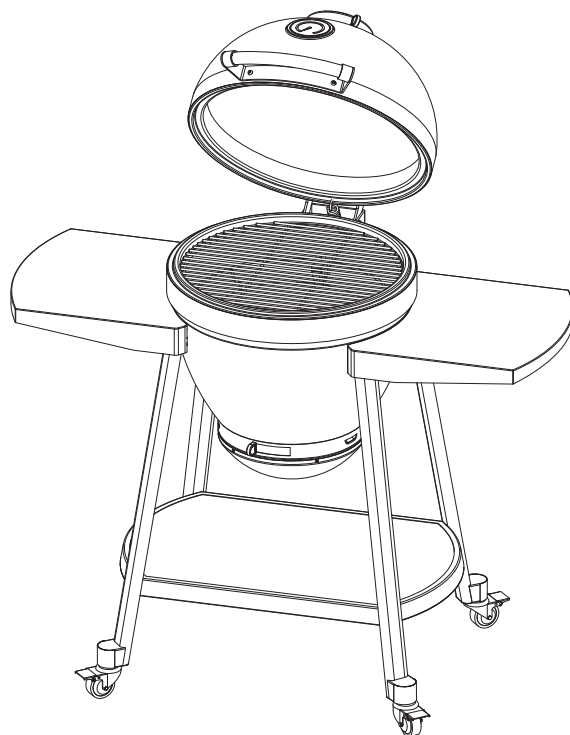


# BBQ

| A504002329 |

**DE** Aufbauanleitung & Nutzungshinweise  
**EN** Assembly and Safety Instructions  
**CZ** Návod k montáži a bezpečnostní pokyny  
**PL** Instrukcje montażu i bezpieczeństwa  
**FR** Instructions de montage et de sécurité  
**IT** Istruzioni di montaggio e sicurezza  
**PT** Instruções de montagem e segurança  
**ES** Instrucciones de montaje y seguridad  
**SI** Navodila za montažo in varnostna navodila  
**HU** Összeszerelési és biztonsági utasítások  
**BG** Инструкции за монтаж и безопасност  
**RO** Instrucțiuni de asamblare și siguranță  
**NL** Montage- en veiligheidsinstructies  
**DK** Monterings- og sikkerhedsinstruktioner  
**FI** Kokoonpano- ja turvallisuusohjeet

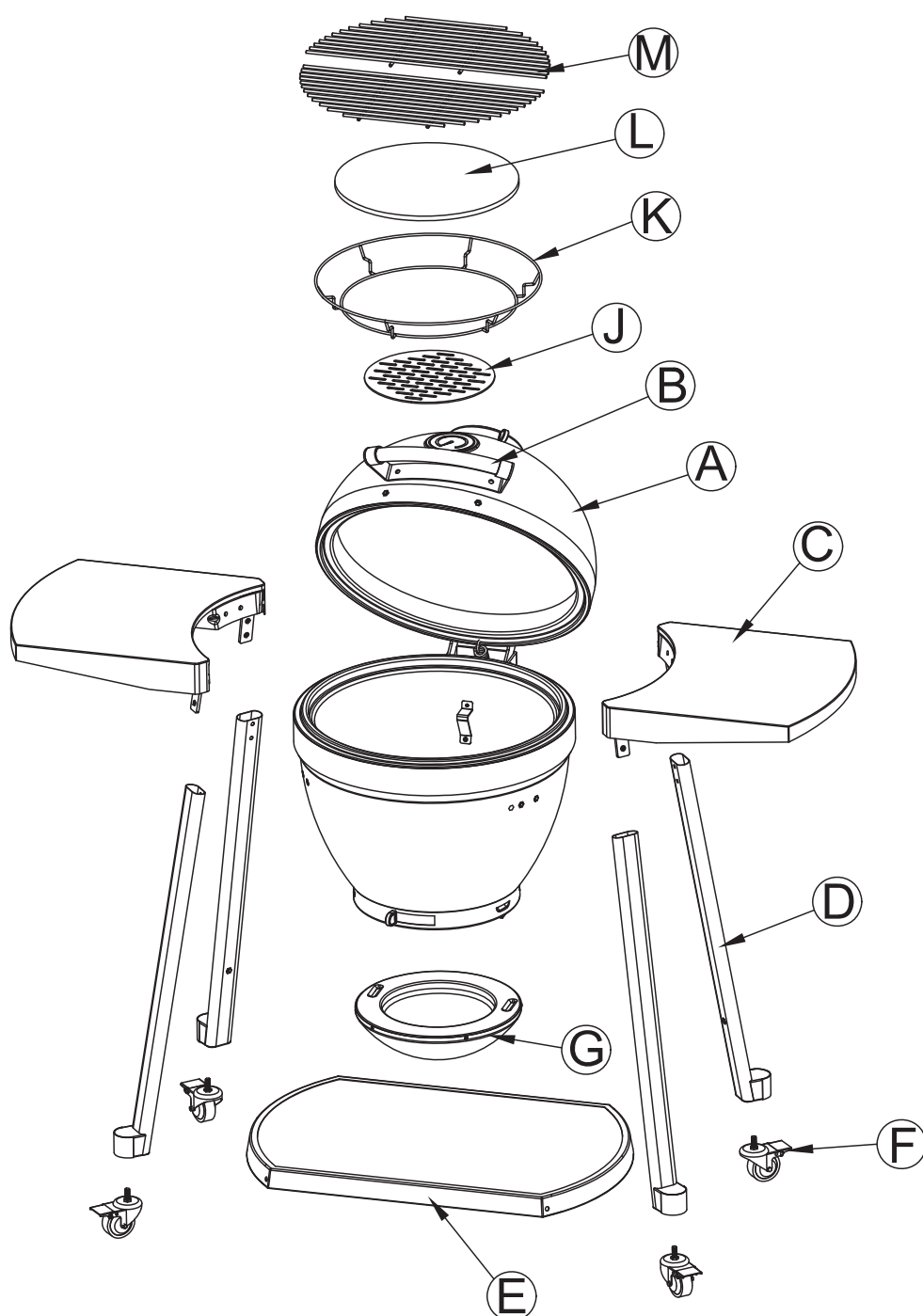


[www.sunjoyonline.eu](http://www.sunjoyonline.eu)



[helpme@sunjoyonline.eu](mailto:helpme@sunjoyonline.eu)

**EXPLODED DRAWING / DIAGRAMME AMPLIFIÉ /  
 ROZLOŽENÝ VÝKRES / ROZLOŽENÝ VÝKRES /  
 RYSUNEK ROZBITY / DESSIN ÉCLATÉ /  
 DISEGNO ESPLOSO / DESENHO EXPLODIDO /  
 DIBUJO DESGLOSADO / RAZSTAVLJENI RIS /  
 ROBBANTOTT RAJZ / РАЗГЛОБЕН ЧЕРТЕЖ /  
 DESEN EXPLODAT / EXPLOSIETEKENING /  
 EKSPLODERET TEGNING / PURKUPIIRROS**



### WIE MAN DEN GRILL ANFÄNGT:

- Stellen Sie sicher, dass die Montageanweisungen korrekt befolgt wurden.
- Stellen Sie den Grill an einem geeigneten Ort auf, auf einer ebenen Fläche, fern von Bereichen, die leicht Feuer fangen können. Der Boden des Grills wird heiß, stellen Sie daher sicher, dass er auf einer geeigneten Oberfläche steht.
- Stellen Sie sicher, dass rund um alle Seiten des Grills mindestens 1 Meter Abstand vorhanden ist. Halten Sie sich von Zäunen, überhängenden Ästen und anderen brennbaren Materialien fern."
- Verwenden Sie Holzkohle und eine geeignete Zündmethode von unten:

### METHODE 1 - HOLZKOHLE & ANZÜNDGEL:

- Richten Sie Ihren Grill an einem sicheren Ort ein. Platzieren Sie genügend Holzkohle in der Schale in einer Tiefe von 3-5 cm.
- Tragen Sie das Anzündgel vorsichtig über die Holzkohle auf. Achten Sie darauf, keine Flüssigkeit auf Ihre Hände oder Kleidung zu verschütten.
- Wenn Sie Anzündgel verwenden, warten Sie 30 Sekunden, damit die Flüssigkeit in die Holzkohle einziehen kann.
- Zünden Sie die Holzkohle nicht an, wenn Sie Flüssigkeit oder Gel auf Ihre Kleidung verschüttet haben. Zünden Sie die Holzkohle mit einem langen Anzünder oder Sicherheitsfeuerzeug an. Die Holzkohle wird dann für eine Weile mit Flammen brennen. Das Feuer sollte in 30-40 Minuten zum Kochen bereit sein, oder wenn gleichmäßige weiße Asche tagsüber sichtbar ist oder gleichmäßiges rotes Glühen nachts sichtbar ist.
- SPRITZEN Sie keine Flüssigkeit auf brennende Holzkohle.

### METHODE 2 - ANZÜNDBLOCK:

- Legen Sie drei oder vier Anzündblöcke in die Mitte der Grillschale und zünden Sie sie mit einem Streichholz an.
- Legen Sie Stücke von Holzkohle um jeden brennenden Block. Fügen Sie bei Bedarf mehr Holzkohle in Pyramidenform hinzu.
- Wenn das Brennen etabliert ist, verteilen Sie den Brennstoff gleichmäßig. Nach dem Anzünden sollte das Feuer in 30-40 Minuten zum Kochen bereit sein oder wenn gleichmäßiger weißer Asche tagsüber sichtbar ist oder gleichmäßiges rotes Glühen nachts sichtbar ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Grillrost vollständig in den Grillstützen sitzt.
- TRAGEN SIE IMMER BACKOFENHANDSCHUHE BEIM HANDHABEN.

### PFLEGE UND WARTUNG:

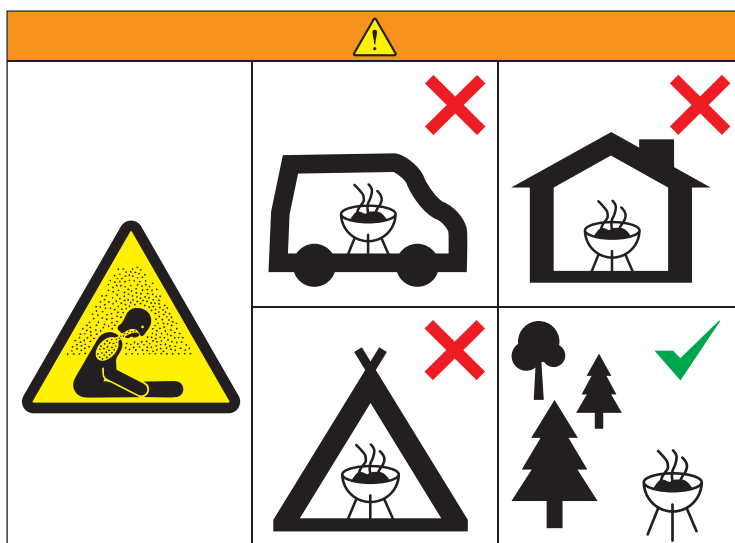
- Um die Reinigung Ihres Grills nach Gebrauch zu erleichtern, legen Sie die Feuerschale mit Aluminium-Kochfolie aus, mit der glänzenden Seite nach oben. Denken Sie daran, Belüftungslöcher frei zu lassen, indem Sie die Folie dort durchstechen, wo es nötig ist. Dieser Vorgang verlängert die Lebensdauer Ihres Grills und reflektiert die Hitze effizienter auf das Essen.
- Holzkohle ist in Form von Holzkohle (große unregelmäßige Stücke) und als Briketts (gleichmäßig große Stücke) erhältlich. Als Richtlinie ist Holzkohle die beste Wahl für schnell gekochte Speisen wie Würstchen und Burger, während Briketts für ein Braten geeigneter sind, da sie länger und heißer brennen.
- Es ist nicht ratsam, die Feuerschale komplett zu füllen, da der Grill möglicherweise zu heiß wird, um erfolgreich zu kochen. Als Richtlinie sollte eine 3-kg-Tüte Holzkohle in einem 43 cm (17") Durchmesser Grill für mindestens 2 volle Grillfeuer ausreichen.
- Wenn das Feuer aufgrund von tropfendem Fett auflodert, dämpfen Sie die Flammen leicht mit einem feinen Wasserspray.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, gießen Sie niemals direkt kaltes Wasser auf die Kohlen, um sie zu löschen, da dies Ihren Grill beschädigen kann. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder ein feines Wasserspray.
- Reinigen Sie Ihren Grill, indem Sie den Grillrost und die Werkzeuge so schnell wie möglich nach Gebrauch in heißem Seifenwasser einweichen. Trocknen Sie gründlich und lagern Sie an einem trockenen Ort. Lassen Sie Ihren Grill nicht ungeschützt im Freien stehen.

## SICHERHEITS- UND PFLEGEHINWEISE:

- Das Nichtbefolgen der Anweisungen kann zu Tod, schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Nur für den Hausgebrauch im Freien, nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Tragen Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe.
- Diese Anweisungen müssen beim Verbraucher aufbewahrt und für weitere Verwendung aufbewahrt werden.
- Berühren Sie niemals Holzkohle oder Anzündholz nach dem Anzünden.
- Halten Sie kleine Kinder und Haustiere von diesem Grill fern.
- Platzieren Sie den Grill in gut belüfteten Bereichen.
- BERÜHREN SIE keine Metallteile des Grills, bis er abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden, es sei denn, Sie tragen Schutzausrüstung (z. B. Topflappen, Handschuhe, etc.)
- VERWENDEN SIE den Grill nicht, es sei denn, er ist vollständig montiert und alle Teile sind sicher befestigt und festgezogen.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs oder Reinigens niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie niemals Kinder diesen oder jeden Grill bedienen oder in seiner Nähe spielen.
- BEWEGEN SIE diesen Grill nicht, wenn er in Betrieb ist oder heiß ist.
- Entfernen Sie die Ascheschale nicht, bis die Kohlen vollständig erloschen sind.
- WARNUNG! Tragen Sie keine lockere Kleidung und binden Sie bei Verwendung oder Erwärmung eines Grills langes Haar zurück.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Nehmen Sie das Kohlerost niemals heraus, während der Grill in Betrieb ist.
- Platzieren Sie den Grill immer auf einer ebenen Fläche und weit weg von brennbaren Materialien und Kindern.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Demontieren Sie dieses Gerät niemals, wenn es in Betrieb ist oder heiß ist.
- Verwenden Sie den Grill nicht drinnen, in Freizeitfahrzeugen oder auf einem Boot.
- Brennbare oder entflammbare Materialien dürfen NIEMALS innerhalb von 6 Fuß Ihres Grills verwendet oder gelagert werden.
- Verwenden Sie diesen Grill nicht in einem vollständig oder teilweise geschlossenen Bereich wie Garage, Durchgang, Carport und Veranda oder unter einer Oberfläche, die Feuer fangen kann.

## KOHLSTOFFMONOXID-WARNUNGEN:

Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum wie z.B. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote.  
Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit tödlichem Ausgang.



## PFLEGE UND WARTUNG:

---

Bevor Sie Ihr Gerät zum Kochen verwenden, sollten die folgenden Schritte genau befolgt werden.

Das Versäumnis, diese Schritte ordnungsgemäß zu befolgen, kann die Oberfläche beschädigen und/oder metallische Aromen an Ihre ersten Speisen abgeben.

Bürsten Sie alle Innenflächen einschließlich Roste mit pflanzlichem Speiseöl ein.

Holzkohle oder Holz können als Brennstoffquelle zum Grillen verwendet werden, wobei die Brennstoffquelle auf die Ascheschale gelegt und entzündet wird. Bauen Sie das Feuer nicht zu groß auf. Wir empfehlen, ein Feuer mit höchstens 4 Pfund Holzkohle (ca. 60 Briketts) zu beginnen und während des Kochens je nach Bedarf mehr hinzuzufügen. Nachdem das Feuer abgebrannt ist, legen Sie den Grillrost auf das Gerät. Das Nichtlesen und Befolgen der Anweisungen zum Anzünden von Holzkohle kann zu schweren Personenschäden und/oder Sachschäden führen.

Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich danach, wie oft der Grill verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass die Kohlen vollständig gelöscht sind, bevor Sie das Innere des Geräts reinigen. Gründlich mit Wasser abspülen.

### **HOW TO START YOUR BBQ:**

---

- Make sure the assembly instructions have been followed correctly.
- Set the barbecue up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of the barbecue will get hot so ensure it stands on a suitable surface.
- Ensure there is at least 1 metre clearance around all sides of the BBQ. Keep away from fences, over hanging branches and other combustible materials."
- Use Charcoal and a suitable lighting method from below:

### **METHOD 1 - CHARCOAL & LIGHTING FLUID/GEL:**

---

- Set up your barbecue in a safe place. Place enough charcoal in the bowl to a depth of 3-5 cm.
- Apply carefully the lighting fluid/gel over the charcoal. Taking care not to spill any liquid/gel onto your hands or clothes.
- If using lighting fluid, wait for 30 seconds to allow the liquid to soak into the charcoal.
- Do not light the charcoal if you have spilt fluid or gel onto your clothes. Light the charcoal using a long taper or safety lighter. The charcoal will then burn for a period with a flame. The fire should be ready for cooking in 30-40 minutes, or when even white ash is visible by day, or an even red glow is visible by night.
- DO NOT squirt liquid onto burning charcoal.

### **METHOD 2 - LIGHTING BLOCKS:**

---

- Place three or four Lighting Blocks in the centre of the barbecue bowl and light with a match.
- Place pieces of charcoal around each burning block. Add more charcoal as required, in a pyramid formation.
- When burning is established, spread the fuel out evenly. After lighting, the fire should be ready for cooking in 30-40 minutes, or when even white ash is visible by day, or an even red glow is visible by night.
- Make sure that the cooking grill is fully located into the grill supports.
- ALWAYS WEAR OVEN GLOVES WHEN HANDLING.

### **CARE AND MAINTENANCE:**

---

- To make it easier to clean your barbecue after use line the fire bowl with aluminum cooking foil, shiny side up. Remember to leave ventilation holes clear by piercing the foil where necessary. This process will lengthen the life of your barbecue and reflect the heat more efficiently on to the food.
- Charcoal is available in lump wood form (large irregular pieces) and as briquettes (uniformly sized pieces). As a guide lump wood charcoal is the best in barbecues for quickly cooked foods such as sausages and burgers briquettes are more suitable for a roast as they burn longer and hotter.
- It is not advisable to completely fill the fire bowl as the barbecue may become far too hot to cook successfully. As a guide a 3kg bag of charcoal in a 43cm (17") diameter barbecue should last for at least 2 full barbecue fires.
- If the fire flares up due to dripping fat then douse the flames lightly with a fine water spray.
- When you have finished cooking never pour cold water directly on the coals to extinguish them as this may damage your barbecue. Use old cinder, sand or a fine water spray.
- To clean your barbecue, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Do not leave your barbecue outside unprotected.

### **SAFETY AND CARE ADVICE:**

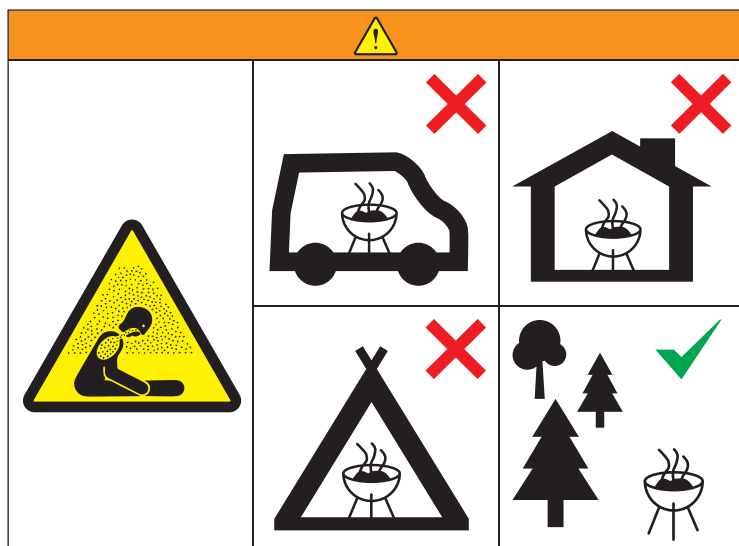
---

- Failure to follow instructions could result in death, serious bodily injury and/or property loss.
- For household outdoor use only, not for commercial use.
- Wear protective gloves if necessary.
- These instructions must be kept with the consumer and retained for further use.
- Never handle charcoal or kindling wood after lighting.
- Keep small children and pets clear of this barbecue.
- Place in well-ventilated areas.

- DO NOT touch metal parts of barbecue until it has cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gear (ex. Potholders, gloves, etc.)
- DO NOT use barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Never leave barbecue unattended during operation or cleaning.
- Never allow children to operate or play near this or any barbecue.
- DO NOT move this barbecue when in operation or hot.
- DO NOT remove the ASH-PLATE tray until coals are completely extinguished.
- WARNING! DO NOT wear loose clothing and tie back long hair around a barbecue while in use or hot.
- Keep out of reach of children & pets.
- Never take out the charcoal grid while in use.
- Always place the barbecue on level surface and far away from combustibles and children.
- DO NOT use the barbecue in high wind.
- Never dismantle this appliance while in use or hot.
- DO NOT use barbecue indoors, on recreational vehicles, or on a boat.
- Combustible or flammable material should NEVER be used or stored within 6 feet of your barbecue.
- DO NOT use this barbecue in a fully or partially enclosed area such as garage, breezeway, carport, and porch or under a surface that can catch fire.

## CARBON MONOXIDE WARNINGS:

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



## CARE AND MAINTENANCE:

---

Before cooking with your unit, the following steps should be closely followed.

Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

Brush all interior surfaces including grates with vegetable cooking oil.

Charcoal or Wood may be used as the fuel source for grilling, with the fuel source placed and ignited on the ash pan. Do not build the fire too large. We recommend starting a fire with no more than 4 pounds of charcoal (approximately 60 briquettes) and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grate on the unit. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and/or property damage.

Frequency of cleanup is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of unit. Thoroughly rinse with water.

## **JAK ZAPOČÍT GRIL:**

- Ujistěte se, že montážní pokyny byly dodrženy správně.
- Umístěte gril na vhodné místo, na rovném povrchu, daleko od oblastí, které by mohly snadno chytit oheň. Spodek grilu se zahřeje, takže ujistěte se, že stojí na vhodné ploše.
- Ujistěte se, že kolem všech stran grilu je minimálně 1 metr volného místa. Držte se dál od plotů, převisných větví a jiných hořlavých materiálů."
- Použijte uhlí a vhodnou metodu osvětlení zdola:

## **METODA 1 - UHLÍKY & ZÁPALKOVÝ GEL:**

- Nastavte svůj gril na bezpečném místě. Do mísy vložte dostatečné množství uhlíků v hloubce 3-5 cm.
- Pečlivě aplikujte zapalovací gel na uhlíky. Dávejte pozor, abyste nevylili žádnou tekutinu/gel na ruce nebo na oblečení.
- Pokud používáte zapalovací gel, počkejte 30 sekund, než se tekutina vsákne do uhlíků.
- Nezapalujte uhlíky, pokud jste rozlili tekutinu nebo gel na své oblečení. Uhlíky zapalte dlouhým zapalovačem nebo bezpečnostním zapalovačem. Uhlíky pak budou hořet po určitou dobu s plameny. Oheň by měl být připraven k vaření za 30-40 minut, nebo když je rovnoměrná bílá popel viděná ve dne nebo rovnoměrné červené záření viditelné v noci.
- NEPRSKAJTE tekutinu na hořící uhlíky.

## **METODA 2 - ZÁPALKOVÉ BLOKY:**

- Položte do středu mísy grilu tři nebo čtyři zápalné bloky a zapalte je zápalkou.
- Položte kolem každého hořícího bloku kousky uhlíků. Přidejte další uhlíky podle potřeby ve formě pyramidy.
- Jakmile se začne hořet, rovnoměrně rozprostřete palivo. Po zapálení by měl být oheň připraven k vaření za 30-40 minut, nebo když je rovnoměrná bílá popel viděná ve dne nebo rovnoměrné červené záření viditelné v noci.
- Ujistěte se, že rošt na vaření je plně umístěn v roštu grilu.
- VŽDY SI NA RUKOUČEJTE RUKAVICE NA PEČENÍ.

## **BEZPEČNOSTNÍ A PÉČOVÉ POKYNY:**

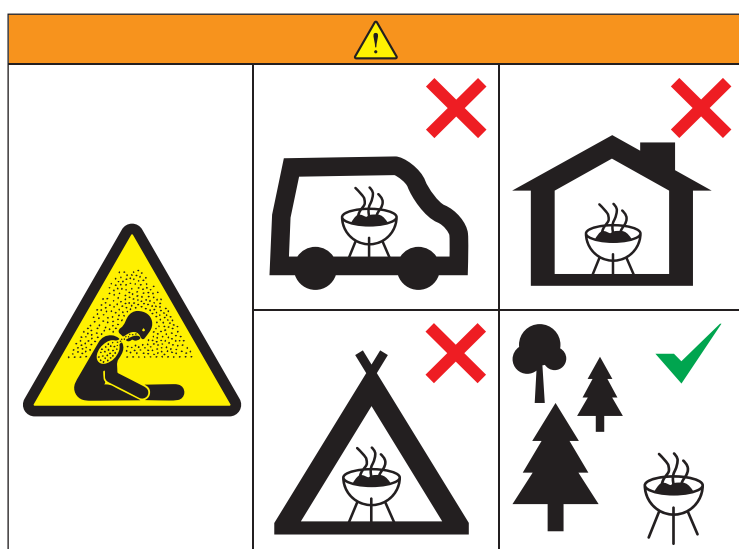
- Nedodržení pokynů může vést k úmrtí, vážnému úrazu a/nebo ztrátě majetku.
- Pouze pro domácí venkovní použití, ne pro komerční použití.
- Pokud je to nutné, nosíte ochranné rukavice.
- Tyto pokyny musí být uchovány u spotřebitele a ponechány k dalšímu použití.
- Nikdy nezacházejte s uhlím nebo zapalovacím dřevem po zapálení.
- Udržujte malé děti a domácí mazlíčky mimo tento gril.
- Umístěte na dobře větraná místa.
- NEPUSTĚTE na žádné kovové části grilu, dokud se neochladí, abyste se vyhnuli popáleninám, pokud nenosíte ochranné pomůcky (např. Vařečky, rukavice atd.)
- NEPOUŽÍVEJTE gril, pokud není úplně sestaven a všechny části jsou pevně upevněny a utaženy.
- Během provozu nebo čištění nikdy nechte gril bez dozoru.
- Nikdy nedovolte dětem, aby tento nebo jakýkoli jiný gril provozovaly nebo se u něj hrály.
- NEPŘESOUVAJTE tento gril, když je v provozu nebo horký.
- NEVYJÍMEJTE zásuvku ASH-PLATE, dokud uhlíky úplně nezháší.
- UPOZORNĚNÍ! Nechodte do volného oblečení a uvázte dlouhé vlasy kolem grilu, když je v provozu nebo horký.
- Udržujte mimo dosah dětí a domácích mazlíčků.
- Nikdy nevyndávejte uhlíkovou mřížku během používání.
- Vždy umísťujte gril na rovný povrch a daleko od hořlavých materiálů a dětí.
- NEPOUŽÍVEJTE gril za silného větru.
- Nikdy nedemontujte toto zařízení, když je v provozu nebo horký.
- NEPOUŽÍVEJTE gril uvnitř, v rekreačních vozidlech nebo na lodi.

