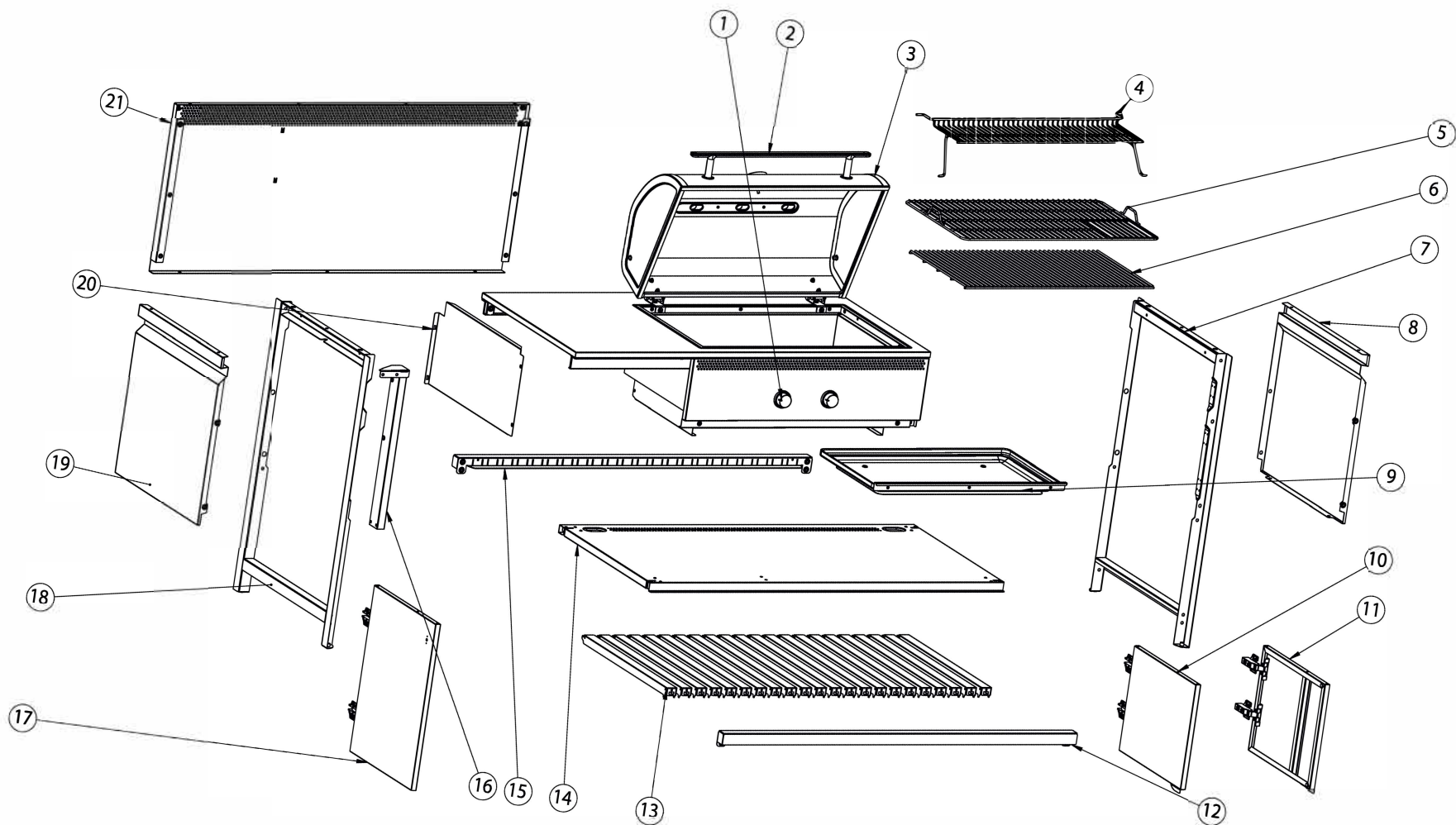


BÅTSKÄR



Design and Quality
IKEA of Sweden



English	4
Deutsch	7
Français	10
Nederlands	13
Dansk	15
Íslenska	17
Norsk	19
Suomi	21
Svenska	23
Česky	25
Español	27
Italiano	30
Magyar	33
Polski	36
Eesti	38
Latviešu	40
Lietuvių	42
Portugues	44
Româna	46
Slovensky	49
Български	51
Hrvatski	54
Ελληνικά	56
Українська	59
Srpski	62
Slovenščina	64
Türkçe	66
中文	69
繁中	71
한국어	73
日本語	75
Bahasa Indonesia	77
Bahasa Malaysia	80
عربي	83
ไทย	85

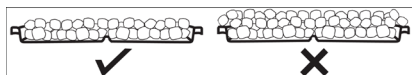
English

BÅTSKÄR charcoal barbecue



WARNING

- ⚠ Failure to read and follow this manual and the safety warnings herein may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property. Safety symbols (⚠) will alert you to important safety information.
- ⚠ This product is for OUTDOOR USE ONLY. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, veranda, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- ⚠ Do not overfill charcoal tray with charcoal or allow charcoal to touch barbecue body.



- ⚠ This barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
- ⚠ Never handle hot parts with unprotected hands.
- ⚠ Do not use indoors.
 - If used indoors, toxic fumes can build up and cause bodily injury or death.
- ⚠ Only use outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any enclosed area.
- ⚠ **ATTENTION!** This barbecue should not be used under overhead combustible construction.
- ⚠ **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away.
- ⚠ Any modification of this barbecue may be dangerous.
- ⚠ Do not leave this barbecue unattended when in use.
- ⚠ Always follow care and maintenance instructions – and regularly maintain your barbecue.
- ⚠ When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre / 39" from flammable items or structures.
- ⚠ Do not add starter fluid or charcoal impregnated with starter fluid to warm or hot charcoal.
- ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burnt out and the barbecue is fully cooled.
- ⚠ Do not store flammable items within 1 meter, including in/on cabinet.
- ⚠ Temperature of items in/on cabinet and the cabinet itself may increase during use of BBQ, so be careful when placing items and/or remove items when needed.
- ⚠ DO NOT block holes on rear of middle shelving.
- ⚠ Do not use clothing with long or loose sleeves when operating the barbecue.
- ⚠ Do not use the barbecue in high winds.
- ⚠ Do not touch the barbecue with your hands to check if it is hot.
- ⚠ Do not use water to control flare-ups or extinguish charcoal.
- ⚠ Always extinguish charcoal when you are finished cooking.
- ⚠ Barbecue mitts should always be used while cooking, lighting or adjusting barbecue vents and handling the barbecue.
- ⚠ Use proper barbecue tools when cooking.
- ⚠ Do not dump hot charcoal where they may cause a fire hazard.
- ⚠ Do not store away or cover the barbecue until the charcoal are extinguished and removed, and the barbecue is fully cooled.
- ⚠ This barbecue is not intended to be used in recreational vehicles or boats.
- ⚠ This barbecue should never be used as a heater.
- ⚠ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3 (Europe)
- ⚠ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to local national standards (outside Europe).
- ⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.
- ⚠ Do not hang any combustible materials from the handrails of this barbecue.
- ⚠ Always replace worn parts – do not use if damage is found.

- ⚠ Never overload the cooking grill with food – evenly space food over the cooking grill surface.
- ⚠ **IMPORTANT!** Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.
- ⚠ Ensure the barbecue is correctly assembled according to the accompanying instructions.
- ⚠ Open the lid while lighting and getting the barbecue started.



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.

LIST OF FEATURES

The numbering of the product features shown refers to the illustration of the barbecue on the graphic page.

1. Handle
2. Hood
3. Cooking grill
4. Charcoal tray
5. Ash tray
6. Charcoal wire tray
7. Leg frame
8. Side panel
9. Ash tray
10. Door panel
11. Door panel
12. Front lower traverse
13. Slat
14. Middle shelf
15. Rear lower traverse
16. Middle support
17. Door panel
18. Leg frame
19. Side panel
20. Heat shield panel
21. Rear panel

USER INSTRUCTIONS

Before proceeding, make certain that you understand the WARNING statements in this manual.

Never use any abrasive cooking tools on the cooking grill (3) surface to avoid that the surface gets damaged.

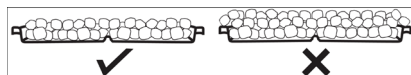
Preparation before cooking – To prevent foods from sticking to the cooking grill, use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.

Note: When cooking with your barbecue for the first time, the paint on the outside of the barbecue may change colour slightly as a result of high temperatures. This is normal and should be expected.

Lighting the Barbecue

Open the hood (2).

Place an even layer of charcoal about 4-5 cm / 1.6-1.9" deep on the charcoal tray (4).



Carefully apply lighting gel to the charcoal.

Light the charcoal with a long taper or match.

When the flames die down, check that the charcoal begin to glow red.

It is recommended that the charcoal be kept red hot for at least 30-40 minutes prior to cooking on the barbecue.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

End of Cooking Session

Use a damp cloth with warm water and washing-up liquid to clean the barbecue. Do not use any abrasive materials.

Using abrasive cleaners or sharp objects to clean the barbecue will damage the barbecue.

Food Safety

Please read and follow this advice when cooking on your barbecue:

- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking, ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residue.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through internally.
- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Care, Maintenance and Storage

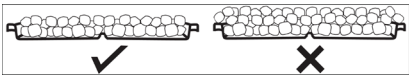
- Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.
- Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.
- Do not leave your barbecue uncovered when not in use. Store your barbecue in a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas.
- Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea air/saltwater can all cause damage to your barbecue. (A cover may not be sufficient to protect your barbecue in some of these situations).
- In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- Before storing the barbecue, ensure that all remaining ash or charcoal is removed.

Deutsch

BÄTSKÄR Kohlegrill



WARNHINWEIS

- ⚠ Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen. Sicherheitssymbole (⚠) markieren wichtige Sicherheitsinformationen.
 - ⚠ Dieses Produkt ist **AUSSCHLIESSLICH ZUM GEBRAUCH IM FREIEN** bestimmt. **NIEMALS** in Innenräumen, geschlossenen Bereichen wie Carports, Garagen, Veranden, überdachten Höfen oder sonstigen überdachten Örtlichkeiten benutzen.
 - ⚠ Nicht zu viel Kohle in den Kohlebehälter füllen und darauf achten, dass die Kohle nicht mit dem Grillkörper in Kontakt kommt.
- 
- ⚠ Dieser Grill muss auf einem sicheren, stabilen Untergrund installiert werden, bevor er benutzt wird.
 - ⚠ Heiße Bauteile nie mit ungeschützten Händen berühren.
 - ⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen.
-Bei Benutzung im Haus können sich giftige Dämpfe bilden, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
 - ⚠ Ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort verwenden. Nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten nutzen.
 - ⚠ **VORSICHT!** Den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. betreiben.
 - ⚠ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
 - ⚠ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
 - ⚠ Jegliche bauliche Veränderung des Grills verursacht Gefahren.
 - ⚠ Den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt lassen.
 - ⚠ Die Pflege- und Wartungsanweisungen immer beachten - den Grill regelmäßig warten.
 - ⚠ Bei der Aufstellung des Grills einen Mindestabstand von 1 Meter zu brennbaren Gegenständen oder Gebäuden einhalten.
 - ⚠ Niemals Zündflüssigkeit oder in Zündflüssigkeit getränkte Briketts auf glühende oder warme Holzkohle geben.

- ⚠ Asche nicht entfernen, bevor die Kohlen vollständig verglüht sind und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Keine brennbaren Gegenstände im Umkreis von 1 Meter, auch nicht im/am Schrank aufbewahren.
- ⚠ Die Temperatur der Gegenstände im/auf dem Schrank und des Schranks selbst kann sich während der Benutzung des Grills erhöhen. Daher vorsichtig sein, wenn dort Gegenstände platziert werden; bei Bedarf diese entfernen.
- ⚠ Die Öffnungen auf der Rückseite des mittleren Bodens **NICHT** blockieren.
- ⚠ Keine Kleidung mit langen oder weiten Ärmeln beim Grillen tragen.
- ⚠ Den Grill nicht bei starkem Wind benutzen.
- ⚠ Den Grill nicht mit den Händen berühren um festzustellen, ob er heiß ist.
- ⚠ Niemals Wasser verwenden, um Wiederaufflammen vorzubeugen oder um Flammen zu löschen.
- ⚠ Kohle immer nach Abschluss des Garens löschen.
- ⚠ Beim Zubereiten von Speisen, Anzünden, Einstellen der Luftöffnungen und beim Umgang mit dem Grill immer Grillhandschuhe tragen.
- ⚠ Geeignetes Grillbesteck verwenden.
- ⚠ Heiße Asche oder noch glühende Kohlen niemals so entsorgen, dass Brandgefahr entstehen kann.
- ⚠ Den Grill nicht verstauen oder abdecken, bevor die Kohle gelöscht und entfernt und der Grill vollständig abgekühlt ist.
- ⚠ Dieser Grill ist nicht für die Verwendung in oder auf Booten bzw. Wohnwagen resp. Campingbussen vorgesehen.
- ⚠ Dieser Grill darf niemals als Heizung verwendet werden.
- ⚠ **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederaanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden! (Europa).
- ⚠ **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederaanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend den örtlichen (nationalen) Normen verwenden! (in Ländern außerhalb Europas).
- ⚠ Die Ansammlung von Öl- oder Fettrückständen im und auf dem Grill vermeiden - **BRANDGEFAHR**.
- ⚠ Keine Gegenstände aus brennbaren Materialien an die Griffe des Grills hängen.
- ⚠ Abgenutzte Teile ersetzen - den Grill bei Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung nicht benutzen.

- ⚠ Den Grill nicht überladen - das Grillgut gleichmäßig über die Grillfläche verteilen.
- ⚠ **WICHTIG!** Sicherstellen, dass der Grill ebenerdig steht, um den Ablauf von Fett/Öl zu ermöglichen.
- ⚠ Sicherstellen, dass der Grill gem. der beigegebenen Montageanleitung korrekt montiert ist.
- ⚠ Zum Anzünden des Grills den Deckel abnehmen.



Den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen betreiben, z.B.: Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN

Die Nummerierung bezieht sich auf die Abbildung des Grills auf der Grafikseite.

1. Griff
2. Haube
3. Grillrost
4. Holzkohlerost
5. Ascheschale
6. Kohlegitter
7. Fußgestell
8. Seitenwand
9. Aschenbecher
10. Türverkleidung
11. Türverkleidung
12. Vordere untere Traverse
13. Latte
14. Mittlere Ablage
15. Hintere untere Traverse
16. Mittlere Stütze
17. Türverkleidung
18. Fußgestell
19. Seitenwand
20. Hitzeschutzblech
21. Rückwand

GEBRAUCHSANLEITUNG

Sicherstellen, dass die WARNHINWEISE in diesem Handbuch verstanden wurden.

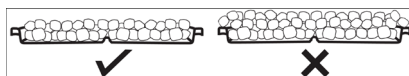
Keine scheuernden/aggressiven Kochutensilien auf dem Grillrost (3) benutzen, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Vorbereitung - Vor jedem Grillen mit einem langstieligen Pinsel eine dünne Schicht Speiseöl oder Pflanzenöl auftragen, um zu verhindern, dass Nahrungsmittel am Grillrost kleben bleiben. Hinweis: Beim ersten Grillen können sich die Lacke an der Grillaußenseite aufgrund der hohen Temperaturen verfärben. Das ist normal und sollte erwartet werden.

Anzünden des Grills

Grillhaube (2) öffnen.

Holzkohle gleichmäßig ca. 4-5 cm (1,6-1,9") hoch in den Holzkohlerost (4) schichten.



Vorsichtig etwas Brandgel auf die Kohlen auftragen. Die Kohlen mit einem langen Span oder Streichholz anzünden.

Nach Erlöschen der Flammen prüfen, ob die Kohlen rotglühend sind.

Holzkohle sollte mindestens 30-40 Minuten rotglühend sein, bevor mit dem Grillen begonnen wird.

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Nach dem Grillen

Den Grill mit einem feuchten Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel säubern. Keine Scheuermittel verwenden. Die Reinigung mit Scheuermitteln oder scharfen Gegenständen kann den Grill beschädigen.

Lebensmittelsicherheit

Beim Grillen immer folgende Hinweise beachten:

- Vor und nach dem Hantieren mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände waschen.
- Rohes Fleisch immer von fertig zubereiteten Speisen fernhalten.
- Vor dem Grillen Grilloberfläche und -werkzeug von alten Speiseresten reinigen.
- Unterschiedliche Utensilien für rohes und fertiges Grillgut verwenden.
- Sichergehen, dass Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegrillt ist.
- Um sicherzugehen, dass Fleisch gar ist, anschneiden und nachsehen.
- Es empfiehlt sich, größere Fleisch- oder Knochenstücke vor dem Grillen vorzugaren.
- Nach dem Grillen Oberflächen und Grillutensilien stets gründlich reinigen.

Pflegehinweise, Wartung und Lagerung

- Den Grill regelmäßig nach jedem Gebrauch und besonders nach längerer
- Lagerung reinigen.
- Sicherstellen, dass der Grill und seine Bauteile vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind.
 - Den Grill niemals bei noch heißen Oberflächen mit Wasser abspritzen.
- Heiße Bauteile nie mit ungeschützten Händen berühren.
- Bei Nichtgebrauch den Grill immer abdecken. Den Grill bei Nichtbenutzung in einem Schuppen oder einer Garage trocken lagern, um ihn vor starken Wettereinflüssen zu schützen (vor allem in Küstennähe).
- Wird der Grill längere Zeit Sonnenlicht, stehendem Wasser, Seeluft/Salzwasser ausgesetzt, kann dies zu Schäden führen. (Eine Hülle oder Abdeckung ist hier möglicherweise kein ausreichender Schutz).
- Um die Lebensdauer und den guten Zustand des Grills zu erhalten, wird empfohlen das Gerät bei längerer Außenlagerung abzudecken; vor allem während der Wintermonate.
- Vor dem Einlagern des Grills sicherstellen, dass verbliebene Asche oder Kohle restlos entfernt ist.

Français

BÅTSKÅR barbecue charbon

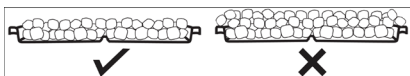


ATTENTION

⚠ Le non-respect des instructions de sécurité contenues dans ce manuel pourrait entraîner des dommages matériels ou corporels graves, voire mortels, un incendie ou une explosion. Les symboles de sécurité (⚠) attirent votre attention sur d'importantes informations relatives à la sécurité.

⚠ Ce produit est destiné à un USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS l'utiliser dans un espace clos ou semi-clos de tout type (abri pour voitures, garage, véranda, cour intérieure couverte...) ni sous aucun type de couverture ou toiture.

⚠ Ne pas surcharger le plateau de charbon ou laisser le charbon en contact avec le corps du barbecue.



⚠ Ce barbecue doit être installé sur une surface sûre et stable avant utilisation.

⚠ Portez toujours des gants de protection avant toute manipulation des parties chaudes du barbecue.

⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! En effet, des fumées toxiques pourraient s'accumuler et occasionner des blessures graves voire mortelles.

⚠ Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur, dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle ou dans tout endroit fermé.

⚠ **ATTENTION !** Ce barbecue ne doit pas être utilisé sous une structure en matériau combustible.

⚠ **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

⚠ **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ Toute modification de ce barbecue peut être dangereuse.

⚠ Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ Suivez toujours les instructions d'entretien et de nettoyage. Entretenez régulièrement le barbecue.

⚠ Lors de l'installation, assurez-vous que le barbecue est à au moins 1 mètre / 39" de tout élément inflammable.

⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage pour embraser ou réchauffer le charbon.

⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consumé et que le barbecue n'ait complètement refroidi.

⚠ Ne pas stocker d'objets inflammables à moins d'un mètre, y compris dans/sur le rangement.

⚠ La température des objets dans/sur le rangement et celle du rangement lui-même peut augmenter pendant l'utilisation du barbecue, soyez donc prudent lorsque vous placez/retirez les objets.

⚠ NE PAS obstruer les orifices à l'arrière de l'étagère centrale.

⚠ Évitez de porter des vêtements à manches longues ou amples lorsque vous utilisez le barbecue.

⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

⚠ Ne touchez jamais le barbecue pour vérifier s'il est chaud.

⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon avec de l'eau.

⚠ Éteignez toujours le charbon une fois la cuisson terminée.

⚠ Portez toujours des gants de protection lorsque vous allumez le barbecue et que vous cuisinez, ou lorsque vous ajustez les clapets d'aération et manipulez le barbecue.

⚠ Utilisez des ustensiles appropriés pour cuisiner.

⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud à un emplacement dangereux où il pourrait provoquer un incendie.

⚠ Ne rangez pas le barbecue et ne le couvrez pas avant que le charbon ne soit complètement éteint et que vous l'ayez retiré. Le barbecue doit être complètement refroidi.

⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à une utilisation sur un bateau, ni sur tout type de véhicule de loisir.

⚠ Ce barbecue ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

⚠ **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 (Europe)

⚠ **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes aux normes locales en vigueur (hors Europe).

⚠ Veillez à ne pas laisser s'accumuler de la graisse, de l'huile ou des résidus alimentaires à l'intérieur ou sur le barbecue : RISQUE D'INCENDIE.

⚠ N'accrochez pas de matériaux combustibles aux poignées du barbecue.

- ⚠ Remplacez toujours les pièces usées – n'utilisez pas le barbecue s'il présente un dégât quelconque.
- ⚠ Ne surchargez jamais la grille de nourriture – répartissez régulièrement sur toute la surface.
- ⚠ **IMPORTANT !** Installez impérativement le barbecue sur une surface plane et horizontale pour faciliter l'évacuation des graisses.
- ⚠ Assurez-vous de monter le barbecue en respectant la notice de montage incluse.
- ⚠ Ouvrez le couvercle lorsque vous commencez à allumer le barbecue.



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.

LISTE DES COMPOSANTS

La numérotation des éléments correspond à l'illustration du barbecue sur la page graphique.

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. Poignée | 20. Panneau pare-chaleur |
| 2. Couvercle | 21. Panneau arrière |
| 3. Grille de cuisson | |
| 4. Plateau à charbon | |
| 5. Plateau à cendres | |
| 6. Bac à charbon de bois | |
| 7. Cadre de pied | |
| 8. Panneau latéral | |
| 9. Cendrier | |
| 10. Panneau de porte | |
| 11. Panneau de porte | |
| 12. Traverse inférieure avant | |
| 13. Latte | |
| 14. Étagère centrale | |
| 15. Traverse inférieure arrière | |
| 16. Support central | |
| 17. Panneau de porte | |
| 18. Cadre de pied | |
| 19. Panneau latéral | |

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant toute chose, prenez entièrement connaissance des AVERTISSEMENTS du présent manuel.

N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisson pointus sur la surface de la grille de cuisson (3) pour éviter de l'endommager.

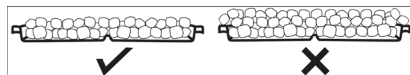
Préparatifs avant cuisson – Pour éviter que les aliments ne collent à la grille, appliquez une mince couche d'huile alimentaire à l'aide d'un pinceau à manche long avant chaque séance de cuisson.

Note : lors de la première utilisation du barbecue, sa peinture extérieure peut changer légèrement de teinte sous l'effet des hautes températures. Ce phénomène est tout à fait normal.

Allumer le barbecue

Soulevez le couvercle (2).

Répartissez une couche homogène de charbon, sur 4-5 cm/1.6-1.9" de profondeur, sur le plateau de charbon (4).



Appliquez soigneusement du gel d'allumage sur le charbon.

Embrasez le charbon à l'aide d'un allume-feu ou d'une allumette.

Une fois les flammes éteintes, vérifiez que le charbon se transforme bien en braises.

Il est conseillé de laisser les braises se consumer pendant au moins 30-40 minutes avant de commencer la cuisson sur le barbecue.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Fin de la cuisson sur barbecue

Nettoyez votre barbecue à l'aide d'un chiffon imprégné d'eau chaude et de liquide vaisselle. N'utilisez pas de matériaux abrasifs.

L'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou d'objets pointus pour nettoyer le barbecue risque d'endommager ce dernier.

Sécurité alimentaire

Veuillez lire et suivre les conseils suivants lorsque vous faites cuire des aliments sur votre barbecue :

- Lavez-vous toujours les mains avant et après manipulation d'une viande crue et avant de manger.
- Gardez toujours la viande crue à l'écart des viandes cuites et des autres aliments.
- Avant cuisson, assurez-vous que la grille du barbecue et les ustensiles sont propres et exempts de résidus d'aliments.
- Ne manipulez pas d'aliments crus et d'aliments cuits avec les mêmes ustensiles.
- Veillez à bien cuire la viande avant de la consommer.
- Pour assurer une bonne cuisson de la viande, pratiquez une incision tout le long de la pièce de viande.
- Une pré-cuisson des pièces de grande taille est recommandée avant cuisson au barbecue.
- Après cuisson au barbecue, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles.

Nettoyage, entretien et rangement

- Nettoyez régulièrement votre barbecue entre chaque utilisation, surtout s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps.
- Vérifiez que le barbecue et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder à leur nettoyage.
- N'aspersionnez jamais d'eau le barbecue lorsqu'il est chaud.
- Portez toujours des gants de protection avant toute manipulation des parties chaudes du barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue à l'air libre entre deux utilisations. Rangez-le dans un lieu frais et sec de type appentis ou garage pour le protéger des éléments, tout particulièrement si vous vivez en région côtière.
- Une exposition prolongée au soleil, à des eaux stagnantes, à un air salin ou à des eaux marines peut l'endommager. (Dans certains cas, une housse ne suffira pas à le protéger.)
- Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue et le conserver en bon état, nous vous recommandons fortement de le couvrir d'une protection lorsqu'il est laissé à l'extérieur pour une durée indéterminée, surtout l'hiver.
- Avant de ranger votre barbecue, assurez-vous qu'il ne reste aucune cendre ni charbon.

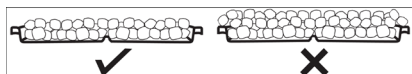
Nederlands

BÄTSKÄR houtskoolbarbecue



WAARSCHUWING

- ⚠ Het niet lezen en volgen van deze handleiding en de veiligheidsvoorschriften daarin kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood, brand of een explosie die schade kan veroorzaken aan eigendommen. De veiligheidssymbolen (⚠) waarschuwen je voor belangrijke veiligheidsinformatie.
- ⚠ Dit product mag **UITSLUITEND BUITENSHUIS** worden gebruikt. Gebruik het **NOOIT** in een omsloten ruimte als een carport, garage, veranda, overdekt terras of onder enige dakconstructie.
- ⚠ Vul de bak voor houtskool niet helemaal met houtskool en zorg ervoor dat de kooltjes niet in contact komen met de body van de barbecue.



- ⚠ Plaats de barbecue voor gebruik op een vlakke, gelijkmatige en brandveilige ondergrond.
- ⚠ Raak hete gedeeltes nooit met de blote handen aan.
- ⚠ Niet binnenshuis gebruiken.
-Als deze binnenshuis wordt gebruikt, kan er giftige rook ontstaan die lichamelijk letsel kan veroorzaken of de dood tot gevolg kan hebben.
- ⚠ Uitsluitend buitenshuis gebruiken in goed geventileerde ruimtes. Niet te gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang of een andere omsloten ruimte.
- ⚠ **Let op!** Gebruik deze barbecue niet onder dakconstructies van brandbare materialen.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- ⚠ Alle veranderingen aan deze barbecue kunnen gevaarlijk zijn.
- ⚠ Laat de barbecue niet zonder toezicht achter wanneer hij wordt gebruikt.
- ⚠ Volg altijd de instructies voor het onderhoud en maak de barbecue regelmatig schoon.
- ⚠ Zorg dat je de barbecue op minstens 1 meter afstand van brandbare stoffen en constructies plaatst.
- ⚠ Gebruik geen aanmaakvloeistof of houtskool geïmpregneerd met aanmaakvloeistof op reeds warme of hete houtskool.
- ⚠ Verwijder de as pas als alle houtskool volledig is opgebrand en de barbecue volledig koud is.
- ⚠ Zorg dat je de barbecue op minstens 1 meter afstand van brandbare stoffen plaatst.
- ⚠ De temperatuur van voorwerpen in/op de kast kan veranderen tijdens het gebruik van de barbecue. Wees daarom voorzichtig bij het plaatsen en/of verwijderen van voorwerpen.
- ⚠ Blokkeer de openingen aan de achterkant van de middelste kast **NIET**.
- ⚠ Draag geen kleding met lange of wijde mouwen als je de barbecue gebruikt.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet als het hard waait.
- ⚠ Raak de barbecue niet met de blote handen aan om te controleren of hij heet is.
- ⚠ Gebruik geen water om de vlammen onder controle te houden of om de houtskool te doven.
- ⚠ Doof de houtskool altijd wanneer je klaar bent met barbecuen.
- ⚠ Draag altijd ovenwanten tijdens het barbecueën, als je de barbecue aansteekt, de ventilatieroosters afstelt of de barbecue op andere wijze vastpakt.
- ⚠ Gebruik geschikt barbecuegerei tijdens het barbecueën.
- ⚠ Gooi nooit warme houtskool weg - dat kan brand veroorzaken.
- ⚠ Zet de barbecue pas weg en dek hem pas al als de kooltjes zijn gedoofd en verwijderd, en als de barbecue volledig is afgekoeld.
- ⚠ Deze barbecue mag niet worden gebruikt in een camper, caravan of boot.
- ⚠ Deze barbecue mag nooit worden gebruikt als verwarmingselement.
- ⚠ **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!
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken. Gebruik alleen ontstekers die zijn goedgekeurd volgens de lokale nationale standaard (in landen buiten Europa).
- ⚠ Laat geen vet of etensresten in of op de barbecue achter - **BRANDGEVAAR**.
- ⚠ Hang geen brandbare materialen aan de handgrepen van de barbecue.
- ⚠ Vervang versleten onderdelen altijd - gebruik de barbecue niet wanneer deze kapot is.
- ⚠ Leg het rooster niet vol voedsel - verdeel het voedsel gelijkmatig over het rooster.
- ⚠ **BELANGRIJK!** Zorg dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat zodat het vet goed kan afdruipe.
- ⚠ Verzeker je ervan dat de barbecue correct gemonteerd is volgens de meegeleverde montageaanwijzingen.
- ⚠ Verwijder de deksel als je de barbecue aansteekt.



Gebruik de barbecue niet in een beperkte en/of bewoonde ruimte, bv. in huizen, tenten, caravans, campers of op boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging met dodelijke afloop.

LIJST VAN ONDERDELEN

De nummering van de onderdelen verwijst naar de afbeelding van de barbecue op de grafische pagina.

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Handgreep | 12. Onderste traverse voor |
| 2. Deksel | 13. Lamel |
| 3. Grillrooster | 14. Middenplank |
| 4. Bak voor houtskool | 15. Onderste traverse achter |
| 5. Asschaal | 16. Middensteun |
| 6. Houtskooldraadlade | 17. Deurpaneel |
| 7. Pootframe | 18. Pootframe |
| 8. Zijpaneel | 19. Zijpaneel |
| 9. Asbak | 20. Hitteschildpaneel |
| 10. Deurpaneel | 21. Achterpaneel |
| 11. Deurpaneel | |

GEBRUIKSINSTRUCTIES

Zorg - voordat je verdergaat - dat je de WAARSCHUWINGEN in deze handleiding begrijpt. Gebruik geen scherp barbecuegerei op het grillrooster (3) om te voorkomen dat het oppervlak beschadigt.

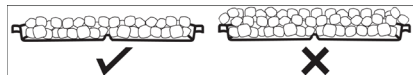
Vorbereidingen voor barbecueën - Om te voorkomen dat het voedsel aan het grillrooster blijft plakken, telkens voordat je begint het rooster invetten met een dun laagje olie. Gebruik hiervoor een kwastje met een laagje steel.

Let op: als je de barbecue voor het eerst gebruikt, kan de verf aan de buitenkant van de barbecue door de hoge temperatuur wat van kleur veranderen. Dat is normaal en valt te verwachten.

De barbecue aansteken

Open de deksel (2).

Leg een ca. 4-5 cm dikke, gelijkmatige laag houtskool in de bak voor houtskool (4).



Breng voorzichtig aanmaakgel op de houtskool aan.

Steek de houtskool aan met een gasaansteker of lucifers.

Als de vlammen doven, controleer of de kooltjes gaan gloeien.

Het is het beste de kooltjes 30-40 minuten te laten gloeien voordat je met barbecueën begint.

Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

Na het barbecueën

Gebruik een vochtig doekje met warm water en schoonmaakmiddel om de barbecue schoon te maken. Gebruik geen schurende materialen.

Het gebruik van schoonmaakmiddelen met een schurend effect of scherpe voorwerpen bij het schoonmaken kan de barbecue beschadigen.

Voedselveiligheid

Lees en volg deze adviezen bij het bereiden van voedsel op de barbecue:

- Was altijd je handen voor en na het hanteren van rauw vlees en voordat je gaat eten.
- Zorg dat rauw vlees niet in contact kan komen met bereid vlees en ander voedsel.
- Zorg voordat je begint met barbecueën dat de grillroosterplanken en het barbecuegerei schoon zijn en er geen oude voedselresten meer op/aan zitten.
- Gebruik niet hetzelfde barbecuegerei voor gegrild voedsel en rauw voedsel.
- Zorg ervoor dat het voedsel door en door gaar is voordat het wordt gegeten.
- Om het risico te verkleinen vlees te serveren dat niet gaar is, er even een sneetje in maken om er zeker van te zijn dat het door en door gegrild is.
- Het is aan te bevelen grotere stukken vlees of steaks voor te bakken voordat je ze op de barbecue verder afbakt.
- Maak de grillroosterplanken en het barbecuegerei na gebruik altijd schoon.

Schoonmaken, onderhoud en opbergen

- Maak de barbecue na elk gebruik schoon en vooraf
- als hij langere tijd niet is gebruikt.
- Zorg ervoor dat de barbecue en de onderdelen voldoende zijn afgekoeld voordat je ze schoonmaakt.
- Gooi nooit water op de barbecue als de oppervlakken heet zijn.
- Pak hete delen nooit met de blote handen vast.
- Laat de barbecue niet zonder deksel staan als je hem niet gebruikt. Bewaar de barbecue als je hem niet gebruikt in een schuur of garage om hem te beschermen tegen de effecten van extreme weersomstandigheden, zeker als je in de buurt van de kust woont.
- Als de barbecue gedurende lange tijd wordt blootgesteld aan zonneschijn, stilstaand water, zeelucht en/of zout water kan deze beschadigen. (Een hoes biedt in deze situaties niet altijd voldoende bescherming.)
- Om de levensduur te verlengen en de barbecue in goede staat te houden, adviseren wij hem sterk af te dekken wanneer hij langere tijd buitenshuis staat, zeker tijdens de winter.
- Zorg dat alle resterende as en kolen worden verwijderd voordat je de barbecue opbergt.

Dansk

BÅTSKÅR kulgrill



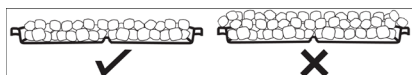
ADVARSEL!

- ⚠ Hvis du ikke læser og følger anvisningerne i denne manual og de angivne sikkerhedsadvarsler, kan det medføre alvorlig personskade, død eller brand, en eksplosion, der kan forårsage tingskade.

Sikkerhedssymboler (⚠) gør dig opmærksom på vigtige sikkerhedsoplysninger.

- ⚠ Dette produkt må KUN BRUGES UDENDØRS. Må ALDRIG bruges på eller i lukkede områder, f.eks. carport, garage, veranda, overdækket terrasse eller under nogen form for overdækning.

- ⚠ Kulbakken må ikke overfyldes med kul, og kullene må ikke berøre grillkassen.



- ⚠ Grillen skal monteres på et fast og vandret underlag før brug.

- ⚠ Rør aldrig ved varme dele uden grillhandsker el.lign.

- ⚠ Brug den aldrig indendørs.

- Hvis grillen bruges indendørs, kan den afgive giftige dampe, der kan medføre personskade eller død.

- ⚠ Må kun bruges udendørs i et område med god ventilation. Må ikke bruges i garager, bygninger, overdækkede passager eller lukkede områder.

- ⚠ **BEMÆRK!** Grillen må ikke bruges under en brændbar konstruktion.

- ⚠ **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den, når den er i brug.

- ⚠ **ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr på sikker afstand.

- ⚠ Det kan være farligt at ændre grillens konstruktion.

- ⚠ Efterlad ikke grillen uden opsyn, når den er i brug.

- ⚠ Følg altid pleje- og vedligeholdelsesanvisningerne – og vedligehold grillen jævnligt.

- ⚠ Sørg for, at grillen er placeret mindst 1 meter fra brændbare ting og bygninger.

- ⚠ Hæld ikke tændvæske og læg ikke kul overhældt med tændvæske på varme kul.

- ⚠ Fjern ikke asken, før alle kul er helt brændt ud, og grillen er helt afkølet.

- ⚠ Opbevar ikke brændbare genstande indenfor en meter, herunder i/på skabet.

- ⚠ Temperaturen på genstande i/på skabet og selve skabet kan stige under brug af grillen, så vær forsigtig, når du placerer genstande og/eller fjern genstande, når det er nødvendigt.

- ⚠ Hullerne bag på midterste hylder MÅ IKKE blokeres.

- ⚠ Bær ikke tøj med lange eller løse ærmer, når du bruger grillen.

- ⚠ Brug ikke grillen, hvis det blæser kraftigt.

- ⚠ Berør ikke grillen med hænderne for at kontrollere, om den er varm.

- ⚠ Brug ikke vand til at kontrollere opflamning eller slukke kullene.

- ⚠ Sluk altid kullene, når du er færdig med at lave mad.

- ⚠ Brug altid grillhandsker, når du laver mad, tænder eller regulerer spjældene og håndterer grillen.

- ⚠ Brug passende grillredskaber, når du griller maden.

- ⚠ Læg ikke varme kul på steder, hvor de kan medføre brandfare.

- ⚠ Opbevar eller tildæk ikke grillen, før kullene er slukket og fjernet, og grillen er helt afkølet.

- ⚠ Grillen er ikke beregnet til brug i autocampere eller både.

- ⚠ Grillen må ikke bruges som varmeovn.

- ⚠ **ADVARSEL!** Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!

- ⚠ **ADVARSEL!** Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller genantænde grillen. Brug kun optænding, der overholder lokale, nationale standarder (uden for Europa).

- ⚠ Lad ikke fedt eller madrester sidde på grillristen – RISIKO FOR BRAND.

- ⚠ Lad ikke brændbare materialer hænge på grillens greb.

- ⚠ Udskift altid beskadigede dele – grillen må ikke bruges, hvis den er beskadiget.

- ⚠ Læg ikke for mange madvarer på grillristen – fordel dem ensartet på grillristen.

- ⚠ **VIGTIGT!** – Sørg for, at grillen står på et fladt og jævnt underlag, så fedt kan løbe fra madvarerne.

⚠ Sørg for, at grillen er korrekt samlet i henhold til den vedlagte samlevejledning.

⚠ Åbn låget, når du tænder og starter grillen.



Brug ikke grillen i lukkede rum eller beboelsesområder, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere eller både. Risiko for dødsfald på grund af kulilteforgiftning.

DELE

Nummereringen af produktets dele herunder henviser til tegningen af grillen på illustrationssiden.

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Håndtag | 13. Lamelle |
| 2. Låg | 14. Midterste hyld |
| 3. Grillrist | 15. Bageste, nederste travers |
| 4. Kulbakke | 16. Midterstøtte |
| 5. Askebakke | 17. Dørpanel |
| 6. Kultrådsbakke | 18. Benramme |
| 7. Benramme | 19. Sidepanel |
| 8. Sidepanel | 20. Varmeskjold |
| 9. Askebæger | 21. Bagpanel |
| 10. Dørpanel | |
| 11. Dørpanel | |
| 12. Forreste, nederste travers | |

BRUGSANVISNING

Før du fortsætter, skal du være sikker på, at du forstår alle ADVARSLER i denne manual.

