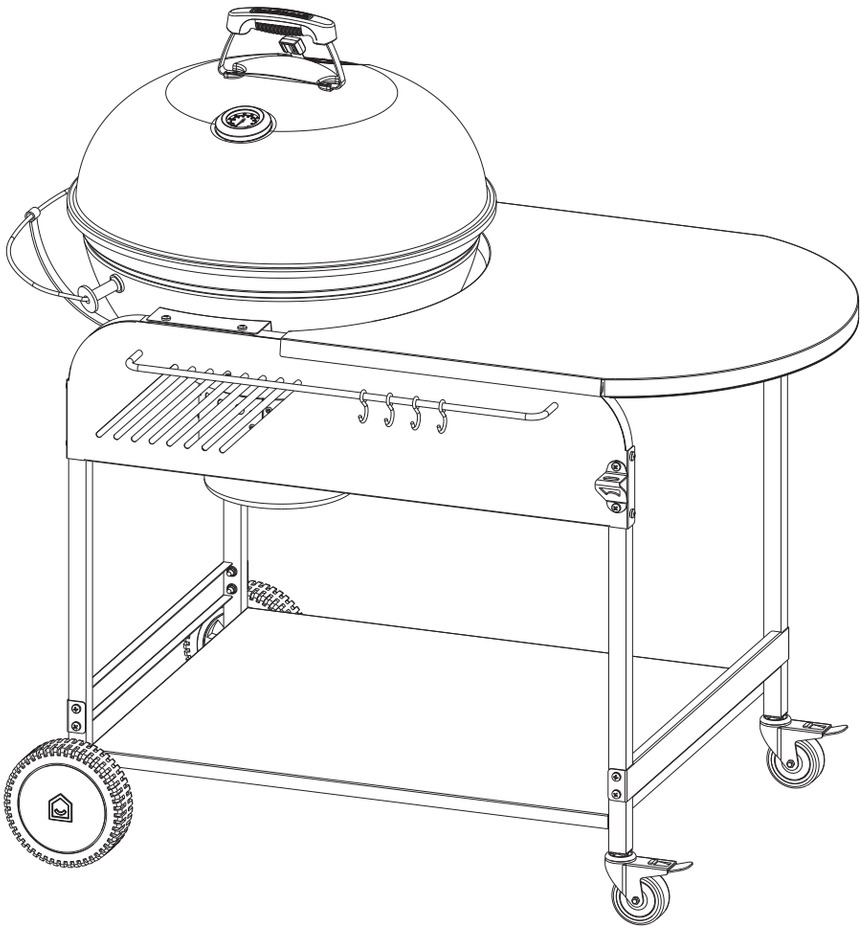


EN Charcoal BBQ with trolley

FR Barbecue charbon de bois sur chariot

PL Grill węglowy wózek

RO Grătar pe cărbuni cu roți

ES Barbacoa de carbón con carro

PT BBQ a carvão com carrinho

TR Tekerlekli kömürlü barbekü

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

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

PL **WAŻNE —** Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy ją uważnie przeczytać i zachować do wglądu w przyszłości.

RO **IMPORTANT –** Aceste instrucțiuni sunt pentru siguranța ta. Citește-le cu atenție înainte de a manevra produsul și păstrează-le pentru consultare ulterioară.

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

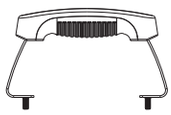
PT **IMPORTANTE –** Estas instruções são fornecidas para sua segurança. Leia-as atentamente antes de manusear o produto e guarde-as para referência futura.

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

V10825_5063022740045_MAND4_2425_TF001294

5063022740045

EN Parts **FR** Pièces **PL** Części **RO** Piese **ES** Piezas **PT** Peças **TR** Parçalar

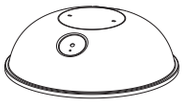

01. x1


02. x1


03. x1


04. x1


05. x1


06. x1


07. x1


08. x1


09. x2

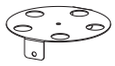

10. x1


11. x3

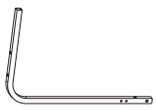

12. x2


13. x1


14. x1


15. x1

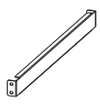

16. x1


17. x1


18. x1


19. x1

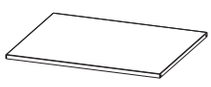

20. x1


21. x2


22. x1

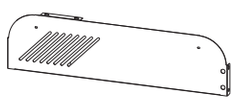

23. x2

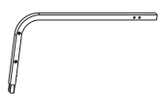

24. x2


25. x1


26. x2


27. x1

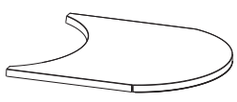

28. x1

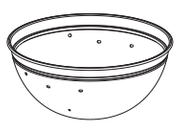

29. x1

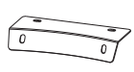

30. x1

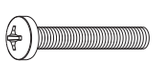

31. x4


32. x1


33. x1


34. x1


35. x2


36. x8 (M6 x 40 mm)


37. x28 (M6 x 12 mm)


38. x8 (M5 x 12 mm)


39. x2 (M10)


40. x5 (M6)

41. x15 (M6)

42. x5 (M5)

43. x12 (Ø6 x 16 mm)

44. x8 (Ø5 x 12 mm)

45. x2 (Ø6 x 25 mm)

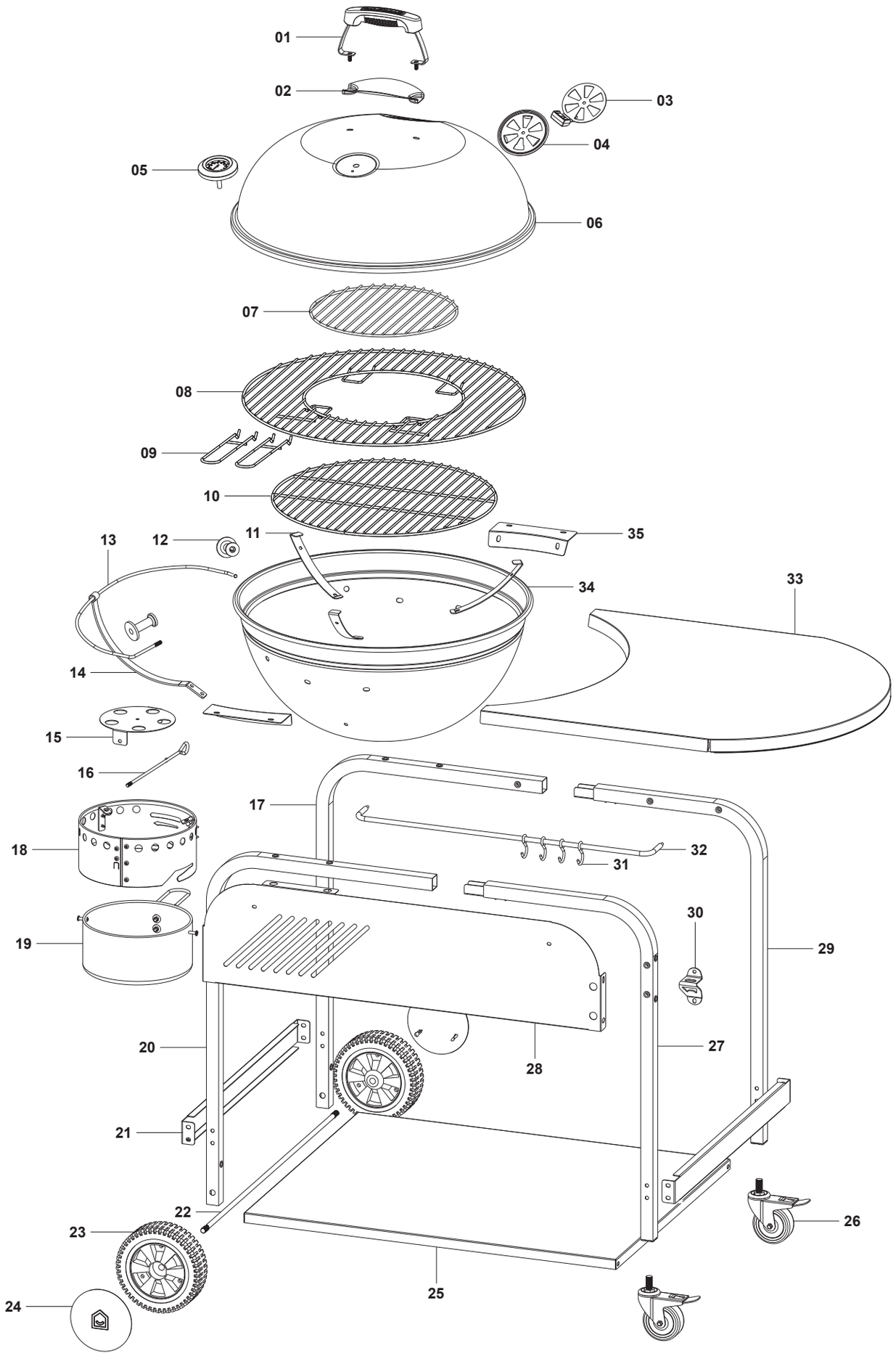
EN You will need **FR** Vous aurez besoin de **PL** Będziesz potrzebować **RO** Vei avea nevoie de **ES** Necesitará **PT** Vai precisar de **TR** İhtiyaç duyacaklarınız

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

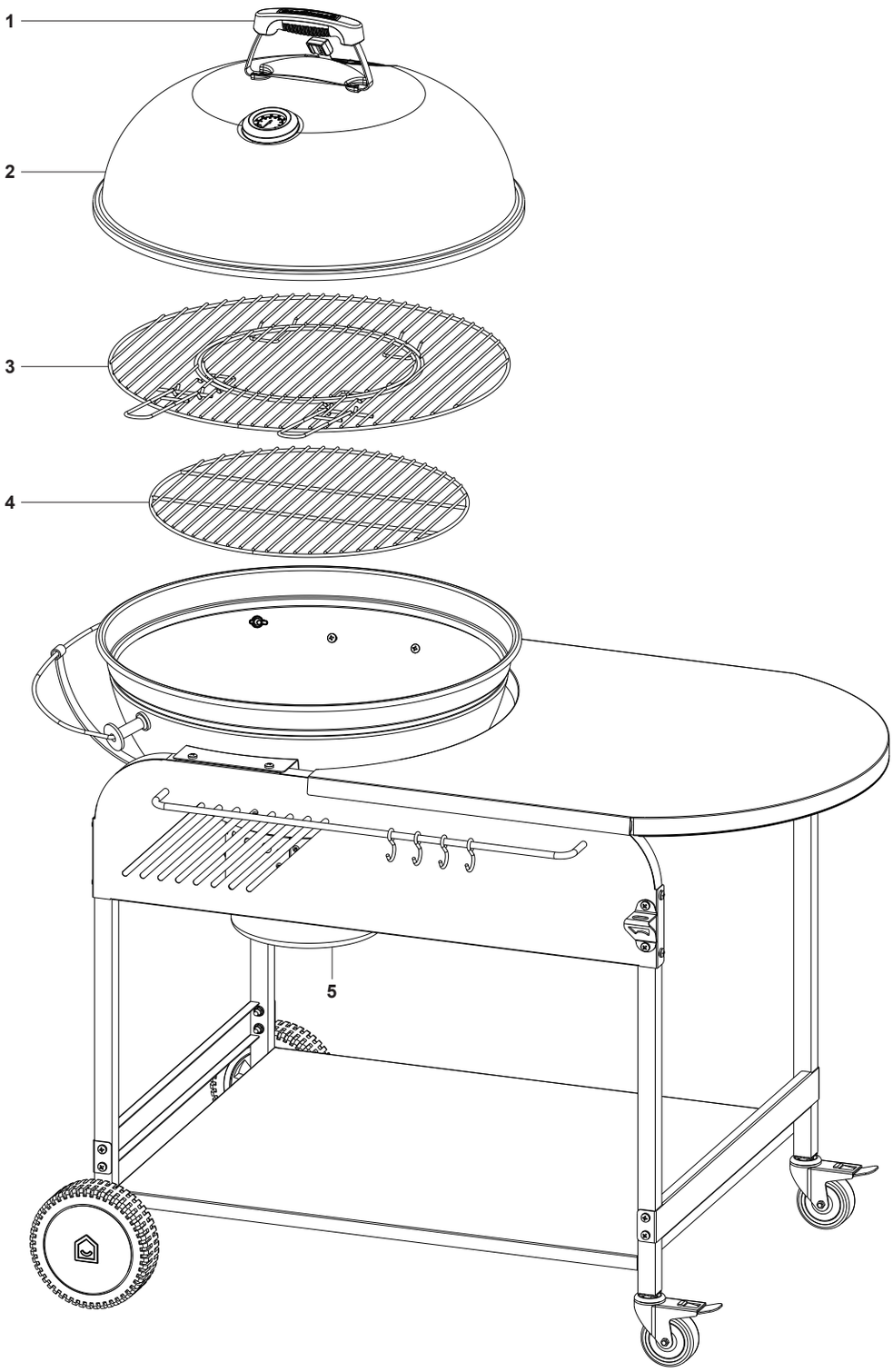
EN		**FR**		**PL**		**RO**		**ES**		**PT**		**TR**	
Product description	3	Description du produit	3	Opis produktu	3	Descrierea produsului	3	Descripción del producto	3	Descrição do produto	3	Ürün açıklaması	3
Safety	5	Sécurité	6	Bezpieczeństwo	8	Siguranță	9	Seguridad	10	Segurança	12	Güvenlik	13
Guarantee	6	Garantie	7	Gwarancja	9	Garanție	10	Garantía	11	Garantia	13	Garanti	14
Assembly	15	Montage	15	Montaż	15	Asamblare	15	Montaje	15	Montagem	15	Montaj	15
Use	25	Utilisation	26	Użytkowanie	27	Utilizare	28	Uso	29	Utilização	30	Kullanım	31
Care & maintenance	32	Entretien et maintenance	32	Czyszczenie i konserwacja	33	Îngrijire și întreținere	34	Cuidados y mantenimiento	35	Cuidados e manutenção	35	Bakım ve muhafaza	36

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 2 02-08-2025 02:28:00

EN Product description **FR** Description du produit **PL** Opis produktu **RO** Descrierea produsului
ES Descripción del producto **PT** Descrição do produto **TR** Ürün açıklaması



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 3 02-08-2025 02:28:00



EN **1.** Handle **2.** Lid **3.** Cooking grid **4.** Charcoal grate **5.** Ash collector