- Hořlavé nebo hořlavé materiály NIKDY nesmí být používány nebo skladovány ve vzdálenosti 6 stop od vašeho grilu.
- Tento gril NEPOUŽÍVEJTE v plně nebo částečně uzavřeném prostoru, jako je garáž, chodba, přístřešek a veranda nebo pod povrchem, který může zachytit oheň."

## **VAROVÁNÍ PŘED OTRAVOU OXIDEM UHLÍČITÝM:**

Nepoužívejte gril v uzavřeném a/nebo obyvatelném prostoru, například v domech, stanech, karavanech, obytných v ozidlech, na lodích.

Nebezpečí otravy oxidem uhličitým s fatálními následky.



## ÚDRŽBA A ÚDRŽBA:

---

Před vařením s vaším zařízením by měly být pečlivě dodrženy následující kroky.

Nedodržení těchto kroků může poškodit povrch a/nebo do vašich prvních jídel vnést kovové příchutě. K kartáčování všech vnitřních povrchů včetně roštů použijte rostlinný vařicí olej.

Jako palivo pro grilování můžete použít uhlí nebo dřevo, přičemž palivo umístíte a zapálíte na popelníku.

Nepřipravujte oheň příliš velký. Doporučujeme začít oheň s nejvýše 4 liberami uhlí (přibližně 60 briketami) a přidávat další podle potřeby během vaření. Po povolení hořet dolů umístěte grilovací mřížku na jednotku. Nedodržení pokynů pro zapálení uhlí může mít za následek vážné osobní zranění a/nebo škody na majetku.

Frekvence úklidu je určena podle toho, jak často je gril používán. Ujistěte se, že uhlíky jsou úplně uhašeny, než začnete čistit vnitřek jednotky. Důkladně opláchněte vodou.

## **AKO ZAČAŤ SVAŤ GRIL:**

- Uistite sa, že montážne pokyny boli dodržané správne.
- Nastavte gril na vhodnom mieste, na rovnej ploche ďaleko od miest, ktoré sa pravdepodobne chytia ohňa. Spodok grilu sa zahreje, takže sa uistite, že stojí na vhodnej ploche.
- Uistite sa, že okolo všetkých strán grilu je aspoň 1 meter voľného miesta. Držte sa ďaleko od plotov, zavesených konárov a iných horľavých materiálov."
- Použite uhlí a vhodnú metódu osvetlenia zospodu:

## **METÓDA 1 - UHLÍKY & ROZPALOVACÍ GÉL:**

- Nastavte si svoj gril na bezpečnom mieste. Do misky vložte dostatočné množstvo uhlíkov vo výške 3-5 cm.
- Rozprašte opatrne rozpalovací gél na uhlíky. Dávajte pozor, aby ste nevyliali žiadnu tekutinu/gél na ruky alebo na oblečenie.
- Ak používate rozpalovací gél, počkajte 30 sekúnd, aby sa tekutina mohla vsiaknuť do uhlíkov.
- Nezažehujte uhlíky, ak ste rozlievali tekutinu alebo gél na svoje oblečenie. Uhlíky zapáľte dlhou paličkou alebo bezpečnostným zapalovačom. Uhlíky potom budú horieť po určitý čas so plameňmi. Oheň by mal byť pripravený na varenie za 30-40 minút, alebo keď je rovnomerná biela popol videná vo dne alebo rovnomerné červené žiarenie videné v noci.
- NEROZPRÁŠUJTE tekutinu na horiace uhlíky.

## **METÓDA 2 - ROZPALOVACIE BLOKY:**

- Umiestnite do stredu misky grilu tri alebo štyri rozpalovacie bloky a zapáľte ich zápasom.
- Okolo každého horiaceho bloku položte kusy uhlíkov. Pridávajte viac uhlíkov podľa potreby, vo forme pyramidy.
- Keď sa začne horieť, rozložte palivo rovnomerne. Po zapálení by mal byť oheň pripravený na varenie za 30-40 minút, alebo keď je rovnomerná biela popol videná vo dne alebo rovnomerné červené žiarenie videné v noci.
- Uistite sa, že rebríky na grilovanie sú plne umiestnené v podporných rebríkoch.
- PRI HANDLOVANÍ VŽDY POUŽÍVAJTE RUKAVICE NA PEČENIE.

## **STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA:**

- Aby sa vám po použití jednoduchšie čistil gril, vložte do ohniska hliníkovú kuchynskú fóliu, lesklou stranou nahor. Nezabudnite ponechať voľné ventilácie tým, že prebodnete fóliu tam, kde je to potrebné. Tento postup predĺži životnosť vášho grilu a účinnejšie odrazí teplo na jedlo.
- Uhlík je k dispozícii vo forme drevených kusov (veľké nepravidelné kusy) a ako brikety (rovnako veľké kusy). Ako vodítko sú drevené kusy uhlia najlepšou voľbou pre rýchlo pripravené jedlá, ako sú klobásky a hamburgery, zatiaľ čo brikety sú vhodnejšie na pečenie, pretože horia dlhšie a horúcejšie.
- Nie je vhodné úplne naplniť ohnisko, pretože gril by sa mohol stať príliš horúcim na úspešné varenie. Ako vodítko by mala 3 kg taška uhlia v grile s priemerom 43 cm postačovať na aspoň 2 plné grilovacie ohniská.
- Ak sa oheň rozkvapne kvôli kapaniu tuku, jemne ho zalejte jemným vodným sprejom.
- Po dokončení varenia nikdy nehádzajte priamo na uhlie studenú vodu, aby ste ich uhasili, pretože by ste tým mohli poškodiť váš gril. Použite starú štrbinu, piesok alebo jemný vodný sprej.
- Na čistenie grilu namočte grilovací rošt a náradie v horúcej mydlovej vode čo najskôr po použití. Dôkladne vysušte a skladujte na suchom mieste. Neponechávajte svoj gril vonku nechránený.

## **POZORNOSŤ A OCHRANNO-PREVENTÍVNE RADY:**

- Nepríslušným dodržiavaním pokynov môže dôjsť k smrti, vážnym zraneniam a/alebo stratám majetku.
- Iba pre domáce vonkajšie použitie, nie na komerčné účely.
- Nosite ochranné rukavice, ak je to potrebné.
- Tieto pokyny musia byť uchované u spotrebiteľa a ponechané na ďalšie použitie.
- Nikdy nezachádzajte s uhlím alebo prípravou dreva po rozsvietení.
- Udržujte malé deti a domácich miláčikov mimo tohto grilu.
- Umiestnite na dobre vetrané miesta.

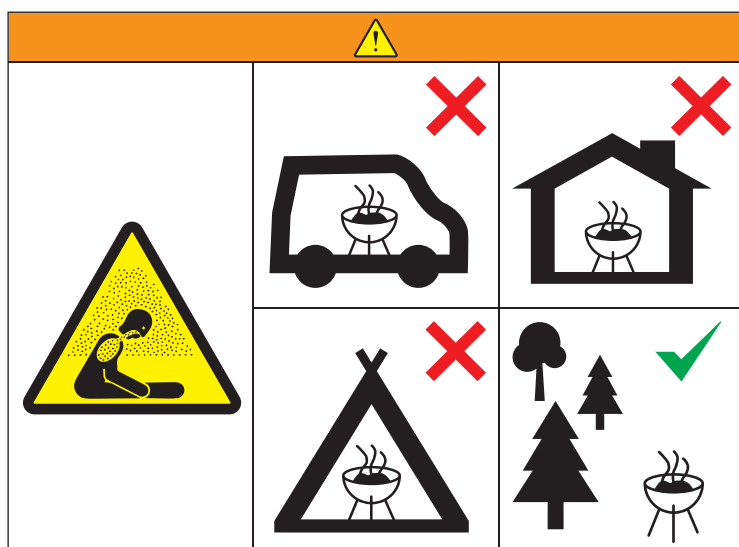
- NEBERTE žiadne kovové časti grilu, kým sa neochladí, aby ste sa vyhli popáleninám, pokiaľ nenosíte ochranné pomôcky (napr. Rukavice, rukavice atď.)
- NEPOUŽÍVAJTE gril, ak nie je úplne zostavený a všetky časti sú pevne upevnené a utiahnuté.
- Počas prevádzky alebo čistenia nikdy nenechávajte gril bez dozoru.

:

## VAROVANIA PRED OTRAVOU OHLÍKOVÝM OXIDOM

Nepoužívajte gril v uzavretom a/alebo obývateľnom priestore, napríklad v domoch, stane, karavanoch, obytných vozidlách, na lodiach.

Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým s fatálnymi následkami.



## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA:

---

Predtým ako začnete variť s vaším prístrojom, tieto kroky by ste mali dôkladne dodržiavať.

Nedodržanie týchto krokov môže spôsobiť poškodenie povrchu a/alebo vytvárať kovové chute vo vašich prvých jedlách. Kvapnite všetky vnútorné plochy vrátane roštov rastlinným kuchynským olejom.

Pre grilovanie môžete použiť uhlí alebo drevo ako zdroj paliva, pričom zdroj paliva umiestnite a zapálte na popolníku.

Nepostavujte oheň príliš veľký. Odporúčame začať oheň s maximálne 4 librami uhlia (približne 60 brikiet) a počas varenia pridávať viac, ako je potrebné. Po nechajte oheň úplne vypáliť a umiestnite grilovaciu mriežku na zariadenie. Nedodržanie pokynov na zapálenie uhlia môže mať za následok vážne osobné zranenia a/alebo škody na majetku.

Frekvencia čistenia sa určuje podľa toho, ako často je gril používaný. Pred čistením vnútra jednotky sa uistite, že uhlíky sú úplne uhasené. Dôkladne opláchnite vodou.

## JAK ROZPALIĆ GRILLA

- "Upewnij się, że instrukcje montażu zostały poprawnie wykonane. Ustaw grill w odpowiedniej pozycji, na równej powierzchni z dala od miejsc, które mogą łatwo zapalić się. Podstawa grilla będzie się nagrzewać, dlatego upewnij się, że stoi na odpowiedniej powierzchni. Upewnij się, że wokół grilla jest co najmniej 1 metr wolnej przestrzeni. Trzymaj go z dala od ogrodzeń, zwisających gałęzi i innych materiałów łatwopalnych." "Używaj węgla drzewnego i odpowiedniej metody zapalania od dołu."

## METODA 1 - WĘGIEL I PŁYN/ŻEL ZAPALAJĄCY:

- Ustaw grill w bezpiecznym miejscu. Umieść wystarczającą ilość węgla w misie na głębokość 3-5 cm. Ostrożnie nałóż płyn/żel zapalający na węgiel, dbając o to, aby nie rozlać żadnego płynu/żelu na ręce ani ubranie. Jeśli używasz płynu zapalającego, poczekaj 30 sekund, aby płyn wchłonął się w węgiel. Nie zapalaj węgla, jeśli rozlałeś płyn lub żel na ubranie. Zapal węgiel za pomocą długiej zapalarki. Węgiel będzie się palił przez jakiś czas z płomieniem. Ogień powinien być gotowy do gotowania po 30-40 minutach, lub gdy równomiernie biała popiół będzie widoczny w ciągu dnia, lub równomierne czerwone światło w nocy. NIE rozpryskuj płynu na palący się węgiel.

## METODA 2 - KLOCKI ZAPALAJĄCE:

- Umieść trzy lub cztery klocki zapalające w centrum miski grilla i zapal je zapalką. Umieść kawałki węgla wokół każdego palącego się klocka. Dodaj więcej węgla w razie potrzeby, tworząc piramidę. Gdy ogień zostanie rozpalony, równomiernie rozłóż paliwo. Po zapaleniu ogień powinien być gotowy do gotowania w ciągu 30-40 minut, lub gdy równomiernie biała popiół będzie widoczny w ciągu dnia, lub równomierne czerwone światło w nocy. Upewnij się, że ruszt do gotowania jest całkowicie zamocowany w podporach grilla. ZAWSZE NOŚ RĘKAWICE DO PIEKARNIKA PODCZAS OBSŁUGI.

## PIELĘGNACJA I UTRZYMANIE:

- Aby ułatwić czyszczenie grilla po użyciu, wyłóż miskę na ogień folią aluminiową, błyszczącą stroną do góry. Pamiętaj, aby pozostawić otwory wentylacyjne czyste, przebijając folię w razie potrzeby. Ten proces przedłuży żywotność grilla i skuteczniej odbije ciepło na jedzeniu. Węgiel drzewny dostępny jest w postaci kawałków drewna (duże nieregularne kawałki) i brykietów (jednolite kawałki). Jako ogólna zasada, węgiel drzewny w postaci kawałków drewna jest najlepszy w grillach do szybkich potraw, takich jak kiełbaski i hamburgery, podczas gdy brykiety są bardziej odpowiednie do pieczenia, ponieważ palą się dłużej i goręcej. Nie zaleca się całkowitego wypełniania miski ogniowej, ponieważ grill może stać się zbyt gorący, aby skutecznie gotować. Jako wskazówka, 3 kg worek węgla w grillu o średnicy 43 cm (17") powinien wystarczyć na co najmniej 2 pełne ogniska. Jeśli ogień zaczyna płonąć z powodu kapącego tłuszczu, delikatnie stłum go drobną mgiełką wody. Po zakończeniu gotowania nigdy nie polewaj zimną wodą węgla, aby go ugasić, ponieważ może to uszkodzić Twój grill. Użyj starego popiołu, piasku lub drobnej mgiełki wody. Aby wyczyścić grill, namocz ruszt do gotowania i akcesoria w gorącej wodzie z mydłem jak najszybciej po użyciu. Dokładnie osusz i przechowuj w suchym miejscu. Nie zostawiaj grilla na zewnątrz bez ochrony.

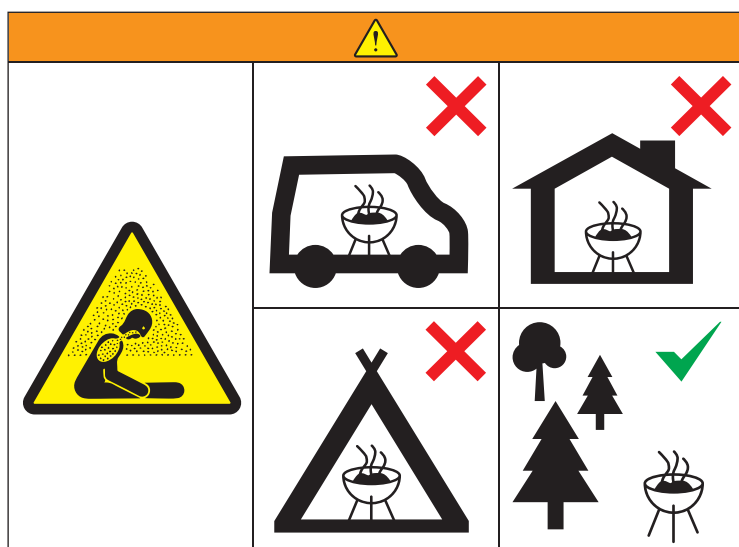
## PORADY BEZPIECZEŃSTWA I PIELĘGNACJI:

- Nieprzestrzeganie instrukcji może skutkować śmiercią, poważnymi obrażeniami ciała i/lub utratą mienia.
- Do użytku domowego na zewnątrz, nie do użytku komercyjnego.
- Należy nosić rękawice ochronne, jeśli to konieczne.
- Te instrukcje muszą być przechowywane przez konsumenta i zachowane do późniejszego użycia.
- Nigdy nie dotykaj węgla drzewnego ani drewna do rozpałki po zapaleniu.

- Trzymaj małe dzieci i zwierzęta z dala od tego grilla.
- Ustawiaj w grillu w dobrze wentylowanych miejscach.
- NIE DOTYKAJ metalowych części grilla, dopóki nie ostygną, aby uniknąć oparzeń, chyba że masz na sobie sprzęt ochronny (np. rękawice, uchwyty do gorących garnków itp.).
- NIE UŻYWAJ grilla, jeśli nie jest on całkowicie złożony, a wszystkie części są dobrze dokręcone i zabezpieczone.
- Nigdy nie zostawiaj grilla bez nadzoru podczas pracy lub czyszczenia.
- Nigdy nie pozwól dzieciom obsługiwać grilla ani bawić się w jego pobliżu.
- NIE PRZEMIESZCZAJ grilla, gdy jest w użyciu lub gorący.
- NIE WYJMUIJ tacy na popiół, dopóki węgiel nie zostanie całkowicie ugaszony.
- OSTRZEŻENIE! NIE noś luźnej odzieży i zwiąż długie włosy wokół grilla, gdy jest w użyciu lub gorący.
- Trzymaj grill poza zasięgiem dzieci i zwierząt.
- Nigdy nie wyjmuj rusztu węglowego, gdy grill jest w użyciu.
- Zawsze stawiaj grill na równej powierzchni i z dala od materiałów łatwopalnych oraz dzieci.
- NIE UŻYWAJ grilla przy silnym wietrze.
- Nigdy nie demontuj urządzenia, gdy jest w użyciu lub gorące.
- NIE UŻYWAJ grilla w zamkniętych pomieszczeniach, w pojazdach rekreacyjnych ani na łodzi.
- Materiały łatwopalne lub palne nigdy nie powinny być używane ani przechowywane w promieniu 1,8 metra od grilla.
- NIE UŻYWAJ grilla w zamkniętym lub częściowo zamkniętym pomieszczeniu, takim jak garaż, przejście, wiatrołap, weranda lub pod powierzchnią, która może się zapalić.

## OSTRZEŻENIE O CZADU:

Nie używaj grilla w zamkniętych i/lub zamieszkałych przestrzeniach, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla, które może prowadzić do śmierci.



## OPIEKA I UTRZYMANIE:

---

Przed rozpoczęciem gotowania w swoim urządzeniu należy dokładnie przestrzegać poniższych kroków. Niezastosowanie się do tych kroków może uszkodzić wykończenie i/lub nadać metaliczny smak pierwszym potrawom.

Wyszoruj wszystkie powierzchnie wewnętrzne, w tym ruszty, olejem roślinnym do gotowania.

Węgiel drzewny lub drewno mogą być używane jako paliwo do grillowania, z paliwem umieszczonym i zapalonym na tacce na popiół. Nie buduj ognia zbyt dużego. Zalecamy rozpoczęcie ognia z nie więcej niż 1,8 kg węgla drzewnego (około 60 brykietów) i dodawanie więcej w razie potrzeby podczas gotowania. Po pozwoleniu na wypalenie ognia, umieść ruszt do gotowania na urządzeniu. Nieprzestrzeganie instrukcji zapalania węgla może prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub uszkodzenia mienia.

Częstotliwość czyszczenia zależy od tego, jak często grill jest używany. Upewnij się, że węgiel całkowicie zgasł przed czyszczeniem wnętrza urządzenia. Dokładnie opłucz wodą.

## COMMENT ALLUMER VOTRE BARBECUE

---

- "Assurez-vous que les instructions d'assemblage ont été correctement suivies. Installez le barbecue dans un endroit adapté, sur une surface plane, loin des zones susceptibles de prendre feu. La base du barbecue deviendra chaude, alors assurez-vous qu'il est placé sur une surface appropriée. Assurez-vous qu'il y ait au moins 1 mètre de dégagement autour de tous les côtés du barbecue. Gardez-le éloigné des clôtures, des branches qui pendent et d'autres matériaux inflammables." "Utilisez du charbon de bois et une méthode d'allumage appropriée par dessous."

### MÉTHODE 1 - CHARBON DE BOIS ET LIQUIDE/GEL D'ALLUMAGE:

---

- Installez votre barbecue dans un endroit sûr. Placez suffisamment de charbon dans le bol à une profondeur de 3 à 5 cm. Appliquez soigneusement le liquide/gel d'allumage sur le charbon, en veillant à ne pas en renverser sur vos mains ou vêtements. Si vous utilisez du liquide d'allumage, attendez 30 secondes pour permettre au liquide de pénétrer dans le charbon. Ne pas allumer le charbon si vous avez renversé du liquide ou du gel sur vos vêtements. Allumez le charbon à l'aide d'un briquet long de sécurité. Le charbon brûlera alors pendant un certain temps avec des flammes. Le feu sera prêt pour la cuisson dans 30 à 40 minutes, ou lorsque la cendre blanche uniforme est visible le jour, ou une lueur rouge uniforme est visible la nuit. NE PAS pulvériser de liquide sur du charbon enflammé.

### MÉTHODE 2 - BLOCS D'ALLUMAGE:

---

- Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre du bol du barbecue et allumez-les avec une allumette. Placez des morceaux de charbon autour de chaque bloc enflammé. Ajoutez plus de charbon si nécessaire, en formant une pyramide. Lorsque le feu est établi, répartissez le combustible de manière uniforme. Après allumage, le feu sera prêt pour la cuisson dans 30 à 40 minutes, ou lorsque la cendre blanche uniforme est visible le jour, ou une lueur rouge uniforme est visible la nuit. Assurez-vous que la grille de cuisson est complètement placée dans les supports du barbecue. PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORS DE LA MANIPULATION.

### ENTRETIEN ET MAINTENANCE:

---

- Pour faciliter le nettoyage de votre barbecue après utilisation, tapissez le bol de feu avec du papier d'aluminium, côté brillant vers le haut. N'oubliez pas de laisser les trous de ventilation dégagés en perçant le papier où nécessaire. Ce processus prolongera la durée de vie de votre barbecue et réfléchira la chaleur plus efficacement sur la nourriture. Le charbon de bois est disponible sous forme de morceaux de bois (grands morceaux irréguliers) ou de briquettes (pièces de taille uniforme). En général, le charbon de bois sous forme de morceaux de bois est le meilleur pour les barbecues pour les aliments cuits rapidement comme les saucisses et les hamburgers, tandis que les briquettes sont plus adaptées pour un rôti car elles brûlent plus longtemps et plus chaud. Il n'est pas recommandé de remplir complètement le bol de feu car le barbecue pourrait devenir trop chaud pour cuire correctement. En général, un sac de 3 kg de charbon dans un barbecue de 43 cm (17") de diamètre devrait durer au moins 2 feux complets. Si le feu se met à flamber à cause de la graisse qui coule, éteignez les flammes légèrement avec un spray d'eau fine. Une fois la cuisson terminée, ne versez jamais d'eau froide directement sur les braises pour les éteindre, car cela pourrait endommager votre barbecue. Utilisez de la cendre usée, du sable ou un spray d'eau fine. Pour nettoyer votre barbecue, faites tremper la grille de cuisson et les outils dans de l'eau chaude savonneuse dès que possible après utilisation. Séchez-les soigneusement et rangez-les dans un endroit sec. Ne laissez pas votre barbecue à l'extérieur sans protection.

### CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'ENTRETIEN:

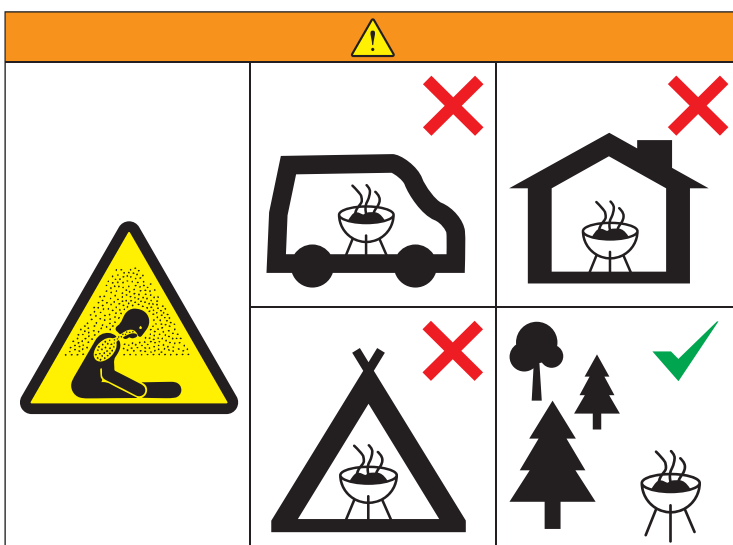
---

- Le non-respect des instructions peut entraîner la mort, des blessures corporelles graves et/ou des pertes matérielles.
- À utiliser uniquement à l'extérieur dans un cadre domestique, pas à des fins commerciales.
- Portez des gants de protection si nécessaire.

- Ces instructions doivent être conservées par le consommateur et conservées pour une utilisation future.
- Ne jamais manipuler le charbon de bois ou le bois d'allumage après l'allumage.
- Gardez les enfants en bas âge et les animaux à l'écart de ce barbecue.
- Placez-le dans des zones bien ventilées.
- NE TOUCHEZ PAS les parties métalliques du barbecue tant qu'elles n'ont pas refroidi pour éviter les brûlures, sauf si vous portez un équipement de protection (ex. maniques, gants, etc.).
- NE PAS utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixées et serrées.
- Ne laissez jamais un barbecue sans surveillance pendant son fonctionnement ou lors du nettoyage.
- Ne laissez jamais les enfants manipuler ou jouer près de ce barbecue ou de tout autre barbecue.
- NE PAS déplacer ce barbecue lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- NE PAS retirer le bac à cendres tant que les braises ne sont pas complètement éteintes.
- ATTENTION! NE PORTER PAS de vêtements amples et attachez les cheveux longs lorsqu'un barbecue est en fonctionnement ou chaud.
- Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux.
- Ne retirez jamais la grille à charbon pendant son utilisation.
- Toujours placer le barbecue sur une surface plane et loin des matériaux combustibles et des enfants.
- NE PAS utiliser le barbecue par grand vent.
- Ne jamais démonter cet appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou chaud.
- NE PAS utiliser le barbecue à l'intérieur, sur des véhicules récréatifs ou sur un bateau.
- Les matériaux combustibles ou inflammables ne doivent JAMAIS être utilisés ou stockés à moins de 6 pieds de votre barbecue.
- NE PAS utiliser ce barbecue dans une zone entièrement ou partiellement fermée, telle qu'un garage, un passage couvert, un carport, une véranda ou sous une surface pouvant prendre feu.