Brug aldrig skarpe køkkenredskaber på grillristens (3) overflade, da den kan blive beskadiget.

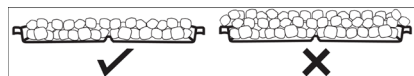
Forberedelse før grillning – For at forhindre, at madvarer brænder fast på grillristen, anbefales det at påføre et tyndt lag madlavningsolie eller vegetabilsk olie med en pensel med langt skaft, før du griller.

Bemærk: Første gang, du bruger grillen, kan farven på ydersiden ændre sig en smule på grund af den høje temperatur. Det er normalt og forventeligt.

Sådan tænder du grillen

Åbn låget (2).

Læg kul i et ensartet, 4-5 cm tykt lag på kulbakken (4).



Læg optænding ved kullene.

Tænd kullene med en lang tændstik.

Når flammerne dør ned, skal du kontrollere, at kullene begynder at gløde.

Det anbefales, at lade kullene brænde i mindst 30-40 minutter, før grillen bruges til madlavning.

Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.

Når du er færdig med at lave mad

Rengør grillen med en klud, varmt vand og opvaskemiddel. Brug ikke slibende materialer.

Grillen bliver ødelagt, hvis du bruger slibende rengøringsmidler eller skarpe genstande til rengøring.

Fødevarerikkerhed

Læs og følg rådene herunder, når du laver mad på grill:

- Vask altid hænderne før og efter, du håndterer råt kød, og før I spiser.
- Hold altid råt kød adskilt fra tilberedt kød og andre fødevarer.
- Før tilberedning skal du kontrollere, at grillens overflader og redskaber er rene og fri for gamle madrester.
- Brug ikke de samme redskaber til at håndtere tilberedte og rå madvarer.
- Sørg for, at alt kød er gennemstegt, før I spiser det.
- For at reducere risikoen for, at kødet ikke er gennemstegt, kan du skære det igennem for at kontrollere, at det er gennemstegt indvendigt.
- Det anbefales at forstege store stykker kød eller stege før den afsluttende tilberedning på grillen.
- Rengør grilloverflader og redskaber, når du er færdig med at grille.

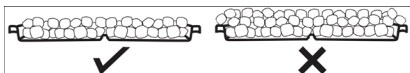
Pleje, vedligeholdelse og opbevaring

- Rengør grillen jævnligt efter brug og især efter længere tids opbevaring.
- Sørg for, at grillen og de enkelte dele er tilstrækkeligt afkølede før rengøring.
- Hæld ikke vand på grillen, når den er varm.
- Rør ikke ved varme dele uden handsker.
- Tildæk grillen, når den ikke er i brug. Opbevar grillen i et skur eller en garage, når den ikke er i brug, for at beskytte den mod ekstreme vejrforhold, især hvis du bor i nærheden af kystområder.
- Grillen kan blive beskadiget, hvis den udsættes for sollys, vand, havluft/saltvand i længere tid. (Et betræk er muligvis ikke nok til at beskytte grillen i ovennævnte situationer).
- For at forlænge grillens holdbarhed og udseende anbefaler vi stærkt, at den tildækkes, når den står udenfor, uanset om det er i kort eller lang tid, og især i vintermånederne.
- Før du opbevarer grillen skal du sørge for, at overskydende aske og kul fjernes.



VARÚÐ

- ⚠ Ef þeim viðvörðunum sem talðar eru upp hér í leiðbeiningunum er ekki fylgt eftir, getur það leitt til alvarlegra líkamsáverka eða banaslysa, eða valdið eignaspjöllum vegna elds eða sprengingar. Öryggistákn (⚠) gefa til kynna mikilvægar öryggisupplýsingar.
- ⚠ Vöruna MÁ AÐEINS NOTA UTANDYRA. Notist ALDREI í lokuðu rými eins og bílskýli, bílskúr, lokuðum palli, garðskýli eða undir hvers konar yfirbyggingu.
- ⚠ Yfirfylltu grillið ekki af kolum og láttu kolin ekki snerta ytri skel grillins.



- ⚠ Grillið ætti að vera sett saman á öruggan hátt fyrir notkun
- ⚠ Snertu aldrei heita hluta grillins með berum höndum.
- ⚠ Ekki nota innandyr!
 - Notkun innandyr getur orðið til þess að eittraðar lofttegundir safnist upp og valdi líkamstjóni eða jafnvel bana.
- ⚠ Notaðu aðeins utandyr á vel loftræstu svæði. Ekki nota inni í bílskúrum, byggingum eða í öðru lokuðu rými.
- ⚠ **ATHUGAÐU!** Þetta grill má aldrei nota undir eldfimri yfirbyggingu.
- ⚠ **VARÚÐ!** Grillið verður mjög heitt. Ekki að færa það til meðan það er í notkun.
- ⚠ **VARÚÐ!** Haltu börnum og gæludýrum í öruggri fjarlægð.
- ⚠ Hvers kyns breytingar á grillinu geta reynst hættulegar.
- ⚠ Aldrei skilja grillið eftir eftirlitslaust þegar það er í notkun.
- ⚠ Fylgdu ávallt leiðbeiningum um þrif og umhirðu og sinnið viðhaldi reglulega.
- ⚠ Þegar grillinu er komið fyrir þarf að gæta þess að það sé í að minnsta kosti eins metra fjarlægð frá eldfimum efnum eða byggingum.
- ⚠ Ekki bæta grillvökva, eða kolum sem vætt hafa verið með grillvökva, á heit kol.
- ⚠ Fjarlægðu ekki ösku fyrr en öll kol hafa brunnið upp og grillið er orðið kalt.
- ⚠ Geymdu eldfim efni í a.m.k. metersfjarlæg. Þar með talið í og á skápnum.

- ⚠ Hitastig á hluta á eða í skápnum og skápurinn sjálfur gæti hækkað á meðan grillið er í notkun. Farðu varlega þegar þú setur hluti í eða tekur þá út.
- ⚠ EKKI hylja göt aftan á hillunni í miðjunni.
- ⚠ Varastu að vera í fatnaði með löngum og víðum ermum þegar grillað er.
- ⚠ Ekki nota grillið í miklum vindi.
- ⚠ Ekki snerta grillið til að athuga hvort það sé orðið heitt.
- ⚠ Ekki nota vatn til að slökkva loga eða kæla niður notuð kol.
- ⚠ Láttu kolin alltaf brenna upp eða slökkvið í glæðum að notkun lokinni.
- ⚠ Notaðu alltaf grillhanska þegar kveikt er upp, grillað og loftræsting stíllt.
- ⚠ Notaðu viðeigandi grilláhöld við eldamennskuna.
- ⚠ Ekki má losa heit kol á stöðum þar sem þau geta skapað eldhættu.
- ⚠ Settu grillið ekki í geymslu eða undir ábreiðu fyrr en slöknað hefur í kolunum og þau hafa verið fjarlægð og grillið er orðið kalt.
- ⚠ Þetta grill hentar ekki til notkunar í ferðabílum eða á bátum.
- ⚠ Grillið ætti aldrei að nota sem hitara.
- ⚠ **VARÚÐ!** Ekki nota bensín, spritt eða kveikjaravökva til að kveikja upp í grillinu eða glæða eldinn! Notaðu aðeins kveikjara sem uppfylla EN 1860-3 Evrópustaðalinn (innan Evrópu).
- ⚠ **VARÚÐ!** Notaðu ekki bensín, spritt eða kveikjaravökva til að kveikja upp í grillinu eða glæða eldinn! Notaðu aðeins kveikjara sem uppfylla viðeigandi staðla í viðkomandi löndum (utan Evrópu).
- ⚠ Ekki láta feiti, fitu eða matarleifar safnast upp í eða á grillinu - ELDHÆTTA.
- ⚠ Hengdu ekki hluti úr eldfimu efni á handfangið á grillinu.
- ⚠ Skiptu alltaf um skemmda hluti - ekki nota ef skemmdir finnast.
- ⚠ Gættu þess að ofhlaða ekki grillið með mat. Dreifið grillmeti jafnt á grillið.
- ⚠ **MIKILVÆGT!** Tryggðu að grillið standi á sléttu yfirborði svo feiti/fita renni úr því.
- ⚠ Gakktu úr skugga um að grillið sé rétt sett saman samkvæmt leiðbeiningum.
- ⚠ Opnaðu lokið á meðan kveikt er upp í grillinu.



Notaðu grillið aldrei á lokuðum eða þröngum svæðum eða á íbúðarhæfum svæðum eins og húsum, tjöldum, hjólhýsum, húsbílum, bátum. Hætta á kolsýringseitrun.

YFIRLIT

Tölurnar vísa til númeranna á teikningu af grillinu á myndasíðunni.

1. Handfang
2. Lok
3. Grillgrind
4. Bakki fyrir kol
5. Bakki fyrir ösku
6. Bakki úr kolstreng
7. Fótargrind
8. Hliðarplata
9. Öskubakki
10. Hurðarplata
11. Hurðarplata
12. Neðri þverslá að framan
13. Rimma
14. Miðhilla
15. Neðri þverslá að aftan
16. Miðstuðningur
17. Hurðarplata
18. Fótargrind
19. Hliðarplata
20. Hitaskjöldur
21. Afturplata

NOTENDALEIÐBEININGAR

Gætið þess að lesa og taka til greina varúðarskilaboðin í þessari handbók áður en lengra er haldið.

Notið aldrei hrjúp áhöld á grillgrindina (3) svo hún skemmist ekki.

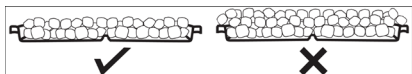
Undirbúningur fyrir eldamennsku - Til að hindra að maturinn festist við grillið ætti alltaf að bera olíu á grindina með bursta/pensli með löngu handfangi áður en grillað er.

Athugið: Þegar grillið er notað í fyrsta skipti má búast við því að málningin utan á grillinu breyti aðeins um lit vegna hitans. Það er eðlilegt og við því má búast.

Kveikt upp í grillinu

Opnaðu lokið (2).

Leggðu jafnt lag af kolum, u.þ.b. 4-5 cm, á kolabakkann (4).



Bættu varlega við kveikilegi/-geli.

Kveiktu upp í kolunum með löngum kveikjara eða langri eldspýtu.

Þegar logarnir deyja út ætti að gæta að hvort glóð lifi örugglega í kolunum.

Mælt er með að láta kolin standa glóandi í 30-40 mínútur áður en grillað er.

Ekki byrja að grilla fyrr en kolin eru hulin grárri ösku.

Að notkun lokinni

Notið tusku, heitt vatn og uppþvottalög til að þrifa grillið. Notið ekki hrjúp hreinsiefni.

Það veldur skemmdum ef notuð eru hrjúp hreinsiefni eða beitt áhöld á grillið.

Mataröryggi

Vinsamlega lesið og fylgið eftirfarandi ráðum við eldamennsku á grillinu þínu:

- Þvoið alltaf hendur bæði fyrir og eftir meðhöndlun á hráu kjöti og eins áður en matast er.
- Haldið hráu kjöti alltaf aðskildu frá elduðu kjöti og öðrum mat.
- Gætið þess að grillið og áhöldin séu hrein áður en eldamennska er hafin.
- Notið ekki sömu áhöld fyrir hrá og elduð matvæli.
- Gætið þess að elda kjöt í gegn áður en það er borðað.
- Til að draga úr hættu á of lítið elduðu kjöti ætti að skera í það og athuga hvort það sé tilbúið.
- Mælt er með foreldun á stærri kjötstykkjum áður en þau eru sett á grillið.
- Eftir notkun á grillinu ætti alltaf að þrifa bæði grillgrindina og áhöldin.

Umhirða, viðhald og geymsla

- Þrífðu grillið reglulega milli þess sem það er notað og sérstaklega eftir að það hefur staðið
- óhreyft lengi.
- Gættu þess að grillið og allir hlutar þess séu orðnir kaldir áður en grillið er þrifið.
- Aldrei hella vatni yfir grillið á meðan það er enn heitt.
- Snertu aldrei heitt grill með berum höndum.
- Breiddu alltaf yfir grillið þegar það er ekki í notkun. Geymdu grillið í skýli eða skúr til að vernda það gegn veðrun.
- Sólarljós, vatn og saltvatn getur allt valdið skemmdum á grillinu. (Í sumum tilfellum er yfirbreiðsla ekki nóg).
- Til að lengja líftíma grillsins og halda því við, mælum við sterklega með að breitt sé yfir það ef það stendur úti í lengri tíma, sérstaklega yfir vetrartímann.
- Áður en grillið er sett í geymslu til lengri tíma, skaltu ganga úr skugga um að aska og kol séu fjarlægð úr grillinu.

Norsk

BÅTSKÅR kullgrill



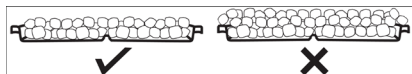
ADVARSEL

- ⚠ Å unnlate å lese denne bruksanvisningen eller å ikke følge sikkerhetsadvarslene i den, kan resultere i alvorlige skader eller død, brann eller eksplosjon som gir skade på eiendom.

Sikkerhetssymboler (⚠) indikerer viktig sikkerhetsinformasjon.

- ⚠ Dette produktet er KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK. Bruk det ALDRI i et avgrenset område, som en åpen carport, garasje, veranda, terrasse med persienner, eller under noen som helst overbygning.

- ⚠ Ikke fyll grillenristen helt opp med kull og sørg for at kull ikke kommer i kontakt med grillens vegger.



- ⚠ Denne grillen må kun brukes på en flat, jevn ikke-brennbar overflate.
- ⚠ Hånder aldri varme deler med ubeskyttede hender.
- ⚠ Skal ikke brukes innendørs.
-Dersom den brukes innendørs, kan det bygge seg opp giftige avgasser som kan forårsake skade eller død.
- ⚠ Brukes kun utendørs i et godt ventilt område. Skal ikke brukes i garasje, bygning, overdekt passasje eller noe annet innelukket område.
- ⚠ **MERK!** Denne grillen skal ikke brukes under noen form for brennbar konstruksjon.
- ⚠ **ADVARSEL!** Denne grillen vil bli svært varm, ikke forsøk å flytte den under bruk.
- ⚠ **ADVARSEL!** Hold barn og husdyr unna.
- ⚠ Enhver endring av denne grillen kan være farlig.
- ⚠ Ikke la denne grillen være uten tilsyn under bruk.
- ⚠ Følg alltid vedlikeholdsinstruksjonene – og vedlikehold grillen regelmessig.
- ⚠ Når du gjør grillen klar, sørg for at den har minst 1 meter avstand til brennbare gjenstander eller strukturer.
- ⚠ Ikke tilsett tennvæske eller grill tilsatt tennvæske til varm eller glødende kull.
- ⚠ Ikke fjern asken før kullet har brent helt ut, og grillen er fullstendig avkjølt.
- ⚠ Ikke oppbevar brennbare gjenstander innen 1 meter, inkludert i/på skapet.

- ⚠ Temperaturen på gjenstander i/på skapet og selve skapet kan øke under bruk av grillen, så vær forsiktig når du setter inn og/eller tar ut ting ved behov.
- ⚠ IKKE blokker hull på baksiden av de midterste hyllene.
- ⚠ Ikke bruk klær med lange eller løse ermer når du griller.
- ⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.
- ⚠ Ikke ta på grillen for å sjekke om den er varm.
- ⚠ Ikke bruk vann for å kontrollere flammer eller slukke kull.
- ⚠ Slukk alltid kullet når du er ferdig med å grille.
- ⚠ Bruk alltid grillvotter når du griller, tenner grillen eller justerer ventileringen og håndterer grillen.
- ⚠ Bruk egnede grillredskaper når du griller.
- ⚠ Ikke dump varm kull der det kan skape brannfare.
- ⚠ Ikke sett bort eller dekk til grillen før kullet har slukket og er fjernet, og grillen er helt avkjølt.
- ⚠ Denne grillen er ikke beregnet for bruk i campingvogner, -biler eller båter.
- ⚠ Denne grillen må aldri brukes som ovn.
- ⚠ **ADVARSEL!** Ikke bruk bensin, sprit eller lighterbensin til å tenne grillen eller få kullet til å brenne bedre. Bruk kun lightere som overholder standarden EN 1860-3 (Europa).
- ⚠ **ADVARSEL!** Ikke bruk bensin, sprit eller lighterbensin til å tenne grillen eller få kullet til å brenne bedre. Bruk kun lightere som overholder nasjonale standarder (utenfor Europa).
- ⚠ Ikke la fett, olje eller matrester bygge seg opp i eller på grillen – BRANNFARE.
- ⚠ Ikke heng brennbare materialer fra håndtakene på grillen.
- ⚠ Erstatt alltid slitte deler – ikke bruk grillen dersom den har skader.
- ⚠ Last aldri grillen for full av mat – fordel maten jevnt utover grillristen.
- ⚠ **VIKTIG!** - Sørg for at grillen står flatt på et ikke-brennbart underlag eller jord for å hjelpe til med fettavrenning.
- ⚠ Se til at grillen er montert korrekt i henhold til de medfølgende anvisningene.
- ⚠ Når grillen tennes og varmes opp, skal lokket være åpent.



Grillen skal ikke brukes i et innelukket og/eller på en beboelig plass som f.eks. i hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødelig kullsforgiftning.

LISTE OVER DELER/FUNKSJONER

Nummereringen av deler/funksjoner refererer til illustrasjonen av grillen.

1. Håndtak
2. Lakk
3. Grillrist
4. Brett til kull
5. Askeoppsamler
6. Kulltrådbrett
7. Benramme
8. Sidepanel
9. Askebeger
10. Dørpanel
11. Dørpanel
12. Fremre, nedre travers
13. Lamelle
14. Midtre hylle
15. Bakre, nedre travers
16. Midtre støtte
17. Dørpanel
18. Benramme
19. Sidepanel
20. Varmeskjold
21. Bakpanel

BRUKERINSTRUKSJONER

Før du fortsetter, så vær sikker på at du skjønner advarslene i denne bruksanvisningen.

Bruk aldri noe verktøy med slipende effekt på grillristen (3) for å unngå at overflaten skades.

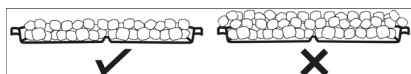
Forberedelser for grilling – For at du skal unngå at mat setter seg fast på grillen, bruk en pensel med langt skaft og stryk på et tynt lag med matolje, for hver gang du griller.

Merk: Når du bruker grillen første gang kan fargen på utsiden av grillen til en viss grad skifte farge på grunn av den høye temperaturen. Dette er normalt og ska forventes.

Tenn grillen

Åpne lokket (2).

Plasser et jevnt lag med grillkull, ca. 4–5 cm dypt, på brettet til kull (4).



Hell tennvæsken forsiktig på kullet.

Tenn kullet med en lang lighter eller fyrstikker.

Når flammene legger seg, se etter om kullet blir rødgldende.

Det er anbefalt at kullet er rødgldende i minst 30–40 minutter før grilling.

Ikke begynn å grille før kullet har et tynt belegg av grå aske.

Etter grillingen

Bruk en klut fuktet i varmt såpevann for å rengjøre grillen. Ikke bruk slipemidler.

Bruk av rengjøringsmidler som inneholder slipemidler eller skarpe gjenstander til å rengjøre grillen vil skade grillen.

Matsikkerhet

Les og følg disse rådene når du griller:

- Vask alltid hendene før du håndterer rå mat, og før du spiser.
- Hold alltid rått kjøtt atskilt fra stekt kjøtt og annen mat.
- Før du griller, sørg for at grillen, grillristen og grillredskapene er rene og fri for gamle matrester.
- Ikke bruk samme redskaper til å håndtere grillen og rå mat.
- Sørg for at alt kjøtt er tilstrekkelig varmebehandlet før du spiser.
- For å unngå fare for rått kjøtt, skjær over det og sjekk at det er gjennomstekt.
- Gjennomvarming av store kjøttstykker eller knoker på forhånd anbefales før de gis en stekeskorpe på grillen.
- Etter å ha grillen, rengjør alltid grillen, grillristen og grillredskapene.

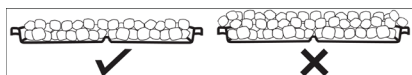
Vedlikehold og oppbevaring

- Rengjør grillen regelmessig mellom hver bruk og særlig etter oppbevaring over lang tid.
- Sørg for at grillen og alle deler er tilstrekkelig avkjølt før rengjøring.
- Slå aldri vann over grillen når overflatene er varme.
- Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.
- La aldri grillen stå utildekket når den ikke er i bruk. Oppbevar grillen i et skjul eller en garasje når den ikke er i bruk, for å beskytte mot ekstremvær, spesielt om du bor i kyststrøk.
- Dersom grillen utsettes lenge for sollys, stående vann, sjøluft/saltvann kan dette gi skade på grillen. (Et trekk er kanskje ikke nok til å beskytte grillen i noen av disse tilfellene).
- For å forlenge grillens levetid og bevare grillens stand, anbefaler vi sterkt at grillen tildekkes når den står utendørs over lengre tid, særlig i vinterhalvåret.
- Før grillen settes vekk, er det viktig å sørge for at all gjenværende aske eller grillkull er fjernet.



VAROITUS

- ⚠ Jos tämän oppaan turvallisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema tai omaisuutta vahingoittava tulipalo tai räjähdys. Turvasymbolit (⚠) ilmaisevat tärkeitä turvallisuustietoja.
- ⚠ Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. Älä KOSKAAN käytä grilliä suljetussa tilassa, kuten autokatoksessa, autotallissa, verannalla, katetulla terassilla tai muun katetun rakenteen alla.
- ⚠ Älä täytä hiilitarjotinta liian täyteen tai niin, että hiilet ovat kosketuksissa grillin rungon kanssa.



- ⚠ Grilli on asennettava tasaiselle, vaakasuoralle alustalle ennen käytön aloittamista.
- ⚠ Älä koskaan käsittele grillin kuumia osia suojaamattomin käsin.
- ⚠ Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.
-Sisätiloihin voi kerääntyä myrkyllisiä kaasuja, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.
- ⚠ Käytä grilliä vain ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, katoksessa tai muussa suljetussa tilassa.
- ⚠ **HUOMIO!** Tätä grilliä ei pidä käyttää syttyvän rakenteen alla.
- ⚠ **VAROITUS!** Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- ⚠ **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- ⚠ Muutosten tekeminen tähän grilliin saattaa olla vaarallista.
- ⚠ Älä jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.
- ⚠ Noudata aina grillin hoito- ja huolto-ohjeita – ja huolla grilliäsi säännöllisesti.
- ⚠ Sijoita grilli vähintään 1 metrin päähän tulenaroista esineistä ja rakenteista.
- ⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä hiiliä lämpimille tai kuumille hiilille.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja grilli on täysin jäähtynyt.
- ⚠ Älä säilytä syttyviä esineitä 1 metrin sisällä tuotteesta, sen kaapissa tai kaapin päällä.

- ⚠ Kaapissa ja sen päällä olevien esineiden lämpötila voi nousta grillin käytön aikana, joten ole varovainen, kun siirtelet esineitä.
- ⚠ ÄLÄ tuki keskihyllyjen takana olevia reikiä.
- ⚠ Älä käytä grillaamisen tai grillin sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on pitkät tai löysät hihat.
- ⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- ⚠ Älä koskaan tarkista käsin koskettamalla, onko grilli kuuma.
- ⚠ Älä käytä vettä liekkien leimahtelun hillitsemiseen tai hiilien sammuttamiseen.
- ⚠ Sammuta aina hiilet ruoanlaiton jälkeen.
- ⚠ Käytä grillikintaita aina ruoanlaiton, grillin sytyttämisen, ilmanottoaukkojen säätämisen ja kuumen grillin käsittelyn yhteydessä.
- ⚠ Käytä grillatessasi kunnollisia grillausvälineitä.
- ⚠ Älä jätä kuumia hiiliä paikkaan, jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran.
- ⚠ Älä varastoi tai peitä grilliä, ennen kuin hiilet ovat sammuneet ja poistettu grillistä ja grilli on täysin jäähtynyt.
- ⚠ Tätä grilliä ei ole tarkoitettu käytettäväksi matkailuautossa tai veneessä.
- ⚠ Tätä grilliä ei pidä koskaan käyttää lämmittimenä.
- ⚠ **VAROITUS!** Älä käytä bensiiniä tai spritiä grillin sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardien EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä (Eurooppa).
- ⚠ **VAROITUS!** Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain paikallisten standardien mukaisia sytytyskuutioita (Euroopan ulkopuoliset maat).
- ⚠ Älä päästä rasvaa tai ruoantähteitä kertymään grillin sisään tai pinnalle – PALOVAARA.
- ⚠ Älä ripusta syttyvää materiaalia olevia esineitä grillin kahvoihin.
- ⚠ Vaihda kuluneet osat – älä käytä grilliä, jos jokin osa on viallinen.
- ⚠ Älä lastaa grilliritilää liian täyteen ruokaa – aseta ruoat tasaisesti grilliritilälle.
- ⚠ **TÄRKEÄÄ!** – Pidä grilli aina tasaisella, vaakasuoralla alustalla rasvan poistumisen helpottamiseksi.
- ⚠ Varmista, että grilli on koottu oikein mukana tulevien kokoamisohjeiden mukaisesti.
- ⚠ Avaa grillin kansi, kun sytytät grillin.



Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa ja/tai asuintiloissa, kuten sisällä rakennuksessa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa tai veneessä hääkärkytysriskin välttämiseksi.

OSAT

Osien numerointi vastaa grillin kuvassa näkyviä numeroita.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| 1. Kahva | 17. Oven paneeli |
| 2. Kansi | 18. Jalkarunko |
| 3. Grilliritilä | 19. Sivupaneeli |
| 4. Hiiliritilä | 20. Lämpösuojalevy |
| 5. Tuhkankeräysastia | 21. Takapaneeli |
| 6. Hiililanka-alusta | |
| 7. Jalkarunko | |
| 8. Sivupaneeli | |
| 9. Tuhka-astia | |
| 10. Oven paneeli | |
| 11. Oven paneeli | |
| 12. Etuosan alempi poikkipalkki | |
| 13. Säleikkö | |
| 14. Keskimmäinen hyily | |
| 15. Takimmainen alempi poikkipalkki | |
| 16. Keskituki | |

KÄYTTÖOHJEET

Ennen kuin aloitat grillin käytön, varmista, että ymmärrät kaikki tämän oppaan TURVALLISUUSOHJEET.

Älä käytä naarmuttavia ruoanlaittovälineitä grilliritilällä (3) välttääksesi ritilän pinnan vahingoittumisen.

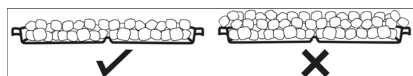
Valmistelut ennen ruoanlaittoa – Estääksesi ruokaa tarttumasta grilliritilään levitä ruoan pinnalle kevyesti öljyä pitkäkartisella sudilla ennen grillausta.

Huomaa: Kun käytät grilliäsi ensimmäistä kertaa, grillin ulkopinnan maali saattaa muuttaa hieman väriään korkean lämpötilan vaikutuksesta. Tämä on normaalia ja täysin odotettavissa.

Grillin sytyttäminen

Avaa kansi (2).

Levitä tasainen noin 4–5 cm paksu kerros grillihiiliä hiiliritilälle (4).



Levitä hiilille huolellisesti sytytysgeeliä.

Sytytä hiilet pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla.

Kun liekit sammuvat, tarkista, että hiilet alkavat hehkua punaisina.

On suositeltavaa antaa hiilien hehkua punaisina vähintään 30–40 minuuttia ennen grillaamisen aloittamista.

Älä aloita ruoan kypsentämistä, ennen kuin hiilissä on harmaa tuhkapintaa.

Grillaamisen jälkeen

Käytä grillin puhdistamiseen lämmintä vettä ja astianpesuainetta. Pyyhi kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia aineita tai välineitä.

Hankausaineiden tai terävien esineiden käyttäminen grillin puhdistukseen vahingoittaa grilliä.

Elintarviketurvallisuus

Lue nämä ohjeet, ennen kuin alat valmistaa ruokaa grillilläsi:

- Pese kätesi aina ennen ruoanlaiton aloittamista, kypsentämättömän lihan käsittelyn jälkeen ja ennen ruokailua.
- Pidä raaka liha aina erillään kypsennetystä lihasta ja muista ruoka-aineista.
- Varmista ennen ruoanlaittoa, että grilliritilän pinta ja grillausvälineet ovat puhtaita eikä niissä ole vanhoja ruoantähteitä.
- Älä käytä samoja välineitä kypsentämättömän ja kypsennetyn ruoan käsittelyyn.
- Varmista ennen syömistä, että liha on kauttaaltaan kypsää.
- Tarkista lihan kypsyys leikkaamalla siihen viiltö.
- Suuremmat lihapalat kannattaa esikypsentää ennen grillaamista.
- Puhdista grillin pinnat ja grillausvälineet käytön jälkeen.

Grillin hoito, huolto ja varastointi

- Puhdista grilli säännöllisesti käyttöjen välillä ja erityisesti, jos grilli on ollut varastoituna pidemmän aikaa.
- Varmista ennen puhdistusta, että grilli ja sen osat ovat jäähtyneet riittävästi.
- Älä koskaan kastele grilliä vedellä sen pintojen ollessa kuumat.
- Älä koskaan käsittele kuumia osia suojaamattomin käsin.
- Peitä grilli aina, kun se ei ole käytössä. Suojataksesi grilliä äärimmäisiltä sääolosuhteilta säilytä sitä varastossa tai autotallissa, kun se ei ole käytössä.
- Pitkä altistuminen auringonpaisteelle, seisovalle vedelle tai meri-ilmalle/merivedelle voi vahingoittaa grilliä. (Suojaite ei ehkä riitä suojaamaan grilliä näissä olosuhteissa).
- Pidäntääksesi grillin käyttöikää ja pitääksesi sen hyvässä kunnossa suosittelemme, että peität grillin aina, kun se jää ulos, erityisesti talvella.
- Varmista aina ennen grillin laittamista säilöön, että olet poistanut kaiken jäljelle jääneen tuhkan ja hiilen.

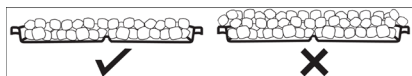
Svenska

BÅTSKÄR kolgrill



VARNING

- ⚠ Underlåtelse att läsa och följa denna manual och de säkerhetsföreskrifter som finns i den kan resultera i allvarlig kroppsskada eller död, eller brand eller explosion som orsakar skada på egendom. Säkerhetssymbolerna (⚠) uppmärksammar dig på viktig säkerhetsinformation.
- ⚠ Den här produkten ska ENBART ANVÄNDAS UTMOMHUS. Använd den ALDRIG i ett inneslutet utrymme som carport, garage, veranda, övertäckt uteplats eller under någon som helst takkonstruktion.
- ⚠ Fyll inte upp tråget för grillkol helt med kol och se till att kolen inte kommer i kontakt med grillens kropp.



- ⚠ Placera grillen på ett platt, jämnt och säkert underlag före användning.
- ⚠ Vidrör aldrig heta partier med oskyddade händer.
- ⚠ Använd inte grillen inomhus.
-Om den används inomhus kan giftig rök bildas och orsaka kroppsskador eller död.
- ⚠ Använd enbart utomhus i välventilerade utrymmen. Använd den inte i garage, byggnad, övertäckt gång eller något annat inneslutet utrymme.
- ⚠ **OBS!** Denna grill ska inte användas under takkonstruktioner i brännbara material.
- ⚠ **VARNING!** Den här grillen kommer att bli mycket het. Flytta den inte då den används.
- ⚠ **VARNING!** Håll barn och djur på avstånd.
- ⚠ Alla förändringar av denna grill kan vara farliga.
- ⚠ Lämna inte grillen utan uppmärksamhet när den används.
- ⚠ Följ alltid instruktioner för skötsel och underhåll – och rengör grillen med jämna mellanrum.
- ⚠ Säkerställ att du placerar grillen minst 1 meter från brännbara ämnen och konstruktioner.
- ⚠ Använd inte tändvätska, eller grillkol impregnerad med tändvätska, på redan varm eller het grillkol.
- ⚠ Ta inte bort aska förrän all grillkolen är helt utbrunnen och grillen är helt kall.
- ⚠ Förvara inte brandfarliga föremål närmare än 1 meter, inklusive i/på skåpet.
- ⚠ Temperaturen på föremålen i/på skåpet och själva skåpet kan öka när grillen används, så var försiktig när du placerar föremål och/eller ta bort föremål vid behov.
- ⚠ Blockera INTE hålen på baksidan av hyllplanet i mitten.
- ⚠ Bär inte kläder med långa eller vida ärmar när du använder grillen.
- ⚠ Använd inte grillen vid kraftig vind.
- ⚠ Vidrör inte grillen med dina händer för att kontrollera om den är het.
- ⚠ Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen.
- ⚠ Släck alltid grillkolen när du grillat klart.
- ⚠ Använd alltid grillvantar när du grillar, tänder, justerar spjällen och på andra sätt hanterar grillen.
- ⚠ Använd lämpliga grillverktyg när du grillar.
- ⚠ Släng aldrig varm grillkol där den kan orsaka brand.
- ⚠ Ställ inte undan grillen för förvaring och täck inte över den förrän kollen är släckt och borttagen och grillen är helt kall.
- ⚠ Den här grillen ska inte användas i husbil, husvagn eller båtar.
- ⚠ Den här grillen ska aldrig användas som värmelement.
- ⚠ **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin som tändmedel. Använd enbart braständare i enlighet med EN 1860-3 (Europa).
- ⚠ **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin som tändmedel. Använd enbart braständare i enlighet med lokala nationella standarder (i länder utanför Europa).
- ⚠ Låt inte fett eller matrester bli kvar i eller på grillen – BRANDFARA.
- ⚠ Häng inga brännbara material på grillens handtag.
- ⚠ Byt alltid ut slitna delar – använd inte grillen om den är trasig.
- ⚠ Packa inte grillgallret fullt med mat - sprid ut maten jämnt över gallret.
- ⚠ **VIKTIGT!** Se till att grillen är placerad på ett platt, jämnt underlag för att hjälpa till med fettavrinning.
- ⚠ Säkerställ att grillen är korrekt monterad enligt de medföljande monteringsanvisningarna.

⚠ Ta bort locket när du tänder grillen.



Använd inte grillen i ett begränsat och/eller beboeligt utrymme t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödlig koloxidförgiftning.

LISTA PÅ DELAR

Numreringen av delarna hänvisar till illustrationen av grillen på grafiksidan.

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Handtag | 18. Benram |
| 2. Lock | 19. Sidopanel |
| 3. Grillgaller | 20. Värmesköldpanel |
| 4. Tråg för grillkol | 21. Bakre panel |
| 5. Askuppsamlare | |
| 6. Trådlåda för träkol | |
| 7. Benram | |
| 8. Sidopanel | |
| 9. Asklåda | |
| 10. Dörrpanel | |
| 11. Dörrpanel | |
| 12. Främre nedre travers | |
| 13. Ribbor | |
| 14. Mitthylla | |
| 15. Bakre nedre travers | |
| 16. Mittstöd | |
| 17. Dörrpanel | |

ANVÄNDARINSTRUKTIONER

Innan du fortsätter var säker på att du förstår de VARNINGAR som finns i denna manual.

Använd aldrig några verktyg med slipande effekt på grillgallret (3) för att undvika att ytan skadas.

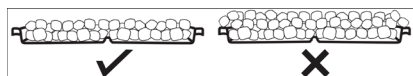
Förberedelser för grillning – För att undvika att mat fastnar på grillgallret, använd en pensel med långt skaft och stryk på ett tunt lager med matolja före varje grilltillfälle.

Notera: När du använder din grill för första gången kan färgen på utsidan av grillen skifta något i kulör på grund av den höga temperaturen. Detta är normalt och ska förväntas.

Tända grillen

Öppna locket (2).

Lägg ett cirka 4-5 cm djupt och jämnt lager av grillkol på tråget för grillkol (4).



Applicera försiktigt tändgelé på kolen.

Tänd kolen med en braständare eller tändstickor. När flammorna lägger sig, kontrollera att kolen börjar glöda.

Det är rekommenderat att kolen får glöda i minst

30-40 minuter innan grillning.

Börja inte grilla förrän kolen har en tunn beläggning av aska.

Efter grillning

Använd en fuktig trasa med varmvatten och rengöringsmedel för att rengöra grillen. Använd inga material med slippeffekt.

Användning av rengöringsmedel med slipande effekt eller vassa föremål vid rengöring skadar grillen.

Matsäkerhet

Vänligen läs och följ dessa råd när du lagar mat på grillen:

- Tvätta alltid dina händer före och efter hantering av rått kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och andra matvaror.
- Innan du grillar se till att grilltyg och grillverktyg är rena och fria från gamla matrester.
- Använd inte samma verktyg till grillad och rå mat.
- Se till att mat är ordentligt genomgrillad innan ni äter.
- För att minska risken för att servera kött som inte är klart, skär ett snitt i det för att vara säkert på att den är genomgrillad.
- Det är rekommenderat att försteka större köttbitar eller stekar innan de lagas färdigt på din grill.
- När du har använt grillen rengör alltid grilltygorna och grillverktygen.

Skötsel, underhåll och förvaring

- Rengör alltid din grill mellan användningstillfällena och särskilt när den förvarats under längre tid.
- Se till att grillen och dess delar är tillräckligt kalla innan du rengör dem.
- Slå aldrig vatten över grillen när ytorna är heta.
- Hantera aldrig heta delar med oskyddade händer.
- Lämna inte din grill oövertäckt när du inte använder den. Förvara grillen i ett skjul eller garage när du inte använder den för att skydda den mot effekterna av extrema väderförhållanden, särskilt om du bor nära ett kustområde.
- Om din grill utsätts för solsken, stående vatten, havsluft och/eller saltvatten under en längre tid kan den skadas. (Ett överdrag är inte alltid tillräckligt skydd i dessa situationer.)
- För att förlänga livstiden och behålla skicket på din grill rekommenderar vi starkt att du täcker över den om den står utomhus under en längre tid, särskilt under vintermånaderna.
- Säkerställ att all kvarvarande aska och kol tas bort innan du ställer undan grillen för förvaring.

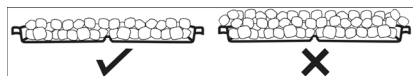
Česky

BÁTSKĀR, gril na dřevěné uhlí



VAROVÁNÍ

- ⚠ Pokud si nepřčtete tuto příručku včetně bezpečnostních varování a nebudete podle nich postupovat, vystavujete se nebezpečí vážného zranění nebo smrti, případně nebezpečí požáru či exploze, které mohou vést k poškození majetku. Bezpečnostní symboly (⚠) vás upozorní na důležité bezpečnostní informace.
- ⚠ Tento výrobek JE URČEN VÝHRADNĚ K VENKOVNÍMU POUŽITÍ. NIKDY jej nepoužívejte v uzavřených prostorách jako jsou garáže, kryté verandy a dvorky, přístřešky či nejrůznější stříšky.
- ⚠ Do grilu nasypejte pouze doporučené množství dřevěného uhlí a nedovolte, aby se uhlí dotýkalo těla grilu.



- ⚠ Gril musí stát na rovině a na nehořlavém povrchu.
- ⚠ Pro manipulaci s rozpálenými částmi používejte chňapky.
- ⚠ Nepoužívat v uzavřených prostorách!
-Pokud byste jej použili uvnitř, mohlo by dojít k hromadění toxických zplodin a k následnému zranění nebo dokonce smrti.
- ⚠ Gril používejte pouze ve venkovních, dobře větraných prostorách. Nepoužívejte ho v garážích, budovách či jiných uzavřených prostorách.
- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Tento gril byste neměli používat pod hořlavými konstrukcemi.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Povrch rozně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Děti a domácí zvířata držet z dosahu.
- ⚠ Jakákoliv úprava tohoto grilu by mohla být nebezpečná.
- ⚠ Nikdy nenechávejte gril při grilování bez dozoru.
- ⚠ Provádějte pravidelnou údržbu grilu a vždy postupujte podle návodu na údržbu.
- ⚠ Ujistěte se, že máte gril umístěn minimálně 1 metr od hořlavých materiálů či staveb.
- ⚠ Nepřidávejte tekutý podpalovač nebo dřevěné uhlí napuštěné tímto podpalovačem k uhlí, které je již rozžhavené nebo teplé.

