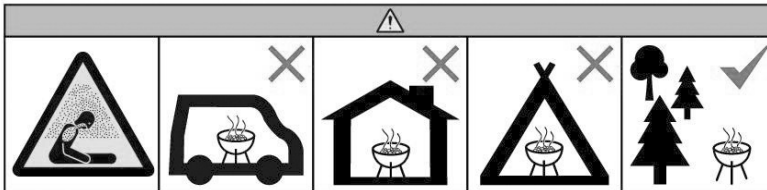


FR - CONSEILS D'UTILISATION
EN - INSTRUCTIONS FOR USE
ES - CONSEJOS DE UTILIZACIÓN
IT - CONSIGLI DI UTILIZZAZIONE
DE - BEDIENUNGSANWEISUNGEN
NL - GEBRUIKSAANWIJZING
PT - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO
PL - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA
EL - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
HU - HASZNÁLATI UTASÍTÁS
RO - RECOMANDĂRI DE UTILIZARE
BG - ΠΡΕΠΟΡЪКИ ЗА УПОТРЕБА
SK - NÁVOD NA POUŽITIE
CS - TIPY PRO POUŽITÍ
HR - SAVJETI ZA UPORABU
BS - SAVETI ZA UPOTREBU
SL - NAVODILA ZA UPORABO



FR - Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. **Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.**

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

ES - No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. **Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.**

IT - Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. **Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.**

DE - Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z:B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. **Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.**

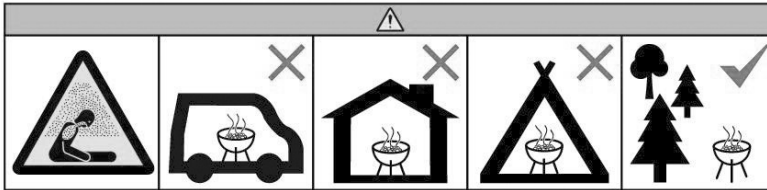
NL - De barbecue niet in een afgesloten en/ of woonruimte gebruiken zoals een huis, tent, caravan, camper, een boot. **Koolstofmonoxidevergiftiging kan de dood veroorzaken.**

PT - Não utilizar o churrasco num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo em casa, tendas, caravanas, camping-cars, barcos. **Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.**

PL - Nie należy używać grilla w przestrzeni zamkniętej i/lub mieszkalnej, na przykład w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, na statkach. **Niebezpieczeństwo śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.**

EL - Μην χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκιου σε περιορισμένο χώρο ή και χώρο διαβίωσης, π.χ. σπίτι, σκηνή, τροχόσπιτο, αυτοκινούμενο τροχόσπιτο, σκάφος. **Κίνδυνος θανατηφόρας δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.**

HU - Ne használja a grillsütőt zárt és lakott térben, például házban, sátorban, lakókocsiban, lakóautóban, hajóban. **Életveszély szénmonoxid-mérgezés következtében.**



RO - Nu utilizați grătarul barbecue într-un spațiu închis și/sau locuibil, ca de exemplu în interiorul caselor, al corturilor, al caravelor, al rulotelor pentru camping, în ambarcațiuni. **Există riscul de deces prin intoxicație cu monoxid de carbon.**

BG - Не използвайте барбекюто в затворени и/или жилищни и всякакви други ограничени пространства, като например къщи, палатки, каравани, къмпинг-автомобили. **Риск от смъртоносно отравяне с въглероден моноксид.**

SK - Nepoužívajte gril v uzavretom a/alebo obytnom priestore, ako sú napríklad domy, stany, karavany, obytné autá lode. **Riziko úmrtia otrávením oxidom uhoľnatým.**

CS - Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. **Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.**

HR - Ne upotrebljavati roštilj u zatvorenim i/ili nastanjenim prostorima, kao npr. u kući, šatoru, kamp-prikolici, kamperu, čamcu. **Rizik od smrti zbog trovanja ugljikovim monoksidom.**

BS - Nemojte koristiti roštilj u zatvorenim i/ili stambenim prostorima kao što su kuće, šatori, kamp prikolice, brodovi. **Rizik od smrti od trovanja ugljen-monoksidom.**

SL - Ne uporabljajte žara na omejenem prostoru in/ali v bivalnih prostorih, kot so na primer stanovanja, šotori, avtodomi, prikolice, plovila. **Tveganje smrtno nevarne zastrupitve z ogljikovim monoksidom.**

FR

Pays : France

L'utilisation de ce barbecue exige un minimum de surveillance et de précaution. (Voir conseils ci-dessous.)

Attention à la nature, une journée en plein air ne doit pas être cause de destruction ou de pollution.

Lors de la première utilisation, chauffer votre barbecue pendant 30 minutes. Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.

CONSEILS D'UTILISATION

IMPORTANT :

Votre barbecue est maintenant prêt à l'utilisation et vous rendra les meilleurs services.

Pour votre sécurité, ATTENTION :

- ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !**
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**
(Décret n°2006-18 du 4 janvier 2006)
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**
On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent presque toujours à la hauteur du foyer.
- Par journée à vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.
- Ne pas asperger une cuve avec de l'eau froide afin d'éviter un choc thermique.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.**
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.**
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**

COMMENT ALLUMER LE CHARBON DE BOIS ?

Quelques conseils :

- Mettez votre charbon de bois. Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois soit 2 cm en dessous de la grille de cuisson en position basse. (niveau maximum)
- La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume barbecues que vous trouverez facilement dans le commerce.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible**
- Nous vous rappelons une fois de plus, qu'il ne faut **absolument pas verser de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le barbecue.**
- ENVIRONNEMENT :** si votre barbecue est équipé d'un moteur ou d'une soufflerie. Ne pas jeter, ni incinérer ces accessoires, conformez-vous aux règles de collecte, de récupération et de recyclage applicables à ces produits.
- Pour toute manipulation du barbecue lors de son utilisation, nous vous conseillons de porter une manique ou un gant résistant à la chaleur.

**FR**

Pays : Suisse, Belgique

L'utilisation de ce barbecue exige un minimum de surveillance et de précaution. (Voir conseils ci-dessous.)

Attention à la nature, une journée en plein air ne doit pas être cause de destruction ou de pollution.

Lors de la première utilisation, chauffer votre barbecue pendant 30 minutes. Cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.

CONSEILS D'UTILISATION

IMPORTANT :

Votre barbecue est maintenant prêt à l'utilisation et vous rendra les meilleurs services.

Pour votre sécurité, ATTENTION :

- ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !**
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !**
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**
On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent presque toujours à la hauteur du foyer.
- Par journée à vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.
- Ne pas asperger une cuve avec de l'eau froide afin d'éviter un choc thermique.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.**
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.**
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**

COMMENT ALLUMER LE CHARBON DE BOIS ?

Quelques conseils :

- Mettez votre charbon de bois. Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois soit 2 cm en dessous de la grille de cuisson en position basse. (niveau maximum)
- La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume barbecues que vous trouverez facilement dans le commerce.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible**
- Nous vous rappelons une fois de plus, qu'il ne faut **absolument pas verser de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le barbecue.**
- ENVIRONNEMENT :** si votre barbecue est équipé d'un moteur ou d'une soufflerie. Ne pas jeter, ni incinérer ces accessoires, conformez-vous aux règles de collecte, de récupération et de recyclage applicables à ces produits.
- Pour toute manipulation du barbecue lors de son utilisation, nous vous conseillons de porter une manique ou un gant résistant à la chaleur.



FR

**DONNEZ
OU
RECYCLEZ**



ASSOCIATION



MAGASIN



LIVRAISON



DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

EN

The use of this barbecue requires a minimum amount of supervision and precaution (see recommendations below)

Be careful of the environment, a day out in the open air should not be a cause of destruction or pollution.

When used for the first time, heat your barbecue for 30 minutes. Doing so will stabilize the paint and this will give off an odour, but only when turned on this first time.

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT:

Your barbecue grill is now ready to work and will be of great use to you.

