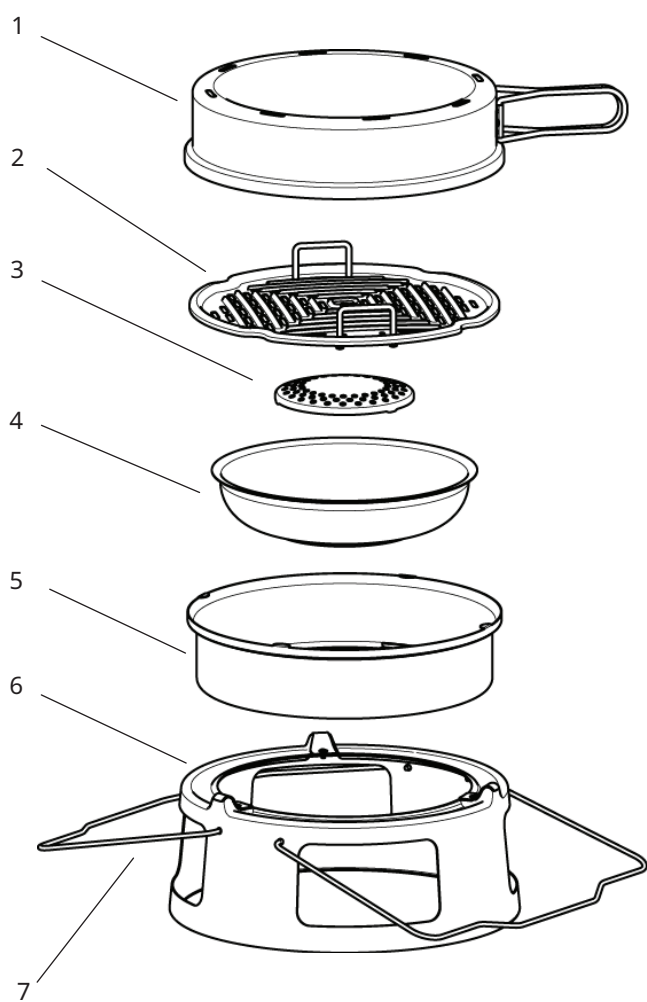


KÅSEBERGA



Design and Quality
IKEA of Sweden



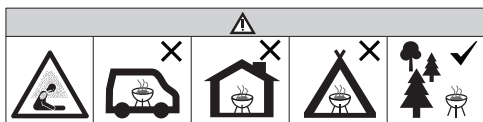
English	4
Español	6
Portugues	8
中文	10
繁中	12
한국어	14
日本語	16
Bahasa Indonesia	18
Bahasa Malaysia	20
عربي	22
ไทย	24
Tiếng Việt	26

English



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 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.



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. Hood
2. Cooking Grill
3. Vent
4. Charcoal tray
5. Barbecue body
6. Barbecue stand
7. Handles

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 (2) 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

Place an even layer of charcoal about 3-4 cm / 1.2-1.6" deep on the charcoal tray.

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.

Español



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.
-  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.



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 las características del producto se refieren a la ilustración de la barbacoa en la página gráfica.

1. Campana.
2. Rejilla
3. Ventilación
4. Bandeja para carbón
5. Cuerpo de la barbacoa
6. Soporte de la barbacoa
7. Asas

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de continuar, consulta las ADVERTENCIAS de este manual.

Nunca utilices utensilios de cocina abrasivos en la rejilla de cocción (2) para evitar dañar la superficie.

Preparación antes de cocinar: para evitar que los alimentos se adhieran a la parrilla, aplica una ligera capa de aceite vegetal con un pincel de mango largo antes de preparar una barbacoa.

Nota: al utilizarla por primera vez, la pintura exterior de la barbacoa puede cambiar ligeramente de color como resultado de las altas temperaturas. Es algo normal y no tiene mayor importancia.

Para encender la barbacoa

Distribuye una capa homogénea de carbón de unos 3-4 cm de grosor en la bandeja de la barbacoa.

Aplica con cuidado gel para el encendido sobre el carbón.

Prende el carbón con ayuda de un encendedor o cerilla.

Una vez que se hayan apagado las llamas, comprueba que el carbón se transforme en brasas.

Se recomienda dejar que las brasas se consuman durante al menos 30-40 minutos antes de cocinar en la barbacoa.

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.

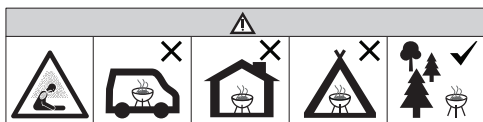
Cuidado, mantenimiento y almacenaje

- 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.

Portugues

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.
-  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 pega 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.



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 CARACTERÍSTICAS

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

1. Tampa
2. Grelha
3. Válvula
4. Tabuleiro para carvão
5. Estrutura do grelhador
6. Suporte do grelhador
7. Pegas

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

Nunca utilize utensílios de cozinha abrasivos na superfície da grelha (2) para evitar danos na superfície.

Preparação antes de cozinhar: para evitar que os alimentos fiquem colados na grelha, use um pincel de cabo comprido para aplicar uma camada fina de óleo vegetal ou alimentar, antes de começar a grelhar.

