



53931



(ES) BARBACOA CON PARRILLA .....	2
(EN) KETTLE BBQ GRILL .....	5
(FR) GRILLE BARBECUE .....	8
(DE) BARBECUE GRILL .....	11
(IT) GRIGLIA PER BARBECUE .....	14
(PT) GRELHA BBQ .....	17
(RO) GRATAR BARBECUE-GRILL .....	20
(NL) BBQ GRILL .....	23
(HU) BARBECUE GRILL .....	26
(RU) БАРБЕКЮ-ГРИЛЬ .....	29
(PL) GRILL .....	32

ES

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Esta barbacoa de carbón es perfecta para preparar carne, verduras o lo que prefiera de forma fácil y segura. Es adecuada para su uso en el exterior.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**¡ADVERTENCIA!** Lea todas las advertencias de seguridad y todas las instrucciones antes del uso y conserve toda la información para futuras referencias.

- La barbacoa nunca debe usarse en interiores. Sólo debe usarse al aire libre. Riesgo de muerte por humos cuando se utiliza en un espacio cerrado.
- Nunca lleve una barbacoa o carbón encendido a un espacio cerrado. Las barbacoas en espacios cerrados son letales.
- Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su uso.
- Mantenga la barbacoa alejada de objetos y materiales inflamables.
- Se han eliminado los bordes afilados; sin embargo, debe tener cuidado al manipular los componentes para evitar posibles lesiones.
- La barbacoa debe calentarse hasta que el combustible esté al rojo, al menos 30 minutos antes de utilizarla.
- Coloque siempre la barbacoa al aire libre y en un terreno llano, lejos de árboles y vallas de madera.
- No intente encender el fuego si el líquido de encendido se ha derramado sobre la ropa. Tampoco intente volver a encender el fuego con el líquido de encendido si el carbón todavía está caliente y puede causar una llama.
- Nunca toque las partes metálicas que puedan estar calientes.
- Durante el uso, utilice siempre guantes protectores al tocar cualquier parte de la barbacoa.
- Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado completamente antes de retirar las cenizas.
- Tenga a mano un pulverizador de agua para apagar la llama. Tenga también un extintor de incendios o una manta contra incendios.
- Nunca intente mover la barbacoa después de encender el carbón, ya que se calentará mucho. Espere siempre hasta que la barbacoa se haya enfriado completamente antes de intentar moverla.
- Asegúrese de que la tapa y el recipiente para el fuego estén bien cerrados en su lugar antes de transportarlos o almacenarlos.
- Coloque siempre la barbacoa sobre una superficie firme, nivelada y resistente al calor, bien alejada de cercas de madera, árboles colgantes y otros materiales inflamables.
- La barbacoa debe estar siempre bajo el control de un adulto competente. Mantenga a los niños pequeños y a las mascotas a una distancia segura una vez que el carbón se haya encendido.
- No dejen una barbacoa encendida sin vigilancia,

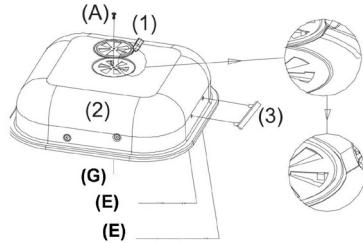
ni siquiera por el período más corto de tiempo.

- No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Cuando termine de cocinar, apague el carbón con un rocío fino de agua o cubriendolo con arena.
- Para prolongar la vida de las piezas metálicas, no deje la barbacoa al aire libre y desprotegida del clima. Lo ideal es guardarla en un garaje o cobertizo de jardín.
- Si el producto se rompe o se daña, deje de usarlo inmediatamente.

## MONTAJE

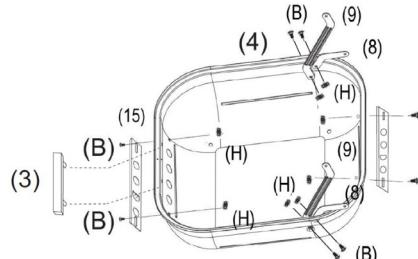
### Paso 1

- Fije la manija (3) a la tapa (2) ((E) Tornillo M6 2Pcs).
- Fije la ventilación del aire (1) a la tapa (2) ((A) Tornillo M4 1Pc).



### Paso 2

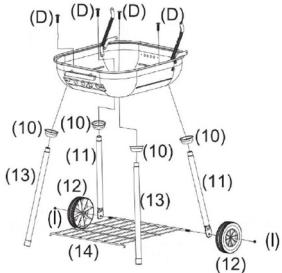
- Conecte la ventilación de aire frontal y trasera (15) al recipiente de fuego (4) ((B) Tornillo 4Pcs / (H) Tuerca M6 4Pcs).
- Fijar los soportes de la tapa pequeña (8) y los soportes de la tapa grande (9) (tornillo (B) 4 piezas / (H) tuerca M6 4 piezas).
- Fijar la manija (3) al recipiente de fuego (4) (E) Tornillo M6 2Pcs).



**Paso 3**

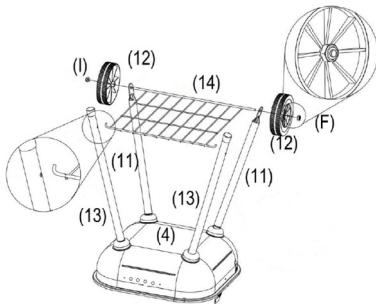
- Adjunte las patas delanteras (13), las patas de las ruedas (11) y las tazas de soporte de las patas (10) al recipiente de fuego (4)- ((D)Tornillo 4Pcs).

**NOTA:** No apriete los tornillos hasta que el montaje del paso 4 esté completo.

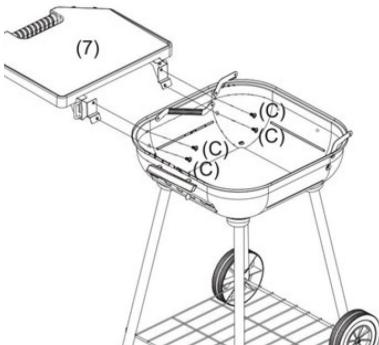
**Paso 4**

- Adjunte la rejilla inferior (14) a las patas delanteras (13).
- Conecte la rejilla inferior (14), las ruedas (12) a las patas de las ruedas (11) ((I)Tuerca M8 2Pcs).

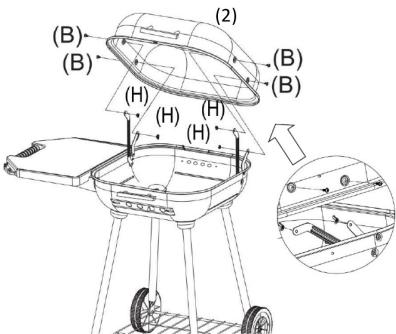
**NOTA:** Asegúrate de que todos los tornillos y tuercas estén bien apretados.

**Paso 5**

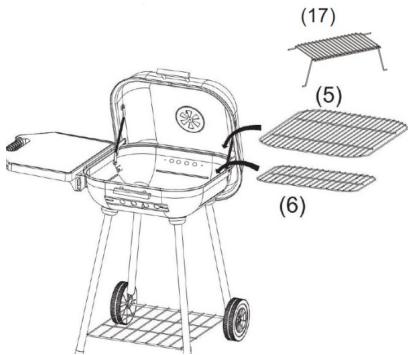
- Adjunte el estante lateral (7) al recipiente de fuego (4) -((C) Tornillo de paso M5 4Pcs).

**Paso 6**

- Fije la tapa (2) al recipiente de fuego (4) -((B) Tornillo de paso 4Pcs / (H) Tuerca de ala 4Pcs).

**Paso 7**

- Coloque la rejilla de calentamiento (17) dentro del recipiente para el fuego.
- Coloque la rejilla para cocinar (5) en el recipiente de fuego.
- Coloque la rejilla para el carbón (6) dentro del recipiente para el fuego.



## CONSEJOS ÚTILES PARA LA BARBACOA

1. Para facilitar la limpieza de la barbacoa después de su uso, cubra el recipiente con papel de aluminio, con el lado brillante hacia arriba. Recuerde dejar los agujeros de ventilación despejados perforando el papel de aluminio cuando sea necesario.
2. El carbón vegetal está disponible en forma de madera en trozos (piezas grandes e irregulares) y en briquetas (piezas de tamaño uniforme). Como guía, el carbón de madera en trozos es mejor en la barbacoa para alimentos de rápida cocción como salchichas y hamburguesas, mientras que las briquetas son más adecuadas para un asado, ya que se queman más tiempo y a mayor temperatura.
3. No es aconsejable llenar completamente el recipiente del fuego, ya que la barbacoa puede llegar a estar demasiado caliente para cocinar con éxito.
4. Si el fuego se enciende debido al goteo de grasa, entonces apague las llamas ligeramente con un roció de agua fina.
5. Cuando termine de cocinar, nunca vierta agua fría directamente sobre las brasas para extinguirlas ya que esto puede dañar su barbacoa. Utilice cenizas viejas, arena o un spray de agua fina.
6. Para limpiar su barbacoa, ponga en remojo la parrilla y los utensilios de cocina en agua caliente jabonosa tan pronto como sea posible después de su uso. Séquelos bien y guárdelos en un lugar seco. No deje su barbacoa en el exterior sin protección.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tamaño.	45cm (18")
Tipo.	barbacoa de parrilla cuadrada
Material.	Acero inoxidable
Grosor	0.4mm
Acabado	tapa con recubrimiento de polvo negro y bol de porcelana en negro
Parrilla de cocina	43x40cm, cromada
Parrilla de carbón	36x36cm, zincada
Altura de cocción.	59cm
Patas	de acero inoxidable 430, 19mm de diámetro
Dimensiones de la caja	48x18x48cm
Dimensiones sin el panel lateral	45x46x90cm
Dimensiones con el panel lateral	81x46x90cm
Peso	5kg

## LISTADO DE PARTES



NÚM.	DESCRIPCIÓN
1	Parrilla de cocina
2	Rejilla inferior
3	Recipiente de fuego
4	Tapa
5	Ventilación de aire
6	Parrilla para el carbón
7	Manija

EN

## INSTRUCTION MANUAL

## PRODUCT'S PRESENTATION

This charcoal barbecue is perfect for preparing meat, vegetables or whatever you prefer in an easy and safe way. It is suitable for outdoor use.

## SAFETY INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING!** Read all safety warnings and all instructions before use and retain all information for future reference.

- The Barbecue should never be used indoors. Only use in the open air. Risk to life from fumes when used in an enclosed space.
- Never take a barbecue or lit charcoal into an enclosed space. Barbecues in enclosed spaces are lethal.
- This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Keep children and animals away.
- Keep away from flammable objects and materials.
- Sharp edges were eliminated; however, care must be taken when handling the components to avoid possible injury.
- The barbecue should be heated until the fuel is red hot, at least 30 minutes before cooking.
- Always stand your barbecue outdoors and on a level ground away from trees and wooden fencing.
- Do not attempt to light the fire if lighting fluid has been spilt on clothing. Neither try to re-light the fire with lighting fluid if the charcoal may still be hot and cause a flareup.
- Never touch metal parts which may be hot.
- During use always use protective gloves when touching any part of the barbecue.
- Make sure the barbecue has completely cooled before removing the ash.
- Keep a water sprayer handy to extinguish the flame. Keep too a fire extinguisher or fire blanket.
- Never attempt to move the barbecue after the charcoal has been lit as it will become very hot. Always wait until the barbecue has been completely cooled before attempting to move it.
- Make sure the lid and fire bowl are securely closed in place before transporting or storage.
- Always stand your barbecue on firm, level and heat-resist surface, well away from wooden fences, overhanging trees and other flammable materials.
- The barbecue must always be under the control of a competent adult. Keep young children and pets at a safe distance once the charcoal has ignited.
- Do not leave a lighted barbecue unattended, even for the shortest period of time.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- When cooking has finished, extinguish the charcoal using a fine water spray or by covering with sand.
- To prolong the life of the metal parts, do not leave the barbecue outside and unprotected from the

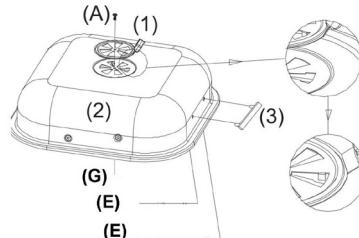
weather. Ideally it should be stored in a garage or garden shed when not in use.

- If the product is broken or damaged discontinue use immediately.

## ASSEMBLY

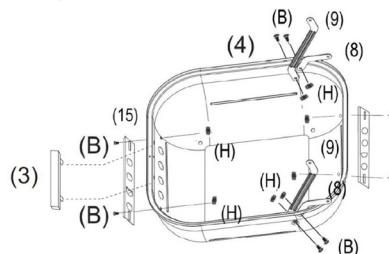
## Step 1

- Attach handle (3) to lid (2) ((E) Screw M6 2Pcs)
- Attach air vent (1) to lid (2) ((A) Screw M4 1Pc)



## Step 2

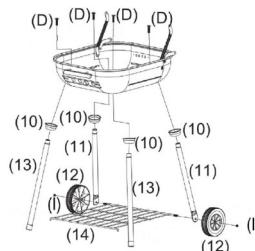
- Attach Front and back air vent (15) to fire bowl (4) ((B) Screw 4Pcs / (H) Nut M6 4Pcs)
- Attach Small Lid Brackets (8) and Large Lid Brackets (9) ((B) Screw 4 Pcs / (H) Nut M6 4 Pcs)
- Attach handle (3) to fire bowl (4) ((E) Screw M6 2Pcs)



## Step 3

- Attach front legs (13), wheel legs (11) and leg support cups (10) to fire bowl ((D)Screw 4Pcs).

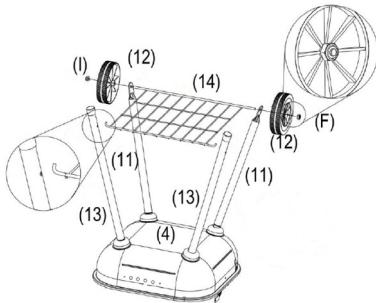
**NOTE:** Do not tighten screws till assembly of step 4 complete.



