o grelhador estiver completamente montado, volte ao início e verifique se todos os parafusos estão seguros. Volte a apertá-los com a chave de parafusos fornecida se for necessário.

SE

MONTERINGSANVISNINGAR

För att underlätta monteringen

- För att undvika förlust av små delar och verktyg bör du montera produkten på en hård, plan yta utan sprickor eller öppningar.
- Frigör en yta som är tillräckligt stor för att lägga ut alla delar och verktyg.
- Dra åt alla anslutningar för hand först (om tillämpligt). Dra sedan åt med hjälp av verktyg.
- Följ stegen i ordning för att montera grillen korrekt.

Ta bort allt innehåll ur förpackningen. Kontrollera att alla delar finns med före monteringen. När grillen är färdigmonterad går du tillbaka och kontrollerar att alla bultar sitter som de ska. Dra åt igen med den medföljande skruvmejseln vid behov.

SK

POKYNY NA MONTÁŽ

Pre najjednoduchšiu montáž

- Aby sa predišlo strate malých komponentov alebo spojovacích dielov, výrobok zmontujte na tvrdom vodovornom povrchu, na ktorom nie sú praskliny ani otvory.
- Vypracujte dostatočne veľký priestor na rozloženie všetkých komponentov a spojovacích dielov.
- V prípade potreby pritiahnite všetky spoje najprv rukou. Po pritiahnutí rukou pritiahnite všetky spojovacie diely naplno.
- Vykonajte všetky kroky potrebné na správnu montáž grilu.

Vyberte celý obsah z kartónového balenia. Predtým, než začnete s montážou, skontrolujte, či máte všetky diely. Keď je gril kompletne zmontovaný, skontrolujte, či sú všetky skrutky zaistené. V prípade potreby ich znovu pritiahnite pomocou dodaného skrutkovača.

LT

NURODYMAI, KAIP SURINKTI

Kaip surinkti lengviausia

- Kad nepamestumėte smulkių dalių ar tvirtinimo detalių, gaminį montuokite ant lygaus paviršiaus, kuriame nėra plyšių ar angų.
- Atlaisvinkite pakankamai vietos, kad galėtumėte išdėlioti visas dalis ir tvirtinimo detales.
- Jei įmanoma, visas tvirtinimo detales pirmiausia priveržkite ranka. Tai atlikę, iki galo priveržkite visas tvirtinimo detales atitinkamais įrankiais.
- Norėdami tinkamai surinkti kepsninę, atlikite visas nurodytus veiksmus.

Išimkite iš kartoninės dėžės visą turinį. Prieš mėginami surinkti kepsninę įsitinkite, ar yra visos dalys. Surinkę kepsninę iki galo, dar kartą patikrinkite, ar varžtai yra tvirtai priveržti. Jei reikia, dar kartą priveržkite juos atsuktuvu, esančiu pakuotėje.

LV

MONTĀŽAS INSTRUKCIJAS

Lai vieglāk samontētu

- Lai nepazaudētu mazās sastāvdaļas vai stiprinājumus, montējiet iekārtu uz cietais, horizontālas virsmas, kurai nav plaisu vai atveru.
- Atbrīvojiet pietiekami daudz vietas visu sastāvdaļu un stiprinājumu novietošanai.
- Ja nepieciešams, visus stiprinājuma savienojumus vispirms pievelciet ar roku. Kad šī darbība ir pabeigta, no jauna pilnībā pievelciet visus stiprinājumus.
- Lai grilu samontētu pareizi, izpildiet visas darbības norādītajā secībā.

Izņemiet visas sastāvdaļas no kartona iepakojuma. Pirms sākt montāžu, pārlicinieties, vai jums ir visas detaļas. Kad grils ir pilnībā samontēts, vēlreiz pārbaudiet, vai visas skrūves ir kārtīgi nostiprinātas. Pēc nepieciešamības pievelciet tās vēlreiz, izmantojot komplektā iekļauto skrūvgrēzi.

DE

MONTAGEANWEISUNG

Zur Vereinfachung der Montage

- Montieren Sie das Gerät auf einer festen, ebenen Unterlage ohne Spalten oder Öffnungen, damit keine kleinen Komponenten oder Zubehörteile verlorengehen.
- Schaffen Sie ausreichend Platz, um alle Komponenten und Zubehörteile ausbreiten zu können.
- Ziehen Sie (soweit möglich) alle Teileverbindungen zunächst nur handfest an. Ziehen Sie die Verbindungen erst fest an, wenn Sie einen Arbeitsschritt abgeschlossen haben.
- Befolgen Sie alle Arbeitsschritte, um das Gerät korrekt zu montieren.

Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung. Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind, bevor Sie mit der Montage beginnen. Nachdem Sie den Grill fertig montiert haben, kontrollieren Sie die Verbindungen, um sicherzustellen, dass alle Schrauben fest angezogen sind. Ziehen Sie Schrauben gegebenenfalls mit dem Schraubendreher nach.

BG

ИНСТРУКЦИИ ЗА СГЛОБЯВАНЕ

За най-лесно сглобяване

- За да избегнете изгубване на всякакви малки компоненти или железарски материали, сглобявайте вашия продукт в твърда равна повърхност, която няма пукнатини или отвори.
- Освободете област, достатъчно голяма, за да положите всички компоненти и железария.
- Когато е приложимо, затегнете всички железарски връзки чрез ръчно завъртане. След като стъпката е завършена, се върнете и напълно затегнете всички железарски връзки.
- Следвайте всички стъпки, за да сглобите правилно своя продукт.

Отстранете цялото съдържание от картонената опаковка. Уверете се, че всички части са налични, преди да започнете сглобяване. След като грилът е напълно сглобен, върнете се и проверете, за да се уверите, че всички болтове са застопорени. Затегнете отново, като използвате предоставената отвертка, ако е необходимо.

IT

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

Per la massima facilità di assemblaggio

- Per evitare di perdere piccole parti o materiali, assemblare il prodotto su una superficie piana solida senza crepe o fessure.
- Liberare uno spazio abbastanza grande per posizionare tutti i componenti ed i materiali.
- Dove possibile, stringere tutti gli elementi di connessione prima manualmente. Una volta completato questo passaggio, ripetere e stringere completamente tutti i componenti.
- Seguire in ordine tutti i passaggi per montare correttamente il grill.

Estrarre tutto il contenuto dall'imballo. Accertarsi che siano presenti tutte le parti prima di procedere con il montaggio. Una volta completato il montaggio, verificare che tutti i bulloni siano stretti correttamente. Stringere nuovamente utilizzando il cacciavite in dotazione, se necessario.

RU

ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

Советы по сборке

- Чтобы мелкие компоненты или инструменты не терялись, собирайте прибор на твердой ровной поверхности без трещин и отверстий.
- Освободите место, достаточное для всех компонентов и инструментов.
- Соединения сначала затягивайте вручную, а после выполнения соответствующего действия – с помощью инструментов.
- Чтобы правильно собрать гриль, соблюдайте последовательность сборки.

Въннете все компоненти из упаковки. Преди да пристъпите к сборке, убедитесь в том, что в наличии имеются все детали. Завершив сборку гриля, еще раз просмотрите инструкции и убедитесь в том, что все шурупы надежно затянуты. При необходимости затяните их с помощью отвертки, поставляемой в комплекте.

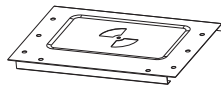




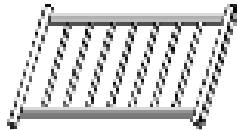
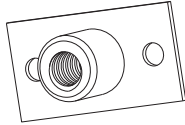


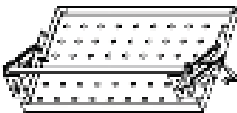

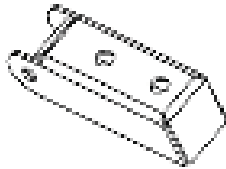
HU

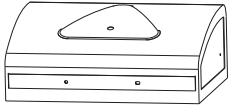
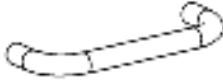




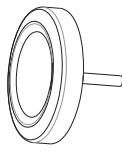
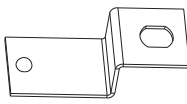
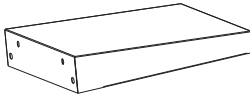



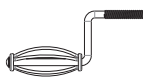
ÖSSZEÁLLÍTÁSI ÚTMUTATÓ

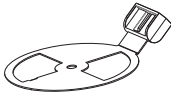
A könnyű összeszerelés érdekében







- Annak érdekében, hogy ne veszítse el az apróbb alkatrészeket, a terméket olyan sík, kemény felületen szerelje össze, amelyen nem találhatók repedések, nyílások.
- Olyan méretű területet keressen, ahol elférnek az alkatrészek és a termék is.
- Ha lehet, először kézzel húzza meg a csavarokat. Az adott lépés végén meghúzhatja kulccsal is a csavarokat.
- A megfelelő összeszerelés érdekében tartsa be a lépéseket.

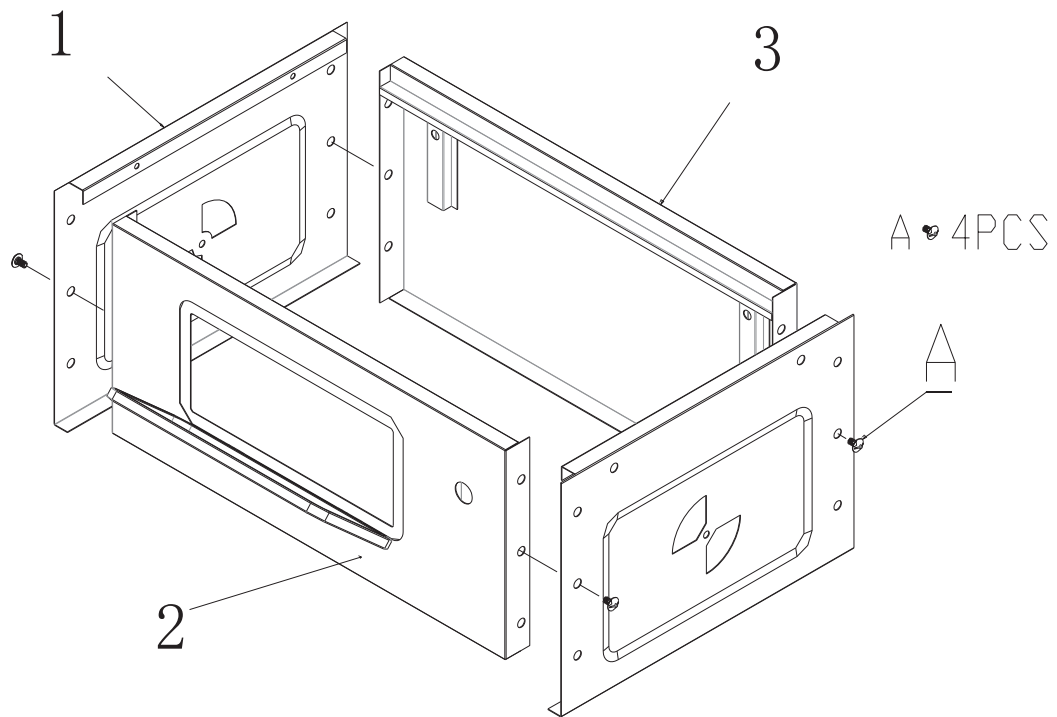
Vegyen ki mindent a kartondobozból. Összeszerelés előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan. A grill összeszerelése után ellenőrizze, hogy minden csavar megfelelően meg van húzva. Ha szükséges, húzza meg a mellékelt csavarhúzóval.

NO.	PART NAME	PICTURE	QUANTITY
1	Left and right panel		2
2	Front panel		1
3	Back panel		1
4	Right legs		2
5	Left legs		2
6	Bottom shelf		1
7	Holder of charcoal rack		1
8	wheels		2
9	axle		1
10	Adjustable charcoal pan		1
11	Half hinge for hood		2
12	Half hinge for firebox		2

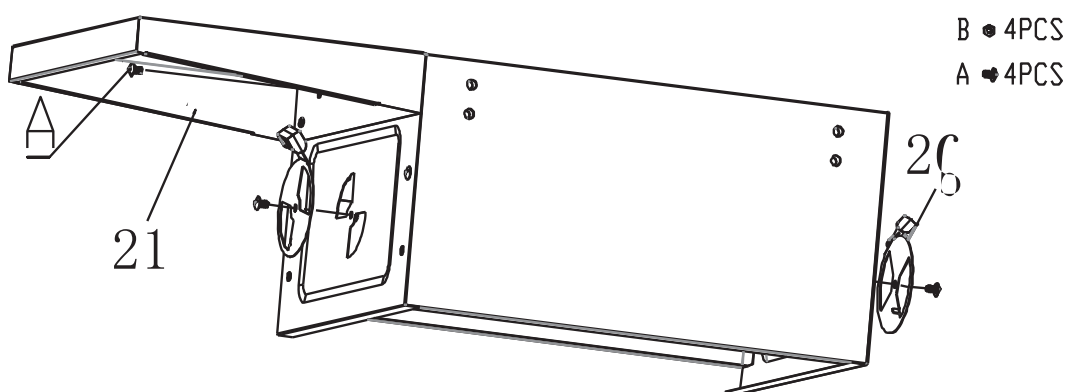
13	Hood		1
14	Hood handle		
15	handle base		4
16	Firebox handle		1
17	Charcoal door handle		1
18	Charcoal door handle base		1
19	Thermometer		1
20	Charcoal door locking level		1
21	Side table		1
22	Ash pan		
23	Warming grill		1
24	Cooking grill		2
25	Charcoal rack rocker		1

26	Air vent		2
----	----------	---	---

NO.	PART NAME	PICTURE	QUANTITY
A	M6x12 screw		20
B	M6 nut		11
C	M6x40 screw		4
D	M6x50 screw		4
F	Cotter pin		4
G	Pin		2

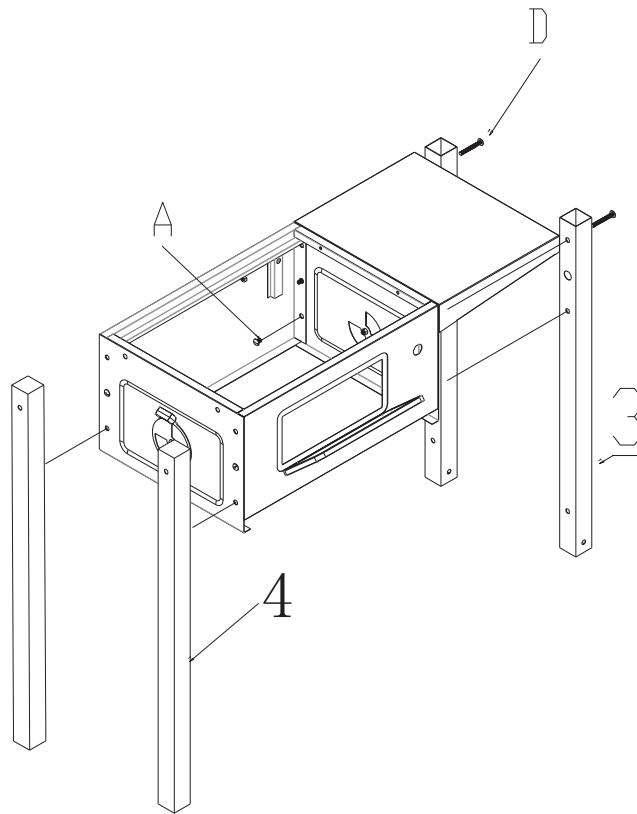


Connect all panels of the fire box together(1, 2, 3) with screws (4x **A**).



Align 21(side table) with the fire box 1 (right panel), lock the two holes in the middle with (A)screw and (B)nut.

Connect 26 (air vent) to 1(firebox left and right panel) with (A)screw and (B)nut.

