



gardenstar



BY
AUCHANLAB



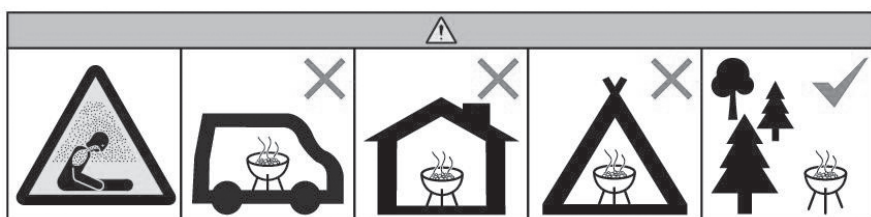
- FR** Barbecue charbon de bois
- ES** Barbacoa de carbón vegetal
- PT** Grelhador de carvão vegetal
- PL** Grill na węgiel drzewny
- HU** Faszenes grillsütő
- RO** Grătar pe cărbune de lemn
- RU** Барбекю на древесном угле
- UA** Вугільний гриль

600154256 - KY22017D

FR	Notice d'utilisation	P. 2
ES	Manual de instrucciones	P. 4
PT	Manual de utilização	P. 6
PL	Instrukcja obsługi	S. 8
HU	Használati útmutató	10. o.
RO	Manual de utilizare	P. 12
RU	Руководство пользователя	Стр. 14
UA	Інструкція з використання	Стор. 16

SOMMAIRE

1.	Instructions de sécurité	P. 2
2.	Conseils d'utilisation	P. 3
3.	Installation	P. 3



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.**

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

L'utilisation de ce barbecue exige un minimum de surveillance et de précaution. (Voir conseils ci-dessous.)

Attention à la nature, une journée en plein air ne doit pas être cause de destruction ou de pollution.

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

IMPORTANT :

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

Pour votre sécurité, ATTENTION :

- a. **ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés! Porter des gants de protection.**
- b. **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!**
- c. **ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.** On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur petite taille, leurs visages se trouvent presque toujours à la hauteur du foyer.
- d. Par journée à vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.
- e. Ne pas asperger une cuve avec de l'eau froide afin d'éviter un choc thermique.
- f. **Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.**

- g. **Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.**
- h. **ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**

2. CONSEILS D'UTILISATION

Comment allumer le charbon de bois ?

Quelques conseils :

- Mettre le charbon de bois dans la cuve du barbecue. Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois soit 2 cm (1,5 kg) en dessous de la grille de cuisson en position basse.
- La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume barbecues que vous trouverez facilement dans le commerce.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Nous vous rappelons une fois de plus, qu'il ne faut absolument pas verser de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le barbecue.
- Pour des raisons de sécurité évidentes, nous vous déconseillons fermement de déplacer votre barbecue lorsqu'il fonctionne.
- ENVIRONNEMENT : si votre barbecue est équipé d'un moteur ou d'une soufflerie. Ne pas jeter, ni incinérer ces accessoires, conformez-vous aux règles de collecte, de récupération et de recyclage applicables à ces produits.

Nettoyage et rangement

Attendre le complet refroidissement du barbecue.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité : nettoyez soigneusement votre appareil et l'ensemble de ses accessoires (y compris tiroir récupérateur de graisses) après chaque cuisson avec une eau chaude savonneuse pour éliminer tous les résidus de graisses et à l'aide d'un chiffon doux non abrasif. Rincez, séchez et huilez les surfaces en fonte.

Nettoyage de la grille/grille d'attente : ne jamais utiliser d'objets ni de détergents récurant et abrasifs. Nettoyez ces zones après chaque utilisation avec une eau chaude savonneuse et un chiffon doux non abrasif. Rincez et séchez.

Entretien

Pour conserver votre barbecue le plus longtemps possible, nous vous conseillons de :

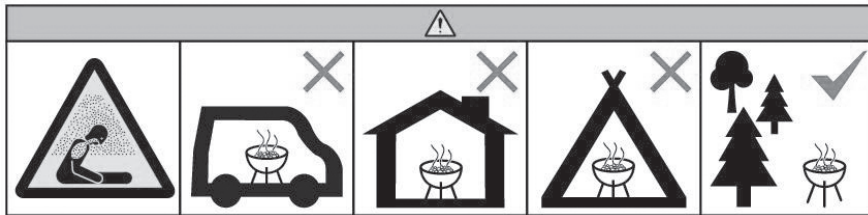
- Nettoyer toute les surfaces de cuisson après chaque utilisation.
- Ne pas laisser votre barbecue sous la pluie ; ne pas laisser d'eau en stagnation sur les surfaces de cuisson, les tablettes ou le tiroir de graisses : risque de détérioration et/ou corrosion prématurées.
- Huiler les surfaces de cuisson en fonte pour éviter la rouille avant la 1er utilisation, après une longue période de non utilisation et avant l'hivernage de votre produit.

3. INSTALLATION

Pour plus d'informations, voir P. 18.

ÍNDICE

1.	Instrucciones de seguridad	P. 4
2.	Consejos de uso	P. 5
3.	Instalación	P. 5



No utilizar la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, en casas, tiendas, caravanas, autocaravanas, barcos. **Puede causar la muerte por intoxicación con monóxido de carbono.**

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

IMPORTANTE :

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

Por su seguridad, ATENCIÓN :

- ¡No utilizar en locales cerrados! Utilice guantes de protección.**
- ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.**
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!**
- Si el viento es fuerte, sitúe la barbacoa de forma que no se produzcan chispas.*
- No rociar la cubeta con agua fría a fin de evitar un choque térmico.*
- La barbacoa debe ser instalada sobre un soporte horizontal estable antes de su utilización.**

- g. **La barbacoa debe ser calentada y el combustible debe ser mantenido incandescente al menos 30 minutos antes de comenzar a cocinar.**
- h. **¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!**

2. CONSEJOS DE USO

Cómo encender el carbón vegetal ?

Algunos consejos :

- Ponga el carbón vegetal. Utilizar carbón de leña conforme con las normas vigentes de manera que el carbón se encuentre 2 cm (1,5 kg) por debajo de la parrilla en su posición de ajuste inferior.
- El método más fácil para encender el carbón vegetal es con los encendedores de barbacoas que se encuentran fácilmente en los comercios.
- Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
- Una vez más, le recordamos que no debe verter líquido inflamable para encender o reavivar la barbacoa.
- Por razones evidentes de seguridad, le desaconsejamos firmemente desplazar la barbacoa mientras está encendida.
- En caso de que fuera imprescindible desplazarla, hágalo con la máxima prudencia.
- MEDIO AMBIENTE : si su barbacoa está equipada con motor o sistema de aireación, nunca tire o incinere estos accesorios. Siga las normas de recogida, recuperación y reciclaje aplicables a estos productos.

Limpieza y almacenaje

Espere a que la barbacoa se haya enfriado completamente.

Por razones de higiene y de seguridad: limpie con cuidado el aparato y el conjunto de accesorios (incluido el cajón recolector de grasas) después de cada cocción con agua caliente jabonosa para eliminar todos los residuos de grasa y con un paño suave no abrasivo. Aclare, seque y engrase las superficies de fundición.