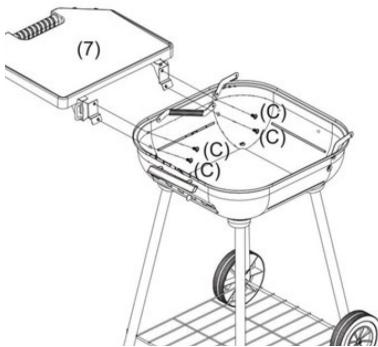
**Step 4**

- Attach bottom grid (14) to front legs (13).
- Attach bottom grid (14), wheels (12) to wheel legs (11) ((I) Nut M8 2Pcs)

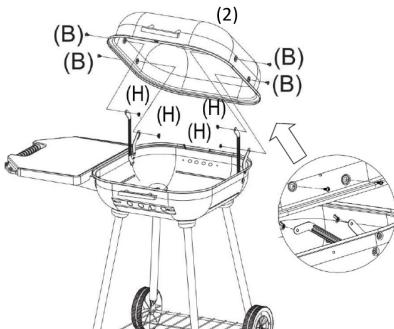
**NOTE:** Make sure all the screws and nuts are securely tightened.

**Step 5**

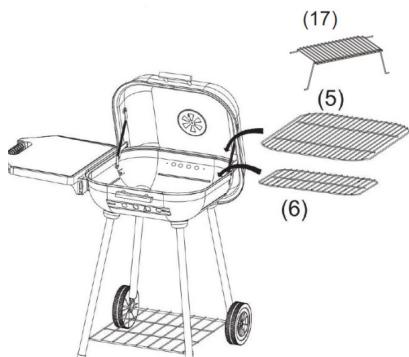
- Attach side shelf (7) to fire bowl (4) -((C) Step screw M5 4Pcs).

**Step 6**

- Attach lid (2) to fire bowl (4) -((B) Step screw 4Pcs / (H) Wing nut 4Pcs).

**Step 7**

- Place the warming grid (17) inside the fire bowl.
- Place the cooking grid (5) on the fire bowl.
- Place the charcoal grid (6) inside the fire bowl.

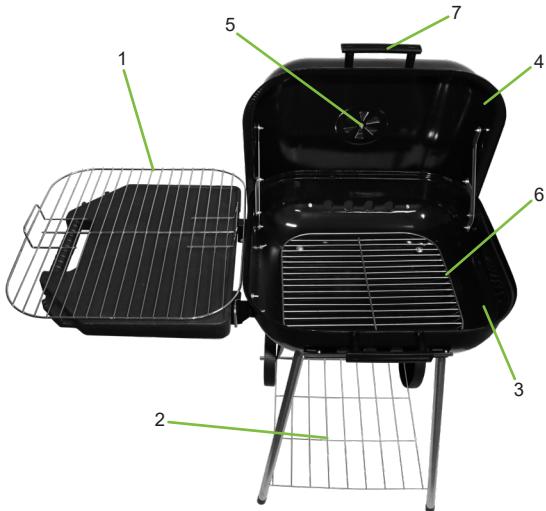
**BARBECUE HELPFUL HINTS**

1. To make it easier to clean your barbecue after use line the fire bowl with aluminium cooking foil, shine side up. Remember to leave ventilation holes clear by piercing the foil where necessary.
2. Charcoal is available in lump wood form (large irregular pieces) and as briquets (uniformly sized pieces). As a guide lump-wood charcoal is best in barbecue for quickly cooked foods such as sausages and burgers whilst briquets are more suitable for a roast as they burn longer and hotter.
3. It is not advisable to completely fill the fire bowl as the barbecue may become far too hot to cook successfully.
4. If the fire flares up due to dripping fat then douse the flames lightly with a fine water spray.
5. When you have finished cooking never pour cold water directly on the coals to extinguish them as this may damage your barbecue. Use old cinders, sand or a fine water spray.
6. To clean your barbecue, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Do not leave your barbecue outside unprotected.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Size . . . . .	. . . . .	45cm (18")
Type . . . . .	. . . . .	Square kettle grill
Material . . . . .	. . . . .	Stainless steel
Thickness . . . . .	. . . . .	0.4mm
Finish . . . . .	. . . . .	Lid-black powder coating and bowl-porcelain in black
Cooking grill . . . . .	. . . . .	43x40cm, chrome plated
Charcoal grill . . . . .	. . . . .	36x36cm, zinc plated
Cooking height . . . . .	. . . . .	59cm
Legs . . . . .	. . . . .	430 stainless steel, 19mm diameter
Box dimensions . . . . .	. . . . .	48x18x48cm
Dimensions without the side panel . . . . .	. . . . .	45x46x90cm
Dimensions with the side pane . . . . .	. . . . .	81x46x90cm
Weight . . . . .	. . . . .	5kg

## PARTS LIST



NUM.	DESCRIPTION
1	Cooking grid
2	Bottom grid
3	Bowl
4	Lid
5	Air vent
6	Charcoal grid
7	Handle

FR

## GUIDE D'UTILISATION

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le barbecue est conçu pour une cuisson rapide et sûre de la viande, des légumes et d'autres produits sur charbon de bois. Conçu pour une utilisation en extérieur.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**▲ ATTENTION !** Veuillez lire toutes les consignes et tous les avertissements de sécurité avant utilisation. Conservez toute la documentation pour référence future.

- Le barbecue n'est pas conçu pour une utilisation en intérieur. L'appareil ne peut être installé qu'à l'extérieur. La fumée intérieure met la vie en danger.
- Ne déplacez pas le barbecue ou le charbon de bois chauffé à l'intérieur. L'utilisation du barbecue à l'intérieur met la vie en danger.
- Le barbecue est chauffé à des températures élevées. Ne le déplacez pas pendant que vous travaillez.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés.
- Ne placez pas le barbecue à proximité d'objets et de matériaux inflammables.
- Le barbecue n'a pas d'arêtes vives, mais il faut être prudent lors de la manipulation des pièces de l'appareil.
- Avant la cuisson, le barbecue doit être préchauffé pendant au moins 30 minutes. En même temps, les charbons doivent être chauffés au rouge.
- Le barbecue doit être installé à l'extérieur, sur une surface plane, loin des arbres et des clôtures en bois.
- N'allumez pas de feu si le liquide d'allumage entre en contact avec vos vêtements. Seuls le charbon froid peut être traité avec le liquide d'allumage. Le non-respect de cette consigne peut provoquer une explosion.
- Ne touchez pas les parties métalliques du barbecue qui peuvent être chaudes.
- Portez toujours des gants de protection avant de toucher un barbecue en marche.
- Assurez-vous que le barbecue est complètement refroidi avant de retirer les cendres.
- Gardez un jet d'eau à portée de main. Il peut être nécessaire d'éteindre la flamme si nécessaire. Il est également recommandé d'avoir un extincteur ou une couverture anti-feu.
- Ne déplacez pas le barbecue après avoir allumé le charbon de bois car il devient chaud. Assurez-vous d'attendre que l'appareil soit complètement refroidi.
- Assurez-vous que le bol et le couvercle sont solidement fixés avant le transport ou le stockage.
- Placez toujours le barbecue sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur, loin des clôtures en bois, des arbres en surplomb et d'autres objets inflammables.
- Le barbecue doit être surveillé en tout temps par

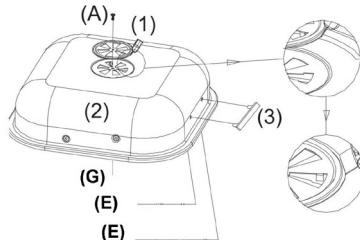
un adulte expérimenté. Éloignez les petits enfants et les animaux domestiques du barbecue après avoir chauffé le charbon de bois.

- Ne laissez pas le barbecue fonctionner sans surveillance, même pendant une courte période.
- Ne commencez pas la cuisson tant que le charbon n'est pas couvert de cendres.
- Après la cuisson, éteignez le charbon avec un jet d'eau ou du sable.
- Pour prolonger la durée de vie des pièces métalliques, ne laissez pas le barbecue à l'extérieur ou dans une zone non protégée contre les intempéries. Il est recommandé de stocker le barbecue dans un garage ou un abri de jardin.
- Si vous constatez des dommages, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil.

## ASSEMBLAGE

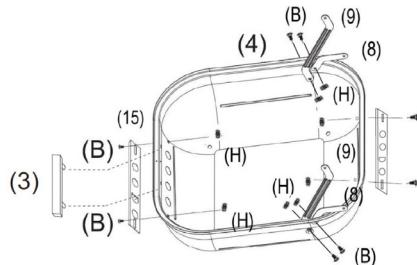
## Étape 1

- Placez la poignée (3) sur le couvercle (2) (deux vis M6 (E)).
- Placez la grille d'admission d'air (1) sur le couvercle (2) (une vis M4 (A)).



## Étape 2

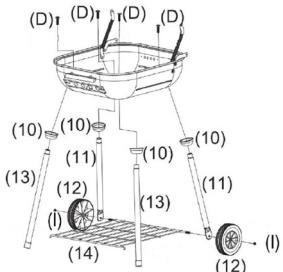
- Placez la grille d'admission d'air avant et arrière (15) sur le bol (4) (quatre vis (B) / quatre écrous M6 (H))
- Installez les petites (8) et grandes (9) charnières de couvercle (quatre vis (B) / quatre écrous M6 (H))
- Placez la poignée (3) sur le couvercle (4) (deux vis M6 (E)).



**Étape 3**

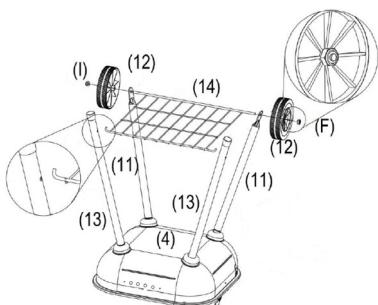
- Installez les fixations de pieds (10), les pieds avant (13) et les pieds avec roues (11) sur le bol (quatre vis (D)).

**REMARQUE :** Ne serrez pas les vis avant d'avoir terminé l'étape 4.

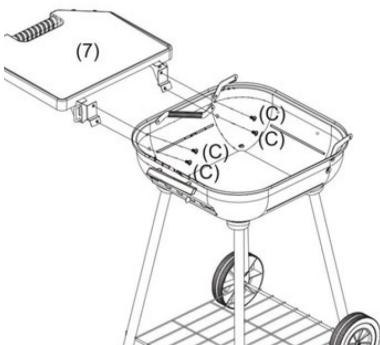
**Étape 4**

- Fixez la grille inférieure (14) sur les pieds avant (13).
- Fixez la grille inférieure (14) et les roues (12) aux pieds avec roues (11) (deux écrous M8 (I))

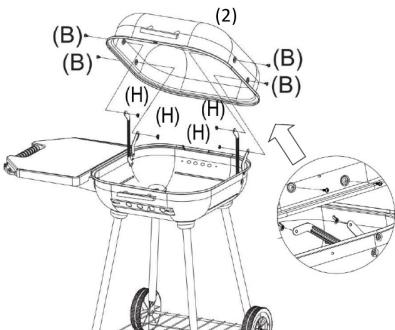
**REMARQUE.** Assurez-vous que toutes les vis et tous les écrous sont bien serrés.

**Étape 5**

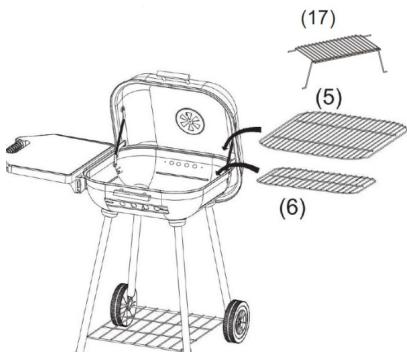
- Installez la planche latérale (7) sur le bol (4) - (quatre vis étagées M5 (C)).

**Étape 6**

- Installez le couvercle (2) sur le bol (4) - (quatre vis étagées (B) / quatre écrous à oreilles (H)).

**Étape 7**

- Placez la grille de chauffage (17) dans le bol.
- Placez la grille de cuisson (5) dans le bol.
- Placez la grille à charbon (6) dans le bol.

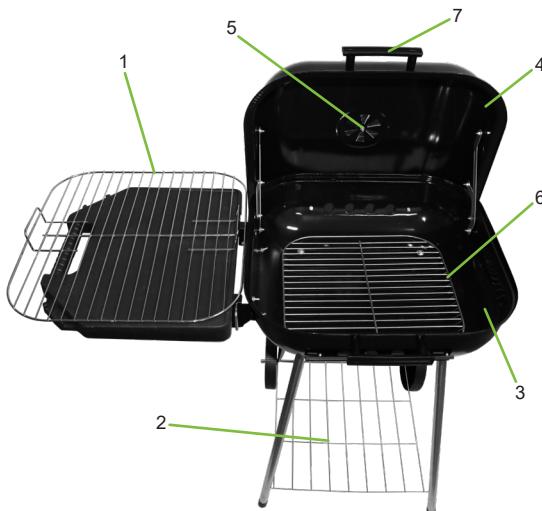


**CONSEILS UTILES**

- Pour un nettoyage plus facile du barbecue après utilisation, tapissez le bol de papier d'aluminium pour la friture, côté brillant vers le haut. Dans ce cas, il est nécessaire de laisser libres les ouvertures d'admission d'air en perçant la feuille à l'endroit approprié.
- Le charbon de bois est disponible en morceaux (grande taille irrégulière) et en briquettes (taille uniforme). Le charbon de bois en morceaux est recommandé pour les aliments à cuisson rapide tels que les saucisses et les hamburgers, et le charbon de bois en briquettes est recommandé pour la friture car ils brûlent plus longtemps à des températures plus élevées.
- Il n'est pas recommandé de remplir complètement le bol, car cela peut entraîner une température trop élevée.
- Si le feu est allumé par des gouttes de graisse, éteignez un peu la flamme avec un jet d'eau.
- Ne versez jamais d'eau froide directement sur le charbon pour l'éteindre, car cela pourrait endommager le barbecue. Utilisez de la vieille cendre, du sable ou un jet d'eau.
- Pour le nettoyage, faites tremper la grille et les outils dans de l'eau chaude savonneuse dès que possible après utilisation. Séchez soigneusement et stockez dans un endroit sec. Ne laissez pas le barbecue à l'extérieur sans protection.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Taille . . . . .	. . . . .	. . . . . 45 cm (18")
Type . . . . .	. . . . .	. . . . . barbecue à bol carré
Matériau . . . . .	. . . . .	. . . . . acier inoxydable
Épaisseur . . . . .	. . . . .	. . . . . 0,4 mm
Revêtement . . . . .	. . . . .	. . . . . couvercle - enduit de poudre noire, bol - céramique noire
Grille de cuisson . . . . .	. . . . .	. . . . . 43 x 40 cm, chromée
Grille à charbon . . . . .	. . . . .	. . . . . 36 x 36 cm, galvanisée
Hauteur de fonctionnement . . . . .	. . . . .	. . . . . 59 cm
Pieds . . . . .	. . . . .	. . . . . acier inoxydable 430, diamètre 19 mm
Dimensions de la boîte . . . . .	. . . . .	. . . . . .48x18x48 cm
Dimensions sans la planche latérale . . . . .	. . . . .	. . . . . .45x46x90 cm
Dimensions avec la planche latérale . . . . .	. . . . .	. . . . . .81x46x90 cm
Poids . . . . .	. . . . .	. . . . . 5 kg

**PIÈCES DU BARBECUE**

Nº	DESCRIPTION
1	Grille de cuisson
2	Grille inférieure
3	Bol
4	Couvercle
5	Grille d'admission d'air
6	Grille à charbon
7	Poignée

**DE****BEDIENUNGSANLEITUNG****PRODUKTBESCHREIBUNG**

Das Barbecue-Grillgerät ist für die schnelle und sichere Zubereitung von Fleisch, Gemüse und anderen Produkten auf Kohlen bestimmt. Es ist für die Nutzung im Freien bestimmt.

**SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

**ACHTUNG!** Vor dem Nutzungsbeginn lesen Sie alle Anweisungen und Sicherheitswarnungen durch. Bewahren Sie die gesamte Dokumentation für den nächsten Nutzer zu Informationszwecken auf.

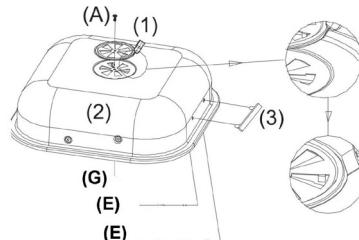
- Das Barbecue-Grillgerät ist nicht für den Einsatz in geschlossenen Räumen bestimmt. Man darf das Gerät nur im Freien aufstellen. Der Rauch in geschlossenen Räumen stellt eine Lebensgefahr dar.
- Es ist verboten, das Grillgerät oder die brennende Kohle in den geschlossenen Raum zu versetzen. Die Nutzung des Grillgerätes in geschlossenen Räumen ist äußerst lebensgefährlich.
- Das Grillgerät erwärmt sich bis hohen Temperaturen. Versetzen Sie es nicht beim Betrieb.
- Halten Sie vom Gerät Kinder und Tiere fern.
- Stellen Sie Grillgerät in der Nähe von leichtentzündlichen Gegenständen und Stoffen nicht auf.
- Das Grillgerät hat keine scharfen Kanten, jedoch muss man beim Umgang mit den Teilen des Gerätes vorsichtig sein.
- Vor der Essenszubereitung muss man das Grillgerät mindestens 30 Minuten erwärmen. Dabei muss man die Kohlen auf Rotglut bringen.
- Das Grillgerät ist im Freien, auf einer ebenen Fläche, weit weg von Bäumen und Holzzäunen aufzustellen.
- Es ist verboten, das Feueranzumachen, wenn die Brennflüssigkeit auf die Kleidung gelangt ist. Mit der Brennflüssigkeit darf man nur kalte Kohlen bearbeiten. Die Nichtbeachtung dieser Regel kann zur Explosion führen.
- Berühren Sie die Metallteile des Grillgerätes nicht, die heiß sein können.
- Vor dem Berühren des arbeitenden Grillgeräts benutzen Sie unbedingt Schutzhandschuhe.
- Vor der Entfernung der Asche überzeugen Sie sich davon, dass das Grillgerät vollständig abgekühlt ist.
- Halten Sie den Wasserzerstäuber bereit. Der notwendig sein kann, um die Flamme zu löschen. Es empfiehlt sich auch einen Feuerlöscher oder eine Löschdecke bereit zu halten.
- Es ist verboten, das Grillgerät nach dem Anfachen der Kohlen zu versetzen, weil es sich bis hohen Temperaturen erwärmt. Warten Sie unbedingt das vollständige des Gerätes ab.
- Vor dem Transport oder der Lagerung überzeugen Sie sich davon, dass die Schale und der Deckel sicher befestigt sind.
- Stellen Sie das Grillgerät auf einer harten, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche, weit weg von

Holzzäunen, überhängenden Bäumen und anderen leichtentzündlichen Gegenständen auf.

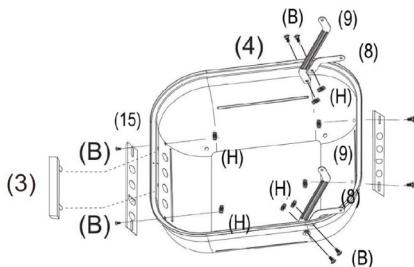
- Das arbeitende Grillgerät muss ständig unter Aufsicht einer erfahrenen erwachsenen Person sein. Nach dem Anfachen der Kohle halten Sie kleine Kinder und Haustiere vom Grillgerät fern.
- Lassen Sie das Grillgerät ohne Aufsicht sogar für kurze Zeit nicht.
- Beginnen Sie die Zubereitung nicht, bis sich die Kohlen mit Asche bedecken.
- Nach der Beendigung der Zubereitung löschen Sie die Kohlen mit dem Wasserzerstäuber oder Sand.
- Um die Lebensdauer der Metallteile zu verlängern, lassen Sie das Grillgerät im Freien und im vor Witterungseinwirkungen ungeschützten Ort nicht. Es empfiehlt sich, das Grillgerät in der Garage oder im Gartenhäuschen zu lagern.
- Bei Feststellung jeglicher Beschädigungen unterbrechen Sie unverzüglich die Nutzung des Gerätes.

**ZUSAMMENBAUEN****Schritt 1**

- Den Griff (3) auf den Deckel (2) montieren (zwei Schrauben M6 (E)).
- Den Luftsaugrost (1) auf den Deckel (2) montieren (eine Schraube M4 (A)).

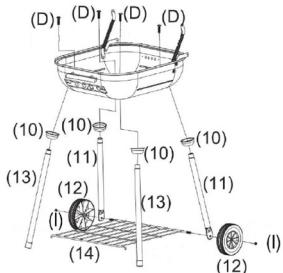
**Schritt 2**

- Den vorderen und hintere Luftsaugrost (15) auf die Schale (4) montieren (vier Schrauben (B) / vier Muttern M6 (H))
- Kleine (8) und große (9) Deckelangeln montieren (vier Schrauben (B) / vier Muttern M6 (H))
- Den Griff (3) auf den Deckel (4) montieren (zwei Schrauben M6 (E))

**Schritt 3**

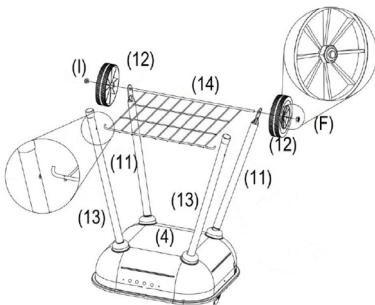
- Fußhalterungen (10), vordere Füße (13) und Füße mit Rädern (11) auf die Schale montieren (vier Schrauben (D)).

**ANMERKUNG:** Bis zur Vollendung der Schritt 4 Schrauben nicht anziehen.

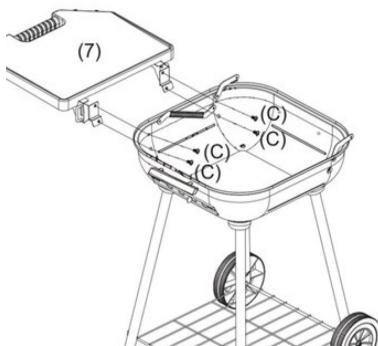
**Schritt 4**

- Den unteren Rost (14) an den vorderen Füßen (13) befestigen.
- Den unteren Rost (14) und Räder (12) an die Füße mit Rädern (11) befestigen (zwei Muttern M8 (I)).

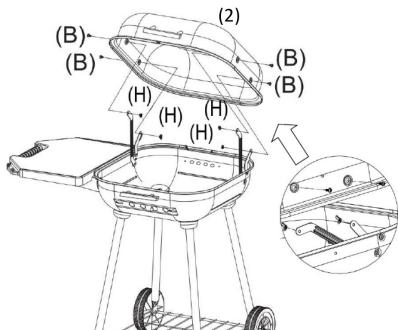
**ANMERKUNG.** Sich davon überzeugen, dass alle Schrauben und Muttern sicher angezogen sind.

**Schritt 5**

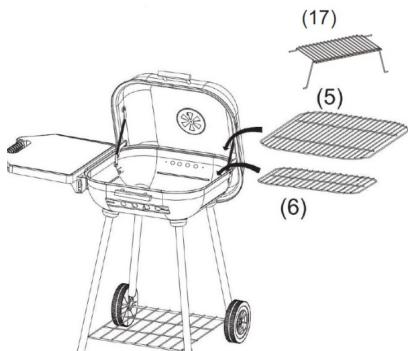
- Das seitliche Abstellbrett (7) auf die Schale (4) montieren - (vier Ansatzschrauben M5 (C)).

**Schritt 6**

- Den Deckel (2) auf die Schale (4) montieren - (vier Ansatzschrauben (B) / vier Flügelmuttern (H)).

**Schritt 7**

- Den Rost zum Erhitzen (17) in die Schale anbringen.
- Den Rost für Essenszubereitung (5) in die Schale anbringen.
- Den Kohlenrost (6) in die Schale anbringen.

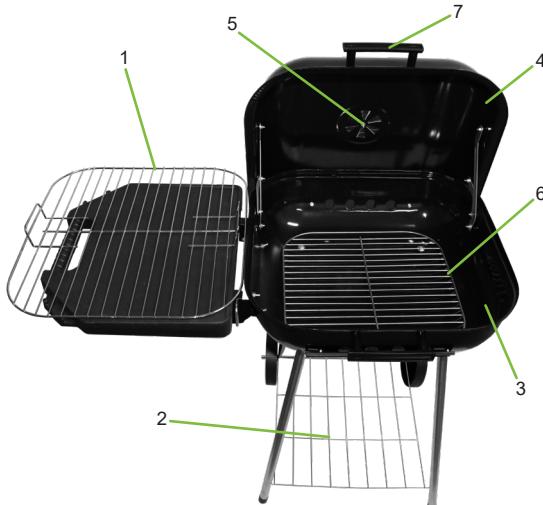


**NÜTZLICHE RATSCHLÄGE**

1. Für die leichtere Reinigung des Grillgerätes nach der Nutzung, legen Sie die Schale mit der Alu-Grillfolie, mit glänzender Seite nach oben aus. Dabei muss man die Luftsaugöffnungen frei lassen, indem man die Folie in der entsprechenden Stelle durchsticht.
2. Die Holzkohle ist sowohl in Form von Stücken (reichlich bemessen unregelmäßig geformt), als auch in Form von Briquetts (von gleicher Größe) erhältlich. Es empfiehlt sich, die Holzkohle in Stücken für die Zubereitung halbfertiger Erzeugnisse, wie Würste und Hamburger, und die Kohle in Briquetts zum Braten, weil diese länger bei hoher Temperatur glühen, zu nutzen.
3. He es empfiehlt sich, die Schale vollständig zu befüllen, weil dabei kann die Temperatur zu hoch sein.
4. Wenn sich das Feuer vom tropfenden Fett entflammt, löschen Sie die Flamme ein bisschen mit Hilfe des Wasserzerstäubers.
5. Gießen Sie nie das kalte Wasser direkt auf die Kohlen, um diese zu löschen, weil dies zur Beschädigung des Grillgerätes führen kann. Benutzen Sie alte Asche, Sand oder Wasserzerstäuber.
6. Zum Reinigen weichen Sie den Rost und Werkzeuge im heißen seifigen Wasser so schnell wie möglich nach der Nutzung ein. Trocknen Sie diese sorgfältig und lagern Sie diese in einem trockenen Ort. Lassen Sie das Grillgerät im Freien ohne Schutz nicht.

**TECHNISCHE DATEN**

Größe . . . . .	.45 cm (18")
Typ . . . . .	Quadratgrill
Werksstoff . . . . .	Eisen und Stab
Dicke . . . . .	0,4 mm
Beschichtung . . . . .	Deckel – schwarze Pulverbeschichtung, Becken – schwarzer Porzellan
Grillrost für die Speisenzubereitung . . . . .	43x40 cm, chrombeschichtet
Grillrost für Kohle . . . . .	36x36 cm, verzinkt
Arbeitshöhe während der Speisenzubereitung . . . . .	59 cm
Beine . . . . .	.430 Edelstahl, Durchmesser 19 m
Größe des Kartons . . . . .	.48x18x48 cm
Abmessungen ohne die Seitenwand . . . . .	.45x46x90 cm
Abmessungen mit dem Seitenteil . . . . .	.81x46x90 cm
Gewicht . . . . .	5 kg

**LISTADO DE PARTES**

Nr.	BESCHREIBUNG
1	Rost für Essenszubereitung
2	Unterer Rost
3	Schale
4	Deckel
5	Luftsugrost
6	Kohlenrost
7	Griff

IT

## MANUALE D'USO

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il barbecue-grill è progettato per una cottura rapida e sicura di carne, verdure e altri prodotti a carbone. Progettato per l'uso all'aperto.

## NORME DI SICUREZZA

**▲ ATTENZIONE!** Leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza prima dell'uso. Conservare tutta la documentazione per riferimento futuro.

- Il barbecue-grill non è destinato ad essere utilizzato all'interno. Installare il dispositivo solo all'aperto. Il fumo in uno spazio chiuso è pericoloso per la vita.
- Non spostare il grill o la brace all'interno. Grigliare al chiuso è estremamente pericoloso per la vita.
- Il grill si riscalda fino a temperature elevate. Non spostarlo durante l'uso.
- Tenerlo lontano bambini e animali.
- Non posizionare il grill vicino a oggetti e materiali infiammabili.
- Il grill non ha spigoli vivi, ma bisogna fare attenzione quando si maneggiano parti del prodotto.
- Prima della cottura, il grill deve essere riscaldato per almeno 30 minuti. I carboni dovrebbero essere roventi.
- Il grill deve essere installato all'aperto, su una superficie piana, lontano da alberi e recinzioni in legno.
- Non accendere il fuoco se il liquido di accensione entra in contatto con gli indumenti. Solo i carboni freddi possono essere trattati con il liquido di accensione. La mancata osservanza di questa precauzione può provocare un'esplosione.
- Non toccare le parti metalliche del grill, che potrebbero essere calde.
- Indossare sempre guanti protettivi prima di toccare il grill in funzione.
- Assicurarsi che il grill sia completamente freddo prima di rimuovere la cenere.
- Tenere a portata di mano uno spruzzatore d'acqua. Potrebbe essere necessario di spegnere la fiamma. Si consiglia inoltre di avere un estintore o una coperta antincendio.
- Non spostare il grill dopo aver acceso il carbone, in quanto si riscalda ad alte temperature. Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Assicurarsi che la ciotola e il coperchio siano ben fissati prima del trasporto o dello stoccaggio.
- Posizionare sempre il grill su una superficie solida, piana e resistente al calore, lontano da recinzioni di legno, alberi sporgenti e altri oggetti infiammabili.
- Il barbecue in funzione deve essere sempre sorvegliato da un adulto esperto. Tenere i bambini piccoli e gli animali domestici lontano dal grill dopo aver acceso il carbone.
- Non lasciare il barbecue in funzione incustodito,

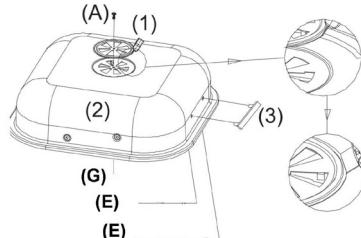
anche per un breve periodo di tempo.

