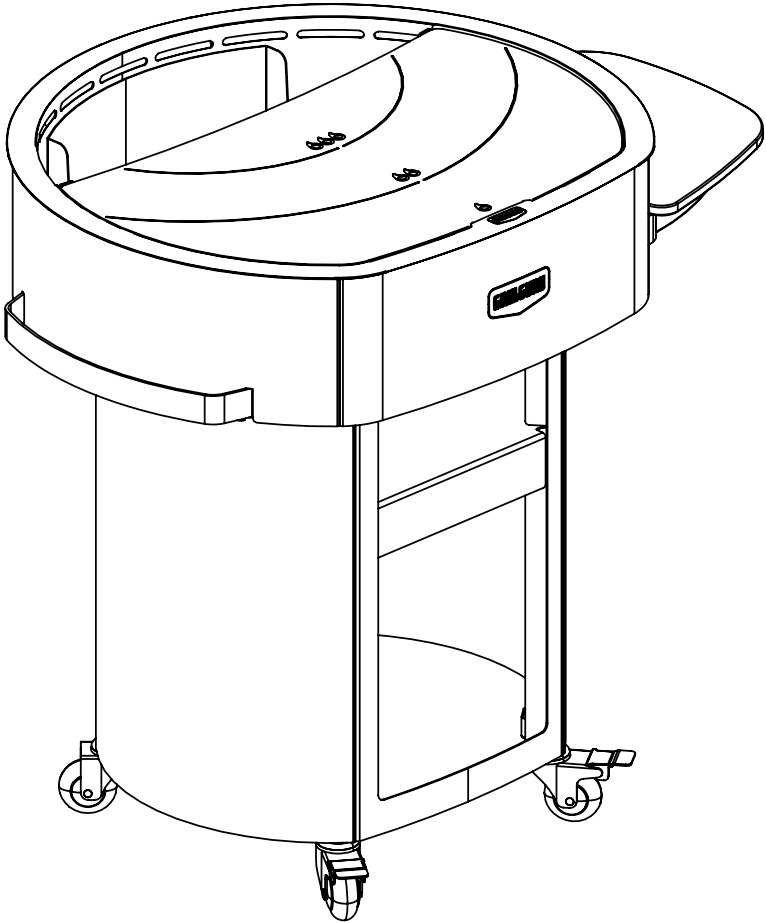

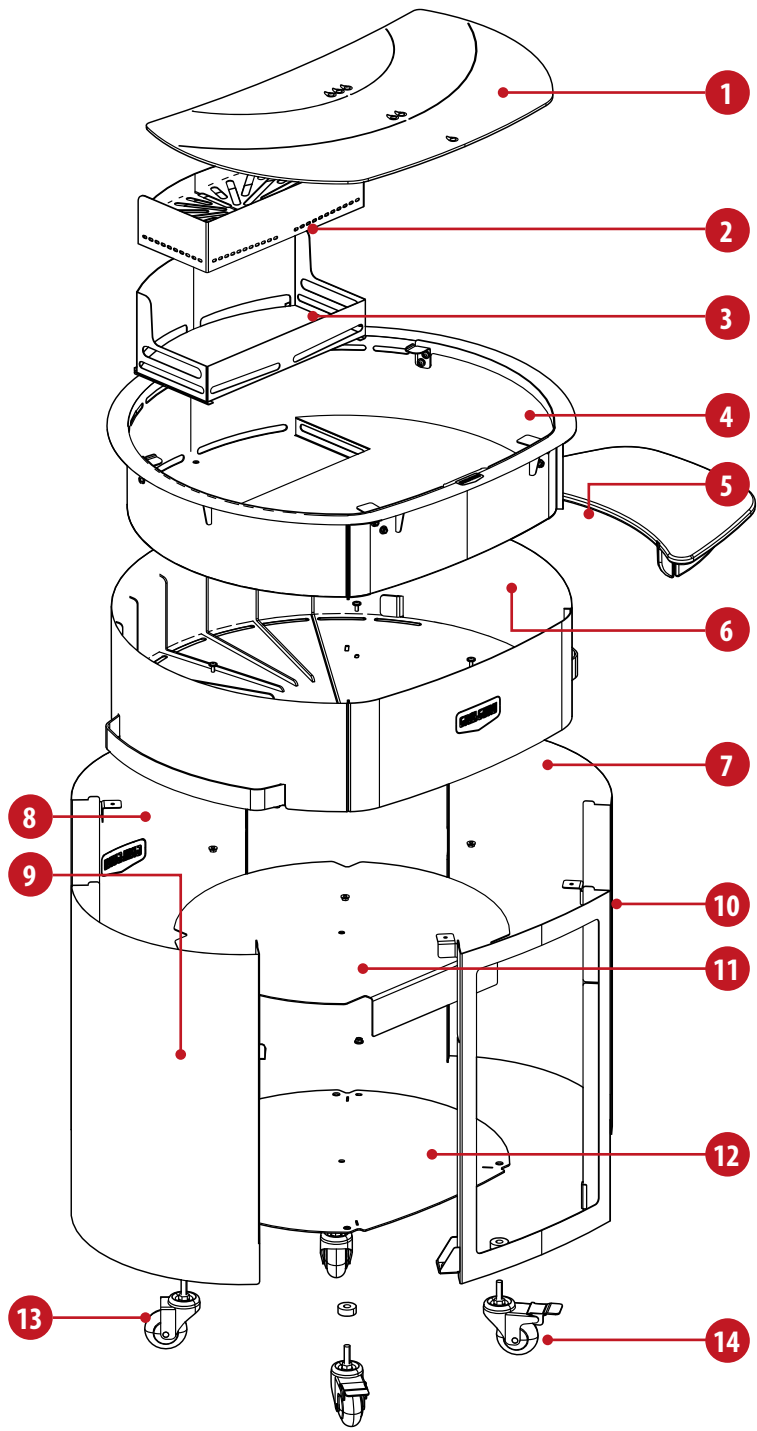


GRILGURU

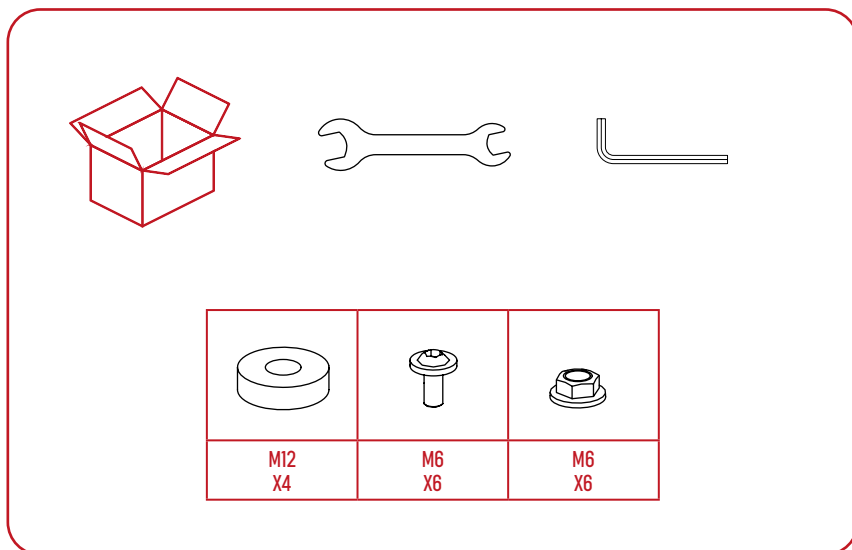


	OWNERS MANUAL		SKU	GB3B75W
	GRILL GURU BBQ PLANCHA		EAN	8720882115549
			DOCUMENT	V02

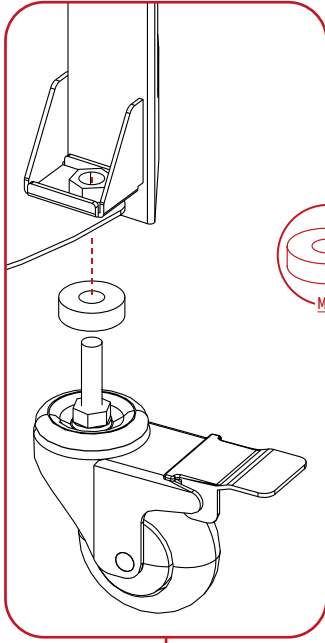
EN	NL/BE	FR	DE	RO	CS	NO	SV	FI	DA	ES	PT	IT	PL	SK	HR	HU	UK	AR	LT	LV	ET
12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	60	64	68	72	76	80	84	88	92	96



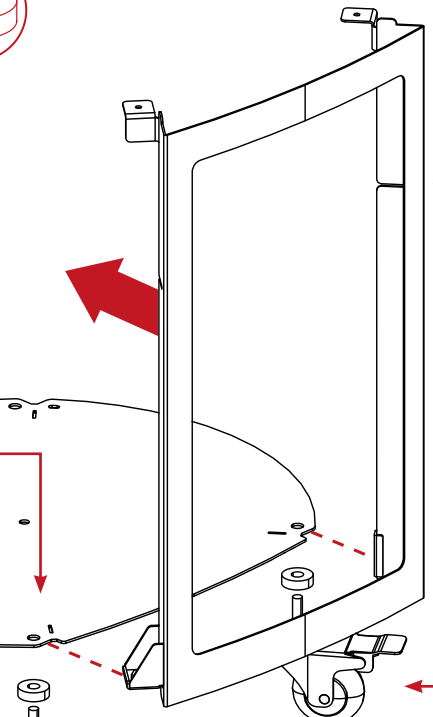
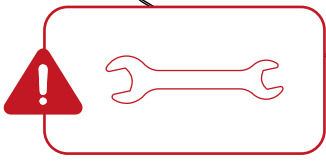
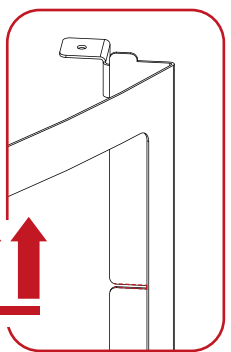
EXPLODED VIEW	
1	Cooking plate
2	Ashtray Top
3	Ashtray Base
4	Top inner part
5	Side table
6	Top outer part
7	Bottom side panel 1
8	Bottom back panel
9	Bottom side panel 2
10	Bottom front panel
11	Bottom top panel
12	Bottom bottom panel
13	Wheel
14	Wheel with brake



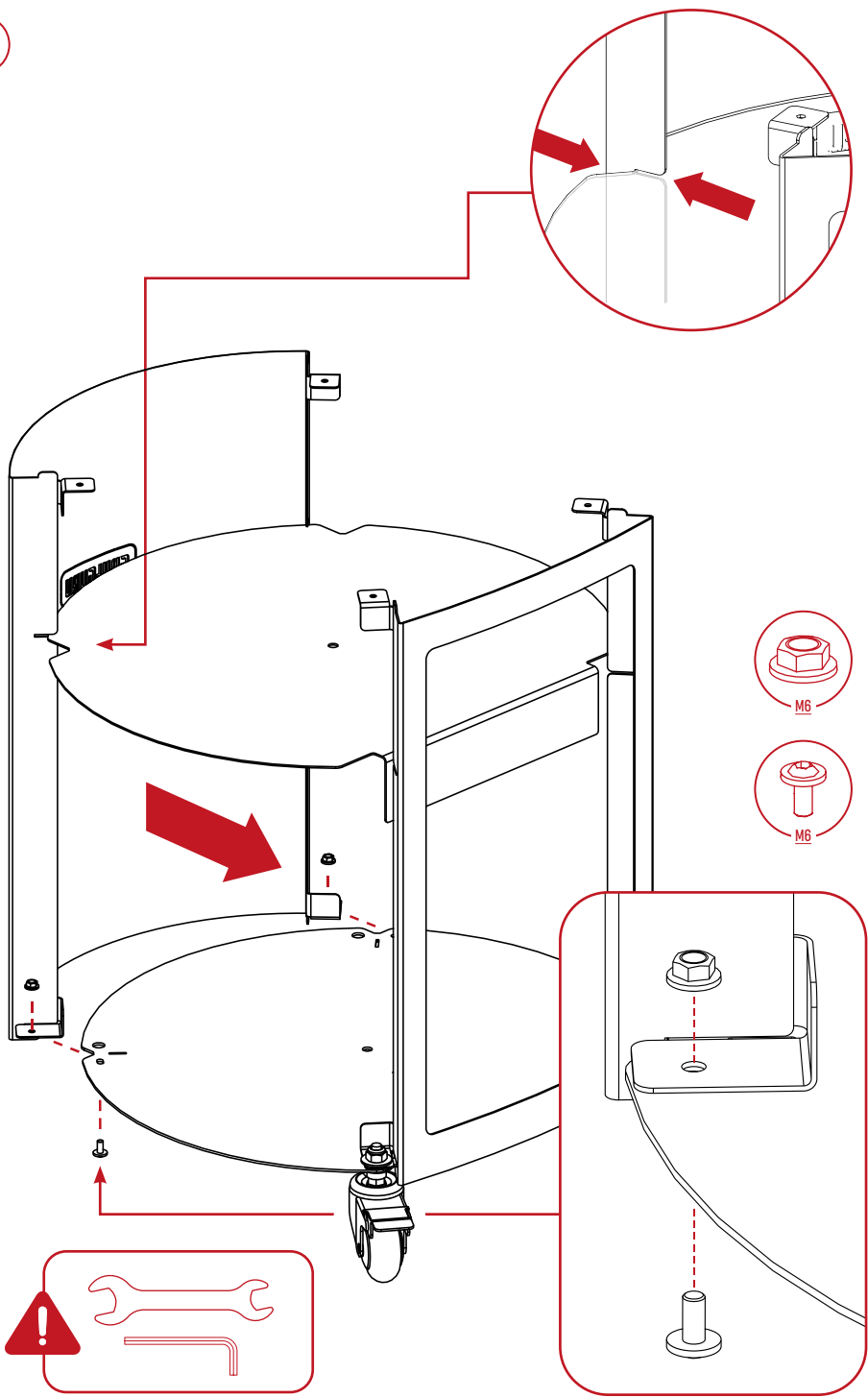
1



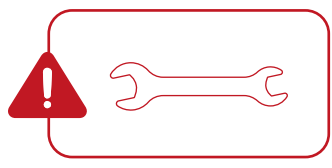
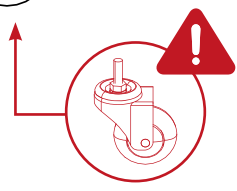
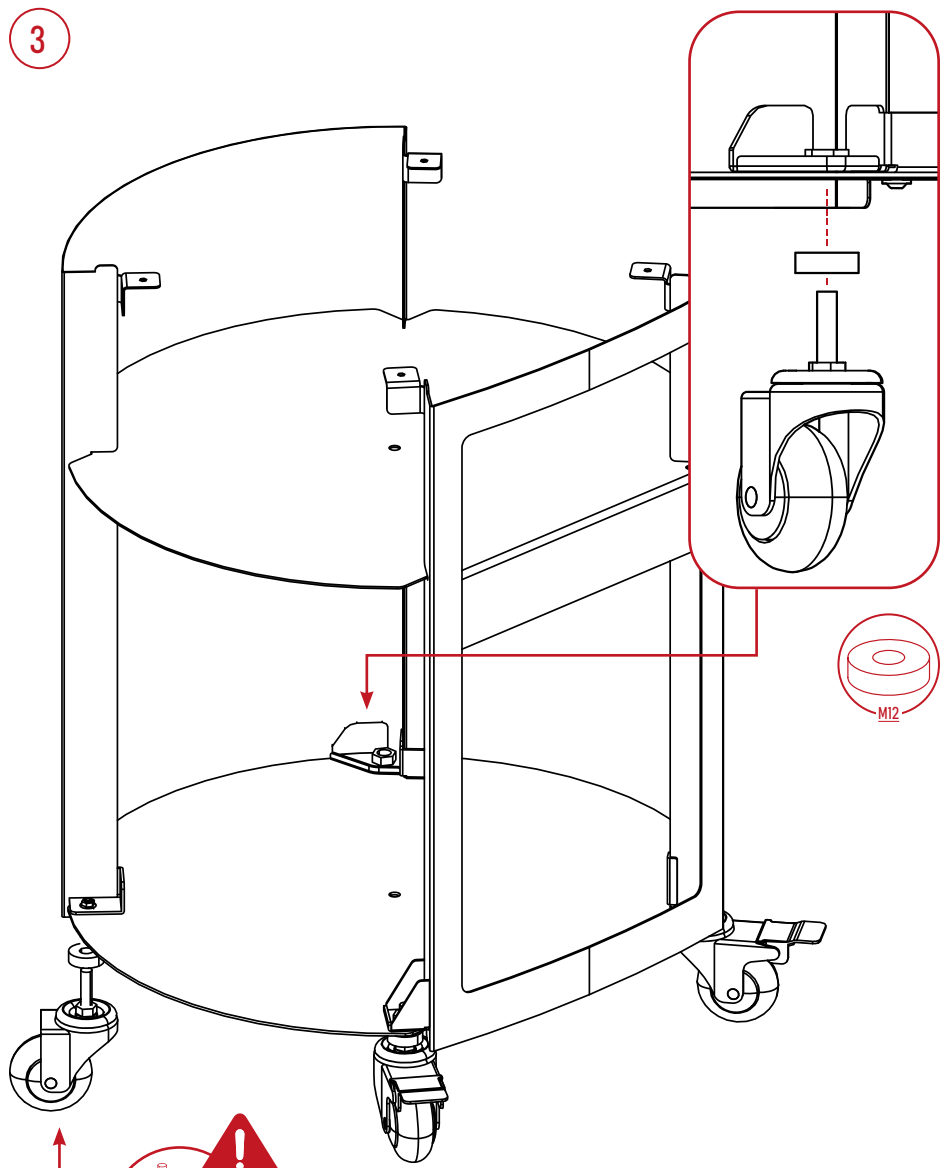
M12



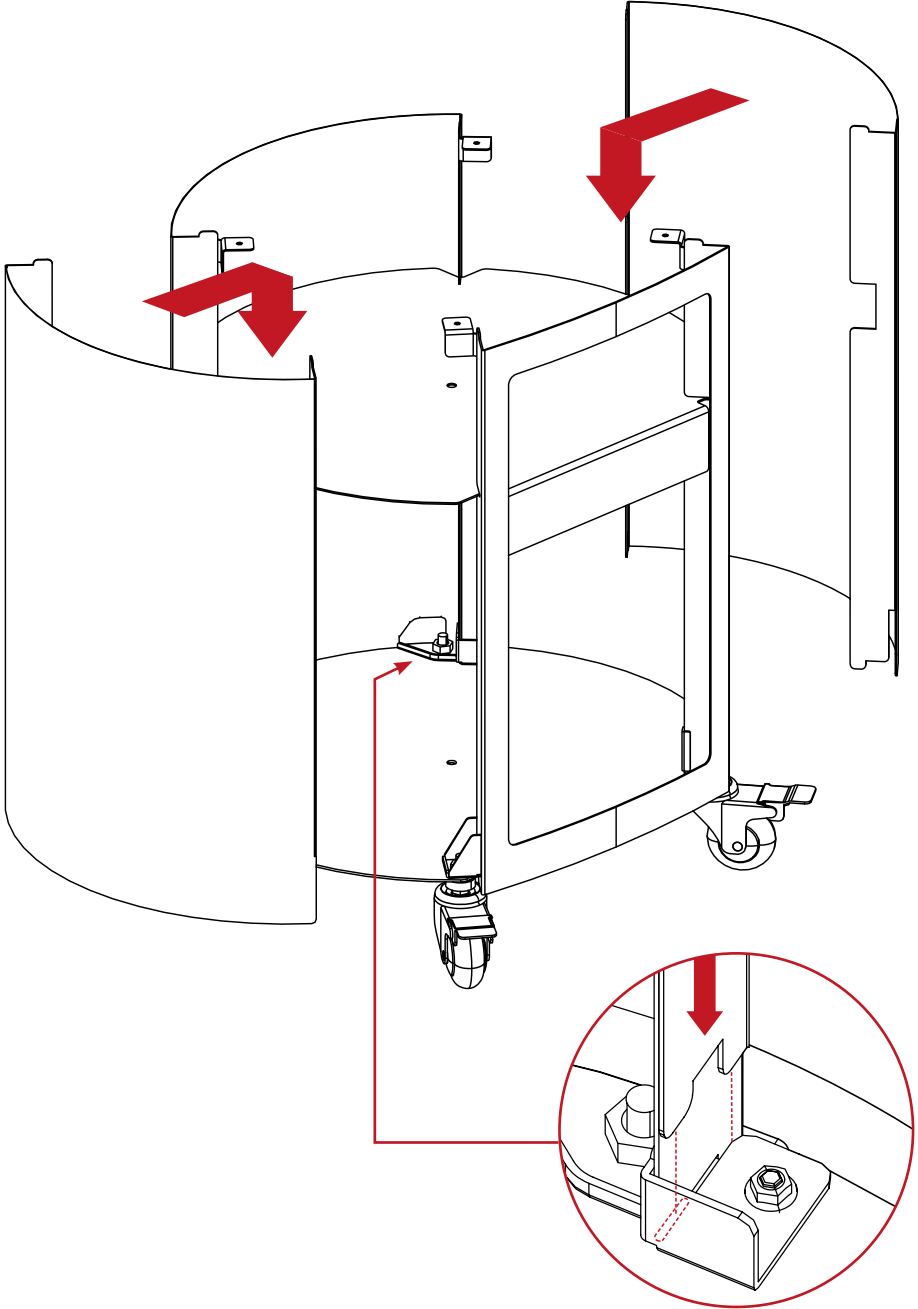
2



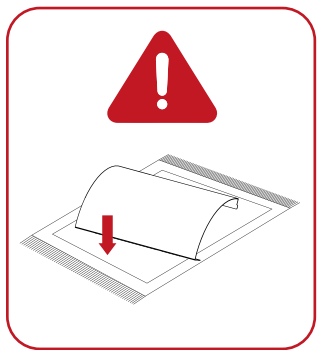
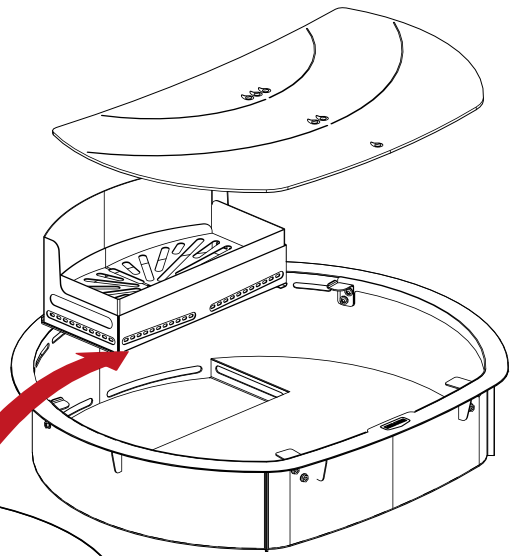
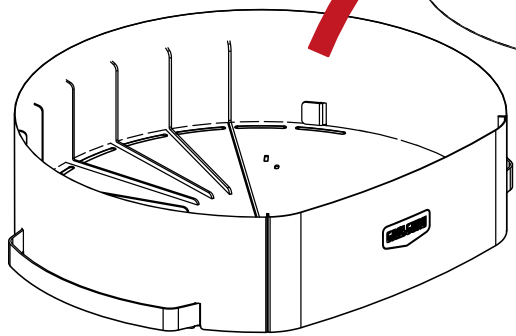
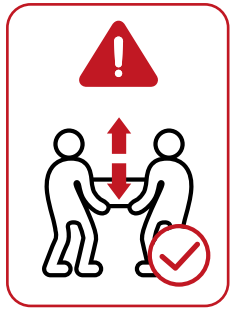
3

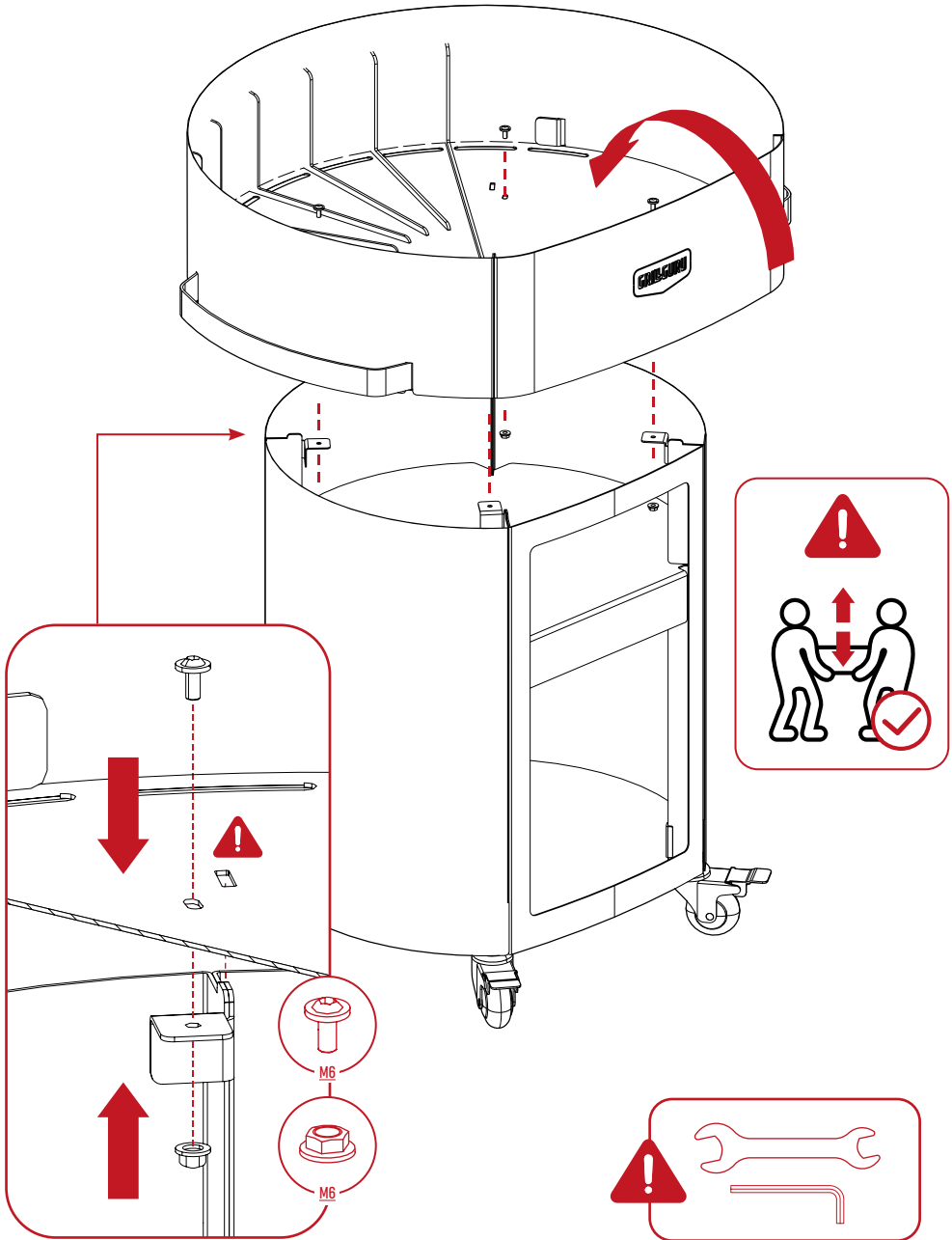


4

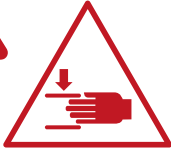


5

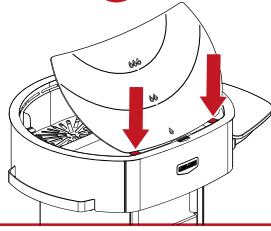




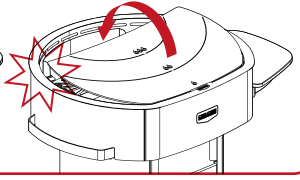
7



A



B



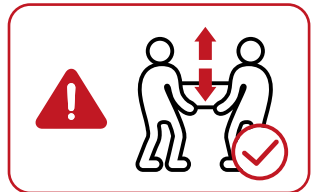
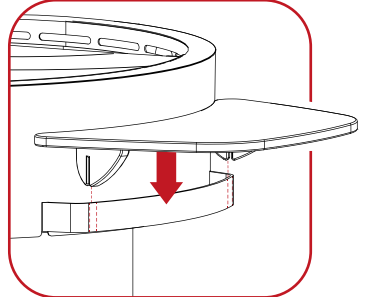
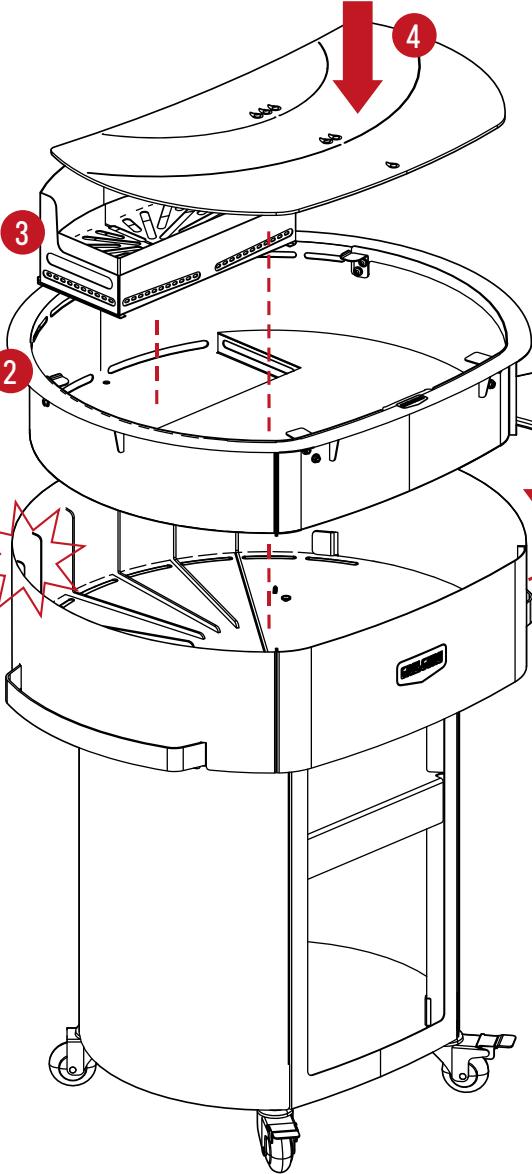
1

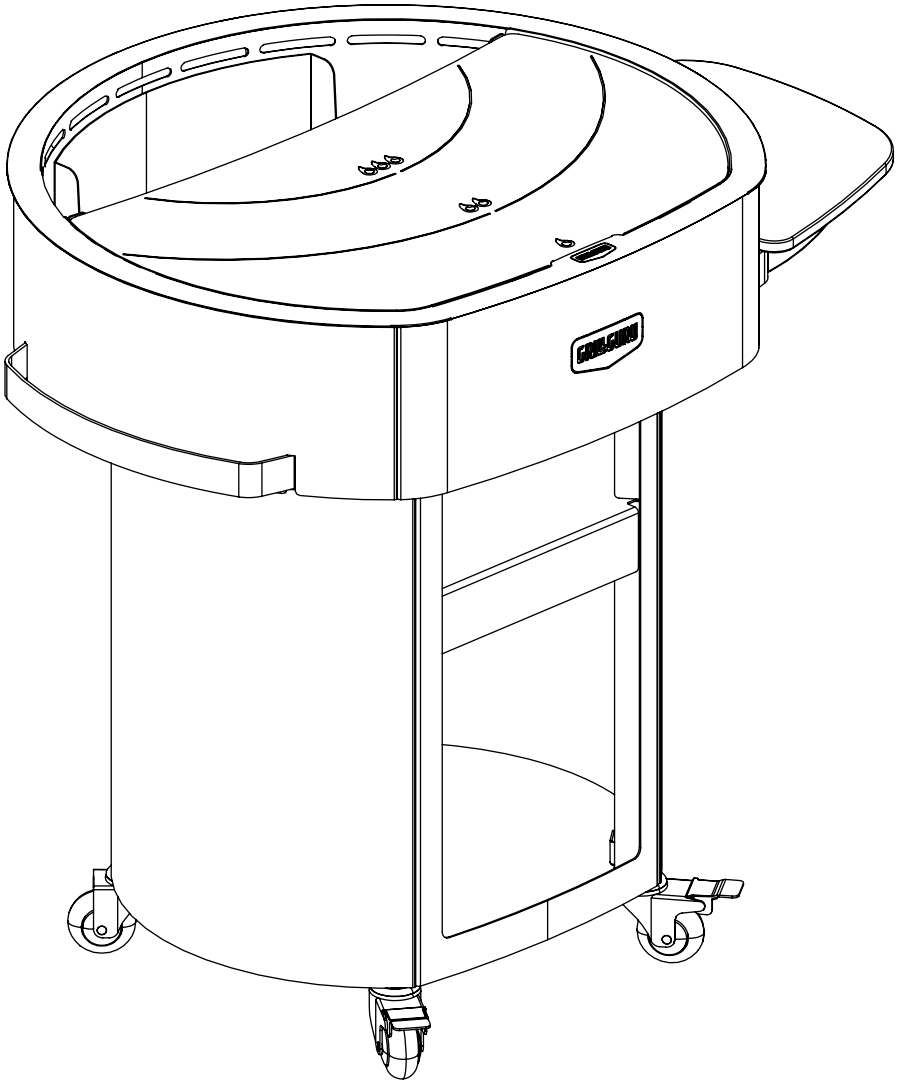
2

3

4

5





WARNING! Please read this manual carefully, it contains information on the proper assembly and safe use of the barbecue. Please read and follow all warnings and instructions before assembling and using the barbecue. Please keep this manual for future reference.

WARNING! Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

CARBON MONOXIDE HAZARD! Burning wood gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death. Only use this barbecue outdoors and ensure proper ventilation.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

WARNING! Keep children and pets away.

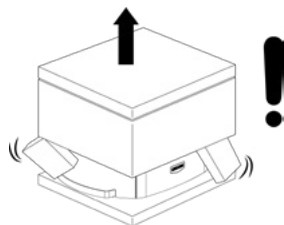
Do not cook before the fuel has a coating of ash.

Do not use indoors! Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



ASSEMBLY OF THE BARBECUE

Beware of the packages placed around the barbecue. When removing the outer packaging, parts can fall out and get damaged.



Ensure barbecue is assembled correctly, following this manual, before use.

Be careful when handling parts of the barbecue, there is danger of entrapment.

Handle with caution; product has sharp edges.

Only use the product when the cooking surface is mounted in the appropriate brackets following this manual.

Be cautious with the powdercoated steel parts of the barbecue as they could scratch easily.

When placing the top part of the barbecue on the stand, always lift with at least 2 people.

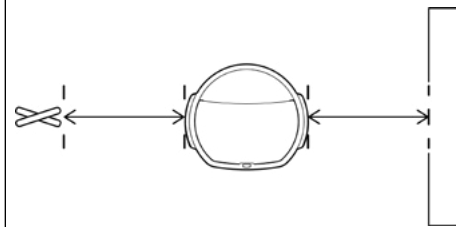
SETTING UP THE BARBECUE

The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use

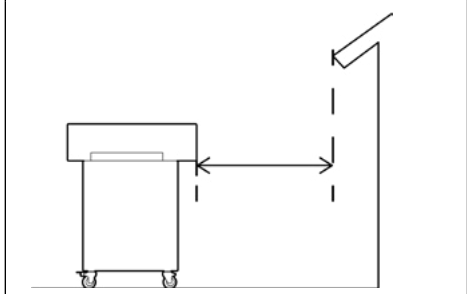
Always use the barbecue in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.

Before each use check all nuts, screws and bolts to make sure they are tight and secure.

Keep a minimum 3 meter (10ft.) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper or canvas.



Maintain a minimum distance of 3 meters (10ft.) from overhead construction, walls, rails or other structures.



Keep a fire extinguisher (BC or ABC) accessible at all times while operating the barbecue.

Do not move the barbecue over uneven surfaces.

Do not use the barbecue on wooden or flammable surfaces.

Ensure that the ash tray is installed before using the product, not doing so may damage the product.

Make sure the brakes are applied before using the product.

When using the side table accessory, make sure the table is properly installed following this manual

LIGHTING THE BARBECUE

It is recommended not to exceed a maximum wood usage of 1.3kg

Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair user's ability to assemble or safely operate the barbecue.

Never overfill. Only place wood inside the ashtray and do not stack higher or underneath the cooking surface. Doing so may cause damage or injury.

We recommend using completely dry softwood to fuel the barbecue. We advise against the use of hardwood, as it may damage the product.

Next to following the 1st use instructions in this manual, it is recommended that the barbecue shall be heated up and the wooden coals kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

During first use, light the wood in one spot only. Lighting the wood in multiple spots creates a rapid temperature rise which can cause damage to the barbecue.

Be cautious; the heated food storage can become too hot when not following the correct lighting and fuel instructions. This may result in damage or injury.

TUNING AND HANDLING THE BARBECUE

Do not use more oil than necessary when cooking on the plancha, as this can cause flare-ups.

Water or other moisture on product during use can cause flare ups.

In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. Using a type "BC" or "ABC" fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.

The barbecue has an open flame. Keep hands, hair and face away from flames. Do NOT lean over the grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.

Do not touch HOT surfaces of the barbecue without the use of suitable protective gloves.

Always read the manual of the protective gloves used, and respect its limitations.

Product stays hot for a long period after use. Let the product cool down completely before storage or placing near flammable surfaces.

Be cautious of smoke, as it can cause eye irritation.

Do not load one sidetable of the plancha with more than 15 kg.

Ash and coals can smolder for a long time, make sure they are completely extinguished before you dispose of them.

Never leave the barbecue unattended while it is lit.

Be careful when removing food from grill. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts and long, sturdy cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

Never leave the barbecue unattended. Especially during the initial uses, it's important to become familiar with how the temperatures behave across the cooking plate. We strongly advise closely monitoring your food products during this time.

Do not obstruct flow of combustion and ventilation. Doing so can cause damage to the barbecue.

Never extinguish the wooden fire with water, this can cause damage to the barbecue.

During the first three times you use the barbecue, let the temperature gradually increase to prevent damage to the barbecue.

CLEANING AND CARE FOR THE BARBECUE

Due to extended exposure to humidity and sunlight, the coating and steel elements of the barbecue may undergo degradation and corrosion over time. During at least the warranty period, any such deterioration should not impair the functionality of the barbecue.