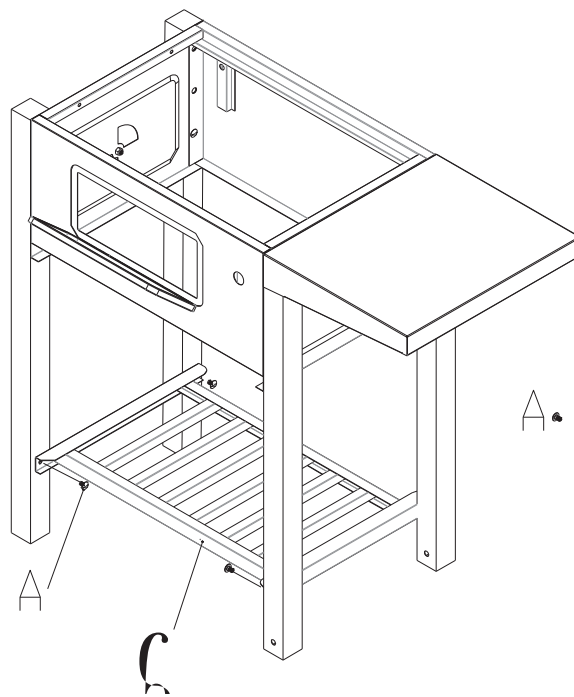


D 2PCS

A 4PCS

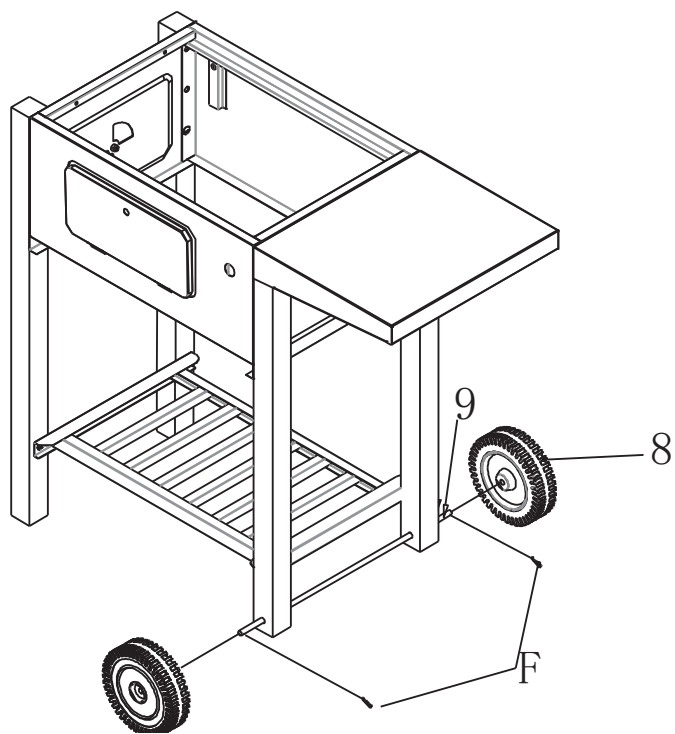
Align 3(right legs) with 1(firebox right panel),lock the upper hole with D(screw),lock the below hole with (A) screw

Align 4(left legs) with 1(firebox left panel),lock the below hole with (A) screw

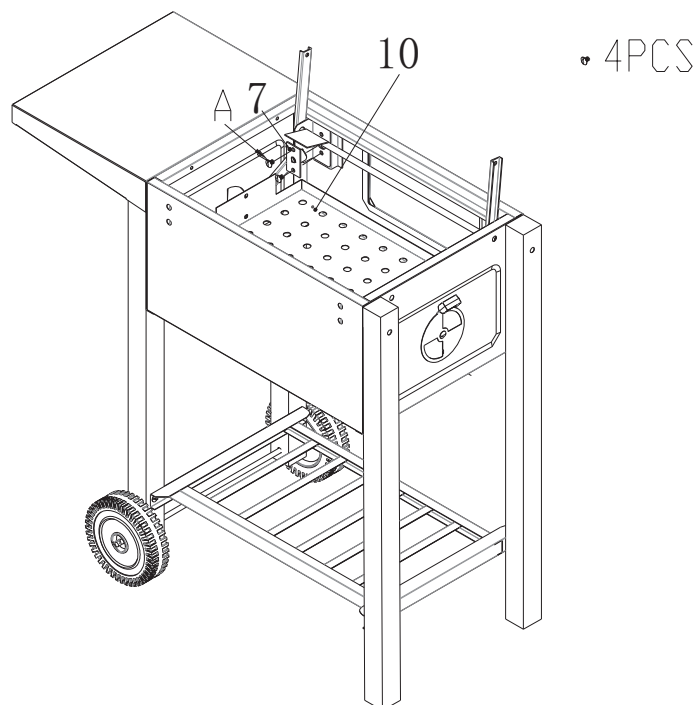


A 4PCS

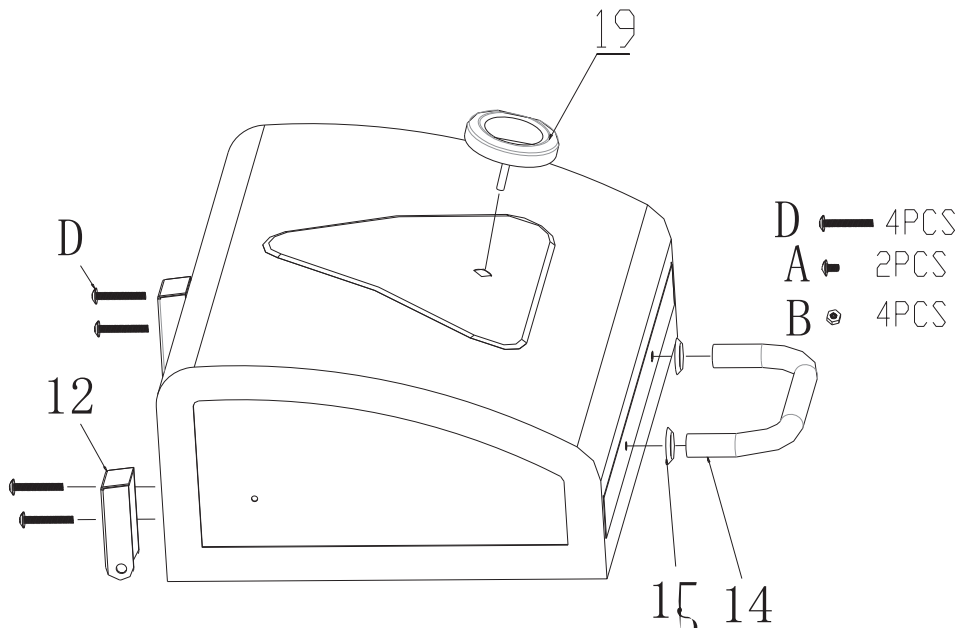
Connect 6 (bottom shelf) to 3,4 (the legs)



Insert (9) into the hole of (3), attached the wheels (8), insert (F) into the hole



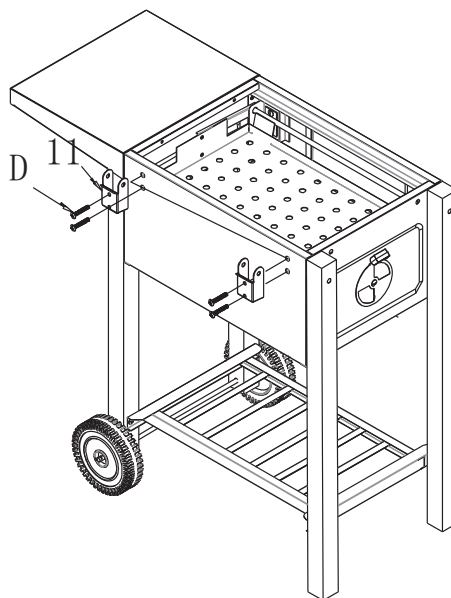
Put the charcoal rack (10) into the firebox, align with front panel(2),insert (7), lock with screw(A) .



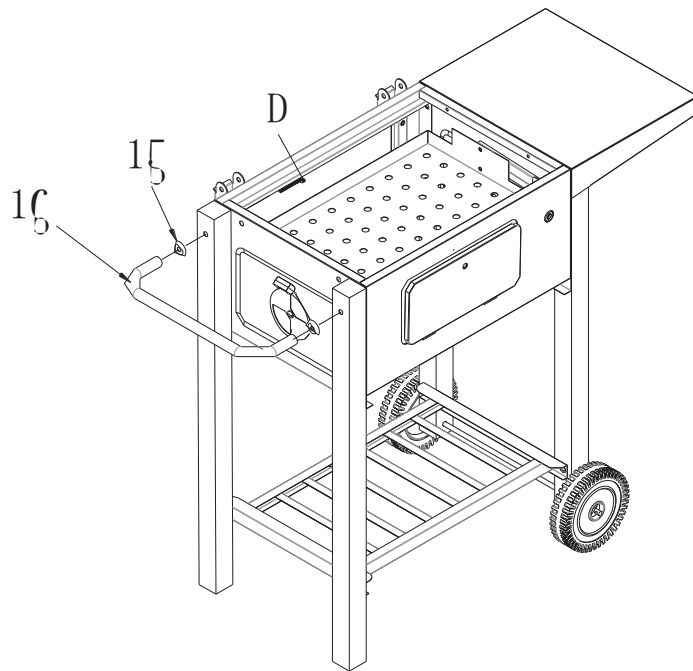
Connect the hood handle(14) and handle base(15) to the hood (13)

Attached the thermometer (19) to the hood(13)

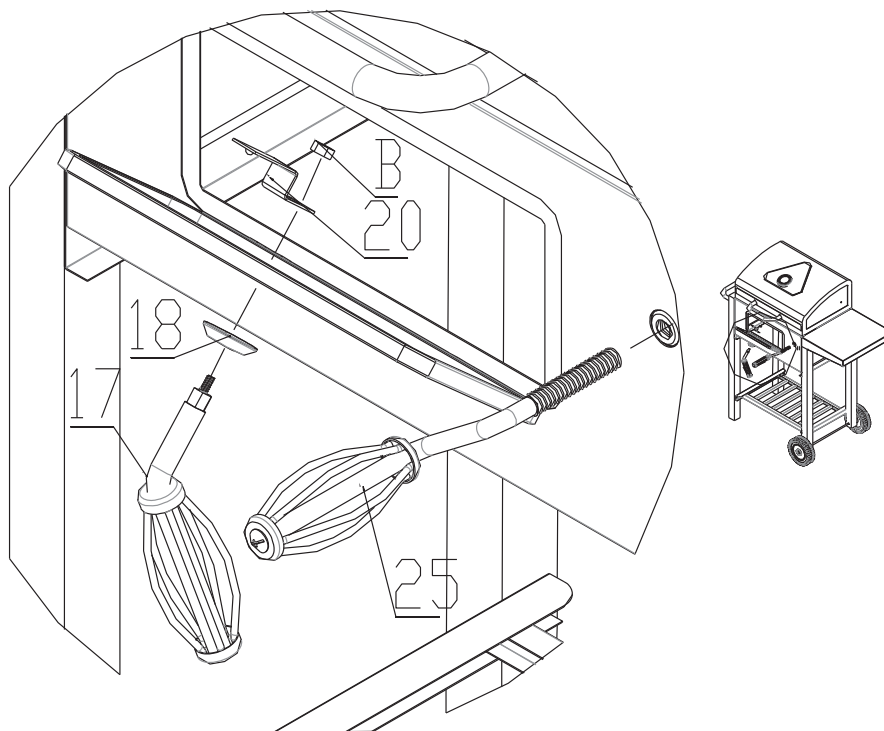
Connect the half hinge(12) to the hood (13) with screw(D) and nut(B)



Attach the half hinge (11) to the fire box with D (screw)

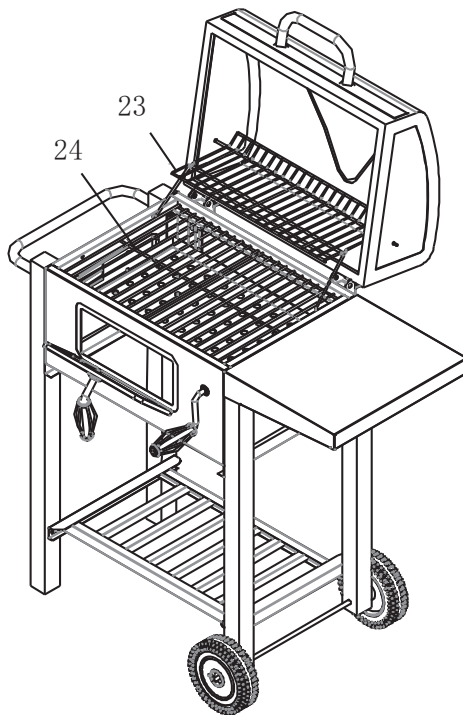


Insert D(screw) to left panel(1) and left legs(5), attached with handle base(15) & firebox handle (16)

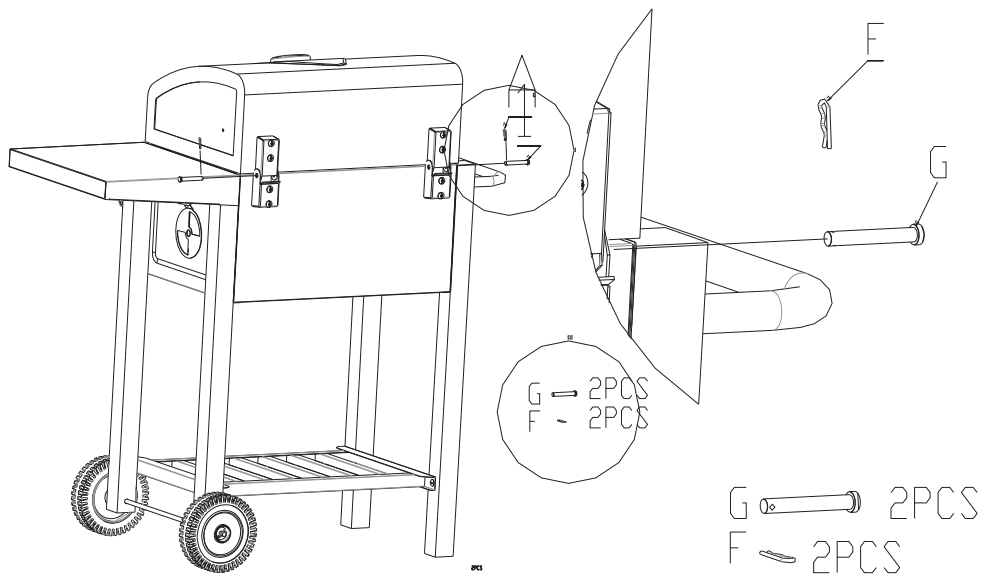


Screw (25) into (7),adjust the height of charcoal rack

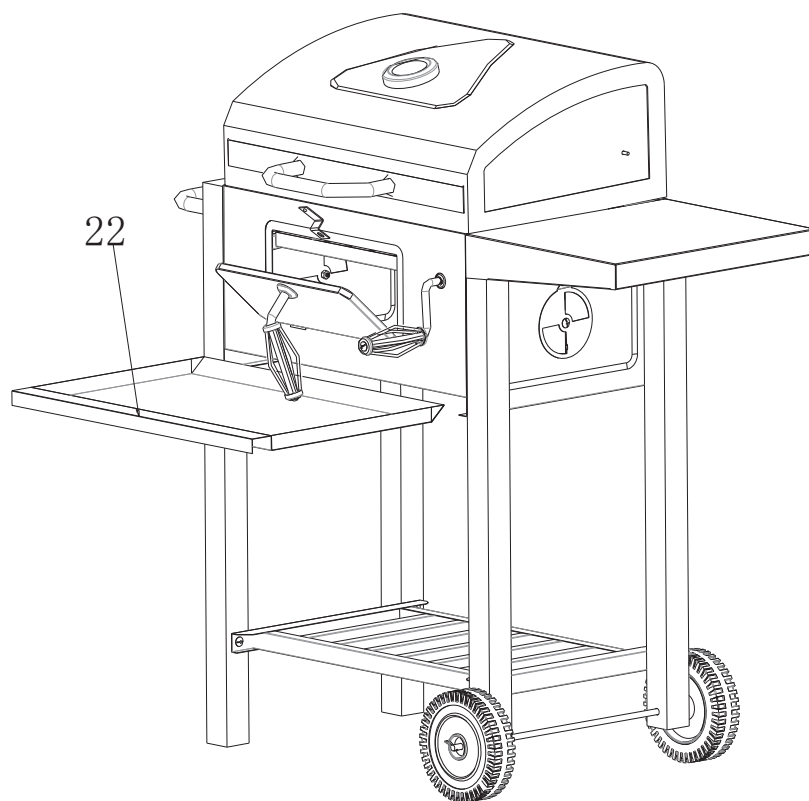
Attach charcoal door handle(17),charcoal door handle base(18),charcoal door(2),and charcoal door locking level, lock with nut (B)



Attach cooking grill(24) and warming grill(23)



Put the hood(13) on the firebox, align the hinge. Insert the pin(G) to the hinge, Insert the cotter pin(F) into the hole of pin (G)



Put the ash drawer (22) to the BBQ

Now the BBQ is finished . You can enjoy it !



