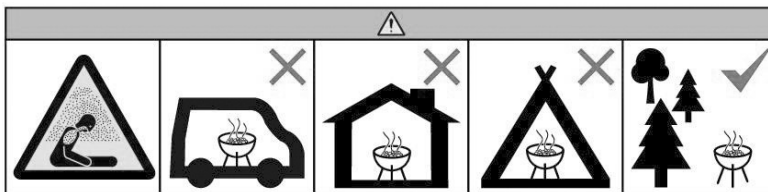


FR - CONSEILS D'UTILISATION
EN - INSTRUCTIONS FOR USE
ES - CONSEJOS DE UTILIZACIÓN
IT - CONSIGLI DI UTILIZZAZIONE
DE - BEDIENUNGSANWEISUNGEN
NL - GEBRUIKSAANWIJZING
PT - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO
PL - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA
EL - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
HU - HASZNÁLATI UTASÍTÁS
RO -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



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

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

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

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

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

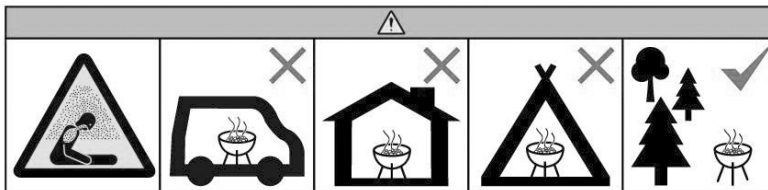
NL - De barbecue niet in een afgesloten en/ of woonruimte gebruiken zoals een huis, tent, caravan, camper, een boot. **Koolstofmonoxidevergiftiging kan de dood veroorzaken.**

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

FR

Pays : France

L'utilisation de ce barbecue exige un minimum de surveillance et de précaution. (Voir conseils ci-dessous.)
Attention à la nature, une journée en plein air ne doit pas être cause de destruction ou de pollution.

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

CONSEILS D'UTILISATION

IMPORTANT :

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

Pour votre sécurité, ATTENTION :

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

COMMENT ALLUMER LE CHARBON DE BOIS ?

Quelques conseils :

- Mettez le bois ou le charbon de bois. Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois ou le bois soit 3 cm en dessous du bord supérieur de la cuve.
- La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume barbecues que vous trouverez facilement dans le commerce.
- **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible**
- Nous vous rappelons une fois de plus, qu'il ne faut **absolument pas verser de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le barbecue.**
- Pour toute manipulation du barbecue lors de son utilisation, nous vous conseillons de porter une manique ou un gant résistant à la chaleur.

FR

Pays : Suisse, Belgique

L'utilisation de ce barbecue exige un minimum de surveillance et de précaution. (Voir conseils ci-dessous.)
Attention à la nature, une journée en plein air ne doit pas être cause de destruction ou de pollution.

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

CONSEILS D'UTILISATION

IMPORTANT :

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

Pour votre sécurité, ATTENTION :

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

COMMENT ALLUMER LE CHARBON DE BOIS ?

Quelques conseils :

- Mettez le bois ou le charbon de bois. Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois ou le bois soit 3 cm en dessous du bord supérieur de la cuve.
- La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume barbecues que vous trouverez facilement dans le commerce.
- **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible**
- Nous vous rappelons une fois de plus, qu'il ne faut **absolument pas verser de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le barbecue.**
- Pour toute manipulation du barbecue lors de son utilisation, nous vous conseillons de porter une manique ou un gant résistant à la chaleur.



FR

DONNEZ
OU
RECYCLEZ



ASSOCIATION



MAGASIN



LIVRAISON



DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT:

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

For your safety, PLEASE NOTE:

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

HOW TO LIGHT THE CHARCOAL ?

A few tips:

- Drop the wood or wood charcoal in the tank. Use wood charcoal that meets all current regulatory requirements. Make sure the wood charcoal or wood is 3 cm below the upper edge of the tank. The volume of wood charcoal or wood must never exceed the height of the tank.
- The easiest method for lighting your charcoal is to use barbecue lighters that are easy to find in the shops.
- **Do not cook before the fuel has a coating of ash**
- We remind you once again not to **pour flammable liquid onto the charcoal to light or relight the barbecue.**
- We recommend that you always wear a potholder or heat-resistant glove when using the barbecue.