## AVERTISSEMENT SUR LE MONOXYDE DE CARBONE:

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Risque d'intoxication au monoxyde de carbone, pouvant entraîner la mort.



## ENTRETIEN ET MAINTENANCE:

---

Avant de cuisiner avec votre appareil, les étapes suivantes doivent être scrupuleusement suivies. Le non-respect de ces étapes pourrait endommager la finition et/ou impartir des saveurs métalliques à vos premiers aliments.

Brossez toutes les surfaces intérieures, y compris les grilles, avec de l'huile végétale pour la cuisson.

Le charbon de bois ou le bois peuvent être utilisés comme source de combustible pour la cuisson, avec le combustible placé et enflammé dans le bac à cendres. Ne construisez pas un feu trop grand. Nous vous recommandons de commencer un feu avec pas plus de 1,8 kg de charbon de bois (environ 60 briquettes) et d'ajouter plus si nécessaire pendant la cuisson. Après avoir laissé le feu diminuer, placez la grille de cuisson sur l'appareil. Ne pas lire et suivre les instructions pour allumer le charbon de bois peut entraîner de graves blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

La fréquence du nettoyage dépend de la fréquence d'utilisation du grill. Assurez-vous que les charbons sont complètement éteints avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez soigneusement à l'eau.

### COME INIZIARE IL TUO BARBECUE

---

- "Assicurati che le istruzioni di assemblaggio siano state seguite correttamente. Posiziona il barbecue in un luogo adatto, su una superficie piana, lontano da aree che potrebbero prendere fuoco. La base del barbecue si riscalderà, quindi assicurati che sia posato su una superficie adeguata. Assicurati che ci sia almeno 1 metro di spazio libero intorno a tutti i lati del barbecue. Tienilo lontano da recinzioni, rami pendenti e altri materiali infiammabili." "Usa carbone e un metodo di accensione adatto dal basso."

### METODO 1 - CARBONE E LIQUIDO/GELO ACCENDITORE:

---

- Posiziona il barbecue in un luogo sicuro. Metti abbastanza carbone nella ciotola a una profondità di 3-5 cm. Applica con attenzione il liquido/gel accenditore sul carbone, facendo attenzione a non versarlo su mani o vestiti. Se usi il liquido accenditore, aspetta 30 secondi affinché il liquido si assorba nel carbone. Non accendere il carbone se hai versato liquido o gel sui vestiti. Accendi il carbone utilizzando un accenditore lungo e sicuro. Il carbone brucerà per un certo periodo con fiamme. Il fuoco sarà pronto per la cottura in 30-40 minuti, o quando la cenere bianca uniforme è visibile di giorno, o quando una luce rossa uniforme è visibile di notte. NON spruzzare liquido sul carbone che brucia.

### METODO 2 - BLOCCHI ACCENDITORI:

---

- Posiziona tre o quattro blocchi accenditori al centro della ciotola del barbecue e accendili con un fiammifero. Metti i pezzi di carbone intorno a ciascun blocco acceso. Aggiungi altro carbone se necessario, formando una piramide. Quando il fuoco è stabile, distribuisci il combustibile uniformemente. Dopo l'accensione, il fuoco sarà pronto per la cottura in 30-40 minuti, o quando la cenere bianca uniforme è visibile di giorno, o quando una luce rossa uniforme è visibile di notte. Assicurati che la griglia di cottura sia completamente posizionata nei supporti del barbecue. **INDOSSA SEMPRE GUANTI DA FORNO QUANDO MANIPOLI.**

### MANUTENZIONE E CURA:

---

- Per facilitare la pulizia del tuo barbecue dopo l'uso, fodera la ciotola del fuoco con foglio di alluminio, con il lato lucido verso l'alto. Ricorda di lasciare liberi i fori di ventilazione, perforando il foglio dove necessario. Questo processo aumenterà la durata del tuo barbecue e rifletterà il calore in modo più efficiente sul cibo. Il carbone è disponibile in forma di legno in pezzi (grandi pezzi irregolari) o in briquettes (pezzi di dimensioni uniformi). Come regola generale, il carbone di legno in pezzi è il migliore per i barbecue per cibi cucinati velocemente come salsicce e hamburger, mentre le briquettes sono più adatte per un arrosto, poiché bruciano più a lungo e più caldo. Non è consigliabile riempire completamente la ciotola del fuoco, poiché il barbecue potrebbe diventare troppo caldo per cucinare correttamente. Come guida, un sacchetto da 3 kg di carbone in un barbecue di 43 cm (17") di diametro dovrebbe durare almeno 2 fuochi completi. Se il fuoco scoppia a causa del grasso che gocciola, spegni le fiamme leggermente con una fine spruzzata d'acqua. Quando hai finito di cucinare, non versare mai acqua fredda direttamente sulle braci per spegnerle, poiché potrebbe danneggiare il barbecue. Usa vecchie ceneri, sabbia o una fine spruzzata d'acqua. Per pulire il barbecue, immergi la griglia e gli utensili in acqua calda saponata il prima possibile dopo l'uso. Asciugali accuratamente e conservali in un luogo asciutto. Non lasciare il barbecue all'esterno senza protezione.

### SUGGERIMENTI DI SICUREZZA E CURA:

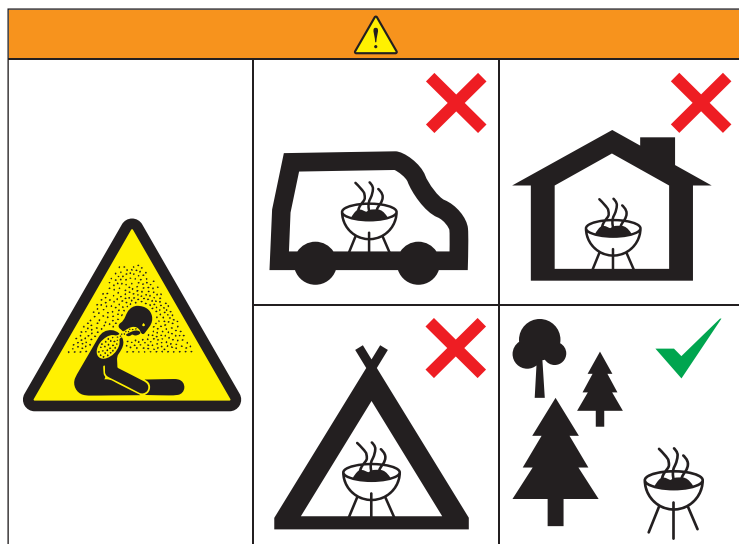
---

- Il mancato rispetto delle istruzioni potrebbe causare morte, gravi lesioni corporee e/o danni materiali.
- Solo per uso domestico all'aperto, non per uso commerciale.
- Indossare guanti protettivi se necessario.
- Queste istruzioni devono essere conservate dal consumatore e mantenute per un uso futuro.

- Non maneggiare mai carbone o legna per accendere dopo l'accensione.
- Tenere bambini piccoli e animali lontani da questo barbecue.
- Posizionarlo in aree ben ventilate.
- **NON TOCCARE** le parti metalliche del barbecue finché non si sono raffreddate per evitare scottature, a meno che non si stiano indossando guanti protettivi (ad esempio, presine, guanti, ecc.).
- **NON USARE** il barbecue se non è completamente assemblato e tutte le parti sono ben fissate e serrate.
- Non lasciare mai il barbecue senza sorveglianza durante l'uso o la pulizia.
- Non permettere mai ai bambini di operare o giocare vicino a questo barbecue o a qualsiasi altro barbecue.
- **NON MUOVERE** questo barbecue quando è in funzione o caldo.
- **NON RIMUOVERE** il vassoio per la cenere fino a quando le braci non sono completamente spente.
- **ATTENZIONE! NON** indossare abiti larghi e legare i capelli lunghi durante l'uso del barbecue o quando è caldo.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali.
- Non rimuovere mai la griglia del carbone durante l'uso.
- Posizionare sempre il barbecue su una superficie piana e lontano da materiali combustibili e bambini.
- **NON** usare il barbecue in caso di vento forte.
- Non smontare mai questo apparecchio quando è in uso o caldo.
- **NON** usare il barbecue all'interno, su veicoli ricreativi o su una barca.
- I materiali combustibili o infiammabili **NON DEVONO** mai essere usati o conservati a meno di 6 piedi dal barbecue.
- **NON** usare questo barbecue in un'area completamente o parzialmente chiusa, come un garage, un corridoio, un garage coperto, una veranda o sotto una superficie che possa incendiarsi.

## AVVISO SUL MONOSSIDO DI CARBONIO:

Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche.  
Rischio di avvelenamento da monossido di carbonio, con rischio di morte.



## MANUTENZIONE E CURA:

---

Prima di cucinare con il tuo apparecchio, segui attentamente i seguenti passaggi. Il mancato rispetto di questi passaggi potrebbe danneggiare la finitura e/o impartire un sapore metallico ai tuoi primi cibi.

Spazzola tutte le superfici interne, comprese le griglie, con olio vegetale da cucina.

Il carbone o la legna possono essere utilizzati come fonte di combustibile per la grigliata, con il combustibile posto e acceso nel vassoio per la cenere. Non costruire il fuoco troppo grande. Si consiglia di accendere il fuoco con non più di 1,8 kg di carbone (circa 60 briquettes) e aggiungere altro se necessario durante la cottura. Dopo aver lasciato che il fuoco si abbassi, posiziona la griglia di cottura sull'apparecchio. Non leggere e seguire le istruzioni per accendere il carbone può causare gravi lesioni personali e/o danni alla proprietà.

La frequenza di pulizia dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Assicurati che i carboni siano completamente spenti prima di pulire l'interno dell'apparecchio. Risciacqua accuratamente con acqua.

## COMO COMEÇAR O SEU CHURRASCO

---

- "Certifique-se de que as instruções de montagem foram seguidas corretamente. Coloque o churrasco em uma posição adequada, em uma superfície nivelada, longe de áreas que possam pegar fogo. A base do churrasco ficará quente, então, certifique-se de que está em uma superfície adequada. Certifique-se de que haja pelo menos 1 metro de espaço ao redor de todos os lados do churrasco. Mantenha-o longe de cercas, galhos pendentes e outros materiais inflamáveis." "Use carvão e um método de acendimento adequado de baixo para cima."

### MÉTODO 1 - CARVÃO E LÍQUIDO/GEL ACENDEDOR:

---

- Coloque o seu churrasco em um local seguro. Coloque carvão suficiente na tigela até uma profundidade de 3-5 cm. Aplique cuidadosamente o líquido/gel acendedor sobre o carvão, tomando cuidado para não derramar o líquido/gel nas suas mãos ou roupas. Se usar líquido acendedor, espere 30 segundos para que o líquido seja absorvido pelo carvão. Não acenda o carvão se derramar o líquido ou gel nas roupas. Acenda o carvão usando um isqueiro longo e seguro. O carvão queimará por um período com chamas. O fogo estará pronto para cozinhar em 30-40 minutos, ou quando a cinza branca uniforme for visível durante o dia, ou quando uma luz vermelha uniforme for visível à noite. NÃO borrife líquido sobre o carvão queimando.

### MÉTODO 2 - BLOCOS ACEDORES:

---

- Coloque três ou quatro blocos acendedores no centro da tigela do churrasco e acenda-os com um fósforo. Coloque pedaços de carvão ao redor de cada bloco aceso. Adicione mais carvão conforme necessário, formando uma pirâmide. Quando o fogo estiver estável, espalhe o combustível de forma uniforme. Após acender, o fogo estará pronto para cozinhar em 30-40 minutos, ou quando a cinza branca uniforme for visível durante o dia, ou quando uma luz vermelha uniforme for visível à noite. Certifique-se de que a grelha de cozimento esteja totalmente colocada nos suportes do churrasco. SEMPRE USE LUVA DE FORNO AO MANIPULAR.

### CUIDADO E MANUTENÇÃO:

---

- Para facilitar a limpeza do seu churrasco após o uso, forre a tigela do fogo com papel alumínio, com o lado brilhante para cima. Lembre-se de deixar os orifícios de ventilação desobstruídos, perfurando o papel onde necessário. Este processo prolongará a vida útil do seu churrasco e refletirá o calor de forma mais eficiente sobre os alimentos. O carvão está disponível em pedaços de madeira (grandes pedaços irregulares) e em briquetes (pedaços de tamanho uniforme). Como orientação geral, o carvão em pedaços de madeira é o melhor para churrascos para alimentos cozidos rapidamente, como linguças e hambúrgueres, enquanto os briquetes são mais adequados para assados, pois queimam por mais tempo e mais quente. Não é aconselhável encher completamente a tigela de fogo, pois o churrasco pode ficar muito quente para cozinhar com sucesso. Como referência, um saco de 3 kg de carvão em um churrasco de 43 cm (17") de diâmetro deve durar pelo menos 2 fogos completos. Se o fogo aumentar devido ao gotejamento de gordura, apague as chamas levemente com um spray de água fina. Quando terminar de cozinhar, nunca jogue água fria diretamente sobre as brasas para apagá-las, pois isso pode danificar seu churrasco. Use cinzas antigas, areia ou um spray de água fina. Para limpar seu churrasco, mergulhe a grelha e as ferramentas em água morna com sabão o mais rápido possível após o uso. Seque completamente e armazene em um local seco. Não deixe o seu churrasco do lado de fora sem proteção.

### DICAS DE SEGURANÇA E CUIDADO:

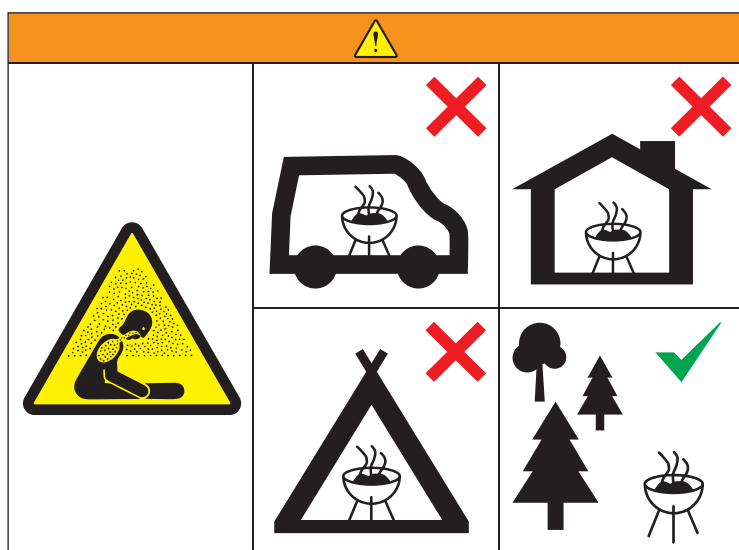
---

- O não cumprimento das instruções pode resultar em morte, ferimentos corporais graves e/ou perda de propriedade.
- Para uso doméstico ao ar livre, não para uso comercial.
- Use luvas de proteção, se necessário.

- Estas instruções devem ser mantidas pelo consumidor e retidas para uso futuro.
- Nunca manuseie carvão ou lenha depois de acender.
- Mantenha crianças pequenas e animais afastados deste churrasco.
- Coloque em áreas bem ventiladas.
- NÃO TOQUE nas partes metálicas do churrasco até que tenha esfriado para evitar queimaduras, a menos que esteja usando equipamentos de proteção (por exemplo, pegadores, luvas, etc.).
- NÃO USE o churrasco, a menos que esteja completamente montado e todas as partes estejam firmemente presas e apertadas.
- Nunca deixe o churrasco sem supervisão durante o funcionamento ou a limpeza.
- Nunca permita que crianças operem ou brinquem perto deste ou de qualquer outro churrasco.
- NÃO MOVA este churrasco quando estiver em operação ou quente.
- NÃO REMOVA a bandeja de cinzas até que as brasas estejam completamente apagadas.
- AVISO! NÃO use roupas largas e amarre o cabelo longo ao redor do churrasco enquanto estiver em uso ou quente.
- Mantenha fora do alcance de crianças e animais.
- Nunca retire a grelha de carvão enquanto estiver em uso.
- Sempre coloque o churrasco em uma superfície plana e longe de materiais combustíveis e crianças.
- NÃO USE o churrasco em ventos fortes.
- Nunca desmonte este aparelho enquanto estiver em uso ou quente.
- NÃO USE o churrasco em ambientes fechados, em veículos recreativos ou em um barco.
- Materiais combustíveis ou inflamáveis NUNCA devem ser usados ou armazenados a menos de 1,8 metros de seu churrasco.
- NÃO USE este churrasco em uma área totalmente ou parcialmente fechada, como uma garagem, corredor, carport, varanda ou sob uma superfície que possa pegar fogo.

## AVISO SOBRE O MONÓXIDO DE CARBONO:

Não use o churrasco em espaços confinados e/ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, motorhomes, barcos. Perigo de envenenamento por monóxido de carbono, com risco de morte.



## CUIDADOS E MANUTENÇÃO:

---

Antes de cozinhar com seu aparelho, os seguintes passos devem ser seguidos cuidadosamente. O não cumprimento desses passos pode danificar o acabamento e/ou impartir sabores metálicos aos seus primeiros alimentos.

Escove todas as superfícies internas, incluindo as grelhas, com óleo vegetal de cozinha.

O carvão ou a madeira podem ser usados como fonte de combustível para a grelha, com o combustível colocado e aceso na bandeja de cinzas. Não faça o fogo muito grande. Recomendamos começar o fogo com no máximo 1,8 kg de carvão (aproximadamente 60 briquetes) e adicionar mais conforme necessário durante o cozimento. Após permitir que o fogo diminua, coloque a grelha de cozimento no aparelho. Não ler e seguir as instruções para acender o carvão pode resultar em ferimentos graves e/ou danos à propriedade.

A frequência da limpeza depende de quão frequentemente o churrasco é usado. Certifique-se de que os carvões estejam completamente apagados antes de limpar o interior do aparelho. Enxágue bem com água.

### CÓMO ENCENDER TU BARBACOA

---

- "Asegúrate de que las instrucciones de montaje se hayan seguido correctamente. Coloca la parrilla en una posición adecuada, sobre una superficie nivelada y alejada de áreas susceptibles de incendio. La base de la parrilla se calentará, por lo que debe estar sobre una superficie adecuada. Asegúrate de que haya al menos 1 metro de espacio libre alrededor de todos los lados de la parrilla. Manténla alejada de cercas, ramas colgantes y otros materiales combustibles." "Usa carbón y un método adecuado de encendido desde abajo."

### MÉTODO 1 - CARBÓN Y LÍQUIDO/GEL ENCENDEDOR:

---

- Coloca tu barbacoa en un lugar seguro. Coloca suficiente carbón en el recipiente a una profundidad de 3-5 cm. Aplica cuidadosamente el líquido/gel encendedor sobre el carbón, teniendo cuidado de no derramar líquido/gel sobre tus manos o ropa. Si usas líquido encendedor, espera 30 segundos para que el líquido se absorba en el carbón. No enciendas el carbón si has derramado líquido o gel sobre tu ropa. Enciende el carbón con un encendedor largo y de seguridad. El carbón se quemará durante un tiempo con llamas. El fuego estará listo para cocinar en 30-40 minutos, o cuando la ceniza blanca uniforme sea visible durante el día, o cuando un resplandor rojo uniforme sea visible por la noche. NO rociar líquido sobre el carbón encendido.

### MÉTODO 2 - BLOQUES ENCENDEDORES:

---

- Coloca tres o cuatro bloques encendedores en el centro del recipiente de la barbacoa y enciéndelos con una cerilla. Coloca trozos de carbón alrededor de cada bloque encendido. Añade más carbón si es necesario, formando una pirámide. Cuando el fuego se haya establecido, distribuye el combustible uniformemente. Después de encenderlo, el fuego estará listo para cocinar en 30-40 minutos, o cuando la ceniza blanca uniforme sea visible durante el día, o cuando un resplandor rojo uniforme sea visible por la noche. Asegúrate de que la parrilla de cocción esté completamente colocada en los soportes de la barbacoa. SIEMPRE USA GUANTES DE HORNO AL MANIPULAR.

### CUIDADO Y MANTENIMIENTO:

---

- Para facilitar la limpieza de tu barbacoa después de usarla, forra el cuenco del fuego con papel de aluminio, con el lado brillante hacia arriba. Recuerda dejar los agujeros de ventilación despejados, perforando el papel cuando sea necesario. Este proceso alargará la vida útil de tu barbacoa y reflejará el calor de manera más eficiente sobre la comida. El carbón está disponible en trozos de madera (grandes piezas irregulares) y en briquetas (piezas de tamaño uniforme). Como regla general, el carbón en trozos de madera es el mejor para barbacoas de alimentos cocinados rápidamente como salchichas y hamburguesas, mientras que las briquetas son más adecuadas para asados, ya que arden más tiempo y más caliente. No se recomienda llenar completamente el cuenco de fuego, ya que la barbacoa podría calentarse demasiado para cocinar correctamente. Como guía, una bolsa de 3 kg de carbón en una barbacoa de 43 cm (17") de diámetro debería durar al menos 2 fuegos completos. Si el fuego se intensifica debido a la grasa que gotea, apaga las llamas ligeramente con una fina rociada de agua. Cuando termines de cocinar, nunca viertas agua fría directamente sobre las brasas para apagarlas, ya que esto podría dañar tu barbacoa. Usa ceniza vieja, arena o una fina rociada de agua. Para limpiar tu barbacoa, sumerge la parrilla y las herramientas en agua caliente con jabón tan pronto como sea posible después de su uso. Sécalas bien y guárdalas en un lugar seco. No dejes la barbacoa afuera sin protección.

### CONSEJOS DE SEGURIDAD Y CUIDADO:

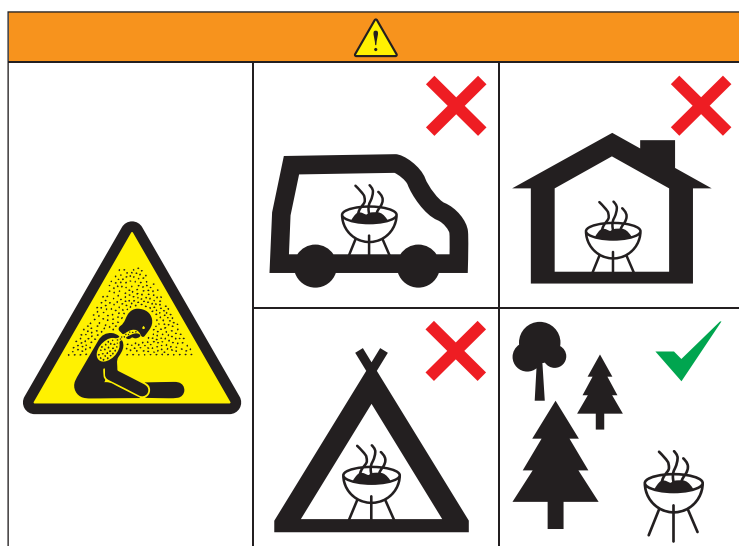
---

- No seguir las instrucciones puede resultar en muerte, lesiones graves o pérdida de propiedad.
- Solo para uso doméstico al aire libre, no para uso comercial.
- Use guantes de protección si es necesario.

- Estas instrucciones deben ser guardadas por el consumidor y retenidas para su uso futuro.
- Nunca manipule carbón o madera para encender después de haber encendido.
- Mantenga a los niños pequeños y a las mascotas alejados de esta parrilla.
- Coloque en áreas bien ventiladas.
- NO TOQUE las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado para evitar quemaduras, a menos que esté usando equipo de protección (por ejemplo, agarraderas, guantes, etc.).
- NO USE la parrilla a menos que esté completamente ensamblada y todas las partes estén firmemente sujetas y apretadas.
- Nunca deje la parrilla desatendida durante el funcionamiento o la limpieza.
- Nunca permita que los niños operen o jueguen cerca de esta parrilla o cualquier otra parrilla.
- NO MUEVA esta parrilla cuando esté en funcionamiento o caliente.
- NO RETIRE la bandeja de cenizas hasta que las brasas estén completamente apagadas.
- ¡ADVERTENCIA! NO use ropa suelta y ate el cabello largo alrededor de una parrilla mientras esté en uso o caliente.
- Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas.
- Nunca retire la rejilla de carbón mientras esté en uso.
- Siempre coloque la parrilla en una superficie nivelada y lejos de materiales combustibles y niños.
- NO USE la parrilla con viento fuerte.
- Nunca desmonte este aparato mientras esté en uso o caliente.
- NO USE la parrilla en interiores, vehículos recreativos ni en un barco.
- Materiales combustibles o inflamables NUNCA deben ser utilizados ni almacenados a menos de 1,8 metros de su parrilla.
- NO USE esta parrilla en un área completamente o parcialmente cerrada, como un garaje, pasillo, cochera, porche o debajo de una superficie que pueda incendiarse.

## ADVERTENCIA SOBRE MONÓXIDO DE CARBONO:

No use la parrilla en espacios confinados y/o habitables, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono, que puede ser fatal.



## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO:**

---

Antes de cocinar con su dispositivo, debe seguir cuidadosamente los siguientes pasos. No seguir estos pasos podría dañar el acabado y/o impartir sabores metálicos a sus primeros alimentos.

Cepille todas las superficies interiores, incluidas las parrillas, con aceite vegetal para cocinar.

Se puede usar carbón o madera como fuente de combustible para la parrilla, con el combustible colocado y encendido en la bandeja de cenizas. No construya el fuego demasiado grande. Recomendamos comenzar el fuego con no más de 1,8 kg de carbón (aproximadamente 60 briquetas) y agregar más según sea necesario durante la cocción. Después de permitir que el fuego disminuya, coloque la parrilla de cocción en el dispositivo. No leer y seguir las instrucciones para encender el carbón puede causar lesiones graves y/o daños a la propiedad.

La frecuencia de limpieza depende de cuán a menudo se usa la parrilla. Asegúrese de que los carbones estén completamente apagados antes de limpiar el interior del dispositivo. Enjuague bien con agua.

## KAKO ZAČETI S SVOJIM ŽAROM

- "Prepričajte se, da so bile navodila za montažo pravilno upoštevana. Nastavite žar na primerno mesto, na raven površino, stran od območij, ki bi se lahko vžgala. Osnova žara se bo segrela, zato poskrbite, da bo postavljen na primerno površino. Prepričajte se, da je okoli žara najmanj 1 meter prostora. Oddaljite ga od ograj, visečih vej in drugih vnetljivih materialov." "Uporabite oglje in ustrezen način prižiganja z dna."