For your safety, PLEASE NOTE:

1. **Do not use indoors!**
2. **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!**
3. **WARNING! Keep children and pets away.**
Indeed, a large number of accidents are reported every year. Burns are particularly serious with young children, because, due to their height, their faces are nearly always on the same level as the fire.
4. On a windy day, turn your barbecue so that the wind can not cause sparks.
5. To ensure safety, never sprinkle cold water near the hearth.
6. **The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.**
7. **Recommendation: The barbecue shall be heated up and the fuel kept red for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.**
8. **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.**

HOW TO LIGHT THE CHARCOAL ?

A few tips:

- Add your charcoal. Use the charcoal that complies with the current laws. The charcoal must be placed 2 cm under the grill when in its lowest position. (maximum level)
- The easiest method for lighting your charcoal is to use barbecue lighters that are easy to find in the shops.
- **Do not cook before the fuel has a coating of ash**
- We remind you once again not to **pour flammable liquid onto the charcoal to light or relight the barbecue.**
- **ENVIRONMENT:** If your barbecue is equipped with a motor or bellows, do not dump or incinerate these accessories – comply with the recycling and disposal rules relating to these products.



- We recommend that you always wear a potholder or heat-resistant glove when using the barbecue.

ES

La utilización de esta barbacoa requiere un mínimo de vigilancia y precaución (ver consejos de utilización).

Cuide la naturaleza; una jornada al aire libre no debe ser causa de destrucción o de polución.

En la primera utilización, calentar la barbacoa durante 30 minutos. Esta operación estabilizará la pintura que desprenderá olor tan solo esa primera vez.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

IMPORTANTE :

La barbacoa ya está lista para utilizar y le prestará los mejores servicios.

Por su seguridad, ATENCIÓN :

1. **¡No utilizar en locales cerrados!**
2. **¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.**
3. **¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!**
4. Si el viento es fuerte, sitúe la barbacoa de forma que no se produzcan chispas.
5. No rociar la cuba con agua fría a fin de evitar un choque térmico.
6. **La barbacoa debe ser instalada sobre un soporte horizontal estable antes de su utilización.**
7. **La barbacoa debe ser calentada y el combustible debe ser mantenido incandescente al menos 30 minutos antes de comenzar a cocinar.**
8. **¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!**

CÓMO ENCENDER EL CARBÓN VEGETAL ?

Algunos consejos :

- Ponga el carbón vegetal. Utilizar carbón de leña conforme con las normas vigentes de manera que el carbón se encuentre 2 cm por debajo de la parrilla en su posición de ajuste inferior. (nivel máximo)
- El método más fácil para encender el carbón vegetal es con los encendedores de barbacoas que se encuentran fácilmente en los comercios.
- **Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.**
- Una vez más, le recordamos que **no debe verter líquido inflamable para encender o reavivar la barbacoa.**
- **MEDIO AMBIENTE :** si su barbacoa está equipada con motor o sistema de aireación, nunca tire o incinere estos accesorios. Siga las normas de recogida, recuperación y reciclaje aplicables a estos productos.
- Le recomendamos que utilice un guante resistente al calor o una agarradera cuando manipule la barbacoa mientras está en uso.



IT

L'uso della barbecue richiede un minimo di sorveglianza e di precauzione vedere i consigli che seguono).

Attenzione alla natura, una giornata all'aria aperta non deve essere la causa di distruzione o di inquinamento.

Prima del primo uso, scaldare il barbecue per 30 minuti.

Questa operazione fisserà la vernice ed emetterà un leggero odore solo alla prima accensione.

CONSIGLI DI UTILIZZAZIONE

IMPORTANTE :

Il vostro barbecue è adesso pronto per l'utilizzazione e vi fornirà i migliori servizi.

Per la vostra sicurezza, ATTENZIONE:

1. **Non utilizzarlo in ambienti chiusi.**
2. **ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!**
3. **ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.** Ogni anno infatti vengono registrati moltissimi incidenti. Le bruciature sono particolarmente gravi nei bambini, a causa della loro piccola statura e dunque il loro viso si trova quasi sempre all'altezza del fuoco.
4. Nelle giornate di forte vento, disporre il vostro barbecue in maniera tale che il vento non sollevi delle scintille.
5. Non cospargere un braciere con acqua fredda per evitare uno shock termico.
6. **Prima di essere utilizzato, il barbecue dev'essere collocato su un supporto orizzontale stabile.**
7. **Prima di essere utilizzato per la prima volta, il barbecue dev'essere riscaldato e il combustibile dev'essere mantenuto incandescente per almeno 30 minuti.**
8. **ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.**

COME ACCENDERE IL CARBONE ?

Qualche consiglio :

- Aggiungere il carbone. Utilizzare carbone di legna in conformità alle norme vigenti, con il carbone ad due centimetro al di sotto della griglia collocata nel punto più basso. (livello massimo)
- il metodo più agile per accendere il carbone è quello di utilizzare degli accendi barbecue che troverete facilmente in commercio.
- **Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.**
- Vi ricordiamo ancora una volta che **non si deve assolutamente versare del liquido infiammabile per accendere o riattivare il fuoco.**
- **AMBIENTE :** Se il vostro barbecue è dotato di un motore o di un mantice, non gettare via né incenerire tali accessori, ma smaltirli secondo le regole vigenti per la raccolta, il recupero e il riciclaggio di tali prodotti.
- Per maneggiare il barbecue, ti consigliamo di indossare un guanto o una presina resistente al calore.

**DE**

Der Einsatz dieses Grill erfordert die Einhaltung folgender Vorsichtsmaßnahmen (siehe Bedienungsanweisung)

Beachten Sie Ihre Umwelt, ein Tag in der freien Natur darf nicht zu Ihrer Zerstörung oder Verschmutzung führen.

Für eine erste Benutzung, heizen Sie Ihren Grill 30 min. lang auf. Dieser Vorgang dient dazu, den Anstrich zu festigen und löst lediglich beim ersten Anzünden einen etwas unangenehm Geruch aus.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

WICHTIG:

Ihr Grill ist nun einsatzbereit und wird Ihnen optimale Leistungen bieten.

Zu Ihrer Sicherheit: VORSICHT! :

1. **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
2. **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
3. **ACHTUNG! : Kinder und Haustiere fernhalten.** Verbrennungen können bei kleinen Kindern besonders schlimm sein, da sich ihre Gesichter fast immer in Höhe der Feuerstelle befinden.
4. Orientieren Sie Ihren Grill bei starkem Wind so, daß es zu keiner Funkenbildung kommen kann.
5. Zu Ihrer Sicherheit: Bespritzen sie nie eine feuerschale mit kaltem Wasser.
6. **Das Grillgerät ist auf einer sicheren und ebenen Unterlage aufzustellen.**
7. **Empfehlung : das Grillgerät muß vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und der Brennstoff muß mindestens 30 Minuten durchglühen.**
8. **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.**

WIE ZÜNDE ICH MEINEN GRILL AN ?

Ein paar Tipps:

- Jetzt können Sie Ihre Holzkohle zugeben. Verwenden Sie nur Holzkohle, die den heute geltenden Bestimmungen entspricht. Achten Sie darauf, daß die Holzkohle 2 cm unterhalb der untersten Halterung des Grillrostes liegt. Um die Holzkohle anzuzünden eignen sich am besten die handelsüblichen und absolut gefahrlosen Grillanzünder.(maximales Niveau)
- Die einfachste Methode, um Ihren Grill anzünden, ist es, die Grillanzünder zu verwenden.
- **Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.**
- Wir weisen nochmals darauf hin, daß Sie Ihren Grill auf keinen Fall mit einer brennbaren Flüssigkeit anzünden dürfen.
- **UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG:** Verfügt Ihr Grill über ein Motor oder ein Gebläse, diese Komponenten nicht im Restmüll oder der Müllverbrennung entsorgen, sondern über die entsprechenden Wertstoffsammelstellen der Wiederverwertung zuführen.
- Während des Betriebs des Grills empfehlen wir Ihnen die Handhabung mit einem hitzebeständigen Topfappen oder Handschuh.