FR **1.** Poignée **2.** Couvercle **3.** Grille de cuisson **4.** Grille de charbon **5.** Récupérateur de cendres

PL **1.** Uchwyt **2.** Pokrywa **3.** Ruszt do gotowania **4.** Ruszt na węgiel drzewny **5.** Pojemnik na popiół

RO **1.** Mâner **2.** Capac **3.** Grătar de prăjire **4.** Grilaj de cărbune **5.** Colector de cenușă

ES **1.** Asa **2.** Tapa **3.** Parrilla para cocinar **4.** Rejilla para carbón vegetal **5.** Recolector de cenizas

PT **1.** Pega **2.** Tampa **3.** Grelha de cozinhar **4.** Grelha de carvão **5.** Coletor de cinzas

TR **1.** Tutamak **2.** Kapak **3.** Pişirme ızgarası **4.** Mangal kömürü ızgarası **5.** Kül toplayıcı

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 4 02-08-2025 02:28:01

EN
Before you start

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

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

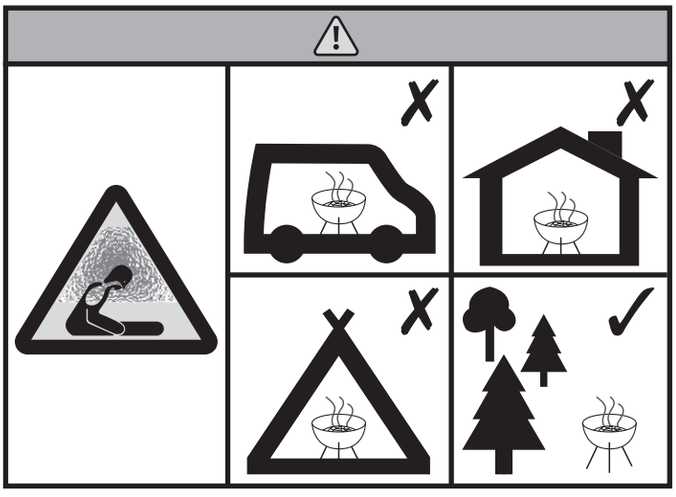
WARNING: CONTAINS SMALL PARTS. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

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

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

Safety warnings

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



- Do not sit on the shelves.
- Do not climb on the bottom shelf.
- Use this barbecue only on a stable, flat plane.
- Always stand your barbecue on a firm surface away from wooden fences or overhanging trees.
- Do not use within 1 m of any flammable structure or under any combustible surface.

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

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

- DO NOT leave a lit barbecue unattended.

WARNING! KEEP CHILDREN AND PETS AWAY.

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

WARNING! HOT COAL SPLASHES MAY OCCUR. AVOID STEPPING ON THEM AND EXTINGUISH IMMEDIATELY TO PREVENT INJURY OR FIRE.

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

Food cooking information

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

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

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

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

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 5 02-08-2025 02:28:01

Guarantee

We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This product has a manufacturer's guarantee of 5 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT - RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FR
Avant de commencer

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

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

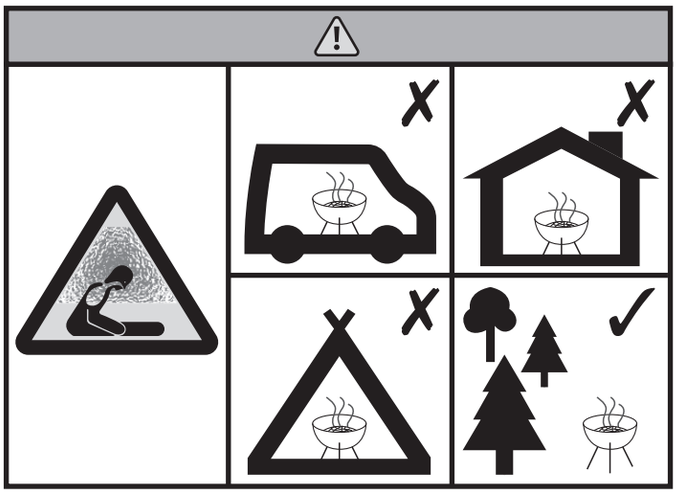
AVERTISSEMENT: CONTIENT DE PETITES PIÈCES. TENIR HORS DE PORTÉE DES JEUNES ENFANTS.

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

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

Avertissements de sécurité

ATTENTION ! NE PAS UTILISER DANS DES LOCAUX FERMÉS !
À N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX. 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.



- Ne pas s'asseoir sur les étagères.
- Ne pas grimper sur l'étagère inférieure.
- Utilisez uniquement ce barbecue sur une surface stable et plane.
- Posez toujours votre barbecue sur une surface solide, à l'écart des clôtures de bois ou des arbres en surplomb.
- Ne pas utiliser à moins de 1m d'une structure inflammable ou sous une surface combustible.

ATTENTION ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU RÉACTIVER LE BARBECUE. UTILISER UNIQUEMENT DES ALLUME-FEU CONFORMES À L' EN 1860-3!

ATTENTION ! CE BARBECUE VA DEVENIR TRÈS CHAUD. NE PAS LE DÉPLACER PENDANT SON UTILISATION.

- NE PAS laisser un barbecue allumé sans surveillance.

ATTENTION ! NE PAS LAISSER LE BARBECUE À LA PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 6 02-08-2025 02:28:01

AVERTISSEMENT ! DES PROJECTIONS DE CHARBON CHAUD PEUVENT SE PRODUIRE. ÉVITER DE MARCHER DESSUS ET LES ÉTEINDRE IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE OU D'INCENDIE.

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

Informations sur la cuisson des aliments

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

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

- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'aurait pas été suffisamment cuite, couper le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à cœur.
- La précuisson des pièces de viande de plus grande taille ou de rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation du barbecue, toujours nettoyer les surfaces de cuisson de la grille et les ustensiles utilisés.

Garantie

Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit bénéficie d'une garantie fabricant de 5 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT - A CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE : A LIRE ATTENTIVEMENT

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 7 02-08-2025 02:28:02

PL
Przed rozpoczęciem użytkowania

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

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

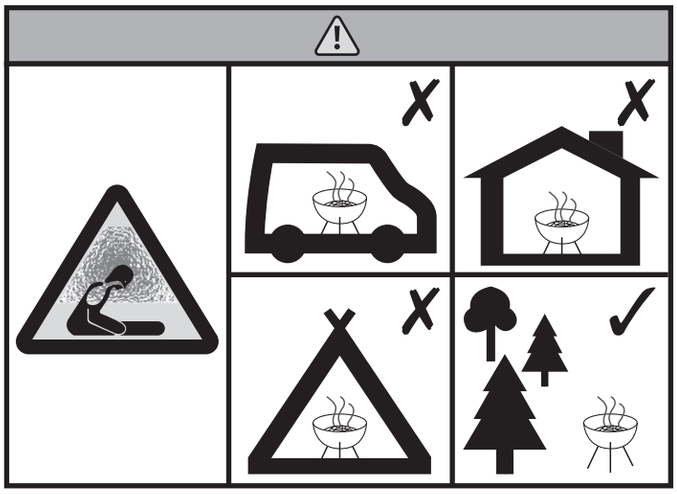
OSTRZEŻENIE: PRZECHOWYWAĆ Z DALA OD MAŁYCH DZIECI, ZE WZGLĘDU NA MAŁE CZĘŚCI.

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

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

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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



- Nie siadać na rusztach.
- Nie wspinać się na dolny ruszt.
- Grilla należy używać wyłącznie na stabilnym, płaskim podłożu.
- Należy zawsze stawiać grill na równej i stabilnej powierzchni z dala od drewnianych elementów i zwisających gałęzi drzew.
- Nie używać w odległości mniejszej niż 1 m od jakiegokolwiek obiektu łatwopalnego lub pod jakąkolwiek powierzchnią palną.

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

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

- NIE pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE! UNIEMOŻLIWIĆ DOSTĘP DZIECI I ZWIERZĄT.

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

OSTRZEŻENIE! ROZŻARZONE KAWAŁKI WĘGLA MOGĄ WYPAŚĆ Z PALENISKA. NALEŻY UNIKAĆ STAWANIA NA NIE I NATYCHMIAST JE GASIĆ, ABY NIE DOPUŚCIĆ DO POWSTANIA OBRAŻEŃ CIAŁA LUB POŻARU.

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

Informacje dotyczące przygotowywania potraw

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

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

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

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 8 02-08-2025 02:28:02

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

Gwarancja

Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Ten produkt ma gwarancję producenta na 5 lat, która obejmuje wady produkcyjne, począwszy od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) bez dodatkowych kosztów w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.

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

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

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

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

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

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

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

WAŻNE - NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INFORMACJE I ZACHOWAĆ

RO
Înainte de a începe

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

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

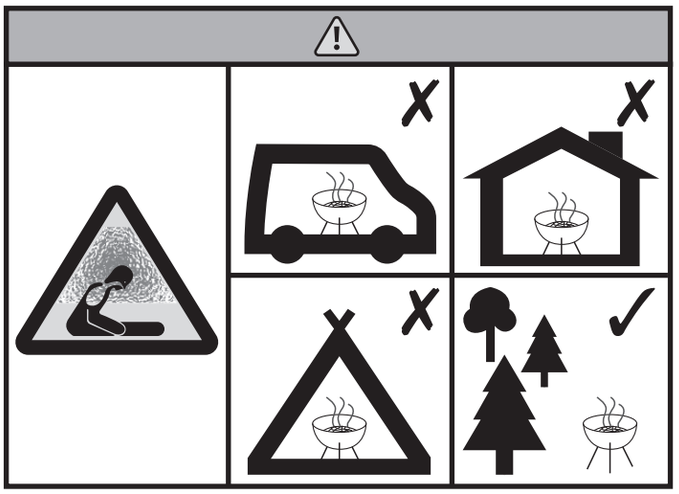
AVERTISMENT: A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR MICI, DEOARECE CONȚINE PIESE MICI.

- Când ești gata să începi, asigură-te că dispui de suficient spațiu și o zonă uscată și curată pentru asamblare.

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

Avertismente privind siguranța

AVERTISMENT: ATENŢIE! A NU SE UTILIZA ÎN SPAŢII ÎNCHISE. RISC CRESCUT DE INTOXICAŢIE CU MONOXID DE CARBON. **NUMAI PENTRU UTILIZARE LA EXTERIOR**. NU FOLOSI GRĂTARUL ÎNTR-UN SPAȚIU ÎNCHIS ȘI/SAU DE LOCUIT, DE EX. ÎN CASE, CORTURI, RULOTE, AUTORULOTE, AMBARCAȚIUNI. PERICOL DE INTOXICAȚIE LETALĂ CU MONOXID DE CARBON.



- Nu te așeza pe rafturi.
- Nu te urca pe raftul inferior.
- Folosește acest grătar doar pe o suprafață stabilă și plană.
- Poziționează întotdeauna grătarul pe o suprafață tare, departe de garduri din lemn sau copaci cu crengi care atârnă.
- Nu folosi grătarul la o distanță mai mică de 1 m față de orice structură inflamabilă sau sub orice suprafață combustibilă.

ATENŢIE! A NU SE UTILIZA ALCOOL SAU BENZINĂ PENTRU APRINDERE SAU RE-APRINDERE! A SE UTILIZA DOAR APRINZĂTOARE ÎN CONFORMITATE CU EN 1860-3!

ATENŢIE! GRĂTARUL DE FRIGERE VA FI FOARTE FIERBINTE, A NU SE MUTA ÎN TIMPUL FUNCŢIONĂRII!

- NU lăsa grătarul aprins nesupravegheat.

ATENŢIE! ÎNDEPĂRTAŢI COPIII ŞI ANIMALELE DE GRĂTARUL DE FRIGERE.

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

AVERTISMENT! CĂRBUNII ÎNCINȘI POT ȚÂȘNI AFARĂ. EVITĂ SĂ CALCI PE EI ȘI STINGE-I IMEDIAT PENTRU A PREVENI RĂNIREA SAU INCENDIUL.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 9 02-08-2025 02:28:02

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

Informații privind gătirea alimentelor

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

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

- Pentru a reduce riscul de gătire insuficientă a cărnii, asigură-te că este tăiată la interior pentru a fi gătită în întregimer.

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

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

Garanție

Avem o grijă deosebită să selectăm materiale de înaltă calitate şi să utilizăm tehnici de fabricare care ne permit să creăm produse care încorporează designul şi durabilitatea. Acest produs beneficiază de garanţie din partea producătorului de 5 ani pentru defectele de fabricaţie, de la data achiziţiei (dacă este cumpărat din magazin) sau de la data livrării (dacă este cumpărat online), fără niciun cost suplimentar pentru uz casnic normal (nu profesional sau comercial.

Pentru a efectua o solicitare în temeiul acestei garanţii, trebuie să prezentaţi dovada achiziţiei (cum ar fi, chitanţa de vânzare/bonul fiscal, factura de achiziţie sau alte dovezi admisibile conform legii aplicabile); vă rugăm să păstraţi dovada achiziţiei într-un loc sigur. Pentru ca această garanţie să se aplice, produsul achiziţionat trebuie să fie nou, garanţia neaplicându-se pentru produse la mâna a doua sau produse de prezentare. Cu excepția cazului în care legislația aplicabilă prevede altfel, orice produs înlocuitor livrat în baza prezentei garanţii va beneficia de garanţie doar până la expirarea perioadei iniţiale de garanţie.

Prezenta garanţie acoperă defecţiunile produsului şi erorile de funcţionare, cu condiţia ca produsul să fi fost utilizat în scopul prevăzut şi să fi fost instalat, curăţat, îngrijit şi întreţinut în conformitate cu informaţiile conţinute în termenii şi condiţiile prezente, manualul de utilizare şi practicile standard, cu condiţia ca practicile standard să nu fie în contradicţie cu manualul de utilizare.

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

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

Drepturile acoperite de această garanţie sunt aplicabile în ţara în care aţi achiziţionat produsul. Întrebările legate de garanţie trebuie adresate magazinului de la care aţi achiziţionat produsul.

Garanţia este suplimentară drepturilor dvs. legale şi nu le afectează.