Limpieza de la parrilla/parrilla para mantener los alimentos calientes: no utilice nunca objetos ni detergentes de fregado y abrasivos. Limpie estas zonas después de cada uso con agua caliente jabonosa y un paño suave no abrasivo. Aclarar y secar.

Mantenimiento

Para conservar la barbacoa el mayor tiempo posible, le recomendamos que:

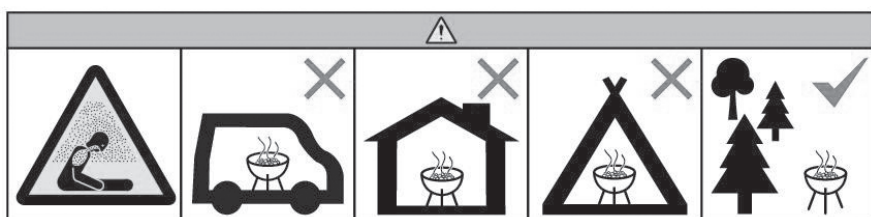
- Limpie todas las superficies de cocción después de cada uso.
- No deje la barbacoa bajo la lluvia; no deje agua estancada en las superficies de cocción, las mesillas o el cajón recolector de grasas: riesgo de deterioro y/o corrosión prematuros.
- Engrase las superficies de cocción de fundición para evitar la oxidación.

3. INSTALACIÓN

Para más información, consulte la P. 18.

ÍNDICE

1.	Instruções de segurança	P. 6
2.	Conselhos de utilização	P. 7
3.	Instalação	P. 7



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

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

IMPORTANTE :

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

Para a sua segurança, ATENÇÃO :

- Não utilizar dentro de casa! Use luvas de proteção.**
- AVISO! Não utilizar álcool nem petróleo para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas em conformidade com EN 1860-3!**
- AVISO! Manter as crianças e os animais de estimação afastados.** Todos os anos há um grande número de acidentes. As queimaduras são particularmente graves nas crianças porque, devido à sua pequena estatura, as suas faces se encontram quase sempre à altura das chamas.
- Em dias de vento forte, coloque a sua churrasqueira de maneira a que o vento não levante brasas.*
- Para sua segurança, não borrifar água fria no fogo.*
- Antes de utilizar o grelhador, coloque-o sobre um suporte horizontal estável.**

- g. **Antes de fazer o primeiro assado, aqueça o grelhador e mantenha o combustível incandescente durante um período mínimo de 30 minutos.**
- h. **AVISO! Esta churrasqueira aquece muito, não tocar enquanto estiver em uso.**

2. CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Como acender o carvão de madeira ?

Alguns conselhos :

- Introduza o carvão de madeira. Utilizar carvão de lenha de acordo com as normas vigentes, de maneira a que o carvão se encontre a uma distância de 2 cm (1,5 kg) por debaixo da grelha na sua posição de ajuste inferior.
- O método mais utilizado para acender o carvão de madeira é o de utilizar acendalhas para churrasqueira, as quais se encontram com facilidade nas lojas comerciais.
- Não cozinhar antes do combustível ter um revestimento de cinza.
- Lembramo-lhe uma vez mais que não se deve, em nenhum caso, derramar líquido inflamável para avivar ou reativar o fogo da churrasqueira.
- Por razões de segurança óbvias, não é aconselhável mover a churrasqueira uma vez que esta esteja em funcionamento.
- AMBIENTE :** Se a sua churrasqueira estiver equipada com um motor ou um insuflador, não elimine com o lixo doméstico, nem incinere os acessórios desta. Cumpra as regras de recolha, de recuperação e de reciclagem aplicáveis a este tipo de produtos.

Limpeza e arrumação

Aguarde até que o barbecue arrefeça totalmente.

Por motivos de higiene e segurança : limpe cuidadosamente o seu aparelho e todos os seus acessórios (incluindo a gaveta de recuperação de gorduras) após cada cozedura com água quente com detergente para eliminar todos os resíduos de gorduras e com a ajuda de um pano macio não abrasivo. Enxagúe, seque e lubrifique as superfícies em ferro fundido.

Limpeza da grelha/grelha de aquecimento: nunca utilizar objectos ou detergentes para esfregar e abrasivos. Limpe estas zonas após cada utilização com água quente com detergente e um pano macio não abrasivo. Enxagúe e seque.

Manutenção

Para conservar o seu barbecue o máximo de tempo possível, recomendamos que:

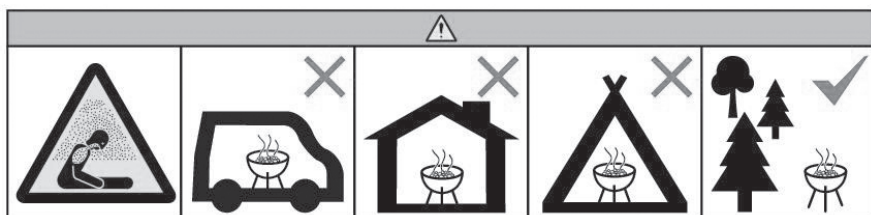
- Limpe todas as superfícies de cozedura após cada utilização.
- Não deixe seu barbecue à chuva; não deixe água estagnada nas superfícies de cozedura, prateleiras ou gaveta de gorduras: existe o risco de deterioração e/ou corrosão prematuras.
- Unte as superfícies de cozedura de ferro fundido para evitar a formação de ferrugem.

3. INSTALAÇÃO

Para mais informações, consulte a P. 18.

SPIS TREŚCI

1.	Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	Str. 8
2.	Zalecenia użycia	Str. 9
3.	Montaż	Str. 9



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

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Przy pierwszym użyciu nagrzewać grill przez 30 minut. Proces ten utwali warstwę farby i spowoduje, że zapach farby wydzielac się będzie tylko przy pierwszym użyciu.

WAŻNE :

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

Dla własnego bezpieczeństwa, UWAGA:

- Nie używać w pomieszczeniach! Nosić rękawice ochronne.**
- OSTRZEŻENIE! Nie używaj alkoholu ani benzyny do podpałki czy też podobnej podpałki! Używaj wyłącznie podpałkę zgodną z normą EN 1860-3!**
- OSTRZEŻENIE! Oddalić dzieci i zwierzęta.** *W istocie rokrocznie odnotowywanych jest wiele wypadków. Oparzenia są szczególnie poważne u dzieci, gdyż z powodu małego wzrostu twarz znajduje się prawie zawsze na wysokości paleniska.*
- W bardzo wietrzne dni, grilla należy ustawiać w taki sposób, aby wiatr nie podrywał iskier. Nigdy nie zostawiać bez nadzoru grilla z tłącym się żarem.*

- e. Rozgrzanej żeliwnej rynienki nie wolno polewać zimną wodą - wstrząs cieplny może spowodować jej pęknięcie.
- f. **Przed rozpaleniem węgla należy ustawić grilla na poziomym oraz stabilnym podłożu.**
- g. **Przed pierwszym grillowaniem, palenisko należy zahartować tzn rozpałić w nim węgle i utrzymywać je rozgrzane do białości przez co najmniej 30 minut.**
- h. **OSTRZEŻENIE! Grill ten staje się bardzo gorący, nie należy więc nim poruszać podczas operacji.**

2. ZALECENIA UŻYCIA

Jak rozpałić węgiel drzewny?

