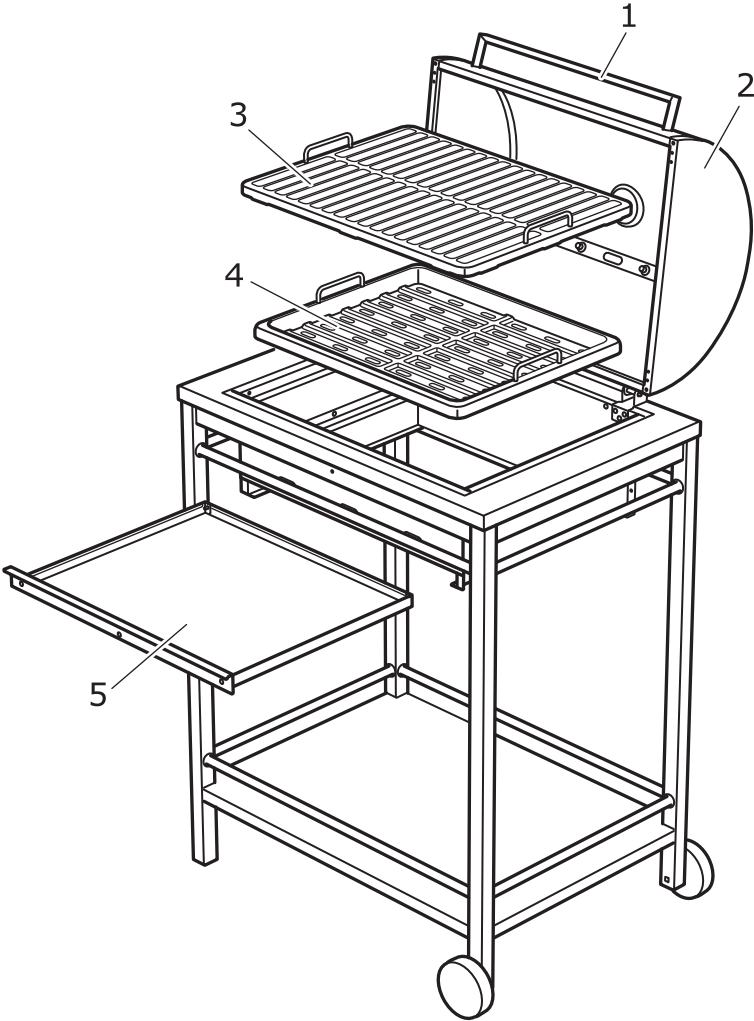


# KLASEN



Design and Quality  
IKEA of Sweden







<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>6</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>8</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>10</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>14</b>
<b>NORSK</b>	<b>16</b>
<b>SUOMI</b>	<b>18</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>20</b>
<b>ČESKY</b>	<b>22</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>24</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>26</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>28</b>
<b>POLSKI</b>	<b>30</b>
<b>LIETUVIŲ KLB</b>	<b>32</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>34</b>
<b>ROMÂNÀ</b>	<b>36</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>38</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>40</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>42</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>44</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>46</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>48</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>50</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>52</b>
<b>中文</b>	<b>54</b>
<b>繁中</b>	<b>56</b>
<b>한국어</b>	<b>58</b>
<b>日本語</b>	<b>60</b>
<b>BAHASA INDONESIA</b>	<b>62</b>
<b>BAHASA MALAYSIA</b>	<b>64</b>
<b>عربي</b>	<b>66</b>
<b>ไทย</b>	<b>68</b>

## KLASEN charcoal barbecue

**WARNING**

- ⚠ Failure to read and follow this manual and the safety warnings herein may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property. SAFETY SYMBOLS (⚠) will alert you to important SAFETY information.
- ⚠ This product is for **OUTDOOR USE ONLY**. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, veranda, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- ⚠ Only use this barbecue on a flat, level non-flammable surface or ground.
- ⚠ It is not advisable to completely fill the barbecue with charcoal.
- ⚠ Never handle hot parts with unprotected hands.
- ⚠ Do not use indoors. If used indoors, toxic fumes can build up and cause bodily injury or death.
- ⚠ Only use outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any enclosed area.
- ⚠ Ensure the barbecue is correctly assembled according to the accompanying instructions.
- ⚠ ATTENTION! This barbecue should not be used under overhead combustible construction.
- ⚠ ATTENTION! This barbecue will become very hot. Do not attempt to move it during operation.
- ⚠ WARNING! Keep children and pets away from the barbecue when in use.
- ⚠ Any modification of this barbecue may be dangerous.
- ⚠ Do not leave this barbecue unattended when in use.
- ⚠ Always follow care and maintenance instructions – and regularly maintain your barbecue.
- ⚠ When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre / 39" from flammable items or structures.
- ⚠ Do not add starter fluid or charcoal impregnated with starter fluid to warm or hot charcoal.
- ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burnt out and the barbecue is fully cooled.
- ⚠ Do not use clothing with long or loose sleeves when operating the barbecue.
- ⚠ Do not use the barbecue in high winds.

- ⚠ Open the lid while lighting and getting the barbecue started.
- ⚠ Do not touch the barbecue with your hands to check if it is hot.
- ⚠ Do not use water to control flare-ups or extinguish coals.
- ⚠ Always extinguish coals when you are finished cooking.
- ⚠ Barbecue mitts should always be used while cooking, lighting or adjusting barbecue vents and handling the barbecue.
- ⚠ Use proper barbecue tools when cooking.
- ⚠ Do not dump hot coals where they may cause a fire hazard.
- ⚠ Do not store away or cover the barbecue until the coals are extinguished and removed, and the barbecue is fully cooled.
- ⚠ This barbecue is not intended to be used in recreational vehicles or boats.
- ⚠ This barbecue should never be used as a heater.
- ⚠ CAUTION! Do not use petrol, spirit or lighter fluid for lighting or re-lighting the barbecue! Use only firelighters complying to EN 1860-3 (Europe) or to local national standards in countries outside Europe.
- ⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.
- ⚠ Do not hang any combustible materials from the handrails of this barbecue.
- ⚠ Always replace worn parts – do not use if damage is found.
- ⚠ Never overload the cooking grill with food – evenly space food over the cooking grill surface.
- ⚠ IMPORTANT – Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.

**LIST OF FEATURES**

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

1. Handle
2. Hood
3. Cooking grill
4. Charcoal tray
5. Ash tray

**USER INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

### Lighting the Barbecue

Open the hood (2).

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

Recommended max amount of charcoal 3.75kg / 8.2lbs.

Carefully apply lighting gel to the coals.

Light the coals with a long taper or match.

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

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

Do not begin to cook until the coals have a coating of grey ash.

### End of Cooking Session

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

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

### FOOD SAFETY

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

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

### CARE, MAINTENANCE AND STORAGE

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

## KLASEN Holzkohlegrill

**WARNHINWEIS**

- ⚠ Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen. Sicherheitssymbole (⚠) markieren wichtige Sicherheitsinformationen.
- ⚠ Dieses Produkt ist **AUSSCHLIESSLICH ZUM GEBRAUCH IM FREIEN** bestimmt. **NIEMALS** in Innenräumen, geschlossenen Bereichen wie Carports, Garagen, Veranden, überdachten Höfen oder sonstigen überdachten Örtlichkeiten benutzen.
- ⚠ Den Grill nur auf einem flachen, ebenen und feuerfesten Untergrund aufstellen.
- ⚠ Es wird nicht empfohlen, den Grill komplett mit Kohle zu füllen.
- ⚠ Beim Umgang mit heißen Bauteilen immer Schutz- bzw. Grillhandschuhe tragen.
- ⚠ Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden. Anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
- ⚠ Diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort verwenden. Nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten nutzen.
- ⚠ Sicherstellen, dass der Grill sachgemäß nach der Montageanleitung zusammengebaut wurde.
- ⚠ **VORSICHT!** Den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. betreiben.
- ⚠ **VORSICHT!** Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
- ⚠ **WARNUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- ⚠ Jegliche bauliche Veränderung des Grills verursacht Gefahren.
- ⚠ Den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt lassen.
- ⚠ Die Pflege- und Wartungsanweisungen immer beachten - den Grill regelmäßig warten.
- ⚠ Bei der Aufstellung des Grills einen Mindestabstand von 1 Meter zu brennbaren Gegenständen oder Gebäuden einhalten.
- ⚠ Niemals Zündflüssigkeit oder in Zündflüssigkeit getränkte Briketts auf glühende oder warme Holzkohle geben.
- ⚠ Asche nicht entfernen, bevor die Kohlen vollständig verglüht sind und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Das Tragen von Kleidung mit langen oder weiten Ärmeln beim Grillen vermeiden.
- ⚠ Den Grill nicht bei starkem Wind benutzen.
- ⚠ Zum Anzünden und Anbrennen der Holzkohle den Deckel abnehmen.
- ⚠ Niemals den Grill- oder Holzkohlerost berühren um festzustellen, ob sie grillbereit sind.
- ⚠ Zum Löschen von Flammen oder Glut niemals Wasser verwenden.
- ⚠ Kohle immer nach Abschluss des Garens löschen.
- ⚠ Beim Zubereiten von Speisen, Anzünden, Einstellen der Luftöffnungen und beim Umgang mit dem Grill immer Grillhandschuhe tragen.
- ⚠ Geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen verwenden.
- ⚠ Heiße Asche oder noch glühende Kohlen niemals entsorgen. Es besteht Brandgefahr.
- ⚠ Asche und Kohlereste erst entsorgen, wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind. Den Grill erst bewegen oder abdecken, wenn die Glut oder Asche vollständig abgekühlt und erloschen ist.
- ⚠ Dieser Grill ist nicht für die Verwendung in oder auf Booten bzw. Wohnwagen resp. Campingbussen vorgesehen.
- ⚠ Dieser Grill ist keine Heizung und darf nicht als Heizung verwendet werden.
- ⚠ **BITTE VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden des Grills niemals Benzin, Spiritus oder Feuerzeugbenzin verwenden. Nur Anzündhilfen gemäß EN 1860-3 (Europa) verwenden (in Ländern außerhalb Europas die gültigen Normen beachten).
- ⚠ Die Ansammlung von Öl- oder Fettrückständen im und auf dem Grill vermeiden - **BRANDGEFAHR**.
- ⚠ Keine Gegenstände aus brennbaren Materialien an die Griffe des Grills hängen.
- ⚠ Abgenutzte Teile ersetzen - den Grill bei Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung nicht benutzen.
- ⚠ Den Grill nicht überladen - das Grillgut gleichmäßig über die Grillfläche verteilen.
- ⚠ Wichtig - sicherstellen, dass der Grill ebenerdig steht, um den Ablauf von Fett/Öl zu ermöglichen.



## ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN

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

1. Griff
2. Haube
3. Grillrost
4. Holzkohlerost
5. Ascheschale

## GEBRAUCHSANLEITUNG

Sicherstellen, dass die WARNHINWEISE in diesem Handbuch verstanden wurden.

Kein Werkzeug mit Schleifwirkung in Verbindung mit dem Grillrost (3) benutzen, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

Vorbereitung - Vor jedem Grillen mit einem langstieligen Pinsel eine dünne Schicht Speiseöl oder Pflanzenöl auftragen, um zu verhindern, dass Nahrungsmittel am Grillrost kleben bleiben.

Hinweis: Beim ersten Grillen können sich die Lacke an der Grillaußenseite aufgrund der hohen Temperaturen verfärben. Das ist normal und sollte erwartet werden.

## Anzünden des Grills

Grillhaube (2) öffnen.

Holzkohle gleichmäßig ca. 3-4 cm hoch in den Holzkohlerost(4) schichten.

Empfohlene Höchstmenge Grillkohle ist 3,75 kg. Vorsichtig etwas Brandgel auf die Kohlen auftragen. Die Kohlen mit einem langen Span oder Streichholz anzünden.

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

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

Mit dem Grillen erst beginnen, wenn auf den Kohlen eine dünne graue Ascheschicht sichtbar ist.

## Nach dem Grillen

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

## LEBENSMITTELSICHERHEIT

Beim Grillen immer folgende Hinweise beachten:

- Vor und nach dem Hantieren mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände waschen.
- Rohes Fleisch immer von fertig zubereiteten Speisen fernhalten.
- Vor dem Grillen Grilloberfläche und -werkzeug von alten Speiseresten reinigen.
- Unterschiedliche Utensilien für rohes und fertiges Grillgut verwenden.
- Sichergehen, dass Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegrillt ist.

- Um sicherzugehen, dass Fleisch gar ist, anschneiden und nachsehen.
- Es empfiehlt sich, größere Fleisch- oder Knochenstücke vor dem Grillen vorzugaren.
- Nach dem Grillen Oberflächen und Grillutensilien stets gründlich reinigen.

## PFLEGEHINWEISE, WARTUNG UND LAGERUNG

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

## KLASEN barbecue au charbon

**AVERTISSEMENT**

- ⚠ Le non-respect des instructions de sécurité contenues dans ce manuel pourrait entraîner des dommages matériels ou corporels graves, voire mortels, un incendie ou une explosion.  
Les symboles de sécurité (⚠) attirent votre attention sur d'importantes informations relatives à la sécurité.
- ⚠ Ce produit est destiné à un **USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**. NE JAMAIS l'utiliser dans un espace clos ou semi-clos de tout type (abri pour voitures, garage, véranda, cour intérieure couverte...) ni sous aucun type de couverture ou toiture.
- ⚠ Utilisez ce barbecue uniquement sur une surface plane, horizontale et ininflammable.
- ⚠ Il est déconseillé de remplir entièrement le barbecue de charbon.
- ⚠ Portez toujours des gants de protection avant toute manipulation des parties chaudes du barbecue.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur. En effet, des fumées toxiques pourraient s'accumuler et occasionner des blessures graves voire mortelles.
- ⚠ Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur, dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle ou dans tout endroit fermé.
- ⚠ Assurez-vous que le barbecue est correctement monté, conformément aux instructions contenues dans ce manuel.
- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue ne doit pas être utilisé sous une structure en matériau combustible.
- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud lorsqu'il fonctionne. Ne cherchez jamais à le déplacer en cours d'utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT ! Enfants et animaux doivent rester à bonne distance lorsque le barbecue est en service.
- ⚠ Toute modification de ce barbecue peut être dangereuse.
- ⚠ Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- ⚠ Suivez toujours les instructions d'entretien et de nettoyage – entretenez régulièrement le barbecue.
- ⚠ Lors de l'installation, assurez-vous que le barbecue est à au moins 1 mètre / 39" de tout élément inflammable.
- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage pour embraser ou réchauffer le charbon.
- ⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consommé et que le barbecue ne soit entièrement refroidi.
- ⚠ Évitez de porter des vêtements à manches longues ou amples lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Ouvrez le couvercle pour allumer et embraser le charbon.
- ⚠ Ne touchez jamais le barbecue pour vérifier s'il est chaud.
- ⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon avec de l'eau.
- ⚠ Éteignez toujours le charbon une fois la cuisson terminée.
- ⚠ Portez toujours des gants de protection lorsque vous allumez le barbecue et que vous cuisinez, ou lorsque vous ajustez les clapets d'aération et manipulez le barbecue.
- ⚠ Utilisez des ustensiles appropriés pour cuisiner.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud à un emplacement dangereux où il pourrait provoquer un incendie.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue et ne le couvrez pas avant que le charbon ne soit complètement éteint et que vous l'ayez retiré. Le barbecue doit être complètement refroidi.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à une utilisation sur un bateau, ni sur tout type de véhicule de loisir.
- ⚠ Ce barbecue ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- ⚠ ATTENTION ! N'utilisez ni pétrole, ni alcool ni autre liquide d'allumage pour allumer ou raviver le barbecue ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 (Europe) ou conformes aux normes locales en vigueur dans les pays en dehors de l'Europe.
- ⚠ Veillez à ne pas laisser s'accumuler de la graisse, de l'huile ou des résidus alimentaires à l'intérieur ou sur le barbecue : **RISQUE D'INCENDIE**.
- ⚠ N'accrochez pas de matériaux combustibles aux poignées du barbecue.
- ⚠ Remplacez toujours les pièces usées – n'utilisez pas le barbecue s'il présente un dégât quelconque.
- ⚠ Ne surchargez jamais la grille de nourriture – répartissez régulièrement sur toute la surface.

**⚠ IMPORTANT** – Installez impérativement le barbecue sur une surface plane et horizontale pour faciliter l'évacuation des graisses.

### LISTE DES COMPOSANTS

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

1. Poignée
2. Couvercle
3. Grille de cuisson
4. Plateau à charbon
5. Plateau à cendres

### INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

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

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

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

### Pour allumer le Barbecue

Soulevez le couvercle (2).

Répartissez une couche homogène de charbon, sur 3-4 cm / 1.2 - 1.6" de profondeur, sur le plateau de charbon (4).

Quantité maximale de charbon recommandée 3,75 kg / 8.2 lb.

Appliquez soigneusement du gel d'allumage sur le charbon.

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

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

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

Ne commencez pas la cuisson avant que les braises ne soient recouvertes d'une couche de cendre grise.

### Fin de la cuisson sur barbecue

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

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

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

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

### NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

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

## KLASEN houtskoolbarbecue



### WAARSCHUWING

- ⚠ Het niet lezen en volgen van deze handleiding en de veiligheidsvoorschriften daarin kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood, brand of een explosie die schade kan veroorzaken aan eigendommen. De veiligheidssymbolen (⚠) waarschuwen je voor belangrijke veiligheidsinformatie.
- ⚠ Dit product mag **UITSLUITEND BUITENSHUIS** worden gebruikt. Gebruik het **NOOIT** in een omsloten ruimte als een carport, garage, veranda, overdekt terras of onder enige dakconstructie.
- ⚠ Gebruik de barbecue uitsluitend op een vlakke, gelijkmatige en brandveilige ondergrond.
- ⚠ Het is niet aan te bevelen de barbecue helemaal met houtskool te vullen.
- ⚠ Raak hete gedeeltes nooit met de blote handen aan.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet binnenshuis. Als deze binnenshuis wordt gebruikt, kan er giftige rook ontstaan die lichamelijk letsel of de dood kan veroorzaken.
- ⚠ Uitsluitend buitenshuis gebruiken in goed geventileerde ruimtes. Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang of een andere omsloten ruimte.
- ⚠ Verzeker je ervan dat de barbecue correct gemonteerd is volgens de meegeleverde gebruiksaanwijzing.
- ⚠ **LET OP!** Gebruik deze barbecue niet onder dakconstructies van brandbare materialen.
- ⚠ **LET OP!** Deze barbecue wordt zeer heet. Verplaats hem niet als hij in gebruik is.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Hou kinderen en dieren op afstand wanneer de barbecue wordt gebruikt.
- ⚠ Alle veranderingen aan deze barbecue kunnen gevaarlijk zijn.
- ⚠ Laat de barbecue niet zonder toezicht achter wanneer hij wordt gebruikt.
- ⚠ Volg altijd de instructies voor het onderhoud en maak de barbecue regelmatig schoon.
- ⚠ Zorg dat je de barbecue op minstens 1 meter afstand van brandbare stoffen en constructies plaatst.
- ⚠ Gebruik geen aanmaakvloeistof of houtskool geïmpregneerd met aanmaakvloeistof op reeds warme of hete houtskool.
- ⚠ Verwijder de as pas als alle houtskool volledig is opgebrand en de barbecue volledig koud is.
- ⚠ Draag geen kleding met lange of wijde mouwen als je de barbecue gebruikt.



Gebruik de barbecue niet als het hard waait.



Verwijder de deksel als je de barbecue aansteekt.



Raak de barbecue niet met de blote handen aan om te controleren of hij heet is.



Gebruik geen water om de vlammen onder controle te houden of om de houtskool te doven.



Doof de houtskool altijd wanneer je klaar bent met barbecuen.



Draag altijd ovenwanten tijdens het barbecuen, als je de barbecue aansteekt, de ventilatieroosters afstelt of de barbecue op andere wijze vastpakt.



Gebruik geschikt barbecuegerei tijdens het barbecuen.



Gooi nooit warme houtskool weg - dat kan brand veroorzaken.



Zet de barbecue pas weg en dek hem pas af als de kooltjes zijn gedooft en verwijderd, en als de barbecue volledig is afgekoeld.



Deze barbecue dient niet te worden gebruikt in een camper, caravan of boot.



Deze barbecue mag nooit worden gebruikt als verwarmingselement.



**WEES VOORZICHTIG!** Gebruik geen benzine, spiritus of aanmaakvloeistof om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik alleen barbecueaanstekers die zijn goedgekeurd volgens EN 1860-3 (Europa) of de lokale nationale standaard in landen buiten Europa.



Laat geen vet of etensresten in of op de barbecue achter – **BRANDGEVAAR**.



Hang geen brandbare materialen aan de handgrepen van de barbecue.



Vervang versleten onderdelen altijd - gebruik de barbecue niet wanneer deze kapot is.



Let het rooster niet vol voedsel - verdeel het voedsel gelijkmatig over het rooster.



**BELANGRIJK!** Zorg dat de barbecue op een vlakke ondergrond staat zodat het vet goed kan afdruipen.

### LIJST VAN ONDERDELEN

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

1. Handgreep
2. Deksels
3. Grillrooster
4. Bak voor houtskool
5. Asschaal

### GEBRUIKSIINSTRUCTIES

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

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

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

### De barbecue aansteken

Open de deksel (2).

Leg een ca. 3-4 cm dikke, gelijkmatige laag houtskool in de bak voor houtskool (4).

De aanbevolen maximumhoeveelheid houtskool is 3,75 kg.

Breng voorzichtig aanmaakgel op de houtskool aan.

Steek de houtskool aan met een gasaansteker of lucifers.

Als de vlammen doven, controleer of de kooltjes roodgloeiend worden.

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

Begin niet met barbecuen voordat de kooltjes zijn bedekt met een dunne laag grijze as.

### Na het barbecuen

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

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

### VOEDSELVEILIGHEID

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

- Was altijd je handen voor en na het hanteren van rauw vlees en voordat je gaat eten.
- Zorg dat rauw vlees niet in contact kan komen met bereid vlees en ander voedsel.
- Zorg voordat je begint met barbecuen dat de grilloppervlakken en het barbecuegerei schoon zijn en er geen oude voedselresten meer op/aan zitten.
- Gebruik niet hetzelfde barbecuegerei voor gegrild voedsel en rauw voedsel.
- Zorg ervoor dat het voedsel door en door gaar is voordat het wordt gegeten.
- Om het risico te verkleinen vlees te serveren dat niet gaar is, er even een sneetje in maken om er zeker van te zijn dat het door en door gegrild is.

- Het is aan te bevelen grotere stukken vlees of steaks voor te bakken voordat je ze op de barbecue verder afbakt.
- Maak de grilloppervlakken en het barbecuegerei na gebruik altijd schoon.

### SCHOONMAKEN, ONDERHOUD EN OPBERGEN

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

## KLASEN grill - til kul

**ADVARSEL!**

- ⚠ Hvis du ikke læser og følger anvisningerne i denne manual og de angivne sikkerhedsadvarsler, kan det medføre alvorlig personskade, død eller brand, eller en eksplosion, der kan forårsage tingskade. Sikkerhedssymboler (⚠) gør dig opmærksom på vigtige sikkerhedsanvisninger.
- ⚠ Dette produkt må **KUN BRUGES UDENDØRS**. Må **ALDRIG** bruges på eller i lukkede områder, f.eks. carport, garage, veranda, overdækket terrasse eller under nogen form for overdækning.
- ⚠ Brug kun grillen på jorden eller et fladt, vandret og ikke-brændbart underlag.
- ⚠ Fyld ikke grillen helt op med kul.
- ⚠ Rør ikke ved varme dele uden handsker.
- ⚠ Må ikke bruges indendørs. Hvis den bruges indendørs, kan der opbygges giftige dampe, der kan medføre personskade eller død.
- ⚠ Må kun bruges udendørs i et område med god ventilation. Må ikke bruges i garager, bygninger, overdækkede passager eller lukkede områder.
- ⚠ Sørg for, at grillen er korrekt samlet i henhold til den vedlagte samlevejledning.
- ⚠ **BEMÆRK!** Grillen må ikke bruges under en brændbar konstruktion.
- ⚠ **BEMÆRK!** Grillen bliver meget varm. Forsøg ikke at flytte den, mens den er i brug.
- ⚠ **ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr væk fra grillen, når den er i brug.
- ⚠ Det kan være farligt at ændre grillens konstruktion.
- ⚠ Efterlad ikke grillen uden opsyn, når den er i brug.
- ⚠ Følg altid pleje- og vedligeholdelses-anvisningerne – og vedligehold grillen jævnlige.
- ⚠ Sørg for, at grillen er placeret mindst 1 meter fra brændbare ting og bygninger.
- ⚠ Hæld ikke tændvæske og læg ikke kul overhældt med tændvæske på varme kul.
- ⚠ Fjern ikke asken, før alle kul er helt brændt ud, og grillen er helt afkølet.
- ⚠ Bær ikke tøj med lange eller løse ærmer, når du bruger grillen.
- ⚠ Brug ikke grillen, hvis det blæser kraftigt.
- ⚠ Åbn låget, når du tænder og starter grillen.
- ⚠ Berør ikke grillen med hænderne for at kontrollere, om den er varm.