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

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

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

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

IMPORTANTE :

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

Por su seguridad, ATENCIÓN :

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

CÓMO ENCENDER EL CARBÓN VEGETAL ?

Algunos consejos :

- Introducir la leña o el carbón vegetal. Utilizar carbón vegetal conforme con la normativa vigente de forma que el carbón vegetal o la leña queden 3 cm. por debajo del borde superior del brasero. El volumen de carbón vegetal o de leña no debe sobrepasar en ningún caso la altura del brasero.
- El método más fácil para encender el carbón vegetal es con los encendedores de barbacoas que se encuentran fácilmente en los comercios.
- **Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.**
- Una vez más, le recordamos que **no debe verter líquido inflamable para encender o reavivar la barbacoa.**
- Le recomendamos que utilice un guante resistente al calor o una agarradera cuando manipule la barbacoa mientras está en uso.

IT

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

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

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

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

CONSIGLI DI UTILIZZAZIONE

IMPORTANTE :

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

Per la vostra sicurezza, ATTENZIONE:

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

COME ACCENDERE IL CARBONE ?

Qualche consiglio :

- Introdurre la legna o il carbone vegetale. Utilizzare carbone vegetale conforme alle norme vigenti in vigore in modo che la legna o il carbone vegetale sia almeno 3 cm al di sotto del bordo superiore del recipiente. Il volume del carbone vegetale o della legna non deve mai oltrepassare l'altezza del recipiente.
- Il metodo più agile per accendere il carbone è quello di utilizzare degli accendi barbecue che troverete facilmente in commercio.
- **Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.**
- Vi ricordiamo ancora una volta che **non si deve assolutamente versare del liquido infiammabile per accendere o riattivare il fuoco.**
- Per maneggiare il barbecue, consigliamo di indossare un guanto o una presina resistente al calore.

DE

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

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

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

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

WICHTIG:

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

Zu Ihrer Sicherheit: VORSICHT! :

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

WIE ZÜNDE ICH MEINEN GRILL AN ?

Ein paar Tipps:

- Geben Sie Holz oder Holzkohle in das Becken. Benutzen Sie Holzkohle, die den gültigen Normen entspricht, füllen Sie das Becken mit Holzkohle oder Holz bis 3 cm unter dem oberen Rand des Beckens. Die Holzkohlen- bzw. Holzmenge darf in keinem Fall die Höhe des Beckens übersteigen.
- Die einfachste Methode, um Ihren Grill anzünden, ist es, die Grillanzünder zu verwenden.
- **Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.**
- Wir weisen nochmals darauf hin, daß Sie Ihren Grill auf keinen Fall mit einer brennbaren Flüssigkeit anzünden dürfen.
- Während des Betriebs des Grills empfehlen wir Ihnen die Handhabung mit einem hitzebeständigen Topfappen oder Handschuh.

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

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

Laat bij het eerste gebruik uw barbecue 30 minuten opwarmen.

Op die manier wordt de verf gestabiliseerd en geeft uw barbecue enkel een geur af wanneer u deze voor de eerste keer aansteekt.

GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJK :

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

Voor uw veiligheid, AANDACHT:

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

HET AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL ?

Enkele tips:

- Plaats het hout of de houtskool. Gebruik houtskool dat voldoet aan de geldende normen zodat het hout of de houtskool 3 cm onder de bovenrand van de bak ligt. Het volume hout of houtskool mag in geen geval boven de bak uitsteken.
- U kunt uw houtskool het gemakkelijkst aansteken met barbecuelucifers.
- **Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.**
- Wij verhalen nogmaals dat u **absoluut geen brandbare vloeistof op de barbecue mag gieten om deze aan te steken of het vuur weer aan te wakkeren.**
- Om ongelukken tijdens het gebruik van de barbecue te voorkomen, raden we u aan een hittebestendige ovenwant of handschoen te dragen.