Kilka wskazówek:

- a. Na wstępie, wsypać należy węgiel drzewny. Używać węgla drzewnego zgodnego z obowiązującymi normami, i w taki sposób aby wsypany węgiel znajdował się 2 cm (1,5 kg) poniżej rusztu do pieczenia ustawionego w najniższej pozycji.
- b. Najwygodniejszym sposobem rozpalenia węgla jest użycie łatwo dostępnych na rynku i absolutnie bezpiecznych rozpałek do grilli.
- c. Nie używać do pieczenia zanim paliwo nie pokryje się popiołem.
- d. Jeszcze raz przypominamy Państwu, że absolutnie nie wolno jest wlewać do paleniska łatwopalnych płynów w celu rozpalenia czy podsycenia ognia.
- e. Mając na uwadze oczywiste względy bezpieczeństwa, stanowczo odradzamy Państwu przemieszczanie grilla w czasie gdy jest on rozpalony.
- f. **ŚRODOWISKO:** Jeśli wasz grill wyposażony jest w silniczek lub dmuchawę, nie wolno wyrzucać, ani spalać tych akcesoriów, należy postąpić zgodnie z zasadami gromadzenia, odzysku i recyklingu stosowanymi do tego typu produktów.

Czyszczenie i przechowywanie

Odczekać, aż GRILL całkowicie ostygnie.

Ze względów higienicznych i z uwagi na bezpieczeństwo: Urządzenie i wszystkie akcesoria (łącznie z szufladą na tłuszcz) należy starannie czyścić po każdym użyciu. Do czyszczenia i usuwania osadów tłuszczu używać gorącej wody z mydłem oraz miękkiej, nie ścierającej szmatki. Powierzchnie żeliwne wysuszyć i naoliwić.

Czyszczenie rusztu do pieczenia/rusztu do podgrzewania: Nigdy nie należy używać przedmiotów ścierających i szorujących lub detergentów. Części te czyścić gorącą wodą z mydłem i miękką, nie ścierającą szmatką. Wypłukać i wysuszyć.

Utrzymanie

Aby maksymalnie wydłużyć czas działania grilla, zaleca się:

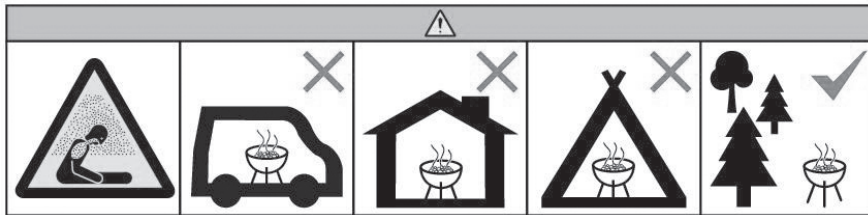
- Po każdym użyciu czyścić wszystkie powierzchnie do pieczenia.
- Nie zostawiać grilla na deszczu, nie dopuszczać do tego, aby na powierzchniach do pieczenia lub w tacach szuflady na tłuszcz stała woda: grozi to uszkodzeniem i/lub przedwczesnym skorodowaniem.
- Aby zapobiec rdzewieniu, smarować żeliwne powierzchnie do pieczenia olejem.

3. MONTAŻ

Więcej informacji, patrz Str. 18.

TARTALOM

1.	Biztonsági előírások	10. o.
2.	Használati javaslatok	11. o.
3.	Elhelyezés	11. o.



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

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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

FONTOS :

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

Biztonsága érdekében:

- Tilos zárt helyiségben használni! Használjon védőkesztyűt.**
- VIGYÁZAT! Tűzgyújtáshoz vagy -újraélesztéshez spiritusz vagy petróleum használata tilos! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtókat használjon!**
- VIGYÁZAT! A gyerekeket és az állatokat tartsa távol a tűztől!** Sajnos minden évben sok baleset történik. Az égési sérülések különösen súlyosak gyermekek esetében, mert alacsony testmagasságuk miatt arcuk majdnem mindig a tűztér magasságában van.
- Erős szélben úgy helyezze el a grillsütőt, hogy a szél ne fújja el a szikrákat.*
- A termikus sokk elkerülése érdekében öntöttvas tűztérre soha ne öntsön hideg vizet.*

- f. **A grillsütőt használat előtt vízszintes, stabil alapra kell helyezni.**
- g. **A grillsütőt az első sütés előtt legalább 30 percen keresztül elő kell melegíteni és a faszenet izzásban kell tartani.**
- h. **VIGYÁZAT! A barbecue nagyon magas hőfokra melegszik fel, működés közben tilos elmozdítani.**

2. HASZNÁLATI JAVASLATOK

A faszén meggyújtása ?

Néhány tanács:

- a. Ezután tegye bele a faszenet. Használjon a hatályos előírásoknak megfelelő faszenet, hogy a faszén 2 cm (1,5 kg)-rel legyen az alsó helyzetben lévő sütőrács alatt.
- b. A faszén meggyújtásának legegyszerűbb módja grillsütőhöz való gyújtó használata, amely könnyen beszerezhető a kereskedelemben.
- c. Ne használja a tüzet az ételkészítéshez eladdig, amíg a tüzelőanyag hamuréteg nem keletkezik.
- d. Ismét felhívjuk a figyelmét arra, hogy semmiképp nem szabad gyúlékony folyadékot használni a grillsütő begyújtásához vagy felszítéséhez.
- e. Biztonsági okokból határozottan nem tanácsoljuk, hogy működés közben áthelyezze a grillsütőt.
- f. **KÖRNYEZETVÉDELME:** ha a grillsütő motorral vagy befűvással rendelkezik. Ne dobja el és ne égesse el ezeket a tartozékokat, tartsa be az ilyen termékekre vonatkozó gyűjtési, hasznosítási és újrafeldolgozási előírásokat.

Tisztítás és tárolás

Várja meg, amíg a grillsütő teljesen lehűl.

Higiéniai és biztonsági okokból: gondosan tisztítsa meg a készüléket és minden tartozékát (a zsírfogó fiókot is beleértve) minden használat után meleg mosószeres víz és nem súroló puha rongy segítségével távolítsa el róla a zsímaradékokat. Szárítsa meg és olajozza be az öntöttvas felületeket.

A sütőrács/melegítő rács tisztítása: soha ne használjon súroló hatású eszközöket vagy tisztítószert. Ezeket a részeket meleg mosószeres vízzel és puha, nem súroló ronggyal tisztítsa. Öblítse le és szárítsa meg.