NL

Het gebruik van de barbecue grill vereist enig toezicht en voorzichtigheid (zie de onderstaande tips).

Let op de natuur, een dag in de buitenlucht mag niet tot vernieling of vervuiling leiden.

Laat bij het eerste gebruik uw barbecue 30 minuten opwarmen. Op die manier wordt de verf gestabiliseerd en geeft uw barbecue enkel een geur af wanneer u deze voor de eerste keer aansteekt.

GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJK :

Uw barbecue is nu klaar voor gebruik en geeft u het beste resultaat.

Voor uw veiligheid, AANDACHT:

1. **Niet binnenshuis gebruiken!**
2. **WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!**
3. **WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.**
Leder jaar vallen er namelijk een groot aantal ongelukken te betreuren. Brandwonden zijn bijzonder ernstig bij kinderen. Gezien hun lengte bevindt hun gezicht zich namelijk bijna altijd ten hoogte van de vuurhaard.
4. Bij sterke wind, dient u de barbecue zo te plaatsen dat de wind er geen vonken uit kan blazen.
5. Gooi geen koud water op een ketel om een thermische schok te voorkomen.
6. **Alvorens de barbecue te gebruiken deze op een vlakke en stevige ondergrond plaatsen.**
7. **De barbecue moet verwarmd worden en minimaal 30 minuten gloeien alvorens met het grillen te beginnen.**
8. **WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.**

HET AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL ?

Enkele tips:

- Vervolgens legt u houtskool in de barbecue. Houtskool volgens de voorschriften gebruiken: de houtskool moet zich 2 cm onder het rooster in de onderste stand bevinden. (maximaal niveau)
- U kunt uw houtskool het gemakkelijkst aansteken met barbecuelucifers.
- **Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.**
- Wij verhalen nogmaals dat u **absoluut geen brandbare vloeistof op de barbecue mag gieten om deze aan te steken of het vuur weer aan te wakkeren.**
- **MILIEU:** Als uw barbecue voorzien is van een motor of een blaasbalg. Deze onderdelen niet wegwerpen of verbranden, maar afvoeren conform de afvalverwerking- en recyclagerichtlijnen die van toepassing zijn op deze artikelen.
- Om ongelukken tijdens het gebruik van de barbecue te voorkomen, raden we u aan een hittebestendige ovenwant of handschoen te dragen.

PT

A utilização desta churrasqueira exige um mínimo de supervisão e precaução (ver os conselhos seguintes).

Respeite a natureza: um dia ao ar livre não deve ser causa de destruição ou de poluição.

No momento da primeira utilização, aqueça o seu grelhador durante 30 minutos. Esta operação estabilizará a tinta e exalará um cheiro apenas na primeira ignição.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE :

A sua churrasqueira encontra-se agora pronta para ser utilizada e para prestar-lhe o melhor serviço.

Para a sua segurança, ATENÇÃO :

1. **Não utilizar dentro de casa!**
2. **AVISO! Não utilizar álcool nem petróleo para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas em conformidade com EN 1860-3!**
3. **AVISO! Manter as crianças e os animais de estimação afastados.** Todos os anos há um grande número de acidentes. As queimaduras são particularmente graves nas crianças porque, devido à sua pequena estatura, as suas faces se encontram quase sempre à altura das chamas.
4. Em dias de vento forte, coloque a sua churrasqueira de maneira a que o vento não levante brasas.
5. Para sua segurança, não borrifar água fria no fogo.
6. **Antes de utilizar o grelhador, coloque-o sobre um suporte horizontal estável.**
7. **Antes de fazer o primeiro assado, aqueça o grelhador e mantenha o combustível incandescente durante um período mínimo de 30 minutos.**
8. **AVISO! Esta churrasqueira aquece muito, não tocar enquanto estiver em uso.**

COMO ACENDER O CARVÃO DE MADEIRA ?

Alguns conselhos :

- Introduza o carvão de madeira. Utilizar carvão de lenha de acordo com as normas vigentes, demaneira a que o carvão se encontre a uma distância de 2 cm por debaixo da grelha na sua posição de ajuste inferior. (nível máximo)
- O método mais utilizado para acender o carvão de madeira é o de utilizar acendalhas para churrasqueira, as quais se encontram com facilidade nas lojas comerciais.
- **Não cozinhar antes do combustível ter um revestimento de cinza.**
- Lembramo-lhe uma vez mais **que não se deve, em nenhum caso, derramar líquido inflamável para avivar ou reativar o fogo da churrasqueira.**
- **AMBIENTE :** Se a sua churrasqueira estiver equipada com um motor ou um insuflador, não elimine com o lixo doméstico, nem incinere os acessórios desta. Cumpra as regras de recolha, de recuperação e de reciclagem aplicáveis a este tipo de produtos.
- Para manipulação da churrasqueira durante a sua utilização, aconselhamos a utilização de um pegador ou luva resistente ao calor.

PL Korzystania z grilla wymaga minimum nadzoru i ostrożności (Patrz wskazówki poniżej).

Chrońmy środowisko naturalne, dzień spędzony w plenerze nie może być powodem jego zniszczenia czy zanieczyszczenia.

Przy pierwszym użyciu nagrzewać grill przez 30 minut. Proces ten utrwali warstwę farby i spowoduje, że zapach farby wydzielać się będzie tylko przy pierwszym użyciu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

WAŻNE :

Zakupiony przez Państwa grill jest teraz gotowy do użycia i odda Państwu wiele przysług. Aby grillowanie było bezpieczne, musicie Państwo zwracać uwagę na następujące zagadnienia:

Dla własnego bezpieczeństwa, UWAGA:

1. Nie używać w pomieszczeniach!
2. **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj alkoholu ani benzyny do podpałki czy też ponownej podpałki! Używaj wyłącznie podpałkę zgodną z normą EN 1860-3!
3. **OSTRZEŻENIE!** Oddal dzieci i zwierzęta. W istocie rokrocznie odnotowywanych jest wiele wypadków. Oparzenia są szczególnie poważne u dzieci, gdyż z powodu małego wzrostu twarz znajduje się prawie zawsze na wysokości paleniska.
4. W bardzo wietrzne dni, grilla należy ustawiać w taki sposób, aby wiatr nie podrywał iskier. Nigdy nie zostawiać bez nadzoru grilla z tłącym się żarem.
5. Rozgrzanej żelaznej rylenki nie wolno polewać zimną wodą - wstrząs ciepłiny może spowodować jej pęknięcie.
6. Przed rozpaleniem węgla należy ustawić grilla na poziomym oraz stabilnym podłożu.
7. Przed pierwszym grillowaniem, palenisko należy zahartować tzn rozpałić w nim węgle i utrzymywać je rozgrzane do białości przez co najmniej 30 minut.
8. **OSTRZEŻENIE!** Grill ten staje się bardzo gorący, nie należy więc nim poruszać podczas operacji.

JAK ROZPAŁCIĆ WĘGIEL DRZEWNY?

Kilka wskazówek:

- Następnie, wsypać należy węgiel drzewny. Używać węgla drzewnego zgodnego z obowiązującymi normami, i w taki sposób aby wsypany węgiel znajdował się 2 cm poniżej ruszta do pieczenia ustawionego w najniższej pozycji. (maksymalny poziom)
- Najwygodniejszym sposobem rozpalenia węgla jest użycie łatwo dostępnych na rynku i absolutnie bezpiecznych rozpałek do grilli.
- Nie używać do pieczenia zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
- Jeszcze raz przypominamy Państwu, że absolutnie nie wolno jest wlewać do paleniska łatwopalnych płynów w celu rozpalenia czy podsycecia ognia.
- **ŚRODOWISKO:** Jeśli wasz grill wyposażony jest w silniczek lub dmuchawę, nie wolno wyrzucać, ani spalać tych akcesoriów, należy postąpić zgodnie z zasadami gromadzenia, odzysku i recyklingu stosowanymi do tego typu produktów.
- Zalecamy, aby podczas obsługi grilla nosić rękawicę żaroodporną lub żaroodporny uchwyt do naczyń.