### METODA 1 - OGLJE IN PRIŽIGALNI LIKVID/GEL:

- Postavite žar na varno mesto. V skledo postavite dovolj oglja do globine 3-5 cm. Previdno nanesite prižigalni tekočino/gel na oglje, pazite, da ne razlijejo tekočine/gelu na roke ali oblačila. Če uporabljate prižigalno tekočino, počakajte 30 sekund, da tekočina vpije v oglje. Ne prižigajte oglja, če ste razlili tekočino ali gel na oblačilih. Oglje prižgite s dolgim vžigalnikom. Oglje bo gorilo nekaj časa z ognjem. Ogenj bo pripravljen za kuhanje v 30-40 minutah, ali ko je enakomerna bela pepel vidna podnevi, ali enakomeren rdeč sijaj ponoči. NE pršite tekočine na goreče oglje.

### METODA 2 - PRIŽIGALNI BLOKI:

- Postavite tri ali štiri prižigalne bloke v sredino skleda žara in jih prižgite s kresilom. Okoli vsakega gorečega bloka postavite kose oglja. Dodajte več oglja po potrebi v obliki piramide. Ko se ogenj ustali, enakomerno porazdelite gorivo. Po prižiganju bo ogenj pripravljen za kuhanje v 30-40 minutah, ali ko je enakomerna bela pepel vidna podnevi, ali enakomeren rdeč sijaj ponoči. Poskrbite, da bo kuhalna mreža popolnoma nameščena v podpornikih žara. **POMEMBNO NOŠITE PEČICA KOLOKVE PRI ROČNI.**

### NEGA IN VZDRŽEVANJE:

- Da bo čiščenje vašega žara po uporabi lažje, obložite ogenj z aluminijasto folijo, svetla stran navzgor. Ne pozabite pustiti odprtine za ventilacijo jasne, tako da prebodejo folijo tam, kjer je to potrebno. Ta postopek bo podaljšal življenjsko dobo vašega žara in učinkoviteje odražal toploto na hrano. Oglje je na voljo v obliki koščkov lesa (veliki neenakomerni kosi) in v obliki briketov (kosov enakih dimenzij). Kot splošno pravilo je oglje v koščkih lesa najboljše za žare za hitro kuhane jedi, kot so klobase in hamburgerji, briketi pa so primernejši za peko, saj gori dlje in bolj vroče. Ni priporočljivo popolnoma napolniti posode za ogenj, saj lahko žar postane preveč vroč, da bi uspešno kuhali. Kot vodilo naj bi 3 kg vreča oglja v žaru s premerom 43 cm (17") trajala vsaj 2 polni ogenj. Če ogenj zaradi kapljanja maščobe začne plamteti, ga zlahka pogasite z fino pršico vode. Ko končate s kuhanjem, nikoli ne nalijte hladne vode neposredno na žerjavico, da jo ugasite, saj lahko poškoduje vaš žar. Uporabite staro pepel, pesek ali fino pršico vode. Da očistite žar, takoj po uporabi namočite kuharno rešetko in orodja v toplo milnico. Dobro jih posušite in shranite na suhem mestu. Ne puščajte žara na prostem brez zaščite.

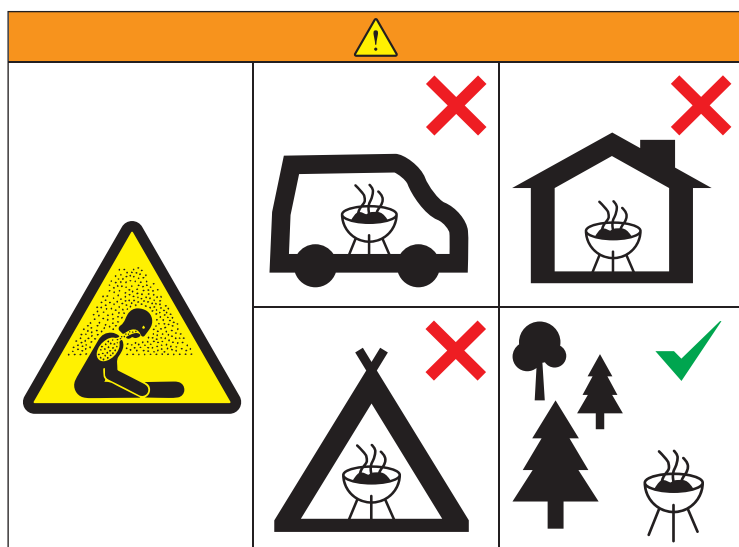
### VARSTVO IN NEGA:

- Neupoštevanje navodil lahko povzroči smrt, resne telesne poškodbe in/ali izgubo premoženja.
- Samo za domačo uporabo na prostem, ni za komercialno uporabo.
- Po potrebi nosite zaščitne rokavice.
- Ta navodila mora ohraniti potrošnik in jih hraniti za kasnejšo uporabo.

- Nikoli ne ravajte z ogljem ali drvom za prižiganje po prižigu.
- Majhne otroke in živali držite stran od tega žara.
- Postavite na dobro prezračena mesta.
- NE DOTIKAJTE SE kovinskih delov žara, dokler se ne ohladijo, da se izognete opeklinam, razen če nosite zaščitno opremo (npr. rokavice, prijemalke za vroče, ipd.).
- NE UPORABLJAJTE žara, če ni popolnoma sestavljen in vse dele so trdno pritrjeni in zategnjeni.
- Nikoli ne puščajte žara brez nadzora med delovanjem ali čiščenjem.
- Nikoli ne dovolite otrokom, da upravljajo ali se igrajo blizu tega žara ali katerega koli drugega žara.
- NE GIBAJTE tega žara, ko je v uporabi ali vroč.
- NE ZNEHODITE pladnja za pepel, dokler niso žerjavice popolnoma ugasnjene.
- OPOZORILO! NE nosite ohlapnih oblačil in si zavežite dolge lase okoli žara, medtem ko je v uporabi ali vroč.
- Držite žar izven dosega otrok in živali.
- Nikoli ne odstranite rešetke za oglje med uporabo.
- Vedno postavite žar na raven površino in daleč od gorljivih materialov ter otrok.
- NE UPORABLJAJTE žara pri močnem vetru.
- Nikoli ne razstavite naprave, ko je v uporabi ali vroča.
- NE UPORABLJAJTE žara v notranjih prostorih, v počitniških vozilih ali na čolnu.
- Gorljivi ali vnetljivi materiali nikoli ne smejo biti uporabljeni ali shranjeni v razdalji manj kot 1,8 metra od vašega žara.
- NE UPORABLJAJTE tega žara v popolnoma ali delno zaprtem prostoru, kot so garaže, hodniki, nadstreški, verande ali pod površinami, ki se lahko prižgejo.

## OPOZORILO O KARBONIČNEM MONOKSIDU:

Ne uporabljajte žara v zaprtem in/ali bivalnem prostoru, npr. v hišah, šotorih, prikolicah, počitniških vozilih, čolnih. Tveganje zastrupitve z ogljikovim monoksidom, ki lahko povzroči smrt.



## NEGA IN VZDRŽEVANJE:

---

Pred kuhanjem v vaši napravi morate natančno upoštevati naslednje korake. Neupoštevanje teh korakov lahko poškoduje zaključek in/ali povzroči kovinski okus v vaših prvih jedeh.

Očistite vse notranje površine, vključno z rešetkami, z rastlinskim oljem za kuhanje.

Oglje ali les se lahko uporablja kot vir goriva za peko, pri čemer je gorivo postavljeno in prižgano v posodi za pepel. Ne ustvarite prevelikega ognja. Priporočamo začetek z ognjem, ki ne presega 1,8 kg oglja (približno 60 briiketov) in dodajanje več po potrebi med kuhanjem. Po tem, ko je ogenj izpuhnil, postavite kuhalno rešetko na napravo. Neupoštevanje navodil za prižiganje oglja lahko povzroči resne poškodbe in/ali škodo na lastnini.

Pogostost čiščenja je odvisna od pogostosti uporabe žara. Prepričajte se, da so žerjavice popolnoma ugasnjene, preden očistite notranjost naprave. Temeljito izperite z vodo.

## HOGYAN INDÍTSUK EL A GRILLT

- "Győződjön meg róla, hogy az összeszerelési utasításokat helyesen követték. Állítsa be a grillt megfelelő helyre, sík felületre, távol a tűzveszélyes területektől. A grill alja felmelegszik, ezért ügyeljen arra, hogy megfelelő felületen álljon. Győződjön meg róla, hogy legalább 1 méter szabad hely van minden oldalán. Tartsa távol kerítésektől, lelógó ágaktól és más gyúlékony anyagoktól." "Használjon faszén és megfelelő alulról történő meggyújtási módszert."

### 1. MÓDSZER - SZÉN ÉS GYÚJTÓ FOLYADÉK/GÉL:

- Állítsa be a grillt biztonságos helyre. Tegyen elég szenet a tábla, 3-5 cm mélységben. Óvatosan alkalmazza a gyújtófolyadékot/gélt a szénre, ügyelve arra, hogy ne öntse ki a folyadékot/gélt a kezére vagy ruhájára. Ha gyújtófolyadékot használ, várjon 30 másodpercet, hogy a folyadék beszívódjon a szénbe. Ne gyújtsa meg a szenet, ha folyadékot vagy gélt öntött a ruhájára. Hosszú biztonsági öngyújtóval gyújtsa meg a szenet. A szén egy ideig lángolni fog. A tűz 30-40 perc alatt készen áll a főzéshez, vagy amikor egyenletes fehér hamu látható nappal, vagy egyenletes vörös fény éjszaka. NE fújja a folyadékot a lángoló szénre.

### 2. MÓDSZER - GYÚJTÓ BLOKKOK:

- Helyezzen három vagy négy gyújtóblokkot a grill tálcájának közepére, és gyújtsa meg egy gyufával. Helyezze el a szén darabjait minden égő blokk köré. Szükség szerint adjon hozzá több szenet, piramis formában. Miután a tűz kialakult, egyenletesen terítse el az üzemanyagot. A gyújtás után a tűz 30-40 percen belül készen áll a főzéshez, vagy amikor egyenletes fehér hamu látható nappal, vagy egyenletes vörös fény éjszaka. Győződjön meg arról, hogy a főzőrács teljesen elhelyezkedik a grill tartóiban. MINDIG HASZNÁLJON SÜTŐKESZTYŰT, HA KEZELI.

### ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS:

- A grillezés utáni tisztítást megkönnyítheti, ha a tűzhelyet alumínium fóliával borítja, fényes oldalával felfelé. Ne felejtse el szellőzőnyílásokat hagyni, ha szükséges, szűrja át a fóliát. Ez a folyamat meghosszabbítja a grill élettartamát, és hatékonyabban tükrözi a hőt az ételre. A faszén elérhető fadarabok formájában (nagy, szabálytalan darabok) és brikett formájában (egyenlő méretű darabok). Általános irányelveként a fadarabokból készült faszén a legjobb a gyorsan főzött ételekhez, mint a kolbász és hamburgerek, míg a brikettek jobban megfelelnek a sütéshez, mivel hosszabb ideig és forróbban égnék. Nem ajánlott teljesen megtölteni a tűzhelyet, mert a grill túl forróvá válhat a sikeres sütéshez. Útmutatóként egy 3 kg-os faszén zsák egy 43 cm (17") átmérőjű grillezón legalább 2 teljes tüzet biztosít. Ha a tűz lángra kap a zsír csöpögése miatt, enyhén oltja el a lángokat finom vízsugárral. A főzés befejezése után soha ne öntsön hideg vizet közvetlenül a parázsra, hogy eloltsa, mert ez károsíthatja a grillt. Használjon régi hamut, homokot vagy finom vízsugarat. A grill tisztításához a főzőrácsot és az eszközöket azonnal áztassa meleg, szappanos vízben használat után. Alaposan szárítsa meg és tárolja száraz helyen. Ne hagyja a grillt védtelenül kívül.

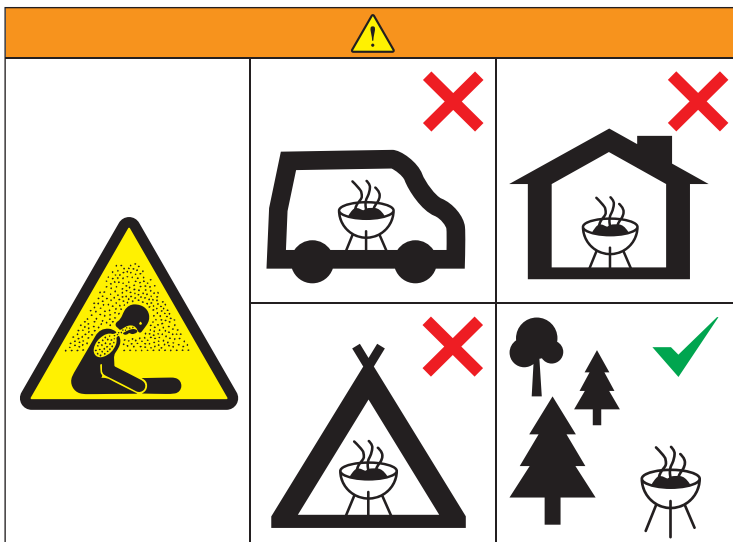
### BIZTONSÁGI ÉS GONDOZÁSI TANÁCSOK:

- Az utasítások figyelmen kívül hagyása halált, súlyos testi sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat.
- Csak háztartási kültéri használatra, nem kereskedelmi célra.
- Szükség esetén viseljen védőkesztyűt.

- Ezt az utasítást a fogyasztónak meg kell őriznie, és későbbi felhasználásra meg kell tartania.
- Ne kezelje a szénét vagy gyújtós fát miután meggyújtották.
- Tartsa a kisgyermeket és háziállatokat távol a grillezőtől.
- Helyezze jól szellőző helyre.
- NE érintse meg a grillező fémlapjait, amíg le nem hűltek, hogy elkerülje a leégést, hacsak nem visel védőfelszerelést (pl. forró edényfogókat, kesztyűt stb.).
- NE HASZNÁLJA a grillezőt, amíg nincs teljesen összeszerelve, és minden alkatrész biztonságosan rögzítve és meghúzva.
- Soha ne hagyja a grillezőt felügyelet nélkül működés közben vagy tisztítás közben.
- Soha ne engedje, hogy gyermekek kezeljék vagy játszanak a grillező közelében.
- NE MOZGASSA a grillezőt működés közben vagy forró állapotban.
- NE VEGYE KI a hamutálcát, amíg a parázs teljesen ki nem alszik.
- FIGYELEM! NE viseljen laza ruházatot és kösse hátra hosszú haját grillezés közben, ha az működésben van vagy még forró.
- Tartsa távol a gyermekektől és háziállatoktól.
- Soha ne vegye ki a szénrácsot működés közben.
- Mindig egyenes felületre helyezze a grillezőt, és tartsa távol a gyúlékony anyagoktól és gyermekektől.
- NE HASZNÁLJA a grillezőt erős szélben.
- Soha ne bontsa le az eszközt működés közben vagy forró állapotban.
- NE HASZNÁLJA a grillezőt zárt helyen, lakóautóban vagy hajón.
- Gyúlékony vagy könnyen gyulladó anyagokat SOHA ne használjon vagy tároljon 1,8 méternél közelebb a grillezőhöz

## SZÉNMONOXID FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a grillezőt zárt és/vagy lakott helyiségekben, például házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Szén-monoxid mérgezés veszélye, halálos kimenetelű lehet.



## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS:

---

A sütés előtt gondosan kövesse az alábbi lépéseket. Ha nem követi ezeket a lépéseket, az károsíthatja a felületet és/vagy fémes ízeket adhat az első ételeknek.

Tisztítsa meg az összes belső felületet, beleértve a rostélyokat, növényi főzőolajjal.

Szén vagy fa használható üzemanyagként a grillezéshez, az üzemanyagot az hamutálcában kell elhelyezni és meggyújtani. Ne építse túl nagyra a tüzet. Javasoljuk, hogy ne használjon többet mint 1,8 kg szenet (kb. 60 brikettet), és szükség esetén adjon hozzá többet a sütés közben. Miután a tűz leégett, helyezze a sütőrácsot a készülékre. A szén meggyújtására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat.

A takarítás gyakorisága attól függ, hogy milyen gyakran használja a grillezőt. Biztosítson arról, hogy a szén teljesen ki legyen oltva, mielőtt tisztítja a készülék belsejét. Alaposan öblítse le vízzel.

## **КАК ДА ЗАПОЧНЕТЕ СВОЕТО BBQ:**

- Убедете се, че инструкциите за монтаж са спазени правилно. Поставете барбекюто на подходящо място, на равна повърхност, далеч от места, които могат да се запалят. Основанието на барбекюто ще се нагрее, затова се уверете, че стои на подходяща повърхност. Уверете се, че около всички страни на барбекюто има поне 1 метър разстояние. Дръжте го далеч от огради, висящи клони и други запалими материали. Използвайте въглища и подходящ метод за запалване отдолу:

## **МЕТОД 1 - ВЪГЛИЩА И ЛИКВИД/ГЕЛ ЗА ЗАПАЛВАНЕ:**

- Поставете барбекюто на безопасно място. Поставете достатъчно въглища в купата на дълбочина 3-5 см. Нанесете внимателно течността/гела за запалване върху въглищата. Бъдете внимателни да не излеете течност/гел върху ръцете си или дрехите си. Ако използвате течност за запалване, изчакайте 30 секунди, за да може течността да проникне в въглищата. Не запалвайте въглищата, ако сте изсипали течност или гел върху дрехите си. Запалете въглищата с дълга свещ или безопасен запалител. Въглищата ще горят за определено време с пепел. Огънят ще бъде готов за готвене след 30-40 минути, или когато равномерна бяла пепел е видима през деня, или равномерно червено сияние е видимо през нощта. НЕ сипвайте течност върху горящи въглища.

## **МЕТОД 2 - БЛОКЧЕТА ЗА ЗАПАЛВАНЕ:**

- Поставете три или четири блокчета за запалване в центъра на скарата и ги запалете с кибрит. \*Поставете парчета въглен около всяко горящо блокче. Добавяйте още въглен при нужда, като ги подредите във форма на пирамида. Когато горенето се установи, разпределете горивото равномерно. След запалване огънят трябва да бъде готов за готвене след 30-40 минути, или когато през деня се вижда равномерна бяла пепел, а през нощта — равномерен червен блясък. Уверете се, че скарата за готвене е напълно фиксирана към подпорите за скара.

ВИНАГИ НОСЕТЕ РЪКАВИЦИ ЗА ФУРНА, КОГАТО РАБОТИТЕ СЪС СКАРАТА.

## **ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА:**

- За да улесните почистването на барбекюто след употреба, постелете огнището с алуминиево фолио за готвене, с лъскавата страна нагоре. Не забравяйте да оставите вентилационните отвори свободни, като пробиете фолиото при необходимост. Този процес ще удължи живота на вашето барбекю и ще отразява топлината по-ефективно към храната.

Дървеният въглен се предлага под формата на големи, неправилни парчета (lump wood) и брикети (равномерно оформени парчета). По принцип въгленът на парчета е най-добър за бързо готвене като наденици и бургери, докато брикетите са по-подходящи за печено, тъй като горят по-дълго и по-горещо. Не е препоръчително огнището да бъде изцяло запълнено, тъй като барбекюто може да стане твърде горещо за успешно готвене. Като ориентир, торба с 3 кг въглен в барбекю с диаметър 43 см (17") трябва да е достатъчна за поне две пълни барбекюта. Ако пламъците се разпалят поради капеща мазнина, угасете ги леко с фин воден спрей.

Когато приключите с готвенето, никога не изливайте студена вода директно върху въглените, за да ги загасите, тъй като това може да повреди барбекюто ви. Използвайте стари въглени, пясък или фин воден спрей.

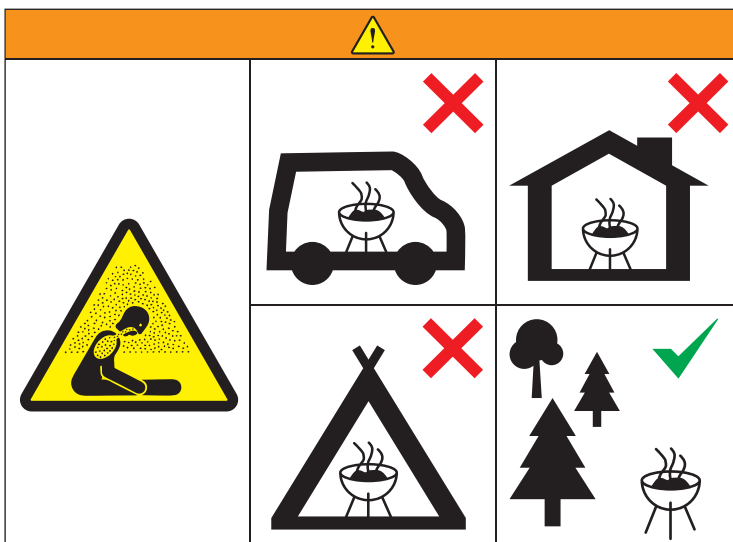
За да почистите барбекюто, накиснете решетката за готвене и инструментите в гореща сапунена вода възможно най-скоро след употреба. Подсушете добре и съхранявайте на сухо място. Не оставяйте барбекюто си навън, без защита.

## СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ГРИЖА:

- Неспазването на инструкциите може да доведе до смърт, сериозни наранявания и/или загуба на имущество.
- Само за домашна употреба на открито, не за търговска употреба.
- Носете защитни ръкавици, ако е необходимо.
- Тези инструкции трябва да се съхраняват от потребителя за бъдеща употреба.
- Никога не пипайте въглища или дърва за запалване след запалване.
- Дръжте малки деца и домашни любимци далеч от това барбекю.
- Разположете в добре проветриви зони.
- НЕ докосвайте металните части на барбекюто, докато не се охладят, за да избегнете изгаряния, освен ако не носите защитно облекло (напр. ръкавици, ръкавици за фурна и т.н.).
- НЕ използвайте барбекюто, освен ако не е напълно сглобено и всички части са здраво закрепени и затегнати. Никога не оставяйте барбекюто без наблюдение по време на работа или почистване. Никога не позволявайте на деца да използват или играят около това или каквото и да е барбекю.
- НЕ местете барбекюто, когато е в работа или горещо.
- НЕ сваляйте тавата за пепел, докато въглищата не са напълно изгасени.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! НЕ носете разхлабени дрехи и връзвайте дълга коса около барбекюто, докато е в употреба или горещо.
- Дръжте далеч от деца и домашни любимци.
- Никога не премахвайте решетката за въглища, докато барбекюто е в употреба.
- Винаги поставяйте барбекюто върху равна повърхност и далеч от запалими материали и деца.
- НЕ използвайте барбекюто при силен вятър.
- Никога не разглобявайте уреда, докато е в употреба или горещ.
- НЕ използвайте барбекюто вътре, на каравани или на лодка.
- Запалимите или леснозапалими материали НЕ трябва да се използват или съхраняват в радиус от 2 метра от вашето барбекю.
- НЕ използвайте това барбекю в напълно или частично закрити пространства като гараж, коридор, навес, веранда или под повърхности, които могат да се запалят.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ВЪГЛЕРОДЕН ОКСИД:

Не използвайте барбекюто в затворени и/или обитаеми пространства като къщи, палатки, каравани, моторни домове, лодки. Опасност от отравяне с въглероден оксид, което може да доведе до смърт.



## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА:

---

Преди да започнете да готвите с вашето устройство, следвайте внимателно следните стъпки.

Неспазването на тези стъпки може да повреди покритие и/или да придаде метален вкус на първите ви храни.

Намажете всички вътрешни повърхности, включително решетките, с растително олио за готвене.

Може да се използва въглища или дърво като гориво за барбекю, като горивото се поставя и запалва на пепелницата. Не изграждайте твърде голям огън. Препоръчваме да започнете с не повече от 4 паунда въглища (приблизително 60 въгленчета) и да добавяте още при нужда по време на готвенето. След като огънят изгори, поставете решетката за готвене върху устройството. Неспазването на инструкциите за запалване на въглища може да доведе до сериозни лични наранявания и/или имуществени щети.

Честотата на почистване зависи от това колко често използвате грилът. Убедете се, че въглищата са напълно изгасени, преди да започнете почистването на вътрешността на устройството. Измийте добре с вода.

### **CUM SĂ ÎNCEPI BBQ-UL:**

- Asigurați-vă că instrucțiunile de asamblare au fost urmate corect. Așezați grătarul într-un loc potrivit, pe o suprafață nivelată, departe de zonele care ar putea lua foc. Baza grătarului se va încălzi, așa că asigurați-vă că este așezat pe o suprafață adecvată. Asigurați-vă că există cel puțin 1 metru de spațiu liber pe toate laturile grătarului. Păstrați-l departe de garduri, ramuri care atârnă și alte materiale combustibile. Folosiți cărbune și o metodă de aprindere adecvată de jos:

### **METODA 1 - CĂRBUNE ȘI LICHID/GEL DE APRINDERE:**

- Așezați grătarul într-un loc sigur. Puneți suficient cărbune în vas pentru o adâncire de 3-5 cm. Aplicați cu grijă lichidul/gelul de aprindere peste cărbune. Aveți grijă să nu vărsați lichid/gel pe mâini sau pe haine. Dacă folosiți lichid de aprindere, așteptați 30 de secunde pentru ca lichidul să pătrundă în cărbune. Nu aprindeți cărbunele dacă ați vărsat lichid sau gel pe haine. Aprindeți cărbunele folosind o lumânare lungă sau un aprinzător de siguranță. Cărbunele va arde pentru o perioadă, cu cenușă. Focul va fi gata pentru gătit în 30-40 de minute, sau când cenușa albă uniformă este vizibilă ziua, sau când o strălucire roșie uniformă este vizibilă noaptea. NU turnați lichid pe cărbunele aprins.

### **METODA 2 - BLOCURI DE APRINDERE:**

- Așezați trei sau patru blocuri de aprindere în centrul grătarului și aprindeți-le cu un chibrit. \*Puneți bucăți de cărbune în jurul fiecărui bloc aprins. Adăugați mai mult cărbune, dacă este necesar, într-o formă de piramidă. Când arderea este stabilă, răspândiți combustibilul uniform. După aprindere, focul ar trebui să fie gata pentru gătit în 30-40 de minute, sau când cenușa albă uniformă este vizibilă în timpul zilei, sau un roșu uniform strălucitor este vizibil noaptea. Asigurați-vă că grătarul de gătit este fixat complet pe suporturile sale. PURTAȚI ÎNTOTDEAUNA MĂNUȘI DE CUPTOR CÂND MANEVRAȚI GRĂTARUL.