- ⚠ Popel odstraňujte až poté, co všechno uhlí shoří a gril je zcela vychladlý.
- ⚠ Neskladujte hořlavé předměty do vzdálenosti 1 metr, včetně ve uvnitř/na skříňce.
- ⚠ Teplota předmětů ve skříňce / na skříňce a skříňky samotné se může během používání grilu zvýšit, proto buďte opatrní při pokládání předmětů a/nebo předměty v případě potřeby vyjměte.
- ⚠ NE blokujte otvory na zadní straně prostřední police.
- ⚠ Při obsluze grilu nenoste oblečení s dlouhými nebo volnými rukávy.
- ⚠ Nepoužívejte gril za velkého větru.
- ⚠ Chcete-li si zkontrolovat, zda je gril horký, nedotýkejte se ho holými rukama.
- ⚠ K hašení hořícího nebo žhavého uhlí nepoužívejte vodu.
- ⚠ Po grilování nikdy nezapomeňte uhlíky uhasit.
- ⚠ Při grilování, zapalování, nastavování ventilace a jakékoliv další manipulaci s grilem vždy používejte vhodné chňapky.
- ⚠ Při grilování používejte vhodné grilovací náčiní.
- ⚠ Nevyhazujte horké uhlíky do míst, kde mohou způsobit požár.
- ⚠ Gril ukládejte a přikrývejte až ve chvíli, kdy jsou uhlíky uhašené a uklizené a celý gril je zcela vychladlý.
- ⚠ Tento gril není určen pro užívání v rekreačních vozidlech nebo lodích.
- ⚠ Tento gril není určen k využití jako topidlo.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzin! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ!** K zapálení nebo opětovnému zapálení grilu nikdy nepoužívejte benzin nebo líh! Používejte pouze podpalovače, které splňují standardy ve vaší zemi (mimo Evropu).
- ⚠ Nikdy nechávejte na grilu usazovat mastnotu, tuk nebo zbytky jídla – HROZÍ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!
- ⚠ Na uchytý grilu nevěste žádné hořlavé materiály.
- ⚠ Opotřebované díly vždy vyměňte, s poškozenými díly gril nepoužívejte.
- ⚠ Na gril nepokládejte nadměrné množství jídla – veškeré jídlo by mělo být na roštu rovnoměrně rozloženo.

⚠ **DŮLEŽITÉ!** Gril by měl vždy stát na rovném povrchu, aby mohl tuk/masnota dobře stékat.

⚠ Před použitím se ujistěte, že gril je správně smontován v souladu s návodem k montáži.

⚠ Při zapalování grilu mějte jeho víko otevřené.



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

SEZNAM DÍLŮ

Číslování jednotlivých dílů odpovídá ilustraci grilu na grafické stránce.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Úchytka | 12. Přední spodní příčka |
| 2. Poklop | 13. Lamela |
| 3. Grilovací rošt | 14. Střední police |
| 4. Mřížka na dřevěné uhlí | 15. Zadní spodní příčka |
| 5. Popelník | 16. Střední podpěra |
| 6. Drátěný zásobník na dřevěné uhlí | 17. Panel dveří |
| 7. Rám nohou | 18. Rám nohou |
| 8. Boční panel | 19. Boční panel |
| 9. Popelník | 20. Tepelný štít |
| 10. Panel dveří | 21. Zadní panel |
| 11. Panel dveří | |

Pokyny pro uživatele

Než začnete gril používat, ujistěte se, že rozumíte všem VAROVÁNÍM uvedeným v tomto manuálu.

Grilovací rošt (3) by neměl přijít do styku s takovým kuchyňským náčiním, které by mohlo povrch roštu poškodit (ostré hrany apod.).

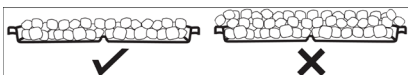
Příprava před grilováním - aby se vám potraviny nepřichytily, před každým grilováním lehce potřete povrch roštu olejem. Nejvhodnější je použít mašlovačku s dlouhou rukojetí.

Poznámka: Během prvního grilování může dojít následkem vysokých teplot k mírné změně barvy nátěru na vnější straně grilu. Je to obvyklý jev, který vás nemusí znepokojovat.

Jak zapálit gril

Otevřete poklop (2).

Na mřížku (4) nasypete rovnoměrnou vrstvu uhlí silnou 4–5 cm.



Uhlí opatrně polijte tekutým zapalovačem.

Zapalte krbovou sirkou nebo dlouhou třiskou.

Jakmile přestane uhlí hořet, zkontrolujte, zda začíná správně žhnout, tj. zářit červeně.

Doporučuje se, že by uhlí mělo být rozžhavené nejméně 30–40 minut před tím, než začnete grilovat.

Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela.

Údržba po grilování

Po grilování gril vyčistěte hadříkem namočeným ve vlhké vodě s přípravkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Čisticí prostředky s abrazivy nebo předměty s ostrými hranami by mohly gril poškodit.

Zdravotní nezávadnost potravin

Při grilování vždy postupujte v souladu s níže uvedenými radami, které si dopředu pečlivě pročtete:

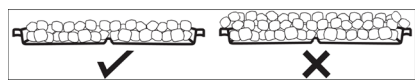
- Před manipulací se syrovým masem i po ní a také před konzumací hotového jídla si vždy umyjte ruce.
- Syrové mas uchovávejte odděleně od hotového masa i všech dalších potravin.
- Před grilováním se přesvědčte, že grilovací rošt a všechno náčiní je čisté a nejsou na něm zbytky jídla.
- Pro manipulaci se syrovým masem použijte jiné kuchyňské náčiní než na hotové potraviny.
- Před konzumací se přesvědčte, že veškeré maso je řádně propečené.
- Riziko, že maso není dostatečně propečené, snižíte tím, že maso pro kontrolu rozříznete.
- Větší kusy masa nebo maso s kostí/kloboukem je vhodnější předem tepelně upravit a teprve poté vložit na gril.
- Po grilování nezapomeňte veškeré používané náčiní a povrchy grilu očistit.

ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

- Mezi jednotlivým použitím a zejména po dlouhé době mimo provoz gril pečlivě vyčistěte.
- Než začnete gril čistit, ujistěte se, že všechny díly jsou dostatečně vychladlé.
- Horký gril nikdy nepolévejte vodou.
- Pro manipulaci s rozpálenými částmi používejte chňapky.
- Když gril nepoužíváte, nenechávejte ho odklopený. Skladujte jej v přístřešku nebo v garáži, aby nebyl vystaven nepříznivým klimatickým podmínkám.
- Pokud bude gril dlouhodobě vystaven slunečnímu svitu, mořskému vzduchu či vodě nebo bude stát ve vodě, může dojít k jeho poškození (některé z těchto nebezpečí eliminujete, pokud gril zakryjete plachtou).
- Chcete-li si zajistit dlouhou životnost grilu a jeho dobrý stav, nenechávejte jej po delší dobu venku nezakrytý, zejména během zimního období.
- Před uskladněním grilu se ujistěte, že jste z něj odstranili veškerý popel a zbytky dřevěného uhlí.



ADVERTENCIA

- ⚠ No seguir estos avisos de advertencia puede provocar daños personales graves o incluso la muerte, así como un incendio o explosión con los consiguientes daños materiales. Los símbolos de seguridad (⚠) le alertarán de información de seguridad importante.
 - ⚠ Utilice esta barbacoa SOLO AL AIRE LIBRE. NUNCA la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.
 - ⚠ No es aconsejable llenar de carbón la barbacoa completamente.
- 
- ⚠ Instala la barbacoa en una superficie estable y plana antes de utilizarla.
 - ⚠ Nunca manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.
 - ⚠ No utilizar en locales cerrados!
 - ⚠ Si se utiliza en el interior, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o incluso la muerte.
 - ⚠ Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.
 - ⚠ ¡ATENCIÓN! No utilice esta barbacoa bajo ninguna estructura elevada inflamable.
 - ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
 - ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
 - ⚠ Cualquier modificación de la barbacoa puede ser peligrosa.
 - ⚠ No deje la barbacoa sin vigilancia cuando esté en uso.
 - ⚠ Limpia la barbacoa y realiza tareas de mantenimiento con regularidad de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento.
 - ⚠ No utilice esta barbacoa a menos de un metro de distancia de cualquier material o estructura inflamable.
 - ⚠ No utilice gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón.
 - ⚠ No quite la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.

- ⚠ No guardes artículos inflamables a menos de 1 metro de distancia, ni dentro ni encima del armario.
- ⚠ La temperatura de los artículos que estén dentro o sobre el armario, así como del armario en sí incrementará durante el uso de la barbacoa, por lo que debes tener cuidado a la hora de colocar artículos o quitarlos cuando sea necesario.
- ⚠ NO bloquee los orificios de la parte posterior de la estantería central.
- ⚠ Evita llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando enciendas o uses la barbacoa.
- ⚠ No utilices la barbacoa en zonas con mucho viento.
- ⚠ No toques la barbacoa con las manos para comprobar si está caliente.
- ⚠ No utilices agua para controlar llamaradas o apagar el carbón.
- ⚠ Apaga siempre el carbón cuando termines de cocinar.
- ⚠ Lleva siempre puestas manoplas específicas para barbacoas al cocinar, encenderla, o regular las rejillas de ventilación o moverla.
- ⚠ Utiliza utensilios apropiados para barbacoas.
- ⚠ No tires nunca trozos de carbón calientes donde puedan constituir un peligro de incendio.
- ⚠ No guardes ni cubras la barbacoa hasta que los trozos de carbón estén totalmente apagados y la barbacoa se haya enfriado.
- ⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para ser utilizada en embarcaciones o vehículos recreativos.
- ⚠ Esta barbacoa no debe ser utilizada como calentador.
- ⚠ ¡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.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! No utilice alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego.
- ⚠ Utiliza únicamente encendedores que cumplan las normas nacionales en vigor en países fuera de Europa.
- ⚠ No permita que se acumule grasa o restos de alimentos en o sobre la barbacoa: RIESGO DE INCENDIO.
- ⚠ No enganche materiales combustibles en la barandilla de la barbacoa. Reemplace siempre las partes dañadas. No las utilices si han sufrido daños.
- ⚠ No sobrecargue de alimentos la rejilla de cocción. Colócalos de forma espaciada sobre la misma.

⚠ **IMPORTANTE:** compruebe que la barbacoa está situada en una superficie estable y plana para evitar que caiga la grasa.

⚠ Asegúrate de montar correctamente la barbacoa según las instrucciones que se incluyen.

⚠ Abre la tapa de la barbacoa mientras comienzas a utilizarla y la enciendes.



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.

LISTA DE COMPONENTES

La numeración de los componentes del producto se refieren a la ilustración de la barbacoa de la página gráfica.

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Asa | 20. Panel de protección térmica |
| 2. Tapa | 21. Panel trasero |
| 3. Rejilla de cocción | |
| 4. Bandeja para el carbón | |
| 5. Bandeja para las cenizas | |
| 6. Bandeja de rejilla para carbón | |
| 7. Estructura de patas | |
| 8. Cenicero | |
| 9. Panel de la puerta | |
| 10. Panel de la puerta | |
| 11. Kapı paneli | |
| 12. Travesaño inferior delantero | |
| 13. Listón | |
| 14. Estante central | |
| 15. Travesaño inferior trasero | |
| 16. Soporte central | |
| 17. Panel de la puerta | |
| 18. Estructura de patas | |
| 19. Panel lateral | |

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar la barbacoa, asegúrate de comprender las ADVERTENCIAS de precaución de este manual.

Nunca utilices productos abrasivos en la superficie de la rejilla de cocción (3), para evitar que resulte dañada.

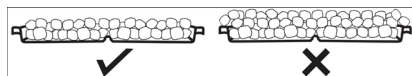
Antes de empezar a cocinar: aplica una ligera capa de aceite con un pincel de mango largo a los alimentos y evitar que se adhieran a la parrilla de cocción.

Nota: cuando utilices la barbacoa por primera vez, la pintura de la parte exterior puede cambiar ligeramente de color, debido a las altas temperaturas. Es normal.

Encender la barbacoa

Quita la tapa (2).

En la bandeja para el carbón (4) coloca una capa uniforme de carbón de unos 4-5 cm.



Introduce con cuidado en el carbón pastillas o gel de encendido.

Prende la barbacoa con una cerilla o encendedor largos.

Una vez que el tamaño de las llamas se reduzca, comprueba que el carbón comienza a enrojecer.

Es recomendable mantener las ascuas de color rojo durante 30-40 minutos antes de empezar a cocinar.

Antes de comenzar a cocinar verifica que el combustible está recubierto de cenizas.

Después de cocinar

Lava la barbacoa con agua tibia y un detergente suave. No utilices materiales abrasivos.

El uso de productos de limpieza abrasivos u objetos punzantes para lavar la barbacoa dañará el acabado.

Seguridad alimentaria

Sigue atentamente estos consejos para cocinar en la barbacoa:

- Lávate las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- No mezcles la carne cruda con la carne cocinada u otros alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrate de que la parrilla y los utensilios están limpios y no tienen restos de comida.
- No utilices los mismos utensilios para manipular la comida cocinada y sin cocinar.
- Cocina bien la carne antes de comértela.
- Para saber si la carne está bien hecha, hazle unos cortes para ver cómo está por dentro.
- Es recomendable cocinar previamente las piezas grandes de carne antes de prepararlas en la barbacoa.
- Tras cocinar en la barbacoa limpia la superficie de la parrilla y los utensilios.

Cuidado, mantenimiento y almacenaje

- Limpia regularmente la barbacoa entre uso y uso, sobre todo si está mucho tiempo sin usarse.
- Asegúrate de que la barbacoa y los componentes se han enfriado antes de limpiarla.
- No eches agua sobre la barbacoa mientras las superficies estén calientes.
- No manipules las piezas calientes sin guantes.
- Te recomendamos tapar la barbacoa cuando no la uses. Guarda la barbacoa en el garaje o trastero para protegerla de las temperaturas extremas, sobre todo si vives cerca de la costa.
- La exposición prolongada al sol, agua estancada y brisa marina puede dañar el aparato. (Puede que cubrirla no sea suficiente para proteger la barbacoa en alguno de estos casos).
- Para ampliar la vida útil y mantener la barbacoa en buen estado, te recomendamos encarecidamente taparla cuando la dejes en el exterior, durante el tiempo que sea, sobre todo en los meses de invierno.
- Antes de guardar la barbacoa, asegúrate de eliminar cualquier resto de cenizas o carbón.

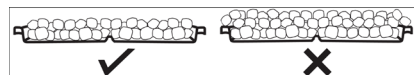
Italiano

BÅTSKÄR barbecue a carbonella



AVVERTENZE

- ⚠ Leggi queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Il mancato rispetto di queste istruzioni e delle norme di sicurezza può causare lesioni personali gravi o mortali e provocare incendi o esplosioni, con conseguenti danni alle proprietà. I simboli di sicurezza (⚠) richiamano l'attenzione su importanti informazioni riguardanti la sicurezza.
- ⚠ Questo prodotto è destinato **ESCLUSIVAMENTE ALL'USO IN AMBIENTI ESTERNI**. Non utilizzarlo MAI in spazi chiusi o coperti, come box, verande e terrazze coperte, né sotto tettoie, gazebo o strutture analoghe.
- ⚠ Non riempire completamente la vaschetta per carbone e fai in modo che il carbone non raggiunga il corpo del barbecue.



- ⚠ Posiziona il barbecue su una superficie stabile e uniforme prima di utilizzarlo.
- ⚠ Non toccare mai le parti calde del barbecue a mani nude.
- ⚠ Non utilizzarlo in ambienti chiusi.
 - Potrebbe sviluppare fumi tossici, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali.
- ⚠ Utilizza il barbecue solo all'esterno, in un luogo ben ventilato. Non utilizzarlo in garage, edifici, portici o altri luoghi chiusi.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzare il barbecue sotto una struttura realizzata con materiali combustibili.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- ⚠ Qualunque modifica apportata a questo barbecue potrebbe essere pericolosa.
- ⚠ Non lasciare il barbecue incustodito durante l'utilizzo.
- ⚠ Pulisci il barbecue ed effettua la manutenzione a intervalli regolari, seguendo le relative istruzioni.
- ⚠ Assicurati che ci sia una distanza minima di 1 metro tra il barbecue ed eventuali materiali combustibili.
- ⚠ Non aggiungere liquidi accendifuoco o carbone imbevuto di tali liquidi al carbone caldo o rovente.
- ⚠ Prima di rimuovere le ceneri, aspetta che il carbone sia completamente bruciato e spento e che il barbecue si sia raffreddato.
- ⚠ Non conservare oggetti infiammabili a una distanza inferiore a 1 metro: né sopra né all'interno del mobile.
- ⚠ La temperatura degli oggetti sopra/all'interno del mobile e quella del mobile stesso possono aumentare durante l'utilizzo del barbecue, quindi fai attenzione quando appoggi o rimuovi gli oggetti.
- ⚠ **NON** bloccare i fori sul retro del ripiano centrale.
- ⚠ Durante l'utilizzo del barbecue non indossare abiti con maniche lunghe o larghe, che possono impigliarsi.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.
- ⚠ Non toccare mai il barbecue con le mani per verificarne la temperatura.
- ⚠ Non utilizzare acqua per controllare le fiammate o spegnere il carbone.
- ⚠ Spegni sempre le braci una volta terminata la cottura.
- ⚠ Durante la cottura, l'accensione e la regolazione delle prese d'aria utilizza sempre guanti per barbecue.
- ⚠ Usa gli utensili per barbecue appropriati quando cucini.
- ⚠ Non gettare le braci roventi in punti dove potrebbero causare incendi.
- ⚠ Prima di riporre o ricoprire il barbecue assicurati che le braci siano spente e che siano state rimosse, e che il barbecue si sia completamente raffreddato.
- ⚠ Questo barbecue non deve essere utilizzato in imbarcazioni o veicoli a uso ricreativo.
- ⚠ Il barbecue non deve mai essere utilizzato come stufa.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3 (Europa).
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizza solo gli accenditori conformi agli standard nazionali locali (fuori dell'Europa).
- ⚠ Evita l'accumulo di grasso e di residui di cibo all'interno o sopra il barbecue: **RISCHIO DI INCENDIO**.
- ⚠ Non appendere alcun materiale combustibile ai manici di questo barbecue.
- ⚠ Sostituisci sempre le parti usurate. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- ⚠ Non mettere quantità eccessive di cibo sulla griglia di cottura, ma distribuisci gli alimenti uniformemente sulla superficie.
- ⚠ **IMPORTANTE!** Assicurati che il barbecue sia posizionato su una superficie piana per favorire la fuoriuscita del grasso.

- ⚠ Assicurati che il barbecue sia montato correttamente, secondo le istruzioni di montaggio fornite con il prodotto.
- ⚠ Apri il coperchio del barbecue per accenderlo e iniziare a utilizzarlo.



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.

ELENCO DEI COMPONENTI

La numerazione dei componenti del prodotto si riferisce alla figura del barbecue che si trova sul foglio delle immagini.

1. Maniglia
2. Coperchio
3. Griglia di cottura
4. Vaschetta per carbone
5. Vaschetta raccogli cenere
6. Vassoio portacarbone
7. Telaio gambe
8. Pannello laterale
9. Cassetto cenere
10. Pannello porta
11. Pannello porta
12. Traversa inferiore anteriore
13. Listello
14. Ripiano centrale
15. Traversa inferiore posteriore
16. Supporto centrale
17. Pannello porta
18. Telaio gambe
19. Pannello laterale
20. Pannello scudo termico
21. Pannello posteriore

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di procedere, accertati di aver letto e ben compreso tutte le AVVERTENZE contenute in questo manuale.

Non utilizzare mai utensili per cucinare abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie della griglia di cottura (3).

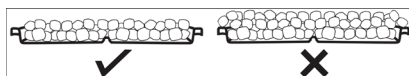
Preparativi: per evitare che il cibo si attacchi alla griglia di cottura, prima di ogni utilizzo applica sempre sulla superficie uno strato sottile di olio per cucinare, aiutandoti con un pennello dal manico lungo.

N.B.: quando usi il barbecue per la prima volta, la vernice sulle pareti esterne del prodotto può cambiare leggermente colore per via delle alte temperature. È un fenomeno assolutamente normale e prevedibile.

Accensione del barbecue

Solleva il coperchio (2).

Metti uno strato uniforme di carbone di circa 4-5 cm di spessore nella vaschetta per carbone (4).



Applica attentamente il gel per l'accensione sul carbone.

Accendi i carboni con un fiammifero lungo.

Quando le fiamme si indeboliscono, controlla che i carboni abbiano iniziato ad ardere.

Ti consigliamo di far ardere i carboni per almeno 30-40 minuti prima di iniziare a cucinare.

Inizia a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

Dopo aver cucinato

Per pulire il barbecue usa un panno inumidito con acqua calda e detersivo per piatti. Non usare alcun materiale abrasivo.

Non utilizzare prodotti abrasivi oppure oggetti affilati per la pulizia, perché possono danneggiare il barbecue.

Consigli per la sicurezza alimentare

Leggi e segui questi consigli per cucinare con il barbecue:

- Lava sempre le mani prima e dopo aver toccato carne cruda e prima di mangiare.
- Tieni la carne cruda lontana da quella cotta e da altri cibi.
- Prima di iniziare a cucinare, assicurati che le superfici della griglia e gli utensili siano puliti, senza residui di cibi cucinati precedentemente.
- Usa utensili diversi per cibi cotti e crudi.
- Assicurati che la carne sia cotta uniformemente prima di mangiarla.
- Per fare in modo che la carne sia cotta uniformemente, fai un'incisione sulla stessa.
- Per i pezzi più grandi o spessi di carne ti consigliamo di cuocerli prima e terminare la cottura sulla griglia del barbecue.
- Dopo aver cucinato pulisci sempre la griglia di cottura e gli utensili.

Pulizia, manutenzione e conservazione

- Pulisci regolarmente il barbecue tra un utilizzo e l'altro e in particolare dopo un periodo di inutilizzo prolungato.
- Prima di pulire il barbecue, assicurati che tutti i componenti si siano raffreddati.
- Non gettare mai acqua sul barbecue quando le superfici sono calde.
- Non toccare mai le parti calde del barbecue a mani nude.
- Copri sempre il barbecue quando non lo usi. Quando non utilizzi il barbecue, conservalo in un luogo riparato, come un garage, per proteggerlo da condizioni atmosferiche estreme, in particolare se vivi in zone costiere.
- L'esposizione prolungata a luce del sole, acqua stagnante, aria/acqua salmastra, potrebbe danneggiare il barbecue. (In alcune di queste situazioni non sempre è sufficiente coprire il barbecue).
- Per prolungare la durata del barbecue e mantenere quest'ultimo in ottime condizioni, copri il prodotto quando lo lasci all'aperto, specialmente nei mesi invernali.
- Prima di riporre il barbecue, assicurati di aver rimosso tutti i residui di cenere e carbonella.

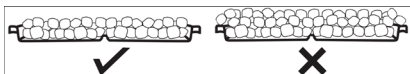
Magyar

BÁTSKÄR szenes grillsütő



FIGYELMEZTETÉS

- ⚠ Ha nem követed ezeket az útmutatásokat és biztonsági figyelmeztetéseket, az komoly balesethez vagy halálhoz vezethet, illetve tűz vagy robbanás következhet be, mely anyagi károkat okozhat. A (⚠) biztonsági jellel jelölt részek fontos biztonsági információra hívják fel a figyelmet.
- ⚠ Ez a termék CSAK A SZABADBAN SZABAD HASZNÁLNI! SOHA ne használd zárt helyiségben, pl. fedett parkolóban, garázsban, verandán, fedett belső udvaron, vagy bármilyen más fedett területen.
- ⚠ Ne töltsd túl a széntartó tálcát és ne engedd, hogy a szén hozzáérjen a grillkészülék testéhez.



- ⚠ A grillkészüléket sima, egyenes, biztonságos talajon használd.
- ⚠ Mindig használj védőeszközt, ha a forró részeket megfogod.
- ⚠ Ne használd beltéren.
 - Beltéri használatkor mérgező gázok keletkezhetnek, melyek sérülést vagy akár halált okozhatnak.
- ⚠ Csak kültéren és jól szellőző területen használd. Ne használd garázsban, épület belsejében, átjárókban vagy bármely zárt területen.
- ⚠ **FIGYELEM!** Ezt a grillsütőt nem szabad olyan helyen használni, ahol a sütő felett gyúlékony anyag van.
- ⚠ **FIGYELEM!** Ez a grillsütő nagyon átforrósodik. Működés közben ne mozdítsd meg.
- ⚠ **FIGYELEM!** Tartsd távol a gyerekeket és a háziállatokat a működő grillsütőtől!
- ⚠ A grillsütőn bármilyen változtatás veszélyes lehet.
- ⚠ Használat közben ne hagyd a grillsütőt felügyelet nélkül.
- ⚠ Mindig tartsd be a kezelési és a karbantartási utasításokat, és rendszeresen tartsd karban a készüléket.
- ⚠ Amikor használat előtt elhelyezed, gondoskodj róla, hogy bármilyen gyúlékony anyagtól vagy tárgytól minimum 1 méter távolságra legyen.
- ⚠ Soha ne önts gyújtó folyadékot vagy gyújtó folyadékkal átitatott szenet a meleg vagy forró faszénhez.
- ⚠ Ne távolítsd el a hamut addig, míg az össze faszén teljesen el nem égett és a grillsütő teljesen le nem hűlt.
- ⚠ Ne tárolj éghető anyagokat 1 méteres körzetében, illetve a szekrényen vagy a szekrényben.
- ⚠ A szekrényben vagy szekrényen lévő tárgyak hőmérséklete megemelkedhet a grill használata közben, így legyél mindig óvatos, amikor ezeket szükség esetén megérinted.
- ⚠ NE ZÁRD EL a polcos rész hátsó részén, középen lévő nyílásokat!
- ⚠ A grillsütő használata közben ne viselj hosszú ujjú vagy bő ujjú ruházatot.
- ⚠ Ne használd a készüléket erős szélben.
- ⚠ Ne érintsd meg kézzel a készüléket, mikor ellenőrizni akarod, hogy forró-e.
- ⚠ Ne használj vizet a felcsapó lángok kioltására vagy a szén lehűtésére.
- ⚠ Mindig oltsd el a parazsat, amikor végeztél a sütéssel.
- ⚠ Sütés, begyújtás, vagy a szellőző beállítása és a készülék igazítása közben mindig használj grillező kesztyűt.
- ⚠ Sütéskor csak a megfelelő eszközöket használd.
- ⚠ A forró szenet ne önts olyan helyre, ahol tűz keletkezhet.
- ⚠ Ne tedd el vagy fedd be a készüléket mindaddig, míg a faszenet el nem oltottad és el nem távolítottad, és a készülék teljesen le nem hűlt.
- ⚠ Ezt a készüléket nem szabad lakójárműveken vagy hajókon használni.
- ⚠ Ezt a készüléket soha nem szabad fűtőtestként használni.
- ⚠ **FIGYELEM!** Ne használj benzint, alkoholt vagy gyújtóanyagot a grillsütő begyújtására vagy újra gyújtására! Csak az EN 1860-3-as európai szabványnak megfelelő tüzgújtó anyagokat használj!
- ⚠ **FIGYELEM!** Ne használj benzint, alkoholt vagy gyújtóanyagot a grillsütő begyújtására vagy újra gyújtására! Európán kívül, a helyi előírásoknak megfelelő anyagokat használj!
- ⚠ Ne hagyd, hogy zsiradék, vagy ételmaradék gyűljön össze a grillkészülékben vagy grillkészüléken, mert TŰZVESZÉLYES.
- ⚠ Ne akassz semmilyen gyúlékony anyagot a készülék fogóira.

⚠ Az elhasználdott alkatrészeket mindig cseréld ki, és ha sérült alkatrészt találsz, ne használd a készüléket.

⚠ Soha ne halmozz fel túl sok ételt a grillen – egyenletesen terítsd el az ételeket a grillezőfelületen.

⚠ **FONTOS!** Győződj meg róla, hogy a készülék sima, egyenletes talajon áll, úgy, hogy a zsiradék a megfelelő helyre tud folyni.

⚠ Bizonyosodj meg róla, hogy a grill az útmutató alapján, szabályosan van összeszerelve.

⚠ Nyisd fel a tetejét begyújtáskor és a grillezés megkezdésekor.



A grillt ne használd zárt helyen, például házakban, sátrakban, lakókocsikban vagy hajókon. Végzetes szén-monoxid-mérgezést okozhat.

TARTOZÉKOK

A termék tartozékai megszámozva a grillsütőt ábrázoló rajzos oldalon található.

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. Fogantyú | 18. Lábkeret |
| 2. Fedél | 19. Oldalsó panel |
| 3. Grillsütő | 20. Hővédő panel |
| 4. Faszéntartó tálca | 21. Hátsó panel |
| 5. Hamutálca | |
| 6. Faszenes rácsstartó | |
| 7. Lábkeret | |
| 8. Oldalsó panel | |
| 9. Hamutartó | |
| 10. Ajtópanel | |
| 11. Ajtópanel | |
| 12. Elülső alsó keresztstartó | |
| 13. Lamellák | |
| 14. Középső polc | |
| 15. Hátsó alsó keresztstartó | |
| 16. Középső támasztó | |
| 17. Ajtópanel | |

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Használat előtt bizonyosodj meg róla, hogy megértetted a kézikönyv FIGYELMEZTETÉS részét. Soha ne használj karcoló konyjai eszközt a grill (3) felületén, nehogy megsérüljön.

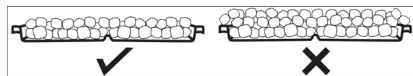
Előkészületek főzés előtt – Megelőzheted, hogy az étel odaragadjon a grillhez, ha minden grillezés előtt hosszú nyelű kefével vékonyan bekened a felületet főzőolajjal vagy más zsiradékkal.

Figyelem: az első sütés alkalmával a készülék külső oldalán a festék színe kissé elváltozhat a magas hőmérséklet következtében. Ez gyakori és teljesen normális.

A grill begyújtása

Nyisd fel a fedelet (2).

Helyezz szénét a faszéntartó tálcára (4) 4-5 cm vastagon.



Óvatosan önts tűzgyújtó gélt a szénre.

Gyújtsd meg a szénét összesodort, égő újságpapírral vagy gyufával.

Amikor a lángok kezdenek elhalni, ellenőrizd, hogy a szén vörösen izzik-e.

A szénét ajánlott 30-40 percig izzani hagyni, mielőtt a grillt használni kezded.

Ne kezd meg addig a sütést, míg a tüzelőanyagot egy vékony, szürke hamuréteg nem borítja.

A grillezés befejezése

Meleg vízbe mártott nedves ronggyal és mosogatószerrel tisztítsd meg a készüléket. Ne használj dörzsölőszert.

Éles eszközök vagy dörzsölőszer hatására a grillsütő a tisztításkor sérülhet.

Ételbiztonság

Kérjük, olvasd el a következő tanácsokat a grillezéshez:

- Nyers hús érintése előtt és után, valamint étkezés előtt mindig moss kezet.
- A nyers húst mindig tarts elkülönítve a már kész sült húsoktól és egyéb ételektől.
- Sütés előtt győződj meg róla, hogy a grillezéskészülék felülete és az eszközök tiszták és nincs rájuk száradva ételmaradék.
- Ne használd ugyanazt az eszközt a kisült húshoz mint a nyers húshoz.
- Ellenőrizd, hogy a húsok alaposan átsültek-e, mielőtt elfogyasztnád azokat.
- Át nem sült hús fogyasztását elkerülheted, ha felvágod a húst, és meggyőződsz róla, hogy alaposan átsült-e mindenhol belül is.
- A nagyobb húsokat vagy csontos húsdarabokat érdemes előfőzni, mielőtt a grillsütőn megsütöd őket.
- Használat után mindig tisztítsd meg a grillsütő felületét és az eszközöket.

Ápolás, karbantartás és tárolás

- Használatok között is rendszeresen tisztítsd meg a készüléket, különösen akkor, ha hosszú időn keresztül nem használod.
- Ügyelj rá, hogy tisztításkor a készülék összes része le legyen hűlve.
- Soha ne locsold vízzel a készüléket, amíg a felülete forró.
- Pusztá kézzel soha ne nyúlj a forró részekhez.
- Ne hagyd lefedetlenül a grillsütőt használaton kívül. Fedett tárolóban vagy garázsban tartsd, hogy megóvd az extrém időjárási viszonyoktól, különösen ha tengerpart közelében használod.
- Ha hosszabb ideig éri napfény, víz, tengeri levegő vagy sós víz, károsodhat a készülék. (Egyes esetekben a letakarás sem nyújt kellő védeltséget a fent említett viszonyok közt).
- Meghosszabbíthatod az élettartamát és megőrizheted jó állapotát, ha letakarod, amennyiben bármilyen rövid időre is szabad téren hagyod, különösen a téli hónapokban.
- Mielőtt elteszed a készüléket, bizonyosodj meg róla, hogy eltávolítottad az összes hamut és szenet.



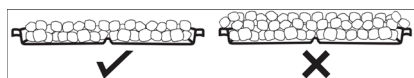
OSTRZEŻENIE

- ⚠ Nieprzeczytanie i niestosowanie się do niniejszej instrukcji i zawartych w niej ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć albo stać się przyczyną pożaru lub wybuchu powodującego uszkodzenie mienia.

Symbole bezpieczeństwa (⚠) ostrzegają o ważnej informacji dotyczące bezpieczeństwa.

- ⚠ Produkt przeznaczony jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ**. NIGDY nie używaj w pomieszczeniach zamkniętych, takich jak wiatra samochodowa, garaż, weranda, patio lub jakakolwiek konstrukcja zadaszona.

- ⚠ Nie przepelniaj tacki na węgiel węglem drzewnym i nie pozwól, aby węgiel drzewny dotykał obudowy grilla.



- ⚠ Ten grill należy przed użyciem zainstalować na stabilnym podłożu.
- ⚠ Nigdy nie dotykaj gorących części grilla gołymi rękoma.
- ⚠ Nie używaj w pomieszczeniach zamkniętych.
- ⚠ Jeżeli grill jest używany w pomieszczeniu zamkniętym, mogą wytworzyć się toksyczne opary i spowodować obrażenia ciała lub śmierć.
- ⚠ Używaj wyłącznie na otwartej przestrzeni, w dobrze wentylowanym miejscu. Nie stosować w garażu, budynku, wiacie lub jakimkolwiek innym zamkniętym pomieszczeniu.
- ⚠ **UWAGA!** Grilla nie należy używać pod łatwopalną zadaszoną konstrukcją.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie próbuj go przestawiać w trakcie grillowania.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od grilla.
- ⚠ Wszelkie przeróbki grilla mogą być niebezpieczne.
- ⚠ Nie zostawiaj grilla bez dozoru w trakcie grillowania.
- ⚠ Zawsze stosuj się do instrukcji obsługi i konserwacji i regularnie konserwuj grill.
- ⚠ Przy ustawianiu upewnij się, że grill znajduje się co najmniej 1 metr od łatwopalnych przedmiotów lub budowli.
- ⚠ Nie dolewaj rozpalki w płynie i nie dokładaj węgla impregnowanego rozpalką do ciepłego lub gorącego węgla drzewnego.
- ⚠ Nie usuwaj popiołu, zanim węgiel drzewny w pełni się nie wypali, a grill całkowicie nie ostygnie.

- ⚠ Nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych w promieniu 1 metra od urządzenia, w tym w lub na szafce.
- ⚠ Temperatura przedmiotów przechowywanych w lub na szafce, a także temperatura samej szafki może wzrosnąć podczas korzystania z grilla, dlatego zachowaj ostrożność, kładąc tam przedmioty, a w razie potrzeby je wyjmij.
- ⚠ NIE blokuj otworów z tyłu środkowej półki.
- ⚠ Nie noś odzieży z długimi lub luźnymi rękawami podczas obsługiwanego grilla.
- ⚠ Nie używaj grilla przy silnym wietrze.
- ⚠ Nie dotykaj grilla rękoma, aby sprawdzić, czy grill jest gorący.
- ⚠ Nie używaj wody do opanowania płomieni lub gaszenia węgla.
- ⚠ Zawsze zgaś węgiel po zakończeniu grillowania.
- ⚠ Podczas grillowania, rozpalania i regulowania odpowietrzników i obsługi grilla zawsze należy używać rękawic.
- ⚠ Podczas gotowania używaj odpowiednich przyborów do grillowania.
- ⚠ Nie wyrzucaj rozgrzanego węgla w miejscu, gdzie może stanowić zagrożenie pożarowe.
- ⚠ Nie odstawiaj na przechowanie, ani nie przykrywaj grilla dopóki węgiel nie zostanie ugaszony i usunięty, a grill nie będzie w pełni schłodzony.
- ⚠ Ten grill nie jest przeznaczony do stosowania w pojazdach rekreacyjnych lub łodziach.
- ⚠ Grilla nie należy nigdy stosować jako grzejnika.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalenia lub ponownego zapalenia grilla! Używaj wyłącznie rozpalki zgodnej z normą EN 1860-3 (Europa).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalenia lub ponownego zapalenia grilla! Używaj wyłącznie rozpalki zgodnej z miejscowymi krajowymi normami (poza Europą).
- ⚠ Nie pozwól, aby smar, tłuszcz lub resztki odkładały się na grillu - RYZYKO POŻARU.
- ⚠ Nie wieszaj żadnych łatwopalnych materiałów na poręczach grilla.
- ⚠ Zawsze wymieniaj zużyte części - nie używaj w przypadku stwierdzenia uszkodzenia.
- ⚠ Nigdy nie przeładowuj grilla żywnością - rozmieść żywność równomiernie na powierzchni kratki do grillowania.
- ⚠ **WAŻNE!** Upewnij się, że grill jest ustawiony na płaskim, równym podłożu, aby ułatwić ociekanie tłuszczu/oleju.
- ⚠ Upewnij się, czy grill jest prawidłowo zmontowany, zgodnie z dołączonymi instrukcjami.
- ⚠ Otwórz pokrywę podczas zapalania i uruchamiania grilla.



Nie używaj grilla w ciasnych i/lub mieszkalnych pomieszczeniach, np. domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.

LISTA FUNKCJI

Podana numeracja funkcji produktu odnosi się do ilustracji grilla na stronie graficznej.

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Uchwyt | 13. Listwa |
| 2. Pokrywa | 14. Śródkowa półka |
| 3. Krata do pieczenia | 15. Tylna dolna poprzeczka |
| 4. Blacha na węgiel | 16. Śródkowa podpora |
| 5. Tacka na popiół | 17. Panel drzwi |
| 6. Tacka na węgiel | 18. Rama nóg |
| 7. Rama nóg | 19. Panel boczny |
| 8. Panel boczny | 20. Panel osłony termicznej |
| 9. Popielniczka | 21. Panel tylny |
| 10. Panel drzwi | |
| 11. Panel drzwi | |
| 12. Przednia dolna poprzeczka | |

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Zanim przejdziesz dalej upewnij się, że rozumiesz ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji obsługi. Nigdy nie używaj szorstkich przyborów kuchennych na powierzchni kraty do pieczenia (3), aby nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni.

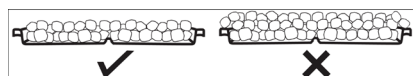
Przygotowania przed rozpoczęciem gotowania - Aby zapobiec przyklejaniu się do żywności do grilla, przed każdym grillowaniem użyj pędzla z długim trzonkiem do nałożenia cienkiej warstwy oliwy lub oleju roślinnego.

Uwaga: Podczas pierwszego grillowania lakier na zewnętrznych częściach grilla może na skutek wysokiej temperatury nieznacznie zmienić kolor. Jest to normalnie występujące zjawisko.