- Non iniziare la cottura fino a quando la brace non sarà ricoperta di cenere.
- A fine cottura, spegnere la brace con uno spruzzo d'acqua o sabbia.
- Per prolungare la durata delle parti metalliche, non lasciare il barbecue all'aperto o esposto alle intemperie. Si consiglia di conservare il grill in garage o nel capanno da giardino.
- Se si riscontrano danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto.

## ASSEMBLAGGIO

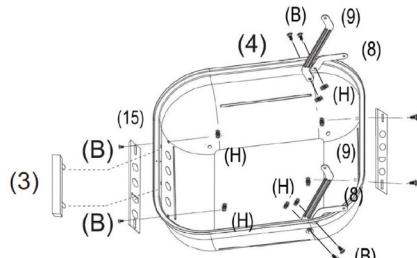
## Passo 1

- Montare la maniglia (3) sul coperchio (2) (due viti M6 (E)).
- Installare la griglia di aspirazione dell'aria (1) sul coperchio (2) (una vite M4 (A)).



## Passo 2

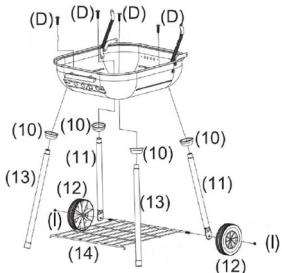
- Installare la griglia di aspirazione dell'aria anteriore e posteriore (15) sulla ciotola (4) (quattro viti (B) / quattro dadi M6 (H)).
- Installare le cerniere del coperchio piccole (8) e grandi (9) (quattro viti (B) / quattro dadi M6(H)).
- Montare la maniglia (3) sul coperchio (4) (due viti M6 (E)).



**Passo 3**

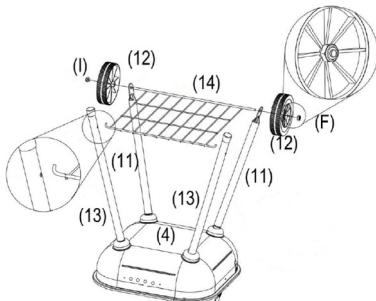
- Installare gli attacchi per le gambe (10), le gambe anteriori (13) e le gambe con ruote (11) sulla ciotola (quattro viti (D)).

**NOTA:** Non serrare le viti fino al completamento del passo 4.

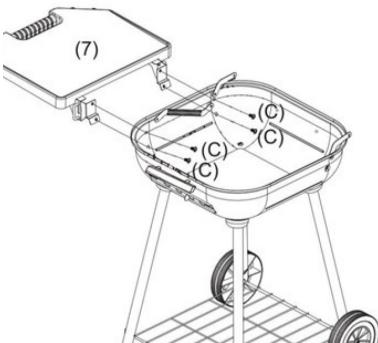
**Passo 4**

- Fissare la griglia inferiore (14) sulle gambe anteriori (13).
- Fissare la griglia inferiore (14) e le ruote (12) alle gambe con le ruote (11) (due dadi M8 (I)).

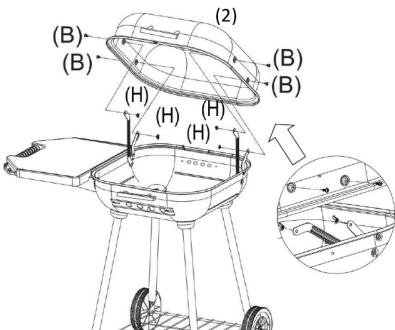
**NOTA.** Assicurarsi che tutte le viti e i dadi siano serrati saldamente.

**Passo 5**

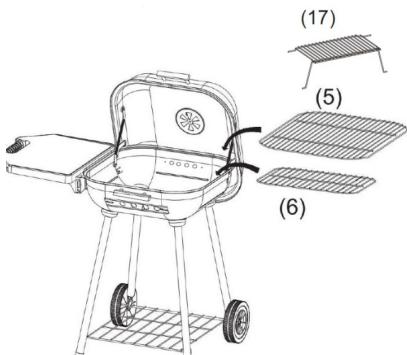
- Installare la mensola laterale (7) sulla ciotola (4) - (quattro viti M5 a gradini (C)).

**Passo 6**

- Installare il coperchio (2) sulla ciotola (4) - (quattro viti a gradini (B) / quattro galletti (H)).

**Passo 7**

- Mettere la griglia di riscaldamento (17) nella ciotola.
- Posizionare la griglia di cottura (5) nella ciotola.
- Mettere la griglia a carbone (6) nella ciotola.

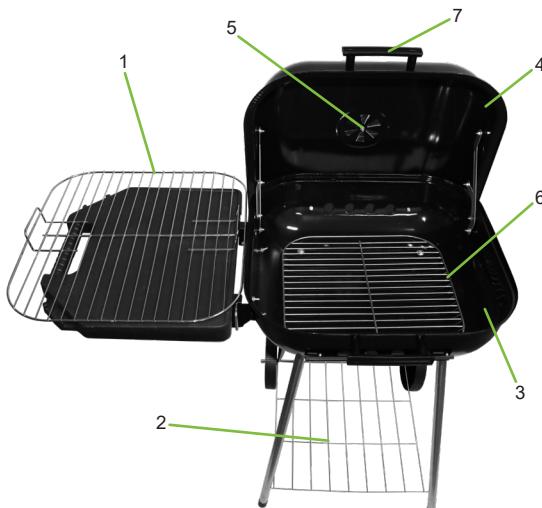


**CONSIGLI UTILI**

- Per una più facile pulizia del barbecue dopo l'uso, ricoprire la ciotola con un foglio di alluminio da cucina, con il lato lucido verso l'alto. Le aperture di aspirazione dell'aria devono essere lasciate libere forando il foglio d'alluminio nel punto appropriato.
- Il carbone di legno è disponibile sia in pezzi (grandi, di forma irregolare) che in bricchette (della stessa dimensione). Il carbone di legno a pezzi è consigliato per cibi a cottura rapida come salsicce e hamburger, mentre il carbone in bricchette è consigliato per la frittura, poiché brucia più a lungo a temperature più elevate.
- Si sconsiglia di non riempire completamente la ciotola, poiché la temperatura potrebbe diventare troppo alta.
- Se il fuoco si accende con il grasso gocciolante, spegnere leggermente le fiamme con uno spruzzatore d'acqua.
- Non versare mai acqua fredda direttamente sulla brace per spegnerla, perché potrebbe danneggiare il grigli.
- Utilizzare cenere vecchia, sabbia o spruzzi d'acqua.
- Per pulire, immergere la griglia e gli attrezzi in acqua calda e saponata appena possibile dopo l'uso. Asciugare accuratamente e conservare in un luogo asciutto. Non lasciare il barbecue all'aperto senza protezione.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

Dimensioni . . . . .	45 cm (18")
Tipo. . . . .	grill con ciotola quadrata
Materiale . . . . .	acciaio inox
Spessore . . . . .	0,4 mm
Rivestimento . . . . .	coperchio - rivestimento in polvere nera, ciotola - rivestimento in ceramica near
Griglia di cottura . . . . .	43 x 40 cm, cromata
Griglia carbone . . . . .	36 x 36 cm, zincata
Altezza di lavoro durante la cottura . . . . .	59 cm
Gambe . . . . .	acciaio inossidabile 430, diametro 19 mm
Dimensioni della scatola . . . . .	.48x18x48 cm
Dimensioni senza il pannello laterale . . . . .	45x46x90 cm
Dimensioni con il pannello laterale. . . . .	.81x46x90 cm
Peso . . . . .	5kg

**PARTI DEL BARBECUE**

Nº	DESCRIZIONE
1	Griglia di cottura
2	Griglia inferiore
3	Ciotola
4	Coperchio
5	Griglia di aspirazione dell'aria
6	Griglia a carbone
7	Griglia a carbone

**PT****MANUAL DE INSTRUÇÕES****DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

A churrasqueira foi projetada para o cozimento rápido e seguro de carnes, vegetais e outros produtos a carvão. Projetado para uso ao ar livre.

**REGULAMENTOS DE SEGURANÇA**

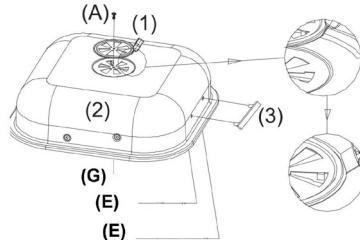
**ATENÇÃO!** Leia todas as instruções e avisos de segurança antes de usar. Guarde toda a documentação para referência futura.

- A churrasqueira não foi projetada para uso interno. O dispositivo só pode ser instalado ao ar livre. A fumaça interna pode ser fatal.
- Não move a churrasqueira ou carvão a queimar em ambientes internos. Usar a churrasqueira dentro de casa é extremamente perigoso.
- A churrasqueira aquece até altas temperaturas. Não a move durante o trabalho.
- Mantenha crianças e animais afastados.
- Não coloque a churrasqueira perto de objetos e materiais inflamáveis.
- A churrasqueira não possui bordas afiadas, mas deve-se ter cuidado ao manusear as peças do dispositivo.
- Antes de cozinar, a churrasqueira deve ser pré-aquecida por pelo menos 30 minutos. Nesse caso, o carvão deve estar em brasa.
- A churrasqueira deve ser instalada ao ar livre, em superfície nivelada, longe de árvores e cercas de madeira.
- Não acenda o fogo se o fluido de ignição entrar em contato com a sua roupa. Apenas carvão frio pode ser tratado com fluido de ignição. Não fazer isso pode resultar numa explosão.
- Não toque nas partes metálicas da churrasqueira que possam estar quentes.
- Sempre use luvas de proteção antes de tocar numa churrasqueira em funcionamento.
- Certifique-se de que a churrasqueira esteja completamente fria antes de remover as cinzas.
- Prepare um spray de água. Pode ser necessário apagar a chama, se necessário. Também é recomendável ter um extintor ou manta anti-incêndio.
- Não move a churrasqueira depois de acender o carvão porque fica quente. Certifique-se de esperar até que o dispositivo esfrie completamente.
- Certifique-se de que a tigela e a tampa estão bem fixadas antes de transportar ou armazenar.
- Sempre coloque a churrasqueira numa superfície dura, nivelada e resistente ao calor, longe de cercas de madeira, árvores e outros objetos inflamáveis.
- A churrasqueira em operação deve ser supervisionada por um adulto experiente em todos os momentos. Mantenha crianças pequenas e animais de estimação longe da churrasqueira depois de acender o carvão.
- Não deixe a churrasqueira funcionando sem supervisão, mesmo por um curto período de tempo.

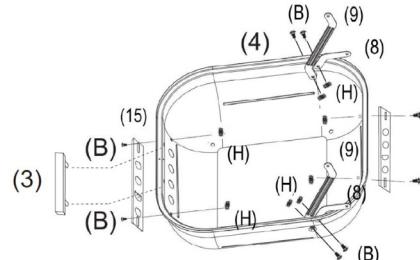
- Não comece a cozinhar até que as brasas estejam cobertas de cinzas.
- Após o cozimento, apague as brasas com um spray de água ou areia.
- Para prolongar a vida útil das peças de metal, não deixe a sua churrasqueira ao ar livre ou numa área não protegida contra intemperismo. Recomenda-se que você guarde a sua churrasqueira numa garagem ou galpão de jardim.
- Se você encontrar algum dano, pare de usar o dispositivo imediatamente.

**MONTAGEM****Passo 1**

- Coloque a alça (3) na tampa (2) (dois parafusos M6 (E)).
- Coloque a grelha de entrada de ar (1) na tampa (2) (um parafuso M4 (A)).

**Passo 2**

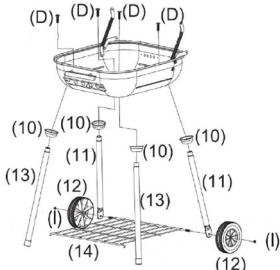
- Coloque a grelha frontal e posterior de entrada de ar (15) na tigela (4) (quatro parafusos (B) / quatro porcas M6 (H)).
- Instale as dobradiças pequenas (8) e grandes (9) da tampa (quatro parafusos (B) / quatro porcas M6 (H)).
- Coloque a alça (3) na tampa (4) (dois parafusos M6 (E)).



**Passo 3**

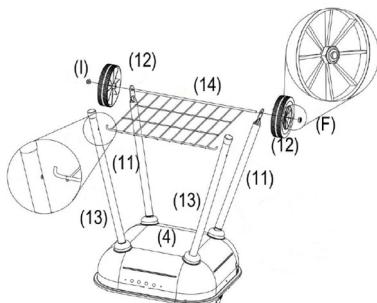
- Instale os fixadores das pernas (10), pernas dianteiras (13) e pernas com rodas (11) na tigela (quatro parafusos (D)).

**NOTA:** Não aperte os parafusos até concluir o passo 4.

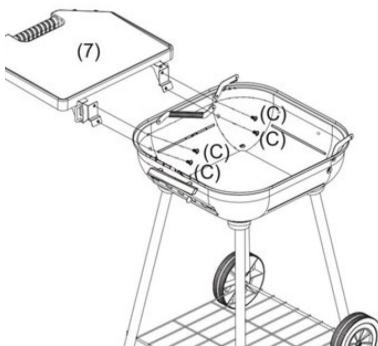
**Passo 4**

- Fixe a grelha inferior (14) nas pernas dianteiras (13).
- Fixe a grelha inferior (14) e as rodas (12) às pernas com as rodas (11) (duas porcas M8 (I)).

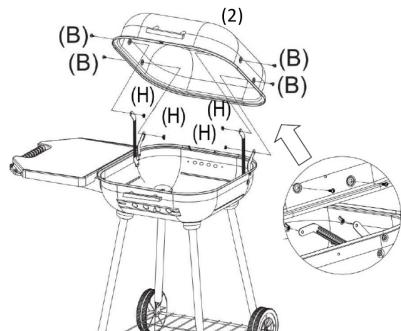
**NOTA.** Certifique-se de que todos os parafusos e porcas estão bem apertados.