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

IMPORTANT - PĂSTRAŢI ACESTE INFORMAŢII PENTRU REFERINŢE VIITOARE: CITIŢI CU ATENŢIE

ES
Antes de empezar

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

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

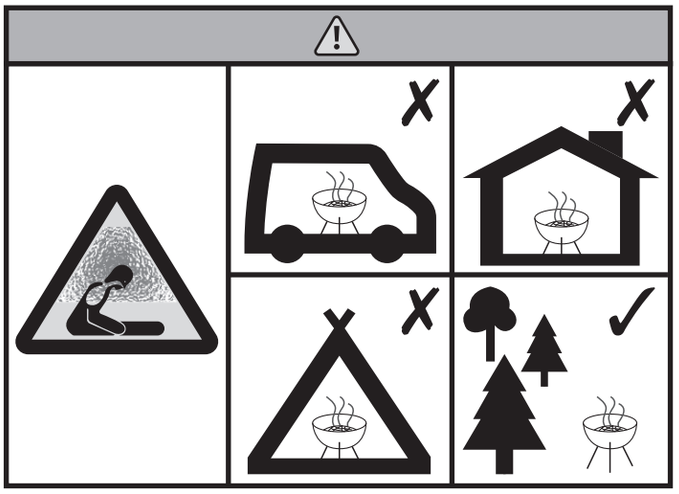
ADVERTENCIA: MANTENLO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS PEQUEÑOS, YA QUE CONTIENE PIEZAS PEQUEÑAS.

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

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

Advertencias de seguridad

ADVERTENCIA: ¡NO UTILIZAR EN LOCALES CERRADOS!
SOLO PARA USO EN EXTERIORES. 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.



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 10 02-08-2025 02:28:02

- No se siente en los estantes.
- No se suba al estante inferior.
- Utilice esta barbacoa únicamente sobre una superficie plana y estable.
- Instale siempre su barbacoa en una superficie firme alejada de vallas de madera o árboles con ramas colgantes.
- No la utilice a menos de 1 m ni bajo ninguna estructura o superficie inflamable.

¡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! ¡ESTA BARBACOA SE CALENTARÁ MUCHO, NO LA MUEVA DURANTE SU UTILIZACIÓN!

- No deje una barbacoa encendida desatendida.

¡ATENCIÓN! ¡NO DEJE LA BARBACOA AL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y ANIMALES DOMÉSTICOS!

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

ADVERTENCIA: ES POSIBLE QUE SALTEN BRASAS DE CARBÓN CALIENTES. EVITE PISARLAS Y APÁGUELAS DE INMEDIATO PARA EVITAR LESIONES O INCENDIOS.

- Utilice arena para apagar el carbón vegetal cuando haya terminado de cocinar.
- Para prolongar la vida útil de la parrilla de la barbacoa no la deje fuera sin protección; utilice una funda de barbacoa adecuada cuando no la esté utilizando.
- El asa lateral se utiliza únicamente para mover la barbacoa. No utilice ni toque esta asa cuando la barbacoa esté caliente o se esté usando.
- No guarde materiales inflamables cerca de esta barbacoa.
- No utilice aerosoles cerca de esta barbacoa.
- Modificar cualquier parte de la barbacoa puede ser peligroso, está prohibido y anulará cualquier garantía.
- No seguir las instrucciones de este manual podría provocar lesiones graves o daños materiales.

Información sobre el cocinado de los alimentos

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

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

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

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

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

Garantía

Nos ocupamos especialmente en seleccionar materiales de alta calidad y usar técnicas de fabricación que nos permitan crear productos que aporten diseño y durabilidad. Este producto tiene una garantía del fabricante de 5 años frente a defectos de fabricación, a partir de la fecha de adquisición (si se adquiere en una tienda) o de entrega (si se adquiere por Internet), sin coste adicional para uso normal doméstico (ni profesional ni comercial).

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE - GUARDE ESTA INFORMACIÓN PARA FUTURAS CONSULTAS: LEA ATENTAMENTE

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 11 02-08-2025 02:28:02

PT
Antes de começar

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

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

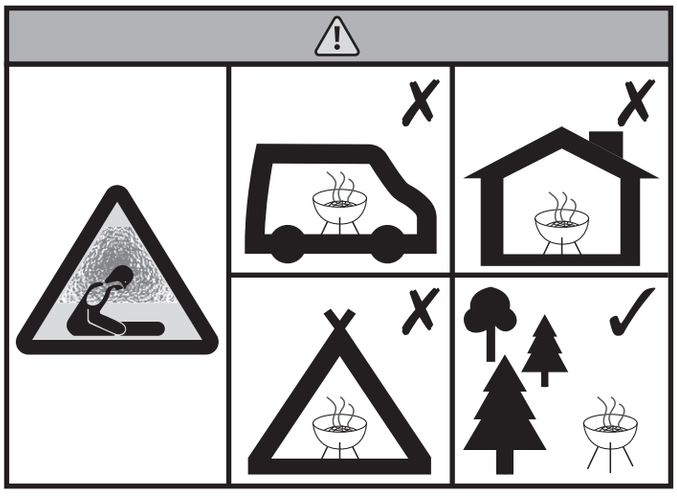
AVISO: MANTENHA-O FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS PEQUENAS, POIS CONTÉM PEÇAS PEQUENAS.

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

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

Avisos de segurança

AVISO: NÃO UTILIZE EM ESPAÇOS INTERIORES!
APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR. NÃO UTILIZE O BARBECUE NUM ESPAÇO CONFINADO E/OU HABITÁVEL, POR EXEMPLO, CASAS, TENDAS, CARAVANAS, AUTOCARAVANAS E BARCOS. PERIGO DE MORTE POR INTOXICAÇÃO DE MONÓXIDO DE CARBONO.



- Não se sente nas prateleiras.
- Não suba para cima da prateleira inferior.
- Utilize este barbecue apenas numa superfície plana estável.
- Coloque sempre o barbecue numa superfície firme, afastada de vedações de madeira ou árvores suspensas.
- Não utilize a menos de 1 m de qualquer estrutura inflamável ou sob qualquer superfície combustível.

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

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

- NÃO deixe um barbecue aceso sem vigilância.

AVISO! MANTENHA AFASTADAS CRIANÇAS E ANIMAIS.

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

AVISO! PODEM OCORRER SALPICOS DE CARVÃO QUENTE. EVITE PISAR NELES E APAGUE-OS IMEDIATAMENTE PARA EVITAR FERIMENTOS OU INCÊNDIOS.

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

Informações sobre cozinhar alimentos

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

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

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

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

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 12 02-08-2025 02:28:03

Garantia

Empenhamo-nos especialmente na seleção cuidada de materiais de elevada qualidade e utilizamos técnicas de fabrico que nos permitem criar produtos que incorporam design e durabilidade. Este produto tem uma garantia do fabricante de 5 anos contra defeitos de fabrico, a partir da data de compra (se comprado na loja) ou data de entrega (se comprado online), sem custo adicional para uso doméstico normal (não profissional ou comercial).

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE, GUARDAR PARA CONSULTAR EN EL FUTURO: LEER DETENIDAMENTE

TR
Başlamadan önce

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

- Lütfen tüm plastik torbaları dikkatli bir şekilde imha edin ve çocuklardan uzak tutun.
- Parçaları kontrol edin ve listelenen parçaların hepsinin elinizde bulunduğundan emin olun. Aksi takdirde yerel mağazanızla iletişime geçin. Mağazanız size yardımcı olacaktır.

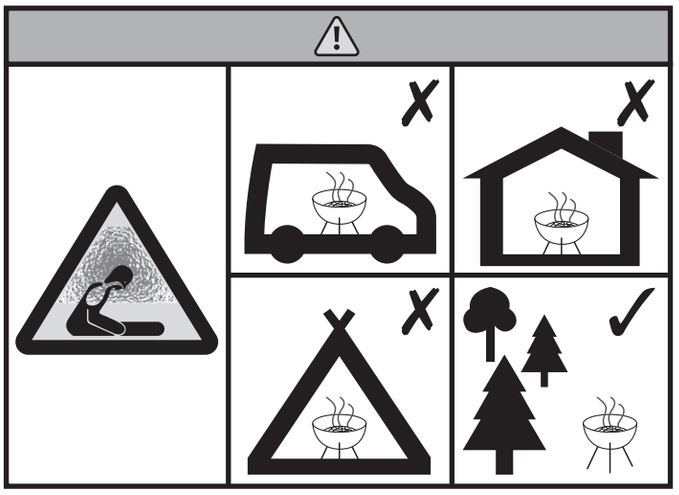
UYARI: TEHLIKESINE NEDEN OLABILECEK KÜÇÜK PARÇALAR IÇERDIĞINDEN KÜÇÜK ÇOCUKLARIN ERIŞEMEYECEĞI BIR YERDE SAKLAYIN.

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

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

Güvenlik uyarıları

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



- Raflara oturmayın.
- Alt rafa tırmanmayın.
- Bu barbeküyü yalnızca sabit, düz bir yüzeyde kullanın.
- Barbekünüzü daima ahşap çitlerden veya sarkan ağaçlardan uzakta sert bir yüzey üzerine koyun.
- Barbeküyü yanıcı bir yapının 1 m yakınında veya yanıcı bir yüzeyin altında kullanmayın.

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

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

- Yakılmış bir barbeküyü gözetimsiz BIRAKMAYIN.

UYARI! ÇOCUKLARI VE EVCİL HAYVANLARI UZAK TUTUN.

- Yakıt külle kaplanmadan önce bir şey pişirmeyin.
- Barbekü ısıtılmalı ve ilk kez pişirme için kullanılmadan önce yakıt en az 30 dakika kızgın halde tutulmalıdır.
- Yakılmış bir barbekünün metal parçaları sıcak olabileceğinden bunları kullanırken dikkatli olun.
- Barbekünün pişirme yüzeyi yakınında bir işlem gerçekleştirirken ellerinizi her zaman koruyun.
- Kömür külünü çıkarmadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.
- Yanan kömüre sıcak yağ damlarsa alev birden parlayabilir. Küçük parlamaları söndürmek için elinizde iyi bir su püskürtücüsü bulundurun, aksi takdirde alevleri söndürmek için kabartma tozu veya tuz kullanın.
- Barbekü kapağını açarken yağ sıçramalarına ve dumanlara dikkat edin.

UYARI! SICAK KÖMÜR SIÇRAMALARI OLUŞABILIR. BUNLARIN ÜZERINE BASMAYIN VE YARALANMAYI VEYA YANGINI ÖNLEMEK IÇIN BUNLARI DERHAL SÖNDÜRÜN.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 13 02-08-2025 02:28:03

- Pişirmeyi bitirdiğinizde kömürü söndürmek için kum kullanın.
- Barbekü ızgaranızın kullanım ömrünü uzatmak için barbekünüzü korumasız olarak dışarıda bırakmayın. Kullanmadığınız zamanlarda uygun bir barbekü kılıfı kullanın.
- Yan kol yalnızca barbeküyü hareket ettirmek için kullanılır. Barbekü sıcakken veya kullanımdayken bu kolu KULLANMAYIN veya bu kola DOKUNMAYIN.
- Barbekünün yakınında yanıcı maddeler depolamayın.
- Barbekünün yakınında aerosol kullanmayın.
- Barbekünün modifiye edilmesi tehlikeli olabilir, modifikasyona izin verilmez ve garantileri geçersiz kılar.
- Bu kılavuzda verilen talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara veya mülk hasarına neden olabilir.

Yemek pişirme bilgileri

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

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

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

DİKKAT: ETİN YETERLİ DERECEDE PİŞMESİ DURUMUNDA ET SUYUNUN RENGİ ŞEFFAF OLMALI VE PEMBE/KIRMIZI VEYA ET RENGİ İZLER TAŞIMAMALIDIR.

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

Garanti

Yüksek kaliteli malzemeler seçmeye ve tasarım ile dayanıklılığı bir arada sunan ürünler ortaya çıkarmamızı sağlayan üretim tekniklerini kullanmaya özen gösteririz. Bu ürün üretim hatalarına karşı, (mağazadan alındıysa) satın alma tarihinden veya (internet üzerinden alındıysa) teslimat tarihinden itibaren normal ev kullanımı için (profesyonel veya ticari olmayan)ek bir maliyet olmadan üreticinin sağladığı bir garanti süresine 5 yıllık sahiptir.

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

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

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

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

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

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

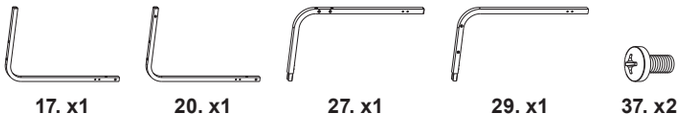
Bu ürünü Türkiye'den veya Romanya'dan satın aldıysanız tarafınıza bir garanti belgesi sunulacaktır.