EL Η χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί επί βλεψη και ορισμένες προφάξεις (βλέπε οδηγίες χρήσης.)

Προσοχή στη φύση. Μια ημέρα στο ύπαιθρο δεν θα πρέπει να γίνεται αιτία καταστροφής ή μόλυνσης του περιβάλλοντος.

Κατά την πρώτη χρήση, ζεστάνετε το μπάρμπεκιου σας για 30 λεπτά. Η λειτουργία αυτή θα σταθεροποιήσει τη μπροζιά και θα βγάλει μια μυρωδιά μόνο στο πρώτο άναμμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ :

Η ψησταριά σας είναι πλέον έτοιμη για χρήση και θα σας εξυπηρετεί όπως επιθυμείτε όταν τη χρησιμοποιείτε σωστά.

Για την ασφάλειά σας :

1. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε εσωτερικό χώρο !
2. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :** Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για ν'ανάψετε ή να ξαναανάψετε την συσκευή ! Χρησιμοποιείτε μόνον αναφλεκτήρες οι οποίοι πληρούν την προδιαγραφή EN- 1860-3!
3. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :** Κρατήστε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από την συσκευή. Πραγματί, κάθε χρόνο, θρηνούμε πάρα πολλά θύματα. Τα εγκαύματα είναι ιδιαίτερα σοβαρά στα παιδιά διότι λόγω αναστήματός τους, το πρόσωπό τους βρίσκεται πάντα στο ύψος της εστιάς.
4. Όταν φυσά άνεμος, τοποθετείτε της ψησταριά σας με τρόπο, ώστε ο άνεμος να μη σηκώνει σπithes.
5. Μην ραντίζετε το μαντέμι με κρύο νερό διότι δημιουργείται θερμική εκκένωση.
6. Η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε σταθερό και οριζόντιο έδαφος πριν από τη χρήση.
7. Πριν από την πρώτη χρήση, ζεστάνετε την ψησταριά για 30 λεπτά. Η θράκα κανονικά γίνεται κόκκινη μετά από χρονικό διάστημα μισής ώρας .
8. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ :** Αυτή η συσκευή μπάρμπεκιου θα ζεσταθεί πάρα πολύ, γι' αυτό μην την μετακινήσετε κατά την χρήση της.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΒΕΤΕ ΤΑ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΑ ?

Χρήσιμες συμβουλές:

- Στη συνέχεια, ρίξτε τα ξυλοκάρβουνα στην εστία. Χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές , και με τρόπο ώστε να βρίσκονται 2 cm κάτω από τη σχάρα όταν αυτή είναι στην κάτω θέση. (μέγιστο επίπεδο)
- Η ευκολότερη μέθοδος για να ανάψετε τα ξυλοκάρβουνα είναι να χρησιμοποιείτε ειδικές παστίλες ανάμματος ψησταριάς του εμπορίου οι οποίες είναι απολύτως ακίνδυνες .
- Μην αρχίζετε το μαγείρεμα προτού το καύσιμο εμφανίσει επικάλυψη στάχτης.
- Σας υπενθυμίζουμε ακόμα μια φορά ότι δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ρίχνετε εύφλεκτα προϊόντα για να ανάψετε ή να αναζωοπυρώσετε τη φωτιά.
- **ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ :** Αν το μπάρμπεκιου που έχετε είναι εξηλισμένο με μοτέρ ή ψυστήρα, δεν πρέπει να απορρίψετε ή να αποτεφρώσετε αυτά τα εξαρτήματα. Συμμορφωθείτε με τους κανονισμούς περισυλλογής και ανακύκλωσης που ισχύουν για αυτά τα προϊόντα.
- Για κάθε χειρισμό του μπάρμπεκιου κατά τη χρήση του, σας προτείνουμε να φοράτε κατάλληλα γάντια ή να χρησιμοποιείτε πιάστρα ανθεκτική στη θερμότητα.

HU

A grillsütő használata minimális felügyeletet és elővigyázatosságot igényel.
(Lásd az alábbi tanácsokat)

Vigyázzon a természetre! A szabadban töltött napnak ne legyen rongálás vagy környezetszennyezés a következménye.

Első használat során melegítse a grillezőt 30 percen keresztül. Ez a művelet stabilizálja a festést, így a készülék kizárólag az első bekapcsolás alkalmával bocsát ki szagot.

TANÁCSOK A HASZNÁLATHOZ

FONTOS :

Grillsütője használatra készen áll, és a legjobb szolgáltatásokat fogja tenni Önnek.

Biztonsága érdekében:

1. **Tilos zárt helyiségben használni!**
2. **VIGYÁZAT! Tűzgyújtáshoz vagy -újraélesztéshez spiritusz vagy petróleum használata tilos! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtókat használjon!**
3. **VIGYÁZAT! A gyerekeket és az állatokat tartsa távol a tűztől!** Sajnos minden évben sok baleset történik. Az égési sérülések különösen súlyosak gyermekek esetében, mert alacsony testmagasságuk miatt arcuk majdnem mindig a tűztér magasságában van.
4. Erős szélben úgy helyezze el a grillsütőt, hogy a szél ne fújja el a szikrákat.
5. A termikus sokk elkerülése érdekében öntöttvas tűztérre soha ne öntsön hideg vizet.
6. **A grillsütőt használat előtt vízszintes, stabil alapra kell helyezni.**
7. **A grillsütőt az első sütés előtt legalább 30 percen keresztül elő kell melegíteni és a faszenet izásban kell tartani.**
8. **VIGYÁZAT! A barbecue nagyon magas hőfokra melegszik fel, működés közben tilos elmozdítani.**

A FASZÉN MEGGYÚJTÁSA ?

Néhány tanács:

- Ezután tegye bele a faszenet. Használjon a hatályos előírásoknak megfelelő faszenet, hogy a faszén 2 cm-rel legyen az alsó helyzetben lévő sütőrács alatt. (maximális szint)
- A faszén meggyújtásának legegyszerűbb módja grillsütőhöz való gyújtó használata, amely könnyen beszerezhető a kereskedelemben.
- **Ne használja a tüzet az ételkészítéshez eladdig, amíg a tüzelőanyagban hamuréteg nem keletkezik.**
- Ismét felhívjuk a figyelmét arra, hogy **semmiképp nem szabad gyülekező folyadékot használni a grillsütő begyújtásához vagy felszításához.**
- **KÖRNYEZETVÉDELEM:** ha a grillsütő motorral vagy befűvással rendelkezik. Ne dobja el és ne égesse el ezeket a tartozékokat, tartsa be az ilyen termékekre vonatkozó gyűjtési, hasznosítási és újrafeldolgozási előírásokat.
- Javasoljuk, hogy a grillsütővel végzett bármilyen művelet során viseljen hőálló kesztyűt vagy használjon edényfogót.

RO

Utilizarea acestui grătar solicită un minim de supraveghere și de precauții. (Vezi recomandările de mai jos).

Atenție la natură, o zi în aer liber nu trebuie să fie motiv de distrugeri sau de poluare.

La prima utilizare, încălziți grătarul timp de 30 de minute. Această operațiune va stabiliza vopseaua și va emana un miros numai la prima pornire.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

IMPORTANT :

Grătarul este acum gata de utilizare și vă va servi ireproșabil vreme îndelungată.

Pentru siguranța dumneavoastră :

1. **ATENȚIE! A nu se utiliza în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon.**
2. **ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3.**
3. **ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere.** În fiecare an se înregistrează, din păcate, numeroase accidente. Arsurile sunt deosebit de grave la copii, deoarece din cauză că sunt mici de înălțime, fețele lor se găesc aproape întotdeauna la nivelul vetrei.
4. În zilele cu vânt puternic, așezați grătarul în așa fel încât vântul să nu producă scântei.
5. Nu stropiți cuva cu apă rece pentru a evita un șoc termic.
6. **Grătarul trebuie instalat pe un suport orizontal și stabil înainte de utilizare.**
7. Grătarul trebuie încălzit și combustibilul trebuie menținut incandescent timp de cel puțin 30 de minute înainte de a efectua prima prăjire.
8. **ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!**
9. După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar.