Always clean cooking surface from any residual matter before cooking.

Protect the product from rain by placing a protective cover or store in a dry location. Always store the side tables indoors to prevent damage.

The cooking plate is prone to increased corrosion if it's not adequately seasoned with oil. If the cooking plate remains unused for an extended period, it is advisable to apply oil or a care spray every 15-30 days. We recommend using plant-based oils exclusively for this purpose.

If the cooking plate has not been utilized for an extended duration, we recommend warming up the barbecue and cleaning the surface thoroughly before cooking.

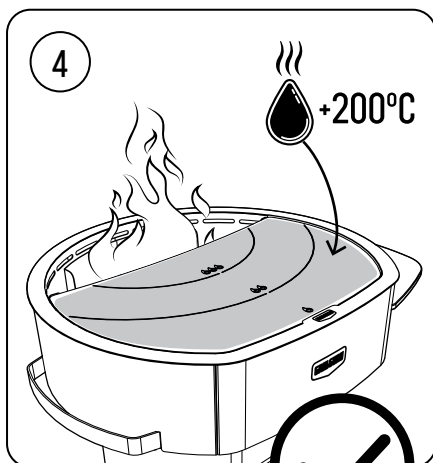
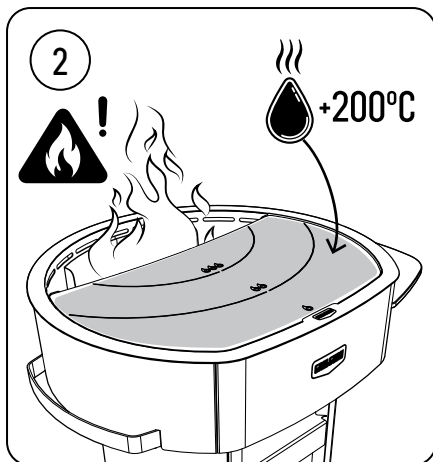
For other tips and tricks, visit <https://help.grillguru.nl/>

TO ACTIVATE YOUR ADDITIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY, PLEASE REGISTER YOUR PRODUCT



Register your Grill Guru through www.grillguru.com/registration

To utilise your additional manufacturer's warranty, please register your Grill Guru within 3 months after purchase.

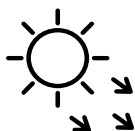


First use instructions

1. Ignite the fire and let it burn for at least 30 minutes.
2. Add oil with a high smoke point (+200° celsius) to the cooking plate and let it mix with the oil already applied. WARNING! Be careful around the fire, oil ignites easily when coming into contact with the fire.
3. Clean the cooking plate by scraping off the oil.
4. Apply oil to the cooking plate and you can start cooking! After use, always make sure the cooking plate remains fully covered in oil to minimize rust build-up.

MAINTENANCE & STORAGE**CORROSION**

This product is mostly made of steel parts. We have selected the best materials for this product, however over time corrosion will occur. Our warranty does not cover surface corrosion. Make sure to check the product's stability and strength (tighten bolts and nuts) before every use. Some tips on minimizing rust: Prevent the product from standing in the rain by storing it in a dry space or cover it with a raincover. Oil in steel parts, including the cooking plate.

**POWDERCOATING**

Due to weather and sunlight the coating can be subject to discolouration.

**SIDE TABLE**

Always remove the bamboo side table after use and store it indoors to prevent damage for water and humidity.

**OIL & FOOD LIQUIDS**

During cooking oil and food liquids can spatter on and inside the product. The top of the product has been designed to be able to disassemble and clean properly. Always, after a couple of uses and letting it completely cool down, clean the barbecue to prevent dirt and oil build-up.

**HOT COALS & ASHES**

Always leave the fire to burn out completely. Dependent on ambient weather and temperatures this may take a very long time. Do not throw away ashes until you've let them cool down completely to prevent accidental fires or injury.

WAARSCHUWING! Lees de handleiding zorgvuldig, deze bevat informatie over de correcte montage en het veilig gebruik van de barbecue. Lees en volg alle waarschuwingen en instructies voor montage en gebruik van de barbecue. Bewaar deze handleiding voor naslag in de toekomst.

WAARSCHUWING! Het niet opvolgen van deze instructies kan resulteren in risico op brand, explosies of verbranding, met als mogelijke gevolgen schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of de dood.

RISICO OP KOOLMONOXIDE! Het verbranden van hout leidt tot koolstofmonoxide, wat geen geur heeft en dodelijke gevolgen kan hebben. Gebruik deze barbecue alleen buiten en zorg voor goede ventilatie.

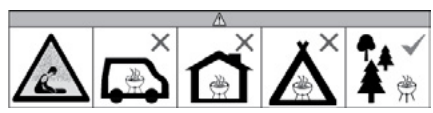
WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of petroleum voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen middelen die voldoen aan EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Deze barbecue kan heel heet worden, verplaats deze niet tijdens het gebruik.

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

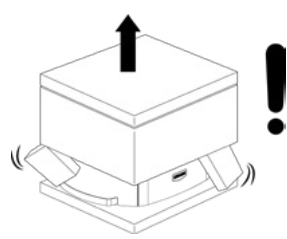
Niet beginnen met koken tot er een laagje as over de kolen/het hout etc. ligt.

Niet binnen gebruiken! Gebruik de barbecue niet in een kleine ruimte of woonruimte, zoals een huis, een tent, een caravan, een camper of een boot. Risico op koolmonoxidevergiftiging met fatale afloop.



MONTAGE VAN DE BARBECUE

Let goed op bij het uitpakken van de barbecue. Tijdens het verwijderen van de buitenste verpakking kunnen er onderdelen uit vallen en beschadigd raken.



Zorg dat de barbecue correct gemonteerd wordt voor gebruik, volgens de instructies in deze handleiding.

Wees voorzichtig met de onderdelen van deze barbecue; er bestaat een risico op beknelling.

Voorzichtig; dit product heeft scherpe randjes.

Gebruik het product alleen als het kookoppervlak op de juiste beugels is gemonteerd, in overeenstemming met deze handleiding.

Wees voorzichtig met de gepoedercoate stalen onderdelen van de barbecue, omdat je hier snel krassen op ziet.

Bij het plaatsen van de bovenkant van de barbecue op de standaard, is het belangrijk om deze altijd met minstens 2 personen te tillen.

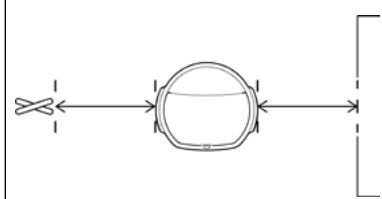
DE BARBECUE KLAARMAKEN

De barbecue dient voor gebruik op een veilige, vlakke basis geïnstalleerd te worden.

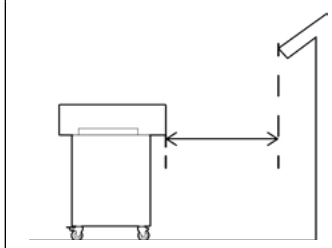
Gebruik de barbecue altijd in overeenstemming met alle lokale, regionale en nationale brandvoorschriften.

Controleer voor gebruik altijd alle moeren, schroeven en bouten en zorg dat deze goed vastzitten.

Zorg voor een afstand van minstens 3 meter tussen de barbecue en ontvlambare materialen, zoals hout, droge planten, gras, papier of canvas.



Zorg voor een afstand van minstens 3 meter tussen de barbecue en overkappende constructies, muren, relingen of andere constructies.



Zorg dat er altijd een brandblusser (BC of ABC) beschikbaar is tijdens het gebruik van de barbecue.

Verplaats de barbecue niet over ongelijke oppervlaktes.

Gebruik de barbecue niet op houten of ontvlambare oppervlaktes.

Zorg dat de aslade is geïnstalleerd voor je het product in gebruik neemt. Als je dit niet doet kan het product beschadigd raken.

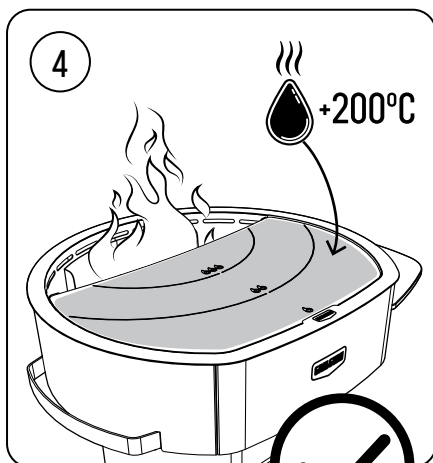
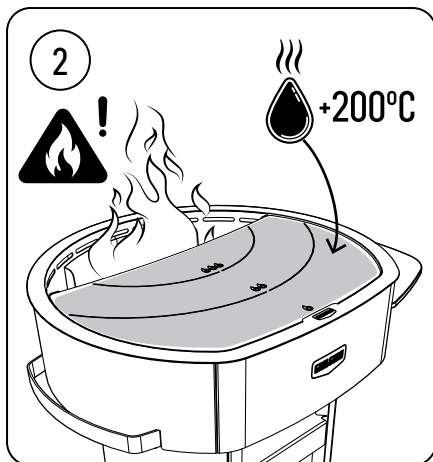
Zorg dat de remmen het doen voor gebruik van het product.

Zorg bij gebruik van de zijtafel-accessoire dat de tafel goed geïnstalleerd is, in overeenstemming met deze handleiding.

DE BARBECUE AANSTEKEN
Het wordt aanbevolen om een maximale houtconsumptie van 1,3 kg niet te overschrijden.
Het gebruik van alcohol of medicatie met of zonder recept kan impact hebben op het vermogen van de gebruiker om de barbecue goed te installeren of veilig te gebruiken.
Doe de barbecue nooit te vol. Plaats hout alleen in de aslade en stapel niet hoger of onder het kookoppervlak. Dit kan schade of letsel tot gevolg hebben.
Wij raden voor deze barbecue het gebruik van volledig droog zacht hout aan. We raden het gebruik van hardhout af, aangezien dit het product kan beschadigen.
Naast het volgen van de instructies in deze handleiding voor het eerste gebruik, raden wij je aan om voor het eerste gebruik de barbecue goed te verwarmen en de houten kolen minstens 30 minuten roodgloeiend te houden.
Steek tijdens het eerste gebruik het hout maar op één plek aan. Als je het hout op meerdere plekken aansteekt wordt de barbecue te snel heet, wat tot schade kan leiden.
Wees voorzichtig; de verwarmde voedselopslag kan te heet worden als je de instructies voor aansteken en brandstof niet goed opvolgt. Dit kan schade of letsel tot gevolg hebben.
HET INSTELLEN EN HANTEREN VAN DE BARBECUE
Gebruik niet meer olie dan noodzakelijk voor het koken op de plancha, omdat (te veel) olie kan resulteren in steekvlammen.
Water of ander vocht op het product kan tijdens gebruik resulteren in steekvlammen.
Als er brand in het product ontstaat door olie of vet, probeer dit dan niet te blussen met water. Bel direct de brandweer. Gebruik van een brandblusser van het type "BC" of "ABC" kan in sommige gevallen het vuur onder controle houden.
Deze barbecue heeft een open vuur. Houd handen, haar en gezicht uit de buurt van de vlammen. NIET boven de grill hangen tijdens het aansteken. Losse haren en kleren kunnen vlamvatten.
Raak HETE oppervlaktes van de barbecue niet aan zonder goede beschermende handschoenen.
Lees altijd de handleiding van de beschermende handschoenen en houd je aan de instructies.
Na gebruik blijft het product lang heet. Laat het product helemaal afkoelen voor opslag of voor je het in de buurt van ontvlambare oppervlaktes zet.
Wees voorzichtig met rook, deze kan de ogen irriteren.
Belast een enkele zijtafel van de plancha niet met meer dan 15 kg.

As en kolen kunnen lang blijven nagloeien, dus zorg dat deze helemaal uit zijn voor je ze weggooit.
Laat de barbecue nooit achter zonder toezicht als deze aangestoken is.
Wees voorzichtig als je eten van de grill haalt. Alle oppervlaktes zijn HEET en kunnen leiden tot brandwonden. Gebruik beschermende handschoenen/ovenwanten en lang, stevig kookgereedschap als bescherming tegen hete oppervlaktes of spetters van kookvocht.
Laat de barbecue nooit zonder toezicht achter. Vooral tijdens het eerste gebruik is het belangrijk om te zien hoe de temperatuur van het kookoppervlak zich gedraagt. We raden je aan om je eten goed in de gaten te houden.
Blokkeer de doorstroom van verbranding en ventilatie niet. Dit kan de barbecue beschadigen.
Doof het houtvuur nooit met water, dit kan de barbecue beschadigen.
De eerste drie keer dat je de barbecue gebruikt, is het belangrijk om de temperatuur geleidelijk te laten stijgen om schade aan de barbecue te voorkomen.
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD VAN BARBECUE
Door blootstelling aan vocht en zonlicht, kunnen de coating en stalen elementen van de barbecue op den duur te maken krijgen met slijtage en corrosie. Deze achteruitgang zal, in ieder geval tijdens de garantieperiode, geen negatief effect hebben op de functionaliteit van de barbecue.
Maak het kookoppervlak altijd goed schoon voor gebruik.
Bescherm het product tegen de regen met een beschermhoes, of zet de barbecue op een droge plek. Zet de zijtafels altijd binnen om schade te voorkomen.
Het kookoppervlak zal sneller roesten als je niet genoeg olie aanbrengt. Als het kookoppervlak lange tijd niet gebruikt wordt, raden wij je aan om iedere 15-30 dagen olie of een onderhoudsspray te gebruiken. We raden hiervoor plantaardige olie aan.
Als het kookoppervlak lange tijd niet gebruikt is, raden wij aan om de barbecue te verwarmen en goed schoon te maken voor je gaat koken, om schade aan de barbecue te voorkomen
Voor meer tips ga je naar https://help.grillguru.nl/

REGISTREER JE PRODUCT OM JOUW EXTRA FABRIEKSGARANTIE TE ACTIVEREN	
	Registreer je Grill Guru via www.grillguru.com/registration
	Registreer je Grill Guru product binnen 3 maanden na aankoop om gebruik te maken van je extra fabrieksgarantie.

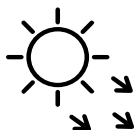


Instructies voor 1ste gebruik

1. Steek het vuur aan en laat het minstens 30 minuten branden.
2. Breng olie met een hoog rookpunt (+200° Celsius) aan op het kookoppervlak en laat dit zich vermengen met de olie die er al op zat. **WAARSCHUWING!** Wees voorzichtig met het vuur: olie kan snel ontvlammen bij contact met vuur.
3. Maak de kookplaat schoon door de olie eraf te schrapen.
4. Breng olie aan op de kookplaat en je kunt gaan koken! Zorg na gebruik dat er altijd genoeg olie op de kookplaat zit om roest tegen te gaan.

ONDERHOUD EN OPSLAG**CORROSIE**

Dit product heeft vooral stalen onderdelen. We hebben de beste materialen voor dit product geselecteerd, maar toch zal er met de tijd corrosie optreden. Onze garantie geldt niet bij oppervlakkige corrosie. Zorg dat het product stabiel en stevig is (draai bouten en moeren goed vast) voor ieder gebruik. Tips voor het tegengaan van roest: laat het product niet in de regen staan, maar zet het op een droge plek of gebruik een beschermhoes. Gebruik olie op de stalen onderdelen, inclusief de kookplaat.

**POEDERCOATING**

Het product kan verkleuren door het weer en zonlicht.

**ZIJTAFEL**

Verwijder de bamboe zijtafel na gebruik en bewaar deze binnen om schade door water en vocht tegen te gaan.

**OLIE & VOCHT UIT VOEDSEL**

Tijdens het koken kunnen olie en vocht uit voedsel op en in het product spetteren. De bovenkant van het product is ontworpen om makkelijk gedemonteerd en schoongemaakt te kunnen worden. Als de barbecue na gebruik helemaal afgekoeld is, moet je het product altijd goed schoonmaken om opeenhoping van vuil en olie tegen te gaan.

**HETE KOLEN & AS**

Laat het vuur altijd volledig uitbranden. Afhankelijk van het weer en de omgevingstemperatuur kan dit heel lang duren. Gooi as niet weg voor deze helemaal is afgekoeld, om brand en letsel te vermijden.

ATTENTION ! Prenez le temps de lire attentivement ce manuel, il contient des informations cruciales sur l'assemblage correct et l'utilisation sécuritaire du barbecue. Assurez-vous de suivre méticuleusement tous les avertissements et instructions avant de procéder à l'assemblage et à l'utilisation. Gardez ce manuel à portée de main pour référence future.

ATTENTION ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE ! La combustion du bois produit du monoxyde de carbone, un gaz inodore pouvant être mortel. Utilisez ce barbecue exclusivement à l'extérieur et veillez à une ventilation adéquate.

ATTENTION ! Évitez l'utilisation d'alcool ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage ! Optez uniquement pour des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.

ATTENTION ! Le barbecue atteint des températures élevées, évitez de le déplacer pendant son utilisation.

ATTENTION ! Gardez les enfants et les animaux à distance du barbecue.

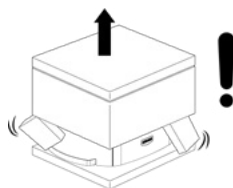
N'entamez pas la cuisson avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Ne jamais utiliser le barbecue en intérieur ! Évitez absolument de l'utiliser dans des espaces confinés tels que des maisons, tentes, caravanes, camping-cars ou bateaux. Risque d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.



ASSEMBLAGE DU BARBECUE

Soyez vigilant concernant les emballages placés autour du barbecue. En retirant l'emballage extérieur, des pièces peuvent tomber et être endommagées.



Avant d'utiliser le barbecue, assurez-vous qu'il est correctement assemblé, conformément aux instructions de ce manuel.

Lors de la manipulation des pièces du barbecue, faites preuve de prudence pour éviter tout risque de vous coincer

Manipuler avec précaution ; le produit a des bords tranchants.

N'utilisez le produit que si la surface de cuisson est montée sur les supports appropriés, conformément à ce manuel

Soyez prudent avec les parties du barbecue en acier peint par poudrage, car elles peuvent se rayer facilement.

Lorsque vous placez la partie supérieure du barbecue sur le support, soulevez-la toujours avec au moins deux personnes. .

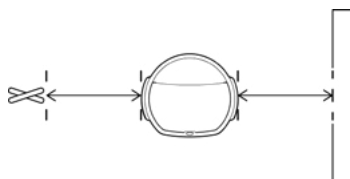
MISE EN PLACE DU BARBECUE

Le barbecue doit être installé sur une base solide et plane avant d'être utilisé.

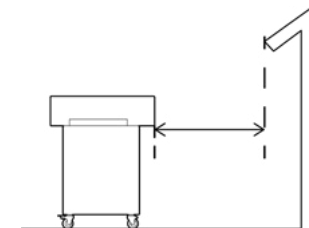
Toujours utiliser le barbecue conformément à tous les codes de prévention des incendies locaux, nationaux et fédéraux en vigueur.

Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les écrous, vis et boulons sont bien serrés.

Gardez une distance minimale de 3 mètres (10 pieds) de tous les matériaux combustibles tels que le bois, les plantes sèches, l'herbe, les broussailles, le papier ou la toile.



Maintenez une distance minimale de 3 mètres (10ft.) par rapport aux constructions aériennes, murs, rails ou autres structures.



Gardez un extincteur (BC ou ABC) accessible à tout moment lorsque vous utilisez le barbecue.

Ne pas déplacer le barbecue sur des surfaces irrégulières.

Ne pas utiliser le barbecue sur des surfaces en bois ou inflammables.

Assurez-vous que le cendrier est installé avant d'utiliser le produit, faute de quoi vous risquez de l'endommager.

Assurez-vous que les freins sont actionnés avant d'utiliser le produit.

Lorsque vous utilisez l'accessoire table d'appoint, assurez-vous que la table est correctement installée conformément aux instructions de ce manuel.

ALLUMAGE DU BARBECUE

Il est recommandé de ne pas dépasser une utilisation maximale de bois de 1,3 kg.

La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler ou d'utiliser le barbecue en toute sécurité.
Ne jamais faire déborder. Ne placez le bois qu'à l'intérieur du cendrier et ne l'empilez pas plus haut ou sous la surface de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager ou de vous blesser.
Nous vous recommandons d'utiliser du bois parfaitement sec pour alimenter le barbecue. Nous vous déconseillons d'utiliser du bois dur, qui pourrait endommager le produit.
En plus de suivre les premières instructions d'utilisation de ce manuel, il est recommandé de chauffer le barbecue et de maintenir les charbons ardents pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
Lors de la première utilisation, allumez le bois à un seul endroit. Si vous allumez le bois à plusieurs endroits, la température augmentera rapidement, ce qui peut endommager le barbecue.
Soyez prudent ; la température de la réserve alimentaire peut devenir trop élevée si vous ne respectez pas les consignes d'allumage et d'utilisation du combustible. Cela peut entraîner des dommages ou des blessures.
RÉGLAGE ET MANIPULATION DU BARBECUE
Ne pas utiliser plus d'huile que nécessaire pour cuisiner sur la plancha, au risque de provoquer des flambées.
La présence d'eau ou d'autres formes d'humidité sur le produit pendant l'utilisation peut provoquer des flambées.
En cas d'incendie d'huile ou de graisse, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers de votre département. L'utilisation d'un extincteur de type "BC" ou "ABC" peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
Le barbecue est doté de flammes vives. Gardez vos mains, vos cheveux et votre visage à l'écart des flammes. Ne vous penchez PAS sur le barbecue lorsque vous l'allumez. Les cheveux et les vêtements détachés peuvent prendre feu.
Ne pas toucher les surfaces chaudes du barbecue sans utiliser des gants de protection appropriés.
Lisez toujours le manuel des gants de protection et respectez leurs limites.
Le produit reste chaud pendant une longue période après utilisation. Laissez le produit se refroidir complètement avant le stockage ou le placement à proximité de surfaces inflammables.
Faites attention à la fumée, car elle peut provoquer une irritation des yeux.
Ne chargez pas la plancha. avec plus de 15 kg.
Les cendres et les braises peuvent brûler pendant longtemps. Assurez-vous qu'ils sont complètement éteints avant de vous en débarrasser.
Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du grill. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de protection ainsi que des ustensiles de cuisine longs et robustes pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance. En particulier, lors des premières utilisations, il est important de se familiariser avec le comportement des températures à travers la plaque de cuisson. Nous vous conseillons vivement de surveiller attentivement vos aliments pendant ce temps.
N'obstruez pas le flux de combustion et de ventilation. Vous risqueriez d'endommager le barbecue.
Ne jamais éteindre le feu de bois avec de l'eau, vous risquez d'endommager le barbecue.
Les trois premières fois que vous utilisez le barbecue, laissez la température augmenter progressivement jusqu'à ce qu'elle atteigne la température maximale pour éviter tout dommage au barbecue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BARBECUE

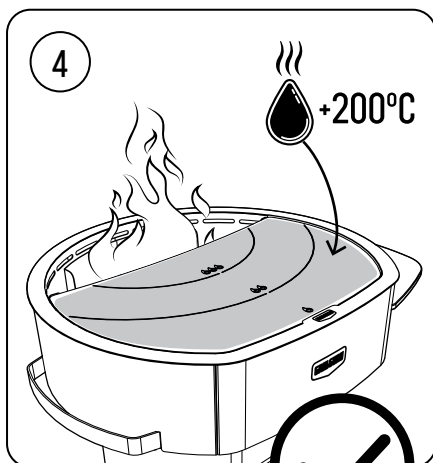
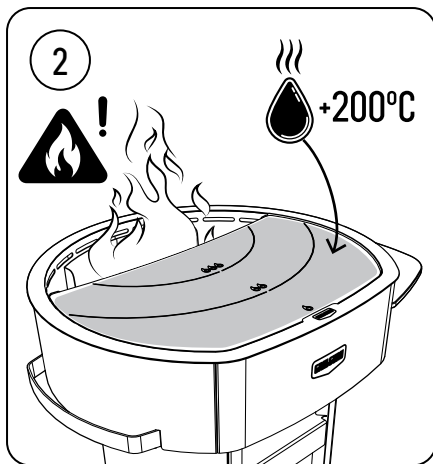
En raison d'une exposition prolongée à l'humidité et à la lumière du soleil, le revêtement et les éléments en acier du barbecue peuvent se dégrader et rouiller au fil du temps. Pendant la période de garantie au moins, une telle détérioration ne devrait pas nuire à la fonctionnalité du barbecue.
Veillez toujours nettoyer la surface de cuisson de toute les matières résiduelles avant la cuisson.
Protégez le produit de la pluie en plaçant une housse de protection. Couvrir ou conserver dans un endroit sec. Veillez toujours conserver les tables d'appoint à l'intérieur pour éviter qu'elles ne s'abîment.
La plaque de cuisson peut rouiller si elle n'est pas suffisamment huilée. Si la plaque de cuisson reste inutilisée pendant une période prolongée, il est conseillé d'appliquer de l'huile ou un spray d'entretien tous les 15 à 30 jours. Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement des huiles d'origine végétale.
Si la plaque de cuisson n'a pas été utilisée pour une durée prolongée, nous vous recommandons de chauffer l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut endommager le barbecue.
Pour d'autres conseils et astuces, visitez le site https://help.grillguru.nl/

POUR ACTIVER LA GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE DU FABRICANT, VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE PRODUIT



Enregistrez votre Grill Guru sur www.grillguru.com/registration

Pour bénéficier de la garantie supplémentaire du fabricant, veuillez enregistrer votre Grill Guru dans les 3 mois suivant l'achat.

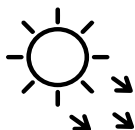


Instructions pour la première utilisation

1. Allumez le feu et laissez-le brûler pendant au moins 30 minutes.
2. Ajoutez de l'huile ayant un point de fumée élevé (+200° Celsius) sur la plaque de cuisson et laissez-la se mélanger à l'huile déjà appliquée. ATTENTION ! Soyez prudent à proximité du feu, l'huile s'enflamme facilement au contact du feu.
3. Nettoyez la plaque de cuisson en grattant l'huile.
4. Appliquez de l'huile sur la plaque de cuisson et vous pouvez commencer à cuisiner ! Après utilisation, veillez toujours à ce que la plaque de cuisson reste entièrement recouverte d'huile pour éviter la formation de rouille.

ENTRETIEN ET STOCKAGE**ROUILLE**

Ce produit est principalement composé de pièces en acier. Nous avons sélectionné les meilleurs matériaux pour ce produit, mais avec le temps, il y aura de la rouille. Notre garantie ne couvre pas la rouille superficielle. Veuillez à vérifier la stabilité et la solidité du produit (serrer les boulons et les écrous) avant chaque utilisation. Quelques conseils pour minimiser la rouille : Évitez que le produit ne reste sous la pluie en le stockant dans un endroit sec ou en le recouvrant d'une housse de pluie. Huilez les parties en acier, y compris la plaque de cuisson.

**TRAITEMENT EN POWDRE**

Sous l'effet des intempéries et de la lumière du soleil, le revêtement peut se décolorer.

**TABLE D'APPOINT**

Retirez toujours la table d'appoint en bambou après utilisation et rangez-la à l'intérieur pour éviter qu'elle ne soit endommagée par l'eau et l'humidité.

**HUILE ET LIQUIDES ALIMENTAIRES**

Pendant la cuisson, de l'huile et des liquides alimentaires peuvent se répandre sur et à l'intérieur de l'appareil. La partie supérieure du produit a été conçue pour pouvoir être démontée et nettoyée correctement. Veuillez toujours nettoyer le barbecue après quelques utilisations et après l'avoir laissé refroidir complètement afin d'éviter l'accumulation de saletés et d'huile.

**CHARBONS ARDENTS ET CENDRES**

Veillez à toujours se laisser éteindre le feu complètement. Selon les conditions météorologiques et les températures ambiantes, cela peut prendre beaucoup de temps. Ne jetez pas les cendres avant de les avoir laissées refroidir complètement afin d'éviter les incendies accidentels ou les blessures.

WARNUNG! Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Es enthält Informationen über den ordnungsgemäßen Aufbau und die sichere Verwendung des Grills. Bitte lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie den Grill zusammenbauen und verwenden. Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

WARNUNG! Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

GEFAHR - KOHLENMONOXID! Bei der Holzverbrennung wird Kohlenmonoxid freigesetzt, das geruchlos ist und zum Tod führen kann. Verwenden Sie diesen Grill nur im Freien und sorgen Sie für eine gute Belüftung.

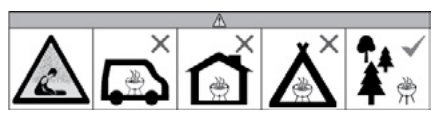
WARNUNG! Verwenden Sie weder Spiritus noch Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!

WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

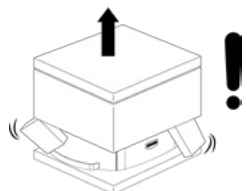
Grillen Sie nicht, bevor die Kohle eine Ascheschicht hat.

Nicht in Innenräumen verwenden! Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.



MONTAGE DES GRILLS

Achten Sie auf die Pakete, die um den Grill herum platziert sind. Wenn Sie die äußere Verpackung entfernen, können Teile herausfallen und beschädigt werden.



Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Grill nach dieser Anleitung korrekt zusammengebaut wurde.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit Teilen des Grills hantieren, es besteht Einklemmgefahr.

Seien Sie vorsichtig; das Produkt hat scharfe Kanten.

Verwenden Sie das Produkt nur, wenn die Grillfläche in den entsprechenden Halterungen gemäß dieser Anleitung montiert ist.

Seien Sie vorsichtig mit den pulverbeschichteten Stahlteilen des Grills, da sie leicht verkratzen können.

Wenn Sie den oberen Teil des Grills auf den Ständer setzen, heben Sie ihn immer mit mindestens 2 Personen an.

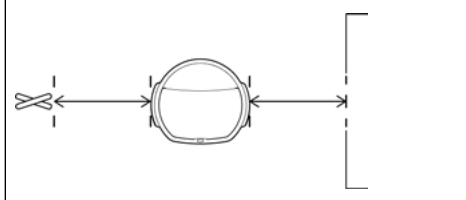
AUFBAUEN DES GRILLS

Der Grill muss vor der Verwendung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden.

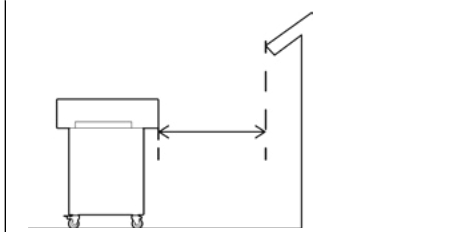
Verwenden Sie den Grill immer in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.

Überprüfen Sie vor jedem Einsatz alle Muttern, Schrauben und Bolzen, um sicherzustellen, dass sie fest angezogen sind.

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern (10 Fuß) zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp, Papier oder Leinwand ein.



Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern (10ft.) zu Überkopfkonstruktionen, Wänden, Schienen oder anderen Strukturen ein.



Halten Sie während des Betriebs des Grills jederzeit einen Feuerlöscher (BC oder ABC) bereit.

Bewegen Sie den Grill nicht über unebene Flächen.

Verwenden Sie den Grill nicht auf Holz oder brennbaren Oberflächen.

Vergewissern Sie sich, dass der Aschebehälter angebracht ist, bevor Sie den Grill nutzen, da er sonst beschädigt werden kann.

Stellen Sie sicher, dass die Bremsen angezogen sind, bevor Sie das Produkt verwenden.

Wenn Sie den Ablagetisch verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Tisch nach dieser Anleitung ordnungsgemäß installiert ist.

ANZÜNDEN DES GRILLS

Es wird empfohlen, eine maximale Holzverwendung von 1,3 kg nicht zu überschreiten.

Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit von Nutzenden, den Grill zusammenzubauen oder sicher zu bedienen, beeinträchtigen.
Niemals zu viel einfüllen. Legen Sie Holz nur in den Aschebehälter und stapeln Sie es nicht höher oder unterhalb der Kochfläche. Andernfalls kann es zu Schäden oder Verletzungen kommen.
Wir empfehlen die Verwendung von völlig trockenem Weichholz als Brennstoff für den Grill. Wir raten von der Verwendung von Hartholz ab, da es das Produkt beschädigen kann.
Neben der Befolgung der Anweisungen zum ersten Gebrauch in diesem Handbuch wird empfohlen, den Grill aufzuheizen und die Holzkohle vor dem ersten Grillen mindestens 30 Minuten lang glühend heiß zu halten.
Zünden Sie das Holz beim ersten Gebrauch nur an einer Stelle an. Das Anzünden des Holzes an mehreren Stellen führt zu einem schnellen Temperaturanstieg, der den Grill beschädigen kann.
Seien Sie vorsichtig; die erhitzten Lebensmittel können zu heiß werden, wenn Sie die Anweisungen zum Anzünden und zum Brennstoff nicht beachten. Dies kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
EINSTELLUNG UND HANDHABUNG DES GRILLS
Verwenden Sie nicht mehr Öl als nötig, wenn Sie auf der Plancha kochen, da dies zu Entzündungen führen kann.
Wasser oder andere Feuchtigkeit auf dem Produkt während der Anwendung kann zu einem Aufflammen führen.
Versuchen Sie im Falle eines Öl- oder Fettbrandes nicht, mit Wasser zu löschen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Die Verwendung eines Feuerlöschers vom Typ „BC“ oder „ABC“ kann das Feuer unter Umständen eindämmen.
Der Grill hat eine offene Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Beugen Sie sich beim Anzünden NICHT über den Grill. Lose Haare und Kleidung können sich entzünden.
Berühren Sie die heißen Oberflächen des Grills nicht ohne geeignete Schutzhandschuhe.
Lesen Sie immer die Anleitung der verwendeten Schutzhandschuhe und beachten Sie deren Einschränkungen.
Das Produkt bleibt nach dem Gebrauch lange Zeit heiß. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern oder in der Nähe von entflammaren Oberflächen aufstellen.
Seien Sie vorsichtig mit Rauch, da er Augenreizungen verursachen kann.
Belasten Sie eine Seitenfläche der Plancha nicht mit mehr als 15 kg.
Asche und Kohlen können lange Zeit schwelen. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig gelöscht sind, bevor Sie sie entsorgen.

Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, während er angezündet ist.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Lebensmittel vom Grill nehmen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe und langes, stabiles Kochwerkzeug, um sich vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten zu schützen.

Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt. Vor allem bei den ersten Anwendungen ist es wichtig, sich mit dem Temperaturverhalten auf der Kochplatte vertraut zu machen. Wir raten Ihnen dringend, Ihre Lebensmittel während dieser Zeit genau zu beobachten.

Vermeiden Sie Behinderungen des Verbrennungsflusses und der Belüftung. Andernfalls kann der Grill beschädigt werden.

Löschen Sie das Holzfeuer niemals mit Wasser, dies kann den Grill beschädigen.

Wenn Sie den Grill die ersten drei Male benutzen, lassen Sie die Temperatur allmählich ansteigen, um Schäden am Grill zu vermeiden.

REINIGUNG UND PFLEGE DES GRILLS

Wenn der Grill über längere Zeit Feuchtigkeit und Sonnenlicht ausgesetzt ist, können die Beschichtung und die Stahlelemente des Grills im Laufe der Zeit abgenutzt werden und korrodieren. Zumindest während der Garantiezeit sollte eine solche Verschlechterung die Funktionalität des Grills nicht beeinträchtigen.

Reinigen Sie die Kochfläche vor dem Kochen immer von allen Rückständen.

Schützen Sie das Produkt vor Regen, indem Sie es mit einer Schutzhülle versehen oder an einem trockenen Ort aufbewahren. Bewahren Sie die Ablagetische immer im Haus auf, um Schäden zu vermeiden.

Die Kochplatte ist anfällig für verstärkte Korrosion, wenn sie nicht ausreichend mit Öl behandelt ist. Wenn die Kochplatte über einen längeren Zeitraum unbenutzt bleibt, ist es ratsam, sie alle 15-30 Tage zu ölen oder mit einem Pflegespray zu behandeln. Wir empfehlen, zu diesem Zweck ausschließlich Öle auf Pflanzenbasis zu verwenden.

Wenn die Kochplatte längere Zeit nicht benutzt wurde, empfehlen wir, den Grill aufzuwärmen und die Oberfläche vor dem Grillen gründlich zu reinigen. Wenn Sie dies nicht tun, kann der Grill beschädigt werden.

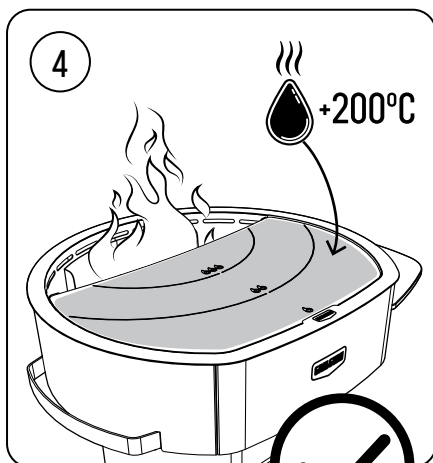
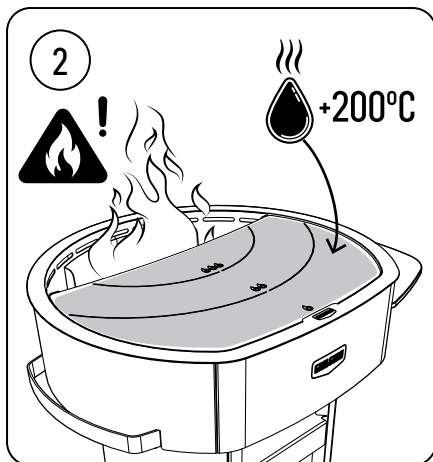
Weitere Tipps & Tricks finden Sie unter <https://help.grillguru.nl/>

UM IHRE ZUSÄTZLICHE HERSTELLERGARANTIE ZU AKTIVIEREN, REGISTRIEREN SIE BITTE IHR PRODUKT



Registrieren Sie Ihren Grill Guru über www.grillguru.com/registration

Um Ihre zusätzliche Herstellergarantie in Anspruch nehmen zu können, registrieren Sie Ihren Grill Guru bitte innerhalb von 3 Monaten nach dem Kauf.