Nota: ao utilizar o grelhador pela primeira vez, a tinta da parte exterior do grelhador pode sofrer uma ligeira alteração da cor devido às temperaturas elevadas. Isso é normal.

Para acender o grelhador

Coloque uma camada uniforme de carvão com cerca de 3-4 cm de profundidade no tabuleiro do carvão.

Cuidadosamente, aplique o gel combustível ao carvão. Acenda o carvão com a ajuda de uma acendalha ou um fósforo.

Quando as chamas baixarem, verifique se o carvão começa a ficar em brasas.

Recomenda-se que o carvão seja mantido incandescente durante pelo menos 30-40 minutos antes de começar a cozinhar no grelhador.

Não comece a cozinhar até que o carvão tenha uma camada de cinzas.

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.

中文



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。
-  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。



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、游艇内。会产生致命的一氧化碳中毒危险。

功能列表

所示产品功能的编号对应图示页上的烧烤炉图示。

- 1.烟罩
- 2.烤架
- 3.通风口
- 4.木炭托盘
- 5.烧烤炉主体
- 6.烧烤架
- 7.把手

用户手册

开始使用前，请先阅读本手册警告部分，并确保完全理解其中含义。

切勿在烤架（2）表面使用任何引起摩擦的烹饪工具，以免破坏表面。

烹饪前准备 - 为防止食物粘附于烤架上，每次烧烤前，请用长柄刷子涂上薄薄一层的烹调油或植物油。

注：第一次使用烧烤炉时，烤炉外层的油漆可能会因高温而略微变色。这属于正常现象。

木炭方法

在炭盘内平铺一层3-4cm/1.2-1.6英寸厚的木炭。

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。

等木炭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洁干净，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。

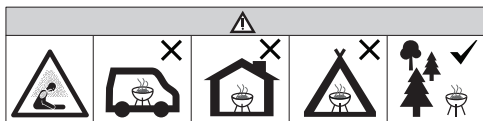
- 未经保护的手不得触碰炙热的部分。
- 不使用时，请勿将烧烤炉暴露在外，可存放于货棚、车库等地，避免因为天气原因发生意外，尤其是居住在沿岸地区的使用者。
- 长期暴露于阳光、积水、包含海水的空气/盐水中可能对您烧烤炉造成损害。（在一些情况下，简单的外罩可能不足以保护您的烧烤炉。）
- 为了延长您烧烤炉的使用寿命，我们强烈建议您将长期放置在室外的烧烤炉罩起来，特别是冬天的那几个月。
- 存放烧烤用具前，务必将剩余灰烬和木炭清除。

繁中



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，以免造成起火的危險。
- ⚠ 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。



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.燒烤爐蓋
- 2.烤架
- 3.通風孔
- 4.盛炭盤
- 5.燒烤爐本體
- 6.燒烤爐承托架
- 7.手柄

保養說明

使用前，請確保閣下已完全明白此保養說明內的警告聲明。

切勿在烤肉架（2）上使用具有磨蝕性的煮食工具，以免刮花表面。

煮食前的預備工作-為避免食物黏附在烤肉架上，每次燒烤前，可以用長柄刷在架上塗上一層薄薄的煮食油或菜油。

注意：在首次使用燒烤爐時，裝置外面的塗料顏色或會因高溫而略為變色。這是正常並為可預期的。

點火方法

在木炭盤上均勻擺放一層3-4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 and 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



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, 옥외통로나 기타 폐쇄된 공간에서는 사용하면 안됩니다.
- ⚠ 주의! 본 제품은 지붕이 덮인 가연성 재질의 건축물 아래에서 사용하면 안됩니다.
- ⚠ 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.
- ⚠ 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 써야 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! 유럽 외 국가의 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 음식물을 올려두지 마세요. 그릴판에 골고루 퍼서 조리해야 합니다.
- ⚠ 중요한 정보 제품을 평평하고 고른 표면 위에 두고 사용해야 기름이 안전하게 흘러 내릴 수 있습니다.



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

부품 목록

제품 부품의 번호는 그림설명에 표기된 바베큐 그림의 번호와 일치합니다.

1. 후드
2. 요리 그릴
3. 통풍구
4. 숯 트레이
5. 바베큐 본체
6. 바베큐 스탠드
7. 손잡이

사용설명서

사용 전에 반드시 이 매뉴얼에 포함된 경고문을 숙지하세요.

표면이 손상되지 않도록 조리 그릴 (2) 표면에 연마성 조리 도구를 사용하지 마십시오.

요리 전 준비 - 음식이 요리 그릴에 달라붙는 것을 방지하려면 매번 바베큐를 하기 전에 손잡이가 긴 브러시로 요리용 또는 식물성 오일을 가볍게 칠하십시오 .

참고: 처음으로 바베큐를 사용하여 요리할 때 고온으로 인해 바베큐 외부의 페인트 색상이 약간 변할 수 있습니다. 정상이니 걱정하지 않으셔도 됩니다.

바베큐그릴 점화 방법

숯을 3~4cm 두께로 그릴에 고르게 깔아주세요

숯에 점화제를 꼼꼼하게 뿌립니다.

캔들점화기나 성냥을 사용해 불을 붙이세요.

불꽃이 잦아들면 숯이 붉은빛을 내며 타고 있는지 확인합니다.