ÖNEMLİ – BU BİLGİLERİ DAHA SONRA KULLANMAK ÜZERE SAKLAYIN: DİKKATLE OKUYUN

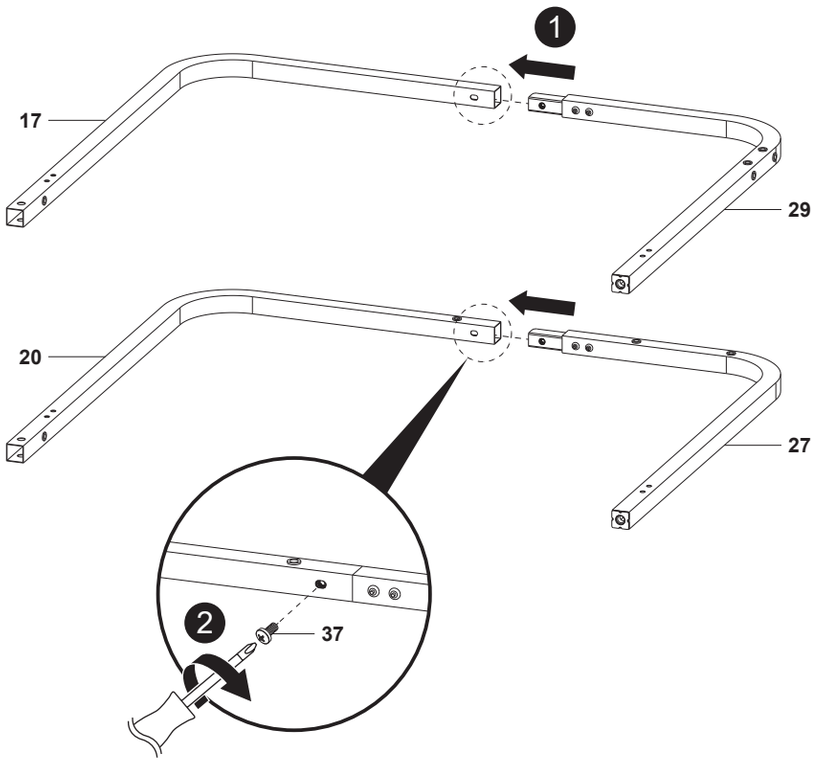
5063022740045_MNL_IN_V03.indb 14 02-08-2025 02:28:03

EN Assembly **FR** Montage **PL** Montaż **RO** Asamblare **ES** Montaje **PT** Montagem **TR** Montaj