### **ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE:**

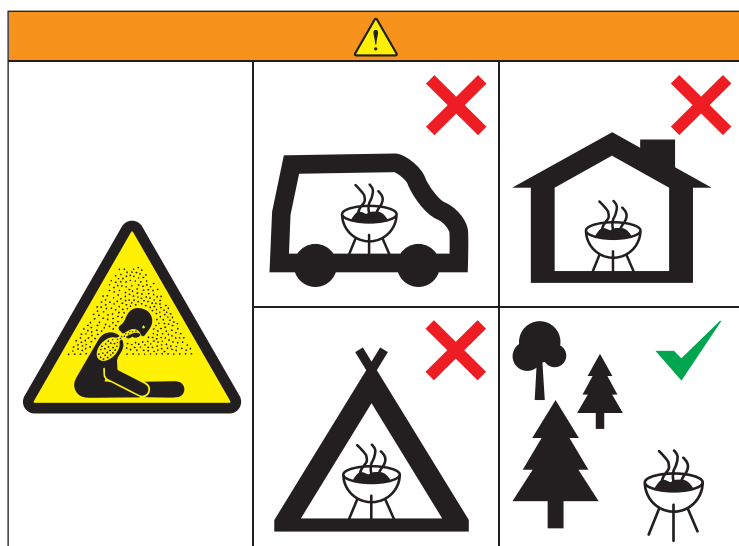
- Pentru a facilita curățarea grătarului după utilizare, căptușiți vasul de foc cu folie de aluminiu pentru gătit, cu partea strălucitoare în sus. Amintiți-vă să lăsați găurile de ventilație libere, perforând folia acolo unde este necesar. Acest proces va prelungi durata de viață a grătarului și va reflecta căldura mai eficient către alimente. Cărbunele este disponibil sub formă de bucăți mari neregulate (lump wood) și brichete (piese uniform dimensionate). În general, cărbunele de lemn este cel mai bun pentru alimente gătit rapid, cum ar fi cârnații și burgerii, iar brichetele sunt mai potrivite pentru fripturi, deoarece ard mai mult și mai intens. Nu este recomandat să umpleți complet bolul de foc, deoarece grătarul poate deveni prea fierbinte pentru gătit eficient. Ca ghid, o pungă de 3 kg de cărbune într-un grătar cu diametrul de 43 cm (17") ar trebui să fie suficientă pentru cel puțin două grătare complete. Dacă focul se aprinde din cauza grăsimii care picură, stingeți flăcările ușor cu un spray fin de apă. După ce ați terminat de gătit, nu turnați niciodată apă rece direct pe cărbuni pentru a-i stinge, deoarece acest lucru poate deteriora grătarul. Folosiți cenușă veche, nisip sau un spray fin de apă. Pentru a curăța grătarul, înmuiați grătarul de gătit și ustensilele în apă caldă cu săpun cât mai curând posibil după utilizare. Uscați bine și depozitați-le într-un loc uscat. Nu lăsați grătarul neprotejat afară.

## SFATURI PRIVIND SIGURANȚA ȘI ÎNTREȚINEREA:

- Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la moarte, răni grave și/sau pierderi materiale.
- Doar pentru uz casnic în aer liber, nu pentru uz comercial.
- Purtați mănuși de protecție, dacă este necesar.
- Aceste instrucțiuni trebuie păstrate de consumator pentru utilizare ulterioară.
- Nu manipulați niciodată cărbunii sau lemnele pentru aprindere după ce au fost aprinse.
- Țineți copiii mici și animalele de companie departe de acest grătar.
- Amplasați în zone bine ventilate.
- NU atingeți piesele metalice ale grătarului până când nu s-a răcit complet pentru a evita arsurile, decât dacă purtați echipament de protecție (de exemplu, mănuși de cuptor, mănuși etc.).
- NU folosiți grătarul decât dacă este complet asamblat și toate piesele sunt fixate și strânse corespunzător. Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării sau curățării. Nu permiteți niciodată copiilor să opereze sau să se joace în apropierea acestui grătar sau a oricărui alt grătar.
- NU mutați grătarul atunci când este în funcțiune sau fierbinte.
- NU îndepărtați tava pentru cenușă până când cărbunii nu s-au stins complet.
- ATENȚIE! NU purtați haine largi și legați-vă părul lung când grătarul este în funcțiune sau fierbinte.
- Păstrați-l departe de copii și animale de companie.
- Nu scoateți niciodată grătarul de cărbuni în timpul funcționării.
- Plasați întotdeauna grătarul pe o suprafață plată și departe de materiale combustibile și copii.
- NU folosiți grătarul în vânt puternic.
- Nu desfaceți niciodată acest aparat în timpul utilizării sau când este fierbinte.
- NU folosiți grătarul în interior, pe vehicule recreative sau pe o barcă.
- Materialele combustibile sau inflamabile NU trebuie niciodată folosite sau depozitate la mai puțin de 2 metri de grătar.
- NU folosiți acest grătar într-un spațiu complet sau parțial închis, cum ar fi garajul, holul, carportul, veranda sau sub o suprafață care poate lua foc.

## AVERTISMENT PRIVIND MONOXIDUL DE CARBON:

Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, cum ar fi case, corturi, caravane, rulote, bărci. Pericol de intoxicare cu monoxid de carbon care poate fi fatal.



## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE:

---

Înainte de a găti cu unitatea, următoarele etape trebuie respectate cu atenție.

Nerespectarea acestora poate deteriora finisajul și/sau poate da un gust metalic primelor tale alimente.

Periați toate suprafețele interioare, inclusiv grătarele, cu ulei vegetal de gătit.

Se poate folosi cărbune sau lemn ca sursă de combustibil pentru grătar, iar combustibilul trebuie plasat și aprins pe tava pentru cenușă. Nu construiți focul prea mare. Vă recomandăm să începeți focul cu nu mai mult de 4 lire de cărbune (aproximativ 60 de briichete) și să adăugați mai mult pe măsură ce gătiți. După ce lăsați focul să se stingă, puneți grătarul pe unitate. Nerespectarea instrucțiunilor pentru aprinderea cărbunelui poate duce la răniri grave și/sau daune materiale.

Frecvența curățării depinde de cât de des utilizați grătarul. Asigurați-vă că cărbunii sunt complet stinși înainte de a începe curățarea interiorului unității. Clătiți bine cu apă.

### **HOE UW BBQ TE STARTEN:**

- Zorg ervoor dat de montage-instructies correct zijn gevolgd. Zet de barbecue op een geschikte plaats, op een vlakke ondergrond, uit de buurt van plaatsen die vatbaar zijn voor brand. De basis van de barbecue wordt heet, dus zorg ervoor dat deze op een geschikte ondergrond staat. Zorg ervoor dat er minstens 1 meter ruimte rondom de barbecue is. Houd de barbecue uit de buurt van hekken, hangende takken en andere brandbare materialen. Gebruik houtskool en een geschikte ontstekingsmethode van onderaf:

### **METHODE 1 - HOUTSKOOL EN AANSTEEKENVLOEISTOF/GEL:**

- Zet de barbecue op een veilige plaats. Plaats voldoende houtskool in de kom tot een diepte van 3-5 cm. Breng de aanstekenvloeistof/gel zorgvuldig aan op de houtskool. Zorg ervoor dat er geen vloeistof/gel op je handen of kleding komt. Als je aanstekenvloeistof gebruikt, wacht dan 30 seconden om de vloeistof in de houtskool te laten trekken. Steek de houtskool niet aan als je vloeistof of gel op je kleding hebt gemorst. Steek de houtskool aan met een lange lucifer of een veiligheid aansteker. De houtskool zal een tijdje branden met as. Het vuur is klaar voor het koken na 30-40 minuten, of wanneer er gelijkmatige witte as zichtbaar is overdag, of een gelijkmatige rode gloed 's nachts. Giet GEEN vloeistof op brandende houtskool.

### **METHODE 2 - AANMAAKBLOKJES:**

- Plaats drie of vier aanmaakblokjes in het midden van de barbecuekom en steek ze aan met een lucifer. \*Plaats stukken houtskool rond elk brandend blokje. Voeg indien nodig meer houtskool toe in een piramidevorm. Zodra het vuur goed brandt, verdeel de brandstof gelijkmatig. Na het aansteken is het vuur na 30-40 minuten klaar om te koken, of wanneer gelijkmatige witte as zichtbaar is overdag, of een gelijkmatige rode gloed zichtbaar is 's nachts. Zorg ervoor dat het grillrooster stevig is bevestigd aan de grillsteunen.  
DRAAG ALTIJD OVENHANDSCHOENEN TIJDENS HET HANDELEN MET DE BARBECUE.

### **ONDERHOUD EN REINIGING:**

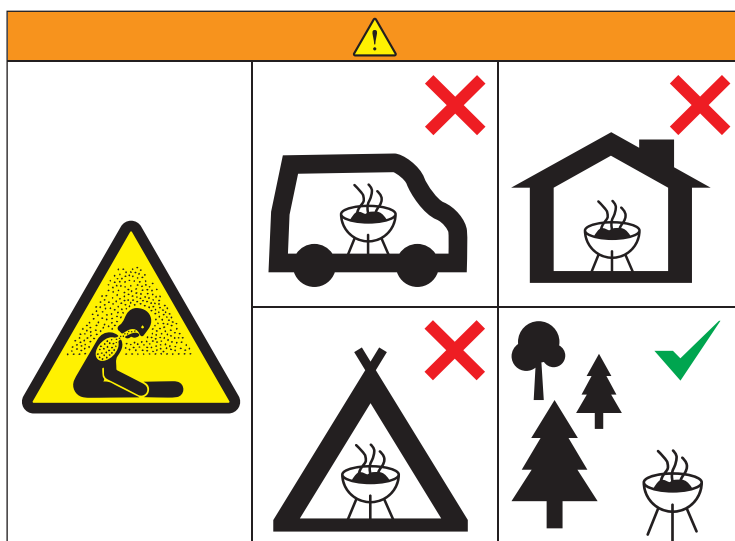
- Om het schoonmaken van uw barbecue na gebruik te vergemakkelijken, bekleed de vuurschaal met aluminiumfolie voor het koken, met de glanzende kant naar boven. Zorg ervoor dat de ventilatiegaten vrij blijven door de folie waar nodig door te prikken. Dit proces verlengt de levensduur van uw barbecue en reflecteert de warmte efficiënter naar het voedsel.  
Houtskool is beschikbaar in grote onregelmatige stukken (lump wood) en briketten (uniforme stukken). Over het algemeen is lump wood-kool het beste voor snel te koken voedsel zoals worstjes en burgers, terwijl briketten beter geschikt zijn voor een roast, omdat ze langer en heter branden.  
Het is niet aan te raden om de vuurschaal volledig te vullen, aangezien de barbecue te heet kan worden om goed te koken. Als richtlijn moet een zak van 3 kg houtskool in een barbecue van 43 cm (17") diameter voldoende zijn voor ten minste twee volledige barbecues. Als het vuur opflakkert door druipend vet, dompel dan de vlammen lichtjes onder met een fijne waternevel.  
Na het koken mag u nooit koud water direct op de kolen gieten om ze te doven, omdat dit uw barbecue kan beschadigen. Gebruik oude as, zand of een fijne waternevel.  
Om uw barbecue schoon te maken, laat het kookrooster en de gereedschappen zo snel mogelijk na gebruik weken in heet zeepwater. Droog ze grondig af en berg ze op een droge plaats op. Laat uw barbecue niet onbeveiligd buiten staan.

## VEILIGHEIDS- EN ONDERHOUDSTIPS:

- Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot de dood, ernstige verwondingen en/of verlies van eigendommen.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik buitenshuis, niet voor commercieel gebruik.
- Draag indien nodig beschermende handschoenen.
- Deze instructies moeten door de consument worden bewaard voor toekomstig gebruik.
- Raak geen houtskool of aanmaakhout aan na het aansteken.
- Houd kleine kinderen en huisdieren uit de buurt van deze barbecue.
- Plaats de barbecue in goed geventileerde ruimtes.
- Raak de metalen delen van de barbecue niet aan totdat deze is afgekoeld om brandwonden te voorkomen, tenzij je beschermende uitrusting draagt (bijvoorbeeld ovenwanten, handschoenen, enz.).
- Gebruik de barbecue niet tenzij deze volledig is gemonteerd en alle delen stevig zijn vastgezet en aangespannen. Laat de barbecue nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik of schoonmaken. Laat kinderen nooit de barbecue bedienen of in de buurt spelen.
- Verplaats de barbecue niet wanneer deze in gebruik is of nog heet is.
- Verwijder de asplaat niet totdat de kolen volledig zijn gedoofd.
- **WAARSCHUWING!** Draag geen losse kleding en bind lang haar niet vast in de buurt van de barbecue tijdens gebruik of wanneer deze heet is.
- Houd de barbecue buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Verwijder het kolenrooster nooit tijdens gebruik.
- Plaats de barbecue altijd op een vlakke ondergrond en ver weg van brandbare materialen en kinderen.
- Gebruik de barbecue niet bij harde wind.
- Demonteer dit apparaat nooit tijdens gebruik of wanneer het heet is.
- Gebruik de barbecue niet binnenshuis, op recreatieve voertuigen of op een boot.
- Brandbare of licht ontvlambare materialen mogen **NOOIT** binnen 2 meter van de barbecue worden gebruikt of opgeslagen.
- Gebruik de barbecue niet in een volledig of gedeeltelijk afgesloten ruimte zoals een garage, doorgang, carport, veranda of onder een brandbare oppervlakte.

## WAARSCHUWING VOOR KOOLMONOXIDE:

Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, motorhomes, boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging, wat dodelijk kan zijn.



## ZORG EN ONDERHOUD:

---

Volg de volgende stappen zorgvuldig voordat je begint met koken op je apparaat.

Het niet correct volgen van deze stappen kan de afwerking beschadigen en/of een metallische smaak aan je eerste gerechten geven.

Borstels alle binnenoppervlakken, inclusief de roosters, in met plantaardige kookolie.

Houtskool of hout kan als brandstofbron voor het grillen worden gebruikt, met de brandstof die op de aspan wordt geplaatst en aangestoken. Maak het vuur niet te groot. We raden aan om een vuur te starten met niet meer dan 4 pond houtskool (ongeveer 60 briketten) en meer toe te voegen tijdens het koken indien nodig. Nadat het vuur is afgebrand, plaatst u het kookrooster op het apparaat. Het niet lezen en volgen van de instructies voor het aansteken van de houtskool kan leiden tot ernstige persoonlijke verwondingen en/of materiële schade.

De frequentie van het schoonmaken is afhankelijk van hoe vaak de grill wordt gebruikt. Zorg ervoor dat de kolen volledig zijn gedoofd voordat je het apparaat van binnen schoonmaakt. Spoel grondig af met water.

### **SÅDAN STARTER DU DIT BBQ:**

---

- Sørg for, at samlingsvejledningen er fulgt korrekt. Placer grillen på et passende sted, på en jævn overflade, væk fra områder, der kan tage ild. Bunden af grillen bliver varm, så sørg for, at den står på en passende overflade. Sørg for, at der er mindst 1 meters afstand omkring alle sider af grillen. Hold den væk fra hegn, hængende grene og andre brændbare materialer.  
Brug kul og en passende tændingsmetode fra neden:

### **METODE 1 - KUL & TÆNDEVÆSKE/GELÉ:**

---

- Placer grillen et sikkert sted. Læg tilstrækkeligt kul i skålen med en dybde på 3-5 cm. Påfør forsigtigt tændevæsken/geléen over kulene. Vær opmærksom på ikke at spilde væske/gelé på dine hænder eller tøj. Hvis du bruger tændevæske, vent 30 sekunder, så væsken kan trænge ind i kulene. Tænd ikke kulene, hvis du har spildt væske eller gelé på dit tøj. Tænd kulene med en lang tændstik eller en sikkerhedstænder. Kulene vil brænde i et stykke tid med aske. Ilden er klar til madlavning efter 30-40 minutter, eller når jævn hvid aske er synlig om dagen, eller en jævn rød glød er synlig om natten. HÆLD IKKE væske på brændende kul.

### **METODE 2 - TÆNDINGSBLOKKE:**

---

- Placer tre eller fire tændingsblokke i midten af grillen, og tænd dem med en tændstik. \*Placer kulstykker omkring hver brændende blok. Tilføj mere kul efter behov, i en pyramideform. Når flammerne er etableret, fordeles brændstoffet jævnt. Efter optænding bør ilden være klar til madlavning efter 30-40 minutter, eller når der ses jævnt hvidt aske om dagen, eller en jævn rød glød om natten. Sørg for, at grillristen er fuldt placeret på grillens støttepunkter.  
BÆR ALTID OVN HANDSKER, NÅR DU HÅNTERER GRILLEN.

### **VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING:**

---

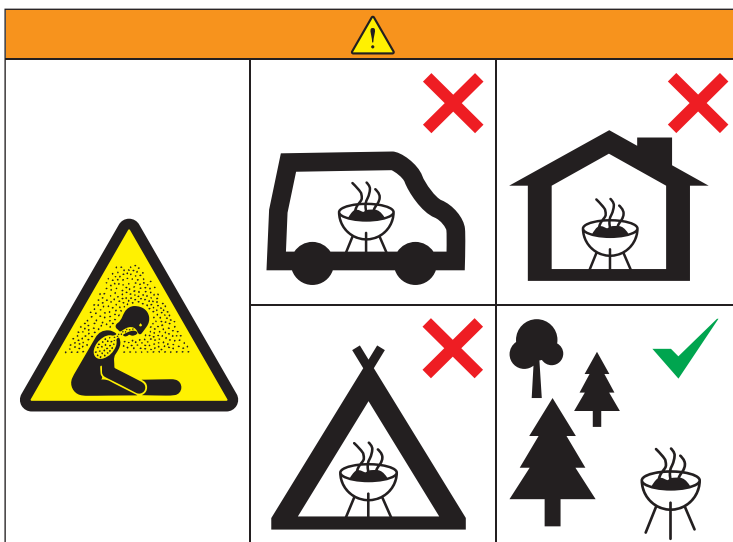
- For at gøre det lettere at rengøre din grill efter brug, skal du dække brændeovnen med aluminiumsfolie til madlavning, med den skinnende side opad. Husk at holde ventilationshullerne frie ved at stikke huller i folien, hvor det er nødvendigt. Denne proces vil forlænge levetiden for din grill og reflektere varmen mere effektivt mod maden.  
Trækul fås i store uregelmæssige stykker (lump wood) og briketter (ensartede stykker). Generelt er lump wood kul bedst til hurtigt tilberedte fødevarer som pølser og burgere, mens briketter er mere velegnede til stege, da de brænder længere og varmere.  
Det anbefales ikke at fylde brændeovnen helt op, da grillen kan blive for varm til effektiv madlavning. Som en rettesnor skal en 3 kg pose trækul i en grill med en diameter på 43 cm (17") være tilstrækkelig til mindst to komplette grillsessioner. Hvis flammerne flammer op på grund af dryppende fedt, skal du let dæmpe flammerne med en fin vandspray.  
Når du er færdig med at lave mad, må du aldrig hælde koldt vand direkte på kullene for at slukke dem, da dette kan beskadige din grill. Brug gammel aske, sand eller en fin vandspray.  
For at rengøre din grill, lad grillristen og værktøjerne ligge i varmt sæbevand så hurtigt som muligt efter brug. Tør dem grundigt og opbevar dem på et tørt sted. Lad ikke din grill stå ude uden beskyttelse.

## SIKKERHEDS- OG VEDLIGEHOLDELSERÅD:

- Undladelse af at følge instruktionerne kan resultere i død, alvorlig personskade og/eller tab af ejendom.
- Kun til husholdningsbrug udendørs, ikke til kommercielt brug.
- Brug beskyttelseshandsker, hvis det er nødvendigt.
- Disse instruktioner skal opbevares af forbrugeren til fremtidig brug.
- Håndter aldrig trækul eller optændingsbrænde, efter at de er blevet tændt.
- Hold små børn og kæledyr væk fra denne grill.
- Placer grillen på et godt ventileret område.
- Berør ikke metaldele på grillen, før den er afkølet, for at undgå forbrændinger, medmindre du bærer beskyttelsesudstyr (f.eks. grydelapper, handsker osv.).
- Brug ikke grillen, medmindre den er fuldstændigt samlet, og alle dele er sikkert fastgjort og strammet. Lad aldrig grillen være uden opsyn under brug eller rengøring. Lad ikke børn betjene eller lege i nærheden af denne eller enhver grill.
- Flyt aldrig grillen, mens den er i drift eller stadig varm.
- Fjern ikke askepladen, før kullene er helt slukket.
- ADVARSEL! Brug ikke løstsiddende tøj, og bind ikke langt hår, når grillen er i brug eller varm.
- Hold den væk fra børn og kæledyr.
- Fjern aldrig kulleristen under brug.
- Placer altid grillen på en plan overflade og langt væk fra brændbare materialer og børn.
- Brug ikke grillen i kraftig vind.
- Demonter aldrig denne enhed under brug eller når den er varm.
- Brug ikke grillen indendørs, på rekreative køretøjer eller på en båd.
- Brændbare eller let antændelige materialer bør ALDRIG anvendes eller opbevares inden for 2 meter fra din grill.
- Brug ikke denne grill i et helt eller delvist lukket område som garage, gang, carport, veranda eller under en overflade, der kan tage ild.

## ADVARSEL OM KULMONOXID:

Brug ikke grillen i et lukket og/eller beboeligt rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, motorhomes, både. Fare for kulilteforgiftning, som kan være dødelig.



## VEDLIGEHODELSE OG PASNING:

---

Følg omhyggeligt de følgende trin, inden du begynder at lave mad med din enhed.

Manglende overholdelse af disse trin kan beskadige finishen og/eller give en metallisk smag til dine første madvarer.

Børst alle indvendige overflader, inklusive ristene, med vegetabilsk madlavningsolie.

Briketter eller træ kan anvendes som brændstofkilde til grillen, hvor brændstoffet placeres og tændes på askepladen. Byg ikke ild for stor. Vi anbefaler at starte en ild med ikke mere end 4 pund kul (ca. 60 briketter) og tilsætte mere efter behov under madlavning. Efter at have ladet ilden brænde ned, placeres madlavningsristen på enheden. Manglende læsning og overholdelse af instruktionerne for tænding af kul kan medføre alvorlige personskader og/eller materielle skader.

Frekvensen af rengøring bestemmes af, hvor ofte grillen bruges. Sørg for, at kullene er helt slukket, inden du begynder at rengøre enhedens indvendige del. Skyl grundigt med vand.

## KUINKA ALUSTAA BBQ:

---

- Varmista, että kokoamisohjeet on seurattu oikein. Aseta grilli sopivaan paikkaan, tasaiselle pinnalle, kauas alueista, jotka voivat syttyä tuleen. Grillin pohja kuumenee, joten varmista, että se seisoo sopivalla pinnalla. Varmista, että grillin ympärillä on vähintään 1 metrin väli kaikilta puolilta. Pidä se poissa aidoista, roikkuvista oksista ja muista syttyvistä materiaaleista.  
Käytä hiiltä ja sopivaa sytytysmenetelmää alhaalta päin:

## MENETELMÄ 1 - HIILI JA SYTYTYSNESTE/GEL:

---

- Aseta grilli turvalliseen paikkaan. Laita riittävästi hiiltä kulhoon syvyyteen 3-5 cm. Levitä sytytysneste/gel huolellisesti hiillelle. Varo, ettet kaada nestettä/geeliä käsiisi tai vaatteillesi. Jos käytät sytytysnestettä, odota 30 sekuntia, jotta neste imeytyy hiileen. Älä sytytä hiiliä, jos olet kaatanut nestettä tai geeliä vaatteillesi. Sytytä hiilet pitkäkärjellä tai turvasytyttimellä. Hiilet palavat hetken aikaa tuhkalla. Tuli on valmis ruoanlaittoon 30-40 minuutissa, tai kun tasainen valkoinen tuhka on näkyvissä päivällä, tai tasainen punainen hehku on näkyvissä yöllä. ÄLÄ kaada nestettä palaviin hiiliin.

## MENETELMÄ 2 - SYTYTYSPALAT:

---

- Aseta kolme tai neljä sytytyspalaa grillin keskelle ja sytytä ne tulitikulla. \*Aseta hiilenpalasia jokaisen palavien palojen ympärille. Lisää tarvittaessa enemmän hiiltä pyramidimuodostelmaan. Kun palo on vakiintunut, levitä polttoaine tasaisesti. Sytytyksen jälkeen tuli on valmis ruoanlaittoon 30-40 minuutin kuluttua, tai kun päivällä näkyy tasainen valkoinen tuhka tai yöllä tasainen punainen hehku. Varmista, että grillausritilä on kunnolla kiinnitetty tukiin.  
KÄYTÄ AINA UUNIKÄSINEITÄ, KUN KÄSITTELET GRILLIÄ.

## HOITO JA PUHDISTUS:

---

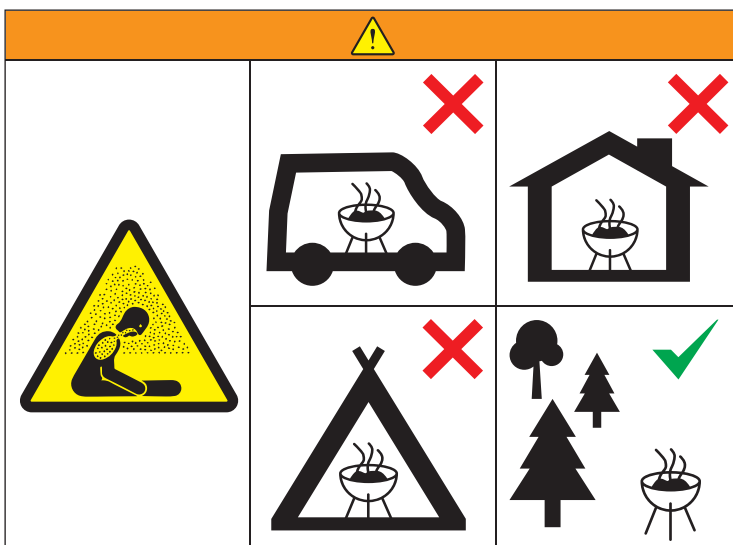
- Helpottaaksesi grillin puhdistamista käytön jälkeen, vuoraa tulipesä alumiinifoliolla, kiiltävä puoli ylöspäin. Muista jättää ilmanvaihtoaukot vapaiksi poraamalla folioon tarvittaessa reikiä. Tämä prosessi pidentää grillisi käyttöikää ja heijastaa lämpöä tehokkaammin ruokaan.  
Hiiliä on saatavilla suurina epäsäännöllisinä paloina (lump wood) ja briketteinä (yhtenäiskokoisia paloja). Yleisesti ottaen lump wood-hiili on paras nopeaan ruoanlaittoon, kuten makkaraan ja hampurilaisiin, kun taas brikitit ovat parempia paistamiseen, koska ne palavat pidempään ja kuumemmin.  
Ei ole suositeltavaa täyttää tulipesää kokonaan, koska grilli voi kumentua liikaa ruoanlaittoon. Ohjeena 3 kg:n hiilipussi 43 cm:n (17") halkaisijaltaan olevassa grillissä riittää vähintään kahteen täydelliseen grillaussessioon. Jos tuli roihahtaa rasvan tippuessa, sammuta liekit kevyesti hienolla vesiruiskulla.  
Kun olet lopettanut ruoanlaiton, älä koskaan kaada kylmää vettä suoraan hiilille niiden sammuttamiseksi, sillä tämä voi vahingoittaa grilliäsi. Käytä vanhaa tuhkaa, hiekkaa tai hienoa vesiruiskua.  
Grillin puhdistamiseksi liota grillausritilä ja työkalut kuumassa saippuavedessä mahdollisimman pian käytön jälkeen. Kuivaa ne huolellisesti ja säilytä kuivassa paikassa. Älä jätä grilliä suojaamattomana ulos.