- ⚠ Brug ikke vand til at kontrollere opflamning eller slukke kullene.
- ⚠ Sluk altid kullene, når du er færdig med at lave mad.
- ⚠ Brug altid grillhandsker, når du laver mad, tænder eller regulerer spjældene og håndterer grillen.
- ⚠ Brug passende grillredskaber, når du griller maden.
- ⚠ Læg ikke varme kul på steder, hvor de kan medføre brandfare.
- ⚠ Opbevar eller tildæk ikke grillen, før kullene er slukket og fjernet, og grillen er helt afkølet.
- ⚠ Grillen er ikke beregnet til brug i autocampere eller både.
- ⚠ Grillen må ikke bruges som varmeovn.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Brug ikke benzin, sprit eller lighter gas til at tænde grillen! Brug kun optænding, der overholder EN 1860-3 (Europa) eller lokale, nationale standarder i lande uden for Europa.
- ⚠ Lad ikke fedt eller madrester sidde på grillristen – **RISIKO FOR BRAND**.
- ⚠ Lad ikke brændbare materialer hænge på grillens greb.
- ⚠ Udskift altid beskadigede dele – grillen må ikke bruges, hvis den er beskadiget.
- ⚠ Læg ikke for mange madvarer på grillristen – fordel dem ensartet på grillristen.
- ⚠ **VIGTIGT** – Sørg for, at grillen står på et fladt og jævnt underlag, så fedt kan løbe fra madvarerne.

**DELE**

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

1. Håndtag
2. Låg
3. Grillrist
4. Kulbakke
5. Askebakke

**BRUGSANVISNING**

Før du fortsætter, skal du være sikker på, at du forstår alle **ADVARSLER** i denne manual. Brug aldrig skarpe køkkenredskaber på grillristens (3) overflade, da den kan blive beskadiget.

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

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

### Sådan tænder du grillen

Åbn låget (2).

Læg kul i et ensartet, 3-4 cm tykt lag på kulbakken (4).

Den største anbefalede mængde kul er 3,75 kg.

Læg optænding ved kullene.

Tænd kullene med en lang tændstik.

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

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

Brug først grillen, når kullene er dækket af grå aske.

### Når du er færdig med at lave mad

Rengør grillen med en klud, varmt vand og opvaskemiddel. Brug ikke slibende materialer. Grillen bliver ødelagt, hvis du bruger slibende rengøringsmidler eller skarpe genstande til rengøring.

### FØDEVARESIKKERHED

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

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

### PLEJE, VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING






















- Rengør grillen jævnligt efter brug og især efter længere tids opbevaring.
- Sørg for, at grillen og de enkelte dele er tilstrækkeligt afkølede før rengøring.
- Hæld ikke vand på grillen, når den er varm.
- Rør ikke ved varme dele uden handsker.
- Tildæk grillen, når den ikke er i brug. Opbevar grillen i et skur eller en garage, når den ikke er i brug, for at beskytte den mod ekstreme vejrforhold, især hvis du bor i nærheden af kystområder.
- Grillen kan blive beskadiget, hvis den udsættes
















for sollys, vand, havluft/saltvand i længere tid. (Et betræk er muligvis ikke nok til at beskytte grillen i ovennævnte situationer).

- For at forlænge grillens holdbarhed og udseende anbefaler vi stærkt, at den tildækkes, når den står udenfor, uanset om det er i kort eller lang tid, og især i vintermånederne.

## KLASEN kolagrill

### VARÚÐ

-  Ef þeim viðvörðunum sem taldar eru upp hér í leiðbeiningunum er ekki fylgt eftir, getur það leitt til alvarlegra líkamsáverka eða dauða, eða valdið eignaspjöllum vegna elds eða sprengingar. Öryggistákn () gefa til kynna mikilvægar öryggisupplýsingar.
-  Grillið MÁ AÐEINS NOTA UTANDYRA. Notist ALDREI í lokuðu rými eins og bílskýli, bílskúr, lokuðum palli, garðskýli eða undir hvers konar þaki.
-  Gætið þess að grillið standi á sléttu og óeldfimu yfirborði.
-  Ekki er ráðlegt að fylla grillið alveg með grillkolum.
-  Snertið aldrei heita hluta grillsins með berum höndum.
-  Notið ekki innandyra. Notkun innandyra getur orðið til þess að eitraðar lofttegundir safnist upp og valdi líkamstjóni eða jafnvel dauða.
-  Notið aðeins utandyra á vel loftræstu svæði. Notið ekki inni í bílskúrum, byggingum eða í öðru lokuðu rými.
-  Tryggið að grillið sé rétt sett saman samkvæmt meðfylgjandi leiðbeiningum.
-  ATHUGIÐ! Þetta grill má aldrei nota undir eldfimri yfirbyggingu.
-  ATHUGIÐ! Grillið verður mjög heitt. Reynið ekki að færa það til meðan það er í notkun.
-  VARÚÐ! Haldið börnum og gæludýrum í öruggri fjarlægð þegar grillið er í notkun.
-  Hvers kyns breytingar á grillinu geta reynst hættulegar.
-  Skiljið grillið aldrei eftir eftirlitslaust þegar það er í notkun.
-  Fylgið ávallt leiðbeiningum um þrif og umhirðu og sinnið viðhaldi reglulega.
-  Þegar grillinu er komið fyrir þarf að gæta þess að það sé í að minnsta kosti eins metra fjarlægð frá eldfimum efnum eða byggingum.
-  Bætið ekki grillvökva, eða kolum sem vætt hafa verið með grillvökva, á heit kol.
-  Fjarlægjið ekki ösku fyrr en öll kol hafa brunnið upp og grillið er orðið kalt.
-  Varist að nota fatnað með löngum og víðum ermum þegar grillað er.
-  Notið ekki grillið í miklum vindi.
-  Takið lokið af á meðan grillið er undirbúið fyrir notkun og kveikt er upp í því.

-  Snertið ekki grillið til að athuga hvort það sé orðið heitt.
-  Notið ekki vatn til að slökkva loga eða kæla niður notuð kol.
-  Látið kolin alltaf brenna upp eða slökkvið í glæðum að notkun lokinni.
-  Notið alltaf grillhanska þegar kveikt er upp, grillað og loftræsting stillt.
-  Notið viðeigandi grilláhöld við eldamennskuna.
-  Ekki má losa heit kol á stöðum þar sem þau geta skapað eldhættu.
-  Setjið grillið ekki í geymslu eða undir ábreiðu fyrr en slökknáð hefur í kolunum og þau hafa verið fjarlægð og grillið er orðið kalt.
-  Þetta grill hentar ekki til notkunar í ferðabílum eða á bátum.
-  Grillið ætti aldrei að nota sem hitara.
-  VARÚÐ! Notið ekki bensín, spritt eða kveikjaravökva til að kveikja upp í grillinu eða glæða eldinn! Notið aðeins kveikjara sem uppfylla EN 1860-3 Evrópustaðalinn eða viðeigandi staðla í löndum utan Evrópu.
-  Látið ekki feiti, fitu eða matarleifar safnast upp í eða á grillinu. ELDHÆTTA.
-  Hengið ekki hluti úr eldfimu efni á handfangið á grillinu.
-  Skiptið alltaf um skemmda hluti - notið ekki ef skemmdir finnast.
-  Gætið þess að ofhlaða ekki grillið með mat. Dreifið grillmeti jafn á grillið.
-  MIKILVÆGT - Tryggið að grillið standi á sléttu yfirborði svo feiti/fita renni úr því.

### YFIRLIT

Tölurnar vísa til númeranna á teikningu af grillinu á myndasíðunni.

1. Haldfang
2. Lok
3. Grillgrind
4. Bakki fyrir kol
5. Bakki fyrir ösku

### NOTENDALEIÐBEINGAR

Gætið þess að lesa og taka til greina varúðarskilaboðin í þessari handbók áður en lengra er haldið. Notið aldrei hrjúf áhöld á grillgrindina (3) svo hún skemmist ekki.

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



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

### Kveikt upp í grillinu

Opnið lokið (2).

Leggið jafnt lag af kolum, u.þ.b. 3-4 cm, á kolabakkann (4).

Hámarks magn kola sem mælt er með:

3,75 kg/8,2 lbs.

Bætið varlega grillvökva á kolin.

Kveikið upp í kolunum með löngum kveikjara eða langri eldspýtu.

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

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

Byrjið ekki að grilla fyrr en kolin eru hulin grárrí ósku.

### Að notkun lokinni

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

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

### MATARÖRYGGI

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

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

### UMHIRÐA, VIÐHALD OG GEYMSLA

- Þrifið grillið reglulega milli þess sem það er notað og sérstaklega eftir að það hefur staðið óhreyft lengi.
- Gætið þess að grillið og allir hlutar þess séu orðnir kaldir áður en grillið er þrifið.
- Hellið aldrei vatni yfir grillið á meðan það er enn heitt.
- Snertið aldrei heitt grill með berum höndum.
- Breiðið alltaf yfir grillið þegar það er ekki í notkun. Geymið grillið í skýli eða skúr til að vernda það gegn veðrun.

- Sólarljós, vatn og saltvatn getur allt valdið skemmdum á grillinu þínu. (Í sumum tilfellum er yfirbreiðsla ekki nóg).
- Til að lengja líftíma grillsins og halda því við, mælum við sterkega með að breitt sé yfir það ef það stendur úti í lengri tíma, sérstaklega yfir vetrartímann.

## KLASEN kullgrill



## ADVARSEL

- ⚠ Dersom du ikke leser denne bruksanvisningen og følger sikkerhetsadvarslene i den, så kan dette resultere i alvorlige skader eller død, eller i brann eller eksplosjon som gir skade på eiendom. Sikkerhetssymboler (⚠) indikerer viktig sikkerhetsinformasjon.
- ⚠ Dette produktet er KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK. Bruk det ALDRI i et avgrenset område, som en åpen garasje, garasje, veranda, terrasse med persienner, eller under noen som helst overbygning.
- ⚠ Bruk kun denne grillen på en flat, jevn ikke-brennbar overflate eller jord.
- ⚠ Det anbefales ikke å fylle grillen helt opp med kull.
- ⚠ Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.
- ⚠ Skal ikke brukes innendørs. Dersom den brukes innendørs, kan det bygge seg opp giftige avgasser som kan forårsake skade eller død.
- ⚠ Brukes kun utendørs i et godt ventilert område. Skal ikke brukes i garasje, bygning, overdrekt passasje eller noe annet innelukket område.
- ⚠ Sørg for at grillen er montert korrekt i henhold til instruksjonene som følger med.
- ⚠ MERK! Denne grillen skal ikke brukes under noen form for brennbar konstruksjon.
- ⚠ MERK! Denne grillen vil bli svært varm. Ikke forsøk å flytte den under bruk.
- ⚠ ADVARSEL! hold barn og husdyr borte fra grillen under bruk.
- ⚠ Enhver endring av denne grillen kan være farlig.
- ⚠ Ikke la denne grillen være uten tilsyn under bruk.
- ⚠ Følg alltid vedlikeholdsinstruksjonene – og vedlikehold grillen regelmessig.
- ⚠ Når du gjør grillen klar, sørg for at den har minst 1 meter avstand til brennbare gjenstander eller strukturer.
- ⚠ Ikke tilsett tennvæske eller grill tilsatt tennvæske til varm eller glødende kull.
- ⚠ Ikke fjern asken før kullet har brent helt ut, og grillen er fullstendig avkjølt.
- ⚠ Ikke bruk klær med lange eller løse ermer når du griller.
- ⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.

- ⚠ Åpne lokket når du tenner grillen og kullet gjøres klart.
- ⚠ Ikke ta på grillen for å sjekke om den er varm.
- ⚠ Ikke bruk vann for å kontrollere flammer eller slukke kull.
- ⚠ Slukk alltid kullet når du er ferdig med å grille.
- ⚠ Bruk alltid grillvotter når du griller, tenner grillen eller justerer ventileringen og håndterer grillen.
- ⚠ Bruk egnede grillredskaper når du griller.
- ⚠ Ikke dump varm kull der det kan skape brannfare.
- ⚠ Ikke sett bort eller dekk til grillen før kullet har slukket og er fjernet, og grillen er helt avkjølt.
- ⚠ Denne grillen er ikke beregnet for bruk i campingvogner, -biler eller båter.
- ⚠ Denne grillen må aldri brukes som ovn.
- ⚠ ADVARSEL! Ikke bruk bensin, sprit eller lighterbensin til å tenne grillen eller få kullet til å brenne bedre. Bruk kun lightere som overholder standarden EN 1860-3.
- ⚠ Ikke la fett, olje eller matrester bygge seg opp i eller på grillen – BRANNFARE.
- ⚠ Ikke heng brennbare materialer fra håndtakene på grillen.
- ⚠ Erstatt alltid slitte deler – ikke bruk grillen dersom den har skader.
- ⚠ Last aldri grillen for full av mat – fordel maten jevnt utover grillristen.
- ⚠ VIKTIG - Sørg for at grillen står flatt på et ikke-brennbart underlag eller jord for å hjelpe til med fettavrenning.

## LISTE OVER DELER/FUNKSJONER

Nummereringen av deler/funksjoner refererer til illustrasjonen av grillen.

1. Håndtak
2. Lokk
3. Grillrist
4. Brett til kull
5. Askeoppsamler

## BRUKERINSTRUKSJONER

Før du fortsetter, så vær sikker på at du skjønner advarslene i denne bruksanvisningen. Bruk aldri noe verktøy med slående effekt på grillristen (3) for å unngå at overflaten skades.

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

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

### Tenn grillen

Åpne lokket (2).

Plasser et jevnt lag med grillkull, ca. 3–4 cm dypt, på brettet til kull (4).

Anbefalt maksimal mengde kull: 3,75 kg.

Hell tennvæsken forsiktig på kullet.

Tenn kullet med en lang lighter eller fyrstikker.

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

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

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

### Etter grillingen

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

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

### MATSIKKERHET

Les og følg disse rådene når du griller:

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

### VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING

- Rengjør grillen regelmessig mellom hver bruk og særlig etter oppbevaring over lang tid.
- Sørg for at grillen og alle deler er tilstrekkelig avkjølt før rengjøring.
- Slå aldri vann over grillen når overflatene er varme.
- Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.
- La aldri grillen stå utildekket når den ikke er i bruk. Oppbevar grillen i et skjul eller en garasje når den ikke er i bruk, for å beskytte mot ekstremvær, spesielt om du bor i kyststrøk.

- Dersom grillen utsettes lenge for sollys, stående vann, sjøluft/saltvann kan dette gi skade på grillen. (Et trekk er ikke alltid nok til å beskytte grillen i noen av disse situasjonene).
- For å forlenge grillens levetid og bevare grillens stand, anbefaler vi sterkt at grillen tildekkes når den står utendørs over lengre tid, særlig i vinterhalvåret.

## KLASEN-hiiligrilli



## VAROITUS

- ⚠ Jos tämän oppaan turvallisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema tai omaisuutta vahingoittava tulipalo tai räjähdys.
- Turvasymbolit (⚠) ilmaisevat tärkeitä turvallisuustietoja.
- ⚠ Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. Älä KOSKAAN käytä grilliä suljetussa tilassa, kuten autokatoksessa, autotallissa, verannalla, katetulla terassilla tai muun katetun rakenteen alla.
- ⚠ Käytä tätä grilliä vain tasaisella, vaakasuoralla palamattomalla alustalla.
- ⚠ Ei ole suositeltavaa laittaa grilliä kokonaan täyteen hiiliä.
- ⚠ Älä koskaan käsittele grillin kuumia osia suojaamattomin käsin.
- ⚠ Älä käytä grilliä sisätiloissa. Sisätiloihin voi kerääntyä myrkyllisiä kaasuja, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.
- ⚠ Käytä grilliä vain ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, katoksessa tai muussa suljetussa tilassa.
- ⚠ Varmista, että grilli on koottu oikein mukana tulevien kokoamisohjeiden mukaisesti.
- ⚠ HUOMIO! Tätä grilliä ei pidä käyttää syttyvän rakenteen alla.
- ⚠ HUOMIO! Tämä grilli kuumenee voimakkaasti. Älä siirrä sitä käytön aikana.
- ⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit etäällä grillistä käytön aikana.
- ⚠ Muutosten tekeminen tähän grilliin saattaa olla vaarallista.
- ⚠ Älä jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.
- ⚠ Noudata aina grillin hoito- ja huolto-ohjeita – ja huolla grilliäsi säännöllisesti.
- ⚠ Sijoita grilli vähintään 1 metrin päähän tulenaroista esineistä ja rakenteista.
- ⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä hiiliä lämpimille tai kuumille hiilille.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja grilli on täysin jäähtynyt.
- ⚠ Älä käytä grillaamisen tai grillin sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on pitkät tai löysät hihat.
- ⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- ⚠ Avaa grillin kansi, kun sytytät grillin.

- ⚠ Älä koskaan tarkista käsin koskettamalla, onko grilli kuuma.
- ⚠ Älä käytä vettä liekkien leimahtelun hillitsemiseen tai hiilien sammuttamiseen.
- ⚠ Sammuta aina hiilet ruoanlaiton jälkeen.
- ⚠ Käytä grillikintaita aina ruoanlaiton, grillin sytyttämisen, ilmanottoaukkojen säätämisen ja kuumen grillin käsittelyn yhteydessä.
- ⚠ Käytä grillatessasi kunnollisia grillausvälineitä.
- ⚠ Älä jätä kuumia hiiliä paikkaan, jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran.
- ⚠ Älä varastoi tai peitä grilliä, ennen kuin hiilet ovat sammuneet ja poistettu grillistä ja grilli on täysin jäähtynyt.
- ⚠ Tätä grilliä ei ole tarkoitettu käytettäväksi matkailuautossa tai veneessä.
- ⚠ Tätä grilliä ei pidä koskaan käyttää lämmittimenä.
- ⚠ VAROITUS! Älä käytä bensiiniä, alkoholia tai sytytysnestettä grillin sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen! Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytyskuutioita (Eurooppa) tai paikallisten standardien mukaisia sytytyskuutioita (Euroopan ulkopuoliset maat).
- ⚠ Älä päästä rasvaa tai ruoantähteitä kertymään grillin sisään tai pinnalle – PALOVAARA.
- ⚠ Älä ripusta syttyvää materiaalia olevia esineitä grillin kahvoihin.
- ⚠ Vaihda kuluneet osat – älä käytä grilliä, jos jokin osa on viallinen.
- ⚠ Älä lastaa grilliritilää liian täyteen ruokaa – aseta ruoat tasaisesti grilliritilälle.
- ⚠ TÄRKEÄÄ – Pidä grilli aina tasaisella, vaakasuoralla alustalla rasvan poistumisen helpottamiseksi.

## OSAT

Osien numerointi vastaa grillin kuvassa näkyviä numeroita.

1. Kahva
2. Kansi
3. Grilliritilä
4. Hiiliritilä
5. Tuhkankeräysastia

## KÄYTTÖOHJEET

Ennen kuin aloitat grillin käytön, varmista, että ymmärrät kaikki tämän oppaan TURVALLISUUSOHJEET. Älä käytä naarmuttavia ruoanlaittovälineitä grilliritilällä (3) välttääksesi ritilän pinnan vahingoittumisen.

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

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

### Grillin sytyttäminen

Avaa kansi (2).

Levitä tasainen noin 3–4 cm paksu kerros grillihiiliä hiiliritilälle (4).

Suositteltu grillihiilien enimmäismäärä 3,75 kg.

Levitä hiilille huolellisesti sytytysgeeliä.

Sytytä hiilet pitkällä sytyttimellä tai tulitikutilla.

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

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

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

### Grillaamisen jälkeen

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

Hankausaineiden tai terävien esineiden käyttäminen grillin puhdistukseen vahingoittaa grilliä.

### ELINTARVIKETURVALLISUUS

Lue nämä ohjeet, ennen kuin alat valmistaa ruokaa grillilläsi:

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

### GRILLIN HOITO, HUOLTO JA VARASTOINTI

- Puhdista grilli säännöllisesti käyttöjen välillä ja erityisesti, jos grilli on ollut varastoituna pidemmän aikaa.
- Varmista ennen puhdistusta, että grilli ja sen osat ovat jäähtyneet riittävästi.
- Älä koskaan kastele grilliä vedellä sen pintojen ollessa kuumat.
- Älä koskaan käsittele kuumia osia

suojaamattomin käsin.

- Peitä grilli aina, kun se ei ole käytössä. Suojataksesi grilliä äärimmäisiltä sääolosuhteilta säilytä sitä varastossa tai autotallissa, kun se ei ole käytössä.
- Pitkä altistuminen auringonpaisteelle, seisovalle vedelle tai meri-ilmalle/merivedelle voi vahingoittaa grilliä. (Suojapeite ei ehkä riitä suojaamaan grilliä näissä olosuhteissa).
- Pidäntääksesi grillin käyttöikä ja pitääksesi sen hyvässä kunnossa suosittelemme, että peität grillin aina, kun se jää ulos, erityisesti talvella.

## KLASEN kolgrill

**VARNING**

- ⚠ Underlåtelse att läsa och följa denna manual och de säkerhetsföreskrifter som finns i den kan resultera i allvarlig kroppsskada eller död, eller brand eller explosion som orsakar skada på egendom. Säkerhetssymbolerna (⚠) uppmärksammar dig på viktig säkerhetsinformation.
- ⚠ Den här produkten ska ENBART ANVÄNDAS UTMOMHUS. Använd den ALDRIG i ett inneslutet utrymme som carport, garage, veranda, övertäckt uteplats eller under någon som helst takkonstruktion.
- ⚠ Använd grillen enbart på ett platt, jämnt och brandsäkert underlag.
- ⚠ Det är inte rekommenderat att helt fylla grillen med kol.
- ⚠ Vidrör aldrig heta partier med oskyddade händer.
- ⚠ Använd inte grillen inomhus. Om den används inomhus kan giftig rök bildas och orsaka kroppsskador eller död.
- ⚠ Använd enbart utomhus i välventilerade utrymmen. Använd den inte i garage, byggnad, övertäckt gång eller något annat inneslutet utrymme.
- ⚠ Säkerställ att grillen är korrekt monterad enligt de medföljande monteringsanvisningarna.
- ⚠ OBS! Denna grill ska inte användas under takkonstruktioner i brännbara material.
- ⚠ OBS! Den här grillen kommer att bli mycket het. Flytta den inte då den används.
- ⚠ VARNING! Håll barn och djur på avstånd när grillen används.
- ⚠ Alla förändringar av denna grill kan vara farliga.
- ⚠ Lämnna inte grillen utan uppmärksamhet när den används.
- ⚠ Följ alltid instruktioner för skötsel och underhåll – och rengör grillen med jämna mellanrum.
- ⚠ Säkerställ att du placerar grillen minst 1 meter från brännbara ämnen och konstruktioner.
- ⚠ Använd inte tändvätska, eller grillkol impregnerad med tändvätska, på redan varm eller het grillkol.
- ⚠ Ta inte bort aska förrän all grillkolen är helt utbrunnen och grillen är helt kall.
- ⚠ Bär inte kläder med långa eller vida ärmar när du använder grillen.
- ⚠ Använd inte grillen vid kraftig vind.

- ⚠ Ta bort locket när du tänder grillen.
- ⚠ Vidrör inte grillen med dina händer för att kontrollera om den är het.
- ⚠ Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen.
- ⚠ Släck alltid grillkolen när du grillat klart.
- ⚠ Använd alltid grillvantar när du grillar, tänder, justerar spjällen och på andra sätt hanterar grillen.
- ⚠ Använd lämpliga grillverktyg när du grillar.
- ⚠ Släng aldrig varm grillkol där den kan orsaka brand.
- ⚠ Ställ inte undan grillen för förvaring och täck inte över den förrän kollen är släckt och borttagen och grillen är helt kall.
- ⚠ Den här grillen ska inte användas i husbil, husvagn eller båtar.
- ⚠ Den här grillen ska aldrig användas som värmeelement.
- ⚠ VAR FÖRSIKTIG! Använd inte bensin, sprit eller tändvätska som tändmedel. Använd enbart braständare i enlighet med EN 1860-3 (Europa) eller lokala nationella standarder i länder utanför Europa.
- ⚠ Låt inte fett eller matrester bli kvar i eller på grillen – BRANDFARA.
- ⚠ Häng inga brännbara material på grillens handtag.
- ⚠ Byt alltid ut slitna delar – använd inte grillen om den är trasig.
- ⚠ Packa inte grillgallret fullt med mat - sprid ut maten jämnt över gallret.
- ⚠ VIKTIGT! Se till att grillen är placerad på ett platt, jämnt underlag för att hjälpa till med fettavrinning.