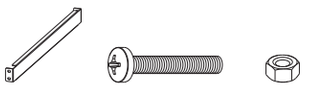
01



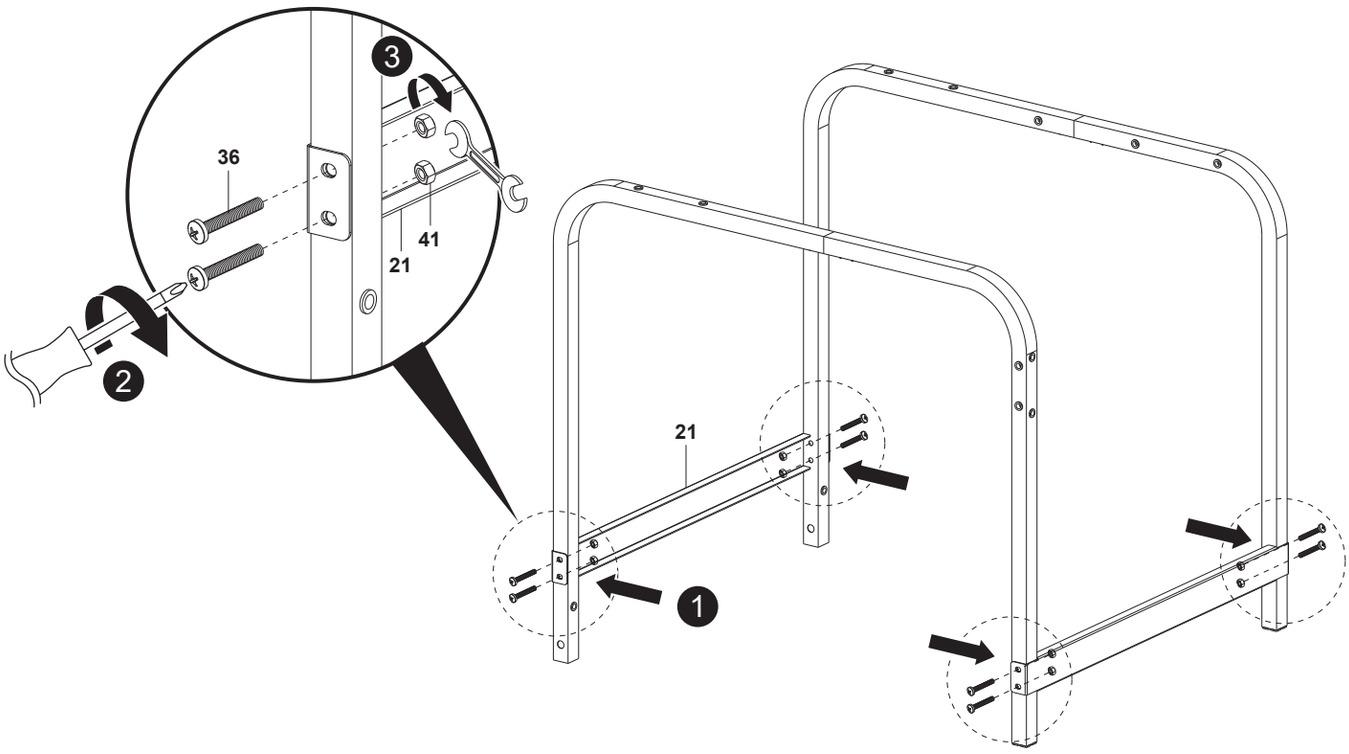
17. x1 20. x1 27. x1 29. x1 37. x2



02



21. x2 36. x8 41. x8



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 15 02-08-2025 02:28:03

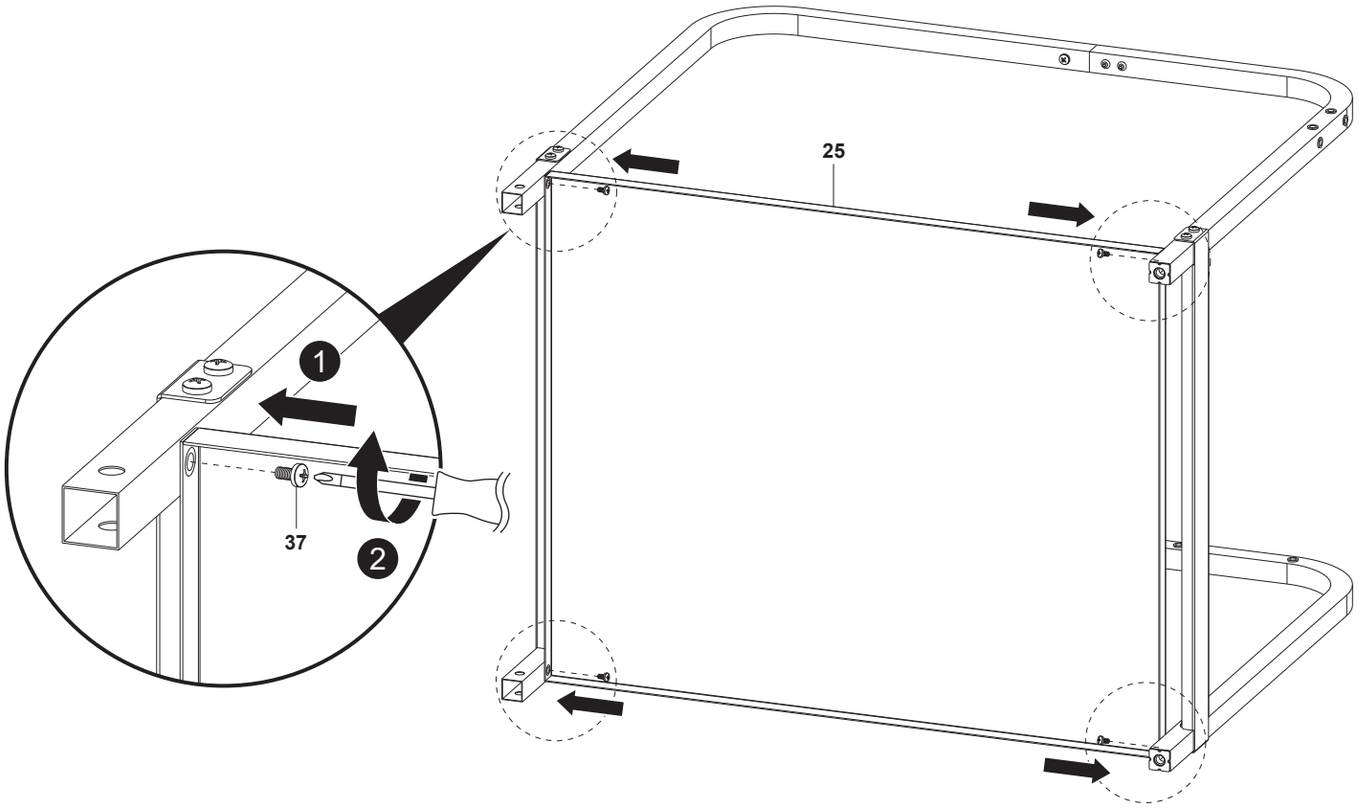
03



25. x1



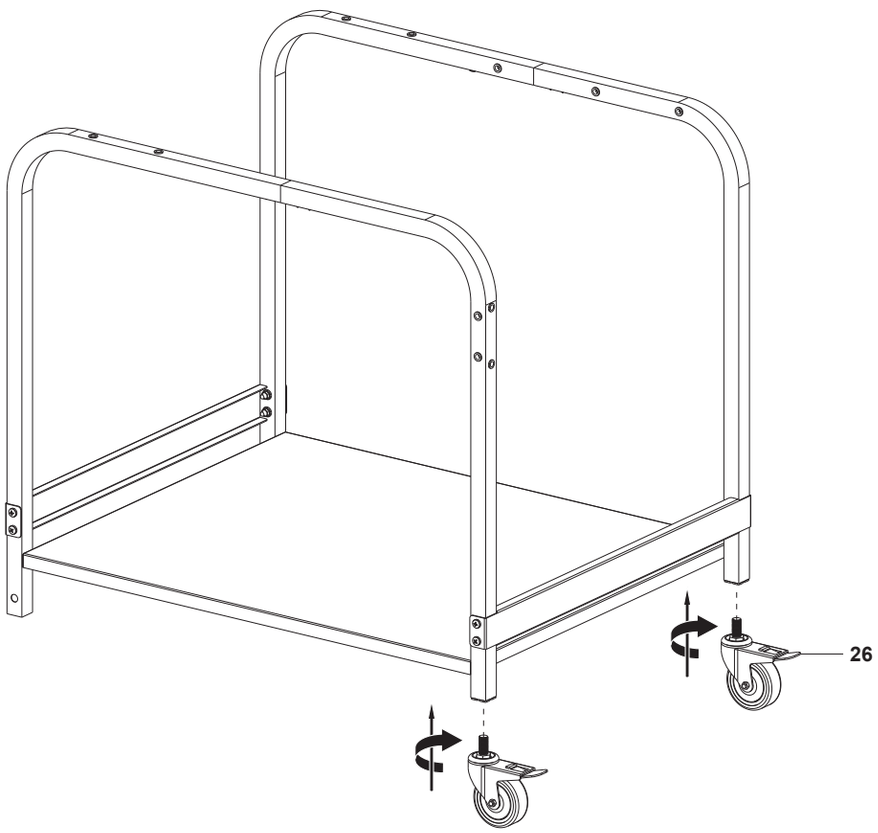
37. x4



04



26. x2



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 16 02-08-2025 02:28:04

05



22. x1



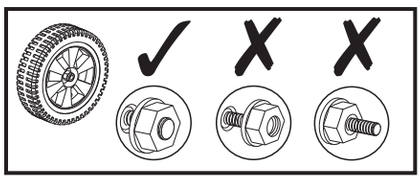
23. x2

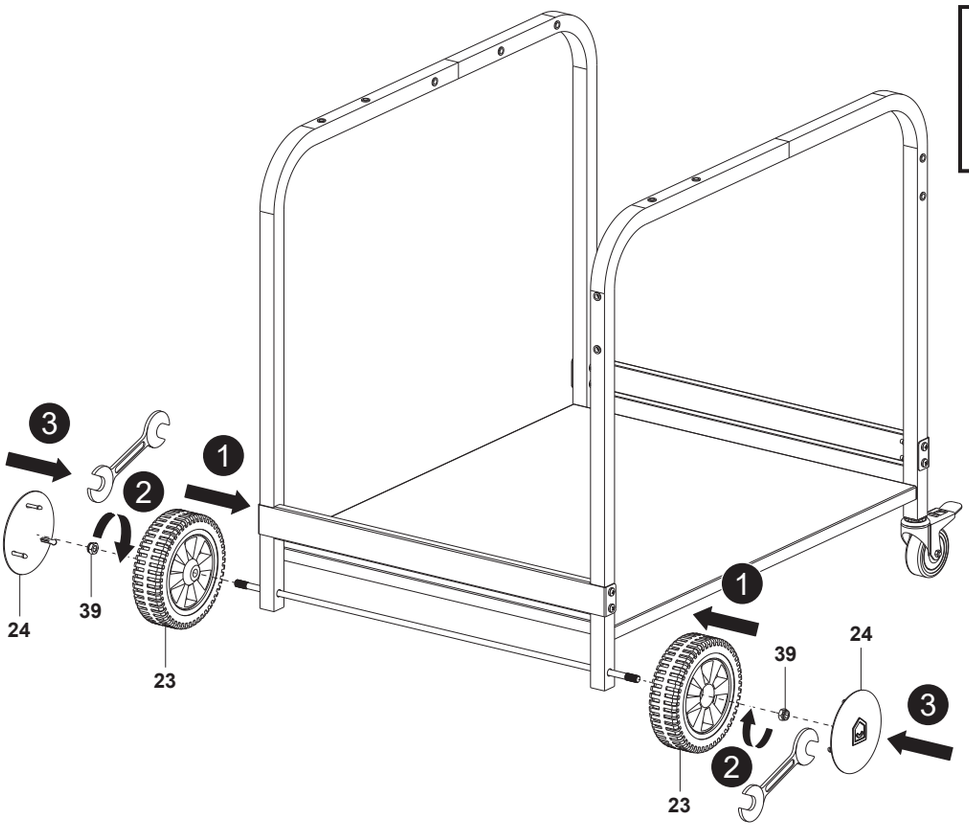


24. x2

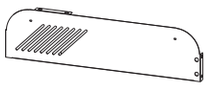


39. x2





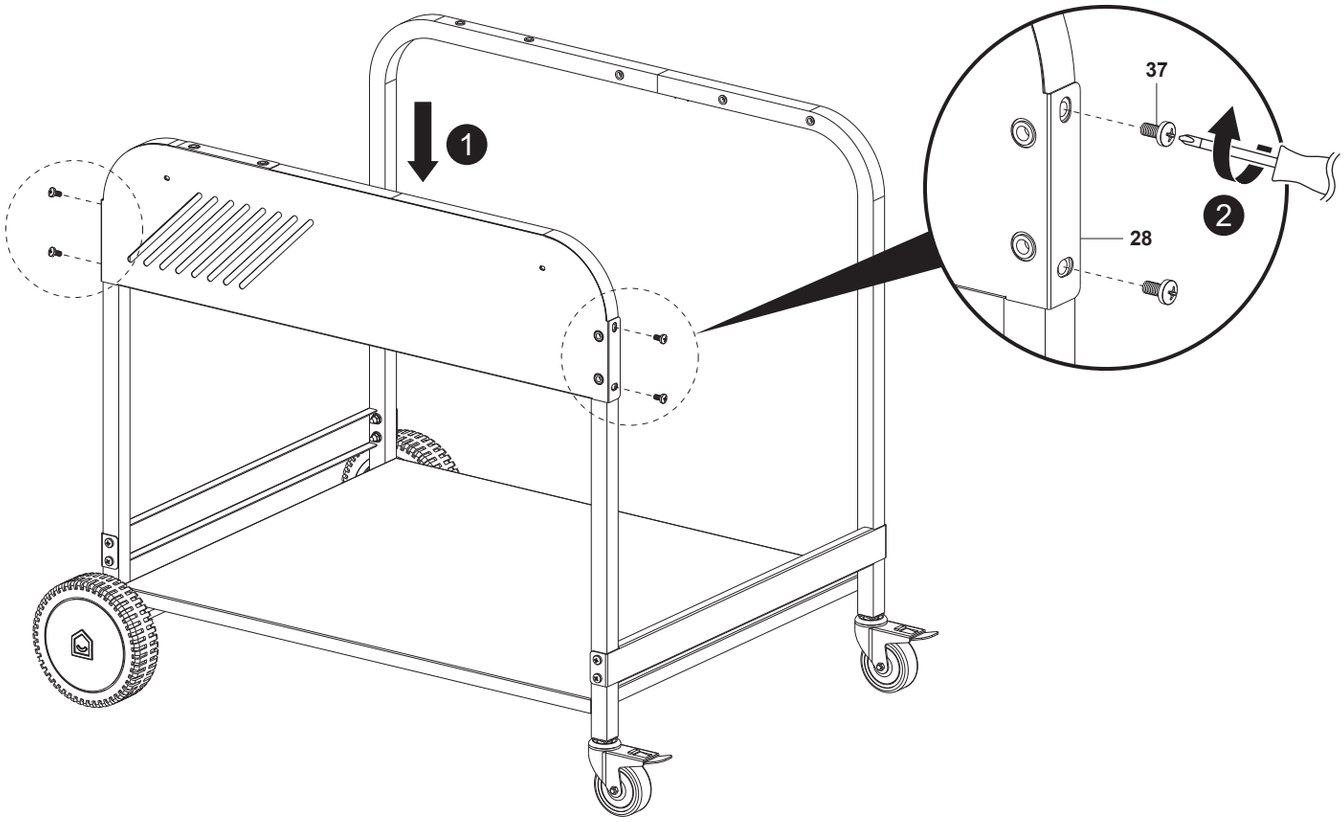
06



28. x1



37. x4



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 17 02-08-2025 02:28:05

07


30. x1

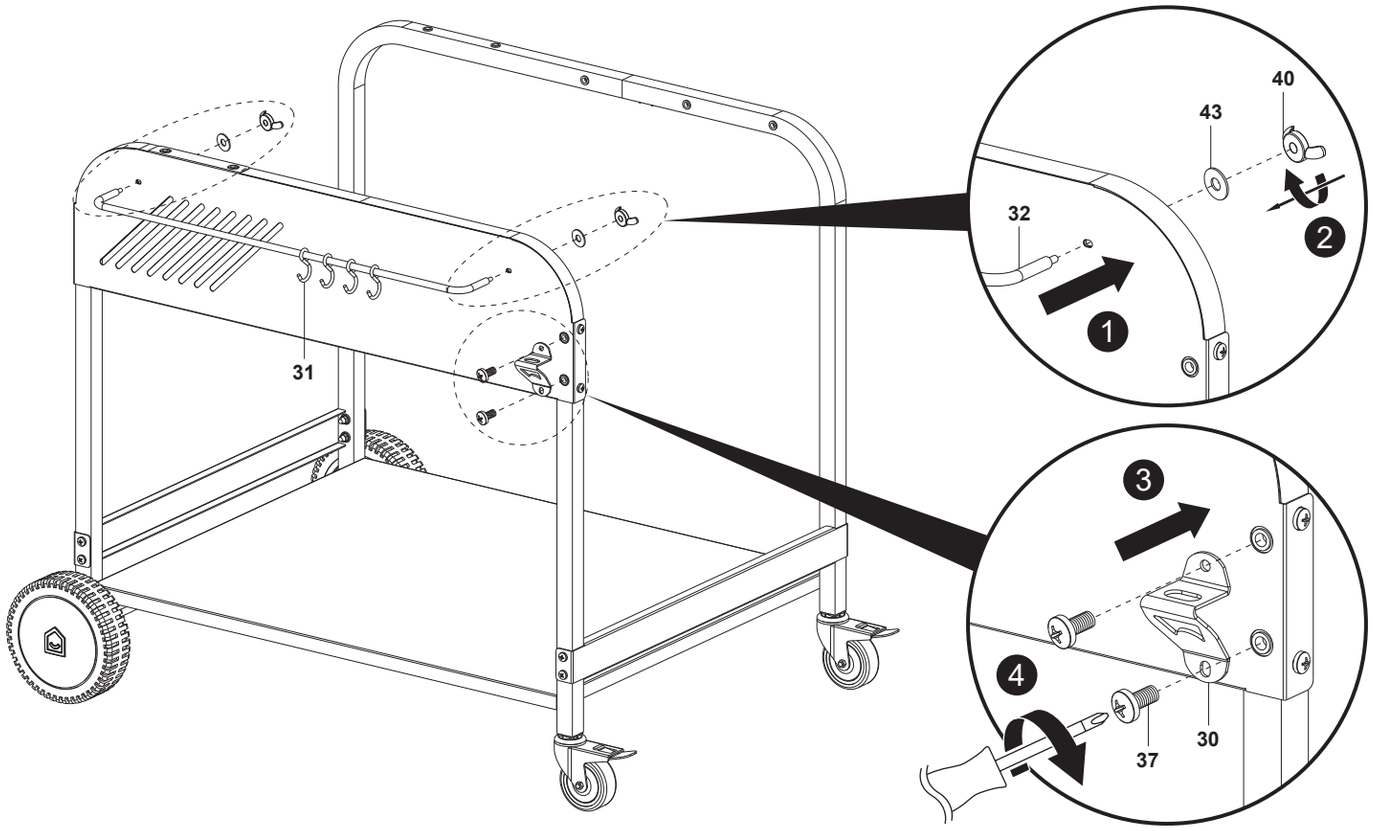

31. x4


32. x1

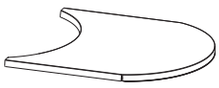

37. x2


40. x2

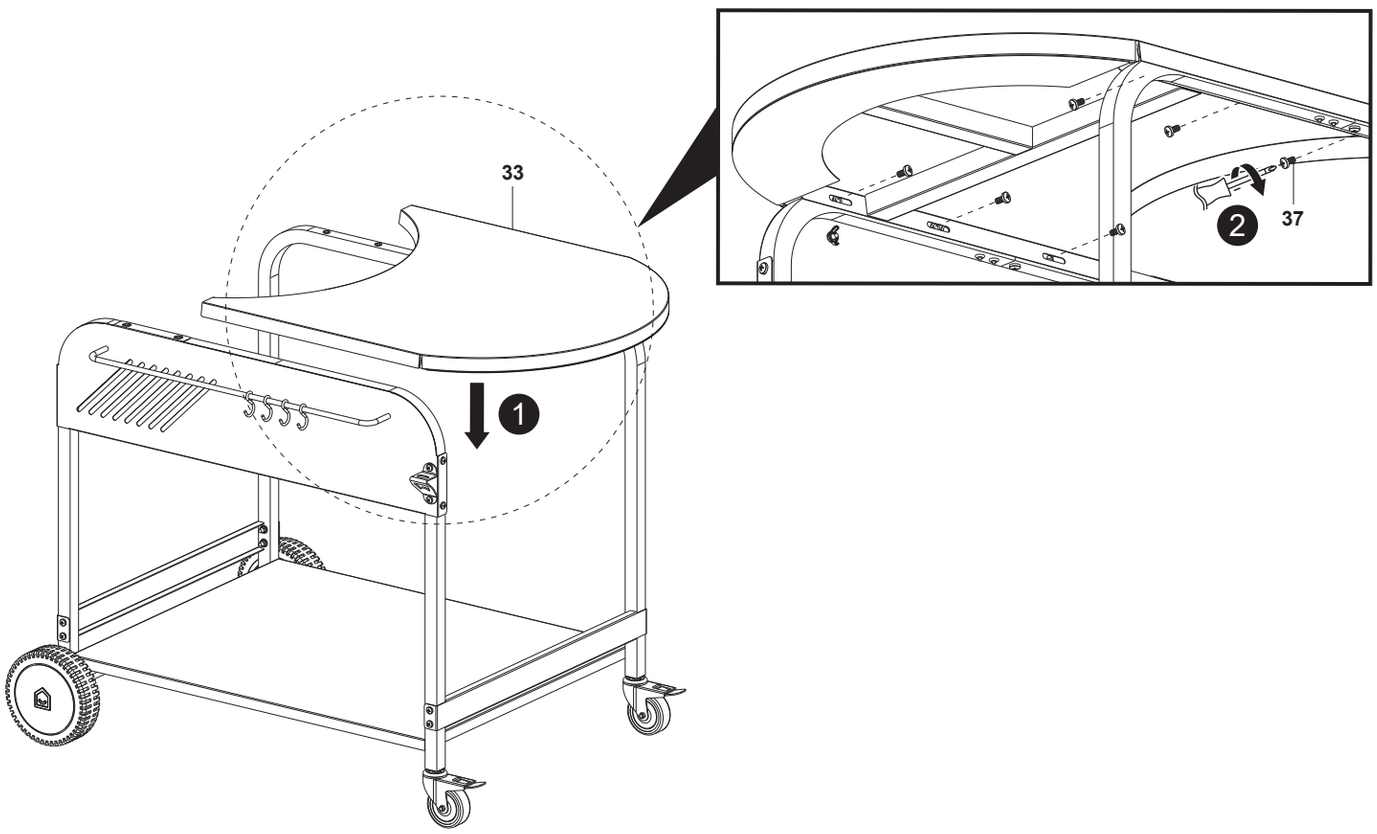

43. x2



08


33. x1


37. x6

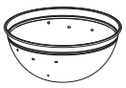


5063022740045_MNL_IN_V03.indb 18 02-08-2025 02:28:06

09


11. x3

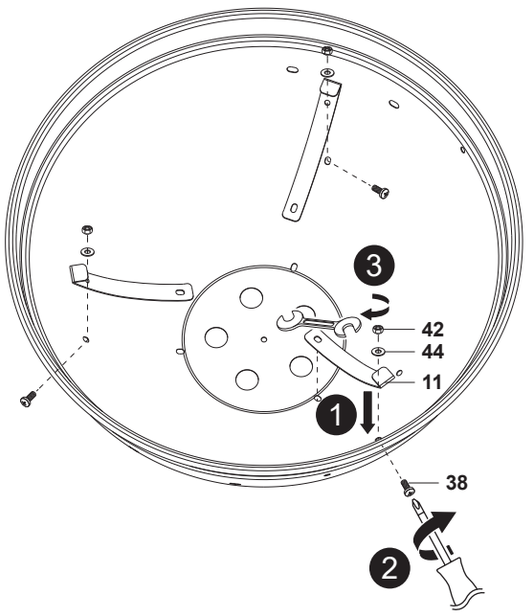

18. x1

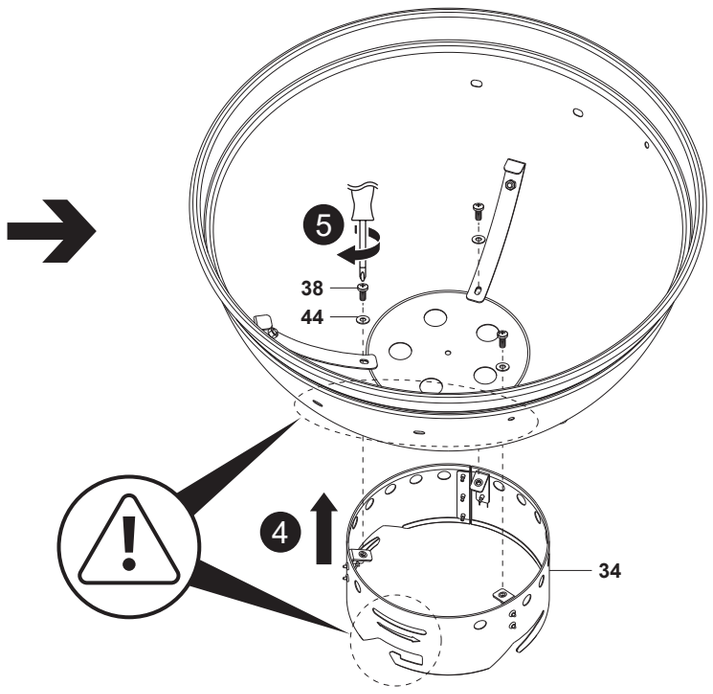

34. x1


38. x6


42. x3


44. x6





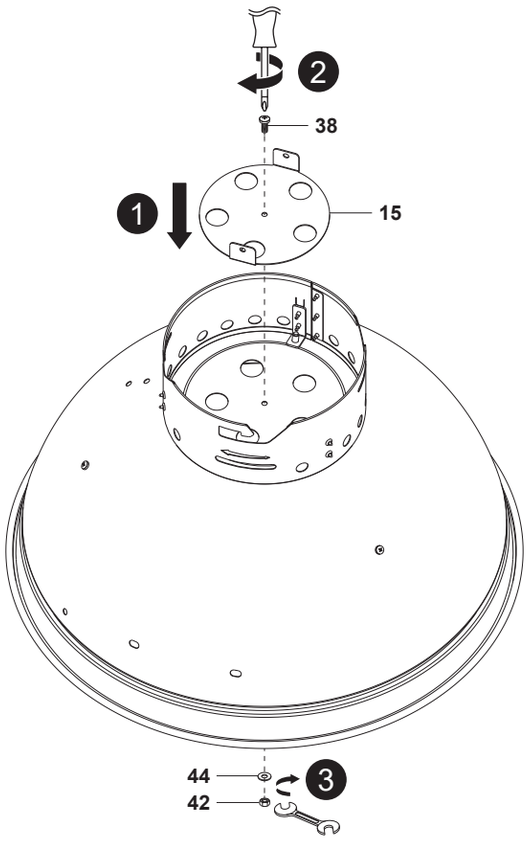
10


15. x1


38. x1


42. x1


44. x1

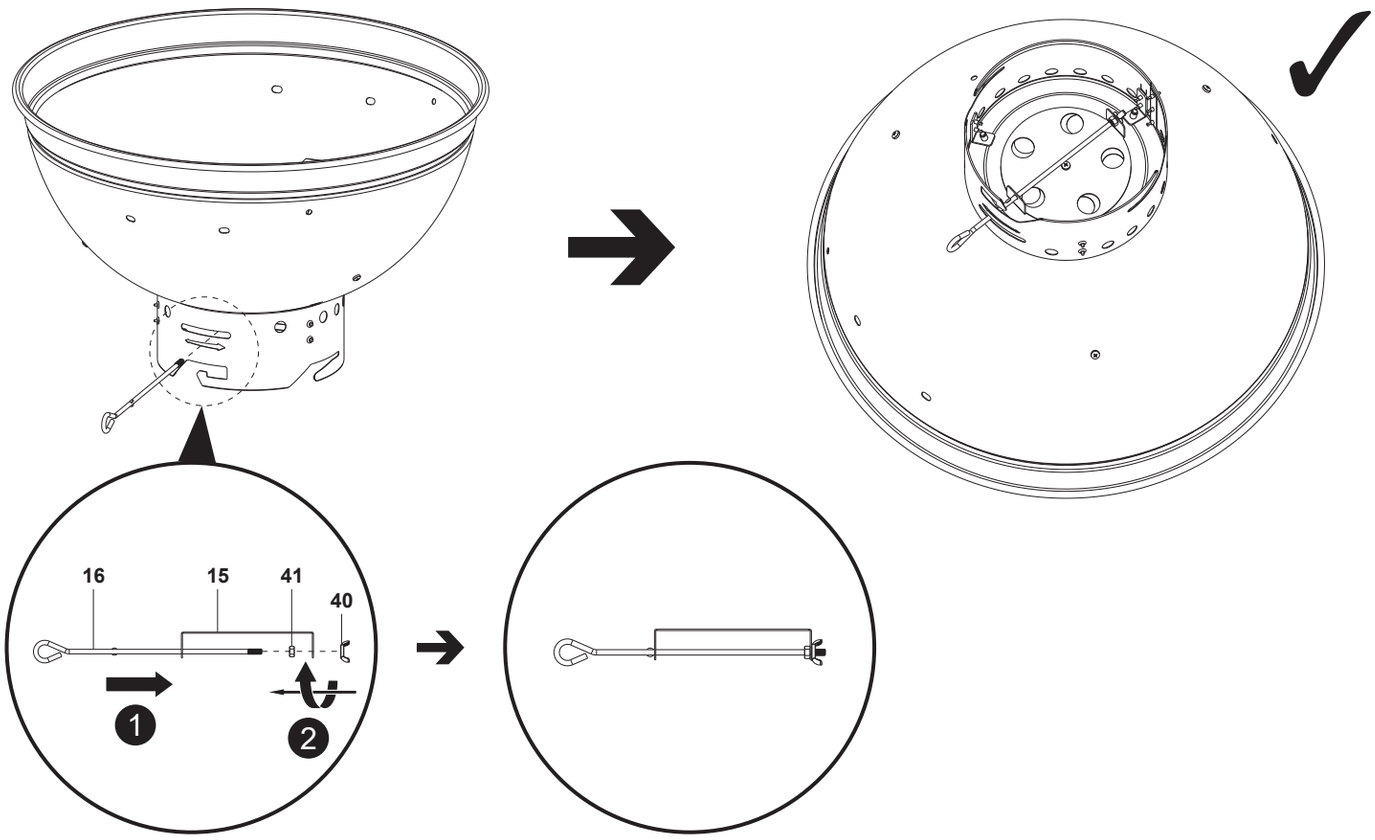


5063022740045_MNL_IN_V03.indb 19 02-08-2025 02:28:06

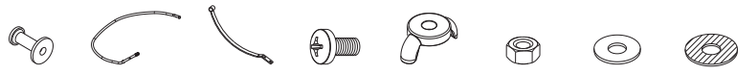
11



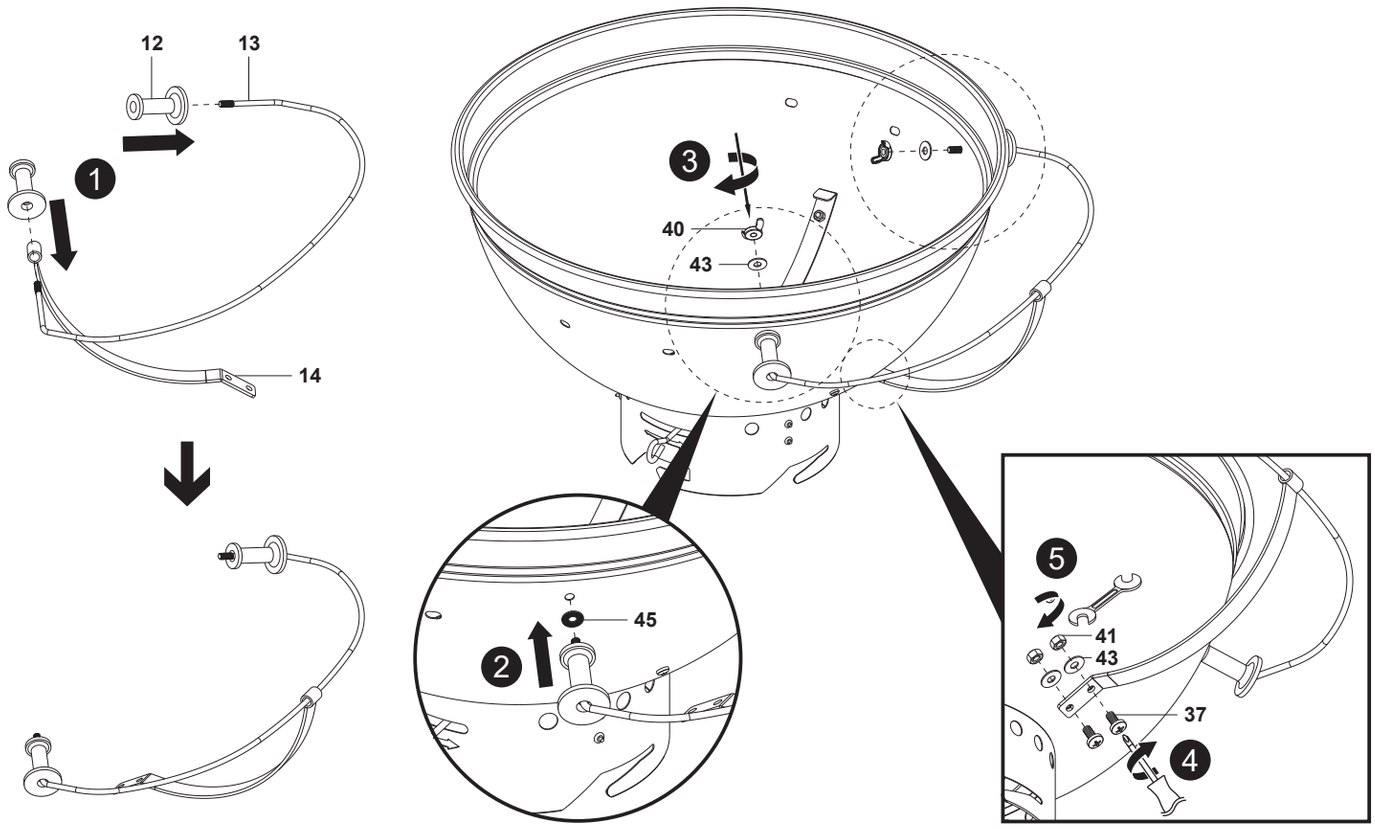
16. x1 40. x1 41. x1



12



12. x2 13. x1 14. x1 37. x2 40. x2 41. x2 43. x4 45. x2



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 20 02-08-2025 02:28:07

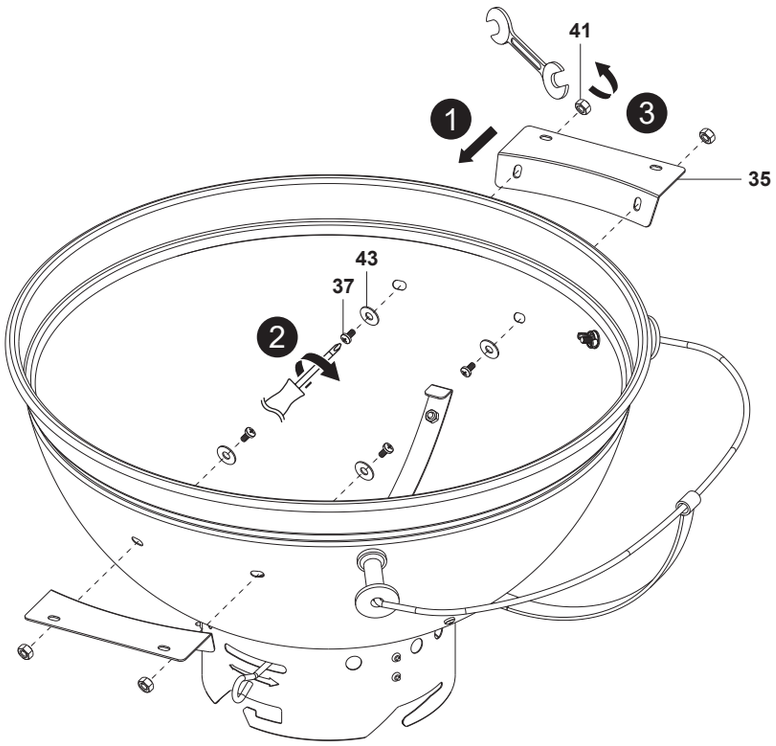
13


35. x2


37. x4

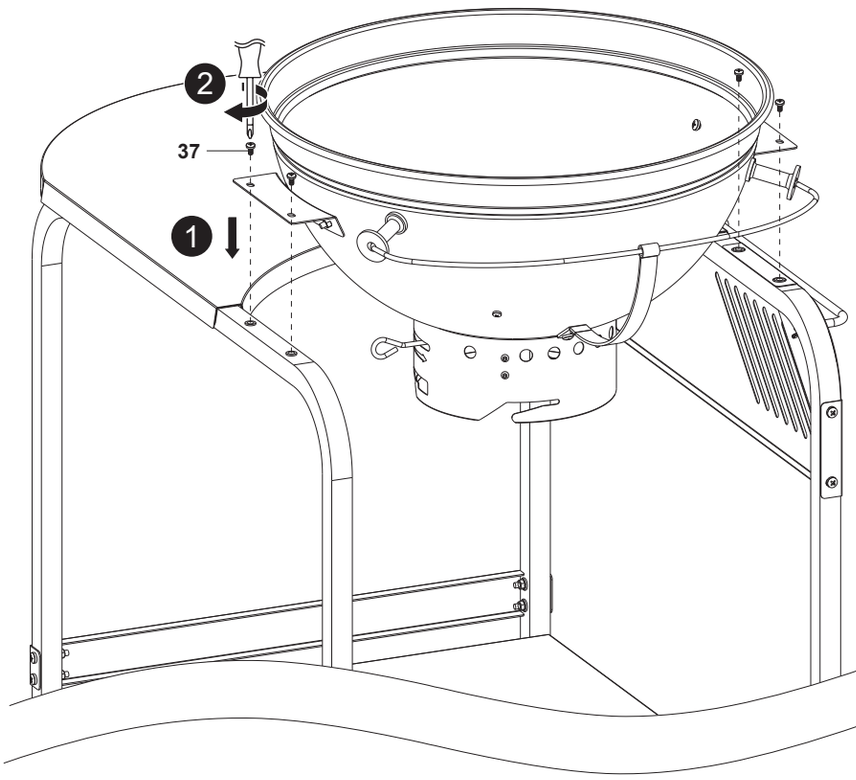

41. x4


43. x4



14


37. x4

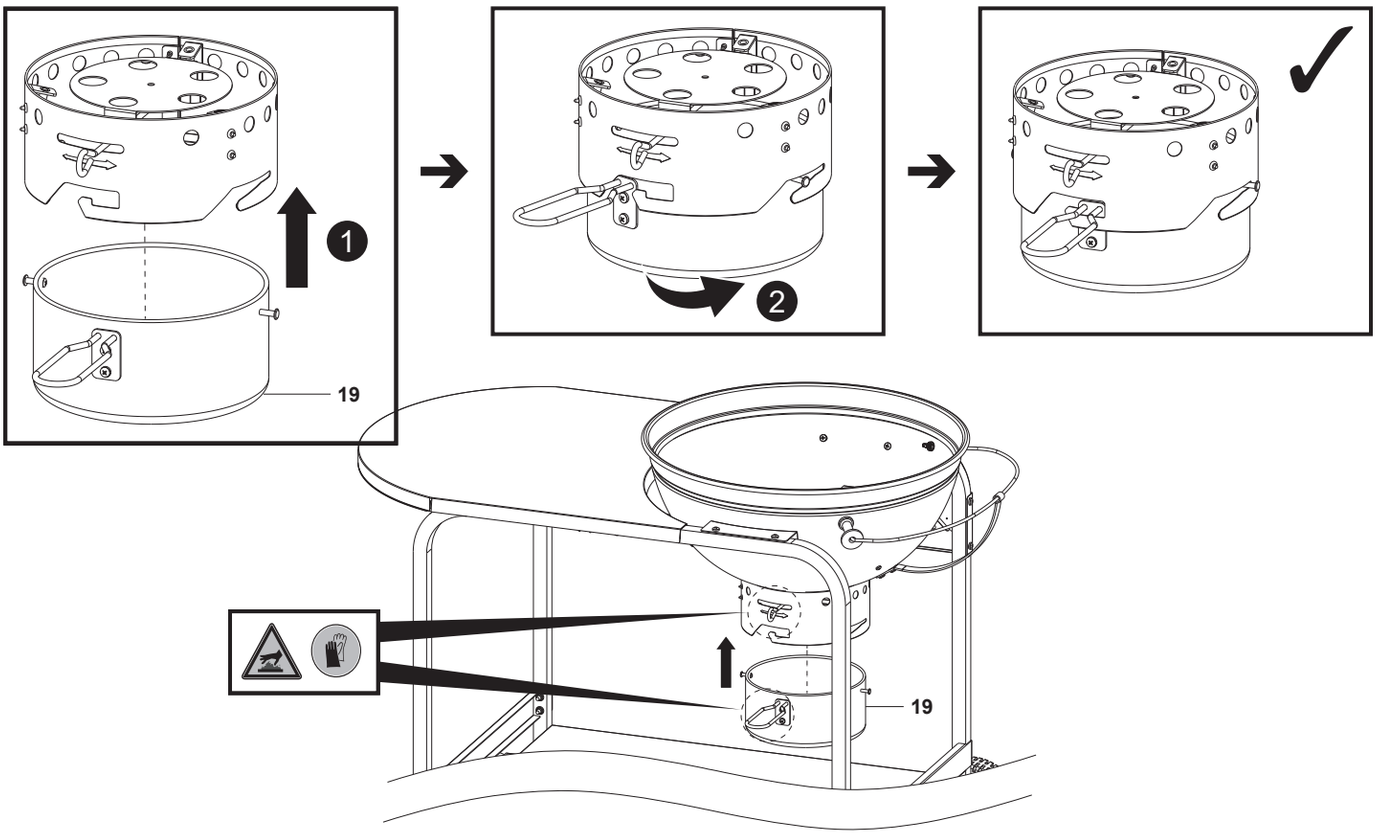


5063022740045_MNL_IN_V03.indb 21 02-08-2025 02:28:08

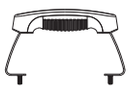
15



19. x1



16



01. x1



02. x1



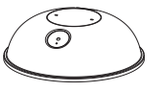
03. x1



04. x1



05. x1



06. x1



38. x1



40. x2



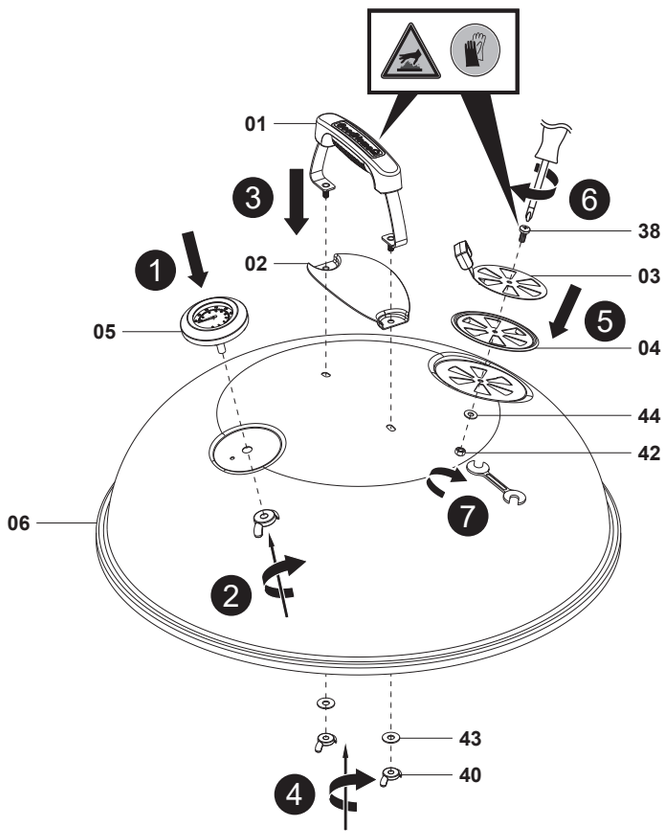
42. x1



43. x2



44. x1



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 22 02-08-2025 02:28:09

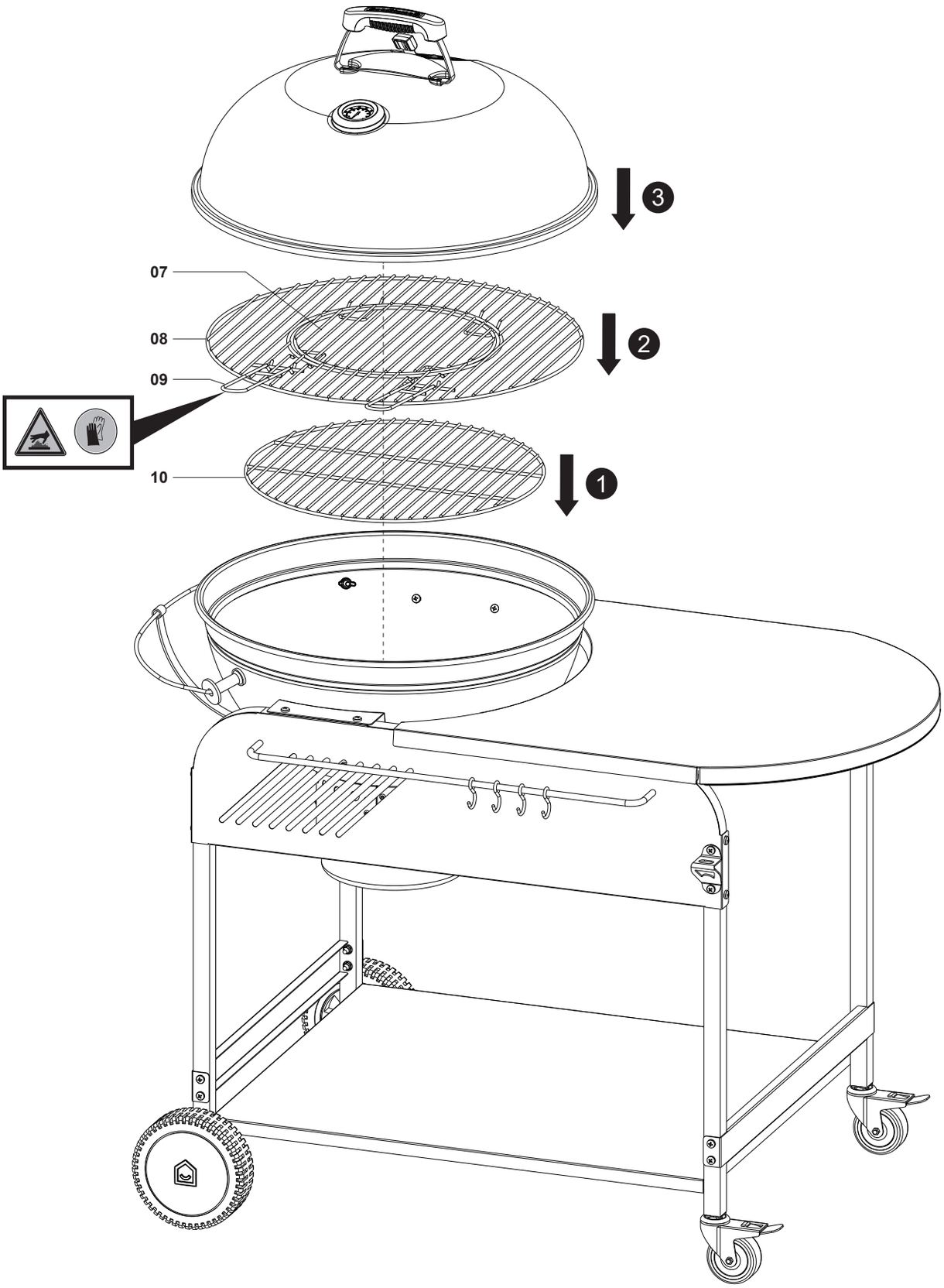
17


07. x1


08. x1

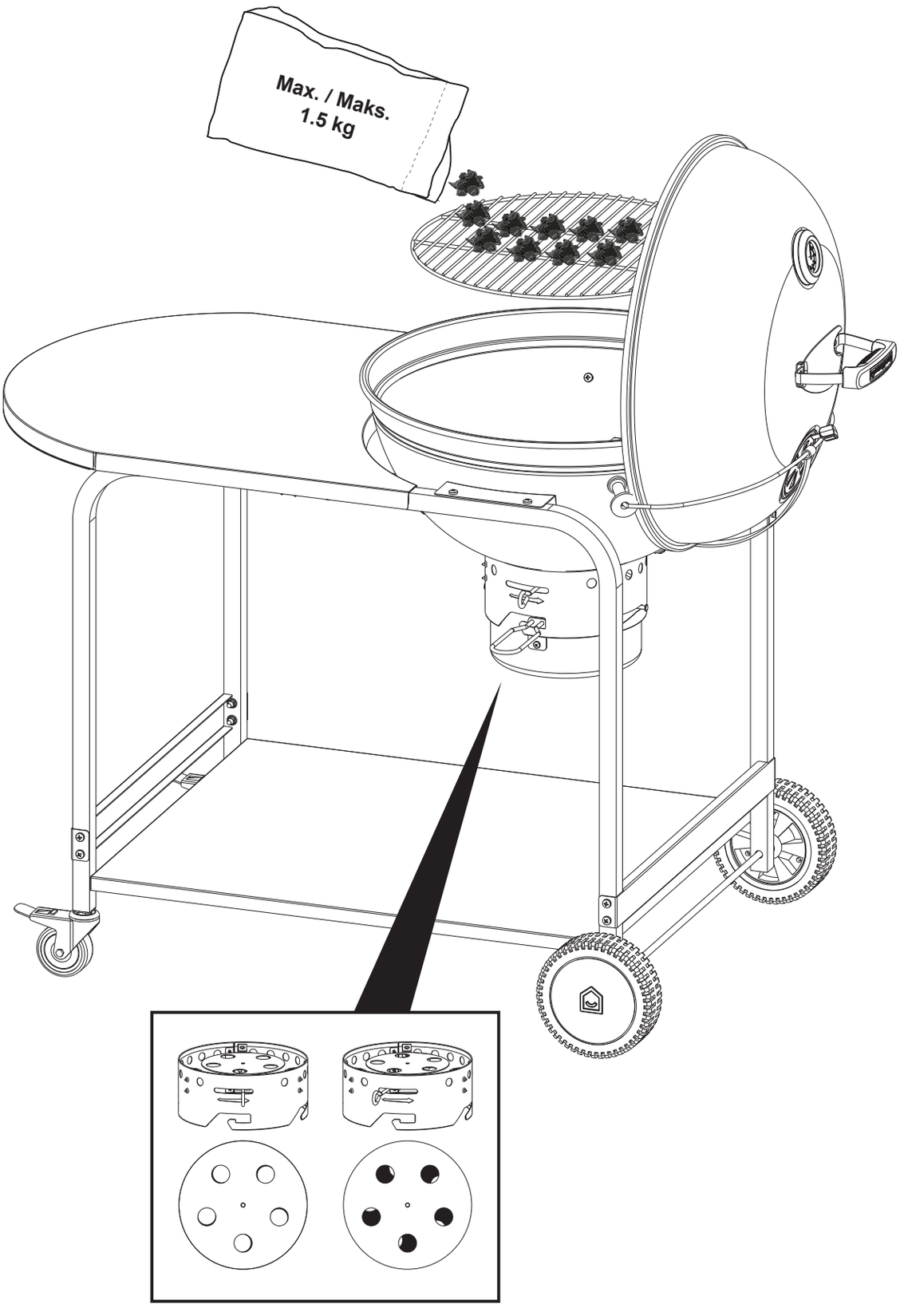

09. x2


10. x1



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 23 02-08-2025 02:28:10

18



5063022740045_MNL_IN_V03.indb 24 02-08-2025 02:28:10

EN
Lighting procedures

