

LUND

PL WĘDZARNIA
GB SMOKER
D RÄUCHEREI
RUS КОПТИЛЬНЯ
UA КОПТИЛЬНЯ
LT RŪKYKLA
LV KŪPINĀTAVA
CZ UDÍRNA
SK UDIAREŇ
H FŪSTÖLÖVEL
RO AFUMĂTOR
E AHUMADOR
F FUMOIR
I AFFUMICATORE
NL ROKERIJ
GR ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ

99633





1. dolna komora grilla
2. górna komora grilla
3. pokrywa
4. misa
5. noga
6. ruszt grilla
7. ruszt węglowy
8. pręt pokrywy
9. drzwiczki
10. uchwyt
11. wentylator
12. zawias
13. uchwyt rusztu/misy
14. haczyk
15. termometr
16. zestaw śrub i nakrętek

INSTRUKCJA MONTAŻU

Ze względu na ryzyko skaleczenia należy zachować ostrożność podczas montażu. Stosować rękawice ochronne.

Do podwójnych otworów w przy dolnej krawędzi dolnej komory grilla zamocować nogi za pomocą śrub i nakrętek (II).

Do drzwiczek zamocować za pomocą śrub i nakrętek zawiasy, a następnie drzwiczki zamocować tak, aby zakryły otwór w ścianie komory grilla (III).

Wewnątrz komory grilla zamocować misę tak, aby oparła się na wypustkach każdej z nóg (IV). Następnie we wnętrzu misy umieścić ruszt węglowy, a na krawędziach misy umieścić ruszt grilla (V). Przy górnej krawędzi komory grilla zamocować od wewnątrz haczyki do osadzenia rusztu lub misy (VI).

Do górnej krawędzi komory grilla zamocować drzwiczki oraz haczyki do osadzenia rusztu lub misy. Montażu dokonać w taki sam sposób jak w przypadku montażu tych elementów w górnej komorze grilla.

Górną komorę osadzić na dolnej tak, aby przylegały do siebie na całym obwodzie (VII).

Na zewnątrz górnej komory grilla zamocować za pomocą śrub uchwyty z tworzywa sztucznego (VIII). Każdy uchwyt składa się z dwóch elementów.

Do pokrywy zamocować uchwyt z tworzywa sztucznego w identyczny sposób jak uchwyty górnej komory grilla. Zamocować także wentylator za pomocą śruby i nakrętki tak, aby był możliwy jego obrót oraz termometr za pomocą pierścienia sprężynującego (IX).

Następnie zamocować wewnątrz pokrywy za pomocą śrub i nakrętek dwa pręty (X), które posłużą do zawieszenia wędzonej żywności za pomocą haczyków (XI).

Pokrywę nałożyć na komorę grilla tak, aby przylegała na całym obwodzie (XII).

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

UWAGA! Produkt może być bardzo gorący, nie przesuwaj podczas pracy!

Nie używać wewnątrz pomieszczeń!

UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego zapalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!

OSTRZEŻENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych!

Produkt może służyć zarówno do grillowania jak i wędzenia, a także do gotowania na parze.

Produkt może być użyty jako grill, wtedy należy zdemontować górną część komory grilla, a pokrywę należy umieścić bezpośrednio na komorze dolnej. W przypadku wykorzystania produktu do gotowania na parze lub jako wędzarni należy użyć obu części komory grilla oraz pokrywy.

W dolnej misie należy umieścić rozpałkę, a na ruszcie misy drewno do wędzenia. Drewno nie może się palić tylko wydzielać dym, należy je zatem wcześniej namoczyć lub użyć gotowego produktu dostępnego w handlu. Jeżeli drewno jest pocięte na zbyt małe kawałki należy je umieścić na folii lub tackach aluminiowych. Na górnych haczykach umieścić misę i wypełnić ją wodą, do której można dodać zioła dla aromatu. Woda w górnej misie zapobiegnie wysuszeniu żywności podczas wędzenia. Na misie umieścić ruszt na którym zostanie umieszczona żywność przeznaczona do gotowania na parze. Żywność przeznaczoną do wędzenia należy zawiesić na haczykach zamocowanych do prętów pokrywy. Mocno i pewnie skręcony śrubami produkt ustawić na poziomym, równym i stabilnym podłożu.

Maksymalnie obciążenie rusztu: 1,5 kg.

Wymiary grilla: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Nie wolno zmieniać położenia rusztu, jeżeli na ruszcie znajduje się żywność!

Uchwyt rozgrzanego rusztu chwycić przez rękawice ochronną, nigdy nie chwycić nieosłoniętą dłońią.

Po zakończeniu grillowania żar ugasić wodą lub zakopać w ziemi.

Pozostawienie żaru w palenisku grozi pożarem!

Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany, a paliwo utrzymywane w formie rozrzuconej, przez co najmniej 30 minut przed przyrządzaniem potraw na grillu.

Jako paliwo stosować węgiel drzewny lub brykiety węgla drzewnego. Maksymalna ilość paliwa nie może być większa niż pojemność misy paleniska. Paliwo nie może wystawać ponad górną krawędź misy paleniska.

Rozpalać używając specjalnych podpałek stałych. Na podpalce ułożyć kilka brykietów węgla i podpałić podpałkę. Gdy paliwo zajmie się ogniem dosypać paliwo do pożądanej ilości.

Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polska

1. lower barbecue chamber
2. upper barbecue chamber
3. lid
4. bowl
5. leg
6. barbecue grate
7. coal grate
8. lid rod
9. doors
10. handle
11. fan
12. hinge
13. grate/bowl handle
14. hook
15. thermometer
16. set of screws and nuts

INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY

Due to the risk of injury, care should be taken when assembling the product. Use protective gloves.

Fix the legs to the double holes at the lower edge of the lower barbecue chamber using screws and nuts (II).

Fix the hinges to the door using screws and nuts, then fix the door so that it covers the opening in the wall of the barbecue chamber (III).

Attach the bowl inside the barbecue chamber so that it rests on the spline of each leg (IV). Then place a coal grate inside the bowl and place a barbecue grate (V) on the rim of the bowl.

At the top edge of the barbecue chamber, attach the hooks for grate or bowl (VI) from the inside. Attach the door and hooks to the upper edge of the barbecue chamber for the grate or bowl. The assembly should be carried out in the same way as in the case of the assembly of these elements in the upper barbecue chamber.

Place the upper chamber on the lower chamber so that it is adjacent to each other around the perimeter (VII).

Fasten the plastic handles (VIII) to the outside of the upper barbecue chamber using screws. Each handle is made up of two parts.

Attach the plastic handle to the cover in the same way as the handles of the upper barbecue chamber. Fix also the fan with the screw and nut so that it can be rotated and the thermometer with the lock ring (IX).

Then, fix two rods (X) inside the lid using screws and nuts to hang the smoked food on the hooks (XI).

Place the lid on the barbecue chamber so that it adheres to the whole circumference (XII).

OPERATION INSTRUCTIONS

CAUTION! The product can be very hot, do not move while operating!

Do not use indoors!

CAUTION! Do not use spirit or gasoline to ignite or re-ignite after extinguishing! Only use firelighters in accordance with EN 1860-3!

WARNING! Keep away from children and pets!

The product can be used for barbecuing, smoking and steam cooking.

The product can be used as a barbecue; remove the upper part of the barbecue chamber and place the lid directly on the lower chamber. If the product is used for steam cooking or smoking, use both parts of the barbecue chamber and the lid.

Place the firelighter in the lower bowl and the smoking wood on the grate of the bowl. The wood must not burn but must emit smoke, so it must be soaked beforehand or a commercially available finished product must be used. If the wood is cut into too small pieces, place it on foil or aluminium trays. Place a bowl on top hooks and fill it with water to which herbs can be added for flavouring. The water in the upper bowl will prevent the food from drying out during smoking. Place the grate on the bowl, on which food intended for steam cooking will be placed. Hang food intended for smoking on hooks attached to the lid rods.

Place the product firmly and securely bolted on a horizontal, level and stable surface.

Maximum load on the grate: 1.5 kg.

Barbecue dimensions: 46 x 41.5 x 77 [cm]

Do not change the position of the grate if there is food on the grate!

Grip the handle of the hot grate with a protective glove, never with an unprotected hand.

Put out the hot coals with water or bury them in the ground after finished barbecuing.

Leaving the hot coals in the fireplace may cause risk of fire!

When the barbecue is used for the first time, it should be hot, as well as the fuel for at least 30 minutes before preparing food on the barbecue.

Use charcoal or charcoal briquette as fuel. The maximum amount of fuel may not be greater than the capacity of the fire pit bowl. The fuel must not protrude above the upper edge of the fire pit bowl.

Light up using special solid firelighters. Place a few charcoal briquettes on the firelighter and set the firelighter on fire. When the fuel is on fire, add more fuel to the desired amount.

Do not prepare food until the fuel is covered with ash.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Poland

1. untere Grillkammer
2. obere Grillkammer
3. Deckel
4. Schüssel
5. Fuß
6. Grillrost
7. Kohlerost
8. Abdeckungsstab
9. Tür
10. Griff
11. Lüfter
12. Scharnier
13. Rost-/Schüsselhalter
14. Kaken
15. Thermometer
16. Schrauben und Muttern

MONTAGEANLEITUNG

Wegen der Verletzungsgefahr ist bei der Montage des Grills Vorsicht geboten. Schutzhandschuhe verwenden.

Befestigen Sie die Beine mit Schrauben und Muttern (II) an den Doppellöchern in der Unterkante der unteren Grillkammer.

Befestigen Sie die Scharniere mit Schrauben und Muttern an der Tür und befestigen Sie die Tür so, dass sie die Öffnung in der Wand der Grillkammer (III) abdeckt.

Befestigen Sie die Schüssel im Inneren der Grillkammer so, dass sie auf dem Auslass jedes Beins (IV) aufliegt. Dann legen Sie den Kohlerost in die Schale und legen Sie den Grillrost (V) auf die Ränder der Schale.