USER INSTRUCTIONS

For Your Safety

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

CAUTION: Instant light charcoal can burn at very high temperatures during initial startup. Make sure lid is open until charcoal turns to hot coals.

This grill is designed for use only with quality charcoal briquettes, lump charcoal and cooking wood.

Warning! Keep children and pets away.

Caution! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

Attention! This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.

Do not use indoors!

Lighting

1. Place grill on a hard, non-combustible level surface away from combustibles.
2. Open lid and vents.
3. Make sure ash receiver is empty and secure.
4. Remove cooking grid.
5. Arrange and light fuel per instructions on fuel package.
6. Allow fuel time to ash into glowing coals before cooking.

Cooking

Follow this advice when cooking on your grill.

ALWAYS wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.

Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.

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.

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, check meat temperature with a cooking thermometer or 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 color and there should be no traces of pink/red juices or meat coloring.

Ensure that the grill is thoroughly cleaned before lighting the barbecue and cooking.

When cooking make sure the barbecue is really hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning, and turn regularly.

Direct Cooking

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instruction. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread coals evenly across charcoal grid with a long handle tool.
4. Carefully replace cooking grid, close Lid and allow to preheat .
5. Open lid and place food on cooking grid.
6. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
7. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents.

Indirect Cooking – Ideal for Roasts

1. Open lid and remove cooking grid.
2. Load and light charcoal per charcoal manufacturer's instruction. Leave lid open.
3. While wearing protective gloves, carefully spread coals to the outsides of charcoal grid or to one side of charcoal grid with a long handle tool.
4. Place a metal tray on the charcoal grid that doesn't have charcoal to catch drippings
5. Carefully replace cooking grid.
6. Place food on cooking grid directly over the metal pan.
7. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
8. Allow charcoal to burn out by closing lid and all vents.

Tips for Better Cookouts and Longer Product Life

1. Store fuel in a waterproof container away from sources of ignition.
2. Use a charcoal chimney for fast and easy startups.
3. Spray or coat cooking surfaces with vegetable oil before cooking to avoid sticking.
4. Place vegetables or delicate foods into aluminum foil pouches.
5. Use a quality grill brush after each event to keep cooking surfaces clean and rust free.
6. Remove all ash and dispose of properly after each use.
7. Once grill is cool, cover with a quality grill cover that is properly sized to your unit.

CLEANING AND CARE

After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Caution:

1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool.
2. DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
3. Abrasive cleaners will damage this product.
4. Never use oven cleaner to clean any part of grill.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

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

FR

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Pour votre sécurité

1. S'assurer que l'ensemble des étiquettes, emballages et films de protection a été retiré du barbecue.
 2. Enlever les huiles de fabrication avant d'utiliser ce barbecue pour la première fois. Pour cela, faire fonctionner le barbecue pendant au moins 15 minutes avec le couvercle fermé. La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera les odeurs.
 - ATTENTION : le charbon léger à allumage instantané peut brûler à des températures très élevées lorsqu'on l'allume pour la première fois. Veiller à ce que le couvercle reste ouvert jusqu'à ce que le charbon de bois se transforme en charbon chaud. Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement avec des briquettes de charbon, des morceaux de charbon de bois et du bois de qualité.
- Avertissement ! Tenir à l'écart des enfants et des animaux de compagnie.
Attention : ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide de ce type pour allumer ou réactiver le barbecue !
Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
Attention ! Ce barbecue devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant le fonctionnement.
Ne pas l'utiliser à l'intérieur.

Allumage

1. Placer le barbecue sur une surface dure, plane et non combustible, et à l'écart des combustibles.
2. Ouvrir le couvercle et les grilles d'aération.
3. S'assurer que le tiroir à cendres est vide et bien fixé.
4. Retirer la grille de cuisson.
5. Disposer et allumer le combustible conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
6. Laisser le combustible se transformer en charbon chaud recouvert de cendres avant la cuisson.

Cuisson

Suivre ces conseils lors de la cuisson sur le barbecue.

TOUJOURS se laver les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue, et avant de manger.
Bien décongeler la viande et la volaille dans le réfrigérateur avant de les cuire. Séparer la viande et la volaille crues des aliments cuits.

TOUJOURS garder la viande crue loin de la viande cuite et d'autres aliments.

Avant la cuisson s'assurer que les surfaces du barbecue et les outils sont propres et exempts de résidus de nourriture.

NE PAS utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments cuits et les aliments crus.

S'assurer que la viande est bien cuite avant de la manger.

ATTENTION : manger de la viande crue ou pas suffisamment cuite peut entraîner une intoxication alimentaire (par exemple, des souches de bactéries comme l'E. coli).

Pour éviter que la viande ne soit pas suffisamment cuite, vérifier sa température à l'aide d'un thermomètre de cuisson ou couper la viande pour s'assurer qu'elle est totalement cuite.

ATTENTION : si la viande a été cuite suffisamment, le jus doit être de couleur claire et il ne doit pas y avoir de trace de jus rose/rouge ou de coloration de la viande.

Vérifier que le barbecue est propre avant de l'allumer et de cuisiner.

Veiller à ce que le barbecue soit bien chaud avant de commencer à cuisiner. Placer les plus gros morceaux aussi loin que possible de la source directe de chaleur afin d'assurer une cuisson complète sans les brûler. Les tourner régulièrement.

Cuisson directe

1. Ouvrir le couvercle et retirer la grille de cuisson.
2. Charger le charbon de bois et l'allumer en suivant les instructions du fabricant. Laisser le couvercle ouvert.
3. Porter des gants de protection pour répartir soigneusement et uniformément le charbon sur la grille à charbon à l'aide d'un outil à long manche.
4. Replacer soigneusement la grille de cuisson, fermer le couvercle et laisser préchauffer.
5. Ouvrir le couvercle et placer la nourriture sur la grille de cuisson.
6. Couvercle fermé ou non, faire cuire jusqu'à atteindre la température interne désirée.
7. Laisser le charbon de bois se consumer en fermant le couvercle et toutes les grilles d'aération.

Cuisson indirecte : idéale pour les rôtis

1. Ouvrir le couvercle et retirer la grille de cuisson.
2. Charger le charbon de bois et l'allumer en suivant les instructions du fabricant. Laisser le couvercle ouvert.
3. Porter des gants de protection pour disposer le charbon à l'extérieur de la grille à charbon ou sur un côté de la grille à charbon à l'aide d'un outil à long manche.
4. Placer un plateau en métal sur la grille à charbon sur laquelle il n'y a pas de charbon de bois pour recueillir la graisse.
5. Remettre la grille de cuisson en place avec précaution.
6. Placer les aliments sur la grille de cuisson, au-dessus du plat en métal.
7. Couvercle fermé ou non, faire cuire jusqu'à atteindre la température interne désirée.
8. Laisser le charbon de bois se consumer en fermant le couvercle et toutes les grilles d'aération. Conseils pour une meilleure cuisson et une durée de vie prolongée du barbecue
8. Conserver le carburant dans un conteneur étanche à l'écart de toute source d'inflammation.
9. Utiliser une cheminée à charbon pour l'allumer rapidement et facilement.
10. Pour empêcher les aliments de coller aux surfaces de cuisson, vaporiser ou badigeonner ces dernières avec de l'huile végétale avant l'allumage.
11. Emballer les légumes ou les aliments délicats dans du papier d'aluminium.
12. Après chaque utilisation, nettoyer les surfaces de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue de qualité, afin d'éviter qu'elles ne rouillent.
13. Retirer toutes les cendres et les jeter après chaque utilisation.
14. Une fois le barbecue refroidi, le couvrir avec un couvercle de qualité adapté à votre appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après avoir cuit des aliments sur le barbecue, toujours nettoyer les surfaces et les ustensiles de cuisson.

Attention :

1. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués à froid.
2. NE PAS nettoyer les pièces du barbecue dans un four auto-nettoyant. La chaleur extrême risque d'endommager la finition.
3. Les nettoyeurs abrasifs peuvent endommager ce produit.

4. Ne jamais utiliser de produit de nettoyage destiné aux fours sur le barbecue.

Nettoyage des surfaces

1. Essuyer les surfaces avec du détergent à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude.
2. Pour les tâches coriaces, utiliser un dégraissant à base d'agrumes et une brosse en nylon.
3. Rincer à l'eau.

IMPORTANT : il est normal que la couleur des surfaces à revêtement métallique du barbecue change lors de l'utilisation, en raison de la chaleur générée par la combustion du charbon. Les surfaces revêtues peuvent sembler devenir plus foncées, avec un fini craquelé ou mat.

PT

INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR

Para sua segurança

1. Certifique-se de que retirou todas as etiquetas, materiais de embalagem e películas de protecção do grelhador.
 2. Elimine os óleos utilizados durante o fabrico antes de cozinhar com este grelhador pela primeira vez, ligando o grelhador durante 15 minutos com a tampa fechada. Isto irá "limpar com o calor" as partes internas e fazer dissipar os odores.
- ATENÇÃO: O carvão vegetal de acendimento instantâneo pode arder a temperaturas extremamente elevadas durante o acendimento inicial. Certifique-se de que a tampa fica aberta até o carvão vegetal se transformar em carvão quente. Este grelhador foi concebido para ser utilizado apenas com briquetes de carvão vegetal, carvão vegetal de madeira da protuberância e madeira para cozinha de qualidade.

Ignição

1. Coloque o grelhador numa superfície nivelada, dura e não combustível e longe de objectos combustíveis.
2. Abra a tampa e os ventiladores.
3. Certifique-se de que o colectador de cinzas está vazio e bem preso.
4. Retire a grelha para cozinhar.
5. Prepare e acenda o combustível de acordo com as instruções presentes na embalagem do combustível.
6. Deixe o combustível transformar-se em carvão aceso antes de cozinhar

Cozinhar

Siga este conselho quando estiver a cozinhar com o grelhador.

Lave SEMPRE as mãos antes ou depois de mexer em carne cozinhada e antes de comer.

Descongele bem a carne e aves congeladas no frigorífico antes de cozinhar. Mantenha a carne e aves cruas separadas dos alimentos cozinhados.

Mantenha SEMPRE a carne crua afastada da carne cozinhada e de outros alimentos.

Antes de cozinhar, certifique-se de que as superfícies do grelhador e as ferramentas estão limpas e de que não apresentam resíduos de comida.

NÃO utilize os mesmos utensílios para mexer em alimentos cozinhados e não cozinhados.

Certifique-se de que toda a carne está bem cozinhada antes de comer.

CUIDADO - comer carne crua ou mal passada pode provocar intoxicação alimentar (por exemplo, através de bactérias como a E. coli). Para reduzir o risco de passar mal a carne, verifique a temperatura da carne com um termómetro de cozinha ou corte-a para ver se o interior está bem passado.

CUIDADO - se a carne estiver suficientemente passada, os seus sucos terão uma cor clara e não haverá vestígios de sucos vermelhos/rosados ou carne de diferentes cores.

Certifique-se de que o grelhador está bem limpo antes de acender o barbecue e cozinhar. Enquanto estiver a cozinhar, certifique-se de que o barbecue está bem quente. Coloque as porções maiores e mais grossas mais longe do calor mais intenso para assegurar que ficam bem cozinhadas sem se queimarem, e vire-as regularmente.

Cozedura directa

1. Abra a tampa e retire a grelha de cozinhar.
2. Coloque e acenda o carvão de acordo com as instruções do fabricante o carvão. Deixe a tampa aberta.
3. Com luvas de protecção, espalhe cuidadosamente os pedaços de carvão pela grelha para carvão com uma ferramenta comprida.
4. Volte a colocar cuidadosamente a grelha, feche a tampa e deixe pré-aquecer.
5. Abra a tampa e coloque a comida na grelha para cozinhar.
6. Com a tampa aberta ou fechada, cozinhe até a temperatura interna desejada ser atingida.
7. Deixe o carvão apagar-se, fechado a tampa e todos os ventiladores.

Cozinha indirecta – Ideal para assados

1. Abra a tampa e retire a grelha de cozinhar.
2. Coloque e acenda o carvão de acordo com as instruções do fabricante o carvão. Deixe a tampa aberta.
3. Com luvas de protecção, espalhe cuidadosamente os pedaços de carvão até às extremidades da grelha para carvão ou para um dos lados da grelha para carvão com uma ferramenta comprida.
4. Coloque um tabuleiro de metal na grelha para carvão que não tem carvão para apanhar os pingos.
5. Volte a colocar cuidadosamente a grelha para cozinhar.
6. Coloque a comida na grelha directamente por cima do tabuleiro de metal.
7. Com a tampa aberta ou fechada, cozinhe até a temperatura interna desejada ser atingida.
8. Deixe o carvão apagar-se, fechado a tampa e todos os ventiladores. Sugestões para melhores cozeduras e para uma vida útil mais longa do produto
15. Guarde o combustível numa embalagem à prova de água afastada de fontes de ignição.
16. Utilize uma chaminé de carvão para obter ignições rápidas e fáceis.
17. Pulverize ou cubra as superfícies com óleo vegetal antes de cozinhar para evitar que a comida fique presa.
18. Coloque os vegetais ou alimentos delicados em bolsas de folhas de alumínio.
19. Utilize um pincel para grelhador após cada utilização para manter as superfícies limpas e livres de ferrugem.
20. Retire todas as cinzas e elimine-as correctamente após cada utilização.
21. Quando o grelhador estiver frio, cubra-o com uma cobertura de qualidade adaptada para o tamanho da sua unidade.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Após cozinhar no barbecue, limpe sempre as superfícies da grelha e os utensílios.

Cuidado:

1. Todas as tarefas de limpeza e manutenção devem ser efectuadas quando o grelhador estiver frio.
2. NÃO lave nenhuma peça do grelhador num forno de limpeza automática. O calor extremo pode danificar o acabamento.
3. Os produtos de limpeza abrasivos danificam este produto.
4. Nunca utilize produtos de limpeza para fornos para limpar qualquer parte do grelhador.

Limpeza de superficies

1. Limpe as superficies com um detergente de loiça suave ou bicarbonato de sódio.
2. Em superficies mais difíceis, utilize um desengordurante cítrico e uma escova de nylon.
3. Enxágue com água.

IMPORTANTE- Tenha em atenção que é normal as superficies metálicas revestidas do grelhador perderem a cor com o passar do tempo, devido ao calor gerado pelo carvão quente. As superficies revestidas podem parecer mais escuras, apresentando um aspecto baço.

SE

BRUKSANVISNING

För din säkerhet

1. Kontrollera att alla etiketter, allt förpackningsmaterial och all skyddsfilm har tagits bort från grillen.
 2. Ta bort olja från tillverkningsprocessen innan du lagar mat på grillen för första gången genom att köra grillen i minst 15 minuter med locket stängt. Detta leder till "rengöring genom upphettning" av de inre delarna och tar bort lukt.
 - WARNING:** Kol som tänds direkt kan brinna med mycket hög temperatur i inledningsfasen. Kontrollera att locket är öppet tills kolen har börjat glöda.
- Grillen är endast avsedd för användning av briketter, grillkol och grillträ av hög kvalitet.
Varning! Använd utom räckhåll för barn och husdjur.
Varning! Använd inte alkohol, bensin eller liknande vätskor för att tända grillen eller tända om den!
Använd endast tändare som uppfyller kraven i EN 1860-3.
Obs! Grillen blir mycket het. Försök inte att flytta den under användning.
Använd inte inomhus!