**LISTA PÅ DELAR**

Numreringen av delarna hänvisar till illustrationen av grillen på grafiksidan.

1. Handtag
2. Lock
3. Grillgaller
4. Tråg för grillkol
5. Askuppsamlare

**ANVÄNDARINSTRUKTIONER**

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

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

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

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

### Tända grillen

Öppna locket (2).

Lägg ett cirka 3-4 cm djupt och jämnt lager av grillkol på tråget för grillkol (4).

Rekommenderad maxmängd grillkol är 3,75 kg.

Applicera försiktigt tändgelé på kolen.

Tänd kolen med en braständare eller tändstickor.

När flammorna lägger sig, kontrollera att kolen börjar rödglödgas.

Det är rekommenderat att kolen får rödglödgas i minst 30-40 minuter innan grillning.

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

### Efter grillning

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

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

### MATSÄKERHET

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

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

### SKÖTSEL, UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

- Rengör alltid din grill mellan användningstillfällena och särskilt är den förvarats under längre tid.
- Se till att grillen och dess delar är tillräckligt

kalla innan du rengör dem.

- Slå aldrig vatten över grillen när ytorna är heta.
- Hantera aldrig heta delar med oskyddade händer.
- Lämna inte din grill övertäckt när du inte använder den. Förvara grillen i ett skjul eller garage när du inte använder den för att skydda den mot effekterna av extrema väderförhållanden, särskilt om du bor nära ett kustområde.
- Om din grill utsätts för solsken, stående vatten, havsluft och/eller saltvatten under en längre tid kan den skadas. (Ett överdrag är inte alltid tillräckligt skydd i dessa situationer.)
- För att förlänga livstiden och behålla skicket på din grill rekommenderar vi starkt att du täcker över den om den står utomhus under en längre tid, särskilt under vintermånaderna.

**KLASEN gril na dřevěné uhlí**



**VAROVÁNÍ**

- ⚠ Pokud si nepřčtete tuto příručku včetně bezpečnostních varování a nebudete podle nich postupovat, vystavujete se nebezpečí vážného zranění nebo smrti, případně nebezpečí ohně či exploze, které mohou vést k poškození majetku. Bezpečnostní symboly (⚠) vás upozorní na důležité bezpečnostní informace.
- ⚠ Tento výrobek JE URČEN VÝHRADNĚ K VENKOVNÍMU POUŽITÍ. NIKDY jej nepoužívejte v uzavřených prostorách jako jsou garáže, kryté verandy a patia, přístřešky či nejrůznější stříšky.
- ⚠ Gril musí stát na rovině a na nehořlavém povrchu.
- ⚠ Do grilu dávejte jen doporučené množství dřevěného uhlí, nikdy by neměl být zcela naplněný.
- ⚠ Pro manipulaci s rozpálenými částmi použijte chňapky.
- ⚠ Gril nepoužívejte ve vnitřních prostorách, kde by mohlo dojít k hromadění toxických zplodin a k následnému zranění nebo dokonce smrti.
- ⚠ Gril používejte pouze ve venkovních, dobře větráných prostorách. Nepoužívejte ho v garážích, budovách či jiných uzavřených prostorách.
- ⚠ Před použitím se ujistěte, že gril je správně smontován v souladu s návodem k montáži.
- ⚠ POZOR! Tento gril byste neměli používat pod hořlavými konstrukcemi.
- ⚠ POZOR! Při grilování se gril rozpálí na vysokou teplotu, proto ho během grilování nikdy nepřemísťujte.
- ⚠ VAROVÁNÍ! K zapálenému grilu by neměly mít přístup děti a domácí zvířata.
- ⚠ Jakékoliv úprava tohoto grilu by mohla být nebezpečná.
- ⚠ Nikdy nenechávejte gril při grilování bez dozoru.
- ⚠ Dbejte na pravidelnou údržbu grilu a vždy postupujte podle návodu na údržbu.
- ⚠ Ujistěte se, že máte gril umístěn minimálně 1 metr od hořlavých materiálů či staveb.
- ⚠ Nepřidávejte tekutý podpalovač nebo dřevěné uhlí napuštěné tímto podpalovačem k uhlí, které je již rozžhavené nebo teplé.
- ⚠ Popel odstraňujte až poté, co všechno uhlí shoří a gril je zcela vychladlý.
- ⚠ Při obsluze grilu nenoste oblečení s dlouhými nebo volnými rukávy.
- ⚠ Nepoužívejte gril za velkého větru.



Gril zapalujte a rozehrívajte s otevřeným poklopem.



Chcete-li si zkontrolovat, zda je gril horký, nedotýkejte se ho holými rukama.



K hašení hořícího nebo žhavého uhlí nepoužívejte vodu.



Po grilování nikdy nezapomeňte uhlíky uhasit.



Při grilování, zapalování, nastavování ventilace a jakékoliv další manipulaci s grilem vždy použijte vhodné chňapky.



Při grilování používejte vhodné grilovací náčiní.



Nevyhazujte horké uhlíky do míst, kde mohou způsobit požár.



Gril ukládejte a přikrývejte až ve chvíli, kdy jsou uhlíky uhašené a uklizené a celý gril je zcela vychladlý.



Tento gril není určen pro užívání v rekreačních vozidlech nebo lodích.



Tento gril není určen k využití jako topidlo.



**POZOR!** K zapálení grilu nikdy nepoužívejte benzín, líh nebo alkohol, ale pouze zapalovací zařízení a přípravky, které splňují normu EN 1860-3 nebo místní normy v zemích mimo Evropu.



Nenechávejte na grilu usazovat mastnotu, tuk nebo zbytky jídla – HROZÍ NEBEZPEČÍ OHNĚ.



Na úchytky grilu nevěste žádné hořlavé materiály.



Opotřebené díly vždy vyměňte, s poškozenými díly gril nepoužívejte.



Na gril nepokládejte nadměrné množství jídla, veškeré potraviny by měly být na roštu rovnoměrně rozloženy.



**DŮLEŽITÉ** – Gril by měl vždy stát na rovině, aby mohl tuk/mastnota dobře stékat.

**SEZNAM DÍLŮ**

Číslování jednotlivých dílů odpovídá ilustraci grilu na grafické stránce.

1. Úchytky
2. Poklop
3. Grilovací rošt
4. Mřížka na dřevěné uhlí
5. Popelník

**POKYNY PRO UŽIVATELE**

Než začnete gril používat, ujistěte se, že rozumíte všem VAROVÁNÍM uvedeným v tomto manuálu. Grilovací rošt (3) by neměl přijít do styku s takovým kuchyňským náčiním, které by mohlo povrch roštu poničit (ostré hrany apod.).



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

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

### **Jak zapálit gril**

Sejměte poklop (2).

Na mřížku (4) nasype dřevěné uhlí. Vrstva by neměla být vyšší než 3-4 cm.

Doporučené maximální množství dřevěného uhlí: 3.75kg

Uhlí opatrně polijte tekutým zapalovačem.

Zapalte krbovou sirkou nebo dlouhou třískou.

Jakmile přestane uhlí hořet, zkontrolujte, zda začíná správně žhnout (zářít červeně).

Odborníci doporučují, že uhlí by mělo být rozžhavené nejméně 30-40 minut před tím, než začneme grilovat.

Grilovat začínějte až ve chvíli, kdy se na uhlí začne tvořit vrstva šedého popela.

### **Údržba po grilování**

Po grilování gril vyčistěte hadříkem namočeným ve vlhké vodě s přípravkem na mytí nádobí.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

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

### **ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST POTRAVIN**

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

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

### **ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ**

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

KLASEN barbacoa de carbón



**ADVERTENCIA**

- ⚠ No seguir estos avisos de advertencia puede provocar daños personales graves o incluso la muerte, así como un incendio o explosión con los consiguientes daños materiales. Los símbolos de seguridad (⚠) le alertarán de información de seguridad importante.
- ⚠ Utilice esta barbacoa SOLO AL AIRE LIBRE. NUNCA la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ Mantenga la barbacoa en una superficie estable y plana en todo momento.
- ⚠ No es aconsejable llenar de carbón la barbacoa completamente.
- ⚠ Nunca manipules las partes calientes con las manos desprotegidas.
- ⚠ Si se utiliza en el interior, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o incluso la muerte. Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ Comprueba que la barbacoa está correctamente montada siguiendo las instrucciones que se incluyen.
- ⚠ ATENCIÓN: No utilices esta barbacoa bajo ninguna estructura elevada inflamable.
- ⚠ ATENCIÓN: Esta barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas: no la muevas cuando esté funcionando.
- ⚠ ADVERTENCIA: Mantén alejados a niños y mascotas cuando esté funcionando.
- ⚠ Cualquier modificación de la barbacoa puede ser peligrosa.
- ⚠ No dejes la barbacoa sin vigilancia cuando esté en uso.
- ⚠ Limpia la barbacoa y realiza tareas de mantenimiento con regularidad de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento.
- ⚠ No utilices esta barbacoa a menos de metro/ 39" y medio de distancia de cualquier material o estructura inflamable.
- ⚠ No utilices gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón.
- ⚠ No quites la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.
- ⚠ Evita llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando enciendas o uses la barbacoa.
- ⚠ No utilices la barbacoa en zonas con mucho viento.
- ⚠ Quita la tapa de la barbacoa mientras la enciendes y empiece a quemarse el carbón.
- ⚠ No toques la barbacoa con las manos para comprobar si está caliente.
- ⚠ No utilices agua para controlar llamaradas o apagar el carbón.
- ⚠ Apaga siempre el carbón cuando termines de cocinar.
- ⚠ Lleva siempre puestas manoplas específicas para barbacoas al cocinar, encenderla, o regular las rejillas de ventilación o moverla.
- ⚠ Utiliza utensilios apropiados para barbacoas.
- ⚠ No tires nunca trozos de carbón calientes donde puedan constituir un peligro de incendio.
- ⚠ No guardes ni cubras la barbacoa hasta que los trozos de carbón estén totalmente apagados y la barbacoa se haya enfriado.
- ⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para ser utilizada en embarcaciones o vehículos recreativos.
- ⚠ Esta barbacoa no debe ser utilizada como calentador.
- ⚠ ¡PRECAUCIÓN! No utilices alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa. Utiliza únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3 (Europa) o con las normas nacionales en vigor en países fuera de Europa.
- ⚠ No permitas que se acumule grasa o restos de alimentos en o sobre la barbacoa: RIESGO DE INCENDIO.
- ⚠ No enganches materiales combustibles en la barandilla de la barbacoa.
- ⚠ Reemplaza siempre las partes dañadas. No las utilices si han sufrido daños.
- ⚠ No sobrecargues de alimentos la rejilla de cocción. Colócalos de forma espaciada sobre la misma.
- ⚠ IMPORTANTE: comprueba que la barbacoa está situada en una superficie estable y plana para evitar que caiga la grasa.

### LISTA DE COMPONENTES

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

1. Asa
2. Tapa
3. Rejilla de cocción
4. Bandeja para el carbón
5. Bandeja para las cenizas

### INSTRUCCIONES DE USO

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

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

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

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

### Encender la barbacoa

Quita la tapa (2).

En la bandeja para el carbón (4) coloca una capa uniforme de carbón de unos 3-4 cm/ 1.2 - 1.6".

Cantidad máxima de carbón recomendada: 3,75 kg.

Introduce con cuidado en el carbón pastillas de encendido.

Prende la barbacoa con una cerilla o encendedor largos.

Una vez que el tamaño de las llamas se reduzca, comprueba que el carbón comienza a enrojecer. Es recomendable mantener las ascuas de color rojo durante 30-40 minutos antes de empezar a cocinar. No empieces a cocinar hasta que el carbón tenga una fina capa gris.

### Después de cocinar

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

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

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sigue atentamente estos consejos para cocinar en la barbacoa:

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

### CUIDADO, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

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

## KLASEN barbecue a carbone



## AVVERTENZE

- ⚠ Leggi queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Il mancato rispetto di queste istruzioni e delle norme di sicurezza può causare lesioni personali gravi o mortali e provocare incendi o esplosioni, con conseguenti danni alle proprietà. I simboli di sicurezza (⚠) richiamano l'attenzione su importanti informazioni riguardanti la sicurezza.
- ⚠ Questo prodotto è destinato **ESCLUSIVAMENTE ALL'USO IN AMBIENTI ESTERNI**. Non utilizzarlo MAI in spazi chiusi o coperti, come box, verande e terrazze coperte, né sotto tettoie, gazebo o strutture analoghe.
- ⚠ Posiziona sempre il barbecue su un terreno in piano, su una superficie non infiammabile.
- ⚠ Ti consigliamo di non riempire completamente il barbecue con il carbone.
- ⚠ Non toccare mai le parti calde del barbecue a mani nude.
- ⚠ Non usare il prodotto in ambienti chiusi. Potrebbe sviluppare fumi tossici, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali.
- ⚠ Utilizza il barbecue solo all'esterno, in un luogo ben ventilato. Non utilizzarlo in garage, edifici, portici o altri luoghi chiusi.
- ⚠ Assicurati che il barbecue sia montato correttamente, secondo le istruzioni di montaggio fornite con il prodotto.
- ⚠ **AVVERTENZE:** Non utilizzare il barbecue sotto una struttura realizzata con materiali combustibili.
- ⚠ **AVVERTENZE:** Questo barbecue può raggiungere temperature molto elevate: non spostarlo durante il funzionamento.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Tieni i bambini e gli animali a distanza quando utilizzi il barbecue.
- ⚠ Qualunque modifica apportata a questo barbecue potrebbe essere pericolosa.
- ⚠ Non lasciare il barbecue incustodito durante l'utilizzo.
- ⚠ Pulisci il barbecue ed effettua la manutenzione a intervalli regolari, seguendo le relative istruzioni.
- ⚠ Assicurati che ci sia una distanza minima di 1 metro tra il barbecue ed eventuali materiali combustibili.
- ⚠ Non aggiungere liquidi accendifuoco o carbone imbevuto di tali liquidi al carbone caldo o rovente.
- ⚠ Prima di rimuovere le ceneri, aspetta che il carbone sia completamente bruciato e spento e che il barbecue si sia raffreddato.
- ⚠ Durante l'utilizzo del barbecue non indossare abiti con maniche lunghe o larghe, che possono impigliarsi.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.
- ⚠ Apri il coperchio del barbecue per accenderlo e iniziare a utilizzarlo.
- ⚠ Non toccare mai il barbecue con le mani per verificarne la temperatura.
- ⚠ Non utilizzare acqua per controllare le fiammate o spegnere il carbone.
- ⚠ Spegni sempre le braci una volta terminata la cottura.
- ⚠ Durante la cottura, l'accensione e la regolazione delle prese d'aria utilizza sempre guanti per barbecue.
- ⚠ Usa gli utensili per barbecue appropriati quando cucini.
- ⚠ Non gettare le braci roventi in punti dove potrebbero causare incendi.
- ⚠ Prima di riporre o ricoprire il barbecue assicurati che le braci siano spente e che il barbecue si sia completamente raffreddato.
- ⚠ Questo barbecue non deve essere utilizzato in imbarcazioni o veicoli a uso ricreativo.
- ⚠ Il barbecue non deve mai essere utilizzato come stufa.
- ⚠ **AVVERTENZE!** Non usare alcool, benzina o liquidi simili per accendere o riaccendere il barbecue. Utilizza esclusivamente esche per il fuoco conformi alla norma europea EN 1860-3, o agli standard nazionali locali nei paesi al di fuori dell'Europa.
- ⚠ Evita l'accumulo di grasso e di residui di cibo all'interno o sopra il barbecue: **RISCHIO DI INCENDIO**.
- ⚠ Non appendere alcun materiale combustibile alle maniglie di questo barbecue.
- ⚠ Sostituisci sempre le parti usurate. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.
- ⚠ Non mettere quantità eccessive di cibo sulla griglia di cottura, ma distribuisci gli alimenti uniformemente sulla superficie.
- ⚠ **N.B.:** Assicurati che il barbecue sia posizionato su un terreno in piano, per favorire la fuoriuscita del grasso.

### ELENCO DEI COMPONENTI

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

1. Maniglia
2. Coperchio
3. Griglia di cottura
4. Vaschetta per carbone
5. Vaschetta raccogli cenere

### ISTRUZIONI PER L'USO

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

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

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

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

### Accensione del barbecue

Solleva il coperchio (2).

Metti uno strato uniforme di carbone di circa 3-4 cm di spessore nella vaschetta per carbone (4).

La quantità massima di carbone consigliata è 3,75 kg/8,2 lbs.

Applica attentamente il gel per l'accensione sul carbone.

Accendi i carboni con un fiammifero lungo.

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

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

Non cominciare a cucinare finché non si sarà formato uno strato di cenere grigia sui carboni.

### Dopo aver cucinato

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

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

### CONSIGLI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Leggi e segui questi consigli per cucinare con il barbecue:

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

### PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

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

## KLASEN faszenes grillsütő



## FIGYELMEZTETÉS

- ⚠ Ha nem követed ezeket az útmutatásokat és biztonsági figyelmeztetéseket, komoly balesethez vagy halálhoz vezethet, illetve tűz vagy robbanás következhet be, mely anyagi károkat okozhat. A (⚠) biztonsági jellel jelölt részek fontos biztonsági információra hívják fel a figyelmet.
- ⚠ Ez a termék CSAK KÜLTÁREN SZABAD HASZNÁLNI! SOHA ne használd zárt helyiségben, pl. fedett parkolóban, garázsban, verandán, fedett belső udvaron, vagy bármely más fedett területen.
- ⚠ Ezt a grillkészüléket sima, egyenletes, nem gyúlékony talajon vagy földön használd.
- ⚠ Nem javasoljuk, hogy teljesen megtöltsd a grillt faszénnel.
- ⚠ Mindig használd védőeszközt, ha a forró részeket megfogod.
- ⚠ Ne használd beltéren. Beltéri használatkor mérgező gázok keletkeznek, és sérülést, akár halált okozhatnak.
- ⚠ Csak kültéren és jól szellőző területen használd. Ne használd garázsban, épület belsejében, átjárókban vagy bármely zárt területen.
- ⚠ Győződj meg róla, hogy a grill a mellékelt útmutatónak megfelelően van összeszerelve.
- ⚠ FIGYELEM! Ezt a grillsütőt nem szabad gyúlékony olyan helyen használni, ahol a sütő felett gyúlékony anyag van.
- ⚠ FIGYELEM! Ez a grillsütő nagyon átforrósodik. Működés közben ne mozdítsd meg.
- ⚠ FIGYELEM! Tartsd távol a gyerekeket és a háziállatokat a működő grillsütőtől!
- ⚠ A grillsütőn bármilyen változtatás veszélyes lehet.
- ⚠ Használat közben ne hagyj a grillsütőt felügyelet nélkül.
- ⚠ Mindig tartsd be a kezelési és a karbantartási utasításokat, és rendszeresen tartsd karban a készüléket.
- ⚠ Amikor használat előtt elhelyezed, gondoskodj róla, hogy bármilyen gyúlékony anyagtól vagy tárgytól minimum 1 méter távolságra legyen.
- ⚠ Soha ne önts gyújtó folyadékot vagy gyújtó folyadékkal átitatott szenet a meleg vagy forró faszénhez.
- ⚠ Ne távolítsd el a hamut addig, míg az össze faszén teljesen el nem égett és a grillsütő teljesen le nem hűlt.
- ⚠ A grillsütő használata közben ne viselj hosszú ujjú vagy bő ujjú ruházatot.



Ne használd a készüléket erős szélben.



A meggyújtáskor és a készülék beindításakor emeld fel a fedelét.



Ne érintsd meg kézzel a készüléket, mikor ellenőrizni akarod, hogy forró-e.



Ne használd vizet a felcsapó lángok kioltására vagy a szén lehűtésére.



Mindig oltsd el a parazsat, amikor végeztél a sütéssel.



Sütés, begyújtás, vagy a szellőző beállítása és a készülék igazítása közben mindig használd grillező kesztyűt.



Sütéskor csak a megfelelő eszközöket használd.



A forró szenet ne öntsd olyan helyre, ahol tűz keletkezhet.



Ne tedd el vagy fedd be a készüléket mindaddig, míg a faszén el nem oltottad és el nem távolítottad, és a készülék teljesen le nem hűlt.



Ezt a készüléket nem szabad lakójárműveken vagy hajókon használni.



Ezt a készüléket soha nem szabad fűtőtestként használni.



FIGYELEM! Ne használd benzint, alkoholt vagy gyújtó folyadékot a grillsütő begyújtására vagy újra gyújtására! Csak az EN 1860-3-as szabványnak megfelelő tüzgyújtó anyagot használd!.



Ne hagyj, hogy zsiradék, vagy ételmaradék gyűljön össze a grillkészülékben vagy grillkészüléken, mert TÜZVESZÉLYES.



Ne akassz semmilyen gyúlékony anyagot a készülék fogóira.



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



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



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

## TARTOZÉKOK

A termék tartozékai megszámozva a grillsütő ábrázoló rajzosa oldalon található.

1. Fogantyú
2. Fedél
3. Grillsütő
4. Faszéntartó tálca
5. Hamutálca

### HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

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

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

#### A grill begyújtása

Nyisd ki a fedelet (2).

Helyezz szénen a faszéntartó tálcára (4) 3-4 cm vastagon.

Az ajánlott legnagyobb faszén mennyiség 3,75kg / 8,2 lbs.

Óvatosan tegyél tüzgújtó gélt a szénre.

Gyújtsd meg a szénen összesodort, égő újságpapírral vagy gyufával.

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

A szénen ajánlott 30-40 percig izzani hagyni, mielőtt a grillet használni kezded.

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

#### A grillezés befejezése

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

Éles eszközök vagy dörzsölőszerek hatására a grillsütő a tisztításkor sérülhet.

### ÉTELBIZTONSÁG

Kérjük, olvasd el a következő tanácsokat a grillezéshez:

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

### ÁPOLÁS, KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

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

## KLASEN grill węglowy

**OSTRZEŻENIE**

- ⚠ Nieprzeczytanie lub niestosowanie się do niniejszego podręcznika i zawartych w nim ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, albo być przyczyną pożaru lub wybuch powodującego uszkodzenie mienia. Symbole bezpieczeństwa (⚠) zwrócą Twoją uwagę na ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.
- ⚠ Produkt przeznaczony jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA OTWARTEJ PRZESTRZENI**. NIGDY nie używaj w pomieszczeniu zamkniętym, takim jak wiatła samochodowa, garaż, weranda, patio lub jakakolwiek konstrukcja zadaszona.
- ⚠ Używaj grill wyłącznie na na płaskim, równym i niepalnym podłożu lub gruncie.
- ⚠ Nie zaleca się całkowitego wypełniania grilla węglem drzewnym.
- ⚠ Nigdy nie dotykaj gorących części grilla gołymi rękoma.
- ⚠ Nie używaj w pomieszczeniach zamkniętych. Jeżeli grill jest używany w pomieszczeniu zamkniętym, mogą wytwarzać się toksyczne opary i spowodować obrażenia ciała lub śmierć.
- ⚠ Używać wyłącznie na otwartej przestrzeni - w dobrze wentylowanym obszarze. Nie stosować w garażach, budynkach, wiatlach lub jakiegokolwiek innym terenie zamkniętym.
- ⚠ Upewnij się, że grill jest prawidłowo zmontowany, zgodnie z załączoną instrukcją.
- ⚠ **UAWAGA** - Grill nie powinien być używany pod łatwopalną osłaniającą konstrukcją.
- ⚠ **UAWAGA** - Grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie próbuj go przestawiać w trakcie grillowania.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od grilla.
- ⚠ Wszelkie przeróbki grilla mogą być niebezpieczne.
- ⚠ Nie zostawiaj grilla bez dozoru w trakcie grillowania.
- ⚠ Zawsze stosuj się do instrukcji obsługi i konserwacji i regularnie konserwuj grill.
- ⚠ Przy ustawianiu upewnij się, że grill znajduje się co najmniej 1 metr od łatwopalnych przedmiotów lub budowli.
- ⚠ Nie dolewaj rozpałki w płynie i nie dokładaj węgla impregnowanego rozpałką do ciepłego lub gorącego węgla drzewnego.
- ⚠ Nie usuwaj popiołu, zanim węgiel drzewny w pełni się nie wypali, a grill całkowicie nie ostygnie.
- ⚠ Nie noś odzieży z długimi lub luźnymi rękawami podczas obsługi grilla.
- ⚠ Nie używaj grilla przy silnym wietrze.
- ⚠ Otwórz pokrywę podczas rozpalania i uruchamiania grilla.
- ⚠ Nie dotykaj grilla rękoma, aby sprawdzić, czy grill jest gorący.
- ⚠ Nie używaj wody do opanowania płomieni lub gaszenia węgla.
- ⚠ Zawsze zgaś węgiel po zakończeniu gotowania.
- ⚠ Podczas grillowania, rozpalania i regulowania odpowietrzników i obsługi grilla zawsze należy używać rękawic.
- ⚠ Podczas gotowania używaj odpowiednich przyborów do grillowania.
- ⚠ Nie wyrzucaj gorącego węgla w miejscu, gdzie może stanowić zagrożenie pożarowe.
- ⚠ Nie odstawiaj ani nie przykrywaj grilla dopóki węgiel nie zostanie ugaszony i usunięty, a grill nie będzie w pełni schłodzony.
- ⚠ Grill nie jest przeznaczony do stosowania w pojazdach rekreacyjnych lub łodziach.
- ⚠ Grill nigdy nie powinien być używany jako grzejnik.
- ⚠ **UWAGA!** Nie używaj benzyny, spirytusu lub rozpałki w płynie do rozpalenia lub ponownego rozpalenia grilla! Używaj wyłącznie rozpałki zgodnej z normą EN 1860-3 (Europa) lub lokalnymi państwowymi normami w krajach poza Europą.
- ⚠ Nie dopuść, aby smar, tłuszcz lub resztki odkładały się na grillu - RYZYKO POŻARU.
- ⚠ Nie zawieszaj żadnych łatwopalnych materiałów na poręczach grilla.
- ⚠ Zawsze wymieniaj zużyte części - nie używaj w przypadku stwierdzenia uszkodzenia.
- ⚠ Nigdy nie przeładuj grilla żywnością - umieść żywność równomiernie na powierzchni kratki do grillowania.
- ⚠ **WAŻNE** - Upewnij się, że grill jest ustawiony na płaskim, równym podłożu, aby umożliwić spływanie tłuszczu/oleju.



