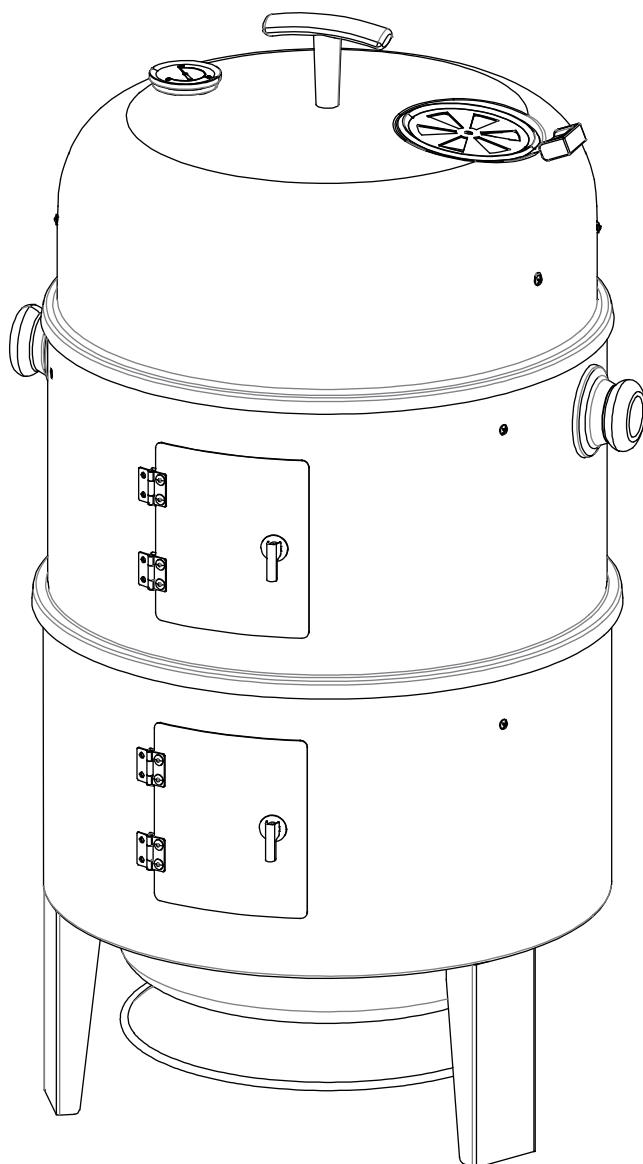




EN Charcoal smoker

FR Barbecue fumoir à charbon

PL Wędzarnia na węgiel drzewny

RO Grătar cu afumătoare pe cărbuni

ES Ahumador de carbón vegetal

PT Defumador a carvão

TR Kömürlü tütsüleyici

EN IMPORTANT - These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to handling the product and retain them for future reference.

FR IMPORTANT : Ces instructions sont données pour votre sécurité. Merci de les lire attentivement avant de manipuler le produit et de les conserver pour référence.

PL WAŻNE — Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Należy ją dokładnie przeczytać przed obsługą produktu i zachować do wykorzystania w przyszłości.

RO IMPORTANT - Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește-le cu atenție înainte de montarea produsului și păstrează-le pentru consultare ulterioară.

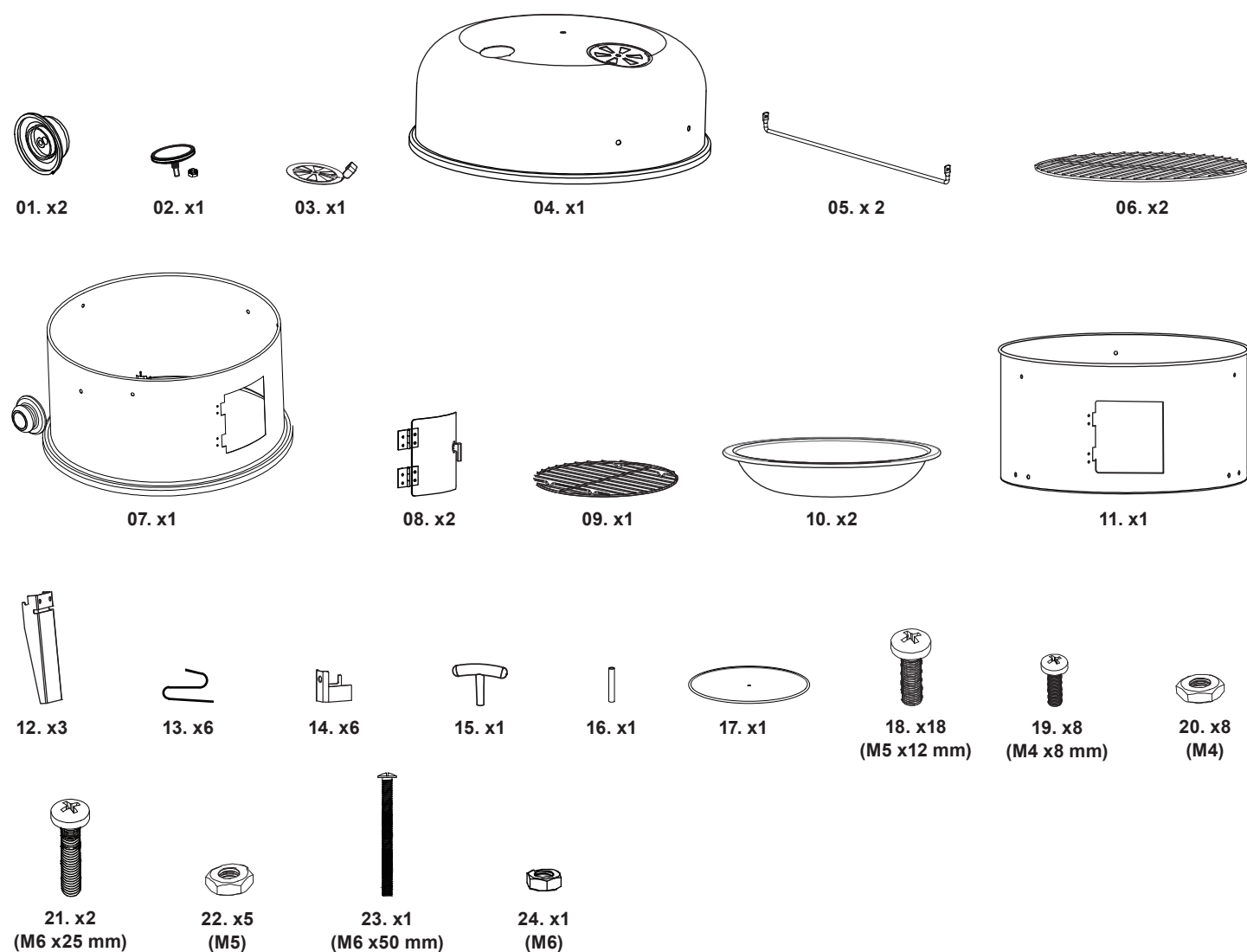
ES IMPORTANTE: Estas instrucciones son para su propia seguridad. Léalas atentamente antes de manipular el producto y guárdelas para futuras consultas.

PT IMPORTANTE - Estas instruções são para sua segurança. Leia-as atentamente antes de manusear o produto e guarde-as para consultas futuras.

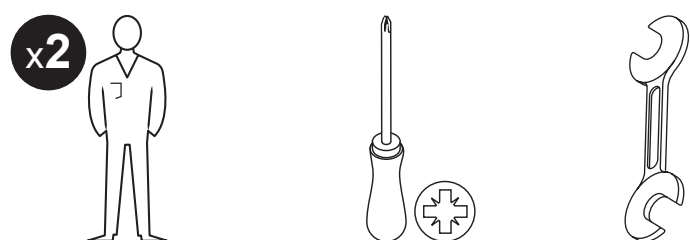
TR ÖNEMLİ - Bu talimatlar sizin güvenliğinizi içindir. Ürün üzerinde çalışmaya başlamadan önce lütfen bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

V11025_5063022755841_MAND4_2425_TF001294

5063022755841

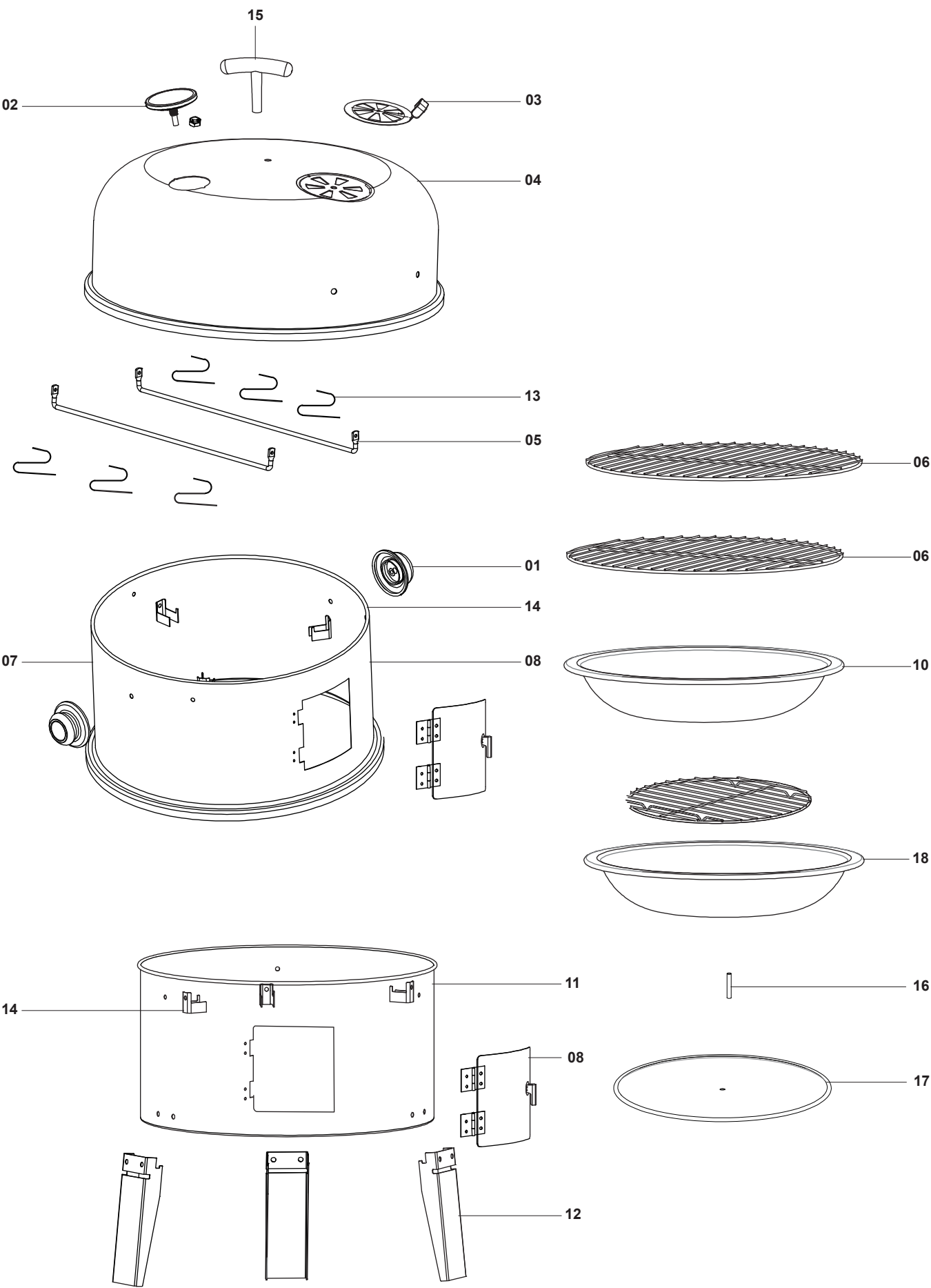


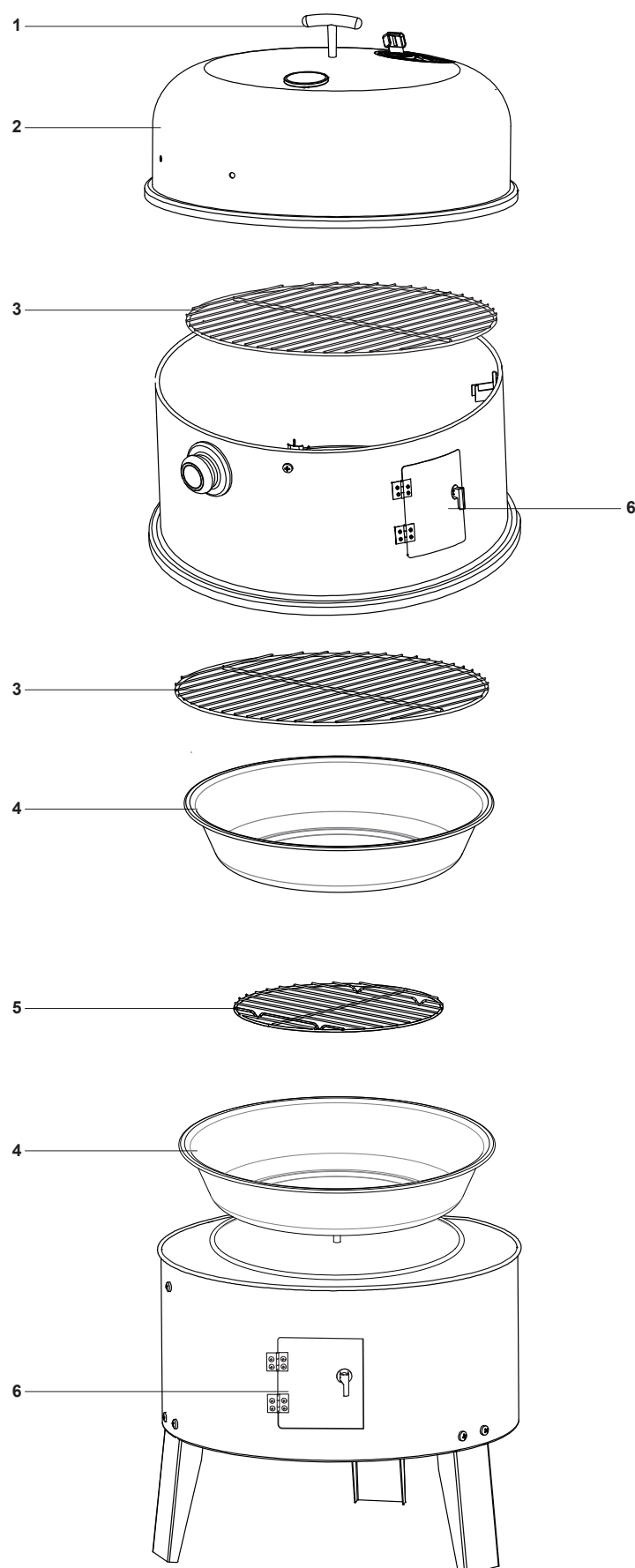
EN You will need FR Vous aurez besoin de PL Będziecie potrzebować RO Vei avea nevoie de ES Necesitará PT Vai precisar de TR İhtiyaç duyacaklarınız



EN Contents FR Table des matières PL Spis treści RO Cuprins ES Contenido PT Conteúdo TR İçindekiler

EN		FR		PL		RO		ES		PT		TR	
Safety	5	Sécurité	6	Bezpieczeństwo	7	Siguranță	9	Seguridad	10	Segurança	11	Güvenlik	12
Guarantee	5	Garantie	7	Gwarancja	8	Garanție	10	Garantía	11	Garantia	12	Garanti	13
Assembly	14	Montage	14	Montaż	14	Asamblare	14	Montaje	14	Montagem	14	Montaj	14
Use	19	Utilisation	20	Użytkowanie	21	Utilizare	23	Uso	24	Utilização	25	Kullanım	27
Care & maintenance	29	Entretien et maintenance	29	Czyszczenie i konserwacja	30	Îngrijire și întreținere	31	Cuidados y mantenimiento	31	Cuidados e manutenção	32	Bakım ve muhafaza	33





- EN** 1. Handle 2. Lid 3. Cooking grid 4. Water pan / charcoal pan 5. Charcoal grate 6. Door
- FR** 1. Poignée 2. Couvercle 3. Grille de cuisson 4. Bac à eau / bac à charbon 5. Grille à charbon 6. Porte
- PL** 1. Uchwyt 2. Pokrywa 3. Ruszt 4. Naczynie na wodę / naczynie na węgiel drzewny 5. Ruszt węglowy 6. Drzwiczki
- RO** 1. Mâner 2. Capac 3. Grilă de gătit 4. Recipient apă / Recipient cărbune 5. Grătar pentru cărbuni 6. Ușă
- ES** 1. Asa 2. Tapa 3. Rejilla de cocción 4. Recipiente para agua / carbón vegetal 5. Rejilla de carbón vegetal 6. Puerta
- PT** 1. Pega 2. Tampa 3. Grelha 4. Recipiente de água / carvão 5. Grelha de carvão 6. Porta
- TR** 1. Tutma yeri 2. Kapak 3. Pişirme ızgarası 4. Su / kömür tepsisi 5. Kömür ızgarası 6. Kapak



EN

Before you start

These instructions are for your safety. Read the instructions before using the appliance, and retain them for future reference.

- Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
- Check the part and make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local store who will be able to help you.



**WARNING: CONTAINS SMALL PARTS.
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**

- Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.
- When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.

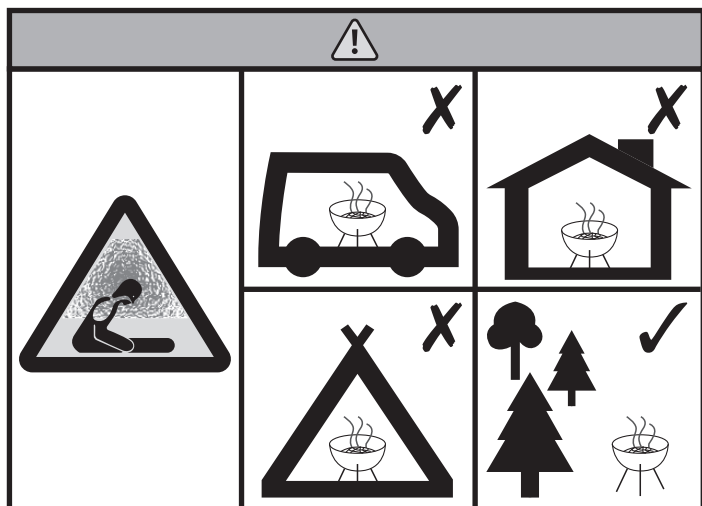


**IMPORTANT: WHILST EVERY CARE IS TAKEN
IN THE MANUFACTURE OF THIS PRODUCT,
CARE MUST BE TAKEN DURING ASSEMBLY IN
CASE SHARP EDGES ARE PRESENT.**

Safety warnings



**WARNING: DO NOT USE INDOORS!
OUTDOOR USE ONLY. DO NOT USE THE
BARBECUE IN A CONFINED AND / OR
HABITABLE SPACE E.G. HOUSES, TENTS,
CARAVANS, MOTOR HOMES, BOATS. DANGER
OF CARBON MONOXIDE POISONING FATALITY.**



- Use this barbecue only on a stable, flat plane.
- Make sure that each part of the smoker is properly engaged with each other to avoid any possible fall of one of the parts.
- Always stand your barbecue on a firm surface away from wooden fences or overhanging trees.
- Do not use within 1 m of any flammable structure or under any combustible surface.



**WARNING! DO NOT USE SPIRIT OR PETROL
FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING! USE ONLY
FIRELIGHTERS COMPLYING TO EN 1860-3!**



**WARNING! THIS BARBECUE WILL BECOME
VERY HOT, DO NOT MOVE IT DURING
OPERATION.**

- DO NOT leave a lit barbecue unattended.



WARNING! KEEP CHILDREN AND PETS AWAY.

- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 mins prior to the first cooking on the barbecue.
- Be careful when handling metal parts of a lit barbecue as there are likely to become hot.
- Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash or water.
- Flare-ups can occur if hot fat drips onto lit charcoal. Keep a fine water sprayer at hand to extinguish any small flare-ups, otherwise use baking powder or salt to extinguish.



**WARNING: HOT COAL PROJECTIONS MIGHT
HAPPEN. DO NOT STEP ON THEM AND
EXTINGUISH THEM IMMEDIATELY.**

- Use sand to extinguish charcoal when you have finished cooking.
- To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not use aerosols near this barbecue.
- Modification of the barbecue may be dangerous, is not permitted, and will nullify any warranty.
- Failure to follow the instructions in this manual could result in serious injury or property damage.

Food cooking information

- Please read and follow this advice when cooking on your grill.
- ALWAYS wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- ALWAYS keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.



**CAUTION: EATING RAW OR UNDER COOKED
MEAT CAN CAUSE FOOD POISONING (E.G.
BACTERIA STRAINS SUCH AS E.COLI).**

- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.



