
NEDERLANDS

GEBUIK:

- Plaats de barbecue op een vlakke, veilige ondergrond voordat u deze gaat gebruiken.
- Als je de barbecue voor de eerste keer gebruikt, moet de houtskool minimaal 30 minuten roodgloeiend zijn voordat je gaat koken.
- Doe de houtskool in de houtskoolbak
- Als u aanmaakblokjes gebruikt, plaats dan 3 of 4 stuks en verdeel ze in de houtskoolbak.
- Zet de houtskool dicht bij elkaar.
- Stapel de kolen niet hoger dan de houtskoolbak, anders valt hij eruit of komt hij te dicht bij de grill en het voedsel.
- Voeg nooit aanstekervloeistof toe aan bestaande hete of warme kolen.
- Steek de blokken of de houtskool aan met lange veiligheidslucifers of een aansteker met een lange neus.
- Zodra de houtskool bedekt is met een grijze as laag (meestal na 30 minuten), kunt u de houtskool met een lange steeltang uitspreiden. Begin pas met het bereiden van voedsel als de houtskool bedekt is met de grijze as laag.
- Als u de voedselgrill tijdens het koken verwijdt, til het dan opzij in plaats van recht omhoog, om te voorkomen dat er as op uw voedsel wordt gezogen.
- Gebruik geen water als het vuur brandt doordat er vet op de houtskool druppelt.
- Gebruik nooit water om het vuur te blussen; dit zal uw barbecue beschadigen. Gebruik zand of as
- Gebruik altijd geschikte kookaccessoires met lange, hittebestendige handvatten.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen om houtskool toe te voegen of bij interactie met de barbecue
- Verplaats, reinig, dek of bewaar de barbecue niet tenzij deze volledig is afgekoeld.
- Verwijder geen as of resterende houtskool als deze niet volledig is gedoofd. Kolen kunnen lange tijd heet blijven, tenzij ze volledig verbrand of gedoofd zijn, ze zouden opnieuw kunnen ontbranden.

ONDERHOUD:

- Zorg ervoor dat de barbecue volledig is afgekoeld en de houtskool is gedoofd.
- Verwijder de voedselgrill.
- Verwijder de as door de houtskoolbak eruit te halen.
- Maak uw barbecue schoon met een mild schoonmaakmiddel en water.
- Goed afspoelen en droogwrijven.
- Gebruik geen schuurmiddelen; deze kunnen de lak van uw barbecue krassen.

VOORZICHTIGHEID:

Het is belangrijk dat je je barbecue na elk gebruik schoonmaakt en onderhoudt. Controleer uw barbecue voor elk gebruik op tekenen van vermoeidheid of beschadiging. Gebruik het bij twijfel niet meer. Dit kan gevaarlijk zijn en letsel of schade veroorzaken.

WAARSCHUWING:

- Houd huisdieren en kinderen uit de buurt van de hete barbecue.
 - De barbecue wordt erg heet, verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
 - Gebruik de barbecue niet in binnenruimtes.
 - Gebruik geen spiritus, benzine of vergelijkbare vloeistoffen voor verlichting.
 - Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3
-

ITALIANO

FUNZIONAMENTO:

- Collocare il barbecue su una superficie piana e sicura prima di iniziare ad usarlo.
- Quando si utilizza il barbecue per la prima volta, il carbone deve ardere per almeno 30 minuti prima di iniziare a cucinare.
- Collocare il carbone nell'apposito contenitore
- Se si utilizzano accendifuoco, posizionare 3 o 4 pezzi e dividerli nel contenitore per il carbone.
- Collocare i carboni vicini.
- Non ammassare il carbone più in alto del contenitore del carbone, altrimenti cadrà fuori o sarà troppo vicino alla griglia e al cibo.
- Non aggiungere mai liquido infiammabile ai carboni caldi o roventi.
- Accendere i blocchi, o il carbone con fiammiferi di sicurezza lunghi o con un accendifuoco a punta lunga.
- Appena il carbone è ricoperto di uno strato di cenere grigia (di solito dopo 30 minuti) è possibile spargere il carbone con pinze a manico lungo. Non iniziare a preparare il cibo prima che il carbone non sia ricoperto dallo strato di cenere grigia.
- Quando si rimuove il coperchio della griglia durante la cottura, sollevarlo lateralmente, piuttosto che verso l'alto, per evitare che la cenere ricada sul cibo.
- Non utilizzare acqua se il fuoco arde poiché il grasso potrebbe colare sul carbone.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco perché danneggerebbe il barbecue. Utilizzare sabbia o cenere
- Utilizzare sempre accessori da cucina adeguati con manici lunghi e resistenti al calore.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore per aggiungere carbone o quando si interagisce con il barbecue
- Non spostare, pulire o riporre il barbecue finché non si è raffreddato completamente.
- Non rimuovere la cenere o il carbone residuo, se non è spento del tutto. I carboni possono rimanere caldi per molto tempo e, se non sono completamente bruciati o spenti, potrebbero riaccendersi.

MANUTENZIONE:

- Assicurarsi che il barbecue sia completamente raffreddato e il carbone sia spento.
- Rimuovere la griglia per cibo.
- Rimuovere la cenere tirando fuori il contenitore per il carbone.
- Pulire il barbecue con un detergente neutro e acqua.
- Sciacquare bene e asciugare.
- Non utilizzare prodotti abrasivi perché potrebbero graffiare la vernice del barbecue.

ATTENZIONE:

È importante pulire ed effettuare interventi di manutenzione del barbecue dopo ogni utilizzo. Prima di ogni utilizzo, controllare il barbecue per escludere la presenza di segni di usura o danni. In caso di dubbi, non utilizzare il prodotto. Ciò potrebbe essere pericoloso e causare lesioni o danni.

AVVERTENZA:

- Tenere lontani animali domestici e bambini, dal barbecue caldo.
 - Il barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.
 - Non usare in ambienti interni.
 - Non utilizzare alcool, benzina o liquidi simili per l'accensione.
 - Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3.
-

ESPAÑOL

MANEJO:

- Coloque la barbacoa sobre una superficie llana y segura antes de empezar a usarla.
- La primera vez que utilice la barbacoa, el carbón debe formar brasas al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de empezar a cocinar.
- Introduzca el carbón en la bandeja para carbón.
- Si utiliza pastillas de encendido, coloque 3 o 4 pastillas y divídalas en la bandeja para carbón.
- Coloque el carbón agrupado.
- Apile el carbón de forma que no sobresalga de la bandeja para carbón; de lo contrario, este caerá o entrará en contacto con la parrilla y los alimentos.
- Jamás rocíe con líquido de encendido el carbón ya encendido ni los rescoldos.
- Encienda las pastillas de encendido o el propio carbón con fósforos de seguridad largos o con un encendedor de tubo largo.
- Tan pronto como el carbón se cubra de una capa de ceniza blanca (normalmente, después de 30 minutos), puede repartir el carbón por la superficie con unas pinzas de mango largo. No comience a cocinar antes de que el carbón esté cubierto de la capa de ceniza blanca.
- Si retira la tapa de la barbacoa durante el cocinado, sepárela hacia un lado, más que en línea recta hacia arriba, para evitar arrastrar las cenizas y que estas no se depositen en los alimentos.
- No utilice agua si surgen llamas por la grasa que gotea sobre el carbón.
- Jamás use agua para apagar el fuego, ya que dañaría la barbacoa. Use arena o cenizas.
- Utilice siempre utensilios de cocina adecuados, dotados de mangos largos y resistentes al calor.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor para añadir carbón o manejar la barbacoa.
- No cambie de lugar, limpie, cubra con ningún material ni almacene la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente.
- No retire las cenizas ni los restos de carbón hasta que se hayan apagado completamente. El rescoldo puede seguir caliente durante un largo tiempo hasta que se consume totalmente o se apaga; podría encenderse de nuevo.