Karbantartás

A grillsütő élettartamának meghosszabbítása érdekében azt javasoljuk, hogy:

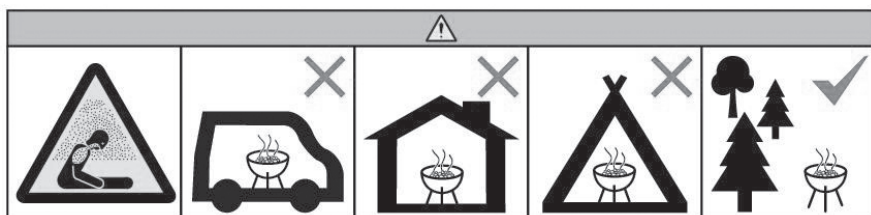
- Tisztítsa meg az összes sütőfelületet minden használat után.
- Ne hagyja a grillsütőt esőben ázni; ne hagyjon a sütési felületeken, az asztalkákon vagy a zsírfogó fiókban vizet állni: idő előtt károsodik és/vagy rozsdásodik a készülék.
- Olajozza be az öntöttvas sütési felületeket a rozsdamegelőzése érdekében.

3. ELHELYEZÉS

További információkért lásd a 18. o.

CUPRINS

1.	Instrucțiuni de siguranță	P. 12
2.	Ghid de utilizare	P. 13
3.	Instalare	P. 13



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

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

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

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

IMPORTANT :

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

Pentru siguranța dumneavoastră :

- AVERTIZARE ! Nu utilizați în încăperi închise! Purtați mănuși de protecție**
- ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3.**
- ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere. În fiecare an se înregistrează, din păcate, numeroase accidente. Arsurile sunt deosebit de grave la copii, deoarece din cauză că sunt mici de înălțime, fețele lor se găsesc aproape întotdeauna la nivelul vetrei.**
- În zilele cu vânt puternic, așezați grătarul în așa fel încât vântul să nu producă scânteii.
- Nu stropiți cuva cu apă rece pentru a evita un șoc termic.

- f. **Grătarul trebuie instalat pe un suport orizontal și stabil înainte de utilizare.**
- g. *Grătarul trebuie încălzit și combustibilul trebuie menținut incandescent timp de cel puțin 30 de minute înainte de a efectua prima prăjire.*
- h. **ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!**
- i. *După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar.*

2. GHID DE UTILIZARE

Cum să aprindem cărbunele de lemn?

Câteva recomandări:

- a. Apoi, așezați cărbunii de lemn. Utilizați cărbuni de lemn care respectă normele în vigoare, astfel încât cărbunii să fie la 2 cm (1,5 kg) sub grătarul de gătit aflat în poziția inferioară.
- b. Metoda cea mai simplă pentru a aprinde cărbunii de lemn este să utilizați aprinzătoare pentru grătar pe care le găsiți în comerț și care nu sunt deloc periculoase.
- c. Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil
- d. Vă reamintim să nu turnați niciodată lichide inflamabile pentru a aprinde sau a reactiva grătarul.
- e. Pentru motive de siguranță evidente, vă recomandăm ferm să nu deplasați grătarul atunci când acesta este în funcțiune.
- f. **MEDIU ÎNCONJURĂTOR** : Dacă grătarul dvs. este echipat cu motor sau suflantă, nu aruncați și nu incinerati aceste accesorii - respectați regulile de reciclare și casare referitoare la aceste produse.

Curățare și depozitare

Așteptați până la răcirea completă a grătarului.

Din rațiuni de igienă și siguranță: curățați cu grijă dispozitivul și toate accesoriile sale (inclusiv sertarul de scurgere a grăsimii) după fiecare utilizare, folosind apă caldă cu săpun și o cârpă moale, neabrazivă, pentru a îndepărta resturile de grăsime. Uscați și ungeți cu ulei suprafețele din fontă.

Curățarea grătarului pentru gătit/grătarului pentru încălzit: nu folosiți niciodată obiecte sau detergenți abrazivi. Curățați aceste componente cu apă caldă și săpun și o cârpă moale neabrazivă. Clătiți și uscați.

Întreținere

Pentru a extinde durata de viață a grătarului dumneavoastră, vă recomandăm:

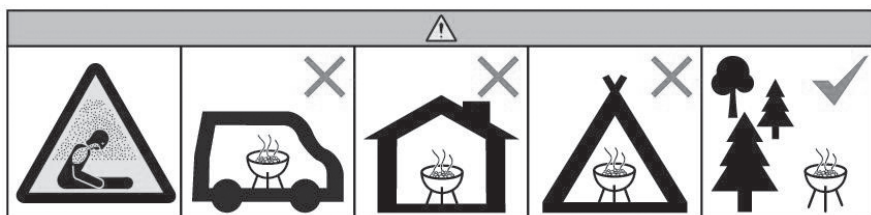
- Să curățați toate suprafețele de gătit după fiecare utilizare.
- Să nu lăsați grătarul în ploaie; să nu lăsați apa neștersă pe suprafețele de gătit, pe tăvi și sertarul de scurgere a grăsimii: risc de deteriorare și/sau de coroziune prematură.
- Să ungeți cu ulei piesele din fontă pentru a preveni formarea ruginii.

3. INSTALARE

Pentru informații suplimentare, consultați P. 18.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Инструкции по технике безопасности	Стр. 14
2.	Рекомендации по использованию	Стр. 15
3.	Установка	Стр. 15



Не пользуйтесь грилем-барбекю в ограниченных пространствах и/или жилых помещениях, таких как частные дома и квартиры, палатки, жилые прицепы, кемпинги. **Ввиду риска смертельного отравления угарным газом.**

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пользование этим мангалом требует минимального за ним наблюдения и соблюдения мер безопасности (см. рекомендации ниже).

Берегите природу, день, проведенный на природе, не должен стать причиной ее загрязнения или нанесения ей ущерба.

При первом использовании разогрейте мангал в течение получаса. Это стабилизирует краску, а неприятный запах выделится только при первом использовании мангала.

ВАЖНО:

Теперь мангал готов к использованию и будет верно вам служить.

В целях вашей безопасности, ВНИМАНИЕ:

- Запрещается использовать в закрытом помещении! При работе надевайте защитные перчатки.**
- ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать спирт или бензин для растопки или повторного розжига! Используйте только растопочные средства, отвечающие требованиям стандарта EN 1860-3!**
- ВНИМАНИЕ! Не подпускайте к барбекю детей и животных.** Каждый год приходят сообщения о большом числе несчастных случаев. Ожоги у детей особенно опасны, так как в силу их малого роста, лица почти всегда находятся на уровне жаровни.
- В ветреный день установите мангал так, чтобы ветер не раздувал искр.*

- e. *Запрещается брызгать на чугунную жаровню холодной водой во избежание термоудара.*
- f. **Перед использованием мангал следует устанавливать на устойчивую горизонтальную поверхность.**
- g. **Перед первой жаркой нагрейте мангал и поддерживайте раскаленные угли в течение не менее получаса.**
- h. **ВНИМАНИЕ! Это барбекю во время работы становится очень горячим, не передвигайте разожженное барбекю.**

2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Как разжигать древесный уголь?

