

Aufbau- und Betriebsanleitung(D)

Mode d'emploi(F)

Manuale d'istruzione(I)

Bruksanvisning(NL)

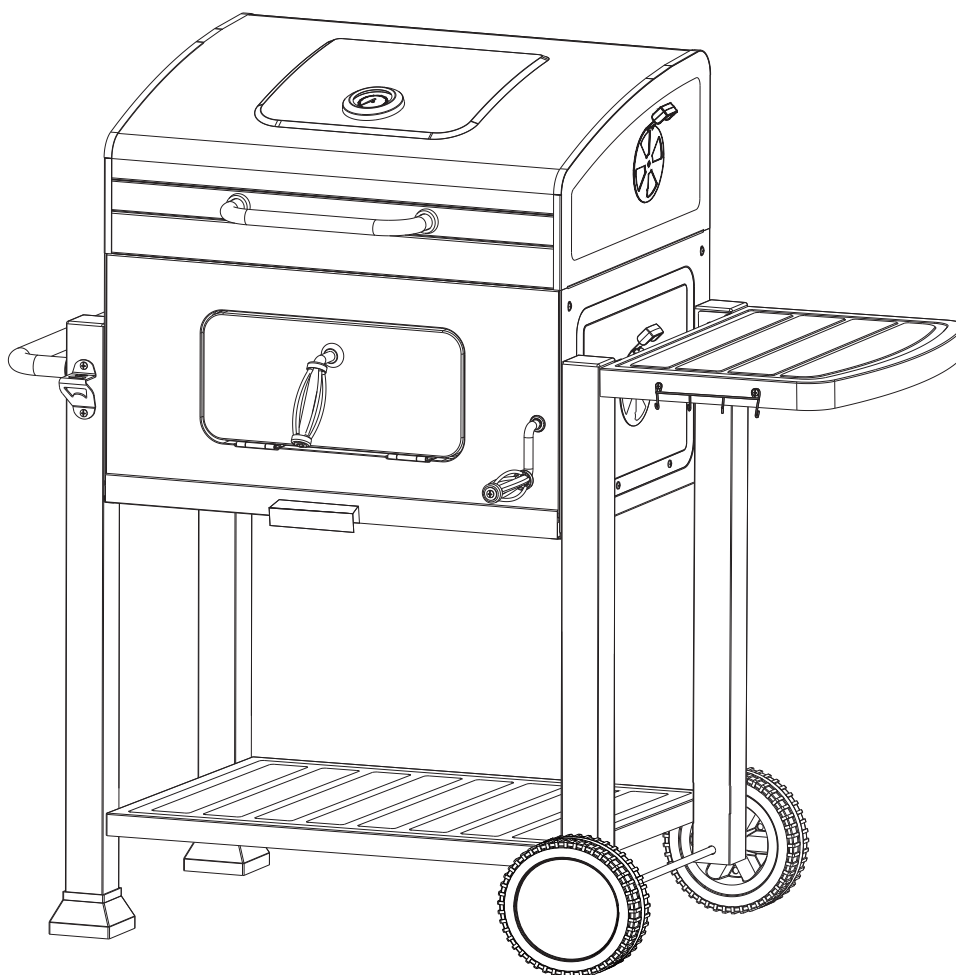
Handleiding(S)

Návod k použití(CZ)

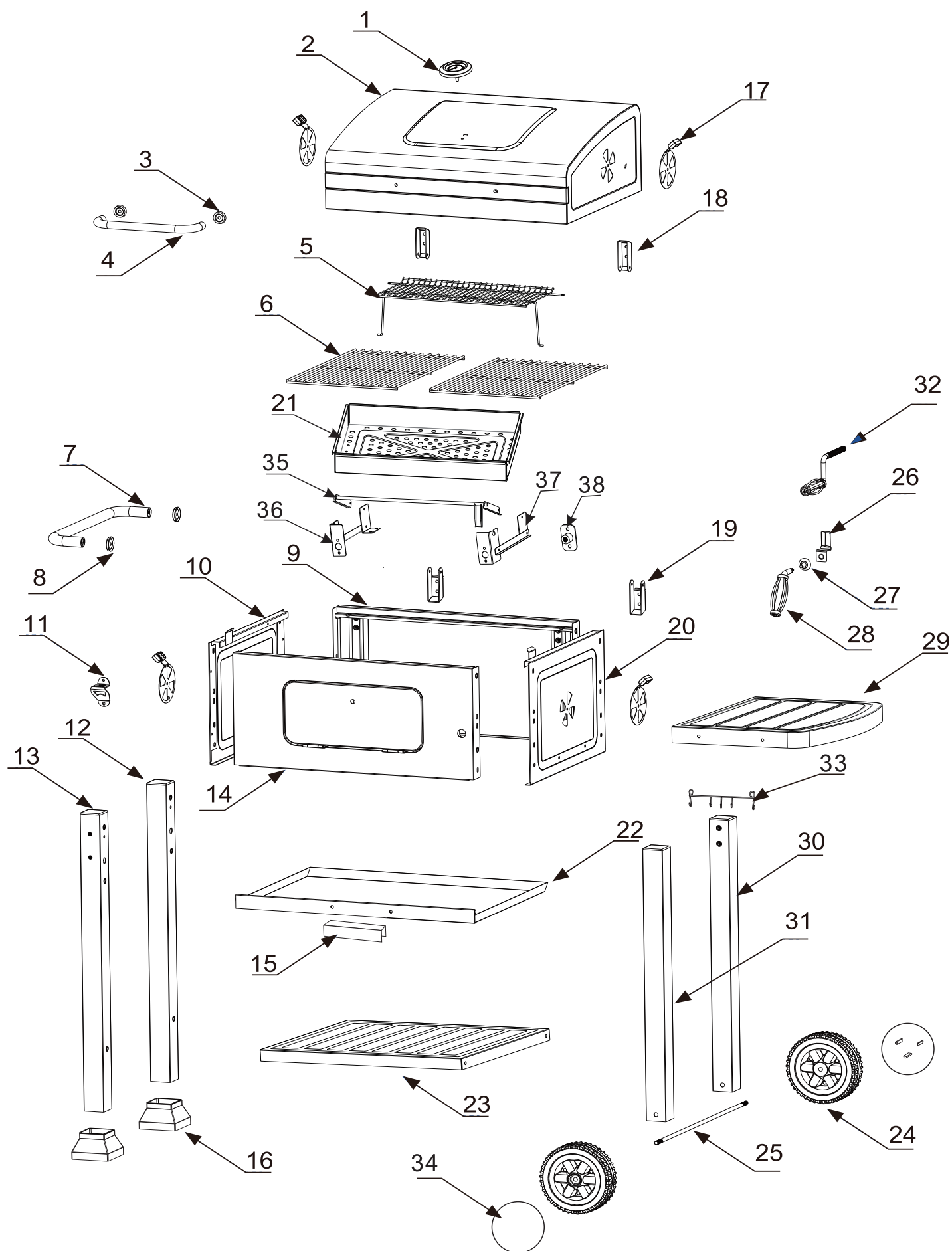
Návod na použitie(SK)

Manual de instrucțiuni(RO)

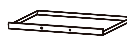
Art.-Nr.: 10139515

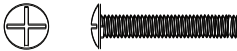
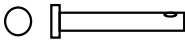
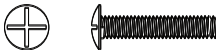


Manufactured for
HORNBACH Baumarkt AG
Hornbachstraße 11
76879 Bornheim / Germany
www.hornbach.com
ED20200921

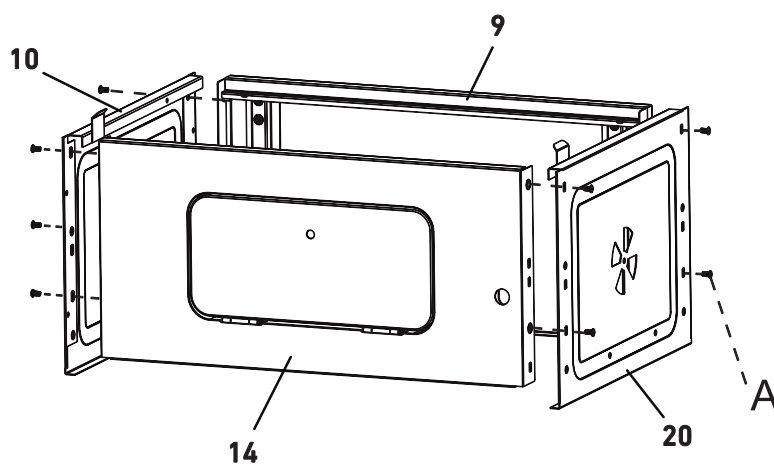


1		1
2		1
3		2
4		1
5		1
6		2
7		1
8		2
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		2
17		4
18		2
19		2
20		1

21		1
22		1
23		1
24		2
25		1
26		1
27		1
28		1
29		1
30		1
31		1
32		1
33		1
34		2
35		1
36		1
37		1
38		1

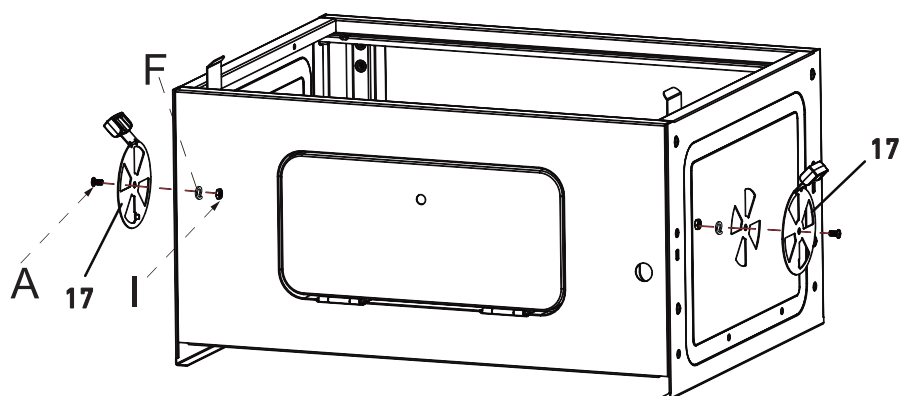
A	M6X12		26
B	M6X70		2
C	Ø6X16		9
D	Ø6X40		2
E			2
F	Ø6		5
G	M10		2
H	M6X40		8
I	M6		13
J	M6X20		12
K	M6X20		4
L	M6X30		2
M			2

1



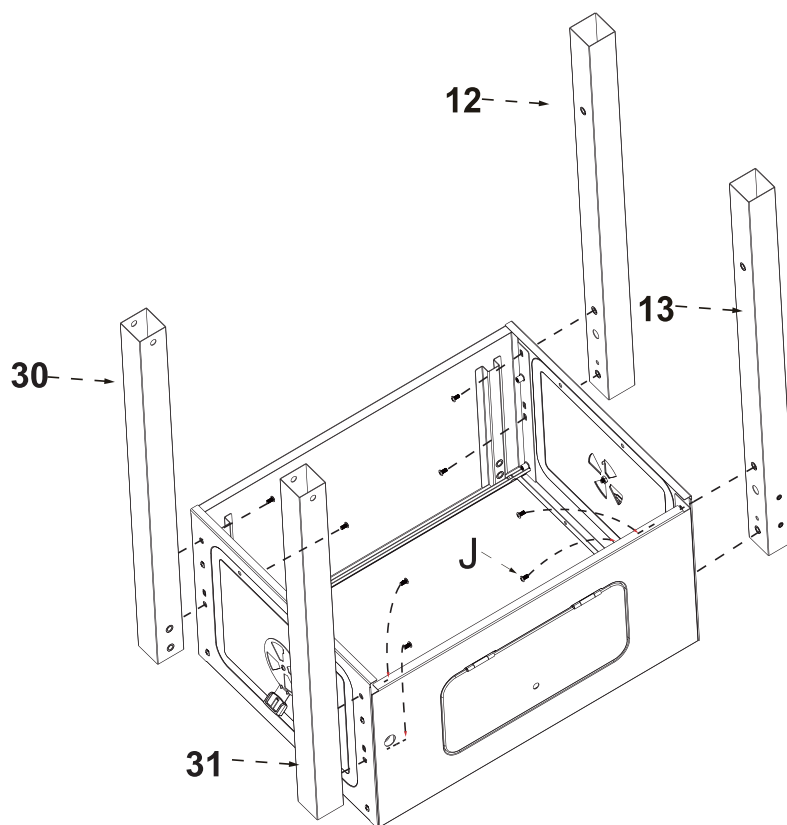
A		M6x12	8
---	--	-------	---

2



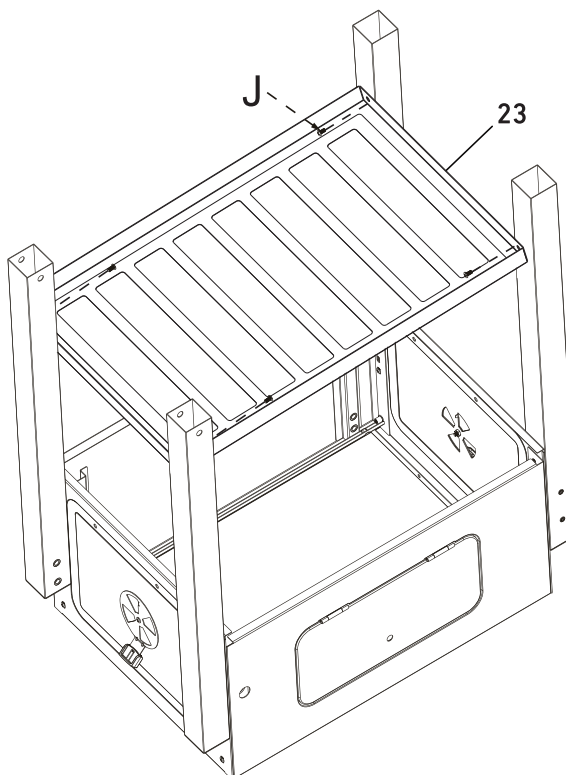
A		M6x12	2
F		φ6	2
I		M6	2

3



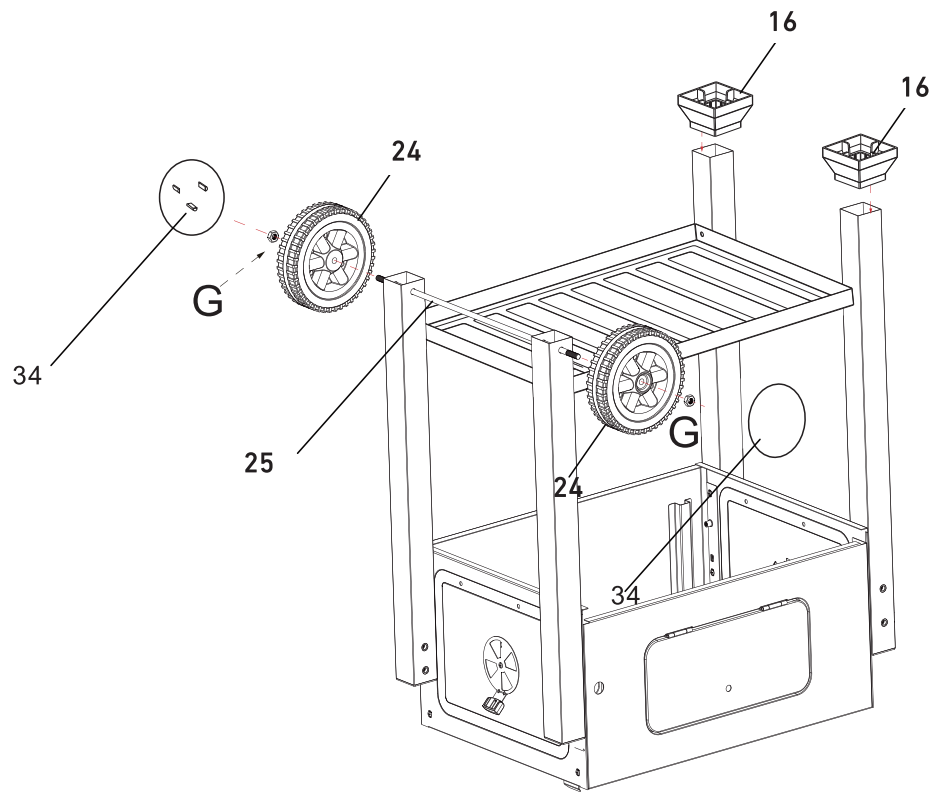
J		M6x20	8
---	---	-------	---

4



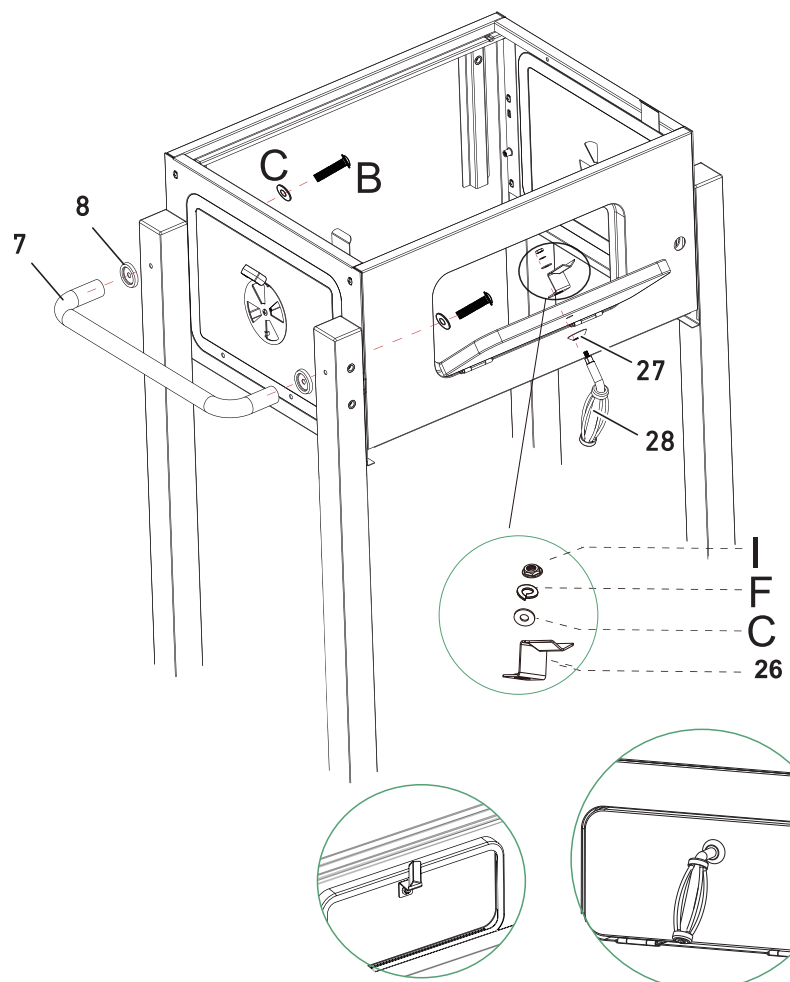
J		M6x20	4
---	---	-------	---

5



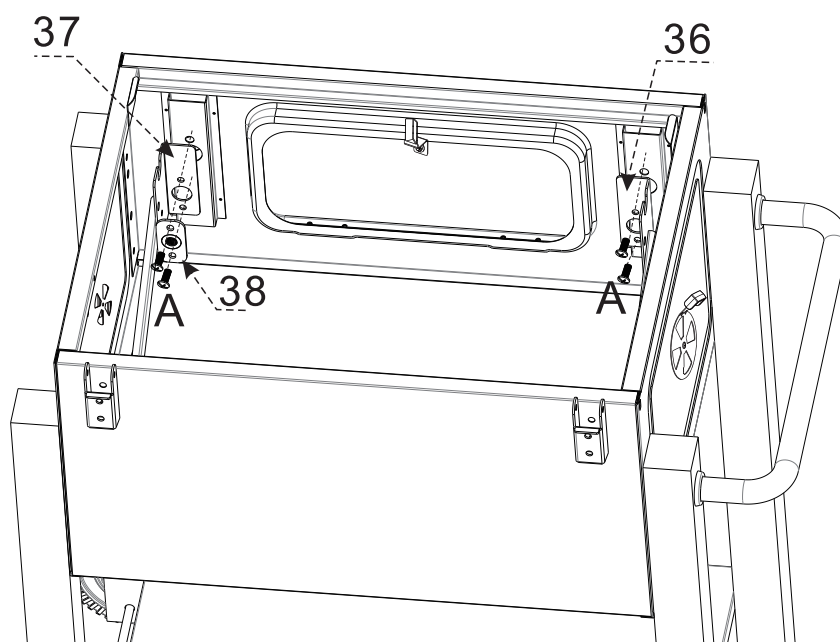
G			M10	2
---	--	--	-----	---

6



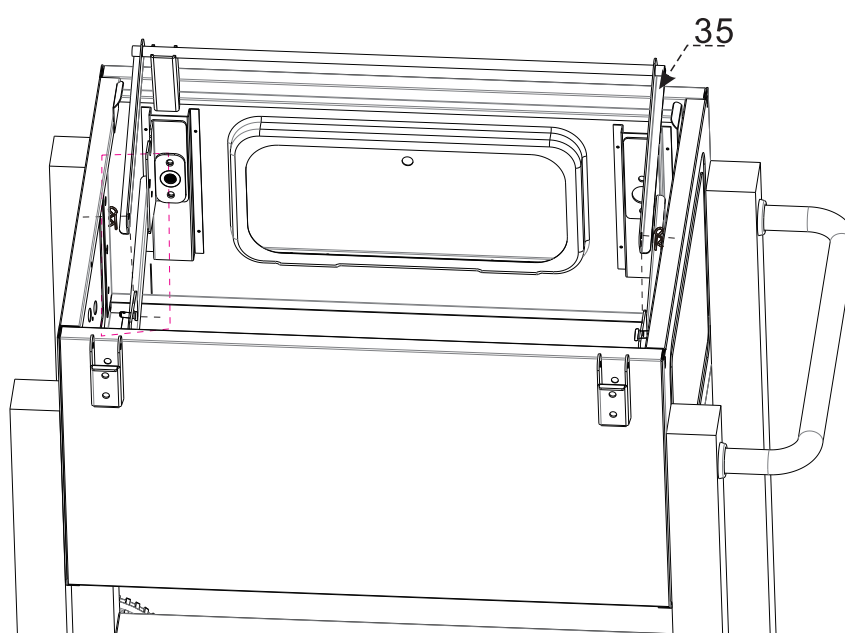
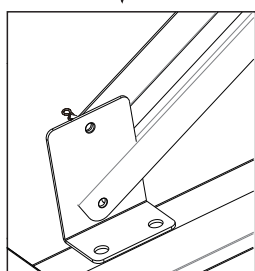
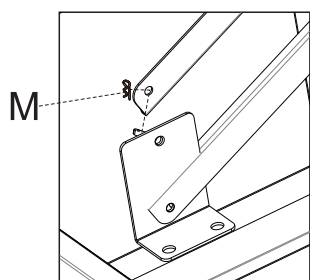
B		M6x70	2
C		$\phi 6 \times 16$	3
F		$\phi 6$	1
I		M6	1

7



A		M6x12	4
---	---	-------	---

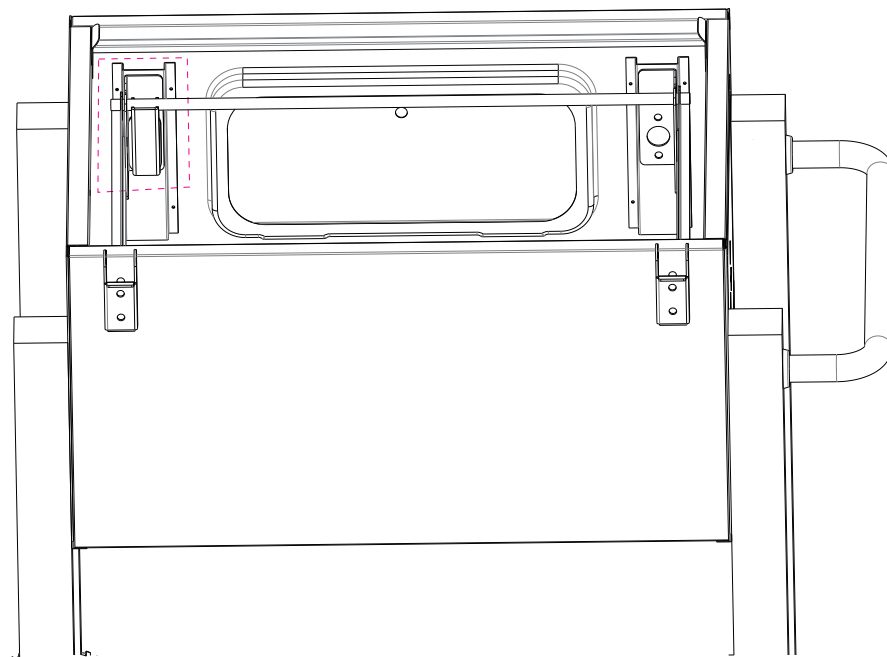
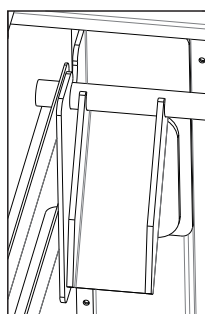
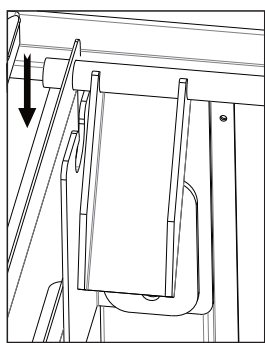
8



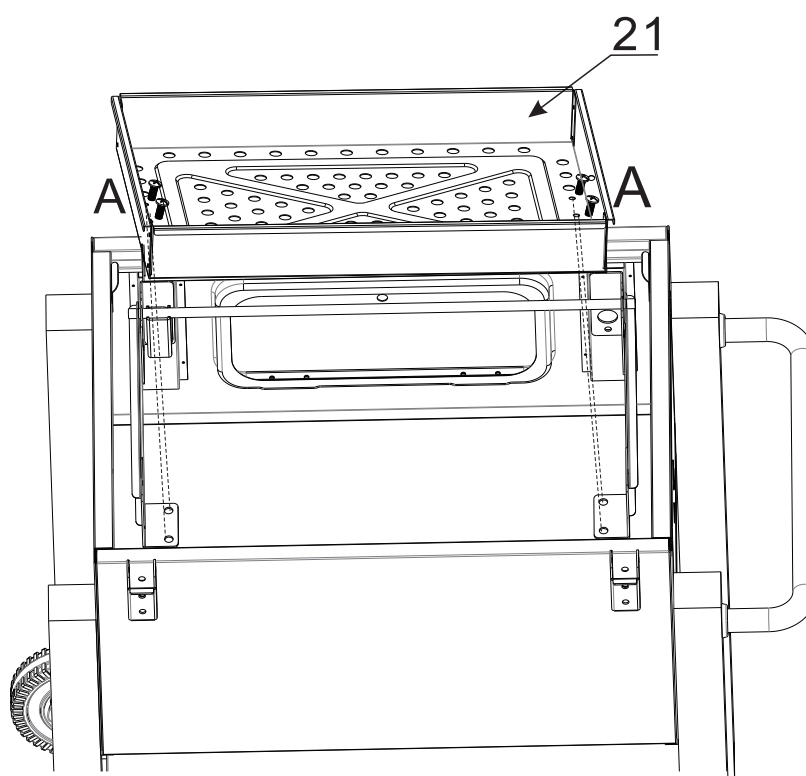
M			2
---	---	--	---

9

09

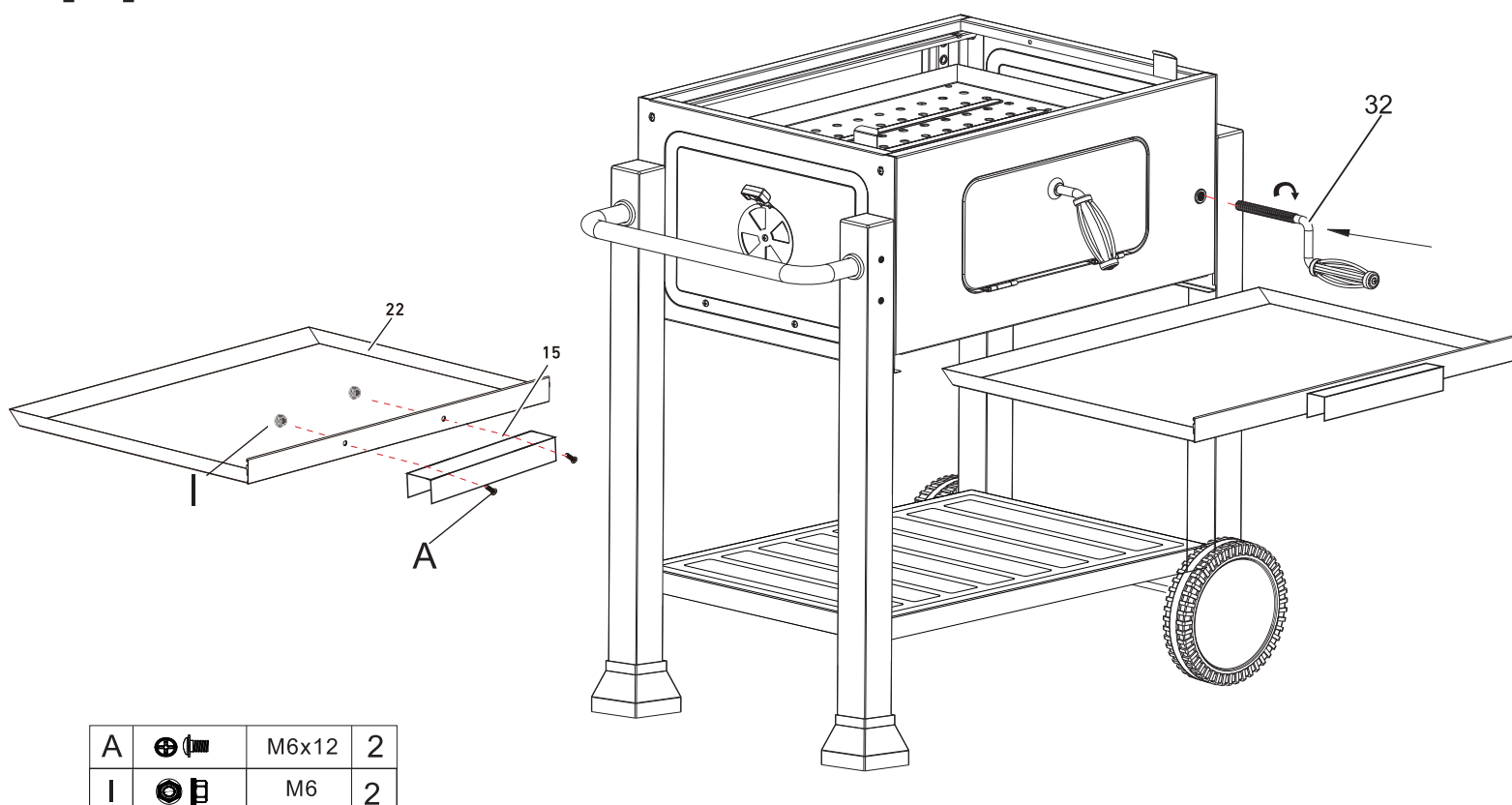


10

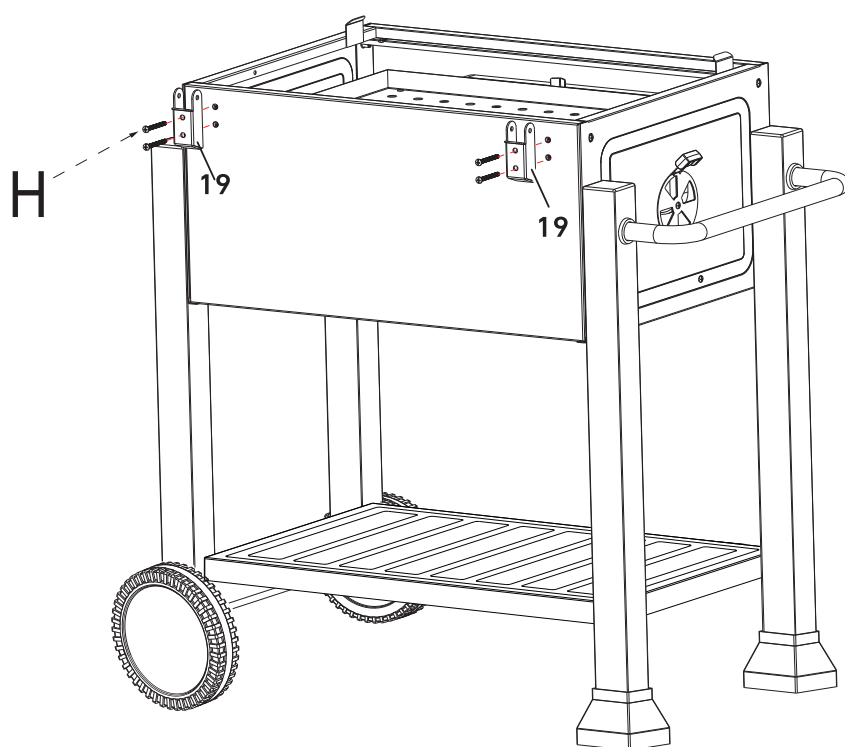


A		M6x12	4
---	--	-------	---

11

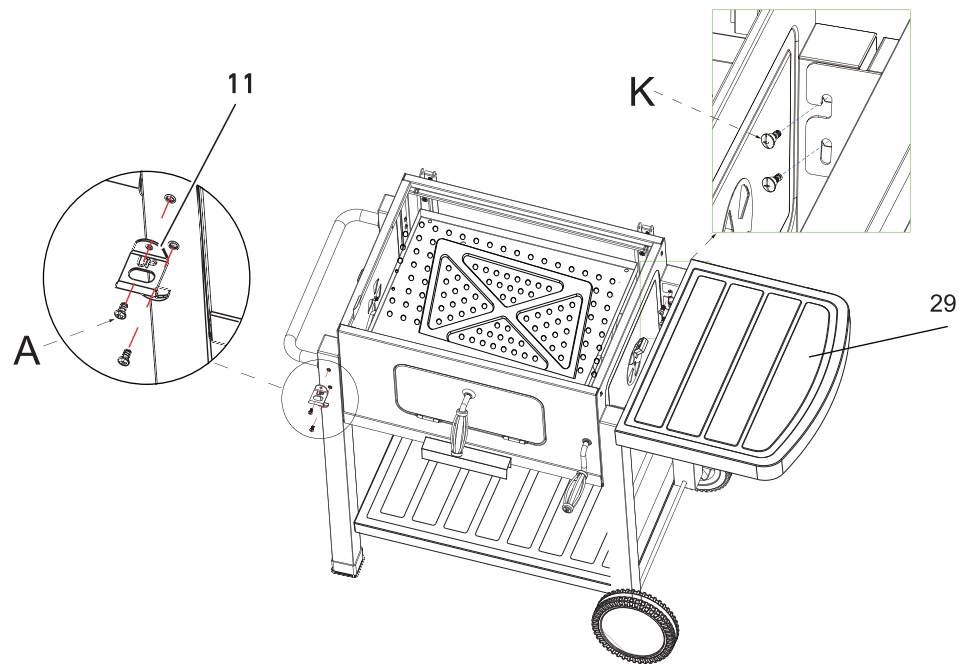


12



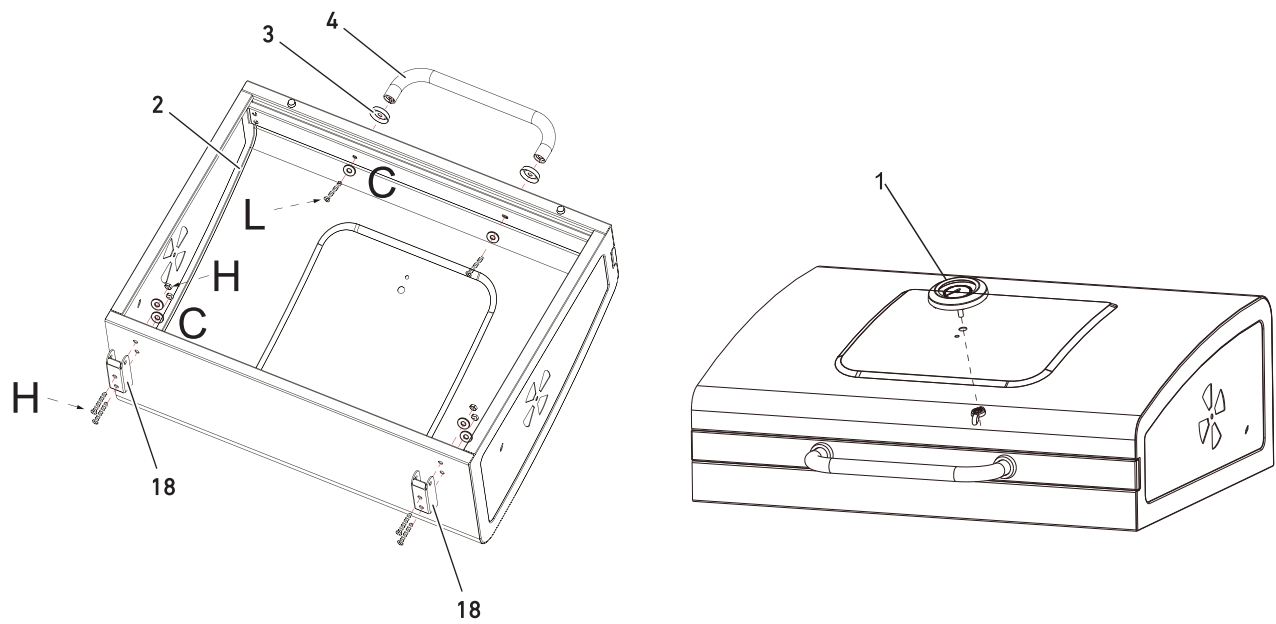
H		M6x40	4
---	--	-------	---

13



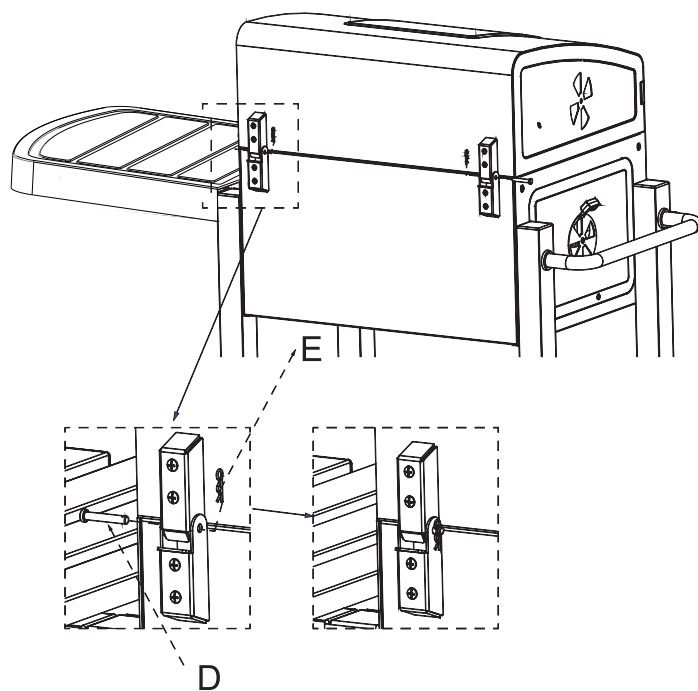
A		M6x12	2
K		M6X20	4

14



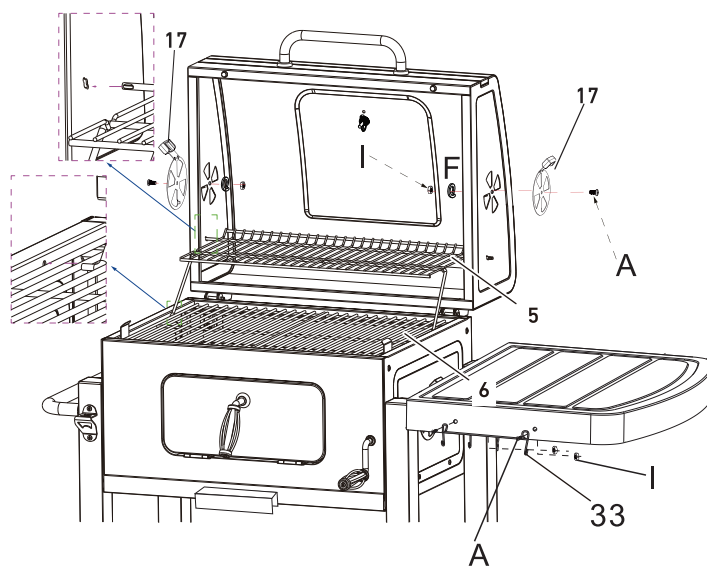
C		Φ6x16	6
H		M6x40	4
I		M6	4
L		M6x30	2

15



D			2
E			2

16



A		M6x12	4
F		φ6	2
I		M6	4



WARNUNG



Stellen Sie den Grill im Freien auf eine harte, ebene, nicht brennbare Oberfläche, wo sich keine Dachüberhänge oder brennbare Materialien befinden. Verwenden Sie es niemals auf Holz oder anderen Oberflächen, die brennen könnten.
Stellen Sie den Grill nicht in der Nähe von offenen Fenstern oder Türen auf, damit keine Funken und Rauch in Ihr Haus gelangen. Stellen Sie den Grill bei windigem Wetter in einem windgeschützten Außenbereich auf.
Verwenden Sie keine Holzstämme, da die Temperatur zu hoch und der Grill beschädigt wird.



SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod oder zu einem Brand oder einer Explosion führen, die zu Sachschäden führen

VERWENDEN SIE NUR IM FREIEN.

- . Verwenden Sie nicht in geschlossenen Räumen! Es können sich giftige Dämpfe ansammeln, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.
- . Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen. Verwenden Sie es nicht in einer Garage, auf einer Veranda, auf einer überdachten Terrasse oder unter einer Überkopfkonstruktion.
- . Das Gerät darf nicht in oder auf Freizeitfahrzeugen und / oder Booten installiert werden.
- . WICHTIG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!
- . Das Gerät darf niemals von Kindern benutzt werden.
- . Unsachgemäße Montage kann gefährlich sein. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung ordnungsgemäß montiert werden.
- . Stellen Sie den Grill immer auf eine stabile, ebene Fläche.
- . WICHTIG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden. Verwenden Sie nur Anzündhilfen gemäß EN 1860-3.
- . WICHTIG! Dieser Grill wird während des Gebrauchs sehr heiß und darf nicht bewegt werden!
- . Gehen Sie beim Bedienen des Geräts mit angemessener Sorgfalt vor.
- . Lassen Sie niemals Kohlen und Asche unbeaufsichtigt im Grill.
- . Öffnen Sie den Deckel beim Anzünden und Anlassen der Holzkohle.
- . Wir empfehlen die Verwendung eines Holzkohle-Anzündkamins. Wenn Sie sich für die Verwendung von Holzkohle-Flüssiganzünder entscheiden, verwenden Sie nur den für das Anzünden von Holzkohle zugelassenen Flüssiganzünder.
- . Verwenden Sie kein Benzin, Alkohol oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten, um Holzkohle anzuzünden.
- . Stellen Sie das Grillgut erst auf den Grill, wenn der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt ist! Es wird empfohlen, dass der Grill vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühen muss. Dadurch kann der Flüssiganzünder vollständig ausbrennen. Die Nichtbeachtung dieser Informationen kann dazu führen, dass die Dämpfe von Flüssiganzünder im Grill eingeschlossen werden und ein Brand oder eine Explosion beim Öffnen des Deckels verursacht werden.
- . Verwenden Sie niemals Holzkohle, die mit einem Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie nur hochwertige einfache Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Gemische.
- . Füllen Sie niemals Holzkohle-Flüssiganzünder in heiße oder sogar warme Kohlen, da dies zu Flammenrückschlägen und schwere Verbrennungen führen kann.
- . Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 200 ° C. Lassen Sie keine Holzkohle und / oder Holz auf den Wänden des Grills liegen. Dies verringert die Lebensdauer des Metalls und die Oberflächenbeschaffenheit Ihres Grills erheblich.
- . Nach jedem Gebrauch reinigen Sie den Grill gründlich und tragen Sie erneut eine dünne Schicht Öl auf das Innere auf, um Rost zu vermeiden. Decken Sie den Grill ab, um ihn vor übermäßigem Rost zu schützen.
- . Wir empfehlen, einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um die richtige Größe und den richtigen Typ des Feuerlöschers zu ermitteln.
- . Halten Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort auf, wenn Sie ihn nicht benutzen.
- . Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Stoffen ferngehalten werden. Brennbare Stoffe dürfen sich niemals innerhalb eines Meters von der Rückseite oder den Seiten des Geräts befinden.
- . Halten Sie den Kochbereich (3 m um das Gerät) von Zündquellen wie Zündflammen an Warmwasserbereitern, stromführenden Elektrogeräten usw. und brennbaren Dämpfen / Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol usw. fern.
- . Halten Sie Stromkabel, Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fern.
- . Bewahren Sie keine Gegenstände oder Materialien im Lagerbereich unter dem Gerät auf, da dies die Strömung von Verbrennungsluft zur Unterseite des Feuerraums blockieren würde.
- . Verwenden Sie den Grill nicht ohne Aschenwanne.
- . Versuchen Sie nicht, die Aschenwanne zu entfernen, während es heiße Kohlen enthält oder während Sie grillen.
- . Entfernen Sie die Asche erst, wenn die gesamte Holzkohle vollständig ausgebrannt und gelöscht ist und der Grill abgekühlt ist.
- . Legen Sie die Holzkohle immer in den Holzkohlenrost. Stellen Sie keine Holzkohle

direkt in den Boden des Feuerraums.

- . Tragen Sie keine Kleidung mit locker fließenden Ärmeln beim Anzünden oder der Verwendung des Grills.
- . Verwenden Sie langstielige Grillutensilien und Topflappen, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Handhabung heißer Teile.
- . Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- . Berühren Sie niemals die Koch- oder Holzkohlenroste, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, weil sie heiß sind.
- . Halten Sie beim Öffnen des Deckels Hände, Gesicht und Körper in sicherem Abstand von heißem Dampf und Flammenausbrüchen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geöffnet ist. Wenn der Deckel nicht vollständig geöffnet ist, kann er zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- . Verwenden Sie kein Wasser, um Flammenausbrüche zu bekämpfen oder Holzkohle zu löschen.
- . Löschen Sie die Holzkohle, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Schließen Sie den Deckel und die Belüftung, um die Flammen zu ersticken.
- . Werfen Sie heiße Kohlen niemals dort weg, wo sie betreten werden oder eine Brandgefahr darstellen könnten. Werfen Sie niemals Asche oder Kohle weg, bevor diese vollständig gelöscht sind. Lagern Sie den Grill erst, wenn Asche und Kohle vollständig gelöscht sind.
- . Dieser Grill ist nicht für die Verwendung als Heizgerät bestimmt und darf niemals als Heizgerät verwendet werden.
- . Das Auskleiden des Feuerraums mit Aluminiumfolie behindert den Luftstrom. Verwenden Sie stattdessen eine Auffangwanne, um das Abtropfen von Fleisch aufzufangen, wenn Sie auf indirekte Weise grillen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Gebrauch im Freien. Es ist zum Grillen, Frittieren, Braten und Backen von Lebensmitteln in privaten Umgebungen bestimmt.

Das Werkzeug ist nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.

Jede andere Verwendung oder Veränderung am Gerät gilt als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Grillen

1. Legen Sie maximal 2.0 kg Holzkohle auf den Holzkohlenrost oder in einen Holzkohle-Anzündkamin.
2. Zünden Sie die Holzkohle an und warten Sie, bis sie stark brennt.
3. Bitte verteilen Sie die Kohlen gleichmäßig auf dem Holzkohlenrost und stellen Sie den Rost auf den Feuerraum.
4. Lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Deckel anbrennen, bis sie mit Asche bedeckt ist (ca. 20 Min.)
5. Legen Sie das Grillgut auf den Rost und schließen Sie den Deckel, falls gewünscht.
6. Überprüfen Sie das Grillgut regelmäßig. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Grillgut vollständig gegart sind, bevor Sie sie herausnehmen.



VORSICHT



FETTBRAND

- . Verwenden Sie kein Wasser bei Fettbränden. Dies kann zu Verletzungen führen.
- . Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann ein Fettbrand auftreten, der das Produkt beschädigen kann. Befolgen Sie die Anweisungen zur allgemeinen Reinigung des Geräts, um Fettbrände zu vermeiden.
- . Die beste Möglichkeit, Fettbrände zu vermeiden, ist die regelmäßige Reinigung des Geräts.

Holzkohle hinzufügen



WARNUNG



Fügen Sie niemals Holzkohle-Flüssiganzünder in heiße oder sogar warme Kohlen hinzu, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann.

Um die Wärme über einen längeren Zeitraum konstant zu halten, müssen möglicherweise Holzkohle und/oder Holz hinzugefügt werden.

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.
2. Entfernen Sie mit Topflappen vorsichtig die Roste. Stellen Sie es auf eine nicht brennbare Oberfläche in der Nähe des Geräts.
3. Bitte treten Sie zurück. Verwenden Sie lange Kochutensilien, um Asche auf heißen Kohlen leicht auszubürsten.
4. Verwenden Sie eine Kochzange, um Holzkohle und/oder Holz zum Holzkohlerost zu geben. Achten Sie darauf, dass Sie keine Asche und Funken aufwirbeln.
5. Stellen Sie die Roste mit Topflappen vorsichtig auf den Feuerraum.
6. Falls gewünscht, schließen Sie den Deckel!

Reinigung und Pflege



WARNUNG



Stellen Sie vor dem Reinigen des Grills sicher, dass dieser vollständig abgekühlt ist.

Asche

Sobald die Holzkohle ausgebrannt, vollständig gelöscht und abgekühlt ist, reinigen Sie den Innenraum mit einer Ofenbürste. Die restliche Asche kann in die Aschenwanne gebürstet werden. Nehmen Sie die Aschenwanne heraus und leeren Sie es. Stellen Sie jedoch sicher, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die gesamte Holzkohle vollständig ausgebrannt und gelöscht ist und der Grill abgekühlt ist.
- Werfen Sie heiße Kohlen niemals dort ab, wo sie betreten werden oder eine Brandgefahr darstellen könnten. Werfen Sie niemals Asche oder Kohle weg, bevor diese vollständig gelöscht sind. Lagern Sie den Grill erst, wenn Asche und Kohle vollständig gelöscht sind.
- Versuchen Sie nicht, die Aschenwanne zu entfernen, wenn es heiße Kohlen enthält oder wenn Sie grillen.

Korrosion

- Wenn Rost auf der Außenfläche des Grills auftritt, reinigen und polieren Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle oder einem feinen Schmirgellein. Bitte führen Sie die Nachbesserung mit einem hochwertigen, hochtemperaturbeständigen Lack durch.
- Tragen Sie niemals Farbe auf die Innenflächen auf. Rostflecken auf den Innenflächen können poliert, gereinigt und leicht mit Pflanzenöl beschichtet werden, um weiteres Rosten zu minimieren.

Innen- und Außenseite des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät häufig, vorzugsweise nach jedem Garvorgang.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Verwechseln Sie nicht braune oder schwarze Fettansammlungen und Rauch mit Lackfarbe. Das Innere des Grills wird im Werk nicht lackiert (und sollte niemals lackiert werden). Tragen Sie eine starke Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser auf oder verwenden Sie einen Gerätereiniger mit Bürste an den Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens. Spülen Sie es aus und lassen Sie es vollständig an der Luft trocknen. Tragen Sie keinen ätzenden Gerätereiniger/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen auf.

Kochflächen: Wenn zum Reinigen einer der Kochflächen des Geräts eine Borstenbürste verwendet wird, stellen Sie sicher, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Kochflächen verbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Kochflächen zu reinigen, solange das Gerät heiß ist.

Kunststoffoberflächen: Waschen Sie es mit warmem Seifenwasser und wischen Sie es trocken ab. Verwenden Sie kein Citrisol, keine Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierten Gerätereiniger für Kunststoffeile, da dies zu Beschädigungen und / oder Ausfällen der Teile führen kann.

Porzellanoberflächen: Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit Backpulver-/Wasser-Lösung oder einem speziell formulierten Reinigungsmittel abgewischt werden. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie bitte das nichtscheuernde Scheuermittel.

Lackierte Oberflächen: Waschen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nichtscheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser. Wischen Sie es mit einem weichen, nicht fuselnden Tuch trocken ab.

Edelstahlflächen: Um das hochwertige Aussehen Ihres Geräts zu erhalten, waschen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser und wischen Sie es nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch trocken ab.

Festgebackene Fettablagerungen erfordern möglicherweise die Verwendung des abrasiv wirkenden Schmirgelschwamms aus Kunststoff. Verwenden Sie nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche, um Beschädigungen zu vermeiden. Verwenden Sie keinen abrasiv wirkenden Schmirgelschwamm für Bereiche mit Grafiken.

Abfallsorgung

Dieses Gerät darf nicht als unsortierter Hausmüll entsorgt werden. Es muss zur Wiederverwertung an einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben werden. Auf diese Weise tragen Sie zum Schutz von Ressourcen und Umwelt bei. Wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, um weitere Informationen zu erhalten.

Kinder dürfen wegen möglicher Verletzungs- oder Erstickungsgefahr nicht mit Plastiktüten und Verpackungsmaterial spielen. Lagern Sie dieses Material sicher oder entsorgen Sie es umweltgerecht.

Aushärten des Grills

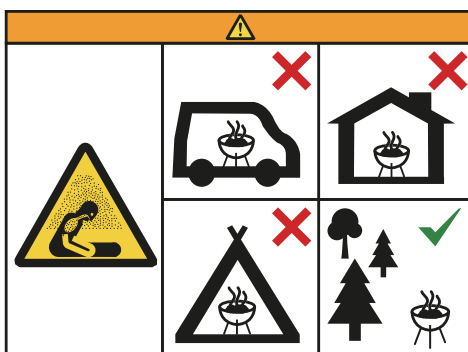
Durch das Aushärten Ihres Grills werden Schäden an der Außenverkleidung minimiert und der Farbgeruch beseitigt, der der ersten Mahlzeit unnatürliche Aromen verleihen kann. Härten Sie den Grill regelmäßig aus, um ihn vor Korrosion zu schützen.

1. Beschichten Sie alle Innenflächen mit pflanzenöl leicht. Beschichten Sie den Holzkohlerost und die Aschenwanne nicht.
2. Legen Sie maximal 2.0 kg Holzkohle auf den Holzkohlerost oder in einen Holzkohle-Anzündkamin.
3. Zünden Sie die Holzkohle an und warten Sie, bis sie stark brennt.
4. Verteilen Sie die Kohlen gleichmäßig auf dem Holzkohlerost.
5. Lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Deckel anbrennen, bis sie mit Asche bedeckt ist (ca. 20 Min.)
6. Schließen Sie den Deckel, wenn die Kohlen stark brennen. Lassen Sie die Temperatur 100 °C auf der Wärmeanzeige erreichen. Halten Sie diese Temperatur für 2 Stunden lang.
7. Erhöhen Sie die Temperatur auf 200 °C. Dies kann durch Hinzufügen von mehr Holzkohle und/oder Holz erreicht werden. Siehe Abschnitt 'Holzkohle hinzufügen'. Halten Sie diese Temperatur 1 Stunde lang und lassen Sie das Gerät dann vollständig abkühlen.

Lagern Sie das Gerät

Wenn das Gerät längere Zeit gelagert werden muss (z. B. über den Winter):

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
2. Das Gerät kann an einem trockenen Ort in Innenräumen (z. B. in einer Garage oder einem Keller) gelagert werden.
3. Decken Sie das Gerät ab. Überprüfen Sie das Gerät auf Rost und andere Beschädigungen, wenn Sie das Gerät aus dem Lager nehmen.





Avertissement



Placez le gril à l'extérieur sur une surface dure, plane et incombustible, loin des surplombs du toit ou de tout matériau combustible. Ne l'utilisez jamais sur du bois ou d'autres surfaces susceptibles de brûler.

Placez le gril loin des fenêtres ou des portes ouvertes pour empêcher des étincelles et la fumée d'entrer dans votre maison.

Par temps venteux, placez le gril dans un endroit à l'extérieur protégé du vent.

N'utilisez pas de bûches de bois, car la température sera trop chaude et le gril sera endommagé.



Consignes de sécurité



Le non-respect des consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, un incendie ou une explosion causant des dommages matériels.

UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

- Ne pas utiliser dans des espaces clos! Les vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et causer des blessures graves ou la mort.
- Utilisez cet appareil uniquement dans un endroit bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, un porche, un patio recouvert ou sous une structure supérieure de quelque nature que ce soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules et/ou bateaux de plaisance.
- IMPORTANT! Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart!
- L'appareil ne doit jamais être utilisé par des enfants.
- Un montage incorrect peut être dangereux. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions de montage.
- Gardez toujours le barbecue sur une surface stable et plane.
- IMPORTANT! N'utilisez pas de spiritueux ou d'essence pour l'éclairage ou le ré-éclairage! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
- IMPORTANT! Ce gril devient très chaud et ne doit pas être déplacé en cours d'utilisation!
- Soyez prudence lorsque vous utilisez l'appareil.
- Ne laissez jamais le charbon et les cendres dans le gril sans surveillance.
- Ouvrez le couvercle tout en allumant et en allumant le charbon de bois.
- Nous recommandons l'utilisation d'un démarreur de cheminée au charbon de bois. Si vous choisissez d'utiliser un liquide d'éclairage à base de charbon de bois, n'utilisez que du liquide d'éclairage approuvé pour allumer le charbon de bois.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides très volatils pour allumer le charbon de bois.
- Placez les aliments sur le barbecue uniquement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendre! Il est recommandé de réchauffer le gril avant la première utilisation et de faire brûler le combustible pendant au moins 30 minutes. Cela permet à l'essence à briquet de brûler complètement. Le non-respect de ces consignes pourrait coincer les vapeurs d'essence à briquet dans le barbecue et provoquer un incendie instantané ou une explosion lorsque le couvercle est ouvert.
- N'utilisez jamais de charbon de bois qui a été prétraité avec de l'essence à briquet. N'utilisez qu'un charbon de bois ordinaire de haute qualité ou un mélange charbon/bois.
- N'ajoutez jamais de liquide d'éclairage au charbon de bois aux charbons chauds ou même aux charbons chauffés, car un retour de flamme peut se produire et causer de graves brûlures.
- Ne pas dépasser une température de 200°C. Ne laissez pas le charbon de bois et/ou le bois reposer sur les parois du gril. Dans ce cadre, la durée de vie du métal et le fini de votre gril seront grandement réduits.
- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement le gril et appliquez une légère couche d'huile à l'intérieur pour éviter la rouille. Couvrez le gril pour le protéger de la rouille excessive.
- Nous vous conseillons d'avoir un extincteur à portée de main. Consultez les autorités locales pour déterminer la taille et le type d'extincteur appropriés.
- Rangez le gril hors de portée des enfants et dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation. Les matériaux combustibles ne doivent jamais se trouver à moins d'un mètre de l'arrière ou des côtés de l'appareil.
- Gardez la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) à l'écart des sources d'inflammation telles que les veilleuses sur le chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc. et les vapeurs ou liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool etc.
- Gardez le cordon d'alimentation électrique, le tuyau d'alimentation en gaz et en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- N'entrez pas d'objets ou de matériaux sous l'appareil qui pourraient bloquer l'écoulement de l'air de combustion vers le dessous de la chambre de combustion.
- N'utilisez pas le gril sans cendrier en place.
- N'essayez pas d'enlever le cendrier lorsqu'il contient des braises chaudes ou pendant la cuisson au gril.
- N'enlevez pas les cendres jusqu'à ce que tout le charbon de bois soit complètement brûlé et complètement éteint et que le gril soit froid.
- Mettez toujours du charbon de bois dans la grille de charbon de bois. Ne mettez pas de charbon de bois directement au fond de la chambre de combustion.
- Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaussions. Utilisez des gants de protection pour manipuler les composants chauds.
- N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- Ne touchez jamais les grilles de cuisson ou de charbon de bois, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, gardez les mains, le visage et le corps à une distance sécuritaire de la vapeur chaude et des flammes. Assurez-vous que le couvercle est bien ouvert. Si le couvercle n'est pas complètement ouvert, il pourrait tomber en arrière et causer des blessures.

- N'utilisez pas d'eau pour contrôler les flambées ou pour éteindre le charbon de bois.
- Éteignez le charbon de bois une fois la cuisson terminée. Fermez le couvercle et la ventilation pour étouffer les flammes.
- Ne jetez jamais les charbons chauds où vous risquez de les piétiner ou de vous exposer à un risque d'incendie. Ne jetez jamais de cendres ou de charbons avant qu'ils ne soient complètement éteints. Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient complètement éteints.
- Ce barbecue n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Le revêtement de la chambre de combustion avec du papier d'aluminium obstruera le flux d'air. Utilisez plutôt une lèchefrite pour recueillir les égouttures de la viande lors de la cuisson au barbecue par la méthode indirecte.

Usage prévu

Cet appareil est un barbecue mobile pour une utilisation extérieure. Il est destiné à la cuisson sur le gril, à la friture, à la torréfaction et à la cuisson des aliments dans un environnement privé.

L'outil n'est pas destiné à un usage commercial.

Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme une utilisation non conforme et peut entraîner des dangers considérables.

Grillage

- Placez au maximum 2,0 kg de charbon de bois sur la grille de charbon de bois ou dans un démarreur de cheminée à charbon de bois.
- Allumez le charbon de bois et attendez qu'il brûle fortement.
- Étalez les charbons uniformément sur la grille de charbon de bois et placez les grilles de cuisson sur la chambre de combustion.
- Avec le couvercle ouvert, laissez brûler le charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (environ 20 min.).
- Placez les aliments sur la grille de cuisson et fermez le couvercle si désiré.
- Vérifiez les aliments de temps en temps. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits avant de les retirer.



ATTENTION



FEUX DE GRAISSE

Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, il peut se produire un feu de graisse qui peut endommager le produit. Suivez les instructions sur le nettoyage général de l'appareil pour prévenir les feux de graisse. Le meilleur moyen de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.

Ajout de charbon de bois



Attention



N'ajoutez jamais de liquide d'éclairage au charbon de bois aux charbons chauds ou même aux charbons chauffés, car un retour de flamme peut se produire et causer de graves brûlures.

Afin de maintenir la chaleur constante sur une plus longue période de temps, il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois et/ou du bois.

- Ouvrez le couvercle avec précaution.
- En portant des gants de cuisine, enlevez soigneusement les grilles de cuisson. Placez-les sur une surface non combustible près de l'appareil.
- Reculez et utilisez de longs ustensiles de cuisine pour brosser légèrement les cendres sur les charbons chauds.
- Utilisez des pinces de cuisson pour ajouter du charbon et/ou du bois à la grille de charbon de bois. Veillez à ne pas attiser les cendres et les étincelles.
- En portant des gants de cuisine, placez avec précaution les grilles de cuisson sur la chambre de combustion.
- Si vous le souhaitez, fermez le couvercle!

Nettoyage et entretien



Attention



Avant de nettoyer le barbecue, assurez-vous qu'il est complètement refroidi.

Cendres

Une fois que le charbon de bois est brûlé, complètement éteint et refroidi, nettoyez l'intérieur avec une brosse à four. Les cendres restantes peuvent être brossées dans le cendrier. Retirez le cendrier et videz-le, mais veillez à respecter les précautions suivantes.

. N'enlevez pas les cendres jusqu'à ce que tout le charbon de bois soit complètement brûlé et complètement éteint et que le grill soit froid.

. Ne jetez jamais les charbons chauds où vous risquez de les piétiner ou de vous exposer à un risque d'incendie. Ne jetez jamais de cendres ou de charbons avant qu'ils ne soient complètement éteints. Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient complètement éteints.

. N'essayez pas d'enlever le cendrier lorsque qu'il contient des braises chaudes ou pendant le grillage.

Corrosion

. Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure du barbecue, nettoyez et polissez la zone affectée avec de la laine d'acier ou du sable fin toile émeri. Retouchez avec une peinture de bonne qualité résistante aux hautes températures.

. N'appliquez jamais de peinture sur les surfaces intérieures. Les taches de rouille à l'intérieur des surfaces peuvent être polies, nettoyées et légèrement enduites d'huile végétale pour minimiser la rouille.

Intérieur et extérieur de l'appareil

. Nettoyez souvent l'appareil, de préférence après chaque cuisson.

. L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.

. Ne confondez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec de la peinture. L'intérieur des grilles n'est pas peint à l'usine (et ne doit jamais être peint). Appliquez une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un nettoyant pour appareil avec une brosse à récurer à l'intérieur du couvercle et du fond de l'appareil. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. N'appliquez pas de nettoyant caustique pour appareil/four sur les surfaces peintes.

. **Surfaces de cuisson:** Si vous utilisez une brosse à poils pour nettoyer les surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de poils libres sur les surfaces de cuisson avant de les griller. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est chaud.

. **Surfaces en plastique:** Lavez à l'eau tiède savonneuse et essuyez. N'utilisez pas de Citrisol, de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de nettoyants concentrés pour appareils ménagers sur des pièces en plastique, car cela pourrait entraîner des dommages et/ou défaillances des pièces.

. **Surfaces en porcelaine:** En raison de sa composition semblable à celle du verre, la plupart des résidus peuvent être essuyés avec une solution de bicarbonate de soude/eau ou un nettoyant spécialement formulé. Utilisez un récurage non abrasif de la poudre pour les taches tenaces.

. **Surfaces peintes:** Lavez avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.

. **Surfaces en acier inoxydable:** Pour conserver l'apparence de haute qualité de votre appareil, nettoyez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse et essuyez-le avec un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse cuits au four peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage en plastique abrasif. Utilisez uniquement dans le sens de la finition brossée pour éviter les dommages. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones comportant des graphiques.

Élimination des déchets

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets municipaux non triés. Il doit être retourné à un point de collecte désigné pour le recyclage. Vous contribuez ainsi à la protection des ressources et de l'environnement. Contactez vos autorités locales pour plus d'informations. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique et le matériel d'emballage, car ils risquent de se blesser ou de suffoquer. Entrez ce matériel de façon sécuritaire ou en disposez de façon écologique.

Traitement du grill

Le traitement de votre grill réduira au minimum les dommages au fini extérieur et éliminera l'odeur de peinture qui peut donner des saveurs non naturelles au premier repas. Traitez le grill périodiquement pour le protéger de la corrosion.

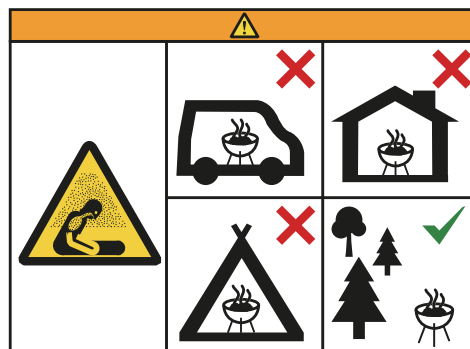
1. Enduisez légèrement toutes les surfaces intérieures d'huile végétale. N'endiguez pas la grille à charbon de bois et le cendrier.
2. Placez au maximum 2.0 kg de charbon de bois sur la grille de charbon de bois ou dans un démarreur de cheminée à charbon de bois.
3. Allumez le charbon de bois et attendez qu'il brûle fortement.
4. Répartissez les charbons uniformément sur la grille de charbon de bois.
5. Avec le couvercle ouvert, laissez brûler le charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (environ 20 min.).
6. Fermez le couvercle avec les charbons ardents. Laissez la température atteindre 100°C sur l'indicateur de chaleur. Maintenez cette température pendant 2 heures.
7. Augmentez la température à 200°C. Ceci peut être réalisé en ajoutant plus de charbon et/ou de bois. Voir la section «Ajout de charbon». Maintenez cette température pendant 1 heure puis laissez refroidir complètement.

Stockage de l'appareil

Si l'appareil doit être stocké pendant une période prolongée (par exemple en hiver):

1. Assurez-vous que l'appareil est refroidi. Nettoyez soigneusement l'appareil.
2. L'appareil peut être stocké dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple garage ou cave).
3. Couvrez l'appareil.

Lorsque vous retirez l'appareil du stockage, vérifiez qu'il n'est pas rouillé ni endommagé.





Avvertenza



Allontanare la griglia all'aperto ad una superficie rigida, non infiammabile dalle sporgenze del tetto o qualsiasi materiale combustibile. Non usarlo alla superficie lignea o di altri materiali che possono ardere.

Allontanare la griglia dalle finestre o porte aperte per prevenire l'ingresso delle scintille volanti e del fumo nella Sua casa. Nel tempo ventoso, posizionare la griglia all'area all'aperto che è protetta dal vento.

Non utilizzare ceppi di legno, perché la temperatura sarà troppo alta e la griglia sarà danneggiata.



Istruzioni di sicurezza



Il fallimento di seguire le istruzioni di sicurezza in questo manuale d'utente causerebbe la grave lesione corporale o la morte o un incendio, un'esplosione che comporta il danno ai beni

USARE ALL'APERTO SOLO.

- Non usare negli spazi chiusi! Il fumo tossico può accumularsi e causare quindi la grave lesione corporale o la morte.
- Usare solo l'apparecchio in un'area ben ventilata. Non usarlo in un garage, portico, patio coperto o sotto una struttura riscaldata di ogni tipo.
- L'apparecchio non viene installato in o ai veicoli e/o imbarcazioni da diporto.
- IMPORTANTE! Allontanare i bambini e piccoli animali!
- L'apparecchio non viene usato mai dai bambini.
- L'improprio assemblaggio sarebbe pericoloso. L'apparecchio non viene assemblato correttamente secondo le istruzioni dell'assemblaggio.
- Mantenere sempre il barbecue alla superficie stabile, livellata.
- IMPORTANTE! Non usare il liquore o la benzina per accensione o riaccensione! Usare solo l'accendino conforme a EN 1860-3!
- IMPORTANTE! Questa griglia sarebbe caldissima e non viene spostata durante l'uso!
- Effettuare la cura ragionevole nell'aprire l'apparecchio.
- Non lasciare mai il carbone e la cenere nella griglia incustodita.
- Aprire il coperchio nell'accendere ed avviare il carbone.
- Raccomandiamo l'uso di un avviatore camino a carbone. Se sceglie di usare il fluido per illuminazione carbone, usare solo il fluido approvato per illuminare il carbone.
- Non usare la benzina, l'alcool o altri fluidi altamente volatili per accendere il carbone.
- Posizionare solo l'alimento alla griglia quando il carburante è coperto con uno strato di cenere! Si raccomanda che la griglia è riscaldata prima dell'uso iniziale ed il carburante deve ardere per almeno 30 minuti. Questo consente al fluido per illuminazione di ardere completamente. Il fallimento di osservare questa informazione intrappolerebbe il fumo dal liquido per illuminazione nella griglia e causerebbe un fuoco istantaneo o esplosione quando il coperchio è aperto.
- Non usare mai il carbone che è stato pretrattato con il fluido per illuminazione. Usare solo un carbone di alta qualità o una miscela di carbone/legno.
- Non aggiungere mai il fluido per illuminazione al carbone caldo o anzi tiepido che causerebbe la severa bruciatura.
- Non eccedere una temperatura di 200°C. Non lasciare il carbone e/o legno alle pareti della griglia. Se lo fa. La vita del metallo sarà ridotta notevolmente, la Sua griglia sarà esaurita.
- Dopo ogni uso, pulire completamente la griglia e riapplicare un leggero rivestimento d'olio all'interno per prevenire la ruggine. Coprire la griglia per proteggerlo dall'eccessiva ruggine.
- Consigliamo di avere un estintore nella mano. Ricorrere alla Sua autorità locale per determinare la corretta dimensione e tipo dell'estintore.
- Conservare la griglia fuori la portata dei bambini e al luogo secco quando non in uso.
- L'apparecchio viene allontanato dai materiali infiammabili durante l'uso. Materiali infiammabili non devono essere entro 1 metro dal dorso o i lati dell'apparecchio.
- Svuotare l'area di cottura (3 metri attorno all'apparecchio) delle fonti d'accensione come luci pilota su scaldabagni, apparecchi elettrici in tensione ecc. e vapori/liquidi infiammabili come benzina, alcool ecc.
- Allontanare qualsiasi cavo d'alimentazione elettrica, tubo d'alimentazione del gas, del carburante da ogni superficie riscaldata.
- Non conservare gli oggetti o materiali nell'area di conservazione sotto l'apparecchio, che bloccherebbe il flusso d'aria di combustione sotto il focolare.
- Non usare la griglia senza il cassetto cenere al posto.
- Non tentare di spostare il cassetto cenere quando contiene il carbone caldo o durante la grigliata.
- Non spostare la cenere affinché tutto il carbone è bruciato completamente e estinto pienamente, mentre la griglia è fredda.
- Mettere sempre il carbone nella griglia. Non mettere direttamente il carbone in fondo al focolare.
- Non indossare il vestito con maniche lasche volanti quando accende o utilizza la griglia.
- Usare gli utensili della griglia a manico lungo ed i guanti da forno per evitare la bruciatura e lo schizzo. Usare i guanti protettivi quando utilizza i componenti caldi.
- Non usare la griglia nel forte vento.
- Non toccare la griglia di cottura o carbone, la cenere, il carbone o la griglia per vedere se sono caldi.
- Nell'aprire il coperchio, mantenere le mani, la faccia ed il corpo ad una distanza di sicurezza dal vapore caldo e dalla fiamma. Assicurare che il coperchio è spinto e sempre aperto. Se il coperchio non è aperto pienamente, può arretrare e causare la lesione.

- Non usare l'acqua per controllare la scintilla o estinguere il carbone.
- Estinguere il carbone al termine della cottura. Chiudere il coperchio e la ventilazione per soffocare le fiamme.
- Non versare il carbone caldo dove può essere calpestato o essere un pericolo d'incendio. Non versare mai la cenere o il carbone prima che è pienamente estinto. Non conservare la griglia affinché la cenere ed il carbone sono estinti pienamente.
- La griglia non è progettata né usata come un riscaldatore.
- L'allineamento del focolare con il foglio di alluminio impedirà il flusso d'aria. Usare invece una leccarda per captare le gocce dalla carne quando fa il barbecue con il metodo indiretto.

Uso desiderato

L'apparecchio è una griglia mobile per uso all'aperto. Non è progettato per cuocere alla griglia, friggere, arrostiti e cuocere al forno l'alimento nell'ambiente privato.

Lo strumento non è progettato per uso commerciale. Ogni altro uso o modifica al dispositivo è considerato improprio e causerebbe il pericolo considerevole.

Cottura alla griglia

- Posizionare un massimo di 2.0 kg di carbone alla griglia o nell'avviatore di camino carbone.
- Accendere il carbone e aspettare la forte bruciatura.
- Applicare omogeneamente il carbone alla griglia e posizionare la griglia di cottura al focolare.
- Con il coperchio aperto, lasciare ardere il carbone affinché sia coperto con la cenere (appross. 20 min).
- Posizionare l'alimento alla griglia e chiude il coperchio quando necessario.
- Controllare periodicamente l'alimento. Usare un termometro di carne per assicurare che l'alimento è cotto pienamente prima di essere rimosso.



CAUZIONE



FUOCHI DI GRASSO

Non usare acqua al fuoco di grasso. E' possibile la lesione personale. Se l'apparecchio non è stato pulito regolarmente, un fuoco di grasso avverrebbe e danneggerebbe il prodotto. Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio generico per prevenire il fuoco di grasso. Il miglior modo di prevenire il fuoco di grasso è pulire regolarmente l'apparecchio.

Aggiunta del carbone



Avvertenza



Non aggiungere mai il fluido per illuminazione al carbone caldo o anzi tiepido che causerebbe la severa bruciatura.

Al fine di mantenere il calore per un periodo più lungo, sarebbe necessario aggiungere il carbone e/o legno.

- Aprire attentamente il coperchio.
- Indossare i guanti da forno, rimuovere attentamente la griglia di cottura. Lo posizionare alla superficie non infiammabile vicina all'apparecchio.
- Stare dietro e usare i lunghi utensili di cottura per spazzolare leggermente a parte la cenere o il carbone caldo.
- Usare le pinze da cucina per aggiungere il carbone e/o legno alla griglia di carbone. Stare attenti per non agitare il cenere né la scintilla.
- Indossare i guanti da forno, posizionare attentamente la griglia di cottura al focolare.
- Chiudere il coperchio quando desiderato!

Pulizia e cura



Avvertenza



Prima di pulire la griglia, assicurare che è stato raffreddato completamente.

Cenere

Quando il carbone è bruciato, estinto pienamente e raffreddato, pulire l'interno con una spazzola da forno. La rimasta cenere può essere spazzolata al cassetto cenere. Rimuovere e svuotare il cassetto cenere, ma assicurare che le seguenti precauzioni sono osservate.

. Non spostare la cenere affinché tutto il carbone è bruciato completamente e estinto pienamente, mentre la griglia è fredda.

. Non versare il carbone caldo dove può essere calpestato o essere un pericolo d'incendio. Non versare mai la cenere o il carbone prima che è pienamente estinto. Non conservare la griglia affinché la cenere ed il carbone sono estinti pienamente.

. Non tentare di spostare il cassetto cenere quando contiene il carbone caldo o durante la grigliata.

Corrosione

. Se la ruggine appaia alla superficie esterna della griglia, pulire e lucidare l'area interessata con lana d'acciaio o tessuto smerigliato a grana fine. Ritoccare con un rivestimento qualitativo resistente all'alta temperatura. . Non applicare il rivestimento alla superficie interna. Le macchie di ruggine alla superficie interna possono essere lucidate, pulite e rivestite leggermente con un olio vegetale per minimizzare l'ulteriore ruggine.

Interno ed esterno dell'apparecchio

. Pulire sempre l'apparecchio, preferibilmente dopo ogni cottura. . L'apparecchio viene pulito almeno una volta all'anno. . Non sbagliare il cumulo marrone o nero del grasso e fumo di rivestimento. L'interno della griglia non è rivestito alla fabbrica (e non viene rivestito). Applicare una forte soluzione di detergente e acqua o usare un detergente dell'apparecchio con la spazzola per pulire il coperchio ed il fondo dell'apparecchio. Sciacquare ed aspettare la completa asciugatura d'aria. Non applicare l'apparecchio caustico/il detergente del forno alla superficie rivestita. . Superfici da cottura: Se un pennello in setola è usato per qualsiasi superficie da cottura dell'apparecchio, assicurare la mancanza della setola lasca alla superficie da cottura prima della cottura alla griglia. Non si raccomanda di pulire la superficie da cottura quando l'apparecchio è caldo. . Superfici plastiche: Lavare con l'acqua di sapone tiepida ed asciugare. Non utilizzare citrisolo, detergenti abrasivi, sgrassatori o detergenti concentrati dell'apparecchio sulle parti in plastica, poiché ciò può causare danni e / o guasti alle parti. . Superfici in porcellana: In considerazione della composizione simile al vetro, il maggiore residuo viene eliminato con la soluzione di soda/acqua al forno o il detergente specialmente formulato. Usare la polvere abrasiva non abrasiva per macchie ostinate. . Superfici rivestite: Lavare con il detergente dolce o non abrasivo e l'acqua di sapone tiepida. Asciugare con un panno morbido non abrasivo. . Superficie d'acciaio inossidabile: Per mantenere l'apparenza di alta qualità del Suo apparecchio, lavare con il detergere mite e l'acqua di sapone tiepida ed asciugare con un panno morbido dopo ogni uso. I depositi di grasso al forno richiederebbero l'utilizzo di un tampone di pulizia in plastica, abrasivo. Usare solo nella direzione della finitura spazzolata per evitare il danno. Non usare il tampone abrasivo nelle aree con grafici.

Smaltimento dei rifiuti

L'apparecchio non viene smaltito come un rifiuto municipale non classificato. Viene reso al punto di raccolta indicato per riciclo. In tale modo, può contribuire alla protezione delle risorse riciclabili e dell'ambiente. Contattare la Sua autorità locale per maggiore informazione.

Bambini non devono giocare con sacchetti plastici né materiali d'imballo a causa della possibile lesione o del danno di soffocazione. Conservare tali materiali in sicurezza o smaltirli in modo ecosostenibile.

Cura della griglia

La cura della Sua griglia minimizzerà il danno alla finitura esterna, libererà la griglia dall'odore del vernice che impartisce il sapore non naturale al primo pasto. Curare regolarmente la griglia per proteggerla dalla corrosione.

1. Rivestire leggermente tutte le superfici interiori con olio vegetale. Non rivestire la griglia di carbone né il cassetto cenere.
2. Posizionare un massimo di 2.0 kg di carbone alla griglia o nell'avviatore di camino carbone.
3. Accendere il carbone e aspettare la forte bruciatura.
4. Diffondere omogeneamente il carbone alla griglia di carbone.

5. Con il coperchio aperto, lasciare ardere il carbone affinché sia coperto con la cenere (appross. 20 min).

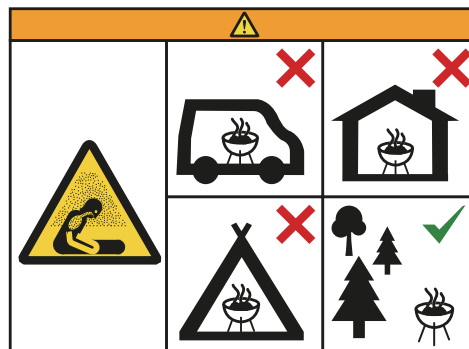
6. Con la forte bruciatura del carbone, chiudere il coperchio. Far la temperatura raggiungere 100 °C sull'indicatore di calore. Mantenere la temperatura per 3 ore.

7. Aumentare la temperatura a 200 °C. Può essere raggiunta aggiungendo più carbone e/o legno. Vedere la sezione 'Aggiunta del carbone'. Mantenere la temperatura per 1 ora quando l'unità si raffredda completamente.

Conservazione dell'apparecchio

Qualora l'apparecchio viene conservato per un periodo prolungato di tempo(a.e, l'intero inverno).

1. Assicurare che l'apparecchio è raffreddato. Pulire attentamente l'apparecchio.
 2. L'apparecchio viene conservato al posto secco al coperto(a.e, garage o cantina).
 3. Coprire l'apparecchio.
- Nel rimuovere l'apparecchio dalla conservazione, controllare l'apparecchio per la ruggine e altro danno.





Waarschuwing



Plaats de grill buiten op een hard, niveau, onbrandbaar oppervlak, weg van dakuitsteek lengten of enig brandbaar materiaal. Gebruik het nooit op houten of andere oppervlakken die kunnen branden.

Plaats de grill uit de buurt van geopende ramen of deuren om te voorkomen dat vliegende vonken en rook in uw huis terechtkomen. Bij winderig weer, plaats de grill in een buitenruimte die beschermd is tegen de wind.

Gebruik geen houtblokken, omdat de temperatuur te hoog wordt en de grill beschadigd raakt.



Veiligheidsinstructies



Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies in deze gebruikershandleiding kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden of in een brand of explosie die materiële schade veroorzaakt

ALLEEN BUITENSHUIS GEBRUIK .

. Niet gebruiken in gesloten ruimtes! Giftige dampen kunnen zich ophopen die ernstig lichamelijk letsel of overlijden kunnen veroorzaken.

. Gebruik het apparaat alleen in een goed geventileerde ruimte. Gebruik het niet in een garage, veranda, overdekt terras of onder een over-Head structuur van welke aard dan ook.

. Het apparaat is niet bedoeld om te worden geïnstalleerd in of op recreatieve voertuigen en/of boten.

. Belangrijk! Houd kinderen en huisdieren weg!

. Het apparaat mag nooit worden gebruikt door kinderen.

. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn. Het apparaat moet volgens de montagehandleiding op de juiste wijze worden gemonteerd.

. Houd de barbecue altijd op een stabiel, niveau oppervlak.

. Belangrijk! Gebruik geen Spirit of benzine voor verlichting of herverlichting! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan en 1860-3.

. Belangrijk! Deze grill wordt erg heet en mag niet worden verplaatst tijdens gebruik!

. Wees voorzichtig bij het bedienen van het apparaat.

. Laat kolen en as nooit onbewaakt achter.

. Open het deksel tijdens het aansteken en start de houtskool.

. Wij adviseren het gebruik van een houtskoolstoker starter. Als u ervoor kiest om houtskoolverlichtingsvloeistof te gebruiken, gebruik alleen verlichtingsvloeistof die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool.

. Gebruik geen benzine, alcohol of andere zeer vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken.

. Plaats het voedsel alleen op de barbecue als de brandstof bedekt is met een laag as! Het wordt aanbevolen om de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de brandstof minimaal 30 minuten te laten gloeien. Hierdoor kan de aanstekervloeistof volledig doorbranden. Het niet in acht nemen van deze informatie kan dampen van lichtere vloeistof in de barbecue vasthouden en kan een flits of explosie veroorzaken wanneer het deksel wordt geopend..

. Gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met lichtere vloeistof. Gebruik alleen een hoogwaardige houtskool of houtskool / houtmengsel.

. Voeg nooit houtskoolverlichtingsvloeistof toe aan hete of zelfs warme kolen, want er kan een flashback optreden die ernstige brandwonden veroorzaakt.

. Een temperatuur van 200 ° C niet overschrijden. Laat houtskool en / of hout niet op de wanden van de grill rusten. Aan het doen. Zo wordt de levensduur van het metaal en de afwerking van uw grill aanzienlijk verkort.

. Na elk gebruik, maak de grill grondig schoon en breng opnieuw een dunne laag olie aan op de binnenkant om roestvorming te voorkomen. Bedek de grill om hem te beschermen tegen overmatig roesten.

. We adviseren om een brandblusser bij de hand te hebben. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteit om de juiste maat en het juiste type brandblusser te bepalen.

. Bewaar de grill buiten het bereik van kinderen en op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.

. Dit apparaat moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden. Brandbare materialen mogen zich nooit binnen 1 meter van de achterkant of zijkanten van het apparaat bevinden.

. Houd de kookzone (3 meter rondom het apparaat) vrij van ontstekingsbronnen zoals waakvlammen op boilers, elektrische apparaten onder spanning, enz. En brandbare dampen / vloeistoffen zoals benzine, alcohol enz.

. Houd alle elektrische voedingskabels, gas- en brandstoftoevoerslang verwijderd van verwarmde oppervlakken.

. Bewaar geen voorwerpen of materialen in de opslagruimte onder het apparaat, die de stroom van verbrandingslucht naar de onderkant van de vuurhaard zou blokkeren.

. Gebruik geen grill zonder aslade.

. Probeer de aslade niet te verwijderen terwijl deze hete kolen bevat of tijdens het grillen.

. Verwijder geen as voordat alle houtskool volledig is doorgebrand en volledig is gedooft en de grill is afgekoeld.

. Plaats altijd houtskool in het houtskoolrooster. Plaats geen houtskool direct op de bodem van de vuurhaard.

. Draag geen kleding met losse, vloeiende mouwen tijdens het aansteken of gebruiken van de barbecue.

. Gebruik barbecuegereedschap met lange steel en ovenwanten om brandwonden en spatten te voorkomen. Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van hete componenten.

. Gebruik de barbecue niet bij harde wind.

. Raak de kook- of houtskoolroosters, as, houtskool of de barbecue nooit aan om te zien of deze heet zijn.

. Bij het openen van het deksel, Houd handen, gezicht en lichaam een veilige afstand van hete stoom en vlam flare-ups. Zorg ervoor dat het deksel helemaal open wordt geduwd. Als het deksel niet volledig open is, kan het terugvallen en letsel veroorzaken.

. Gebruik geen water om opflakkingen tegen te gaan of te doven houtskool.

. Blus houtskool wanneer u klaar bent met koken. Sluit het deksel en de ventilatie om de vlammen te stikken.

. Dump nooit hete kolen waar ze kunnen worden opgevoerd of brandgevaar. Nooit as of kolen dumpen voordat ze volledig zijn gedooft. Bewaar de barbecue pas als de as en de kolen volledig zijn gedooft.

. Deze barbecue is niet bedoeld voor en mag nooit worden gebruikt als een kachel.

. Het binnenwerk van de Firebox met aluminiumfolie zal de luchtstroom belemmeren. Gebruik in plaats daarvan een DRIP pan om de mest uit vlees te halen bij het barbecueën met de indirecte methode.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is een mobiele barbecue voor gebruik buitenshuis. Het is in de neiging om te grillen. Frituren, het braden en bakken van voedsel in privé-omgevingen.

De tool is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat wordt beschouwd als ondeskundig gebruik en kan aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Grillen

1. Plaats maximaal 2.0 kg houtskool op het houtskool rooster of in een starter van houtskool schoorsteen.

2. Steek de houtskool aan en wacht tot hij sterk brandt.

3. Verdeel de kolen gelijkmatig over het houtskool rooster en leg de kook roosters op de Firebox.

4. Laat de houtskool met deksel open branden tot deze bedekt is met as (ca. 20 min.)

5. Plaats eten op het kook rooster en sluit het deksel indien gewenst.

6. Controleer het eten regelmatig. Gebruik een vlees thermometer om ervoor te zorgen dat voedsel volledig gekookt is voordat u het verwijdt.



VOORZICHTIGHEID



GROTE BRANDEN

Gebruik geen water op een vetvuur. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben. Als het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan er vetbrand ontstaan dat het product kan beschadigen. Volg de instructies voor algemene reiniging van het apparaat om vetbranden te voorkomen. De beste manier om vetbranden te voorkomen, is om het apparaat regelmatig schoon te maken.

Houtskool toevoegen



Waarschuwing



Voeg nooit houtskoolverlichtingsvloeistof toe aan hete of zelfs warme kolen, aangezien er een terugslag kan optreden die ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Om de warmte gedurende een langere periode constant te houden, kan het nodig zijn om houtskool en / of hout toe te voegen.

1. Open het deksel voorzichtig..

2. Draag ovenwanten en verwijder voorzichtig de kookroosters. Plaats het op een onbrandbaar oppervlak in de buurt van het apparaat.

3. Ga achteruit en gebruik lang kooggerei om de as op hete kolen lichtjes weg te borstelen.

4. Gebruik kooktang om houtskool en / of hout aan het houtskoolrooster toe te voegen. Pas op dat u geen as en vonken oproept.

5. Draag ovenwanten en plaats de kookroosters voorzichtig op de vuurhaard.

6. Sluit desgewenst het deksel!

Reiniging en verzorging



Waarschuwing



Voordat u de barbecue schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat deze volledig is afgekoeld.

As

Zodra de houtskool is opgebrand, volledig is gedoofd en afgekoeld, maak je de binnenkant schoon met een ovenborstel. De resterende as kan in de aslade worden geborsteld. Verwijder de aslade en leeg deze,

maar zorg ervoor dat de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

. Verwijder geen as voordat alle houtskool volledig is doorgebrand en volledig is gedoofd en de grill is afgekoeld.

. Dump nooit hete kolen waar op kan worden gestapt of brandgevaar kan ontstaan. Gooi nooit as of kolen weg voordat ze volledig zijn gedoofd. Bewaar de barbecue niet voordat as en kolen volledig zijn gedoofd.

. Probeer de aslade niet te verwijderen terwijl deze hete kolen bevat of tijdens het grillen.

Corrosie

. Als roest aan de buitenkant van de barbecue verschijnt,

Reinig en poets het getroffen gebied met staalwol of fijne korrel schuurlijnen. Bijwerken met een hittebestendige verf van goede kwaliteit.

. Breng nooit verf aan op de binnenoppervlakken. Roestvlekken aan de binnenkant Oppervlakken kunnen worden gepolijst, gereinigd en licht worden gecoat met plantaardige olie om verder roesten te minimaliseren.

Apparaat binnen en buiten

. Reinig het apparaat vaak, bij voorkeur na elke bereiding.

. Apparaat moet minstens eenmaal per jaar worden schoongemaakt.

. Verwar geen bruine of zwarte ophoping van vet en rook voor verf. De binnenkant van grills wordt in de fabriek niet geveerd (en mag nooit worden geveerd). Breng een sterke oplossing van wasmiddel en water aan of gebruik een apparaatreiniger met schrobborstel aan de binnenkant van het deksel en de onderkant van het apparaat. Spoel en laat volledig aan de lucht drogen. Breng geen bijtende apparatuur / ovenreiniger aan op geveerde oppervlakken.

. **Kookoppervlakken:** als een borstel wordt gebruikt om een van de kookoppervlakken van het apparaat schoon te maken, zorg er dan voor dat u geen losse haren op de kookoppervlakken achterlaat voordat u gaat grillen. Het wordt afgeraden om kookoppervlakken schoon te maken terwijl het apparaat heet is.

. **Kunststof oppervlakken:** wassen met warm zeepwater en droogvegen. Gebruik geen citrisol, schuurmiddelen, ontvetters of een geconcentreerde reiniger voor apparaten op plastic onderdelen, omdat dit kan leiden tot schade en / of defect van de onderdelen.

. **Porseleinen oppervlakken:** vanwege de glasachtige samenstelling kunnen de meeste resten worden weggeveegd met zuiveringszout / wateroplossing of speciaal geformuleerd reinigingsmiddel. Gebruik niet-schurende schuurmiddelen poeder voor hardnekkige vlekken.

. **Geverfde oppervlakken:** wassen met een mild reinigingsmiddel of niet-schurend schoner en warm zeepwater. Veeg droog met een zachte niet-schurende doek.

. **Roestvrijstalen oppervlakken:** om het uiterlijk van uw apparaat van hoge kwaliteit te houden, wassen met een mild schoonmaakmiddel en warm zeepwater en na elk gebruik droogwrijven met een zachte doek. Gebakken vetafzetting kan het gebruik van een schuurmiddel vereisen

plastic reinigingskussen. Gebruik alleen in de richting van de geborstelde afwerking om schade te voorkomen. Gebruik geen schuurspons op plaatsen met grafische afbeeldingen.

Afvalverwijdering

Dit apparaat mag niet als ongesorteerd gemeentelijk afval worden verwijderd. Het moet worden teruggebracht naar een aangewezen inzamelpunt voor recycling. Op deze manier draagt u bij aan de bescherming van herbronnen en het milieu. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor meer informatie.

Kinderen mogen niet spelen met plastic zakken en verpakkingsmateriaal, vanwege mogelijk letsel of verstikkingsgevaar. Bewaar dergelijk materiaal veilig of voer het milieuvriendelijk af.

Het drogen van de grill

See section 'Adding charcoal'. Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

Als u uw grill uitharden, minimaliseert u schade aan de buitenafwerking en verwijdert u de grill van verf geur die onnatuurlijke smaken kan delen met de eerste maaltijd. De grill periodiek genezen om het te beschermen tegen corrosie.

1. Licht de bekleding van alle binnenoppervlakken met plantaardige olie. Het houtskool rooster en de Aspan niet afkapen.

2. Plaats maximaal 2.0 kg houtskool op het houtskool rooster of in een houtskool schoorsteen starter.

3. Steek de houtskool aan en wacht tot deze sterk brandt.

4. Verdeel de kolen gelijkmatig over het houtskool rooster.

5. Laat de houtskool met deksel open branden tot deze bedekt is met as (ca. 20 min.)

6. Als de kolen sterk branden, sluit de deksel. Laat de temperatuur oplopen tot 100. C op de warmte-indicator. Houd deze temperatuur gedurende 2 uur bij.

7. Verhoog de temperatuur naar 200. C. Dit kan worden bereikt door meer houtskool en/of hout toe te voegen. Zie rubriek ' houtskool toevoegen '. Onderhoud deze temperatuur gedurende 1 uur en laat de unit dan volledig afkoelen.

Apparaat bewaren

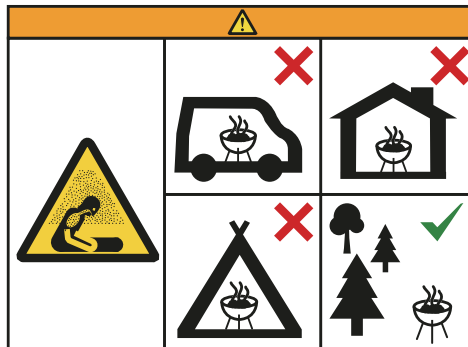
Als het apparaat voor langere tijd moet worden opgeslagen (bijv. In de winter):

1. Zorg dat het apparaat is afgekoeld. Reinig het apparaat zorgvuldig.

2. Het apparaat kan binnenshuis op een droge plaats worden opgeslagen (bijv. Garage of kelder).

3. Bedek het apparaat.

Wanneer u het apparaat uit de opslag haalt, controleert u het op roest en andere schade.





Varning



Placera grillen på en hård, icke-brandfarlig yta utanför takväggarna eller annat brännbart material. Använd det aldrig på trä eller andra ytor som kan brinna.

Placera en grill bakom fönster eller öppna dörrar för att förhindra att gnistor och rök kommer in i ditt hem. Placera grillen i ett vindskyddat utomhusområde i blåstigt väder.

Använd inte vedkubbar, eftersom temperaturen blir för varm och grillen skadas.



Säkerhets instruktioner



Underlåtenhet att följa säkerhetsinstruktionerna i denna handbok kan leda till allvarlig personskada eller dödsfall, brand eller explosion som kan leda till egendomsskador.

ENDAST EXTERN.

- Använd inte i slutna utrymmen! Det kan samlas giftiga ångor som kan orsaka allvarliga eller dödliga skador.
- Använd endast enheten på ett väl ventilerat område. Använd inte den i ett garage, veranda, täckt uteplats eller någon form av huvudstruktur.
- Apparaten är inte avsedd för installation på eller på fritidsfordon och / eller båtar.
- VIKTIGT! Håll dina barn och husdjur borta!
- Apparaten får aldrig användas med barn.
- Felaktig installation kan vara farligt. Enheten måste vara korrekt installerad i enlighet med installationsinstruktionerna.
- Håll alltid grillen på en stabil, jämn yta.
- VIKTIGT! Använd inte alkohol eller bensin för belysning eller belysning! Använd endast brandmän enligt EN 1860-3.
- VIKTIGT! Denna grill är väldigt het och bör inte flyttas under användning!
- Var försiktig när du använder enheten.
- Lämna aldrig kol och aska på en obevakad grill.
- Öppna locket medan du tänder och startar kolet.
- Vi rekommenderar att du använder en kolstarter. Om du bestämmer dig för att använda kolbelysningsvätska. Använd endast godkända belysningsvätskor för kolbelysning.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra mycket flyktiga vätskor för att antända kol.
- Lägg inte mat på grillen förrän bränslet är täckt med aska! Det rekommenderas att grillen värms upp för första gången och bränslet ska glödas i minst 30 minuter. Detta gör att den lättare vätskan bränner helt. Om du inte gör det kan det leda till lättare vätskestritning och kan orsaka brand eller explosion när locket öppnas.
- Använd aldrig träkol som tidigare har behandlats med en lättare vätska. Använd endast högkvalitativ vanlig träkol eller kol / träblandning.
- Tillsätt aldrig kolbelysningsvätska till heta eller till och med heta kol, eftersom antändning kan orsaka svåra brännskador.
- Temperaturen får inte överstiga 200 ° C. Låt inte kol och / eller trä vila på grillväggarna. Ansiktet. Detta förkortar metallens livslängd avsevärt och gör grillen färdig.
- Efter varje användning. rengör grillen väl och applicera ett lätt lager olja för att förhindra rost. Täck grillen för att skydda den mot överdriven rost.
- Vi rekommenderar att brandsläckaren är till hands. Be din lokala myndighet om lämplig storlek och typ av släckare.
- Förvara grillen utom räckhåll för barn på en torr plats när den inte används.
- Enheten måste hållas borta från brandfarliga material under användning. Brandfarliga material får aldrig placeras en meter från enhetens baksida eller sida.
- Håll kokzonen (3 meter runt apparaten) borta från antändningskällor, t ex vattenvärmare, levande elektrisk utrustning etc. och brandfarliga ångor / vätskor såsom bensin, alkohol etc.
- Håll ström-, gas- och bränslekablarna borta från den uppvärmda ytan.
- Förvara inte föremål eller material i förvaringsområdet under enheten, vilket kan hindra förbränningsluften till botten av spisen.
- Använd inte grillen utan pannan.
- Försök inte ta bort askpannan när den innehåller varm kol eller under grillning.
- Ta inte bort askan förrän all träkol har bränts helt och stängts av och grillen är sval.
- Lägg alltid kol på en kolgrill. Placera inte kol direkt under spisen.
- Använd inte körhysorna när du tänder eller när du använder grillen.
- Använd grillverktyg med långa handtag och ugnspanna för att undvika brännskador och stänk. Använd skyddshandskar när du hanterar heta komponenter.
- Använd inte grillen i höga vindar.
- Rör aldrig vid matlagingsgrillen eller träkolen, askan, kolen eller grillen för att se om de är heta.
- När du öppnar locket, hålla händer, ansikte och kropp på ett säkert avstånd från het ånga och flamma uppblåsningar. Se till att locket skjuts helt öppet. Om locket inte är helt öppet kan det falla tillbaka och orsaka skador.
- Använd inte vatten för att kontrollera uppblåsningar eller för att släcka kol.
- Släck kol när du är klar.
- Stäng locket och ventilationen för att kväva lågorna.
- Kasta aldrig heta kol där järn kan vara eller kan vara brandrisk. Kassera aldrig aska eller kol innan de släcks helt. Håll inte grillen förrän asken och kolen har gått av.
- Denna grill är inte avsedd och bör aldrig användas som värmare.
- Fodret på spisen med aluminiumfolie förhindrar luftflöde. Använd istället en panna för att droppa kött när du grillar med den indirekta metoden.

Avsedd användning

Denna apparat är en mobil grill för utomhusbruk. Den är avsedd för grillning, fräsning, rostning och bakning av mat i privata miljöer.

Verktyget är inte avsett för kommersiellt bruk.

All annan användning eller modifiering av enheten anses vara felaktig användning och kan orsaka betydande faror.

Grillning

1. Placera max 2.0 kg kol på kolrosten eller i en kolskorstarter.
2. Tänd kolet och vänta tills det brinner starkt.
3. Sprid kolerna jämnt på kolrosten och placera kokgallererna på eldstaden.
4. Med locket öppet, låt kolet brinna tills det är täckt med aska (ca 20 min.)
5. Lägg mat på matlagingsgallret och stäng önskat lock.
6. Kontrollera mat regelbundet. Använd en kötttermometer för att se till att maten är helt kokt innan du tar bort den.



VARNING



Feta skyldigheter

Använd inte vatten på en fettförbränning. Personskada kan uppstå. Om apparaten inte har rengjorts regelbundet kan det uppstå en fettbrand som kan skada produkten. Följ anvisningarna för allmän rengöring av apparaten för att förhindra fettbränder. Det bästa sättet att förhindra fettbränder är att rengöra apparaten regelbundet.

Lägga till kol



Varning



Tillsätt aldrig träkolbelysningsvätska till heta eller till och med varma kol, eftersom det kan uppstå återflöde som kan orsaka svåra brännskador.

För att hålla värmen konstant under en längre tid kan det vara nödvändigt att tillsätta kol och / eller trä.

1. Öppna locket försiktigt.
2. Ta bort trådstället från soppan med fingrarna. Placera den på en icke-brandfarlig yta nära enheten.
3. Ställ åt sidan och använd långa köksredskap för att borsta askan försiktigt på heta kol.
4. Lägg kol- och / eller kolgrill i köksstängerna. Var noga med att inte blanda aska och gnistor.
5. Lägg med ugnen i fingrarna och lägg försiktigt de blöttläggande rutorna i spisen.
6. Stäng locket om så önskas!

Rengöring och skötsel



Varning



Innan du rengör grillen, se till att den har svalnat helt.

Aska

När kolet är utbränt, helt släckt och svalt ska du rengöra interiören med en ugnsborste. Resterande aska kan borsta i aska. Ta bort askpannan och töm den, men se till att följande försiktighetsåtgärder följs.

- Ta inte bort askan förrän allt kol är helt utbränt och grillen är sval.
- Släpp aldrig heta kol där de kan trampas på eller utgör brandfara. Dumpa aldrig aska eller kol innan de släckts helt. Förvara inte grill förrän aska och kol är helt släckta.
- Försök inte ta bort askskivan medan den innehåller heta kol eller under grillning.
- Korrosion
 - Om rost visas på utsidan av grillen, rengör och buffa det drabbade området med stålull eller finkorn smärgelduk. Touch up med en högkvalitativ hög temperaturbeständig färg.
 - Applicera aldrig färg på de inre ytorna. Rostfläckar på insidan Ytor kan buffras, rengöras och lätt beläggas med vegetabilisk olja för att minimera ytterligare rost.

Apparatens inre och yttre

- Rengör apparaten ofta, helst efter varje kokning.
- Apparaten ska rengöras minst en gång om året.
- Missa inte brun eller svart ansamling av fett och rök för färg. Interiören i grillar är inte målade på fabriken (och bör aldrig målas). Använd en stark lösning av tvättmedel och vatten eller använd en rengöringsapparat med skurborste på insidan av apparaten lock och botten. Skölj och låt lufttorka helt. Applicera inte kaustisk apparat / ugnrensare på målade ytor.
- Matlagnings ytor: Om en borste används för att rengöra någon av apparatens koktytor, se till att inga lösa borst kvar kvar på kokytorna innan du grillar. Det rekommenderas inte att rengöra kokytorna medan apparaten är varm.
- Plast ytor: Tvätta med varmt tvålsvatten och torka torrt. Använd inte citrisol, rengöringsmedel, avfettningsmedel eller en koncentrerad apparatrengöring på plastdelar, eftersom det kan leda till skador och / eller fel på delarna.
- Porslin ytor: På grund av glasliknande sammansättning kan de flesta rester torkas bort med bakpulver / vattenlösning eller speciellt formulerat rengöringsmedel. Använd icke slipande skur pulver för envisa fläckar.
- Målade ytor: Tvätta med mildt rengöringsmedel eller ej slipande renare och varmt tvålsvatten. Torka av med en mjuk, icke slipande trasa.
- Rostfri stål ytor: Tvätta med mildt tvättmedel och varmt tvålsvatten och torka med en mjuk trasa efter varje användning för att bibehålla din apparats höga kvalitet. Bakade fettavlagningar kan kräva användning av ett slipmedel plaststäddyna. Använd endast i riktning på borstad finish för att undvika skador. Använd inte slipskydd på områden med grafik.

Soppantering

Denna utrustning ska inte kastas som osorterat kommunalt avfall. Det måste returneras till den angivna insamlingsplatsen för återvinning. Detta hjälper dig att skydda dina resurser och din miljö. Kontakta din lokala myndighet för mer information.

Barn får inte leka med plastpåsar och förpackningar på grund av risken för personskador eller andnöd. Förvara sådant material på ett säkert sätt eller kassera det på ett miljövänligt sätt.

Hårdar grillen

Torkning av rutnätet minskar skadorna på utsidan och eliminerar lukten av färg som kan ge naturliga smaker till den första måltiden. Gör regelbundet utslaget för att skydda det mot erosion.

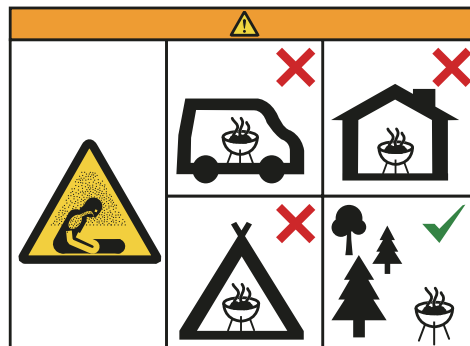
1. Lägg lätt vegetabilisk olja på varje innersida. Förpacka inte kolrosten och askpannan.
2. Tillsätt upp till 2.0 kg träkol i kolet eller på toppen av kolskorstenen.
3. Tänd kolet och vänta tills det bränner starkt.
4. Sprid kolerna jämnt över kolnätet.
5. Med locket öppet, låt kolet brinna tills det är täckt med aska (ca 20 min.)
6. Med kol som brinner starkt, stäng locket. Låt temperaturen nå 100 ° C på värmeindikatorn. Håll denna temperatur i 2 timmar.
7. Öka temperaturen till 200 ° C. Detta kan uppnås genom att tillsätta mer kol och / eller trä. Se avsnittet "Lägga till kol". Håll denna temperatur i 1 timme och låt enheten sedan svalna helt.

Förvara apparaten

Om du lagrar enheten under en lång tid (t.ex. på vintern):

1. Se till att din enhet har svalnat. Rengör utrustningen noggrant.
2. Enheten kan förvaras i ett torrt rum inomhus (till exempel i ett garage eller källare).
3. Stäng enheten.

När du tar bort enheten måste rost och andra skador tas om hand.





Varování



Umístěte gril do tvrdé, rovné, nehořlavé oblasti venku a gril udržujte ve vzdálenosti od střechy nebo jiných hořlavin. Nikdy nepoužívejte na povrch dřeva nebo jiných hořlavých látek.

Umístěte gril do vzdálenosti od otevřeného okna nebo dveří, abyste zabránili vniknutí jisker a kouře do domu. Za větrného počasí umístěte gril do venkovního otevřeného prostoru.

Nepoužívejte dřevěné špalvy, protože teplota bude příliš vysoká a gril se poškodí.



Bezpečnostní tipy



Pokud nebudete dodržovat bezpečnostní pokyny v této uživatelské příručce, poté může způsobit vážné zranění nebo smrt nebo požár či výbuch, což může způsobit vážné poškození majetku.

POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.

. Nepoužívejte v uzavřeném prostoru! Může hromadit toxické výpary a způsobit vážné zranění nebo dokonce smrt.

. Tento produkt by měl být používán na dobře větraném místě. Nesmí používat v garáži, verandě, kryté terase nebo jakoukoli pod zvýšenou strukturou.

. Tento produkt nesmí být instalováno na rekreační vozidla a / nebo v palubě na použití.

. **DŮLEŽITÉ!** Držte děti a domácí zvířata daleko!

. Děti by neměly používat tento produkt.

. Pokud je zařízení nesprávně sestaveno, může to být nebezpečné. Zařízení musí být správně sestaveno podle montážních pokynů.

. Gril vždy položte na stabilní povrch.

. **DŮLEŽITÉ:** Nepoužívejte benzin k zapálení nebo k osvětlení! Při zapalování používejte pouze zapalovače v souladu s EN 1860-3.

. **DŮLEŽITÉ!** Tento gril je velmi horký a nesmí se během používání pohybovat!

. Při používání zařízení buďte zvláště opatrní.

. Nenechávejte uhlí a popel v grilu v nepřítomnosti nikoho.

. Po zapálení uhlí se musí otevřít víko trouby.

. Doporučujeme použít komínový startér. Pokud se rozhodnete použít zapalovací kapalinu na uhlí. K zapalování uhlí používejte pouze schválené zapalovací kapaliny.

. K zapalování uhlí nepoužívejte benzin, alkohol nebo jiné vysoce těkavé kapaliny.

. Jídlo vložte na gril až poté, co je palivo pokryto vrstvou popela! Před prvním použitím se doporučuje ohřívat gril a palivo musí být spáleno po dobu nejméně 30 minut. Tím se kapalina v peci úplně spálí. Nedodržení tohoto pravidla může mít za následek smísení části kapaliny z grilu do kouře, což může způsobit ohně záblesku nebo výbuch při otevření víka.

. Nepoužívejte dřevěné uhlí ošetřené lehkým olejem. Používejte pouze kvalitní uhlí nebo kvalitní uhlí / směs dřeva.

. Nikdy nepřidávejte zapalovací kapalinu na horké nebo teplé uhlí, protože může dojít k záblesku, který může způsobit vážné popáleniny.

. Nepřekračujte 200 ° C. Na gril nedávejte uhlí ani dřevo. Pokud tak učiníte, výrazně to zkrátí životnost kovu a poškodí povrch grilu.

. Po každém použití důkladně očistěte gril a naneste tenkou vrstvu oleje na něm, aby zabránil rezivění. Zakryjte gril, aby zabránil korozi.

. Doporučujeme připravit hasicí přístroj. Pro určení vhodné velikosti a typu hasicího přístroje požádejte na místní úřad.

. Gril by měl být uchováván mimo dosah dětí a pokud se nepoužívá, měl by být uchováván na suchém místě.

. Během používání grilu musí být na dostatečnou vzdálenost od hořlavých materiálů. Hořlavé materiály nesmí být umístěny do 1 metru od zadní nebo boční strany grilovacího zařízení.

. Udržujte vaření prostor (3 metry kolem spotřebiče) mimo zdroje zapálení, jako ohříváč vody, elektrická spotřebič s kontrolkou a hořlavé páry / kapaliny jako benzin, alkohol atd..

. Udržujte všechny napájecí kabely, hadice na přívod plynu a paliva mimo vyhřívané povrchy.

. Neskladujte předměty ani materiály ve skladovacím prostoru pod grilovacího zařízení, které zabrání proudění spalovacího vzduchu na dno spalovací komory.

. Nepoužívejte gril bez popelníku.

. Nepokoušejte se vyjmout popelník, pokud máte horké uhlí nebo během grilování.

. Neodstraňujte popel, dokud veškeré uhlí není úplně vyhořel a zcela nezhasne a dokud gril nezchladne.

. Dřevěné uhlí vždy vložte do kamna na uhlí. Dřevěné uhlí neumísťujte přímo na dno trouby.

. Při zapalování trouby nebo při používání grilovacího zařízení nesmí nosit volné rukávy.

. Použijte dlouhý grilovací madlo a rukavice na pečení. Při manipulaci s horkými částmi používejte ochranné rukavice, aby nedošlo k popálení a rozstříknutí.

. Nepoužívejte gril za silného větru.

. Nikdy se nedotýkejte trouby na vaření nebo uhlí, popela, uhlí nebo grilu, abyste zjistili, zda jsou horké.

. Při otvírání víka se ujistěte, že ruce, obličej a tělo v bezpečné vzdálenosti od horké páry a plamene vzplanutí. Ujistěte se, že víko je zcela zatlačeno. Pokud víko není úplně otevřené, může spadnout a způsobit zranění.

. Nepoužívejte vodu ke kontrole vzplanutí nebo k uhasení dřevěné uhlí.

. Po dokončení vaření uhasete uhlí. Uzavřete víko a větrání, abyste udušili plameny.

. Nikdy nenechávejte horké uhlí na místě, kde by na něj mohlo šlápnout nebo kde by mohlo dojít k požáru. Nikdy nevyhazujte popel ani uhlí úplně. Neskladujte gril, dokud zcela nezhasne popel a uhlí.

. Tento gril není vhodný a neměl by se používat jako topení.

. Gril potažený hliníkovou fólií bude blokovat proudění vzduchu. Místo toho při grilování nepřímou metodou použijte odkapávací misku k zachycení kapiček vody na maso.

Použití produktu

Tento spotřebič je mobilní gril pro venkovní použití. Je určen k grilování, smažení, pečení a pečení jídla v soukromém prostředí.

Nástroj není určen pro komerční použití.

Jakékoli jiné použití nebo modifikace zařízení je považováno za nesprávné použití a může způsobit značná nebezpečí.

Grilování

1. Vložte maximálně 2.0 kg uhlí do kamna na dřevěné uhlí nebo do startér komínového uhlí.

2. Zapálte dřevěné uhlí a počkejte, až velmi dobře hoří.

3. Rozložte uhlí rovnoměrně do kamna na dřevěné uhlí a umístěte kuchyňské vybavení na troubu.

4. Otevřete víko a nechejte dřevěné uhlí hořet, dokud dřevěné uhlí bude zcela pokryto popelem (asi 20 minut).

5. Položte jídlo na rošt a je-li to nutné, uzavřete víko.

6. Pravidelně kontrolujte jídlo. Před vyjmutím jídla použijte k měření jídla teploměr masa, abyste se ujistili, že je jídlo zcela vařené.



POZOR



TUK POŽÁRY

Nepoužívejte vodu na plastický oheň. Může dojít ke zranění osob. Pokud spotřebič nebyl pravidelně čistěn, může dojít k požáru tukem, který může produkt poškodit. Postupujte podle pokynů k obecnému čištění spotřebiče, abyste zabránili požáru tukem. Nejlepší způsob, jak zabránit požáru tukem, je pravidelné čištění spotřebiče.

Přidat dřevěné uhlí



Varování



Nikdy nepřidávejte zapalovací kapalinu na horké nebo dokonce teplé uhlí, protože může dojít k záblesku, který může způsobit vážné popáleniny.

Pro udržení konstantního tepla v troubě po delší dobu může být nutné přidat uhlí a / nebo dřevo.

1. Opatrně otevřete víko.

2. Při používání rukavic bez prstů pečlivě vyjměte troubu na vaření. Umístěte je na nehořlavý povrch blízko spotřebiče.

3. Postavte se a používejte dlouhé kuchyňské náčiní jemně kartáčujte popel z horkého uhlí.

4. Používejte kuchyňské kleště přidání uhlí a / nebo dřeva do trouby na uhlí. Dávejte pozor, aby nedošlo ke vznícení popela a jisker

5. Při používání rukavic na pečení trouby pečlivě položte troubu na vaření do ohniště.

6. V případě potřeby zavřete víko!

Čištění a péče



Varování



Před čištěním grilu se ujistěte, že zcela vychladl.

Popel

Po spálení dřevěné uhlí, úplném zhasnutí a vychladnutí, vyčistěte interiér kartáčem na troubu. Zbývající popel lze natřít do popelníku. Vyjměte popelník a vyprázdněte jej, ale ujistěte se, že jsou dodržována následující bezpečnostní opatření.

. Neodstraňujte popel, dokud veškeré dřevěné uhlí není úplně vyhořelo a zcela nezhasne a gril nezchladne.

. Nikdy nevyhazujte horké dřevěné uhlí tam, kde by se na ně mohlo šlápnout nebo kde by mohlo dojít k požáru. Nikdy nevyhazujte popel ani dřevěné uhlí, dokud úplně nezhasnou. Neskladujte gril, dokud zcela nezhasne popel a uhlí.

. Nepokoušejte se odstranit popelník, pokud máte horké dřevěné uhlí nebo během grilování.

Koroze

. Pokud se na vnějším povrchu grilu objeví rez, očistěte a vyleštěte rezavou ocelovou vlnu nebo jemný brusný hadřík. Doplnění barvy vysoce kvalitní vysokoteplotní barvou.

. Na vnitřní povrchy nikdy nenanášejte barvy. Rezové skvrny na vnitřních plochách mohou být obroušeny, čisté a lehce potažené rostlinným olejem, a koroze může být snížena v co největší míře.

Interiér a exteriér zařízení

. Čistěte spotřebič často, nejlépe po každém pikniku.

. Zařízení by mělo být čištěno alespoň jednou ročně.

. Nenechte se mýlit, že směs hnědého tuku a černého kouře jsou smíšené barvy. Interiér grilu nebyl v továrně natřen (a neměl by být nikdy natřen). Vyčistěte grilovací zařízení silným čistícím prostředkem a vodným roztokem nebo štětcem uvnitř víka a dna grilovacího zařízení. Opláchněte a zcela usušte na vzduchu. Na povrch lakovaného grilovacího zařízení / trouby nepoužívejte žíravé čistící prostředky.

. **Varné povrchy:** Pokud se ke kartáčování některého z povrchů spotřebiče používá štětinový kartáč, před grilováním zajistěte, aby na grilovacích plochách nezůstaly žádné volné štětiny. Nedoporučuje se čistit povrchy vaření, když je zařízení horké.

. **Plastové povrchy:** Omyjte teplou mýdlovou vodou a otřete dosucha. Na plastové díly nepoužívejte citrisol, abrazivní čistící prostředky, odmašťovačla ani koncentrovaný čistící prostředek, protože to může mít za následek poškození a / nebo selhání součástí.

. **Porcelánové povrchy:** Vzhledem ke složení podobnému sklu lze většinu zbytků setřít pomocí roztoku sody / vody nebo speciálně vytvořeného čistícího prostředku. Pro odolné skvrny použijte neabrazivní čistící prášek.

. **Natřené povrchy:** Omyjte jemným čistícím prostředkem nebo neabrazivním čistícím prostředkem a teplou mýdlovou vodou.

. Otřete do sucha měkkým neabrazivním hadříkem.

. **Nerezové povrchy:** Chcete-li zachovat vysoce kvalitní vzhled spotřebiče, umyjte jej jemným čistícím prostředkem a teplou mýdlovou vodou a po každém použití otřete měkkým hadříkem. Pečení mastné nečistoty mohou vyžadovat použití abrazivního plastového čistícího podložky. Používejte pouze ve směru kartáčovaného povrchu, aby nedošlo k poškození. Nepoužívejte abrazivní podložku na oblasti s grafikou.

Nakládání s odpady

Toto zařízení nesmí být likvidováno jako netříděný komunální odpad. Musí být vrácena na určené sběrné místo k recyklaci. Tímto způsobem přispíváte k ochraně zdrojů a životního prostředí. Další informace získáte od místních úřadů.

Děti by si neměly dovolit hrát si s plastovými sáčky a obalovými materiály, protože to může dětem způsobit újmu nebo udušení. Tento materiál skladujte bezpečně nebo zlikvidujte s ohledem na životní prostředí.

Pečení grilu

Snažte se, aby škody na vnějším povrchu grilu minimalizována a odstranit zápach barvy na grilu, který může dát prvnímu jídlu nepřírozenou chuť. Pravidelně vytvářejte gril, aby zabránil korozi

1. Jemně naneste rostlinný olej na všechny vnitřní povrchy zařízení. Nepoužívejte olej na troubu dřevěné uhlí a popelníky.

2. Vložte maximálně 2,0 kg uhlí do kamna na dřevěné uhlí nebo do startér komínového uhlí.

3. Zapálte dřevěné uhlí a počkejte, až velmi dobře hoří.

4. Rozložte uhlí rovnoměrně do kamna na dřevěné uhlí a umístěte kuchyňské vybavení na troubu.

5. Otevřete víko, nechejte dřevěné uhlí hořet, dokud dřevěné uhlí bude zcela pokryto popelem (asi 20 minut).

6. Když uhlí silně hoří, uzavřete víko. Teplota na indikátoru teploty se nastaví na 100 ° C. Tuto teplotu udržujte po dobu 2 hodin.

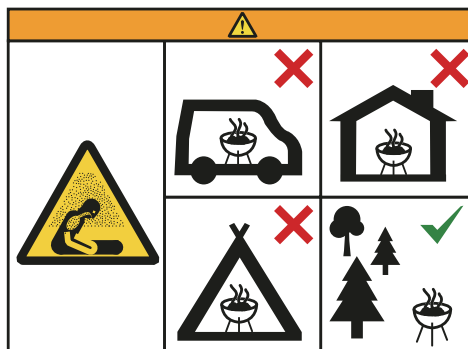
7. Zvyšte teplotu na 200 ° C. Toho lze dosáhnout přidáním více uhlí a / nebo dřeva. Viz část "Přidání uhlí". Udržujte tuto teplotu po dobu 1 hodiny a poté nechte zařízení úplně vychladnout.

Ukládání spotřebiče

Pokud spotřebič potřebuje skladovat dlouhou dobu (například v zimě):

1. Ujistěte se, že spotřebič vychladl. Pečlivě vyčistěte spotřebič.
2. Spotřebič lze skladovat na suchém místě v interiéru (např. V garáži nebo ve sklepě).
3. Zakryjte spotřebič.

Při vyjímání spotřebiče ze úložiště, zkontrolujte, zda není poškozen korozí nebo jiným poškozením.





Varovanie



Umiestnite gril do tvrdej, rovnej, nehorľavé oblasti vonku a gril udržiavajte vo vzdialenosti od strechy alebo iných horľavín. Nikdy nepoužívajte na povrch dreva alebo iných horľavých látok. Umiestnite gril do vzdialenosti od otvoreného okna alebo dverí, aby ste zabránili vniknutiu iskier a dymu do domu. Za veterného počasia umiestnite gril do vonkajšieho otvoreného priestoru.

Neuporabľajte lesa, saj bo temperatura prevroča in žar poškodovan.



Bezpečnostné tipy



Ak nebudete dodržiavať bezpečnostné pokyny v tejto používateľskej príručke, potom môže spôsobiť vážne zranenie alebo smrť alebo požiar či výbuch, čo môže spôsobiť vážne poškodenie majetku.

LEN PRE POUŽITIE VONKU.

. Nepoužívajte v uzavretom priestore! Môže hromadiť toxické výpary a spôsobiť vážne zranenie alebo dokonca smrť.

. Tento produkt by mal byť používaný na dobre vetranom mieste. Nesmie používať v garáži, verande, krytej terase alebo akúkoľvek pod zvýšenou štruktúrou.

. Tento produkt nesmie byť inštalovaný na rekreačné vozidlá a / alebo v palube na použitie.

. **DÔLEŽITÉ!** Držte deti a domáce zvieratá ďaleko!

. Deti by nemali používať tento produkt.

. Pokiaľ je zariadenie nesprávne zostavené, môže to byť nebezpečné. Zariadenie musí byť správne zostavené podľa montážnych pokynov.

. Gril vždy položte na stabilný povrch.

. **DÔLEŽITÉ!** Nepoužívajte benzín na zapálenie alebo k osvetlenie! Pri zapalovaní používajte iba zapalovač v súlade s EN 1860-3.

. **DÔLEŽITÉ!** Tento gril je veľmi horúci a nesmie sa počas používania pohybovať!

. Pri používaní zariadení buďte zvlášť opatrní.

. Nenechávajte uhlie a popol v grile v neprítomnosti nikoho.

. Po zapálení uhlie sa musí otvoriť veko rúry.

. Odporúčame použiť komínový štartér. Ak sa rozhodnete použiť zapalovacej kvapaliny na uhlie. K zapalovania uhlie používajte iba schválené zapalovacie kvapaliny.

. K zapalovania uhlie nepoužívajte benzín, alkohol alebo iné vysoko prchavé kvapaliny.

. Jedlo vložte na gril až potom, čo je palivo pokryté vrstvou popola! Pred prvým použitím sa odporúča ohrievať gril a palivo musí byť spálené po dobu najmenej 30 minút. Tým sa kvapalina v peci úplne spáli. Nedodržanie tohto pravidla môže mať za následok zmiešanie časti kvapaliny z grilu do dymu, čo môže spôsobiť ohňa záblesku alebo výbuch pri otvorení veka.

. Nepoužívajte drevené uhlie ošetrované ľahkým olejom. Používajte len kvalitné uhlie alebo kvalitné uhlie / zmes dreva.

. Nikdy nepridávajte zapalovacie kvapaliny na horúce alebo teplé uhlie, pretože môže dôjsť k záblesku, ktorý môže spôsobiť vážne popáleniny.

. Neprekračujte 200 ° C. Na gril nedávajte uhlie ani drevo. Ak tak urobíte, výrazne to skráti životnosť kovu a poškodí povrch grilu.

. Po každom použití dôkladne očistite gril a naneste tenkú vrstvu oleja na ňom, aby zabránil hrdzaveniu. Zakryte gril, aby zabránil korózii.

. Odporúčame pripraviť hasiaci prístroj. Pre určenie vhodnej veľkosti a typu hasiaceho prístroja požiadajte na miestny úrad.

. Gril by mal byť uchovávaný mimo dosahu detí a ak sa nepoužíva, mal by byť uchovávaný na suchom mieste.

. Počas používania grilu musí byť na dostatočnú vzdialenosť od horľavých materiálov. Horľavé materiály nesmú byť umiestnené do 1 metra od zadnej alebo bočnej strany grilovacieho zariadenia.

. Udržiavajte varenie priestor (3 metre okolo spotrebiča) mimo zdroja zapálenia, ako ohrievač vody, elektrická spotrebič s kontrolkou a horľavé pary / kvapaliny ako benzín, alkohol atď .

. Udržiavajte všetky napájacie káble, hadice na prívod plynu a paliva mimo vyhrievané povrchy.

. Neskladujte predmety ani materiály v skladovacom priestore pod grilovacieho zariadenie, ktoré zabráni prúdeniu spaľovacieho vzduchu na dno spaľovacej komory.

. Nepoužívajte gril bez popolníka.

. Nepokúšajte sa vybrať popolník, ak máte horúce uhlie alebo počas grilovania.

. Neodstraňujte popol, kým všetok uhlie nie je úplne vyhorel a úplne nezhasne a kým gril ochladne.

. Drevené uhlie vždy vložte do kachle na uhlie. Drevené uhlie neumiestňujte priamo na dno rúry.

. Pri zapalovaní rúry alebo pri používaní grilovacieho zariadenie nesmie nosiť voľné rukávy.

. Použite dlhý grilovacie madlo a rukavice na pečenie. Pri manipuláciu s horúcimi časťami používajte ochranné rukavice, aby nedošlo k popáleniu a rozstreknutiu.

. Nepoužívajte gril za silného vetra.

. Nikdy sa nedotýkajte rúry na varenie alebo uhlie, popola, uhlie alebo grile, aby ste zistili, či sú horúce.

. Pri otváraní veka sa uistite, že ruky, tvár a telo v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary a plameňa vzplanutí. Ujistite sa, že veko je úplne zatlačené. Ak veko nie je úplne otvorené, môže spadnúť a spôsobiť zranenie.

. Nepoužívajte vodu na kontrolu vzplanutia alebo k uhasenie drevené uhlie.

. Po dokončení varenia uhaste uhlie. Uzavrite veko a vetranie, aby ste udusili plamene.

. Nikdy nenechávajte horúce uhlie na mieste, kde by na neho mohlo šliaapnuť alebo kde by mohlo dôjsť k požiaru. Nikdy nevyhadzujte popol ani uhlie úplne. Neskladujte gril, kým úplne nezhasne popol a uhlie.

. Tento gril nie je vhodný a nemal by sa používať ako kúrenie.

. Gril potiahnutý hliníkovou fóliou bude blokovať prúdenie vzduchu. Namiesto toho pri grilovaní nepriamou metódou použite odkvapkávacu misku na zachytenie kvapôčok vody na mäso.

Použitie produktu

Tento spotrebič je mobilný gril na vonkajšie použitie. Je určený na grilovanie, vyprážanie, pečenie a pečenie jedla v súkromnom prostredí.

Nástroj nie je určený pre komerčné použitie.

Akúkoľvek inú použitie alebo modifikácie zariadenia je považované za nesprávne použitie a môže spôsobiť značné nebezpečenstvo.

Grilovanie

1. vložte maximálne 2.0 kg uhlie do pece na drevené uhlie alebo do štartér komínového uhlie.

2. Zapáľte drevené uhlie a počkajte, až veľmi dobre horí.

3. Rozložte uhlie rovnomerne do pece na drevené uhlie a umiestnite kuchynské zariadenia na rúru.

4. Otvorte veko a nechajte drevené uhlie horieť, kým drevené uhlie bude úplne pokryté popolom (asi 20 minút).

5. Položte jedlo na rošt a ak je to nutné, uzavrite veko.

6. Pravidelne kontrolujte jedlo. Pred vybratím jedla použite na meranie jedla teplomer mäsa, aby ste sa uistili, že je jedlo úplne varené.



POZOR



TUK POŽIARE

Nepoužívajte vodu na plastický oheň. Môže dôjsť k zraneniu osôb. Pokiaľ spotrebič nebol pravidelne čistený, môže dôjsť k požiaru tukom, ktorý môže produkt poškodiť. Postupujte podľa pokynov k všeobecnému čistenie spotrebiča, aby ste zabránili požiaru tukom. Najlepší spôsob, ako zabrániť požiaru tukom, je pravidelné čistenie spotrebiča.

Pridať drevené uhlie



varovanie



Nikdy nepridávajte zapalovacie kvapaliny na horúce alebo dokonca teplé uhlie, pretože môže dôjsť k záblesku, ktorý môže spôsobiť vážne popáleniny.

Pre udržanie konštantného tepla v rúre po dlhšiu dobu môže byť nutné pridať uhlia a / alebo drevo.

1. Opatrne otvorte veko.

2. Pri používaní rukavíc bez prstov starostlivo vyberte rúru na varenie. Umiestnite ho na nehorľavý povrch blízko spotrebiča.

3. Postavte sa a používajte dlhé kuchynské náčinie jemne kefujte popol z horúceho uhlie.

4. Používajte kuchynské kliešte pridať uhlie a / alebo dreva do rúry na uhlie. Dávajte pozor, aby nedošlo k vznieteniu popola a iskier

5. Pri používaní rukavíc na pečenie rúry starostlivo položte rúru na varenie do ohníka.

6. V prípade potreby zatvorte veko!

Čistenie a starostlivosť



varovanie



Pred čistením grilu sa uistite, že úplne vychladol.

Aopol

Po spálení drevené uhlie, úplnom zhasnutí a vychladnutí, vyčistite interiér kefou na troubu. Zbývajúci popol možno natrieť do popelníku. Vyjmiete popolník a vyprázdnite ho, ale uistite sa, že sa dodržiavajú nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- . Neodstraňujte popol, kým všetky drevené uhlie nie je úplne vyhorelo a úplne nezhasne a gril ochladne.
- . Nikdy nevyhadzujte horúce drevené uhlie tam, kde by sa na ne mohlo šliapnúť alebo kde by mohlo dôjsť k požiaru. Nikdy nevyhadzujte popol ani drevené uhlie, kým úplne nezhasnú. Neskladujte gril, kým úplne nezhasne popol a uhlie.
- . Nepokúšajte sa odstrániť popolník, ak máte horúce drevené uhlie alebo počas grilovania.

Korózia

- . Ak sa na vonkajšom povrchu grile objavia hrdza, očistite a vyleštite hrdzavú oceľovú vlnu alebo jemný brúsny hadík. Doplnění farby vysoko kvalitné vysokoteplotné farbou.
- . Na vnútorné povrchy nikdy nenanášajte farby. Rezové škvrny na vnútorných plochách môžu byť obrúsené, čisté a ľahko potiahnuté rastlinným olejom, a korózia môže byť znížená v čo najväčšej miere.

Interiér a exteriér zariadení

- . Čistite spotrebič často, najlepšie po každom pikniku.
- . Zariadenie by malo byť čistené aspoň raz ročne.
- . Nenechajte sa mýliť, že zmes hnedého tuku a čierneho dymu sú zmiešané farby. Interiér grilu nebol v továrni natretý (a nemal by byť nikdy natretý). Vyčistite grilovacie zariadenie silným čistiacim prostriedkom a vodným roztokom alebo štetcom vnútri veka a dna grilovacieho zariadenia. Opláchnite a úplne vysušte na vzduchu. Na povrch lakovaného grilovacieho zariadenia / rúru nepoužívajte žieravé čistiace prostriedky.
- . Varné povrchy: Ak sa ku kefovaniu niektorého z povrchov spotrebiča používa štetinová kefa, pred grilovaním zaistite, aby na grilovacích plochách nezostali žiadne voľné štetiny. Neodporúča sa čistiť povrchy varenie, keď je zariadenie horúce.
- . Plastové povrchy: Umyte teplou mydlovou vodou a utrite dosucha. Na plastové diely nepoužívajte citrisol, abrazívne čistiace prostriedky, odmasťovače ani koncentrovaný čistiaci prostriedok, pretože to môže mať za následok poškodenie a / alebo zlyhanie súčastí.
- . Porcelánové povrchy: Vzhľadom k zloženiu podobnému sklu možno väčšinu zvyškov zotrieť pomocou roztoku sódy / vody alebo špeciálne vytvoreného čistiaceho prostriedku. Pre odolné škvrny použite neabrazívny čistiaci prášok.
- . Natreté povrchy: Umyte jemným čistiacim prostriedkom alebo neabrazívnym čistiacim prostriedkom a teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha mäkkou neabrazívnym handričkou.
- . Nerezové povrchy: Ak chcete zachovať vysoko kvalitný vzhľad spotrebiča, umyte ho jemným čistiacim prostriedkom a teplou mydlovou vodou a po každom použití utrite mäkkou handričkou. Pečenie masné nečistoty môžu vyžadovať použitie abrazívneho plastového čistiaceho podložky. Používajte len v smere brúseného povrchu, aby nedošlo k poškodeniu. Nepoužívajte abrazívne podložku na oblasti s grafikou ..

Nakladanie s odpadmi

Toto zariadenie nesmie byť likvidované ako netriedený komunálny odpad. Musí byť vrátená na určené zberné miesto na recykláciu. Týmto spôsobom prispievate k ochrane zdrojov a životného prostredia. Ďalšou informáciou získate od miestnych úradov.

Deti by si nemali dovoliť hrať sa s plastovými vrecúškami a obalovými materiálmi, pretože to môže deťom spôsobiť ujmu alebo udusenie. Tento materiál skladujte bezpečne alebo zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie.

Pečenie grilu

Snažte sa, aby škody na vonkajšom povrchu grile minimalizovaná a odstrániť zápach farby na grile, ktorý môže dať prvému jedlu neprirodzenou chuť. Pravidelne vytvrdzujte gril, aby zabránil korózii

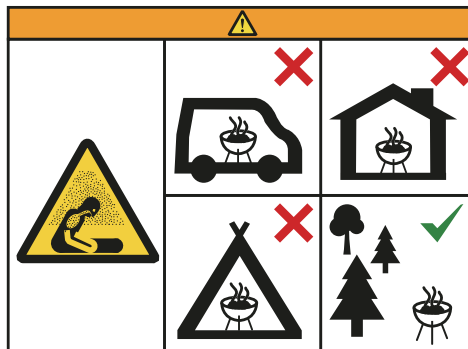
1. Jemne naneste rastlinný olej na všetky vnútorné povrchy zariadenia. Nepoužívajte olej na rúru drevnej uhlika a popolníky.
2. Vložte maximálne 2.0 kg uhlika do pece na drevené uhlie alebo do štartér komínového uhlika.
3. Zapáľte drevené uhlie a počkajte, až veľmi dobre horí.
4. Rozložte uhlie rovnomerne do pece na drevené uhlie a umiestnite kuchynské zariadenia na rúru.
5. Otvorte veko, nechajte drevené uhlie horieť, kým drevené uhlie bude úplne pokryté popolom (asi 20 minút).
6. Keď uhlie silno horí, uzavrite veko. Teplota na indikátore teploty sa nastaví na 100 ° C. Túto teplotu udržiavajte po dobu 2 hodín.

7. Zvýšte teplotu na 200 ° C. To možno dosiahnuť pridaním viac uhlika a / alebo dreva. Pozrite "Pridanie uhlika". Udržiavajte túto teplotu po dobu 1 hodiny a potom nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

Ukladanie spotrebiča

Pokiaľ spotrebič potrebuje skladovať dlhú dobu (napríklad v zime):

1. Uistite sa, že spotrebič vychladlo. Starostlivo vyčistite spotrebič.
 2. Spotrebič možno skladovať na suchom mieste v interiéri (napr. V garáži alebo v pivnici).
 3. Zakryte spotrebič.
- Pri vyberaní spotrebiča zo úložiska, skontrolujte, či nie je poškodený koróziou alebo iným poškodením.





Avertizare



A se așeza grătarul în aer liber pe o suprafață tare și necombustibilă departe de acoperiș sau de orice material inflamabil.
A nu se utiliza niciodată pe suprafețe din lemn sau din alte materiale care pot arde.
A se așeza grătarul departe de ferestrele și ușile deschise pentru a preveni scântele și fumul să intre în locuință. Când bate vântul, a se așeza grătarul în aer liber într-o zonă protejată.
Nu folosiți bușteni din lemn, deoarece temperatura va fi prea fierbinte și grătarul va fi deteriorat.



Instrucțiuni de siguranță



Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate duce la vătămări corporale grave sau la deces ori la incendii sau explozii care pot cauza deteriorarea proprietății.

A SE FOLOSI DOAR ÎN AER LIBER

- . A nu se folosi în spații închise! Fumul toxic poate produce vătămări corporale grave sau moartea.
- . A se folosi produsul numai într-o zonă ventilată. A nu se folosi în garaje, verande, spații acoperite sau structuri asemănătoare.
- . Produsul nu este destinat instalării în sau pe vehiculele de agrement sau ambarcațiuni.
- . IMPORTANT. A se ține copiii și animalele de companie la distanță sigură!
- . A nu folosi acest produs de către copii.
- . Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. A se asambla produsul conform instrucțiunilor de folosire.
- . A se păstra grătarul pe o suprafață stabilă și nivelată.
- . IMPORTANT! A nu se utiliza spirit sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere!
- . A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3.
- . IMPORTANT! Coșul de ardere devine foarte fierbinte! A nu se muta în timpul utilizării!
- . A se proceda cu grijă la operarea produsului.
- . A nu se lăsa nesupravegheați cărbunii și cenușa grătarului.
- . A se deschide capacul numai după ce s-a iluminat și arderea cărbunelui a început.
- . Vă recomandăm folosirea unui starter adecvat cărbunelui. Dacă folosiți cărbune lichid, a se folosi un starter omologat pentru acest gen de cărbune.
- . A nu se utiliza benzină, alcool sau alte lichide foarte volatile pentru a aprinde cărbunele.
- . A se așeza alimentele pe grătar numai după ce cărbunele este acoperit de un strat de cenușă! Se recomandă ca înainte de prima utilizare grătarul să fie încălzit și cărbunele să ardă cel puțin 30 minute. Acest lucru îi permite fluidului din brichetă să ardă complet. Nerespectarea acestor instrucțiuni pot aprinde vapori inflamabili și există riscul de incendiu sau explozie atunci când capacul este deschis.
- . A nu se utiliza cărbune pre-tratat cu fluid de brichetă. A se folosi cărbune de înaltă calitate sau un amestec de lemn-cărbune.
- . A nu se adăuga niciodată substanțe de aprindere sau cărbuni încinși deoarece pot provoca arsuri severe.
- . A nu se depăși o temperatură mai mare de 200°C. A nu se permite cărbunelui și/sau lemnului să ardă prea mult pereții grătarului, astfel se prelungește durata de viață a produsului.
- . După fiecare utilizare, a se curăța grătarul temeinic și se va acoperi cu ulei de grătare pentru a preveni ruginirea. A se acoperi produsul pentru a evita ruginirea excesivă.
- . Vă sfătuim să aveți la îndemână un extingtor. În acest sens consultați autoritățile locale pentru a determina tipul și mărimea acestuia.
- . A se depozita într-o spațiu uscat și departe de copii atunci când nu este folosit.
- . A se ține departe acest produs de substanțele inflamabile în timpul folosirii. Substanțele inflamabile ar trebui depozitate la o distanță mai mare de 1m de spatele sau lateralul produsului.
- . A se păstra o distanță sigură (3 m în jurul produsului) de diverse surse de alimentare pe bază de gaze, electrice sau alte substanțe inflamabile precum gazolină, alcool, etc.
- . A se ține orice cablu electric de alimentare ori conducte de gaz sau combustibil de orice suprafață încălzită.
- . A nu se depozita obiecte sau materiale ce ar putea bloca fluxul de aer de sub aparat necesar arderii.
- . A nu se folosi grătarul fără cenușar.
- . A nu se îndepărta cenușarul când acesta conține cărbune încins sau în timpul funcționării.
- . A nu se îndepărta cenușa până nu tot cărbunele este ars și răcit complet, iar grătarul este rece.
- . A se pune întotdeauna cărbunele în locul destinat. A nu se pune cărbunele direct în partea inferioară a zonei de ardere.
- . A nu se purta haine lungi atunci când aprindeți sau folosiți grătarul.
- . A se folosi ustensile speciale pentru grătar pentru a evita arsurile și rănirea. A se folosi mănuși de protecție atunci când manipulați obiecte fierbinți.
- . A nu se folosi grătarul pe vânt puternic.
- . A nu se atinge grătarul ori suprafața de gătit, cenușa, cărbunele sau orice altă suprafață dacă observați că aceasta este fierbinte.
- . La deschiderea capacului, a se ține mâinile, fața și corpul la o distanță sigură de aburul fierbinte sau flăcări. Asigurați-vă că este deschis complet capacul. În cazul în care acesta nu este complet deschis, există posibilitatea ca acesta să alunece și să producă răniri.

- . A nu se folosi apă pentru a controla flăcările sau a stinge cărbunele.
- . Stingeți cărbunele după ce ați gătit. Închideți capacul și ventilația pentru a închide fluxul de aer necesar arderii.
- . A nu se arunca cărbuni încinși în zone unde ar putea fi călcați în picioare sau pot provoca un incendiu. A nu se depozita grătarul până când cenușa și cărbunii nu sunt stinși complet.
- . Acest grătar nu este și nu ar trebui să fie folosit ca încălzitor.
- . Acoperirea cu folie de aluminiu va limita fluxul de aer. Folosiți vase speciale pentru a strânge indirect grăsimea în timpul folosirii.

Folosință

Acest produs este un grătar mobil destinat spațiilor în aer liber. El poate fi folosit pentru frigere, prăjire, coacere și perpelire pentru uz casnic. Acest aparat nu este destinat folosirii în scop comercial. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului se va considera improprie și ar putea cauza pericole.

Frigere

1. Puneți maxim 2.0 kg de cărbune în suport sau în spațiul destinat acestuia.
2. Aprindeți cărbunele și așteptați până când acesta arde puternic.
3. Împrăstiați cărbunii uniform și plasați grătarul pe suport.
4. Cu capacul deschis, lăsați cărbunele să ardă până se acoperă cu un strat de cenușă (aproximativ 20 minute)
5. Așezați mâncarea pe locul de gătit și închideți capacul dacă doriți.
6. Verificați periodic mâncarea. A se folosi un termometru pentru mâncare pentru a vă asigura că este complet gătită și apoi îndepărtați-o.



PRECAUȚII



FOCUL PRODUS DE GRĂSIMEA SCURSA

A nu se folosi apă pentru a stinge focul produs de grăsimea scursă. Pot apărea răniri. Dacă produsul nu este curățat în mod periodic, focul produs de grăsime poate distruge produsul. A se urma instrucțiunile de curățare pentru a preveni focul produs de grăsime. Cea mai bună prevenție o reprezintă curățarea periodică a produsului.

Adăugarea cărbunelui



Avertizări



A nu se adăuga niciodată lichid de aprindere pe cărbune încins sau cald deoarece pot provoca arsuri severe

Pentru a menține căldura constantă pentru o lungă perioadă de timp, este posibil să fie necesar adăugarea de cărbune sau lemn

1. Deschideți cu atenție capacul.
2. Purtând mănuși de protecție, scoateți cu atenție grătarul; Așezați-l pe o suprafață necombustibilă aproape de produs.
3. Stați deoparte și folosiți ustensile lungi pentru a înlătura cenușa de de cărbunii încinși.
4. Folosiți un clește pentru a adăuga cărbune sau lemn. Fiți atenți să nu sară cenușă sau scântei.
5. Folosind mănuși de protecție pentru a pune grătarul pe poziție.
6. Dacă doriți, puteți închide capacul!

Curățare și îngrijire



Avertizări



Înainte de curățarea grătarului asigurați-vă că acesta este răcit complet.

Cenușa

Odată ce cărbunele este stins complet și rece, curățați interiorul cu o perie. Cenușa rămasă poate fi pusă în cenușar. Îndepărtați cenușarul și goliți-l, dar cu precauție.

A nu se îndepărta cenușarul până când tot cărbunele nu este ars complet și grătarul rece.

A nu se arunca cărbuni încinși în zone unde ar putea fi călcați în picioare sau pot provoca un incendiu. A nu se arunca cenușa sau cărbunii înainte de a fi complet stinși. A nu se depozita grătarul până ce cărbunii și cenușa nu sunt complet stinși.

A nu se îndepărta cenușarul dacă conține cărbuni încinși sau în timpul gătitului.

Coroziune

Dacă rugină apare pe suprafața exterioară a grătarului, curățați și lustruiți zona afectată cu o perie de sârmă sau cu smirghel. Vopsiți cu o vopsea de bună calitate, rezistentă la temperaturi ridicate.

A nu se aplica vopsea pe suprafața interioară. Petele de rugină din această zonă pot fi lustruite, curățate și ușor acoperite cu ulei vegetal pentru a preveni ruginirea ulterioară.

Interiorul și exteriorul produsului

A se curăța aparatul des, preferabil după fiecare folosire.

Aparatul ar trebui curățat cel puțin o dată pe an.

A nu se acoperi acumulările maro sau negre produse de grăsime și fumului cu vopsea. Interiorul grătarului nu este acoperit de vopsea din fabrică (și nu ar trebui niciodată vopsit). Aplicați o soluție puternică de detergent și apă sau folosiți un aparat cu perie de de curățare pe interiorul capacului și în partea inferioară a acestuia. Se clătește și se lasă la uscat în aer liber. A nu se aplica substanțe caustice pe suprafețele vopsite. Suprafețele de gătit: Dacă se folosește o perie pentru a curăța suprafața degătit. Asigurați-vă că nu rămân fire pe grătar. Nu se recomandă curățarea suprafețelor când produsul este fierbinte.

Suprafețe din plastic: spălați cu apă caldă cu săpun și ștergeți folosind o cârpă uscată. Nu utilizați citrisol, detergenți abrazivi, degresanți sau un aparat de curățat concentrat pe piese din plastic, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea și/sau defectarea pieselor.

Suprafețe de porțelan: din cauza compoziției sticloase, cele mai multe reziduuri pot fi șterse cu bicarbonat de sodiu/soluție de apă sau substanțe de curățat speciale. A se folosi pulbere de spălare neabrazivă pentru pete persistente.

Suprafețe vopsite: spălați cu un detergent ușor sau pastă neabrazivă și apă caldă cu săpun. Ștergeți și uscați cu o cârpă moale și neabrazivă.

Suprafețe din oțel inoxidabil: pentru a menține aspectul superior al aparatului, spălați cu detergent ușor și apă caldă cu săpun, apoi ștergeți și uscați cu o cârpă moale după fiecare utilizare. Depozitele de grăsime arse pot necesita utilizarea unui tampon abraziv din plastic. A se utiliza numai într-o singură direcție pentru a evita deteriorarea. A nu se folosi abraziv pe suprafețele cu elemente grafice.

Eliminarea deșeurilor

Acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu municipal nesortat. Acesta trebuie returnat la un punct de colectare pentru reciclare. În acest fel, contribuiți la protecția resurselor și a mediului înconjurător. Contactați autoritățile locale pentru mai multe informații.

Copiii nu ar trebui să se joace cu pungi de plastic și materiale de ambalare, din cauza posibilelor răniri sau pericolului de sufocare. Depozitați astfel de materiale în condiții de siguranță sau eliminați-le din mediul înconjurător.

Îngrijirea grătarului

Îngrijirea grătarului va minimiza deteriorarea finisajului exterior, precum și a scăpa de mirosul de vopsea, care ar putea distruge mâncarea. Îngrijiți grătarul periodic pentru a-l proteja de coroziune.

1. Ungeți ușor toate suprafețele interioare cu ulei vegetal. A nu se acoperi grătarul și cenușarul.

2. Puneți maxim 2.0 kg de cărbune în suport sau în spațiul destinat acestuia.

3. Aprindeți cărbunele și așteptați până când acesta arde puternic.

4. Împrăștiati cărbunii uniform pe grătar.

5. Cu capacul deschis, permiteți arderea cărbunelui până când aceștia sunt acoperiți cu un strat de cenușă (aproximativ 20 minute).

6. Cu cărbunii încinși, închideți capacul. Se lasă temperatura să ajungă la 100°C arătată pe indicatorul de căldură. Mențineți această temperatură timp de 2 ore.

7. Măriți temperatura la 200°C. Aceasta poate fi obținută prin adăugarea de cărbune sau lemn. A se vedea secțiunea "Adăugă cărbune". Mențineți această temperatură timp de o oră și apoi răciți aparatul complet.

Depozitarea aparatului

Dacă este nevoie ca aparatul să fie depozitat pentru o lungă perioadă (de exemplu, peste iarnă):

1. Asigurați-vă că aparatul este răcit complet. A se curăța cu atenție înainte de depozitare.

2. Aparatul poate fi depozitat în spații uscate (de exemplu, garaj sau pivniță).

3. Acoperiți aparatul.

Când scoateți aparatul pentru o nouă întrebuințare, verificați-l de rugină sau alte deteriorări.