### LISTA FUNKCJI

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

1. Uchwył
2. Pokrywa
3. Krata do pieczenia
4. Blacha na węgiel drzewny
5. Tacka na popiół

### INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

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

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

### Rozpalenie grilla

Otwórz pokrywę (2).

Na blachę (4) wyłóż równą warstwę węgla drzewnego na grubość około 3-4 cm.

Maksymalna zalecana ilość węgla drzewnego to 3,75 kg / 8,2 lbs.

Ostrożnie nałóż na węgle rozpałkę w żelu.

Podpal węgiel długą zapalniczką lub zapałką.

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

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

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

### Zakończenie sezonu grillowania

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

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

### BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

Prosimy o przeczytanie i przestrzeganie niniejszych zaleceń dotyczących grillowania:

- Zawsze umyj ręce przed i po obróbce surowego mięsa oraz przed jedzeniem.
- Surowe mięso trzymaj zawsze z dala od mięsa gotowanego i pozostałych produktów spożywczych.
- Przed gotowaniem upewnij się, że powierzchnia grilla i przybory są czyste i wolne od resztek

starego jedzenia.

- Nie używaj tych samych przyborów do obsługi potraw gotowanych i surowych.
- Przed jedzeniem upewnij się, że mięso jest dokładnie ugotowane.
- Aby uniknąć ryzyka niedogotowania mięsa, przekrój je i upewnij się, że jest w pełni ugotowane w środku.
- Zaleca się wstępne przegotowanie większych kawałków mięsa lub udźca przed ich ostatecznym gotowaniem na grillu.
- Po zakończeniu grillowania zawsze wyczyść kratkę i przybory do grillowania.

### PIELĘGNACJA, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

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

## Anglinė kepsninė KLASEN

**ĮSPĖJIMAS**

- ⚠ Būtina perskaityti šias taisykles saugos ir įspėjimus bei jų laikytis, kad išvengtumėte sužalojimų, nelaimingų atsitikimų, nesukeltumėte gaisro ar sprogimo, kurie gali padaryti daug žalos. Saugos simboliai (\*) žymi svarbią informaciją susijusią su sauga.
- ⚠ Gaminys skirtas NAUDOTI TIK VIDUJE. NIEKADA nenaudokite uždaroje patalpoje, pavyzdžiui, pavėsinėse, garažuose, dengtose terasose ar kitu dengtu statiniu.
- ⚠ Kepsninę statykite tik ant lygaus, nedegaus paviršiaus ar žemės.
- ⚠ Nerekomenduojame pripilti pilną kepsninę anglių.
- ⚠ Nelieskite kartų dalių rankomis, naudokite pirštines ar šluostę.
- ⚠ Negalima naudoti viduje. Tokiu atveju gali susidaryti nuodingi dūmai, kilti pavojus sveikatai ir gyvybei.
- ⚠ Naudokite tik lauke, atviroje vietoje. Negalima statyti kepsninės garaže, pastate ar kt. uždarose vietose.
- ⚠ Surinkite kepsninę griežtai pagal pridamas instrukcijas.
- ⚠ DĖMESIO! Negalima naudoti kepsninės dengtame degiomis medžiagomis statinyje.
- ⚠ DĖMESIO! Kepsninė stipriai įkaista. Negali perkelti jos į kitą vietą naudojimo metu.
- ⚠ ĮSPĖJIMAS! Naudojimo metu saugokite nuo vaikų ir augintinių.
- ⚠ Bet kokie kepsninės konstrukcijos pakeitimai gali būti pavojingi.
- ⚠ Nepalikite naudojamų kepsninės be priežiūros.
- ⚠ Laikykites priežiūros ir naudojimo taisyklių – tinkamai prižiūrėkite kepsninę.
- ⚠ Kepsninę statykite mažiausiai 1 metro atstumu nuo degių medžiagų ar statinių.
- ⚠ Negalima pilti degamojo skysčio ar juo aplietų anglių ant šiltų ar įkaitusių anglių.
- ⚠ Pelenus valyti galima tik tuomet, kai anglys visiškai sudega, o kepsninė atvėsta.
- ⚠ Dirbdami prie kepsninės, stenkitės nedėvėti ilgų, laisvų rūbų, ilgomis rankovėmis.
- ⚠ Nenaudokite kepsninės pučiant stipriam vėjui.
- ⚠ Uždegdami kepsninę, nukelkite jos dangtį.
- ⚠ Norėdami patikrinti, ar kepsninė įkaitusi, jokių būdu nelieskite jos plikomis rankomis.
- ⚠ Negalima liepsnos ar anglių gesinti vandeniu.



Anglis būtina užgesinti, kai maistas iškepa ir kepsninės nenaudosite.



Kepdami, uždegdami kepsninę ar reguliuodami jos vėdinimo angas bei kitaip ją naudodami, būtinai mūvėkite pirštines.



Kepdami naudokite tinkamus kepsninės įrankius.



Nepilkite karštų anglių ten, kur jos galėtų sukelti gaisrą.



Neuždenkite kepsninės ir nepalikite jos, kol neišvalysite atvėsusių anglių ir pati kepsninė visiškai neatvės.



Kepsninės negalima naudoti nameliuose ant ratų ar valtyse.



Draudžiama naudoti kepsninę vietoj šildytuvo.



DĖMESIO! Norėdami uždegti kepsninę, nenaudokite benzino, spirito ar žiebtuvėlių skysčio! Naudokite tik EN 1860-3 (Europoje) standarto ar atitinkamą šalies ne Europoje standartų reikalavimus atitinkančius degiklius.



Neleiskite riebalams ar maisto likučiams kauptis kepsninėje ar ant jos – GALI KILTI GAISRAS.



Nekabinkite degių medžiagų ant kepsninės rankenų.



Nedelsiant pakeiskite nusidėvėjusias dalis – nenaudokite kepsninės, jei bent viena jos dalis pažeista.



Neperpildykite grotelių maisto produktais – tolygiai paskirstykite juos visame grotelių paviršiuje.



SVARBU - Kepsninę statykite ant lygaus paviršiaus ar žemės, kad netekėtų riebalai ir pan.

**SUDEDAMOSIOS DALYS**

Sudedamosios dalys pažymėtos taip, kaip kepsninės paveikslėlyje.

1. Rankena
2. Gaubtas
3. Grotelės
4. Anglių padėklas
5. Pelenų padėklas

**SUDEDAMOSIOS DALYS**

Prieš naudodami, atidžiai perskaitykite instrukcijas ir ĮSPĖJAMUOSIUS tekstus.

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

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

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

#### **Kaip uždegti ugnį kepsninėje**

Nukelkite gaubtą (2).

Pilkite lygų, apie 3-4 cm / 1.2-1.6" anglių sluoksnį į anglių padėklą (4).

Rekomenduojamas maks. anglių kiekis - 3,75 kg / 8,2lbs.

Atsargiai apšlakstykite anglis degiuoju geliu.

Uždekte anglis ilgu degikliu ar degtuku.

Kai liepsnos užgesta, patikrinkite, ar anglis žėruoja raudonai.

Rekomenduojama, kad anglys būtų įkaitę iki raudonumo bent 30-40 minučių iki kepimo.

Nekepkite ant grotelių, kol anglys vis dar pasidengę pilkais pelenais.

#### **Po naudojimo**

Kepsninę valykite drėgna šluoste ir plovikliu.

Nenaudokite šiurkščių medžiagų ir šveitiklių.

Valikliai su šveičiamosiomis dalelėmis ir aštrūs įrankiai gali pakenkti.

#### **MAISTO SAUGA**

Perskaitykite šiuos patarimus ir vadovaukitės jais gamindami maistą kepsninėje:

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

#### **PRIEŽIŪRA IR LAIKYMAS**




















- Pastoviai valykite kepsninę tarp naudojamų, o ypač po ilgesnio jos nenaudojimo laikotarpio.
- Prieš valydami, patikrinkite, ar kepsninė ir jos dalys atvėso.
- Negalima pilti vandens ant kepsninės, kai jos paviršius įkaitęs.
- Nelieskite įkaitusių dalių plikomis rankomis.
- Visada uždenkite kepsninę, kai jos nenaudojate. Laikykite sandėliuke ar garaže, kad apsaugotumėte nuo lietaus ir pan., ypač jei gyvenate netoli vandens telkinių ar pajūryje.
- Kepsninei gali pakenkti tiesioginiai ir saulės

















spinduliai, stovintis vanduo, pajūrio oras ir jūros vanduo. (Dangtis negali apsaugoti nuo visų šių oro sąlygų).

- Norint prailginti kepsninės naudojimo laiką, reikėtų būtinai uždenkti ją paliekant ilgesniam laikui lauke, ypač žiemą.

## KLASEN grelhador a carvão

### ATENÇÃO

-  Não seguir os avisos de segurança e instruções deste manual pode dar origem a ferimentos graves ou morte, bem como provocar um incêndio ou explosão. Os símbolos de segurança indicam-lhe informações de segurança importantes.
-  Este produto está apto APENAS PARA USAR NO EXTERIOR. NUNCA utilize o grelhador em espaços fechados como a garagem, varanda, pátio coberto ou sob uma estrutura de qualquer tipo.
-  Utilize este grelhador apenas em superfícies planas e não inflamáveis.
-  Não é aconselhável encher totalmente o grelhador de carvão.
-  Nunca mexer nos componentes quentes sem ter as mãos protegidas.
-  Não usar no interior. Se utilizado no interior, vão acumular-se fumos nocivos à saúde, podendo inclusive causar a morte.
-  Utilizar apenas no exterior, numa zona bem ventilada. Não utilizar em zonas fechadas, por exemplo, em garagens.
-  Certifique-se de que o grelhador está corretamente instalado, de acordo com as instruções que o acompanham.
-  ATENÇÃO! Este grelhador não deve ser usado debaixo de uma construção que pode ser facilmente inflamável.
-  ATENÇÃO! Durante a sua utilização, o grelhador vai aquecer muito. Não tente movê-lo em funcionamento.
-  AVISO! Ao utilizar, mantenha as crianças e os animais de estimação afastados do grelhador.
-  Qualquer modificação feita ao grelhador pode ser perigosa.
-  Não utilize este grelhador sem supervisão.
-  Siga sempre as instruções de cuidado e manutenção – e faça regularmente a manutenção ao seu grelhador.
-  Ao posicionar o grelhador certifique-se de que está a, pelo menos, 1 metro de distância de objetos ou estruturas inflamáveis.
-  Não utilize nenhum líquido inflamável para acender o carvão.
-  Não remova as cinzas do grelhador até que o carvão tenha ardeado completamente e que o grelhador tenha arrefecido.
-  Quando utilizar o grelhador, não use roupas com mangas largas ou compridas.
-  Não utilize o grelhador com vento forte.

-  Abra a tampa para começar a acender o grelhador.
-  Não toque no grelhador com as mãos para verificar se está quente.
-  Não use água para controlar as chamas ou apagar as brasas.
-  Deixe apagar bem as brasas quando terminar de grelhar.
-  As luvas para grelhador devem sempre ser usadas ao acender, enquanto grelha, ao regular a ventilação do grelhador e ao manusear o grelhador ainda quente.
-  Use utensílios adequados enquanto grelha.
-  Não despeje brasas acesas em sítios onde pode causar incêndio.
-  Não guarde nem tape o grelhador até que as brasas se extingam e sejam removidas e o grelhador tenha arrefecido completamente.
-  Este grelhador não é adequado para ser usado em veículos de recreio ou barcos.
-  Este grelhador não deve ser usado como aquecimento.
-  ATENÇÃO! Não use gasolina ou outro líquido inflamável para acender ou reacender o grelhador! Utilize apenas acendalhas que estejam em conformidade com a norma EN 1860-3 (Europa) ou com as normas nacionais em países fora da Europa.
-  Não deixe que a gordura ou restos de alimentos se acumulem no grelhador – RISCO DE INCÊNDIO.
-  Não pendure materiais inflamáveis na pega do grelhador.
-  Substitua sempre os componentes gastos ou danificados – não usar quando danificados.
-  Não sobrecarregue a grelha com alimentos – a comida deve ser uniformemente espaçada na grelha.
-  IMPORTANTE – Certifique-se de que o grelhador está posicionado numa superfície plana e nivelada, para evitar que a gordura caia.

### LISTA DE COMPONENTES

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

1. Pega
2. Tampa
3. Grelha (para cozinhar)
4. Tabuleiro para carvão
5. Tabuleiro para cinzas

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de continuar, certifique-se de que entendeu todos os AVISOS referidos neste manual. Nunca use utensílios que possam danificar a grelha (3).

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

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

#### Acender o grelhador

Abra a tampa (2).

Coloque uma camada uniforme de carvão, com cerca de 3-4 cm, no tabuleiro de carvão (4).

Quantidade máxima de carvão recomendada: 3,75kg / 8.2lbs.

Aplique cuidadosamente o gel para acender/acendalhas no carvão.

Acenda com um isqueiro ou fósforo comprido.

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

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

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

#### No fim de utilizar

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

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

#### SEGURANÇA ALIMENTAR

Leia atentamente e siga as instruções ao utilizar o grelhador:

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

### CUIDADOS DE MANUTENÇÃO E ARRUMAÇÃO

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

## KLASEN grătar cu cărbuni

**ATENȚIE**

- ⚠ Nerespectarea instrucțiunilor din acest manual și a instrucțiunilor de siguranță poate conduce la accidente grave sau deces, incendii sau explozii. Simbolurile de securitate (⚠) te avertizează cu privire la informații de siguranță.
- ⚠ Produsul este destinat doar utilizării la exterior. Nu se folosește în spații închise, în garaj, pe terase, balcoane, sau în interiorul oricărui tip de structură acoperită.
- ⚠ Folosește grătarul doar pe o suprafață plană, neinflamabilă sau direct pe sol.
- ⚠ Nu se recomandă umplerea completă a grătarului cu cărbuni.
- ⚠ Nu manevra părțile fierbinți ale grătarului fără mănuși speciale.
- ⚠ Nu folosi în interior; emană aburi toxici care pot cauza accidente sau deces.
- ⚠ Folosește doar la exterior, într-o zonă bine ventilată. Nu folosi în garaj, în interiorul clădirilor, pe palierul blocului sau într-o zonă închisă.
- ⚠ Asigură-te că grătarul este corect asamblat, urmând instrucțiunile de instalare.
- ⚠ **ATENȚIE!** Grătarul nu trebuie folosit în interiorul unei structuri cu acoperiș inflamabil.
- ⚠ **ATENȚIE!** Grătarul se încinge foarte tare. Nu încerca să îl miști în timpul utilizării.
- ⚠ **ATENȚIE!** În timpul folosirii grătarului, ține copii și animalele departe de acesta.
- ⚠ Orice modificări aduse acestui grătar pot fi periculoase.
- ⚠ Nu lăsa grătarul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- ⚠ Respectă instrucțiunile de întreținere și depozitare și curăță grătarul în mod regulat.
- ⚠ Când instalezi grătarul, asigură-te că se află la cel puțin 1 metru depărtare de obiecte sau structuri inflamabile.
- ⚠ Nu adăuga substanțe petroliere sau cărbuni îmbibați cu substanțe petroliere pe cărbunii calzi sau încinși.
- ⚠ Nu îndepărta cenușa decât atunci când cărbunii sunt complet arși și grătarul este răcit.
- ⚠ Nu purta haine cu mâneci largi sau lungi când folosești grătarul.
- ⚠ Nu folosi grătarul când vântul bate foarte tare.
- ⚠ Deschide capacul atunci când aprinzi și pornești grătarul.

- ⚠ Nu atinge grătarul cu mâna pentru a verifica dacă s-a încins.
- ⚠ Nu folosi apa pentru a controla flăcările sau pentru a stinge cărbunii.
- ⚠ Întotdeauna stinge cărbunii doar după ce ai terminat de pregătit mâncarea.
- ⚠ Folosește întotdeauna mănuși speciale când manevrezi grătarul, gătești sau îl aprinzi.
- ⚠ Folosește ustensile adecvate când pregătești mâncarea pe grătar.
- ⚠ Nu arunca cărbunii încinși în locuri unde ar putea provoca incendii.
- ⚠ Nu arunca cărbunii și nu acoperi grătarul până când cărbunii nu sunt complet stinși și grătarul nu este răcit.
- ⚠ **ATENȚIE!** Nu folosi benzină, alcool sau alte substanțe pentru a aprinde sau a re-aprinde grătarul! Folosește doar substanțe aprobate prin directiva EN 1860-3 (pentru Europa) sau directivele în vigoare în țara respectivă, pentru țările din afara Europei.
- ⚠ Nu lăsa grăsimi sau resturi alimentare să se strângă în interiorul grătarului, din cauza riscului de incendiu.
- ⚠ Nu agăța materiale inflamabile de barele grătarului.
- ⚠ Înlocuiește componentele deteriorate – nu folosi grătarul dacă acesta nu este în perfectă stare de funcționare.
- ⚠ Nu încărca grătarul excesiv cu alimente – distribuie-le în mod egal pe suprafața grătarului.
- ⚠ **IMPORTANT** – Asigură-te că grătarul este așezat pe o suprafață plană pentru a putea curăța grăsimi în exces.

**CARACTERISTICI**

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

1. Mâner
2. Capac
3. Grătar
4. Tavă pentru cărbune
5. Tavă pentru cenușă

**INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE**

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

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

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

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

### **Aprinderea grătarului**

Deschide capacul (2).

Așează un strat de cărbuni de aproximativ 3-4 cm în tava pentru cărbuni (4).

Greutatea maximă de cărbuni recomandată este de 3,75 kg.

Toarnă cu atenție gel pentru aprindere peste cărbuni.

Aprinde cărbunii cu un aprinzător lung sau cu un chibrit.

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

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

Nu pune alimente pe grătar decât atunci când cărbunii sunt acoperiți cu un strat de cenușă.

### **Curățarea grătarului**

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

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

### **SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Citește și urmează instrucțiunile înainte de a folosi grătarul:

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

### **ÎNȚREȚINERE ȘI DEPOZITARE**

- Curăță grătarul la intervale regulate între utilizări și mai ales după o perioadă lungă în care nu a fost folosit.
- Asigură-te că grătarul și părțile componente ale acestuia sunt răcite complet înainte de a le curăța.
- Nu turna apă pe grătar atunci când suprafața acestuia este încinsă.

- Nu manevra componentele fierbinți ale grătarului fără mănuși speciale.
- Nu lăsa grătarul neacoperit atunci când nu este utilizat. Depozitează grătarul într-un loc acoperit pentru a fi protejat de fenomene atmosferice extreme.
- Expunerea prelungită la soare, la ploaie sau aer sărat poate cauza deteriorarea grătarului. (Este posibil ca o prelată să nu fie suficientă pentru a proteja grătarul în aceste condiții).
- Pentru a prelungi durata de viață a grătarului, recomandăm ca acesta să fie acoperit atunci când este lăsat la exterior pentru o perioadă mai lungă de timp, mai ales în lunile de iarnă.

## Gril na drevené uhlie KLASEN

**UPOZORNENIE**

- ⚠ Chybné prečítanie a nasledovanie tohto návodu a bezpečnostných výstrah môžu viesť k vážnym zraneniam alebo smrti ako aj požiaru alebo explózií, ktorá môže poškodiť váš majetok. Výstražný symbol (⚠) vás upozorní na dôležité informácie o bezpečnosti.
- ⚠ Tento výrobok je určený IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NIKDY ho nepoužívajte v uzatvorených priestoroch ako sú prístrešok pre autá, garáž, veranda, zakrytá terasa alebo pod akoukoľvek konštrukciou.
- ⚠ Gril používajte iba na rovnomernom nehorľavom povrchu alebo na zemi.
- ⚠ Neodporúča sa gril úplne naplniť uhlím.
- ⚠ Nikdy nechytajte horúce časti s nechránenými rukami.
- ⚠ Nepoužívajte ho vo vnútorných priestoroch. Ak ho používate vo vnútorných priestoroch, toxické výpary môžu spôsobiť telesné zranenia alebo smrť.
- ⚠ Gril používajte iba na otvorených, dobre vetraných priestranstvách. Nepoužívajte ho v garáží, budove, počas vetra alebo v akejkoľvek uzavretej alebo polouzavretej miestnosti.
- ⚠ Uistite sa, že ste gril správne zmontovali podľa priložených inštrukcií.
- ⚠ UPOZORNENIE! Gril nepoužívajte pod vrchnou horľavou konštrukciou.
- ⚠ UPOZORNENIE! Tento gril sa veľmi rozpáli. Počas používania gril nepremiestňujte.
- ⚠ VAROVANIE! Počas používania držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od grilu.
- ⚠ Akékoľvek úpravy grilu môžu byť nebezpečné.
- ⚠ Počas používania nenechávajte gril bez dozoru.
- ⚠ Vždy sa držte návodu na použitie a starostlivosť o gril - a pravidelne váš gril udržiavajte.
- ⚠ Pri umiestňovaní grilu sa ubezpečte, že sa gril nachádza minimálne 1 meter od horľavých látok alebo štruktúr.
- ⚠ Nepoužívajte pomocné zapaľovacie látky alebo uhlie napustené pomocnou zapaľovacou látkou na ohriatie alebo rozpálenie uhlia.
- ⚠ Nepremiestňujte popol, až pokým všetko uhlie nie je kompletne vyhasnuté a gril nie je úplne chladný.
- ⚠ Počas manipulácie s grilom nepoužívajte voľné oblečenie alebo oblečenie s dlhým rukávom.
- ⚠ Nepoužívajte gril počas silného vetra.

- ⚠ Pri zapaľovaní grilu vždy otvorte veko grilu.
- ⚠ Nikdy sa nedotýkajte grilu, ak chcete zistiť či je horúci.
- ⚠ Nepoužívajte vodu na kontrolu vzplanutia alebo zahasenie uhlia.
- ⚠ Uhlie po dopečení vždy zahaste.
- ⚠ Pri grilovaní, zapaľovaní alebo nastavovaní ovládania prívodu vzduchu na grile alebo nastavovaní grilu použite rukavicu na grilovanie.
- ⚠ Pri grilovaní používajte vhodné nástroje.
- ⚠ Nevysypujte horúce uhlie, ktoré môže spôsobiť riziko požiaru.
- ⚠ Gril nenechávajte bez dozoru alebo ho nezakrývajte, až pokým uhlie nie je zahasené a odstránené a gril nie je úplne studený.
- ⚠ Gril nepoužívajte v obytných autách alebo na lodiach.
- ⚠ Gril nikdy nepoužívajte na vykurovanie.
- ⚠ POZOR! Nepoužívajte benzín, alkohol ani iný prípravok na zapálenie grilu. Použité zapaľovače vyhovujúce EN 1860-3 (Európska únia) alebo národným štandardom krajín Európskej únie.
- ⚠ Nedovoľte, aby sa masť, tuk alebo zvyšky jedla dostali do grilu - NEBEZPEČENSTVO POŽIARU.
- ⚠ Nevešajte horľavé materiály na grilovací rošt.
- ⚠ Opotrebované časti vždy nahradte - ak sú poškodené, nikdy ich nepoužívajte.
- ⚠ Nikdy nepreťažte gril jedlom - jedlo rovnomerne rozložte na povrch grilu.
- ⚠ DÔLEŽITÉ - Uistite sa, že je gril umiestnený na rovnomernej rovnej ploche, aby nepretiekla masť alebo tuk.