**CAUTION: IF MEAT HAS BEEN COOKED
SUFFICIENTLY THE MEAT JUICES SHOULD BE
CLEAR IN COLOUR AND THERE SHOULD BE
NO TRACES OF PINK / RED JUICES OR MEAT
COLOURING.**

- Pre-cooking of larger meat of joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Guarantee

We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This product has a manufacturer's guarantee of 2 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.

To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.

This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.

This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc), or direct and indirect damage.

If the product is defective, we will, within a reasonable time, replace, refund or provide spare parts.

Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product. Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.

The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

IMPORTANT - RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FR

Avant de commencer

Ces consignes concernent votre sécurité. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour référence ultérieure.

- Mettre tous les sacs en plastique au rebut et les garder hors de portée des enfants.
- Vérifier les pièces et s'assurer que toutes les pièces énumérées sont présentes. Si ce n'est pas le cas, merci de contacter votre magasin le plus proche qui sera en mesure de vous aider.



AVERTISSEMENT : CONTIENT DES PETITES PIÈCES. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

- Prendre quelques instants pour vous familiariser avec le contenu et, avant de commencer, vérifier que tous les trous sont exempts de tout résidu de peinture.
- Avant de commencer, veiller à disposer d'un espace suffisant ainsi que d'une surface sèche et propre pour l'assemblage.

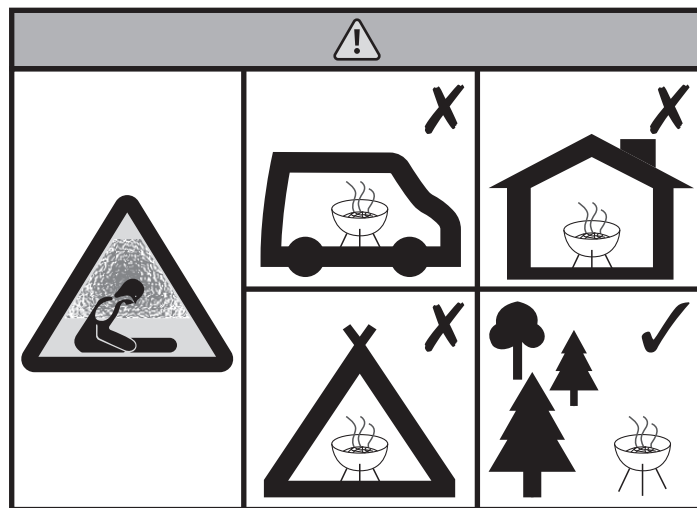


IMPORTANT : MÊME SI TOUTES LES PRÉCAUTIONS ONT ÉTÉ PRISES LORS DE LA FABRICATION DE CET APPAREIL, BIEN FAIRE ATTENTION LORS DE L'ASSEMBLAGE CAR L'APPAREIL PEUT COMPORTER DES BORDS TRANCHANTS.

Avertissements de sécurité



AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR ! UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE PAS UTILISER LE BARBECUE DANS UN ESPACE RESTREINT ET/OU HABITABLE (P. EX., MAISON, TENTE, CARAVANE, CAMPING-CAR, BATEAU). RISQUE D'INTOXICATION MORTELLE AU MONOXYDE DE CARBONE.



- Utiliser uniquement ce barbecue sur une surface stable et plane.
- S'assurer que chaque pièce du barbecue fumoir est correctement emboîtée avec les autres pour éviter toute chute éventuelle de l'une d'entre elles.
- Toujours poser votre barbecue sur une surface solide, à l'écart des clôtures de bois ou des arbres en surplomb.
- Ne pas utiliser à moins de 1m d'une structure inflammable ou sous une surface combustible.



AVERTISSEMENT ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL NI D'ESSENCE POUR ALLUMER OU RALLUMER LE FEU ! UTILISER UNIQUEMENT UN ALLUME-FEU CONFORME À LA NORME EN 1860-3 !



AVERTISSEMENT ! CE BARBECUE DEVIENT TRÈS CHAUD, NE PAS LE DÉPLACER PENDANT SON UTILISATION.

- NE PAS laisser un barbecue allumé sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! TENIR LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES À L'ÉCART DU PRODUIT.

- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Manipuler avec précaution les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles risquent de chauffer.
- Veiller à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant d'enlever les cendres de charbon de bois ou l'eau.
- Des flambées peuvent survenir si de la graisse chaude s'écoule sur du charbon de bois allumé. Garder un pulvérisateur d'eau fin à portée de main pour éteindre les petites flambées. Sinon, utiliser de la levure chimique ou du sel pour les éteindre.



AVERTISSEMENT : DES PROJECTIONS DE CHARBON DE BOIS CHAUD PEUVENT SE PRODUIRE. NE PAS MARCHER DESSUS ET LES ÉTEINDRE IMMÉDIATEMENT.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le charbon de bois à l'aide de sable.
- Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, ne pas le laisser à l'extérieur sans protection. Le recouvrir d'une housse pour barbecue adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas conserver de matières inflammables à proximité du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.
- Il est interdit d'effectuer des modifications sur le barbecue. Celles-ci peuvent être dangereuses et annulent toute garantie.
- Le non-respect des instructions de cette notice peut entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels.

Informations sur la cuisson des aliments

- Lire et suivre ces instructions lors de la cuisson sur votre barbecue.
- TOUJOURS se laver les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- TOUJOURS tenir la viande crue à distance de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que les grilles de cuisson et les accessoires du barbecue sont propres et exempts de résidus de nourriture.
- NE PAS utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments crus et cuits.
- S'assurer que tous les morceaux de viande sont bien cuits avant de les manger.



ATTENTION : MANGER DE LA VIANDE CRUE OU À PEINE CUITE PEUT PROVOQUER DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES (DUES, PAR EXEMPLE, AUX SOUCHES DE BACTÉRIES COMME E. COLI).

- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'aurait pas été suffisamment cuite, couper le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à cœur.



ATTENTION : SI LA VIANDE A ÉTÉ SUFFISAMMENT CUITE, LE JUS DE VIANDE DOIT ÊTRE DE COULEUR CLAIRE ET LE JUS ET LA VIANDE NE DOIVENT PAS AVOIR UNE COLORATION ROSE / ROUGE.

- La précuisson des pièces de viande de plus grande taille ou de rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation du barbecue, toujours nettoyer les surfaces de cuisson de la grille et les ustensiles utilisés.

Garantie

Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit bénéficie d'une garantie fabricant de 2 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).

Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.

Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.

Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.

Si le produit est défectueux, nous nous engageons, dans un délai raisonnable, à remplacer, rembourser ou fournir les pièces de rechange.

Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.

Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.

Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la garantie légale de conformité prévue par les articles L217-4 à L217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.

En vertu de l'article L217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L217-4 du Code de la consommation - Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L217-5 du Code de la consommation - Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L217-12 du Code de la consommation - Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code de la consommation) : Article 1641 du Code civil - Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) - Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

IMPORTANT – A CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE REFERENCE : A LIRE SOIGNEUSEMENT

PL

Przed rozpoczęciem użytkowania

Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się z instrukcjami i zachować je na przyszłość.

- Należy odpowiednio zutilizować wszystkie worki z tworzywa sztucznego i trzymać je z dala od dzieci.
- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że wszystkie elementy zostały dostarczone zgodnie z listą. Jeśli tak nie jest, należy skontaktować się z lokalnym sklepem, który udzieli pomocy.



OSTRZEŻENIE: ZAWIERA MAŁE CZĘŚCI. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.

- Przed rozpoczęciem pracy należy poświęcić kilka chwil na zapoznanie się z zawartością opakowania i sprawdzić, czy w żadnym z otworów nie ma pozostałości farby.
- Przed rozpoczęciem pracy upewnić się, że miejsce montażu jest czyste, suche i wystarczająco duże.

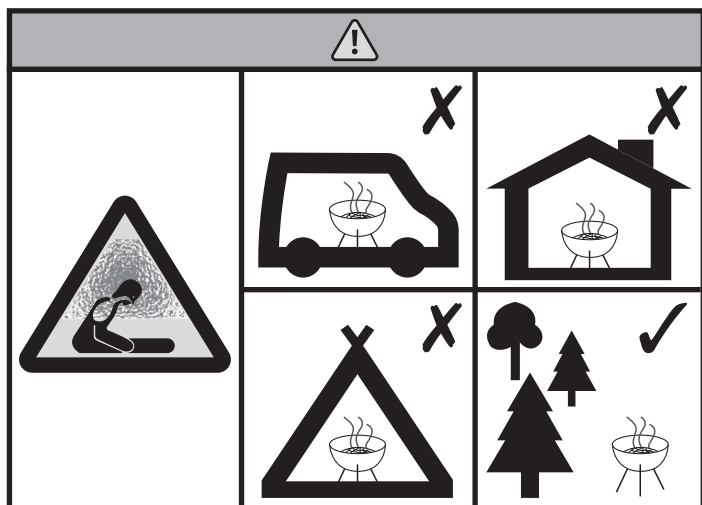


WAŻNE: PRODUKT ZOSTAŁ WYKONANY Z ODPOWIEDNIĄ STARANNOŚCIĄ, JEDNAK NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS MONTAŻU Z POWODU MOŻLIWOŚCI WYSTĘPOWANIA OSTRYCH KRAWĘDZI.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: NIE UŻYWAĆ WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ. **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.** NIE UŻYWAĆ GRILLA W ZAMKNIĘTYCH LUB MIESZKALNYCH POMIESZCZENIACH, NP. DOMACH, NAMIOTACH, PRZYCZEPACH, KAMPERACH, ŁODZIACH. ISTNIEJE RYZYKO ŚMIERCI NA SKUTEK ZATRUCIA TLENKIEM WĘGLA.



- Grilla należy używać wyłącznie na stabilnym, płaskim podłożu.
- Należy upewnić się, że wszystkie części wędzarni są ze sobą prawidłowo połączone, w celu uniknięcia ich ewentualnego upadku.
- Należy zawsze stawiać grill na równej i stabilnej powierzchni z dala od drewnianych elementów i zwisających gałęzi drzew.
- Nie używać w odległości mniejszej niż 1 m od jakiegokolwiek obiektu łatwopalnego lub pod jakąkolwiek powierzchnią palną.



OSTRZEŻENIE! NIE UŻYWAĆ SPIRYTUSU ANI BENZYNY DO ROZPALANIA GRILLA ANI PODTRZYMANIA PŁOMIENIA. STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE PODPAŁKI ZGODNE Z NORMĄ EN 1860-3.



OSTRZEŻENIE! PODCZAS UŻYWANIA GRILLA NIE NALEŻY GO PRZESUWAĆ, GDYŻ BĘDZIE ON BARDZO ROZGRZANY.

- NIE pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru.



OSTRZEŻENIE! UNIEMOŻLIWIĆ DOSTĘP DZIECI I ZWIERZĄT.

- Nie rozpoczynać grillowania, zanim opał nie pokryje się warstwą popiołu.
- Przed pierwszym grillowaniem rozgrzać urządzenie i utrzymywać opał rozgrzany do czerwonego żaru przez co najmniej 30 minut.
- Podczas obchodzenia się z metalowymi częściami rozpalonego produktu zachowywać ostrożność, ponieważ mogą być gorące.
- Przed usunięciem popiołu węglowego lub wody upewnić się, że grill całkowicie ostygł.
- Ociekający na węgiel tłuszcz może powodować zwiększenie płomieni. Trzymać w pobliżu rozpylacz z wodą do gaszenia nieznacznie zwiększonych płomieni. W przeciwnym razie do wygaszenia płomieni użyć proszku do pieczenia lub soli.



OSTRZEŻENIE: MOŻE DOJŚĆ DO WYRZUTU GORĄCEGO WĘGLA. NIE WOLNO PO NIM CHODZIĆ I NALEŻY NATYCHMIAST GO UGASIĆ.

- Po zakończeniu grillowania należy zgasić płonący węgiel przy użyciu piasku.
- Aby przedłużyć okres eksploatacji grilla, nie pozostawiać go na zewnątrz bez zabezpieczenia. Gdy urządzenie nie jest używane, zakładać odpowiedni pokrowiec na grilla.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu grilla.
- Nie używać aerozoli w pobliżu grilla.
- Modyfikowanie grilla może być niebezpieczne, jest niedozwolone i powoduje unieważnienie gwarancji.
- Nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w tym podręczniku może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

Informacje dotyczące przygotowywania potraw

- Należy przeczytać poniższe zalecenia i przestrzegać ich podczas korzystania z grilla.
- Przed kontaktem z surowym mięsem, po oraz przed spożyciem posiłku należy ZAWSZE myć ręce.
- Surowe mięso należy ZAWSZE trzymać z dala od ugotowanego i innych produktów spożywczych.
- Przed przystąpieniem do gotowania należy upewnić się, że powierzchnie grilla i akcesoria grillowe są wolne od zabrudzeń i resztek jedzenia.
- Do kontaktu z żywnością ugotowaną i surową należy używać OSOBNYCH przyborów.
- Przed jedzeniem należy upewnić się, że mięso jest odpowiednio dogotowane.



UWAGA: SPOŻYWANIE SUROWEGO LUB NIEDOGOTOWANEGO MIĘSA MOŻE SPOWODOWAĆ ZATRUCIE POKARMOWE (NP. SZCZEPEN BAKTERII E. COLI).

- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć i sprawdzić, czy jest całkowicie dogotowane w środku.



UWAGA: PRZEJRZYSTE SOKI WYPŁYWAJĄCE Z MIĘSA ŚWIADCZĄ O DOSTATECZNYM STOPNIU DOGOTOWANIA, A SOKI LUB MIĘSO O RÓŻOWYM / CZERWONYM KOLORZE ŚWIADCZĄ O NIEDOGOTOWANIU.

- Przed wyłożeniem większych porcji mięsa na grill zaleca się ich wstępne podgotowanie.
- Po zakończeniu korzystania z grilla zawsze czyścić powierzchnie gotowania i przybory.

Gwarancja

Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Ten produkt ma gwarancję producenta na 2 lat, która obejmuje wady produkcyjne, począwszy od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) bez dodatkowych kosztów w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.

Aby dokonać zgłoszenia reklamacyjnego, należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny dowód na mocy obowiązujących przepisów prawa). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja obejmuje produkty nowe; nie obejmuje produktów używanych lub z ekspozycji. Produkt zamienny objęty niniejszą gwarancją będzie nią objęty aż do wygaśnięcia okresu obowiązywania gwarancji oryginalnego produktu, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Niniejsza gwarancja obejmuje wady i uszkodzenia produktu, pod warunkiem że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony i konserwowany zgodnie z informacjami zawartymi powyżej oraz w instrukcji obsługi, a także ze standardowymi praktykami (jeśli te praktyki nie są sprzeczne z instrukcją użytkownika).

Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego używania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku i modyfikacji produktu. Gwarancja nie obejmuje w żadnym wypadku dodatkowych kosztów (transportu, przenoszenia, montażu i demontażu, robocizny itd.) ani strat bezpośrednich lub pośrednich, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Jeśli produkt jest wadliwy, we właściwym czasie wymienimy, dokonamy zwrotu pieniędzy lub zapewnimy części zamienne.

Prawa wynikające z tej gwarancji obowiązują w kraju, w którym zakupiono produkt. Zapytania dotyczące gwarancji powinno się kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta.

Jeśli produkt zakupiono w Polsce, niniejsza gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień wynikających z przepisów prawa dotyczących gwarancji na wady zakupionego towaru.

WAŻNE – NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INFORMACJE I ZACHOWAĆ

RO Înainte de a începe

Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru consultare ulterioară.

- Elimină cu grijă toate pungile din plastic și nu le lăsa la îndemâna copiilor.
- Verifică ambalajul și asigură-te că ai toate piesele specificate. În caz contrar, contactează magazinul local pentru asistență.

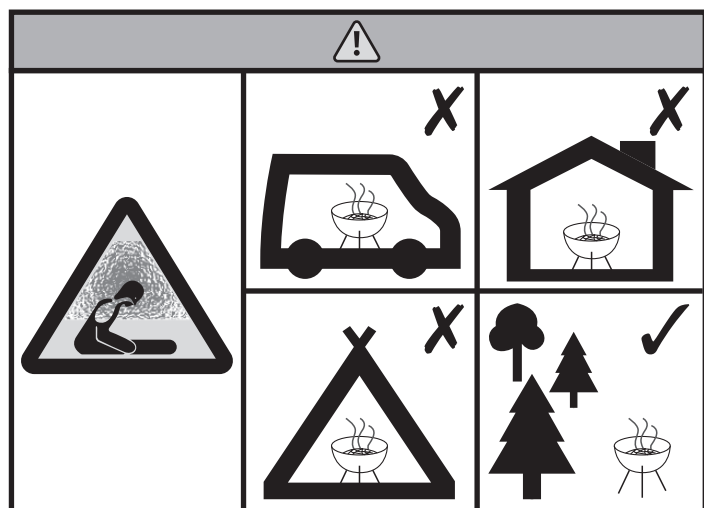
AVERTISMENT: CONȚINE COMPONENTE MICI. A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.

- Acordă-ți puțin timp pentru a te familiariza cu conținutul și, înainte de a începe, verifică să nu existe resturi de vopsea în orificii.
- Când ești gata să începi, asigură-te că dispui de suficient spațiu și o zonă uscată și curată pentru asamblare.

IMPORTANT: CHIAR DACĂ S-A AVUT GRIJĂ LA FABRICAREA ACESTUI PRODUS, TREBUIE SĂ AI GRIJĂ LA ASAMBLARE ÎN CAZ CĂ SUNT PREZENTE MARGINI TĂIOASE.

Avertismente privind siguranța

AVERTISMENT: A NU SE UTILIZA LA INTERIOR! A SE UTILIZA DOAR LA EXTERIOR. NU FOLOSI GRĂTARUL ÎNTR-UN SPAȚIU ÎNCHIS ȘI/SAU DE LOCUIT, DE EX. ÎN CASE, CORTURI, RULOTE, AUTORULOTE, AMBARCAȚIUNI. PERICOL DE INTOXICAȚIE LETALĂ CU MONOXID DE CARBON.



- Folosește acest grătar doar pe o suprafață stabilă și plană.
- Asigură-te că fiecare componentă a grătarului cu afumătoare este fixată bine pentru a evita posibila cădere a acestora.
- Poziționează întotdeauna grătarul pe o suprafață tare, departe de garduri din lemn sau copaci cu crengi care atârnă.

- Nu folosi grătarul la o distanță mai mică de 1 m față de orice structură inflamabilă sau sub orice suprafață combustibilă.



AVERTISMENT! A NU SE UTILIZA ALCOOL SAU BENZINĂ PENTRU APRINDERE SAU REAPRINDERE! UTILIZEAZĂ NUMAI BRICHETE CONFORME CU EN 1860-3!



AVERTISMENT! ACEST GRĂTAR VA DEVENI FOARTE FIERBINTE; NU ÎL MUTA ÎN TIMPUL UTILIZĂRII.

- NU lăsa grătarul aprins nesupravegheat.



AVERTISMENT! ȚINE COPIII ȘI ANIMALELE DE COMPANIE LA DISTANȚĂ.

- Nu găti înainte ca pe cărbuni să se formeze un strat de cenușă.
- Grătarul trebuie încălzit și cărbunii să fie roșii cel puțin 30 de minute înainte de a începe gătitul pe grătar.
- Ai grijă când manevrezi piesele metalice ale unui grătar aprins, deoarece este foarte probabil să devină fierbinți.
- Asigură-te că grătarul s-a răcit complet înainte de a îndepărta apă sau cenușa de cărbuni.
- Pot izbucni flăcări dacă grăsimea încinsă picură pe cărbunii aprinși. Păstrează un pulverizator cu apă la îndemână pentru a stinge izbucnirile mici sau folosește bicarbonat de sodiu sau sare pentru a le stinge.



AVERTISMENT: CĂRBUNII ÎNCINȘI POT ȚĂȘNI AFARĂ. NU CĂLCA PE EI ȘI STINGE-I IMEDIAT.

- Folosește nisip pentru a stinge cărbunii când ai terminat de gătit.
- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului, nu îl lăsa afară neprotejat; folosește o husă de grătar adecvată când nu este utilizat.
- Nu depozita materiale inflamabile lângă grătar.
- Nu folosi spray-uri în preajma grătarului.
- Modificarea grătarului poate fi periculoasă, nu este permisă și va anula orice garanție.
- Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual poate duce la vătămări corporale grave sau pagube materiale.

Informații privind gătirea alimentelor

- Citește și respectă aceste sfaturi atunci când gătești pe grătar.
- Spală-te ÎNTOTDEAUNA pe mâini înainte sau după ce ai pus mâna pe carne crudă și înainte de a mânca.
- Păstrează ÎNTOTDEAUNA carnea crudă departe de cea gătită și de alte alimente.
- Înainte de a găti, asigură-te că suprafețele grătarului și ustensilele sunt curate și fără resturi de alimente vechi.
- NU utiliza aceleași ustensile pentru a manevra alimentele gătite și negătite.
- Asigură-te că toate bucățile de carne sunt gătite bine înainte de a le consuma.