이 상태로 최소 30~40분 정도 숯을 태운 후에 요리를 하는 것이 좋습니다.

숯 표면에 회색 재가 보이면 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

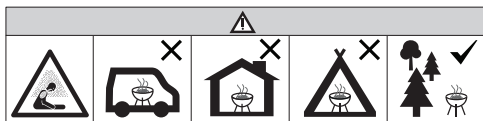
- 바베큐그릴은 정기적으로 청소하고,
- 장기간 보관했을 때는 더욱 꼼꼼하게 청소하세요.
- 그릴과 모든 부품들이 충분히 식은 다음 청소하세요.
- 뜨거운 상태에서는 절대 바베큐그릴에 물을 뿌리지 마세요.
- 절대 맨손으로 뜨거운 부분을 만지지 마세요.
- 사용하지 않을 때는 뚜껑을 연 채로 방지하지 마세요. 그릴을 참고나 차고에 넣어두면 날씨 변화로 인한 제품 손상을 방지할 수 있습니다.
- 햇빛, 고인 물, 바닷 바람과 바닷물은 모두 제품을 손상시킬 수 있습니다. 이러한 경우 뚜껑을 덮어두는 것만으로는 그릴을 보호하기 어렵습니다.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

日本語



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、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、屋根つきの通路など、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。
- ⚠ 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かめないでください。
- ⚠ 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しないでください。
- ⚠ 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。



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。

各部の名称

下記の番号は、バーベキューグリルのイラストの番号に対応しています。

- 1.ふた
- 2.グリルプレート
- 3.通気孔
- 4.炭用トレイ
- 5.バーベキューグリル本体
- 6.バーベキュースタンド
- 7.取っ手

使用上の注意

初めてご使用になる前に、この取扱説明書の警告事項をよくお読みになり、正しく理解してください。

グリルプレート（2）の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。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

炭用トレイの上に厚みが3～4cm（1.2～1.6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ていねいに塗布します。

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。\\n

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、中ま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



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 mengeluarkan abu arang sebelum semua arang hangus sepenuhnya dan setelah peralatan barbeku dingin.
- ⚠ 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 rusak - 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.



Jangan gunakan barbekyu 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 yang ditampilkan mengacu pada ilustrasi barbekyu pada halaman grafik.

1. Kap
2. Pemanggang
3. Ventilasi
4. Baki arang
5. Badan barbekyu
6. Stand barbekyu
7. Gagang

PETUNJUK PENGGUNA

Sebelum melanjutkan, pastikan Anda memahami pernyataan PERINGATAN di manual ini.

Jangan pernah menggunakan alat masak abrasif apapun pada permukaan pemanggang (2) untuk menghindari permukaan tersebut rusak.

Persiapan sebelum memasak - Untuk mencegah makanan menempel pada pemanggang, gunakan sikat bergagang panjang untuk mengoleskan sedikit minyak goreng atau minyak sayur sebelum setiap sesi memanggang.

Catatan: Saat memasak dengan barbekyu untuk pertama kalinya, cat di bagian luar barbekyu mungkin sedikit berubah warna karena suhu tinggi. Hal ini normal dan diharapkan terjadi.

Cara menyalakan arang barbekyu

Letakkan lapisan arang secara merata di kedalaman 3-4 cm / 1.2-1.6" pada baki arang.

Hati-hati saat menyempatkan lighting gel pada arang.

Nyalakan arang dengan korek api gas panjang atau korek api batang.

Ketika api mulai meredup, periksa agar bara mulai menyala merah.

Disarankan agar nyala bara tetap merah setidaknya 30-40 menit sebelum memasak di atas barbecue.

Jangan memasak hingga minyak memiliki lapisan abu.

Sesi akhir memasak

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

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

Keselamatan Makanan

Silahkan baca dan ikuti nasihat ini saat memasak di atas barbekyu 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 barbekyu anda.
- Setelah memasak pada barbekyu anda selalu bersihkan permukaan memasak panggangan dan peralatan.

Perawatan, Pemeliharaan dan Penyimpanan

- Bersihkan peralatan barbekyu Anda dengan teratur di antara penggunaan dan khususnya
- setelah disimpan lama.
- Pastikan peralatan barbekyu dan komponennya cukup dingin sebelum dibersihkan.
- Jangan menyiram peralatan barbekyu dengan air ketika permukaannya panas.
- Jangan pernah menangani bagian yang panas dengan tangan tanpa pelindung.
- Jangan meninggalkan peralatan barbekyu Anda tak tertutup jika tidak digunakan. Simpan peralatan barbekyu 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 barbekyu Anda. (Penutup A mungkin tidak cukup untuk melindungi barbekyu anda dalam beberapa situasi).
- Untuk memperpanjang hidup dan menjaga kondisi peralatan barbekyu Anda, kami sangat menyarankan bahwa unit ditutupi ketika dibiarkan di luar untuk waktu yang lama, terutama selama musim dingin.
- Sebelum menyimpan peralatan barbekyu, pastikan semua abu atau arang yang tersisa sudah dibuang.

Bahasa Malaysia



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 penyenggaraan - 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 memakai pakaian berlebaran 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 grill masak - jarakkan makanan dengan sekata di atas permukaan grill.
-  PENTING - Pastikan barbeku diletakkan di atas tapak yang rata, mendatar bagi memudahkan lemak/gris mengalir.