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

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

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

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE :

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

Para a sua segurança, ATENÇÃO :

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

COMO ACENDER O CARVÃO DE MADEIRA ?

Alguns conselhos :

- Coloque a madeira ou o carvão vegetal. Utilizar carvão vegetal conforme às normas em vigor de modo que o carvão vegetal ou a madeira fique 3 cm por baixo da borda superior da cuba. O volume do carvão vegetal ou de madeira nunca deve ser mais alto que a cuba.
- O método mais utilizado para acender o carvão de madeira é o de utilizar acendalhas para churrasqueira, as quais se encontram com facilidade nas lojas comerciais.
- **Não cozinhar antes do combustível ter um revestimento de cinza.**
- Lembramo-lhe uma vez mais **que não se deve, em nenhum caso, derramar líquido inflamável para avivar ou reativar o fogo da churrasqueira.**
- Para manipulação da churrasqueira durante a sua utilização, aconselhamos a utilização de um pegador ou luva resistente ao calor.

PL

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

WAŻNE :

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

Dla własnego bezpieczeństwa, UWAGA:

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

JAK ROZPAŁIĆ WĘGIEL DRZEWNY?

Kilka wskazówek:

- Nałóż drewno lub węgiel drzewny. Używaj węgla drzewnego zgodnego z obowiązującymi normami, i w taki sposób, aby wsypany węgiel drzewny lub drewno znajdowały się 3 cm poniżej górnej krawędzi rylniki kosza. Wolumen węgla drzewnego lub drewna nie może w żadnym wypadku wystawać ponad wysokość rylniki.
- Najwygodniejszym sposobem rozpalenia węgla jest użycie łatwo dostępnych na rynku i absolutnie bezpiecznych rozpałek do grilli.
- **Nie używać do pieczenia zanim paliwo nie pokryje się popiołem.**
- Jeszcze raz przypominamy Państwu, że absolutnie nie wolno jest wlewać do paleniska łatwopalnych płynów w celu rozpalenia czy podsyceń ognia.
- Zalecamy, aby podczas obsługi grilla nosić rękawice żaroodporną lub żaroodporny uchwyt do naczyń.

EL

H χρήση αυτής της ψησταριάς απαιτεί επι βλεψη και ορισμένες προφάσεις (βλέπε οδηγίες χρήσης.)

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

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ :

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

Για την ασφάλειά σας :

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

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΒΕΤΕ ΤΑ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΑ ?

Χρήσιμες συμβουλές:

- Ρίξτε το ξύλο ή το ξύλινο κάρβουνο στη δεξαμενή. Χρησιμοποιήστε ξυλάνθρακα που πληροί όλες τις τρέχουσες κανονιστικές απαιτήσεις. Βεβαιωθείτε ότι ο ξυλάνθρακας ή το ξύλο είναι 3 cm κάτω από την επάνω άκρη της δεξαμενής. Ο όγκος του ξυλάνθρακα ή του ξύλου δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει το ύψος της δεξαμενής.
- Η ευκολότερη μέθοδος για να ανάψετε τα ξυλοκάρβουνα είναι να χρησιμοποιείτε ειδικές πιστίλιες ανάμματος ψησταριάς του εμπορίου οι οποίες είναι απολύτως ακίνδυνες .
- **Μην αρχίσετε το μαγείρεμα προτού το καύσιμο εμφανίσει επικάλυψη στάχτης.**
- Σας υπενθυμίζουμε ακόμα μια φορά ότι δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ρίχνετε εύφλεκτα προϊόντα για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε τη φωτιά.
- Για κάθε χειρισμό του μπάρμπεκιου κατά τη χρήση του, σας προτείνουμε να φοράτε κατάλληλα γάντια ή να χρησιμοποιείτε πιάστρα ανθεκτική στη θερμότητα.

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

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

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

TANÁCSOK A HASZNÁLATHOZ

FONTOS :

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

Biztonsága érdekében:

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

A FASZÉN MEGGYÚJTÁSA ?