Befestigen Sie am oberen Rand der Grillkammer (von innen) den Haken (VI) für Rost/Schale.

Befestigen Sie die Tür und die Haken für Rost/Schale am oberen Rand der Grillkammer. Die Installation sollte auf die gleiche Art und Weise erfolgen wie bei der Installation dieser Elemente in der oberen Grillkammer.

Stellen Sie die obere Kammer so auf die untere Kammer, dass sie um den Umfang (VII) herum anliegt.

Befestigen Sie die Kunststoffhalter (VIII) an der Außenseite der oberen Grillkammer mit Schrauben. Jeder Griff besteht aus zwei Teilen.

Befestigen Sie den Kunststoffhalter wie die Halter der oberen Grillkammer an der Abdeckung. Befestigen Sie ebenfalls den Lüfter mit Schraube und Mutter drehfest sowie das Thermometer mit dem Federring (IX).

Befestigen Sie dann zwei Stangen (X) auf der Innenseite der Abdeckung mit Schrauben und Muttern, um die geräucherten Speisen mit den Haken (XI) aufhängen zu können.

Die Abdeckung so auf die Grillkammer legen, dass sie am gesamten Umfang haftet (XII).

GEBRAUCHSANWEISUNG

ACHTUNG! Das Produkt kann sehr heiß sein, bewegen Sie sich nicht während der Arbeit! Nicht in Innenräumen verwenden!

ACHTUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden bzw. erneuten Anzünden! Verwenden Sie nur Feueranzünder nach EN 1860-3!

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

Das Produkt kann sowohl zum Grillen als auch zum Räuchern und Dampfgaren verwendet werden.

Das Produkt kann als Grill verwendet werden. Zu diesem Zweck entfernen Sie den oberen Teil der Grillkammer und legen Sie die Abdeckung direkt auf die untere Kammer. Wenn Sie das Produkt zum Dämpfen oder Räuchern verwenden, nutzen Sie beide Teile der Grillkammer und die Abdeckung.

Stellen Sie den Anzünder in die untere Schale und das rauchende Holz auf den Rost der Schale. Das Holz darf nicht brennen, sondern muss Rauch entwickeln, daher muss es vorher eingeweicht werden. Alternativ können Sie ein handelsübliches Endprodukt verwenden. Wenn das Holz in zu kleine Stücke geschnitten wird, müssen diese auf Folien oder Aluminiumschalen gelegt werden.

Stellen Sie eine Schüssel auf die oberen Haken und füllen Sie sie mit Wasser, dem Kräutern zum Würzen hinzugefügt werden können. Das Wasser in der oberen Schüssel verhindert das Austrocknen der Speisen während des Räucherns. Legen Sie das Rost auf die Schüssel, auf das gedünstete Speisen gelegt werden. Hängen Sie Lebensmittel zum Räuchern an Haken, die an den Stangen der Abdeckung befestigt sind.

Stellen Sie das Produkt fest und sicher auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.

Maximale Belastung des Rostes: 1,5 kg.

Abmessungen des Grills: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Ändern Sie die Position des Rosts nicht, wenn sich Essen auf dem Gitter befindet!

Fassen Sie den Griff eines erwärmten Rosts durch einen Schutzhandschuh an, niemals mit einer ungeschützten Hand.

Nach dem Grillen die Glut mit Wasser löschen oder im Boden vergraben.

Wenn Sie die Wärme im Kamin lassen, besteht Brandgefahr!

Bei der ersten Verwendung des Grills sollte er erwärmt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang warm gehalten werden, bevor auf dem Grill Essen zubereitet wird.

Verwenden Sie Holzkohle oder Holzkohlebriketts als Brennstoff. Die maximale Brennstoffmenge darf nicht größer sein als die Kapazität der Trommel des Ofens. Der Brennstoff darf nicht über den oberen Rand der Schüssel der Feuerstelle hinausragen.

Verwenden Sie zum Anzünden speziellen festen Anzünder. Legen Sie ein paar Briketts Kohle auf die Anzünder und setzen Sie sie in Brand. Geben Sie je nach Verbrauch und Notwendigkeit Brennstoff hinzu.

Bereiten Sie keine Speisen zu, bis der Brennstoff mit Asche bedeckt ist.

TOYA S.A. ul. Soltysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polen

1. нижняя камера коптильни
2. верхняя камера коптильни
3. крышка
4. чаша
5. ножка
6. решетка
7. решетка для угля
8. стержень крышки
9. дверцы
10. ручка
11. вентилятор
12. петля
13. держатель решетки/чаши
14. кронштейн
15. термометр
16. набор винтов и гаек

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ

Из-за риска нанесения пореза, соблюдайте осторожность во время сборки. Носите защитные рукавицы.

Используя два отверстия в нижнем крае нижней камеры коптильни, закрепите ножки с помощью винтов и гаек (II).

С помощью винтов и гаек закрепите петли, а затем дверцы, таким образом, чтобы они закрыли отверстие в стенке камеры коптильни (III).

Внутри камеры закрепите чашу, таким образом, чтобы она опиралась на выступ каждой ножки (IV). Затем поместите внутри чаши решетку для угля, а на краях чаши установите решетку для гриля (V).

На верхнем крае камеры коптильни закрепите изнутри кронштейны для установки решетки или чаши (VI).

К верхнему краю камеры коптильни прикрепите дверцы и кронштейны для установки решетки или чаши. Сборку выполняйте таким образом как в случае сборки тех же элементов верхней камеры коптильни.

Верхнюю камеру установите на нижней таким образом, чтобы они прилегали друг к другу по всему периметру (VII).

Снаружи верхней камеры коптильни с помощью винтов прикрепите пластиковые держатели (VIII). Каждый держатель состоит из двух элементов.

К крышке прикрепите пластиковый держатель, аналогичным образом, как держатели верхней камеры коптильни. Закрепите также с помощью винта и гайки вентиляционную решетку, таким образом, чтобы можно было ее вращать, а также, с помощью пружинного кольца термометр (IX). Затем закрепите внутри крышки с помощью винтов и гаек два стержня (X), которые будут использоваться для подвешивания продуктов для копчения с помощью крючков (XI).

Установите крышку на камеру коптильни таким образом, чтобы она прилегала по всему периметру (XII).

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! Продукт может быть очень горячим, не перемещайте его во время работы! Не используйте внутри помещений!

ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания после погашения! Используйте только брикеты для розжига в соответствии с EN 1860-3!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Защищайте от доступа детей и домашних животных!

Продукт может использоваться для приготовления пищи на гриле и копчения, а также для приготовления на пару.

Продукт можно использовать в качестве гриля, тогда демонтируйте верхнюю часть камеры коптильни, а крышку поместите непосредственно на нижнюю камеру. В случае, если используете продукт для приготовления на пару, или в качестве коптильни, используйте обе части камеры коптильни и крышку.

В нижнюю чашу поместите брикеты для розжига, а на решетке чаши древесину для копчения. Древесина не может гореть, только выделять дым, поэтому ее необходимо предварительно намочить водой или использовать готовое изделие, доступное в продаже. Если древесина разрезана на слишком малые куски, поместите ее на фольгу или поднос из алюминиевой фольги. На верхних кронштейнах поместите чашу и наполните ее водой, в которую можно добавлять травы для аромата. Вода в верхней чаше предотвращает высыхание продуктов во время копчения. Установите решетку на чашу, на которой будут помещены продукты, предназначенные для приготовления на пару. Продукты, предназначенные для копчения, повесьте на крючках, прикрепленных к стержням крышки.

Прочно и надежно скрученные винтами изделие установите на горизонтальной, ровной и прочной поверхности.

Максимальная нагрузка на решетку: 1,5 кг.

Размеры гриля: 46 x 41,5 x 77 [см]

Не изменяйте положение решетки, если на решетке находятся продукты!

К разогретой ручке решетки прикасайтесь используя защитную рукавицу, никогда не прикасайтесь незащищенной рукой.

После окончания приготовления пищи на гриле, потушите жар водой или закопайте в землю. Оставление жара в топке может привести к пожару!

При первом использовании, гриль должен быть разогретым, а брикеты раскаленными, в течение не менее 30 минут перед приготовлением пищи на гриле.

В качестве брикетов используйте древесный уголь или брикеты из древесного угля. Максимальное количество брикетов не должно превышать вместимость чаши топки. Брикеты не должны выступать за верхний край чаши топки.

Разжигайте, используя специальные брикеты для розжига. На брикеты для розжига положите несколько угольных брикетов и разожгите брикеты для розжига. Когда брикеты начнут гореть, добавьте нужное количество брикетов.

Не готовьте пищу, пока брикеты не покроются слоем золы.

TOYA S.A., Soltysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polska / ул. Солтысовицка, д. 13-15, 51-168, г. Вроцлав, Польша

1. нижня камера гриля
2. верхня камера гриля
3. кришка
4. чаша
5. нога
6. решітка гриля
7. решітка для вугілля
8. стрижень кришки
9. дверцята
10. ручка
11. вентилятор
12. петля
13. тримач для решітки / миски
14. гачок
15. термометр
16. комплект болтів і гайок

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

З огляду на ризик отримання травми слід дотримуватися обережності при установці. Використовувати захисні рукавички.

Для подвійних отворів в нижній частині нижньої камери гриля прикріпити ніжки за допомогою гвинтів і гайок (II).

Для дверцят закріпіть за допомогою гвинтів і гайок петлі, а потім дверцята закріпіть так, щоб вони закрили отвір в стіні камери гриля (III).

Усередині камери гриля встановіть чашу так, щоб вона сперлася на шпунтах кожної з ніг (IV). Потім всередині чаші покласти вугільну решітку, а по краях чаші розмістити решітку барбекю (V).

На верхній грані камери гриля закріпити зсередини гачки для вбудовування решітки або чаші (VI).

До верхнього краю камери гриля прикріпіть дверцята і гачки для кріплення решітки або чаші. Монтаж зробити так само, як при монтажі цих елементів у верхній камері гриля.