ATENȚIE: CONSUMAREA CĂRNII CRUDE SAU GĂTITE INSUFICIENT POATE PROVOCA INTOXICAȚII ALIMENTARE (DE EX. CU TULPINI DE BACTERII PRECUM E. COLI).

- Pentru a evita riscul de a servi carne insuficient gătită, taie bucata pentru a verifica dacă este gătită complet și în interior.



ATENȚIE: CÂND CARNEA ESTE GĂTITĂ SUFICIENT, SUCUL ACESTEIA AR TREBUI SĂ FIE TRANSPARENT ȘI SĂ NU EXISTE URME DE SUC ROZ / ROȘU SAU DE CULOAREA CĂRNII.

- Se recomandă gătirea bucăților și hălcilor de carne mai mari înainte de a le prepara în cele din urmă pe grătar.
- După gătirea pe grătar, curăță întotdeauna suprafețele de gătire ale grătarului și ustensilele.

Garanție

Avem o grijă deosebită să selectăm materiale de înaltă calitate și să utilizăm tehnici de fabricare care ne permit să creăm produse care încorporează designul și durabilitatea. Acest produs beneficiază de garanție din partea producătorului de 2 ani pentru defectele de fabricație, de la data achiziției (dacă este cumpărat din magazin) sau de la data livrării (dacă este cumpărat online), fără niciun cost suplimentar pentru uz casnic normal (nu profesional sau comercial).

Pentru a efectua o solicitare în temeiul acestei garanții, trebuie să prezentați dovada achiziției (cum ar fi, chitanța de vânzare/bonul fiscal, factura de achiziție sau alte dovezi admisibile conform legii aplicabile); vă rugăm să păstrați dovada achiziției într-un loc sigur. Pentru ca această garanție să se aplice, produsul achiziționat trebuie să fie nou, garanția neaplicându-se pentru produse la mâna a doua sau produse de prezentare. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, orice produs înlocuit livrat în baza prezentei garanții va beneficia de garanție doar până la expirarea perioadei inițiale de garanție.

Prezenta garanție acoperă defectunile produsului și erorile de funcționare, cu condiția ca produsul să fi fost utilizat în scopul prevăzut și să fi fost instalat, curățat, îngrijit și întreținut în conformitate cu informațiile conținute în termenii și condițiile prezente, manualul de utilizare și practicile standard, cu condiția ca practicile standard să nu fie în contradicție cu manualul de utilizare.

Această garanție nu acoperă defectele și deteriorările provocate de uzura normală sau daunele care pot fi rezultatul utilizării necorespunzătoare, instalării sau asamblării defectuoase, neglijenței, accidentelor, utilizării greșite sau modificărilor aduse produsului. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, prezenta garanție nu va acoperi, în niciun caz, costurile suplimentare (de expediere, deplasare, dezinstalare și reinstalare, manoperă etc.) sau daunele directe și indirecte.

Dacă produsul este defect, vom proceda, într-un timp rezonabil, înlocuirea, returnarea banilor sau oferire piese de schimb.

Drepturile acoperite de această garanție sunt aplicabile în țara în care ați achiziționat produsul. Întrebările legate de garanție trebuie adresate magazinului de la care ați achiziționat produsul.

Garanția este suplimentară drepturilor dvs. legale și nu le afectează.

Dacă achiziționați acest produs din Turcia sau România, veți primi o garanție.

IMPORTANT – PĂSTRAȚI ACESTE INFORMAȚII PENTRU REFERINȚE VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE

ES

Antes de empezar

Estas instrucciones son para su propia seguridad. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas para consultarlas en el futuro.

- Deseche debidamente todas las bolsas de plástico y manténgalas lejos del alcance de los niños.
- Compruebe la unidad y asegúrese de tener todas las piezas de la lista. Si no es así, póngase en contacto con su tienda local para que le ayuden.



ADVERTENCIA: CONTIENE PIEZAS PEQUEÑAS. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

- Tómese un momento para familiarizarse con el contenido y, antes de empezar, compruebe que ningún orificio presente restos de pintura.
- Cuando tenga todo listo para comenzar el montaje, asegúrese de disponer de espacio suficiente en una zona limpia y seca.

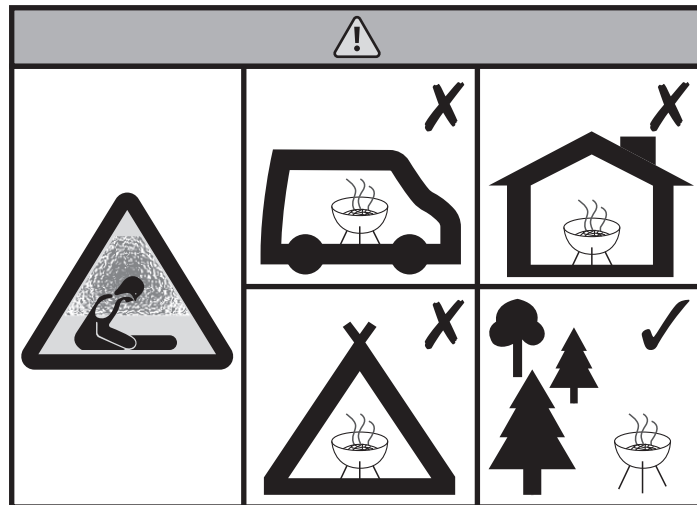


IMPORTANTE: A PESAR DE QUE ESTE PRODUCTO SE FABRICA CON LAS MÁXIMAS PRECAUCIONES, SE DEBE TENER CUIDADO DURANTE EL MONTAJE POR SI HUBIERA BORDES AFILADOS.

Advertencias de seguridad



ADVERTENCIA: NO UTILIZAR EN INTERIORES. SOLO PARA USO EN EXTERIORES. NO UTILICE LA BARBACOA EN UN ESPACIO CERRADO O HABITABLE, COMO CASAS, TIENDAS DE CAMPAÑA, CARAVANAS, CASAS RODANTES O BARCOS. PELIGRO DE MUERTE POR INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO.



- Utilice esta barbacoa únicamente sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que todas las piezas del ahumador encajen correctamente entre sí para evitar que se pueda caer alguna de ellas.
- Instale siempre su barbacoa en una superficie firme alejada de vallas de madera o árboles con ramas colgantes.
- No la utilice a menos de 1 m de estructuras o superficies inflamables, ni bajo ellas.



ADVERTENCIA: NO UTILICE ALCOHOL NI GASOLINA PARA ENCENDERLA NI PARA AVIVAR LAS LLAMAS. UTILICE SOLO PRODUCTOS DE ENCENDIDO QUE CUMPLAN LA NORMA EN 1860-3.



ADVERTENCIA: ESTA BARBACOA SE CALIENTA MUCHO, ASÍ QUE NO LA MUEVA MIENTRAS LA ESTÉ USANDO.

- No deje una barbacoa encendida desatendida.



ADVERTENCIA: MANTENGA ALEJADOS A NIÑOS Y MASCOTAS.

- No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- La barbacoa se calentará y el combustible permanecerá al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de poder cocinar por primera vez.
- Tenga cuidado al manipular las piezas metálicas de una barbacoa encendida, puesto que es probable que estén calientes.
- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado completamente antes de retirar la ceniza del carbón vegetal o el agua.
- Pueden producirse llamaradas si cae grasa caliente en el carbón vegetal encendido. Tenga a mano un pulverizador de agua para apagar las llamaradas pequeñas; también puede utilizar bicarbonato o sal para extinguir el fuego.



ADVERTENCIA: EL CARBÓN CALIENTE PODRÍA SALIR DISPARADO. NO LO PISE Y APÁGUELO INMEDIATAMENTE.

- Utilice arena para apagar el carbón vegetal cuando haya terminado de cocinar.
- Para prolongar la vida útil de la parrilla de la barbacoa, no la deje fuera sin protección; utilice una tapa de barbacoa adecuada cuando no la esté utilizando.
- No guarde materiales inflamables cerca de esta barbacoa.

- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- Modificar cualquier parte de la barbacoa puede ser peligroso, está prohibido y anulará cualquier garantía.
- No seguir las instrucciones de este manual podría provocar lesiones graves o daños materiales.

Información sobre el cocinado de los alimentos

- Lea y siga estos consejos cuando vaya a cocinar con su parrilla.
- Lávese SIEMPRE las manos antes y después de manipular carne sin cocinar, y antes de comer.
- Mantenga SIEMPRE la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Antes de cocinar, compruebe que las superficies de la parrilla y las herramientas de la barbacoa estén limpias y sin restos de alimentos.
- NO utilice los mismos utensilios para manipular comidas cocinadas y sin cocinar.
- Compruebe que la carne esté bien hecha antes de comerla.



PRECAUCIÓN: EL CONSUMO DE CARNE CRUDA O POCO HECHA PUEDE CAUSAR INTOXICACIONES ALIMENTARIAS (P. EJ., CEPAS DE BACTERIAS DE E. COLI).

- Para reducir el riesgo de consumo de carne poco hecha, córtela para comprobar que está completamente hecha por dentro.



PRECAUCIÓN: SI LA CARNE ESTÁ LO SUFICIENTEMENTE HECHA, SUS JUGOS DEBERÍAN SER TRANSPARENTES Y NO DEBERÍA HABER RESTOS DE JUGOS ROSADOS / ROJOS, Y TAMPOCO DEBERÍAN VERSE ESTOS COLORES EN LA CARNE.

- Se recomienda la cocción previa de piezas de carne más grandes antes de finalizar su cocción en la barbacoa.
- Después de cocinar en su barbacoa, limpie siempre la superficie de la parrilla y los utensilios.

Garantía

Nos ocupamos especialmente en seleccionar materiales de alta calidad y usar técnicas de fabricación que nos permitan crear productos que aporten diseño y durabilidad. Este producto tiene una garantía del fabricante de 3 años frente a defectos de fabricación, a partir de la fecha de adquisición (si se adquiere en una tienda) o de entrega (si se adquiere por Internet), sin coste adicional para uso normal doméstico (ni profesional ni comercial).

Para presentar una reclamación en el marco de esta garantía, deberá presentar el comprobante de compra (como un recibo, factura de compra u otras pruebas admisibles en virtud de la ley aplicable); conserve su comprobante de compra en un lugar seguro. Para poder acogerse a esta garantía, el producto adquirido deberá ser nuevo; la garantía no se aplicará a productos de segunda mano o productos de exposición. A menos que la legislación vigente indique lo contrario, todo producto de sustitución entregado conforme a esta garantía estará cubierto solo hasta la fecha de vencimiento de la garantía original.

La presente garantía cubre los fallos y anomalías del producto siempre y cuando este se haya utilizado para los fines para los que está destinado y que su instalación, limpieza, cuidado y mantenimiento se hayan efectuado de conformidad tanto con la información descrita en estos términos y condiciones y en el manual del usuario, como con la práctica habitual, siempre y cuando esta no entre en conflicto con el contenido del manual de usuario.

Esta garantía no cubre defectos ni daños causados por el desgaste normal, ni daños que pudiesen ser resultado de usos indebidos, instalaciones o montajes deficientes, negligencia, accidente, uso indebido o modificación del producto. A menos que se indique lo contrario en la ley aplicable, esta garantía no cubre, bajo ningún concepto, los gastos accesorios (transporte, movimiento, costes de desinstalación y reinstalación, mano de obra, etc.) ni los daños directos o indirectos.

Si el producto es defectuoso, procederemos, en un plazo razonable, a su sustitución, reembolso o reposición de piezas.

Los derechos en virtud de esta garantía tendrán vigencia en el país donde haya adquirido el producto. Las consultas relacionadas con la garantía deberán dirigirse a la tienda en la que adquirió el producto. La garantía es complementaria y no afecta a sus derechos legales.

Si adquirió este producto en España, el distribuidor será responsable de las faltas de conformidad del producto según las disposiciones establecidas en los artículos 114 a 124 del Real Decreto Legislativo 1/2007, con fecha del 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.

IMPORTANTE – GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

PT

Antes de começar

Estas instruções são para a sua segurança. Leia as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referência futura.

- Elimine todos os sacos de plástico com cuidado e mantenha-os fora do alcance das crianças.
- Verifique a unidade e certifique-se de que dispõe de todas as peças enumeradas. Se não tiver, entre em contacto com a sua loja local que poderá ajudá-lo.



AVISO: CONTÉM PEÇAS PEQUENAS. MANTER FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

- Dispense algum tempo para se familiarizar com o conteúdo e, antes de começar, verifique se todos os orifícios estão isentos de resíduos de tinta.
- Quando estiver pronto para começar, certifique-se de que tem espaço suficiente e uma área limpa e seca para a montagem.

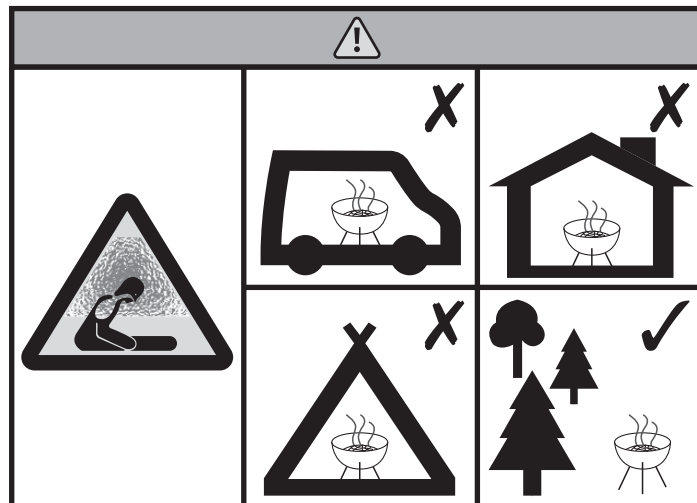


IMPORTANTE: EMBORA TENHAM SIDO TOMADAS TODAS AS PRECAUÇÕES NO FABRICO DESTE PRODUTO, DEVE TER-SE CUIDADO DURANTE A MONTAGEM PARA O CASO DE EXISTIREM ARESTAS AFIADAS.

Avisos de segurança



AVISO: NÃO UTILIZE EM ESPAÇOS INTERIORES! APENAS UTILIZAÇÃO EM ESPAÇOS EXTERIORES. NÃO UTILIZE O BARBECUE NUM ESPAÇO CONFINADO E / OU HABITÁVEL, POR EXEMPLO, CASAS, TENDAS, CARAVANAS, AUTOCARAVANAS E BARCOS. PERIGO DE MORTE POR INTOXICAÇÃO DE MONÓXIDO DE CARBONO.



- Utilize este barbecue apenas numa superfície plana estável.
- Certifique-se de que cada peça do defumador está devidamente encaixada entre si para evitar a queda potencial de uma das peças.
- Coloque sempre o barbecue numa superfície firme, afastada de vedações de madeira ou árvores suspensas.
- Não utilize a menos de 1 m de qualquer estrutura inflamável ou sob qualquer superfície combustível.



AVISO! NÃO UTILIZE ÁLCOOL NEM GASOLINA PARA ACENDER OU REACENDER! UTILIZE APENAS ACENDALHAS EM CONFORMIDADE COM A NORMA EN 1860-3!



AVISO! ESTE BARBECUE IRÁ AQUECER BASTANTE, PELO QUE NÃO O DEVE MOVER DURANTE O FUNCIONAMENTO.

- NÃO deixe um barbecue aceso sem vigilância.



AVISO! MANTENHA AFASTADOS CRIANÇAS E ANIMAIS.

- Não cozinhe antes de o combustível ter um revestimento de cinza.
- O barbecue deve ser aquecido e o combustível deve ser mantido incandescente durante, pelo menos, 30 minutos antes de cozinhar pela primeira vez no barbecue.
- Tenha cuidado ao manusear peças metálicas de um barbecue aceso, pois é provável que estejam quentes.
- Certifique-se de que o barbecue arrefeceu completamente antes de remover a cinza do carvão ou a água.
- Podem ocorrer chamas se a gordura quente pingar sobre o carvão. Tenha um pulverizador de água fino à mão para apagar pequenas chamas ou, caso contrário, utilize fermento em pó ou sal para as apagar.



AVISO: PODEM VERIFICAR-SE PROJEÇÕES DE CARVÃO QUENTE. NÃO AS CALQUE E APAGUE-AS IMEDIATAMENTE.

- Utilize areia para extinguir o carvão quando terminar de cozinhar.
- Para prolongar a vida útil da grelha do barbecue, não a deixe no exterior sem proteção e utilize uma cobertura adequada para barbecue quando não a estiver a utilizar.
- Não guarde materiais inflamáveis perto deste barbecue.
- Não utilize aerossóis perto deste barbecue.
- A modificação do barbecue pode ser perigosa, não é permitida e anula qualquer garantia.
- O não cumprimento das instruções deste manual pode resultar em ferimentos graves ou danos materiais.

Informações sobre cozinhar alimentos

- Leia e siga estes conselhos ao cozinhar na grelha.
- Lave SEMPRE as mãos antes ou depois de manusear carne crua e antes de comer.
- Mantenha a carne crua SEMPRE afastada de carne cozinhada e de outros alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que as ferramentas e as superfícies da grelha do barbecue estão limpas e sem resíduos antigos de alimentos.
- NÃO utilize os mesmos utensílios para manusear alimentos crus e cozinhados.
- Certifique-se de que toda a carne está bem cozinhada antes de comer.



ATENÇÃO: COMER CARNE CRUA OU MAL COZINHADA PODE CAUSAR INTOXICAÇÕES ALIMENTARES (POR EX., ESTIRPES DE BACTÉRIAS COMO E.COLI).

- Para reduzir o risco de carne mal cozinhada, corte a carne para se certificar de que está bem cozinhada no interior.



ATENÇÃO: SE A CARNE TIVER SIDO SUFICIENTEMENTE COZINHADA, OS SUCOS DA CARNE DEVEM ESTAR TRANSPARENTES E NÃO DEVEM EXISTIR VESTÍGIOS DE SUCOS ROSA / VERMELHOS OU DE COLORAÇÃO DA CARNE.

- Recomenda-se pré-cozinhar lombos ou peças de carne maiores antes de os cozinhar no barbecue.
- Depois de cozinhar no barbecue, limpe sempre os utensílios e as superfícies da grelha.

Garantia

Empenhamo-nos especialmente na seleção cuidadosa de materiais de elevada qualidade e utilizamos técnicas de fabrico que nos permitem criar produtos que incorporam design e durabilidade. Este produto tem uma garantia do fabricante de 3 anos contra defeitos de fabrico, a partir da data de compra (se comprado na loja) ou data de entrega (se comprado online), sem custo adicional para uso doméstico normal (não profissional ou comercial).

Para apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia, é necessário apresentar a prova de compra (tal como um recibo, uma fatura de compra ou outra prova admissível em conformidade com a lei em vigor). Mantenha o comprovativo de compra num lugar seguro. Para esta garantia se aplicar, o produto comprado tem de ser novo; não se aplica a produtos em segunda mão ou a produtos de exibição. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, a garantia de qualquer produto de substituição expira no final do período da garantia do produto original.

Esta garantia cobre defeitos e falhas de produto, desde que o produto tenha sido utilizado para o fim a que se destina e tenha sido sujeito à instalação, limpeza, manutenção e a cuidados de acordo com as informações contidas nestes termos e condições, no manual do utilizador e na prática padrão, desde que a mesma não contrarie o manual de utilizador.

Esta garantia não cobre defeitos e danos causados pelo desgaste normal, nem danos que possam resultar de utilização indevida, instalação ou montagem incorreta, negligência, acidentes, utilizações indevidas ou modificações do produto. Salvo disposição em contrário na lei em vigor, esta garantia não abrange, em caso algum, custos auxiliares (expedição, deslocação, custos de desinstalação e reinstalação, mão-de-obra, etc), ou danos diretos e indiretos.

Se o produto apresentar algum defeito, iremos, dentro de um prazo razoável, substituir, reembolsar ou peças sobressalentes.

Os direitos no âmbito desta garantia têm força executiva no país onde adquiriu este produto. As questões relativas à garantia devem ser esclarecidas na loja onde adquiriu o produto. A garantia complementa e não afeta os seus direitos legais.

Se adquiriu este produto em Portugal - o distribuidor é responsável por quaisquer defeitos de conformidade do produto de acordo com os termos da lei relativa a garantias (Decreto-Lei N.º 67/2003), aditada pelo Decreto-Lei N.º 84/2008.

IMPORTANTE – CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS: LEIA ATENTAMENTE

TR

Başlamadan önce

Bu talimatlar sizin güvenliğinizi içindir. Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

- Lütfen tüm plastik torbaları dikkatli bir şekilde imha edin ve çocuklardan uzak tutun.
- Parçaları kontrol edin ve listelenen parçaların hepsinin elinizde bulunduğundan emin olun. Parçaların tümü bulunmuyorsa yerel mağazanızdan yardım isteyin.



UYARI: KÜÇÜK PARÇALAR İÇERİR. ÇOCUKLARIN ULAŞAMAYACAĞI YERDE SAKLAYIN.

- İçerik hakkında bilgi edinmeye biraz zaman ayırın ve başlamadan önce tüm delikleri kontrol ederek boya kalıntısı kalmadığından emin olun.
- Başlamaya hazır olduğunuzda montaj için bol miktarda yeriniz olduğundan ve temiz, kuru bir alanın bulunduğundan emin olun.