Rozpalanie grilla

Otwórz pokrywę (2).

Na blachę (4) wyłóż równą warstwę węgla drzewnego na grubość około 4-5 cm/1.6-1.9".



Ostrożnie nałóż na węgle rozpałkę w żelu.

Podpal węgiel długą zapalniczką lub zapalką.

Kiedy płomień zostanie zduszony, sprawdź, czy węgiel drzewny zaczął żarzyć się na czerwono.

Zaleca się, aby węgiel żarzył się przez co najmniej 30-40 minut, zanim przystąpi się do grillowania.

Nie zaczynaj grillować, zanim węgiel nie pokryje się warstwą szarego popiołu.

Zakończenie sezonu grillowania

Do umycia grilla użyj szmatki zwilżonej ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Nie używaj żadnym środków ściernych.

Stosowanie do czyszczenia ostrych przedmiotów lub ściernych środków czyszczących spowoduje uszkodzenie grilla.

Bezpieczeństwo żywności

Prosimy o przeczytanie i przestrzeganie niniejszych zaleceń dotyczących grillowania:

- Zawsze umyj ręce przed i po obróbce surowego mięsa oraz przed jedzeniem.
- Surowe mięso trzymaj zawsze z dala od mięsa gotowanego i pozostałych produktów spożywczych.
- Przed gotowaniem upewnij się, że powierzchnia grilla i przybory są czyste i wolne od resztek starego jedzenia.
- Nie używaj tych samych przyborów do obsługi potraw gotowanych i surowych.
- Przed jedzeniem upewnij się, że mięso jest dokładnie ugotowane.
- Aby uniknąć ryzyka niedogotowania mięsa, przekrój je i upewnij się, że jest w pełni ugotowane w środku.
- Zaleca się wstępne przegotowanie większych kawałków mięsa lub udźca przed ich ostatecznym gotowaniem na grillu.
- Po zakończeniu grillowania zawsze wyczyść kratkę i przybory do grillowania.

Pielęgnacja, konserwacja i przechowywanie

- Regularnie czyść grill w okresie pomiędzy stosowaniem, szczególnie po dłuższym
- okresie przechowywania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że grill i jego części są dostatecznie chłodne.
- Nigdy nie nalewaj grilla wodą, jeżeli powierzchnia grilla jest gorąca.
- Nigdy nie dotykaj gorących części grilla gołymi rękoma.
- Nie zostawiaj odkrytego grilla, kiedy nie jest używany. Kiedy grill nie jest używany przechowuj go w komórce lub garażu, aby zabezpieczyć przed skutkami ekstremalnych warunków pogodowych, szczególnie jeśli mieszkasz w pobliżu terenów nadmorskich.
- Długotrwałe wystawienie na działanie promieni słonecznych, wód stojących, morskiego powietrza/słonej wody, może spowodować uszkodzenie grilla. (W takich sytuacjach niekiedy pokrowiec może nie wystarczyć do zabezpieczenia grilla).
- Aby wydłużyć żywotność i utrzymać grill w dobrym stanie, zdecydowanie polecamy przykrywanie urządzenia pozostawianego na otwartej przestrzeni, niezależnie na jak długo, szczególnie w okresie zimowym.
- Przed przechowywaniem grilla upewnij się, że wszystkie resztki popiołu lub węgla drzewnego zostały usunięte.

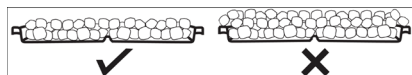
Eesti

BÄTSKÄR söegrill



HOIATUS

- ⚠ Käesoleva juhendi ja hoiatuste lugemata jätmine ning eiramine võib põhjustada kehavigastusi või surma või sinu vara hävimist tulekahjus või plahvatuses. Ohutussümbol (⚠) märgib eriti olulist ohutusala teavet.
- ⚠ See toode on mõeldud VAID ÕUES KASUTAMISEKS. ÄRA KUNAGI kasuta seda kinnises ruumis, nagu katusealune, garaaž, veranda, kaetud terrass või mis tahes katusega ehitis.
- ⚠ Ära pane söeresti liiga täis ega lase söl puutuda vastu grilli korpust.



- ⚠ Selle grilli peab enne kasutamist paigaldama tasasele pinnale.
- ⚠ Ära katsu grilli kuumi osi paljaste kätega.
- ⚠ Ära kasutage siseruumides.
 - siseruumides kasutades võivad ruumi koguneda mürgised aurud ja põhjustada kehavigastusi ning surma.
- ⚠ Kasuta vaid õues ning hästi ventileeritud kohas. Ära kasuta garaažis, hoones, katusealuses või mis tahes suletud alas.
- ⚠ **TÄHELEPANU!** Seda grilli ei tohi kasutada kergesti süttivate materjalide all.
- ⚠ **HOIATUS!** Grill muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Ära ürita grilli liigutada.
- ⚠ **HOIATUS!** Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal.
- ⚠ Grilli modifitseerimine võib osutada ohtlikuks.
- ⚠ Ära jäta grilli kasutamise ajal järelevalveta.
- ⚠ Järgi alati hooldusjuhiseid - hoolda ja puhasta grilli regulaarselt.
- ⚠ Ohutuse tagamiseks paiguta grill vähemalt 1 meetri kaugusele kergesti süttivatest esemetest või konstruktsioonidest.
- ⚠ Ära lisa soojadele või tulistele sütele süütevedelikke või sütt, mis on süütevedelikuga immutatud.
- ⚠ Ära eemalda tuhka enne, kui süsi on täiesti ära põlenud ja grill on täielikult maha jahtunud.
- ⚠ Ära hoia kergestisüttivaid esemeid lähemal kui 1 meetri ega kapis või kapi peal.

- ⚠ Grilli kasutamise ajal võib kapis või kapi peal hoitavate esemete või kapi enda temperatuur tõusta, nii et ole esemeid kapi/kappi paigutades ettevaatlik.
- ⚠ ÄRA KATA KINNI keskmise riikli tagaosas olevaid avasid.
- ⚠ Ära kanna pikkade või lehvivate varrukatega riideid grilli juures tegutsemisel.
- ⚠ Ära kasuta grilli tugeva tuulega.
- ⚠ Grilli temperatuuri kontrollimiseks ära puuduta grilli kääga.
- ⚠ Ära kasuta vett tekkinud leekide või grillsöe kustutamiseks.
- ⚠ Kustuta süsi alati, kui oled grillimise lõpetanud.
- ⚠ Käte kaitsmiseks tuleb alati kanda pikki pajakindaid - nii süütamisel, küpsetamisel, tuulutusavade reguleerimisel kui ka grilli muul käsitsemisel.
- ⚠ Kasuta grillil toiduvalmistamiseks õigeid tarvikuid.
- ⚠ Ära viska kuuma sütt ära, kuna see võib olla tuleohtlik.
- ⚠ Ära kata grilli kinni ega pane ära enne, kuni süsi on kustunud ja eemaldatud ning grill on täielikult maha jahtunud.
- ⚠ Grill ei ole ette nähtud kasutamiseks vabaaja sõidukitel või paatidel
- ⚠ Grilli ei tohi kunagi kasutada kütteseadmena.
- ⚠ **HOIATUS!** Ära kasuta grilli süütamiseks või uuesti süütamiseks piiritust või bensiini! Kasuta vaid süütajaid, mis on vastavuses EN 1860-3 (Euroopa) standarditega.
- ⚠ **HOIATUS!** Ära kasuta grilli süütamiseks või uuesti süütamiseks piiritust või bensiini! Kasuta vaid süütajaid, mis on vastavuses kohalike standarditega (väljaspool Euroopat).
- ⚠ Ära lase rasval või rasvastel toidujääkidel koguneda grillile - TULEKAHJU OHT.
- ⚠ Ära riputa grilli osade külge kergestisüttivaid materjale.
- ⚠ Alati vaheta välja kõik kulunud osad - ära kasutage enne, kui kahjustus on leitud.
- ⚠ Ära lisa grillirestile liiga palju toiduaineid - aseta toit grillile ühtlaselt.
- ⚠ **OLULINE!** Paiguta grill tasasele pinnale, et rasv saaks maha joosta.
- ⚠ Veendu, et grill on korralikult kokku pandud, vastavalt kaasasolevatele juhistele.
- ⚠ Ava süütamise ajal kaas.



Ära kasuta grilli suletud ja/või eluruumides, nt majas, telgis, autoelamus, vagunelamus või paadis. Vingugaasi mürgitus võib lõppeda surmaga.

Osade loetelu

Grilli illustratsioonil kujutatud osade loetelu:

1. Käepide
2. Kate
3. Grill
4. Sõealus
5. Tuhakast
6. Kokoglu stieplu papiäte
7. Jalaraam
8. Külgpaneel
9. Tuhakast
10. Uksepaneel
11. Uksepaneel
12. Eesmine alumine ristlatt
13. Liist
14. Keskmise riil
15. Tagumine alumine ristlatt
16. Keskmise tugi
17. Uksepaneel
18. Jalaraam
19. Külgpaneel
20. Soojuskaitsepaneel
21. Tagumine paneel

KASUTUSJUHEND

Enne jätkamist veendu, et sa mõistad selles juhendis olevaid hoiatusi (HOIATUS!).

Ära kunagi kasuta küpsetusresti (3) pinnal abrasiivseid toiduvalmistusriistu, et vältida pinna kahjustamist.

Ettevalmistused enne toidu valmistamist – selleks, et toit ei kleepuks grilli küpsetusresti külge, kasuta enne grillimist pikka pintsli või pintselda küpsetusresti õrnalt toiduvalmistamis- või taimeõliga.

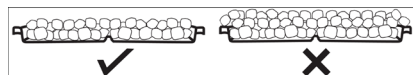
Märkus. Esmakordsel grillimisel võib grilli välispinnal olev värv kõrgete temperatuuride tõttu veidi muutuda. See on tavaline.

Grilli süütamine

Avage kate (2).

Lisage grillisüsi ühtlase 4-5 cm kihina sõealusele (4).

Lisage sütele ettevaatlikult süütamisgeel.



Süüdake söed pika vahaküünla või tikuga.

Kui leegid on kustunud, kontrollige, et söed hakkaksid punaselt hõõguma.

Soovitame, et söed jääksid punaselt hõõguma vähemalt 30-40 minutiks enne küpsetamisega alustamist.

Ärge alustage küpsetamist enne, kui söed on kattunud tuhaga.

Peale grilli kasutamist

Kasutage niisket lappi, sooja vett ja pesuvahendit grilli puhastamiseks. Ärge kasutage pesuaineid, mis sisaldavad abrasiivseid materjale.

Teravad esemed või abrasiivsed puhastusvahendid kahjustavad grilli.

Toiduohutus

Palun lugege ja järgige neid nõuandeid toidu valmistamise kohta grillil:

- Peske alati enne ja pärast toore liha kokku puutumist käsi.
- Toores liha ei tohi kokku puutuda juba küpsetatud lihaga.
- Enne grillimist veenduge, et grill ja tarvikud on puhtad ja puhastatud vanadest toidujääkidest.
- Ärge kasutage samu köögiriistu kuumtöödeldud ja toore toidu juures.
- Veenduge enne serveerimist, et liha on korralikult küpsenud.
- Et liha küpseks korralikult läbi, lõigake liha lahti, see aitab lihal läbi küpseda.
- Suuremate lihatükkide puhul soovitame neid eelnevalt küpsetada, enne grillile asetamist.
- Pärast grilli kasutamist ja toiduvalmistamist sellel, peske grill ja kasutatud tarvikud alati puhtaks.

Hooldamine ja hoiustamine

- Puhasta grilli regulaarselt kasutuskordade vahel ja eriti pärast pikemat hoiustamist.
- Veendu, et grill ja kõik selle osad on enne puhastamist piisavalt jahtunud.
- Ära kustuta grilli veega, kui selle pind on kuum.
- Ära kunagi katsu grilli osi, kui need on kuumad.
- Kui grilli ei kasutata, kata grill kinni. Hoia oma grilli kuuris või garaazis, kui sa seda ei kasuta, et kaitsta seda äärmuslike ilmastikutingimuste eest, eriti juhul, kui elad rannikualal.
- Grilli võivad kahjustada pikaajaline päikese käes seismine, vesi, mereõhk/merevesi. (Grillile kaane asetamine ei pruugi alati olla piisav kaitse).
- Selleks, et pikendada grilli kasutusiga ning säilitada selle hea seisukord, soovitame grilli kinni katta, kui see jääb mõneks ajaks õue, eriti talvekuudel.
- Enne, kui paned grilli ära, veendu, et sellest on eemaldatud söed ja kogu tuhk.

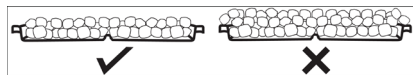
Latviešu

BĀTSKĀR ogļu grils



BRĪDINĀJUMS

- Šīs brošūras un drošības brīdinājumu neizlasīšana un neievērošana var izraisīt nopietnas traumas vai nāvi, kā arī īpašuma bojājumus, ugunsgrēku vai sprādzienu. Drošības simboli (⚠) ietver svarīgu drošības informāciju.
- Šo precī drīkst lietot TIKAI ĀRĀ. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nelietojiet slēgtās telpās, piemēram, verandās vai terasēs, kā arī zem jebkādam jumta konstrukcijām.
- Nepārpildī ogļu paplāti ar ogļēm un nepieļauj, ka ogles saskaras ar grila karkasu.



- Novieto grilu uz līdzenas, stabilas, nedegošas virsmas vai uz zemes.
- Nekādā gadījumā nepieskaries karstam grilam ar neaizsargātām rokām.
- Nelieto telpās.
-Telpās var noplūst toksiskas gāzes, tādējādi izraisot miesas bojājumus vai nāvi.
- Lietojiet tikai vietās ar labu gaisa apmaiņu. Nelietojiet garāžās, ēkās, balkonos vai jebkurā citā slēgtā vietā.
- UZMANĪBU!** Šo grilu nav paredzēts izmantot zem atvērtām konstrukcijām, kas izgatavotas no ugunsnedroša materiāla.
- BRĪDINĀJUMS!** Grils ļoti sakarst. Lietošanas laikā to nedrīkst pārvietot.
- BRĪDINĀJUMS!** Lieto grilu drošā attālumā no bērniem un mājdzīvniekiem.
- Jebkāda grila pārveidošana var būt bīstama.
- Lietošanas laikā neatstāj grilu bez uzraudzības.
- Ņem vērā kopšanas un apkopes norādījumus un veic regulāru grila apkopi.
- Izvēloties grila atrašanās vietu, ņem vērā, ka tam jāatrodas vismaz 1 m attālumā no jebkādiem uzliesmojošiem priekšmetiem vai konstrukcijām.
- Ja grils ir karsts vai silts, nekādā gadījumā nepievieno tam degšķidrumu vai degšķidrumā samērcētas ogles.
- Pelnus drīkst izmest tikai pēc tam, kad ogles ir pilnīgi izdegušas un grils ir atdzisis.
- Neglabāt viegli uzliesmojošus priekšmetus tuvāk nekā 1 metra attālumā, kā arī skapīti vai uz tā.
- Grila lietošanas laikā skapīti vai uz skapīša esošo priekšmetu temperatūra var paaugstināties, tāpēc ir jāievēro piesardzība priekšmetu novietošanā un vajadzības gadījumā priekšmeti ir jāizņem vai jānoņem.
- NEBLOKĒT atveres vidējā plaukta mugurpusē.
- Lietojot grilu, nevalkā apģērbu ar garām vai valģīgām piedurknēm.
- Nelieto grilu spēcīgā vējā.
- Nepieskaries grilam ar rokām, lai pārbaudītu tā temperatūru.
- Nekādā gadījumā nekontrolē un nedzēsiet grila liesmu ar ūdeni.
- Pēc gatavošanas iztīri grilu un izņem ogles.
- Gatavojot, aizdedzinot, pārvietojot vai regulējot grila atveres vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.
- Gatavojot izmanto atbilstošus instrumentus.
- Neizmet karstas ogles vietā, kur tās varētu aizdegties un izraisīt ugunsgrēku.
- Nepārkļāv neuzglabāt grilu pirms tas nav pilnībā atdzisis un, ja tajā vēl atrodas ogles.
- Grilu nedrīkst lietot transporta līdzekļos un laivās.
- Nekādā gadījumā neizmanto grilu kā sildītāju.
- BRĪDINĀJUMS!** Grila aizdedzināšanai nekādā gadījumā nedrīkst izmantot degvielu, alkoholu vai šķiltavu degšķidrumu! Izmantojiet tikai aizkurus, kas atbilst EN 1860-3 prasībām (Eiropā).
- BRĪDINĀJUMS!** Pirmajai vai atkārtotai aizdedzināšanai nedrīkst lietot šķidrumu, kas satur spirtu, vai benzīnu! Izmanto tikai aizkurus, kas atbilst vietējiem noteikumiem, ja atrodies ārpus ES.
- Grilam jābūt tīram no eļļas, taukiem un ēdiena paliekām – AIZDEGŠANĀS RISKS.
- Nekādā gadījumā uz grila nenovieto viegli uzliesmojošus materiālus.
- Nomaini nolietoto detaļas – ja konstatēti bojājumi, grilu nedrīkst izmantot.
- Nepārslogo grilu – vienmērīgi izvieto pārtikas produktus pa visu grila virsmu.
- SVARĪGI!** Pārliecinies, ka grils ir novietots uz stabilas, līdzenas virsmas, lai no grila varētu notecēt taukvielas.

⚠ Pārlicinies, ka grila montāža ir veikta atbilstoši komplektā iekļautai instrukcijai.

⚠ Aizdedzinot grilu un uzsākot gatavošanu, atver vāku.



Nelietot grilu ierobežotās vai dzīvojamās telpās, piemēram, mājās, teltīs, treileros, kempingos, laivās. Iespējama dzīvībai bīstama saindēšanās ar oglekļa monoksīdu.

GRILA DAĻAS

Preces daļu numurējums atbilst numurējumam attēlā.

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Rokturis | 19. Sānu panelis |
| 2. Vāks | 20. Siltuma aizsardzības panelis |
| 3. Restes | 21. Aizmugurējais panelis |
| 4. Nodalījums oglēm | |
| 5. Nodalījums pelniem | |
| 6. Kokogļu stieplu paplāte | |
| 7. Kāju rāmis | |
| 8. Sānu panelis | |
| 9. Pelnu trauks | |
| 10. Durvju panelis | |
| 11. Durvju panelis | |
| 12. Priekšējā apakšējā traversa | |
| 13. Lameles | |
| 14. Vidējais plaukts | |
| 15. Aizmugurējā apakšējā traversa | |
| 16. Vidējais balsts | |
| 17. Durvju panelis | |
| 18. Kāju rāmis | |

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Pirms turpināt, pārlicinieties, ka jums ir saprotami visi šīs instrukcijas BRĪDINĀJUMI.

Lai nesabojātu restu (3) virsmu, nekādā gadījumā neizmantojiet abrazīvus instrumentus.

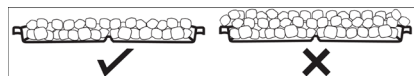
Sagatavošanās darbi: Lai ēdiens nepieliptu pie restu virsmas, pirms katras lietošanas reizes apsmērējiet to ar plānu cepamās eļļas kārtiņu, izmantojot garu otu.

Uzmanību: Pirmajā grila lietošanas reizē karstās temperatūras ietekmē grila krāsa var nedaudz mainīties. Tas ir normāli.

Grila iedegšana

Atver vāku (2).

Nodalījumā, kas paredzēts oglēm (4), vienmērīgā, 4-5 cm biezā kārtā ieliec ogle.



Uzmanīgi uz oglēm uzklāj aizdegšanas gēlu.

Aizdedzini ogle ar garu degli vai sērkokiem.

Kad liesmas nodzisušas, pārbaudi, vai ogle ir aizdegušas (ir sarkanas).

Pirms ēdiena gatavošanas ogle ieteicams dedzināt vismaz 30-40 minūtes.

Pirms ēdiena gatavošanas oglēm jābūt pārklātām ar pelnu kārtiņu.

Grila sezonas beigas

Tīriet grilu ar siltu ūdeni, trauku mazgājamo līdzekli un mitru lupatu. Nekādā gadījumā neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi un asi priekšmeti var grilu sabojāt.

Pārtikas drošība

Gatavojot uz grila, ņemiet vērā turpmāk minētos ieteikumus:

- Pirms un pēc svaigas gaļas gatavošanas pirms ēšanas vienmēr nomazgājiet rokas.
- Turiet svaigu gaļu atsevišķi no termiski apstrādātas gaļas un citiem pārtikas produktiem.
- Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka grils, tā instrumenti un virsma ir pilnīgi tīri un bez ēdiena atliekām.
- Neizmantojiet vienus un tos pašus instrumentus ar svaigu un termiski apstrādātu gaļu.
- Pirms ēšanas pārlicinieties, ka gaļa ir pilnīgi gatava.
- Iegrieziet gaļā, lai pārlicinātos, ka tā ir pilnīgi gatava.
- Pirms lielu gaļas gabalu vai kaulu grilēšanas ieteicams tos vispirms termiski apstrādāt.
- Pēc grilēšanas vienmēr kārtīgi notīriet grilu, visus instrumentus un virsmas.

Kopšana un glabāšana

- Grils ir jātīra regulāri starp tā lietošanas reizēm, kā arī pēc ilgstošas uzglabāšanas.
- Pirms tīrīšanas pārlicinieties, ka grils un visas tā detaļas ir pietiekami atdzisušas.
- Nekādā gadījumā nelej ūdeni uz karsta grila.
- Nekādā gadījumā nepieskariet karstam grilam ar neaizsargātām rokām.
- Kad grils netiek izmantots, to nepieciešams aplāt. Lai pasargātu grilu no nelabvēlīgas laikapstākļu ietekmes, glabā to nojumē vai garāžā - jo īpaši, ja dzīvo piejūras reģionā.
- Ilgstoša saules staru, ūdens, jūras sāls/sālsūdens iedarbība var sabojāt grilu. (Grila pārvalks nepasargā grilu visos gadījumos).
- Ja grils tiek ilgstoši glabāts ārā, to ieteicams aplāt ar pārvalku - jo īpaši ziemas mēnešos.
- Pirms grila novietošanas glabāšanai pārlicinieties, ka no tā izņemti pelni un ogle.

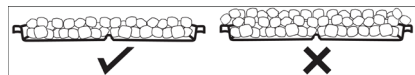
Lietuvių

Anglinė kepsninė BĀTSKĀR



ISPĖJIMAS

- ⚠ Būtina perskaityti šias taisykles ir saugos įspėjimus bei jų laikytis, kad išvengtumėte sužalojimų, nelaimingų atsitikimų, nesukeltumėte gaisro ar sprogimo, kurie gali padaryti daug žalos. Ženkla (⚠) žymima svarbi saugaus naudojimo informacija.
- ⚠ Gaminys skirtas NAUDOTI TIK LAUKE. NIEKADA nenaudokite uždaroje patalpoje, pavyzdžiui, pavėsinėje, garaže, dengtose terasose ar kituose dengtuose statiniuose.
- ⚠ Nepripilkite per daug anglių: anglys neturėtų liestis prie kepsninės korpuso.



- ⚠ Prieš naudodami, kepsninę pastatykite ant lygaus paviršiaus.
- ⚠ Nelieskite karštų kepsninės dalių plikomis rankomis.
- ⚠ Nenaudokite patalpose.
 - Naudojant patalpose gali susidaryti nuodingi dūmai, kilti pavojus sveikatai ir gyvybei.
- ⚠ Naudokite tik atviroje vietoje lauke. Negalima degti kepsninės garaže, pastate ar kitose uždaroje vietose, taip pat skersvėjyje.
- ⚠ **DĖMESIO!** Kepsninės negalima naudoti patalpose ir degiomis medžiagomis dengtuose statiniuose.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS!** Kepsninė stipriai įkaista, todėl nebandykite jos judinti ar perkelti, kai užkurta.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS!** Saugokite nuo vaikų ir augintinių.
- ⚠ Bet kokie kepsninės konstrukcijos pakeitimai gali būti pavojingi.
- ⚠ Nepalikite užkurtos kepsninės be priežiūros.
- ⚠ Visada laikykitės priežiūros ir naudojimo taisyklių – tinkamai prižiūrėkite kepsninę.
- ⚠ Kepsninę statykite mažiausiai 1 metro atstumu nuo degių daiktų, medžiagų ar statinių.
- ⚠ Negalima pilti degamojo skysčio ar juo aplietų anglių ant šiltų / įkaitusių anglių.
- ⚠ Pelenus galima valyti tik tada, kai anglys visiškai sudega, o kepsninė atvėsa.
- ⚠ Nelaikykite degių daiktų arčiau kaip 1 metro atstumu, taip pat ir ant spintelės / po ją.
- ⚠ Naudojant kepsninę gali padidėti daiktų, esančių ant spintelės ir pačioje spintelėje, temperatūra, todėl būkite atsargūs dėdami daiktus šalia ir (ar) prireikus išimkite juos.
- ⚠ **NEUŽBLOKUOKITE** angų vidurinės lentynos gale.
- ⚠ Kepdami ant kepsninės nedėvėkite ilgų, laisvų drabužių ilgomis rankovėmis.
- ⚠ Nenaudokite kepsninės pučiant stipriam vėjui.
- ⚠ Norėdami patikrinti, ar kepsninė įkaitusi, jokių būdu nelieskite jos plikomis rankomis.
- ⚠ Negalima liepsnos ar anglių gesinti vandeniu.
- ⚠ Anglis būtina užgesinti, kai maistas iškepa ir kepsninės nenaudosite.
- ⚠ Būtinai mūvėkite specialias pirštines kepdami, degdami kepsninę ar reguliuodami jos vėdinimo angas bei kitaip ją naudodami.
- ⚠ Kepdami naudokite tinkamus kepsninės įrankius.
- ⚠ Nepilkite karštų anglių ten, kur jos galėtų sukelti gaisrą.
- ⚠ Neuždenkite kepsninės ir nepalikite jos, kol neišvalysite atvėsusių anglių ir pati kepsninė visiškai neatvės.
- ⚠ Kepsninės negalima naudoti nameliuose ant ratų ar valtyse.
- ⚠ Draudžiama naudoti kepsninę vietoj šildytuvo.
- ⚠ **ISPĖJIMAS!** Kepsninei uždegti nenaudokite benzino, spirito ar žiebtuvėlių skysčio! Naudokite tik standarto EN 1860-3 (Europoje) reikalavimus atitinkančius degiklius.
- ⚠ **ISPĖJIMAS!** Nenaudokite benzino, spirito ar žiebtuvėlių skysčio kepsninei uždegti / pakartotinai uždegti! Naudokite tik šalyje galiojančių standartų (ne Europoje) reikalavimus atitinkančius degiklius.
- ⚠ Neleiskite riebalams ar maisto likučiams kauptis kepsninėje ar ant jos – GALI KILTI GAISRAS.
- ⚠ Nekabinkite degių medžiagų ant kepsninės rankenų.
- ⚠ Visada pakeiskite nusidėvėjusias dalis. Nenaudokite aptikę defektų.
- ⚠ Nedėkite per daug maisto produkto ant grotelių, tolygiai paskirstykite produktus per visą grotelių plotą.
- ⚠ **SVARBU!** Kepsninę statykite ant lygaus paviršiaus ar žemės, kad neištekėtų riebalai.
- ⚠ Įsitikinkite, kad kepsninė yra tinkamai pagal instrukcijas surinkta.

⚠ Kurkite ir ruoškite kepsninę naudojimui nukėlę dangtį.



Nenaudokite kepsninės ankštose ir (ar) gyvenamose patalpose: namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų, vagonėliuose, valtyse. Apsinuodijimas anglies monoksidu gali būti mirtinas.

SUDEDAMOSIOS DALYS

Sudedamosios dalys pažymėtos taip, kaip kepsninės paveikslėlyje.

- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Rankena | 20. Šilumos skydelis |
| 2. Gaubtas | 21. Galinė panelė |
| 3. Grotelės | |
| 4. Anglių padėklas | |
| 5. Pelenų padėklas | |
| 6. Vielinis medžio anglies padėklas | |
| 7. Kojelių rėmas | |
| 8. Šoninė panelė | |
| 9. Peleninė | |
| 10. Durų panelė | |
| 11. Durų panelė | |
| 12. Priekinė apatinė skersinė dalis | |
| 13. Lentelės | |
| 14. Vidurinė lentyna | |
| 15. Galinė apatinė skersinė dalis | |
| 16. Vidurinė atrama | |
| 17. Durų panelė | |
| 18. Kojelių rėmas | |
| 19. Šoninė panelė | |

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Prieš naudodami, atidžiai perskaitykite instrukcijas ir JSPĖJAMUOSIUS tekstus.

Negalima valyti grotelių (3) aštriais kepimo įrankiais, nes galite sugadinti paviršių.

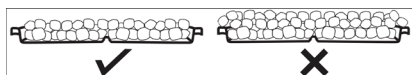
Pasiruošimas prieš gaminant - Kad maisto produktai nekibtų prie grotelių, prieš kepdami patepkite jas augaliniu ar kt. aliejumi. Naudokite kepsninės teptuką ilgą rankena.

Pastaba: kepant pirmą kartą, kepsninės išorinės pusės spalva gali pakisti dėl aukštos temperatūros. Tai normalu ir tikėtina.

Kaip užkurti kepsninę

Atidarykite kepsninės gaubtą (2).

Įpilkite anglių į anglių padėklą (4), kad susidarytų lygus, apie 4–5 cm sluoksnis.



Atsargiai apšlakstykite anglis degiuoju skysčiu. Uždekite anglis ilgų degikliu ar degtuku.

Liepsnai užgesus patikrinkite, ar anglis žėruoja raudonai.

Rekomenduojama, kad anglys būtų įkaitusios iki raudonumo bent 30–40 min. iki kepimo.

Nekepkitė, kol anglys nepasidengusios plonu pelenų sluoksniu.

Po naudojimo

Kepsninę valykite drėgna šluoste ir plovikliu.

Nenaudokite šurkščių medžiagų ir šveitiklių.

Valikliai su šveičiamosiomis dalelėmis ir aštrūs įrankiai gali pakenkti.

Maisto sauga

Perskaitykite šiuos patarimus ir vadovaukitės jais gamindami maistą kepsninėje:

- Visas plaukite rankas prieš ir po darbo su žalia mėsa, taip pat prieš valgį.
- Visada laikykite žalią mėsą atskirai nuo virtos/keptos ir kitų produktų.
- Prieš kepdami įsitikinkite, kad kepsninės grotelės ir įrankiai švarūs ir ant jų nėra maisto likučių.
- Nenaudokite tų pačių įrankių virtiems/keptiems ir neapdorotiems maisto produktams.
- Prieš valgydami, patikrinkite, ar mėsa tikrai iškepus.
- Kad mėsa būtų tinkamai paruošta, perpjaukite jos gabalėlį patikrindami, ar ji tikrai iškepusi.
- Didesnius mėsos gabalus ar mėsą su kaulu rekomenduojama apvirti prieš kepant kepsninėje.
- Po kepimo, visada išvalykite grotelės ir įrankius.

Priežiūra ir laikymas

- Po kiekvieno kepimo išvalykite kepsninę, taip pat svarbu ją išvalyti, jei ilgą laiką nebuvo naudojama.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad visa kepsninė užtektinai atvėsusi.
- Nepilkite vandens ant karštos kepsninės.
- Nelieskite įkaitusios kepsninės dalių plikomis rankomis.
- Laikykite kepsninę uždengtą. Sandėliuokite ją tam skirtoje patalpoje arba garaže, kur nėra didelių temperatūros pokyčių ir ekstremalių oro sąlygų keliamo pavojaus. Tai ypač svarbu, jei gyvenate netoli vandens telkinių ar pajūryje.
- Kepsninei gali pakenkti ilgalaikis buvimas saulėje, stovintis vanduo, druskingas pajūrio oras ir jūros vanduo (kepsninės dangtis gali nepakankamai saugoti nuo tokių sąlygų).
- Norint, kad kepsninė ilgiau tarnautų, lauke reikia ją visada laikyti uždengtą, ypač žiemą.
- Išpilkite anglis ir išvalykite pelenus prieš sandėliuodami kepsninę.

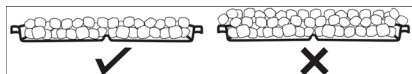
Portugues

BÅTSKÄR grelhador a carvão



ATENÇÃO

- ⚠ Não seguir os avisos de segurança e instruções deste manual pode dar origem a ferimentos graves ou morte, bem como provocar um incêndio ou explosão. Os símbolos de segurança (⚠) indicam-lhe informações de segurança importantes.
- ⚠ Este produto está apto APENAS PARA USAR NO EXTERIOR. NUNCA utilize o grelhador em espaços fechados como a garagem, varanda, pátio coberto ou sob uma estrutura de qualquer tipo.
- ⚠ Nunca encha o tabuleiro com demasiado carvão nem deixe que o carvão toque no corpo do grelhador.



- ⚠ Antes de utilizar o grelhador, instale-o numa superfície nivelada e segura.
- ⚠ Nunca manipule os componentes aquecidos com as mãos desprotegidas.
- ⚠ Não usar em espaços fechados.
-Se for usado em espaços fechados, vão acumular-se fumos nocivos à saúde, podendo inclusive causar a morte.
- ⚠ Utilizar apenas no exterior, numa zona bem ventilada. Não utilizar numa garagem, edifício ou em qualquer zona fechada.
- ⚠ **ATENÇÃO!** Este grelhador não deve ser usado debaixo de uma construção que possa ser facilmente inflamável.
- ⚠ **AVISO!** Durante a sua utilização, o grelhador vai aquecer muito. Não tente movê-lo em funcionamento.
- ⚠ **AVISO!** Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados do grelhador.
- ⚠ Qualquer modificação feita ao grelhador pode ser perigosa.
- ⚠ Não deixe este grelhador sem supervisão durante a utilização.
- ⚠ Siga sempre as instruções de manutenção e faça regularmente a manutenção ao seu grelhador.
- ⚠ Ao posicionar o grelhador, certifique-se de que está a, pelo menos, 1 metro de distância de objetos ou estruturas inflamáveis.
- ⚠ Não utilize nenhum líquido inflamável ou carvão impregnado com líquido inflamável para acender o carvão.
- ⚠ Não remova as cinzas do grelhador até que o carvão tenha ardido completamente e que o grelhador tenha arrefecido.

- ⚠ Não guarde artigos inflamáveis a menos de 1 metro de distância, nem dentro nem sobre o armário.
- ⚠ A temperatura dos artigos dentro e sobre o armário, bem como do próprio armário, podem aumentar durante a utilização do grelhador. Por isso, tenha cuidado ao colocar e/ou remover os artigos, quando necessário.
- ⚠ NÃO bloqueie os orifícios na parte posterior da estante central.
- ⚠ Quando utilizar o grelhador, não use roupas com mangas largas ou compridas.
- ⚠ Não utilize o grelhador com vento forte.
- ⚠ Não toque no grelhador com as mãos para verificar se está quente.
- ⚠ Não use água para controlar as chamas ou apagar as brasas.
- ⚠ Deixe apagar bem as brasas quando terminar de grelhar.
- ⚠ As luvas para grelhador devem ser sempre usadas para cozinhar, acender ou regular a ventilação e para manusear o grelhador.
- ⚠ Use utensílios adequados enquanto cozinha.
- ⚠ Não despeje brasas acesas em sítios onde haja risco de incêndio.
- ⚠ Não guarde nem tape o grelhador até que as brasas se extingam e sejam removidas e o grelhador tenha arrefecido completamente.
- ⚠ Este grelhador não é adequado para ser usado em veículos de recreio ou barcos.
- ⚠ Este grelhador não deve ser usado como aquecimento.
- ⚠ **ATENÇÃO!** Não use gasolina ou outro líquido inflamável para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas que estejam em conformidade com a norma EN 1860-3 (Europa)
- ⚠ **ATENÇÃO!** Não use gasolina ou outro líquido inflamável para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas que estejam em conformidade com normas nacionais locais (países fora da Europa).
- ⚠ Não deixe que a gordura ou restos de alimentos se acumulem no grelhador – RISCO DE INCÊNDIO.
- ⚠ Não pendure materiais inflamáveis na parede do grelhador.
- ⚠ Substitua sempre os componentes gastos ou danificados – não usar quando danificados.
- ⚠ Nunca sobrecarregue a grelha com alimentos – a comida deve ser uniformemente espaçada na grelha.
- ⚠ **IMPORTANTE!** Certifique-se de que o grelhador está posicionado numa superfície plana e nivelada, para evitar que a gordura caia.

⚠ Certifique-se de que o grelhador está corretamente instalado, de acordo com as instruções que o acompanham.

⚠ Abra a tampa para começar a acender o grelhador.



Não use o grelhador num espaço fechado e/ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, atrelados, barcos. Perigo de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

LISTA DE COMPONENTES

A numeração dos componentes do produto referem-se à ilustração do grelhador.

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Pega | 12. Travessa inferior frontal |
| 2. Tampa | 13. Ripa |
| 3. Grelha (para cozinhar) | 14. Prateleira do meio |
| 4. Tabuleiro para carvão | 15. Travessa inferior traseira |
| 5. Tabuleiro para cinzas | 16. Suporte central |
| 6. Tabuleiro de carvão | 17. Painel da porta |
| 7. Estrutura dos pés | 18. Estrutura dos pés |
| 8. Painel lateral | 19. Painel lateral |
| 9. Cinzeiro | 20. Painel de proteção térmica |
| 10. Painel da porta | 21. Painel traseiro |

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de continuar, certifique-se de que compreende todos os AVISOS referidos neste manual.

Nunca use utensílios que possam danificar a grelha (3).

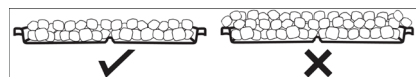
Preparação antes de cozinhar: para evitar que a comida cole à grelha, use um pincel de cabo comprido para aplicar uma camada fina de óleo vegetal ou de cozinha, antes de começar a grelhar.

Atenção: Ao utilizar o grelhador pela primeira vez, a tinta da parte exterior do grelhador pode sofrer uma ligeira alteração da cor em resultado das temperaturas elevadas. Isso é normal.

Acender o grelhador

Abra a tampa (2).

Coloque uma camada uniforme de carvão, com cerca de 4-5 cm, no tabuleiro de carvão (4).



Aplique cuidadosamente o gel no carvão.

Acenda com um isqueiro ou fósforo comprido.

Quando as chamas se extinguírem, verifique se o carvão começa a ficar incandescente.

Recomendamos que o carvão se mantenha incandescente durante, pelo menos, 30 a 40 minutos antes de começar a grelhar.

Não comece a cozinhar até que o carvão fique com uma camada de cinza.

No fim de utilizar

Use um pano húmido em água morna e detergente para limpar o grelhador. Não utilize materiais abrasivos.

Usar detergentes abrasivos e objetos afiados para limpar o grelhador pode danificá-lo.

Segurança alimentar

Leia atentamente e siga as instruções ao utilizar o grelhador:

- Lave sempre as mãos antes e depois de mexer em carne crua e antes de comer.
- Mantenha sempre a carne crua afastada da carne e de outros alimentos cozinhada.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que todas as superfícies e utensílios estão limpos e sem resíduos de comida.
- Não use os mesmos utensílios para mexer em comida crua e comida cozinhada.
- Antes de comer, certifique-se de que a carne está bem cozinhada.
- Para reduzir o risco de comer carne mal cozinhada, corte a carne para verificar se está cozinhada.
- Recomenda-se que pré-cozinhe pedaços de carne maiores, antes de grelhá-los.
- Depois de utilizar o grelhador, limpe sempre as superfícies do grelhador e os utensílios.