- Tända
1. Placera grillen på en hård, jämn yta som inte är brännbar och där inga brännbara material finns.
 2. Öppna locket och ventilerna.
 3. Kontrollera att askbehållaren är tom och sitter som den ska.
 4. Ta bort grillgallret.
 5. Arrangera bränslet och tänd i enlighet med instruktionerna på förpackningen till bränslet.
 6. Vänta tills bränslet har förvandlats till glödande kol före tillagning.
- Tillagning
- Följ dessa råd när du grillar.

- Tvätta ALLTID händerna före eller efter hantering av råa matvaror och före måltider.
Tina fryst kött och kyckling i kylskåpet före tillagning. Separera rätt kött och rå kyckling från tillagad mat.
Hantera ALLTID råa matvaror separat från tillagad mat och andra matvaror.
Kontrollera att grillens ytor och redskapen är rena och fria från matrester före tillagning.
ANVÄND INTE samma redskap för hantering av tillagad och rå mat.
Kontrollera att allt kött är genomstekt innan det äts.
WARNING! Att äta rå mat eller mat som inte är genomstekt kan leda till matförgiftning (t.ex. kolibakterieförgiftning).
För att reducera risken för att maten är rå inuti kontrollerar du köttet med en matlagningstermometer eller skär en skåra i det för att se om det är genomstekt.
OBS! Om köttet är genomstekt är köttsaften klar utan spår av rosa/rött och köttet är inte rosa/rött.
Kontrollera att grillen är ordentligt ren innan du tänder den och tillagar mat på den.
Kontrollera att grillen är riktigt varm vid matlagning. Placera stora och tjocka delar längst bort från den mest intensiva värmen för att säkerställa att de blir genomstekta utan att brännas vid. Vänd regelbundet.
Direkt tillagning
1. Öppna locket och ta bort tillagningsgallret.
 2. Lägg i kol och tänd enligt anvisningarna från koltillverkaren. Låt locket vara öppet.
 3. Sprid ut kolet jämnt över grillgallret med skyddande handskar på och ett redskap med långt handtag.
 4. Sätt tillbaka tillagningsgallret, stäng locket och värm upp.
 5. Öppna locket och lägg maten på tillagningsgallret.
 6. Tillaga tills önskad innetemperatur har uppnåtts med locket öppet eller stängt.
 7. Låt kolen brinna ut genom att stänga locket och alla ventiler.

- Indirekt tillagning – perfekt för stekar
1. Öppna locket och ta bort tillagningsgallret.
 2. Lägg i kol och tänd enligt anvisningarna från koltillverkaren. Låt locket vara öppet.
 3. Ta på skyddshandskar, sprid ut kolen försiktigt till utsidan av grillgallret eller till en sida av grillgallret med ett redskap med långt handtag.
 4. Placera en metallbricka på grillgallret utan kol för att fånga upp dropp.
 5. Sätt tillbaka grillgallret försiktigt.
 6. Placera matvarorna på grillgallret, direkt över metallbrickan.
 7. Tillaga tills önskad innetemperatur har uppnåtts med locket öppet eller stängt.
 8. Låt kolen brinna ut genom att stänga locket och alla ventiler.
- Tips för bättre matlagningsresultat och längre livslängd hos produkten
22. Förvara bränslet i ett vattentät behållare långt borta från antändningskällor.
 23. Använd en grillskorsten för snabb och enkel start.
 24. Spraya eller smörj tillagningsytorna med vegetabilisk olja före tillagning för att förhindra att matvarorna fastnar.
 25. Placera grönsaker eller ömtåliga matvaror i paket av aluminiumfolie.
 26. Använd en grillborste av hög kvalitet efter varje användning för att torka ytorna rena och hålla dem rostfria.
 27. Ta bort all aska och kassera på korrekt sätt efter varje användning.
 28. När grillen har svalnat täcker du över den med ett grillskydd som passar grillen.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

När du har tillagat mat på din grill ska du alltid rengöra grillytorna och redskapen.

Observera:

1. All rengöring och allt underhåll bör göras när grillen har svalnat.
2. RENGÖR INTE någon del av grillen i en självrengörande ugn. Den extrema värmen skadar finishen.
3. Rengöringsmedel med slipeffekt skadar produkten.
4. Använd aldrig ugnsgrengöring för att rengöra någon del av grillen.

Rengöra ytorna

1. Torka rent ytorna med ett mildt diskmedel eller bikarbonat.
2. För grovt smutsade ytor använder du ett citrusbaserat avfettningsmedel och en skurborste i nylon.
3. Skölj rent med vatten.

VIKTIGT! Observera att det är normalt att grillens metalltytor missfärgas vid användning på grund av den värme som genereras av den brinnande kolen. Ytorna kan verka bli mörkare, verka ha en kritisktänkande eller matt finish.

SK

NÁVOD NA POUŽITIE

Pre vašu bezpečnosť

1. Uistite sa, že boli z grilu odstránené všetky zrnáky, obaly a ochranné filmy.
 2. Skôr, ako budete na tomto grile prvýkrát variť, vypustite výrobné oleje tak, že zapnete gril minimálne na 15 minút so zatvoreným vekom. Tým sa „tepelne vyčistia“ vnútorné súčiastky a rozptýli sa zápach.
 - UPOZORNENIE:** Instantné ľahké uhlie môže pri prvotnom spúšťaní horieť pri veľmi vysokej teplote. Uistite sa, že je veko otvorené, kým sa uhlie nezmení na horúce uhličky.
 - Tento prístroj je určený na používanie len s kvalitnými uholňými briketami, uhlím a drevom na varenie. Upozornenie! Deti a domáce zvieratá by sa nemali pohybovať v blízkosti grilu. Upozornenie! Na zapalovanie alebo opätovné zapalovanie nepoužívajte lieh, benzín alebo podobné kvapaliny! Používajte len zapalovače, ktoré sú v súlade s EN 1860-3! Pozor! Tento gril bude veľmi horúci. Neposúvajte ho počas prevádzky. Nepoužívajte ho vo vnútri!
 - Osvetlenie
 1. Gril umiestňujte vždy na tvrdý, nehorľavý rovinný povrch mimo horľavých látok.
 2. Otvorte veko a vypustite.
 3. Uistite sa, že je popolník prázdny a zabezpečený.
 4. Vyberte varnú mriežku.
 5. Rozmiestnite a zapáľte palivo podľa pokynov na obale paliva.
 6. Skôr, ako začnete variť, nechajte palivo, aby si vytvorilo popol.
- Varenie
- Pri varení na grile postupujte podľa týchto odporúčaní.

- VZDY si umyte ruky pred tým ako po tom, ako budete chytať alebo ste chytali surové mäso a pred jedlom. Zmrazené mäso a hydinu pred varením nechajte poriadne rozmraziť v chladničke, surové mäso a hydinu skladujte oddelene od vareného jedla.
- VZDY udržiajte surové mäso mimo uvareného mäsa a iných potravín. Pred varením sa uistite, že sú povrch grilu a nástroje čisté a bez zvyškov starých potravín. NEPOUŽÍVAJTE to isté náradie na manipuláciu s uvarenými aj neuvarenými potravinami. Uistite sa, že je mäso dôkladne uvarené, kým začnete jesť.
- UPOZORNENIE** – ak zjete surové alebo slabo uvarené mäso, môže to vyvolať otravu z potravín (napr. druhy baktérií ako je E. coli). Ak chcete znížiť riziko slabého uvarenia mäsa, kontrolujte teplotu mäsa varným teplomerom alebo mäso rozrežte a uistite sa, že je dobre prevarené.
- UPOZORNENIE** – ak je mäso dostatočne uvarené, šťava by mala byť čistá, nemala by mať ružovú/červenú farbu a nemalo by byť sfarbené ani mäso.
- Pred zapálením grilu a varením gril dôkladne vyčistite. Pri varení zaistite, aby bol gril skutočne horúci. Väčšie, hrubšie porcie umiestnite najďalej od najslabšieho tepla, aby sa dôkladne uvarili bez spálenia, a pravidelne ich otáčajte.
- Priame varenie
1. Otvorte veko a vyberte varnú mriežku.
 2. Vložte a zapáľte uhlie podľa pokynov výrobcu uhlia. Nechajte veko otvorené.
 3. Nasadte si ochranné rukavice a rovnomerne naneste uhličky po celej mriežke na uhlie pomocou nástroja s dlhou rúčkou.
 4. Opatrne vymeňte varnú mriežku, zatvorte veko a nechajte ju prehriať.
 5. Otvorte veko a položte potraviny na varnú mriežku.
 6. Varte potraviny so zatvoreným alebo otvoreným krytom, kým sa nedosiahne požadovaná vnútorná teplota potravín.
 7. Nechajte uhlie vyhoriť zatvorením veka a všetkých výpustov.

Nepriame varenie – ideálne na pečenie

1. Otvorte veko a vyberte varnú mriežku.
 2. Vložte a zapáľte uhlie podľa pokynov výrobcu uhlia. Nechajte veko otvorené.
 3. Nasadte si ochranné rukavice a rovnomerne naneste uhličky na vonkajšiu časť mriežky na uhlie alebo na jednu stranu mriežky na uhlie pomocou nástroja s dlhou rúčkou.
 4. Položte kovový podnos na mriežku na uhlie, ktorá nemá mriežku na zachytávanie odpadávajúcich uhličkov.
 5. Opatrne vymeňte varnú mriežku.
 6. Položte jedlo na varnú mriežku, priamo nad kovovú tácku.
 7. Varte potraviny so zatvoreným alebo otvoreným krytom, kým sa nedosiahne požadovaná vnútorná teplota potravín.
 8. Nechajte uhlie vyhoriť zatvorením veka a všetkých výpustov.
- Tipy pre lepší piknik a dlhšiu životnosť výrobu

ar rīku, kuram ir garš rokturis.

- Uzmanīgi uzlieciet cepšanas režģi, aizveriet vāku un ļaujiet uzsilēt.
- Atveriet vāku un novietojiet ēdiena uz cepšanas režģa.
- Gatavojiet ar atvērtu vai aizvērtu vāku, līdz sasniegta nepieciešamā iekšējā ēdiena temperatūra.
- Ļaujiet kokogļēm izdegt, aizverot vāku un visas ventilācijas spraugas.

Netieša cepšana — ideāli piemērota cepešiem

- Atveriet vāku un noņemiet cepšanas režģi.
 - Ļevietojiet un iedeziniet kokogles atbilstoši to ražotāja norādījumiem. Atstājiet vāku atvērtu.
 - Uzvelciet aizsargcimdus un rūpīgi izlīdziniet kokogles uz kokogļu režģa ārmalām vai uz vienu režģa pusi, izmantojot rīku ar garu rokturi.
 - Uz kokogļu režģa uzlieciet metāla paplāti, lai tauki nepilētu uz ogļēm
 - Uzmanīgi ievietojiet atpakaļ cepšanas režģi.
 - Novietojiet ēdiena uz cepšanas režģa, tieši virs metāla pannas.
 - Gatavojiet ar atvērtu vai aizvērtu vāku, līdz sasniegta nepieciešamā iekšējā ēdiena temperatūra.
 - Ļaujiet kokogļēm izdegt, aizverot vāku un visas ventilācijas spraugas.
- Padomi labākai ēdiena gatavošanai un ilgākam iekārtas darbūžam
- Uzglabājiet kurināmo ūdensdrošā tvērtņē pietiekamā atstumā no aizdegšanās avotiem.
 - Lai varētu ātri un viegli iekurināt, izmantojiet kokogļu dūmavadu.
 - Pirms gatavošanas apsmidziniet vai nokļājiet cepšanas virsmas ar augu eļļu, lai novērstu pielipšanu.
 - Novietojiet dārzeņus vai viegļus ēdienus alumīnija folijas maisījumā.
 - Pēc katras lietošanas reizes izmantojiet kvalitatīvu grila birsti, lai cepšanas virsmas uzturētu tīras un bez rūsejuma.
 - Pēc katras lietošanas izņemiet visus pelnus un tos atbilstoši likvidējiet.
 - Pēc grila atdzīšanas pārklājiet to ar kvalitatīvu pārsegu, kura izmērs ir atbilstošs iekārtas lielumam.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pēc cepšanas grila vienmēr notīriet tā cepšanas virsmas un piederumus.

Uzmanību!

- Visi tīrīšanas un apkopes darbi ir jāveic pēc grila atdzīšanas.
- Nevienu grila daļu NETĪRIET autonomās tīrīšanas cepeškrāsnī. Pārmērīgs karstums sabojās apdari.
- Izmantojot abrazīvos tīrītājus, var sabojāt šo izstrādājumu.
- Nevienas grila daļas tīrīšanai nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrītāju.

Virsmu tīrīšana

- Notīriet virsmas ar vieglu trauku mazgāšanas līdzekli vai cepamo sodu.
- Grūti nomazgājamām virsmām izmantojiet attaukošanas līdzekli uz citrusu bāzes un neilona tīrīšanas birsti.
- Noskalojiet ar ūdeni.

SVARĪGI! Lūdzu, ņemiet vērā, ka grila pārklātās metāla virsmas izmantošanas laikā degošo kokogļu karstuma dēļ var zaudēt krāsu. Pārklātās virsmas var likties tumšākas un it kā ar kaļķainu vai matētu pārklājumu.



Zu Ihrer Sicherheit

- Achten Sie darauf, alle Aufkleber, Verpackungsteile und Schutzfolien vom Grill zu entfernen.
 - Entfernen Sie herstellerseitige Ölrückstände, bevor Sie den ersten Grill zum ersten Mal benutzen, indem Sie den Grill mindestens 15 Minuten mit geschlossenem Deckel brennen lassen. Auf diese Weise werden die internen Teile „hitzege reinigt“ und fertigungs- und farbbedingte Gerüche beseitigt.
- VORSICHT:** Sofortzündliche Holzkohle kann beim Anzünden sehr hohe Temperaturen entwickeln. Achten Sie darauf, dass der Deckel offen bleibt, bis die Holzkohle glüht.
- Dieser Grill darf nur mit geeigneten Holzkohlebriketts, Holzkohle und Holzschnitzeln betrieben werden.
- Warnung!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Vorsicht!** Benutzen Sie zum Anzünden oder erneuten Anzünden weder Spiritus, Petroleum noch andere brennbare Flüssigkeiten! Benutzen Sie ausschließlich Anzünder gemäß EN 1860-3!
- Achtung!** Der Grill wird sehr heiß. Nicht während des Gebrauchs bewegen.
- Nur im Freien benutzen!

Anzünden

- Stellen Sie den Grill auf einer festen, nicht brennbaren, ebenen Oberfläche abseits von brennbaren Gegenständen auf.
- Öffnen Sie den Deckel und die Lüftungsöffnungen.
- Achten Sie darauf, dass der Aschenbehälter leer und sicher angebracht ist.
- Nehmen Sie den Grillrost ab.
- Verwenden Sie den Anzünder anweisungsgemäß.
- Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig durchgeglüht ist, bevor Sie anfangen.

Grillen

Befolgen Sie beim Zubereiten von Lebensmitteln diese Ratschläge.

Waschen Sie sich IMMER die Hände, bevor oder nachdem Sie mit rohem Fleisch hantieren und bevor Sie essen.

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel im Kühlschrank auf, bevor Sie es grillen. Lagern Sie rohes Fleisch und Geflügel getrennt von gekochten Lebensmitteln.

Bewahren Sie rohes Fleisch IMMER getrennt von gegartem Fleisch oder anderen Lebensmitteln auf.

Achten Sie vor dem Grillen darauf, dass die Grilloberflächen und Geräte sauber und frei von Lebensmittelrückständen sind.

Benutzen Sie für den Umgang mit gegarten und ungegarten Lebensmitteln NIE dieselben Geräte.

Achten Sie vor dem Verzehr von Fleisch darauf, dass es vollständig durchgegart ist.