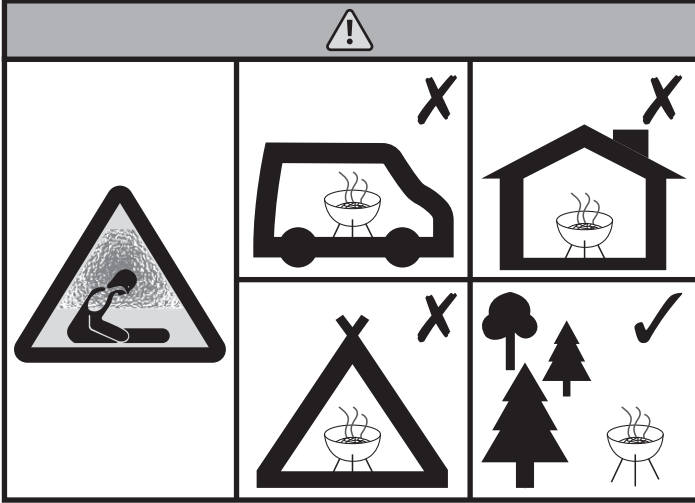


ÖNEMLİ: BU ÜRÜNÜN ÜRETİMİNDE GEREKLİ ÖZEN GÖSTERİLSE DE KESKİN KENARLARIN BULUNMASI İHTİMALİNE KARŞI MONTAJ SIRASINDA DİKKATLİ OLUNMALIDIR.

Güvenlik uyarıları



UYARI: İÇ MEKANLARDA KULLANMAYIN! YALNIZCA DIŞ MEKANDA KULLANIM İÇİNDİR. EV, ÇADIR, KARAVAN, KARAVAN TİPİ EV VE TEKNE GİBİ KAPALI YERLER VE / VEYA YAŞAM ALANLARINDA BARBEKÜYÜ KULLANMAYIN. KARBON MONOKSİT ZEHİRLENMESİ NEDENİYLE ÖLÜM TEHLİKESİ VARDIR.



- Bu barbeküyü yalnızca sabit, düz bir yüzeyde kullanın.
- Parçaların herhangi birinin düşmemesi için tütsüleyicinin tüm parçalarının birbirine doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Barbekünüzü daima ahşap çitlerden veya sarkan ağaçlardan uzakta sert bir yüzey üzerine koyun.
- Barbeküyü yanıcı bir yapının 1 m yakınında veya yanıcı bir yüzeyin altında kullanmayın.



UYARI! YAKMAK VEYA YENİDEN YAKMAK İÇİN İSPİRTO YA DA BENZİN KULLANMAYIN! SADECE EN 1860-3'E UYGUN ATEŞLEME ÇAKMAKLARINI KULLANIN!



UYARI! BU BARBEKÜ ÇOK ISINIR, BARBEKÜYÜ ÇALIŞIRKEN HAREKET ETTİRMEYİN.

- Yakılmış bir barbeküyü gözetimsiz BIRAKMAYIN.



UYARI! ÇOCUKLARI VE EVCİL HAYVANLARI UZAK TUTUN.

- Yakıt külle kaplanmadan önce bir şey pişirmeyin.
- Barbekü ısıtılmalı ve ilk kez pişirme için kullanılmadan önce yakıt en az 30 dakika kızgın halde tutulmalıdır.
- Yakılmış bir barbekünün metal parçaları sıcak olabileceğinden bunları kullanırken dikkatli olun.
- Kömür külünü veya suyu çıkarmadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.
- Yanan kömüre sıcak yağ damlarsa alev birden parlayabilir. Küçük parlamaları söndürmek için elinizde iyi bir su püskürtücü bulundurun, aksi takdirde alevleri söndürmek için kabartma tozu veya tuz kullanın.



UYARI: SICAK KÖMÜR PATLAYABİLİR. BUNLARIN ÜSTÜNE BASMAYIN VE HEMEN SÖNDÜRÜN.

- Pişirmeyi bitirdiğinizde kömürü söndürmek için kum kullanın.
- Barbekü ızgarasının kullanım ömrünü uzatmak için barbekünüzü korumasız olarak dışarıda bırakmayın. Kullanmadığınız zamanlarda uygun bir barbekü kılıfı kullanın.
- Barbekünün yakınında yanıcı maddeler depolamayın.
- Barbekünün yakınında aerosol kullanmayın.
- Barbekünün modifiye edilmesi tehlikeli olabilir, modifikasyona izin verilmez ve garantileri geçersiz kılar.

- Bu kılavuzda verilen talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara veya mülk hasarına neden olabilir.

Yemek pişirme bilgileri

- Lütfen bu tavsiyeleri okuyun ve ızgaranızı kullanırken uygulayın.
- Pişmemiş ete dokunmadan önce ya da dokunduktan sonra ve yemek yemeden önce ellerinizi DAİMA yıkayın.
- Çiğ eti pişmiş etten ve diğer yiyeceklerden DAİMA uzak tutun.
- Pişirmeden önce barbekü ızgarası yüzeylerinin ve gereçlerin temiz olduğundan ve üzerlerinde yiyecek kalıntıları bulunmadığından emin olun.
- Pişmiş ve pişmemiş yiyecekleri hazırlarken aynı mutfak gereçlerini KULLANMAYIN.
- Yemeden önce etin tamamının iyice pişmiş olduğundan emin olun.



DİKKAT: ÇİĞ VEYA AZ PIŞMIŞ ET YEMEK GIDA ZEHİRLENMESİNE NEDEN OLABİLİR (ÖR. KOLİ BASİLİ GİBİ BAKTERİ SUŞLARI).

- Az pişmiş et yeme riskini azaltmak için etin iç kısmının iyice piştiğinden emin olmak üzere eti kesip bakın.



DİKKAT: ETİN YETERLİ DERECEDE PİŞMESİ DURUMUNDA ET SUYUNUN RENGİ ŞEFFAF OLMALIDIR. ETİN SUYU VEYA RENGİ PEMBE / KIRMIZI OLMAMALIDIR.

- Büyük et parçalarının veya eklemli etlerin son olarak barbekünüzde pişirilmeden önce ön pişirme işleminden geçirilmesi önerilir.
- Barbekü pişirme için kullanıldıktan sonra ızgara pişirme yüzeylerini ve mutfak gereçlerini daima temizleyin.

Garanti

Yüksek kaliteli malzemeler seçmeye ve tasarım ile dayanıklılığı bir arada sunan ürünler ortaya çıkarmamızı sağlayan üretim tekniklerini kullanmaya özen gösteririz. Bu ürün üretim hatalarına karşı, (mağazadan alındıysa) satın alma tarihinden veya (internet üzerinden alındıysa) teslimat tarihinden itibaren normal ev kullanımı için (profesyonel veya ticari olmayan)ek bir maliyet olmadan üreticinin sağladığı bir garanti süresine 2 yıllık sahiptir.

Bu garanti süresi kapsamında talepte bulunmak için ürünü satın aldığınızda dair bir kanıt sunmalısınız (satış makbuzu, fatura veya yürürlükteki kanun kapsamında kabul edilebilecek başka bir kanıt), lütfen satın alma kanıtınızı güvenli bir yerde muhafaza edin. Bu garantinin geçerli olması için satın aldığınız ürünün yeni olması gerekir, ikinci el veya teşhir ürünleri bu kapsamda değildir. Yürürlükteki kanunda aksi belirtilmedikçe bu garanti kapsamında verilen herhangi bir ikame ürüne yalnızca orijinal ürünün bitimine kadar garanti verilir.

Bu garanti; ürünün amacına uygun kullanılmış olması ve montajı, temizliği, bakımı ve muhafazasının bu hüküm ve koşullarda, kullanıcı kılavuzunda yer alan bilgiler ve kullanıcı kılavuzuyla çalışmaması kaydıyla standart uygulama uyarınca yapılmış olması şartıyla ürün arızalarını ve kusurlarını kapsar.

Bu garanti; normal aşınma ve eskime nedeniyle oluşan kusurlar ile hasarları veya yanlış kullanım, yanlış kurulum veya montaj, ihmal, kaza, kötü kullanım ve ürünün hatalı şekilde değiştirilmesinden doğan hasarları kapsamaz. Yürürlükteki kanunda aksi belirtilmedikçe bu garanti hiçbir koşulda ek maliyetleri (sevkiyat, taşıma, sökme ve yeniden montaj, işçilik vs.) veya doğrudan ve dolaylı hasarları kapsamaz.

Ürün kusurluysa makul bir süre içinde değişim, para iadesi veya yedek parça hizmeti sağlayacağız.

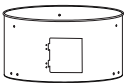
Bu garanti kapsamındaki haklar, ürünün satın alındığı ülke için geçerlidir. Garantiye ilişkin sorular, bu ürünü satın aldığınız mağazaya yönlendirilmelidir.

Garanti, temel haklarınıza ilave olarak verilir ve temel haklarınızı etkilemez.

Bu ürünü Türkiye'den veya Romanya'dan satın aldıysanız tarafınıza bir garanti belgesi sunulacaktır.

ÖNEMLİ – BU BİLGİLERİ DAHA SONRA KULLANMAK ÜZERE SAK LAYIN: DİKKATLE OKUYUN

01



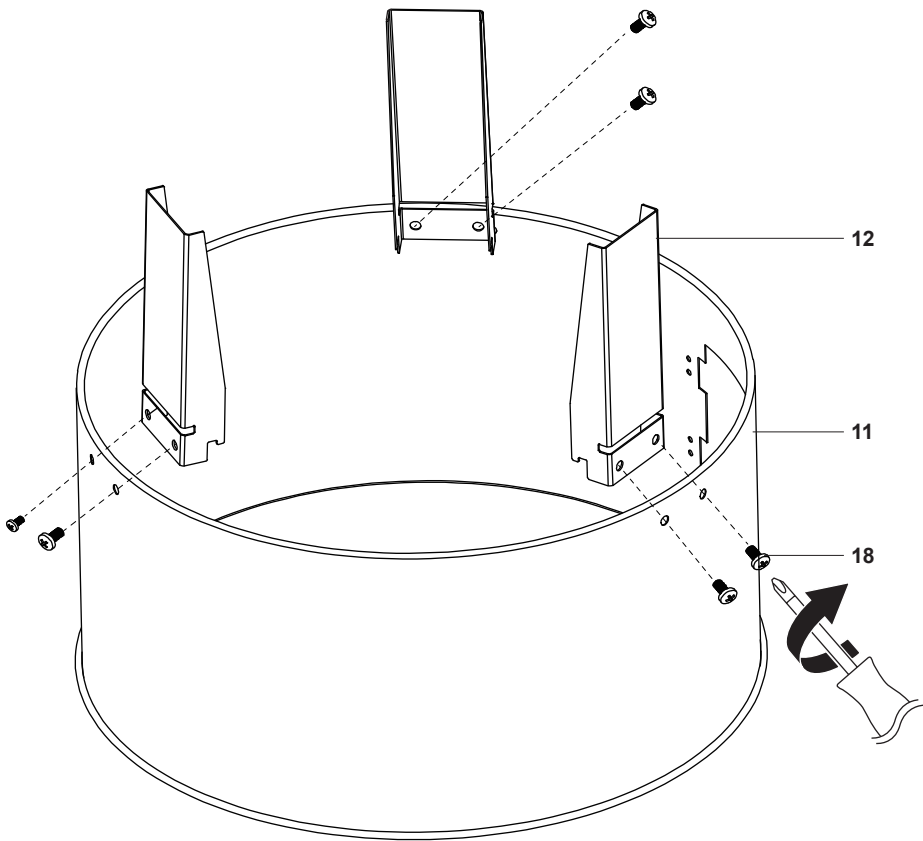
11. x1



12. x3



18. x6



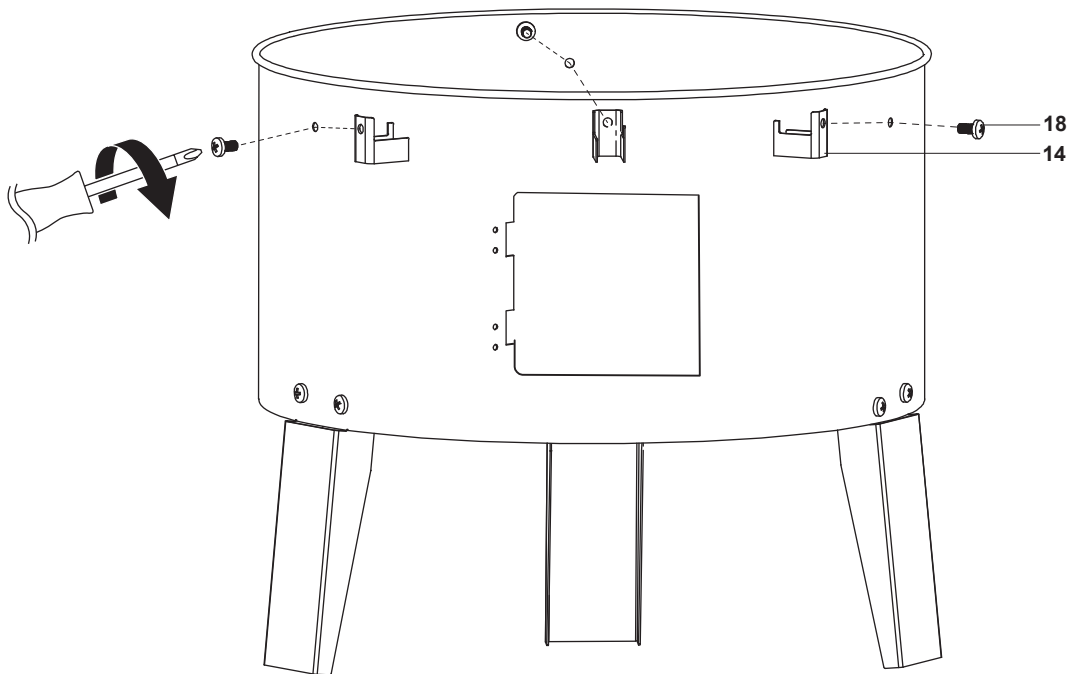
02



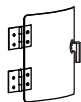
14. x3



18. x3



03



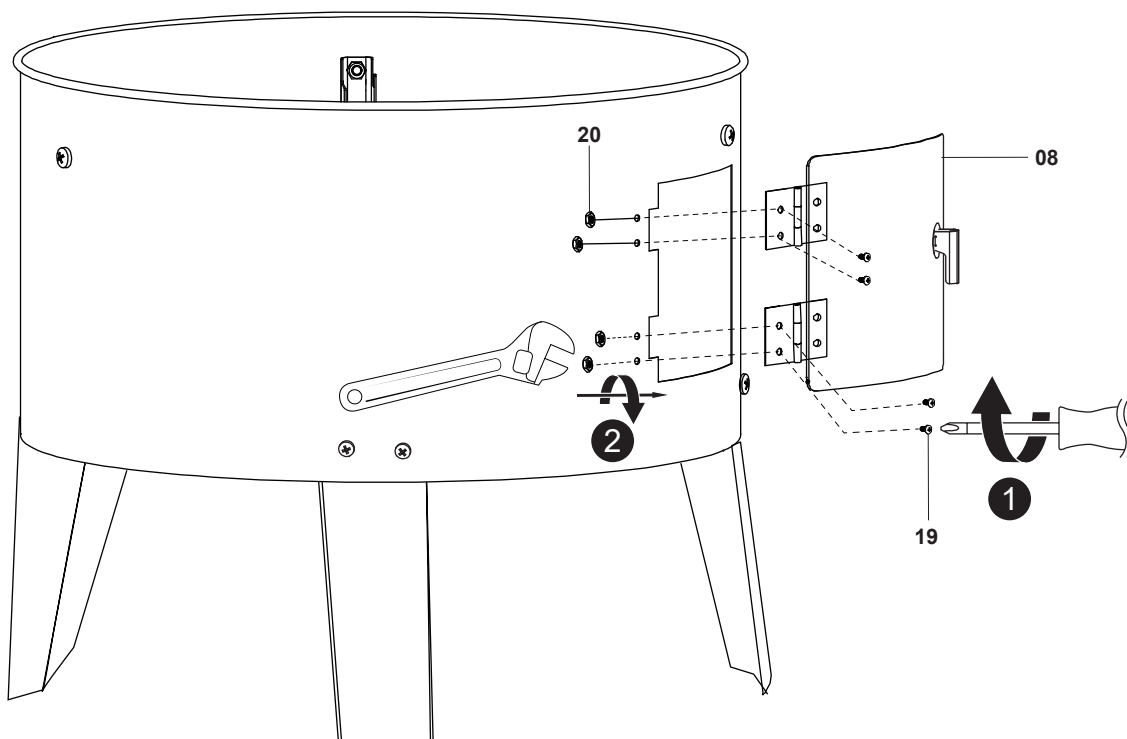
08. x1



19. x4



20. x4



04



01. x2



07. x1



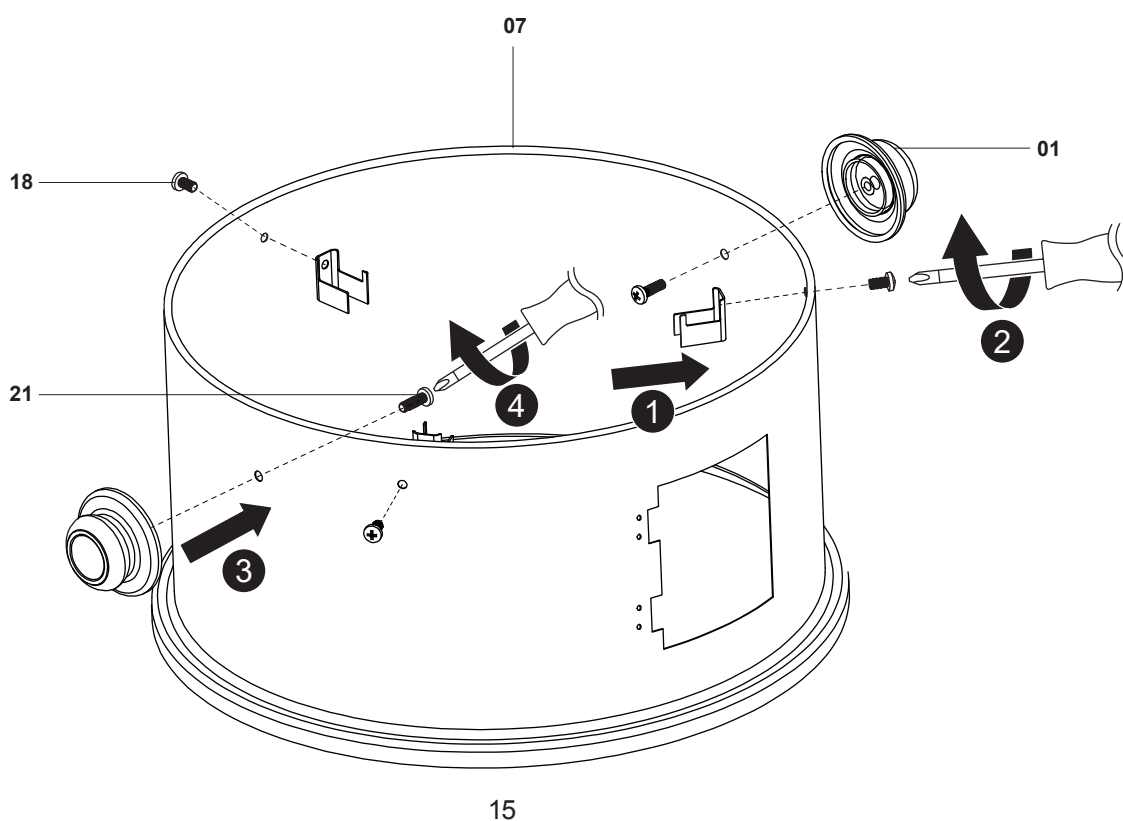
14. x3



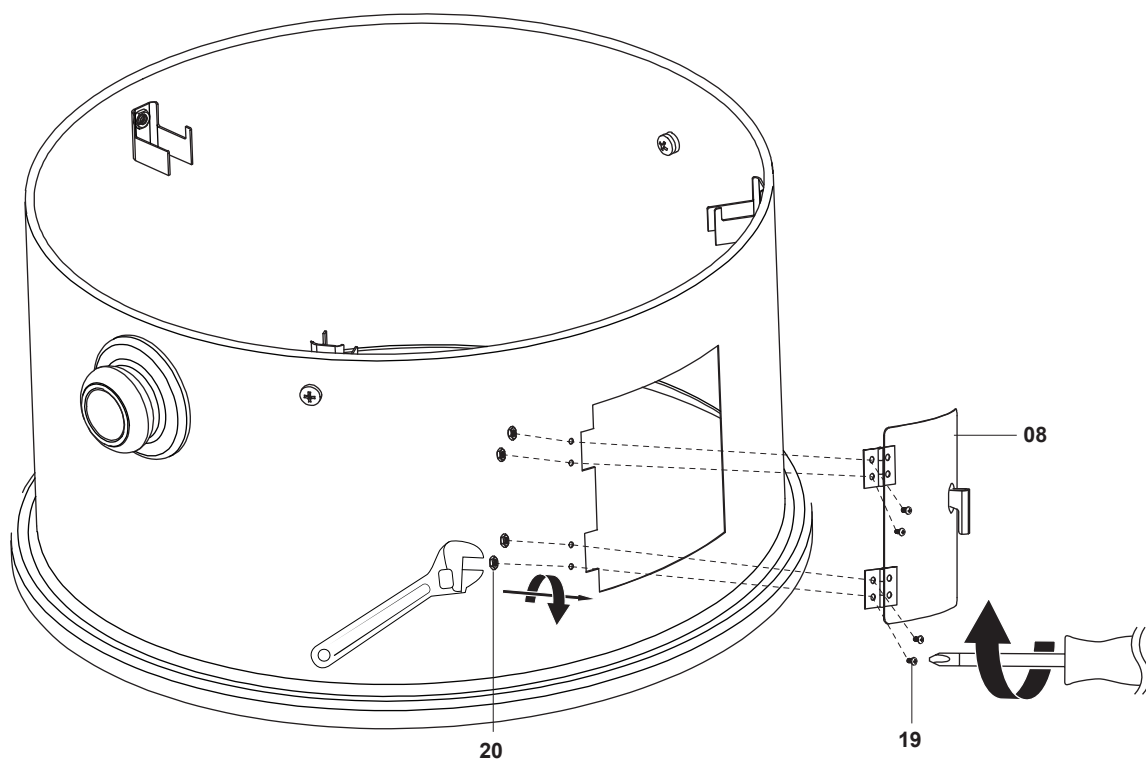
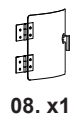
18. x3