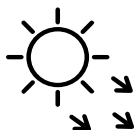


Anweisungen für den 1. Gebrauch

1. Zünden Sie das Feuer an und lassen Sie es mindestens 30 Minuten lang brennen.
2. Geben Sie Öl mit einem hohen Rauchpunkt (+200° Celsius) auf die Kochplatte, sodass es sich mit dem bereits aufgetragenen Öl vermischt. **WARNUNG!** Seien Sie in der Nähe des Feuers vorsichtig, Öl entzündet sich leicht, wenn es mit dem Feuer in Berührung kommt.
3. Reinigen Sie die Kochplatte, indem Sie das Öl abkratzen.
4. Geben Sie Öl auf die Kochplatte und Sie können mit dem Kochen beginnen!
Achten Sie nach dem Gebrauch immer darauf, dass die Kochplatte vollständig mit Öl bedeckt bleibt, damit sich kein Rost bildet.

WARTUNG & LAGERUNG**KORROSION**

Dieses Produkt besteht hauptsächlich aus Stahlteilen. Wir haben die besten Materialien für dieses Produkt ausgewählt, dennoch wird mit der Zeit Korrosion auftreten. Unsere Garantie deckt keine Oberflächenkorrosion ab. Stellen Sie sicher, dass Sie die Stabilität und Festigkeit des Produkts vor jedem Gebrauch überprüfen (Schrauben und Muttern nachziehen). Einige Tipps zur Minimierung von Rost: Verhindern Sie, dass das Produkt im Regen steht, indem Sie es an einem trockenen Ort aufbewahren oder es mit einem Regenschutz abdecken. Öl in Stahlteilen, einschließlich der Kochplatte.

**PULVERBESCHICHTUNG**

Durch Witterungseinflüsse und Sonnenlicht kann sich die Beschichtung verfärben.

**ABLAGETISCH**

Nehmen Sie den Bambus-Ablagetisch nach dem Gebrauch immer ab und bewahren Sie ihn in einem Innenraum auf, um Schäden durch Wasser und Feuchtigkeit zu vermeiden.

**FLÜSSIGKEITEN VON ÖL & LEBENSMITTELN**

Beim Kochen können Öl und Lebensmittel Flüssigkeiten auf und in das Gerät spritzen. Die Oberseite des Produkts ist so konzipiert, dass sie sich leicht zerlegen und reinigen lässt. Reinigen Sie den Grill immer nach ein paar Einsätzen und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, um Schmutz und Ölabbagerungen zu vermeiden.

**GLÜHENDE KOHLEN & ASCHEN**

Lassen Sie das Feuer immer vollständig ausbrennen. Je nach Wetterlage und Temperatur kann dies sehr lange dauern. Werfen Sie die Asche nicht weg, bevor Sie sie vollständig abgekühlt haben, um versehentliche Brände oder Verletzungen zu vermeiden.

AVERTIZARE! Citiți cu atenție acest manual care conține informații despre asamblarea corespunzătoare și utilizarea în condiții de siguranță a grătarului barbecue. Citiți și respectați toate avertizările și instrucțiunile înainte de asamblarea și utilizarea grătarului barbecue. Păstrați acest manual pentru consultare ulterioară.

AVERTIZARE! Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la incendii, explozie sau pericol de arsură care ar putea cauza daune materiale, vătămări corporale sau deces.

PERICOL DE MONOXID DE CARBON! Lemnul ars emite monoxid de carbon, care nu are miros și poate provoca decesul. Utilizați acest grătar barbecue numai în aer liber și asigurați o ventilație adecvată.

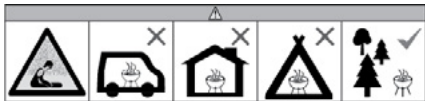
AVERTIZARE! Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați numai aprinzătoare de foc conforme cu EN 1860-3!

AVERTIZARE! Acest grătar va deveni foarte fierbinte, nu-l mutați în timpul funcționării.

AVERTIZARE! Țineți copiii și animalele de companie departe.

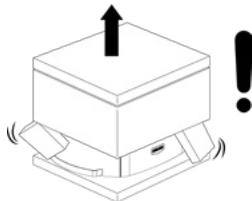
Nu începeți să preparați la grătar până când nu s-a format un strat de cenușă pe cărbuni.

Nu utilizați în interior! Nu utilizați grătarul barbecue într-un spațiu îngust și/sau de locuit, de ex. în case, corturi, rulote auto, rulote auto remorcabile sau bărci. Pericol de intoxicație cu monoxid de carbon care duce la deces.



ASAMBLAREA GRĂTARULUI BARBECUE

Acordați atenție la pachetele plasate în jurul grătarului barbecue. Când scoateți ambalajul exterior, piesele pot cădea și se pot deteriora.



Înainte de utilizare, asigurați-vă că grătarul este asamblat corect, urmând instrucțiunile din acest manual.

Aveți grijă în timpul manipularii componentelor grătarului barbecue, deoarece există pericol de prindere.

Manipulați cu atenție; produsul are margini ascuțite.

Utilizați produsul numai atunci când suprafața de gătit are montate suporturile corespunzătoare, urmând instrucțiunile din acest manual.

Aveți grijă cu părțile din oțel vopsit în câmp electrostatic ale grătarului barbecue, deoarece acestea se pot zgâria cu ușurință.

Când poziționați vertical partea superioară a grătarului barbecue, ridicați-l întotdeauna cu cel puțin 2 persoane.

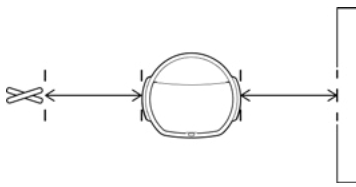
CONFIGURAREA GRĂTARULUI BARBECUE

Grătarul trebuie instalat pe o bază sigură înainte de utilizare.

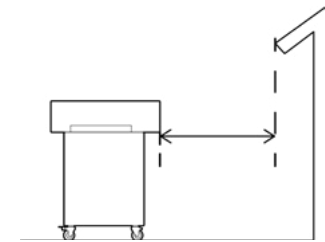
Utilizați întotdeauna grătarul în conformitate cu toate codurile de incendiu aplicabile la nivel local, de stat și federal.

Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă toate piulițele, șuruburile și bolțurile sunt strânse și fixate.

Păstrați o distanță de minimum 3 metri (10 ft.) față de materialele combustibile, cum ar fi lemnul, plantele uscate, iarba, peria, hârtia sau pânza.



Păstrați o distanță de minimum 3 metri (10 ft.) față de construcții suspendate, pereți, șine sau alte structuri.



În timpul funcționării grătarului barbecue, păstrați un extingtor (BC sau ABC) la îndemână în orice moment.

Nu deplasați grătarul barbecue pe suprafețe denivelate.

Nu utilizați grătarul barbecue pe suprafețe de lemn sau inflamabile.

Asigurați-vă că tava pentru cenușă este montată înainte de a utiliza produsul; dacă nu faceți acest lucru, produsul poate fi deteriorat.

Asigurați-vă că frânelor sunt aplicate înainte de a utiliza produsul.

Când utilizați accesoriul lateral al mesei, asigurați-vă că masa este instalată corespunzător, respectând instrucțiunile din acest manual.

APRINDEREA GRĂTARULUI BARBECUE

Se recomandă să nu se depășească o utilizare maximă a lemnului de 1,3 kg

Utilizarea alcoolului, a medicamentelor eliberate pe bază de prescripție medicală sau fără prescripție medicală poate afecta capacitatea utilizatorului de a asambla sau de a opera grătarul barbecue în condiții de siguranță.
Nu umpleți niciodată excesiv. Așezați lemnul doar înăuntrul cenușarului și nu stivuiți mai sus sau sub suprafața de gătit. Acest lucru poate provoca daune sau vătămări corporale.
Pentru alimentarea grătarului barbecue, vă recomandăm să utilizați lemn de esență moale complet uscat. Vă recomandăm să nu utilizați lemn de esență tare, deoarece poate deteriora produsul.
Pe lângă respectarea instrucțiunilor pentru prima utilizare din acest manual, se recomandă încălzirea grătarului barbecue, iar cărbunii să rămână aprinși timp de cel puțin 30 minute înainte de prima preparare la grătar.
În timpul primei utilizări, aprindeți lemnul doar într-un singur loc. Aprinderea lemnului în mai multe locuri generează o creștere rapidă a temperaturii, ceea ce poate provoca daune grătarului barbecue.
Fiți atenți; zona de depozitare a alimentelor încălzite poate deveni fierbinte atunci când nu respectați instrucțiunile de aprindere și combustibilul adecvat. Acest lucru poate duce la daune sau rănire.
REGLAREA ȘI MANIPULAREA GRĂTARULUI BARBECUE
Nu utilizați mai mult ulei decât este necesar atunci când gătiți pe plită, deoarece acest lucru poate provoca aprinderi.
Apa sau alte lichide de umezire a produsului în timpul utilizării poate provoca aprinderi.
În cazul unui incendiu care implică ulei sau grăsime, nu încercați să stingeți cu apă. Sunați imediat la pompieri. Dacă utilizați un extingtor tip „BC” sau „ABC” extingtor, puteți stinge focul în anumite circumstanțe.
Grătarul barbecue are o flacără deschisă. Țineți mâinile, părul și fața departe de flăcări. NU vă aplecați peste grătar când îl aprindeți. Părul desfăcut și îmbrăcămintea pot lua foc.
Nu atingeți suprafețele FIERBINȚI ale grătarului barbecue fără a utiliza mănuși de protecție adecvate.
Citiți întotdeauna manualul mănușilor de protecție utilizate și respectați instrucțiunile acestuia.
După utilizare, produsul rămâne fierbinte o perioadă lungă de timp. Lăsați produsul să se răcească complet înainte de depozitarea sau amplasarea în apropierea suprafețelor inflamabile.
Fiți atenți la fum, deoarece poate provoca iritarea ochilor.
Nu încărcăți o masă laterală a plitei cu mai mult de 15 kg.
Cenușa și cărbunii pot mocni mult timp, asigurați-vă că sunt complet stinse înainte de a le elimina.
Nu lăsați niciodată grătarul barbecue nesupravegheat atunci când aprins.

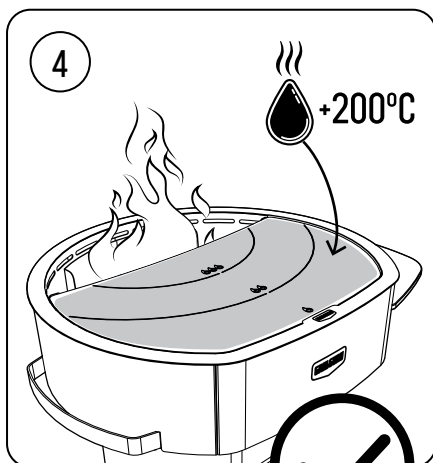
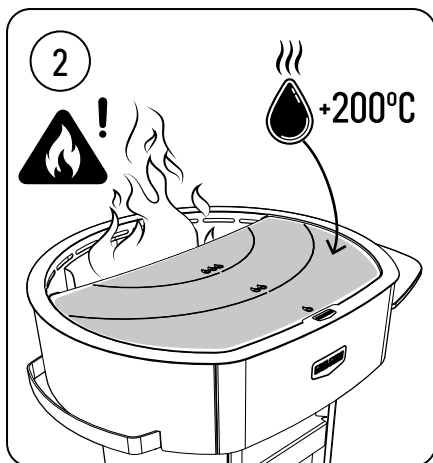
Aveți grijă când luați alimentele de pe grătar. Toate suprafețele sunt FIERBINȚI și pot provoca arsuri. Utilizați mănuși de protecție/mănuși cu un deget și instrumente de gătit lungi și robuste pentru protecție împotriva suprafețelor fierbinți sau împotriva stropirii cu lichide de gătit.
Nu lăsați niciodată grătarul barbecue nesupravegheat. În special în timpul utilizării inițiale, este important să vă familiarizați cu modul în care se comportă temperaturile cu plita de gătit. Vă recomandăm să monitorizați cu atenție alimentele în această perioadă.
Nu obstrucționați fluxul de combustie și ventilație. În caz contrar, poate provoca deteriorarea grătarului barbecue.
Nu stingeți niciodată de lemnul aprins cu apă, acest lucru poate provoca deteriorarea grătarului barbecue.
Pentru primele trei utilizări ale grătarului barbecue, lăsați temperatura să crească treptat, pentru a preveni deteriorarea grătarului barbecue.
CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA GRĂTARULUI BARBECUE
Datorită expunerii prelungite la umiditate și la lumina soarelui, stratul de acoperire și elementele de oțel ale grătarului se pot degrada și coroda în timp. Cel puțin în perioada de garanție, orice astfel de deteriorare nu trebuie să afecteze funcționalitatea grătarului barbecue.
Curățați întotdeauna suprafața de gătit de orice materie reziduală, înainte de a găti.
Protejați produsul împotriva ploii acoperindu-l cu un dispozitiv de protecție sau depozitați-l într-un loc uscat. Depozitați întotdeauna mese laterale în interior pentru a preveni deteriorarea.
Placa de gătit este predispusă la coroziune crescută dacă nu este unsă corespunzător cu ulei. Dacă placa de gătit nu este utilizată o perioadă lungă de timp, se recomandă să aplicați ulei sau un spray de îngrijire la fiecare 15-30 de zile. Vă recomandăm să utilizați uleiuri vegetale exclusiv în acest scop.
Dacă placa de gătit nu a fost utilizată o durată mai lungă de timp, vă recomandăm să încălziți grătarul barbecue și să curățați bine suprafața înainte de a găti. În caz contrar, poate cauza deteriorarea grătarului barbecue.
Pentru alte sugestii și recomandări, vizitați https://help.grillguru.nl/

PENTRU A VĂ ACTIVA GARANȚIA SUPLIMENTARĂ A PRODUCĂTORULUI, ÎNREGISTRAȚI-VĂ PRODUSUL



Înregistrați-vă grătarul Grill Guru pe www.grillguru.com/registration

Pentru a utiliza garanția suplimentară a producătorului, înregistrați-vă produsul Grill Guru în termen de 3 luni de la cumpărare.



Instruc iuni pentru prima utilizare

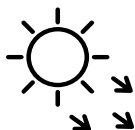
1. Aprindeți focul și lăsați-l să ardă timp de cel puțin 30 de minute.
2. Adăugați ulei cu punct de fum ridicat (+200 °C) pe plita de gătit și lăsați-l să se amestece cu uleiul deja aplicat. AVERTIZARE! Aveți grijă în jurul focului, uleiul se aprinde ușor atunci când intră în contact cu focul.
3. Curățați placa de gătit prin răzuirea uleiului.
4. Aplicați ulei pe plita de gătit și puteți începe să gătiți! După utilizare, asigurați-vă întotdeauna că placa de gătit rămâne complet acoperită cu ulei pentru a minimiza acumularea de rugină.

ÎNTREȚINEREA ȘI DEPOZITAREA



COROZIUNEA

Acest produs este în mare parte fabricat din părți de oțel. Am selectat cele mai bune materiale pentru acest produs, însă, în timp, tot va apărea coroziunea. Garanția noastră nu acoperă coroziunea suprafeței. Verificați stabilitatea și rezistența produsului (strângeți șuruburile și piulițele) înainte de fiecare utilizare. Câteva sfaturi pentru minimizarea ruginii: Nu lăsați produsul să stea în ploaie, depozitați-l într-un spațiu uscat sau acoperiți-l împotriva ploii. Ungeți cu ulei părțile din oțel, inclusiv plita de gătit.



STRATUL DE ACOPERIRE

Din cauza vremii și a soarelui, stratul de acoperire poate fi supus decolorării.



MASA LATERALĂ

Scoateți întotdeauna masa laterală din bambus după utilizare și depozitați-o în interior pentru a preveni deteriorarea din cauza apei și a umidității.



ULEI ȘI LICHIDE ALIMENTARE

În timpul gătirii, uleiul și lichidele alimentare pot stropi pe și în interiorul produsului. Partea superioară a produsului a fost proiectată pentru a putea fi dezasamblată și curățată în mod corespunzător. Întotdeauna, după câteva utilizări și după răcirea completă, curățați grătarul barbecue pentru a preveni acumularea de murdărie și ulei.



CĂRBUNII ȘI CENUȘA FIERBINȚI

Lăsați întotdeauna focul să ardă complet. În funcție de condițiile meteorologice și de temperatură, acest lucru poate dura foarte mult timp. Nu aruncați cenușa până când nu o lăsați să se răcească complet, pentru a preveni incendiile sau vătămările accidentale.

VAROVÁNÍ Pečlivě si přečtěte tento návod, obsahuje informace o správné montáži a bezpečném používání grilu. Před sestavením a použitím grilu si přečtěte všechna upozornění a pokyny a řiďte se jimi. Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ Nedodržení těchto pokynů může způsobit požár, výbuch nebo nebezpečí popálení, což může způsobit škody na majetku, zranění osob nebo smrt.

NEBEZPEČÍ OXIDU UHELNATÉHO! Při spalování dřeva vzniká oxid uhelnatý, který nemá žádný zápach a může způsobit smrt. Tento gril používejte pouze venku a zajistěte správné větrání.

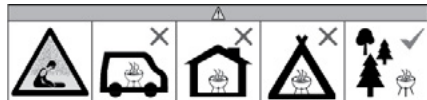
VAROVÁNÍ K zapalování nebo opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovače odpovídající normě EN 1860-3!

VAROVÁNÍ Tento gril bude velmi horký, během provozu ho nepřemísťujte.

VAROVÁNÍ Udržujte děti a domácí zvířata mimo jeho dosah.

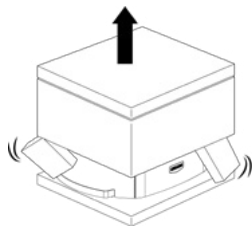
Nevarťe dříve, než se palivo pokryje popelem.

Nepoužívejte ve vnitřních prostorách! Gril nepoužívejte v uzavřených a/nebo obytných prostorách, např. v domech, stanech, karavanech, obytných automobilech, lodích. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.



SESTAVENÍ GRILU

Pozor na obaly umístěné kolem grilu. Při odstraňování většího obalu může dojít k vypadnutí dílů a jejich poškození.



Před použitím zkontrolujte, zda je gril správně sestaven podle tohoto návodu.

Při manipulaci s částmi grilu dávejte pozor, hrozí nebezpečí zachycení.

S výrobkem zacházejte opatrně, má ostré hrany.

Výrobek používejte pouze tehdy, když je varná plocha namontována v příslušných držácích podle tohoto návodu.

Dávejte pozor na práškově lakované ocelové části grilu, protože by se mohly snadno poškrábat.

Při umísťování horní části grilu na podstavec vždy zvedejte alespoň ve dvou lidech.

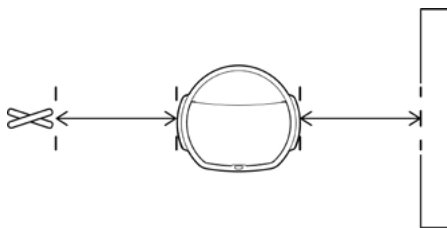
PŘÍPRAVA GRILU

Gril musí být před použitím nainstalován na bezpečný rovný podklad.

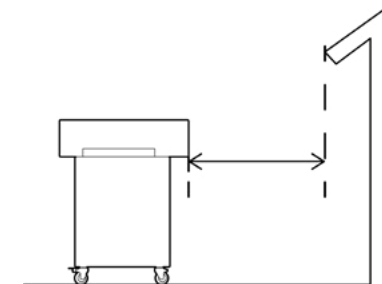
Gril vždy používejte v souladu se všemi platnými místními, státními a federálními požárními předpisy.

Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou všechny matice, šrouby a svorníky pevně utaženy a zajištěny.

Od všech hořlavých materiálů, jako je dřevo, suché rostliny, tráva, křoví, papír nebo plátno, udržte vzdálenost minimálně 3 metry.



Od nadzemních konstrukcí, zdí, kolejníc nebo jiných konstrukcí dodržujte minimální vzdálenost 3 metry.



Během provozu grilu mějte vždy k dispozici hasicí přístroj (BC nebo ABC).

Nepřemísťujte gril po nerovném povrchu.

Gril nepoužívejte na dřevěných nebo hořlavých plochách.

Před použitím výrobku se ujistěte, že je nasazen popelník, jinak by mohlo dojít k poškození výrobku.

Před použitím výrobku zkontrolujte, zda jsou brzdy zataženy.

Při používání příslušenství bočního stolku zkontrolujte, zda je stůlek správně nainstalován podle tohoto návodu.

ZAPÁLENÍ GRILU
Doporučuje se nepřekračovat maximální použití dřeva 1,3 kg.
Požítí alkoholu, léků na předpis nebo bez předpisu může zhoršit schopnost uživatele sestavit nebo bezpečně obsluhovat gril.
Gril nikdy nepřepínajte. Dřevo vkládejte pouze do vnitřní části popelníku a neukládejte je výše nebo pod varnou plochu. To by mohlo způsobit poškození nebo zranění.
Jako palivo do grilu doporučujeme použít zcela suché měkké dřevo. Nedoporučujeme používat tvrdé dřevo, protože by mohlo výrobek poškodit.
Kromě dodržování pokynů pro první použití uvedených v tomto návodu se doporučuje gril před prvním grilováním rozžhavit a dřevěné uhlíky udržovat rozpálené alespoň 30 minut.
Při prvním použití zapalte dřevo pouze na jednom místě. Při zapálení dřeva na více místech dochází k rychlému nárůstu teploty, což může způsobit poškození grilu.
Dávejte pozor; při nedodržení správných pokynů pro zapálení a použití paliva se může ohříváný prostor pro potraviny zahřát na příliš vysokou teplotu. To může vést k poškození nebo zranění.
SEŘÍZENÍ A MANIPULACE S GRILEM
Při vaření na grilu plancha nepoužívejte více oleje, než je nutné, protože to může způsobit vzplanutí.
Voda nebo jiná vlhkost na výrobku může během používání způsobit vzplanutí.
V případě vzplanutí oleje nebo tuku se nepokoušejte o hašení vodou. Okamžitě zavolejte hasiče. Za určitých okolností lze požár zvládnout pomocí hasičích přístrojů typu „BC“ nebo „ABC“.
Gril má otevřený plamen. Ruce, vlasy a obličej udržujte mimo dosah plamenů. Při zapalování se NENAKLÁNĚJTE nad gril. Volné vlasy a oblečení se mohou vznítit.
Bez použití vhodných ochranných rukavic se nedotýkejte HORKÝCH povrchů grilu.
Vždy si přečtěte návod k použití ochranných rukavic a respektujte jejich omezení.
Výrobek zůstává po použití dlouho horký. Před uskladněním nebo umístěním v blízkosti hořlavých povrchů nechte výrobek zcela vychladnout.
Dávejte pozor na kouř, protože může způsobit podráždění očí.
Na jednu stranu grilu plancha nedávejte víc než 15 kg.

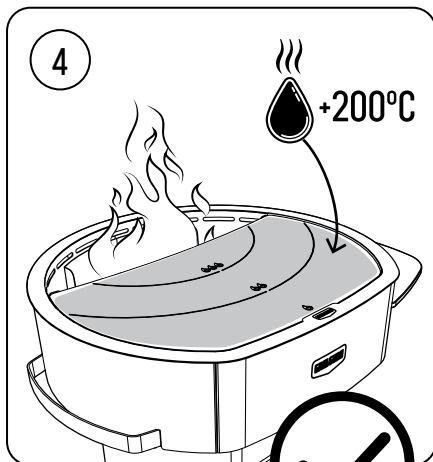
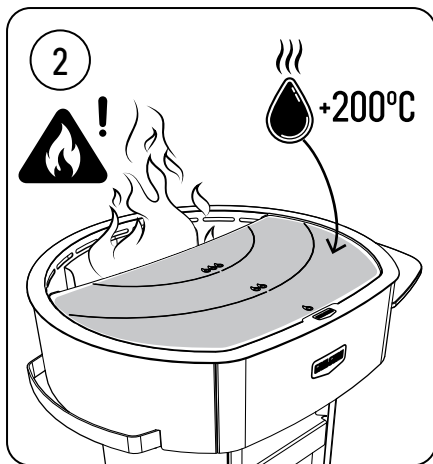
Popel a uhlíky mohou dlouho doutnat, proto se před jejich likvidací ujistěte, že jsou zcela uhašeny.
Nikdy nenechávejte gril zapálený bez dozoru.
Při vyjímání potravin z grilu buďte opatrní. Všechny povrchy jsou HORKÉ a mohou způsobit popáleniny. Na ochranu před horkými povrchy nebo rozstříkem tekutin při vaření používejte ochranné rukavice/chiňapky a dlouhé pevné nástroje.
Nikdy nenechávejte gril bez dozoru. Zejména při prvním použití je důležité seznámit se s tím, jak se teploty na varné desce chovají. Důrazně doporučujeme, abyste během této doby potraviny pečlivě sledovali.
Nebráňte proudění spalin a větrání. To může způsobit poškození grilu.
Oheň ze dřeva nikdy nehaste vodou, mohlo by dojít k poškození grilu.
Během prvních tří použití grilu je třeba teplotu postupně zvyšovat, aby nedošlo k poškození grilu.
ČISTĚNÍ A PÉČE O GRIL
V důsledku dlouhodobého působení vlhkosti a slunečního záření může časem dojít k degradaci a korozi nátěru a ocelových prvků grilu. Minimálně po dobu záruky by takové poškození nemělo narušit funkčnost grilu.
Před vařením vždy očistěte varnou plochu od zbytků nečistot.
Výrobek chraňte před deštěm ochranným krytem nebo jej uložte na suchém místě. Boční stolky vždy skladujte v interiéru, aby nedošlo k jejich poškození.
Není-li varná deska dostatečně ošetřena olejem, je náchylná ke zvýšené korozi. Pokud varná deska zůstane delší dobu nepoužívaná, doporučuje se každých 15-30 dní použít olej nebo ošetřující sprej. K tomuto účelu doporučujeme používat výhradně rostlinné oleje.
Pokud nebyla grilovací deska delší dobu používána, doporučujeme gril před přípravou pokrmů zahřát a povrch důkladně očistit. V opačném případě může dojít k poškození grilu.
Další tipy a triky viz https://help.grillguru.nl/

PRO AKTIVACI DODATEČNÉ ZÁRUKY VÝROBCE SVŮJ VÝROBEK ZAREGISTRUJTE.



Svůj gril Guru zaregistrujte na www.grillguru.com/registration

Chcete-li využít dodatečnou záruku výrobce, zaregistrujte svůj gril Guru do 3 měsíců od zakoupení.



Pokyny k prvnímu použití

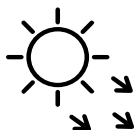
1. Zapalte oheň a nechte ho hořet alespoň 30 minut.
2. Na plotnu přidejte olej s vysokým bodem kouřivosti (+200 °C) a nechte ho smíchat s již použitým olejem. **VAROVÁNÍ!** V blízkosti ohně dávejte pozor, olej se při kontaktu s ohněm snadno vznítí.
3. Varnou desku vyčistěte seškrábnutím oleje.
4. Na plotnu naneste olej a můžete začít vařit! Po použití se vždy ujistěte, že varná deska zůstala zcela pokrytá olejem, aby se minimalizovalo hromadění rzi.

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ



KOROZE

Tento výrobek je vyroben převážně z ocelových dílů. Pro tento výrobek jsme vybrali ty nejlepší materiály, nicméně časem dojde ke korozi. Naše záruka se nevztahuje na povrchovou korozi. Před každým použitím zkontrolujte stabilitu a pevnost výrobku (utáhněte šrouby a matice). Několik tipů, jak minimalizovat vznik rzi: Chraňte výrobek před deštěm tím, že jej uložíte v suchém prostoru nebo jej zakryjete pláštěnkou. Ocelové díly včetně varné desky ošetřete olejem.



PRAŠKOVÉ LAKOVÁNÍ

Povlak může vlivem povětrnostních podmínek a slunečního záření změnit barvu.



BOČNÍ STŮL

Po použití bambusový stůlek vždy vyjměte a uložte jej v interiéru, abyste zabránili poškození vodou a vlhkostí.



OLEJE A POTRAVINÁŘSKÉ KAPALINY

Během vaření může olej a potravinové tekutiny vystříknout na výrobek a dovnitř. Horní část výrobku byla navržena tak, aby ji bylo možné řádně rozebrat a vyčistit. Po několika použitích a po úplném vychladnutí gril vždy vyčistěte, abyste zabránili usazování nečistot a oleje.



ŽHAVÉ UHLÍ A POPEL

Oheň vždy nechte zcela vyhasnout. V závislosti na okolním počasí a teplotách to může trvat velmi dlouho. Nevyhazujte popel, dokud jej nenecháte zcela vychladnout, abyste předešli náhodnému požáru nebo zranění.

ADVARSEL! Les denne håndboken nøye, den inneholder informasjon om riktig montering og sikker bruk av grillen. Vennligst les og følg alle advarsler og instruksjoner før du monterer og bruker grillen. Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

ADVARSEL! Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan føre til brann, eksplosjon eller brannfare som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død.

KARBONMONOKSIDFARE! Ved brenning avgir karbonmonoksid, som ikke lukter og kan forårsake død. Bruk denne grillen kun utendørs og sørg for god ventilasjon.

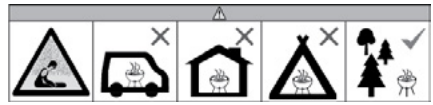
ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin til tenning eller gjentening! Bruk kun tennere som oppfyller EN 1860-3!

ADVARSEL! Denne grillen blir veldig varm, ikke flytt den under bruk.

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr unna.

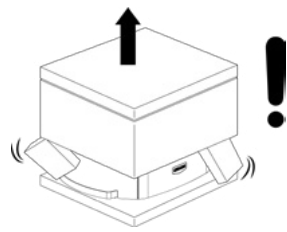
Ikke lag mat før drivstoffet har et belegg av aske.

Ikke bruk innendørs! Ikke bruk grillen i et trangt og/eller beboelig rom, f.eks. hus, telt, campingvogner, bobiler, båter. Fare for dødsfall ved karbonmonoksidforgiftning.



MONTERING AV GRILLEN

Pass på pakkene plassert rundt grillen. Når den ytre emballasjen fjernes, kan deler falle ut og bli skadet.



Sørg for at grillen er riktig montert, følg denne bruksanvisningen, før bruk.

Vær forsiktig når du håndterer deler av grillen, det er fare for å sette seg fast.

Håndteres med forsiktighet; produktet har skarpe kanter.

Bruk kun produktet når kokeoverflaten er montert i passende braketter i henhold til denne håndboken.

Vær forsiktig med de pulverlakkerte ståldelene på grillen, da de lett kan ripe opp.

Når du plasserer den øverste delen av grillen på stativet, løft alltid med minst 2 personer.

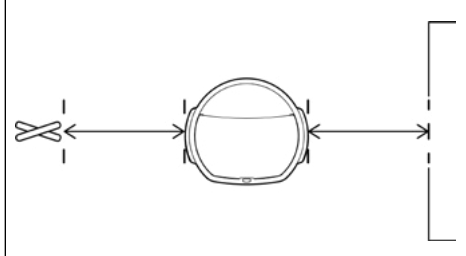
OPPSETT AV GRILLEN

Grillen må installeres på et sikkert, plant underlag før bruk.

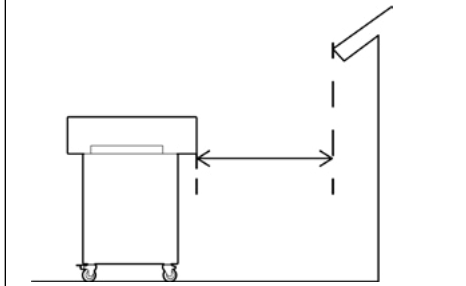
Bruk alltid grillen i samsvar med alle gjeldende lokale, statlige og føderale brannforskrifter.

Kontroller alle muttere, skruer og bolter før hver bruk for å sikre at de er stramme og sikre.

Hold minst 3 meter (10 fot) klaring til alle brennbare materialer som tre, tørre planter, gress, pensel, papir eller lerret.



Hold en minimumsavstand på 3 meter (10 fot) fra overliggende konstruksjoner, vegger, skinner eller andre strukturer.



Hold et brannslukningsapparat (BC eller ABC) tilgjengelig til enhver tid mens du bruker grillen.

Ikke flytt grillen over ujevne overflater.

Ikke bruk grillen på tre eller brennbare overflater.

Sørg for at askebeholderen er installert før du bruker produktet, hvis du ikke gjør det, kan det skade produktet.

Sørg for at bremsene er på før du bruker produktet.

Når du bruker sidebordstilbehøret, sørg for at bordet er riktig installert i henhold til denne håndboken

TENNING AV GRILLEN

Det anbefales å ikke overstige en maksimal trebruk på 1,3 kg.

Bruk av alkohol, reseptbelagte eller reseptfrie legemidler kan svekke brukerens evne til å sette sammen eller trygt bruke grillen.

Overfyll aldri. Plasser bare ved inne i askebeholder og ikke stable høyere eller under kokeoverflaten. Dette kan forårsake skade eller personskade.

Vi anbefaler å bruke helt tørt bartre som drivstoff til grillen. Vi fraråder bruk av hardtre, da det kan skade produktet.

I tillegg til å følge instruksjonene for første bruk i denne bruksanvisningen, anbefales det at grillen varmes opp og trekullene holdes rødgloedende i minst 30 minutter før første tilberedning.

Ved første gangs bruk, tenn bare veden på ett sted. Å tenne veden på flere steder skaper en rask temperaturøkning som kan forårsake skade på grillen.

Vær forsiktig; den oppvarmede matlagringen kan også bli varm når du ikke følger riktig belysning og drivstoff bruksanvisning. Dette kan føre til skade eller personskade.

JUSTERING OG HÅNDTERING AV GRILLEN

Ikke bruk mer olje enn nødvendig når du lager mat på plancha, da dette kan forårsake oppblussing.

Vann eller annen fuktighet på produktet under bruk kan forårsake oppblussing.

Ikke forsøk i tilfelle olje- eller fettbrann å slukke med vann. Ring brannen umiddelbart avdeling. Bruke en type "BC" eller "ABC" brannslukningsapparat kan under noen omstendigheter begrense brannen.

Grillen har åpen flamme. Hold hender, hår og ansikt vekk fra flammer. IKKE len deg over grillen når belysning. Løst hår og klær kan ta fyr.

Ikke rør VARME overflater på grillen uten bruk av egnede vernehansker.

Les alltid bruksanvisningen til vernehanskene som brukes og respekter deres begrensninger.

Produktet holder seg varmt i lang tid etter bruk. La produktet avkjøles helt før lagring eller plassering nær brennbare overflater.

Vær forsiktig med røyk, da det kan forårsake øyeirritasjon.

Ikke legg det ene sidebordet til planchaen med mer enn 15 kg.

Aske og kull kan ulme lenge, sørg for at det er det helt slukket før du kaster dem.

La aldri grillen stå uten tilsyn mens den er tent.

Vær forsiktig når du tar mat fra grillen. Alle overflater er VARME og kan forårsake brannskader. Bruk vernehansker/votter og lange, solide kokeverktøy for beskyttelse fra varme overflater eller sprut fra kokevæsker.

La aldri grillen være uten tilsyn. Spesielt under de første brukene er det viktig å bli kjent med hvordan temperaturrene oppfører seg på tvers kokeplaten. Vi anbefaler på det sterkeste overvåke matvarene dine i løpet av denne tiden.

Ikke blokker strømmen av forbrenning og ventilasjon. Dette kan forårsake skade på grillen.

Slukk aldri vedovnen med vann, dette kan forårsake skade på grillen.

I løpet av de tre første gangene du bruker grillen, la temperaturen øke gradvis til forhindre skade på grillen.

RENGJØRING OG PLEIE AV GRILLEN

På grunn av langvarig eksponering for fuktighet og sollys, belegget og stålelementene på grillen kan gjennomgå nedbrytning og korrosjon over tid. I løpet av minst garantiperioden, enhver slik forringelse bør ikke svekke funksjonaliteten til grillen.

Rengjør alltid kokeflaten fra evt rester før tilberedning.

Beskytt produktet mot regn ved å plassere en beskyttelse dekk til eller oppbevar på et tørt sted. Oppbevar alltid sidebord innendørs for å forhindre skade.

Kokeplaten er utsatt for økt korrosjon hvis den er det ikke tilstrekkelig krydret med olje. Hvis kokeplaten forblir ubrukt i en lengre periode, er det tilrådelig å påføre olje eller en pleiespray hver 15.-30. dag. Vi anbefaler bruker plantebaserte oljer utelukkende til dette formålet.

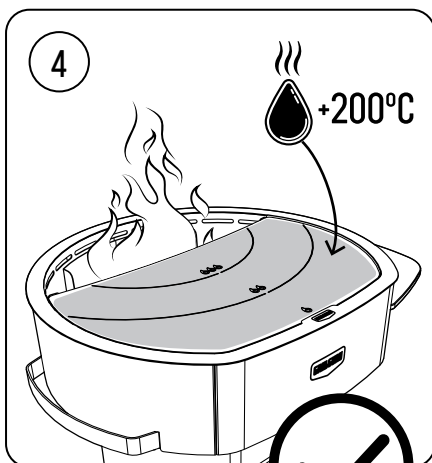
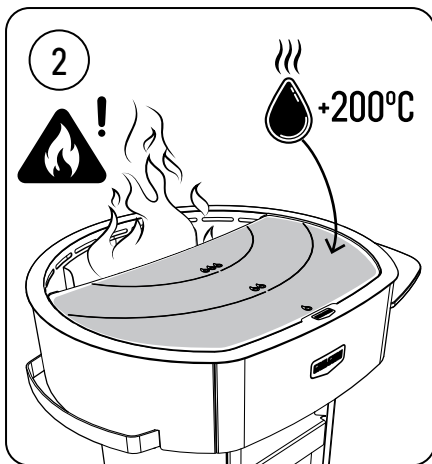
Hvis kokeplaten ikke har blitt brukt for en lengre varighet anbefaler vi å varme opp grill og rengjøring av overflaten grundig før tilberedning. Kunster fordampe. Hvis du ikke gjør det, kan det føre til skade på grillen.

For andre tips og triks, gå til <https://help.grillguru.nl/>

**FOR Å AKTIVERE DEN EKSTRA PRODUSENTGARANTIE
DIN, MÅ DU REGISTRERE PRODUKTET DITT**

Registrer din Grill Guru gjennom www.grillguru.com/registration

For å bruke den ekstra produsentens garanti, vennligst registrer din Grill Guru innen 3 måneder etter kjøpet.