1. Set the barbecue up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of the grill will get hot so ensure it stands on a suitable surface.
2. Line the charcoal fuel compartment and ash tray / collector with aluminium foil. This will protect the tray, help better reflect heat, and make cleaning easier when barbecuing is finished.
3. This barbecue is designed for charcoal use only. We recommend using charcoal briquettes. Use only enough briquettes to cover the bottom of the charcoal grate in a single layer.
   * Fuel maximum amount to be used: 1.5 kg.
4. When placing charcoal, never allow charcoal to be closer than 5 cm to the surrounding sides of the barbecue body.
5. When burning is established spread the fuel out evenly.

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

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

Using solid starter

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

Using Liquid Starter (EN1860-3 compliant only)

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

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

Before each cooking session

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

Flare-up control

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

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

Replenishing the charcoal

- To replenish the charcoal during use, remove the food from the grill.
- With protected hands, lift the cooking grid, the use of oven gloves or mitts is recommended.

Extinguishing the barbecue

- Use sand to extinguish charcoal when you have finished cooking.
- Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 25 02-08-2025 02:28:10

FR

Procédures d'allumage

1. Installer le barbecue sur un support horizontal stable adéquat à l'écart de toute zone inflammable. La base de la grille devient très chaude, il faut donc s'assurer qu'elle repose sur une surface adaptée.
2. Recouvrir la cuve à charbon et le bac/collecteur de cendres de papier aluminium. Cela protégera le bac, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.
3. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon de bois. Nous recommandons l'utilisation de briquettes de charbon. N'utiliser qu'une fine couche de briquettes, juste assez pour recouvrir le fond de la grille à charbon.
   * Quantité maximale de combustible à utiliser : 1,5 kg.
4. Lors de la mise en place du charbon de bois, veiller à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5cm des parois extérieures du barbecue.
5. Lorsque le feu est allumé, répartir le combustible uniformément.