Néhány tanács:

- Dobja a fát vagy faszenet a tartályba. Olyan faszenet használjon, amely megfelel az összes jelenlegi szabályozási követelménynek. Győződjön meg arról, hogy a faszén vagy fa 3 cm-rel a tartály felső szélé alatt van. A faszén vagy fa térfogata soha nem haladhatja meg a tartály magasságát.
- A faszén meggyújtásának legegyszerűbb módja grillsütőhöz való gyújtó használata, amely könnyen beszerezhető a kereskedelemben.
- **Ne használja a tüzet az ételkészítéshez eladdig, amíg a tüzelőanyagban hamuréteg nem keletkezik.**
- **Ismét felhívjuk a figyelmét arra, hogy semmiképp nem szabad gyúlékony folyadékot használni a grillsütő begyújtásához vagy felszításához.**
- Javasoljuk, hogy a grillsütővel végzett bármilyen művelet során viseljen hőálló kesztyűt vagy használjon edényfogót.

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

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

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

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE

IMPORTANT :

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

Pentru siguranța dumneavoastră :

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

CUM SĂ APRINDEM CĂRBUNELE DE LEMN?

Câteva recomandări:

- Aruncați lemnul sau cărbunele de lemn în rezervor. Utilizați cărbune de lemn care îndeplinește toate cerințele de reglementare actuale. Asigurați-vă că cărbunele de lemn sau lemnul este la 3 cm sub marginea superioară a rezervorului. Volumul cărbunelui sau lemnului nu trebuie să depășească niciodată înălțimea rezervorului.
- Metoda cea mai simplă pentru a aprinde cărbunii de lemn este să utilizați aprinzătoare pentru grătar pe care le găsiți în comerț și care nu sunt deloc periculoase.
- **Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil**
- Vă recomandăm să nu turnați niciodată lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reactiva grătarul.
- Pentru orice manipulare a grătarului în timpul utilizării, vă sfătuim să purtați o mânășă rezistentă la căldură.

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

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

ПРЕПОРЪКИ ЗА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!:

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

За вашата безопасност, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !:

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

Как да използвате Вашето барбекю ?

няколко съвета :

- Пуснете дървото или дървения въглен в резервоара. Използвайте дървени въглища, които отговарят на всички настоящи нормативни изисквания. Уверете се, че дървените въглища или дървесината са на 3 см под горния ръб на резервоара. Обемът на дървените въглища или дървата никога не трябва да надвишава височината на резервоара.
- Най-удобният начин за запалване на дървените въглища е със запалка за барбекю, която лесно можете да намерите в търговската мрежа и чието използване е абсолютно безопасно.
- Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел**
- Още веднъж напомняме, **че в никакъв случай не трябва да сипвате запалима течност за запалване или задействане на барбекюто.**
- При всяка манипулация по барбекюто по време на използването му, ви съветваме да носите кухненска ръкавица или ръкавица, устойчива на топлината.

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

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

NÁVOD NA POUŽITIE

DÔLEŽITÉ :

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

Pre vašu bezpečnosť:

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

AKO ZAPÁLIŤ DREVENÉ UHLIE?

Niekoľko tipov:

- Drevo alebo drevené uhlie vhodte do nádrže. Používajte drevené uhlie, ktoré spĺňa všetky aktuálne regulačné požiadavky. Uistite sa, že drevené uhlie alebo drevo je 3 cm pod horným okrajom nádrže. Objem dreveného uhlia alebo dreva nesmie nikdy presiahnuť výšku nádrže.
- Najjednoduchší spôsob, ako zapáliť drevené uhlie, je použiť podpaľovač grilu, ktorý ľahko nájdete na trhu.
- Nevarte skôr než sa na palive vytvorí popolový povrch.**
- Ešte raz vám pripomíname, že **za žiadnych okolností nesmiete liať horľavé kvapaliny za účelom zapálenia alebo opätovného založenia ohňa v grile.**
- Pri akejkoľvek manipulácii s grilom počas jeho používania vám odporúčame nosiť kuchynskú chňapku alebo tepelne odolnú rukavicu.