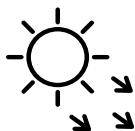


Bruksanvisning

1. Tenn brannen og la det brenne i minst 30 minutter.
2. Tilsett olje med høyt røykepunkt (+200° celsius) til kokeplaten og la den blandes med oljen som allerede er påført. ADVARSEL! Vær forsiktig rundt bålet, olje antennes lett når den kommer i kontakt med bålet.
3. Rengjør kokeplaten ved å skrape av oljen.
4. Påfør olje på kokeplaten og du kan begynne å lage mat! Etter bruk, sørg alltid for at kokeplaten forblir helt dekket av olje for å minimere rustoppbygging.

VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING**KORROSJON**

Dette produktet er for det meste laget av ståldeler. Vi har valgt de beste materialene for dette produktet, men over tid vil det oppstå korrosjon. Vår garanti dekker ikke overflatekorrosjon. Sørg for å sjekke produktets stabilitet og styrke (stram bolter og muttere) før hver bruk. Noen tips for å minimere rust: Unngå at produktet står i regnet ved å oppbevare det på et tørt sted eller dekke det med et regntrekk. Olje i ståldeler, inkludert kokeplaten.

**PULVERLAKKERING**

På grunn av vær og sollys kan belegget bli utsatt for misfarging.

**SIDEBORD**

Fjern alltid sidebordet av bambus etter bruk og oppbevar det innendørs for å unngå skade på vann og fuktighet.

**OLJE OG MATVÆSKER**

Under matlaging kan olje og matvæsker sprute på og inne i produktet. Toppen av produktet er designet for å kunne demonteres og rengjøres på riktig måte. Rengjør alltid grillen etter et par gangers bruk og la den kjøle seg helt ned for å unngå smuss og olje.

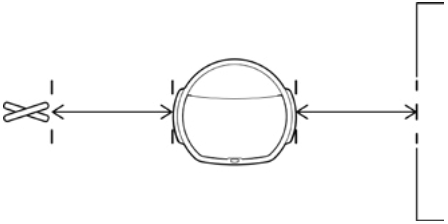
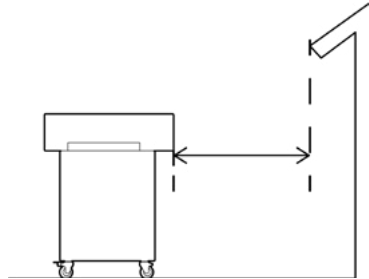
**VARMT KULL OG ASKE**

La alltid brannen brenne helt ut. Avhengig av omgivelsesvær og temperaturer kan dette ta veldig lang tid. Ikke kast aske før du har latt den avkjøles helt for å forhindre utilsiktet brann eller skade.

<p>WARNING! Läs denna bruksanvisning noggrant, den innehåller information om korrekt montering och säker användning av grillen. Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder grillen. Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.</p>
<p>WARNING! Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskada som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.</p>
<p>KOLMONOXIDFARA! Brinnande trä avger kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall. Använd endast denna grill utomhus och säkerställ korrekt ventilation.</p>
<p>WARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller återtändning! Använd endast brandtändare som överensstämmer med EN 1860-3!</p>
<p>WARNING! Denna grill blir mycket varm, flytta den inte under användning.</p>
<p>WARNING! Håll barn och husdjur borta.</p>
<p>Tillaga inte innan bränslet har en beläggning av aska.</p>
<p>Använd den inte inomhus! Använd inte grillen i ett begränsat och/eller beboeligt utrymme, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning med dödlig utgång.</p>

<p>MONTERING AV GRILLEN</p>
<p>Se upp med paketeringen som placerats runt grillen. När du tar bort den yttre förpackningen kan delar falla ut och skadas.</p>

<p>Se till att grillen är korrekt monterad, enligt denna bruksanvisning, före användning.</p>
<p>Var försiktig när du hanterar delar av grillen, det finns risk för klämning.</p>
<p>Hantera med försiktighet; produkten har vassa kanter.</p>
<p>Använd endast produkten när tillagningsytan är monterad i lämpliga fästen enligt denna bruksanvisning.</p>
<p>Var försiktig med de pulverlackerade ståldelarna på grillen eftersom de lätt kan repas.</p>

<p>När du placerar den övre delen av grillen på stativet, lyft alltid med minst 2 personer.</p>
<p>INSTÄLLNING AV GRILLEN</p>
<p>Det rekommenderas att inte överskrida en maximal vedanvändning på 1,3 kg.</p>
<p>Använd alltid grillen i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandregler.</p>
<p>Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de är åtdragna och säkra.</p>
<p>Håll ett avstånd på minst 3 meter för alla brännbara material som trä, torra växter, gräs, buskar, papper eller duk.</p>

<p>Håll ett minsta avstånd på 3 meter från överliggande konstruktion, väggar, räcken eller andra strukturer.</p>

<p>Håll en brandsläckare (BC eller ABC) tillgänglig hela tiden medan du använder grillen.</p>
<p>Flytta inte grillen över ojämna ytor.</p>
<p>Använd inte grillen på trä eller brandfarliga ytor.</p>
<p>Se till att askfacket är installerat innan du använder produkten. Om du inte gör det kan produkten skadas.</p>
<p>Se till att bromsarna är ansatta innan du använder produkten.</p>
<p>När du använder sidobordstillbehöret, se till att bordet är korrekt installerat enligt denna bruksanvisning</p>
<p>TÄNDA GRILLEN</p>
<p>Grillen måste installeras på en säker och plan bas före användning</p>

Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera eller använda grillen på ett säkert sätt.
Överfyll aldrig. Placera endast trä inuti askbehållaren och stapla inte högre eller under tillagningsytan. Om du gör det kan det orsaka skador eller personskador.
Vi rekommenderar att du använder helt torrt barrträ för att driva grillen. Vi avråder från användning av lövträ, eftersom det kan skada produkten.
Förutom att följa förstagångsanvisningarna i denna bruksanvisning rekommenderas att grillen värms upp och träkolen hålls rödglödade i minst 30 minuter före den första tillagningen.
Vid första användningen, tänd träet endast på ett ställe. Att tända veden på flera ställen skapar en snabb temperaturökning som kan orsaka skador på grillen.
Var försiktig; den uppvärmda matförvaringen kan bli för varm när du inte följer rätt tändnings- och bränsleinstruktioner. Detta kan leda till skador eller personskador.
INSTÄLLNING OCH HANTERING AV GRILLEN
Använd inte mer olja än nödvändigt vid matlagning på din plancha, eftersom detta kan orsaka uppblussningar.
Vatten eller annan fukt på produkten under användning kan orsaka uppblussningar.
I händelse av en olje- eller fettbrand, försök inte att släcka med vatten. Tillkalla omedelbart brand-kåren. Använda en typ "BC" eller "ABC" brandsläckare kan i vissa fall kontrollera branden.
Grillen har en öppen låga. Håll händer, hår och ansikte borta från lågorna. Luta dig INTE över grillen när du tänder. Löst hår och kläder kan fatta eld.
Rör inte grillens HETA ytor utan användning av lämpliga skyddshandskar.
Läs alltid bruksanvisningen för de skyddshandskar som används och respektera deras begränsningar.
Produkten håller sig varm under lång tid efter användning. Låt produkten svalna helt innan förvaring eller placering nära brandfarliga ytor.
Var försiktig med rök, eftersom den kan orsaka ögonirritation.
Belasta inte ett sidobord på planchan med mer än 15 kg.
Aska och kol kan pyra upp under lång tid, se till att de är helt släckta innan du kastar dem.
Lämnas aldrig grillen utan uppsikt när den är tänd.

Var försiktig när du tar bort mat från grillen. Alla ytor är HETA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar/vantar och långa, robusta matlagningsverktyg för skydd från heta ytor eller stänk från matlagningssvåtskor.
Lämnas aldrig grillen utan uppsikt. Särskilt under de första användningarna är det viktigt att bli bekant med hur temperaturerna betar sig över matlagningsplattan. Vi rekommenderar starkt att övervaka dina livsmedelsprodukter under denna tid.
Hindra inte flödet av förbränning och ventilation. Om du gör det kan det orsaka skador på grillen.
Släck aldrig träelden med vatten, detta kan orsaka skador på grillen.
Under de första tre gångerna du använder grillen, låt temperaturen gradvis öka för att förhindra skador på grillen.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV GRILLEN

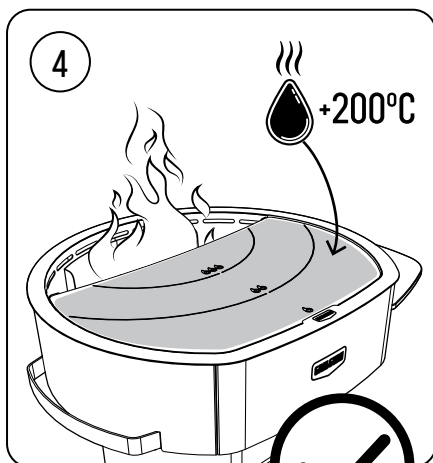
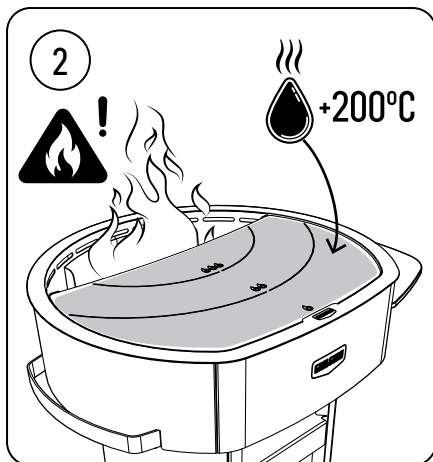
På grund av långvarig exponering för fuktighet och solljus, kan beläggningen och stålelementen i grillen genomgå nedbrytning och korrosion över tid. Under åtminstone garantitiden, bör eventuell sådan försämrings inte försämra grillens funktionalitet.
Rengör alltid matlagningsytan från alla restmaterial före tillagning.
Skydda produkten från regn genom att placera ett skyddande hölje över den eller förvara den på en torr plats. Förvara alltid sidoborden inomhus för att förhindra skador.
Tillagningsplattan är benägen för ökad korrosion om den inte är tillräckligt behandlad med olja. Om tillagningsplattan förblir oanvänd under en längre period, är det tillrådligt att applicera olja eller en underhållsspray var 15-30:e dag. Vi rekommenderar att använda växtbaserade oljor uteslutande för detta ändamål.
Om tillagningsplattan inte har använts under en längre tid rekommenderar vi att du värmer upp grillen och rengör ytan noggrant innan tillagning. Om du inte gör det kan det orsaka skador på grillen.
För andra tips och tricks, besök https://help.grillguru.nl/

FÖR ATT AKTIVERA DIN YTTERLIGARE TILLVERKARGARANTI, VÄNLIGEN REGISTRERA DIN PRODUKT



Registrera din Grill Guru via www.grillguru.com/registration

För att utnyttja din ytterligare tillverkargaranti, vänligen registrera din Grill Guru inom 3 månader efter köpet.



Bruksanvisning för första användningen

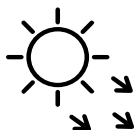
1. Tänd elden och låt den brinna i minst 30 minuter.
2. Tillsätt olja med en hög rökpunkt (+200° celsius) till tillagningsplattan och låt den blandas med oljan som redan applicerats. **WARNING!** Var försiktig runt elden, oljan antänds lätt när den kommer i kontakt med elden.
3. Rengör tillagningsplattan genom att skrapa bort oljan.
4. Applicera olja på tillagningsplattan och du kan börja laga mat! Efter användning, se alltid till att tillagningsplattan förblir helt täckt av olja för att minimera rostbildning.

UNDERHÅLL OCH FÖRVARING



KORROSION

Denna produkt är mestadels tillverkad av ståldelar. Vi har valt de bästa materialen för denna produkt, men med tiden kommer korrosion att uppstå. Vår garanti täcker inte ytkorrosion. Se till att kontrollera produktens stabilitet och styrka (dra åt bultar och muttrar) före varje användning. Några tips för att minimera rost: Förhindra att produkten står i regnet genom att förvara den i ett torrt utrymme eller täck den med ett regnskydd. Olja in ståldelar, inklusive tillagningsplattan.



PULVERBELÄGGNING

På grund av väder och solljus kan beläggningen utsättas för missfärgning.



SIDOBORD

Ta alltid bort sidobordet av bambu efter användning och förvara det inomhus för att förhindra skador från vatten och fuktighet.



OLJA OCH MATVÄTSKOR

Under matlagning kan olja och matvätskor stänka på och inuti produkten. Produktens ovandel har utformats för att kunna demonteras och rengöras ordentligt. Rengör alltid grillen efter ett par användningar och låt den svalna helt för att förhindra att smuts och olja ansamlas.



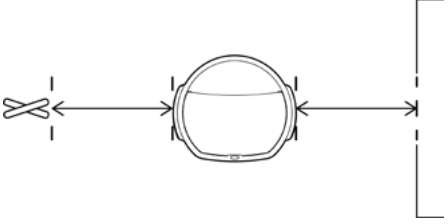
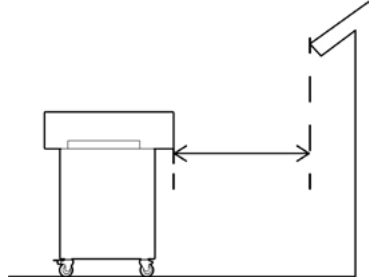
HETT KOL OCH ASKA

Låt alltid elden brinna ut helt. Beroende på omgivningens väder och temperaturer kan detta ta mycket lång tid. Kasta inte bort aska förrän du har låtit den svalna helt för att förhindra oavsiktliga bränder eller skador.

<p>VAROITUS! Lue tämä opas huolellisesti. Se sisältää tietoja grillin asianmukaisesta kokoamisesta ja turvallisesta käytöstä. Lue kaikki varoitukset ja ohjeet ja noudata niitä ennen grillin kokoamista ja käyttöä. Säilytä tämä opas myöhempää käyttöä varten.</p>
<p>VAROITUS! Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon, räjähdyksen tai palovaaran, ja ne voivat aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja tai kuoleman.</p>
<p>HÄKÄVAARA! Puun polttamisesta irtoaa häkää, joka ei haise ja joka voi aiheuttaa kuoleman. Käytä grilliä vain ulkona ja varmista asianmukainen ilmanvaihto.</p>
<p>VAROITUS! Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytyttimiä!</p>
<p>VAROITUS! Tämä grilli kuumenee huomattavasti – älä siirrä sitä käytön aikana.</p>
<p>VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit loitolla.</p>
<p>Älä aseta grilliin ruokia ennen kuin hiiltien pinnalla on tuhkerkerros.</p>
<p>Älä käytä sisätiloissa! Älä käytä grilliä suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä. Hengenvaara – häikämyrkytyksen riski.</p>

<p>GRILLIN KOKOAMINEN</p>
<p>Varo grillin ympärille asetettuja pakkausmateriaaleja. Kun poistat ulkopakkauksen, osia voi pudota ja ne voivat vaurioitua.</p>

<p>Varmista, että grilli on koottu oikein tämän käyttöohjeen mukaisesti ennen käyttöä.</p>
<p>Ole varovainen käsitellessäsi grillin osia, sillä olemassa on juuttumisen vaara.</p>
<p>Käsittele varoen; tuotteessa on terävät reunat.</p>
<p>Käytä tuotetta vain, kun paistopinta on kiinnitetty asianmukaisiin kiinnikkeisiin tämän oppaan mukaisesti.</p>

<p>Ole varovainen grillin jauhemaalattujen teräsoisien kanssa, sillä ne voivat naarmuuntua helposti.</p>
<p>Kun asetat grillin yläosan telineelle, nosta aina vähintään 2 henkilön voimin.</p>
<p>GRILLIN VALMISTELU</p>
<p>Grilli on asennettava turvalliselle alustalle ennen käyttöä.</p>
<p>Käytä grilliä aina paikallisten, osavaltioiden ja liittovaltion palosääntöjen mukaisesti.</p>
<p>Tarkista ennen jokaista käyttöä kaikki mutterit, ruuvit ja pulkit varmistaaksesi, että ne ovat kiinnitetty hyvin.</p>
<p>Säilytä vähintään 3 metrin etäisyys kaikista palavista materiaaleista, kuten puusta, kuivista kasveista, ruohosta, harjasta, paperista tai kankaasta.</p>

<p>Säilytä vähintään 3 metrin etäisyys kattorakenteisiin, siniini, kaiteisiin tai muihin rakenteisiin.</p>

<p>Pidä palosammutin (BC tai ABC) aina lähetyvillä käyttäessäsi grilliä.</p>
<p>Älä siirrä grilliä epätasaisille pinnoille.</p>
<p>Älä käytä grilliä puisilla tai helposti syttyvillä pinnoilla.</p>
<p>Varmista, että tuhka-alusta on asennettu ennen tuotteen käyttöä. Muuten tuote voi vaurioitua.</p>
<p>Varmista, että jarrut ovat päällä ennen tuotteen käyttöä.</p>
<p>Kun käytät sivupöytää, varmista, että se on asennettu oikein tämän oppaan mukaisesti</p>

GRILLIN SYTYTTÄMINEN

Suosittelallaan, ettei ylitetä maksimipuun käyttöä 1,3 kg.

Alkoholin, reseptilääkkeiden tai muiden lääkkeiden käyttö voi heikentää käyttäjän kykyä koota tai käyttää grilliä turvallisesti.

Älä koskaan täytä liikaa. Aseta puuta vain tuhka-astian sisään äläkä pinno korkeammalle tai paistopinnan alle. Tämä voi aiheuttaa vahingon tai vammautumisen.

Suosittelemme käyttämään täysin kuivaa havupuuta grillin sytyttämiseen. Suosittelemme välttämään lehtipuuta, koska se voi vahingoittaa tuotetta.

Tämän oppaan ensimmäistä käyttökertaa koskevien ohjeiden mukaisesti on suositeltavaa, että grilli lämmitetään ja puuhiilet pidetään kuumana vähintään 30 minuutin ajan ennen ensimmäistä ruoan kypsennystä.

Sytytä puu ensimmäisen käyttökerran aikana vain yhteen kohtaan. Puun sytyttäminen useisiin kohtiin aiheuttaa nopean lämpötilan nousun, joka voi aiheuttaa vahinkoa grillille.

Ole varovainen; lämmitetty ruokasäiliö voi kuumentua liikaa, jos oikeita sytytys- ja polttoainehjeitä ei noudateta. Tästä voi seurata vaurioita tai loukkaantumisia.

GRILLIN VIRITTÄMINEN JA KÄSITTELY

Älä käytä enemmän öljyä kuin on tarpeen valmistaksesi ruokaa paistinlevyllä, koska se voi aiheuttaa leimahduksia.

Tuotteen päällä oleva vesi tai muu kosteus käytön aikana voi aiheuttaa leimahduksia.

Öljy- tai rasvapalon sattua älä yritä sammuttaa vedellä. Soita välittömästi palokunnalle. BC- tai ABC-palosammuttimen käyttö voi joissakin olosuhteissa hillitä tulipaloa.

Grillissä on avotuli. Pidä kädet, hiukset ja kasvot loitolla liekeistä. ÄLÄ NOJAA grillin päälle sitä sytyttäessäsi. Vapaana olevat hiukset ja löysät vaatteet voivat syttyä tuleen.

Älä koske grillin KUUMIIN pintoihin ilman sopivien suojakäsineiden käyttöä.

Lue aina käytettyjen suojakäsineiden käyttöohjeet ja noudata niiden rajoituksia.

Tuote pysyy kuumana pitkään käytön jälkeen. Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen varastointia tai sijoittamista helposti syttyvien pintojen lähelle.

Varo savua, sillä se voi ärsyttää silmiä.

Älä laita paistinlevyn yhdelle sivupöydälle enempää painoa, kuin 15 kg.

Tuhka ja hiilet voivat kyteä pitkään. Varmista, että ne ovat täysin sammuneet ennen kuin hävität ne.

Älä koskaan jätä grilliä valvomatta, kun se on sytytetty.

Ole varovainen, kun poistat ruokaa grillistä. Kaikki pinnat ovat KUUMIA ja voivat aiheuttaa palovammoja. Käytä suojakäsineitä/uunikintaista ja pitkiä, tukevia ruoanlaittotyökaluja suojataksesi itsesi kuumilta pinnoilta tai ruoanlaittonesteiden roiskeilta.

Älä koskaan jätä grilliä vartioimatta. Varsinkin ensimmäisten käyttökertojen aikana on tärkeää tutustua siihen, miten lämpötilat käyttäytyvät paistolevyllä. Suosittelemme tarkkailemaan ruokiasi tarkasti valmistuksen aikana.

Älä estä palamista ja ilmanvaihtoa. Se voi aiheuttaa vahinkoa grillille.

Älä koskaan sammuta puupaloa vedellä, sillä se voi aiheuttaa vahinkoa grillille.

Ensimmäisen kolmen käyttökerran aikana anna lämpötilan nousta vähitellen, jotta grilli ei vaurioidisi.

GRILLIN PUHDISTUS JA HUOLTO

Pitkään kosteudelle ja auringonvalolle altistumisesta johtuen grillin pinnoite ja teräsosat voivat kulua ja ruostua ajan myötä. Ainakaan takuuajana tällaisen ei pitäisi heikentää grillin toimivuutta.

Puhdista paistopinta aina jäämistä ennen ruoanlaittoa.

Suojaa tuote sateelta asettamalla sen päälle suoja tai säilytä se kuivassa paikassa. Säilytä sivupöydät aina sisätiloissa vaurioiden välttämiseksi.

Paistolevy on altis lisääntyneelle ruostumiselle, jos sitä ei sivellä riittävästi öljyllä. Jos paistolevyä ei käytetä pitkään aikaan, on suositeltavaa levittää öljyä tai hoitosuihketta 15–30 päivän välein. Suosittelemme käyttämään tähän tarkoitukseen käytettäviä kasviphohjaisia öljyjä.

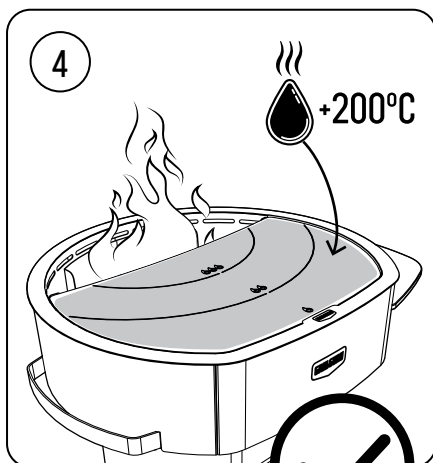
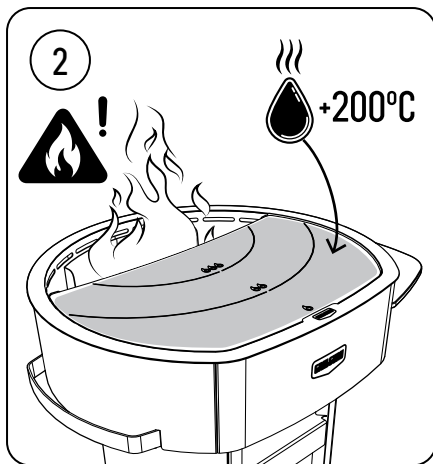
Jos paistolevyä ei ole käytetty pitkään aikaan, suosittelemme grillin lämmittämistä ja pinnan perusteellista puhdistamista ennen ruoanlaittoa. Grilli voi vaurioitua, jos näin ei tehdä.

Muita vinkkejä löytyy osoitteesta <https://help.grillguru.nl/>

JOS HALUAT AKTIVOIDA VALMISTAJAN LISÄTAKUUN, REKISTERÖI TUOTE

Rekisteröi Grill Gurus osoitteessa www.grillguru.com/registration

Jos haluat käyttää valmistajan lisätakuuta, rekisteröi Grilli Gursi 3 kuukauden kuluessa ostosta.

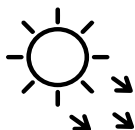


Ohjeet ensimmäiselle käyttökerralle

1. Sytytä tuli ja anna palaa vähintään 30 minuuttia.
2. Lisää paistolevylle öljyä, jolla on korkea savuamispiste (+200° celsius) ja anna sen sekoittua jo levitettyyn öljyyn. VAROITUS! Ole varovainen tulen ympärillä, sillä öljy syttyy helposti joutuessaan kosketuksiin tulen kanssa.
3. Puhdista paistolevy kaapimalla öljy pois.
4. Levitä öljyä paistolevylle ja voit aloittaa ruoanlaiton! Varmista aina käytön jälkeen, että paistolevy pysyy täysin öljyn peitossa, jotta ruosteen kertyminen voidaan minimoida.

HUOLTO JA VARASTOINTI**RUOSTE**

Tämä tuote on suurimmilta osin valmistettu teräsosista. Olemme valinneet parhaat materiaalit tähän tuotteeseen, mutta ajan mittaan ruostetta esiintyy. Takuumme ei kata pintaruostetta. Tarkista tuotteen vakaus ja lujuus (kiristä pultit ja mutterit) ennen jokaista käyttöä. Vinkkejä ruosteen minimointiin: Estä tuotetta seisomasta sateesta säilyttämällä se kuivassa tilassa tai peitä se sadevedeltä. Öljyä teräsosat, mukaan lukien paistolevy.

**JAUHEMAALAUUS**

Sään ja auringonvalon vuoksi pinnoite voi muuttaa väriään.

**SIVUPÖYTÄ**

Poista bambusta valmistettu sivupöytä aina käytön jälkeen ja säilytä se sisätiloissa vesi- ja kosteusvaurioiden estämiseksi.

**ÖLJY JA RUOKANESTEET**

Ruoanlaiton aikana öljyä ja nesteitä voi roiskua tuotteen päälle ja sisälle. Tuotteen yläosa on suunniteltu siten, että se voidaan purkaa osiin ja puhdistamaan kunnolla. Puhdista grilli aina parin käyttökerran jälkeen ja anna sen jäähtyä täysin, jotta vältyt lian ja öljyn kertymiseltä.

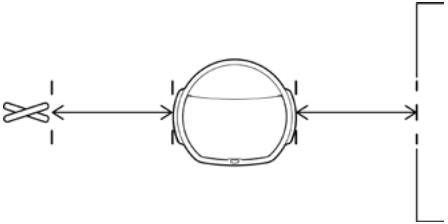
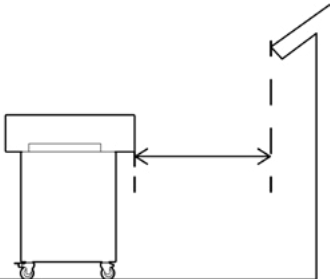
**KUUMAT HIILET JA TUHKKA**

Anna tulen palaa aina kokonaan loppuun. Riippuen säästä ja lämpötilasta, tämä voi kestää kauankin. Älä heitä tuhkaa pois, ennen kuin olet antanut niiden jäähtyä kokonaan, jotta vältyt vahingossa tapahtuvilta tulipaloilta tai vammoilta.

<p>ADVARSEL! Læs, denne brugsanvisning omhyggeligt, da den indeholder oplysninger om korrekt montering og sikker brug af grillen. Læs og følg alle advarsler og instruktioner, før du monterer og bruger grillen. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug.</p>
<p>ADVARSEL! Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det resultere i brand, eksplosion eller forbrændinger, hvilket kan føre til materielle skader, personskade eller død.</p>
<p>FARE FOR KULILTE! Ved afbrænding af træ frigøres kulilte, som er lugtfri og kan medføre døden. Brug kun denne grill udendørs, og sørg for tilstrækkelig ventilation.</p>
<p>ADVARSEL: Brug ikke alkohol eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun optændingsmidler, der er i overensstemmelse med EN 1860-3!</p>
<p>ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt den ikke under brug.</p>
<p>ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk.</p>
<p>Tilbered ikke, før brændstoffet har dannet et lag aske.</p>
<p>Må ikke bruges indendørs! Brug ikke grillen i lukkede og/eller beboelige rum, f.eks. i huse, telte, campingvogne, mobilhomes eller både. Der er risiko for dødelig kulilteforgiftning.</p>

<p>MONTERING AF GRILLEN</p>
<p>Vær opmærksom på emballagen omkring grillen. Når du fjerner den ydre emballage, kan dele falde ud og blive beskadiget.</p>

<p>Før brug skal du sikre dig, at grillen er blevet samlet korrekt i overensstemmelse med denne brugsanvisning.</p>
<p>Vær forsigtig, når du håndterer dele af grillen, da der er risiko for at komme i klemme.</p>
<p>Vær forsigtig, når du håndterer produktet; det har skarpe kanter.</p>
<p>Brug kun produktet, hvis kogepladen er monteret i de relevante beslag i overensstemmelse med denne brugsanvisning.</p>

<p>Vær forsigtig med grillens pulverlakerede stædele, da de let kan få ridser.</p>
<p>Når den øverste del af grillen placeres på stativet, skal den altid løftes af mindst 2 personer.</p>
<p>OPSÆTNING AF GRILLEN</p>
<p>Grillen skal opstilles på et sikkert, plant underlag, før den tages i brug.</p>
<p>Brug altid grillen i overensstemmelse med alle gældende lokale, statslige og føderale brandregler.</p>
<p>Før hver brug skal du kontrollere, at alle møtrikker, skruer og bolte er stramme og sikre.</p>
<p>Hold en afstand på mindst 3 meter til alle brændbare materialer som træ, tørre planter, græs, buske, papir eller lærred.</p>

<p>Hold en minimumsafstand på 3 meter fra overliggende konstruktioner, vægge, skinner eller andre strukturer.</p>

<p>Hav altid en ildslukker (BC eller ABC) klar, når du bruger grillen.</p>
<p>Flyt ikke grillen over ujævne overflader.</p>
<p>Brug ikke grillen på træ eller brændbare overflader.</p>
<p>Sørg for, at askeskuffen er monteret, før produktet tages i brug, ellers kan det beskadige produktet.</p>
<p>Sørg for, at bremserne er aktiveret, før du bruger produktet.</p>
<p>Når du bruger sidebordet, skal du sørge for, at bordet er installeret korrekt i overensstemmelse med disse instruktioner.</p>

TÆND OP I GRILLEN
Det anbefales ikke at overstige en maksimal træmængde på 1,3 kg.
Indtagelse af alkohol, receptpligtig eller ikke-receptpligtig medicin kan forringe brugerens evne til at samle eller betjene grillen på en sikker måde.
Fyld aldrig for meget på. Læg kun træ i askeskuffen, og stabl det ikke over eller under tilberedningsfladen. Ellers kan der opstå skader eller personskade.
Vi anbefaler, at man bruger helt tørt nåletræ som brændsel til grillen. Vi anbefaler ikke brug af hårdt træ, da det kan beskadige produktet.
Ud over at følge instruktionerne for første brug i denne brugsanvisning anbefales det, at du varmer grillen op og holder kullene glødende i mindst 30 minutter, før du laver mad for første gang.
Tænd kun træet et sted, første gang du bruger det. Hvis du tænder op flere steder, stiger temperaturen hurtigt, og det kan skade grillen.
Vær forsigtig; den opvarmede madopbevaring kan blive for varmt, hvis man ikke følger de korrekte anvisninger i instruktioner. Det kan resultere i skader eller tilskadekomst.
INDSTILLING OG HÅNDBETING AF GRILLEN
Brug ikke mere olie end nødvendigt, når du tilbereder på kogepladen, da det kan forårsage opblussen.
Vand eller anden fugt på produktet under brug kan forårsage opblussen.
I tilfælde af olie- eller fedtbrand må du ikke forsøge at slukke med vand. Ring straks til brandvæsenet. Brug en ildslukker af typen "BC" eller "ABC" kan muligvis inddæmme branden.
Grillen har en åben flamme. Hold hænder, hår og ansigt ansigtet væk fra flammerne. Læn dig IKKE ind over grillen, når tænder den. Lost hår og tøj kan antændes.
Rør ikke ved grillens VARME overflader uden at have at bære egnede beskyttelseshandsker.
Læs altid brugsanvisningen til de beskyttelseshandsker, du bruger, og respekter deres begrænsninger.
Produktet forbliver varmt i lang tid efter brug. Lad produktet køle helt af, før du opbevarer det eller placere det i nærheden af brændbare overflader.
Vær forsigtig med røg, da det kan forårsage øjenirritation.
Lad ikke det ene sidebord på kogepladen med mere end 15 kg.
Aske og kul kan ulme i lang tid, så sørg for, at de er helt slukkede, før du smider dem ud.

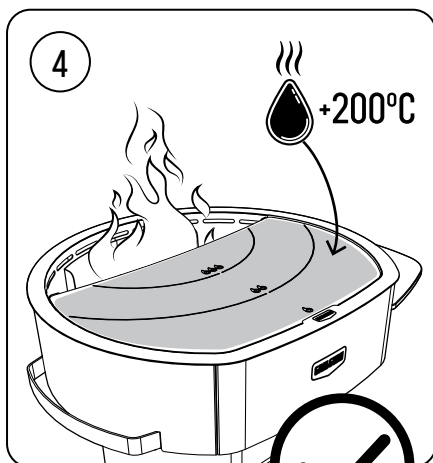
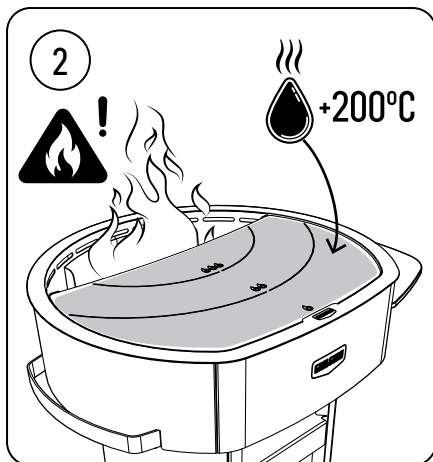
Efterlad aldrig grillen uden opsyn, mens den er tændt.
Vær forsigtig, når du fjerner mad fra grillen. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger. Brug beskyttelseshandsker/handsker og lange, robuste madlavningsredskaber til beskyttelse mod varme overflader eller sprøjt fra madlavningsvæsker.
Efterlad aldrig grillen uden opsyn. Specielt under de første anvendelser, er det vigtigt at blive bekendt med, hvordan temperaturerne opfører sig kogepladen. Vi anbefaler på det kraftigste overvåge dine fødevarer i denne periode.
Forhindr ikke forbrændings-flowet og ventilationen. Ellers kan grillen blive beskadiget.
Sluk aldrig ilden i træet med vand, Det kan beskadige grillen.
Når du bruger grillen de første tre gange, skal du lade temperaturen gradvist øge, for at undgå at beskadige grillen.

RENGØRING OG PLEJE AF GRILLEN

Langvarig udsættelse for fugt og sollys kan belægningen og stålelementerne i grillen nedbrydes og korroderer med tiden. I løbet af mindst i garantiperioden, bør en sådan forringelse ikke påvirke grillens funktionalitet.
Rengør altid madlavningsoverfladen for rester før tilberedning.
Beskyt produktet mod regn ved at placere en beskyttelsesdække eller opbevar det på et tørt sted. Opbevar altid sidebordene indendørs for at undgå skader.
Kogepladen er udsat for øget korrosion, hvis den ikke bliver krydret tilstrækkeligt med olie. Hvis kogepladen står ubrugt i en længere periode, anbefales det at påføre olie direkte på kogepladen. Vi anbefaler udelukkende at bruge plantebaserede olier til dette formål.
Hvis kogepladen ikke har været brugt i længere tid, anbefaler vi, at du varmer grillen op og rengør overfladen grundigt inden tilberedning. Hvis du ikke gør det, kan det beskadige grillen.
For andre tips og tricks, besøg https://help.grillguru.nl/

FOR AT AKTIVERE DIN EKSTRA PRODUCENTGARANTI, BEDES DU REGISTRERE DIT PRODUKT

	Registrer din Grill Guru gennem www.grillguru.com/registration
	For at udnytte din ekstra producentgaranti skal du registrere din Grill Guru inden for 3 måneder efter købet.

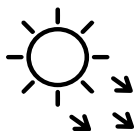


Instruktioner til første brug

1. Tænd ilden, og lad den brænde i mindst 30 minutter.
2. Tilsæt olie med et højt røgpunkt (+200° celsius) til kogepladen, og lad den blande sig med den allerede påførte olie. ADVARSEL! Vær forsigtig omkring ilden, olie antændes let, når den kommer i kontakt med ilden.
3. Rengør kogepladen ved at skrabe olien af.
4. Kom olie på kogepladen, og du kan begynde at lave mad! Efter brug skal du altid sørge for, at kogepladen er helt dækket af olie for at minimere opbygning af rust.

VEDLIGEHODELSE OG OPBEVARING**KORROSION**

Dette produkt er hovedsageligt fremstillet af ståldele. Vi har valgt de bedste materialer til dette produkt, men med tiden vil der opstå korrosion. Vores garanti dækker ikke overfladekorrosion. Sørg for at kontrollere produktets stabilitet og styrke (spænd bolte og møtrikker) før hver brug. Nogle tips til at minimere rust: Undgå, at produktet står i regnvejr, opbevare det i et tørt rum eller dække det til med et regnslag. Olie i ståldele, herunder kogepladen.

**PULVERLAKERING**

På grund af vejr og sollys kan belægningen blive misfarvet.

**SIDEBORD**

Tag altid bambusbordet af efter brug, og opbevar det indendørs for at undgå skader fra vand og fugt.

**OLIE OG FØDEVAREVÆSKER**

Under tilberedningen kan olie og madvæsker sprøjte på og inde i produktet. Toppen af produktet er designet til at kunne skilles ad og rengøres korrekt. Rengør altid grillen efter et par ganges brug, og lad den køle helt af for at undgå, at der samler sig snavs og olie.

**VARMT KUL & ASKE**

Lad altid ilden brænde helt ud. Afhængigt af vejr og temperaturer kan det tage meget lang tid. Smid ikke asken væk, før du har ladet det køle helt af for at undgå utilsigtede brande eller skader.

¡ADVERTENCIA! Leer atentamente este manual, contiene información sobre el montaje y uso seguro de la barbacoa. Leer y seguir todas las instrucciones y avisos antes de montar y usar la barbacoa. Conservar para referencia futura.

¡ADVERTENCIA! Si no se siguen estas instrucciones existe peligro de incendio, explosión o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones e incluso la muerte.