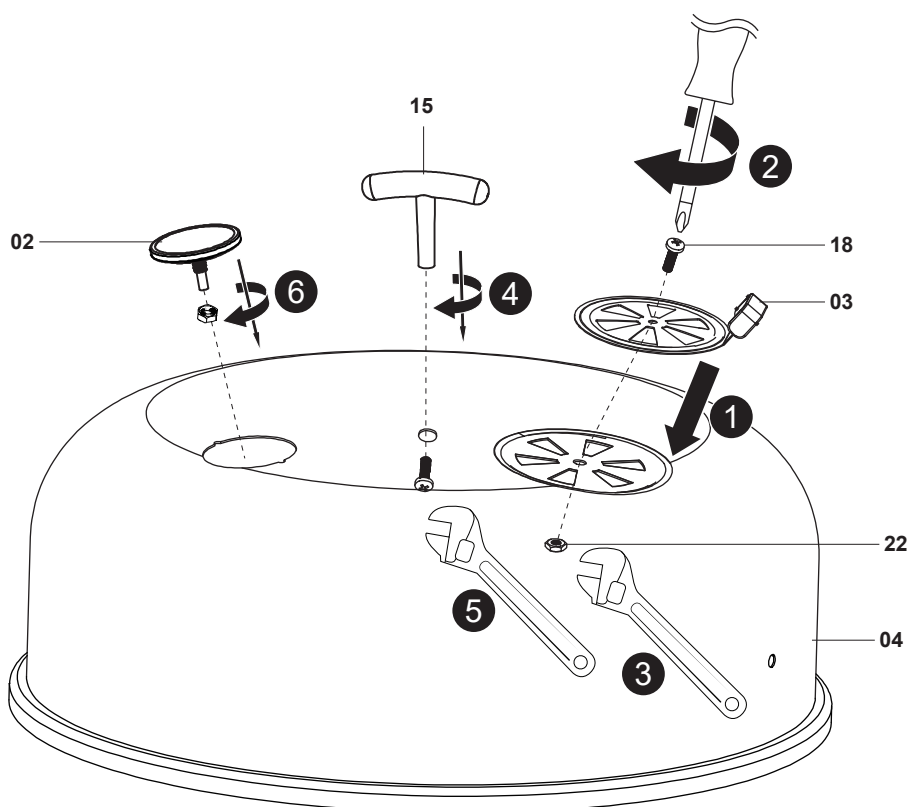
21. x2



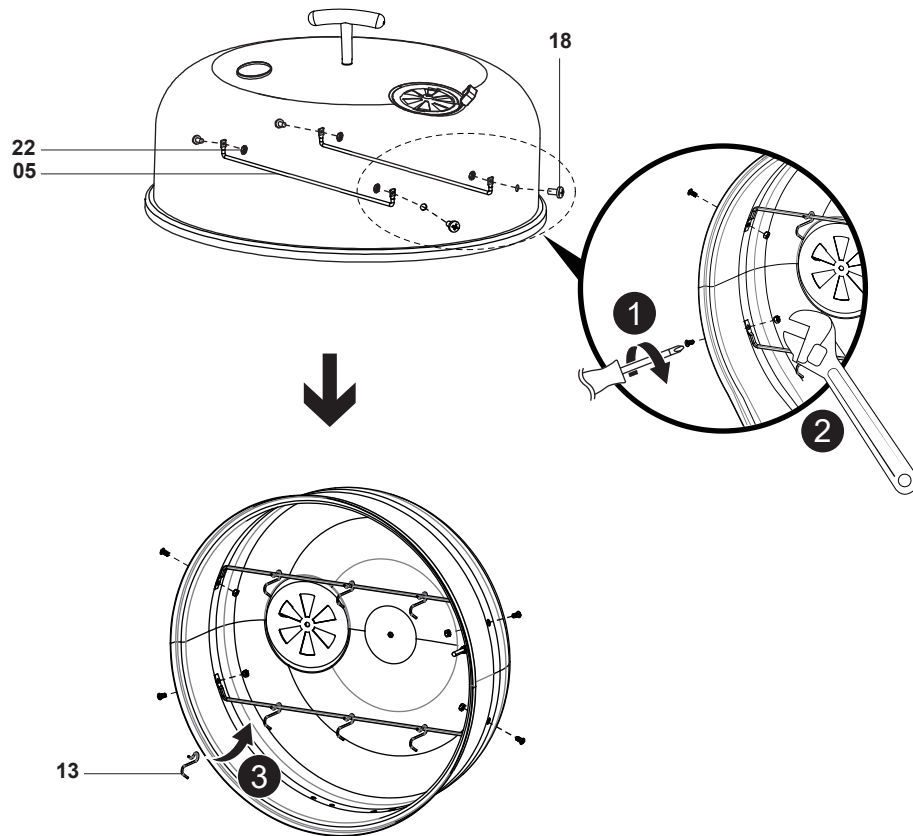
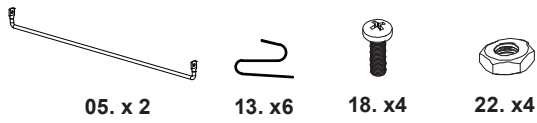
05



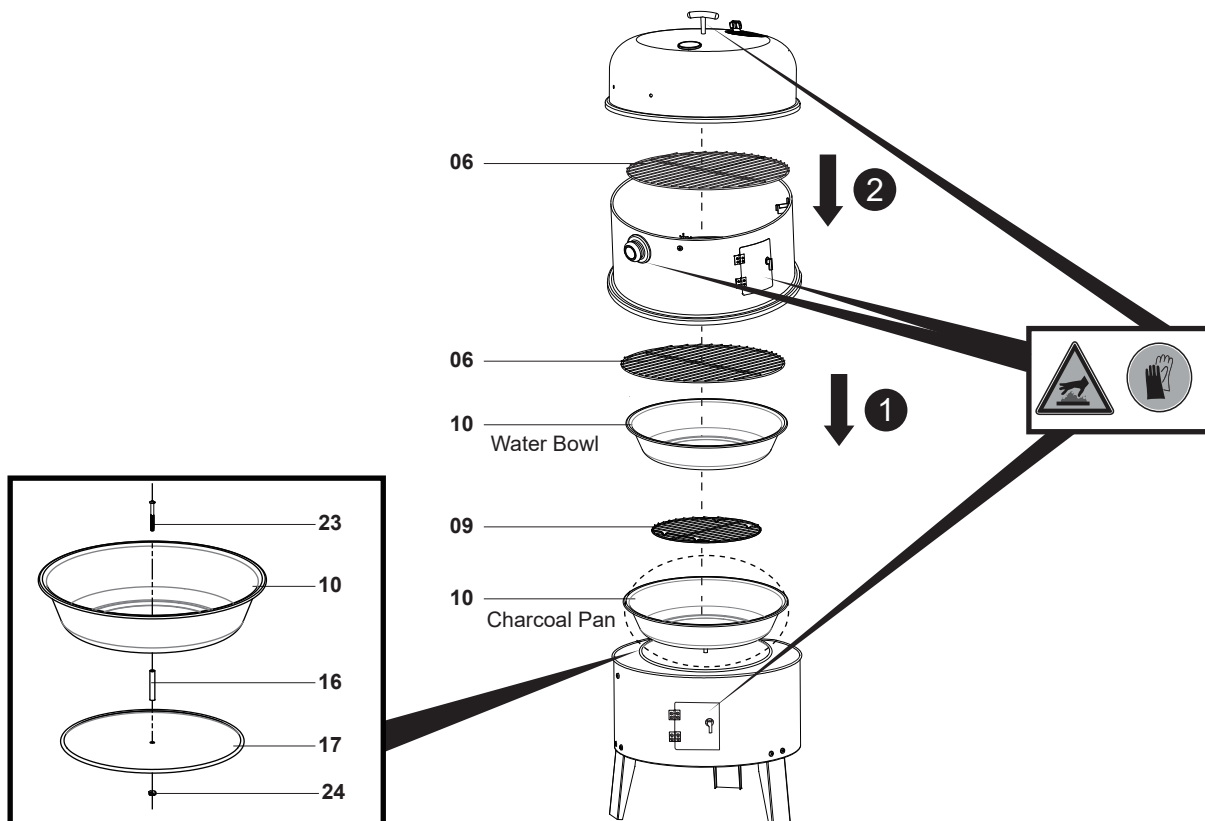
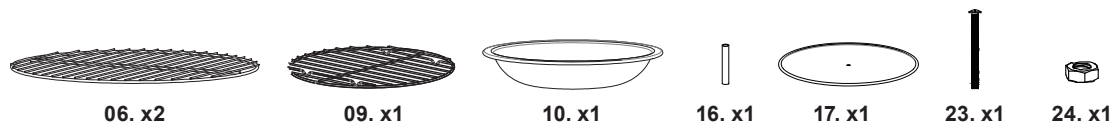
06

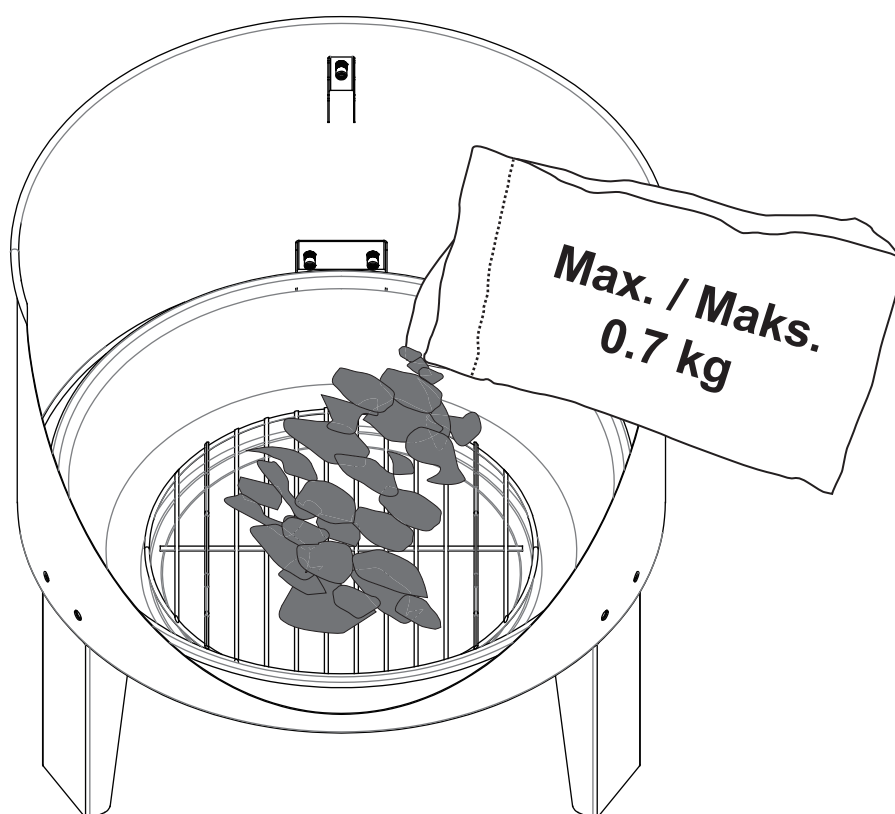


07



08





EN

When using your smoker

1. Do not leave barbecue unattended when in use.
2. Exercise great care when refilling the charcoal pan with additional charcoal, or when replenishing water in the water pan during cooking. Refer to the "Adding Charcoal During Cooking" and "Adding Water During Cooking".
3. Never move smoker during cooking. Do not move the smoker while hot embers or boiling water are still present. You may be burned.
4. Handle the barbecue with care when reaching inside or underneath it. Always use oven mitts or gloves to protect your hands from burns, and avoid contact with hot surfaces.
5. **CAUTION:** Be aware that flames may suddenly flare up if fresh air comes into contact with the fire. When opening the dome lid (or the side doors), keep your hands, face, and body away from hot steam and possible flare-ups. Tilt the dome lid toward you to direct heat and steam away from your face.

Lighting procedures

1. Set the barbecue up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of the grill will get hot so ensure it stands on a suitable surface.
2. This barbecue is designed for charcoal use. We recommend using charcoal briquettes. Use only enough briquettes to cover the bottom of the fuel compartment in a single layer.
* Fuel maximum amount to be used: 0.7 kg.
3. When burning is established spread the fuel out evenly.
4. Smoking with wood will give the food with smoky flavor and aroma. To use with wood, place your food grade wood chips or chunk near the hot charcoal after preheating the smoker.



WARNING! THE CHARCOAL WILL BE VERY HOT SO TAKE SUITABLE PRECAUTIONS.

- Never touch metal parts which may be hot.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not attempt to cook whilst charcoal is flaming.

Using solid starter

1. Place three or four lighting blocks in the centre of the bottom bowl.
2. Place pieces of charcoal around each block in a pyramid formation.
3. Light blocks with a match or taper.
4. When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.

Using Liquid Starter (EN1860-3 compliant only)

1. Position charcoal, pour liquid charcoal starter fluid onto charcoal and wait 5-10 minutes so that starter is allowed to penetrate into the charcoal.
2. Position the charcoal in the fuel compartment in a pyramid formation light charcoal. Allow time for charcoal to become well lit.
3. Spread charcoal in a uniform layer, so that each lump is just touching.
4. When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.



WARNING! DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RELIGHTING! USE ONLY FIRELIGHTERS COMPLYING TO EN 1860-3!

Before each cooking session

- To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Fill the charcoal fuel compartment with charcoal, light the charcoal and allow the charcoal to become red-hot. It is recommended to wait for at least 30 minutes before cooking. Once the charcoal has turn ash grey it is now ready to be used for cooking.

The water pan

- The water pan serves mainly as a heat diffuser, helping to distribute heat evenly from the charcoal before it reaches the food. You can optionally fill the water pan with water or marinade to add moisture and flavor inside the cooking chamber. Keep in mind that adding water increases coal consumption when maintaining a steady cooking temperature but helps regulate lower temperatures during slow smoking.
- If you choose not to use water, lining the pan with aluminum foil before cooking will simplify cleanup.

Cooking session

- Place your meats and food on the top rack or hang them to the bars inside the smoker lid.



WARNING: BE CAREFUL TO OIL PROJECTIONS AND FUMES WHEN OPENING THE BARBECUE LID.

Adding water during cooking

- Open the lid or the access door to the middle layer body with barbecue mitts or gloves.
- Be careful of hot vapors when opening the lid or side doors.
- Pour water slowly with a funnel or container with spout through the access door of upper layer body.
- Close the lid or the door.

Adding charcoal during cooking

- Slowly remove lid by tilting the lid toward you to direct the heat and steam away from your face.
- Open the access door to the lower layer body with barbecue mitts or gloves.
- Use long tong to add charcoal, avoid stir up the ashes and sparks.
- Close door and place lid back on the smoker.

Flare-up control

- Flare-ups occur when meat is barbecued and its fat and juices fall upon the hot charcoal. Smoke helps give food its barbecued flavour, but avoid excessive flare-up to prevent food being burned.
- To control flare-ups, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling.
- Flare-ups can be extinguished by applying baking soda or salt directly onto the charcoal.
- Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue.



IMPORTANT: IF A FAT FIRE SHOULD OCCUR IN THE ASH TRAY / COLLECTOR OR FUEL COMPARTMENT, WAIT FOR THE FIRE TO GO OUT. DO NOT PULL OUT THE ASH-COLLECTING TRAY OR DOUSE CHARCOAL TRAY / FUEL COMPARTMENT WITH WATER.

Extinguishing the barbecue

- Place lid on the smoker.
- Simply close all air vents and doors to extinguish fire.
- Use sand to extinguish charcoal when you have finished cooking.
- Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash or water.

FR

Lors de l'utilisation du barbecue fumoir

1. Ne pas laisser le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.
2. Faire preuve d'une grande prudence lors de l'ajout de charbon dans le bac à charbon ou d'eau dans le bac à eau pendant la cuisson. Se reporter aux sections « Ajout de charbon pendant la cuisson » et « Ajout d'eau pendant la cuisson ».
3. Ne jamais déplacer le fumoir pendant la cuisson. Ne pas déplacer le barbecue fumoir lorsque des braises chaudes ou de l'eau bouillante sont encore présents. Il existe des risques de brûlures.
4. Manipuler le barbecue avec précaution lors de toute intervention à l'intérieur ou en dessous. Toujours utiliser des gants ou des maniques pour protéger les mains des brûlures et éviter tout contact avec les surfaces chaudes.
5. **ATTENTION :** noter que des flambées peuvent se produire soudainement si de l'air frais entre en contact avec les flammes. À l'ouverture du couvercle (ou des trappes latérales), tenir les mains, le visage et le corps à l'écart de la vapeur chaude et des flambées pouvant survenir. Incliner le couvercle vers soi pour que la chaleur et la vapeur ne soient pas dirigées vers le visage.

Procédures d'allumage

1. Installer le barbecue sur un support horizontal stable adéquat à l'écart de toute zone inflammable. La base de la grille devient très chaude, il faut donc s'assurer qu'elle repose sur une surface adaptée.
2. Ce barbecue est conçu pour une utilisation avec du charbon de bois. Nous recommandons l'utilisation de briquettes de charbon. N'utiliser qu'une fine couche de briquettes, juste assez pour recouvrir le fond de la cuve.
* Quantité maximale de combustible à utiliser : 0,7 kg.
3. Lorsque le feu est allumé, répartir le combustible uniformément.
4. Le fumage au bois confère aux aliments une saveur et un arôme fumés. Pour une utilisation avec du bois, placer les copeaux ou morceaux de bois de qualité alimentaire près du charbon de bois chaud après avoir préchauffé le barbecue fumoir.



AVERTISSEMENT ! LE CHARBON DE BOIS DEVIENT TRÈS CHAUD, IL CONVIENT DONC DE PRENDRE LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES.

- Ne jamais toucher des pièces métalliques qui pourraient être brûlantes.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Ne pas essayer de faire cuire les aliments lorsque le charbon de bois est enflammé.

Utilisation de cubes allume-feu

1. Placer trois ou quatre cubes allume-feu au centre de la cuve inférieure.
2. Disposer des morceaux de charbon de bois en pyramide autour de chaque cube.
3. Enflammer les cubes à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.
4. Une fois le charbon de bois consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise), vous pouvez commencer la cuisson.

Utilisation de liquide d'allumage (conforme à la norme EN1860-3 uniquement)

1. Disposer le charbon de bois, verser le liquide d'allumage sur le charbon de bois et attendre 5 à 10 minutes que le liquide pénètre dans le charbon de bois.
2. Disposer ensuite le charbon de bois en pyramide dans la cuve et l'allumer. Attendre que le charbon de bois soit bien embrasé.
3. Répandre le charbon de bois en une couche uniforme, de sorte que chaque morceau se touche.
4. Une fois le charbon de bois consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise), vous pouvez commencer la cuisson.



AVERTISSEMENT ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL NI D'ESSENCE POUR ALLUMER OU RALLUMER LE FEU ! UTILISER UNIQUEMENT UN ALLUME-FEU CONFORME À LA NORME EN 1860-3 !

Avant toute cuisson

- Avant chaque utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utiliser une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.

- Remplir la cuve avec du charbon de bois, l'allumer et attendre qu'il soit bien embrasé. Il est recommandé d'attendre au moins 30 minutes avant la cuisson. Une fois que le charbon de bois est devenu gris cendre, il est prêt à être utilisé pour la cuisson.