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

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

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

TIPY PRO POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ :

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

Pro vaši bezpečnost: VÝSTRAHA!

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

JAK ZAPÁLIT DŘEVĚNÉ UHLÍ?

Několik doporučení:

- Vhodte dřevo nebo dřevěné uhlí do nádrže. Používejte dřevěné uhlí, které splňuje všechny aktuální regulační požadavky. Ujistěte se, že dřevěné uhlí nebo dřevo je 3 cm pod horním okrajem nádrže. Objem dřevěného uhlí nebo dřeva nesmí nikdy přesáhnout výšku nádrže.
- Nejsnazší způsob zapálení dřevěného uhlí je použití zapalovačů grilů, které snadno najdete v obchodech.
- **Potravinu připravovat až na žhavicích uhlících s vrstvou popela.**
- Ještě jednou připomínáme, že je **přísně zakázáno zapalovat nebo znovu zapalovat gril litím hořlaviny.**
- Při manipulaci s grilem doporučujeme používat žáruvzdorné rukavice nebo chňapky.



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

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

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

SAVJETI ZA UPORABU

VAŽNO :

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

Za Vašu sigurnost:

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

KAKO ZAPALITI DRVENI UGLJEN?

Nekoliko savjeta:

- Bacite drvo ili drveni ugljen u spremnik. Koristite drveni ugljen koji zadovoljava sve trenutne zakonske zahtjeve. Uvjerite se da je drveni ugljen ili drvo 3 cm ispod gornjeg ruba spremnika. Zapremina drvenog ugljena ili drva nikada ne smije premašiti visinu spremnika.
- Drveni ugljen najlakše je zapaliti pomoću kocaka za potpalu koje ćete naći u većini trgovina.
- **Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!**
- Napominjemo da u svrhu paljenja ili potpale vatre u roštilju **ne smijete dolijevati zapaljivu tekućinu.**
- Za svako rukovanje roštiljem nekom njegove uporabe savjetujemo vam da nosite kuhinjsku rukavicu otpornu na toplinu.

BS

Korišćenje ovog roštilja zahteva minimalan nadzor i pažnju.

(vidi uputstva u nastavku)

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

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

SAVETI ZA UPOTREBU

VAŽNO :

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

Radi vaše bezbednosti, UPOZORENJE! :

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

KAKO UPALITI UGALJ?

Nekoliko saveta :

- Bacite drvo ili drveni ugalj u rezervoar. Koristite drveni ugalj koji ispunjava sve trenutne zakonske zahtjeve. Uverite se da je drveni ugalj ili drvo 3 cm ispod gornje ivice rezervoara. Zapremine drvenog uglja ili drveta nikada ne smije prelaziti visinu rezervoara.
- Najlakši način da zapalite ugalj je da koristite upaljač za roštilj koji ćete lako naći na tržištu.
- **Pre nego što počnete sa pečenjem, sačekajte da sloj pepela prekrije gorivo.**
- Podsećamo još jednom, da ni u kom slučaju **ne smete da sipate zapaljive tečnosti za paljenje ili ponovno aktiviranje roštilja.**
- Savetujemo vam da tokom svake upotrebe roštilja koristite držač za lonce ili rukavicu otpornu na toplinu.

SL

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

Pazite na naravo! Dan, preživet na prostem ne sme biti vzrok za uničevanje ali onesnaženje.

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

NAVODILA ZA UPORABO

POMEMBNO :

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

Zaradi lastne varnosti BODITE POZORNI :

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

Kako prižgemo oglje?

nekaj napotkov :

- V rezervoar spustite les ali lesno oglje. Uporabite lesno oglje, ki izpolnjuje vse trenutne zakonske zahteve. Prepričajte se, da je lesno oglje ali les 3 cm pod zgornjim robom rezervoarja. Prostornina lesnega oglja ali lesa nikoli ne sme preseči višine rezervoarja.
- Najlažje in povsem brez nevarnosti boste prižgali lesno oglje z vžigalnikom oglja, ki ga lahko dobite v prosti prodaji na tržišču.
- **Počakajte, da je oglje prekrito z belo plastjo pepela, preden začnete s peko.**
- Znova vas opozarjamo, da pod nobenim pogojem ne smete uporabljati vnetljivih tekočin za vžiganje ali ponovno prižiganje žara.
- Za kakršno koli rokovanje z žarom svetujemo, da med uporabo nosite kuhinjsko rokavico ali rokavico, odporno na toploto.