¡RIESGO DE MONÓXIDO DE CARBONO! La combustión de madera produce monóxido de carbono, que no huele, pero puede causar la muerte. Usar la barbacoa únicamente al aire libre y garantizar una ventilación adecuada.

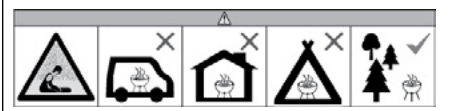
¡ADVERTENCIA! ¡No usar alcohol o petróleo para encender o avivar la barbacoa! ¡Usar únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!

¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calienta mucho, no moverla mientras esté en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! Mantener alejados a niños y mascotas.

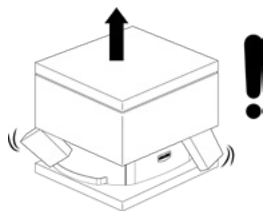
No cocinar hasta que el combustible esté cubierto de cenizas.

¡No utilizar en espacios cerrados! No usar la barbacoa en espacios cerrados o habitaciones, p. ej., casas, tiendas, caravanas, casas rodantes o barcos. Riesgo de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.



MONTAJE DE LA BARBACOA

Prestar atención a los paquetes colocados alrededor de la barbacoa. Al retirar el embalaje exterior pueden caer algunas piezas y resultar dañadas.



Comprobar que la barbacoa se ha montado correctamente, de acuerdo con este manual, antes de usarla.

Tener cuidado al manejar las piezas de la barbacoa, existe peligro de atrapamiento.

Manejar con cuidado; el producto tiene bordes afilados.

Usar el producto únicamente cuando la superficie de cocción esté montada en los soportes adecuados según se indica en este manual.

Tener cuidado con las piezas de acero pintado de la barbacoa, pues se pueden arañar fácilmente.

Al colocar la parte superior de la barbacoa sobre el soporte, levantarla siempre al menos entre 2 personas.

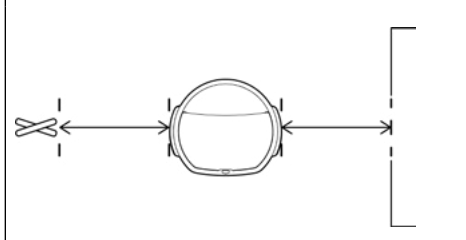
MONTAJE DE LA BARBACOA

La barbacoa debe instalarse sobre una base nivelada firme antes de utilizarla.

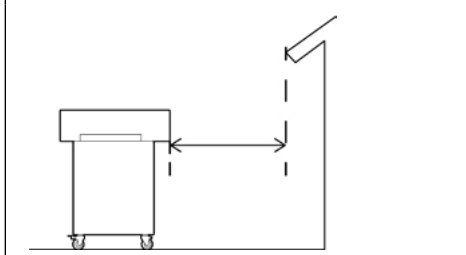
Usar la barbacoa siempre de acuerdo con la normativa contra incendios local, estatal y federal aplicable.

Antes de cada uso, comprobar las tuercas, tornillos y pernos para verificar que están apretados y seguros.

Mantener un mínimo de 3 metros (10 ft) de distancia con cualquier material combustible como madera, plantas secas, maleza, papel o tela.



Mantener un mínimo de 3 metros (10 ft) de distancia con construcciones aéreas, muros, guías u otras estructuras.



Mantener en lugar accesible un extintor (tipos BC o ABC) en todo momento mientras se usa la barbacoa.

No colocar la barbacoa sobre superficies irregulares.

No usar la barbacoa sobre una superficie de madera o de material inflamable.

Comprobar que está instalada la bandeja de cenizas antes de usar el producto; si no se hace, el producto puede resultar dañado.

Verificar que los frenos están aplicados antes de usar el producto.

Al usar la mesa auxiliar lateral, comprobar que está adecuadamente instalada según este manual.

ENCENDIDO DE LA BARBACOA

Se recomienda no exceder un uso máximo de madera de 1,3 kg.

El consumo de alcohol, medicinas con o sin receta médica puede disminuir la capacidad de montar o usar la barbacoa de forma segura.
Nunca llenar en exceso. Colocar madera únicamente en la bandeja de cenizas y no apilarla por encima ni debajo de la superficie de cocción. Si no se respeta esta indicación existe riesgo de daños o lesiones.
Recomendamos usar madera blanda completamente seca como combustible para la barbacoa. No recomendamos el uso de madera dura, pues podría dañar el producto.
Además de seguir las instrucciones para el primer uso incluidas en el manual, se recomienda calentar la barbacoa y mantener el carbón vegetal al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez.
Durante el primer uso, encender la madera en un único lugar. Si se enciende la madera en varios sitios la temperatura podría incrementarse rápidamente con el consiguiente daño a la barbacoa.
Cuidado: el contenedor de comida caliente también puede calentarse mucho si no se utiliza el combustible y encendido indicado en las instrucciones. Esto podría provocar daños o lesiones.
AJUSTE Y MANEJO DE LA BARBACOA
No usar más aceite del necesario al cocinar a la plancha, pues puede provocar llamaradas.
El agua u otros líquidos sobre el producto puede provocar llamaradas durante su funcionamiento.
En caso de incendio por aceite o grasa, no intentar apagar el fuego con agua. Llamar inmediatamente al departamento de bomberos. El uso de un extintor de tipo «BC» o «ABC» puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
La barbacoa tiene una llama viva. Mantener las manos, el pelo y la cara lejos de las llamas. NO inclinarse sobre la parrilla al encenderla. El pelo suelto o la ropa podrían prenderse.
No tocar las superficies CALIENTES de la barbacoa sin usar guantes protectores adecuados.
Leer siempre el manual de los guantes protectores que se van a usar y respetar sus limitaciones.
El producto permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso. Dejar que el producto se enfríe completamente antes de almacenarlo o colocarlo junto a superficies inflamables.
Tener cuidado con el humo, pues puede causar irritación ocular.
No cargar la mesa lateral de la plancha con más de 15 kg.
Las cenizas y el carbón pueden seguir latentes durante mucho tiempo; comprobar que están completamente apagados antes de desecharlos.
No dejar la barbacoa sin supervisión mientras esté encendida.

Prestar atención al retirar la comida de la parrilla. Todas las superficies están CALIENTES y pueden provocar quemaduras. Usar guantes protectores/manoplas y utensilios de cocina largos y robustos para protegerse de las superficies calientes y las salpicaduras de líquidos de cocina.
No dejar la barbacoa sin supervisión en ningún momento. Especialmente durante los primeros usos, es importante acostumbrarse a la forma en que se comportan las temperaturas en la placa de cocción. Recomendamos encarecidamente prestar una atención detallada a sus alimentos durante ese período.
No obstruir el flujo de combustión y ventilación. Hacerlo podría provocar daños en la barbacoa.
No apagar nunca el fuego de madera con agua, pues podría provocar daños en la barbacoa.
Durante los tres primeros usos de la barbacoa, dejar que la temperatura se incremente gradualmente para evitar que la barbacoa sufra daños.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE LA BARBACOA

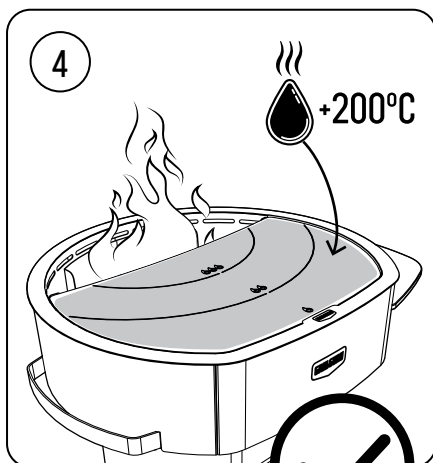
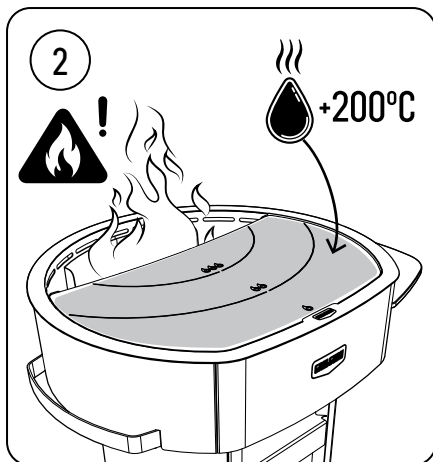
A causa de su exposición a la humedad y a la luz solar, el revestimiento y los elementos de acero de la barbacoa pueden sufrir degradación y corrosión con el paso del tiempo. Al menos durante el período de vigencia de la garantía, este tipo de deterioro no debe impedir el funcionamiento de la barbacoa.
Limpiar la superficie de cocción de cualquier materia residual siempre antes de cocinar.
Proteger el producto de la lluvia colocando una cubierta protectora o guardándolo en una ubicación seca. Guardar siempre las mesas auxiliares en el interior para evitar que se dañen.
La placa de cocción tiene tendencia a sufrir mayor corrosión si no se adereza adecuadamente con aceite. Si la placa de cocción no se usa durante un período largo de tiempo, es recomendable aplicar aceite o spray protector cada 15 a 30 días. Recomendamos usar aceite vegetal exclusivamente para este fin.
Si la placa de cocción no se ha usado durante un período largo de tiempo, recomendamos calentar la barbacoa y limpiar la superficie en profundidad antes de cocinar. No hacerlo podría provocar daños en la barbacoa.
Para otros consejos y trucos, visitar https://help.grillguru.nl/

PARA ACTIVAR LA GARANTÍA ADICIONAL DEL FABRICANTE, REGISTRAR EL PRODUCTO



Registrar el Grill Guru a través de www.grillguru.com/registration

Para utilizar la garantía adicional del fabricante, registrar el Grill Guru en un plazo de 3 meses tras la compra.

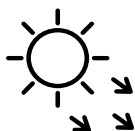


Instrucciones para el 1er uso

1. Encender el fuego y dejarlo arder durante al menos 30 minutos.
2. Añadir aceite con un punto de humo alto (+200 °C) a la placa de cocción y dejar que se mezcle con el aceite ya aplicado. ¡ADVERTENCIA! Tener cuidado con el fuego, el aceite se inflama con facilidad cuando entra en contacto con el fuego.
3. Limpiar la placa de cocción raspando el aceite.
4. ¡Aplicar aceite a la placa de cocción y ya se puede empezar a cocinar!
Tras su uso, verificar que la placa de cocción permanece completamente cubierta en aceite para minimizar la acumulación de óxido.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO**CORROSIÓN**

Este producto está hecho principalmente de piezas de acero. Hemos seleccionado los mejores materiales para este producto, sin embargo, con el paso del tiempo se puede producir corrosión. Nuestra garantía no cubre la corrosión superficial. Verificar la estabilidad y robustez del producto (apretar los tornillos y las tuercas) antes de cada uso. Algunos consejos para minimizar la oxidación: evitar que el producto se quede expuesto a la lluvia guardándolo en un lugar seco o cubrirlo con una cubierta impermeable. Añadir aceite a las piezas de acero, incluyendo la placa de cocción.

**PINTURA**

Debido a la climatología y a la luz solar, la pintura puede decolorarse.

**MESA AUXILIAR**

Retirar siempre la mesa lateral de bambú después de usarla y guardarla en el interior para prevenir daños por agua o humedad.

**ACEITE Y LÍQUIDOS DE COCINA**

Durante la cocción, se pueden producir salpicaduras de aceite y de líquidos de cocina sobre o dentro del producto. La parte superior del producto se ha diseñado para poderse desmontar y limpiar adecuadamente. Después de un par de usos y de dejarla enfriar completamente, limpiar siempre la barbacoa para evitar que se acumule la suciedad y el aceite.

**CARBÓN Y CENIZAS CALIENTES**

Dejar siempre que el fuego se consuma completamente. Dependiendo de la climatología y la temperatura, esto puede llevar bastante tiempo. No desechar las cenizas hasta que se hayan enfriado completamente para prevenir incendios accidentales o lesiones.

AVISO! Leia atentamente este manual, que contém informações sobre a montagem correta e a utilização segura do grelhador. Leia e siga todos os avisos e instruções antes de montar e utilizar o grelhador. Guarde este manual para referência futura.

AVISO! O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio, explosão ou perigo de queimaduras que podem causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

PERIGO DE MONÓXIDO DE CARBONO! Queimar madeira liberta monóxido de carbono, que não tem cheiro e pode causar a morte. Utilize este grelhador apenas ao ar livre e assegure uma ventilação adequada.

AVISO! Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender o grelhador! Utilize apenas acendalhas que cumpram a norma EN 1860-3!

AVISO! Este grelhador fica muito quente, não o mova durante o funcionamento.

AVISO! Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados.

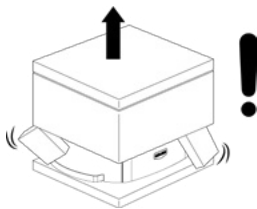
Não cozinhe antes de o combustível ter uma camada de cinzas.

Não utilize em espaços interiores! Não utilize o grelhador num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte por envenenamento por monóxido de carbono.



MONTAGEM DO GRELHADOR

Tenha cuidado com as embalagens colocadas à volta do grelhador. Ao retirar a embalagem exterior, as peças podem cair e ficar danificadas.



Certifique-se de que o grelhador está corretamente montado, seguindo este manual, antes de o utilizar.

Tenha cuidado ao manusear as peças do grelhador, pois existe o perigo de se entalar.

Manuseie com cuidado; o produto tem arestas afiadas.

Utilize o produto apenas quando a superfície de cozedura estiver montada nos suportes adequados, de acordo com este manual.

Tenha cuidado com as peças de aço com revestimento em pó do grelhador, pois podem riscar-se facilmente.

Quando colocar a parte superior do grelhador no suporte, levante-o sempre com, pelo menos, 2 pessoas.

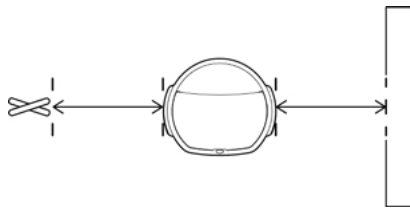
MONTAGEM DO GRELHADOR

A churrasqueira deve ser instalada numa base nivelada segura antes do uso.

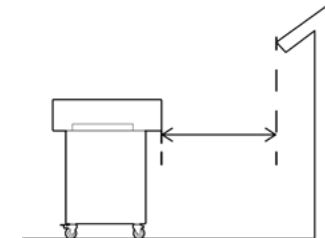
Utilize sempre o grelhador em conformidade com todos os códigos de incêndio locais, estatais e federais aplicáveis.

Antes de cada utilização, verifique todas as porcas, parafusos e Pernos para se certificar de que estão apertados e seguros.

Mantenha uma distância mínima de 3 metros (10 pés) de todos os materiais combustíveis, como madeira, plantas secas, relva, arbustos, papel ou lona.



Mantenha uma distância mínima de 3 metros (10 pés) de construções suspensas, paredes, corrimãos ou outras estruturas.



Mantenha um extintor de incêndio (BC ou ABC) sempre acessível durante o funcionamento do grelhador.

Não desloque o grelhador sobre superfícies irregulares.

Não utilize o grelhador sobre superfícies de madeira ou inflamáveis.

Certifique-se de que o tabuleiro de cinzas está instalado antes de utilizar o produto; se não o fizer, pode danificar o produto.

Certifique-se de que os travões estão acionados antes de utilizar o produto.

Quando utilizar o acessório da mesa de apoio, certifique-se de que a mesa está corretamente instalada de acordo com este manual.

ACENDER O GRELHADOR

Recomenda-se não ultrapassar uma utilização máxima de lenha de 1,3 kg.

O consumo de álcool e de medicamentos sujeitos a receita médica ou não sujeitos a receita médica pode prejudicar a capacidade do utilizador para montar ou utilizar o grelhador em segurança.
Nunca encha demasiado. Coloque a lenha apenas no tabuleiro das cinzas e não a empilhe por cima ou por baixo da superfície de cozedura. Se o fizer, pode provocar danos ou ferimentos.
Recomendamos a utilização de madeira macia completamente seca para abastecer o grelhador. Aconselhamos a não utilização de madeira dura, pois pode danificar o produto.
Para além de seguir as instruções de primeira utilização deste manual, recomenda-se que o grelhador seja aquecido e que as brasas de lenha sejam mantidas em brasa durante, pelo menos, 30 minutos antes da primeira cozedura.
Durante a primeira utilização, acenda a lenha apenas num ponto. Acender a lenha em vários pontos cria um aumento rápido da temperatura que pode causar danos no grelhador.
Tenha cuidado; o armazenamento de alimentos aquecidos pode tornar-se demasiado quente se não seguir as instruções corretas de acendimento e combustível. Isto pode resultar em danos ou ferimentos.
AFINAÇÃO E MANUSEAMENTO DO GRELHADOR
Não utilize mais óleo do que o necessário quando cozinhar na placa de cozedura, uma vez que isso pode provocar chamas.
O uso de água ou outra humidade no produto durante a utilização pode provocar chamas.
Em caso de incêndio de óleo ou de gordura, não tente apagar com água. Chame imediatamente os bombeiros. A utilização de um extintor de incêndio do tipo "BC" ou "ABC pode, em algumas circunstâncias, conter o fogo.
O grelhador tem uma chama aberta. Mantenha as mãos, o cabelo e a cara longe das chamas. NÃO se incline sobre o grelhador quando o acender. O cabelo e a roupa soltos podem incendiar-se.
Não toque nas superfícies QUENTES do grelhador sem a utilização de luvas de proteção adequadas.
Leia sempre o manual das luvas de proteção utilizadas e respeite as suas limitações.
O produto mantém-se quente durante um longo período de tempo após a utilização. Deixe o produto arrefecer completamente antes de o guardar ou de o colocar perto de superfícies inflamáveis.
Tenha cuidado com o fumo, pois pode causar irritação ocular.
Não carregue a mesa lateral da placa de cozedura com mais de 15 kg.
As cinzas e os carvões podem arder durante muito tempo, certifique-se de que estão completamente apagados antes de os deitar fora.
Nunca deixe o grelhador sem vigilância enquanto estiver aceso.

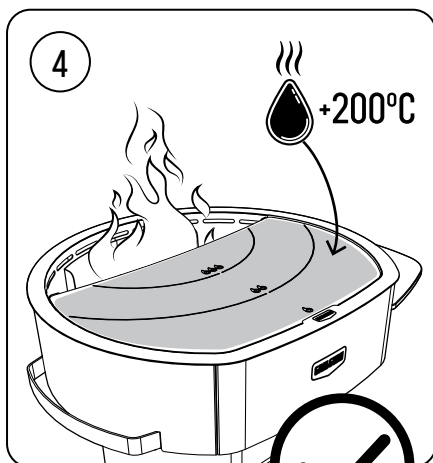
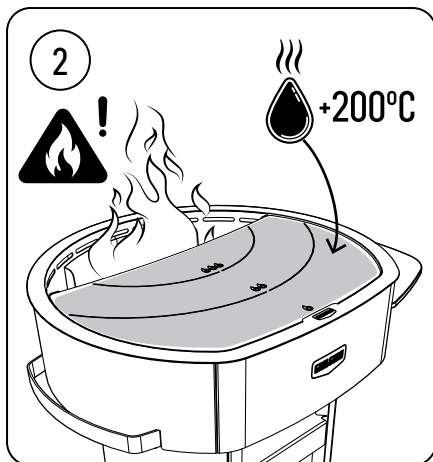
Tenha cuidado ao retirar os alimentos do grelhador. Todas as superfícies estão QUENTES e podem causar queimaduras. Utilize luvas de proteção e utensílios de cozinha compridos e robustos para proteção das superfícies quentes ou dos salpicos dos líquidos de cozedura.
Nunca deixe o grelhador sem vigilância. Especialmente durante as primeiras utilizações, é importante familiarizar-se com o comportamento das temperaturas da placa de cozedura. Aconselhamos vivamente a vigiar de perto os seus produtos alimentares durante este período.
Não obstrua o fluxo de combustão e de ventilação. Se o fizer, pode provocar danos no grelhador.
Nunca apague o fogo do carvão com água, pode danificar o grelhador.
Durante as três primeiras utilizações do grelhador, deixe a temperatura aumentar gradualmente para não danificar o grelhador.
LIMPEZA E CUIDADOS A TER COM O GRELHADOR
Devido à exposição prolongada à humidade e à luz solar, o revestimento e os elementos de aço do grelhador podem sofrer degradação e corrosão ao longo do tempo. Durante pelo menos o período de garantia, essa deterioração não deve afetar a funcionalidade do grelhador.
Limpe sempre a superfície de cozedura de quaisquer resíduos antes de cozinhar.
Proteja o produto da chuva, colocando uma capa protetora ou guarde-o num local seco. Guarde sempre as mesas laterais no interior para evitar danos.
A placa de cozedura é suscetível de aumentar a corrosão se não for adequadamente passada com óleo. Se a placa de cozedura não for utilizada durante um longo período de tempo, é aconselhável aplicar óleo ou um spray de manutenção a cada 15-30 dias. Recomendamos a utilização de óleos vegetais exclusivamente para este efeito.
Se a placa de cozedura não tiver sido utilizada durante um longo período de tempo, recomendamos que aqueça o grelhador e limpe bem a superfície antes de cozinhar. Se não o fizer, pode danificar o grelhador.
Para outras dicas e truques, visite https://help.grillguru.nl/

PARA ATIVAR A GARANTIA ADICIONAL DO FABRICANTE, REGISTE O SEU PRODUTO



Registe o seu Grill Guru em www.grillguru.com/registration

Para utilizar a garantia adicional do fabricante, registe o seu Grill Guru no prazo de 3 meses após a compra.

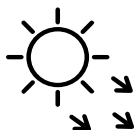


Instruções para a primeira utilização

1. Acenda o fogo e deixe-o arder durante pelo menos 30 minutos.
2. Adicione óleo com um ponto de fumo elevado (+200° celsius) à placa de cozedura e deixe misturar com o óleo já aplicado. **ATENÇÃO!** Tenha cuidado à volta do fogo, pois o óleo inflama-se facilmente quando entra em contacto com o fogo.
3. Limpe a placa de cozedura, raspando o óleo.
4. Aplique o óleo na placa de cozedura e comece a cozinhar! Após a utilização, certifique-se sempre de que a placa de cozedura fica totalmente coberta de óleo para minimizar a acumulação de ferrugem.

MANUTENÇÃO E ARMAZENAMENTO**CORROSÃO**

Este produto é maioritariamente composto por peças de aço. Seleccionámos os melhores materiais para este produto, no entanto, com o passar do tempo, pode ocorrer corrosão. A nossa garantia não cobre a corrosão superficial. Certifique-se de que verifica a estabilidade e a resistência do produto (aperte os parafusos e as porcas) antes de cada utilização. Algumas dicas para minimizar a ferrugem: Evite que o produto fique à chuva, guardando-o num local seco ou cobrindo-o com uma capa de chuva. Lubrifique as peças de aço, incluindo a placa de cozedura.

**REVESTIMENTO A PÓ**

Devido às condições climáticas e à luz solar, o revestimento pode ficar sujeito a descoloração.

**MESA LATERAL**

Retire sempre a mesa de apoio em bambu após a utilização e guarde-a no interior para evitar danos provocados pela água e humidade.

**ÓLEO E LÍQUIDOS ALIMENTARES**

Durante a cozedura, o óleo e os líquidos alimentares podem salpicar para cima e para dentro do produto. A parte superior do produto foi concebida para poder ser desmontada e limpa corretamente. Após algumas utilizações e depois de deixar arrefecer completamente, limpe sempre o grelhador para evitar a acumulação de sujidade e óleo.

**CARVÕES QUENTES E CINZAS**

Deixe sempre que o fogo se apague completamente. Dependendo do tempo e da temperatura ambiente, isto pode demorar muito tempo. Não deite fora as cinzas antes de as deixar arrefecer completamente para evitar incêndios acidentais ou ferimentos.

AVVERTENZA! Leggere attentamente il presente manuale in quanto contiene informazioni sul corretto montaggio, e sull'utilizzo sicuro del barbecue. Leggere e seguire tutte le avvertenze e tutte le istruzioni prima di assemblare e utilizzare il barbecue. Conservare il presente manuale per future consultazioni.

AVVERTENZA! La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni che potrebbero comportare danni materiali, lesioni personali o persino la morte.

PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO! La combustione del legno sprigiona monossido di carbonio che è inodore, e può provocare la morte. Utilizzare questo barbecue solo all'aperto, e garantire sempre una corretta ventilazione.

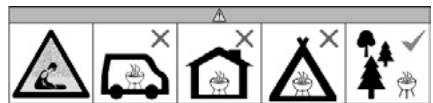
AVVERTENZA! Non utilizzare benzina o spirito per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare solo accenditori conformi allo standard EN 1860-3!

AVVERTENZA! Il barbecue diventerà molto caldo, non bisogna spostarlo, mentre è in funzione.

AVVERTENZA! Tenere lontani i bambini e gli animali domestici.

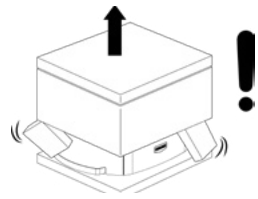
Non cuocere mai prima che la brace abbia formato uno strato di cenere.

Non utilizzare al chiuso! Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, per esempio in casa, all'interno di una tenda, una roulotte, un camper, o una barca. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.



MONTAGGIO DEL BARBECUE

Prestare attenzione alle scatole o alle confezioni che si trovano nelle vicinanze del barbecue. Quando si toglie l'imballaggio più esterno, le componenti potrebbero cadere e danneggiarsi.



Prima dell'uso, accertarsi che il barbecue sia stato assemblato correttamente nel rispetto delle istruzioni fornite dal presente manuale.

Fare attenzione quando si maneggiano le componenti del barbecue: c'è, infatti, il rischio di rimanere intrappolati.

Maneggiare con cautela in quanto i bordi del prodotto sono taglienti.

Utilizzare il prodotto solo se il piano di cottura è montato sulle apposite staffe nel rispetto delle indicazioni fornite dal presente manuale.

Prestare attenzione alle parti in acciaio verniciato a polvere del barbecue in quanto potrebbero graffiarsi facilmente.

Quando si posiziona la parte superiore del barbecue sul supporto, sollevarla sempre almeno in 2.

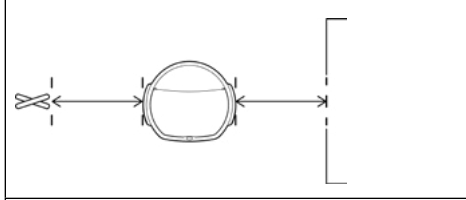
ALLESTIMENTO DEL BARBECUE

Il barbecue deve essere installato su una base sicura prima dell'uso.

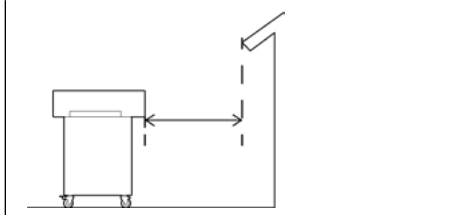
Utilizzare sempre il barbecue nel rispetto delle normative antincendio locali, regionali e nazionali vigenti.

Prima di ogni utilizzo, controllare tutti i dadi, le viti e i bulloni per verificare che siano stretti e sicuri.

Mantenere una distanza minima di 3 metri (10 piedi) da tutti i materiali combustibili quali il legno, le piante secche, l'erba, le sterpaglie, la carta o la tela.



Mantenere una distanza minima di 3 metri (10 piedi) da costruzioni aeree, pareti, binari o altre strutture.



Quando il barbecue è in funzione, tenere sempre a portata di mano un estintore (BC o ABC).

Non spostare il barbecue su superfici irregolari.

Non utilizzare il barbecue su superfici in legno o infiammabili.

Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che il cassetto di raccolta della cenere sia installato; in caso contrario, il prodotto potrebbe danneggiarsi.

Assicurarsi che i freni siano inseriti, prima di utilizzare il prodotto.

Quando si utilizza l'accessorio rappresentato dal tavolino laterale, accertarsi che quest'ultimo sia stato installato in modo corretto nel rispetto delle istruzioni fornite dal manuale.

ACCENDERE IL BARBECUE

Si consiglia di non superare un utilizzo massimo di legno di 1,3 kg.

L'uso di alcolici, farmaci con o senza prescrizione medica potrebbe compromettere la capacità dell'utente di assemblare o di utilizzare in sicurezza il barbecue.

Non riempire mai troppo. Posizionare la legna solo all'interno del cassetto di raccolta della cenere, e non impilare altro materiale sopra o sotto la superficie di cottura. Altrimenti, ciò potrebbe provocare danni materiali o lesioni personali.
Per l'alimentazione del barbecue si suggerisce l'utilizzo di legno tenero che sia completamente asciutto. Si sconsiglia l'impiego di legno duro poiché potrebbe danneggiare il prodotto.
Oltre a seguire le istruzioni per il primo utilizzo contenute nel presente manuale, si raccomanda di riscaldare il barbecue, nonché di mantenere le braci di legno calde per almeno 30 minuti, prima di iniziare per la prima volta a cucinare.
Al primo utilizzo, accendere la legna in un solo punto. Accenderla in più punti, infatti, creerebbe un rapido aumento della temperatura che potrebbe danneggiare il barbecue.
Fate attenzione: la conservazione degli alimenti riscaldati può risultare troppo calda, se non si seguono le corrette istruzioni per l'accensione del barbecue e in merito al combustibile. In caso contrario, potrebbero verificarsi danni materiali o lesioni personali.
MESSA A PUNTO E GESTIONE DEL BARBECUE
Non utilizzare più olio del necessario quando si cucina sulla Plancha poiché, altrimenti, potrebbero sprigionarsi delle fiamme.
La presenza di acqua o di un altro tipo d'umidità sul prodotto durante l'uso potrebbe favorire lo sprigionarsi delle fiamme.
In caso di incendio da olio o grasso, non tentare di spegnere utilizzando acqua. Chiamare immediatamente i vigili del fuoco. L'impiego di un estintore di tipo "BC" o "ABC" potrebbe, in alcune circostanze, contenere l'incendio.
Il barbecue è a fiamma libera. Tenere mani, capelli e viso lontani dalle fiamme. Non sporgersi sulla griglia, quando il barbecue è acceso. I capelli, se tenuti sciolti, e gli indumenti potrebbero prendere fuoco.
Non toccare le superfici calde del barbecue, se non si indossano guanti protettivi adeguati.
Leggere sempre il manuale dei guanti protettivi che si intendono utilizzare, e rispettarne i limiti.
Il prodotto rimarrà caldo a lungo dopo l'uso. Lasciar raffreddare completamente il prodotto, prima di riporlo o di sistemarlo in prossimità di superfici infiammabili.
Prestare attenzione al fumo poiché potrebbe irritare gli occhi.
Non caricare un tavolino laterale del Plancha con più di 15 kg.
La cenere e i carboni ardono a lungo, accertarsi che siano completamente spenti prima di smaltirli.
Non lasciare mai il barbecue incustodito, quando è in funzione.
Fare attenzione quando si rimuove il cibo dalla griglia. Tutte le superfici sono calde, e possono pertanto provocare ustioni. Utilizzare sempre guanti/guantoni di protezione o utensili per cucinare che siano lunghi e robusti per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi dei liquidi di cottura.

Non lasciare mai il barbecue incustodito. Soprattutto le prime volte che si utilizza il prodotto, è importante familiarizzare con il comportamento delle temperature sulla piastra di cottura. Durante la cottura, si consiglia vivamente di monitorare attentamente il cibo.
Non ostruire il flusso di combustione e di ventilazione. Ciò potrebbe, infatti, provocare danni al barbecue.
Non spegnere mai il fuoco da legna con l'acqua; ciò potrebbe, infatti, provocare danni al barbecue.
Le prime tre volte che si utilizza il barbecue, lasciare che la temperatura aumenti gradualmente per evitare di danneggiare il barbecue.

PULIZIA E CURA DEL BARBECUE

A causa dell'esposizione prolungata all'umidità e alla luce solare, il rivestimento e gli elementi in acciaio del barbecue potrebbero degradarsi e formare ruggine col trascorrere del tempo. Almeno durante il periodo coperto dalla garanzia, il deterioramento non dovrebbe assolutamente compromettere la funzionalità del barbecue.

Pulire sempre la superficie di cottura eliminando eventuali residui di cibo, prima di iniziare a cucinare.

Proteggere il prodotto dalla pioggia mettendo una copertura di protezione o riponendolo in un luogo asciutto. Riporre sempre i tavolini laterali al coperto per evitare danni.

La piastra di cottura è soggetta a maggiore formazione di ruggine, se non viene adeguatamente oliata. Se la piastra di cottura non è utilizzata per un periodo di tempo prolungato, è consigliabile applicare dell'olio o uno spray ogni 15-30 giorni. A tal fine, consigliamo di utilizzare esclusivamente oli di origine vegetale.

Se la piastra di cottura non è stata utilizzata per un lungo periodo, si consiglia di riscaldare il barbecue, e di pulire accuratamente la superficie prima di iniziare la cottura. In caso contrario, il barbecue potrebbe subire danni.

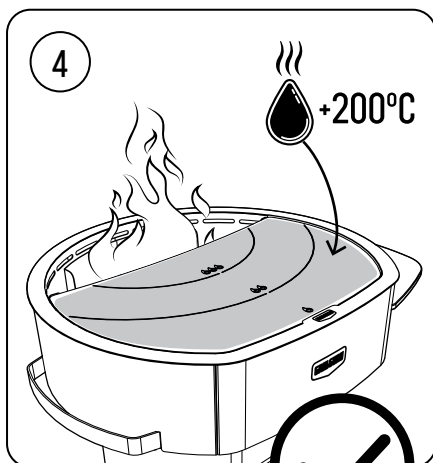
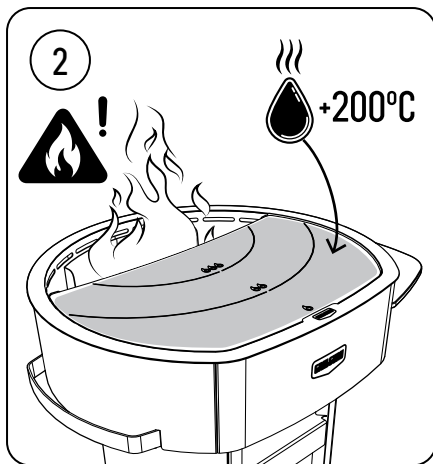
Per altri suggerimenti e trucchi è possibile visitare il sito: <https://help.grillguru.nl/>

PER ATTIVARE LA GARANZIA AGGIUNTIVA DEL PRODUTTORE OCCORRE REGISTRARE IL PRODOTTO



Registrare il proprio Grill Guru al seguente indirizzo:
www.grillguru.com/registration

Per fruire della garanzia aggiuntiva del produttore occorre registrare il proprio Grill Guru entro 3 mesi dall'acquisto.



Istruzioni per il primo utilizzo

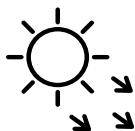
1. Accendere il fuoco, e lasciarlo bruciare per almeno 30 minuti.
2. Aggiungere alla piastra di cottura dell'olio con un elevato punto di fumo (+200° celsius), e lasciare che si mescoli con quello già applicato. **AVVERTENZA!** Fare attenzione intorno al fuoco: l'olio si infiamma facilmente, quando entra in contatto con il fuoco.
3. Pulire la piastra di cottura raschiando via l'olio.
4. Applicare l'olio sulla piastra di cottura, e iniziare a cucinare! Dopo l'uso, accertarsi sempre che la piastra di cottura rimanga completamente coperta d'olio per ridurre al minimo l'accumulo di ruggine.

MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE



RUGGINE

Il prodotto è costituito principalmente da parti in acciaio. Abbiamo selezionato i migliori materiali per realizzare questo prodotto, ma con il trascorrere del tempo la formazione di ruggine è inevitabile. La nostra garanzia non copre la formazione di ruggine sulla superficie del prodotto. Accertarsi di aver verificato la stabilità e la resistenza del prodotto (stringere bulloni e i dadi), prima di ciascun utilizzo. Alcuni suggerimenti per ridurre al minimo il formarsi della ruggine: Per evitare che il prodotto sia esposto alla pioggia riporlo in un luogo asciutto oppure coprirlo con un parapiooggia. Oliare le componenti in acciaio, compresa la piastra di cottura.



RIVESTIMENTO IN POLVERE

A causa degli agenti atmosferici e della luce solare, il rivestimento esterno del prodotto potrebbe scolorire.



TAVOLINO LATERALE

Togliere sempre il tavolino laterale in bambù dopo l'uso, e riporlo al chiuso per evitare i danni che potrebbero provocare l'acqua e l'umidità.




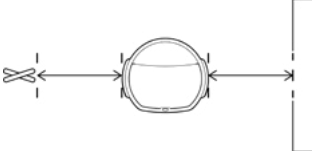
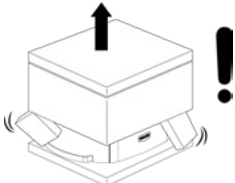
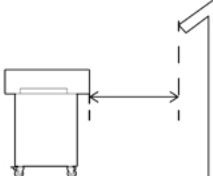
OLIO E LIQUIDI DA CIBO

Mentre l'olio e il cibo cuociono, potrebbero schizzare liquidi sopra e all'interno del prodotto. La parte superiore del prodotto è stata progettata per poter essere smontata, e pulita in maniera adeguata. Dopo un paio di utilizzi e averlo lasciato raffreddare completamente, pulire sempre il barbecue per evitare che depositi di sporco e/o di olio.



CARBONI ARDENTI E CENERI

Lasciare sempre che il fuoco si spenga completamente. A seconda delle condizioni atmosferiche e della temperatura ambiente, potrebbe volerci molto tempo. Non gettare la cenere prima di averla fatta raffreddare completamente per evitare incendi accidentali o di provocare lesioni personali.