**ZOZNAM ČASTÍ**

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

1. Úchytka
2. Kryt grilu
3. Grilovacia plocha
4. Zásobník na uhlie
5. Popolník

**INŠTRUKCIE PRE POUŽÍVATEĽA**

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

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



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

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

### Zapálenie grilu

Otvorte kryt (2).

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

Odporúčaná max hmotnosť uhlia 3, 75kg.

Na uhlie pozorne naneste zápalný gél.

Uhlie zapáľte pomocou dlhých zápaliiek.

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

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

### Koniec grilovacej sezóny

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

Použitím drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých predmetov môžete gril poškodiť.

### POTRAVINOVÁ BEZPEČNOSŤ

Pred použitím grilu si prečítajte nasledujúce rady:

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

### STAROSTLIVOSŤ, ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

- Medzi jednotlivými použitiami a po dlhšej dobe skladovania pravidelne váš gril čistite.
- Uistite sa, že gril a jeho komponenty sú pred čistením dostatočne studené.
- Nikdy gril nenamočte vodou, pokiaľ je jeho povrch ešte horúci.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí s nechránenými rukami.

- Keď gril nepoužívate, nenechávajte ho nezakrytý. Keď gril nepoužívate, skladujte ho v kôlmi alebo garáži, aby ste ho uchránili pred účinkami nepriaznivého počasia.
- Dlhodobé vystavovanie slnku, stojacej vode, morskému vzduchu alebo slanej vode môže váš gril poškodiť. (Kryt nemusí byť dostačujúci na chránenie grilu v takýchto situáciách.
- Za účelom predĺženia životnosti a udržania dobrého stavu vášho grilu vám dôrazne odporúčame, aby ste ho nechávali zakrytý, keď je von dlhší čas, predovšetkým počas zimných mesiacov.

## KLASEN барбекю на въглища



### ВНИМАНИЕ

- ⚠ Прочетете и следвайте приложените инструкции и упътването за безопасност, за да избегнете риска от сериозно нараняване с възможен летален изход или щети, причинени от възпламеняване или избухване. Важната информация във връзка с безопасността е означена със специални символи (⚠).
- ⚠ Този артикул е предназначен САМО ЗА УПОТРЕБА НА ОТКРИТО. ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА не го използвайте в покрити помещения като навес за коли, гараж, веранда, покрит вътрешен двор или под какъвто и да е вид покрив.
- ⚠ Използвайте барбекюто само на гладка, равна, незапалима повърхност.
- ⚠ Не е препоръчително да пълните барбекюто с въглища до горе.
- ⚠ Не се докосвайте до горещи части на барбекюто, ако ръцете ви не са защитени.
- ⚠ Не използвайте барбекюто в покрити помещения. Това може да доведе до натрупване на токсичен дим, който да ви навреди или да причини задушаване.
- ⚠ Използвайте само да открито и проветриво място. Не използвайте в гаражи, коридори или каквито и да е затворени помещения.
- ⚠ Уверете се, че барбекюто е монтирано правилно и според приложените инструкции.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте барбекюто под запалими покривни конструкции.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Барбекюто се нагорещява силно. Не се опитвайте да го местите, докато работи.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Дръжте децата и домашните любимци далеч от барбекюто, когато го използвате.
- ⚠ Всяка корекция на този артикул може да бъде опасна.
- ⚠ Не оставяйте барбекюто без надзор, когато не го използвате.
- ⚠ Винаги следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Осигурете редовна поддръжка на барбекюто.
- ⚠ Когато го разполагате, се уверете, че е на минимум 1 метър от всякакви запалими предмети и конструкции.
- ⚠ Не добавяйте запалима течност или въглища, напоени със запалима течност, за да загреете въглищата.
- ⚠ Не сваляйте таблата за пепел, докато всички въглени не изгорят напълно и барбекюто не се охлади докрай.
- ⚠ Не обличайте дрехи с дълги или широки ръкави, когато използвате барбекюто.
- ⚠ Не използвайте барбекюто при силен вятър.
- ⚠ Отворете капака, когато палите барбекюто и започвате работа с него.
- ⚠ Не докосвайте барбекюто с ръка, за да проверите, дали е горещо.
- ⚠ Не използвайте вода за угасяне на въглищата или за потушаване на припламване.
- ⚠ Винаги угасяйте въглищата, когато приключите работа с барбекюто.
- ⚠ Винаги използвайте защитни ръкавици, когато запалвате барбекюто, готвите на него, регулирате вентилационните отвори или боравите с него по какъвто и да е начин.
- ⚠ Използвайте прибори за барбекю, докато готвите.
- ⚠ Не изхвърляйте горещите въглища на място, където може да възникне опасност от пожар.
- ⚠ Не прибирайте барбекюто и не го покривайте, преди въглищата да изстинат и да бъдат извадени и преди то да се е охладило напълно.
- ⚠ Барбекюто не може да се използва в каравани или на лодка.
- ⚠ Това барбекю не може да се използва за отопление.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте бензин, спирт или газ за запалки за запалване или повторно запалване на барбекюто! Използвайте само подпалки за барбекю в съответствие с EN 1860-3 (Европа) или местните национални стандарти за държави извън Европа.
- ⚠ Не позволявайте натрупване на мазнина или остатъци от храна по барбекюто. Това носи ОПАСНОСТ ОТ ВЪЗПЛАМЕНЯВАНЕ.
- ⚠ Не окачвайте запалими материали по дръжките на барбекюто.
- ⚠ Винаги подменяйте износените части. Не използвайте барбекюто, ако забележите повреда.
- ⚠ Не претрупвайте скарата с храна - разполагайте храната равномерно по повърхността.
- ⚠ **ВАЖНО** - Уверете се, че барбекюто е разположено на гладка и равна повърхност, което улеснява отвеждането на мазнините от храната.

## ДЕТАЙЛИ

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

1. Дръжка
2. Капак
3. Скара
4. Табла за дървени въглища
5. Табла за пепел

## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

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

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

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

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

### Запалване на барбекюто

Отворете капака (2).

Поставете равен слой дървени въглища с дебелина 3-4 см на таблата за въглища (4).

Препоръчително максимално количество въглища: 3.75 кг.

Внимателно поставете запалителния гел върху въглищата.

Запалете с помощта на кибрит или дълга запалка.

Когато пламъкът затихне, проверете дали въглищата светят в червено.

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

Не започвайте да готвите, преди въглищата да са се покрили със слой сива пепел.

### Щом приключите с готвенето

За почистване на барбекюто използвайте влажна кърпа, топла вода и почистващ препарат. Не използвайте абразивни средства.

Употребата на абразивни почистващи средства и остри предмети ще да повреди барбекюто.

## БЕЗОПАСНО ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

Спазвайте следните препоръки, когато приготвяте храна на барбекюто:

- Винаги измивайте ръцете си преди и след като обработване на сурово месо, както и преди ядене.

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




















## ГРИЖА, ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

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









## KLASEN roštilj na drveni ugljen



## UPOZORENJE

-  Nepraćenje uputa i sigurnosnih upozorenja navedenih u ovom priručniku može dovesti do ozbiljnih ozljeda ili smrti, ili oštećenja imovine zbog požara ili eksplozije. Sigurnosni simboli () upozoravaju vas na važne sigurnosne informacije.
-  Ovaj proizvod namijenjen je SAMO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM. NIKADA ga ne upotrebljavajte u zatvorenom prostoru poput nadstrešnice za auto, garaže, verande, natkrivenog trijema ili ispod bilo kakve strukture.
-  Upotrebljavajte ovaj roštilj samo na vodoravnoj i nezapaljivoj podlozi ili na tlu.
-  Nije preporučljivo potpuno ispuniti roštilj ugljenom.
-  Ne hvatajte vruće dijelove roštilja nezaštićenim rukama.
-  Ne upotrebljavajte roštilj u zatvorenom prostoru. Pri upotrebi roštilja u zatvorenom može doći do nakupljanja otrovnih plinova te ozljeda ili smrti.
-  Upotrebljavajte roštilj samo na otvorenom, dobro prozračenom prostoru. Ne upotrebljavajte ga u garaži, građevinama, pod nadstrešnicama ili u bilo kojem zatvorenom prostoru.
-  Provjerite da li je roštilj ispravno sastavljen prema priloženim uputama.
-  PAŽNJA! Ovaj roštilj ne treba upotrebljavati ispod zapaljivih konstrukcija.
-  PAŽNJA! Roštilj će se užariti. Ne pokušavajte ga pomicati dok ga upotrebljavate.
-  UPOZORENJE! Udaljite djecu i ljubimce od roštilja dok je u upotrebi.
-  Bilo kakvo modificiranje roštilja može biti opasno.
-  Ne ostavljajte roštilj bez nadzora kada ga upotrebljavate.
-  Uvijek pratite upute za njegu i održavanje – i redovito održavajte vaš roštilj.
-  Kada ga postavljate, pripazite da roštilj bude najmanje 1 metar udaljen od zapaljivih predmeta ili struktura.
-  Nemojte dodavati tekućinu za paljenje ili drveni ugljen natopljen tekućinom za paljenje na topli ugljen ili žar.
-  Ne uklanjajte pepeo dok sav ugljen ne izgori i roštilj ne bude potpuno hladan.
-  Ne nosite odjeću s dugim ili širokim rukavima dok upotrebljavate roštilj.



-  Ne upotrebljavajte roštilj pri jakom vjetru.
-  Otvorite poklopac dok palite i raspaljujete roštilj.
-  Ne dodirujte roštilj rukama kako biste provjerili da li je vruć.
-  Ne koristite vodu za smirivanje plamena ili gašenje ugljena.
-  Uvijek ugasite ugljen kada završite s pečenjem na roštilju.
-  Uvijek nosite rukavice kada pečete na roštilju, palite roštilj ili podešavate otvore za zrak i rukujete roštiljem.
-  Upotrebljavajte odgovarajući pribor za roštilj.
-  Ne odlažite žar na mjesta gdje može prouzrokovati požar.
-  Ne spremajte niti pokrivate roštilj dok ugljen nije ugašen i sklonjen, a roštilj potpuno hladan.
-  Ovaj roštilj nije namijenjen za upotrebu u rekreativnim vozilima ili čamcima.
-  Ovaj roštilj nikada ne treba koristiti za grijanje.
-  OPREZ! Ne upotrebljavajte benzin, alkohol ili tekućinu za punjenje upaljača za paljenje ili raspaljivanje roštilja! Upotrebljavajte samo potpaljivače koji su u skladu s normom EN 1860-3 (Europa) ili s lokalnim normama u državama izvan Europe.
-  Ne dozvolite da se u ili na roštilju nakupi masnoća ili zaostala hrana – OPASNOST OD POŽARA.
-  Ne vješajte zapaljive materijale na ručke roštilja.
-  Uvijek zamijenite istrošene dijelove – ukoliko su oštećeni, ne upotrebljavajte ih.
-  Nikad ne pretpavajte rešetku za pečenje hranom – ravnomjerno rasporedite hranu po površini rešetke.
-  VAŽNO – Postavite roštilj na vodoravnu površinu kako bi masnoća lakše otjecala.

## KOMPONENTE

Navedeni brojevi komponenti odnose se na prikaz roštilja na stranici sa slikom.

1. Ručka
2. Poklopac
3. Rešetka za pečenje
4. Posuda za ugljen
5. Posuda za pepeo

## UPUTE ZA UPORABU

Prije nego što nastavite, dobro se upoznajete s informacijama navedenim pod odjeljkom UPOZORENJE u ovom priručniku.

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

Priprema za pečenje – Da se hrana ne bi lijepila, prije nego što počnete peći na roštilju pomoću kista s dugom drškom nanesite na rešetku za pečenje tanak sloj ulja za pečenje ili biljnog ulja.

Zapamtite: Nakon prve upotrebe roštilja, boja s vanjske strane roštilja može promijeniti nijansu zbog visoke temperature. To je normalna i očekivana pojava.

### Paljenje roštilja

Otvorite poklopac (2).

U posudu za ugljen (4) stavite ujednačen sloj drvenog ugljena debljine 3-4 cm.

Maksimalna preporučena količina drvenog ugljena je 3.75 kg.

Pažljivo nanesite sredstvo za paljenje na ugljen.

Potpalite ugljen dugom svijećom ili šibicom.

Kada se plamen ugasi, provjerite da li se ugljen pretvorio u crveni žar.

Preporučujemo vam da ostavite ugljen užarenim najmanje 30-40 minuta prije nego što počnete peći na roštilju.

Nemojte počinjati peći dok na ugljenu ne nastane sloj sivog pepela.

### Po završetku pečenja na roštilju

Vlažnom krpom te toplom vodom i deterdžentom za posuđe očistite roštilj. Ne upotrebljavajte abrazivne materijale.

Upotrebom abrazivnih sredstava za čišćenje ili oštrih predmeta pri čišćenju oštetiti ćete roštilj.

### SIGURNOST HRANE

Pročitajte i pratite ove savjete prilikom pečenja na roštilju:

- Uvijek operite ruke prije i nakon rukovanja sirovim mesom te prije jela.
- Uvijek odvojite sirovo od pečenog mesa i druge hrane.
- Prije pečenja, provjerite jesu li površine za pečenje i pribor za roštilj čisti i bez ostataka hrane.
- Ne upotrebljavajte isti pribor kada rukujete pečenom i sirovom hranom.
- Provjerite je li meso dobro pečeno prije jela.
- Kako biste smanjili rizik da meso ostane nepečeno, rasijecite ga kako biste se uvjerali da je iznutra potpuno pečeno.
- Preporučljivo je prethodno napola ispeći veće komade mesa ili deblje kosti prije završne pripreme na roštilju.
- Nakon pečenja na roštilju uvijek očistite površine za pečenje i pribor za roštilj.

### BRIGA, ODRŽAVANJE I ODLAGANJE

- Redovito čistite vaš roštilj između upotreba, a naročito ako je roštilj bio spremljen na duže vrijeme.
- Ostavite da se roštilj i njegovi dijelovi dovoljno ohlade prije čišćenja.
- Ne polijevajte roštilj vodom dok je još vruć.
- Ne hvatajte vruće dijelove roštilja nezaštićenim rukama.
- Ne ostavljajte roštilj nepokrivenim kada ga ne upotrebljavate. Spremite roštilj u ostavu ili garažu kada nije u upotrebi, kako biste ga zaštitili od utjecaja vremenskih uvjeta, posebno ako živite blizu obale.
- Dugo izlaganje suncu, stajaćoj vodi, morskom zraku/slanoj vodi može oštetiti vaš roštilj. (U nekim od ovih situacija navlaka možda neće biti dovoljna zaštita za vaš roštilj.)
- Kako biste produžili trajnost vašeg roštilja i održali ga u dobrom stanju, preporučujemo vam da pokrijete roštilj ako ostaje na otvorenom, naročito tijekom zimskih mjeseci.

## KLASEN ψησταριά για κάρβουνα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- ⚠ Είναι σημαντικό να διαβάσετε και να ακολουθήσετε τις οδηγίες αυτού του χειριδίου, καθώς σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού ή θανάτου, φωτιάς ή έκρηξης. Ο αστερίσκος (★) θα σας προειδοποιήσει όπου υπάρχει σημαντική πληροφορία για την ασφάλειά σας.
- ⚠ Αυτό το προϊόν είναι για ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ. ΠΟΤΕ μην το χρησιμοποιείτε σε χώρους όπως υπόστεγο, γκαράζ, βεράντα, σκεπαστό αίθριο, ή κάτω από οποιαδήποτε οροφή.
- ⚠ Χρησιμοποιήστε την ψησταριά σε επίπεδη, μη εύφλεκτη επιφάνεια ή έδαφος.
- ⚠ Προτείνεται, να μη γεμίζετε πλήρως την ψησταριά με κάρβουνα.
- ⚠ Ποτέ μην πιάνετε τα ζεστά μέρη της ψησταριάς, χωρίς προστασία των χεριών σας.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς χώρους. Υπάρχει κίνδυνος να δημιουργηθούν τοξικά αέρια.
- ⚠ Να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς καλά εξαεριζόμενους χώρους και όχι μέσα σε κτίριο, οποιονδήποτε κλειστό χώρο ή σε ρεύματα αέρος.
- ⚠ Σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά είναι σωστά συναρμολογημένη, σύμφωνα με τις οδηγίες που τη συνοδεύουν.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κάτω από κατασκευές που αποτελούνται από εύλεκτες ύλες.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ψησταριά όταν χρησιμοποιείται αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες, γι'αυτό δεν πρέπει να μετακινείται.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά κατά τη χρήση.
- ⚠ Οποιαδήποτε τροποποίησή της μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- ⚠ Μην αφήνετε την ψησταριά αφύλακτη κατά τη χρήση της.
- ⚠ Πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης - ακόμα, καλό είναι να συντηρείτε την ψησταριά σας κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
- ⚠ Κατά την τοποθέτηση, σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά βρίσκεται τουλάχιστον 1 μέτρο μακριά από εύλεκτα αντικείμενα ή κατασκευές.
- ⚠ Μην προσθέτετε υγρά ανάφλεξης ή κάρβουνα εμποτισμένα με υγρά ανάφλεξης όταν αυτά έχουν αναπτύξει θερμοκρασία.
- ⚠ Μην αφαιρείτε τη στάχτη από την ψησταριά, μέχρι να καούν τα κάρβουνα εξ'ολοκλήρου και η ψησταριά να κρυσώσει καλά.
- ⚠ Μη φοράτε ρούχα με μακριά ή φαρδιά μανίκια όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά με δυνατούς ανέμους.
- ⚠ Κρατήστε το καπάκι ανοιχτό όταν ανάβετε την ψησταριά.
- ⚠ Μην αγγίζετε την ψησταριά με τα χέρια σας, για να ελέγξετε αν είναι ζεστή.
- ⚠ Μη χρησιμοποιείτε νερό για να ελέγξετε τυχόν απότομη ανάφλεξη της φωτιάς, ή να σβήσετε τα κάρβουνα.
- ⚠ Πάντα να σβήνετε τα κάρβουνα, μετά το μαγείρεμα.
- ⚠ Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για την ψησταριά, όταν την ανάβετε, μαγειρεύετε, ή τοποθετείτε τους αεραγωγούς.
- ⚠ Να χρησιμοποιείτε τα σωστά εργαλεία για την ψησταριά όταν μαγειρεύετε.
- ⚠ Μην αφήνετε ζεστά κάρβουνα, όπου ενέχεται ο κίνδυνος φωτιάς.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε ή σκεπάζετε την ψησταριά μέχρι τα κάρβουνα να σβήσουν τελείως και να αφαιρεθούν και η ψησταριά να έχει κρυσώσει.
- ⚠ Αυτή η ψησταριά δεν προορίζεται για χρήση σε οχήματα ή σκάφη αναψυχής.
- ⚠ Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται ως μέσο θέρμανσης.
- ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, οινόπνευμα ή υγρό αναπτήρα για να ανάψετε ή να ξαναάψετε την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλους αναπτήρες σε συμφωνία με την EN 1860-3 οδηγία (Ευρώπη), ή σε συμφωνία με τα τοπικά εθνικά πρότυπα για χώρες εκτός Ευρώπης.
- ⚠ Μην αφήνετε υπολείμματα λίπους ή φαγητού να συγκεντρώνονται σε μεγάλες ποσότητες, μέσα ή πάνω στην ψησταριά - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΦΩΤΙΑΣ.
- ⚠ Μην κρεμάτε εύλεκτα υλικά από τις χειρολαβές της ψησταριάς.
- ⚠ Να αντικαθιστάτε πάντα φθαρμένα τμήματα - μη χρησιμοποιείτε σε περίπτωση φθοράς.
- ⚠ Ποτέ μην υπερφορτώνετε το γκριλ με φαγητό - αφήνετε ίσα διαστήματα ανάμεσα στα φαγητά στην επιφάνεια του γκριλ.
- ⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ - Σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά είναι τοποθετημένη σε επίπεδο έδαφος, ώστε να διευκολυνθεί η ροή του λίπους εκτός της ψησταριάς.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

1. Χερούλι
2. Καπάκι
3. Γκριλ μαγειρέματος
4. Δίσκος για τα κάρβουνα
5. Δίσκος για τη στάχτη

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

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

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

### Πως να ανάψετε την ψησταριά σας

Ανοίξτε το καπάκι (2).

Τοποθετήστε τα κάρβουνα σε μία ίση στρώση 3-4 εκ., στον δίσκο για τα κάρβουνα (4).

Προτεινόμενη ποσότητα κάρβουνων 3.75kg.

Τοποθετήστε, προσεκτικά, το προσάναμμα στα κάρβουνα.

Ανάψτε τα κάρβουνα με ένα μακρύ κερι ή σπέρτο.

Μόλις η φωτιά σβήσει, ελέγξτε ότι τα κάρβουνα είναι καλά αναμμένα.

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

Μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα μέχρι τα κάρβουνα να αποκτήσουν μία επίστρωση γκρι στάχτης.

### Μετά το μαγείρεμα

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

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

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

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

- Πάντα πλένετε τα χέρια σας πριν και μετά την επαφή σας με ωμό κρέας και πριν φάτε.
- Προσέξτε, να μην έρχεται σε επαφή το ωμό κρέας

με το μαγειρεμένο και τα υπόλοιπα τρόφιμα.

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

### ΦΡΟΝΤΙΔΑ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

КЛАСЕН угольный гриль



**ВНИМАНИЕ**

- ⚠ Несоблюдение изложенных в Руководстве предупреждений и инструкций может привести к получению травм, вплоть до смертельного исхода, а также к возникновению пожара или взрыву, которые могут стать причиной материального ущерба и порчи имущества. Предупреждающие символы (⚠) предваряют важную информацию о безопасности.
- ⚠ Этот гриль предназначен для использования ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. НИКОГДА не используйте гриль в закрытых помещениях, например в гараже, на веранде, крытом патио или под навесом любого типа.
- ⚠ Устанавливайте гриль на плоской ровной невоспламеняемой поверхности или на земле.
- ⚠ Не рекомендуется полностью заполнять гриль углем.
- ⚠ Не дотрагивайтесь до горячих частей гриля без специальных перчаток или прихваток.
- ⚠ Не используйте гриль в помещениях, так как накопление ядовитых газов может нанести вред здоровью, вплоть до смертельного исхода.
- ⚠ Используйте только на улице, в хорошо проветриваемых зонах. Не используйте в гараже, внутри здания или других огороженных помещениях.
- ⚠ Убедитесь в правильности сборки гриля в соответствии с прилагаемыми инструкциями по сборке.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте гриль под воспламеняемыми навесными конструкциями.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** В процессе использования гриль сильно нагревается. Не перемещайте его во время эксплуатации.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Дети и домашние животные не должны находиться около работающего гриля.
- ⚠ Любые изменения конструкции гриля могут быть опасны.
- ⚠ Не оставляйте используемый гриль без присмотра.
- ⚠ Следуйте инструкциям по уходу и обслуживанию. Регулярно проверяйте исправность гриля.
- ⚠ Устанавливайте гриль на расстоянии не менее 1 метра от воспламеняемых предметов и конструкций.
- ⚠ Не добавляйте жидкость для розжига или угли, обработанные такой жидкостью, к теплым или горячим углям.
- ⚠ Не убирайте золу, пока угли полностью не прогорят и гриль не остынет.
- ⚠ Используя гриль, не надевайте одежду с длинными свободными рукавами.
- ⚠ Не используйте гриль при сильном ветре.
- ⚠ Разжигайте угли при открытой крышке гриля.
- ⚠ Никогда не проверяйте рукой, насколько нагрелся гриль.
- ⚠ Не гасите воспламеняющиеся угли водой.
- ⚠ После окончания готовки обязательно гасите угли.
- ⚠ Во время готовки, розжига, регулировки вентиляции и т. п. обязательно надевайте перчатки.
- ⚠ Используйте подходящие для гриля кулинарные принадлежности.
- ⚠ Не выбрасывайте горячие угли в пожароопасные места.
- ⚠ Прежде чем поместить гриль на хранение и накрыть его чехлом, дождитесь, пока угли остынут, выбросьте их из поддона и оставьте гриль до полного остывания.
- ⚠ Гриль не предназначен для использования в трейлере и на всех типах судов.
- ⚠ Гриль не предназначен для использования в качестве обогревателя.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте для розжига гриля бензин, спирт и жидкости для заправки зажигалок. Используйте средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3 в странах Евросоюза, для стран, не входящих в состав Евросоюза, – местным стандартам каждой страны.
- ⚠ Скопление жира и остатков пищи на гриле может привести к ВОЗГОРАНИЮ.
- ⚠ Не подвешивайте предметы из воспламеняемых материалов на ручки гриля.
- ⚠ Заменяйте изношенные детали, не используйте гриль при обнаружении повреждений.
- ⚠ Не перегружайте гриль продуктами и раскладывайте их на решетке равномерно.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ** – Гриль необходимо устанавливать на ровной горизонтальной поверхности, чтобы обеспечить свободное вытекание жира.



## ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

Нумерация деталей соответствует нумерации на рисунке:

1. Ручка
2. Крышка
3. Решетка гриля
4. Поддон для угля
5. Поддон для золы

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с Руководством пользователя. Не используйте острые кулинарные принадлежности, чтобы не повредить решетку гриля (3).

Подготовка. Чтобы предотвратить пригорание пищи к решетке гриля, каждый раз перед началом готовки наносите тонким слоем кулинарный жир или растительное масло с помощью кисти на длинной ручке.

Внимание! При первой эксплуатации краска на наружных поверхностях может слегка изменить цвет в результате воздействия высоких температур. Это нормально.

### Розжиг гриля

Откройте крышку (2).

Положите уголь в поддон для угля и распределите его равномерным слоем толщиной 3–4 см (4).

Рекомендуемое макс. количество угля 3,75 кг/8,2 фунта.

Осторожно нанесите на угли гель для розжига. Подождите угли с помощью длинной свечи или спички.

Когда пламя погаснет, убедитесь в том, что угли раскались докрасна.

До начала приготовления рекомендуется раскалить угли в течение 30–40 минут.

Начинать готовку следует после появления на углях слоя серой золы.

### После использования

Для чистки барбекю используйте ткань, смоченную в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства.

Абразивные чистящие средства и острые предметы могут повредить гриль.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Внимательно прочитайте данные рекомендации и следуйте им при готовке на гриле:

- Мойте руки до и после того, как вы касались сырого мяса. Обязательно мойте руки перед едой.
- Сырое мясо необходимо класть отдельно от других продуктов питания и готового мяса.

- Перед началом готовки убедитесь, что поверхности гриля и кулинарные принадлежности чистые и на них нет остатков пищи.
- Не используйте одну и ту же посуду и кулинарные принадлежности для сырых и готовых продуктов.
- Перед едой убедитесь, что мясо прошло достаточную тепловую обработку.
- Чтобы убедиться, что мясо достаточно прожарено внутри, разрежьте его.
- Для крупных кусков мяса или мяса на кости рекомендуется предварительная тепловая обработка до приготовления на гриле.
- После готовки на гриле обязательно очищайте поверхности гриля и кулинарные принадлежности.

## Уход и хранение

- Необходимо регулярно чистить гриль, особенно после длительного хранения.
- Перед чисткой убедитесь в том, что гриль и все его детали полностью остыли.
- Если детали остыли не полностью, не заливайте гриль водой.
- Не дотрагивайтесь до горячих частей гриля без специальных перчаток или прихваток.
- Закрывайте гриль, когда вы им не пользуетесь. Храните гриль в гараже или другом подсобном помещении, чтобы защитить его от воздействия погодных условий, особенно если вы живете в прибрежной зоне.
- Длительное воздействие солнечного света, воды, морского воздуха, а также соленой морской воды может привести к повреждениям. (В этих условиях чехол может быть недостаточной защитой.)
- Для продления срока службы рекомендуем закрывать гриль чехлом независимо от длительности хранения, особенно в зимний период.

## KLASEN roštilj na ćumur



## UPOZORENJE

- ⚠ Ukoliko ne pročitate ovo uputstvo i ne pridržavate se datih upozorenja, može doći do ozbiljnih povreda ili smrti, odnosno, požara ili eksplozije, što može uzrokovati materijalnu štetu. Znaci upozorenja (⚠) ukazuju vam na važne informacije o bezbednosti.
- ⚠ Ovaj proizvod je ISKLJUČIVO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM. NIKADA ne palite roštilj u delimično ili potpuno zatvorenom prostoru kakvi su nadstrešnice, garaže, terase, verande, prolazi ili ispod konstrukcije bilo koje vrste.
- ⚠ Ne savetujemo vam da roštilj napunite ćumuroom do vrha.
- ⚠ Nikada zagrejjane delove roštilja ne hvatajte golim rukama.
- ⚠ Nikada ne koristite u zatvorenom. U suprotnom, otrovna isparenja mogu izazvati povrede ili smrt.
- ⚠ Koristite isključivo na otvorenom i to na mestima gde je dobra cirkulacija vazduha. Ne koristite u garaži, zgradi ili bilo kom zatvorenom ili natkrovljenom prostoru.
- ⚠ Uverite se da je roštilj sastavljen pravilno, shodno uputstvima koja ste uz njega dobili.
- ⚠ PAŽNJA! Roštilj ne treba da koristite ispod zapaljive konstrukcije.
- ⚠ PAŽNJA! Roštilj se zagreva i postaje vreo. Ne pokušavajte da ga pomerite dok pripremate hranu.
- ⚠ UPOZORENJE! Kada koristite roštilj držite decu i kućne ljubimce dalje od njega.
- ⚠ Svaka prepravka na samom roštilju može biti vrlo opasna.
- ⚠ Nikad ne ostavljajte upaljen roštilj bez nadzora.
- ⚠ Uvek pratite uputstva za održavanje i redovno održavajte svoj roštilj.
- ⚠ Kada postavljate roštilj, pazite na to da bude udaljen bar 1 metar od zapaljivih predmeta i konstrukcija.
- ⚠ Nemojte dodavati smesu za paljenje ili ćumur premazan takvom smesom na vreo ili topao ćumur.
- ⚠ Ne vadite pepeo dok sav ćumur ne izgori i dok se roštilj sasvim ne ohladi.
- ⚠ Kada spremate hranu na roštilju nemojte nositi odeću dugih ili širokih rukava.
- ⚠ Ne palite roštilj ako duva jak vetar.
- ⚠ Podignite poklopac kad palite i počinjete da spremate hranu na roštilju.

- ⚠ Ne proveravajte golim rukama da li se roštilj zagrejjao.
- ⚠ Nemojte vodom gasiti plamen niti ćumur.
- ⚠ Uvek ugassite ćumur kada završite s pripremom hrane.
- ⚠ Obavezno nosite rukavice za roštilj dok pečete, palite ili podešavate otvore za ventilaciju na roštilju – reću – dok rukujete njime.
- ⚠ Dok koristite roštilj, koristite i odgovarajući pribor.
- ⚠ Nemojte bacati vrelo ugljevlje tamo gde može da izazove požar.
- ⚠ Nemojte sklanjati ili pokrivati roštilj ako ćumur prethodno nije sasvim ugašen i izvađen i dok se sam roštilj sasvim ne ohladi.
- ⚠ Nije predviđeno da se ovaj roštilj koristi u kamp-prikolicama ili ćamcima.
- ⚠ Roštilj nikada nemojte da koristite za grejanje prostora.
- ⚠ OPREZ! Ne upotrebljavajte benzin, alkohol ili gas za upaljače za paljenje ili razgorevanje roštilja! Koristite isključivo upaljače koji su napravljeni po EN 1860-3 (Evropa) ili u skladu s lokalnim nacionalnim standardima zemalja izvan Evrope.
- ⚠ Pazite da se masnoća ili ostaci hrane ne natalože i skore na roštilju jer to može predstavljati RIZIK OD IZBIJANJA POŽARA.
- ⚠ Ne kaćite nikakve lako zapaljive materijale na rućke roštilja.
- ⚠ Uvek zamenite oštećene delove – ne koristite ih ako su oštećeni.
- ⚠ Nikada ne stavljajte na rešetku za pećenje previše hrane – sve rasporedite ravnomerno.
- ⚠ VAŽNO – Uverite se da roštilj stoji na ravnoj površini, kako bi se masnoća ravnomerno odlivala.

## DELOVI

Delovi proizvoda obeleženi su brojevima koji odgovaraju onima na crtežu roštilja, kako je prikazano na ilustraciji.

1. Rućka
2. Poklopac
3. Rešetka
4. Posuda za ćumur
5. Posuda za pepeo

## UPUTSVO ZA UPOTREBU

Pre nego što nastavite s radom, uverite se da ste dobro razumeli sva UPOZORENJA iz ovog uputstva. Nemojte koristiti abrazivni pribor koji može da oštetiti rešetku (4).

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

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

### Paljenje roštilja

Podignite poklopac (2).

Stavite ćumur u posudu za ćumur (4) i poravnajte da biste dobili ravnomeran sloj debljine 3-4 cm.

Preporučuje se da stavite najviše 3,75 kg uglja. Pažljivo sipajte smesu za paljenje preko ćumura.

Potpalite ga šibicom ili dužom svećom.

Kada plamen ugasne, ćumur će početi ravnomerno da sagoreva.

Preporučujemo vam da ostavite ćumur da ogoreva i polako stvara užaren pepeo oko 30-40 minuta pre nego počnete s pečenjem.

Nemojte počinjati s pečenjem pre nego što se površinski sloj ćumura ne pretvori u sivi pepeo.

### Po završetku pripreme hrane na roštilju

Vlažnom krpom i toplom vodom sa sapunicom očistite roštilj. Nemojte koristiti abrazivna sredstva. Ako koristite abrazivna sredstva ili oštar pribor, mogli biste da oštetite i roštilj.

### BEZBEDNOST HRANE

Molimo vas da pažljivo pročitate i sledite ovo uputstvo pri pripremi hrane na roštilju:

- Obavezno operite ruke pre i posle pripremanja sirovog mesa i pre jela.
- Sirovo meso uvek držite odvojeno od pečenog i drugih namirnica.
- Pre početka proverite da li su rešetka i pribor za roštilj čisti te da na njima nema skorelih ostataka hrane.
- Nemojte u isto posuđe stavljati sirovu i pripremljenu hranu.
- Proverite da li je meso dobro pečeno pre posluživanja.
- Da meso ne ostane nedopečeno, zasecite ga na više mesta i proverite.
- Preporučljivo je da velike komade mesa ili meso s kostima pre pečenja obarite.
- Kada završite s pripremom hrane na roštilju obavezno operite i očistite sve delove roštilja i posuđe.

### ODRŽAVANJE I ODLAGANJE

- Redovno čistite roštilj između korišćenja, a naročito posle dužeg nekorišćenja.
- Proverite da li su roštilj i svi njegovi delovi sasvim ohlađeni pre nego što počnete s čišćenjem.

- Nikada roštilj ne polivajte vodom dok je vrelo.
- Ne dirajte vrele delove bez rukavica za roštilj.
- Ne ostavljajte roštilj nepokriven kada ga ne koristite. Držite ga u garaži ili pod nastrešnicom kada ga ne koristite da bi ste ga zaštitili od vremenskih uslova, naročito ako živite u primorskim krajevima.
- Duga izloženost suncu, vlazi, morskome vazduhu ili vodi može dovesti do oštećenja roštilja. (Vodootporna navlaka možda neće biti dovoljna zaštita u ovakvim uslovima.)
- Da biste roštilju produžili vek trajanja, preporučujemo vam da ga napolju uvek držite pokrivenog, naročito tokom zimskih meseci.

## KLASEN žar na oglje

**OPOZORILO**

- ⚠ Neupoštevanje navodil in opozoril v teh navodilih lahko povzroči resne telesne poškodbe ali smrt, požar ali eksplozijo, ki poškodujeta lastnino. Varnostni simboli (⚠) vas bodo opozorili na pomembne varnostne informacije.
- ⚠ Izdelek je namenjen izključno UPORABI NA PROSTEM. NIKOLI ga ne uporabljajte v zaprtih prostorih, kot so nadstreški za avto, garaže, verande, pokrita dvorišča ali kakršni koli drugi nadstreški.
- ⚠ Žar uporabljajte samo na ravni vodoravni in negoreči podlagi ali tleh.
- ⚠ Žara ni priporočljivo povsem napolniti z ogljem.
- ⚠ Vročih delov žara se nikoli ne dotikajte z nezaščitenimi rokami.
- ⚠ Ne uporabljajte v zaprtih prostorih. Pri tem se lahko nakopičijo strupeni hlapi, ki povzročijo telesne poškodbe ali smrt.
- ⚠ Uporabljajte samo na prostem na zelo zračnem prostoru. Ne uporabljajte v garaži, stavbi, zaprtem hodniku ali katerem koli zaprtem prostoru.
- ⚠ Poskrbite, da bo žar sestavljen v skladu s priloženimi navodili.
- ⚠ OPOZORILO! Žara ne uporabljajte pod gorljivimi nadstreški.
- ⚠ OPOZORILO! Žar se zelo segreje. Me delovanjem ga ne poskušajte premikati.
- ⚠ OPOZORILO! Med uporabo žara naj se otroci in hišni ljubljenci ne zadržujejo v njegovi bližini.
- ⚠ Vsako predelovanje žara je lahko nevarno.
- ⚠ Žara med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- ⚠ Vedno upoštevajte navodila za nego in vzdrževanje – in redno vzdržujte svoj žar.
- ⚠ Ko žar postavljate, poskrbite, da bo vedno vsaj 1 meter odmaknjen od gorljivih predmetov ali zgradb.
- ⚠ Vročemu ali toplemu oglju nikoli ne dodajajte vžigalne tekočine ali oglja, prepojenega z vžigalno tekočino.
- ⚠ Pepela ne odstranjujte, dokler ni vse oglje popolnoma dogorelo in se žar čisto ne ohladi.
- ⚠ Med uporabo žara ne nosite oblačil z dolgimi ali širokimi rokavi.
- ⚠ Žara ne uporabljajte v močnem vetru.
- ⚠ Ko žar prižigate in začnete s pečenjem, naj bo pokrov odprt.
- ⚠ Žara ne prijemajte z rokami, da bi preverili, če je vroč.

- ⚠ Ne uporabljajte vode, da bi omejili nenaden vžig ali pogasili oglje.
- ⚠ Ko končate s pečenjem, oglje vedno pogasite.
- ⚠ Vedno ko pečete, prižigate žar, nastavljate zračnike ali žar prenašate, nosite zaščitne rokavice.
- ⚠ Pri pečenju uporabljajte ustrezne kuharske pripomočke za žar.
- ⚠ Oglja ne odvrzite tja, kjer bi lahko povzročilo požarno nevarnost.
- ⚠ Žara ne pospravljajte ali pokrivajte, dokler ne pogasite in odstranite oglja, žar pa ni povsem hladen.
- ⚠ Žar ni namenjen uporabi v avtomobilih ali čolnih.
- ⚠ Žara nikoli ne uporabljajte za ogrevanje.
- ⚠ POZOR! Za prižiganje ali vzdrževanje ognja ne uporabljajte bencina, alkohola ali vžigalne tekočine! Uporabljajte samo vžigalna sredstva, ki so v skladu s standardom EN 1860-3 (Evropa) oz. z ustreznimi lokalnimi standardi, ki veljajo v državah izven Evrope.
- ⚠ Preprečite, da bi se v žaru ali na njem nabrali maščoba, mast ali ostanki hrane – NEVARNOST POŽARA.
- ⚠ Na ročaje žara ne obešajte gorljivih materialov.
- ⚠ Obrabljene dele vedno zamenjajte – ne uporabljajte, če je kar koli poškodovano.
- ⚠ Na žar nikoli ne naložite preveč hrane – enakomerno jo porazdelite po rešetki.
- ⚠ POMEMBNO – Poskrbite, da bo žar stal vodoravno, da bo maščoba/mast odtekala.

**SEZNAM KOMPONENT**

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

1. Ročaj
2. Pokrov
3. Rešetka za peko
4. Posoda za oglje
5. Posoda za pepel

**NAVODILA ZA UPORABO**

Preden začnete, se prepričajte, da razumete OPOZORILO v teh navodilih za uporabo. Na površini rešetke (3) nikoli ne uporabljajte grobih priomočkov za kuhanje, saj se površina lahko poškoduje.

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

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

### **Prižiganje žara**

Odprite pokrov (2).

V posodo za oglje (4) razprostrite 3–4 cm debelo enakomerno plast oglja.

Priporočena največja količina oglja je 3,75 kg.

Na oglje previdno nanesite vžigalni gel.

Prižgite oglje z doglo palčko ali vžigalico.

Ko plameni zamrejo, se prepričajte, da je oglje začelo rdeče žareti.

Priporočamo, da pustite oglje žareti vsaj 30–40 minut, preden se lotite pečenja na žaru.

Ne začnite peči, dokler se na oglju ne pojavi plast sivega pepela.

### **Konec pečenja**

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

Čiščenje z grobimi čistili ali ostrimi predmeti bo poškodovalo žar.

### **VARNOST HRANE**

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

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

### **NEGA, VZDRŽEVANJE IN SHRANJEVANJE**

- Redno čistite svoj žar med posameznimi uporabami, predvsem kadar ga dalj časa ne uporabite.
- Poskrbite, da bodo pred čiščenjem žar in njegovi sestavni deli dovolj hladni.
- Dokler je žar še vroč, ga nikoli ne polivajte z vodo.
- Nikoli se ne dotikajte vročih delov z nezaščitenimi rokami.
- Ko žara ne uporabljate, naj bo pokrit. Ko ga ne uporabljate, shranite svoj žar v lopo ali garažo,

da ga zaščitite pred izrednimi vremenskimi razmerami, predvsem če živite na obali.

- Dolgotrajna izpostavljenost soncu, stoječi vodi, morskemu zraku/slani vodi lahko poškoduje vaš žar. (Prevleka za zaščito žara v nekaterih primerih morda ne bo zadoščala).
- Da bi podaljšali življenjsko dobo in ohranili žar v dobrem stanju, toplo priporočamo, da žar pokrijete, kadar je na prostem, predvsem v zimskem času.

## KLASEN kömürlü mangal



## UYARI

**⚠** Bu kılavuzun ve güvenlik uyarılarının okunmaması veya verilen talimatların yerine getirilmemesi kişilerin ciddi yaralanmaları veya ölümüyle ya da yangın veya patlama gibi maddi hasara yol açan sonuçlar doğurabilir.

Güvenlik sembolleri (⚠) önemli güvenlik bilgileri için sizi uyaracaktır.

**⚠** Bu ürün SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIM içindir. Park yeri, garaj, veranda, kapalı teras veya baş seviyesinin altındaki herhangi bir alanda KESİNLİKLE kullanmayınız.

**⚠** Bu mangalı sadece düz ve yanıcı özelliğe sahip bir yüzey veya zemin üzerinde kullanınız.

**⚠** Mangalın tamamen kömür ile doldurulması tavsiye edilmez.

**⚠** Mangalın sıcak kısımlarına, elleriniz korumasız olarak dokunmayınız.

**⚠** İç mekanda kullanmayınız. İç mekanda kullanıldığında, zehirli gaz oluşumuna ve dolayısıyla yaralanmaya veya ölüme neden olabilir.

**⚠** Sadece havalandırması iyi dış mekanda kullanınız. Garaj, bina içinde, fazla rüzgarlı alanlarda veya herhangi bir kapalı alanda kullanmayınız.

**⚠** Mangalın, beraberinde gelen talimatlara uygun olarak monte edildiğinden emin olunuz.

**⚠** DİKKAT! Bu mangal, baş seviyesinde bulunan yanıcı konstrüksiyonların altında kullanılmamalıdır.

**⚠** DİKKAT! Mangal kullanım esnasında ısınacaktır. Mangalı kullanım esnasında hareket ettirmeye çalışmayınız.

**⚠** UYARI! Kullanım sırasında mangalı çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzak tutunuz.

**⚠** Mangalın yapısında yapılacak herhangi bir değişiklik tehlike yaratabilir.

**⚠** Kullanım sırasında mangalı gözetimsiz bırakmayınız.

**⚠** Bakım ve kullanım talimatlarını daima dikkatle izleyiniz ve düzenli olarak bakımını yapınız.

**⚠** Mangalı, yanıcı materyaller veya oluşumlardan en az 1 metre uzaklıkta konumlandırınız.

**⚠** Kömürü ısıtmak veya yakmak için tutuşturucu sıvılar veya bu sıvılara batırılmış kömür kullanmayınız.

**⚠** Kömürün tümü tamamen yanmadan ve mangal tamamen soğumadan küllerini temizlemeyiniz.

**⚠** Mangalı kullanırken uzun veya gevşek kollu giysiler giymeyiniz.

**⚠** Fazla rüzgarlı havada mangalı kullanmayınız.

**⚠** Mangalı yakarken ve kullanmaya başlarken kapağı açınız.

**⚠** Mangalın sıcak olup olmadığını kontrol etmek için ellerinizle barbekü dokunmayınız.

**⚠** Alevleri kontrol etmek veya kömürleri söndürmek için su kullanmayınız.

**⚠** Pişirme işleminin bittiğinde kömürleri mutlaka söndürünüz.

**⚠** Mangal eldivenleri pişirme işlemi süresince, mangalı yakarken veya mangal deliklerini ayarlarken ve mangalı tutarken mutlaka kullanılmalıdır.

**⚠** Mangal yaparken doğru mangal araç ve aksesuarları kullanınız.

**⚠** Yangın tehlikesi yaratabileceği için sıcak kömürleri ıslatmayınız.

**⚠** Mangalın üzerini örtmeden veya muhafaza etmeden önce kömürlerin tamamen söndüğünden ve mangaldan çıkarıldığından ayrıca mangalın tamamen soğuduğundan emin olunuz.

**⚠** Bu mangal, karavan veya teknede kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

**⚠** Bu mangal kesinlikle ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.

**⚠** DİKKAT! Mangalı yakmak veya ateşi canlandırmak için benzin, ispirto veya çakmak gazı kullanmayınız! Sadece EN 1860-3 (Avrupa Birliği) için uygun tutuşturucular kullanınız ya da Avrupa birliğine üye olmayan ülkelerin geçerli ulusal standartlarına uygun tutuşturucular kullanınız.

**⚠** YANGIN RİSKİ yaratacağından, mangal içinde veya üzerinde makine yağı, hayvansal yağlar ya da yemek artıklarının birikmesini izin vermeyiniz.

**⚠** Mangalın üzerine yanıcı herhangi bir madde asmayınız.

**⚠** Aşınmış parçaları mutlaka değiştiriniz, herhangi bir hasar tespit ederseniz mangalı kullanmayınız.

**⚠** Izgarayı aşırı miktarda yiyecek ile doldurmayınız. Yiyecekleri izgara üzerine eşit bir şekilde dağıtınız.

**⚠** ÖNEMLİ! Yağ sıçramasını önlemek için mangalın yer seviyesinde ve düz bir zemin üzerine yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.

### ÖZELLİKLER LİSTESİ

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

1. Kulp
2. Kapak
3. Pişirme ızgarası
4. Kömür tepsisi
5. Kül tepsisi

### KULLANICI TALİMATLARI

Devam etmeden önce, bu kılavuzda yer alan UYARI mesajlarını anladığınızdan emin olunuz. Yüzeyin zarar görmesini önlemek için pişirme ızgarası (3) yüzeyinde aşındırıcı herhangi bir pişirme aleti kullanmayınız.

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

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

### Mangalın Yakılması

Kapağı (2) açınız.

Kömürleri, kömür tepsisi (4) içine 3-4 cm derinlikte ve düzgün bir şekilde yerleştiriniz.

Önerilen maksimum kömür miktarı: 3.75kg / 8.2lbs.

Kömürlere tutuşturucu jeli dikkatlice uygulayınız.

Uzun kibrit ile kömürlerin yakınız.

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

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

Kömürler, gri bir kül ile kaplanana kadar pişirmeye başlamayınız.

### Mangalla İşiniz Bittiğinde

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

Mangalı temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler ya da keskin nesnelere kullanılması mangala zarar verecektir.

### GIDA GÜVENLİĞİ

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

- Çiğ ete dokunmadan önce ve dokunduktan sonra ve yemek yemeden önce ellerinizi daima yıkayınız.
- Çiğ etleri, pişmiş et ve diğer gıdalardan her zaman uzak tutunuz.
- Mangalda pişirme işlemine başlamadan önce, ızgara yüzeyinin ve araçların temiz ve yemek kalıntılarından arınmış olduğundan emin olunuz.
- Pişmiş ve pişmemiş gıdalar için aynı pişirme

araçlarını kullanmayınız.


- Tüm etlerin yenmeden önce iyice pişirildiğinden emin olunuz.
- Etin az pişmesi riskini azaltmak için eti kesip iç kısımlarının pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.
- Büyük parça et veya eklemelerin mangalda pişirilmeden önce hafif bir pişirme işleminden geçmeleri tavsiye edilir.
- Mangalda yapılan her pişirme işleminden sonra ızgara ve pişirme gereçlerini temizleyiniz.