Le bac à eau

- Le bac à eau sert principalement de diffuseur de chaleur, il répartit la chaleur générée par le charbon de bois de manière homogène avant qu'elle n'atteigne les aliments. Il est possible de remplir le bac à eau avec de l'eau ou une marinade pour humidifier l'intérieur de la chambre de cuisson et apporter plus de saveur. Noter que l'ajout d'eau augmente la consommation de charbon lorsque la température de cuisson est maintenue stable, mais que cela aide à réguler les basses températures pendant le fumage lent.
- Si l'on choisit de ne pas utiliser d'eau, mettre du papier aluminium au fond du bac avant la cuisson pour faciliter le nettoyage.

Cuisson

- Placer les viandes et aliments sur la grille supérieure ou les suspendre aux barres situées à l'intérieur du couvercle du barbecue fumeur.



AVERTISSEMENT : FAIRE ATTENTION AUX ÉCLABOUSSURES D'HUILE ET AUX FUMÉES LORS DE L'OUVERTURE DU COUVERCLE DU BARBECUE.

Ajout d'eau pendant la cuisson

- Ouvrir le couvercle ou la trappe d'accès de la partie intermédiaire avec des gants ou des maniques.
- Faire attention aux vapeurs chaudes lors de l'ouverture du couvercle ou des trappes latérales.
- Verser lentement l'eau au moyen d'un entonnoir ou d'un récipient avec bec verseur par la trappe d'accès de la partie supérieure.
- Fermer le couvercle ou la trappe.

Ajout de charbon pendant la cuisson

- Retirer lentement le couvercle en l'inclinant vers soi pour que la chaleur et la vapeur ne soient pas dirigées vers le visage.
- Ouvrir la trappe d'accès de la partie inférieure avec des gants ou des maniques.
- Utiliser une pince longue pour ajouter du charbon, sans remuer les cendres et les étincelles.
- Fermer la trappe et replacer le couvercle sur le barbecue fumeur.

Contrôle des flambées

- Les flambées sont provoquées par la graisse et le jus de viande qui tombent sur les charbons brûlants lors de la cuisson. La fumée qui en résulte contribue à donner de la saveur aux grillades. Il faut cependant éviter des flambées excessives qui risquent de brûler les aliments.
- Pour contrôler les flambées, il est conseillé d'enlever l'excès de graisse sur la viande et la volaille avant la cuisson.
- Il est possible d'éteindre les flambées en saupoudrant directement les charbons avec du bicarbonate de soude ou du sel.
- Toujours protéger ses mains lors de la manipulation de tout objet proche de la surface de cuisson du barbecue.



IMPORTANT : SI LA GRAISSE VENAIT À S'ENFLAMMER DANS LE BAC / COLLECTEUR DE CENDRES OU DANS LA CUVE, ATTENDRE L'EXTINCTION DES FLAMMES. NE PAS RETIRER LE BAC COLLECTEUR DE CENDRES ET NE PAS ASPERGER D'EAU LA CUVE OU LE BAC À CHARBON.

Extinction du barbecue

- Placer le couvercle sur le barbecue fumeur.
- Il suffit de fermer toutes les arrivées d'air et les trappes pour éteindre le feu.
- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le charbon de bois à l'aide de sable.
- Veiller à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant d'enlever les cendres de charbon de bois ou l'eau.

PL

Korzystanie z wędzarni

1. W trakcie użytkowania grilla nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
2. Podczas przygotowywania jedzenia należy zachować szczególną ostrożność przy dokładaniu węgla do naczynia na węgiel drzewny oraz przy dolewaniu wody do naczynia na wodę. Należy zapoznać się z częściami „Dokładanie węgla podczas przygotowywania jedzenia” oraz „Dodawanie wody podczas przygotowywania jedzenia”.
3. Nigdy nie należy przemieszczać wędzarni w trakcie przygotowywania jedzenia. Nie przemieszczać wędzarni, gdy znajduje się w niej gorący węgiel lub wrząca woda. Mogłoby to spowodować poparzenia.
4. Należy zachować ostrożność przy sięganiu do środka lub pod spód grilla. Zawsze używać rękawic kuchennych, aby chronić dłonie przed poparzeniem, i unikać dotykania gorących powierzchni.
5. **UWAGA:** Należy pamiętać, że w przypadku kontaktu świeżego powietrza z ogniem może dojść do nagłego zwiększenia płomieni. Przy otwieraniu pokryw (lub drzwiczek bocznych) nie zbliżać dłoni, twarzy ani ciała do gorącej pary i ewentualnych płomieni. Nachylić pokrywę do siebie, aby skierować gorące powietrze i parę z dala od twarzy.

Metody rozpalania

1. Ustawić grill w odpowiedniej pozycji na poziomym podłożu z dala od miejsc, w których może dojść do pożaru. Podstawa grilla nagrzewa się do wysokich temperatur, dlatego należy upewnić się, że urządzenie znajduje się na odpowiedniej powierzchni.
2. Grill jest przeznaczony do użytku z wykorzystaniem węgla drzewnego. Zalecane jest używanie brykietu z węgla drzewnego. Używać brykietu wyłącznie w ilości wystarczającej do zakrycia dna komory na opał jedną warstwą.
* Maksymalna ilość opału do użycia: 0,7 kg.
3. Rozgarnąć węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.
4. Wędzenie drewnem nadaje potrawom dymny smak i aromat. W celu użycia drewna po rozgrzaniu wędzarni należy umieścić zrębki drzewne lub kawałek drewna przeznaczone do kontaktu z żywnością w pobliżu gorącego węgla drzewnego.



OSTRZEŻENIE! WĘGIEL DRZEWNY NAGRZEWA SIĘ DO BARDZO WYSOKICH TEMPERATUR, DLATEGO NALEŻY STOSOWAĆ ODPOWIEDNIE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.

- Nigdy nie dotykać metalowych części, ponieważ mogą być bardzo gorące.
- Nie rozpoczynać grillowania, zanim opał nie pokryje się warstwą popiołu.
- Nie rozpoczynać gotowania potraw, jeśli węgiel pali się płomieniem.

Używanie rozpałki stałej

1. Umieścić trzy lub cztery kawałki rozpałki na środku dolnej miski.
2. Umieścić w formie piramidy kawałki węgla drzewnego wokół każdego kawałka rozpałki.
3. Podpalić rozpałkę przy użyciu zapalniczki lub świeczki.
4. Gdy na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryłce), można rozpocząć grillowanie.

Używanie rozpałki płynnej (musi być ona zgodna z normą EN1860-3)

1. Umieścić węgiel drzewny i połączyć go rozpałką, a następnie odczekać 5–10 minut, aby rozpałka wniknęła do węgla.
2. Umieścić w formie piramidy węgiel drzewny w komorze na opał. Podpalić węgiel. Poczekać, aż węgiel będzie dobrze rozpalony.
3. Rozmieszczyć węgiel drzewny w taki sposób, aby bryły stykały się i powstała jednolita warstwa węgla.
4. Gdy na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryłce), można rozpocząć grillowanie.



OSTRZEŻENIE! NIE UŻYWAĆ SPIRYTUSU ANI BENZYNY DO WSTĘPNEGO LUB PONOWNEGO ROZPALANIA GRILLA! STOSOWAĆ WYŁĄCZNIE PODPAŁKI ZGODNE Z NORMĄ EN 1860-3.

Przed każdym przygotowywaniem potraw

- Aby zapobiec przywieraniu potraw do rusztu, przed każdym grillowaniem należy za pomocą pędzla z długim uchwytem nałożyć na niego cienką warstwę oleju roślinnego.
- Napełnić komorę węglem drzewnym, podpalić węgiel i poczekać do jego rozżarzenia. Zaleca się odczekanie co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem grillowania. Gdy rozżarzony węgiel drzewny pokryje się szarym nalotem, można rozpocząć grillowanie.

Naczynie na wodę

- Naczynie na wodę służy głównie jako dyfuzor pomagający w równomiernym rozprowadzeniu ciepła płynącego od węgla, zanim dotrze ono do jedzenia. Naczynie na wodę można opcjonalnie napełnić wodą lub marynatą, aby zwiększyć wilgotność w komorze grillowania albo wzbogacić smak składników. Należy pamiętać, że dolanie wody zwiększa zużycie węgla przy utrzymywaniu stałej temperatury przygotowywania jedzenia, ale pomaga w regulacji niskich temperatur podczas powolnego wędzenia.
- W przypadku rezygnacji z użycia wody wyłożenie naczynia folią aluminiową ułatwi późniejsze czyszczenie.

Przygotowywanie jedzenia

- Umieścić mięso i potrawy na górnym ruszcie lub zawiesić je na prętach wewnątrz pokrywy wędzarni.



OSTRZEŻENIE: OTWIERAJĄC POKRYWĘ GRILLA, UWAŻAĆ NA ROZPRYSKI OLEJU I OPARY.

Dodawanie wody podczas przygotowywania jedzenia

- Otworzyć pokrywę lub drzwiczki w środkowej części korpusu, używając rękawic do grilla.
- Należy zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy lub drzwiczek bocznych, ponieważ z urządzenia mogą się wydostawać gorące opary.
- Wodę należy wlewać powoli przy użyciu lejka lub pojemnika z dzióbkiem przez drzwiczki znajdujące się w górnej części korpusu.
- Zamknąć pokrywę lub drzwiczki.

Dodawanie węgla drzewnego podczas przygotowywania jedzenia

- Powoli zdjąć pokrywę, nachylając ją do siebie, aby skierować gorące powietrze i parę z dala od twarzy.
- Otworzyć drzwiczki w dolnej części korpusu, używając rękawic do grilla.
- Do dokładania węgla używać długich szczypiec. Unikać mieszania w popiele i wzniecania iskier.
- Zamknąć drzwiczki i umieścić pokrywę z powrotem na wędzarni.

Kontrolowanie płomieni

- Zbyt duże płomienie występują, gdy mięso znajduje się na grillu, a jego tłuszcz wycieka na gorący węgiel. Dym pozwala na uzyskanie lepszego smaku grillowanego jedzenia, ale należy unikać zbyt dużych płomieni, aby jedzenie nie uległo spaleniu.
- Aby zapobiec powstawaniu zbyt dużych płomieni, przed grillowaniem zalecane jest usunięcie nadmiaru tłuszczu z mięsa lub drobiu.
- Płomienie można ugasić poprzez posypanie węgla drzewnego sodą oczyszczoną lub solą.
- Zawsze chronić dłonie podczas wykonywania jakiejkolwiek czynności w pobliżu powierzchni do grillowania.



WAŻNE: JEŻELI NA TACY NA POPIÓŁ / W POPIELNIKU LUB W KOMORZE NA OPAŁ ZACZNIE PALIĆ SIĘ TŁUSZCZ, NALEŻY POCZekać, aż ogień zgaśnie. NIE WOLNO WYJMOWAĆ TACY NA POPIÓŁ ANI ZALEWAĆ WODĄ TACY NA WĘGIEL DRZEWNY / POJEMNIKA NA OPAŁ.

Gaszenie grilla

- Umieścić pokrywę na wędzarni.
- Aby zgasić ogień, wystarczy zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne i drzwiczki.
- Po zakończeniu grillowania należy zgasić płonący węgiel przy użyciu piasku.
- Przed usunięciem popiołu węglowego lub wody upewnić się, że grill całkowicie ostygł.

Când utilizezi grătarul cu afumătoare

1. Nu lăsa grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.
2. Ai mare grijă atunci când reumpli recipientul cu cărbune sau când completezi apa din recipient în timpul gătirii. Consultă „Adăugarea cărbunelui în timpul gătirii” și „Adăugarea apei în timpul gătirii”.
3. Nu muta niciodată grătarul cu afumătoare în timpul gătirii. Nu muta grătarul cu afumătoare în timp ce încă există jar aprins sau apă fierbinte. Te poți arde.
4. Manevrea grătarul cu grijă atunci când întinzi mâna în interior sau sub acesta. Utilizează întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a-ți proteja mâinile de arsuri și evită contactul cu suprafețele fierbinți.
5. **ATENȚIE:** Reține că flăcările se pot aprinde brusc dacă aerul proaspăt intră în contact cu focul. Ține mâinile, fața și corpul la distanță de aburul fierbinte și de eventualele flăcări atunci când deschizi capacul bombat (sau ușile laterale). Înclină capacul bombat spre tine pentru a direcționa căldura și aburul departe de față.

Proceduri de aprindere

1. Montează grătarul într-o poziție potrivită, pe o suprafață plană, departe de zone care ar putea să se aprindă. Baza grătarului se va încălzi, deci asigură-te că stă pe o suprafață adecvată.
2. Acest grătar este conceput pentru utilizare cu cărbuni. Recomandăm utilizarea de brichete de cărbune. Folosește brichete doar cât să acopere baza compartimentului de combustibil într-un singur strat.
* Cantitatea maximă de combustibil care trebuie utilizată: 0,7 kg.
3. Când arderea pornește, răspândește combustibilul uniform.
4. Afumarea cu lemn va oferi alimentelor gust și aromă de afumat. Pentru utilizare cu lemn, așază așchii sau bucăți de lemn sigure din punct de vedere alimentar lângă cărbunile încins după preîncălzirea grătarului cu afumătoare.



AVERTISMENT! CĂRBUNII VOR FI FOARTE FIERBINȚI, DECI IA MĂSURI DE PRECAUȚIE CORESPUNZĂTOARE.

- Nu atinge niciodată părțile metalice, care ar putea fi fierbinți.
- Nu găti înainte ca pe cărbuni să se formeze un strat de cenușă.
- Nu încerca să gătești câtă vreme cărbunii sunt în flăcări.

Folosirea unei substanțe de aprindere solide

1. Pune trei sau patru blocuri de aprindere pe fundul bolului, în centru.
2. Așază bucățile de cărbune sub formă de piramidă în jurul fiecărui bloc.
3. Aprinde blocurile cu un chibrit sau fitil.
4. Când cărbunii s-au acoperit de cenușă (strat gri de cenușă pe fiecare bucată), poți începe gătitul.

Folosirea unui lichid pentru aprins focul (doar conform cu EN1860-3)

1. Pune cărbunii, toarnă lichid de aprindere peste ei și așteaptă 5-10 minute, pentru ca lichidul să pătrundă în cărbuni.
2. Așază cărbunii sub formă de piramidă în compartimentul de combustibil și aprinde-i. Lasă cărbunii să se încălzească.
3. Răspândește cărbunii într-un strat uniform, în așa fel încât bucățile abia să se atingă.
4. Când cărbunii s-au acoperit de cenușă (strat gri de cenușă pe fiecare bucată), poți începe gătitul.



AVERTISMENT! NU UTILIZA ALCOOL SAU BENZINĂ PENTRU APRINDERE SAU REAPRINDERE! UTILIZEAZĂ NUMAI BRICHETE CONFORME CU EN 1860-3!

Înainte de fiecare sesiune de gătit

- Pentru a preveni lipirea alimentelor de grila de gătit, folosește o pensulă cu mâner lung ca să aplici un strat subțire de ulei de gătit sau vegetal înainte de fiecare sesiune de gătit pe grătar.
- Umple compartimentul de combustibil cu cărbuni, aprinde cărbunii și lasă-i să se încălzească până devin roșii. Se recomandă să aștepți cel puțin 30 de minute înainte de a găti. Odată ce cărbunii au devenit cenușii, sunt gata să fie folosiți pentru gătit.

Recipientul de apă

- Recipientul de apă servește în principal ca difuzor de căldură, ajutând la distribuția uniformă a căldurii provenite de la cărbune, înainte de a ajunge la alimente. Opțional, poți umple recipientul de apă cu apă sau marinată pentru a adăuga umiditate și aromă în interiorul camerei de gătit. Reține că adăugarea apei crește consumul de cărbune atunci când menții o temperatură constantă de gătit, dar ajută la reglarea temperaturilor mai scăzute în timpul afumării lente.
- Dacă alegi să nu utilizezi apă, adaugă folie de aluminiu în recipient înainte de gătire pentru a ușura curățarea.

Sesiunea de gătit

- Pune carnea și alimentele pe grila superioară sau prinde-le de barele interioare ale capacului grătarului cu afumătoare.



AVERTISMENT: AI GRIJĂ LA STROPII DE ULEI ȘI VAPORI ATUNCI CÂND DESCHIZI CAPACUL GRĂTARULUI.

Adăugarea apei în timpul gătirii

- Deschide capacul sau ușa de acces a corpului de mijloc folosind mănuși de grătar.
- Ai grijă la vaporii încinși când deschizi capacul sau ușile laterale.
- Toarnă apă încet cu o pâlnie sau un recipient cu cioc prin ușa de acces a corpului superior.
- Închide capacul sau ușa.

Adăugarea cărbunelui în timpul gătirii

- Îndepărtează încet capacul înclinându-l spre tine pentru a direcționa căldura și aburul departe de față.
- Deschide ușa de acces a corpului inferior folosind mănuși de grătar.
- Utilizează un clește lung pentru a adăuga cărbune; evită să agiți cenușa și să provoci scântei.
- Închide ușa și pune capacul înapoi pe grătarul cu afumătoare.

Controlarea izbucnirii flăcărilor

- Flăcările izbucnesc atunci când carnea este gătită pe grătar, iar grăsimea și zeama se scurg pe cărbunii încinși. Fumul îi dă mâncării aroma de grătar, dar evită izbucnirile excesive de flăcări, pentru ca mâncarea să nu se ardă.
- Pentru a controla izbucnirile, se recomandă să îndepărtezi orice grăsime în exces de pe carne înainte de a o găti la grătar.
- Izbucnirile de flăcări pot fi stinse presărând bicarbonat de sodiu sau sare direct pe cărbuni.
- Protejează-ți întotdeauna mâinile când manevrezi orice în apropierea suprafeței de gătit a grătarului.



IMPORTANT: DACĂ ÎN TAVA/COLECTORUL DE CENUȘĂ SAU COMPARTIMENTUL DE COMBUSTIBIL IZBUCNEȘTE UN FOC PROVOCAT DE GRĂSIMI, AȘTEAPTĂ PÂNĂ SE STINGE. NU TRAGE AFARĂ TAVA DE COLECTARE A CENUȘII ȘI NU VĂRSA APĂ ÎN TAVA DE CENUȘĂ / COMPARTIMENTUL DE COMBUSTIBIL.

Stingerea grătarului

- Așază capacul pe grătarul cu afumătoare.
- Închide toate grilele de aerisire și ușile pentru a stinge focul.
- Folosește nisip pentru a stinge cărbunii când ai terminat de gătit.
- Asigură-te că grătarul s-a răcit complet înainte de a îndepărta apă sau cenușa de cărbuni.

ES

Cuando utilice el ahumador

1. No deje la barbacoa desatendida mientras esté en uso.
2. Tenga mucho cuidado al echar más carbón vegetal en el recipiente para carbón o al rellenar el recipiente para agua durante la cocción. Consulte las secciones "Añadir carbón vegetal durante la cocción" y "Añadir agua durante la cocción".
3. No mueva nunca el ahumador durante la cocción. No mueva el ahumador mientras haya brasas calientes o agua hirviendo. Podría quemarse.
4. Tenga cuidado al manipular la barbacoa por dentro o por debajo. Utilice siempre guantes o manoplas de horno para evitar quemarse las manos, y procure no tocar ninguna superficie caliente.
5. **PRECAUCIÓN:** Tenga en cuenta que las llamas pueden avivarse repentinamente si una corriente de aire fresco entra en contacto con el fuego. Al abrir la tapa del ahumador (o las puertas laterales), mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del aparato, ya que podría generarse vapor caliente e incluso llamaradas. Levante la tapa del aparato apuntando hacia usted para proteger su rostro del calor y el vapor.

Procedimientos de encendido

1. Instale la barbacoa en una posición adecuada, sobre una superficie nivelada y alejada de zonas susceptibles de incendiarse. La base de la parrilla se calentará, por lo que debe asegurarse de que se encuentra sobre una superficie adecuada.
2. Esta barbacoa se ha diseñado para el uso de carbón vegetal. Recomendamos el uso de briquetas de carbón vegetal. Utilice suficientes briquetas para cubrir la parte inferior del compartimento de combustible en una sola capa.
* Cantidad máxima de combustible que se puede usar: 0,7 kg.
3. Cuando esté ardiendo, esparza el combustible de manera uniforme.
4. Ahumar con madera dará a la comida un sabor y un aroma ahumados. Para usarlo con madera, coloque las astillas o los troncos para aplicaciones alimentarias cerca del carbón vegetal caliente después de precalentar el ahumador.



ADVERTENCIA: EL CARBÓN VEGETAL SE CALENTARÁ MUCHO, ASÍ QUE TOME LAS PRECAUCIONES ADECUADAS.

- No toque nunca las piezas metálicas que puedan estar calientes.
- No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- No intente cocinar mientras el carbón vegetal esté en llamas.