FR**NETTOYAGE**

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

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

Nettoyage de la plancha: Lorsque la plancha est encore tiède, prenez une spatule et grattez le dessus de la plancha et faites tomber les déchets dans le récipient à sauce.

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

STOCKAGE

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

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

ES**LIMPIEZA**

Vaciar las cenizas de su barbacoa regularmente.

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

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

Limpieza de la plancha: Cuando la plancha todavía está templada, coja una espátula y rasque la superficie de la plancha, deje que caigan los residuos en la bandeja de recogida de salsa.

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

GUARDADO

Cuando no se utiliza, si se guarda al aire libre, cubra la barbacoa una vez que se enfríe con una funda protectora resistente a la lluvia.

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

EN**CLEANING**

Empty the ash from your barbecue periodically.

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

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

Cleaning the plancha: When the plancha is still lukewarm, take a spatula and scrape the top of the plancha, making all of the waste fall into the dripping pan.

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

STORAGE

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

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

IT**PULIZIA**

Svuotare regolarmente la cenere del barbecue.

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

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

Pulizia della piastra: quando la piastra è ancora tiepida, prendere una spatola e strofinare sulla parte superiore della piastra, facendo cadere i residui nel piatto di raccolta grassi.

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

COME RIPORLO

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

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

DE**REINIGUNG**

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

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

Reinigung der Platte: Nehmen Sie einen Schaber und kratzen Sie die Oberseite der noch warmen Platte ab, sodass die Abfälle in den Soßenauffangbehälter fallen. Um die Außenfläche zu reinigen, sollte man warten, bis der Grill abgekühlt ist und dann ein weiches Tuch und ein sanftes Reinigungsmittel verwenden (Seife oder Geschirrspülmittel).

LAGERUNG

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

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

PT**LIMPEZA**

Retirar as cinzas do seu barbecue regularmente.

A grelha de confeção em aço cromado NÃO DEVE ser colocada na máquina da loiça; utilizar um detergente suave com água quente para limpar.

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

Limpeza da prancha: Quando a prancha ainda estiver morna, com uma espátula raspe a parte de cima da prancha e deixe cair os resíduos no recipiente de recolher molho.

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

ARMAZENAMENTO

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

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

NL**REINIGING**

Verwijder regelmatig de as uit uw barbecue.

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

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

De plank schoonmaken: Terwijl de plank nog lauwwarm is kunt u met een spatel de bovenkant van de plank afkrabben en het vuil in het opvangbakje van de jus laten vallen.

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

OPBERGEN

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

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

PL**CZYSZCZENIE**

Regularnie opróżniać grill z popiołu.

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

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

Czyszczenie płyty grilla: Kiedy płyta grilla jest jeszcze ciepła, weź szpatułkę, zdrap zabrudzenia na płycie i zrzuć je na tacę ociekową.

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

PRZECHOWYWANIE

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

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

EL**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

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

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

Καθαρισμός της επιφάνειας ψησίματος: ενώ η επιφάνεια ψησίματος είναι ακόμη σε χλιαρή θερμοκρασία, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, τρίψτε το πάνω μέρος της επιφάνειας και αδειάστε τα υπολείμματα στο δοχείο συλλογής λίπους.

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

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

RO**CURĂȚARE**

Goliți cu regularitate grătarul de cenușă.

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

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

Curățarea plăcii metalice: Când placa metalică mai este caldă, folosiți o spatulă pentru a răzui partea superioară a acesteia, lăsând resturile să cadă în recipientul pentru grăsimi.