Некоторые рекомендации:

- a. Затем добавьте древесный уголь. Используйте древесный уголь, отвечающий действующим стандартам, так, чтобы он находился на 2 см (1,5 кг) ниже решетки в нижнем положении.
- b. Самым простым способом розжига древесного угля является использование средства для розжига жаровен, которое имеется в продаже и которое абсолютно безопасно.
- c. Не начинайте готовить, пока угли не покроются слоем пепла.
- d. Еще раз напоминаем о категорическом запрете использования горючих жидкостей для розжига или подпитки мангала
- e. Категорически запрещается перемещать используемый мангал по соображениям безопасности
- f. **ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА:** для мангала, оборудованного мотором или поддувом. Не выбрасывать и не сжигать эти принадлежности, следуйте правилам сбора, сдачи и переработки указанных продуктов.

Очистка и хранение

Дождитесь, пока гриль полностью остынет.

Для обеспечения гигиены и безопасности: тщательно очищайте устройство и все принадлежности (включая лоток для масла) после каждого использования с помощью горячего мыльного раствора и мягкой неабразивной ткани, что позволит удалить остатки продуктов питания; затем протрите мягкой неабразивной тканью. Высушите и смажьте маслом чугунные поверхности.

Очистка решетки для приготовления/решетки для подогрева: запрещается использовать абразивные предметы или чистящие средства. Для очистки данных частей используйте горячий мыльный раствор и мягкую неабразивную ткань. Промойте водой и высушите.

Уход

Для обеспечения максимального срока службы гриля рекомендуется выполнять следующие действия.

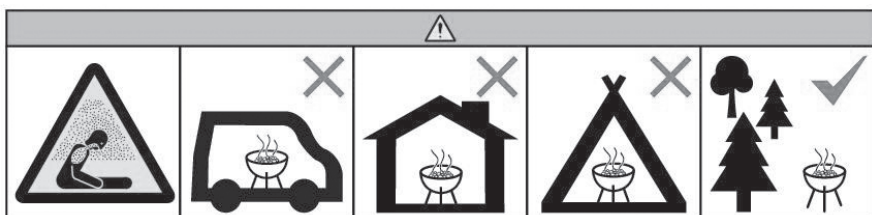
- Очищайте все варочные поверхности после каждого использования.
- Не оставляйте гриль под дождем; не позволяйте воде застаиваться на варочных поверхностях, поддонах лотка для масла: существует риск повреждения и/или преждевременной коррозии.
- Смазывайте чугунные варочные поверхности, чтобы они не ржавели.

3. УСТАНОВКА

Дополнительную информацию см. на Стр. 18.

ЗМІСТ

1.	Інструкція з техніки безпеки	Стор. 16
2.	Рекомендації по використанню	Стор. 17
3.	Установлення	Стор. 17



Забороняється використовувати барбекю у закритих та/чи житлових приміщеннях, наприклад, будинках, наметах, караванах, кемпінг-карах, суднах. **Існує ризик смерті від отруєння чадним газом.**

1. ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Використання цього барбекю потребує мінімум догляду і заходів безпеки (дивіться рекомендації нижче).

Турбуйтеся про довкілля, вільний день на свіжому повітрі не повинен призводити до руйнування або забруднення довкілля.

Перед першим використання попередньо прогрійте барбекю протягом 30 хвилин, що дозволить стабілізувати фарбу. При першому запаленні буде відчутно специфічний запах.

ВАЖЛИВО:

Ваш барбекю-гриль тепер готовий до роботи, і буде дуже корисним для вас.

УВАГА, для вашої власної безпеки:

- Не використовувати в приміщенні! Працюйте в захисних рукавицях.**
- УВАГА! Не використовуйте алкоголь або бензин для запалювання чи перезапалювання! Використовуйте лише розпалювачі, що відповідають нормі EN 1860-3!**
- УВАГА! Не підпускайте до грилю дітей, ані домашніх тварин.** Щорічно повідомляється про справді велику кількість нещасливих випадків. Особливо серйозними є опіки, що трапляються з малими дітьми, оскільки, завдяки їхньому зросту, їхні обличчя майже завжди знаходяться на рівні вогню.
- У вітряний день барбекю слід повертати, щоби вітер не спричинив іскри.
- Для забезпечення безпеки забороняється бризкати холодною водою біля чавунної жаровні.

- f. **Барбекю необхідно встановити перед використанням на міцній, рівній основі.**
- g. **Рекомендація: Барбекю необхідно розігріти і потримати паливо розпеченим до червоного жару не менше 30-ти хвилин перед першим приготуванням страв на барбекю.**
- h. **УВАГА! Цей гриль сильно нагрівається, не пересувайте його під час роботи.**

2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ

Як розпалити деревне вугілля ?

Декілька порад:

- a. Перед тим, як класти деревне вугілля у жаровню, слід вистелити її алюмінієвою фольгою. Цим ви не тільки захистите жаровню, але буде легше її чистити, а також фольга буде діяти, як тепловідбивач.
- b. Потім слід додати деревне вугілля. Використовуйте деревне вугілля, що відповідає вимогам чинних норм. Деревне вугілля повинно знаходитися на відстані 2 см (1,5 кг) під решіткою в її в найнижчій позиції.
- c. Не починайте готувати, поки вугілля не вкриється шаром попелу.
- d. Приготування страв не можна починати, поки вугілля не покриється шаром попелу.
- e. Нагадуємо ще раз, що забороняється наливати вогнебезпечну рідину на деревне вугілля для першого або повторного розпалювання барбекю.
- f. З очевидною метою безпеки переконливо радимо не переносити барбекю-гриль, коли він працює.
- g. **ДОВКІЛЛЯ:** Якщо ваш барбекю обладнаний мотором або роздувальними міхами, не викидайте і не спалюйте ці аксесуари – виконуйте вимоги норм щодо переробки відходів та утилізації, що стосуються цих виробів.

Чищення та зберігання

Зачекайте, доки гриль повністю не охолоне.

З міркувань гігієни та безпеки: ретельно очистьте прилад і всі аксесуари (зокрема лоток для жиру) після кожного використання гарячою мильною водою та м'якою неабразивною тканиною, щоб видалити жир і залишки м'якою неабразивною тканиною. Висушіть і змастіть литі залізні поверхні.

Очищення решітки для приготування їжі / решітки для розігрівання: ніколи не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби або предмети. Очистьте ці частини гарячою мильною водою та м'якою неабразивною тканиною. Промийте та висушіть.