Верхню камеру встановити на нижній так, щоб вони прилягали один до одного по всьому периметру (VII).

Зовні верхньої камери гриля закріпити за допомогою гвинтів пластикові ручки (VIII). Кожна ручка складається з двох елементів.

До кришки прикріпіть пластикову ручку таким же чином, як ручки верхньої камери гриля. Закріпити і вентилятор за допомогою гвинтів і гайок так, щоб був можливий його поворот і термометр за допомогою пружинного кільця (IX).

Потім закріпіть всередині кришки болтами і гайками два стрижня (X), які будуть використовуватися для підвішування копченої їжі гачками (XI).

Кришку накладіть на камеру гриля так, щоб вона прилягала по всьому периметру (XII).

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

УВАГА! Продукт може бути дуже гарячим, не переміщати під час роботи!

Не використовувати всередині приміщень!

УВАГА! Не використовуйте спирт або бензин для розпалювання і повторного запалювання після загашення! Використовуйте тільки палі, сумісні з EN 1860-3!

УВАГА! Тримати в недоступному для дітей і домашніх тварин місці!

Продукт може використовуватися як для гриля і копчення, так і для приготування на пару.

Продукт можна використовувати в якості гриля, тоді ви повинні розібрати верхню частину камери гриля, а кришку поставити безпосередньо на нижню камеру. У разі використання продукту для приготування на пару, або як копильню, використовуйте обидві частини камери гриля і кришки.

У нижню миску потрібно покласти розпалювач, а на решітку чаші - дрова для копчення. Деревина не може просто горіти, виділяючи дим, тому її слід попередньо замочити або використовувати готовий продукт. Якщо деревина розрізана на занадто дрібні шматочки, помістіть її на фольгу або алюмінієві лотки. На верхніх гачках поставити чашу і заповнити її водою, в яку можна додати зелень для аромату. Вода у верхній чаші запобіжить пересиханню продуктів під час копчення. На чаші помістіть решітку, на якій буде розміщена їжа, призначена для пропарювання. Продукти, призначені для копчення, повинні висіти на гачках, прикріплених до стрижнів кришки.

Щільно і надійно закручений болтами продукт встановити на горизонтальній, рівній і твердій поверхні.

Максимальне навантаження решітки: 1,5 кг.

Розміри гриля: 46 x 41,5 x 77 [см]

Заборається змінювати положення решітки, якщо на решітці є їжа!

Ручку розпеченого гриля брати тільки в захисних рукавичках, ніколи не брати голою долонею.

Після закінчення жар загасити водою або закопати в землю.

Залишення вогню у топці загрожує пожежею!

При першому використанні гриль повинен бути нагрітий, а паливо має знаходитись в гарячому вигляді принаймні 30 хвилин до приготування їжі на грилі.

В якості палива використовувати вугілля або брикети деревного вугілля. Максимальна кількість палива не може бути більша, ніж ємність чаші топки. Паливо не може виступати за верхній край чаші топки.

Розпалювати за допомогою спеціального розпалювача в кубиках. На розпалювач покладіть кілька вугільних брикетів і підпаліть розпалювач. Коли вугілля займеться вогнем, додайте паливо в потрібній кількості.

Не готувати страви, поки паливо не покриється шаром попелу.

TOYA S.A. ул. Солтисовіцка 13-15, 51-168 Вроцлав, Польща

1. apatinė kepsninės kamera
2. viršutinė kepsninės kamera
3. dangtis
4. dubuo
5. koja
6. kepsninės grotelės
7. anglies grotelės
8. dangčio strypas
9. durelės
10. rankena
11. ventiliacija
12. vyriai
13. grotelių/indo rankena
14. kabliukas
15. termometras
16. varžtų ir veržlių rinkinys

MONTAVIMO INSTRUKCIJA

Dėl susižeidimo pavojaus, montuojant reikia būti atsargiems. Naudoti apsaugines pirštines.

Prie dvigubų kepsninės kameros apatiniame krašte esančių skylių varžtais ir veržlėmis pritvirtinkite kojas (II).

Pritvirtinkite varžtais ir veržlėmis vyrius prie durelių, tada pritvirtinkite dureles, kad uždengtumėte skylę kepsninės kameros sienoje (III).

Dubeni pritvirtinkite prie kepsninės kameros taip, kad jis atsiremtų į kiekvienos kojos snapelius (IV). Tada įdėkite į dubens vidų anglies grotelės ir ant dubens kraštų padėkite kepsninės grotelės (V).

Viršutiniame kepsninės kameros krašte iš vidaus pritvirtinkite kabliukus grotelių ar dubens nustatymui (VI).

Viršutiniame kepsninės kameros krašte pritvirtinkite dureles ir kabliukus grotelių ar dubens nustatymui. Sumontuokite taip pat, kaip ir montuodami šiuos elementus viršutinėje kepsninės kameroje.

Viršutinę kamerą uždėkite ant apatinės kameros taip, kad jos priglustų viena prie kitos per visą perimetrą (VII).

Viršutinės kepsninės kameros išorėje su varžtais pritvirtinkite plastikinius laikiklius (VIII). Kiekviena rankena susideda iš dviejų komponentų.

Pritvirtinkite plastikinę rankeną prie dangčio taip pat, kaip ir ant viršutinės kepsninės kameros esančios rankenos. Pritvirtinkite ventiliatorių su varžtu ir veržle, kad jį būtų galima pasukti. Termometrą užfiksuokite spyruokliniu žiedu (IX).

Tada su varžtais ir veržlėmis dangtelio viduje pritvirtinkite du strypus (X), kurie bus naudojami rūkoma maistą kabinti su kabliukais (XI).

Ant kepsninės kameros uždėkite dangtelį taip, kad jis pr glustų visu perimetru (XII).

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

DĖMESIO! Produktas gali būti įkaitęs, todėl naudojimo metu jos negalima perstumti!

Nenaudokite uždaroje patalpoje!

DĖMESIO! Pradiniam kuro uždegimui ar pakartotiniam uždegimui užgesus nenaudokite spirito ar benzino! Naudokite tik standarto EN 1860-3 reikalavimus atitinkančius prakurus! ĮSPĖJIMAS! Laikykite vaikams ir naminiams gyvūnams nepasiekiamoje vietoje!

Produktą galima naudoti tiek kepimui ant grotelių, tiek rūkymui, tiek virimui su garais.

Produktą galima naudoti kaip kepsninę, tada viršutinę kepsninės kameros dalį reikia išardyti, o dangtį uždėti tiesiai ant apatinės kameros. Kai gaminį naudojate virimui su garais ar rūkymui, naudokite abi kepsninės kameros dalis ir dangtį.

Padėkite prakurus į apatinį dubenį, o rūkymui skirtą medieną ant dubens grotelių. Medieną negali degti, tik skleisti dūmus, taigi prieš tai medieną reikia mirkyti arba naudoti paruoštą produktą, kurį galima įsigyti prekyboje. Jei mediena supjaustoma per mažais gabalėliais, ji turėtų būti dedama ant aliuminio folijos ar padėklų. Uždėkite dubenį ant viršutinių kabliukų ir užpildykite jį vandeniu, į kurį aromatui galite pridėti žolelių. Viršutiniame dubenyje esantis vanduo neleis maistui rūkymo metu išdžiūti. Ant dubens, ant kurio bus dedamas garaus virti skirtas maistas, uždėkite grotelės. Rūkymui skirtas maistas turėtų būti kabinamas ant dangtelio strypuose esančių kabliukų.

Tvirtai pritvirtinkite produktą kartu su varžtais ant horizontalaus, lygaus, stabilus ir nedegaus paviršiaus.

Didžiausia grotelių apgrova: 1,5 kg.

Kepsninės matmenys: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Jei ant grotelių yra maisto, grotelių padėtis negali būti keičiama!

Norėdami sugriebti karštų grotelių rankeną, naudokite apsaugines pirštines, niekada neimkite plikomis rankomis.

Po kepimo, žarijas užpilkite vandeniu arba užkaskite žemėje.

Palikdami žarijas židinyje, galite sukelti gaisrą!

Pirmą kartą naudojant kepsninę, prieš padedant maisto produktus ant grotelių, kepsninę reikia įkaitinti ir išlaikyti karštą kurą mažiausiai 30 minučių.

Kaip kurą naudokite medžio anglį arba anglies briketus. Maksimalus degalų kiekis negali būti didesnis nei židinio indo tūris. Kuras neturi išsikšti virš viršutinės židinio dėžės krašto.

Uždėkite naudodamiesi specialiais kietais prakurais. Padėkite keletą anglių briketų ant prakurų ir uždėkite. Kai kuras užsidegs, įpilkite kuro iki norimo kiekio.

Nepradėti maisto ruošimo, kol kuras nepasidengs pelenų sluoksniu.

TOYA S.A. Softysowicka g. 13-15, 51-168 Wrocław, Lenkija

1. grila apakšējā kamera
2. grila augšējā kamera
3. vāks
4. bļoda
5. kāja
6. grila restes
7. ogļu restes
8. vāka stienis
9. durtiņas
10. rokturis
11. ventilators
12. enģe
13. restu/bļodas rokturis
14. āķītis
15. termometrs
16. skrūvju un uzgriežņu komplekts

MONTĀŽAS INSTRUKCIJA

Savainošanās riska dēļ, ievērojiet piesardzību montāžas laikā. Izmantojiet aizsargcimdus.

Nostipriniet kājas dubultajos caurumos pie grila apakšējās kameras apakšējās malas, izmantojot skrūves un uzgriežņus (II).

Nostipriniet enģes pie durtiņām, izmantojot skrūves un uzgriežņus, pēc tam nostipriniet durtiņas tā, lai tās aizsegtu atveri grila kameras sienā (III).

Nostipriniet bļodu grila kamerā tā, lai tā balstītos uz izcilniem katrā no kājām (IV). Pēc tam ievietojiet ogļu restes bļodas iekšā, un uz bļodas malām — grila restes (V).

Grila kameras iekšā pie tās augšējās malas nostipriniet āķītīšu restu vai bļodas novietošanai (VI).