MANTENIMIENTO:

- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado completamente y que el carbón se haya apagado.
- Retire la parrilla.
- Para retirar las cenizas, saque la bandeja para carbón.
- Limpie la barbacoa con detergente suave y agua.
- Aclare bien y seque con un paño.
- No utilice ningún producto abrasivo, ya que podría arañar la pintura de su barbacoa.

PRECAUCIÓN:

Es importante que limpie y mantenga su barbacoa después de cada uso. Antes de cada uso, inspeccione su barbacoa para detectar signos de fatiga o daños. En caso de duda, deje de utilizarla. De no hacerlo así, podría ocasionar peligros y provocar lesiones o daños.

ADVERTENCIA:

- Mientras la barbacoa esté caliente, manténgala fuera del alcance de niños y mascotas.
 - La barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas; no la cambie de lugar durante el uso.
 - No apta para su uso en interiores.
 - No utilice disolventes, gasolina ni fluidos similares para encenderla.
 - Utilice únicamente pastillas de encendido que cumplan la norma EN1860-3.
-

SVENSKA

FUNKTION:

- Placera grillen på en plan, säker yta innan du börjar använda den.
- Kolet bör glöda i minst 30 minuter innan maten tillagas, när grillen används för första gången.
- Lägg kolet i kolbehållaren
- Placera 3 eller 4 braständare och dela dem i kolbehållaren.
- Lägg kolbitarna nära varandra.
- Stapla inte kolet högre än kolbehållaren, eftersom det annars kommer att rasa eller hamna för nära grillen och maten.
- Håll inte på tändvätska på kol som redan är varmt.
- Tänd briketter eller kol med långa säkerhetständstickor eller en lång tändare.
- När kolen är täckt med en grå beläggning av aska (vanligtvis efter 30 minuter) kan du sprida ut kolen med en långskaftad grilltång. Lägg inte på livsmedel förrän kolen är täckt med grå aska.
- Lyft grilllocket åt sidan när du öppnar grillen under tillagning istället för rakt upp, för att undvika att askan hamnar på maten.
- Använd aldrig vatten för att släcka elden som flammor upp på grund av fett som droppar ner i kolen.
- Använd aldrig vatten för att släcka elden eftersom grillen kan skadas. Använd sand eller aska
- Använd alltid lämpliga matlagningstillbehör med långa, värmetåliga handtag för tillagning.
- Använd alltid värmebeständiga handskar för att lägga ned kol eller när du arbetar med grillen
- Låt grillen svalna helt innan den flyttas, rengörs, täcks över eller ställs för förvaring.
- Ta inte ut aska eller återstående kol om elden inte slocknat helt. Kolen kan vara varma en lång tid efteråt, och om de inte brunnit ut eller slocknat helt kan de tändas igen.

UNDERHÅLL:

- Se till att grillen svalnat och att kolen har slocknat helt.
- Avlägsna gallret.
- Ta bort askan genom att ta ut kolbehållaren.
- Rengör grillen med ett mildt diskmedel och vatten.
- Skölj väl och torka torrt.
- Använd inte slipande produkter eftersom de kan skrapa bort färgen från grillen.

OBS!

Det är viktigt att rengöra och underhålla din grill efter varje användning. Varje gång du ska använda grillen bör du kontrollera att den inte är sliten eller skadad. Använd den inte om du är osäker. Det kan vara farligt och orsaka skada på person eller egendom.

VARNING:

- Håll husdjur och barn borta från den heta grillen.
 - Grillen blir mycket het – flytta den inte när den används.
 - Använd den inte inomhus.
 - Använd inte sprit, bensin eller liknande vätskor för att tända grillen.
 - Använd endast braständare som uppfyller EN1860-3
-

EU Declaration of Conformity

ENGLISH

Xindao B.V. hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/30/EU.
The complete Declaration of Conformity can be found at www.xindao.com > search on item number.

DEUTSCH

Xindao B.V. erklärt hiermit, dass dieses Produkt die wesentlichen Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der Richtlinie 2014/30/EU erfüllt. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter www.xindao.com > suchen Sie nach der Artikelnummer.