CUM SĂ APRINDEM CĂRBUNELE DE LEMN?

Câteva recomandări:

- Apoi, așezați cărbunii de lemn. Utilizați cărbuni de lemn care respectă normele în vigoare, astfel încât cărbunii să fie la 2 cm sub grătarul de gătit aflat în poziția inferioară. (nivelul maxim)
- Metoda cea mai simplă pentru a aprinde cărbunii de lemn este să utilizați aprinzătoare pentru grătar pe care le găsiți în comerț și care nu sunt deloc periculoase.
- **Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil**
- Vă reamintim să nu turnați niciodată lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reactiva grătarul.
- **MEDIU ÎNCONJURĂTOR :** Dacă grătarul dvs. este echipat cu motor sau suflantă, nu aruncați și nu incinerați aceste accesorii - respectați regulile de reciclare și casare referitoare la aceste produse.
- Pentru orice manipulare a grătarului în timpul utilizării, vă sfătuim să purtați o mânășă rezistentă la căldură.

BG Използването на барбекюто изисква определено ниво на надзор и внимание (Вж. препоръките по-надолу).

Грижете се за природата – един излет не трябва да бъде свързан с причиняване на вреди и замърсяване. При първата употреба загрейте барбекюто в продължение на 30 минути. Тази операция ще стабилизира боята и ще се отдели мирис единствено при първото запалване.

ПРЕПОРЪКИ ЗА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!:

Барбекюто вече е готово за употреба за постигане на оптимални резултати.

За вашата безопасност, **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !:**

- 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !** Не използвайте на закрито!
- 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !** Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!
- 3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !** Дръжте децата и домашните любимци на разстояние.
За съжаление всяка година се случват голям брой злополуки. При децата изгарянията са особено сериозни, защото поради ниския им ръст лицата им почти винаги са на нивото на отделението за въглища.
4. Когато денят е ветровит, поставете барбекюто така, че вятърът да не разнася искри.
5. Не пръскайте чугунения съд със студена вода, за да избегнете термичен шок.
6. Барбекюто трябва да бъде поставено върху стабилна хоризонтална повърхност преди употреба.
7. Барбекюто трябва да бъде загреято и горящата материя трябва да гори поне в продължение на поне 30 минути, преди да пристъпите към първото печене.
8. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !** Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа.

Как да използвате Вашето барбекю ?

няколко съвета :

- Използвайте съответстващи на действащите стандарти дървени въглища – въглищата трябва да бъдат 2 см под нивото на скарата, поставена на ниска позиция. (максимално ниво)
- Най-удобният начин за запалване на дървените въглища е със запалка за барбекю, която лесно можете да намерите в търговската мрежа и чието използване е абсолютно безопасно.
- **Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел**
- Още веднъж напомняме, че в никакъв случай не трябва да сипвате запалима течност за запалване или задействане на барбекюто.
- **ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА:** Ако вашето барбекю е снабдено с мотор или духалка. Не изхвърляйте и не изгаряйте аксесоарите, а се съобразявайте с правилата за събиране, преработване и рециклиране на такива продукти.
- При всяка манипулация по барбекюто по време на използването му, ви съветваме да носите кухненска ръкавица или ръкавица, устойчива на топлината.



SK Použitie tohto grilu si vyžaduje minimálny dohľad a starostlivosť (Pozri rady uvedené nižšie)

Buďte ohľaduplní k prírode, deň strávený vonku by nemal byť príčinou jej pustošenia alebo znečistenia. Pri prvom používaní zohrievajte gril 30 minút. Počas tohto zohrievania sa stabilizuje farba a prístroj bude mierne zapáchať (iba počas prvého používania).

NÁVOD NA POUŽITIE

DÔLEŽITÉ :

Váš gril je teraz pripravený na použitie a bude vám výborne slúžiť.

Pre vašu bezpečnosť:

- 1. UPOZORNENIE! Nepoužívajte v interiéri!**
- 2. UPOZORNENIE! Ne zapalovanie alebo pripalovanie nepoužívajte alkohol ani benzín! Používajte len zapalovače, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!**
- 3. UPOZORNENIE! Udržujte mimo dosahu detí a domácich zvierat!**
S poľutovaním sme nútení konštatovať, že každý rok skutočne dochádza k veľkému počtu nehôd. S ohľadom na veľkosť tela, výšku a polohu tváre, ktorá je takmer na úrovni ohniska, sú popáleniny najzávažnejšie u detí.
4. Pri silnom vetre umiestnite gril tak, aby vietor nevznášal iskry.
5. Nestriekajte na liatinovú vaničku studenú vodu, aby sa zabránilo tepelnému šoku.
6. **Gril musí byť pred použitím nainštalovaný na stabilnej vodorovnej podložke.**
7. **Pred prvým grilovaním musí byť gril zohriaty a palivo musí byť rozžeravené po dobu aspoň 30 minút.**
8. **UPOZORNENIE! Tento krb bude veľmi horúci, nepohybujte ním počas jeho používania.**

AKO ZAPÁLĽ DREVENÉ UHLIE?

Niekoľko tipov:

- Potom pridajte drevené uhlie. použite drevené uhlie, ktoré je v súlade s platnými normami tak, aby bolo 2 cm pod grilovacím roštom v dolnej polohe. (maximálnu úroveň)
- Najjednoduchší spôsob, ako zapáliť drevené uhlie, je použiť podpalovač grilu, ktorý ľahko nájdete na trhu.
- **Nevarte skôr než sa na palive vytvorí popolový povrch.**
- Ešte raz vám pripomíname, že za žiadnych okolností **nesmiete liať horľavé kvapaliny za účelom zapálenia alebo opätovného založenia ohňa v grile.**
- **ŽIVOTNÉ PROSTREDIE:** ak je váš gril vybavený motorom alebo dúchadlom. Nevyhadzujte ani nespálujte tieto doplnky, ale postupujte v súlade s platnými predpismi pre zber, využitie a recykláciu týchto výrobkov.
- Pri akejkoľvek manipulácii s grilom počas jeho používania vám odporúčame nosiť kuchynskú chňapku alebo tepelne odolnú rukavicu.



CS

Použití tohoto grilu vyžaduje minimální dohled a opatrnost (viz rady níže).

Chraňte přírodu, den strávený venku nemá být příčinou zničení nebo znečištění.

Před prvním použitím zahřívejte zařízení na přípravu barbecue po dobu 30 minut. Touto operací se stabilizuje jeho povrchová úprava a zařízení pak nebude vydávat žádný zápach.

TIPY PRO POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ :



Váš gril je nyní připraven k použití a poskytne vám nejlepší služby.

Pro vaši bezpečnost: VÝSTRAHA!

1. **Nepoužívat v uzavřených prostorách!**
2. **VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat lih ani benzin! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!**
3. **VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu.** Každoročně dochází k opravdu velkému počtu úrazů. Popáleniny jsou zvláště nebezpečné u dětí, neboť kvůli jejich malé velikosti se jejich obličej nachází téměř vždy ve výšce ohniště.
4. Za větrného dne umístěte váš gril tak, aby vítr nezvedal jiskry.
5. Nepolévejte litinovou nádobu studenou vodou, aby nedošlo k tepelnému šoku.
6. **Gril je nutno před použitím nainstalovat na stabilní vodorovnou nosnou plochu.**
7. **Gril je nutno před prvním pečením zahřát a palivo rozpálit po dobu nejméně 30 minut.**
8. **VÝSTRAHA! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.**

JAK ZAPÁLIT DŘEVĚNÉ UHLÍ?