<p>OSTRZEŻENIE! Prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zawarte są tu informacje na temat prawidłowego złożenia i bezpiecznego użytkowania grilla. Przed złożeniem i użyciem grilla należy zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami oraz instrukcjami i ich przestrzegać. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować do wglądu na przyszłość.</p>	<p>Produktu można używać wyłącznie wówczas, gdy płyta grillowa jest zamontowana w odpowiednich wspornikach, zgodnie z niniejszą instrukcją.</p>
<p>OSTRZEŻENIE! Niezastosowanie się do wskazanych instrukcji może spowodować zagrożenie pożarem, wybuchem lub poparzeniem, co będzie skutkowało uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.</p>	<p>Zachować ostrożność podczas obsługi malowanych proszkowo stalowych części grilla, ponieważ mogą z łatwością ulec zarysowaniu.</p>
<p>ZAGROŻENIE ZATRUCIEM TLENKIEM WĘGLA! Podczas spalania drewna wydziela się tlenek węgla, który nie ma zapachu i może być przyczyną śmierci. Grilla należy używać wyłącznie na świeżym powietrzu i zapewnić odpowiednią wentylację.</p>	<p>Czynność umieszczania górnej części grilla na stojaku powinna być zawsze wykonywana przez co najmniej dwie osoby.</p>
<p>OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalań lub podnieciania ognia! Należy używać wyłącznie podpałek spełniających normę EN 1860-3!</p>	<p>USTAWIANIE GRILLA</p>
<p>OSTRZEŻENIE! Ten grill bardzo mocno się nagrzewa, nie należy przemieszczać go podczas pracy.</p>	<p>Grill przed użyciem należy zainstalować na bezpiecznej, wypoziomowanej podstawie.</p>
<p>OSTRZEŻENIE! Należy dopilnować, żeby dzieci ani zwierzęta nie zbliżyły się do grilla.</p>	<p>Korzystanie z grilla zawsze musi odbywać się zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi, krajowymi i federalnymi przepisami przeciwpożarowymi.</p>
<p>Nie należy rozpoczynać grillowania, zanim opał nie pokryje się popiołem.</p>	<p>Przed każdym użyciem należy sprawdzić wszystkie nakrętki, śruby i sworznie, aby mieć pewność, że są dobrze dokręcone i zabezpieczone.</p>
<p>Nie używać grilla w pomieszczeniach! Nie używać grilla w przestrzeni zamkniętej i/lub mieszkalnej, np. w domu, namiocie, przyczepie kempingowej, kamperze czy na łodzi. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.</p>	<p>Należy zachować co najmniej 3 metry (10 stóp) odległości od wszystkich materiałów palnych, takich jak drewno, suche rośliny, trawa, szczotka, papier czy plandeka.</p>
	
<p>MONTAŻ GRILLA</p>	<p>Należy zachować co najmniej 3 metry (10 stóp) odległości od wszelkich zadaszeń, ścian, szyn i innych konstrukcji.</p>
<p>Należy uważać na opakowania umieszczone w pobliżu grilla. Podczas usuwania opakowania zewnętrznego pewne elementy mogą wypaść i ulec uszkodzeniu.</p> 	
<p>Przed użyciem grilla należy sprawdzić, czy jest prawidłowo zmontowany, zgodnie z niniejszą instrukcją.</p>	<p>Podczas obsługi grilla zawsze należy mieć dostęp do gaśnicy (kl. BC lub ABC).</p>
<p>Należy zachować ostrożność podczas obsługi elementów grilla, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo utknięcia.</p>	<p>Nie należy przesuwac grilla po nierównych powierzchniach.</p>
<p>Należy ostrożnie obchodzić się z grillem; produkt ma ostre krawędzie.</p>	<p>Nie używać grilla na drewnianych ani łatwopalnych powierzchniach.</p>
	<p>Przed użyciem produktu należy dopilnować, żeby zainstalowano w nim popielnik (tackę na popiół). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie produktu.</p>
	<p>Przed użyciem produktu należy dopilnować, żeby uruchomione zostały hamulce.</p>
	<p>Chcąc skorzystać ze stolika bocznego, należy upewnić się, że jest on prawidłowo zamocowany, zgodnie z niniejszą instrukcją.</p>

ROZPALANIE GRILLA

Zaleca się nie przekraczać maksymalnego użycia drewna w ilości 1,3 kg.

Spożywanie alkoholu bądź leków na receptę lub bez recepty może osłabić zdolność użytkownika do prawidłowego ustawienia lub bezpiecznej obsługi grilla.

Nigdy nie należy przepelniać urządzenia. Drewno wkładać wyłącznie do popielnika i nie układać go powyżej poziomu płyty grillowej ani tuż pod nią. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia ciała.

Do opalania grilla zalecamy używanie całkowicie suchego drewna iglastego. Odradzamy używania drewna iglastego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.

Oprócz czynności określonych w instrukcji pierwszego użycia zawartych w niniejszym podręczniku przed pierwszym grillowaniem potraw zaleca się rozgrzanie grilla i utrzymanie rozżarzonego węgla drzewnego przez co najmniej 30 minut.

Przy pierwszym użyciu grilla drewno należy rozpałcić tylko w jednym miejscu. Rozpalanie drewna w wielu miejscach spowoduje gwałtowny wzrost temperatury, co może doprowadzić do uszkodzenia grilla.

Należy zachować ostrożność; w razie niestosowania się do instrukcji prawidłowego rozpalania i podniecania grilla podgrzewane miejsce do przechowywania żywności może zbyt mocno się nagrzać. Może to spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia ciała.

DOSTOSOWANIE I OBSŁUGA GRILLA

Podczas smażenia na płycie grillowej nie należy używać więcej oleju niż to konieczne, ponieważ może to doprowadzić do rozbłyśków ognia.

Woda lub inna wilgoć na produkcie podczas jego użytkowania może powodować rozbłyki ognia.

W razie zapalenia się oleju lub tłuszczu nie należy próbować gasić go wodą. Natychmiast wezwać straż pożarną. Użycie gaśnicy klasy „BC” lub „ABC” w pewnych okolicznościach może powstrzymać pożar.

W grillu jest otwarty płomień. Ręce, włosy i twarz należy trzymać z dala od płomieni. NIE pochylać się nad grillem podczas rozpalania. Luźne włosy i ubrania mogą się zapalić.

Nie dotykać GORĄCYCH powierzchni grilla bez odpowiednich rękawic ochronnych.

Zawsze należy zapoznać się z instrukcją używanych rękawic ochronnych i przestrzegać zawartych tam ograniczeń.

Produkt przez długi czas po użyciu pozostaje gorący. Przed umieszczeniem produktu w miejscu przechowywania lub w pobliżu powierzchni łatwopalnych odczekać, aż całkowicie ostygnie.

Należy uważać na dym, ponieważ może powodować podrażnienie oczu.

Nie obciążać jednego stolika bocznego płyty grillowej produktami o masie przekraczającej 15 kg.

Popiół i węgiel mogą tlić się przez długi czas; przed ich wyrzuceniem należy upewnić się, że już całkowicie wygasły.

Nigdy nie należy zostawiać działającego grilla bez nadzoru.

Podczas wymownania żywności z grilla należy zachować ostrożność. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą spowodować oparzenia. W celu ochrony przed gorącymi powierzchniami lub rozpryskami cieczy podczas grillowania należy używać rękawic ochronnych oraz długich, solidnych przyborów kuchennych.

Nigdy nie zostawiać grilla bez nadzoru. Szczególnie podczas początkowych użytkowań ważne jest, aby zapoznać się z zachowaniem temperatur na całej płycie grillowej. Stanowczo zalecamy uważnie przyglądać się produktom spożywczym w tym czasie.

Nie należy blokować przepływu spalania i wentylacji. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia grilla.

Węgla drzewnego nigdy nie wolno gasić wodą, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia grilla.

Podczas pierwszych trzech użytkowań grilla należy stopniowo zwiększać temperaturę, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA GRILLA

Ze względu na długotrwałe narażenie na wilgoć i światło słoneczne powłoka i stalowe elementy grilla mogą z czasem ulegać degradacji i korozji. Przynajmniej w okresie obowiązywania gwarancji żadne tego rodzaju pogorszenie stanu grilla nie powinno wpływać negatywnie na jego działanie.

Przed rozpoczęciem grillowania płytę grillową zawsze należy oczyścić z wszelkich pozostałości.

Chroń produkt przed deszczem, zakładając na niego osłonę lub przechowując w suchym miejscu. Stoliki boczne zawsze należy przechowywać w pomieszczeniu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.

Płyta grillowa jest podatna na zwiększoną korozję, jeśli nie jest odpowiednio zabezpieczona olejem. Jeśli płyta grillowa nie będzie używana przez dłuższy okres, zaleca się zabezpieczyć ją co 15-30 dni za pomocą oleju pielęgnacyjnego w sprayu. Zaleca się stosowanie w tym celu wyłącznie olejów roślinnych.

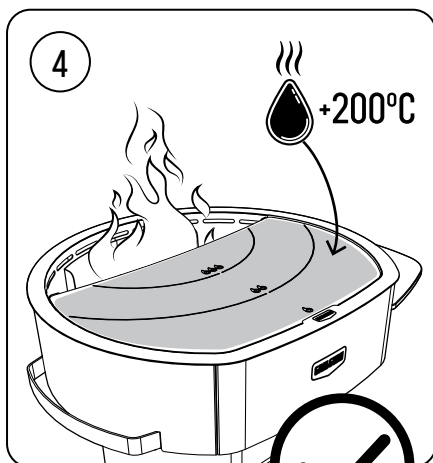
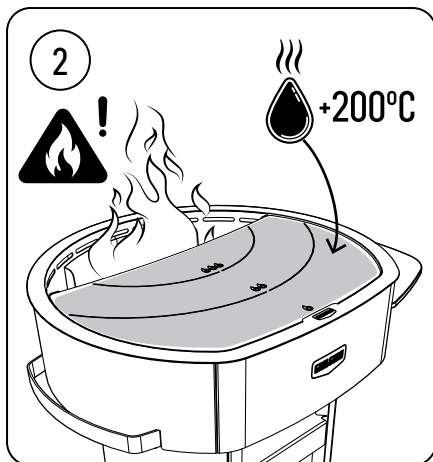
Jeśli płyta grillowa nie była używana przez dłuższy czas, przed grillowaniem zalecamy rozgrzać ją i dokładnie wyczyścić jej powierzchnię. Należy odczekać, aż zgromadzona wilgoć całkowicie wyparuje. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia grilla.

Pozostałe porady i wskazówki można znaleźć na stronie <https://help.grillguru.nl/>

ABY AKTYWOWAĆ DODATKOWĄ GWARANCJĘ PRODUCENTA, NALEŻY ZAREJSTROWAĆ SWÓJ PRODUKT

Prosimy zarejestrować swój Grill Guru na stronie www.grillguru.com/registration

Aby móc skorzystać z dodatkowej gwarancji producenta, należy zarejestrować swój Grill Guru w ciągu 3 miesięcy od jego zakupu.

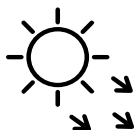


Instrukcja pierwszego użycia

1. Rozpalić ogień i pozostawić go na co najmniej 30 minut.
2. Na płytę grillową zastosować olej o wysokiej temperaturze dymienia (+200°C) i poczekać, aż zmiesza się z nałożonym już wcześniej olejem. **OSTRZEŻENIE!** Zachować ostrożność w pobliżu ognia, ponieważ olej po wejściu w kontakt z ogniem łatwo się zapala.
3. Wyczyścić płytę grillową, zeskrobując z niej olej.
4. Nałożyć olej na płytę grillową i już można zacząć przygotowywać posiłek!
Po zakończeniu użytkowania należy dopilnować, żeby płyta grillowa została całkowicie pokryta olejem, w ten sposób zabezpiecza się ją przed rdzą.

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE**KOROZJA**

Ten produkt jest wykonany w dużej mierze z części stalowych. Do wykonania tego produktu wybraliśmy najlepsze materiały, niemniej z biegiem czasu nastąpi korozja. Nasza gwarancja nie obejmuje korozji powierzchni. Przed każdym użyciem należy sprawdzić stabilność i wytrzymałość produktu (dokręcić śruby i nakrętki). Kilka wskazówek, które pomogą ograniczyć do minimum pojawianie się rdzy: Produkt należy chronić przed deszczem, przechowując go w suchym miejscu lub przykrywając folią przeciwdeszczową. Smarować olejem stalowe części, w tym także płytę grillową.

**POWŁOKA PROSZKOWA**

Ze względu na warunki atmosferyczne i światło słoneczne powłoka może ulec odbarwieniu.

**STOLIK BOCZNY**

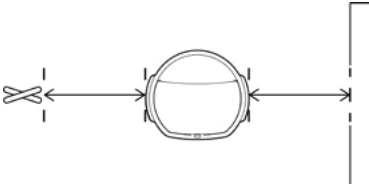

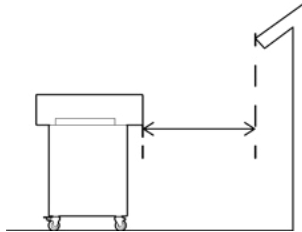
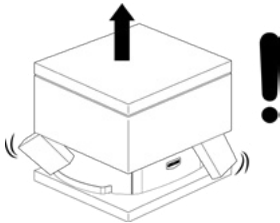
Po zakończeniu użytkowania grilla zawsze należy zdjąć bambusowy stolik boczny i przechowywać go w pomieszczeniu, aby zapobiec uszkodzeniu przez wodę i wilgoć.

**OLEJ I PŁYNY SPOŻYWCZE**

Podczas smażenia na grillu i do środka mogą rozpryskiwać się olej i płynne produkty spożywcze. Górna część produktu została wykonana w taki sposób, aby łatwo można było ją zdemontować i prawidłowo oczyścić grill. Po kilku użyciach i całkowitym ostygnięciu grilla zawsze należy dobrze go oczyścić, aby zapobiec gromadzeniu się brudu i oleju.

**GORĄCY WĘGIEL I POPIÓŁ**

Zawsze należy zostawić ogień do całkowitego wypalenia się. W zależności od pogody i temperatury otoczenia może to zająć stosunkowo dużo czasu. Aby zapobiec przypadkowemu pożarowi lub obrażeniom ciała, należy poczekać z wyrzuceniem popiołu do jego całkowitego wystygnięcia.

<p>VÝSTRAHA! Pozorne si prečítajte tento návod, ktorý obsahuje informácie o správnej montáži a bezpečnom používaní grilu. Pred zostavením a použitím grilu si prečítajte a dodržiavajte všetky varovania a pokyny. Uchovajte si tento návod pre budúce použitie.</p>	<p>Buďte opatrní pri práškovo lakovaných oceľových častiach grilu, pretože by sa mohli ľahko poškriabať.</p>
<p>VÝSTRAHA! Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok požiar, výbuch alebo popáleniny, ktoré môžu viesť k poškodeniu majetku, zraneniu osôb alebo smrti.</p>	<p>Pri umiestňovaní hornej časti grilu na podstavec ho vždy zdvíhajte aspoň s dvoma ďalšími osobami.</p>
NASTAVENIE GRILU	
<p>NEBEZPEČENSTVO VZNIKU OXIDU UHOĽNATÉHO! Pri spaľovaní dreva sa uvoľňuje oxid uhľnatý, ktorý nemá zápach a môže spôsobiť smrť. Tento gril používajte len vonku a zabezpečte správne vetranie.</p>	<p>Gril treba pred použitím namontovať na bezpečnom rovnom mieste.</p>
<p>VÝSTRAHA! Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh alebo benzín! Používajte len zapalovače, ktoré spĺňajú požiadavky normy EN 1860-3!</p>	<p>Vždy používajte gril v súlade s platnými miestnymi, štátnymi a federálnymi požiarnymi predpismi.</p>
<p>VÝSTRAHA! Tento gril sa veľmi zahrieva, počas používania s ním nehýbte.</p>	<p>Pred každým použitím skontrolujte, či sú všetky matice, skrutky a skrutky riadne dotiahnuté a zaistené.</p>
<p>VÝSTRAHA! Udržujte deti a domáce zvieratá v dostatočnej vzdialenosti.</p>	<p>Dodržiujte aj túto minimálnu vzdialenosť 3 m (10ft) medzi grilom a horľavými materiálmi, ako je drevo, suché rastliny, tráva, kefa, papier alebo plátno.</p>
<p>Nevarte, kým palivo nebude mať popolavý povlak.</p>	
<p>Nepoužívajte v interiéri! Gril nepoužívajte v stiesnených priestoroch a/alebo obytných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, privesy alebo člny. Nebezpečenstvo otravy oxidom uhľatým s následkom smrti.</p>	<p>Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť 3 m (10ft) medzi grilom a prístreškami, stenami, kolajnicami alebo inými konštrukciami.</p>
	
MONTÁŽ GRILU	
<p>Dávajte pozor na obaly umiestnené v okolí grilu. Pri odstraňovaní vonkajších obalov môžu vypadnúť časti a poškodiť sa.</p>	<p>Počas prevádzky grilu majte vždy k dispozícii hasiaci prístroj (BC alebo ABC).</p>
	<p>Nepresúvajte gril po nerovnom povrchu.</p>
<p>Pred použitím sa uistite, že je gril správne zostavený podľa tohto návodu.</p>	<p>Gril nepoužívajte na drevených alebo horľavých povrchoch.</p>
<p>Pri manipulácii s časťami grilu buďte opatrní, hrozí nebezpečenstvo zachytenia.</p>	<p>Pred použitím výrobku sa uistite, že je nainštalovaný zásobník na popol, v opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu výrobku.</p>
<p>S grilom manipulujte opatrne, výrobok má ostré hrany.</p>	<p>Pred použitím výrobku sa uistite, že sú brzdy zatiahnuté.</p>
<p>Výrobok používajte len vtedy, keď je grilovacia plocha namontovaná v príslušných držiakoch podľa tohto návodu.</p>	<p>Pri používaní príslušenstva bočného stolika sa uistite, že je stolík správne nainštalovaný podľa tohto návodu</p>
ZAPÁLENIE GRILU	
<p>Odporúča sa neprekračovať maximálnu spotrebu dreva 1,3 kg.</p>	

Užívanie alkoholu, liekov na predpis alebo voľne predajných liekov môže zhoršiť schopnosť používateľa zostaviť alebo bezpečne obsluhovať gril.
Nikdy nepreplňujte. Drevo ukladajte len do popolníka a neukladajte ho vyššie alebo pod grilovaciu plochu. Takýto postup môže spôsobiť poškodenie alebo zranenie.
Na palivo do grilu odporúčame používať úplne suché mäkké drevo. Neodporúčame používať tvrdé drevo, pretože môže dôjsť k poškodeniu výrobku.
Popri dodržiavaní pokynov na 1. použitie v tomto návode sa odporúča, aby sa gril pred prvým grilovaním rozohrial a drevené uhlie sa udržiavalo rozpálené aspoň 30 min.
Počas prvého použitia zapáľte drevo len na jednom mieste. Zapálením dreva na viacerých miestach vzniká rýchly nárast teploty, ktorý môže spôsobiť poškodenie grilu.
Buďte opatrní; ohrievané skladované potraviny sa môžu príliš zohriať, ak sa správne zapálenie a palivo nevykonajú podľa pokynov. To môže mať za následok poškodenie alebo zranenie.
NASTAVENIE A MANIPULÁCIA S GRILOM
Pri varení nepoužívajte viac oleja, ako je potrebné pre grilovaciu dosku plancha, pretože to môže spôsobiť vzplanutie.
Voda alebo iná vlhkosť na výrobku počas používania môže spôsobiť vzplanutie.
V prípade požiaru s olejom alebo masťou sa nepokúšajte hasiť vodou. Okamžite volajte hasičský zbor. Použitie hasiaceho prístroja typu „BC“ alebo „ABC“ môže za určitých okolností požiar obmedziť.
Gril má otvorený plameň. Udržujte ruky, vlasy a tvár mimo dosahu plameňov. NEnakláňajte sa nad gril pri zapalovaní. Rozpustené vlasy a odev sa môžu vznietiť.
Nedotýkajte sa horúcich povrchov grilu bez použitia vhodných ochranných rukavíc.
Vždy si prečítajte návod na použitie ochranných rukavíc a rešpektujte ich obmedzenia.
Výrobok zostáva po použití dlho horúci. Nechajte výrobok úplne vychladnúť pred skladovaním alebo umiestnením v blízkosti horľavých povrchov.
Dávajte pozor na dym, pretože môže spôsobiť podráždenie očí.
Neukladajte na jednu stranu dosky plancha viac ako 15 kg.
Popol a uhlie môžu dlho tlieť, uistite sa, že sú pred ich likvidáciou úplne uhasené.
Nikdy nenechávajte gril bez dozoru, keď horí.

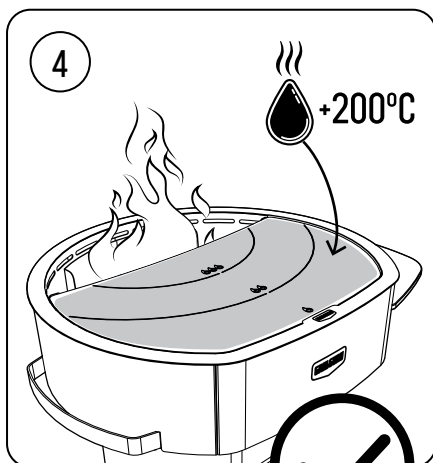
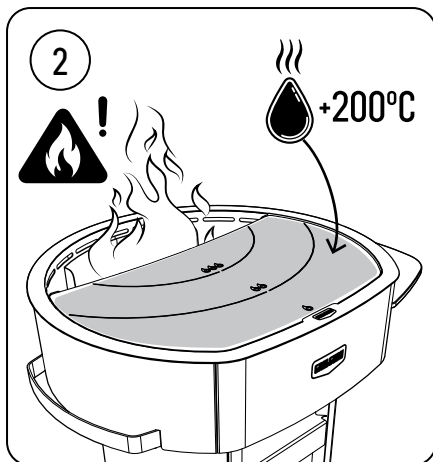
Pri vyberaní jedla z grilu buďte opatrní. Všetky povrchy sú HORÚCE a môžu spôsobiť popáleniny. Používajte ochranné rukavice/ kuchynské rukavice a dlhé, pevné kuchynské náradie na ochranu pred horúcimi povrchmi alebo striekajúcimi tekutinami z varenia.
Nikdy nenechávajte gril bez dozoru. Najmä počas prvých použití je dôležité, aby ste sa oboznámili s tým, ako sa správajú teploty v rôznych častiach grilovacej dosky. Dôrazne odporúčame pozorne počas tohto obdobia sledovať vaše potraviny.
Nebráňte prúdeniu spaľovania a vetrianiu. Môže to spôsobiť poškodenie grilu.
Oheň na dreve nikdy nehaste vodou, môže to spôsobiť poškodenie grilu.
Počas prvých troch použití grilu nechajte teplotu postupne zvyšovať, aby ste predišli poškodeniu grilu.
ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ O GRIL
Z dôvodu dlhodobého vystavenia vlhkosti a slnečnému žiareniu, môžu povlak a oceleové prvky grilu časom podliehať degradácii a korózii. Počas minimálne záručnej lehoty akékoľvek takéto pôsobenie by nemalo zhoršiť funkčnosť grilu.
Grilovací povrch vždy očistite od akýchkoľvek zvyškov pred grilovaním.
Výrobok chráňte pred dažďom umiestnením ochranného krytu alebo skladujte na suchom mieste. Vždy skladujte bočné stolíky v interiéri, aby sa zabránilo ich poškodeniu.
Grilovacia doska je náchylná na zvýšenú koróziu, ak nie je dostatočne ošetrovaná olejom. Ak grilovacia doska zostane dlhší čas nepoužívaná, odporúča sa každých 15 až 30 dní naniesť olej alebo ošetrojúci sprej. Odporúčame používať na tento účel výlučne oleje rastlinného pôvodu.
Ak sa grilovacia doska nepoužíva dlhší čas, odporúčame zohriať gril a pred varením dôkladne vyčistiť povrch a nechať látky odparovať. Ak tak neurobite, môže to spôsobiť poškodenie grilu.
Ďalšie tipy a triky nájdete na stránke https://help.grillguru.nl/

PRE AKTIVÁCIU VAŠEJ DOTATOČNEJ ZÁRUKY VÝROBCU, ZAREGISTRUJTE SVOJ PRODUKT



Zaregistrujte svoj Gril Guru prostredníctvom www.grillguru.com/registration

Ak chcete využiť dodatočnú záruku výrobcu, zaregistrujte svoj Gril Guru do 3 mesiacov od zakúpenia.

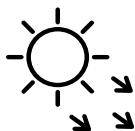


Pokyny na 1. Pou itie

1. Zapálte oheň a nechajte ho horieť aspoň 30 minút.
2. Na grilovaciu dosku pridajte olej s vysokým bodom zadymenia (+200 °C) a nechajte ho premiešať s už použitým olejom. **VÝSTRAHA!** Buďte opatrní v blízkosti ohňa, olej sa pri kontakte s ohňom ľahko vznieti.
3. Grilovaciu dosku vyčistíte zoškrabaním oleja.
4. Naneste olej na grilovaciu dosku a môžete začať variť! Po použití sa vždy uistite, že grilovacia doska zostane úplne pokrytá olejom, aby sa minimalizovalo hromadenie hrdze.

ÚDRŽBA A SKLADOVANIE**KORÓZIA**

Tento výrobok je vyrobený prevažne z ocelových častí. Pre tento výrobok sme vybrali tie najlepšie materiály, avšak časom dôjde ku korózii. Naša záruka sa nevzťahuje na povrchovú koróziu. Pred každým použitím skontrolujte stabilitu a pevnosť výrobku (utiahnite skrutky a matice). Niekoľko tipov na minimalizáciu vzniku hrdze: Zabráňte tomu, aby výrobok stál na daždi tým, že ho uložíte v suchom priestore alebo ho zakryjete krytom proti dažďu. Olejujte oceleové časti vrátane grilovacej dosky.

**PRÁŠKOVÝ NÁTER**

Vplyvom počasia a slnečného žiarenia môže povlak podliehať zmene farby.

**BOČNÝ STÔL**

Bambusový bočný stolík po použití vždy vyberte a uložte ho v interiéri, aby ste zabránili poškodeniu vodou a vlhkosťou.

**OLEJ A POTRAVINOVÉ TEKUTINY**

Počas varenia sa na výrobok a do jeho vnútra môže rozstrekovať olej a potravinové tekutiny. Vrchná časť výrobku bola navrhnutá tak, aby sa dala rozobrať a riadne vyčistiť. Vždy po niekoľkých použitíach a po úplnom vychladnutí gril vyčistite, aby ste zabránili usadzovaniu nečistôt a oleja.

**HORÚCE UHLIE A POPOL**

Oheň vždy nechajte úplne vyhasnúť. V závislosti od okolitého počasia a teploty to môže trvať veľmi dlho. Nevyhadzujte popol, kým ho nenecháte úplne vychladnúť, aby ste predišli náhodnému požiaru alebo zraneniu.

UPOZORENJE! Pažljivo pročitajte ovaj priručnik jer sadrži informacije o pravilnoj montaži i sigurnoj uporabi roštilja. Prije sastavljanja i korištenja roštilja pročitajte i slijedite sva upozorenja i upute. Molimo sačuvajte ovaj priručnik za buduću uporabu.

UPOZORENJE! Nepoštivanje ovih uputa moglo bi dovesti do opasnosti od požara, eksplozije ili opekline koje bi mogle uzrokovati oštećenje imovine, osobne ozljede ili smrt.

OPASNOST OD UGLJIČNOG MONOKSIDA! Spaljivanje drva oslobađa ugljični monoksid koji nema mirisa i može uzrokovati smrt. Koristite ovaj roštilj samo na otvorenom i osigurajte odgovarajuću ventilaciju.

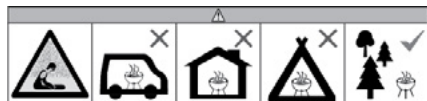
UPOZORENJE! Ne koristite alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje! Koristite samo upaljače koji su u skladu s EN 1860-3!

UPOZORENJE! Ovaj će se roštilj jako zagrijati, nemojte ga pomicati tijekom rada.

UPOZORENJE! Držite djecu i kućne ljubimce podalje.

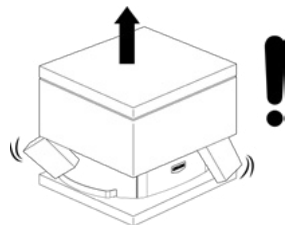
Nemojte peći prije nego što gorivo dobije sloj pepela.

Ne koristiti u zatvorenom prostoru! Nemojte koristiti roštilj u zatvorenom i/ili stambenom prostoru, npr. kućama, šatorima, kamp prikolicama, kamp vozilima, čamcima. Smrtna opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom.



MONTAŽA ROŠTILJA

Obratite pozornost na pakete postavljene oko roštilja. Prilikom uklanjanja vanjske ambalaže dijelovi mogu ispasti i oštetiti se.



Provjerite je li roštilj pravilno sastavljen, prema ovom priručniku, prije uporabe.

Budite oprezni pri rukovanju dijelovima roštilja, postoji opasnost od udjelštenja.

Rukovati oprezno; proizvod ima oštre rubove.

Koristite proizvod samo ako je ploča za pečenje montirana u odgovarajuće nosače, prema ovom priručniku.

Budite oprezni s čeličnim dijelovima roštilja premazanim praškastim premazom jer se lako mogu ogrebat.

Kada postavljate gornji dio roštilja na postolje, uvijek ga podižite s najmanje 2 osobe.

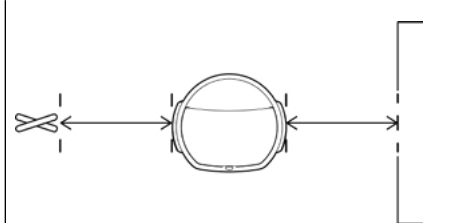
POSTAVLJANJE ROŠTILJA

Prije uporabe roštilj mora biti postavljen na sigurnu ravnu podlogu.

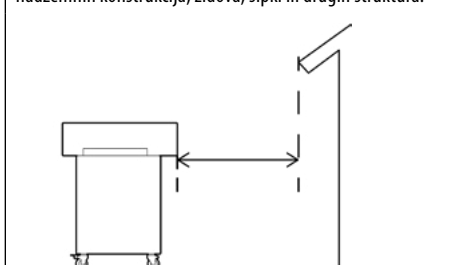
Roštilj uvijek koristite u skladu sa svim važećim lokalnim, državnim i saveznm vatrogasnim propisima.

Prije svake uporabe provjerite sve navrtke, vijke i zavrtnje kako biste bili sigurni da su dobro zategnuti i osigurani.

Držite udaljenost od najmanje 3 metra (10 stopa) od svih zapaljivih materijala kao što su drvo, suhe biljke, trava, grmlje, papir ili platno.



Držite udaljenost od najmanje 3 metra (10 stopa) od nadzemnih konstrukcija, zidova, šipki ili drugih struktura.



Držite aparat za gašenje požara (BC ili ABC) uvijek dostupan dok radite s roštiljem.

Nemojte pomicati roštilj preko neravnih površina.

Nemojte koristiti roštilj na drvenim ili zapaljivim površinama.

Uvjerite se da je posuda za pepeo postavljena prije uporabe proizvoda, ako to nije slučaj može se oštetiti proizvod.

Provjerite jesu li kočnice u funkciji prije uporabe proizvoda.

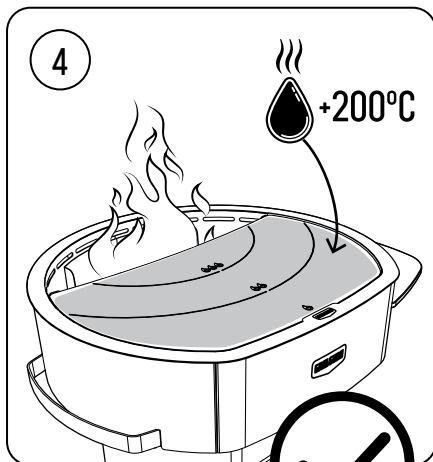
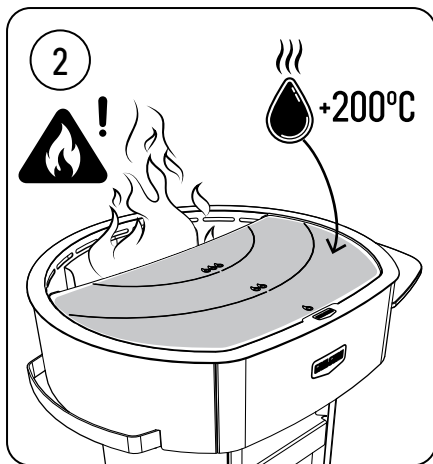
Kada koristite pomoćni stolić, provjerite je li stolić pravilno postavljen, prema ovom priručniku

PALJENJE ROŠTILJA
Preporučuje se da se ne prekorači maksimalna upotreba drva od 1,3 kg
Uporaba alkohola, lijekova na recept ili bez recepta može umanjiti sposobnost korisnika da sastavi ili sigurno upravlja roštiljem.
Nikada nemojte prepunjavati. Drva stavljajte samo u posudu za pepeo i nemojte ih redati više od posude za pepeo ili tik ispod površine za pečenje. To može uzrokovati oštećenja ili ozljedu.
Za loženje roštilja preporučamo koristiti potpuno suho mekano drvo. Ne savjetujemo korištenje tvrdih drva jer to može oštetiti proizvod.
Uz pridržavanje uputa za prvu uporabu u ovom priručniku, preporuča se da se roštilj zagrije, a drveni ugljen drži vrućim najmanje 30 minuta prije prvog pečenja.
Prilikom prve uporabe zapalite drvo samo na jednom mjestu. Paljenje drva na više mjesta dovodi do brzog porasta temperature što može oštetiti roštilj.
Budite oprezni; zagrijano spremište za hranu također može postati prevruće ako ne slijedite ispravne upute za paljenje i gorivo. To može rezultirati oštećenjem ili ozljedom.
UGLAŠAVANJE I RUKOVANJE ROŠTILJEM
Tijekom spremanja hrane na Plancha roštilju nemojte koristiti više ulja nego što je potrebno jer to može izazvati jak plamen.
Voda ili druga vlaga na proizvodu tijekom uporabe može uzrokovati jak plamen.
U slučaju jakog plamena od ulja ili masti, nemojte pokušavati gasiti vodom. Odmah pozovite vatrogasce. Korištenje aparata za gašenje požara tipa "BC" ili "ABC" može, u nekim okolnostima, obuzdati plamen.
Roštilj ima otvoreni plamen. Čuvajte ruke, kosu i lice dalje od plamena. NEMOJTE se naginjati nad roštilj tijekom paljenja. Raspuštena kosa i odjeća mogu se zapaliti.
Ne dirajte VRUĆE površine roštilja bez korištenje odgovarajućih zaštitnih rukavica.
Uvijek pročitajte priručnik zaštitnih rukavica koje koristite i poštujujte njihova ograničenja.
Proizvod ostaje vruć dugo nakon uporabe. Pustite da se proizvod potpuno ohladi prije skladištenja ili postavljanja blizu zapaljivih površina.
Obratite pozornost na dim jer može izazvati iritaciju očiju.
Ne opterećujte jedan bočni stolić Plancha roštilja s više od 15 kg .
Pepeo i ugljen mogu dugo tinjati, pazite da su potpuno ugašeni prije nego što ih bacite.

Roštilj nikada ne ostavljajte bez nadzora dok je upaljen.
Budite oprezni kada skidate hranu s roštilja. Sve površine su VRUĆE i mogu izazvati opekline. Koristite zaštitne rukavice/ kuhinjske rukavice i dugačke, čvrste alatke za pečenje kao zaštitu od vrućih površina ili prskanja tekućina za pečenje.
Nikada ne ostavljajte roštilj bez nadzora. Posebno tijekom početnih uporaba, važno se upoznati s tim kako se različite temperature ponašaju na ploči za pečenje. Savjetujemo da tijekom tog vremena pomno nadzirete svoje prehrambene proizvode.
Nemojte ometati protok izgaranja i ventilaciju. Na taj način možete oštetiti roštilj.
Vatru od drva nikada ne gasite vodom, to može oštetiti roštilj.
Tijekom prva tri puta korištenja roštilja, pustite temperaturu da se postupno povećava i tako spriječite oštećenje roštilja.
ČIŠĆENJE I NJEGA ROŠTILJA
Zbog produljene izloženosti vlazi i sunčevoj svjetlosti, premaz i čelični elementi roštilja mogu tijekom vremena podležati degradaciji i koroziji. Barem tijekom jamstvenog roka, bilo koje takvo pogoršanje ne bi smjelo narušiti funkcionalnost roštilja.
Uvijek očistite površinu za pečenje od bilo kakvih ostataka prije pečenja.
Zaštitite proizvod od kiše postavljanjem zaštitne navlake ili čuvajte na suhom mjestu. Uvijek pohranite pomoćne stoliće u zatvorenom prostoru kako bi se spriječilo oštećenje.
Ploča za pečenje je sklona povećanoj koroziji ako nije dovoljno namazana uljem. Ako ploča za pečenje ne bude korištena dulje vrijeme, preporučamo nanosite ulje ili sprej za njegu svakih 15-30 dana. Preporučamo koristiti isključivo ulja na biljnoj bazi u tu svrhu.
Ako ploča za pečenje nije korištena dulje vrijeme, preporučamo zagrijavanje roštilja i temeljito čišćenje površine prije pečenja. Ako to ne činite može doći do oštećenja roštilja.
Za ostale savjete i trikove posjetite https://help.grillguru.nl/

ZA AKTIVIRANJE DODATNOG JAMSTVA PROIZVOĐAČA, MOLIMO VAS REGISTRIRAJTE SVOJ PROIZVOD

	Registrirajte Grill Guru putem www.grillguru.com/registration
	Za korištenje dodatnog jamstva proizvođača, registrirajte svoj Grill Guru unutar 3 mjeseca nakon kupnje.

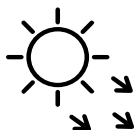


Upute za prvu uporabu

1. Zapalite vatru i ostavite da gori najmanje 30 minuta.
2. Dodajte ulje s visokom točkom dimljenja (+200 °C) na ploču za pečenje i pustite da se pomiješa s već nanesenim uljem. **UPOZORENJE!** Budite oprezni oko vatre, ulje se lako zapali kada dođe u dodir s vatrom.
3. Očistite ploču za pečenje tako što ćete sastrugati ulje.
4. Nanesite ulje na ploču za pečenje i možete početi peći! Nakon uporabe, uvijek provjerite je li ploča za pečenje potpuno prekrivena uljem kako biste smanjili nakupljanje hrđe.