Pie grila kameras augšējās malas nostipriniet durtiņas un āķītīšu restu vai bļodas novietošanai.

Veiciet montāžu, tāpat kā uzstādot šos elementus grila augšējā kamerā.

Uzstādiat augšējo kameru uz apakšējās tā, lai tās piegūlētu viena otrai visā apkārtmērā (VII).

Izmantojot skrūves, nostipriniet plastmasas rokturus ārpus grila augšējās kameras (VIII). Katrs rokturis sastāv no diviem elementiem.

Nostipriniet plastmasas rokturi pie vāka tāpat kā grila augšējās kameras rokturus. Nostipriniet arī ventilatoru ar skrūvi un uzgriezni tā, lai būtu iespējams pagriezt to, un termometru ar atsperegzdenu (IX).

Pēc tam, izmantojot skrūves un uzgriežņus, nostipriniet vāka iekšā divus stieņus (X), kas paredzēti kūpināmo pārtikas produktu uz āķīšiem pakaršanai (XI).

Novietojiet vāku uz grila kameras tā, lai tas piegūlētu visā apkārtmērā (XII).

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

UZMANĪBU! Ierīce var būt ļoti karsta, nepārvietojiet to darbības laikā!

Nelietojiet to iekšelpās!

UZMANĪBU! Neizmantojiet spirtu un benzīnu aizdedzināšanai un atkārtotai aizdedzināšanai pēc nodzišanas! Izmantojiet tikai aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst standartam EN 1860-3! BRĪDINĀJUMS! Aizsargājiet to no bērnu un mājdzīvnieku piekļuves!

Ierīci var izmantot grilēšanai, kūpināšanai un gatavošanai tvaika peldē.

Ierīci var lietot kā grilu — šādā gadījumā demontējiet grila kameras augšējo daļu un novietojiet vāku tieši uz apakšējās kameras. Izmantojot ierīci gatavošanai tvaika peldē vai kā kūpinātavu, izmantojiet abas grila kameras daļas un vāku.

Ievietojiet aizdedzināmo apakšējā bļodā un uz bļodas restēm koka gabalus kūpināšanai. Koks nedrīkst degt, tam ir tikai jāizdalās dūmi, tādēļ iepriekš samērcējiet to ūdenī vai izmantojiet tirdzniecībā pieejamu produktu. Ja koks ir sagriezts pārāk mazos gabalos, novietojiet tos uz alumīnija folijas vai paplātēm. Novietojiet bļodu uz augšējiem āķīšiem un uzpildiet to ar ūdeni, kurai var pievienot garšaugus aromātam. Ūdens augšējā bļodā novērsīs pārtikas produktu izžūšanu kūpināšanai laikā. Uz bļodas novietojiet restes, uz kurām tiks novietoti pārtikas produkti, kas paredzēti gatavošanai tvaika peldē. Pakariet kūpināšanai paredzētus pārtikas produktus uz āķīšiem, kas nostiprināti pie vāka stieņiem.

Uzstādiat ierīci, kas stingri un droši saskrūvēta ar skrūvēm, uz horizontālas, līdzenas, stabilas un nedegošas pamatnes.

Maksimālā restu slodze: 1,5 kg.

Grila izmēri: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Nedrīkst mainīt restu pozīciju, ja uz tām ir pārtikas produkti!

Satveriet karsto restu rokturi, izmantojot aizsargcimdus. Nekad nesatveriet to ar kailu roku.

Pēc grilēšanas pabeigšanas nodzēsiet karstas ogles ar ūdeni vai ierociet tās zemē.

Karsto ogļu atstāšana kurtuvē rada ugunsgrēka risku!

Pirmajā lietošanas reizē grils ir jāuzkarsē un jāuzturas kurināmā kvēlošana vismaz 30 minūtes pirms ēdiena pagatavošanas uz grila.

Kā kurināmo izmantojiet kokogles vai kokogļu briketes. Maksimālais kurināma apjoms nedrīkst pārsniegt kurtuves bļodas tilpumu. Kurināmais nedrīkst izvīzīties virs kurtuves bļodas augšējo malu. Izmantojiet aizdedzināšanai speciālus cietus aizdedzināšanas līdzekļus. Uzlieciet dažas ogļu briketes uz aizdedzināmā un aizdedziniet to. Kad kurināmais aizdegies, pievienojiet vēlamo kurināmā daudzumu.

Nepagatavojiet ēdienus, līdz kurināmais nepārklāsies ar pelniem.

TOYA S.A., ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polija

1. spodní grilovací komora
2. horní grilovací komora
3. víko
4. mísa
5. noha
6. grilovací rošt
7. rošt na uhlí
8. tyč víka
9. dvířka
10. rukojeť
11. ventilátor
12. závěs
13. držák roštu / mísy
14. háček
15. teploměr
16. sada šroubů a matic

MONTÁŽNÍ POKYNY

Během montáže je třeba dbát zvýšené opatrnosti z důvodu nebezpečí zranění. Používejte ochranné rukavice.

Upevněte nohy do dvojíých otvorů na spodním okraji spodní grilovací komory pomocí šroubů a matic (II).

Ke dveřím upevněte pomocí šroubů a matic závěsy a následně zamontujte dvířka tak, aby zakryly otvor ve stěně grilovací komory (III).

Uvnitř grilovací komory upevněte mísu tak, aby spočívala na drážkách každé nohy (IV). Následně vložte rošt na uhlí a na okrajích mísy umístěte rošt (V).

Na horním okraji grilovací komory připevněte zevnitř háčky pro umístění roštu nebo misky (VI).

Připevněte dvířka a háčky pro umístění roštu nebo misky k hornímu okraji grilovací komory. Montáž proveďte stejným způsobem jako při montáži těchto prvků v horní grilovací komoře.

Umístěte horní komoru na spodní komoru tak, aby přilnuly k sobě po celém obvodu (VII).

Na vnější straně horní grilovací komory upevněte pomocí šroubů plastové rukojeti (VIII). Každá rukojeť se skládá ze dvou prvků.

Připevněte plastovou rukojeť k víku stejným způsobem jako rukojeti horní grilovací komory. Pomocí šroubu a matice upevněte rovněž ventilátor tak, aby se mohl otáčet, a teploměr pomocí pojistného pružinového kroužku (IX).

Následně upevněte uvnitř víka pomocí šroubů a matic dvě tyče (X), které poslouží k zavěšení uzených potravin pomocí háčků (XI).

Umístěte víko na grilovací komoru tak, aby přilnulo po celém obvodu (XII).

NÁVOD K POUŽITÍ

POZOR! Produkt může být velmi horký, během práce jej nepřesouvejte!

Nepoužívejte uvnitř místnosti!

POZOR! Nepoužívejte lih ani benzín k rozpálení ani k opětovnému zapálení po vyhašení!

Používejte pouze zápalky v souladu s EN 1860-3!

UPOZORNĚNÍ! Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat!

Produkt může sloužit zároveň ke grilování a uzení, jak rovněž k vaření na páře.

Produkt může být použit jako gril, v takovém případě by měla být horní část grilovací komory odstraněna a víko umístěno přímo na spodní komoru. Používáte-li produkt k vaření na páře nebo jako udrnu, použijte obě části grilovací komory a víko.

V dolní míse umístěte zápalku a na roštu dřevo pro uzení. Dřevo nemůže hořet, pouze kouřit, je nutné jej předem namočit nebo použít hotový produkt, dostupný v obchodě. Pokud je dřevo nasekáno na příliš malé kousky, mělo by být umístěno na fólii nebo hliníkové tácky. Na horní háčky položte misku a naplňte ji vodou, do které můžete přidat bylinky k vytvoření aroma. Voda v horní misce zabrání vysychání potravin během uzení. Na mísu umístěte rošt, na který budou umístěny potraviny určené k vaření na páře. Potraviny by měly být zavěšeny na háčcích připevněných k tyčím ve víku.

Pevně a bezpečně sešroubovaný produkt umístěte na rovný, vodorovný a stabilní povrch.

Maximální zatížení roštu: 1,5 kg.

Rozměry grilu: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Poloha roštu se nesmí měnit, pokud se na roštu nachází potrava!

K uchopení rukojeti rozpáleného roštu použijte ochranné rukavice, nikdy nechytejte holýma rukama.

Po grilování uhasťte uhlíky vodou nebo zakopejte do země.

Ponechání uhlíků v ohništi může způsobit požár!

Při prvním použití by měl být gril zahřát a palivo by mělo být rozpálené nejméně 30 minut před přípravou pokrmů na grilu.

Jako palivo používejte dřevěné uhlí nebo briкеты z dřevěného uhlí. Maximální množství paliva nesmí být větší než kapacita misky ohniště. Palivo nesmí vyčnívat nad horní okraj ohniště.

K zapálení používejte speciální tuhé zápalky. Na zápalce uložte několik uhelných briket a podpalte zápalku. Jakmile palivo obejme oheň, doplňte palivo na požadované množství.

Nepřipravujte potraviny, dokud není palivo pokryto popelem.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polsko

1. dolná komora grilu
2. horná komora grilu
3. večo
4. misa
5. noha
6. rošt grilu
7. rošt uhlíkov
8. tyč veka
9. dvierka
10. držiak
11. ventilátor
12. záves
13. držiak roštu/misy
14. háčik
15. teplomer
16. súprava skrutiek a matic

NÁVOD NA MONTÁŽ

Vzhľadom na riziko porezania, pri montáži zachovávajúte náležitú opatnosť a obozretnosť. Používajte ochranné rukavice.

Do dvojitých otvorov pri dolnej hrane dolnej komory grilu upevnite nohy s použitím skrutiek a matic (II).

Do dvierok upevnite s použitím skrutiek a matic závesy, a následne dvierka upevnite tak, aby zakryli otvor v stene komory grilu (III).

Vo vnútri komory grilu upevnite misu tak, aby sa opierala na výpustoch každej nohy (IV). Následne do vnútra misy vložte rošt uhlíkov, a na hranách misy umiestnite rošt grilu (V).