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

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

Utilisation de cubes allume-feu

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

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

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

ATTENTION ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU RÉACTIVER LE BARBECUE. UTILISER UNIQUEMENT DES ALLUME-FEU CONFORMES À L'EN 1860-3 !

Avant toute cuisson

- Avant chaque utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utiliser une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- Remplir la cuve avec du charbon de bois, l'allumer et attendre qu'il soit bien embrasé. Il est recommandé d'attendre au moins 30 minutes avant la cuisson. Une fois que le charbon de bois est devenu gris cendre, il est prêt à être utilisé pour la cuisson.

Contrôle des flambées

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

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

Ajout de charbon de bois

- Pour rajouter du charbon de bois lors de l'utilisation du barbecue, retirer les aliments de la grille.
- Avec les mains protégées, soulever la grille de cuisson. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine ou des maniques.

Extinction du barbecue

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le charbon de bois à l'aide de sable.
- Veiller à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant d'enlever les cendres de charbon de bois.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 26 02-08-2025 02:28:10

PL

Metody rozpalania

1. Ustawić grill w odpowiedniej pozycji na poziomym podłożu z dala od miejsc, w których może dojść do pożaru. Podstawa grilla nagrzewa się do wysokich temperatur, dlatego należy upewnić się, że urządzenie znajduje się na odpowiedniej powierzchni.
2. Wyłożyć folią aluminiową komorę na węgiel drzewny i tacę na popiół / popielnik. Pozwoli to na zabezpieczenie tacy i lepsze odbijanie ciepła oraz ułatwi czyszczenie po zakończeniu grillowania.
3. Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku z wykorzystaniem węgla drzewnego. Zalecane jest używanie brykietu z węgla drzewnego. Używać brykietu wyłącznie w ilości wystarczającej do zakrycia spodu rusztu węglowego jedną warstwą.
   * Maksymalna ilość opału do użycia: 1,5 kg.
4. Podczas wkładania węgla drzewnego nie należy dopuszczać, aby znajdował się on w odległości mniejszej niż 5 cm od stron bocznych obudowy grilla.
5. Rozgarniać węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.