Několik doporučení:

- Potom nasypte dřevěné uhlí. Používejte dřevěné uhlí odpovídající platným normám tak, aby dřevěné uhlí bylo 2 cm pod pečicí mřížkou ve spodní poloze. (maximální úroveň)
- Nejsnazší způsob zapálení dřevěného uhlí je použití zapalovačů grilů, které snadno najdete v obchodech.
- **Potravinu připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela.**
- Ještě jednou připomínáme, že je přísně zakázáno zapalovat nebo znovu zapalovat gril litím hořlaviny.
- **ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ:** pokud je váš gril vybaven  motorem nebo ventilací. Toto vybavení nevyhazujte ani nepalte, postupujte v souladu s pravidly sběru, obnovy a recyklace platnými pro  tyto výrobky.
- Při manipulaci s grilem doporučujeme používat žáruvzdorné rukavice nebo chňapky.

HR

Uporaba roštilja iziskuje minimalni nadzor i oprez (vidjeti savjete u nastavku)

Obratiti pažnju na okoliš - jedan dan proveden na otvorenom ne smije biti uzrok uništavanja ili zagađenja.

Tijekom prvog korištenja, zagrijte svoj roštilj tijekom 30 minuta. Ta radnja će stabilizirati boju i osloboditi će miris samo pri prvom paljenju.

SAVJETI ZA UPORABU

VAŽNO :

Vaš roštilj sad je spreman za uporabu te će ispuniti sva Vaša očekivanja.

Za Vašu sigurnost:

1. **Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!**
2. **UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!**
3. **UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!** Svake godine zabilježi se velik broj nezgoda. Opekline su osobito teške kod djece jer im je zbog visine lica najčešće u visini vatre.
4. U slučaju vjetra, roštilj postaviti na način da vjetar ne diže iskre.
5. Ne prskati hladnom vodom kućište od lijevanog željeza kako bi se izbjegao toplinski šok.
6. **Roštilj mora prije uporabe biti postavljen na stabilnoj vodoravnoj površini.**
7. **Prije prvog pečenja roštilj treba zagrijati, a ugljen održavati užarenim tijekom 30 minuta.**
8. **UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!**

KAKO ZAPALITI DRVENI UGLJEN?

Nekoliko savjeta:

- Zatim staviti drveni ugljen. Upotrebljavati drveni ugljen koji je u skladu s važećim normama tako da bude 2 cm ispod rešetke za pečenje u niskom položaju. (maksimalna razina)
- Drveni ugljen najlakše je zapaliti pomoću kocaka za potpalu koje ćete naći u većini trgovina.
- **Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!**
- Napominjemo da u svrhu paljenja ili potpale vatre u roštilju ne smijete dolijevati zapaljivu tekućinu.
- **OKOLIŠ:** ako Vaš roštilj ima motor ili sustav za upuhivanje zraka. Ne bacajte i ne spaljujte te dijelove, već poštuju pravila primjenjiva na te proizvode za prikupljanje, povrat i recikliranje.
- Za svako rukovanje roštiljem nekom njegove uporabe savjetujemo vam da nosite kuhinjsku rukavicu otpornu na toplinu.

BS Korišćenje ovog roštilja zahteva minimalan nadzor i pažnju.

(vidi uputstva u nastavku)

Čuvajte prirodu, dan proveden napolju ne bi trebalo da bude uzrok uništenja ili zagađenja.

Prilikom prve upotrebe, zagrejte vaš roštilj tokom 30 minuta. Ovo će stabilizovati boju i ispustiće miris samo prilikom prvog paljenja

SAVETI ZA UPOTREBU

VAŽNO :

Vaš roštilj je sada spreman za upotrebu i pružice vam najbolje usluge.

Radi vaše bezbednosti, **UPOZORENJE!** :

- 1. UPOZORENJE! Nemojte koristiti u zatvorenim prostorijama.**
- 2. UPOZORENJE! Nemojte koristiti alkohol, benzin ili bilo koje druge slične tečnosti za pokretanje ili ponovno aktiviranje roštilja s normom EN 1860-3!**
- 3. UPOZORENJE! Držite roštilj van domašaja dece i kućnih ljubimaca.**
Nažalost, svake godine se susrećemo sa velikim brojem nesreća. Opekotine su posebno teške kod dece, jer se njihova lica skoro uvek nalaze u visini ložišta.
- 4. Kada jako duva vetar, postavite roštilj tako da je vetar ne nosi varnice.**
- 5. Ne prskajte gvozdenu rezervoar hladnom vodom kako biste izbegli toplotni udar.**
- 6. Roštilj mora da se postavi na stabilnu horizontalnu površinu pre upotrebe.**
- 7. Roštilj mora da se zagreje i gorivo mora se držati usijanim najmanje 30 minuta pre prvog pečenja.**
- 8. UPOZORENJE! Ovaj roštilj će postati veoma vruć. Ne pomerajte ga tokom upotrebe.**

KAKO UPALITI UGALJ?

Nekoliko saveta :

- Zatim, stavite ugalj. Koristite ugalj u skladu sa važećim standardima, tako da je ugalj bude 2 cm ispod rešetke za pečenje u niskom položaju. (maksimalni nivo)
- Najlakši način da zapalite ugalj je da koristite upaljač za roštilj koji ćete lako naći na tržištu.
- **Pre nego što počnete sa pečenjem, sačekajte da sloj pepela prekrije gorivo.**
- **Podsećamo još jednom, da ni u kom slučaju ne smete da sipate zapaljive tečnosti za paljenje ili ponovno aktiviranje roštilja.**
- **ŽIVOTNA SREDINA:** ako je vaš roštilj opremljen motorom ili aerotunelom. Ne bacajte i ne spaljujte dodatnu opremu za roštilj, poštujujte pravila prikupljanja i recikliranja koja se primenjuju na ove proizvode.
- Savetujemo vam da tokom svake upotrebe roštilja koristite držač za lonce ili rukavicu otpornu na toplinu.

SL Uporaba tega žara zahteva zelo malo nadzora in skrbi. (glejte spodnje napotke)

Pazite na naravo! Dan, preživet na prostem ne sme biti vzrok za umečevanje ali onesaženje.

Pred prvo uporabo segrevajte raženj 30 minut. Med tem postopkom se bo stabilizirala barva in nastal bo vonj, vendar samo pri prvem prižiganju

NAVODILA ZA UPORABO

POMEMBNO :

Vaš žar je pripravljen na uporabo in vam bo služil na kar najboljši način Za vašo varnost:

Zaradi lastne varnosti BODITE POZORNI :

- 1. Ne uporabljajte v zaprtem prostoru!**
- 2. OPOZORILO! Za prižiganje ali ponovno prižiganje ognja nikdar ne uporabljajte alkohola ali bencina! Uporabljajte izključno vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3!**
- 3. POZOR: Ne puščajte žara v dosegu otrok ali domačih živali.** Na žalost se pripetijo vsako leto številne nesreče. Opekline so še zlasti hude pri otrocih, saj je zaradi njihove velikosti glava ponavadi v višini ognjišča.
- 4. Takrat, ko piha močan veter, postavite žar tako, da veter ne odnaša isker.**
- 5. Ne pršite po kadi iz litega železa hladne vode, da preprečite termični šok.**
- 6. S pečenjem pričnite šele, ko je oglje prekrito s plastjo pepela.**
- 7. Žar mora biti ogret in gorivo mora biti žareče vsaj 30 minut pred začetkom peke.**
- 8. OPOZORILO! Žar postane zelo vroč, zato ga med uporabo ne premikajte.**

Kako prižgemo oglje?

nekaj napotkov :

- Uporabite lesno oglje v skladu s standardi, ki veljajo za lesno oglje in sicer tako, da je oglje 2 cm pod rešetko v najvišjem položaju. (NAJVIŠJI RAVNI)
- Najlažje in povsem brez nevarnosti boste prižgali lesno oglje z vžigalnikom oglja, ki ga lahko dobite v prosti prodaji na tržišču.
- **Počakajte, da je oglje prekrito z belo plastjo pepela, preden začnete s peko.**
- Znova vas opozarjamo, da pod nobenim pogojem ne smete uporabljati vnetljivih tekočin za vžiganje ali ponovno prižiganje žara.
- **OKOLJE:** če je vaš motor opremljen z motorjem ali pihalnikom. Ne zavržite in ne sežigajte te opreme, temveč upoštevajte pravila za zbiranje, predelavo in recikliranje teh izdelkov.
- Za kakršno koli rokovanje z žarom svetujemo, da med uporabo nosite kuhinjsko rokavico ali rokavico, odporno na toploto.