VORSICHT - Der Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Fleisch kann zur Lebensmittelvergiftung führen (z. B. durch Kolibakterien).

Um das Risiko zu mindern, sollten Sie die Kerntemperatur von Fleisch mit einem Kochthermometer messen oder das Fleisch aufschneiden und den Garzustand kontrollieren.

VORSICHT - Bei gut durchgegartem Fleisch sollte der Saft klar sein und keine Spuren rötlicher Verfärbung aufweisen.

Achten Sie darauf, dass der Grill gründlich gereinigt ist, bevor Sie den Grill und die Kochstelle anzünden.

Achten Sie vor dem Grillen darauf, dass der Grill richtig heiß ist. Größere, dickere Stücke sollten möglichst weit von der intensivsten Hitze entfernt platziert werden, um sicherzustellen, dass Sie gleichmäßig durchgaren und nicht verbrennen.

Direktes Grillen

- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Grillrost heraus.
- Füllen Sie Holzkohle ein und entzünden Sie es gemäß Herstelleranweisung. Lassen Sie den Deckel offen.
- Ziehen Sie Schutzhandschuhe an und verteilen Sie die Holzkohle mit einem langstieligen Gerät gleichmäßig auf dem Kohlegitter.
- Grillen Sie den Grillrost vorsichtig wieder auf und schließen Sie den Deckel, um vorzuheizen.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Grillrost.
- Grillen Sie bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel, bis die gewünschte Innentemperatur erreicht ist.
- Lassen Sie die Holzkohle ausglühen, indem Sie den Deckel schließen und alle Lüftungsöffnungen schließen.

Indirektes Grillen – Ideal für Braten

- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Grillrost heraus.
 - Füllen Sie Holzkohle ein und entzünden Sie es gemäß Herstelleranweisung. Lassen Sie den Deckel offen.
 - Ziehen Sie Schutzhandschuhe an und verteilen Sie die Holzkohle mit einem langstieligen Gerät am äußeren Rand oder auf einer Seite des Kohlegitters.
 - Legen Sie eine Metallschale auf das Kohlegitter, um Fettspritzer aufzufangen.
 - Setzen Sie den Grillrost wieder ein.
 - Stellen Sie das Grillgut auf den Grillrost, direkt über der Metallschale.
 - Grillen Sie bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel, bis die gewünschte Innentemperatur erreicht ist.
 - Lassen Sie die Holzkohle ausglühen, indem Sie den Deckel schließen und alle Lüftungsöffnungen schließen.
- Tipps für optimale Grillresultate und längere Produkthaltbarkeit
- Lagern Sie Brennstoffe in einem wasserfesten Behälter abseits von Zündquellen.
 - Benutzen Sie für einen schnellen und einfachen Start einen Rauchfang.
 - Reiben Sie die Grillflächen vor der Benutzung mit Pflanzenöl ein, um ein Anhaften zu vermeiden.
 - Garen Sie Gemüse oder empfindliche Lebensmittel in Aluminiumschalen.
 - Reinigen Sie die Grillflächen nach jeder Benutzung mit einer Grillbürste, um sie sauber und rostfrei zu halten.
 - Entfernen Sie nach der Benutzung alle Ascherückstände und entsorgen Sie sie vorschriftsmäßig.
 - Nachdem der Grill abgekühlt ist, decken Sie ihn mit einer geeigneten, hochwertigen Grillhülle ab.

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen Sie nach der Benutzung stets die Grillflächen und das Grillzubehör.

Vorsicht:

- Führen Sie Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen nur durch, nachdem der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie Grillkomponenten NIE in einem selbstreinigenden Ofen. Durch die extreme Hitze wird die Beschichtung beschädigt.
- Scheuernde Reiniger führen zur Beschädigung des Geräts.
- Verwenden Sie zum Säubern von Grillkomponenten keine Ofenreiniger.

Reinigen der Oberflächen

- Reinigen Sie Oberflächen mit einem milden Waschmittel oder Backnatron.
- Entfernen Sie hartnäckige Rückstände mit einem Zitrusreiniger und einer Nylonbürste.
- Spülen Sie mit Wasser nach.

WICHTIG - Beachten Sie bitte, dass es aufgrund der starken Hitzeentwicklung zu einer Verfärbung der beschichteten Metalloberflächen am Grill kommen kann, die jedoch normal ist. Die beschichteten Oberflächen können dann dunkler und matter erscheinen.



ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

За ваша безопасност

- Проверете дали всички етикети, опаковки и защитни покрития са отстранени от грила.
 - Преди да започнете да приготвяте храна с този грил за първи път, отстранете производственото масло като оставате грила да работи в продължение на 15 минути със затворен капак. По този начин топлината ще почисти вътрешните части и ще се отдели миризма.
- ВНИМАНИЕ:** При първоначално запалване дървените въглища за незабавно запалване може да изгорят при много висока температура. Докато дървените въглища се нагорещат, дръжте капака вдигнат.
- Този грил е предназначен за употреба само с качествени брикети, дървени въглища и дърва за приготвяне на храна.
- Внимание!** Дръжте далеч децата и домашните любимци.
- Внимание!** Не използвайте алкохол, бензин или други подобни течности за начално или повторно запалване!
- Използвайте само запалки, съответстващи на EN 1860-3!
- Внимание!** Барбекюто ще се нагорещи силно. Не местете грила, докато той се използва.

Запалване

- Поставете грила на твърда, незапалима, равна повърхност, далеч от запалими материали.
 - Вдигнете капака и отворете вентилаторите.
 - Уверете се, че съдът за пепел е празен и сигурно поставен.
 - Отстранете готварската решетка.
 - Подредете и запалете горивния материал, спазвайки инструкциите на опаковката.
 - Позволете на горивния материал да се разгори хубаво и едва тогава започнете да готвите.
- Готвене
- Внимание!** Дръжте далеч децата и домашните любимци.
- Внимание!** Не използвайте алкохол, бензин или други подобни течности за начално или повторно запалване!
- Използвайте само запалки, съответстващи на EN 1860-3!
- Внимание!** Барбекюто ще се нагорещи силно. Не местете грила, докато той се използва.

Директно готвене

1. Отворете капака и махнете решетката за готвене.
2. Заредете и запалете дървени въглища, като спазвате инструкциите на производителя на дървените въглища. Оставете капака отворен.
3. С поставени защитни ръкавици внимателно разпределете въглищата равномерно върху решетката с помощта на дълъг инструмент.
4. Внимателно махнете решетката за готвене, затворете капака и оставете да загрее.
5. Отворете капака и поставете храната върху решетката за готвене.
6. При отворен или затворен капак, гответе докато бъде достигната желаната вътрешна температура на храната.
7. Оставете дървените въглища да изгорят, като затворите капака и всички вентилатори.

Непряко готвене - идеално решение за печено месо

1. Отворете капака и махнете решетката за готвене.
 2. Заредете и запалете дървени въглища, като спазвате инструкциите на производителя на дървените въглища. Оставете капака отворен.
 3. С поставени защитни ръкавици, внимателно разпределете въглищата по външните краища на решетката за въглища или само от една страна на решетката за въглища с помощта на дълъг инструмент.
 4. Поставете метална табла върху решетката за дървени въглища, която не е заредена с въглища, за да се събира в нея оттичащата се мазнина.
 5. Поставете отново готварската решетка.
 6. Поставете храната върху готварската решетка, директно върху металната тава.
 7. При отворен или затворен капак, гответе докато бъде достигната желаната вътрешна температура на храната.
 8. Оставете дървените въглища да изгорят, като затворите капака и всички вентилатори.
- Съвети за по-добри готварски резултати и по-дълга продължителност на експлоатация на продукта
57. Дръжте горивните материали във водоустойчив контейнер далеч от запалими източници.
 58. За бързо и лесно запалване използвайте отдушник за изпаренията.
 59. Напърскавайте или намазвайте готварските повърхности със зеленчуково олио преди готвене, за да предотвратите запелване на храната.
 60. Поставете зеленчуците или деликатните храни в торбички от алуминиево фолио.
 61. Използвайте качествена четка за грил след всяко използване, за да поддържате повърхностите чисти и без ръжда.
 62. След всяка употреба отстранявайте всичката пепел и я извърляйте на определеното за целта място.
 63. След като грилът се охлади, го покрийте с подходящ капак за грил, с подходящ размер за вашия уред.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

Винаги след използване на барбекюто почиствайте повърхностите за печене и приборите.

Внимание:

1. Всички дейности по почистване и поддръжка трябва да се извършват, когато грилът е охладен.
2. НЕ почиствайте никакви части от грила във фурна със самопочистваща функция. Прекомерната температура ще повреди покритието.
3. Абразивните почистващи препарати ще повредят продукта.
4. Никога не почиствайте грила с препарати за почистване на фурна.

Почистване на повърхности

1. Забършете повърхностите с мек почистващ препарат за съдове или сода за хляб.
2. За повърхности с упорити замърсявания използвайте препарат за почистване на мазнини на цитрусова основа и найлонова изтъркваща четка.
3. Изплакнете с вода.

ВАЖНО - Моля, имайте предвид, че е нормално металните повърхности на покритието на барбекюто да се обезцветят след известен период на употреба поради топлината, генерирана от горящите дървени въглища. Облицованите повърхности може да изглеждат потъмнели, сякаш са с варовиково или матирано покритие.

IT

ISTRUZIONI PER L'USO

Per motivi di sicurezza

1. Assicurarsi che tutte le etichette, l'imballaggio e le pellicole protettive siano state rimosse dal grill.
 2. Eliminare i lubrificanti usati durante la produzione prima di cucinare con questo grill per la prima volta, accendendo il grill per almeno 15 minuti a coperchio chiuso. Questa operazione consente di "pulire a caldo" le parti interne ed eliminare gli odori.
- CAUTELA: La carbonella ad accensione rapida può bruciare a temperature elevatissime subito dopo l'accensione. Assicurarsi che il coperchio sia aperto fino a quando la carbonella diventa brace.
- Questo grill è progettato esclusivamente per l'uso con mattonelle di carbone, carbonella e legna per la cottura di alimenti. Avvertenza! Tenere sempre lontano da bambini e animali.
- Cautela! Non utilizzare alcol, benzina o fluidi simili per l'accensione o la ri-accensione! Utilizzare solo accendifuoco conformi EN 1860-3!
- Attenzione! Il barbecue raggiungerà una temperatura molto elevata. Non spostarlo durante l'uso.
- Non utilizzare in ambienti chiusi!

Accensione

1. Posizionare il grill su una superficie solida, non combustibile e piana, lontano da oggetti combustibili.
2. Aprire il coperchio e le fessure di aerazione.
3. Assicurarsi che il deposito della cenere sia vuoto e fissato correttamente.
4. Rimuovere la graticola.
5. Disporre ed accendere il combustibile secondo le indicazioni presenti sulla confezione.
6. Lasciare tempo al combustibile per diventare brace coperta da cenere prima di iniziare la cottura.

Cottura

Seguire i seguenti consigli per la cottura con il grill.

Lavare SEMPRE le mani prima o dopo aver toccato della carne cruda e prima di mangiare.

Scongellare completamente la carne e il pollame nel frigorifero prima di cucinarlo. Conservare la carne e il pollame crudi lontano dai cibi cotti.

Conservare SEMPRE la carne cruda lontano da quella cotta o da altro cibo.

Prima di cucinare assicurarsi che le superfici del grill e gli strumenti siano puliti e privi di residui di cibo incrostato.

NON utilizzare gli stessi utensili per maneggiare cibi cotti e crudi.

Assicurarsi che tutta la carne sia cotta prima di mangiarla.

CAUTELA-mangiare carne cruda o semicruda può causare intossicazioni alimentari (es. infezioni batteriche come E. coli).

Per ridurre il rischio di insufficiente cottura della carne, verificare la temperatura con un termometro da cucina o tagliarla per assicurarsi che sia completamente cotta, anche all'interno.

CAUTELA-se la carne è stata cotta a sufficienza il colore del sugo dovrebbe essere chiaro e non presentare tracce di rosa/rosso nel sugo o nella colorazione della carne.

Accertarsi che grill sia perfettamente pulito prima di accendere il barbecue ed iniziare a cucinare.

Durante la cottura, verificare che il barbecue sia ben caldo. Posizionare le porzioni di cibo più grandi e spesse lontano dal calore più elevato, perché possano cuocersi senza bruciare, e girarle regolarmente.

Cottura diretta

1. Aprire il coperchio e rimuovere la graticola.
2. Disporre ed accendere il combustibile secondo le indicazioni del produttore. Tenere il coperchio aperto.
3. Indossando dei guanti protettivi, spargere uniformemente le braci sulla griglia con un utensile dal manico lungo.
4. Riposizionare accuratamente la graticola, chiudere il coperchio e lasciare preriscaldare.
5. Aprire il coperchio e posizionare il cibo sulla graticola.
6. Cuocere a coperchio aperto o chiuso, fino a raggiungere la temperatura interna desiderata.
7. Lasciar estinguere la carbonella chiudendo il coperchio e tutte le fessure di areazione.

Cottura indiretta — Ideale per arrosti

1. Aprire il coperchio e rimuovere la graticola.
 2. Disporre ed accendere il combustibile secondo le indicazioni del produttore. Tenere il coperchio aperto.
 3. Spargere uniformemente le braci sui bordi esterni della griglia con un utensile dal manico lungo, indossando dei guanti protettivi.
 4. Posizionare un vassoio di metallo sulla griglia senza carbonella per raccogliere il sugo
 5. Riposizionare con cura la graticola.
 6. Poggiare il cibo sulla graticola, direttamente sopra al vassoio in metallo.
 7. Cuocere a coperchio aperto o chiuso, fino a raggiungere la temperatura interna desiderata.
 8. Lasciar estinguere la carbonella chiudendo il coperchio e tutte le fessure di areazione.
- Suggerimenti per una cottura perfetta e per prolungare la vita del prodotto
64. Conservare il combustibile in un contenitore impermeabile, lontano da qualsiasi fonte di ignizione.
 65. Utilizzare un camino da carbonella per una rapida e semplice accensione.
 66. Spruzzare o rivestire le superfici di cottura con olio vegetale prima della cottura, per evitare che il cibo si attacchi.
 67. Avvolgere le verdure o i cibi delicati con della pellicola di alluminio.
 68. Utilizzare uno spazzolino per grill di buona qualità dopo ogni utilizzo, per mantenere le superfici pulite ed evitare la formazione di ruggine.
 69. Svuotare sempre il contenitore dalla cenere e smaltirla dopo ogni uso.
 70. Quando il grill è freddo, coprirlo con una protezione adeguata alle dimensioni del prodotto.

PULIZIA E CURA

Dopo la cottura con il barbecue pulire sempre le superfici e gli utensili di cottura.

Cautela:

1. Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte a grill freddo.
2. NON pulire parti del grill in un forno autopulente. L'elevatissimo calore danneggerebbe la vernice.
3. Detergenti abrasivi potrebbero danneggiare il prodotto.
4. Non utilizzare mai prodotti per la pulizia dei forni per il grill.

Pulizia delle superfici

1. Pulire le superfici con detergenti delicati o carbonato di sodio.
2. Per lo sporco ostinato utilizzare uno sgrassatore a base di limone ed una spugnetta in nylon.
3. Sciacquare con acqua.

IMPORTANTE- Notare che lo scolorimento delle superfici metalliche rivestite del barbecue è normale, durante l'uso, a causa del calore generato dalla carbonella mentre brucia. Le superfici potrebbero scurirsi e apparire come ricoperte di gesso o opache.

RU

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Меры безопасности

1. Снимите с гриля все наклейки, упаковку и защитную пленку.
 2. Если прибор используется впервые, перед приготовлением пищи удалите из него заводскую смазку. Для этого дайте ему прогореть с закрытой крышкой в течение как минимум 15 минут. За это время горячий воздух очистит внутренние компоненты и уничтожит остаточные запахи.
- ВНИМАНИЕ!** Мгновенно зажигающийся уголь при розжиге может достигать очень высоких температур. Во время прогорания угля крышка должна быть открыта.
- В качестве топлива в данном гриле могут использоваться только качественные угольные брикеты, кусковой уголь и древесина.
- Внимание!** Не подпускайте к грилю детей и животных.
- Осторожно!** Не разжигайте (в том числе повторно) гриль с помощью спирта, бензина или аналогичных жидкостей.
- Используйте только средства для растопки, отвечающие стандарту EN 1860-3.
- Внимание!** Во время работы гриль нагревается до высокой температуры, поэтому не перемещайте его.
- Не используйте гриль в помещении.