Cuidados de manutenção e arrumação

- Limpe regularmente o grelhador entre utilizações e, principalmente, após períodos prolongados sem utilização.
- Antes de limpar, certifique-se de que o grelhador e os seus componentes estão frios.
- Nunca molhe o grelhador quando as superfícies ainda estão quentes.
- Nunca mexa nos componentes aquecidos com as mãos desprotegidas.
- Não deixe o grelhador destapado quando não está a ser utilizado. Guarde o grelhador numa garagem ou abrigo para protegê-lo de condições meteorológicas extremas, especialmente se vive perto da costa.
- A exposição prolongada ao sol, a águas paradas e à brisa/água do mar podem danificar o grelhador. (Tapar o grelhador com uma capa pode não ser suficiente para protegê-lo nalgumas destas situações).
- Para prolongar a vida útil do grelhador e mantê-lo em bom estado, recomendamos que o tape sempre que ficar no exterior durante algum tempo, principalmente nos meses de inverno.
- Antes de guardar o grelhador, certifique-se de que removeu todas as cinzas ou carvão remanescentes.

Româna

BĂTSKĂR grătar pe cărbuni

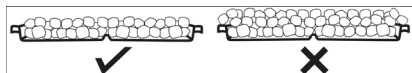


AVERTISMENT

- ⚠ Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual și a avertismentelor de siguranță poate conduce la accidente grave sau deces, incendii sau explozii care provoacă daune materiale.

Simbolurile de siguranță (⚠) te avertizează cu privire la informații importante de siguranță.

- ⚠ Produsul este DOAR PENTRU UZ ÎN EXTERIOR. NU se folosește în spații închise ca de exemplu, în șopron, garaj, terasă, verandă, balcon sau în interiorul oricărui tip de structură acoperită.
- ⚠ Nu umple excesiv grătarul cu cărbuni sau nu permite cărbunilor să atingă carcasa grătarului.



- ⚠ Grătarul trebuie să fie instalat pe o suprafață plană, sigură, înainte de utilizare.
- ⚠ Nu manevra niciodată componentele fierbinți ale grătarului fără mănuși speciale.
- ⚠ Nu folosi grătarul în interior.
- ⚠ Dacă se folosește în spații există risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon, rănire gravă sau deces.
- ⚠ Folosește doar în exterior, într-o zonă bine ventilată. Nu folosi în garaj, în interiorul clădirilor, pe palierul blocului sau într-un spațiu închis.
- ⚠ **ATENȚIE!** Grătarul nu trebuie folosit într-o incintă cu acoperiș inflamabil.
- ⚠ **AVERTISMENT!** Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!
- ⚠ **AVERTISMENT!** Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere.
- ⚠ Orice modificări aduse acestui grătar pot fi periculoase.
- ⚠ Nu lăsa grătarul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- ⚠ Respectă instrucțiunile de întreținere și depozitare și curăță grătarul în mod regulat.
- ⚠ Când instalezi grătarul, asigură-te că se află la cel puțin 1 metru depărtare de obiecte sau structuri inflamabile.
- ⚠ Nu adăuga lichid de aprindere sau cărbuni impregnați cu lichid de aprindere pe cărbunii calzi sau încinși.
- ⚠ Nu îndepărta cenușa decât atunci când cărbunii sunt complet arși și grătarul este complet răcit.

- ⚠ Nu depozita articole inflamabile pe distanță de 1 metru, inclusiv în/pe corp.
- ⚠ Temperatura articolelor în/pe corpul de mobilier și a corpului însăși poate crește în timpul utilizării grătarului, așadar ai grijă când pui articole și/sau scoți articole atunci când este necesar.
- ⚠ NU bloca orificiile din spatele poliței din mijloc.
- ⚠ Nu purta haine cu mâneci largi sau lungi când folosești grătarul.
- ⚠ Nu folosi grătarul când vântul bate foarte tare.
- ⚠ Nu atinge grătarul cu mâna pentru a verifica dacă s-a încins.
- ⚠ Nu folosi apa pentru a controla flăcările sau pentru a stinge cărbunii.
- ⚠ Întotdeauna stinge cărbunii doar după ce ai terminat de pregătit mâncarea.
- ⚠ Folosește întotdeauna mănuși speciale când manevrezi grătarul, gătești sau îl aprinzi.
- ⚠ Folosește ustensile adecvate când prepari mâncarea pe grătar.
- ⚠ Nu arunca cărbunii încinși în locuri unde ar putea provoca incendii.
- ⚠ Nu arunca cărbunii sau nu acoperi grătarul până când cărbunii nu sunt complet stinși și grătarul nu este răcit.
- ⚠ Grătarul nu este potrivit pentru a fi folosit în vehicule recreative sau bărci.
- ⚠ Grătarul nu trebuie să fie folosit niciodată ca un radiator.
- ⚠ **ATENȚIE!** A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3 (Europa)
- ⚠ **ATENȚIE!** A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar substanțe de aprindere a focului conforme cu standardele locale (în afara Europei)
- ⚠ Nu lăsa grăsimi sau resturi alimentare să se acumuleze în interiorul grătarului sau pe grătar - RISC DE INCENDIU.
- ⚠ Nu agăța materiale inflamabile de barele grătarului.
- ⚠ Înlocuiește componentele deteriorate – nu folosi grătarul dacă acesta nu este în perfectă stare de funcționare.
- ⚠ Nu încălca grătarul excesiv cu alimente – distribuie-le în mod egal pe suprafața grătarului.

⚠ **IMPORTANT** – Verifică dacă grătarul este așezat pe o suprafață plană, nivelată, pentru a putea curăța grăsimea în exces.

⚠ Verifică dacă grătarul este corect asamblat conform instrucțiunilor însoțitoare.

⚠ Deschide capacul în timp ce aprinzi și pornești grătarul.



Nu folosi grătarul într-un spațiu închis și/sau locuit, de ex. în casă, cort, rulotă, barcă. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon.

CARACTERISTICI

Numerotarea caracteristicilor produsului se referă la schița grătarului din pagina de ilustrații.

1. Mâner
2. Capac
3. Grătar
4. Tavă pentru cărbune
5. Tavă pentru cenușă
6. Tavă pentru cărbune
7. Cadru pentru picioare
8. Panou lateral
9. Cenușar
10. Panou ușă
11. Panou ușă
12. Traversa inferioară față
13. Șipcă
14. Raft mijlociu
15. Traversa inferioară spate
16. Suport mijlociu
17. Panou ușă
18. Cadru pentru picioare
19. Panou lateral
20. Panou protector termic
21. Panou spate

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

Înainte de a începe, trebuie să înțelegi atenționările din acest manual.

Nu folosi ustensile abrazive pe suprafața grătarului (3) pentru a evita deteriorarea acestuia.

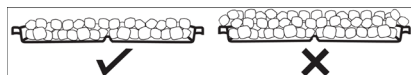
Pregătire - Pentru a evita ca alimentele să se lipească de grătar, folosește o pensulă cu coadă lungă pentru a aplica un strat de ulei pentru gătit sau vegetal, înainte de fiecare utilizare.

Notă: Când folosești grătarul pentru prima dată, vopseaua din exteriorul acestuia și-ar putea schimba ușor culoarea din cauza temperaturilor înalte.

Aprinderea grătarului

Deschide capacul (2).

Așază un strat uniform de cărbuni de aproximativ 4-5 cm în tava pentru cărbuni (4).



Toarnă cu atenție gel pentru aprindere peste cărbuni.

Aprinde cărbunii cu un aprinzător lung sau cu un chibrit.

Când se domolesc flăcările, verifică culoarea cărbunilor, care trebuie să fie roșiatică.

Cărbunii trebuie să rămână încinși timp de 30-40 de minute înainte de a pune alimentele pe grătar.

Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil.

Curățarea grătarului

Folosește o cârpă moale înmuiată în apă caldă și detergent lichid pentru a curăța grătarul. Nu folosi substanțe abrazive.

Folosirea substanțelor abrazive și a obiectelor ascuțite pentru a curăța grătarul poate conduce la deteriorarea acestuia.

Siguranța alimentelor

Citește și urmează instrucțiunile înainte de a folosi grătarul:

- Spală-te întotdeauna pe mâini înainte și după ce pregătești carnea și înainte de a mânca.
- Nu păstra carnea crudă la un loc cu cea gătită sau cu alte alimente.
- Înainte de a pregăti carnea, asigură-te că suprafața grătarului și ustensilele sunt curate.
- Nu folosi aceleași ustensile pentru carnea crudă și cea gătită.
- Carnea trebuie să fie gătită complet înainte de a fi consumată.
- Pentru a evita gătirea incompletă a cărnii, taie carnea pentru a verifica dacă s-a gătit suficient.
- Se recomandă fierberea bucăților mai mari de carne înainte ca acestea să fie pregătite pe grătar.
- Curăță întotdeauna grătarul și ustensilele de gătit după folosire.

Îngrijire, întreținere și depozitare

- Curăță grătarul periodic între utilizări și mai ales după o perioadă lungă în care nu a fost folosit.
- Verifică dacă grătarul și părțile componente ale acestuia sunt răcite complet înainte de a le curăța.
- Nu turna apă pe grătar atunci când suprafața acestuia este încălzită.
- Nu manevra componentele fierbinți ale grătarului fără mănuși speciale.
- Nu lăsa grătarul neacoperit atunci când nu este utilizat. Depozitează grătarul într-un loc acoperit pentru a fi protejat de fenomene atmosferice extreme.
- Expunerea prelungită la soare, ploaie sau aer sărat poate provoca deteriorarea grătarului. (Este posibil ca o prelată să nu fie suficientă pentru a proteja grătarul în aceste condiții).
- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului, recomandăm ca acesta să fie acoperit atunci când este lăsat la exterior pentru o perioadă mai lungă de timp, mai ales în lunile de iarnă.
- După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o încălțată închisă, îndepărtează jăratecul și cenușa rămase în grătar

Slovensky

Gril na uhlie BĀTSKĀR



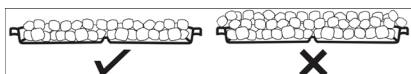
UPOZORNENIE

- ⚠ Ak si neprečítate alebo nedodržíte tento návod a bezpečnostné výstrahy, môže to viesť k vážnym zraneniam alebo smrti, ako aj požiaru alebo explózii, ktorá môže poškodiť váš majetok.

Výstražný symbol (⚠) vás upozorní na dôležité informácie o bezpečnosti.

- ⚠ Tento výrobok je určený IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NIKDY ho nepoužívajte v uzatvorených priestoroch ako sú prístrešok pre autá, garáž, veranda, zakrytá terasa alebo pod akoukoľvek konštrukciou.

- ⚠ Do grilu nesypete príliš veľa uhlia a nedovoľte, aby sa uhlie dotýkalo tela grilu.



- ⚠ Gril nainštalujte ešte pred použitím na bezpečný povrch.

- ⚠ Nikdy nechytajte horúce časti rukami bez ochranných prostriedkov.

- ⚠ Nepoužívajte ho vo vnútorných priestoroch.
-Ak ho použijete v uzatvorených priestoroch, toxické výpary môžu spôsobiť telesné poranenia alebo smrť.

- ⚠ Gril používajte iba na otvorených, dobre vetraných priestranstvách. Nepoužívajte ho v garáži alebo v akomkoľvek uzavretom priestore.

- ⚠ **POZOR!** Gril nepoužívajte pod horľavou konštrukciou.

- ⚠ **UPOZORNENIE!** Tento gril sa rozpáli. Počas používania gril nepremiestňujte.

- ⚠ **UPOZORNENIE!** Počas používania držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od grilu.

- ⚠ Akékoľvek úpravy grilu môžu byť nebezpečné.

- ⚠ Počas používania nenechávajte gril bez dozoru.

- ⚠ Vždy sa držte návodu na použitie a starostlivosť o gril - a pravidelne váš gril udržiavajte.

- ⚠ Pri umiestňovaní grilu sa ubezpečte, že sa gril nachádza minimálne 1 meter od horľavých látok alebo štruktúr.

- ⚠ Nepoužívajte pomocné zapaľovacie látky alebo uhlie napustené pomocnou zapaľovacou látkou na ohriatie alebo rozpálenie uhlia.

- ⚠ Nepremiestňujte popol, až pokým všetko uhlie nie je kompletne vyhasnuté a gril nie je úplne chladný.

- ⚠ Neskladujte horľavé predmety vo vzdialenosti menšej ako 1 meter, a to ani v/na skrinke.

- ⚠ Počas používania grilu sa môže zvýšiť teplota predmetov v skrinke a samotnej skrinke, preto buďte opatrní pri umiestňovaní predmetov a/alebo ich v prípade potreby vyberte.

- ⚠ NEBLOKUJTE otvory na zadnej strane stredného regálu.

- ⚠ Počas manipulácie s grilom sa vyhýbajte voľnému oblečeniu alebo oblečeniu s dlhým rukávom.

- ⚠ Nepoužívajte gril, ak fúka silný vietor.

- ⚠ Nikdy sa nedotýkajte grilu, ak chcete zistiť či je horúci.

- ⚠ Nepoužívajte vodu na kontrolu vzplanutia alebo zahasenie uhlia.

- ⚠ Uhlie po ukončení prípravy jedla vždy zahaste.

- ⚠ Pri grilovaní, zapalovaní alebo nastavovaní ovládania prívodu vzduchu na grile alebo nastavovaní grilu použite rukavicu na grilovanie.

- ⚠ Pri grilovaní používajte vhodné nástroje.

- ⚠ Nevysypávajte horúce uhlie na miesta, kde hrozí riziko požiaru.

- ⚠ Gril nenechávajte bez dozoru alebo ho nezakrývajte, až pokým uhlie nie je zahasené a odstránené a gril nie je úplne studený.

- ⚠ Gril nepoužívajte v obytných autách alebo na lodiach.

- ⚠ Gril nikdy nepoužívajte na vykurovanie.

- ⚠ **UPOZORNENIE!** Nepoužívajte benzín, alkohol ani iný prípravok na zapálenie grilu. Použite zapaľovače vyhovujúce EN 1860-3 (Európa).

- ⚠ **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo pripálenie nepoužívajte benzín ani alkohol! Používajte iba podpaľovače, ktoré spĺňajú štandardy vo vašej krajine (mimo Európskej únie).

- ⚠ Nedovoľte, aby sa masnota, tuk alebo zvyšky jedla dostali do grilu - NEBEZPEČENSTVO POŽIARU.

- ⚠ Nevešajte horľavé materiály na grilovací rošt.

- ⚠ Opatrebované časti vždy nahraďte - ak sú poškodené, nikdy ich nepoužívajte.

- ⚠ Nikdy nepreťažte gril jedlom - jedlo rovnomerne rozložte na povrch grilu.

- ⚠ **DÔLEŽITÉ!** Uistite sa, že je gril umiestnený na rovnomernej rovnej ploche, aby nepretiekla masnota alebo tuk.

- ⚠ Uistite sa, že gril je zložený presne podľa návodu.

⚠ Keď gril zapalujete, otvorte kryt.



Gril nepoužívajte v uzavretých a/alebo obývateľných priestoroch, napr. v domoch, stanoch, karavánoch, prívosocho, na lodiach. Hrozí udusenie oxidom uhoľnatým.

Zoznam častí

Číslovanie zobrazenia častí výrobku sa vzťahuje na ilustráciu grilu na strane s obrázkom.

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. Úchytka | 14. Stredná polica |
| 2. Kryt grilu | 15. Zadný spodný nosník |
| 3. Grilovacia plocha | 16. Stredná podpera |
| 4. Zásobník na uhlie | 17. Panel dverí |
| 5. Popolník | 18. Rám nôh |
| 6. Zásobník na drevené uhlie | 19. Bočný panel |
| 7. Rám nôh | 20. Tepelný štít |
| 8. Bočný panel | 21. Zadný panel |
| 9. Popolník | |
| 10. Panel dverí | |
| 11. Panel dverí | |
| 12. Predný spodný nosník | |
| 13. Lamela | |

INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVATEĽA

Pred začatím používania grilu sa uistite, že rozumiete VÝSTRAŽNÝM upozorneniam v tomto návode.

Nikdy nepoužívajte na povrch grilu hrubé kuchynské nástroje, aby ste sa vyhlí jeho poškodeniu.

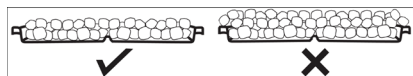
Príprava pred grilovaním - Aby ste sa vyhlí prilepeniu jedla na grilovaciu plochu, pred každým grilovaním ju pomocou kefy s dlhou rúčkou potrite jemnou vrstvou rastlinného oleja.

Dôležité upozornenie: Počas vášho prvého grilovania, sa môže farba grilu trochu zmeniť v dôsledku vysokej teploty. Tento stav je normálny a možno ho očakávať.

Zapálenie grilu

Otvorte kryt (2).

Do zásobníka na uhlie (4) dajte rovnomernú približne 3-4 cm hlbokú vrstvu uhlia.



Na uhlie opatrne naneste zápalný gél.

Uhlie zapáľte pomocou dlhých zápalk.

Keď plameň dohorieva, overte si či je uhlie rozžeravené dočervena.

Odporúča sa, aby sa uhlie udržiavalo horúce minimálne 30-40 minút pred začatím grilovania. Nezačnite grilovať, až pokiaľ uhlie na sebe nemá jemnú vrstvu sivého popola.

Koniec grilovacej sezóny

Na vyčistenie grilu použite vlhkú handričku a prostriedok na umývanie riadu. Nepoužívajte hrubé materiály.

Použitím drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých predmetov môžete gril poškodiť.

Potravinová bezpečnosť

Pred použitím grilu si prečítajte nasledujúce rady:

- Pred a po manipulácii so surovým mäsom ako aj pred jedením si vždy umyte ruky.
- Surové mäso neskladujte v blízkosti pečeného mäsa a ďalších jedál.
- Pred varením sa uistite, že povrch grilu ako aj pomôcky na grilovanie je čistý.
- Nepoužívajte tie isté pomôcky pri manipulácii so surovým a tepelne upraveným jedlom.
- Pred konzumáciou sa uistite, že jedlo je dobre tepelne upravené.
- Aby ste sa uistili, že mäso je dobre prepečené, pozdĺžne ho pred konzumáciou prerežte.
- Pred opekaním na grile sa odporúča väčšie kusy mäsa predvariť.
- Po použití gril a všetky pomôcky na grilovanie dôkladne vyčistite.

Starostlivosť, údržba a skladovanie

- Medzi jednotlivými použitiami a po dlhšej dobe skladovania gril pravidelne čistite.
- Uistite sa, že gril a jeho časti pred čistením dostatočne vychladli.
- Gril nikdy nepolievajte vodou, pokiaľ je povrch ešte horúci.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí nechránenými rukami.
- Keď gril nepoužívate, nenechávajte ho nezakrytý.
- Keď gril nepoužívate, skladujte ho v pod strechou, napríklad v garáži, aby ste ho uchránili pred účinkami nepriaznivého počasia.
- Dlhodobé vystavovanie slnku, stojacej vode, morskému vzduchu alebo slanej vode môže váš gril poškodiť. (Kryt nemusí byť dostačujúci na ochranu grilu v takýchto podmienkach).
- Za účelom predĺženia životnosti a udržania dobrého stavu vášho grilu vám dôrazne odporúčame, aby ste ho nechávali zakrytý, keď je von dlhší čas, predovšetkým počas zimných mesiacov.
- Predtým než gril odložíte, uistite sa, že ste ho očistili od všetkých sadzí, uhlia a popola.

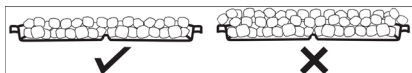
Български

Барбекю на въглища BÄTSKÄR



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ⚠ Прочетете и следвайте приложените инструкции и упътването за безопасност, за да избегнете риска от сериозно нараняване с възможен летален изход или щети, причинени от възпламеняване или избухване. Важната информация във връзка с безопасността е означена със специални символи (⚠).
- ⚠ Този артикул е предназначен САМО ЗА УПОТРЕБА НА ОТКРИТО. ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА не го използвайте в закрити помещения като навес за коли, гараж, веранда, покрит вътрешен двор или под какъвто и да е вид покрив.
- ⚠ Не препълвайте поставката с въглища и не позволявайте на въглищата да се докоснат до корпуса на барбекюто.



- ⚠ Използвайте барбекюто само на гладка, равна, незапалима повърхност.
- ⚠ Не се докосвайте до горещи части на барбекюто, ако ръцете ви не са защитени.
- ⚠ Не използвайте на закрито.
- ⚠ Ако се използва в закрито помещение, това може да доведе до натрупване на токсичен дим, който да ви навреди или да причини задушаване.
- ⚠ Използвайте само на открито и проветриво място. Не използвайте в гаражи, коридори или каквито и да е затворени помещения.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте барбекюто под запалими покривни конструкции.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте децата и домашните любимци на разстояние.
- ⚠ Всяка корекция на този артикул може да бъде опасна.
- ⚠ Не оставяйте барбекюто без надзор, когато не го използвате.
- ⚠ Винаги следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Осигурете редовна поддръжка на барбекюто.

- ⚠ Когато го разполагате, се уверете, че е на минимум 1 метър от всякакви запалими предмети и конструкции.
- ⚠ Не добавяйте запалима течност или въглища, напоени със запалима течност, за да загреете въглищата.
- ⚠ Не сваляйте таблата за пепел, докато всички въглини не изгорят напълно и барбекюто не се охлади докрай.
- ⚠ Не съхранявайте запалими вещи в рамките на 1 метър, включително върху/в шкафа.
- ⚠ Температурата на вещите в/върху шкафа и на самия шкаф може да се повиши по време на употребата на барбекю, така че бъдете внимателни, когато поставяте вещи и/или ги премахвайте, когато е необходимо.
- ⚠ НЕ блокирайте отворите на задната страна на средния рафт.
- ⚠ Не обличайте дрехи с дълги или широки ръкави, когато използвате барбекюто.
- ⚠ Не използвайте барбекюто при силен вятър.
- ⚠ Не докосвайте барбекюто с ръка, за да проверите, дали е горещо.
- ⚠ Не използвайте вода за угасяне на въглищата или за потушаване на припламване.
- ⚠ Винаги угасяйте въглищата, когато приключите работа с барбекюто.
- ⚠ Винаги използвайте защитни ръкавици, когато запалвате барбекюто, готвите на него, регулирате вентилационните отвори или боравите с него по какъвто и да е начин.
- ⚠ Използвайте прибори за барбекю, докато готвите.
- ⚠ Не изхвърляйте горещите въглища на място, където може да възникне опасност от пожар.
- ⚠ Не прибирайте барбекюто и не го покривайте, преди въглищата да изстинат и да бъдат извадени и преди то да се е охладило напълно.
- ⚠ Барбекюто не може да се използва в каравани или на лодка.
- ⚠ Това барбекю не може да се използва за отопление.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3! (Европа)
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или бензин за запалване или повторно

разпалване! Използвайте само подпалки за барбекю в съответствие с местните национални стандарти за държави извън Европа.

- ⚠ Не позволявайте натрупването на мазнини или хранителни остатъци във или върху барбекюто – РИСК ОТ ПОЖАР.
- ⚠ Не закачайте леснозапалими материали на дръжките на барбекюто.
- ⚠ Винаги подменяйте износените части – не използвайте барбекюто, ако откриете повреди.
- ⚠ Никога не пренатоварвайте барбекюто с храна – разпределяйте я равномерно върху повърхността на скарата.
- ⚠ **ВАЖНО!** Уверете се, че барбекюто е разположено върху плоска и равна повърхност – това подпомага изтичането на мазнините.
- ⚠ Уверете се, че барбекюто е правилно монтирано, според инструкциите.
- ⚠ Дръжте капака отворен, докато го палите и подгответе за употреба.



Не използвайте барбекюто в затворено или обитаемо място, напр. къщи, палатки, каравани, лодки. Опасност от отравяне с въглероден монооксид.

ДЕТАЙЛИ

Номерацията на детайлите се отнася за илюстрацията на барбекюто на страницата с графични изображения.

1. Дръжка
2. Капак
3. Скара
4. Табла за дървени въглища
5. Табла за пепел
6. Тава за дървени въглища
7. Рамка за крака
8. Рамка за крака
9. Пепелник
10. Панел на вратата
11. Панел на вратата
12. Предна долна траверса
13. Лества
14. Среден рафт
15. Задна долна траверса
16. Средна опора
17. Панел на вратата

18. Рамка за крака
19. Страничен панел
20. Топлоизолационен панел
21. Заден панел

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате барбекюто, се уверете, че разбирате ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ в това упътване.

Не използвайте никакви абразивни принадлежности на скарата (3), за да избегнете повреждане на повърхността.

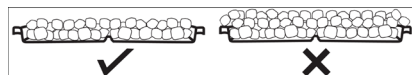
Подготовка преди готвене: За да избегнете залепването на храна по скарата, преди всяко ползване на барбекюто нанесете лек слой растително олио или масло за готвене с помощта на четка с дълга дръжка.

Важно: При първото използване на барбекюто боята от външната му страна може леко да промени цвета си в резултат на високото нагряване. Това е нормално и не бива да ви изненадва.

Запалване на барбекюто

Отворете капака (2).

Поставете равен слой дървени въглища с дебелина 4-5 см на таблата за въглища (4).



Внимателно поставете запалителния гел върху въглищата.

Запалете с помощта на кибрит или дълга запалка.

Когато пламъкът затихне, проверете дали въглищата светят в червено.

Препоръчително е да ги поддържате нажежени до червено поне 30-40 минути преди да започнете да готвите на барбекюто.

Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел.

Щом приключите с готвенето

За почистване на барбекюто използвайте влажна кърпа, топла вода и почистващ препарат. Не използвайте абразивни средства. Употребата на абразивни почистващи средства и остри предмети ще да повреди барбекюто.

Безопасно приготвяне на храна

Спазвайте следните препоръки, когато приготвяте храна на барбекюто:

- Винаги измивайте ръцете си преди и след като обработване на сурово месо, както и преди ядене.
- Дръжте суровото месо далеч от сготвеното месо и други храни.
- Преди да започнете да готвите, се уверете, че скарата и приборите са чисти и по тях няма остатъци от храна.
- Не използвайте едни и същи прибори за суровото и сготвеното месо.
- Уверете се, че месото е добре изпечено, преди консумация.
- За да не остане месото недоизпечено, можете да го разрежете по средата, за да гарантирате, че то ще се изпече и отвътре.
- Препоръчваме и предварителното сваряване на големи късове месо, преди да ги изпечете на барбекюто.
- След употреба винаги почиствайте скарата и приборите.

Грижа, поддръжка и съхранение

- Редовно почиствайте барбекюто след употреба и особено след дълъг период на съхранение.
- Преди почистване се уверете, че барбекюто и всичките му части са добре изстинали.
- Никога не поливайте барбекюто с вода, докато е още нагрят.
- Никога не докосвайте нагорещени части на барбекюто, ако ръцете ви не са защитени.
- Не оставяйте барбекюто непокрито, когато не го използвате. Съхранявайте го в гараж или склад, за да го защитите от климатични влияния, особено ако живеете близо до морето.
- Продължителното излагане на слънце, задържането на вода, морският въздух и солената вода могат да го повредят. (При някои условия покриването на барбекюто не го защитава достатъчно.)
- За да удължите живота и да поддържате състоянието на барбекюто, препоръчваме да го покривате, когато е оставено на открито за известен период от време, особено през зимните месеци.
- Преди да приберете барбекюто за съхранение, уверете се, че в него няма останали никакви въглени или пепел.

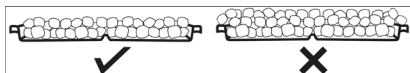
Hrvatski

BÄTSKÄR roštilj na ugljen



UPOZORENJE

- ⚠ Nepridržavanje ovih uputa i sigurnosnih upozorenja može završiti ozbiljnim tjelesnim ozljedama ili smrću i/ili gubitkom imovine zbog požara ili eksplozije. Sigurnosni simboli (⚠) upozoravaju na važne sigurnosne informacije.
- ⚠ Ovaj je roštilj namijenjen SAMO VANJSKOJ UPOTREBI. NIKAD ne upotrebljavati u zatvorenom prostoru poput nadstrešnice za automobil, garaže, verande, natkrivene terase ili bilo kakvog drugog natkrivenog prostora.
- ⚠ Ne prepuniti roštilj ugljenom. Ugljen ne smije biti u kontaktu s tijelom roštilja.



- ⚠ Ovaj se roštilj prije korištenja mora montirati na stabilnoj podlozi.
- ⚠ Nikad ne dodirivati vruće dijelove nezaštićenim rukama.
- ⚠ Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!
- ⚠ Ako se roštilj koristi u zatvorenom prostoru, može doći do nakupljanja otrovnih plinova te ozljeda ili smrti.
- ⚠ Koristiti roštilj samo na otvorenom, dobro prozračenom prostoru. Ne koristiti ga u garaži, građevinama, pod nadstrešnicama ili u nekom drugom zatvorenom prostoru.
- ⚠ **PAŽNJA!** Ovaj se roštilj ne smije koristiti u prostoru natkrivenom zapaljivom konstrukcijom.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!
- ⚠ **UPOZORENJE!** Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!
- ⚠ Bilo kakve izmjene na roštilju mogu biti opasne.
- ⚠ Ne ostavljati ovaj roštilj bez nadzora kad se koristi.
- ⚠ Uvijek se pridržavati uputa za brigu i održavanje. Redovito održavati svoj roštilj.
- ⚠ Roštilj treba postaviti najmanje 1 metar od zapaljivih predmeta ili struktura.
- ⚠ Ne dodavati tekućinu za paljenje ili drveni ugljen natopljen tekućinom za paljenje na topli ugljen ili žar.
- ⚠ Ne uklanjati pepeo dok sav ugljen ne izgori i roštilj nije potpuno ohlađen.
- ⚠ Ne skladištiti zapaljive predmete unutar 1 metra, uključujući u/na ormarić.
- ⚠ Temperatura predmeta u/na ormariću i samog ormarića može porasti tijekom korištenja roštilja, stoga biti na oprezu pri stavljanju predmeta i/ili uklanjanju predmeta kada je to potrebno.
- ⚠ NE blokirati rupe na stražnjoj strani srednje police.
- ⚠ Ne nositi odjeću s dugim ili širokim rukavima dok se koristi roštilj.
- ⚠ Ne koristiti roštilj na jakom vjetru.
- ⚠ Ne provjeravati rukama je li roštilj vruć.
- ⚠ Ne koristiti vodu za smirivanje plamena ili gašenje roštilja.
- ⚠ Uvijek ugasiti ugljen kad završi pečenje.
- ⚠ Uvijek nositi rukavice prilikom pečenja na roštilju, paljenja roštilja ili podešavanja otvora za zrak i rukovanja roštiljem.
- ⚠ Koristiti odgovarajući pribor za roštilj.
- ⚠ Ne odlagati žar na mjesta gdje može prouzročiti požar.
- ⚠ Ne spremati i ne pokrivati roštilj dok ugljen nije ugašen i sklonjen, a roštilj potpuno ohlađen.
- ⚠ Ovaj roštilj nije namijenjen upotrebi u rekreativnim vozilima ili čamcima.
- ⚠ Ovaj roštilj nikad ne koristiti za grijanje.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!
- ⚠ **UPOZORENJE!** Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s lokalnim normama u državama izvan Europe.
- ⚠ Masnoća ili ostaci hrane ne smiju se nakupiti u roštilju ili na njemu– OPASNOST OD POŽARA.
- ⚠ Ne vješati zapaljive materijale na ručke ovog roštilja.
- ⚠ Uvijek zamijeniti istrošene dijelove. Ne upotrebljavati ih ako su oštećeni.
- ⚠ Nikad ne stavljati previše hrane na rešetku za pečenje. Ravnomjerno rasporediti hranu po površini rešetke za pečenje.
- ⚠ **VAŽNO!** Roštilj treba biti postavljen na ravno, ujednačeno tlo kako bi mast/ulje mogli otjecati.
- ⚠ Osigurati da je roštilj ispravno sastavljen prema priloženim uputama.

⚠ Podignuti poklopac prilikom paljenja roštilja.



Ne koristiti roštilj u zatvorenim i/ili nastanjenim prostorima poput kuće, šatora, prikolica, čamaca. Opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom sa smrtnim posljedicama.

POPIS DIJELOVA

Numeracija dijelova proizvoda odnosi se na ilustraciju roštilja na stranici sa slikama.

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Ručka | 15. Stražnja donja prečka |
| 2. Poklopac | 16. Srednji nosač |
| 3. Rešetka za pečenje | 17. Ploča vrata |
| 4. Posuda za ugljen | 18. Okvir nogu |
| 5. Posuda za pepeo | 19. Bočna ploča |
| 6. Pladanj za ugljen | 20. Toplinski štiti |
| 7. Okvir nogu | 21. Stražnja ploča |
| 8. Bočna ploča | |
| 9. Pepeljara | |
| 10. Ploča vrata | |
| 11. Ploča vrata | |
| 12. Prednja donja prečka | |
| 13. Letvica | |
| 14. Srednja polica | |

UPUTE ZA UPOTREBU

Prije nastavka, dobro se upoznajte s informacijama navedenim u dijelu UPOZORENJE ovih uputa.

Nikad ne upotrebljavajte abrazivni pribor za roštilj na površini rešetke za pečenje (3) kako je ne biste oštetili.

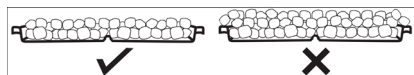
Priprema prije spremanja hrane. Kako se hrana ne bi lijepila na rešetku za pečenje, prije svake upotrebe roštilja kistom s dugom drškom nanesite tanki sloj ulja za pečenje ili biljnog ulja.

Napomena: Kad prvi put upotrebljavate svoj roštilj, boja s vanjske strane roštilja mogla bi se malo promijeniti zbog visokih temperatura. To je normalno i očekivano.

Paljenje vatre u roštilju

Podignuti poklopac (2).

U dio za ugljen (4) staviti ravnomjeran sloj drvenog ugljena debljine 4 – 5 cm.



Pažljivo staviti sredstvo za paljenje na ugljen. Potpaliti ugljen dugom tankom svijećom ili šibicom. Kad se plamen ugasi, provjeriti je li se ugljen pretvorio u crveni žar.

Preporučujemo da se ostavi ugljen užarenim najmanje 30 – 40 minuta prije nego što se počne s pečenjem.

Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!

Kraj pečenja

Roštilj očistite vlažnom krpom te toplom vodom i deterdžentom za suđe. Ne koristite abrazivne materijale.

Oštetit ćete roštilj ako ga čistite abrazivnim sredstvima za čišćenje ili oštrim predmetima.

Sigurnost hrane

Molimo, pročitajte i pratite ove savjete prilikom pečenja:

- Uvijek operite ruke prije i poslije pripremanja sirovog mesa i prije jela.
- Uvijek držite sirovo meso odvojeno od ispečenog mesa i ostale hrane.
- Prije pečenja provjerite jesu li rešetka za pečenje i pribor za roštilj čisti i ima li na njima ostataka hrane.
- Ne koristite isti pribor za ispečeno i sirovo meso.
- Prije jela provjerite je li sve meso dobro ispečeno.
- Kako biste smanjili rizik od nedovoljno pečenog mesa, razrežite meso kako biste bili sigurni da je dobro pečeno.
- Preporučljivo je veće komade mesa skuhati prije završnog pripremanja na roštilju.
- Nakon upotrebe roštilja, uvijek očistite sve površine za pečenje i pribor.

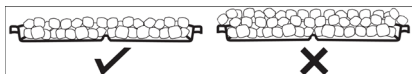
Briga, održavanje i odlaganje

- Redovito čistiti roštilj između upotreba, a posebno nakon što je bio spremljen duže vrijeme.
- Roštilj i svi dijelovi trebaju biti dovoljno hladni prije čišćenja.
- Nikad ne polijevati roštilj vodom dok su površine vruće.
- Nikad ne dodirivati vruće dijelove nezaštićenim rukama.
- Kako bi roštilj što duže trajao, preporučujemo da ga se pokrije uvijek kad se ne koristi. Spremiti ga u ostavu ili garažu kako bi se zaštitio od vanjskih vremenskih uvjeta, posebno blizu obale.
- Dugo izlaganje suncu, stajalicama, morskom zraku/slanoj vodi može oštetiti roštilj. (U nekim od ovih situacija navlaka možda neće biti dovoljna zaštita za roštilj.)
- Kako bi roštilj što duže trajao, preporučujemo da ga se pokrije uvijek kad se ostavlja na otvorenom dulje vrijeme, posebno zimi.
- Prije odlaganja roštilja, potrebno je ukloniti sav preostali pepeo i ugljen.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- ⚠ Είναι σημαντικό να διαβάσετε και να ακολουθήσετε τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου, καθώς σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού ή θανάτου, φωτιάς ή έκρηξης. Ο αστερίσκος (☆) θα σας προειδοποιήσει όπου υπάρχει σημαντική πληροφορία για την ασφάλειά σας.
- ⚠ Αυτό το προϊόν είναι για ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ. ΠΟΤΕ μην το χρησιμοποιείτε σε χώρους όπως υπόστεγο, γκαράζ, βεράντα, σκεπαστό αίθριο, ή κάτω από οποιαδήποτε οροφή.
- ⚠ Μην παραγεμίσετε τον δίσκο για τα κάρβουνα, ή αφήνετε τα κάρβουνα να αγγίζουν το κύριο μέρος της ψησταριάς.



- ⚠ Τοποθετήστε την ψησταριά σε ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια πριν από τη χρήση.
- ⚠ Ποτέ μην πιάνετε τα ζεστά μέρη της ψησταριάς, χωρίς προστασία των χεριών σας.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς χώρους.
- ⚠ Αν χρησιμοποιηθεί σε εσωτερικούς χώρους υπάρχει κίνδυνος να δημιουργηθούν τοξικά αέρια και να προκαλέσουν σωματική βλάβη ή θάνατο.
- ⚠ Να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς καλά αεριζόμενους χώρους και όχι μέσα σε ένα γκαράζ, σε κτίριο, οποιονδήποτε κλειστό χώρο ή σε ρεύματα αέρος.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κάτω από κατασκευές που αποτελούνται από εύφλεκες ύλες.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η ψησταριά όταν χρησιμοποιείται αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες, γι' αυτό δεν πρέπει να μετακινείται.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.
- ⚠ Οποιαδήποτε τροποποίηση αυτής της ψησταριάς μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- ⚠ Μην αφήνετε την ψησταριά αβύλαχτη κατά τη χρήση της.
- ⚠ Πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης - ακόμα, καλό είναι να συντηρείτε την ψησταριά σας κατά τακτά χρονικά διαστήματα.

- ⚠ Κατά την τοποθέτηση, σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά βρίσκεται τουλάχιστον 1 μέτρο μακριά από εύφλεκα αντικείμενα ή κατασκευές.
- ⚠ Μην προσθέτετε υγρά ανάφλεξης ή κάρβουνα εμποτισμένα με υγρά ανάφλεξης όταν αυτά έχουν αναπτύξει θερμοκρασία.
- ⚠ Μην αφαιρείτε τη στάχτη από την ψησταριά, μέχρι να καούν τα κάρβουνα εξ' ολοκλήρου και η ψησταριά να κρυώσει καλά.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε τα εύφλεκα αντικείμενα σε απόσταση 1 μέτρου, ούτε μέσα ή πάνω στο ντουλάπι.
- ⚠ Η θερμοκρασία των αντικειμένων μέσα/πάνω στο ντουλάπι και του ίδιου του ντουλαπιού μπορεί να αυξηθεί κατά τη χρήση της ψησταριάς, επομένως να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε αντικείμενα και/ή να τα απομακρύνετε όταν χρειάζεται.
- ⚠ ΜΗΝ κλείνετε τις τρύπες στο πίσω μέρος του μεσαίου ραφιού.
- ⚠ Μη φοράτε ρούχα με μακριά ή φαρδιά μανίκια όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά με δυνατούς ανέμους.
- ⚠ Μην αγγίζετε την ψησταριά με τα χέρια σας, για να ελέγξετε αν είναι ζεστή.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε νερό για να ελέγξετε τυχόν απότομη ανάφλεξη της φωτιάς, ή να σβήσετε τα κάρβουνα.
- ⚠ Πάντα να σβήνετε τα κάρβουνα, μετά το μαγείρεμα.
- ⚠ Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για την ψησταριά, όταν την ανάβετε, μαγειρεύετε, ή τοποθετείτε τους αεραγωγούς.
- ⚠ Να χρησιμοποιείτε τα σωστά εργαλεία για την ψησταριά όταν μαγειρεύετε.
- ⚠ Μην αφήνετε ζεστά κάρβουνα, όπου ενέχεται ο κίνδυνος φωτιάς.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε ή σκεπάζετε την ψησταριά μέχρι τα κάρβουνα να σβήσουν τελείως και να αφαιρεθούν και η ψησταριά να έχει κρυώσει.
- ⚠ Αυτή η ψησταριά δεν προορίζεται για χρήση σε οχήματα ή σκάφη αναψυχής.
- ⚠ Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται ως μέσο θέρμανσης.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή οινόπνευμα για να ανάψετε ή να ξανανάψετε την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα προσανάμματα σε συμφωνία με το πρότυπο EN 1860-3 (Ευρώπη)

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή οινόπνευμα για να ανάψετε ή να ξανανάψετε την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα προσανάμματα σε συμφωνία με τα τοπικά εθνικά πρότυπα (για χώρες εκτός Ευρώπης).