Pri hornej hrane komory grilu upevnite zvnútra háčiky na osadenie roštu alebo misy (VI).

K hornej hrane komory grilu upevnite dvierka a háčiky na osadenie roštu alebo misy. Montáž vykonajte takým istým spôsobom, ako pri montáži týchto prvkov v hornej komore grilu.

Hornú komoru osadte na dolnej tak, aby komory k sebe priliehali po celom obvode (VII).

Z vonkajšej strany hornej komory grilu upevnite s použitím skrutiek plastové držiaky (VIII). Každý držiak sa skladá z dvoch prvkov.

K veke upevnite plastový držiak takým istým spôsobom, ako držiaky hornej komory grilu. Upevnite tiež ventilátor s použitím skrutky a matice tak, aby sa mohol slobodne otáčať, ako aj teplomer s použitím pružinového krúžka (IX).

Potom z vonkajšej strany veka upevnite s použitím skrutiek a matic dve tyče (X), ktoré sú určené na zavesenie údeného jedla na háčikoch (XI).

Veko položte na komore grilu tak, aby priliehala po celom obvode (XII).

POUŽIVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

POZOR! Výrobok môže byť veľmi horúci, počas práce ho nepresúvajte! Nepoužívajte v interiéri!

POZOR! Na rozpaľovanie, ako aj na opätovné zapaľovanie po vyhasnutí, nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače spĺňajúce požiadavky normy EN 1860-3!

VAROVANIE! Uchovávajúte mimo dosahu detí a domácich zvierat!

Výrobok sa dá používať na grilovanie, na údenie, a tiež na varenie na pare.

Výrobok sa dá používať ako gril, v takom prípade zložte hornú časť komory grilu, a večo umiestnite priamo na dolnej komore. Keď chcete výrobok použiť na varenie na pare, alebo na údenie, použite obe časti komory grilu a večo.

V dolnej mise umiestnite podpaľovač, a na rošte misy drevo na údenie. Drevo nesmie horieť, musí sa iba dymiť, preto ho najprv namočte, alebo použite špeciálne drevo určené na údenie. Ak je drevo porúbané na príliš malé kúsky, umiestnite ho na alobale alebo na hliníkových táckach. Na horných háčikoch umiestnite misu a vlejte do nej vodu, môžete pridať koreniny kvôli aróme. Voda v hornej mise predtým vysušeniu jedla počas údenia. Na mise položte rošt, na ktorom umiestnite jedlo určené na varenie na pare. Jedlo určené na údenie zaveste na háčikoch upevnených k tyčiam veka. Výrobok, ktorý je silno a pevne zoskrutkovaný, postavte na vodorovnom, rovnom a stabilnom podklade.

Maximálne zaťaženie roštu: 1,5 kg.

Rozmery grilu: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Keď je na rošte jedlo, nemeňte umiestnenie roštu!

Držiak rozohriateho roštu uchopujte iba s použitím vhodných ochranných rukavíc, v žiadnom prípade nechytajte holou rukou.

Uhlíky po skončení grilovania uhasťte vodou alebo zakopte do zeme.

Uhlíky nenechávajúte v grile, pretože v opačnom prípade hrozí požiar!

Gril pri prvom použití rozohrejte a pred začatím prípravy jedla na grile udržiavajte rozžeravené palivo minimálne 30 minút.

Ako palivo používajte drevené uhlie alebo brikety z dreveného uhlia. Maximálne množstvo paliva nemôže byť väčšie než objem misy ohniska. Palivo nesmie vystávať ponad hornú hranu misy ohniska.

Na rozpaľovanie používajte špeciálne pevné podpaľovače. Na podpaľovači položte niekoľko brikiet a zapáľte podpaľovač. Keď sa palivo rozpáli, dosypte požadované množstvo paliva.

Jedlo nezačínajte pripravovať skôr, než sa na palive nevytvorí vrstva popola.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Poľsko

1. grill alsó kamrája
2. grill felső kamrája
3. fedél
4. tál
5. láb
6. grillrács
7. szénrács
8. fedélrúd
9. ajtó
10. fogantyú
11. ventilátor
12. zsanér
13. rács/edény fogantyú
14. kampó
15. hőmérő
16. csavarok és anyacsavarok

ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

A sérülésveszélyre való tekintettel összeszereléskor óvatosan járjon el. Használjon védőkesztyűt.

Rögzítse a lábakat a grill alsó kamrájának alsó pereménél lévő dupla nyílásba csavarok és anyacsavarok segítségével (II).

Rögzítse az ajtókhöz a zsanérokat csavarokkal és anyacsavarokkal, majd rögzítse az ajtót úgy, hogy lefedjék a grillkamra falában található nyílást (III).

Helyezze az edényt a grillkamra belsejébe úgy, hogy a lábakon található pöckökre támaszkodjon (IV). Ezt követően helyezze a szénrácsot az edény belsejébe, majd helyezze a grillrácsot az edény peremére (V).

Rögzítse a grillkamra felső peremének belső részére a rácsot vagy edényt fogó kampókat (VI).

Rögzítse a grillkamra felső pereméhez az ajtót, valamint a rácsot vagy edényt fogó kampókat. A rögzítést ugyanúgy hajtsa végre, mint a felső grillkamra esetében.

Helyezze a felső kamrát az alsóra úgy, hogy a teljes felületük érintkezzen (VII).

Csavarok segítségével rögzítse a felső grillkamra külső részére a műanyag fogantyúkat (VIII). Mindegyik fogantyú két részből áll.

Rögzítse a fedélhez a műanyag fogantyút, ugyanúgy, mint a felső grillkamra fogantyúját. Rögzítse továbbá a ventilátort csavarokkal és anyacsavarokkal úgy, hogy ne legyen akadályozva a forgása, majd rögzítse a hőmérőt a rúgós gyűrűvel (IX).

Ezt követően rögzítse a fedél belsejére csavarokkal és anyacsavarokkal a két rudat (X), melyekre a füstölni kívánt étel kampók segítségével felakasztható (XI).

Helyezze a fedelet a grillkamrára úgy, hogy a teljes felületük érintkezzen (XII).

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM! A termék nagyon forró lehet, ne helyezze át használat közben! Ne használja beltérben!

FIGYELEM! Begyújtáskor vagy újragyújtáskor ne használjon etil-alkoholt vagy benzint! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtót használjon!

FIGYELEM! Gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó!

A termék mind grillezésre, mind füstölésre, valamint párolásra is használható.

A termék grillként használható, ehhez szerelje le a felső grillkamrát, a fedelet pedig helyezze közvetlenül az alsó kamrára. Ha a terméket párolásra vagy füstölésre használja, mindkét grillkamrát és a fedelet is vegye igénybe.

Helyezze a gyújtót az alsó edénybe, majd a füstölésre szánt fát a rácsra. A fa nem éghet, csak füstölnie szabad, ezért először nedvesítse azt be vagy használjon boltban kapható készterméket. Ha a fa túl kicsi darabokra van vágva, helyezze azt fóliára vagy alumínium tálcára. Helyezze az edényt a felső kampókra és tölts meg vízzel, melyhez adja hozzá az aromát biztosító fűszereket. A felső edényben található víz megakadályozza az étel kiszáradását füstölés közben. Helyezze az edényre a rácsot, melyre a párolni kívánt étel helyezendő. A füstölni kívánt ételt akassza fel a fedélrudakhoz rögzített kampókra.

Az erősen és biztosan összezsavarozott terméket helyezze vízszintes, egyenes és stabil felületre.

Rács maximális terhelhetősége: 1,5 kg.

Grill méretei: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Ne változtassa meg a rács helyét, ha azon élelmiszer található!

A felforrósodott rács fogantyúját védőkesztyűben fogja meg, soha ne érintse meg lefedetlen kézzel.

A grillezést követően a parázsát vízzel oltsa el vagy ássa el a földben.

A termékben hagyott parázs tűzveszélyt jelent!

Az első használat során hevítse fel a grillt, a tüzelőanyag legalább 30 percig izzon, majd csak ezt követően helyezzen be ételt a grillbe.

Tüzelőanyagként faszenet vagy faszén brikettet használjon. A tüzelőanyag maximális mennyisége nem haladhatja meg az tüzelőedény tartalmát. A tüzelőanyag nem lóghat túl a tüzelőedény felső peremén.

Speciális, szilárd gyújtóssal gyújtsa be. Helyezzen a gyújtósra néhány faszén brikettet és gyújtsa meg a gyújtót. Ha a gyújtós begyulladt, szórjon még a grillbe gyújtót a kívánt mennyiségig.

Ne helyezzen be ételt, amíg a gyújtót be nem borítja parázsréteg.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Lengyelország

LISTĂ DE COMPONENTE

1. cameră inferioară a grătarului
2. cameră superioară a grătarului
3. capac
4. bol
5. picior
6. grilajul grătarului
7. grilajul pentru mangal
8. bara capacului
9. uși
10. mâner
11. ventilator
12. balama
13. Grătar / mâner bol
14. cârlig
15. termometru
16. set de șuruburi și piulițe

INSTRUCȚIUNI PENTRU ASAMBLARE

Din cauza riscului de accidentare, trebuie avut grijă la asamblarea produsului. Folosiți mănuși de protecție

Fixați picioarele la găurile duble din marginea inferioară a camerei inferioare a grătarului șuruburi și piulițe (II).

Fixați balamalele la ușa folosind șuruburi și piulițe, apă fixați ușa astfel încât să acopere deschiderea din peretele camerei grătarului (III).

Fixați bolul în interiorul camerei grătarului astfel încât să se rezeme pe capătul fiecărui picior (IV). Apoi puneți un grilaj de cărbuni în interiorul bolului și puneți un grilaj de grătar (V) pe marginea bolului.

În partea de sus a camerei grătarului, fixați cârligele pentru grilaj sau bol (VI), din interior.

Atașați ușa și cârligele la marginea de sus a camerei grătarului, pentru grilaj sau bol. Asamblarea trebuie făcută în același fel ca în cazul asamblării acestor elemente în camera superioară a grătarului.