ODRŽAVANJE I SKLADIŠTENJE**KOROZIJA**

Ovaj proizvod je uglavnom izrađen od čeličnih dijelova. Odabrali smo najbolje materijale za ovaj proizvod, no s vremenom će doći do korozije. Naše jamstvo ne pokriva površinsku koroziju. Svakako provjerite stabilnost i čvrstoću proizvoda (zategnite vijke i matice) prije svake uporabe. Nekoliko savjeta za minimiziranje hrđe: Spriječite da proizvod stoji na kiši tako što ćete ga pohraniti na suhom mjestu ili ga prekrijete navlakom za kišu. Nauljite čelične dijelove, uključujući i ploču za pečenje.

**PRAŠKASTI PREMAZ**

Zbog vremenskih prilika i sunčeve svjetlosti, premaz može promijeniti boju.

**POMOĆNI STOLIĆI**

Nakon uporabe uvijek uklonite pomoćni stolić od bambusa i spremite ga u zatvorenom prostoru kako biste spriječili oštećenja od vode i vlage

**ULJA I TEKUĆINE IZ HRANE**

Tijekom kuhanja ulje i tekućine iz hrane mogu prskati po i unutar proizvoda. Gornji dio proizvoda dizajniran je tako da se može rastaviti i dobro očistiti. Uvijek, nakon nekoliko korištenja i puštanja da se potpuno ohladi, očistite roštilj kako biste spriječili nakupljanje prljavštine i ulja.

**VRUĆI UGLJEN I PEPEO**

Uvijek ostavite vatru da potpuno izgori. Ovisno o vremenu i temperaturama, ovo može potrajati jako dugo. Ne bacajte pepeo dok se potpuno ne ohladi kako biste spriječili slučajne požare ili ozljede.

FIGYELEM! Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, mert a grillsütő helyes összeszerelésére és biztonságos használatára vonatkozó információkat tartalmaz. Kérjük, hogy a grill összeszerelése és használata előtt olvassa el és tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást. Őrítse meg a kézikönyvet a későbbi használatra is.

FIGYELEM! Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást vagy égési sérülést okozhat, ami anyagi károkat, személyi sérülést vagy halált okozhat.

SZÉN-MONOXID VESZÉLY! Az égő fa szén-monoxidot bocsát ki, amelynek nincs szaga, és halált okozhat. Csak a szabadban használja ezt a grillsütőt, és gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

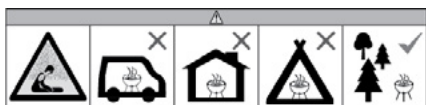
FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a meggyújtáshoz vagy újragyújtáshoz! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tüzgyújtókat használjon!

FIGYELEM! A grillsütő nagyon felforrósodik, működés közben ne mozgassa.

FIGYELEM! Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat.

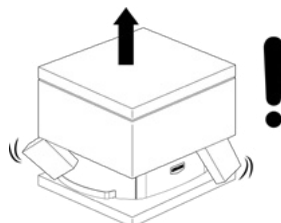
Ne kezdje el a sütést, amíg a tüzelőanyag nem kap hamubevonatot.

Ne használja beltérben! Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakható helyen, pl. házban, sátorban, lakókocsiban, lakóautóban, lakóautóban, csónakban. Halálos kimenetelű szén-monoxid-mérgezés veszélye.



A GRILLSÜTŐ ÖSSZESZERELÉSE

Figyeljen a grillsütő körül elhelyezett csomagokra. A külső csomagolás eltávolításakor alkatrészek eshetnek ki és sérülhetnek meg.



Használat előtt ellenőrizze, hogy a grillsütő megfelelően van-e összeszerelve, a jelen használati útmutatót követve.

Legyen óvatos a grillsütő részeinek kezelésénél, fennáll a beszorulás veszélye.

Óvatosan kezelje; a termék éles szélekkel rendelkezik.

A terméket csak akkor használja, ha a sütőfelületet a jelen útmutatót követve a megfelelő konzolokba szereltes.

Legyen óvatos a grillsütő porszórt acél alkatrészeivel, mivel azok könnyen megkarcolódhatnak.

Amikor a grill felső részét az állványra helyezi, mindig legalább 2 emberrel emelje fel.

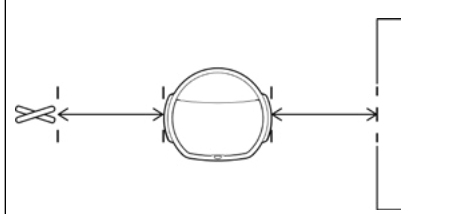
A GRILLSÜTŐ FELÁLLÍTÁSA

A grillsütőt használat előtt biztonságos, vízszintes alapra kell helyezni.

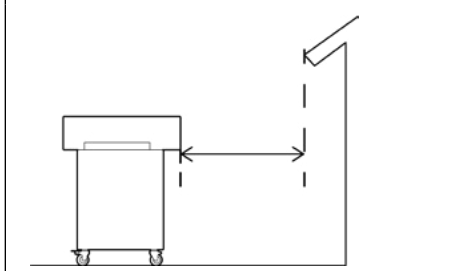
A grillsütőt mindig a vonatkozó helyi, állami és szövetségi tűzvédelmi előírásoknak megfelelően használja.

Minden használat előtt ellenőrizze az összes anyát és csavart, hogy azok meg vannak-e húzva és biztonságosan rögzítve.

Tartson legalább 3 méteres (10 láb) távolságot minden éghető anyagtól, például fától, száraz növényektől, fűtől, bozótostól, papírtól vagy vászontól.



Tartson legalább 3 méter (10 láb) távolságot a felső építményektől, falaktól, korlátoktól vagy más szerkezetektől.



A grillsütő üzemeltetése közben mindig tartson kéznél egy tűzoltó készüléket (BC vagy ABC).

Ne mozgassa a grillsütőt egyenetlen felületeken.

Ne használja a grillsütőt fából készült vagy gyúlékony felületeken.

A termék használata előtt győződjön meg arról, hogy a hamutálca be van szerelve, ellenkező esetben a termék károsodhat.

A termék használata előtt ellenőrizze, hogy a fékek be vannak húzva.

Az oldalaszlat tartozék használatokor győződjön meg arról, hogy az asztal megfelelően van felszerelve, a jelen kézikönyvben leírtak szerint.

A GRILLSÜTŐ BEGYÚJTÁSA

Ajánlott nem túllépni a maximális fafelhasználást 1,3 kg-nál

Alkohol, vényköteles vagy nem vényköteles gyógyszerek fogyasztása ronthatja a felhasználó képességét a grillsütő összeszerelésére vagy biztonságos működtetésére.

Soha ne töltse túl. Csak a hamutálcaába helyezzen fát, és ne rakja magasabbra vagy közvetlenül a sütőfelület alá. Ez károsodást vagy sérülést okozhat.

Javasoljuk, hogy a grillezéshez teljesen száraz puhafát használjon. Nem javasoljuk a keményfa használatát, mivel az károsíthatja a terméket.

A jelen kézikönyvben található 1. használatra vonatkozó utasítások betartása mellett ajánlott, hogy a grillsütőt az első sütés előtt legalább 30 percig fel kell melegíteni és a faszén tűzforró állapotban kell tartani.

Az első használat során csak egy helyen gyújtsa meg a fát. A fa több helyen történő meggyújtása gyors hőmérséklet-emelkedést okoz, ami károsíthatja a grillsütőt.

Legyen óvatos; a felmelegített ételtartó túlforrósodhat, ha nem követi a helyes begyújtásra és tüzelőanyagra vonatkozó utasításokat. Ez károsodást vagy sérülést okozhat.

A GRILLSÜTŐ BEÁLLÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Sütéskor ne használjon a szükségesnél több olajat a planchán, mert ez lángnyelveket okozhat.

Víz vagy más nedvesség a terméken a használat során fellángolást okozhat.

Olaj- vagy zsírtűz esetén ne próbálja meg vízzel oltani. Azonnal hívja a tűzoltóságot. "BC" vagy "ABC" típusú tűzoltó készülék használata bizonyos körülmények között megfékezheti a tüzet.

A grillsütő nyílt lánggal működik. Tartsa a kezét, a haját és az arcát a lángoktól távol. NE hajoljon a grill fölé a begyújtásnál. A laza haj és ruházat meggyulladhat.

Ne érintse meg a grill FORRÓ felületeit megfelelő védőkesztyű használata nélkül.

Mindig olvassa el a használt védőkesztyű használati utasítását, és tartsa szem előtt annak korlátait.

A termék használat után hosszú ideig forró marad. Tárolás vagy gyűlékony felületek közelébe helyezés előtt hagyja a terméket teljesen kihűlni.

Legyen óvatos a füsttel, mert szemirritációt okozhat.

Ne terhelje a plancha egyik oldalaszalát 15 kg-nál többel.

A hamu és a faszén sokáig parázslík, győződjön meg róla, hogy teljesen kialudt, mielőtt kidobja azt.

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillsütőt, amíg az be van gyújtva.

Legyen óvatos, amikor leveszi az ételt a grillről. Minden felület FORRÓ és égési sérüléseket okozhat. Használjon védőkesztyűt/sütőkesztyűt és hosszú, strapabíró sütőeszközöket a forró felületek vagy a sütési közbeni fröccsenés elleni védelem érdekében.

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillsütőt. Különösen a kezdetek során fontos, hogy megismerje, hogyan alakul a hőmérséklet a sütőlapon. Ne akadályozza az égés és a szellőzés áramlását. gondosan figyelje az ételeket.

Ne akadályozza az égést és a szellőzést. Ellenkező esetben a grill károsodhat.

Soha ne oltsa el a fatűzet vízzel, ez károsíthatja a grillsütőt.

Az első három alkalommal, amikor a grillsütőt használja, hagyja, hogy a hőmérséklet fokozatosan növekedjen, hogy megelőzze a grillsütő károsodását.

A GRILLSÜTŐ TISZTÍTÁSA ÉS ÁPOLÁSA

A nedvességnek és napfénynek való tartós kitettség miatt a grillsütő bevonata és acélelemei idővel elhasználódhatnak és megrozsdásodhatnak. Az ilyen jellegű károsodások legalábbis a jótállási időszak alatt nem befolyásolhatják a grill működőképességét.

Sütés előtt mindig tisztítson le a sütőfelületről minden maradék anyagot.

Védje a terméket az esőtől védőburkolattal, vagy tárolja száraz helyen. A sérülések elkerülése érdekében az oldalaszalokat mindig zárt térben tárolja.

A sütőlap hajlamos a fokozott korrózióra, ha nincs megfelelően kezelve olajjal. Ha a sütőlap hosszabb ideig használaton kívül marad, célszerű 15-30 naponta olajjal vagy ápoló spray-vel bekenni. Azt javasoljuk, hogy kizárólag növényi alapú olajokat használjon erre a célra.

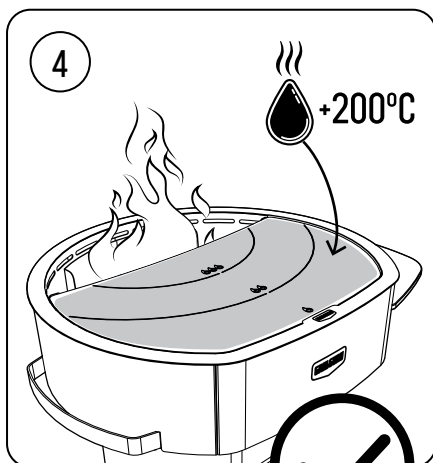
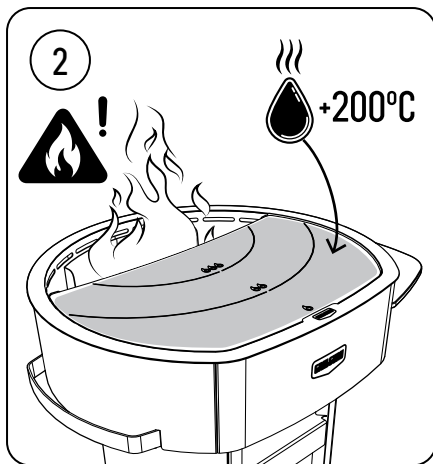
Ha a sütőlapot hosszabb ideig nem használta, javasoljuk, hogy a grillsütőt melegítse fel, és sütés előtt alaposan tisztítsa meg a felületet. Ennek elmulasztása a grillsütő károsodását okozhatja.

További tippekért és trükkökért látogasson el a <https://help.grillguru.nl/> weboldalra.

A KIEGÉSZÍTŐ GYÁRTÓI GARANCIA AKTIVÁLÁSÁHOZ, KÉRJÜK, REGISZTRÁLJA A TERMÉKET

Regisztrálja Grill Guruját: www.grillguru.com/registration

A kiegészítő gyártói garancia igénybevételéhez kérjük, hogy a vásárlást követő 3 hónapon belül regisztrálja a Grill Gurut.

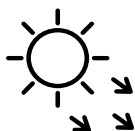


ELSŐ HASZNÁLATRA VONATKOZÓ HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Gyújtsa meg a tüzet, és hagyja égni legalább 30 percig.
2. Tegyen magas füstpontú (+200 °C) olajat a sütőlapra, és hagyja, hogy összekeveredjen a már felvitt olajjal. FIGYELEM! Legyen óvatos a tűz közelében, az olaj könnyen meggyullad, ha a tüzzel érintkezik.
3. Tisztítsa meg a sütőlapot az olaj lekaparásával.
4. Kenje be olajjal a sütőlapot, és máris kezdheti a sütést! Használat után mindig ellenőrizze, hogy a sütőlapot teljesen beborítja az olaj, hogy a rozsdásodás kialakulása minimálisra csökkenjen.

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS**KORRÓZIÓ**

Ez a termék túlnyomórészt acél alkatrészekből készül. A legjobb anyagokat választottuk ki ehhez a termékhez, azonban idővel korrózió jelentkezik. Garanciánk nem terjed ki a felületi korrózióra. Minden használat előtt ellenőrizze a termék stabilitását és szilárdságát (csavarok és anyák meghúzása). Néhány tipp a rozsdásodás minimalizálására: Védje meg a terméket az esőtől úgy, hogy száraz helyen tárolja, vagy fedje le esővédővel. Olajozza be az acél alkatrészeket, beleértve a sütőlapot is.

**PORSZÓRÁSOS BEVONAT**

Az időjárás és a napfény hatására a bevonat elszíneződhet.

**OLDALASZTAL**

Használat után mindig távolítsa el a bambusz oldalasztalt, és tárolja beltérben, hogy megakadályozza a víz és a nedvesség okozta károkat.

**OLAJ ÉS AZ ÉTELBŐL SZÁRMAZÓ FOLYADÉKOK**

A sütés során az olaj és az ételből származó folyadékok a termékre és a termék belsejébe fröccsenhetnek. A termék tetejét úgy tervezték, hogy szétszedhető és megfelelő módon tisztítható legyen. Néhány használat után, miután hagyta teljesen kihűlni, tisztítsa meg a grillsütőt, hogy megakadályozza a szennyeződések és az olaj felhalmozódását.

**FORRÓ FASZÉN ÉS HAMU**

Mindig hagyja a tüzet teljesen leégni. A környezeti időjárástól és hőmérséklettől függően ez nagyon hosszú időt vehet igénybe. Ne dobja ki a hamut, amíg teljesen ki nem hűl, hogy elkerülje a véletlen tüzet vagy sérülést.

УВАГА! Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію, адже вона містить інформацію щодо правильного монтажу та безпечного використання барбекю. Будь ласка, прочитайте та дотримуйтесь усіх попереджень та інструкцій, перш ніж збирати та використовувати барбекю. Будь ласка, збережіть цей посібник для подальшого використання.

УВАГА! Недотримання цих інструкцій може призвести до пожежі, вибуху або опіку, що може спричинити пошкодження майна, травмування або смерті.

НЕБЕЗПЕКА ЧАДНОГО ГАСУ! При горінні деревини виділяється чадний газ, який не має запаху і може спричинити смерть. Використовуйте цей барбекю лише на відкритому повітрі та забезпечте належну вентиляцію.

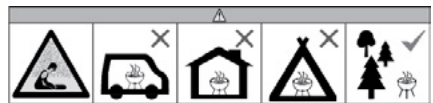
УВАГА! Не використовуйте спирт або бензин для горіння або повторного горіння! Використовуйте лише розпалювачі, що відповідають EN 1860-3!

УВАГА! Це барбекю сильно нагрівається, не рухайте його під час роботи.

УВАГА! Тримайте дітей і домашніх тварин подалі.

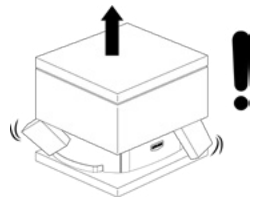
Не варіть, поки на дровах не з'явиться шар золи.

Не використовувати в закритих приміщеннях! Не використовуйте барбекю в замкнутому та/або житловому просторі, напр. будинках, наметах, караванах, будинках на колесах, човнах. Є небезпека смерті від отруєння чадним газом.



МОНТАЖ БАРБЕКЮ

Будьте обережні з пакетами, розміщеними навколо барбекю. Під час зняття зовнішньої упаковки деталі можуть випасти та пошкодитися.



Перед використанням переконайтеся, що барбекю зібрано правильно відповідно до цього посібника.

Будьте обережні, поводячись з частинами барбекю, існує небезпека падіння.

Поводитися із обережністю; продукт має гострі краї.

Використовуйте виріб лише тоді, коли варильну поверхню встановлено у відповідних кронштейнах згідно з цим посібником.

Будьте обережні зі сталевими частинами барбекю з порошковим фарбованим покриттям, оскільки їх можна легко подряпати.

Встановлюючи верхню частину барбекю на підставку, завжди робіть це щонайменше удвох.

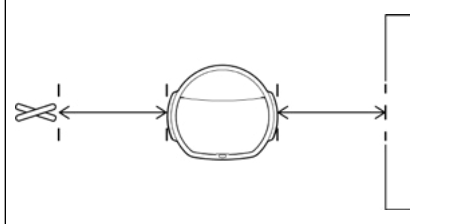
ВСТАНОВЛЕННЯ БАРБЕКЮ

Перед використанням жаровню для барбекю необхідно встановити на надійну рівну основу.

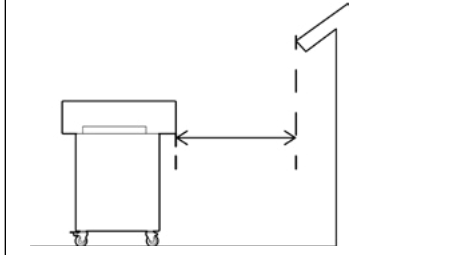
Завжди використовуйте барбекю відповідно до всіх відповідних місцевих, державних і федеральних протипожежних правил.

Перед кожним використанням перевіряйте всі гайки, гвинти та болти, щоб переконаватися, що вони надійно затягнуті.

Дотримуйтесь мінімальної відстані 3 метри (10 футів) від усіх горючих матеріалів, таких як дерево, сухі рослини, трава, хмиз, папір або полотно.



Дотримуйтесь мінімальної відстані 3 метри (10 футів) від наземних конструкцій, стін, рейок або інших конструкцій.



Тримайте вогнегасник (типу ВС або АВС) завжди в доступному місці під час роботи з барбекю.

Не пересувайте барбекю по нерівних поверхнях.

Не використовуйте барбекю на дерев'яних або легкозаймистих поверхнях.

Перед використанням виробу переконайтеся, що лоток для попилу встановлений; невиконання цього може пошкодити виріб.

Перед використанням виробу переконайтеся, що гальма на колесах працюють.

Використовуючи додатковий столик, переконайтеся, що стіл правильно встановлено відповідно до цього посібника.

РОЗПАЛЮВАННЯ БАРБЕКЮ

Рекомендується не перевищувати максимальне використання деревини 1,3 кг.

Вживання алкоголю, ліків, що відпускаються за рецептом або без нього, може погіршити здатність користувача зібрати або безпечно керувати барбекю.
Ніколи не переповнюйте барбекю дровами. Розміщуйте дрова лише всередині лотка для попелу і не складуйте вище або під варильною поверхнею. Це може призвести до травми.
Для розпалювання барбекю рекомендуємо використовувати повністю суху хвойну деревину. Ми рекомендуємо не використовувати листяну деревину, оскільки це може пошкодити виріб.
Окрім дотримання інструкцій щодо першого використання, зазначених в цій інструкції, рекомендується розігріти барбекю та розжарити деревне вугілля принаймні 30 хвилин перед першим приготуванням.
Під час першого використання запаліть дрова лише в одній точці. Розпалювання дров у кількох місцях призводить до швидкого підвищення температури, що може пошкодити барбекю.
Будьте обережні; місце для підігріву харчових продуктів може стати занадто гарячим, якщо не дотримуватися правил горіння та використання палива. Це може призвести до пошкодження або травми.
НАЛАШТУВАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ БАРБЕКЮ
Не використовуйте більше олії, ніж потрібно, під час приготування на планчі, оскільки це може призвести до того, що олія буде стріляти та бризкати.
Потрапляння води або іншої вологи на продукт під час використання може призвести до бризків.
У разі загоряння олії або жиру не намагайтеся гасити водою. негайно викличте пожежну службу. Використання вогнегасника типу "BC" або "ABC" за певних обставин може локалізувати пожежу.
Барбекю має відкриті полум'я. Тримайте руки, волосся та обличчя подалі від полум'я. НЕ нахилуйтеся над грилем під час горіння. Розпущене волосся та одяг можуть загорітися.
Не торкайтеся ГАРЯЧИХ поверхонь барбекю без відповідних захисних рукавичок.
Завжди читайте інструкцію до використовуваних захисних рукавичок і дотримуйтесь правил.
Виріб залишається гарячим протягом тривалого часу після використання. Дайте виробу повністю охолонути перед зберіганням або розміщенням поблизу легкозаймистих поверхонь.
Будьте обережні з димом, оскільки він може викликати подразнення очей.
Не завантажуйте один бічний столик планчі більш ніж на 15 кг.
Попіл і вугілля можуть тліти протягом тривалого часу, тому перед тим, як утилізувати їх, переконайтеся, що вони повністю згасли.
Ніколи не залишайте барбекю без нагляду, поки воно горить.

Будьте обережні, знімаючи їжу з гриля. Всі поверхні ГАРЯЧІ і можуть призвести до опіків. Використовуйте захисні рукавиці та довгі, міцні кухонні інструменти для захисту від гарячих поверхонь або бризок рідини для приготування їжі.
Ніколи не залишайте барбекю без нагляду. Особливо під час першого використання важливо ознайомитися з тим, як температура поводиться на плиті. Ми настійно рекомендуємо уважно стежити за своїми продуктами харчування протягом цього часу.
Не перекривайте потік горіння та вентиляцію. Це може призвести до пошкодження барбекю.
Ніколи не гасьте дров'яний вогонь водою, це може призвести до пошкодження барбекю.
Протягом перших трьох разів, коли ви використовуєте барбекю, нехай температура поступово підвищується, щоб запобігти пошкодженню.

ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА БАРБЕКЮ

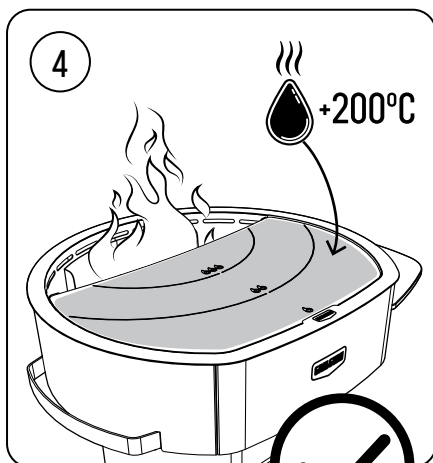
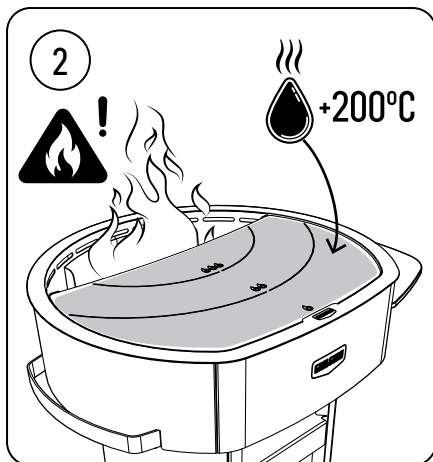
Через тривалий вплив вологи та сонячного світла покриття та сталеві елементи барбекю з часом можуть руйнуватися та піддаватися корозії. Принаймні протягом гарантійного терміну будь-яке таке погіршення не повинно погіршувати функціональність барбекю.
Перед приготуванням завжди очищайте варильну поверхню від будь-яких залишків.
Захистіть виріб від дощу, накривши його захисною кришкою, або зберігайте в сухому місці. Завжди зберігайте бічні столики в приміщенні, щоб запобігти пошкодженню.
Варильна плита схильна до підвищеної корозії, якщо її недостатньо змастити олією. Якщо варильна плита не використовується протягом тривалого періоду, рекомендується наносити олію або спреї для догляду кожні 15-30 днів. Ми рекомендуємо для цього використовувати виключно рослинні масла.
Якщо плита не використовувалася протягом тривалого часу, ми рекомендуємо розігріти барбекю та ретельно очистити поверхню перед тим, як почнетеся випаровування. Інакше можна пошкодити барбекю.
Щоб отримати інші поради та підказки, відвідайте https://help.grillguru.nl/

ЩОБ АКТИВАТИ ДОДАТКОВУ ГАРАНТІЮ ВИРОБНИКА, ЗАРЕЄСТРУЙТЕ СВІЙ ПРОДУКТ



Зареєструйте свого Grill Guru
www.grillguru.com/registration

Щоб скористатися додатковою гарантією виробника, зареєструйте свій Grill Guru протягом 3 місяців після покупки.



ІНСТРУКЦІЯ ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

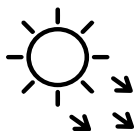
1. Розпаліть вогонь і дайте йому горіти принаймні 30 хвилин.
2. Додайте олію з високою точкою горіння (+200° за Цельсієм) на плиту та дайте їй змішатися з уже нанесеною олією. **УВАГА!** Будьте обережні біля вогню, олія легко запалюється при контакті з вогнем.
3. Очистіть плиту, забравши масло.
4. Нанесіть олію на плиту, і можна починати готувати! Після використання завжди перевіряйте чи плита повністю покрита олією, щоб мінімізувати утворення іржі.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ



КОРОЗІЯ

Цей продукт в основному виготовлений із сталевих деталей. Ми вибрали найкращі матеріали для цього продукту, однак з часом може виникнути корозія. Наша гарантія не поширюється на поверхневу корозію. Перед кожним використанням обов'язково перевіряйте стабільність і міцність виробу (затягніть болти та гайки). Кілька порад щодо мінімізації іржі: Не допускайте, щоб виріб стояв під дощем, а зберігайте його в сухому місці або накривайте від дощу. Змащуйте олією в сталевих частинах, включаючи варильну плиту.



ПОРОШКОВЕ ФАРБУВАННЯ

Через погодні умови та сонячне світло покриття може втратити колір.



БІЧНИЙ СТИЛ

Завжди знімайте бамбуковий столик після використання та зберігайте його в приміщенні, щоб запобігти пошкодженню від води та вологи.



ОЛІЯ ТА ХАРЧОВІ РІДИНИ

Під час приготування олія та харчові рідини можуть розбризкуватися на виріб та всередині нього. Верхня частина виробу розроблена таким чином, щоб її можна було правильно розібрати та очистити. Завжди, після кількох використань і після повного охолодження, очищуйте барбекю, щоб запобігти накопиченню бруду та олії.



ГАРЯЧЕ ВУГІЛЛЯ І ПОПІЛ

Завжди давайте вогню повністю згаснути. Залежно від навколишньої погоди та температури це може тривати дуже довго. Не викидайте попіл, доки він повністю не охолоне, щоб запобігти випадковому займанню або травмам.

<p>نمضرتي تضيح ،بئانعب ليلدلا اذه ءءارق يجري اريذحت نمآلا مادختسالاو حيحصلبا بئكرتلا لوح تامولعم تاريذحتلا عيمج ءءابتاو ءءارق ءيجري .ءياوشلل يجري امك .ءياوشلا مادختساو بئكرت لبق تاميلعتلاو لبقئتسملا يف يليل عوجرلل ليلدلا اذهب طافتحالا</p>
<p>بوشن يلى يدؤي دق تاميلعتلا هذء عابءا مدع !ريذحت يلى يدؤي دق امم ،قورحب ءباصلا رطخ و راجفنأ و ا قيرح ءافولا و ءيوصخشلا ءباصلا و تاكلمملا فلت</p>
<p>عطقلا قرح نأ تضيح !نوبركلا ديسكأ لوأ قاشنستا رطخ قحءائرلا ميدع وهو ،نوبركلا ديسكأ لوأ قلطي قيبشخلا يف ءياوشلا هذء مدختسا .ءافولا ببسي نأ نكميو .ءبسانملا ءيوهتلا نم دكأتو ،طقف ءيجراخلا نكامألا</p>
<p>لالعشائل نيزنبلال لو وءككلا مدختست ال !ريذحت رانلا لالعشائل اوءأ طقف مدختست !لالعشائل ءءاع و ءن 3! EN 1860-سيءياوقلا ءفاصولم لقباطملا</p>
<p>ليغخشتلا ءانئأ ءياوشلا كرت ال !ريذحت ادج ءنخاس حبصتس انال</p>
<p>اديعب ءيلالان تانويحو للافطألل اقب !ريذحت</p>
<p>نم ققبط نوكتت نأ لبق ءاوشلا ادبء ال محفلل يجرالحو حطسلا لىلء دامرلا</p>
<p>مدختست ال !ءيلخادلا نكامألا يف ءياوشلا مدختست ال لزانملا لثم ،نكسلل نءم و ا و قلغم ناكم يف ءياوشلا رطخ ،براقولاو ءلقتنملا تويبلالو تانافركلالو مايخالو ،نوبركلا ديسكأ لوأب ممتتلا ببسب ءافولا</p>
<p>ءياوشلا بئكرت ءييفيك</p> <p>ءوبءلا ءلازا دنء ،رذحب ءياوشلا تانوكم ءوبء حتفا فءللل ضرعتتو ءازجالا طقسء نأ نكمي ،ءيجراخلا</p>
<p>،حيحص لكشب ءياوشلا بئكرت نم دكأت مادختسالا لبق ،ليلدلا اذه عابءاب</p>
<p>بئكرتلا ءانئأ ءياوشلا ءازجالا نيب كئدي رشحت نأ نم رذحا</p>
<p>ءءاح فاوح و ذچنءتملا :رذحب لمءءتلا لىلء صرعا</p>
<p>ءاوشلا حطس تيبءت دنء ال !چنءملا مدختست ال ليلدلا اذءل آقفو ءبسانملا مئاعءلا يف</p>

<p>ءيلطملا ءيالءولفا ءازجالا عم رذحب لمءءتلا لىلء صرعا ءلوهو با شءخلل ضرعتت نأ نكمي انال ،ءياوشلا يف قوحسملاب</p>
<p>لىلء ءياوشلا نم يولءلا ءزجالا عفر أمئاد بچي لقالا لىلء نزيصخش ءطساوب لمءالا</p>
<p>ءياوشلا ءءاع ءييفيك</p>
<p>ءياوشلا تيبءت بچي ،مادختسالا لبق ءنءم ءيوتسم ءءاق لىلء</p>
<p>حءاول عيمجل آقفو ءياوشلا مادختسا أمئاد بچي يوتسملا لىلء ققبطملا قئارءالا نم ءمءالسا ءياولوا يوتسم لىلءو يلراريءفالو لىلءملا</p>
<p>ريءاسملاو يءارءبالو لمءاوصلال عيمج صء بچي ءنءم ءوءءشم انال نم دكأتلل مادختسا لك لبق</p>
<p>ءياوشلا نيب (مءق 10) راتم 3 نء لقت ال ءفاسم كرتا تانابنللو بشخالا لثم لءءءءال ءلباقلا ءاوملا عيمجو شامقالو ،قورلواو ،ناصءاللو ،بءاشءاللو ءءاچالا</p>
<p>ءياوشلا نيب (مءق 10) راتم 3 نء لقت ال ءفاسم كرتا ريءا يذابم يءا و ا نابضقالو نارءجالو ءيولءلا ءءاشنالاو</p>
<p>لوانءم يف (ABC و BC) عون نم قيرح ءيىفاضب طءءا ءياوشلا مادختسا ءانئأ تاقوالا عيمج يف ءيلا</p>
<p>ءيوتسم ريء حطسأ لىلء ءياوشلا كرت ال</p>
<p>لاءءءءالا ءلباق و ءيبشخ حطسأ لىلء ءياوشلا مدختست ال</p>
<p>،چنءملا مادختسا لبق دامرلا ءاعو بئكرت نم دكأت ،چنءملا فلت كلءب مءيىقلا مدع يدؤي دق تضيح</p>
<p>ءمءءءءالا لبق ءياوشلا ءالءع ءبءكلم ليلىغشت نم دكأت</p>
<p>بئكرت نم دكأت ،ءيبءاچالا ءلواطلا قءلم مادختسا دنء ليلدلا اذه عابءاب حيحص لكشب ءلواطلا</p>

قوي اوشل لعايشل قوي فيك
م.ارجوليكي 1.3 ل. صقالا بشخدا مادختسا زواجت مدعب ي صوي
فصوب اوس، قوي اولدا و لوكلال لوانت يدوي دق يلع مادختسا دم ذرق فاعضل ايل، نودب و آ قيو ب ن. ا ما ب اهلي غشت و آ قيو اوشل بي كرت
قوي اوشل يف قيو بشخدا عطق س يدكت نم آدب رثكت ال س يدكت الو طوق دامرل، اعو لخاد قيو بشخدا عطق اع س يدكت م ياشخدا مادخل عطق يلع، اوشل عطق لسف و آ و ايلع ق. باصر و ا ررض شودج يلع قيو بشخدا عطق
اه في فجت مت يالو قني لال قيو بشخدا عطق مادختسا ب ي صون عطق ل مادختسا مدعب حصنو. م ح فلاب قيو اوشل ديوزتل ا م امت جت نم فل يلع ي دؤت دق ه ائل، قيو بصل قيو بشخدا
يل وال مادختسا ال تامي لعت عابتا يلع ا فاضا ل اب ني خستب ي صوي، لي دلدا اذه يف دورالو قيو اوشل ا جهو تم ياشخدا مادخل عطق يلع طا فاحل و قيو اوشل ا. اوش قويم ل و ل ب ل ق ل ا يلع قوي دق 30 دم
قيو بشخدا عطق لعا شرب مق، يالو ا مادختسا ال دن قيو بشخدا عطق لعا شرب نل ا شج. طوق دحاو ناكم يف جردي يف عيرس عافترا يلع ي دؤي نكام ا دؤع يف ق. ي اوشل فل ي يف ببس تي دق ام، زرارح
ن خاس ال ماعطال نيخت ققطن حبصت نا نكمي؛ ا رذخ نك دوزتل لعا شرب ال تامي لعت عبتت مل اذ زرارح ا قيو ديش ق. باصر و ا ررض شودج يلع ا ك ل ذ ي دؤي دقو. ع ح ي ص ل م ح فلاب
قوي اوشل مادختسا و طبض قوي رط
يلع اوشل دن م زاللا نم رثك ا تي ز مدختسا ال رنا ل لعا شرب ا ل ك ل ذ ي دؤي نا نكمي شج، قيو اوشل
يلع لي لب ا و ا م ا ل عضو ببس تي نا نكمي لعا شربا شودج يف مادختسا ال ا ن ا قيو اوشل
ال موشل و ا تويزلي ببس قيرح بوشن قلا ح يف ا. افاط ا لسقب روفو ا يلع ل صتا. ا م ل اب ه افاط ل و اح دق "ABC" و "BC" عونلا نم قيرح قيو ا فاط مادختسا نا ق. يرحا ا عوتحا يلع فورط ل ا ضعب يف يدوي
اقب ا بچي. قيو اوشل قفوشك م ا بهللا قنسل نا نم رذخ ال بهللا قنسل نا ع اديعب هچولو ورعش ل و ا يدي لعا شرب دق شج. لعا شرب ا دنن قيو اوشل يلع ئككت ع. اضافض ل سب ال و ا ررعا شرب ا ران ال
نود ن خاس ال قيو اوشل حطس ا س رملت ال ق. باصر م قيو ا تنازافق مادختسا
قيو اوقا تنازافق ل ليد قارب ا م امت دق م. مادختسا ال تامي لعت عبتو قدمختسا م
م. مادختسا ال دعب قليوط قنسل نا ن خاس جت نم قيو ب اه عضو و ا ه ا نيخت ل ب ق نم ا م امت درب قيو اوشل عد لعا شرب ال قلاب ا حطس ال نم برق ل اب
ني. يلع ا جهت ببسي دق ه ائل، نا خدل نا نم ا رذخ نك
قدهوا ل قيو ب ن ا ل قلا واطا يلع عضا ال م چك 15 نم رثك ا قيو اوشل

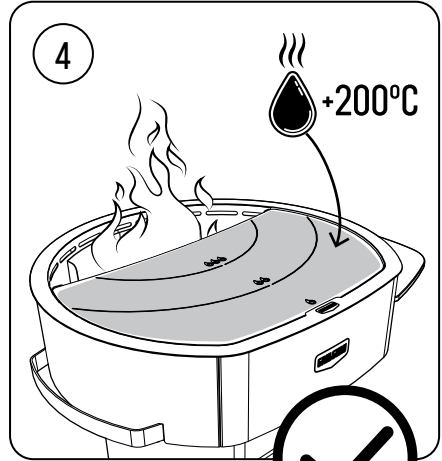
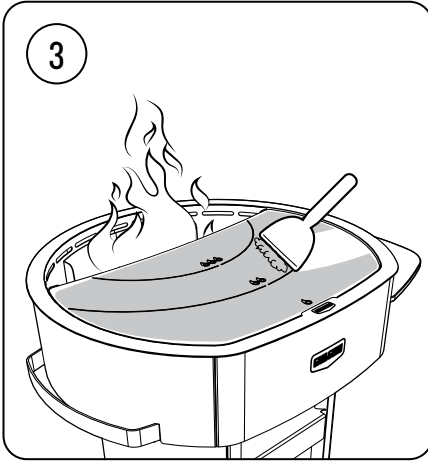
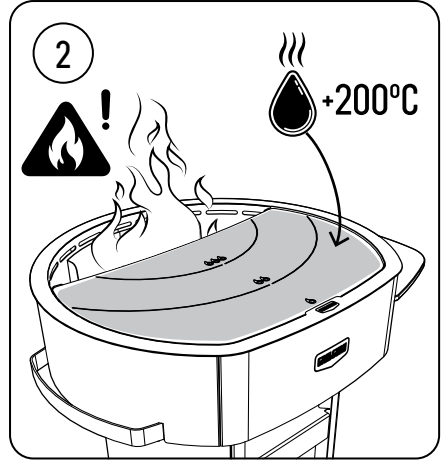
قوي اوشل قنسل نا عيشل م ح فلالو لطي نا نكم م ل نم ا. م دن م صلختا ل ب ق ل م ا ل اب اه افاط ل نم م كات اذل
اهلعا شرب ا ن ا ث ا قيو ا ب ر نم ا د ب قيو اوشل كرت ال
حطس ال اع م ج نل ا شج. قيو اوشل نم ماعطال قلاز دنن ا رذخ نك / قيو اوقا تنازافق مادختسا. اقورح ببس نا نكم م ل نمو دنن ا س نم كيدي قيو اوقا قلو قلا و قيو اوشل تاودو تنازافق ل اوشل ا ن ا ث ا ن خاس ال رثا ن و ا ن خاس ال حطس ال
لال ا ل ا صوص، ا د ب ق قيو اوشل كرت ال قيو اوقا يلع حبصت نا م ه م ل نم، قيو اوقا مادختسا ال حصنن. قيو اوشل حطس يلع زرارح ا شارب عيرس قيو ب قنسل نا هذو لعا شرب ك ن ع اوشل قارب قيو ب
دق، قيو اوشل قارتجال قيو اوقا يلع قنسل نا قيو اوقا قيو اوشل قالات! يلع ا ك ل ذ ي دؤي
دق، ا د ب ا م ل اب بشخدا ران عطق ال قيو اوشل فل ي يف ك ل ذ ببس تي
قيو اوشل اه يف مدختسا يالو ال و ا ثا ل ا ل ا ر م ل ال قيو اوشل فل ي نم ا ل ا يچي ردت عفترت زرارح ا ل جرد كرتا
قوي اوشل قيو اوقا يلع فيظنتل قيو فيك
ضرعتت دق، س م شل عشا و قيو ب و ر ل ليو ط ل ا ضرعتت ال ببس ل كات ل قيو اوشل قيو اوقا ل رصا ن عا و ا قيو اوقا قيو ب ل ا؛ ن ا م ا شرب ا قنسل نا لعا شرب ا لعا شرب ا رورب ا دصولو قيو اوشل قيو اوقا يلع نا ي غ ب ن ا ل ليو ب ل ا اذه نم ل كات اوشل ا ل ب ق قيو ب ق م ا م ا ي نم اوشل ا حطس فيظنتل ا م امت دق
قيا و ا عطا غ عضا و رط م ل نم جت نم ا قيو اوقا م ح مق نيختب ا م امت دق، فقاچ ناكم يف نيخت و ا اهفالت عوم ل لعا شرب ا يف قيو ب ن ا ل ا ل ا واطا
م تي مل اذ ل كات ا قيو اوقا قيو اوقا عشا و اوشل قيو ب نوكت اوشل ا قيو اوقا نالط اذو، فقاچ ل ك شرب قيو اوقا ا هتيطت عوضوي نا ب حصني ه ا ن ف، قليوط قنسل نا م حطس م ر ي غ ي صون شج، ا موي 30-15 لك اه يلع قيو اوقا اذو و ا قيو اوقا ضرعا ا اذل ا يصرح قيو ب ن ا ل ا قيو اوقا مادختسا ب
ا ن ا ن ا ف، قليوط قنسل نا اوشل ا قيو اوقا م حطس م تي مل اذ اچ حطس ال فيظنتو قيو اوشل نيختب ي صون قيو اوشل ا حطس ب ق قيو اوقا ا م ا واطا قلاز ل يطل ل ب ق قيو اوشل قالات! يلع ا ك ل ذ ي دؤي م حطس م اوقا يلع قيو اوقا
قرايزب مق، ن ا ح ي م ل ا واطا ح ا ن ا ن ا ن م ي د م ا ل يلع ل و ص ل ل https://help.grillguru.nl/ يوزتل لعا شرب ا ن ا ن عوم

قنصل م ا ك ر شرب ا ن ا م ا ل يلع قنسل نا كچت نم لچيست يچري، يفاضا ل ا



يلع صاخلا لچيست م ا د ب ا
يوزتل لعا شرب ا ن ا ن عوم رعب
www.grillguru.com/registration.