ESPAÑOL

Por la presente, Xindao B.V. declara que el presente producto satisface los requisitos esenciales y demás disposiciones relevantes de la Directiva 2014/30/UE.
La Declaración de conformidad completa puede consultarse en www.xindao.com > busque por la referencia.

FRANÇAIS

Xindao B.V. déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences fondamentales et autres clauses pertinentes de la directive 2014/30/UE.
La Déclaration de conformité peut être consultée dans son intégralité sur www.xindao.com > rechercher le numéro de l'article.

ITALIANO

Xindao B.V. dichiara che il prodotto è conforme ai requisiti essenziali e ad altre disposizioni pertinenti della direttiva 2014/30/UE.
La dichiarazione di conformità completa è disponibile all'indirizzo www.xindao.com > ricerca per numero di articolo.

NEDERLANDS

Xindao B.V. verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante voorschriften uit richtlijn 2014/30/EU.
De complete Verklaring van conformiteit is te vinden op www.xindao.com > waar u kunt zoeken op het itemnummer.

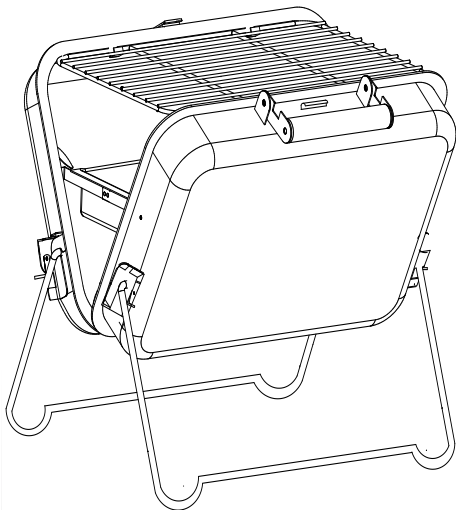
SVERIGE

Xindao B.V. förklarar härmed att denna produkt är i överensstämmelse med de grundläggande kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/30/EU.
Den fullständiga försäkran om överensstämmelse finns på www.xindao.com > sök efter artikelnummer.

POLSKI

Firma Xindao B.V. niniejszym deklaruje, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymogami i innymi postanowieniami dyrektywy 2014/30/UE.
Pełną treść deklaracji zgodności można znaleźć w witrynie www.xindao.com, wyszukując numer artykułu.

XDCOLLECTION



Portable deluxe barbecue in suitcase



ENGLISH

OPERATION:

- Place the barbecue on a flat, safe surface before you start to use it.
- When you use the barbecue for the first time, the charcoal should be red hot for at least 30 minutes before you start cooking.
- Put the charcoal in the charcoal bin
- If you use firelighters, place 3 or 4 pieces and divide them in the charcoal bin.
- Place the charcoals close together.
- Do not pile the coal higher than the charcoal bin, otherwise it will fall out or comes to close to the grill and food.
- Never add lighter fluid to existing hot or warm coals.
- Light the blocks, or the charcoal with long safety matches or a long nosed lighter.
- As soon as the charcoal is covered with a grey ash coating (usually after 30 minutes), you can spread the charcoal with long handle tongs. Do not start to prepare food before the charcoal is covered with the grey ash coating.
- When removing the grill lid during cooking, lift it to the side, rather than straight up, to avoid ashes to be drawn onto your food.
- Do not use water if the fire is flaming up because of fat dripping on the charcoal.
- Never use water to extinguish the fire; this will damage your barbecue. Use sand or ashes
- Always use suitable cooking accessories with long, heat resistant handles.
- Always wear heat resistant gloves to add charcoal or when interact with the barbeque
- Do not move, clean, cover or store the barbecue unless it has completely cooled down.
- Do not remove ashes or remaining charcoal if not completely extinguished. Coals can remain hot for a long time unless they are fully burned or extinguished, they could re-ignite.

MAINTENANCE:

- Ensure that the barbecue has completely cooled down and the charcoal is extinguished.
- Remove food grill.
- Remove the ashes by taking out the charcoal bin.
- Clean your barbecue with a mild detergent and water.
- Rinse well and wipe dry.
- Do not use any abrasive products; these may scratch the paint of your barbecue.

CAUTION:

It is important that you clean and maintain your barbecue after every use. Before each use, check your barbecue for signs of fatigue or damage. If in doubt, do not use it anymore. This could be dangerous and cause injury or damage.

WARNING:

- Keep pets and children away, from the hot Barbeque.
 - Barbeque will become very hot do not move during operation.
 - Do not use indoors.
 - Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting.
 - Use only firelighters complying to EN1860-3.
-

DEUTSCH

BEDIENUNG:

- Stellen Sie den Grill vor der Inbetriebnahme auf eine flache und sichere Oberfläche.
- Wenn Sie den Grill das erste Mal verwenden, sollte die Kohle mindestens 30 Minuten glühen, bevor Sie mit der Zubereitung von Speisen beginnen.
- Legen Sie die Kohle in die Kohleschale
- Wenn Sie Feueranzünder verwenden, nehmen Sie drei oder vier Anzünder und verteilen Sie diese auf der Kohleschale.
- Legen Sie die Kohlestücke eng zusammen.
- Schichten Sie die Kohle nicht höher als die Kohleschale, andernfalls fällt sie herunter oder sie gerät zu nah an den Grill und das Grillgut.
- Geben Sie niemals Feuerzeugbenzin zu heißer oder warmer Kohle hinzu.
- Zünden Sie die Briketts oder die Kohle mit langen Sicherheitsstreichhölzern oder einem Stabfeuerzeug an.
- Sobald die Kohle mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist (normalerweise nach 30 Minuten), können Sie die Kohle mit einer langen Grillzange verteilen. Beginnen Sie mit der Zubereitung von Speisen erst, wenn die Kohle mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist.
- Wenn Sie den Grilldeckel beim Grillen entfernen, heben Sie ihn zur Seite und nicht nach oben, um so zu vermeiden, dass Asche auf Ihre Speisen fällt.
- Wegen des Fetts, das auf die Kohle tropft, sollten Sie kein Wasser verwenden, wenn das Feuer aufflammt.
- Verwenden Sie zum Löschen des Feuers kein Wasser, weil dadurch der Grill beschädigt wird. Verwenden Sie Sand oder Asche.
- Verwenden Sie immer geeignetes Grillzubehör mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Kohle hinzuzugeben oder den Grill anzufassen.
- Bewegen, reinigen, bedecken oder lagern Sie den Grill nicht, solange dieser nicht vollständig abgekühlt ist.
- Entfernen Sie keine Asche oder übriggebliebene Kohle, wenn diese nicht vollständig gelöscht ist. Kohle kann für einen längeren Zeitraum heiß bleiben. Darüber hinaus kann Kohle neu entfacht werden, sofern sie nicht vollständig ausgebrannt oder gelöscht ist.

WARTUNG:

- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und die Kohle gelöscht ist.
- Entfernen Sie Speisen oder Speisereste vom Grill.
- Entfernen Sie die Asche, indem Sie die Kohleschale herausnehmen.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser.
- Spülen Sie den Grill gut ab, und trocknen Sie ihn mit einem Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese den Lack des Grills zerkratzen können.

ACHTUNG:

Es ist wichtig, dass Sie den Grill nach jeder Verwendung reinigen und warten. Überprüfen Sie den Grill vor jeder Verwendung auf mögliche Verschleißerscheinungen oder Schäden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, verwenden Sie den Grill nicht mehr. Eine Verwendung unter diesen Umständen kann gefährlich sein und zu Verletzungen bzw. Beschädigungen führen.

WARNUNG:

- Halten Sie Haustiere und Kinder von dem heißen Grill fern.
 - Der Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
 - Verwenden Sie den Grill nicht im Innenbereich.
 - Verwenden Sie zum Anzünden keinen Spiritus, kein Benzin und keine vergleichbaren Flüssigkeiten.
 - Verwenden Sie ausschließlich Feueranzünder nach EN1860-3.
-

FRANÇAIS

UTILISATION :

- Placez le barbecue sur une surface plane et sûre avant de l'allumer.
- Lorsque vous utilisez le barbecue pour la première fois, laissez les braises rougeoyer pendant au moins 30 minutes avant de débuter la cuisson.
- Mettez le charbon dans le récipient pour charbon.
- Si vous utilisez des blocs allume-feu, placez-en 3 ou 4 dans le récipient de manière qu'ils soient bien répartis.
- Assurez-vous que les morceaux de charbon se trouvent près les uns des autres.
- Quand vous remplissez le récipient de charbon, ne dépassez pas le bord car les morceaux pourraient tomber ou se trouver trop près de la grille ou des aliments.
- N'ajoutez jamais de liquide allume-feu sur des braises déjà chaudes.
- Allumez les blocs ou le charbon de bois avec des allumettes longues ou un allume-gaz long.
- Dès que le charbon de bois est recouvert d'une couche de cendres grises (en général au bout de 30 minutes), vous pouvez étaler le charbon de bois à l'aide de pinces longues. Ne commencez pas à préparer la nourriture avant que la couche de cendres grises ne soit formée.
- Si vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, levez-le vers le côté et ne le soulever pas directement vers le haut, pour éviter que les cendres ne se collent sur les aliments.
- N'utilisez pas d'eau si des flammes apparaissent à cause de la graisse qui goutte sur le charbon de bois.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu car cela pourrait endommager le barbecue. Utilisez du sable ou des cendres.
- Utilisez toujours des accessoires de cuisine appropriés avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur pour ajouter du charbon ou quand vous manipulez le barbecue.
- Ne déplacez pas, ni ne couvrez, rangez ou nettoyez le barbecue tant qu'il n'est pas tout à fait refroidi.
- Ne retirez pas les cendres ou le charbon de bois restant s'ils ne sont pas complètement éteints. Les braises peuvent rester chaudes un bon moment et sauf si elles sont complètement consommées ou éteintes, elles peuvent se rallumer.

ENTRETIEN :

- Assurez-vous que le barbecue est complètement froid et que les braises sont éteintes.
- Retirez la grille de cuisson.
- Retirez les cendres en sortant le récipient pour le charbon.
- Nettoyez votre barbecue avec de l'eau et un détergent doux.
- Rincez-le et essuyez-le bien.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ; ils pourraient abîmer la peinture.

ATTENTION :

Vous devez impérativement nettoyer et entretenir votre barbecue après chaque usage. Avant chaque utilisation, contrôlez votre barbecue pour repérer des signes d'usure ou d'endommagement. En cas de doute, ne l'utilisez plus. Cela pourrait être dangereux et causer des blessures ou des dommages.

AVERTISSEMENT :

- Tenez les animaux domestiques et les enfants éloignés du barbecue.
 - Le barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas quand il est allumé.
 - Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
 - N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou des liquides comparables pour allumer le barbecue.
 - N'utilisez que des allume-feu qui satisfont à la norme EN1860-3.
-

POLSKI

OBŚŁUGA:

- Przed rozpoczęciem korzystania, umieścić grill na płaskiej bezpiecznej powierzchni.
- Podczas pierwszego użycia grilla, węgiel drzewny powinien być rozgrzany do czerwoności przez co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem gotowania.
- Na tacę wysypać węgiel drzewny.
- W przypadku stosowania podpałek, umieścić 3 lub 4 kostki i podzielić je na tacy węgla drzewnego.
- Węgiel należy ułożyć blisko siebie.
- Węgla nie należy układać powyżej wysokości tacy, w innym przypadku wypadnie lub znajdzie się zbyt blisko kratki i jedzenia.
- Nigdy nie wolno polewać cieczą rozpalającą gorącego lub ciepłego węgla drzewnego.
- Zapalać brykiety lub węgiel drzewny za pomocą długich zapalek lub zapalniczki z długą końcówką.
- Jak tylko węgiel drzewny pokryje się szarym popiołem (zwykle po 30 minutach) można rozprowadzić węgiel za pomocą długiego pogrzebacza. Nie rozpoczynać przygotowywania potraw dopóki węgiel nie pokryje się szarym popiołem.
- W przypadku zdejmowania pokrywy grilla w czasie gotowania, odchylić ją na bok, a nie podnosić do góry, celem uniknięcia zasysania popiołu na jedzenie.
- Nie używać wody w razie pojawiania się płomieni, ponieważ są one spowodowane kapaniem tłuszczu na węgiel.
- Do gaszenia ognia nie wolno stosować wody, spowoduje to uszkodzenie grilla. Należy użyć piasku lub popiołu.
- Zawsze należy stosować odpowiednie akcesoria kuchenne z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.
- Dodając węgiel lub podczas obsługi grilla należy nosić rękawice.
- Nie wolno przemieszczać, czyścić, przykrywać lub przechowywać grilla zanim nie ostygnie całkowicie.
- Nie wolno usuwać popiołu lub pozostałego węgla drzewnego, jeżeli nie został całkowicie zgaszony. Węgiel może pozostać gorący przez długi czas, o ile nie wypalił się całkowicie lub nie został zgaszony; może ulec ponownemu zapłonowi.

KONSERWACJA:

- Upewnić się, że grill ostygł całkowicie i węgiel został zgaszony.
- Wyjąć kratkę grilla.
- Usunąć popiół wyjmując tacę na węgiel drzewny.
- Umyć grill za pomocą delikatnego detergentu i wody.
- Dobrze spłukać i wytrzeć do sucha.
- Nie wolno używać produktów ściernych, mogą one zarysować farbę grilla.

PRZESTROGA:

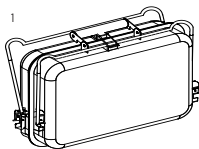
Ważne jest czyszczenie i konserwacja grilla po każdym użyciu. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy grill nie nosi śladów zmechanizacji lub uszkodzeń. W razie wątpliwości nie używać ponownie. Może to być niebezpieczne i spowodować obrażenia lub zniszczenia.

OSTRZEŻENIE:

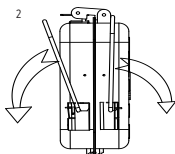
- Zwierzęta i dzieci powinny znajdować się z dala od grilla.
 - Podczas użytkowania grill bardzo się rozgrzewa i nie należy go przestawiać.
 - Nie używać w pomieszczeniach.
 - Do rozpalania nie należy stosować spirytusu, benzyny i tego typu płynów.
 - Należy używać podpałek zgodnych z normą EN1860-3.
-

ASSEMBLE STEPS:

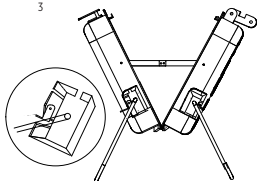
1



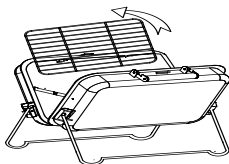
2



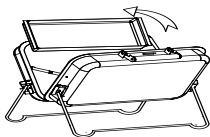
3



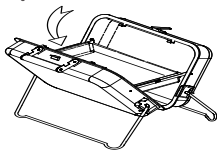
4



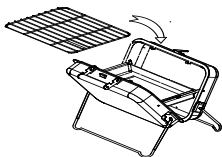
5



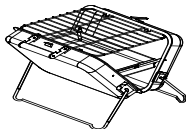
6



7

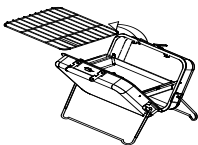


8



FOLDING STEPS

1



2



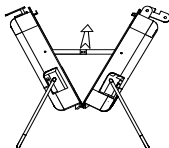
3



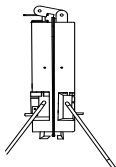
4



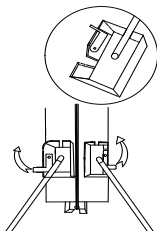
5



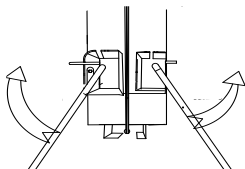
6



7



8



9