### KORUMA, BAKIM VE SAKLAMA

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

## KLASEN 克拉森 炭火烧烤炉

**警告！**

- ⚠ 未阅读下列手册和安全警告可能导致严重的身体伤害或死亡，也可能引起火灾、爆炸为大众造成危险。（）安全标志，提示您此处为重要安全信息。
- ⚠ 该产品只能在室外使用，严禁在车库、阳台、封闭式天井等密闭空间内使用。
- ⚠ 仅在平坦、不易燃的平面或地面上使用。
- ⚠ 不建议往烧烤炉内填满木炭。
- ⚠ 未经保护的手不得触碰炙热的部分。
- ⚠ 不得在室内使用，烧烤产生的毒烟可能导致身体伤害或死亡。
- ⚠ 在室外且通风良好的环境下使用，不得在建筑物、车库、有顶棚的走道或其他室内环境下使用。
- ⚠ 确认烧烤炉根据随附说明，正确安装。
- ⚠ 注意事项！烧烤炉不能在易燃建筑内使用。
- ⚠ 注意事项！烧烤炉在工作状态下，处于滚烫状态，不得移动。
- ⚠ 警告！孩子和宠物必须远离正在使用的烧烤炉。
- ⚠ 任何改装行为都是极度危险的。
- ⚠ 使用时必须时时有人看顾。
- ⚠ 遵照保养和维护说明——时常进行保养。
- ⚠ 确定烧烤炉位置时，保证它与易燃物品或建筑之间至少保持1米距离。
- ⚠ 不要用液体助燃剂或木炭与液体助燃剂混合物加热木炭。
- ⚠ 木炭烧尽、烧烤炉完全冷却前，不要清理炭灰。
- ⚠ 烧烤是请不要穿着袖子长或宽松的衣服。
- ⚠ 大风时不要使用烧烤炉。
- ⚠ 炭火升起来后打开盖子，开始烧烤。
- ⚠ 不要用手接触烧烤炉，查看炉温。
- ⚠ 不要用水控制火苗或熄灭炭灰。
- ⚠ 每次烧烤结束后，及时熄灭炭灰。
- ⚠ 每次使用烧烤手套进行下列操作，烧烤食物、生火、调整排风、处理烧烤炉。
- ⚠ 烧烤时使用恰当工具。
- ⚠ 不得随意倾倒余温尚在，可能引起火灾的炭灰。
- ⚠ 炭火熄灭、移除，烧烤炉完全冷却前，不要收起、存放。
- ⚠ 该款烧烤炉不得在休闲交通工具或船上使用。
- ⚠ 该款烧烤炉不得用做加热器。
- ⚠ 注意！请勿使用酒精、汽油或其他可燃液体点燃或重燃烧烤炉！只可以使用符合EN 1860-3标准（欧洲范围内）的引燃物。欧洲地区以外的国家必须使用符合本国相应标准的引燃物。



请勿将油脂或其他食物残渣堆积在烧烤盘上——以免引起火苗。



请勿在烧烤炉的扶手上悬挂任何易燃物体。



及时更换旧部件——若有安全隐患立即停止使用。



不要在烧烤盘上放置过多食物——只可在烤盘表面平铺一层。



重要提示——确保烧烤炉处于水平位置，并选择油脂容易清洁的地面。

**产品部件列表**

此处产品编号及各部件名称与展示图相对应。

1. 把手
2. 防烟罩
3. 烧烤架
4. 炭盘
5. 炭灰盘

**使用说明**

开始前，请先阅读警告申明，并确保自己完全理解其中含义。

不要在烧烤架表面使用任何研磨类烹饪工具，避免发生表面磨损的情况。

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

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

**点燃烧烤炉**

打开防烟罩（2）。

在炭盘（4）内平铺一层3-4cm厚的木炭。

建议木炭最重不超过3.75千克/8.2磅。

谨慎地为木炭添加点火凝胶。

用长火柴点燃木炭。

火苗逐渐消失后，查看木炭是否开始变红。

建议烧烤食物前，让木炭至少在此状态下保持30-40分钟。

等木炭外层出现一层灰色炭灰后再开始烧烤食物。

**烧烤收尾工作**

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

用百洁布或尖锐的物体清洁烧烤炉的话会对其造成损害。

**食品安全**

用烧烤炉烹饪前，请先阅读下列建议

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



**保养、维护和储存**

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

## KLASEN 烤肉爐

**警告**

- ⚠ 務必仔細閱讀說明書，並依照說明書指示操作，以免造成嚴重的身體傷害，或引起火災、爆炸，導致財產損失。
- ⚠ 此烤肉爐為戶外專用。避免於車棚、車庫或堆積雜物的陽台、露臺、屋簷下使用。
- ⚠ 請選擇平坦、不易燃的表面或地面使用。
- ⚠ 請酌量放入木炭，勿瀉出木炭盤。
- ⚠ 接觸高溫位置時，務必使用隔熱手套。
- ⚠ 切勿於室內使用，以免因燒烤產生的煙霧導致身體傷害。
- ⚠ 僅能於通風良好的戶外使用。切勿於車庫、房屋、走廊或其他密閉空間使用。
- ⚠ 請確實依照說明書正確組裝烤肉爐。
- ⚠ 注意！切勿於可燃材質的屋簷下使用烤肉爐。
- ⚠ 注意！烤肉爐在使用中與使用後會變得非常高溫。使用時切勿移動烤肉爐。
- ⚠ 警告！使用時請勿讓兒童和寵物碰觸烤肉爐。
- ⚠ 切勿自行更改烤肉爐結構，以免造成危險。
- ⚠ 當烤肉爐還在使用時，不可無人看顧。
- ⚠ 務必依照保養說明定期保養烤肉爐。
- ⚠ 放置烤肉爐時，須確認與可燃物品保持超過1公尺的距離。
- ⚠ 切勿在高溫的木炭上添加點火燃料或沾過點火燃料的木炭。
- ⚠ 務必等到木炭燒完，以及烤肉爐完全冷卻後，才清除灰燼。
- ⚠ 使用烤肉爐時，切勿穿著袖子長又寬鬆的衣服。
- ⚠ 請避免於強風下使用，以免造成危險。
- ⚠ 開始點火使用時，須打開蓋子。
- ⚠ 烤肉爐在使用中與使用後會變得非常高溫，切勿直接用手碰觸。
- ⚠ 切勿用水控制炭火大小或澆熄炭火。
- ⚠ 使用後，務必澆熄炭火。
- ⚠ 烤肉、點火、調整通風孔或碰觸烤肉爐時，務必使用隔熱手套。
- ⚠ 須使用適合的烤肉工具。
- ⚠ 不可隨意丟棄高溫的木炭，以免引起火災。
- ⚠ 澆熄炭火、清除木炭，並等到烤肉爐完全冷卻後，才可將烤肉爐收納存放或蓋上防護罩。
- ⚠ 切勿於露營車或船上使用。
- ⚠ 切勿當作暖爐使用。



警告！請勿用汽油或酒精來點火或重新點火！請使用符合歐規EN 1860-3或同級標準的火種來點火。



不可讓油脂或食物殘渣堆積在烤肉爐，以免造成起火的危險。



切勿將可燃物品掛在把手上。



適時更換損耗配件。如果發現配件受損，請停止使用烤肉爐。



均勻的將食物放在燒烤網上，不可擺放過多食物。



重要資訊—確保烤肉爐放在平坦的地面上，有助於使食物油脂流出。

**產品部位名稱**

依產品圖編號，各部位名稱如下：

1. 把手
2. 上罩
3. 燒烤網
4. 木炭盤
5. 集灰盤

**使用說明**

使用前，須先仔細閱讀說明書內的警語說明。不可在燒烤網上(圖3)使用尖銳、易磨蝕的廚房道具，以免刮傷燒烤網表面。

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

注意：第一次使用時，烤肉爐外層塗料會因高溫而稍微變色，屬於正常現象。

**點火方法**

打開上罩(圖2)。  
在木炭盤上(圖4)均勻擺放一層3-4公分深的木炭。建議木炭的最大使用量3.75公斤。  
小心地在木炭上點燃火種。  
用蠟燭或火柴點燃木炭。  
炭火逐漸消失時，請檢查木炭是否開始變紅。  
建議木炭變紅後30-40分鐘，再開始燒烤食物。  
木炭表面出現炭灰時，請停止燒烤食物。

**清潔方法**

請用濕抹布沾溫 and 清潔劑擦拭乾淨。不可使用研磨劑。  
不可使用含有研磨成分清潔劑或銳利工具清潔，以免刮傷烤肉爐表面。

**食物安全說明**

請依照下列說明使用燒烤食物：

- 處理肉類之前、後，以及用餐前，須先洗手。
- 生肉與熟肉及其他食物須分開擺放。

- 燒烤食物前，須確保燒烤網表面和燒烤工具擦拭乾淨，並清除食物殘渣。
- 生食與熟食須用不同工具處理。
- 須確保肉類烤熟後再食用。
- 燒烤時可將肉切開，以確保完全烤熟。
- 可將帶骨的大塊肉預先烹煮，再放上烤肉爐燒烤。
- 使用後，務必將燒烤網表面與烤肉工具清洗乾淨。

#### 保養與收納說明

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

KLASEN 차콜 바베큐 그릴



경고

- ⚠ 이 설명서와 안전 경고를 읽고 따르지 않으면 심각한 신체적 상해 또는 사망, 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해가 일어날 수 있습니다. 안전 표시(\*)는 중요한 안전 사항을 알립니다.
- ⚠ 이 제품은 실외 전용입니다. 절대로 카포트(간이차고), 차고, 베란다, 지붕 덮힌 파티오, 가공 구조물 아래 등의 폐쇄된 공간에서 사용하지 마세요.
- ⚠ 평평하고 고른, 화재의 위험이 없는 표면이나 땅 위에서만 그릴을 사용해야 합니다.
- ⚠ 차콜을 그릴에 가득 채우고 사용하지 마세요.
- ⚠ 맨손으로 뜨거운 부분을 절대로 만지지 마세요.
- ⚠ 실내에서는 사용하지 마세요. 실내에서 사용하면 유독가스가 발생해서 신체적 상해 또는 사망으로 이어질 수 있습니다.
- ⚠ 환기가 잘 되는 실외에서만 사용하세요. 차고, 건물, 옥외통로나 기타 폐쇄된 공간에서는 사용하지 않습니다.
- ⚠ 동봉된 설명서에 따라 올바르게 조립해서 사용하세요.
- ⚠ 주의! 이 제품은 지붕이 덮힌 가연성 건축물 아래에서 사용하면 안됩니다.
- ⚠ 주의! 그릴은 매우 뜨거워집니다. 사용 중에는 움직이지 마세요.
- ⚠ 경고! 사용 중에는 아이와 애완동물이 가까이 오지 못하도록 하세요.
- ⚠ 제품을 개조하면 위험할 수 있습니다.
- ⚠ 사용 중에는 절대로 자리를 비우지 마세요.
- ⚠ 관리 및 보관 요령을 꼭 따르세요. 정기적으로 관리가 필요한 제품입니다.
- ⚠ 탈 수 있는 물건이나 구조물에서부터 최소한 1 m의 거리를 두고 그릴을 설치하고 사용하세요.
- ⚠ 온기가 남아있거나 달궈진 차콜에 스타터 기름이나 스타터 기름이 묻은 차콜을 추가하면 안됩니다.
- ⚠ 차콜이 완전히 타고 바베큐 그릴이 다 식기 전까지는 재를 치우지 마세요.
- ⚠ • 긴 팔 또는 헐렁한 소매를 가진 옷을 입고 그릴을 사용하지 마세요.
- ⚠ 바람이 강하게 부는 날에는 사용하지 마세요.
- ⚠ 불을 켤 때와 피울 때는 두건을 여세요.
- ⚠ 뜨거운 지 확인하느라고 손을 바베큐 그릴에 직접 대면 안됩니다.
- ⚠ 물을 사용해서 갑자기 튀는 불꽃을 조절하거나 불을 끄지 마세요.
- ⚠ 조리를 마치면 반드시 불을 끄세요.
- ⚠ 조리하고, 불을 피우고, 그릴 환풍구를 조절하고 그릴을 직접 만질 때는 반드시 바베큐 장갑을 꺼야 합니다.
- ⚠ 조리할 때는 바베큐 전용 도구를 사용하세요.



- ⚠ 화재가 일어날 수 있는 곳에 뜨거운 숯을 버리지 마세요.
- ⚠ 불을 끄고 차콜을 뺀 뒤 그릴이 완전히 식을 때까지는 단거나 치워두지 마세요.
- ⚠ 캠핑가나 보트에서 사용할 수 없습니다.
- ⚠ 절대로 난방용 기구를 대신하여 사용하지 마세요.
- ⚠ 경고! 바베큐 그릴의 발화나 재발화에 휘발유, 알코올, 라이터 기름을 사용하지 마세요! 유럽의 경우, EN 1860-3 그리고 유럽 외 국가의 경우, 국내 기준을 준수하는 점화제만 사용해야 합니다.
- ⚠ 바베큐 그릴에 음식 기름기, 지방 또는 음식물 찌꺼기가 쌓이지 않도록 관리하세요 - 화재의 위험이 있습니다.
- ⚠ 바베큐의 레일 부분에 가연성 물건을 걸어두지 마세요.
- ⚠ 낡은 부품은 반드시 교체하세요 - 파손되었을 경우, 제품을 사용하지 마세요.
- ⚠ 바베큐 그릴 위에 너무 많은 음식물을 올려두지 마세요 - 그릴판에 골고루 퍼서 조리해야 합니다.
- ⚠ 중요! 그릴을 평평하고 고른 표면 위에 두고 사용해야 기름이 안전하게 흘러 내릴 수 있습니다.

가능 설명

그림 페이지의 바베큐 그릴 그림에 표시된 숫자를 참고하세요.

1. 손잡이
2. 두건
3. 그릴판
4. 차콜 받침
5. 재 받침

사용 설명

시작하기 전에 이 사용 설명서의 경고문을 완전히 이해하도록 하세요. 그릴판(3) 표면에 연마재가 포함된 조리 도구를 사용하면 표면이 상할 수 있으니 절대로 사용하지 마세요.

조리 준비 - 그릴판에 음식물이 들러붙지 않도록, 조리를 시작하기 전에 식용유나 기타 베지터블 오일을 긴손잡이 브리시를 이용해서 얇게 펴바르세요.

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

바베큐 불 피우기

두건(2)을 빼세요.  
 차콜 받침(4)에 차콜을 3~4 cm 정도의 깊이로 골고루 퍼주세요.  
 최대 3.75 kg/8.2 lbs 의 차콜을 사용하길 권장합니다. 차콜에 라이팅젤을 골고루 뿌려주세요.  
 긴 막대나 성냥으로 차콜에 불을 붙이세요.  
 불꽃이 꺼지면서 차콜이 빨강계 달궈지기 시작하는지 확인하세요.  
 적어도 30~40 분간 차콜이 빨강계 달궈진 후에 조리를 시작하는 것이 좋습니다.  
 회색빛 재료 차콜이 덮히면 조리를 시작하세요.

**바베큐 시즌이 끝나면**

따뜻한 물과 세제에 적신 젖은 천으로 바베큐 그릴을 닦으세요. 연마재가 포함된 제품은 사용하지 마세요. 바베큐 그릴을 세척할 때 연마재나 날카로운 물건을 사용하면 제품이 파손됩니다.

**식품 안전**

바베큐를 할 때 다음 사항을 읽고 따르세요.

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

**관리와 보관**

- 사용 중간에도 정기적으로 그릴 청소를 하고, 긴 시간동안 보관했을 때는 더욱 꼼꼼하게 청소하세요.
- 그릴과 모든 부품들이 충분히 식은 다음에 청소하세요.
- 뜨거운 상태에서는 절대로 물로 흠뻑 적시지 마세요.
- 맨손으로 뜨거운 부분을 절대로 만지지 마세요.
- 사용하지 않을 때는 뚜껑을 연채로 놔두지 마세요. 그릴을 창고나 차고에 넣어두면 극심한 날씨로부터 보호할 수 있습니다.
- 햇빛, 고인 물, 바닷 바람과 바닷물은 모두 제품을 상하게 만들 수 있습니다. (이와 같은 경우, 뚜껑을 덮어두는 것만으로는 그릴을 보호하기가 어렵습니다.)
- 특히 겨울 기간을 포함, 일정 기간동안 실외에서 보관해야 할 경우, 제품을 거버로 덮어 덮야 수명을 연장하고 상태를 유지할 수 있습니다.

## KLASEN/クラーセン 炭火焼きバーベキューグリル



## 警告

- ⚠️ ・この取り扱い説明書をよくお読みになり、正しく使用してください。説明書の指示や警告に従わないと、生命にかかわるような重大なケガにつながる危険があります。また、出火や爆発が起こった場合は、建物に被害が及ぶおそれもあります。安全シンボル (⚠️) は、安全にかかわる重要な情報であることを示すものです。
- ⚠️ この製品は屋外専用です。車庫やガレージ、ベランダ、屋根付きテラスなど、上部や周囲に構造物がある場所では決して使用しないでください。
- ⚠️ バーベキューグリルは、でこぼこがなく水平で、引火する可能性のない床や地面で使用してください。
- ⚠️ バーベキューグリルがいっぱいになるまで炭を入れしないでください。
- ⚠️ 使用中のグリルは高温になります。決して素手でさわらないでください。
- ⚠️ 室内では使用しないでください。室内で使用する、毒性のある煙が充満し、生命に危険を及ぼすおそれがあります。
- ⚠️ 必ず屋外の風通しのよい場所で使用してください。ガレージや建物の中、屋根つきの通路など、一部でも周囲を囲まれた場所では使用しないでください。
- ⚠️ バーベキューグリルは、付属の説明書の指示に従って正しく組み立ててください。
- ⚠️ 注意！可燃性の材質の屋根や天井がある場所では使用できません。
- ⚠️ 注意！バーベキューグリルは高温になります。着火後は移動しないでください。
- ⚠️ 警告！使用中はお子さまやペットをバーベキューグリルから遠ざけてください。
- ⚠️ バーベキューグリルの改造は危険です。
- ⚠️ 使用中はバーベキューグリルのそばを離れないでください。
- ⚠️ 説明書の指示に従い、定期的にお手入れ・メンテナンスを行ってください。
- ⚠️ バーベキューグリルは、燃えやすいものや建物から1メートル以上離して設置してください。
- ⚠️ すでに火のついた炭に、着火剤や着火剤入りの炭を足さないでください。
- ⚠️ 炭がすべて燃え尽きて、バーベキューグリルの熱が完全に冷めてから、灰を取り出してください。
- ⚠️ ・バーベキューグリルを操作する際は、長すぎる袖やだぶだぶの袖の服を着用しないでください。
- ⚠️ 風の強いときはバーベキューグリルを使用しないでください。
- ⚠️ 着火してバーベキューを始めるときは、ふたを開けてください。
- ⚠️ 素手でバーベキューグリル本体の温度を確かめないでください。

- ⚠️ 水をかけて火の加減を調整したり、火を消したりしないでください。
- ⚠️ 調理が終わったら、すぐに火を消してください。
- ⚠️ 調理中はもちろん、火おこし、通気口の調整、そのほかバーベキューグリルに触れる作業の際には、必ずバーベキュー用の耐熱手袋を着用してください。
- ⚠️ 調理には必ずバーベキュー用の調理器具を使ってください。
- ⚠️ 火災を引き起こす危険のある場所に、まだ熱い炭を捨てないでください。
- ⚠️ 火が消えた炭を取り除き、バーベキューグリルが完全に冷めてから、撤収作業を始めてください。
- ⚠️ このバーベキューグリルはキャンピングカーやクルーザーでは使用できません。
- ⚠️ バーベキューグリルは絶対に暖房器具として使用しないでください。
- ⚠️ 注意！点火または再点火にガソリンやアルコール、灯油を使用しないでください！ヨーロッパでは必ず欧州規格EN 1860-3に適合した着火剤を使用してください。ヨーロッパ以外では、各国の着火剤の規格に適合したものを使用してください。
- ⚠️ バーベキューグリルの内側や外側に油脂や食べかすが付着した場合はそのまま放置しないでください。火災の原因になります。
- ⚠️ バーベキューグリルのレール部分に燃えやすいものを掛けしないでください。
- ⚠️ 傷みが見られる部品はすぐに交換してください。傷みや故障がある場合は使用しないでください。
- ⚠️ グリルプレートの上に食材をのせすぎないでください。食材は均等な間隔で並べてください。
- ⚠️ 重要！バーベキューグリルは、でこぼこのない水平な場所に設置して、油が下に流れ落ちるようにしてください。

## 各部名称

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

1. ハンドル
2. フード
3. グリルプレート
4. 炭用トレイ
5. 灰用トレイ

## 使用上の注意

初めて使用する前に、この取り扱い説明書の警告事項を読んで正しく理解してください。グリルプレート (3) で調理する際に、表面を傷つけるおそれのある調理器具は使用しないでください。

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

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

#### バーベキューグリルの点火

フード（2）を開きます。

炭用トレイ（4）の上に厚みが3-4cmになるよう、炭を均一に敷きます。

炭の最大重量は3.75キロ（8.2ポンド）です。

ジェル状の着火剤を炭に丁寧に塗布します。

点火用の柄の長いライターで着火剤に火を点けます。

炎がおさまったら、炭が赤くなり始めたか確認してください。

すべての炭に火がまわったら、30-40分おいてから調理を始めることをおすすめします。

炭が全体的に白くなってから調理を始めてください。

#### バーベキューが終わったら

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

研磨剤の含まれた洗剤や鋭利な道具は、バーベキューグリルを傷つけるため使用しないでください。

#### 食品の安全性について

バーベキューグリルで調理をする際には下記のアドバイスに従ってください。

- 調理の前と生肉を扱った後、食事の前には必ず手を洗ってください。
- 生肉は、調理済みの肉やほかの食材に触れないよう、別な場所に保管してください。
- 調理の前に、グリルプレートと調理器具が清潔かどうか、食べかすなどが付着していないかを確認してください。
- 調理前の食材と調理後の食材を同じ調理器具で扱わないでください。
- 食べる前に肉に完全に火が通っているかを確認してください。
- 生焼けの肉による食中毒の危険を避けるために、中まで完全に火が通っているかどうか、肉をカットして確認してください。
- 肉の塊や骨付き肉はバーベキューグリルで調理する前に、あらかじめ調理しておくことをおすすめします。
- バーベキューグリルでの調理が終わったら、必ずグリルプレートと調理器具の汚れを落としてください。

































#### お手入れ、メンテナンス、収納

- バーベキューグリルは使用しない時期も定期的にお手入れしてください。特に長期間使用していない場合は使用前に必ずお手入れしてください。
- 使用後にお手入れする場合は、バーベキューグリル本体および部品が十分に冷めたのを確認してから始めてください。
- バーベキューグリルが熱いうちに水をかけないでください。
- 熱い部品には、絶対に素手でさわらないでください。

- バーベキューグリルを使用しないときは、必ず覆いを掛けて保管してください。雨風などの影響を受けないよう、バーベキューグリルは物置やガレージなどに保管してください。海の近くに住んでいる場合は、特に潮風にさらされないよう注意してください。
- 直射日光を長期間にわたって浴びたり、雨や潮風・海水にさらされたりするとバーベキューグリルが傷みます。（これらの状況では、覆いを掛けるだけでは十分な保護にならない場合もあります。）
- バーベキューグリルを長く快適にお使いいただくために、戸外で保管する場合は、期間の長短にかかわらず、覆いをかけて保管することを強くおすすめします。冬場は必ず覆いを掛けて保管してください。

## Barbekyu arang KLASEN

### AMARAN

-  Kegagalan untuk membaca dan mengikuti petunjuk dan peringatan keselamatan ini mungkin mengakibatkan cedera serius atau kematian, atau kebakaran atau ledakan menyebabkan kerusakan pada properti. Simbol keselamatan () akan mengingatkan anda untuk informasi keselamatan penting.
-  Produk ini adalah untuk KEGUNAAN LUAR BANGUNAN. JANGAN PERNAH menggunakan dalam ruang tertutup seperti carport, garasi, beranda, teras tertutup, atau sejenis struktur diatas apapun.
-  Hanya gunakan barbekyu ini pada permukaan yang datar tingkat tidak mudah terbakar atau tanah.
-  Hal ini tidak dianjurkan untuk sepenuhnya mengisi barbekyu dengan arang.
-  Jangan pernah menangani bagian yang panas dengan tangan tanpa pelindung.
-  Jangan gunakan di dalam ruangan. Jika digunakan di dalam ruangan, asap beracun dapat membangun dan menyebabkan cedera badan atau kematian.
-  Hanya gunakan di luar ruangan di area yang berventilasi baik. Jangan gunakan di garasi, bangunan, selasar atau area tertutup.
-  Pastikan barbekyu telah terpasang dengan benar sesuai dengan petunjuk yang menyertainya.
-  PERHATIAN! Barbekyu ini tidak harus digunakan di bawah binaan atas yang mudah terbakar.
-  PERHATIAN! Barbekyu ini akan menjadi sangat panas. Jangan coba untuk memindahkannya ketika ia sedang digunakan.
-  PERINGATAN! Jauhkan anak-anak dan hewan peliharaan dari barbekyu ketika digunakan.
-  Setiap modifikasi barbekyu ini mungkin berbahaya.
-  Jangan meninggalkan barbekyu ini tanpa ditunggu ketika digunakan.
-  Selalu ikuti petunjuk perawatan dan pemeliharaan - dan secara teratur menjaga barbekyu anda.
-  Pastikan barbekyu berjarak seminimum 1 meter dari benda atau struktur mudah terbakar apabila anda menempatkan barbekyu tersebut.
-  Jangan tambahkan cecair nyala atau arang yang telah menyerap cecair tersebut untuk memanaskan arang.
-  Jangan keluarkan abu arang sebelum semua arang hangus sepenuhnya dan barbekyu tersebut dingin.
-  Jangan memakai pakaian berlengan panjang atau longgar apabila menggunakan barbekyu.
-  Jangan gunakan barbekyu ketika angin kencang.
-  Buka penutup ketika menyalakannya dan untuk memulai barbekyu.
-  Jangan menyentuh barbekyu dengan tangan anda untuk memeriksa apakah panas.
-  Jangan gunakan air untuk mengawal nyalaan atau untuk memadamkan arang.
-  Selalu memadamkan arang bila anda selesai memasak.
-  Sarung tangan barbekyu haruslah sentiasa digunakan ketika memasak, menyalakan atau melaraskan pengudaraan dan ketika mengendalikan barbekyu.
-  Gunakan alat barbekyu yang tepat saat memasak.
-  Jangan membuang arang panas di mana mereka dapat menyebabkan bahaya kebakaran.
-  Jangan simpan atau menutup barbekyu sebelum barbekyu dingin sepenuhnya.
-  Barbekyu ini tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam kendaraan rekreasi atau perahu.
-  Barbekyu ini tidak boleh digunakan sebagai pemanas.
-  PERINGATAN! Jangan gunakan bensin, spirit atau cairan ringan untuk menyalakan atau menyalakan lagi barbekyu! Gunakan hanya penyalta api yang sesuai EN 1860-3. (Eropa) atau standar nasional lokal di negara-negara di luar Eropa.
-  Jangan biarkan minyak, lemak atau makanan residu di dalam atau di atas barbekyu - RISIKO KEBAKARAN.
-  Jangan gantung bahan yang mudah terbakar daripada rel tangan barbekyu ini.
-  Selalu mengganti bagian lusuh - jangan gunakan jika kerusakan ditemukan.
-  Jangan letak makanan yang berlebihan pada grill memasak - jarakkan makanan di atas permukaan grill.
-  PENTING - Pastikan barbekyu diletakkan di atas tanah yang rata untuk memudahkan lemak/ gris dihilangkan.