FR**NETTOYAGE**

Vider votre barbecue de ses cendres régulièrement. La grille de cuisson en acier chromé NE DOIT PAS être placée au lave-vaisselle ; utiliser un détergent doux avec de l'eau chaude pour le nettoyage.

Pour maintenir la propreté de la grille, il est recommandé d'utiliser un nettoyeur doux et non abrasif une fois que l'appareil est complètement refroidi.

Pour nettoyer la surface extérieure, il est préférable d'attendre que le barbecue soit refroidi, puis d'utiliser un chiffon humide et un détergent doux (savon ou liquide vaisselle).

STOCKAGE

Lorsqu'il n'est pas utilisé, et s'il est entreposé à l'extérieur, couvrez le barbecue une fois qu'il est complètement refroidi avec une housse de protection adaptée à la pluie.

Il est recommandé de stocker le barbecue sous une housse dans un garage ou un abri pendant l'hiver pour une protection complète.

ES**LIMPIEZA**

Vaciar las cenizas de su barbacoa regularmente.

La parrilla de acero cromado NO ES APTA para lavavajillas; lavarla con detergente suave y agua caliente,

Para mantener la limpieza de la parrilla, se recomienda utilizar un limpiador suave y no abrasivo una vez que el aparato se haya enfriado.

Para limpiar la superficie exterior, es preferible esperar a que la barbacoa se enfríe, luego utilizar un paño húmedo y detergente suave (jabón o detergente).

GUARDADO

Quando non si utiliza, si se guarda al aire libre, cubra la barbacoa una vez que se enfríe con una funda protectora resistente a la lluvia.

Se recomienda guardar la barbacoa cubierta con una funda en un garaje o a cubierto durante el invierno para una protección completa.

EN**CLEANING**

Empty the ash from your barbecue periodically.

The chrome-plated steel cooking grill must NOT be placed in the dishwasher; use a mild detergent with warm water for cleaning.

To keep the grill clean, it is advisable to use a mild, non-abrasive cleaner once the appliance has cooled down completely.

To clean the outer surface, it is best to wait until the barbecue has cooled down, then use a damp cloth with mild detergent (soap or washing up liquid).

STORAGE

When not in use, and if stored outdoors, cover the barbecue once it has completely cooled with a suitable rain cover.

It is advisable to store the barbecue under a cover in a garage or shed during the winter for complete protection.

IT**PULIZIA**

Svuotare regolarmente la cenere del barbecue.

NON mettere la griglia di cottura in acciaio cromato in lavastoviglie; per lavarla utilizzare un detergente delicato con acqua calda.

Per tenere pulita la griglia, una volta che il barbecue si è raffreddato completamente, si consiglia di utilizzare un detergente delicato e non abrasivo.

Per pulire la superficie esterna, attendere che il barbecue si sia raffreddato, poi utilizzare un panno umido e un detergente delicato (sapone o detersivo per piatti).

COME RIPORLO

Quando non si usa, e se lo si ripone all'aperto, una volta raffreddato completamente coprire il barbecue con un telo antipioggia.

Per una protezione completa, durante l'inverno si consiglia di riporre il barbecue sotto un telo in garage o al riparo di una tettoia.

DE**REINIGUNG**

Befreien Sie den Grill regelmäßig von seiner Asche. Der Grillrost aus verchromtem Stahl DARF NICHT in die Geschirrspülmaschine eingeräumt werden; verwenden Sie für die Reinigung ein sanftes Spülmittel mit warmem Wasser.

Um den Rost sauber zu halten, wird empfohlen, einen sanften und nicht scheuernden Reiniger zu benutzen, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Um die Außenfläche zu reinigen, sollte man warten, bis der Grill abgekühlt ist und dann ein weiches Tuch und ein sanftes Reinigungsmittel verwenden (Seife oder Geschirrspülmittel).

LAGERUNG

Wenn der Grill nicht benutzt und im Freien gelagert wird, decken Sie ihn mit einem regengeeigneten Schonbezug ab, sobald er vollständig abgekühlt ist.

Es wird empfohlen, den Grill im Winter unter einem Bezug in einer Garage oder einem Unterstand zu lagern, um einen umfassenden Schutz zu ermöglichen.

PT**LIMPEZA**

Retirar as cinzas do seu barbecue regularmente. A grelha de confeção em aço cromado NÃO DEVE ser colocada na máquina da loiça; utilizar um detergente suave com água quente para limpar.

Para manter a limpeza da grelha é recomendada a utilização de um detergente suave e não abrasivo quando o aparelho tiver arrefecido totalmente.

Para limpar a superfície exterior, é preferível aguardar que o barbecue arrefeça e depois utilizar um pano húmido e um detergente suave (sabão ou líquido para a loiça).

ARMAZENAMENTO

Quando não for utilizado, e se estiver no exterior, tapar o barbecue quando tiver arrefecido totalmente com uma cobertura de proteção apta para a chuva.

É recomendado guardar o barbecue na sua cobertura numa garagem ou abrigo durante o inverno para uma proteção completa.

NL**REINIGING**

Verwijder regelmatig de as uit uw barbecue.

Het grillrooster van verchromd staal MAG NIET in de vaatwasser. Gebruik een zacht reinigingsmiddel met warm water voor de reiniging.

Voor een schone grill wordt aanbevolen om een zacht en niet-schurend reinigingsmiddel te gebruiken nadat het toestel volledig is afgekoeld.

Om het buitenoppervlak te reinigen, kunt u beter wachten totdat de barbecue is afgekoeld en vervolgens een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel (zeep of afwasmiddel) gebruiken.

OPBERGEN

Wanneer de barbecue niet gebruikt wordt en aan de buitenlucht wordt blootgesteld, dek de barbecue, nadat deze helemaal is afgekoeld, dan af met een regenwerende beschermhoes.

Aanbevolen wordt om de barbecue in de winter met een hoes eromheen in de garage of schuur te zetten voor volledige bescherming.

PL**CZYSZCZENIE**

Regularnie opróżniać grill z popiołu.

Ruszt ze stali chromowanej NIE MOŻE być umieszczony w zmywarce; do czyszczenia należy używać łagodnego detergentu i ciepłej wody.

Aby utrzymać ruszt w czystości, zalecamy stosowanie łagodnego, nieściernego środka czyszczącego po całkowitym ostygnięciu urządzenia.

Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni najlepiej poczekać, aż grill ostygnie, a następnie użyć wilgotnej szmatki i łagodnego detergentu (mydło lub płyn do mycia naczyń).

PRZECHOWYWANIE

Jeśli grill nie jest używany lub jest przechowywany na zewnątrz, po całkowitym ostygnięciu przykryj go pokrowcem ochronnym zabezpieczającym przed deszczem.

W okresie zimowym, zalecamy przechowywanie grilla w pokrowcu w garażu lub pod wiatą w celu zapewnienia pełnej ochrony.

EL**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Αδειάζετε τακτικά τις στάχτες από το μπάρμπεκιου σας. Η σχάρα ψησίματος από χρώμιο χάλυβα ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ να τοποθετείται στο πλυντήριο πιάτων. Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό με ζεστό νερό για τον καθαρισμό της.

Για τη διατήρηση της καθαριότητας της σχάρας, συνιστάται να χρησιμοποιείτε ένα ήπιο και μη λειαντικό καθαριστικό αφού η συσκευή κρυώσει τελείως.