⚠ Μην αφήνεται υπολείμματα λίπους ή φαγητού να συγκεντρώνονται σε μεγάλες ποσότητες, μέσα ή πάνω στην ψησταριά - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΦΩΤΙΑΣ.

⚠ Μην κρεμάτε εύλεκτα υλικά από τις χειρολαβές της ψησταριάς.

⚠ Να αντικαθιστάτε πάντα φθαρμένα τμήματα - μη χρησιμοποιείτε σε περίπτωση φθοράς.

⚠ Ποτέ μην υπερφορτώνετε τη σχάρα με φαγητό - αφήνεται ίσα διαστήματα ανάμεσα στα φαγητά στην επιφάνεια της σχάρας.

⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά είναι τοποθετημένη σε επίπεδο έδαφος, ώστε να διευκολυνθεί η ροή του λίπους εκτός της ψησταριάς.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά έχει συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες που τη συνοδεύουν.

⚠ Ανοίξτε το καπάκι όταν ανάβετε την ψησταριά και ξεκινάτε το ψήσιμο.



Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο και/ή κατοικήσιμο χώρο, π.χ. σπίντ, σκηνές, τροχόσπιτα, βάρκες. Κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η αρίθμηση αναφέρεται στην επεξήγηση των χαρακτηριστικών της ψησταριάς, όπως απεικονίζεται στο σχεδιάγραμμα.

1. Χερούλι
2. Καπάκι
3. Γκριλ μαγειρέματος
4. Δίσκος για τα κάρβουνα
5. Δίσκος για τη στάχτη
6. Δίσκος από κάρβουνο
7. Πλαίσιο ποδιών
8. Πλαϊνό πάνελ
9. Δοχείο στάχτης
10. Πάνελ πόρτας
11. Πάνελ πόρτας
12. Κάτω εγκάρσια ράγα εμπρός
13. Πλέγμα
14. Μεσαίο ράφι
15. Κάτω εγκάρσια ράγα πίσω

16. Μεσαίο στήριγμα
17. Πάνελ πόρτας
18. Πλαίσιο ποδιών
19. Πλαϊνό πάνελ
20. Πάνελ θερμοπροστασίας
21. Πίσω πάνελ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν τη χρήση, σιγουρευτείτε ότι κατανοείτε τις ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ που βρίσκονται σ' αυτό το εγχειρίδιο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εργαλεία κουζίνας με τραχιά επιφάνεια, ώστε να αποφύγετε τυχόν φθορά της επιφάνειας γκριλ μαγειρέματος (3).

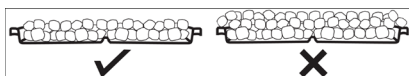
Προετοιμασία πριν το μαγείρεμα - Για να αποτρέψετε τα φαγητά από το να κολλάνε στην επιφάνεια μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε μία βούρτσα με μακρύ χερούλι για να την αλείψετε με μαγειρικό ή φυτικό λάδι πριν από κάθε χρήση.

Σημείωση: Όταν θα χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας για πρώτη φορά, υπάρχει περίπτωση, η μπογιά εξωτερικά να αλλάξει ελαφρά χρώμα, σαν αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας. Αυτό είναι φυσιολογικό και αναμενόμενο.

Πως να ανάψετε την ψησταριά σας

Ανοίξτε το καπάκι (2).

Τοποθετήστε τα κάρβουνα σε μία ίση στρώση 4-5 cm, μέσα στον δίσκο για τα κάρβουνα (4).



Τοποθετήστε, προσεκτικά, το προσανάμμα στα κάρβουνα.

Ανάψτε τα κάρβουνα με ένα μακρύ κερί ή σπρίτσο. Μόλις η φωτιά σβήσει, ελέγξτε αν τα κάρβουνα είναι καλά αναμμένα.

Προτείνεται, τα κάρβουνα να παραμένουν αναμμένα και κόκκινα για τουλάχιστον 30-40 λεπτά πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.

Μην ψήσετε μέχρι τα κάρβουνα να αποκτήσουν μία επίστρωση στάχτης.

Μετά το μαγείρεμα

Χρησιμοποιήστε ένα βρεγμένο ύφασμα, με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό, για να καθαρίσετε την ψησταριά. Μη χρησιμοποιείτε υλικά με τραχιά επιφάνεια.

Χρήση αιχμηρών υλικών ή καθαριστικών με τραχιά επιφάνεια μπορεί να προκαλέσει φθορά στην ψησταριά.

Οδηγίες Υγιεινής

Παρακαλώ διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές, όταν ψήνετε στην ψησταριά:

- Πάντα πλένετε τα χέρια σας πριν και μετά την επαφή σας με ωμό κρέας και πριν φάτε.
- Προσέξτε, να μην έρχεται σε επαφή το ωμό κρέας με το μαγειρεμένο και τα υπόλοιπα τρόφιμα.
- Πριν το ψήσιμο, σιγουρευτείτε ότι η επιφάνεια του γκριλ και τα εργαλεία σας είναι καθαρά από παλιότερα υπολείμματα φαγητού.
- Μη χρησιμοποιείτε τα ίδια σκεύη για τα μαγειρεμένα και τα ωμά τρόφιμα.
- Σιγουρευτείτε ότι το κρέας έχει ψηθεί καλά, πριν το φάτε.
- Κόψτε το κρέας, για να ελέγξετε ότι έχει ψηθεί καλά.
- Συνίσταται να προ-μαγειρεύετε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος, πριν το τελικό ψήσιμο στην ψησταριά.
- Καθαρίζετε πάντα την επιφάνεια του γκριλ και τα εργαλεία σας, μετά το ψήσιμο.

Φροντίδα, Συντήρηση και Αποθήκευση

- Να καθαρίζετε τακτικά την ψησταριά σας μετά από κάθε χρήση και ειδικά μετά από παρατεταμένη περίοδο αποθήκευσης.
- Σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά και τα εξαρτήματά της είναι αρκετά κρύα, πριν ξεκινήσετε το καθάρισμα.
- Ποτέ μη βρέχετε με νερό την ψησταριά σας, όταν είναι ακόμα ζεστή.
- Ποτέ μην πιάνετε την ψησταριά όταν είναι ακόμα ζεστή, χωρίς προστασία για τα χέρια σας.
- Σκεπάζετε την ψησταριά σας όταν δεν την χρησιμοποιείτε. Αποθηκεύστε την ψησταριά κάτω από ένα υπόστεγο ή γκαράζ, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε για να την προστατεύσετε από ακραία καιρικά φαινόμενα, ειδικά αν ζείτε κοντά σε παραλιακή περιοχή.
- Παρατεταμένη έκθεση στον ήλιο, σε στάσιμα νερά ή σε θαλασσινό νερό μπορεί να προκαλέσει φθορά στην ψησταριά σας. (Σε κάποιες από αυτές τις περιπτώσεις ένα κάλυμμα μπορεί να μην είναι αρκετό για την προστασία της ψησταριάς.)
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής και να συντηρήσετε την ψησταριά σας, σας συστήνουμε να τη διατηρείτε πάντα καλυμμένη στους εξωτερικούς χώρους, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες.
- Πριν αποθηκεύσετε την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλη τη στάχτη και τα κάρβουνα.

Українська

BÅTSKÅR БОТШЕР вугільний гриль



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Недотримання наведених у цій інструкції правил техніки безпеки може призвести до серйозної травми чи смерті або пожежі чи вибуху з пошкодженням майна.

Попереджувальні знаки (⚠) привертають увагу до важливої інформації з техніки безпеки.

- ⚠ Це виріб призначено **ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ ПОЗА ПРИМІЩЕННЯМ**. **НІКОЛИ** не використовуйте гриль у закритому приміщенні, такому як крита автостоянка, гараж, веранда, крите патіо, або під будь-якою навісною конструкцією.
- ⚠ Не переповнюйте піддон для вугілля та не допускайте, щоб вугілля торкалося корпусу гриля.



- ⚠ Використовуйте цей гриль тільки на рівній горизонтальній незаймистій поверхні або на землі.
- ⚠ Не торкайтеся руками гарячих частин. Не використовуйте в приміщенні.
- Використання в приміщенні може призвести до накопичення токсичних газів, що може зашкодити здоров'ю або навіть спричинити смерть.
- ⚠ Використовуйте лише поза приміщенням у місці, що добре провітрюється. Не використовуйте в гаражі, будинку, критому переході чи будь-якому іншому закритому просторі.
- ⚠ **УВАГА!** Забороняється використовувати гриль під навісом із займистих матеріалів.
- ⚠ **УВАГА!** Під час використання гриль стає дуже гарячим. Не намагайтеся пересувати гриль під час його використання.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте дітей і домашніх тварин подалі від гриля під час його використання.
- ⚠ Змінювати конструкцію гриля самостійно може бути небезпечно.
- ⚠ Не залишайте гриль без нагляду під час використання.
- ⚠ Завжди дотримуйтесь інструкції з догляду та обслуговування, регулярно проводьте обслуговування гриля.
- ⚠ Забороняється використовувати гриль на відстані менше 1 м від займистих предметів і споруд.
- ⚠ Не додавайте до теплого або гарячого деревного вугілля засіб для розпалювання вогню або деревне вугілля, просочене таким засобом.
- ⚠ Не видаляйте золу, доки все деревне вугілля не згорить цілком, а гриль повністю не охолоне.
- ⚠ Не зберігайте легкозаймисті предмети на відстані ближче 1 метра, у тому числі в/на шафі.
- ⚠ Температура предметів у/на шафі та самої шафи може підвищуватися під час використання барбекю, тому будьте обережні, розміщуючи предмети та/або забираючи їх, коли це необхідно.
- ⚠ НЕ блокуйте отвори на задній частині середніх полиць.
- ⚠ Під час використання гриля не вдягайте одяг із довгими вільними рукавами.
- ⚠ Не використовуйте гриль під час сильного вітру.
- ⚠ Не торкайтеся гриля руками, щоб перевірити, чи він гарячий.
- ⚠ Не використовуйте воду для гасіння занадто сильного полум'я або вугілля після його використання.
- ⚠ Після завершення смаження завжди гасіть вугілля.
- ⚠ Під час розпалювання гриля, смаження, регулювання подання повітря тощо завжди користуйтеся захисними рукавичками.
- ⚠ Для смаження на грилі використовуйте спеціальне приладдя.
- ⚠ Не викидайте гаряче деревне вугілля туди, де воно може спричинити займання.
- ⚠ Перед тим як закрити гриль чохлам або поставити його на зберігання, загасіть вугілля, очистьте від нього гриль і дайте грилю повністю охолонути.
- ⚠ Цей гриль не можна використовувати в автофургонах та на водних транспортних засобах.
- ⚠ Цей гриль не можна використовувати як обігрівач.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте спирт або бензин для розпалювання вогню!

Використовуйте лише засоби для розпалювання вогню, які відповідають європейському стандарту EN 1860-3 (Європа)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте для розпалювання гриля бензин або спирт. Використовуйте засоби для розпалювання, що відповідають місцевим стандартам (для країн, що не входять до складу Євросоюзу).

⚠ Не допускайте накопичення жиру або залишків їжі на зовнішній поверхні чи всередині гриля – НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ.

⚠ Не вішайте на ручки гриля займисті матеріали.

⚠ Обов'язково замінюйте зношені або пошкоджені частини. Не використовуйте гриль, якщо виявлено його пошкодження.

⚠ Не перевантажуйте решітку гриля їжею – рівномірно розподіляйте їжу на поверхні решітки.

⚠ ВАЖЛИВО! Для запобігання стіканню жиру гриль слід ставити на рівній горизонтальній поверхні.

⚠ Переконайтеся в тому, що гриль зібраний правильно відповідно до інструкцій.

⚠ Відкрийте кришку гриля під час розпалювання вугілля.



Не використовуйте барбекю в закритому та/або житловому приміщенні, наприклад в будинках, наметах, трейлерах, човнах. Небезпека отруєння чадним газом.

КОМПОНЕНТИ ВИРОБУ

Нумерація частин виробу стосується зображення гриля на окремій сторінці.

1. Ручка
2. Кришка
3. Решітка гриля
4. Піддон для вугілля
5. Піддон для золи
6. Лоток для вугілля
7. Рама ніжок
8. Бічна панель
9. Попільниця
10. Панель дверей
11. Панель дверей
12. Передня нижня траверса
13. Планка

14. Середня полиця
15. Задня нижня траверса
16. Середня опора
17. Панель дверей
18. Рама ніжок
19. Бічна панель
20. Теплозахисна панель
21. Задня панель

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА

Перед початком використання уважно прочитайте цю інструкцію, особливо розділ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не використовуйте приладдя, яке може пошкодити поверхню решітки гриля (3). Підготовка. Для запобігання пригоранню їжі до решітки гриля перед кожним його використанням наносьте на решітку тонкий шар рослинної олії або жиру за допомогою пензля на довгій ручці.

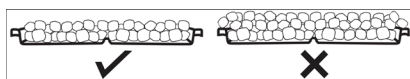
Примітка. Під час першого використання гриля

фарба на зовнішніх поверхнях гриля може трохи змінити колір унаслідок дії високої температури. Це цілком нормальний процес.

Освітлення грилю

Зніміть кришку (2).

Насипте в піддон для вугілля (4) рівний шар деревного вугілля завтовшки приблизно 4–5 см.



Обережно нанесіть на вугілля гель для розпалювання.

Запаліть деревне вугілля за допомогою довгого сірника або свічки.

Переконайтеся в тому, що після згасання полум'я вугілля розжарилося до червоного кольору.

Рекомендується залишити вугілля червоним принаймні протягом 30-40 хв перед початком смаження.

Не починайте смаження, доки на деревному вугіллі не з'явиться шар сірого попелу.

По закінченню готування

Для миття гриля використовуйте вологу тканину з теплою водою та засобом для миття посуду. Не використовуйте для чищення гриля абразивні засоби.

Використання для чищення абразивних засобів або гострих предметів призведе до пошкодження гриля.

Рекомендації з безпеки під час приготування їжі

Прочитайте наведені нижче рекомендації та дотримуйтеся їх під час приготування їжі на грилі:

- Обов'язково мийте руки, перш ніж торкатися сирого м'яса та після цього, а також перед їжею.
- Завжди тримайте сире м'ясо окремо від смаженого м'яса та інших харчових продуктів.
- Перед початком приготування їжі переконайтеся в тому, що поверхні решітки гриля та кухонне приладдя чисті та не мають залишків їжі.
- Не використовуйте той самий посуд і приладдя для готової їжі та сирих продуктів.
- Перш ніж почати їсти, переконайтеся в тому, що все м'ясо добре просмажене.
- Щоб перекоонатися в тому, що м'ясо добре просмажене всередині, розріжте його.
- Перед смаженням на грилі великих шматків м'яса або м'яса на кістці рекомендується їх попереднє теплове оброблення.
- Після завершення приготування їжі завжди мийте гриль і приладдя.

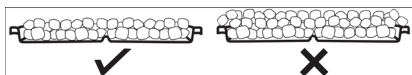
Догляд, Обслуговування та Зберігання

- Регулярно очищайте гриль, особливо після тривалого зберігання.
- Перед чищенням переконайтеся в тому, що всі частини гриля достатньо охолонули.
- Ніколи не поливайте гриль водою, якщо його поверхні ще гарячі.
- Ніколи не торкайтеся руками гарячих частин.
- Не залишайте гриль без чохла, коли він не використовується. Якщо гриль не використовується, зберігайте його в гаражі або підсобному приміщенні для захисту від дії погодних умов, особливо в прибережній місцевості.
- Тривале перебування під дією сонячного світла, води, морського повітря та солоні води може призвести до пошкодження гриля. (Чохла може бути недостатньо для захисту гриля в деяких умовах).
- Для подовження терміну служби гриля та утримання його в доброму стані рекомендуємо накривати його чохлом, коли він залишається просто неба, особливо в холодну пору року.
- Перед зберіганням гриля, переконайтеся, що всі залишки золи або деревного вугілля видалені.



UPOZORENJE

- ⚠ Ako ne pročitaš ovo uputstvo i ne pridržavaš se datih upozorenja, može doći do ozbiljnih ozleđa ili smrti, požara ili eksplozije, što može uzrokovati materijalnu štetu. Znaci upozorenja (⚠) ukazuju na važne informacije o bezbednosti.
- ⚠ Ovaj proizvod je ISKLJUČIVO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM. NIKADA roštilj ne koristi zatvorenom prostoru kakav su nadstrešnice, garaže, terase, verande, natkrivena dvorišta ili ispod konstrukcije bilo koje vrste.
- ⚠ U posudu za ugalj ne stavljaš previše uglja i vodi računa da ugalj ne dodiruje kućište roštilja.



- ⚠ Ovaj roštilj koristi isključivo na ravnoj, nezapaljivoj površini.
- ⚠ Zagrejane delove roštilja ne hvataj golim rukama.
- ⚠ Nikada ne koristi u zatvorenom.
- ⚠ U suprotnom se mogu nakupiti otrovna isparenja te izazvati ozlede ili smrt.
- ⚠ Koristi isključivo na otvorenom na dobro provetrenim mestima. Ne koristi u garaži, zgradi, pod nadstrešnicama ili bilo kojem zatvorenom prostoru.
- ⚠ **PAŽNJA!** Roštilj se ne sme upotrebljavati u prostoru natkrivenom konstrukcijom od zapaljivih materijala.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Roštilj se zagreva i postaje veoma vreo. Ne premeštaj ga dok je u upotrebi.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Decu i kućne ljubimce drži podalje.
- ⚠ Svaka prepravka ovog roštilja može biti opasna.
- ⚠ Ne ostavljaj upaljen roštilj bez nadzora.
- ⚠ Uvek se pridržavaj uputstva za održavanje i redovno održavaj svoj roštilj.
- ⚠ Kada postavljaš roštilj, pazi na to da bude udaljen barem 1 metar od zapaljivih predmeta i konstrukcija.
- ⚠ Ne dodaj tečnost za paljenje roštilja niti ugalj premazan tom tečnošću na topao ili vreo ugalj.
- ⚠ Ne vadi pepeo dok sav ugalj ne sagori i dok se roštilj sasvim ne ohladi.
- ⚠ Nemoj odlagati zapaljive predmete na rastojanju manjem od 1 metar niti u ili na ormariću.
- ⚠ Temperatura predmeta u ili na ormariću, kao i samog ormarića, može da se poveća tokom korišćenja roštilja, pa je potrebna pažnja kada stavljaš predmete i/ili ih uklanjaš po potrebi.
- ⚠ NEMOJ blokirati otvore na zadnjoj strani srednje spojene police.
- ⚠ Kada spremate hranu na roštilju nemojte nositi odevu dugih ili širokih rukava.
- ⚠ Ne palite roštilj ako duva jak vetar.
- ⚠ Ne proveravajte golim rukama da li se roštilj zagrejava.
- ⚠ Nemojte vodom gasiti plamen niti ćumur.
- ⚠ Uvek ugasite ćumur kada završite s pripremom hrane.
- ⚠ Obavezno nosite rukavice za roštilj dok pečete, palite ili podešavate otvore za ventilaciju na roštilju – rečju – dok rukujete njime.
- ⚠ Dok koristite roštilj, koristite i odgovarajući pribor.
- ⚠ Nemojte bacati vrelo ugljevlje tamo gde može da izazove požar.
- ⚠ Nemojte sklanjati ili pokrivati roštilj ako ćumur prethodno nije sasvim ugašen i izvađen i dok se sam roštilj sasvim ne ohladi.
- ⚠ Nije predviđeno da se ovaj roštilj koristi u kamp-prikolicama ili čamcima.
- ⚠ Roštilj nikada nemojte da koristite za grejanje prostora.
- ⚠ **UPOZORENJE!** Ne upotrebljavaj alkoholno piće i benzin za paljenje ili poticanje vatre! Koristi samo upaljače koji su usklađeni sa standardom EN 1860-3 (Evropa)
- ⚠ **UPOZORENJE!** Ne upotrebljavaj alkoholno piće i benzin za paljenje ili poticanje vatre! Koristi samo upaljače koji su usklađeni sa važećim standardima (izvan Evrope).
- ⚠ Pazi da se masnoća ili ostaci hrane ne natalože na roštilju – OPASNOST OD POŽARA.
- ⚠ Ne kači nikakve zapaljive materijale na ručke roštilja.
- ⚠ Uvek zamenjuj istrošene delove — ne koristi ih ako su oštećeni.
- ⚠ Nikada ne stavljaš na rešetku za pečenje previše hrane — sve rasporedi ravnomerno.
- ⚠ **VAŽNO!** Proveri je li roštilj postavljen na ravno kako bi se masnoća ravnomerno odlivala.
- ⚠ Postaraj se da je roštilj ispravno sastavljen u skladu s priloženim uputstvima.
- ⚠ Podigni poklopac prilikom paljenja roštilja.



Roštilj ne upotrebljavaj u ograničenom i/ili nastanjenom prostoru, npr. u kućama, šatorima, prikolicama, čamcima. Smrtna opasnost trovanja ugljen-monoksidom.

DELOVI

Delovi proizvoda obeleženi su brojkama koje odgovaraju onima na crtežu roštilja, kako je prikazano na ilustraciji.

1. Ručka
2. Poklopac
3. Rešetka
4. Posuda za ćumur
5. Posuda za pepeo
6. Poslužavnik za žicu za ugali
7. Okvir nogu
8. Bočna ploča
9. Pepeljara
10. Panel vrata
11. Panel vrata
12. Prednja donja tramera
13. Letvica
14. Srednja polica
15. Zadnja donja tramera
16. Srednji nosač
17. Panel vrata
18. Okvir nogu
19. Bočna ploča
20. Ploča za zaštitu od toplote
21. Zadnja ploča

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pre nego što nastavite s radom, uverite se da ste dobro razumeli sva UPOZORENJA iz ovog uputstva.

Nemojte koristiti abrazivni pribor koji može da ošteti rešetku (4).

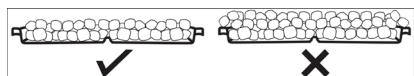
Priprema za pečenje – Da se hrana ne bi lepila za rešetku, pre nego što počnete, četkom s dugom drškom nanesite na rešetku tanak sloj ulja za pečenje ili biljnog ulja i to ponovite svaki put kada palite roštilj.

Napomena: Nakon prve upotrebe roštilja, boja sa spoljne strane može da promeni nijansu zbog visoke temperature. To je normalna i očekivana pojava.

Paljenje roštilja

Podigni poklopac (2).

Stavi ćumur u ravnomernom sloju debljine 4–5 cm u posudu za ćumur (4).



Pažljivo nanesi smesu za paljenje na ćumur.

Upali ćumur šibicom ili dužom svećom.

Kada plamen ugasne, ćumur će zadobiti užareni sjaj.

Preporučuje se da ostaviš ćumur da užareno gori najmanje 30–40 minuta pre nego što počneš pripremati hranu.

Ne počinji pečenje pre nego što se površinski sloj ćumura ne pretvori u sivi pepeo.

Po završetku pripreme hrane na roštilju

Vlažnom krpom, toplom vodom i tečnošću za suđe očisti roštilj. Ne koristi abrazivna sredstva.

Korišćenjem abrazivnih sredstava ili oštarih predmeta oštetiće se roštilj.

Bezbednost hrane

Molimo da pažljivo pročitaš i slediš ovo uputstvo pri pripremi hrane na roštilju:

- Obavezno operi ruke pre i posle pripremanja sirovog mesa i pre jela.
- Sirovo meso uvek drži odvojeno od pečenog i drugih namirnica.
- Pre nego što počneš s pripremom namirnica, proveri da li su rešetka i pribor za roštilj čisti te da na njima nema skorelih ostataka hrane.
- Ne stavljaj u isto posuđe sirovu i pripremljenu hranu.
- Proveri da li je meso dobro pečeno pre posluživanja.
- Da meso ne ostane nedopečeno, zaseci ga na više mesta i proveri.
- Preporučljivo je da velike komade mesa ili meso s kostima pre pečenja obariš.
- Kada završiš s pripremom hrane na roštilju, obavezno operi i očisti sve delove roštilja i posuđe.

Oddržavanje i odlaganje

- Redovno čisti roštilj između upotreba, a naročito posle dužeg neupotrebljavanja.
- Proveri jesu li roštilj i svi njegovi delovi dovoljno hladni pre nego što počneš čišćenje.
- Nikada roštilj ne polivaj vodom dok je vreo.
- Ne dotiči vrele delove bez rukavica za roštilj.
- Ne ostavljaj roštilj nepokriven kada ga ne upotrebljavaš. Drži ga pod nadstrešnicom ili u garaži kada ga ne upotrebljavaš, da ga zaštitiš od vremenskih uslova, naročito ako živiš u primorskim krajevima.
- Duga izloženost suncu, vlazi, morskom vazduhu ili vodi može dovesti do oštećenja roštilja. (Vodootporna navlaka možda neće biti dovoljna zaštita u ovakvim uslovima.)
- Da roštilju produžiš vek trajanja, preporučujemo da ga napolju uvek držiš pokrivenog, naročito u zimskim mesecima.
- Pre nego odložiš roštilj, postaraj se da je očišćen od sveg pepela i ostataka uglja.

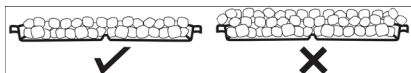
Slovenščina

BÁTŠKÁR žar na oglje



OPOZORILO

- ⚠ Neupoštevanje navodil in opozoril v teh navodilih lahko povzroči resne telesne poškodbe ali smrt, požar ali eksplozijo, ki poškodujeta lastnino. Varnostni simboli (⚠) te opozorijo na pomembne varnostne informacije.
- ⚠ Izdelek je namenjen izključno UPORABI NA PROSTEM. NIKOLI ga ne uporabljaj v zaprtih prostorih, kot so nadstreški za avto, garaže, verande, pokrita dvorišča ali kakršnikoli drugi nadstreški.
- ⚠ Posode za oglje ne prenapolni z ogljem in pazi, da oglje ne pride v stik z ohišjem žara.



- ⚠ Žar uporabljaj samo na ravni vodoravni in negoreči podlagi ali tleh.
- ⚠ Vročih delov žara se nikoli ne dotikaj z nezaščitnimi rokami.
- ⚠ Ne uporabljaj v zaprtih prostorih.
 - Pri uporabi v zaprtih prostorih se lahko nakopičijo strupeni hlapi, ki povzročijo telesne poškodbe ali smrt.
- ⚠ Uporabljaj samo na prostem, na dobro prezračevanem mestu. Ne uporabljaj v garaži, stavbi, zaprtem hodniku ali kateremkoli zaprtem prostoru.
- ⚠ **POZOR!** Žara ne uporabljaj pod gorljivimi nadstreški.
- ⚠ **OPOZORILO!** Žar se zelo segreje. Med delovanjem ga ne poskušaj premikati.
- ⚠ **OPOZORILO!** Med uporabo žara naj se otroci in hišni ljubljenci ne zadržujejo v njegovi bližini.
- ⚠ Kakršnokoli predelovanje žara je lahko nevarno.
- ⚠ Žara med uporabo ne puščaj brez nadzora.
- ⚠ Vedno upoštevaj navodila za nego in vzdrževanje – in redno vzdržuj svoj žar.
- ⚠ Pri postavljanju žara poskrbi, da bo vedno vsaj 1 meter odmaknjen od gorljivih predmetov ali zgradb.
- ⚠ Vročemu ali toplemu oglju nikoli ne dodajaj vžigalne tekočine ali oglja, prepojenega z vžigalno tekočino.
- ⚠ Pepela ne odstranjuj, dokler ni vse oglje popolnoma dogorelo in se žar povsem ne ohladi.
- ⚠ Ne shranjuj vnetljivih predmetov v razdalji manj kot 1 meter, niti v omarici ali na njej.
- ⚠ Med uporabo žara se lahko temperatura same omarice in predmetov v/nar omarici zviša, zato vedno previdno ravnaj pri odlaganju predmetov in/ali jih po potrebi odstrani.
- ⚠ NE prekrivaj lukenj na zadnji strani srednjih polic.
- ⚠ Med uporabo žara ne nosi oblačil z dolgimi ali širokimi rokavi.
- ⚠ Žara ne uporabljaj v močnem vetru.
- ⚠ Žara ne prijemaj z golimi rokami, da preveriš, če je vroč.
- ⚠ Ne uporabljaj vode za omejitve nenadnega vžiga ali gašenje oglja.
- ⚠ Ko končaš s pečenjem, oglje vedno pogasi.
- ⚠ Vedno uporabljaj zaščitne rokavice, ko pečeš ali prižigaš žar, nastavljaš zračnike ali prenašaš žar.
- ⚠ Pri pečenju uporabljaj ustrezne kuharske pripomočke za žar.
- ⚠ Oglja ne odvrzi tja, kjer bi lahko povzročilo požarno nevarnost.
- ⚠ Žara ne pospravljaj ali pokrivaj, dokler ne pogasiš in odstraniš oglja, žar pa ni povsem hladen.
- ⚠ Žar ni namenjen uporabi v avtomodih ali čolnih.
- ⚠ Žara nikoli ne uporabljaj za ogrevanje.
- ⚠ **OPOZORILO!** Za prižiganje ali vzdrževanje ognja ne uporabljaj alkohola ali bencina. Uporabljaj samo vžigalna sredstva, ki so v skladu s standardom EN 1860-3 (Evropa)
- ⚠ **OPOZORILO!** Za prižiganje ali vzdrževanje ognja ne uporabljaj alkohola ali bencina! Uporabljaj samo vžigalna sredstva, ki so v skladu z ustreznimi lokalnimi standardi (izven Evrope).
- ⚠ Prepreči, da bi se v žaru ali na njem nabrali maščoba, mast ali ostanki hrane – NEVARNOST POŽARA.
- ⚠ Na ročaje žara ne obešaj gorljivih materialov.
- ⚠ Obrabljene dele vedno zamenjaj – ne uporabljaj, če je katerikoli del poškodovan.
- ⚠ Na žar nikoli ne naloži preveč hrane – enakomerno jo porazdeli po rešetki.
- ⚠ **POMEMBNO!** Žar naj vedno stoji na ravni vodoravni površini, da bo mast/maščoba lažje odtekala.
- ⚠ Poskrbi, da bo žar sestavljen v skladu s priloženimi navodili.

⚠ Ko žar prižigaš in začenjaš s pečenjem, naj bo pokrov odprt.



Žara ne uporabljaj v omejenih in/ali bivalnih prostorih, kot so hiše, šotori, prikolice, avtodomi, čolni ... Nevarnost smrti zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

SEZNAM KOMPONENT

Oštevilčenje komponent, ki so prikazane na sliki, se nanaša na žar na strani s sliko.

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 1. Ročaj | 12. Spodnja prečka spredaj |
| 2. Pokrov | 13. Letva |
| 3. Rešetka za peko | 14. Srednja polica |
| 4. Posoda za oglje | 15. Spodnja prečka zadnja |
| 5. Posoda za pepel | 16. Srednja opora |
| 6. Pladenj za oglje | 17. Vratna plošča |
| 7. Okvir nog | 18. Okvir nog |
| 8. Stranska plošča | 19. Stranska plošča |
| 9. Pepelnik | 20. Toplotni ščit |
| 10. Vratna plošča | 21. Zadnja plošča |
| 11. Vratna plošča | |

NAVODILA ZA UPORABO

Preden začnete, se prepričajte, da razumete OPOZORILO v teh navodilih za uporabo.

Na površini rešetke (3) nikoli ne uporabljajte grobih pripomočkov za kuhanje, saj se površina lahko poškoduje.

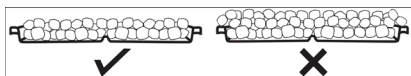
Priprava pred pečenjem – Da bi preprečili prijetanje hrane na rešetko, pred vsakim pečenjem nanjo z dolgim čopičem nanesite tanko plast kuhinjskega ali rastlinskega olja.

Opomba: Pri prvi uporabi žara lahko barva na zunanji strani žara zaradi visoke temperature nekoliko spremeni videz. To je povsem običajno in pričakovano.

Prižiganje žara

Odpri pokrov (2).

V posodo za oglje (4) razprostri 4–5 cm debelo enakomerno plast oglja.



Na oglje previdno nanesi vžigalni gel.

Prižgi oglje z dolgo palčko ali vžigalico.

Ko plameni pogasnejo, preveri, če je oglje začelo rdeče žareti.

Preden se lotiš pečenja na žaru, naj oglje žari vsaj 30–40 minut.

S peko začni šele, ko se na oglju pojavi plast sivega pepela.

Konec pečenja

Za čiščenje žara uporabite vlažno krpo s toplo vodo in čistilom za pomivanje posode. Ne uporabljajte grobih materialov.

Čiščenje z grobimi čistili ali ostrimi predmeti bo poškodovalo žar.

Varnost hrane

Prosimo, preberite spodnje nasvete in jih upoštevajte pri pečenju na žaru:

- Pred prijemanjem surovega mesa in po njem ter pred obrokom si vedno umijte roke.
- Surovo meso naj bo vedno ločeno od kuhanega mesa in ostale hrane.
- Preden začnete s pečenjem, se prepričajte, da so žar in pripomočki čisti ter da na njih ni ostakov hrane.
- Ne uporabljajte istih pripomočkov za kuhano in surovo meso.
- Preden meso pojedete, se prepričajte, da je temeljito spečeno.
- Da se prepričate, ali je meso povsod dobro spečeno, ga prerežite.
- Priporočljivo je, da večje kose mesa ali mesa s kostmi pred pečenjem na žaru, vedno očistite žar in pripomočke.

Nega, vzdrževanje in shranjevanje

- Med posameznimi uporabami redno čisti svoj žar, predvsem če ga dalj časa ne uporabiš.
- Poskrbi, da so pred čiščenjem žar in njegovi sestavni deli dovolj hladni.
- Dokler je žar še vroč, ga nikoli ne polivaj z vodo.
- Nikoli se ne dotikaj vročih delov z nezaščitenimi rokami.
- Ko žar ni v uporabi, naj bo pokrit. Shrani ga v lopo ali garažo, da ga zaščitiš pred izrednimi vremenskimi razmerami, predvsem če živiš ob morju.
- Dolgotrajna izpostavljenost soncu, stoječi vodi, morskemu zraku/slani vodi lahko poškoduje žar. (Prevleka za zaščito žara v nekaterih primerih morda ne bo zadoščala).
- Da podaljšaš življenjsko dobo in ohraniš žar v dobrem stanju, priporočamo, da žar pokriješ, kadar je na prostem, predvsem v zimskem času.
- Preden žar shraniš, odstrani ves pepel in oglje.

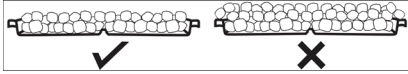
Türkçe

BÄTSKÄR kömürlü barbekü



UYARI

- ⚠ Bu kılavuzu ve emniyet uyarılarını okumamak ve takip etmemek ciddi fiziksel yaralanmalar veya ölümle ya da mülke zarar verebilecek bir yangın veya patlamaya sonuçlanabilir. Emniyet sembolleri (⚠) size önemli emniyet bilgilerini aktaracaktır.
- ⚠ Bu ürün sadece DIŞ MEKAN KULLANIMI içindir. ASLA sundurma, garaj, veranda, üstü kapalı avlu ya da üstü kapalı herhangi bir yapı gibi kapalı alanlarda kullanmayın.
- ⚠ Kömür tepsisine fazla kömür koymayın veya kömürün barbekü gövdesine temas etmesine izin vermeyin.



- ⚠ Bu barbekü kullanılmadan önce düz ve güvenli bir zemine yerleştirilmelidir.
- ⚠ Sıcak noktalara asla çıplak elle dokunmayın.
- ⚠ İç mekanda kullanmayın.
- ⚠ İç mekanda kullanıldığında toksik dumanlar birikebilir ve fiziksel yaralanma veya ölüm gerçekleşebilir.
- ⚠ Sadece iyi havalandırılan bir alanda dış mekanda kullanın. Garajda, bina içinde, üstü örtülü geçitlerde veya kapalı alanlarda kullanmayın.
- ⚠ **UYARI!** Barbekü, baş seviyesinde bulunan yanıcı konstrüksiyonların altında kullanılmamalıdır.
- ⚠ **UYARI!** Barbekü kullanım esnasında ısınacaktır. Barbeküyü kullanım esnasında hareket ettirmemeye çalışmayın.
- ⚠ **UYARI!** Barbeküyü çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzak tutunuz.
- ⚠ Barbekünün yapısında yapılacak herhangi bir değişiklik tehlike yaratabilir.
- ⚠ Kullanım sırasında barbeküyü gözetimsiz bırakmayınız.
- ⚠ Bakım ve kullanım talimatlarını daima dikkatle izleyiniz ve düzenli olarak bakımını yapınız.
- ⚠ Barbeküyü, yanıcı materyaller veya oluşumlardan en az 1 metre uzaklıkta konumlandırınız.
- ⚠ Kömürü ısıtmak veya yakmak için tutuşturucu sıvılar veya bu sıvılara batırılmış kömür kullanmayınız.
- ⚠ Kömürün tümü tamamen yanmadan ve barbekü tamamen soğumadan küllerini temizlemeyiniz.
- ⚠ Yanıcı maddeleri dolap içi/üstü dahil olmak üzere 1 metre yakınında depolamayın.

- ⚠ Barbekü kullanımı sırasında dolap içindeki/ üzerindeki eşyaların ve dolabın kendisinin sıcaklığı artabilir, bu nedenle eşyaları yerleştirirken dikkatli olun ve/veya gerektiğinde eşyaları çıkarın.
- ⚠ Orta rafın arkasındaki delikleri KAPATMAYIN.
- ⚠ Barbeküyü kullanırken uzun veya gevşek kollu giysiler giymeyiniz.
- ⚠ Fazla rüzgarlı havada barbeküyü kullanmayınız.
- ⚠ Barbekünün sıcak olup olmadığını kontrol etmek için ellerinizle barbeküye dokunmayınız.
- ⚠ Alevleri kontrol etmek veya kömürleri söndürmek için su kullanmayınız.
- ⚠ Pişirme işleminiz bittiğinde kömürleri mutlaka söndürünüz.
- ⚠ Barbekü eldivenleri pişirme işlemi süresince, barbeküyü yakarken veya barbekü deliklerini ayarlarken ve barbeküyü tutarken mutlaka kullanılmalıdır.
- ⚠ Barbekü yaparken doğru barbekü araç ve aksesuarları kullanınız.
- ⚠ Yangın tehlikesi yaratabileceği için sıcak kömürleri ıslatmayınız.
- ⚠ Barbekü üzerini örtmeden veya muhafaza etmeden önce kömürlerin tamamen söndüğünden ve barbeküden çıkarıldığından ayrıca barbekünün tamamen soğuduğundan emin olunuz.
- ⚠ Bu barbekü, karavan veya teknede kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- ⚠ Bu barbekü kesinlikle ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.
- ⚠ **DİKKAT!** Yakmak veya yeniden yakmak için ispirto veya benzin kullanmayın! Yalnızca EN 1860-3 (Avrupa) ile uyumlu çakmakları kullanın.
- ⚠ **DİKKAT!** Yakmak veya yeniden yakmak için ispirto veya benzin kullanmayın! Yalnızca yerel ulusal standartlarla uyumlu çakmakları kullanın (Avrupa dışı).
- ⚠ Yağ, hayvansal yağ veya gıda artıklarının barbekü içinde veya üstünde birikmesine izin vermeyin – YANGIN RİSKİ.
- ⚠ Barbekünün tutacaklarına tutuşabilir malzeme asmayın.
- ⚠ Aşınan parçaları her zaman değiştirin – hasarlı parçaları kullanmayın.
- ⚠ Izgarayı asla fazla gıdalla doldurmayın – ızgara yüzeyine yiyecekleri eşit şekilde yayın.
- ⚠ **ÖNEMLİ!** Hayvansal yağ/yağın akmasını kolaylaştırmak amacıyla barbeküyü düz bir yüzeyde tutun.
- ⚠ Barbekünün ürünle birlikte verilen talimatlara uygun şekilde doğru monte edildiğinden emin olun.
- ⚠ Barbeküyü yakarken ve çalıştırırken kapağı açın.