Uso de combustible sólido

1. Coloque tres o cuatro bloques de encendido en el centro del cuenco inferior.
2. Coloque trozos de carbón vegetal a modo de pirámide alrededor de cada bloque.
3. Encienda los bloques con una cerilla.
4. Cuando el carbón vegetal quede recubierto de ceniza (una capa gris de ceniza sobre cada montón), ya puede empezar a cocinar.

Uso de combustible líquido (solo productos que cumplan con la norma EN1860-3)

1. Coloque el carbón vegetal, vierta encima combustible líquido de encendido de carbón vegetal y espere entre 5 y 10 minutos a que el combustible penetre en el carbón.
2. Coloque el carbón vegetal en el compartimento de combustible a modo de pirámide y enciéndalo. Espere a que el carbón vegetal se encienda bien.
3. Esparza el carbón vegetal en una capa uniforme, de modo que cada trozo esté en contacto con los demás.
4. Cuando el carbón vegetal quede recubierto de ceniza (una capa gris de ceniza sobre cada montón), ya puede empezar a cocinar.



ADVERTENCIA: NO UTILICE ALCOHOL NI GASOLINA PARA ENCENDER NI PARA AVIVAR LAS LLAMAS. UTILICE SOLO PRODUCTOS DE ENCENDIDO QUE CUMPLAN LA NORMA EN 1860-3.

Antes de cada sesión de cocción

- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, utilice un cepillo de mango largo para aplicar una capa fina de aceite para cocinar o vegetal antes de cada sesión de cocción.
- Llene el compartimiento de combustible de carbón vegetal, enciéndalo y espere a que se caliente y se vuelva rojo. Le recomendamos que espere al menos 30 minutos antes de cocinar. Cuando el carbón vegetal se haya vuelto gris ceniza, puede usarse para cocinar.

El recipiente para agua

- La función principal del recipiente para agua es distribuir el calor generado por el carbón vegetal de manera uniforme antes de que llegue a los alimentos. Puede llenarlo tanto con agua como con un adobo para potenciar el sabor de los alimentos que vaya a cocinar. Tenga en cuenta que añadir agua aumenta el consumo de carbón cuando se mantiene una temperatura de cocción constante, pero ayuda a regular las temperaturas más bajas durante el ahumado lento.
- Si va a utilizar un adobo o cualquier otra cosa que no sea agua para cocinar, forre el recipiente con papel de aluminio antes de empezar para facilitar la limpieza.

Sesión de cocción

- Coloque las carnes y los alimentos en la rejilla superior o cuélguelos en las barras del interior de la tapa del ahumador.



ADVERTENCIA: TENGA CUIDADO CON LAS SALPICADURAS DE ACEITE Y LOS VAPORES AL ABRIR LA TAPA DE LA BARBACOA.

Añadir agua durante la cocción

- Abra la tapa o la puerta de acceso a la parte intermedia del aparato con manoplas o guantes de barbacoa.
- Tenga cuidado con los vapores calientes al abrir la tapa o las puertas laterales.
- Vierta agua lentamente con un embudo o con un recipiente con boquilla a través de la puerta de acceso a la parte superior del aparato.
- Cierre la tapa o la puerta.

Añadir carbón vegetal durante la cocción

- Levante la tapa lentamente apuntando hacia usted para proteger su rostro del calor y el vapor.
- Abra la puerta de acceso a la parte inferior del aparato con manoplas o guantes de barbacoa.
- Utilice la pinza larga para añadir carbón vegetal con cuidado de no remover las cenizas y las chispas.
- Cierre la puerta y vuelva a colocar la tapa en el ahumador.

Control de llamaradas

- Las llamaradas se producen cuando se está cocinando la carne, y su grasa y sus jugos caen en el carbón vegetal caliente. El humo ayuda a proporcionar a la comida el sabor de la barbacoa, pero evite las llamaradas excesivas para no quemar los alimentos.
- Para reducir las llamaradas, es aconsejable eliminar el exceso de grasa de la carne y de las aves antes de asarlas.
- Las llamaradas se pueden extinguir echando bicarbonato o sal directamente en el carbón vegetal.
- Protéjase siempre las manos cuando manipule cualquier objeto cerca de la superficie de cocción de la barbacoa.



IMPORTANTE: SI LA GRASA GENERA UN FUEGO EN LA BANDEJA RECOGEDORA DE CENIZA O EN EL COMPARTIMENTO DE COMBUSTIBLE, ESPERE A QUE SE APAGUE. NO TIRE DE LA BANDEJA RECOGEDORA DE CENIZA NI ECHE AGUA EN EL COMPARTIMENTO DE COMBUSTIBLE O LA BANDEJA DE CARBÓN VEGETAL.

Apagado de la barbacoa

- Coloque la tapa en el ahumador.
- Solo tiene que cerrar todas las rejillas de salida del aire y las puertas para apagar el fuego.
- Utilice arena para apagar el carbón vegetal cuando haya terminado de cocinar.
- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado completamente antes de retirar la ceniza del carbón vegetal o el agua.

PT

Durante a utilização do defumador

1. Não deixe o barbecue sem vigilância durante a utilização.
2. Tenha muito cuidado ao encher o recipiente de carvão com carvão adicional ou ao reabastecer o recipiente de água durante a cozedura. Consulte as secções “Adicionar carvão durante a cozedura” e “Adicionar água durante a cozedura”.
3. Nunca desloque o defumador durante a cozedura. Não desloque o defumador enquanto ainda existirem brasas quentes ou água a ferver. Pode sofrer queimaduras.
4. Manuseie o barbecue com cuidado ao tentar alcançar o interior ou a parte inferior do mesmo. Use sempre luvas adequadas para forno para proteger as mãos de queimaduras e evite o contacto com superfícies quentes.
5. **ATENÇÃO:** Tenha em atenção que as chamas podem aumentar subitamente se o ar fresco entrar em contacto com o fogo. Ao abrir a tampa da cúpula (ou as portas laterais), mantenha as mãos, o rosto e o corpo afastados do vapor quente e de possíveis chamas altas. Incline a tampa da cúpula na sua direção para afastar o calor e o vapor do seu rosto.

Procedimentos de acendimento

1. Coloque o barbecue numa posição adequada, numa superfície nivelada e afastada de áreas suscetíveis de se incendiarem. A base da grelha aquece, pelo que deve certificar-se de que se encontra numa superfície adequada.
2. Este barbecue foi concebido para utilização com carvão. Recomendamos a utilização de briquetes de carvão. Utilize apenas briquetes suficientes para cobrir o fundo do compartimento do combustível com uma única camada.
* Quantidade máxima de combustível a utilizar: 0,7 kg.
3. Quando a combustão estiver estabelecida, espalhe o combustível uniformemente.
4. Defumar com madeira confere um sabor e um aroma fumado à comida. Para utilizar com madeira, coloque as aparas ou pedaços de madeira indicados para alimentos perto do carvão quente depois de pré-aquecer o defumador.



AVISO! O CARVÃO ESTARÁ MUITO QUENTE, PELO QUE DEVE TOMAR AS PRECAUÇÕES ADEQUADAS.

- Nunca toque em peças metálicas que possam estar quentes.
- Não cozinhe antes de o combustível ter um revestimento de cinza.
- Não tente cozinhar enquanto o carvão estiver em chamas.

Utilizar um combustível sólido

1. Coloque três ou quatro blocos de acendimento no centro do recipiente inferior.
2. Coloque pedaços de carvão à volta de cada bloco em forma de pirâmide.
3. Acenda os blocos com um fósforo ou vela.
4. Quando o carvão estiver em cinza (revestimento cinzento de cinza sobre cada pedaço), está pronto para começar a cozinhar.

Utilizar um combustível líquido (apenas em conformidade com a norma EN1860-3)

1. Posicione o carvão, verta o combustível de carvão líquido sobre o carvão e aguarde 5 a 10 minutos para que o combustível possa penetrar no carvão.
2. Posicione o carvão no compartimento do combustível em forma de pirâmide e acenda o carvão. Aguarde que o carvão fique bem aceso.
3. Espalhe carvão numa camada uniforme, de forma a que os pedaços estejam apenas a tocar entre si.
4. Quando o carvão estiver em cinza (revestimento cinzento de cinza sobre cada pedaço), está pronto para começar a cozinhar.



AVISO! NÃO UTILIZE ÁLCOOL NEM GASOLINA PARA ACENDER OU REACENDER! UTILIZE APENAS ACENDALHAS EM CONFORMIDADE COM A NORMA EN 1860-3!

Antes de cada sessão a cozinhar

- Para evitar que os alimentos fiquem presos à grelha, utilize um pincel de cabo longo para aplicar uma camada fina de óleo vegetal ou de cozinha antes de cada sessão de churrasco.
- Encha o compartimento do combustível com carvão, acenda o carvão e deixe o carvão ficar incandescente. Recomenda-se que aguarde pelo menos 30 minutos antes de cozinhar. Assim que o carvão tornar a cinza cinzenta, está pronto para ser utilizado para cozinhar.

O recipiente de água

- O recipiente de água serve principalmente como difusor de calor, ajudando a distribuir uniformemente o calor do carvão antes de este chegar aos alimentos. Opcionalmente, pode encher o recipiente de água com água ou com uma marinada para adicionar humidade e sabor no interior da câmara de cozedura. Tenha em atenção que adicionar água aumenta o consumo de carvão mantendo uma temperatura de cozedura estável, mas ajuda a regular temperaturas mais baixas durante a cozedura lenta.
- Se optar por não utilizar água, revestir o recipiente com folha de alumínio antes de cozinhar irá simplificar a limpeza.

Sessão a cozinhar

- Coloque as carnes e alimentos no cesto superior ou pendure-os nas barras existentes no interior da tampa do defumador.



AVISO: TENHA CUIDADO COM OS SALPICOS DE ÓLEO E O FUMO AO ABRIR A TAMPA DO BARBECUE.

Adicionar água durante a cozedura

- Abra a tampa ou a porta de acesso ao corpo da camada intermédia com luvas adequadas para barbecue.
- Tenha cuidado com os vapores quentes ao abrir a tampa ou as portas laterais.
- Coloque a água lentamente com um funil ou recipiente com bico através da porta de acesso do corpo da camada superior.
- Feche a tampa ou a porta.

Adicionar carvão durante a cozedura

- Retire lentamente a tampa inclinando-a na sua direção para afastar o calor e o vapor do seu rosto.
- Abra a porta de acesso ao corpo da camada inferior com luvas adequadas para barbecue.
- Utilize uma pinça comprida para adicionar carvão; evite mexer as cinzas e as faíscas.
- Feche a porta e coloque novamente a tampa no defumador.

Controlo de chamas altas

- As chamas altas ocorrem quando a carne é grelhada e a gordura e os sucos caem sobre o carvão quente. O fumo ajuda a conferir aos alimentos o seu sabor grelhado, mas devem evitar-se chamas excessivas para que os alimentos não fiquem queimados.
- Para controlar as chamas altas, é aconselhável remover o excesso de gordura das carnes e aves antes de grelhar.
- As chamas altas podem ser apagadas através da aplicação de bicarbonato de sódio ou sal diretamente sobre o carvão.
- Proteja sempre as suas mãos quando estiver a manusear algo junto à superfície para cozinhar do barbecue.



IMPORTANTE: SE OCORRER UM INCÊNDIO DE GORDURA NO TABULEIRO/COLETOR DE CINZAS OU NO COMPARTIMENTO DO COMBUSTÍVEL, AGUARDE QUE O INCÊNDIO SE APAGUE. NÃO RETIRE O TABULEIRO DE RECOLHA DE CINZAS NEM APAGUE O TABULEIRO DE CARVÃO/COMPARTIMENTO DE COMBUSTÍVEL COM ÁGUA.

Apagar o barbecue

- Coloque a tampa no defumador.
- Basta fechar todos os respiradouros e portas para extinguir o fogo.
- Utilize areia para extinguir o carvão quando terminar de cozinhar.
- Certifique-se de que o barbecue arrefeceu completamente antes de remover a cinza do carvão ou a água.

TR

Tütsüleyicinizi kullanırken

1. Barbeküyü kullanım sırasında gözetimsiz bırakmayın.
2. Kömür tepsisine kömür ilave ederken veya pişirme sırasında su tepsisine su doldururken çok dikkatli olun. "Pişirme Sırasında Kömür Ekleme" ve "Pişirme Sırasında Su Ekleme" konularına bakın.
3. Pişirme sırasında tütsüleyiciyi asla hareket ettirmeyin. İçinde kor veya kaynar su varken tütsüleyiciyi hareket ettirmeyin. Yanabilirsiniz.
4. Barbekünün içine veya altına uzanırken dikkatli olun. Ellerinizi yanıklardan korumak için her zaman fırın eldiveni veya koruyucu eldiven kullanın ve sıcak yüzeylerle temastan kaçın.
5. **DİKKAT:** Hava ile temas ettiğinde alevlerin bir anda parlayabileceğini unutmayın. Kubbe şeklindeki kapağı (veya yan kapakları) açarken ellerinizi, yüzünüzü ve vücudunuzu sıcak buhardan ve olası parlamalardan uzak tutun. Isı ve buharı yüzünüzden uzaklaştırmak için kubbe şeklindeki kapağı kendinize doğru eğin.

Yakma prosedürleri

1. Barbeküyü, tutuşabilecek alanlardan uzakta, düz bir yüzey üzerinde kurun. Izgaranın tabanı ısınır, bu nedenle ızgaranın uygun bir yüzey üzerinde durmasını sağlayın.
2. Bu barbekü, kömürle kullanılmak için tasarlanmıştır. Kömür briketleri kullanmanızı öneririz. Yalnızca yakıt bölmesinin altını tek bir katmanda kaplayacak miktarda briket kullanın.
* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: 0,7 kg.
3. Ateş yakıldığında yakıtı eşit şekilde dağıtın.
4. Odunla tütsülemek, yiyeceğe ıslı bir tat ve aroma verir. Odunla kullanmak için tütsüleyicinin ön ısıtma işlemini tamamladıktan sonra yiyecek sınıfı odun talaşlarını veya odun parçalarını sıcak kömürün yakınına yerleştirin.



UYARI! KÖMÜR ÇOK SICAK OLACAKTIR, BU NEDENLE UYGUN ÖNLEMLERİ ALIN.

- Sıcak olabileceğinden metal parçalara asla dokunmayın.
- Yakıt külle kaplanmadan önce bir şey pişirmeyin.
- Kömür alevlenirken pişirmeye çalışmayın.

Katı tutuşturucu kullanımı

1. Alt haznenin ortasına üç veya dört adet çıra yerleştirin.
2. Kömür parçalarını her bir çıkarın çevresine piramit şekli oluşturacak şekilde yerleştirin.
3. Bu çıkarları kibrit veya mum çubuklarla yakın.
4. Kömürün üzeri külle kaplandığında (her bir kömür parçasının gri külle kaplanması) pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.

Sıvı Tutuşturucu Kullanımı (yalnızca EN1860-3 uyumlu)

1. Kömürü yerleştirin, likit kömür tutuşturucu sıvısını kömürün üzerine dökün ve tutuşturucunun kömürün içine yayılmasına izin verecek şekilde 5-10 dakika bekleyin.
2. Kömürü yakıt bölmesinin içine piramit şeklinde dizin ve yakın. Kömürün iyice yanmasını bekleyin.
3. Kömürü, her bir kömür parçası birbirine temas edecek şekilde ortak bir katman haline getirin.
4. Kömürün üzeri külle kaplandığında (her bir kömür parçasının gri külle kaplanması) pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.



UYARI! YAKMAK VEYA YENİDEN YAKMAK İÇİN İSPİRTO YA DA BENZİN KULLANMAYIN! SADECE EN 1860-3'E UYGUN ATEŞLEME ÇAKMAKLARINI KULLANIN!

Her pişirme işleminden önce

- Yiyeceklerin pişirme ızgarasına yapışmasını önlemek için her barbeküde pişirme işleminden önce lütfen uzun saplı bir fırça kullanarak ince bir kat yemeklik yağ veya bitkisel yağ sürün.
- Kömür yakıt bölmesini kömürle doldurun, kömürü yakın ve kömürün iyice kızgın hale gelmesini bekleyin. Pişirmeye başlamadan önce en az 30 dakika beklemeniz önerilir. Kömür köz haline geldikten sonra artık pişirme için kullanıma hazırdır.

Su tepsisi

- Su tepsisi temel olarak bir ısı dağıtıcı görevi görür ve yiyeceğe ulaşmadan önce kömürdeki ısının eşit şekilde dağıtılmasına yardımcı olur. Pişirme haznesinin içine nem ve aroma eklemek için su haznesini isteğe bağlı olarak su veya marinasyon sıvısıyla doldurabilirsiniz. Unutmayın, su eklemek sabit pişirme sıcaklığını korurken kömür tüketimini artırır. Ancak yavaş tütsüleme sırasında ise daha düşük sıcaklıkları düzenlemeye yardımcı olur.
- Su kullanmamayı tercih ederseniz pişirmeden önce tepsiyi alüminyum folyoyle kaplamak temizliği kolaylaştırır.

Pişirme süreci

- Etlerinizi ve yiyeceklerinizi üst rafa yerleştirin veya tütsüleyici kapağının içindeki çubuklara asın.



UYARI: BARBEKÜ KAPAĞINI AÇARKEN YAĞ SIĞRAMALARINA VE DUMANLARA DİKKAT EDİN.

Pişirme sırasında su ekleme

- Barbekü eldiveni veya koruyucu eldiven kullanarak kapağı veya orta katman gövdesinin erişim kapağını açın.
- Kapağı veya yan kapakları açarken sıcak buharlara dikkat edin.
- Suyu, üst katman gövdesinin erişim kapağından bir huni veya uzun ağızlı bir kap ile yavaşça dökün.
- Kapağı kapatın.

Piřirme sırasında kömür ekleme

- Isı ve buharı yüzünüzden uzaklařtırmak için kapağı kendinize doğru eğerek yavaşça kaldırın.
- Barbekü eldiveni veya koruyucu eldiven kullanarak alt katman gövdesinin erişim kapağını açın.
- Kömürü eklemek için uzun maşa kullanın, külleri ve kıvılcımları karıştırmaktan kaçının.
- Kapağı kapatın ve tekrar tütsüleyicinin üstüne yerleştirin.

Parlama kontrolü

- Et ızgarada pişirilirken yağ ve et sularının sıcak kömüre düşmesiyle parlamalar meydana gelir. Duman, yiyeceklere barbekü lezzeti vermeye yardımcı olur ancak yemeğin yanmasını önlemek için aşırı parlamalardan kaçının.
- Parlamayı kontrol etmek için ızgara yapmadan önce, et ve tavuk ürünlerinin fazla yağlarının alınması önerilir.
- Parlamalar, karbonat veya tuzun doğrudan kömüre uygulanmasıyla söndürülebilir.
- Barbekünün pişirme yüzeyine yakın bir işlem gerçekleştirirken ellerinizi her zaman koruyun.



ÖNEMLİ: KÜL TEPSİSİNDE/TOPLAYICIDA VEYA YAKIT BÖLMESİNDE YAĞIN YANMASIYLA OLUŞAN ATEŞİN SÖNMESİNİ BEKLEYİN. KÜL TOPLAMA TEPSİSİNİ ÇEKİP ÇIKARMAYIN YA DA KÖMÜR TEPSİSİ / YAKIT BÖLMESİ ÜZERİNE SU SERPMEYİN.

Barbekünün söndürülmesi

- Kapağı tütsüleyicinin üzerine yerleştirin.
- Ateşi söndürmek için tüm havalandırma deliklerini ve kapakları kapatmanız yeterlidir.
- Pişirmeyi bitirdiğinizde kömürü söndürmek için kum kullanın.
- Kömür külünü veya suyu çıkarmadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.

EN

The golden rules for care

1. Regularly clean your appliance between each use and especially after extended periods of storage.
2. Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.
3. In order to extend the life and maintain the condition of your product, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.



IMPORTANT: PLEASE NOTE THAT IT IS NORMAL, WHEN IN USE, THAT THE METAL SURFACES ON THE BARBECUE MAY DISCOLOUR DUE TO THE HEAT GENERATED BY THE BURNING CHARCOAL. THE COATING MAY APPEAR TO SMOULDER / SMOKE AND THE SURFACES DARKEN, TURNING A CHALKY OR MATT FINISH.



IMPORTANT: THE DEFORMATION OF CHARCOAL TRAY IS NORMAL AND WILL NOT AFFECT THE FUNCTION / PERFORMANCE OF THE BBQ.

At the beginning of the season

- Check to ensure all components are secure.
- Check and tighten all screws and bolts.

Before each use

Check to ensure the cooking surfaces are clean & free from rust.

After each use

To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.

Cooking surfaces (grill, warming rack, etc.)

Clean with hot, soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly. We do not recommend cleaning the cooking grill in a dishwasher.

Ash collector (if present)

After every use, check the charcoal fuel. Discard the ash, and wash any remaining ash or fat from the tray / collector. Failure to clean thoroughly may affect your cooking performance. Use the tool provided to remove the collector as it may be hot.

Barbecue body

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove chrome plated cooking grill before full cleaning.