## TURVALLISUUS- JA HOITO-NEUVOT:

- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan, vakaviin vammoihin ja/tai omaisuuden menetykseen.
- Vain kotitalouskäyttöön ulkona, ei kaupalliseen käyttöön.
- Käytä suojakäsineitä, jos tarpeen.
- Nämä ohjeet on säilytettävä kuluttajan toimesta tulevaa käyttöä varten.
- Älä käsittele hiiliä tai sytytyspuuta sytyttämisen jälkeen.
- Pidä pienet lapset ja lemmikit poissa tästä grillistä.
- Aseta grilli hyvin tuuletettuihin alueisiin.
- Älä kosketa grillin metalliosia, ennen kuin ne ovat jäähtyneet palovammojen välttämiseksi, ellei sinulla ole suojaavaa varustusta (esim. uuninlaput, käsineet jne.).
- Älä käytä grilliä, ellei se ole täysin koottu ja kaikki osat on kiinnitetty ja tiukasti kiristetty. Älä koskaan jätä grilliä valvomatta käytön tai puhdistuksen aikana. Älä koskaan anna lasten käyttää grilliä tai leikkiä sen läheisyydessä.
- Älä siirrä grilliä, kun se on käytössä tai vielä kuuma.
- Älä poista tuhkapeltiä, ennen kuin hiilet ovat täysin sammuneet.
- VAROITUS! Älä käytä löysiä vaatteita äläkä sido pitkää hiusta grillin läheisyydessä käytön aikana tai kun se on kuuma.
- Pidä se poissa lasten ja lemmikkien ulottuvilta.
- Älä koskaan poista hiiliritilää käytön aikana.
- Aseta grilli aina tasaiselle pinnalle ja kauas syttyvistä materiaaleista ja lapsista.
- Älä käytä grilliä kovassa tuulessa.
- Älä purkaa tätä laitetta käytön aikana tai kun se on kuuma.
- Älä käytä grilliä sisätiloissa, virkistysajoneuvoissa tai veneessä.
- Syttyviä tai helposti syttyviä materiaaleja ei koskaan saa käyttää tai varastoida grillin läheisyydessä 2 metrin säteellä.
- Älä käytä tätä grilliä täysin tai osittain suljetuissa tiloissa, kuten autotallissa, käytävässä, katoksessa, verannassa tai tulipalolle altistuvalla pinnalla.

## HIILIMONOKSIDIVAROITUS:

Älä käytä grilliä suljetussa ja/tai asuinkelpoisessa tilassa, kuten taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa, veneissä. Hiilimonoksidimyrkytys on hengenvaarallinen.



## HOITO JA YLLÄPITO:

---

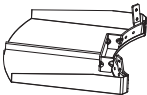
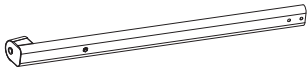
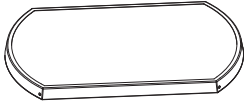
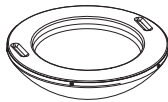
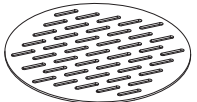
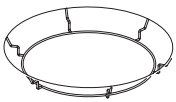
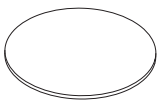
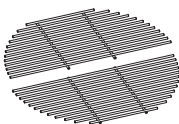
Noudata tarkasti seuraavia vaiheita ennen ruoanlaittoa laitteellasi.

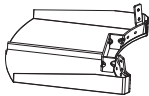
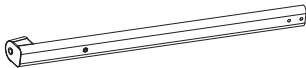
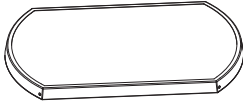
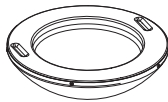
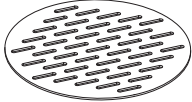
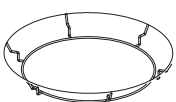
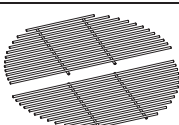
Näiden vaiheiden laiminlyönti voi vahingoittaa pinnan viimeistelyä ja/tai antaa ensimmäisille ruoillesi metallisen maun.

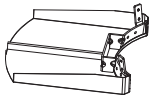
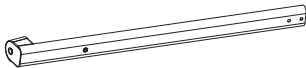
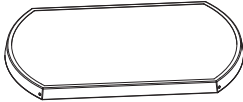
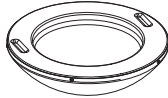
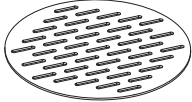
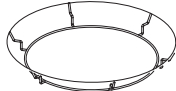
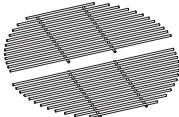
Harjaa kaikki sisäpinnat, mukaan lukien ritilät, kasviöljyllä.

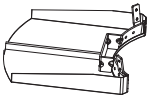
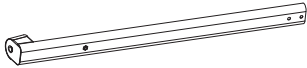
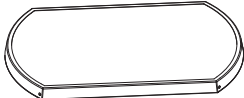
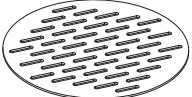
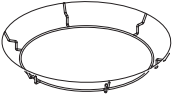
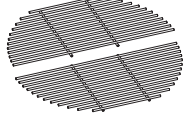
Grillaamiseen voi käyttää hiilivoimakkuutta tai puuta polttoaineena, ja polttoaine asetetaan ja sytytetään tuhkakuppiin. Älä tee tulta liian suureksi. Suosittelemme aloittamaan tulen, jossa ei ole enempää kuin 4 puntaa hiiltä (noin 60 brikettiä), ja lisäämään lisää tarpeen mukaan ruoanlaiton aikana. Kun tuli on palanut, aseta ruoanlaittoteline laitteeseen. Hiilien sytyttämisen ohjeiden lukematta jättäminen voi johtaa vakaviin henkilövahinkoihin ja/tai omaisuusvahinkoihin.

Puhdistustiheys määräytyy sen mukaan, kuinka usein grilliä käytetään. Varmista, että hiilet ovat täysin sammuneet ennen laitteen sisäpuolen puhdistamista. Huuhtelee huolellisesti vedellä.

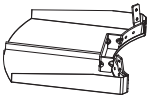
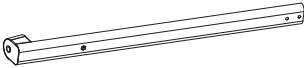
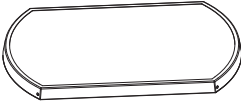
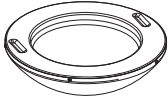
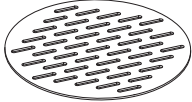
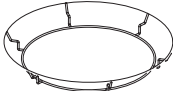
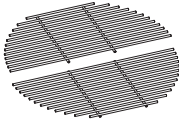
| Parts List |              |               |     |                                                                                       |
|------------|--------------|---------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Label      | Part Number  | Description   | Qty | Part Image                                                                            |
| A          | P00310013208 | Lid           | 1   |    |
| B          | P00760020602 | Handle        | 1   |    |
| C          | P00230012102 | Shelf         | 2   |    |
| D          | P00540078602 | Foot          | 4   |    |
| E          | P00230012202 | Bottom shelf  | 1   |    |
| F          | P00330006801 | Wheel         | 4   |  |
| G          | P00300002007 | Ash Basin     | 1   |  |
| J          | P00280003901 | Carbon Plate  | 1   |  |
| K          | P00500093401 | Support Frame | 1   |  |
| L          | P00760027801 | Pizza Tray    | 1   |  |
| M          | P00290001801 | Cooking grid  | 1   |  |

| Liste de Pièces |                    |                      |          |                                                                                       |
|-----------------|--------------------|----------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Étiqueter       | Numéro de la pièce | Description          | Quantité | DIAGRAMME DE LA PIÉCE                                                                 |
| A               | P00310013208       | couvercle            | 1        |    |
| B               | P00760020602       | Manche               | 1        |    |
| C               | P00230012102       | Étagère              | 2        |    |
| D               | P00540078602       | Le pied              | 4        |    |
| E               | P00230012202       | Étagère inférieure   | 1        |    |
| F               | P00330006801       | Roue                 | 4        |   |
| G               | P00300002007       | Bassin de cendres    | 1        |  |
| J               | P00280003901       | Plaque de carbone    | 1        |  |
| K               | P00500093401       | Structure de support | 1        |  |
| L               | P00760027801       | Plateau à pizza      | 1        |  |
| M               | P00290001801       | Grille de cuisson    | 1        |  |

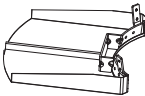
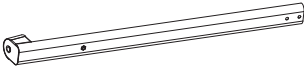
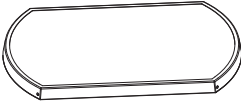
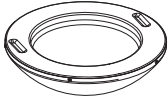
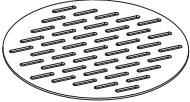
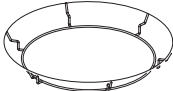
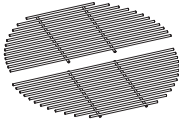
| Teileliste |              |                      |       |                                                                                       |
|------------|--------------|----------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Etikett    | Teilenummer  | Beschreibung         | Menge | Teilebild                                                                             |
| A          | P00310013208 | Deckel               | 1     |    |
| B          | P00760020602 | Griff                | 1     |    |
| C          | P00230012102 | Regal                | 2     |    |
| D          | P00540078602 | Fuß                  | 4     |    |
| E          | P00230012202 | Unterregal           | 1     |    |
| F          | P00330006801 | Rad                  | 4     |   |
| G          | P00300002007 | Aschenschale         | 1     |  |
| J          | P00280003901 | Kohlenstoffplatte    | 1     |  |
| K          | P00500093401 | Unterstützungsrahmen | 1     |  |
| L          | P00760027801 | Pizzatablett         | 1     |  |
| M          | P00290001801 | Kochrost             | 1     |  |

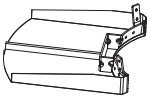
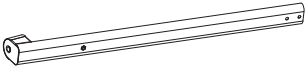
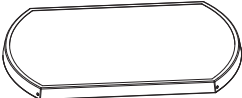
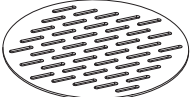
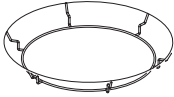
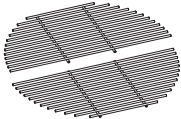
| Seznam Dílů |              |                |          |                                                                                       |
|-------------|--------------|----------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Štítek      | Číslo Dílu   | Popis          | Množství | Obrázek Dílu                                                                          |
| A           | P00310013208 | Víko           | 1        |    |
| B           | P00760020602 | Rukojeť        | 1        |    |
| C           | P00230012102 | Police         | 2        |    |
| D           | P00540078602 | Noha           | 4        |    |
| E           | P00230012202 | Spodní police  | 1        |    |
| F           | P00330006801 | Kolo           | 4        |   |
| G           | P00300002007 | Popelník       | 1        |  |
| J           | P00280003901 | Uhlíková deska | 1        |  |
| K           | P00500093401 | Podpůrný rám   | 1        |  |
| L           | P00760027801 | Plech na pizzu | 1        |  |
| M           | P00290001801 | Grilovací rošt | 1        |  |

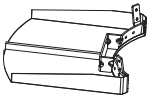
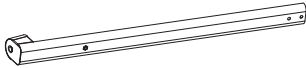
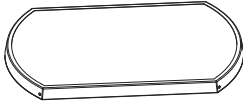
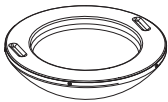
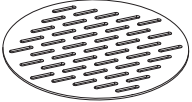
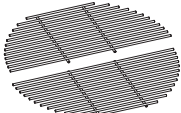
## Zoznam Dielov

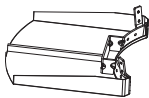
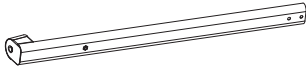
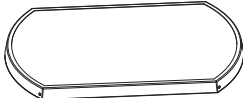
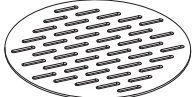
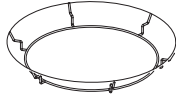
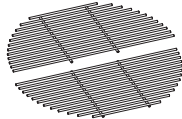
| Štítok | Číslo Dielu  | Popis          | Množstvo | Obrázok Dielu                                                                         |
|--------|--------------|----------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| A      | P00310013208 | Viečko         | 1        |    |
| B      | P00760020602 | Rukojeť        | 1        |    |
| C      | P00230012102 | Polica         | 2        |    |
| D      | P00540078602 | Noha           | 4        |    |
| E      | P00230012202 | Spodná polica  | 1        |    |
| F      | P00330006801 | Koleso         | 4        |   |
| G      | P00300002007 | Popolník       | 1        |  |
| J      | P00280003901 | Uhlíková doska | 1        |  |
| K      | P00500093401 | Podporný rám   | 1        |  |
| L      | P00760027801 | Plech na pizzu | 1        |  |
| M      | P00290001801 | Grilovací rošt | 1        |  |

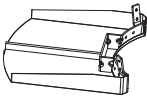
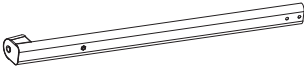
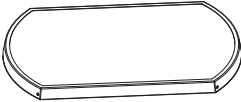
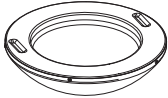
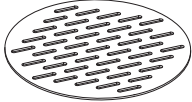
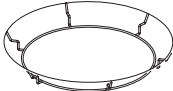
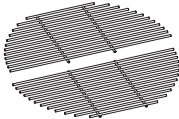
| Lista Części |              |                    |       |              |
|--------------|--------------|--------------------|-------|--------------|
| Etykieta     | Numer Części | Opis               | Ilość | Obraz Części |
| A            | P00310013208 | Pokrywka           | 1     |              |
| B            | P00760020602 | Uchwyt             | 1     |              |
| C            | P00230012102 | Półka              | 2     |              |
| D            | P00540078602 | Noga               | 4     |              |
| E            | P00230012202 | Dolna półka        | 1     |              |
| F            | P00330006801 | Koło               | 4     |              |
| G            | P00300002007 | Misa na popiół     | 1     |              |
| J            | P00280003901 | Płyta węglowa      | 1     |              |
| K            | P00500093401 | Rama wsporcza      | 1     |              |
| L            | P00760027801 | Taca do pizzy      | 1     |              |
| M            | P00290001801 | Ruszt do gotowania | 1     |              |

| Elenco delle Parti |                 |                      |          |                                                                                       |
|--------------------|-----------------|----------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Etichetta          | Numero di Parte | Descrizione          | Quantità | Immagine della Parte                                                                  |
| A                  | P00310013208    | Coperchio            | 1        |    |
| B                  | P00760020602    | Manico               | 1        |    |
| C                  | P00230012102    | Ripiano              | 2        |    |
| D                  | P00540078602    | Piede                | 4        |    |
| E                  | P00230012202    | Ripiano inferiore    | 1        |    |
| F                  | P00330006801    | Ruota                | 4        |   |
| G                  | P00300002007    | Bacinella per cenere | 1        |  |
| J                  | P00280003901    | Piastra di carbonio  | 1        |  |
| K                  | P00500093401    | Telaio di support    | 1        |  |
| L                  | P00760027801    | Vassoio per pizza    | 1        |  |
| M                  | P00290001801    | Griglia da cucina    | 1        |  |

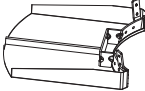
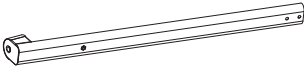
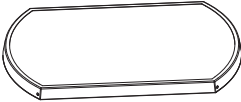
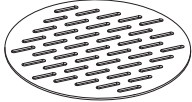
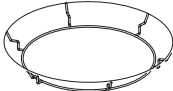
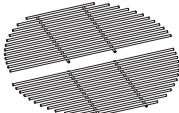
| Lista de Peças |                |                      |            |                                                                                       |
|----------------|----------------|----------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rótulo         | Número da Peça | Descrição            | Quantidade | Imagem da Peça                                                                        |
| A              | P00310013208   | Tampa                | 1          |    |
| B              | P00760020602   | Cabo                 | 1          |    |
| C              | P00230012102   | Prateleira           | 2          |    |
| D              | P00540078602   | Pé                   | 4          |    |
| E              | P00230012202   | Prateleira inferior  | 1          |    |
| F              | P00330006801   | Roda                 | 4          |   |
| G              | P00300002007   | Bacia de cinzas      | 1          |  |
| J              | P00280003901   | Placa de carbon      | 1          |  |
| K              | P00500093401   | Estrutura de suporte | 1          |  |
| L              | P00760027801   | Tabuleiro para pizza | 1          |  |
| M              | P00290001801   | Grelha de cozimento  | 1          |  |

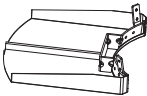
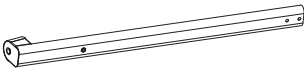
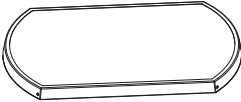
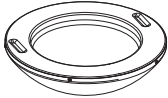
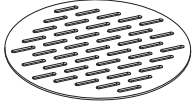
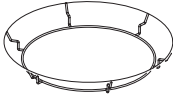
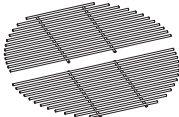
| Lista de Piezas |                 |                    |          |                                                                                       |
|-----------------|-----------------|--------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Etiqueta        | Número de Pieza | Descripción        | Cantidad | Imagen de la Pieza                                                                    |
| A               | P00310013208    | Tapa               | 1        |    |
| B               | P00760020602    | Asa                | 1        |    |
| C               | P00230012102    | Estante            | 2        |    |
| D               | P00540078602    | Pie                | 4        |    |
| E               | P00230012202    | Estante inferior   | 1        |    |
| F               | P00330006801    | Rueda              | 4        |   |
| G               | P00300002007    | Bandeja de cenizas | 1        |  |
| J               | P00280003901    | Placa de carbon    | 1        |  |
| K               | P00500093401    | Marco de soporte   | 1        |  |
| L               | P00760027801    | Bandeja para pizza | 1        |  |
| M               | P00290001801    | Rejilla de cocina  | 1        |  |

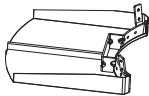
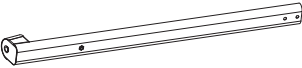
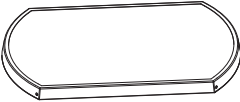
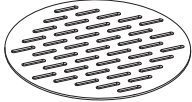
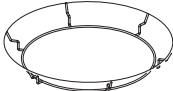
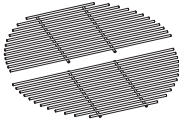
| Seznam Delov |               |                  |          |                                                                                       |
|--------------|---------------|------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Oznaka       | Številka Dela | Opis             | Količina | Slika Dela                                                                            |
| A            | P00310013208  | Pokrov           | 1        |    |
| B            | P00760020602  | Ročaj            | 1        |    |
| C            | P00230012102  | Polica           | 2        |    |
| D            | P00540078602  | Noga             | 4        |    |
| E            | P00230012202  | Spodnja polica   | 1        |    |
| F            | P00330006801  | Kolo             | 4        |   |
| G            | P00300002007  | Pladenj za pepel | 1        |  |
| J            | P00280003901  | Ogljikova plošča | 1        |  |
| K            | P00500093401  | Podporni okvir   | 1        |  |
| L            | P00760027801  | Pladenj za pico  | 1        |  |
| M            | P00290001801  | Kuhalna rešetka  | 1        |  |

| Alkatrész Lista |                |              |           |                                                                                       |
|-----------------|----------------|--------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Címke           | Alkatrész Szám | Leírás       | Mennyiség | Alkatrész Kép                                                                         |
| A               | P00310013208   | Fedél        | 1         |    |
| B               | P00760020602   | Fogantyú     | 1         |    |
| C               | P00230012102   | Polc         | 2         |    |
| D               | P00540078602   | Láb          | 4         |    |
| E               | P00230012202   | Alsó polc    | 1         |    |
| F               | P00330006801   | Kerék        | 4         |   |
| G               | P00300002007   | Hamuzó tálca | 1         |  |
| J               | P00280003901   | Szénlemez    | 1         |  |
| K               | P00500093401   | Támogató váz | 1         |  |
| L               | P00760027801   | Pizzatálca   | 1         |  |
| M               | P00290001801   | Főzőrács     | 1         |  |

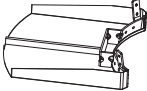
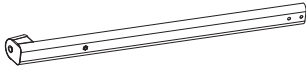
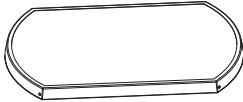
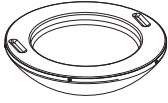
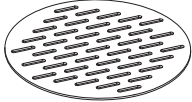
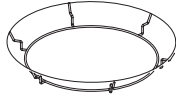
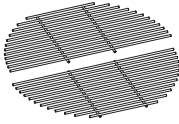
## Списък на частите

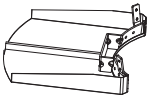
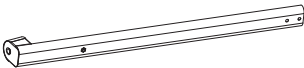
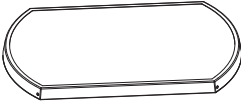
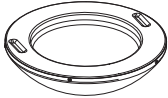
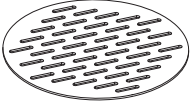
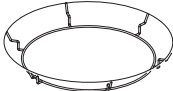
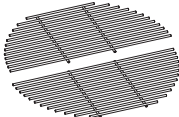
| Етикет | Номер на частта | Описание          | Количество | Изображение на частта                                                                 |
|--------|-----------------|-------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| A      | P00310013208    | Капак             | 1          |    |
| B      | P00760020602    | Дръжка            | 1          |    |
| C      | P00230012102    | Рафт              | 2          |    |
| D      | P00540078602    | Крак              | 4          |    |
| E      | P00230012202    | Долен рафт        | 1          |    |
| F      | P00330006801    | Колело            | 4          |   |
| G      | P00300002007    | Пепелник          | 1          |  |
| J      | P00280003901    | Въглеродна плоча  | 1          |  |
| K      | P00500093401    | Поддържаща рамка  | 1          |  |
| L      | P00760027801    | Пица тава         | 1          |  |
| M      | P00290001801    | Готварска решетка | 1          |  |

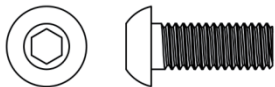
| Lista pieselor |              |                     |           |                                                                                       |
|----------------|--------------|---------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Etichetă       | Număr piesă  | Descriere           | Cantitate | Imagine piesă                                                                         |
| A              | P00310013208 | Capac               | 1         |    |
| B              | P00760020602 | Mâner               | 1         |    |
| C              | P00230012102 | Raft                | 2         |    |
| D              | P00540078602 | Picior              | 4         |    |
| E              | P00230012202 | Raft inferior       | 1         |    |
| F              | P00330006801 | Roată               | 4         |   |
| G              | P00300002007 | Bazin pentru cenușă | 1         |  |
| J              | P00280003901 | Placă de carbon     | 1         |  |
| K              | P00500093401 | Cadru de susținere  | 1         |  |
| L              | P00760027801 | Tavă pentru pizza   | 1         |  |
| M              | P00290001801 | Grilaj de gătit     | 1         |  |

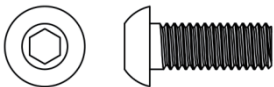
| Onderdelenlijst |                  |                     |             |                                                                                       |
|-----------------|------------------|---------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Etiket          | Onderdelennummer | Beschrijving        | Hoeveelheid | Onderdeelafbeelding                                                                   |
| A               | P00310013208     | Deksel              | 1           |    |
| B               | P00760020602     | Handvat             | 1           |    |
| C               | P00230012102     | Rek                 | 2           |    |
| D               | P00540078602     | Voet                | 4           |    |
| E               | P00230012202     | Onderrek            | 1           |    |
| F               | P00330006801     | Wiel                | 4           |   |
| G               | P00300002007     | Asbak               | 1           |  |
| J               | P00280003901     | Koolplaat           | 1           |  |
| K               | P00500093401     | Ondersteuningsframe | 1           |  |
| L               | P00760027801     | Pizzaschaal         | 1           |  |
| M               | P00290001801     | Kookrooster         | 1           |  |

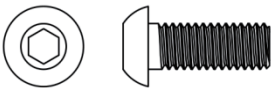
## Deleoversigt

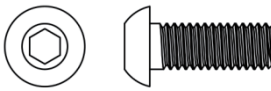
| Etiket | Dele nummer  | Beskrivelse  | Mængde | Delebillede                                                                           |
|--------|--------------|--------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| A      | P00310013208 | Låg          | 1      |    |
| B      | P00760020602 | Håndtag      | 1      |    |
| C      | P00230012102 | Hylde        | 2      |    |
| D      | P00540078602 | Fod          | 4      |    |
| E      | P00230012202 | Bundhylde    | 1      |    |
| F      | P00330006801 | Hjul         | 4      |   |
| G      | P00300002007 | Asbak        | 1      |  |
| J      | P00280003901 | Kulplade     | 1      |  |
| K      | P00500093401 | Støtte ramme | 1      |  |
| L      | P00760027801 | Pizza bakke  | 1      |  |
| M      | P00290001801 | Kogegitter   | 1      |  |