Για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια, είναι προτιμότερο να αφήσετε το μπάρμπεκιου να κρυώσει, και έπειτα να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό (σαπούνι ή υγρό σαπούνι για τα πιάτα).

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Όταν δεν χρησιμοποιείται, και εάν αποθηκεύεται σε εξωτερικό χώρο, καλύψτε το μπάρμπεκιου αφού έχει κρυώσει τελείως με ένα προστατευτικό κάλυμμα κατάλληλο για τη βροχή.

Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, συνιστάται να αποθηκεύετε το μπάρμπεκιου με ένα προστατευτικό κάλυμμα σε κάποιο γκαράζ ή σε προστατευμένο χώρο για πλήρη προστασία.

HU**TISZTÍTÁS**

Rendszeresen ürítse ki a hamut a grillsütőből. A krómzott acél sütőrácsot NE tegye mosogatógépbé; a tisztításhoz használjon enyhe mosogatószeret forró vízzel.

A grillsütő tisztán tartásához enyhe, nem súrolószeres mosogatószeret ajánlott használni, miután a készülék teljesen kihűlt.

A külső felület tisztításához ajánlott megvárni, amíg a grillsütő kihűl, ezután használjon nedves ruhát és enyhe tisztítószeret (szappant vagy mosogatószeret).

TÁROLÁS

Ha a szabadban tárolja a grillsütőt, amikor nem használja, és miután teljesen kihűlt, fedje le esővédő huzattal.

A teljes védelem érdekében javasoljuk, hogy a grillsütőt télen huzattal lefedve, garázsban vagy védett tárolóhelyiségben tárolja.

RO**CURĂȚARE**

Goliți cu regularitate grătarul de cenusă. Grila de grătar din oțel cromat NU TREBUIE pusă în mașina de spălat vase; pentru curățare folosiți un detergent neagresiv și apă caldă.

Pentru a menține curată grila, se recomandă utilizarea unui detergent neagresiv și non-abraziv, după ce dispozitivul s-a răcit complet.

Pentru curățarea suprafeței exterioare, este preferabil să așteptați ca grătarul să se răcească, apoi folosiți o cârpă umedă și un detergent neagresiv (șăpun sau lichid pentru veselă).

DEPOZITARE

Atunci când nu îl utilizați și dacă este depozitat în exterior, acoperiți grătarul - după ce s-a răcit complet - cu o husă de protecție adaptată pentru ploaie.

În timpul de iarnă, se recomandă depozitarea grătarului sub o husă într-un garaj sau sub un adăpost, pentru o protecție completă.

BG**ПОЧИСТВАНЕ**

Редовно почиствайте барбекюто си от пепел. Хромираната стоманена решетка за готвене НЕ ТРЯБВА да се поставя в съдомиялна машина; за почистване използвайте мек почистващ препарат с гореща вода.

За да поддържате грила чист, препоръчваме да използвате мек, неабразивен почистващ препарат, след като уредът е изстинал напълно. За да почистите външната повърхност, изчакайте барбекюто да изстине, след което използвайте влажна кърпа и мек почистващ препарат (сапун или течност за миене на съдове).

СЪХРАНЕНИЕ

Когато не се използва и ако се съхранява на открито, покрийте барбекюто, след пълното му охлаждане, със защитно покривало, подходящо за дъжд.

Препоръчваме барбекюто да се съхранява под покривало в гараж или подслон през зимата, за да бъде напълно защитено.

SK**ČISTENIE**

Popol z grilu vyprázdňujte pravidelne. Chromovaný ocelový rošt SA NESMIE umývať v umývačke riadu; na čistenie používajte jemný čistiaci prostriedok s horúcou vodou.

Na udržiavanie čistoty grilu odporúčame používať jemný neabrazívny čistiaci prostriedok až po úplnom vychladnutí spotrebiča.

Na vyčistenie vonkajších plôch, počkajte, kým gril vychladne, a následne použite vlhkú handričku a jemný čistiaci prostriedok (mydlo alebo prostriedok na umývanie riadu).

SKLADOVANIE

Pokiaľ gril nepoužívate a ak je uložený vonku, po úplnom vychladnutí ho zakryte ochranným dažďovým krytom. Gril odporúčame počas zimy skladovať pod krytom v garaži alebo v prístrešku, aby sa dosiahla jeho úplná ochrana.

CS**ČIŠTĚNÍ**

Pravidelně vysypávejte popel z grilu. Chromovaný ocelový rošt SE NESMÍ vkládat do myčky nádobí. K čištění používejte jemný mycí prostředek s horkou vodou. Pro udržení roštu v čistotě doporučujeme používat jemný neabrazivní čistící prostředek poté, co spotřebič zcela vychladne.

Při čištění vnějšího povrchu počkejte, až gril vychladne, a poté použijte vlhký hadřík a jemný čistící prostředek (mýdlo nebo prostředek na mytí nádobí).

SKLADOVÁNÍ

Když gril nepoužíváte a přechováváte ho venku, zakryjte ho po úplném vychladnutí vhodnou plachtou, která ho ochrání před deštěm.

V zimě gril doporučujeme skladovat pod krycí plachtou v garaži nebo přístřešku, aby byl zcela chráněn.

SL**ČIŠČENJE**

Z žara redno odstranjajte pepel. Kromirane jeklene rešetke NE smete pomivati v pomivalnem stroju, čistite jo z blagim detergentom pod vročo vodo.

Za vzdrževanje čistoče žara priporočamo uporabo blagega neabrazivnega čistila, ko je ta popolnoma hladen.

Pri čiščenju zunanje površine počakajte, da se žar ohladi, nato pa uporabite vlažno krpo in blag detergent (milo ali tekočino za pomivanje posode).

SHRANJEVANJE

Če je žar zunaj in ga ne uporabljate, ga po tem, ko se povsem ohladi, pokrijte z vodo odporno zaščitno prevleko. Zaradi celovite zaščite priporočamo, da žar pozimi pod prevleko hranite v garaži ali pod streho.

HR**ČIŠĆENJE**

Redovito prazniti pepeo iz vašeg roštilja. Kromirana čelična rešetka za kuhanje NE SMIJE se stavljati u perilicu posuđa; koristite blagi deterdžent s toplom vodom za čišćenje.

Kako biste održali čistoću roštilja, preporučuje se korištenje blagog, neabrazivnog sredstva za čišćenje nakon što se uređaj potpuno ohladi.

Za čišćenje vanjske površine najbolje je pričekati da se roštilj ohladi, a zatim koristiti vlažnu krpu i blagi deterdžent (sapun ili tekućina za pranje posuđa).

POHRANA

Kada nije u uporabi i ako se čuva na otvorenom, pokrijte roštilj kada se potpuno ohladi zaštitnim pokrivačem prikladnim za kišu.

Roštilj je preporučljivo tijekom zime pohraniti pod pokrivačem u garaži ili šupi radi potpune zaštite.

BS**ČIŠĆENJE**

Redovno praznite roštilj od pepela. Rešetka za pečenje od kromiranog čelika NE SMIJE se stavljati u mašinu za pranje suđa. Koristiti blagi deterdžent i toplu vodu za njeno čišćenje.

Za održavanje čistoće rešetke, preporučuje se korištenje blagog i neabrazivnog sredstva za čišćenje i to kada je uređaj potpuno ohlađen.

Za čišćenje spoljašnje površine, sačekati da se aparat ohladi, potom koristiti vlažnu krpu i blagi deterdžent (sapun ili sredstvo za pranje suđa).

ODLAGANJE

Kada se ne koristi i ukoliko stoji napolju, hladan roštilj treba pokriti zaštitnom prekrivkom koja štiti od kiše.

Za potpuno zaštitu, preporučuje se da se roštilj prekrije i čuva u garaži ili pokrivenom prostoru tokom zimskog perioda.

Somagic

1A, RD975

71290 LA GENETE - FRANCE

www.somagic.fr

contact@somagic.fr