Charcoal grate (if present)

Apply a coat of vegetable oil on the surface.

After 2 or 3 uses

Check and tighten all screws and bolts.

At the end of the season

- In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
- Do not store flammable materials near this barbecue.

FR

Les règles d'or de l'entretien

1. Nettoyer régulièrement l'appareil entre chaque utilisation et surtout après de longues périodes de stockage.
2. S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.
3. Afin de prolonger la durée de vie du produit et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.



IMPORTANT : LORS DE L'UTILISATION DU BARBECUE, IL EST NORMAL QUE LES SURFACES MÉTALLIQUES SE DÉCOLORENT EN RAISON DE LA CHALEUR DÉGAGÉE PAR LE CHARBON DE BOIS ARDENT. LE REVÊTEMENT PEUT DONNER L'IMPRESSION DE BRÛLER OU DE FUMER ET LES SURFACES PEUVENT S'ASSOMBRIR, CE QUI DONNE UNE FINITION CRAYEUSE OU MATE.



IMPORTANT : LA DÉFORMATION DU BAC À CHARBON EST NORMALE ET N'AFFECTE PAS LE FONCTIONNEMENT/LÉS PERFORMANCES DU BARBECUE.

Au début de la saison

- Vérifier que tous les composants sont bien fixés.
- Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons.

Avant chaque utilisation

Vérifier que les surfaces de cuisson sont propres et exemptes de rouille.

Après chaque utilisation

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, ne pas le laisser à l'extérieur sans protection. Le recouvrir d'une housse pour barbecue adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.

Surfaces de cuisson (grille, grille de maintien au chaud, etc.)

Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Pour retirer tout résidu alimentaire, appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif. Rincer abondamment, puis sécher soigneusement. Nous déconseillons de nettoyer la grille de cuisson au lave-vaisselle.

Collecteur de cendres (le cas échéant)

Après chaque utilisation, vérifier la cuve. Jeter les cendres et nettoyer toutes les cendres ou graisses restantes du bac/collecteur. Un nettoyage insuffisant peut diminuer l'efficacité de la cuisson. Utiliser l'outil fourni pour retirer le collecteur, car il peut être chaud.

Corps du barbecue

Retirer régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps du barbecue à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire de retirer entièrement la graisse du corps du barbecue. Pour un nettoyage approfondi, utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement. Avant de commencer le nettoyage complet, retirer la grille de cuisson chromée.

Grille à charbon (le cas échéant)

Enduire la surface d'une couche d'huile végétale.

Toutes les 2 ou 3 utilisations

Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons.

À la fin de la saison

- Afin de prolonger la durée de vie du barbecue et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.
- Ne pas laisser le barbecue exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.
- Ne pas conserver de matières inflammables à proximité du barbecue.

PL

Najważniejsze zasady konserwacji

1. Regularnie czyścić urządzenie między użyciami, a zwłaszcza po dłuższym okresie przechowywania.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że urządzenie i jego elementy są wystarczająco chłodne.
3. W celu wydłużenia okresu eksploatacji i utrzymania produktu w dobrym stanie zaleca się, aby urządzenie było zakryte podczas przechowywania na zewnątrz przez cały czas, zwłaszcza w okresie zimowym.



WAŻNE: NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE METALOWE POWIERZCHNIE GRILLA MOGĄ SIĘ ODBARWIĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA NA SKUTEK CIEPŁA WYDZIELANEGO PRZEZ PŁONĄCY WĘGIEL. TAKIE ZJAWISKO JEST NORMALNE. POWŁOKA MOŻE SIĘ TLIĆ/DYMIĆ, A POWIERZCHNIA CIEMNIEĆ, PRZEZ CO WYKOŃCZENIE MOŻE STAĆ SIĘ BARDZIEJ KREDOWE LUB MATOWE.



WAŻNE: ODKSZTAŁCENIA TACY NA WĘGIEL SĄ NORMALNYM ZJAWISKIEM I NIE WPŁYWAJĄ NA DZIAŁANIE ANI WYDAJNOŚĆ GRILLA.

Na początku sezonu

- Sprawdzić, czy wszystkie elementy są dobrze zamocowane.
- Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby i wkręty.

Przed każdym użyciem

Sprawdzić, czy powierzchnie do grillowania są czyste i wolne od rdzy.

Po każdym użyciu

Aby przedłużyć okres eksploatacji grilla, nie pozostawiać go na zewnątrz bez zabezpieczenia. Gdy urządzenie nie jest używane, zakładać odpowiedni pokrowiec na grilla.

Powierzchnie do grillowania (ruszt, ruszt do podgrzewania itp.)

Myc gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, użyć miękkiej gąbki i łagodnego mleczka do czyszczenia. Dokładnie opłukać i osuszyć. Nie zaleca się czyszczenia rusztu w zmywarce.

Popielnik (jeśli występuje)

Po każdym użyciu sprawdzić komorę na węgiel. Wyrzucić popiół i umyć tacę na popiół / popielnik, tak aby usunąć cały popiół i tłuszcz. Niedokładne czyszczenie może wpłynąć na wydajność grillowania. Popielnik może być gorący, dlatego należy wyjąć go za pomocą dostarczonego narzędzia.

Obudowa grilla

Regularnie usuwać nadmiar tłuszczu z obudowy grilla za pomocą miękkiej plastikowej lub drewnianej szpatułki. Nie jest konieczne usunięcie całego tłuszczu z obudowy. Aby całkowicie wyczyścić urządzenie, należy użyć gorącej wody z mydłem i szmatki lub szczoteczki z nylonowym włosiem. Przed gruntownym czyszczeniem wyjąć chromowany ruszt.

Ruszt węglowy (jeśli występuje)

Nałożyć warstwę oleju roślinnego na powierzchnię.

Po 2 lub 3 użyciach

Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby i wkręty.

Po zakończeniu sezonu

- W celu wydłużenia okresu eksploatacji i utrzymania grilla w dobrym stanie zaleca się, aby urządzenie pozostawione na zewnątrz było zakryte przez cały czas, a zwłaszcza w okresie zimowym.
- Nie pozostawiać grilla na zewnątrz, w miejscu narażonym na działanie warunków atmosferycznych i nie przechowywać go w mokrych, wilgotnych miejscach.
- Nie przechowywać materiałów łatwopalnych w pobliżu grilla.

RO

Reguli esențiale privind îngrijirea

1. Curăță regulat aparatul între utilizări și mai ales după perioade îndelungate de depozitare.
2. Asigură-te că aparatul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare.
3. Pentru a prelungi durata de viață a produsului și a-l păstra în stare bună, recomandăm cu tărie ca unitatea să fie acoperită când este lăsată afară mai multă vreme, mai ales în timpul lunilor de iarnă.



IMPORTANT: REȚINE CĂ ÎN TIMPUL UTILIZĂRII ESTE NORMAL CA SUPRAFEȚELE DIN METAL ALE GRĂȚARULUI SĂ SE DECOLOREZE DIN CAUZA CĂLDURII DEGAJATE DE CĂRBUNII ÎNCINȘI. EMAILUL POATE PĂREA CĂ SE ÎNCINGE/AFUMĂ ȘI SUPRAFEȚELE SE ÎNCHID LA CULOARE, DOBÂNDIND UN FINISAJ CALCAROS SAU MAT.



IMPORTANT: DEFORMAREA TĂVII PENTRU CĂRBUNI ESTE NORMALĂ ȘI NU AFECTEAZĂ FUNCȚIONAREA/PERFORMANȚA GRĂȚARULUI.

La începutul sezonului

- Asigură-te că toate componentele sunt fixate.
- Verifică și strânge toate șuruburile.

Înainte de fiecare utilizare

Asigură-te că suprafețe de gătit sunt curate și lipsite de rugină.

După fiecare utilizare

Pentru a prelungi durata de viață a grătarului, nu îl lăsa afară neprotejat; folosește o husă de grătar adecvată când nu este utilizat.

Suprafețe de gătit (grilă, suport pentru încălzit etc.)

Curăță cu apă fierbinte și săpun. Pentru a îndepărta orice urmă de mâncare, folosește un agent de curățare delicat de tip cremă sau un burete neabraziv. Clătește și usucă bine. Nu recomandăm curățarea grilei de gătit în mașina de spălat vase.

Colector de cenușă (dacă există)

Cărbunii trebuie verificați după fiecare utilizare. Golește cenușa și spală orice urmă de cenușă sau grăsime din tavă/colector. Dacă nu cureți bine, poate fi afectat rezultatul gătitului. Folosește unealta furnizată pentru a îndepărta colectorul, deoarece ar putea fi fierbinte.

Corpul grătarului

Îndepărtează regulat excesul de grăsime de pe corpul grătarului cu o racletă moale din plastic sau lemn. Nu este necesar să îndepărtezi toată grăsimea de pe corp. Dacă trebuie să cureți complet, folosește doar apă fierbinte cu detergent și o cârpă sau o perie cu peri din nailon. Scoate grila de gătit placată cu crom înainte de curățarea completă.

Grătar pentru cărbuni (dacă există)

Aplică un strat de ulei vegetal pe suprafață.

După 2 sau 3 utilizări

Verifică și strânge toate șuruburile.

La sfârșitul sezonului

- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului și a-l păstra în stare bună, recomandăm cu tărie ca unitatea să fie acoperită când este lăsată afară mai multă vreme, mai ales în timpul lunilor de iarnă.
- Nu lăsa grătarul expus condițiilor meteorologice de afară sau depozitat în zone cu umezeală.
- Nu depozita materiale inflamabile lângă grătar.

ES

Reglas de oro para el cuidado del producto

1. Limpie periódicamente el aparato entre cada uso, especialmente después de largos periodos de almacenaje.
2. Asegúrese de que el aparato y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.
3. Con el fin de prolongar la vida útil y de mantener el buen estado del producto, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad cuando la deje en el exterior durante cualquier periodo, sobre todo durante los meses de invierno.



IMPORTANTE: TENGA EN CUENTA QUE ES NORMAL, DURANTE EL USO, QUE LAS SUPERFICIES DE METAL DE LA BARBACOA SE DECOLOREN DEBIDO AL CALOR GENERADO POR EL CARBÓN VEGETAL. PUEDE PARECER QUE EL RECUBRIMIENTO ARDE O HUELA, Y QUE LAS SUPERFICIES SE OSCURECEN Y ADQUIEREN UN ACABADO BLANQUECINO O MATE.



IMPORTANTE: LA DEFORMACIÓN DE LA BANDEJA DE CARBÓN VEGETAL ES NORMAL Y NO AFECTARÁ AL FUNCIONAMIENTO NI AL RENDIMIENTO DE LA BARBACOA.

Al principio de la temporada

- Compruebe que todos los componentes estén bien sujetos.
- Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos.

Antes de cada uso

Compruebe que todas las superficies de cocción estén limpias y sin óxido.

Después de cada uso

Para prolongar la vida útil de la parrilla de la barbacoa, no la deje fuera sin protección; utilice una tapa de barbacoa adecuada cuando no la esté utilizando.

Superficies de cocción (parrilla, rejilla para calentar, etc.)

Limpie con agua caliente y jabón. Para quitar cualquier resto de comida, utilice un producto de limpieza en crema suave o un paño no abrasivo. Enjuague bien y seque completamente. No recomendamos lavar la parrilla de cocción en el lavavajillas.

Bandeja recogedora de ceniza (si procede)

Después de cada uso, compruebe el carbón vegetal. Deseche las cenizas y lave los restos de ceniza o grasa de la bandeja recogedora. De no hacerlo, el rendimiento de la cocción puede verse afectado. Utilice la herramienta suministrada para quitar la bandeja recogedora, ya que puede estar caliente.

Cuerpo de la barbacoa

Elimine regularmente el exceso de grasa de la barbacoa con un rascador de plástico suave o de madera. No es necesario quitar toda la grasa del cuerpo. Si es necesario limpiarlo completamente, use únicamente agua caliente con jabón y una bayeta o un cepillo de cerdas de nailon. Retire la parrilla de cocción cromada antes de realizar una limpieza completa.

Rejilla de carbón vegetal (si procede)

Aplique una capa de aceite vegetal en la superficie.

Después de dos o tres usos

Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos.

Al final de la temporada

- Con el fin de prolongar la vida útil y de mantener el buen estado del producto, le recomendamos encarecidamente que cubra la unidad cuando la deje en el exterior durante cualquier periodo, sobre todo durante los meses de invierno.
- No deje la barbacoa expuesta a las condiciones meteorológicas externas ni la guarde en zonas húmedas.
- No guarde materiales inflamables cerca de esta barbacoa.

PT

Regras de ouro para cuidados

1. Limpe o aparelho regularmente após cada utilização e, especialmente, após longos períodos de armazenamento.
2. Certifique-se de que o aparelho e os seus componentes arrefeceram o suficiente antes de os limpar.
3. A fim de prolongar a vida útil e manter o estado do produto, recomendamos vivamente que a unidade seja coberta quando for deixada no exterior durante qualquer período de tempo, especialmente durante os meses de inverno.



IMPORTANTE: TENHA EM ATENÇÃO QUE É NORMAL QUE, DURANTE A UTILIZAÇÃO, AS SUPERFÍCIES METÁLICAS DO BARBECUE POSSAM DESCOLORAR DEVIDO AO CALOR GERADO PELO CARVÃO QUEIMADO. O REVESTIMENTO PODE PARECER ARDER/ESFUMAR-SE E AS SUPERFÍCIES PODEM ESCURECER, CONFERINDO UM ACABAMENTO PÁLIDO OU MATE.



IMPORTANTE: A DEFORMAÇÃO DO TABULEIRO DE CARVÃO É NORMAL E NÃO AFETA O FUNCIONAMENTO/DESEMPENHO DO BARBECUE.

No início da época

- Certifique-se de que todos os componentes estão seguros.
- Verifique e aperte todos os parafusos e pernos.

Antes de cada utilização

Certifique-se de que as superfícies para cozinhar estão limpas e sem ferrugem.

Após cada utilização

Para prolongar a vida útil da grelha do barbecue, não a deixe no exterior sem proteção e utilize uma cobertura adequada para barbecue quando não a estiver a utilizar.

Superfícies para cozinhar (grelha, prateleira de aquecimento, etc.)

Limpe com água quente e sabão. Para remover quaisquer resíduos de alimentos, utilize um detergente em pasta suave num esfregão não abrasivo. Enxague e seque bem. Não recomendamos a limpeza da grelha para cozinhar na máquina de lavar louça.

Coletor de cinzas (se existente)

Após cada utilização, verifique o combustível de carvão. Elimine as cinzas e lave as cinzas ou gordura restantes do tabuleiro/coletor. Se não limpar cuidadosamente, pode afetar o desempenho de cozedura. Utilize a ferramenta fornecida para remover o coletor, uma vez que pode estar quente.

Corpo do barbecue

Remova regularmente a gordura em excesso do corpo do barbecue com um raspador de plástico ou de madeira macio. Não é necessário remover toda a gordura do corpo. Se precisar de efetuar uma limpeza completa, utilize água quente com sabão e um pano, ou apenas uma escova com cerdas de nylon. Retire a grelha para cozinhar cromada antes de proceder à limpeza completa.

Grelha de carvão (se existente)

Aplique uma camada de óleo vegetal na superfície.

Após 2 ou 3 utilizações

Verifique e aperte todos os parafusos e pernos.

No final da época

- A fim de prolongar a vida útil e manter o estado do seu barbecue, recomendamos vivamente que a unidade seja coberta quando for deixada no exterior durante qualquer período de tempo, especialmente durante os meses de inverno.
- Não deixe o barbecue exposto às condições atmosféricas exteriores ou guardado em áreas molhadas e húmidas.
- Não guarde materiais inflamáveis perto deste barbecue.

TR

Bakıma yönelik altın kurallar

1. Her kullanım arasında ve özellikle uzun süreli depolamanın ardından barbekünüzü düzenli olarak temizleyin.
2. Cihazı temizlemeden önce cihazın ve bileşenlerinin yeterince soğuk olduğundan emin olun.
3. Ürünün kullanım ömrünü uzatmak ve ürününüzün durumunu korumak için özellikle kış aylarında belirli bir süreliğine dışarıda bırakıldığında ünitenin koruma amaçlı olarak örtülmesini önemle tavsiye ederiz.



ÖNEMLİ: BARBEKÜ KULLANILIRKEN KÖMÜRÜN YANMASI NEDENİYLE BARBEKÜ ÜZERİNDEKİ METAL YÜZEYLERİN RENGİ SOLABİLİR. BUNUN NORMAL OLDUĞUNU LÜTFEN UNUTMAYIN. KAPLAMA İÇTEN YANABİLİR/DUMAN ÇIKARABİLİR VE YÜZEYLER KOYULAŞIP KİREÇLİ YA DA MAT BİR TABAKA OLUŞABİLİR.



ÖNEMLİ: KÖMÜR TEPSİSİNİN DEFORME OLMASI NORMALDİR VE BARBEKÜNÜN İŞLEVİNİ/ PERFORMANSINI ETKİLEMEZ.

Mevsim başlangıcında

- Tüm bileşenlerin sabit olduğundan emin olmak için kontrol edin.
- Tüm vidaları ve cıvataları kontrol edip sıkın.

Her kullanımdan önce

Pişirme yüzeylerinin temiz olduğundan ve paslanmadığından emin olun.

Her kullanımdan sonra

Barbekü ızgarasının kullanım ömrünü uzatmak için barbekünüzü korumasız olarak dışarıda bırakmayın. Kullanmadığınız zamanlarda uygun bir barbekü kılıfı kullanın.

Pişirme yüzeyleri (ızgara, ısıtma rafı vb.)

Sıcak, sabunlu suyla temizleyin. Her türlü yiyecek kalıntısını temizlemek için aşındırıcı olmayan bir keçe ile yumuşak bir krem temizleyici kullanın. İyiye durulayıp kurulayın. Pişirme ızgarasının bulaşık makinesinde yıkanmasını önermeyiz.

Kül toplayıcı (varsa)

Her kullanımdan sonra kömür yakıtını kontrol edin. Külü atın ve teps/toplayıcı üzerinde kalan kül veya yağı yıkayın. İyiye temizlenmemesi, pişirme performansınızı etkileyebilir. Sıcak olabileceği için toplayıcıyı çıkarmak üzere verilen aleti kullanın.

Barbekü gövdesi

Plastik veya ahşap, yumuşak bir kazıyıcı kullanarak barbekü gövdesindeki fazla gresi veya yağı düzenli olarak temizleyin. Gövdedeki tüm yağın temizlenmesi gerekmez. Tamamen temizlemeniz gerekiyorsa yalnızca sabunlu sıcak su ve bez ya da naylon kılı fırça kullanın. Tamamen temizlemeden önce krom kaplı pişirme ızgarasını çıkarın.

Kömür ızgarası (varsa)

Yüzeye bir kat bitkisel yağ uygulayın.

2 veya 3 kullanımdan sonra

Tüm vidaları ve cıvataları kontrol edip sıkın.

Mevsim sonunda

- Barbekünüzün kullanım ömrünü uzatmak ve durumunu korumak için özellikle kış aylarında belirli bir süreliğine dışarıda bırakıldığında ünitenin koruma amaçlı olarak örtülmesini önemle tavsiye ederiz.
- Barbeküyü dış hava koşullarına maruz bırakmayın ya da nemli ve ıslak alanlarda depolamayın.
- Barbekünün yakınında yanıcı maddeler depolamayın.



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER + NOTICE À
DÉPOSER DANS LE BAC
DE TRI



FR
DONNEZ
OU
RECYCLEZ



ASSOCIATION

OU



MAGASIN

OU



DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

**Manufacturer • Fabricant • Producent •
Producător • Fabricante:**

UK Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
1 Paddington Square, London, W2 1GG,
United Kingdom

EU Manufacturer:

Kingfisher International Products B.V.,
Rapenburgerstraat 175E,
1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

EN www.diy.com

www.screwfix.com

www.screwfix.ie

**To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products**

FR www.castorama.fr

www.bricodepot.fr

www.screwfix.fr

**Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products**

PL www.castorama.pl

**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi
online, odwiedź stronę
www.kingfisher.com/products**

RO www.bricodepot.ro

**Pentru a consulta manualele de
instrucțiuni online, vizitați
www.kingfisher.com/products**

ES www.bricodepot.es

**Para consultar los manuales
de instrucciones en línea, visite
www.kingfisher.com/products**

PT www.bricodepot.pt

**Para consultar manuais de instruções online,
visite www.kingfisher.com/products**

TR İthalatçı Firma:

KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİCARET A.Ş.

Sırrı Çelik Bulvarı Otokoç Blok No:9

Çekmeköy/İstanbul 34788 Türkiye

Telefon: (90) 216 430 03 00

Faks: (90) 216 484 43 13

www.koctas.com.tr

**Kullanım kılavuzuna internet üzerinden
ulaşmak için www.kingfisher.com/products
adresini ziyaret edin**

Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini
için aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve
Koçtaş Genel Müdürlük irtibat bilgilerinden
faydalanınız.

KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ

0850 209 50 50