Догляд

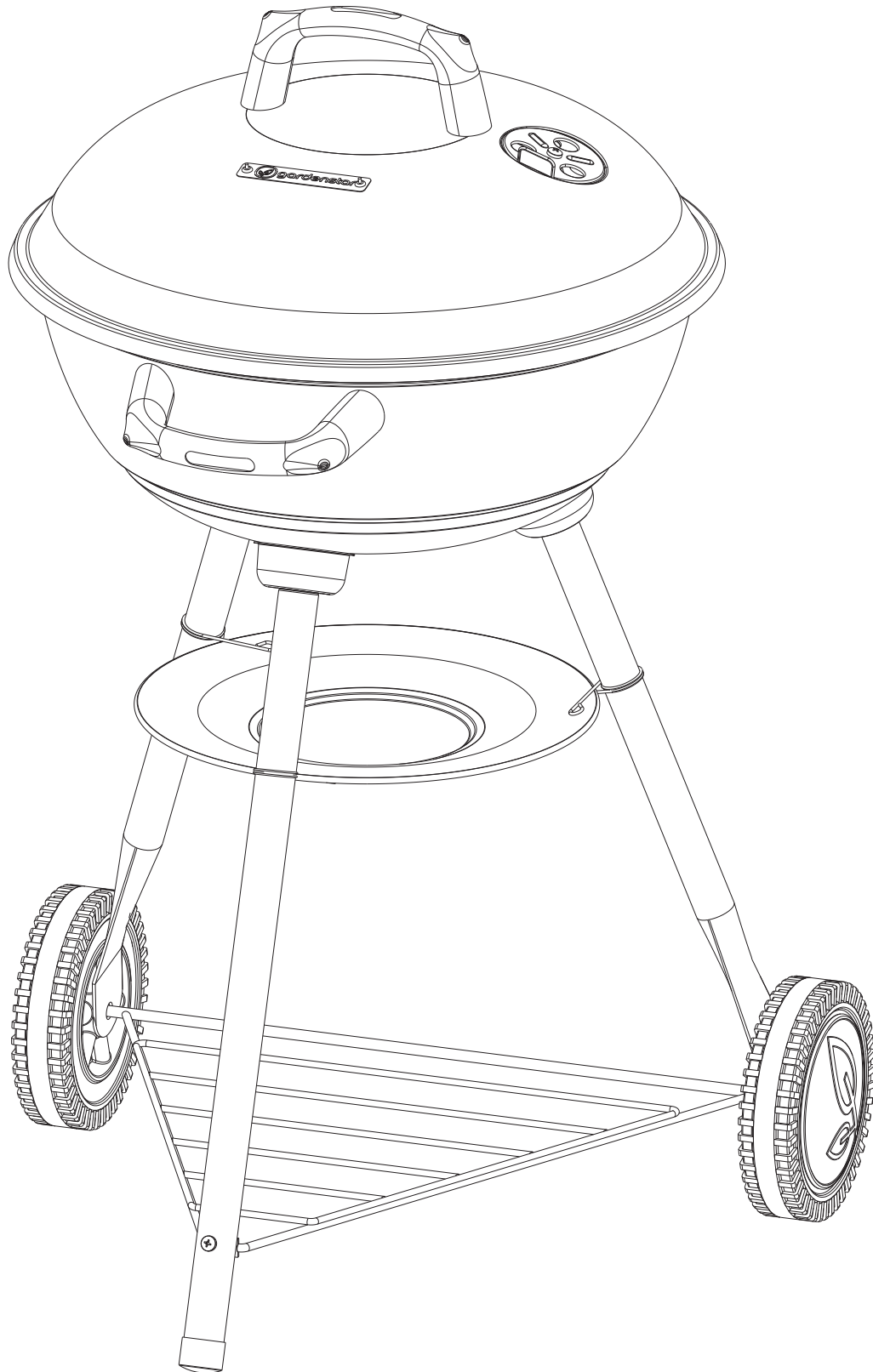
Щоб максимально продовжити строк служби вашого грилю, ми рекомендуємо вам:

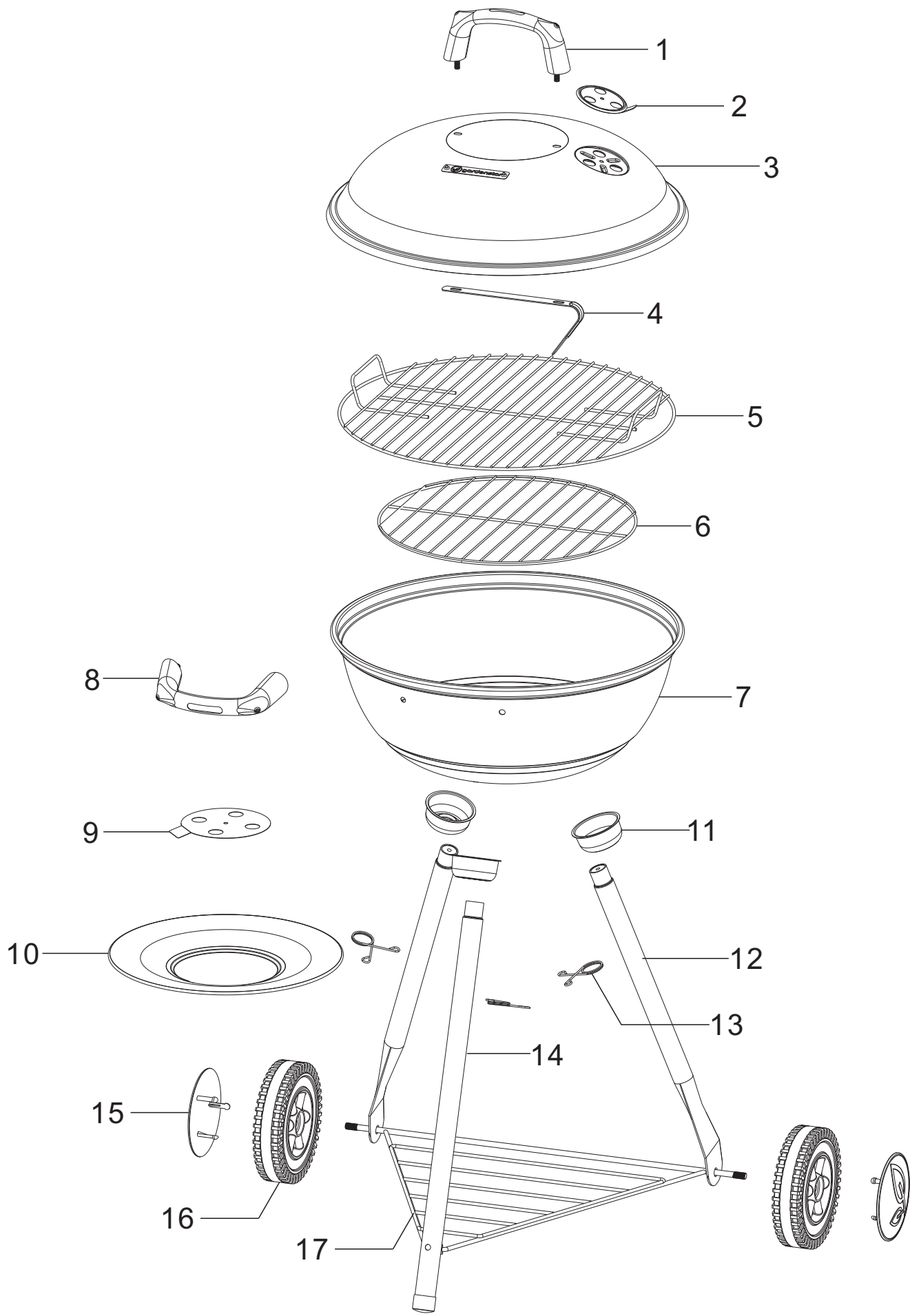
- Очищати всі поверхні для приготування їжі після кожного використання;
- Не залишати барбекю на вулиці під дощем, не дозволяйте воді застоюватися на поверхні для приготування їжі, в лотку для жиру: ризик пошкодження та / або передчасної корозії;
- Змащувати литі залізні поверхні для приготування їжі, щоб запобігти утворенню іржі.