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

DEPOZITARE

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

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

HU**TISZTÍTÁS**

Rendszeresen ürítse ki a hamut a grillsütőből.

A krómozott acél sütőrácsot NE tegye mosogatógéphez; a tisztításhoz használjon enyhé mosogatószerrel forró vízzel.

A grillsütő tisztán tartásához enyhé, nem súrolószeres mosogatószerrel ajánlott használni, miután a készülék teljesen kihűlt.

Sütőlap tisztítása: amikor asütőlap még langyos, egy lapickával vakarja le a lap felületét, a vakarékat hagyja a zsírtálcába hullni.

A külső felület tisztításához ajánlott megvárni, amíg a grillsütő kihűl, ezután használjon nedves ruhát és enyhé tisztítószerrel (szappant vagy mosogatószerrel).

TÁROLÁS

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

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

BG**ПОЧИСТВАНЕ**

Редовно почиствайте барбекюто си от пепел.

Хромираната стоманена решетка за готвене НЕ ТРЯБВА да се поставя в съдомиялна машина; за почистване използвайте мек почистващ препарат с гореща вода.

За да поддържате грила чист, препоръчваме да използвате мек, неабразивен почистващ препарат, след като уредът е изстинал напълно.

Почистване на плочата: Когато плочата е все още хладна, вземете шпатула и остържете горната ѝ част, за да паднат отпадъците в уреда за събиране на соковете.

За да почистите външната повърхност, изчакайте барбекюто да изстине, след което използвайте влажна кърпа и мек почистващ препарат (сапун или течност за миене на съдове).

СЪХРАНЕНИЕ

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

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

SK**ČISTENIE**

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

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

Čistenie grilovacej dosky plancha: Keď je grilovacia doska plancha ešte horúca, zoberte špachtľu a zoškrabte povrch grilovacej dosky plancha a odpad nechajte spadnúť do nádoby na zber omáčky.

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

SKLADOVANIE

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

CS**ČISTĚNÍ**

Pravidelně vysypávejte popel z grilu.

Chromovaný ocelový rošt SE NESMÍ vkládat do myčky nádobí. K čištění používejte jemný mycí prostředek s horkou vodou.

Pro udržení roštu v čistotě doporučujeme používat jemný neabrazivní čistící prostředek poté, co spotřebič zcela vychladne.

Čištění plátu: Je-li plát ještě vlhký, oškrábejte jeho vrchní část špachtlí a odpad nechte opadnout do sběrače omáčky. Při čištění vnějšího povrchu počkejte, až gril vychladne, a poté použijte vlhký hadřík a jemný čistící prostředek (mýdlo nebo prostředek na mytí nádobí).

SKLADOVÁNÍ

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

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

SL**ČIŠČENJE**

Z žara redno odstranjujete pepel.

Kromirane jeklene rešetke NE smete pomivati v pomivalnem stroju, čistite jo z blagim detergentom pod vročo vodo.

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

Čiščenje žar plošče plancha: Ko je žar plošča plancha še topla, vzemite lopatico in postrgajte po njeni zgornji strani. Ostanke hrane potisnite skozi rezo v zbiralnik odpadnih masčob.

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

SHRANJEVANJE

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

HR**ČIŠĆENJE**

Redovito prazniti pepeo iz vašeg roštilja.

Kromirana čelična rešetka za kuhanje NE SMIJE se stavljati u perilicu posuđa; koristite blagi deterdžent s toplom vodom za čišćenje.

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

Čišćenje ploče: kada je ploča još mlaka, uzmite špatulu i njome izgrebite ostatke koji će pasti u posudu za skupljanje umaka.

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

POHRANA

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

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

BS**ČIŠĆENJE**

Redovno praznite roštilj od pepela.

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

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

Čišćenje planche: Kada je plancha još mlaka, uzmite lopaticu i ostružite vrh planche, tako da sav otpad padne u posudu za kapanje.

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

ODLAGANJE

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

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

Somagic

1A, RD975

71290 LA GENETE - FRANCE

www.somagic.fr

contact@somagic.fr