Barbeküyü, örn. ev, çadır, karavan, motorlu ev, tekne gibi kapalı ve/veya yaşanabilir bir alanda kullanmayınız. Karbonmonoksit zehirlenmesi ölüm tehlikesi.

ÖZELLİKLER LİSTESİ

Gösterilen ürün özellikleri ve numaralandırma grafik sayfasındaki barbekü resmini ifade eder.

1. Kulp
2. Kapak
3. Pişirme ızgarası
4. Kömür tepsisi
5. Kül tepsisi
6. Kömür tel tepsisi
7. Ayak çerçevesi
8. Yan panel
9. Kül tablası
10. Kapı paneli
11. Kapı paneli
12. Ön alt travers
13. Slat
14. Orta raf
15. Arka alt travers
16. Orta destek
17. Kapı paneli
18. Ayak çerçevesi
19. Yan panel
20. Isı kalkanı paneli
21. Arka panel

KULLANICI TALİMATLARI

Devam etmeden önce, bu kılavuzda yer alan UYARI mesajlarını anladığınızdan emin olunuz.

Yüzeyin zarar görmesini önlemek için pişirme ızgarası (3) yüzeyinde aşındırıcı herhangi bir pişirme aleti kullanmayınız.

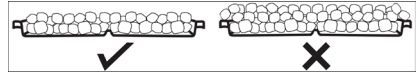
Pişirme öncesi hazırlık: Gıdaların yapışmasını önlemek için barbekü yapmadan önce uzun saplı bir fırça ile ince bir tabaka yemek pişirdiğiniz yağ veya bitkisel yağ pişirme ızgarasına sürünüz.

Not: İlk kullanımda, yüksek sıcaklığa maruz kaldığı için barbekünün dış boyası hafifçe renk değiştirebilir. Bu normaldir ve beklenen bir tepkidir.

Barbekünün Yakılması

Kapağı (2) açınız.

Kömürleri, kömür tepsisi (4) içine 4-5 cm/1.6-1.9" derinlikte ve düzgün bir şekilde yerleştiriniz.



Kömürlere tutuşturucu jeli dikkatlice uygulayınız.

Uzun kibrit ile kömürlerin yakınız.

Alevler sönmeye başladığında, kömürlerin parlak kırmızı renkte olup olmadığını kontrol ediniz.

Kömürlerin pişirme öncesi en az 30-40 dakika için çok kızgın kalması önerilir.

Yakıt, kül ile kaplanmadan önce pişirmeye başlamayınız.

Barbekü Sezonu Bittiğinde

Barbeküyü, sıcak su ve bulaşık deterjanı ile nemli bir bez kullanarak temizleyebilirsiniz. Aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

Barbekü temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler ya da keskin nesneler kullanılması barbeküye zarar verecektir.

Gıda Güvenliği

Yiyeceklerin barbeküde pişmesi ile ilgili bu tavsiyeleri lütfen okuyunuz ve uygulayınız:

- Çiğ ete dokunmadan önce ve dokunduktan sonra ve yemek yemeden önce ellerinizi daima yıkayınız.
- Çiğ etleri, pişmiş et ve diğer gıdalardan her zaman uzak tutunuz.
- Barbeküde pişirme işlemine başlamadan önce, ızgara yüzeyinin ve araçların temiz ve yemek kalıntılarından arınmış olduğundan emin olunuz.
- Pişmiş ve pişmemiş gıdalar için aynı pişirme araçlarını kullanmayınız.
- Tüm etlerin yenmeden önce iyice pişirildiğinden emin olunuz.
- Eti az pişmesi riskini azaltmak için eti kesip iç kısımlarının pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.
- Büyük parça et veya eklemelerin barbeküde pişirilmeden önce hafif bir pişirme işleminden geçmeleri tavsiye edilir.
- Barbeküde yapılan her pişirme işleminden sonra ızgara ve pişirme gereçlerini temizleyiniz.

Koruma, Bakım ve Saklama

- Barbeküyü her kullanımdan sonra ve özellikle uzun süre kullanmadan sakladığınızda, düzenli olarak temizleyiniz.
- Barbekü ve parçalarını temizlemeden önce yeterince soğuduğundan emin olunuz.
- Barbekünün yüzeyi sıcakken kesinlikle su dökmeyiniz.
- Barbekünün ısınan parçalarına korumasız ellerle kesinlikle dokunmayınız.
- Barbeküyü kullanmadığınız zamanlarda üzeri açık olarak bırakmayınız. Özellikle kıyı bölgelerinde yaşıyorsanız yoğun hava koşullarının etkilerine karşı korumak için barbeküyü gölgede veya garajda saklayınız.
- Uzun süre güneş ışığına maruz kalmak, ıslak beklemek, deniz havası/tuzlu su, barbekünün tüm parçalarına zarar verebilir. (Kapak kullanmak bu gibi durumlarda barbeküyü korumak için yeterli olmayabilir).
- Barbekünün ömrünü uzatmak ve korumak için özellikle kış aylarında ve uzun süre dışarıda bırakıldığında tamamen kapatılmasını önemle tavsiye ederiz.
- Barbeküyü kaldırmadan önce tüm küllerin veya kömürün temizlendiğinden emin olun.

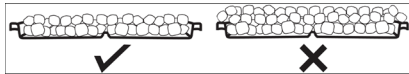
中文

BÅTSKRÅ 博兹克罗 碳烤炉



警告

- ⚠ 未阅读下列手册和安全警告可能导致严重的身体伤害或死亡，也可能引起火灾、爆炸为大众造成危险。（△）安全标志，提示您此处为重要安全信息。
- ⚠ 该产品只能在室外使用，严禁在车库、阳台、封闭式天井等密闭空间内使用。
- ⚠ 不要将炭盘装得太过满或让炭接触到烧烤炉。



- ⚠ 使用本烧烤用具前必须将其安装在安全稳定的平面上。
- ⚠ 未经保护的手不得触碰炙热的部分。
- ⚠ 不得在室内使用。
- ⚠ 若在室内使用烧烤产生的毒烟可能导致身体伤害或死亡。
- ⚠ 在室外且通风良好的环境下使用，不得在建筑物、车库、有顶棚的走道或其他封闭环境下使用。
- ⚠ **注意！** 烧烤炉不能在易燃建筑内使用。
- ⚠ **警告！** 烧烤炉在工作状态下，处于滚烫状态，不得移动。
- ⚠ **警告！** 确保孩子和宠物远离烧烤炉。
- ⚠ 任何改装行为都是极度危险的。
- ⚠ 使用时必须时时有人看顾。
- ⚠ 遵照保养和维护说明——时常进行保养。
- ⚠ 确定烧烤炉位置时，保证它与易燃物品或建筑之间至少保持1米距离。
- ⚠ 不要用液体助燃剂或木炭与液体助燃剂混合物加热木炭。
- ⚠ 木炭烧尽、烧烤炉完全冷却前，不要清理炭灰。
- ⚠ 请勿在本设备1米范围内及柜子内部/上方存放任何易燃物品。
- ⚠ 在烧烤过程中，柜子内部/上方存放的物品和柜子本身的温度可能会升高，因此在放置或移除物品时要小心。
- ⚠ 请勿堵塞中间隔板背面的小孔。
- ⚠ 烧烤是请不要穿着袖子长或宽松的衣服。
- ⚠ 大风时不要使用烧烤炉。
- ⚠ 不要用手接触烧烤炉，查看炉温。
- ⚠ 不要用水控制火苗或熄灭炭火。
- ⚠ 每次烧烤结束后，及时熄灭炭火。

- ⚠ 每次使用烧烤手套进行下列操作，烧烤食物、生火、调整排风、处理烧烤炉。
- ⚠ 烧烤时使用恰当工具。
- ⚠ 不得随意倾倒余温尚在，可能引起火灾的炭火。
- ⚠ 炭火熄灭、移除，烧烤炉完全冷却前，不要收起、存放。
- ⚠ 该款烧烤炉不得在休闲交通工具或船上使用。
- ⚠ 该款烧烤炉不得用做加热器。
- ⚠ **警告！** 请勿使用酒精或汽油点火或重新点火！只可以使用符合EN 1860-3标准（欧洲范围内）的引燃物。
- ⚠ **警告！** 请勿使用酒精或汽油点火或重新点火！欧洲以外的国家和地区必须使用符合该地区相应标准的引燃物。
- ⚠ 请勿将油脂或其他食物残渣堆积在烧烤盘上——以免引起火苗。
- ⚠ 请勿在烧烤炉的扶手上悬挂任何易燃物体。
- ⚠ 及时更换旧部件——若有安全隐患立即停止使用。
- ⚠ 不要在烧烤盘上放置过多食物——只可在烤盘表面平铺一层。
- ⚠ **重要提示！** 确保烧烤炉处于水平位置，并选择油脂容易清洁的地面。
- ⚠ 务必根据产品包装的使用说明来正确组装烧烤架。
- ⚠ 点火时打开外盖，即可开始烧烤。



切勿在密闭空间和/或居住空间内烧烤，例如：房屋、帐篷、大篷车、房车、船艇内。会产生致命的一氧化碳中毒危险。

产品部件列表

此处产品编号及各部件名称与展示图相对应。

1. 把手
2. 防烟罩
3. 烧烤架
4. 炭盘
5. 炭灰盘
6. 炭丝托盘
7. 腿架
8. 侧板
9. 烟灰缸
10. 门板
11. 门板

12. 前下横梁
13. 板条
14. 中间搁板
15. 后下横梁
16. 中间支撑
17. 门板
18. 腿架
19. 侧板
20. 隔热板
21. 后板

使用说明

开始前，请先阅读警告申明，并确保自己完全理解其中含义。

不要在烧烤架表面使用任何研磨类烹饪工具，避免发生表面磨损的情况。

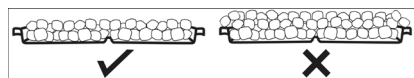
烧烤前做好准备，防止食物粘在烧烤架上。每轮烧烤前。可使用长柄刷刷一层薄薄的烹饪油或植物油。

注意事项：第一次使用烧烤炉时，外层的涂料可能因为高温微微变色，这属于预计内的正常情况。

点炭方法

打开防烟罩（2）。

在炭盘（4）内平铺一层4-5cm/1.6-1.9" 厚的木炭。



谨慎地为木炭添加点火凝胶。

用长火柴点燃木炭。

火苗逐渐消失后，查看木炭是否开始变红。

建议烧烤食物前，让木炭至少在此状态下保持30-40分钟。

等燃料外层出现一层灰色炭灰后再开始烧烤食物。

烧烤收尾工作

用沾有温水的抹布和洗涤剂清洁烧烤炉。不要使用百洁布等会对表面造成磨损的材料。

用百洁布或尖锐的物体清洁烧烤炉的话会对其造成损害。

食品安全

用烧烤炉烹饪前，请先行阅读下列建议

- 接触生肉前后，请务必洗手。
- 将生肉放在远离烤好的肉和其他熟食的地方。
- 烧烤前，确认烧烤盘表面和其他烧烤工具都已清洗干净，无旧时残留。
- 烹饪生熟肉的工具分开。
- 食用前，保证所有的肉已经完全熟了。
- 为了减小肉没烤熟的情况出现，可以将肉切开查看，确保中心部分也已熟透。
- 烧烤大块肉类或带关节肉类时，建议烧烤前预先烹饪一下。
- 烧烤结束后，清洁烤盘和烧烤工具。

保养、维护和储存

- 每次使用之间必须时常清洗，尤其在长时间储存后。
- 清洁前，确保烧烤炉的各个部分已充分冷却。
- 烧烤炉表面尚未冷却前，请勿将其浸入水中。
- 未经保护的手不得触碰炙热的部分。
- 不使用时，请勿将烧烤炉暴露在外，可存放于货棚、车库等地，避免因为天气原因发生意外，尤其是居住在沿岸地区的使用者。
- 长期暴露于阳光、积水、包含海水的空气/盐水中可能对您的烧烤炉造成损害。（在一些情况下，简单的外罩可能不足以保护您的烧烤炉。）
- 为了延长您烧烤炉的使用寿命，我们强烈建议您将长期放置在室外的烧烤炉罩起来，特别是冬天的那几月。
- 存放烧烤用具前，务必将剩余灰烬和木炭清除。

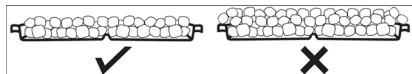
繁中

BÅTSKÅR木炭烤肉爐



警告

- 務必仔細閱讀說明書，並依照說明書指示操作，以免造成嚴重的身體傷害，或引起火災、爆炸，導致財產損失。此烤肉爐為戶外專用。避免於車棚、車庫或堆積雜物的陽台、露臺、屋簷下使用。
- 請酌量放入木炭，請勿讓木炭接觸到烤肉爐。



- 請在安全、平坦的表面上使用。
- 接觸高溫位置時，務必使用隔熱手套。
- 請勿在室內使用。
- 如果在室內使用，可能因燒烤產生的煙霧導致身體傷害。
- 僅能於通風良好的戶外使用。切勿於車庫、房屋、走廊或其他密閉空間使用。
- 注意！**切勿於可燃材質的屋簷下使用烤肉爐。
- 警告！**烤肉爐在使用時會變得非常燙，切勿移動烤肉爐。
- 警告！**使用時請勿讓兒童和寵物碰觸烤肉爐。
- 切勿自行更改烤肉爐結構，以免造成危險。
- 當烤肉爐還在使用時，不可無人看顧。
- 務必依照保養說明定期保養烤肉爐。
- 放置烤肉爐時，須確認與可燃物品保持超過1公尺的距離。
- 切勿在高溫的木炭上添加點火燃料或沾過燃料的木炭。
- 務必等到木炭燒完，以及烤肉爐完全冷卻後，才清除灰燼。
- 請勿於1公尺內存放易燃物品，包括櫃內/櫃上。
- 在燒烤期間，櫃內/櫃上物品及櫃身的溫度或會升高，在放置和拿走物品時敬請小心。
- 請勿堵塞中層擱架後方的孔洞。
- 請避免於強風下使用，以免造成危險。
- 請勿在強風環境下使用烤肉爐。
- 請勿直接用手碰觸高溫的烤肉爐。
- 請勿用水控制炭火大小或澆熄炭火。
- 烤肉結束後，務必澆熄炭火。
- 烤肉、點火、調整通風孔或碰觸烤肉爐時，務必使用隔熱手套。
- 須使用適合的烤肉用具。
- 不可隨意丟棄高溫的木炭，以免引起火災。

- 澆熄炭火、清除木炭，並等到烤肉爐完全冷卻後，才可將烤肉爐存放或蓋上遮罩。
- 請勿在露營車或船上使用。
- 請勿將烤肉爐當作暖爐使用。
- 警告！**請勿用汽油或酒精來點火或重新點火！請使用符合歐規EN 1860-3的火種來點火。(歐洲地區)
- 警告！**請勿用汽油或酒精來點火或重新點火！請使用符合當地規範的火種來點火。(非歐洲地區)
- 不可讓油脂或食物殘渣堆積在烤肉爐，以免造成起火之危險。
- 切勿將可燃物品掛在把手上。
- 適時更換損耗配件。如果發現配件受損，請停止使用烤肉爐。
- 均勻的將食物放在烤肉網上，不可擺放過多食物。
- 重要資訊！**確保烤肉爐放在平坦的地面上，有助於使食物油脂流出。
- 確保依照產品所附的說明書，正確組裝烤肉爐。
- 點火及開始烤肉時，請打開蓋子。



請勿在房子、帳篷、旅行拖車、汽車房屋、船等局限及可居住的空間使用烤肉爐，以免造成一氧化碳中毒的危險。

產品部位名稱

依產品圖編號，各部位名稱如下：

1. 把手
2. 上罩
3. 烤肉網
4. 木炭盤
5. 集灰盤
6. 炭絲托盤
7. 腿架
8. 側板
9. 煙灰缸
10. 門板
11. 門板
12. 前下橫梁
13. 板條
14. 中間擱板
15. 後下橫梁
16. 中間支撐
17. 門板
18. 腿架
19. 側板
20. 隔熱板
21. 後板

使用說明

使用前，須先仔細閱讀說明書內的警語說明。

請勿在烤肉網上(圖3)使用具研磨功能的烤肉用具，以免刮傷烤肉網表面。

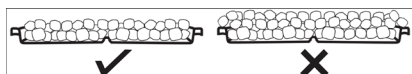
烤肉前準備工作：每次烤肉前，可用長柄刷在食物上先塗一層食用油，以免食物黏在烤肉網上。

注意：第一次使用時，烤肉爐外層塗料會因高溫而稍微變色，此為正常情況。

點火方法

打開上罩(圖2)。

在木炭盤上(圖4)均勻擺放一層4-5公分深的木炭。



小心地在木炭上點燃火種。

用蠟燭或火柴點燃木炭。

炭火逐漸消失時，請檢查木炭是否開始變紅。

建議木炭變紅後30-40分鐘，再開始燒烤食物。

木炭表面出現炭灰時，請先更換木炭再燒烤食物。

清潔方法

請用濕抹布沾溫和清潔劑擦拭乾淨。不可使用研磨劑。

- 不可使用含有研磨成分清潔劑或銳利工具清潔，以免刮傷烤肉爐表面。
- 食物安全說明
- 請依照下列說明使用燒烤食物：
- '處理肉類之前、後，以及用餐前，須先洗手。
- '生肉與熟肉及其他食物須分開擺放。
- '燒烤食物前，須確保燒烤網表面和燒烤工具擦拭乾淨，並清除食物殘渣。
- '生食與熟食須用不同工具處理。
- '須確保肉類烤熟後再食用。
- '燒烤時可將肉切開，以確保完全烤熟。
- '可將帶骨的大塊肉預先烹煮，再放上烤肉爐燒烤。
- '使用後，務必將燒烤網表面與烤肉工具清洗乾淨。

保養與收納說明

- 使用期間須定期清潔烤肉爐，長時間收納後，亦須清潔乾淨。
- 清潔前，須確認烤肉爐和零件完全冷卻。
- 表面未冷卻前，切勿將烤肉爐浸泡於水中。
- 接觸高溫位置時，務必使用隔熱手套。
- 烤肉爐不使用時，須蓋上遮罩。長時間不使用時，須將烤肉爐存放在室內或車庫等陰涼處，以免因氣候變化造成損害。
- 避免將烤肉爐長時間置於陽光下、水邊或潮濕環境中，以免造成損害。(在氣候變化環境下，防護罩亦可能無法有效保護烤肉爐。)
- 如果要將烤肉爐放在戶外一段時間(特別是冬季期間)，務必蓋上遮罩，以延長使用壽命，使烤肉爐保持良好狀態。
- 存放烤肉爐前，確保清除所有灰燼或木炭。

한국어

BÅTSKÅR 북셰르 숯불 바비큐 그릴

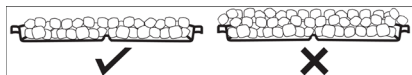


경고

본 설명서와 안전 경고를 읽고 따르지 않으면 심각한 상해, 사망, 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해가 일어날 수 있습니다. 안전 표시(△)는 안전주의사항에 대한 경고입니다.

본 제품은 실외 전용입니다. 절대 간이 차고, 차고, 베란다, 지붕 덮인 파티오, 가공 구조물 아래 등 각종 지붕 구조가 있는 공간에서 사용하지 마세요.

그릴에 숯을 가득 채우고 사용하지 마세요.



평평하고 안정적인 곳에 설치한 후에 사용해야 합니다.

절대 맨손으로 뜨거운 부분을 만지지 마세요.

실내에서는 사용하지 마세요.

-실내에서 사용하면 유독가스로 인해 상해 또는 사망 사고가 발생할 수 있습니다.

환기가 잘 되는 실외에서만 사용하세요. 차고, 건물 내부, 욕실통로나 기타 폐쇄된 공간에서는 사용하면 안됩니다.

주의! 본 제품은 지붕이 덮인 가연성 재질의 건축물 아래에서 사용하지 않습니다.

경고! 바비큐그릴 제품은 사용 시 매우 뜨거워집니다. 사용 중에는 제품을 이동시키지 마세요.

경고! 사용 중 어린이와 반려 동물이 가까이 오지 못하도록 하세요.

제품을 개조하면 위험할 수 있습니다.

사용 중에는 절대 제품을 방치하지 마세요.

관리 및 보관 요령을 꼭 따라주세요. 정기적으로 관리가 필요한 제품입니다.

가연성 물건이나 구조물로부터 최소한 1m의 거리를 두고 그릴을 설치하고 사용하세요.

온기가 남아있거나 달궈진 숯에 점화유를 뿌리거나 점화유가 묻은 숯을 추가하면 안됩니다.

숯이 완전히 타고 바비큐그릴이 다 식기 전까지는 재를 치우지 마세요.

수납장 내부와 위를 포함해 1미터 이내에 가연성 물품을 보관하지 마세요.

바비큐그릴을 사용하는 동안 수납장 내부와 위에 둔 물품 및 수납장 자체가 뜨거워질 수 있으므로, 물품을 주의해서 배치하거나 필요하다면 치워야 합니다.

가운데 선반 뒤에 있는 구멍을 막지 마세요.

긴 팔 또는 헐렁한 소매가 달린 옷을 입고 제품을 사용하지 마세요.

바람이 강하게 부는 날에는 사용하지 마세요.

뜨거운 정도를 확인하기 위해 손을 바비큐그릴에 대면 안됩니다.

물을 사용해서 갑자기 튀는 불꽃을 조절하거나 불을 끄지 마세요.

조리를 마치면 반드시 불을 끄세요.

불을 피우거나 조리를 할 때, 그릴 환풍구를 조절하거나 그릴을 만질 때는 반드시 바비큐 장갑을 껴야 합니다.

조리 시 바비큐 전용 도구를 사용하세요.

화재가 일어날 수 있는 곳에 뜨거운 숯을 버리지 마세요.

불을 끄고 숯을 제거한 뒤 그릴이 완전히 식을 때까지는 뚜껑을 닫거나 그릴을 치워두지 마세요.

캠핑카나 보트에서 사용하면 안됩니다.

절대 난방용 기구로 사용하지 마세요.

경고! 바비큐그릴의 점화나 재점화에 휘발유, 알코올을 사용하지 마세요! 유럽의 경우, EN 1860-3 기준을 준수하는 점화제만 사용해야 합니다.

경고! 바비큐그릴의 점화나 재점화에 휘발유, 알코올을 사용하지 마세요! 유럽 외 국가의 경우, 현지 기준을 준수하는 점화제만 사용해야 합니다..

바비큐그릴에 음식 기름기, 지방 또는 음식물 찌꺼기가 쌓이지 않도록 관리하세요. 화재의 위험이 있습니다.

손잡이 부분에 가연성 물건을 걸어두지 마세요.

낡은 부품은 반드시 교체하세요. 제품이 파손되었을 경우, 제품을 사용하지 마세요.

조리용 그릴 위에 너무 많은 음식을 올려두지 마세요. 그릴판에 골고루 퍼서 조리해야 합니다.

중요한 정보 제품을 평평하고 고른 표면 위에 두고 사용해야 기름이 안전하게 흘러 내릴 수 있습니다.

제품에 포함된 설명서에 따라 올바르게 조립해서 사용하세요.

불을 켤 때와 조리를 시작할 때에는 뚜껑을 여세요.



바베큐 제품은 밀폐된 장소나 거주하는 공간에서 사용하지 마세요. (예: 집, 텐트, 이동식 주택, 캠핑카, 보트 등) 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.

부품 목록

그림설명 페이지의 바베큐 그릴 그림에 표시된 숫자를 참고하세요.

1. 손잡이
2. 뚜껑
3. 조리용 그릴
4. 숯 쟁반
5. 재 받침대

6. 숯 와이어 트레이
7. 다리 프레임
8. 측면 패널
9. 재떨이
10. 도어 패널
11. 도어 패널
12. 앞쪽 하단 트레이버스
13. 슬랫
14. 중간 선반
15. 뒤쪽 하단 트레이버스
16. 중간 지지대
17. 도어 패널
18. 다리 프레임
19. 측면 패널
20. 방열 패널
21. 후면 패널

사용 설명

본 사용 설명서의 경고문을 완전하게 이해한 후 제품을 사용하세요.

그릴판(3) 표면에 연마소재의 조리 도구를 사용하면 표면이 상할 수 있으니 절대 사용하지 마세요.

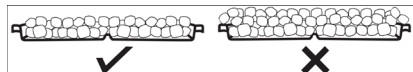
조리 준비 - 그릴판에 음식물이 눌러붙지 않도록 조리를 시작하기 전에 식용유나 기타 식물성 오일을 손잡이가 긴 붓을 이용해서 얇게 펴바르세요.

주의: 제품을 처음 사용할 때 그릴 바깥면의 페인트 색이 높은 온도로 인해 조금 변할 수 있습니다. 이는 정상적인 변화입니다.

바베큐 불 피우기

덮개(2)를 열어주세요.

숯받침(4)에 숯을 4-5 cm 정도의 두께로 골고루 듬니다.



숯에 점화젤을 꼼꼼히 발라주세요.

긴 초나 성냥으로 숯에 불을 붙여주세요.

불꽃이 사그라지면 숯이 빨갛게 달아오르기 시작하는지 확인해 주세요.

숯을 30~40분 정도 달군 후 조리를 시작하는 것이 좋습니다.

숯의 표면이 회색으로 변하면 조리를 시작하세요.

조리의 마무리

따뜻한 물과 세제에 적신 젖은 천으로 바베큐 그릴을 닦아주세요. 연마재가 포함된 제품은 사용하지 마세요.

바베큐 그릴을 세척할 때 연마재나 날카로운 물건을 사용하면 제품이 파손됩니다.

식품 안전

바베큐 조리를 할 때 다음 사항을 읽고 따라주세요.

- 익지 않은 고기를 준비하기 전후와 먹기 전에는 반드시 손을 씻으세요.
- 생고기를 익은 고기나 다른 음식물과 함께 두지 마세요.
- 조리를 시작하기 전, 조리 그릴과 도구가 깨끗하고 음식물 찌꺼기가 남아있지 않은지 확인하세요.
- 익은 음식과 익지 않은 음식에는 같은 조리도구를 사용하지 마세요.
- 고기는 반드시 골고루 익혀 먹어야 합니다.
- 고기가 충분히 익었는지 보려면 중간에 칼집을 내서 속까지 확인하세요.
- 큰 고기 덩어리나 관절 부위는 미리 조금 익혀둔 뒤에 바베큐 그릴에서 조리를 마무리 하는 것이 좋습니다.
- 조리를 끝내고 그릴판과 도구를 깨끗하게 세척하세요.

취급, 관리와 보관

- 바베큐그릴은 정기적으로 청소하고,
- 장기간 보관했을 때는 더욱 꼼꼼하게 청소하세요.
- 그릴과 모든 부품들이 충분히 식은 다음 청소하세요.
- 뜨거운 상태에서는 절대 바베큐그릴에 물을 뿌리지 마세요.
- 절대 맨손으로 뜨거운 부분을 만지지 마세요.
- 사용하지 않을 때는 뚜껑을 연 채로 방치하지 마세요. 그릴을 차고나 차고에 넣어두면 날씨 변화로 인한 제품 손상을 방지할 수 있습니다.
- 햇빛, 고인 물, 바닷 바람과 바닷물은 모두 제품을 손상시킬 수 있습니다. 이러한 경우 뚜껑을 덮어두는 것만으로는 그릴을 보호하기 어렵습니다.
- 특히 겨울 기간을 포함하여 일정 기간 동안 실외에서 보관해야 할 경우, 제품을 커버로 덮어 뒤야 제품의 수명을 연장하고 상태를 유지할 수 있습니다.
- 그릴을 보관하기 전에 남아 있는 재나 숯을 모두 제거하세요.

日本語

BÅTSKÄR/ボートシェール 炭火焼きバーベキューグリル



警告

- △ この取り扱い説明書をよくお読みになり、正しく使用してください。説明書の指示や警告に従わないと、生命にかかわるような重大なケガにつながる危険があります。また、出火や爆発が起こった場合は、建物に被害が及ぶおそれもあります。安全シンボル(△)は、安全にかかわる重要な情報であることを示すものです。
 - △ この製品は屋外専用です。車庫やガレージ、ベランダ、屋根付きテラスなど、上部や周囲に構造物がある場所では決して使用しないでください。
 - △ 炭用トレイに炭を入れ過ぎないでください。グリル本体に炭がつかないようにしてください。
-
- △ バーベキューグリルは使用前に必ず平らで安全な場所に設置してください。
 - △ 使用中のグリルは高温になります。決して素手でさわらないでください。
 - △ 室内では使用しないでください。
 - △ 室内で使用すると、毒性のある煙が充満し、生命に危険を及ぼすおそれがあります。
 - △ 必ず屋外の風通しのよい場所で使用してください。ガレージや建物の中、屋根付きの通路など、一部でも周囲を囲まれた場所では使用しないでください。
 - △ **注意！** 可燃性の材質の屋根や天井がある場所では使用できません。
 - △ **警告！** バーベキューグリルは高温になるため、着火後は移動しないでください。
 - △ **警告！** お子さまやペットは近寄らせないでください。
 - △ バーベキューグリルの改造は危険です。
 - △ 使用中はバーベキューグリルのそばを離れないでください。
 - △ 説明書の指示に従い、定期的にお手入れ・メンテナンスを行ってください。
 - △ バーベキューグリルは、燃えやすいものや建物から1メートル以上離して設置してください。
 - △ すでに火のついた炭に、着火剤や着火剤入りの炭を足さないでください。
 - △ 炭がすべて燃え尽きて、バーベキューグリルの熱が完全に冷めてから、灰を取り出してください。
 - △ キャビネットの中または上を問わず、1メートル以内に燃えやすい物を置かないでください。

- △ キャビネットの中または上に置かれた物やキャビネット本体は、バーベキューの使用中に熱くなりますので、物を置いたり、そこから取ったりする場合にはご注意ください。
- △ 真ん中の棚の背面にある穴をふさがないでください。
- △ バーベキューグリルを操作する際は、長すぎる袖やだぶだぶの袖の服を着用しないでください。
- △ 風の強いときはバーベキューグリルを使用しないでください。
- △ 素手でバーベキューグリル本体の温度を確認しないでください。
- △ 水をかけて火の加減を調整したり、火を消したりしないでください。
- △ 調理が終わったら、すぐに火を消してください。
- △ 調理中はもちろん、火おこし、通気口の調整、そのほかバーベキューグリルに触れる作業の際には、必ずバーベキュー用の耐熱手袋を着用してください。
- △ 調理には必ずバーベキュー用の調理器具を使ってください。
- △ 火災を引き起こす危険のある場所に、まだ熱い炭を捨てないでください。
- △ 火が消えた炭を取り除き、バーベキューグリルが完全に冷めてから、撤収作業を始めてください。
- △ このバーベキューグリルはキャンピングカーやクルーザーでは使用できません。
- △ バーベキューグリルは絶対に暖房器具として使用しないでください。
- △ **警告！** 点火・再点火にはアルコールやガソリンを使用しないでください！ヨーロッパでは、必ず欧州規格EN 1860-3に適合した着火剤を使用してください。
- △ **警告！** 点火・再点火にはアルコールやガソリンを使用しないでください！ヨーロッパ以外では、各国の規格に適合した着火剤を使用してください。
- △ バーベキューグリルについた油や食材のこびりつきはそのまま放置しないでください。火災の原因となります。
- △ バーベキューグリルのレール部分に燃えやすいものを掛けないでください。
- △ 傷みが見られる部品はすぐに交換してください。傷みや故障がある場合は使用しないでください。
- △ グリルプレートの上に食材をのせすぎないでください。食材は均等な間隔で並べてください。
- △ **重要！** バーベキューグリルは、でこぼこのない水平な場所に設置して、油が下に流れ落ちるようにしてください。

△ バーベキューグリルは、付属の説明書の指示に従って正しく組み立ててください。

△ 着火してバーベキューを始めるときは、ふたを開けてください。



住宅、テント、トレーラーハウス、キャンピングカー、ボートなど、密閉空間や居住空間では使用しないでください。一酸化炭素中毒で死に至る危険があります。

各部名称

下記の番号は、バーベキューグリルのイラスト上に記載された番号に対応しています。

- | | |
|------------|---------------|
| 1. ハンドル | 12. 前面下部トラバース |
| 2. フード | 13. スラット |
| 3. グリルプレート | 14. 中間棚 |
| 4. 炭用トレイ | 15. 後面下部トラバース |
| 5. 灰用トレイ | 16. 中間サポート |
| 6. 炭線トレー | 17. ドアパネル |
| 7. 脚フレーム | 18. 脚フレーム |
| 8. 側面パネル | 19. 側面パネル |
| 9. 灰皿 | 20. 遮熱パネル |
| 10. ドアパネル | 21. 背面パネル |
| 11. ドアパネル | |

使用上の注意

初めて使用する前に、この取り扱い説明書の警告事項を読んで正しく理解してください。

グリルプレート（3）で調理する際に、表面を傷つけるおそれのある調理器具は使用しないでください。

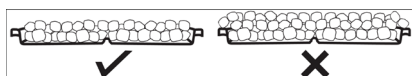
調理前の準備—食材がグリルプレートにこびりつくのを防ぐため、食材を乗せる前には毎回、柄の長いブラシでグリルの表面に調理用または植物性のオイルを塗布してください。

注意：初めてバーベキューグリルを使用するときは、バーベキューグリルの外側の塗装が高温のためにわずかに変色することがありますが、これは通常の現象で、使用上問題はありません。

バーベキューグリルの点火

フード（2）を開きます。

炭用トレイ（4）の上に厚みが4〜5cm（1.6〜1.9インチ）になるよう、炭を均一に敷きます。



ジェル状の着火剤を炭にいてないに塗布します。

点火用の柄の長いライターで着火剤に火を点けます。

炎がおさまったら、炭が赤くなり始めたか確認してください。

炭全体に火がまわるよう30〜40分以上おいてから調理を始めることをおすすめします。

炭の表面が白くならないうちは調理しないでください。

バーベキューが終わったら

ぬるま湯に浸した布に食器用洗剤を塗布して、バーベキューグリルを拭いてください。グリルを傷つけるおそれのあるものは使用しないでください。△

- ・ 研磨剤の含まれた洗剤や鋭利な道具は、バーベキューグリルを傷つけるため使用しないでください。
- ・ 食品の安全性について
- ・ バーベキューグリルで調理をする際には下記のアドバイスに従ってください。
- ・ 調理の前と生肉を扱った後、食事の前には必ず手を洗ってください。
- ・ 生肉は、調理済みの肉やほかの食材に触れないよう、別の場所に保管してください。
- ・ 調理の前に、グリルプレートと調理器具が清潔かどうか、食べかすなどが付着していないかを確認してください。
- ・ 調理前の食材と調理後の食材を同じ調理器具で扱わないでください。
- ・ 食べる前に肉に完全に火が通っているかを確認してください。
- ・ 生焼けの肉による食中毒の危険を避けるために、中で完全に火が通っているかどうか、肉をカットして確認してください。
- ・ 肉の塊や骨付き肉はバーベキューグリルで調理する前に、あらかじめ調理しておくことをおすすめします。
- ・ バーベキューグリルでの調理が終わったら、必ずグリルプレートと調理器具の汚れを落としてください。

お手入れ、メンテナンス、保管

- ・ バーベキューグリルは使用しない時期も定期的にお手入れしてください。
- ・ 特に長期間使用していなかった場合は使用する前に必ずお手入れしてください。
- ・ 使用後にお手入れする場合は、バーベキューグリル本体および部品が十分に冷めたのを確認してから始めてください。
- ・ バーベキューグリルが熱いうちに水をかけないでください。
- ・ 熱い部品には、絶対に素手でさわらないでください。
- ・ バーベキューグリルを使用しないときは、必ず覆いを掛けて保管してください。雨風などの影響を受けないよう、バーベキューグリルは物置やガレージなどに保管してください。海の近くに住んでいる場合は、特に潮風にさらされないよう注意してください。
- ・ 長期間にわたって直射日光や雨水、潮風・海水にさらされると、バーベキューグリルの傷むおそれがあります（そうした状況では、覆いを掛けるだけでは十分な保護にならないことがあります）。
- ・ バーベキューグリルを長く快適にお使いいただくために、戸外で保管する場合は、期間の長短にかかわらず、覆いをかけて保管することを強くおすすめします。冬場は必ず覆いを掛けて保管してください。
- ・ バーベキューグリルをしまう前に、必ず灰や炭を取り除いてください。

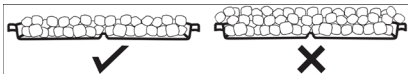
Bahasa Indonesia

Barbeku arang BÅTSKÅR



PERINGATAN

- ⚠ Tidak membaca dan mengikuti panduan ini dan peringatan keselamatan dapat menyebabkan cedera serius atau kematian, terbakar atau ledakan yang menyebabkan kerusakan pada properti. Simbol keselamatan (⚠) akan mengingatkan Anda akan informasi keselamatan yang penting.
- ⚠ Produk ini hanya untuk penggunaan LUAR RUANGAN. JANGAN menggunakan di ruang tertutup seperti tempat parkir mobil, garasi, beranda, teras tertutup, atau di bawah bangunan beratap apa pun.
- ⚠ Jangan memasukkan terlalu banyak arang ke dalam baki arang atau biarkan arang menyentuh badan barbeku.



- ⚠ Gunakan barbeku ini hanya pada permukaan datar atau permukaan yang tidak mudah terbakar.
- ⚠ Jangan pernah memegang bagian yang panas tanpa pelindung.
- ⚠ Jangan gunakan di dalam ruangan.
 - Jika digunakan di dalam ruangan, asap beracun dapat terbentuk dan menyebabkan cedera atau kematian.
- ⚠ Gunakan di luar ruangan di tempat yang berventilasi baik. Jangan gunakan di garasi, bangunan, selasar atau area tertutup.
- ⚠ **PERHATIAN!** Jangan gunakan peralatan barbeku di bawah konstruksi yang mudah terbakar.
- ⚠ Jangan coba menggunakan peralatan barbeku ini saat sedang digunakan karena sangat panas.
- ⚠ **PERINGATAN!** Jauhkan peralatan barbeku ini dari jangkauan anak-anak dan hewan peliharaan saat sedang digunakan.
- ⚠ Jangan memodifikasi peralatan barbeku ini.
- ⚠ Jangan meninggalkan peralatan barbeku tanpa pengawasan.
- ⚠ Selalu ikuti petunjuk perawatan dan pemeliharaan - dan rawat secara teratur.
- ⚠ Tempatkan peralatan barbeku berjarak minimum 1 meter dari benda atau struktur yang mudah terbakar.