Puneți camera superioară pe camera inferioară astfel încât stânga fie aliniată între ele de-a lungul perimetrului (VII).

Fixați mânerul din plastic (VIII) de exteriorul camerei superioare a grătarului, folosind șuruburi. Fiecare mâner este compus din două părți.

Atașați mânerul din plastic la capac în același fel ca în cazul mânerelor de la camera superioară a grătarului. De asemenea, fixați ventilatorul cu șurubul și piulița, astfel încât să se poată roti și prindeți termometrul cu inelul de blocare (IX).

Apoi, fixați două bare (X) în interiorul capacului folosind șuruburi și piulițe pentru a atârna pe cârligele alimentele care trebuie afumate (XI).

Puneți capacul pe camera grătarului astfel încât să fie în contact pe întreaga circumferință (XII).

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATENȚIE! Produsul poate fi foarte fierbinte, nu îl deplasați în timpul utilizării!

Nu folosiți focarul în interior!

ATENȚIE! Nu folosiți alcool sau benzine pentru aprindere sau reaprindere după stingere!

Folosiți agenți de aprindere doar în conformitate cu EN 1860-3!

AVERTIZARE! Nu permiteți accesul copiilor și animalelor în apropiere!

Produsul poate fi folosit ca grătar, pentru afumat și pentru gătire în abur.

Produsul poate fi folosit ca grătar; scoateți partea superioară a camerei grătarului și puneți capacul direct pe camera inferioară. În cazul în care produsul este folosit pentru gătire în abur sau afumare, folosiți ambele părți ale camerei grătarului și capacul.

Puneți agentul de aprindere în bolul inferior și lemnul pentru afumare la grilajul bolului. Lemnul nu trebuie să ardă, ci să scoată fum, astfel încât trebuie umezit în prealabil sau trebuie să folosiți un produs special din comerț. În cazul în care lemnul este tăiat în bucăți mici, puneți-l pe folie sau țâvi din aluminiu. Plasați un bol pe cârligele superioare și umpleți-l cu apă în care se pot adăuga mirodenii pentru arome. Apa din bolul superior va împiedica uscarea alimentelor în timpul afumării. Puneți grilajul pe bol, pe care se vor așeza alimentele destinate gătirii în abur. Suspendați alimentele destinate afumării pe cârligele atașate de barele din capac.

Puneți focarul fixat ferm și sigur cu boluri pe o suprafață orizontală, netedă, stabilă și neinflamabilă.

Capacitatea maximă de încărcare a grătarului: 1,5 kg

Dimensiunile grătarului: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Nu modificați poziția grilajului dacă pe el se află alimente!

Apucați mânerul grilajului fierbinte cu o mănușă de protecție, nu apucați niciodată cu mâna neprotejată.

Stingeți cărbunii fierbinți cu apă sau acoperiți-i cu pământ după ce folosiți grătarul.

Dacă lăsați cărbuni aprinși în focar, există riscul de incendiu!

La utilizarea pentru prima dată a grătarului, acesta trebuie încins și ținut incandescent timp de minim 30 de minute înainte de a prepara orice alimente pe grătar.

Folosiți mangal sau brichete de mangal drept combustibil. Cantitatea maximă de combustibil nu poate depăși capacitatea focarului grătarului. Combustibilul nu trebuie să depășească marginea superioară a bolului focarului.

Aprindeți focul folosind agenți de aprindere solizi, speciali. Puneți câteva brichete de combustibil peste pastilele de aprindere și aprindeți pastilele. Când combustibilul din focar se aprinde, adăugați combustibil până la cantitatea dorită.

Nu preparați alimente înainte ca cărbunii să fie acoperiți cu un strat de cenușă.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polonia

LISTA DE PIEZAS

1. cámara de barbacoa inferior
2. cámara de barbacoa superior
3. tapa
4. cubeta
5. pata
6. rejilla de la barbacoa
7. barbacoa a carbón
8. barra de la tapa
9. puerta
10. mango
11. ventilador
12. bisagra
13. mango de rejilla/cubeta
14. gancho
15. termómetro
16. juego de tornillos y tuercas

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Debido al riesgo de lesiones, se debe tener cuidado durante la instalación. Use guantes protectores.

Fije las patas a los orificios dobles en el borde inferior de la cámara inferior de la barbacoa con tornillos y tuercas (II).

Fije las bisagras a la puerta con tornillos y tuercas, luego fije la puerta de manera que cubra la abertura en la pared de la cámara de la barbacoa (III).

Coloque la cubeta dentro de la cámara de la barbacoa de manera que descansa en los elementos salientes de cada pata (IV). Luego coloque una rejilla de carbón dentro de la cubeta y una rejilla de barbacoa (V) en los bordes de la misma.

En el borde superior de la cámara de la barbacoa, coloque los ganchos para sujetar la perilla o la cubeta (VI) desde el interior.

Fije el mango de plástico a la tapa de la cámara de la barbacoa y los ganchos para sujetar la rejilla o la cubeta. La instalación debe realizarse de la misma manera que en el caso de la instalación de estos elementos en la cámara de barbacoa superior.

Coloque la cámara superior sobre la cámara inferior de manera que adhieran entre sí en todo su perímetro (VII).

Fije los mangos de plástico (VIII) en el exterior de la cámara superior de la barbacoa con tornillos. Cada mango se compone de dos partes.

Fije el mango de plástico a la tapa de la misma manera que los mangos de la cámara superior de la barbacoa. Fije también el ventilador con el tornillo y la tuerca para que se pueda girar y el termómetro con el anillo de resorte (IX).

A continuación, fije dos varillas (X) dentro de la tapa utilizando pernos y tuercas para colgar el alimento ahumado con los ganchos (XI).

Coloque la tapa de la cámara de la barbacoa de manera que se adhiera en todo su perímetro (XII).

INSTRUCCIONES DE USO

¡ATENCIÓN! ¡El producto puede estar muy caliente, no lo mueva durante el trabajo!

¡No utilizar en interiores!

¡ATENCIÓN! ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender después del apagado! ¡Utilice únicamente encendedores según la norma EN 1860-3!

¡ADVERTENCIA! ¡Mantenga alejados a los niños y a las mascotas!

El producto se puede utilizar para asar a la parrilla, así como para ahumar y cocinar al vapor.

El producto se puede utilizar como barbacoa: se retira la parte superior de la cámara de la barbacoa y se coloca la tapa directamente sobre la cámara inferior. Si utiliza el producto para cocinar al vapor o ahumar, utilice ambas partes de la cámara de la barbacoa y la tapa.

Coloque el encendedor en la parte inferior de la cubeta y la madera para el ahumado en la rejilla de la cubeta. La madera no debe arder, sino que debe emitir humo, por lo que debe ser remojada de antemano o se debe utilizar un producto acabado disponible en el mercado. Si la madera se corta en trozos demasiado pequeños, deben colocarse en papel de aluminio o en bandeja de papel aluminio. Coloque la cubeta encima de los ganchos y llénela con agua a la que se pueden añadir hierbas para aromatizar. El agua en la cubeta superior evitará que los alimentos se sequen durante el ahumado. Coloque la rejilla en la cubeta, sobre la cual se colocará la comida a cocinar al vapor. Cuelgue la comida para ahumar en los ganchos unidos a las varillas de la tapa. Coloque el producto de forma firme y segura sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

Carga máxima de la rejilla: 1,5 kg.

Dimensiones de la barbacoa: 46 x 41,5 x 77 [cm]

¡No cambie la posición de la rejilla si hay comida en ella!

Agarre el mango de la rejilla calentada a con un guante protector, nunca con una mano desprotegida.

Después de asar a la parrilla, apague la brasa con agua o entiérrela en el suelo.

¡Dejar la brasa en el interior causa el riesgo de incendio!

Durante el primer uso de la barbacoa, ésta debe estar calentada y el combustible debe mantenerse caliente durante al menos 30 minutos antes de cocinar a la parrilla.

Use carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal como combustible. La cantidad máxima de combustible no podrá ser superior a la capacidad de la cubeta del brasero. El combustible no debe sobresalir por encima del borde superior de la cubeta del brasero.

Encienda con encendedores especiales sólidos. Ponga unas cuantas briquetas de carbón en el encendedor y encienda. Cuando el combustible esté ardiendo, añada combustible a la cantidad deseada.

No prepare alimentos hasta que el combustible esté cubierto de cenizas.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polonia

1. chambre inférieure du barbecue
2. chambre supérieure du barbecue
3. couvercle
4. bol
5. pied
6. grille de cuisson
7. grille à charbon
8. barre du couvercle
9. porte
10. poignée
11. ventilateur
12. charnière
13. poignée de barbecue / bol
14. crochet
15. thermomètre
16. jeu des vis et écrous

INSTRUCTION DE MONTAGE

En raison du risque de blessure, il faut être prudent lors du montage. Utiliser des gants de protection.

Fixer les pieds aux trous doubles du bord inférieur de la chambre inférieure du barbecue à l'aide de vis et d'écrous (II).

Fixer les charnières à la porte à l'aide de vis et d'écrous, puis fixer la porte de façon à ce qu'elle recouvre l'ouverture dans la paroi de la chambre du barbecue (III).

Fixer le bol à l'intérieur de la chambre du barbecue de façon à ce qu'il repose sur la langue de chaque pied (IV). Placer ensuite la grille à carbone à l'intérieur du bol et placer la grille du barbecue (V) sur les bords du bol.

Sur le bord supérieur de la chambre du barbecue, fixer les crochets de la grille ou du bol (VI) de l'intérieur.

Fixer la porte et les crochets au bord supérieur de la chambre du barbecue à la grille ou au bol. Le montage doit être effectué de la même manière que pour le montage de ces composants dans la chambre supérieure du barbecue.

Placer la chambre supérieure sur la chambre inférieure de façon à ce qu'elle soit adjacente l'une à l'autre autour du périmètre (VII).