### DAFTAR FITUR

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

1. Pemegang
2. Kap
3. Memasak panggangan
4. Baki arang
5. Asbak

### ARAHAN PENGGUNA

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

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

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

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

### Menyalakan Barbekyu

Buka kap (2).

Tempatkan lapisan rata arang sekitar 3-4 cm dalam pada baki arang (4).

Direkomendasikan maks jumlah arang 3.75kg /8,2lbs. Hati-hati menerapkan gel nyala ke bara.

Menyalakan bara dengan lancip panjang atau pertandingan.

Ketika api mereda, periksa bahwa bara mulai menyala merah.

Dianjurkan agar bara tetap panas merah untuk setidaknya 30-40 menit sebelum memasak di atas panggangan.

Jangan mulai masak sampai bara memiliki lapisan abu kelabu.

### Sesi akhir memasak

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

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

### KESELAMATAN MAKANAN

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

- Selalu cuci tangan sebelum dan setelah memegang daging mentah dan sebelum makan.
- Selalu menjaga daging mentah dari daging matang dan makanan lainnya.

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

### PERAWATAN, PEMELIHARAAN DAN PENYIMPANAN

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

## Barbeku arang KLASEN



### AMARAN

- ⚠ Kegagalan untuk membaca dan mengikut manual dan amaran keselamatan di dalam ini mungkin boleh mengakibatkan kecederaan fizikal yang serius atau kematian, atau kebakaran atau letupan yang menyebabkan kerosakan harta benda. Simbol keselamatan (⚠) akan merujuk anda kepada maklumat keselamatan yang penting.
- ⚠ Produk ini untuk KEGUNAAN LUAR BANGUNAN SAHAJA. JANGAN SESEKALI gunakan di ruang tertutup seperti bangsal kereta, garaj, beranda, atau di bawah apa jua jenis struktur atas.
- ⚠ Gunakan barbeku ini hanya pada atas permukaan atau tapak rata yang tidak mudah terbakar.
- ⚠ Mengisi barbeku sepenuhnya dengan arang tidak disyorkan.
- ⚠ Jangan sesekali mengendalikan bahagian yang panas dengan tangan yang tidak beralas.
- ⚠ Jangan gunakan di dalam bangunan. Jika digunakan dalam bangunan, wasap toksik boleh terkumpul dan menyebabkan kecederaan fizikal atau kematian.
- ⚠ Gunakan hanya di luar bangunan, di kawasan berpengudaraan baik. Jangan gunakan di dalam garaj, bangunan, atau mana-mana kawasan yang tertutup.
- ⚠ Pastikan barbeku dipasang dengan betul mengikut arahan yang disertakan.
- ⚠ PERHATIAN! Barbeku ini tidak harus digunakan di bawah binaan atas yang mudah terbakar.
- ⚠ PERHATIAN! Barbeku ini akan menjadi sangat panas. Jangan cuba untuk memindahkannya ketika ia sedang digunakan.
- ⚠ AMARAN! Jauhkan kanak-kanak dan haiwan peliharaan daripada barbeku ketika ia sedang digunakan.
- ⚠ Apa-apa pengubahsuaian barbeku ini boleh membahayakan.
- ⚠ Jangan biarkan barbeku ini tanpa pengawasan apabila digunakan.
- ⚠ Sentiasa ikuti arahan penjagaan dan penyenggaraan - dan senggara secara tetap barbeku anda.
- ⚠ Pastikan barbeku berjarak semimumum 1 meter dari benda atau struktur mudah terbakar apabila anda menempatkan barbeku tersebut.
- ⚠ Jangan tambahkan cecair nyala atau arang yang telah menyerap cecair tersebut untuk memanaskan arang.
- ⚠ Jangan keluarkan abu sehingga semua arang hangus sepenuhnya dan barbeku tersebut sejuk.
- ⚠ Jangan memakai pakaian berlembang panjang atau longgar apabila menggunakan barbeku.
- ⚠ Jangan gunakan barbeku ketika angin bertiup kuat.
- ⚠ Buka penutup ketika menyalakannya dan untuk memulakan barbeku.
- ⚠ Jangan sentuh barbeku dengan tangan anda untuk memeriksa jika ia panas.
- ⚠ Jangan gunakan air untuk mengawal nyalaan atau untuk memadamkan arang.
- ⚠ Sentiasa padamkan arang apabila anda selesai memasak.
- ⚠ Sarung tangan barbeku haruslah sentiasa digunakan ketika memasak, menyalakan atau melaraskan pengudaraan dan ketika mengendalikan barbeku.
- ⚠ Gunakan peralatan barbeku yang betul ketika memasak.
- ⚠ Jangan buang arang yang panas di kawasan yang boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- ⚠ Jangan simpan atau menutup barbeku sehinggalah barbeku sejuk sepenuhnya.
- ⚠ Barbeku ini tidak direka bentuk untuk penggunaan di kenderaan rekreasi atau bot.
- ⚠ Barbeku ini tidak boleh digunakan sebagai pemanas.
- ⚠ AMARAN! Jangan gunakan petrol, spirit atau cecair nyala untuk menyalakan atau menyalakan semula barbeku! Gunakan hanya penyalak api yang mematuhi EN 1860-3 (Eropah) atau yang mematuhi standard kebangsaan bagi negara di luar Eropah.
- ⚠ Jangan benarkan gris, lemak atau sisa makanan terbina di dalam atau di atas barbeku - RISIKO KEBAKARAN.
- ⚠ Jangan gantung bahan yang mudah terbakar daripada rel tangan barbeku ini.
- ⚠ Sentiasa gantikan bahagian yang lusuh - jangan gunakannya jika ada bahagian yang rosak.
- ⚠ Jangan letak makanan yang berlebihan pada gril memasak - jarakkan makanan dengan sekata di atas permukaan gril.
- ⚠ PENTING - Pastikan barbeku diletakkan di atas tapak yang rata untuk memudahkan lemak/ gris dihilangkan.

### SENARAI CIRI-CIRI

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

1. Pemegang
2. Hud
3. Gril memasak
4. Dulang arang
5. Dulang abu

### ARAHAN PENGGUNA

Sebelum meneruskan, pastikan anda memahami pernyataan AMARAN di dalam manual ini. Jangan sesekali gunakan apa-apa peralatan memasak yang mengakis pada permukaan gril memasak (3) untuk mengelakkan permukaan tersebut rosak.

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

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

### Menyalakan Barbeku

Buka hud (2).

Letakkan lapisan rata arang lebih kurang 3-4 sm dalam di atas dulang arang (4).

Amaun maksimum arang yang dicadangkan adalah 3.75kg / 8.2lbs.

Letakkan gel nyala pada arang secara berhati-hati. Nyalakan arang dengan sumbu panjang atau mancis. Apabila nyalaan mati, periksa sama ada arang mula merah menyala.

Anda disyorkan untuk membiarkan arang membara sekurang-kurangnya 30-40 minit sebelum memasak barbeku.

Jangan mula memasak hingga arang mempunyai salutan abu kelabu.

### Selesai Sesi Memasak

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

### KESELAMATAN MAKANAN

Sila baca dan patuhi nasihat ini apabila memasak barbeku anda:

- Sentiasa cuci tangan anda sebelum dan selepas mengendalikan daging mentah dan sebelum makan.
- Sentiasa letakkan daging mentah jauh daripada daging masak dan makanan lain.

- Sebelum memasak, pastikan permukaan gril barbeku serta peralatannya bersih dan bebas daripada sisa makanan lama.
- Jangan gunakan peralatan yang sama untuk mengendalikan makanan yang telah dimasak dan belum dimasak.
- Pastikan semua daging dimasak sepenuhnya sebelum menikmatinya.
- Untuk mengelakkan risiko daging tidak masak sepenuhnya, belah daging untuk memastikan bahagian dalamnya masak.
- Masakan awal untuk daging yang lebih besar disyorkan sebelum anda memasaknya di atas barbeku.
- Selepas memasak di atas barbeku anda, sentiasa bersihkan permukaan gril memasak dan peralatan.

### PENJAGAAN, PENYENGGARAAN DAN STORAN

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



تحذير

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

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

استخدم هذه الشواية فقط على سطح أو أرضية مسطحة ومستوية غير قابلة للاشتعال.

من غير المستحسن ملء الشواية تماماً بالفحم.

لا تقم أبداً بحمل أجزاء ساخنة بأيدي مكشوفة.

لا تستخدم الشواية في أماكن مغلقة، وإذا استخدمت في مثل هذه الأماكن، فيمكن أن يؤدي ذلك إلى تراكم الدخان السام والنسب في إصابات جسدية أو الوفاة.

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

تأكد من تجميع الشواية بشكل صحيح وفقاً للتعليمات المرفقة.

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

تنبيه! هذه الشواية سوف تصبح ساخنة جداً. لا تحاول تحريكها أثناء التشغيل.

تحذير! أبقِ الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً عن الشواية أثناء استخدامها.

أي تعديل لهذه الشواية قد يكون خطراً.

لا تترك هذه الشواية دون رقابة عند استعمالها.

اتبع دائماً تعليمات العناية والصيانة - وقم بصيانة الشواية بانتظام.

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

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

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

لا تستخدم ملائس ذات أكماد طويلة أو فضاضة عند تشغيل الشواية.

لا تستخدم الشواية أثناء الرياح الشديدة.

افتح الغطاء أثناء إشعال الشواية وعند البدء في الشواء.

لا تلمس الشواية بيدك لتتحقق ما إذا كانت ساخنة.

لا تستخدم الماء للسيطرة على نشوب النار أو إطفاء الفحم.

قم دائماً بإطفاء الفحم عند الانتهاء من الشواء.

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

استخدام أدوات الشواء المناسبة عند الطهي.

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

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

هذه الشواية غير مخصصة لاستخدامها في السيارات أو القوارب الترفيهية.

لا ينبغي أبداً استخدام هذه الشواية كسخان.

تنبيه! لا تستخدم البنزين، السبيرتو أو السوائل الخفيفة لإشعال أو إعادة إشعال الشواية! استخدم فقط ولاعات متوافقة مع المعايير الأوروبية EN 1860-3 أو EN 1860-3 أو EN 1860-3 المحلية بالنسبة للدول خارج أوروبا.

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

لا تعلق أي مواد قابلة للاشتعال على أذرع الشواية.

استبدل دائماً الأجزاء التالفة - ولا تستخدمها إذا وجدت منضرة.

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

هام - تأكد من وضع الشواية على أرض منبسطة ومستوية للمساعدة في تليخ الدهون/الشحوم.

### خصائص المنتج

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

1. يد
2. غطاء
3. رف الشواء
4. صينية الفحم
5. صينية الرماد

### تعليمات المستخدم

قبل المتابعة، تأكد من أنك تفهم بيانات التحذير في هذا الدليل. لا تستعمل أبداً أي أدوات طهي كاشطة على رف الشواء (3) لتجنب تعرض السطح للتلف.

التحضير قبل الطهي - لمنع الأطعمة من الالتصاق برف الشواء، استخدم فرشاة طويلة لوضع طبقة خفيفة من زيت الطهي أو الزيوت النباتية قبل كل موسم للشواء.

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

### إشعال الشواية

افتح الغطاء (2).

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

الحد الأقصى الموصى به لكمية الفحم 3,75 كجم/ 8,2 رطل

ضع مادة الإشعال بعناية على الفحم.

أشعل الفحم بواسطة الكبريت أو ولاعة طويلة.

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

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

لا تبدأ الطهي حتى يكسو الفحم طبقة من الرماد.

### نهاية موسم الشواء

استخدم قطعة فماش مبللة بالماء الدافئ وسائل غسيل لتنظيف الشواية. لا تستخدم أي مواد كاشطة. إن استخدام منطقات كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف الشواية سيضرها للتلف.

#### سلامة الغذاء



























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

- اغسل يديك دائماً قبل وبعد مناولة اللحوم النيئة وقبل الأكل.
- احفظ دائماً اللحوم النيئة بعيداً عن اللحوم المطهية وغيرها من الأطعمة.
- قبل الطهي، تأكد من أن أسطح الشواء والأدوات نظيفة وخالية من بقايا الطعام القديمة.
- لا تستخدم نفس الأواني لحمل الأطعمة المطهية والنيئة.
- تأكد من أن جميع اللحوم مطهية جيداً قبل تناولها.
- للحد من مخاطر اللحوم غير المطهية جيداً، قم بتشريح اللحم بالسكين لضمان نضوج جميع الأجزاء الداخلية.
- يوصى بالقيام بطهي أولي لقطع اللحم الكبيرة أو المفاصل قبل الطهي النهائي على الشواية الخاصة بك.
- بعد الطهي على الشواية نظّف دائماً أسطح الشواء والأدوات.

#### العناية، الصيانة والتخزين

- نظّف الشواية بانتظام خلال فترات الاستخدام وخاصة بعد فترات التخزين الطويلة.
- تأكد من أن الشواية ومكوناتها باردة بشكل كافٍ قبل التنظيف.
- لا تقم أبداً بإخماد الشواية بالماء عندما يكون سطحها ساخناً.
- لا تقم أبداً بمسك الأجزاء الساخنة بأيدي مكشوفة.
- لا تترك الشواية مكشوفة عندما لا تكون قيد الاستخدام. خزن الشواية في كراج أو مكان مسقوف عندما لا تكون قيد الاستعمال للحماية من أثار الظروف الجوية القاسية، لا سيما إذا كنت تعيش بالقرب من المناطق الساحلية.
- التعرض لفترات طويلة لأشعة الشمس، المياه الراكدة، هواء البحر/ المياه المالحة يمكنها جميعاً أن تتسبب في الإضرار بالشواية. (قد لا يكون الغطاء كافياً لحماية الشواية في بعض هذه الحالات).
- لتمديد عمر الشواية والحفاظ على حالتها، نوصيك بشدة أن تقوم بتغطيتها عند تركها في الخارج لأية فترة من الوقت، خاصة خلال أشهر الشتاء.

**คำเตือน**

-  การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนำและคำเตือนเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ อาจเป็นเหตุให้ผู้ใช้ได้รับอันตราย บาดเจ็บสาหัส หรือถึงแก่ชีวิตได้ หรืออาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิด ที่ก่อความเสียหายต่อทรัพย์สิน เครื่องหมาย (⚠) ที่กำกับไว้ หมายถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ
-  สำหรับใช้กลางแจ้งเท่านั้น ห้ามใช้ในพื้นที่ปิดหรือบริเวณที่มีหลังคา หรือโครงสร้างที่เหมือนหลังคาคลุมอยู่ เช่น โรงรถ ที่จอดรถ นอกชาน ระเบียง
-  ตั้งเดานบนพื้นที่ราบ เรียบ และไม่ไวไฟ
-  อย่าเติมน้ำมันเต็มเกินไป
-  อย่าจับตัวเตาที่ร้อนด้วยมือเปล่า
-  ห้ามใช้เตาในห้องหรือในบ้าน เพราะควันจะสะสมในพื้นที่ปิด ก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิตได้
-  ตั้งเตาไว้กลางแจ้งที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ห้ามตั้งเตาอย่างบารบีคิวในโรงรถ ในตัวอาคาร ทางเดินที่มีหลังคา หรือในพื้นที่ปิด
-  ตรวจสอบว่าประกอบเตาถูกต้องตามคู่มือประกอบที่แนบมา
-  ข้อควรระวัง! ห้ามตั้งเตาไว้ใต้หลังคาหรือโครงสร้างที่ติดไฟได้
-  ข้อควรระวัง! ขณะย่าง เดาบารบีคิวจะร้อนจัด ห้ามจับ ยกหรือย้ายเตาขณะกำลังย่าง
-  คำเตือน! ขณะย่างบารบีคิว ต้องระวังไม่ให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เตา
-  การตัดแปลงเตาไม่ว่าด้วยวิธีใด อาจก่อให้เกิดอันตรายได้
-  อย่าติดเตาอย่างบารบีคิวโดยไม่มีคนอยู่
-  ปฏิบัติตามคำแนะนำการดูแลรักษา และดูแลเตาให้อยู่ในสภาพดีเสมอ
-  ตั้งเตาให้ห่างจากโครงสร้างที่ไวไฟหรือวัตถุไวไฟอย่างน้อย 1 เมตร
-  อย่าเร่งเตาโดยการใส่เชื้อเพลิงแบบเหลว หรือถ่านที่ชุ่มเชื้อเพลิงเหลว
-  อย่านำซี้ถ่านออกจากเตา จนกว่าถ่านจะไหม้หมดและเตาเย็นสนิทแล้ว
-  ขณะใช้เตาอย่าง อย่าน้ำมันเชื้อเพลิง หรือเชื้อที่ปลายแขนห้อยลง
-  อย่าใช้เตาอย่างขณะลมแรง
-  เปิดฝาด้านล่าง ปล่อยให้ไฟและเริ่มใช้เตา
-  อย่าใช้มือแตะเพื่อล่อว่าเตาร้อนหรือไม
-  อย่าใช้น้ำมันเพื่อดับเปลวไฟที่ลุกขึ้น หรือดับเตาเมื่ออย่างเสร็จ
-  ดับถ่านให้หมดเมื่อย่างบารบีคิวเสร็จแล้ว
-  ควรสวมถุงมือไว้ตลอดขณะย่างบารบีคิว จุดเตา ปรับความร้อน วางบารบีคิวลงหรือยกขึ้นจากเตา
-  ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมอย่าง เช่น คีมคีบ เหล็กเสียบ ส้อม หรือมีดบารบีคิว
-  อย่าทิ้งถ่านที่ร้อนในพื้นที่อาจลุกติดไฟและก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้



อย่าเก็บเตาหรือคลุมเตา จนกว่าจะนำถ่านที่ดับหมดแล้ว ออกจากเตา และเตาเย็นสนิทแล้ว



เตานี้ไม่ได้ออกแบบขึ้นให้ใช้บนพาหนะเพื่อความปลอดภัย หรือเพื่อการท่องเที่ยว เช่น รถ RV รถบ้าน เรือสำราญ



ห้ามใช้เตาเป็นฮีตเตอร์หรือเครื่องทำความร้อนไม่ว่ากรณีใด ๆ



คำเตือน! ห้ามใช้น้ำมันเชื้อเพลิง สุรา น้ำมันไฟแช็ค ในการจุดเดาบารบีคิว ให้ใช้เชือกจุดไฟที่ได้มาตรฐาน EN 1860-3 (สำหรับยุโรป) สำหรับประเทศนอกยุโรป ให้ใช้เชือกจุดไฟที่ได้มาตรฐานของประเทศนั้น



อย่าให้มีคราบไขมันเกาะหรือสะสมในเตา และอย่าให้เศษอาหารตกอยู่ในเตา เพราะไขมันและเศษอาหารอาจลุกติดไฟได้



อย่าแขวนวัตถุที่ติดไฟได้ไว้กับมือจับของเตา



ห้ามใช้เตาที่ชำรุดหรือสภาพไม่สมบูรณ์ ถ้ามีชิ้นส่วนที่ชำรุด ให้เปลี่ยนใหม่ก่อนใช้เตา



อย่าวางอาหารบนตะแกรงมากเกินไป ควรวางแปงทอดและกระจายให้ทั่วตะแกรง



ข้อมูลสำคัญ ต้องวางเดานบนพื้นเรียบและใช้ระดับ ไม่ขรุขระ ไม่ลาดเอียง

**ส่วนประกอบ**

ส่วนประกอบของเตาอย่างบารบีคิวตามภาพ

1. มือจับ
2. ฝา
3. ตะแกรงย่าง
4. ที่ใส่ถ่าน
5. ถาดรองซี้ถ่าน

**คำแนะนำการใช้**

อ่านคำเตือนทั้งหมดในคู่มือให้เข้าใจก่อนใช้ ห้ามใช้ถังชนิดหรือสารกัดกร่อนในการทำทำความสะอาดตะแกรง (3) เพื่อป้องกันตะแกรงเสียหาย

ก่อนย่าง ให้ใช้แปรงด้านยาว ขูดน้ำมันทานบนตะแกรงให้ทั่ว เพื่อป้องกันเนื้อติดตะแกรงขณะย่าง

หมายเหตุ: เมื่อใช้เตาอย่างครั้งแรก สีของเตาอาจเปลี่ยนไปเล็กน้อยเพราะความร้อน ถือเป็นอาการปรกติ

**การจุดเตา**

เปิดฝาด้านบน (2)  
ใส่ถ่านเชื้อเพลิงลงในที่ใส่ถ่าน (4) ให้สูงขึ้นมา 3-4 ซม. เกลี่ยถ่านให้เสมอกัน  
ไม่ควรใส่ถ่านเกิน 3.75 กก. (8.2 ปอนด์)  
เติมเจลจุดไฟลงในถ่านเชื้อเพลิง  
ใช้ไม้ขีดหรือที่จุดไฟ จุดถ่าน  
ดูให้ถ่านติดไฟและเริ่มแดง  
ควรให้ถ่านติดไฟอย่างน้อย 30-40 นาที ก่อนเริ่มย่างบารบีคิว  
ให้ถ่านติดไฟสักระยะ จะเริ่มมีซี้ถ่านบางๆ ค่อยเริ่มย่าง

**การทำความสะดวก**

ใช้ผ้าขนานอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเช็ดเตาให้สะอาด ห้ามใช้ผงซักหรือสารทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์กัดกร่อน  
การใช้สารด่างส้วหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความคมทำความสะอาดจะทำให้เดาบารบีคิวเสียหายได้

### ความปลอดภัยของอาหาร

ให้อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้ ในการย่างบาร์บีคิว

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

### การดูแลและการเก็บรักษา

- ทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังใช้ และหลังจากเก็บไว้นาน โดยไม่ได้ใช้
- รอให้เตาเย็นลงให้สนิทก่อนทำความสะอาด
- ห้ามใช้น้ำราดลงบนเตาเพื่อให้เตาเย็นลง
- สวมถุงมือทุกครั้งที่ต้องใช้เตาร้อน
- เมื่อไม่ใช้งาน ให้เก็บเตาไว้ในโรงรถหรือบริเวณที่มีหลังคา แล้วใช้ผ้าปิดคลุมไว้ เพื่อปกป้องจากสภาพอากาศ โดยเฉพาะถ้าอาศัยอยู่ใกล้ทะเล
- การปล่อยให้เตาถูกแสงแดด ฤกษ์น้ำ ลมทะเล หรือน้ำเค็ม เป็นเวลานาน จะทำให้เตาเสียหายหรือชำรุด ในสภาพอากาศหรือสภาพแวดล้อมที่รุนแรงข้างต้น การใช้ผ้าคลุมไม่เพียงพอที่จะถนอมเตา
- เพื่อยืดอายุการใช้งานและรักษาเตาให้อยู่ในสภาพดี ต้องคลุมเตาให้มิดชิดถ้าเก็บไว้นอกบ้าน โดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาว