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

Penomboran bagi ciri-ciri produk yang ditunjukkan merujuk pada ilustrasi barbeku di muka surat grafik.

1. Hud
2. Gril masak
3. Bolong
4. Dulang arang
5. Badan Barbeku
6. Sangga Barbeku
7. Pemegang

ARAHAN PENGGUNA

Sebelum meneruskan, pastikan bahawa anda memahami pernyataan AMARAN dalam manual ini. Jangan sekali-kali menggunakan alat memasak kasar pada permukaan gril masak (2) bagi mengelakkan permukaannya daripada rosak.

Penyediaan sebelum memasak - Untuk mengelakkan makanan daripada melekat pada gril masak, gunakan berus dengan pemegang panjang untuk menyapukan salutan nipis minyak masak atau minyak sayuran sebelum setiap sesi barbeku.

Catatan: Semasa memasak menggunakan barbeku anda untuk pertama kalinya, cat di bahagian luar barbeku mungkin berubah warna sedikit kerana suhu tinggi. Ini adalah perkara biasa dan sememangnya dijangkakan.

Menyalakan barbeku

Tempatkan lapisan arang yang sekata kira-kira 3.4 sm / se dalam 1.2 - 1.6 di atas dulang arang.

Sapukan gel nyalaaan pada arang dengan berhati-hati. Nyalakan arang dengan penirus yang panjang atau mancis.

Apabila api mula malap, periksa yang arang mula menyala merah.

Disarankan agar arang kekal merah untuk kira-kira selama 30-40 minit sebelum memasak di atas barbeku.

Jangan mula masak sehingga terdapat salutan abu kelabu pada arang.

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.

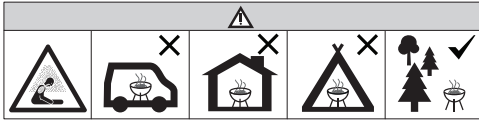
Penjagaan, Penyenggaraan dan Storan

- 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.

عربي

تحذير

- ⚠ 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 وإزالتها، وتبرد الشواية بالكامل.
- ⚠ هذه الشواية غير مخصصة لاستخدامها في السيارات أو القوارب الترفيهية.
- ⚠ لا ينبغي أبداً استخدام هذه الشواية كسخان.
- ⚠ تحذير! لا تستخدم السببرتو أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! استخدم فقط ولاعات متوافقة مع المعاييس الأوروبية EN 1860-3
- ⚠ تحذير! لا تستخدم السببرتو 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 أذرعة الشواية.
- ⚠ استبدل دائماً الأجزاء التالفة - ولا تستخدمها إذا وجدت متضررة.
- ⚠ لا تحمّل 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.
- ⚠ الإخفاق في قراءة ومتابعة هذا الدليل وتحذيرات السلامة المذكورة هنا قد يؤدي إلى إصابات جسيمة خطيرة أو الوفاة، أو الحريق أو انفجار يتسبب في الإضرار بالملمتلكات. سوف تقوم رموز السلامة (⚠) بتنبهك 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 مستوي 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 جسيمة 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! أبقِ 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 تستخدم ملابس ذات أكمام طويلة أو فضفاضة عند تشغيل الشواية.
- ⚠ لا تستخدم الشواية أثناء الرياح الشديدة.
- ⚠ لا تلمس الشواية بيدك 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.



- يوصى بالقيام بطهي أولي لقطع اللحم الكبيرة أو المفاصل قبل الطهي النهائي على الشواية الخاصة بك.
- بعد الطهي على الشواية نظّف دائماً أسطح الشواء والأدوات.

العناية، الصيانة والتخزين

- نظّف 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.
- خزّن 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.
- التعرّض 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 لأيّة فترة من الوقت، خاصة خلال أشهر الشتاء.
- قبل تخزين الشواية، تأكد من إزالة جميع بقايا الرماد أو الفحم.

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

خصائص المنتج

يشير الترقيم الموضح لمميزات المنتج إلى صورة الشواية على صفحة الرسم.

1. الغطاء
2. شبكة الشواء
3. فتحة التهوية
4. صينية الفحم
5. جسم الشواية
6. حامل الشواية
7. أيدي

تعليمات العناية

قبل المتابعة، تأكد من أنك تفهمين بيانات التحذير في هذه النشرة.

لا تستعملي أبداً أي أدوات طهي كاشطة على سطح شبكة الطهي (2) لتتجنبي تعرض السطح للتلف.

التحضير قبل الطهي - لمنع الأطلعمة من الالتصاق بشبكة الطهي، استخدمي فرشاة طويلة لوضع طبقة خفيفة من زيت الطهي أو الزيوت النباتية قبل كل عملية للشواء.

ملاحظة: عند الطهي بالشواية للمرة الأولى، فقد يحدث تغيير طفيف في لون دهان السطح الخارجي للشواية نتيجة لإرتفاع درجات الحرارة. هذا يعد أمراً طبيعياً ويجب أن يكون متوقعاً.

إشعال الشواية

ضع طبقة متساوية من الفحم بععم حوالي 3-4 سم / 1,2-1,6 بوصة على صينية الفحم.

ضع بعناية مادة الإشعال 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 سيعرّضها للتلف.

سلامة الغذاء

يرجى قراءة وتابع هذه النصيحة عند الطهي على الشواية الخاصة بك:

- اغسل يديك دائماً قبل وبعد مناولة 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.
- تأكد من أن جميع اللحوم مطهية جيداً قبل تناولها.
- للحد من مخاطر اللحوم غير المطهية جيداً، قم بتشريح اللحم بالسكين لضمان نضوج جميع الأجزاء الداخلية.

ไทย



คำเตือน

- ⚠ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำและคำเตือนเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ อาจเป็นเหตุให้ผู้ผู้ใช้ได้รับอันตราย บาดเจ็บสาหัส หรือถึงแก่ชีวิตได้ หรืออาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิด ที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน เครื่องหมาย
- (⚠) ที่กำกับไว้ หมายถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ
- ⚠ สำหรับใช้กลางแจ้งเท่านั้น ห้ามใช้ในพื้นที่ปิดหรือบริเวณที่มีหลังคา หรือโครงสร้างที่เหมือนหลังคาคลุมอยู่ เช่น โรงรถ ที่จอดรถ นอกชาน ระเบียง
- ⚠ อย่าเติมถ่านจนเต็มแน่นเกินไป และอย่าเติมถ่านจนสูงขึ้นมาถูกเนื้อบาร์บิคิว
- ⚠ ตั้งเตาบนพื้นที่เรียบ มั่นคง ก่อนใช้งาน
- ⚠ อย่าจับผิวเตาที่ร้อนด้วยมือเปล่า
- ⚠ ห้ามใช้เตาในห้องหรือในบ้าน
- ⚠ หากใช้เตาในพื้นที่ปิด คว้นจากการอาจอาหารจะเกิดการสะสมและก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิตได้
- ⚠ ตั้งเตาไว้กลางแจ้งที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ห้ามตั้งเตาอย่างบาร์บิคิวในโรงรถ ในตัวอาคาร ทางเดินที่มีหลังคา หรือในพื้นที่ปิด
- ⚠ ข้อควรระวัง! ห้ามตั้งเตาไว้ใต้หลังคาหรือโครงสร้างที่ติดไฟได้
- ⚠ คำเตือน! ขณะย่าง เตาบาร์บิคิวจะร้อนจัด ห้ามย้ายเตาขณะกำลังย่าง
- ⚠ คำเตือน! ระวังไม่ให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เตา
- ⚠ การดัดแปลงเตาไม่ว่าด้วยวิธีใด อาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- ⚠ อย่าติดเตาอย่างบาร์บิคิวโดยไม่มีคนอยู่
- ⚠ ปฏิบัติตามคำแนะนำการดูแลรักษา และดูแลเตาให้อยู่ในสภาพดีเสมอ
- ⚠ ตั้งเตาให้ห่างจากโครงสร้างที่ไวไฟหรือวัตถุไวไฟอย่างน้อย 1 เมตร (39 นิ้ว)
- ⚠ อย่าเร่งถ่านโดยการใส่เชื้อเพลิงแบบเหลว หรือถ่านที่ชุบเชื้อเพลิงเหลว
- ⚠ อย่านำชี้ถ้าออกจากเตา จนกว่าถ่านจะไหม้หมดและเตาเย็นสนิทแล้ว
- ⚠ ขณะใช้เตาอย่าง อย่าสวมเสื้อแขนยาว หรือเสื้อที่ปลายแขนห้อยลง
- ⚠ อย่าใช้เตาอย่างรุนแรง
- ⚠ อย่าใช้นิ้วแตะเพื่อลองว่าเตาร้อนหรือไม่
- ⚠ อย่าใช้น้ำราดเพื่อดับเปลวไฟที่ลุกขึ้น หรือดับเตาเมื่ออย่างเสร็จ
- ⚠ ดับถ่านให้หมดเมื่ออย่างบาร์บิคิวเสร็จแล้ว
- ⚠ ควรสวมถุงมือไว้ตลอดขณะย่างบาร์บิคิว จุดเตา ปรับความร้อน วางบาร์บิคิวลงหรือยกขึ้นจากเตา
- ⚠ ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมเช่น คีมคีบ เหล็กเสียบ ส้อม หรือมีดบาร์บิคิว
- ⚠ อย่าทิ้งถ่านที่ร้อนในที่ที่อาจลุกติดไฟและก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ⚠ อย่าเก็บเตาหรือคลุมเตา จนกว่าจะนำถ่านที่ดับหมดแล้วออกจากเตา และเตาเย็นสนิทแล้ว
- ⚠ เตาบาร์บิคิวไม่ได้ออกแบบขึ้นให้ใช้บนพาหนะเพื่อความปลอดภัยหรือเพื่อการท่องเที่ยว เช่น รถ RV รถบ้าน เรือสำราญ
- ⚠ ห้ามใช้เตาเป็นฮีตเตอร์หรือเครื่องทำความร้อนไม่ว่ากรณีใดๆ
- ⚠ คำเตือน! ห้ามใช้น้ำมันเชื้อเพลิง สุรา น้ำมันไฟแช็ค ในการจุดเตาบาร์บิคิว ให้ใช้เชือกจุดไฟที่ได้มาตรฐาน EN 1860-3 เท่านั้น (สำหรับประเทศในยุโรป)
- ⚠ คำเตือน! ห้ามใช้น้ำมันเชื้อเพลิง สุรา น้ำมันไฟแช็ค ในการจุดเตาบาร์บิคิว ให้ใช้เชือกจุดไฟที่ได้มาตรฐานของประเทศนั้น (สำหรับประเทศนอกยุโรป)
- ⚠ อย่าให้มีคราบไขมันเกาะหรือสะสมในเตา และอย่าให้เศษอาหารตกอยู่ในเตา เพราะไขมันและเศษอาหารอาจลุกติดไฟได้
- ⚠ อย่าแขวนวัตถุที่ติดไฟได้ไว้กับมือจับของเตา
- ⚠ ห้ามใช้เตาที่ชำรุดหรือมีสภาพไม่สมบูรณ์ ถ้ามีชิ้นส่วนที่ชำรุดให้เปลี่ยนใหม่ก่อนใช้เตา
- ⚠ อย่างวางอาหารบนตะแกรงมากเกินไป ควรวางแต่พอดีและกระจายให้ทั่วตะแกรง
- ⚠ ข้อมูลสำคัญ! ต้องวางเตาบนพื้นเรียบและได้ระดับ ไม่ขรุขระ ไม่ลาดเอียง



การดูแลและการเก็บรักษา

- ทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังใช้ และหลังจากเก็บไว้นาน
- โดยไม่ได้ใช้
- รอให้เตาเย็นลงให้สนิทก่อนทำความสะอาด
- ห้ามใช้น้ำราดลงบนเตาเพื่อให้เตาเย็นลง
- สวมถุงมือทุกครั้งที่ต้องใช้เตาร้อน
- เมื่อไม่ใช้งาน ให้เก็บเตาไว้ในโรงรถหรือบริเวณที่มีหลังคา แล้วใช้ผ้าปิดคลุมไว้ เพื่อปกป้องจากสภาพอากาศ โดยเฉพาะถ้าอากาศอยู่ใกล้ทะเล
- การปล่อยให้เตาถูกแสงแดด ถูกน้ำ ลมทะเล หรือน้ำเค็ม เป็นเวลานาน จะทำให้เตาเสียหายหรือชำรุด ในสภาพอากาศหรือสภาพแวดล้อมที่รุนแรงข้างต้น การใช้ผ้าคลุมไม่เพียงพอที่จะถนอมเตา
- เพื่อยืดอายุการใช้งานและรักษาเตาให้อยู่ในสภาพดี ต้องคลุมเตาให้มิดชิดเก็บเก็บไว้นอกบ้าน โดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาว
- เช็ดขี้เถ้าหรือเศษถ่านออกจากเตาให้หมดก่อนนำเตาไปเก็บ

ห้ามใช้เตาบาร์บีคิวภายในพื้นที่ปิดและ/หรือพื้นที่เพื่อการพักอาศัย ได้แก่ บ้าน เต็นท์ กองคาราวาน รถบ้าน และเรือ เป็นต้น เพราะอาจก่อให้เกิดก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ซึ่งเป็นก๊าซพิษที่มีอันตรายถึงชีวิต

ส่วนประกอบเตา

ลำดับของส่วนประกอบเตาอย่างบาร์บีคิวตามภาพ

1. ฝาปิด
2. ตะแกรงย่าง
3. ช่องระบายอากาศ
4. ที่ใส่ถ่าน
5. ตัวเตาบาร์บีคิว
6. ขาตั้งเตาบาร์บีคิว
7. มือจับ

คำแนะนำการใช้งาน

อ่านคำแนะนำทั้งหมดในคู่มือให้เข้าใจก่อนใช้

ห้ามใช้ผงขัดหรือสารกัดกร่อนในการทำทำความสะอาดตะแกรง (2) เพื่อป้องกันตะแกรงเสียหาย

ก่อนย่าง ให้ใช้แปรงด้านยาว ขูดน้ำมันทากบนตะแกรงให้ทั่ว เพื่อป้องกันเนื้อติดตะแกรงขณะย่าง

หมายเหตุ: เมื่อใช้เตาอย่างครั้งแรก สีของเตาอาจเปลี่ยนไปเล็กน้อย เพราะความร้อน ถือเป็นอาการปกติ

การดูแลเตาบาร์บีคิว

เทถ่านใส่ถาดรองถ่าน ให้สูงประมาณ 3-4 ซม. / 1.2-1.6 นิ้ว

ค่อยๆ ใส่เชื้อเพลิงลงบนถ่าน

ใช้เทียนหรือไม้ขีดไฟที่มีความยาวพอสมควรในการจุดไฟ

เมื่อไฟดับ ให้ตรวจสอบว่าถ่านเปลี่ยนเป็นสีแดงหรือไม่

ควรให้ถ่านระอุและเปลี่ยนเป็นสีแดงนานอย่างน้อย 30-40 นาทีก่อนเริ่มย่างบาร์บีคิว

ห้ามย่างบาร์บีคิว จนกว่าถ่านจะมีเขม่าสีเทาปกคลุม

การทำความสะอาด

ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเช็ดเตาให้สะอาด ห้ามใช้ผงขัดหรือสารทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์กัดกร่อน