Fixer les poignées en plastique (VIII) à l'extérieur de la chambre supérieure du barbecue à l'aide de vis. Chaque poignée est composée de deux parties.

Fixer la poignée en plastique au couvercle de la même manière que les poignées de la chambre supérieure du barbecue. Fixer également le ventilateur avec la vis et l'écrou pour qu'il puisse tourner et le thermomètre avec l'anneau élastique (IX).

Ensuite, fixer deux tiges (X) à l'intérieur du couvercle à l'aide de vis et écrous pour suspendre les aliments fumés avec les crochets (XI).

Placer le couvercle sur la chambre du barbecue de manière à ce qu'il adhère à toute la circonférence (XII).

MODE D'EMPLOI

ATTENTION ! Le produit peut être très chaud, ne pas bouger en travaillant !

Ne pas utiliser à l'intérieur !

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour enflammer ou rallumer après l'extinction ! Ne pas utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

AVERTISSEMENT ! Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil !

Le produit peut être utilisé pour griller, fumer et cuire à la vapeur.

Le produit peut être utilisé comme barbecue, puis retirer la partie supérieure de la chambre du barbecue et placer le couvercle directement sur la chambre inférieure. Afin d'utiliser le produit pour la cuisson à la vapeur ou le fumage, utiliser les deux parties de la chambre du barbecue et le couvercle.

Placer le briquet dans le bol inférieur et le bois à fumer sur la grille du bol. Le bois ne doit pas brûler mais émettre de la fumée, il doit donc être préalablement trempé ou un produit fini disponible dans le commerce doit être utilisé. Si le bois est coupé en morceaux trop petits, ils doivent être placés sur des plateaux en aluminium ou en papier d'aluminium. Placer un bol sur les crochets et le remplir d'eau à laquelle il est possible d'ajouter des herbes aromatiques. L'eau dans le bol supérieur empêchera les aliments de se dessécher pendant le fumage. Placer la grille sur le bol, sur laquelle les aliments cuits à la vapeur seront placés. Accrocher les aliments à fumer aux crochets fixés aux tiges du couvercle.

Placer le produit fermement et solidement sur une surface horizontale, plane et stable.

Charge maximale sur la grille : 1,5 kg.

Dimensions du barbecue : 46 x 41,5 x 77 [cm]

Ne pas modifier la position de la grille s'il y a de la nourriture sur la grille !

Saisir la poignée de la grille chauffante à travers un gant de protection, jamais avec une main non protégée.

Après avoir fini le grillage, éteindre les braises avec de l'eau ou les enterrer dans le sol.

Les braises laissées dans le foyer peuvent causer un incendie !

La première fois que le barbecue est utilisé, il doit être réchauffé et le combustible doit être maintenu au chaud pendant au moins 30 minutes avant la cuisson sur le barbecue.

Utiliser du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois comme combustible. La quantité maximale de combustible ne doit pas être supérieure à la capacité du bol du foyer. Le combustible ne doit pas dépasser du bord supérieur du bol du foyer.

Allumer à l'aide d'allume-feu permanent spécial. Placer quelques briquettes de charbon sur l'allume-feu et mettre le feu à l'allume-feu. Lorsque le combustible est en feu, ajouter du combustible à la quantité désirée.

Ne pas préparer d'aliments avant que le combustible ne soit couvert de cendres.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Pologne

1. camera inferiore della griglia
2. camera superiore della griglia
3. coperchio
4. ciotola
5. piede di appoggio
6. griglia del barbecue
7. griglia a carbone
8. barra del coperchio
9. porta
10. impugnatura
11. ventola
12. cerniera
13. impugnatura della griglia/ciotola
14. gancio
15. termometro
16. set di bulloni e dadi

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

A causa del rischio di lesioni, prestare attenzione durante il montaggio. Indossare guanti protettivi.

Fissare le gambe ai doppi fori sul bordo inferiore della camera inferiore della griglia, utilizzando viti e dadi (II).

Fissare le cerniere alla porta, utilizzando viti e dadi, quindi fissare la porta in modo che copra l'apertura nella parete della camera della griglia (III).

Fissare la ciotola all'interno della camera della griglia in modo che poggi sulle sporgenze di ogni gamba (IV). Poi mettere la griglia a carbone all'interno della ciotola e mettere la griglia per barbecue (V) sui bordi della ciotola.

Sul bordo superiore della camera della griglia fissare dall'interno i ganci per collocare la griglia o la ciotola (VI).

Sul bordo superiore della camera della griglia fissare la porta e i ganci per collocare la griglia o la ciotola. L'installazione deve essere eseguita come in caso di installazione di questi elementi nella camera superiore della griglia.

Collocare la camera superiore sul quella inferiore in modo che siano adiacenti l'una all'altra per tutto il perimetro (VII).

Fissare i supporti in plastica (VIII) all'esterno della camera superiore della griglia, utilizzando le viti. Ogni impugnatura è composta da due elementi.

Fissare l'impugnatura in plastica al coperchio allo stesso modo delle impugnature della camera superiore della griglia. Fissare anche il ventilatore, utilizzando una vite e un dado in modo che possa essere ruotato ed installare il termometro con un anello elastico (IX).

Quindi, fissare due barre (X) all'interno del coperchio, utilizzando bulloni e dadi che serviranno ad appendere il cibo da affumicare con i ganci (XI).

Collocare il coperchio sulla camera della griglia in modo che aderisca su tutto il suo perimetro (XII).

MANUALE D'USO

ATTENZIONE! Il prodotto può essere molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento! Non utilizzarlo all'interno!

ATTENZIONE! Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere dopo lo spegnimento! Utilizzare solo accendifuoco a norma EN 1860-3!

AVVERTIMENTO! Tenerlo lontano dai bambini e dagli animali domestici!

Il prodotto può essere utilizzato per grigliare, affumicare e cuocere a vapore.

Il prodotto può essere utilizzato come griglia ed in tal caso, rimuovere la parte superiore della camera della griglia e collocare il coperchio direttamente sulla camera inferiore. Se si utilizza il prodotto per la cottura a vapore o per l'affumicatura, utilizzare entrambe le parti della camera della griglia e il coperchio.

Posizionare l'accendifuoco nella ciotola inferiore e la legna per l'affumicatura sulla griglia della ciotola. Il legno non deve bruciare ma deve emettere fumo, per cui deve essere preventivamente imbevuto o si deve utilizzare un prodotto finito disponibile in commercio. Se il legno viene tagliato in pezzi troppo piccoli, devono essere posizionati su carta stagnola o su vassoi di alluminio. Collocare la ciotola sui ganci superiori e riempirla con acqua nella quale si possono aggiungere erbe aromatiche per aromatizzare. L'acqua nella ciotola superiore impedirà che il cibo si secchi durante l'affumicatura. Mettere sulla ciotola la griglia sulla quale sarà posto il cibo da cuocere a vapore. Appendere il cibo da affumicare su ganci fissati alle barre del coperchio.

Posizionare il prodotto serrato saldamente su una superficie orizzontale, piana e stabile.

Carico massimo della griglia: 1,5 kg.

Dimensioni della griglia: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Non cambiare la posizione della griglia se c'è del cibo sulla stessa!

Afferrare l'impugnatura della griglia riscaldata con un guanto protettivo, mai con la mano scoperta. Dopo aver terminato il barbecue, spegnere la brace con acqua o seppellirla.

Lasciare la brace nel braciere potrebbe causare incendi!

La prima volta che si utilizza la griglia, deve essere riscaldata e il combustibile deve essere tenuto al caldo per almeno 30 minuti prima di cucinare alla griglia.

Utilizzare come combustibile carbonella o bricchette di carbone di legna. La quantità massima di combustibile non può essere superiore alla capacità della ciotola. Il combustibile non deve sporgere al di sopra del bordo superiore della ciotola.

Accendere, utilizzando speciali accendifuoco solidi. Mettere qualche bricchetta di carbone sull'accendifuoco e dare fuoco all'accendifuoco. Quando il combustibile è in fiamme, aggiungere la quantità desiderata.

Non preparare gli alimenti fino a quando il combustibile non è coperto di uno strato di cenere.

TOYA S.A. ul. Sołtysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polonia

1. onderste grillkamer
2. bovenste grillkamer
3. deksel
4. kom
5. poot
6. bakrooster
7. kolenrooster
8. dekselstaaf
9. deurtje
10. handvat
11. ventilator
12. scharnier
13. vasthouder rooster/kom
14. haak
15. thermometer
16. set bouten en moeren

IMONTAGE-INSTRUCTIE

Vanwege het risico op verwondingen, moet u voorzichtig zijn bij het installeren van de barbecue. Draag beschermende handschoenen.

Bevestig de poten aan de dubbele gaten in de onderste rand van de onderste grillkamer met schroeven en moeren (II).

Bevestig de scharnieren aan de deur met behulp van schroeven en moeren en bevestig vervolgens de deur zodanig dat deze de opening in de wand van de grillkamer (III) afdekt.

Bevestig de kom in de grillkamer zodanig dat deze op de tong van elke poot (IV) rust. Plaats vervolgens een koolrooster in de kom en plaats een rooster (V) aan de randen van de kom.

Bevestig aan de bovenrand van de grillkamer de grill- of schaalhaken (VI) van binnenuit aan de grill- of schaalhaken.

Bevestig de deur en haken aan de bovenrand van de grillkamer aan het rooster of de kom. De installatie moet op dezelfde manier worden uitgevoerd als bij de installatie van deze elementen in de bovenste grillkamer.

Plaats de bovenste kamer op de onderste kamer zodanig dat ze over de hele omtrek op mekaar aansluiten (VII).

Bevestig de kunststof houders (VIII) met schroeven aan de buitenkant van de bovenste grillkamer. Elk handvat bestaat uit twee delen.

Bevestig de plastic houder aan het deksel op dezelfde manier als de houders van de bovenste grillkamer. Bevestig ook de ventilator met de schroef en de moer zodat deze kan draaien en de thermometer met de veerring (IX).

Bevestig vervolgens twee staven (X) aan de binnenkant van het deksel met bouten en moeren om het geroookte voedsel met de haken (XI) op te hangen.