Розжиг

1. Установите гриль на твердой ровной невоспламеняющейся поверхности вдали от легковоспламеняющихся объектов.

2. Откройте крышку и вентиляционные отверстия.
3. Очистите и закрепите золоприемник.
4. Снимите решетку-гриль.
5. Поместите топливо в гриль и разожгите его, следуя инструкциям на упаковке топлива.
6. Дождитесь, пока оно прогорит. Когда открытое пламя исчезнет, можно выкладывать пищу на решетку-гриль.

Приготовление пищи

При приготовлении пищи руководствуйтесь этими инструкциями.

ОБЯЗАТЕЛЬНО мойте руки после контакта с сырым мясом, прежде чем прикасаться к готовой пище.

Прежде чем приступать к приготовлению мяса, разморозьте его в холодильнике.

ВСЕГДА храните сырое мясо отдельно от готовых продуктов и другой пищи.

Перед приготовлением очистите поверхности гриля от грязи и остатков пищи.

НЕ ПЕРЕКЛАДЫВАЙТЕ готовую и сырую пищу одним инструментом.

Прежде чем употреблять мясо, убедитесь в том, что оно прожарено.

ОСТОРОЖНО! Употребление сырого или плохо приготовленного мяса может вызвать пищевое отравление (например, заражение бактериальными инфекциями, такими как кишечная палочка).

Чтобы снизить риск употребления непрожаренного мяса, измерьте его температуру с помощью пищевого термометра или разрежьте его и проверьте, пропеклось ли оно.

ОСТОРОЖНО! Готовое мясо и его сок не содержат розовых или красных включений (сок должен быть прозрачным).

Тщательно очистите гриль, прежде чем разжигать его и приступать к приготовлению пищи.

Убедитесь в том, что гриль достаточно разогрет. Располагайте более крупные куски дальше от горелок и регулярно переворачивайте их, чтобы они пропеклись и не пригорели.

Приготовление на открытом огне

1. Откройте крышку и снимите решетку-гриль.
2. Загрузите и разожгите уголь, руководствуясь инструкциями его производителя. Оставьте крышку открытой.
3. Наденьте защитные перчатки и равномерно распределите уголь на угольной решетке с помощью кочерги или подобного инструмента.
4. Осторожно установите на место решетку-гриль, закройте крышку и дайте грилю прогреться.
5. Откройте крышку и расположите пищу на решетке-гриль.
6. Не вынимайте пищу из гриля до полной готовности. Крышку при этом можно как открыть, так и закрыть.
7. Дайте углю прогореть, закрыв крышку и все вентиляционные отверстия.

Приготовление на жару — идеальная жарка

1. Откройте крышку и снимите решетку-гриль.
2. Загрузите и разожгите уголь, руководствуясь инструкциями его производителя. Оставьте крышку открытой.
3. Наденьте защитные перчатки и равномерно распределите уголь по внешним краям угольной решетки или с одной ее стороны с помощью кочерги или подобного инструмента.
4. Установите на угольную решетку поддон, в который будет собираться капаящий жир.
5. Осторожно установите решетку-гриль на место.
6. Расположите пищу на решетке непосредственно над металлическим поддоном.
7. Не вынимайте пищу из гриля до полной готовности. Крышку при этом можно как открыть, так и закрыть.
8. Дайте углю прогореть, закрыв крышку и все вентиляционные отверстия.

Советы по приготовлению пищи и продлению срока службы гриля

71. Храните топливо в водонепроницаемом контейнере вдали от источников возгорания.
72. Используйте специальный угольный камин для быстрого и удобного розжига.
73. Перед готовкой сбрызгивайте поверхность гриля растительным маслом, чтобы пища не пригорала.
74. Готовьте овощи и легкую пищу в кармашках из фольги.
75. После каждого использования очищайте все поверхности специальной щеткой, чтобы они оставались чистыми и не ржавели.
76. После каждого применения удаляйте и утилизируйте золу.
77. Когда гриль остынет, накройте его специальной крышкой.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

После приготовления пищи на гриле всегда очищайте его поверхности и кухонные инструменты.

Осторожно!

1. Все операции по очистке и обслуживанию необходимо проводить, когда гриль остыл.
2. **НЕ ЧИСТИТЕ** детали гриля в самоочищающейся печи. Высокая температура повредит покрытие поверхностей.
3. Не используйте абразивные чистящие средства.
4. Не используйте для очистки деталей гриля средства для чистки духовки.

Очистка поверхностей

1. Очищайте поверхности мягким средством для мытья посуды или пищевой содой.
2. Сильные загрязнения удаляйте нейлоновой щеткой, смоченной в обезжиривающем средстве с содержанием лимона.
3. Ополаскивайте поверхности водой.

ВАЖНО! Обесцвечивание металлических (с покрытием) поверхностей гриля при его эксплуатации — это нормальное явление, вызванное жаром от горящих углей. Поверхности с покрытием могут темнеть, а покрытие приобретать белый налет или матовый цвет.



HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Biztonsága érdekében

1. Ellenőrizze, hogy minden címke, csomagolás és védőfólia el van távolítva a grillről.
 2. Az első használat előtt üzemeltesse a grillt 15 percig csukott fedéllel. Ez a "hőtisztítás" tisztítja a belső részeket és eltünteti a szagokat.
- FIGYELEM:** Az azonnali gyulladó szén igen magas hőmérsékleten ég a gyulladáskor. A fedelet mindig hagyja nyitva, amíg a szenet be nem gyújtja.

A grill csak kítűnő minőségű szénnel, faszénnel vagy fával használható.

Figyelem! Tartsa távol gyermekektől és kisállatoktól.

FIGYELEM! A gyújtáshoz vagy újragyújtáshoz ne használjon spirituszt, benzint, vagy hasonló folyadékot!

Csak EN 1860-3 szabványú gyújtót használjon!

Figyelem! A grill nagyon forró lehet. Működés közben ne próbálja mozgatni.

Ne használja a grillt beltérben!

Begyújtás

1. A grillt mindig kemény, sík, nem éghető felületre állítsa távol az éghető anyagoktól.
2. Nyissa ki a fedelet és a szellőzőket.
3. Ellenőrizze, hogy a hamutál üres és biztonságos.
4. Távolítsa el a sütőrácsot.
5. A leírásnak megfelelő mennyiségű tüzelőanyagot helyezzen be.
6. Sütés előtt hagyjon időt a tüzelőanyagnak, hogy hamuvá váljon.

Sütés

Főzés közben tartsa be az alábbi tanácsokat.

MINDIG mossa meg a kezét mielőtt és miután nyers húshoz ér.

Sütés előtt alaposan olvassa fel a fagyasztott baromfi- és sertéshúsokat. A nyers baromfi- és sertéshúst külön tárolja a kész ételektől.

MINDIG tartsa távol a nyers húst a készételektől.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a grill és tartozékai tiszták és ételmaradéktól mentesek.

NE használja ugyanazokat az eszközöket a kész és nyers ételekhez.

Étkezés előtt ellenőrizze, hogy a hús megfelelően átsült.

FIGYELEM- a nyers vagy nem megfelelően átsült hús fogyasztása ételmérgezéshez vezethet (pl. coli baktérium).

A nem megfelelően átsült ételeket sütőműmérő használatával kerülheti el, vagy vágja fel a húst és úgy ellenőrizze.

FIGYELEM- ha a hús megfelelően átsült, a húsból tiszta folyadéknak kell kifolynia, nem lehet benne rózsaszín/piros elszíneződés.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a grill teljesen tiszta.

Sütés közben ellenőrizze, hogy a grill elég forró. A nagyobb, vastagabb darabok tegye távolabb az intenzív hőtől, hogy égés nélkül át tudjon sülni.

Közvetlen sütés

1. Nyissa fel a grillt és távolítsa el a sütőrácsot.
2. A gyártó utasításai szerint helyezze be és gyújtsa be a faszenet. A fedelet hagyja nyitva.
3. Védőszemüvegben a hosszúnyelű szerszámmal óvatosan, egyenletesen rendezze el a faszenet.
4. Óvatosan cserélje ki a sütőrácsot, csukja le a fedelet és hagyja felmelegedni a grillt.
5. Nyissa fel a grillt és helyezze az ételt a sütőrácsra.
6. Nyitott vagy zárt fedéllel süsse, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
7. A szellőzőnyílások lezárásával hagyja kialudni a faszenet.

Közvetett sütés - Sültekhez ideális

1. Nyissa fel a grillt és távolítsa el a sütőrácsot.
 2. A gyártó utasításai szerint helyezze be és gyújtsa be a faszenet. A fedelet hagyja nyitva.
 3. Védőszemüvegben a hosszúnyelű szerszámmal óvatosan, a szélére rendezze el a faszenet egy- vagy mindkét oldalra.
 4. Helyezzen egy fémálát a szénrácsra, úgy, hogy ne a faszenre csepegen az olaj.
 5. Óvatosan tegye vissza a sütőrácsot.
 6. Az ételt a sütőrácsra helyezze a fémálca fölé.
 7. Nyitott vagy zárt fedéllel süsse, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet.
 8. A szellőzőnyílások lezárásával hagyja kialudni a faszenet.
- Ötletek a jobb sütéshez és a termék élettartamának meghosszabbításához
78. A tüzelőanyagot vízálló tárolóban tartsa, tűzforrástól távol.
 79. A gyors és könnyű kezdéshez használja a faszén kéményt.
 80. A sütési felületeket permetezze be növényi olajjal, hogy ne ragadjon le az étel.
 81. A zöldségeket és kényes ételeket alumíniumfóliára helyezze.
 82. Minőségi grillkefét használjon minden sütés után, hogy a grill sütőfelületete tiszta és rozsdamentes maradjon.
 83. Minden használat után távolítsa el minden hamut és szakszerűen ártalmatlanítsa.
 84. Ha a grill kihűlt, megfelelő méretű, minőségi grilltakaróval fedje le.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

A grill használatát után mindig tisztítsa meg a grill sütő részeit és a tartozékokat.

Figyelem:

1. Minden tisztítási és karbantartási műveletet kizárólag a grill kikapcsolt és lehűlt állapotában lehet végezni.
2. Az öntisztuló grillben **NE** takarítson semmit. A különösen magas hőmérséklet károsíthatja a fényezést.
3. A súrolószerek károsíthatják a terméket.
4. A grill tisztításához ne használjon sütőtisztítót.

Felületek tisztítása

1. A felületeket gyenge mosogatószerezrel vagy szódabikarbónával tisztítsa.
2. A makacs szennyeződéseket citrom alapú oldószerezrel és műanyag kefével tisztítsa.
3. Öblítse le vízzel.

FONTOS- Vegye figyelembe, hogy a bevonatos részek használat közben elszíneződhetnek a faszén égése következtében, de ez normális jelenség. A bevonatos részek sötétebbnek, fakóbbnak tűnhetnek.

KÁYTTŐOHJEET
Turvaohjeita

- Varmista, että kaikki tarrat, pakkauksen osat ja suojakalvot on poistettu grillistä.
- Poista valmistusvaiheen öljynjäämät ennen grillin ensimmäistä käyttökertaa kuumentamalla grilliä vähintään 15 minuuttia kansi suljettuna. Näin sisäosat saadaan "puhdistettua" lämmön avulla, ja samalla päästään eroon mahdollisista tuoksusta. **HUOMAUTUS:** Heti syttyvä hiili voi sytytyessään tuottaa erittäin suuren kuumuuden. Varmista, että kansi on auki, kunnes hiilet alkavat hehkua. Grilli on suunniteltu käytettäväksi vain laadukkaiden hiilibrikettien, palahiilien ja grillaamiseen sopivien puiden kanssa.. Varoitus! Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin läheisyydestä. Varoitus! Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen spritiä, bensiniä tai vastaavia nesteitä! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä! Huomautus! Grilli kuumenee erittäin kuumaksi. Älä siirrä sitä käytön aikana. Älä käytä sisätiloissa! Sytyttämisen
 - Aseta grilli kovalle, tasaiselle alustalle ja syttymättömälle pinnalle etäälle sytytyistä aineista.
 - Avaa kansi ja aukot.
 - Varmista, että tuhka-astia on tyhjä ja kunnolla kiinni.
 - Poista grillausritylä.
 - Aseta ja sytytä polttoaineet polttoainepakkauksen ohjeiden mukaisesti.
 - Aloita grillaaminen vasta sitten, kun hehkuvan hiilen pintaan muodostuu tuhkakeros. Grillaus

Noudata näitä ohjeita grillaamisessa.

- Pese AINA kädet ennen raa'an lihan käsittelyä ja sen jälkeen sekä ennen syömistä. Sulata pakastettu liha jääkaapissa ennen grillaamista. Säilytä raaka liha erillään valmiista ruoista. Säilytä AINA raaka liha erillään grillatusta lihasta ja muista ruoista. Varmista ennen grillaamista, että grillin pinnat ja työkalut ovat puhtaita sekä ettei niissä ole vanhoja ruoanjäämiä. **ÄLÄ** käytä samoja välineitä grillatun ja raa'an ruoan käsittelyyn. Varmista ennen syömistä, että ruoka on kokonaan kypsää. **HUOMAUTUS-** raa'an tai alikypsenneen lihan syöminen voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen (esim. kolibakteerin kaltaisen bakteerikannan vuoksi). Voit vähentää alikypsenneen ruoan riskiä tarkastamalla lihan lämpötilan paistomittarilla tai tarkastamalla lihan sisäosan kypsytyksen tekemällä lihaan viillon. **HUOMAUTUS-** jos liha on riittävästi kypsää, siitä valuva neste on kirkasta, eikä lihassa tai nesteessä ole vaaleanpunaista tai punaista sävyä. Varmista, että grilli on puhdistettu perusteellisesti ennen grillin sytyttämistä ja grillaamista. Kun grillaat, varmista, että grilli on todella kuuma. Aseta suuret, paksut palat kuumimmas kaikkein kuumimmasta kohdasta, jotta ruoka kypsyä tasaisesti ja palamatta. Käantele paloja säännöllisesti. Suora grillaus
 - Avaa kansi ja poista grillausritylä.
 - Laita hiilet grilliin ja sytytä ne hiiltien valmistajan ohjeiden mukaisesti. Jätä kansi auki.
 - Levitä hiiliä tasaisesti koko hiiliritilän alalle käyttämällä suojakäsineitä ja pitkävärtistä työkalua.
 - Laita grillausritylä varovasti takaisin, sulje kansi ja anna grillin esikuumentua.
 - Avaa kansi ja aseta ruoka grillausritylälle.
 - Grillaa kansi avattuna tai kiinni, kunnes ruoan haluttu sisälämpötila on saavutettu.
 - Anna hiiltien sammua sulkemalla kansi ja kaikki aukot.

- Epäsuora grillaus – sopii erityisesti paahtopaistille
 - Avaa kansi ja poista grillausritylä.
 - Laita hiilet grilliin ja sytytä ne hiiltien valmistajan ohjeiden mukaisesti. Jätä kansi auki.
 - Levitä hiilet hiiliritilän reunoille tai hiiliritilän toiselle puolelle käyttämällä suojakäsineitä ja pitkävärtistä työkalua.
 - Aseta metalliastia hiiliritilän tyhjälle alueelle tippuvaan rasvaan varten.
 - Laita grillausritylä varovasti takaisin.
 - Aseta ruoka grillausritylälle suoraan metalliastian yläpuolelle.
 - Grillaa kansi avattuna tai kiinni, kunnes ruoan haluttu sisälämpötila on saavutettu.
 - Anna hiiltien sammua sulkemalla kansi ja kaikki aukot.

Vihjeitä onnistuneisiin grillijuhliin ja grillin käyttöön pidentämiseen

 - Säilytä polttoaine vedenpitävässä säiliössä etäällä sytytyslähteistä.
 - Käytä piippusytytintä, jonka avulla grillin sytytys käynnistyy nopeasti ja helposti.
 - Suihkuta tai voitele grillauspinnat kasviöljyllä ennen grillaamista, jotta ruoka ei tarttuisi pintaan kiinni.
 - Laita kasvikset tai helposti murenevat ruoka-ainekset alumiinifoliopusseihin.
 - Käytä korkealaatuisia grilliharjaa jokaisen grillauskerran jälkeen, jotta grillauspinnat pysyvät puhtaina ja ruosteettomina.
 - Poista ja hävitä tuhkat jokaisen käyttökerran jälkeen.
 - Kun grilli on jäähtynyt, peitä se grillin kokoon sopivalla, laadukkaalla grillipeitteellä. Voit tilata alkuperäisen Kooki®-grillipeitteen osoitteesta www.kookibbq.com.**PUHDISTUS JA HUOLTO**

Puhdista grillin grillauspinnat ja välineet aina grillaamisen jälkeen.

- Huomautus:
 - Puhdista ja huolla grilliä vasten sitten, kun se on jäähtynyt.
 - ÄLÄ puhdista mitään grillin osaa itsepuhdistuvassa uunissa. Suuri kuumuus vaurioittaa osien pintaa.
 - Hankaavat puhdistusaineet vaurioittavat tuotetta.
 - Älä käytä uuninpuhdistusainetta grillin osien puhdistamiseen.

- Pintojen puhdistus
 - Pyöhi pinnat miedolla pesuaineliuoksella tai ruokasoodalla.
 - Käytä pinttyneeseen likaan sitruspohjaista rasvanpoistoainetta ja nailonharjaa.
 - Huuhtelee puhtaaksi vedellä.

TÄRKEÄÄ- Ota huomioon, että grillin pinnoitetut metallipinnat saattavat muuttaa väriä käytön aikana palavan hiilen aiheutta-

man kuumuuden vuoksi. Pinnoitetut pinnat saattavat näyttää tummentuneilta ja liitumaisilta tai mattapintaisilta.



- BETJENINGSVEJLEDNING**
Sikkerhedsforskrifter
- Sørg for, at alle mærkater, emballage og beskyttelsesfilm er fjernet fra grillen.
 - Fjern overskydende olie fra fremstillingsprocessen, før du laver mad på grillen første gang ved at lade grillen brænde i mindst 15 minutter med lukket låg. På denne måde "varmerenses" grillens indvendige dele, og lugten forsvinder. **FORSIGTIG:** Trækul og briketter, der er forbehandlet med tændvæske, kan brænde med meget høje temperaturer, når de først tændes. Sørg for, at låget er åbent, indtil kullene begynder at gløde. Denne grill er kun beregnet til brug med trækulbriketter, trækul og træ til madlavning, af høj kvalitet. **Advarsel!** Hold børn og kæledyr væk. **Forsigtig!** Brug ikke sprit, benzin eller lignende væsker til tænding eller gentænding! **Benyt kun tændvæske, der overholder EN 1860-3!** **Bemærk!** Denne grill bliver meget varm. Undlad at flytte den, mens den er tændt. **Må ikke benyttes indendørs!**
- Tænding
 - Placer grillen på en fast, ikke brændbar, plan overflade og ikke i nærheden af brændbare genstande.
 - Åbn låg og spjæld.
 - Sørg for, at askebeholderen er tom og sidder forsvarligt.
 - Tag grillristen ud.
 - Placer og tænd brændsel i henhold til vejledningerne på brændslets emballage.
 - Lad brændslet blive til glødende kul og danne aske på overfladen før tilberedning.

Tilberedning
Følg disse råd, når du tilbereder mad på grillen.

- Vask **ALTID** hænderne før og efter håndtering af råt kød, og før du spiser. Frossent kød og fjerkræ skal tøs helt op i køleskabet før tilberedning. Opbevar råt kød og fjerkræ adskilt fra tilberedte fødevarer. Opbevar **ALTID** råt kød separat fra tilberedt kød og andre fødevarer. Før tilberedning skal det sikres, at grilloverfladerne og redskaberne er rene og ikke har aflejringer fra gammel mad. **UNDLAD** at benytte samme redskaber til håndtering af tilberedte og rå fødevarer. Sørg for, at alt kød er gennemstegt, før det spises. **FORSIGTIG** – indtagelse af råt eller understegt kød kan forårsage madforgiftning (f.eks. bakteriestammer såsom E. coli). For at reducere risikoen for understegt kød skal du kontrollere kødtemperaturen med et stegetermometer eller skære kødet op for at sikre, at det er gennemstegt. **FORSIGTIG** – Hvis kødet er tilstrækkeligt gennemstegt, skal kødsaften være klar uden tegn på lyserød/rød saft eller kodfarve. Sørg for, at grillen er helt ren, før du tænder den og tilbereder mad på den. Ved tilberedning skal det sikres, at grillen er rigtig varm. Placer de større, tykkere portioner længst væk fra de varmeste steder på grillen for at sikre, at de bliver gennemstegt uden at blive brændt, og vend dem regelmæssigt. Direkte tilberedning
 - Åbn låget, og fjern grillristen.
 - Ilæg og tænd trækul i henhold til producentens vejledninger. Lad låget være åbent.
 - Bær beskyttelseshandsker, og fordel forsigtigt kullene jævnt over kulristen med et redskab med langt skaft.
 - Sæt forsigtigt grillristen tilbage på plads, og lad den forvarme.
 - Åbn låget, og læg maden på grillristen.
 - Grill fødevarerne med låget åbent eller lukket, indtil den ønskede indvendige fødevaretemperatur er nået.
 - Lad kullene slukke ved at lukke låget og alle spjæld.

- Indirekte tilberedning – perfekt til stege
 - Åbn låget, og fjern grillristen.
 - Ilæg og tænd trækul i henhold til producentens vejledninger. Lad låget være åbent.
 - Bær beskyttelseshandsker, og fordel forsigtigt kullene mod ydersiden af kulristen eller til den ene side af kulristen med et redskab med langt skaft.
 - Læg en metalbakke på den del af kulristen, hvor der ikke er kul for at opsamlе dryp.
 - Sæt forsigtigt grillristen tilbage på plads.
 - Læg maden på risten, direkte over metalbakken.
 - Grill fødevarerne med låget åbent eller lukket, indtil den ønskede indvendige fødevaretemperatur er nået.
 - Lad kullene slukke ved at lukke låget og alle spjæld.

Tip til bedre grilning og længere produktlevetid

 - Opbevar brændslet i en vandtæt beholder og ikke i nærheden af antændingskilder.
 - Brug en grillstarter for hurtigt og nemt at få gang i brændslet.
 - Spray eller pensl grilloverflader med vegetabilsk olie før tilberedning for at forhindre, at maden hænger fast.
 - Pak grøntsager eller sarte fødevarer ind i stanniol.
 - Brug en grillbørste af god kvalitet efter brug af grillen for at holde overfladerne rene og fri for rust.
 - Fjern af aske og bortskaft på forsvarlig vis, hver gang grillen har været i brug.
 - Når grillen er kold, dækkes den til med et grillbetræk, der passer i størrelsen. Du kan bestille et originalt Kooki®-betræk til din grill på www.kookibbq.com**RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**
Efter tilberedning på din grill skal du sørge for altid at rengøre grillristen og redskaberne.

- Forsigtig:
 - Al rengøring og vedligeholdelse skal foretages, mens grillen er kold.
 - Rengør **IKKE** nogen af grillens dele i en selvrensende ovn. Den ekstreme varme vil beskadige delenes finish.
 - Rengøringsmidler med slibemiddel beskadiger dette produkt.
 - Benyt aldrig ovenrens til rengøring af nogen dele på grillen.

Rengøring af overflader

- houtschoolrooster of naar één kant van het houtschoolrooster met een tang met lange handvaten.
4. Plaats een metalen bak op het houtschoolrooster waar geen houtschool ligt om druipend vet op te vangen
 5. Plaats het bakrooster voorzichtig terug.
 6. Plaats het voedsel op het bakrooster, recht boven de metalen bak.
 7. Met een open of gesloten deksel bereidt u het voedsel tot de gewenste temperatuur is bereikt.
 8. Laat het houtschool doven door het deksel en alle ventilatie-openingen te sluiten.

Tips voor betere resultaten en een langere levensduur van de grill

120. Sla brandstof op in een waterdichte bak en uit de buurt van vuurbronnen.
121. Gebruik een houtschoolschoorsteen voor snel en eenvoudig aansteken.
122. Voorzie het bakrooster van een laagje plantaardige olie voordat u het voedsel gaat bereiden om te voorkomen dat het voedsel vastplakt.
123. Verpak groenten of kwetsbaar voedsel in aluminiumfolie.
124. Reinig de barbecue na gebruik met een borstel om de bereidingsoppervlakken schoon en roestvrij te houden.
125. Verwijder alle as en gooi het na gebruik op de juiste manier weg.
126. Nadat de grill is afgekoeld bedekt u hem met een grillhoes van goede kwaliteit en de juiste maat voor uw grill.

REINIGING EN ONDERHOUD

Nadat u uw barbecue hebt gebruikt moet u de bakoppervlakken en tangen altijd schoonmaken.

Let op:

1. Alle reinigings- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd als de grill is afgekoeld.
2. Reinig GEEN ENKEL deel van de grill in een zelfreinigende oven. De extreme hitte beschadigt de afwerking.
3. Schurende schoonmaakmiddelen beschadigen dit product.
4. Gebruik geen ovenreiniger voor het reinigen van grillonderdelen.

Het schoonmaken van oppervlakken

1. Maak oppervlakken schoon met een mild afwasmiddel of baksoda.
2. Gebruik een ontvetter op basis van citrus en een nylon borstel voor hardnekkig vuil.
3. Naspoeien met water.

BELANGRIJK: merk op dat het normaal is dat geschilderde metalen oppervlakken van de barbecue door gebruik kunnen verkleuren als gevolg van de hitte van brandend houtschool. De geschilderde oppervlakken kunnen donkerder lijken, of ze kunnen een kalkachtige of matte laag krijgen.

ES

INSTRUCCIONES DE USO

Por su propia seguridad

1. Compruebe que todas las etiquetas, embalajes y películas protectoras se hayan eliminado de la parrilla.
 2. Elimine los aceites de fabricación antes de cocinar por primera vez en esta parrilla. Para ello, utilícela durante al menos 15 minutos con la tapadera cerrada. Esto "limpiará" las piezas internas y disipará los olores.
- PRECAUCIÓN:** Puede que el carbón de encendido instantáneo alcance temperaturas muy altas durante la primera operación de arranque. Asegúrese de que la tapadera esté abierta hasta que el carbón de la parrilla se haya calentado. Esta parrilla está diseñada para utilizarla exclusivamente con briquetas de carbón, carbón en trozos o madera especial para cocinar de alta calidad.
- Advertencia:** Manténgala lejos de niños y mascotas.
- Precaución:** No emplee bebidas alcohólicas, gasolina u otros líquidos de estas características para encender o volver a prender la barbacoa. Utilice sólo mecheros que cumplan con la normativa EN 1860-3.
- Atención:** Esta barbacoa alcanzará temperaturas muy elevadas. No la mueva mientras esté funcionando.

No la use en interiores.

Encendido

1. Coloque la parrilla en una superficie resistente y no inflamable, lejos de cualquier sustancia combustible.
2. Abra la tapadera y los conductos de ventilación.
3. Asegúrese de que el receptor de cenizas esté vacío y bien colocado.
4. Retire la parrilla de cocción.
5. Coloque y encienda el combustible siguiendo las instrucciones detalladas en el embalaje del mismo.
6. Deje que se enciendan las brasas de carbón antes de empezar a cocinar.

Cómo cocinar

Siga estas recomendaciones para cocinar en la parrilla.

Lávese SIEMPRE las manos antes y después de manipular la carne cruda y antes de comer.

Descongele bien la carne (incluyendo la de ave) en la nevera antes de cocinarla. Mantenga la carne cruda separada de la comida que ya esté cocinada.

Mantenga SIEMPRE la carne cruda separada de la comida que ya esté cocinada.

Antes de cocinar, cerciórese de que las superficies y herramientas de la parrilla de la barbacoa estén limpias y no queden en ellas restos de comida.

NO utilice los mismos utensilios para manipular la comida cruda y la hecha.

Antes de comer, asegúrese de que la carne esté bien cocinada.

PRECAUCIÓN: comer carne cruda o poco hecha podría causar un envenenamiento (por ejemplo, por bacterias como la coli).

Para reducir el riesgo de que la carne quede poco hecha, utilice un termómetro de carne para revisar la temperatura o bien haga cortes en la carne para garantizar que se cocine bien por dentro.

PRECAUCIÓN: si la carne está bien cocinada, el líquido que emane de ella debe ser de color claro, sin restos del rojo/rosa propios de la sangre.

Asegúrese de que la parrilla esté bien limpia antes de encender y utilizar la barbacoa.

Cuando cocine, asegúrese de que la barbacoa esté bien caliente. Coloque las porciones de carne más grandes lejos de la zona más candente para que se cocinen bien sin quemarse, y déles la vuelta a menudo.

Cómo cocinar directamente

1. Abra la tapadera y quite la parrilla de cocción.
2. Coloque y encienda el carbón según las instrucciones del fabricante del producto. Deje la tapadera abierta.

3. Póngase unos guantes de protección y distribuya los trozos de carbón uniformemente por la parrilla con una herramienta de mango largo.
4. Sustituya la parrilla de cocción con cuidado, cierre la tapadera y deje que la barbacoa se precaliente.
5. Abra la tapadera y ponga la comida en la parrilla de cocción.
6. Con la tapadera abierta o cerrada, cocine la comida hasta que alcance la temperatura interna apropiada.
7. Cierre la tapadera y todos los sistemas de ventilación para que las piezas de carbón ardan.

Cómo cocinar de forma indirecta: ideal para asados

1. Abra la tapadera y quite la parrilla de cocción.
 2. Coloque y encienda el carbón según las instrucciones del fabricante del producto. Deje la tapadera abierta.
 3. Póngase unos guantes de protección y distribuya los trozos de carbón hacia los bordes o hacia uno de los laterales de la parrilla con una herramienta de mango largo.
 4. Coloque una bandeja de metal (sin ponerle carbón) en la parrilla para recoger la grasa de la carne.
 5. Sustituya con cuidado la parrilla de cocción.
 6. Ponga la comida en la parrilla de cocción directamente sobre la cacerola de metal.
 7. Con la tapadera abierta o cerrada, cocine la comida hasta que alcance la temperatura interna apropiada.
 8. Cierre la tapadera y todos los sistemas de ventilación para que las piezas de carbón ardan.
- Consejos para mejorar sus comidas al aire libre y prolongar la duración del producto
127. Almacene el combustible en un recipiente impermeable lejos de cualquier fuente de ignición.
 128. Utilice una chimenea de carbón para un arranque rápido y sencillo.
 129. Cubra o espolvoree la zona de cocción con aceite vegetal antes de cocinar para evitar que se pegue la comida.
 130. Ponga la verdura o la comida sobre papel de aluminio.
 131. Utilice un cepillo de buena calidad para la parrilla después de usarla para mantener las superficies limpias y sin óxido.
 132. Quite todas las cenizas y deséchelas adecuadamente después de cada uso.
 133. Una vez que la parrilla esté fría, cúbrala con una lona del tamaño apropiado para su unidad.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Después de cocinar en la barbacoa, limpie siempre la superficie de la parrilla y los utensilios utilizados.

Precaución:

1. Todas las labores de limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla ya se haya enfriado.
2. NO utilice hornos pirolíticos para limpiar las piezas de la parrilla. El calor extremo podría causar daños en el acabado.
3. Cualquier producto de limpieza abrasivo podría estropear la barbacoa.
4. No utilice el producto que emplea para limpiar el horno con las piezas de la parrilla.

Superficies de limpieza

1. Limpie las superficies con un producto lavavajillas suave o con bicarbonato.
2. Para superficies muy sucias emplee un desengrasante que lleve limón y un cepillo de fregar de nylon.
3. Aclare la unidad con agua.

IMPORTANTE: tenga en cuenta que es normal que las superficies de metal de la barbacoa se decoloren ligeramente mientras las utiliza debido al calor que genera el carbón mientras se quema. Puede que las superficies se oscurezcan o parezca que el acabado está mate o pálido.

NO

BRUK AV GRILLEN

Av hensyn til din egen sikkerhet

1. Kontroller at alle merkelapper, emballasjematerialer og beskyttende filmer er fjernet fra grillen.
 2. Fjern rester av produksjonsolje før du legger mat på grillen første gang. Det gjør du ved å la grillen brenne i 15 minutter med lokket igjen. Dette vil "varmense" de innvendige delene og fjerne lukt.
- OBS!** Grillkull kan brenne ved meget høy temperatur med en gang det er tent. Pass på å holde lokket åpent inntil grillkullet har sluttet å brenne og begynt å gløde.
- Denne grillen er bare beregnet på bruk med grillbriketter, grillkull eller annen grillved av god kvalitet.
- Advarsel!** Hold barn og kjæledyr på god avstand.
- OBS!** Ikke bruk sprit, bensin eller lignende væsker til å tenne grillen! Bruk bare tennkilder som samsvarer med EN 1860-3!
- Obs!** Grillen blir veldig varm. Ikke flytt den mens den er i bruk.

Må ikke brukes innendørs!

Oppfølging

1. Sett grillen på et fast, ikke-brennbart og plant underlag i god avstand fra brennbare materialer.
2. Åpne lokket og luftehullene.
3. Kontroller at askefangeren er tom og forsvarlig festet.
4. Fjern grillristen.
5. Fordel kullet og tenn opp etter anvisningene på emballasjen.
6. La kullet bli hvitglødende før maten legges på.

Tilberedning

Følg disse rådene når du tilbereder mat på grillen.

Vask ALLTID hendene før og etter håndtering av rått kjøtt og før du spiser.

Tin frossent kjøtt og fjerfæ helt i kjøleskapet før tilberedning. Hold rått kjøtt og fjerfæ atskilt fra ferdig tilberedte matvarer.

Hold ALLTID rått kjøtt atskilt fra stekt kjøtt og andre matvarer.

Før tilberedningen starter må du kontrollere at risten og redskapene er rene og fri for gamle matrester.

IKKE bruk samme redskaper til å håndtere stekte og rå matvarer.

Kontroller at alt kjøtt er godt stekt før du spiser det.

OBS! Rått kjøtt eller kjøtt som er for lite stekt kan forårsake matforgiftning (f.eks. på grunn av e-colibakterier)

For å redusere risikoen for at kjøttet er for lite stekt, kan du kontrollere kjernetemperaturen med et steketermometer eller skjære i kjøttet for å se at det er gjennomstekt.

OBS! Når kjøttet er nok stekt, er fargen på saften klar. Det skal ikke være spor av rosa/rød saft og kjøttet skal heller ikke være rosa eller rødt inni.

Kontrollér at grillen er nøye rengjort før du tenner den og tilbereder mat på den.

Sørg for at grillen er skikkelig varm når du tilbereder maten. Legg store og tykke stykker lengst vekk fra den sterkeste varmen, slik at de blir stekt uten å bli brent. Snu dem regelmessig.

Direkte steking

1. Åpne lokket og fjern grillristen.
2. Legg i kull og tenn opp i overensstemmelse med anvisningene fra kullprodusenten. La lokket være åpent.
3. Bruk vernehansker og spre kullet jevnt over hele kullristen med et langskafet verktøy.
4. Legg grillristen forsiktig på igjen, lukk lokket og la grillen forvarme.
5. Åpne lokket og legg maten på grillristen.
6. Ha lokket åpent eller lukket og stek til maten har nådd ønsket kjernetemperatur.
7. La kullet brenne ut ved å lukke lokket og alle ventilasjonsåpninger.

Indirekte steking – ypperlig til steker

1. Åpne lokket og fjern grillristen.
 2. Legg i kull og tenn opp i overensstemmelse med anvisningene fra kullprodusenten. La lokket være åpent.
 3. Bruk vernehansker og spre kullet forsiktig mot ytterkantene av kullristen eller til den ene siden med et langskafet verktøy.
 4. Sett en metallbeholder på kullristen der hvor det ikke er kull, for å fange opp fett som drypper fra maten
 5. Sett grillristen forsiktig på plass.
 6. Legg maten direkte på grillristen, over metallbeholderen.
 7. Ha lokket åpent eller lukket og stek til maten har nådd ønsket kjernetemperatur.
 8. La kullet brenne ut ved å lukke lokket og alle ventilasjonsåpninger.
- Tips til bedre stekeresultater og lengre levetid for produktet
134. Oppbevar brennstoffet i en vannrett beholder på god avstand fra tennkilder.
 135. Bruk skorstein for rask og enkel oppfølging.
 136. Spray eller pensle stekeflatene med vegetabilsk olje før steking for å hindre at maten setter seg fast.
 137. Pakk grønnsaker eller ømfintlige matvarer i aluminiumsfolie.
 138. Bruk en grillborste av god kvalitet etter tilberedningen, for å holde stekeflatene rene og rustfrie.
 139. Fjern all aske og avhend den på en forsvarlig måte etter hver bruk.
 140. Når grillen er kald, skal den dekkes med et trekk av god kvalitet og riktig størrelse.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Etter at du har brukt grillen må alle stekeflater og alle redskaper rengjøres.

Obs!:

1. All rengjøring og alt vedlikehold skal skje når grillen er kald.
2. IKKE rengjør noen deler av grillen i en selvrensende stekeovn. Den ekstreme varmen vil skade overflatebehandlingen.
3. Slipende rengjøringsmidler vil skade produktet.
4. Ikke bruk ovnsrens til å rengjøre noen av grillens deler.

Rengjøring av overflater

1. Tørk av overflatene med et mildt oppvaskmiddel eller bakepulver.
2. Gjenstridig smuss fjernes med et sitrusbasert avfettingsmiddel og en skureborste av nylon.
3. Skyll med vann.

VIKTIG - Merk at varmen fra det brennende grillkullet kan misfarge de metallbelagte delene av grillene. Dette er helt normalt. De belagte flatene kan virke mørkere, med en kalkholdig eller matt finish.

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

Pro vaši bezpečnosť

1. Sundejte z grilu všechny štítky, obaly a ochrannou fólii

2. Před prvním použitím grilu z něj odstraňte konzervační olej, a to jeho rozpálením po dobu alespoň 15 minut se zavřeným víkem. Horkým vzduchem dojde k vyčištění vnitřních součástí a gril se zbaví všech zápachů.

UPOZORNĚNÍ: Hořící dřevěné uhlí může zpočátku dosahovat velmi vysokých teplot. Víko musí být otevřeno, dokud se dřevěné uhlí nezmění ve žhavé uhlíky.

Tento gril je určen k použití pouze s dřevěnými briketami, dřevěným uhlím a dřevem na grilování.

Výstraha! Děti a zvířata vždy udržujte v dostatečné vzdálenosti od grilu.

Upozornění! K zapalování nepoužívejte benzín, lih, alkohol ani jiné podobné hořlaviny! Používejte pouze zapalovací prostředky vyhovující normě EN1860-3!

Upozornění! Tento gril je při používání velmi horký. Během používání jej nepřemísťujte.

Nepoužívejte gril uvnitř místnosti!

Zapalování

1. Gril umístěte vždy na pevný a rovný nehořlavý povrch, mimo hořlavé materiály.
2. Otevřete víko a větrací otvory.
3. Zkontrolujte, zda je popelník prázdný a připravený.
4. Sundejte grilovací mřížku.
5. Zapalte palivo podle pokynů na obalu paliva.
6. Počkejte s grilováním, dokud na rozžhavených uhlících nebude popel.

Grilování

Při grilování dodržujte tato doporučení.

VŽDY si umyjte ruce před a po přípravě syrového masa a před jídlem.

Zmražené maso před grilováním vždy nechejte v lednici důkladně rozmrazit. Surové maso uchovávejte odděleně od masa tepelně zpracovaného.

Surové maso **VŽDY** skladujte odděleně od tepelně zpracovaného masa a ostatních potravin.

Před grilováním zkontrolujte, zda jsou povrchy grilu a náčini čisté a neobsahují zbytky starých potravin.

NEPOUŽÍVEJTE stejné náčini na přípravu tepelně zpracovaných a syrových potravin.

Před podáváním zkontrolujte, zda je maso dostatečně připravené.

UPOZORNĚNÍ! Konzumace syrového nebo nehotového masa může způsobit otravu jídlem (např. kmeny bakterie E. coli).

Abyste snížili nebezpečí nedostatečně připraveného masa, kontrolujte teplotu masa grilovacím teploměrem, případně jej prořízněte a zjistěte, zda je uvnitř hotové.

UPOZORNĚNÍ! Jestliže je maso dostatečně připraveno, měly by z něj vytékat čisté šťávy, ne růžové či červené šťávy, a maso by nemělo být růžové nebo červené.

Před zapálením grilu a zahájením přípravy jídla se přesvědčte, že je gril pečlivě vyčištěný.

Před grilováním se ujistěte, že gril je opravdu rozpálený. Větší, silnější kusy masa pokládejte dále od nejnintenzivnějšího tepla, aby se tak maso mohlo dobře připravit, aniž by se spálilo. Pravidelně maso otáčejte.

Přímá příprava

1. Otevřete víko a vytáhněte grilovací mřížku.
2. Nasypte a zapalte dřevěné uhlí podle pokynů jeho výrobce. Nechte víko otevřené.
3. S nasazenými ochrannými rukavicemi pečlivě rozprostřete dřevěné uhlí po celé mřížce pomocí delšího nástroje.
4. Opatrně vložte grilovací mřížku zpět, zavřete víko a nechte gril rozeříhat.
5. Otevřete víko a položte na grilovací mřížku potraviny.
6. Grilujte s otevřeným či zavřeným víkem, dokud teplota uvnitř potravin nedosáhne požadované úrovně.
7. Nechte dřevěné uhlí dohořet zavřením víka a všech větracích otvorů.

Nepřímá příprava – ideální pro pečení

1. Otevřete víko a vytáhněte grilovací mřížku.
 2. Nasypte a zapalte dřevěné uhlí podle pokynů jeho výrobce. Nechte víko otevřené.
 3. S nasazenými ochrannými rukavicemi a pomocí delšího nástroje pečlivě rozprostřete dřevěné uhlí podél vnějšího okraje mřížky na dřevěné uhlí nebo na jednu její stranu.
 4. Na místo, kde není dřevěné uhlí, položte kovový tácek na zachytávání odpadávajících kousků.
 5. Opatrně vložte grilovací mřížku.
 6. Položte jídlo na grilovací mřížku, přímo nad kovový tácek.
 7. Grilujte s otevřeným či zavřeným víkem, dokud teplota uvnitř potravin nedosáhne požadované úrovně.
 8. Nechte dřevěné uhlí dohořet zavřením víka a všech větracích otvorů.
- Tipy pro lepší výsledky při přípravě pokrmů a pro delší životnost grilu
141. Skladujte palivo ve vodotěsné nádobě mimo zdroje vznícení.
 142. Pro rychlé a snadné zapálení dřevěného uhlí používejte kominový nástavec.
 143. Před přípravou pokapejte nebo potřete rostlinným olejem části grilu, na kterých se bude jídlo upravovat, abyste tak zabránili přilnutí pokrmu.
 144. Zeleninu nebo jiné křehké potraviny vkládejte do aluminiových obalů.
 145. Po každém použití vyčistěte grilovací plochy kvalitním kartáčem, aby nedocházelo k jejich rezivění.
 146. Po každém použití vyberte všechny popel a správným způsobem jej zlikvidujte.
 147. Po ochlazení gril přikryjte kvalitní plachtou vhodné velikosti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití grilu vždy očistěte grilovací povrchy a použité náčini.

Upozornění:

1. Veškeré čištění a údržba se musí provádět v době, kdy je gril studený.
2. **NEČIŠTĚTE** žádnou část grilu v samočisticí troubě. Velmi vysoká teplota by poškodila povrch.
3. Abrazivní čističe způsobí poškození tohoto výrobku.
4. Žádnou část grilu nikdy nečistěte čistěčem na trouby.

Čištění povrchů

1. Očete povrchy hadříkem namočeným ve slabém roztoku prostředku na mytí nádobí nebo v roztoku jedlé sody.
2. Na silně znečištěné povrchy použijte citrusový odmašťovač a tvrdý nylonový kartáč.
3. Opláchněte povrch čistou vodou.

DŮLEŽITÉ! V důsledku působení tepla, které vzniká při spalování dřevěného uhlí, je přirozené, že lakované kovové díly grilu mohou časem ztrácet barvu. Lakované povrchy mohou tmavnout a jejich povrch může vypadat křídovité nebo matné.

PL

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Dla bezpieczeństwa

1. Upewnić się, że wszystkie etykiety, folie do pakowania i folie zabezpieczające zostały usunięte z a urządzenia.
 2. Przed pierwszym użyciem oczyścić urządzenie ze smarów fabrycznych wypalając grill przez 15 minut, przy zamkniętej pokrywie. Pozwoli to na „zarowe oczyszczenie” wewnętrznych części i pozbycie się nieprzyjemnych zapachów.
 - UWAGA:** Podczas rozpalania pył węgla drzewnego może osiągać bardzo wysokie temperatury. Do czasu rozżarzenia węgla pokrywa powinna być otwarta.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku z wysokiej jakości brykietami węgla drzewnego, węglem drzewnym i drewnem kuchennym.
- Ostrzeżenie!** Dzieci i zwierzęta powinny znajdować się z dala od urządzenia.
- Uwaga!** Do rozpalania grilla nie używać spirytusu, benzyny ani tego rodzaju płynów! Używać wyłącznie zapalników zgodnych z normą EN 1860-3!
- Uwaga!** To urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Nie podejmować prób przesuwania rozpalonego urządzenia.
- Nie używać w pomieszczeniach!

Rozpalanie

1. Ustawić grill na twardej, niepalnej powierzchni z dala od materiałów palnych.
2. Otworzyć pokrywę i otwory wentylacyjne.
3. Upewnić się, że pojemnik na popiół jest pusty i bezpiecznie zamocowany.
4. Zdjąć ruszt.

Поради для успішного користування та продовження терміну експлуатації

1. Зберігайте паливо у водонепроникному контейнері, далеко від джерел загоряння.
2. Для швидкого та безпроблемного розпалювання користуйтеся витяжною трубою.
3. Перед приготуванням збризніть або змастіть робочі поверхні олією, щоб уникнути прилипання.
4. Кладіть овочі або інші продукти в пакети з алюмінієвої фольги.
5. Користуйтеся якісною щіткою для грилю після кожного користування, щоб зберегти робочі поверхні чистими та незаржавілими.
6. Після кожного користування видаляйте весь попіл і утилізуйте його належним чином.
7. Коли гриль охолоне, накрийте його якісною кришкою для грилю строго відповідних розмірів.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Після приготування на барбекю необхідно завжди чистити робочі поверхні гриля та використане приладдя.

Увага!

1. Усі операції з чищення та догляду слід виконувати, коли гриль холодний.
2. НЕ чистьте жодну частину гриля у духовці, що самоочищається. Надмірне нагрівання пошкодить покриття.
3. Абразивні засоби для чищення можуть пошкодити цей виріб.
4. Ніколи не використовуйте для чищення жодної частини гриля засіб для чищення духовок.

Чищення поверхонь

1. Витріть поверхні начисто м'яким засобом для миття посуду або харчовою содою.
2. Для видалення стійких забруднень користуйтеся знежирювальним засобом на основі цитрусових і нейлоною щіткою.
3. Промийте чистою водою.

ВАЖЛИВО! Зауважте, що знебарвлення покриття металевих поверхонь барбекю під дією тепла від палаючого вугілля під час використання — це нормально. Покриття поверхонь може ставати потемнілим, міняючись на крейдяну або матову поверхню.