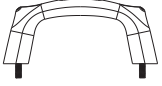






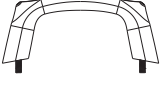



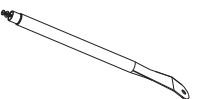

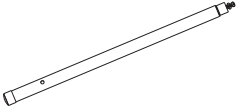

3. УСТАНОВЛЕННЯ



Докладніше див. на Стор. 18.





INSTALLATION - INSTALACIÓN - INSTALAÇÃO - MONTAŽ - ELHELYEZÉS - INSTALARE -
УСТАНОВКА - УСТАНОВЛЕННЯ

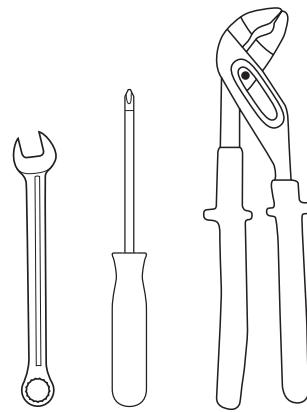




1		x1
2		x1
3		x1
4		x1
5		x1
6		x1
7		x1
8		x1
9		x1
10		x1
11		x3
12		x2
13		x3
14		x1
15		x2

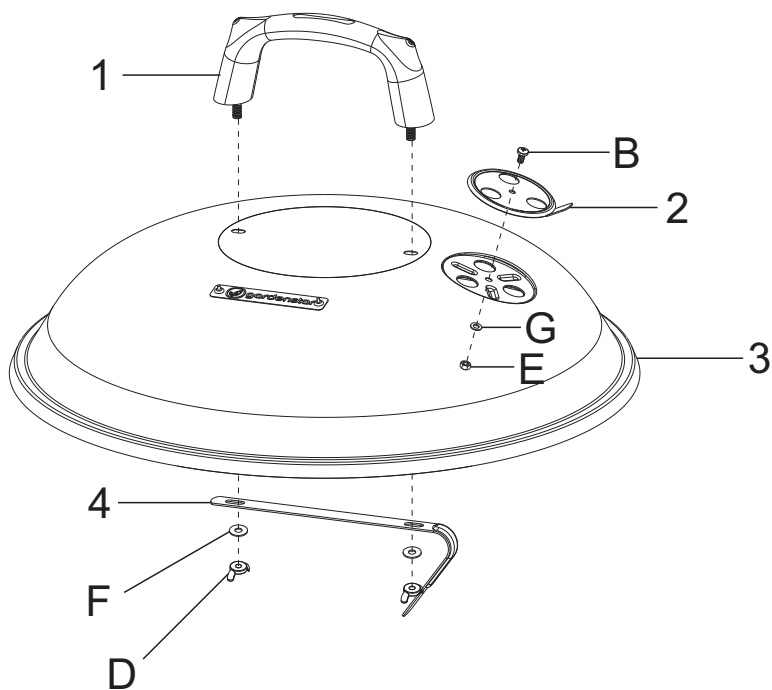
16		x2
17		x1

A	M5x35 	x1
B	M5x12 	x2
C	M8 	x2
D	M6 	x4
E	M5 	x3
F	Ø6x16 	x5
G	Ø6x12 	x2

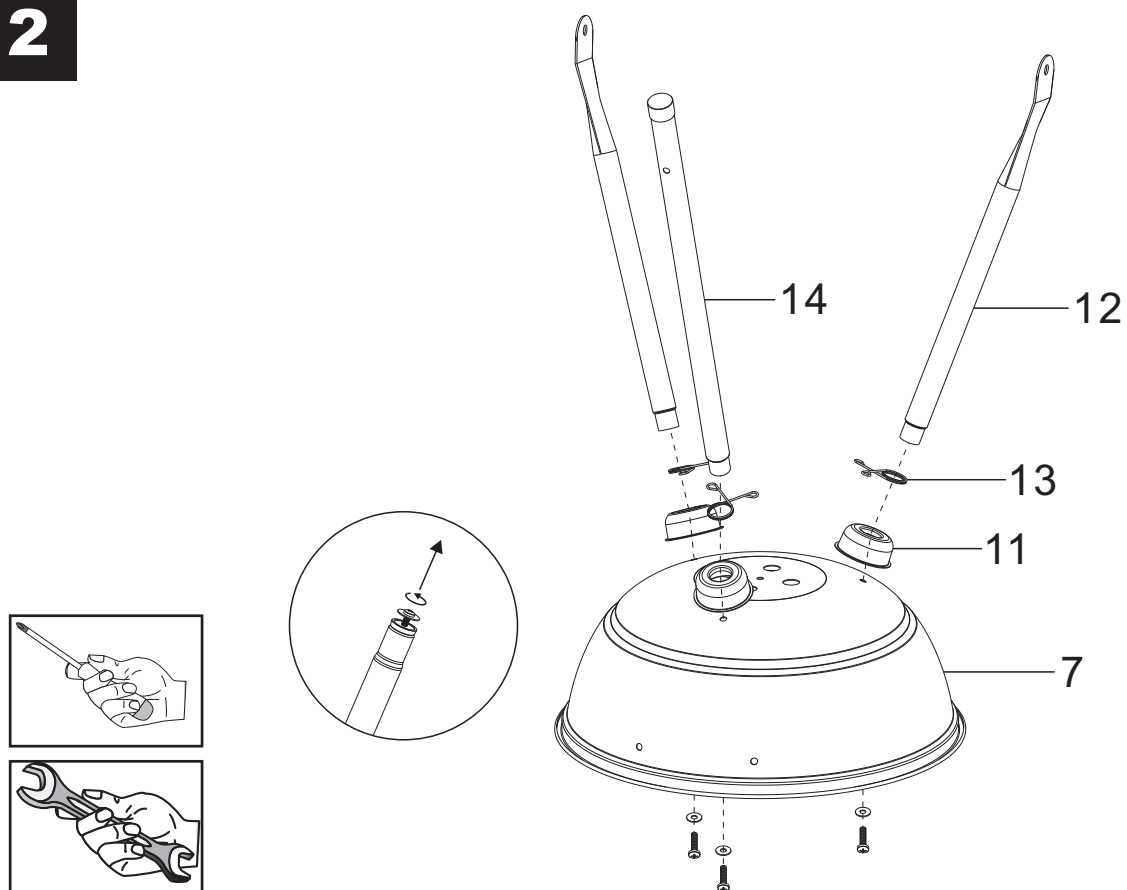


1 M5x12 M6 M5 Ø6x16 Ø6x12

x1 x2 x1 x2 x1

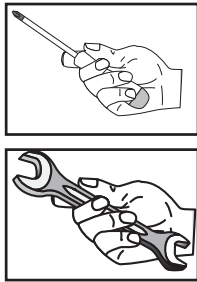
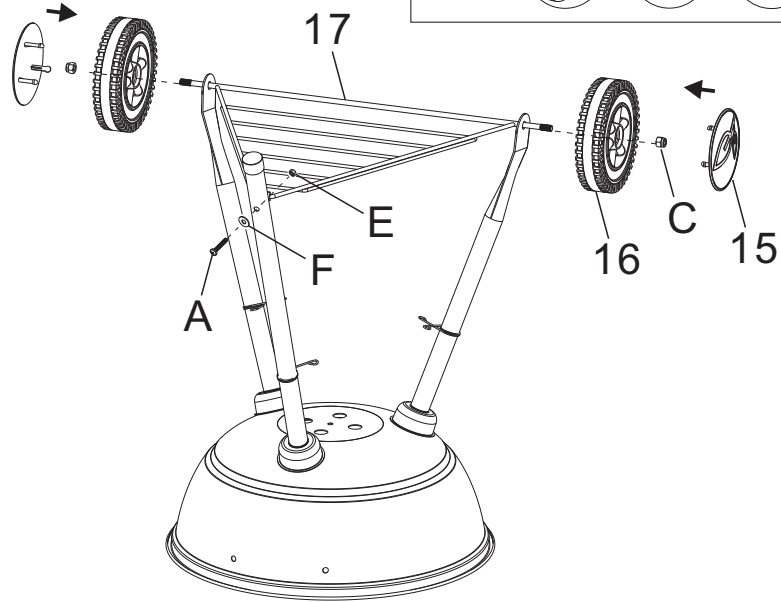
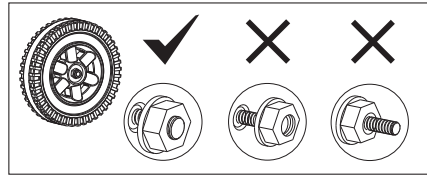


2



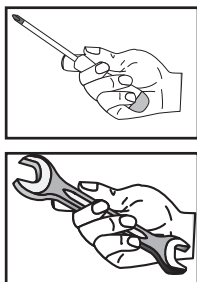
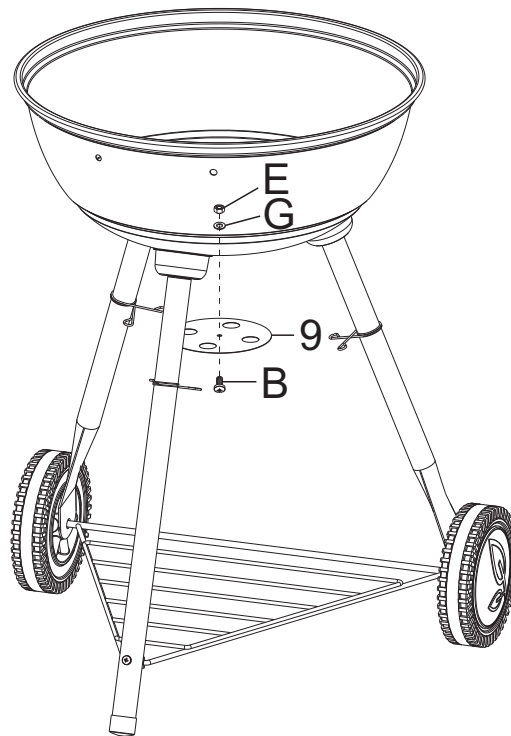
3 M5x35 M8 M5 Ø6x16

x1 x2 x1 x1




4 M5x12 M5 Ø6x12

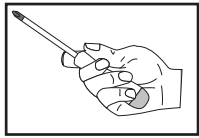
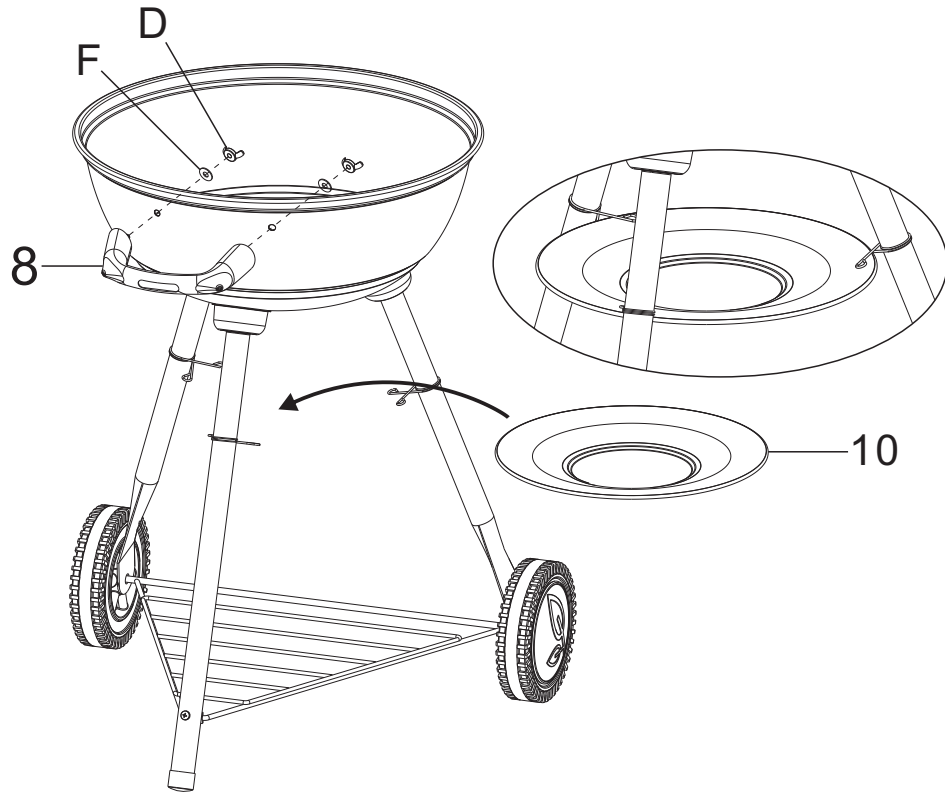
x1 x1 x1



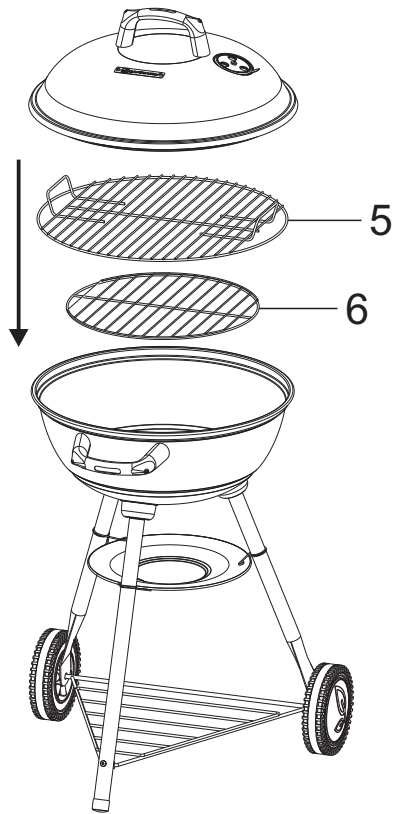
5

M6 Ø6x16

 
x2 x2



6





AUCHAN

www.auchan-retail.com/contact

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
Tel: 00 800 5922 5922
Made in China - 600154256 - KY22017D