Plaats het deksel op de grillkamer, zodat het over de hele omtrek van het deksel aansluit (XII).

GEBRUIKSAANWIJZING

LET OP! Het product kan erg heet zijn, niet verplaatsen tijdens het werk!

Niet binnenshuis gebruiken!

LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om te ontbranden of opnieuw te ontsteken eenmaal gedoofd! Gebruik alleen aanmaakmaterialen volgens EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

Het product kan gebruikt worden om te grillen, te roken en te stomen.

Het product kan worden gebruikt als een grill, verwijder dan het bovenste deel van de grillkamer en plaats het deksel direct op de onderste kamer. Als u het product gebruikt om te stomen of te roken, gebruikt u beide delen van de grillkamer en het deksel.

Plaats het aanmaakmateriaal in de onderste kom en het rokende hout op het rooster van de kom. Het hout mag niet verbranden, maar moet rook uitstoten, dus moet het vooraf worden geweekt of moet een in de handel verkrijgbaar eindproduct worden gebruikt. Als het hout in te kleine stukken wordt gezaagd, moeten het op folie of aluminium trays worden geplaatst. Plaats een kom op de bovenste haken en vul deze met water, waaraan aroma's kunnen worden toegevoegd om het geheel op smaak te brengen. Het water in de bovenste kom voorkomt dat het voedsel tijdens het roken uitdroogt. Plaats een rooster op de kom, waarop voedsel wordt gelegd dat gestoomd zal worden.

Hang het te roken voedsel op aan haken die aan de dekselstangen zijn bevestigd.

Plaats het product stevig en zeker op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.

Maximale belasting van het rooster: 1,5 kg.
Afmetingen van de grill: 46 x 41,5 x 77 [cm]
Verander de positie van het rooster niet als er voedsel op het rooster ligt!

Grijp het handvat van een verwarmd rooster door een beschermende handschoen, nooit met een onbeschermd hand.

Na het grillen, de sintels blussen met water of begraaft ze in de grond.

Als u sintels in de haard laat, kan dit brand veroorzaken!

De eerste keer dat de grill wordt gebruikt, moet deze worden opgewarmd en moet de brandstof minstens 30 minuten warm worden gehouden alvorens op de grill gerechten te bereiden.

Gebruik houtskool of houtskoolbriketten als brandstof. De maximale hoeveelheid brandstof mag niet groter zijn dan de capaciteit van de schaal van de oven. De brandstof mag niet boven de bovenrand van de kom van de haard uitsteken.

Het vuur aansteken door vast aanmaakmateriaal te gebruiken. Leg een paar briketten kolen op de aanmaakblokjes en steek de aanmaakblokjes in brand. Wanneer de brandstof voor brand zorgt, voegt u brandstof toe tot de gewenste hoeveelheid.

Bereid geen voedsel totdat de brandstof bedekt is met as.

TOYA S.A. ul. Soltysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polen

1. κάτω θάλαμος ψησίματος
2. πάνω θάλαμος ψησίματος
3. καπάκι
4. μπολ
5. πόδι υποστήριξης
6. σχάρα ψησίματος
7. σχάρα κάρβουνων
8. ράβδος κατακτιού
9. πόρτα
10. λαβή
11. ανεμιστήρας
12. μεντεσές
13. λαβή σχάρας/μπολ
14. γάντζος
15. θερμόμετρο
16. σετ βιδών και περικοχλίων

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Λόγω του κινδύνου τραυματισμού πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τη συναρμολόγηση. Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.

Στερεώστε τα πόδια στις διπλές οπές στο κάτω άκρο του κάτω θαλάμου ψησίματος με βίδες και περικόχλια (II).

Στερεώστε τους μεντεσέδες στην πόρτα με τις βίδες και τα περικόχλια και στη συνέχεια την πόρτα για να καλύψετε την οπή στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος (III).

Εγκαταστήστε το μπολ στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος έτσι ώστε να στηρίζεται στις προεξοχές του κάθε ποδιού (IV). Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σχάρα κάρβουνων μέσα στο μπολ και εγκαταστήστε τη σχάρα ψησίματος (V) στις άκρες του μπολ.

Στο επάνω άκρο του θαλάμου ψησίματος στερεώστε από μέσα τους γάντζους για να τοποθετήσετε τη σχάρα ή το μπολ (VI).

Στο επάνω άκρο του θαλάμου ψησίματος στερεώστε την πόρτα και τους γάντζους για την τοποθέτηση της σχάρας ή του μπολ. Η συναρμολόγηση να γίνεται με τον ίδιο τρόπο όπως κατά τη συναρμολόγηση αυτών των στοιχείων στον πάνω θάλαμο ψησίματος.

Τοποθετήστε τον πάνω θάλαμο στον κάτω θάλαμο έτσι ώστε να προσκολλώνται μεταξύ τους κατά μήκος ολόκληρης της περιμέτρου (VII).

Στο εξωτερικό του πάνω θαλάμου ψησίματος εγκαταστήστε με τη βοήθεια των βιδών τις πλαστικές χειρολαβές (VIII). Κάθε χειρολαβή αποτελείται από δύο στοιχεία.

Συνδέστε την πλαστική χειρολαβή στο καπάκι με τον ίδιο τρόπο όπως και οι λαβές στο πάνω θάλαμο ψησίματος. Επίσης στερεώστε τον ανεμιστήρα με μια βίδα και ένα περικόχλιο ώστε να μπορεί να περιστρέφεται και το θερμόμετρο με το δακτύλιο ασφάλισης (IX).

Στη συνέχεια, στερεώστε στο εσωτερικό του κατακτιού με βίδες και περικόχλια δύο ράβδους (X), οι οποίες θα χρησιμοποιηθούν για το κρέμασμα με γάντζους των τροφίμων για κάπνισμα (XI).

Τοποθετήστε το καπάκι στο θάλαμο ψησίματος έτσι ώστε να προσκολλάει σε όλη την περίμετρο (XII).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το προϊόν μπορεί να είναι πολύ καυτό, μην το κινείτε κατά τη λειτουργία!

Μην χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους!

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε το αλκοόλ ή τη βενζίνη για την ανάφλεξη και για την ξανά ανάφλεξη αφού σβήσει η φωτιά! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα σύμφωνα με το πρότυπο EN 1860-3!

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κρατήστε μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα!

Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο για ψήσιμο στη σχάρα όσο και για κάπνισμα, καθώς και για μαγείρεμα στον ατμό.

Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως σχάρα, τότε πρέπει να αποσυναρμολογηθεί το πάνω μέρος του θαλάμου ψησίματος και το καπάκι να τοποθετηθεί απευθείας στον κάτω θάλαμο. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν για το μαγείρεμα στον ατμό ή το κάπνισμα, χρησιμοποιήστε και τα δύο μέρη του θαλάμου ψησίματος και το καπάκι.

Τοποθετήστε το προσανάμμα στο κάτω μπολ και το ξύλο για το κάπνισμα στη σχάρα του μπολ. Το ξύλο δεν μπορεί να καίγεται, αλλά μόνο να καπνίζει, γι' αυτό πρέπει να το εμποτίζετε εκ των προτέρων ή να χρησιμοποιείτε έτοιμο προϊόν διαθέσιμο στην αγορά. Εάν το ξύλο κοπεί σε πολύ μικρά κομμάτια, πρέπει να τοποθετηθεί σε αλουμινογόαρτο ή δίσκου από αλουμίνιο. Τοποθετήστε το μπολ στους πάνω γάντζους και γεμίστε το με νερό, στο οποίο μπορείτε να προσθέσετε βότανα για άρωμα. Το νερό στο πάνω μπολ θα εμποδίσει το φαγητό να στεγνώσει κατά τη διάρκεια του καπνίσματος. Πάνω στο μπολ τοποθετήστε τη σχάρα στην οποία θα τοποθετηθούν τρόφιμα που προορίζονται για το μαγείρεμα στον ατμό. Τα τρόφιμα για το κάπνισμα πρέπει να κρεμαστούν σε γάντζους προσαρτημένους στις ράβδους του κατακτιού.

Τοποθετήστε το προϊόν σταθερά και ασφαλώς βιδωμένο σε επίπεδη, ίσια και σταθερή επιφάνεια.

Μέγιστο φορτίο της σχάρας: 1,5 kg.

Διαστάσεις σχάρας: 46 x 41,5 x 77 [cm]

Απαγορεύεται να αλλάζετε τη θέση της σχάρας εάν υπάρχουν τρόφιμα στη σχάρα!

Χρησιμοποιήστε τα προστατευτικά γάντια για να πιάσετε τη λαβή της ζεστής σχάρας, μην την πιάνετε ποτέ με τα γυμνά σας χέρια.

Μετά το ψήσιμο στη σχάρα, σβήστε τα πυρωμένα με νερό ή θάψτε τα στο έδαφος.

Αφήνοντας τα πυρωμένα στην εστία μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά!

Κατά την πρώτη χρήση, η σχάρα πρέπει να θερμανθεί και το καύσιμο να παραμένει πυρωμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από την επεξεργασία τροφίμων στη σχάρα.

Χρησιμοποιήστε ξυλάνθρακα ή μπρικότες ξυλάνθρακα ως καύσιμο. Η μέγιστη ποσότητα καυσίμου δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη από τη χωρητικότητα του μπολ της εστίας. Το καύσιμο δεν πρέπει να προεξέχει πάνω από το επάνω άκρο της εστίας.

Ανάψτε με τη χρήση ειδικών στερεών προσαναμμάτων. Τοποθετήστε μερικές μπρικότες άνθρακα και βάλτε φωτιά στο προσανάμμα. Όταν το καύσιμο φροντίζει για φωτιά, προσθέστε καύσιμο μέχρι την επιθυμητή ποσότητα.

Μην μαγειρεύετε έως ότου το καύσιμο να καλυφθεί με την επιστροφή τέφρας.

TOYA S.A. ul. Soltysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polska