**Passo 5**

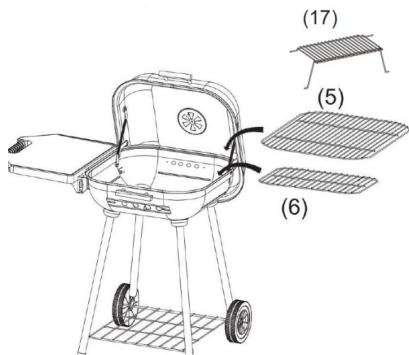
- Instale a prateleira lateral (7) na tigela (4) - (quatro parafusos M5 (C)).

**Passo 6**

- Instale a tampa (2) na tigela (4) - (quatro parafusos de cabeça cilíndrica (B) / quatro porcas borboleta (H)).

**Passo 7**

- Coloque a grelha (17) na tigela.
- Coloque a grelha (5) na tigela.
- Coloque a grelha de carvão (6) na tigela.

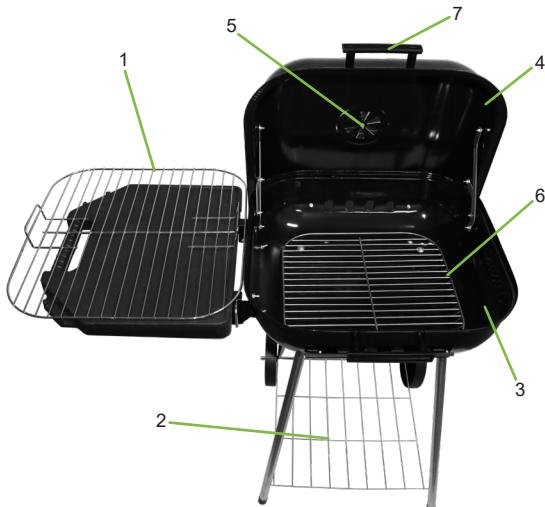


**DICAS ÚTEIS**

1. Para facilitar a limpeza da churrasqueira após o uso, forre a tigela com papel alumínio para fritar, com o lado brilhante para cima. Neste caso, é necessário deixar os orifícios de entrada de ar livres, furando papel alumínio no local adequado.
2. O carvão vegetal está disponível em pedaços (grande tamanho irregular) e briquetes (tamanho uniforme). O carvão em pedaços é recomendado para alimentos de cozimento rápido, como salsichas e hambúrgueres, e o carvão em briquetes é recomendado para fritar, pois eles queimam por mais tempo em temperaturas mais altas.
3. Não é recomendado encher a tigela completamente, pois isso pode fazer com que a temperatura fique muito alta.
4. Se o fogo for aceso por gotejamento de graxa, apague levemente a chama com um spray de água.
5. Nunca coloque água fria diretamente sobre as brasas para apagá-las, pois isso pode danificar a churrasqueira. Use cinza velha, areia ou spray de água.
6. Para limpar, molhe a grelha e as ferramentas em água quente com sabão o mais rápido possível após o uso. Seque bem e guarde em local seco. Não deixe a sua churrasqueira desprotegida ao ar livre.

**ESPECIFICAÇÕES**

Tamanho . . . . .	45 cm (18")
Tipo. . . . .	grelha de tigela quadrada
Material. . . . .	aço inoxidável
Espessura . . . . .	0,4 mm
Acabamento . . . . .	tampa - revestida com pó preto, tigela - cerâmica preta
Grelha para cozinhar. . . . .	43 x 40 cm, cromo
Grelha de carvão. . . . .	36 x 36 cm, galvanizada
Altura de trabalho durante o cozimento . . . . .	59 cm
Pernas . . . . .	aço inoxidável 430, 19 mm de diâmetro
Dimensões da caixa . . . . .	.48x18x48 cm
Dimensões sem o painel lateral . . . . .	.45x46x90 cm
Dimensões com o painel lateral . . . . .	.81x46x90 cm
Peso . . . . .	5kg

**PEÇAS DA CHURRASQUEIRA**

NÚM.	DESCRIÇÃO
1	Grelha de cozinha
2	Grelha inferior
3	Tigela
4	Tampa
5	Grelha de entrada de ar
6	Grelha de carvão
7	Alça

# RO

# MANUAL DE INSTRUCȚIUNI

## DESCRIEREA PRODUSULUI

Grătarul-BBQ este destinat pentru a găti rapid și în siguranță carne, legume și alte produse alimentare cu cărbune. Este destinat pentru utilizarea în aer liber.

## REGULI DE SIGURANȚĂ

**▲ ATENȚIE!** Citiți toate instrucțiunile și avertismentele de siguranță înainte de utilizare. Păstrați toate documentele pentru utilizarea ulterioară în scopuri de referință.

- Grătarul-BBQ nu este destinat pentru funcționarea în interior. Instalarea dispozitivului este permisă numai în aer liber. Fumul în încăperi reprezintă un pericol pentru viața persoanei.
- Este interzis să mutați grătarul sau cărbunele arse într-o încăpere închisă. Utilizarea grătarului în interior este extrem de periculoasă pentru viață.
- Grătarul se încălzește la temperaturi ridicate. Nu-l mutați în timpul funcționării.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de grătar.
- Nu instalați grătarul în apropierea obiectelor și materialelor inflamabile.
- Grătarul nu are muchii ascuțite, dar trebuie să fiți atenți atunci când manipulați părțile aparatului.
- Înainte de prepararea bucătelor, grătarul trebuie încălzit timp de cel puțin 30 de minute. În acest caz, cărbuni trebuie să fie roșu-fierbinți.
- Grătarul trebuie instalat în aer liber, pe o suprafață plană, departe de copaci și garduri din lemn.
- Este interzis să aprindere focul, dacă lichidul de aprindere a căzut pe haine. Numai cărbunele rece poate fi tratat cu lichidul de aprindere. Nerespectarea acestei reguli poate duce la o explozie.
- Nu atingeți părțile metalice ale grătarului, deoarece acestea pot fi fierbinți.
- Neapărat utilizați mănuși de protecție înainte de a atinge grătarul când acesta funcționează.
- Asigurați-vă că grătarul s-a răcit complet înainte de a scoate cenușa.
- Tineți la îndemână un pulverizator de apă. Aceasta poate fi necesar pentru stingerea flăcărilor. De asemenea, este recomandat să aveți un stingerător de incendiu sau o pătură de incendiu.
- Este interzis să mutați grătarul după aprinderea cărbunelui, deoarece acesta se încălzește la temperaturi înalte. Neapărat așteptați răcirea completă a dispozitivului.
- Asigurați-vă că vasul și capacul sunt bine fixate înainte de transport sau depozitare.
- Instalați întotdeauna grătarul pe o suprafață solidă, netedă și rezistentă la căldură, departe de gardurile din lemn, copaci și alte obiecte inflamabile.
- În timpul funcționării grătarul trebuie să fie în mod constant supravegheat de un adult cu experiență. După aprinderea cărbunelui, nu lăsați copiii mici și animalele de companie la grătar.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat chiar și pentru o

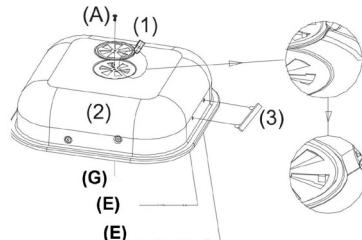
perioadă scurtă de timp.

- Nu începeți gătitul până când cărbunele nu este acoperit cu cenușă.
- La sfârșitul gătitului, stingeți cărbunele cu pulverizatorul cu apă sau cu nisip.
- Pentru a prelungi durata de funcționare a pieselor metalice, nu lăsați grătarul în aer liber și într-un loc neprotejat. Se recomandă de depozitat grătarului într-un garaj sau într-un hambar.
- Dacă este detectată vreo deteriorare, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului.

## ASAMBLARE

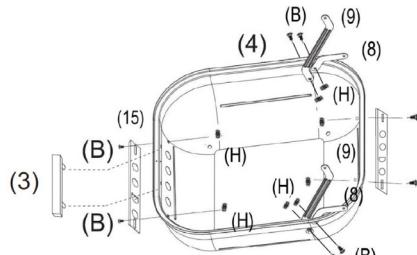
### Pasul 1

- Montați mânerul (3) pe capac (2) (două șuruburi M6 (E)).
- Montați grila de admisie a aerului (1) pe capac (2) (un șurub M4 (A)).



### Pasul 2

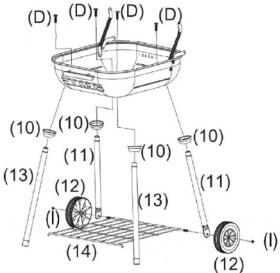
- Montați grila de admisie a aerului anteroară și din spate (15) pe vas (4) (patru șuruburi (B) / patru piulițe M6 (H)).
- Montați balamalele mici (8) și mari (9) ale capacului (patru șuruburi (B) / patru piulițe M6 (H)).
- Montați mânerul (3) pe capac (4) (două șuruburi M6 (E)).



**Pasul 3**

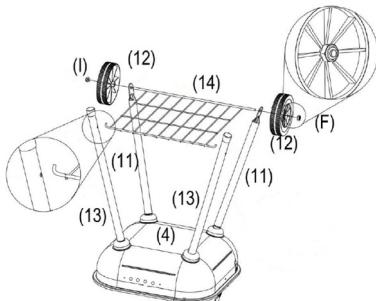
- Montați fixatoarele picioarelor (10), picioarele anterioare (13) și picioarele cu roți (11) pe vas (patru șuruburi (D)).

**NOTĂ:** nu strângeti șuruburile până când pasul 4 nu este finalizat.

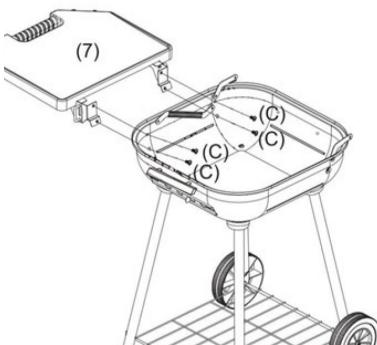
**Pasul 4**

- Fixați grătarul inferior (14) pe picioarele din față (13).
- Fixați grila inferioară (14) și roțile (12) la pe picioarele cu roți (11) (două piulițe M8 (I)).

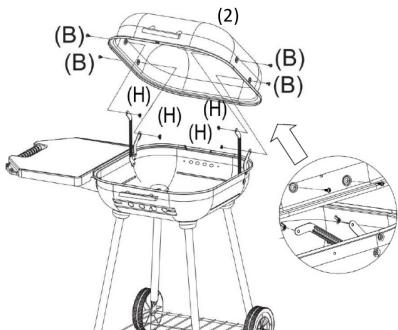
**NOTĂ.** Asigurați-vă că toate șuruburile și piulițele sunt strânse în siguranță.

**Pasul 5**

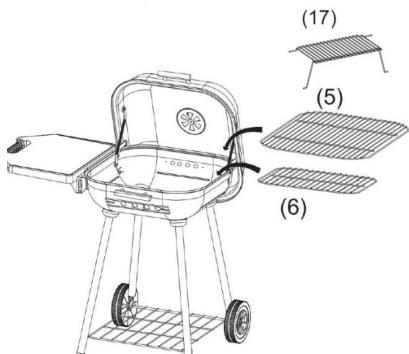
- Montați raftul lateral (7) pe vas (4) - (patru șuruburi M5 (C)).

**Pasul 6**

- Montați capacul (2) pe vas (4) - (patru șuruburi în trepte (B) / patru piulițe (H)).

**Pasul 7**

- Instalați grătarul de încălzire (17) în vas.
- Instalați grătarul pentru prepararea bucătelor (5) în vas.
- Instalați grătarul pentru cărbune (6) în vas.

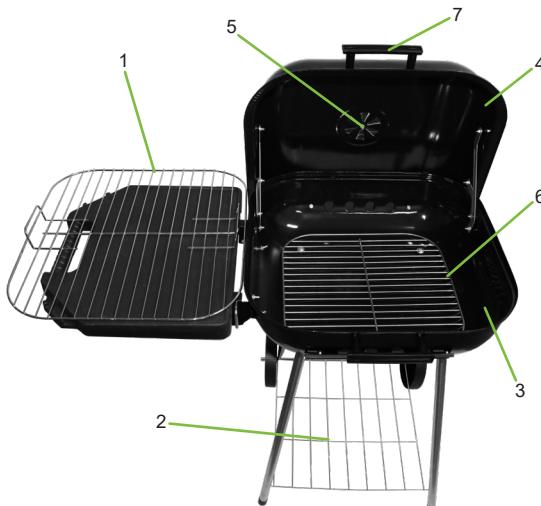


**SFATURI UTILE**

- Pentru o curățare mai usoară a grătarului după utilizare, tapetați vasul cu folie de aluminiu pentru copt, cu partea strălucitoare în sus. În acest caz, este necesar să lăsați orificiile de admisie a aerului libere, perforând folia în locul corespunzător.
- Cărbunele mangal este disponibil atât sub formă de bucăți (de mari dimensiuni neregulate), cât și sub formă de brichete (de aceeași dimensiune). Cărbunele mangal bucăți este recomandat pentru produse alimentare gătite rapid, cum ar fi cărnea și burgerii, iar cărbunele sub formă de brichete - pentru prăjire, deoarece ard mai mult la o temperatură mai mare.
- Nu este recomandat să umpleți complet vasul, deoarece temperatura poate deveni prea înaltă.
- Dacă focul se aprinde din cauza picăturilor de grăsimi, stingeți ușor flacăra cu pulverizatorul cu apă.
- Nu turnați niciodată apă rece direct pe cărbuni pentru a stinge, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea grătarului. Utilizați cenușă veche, nisip sau pulverizator cu apă.
- Pentru curățare, înmuiați grătarul și uneltele în apă caldă cu săpun cât mai curând posibil după utilizare. Uscăți bine și depozitați într-un loc uscat. Nu lăsați grătarul în aer liber fără protecție.

**CARACTERISTICI TEHNICE**

Dimensiune.	.....	.....	45 cm (18")
Tip	.....	.....	grătar cu vas pătrat
Material.	.....	.....	otel inoxidabil
Grosime	.....	.....	0,4 mm
Acoperire.	.....	.....	capac - acoperire neagră pulverulentă, vas - acoperire ceramică neagră
Grătar pentru prepararea bucătelor	.....	.....	43 x 40 cm, cromat
Grătar pentru cărbune	.....	.....	36 x 36 cm, galvanizat
Înălțimea de lucru în timpul de preparare	.....	.....	59 cm
Picioare.	.....	.....	otel inoxidabil 430, diametru 19 mm
Dimensiuni cutie	.....	.....	.48x18x48 cm
Dimensiuni fără panoul lateral	.....	.....	.45x46x90 cm
Dimensiuni cu panoul lateral	.....	.....	.81x46x90 cm
Greutate	.....	.....	5 kg

**PIESELE GRĂTARULUI**

Nr.	DESCRIEIRE
1	Grătar pentru prepararea bucătelor
2	Grătar inferior
3	Vas
4	Capac
5	Grilă de admisie a aerului
6	Grătar pentru cărbune
7	Mâner

**NL****INSTRUCTIEHANDLEIDING****PRODUCTBESCHRIJVING**

De BBQ-grill is ontworpen om snel en veilig vlees, groenten en andere producten op houtskool te koken. Ontworpen voor gebruik buitenhuis.

**VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

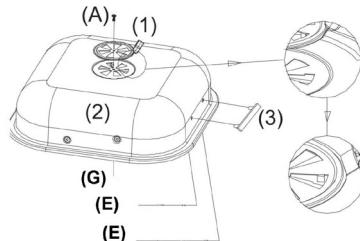
**WAARSCHUWING!** Lees alle instructies en veiligheidsvoorschriften voor gebruik. Bewaar alle documentatie voor toekomstig gebruik.

- De BBQ-grill is niet bedoeld voor gebruik binnenshuis. Het apparaat mag alleen buitenhuis worden geïnstalleerd. Rook binnenshuis is levensbedreigend.
- Verplaats de grill of brandende houtskool niet binnenshuis. Het gebruik van de grill binnenshuis is buitengewoon levensbedreigend.
- De grill warmt op tot hoge temperaturen. Verplaats het niet tijdens het werk.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt.
- Plaats uw grill niet in de buurt van brandbare voorwerpen en materialen.
- De grill heeft geen scherpe randen, maar u moet voorzichtig zijn bij het hanteren van onderdelen van het apparaat.
- De grill moet voor het koken minimaal 30 minuten worden voorverwarmd. In dit geval moeten de kolen roodgloeiend zijn.
- De grill moet buitenhuis worden geïnstalleerd, op een vlakke ondergrond, uit de buurt van bomen en houten hekken.
- Het is verboden vuur te maken als de ontstekingsvloeistof op de kleding is gekomen. Alleen koude kolen kunnen worden behandeld met aansteker-vloeistof. Als u dit niet doet, kan dit een explosie tot gevolg hebben.
- Raak geen metalen delen van de grill aan die heet kunnen zijn.
- Draag altijd beschermende handschoenen voordat u een lopende grill aanraakt.
- Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld voordat u de as verwijdert.
- Houd een waterstraal onder een andere. Het kan nodig zijn om de vlam indien nodig te doven. Het wordt ook aanbevolen om een brandblusser of blusdeken te hebben.
- Verplaats de grill niet na het aansteken van de houtskool, aangezien deze heet wordt. Wacht zeker tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Zorg ervoor dat de kom en het deksel stevig vastzitten voordat u deze vervoert of opbergt.
- Plaats uw barbecue altijd op een harde, vlakke en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van houten hekken, overhangende bomen en andere brandbare voorwerpen.
- De grill moet te allen tijde onder toezicht staan van een ervaren volwassene. Houd kleine kinderen en huisdieren uit de buurt van de grill na het aansteken van de houtskool.

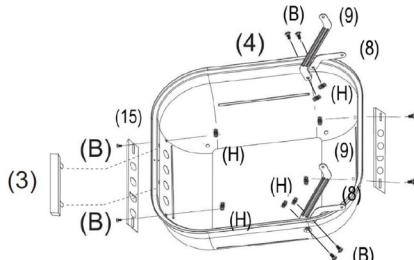
- Laat uw grill niet onbeheerd achter, zelfs niet voor korte periodes.
- Begin pas met koken als de kolen bedekt zijn met as.
- Blus de kolen aan het einde van het koken met een waterspray of zand.
- Om de levensduur van metalen onderdelen te verlengen, mag u uw barbecue niet buiten of in een tegen weersinvloeden beschermd ruimte laten staan. We raden u aan uw barbecue in een garage of tuinhuisje op te slaan.
- Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat als u schade constateert.

**MONTAGE****Stap 1**

- Plaats het handvat (3) op het deksel (2) (twee M6-schroeven (E)).
- Installeer het inlaatstrooster (1) op het deksel (2) (één M4-schroef (A)).

**Stap 2**

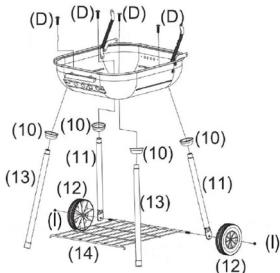
- Installeer het voorste en achter luchtinlaatstrooster (15) op de kom (4) (vier schroeven (B) / vier M6 moeren (H))
- Installeer de kleine (8) en grote (9) dekselscharnieren (vier schroeven (B) / vier M6 moeren (H))
- Installeer de hendel (3) op het deksel (4) (twee M6-schroeven (E))



**Stap 3**

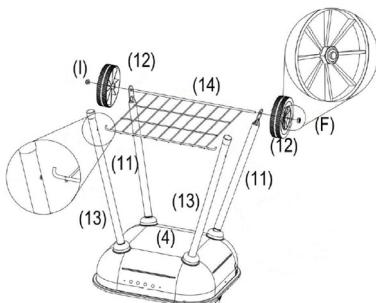
- Installeer pootbevestigingen (10), voorpoten (13) en voeten met wielen (11) op de kom (vier schroeven (D)).

**OPMERKING:** Draai de schroeven pas vast als u stap 4 hebt voltooid.

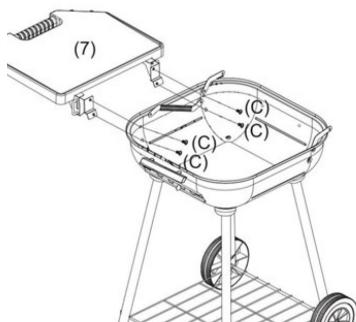
**Stap 4**

- Maak de Onderste Grill (14) vast aan de Voorpoten (13).
- Bevestig het onderste rooster (14) en de wielen (12) aan de poten met wielen (11) (twee M8 moeren (I)).

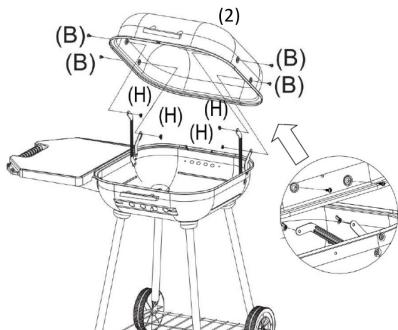
**OPMERKING.** Zorg ervoor dat alle schroeven en moeren stevig zijn vastgedraaid.

**Stap 5**

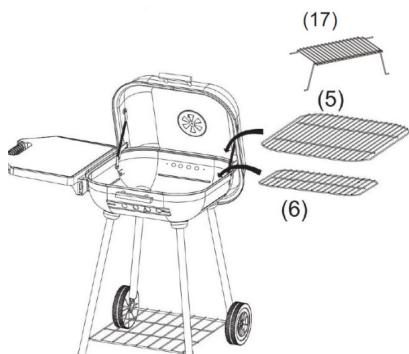
- Installeer het zijblad (7) op de kom (4) - (vier M5 borstscherven (C)).

**Stap 6**

- Installeer het deksel (2) op de kom (4) - (vier borstscherven (B) / vier vleugelmoeren (H)).

**Stap 7**

- Plaats het rooster (17) in de kom.
- Plaats de grill (5) in de kom.
- Plaats het houtskoolrooster (6) in de kom.



**HANDLEIDING MET TIPS**

1. Om uw grill na gebruik gemakkelijker schoon te maken, plaatst u de kom met aluminiumfolie om te frituren, met de glanzende kant naar boven. In dit geval is het noodzakelijk om de luchtinlaatopeningen vrij te laten door de folie op de daarvoor bestemde plaats te prikken.
2. Houtskool is verkrijgbaar in zowel brokken (groot formaat, onregelmatige vormen) als briketten (gelijke grootte). Houtskool wordt aanbevolen voor snelkokende gerechten zoals worstjes en hamburgers, en houtskool in briketten wordt aanbevolen om te frituren omdat ze langer branden bij hogere temperaturen.
3. Het wordt afgeraden om de kom helemaal te vullen, omdat hierdoor de temperatuur te hoog kan oplopen.
4. Als het vuur wordt ontstoken door druppelend vet, doof de vlam dan lichtjes met een waterspray.
5. Giet nooit koud water rechtstreeks op de kolen om ze te doven, dit kan de grill beschadigen. Gebruik oude as, zand of een waternevel.
6. Dompel het rooster en het gereedschap zo snel mogelijk na gebruik in warm zeepsop om schoon te maken. Grondig afdrogen en op een droge plaats bewaren. Laat uw barbecue niet onbeschermd buiten staan.

**SPECIFICATIES**

Maat . . . . .	.45 cm (18")
Type . . . . .	vierkante komgrill
Materiaal . . . . .	.roestvrij staal
Dikte . . . . .	.0,4 mm
Afwerking . . . . .	.deksel - zwart gepoedercoat, kom - zwart keramiek
Rooster om te koken . . . . .	.43 x 40 cm, chroom
Houtskoolrooster . . . . .	.36 x 36 cm, verzinkt
Werkhoogte tijdens het koken . . . . .	.59 cm
Poten . . . . .	.430 roestvrij staal, diameter 19 mm
Afmetingen doos . . . . .	.48x18x48 cm
Afmetingen zonder zijpaneel . . . . .	.45x46x90 cm
Afmetingen met zijpaneel . . . . .	.81x46x90 cm
Gewicht . . . . .	.5kg

**GRILL ONDERDELEN**

Nº	BESCHRIJVING
1	Koken rooster
2	Onderste grill
3	Wijnglas
4	Deksel
5	Luchtinlaatrooster
6	Kolen rooster
7	Duwstang

**HU****ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁS****TERMÉKLEÍRÁS**

A BBQ (barbecue) grillező húsok, zöldségek és más termékek gyors és biztonságos elkészítésére szolgál szenen. Szabadban történő használatra terveztek.

**BIZTONSÁGI ELŐIRÁSOK**

**⚠ FIGYELEM!** Használat előtt olvassa el az összes utasítást és biztonsági figyelmeztetést. Örizze meg az összes dokumentációt későbbi felhasználásra.

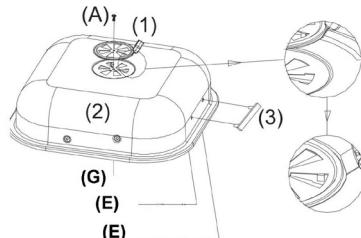
- A BBQ grillezőt nem zárt helyiségen történő használatra terveztek. A készüléket csak a szabadban szabad elhelyezni. A zárt helyiségen lévő füst életveszélyes.
- Tilos a grillező vagy az égő szén áthelyezése zárt helyiségre. A grillező zárt helyiségen történő használatára rendkívül életveszélyes.
- A grillező magas hőmérsékletre melegszik. Munka közben ne mozgassa.
- Tartsa távol a gyermeket és az állatokat.
- Ne helyezze a grillezőt gyűlékony tárgyak és anyagok közelébe.
- A grillezőnek nincsenek éles szélét, de körültekintően kell eljárni a készülék alkatrészeinek kezelésekor.
- A étel elkészítése előtt a grillezőt legalább 30 percig elő kell melegíteni. Ebben az esetben a párasnak vörösnek kell lennie.
- A grillezőt a szabadban kell elhelyezni, egyenes felületen, a faktól és fa kerítéstől távol.
- Tilos meggyújtani a tüzet, ha a gyújtófolyadék a ruházatára kerül. Könnyebben folyadékkal csak a hideg szenet lehet kezelni. Ennek elmulasztása robbanást okozhat.
- Ne érjen a grillező fém részeihez, amelyek forró lehetnek.
- Mielőtt hozzáérne egy működő grillezőhöz, minden viseljen védőkesztyűt.
- A hamu eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a grillező teljesen lehűlt-e.
- Tartson kézénél egy vízpermetet. Szükség lehet rá a láng eloltására, ha szükséges. Javasolt továbbá tüzelő készülék vagy tűzalló takaró használata.
- Tilos mozgatni a grillezőt a szén meggyújtása után, mivel az magas hőmérsékletű melegszik. Feltétlenül várjon a készülék teljes lehűléséig.
- Szállítás vagy tárolás előtt győződjön meg arról, hogy az edény és a fedél megfelelően van-e rögzítve.
- A grillezőt mindenkor szilárd, vízszintes és hőálló felületre helyezze, távol a fa kerítéstől, a túlnyúló faktól és más gyűlékony tárgyaktól.
- A működő grillezőnek mindenkor tapasztalt felügyelete alatt kell lennie. A szén meggyújtása után tartsa távol a kisgyermeket és háziállatokat a grillezőtől.
- Ne hagyja a grilleőt felügyelet nélkül működni rövid ideig sem.
- Ne kezdjen hozzá a főzéshez, amíg a parazsat

nem borítja hamu.

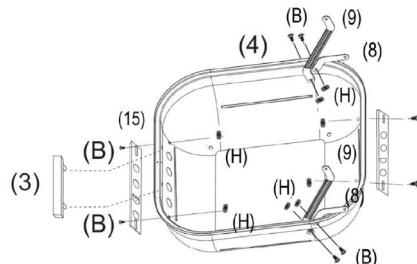
- Főzés után oltsa be a parazsat vízpermettel vagy homokkal.
- A fém alkatrészek élettartamának meghosszabbítása érdekében ne hagyja a grillezőt a szabadban vagy az időjárás ellen nem védeett helyen. Javasolt a grillező garázsban vagy kerti házban történő tárolása.
- Ha bármilyen sérülést észlel, azonnal hagyja abba a készülék használatát.

**ÖSSZESZERELÉS****1. Lépés**

- Telepítse a fogantyút (3) a fedélre (2) (két M6 (E) csavar).
- Telepítse a légbeömlő rácsot (1) a fedélre (2) (egy M4 (A) csavar).

**2. Lépés**

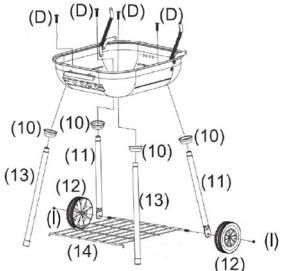
- Szerelje be az első és a hátsó légbeömlő rácst (15) a tálra (4) (négy csavar (B) / négy M6 (H) anya).
- Telepítse a kis (8) és a nagy (9) fedél zsanérokat (négy csavar (B) / négy M6 (H) anya).
- Telepítse a fogantyút (3) a fedélre (4) (két M6 (E) csavar).



**3. Lépés**

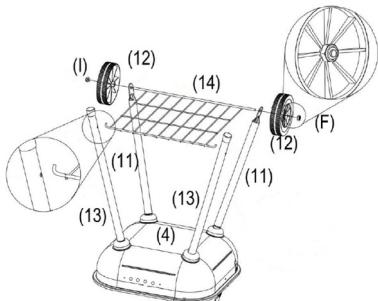
- Telepítse a lab rögzítéseket (10), az elülső lábakat (13) és a kerekess lábakat (11) a tálra (négy csavar (D)).

**MEGJEGYZÉS:** Ne húzza meg a csavarokat a 4. lépés végrehajtása előtt.

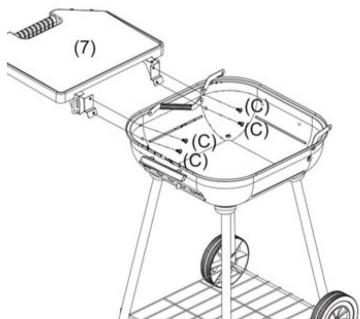
**4. Lépés**

- Rögzítse az alsó rácsot (14) az elülső lábakra (13).
- Rögzítse az alsó rácsot (14) és a kerekekkel (12) a kerekess lábakhoz (11) (két M8 (I)anya).

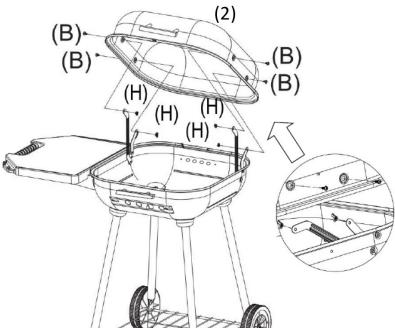
**MEGJEGYZÉS:** Ellenőrizze, hogy minden csavar és anya megfelelően meg van-e húzva.

**5. Lépés**

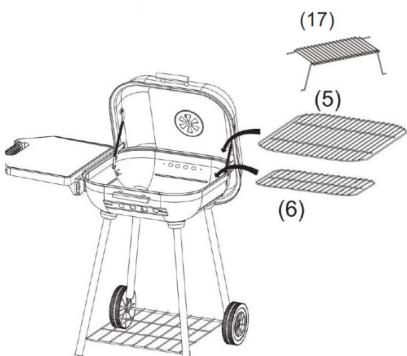
- Telepítse az oldalsó polcot (7) a tálra (4) -(négy M5 (C) lépcsős csavar).

**6. Lépés**

- Telepítse a fedelelt (2) a tálra (4) - (négy lépcsős csavar (B) / négy szármás anya (H)).

**7. Lépés**

- Telepítse a rácsot a melegítéshez (17) a tálba.
- Telepítse az étel elkészítésére szolgáló rácsot (5) a tálba.
- Telepítse a faszenérácsot (6) a tálba.

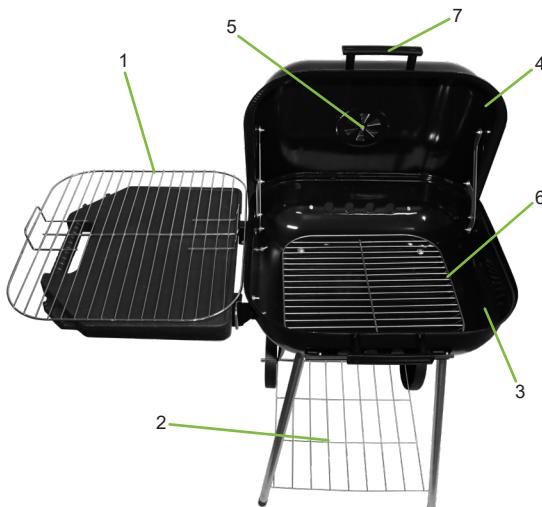


## HASZNOS TANÁCSOK

1. A grillező használata után történő tisztítás megkönnyítése érdekében béléje ki az edényt alufóliával a sütéshez, fényes oldalával felfelé. Ebben az esetben a fólia megfelelő helyen való átlyukasztásával szabadon kell hagyni a légbölmű nyílásokat.
  2. A fasznát kapható darabokban (nagy szabálytalan méretű) és brikettben (egyenletes méretű) egyaránt. A darabos fasználata javasolt a gyorsan elkészíthető ételekhez, például kolbászokhoz és hamburgerekhez egyösszegű szén, a brikettben lévő faszen - sütéshez, mivel magasabb hőmérsékleten hosszabb ideig égnek.
  3. A tálat nem ajánlott teljesen kitölteni, mert ez túl magas hőmérsékletet okozhat.
  4. Ha a tűz a csepegő zsír miatt megyül, enyhén oltsa el a lángot vízpermettel.
  5. Az oltáshoz soha ne öntsön hideg vizet közvetlenül a szénre, mert ez károsíthatja a grillezött. Használjon régi hamut, homokot vagy vízpermetet.
  6. Tisztításhoz a rácst és a szerszámokat áztassa forró szappanos vízbe a lehető leghamarabb használat után. Alaposan száritsa meg és száraz helyen tárolja. Ne hagyja a grillezőt a szabadban védelem nélkül.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

## A GRILLEZŐ TRTOZÉKAI



Nº	LEÍRÁS
1	Rács étel készítéshez
2	Alsó rács
3	Tál
4	Légbömlő rács
5	Légbömlő rács
6	Faszénrács
7	Fogantyú

RU

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Гриль-барбекю предназначен для быстрого и безопасного приготовления мяса, овощей и других продуктов на углях. Предназначен для использования на открытом воздухе.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

**▲ ВНИМАНИЕ!** Перед началом использования прочитайте все инструкции и предупреждения по технике безопасности. Сохраните всю документацию для последующего использования в справочных целях.

- De BBQ-grill is niet bedoeld voor gebruik binnenshuis! Гриль-барбекю не предназначен для работы в закрытом помещении. Устанавливать устройство допускается только на улице. Дым в закрытом помещении представляет опасность для жизни.
- Запрещается перемещать гриль или горящий уголь в закрытое помещение. Использование гриля в закрытом помещении крайне опасно для жизни.
- Гриль нагревается до высоких температур. Не перемещайте его во время работы.
- Не подпускайте детей и животных.
- Не устанавливайте гриль вблизи легковоспламеняющихся предметов и материалов.
- Гриль не имеет острых краёв, однако следует соблюдать осторожность при обращении с частями устройства.
- Перед приготовлением пищи гриль необходимо нагреть в течение не менее 30 минут. При этом угли должны раскалиться докрасна.
- Гриль следует устанавливать на открытом воздухе, на ровной поверхности, вдали от деревьев и деревянных ограждений.
- Запрещается разжигать огонь, если жидкость для розжига попала на одежду. Жидкостью для розжига можно обрабатывать только холодные угли. Несоблюдение этого правила может привести к взрыву.
- Не прикасайтесь к металлическим частям гриля, которые могут быть горячими.
- Перед прикосновением к работающему грилю обязательно используйте защитные перчатки.
- Перед удалением золы убедитесь, что гриль полностью остыл.
- Держите под рукой распылитель воды. Он может понадобиться при необходимости погасить пламя. Рекомендуется также иметь огнетушитель или противопожарное одеяло.
- Запрещается перемещать гриль после розжига углей, поскольку он нагревается до высоких температур. Обязательно дождитесь полного остывания устройства.
- Перед транспортировкой или хранением

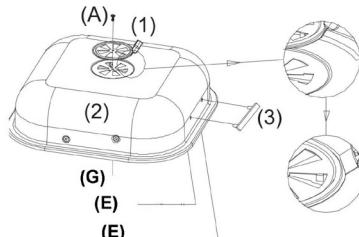
убедитесь, что чаша и крышка надежно закреплены.

- Всегда устанавливайте гриль на твёрдой, ровной и жаростойкой поверхности, вдали от деревянных ограждений, нависающих деревьев и других легковоспламеняющихся предметов.
- Работающий гриль должен постоянно находиться под присмотром опытного взрослого. После розжига угля не подпускайте маленьких детей и домашних животных к грилю.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра даже на короткий промежуток времени.
- Не начинайте готовку, пока угли не покроются пеплом.
- По окончании готовки затушите угли распылителем воды или песком.
- Чтобы продлить срок службы металлических деталей, не оставляйте гриль на улице и в незащищенным от атмосферных воздействий месте. Рекомендуется хранить гриль в гараже или садовом сарае.
- При обнаружении каких-либо повреждений, немедленно прекратите использование устройства.

## СБОРКА

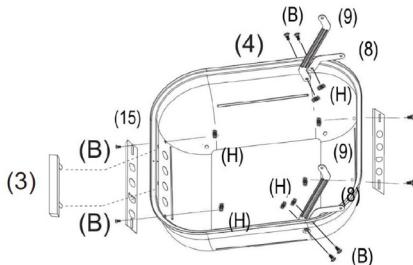
### Шаг 1

- Установить ручку (3) на крышку (2) (два винта M6 (E)).
- Установить воздухозаборную решётку (1) на крышку (2) (один винт M4 (A)).



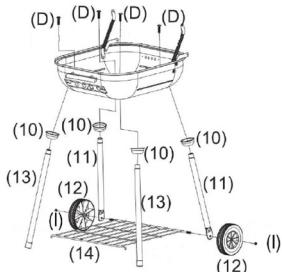
### Шаг 2

- Установить переднюю и задней воздухозаборную решётку (15) на чашу (4) (четыре винта (B) / четыре гайки M6 (H)).
- Установить малые (8) и большие (9) петли крышки (четыре винта (B) / четыре гайки M6 (H)).
- Установить ручку (3) на крышку (4) (два винта M6 (E)).

**Шаг 3**

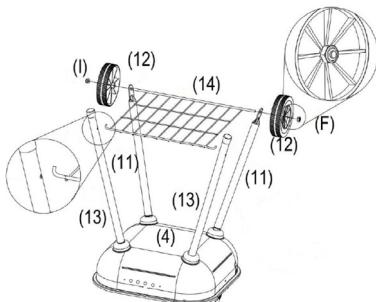
- Установить крепления ножек (10), передние ножки (13) и ножки с колёсами (11) на чашу (четыре винта (D)).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не затягивайте винты до завершения шага 4.

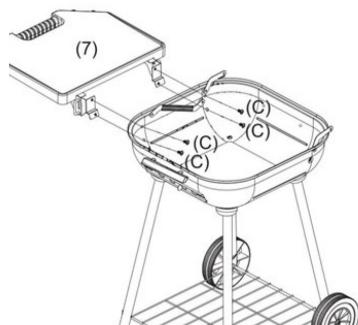
**Шаг 4**

- Закрепите нижнюю решётку (14) на передних ножках (13).
- Закрепите нижнюю решётку (14) и колёса (12) к ножкам с колёсами (11) (две гайки M8 (!)).

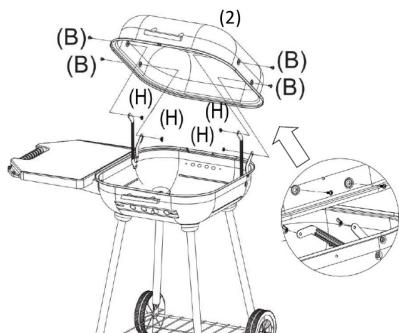
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Убедитесь, что все винты и гайки надёжно затянуты.

**Шаг 5**

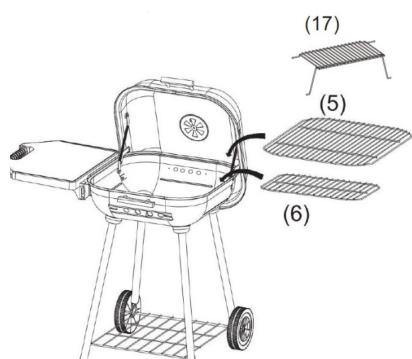
- Установите боковую полку (7) на чашу (4) -(четыре ступенчатых винта M5 (C)).

**Шаг 6**

- Установите крышку (2) на чашу (4) - (четыре ступенчатых винта (B) / четыре барабанковые гайки (H)).

**Шаг 7**

- Установите решётку для разогрева (17) в чашу.
- Установите решётку для приготовления пищи (5) в чашу.
- Установите решётку для углей (6) в чашу.

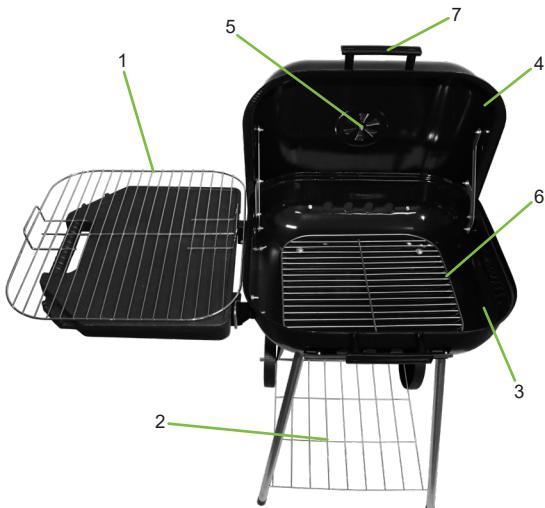


**ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- Для более лёгкой очистки гриля после использования, выстелите чашу алюминиевой фольгой для жарки, блестящей стороной вверх. При этом необходимо оставить воздухозаборные отверстия свободными, проткнув фольгу в соответствующем месте.
- Древесный уголь доступен как в виде кусков (большого размера неправильной формы), так и в виде брикетов (одинакового размера). Кусковой древесный уголь рекомендуется использовать для быстро приготавливаемых продуктов, таких как колбасы и гамбургеры, а уголь в брикетах - для жарки, поскольку они горят дольше при большей температуре.
- Не рекомендуется заполнять чашу полностью, поскольку при этом температура может стать слишком высокой.
- Если огонь разгорается из-за капающего жира, слегка потушите пламя с помощью распылителя воды.
- Никогда не лейте холодную воду прямо на угли, чтобы потушить их, так как это может привести к повреждению гриля. Используйте старую золу, песок или распылитель воды.
- Для очистки, замочите решётку и инструменты в горячей мыльной воде как можно скорее после использования. Тщательно просушите и храните в сухом месте. Не оставляйте гриль на улице без защиты.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Размер . . . . .	. . . . .	45 см (18")
Тип . . . . .	. . . . .	гриль с квадратной чашей
Материал . . . . .	. . . . .	нержавеющая сталь
Толщина . . . . .	. . . . .	0,4 мм
Покрытие . . . . .	крышка - чёрное порошковое покрытие, чаша - чёрное керамическое покрытие	
Решётка для приготовления пищи . . . . .	. . . . .	.43 x 40 см, хромированная
Решётка для угля . . . . .	. . . . .	.36 x 36 см, оцинкованная
Рабочая высота во время приготовления . . . . .	. . . . .	.59 см
Ножки . . . . .	. . . . .	нержавеющая сталь 430, диаметр 19 мм
Размеры коробки . . . . .	. . . . .	.48x18x48 см
Размеры без боковой стенки . . . . .	. . . . .	.45x46x90 см
Размеры с боковой стенкой . . . . .	. . . . .	.81x46x90 см
Вес . . . . .	. . . . .	5 кг

**ДЕТАЛИ ГРИЛЯ**

Nº	ОПИСАНИЕ
1	Решётка для приготовления пищи
2	Нижняя решётка
3	Чаша
4	Крышка
5	Воздухозаборная решётка
6	Решётка для угля
7	Ручка

PL

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

## OPIS PRODUKTU

Grill jest przeznaczony do szybkiego i bezpiecznego gotowania mięsa, warzyw i innych produktów na węglu drzewnym. Jest przeznaczony do stosowania na zewnątrz.

## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

**⚠ UWAGA!** Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa użytkowania. Prosimy o zachowanie całej dokumentacji do wykorzystania w przyszłości.

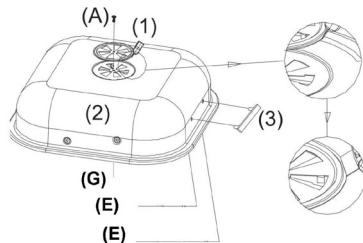
- Grill nie jest przeznaczony do pracy w pomieszczeniach zamkniętych. Urządzenie powinno być ustawiane tylko na zewnątrz. Dym w pomieszczeniach zamkniętych jest zagrożeniem dla zdrowia.
- Nie wolno przenosić grilla ani palącego się węgla do zamkniętego pomieszczenia. Korzystanie z grilla w pomieszczeniach zamkniętych jest niebezpieczne dla zdrowia.
- Ostrożnie! Grill może się nagrzewać do wysokich temperatur. Nie wolno go przesuwać podczas pracy.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od grilla.
- Nie wolno umieszczać grilla w pobliżu łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.
- Grill nie ma ostrych krawędzi, jednak należy zachować ostrożność podczas obsługi części urządzenia.
- Grill powinien być ogrzewany przez co najmniej 30 minut przed gotowaniem. Węgle powinny być rozgrane do czerwoności.
- Grill należy ustawić na zewnątrz, na równej powierzchni, z dala od drzew i drewnianych ogrodzeń.
- Nie rozpalaj ognia, jeśli płyn rozpalający trafił na ubranie. Z płynem rozpalającym może być używany tylko zimny węgiel. Niezastosowanie się do tego wymogu może spowodować wybuch.
- Nie dotykaj metalowych części grilla, mogą być gorące.
- Zawsze zakładaj rękawice ochronne przed dotknięciem działającego grilla.
- Przed usunięciem popiołu należy upewnić się, że grill jest całkowicie schłodzony.
- Zawsze trzymaj pod ręką rozpylacz wody. Może być potrzebny do zgaszania plomienia. Zaleca się również posiadanie gaśnicy lub koca gaśniczego.
- Nie wolno przesuwać grilla po rozpaleniu węgla, ponieważ nagrzewa się on do wysokich temperatur. Pamiętaj, aby poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed transportem lub składowaniem należy upewnić się, że misa i pokrywa są dobrze zamocowane.
- Grill zawsze ustawiać na twardej, równej i odporej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od drewnianych ogrodzeń, zwisających drzew i innych łatwopalnych przedmiotów.

- Pracujący grill musi być przez cały czas nadzorowany przez doświadczoną osobę dorosłą. Po zapaleniu węgla trzymaj małe dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla.
- Nie wolno pozostawiać uruchomionego grilla bez nadzoru, nawet na krótki okres.
- Nie należy rozpoczynać gotowania, dopóki węgiel nie zostanie pokryty popiołem.
- Po zakończeniu gotowania, należy zgasić węgiel natryskiem wody lub piaskiem.
- W celu przedłużenia żywotności elementów metalowych nie należy pozostawiać grilla na zewnątrz lub wystawiać go na działanie czynników atmosferycznych. Zalecane jest przechowywanie grilla w garażu lub szopie ogrodowej.
- W przypadku wykrycia jakichkolwiek uszkodzeń, należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia.

## MONTAŻ

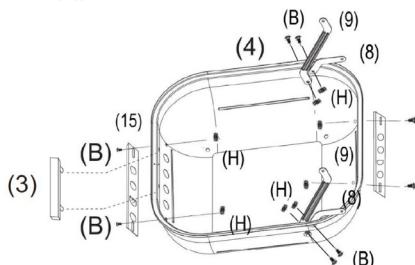
## Krok 1

- Zamontuj uchwyt (3) na pokrywie (2) (dwie śruby M6 (E)).
- Zamontuj kratę wlotową powietrza (1) na pokrywie (2) (jedna śruba M4 (A)).



## Krok 2

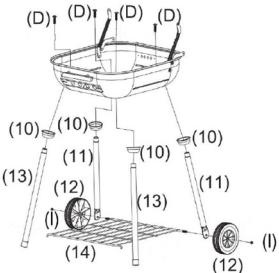
- Zamontuj przednią i tylną kratkę wlotową powietrza (15) na misce (4) (cztery śruby (B) / cztery nakrętki M6 (H)).
- Zamontuj małe (8) i duże (9) zawiasy pokrywy (cztery śruby (B) / cztery nakrętki M6 (H)).
- Zamontuj uchwyt (3) na pokrywie (4) (dwie śruby M6 (E)).



**Krok 3**

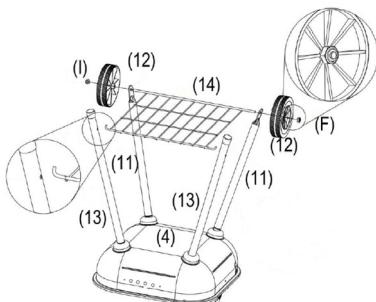
- Zamontuj mocowania nóg (10), nogi przednie (13) i nogi z kołami (11) na misce (cztery śruby (D)).

**UWAGA:** Nie wolno dokręcać śrub do momentu zakończenia kroku 4.

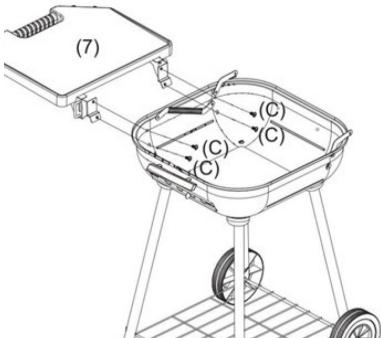
**Krok 4**

- Przymocuj dolną kratę (14) do przednich stóp (13).
- Zamocuj dolną siatkę (14) i koła (12) do nóg z kołami (11) (dwie nakrętki M8 (I)).

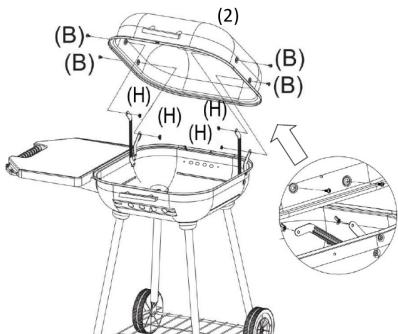
**UWAGA.** Upewnij się, że wszystkie śruby i nakrętki są dokręcone.

**Krok 5**

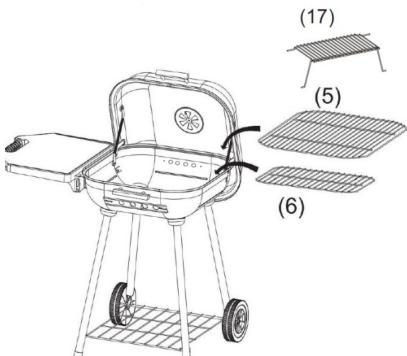
- Zamontuj półkę boczną (7) na misce (4) — (cztery śruby stopniowe M5 (C)).

**Krok 6**

- Zamontuj pokrywę (2) na misce (4) — (cztery śruby stopniowe (B) / cztery nakrętki motylkowe (H)).

**Krok 7**

- Umieść kratę do nagrzewania (17) w misce.
- Umieść kratę do gotowania (5) w misce.
- Umieść kratę na węgiel (6) w misce.

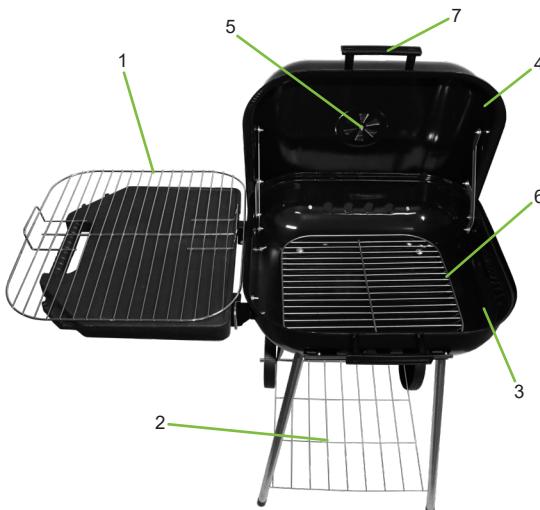


## **UWAGA**

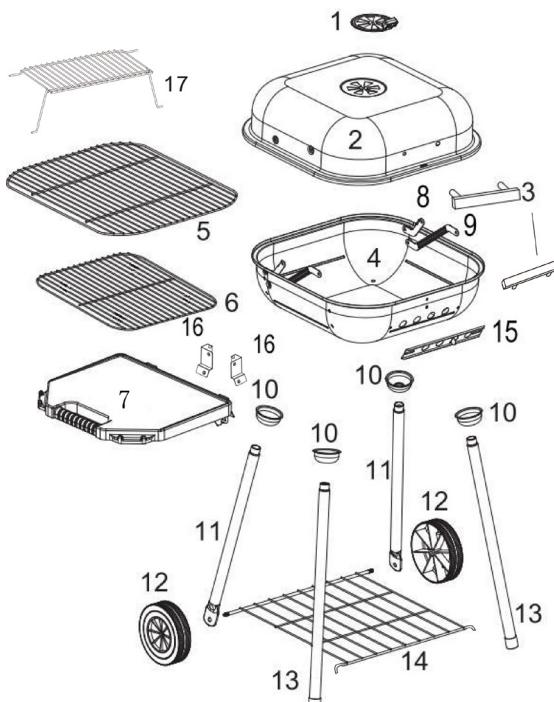
1. W celu łatwiejszego czyszczenia grillu po jego użyciu należy wyłożyć aluminiową folią miskę do pieczenia, błyszczącą stroną do góry. Otwory wlotowe powietrza należy pozostawić otwarte, przebijając folię w odpowiednim miejscu.
  2. Węgiel drzewny dostępny jest zarówno w bryłach (duże rozmiary o nieregularnym kształcie), jak i w brykietach (ten sam rozmiar). Węgiel drzewny w kawałkach zalecany jest do szybkiego gotowania potraw, takich jak kiełbaski i hamburgery, natomiast węgiel drzewny w brykietach zalecany jest do smażenia, ponieważ pali się dłużej w wyższych temperaturach.
  3. Nie zaleca się napełnienia miski całkowicie, ponieważ temperatura może stać się zbyt wysoka.
  4. Jeśli ogień będzie się zwiększać na skutek kapiącego smaru, należy lekko ugasić płomień za pomocą roznaczalca wody.
  5. Nie wolno wlewać zimnej wody bezpośrednio na węgle by je zgasić, ponieważ może to uszkodzić grill. Użyj starego popiołu, piasku lub rozpylacza wody.
  6. W celu oczyszczenia siatki i narzędzi należy jak najszybciej po użyciu namoczyć w gorącej, mydlanej wodzie. Dokładnie osusz i przechowuj w suchym miejscu. Grill nie należy pozostawiać na zewnątrz bez zabezpieczenia.

## CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

## SZCZEGÓŁY GRILLU



Nr.	OPIS
1	Krata do gotowania
2	Dolna krata
3	Miska
4	Pokrywa
5	Kratka wlotu powietrza
6	Krata do węgla
7	Uchwyty



Nº	Descripción	Description	Qty.
1	Ventilación de aire	Air vent	1
2	Tapa	Lid	1
3	Manija	Handle	2
4	Recipiente de fuego	Bowl	1
5	Parrilla de cocina	Cooking grid	1
6	Parrilla para el carbón	Charcoal grid	1
7	Estante lateral	Side shelf	1
8	Pequeños soportes de la tapa	Small Lid Brackets	2
9	Soportes de tapa grandes	Large Lid Brackets	2
10	Taza de apoyo para las patas	Leg support cup	4
11	Pata de la rueda	Wheel leg	2
12	Rueda	Wheel	2
13	Pata delantera	Front leg	2
14	Rejilla inferior	Bottom grid	1
15	Salida de aire	Air vent	2
16	Soporte de estante lateral	Side shelf support	2
17	Parrilla para calentar	Warming grid	1

Nº		Descripción	Description	Qty.
A		Tornillo M4x10	Screw M4x10	1
B		Tornillo de paso M6x12	Step screw M6x12	12
C		Tornillo M5x15	Screw M5x15	4
D		Tornillo M6x30	Screw M6x30	4
E		Tornillo M6x16	Screw M6x16	4
F		Tuerca M5 (instalada)	Nut M5 (installed)	4
G		Tuerca M4	Nut M4	1
H		Tuerca M6	Nut M6	12
I		Tuerca M8	Nut M8	2

NOTA: Se necesita un destornillador (no incluido) y una llave inglesa (no incluida) para montar la barbacoa.

NOTE: Screwdriver (not included) and wrench (not included) are required to assemble the barbecue.

53931



[www.jbmcamp.com](http://www.jbmcamp.com)

C/ Rejas, 2 - P5, Oficina 17  
28821 Coslada (Madrid)

[jbm@jbmcamp.com](mailto:jbm@jbmcamp.com)

Tel. +34 972 405 721

Fax. +34 972 245 437