- ⚠ Jangan tambahkan cairan yang mudah terbakar atau arang yang telah menyerap cair tersebut untuk memanaskan arang.
- ⚠ Jangan keluarkan abu arang sebelum semua arang hangus sepenuhnya dan setelah peralatan barbeku dingin.
- ⚠ Jangan simpan barang yang mudah terbakar dalam jarak 1 meter, termasuk di dalam/di atas lemari.
- ⚠ Suhu barang di dalam/di atas kabinet dan kabinet itu sendiri dapat meningkat selama penggunaan BBQ, jadi berhati-hatilah saat meletakkan barang dan/atau mengeluarkan barang saat diperlukan.
- ⚠ JANGAN menghalangi lubang di bagian belakang rak tengah.
- ⚠ Hindari pakaian lengan panjang atau longgar saat menggunakan peralatan barbeku.
- ⚠ Jangan gunakan peralatan barbeku saat angin kencang.
- ⚠ Jangan menyentuh peralatan barbeku dengan tangan untuk memeriksa apakah sudah panas.
- ⚠ Jangan gunakan air untuk mengendalikan api atau memadamkan arang.
- ⚠ Jangan lupa untuk memadamkan arang setelah selesai memanggang.
- ⚠ Sarung tangan barbeku harus selalu digunakan saat memasak, menyalakan atau melaraskan pengudaraan dan saat mengendalikan peralatan barbeku.
- ⚠ Gunakan alat barbeku yang tepat saat memasak.
- ⚠ Jangan buang arang menyala karena dapat menyebabkan kebakaran.
- ⚠ Tunggu peralatan barbeku sampai dingin sebelum menyimpan atau menutupnya.
- ⚠ Jangan gunakan peralatan barbeku di dalam kendaraan rekreasi atau perahu.
- ⚠ Peralatan barbeku tidak boleh digunakan sebagai penghangat makanan.
- ⚠ **PERINGATAN!** Jangan gunakan alkohol atau bensin untuk menyalakan atau menyalakan ulang! Gunakan pematik api yang sesuai EN 1860-3. (Eropa)
- ⚠ **PERINGATAN!** Jangan gunakan alkohol atau bensin untuk menyalakan atau menyalakan lagi! Hanya gunakan pematik api yang mematuhi standar nasional setempat (di luar Eropa).

- ⚠ Jangan biarkan minyak, lemak atau residu makanan terbentuk di dalam atau di atas barbeku - RISIKO KEBAKARAN.
- ⚠ Jangan gantung bahan yang mudah terbakar daripada rel tangan barbeku ini.
- ⚠ Selalu mengganti bagian lusuh - jangan gunakan jika terdapat kerusakan.
- ⚠ Jangan letak makanan yang berlebihan pada grill - beri jarak makanan di atas permukaan grill.
- ⚠ **PENTING** - Pastikan barbeku diletakkan di atas tanah yang rata untuk memudahkan lemak/minyak untuk dihilangkan.
- ⚠ Pastikan peralatan barbeku dipasang dengan benar sesuai instruksi yang disertakan.
- ⚠ Buka tutup saat cahaya menyala dan Anda bisa mulai barbeku.



Jangan gunakan barbeku di ruang yang terbatas dan/atau layak huni, mis. rumah, tenda, karavan, rumah motor, perahu. Berisiko kematian akibat keracunan karbon monoksida.

DAFTAR FITUR

Penomoran fitur produk ditunjukkan mengacu pada ilustrasi barbeku pada halaman grafis.

1. Pemegang
2. Kap
3. Memasak panggangan
4. Baki arang
5. Asbak
6. Baki kawat arang
7. Rangka kaki
8. Panel samping
9. Baki asbak
10. Panel pintu
11. Panel pintu
12. Lintasan bawah depan
13. Bilah
14. Rak tengah
15. Lintasan bawah belakang
16. Penyangga tengah
17. Panel pintu
18. Rangka kaki
19. Panel samping
20. Panel pelindung panas
21. Panel belakang

ARAHAN PENGGUNA

Sebelum melanjutkan, pastikan bahwa anda memahami pernyataan PERINGATAN dalam manual ini.

Jangan gunakan alat memasak abrasif pada permukaan memasak panggangan (3) untuk mencegah permukaan rusak.

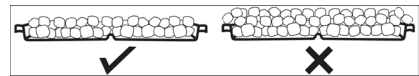
Persiapan sebelum memasak - Untuk mencegah makanan menempel ke panggangan memasak, gunakan sikat berpegangan panjang untuk menerapkan lapisan tipis minyak goreng atau sayuran sebelum setiap sesi memanggang.

Catatan: Apabila pertama kali memasak menggunakan barbeku anda, cat di luar barbeku mungkin berubah warna sedikit karena suhu yang tinggi. Ini adalah normal dan sesuatu yang dijangkakan.

Meriahkan acara barbeku

Buka kap (2).

Letakkan lapisan arang secara merata dengan kedalaman sekitar 4-5 cm / 1,6-1,9" pada baki arang (4).



Tambahkan gel alkohol murni ke arang dengan hati-hati.

Nyalakan arang dengan stik atau korek api panjang.

Saat api mereda, periksa apakah arang mulai merah membara.

Dianjurkan agar arang tetap merah membara selama paling tidak 30-40 menit sebelum memanggang.

Jangan mulai memasak sampai terlihat lapisan berwarna abu-abu pada arang.

Sesi akhir memasak

Gunakan kain lembab dengan air hangat dan sabun cair untuk membersihkan barbeku. Jangan menggunakan bahan abrasif.

Menggunakan pembersih abrasif atau benda tajam untuk membersihkan barbeku akan merusak barbeku.

Keselamatan Makanan

Silahkan baca dan ikuti nasihat ini saat memasak di atas barbeku anda:

- Selalu cuci tangan sebelum dan setelah memegang daging mentah dan sebelum makan.
- Selalu menjaga daging mentah dari daging matang dan makanan lainnya.
- Sebelum memasak, pastikan permukaan barbekyu grill dan alat-alat yang bersih dan bebas dari sisa makanan lama.
- Jangan gunakan peralatan yang sama untuk menangani makanan dimasak dan tidak dimasak.
- Pastikan semua daging dimasak secara menyeluruh sebelum makan.
- Untuk mengurangi risiko daging setengah matang, belah daging untuk memastikan bagian dalamnya masak.
- Pra-memasak daging yang lebih besar atau sendi dianjurkan sebelum akhirnya memasak di barbeku anda.
- Setelah memasak pada barbeku anda selalu bersihkan permukaan memasak panggangan dan peralatan.

Perawatan, Pemeliharaan dan Penyimpanan

- Bersihkan peralatan barbeku Anda dengan teratur di antara penggunaan dan khususnya setelah disimpan lama.
- Pastikan peralatan barbeku dan komponennya cukup dingin sebelum dibersihkan.
- Jangan menyiram peralatan barbeku dengan air ketika permukaannya panas.
- Jangan pernah menangani bagian yang panas dengan tangan tanpa pelindung.
- Jangan meninggalkan peralatan barbeku Anda tak tertutup jika tidak digunakan. Simpan peralatan barbeku dalam gudang atau garasi jika tidak digunakan untuk melindungi terhadap efek kondisi cuaca ekstrim, terutama jika Anda tinggal di dekat daerah pesisir.
- Terlalu lama sinar matahari, genangan air, udara laut / air asin semua dapat menyebabkan kerusakan pada peralatan barbeku Anda. (Penutup A mungkin tidak cukup untuk melindungi barbekyu anda dalam beberapa situasi).
- Untuk memperpanjang hidup dan menjaga kondisi peralatan barbeku Anda, kami sangat menyarankan bahwa unit ditutupi ketika dibiarkan di luar untuk waktu yang lama, terutama selama musim dingin.
- Sebelum menyimpan peralatan barbeku, pastikan semua abu atau arang yang tersisa sudah dibuang.

Bahasa Malaysia

Barbeku arang BATSKAR

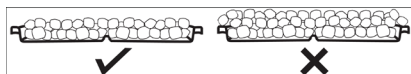


AMARAN

⚠ Kegagalan untuk membaca dan mengikut manual dan amaran keselamatan yang terkandung di dalam ini mungkin boleh mengakibatkan kecederaan fizikal yang serius atau kematian, atau kebakaran atau letupan yang menyebabkan kerosakan harta benda. Simbol keselamatan (⚠) akan memberitahu anda maklumat keselamatan yang penting.

⚠ Produk ini untuk KEGUNAAN LUAR SAHAJA. JANGAN SESEKALI gunakan di ruang tertutup seperti bangsal kereta, garaj, beranda, laman berbumbung atau di bawah apa jua jenis struktur atas.

⚠ Jangan terlebih isi dulang arang dengan arang atau membiarkan arang menyentuh badan barbeku.



⚠ Barbeku ini hendaklah dipasangkan pada paras dasar yang kukuh sebelum digunakan.

⚠ Jangan sesekali mengendalikan bahagian yang panas dengan tangan yang tidak dilindungi.

⚠ Jangan gunakan di dalam.

⚠ Jika digunakan di dalam, wasap toksik boleh terkumpul dan menyebabkan kecederaan fizikal atau kematian.

⚠ Hanya gunakan hanya di luar di dalam kawasan yang cukup diudarakan. Jangan guna di dalam garaj, bangunan, ruang lega atau mana-mana kawasan yang tertutup.

⚠ **PERHATIAN!** Barbeku ini tidak harus digunakan di bawah binaan atas yang mudah terbakar.

⚠ **AMARAN!** Barbeku ini akan menjadi sangat panas. Jangan cuba untuk memindahkannya semasa ia sedang digunakan.

⚠ **AMARAN!** Jauhkan daripada kanak-kanak dan haiwan peliharaan.

⚠ Sebarang pengubahsuaian pada barbeku ini boleh mendatangkan bahaya.

⚠ Jangan biarkan barbeku ini tanpa jagaan semasa sedang digunakan.

⚠ Sentiasa ikuti arahan penjagaan dan pengenggaraan - dan kerap senggara barbeku anda.

⚠ Semasa menempatkannya, pastikan barbeku berjarak minimum 1 meter daripada benda atau struktur mudah terbakar.

⚠ Jangan tambahkan cecair nyala atau arang yang telah menyerap cecair tersebut pada arang yang hangat atau panas.

⚠ Jangan keluarkan abu sehingga semua arang hangus dan barbeku tersebut sejuk sepenuhnya.

⚠ Jangan simpan barang mudah terbakar dalam lingkungan 1 meter, termasuk di dalam/di atas kabinet.

⚠ Suhu barangan di dalam/di atas kabinet dan kabinet itu sendiri mungkin meningkat semasa penggunaan BBQ, jadi berhati-hati semasa meletakkan dan/atau mengeluarkan barangan apabila diperlukan.

⚠ Jangan sumbat lubang pada belakang para-para tengah.

⚠ Jangan memakai pakaian berlengan panjang atau longgar apabila menggunakan barbeku.

⚠ Jangan gunakan barbeku ketika angin bertiup kuat.

⚠ Jangan sentuh barbeku dengan tangan anda untuk memeriksa jika ia panas.

⚠ Jangan gunakan air untuk mengawal nyalaan atau untuk memadamkan arang.

⚠ Sentiasa padamkan arang apabila anda selesai memasak.

⚠ Sarung tangan barbeku haruslah sentiasa digunakan ketika memasak, menyalakan atau melaraskan pengudaraan dan ketika mengendalikan barbeku.

⚠ Gunakan peralatan barbeku yang betul ketika memasak.

⚠ Jangan buang arang yang panas di kawasan yang boleh menyebabkan bahaya kebakaran.

⚠ Jangan simpan atau menutup barbeku sehinggalah barbeku sejuk sepenuhnya.

⚠ Barbeku ini tidak direka bentuk untuk penggunaan di kenderaan rekreasi atau bot.

⚠ Barbeku ini tidak boleh digunakan sebagai pemanas.

⚠ **AMARAN!** Jangan gunakan larutan alkohol atau petrol untuk menyalakan atau menyalakan semula barbeku! Gunakan hanya penyalap api yang mematuhi EN 1860-3 (Eropah).

⚠ **AMARAN!** Jangan gunakan larutan alkohol atau petrol untuk menyalakan atau menyalakan

semula! Gunakan hanya penyalap api yang mematuhi standard kebangsaan tempatan (di luar Eropah).

- ⚠ Jangan benarkan gris, lemak atau sisa makanan terkumpul di dalam atau di atas barbeku - RISIKO KEBAKARAN.
- ⚠ Jangan gantung bahan yang mudah terbakar daripada rel tangan barbeku ini.
- ⚠ Sentiasa gantikan bahagian yang lusuh - jangan gunakannya jika terdapat bahagian yang rosak.
- ⚠ Jangan letak makanan yang berlebihan pada gril masak - jarakkan makanan dengan sekata di atas permukaan gril.
- ⚠ **PENTING** - Pastikan barbeku diletakkan di atas tapak yang rata, mendatar bagi memudahkan lemak/gris mengalir.
- ⚠ Pastikan barbeku dipasang dengan betul mengikut arahan yang disertakan.
- ⚠ Buka penutup semasa menyalakan dan memulakan barbeku.



Jangan guna barbeku di ruang yang terkurung dan/atau dihuni cth. rumah, khemah, karavan, rumah bergerak, bot. Bahaya kematian akibat keracunan karbon monoksida.

SENARAI CIRI-CIRI

Ciri-ciri produk bernombor di bawah menunjukkan ilustrasi barbeku pada halaman grafik.

1. Pemegang
2. Hud
3. Gril memasak
4. Dulang arang
5. Dulang abu
6. Dulang wayar arang
7. Rangka kaki
8. Panel sisi
9. Dulang abu
10. Panel pintu
11. Panel pintu
12. Lintasan hadapan bawah
13. Selat
14. Rak tengah
15. Lintas bawah belakang
16. Sokongan tengah
17. Panel pintu
18. Rangka kaki
19. Panel sisi
20. Panel pelindung haba
21. Panel belakang

ARAHAN PENGGUNA

Sebelum meneruskan, pastikan anda memahami pernyataan AMARAN di dalam manual ini.

Jangan sesekali gunakan apa-apa peralatan memasak yang mengakis pada permukaan gril memasak (3) untuk mengelakkan permukaan tersebut rosak.

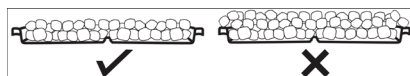
Persediaan sebelum memasak - Untuk mengelakkan makanan daripada melekat pada gril memasak, gunakan berus berpemegang panjang untuk menyapu lapisan nipis minyak masak atau minyak sayur sebelum setiap sesi barbeku.

Nota: Apabila pertama kali memasak menggunakan barbeku anda, cat di luar barbeku mungkin berubah warna sedikit kerana suhu yang tinggi. Ini adalah normal dan sesuatu yang dijangkakan.

Menyalakan Barbeku

Buka hud (2).

Letakkan lapisan arang yang sekata sedalam lebih kurang 4-5 sm/1.6-1.9" di atas dulang arang (4).



Letakkan gel nyala pada arang secara berhati-hati. Nyalakan arang dengan penirus yang panjang atau mancis.

Apabila nyalaan mati, periksa sama ada arang mula merah menyala.

Adalah dicadangkan yang arang pada barbeku dibiarkan membara sekurang-kurangnya 30-40 minit sebelum memasak.

Jangan mula memasak sebelum arang ada salutan abu.

Selesai Sesi Memasak

Gunakan kain yang lembap dengan air suam berserta cecair pencuci untuk membersihkan barbeku. Jangan gunakan bahan yang mengakis. Barbeku akan rosak jika pencuci yang mengakis atau objek tajam digunakan untuk membersihkannya.

Keselamatan Makanan

Sila baca dan patuhi nasihat ini apabila memasak barbeku anda:

- Sentiasa cuci tangan anda sebelum dan selepas mengendalikan daging mentah dan sebelum makan.
- Sentiasa letakkan daging mentah jauh daripada daging masak dan makanan lain.
- Sebelum memasak, pastikan permukaan gril barbeku serta peralatannya bersih dan bebas daripada sisa makanan lama.
- Jangan gunakan peralatan yang sama untuk mengendalikan makanan yang telah dimasak dan belum dimasak.

- Pastikan semua daging dimasak sepenuhnya sebelum menikmatinya.
- Untuk mengelakkan risiko daging tidak masak sepenuhnya, belah daging untuk memastikan bahagian dalamnya masak.
- Masakan awal untuk daging yang lebih besar disyorkan sebelum anda memasaknya di atas barbeku.
- Selepas memasak di atas barbeku anda, sentiasa bersihkan permukaan gril memasak dan peralatan.

Penjagaan, Penyenggaraan dan Storan

- Bersihkan barbeku anda dengan kerap di antara penggunaan dan terutamanya selepas disimpan lama.
- Pastikan barbeku dan komponennya cukup sejuk sebelum dibersihkan.
- Jangan sesekali menyimbah barbeku dengan air apabila permukaannya panas.
- Jangan sesekali mengendalikan bahagian yang panas dengan tangan yang tidak beralas.
- Jangan biarkan barbeku anda terdedah apabila tidak digunakan. Simpan barbeku anda di dalam bangsal atau garaj apabila tidak digunakan untuk mengelakkan kesan cuaca, terutamanya jika anda tinggal berdekatan kawasan pantai.
- Pendedahan berterusan kepada cahaya matahari, air, udara laut/air laut boleh menyebabkan kerosakan kepada barbeku anda. (Penutup mungkin tidak cukup untuk melindungi barbeku anda dalam sesetengah situasi ini.)
- Bagi memanjangkan hayat dan mengekalkan keadaan barbeku anda, kami mengesyorkan anda menutupnya dengan sarung apabila dibiarkan di luar bangunan, tanpa mengira berapa lama ia berada di luar, terutamanya ketika bulan musim sejuk.
- Sebelum barbeku disimpan, pastikan semua baki abu atau arang dibersihkan.

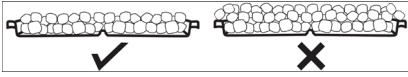


تحذير

الإخفاق في قراءة ومتابعة هذا الدليل وتحذيرات السلامة المذكورة هنا قد يؤدي إلى إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة، أو الحريق أو انفجار يتسبب في الإضرار بالممتلكات. سوف تقوم رموز السلامة (⚠) بتنبيهك إلى معلومات هامة للسلامة.

هذا المنتج للاستخدام الخارجي فقط. لا تستخدمه أبداً في مكان مغلق مثل المراب، الكراج، الشرفة، الفناء المسقوف، أو تحت سقف بناء من أي نوع.

لا تملأ صينية الفحم بأكثر من المعدّل أو تدع الفحم يلامس جسم الشواية.



يجب تركيب هذه الشواية على سطح مستو وآمن قبل الاستخدام.

لا تقم أبداً بحمل أجزاء ساخنة بأيدي مكشوفة.

لا تستخدم الشواية في أماكن مغلقة.

وإذا استخدمت في مثل هذه الأماكن، فيمكن أن يؤدي ذلك إلى تراكم الدخان السام والتسبب في إصابات جسدية أو الوفاة.

استخدم الشواية فقط في الهواء الطلق في منطقة جيدة التهوية. لا تستخدمها في الكراج، الممرات المسقوفة، أو أي منطقة مغلقة.

تنبيه! لا ينبغي استخدام هذه الشواية تحت بناء مسقوف قابل للإشتعال.

تحذير! هذه الشواية سوف تصبح ساخنة جداً. لا قم بتحريكها أثناء التشغيل.

تحذير! ابقى الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً.

أي تعديل لهذه الشواية قد يكون خطراً.

لا تترك هذه الشواية دون رقابة عند استعمالها.

اتبع دائماً تعليمات العناية والصيانة - وقم بصيانة الشواية بانتظام.

عند تحديد مكان الشواية، تأكد من أنها على بعد 1 متر/ 39 بوصة على الأقل من العناصر أو الأبنية القابلة للاشتعال.

لا تقم بإضافة سائل بدء الحركة أو الفحم الذي يحتوي على هذا السائل إلى فحم دافئ أو ساخن.

لا تقم بإزالة الرماد حتى يتم احتراق الفحم بالكامل وتبرد الشواية تماماً.

لا تقم بتخزين أشياء قابلة للاشتعال في نطاق متر واحد، بما في ذلك داخل/فوق الخزانة.

قد تزداد درجة حرارة الأشياء الموجودة داخل/ فوق الخزانة والخزانة نفسها أثناء استخدام الشواية، لذا يجب الحذر عند وضع الأشياء و/أو إزالة الأشياء عند الحاجة.

يجب عدم سد الفتحات الموجودة خلف الرف الأوسط.

لا تستخدم ملابس ذات أكمام طويلة أو فضفاضة عند تشغيل الشواية.

لا تستخدم الشواية أثناء الرياح الشديدة.

لا تلمس الشواية بيديك لتتحقق ما إذا كانت ساخنة.

لا تستخدم الماء للسيطرة على نشوب النار أو إطفاء الفحم.

قم دائماً بإطفاء الفحم عند الإنتهاء من الشواء.

ينبغي دائماً أن تستخدم القفازات أثناء الشواء، الإشعال، تعديل فتحات الشواية أو مناولة الشواء.

استخدام أدوات الشواء المناسبة عند الطهي.

لا تخدم الجمر الساخن حيث أنه قد يسبب مخاطر لإشتعال النار.

لا تقم بتخزين أو تغطية الشواية حتى يتم إطفاء الجمر وإزالته، وتبرد الشواية بالكامل.

هذه الشواية غير مخصصة لاستخدامها في السيارات أو القوارب الترفيهية.

لا ينبغي أبداً استخدام هذه الشواية كسكان.

تحذير! لا تستخدم السيبرو أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! استخدم فقط ولاعات متوافقة مع المعاييس الأوروبية EN 1860-3

تحذير! لا تستخدم السيبرو أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! استخدم فقط ولاعات متوافقة مع المعاييس المحلية (للدول خارج أوروبا).

لا تسمح بتراكم الشحوم، الدهون أو بقايا الشواء على أو داخل الشواية - مخاطر حريق.

لا تعلق أي مواد قابلة للاشتعال على أذرع الشواية.

استبدل دائماً الأجزاء التالفة - ولا تستخدمها إذا وجدت متضررة.

لا تحمل الشواية بالطعام بأكثر من طاقتها - وضع الطعام بمسافات متساوية على سطح الشواء.

هام! تأكد من وضع الشواية على أرض منبسطة ومستوية للمساعدة في تخلص الدهون/الشحوم.

تأكد من تجميع الشواية بشكل صحيح وفقاً للتعليمات المرفقة.

افتح الغطاء أثناء اشعال الشواية عند البدء في عملية الشواء.



لا تستخدم الشواية في المناطق الضيقة أو المأهولة، مثل المنازل والخيم والكارافانات والمنازل المتحركة والأبواب. لتجنب الخطر المميت لأول أكسيد الكربون.

- تأكد من أن جميع اللحوم مطهية جيداً قبل تناولها.
- للحد من مخاطر اللحوم غير المطهية جيداً، قم بتشريح اللحم

خصائص المنتج

أرقام خصائص المنتج الموضحة تشير إلى صور الشواية على صفحة الرسومات.

1. يد
2. غطاء
3. رف الشواء
4. صينية الفحم
5. صينية الرماد
6. محفل نـم ةكـلـس ةيـنـيـص
7. لـجـرأـلـا راطـا
8. ةيـبـنـاـلـا ةـحـولـل
9. رئاـجـس ةـضـفـنـم
10. بـاـبـالـا ةـحـولـ
11. بـاـبـالـا ةـحـولـ
12. يـمـأـلـا يـلـفـسـلـا ةـجـلـا
13. ةـجـرـش
14. طـسـوآـلـا فـرلـا
15. يـفـلـخـلـا يـلـفـسـلـا ةـجـلـا
16. يـطـسـوآـلـا ةـمـاـعـدـلـا
17. بـاـبـالـا ةـحـولـ
18. لـجـرأـلـا راطـا
19. ةيـبـنـاـلـا ةـحـولـل
20. ةـرأـرـحـلـا نـم ةيـمـأـلـا ةـحـولـ
21. ةيـفـلـخـلـا ةـحـولـل

العناية، الصيانة والتخزين

- نَظِّفْ الشواية بانتظام خلال فترات الاستخدام وخاصة بعد فترات التخزين الطويلة.
- تأكد من أن الشواية ومكوناتها باردة بشكل كافٍ قبل التنظيف.
- لا تقم أبداً بإخماد الشواية بالماء عندما يكون سطحها ساخناً.
- لا تقم أبداً بمسك الأجزاء الساخنة بأيدي مكشوفة.
- لا تترك الشواية مكشوفة عندما لا تكون قيد الاستخدام.
- خزن الشواية في كراج أو مكان مسقوف عندما لا تكون قيد الاستعمال للحماية من آثار الظروف الجوية القاسية، لا سيما إذا كنت تعيش بالقرب من المناطق الساحلية.

- التعرض لفترات طويلة لأشعة الشمس، المياه الراكدة، هواء البحر/ المياه المالحة يمكنها جميعاً أن تتسبب في الإضرار بالشواية. (قد لا يكون الغطاء كافياً لحماية الشواية في بعض هذه الحالات).
- لتمديد عمر الشواية والحفاظ على حالتها، نوصيك بشدة أن تقوم بتغطيتها عند تركها في الخارج لأية فترة من الوقت، خاصة خلال أشهر الشتاء.
- قبل تخزين الشواية، تأكد من إزالة جميع بقايا الرماد أو الفحم.

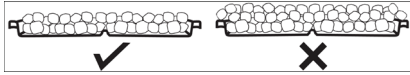
تعليمات المستخدم

- قبل المتابعة، تأكد من أنك تفهم بيانات التحذير في هذا الدليل.
- لا تستعمل أبداً أي أدوات طهي كاشطة على رف الشواء (3) لتجنب تعريض السطح للتلف.
- التحضير قبل الطهي - لمنع الأطعمة من الالتصاق برف الشواء، استخدم فرشاة طويلة لوضع طبقة خفيفة من زيت الطهي أو الزيوت النباتية قبل كل موسم للشواء.
- ملاحظة: عند الطهي بالشواية للمرة الأولى، فقد يحدث تغيير طفيف في لون دهان السطح الخارجي للشواية نتيجة لارتفاع درجات الحرارة. هذا بعد أمراً طبيعياً ويجب أن يكون متوقعاً.

إشعال الشواية

افتح الغطاء (2).

- ضع طبقة متساوية من الفحم بعمق حوالي 4-5 سم / 1,6-1,9 بوصة على صينية الفحم (4).



ضع مادة الإشعال بعناية على الفحم.

أشعل الفحم بواسطة الكبريت أو ولاعة طويلة.

عندما تهدأ النيران، تأكد من أن الفحم قد بدأ في التوهج.

من المستحسن أن يبقى الفحم متوهجاً لمدة لا تقل عن 30-40 دقيقة قبل الطهي على الشواية.

لا تبدأ الطهي حتى يكسو الفحم طبقة من الرماد.

نهاية موسم الشواء

استخدم قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ وسائل غسيل لتنظيف الشواية. لا تستخدم أي مواد كاشطة.

- إن استخدام منظفات كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف الشواية سيضرها للتلف.
- سلامة الغذاء
- يرجى قراءة واتباع هذه النصيحة عند الطهي على الشواية الخاصة بك:
- اغسل يديك دائماً قبل وبعد تناول اللحم النيئة وقبل الأكل.
- احفظ دائماً اللحم النيئة بعيداً عن اللحوم المطهية وغيرها من الأطعمة.
- قبل الطهي، تأكد من أن أسطح الشواء والأدوات نظيفة وخالية من بقايا الطعام القديمة.
- لا تستخدم نفس الأواني لحمل الأطعمة المطهية والنيئة.

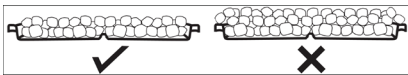
ไทย

เตาถ่านย่างบาร์บีคิว BÄTSKÄR/บวทแคร์



คำเตือน

- ⚠ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำและคำเตือนเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ อาจเป็นเหตุให้ผู้ได้รับอันตราย บาดเจ็บสาหัส หรือถึงแก่ชีวิตได้ หรืออาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิด ก่อความเสียหายต่อทรัพย์สิน เครื่องหมาย (⚠) ที่กำกับไว้ หมายถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ
- ⚠ สำหรับใช้กลางแจ้งเท่านั้น ห้ามใช้ในพื้นที่ปิดหรือบริเวณที่มีหลังคา หรือโครงสร้างที่เหมือนหลังคาคลุมอยู่ เช่น โรงรถ ที่จอดรถ นอกชาน ระเบียง
- ⚠ อย่าเติมถ่านจนเต็มแน่นเกินไป และอย่าเติมถ่านจนสูงขึ้นมาถูกเนื้อบาร์บีคิว



- ⚠ ตั้งเตาบนพื้นที่เรียบ บ้นคง ก่อนใช้งาน
- ⚠ อย่าจับผิวเตาที่ร้อนด้วยมือเปล่า
- ⚠ ห้ามใช้เตาในห้องหรือในบ้าน
- ⚠ หากใช้เตาในพื้นที่ปิดควั่นจากการย่างอาหารจะเกิดภาวะสะสมและก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิตได้
- ⚠ ตั้งเตาไว้กลางแจ้งที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ห้ามตั้งเตาอย่างบาร์บีคิวในโรงรถ ในตัวอาคาร ทางเดินที่มีหลังคา หรือในพื้นที่ปิด
- ⚠ **ข้อควรระวัง!** ห้ามตั้งเตาไว้ใต้หลังคาหรือโครงสร้างที่ติดไฟได้
- ⚠ **คำเตือน!** ขณะย่าง เตาบาร์บีคิวจะร้อนจัด ห้ามย้ายเตาขณะกำลังย่าง
- ⚠ **คำเตือน!** ระวังไม่ให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เตา
- ⚠ การดัดแปลงเตาไม่ว่าด้วยวิธีใด อาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- ⚠ อย่าติดเตาย่างบาร์บีคิวโดยไม่มีคนอยู่
- ⚠ ปฏิบัติตามคำแนะนำการดูแลรักษา และดูแลเตาให้อยู่ในสภาพดีเสมอ
- ⚠ ตั้งเตาให้ห่างจากโครงสร้างที่ไวไฟหรือวัตถุไวไฟอย่างน้อย 1 เมตร (39 นิ้ว)
- ⚠ อย่างเร่งถ่านโดยการใช้เชื้อเพลิงแบบเหลว หรือถ่านที่ซุกเชื้อเพลิงเหลว
- ⚠ อย่างนำชี้เต้าออกจากเตา จนกว่าถ่านจะไหม้หมดและเตาเย็นสนิทแล้ว
- ⚠ อย่าเก็บสิ่งของที่ติดไฟได้ภายในระยะ 1 เมตร รวมถึงใน/บนตู้ด้วย
- ⚠ อุณหภูมิของสิ่งของใน/บนตู้และตัวตู้จะร้อนขึ้นระหว่างการใช้งานเตาบาร์บีคิว ดังนั้นควรระมัดระวังเมื่อวางสิ่งของและ/หรือนำสิ่งของออกเมื่อจำเป็น
- ⚠ อย่าปิดกั้นรูที่ด้านหลังของชั้นวางตรงกลาง
- ⚠ ขณะใช้เตาอย่าง อย่างสวมเสื้อแขนยาว หรือเสื้อที่ปลายแขนห้อยลง

- ⚠ อย่าใช้เตาอย่างขณะลมแรง
- ⚠ อย่าใช้มือแตะเพื่อลองว่าเตาร้อนหรือไม่
- ⚠ อย่าใช้น้ำรดเพื่อดับเปลวไฟที่ลุกขึ้น หรือดับเตาเมื่ออย่างเสร็จ
- ⚠ ดับถ่านให้หมดเมื่อย่างบาร์บีคิวเสร็จแล้ว
- ⚠ ควรสวมถุงมือวีตลอดขณะย่างบาร์บีคิว จุดเตา ปรับความร้อน วางบาร์บีคิวลงหรือยกขึ้นจากเตา
- ⚠ ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมขณะย่าง เช่น คีมคีบ เหล็กเสียบ ล้อมหรือมีดบาร์บีคิว
- ⚠ อย่างถึงถ่านที่ร้อนในที่ที่อาจลุกติดไฟและก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ⚠ อย่าเก็บเตาหรือคลุมเตาจนกว่าจะนำถ่านที่ดับหมดแล้วออกจากเตา และเตาเย็นสนิทแล้ว
- ⚠ เตานี้ไม่ได้ออกแบบขึ้นให้ใช้บนพาหนะเพื่อความปลอดภัยหรือเพื่อการท่องเที่ยว เช่น รถ RV รถบ้าน เรือสำราญ
- ⚠ ห้ามใช้เตาเป็นฮีตเตอร์หรือเครื่องทำความร้อนไม่ว่ากรณีใดๆ
- ⚠ **คำเตือน!** ห้ามใช้น้ำมันเชื้อเพลิง สุรา น้ำมันไฟแช็ค ในการจุดเตาบาร์บีคิว ให้ใช้เชือกจุดไฟที่ได้มาตรฐาน EN 1860-3 เท่านั้น (สำหรับประเทศในยุโรป)
- ⚠ **คำเตือน!** ห้ามใช้น้ำมันเชื้อเพลิง สุรา น้ำมันไฟแช็ค ในการจุดเตาบาร์บีคิว ให้ใช้เชือกจุดไฟที่ได้มาตรฐานของประเทศนั้น (สำหรับประเทศนอกยุโรป)
- ⚠ อย่าให้มีคราบไขมันเกาะหรือสะสมในเตา และอย่าให้เศษอาหารตกอยู่ในเตา เพราะไขมันและเศษอาหารอาจลุกติดไฟได้
- ⚠ อย่าแขวนวัตถุที่ติดไฟได้ไว้กับมือจับของเตา
- ⚠ ห้ามใช้เตาที่ชำรุดหรือมีสภาพไม่สมบูรณ์ ถ้ามีชิ้นส่วนที่ชำรุดให้เปลี่ยนใหม่ก่อนใช้เตา
- ⚠ อย่างวางอาหารบนตะแกรงมากเกินไป ควรวางแต่พอดีและกระจายให้ทั่วตะแกรง
- ⚠ **ข้อมูลสำคัญ!** ต้องวางเตาบนพื้นเรียบและได้ระดับ ไม่ขรุขระ ไม่ลาดเอียง
- ⚠ ประกอบเตาให้ถูกต้องตามคู่มือประกอบที่แนบมา
- ⚠ ขณะจุดไฟและขณะย่างบาร์บีคิว ให้เปิดฝาด้านบน



ห้ามใช้เตาบาร์บีคิวภายในพื้นที่ปิดและ/หรือพื้นที่เพื่อการพักอาศัย ได้แก่ บ้าน เต็นท์ กองคาราวาน รถบ้าน และเรือ เป็นต้น เพราะอาจก่อให้เกิดก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ซึ่งเป็นก๊าซพิษที่มีอันตรายถึงชีวิต

ส่วนประกอบ

ส่วนประกอบของเตาย่างบาร์บีคิวตามภาพ

1. มือจับ
2. ฝา
3. ตะแกรงย่าง
4. ที่ใส่ถ่าน
5. วาดรองขี้เถ้า
6. ถาดลวดถ่าน
7. โครงขา
8. แผงด้านข้าง
9. ที่เขี่ยหรี
10. แผงประตู
11. แผงประตู
12. ระยะเคลื่อนตัวด้านล่างด้านหน้า
13. แผ่นไม้ระแนง
14. ชั้นกลาง
15. ระยะเคลื่อนตัวด้านล่างด้านหลัง
16. ตัวรองรับตรงกลาง
17. แผงประตู
18. โครงขา
19. แผงด้านข้าง
20. แผงกันความร้อน
21. แผงด้านล่าง

คำแนะนำการใช้

อ่านคำแนะนำทั้งหมดในคู่มือให้เข้าใจก่อนใช้

ห้ามใช้ผงขัดหรือสารกัดกร่อนในการทำทำความสะอาดตะแกรง (3) เพื่อป้องกันตะแกรงเสียหาย

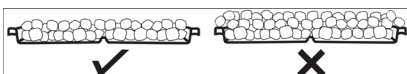
ก่อนย่าง ให้ใช้แปรงด้านยาว ขูดน้ำมันก๊าดบนตะแกรงให้ทั่ว เพื่อป้องกันเนื้อติดตะแกรงขณะย่าง

หมายเหตุ: เมื่อใช้เตาย่างครั้งแรก สีของเตาอาจเปลี่ยนไปเล็กน้อยเพราะความร้อน ถือเป็นอาการปกติ

การจุดเตา

เปิดฝาคกรอบเตา (2)

ใส่ถ่านเชื้อเพลิงลงในที่ใส่ถ่าน (4) ให้สูงขึ้นมา 4-5 ซม. (1.6-1.9 นิ้ว) เกยถ่านให้เสมอกัน



เติมเจลจุดไฟลงในถ่านเชื้อเพลิง

ใช้ไม้ขีดหรือที่จุดไฟ จุดถ่านให้ติด

ดูให้ถ่านติดไฟจนเริ่มแดง

ควรให้ถ่านติดไฟอย่างน้อย 30-40 นาที เพื่อให้อุณหภูมิสูงพอสำหรับทำอาหารย่างหรือทอดที่อุณหภูมิที่ต้องการ

การทำความสะอาด

ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเช็ดเตาให้สะอาด ห้ามใช้ผงขัดหรือสารทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์กัดกร่อน

การใช้สารดังกล่าวหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความคมทำความสะอาดเตาจะทำให้เตาบาร์บีคิวเสียหายได้

ความปลอดภัยของอาหาร

ให้อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้ ในทำนองบาร์บีคิว

- ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังย่างเนื้อ รวมทั้งเมื่อรับประทานเสร็จ
- ควรแยกเก็บเนื้อดิบ อย่าให้รวมหรืออยู่ใกล้กับเนื้อสุกและอาหารอื่นๆ
- ก่อนย่างบาร์บีคิว ดูว่าตะแกรงและอุปกรณ์ย่างสะอาด และไม่มีคราบอาหารเก่าเหลืออยู่
- แยกอุปกรณ์ที่ใช้กับเนื้อดิบและเนื้อสุก
- ย่างเนื้อให้สุกดีก่อนรับประทาน
- ควรใช้มีดดูเนื้อข้างในว่าสุกดีแล้ว
- ก่อนย่างเนื้อชิ้นใหญ่ เนื้อติดกระดูก หรือเนื้อที่สุกยาก ควรทำให้สุกขึ้นหน้าก่อน เพื่อให้ย่างสุกง่ายขึ้น
- ล้างตะแกรงและอุปกรณ์ย่างให้สะอาดหลังใช้

การดูแลและการเก็บรักษา

- ทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังใช้ และหลังจากเก็บไว้นานโดยไม่ได้ใช้
- รอให้เตาเย็นลงให้สนิทก่อนทำความสะอาด
- ห้ามใช้น้ำราดลงบนเตาเพื่อให้เตาเย็นลง
- สวมถุงมือทุกครั้งที่ต้องใช้เตาร้อน
- เมื่อไม่ใช้งาน ให้เก็บเตาไว้ในโรงรถหรือบริเวณที่มีหลังคาแล้วใช้ผ้าปิดคลุมไว้ เพื่อปกป้องจากสภาพอากาศ โดยเฉพาะถ้าอาศัยอยู่ใกล้ทะเล
- การปล่อยให้เตาถูกแสงแดด ถูกน้ำ ลมทะเล หรือน้ำเค็ม เป็นเวลานาน จะทำให้เตาเสียหายหรือชำรุด ในสภาพอากาศหรือสภาพแวดล้อมที่รุนแรงข้างต้น การใช้ผ้าคลุมไม่เพียงพอที่จะกอบเตา
- เพื่อยืดอายุการใช้งานและรักษาเตาให้อยู่ในสภาพดี ต้องคลุมเตาให้มิดชิดถ้าเก็บไว้นานกว่า โดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาว
- เช็ดขี้เถ้าหรือเศษถ่านออกจากเตาให้หมดก่อนนำเตาไปเก็บ