การใช้สารดังกล่าวหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความคมทำความสะอาดเตา จะทำให้เตาบาร์บีคิวเสียหายได้

ความปลอดภัยของอาหาร

ให้อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้ ในย่างบาร์บีคิว

- ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังย่างเนื้อ รวมทั้งเมื่อรับประทานเสร็จ
- ควรแยกเก็บเนื้อดิบ อย่าให้รวมหรืออยู่ใกล้กับเนื้อสุกและอาหารอื่นๆ
- ก่อนย่างบาร์บีคิว ดูว่าตะแกรงและอุปกรณ์ย่างสะอาด และไม่มีคราบอาหารเก่าเหลืออยู่
- แยกอุปกรณ์ที่ใช้กับเนื้อดิบและเนื้อสุก
- ย่างเนื้อให้สุกดีก่อนรับประทาน
- ควรใช้มีดหันดูเนื้อข้างในว่าสุกดีแล้ว
- ก่อนย่างเนื้อชิ้นใหญ่ เนื้อติดกระดูก หรือเนื้อที่สุกยาก ควรทำให้สุกชิ้นหนึ่งก่อน เพื่อให้ย่างสุกง่ายขึ้น
- ล้างตะแกรงและอุปกรณ์ย่างให้สะอาดหลังใช้

Tiếng Việt

CẢNH BÁO

-  Việc không đọc và làm theo tài liệu hướng dẫn và cảnh báo an toàn có thể gây ra chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong, hỏa hoạn hoặc cháy nổ gây thiệt hại về tài sản. Kí hiệu an toàn () sẽ cảnh báo bạn về các thông tin an toàn quan trọng.
-  Sản phẩm này CHỈ PHÙ HỢP ĐỂ SỬ DỤNG NGOÀI TRỜI. TUYỆT ĐỐI KHÔNG dùng sản phẩm ở không gian kín như nhà để xe, nhà kho, hiên, sân trong hoặc bất kì cấu trúc nào có mái che bên trên.
-  Không cho quá nhiều than vào khay để than hoặc để than chạm vào thân lò nướng.
-  Lò nướng phải được lắp đặt trên bề mặt vững chắc và bằng phẳng trước khi dùng.
-  Tuyệt đối không chạm vào các phần nóng bằng tay trần khi không có dụng cụ bảo hộ..
-  Không dùng trong nhà.
-  Nếu dùng trong nhà, khói độc có thể sẽ tích tụ dần và gây ra chấn thương hoặc tử vong.
-  Chỉ dùng ngoài trời ở khu vực thông thoáng gió. Không dùng trong nhà kho, tòa nhà, lối đi có mái che hoặc các không gian kín khí.
-  CHÚ Ý! Không sử dụng bếp nướng BBQ bên dưới những nơi dễ bắt cháy.
-  CẢNH BÁO! Bếp nướng sẽ trở nên rất nóng, không di chuyển khi bếp đang hoạt động.
-  CẢNH BÁO! Tránh ngoài tầm tay trẻ em và vật nuôi.
-  Bất kì điều chỉnh nào cũng có thể gây nguy hiểm.
-  Không để bếp hoạt động mà không có sự giám sát.
-  Luôn làm theo hướng dẫn chăm sóc và bảo quản - thường xuyên bảo trì bếp nướng.
-  Khi lắp đặt, đảm bảo đặt bếp nướng cách các vật dụng và khu vực dễ bắt cháy tối thiểu 1 mét (39").
-  Không thêm chất lỏng nhóm lửa hoặc dùng than tẩm với chất lỏng nhóm lửa để thêm vào than đã nóng hoặc còn ẩm.
-  Chỉ lấy tro ra khỏi bếp khi than đã cháy hết và bếp nướng nguội hẳn.
-  Không mặc quần áo có tay dài hoặc tay rộng khi sử dụng bếp nướng.
-  Không dùng lò nướng khi trời nhiều gió cao.
-  Không chạm vào lò nướng bằng tay để kiểm tra nhiệt độ của bếp nướng.
-  Không dùng nước để dập lửa khi lửa bùng lên hoặc để dập lửa than.
-  Chỉ dập tắt lửa than khi đã nấu xong.
-  Luôn dùng găng tay dành riêng cho lò nướng khi nấu, nhóm lửa hoặc điều chỉnh lỗ thông hơi và xử lí bếp nướng.
-  Dùng dụng cụ nấu nướng phù hợp khi sử dụng bếp nướng.
-  Không vứt bỏ than ở nơi dễ bắt cháy.
-  Chỉ mang cát và che chắn bếp nướng khi bếp đã được dập lửa và nguội hoàn toàn.
-  Không dùng bếp nướng trên tàu thuyền hoặc xe dã ngoại.
-  Tuyệt đối không dùng bếp nướng làm máy sưởi.
-  CẢNH BÁO! Không sử dụng cồn hoặc xăng để nhóm lửa! Chỉ sử dụng nhiên liệu nhóm lửa tuân theo tiêu chuẩn EN 1860-3.
-  CẢNH BÁO! Không sử dụng cồn hoặc xăng để nhóm lửa! Chỉ sử dụng nhiên liệu nhóm lửa tuân theo tiêu chuẩn của quốc gia sở tại (dành cho các quốc gia ngoài châu Âu).
-  Không để dầu mỡ hoặc thức ăn thừa tích tụ trên bếp nướng - NGUY CƠ HỎA HOẠN.
-  Không treo các vật liệu dễ cháy trên thành bếp nướng.
-  Luôn thay thế các bộ phận bị hư hỏng. Không sử dụng bếp nếu phát hiện hư hỏng.
-  Không đặt quá nhiều thực phẩm lên vỉ nướng - trải đều thực phẩm trên vỉ nướng.
-  QUAN TRỌNG! Đặt bếp nướng lên bề mặt bằng phẳng để dễ dàng loại bỏ dầu mỡ hơn.