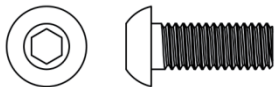
| Osaluettelo |              |            |       |                                                                                       |
|-------------|--------------|------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Tarra       | Osanumero    | Kuvaus     | Määrä | Osan kuva                                                                             |
| A           | P00310013208 | Kansio     | 1     |    |
| B           | P00760020602 | Kahva      | 1     |    |
| C           | P00230012102 | Hylly      | 2     |    |
| D           | P00540078602 | Jalka      | 4     |    |
| E           | P00230012202 | Alahylly   | 1     |    |
| F           | P00330006801 | Pyörä      | 4     |   |
| G           | P00300002007 | Tuhkakori  | 1     |  |
| J           | P00280003901 | Hiilipelti | 1     |  |
| K           | P00500093401 | Tukirunko  | 1     |  |
| L           | P00760027801 | Pizzalauta | 1     |  |
| M           | P00290001801 | Grilli     | 1     |  |

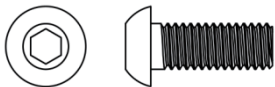
| Parts List |             |                       |     |                                                                                     |
|------------|-------------|-----------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Label      | Part Number | Description           | Qty | Part Image                                                                          |
| H1         | H010060023  | Bolt M6*16            | 22  |  |
| HW1        | H090030002  | Socket head wrench M6 | 1   |  |
| HW2        | H090010015  | Wrench M10            | 1   |  |

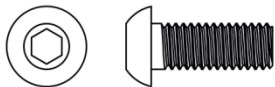
| Liste de Pièces |                    |                  |          |                                                                                       |
|-----------------|--------------------|------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Étiqueter       | Numéro de la pièce | Description      | Quantité | DIAGRAMME DE LA PIÈCE                                                                 |
| H1              | H010060023         | Boulon M6*16     | 22       |  |
| HW1             | H090030002         | Clé à douille M6 | 1        |  |
| HW2             | H090010015         | Clé M10          | 1        |  |

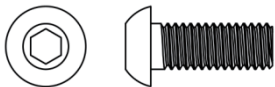
| Teileliste |             |                             |       |                                                                                     |
|------------|-------------|-----------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Etikett    | Teilenummer | Beschreibung                | Menge | Teilebild                                                                           |
| H1         | H010060023  | Schraube M6*16              | 22    |  |
| HW1        | H090030002  | Innensechskant-Schlüssel M6 | 1     |  |
| HW2        | H090010015  | Schlüssel M10               | 1     |  |

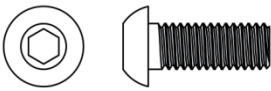
| Seznam Dílů |            |                  |          |                                                                                       |
|-------------|------------|------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Štítek      | Číslo Dílu | Popis            | Množství | Obrázek Dílu                                                                          |
| H1          | H010060023 | Šroub M6*16      | 22       |  |
| HW1         | H090030002 | Imbusový klíč M6 | 1        |  |
| HW2         | H090010015 | Klíč M10         | 1        |  |

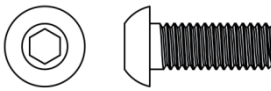
| Zoznam Dielov |             |                  |          |                                                                                     |
|---------------|-------------|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Štítok        | Číslo Dielu | Popis            | Množstvo | Obrázok Dielu                                                                       |
| H1            | H010060023  | Šrób M6*16       | 22       |  |
| HW1           | H090030002  | Imbusový kľúč M6 | 1        |  |
| HW2           | H090010015  | Kľúč M10         | 1        |  |

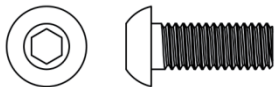
| Lista Części |              |                   |       |                                                                                       |
|--------------|--------------|-------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Etykieta     | Numer Części | Opis              | Ilość | Obraz Części                                                                          |
| H1           | H010060023   | Wkręt M6*16       | 22    |  |
| HW1          | H090030002   | Klucz nasadowy M6 | 1     |  |
| HW2          | H090010015   | Klucz M10         | 1     |  |

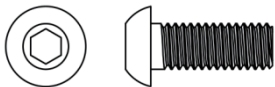
| Elenco delle Parti |                 |                     |          |                                                                                     |
|--------------------|-----------------|---------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Etichetta          | Numero di Parte | Descrizione         | Quantità | Immagine della Parte                                                                |
| H1                 | H010060023      | Bullone M6*16       | 22       |  |
| HW1                | H090030002      | Chiave a bussola M6 | 1        |  |
| HW2                | H090010015      | Chiave M10          | 1        |  |

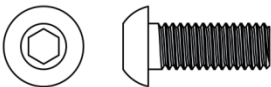
| Lista de Peças |                |                     |            |                                                                                       |
|----------------|----------------|---------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rótulo         | Número da Peça | Descrição           | Quantidade | Imagem da Peça                                                                        |
| H1             | H010060023     | Parafuso M6*16      | 22         |  |
| HW1            | H090030002     | Chave de soquete M6 | 1          |  |
| HW2            | H090010015     | Chave M10           | 1          |  |

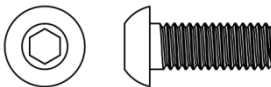
| Lista de Piezas |                 |                  |          |                                                                                     |
|-----------------|-----------------|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Etiqueta        | Número de Pieza | Descripción      | Cantidad | Imagen de la Pieza                                                                  |
| H1              | H010060023      | Tornillo M6*16   | 22       |  |
| HW1             | H090030002      | Llave de vaso M6 | 1        |  |
| HW2             | H090010015      | Llave M10        | 1        |  |

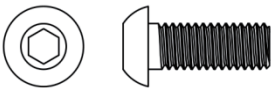
| Seznam Delov |               |             |          |                                                                                       |
|--------------|---------------|-------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Oznaka       | Številka Dela | Opis        | Količina | Slika Dela                                                                            |
| H1           | H010060023    | Vijak M6*16 | 22       |  |
| HW1          | H090030002    | Ključ M6    | 1        |  |
| HW2          | H090010015    | Ključ M10   | 1        |  |

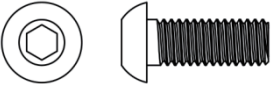
| Alkatrész Lista |                |                      |           |                                                                                     |
|-----------------|----------------|----------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Címke           | Alkatrész Szám | Leírás               | Mennyiség | Alkatrész Kép                                                                       |
| H1              | H010060023     | Csavar M6*16         | 22        |  |
| HW1             | H090030002     | Hatszögletű kulcs M6 | 1         |  |
| HW2             | H090010015     | Kulcs M10            | 1         |  |

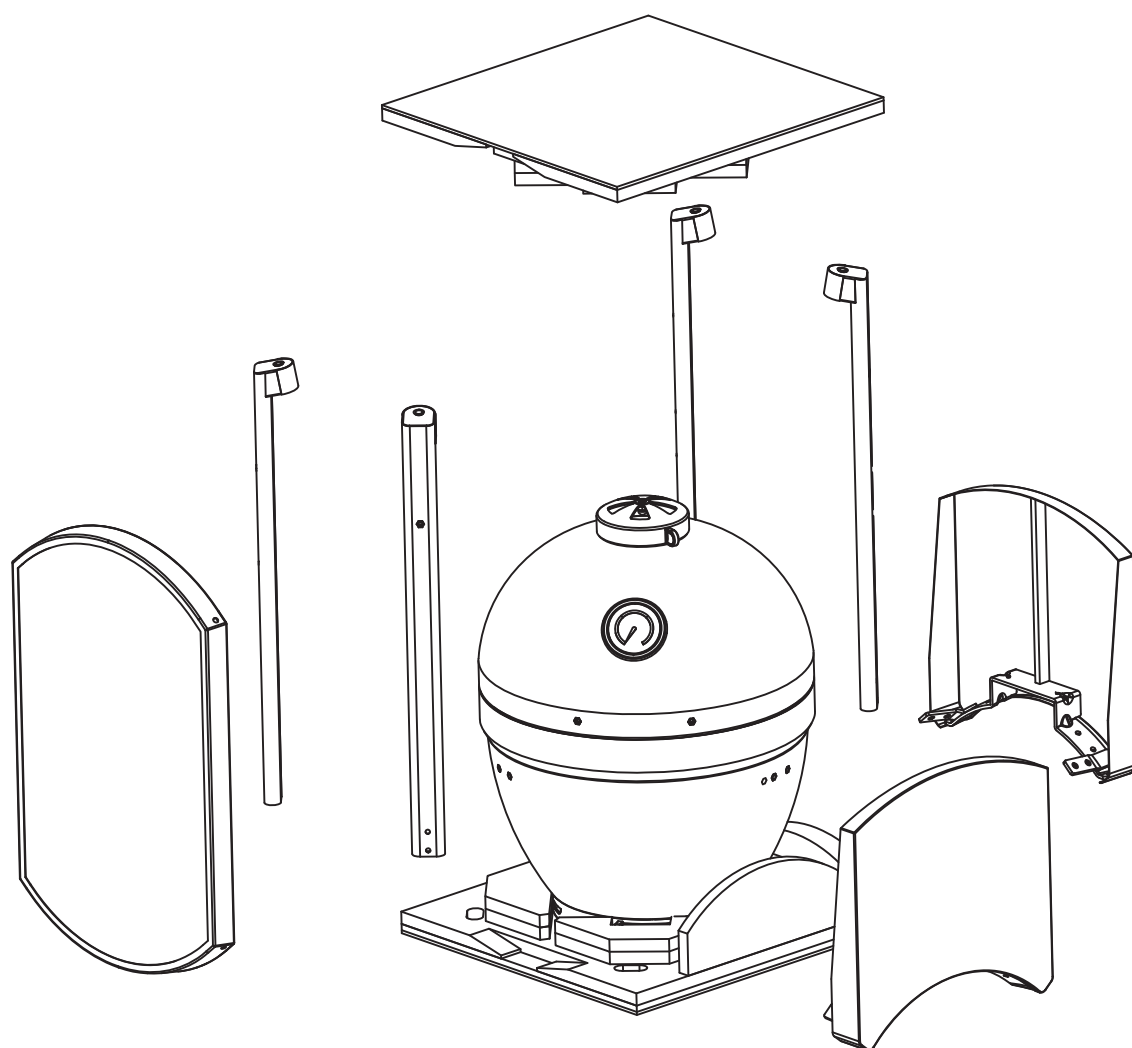
| Списък на частите |                 |                    |            |                                                                                       |
|-------------------|-----------------|--------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Етикет            | Номер на частта | Описание           | Количество | Изображение на частта                                                                 |
| H1                | H010060023      | Болт М6*16         | 22         |  |
| HW1               | H090030002      | Головка за ключ М6 | 1          |  |
| HW2               | H090010015      | Ключ М10           | 1          |  |

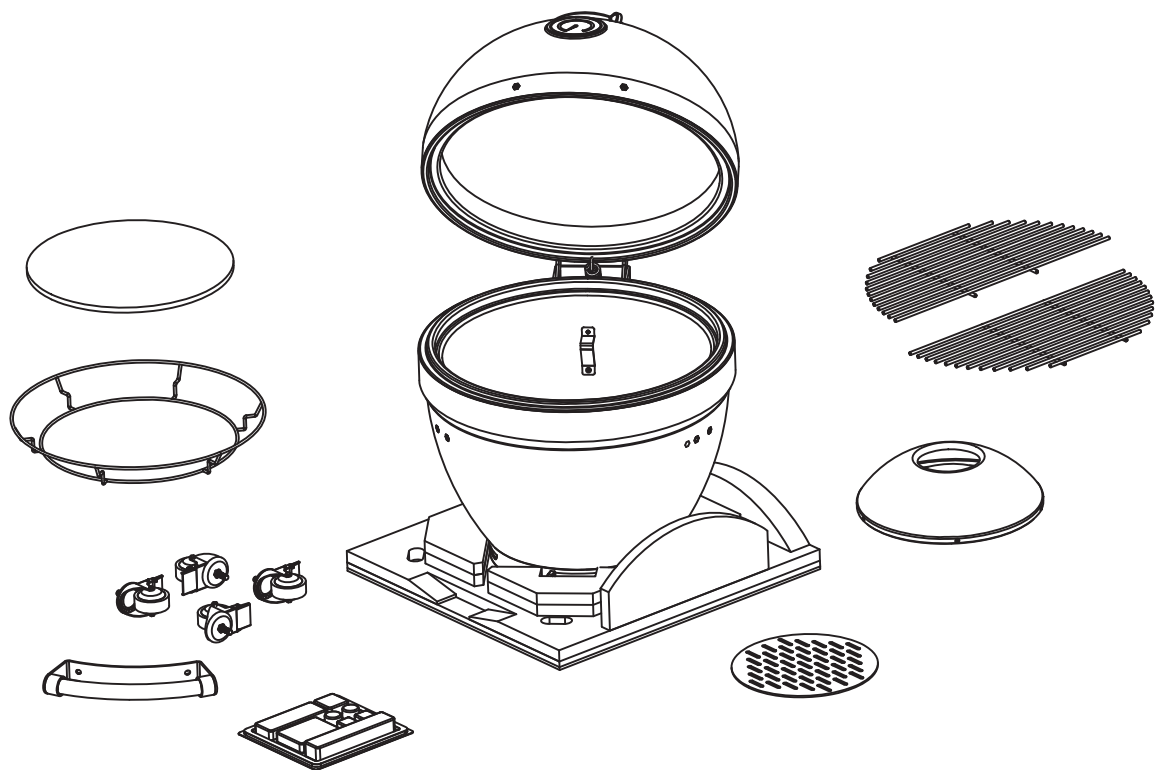
| Lista pieselor |             |                 |           |                                                                                     |
|----------------|-------------|-----------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Etichetă       | Număr piesă | Descriere       | Cantitate | Imagine piesă                                                                       |
| H1             | H010060023  | Șurub M6*16     | 22        |  |
| HW1            | H090030002  | Cheie cu cap M6 | 1         |  |
| HW2            | H090010015  | Cheie M10       | 1         |  |

| Onderdelenlijst |                 |                    |             |                                                                                       |
|-----------------|-----------------|--------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Etiket          | Onderdelenummer | Beschrijving       | Hoeveelheid | Onderdeelaafbeelding                                                                  |
| H1              | H010060023      | Bout M6*16         | 22          |  |
| HW1             | H090030002      | Zeskant sleutel M6 | 1           |  |
| HW2             | H090010015      | Moersleutel M10    | 1           |  |

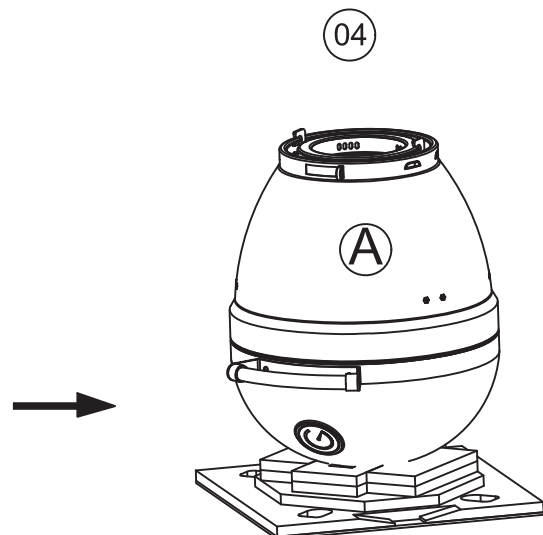
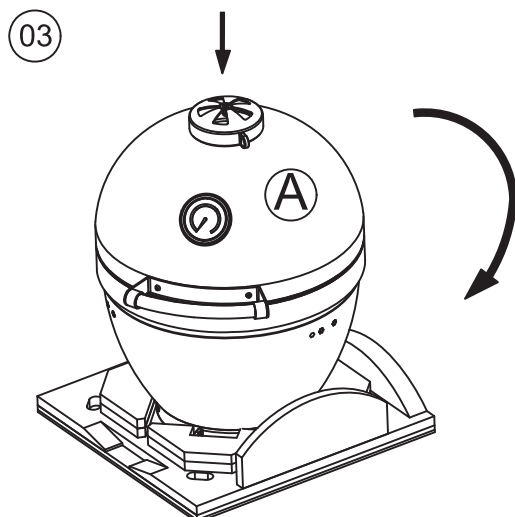
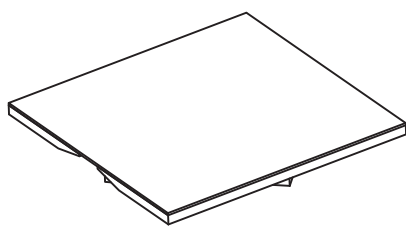
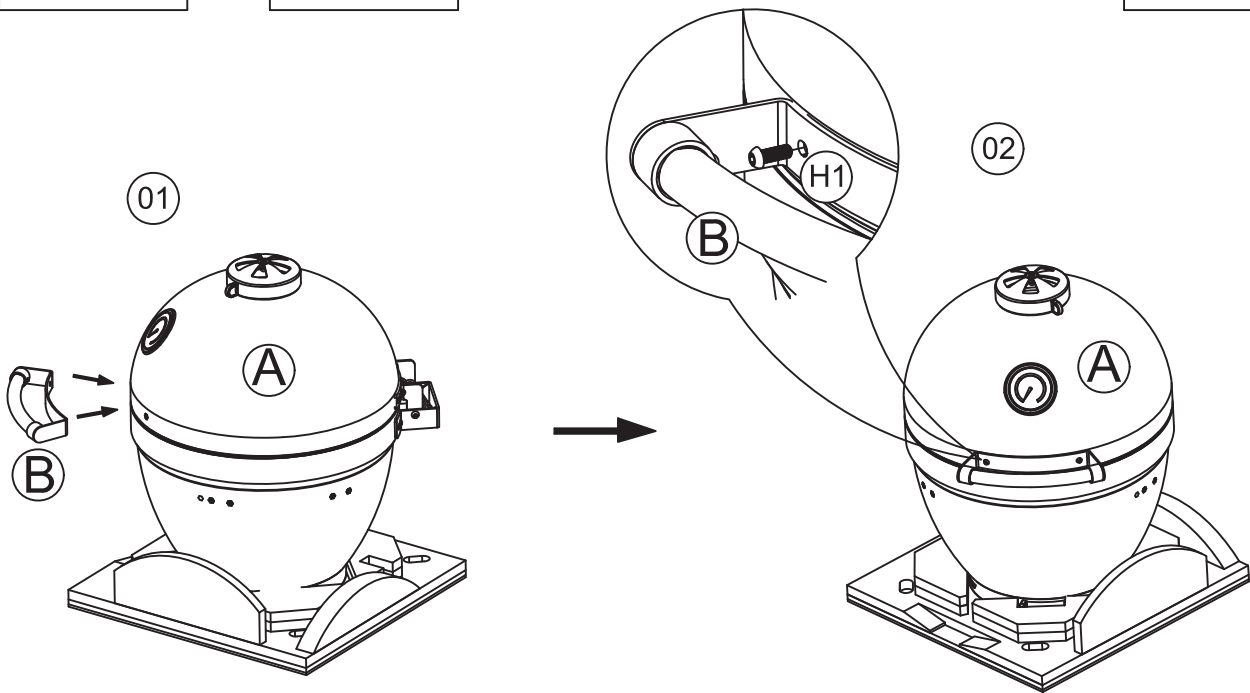
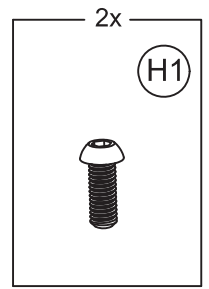
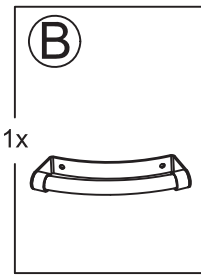
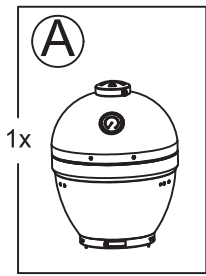
| Deleoversigt |             |                |        |                                                                                     |
|--------------|-------------|----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Etiket       | Dele nummer | Beskrivelse    | Mængde | Delebillede                                                                         |
| H1           | H010060023  | Bolt M6*16     | 22     |  |
| HW1          | H090030002  | Insexnøgle M6  | 1      |  |
| HW2          | H090010015  | Skruenøgle M10 | 1      |  |

| Osaluettelo |            |                    |       |                                                                                       |
|-------------|------------|--------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Tarra       | Osanumero  | Kuvaus             | Määrä | Osan kuva                                                                             |
| H1          | H010060023 | Pultti M6*16       | 22    |  |
| HW1         | H090030002 | Kuusiokoloavain M6 | 1     |  |
| HW2         | H090010015 | Avain M10          | 1     |  |

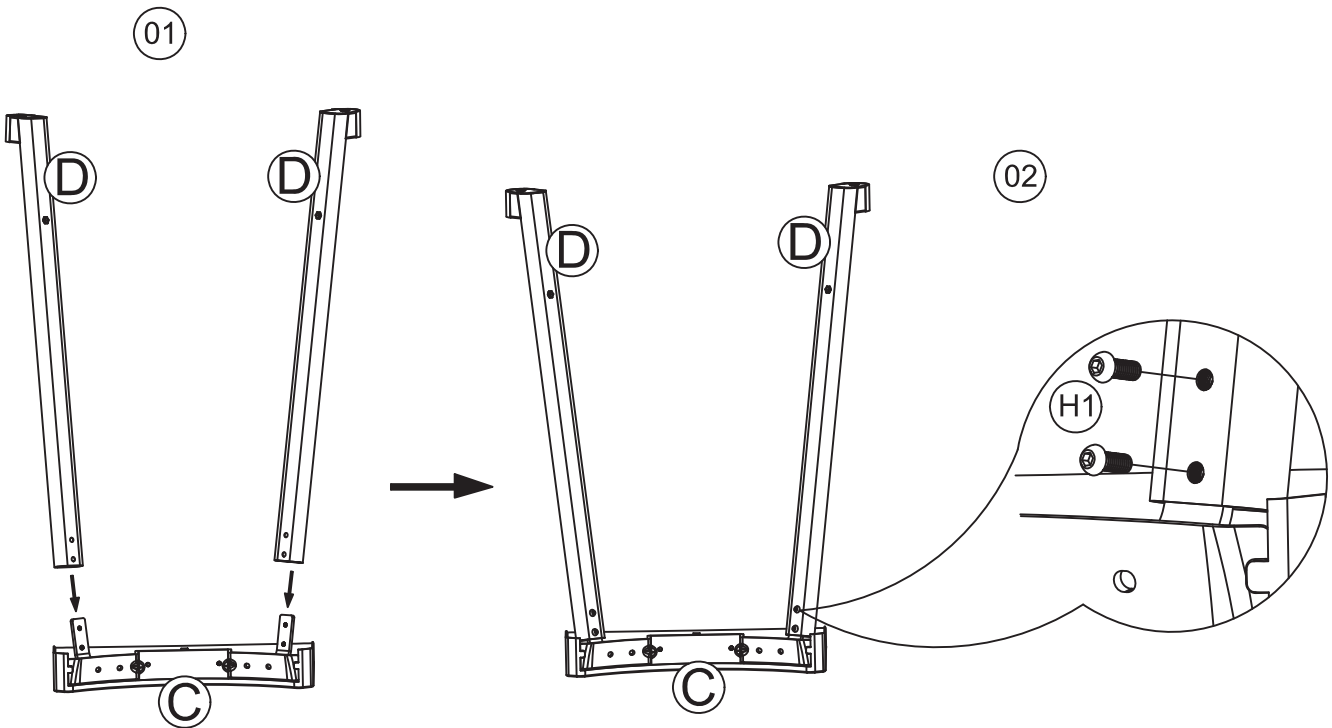
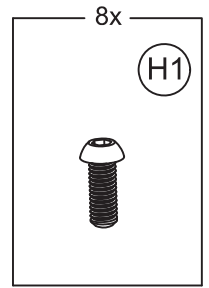
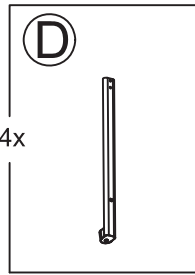
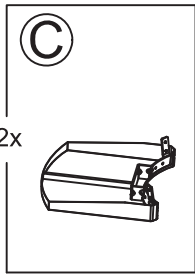


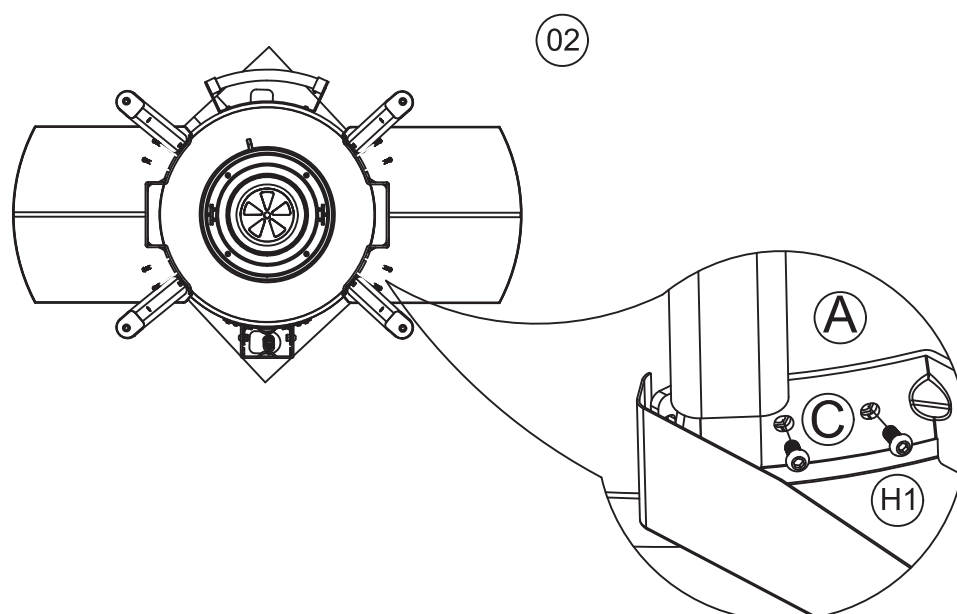
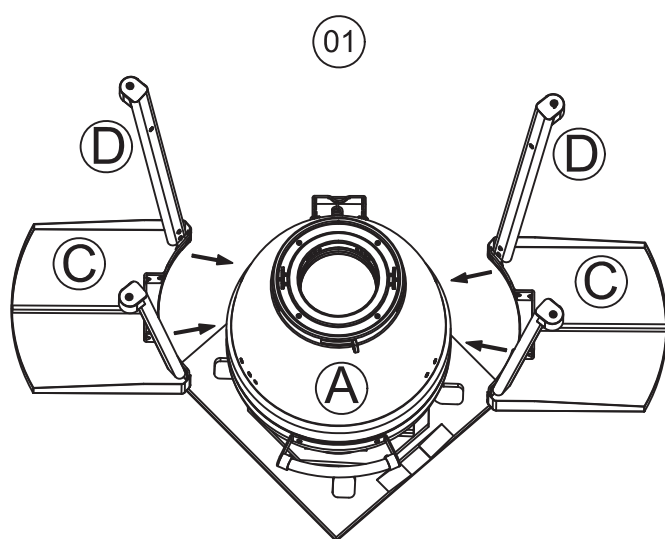
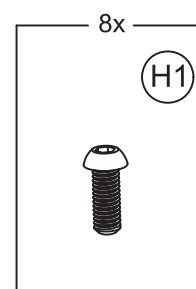