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

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

Używanie rozpałki stałej

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

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

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

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

Przed każdym przygotowywaniem potraw

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

Kontrolowanie płomieni

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

WAŻNE: JEŻELI NA TACY NA POPIÓŁ, W POPIELNIKU LUB W KOMORZE NA OPAŁ ZACZNIE PALIĆ SIĘ TŁUSZCZ, NALEŻY POCZEKAĆ, AŻ OGIEŃ ZGAŚNIE. NIE WOLNO WYJMOWAĆ TACY NA POPIÓŁ ANI ZALEWAĆ WODĄ TACY NA WĘGIEL DRZEWNY / POJEMNIKA NA OPAŁ.

Uzupełnianie węgla drzewnego

- Aby uzupełnić węgiel drzewny podczas grillowania, należy zdjąć produkty żywnościowe z grilla.
- Następnie podnieść ruszt. Przy wykonywaniu tej czynności zalecane jest użycie odpowiednich rękawic.

Gaszenie grilla

- Po zakończeniu grillowania należy zgasić płonący węgiel przy użyciu piasku.
- Przed usunięciem popiołu węglowego upewnić się, że grill całkowicie ostygł.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 27 02-08-2025 02:28:11

RO

Proceduri de aprindere

1. Montează grătarul într-o poziție potrivită, pe o suprafață plană, departe de zone care ar putea să se aprindă. Baza grătarului se va încinge, deci asigură-te că stă pe o suprafață adecvată.
2. Căptușește compartimentul pentru cărbuni și tava/colectorul de cenușă cu folie de aluminiu. Acest lucru va proteja tava, va reflecta mai bine căldura și va face curățarea mai ușoară după ce termini de gătit la grătar.
3. Acest grătar este conceput pentru utilizare doar cu cărbuni. Recomandăm utilizarea de brichete de cărbune. Folosește brichete doar cât să acopere baza grătarului de cărbuni într-un singur strat.
   * Cantitatea maximă de combustibil care trebuie utilizată: 1,5 kg.
4. Când pui cărbunii, nu lăsa niciodată bucățile de cărbune la mai puțin de 5 cm față de marginile din jurul corpului grătarului.
5. Când arderea pornește, răspândește combustibilul uniform.

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

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

Folosirea unei substanțe de aprindere solide

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

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

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

ATENŢIE! A NU SE UTILIZA ALCOOL SAU BENZINĂ PENTRU APRINDERE SAU RE-APRINDERE!
A SE UTILIZA DOAR APRINZĂTOARE ÎN CONFORMITATE CU EN 1860-3!

Înaintea fiecărei ședințe de gătit

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

Controlarea izbucnirii flăcărilor

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

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

Reumplerea cu cărbuni

- Pentru a completa cantitatea de cărbuni în timpul utilizării, îndepărtează mâncarea de pe grătar.
- Cu mâinile protejate, ridică grila de gătit. Se recomandă utilizare unor mănuși pentru cuptor.

Stingerea grătarului

- Folosește nisip pentru a stinge cărbunii când ai terminat de gătit.
- Asigură-te că grătarul s-a răcit complet înainte de a îndepărta cenușa de cărbuni.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 28 02-08-2025 02:28:11

ES
Procedimientos de encendido

1. Instale la barbacoa en una posición adecuada, sobre una superficie nivelada y alejada de zonas susceptibles de incendiarse. La base de la parrilla se calentará, por lo que debe asegurarse de que se encuentra sobre una superficie adecuada.
2. Forre el compartimento de carbón vegetal y la bandeja recogedora de ceniza con papel de aluminio. Esto protegerá la bandeja, ayudará a reflejar mejor el calor y facilitará la limpieza al terminar de cocinar.
3. Esta barbacoa se ha diseñado únicamente para el uso de carbón vegetal. Recomendamos el uso de briquetas de carbón vegetal. Utilice suficientes briquetas para cubrir la parte inferior de la rejilla de carbón vegetal en una sola capa.
   * Cantidad máxima de combustible que se puede usar: 1,5 kg.
4. Cuando coloque el carbón vegetal, no lo deje a menos de 5 cm de los laterales del cuerpo de la barbacoa.
5. Cuando esté ardiendo, esparza el combustible de manera uniforme.

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

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

Uso de combustible sólido

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

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

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

¡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.

Antes de cada sesión de cocción

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

Control de llamaradas

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

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

Reposición del carbón vegetal

- Para reponer carbón vegetal mientras cocina, retire los alimentos de la parrilla.
- Con las manos protegidas, levante la rejilla de cocción; se recomienda el uso de guantes o manoplas de horno.

Apagado de la barbacoa

- Utilice arena para apagar el carbón vegetal cuando haya terminado de cocinar.
- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado completamente antes de retirar la ceniza del carbón vegetal.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 29 02-08-2025 02:28:11

PT

Procedimentos de acendimento

1. Coloque o barbecue numa posição adequada, numa superfície nivelada e afastada de áreas suscetíveis de se incendiarem. A base da grelha aquece, pelo que deve certificar-se de que se encontra numa superfície adequada.
2. Forre o compartimento do combustível de carvão e o tabuleiro/coletor de cinzas com folha de alumínio. Isto irá proteger o tabuleiro, ajudar a refletir melhor o calor e facilitar a limpeza quando o churrasco tiver terminado.
3. Este barbecue foi concebido apenas para utilização com carvão. Recomendamos a utilização de briquetes de carvão. Utilize apenas briquetes suficientes para cobrir o fundo da grelha de carvão com uma única camada.
   * Quantidade máxima de combustível a utilizar: 1,5 kg.
4. Ao colocar carvão, nunca permita que o carvão esteja a menos de 5 cm das partes circundantes do corpo do barbecue.
5. Quando a combustão estiver estabelecida, espalhe o combustível uniformemente.

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

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

Utilizar um combustível sólido

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

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

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

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

Antes de cada sessão a cozinhar

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

Controlo de chamas altas

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

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

Reabastecer de carvão

- Para reabastecer de carvão durante a utilização, retire os alimentos da grelha.
- Com as mãos protegidas, levante a grelha. Recomenda-se a utilização de luvas de forno ou de cozinha.

Apagar o barbecue

- Utilize areia para extinguir o carvão quando terminar de cozinhar.
- Certifique-se de que o barbecue arrefeceu completamente antes de remover a cinza do carvão.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 30 02-08-2025 02:28:11

TR
Yakma prosedürleri

1. Barbeküyü, tutuşabilecek alanlardan uzakta, düz bir yüzey üzerinde kurun. Izgaranın tabanı ısınır, bu nedenle ızgaranın uygun bir yüzey üzerinde durmasını sağlayın.
2. Kömür yakıt bölmesini ve kül tepsisini/toplayıcıyı alüminyum folyoyla kaplayın. Bu işlem tepsiyi korur, ısıyı daha iyi yansıtmaya yardımcı olur ve barbekü işlemi bittiğinde temizliği kolaylaştırır.
3. Bu barbekü yalnızca kömürle kullanılmak için tasarlanmıştır. Kömür briketleri kullanmanızı öneririz. Yalnızca kömür ızgarasının altını tek bir katmanda kaplayacak miktarda briket kullanın.
   * Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: 1,5 kg.
4. Kömürü yerleştirirken kömürün barbekü gövdesini çevreleyen yan kısımlara 5 cm'den daha yakın olmasına kesinlikle izin vermeyin.
5. Ateş yakıldığında yakıtı eşit şekilde dağıtın.

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

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

Katı tutuşturucu kullanımı

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

Sıvı Tutuşturucu Kullanımı (yalnızca EN1860-3 uyumlu)

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

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

Her pişirme işleminden önce

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

Parlama kontrolü

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

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

Kömürün yenilenmesi

- Kullanım sırasında kömürü yenilemek için yiyecekleri ızgaradan çıkarın.
- Ellerinizi koruyarak pişirme ızgarasını kaldırın. Fırın eldiveni veya tek parmaklı ısıya dayanıklı eldiven kullanmanız önerilir.

Barbekünün söndürülmesi

- Pişirmeyi bitirdiğinizde kömürü söndürmek için kum kullanın.
- Kömür külünü çıkarmadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 31 02-08-2025 02:28:11

EN Care & maintenance **FR** Entretien et maintenance **PL** Czyszczenie i konserwacja
RO Îngrijire și întreținere **ES** Cuidados y mantenimiento **PT** Cuidados e manutenção
TR Bakım ve muhafaza

EN

The golden rules for care

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

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

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

At the beginning of the season

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

Before each use

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

After each use

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

Cooking surfaces (grill, warming rack, etc.)

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

Ash collector (if present)

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

Barbecue body

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

Charcoal grate (if present)

Apply a coat of vegetable oil on the surface.

After 2 or 3 uses

Check and tighten all screws and bolts.

At the end of the season

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

FR

Les règles d’or de l’entretien

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

IMPORTANT : LORS DE L’UTILISATION DU BARBECUE, IL EST NORMAL QUE LES SURFACES MÉTAL SE DÉCOLORENT EN RAISON DE LA CHALEUR DÉGAGÉE PAR LES CHARBONS ARDENTS. LE REVÊTEMENT PEUT DONNER L’IMPRESSION DE BRÛLER OU DE FUMER ET LES SURFACES PEUVENT S’ASSOMBRIR, CE QUI DONNE UNE FINITION CHAULÉE OU MATE.

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 32 02-08-2025 02:28:11

Au début de la saison

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

Avant chaque utilisation

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

Après chaque utilisation

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

Surfaces de cuisson (grille, grille-réchaud, etc.)

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

Collecteur de cendres (le cas échéant)

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

Corps du barbecue

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

Grille à charbon (le cas échéant)

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

Toutes les 2 ou 3 utilisations

Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons.

À la fin de la saison

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

PL
Najważniejsze zasady konserwacji

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

WAŻNE: NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE METALOWE POWIERZCHNIE GRILLA MOGĄ SIĘ ODBARWIĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA NA SKUTEK CIEPŁA WYDZIELANEGO PRZEZ PŁONĄCY WĘGIEL. TAKIE ZJAWISKO JEST NORMALNE. POWŁOKA NA POWIERZCHNI GRILLA MOŻE SIĘ TLIĆ/DYMIĆ, A POWIERZCHNIA STAĆ SIĘ PRZYCIEMNIONA, CO MOŻE SKUTKOWAĆ WAPIENNYM LUB MATOWYM WYKOŃCZENIEM.

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

Na początku sezonu

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

Przed każdym użyciem

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

Po każdym użyciu

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

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

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

Popielnik (jeśli występuje)

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 33 02-08-2025 02:28:11

Obudowa grilla

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

Ruszt węglowy (jeśli występuje)

Nałożyć warstwę oleju roślinnego na powierzchnię.

Po 2 lub 3 użyciach

Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby i wkręty.

Po zakończeniu sezonu

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

RO
Reguli esențiale privind îngrijirea

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

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

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

La începutul sezonului

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

Înainte de fiecare utilizare

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

După fiecare utilizare

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

Suprafețe de gătit (grătar de coacere, rastel pentru încălzit etc.)

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

Colector de cenușă (dacă există)

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

Corpul grătarului

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

Grătar pentru cărbuni (dacă există)

Aplică un strat de ulei vegetal pe suprafață.

După 2 sau 3 utilizări

Verifică și strânge toate șuruburile.

La sfârșitul sezonului

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 34 02-08-2025 02:28:11

ES
Reglas de oro para el cuidado del producto

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



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



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

Al principio de la temporada

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

Antes de cada uso

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

Después de cada uso

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

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

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

Bandeja recogedora de ceniza (si procede)

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

Cuerpo de la barbacoa

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

Rejilla de carbón vegetal (si procede)

Aplique una capa de aceite vegetal en la superficie.

Después de dos o tres usos

Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos.

Al final de la temporada

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

PT
Regras de ouro para cuidados

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



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



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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 35 02-08-2025 02:28:11

No início da época

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

Antes de cada utilização

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

Após cada utilização

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

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

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

Coletor de cinzas (se existente)

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

Corpo do barbecue

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

Grelha de carvão (se existente)

Aplique uma camada de óleo vegetal na superfície.

Após 2 ou 3 utilizações

Verifique e aperte todos os parafusos e pernos.

No final da época

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

TR
Bakıma yönelik altın kurallar

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

ÖNEMLİ: BARBEKÜ KULLANILIRKEN KÖMÜRÜN YANMASI NEDENİYLE BARBEKÜ KAPLAMALI METAL YÜZEYLERİN RENGİ SOLABİLİR. BUNUN NORMAL OLDUĞUNU LÜTFEN UNUTMAYIN. KAPLAMA IÇTEN YANABILIR/DUMAN ÇIKARABILIR VE YÜZEYLER KOYULAŞIP KIREÇLI YA DA MAT BIR TABAKA OLUŞABILIR.

ÖNEMLİ: KÖMÜR TEPSISININ DEFORME OLMASI NORMALDIR VE BARBEKÜNÜN IŞLEVINI/ PERFORMANSINI ETKILEMEZ.

Mevsim başlangıcında

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

Her kullanımdan önce

Pişirme yüzeylerinin temiz olduğundan ve paslanmadığından emin olun.

Her kullanımdan sonra

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

Pişirme yüzeyleri (ızgara, ısıtma rafı vb.)

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

Kül toplayıcı (varsa)

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

5063022740045_MNL_IN_V03.indb 36 02-08-2025 02:28:11

Barbekü gövdesi

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

Kömür ızgarası (varsa)

Yüzeye bir kat bitkisel yağ uygulayın.

2 veya 3 kullanımdan sonra

Tüm vidaları ve cıvataları kontrol edip sıkın.

Mevsim sonunda

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





Adresses sur quefairedemesdechets.fr

Manufacturer • Fabricant • Producent • Producător • Fabricante:

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

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

EN www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie
To view instruction manuals online, visit www.kingfisher.com/products

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr
www.screwfix.fr
Pour consulter les manuels d'instructions en ligne, rendez-vous sur le site www.kingfisher.com/products

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

RO www.bricodepot.ro
Pentru a consulta manualele de instrucţiuni online, vizitaţi www.kingfisher.com/products

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

PT www.bricodepot.pt
Para consultar manuais de instruções online, visite www.kingfisher.com/products

TR İthalatçı Firma:
KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİCARET A.Ş.
Sırrı Çelik Bulvarı Otokoç Blok No:9
Çekmeköy/İstanbul 34788 Türkiye
Telefon: (90) 216 430 03 00
Faks: (90) 216 484 43 13
www.koctas.com.tr
Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak için www.kingfisher.com/products adresini ziyaret edin
Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için asağıda yer alan Koçtas Müsteri Hattı ve Koçtas Genel Müdürlük irtibat bilgilerinden faydalanınız.
KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ
0850 209 50 50