Không dùng bếp nướng BBQ trong không gian sống và không gian chật hẹp như nhà ở, lều, xe dùng cho du lịch và sống lữ hành, nhà di động, tàu thuyền. Nguy hiểm do ngộ độc carbon monoxit có thể dẫn đến tử vong.

DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

Các bộ phận trên sản phẩm được đánh số theo như hình minh họa của bếp nướng BBQ tại trang có hình ảnh.

1. Nắp
2. Vỉ nướng
3. Ống thoát
4. Khay đựng than
5. Thân bếp nướng
6. Chân bếp nướng
7. Tay cầm

HƯỚNG DẪN NGƯỜI DÙNG

Trước khi sử dụng, đảm bảo rằng bạn đã đọc và hiểu các CẢNH BÁO trong sổ tay này.

Không dùng các dụng cụ bếp gây mài mòn trên bề mặt vỉ nướng (2) để tránh làm hư hỏng bề mặt.

Trước khi bạn bắt đầu nấu ăn - Để tránh việc thực phẩm bị dính vào vỉ nướng, hãy bôi một lớp dầu mỏng lên bằng cọ với dầu nấu ăn hoặc dầu thực vật trước mỗi lần nướng.

Lưu ý: Khi bạn sử dụng bếp nướng lần đầu, lớp sơn bên ngoài có thể thay đổi một chút do nhiệt độ cao, điều này là bình thường.

Nhóm lửa bếp nướng

Trải đều một lớp than có độ sâu khoảng 3-4 cm/ 1.2-1.6" lên khay đựng than.

Cẩn thận khi cho gel nhóm lửa lên than.

Nhóm lửa than bằng bật lửa cán dài hoặc diêm.

Khi ngọn lửa tắt, kiểm tra than đã bắt đầu cháy hay chưa.

Nên để than cháy ít nhất 30-40 phút trước khi bắt đầu nướng.

Chỉ bắt đầu nướng khi than đã có một lớp tro phủ.

Kết thúc Quá trình Nấu nướng

Dùng khăn ẩm, nước nóng và nước rửa chén để vệ sinh bếp nướng. Không sử dụng các dụng cụ và hóa chất mài mòn.

Dùng chất tẩy rửa rửa ăn mòn hoặc vật sắc nhọn để vệ sinh bếp sẽ làm hư hỏng bếp nướng.

An toàn Thực phẩm

Vui lòng đọc và làm theo lời khuyên khi sử dụng bếp nướng:

- Rửa tay trước và sau khi xử lý thịt sống và trước khi ăn.
- Không trộn thịt sống với thịt nấu chín hoặc các thực phẩm khác.

- Trước khi nướng, đảm bảo vỉ nướng và dụng cụ bếp sạch sẽ và không còn dính thức ăn thừa.
- Không sử dụng các dụng cụ bếp xử lý thực phẩm nấu chín và chưa nấu chín cùng nhau.
- Nấu chín thịt trước khi ăn.
- Để đảm bảo thịt được chín, cắt bên trong thịt để kiểm tra.
- Đối với những miếng thịt lớn, nên nấu sơ trước khi nướng.
- Sau khi nấu nướng, vệ sinh bề mặt vỉ nướng và các dụng cụ bếp.

Chăm sóc, Bảo quản và Lưu trữ

- Thường xuyên vệ sinh bếp nướng BBQ giữa các lần sử dụng và đặc biệt sau khi lưu trữ
- trong thời gian dài.
- Để lò và các bộ phận khác nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Tuyệt đối không đổ nước vào bếp nướng khi bếp vẫn còn nóng.
- Tuyệt đối không chạm tay trần vào các bộ phận khi nóng.
- Che chắn bếp khi không sử dụng. Bảo quản bếp nướng vào nhà kho hoặc kho chứa đồ khi không dùng để bảo vệ bếp khỏi các yếu tố thời tiết khắc nghiệt, đặc biệt nếu bạn sống ở vùng duyên hải.
- Tiếp xúc thường xuyên và lâu dài với ánh nắng mặt trời, nước đọng, không khí ở biển/nước muối sẽ gây tác hại đến bếp nướng. (Trong một số trường hợp, chỉ sử dụng vỏ bọc vẫn không đủ hiệu quả để bảo vệ lò nướng).
- Để kéo dài tuổi thọ và duy trì chất lượng của bếp nướng, chúng tôi khuyến khích nên che phủ bếp khi để ở ngoài dù trong bất kỳ khoảng thời gian nào, đặc biệt là vào những tháng mùa đông.
- Trước khi bảo quản bếp, cần lấy sạch than đá và tro ra khỏi bếp.