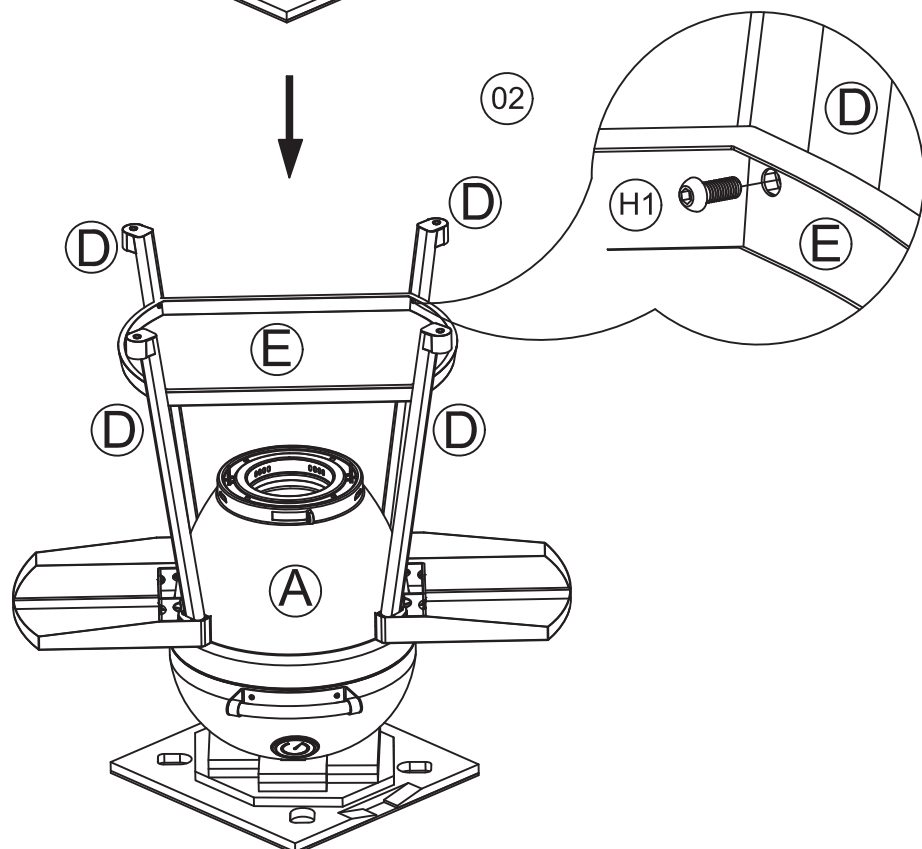
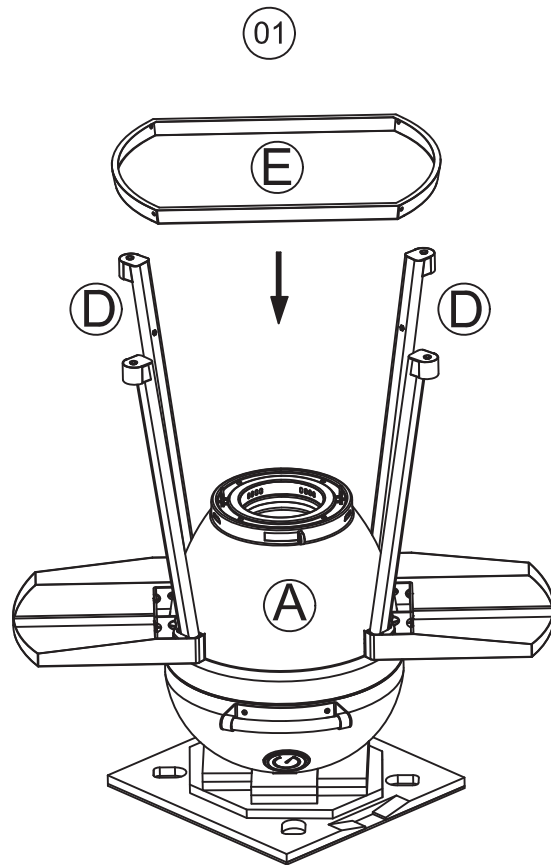
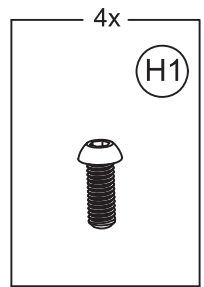
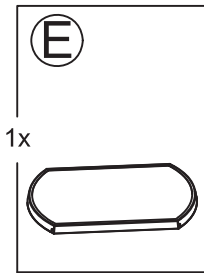
# 3

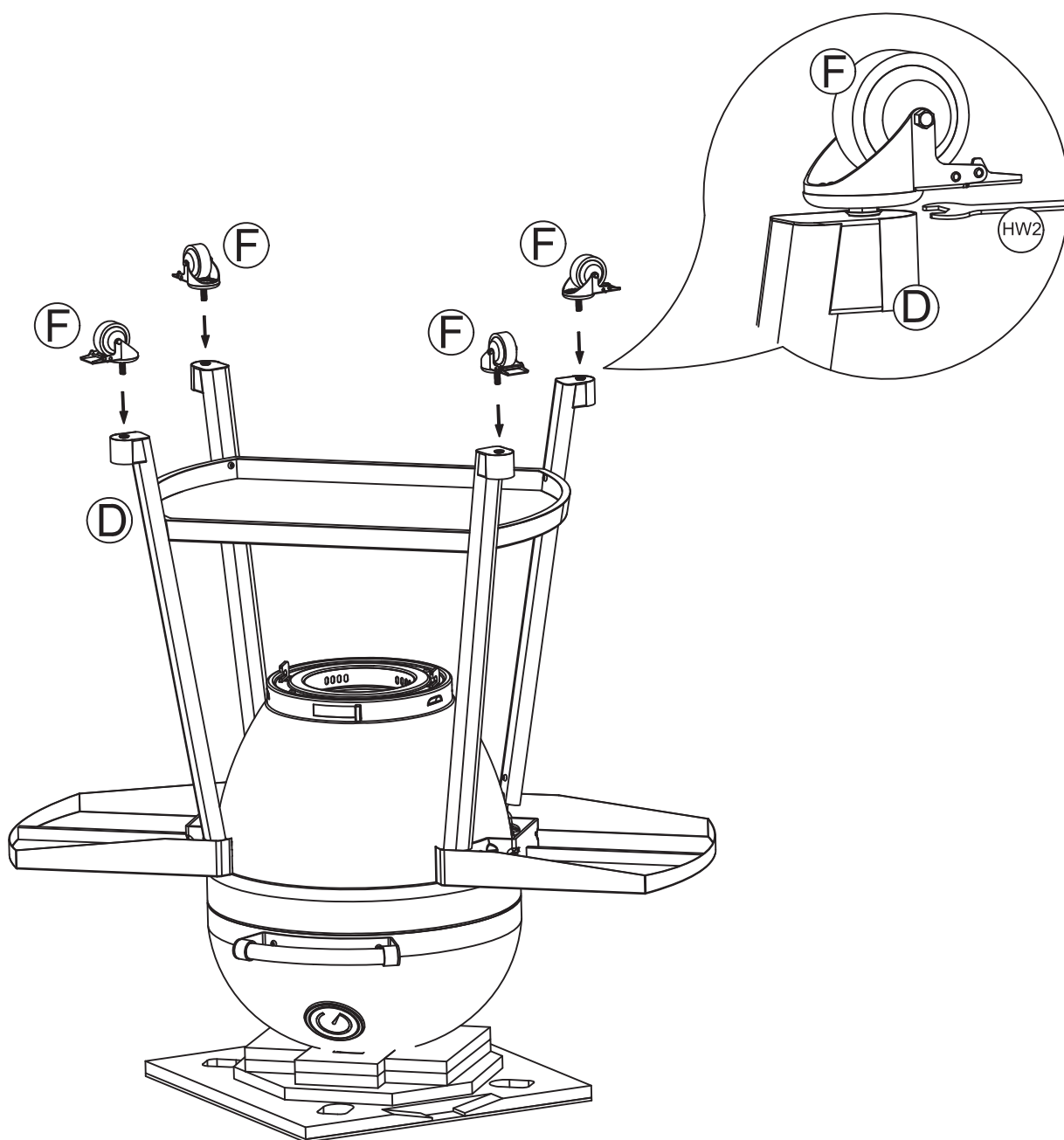
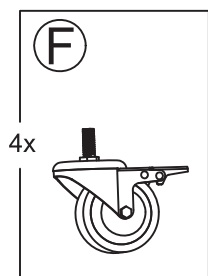


# 4

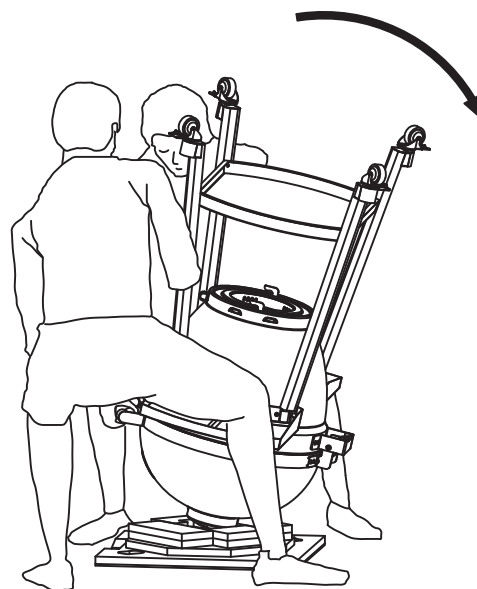
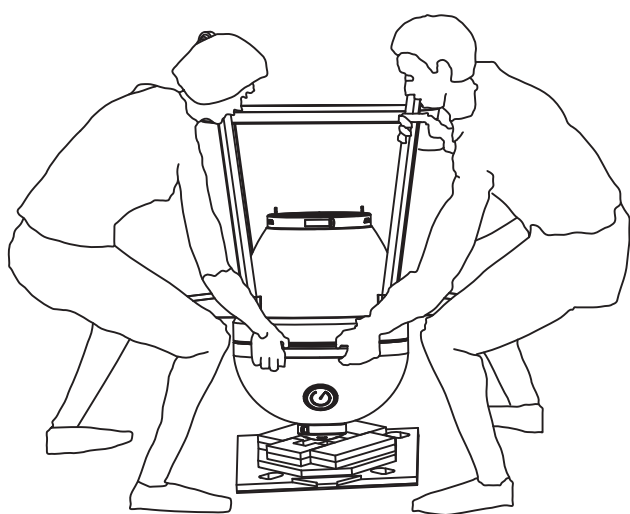




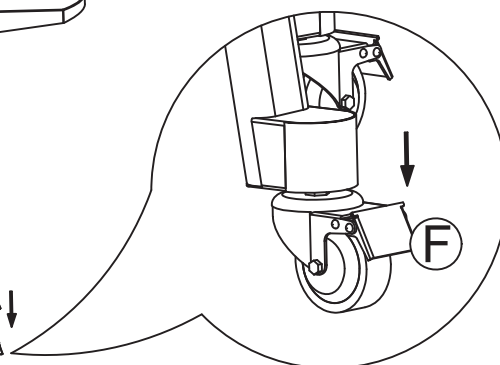
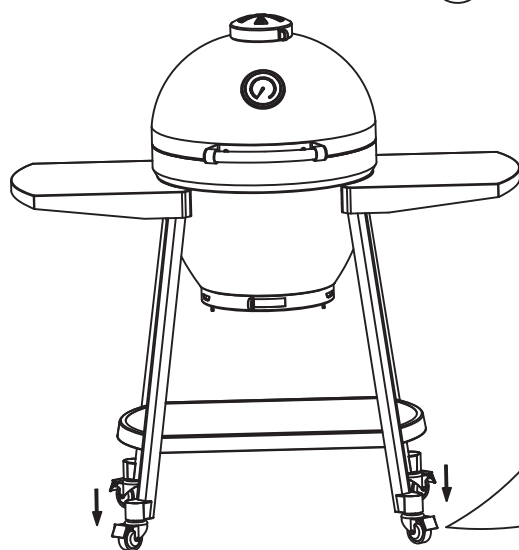


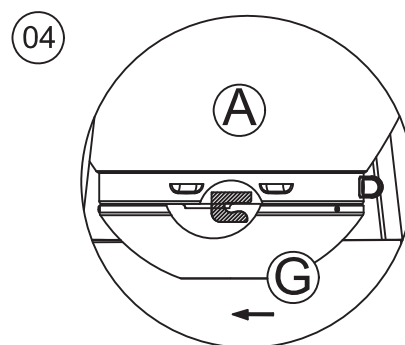
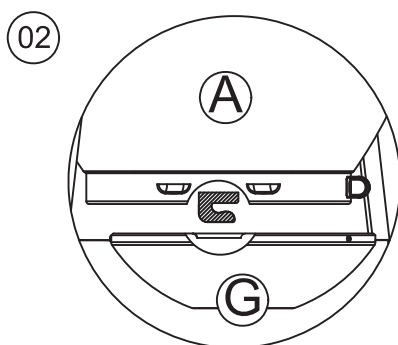
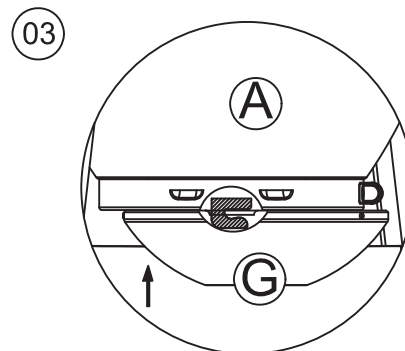
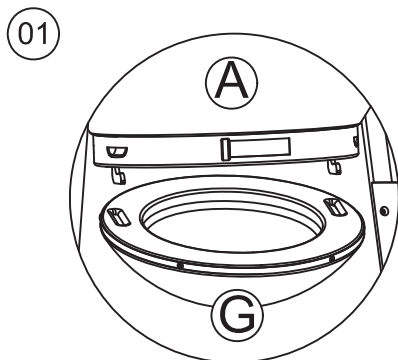
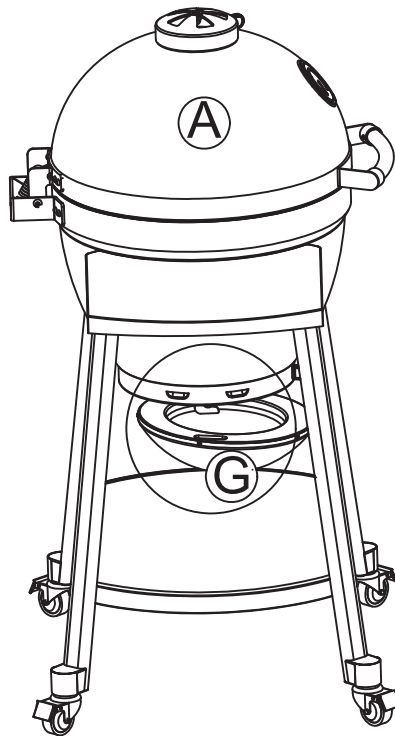
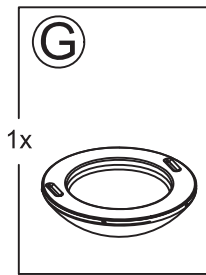


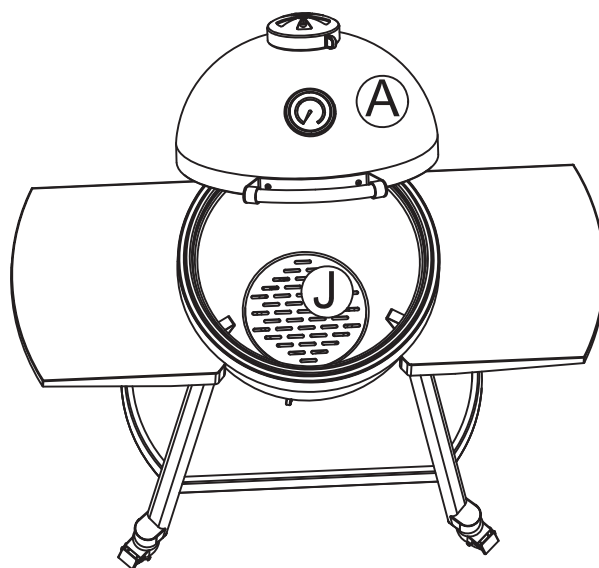
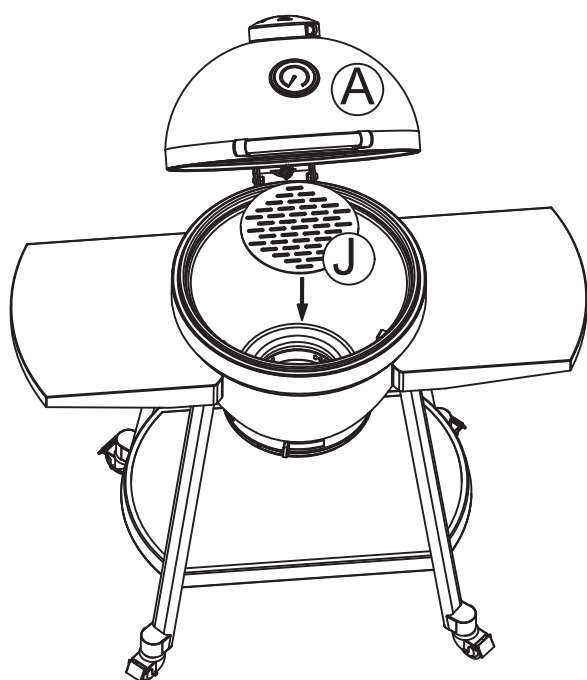
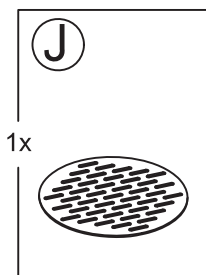
01

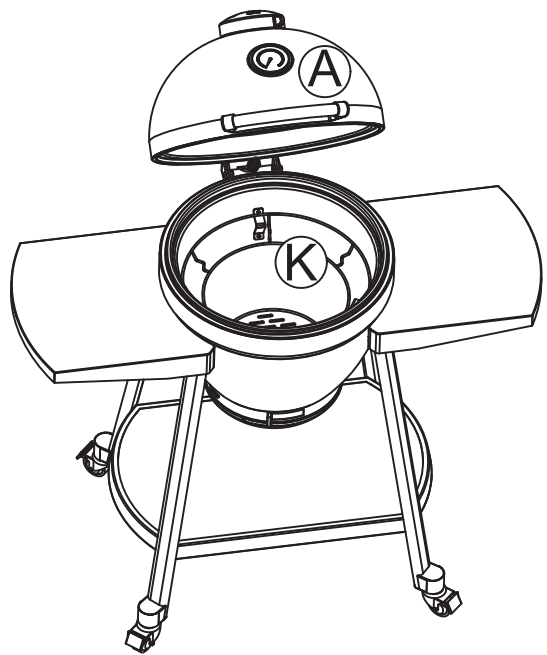
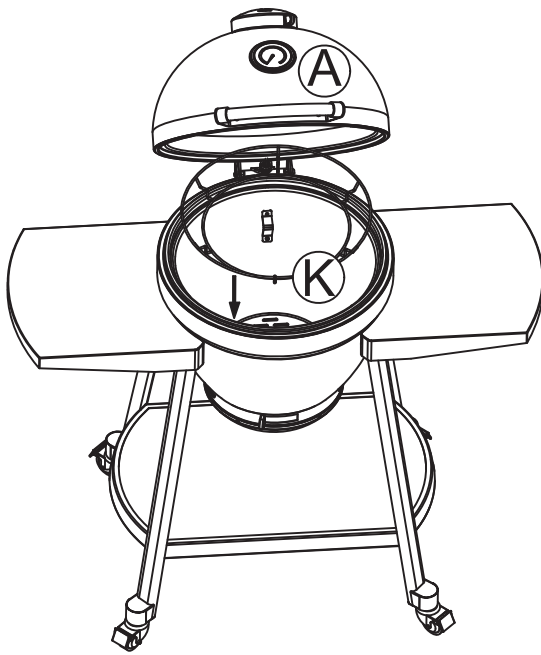
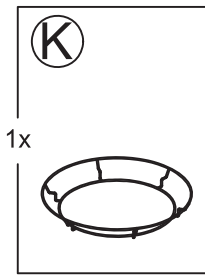


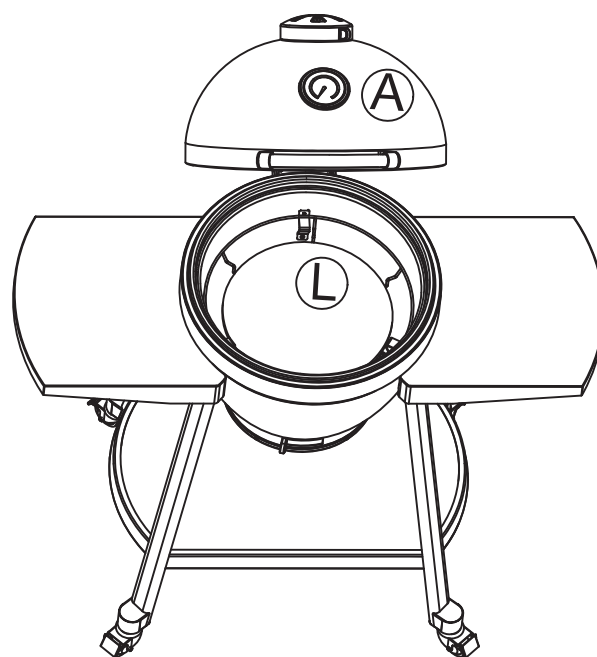
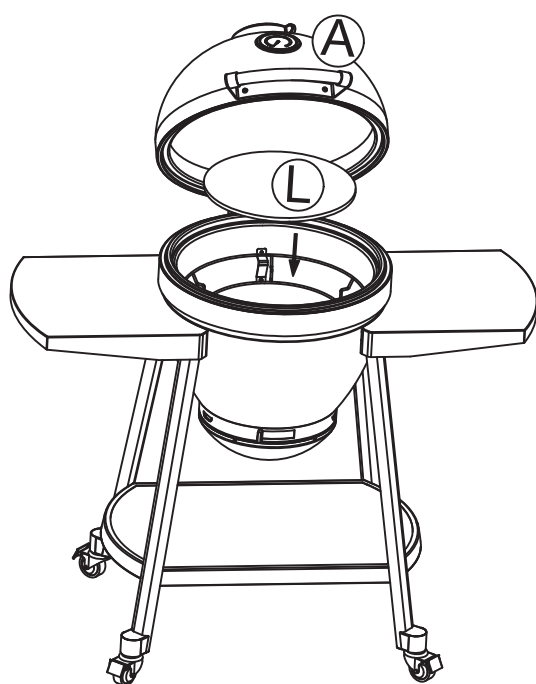
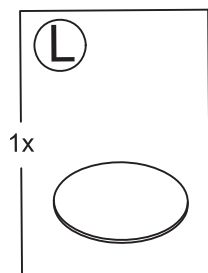
02

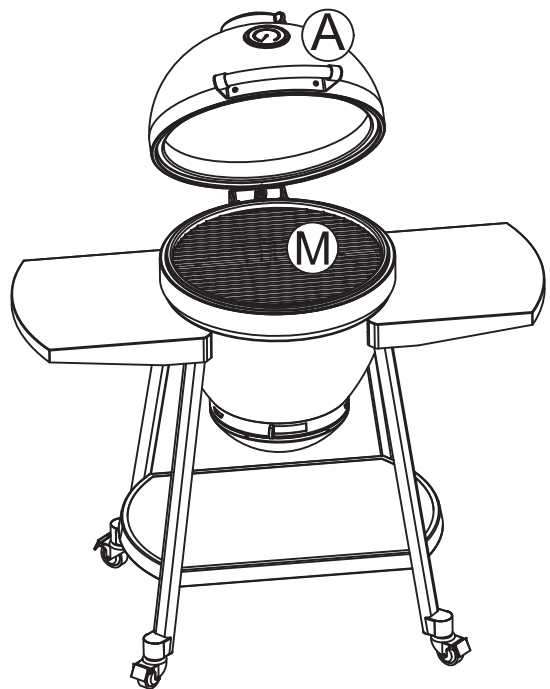
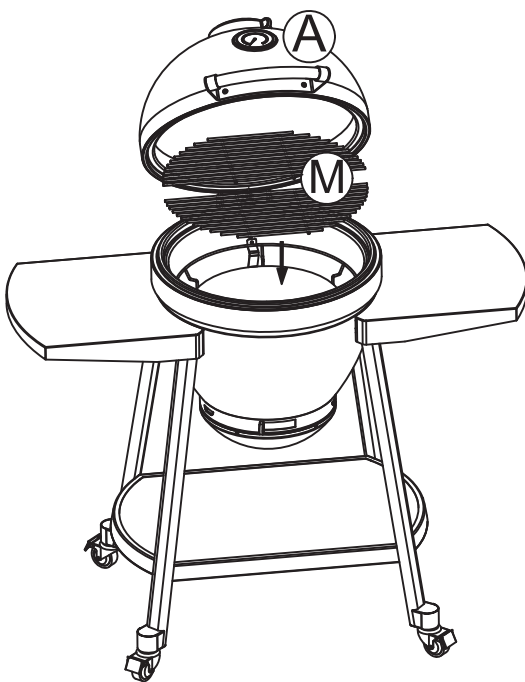
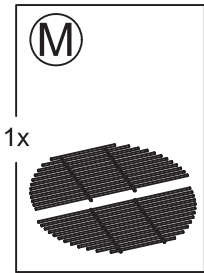














**SunWay Europe GmbH**

Wrangelstraße 100

10997 Berlin

Germany

E-Mail: [helpme@sunjoyonline.eu](mailto:helpme@sunjoyonline.eu)

[www.sunjoyonline.eu](http://www.sunjoyonline.eu)