ا ك ر شرب ا ن ا م ا ن م ا د ا ف ت ال
لچيست يچري، يفاضا ل ا ن ا م ا
Grill Guru يلع صاخلا لچيست
ا. ارشال دعب رهشا 3 نوضغ يف



تعليمات الاستخدام الأولى

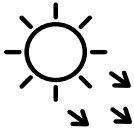
1. أشعل النار واتركها مشتعلة لمدة 30 دقيقة على الأقل.
2. أضف زيتًا ذو نقطة دخان عالية (+200 درجة مئوية) إلى لوحة الشواء واتركه يمتزج مع الزيت المستخدم بالفعل. تحذير! كن حذرًا بالقرب من النار، فالزيت يشتعل بسهولة عند ملامسته للنار.
3. قم بتنظيف لوحة الشواء عن طريق كشط الزيت.
4. ثم ضع الزيت على لوحة الشواء ويمكنك البدء في الشواء! وبعد الاستخدام، تأكد دائمًا من أن لوحة الشواء تظل مغطاة بالكامل بالزيت لتقليل تراكم الصدأ.

ني زخت لاو ةنايصل



صدأ أجزاء من الشواية

لرضف أن ارتخا دق لف. ةي ذالوف ءازجأ نم بلالغلا يف عونصم جت نم لما اذه إن ثي ح
 ةي اوشلا ءازجأ يف أدص ثدحي فوس تقولا رورم عم نكلو، جت نم لما اذه داوم لما
 نم دكأت. ةي اوشلا ليجراخا لحطس لا أدص يطغي ال انب صاخلا نامضلا
 لك لبق (لومي اوصلاو يغازب لاطبر) هتوقو جت نم لما تابث نم ققحت لا
 كرتت ال :ةي اوشلا نم ءازجأ أدص ليلقت لوح حئاصنلا ضعب. م ادخت سا
 اطغب اهتيطغت وأ فاج ناكم يف اهنيزختب مقو رطم لا تحت ةي اوشلا
 ءاوشلا ءحول كل ذي ف امب، ةي ذالوف ل ءازجأ ل تي يزت ب مق. رطم.



الأجزاء المطلية بالمسحوق

نوللا ريغتل ءالطلا ضرعتي دق، سمشلا ءعش أو سقطلاب بسبب



الطاولة الجانبية

م ادخت سالا دعب نارزيخ لا نم ءعونصم ل ةي بناجال ءلواطلا ءلازاب أمئاد مق
 ءبوطرلا وءام ل بسبب اهفلت عنم ل لخالل يف اهنيزختب مقو



الزيوت وسوائل الطعام

جت نم لما يلع ماعطلاو تيزلا لئ اوس رثانتت نأ نكمي، ءاوشلا ءانثأ
 هكيكفت نكمي ثي حب جت نم لما نم يولع ل ءجال مي مصت مت. له لءادو
 ام ادخت سا دعب ةي اوشلا فيظنت أمئاد بجي. جي حص لكشب هفيظنتو
 تي زلاو ءاس وأ ل مكارت عنم ل، أممات اهديرت دعبو، تارم ءع



الفحم الساخن والرماد

يلع آدمات ءاو. دامر يلا نخالل محفلا ل وحتي يتح أممات رانلا دامخا نم دكأت
 صلختت ال. أدج ال يوط أقتو اذه قرغتسي دق، ءرارح لا ءاوردو طيحم لا سقطللا
 ةي ضرعلا ءباصلا وأ قئارح لا بنجت ل أممات دربي هكرتت يتح دامر لا نم

ĮSPĖJIMAS! Atidžiai perskaitykite šią instrukciją: joje pateikiama informacija apie tinkamą kepsninės surinkimą ir saugų naudojimą. Prieš surinkinėdami ir naudodami kepsninę perskaitykite visus įspėjimus ir nurodymus bei jų laikykitės. Neišmeskite šios instrukcijos: ateityje gali prireikti joje pateiktos informacijos.

ĮSPĖJIMAS! Nesilaikant čia pateiktų nurodymų gali kilti gaisro, sprogdimo ar nudegimo pavojus, dėl šių dalykų gali būti padaryta žala turtui, galima susižaloti ar žūti.

ANGLIES MONOKSIDO PAVOJUS! Deganti mediena išskiria anglies monoksidą, kuris yra bekvapis ir gali tapti mirties priežastimi. Šią kepsninę naudokite tik lauke. Būtina užtikrinti tinkamą vėdinimą.

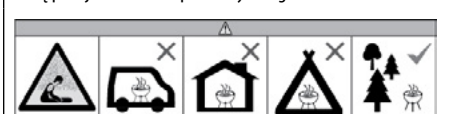
ĮSPĖJIMAS! Uždegimui (įskaitant pakartotinį uždegimą) nenaudokite spirito ar benzino! Naudokite tik EN 1860-3 atitinkančius įdegutkus!

ĮSPĖJIMAS! Ši kepsninė labai įkaista: nejudinkite jos, kol ji naudojama.

ĮSPĖJIMAS! Pasirūpinkite, kad arti nebūtų vaikų ir augintinių.

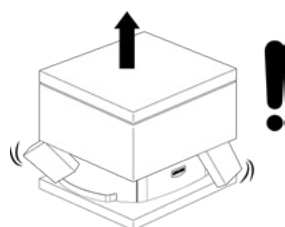
Nepradėkite kepti, kol kuras dar nėra pasidengęs pelenais.

Nenaudokite patalpose! Nenaudokite kepsninės uždaroje ir (arba) gyvenamojoje erdvėje: namuose, palapinėse, automobiliuose nameliuose, laivuose... Kiltų pavojus mirtinai apsinuodyti anglies monoksidu.



KEPSNINĖS SURINKIMAS

Atidžiai elkitės su pakavimo medžiagomis, sudėtomis aplink kepsninę. Nuimant išorines pakavimo medžiagas dalys gali iškristi ir taip būti sugadintos.



Prieš naudodami kepsninę įsitikinkite, kad ji surinkta teisingai, laikantis šios instrukcijos.

Būkite atsargūs imdami kepsninės dalis: galimas įstrigimas.

Elkitės atsargiai: gaminys turi aštrias briaunas.

Naudokite gaminį tik kai kepimo paviršius yra sumontuotas atitinkamuose laikikliuose vadovaujantis šia instrukcija.

Atsargiai elkitės su milteliniais būdu dažytomis plieninėmis kepsninės dalimis, nes jos lengvai subraižomos.

Dedant viršutinę kepsninės dalį ant stovo, kelti visada turi bent 2 žmonės.

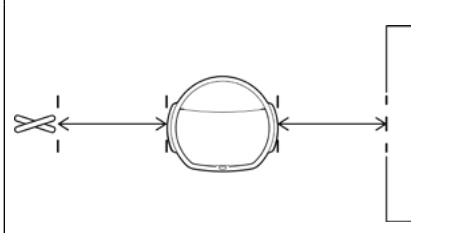
KEPSNINĖS PARUOŠIMAS

Prieš naudojimą kepsninė turi būti sumontuota ant saugaus lygaus pagrindo.

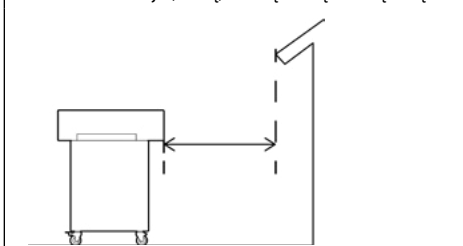
Kepsninę visada naudokite laikydami visų aktualių vietinių ir šalies mastu taikomų priešgaisrinių taisyklių.

Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite visas varžles ir varžtus: jie turi būti tvirtai priveržti.

Išlaikykite bent 3 metrų atstumą nuo visų degių medžiagų, tokių kaip mediena, sausi augalai, žolė, krūmai, popierius ar audiniai.



Išlaikykite bent 3 metrų atstumą nuo virš kepsninės galimai esančios konstrukcijos, sienų, turėklų ar kitų statinių dalių.



Naudojantis kepsnine gesintuvas visada turi būti lengvai pasiekiamoje vietoje.

Negabenkite kepsninės per nelygius paviršius.

Nenaudokite kepsninės ant medinių ar degių paviršių.

Prieš naudodami šiuo gaminiu įsitikinkite, kad sumontuotas pelenų surinkimo padėklas, nes jei jo nebus, galite sugadinti gaminį.

Prieš naudodami šiuo gaminiu įsitikinkite, kad įjungti jo stabdžiai.

Jei naudosite šoninį staliuką (kepsninės priedą), įsitikinkite, kad staliukas sumontuotas tinkamai, kaip nurodyta šioje instrukcijoje.

KEPSNINĖS UŽDEGIMAS

Rekomenduojama neviršyti maksimalaus medžio naudojimo 1,3 kg.

Dėl alkoholio, receptinių ar nereceptinių vaistų vartojimo gali pablogėti naudotojo gebėjimas surinkti kepsninę ar saugiai ja naudotis.

Niekada neperpildykite. Medieną dėkite tik ant pelenų surinkimo padėklo ir neprikraukite jos per daug arba po kepimo paviršiumi. Priešingu atveju galite sugadinti kepsninę ar susižeisti.

Kuru kepsninei siūlome rinktis visiškai sausą spygliuočių medieną. Rekomenduojame nenaudoti lapuočių medienos, nes ji gali sugadinti gaminį.

Svarbūs ne tik šioje instrukcijoje surašyti naudojimo nurodymai: prieš pirmą kartą kepat rekomenduojama įkaitinti kepsninę, o karštas medžio anglis palaikyti raudonas bent 30 minučių.

Pirmą kartą naudodami uždekite medieną tik vienoje vietoje. Uždegus medieną keliose vietose, temperatūra greitai pakyla, o tai gali sugadinti kepsninę.

Būkite atsargūs: šildoma maisto laikymo vieta gali per daug įkaisti, jei tinkamai nesilaikoma uždegimo ir kuro naudojimo nurodymų. Dėl to gali įvykti turto sugadinimas arba kūno sužalojimas.

KEPSNINĖS REGULAVIMAS IR NAUDOJIMAS

Kepdami maistą ant specialios plokštės nenaudokite daugiau aliejaus nei reikia, nes dėl to galėtų pliuptelėti liepsna.

Dėl vandens ar kitokios drėgmės ant gaminio jo naudojimo metu gali pliuptelėti liepsna.

Užsidegus aliejui ar taukams nebandykite gesinti ugnies vandeniu. Įskart kvieskite ugniagesius. Tam tikromis aplinkybėmis liepsnas galima suvaldyti BC arba ABC tipo gesintuvu.

Kepsninė pasižymi atvira liepsna. Saugokite rankas, plaukus ir veidą nuo liepsnos. Uždegdami kepsninę nebūkite palinkę virš jos. Gali užsidegti palaidi plaukai ir drabužiai.

Nelieskite KARŠTŲ kepsninės paviršių nenaudodami tinkamų apsauginių pirštinių.

Visada perskaitykite naudojamų apsauginių pirštinių instrukciją ir paaisykite jų savybių.

Po gaminio naudojimo jis ilgai išlieka karštas. Prieš padėdami gaminį į ilgalaikio laikymo vietą arba šalia degių paviršių, palaukite, kol jis visiškai atvės.

Būkite atsargūs, kai rūksta dūmai: jie gali sudirginti akis.

Ant vieno prie specialios plokštės esančio šoninio staliuko nedėkite daugiau nei 15 kg.

Pelenai ir anglis gali ilgai rusenti, todėl prieš tai išmesdami įsitikinkite, kad visiškai užgesę.

Niekada nepalikite uždegtos kepsninės be priežiūros.

Būkite atsargūs imdami maistą nuo grotelių. Visi paviršiai yra KARŠTI ir gali nudeginti. Mūvėkite apsaugines pirštines ir naudokite ilgus, tvirtus kepimo įrankius, kad apsisaugotumėte nuo karštų paviršių ar tikstančių kepimo skysčių.

Niekada nepalikite kepsninės be priežiūros. Svarbu (ypač pirmųjų naudojimų metu) būti susipažinus su temperatūros veikimo kepimo plokštėje ypatumais. Šiuo laikotarpiu primygtinai rekomenduojame atidžiai stebėti kepatą maistą.

Netriciokykite degimui ir vėdinimui reikalingos oro cirkuliacijos. Priešingu atveju kepsninė gali sugesti.

Niekada negesinkite degančios medienos vandeniu, nes tai gali sugadinti kepsninę.

Pirmuosius tris kartus naudodami kepsninę leiskite temperatūrai kilti pamažu, kad kepsninė nebūtų pažeista.

KEPSNINĖS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Dėl ilgalaikio drėgmės ir saulės spindulių poveikio kepsninės danga ir plieninės dalys laikui bėgant gali pradėti irti, gali prasidėti jų korozija. Bent jau garantiniu laikotarpiu toks nusidėvėjimas neturėtų pakenkti kepsninės veikimui.

Prieš kepdami visada nuo kepimo paviršiaus nuvalykite visus ant jo galimai esančius ankstesnio kepimo likučius.

Rūpinkitės, kad gaminio neaplytų: uždeikite ant jo apsauginį apdangalą arba laikykite sausoje vietoje. Šoninius staliukus visada laikykite patalpoje, kad jie nebūtų sugadinti.

Kepimo plokštės korozijos tikimybė gerokai didesnė, jei ji tinkamai nesutepama aliejumi. Jei kepimo plokštė nenaudojama ilgą laiką, patartina kas 15-30 dienų ją sutepti aliejumi arba apipurkšti specialia priemone. Rekomenduojame naudoti augalinius aliejus, skirtus būtent šiam tikslui.

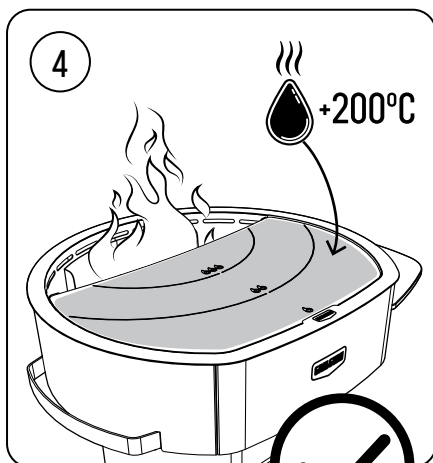
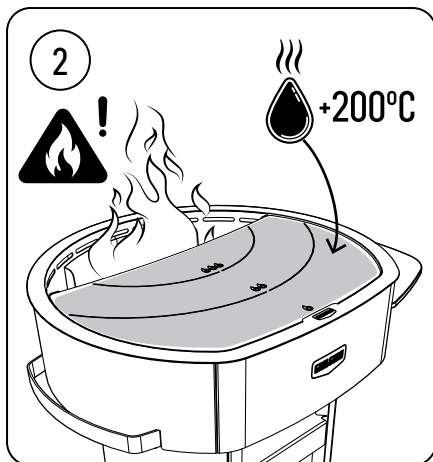
Jei kepimo plokštė ilgai nenaudota, rekomenduojame prieš gaminant maistą pašildyti kepsninę ir kruopščiai nuvalyti jos paviršių. Priešingu atveju kepsninė gali būti pažeista.

Daugiau patarimų – svetainėje <https://help.grillguru.nl/>

KAD GALIOTŲ PAPILDOMA GAMINTOJO GARANTIJA, UŽREGISTRUOKITE ĮSIGYTĄ GAMINĮ

Užregistruokite savąjį Grill Guru adresu www.grillguru.com/registration

Kad galėtumėte pasinaudoti papildoma gamintojo garantija, užregistruokite savąjį Grill Guru per 3 mėnesius nuo įsigijimo.



NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

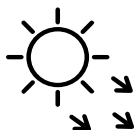
1. Uždekite ugnį ir laikykite ją degančią bent 30 minučių.
2. Ant kepimo plokštės užpilkite didelio dūmingumo (+200° C) aliejaus ir leiskite jam susimaišyti su jau užtepta alyva. ĮSPĖJIMAS! Būkite atsargūs šalia ugnies: alyva ir aliejus lengvai užsidega, kai juos paliečia ugnis.
3. Nuvalykite kepimo plokštę nugramdydami nuo jos aliejų.
4. Užtepkite aliejaus ant kepimo plokštės ir galėsite pradėti kepti! Po naudojimo visada įsitikinkite, kad visa kepimo plokštė tebėra padengta aliejumi, kad mažiau rūdytų.

PRIEŽIŪRA IR LAIKYMAS



KOROZIJA

Šis gaminy – daugiausia iš plieninių dalių. Gaminiui parinkome geriausias medžiagas, tačiau laikui bėgant prasidės korozija. Mūsų garantija netaikoma paviršiaus korozijai. Prieš kiekvieną naudojimą būtinai patikrinkite gaminio stabilumą ir tvirtumą (priveržkite varžtus ir veržles). Keletas patarimų, kaip sumažinti rūdijimą: pasirūpinkite, kad gaminy nestovėtų lietuje – laikykite jį sausoje vietoje arba uždenkite nuo lietaus, sutepkite plienines dalis, įskaitant kepimo plokštę.



MILTELINIU BŪDU NUDAŽYTI PAVIRŠIAI

Dėl oro sąlygų ir saulės spindulių poveikio gali pakisti dangos spalva.



ŠONINIS STALIUKAS

Po naudojimo visada nuimkite bambukinį šoninį staliuką ir laikykite jį patalpoje, kad jo nesugadintų vanduo ir drėgmė.



ALIEJUS IR MAISTO SKYSČIAI

Kepimo metu ant gaminio išorės ir vidaus gali tikėti aliejus ir maisto skysčiai. Gaminio viršus pagamintas taip, kad jį būtų galima išardyti ir tinkamai išvalyti. Visada, po poros kepsninės panaudojimų ir būtinai palaukus, kol ji visiškai atvės, išvalykite ją, kad neprisikauptų nešvarumų ir riebalų.



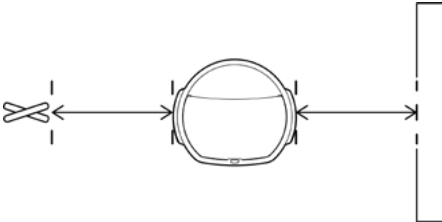
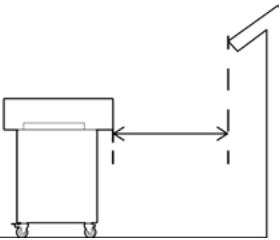
KARŠTOS ANGLYS IR PELENAI

Visada sulaukite, kol ugnis visiškai baigs degti. Priklausomai nuo aplinkos oro ir temperatūros, tai gali užtrukti labai ilgai. Neišmeskite pelenų, kol jie dar nėra visiškai atvėšę. Elgiantis kitaip gali įvykti netikėtas gaisras arba sužalojimas.

<p>BRĪDINĀJUMS! Lūdzam rūpīgi izlasīt šo pamācību, kurā ir informācija par pareizu grila montāžu un drošu lietošanu. Lūdzam pirms grila montāžas un lietošanas izlasīt un ievērot visus brīdinājumus un norādījumus. Saglabājiet šo pamācību turpmākai izmantošanai.</p>
<p>BRĪDINĀJUMS! Šo norādījumu neievērošana var izraisīt aizdegšanos, sprādzieni vai apdegumus, kas savukārt var nodarīt kaitējumu mantai, miesas bojājumus vai pat izraisīt nāvi.</p>
<p>OGLEKĻA MONOKSĪDA BĪSTAMĪBA! Dedzinot malku, izdalās oglekļa monoksīds, kam nav nekādas smaržas un kas var izraisīt nāvi. Lietojiet šo grilu tikai ārpus telpām un nodrošiniet atbilstošu vēdināšanu.</p>
<p>BRĪDINĀJUMS! Aizdedzināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai neizmantojiet spirtu vai benzīnu. Izmantojiet tikai degmaisījumus, kas atbilst standartam EN 1860-3.</p>
<p>BRĪDINĀJUMS! Šis grils ļoti sakarst, tāpēc lietošanas laikā to nepārvietojiet.</p>
<p>BRĪDINĀJUMS! Sargāt no bērniem un mājdzīvniekiem.</p>
<p>Negatavojiet ēdienu, pirms nav parādījusies pelnu kārtiņa.</p>
<p>Nelietojiet grilu iekštelpās! Nelietojiet grilu norobežotās un/vai apdzīvojamās telpās, piemēram, mājās, teltīs, dzīvojamos furgonos, dzīvojamos automobiļos, laivās. Saundēšanās ar oglekļa monoksīdu var būt letāla.</p>

<p>GRILA MONTĀŽA</p>
<p>Esiet uzmanīgi ar grila iepakojumu. Noņemot ārējo iepakojumu, grila detaļas var izkrist un tikt bojātas.</p>

<p>Pirms lietošanas ievērojiet šajā pamācībā sniegtos norādījumus pareizai grila montāžai.</p>
<p>Rikojieties ar grila detaļām uzmanīgi, izvairoties no iesprūšanas riska.</p>
<p>Rikojieties ar izstrādājumu piesardzīgi, jo tam ir asas malas.</p>

<p>Lietojiet izstrādājumu tikai tad, kad gatavošanas virsma ir nostiprināta ar atbilstošiem kronšteiniem, ievērojot šo pamācību.</p>
<p>Esiet uzmanīgi ar grila pulverkrāsas tērauda detaļām, jo tās ir viegli saskrāpējamas.</p>
<p>Novietojot grila augšējo daļu uz statīva, vienmēr celiet to vismaz divatā.</p>
<p>GRILA UZSTĀDĪŠANA</p>
<p>Pirms lietošanas grils jānovieto uz stabilas pamanes.</p>
<p>Vienmēr lietojiet grilu saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem, valsts un pašvaldības ugunsdrošības noteikumiem.</p>
<p>Pirms katras lietošanas reizes pārliecinieties, vai visas skrūves, uzgriežņi un bultskrūves ir cieši pievilktas un drošas.</p>
<p>Nodrošiniet, lai grils atrastos vismaz trīs metru attālumā no tādiem degošiem materiāliem kā koksne, sausie augi, zāle, krūmi, papīrs vai audums.</p>

<p>Ievērojiet vismaz trīs metru attālumu no augšējām konstrukcijām, sienām, sijām vai citiem elementiem.</p>

<p>Nodrošiniet, lai grila lietošanas laikā vienmēr būtu pieejams ugunsdzēsības aparāts (BC vai ABC tipa).</p>
<p>Nepārvietojiet grilu pa nelidzenām virsmām.</p>
<p>Nelietojiet grilu uz koka vai uzliesmojošām virsmām.</p>
<p>Pirms izstrādājuma lietošanas pārliecinieties, vai ir uzstādīta pelnu kaste, jo citādi izstrādājums var tikt sabojāts.</p>
<p>Pirms izstrādājuma lietošanas, pārbaudiet, vai ir uzliktas bromzes.</p>
<p>Izmantojot papildu sānu galdiņu, pārliecinieties, vai galdiņš ir pareizi uzstādīts atbilstoši šai pamācībai.</p>

GRILA IEKURŠANA	
leteicams nepārsniegt maksimālo koksnes izmantošanu 1,3 kg.	
Alkohola, receptšu vai bezreceptšu medikamentu lietošana var negatīvi ietekmēt lietotāja spēju uzstādīt vai droši lietot grilu.	
Nepārpildiet! Novietojiet malku tikai pelnu kastē un nekraujiet augstāk par cepšanas virsmu vai zem tās. Šāda rīcība var izraisīt kaitējumu vai miesas bojājumus.	
Mēs iesakām grila iekuršanai izmantot pilnīgi sausu skujkoku malku. Mēs neiesakām izmantot lapkoku malku, jo tā var izstrādājumu sabojāt.	
Lietojot grilu pirmoreiz, ievērojiet pamācību sniegtos norādījumus, kā arī ieteicams grilu uzkarstēt un ļaut kokogļēm kvēlot vismaz 30 min, pirms gatavojat ēdienu pirmoreiz.	
Pirmajā lietošanas reizē aizdedziniet malku tikai vienā vietā. Malkas aizdedzināšana vairākās vietās izraisa strauju temperatūras paaugstināšanos, kas var grilu sabojāt.	
Uzmanieties! Uzkarstētais ēdiena glabāšanas nodalījums var stipri sakarst, ja netiek ievēroti atbilstoši iekuršanas vai kurināmā norādījumi. Tas var izraisīt kaitējumu vai miesas bojājumus.	
RĪKOŠANĀS AR GRILU UN TĀ IESTATĪŠANA	
Gatavojot ēdienu uz plančas grila, nelietojiet vairāk eļļas, nekā nepieciešams, jo tas var izraisīt uzliesmojumus.	
Ūdens vai cita šķidruma nokļūšana uz izstrādājuma lietošanas laikā var izraisīt uzliesmojumus.	
Eļļas vai taukvielu aizdegšanās gadījumā nemēģiniet neko dzēst ar ūdeni. Nekavējoties izauciet ugunsdzēsēju! Noteiktos gadījumos ugunsgrēku var nodzēst ar BC vai ABC tipa ugunsdzēsamo aparātu.	
Grilam ir atklāta liesma. Sargājiet rokas, matus un segu no liesmām. NELIECIETIES pāri grilam tā iekuršanas laikā. Izlaisti mati un vaļīgs apģērbs var aizdegties.	
Nepieskarieties KARSTĀM grila virsmām bez atbilstošiem aizsargcimdiem.	
Vienmēr izlasiet pamācību aizsargcimdi lietošanā un ievērojot noteiktos ierobežojumus.	
Pēc lietošanas izstrādājums vēl ilgi saglabā karstumu. Ļaujiet tam pilnībā atdzist, pirms noliekat to glabāšanai vai novietojat uzliesmojošu virsmu tuvumā.	
Uzmanieties no dūmiem, jo tie var kairināt acis.	
Nenoslogojiet vienu planča grila sānu galdiņu ar vairāk nekā 15 kg.	
Pelni un ogles var gruzdēt vēl ilgi, pārlicinieties, vai tie ir pilnībā nodzisuši, pirms no tiem atbrivojaties.	

Nekad neatstājiet iekurtu grilu bez uzraudzības.

Noņemiet ēdienu no grila uzmanīgi. Visas virsmas ir KARSTAS un var izraisīt apdegumus. Izmantojiet aizsargcimdus/aizsargdūraiņus un garus, izturīgus gatavošanas piederumus, lai sevi pasargātu no karstām virsmām vai karsta šķidruma izšļakstīšanās.

Nekad neatstājiet grilu bez uzraudzības. Īpaši lietošanas sākumā ir svarīgi iepazīties ar to, kā temperatūra mainās uz gatavošanas plāksnes. Mēs stingri iesakām šajā laikā rūpīgi uzraudzīt pārtikas produktus.

Nekavējiet degšanas un ventilācijas plūsmu. Šāda rīcība var grilu sabojāt.

Nekad nedzēsiet malkas izraisītu ugunsgrēku ar ūdeni, šāda rīcība var grilu sabojāt.

Pirmajās trīs grila lietošanas reizēs ļaujiet temperatūrai paaugstināties pakāpeniski, lai novērstu grila sabojāšanu.

GRILA TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Ja grils tiek ilgstoši pakļauts mitruma un saules gaismas iedarbībai, tā pārklājums un tērauda daļas laika gaitā var nodilt un korodēties. Vismaz garantijas periodā tam nevajadzētu ietekmēt grila funkcionalitāti.

Pirms gatavošanas vienmēr notīriet gatavošanas virsmu no pārpalikumiem.

Aizsargājiet izstrādājumu no lietus, pāršedzot to ar aizsargpārsegu vai glabājot sausa vietā. Sānu galdiņus vienmēr glabājiet iekšējā telpā, lai tos nesabojātu.

Gatavošanas plāksne ir pakļauta paaugstinātam korozijas riskam, ja tā netiek atbilstoši ieeļļota. Ja gatavošanas plāksne ilgstoši netiek lietota, to ieteicams ieeļļot vai apstrādāt ar kopšanas aerosolu ik pēc 15–30 dienām. Iesakām izmantot tieši šim mērķiem paredzētās augu valsts eļļas.

Ja gatavošanas plāksne nav ilgstoši lietota, iesakām pirms gatavošanas uzsildīt grilu un rūpīgi notīrīt tā virsmu. Pretējā gadījumā jūs riskējat grilu sabojāt.

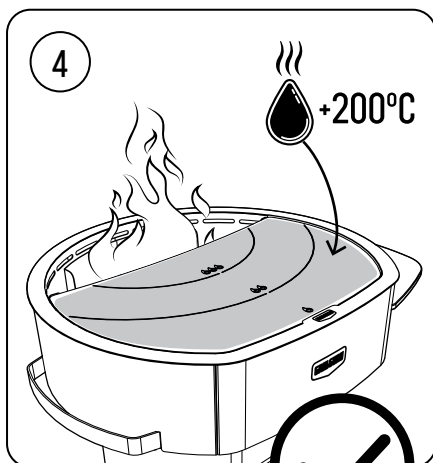
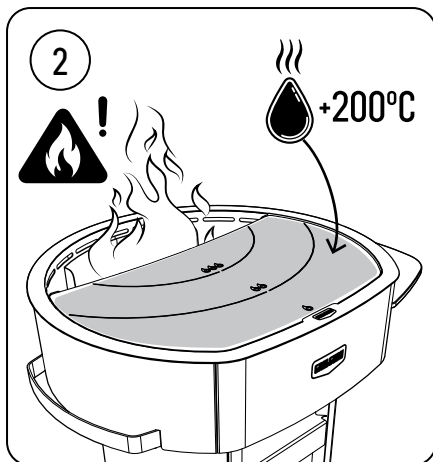
Citus padomus un ieteikumus meklējiet šeit: <https://help.grillguru.nl/>

REGISTRĒJIET SAVU IZSTRĀDĀJUMU, LAI AKTIVIZĒTU RAŽOTĀJA PAPILDU GARANTIJU



Registrējiet savu Grill Guru šeit: www.grillguru.com/registration

Lai izmantotu ražotāja papildu garantiju, registrējiet savu Grill Guru trīs mēnešu laikā pēc iegādes.



PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

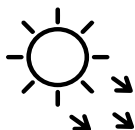
1. Aizdedziniet uguni un ļaujiet tai degt vismaz 30 minūtes.
2. Uzlejiet uz gatavošanas plāksnes eļļu ar augstu degšanas temperatūru (+200° C) un ļaujiet tai sajaukties ar jau izmantoto eļļu. **BRĪDINĀJUMS!** Uguns tuvumā darbojieties uzmanīgi, jo eļļa, nonākot saskarē ar uguni, ātri uzliesmo.
3. Notīriet gatavošanas plāksni, noņemot eļļu.
4. Uzlejiet eļļu uz gatavošanas plāksnes un sāciet gatavot! Pēc lietošanas vienmēr pārlicinieties, vai eļļa pilnībā nosedz gatavošanas plāksni, lai pēc iespējas samazinātu rūsas rašanos.

APKOPE UN GLABĀŠANA



KOROZIJA

Šis izstrādājums galvenokārt sastāv no tērauda detaļām. Mēs tam esam izvēlējušies labākos materiālos, tomēr laika gaitā to ietekmēs korozija. Mūsu garantija nesedz virsmas koroziju. Pirms katras lietošanas pārbaudiet izstrādājuma stabilitāti un izturību (pievelciet bultskrūves un skrūves). Daži padomi rūsas mazināšanai: neturiet izstrādājumu lietū, bet glabājiet to sausā vietā vai pārsežiet ar lietus pārsegu. Ieļļojiet tērauda detaļas, tostarp cepšanas plāksni.



PULVERKRĀSA

Laikapstākļu un saules gaismas ietekmē pārklājums var zaudēt krāsu.



SĀNU GALDIŅŠ

Pēc lietošanas vienmēr noņemiet bambusa sānu galdiņu un glabājiet to iekštelpās, lai ūdens un mitrums to nesabojātu.



EĻĻA UN ŠĪDRUMI NO ĒDIENA

Ēdiena gatavošanas laikā eļļa un šķidrums no ēdiena var izšļakstīties uz izstrādājuma un tā iekšpusē. Izstrādājuma augšējā daļa ir izstrādāta tā, lai to varētu izjaukt un atbilstoši notīrīt. Pēc pāris lietošanas reizēm ļaujiet grilam pilnībā atdzist un tad to notīriet, lai neļautu tajā uzkrāties netīrumiem un eļļai.



KARSTAS OGLES UN PELNI

Vienmēr ļaujiet ugunij pilnībā izdzist. Atkarībā no laikapstākļiem un temperatūras tas var prasīt ļoti ilgu laiku. Neizmetiet pelnus, kamēr tie nav pilnībā atdzisuši, lai nejauši neizraisītu aizdegšanos vai miesas bojājumus.

<p>HOIATUS! Palun lugege see juhend hoolikalt läbi, see sisaldab teavet grilli õige kokkupaneku ja ohutu kasutamise kohta. Enne grilli kokkupanemist ja kasutamist lugege läbi ning järgige kõiki hoiatusi ja juhiseid. Palun hoidke see juhend edaspidiseks alles.</p>
<p>HOIATUS! Nende juhiste eiramine võib põhjustada tulekahju-, plahvatus- või põletusohu, mis võib põhjustada varalist kahju, vigastusi või surma.</p>
<p>SÜSINIKMONOOKSIIDI OHT! Puidu põletamisel tekib tekib lõhnava surmavalt ohtlik süsinikmonooksiid. Kasutage seda grilli ainult väljas ja veenduge, et ventilatsioon oleks korralik.</p>
<p>HOIATUS! Ärge süütamiseks kasutage piiratud ega bensiini. Kasutage ainult standardile EN 1860-3 vastavaid tulemasinaid!</p>
<p>HOIATUS! See grill muutub väga kuumaks, ärge seda kasutamise ajal liigutage.</p>
<p>HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal.</p>
<p>Ärge alustage küpsetamist enne, kui kütus on tuhaga kaetud.</p>
<p>Ärge kasutage siseruumides. Ärge kasutage grilli piiratud ja/või eluruumis, nt majades, telkides, haagiselamutes, autoelamutes, paatides. Süsinikmonooksiidi mürgistuse oht, surmaoht.</p>
<p>GRILLI KOKKUPANEK</p> <p>Olge grilli ümber paigutatud pakendite suhtes ettevaatlik. Välispakendi eemaldamisel võivad osad välja kukkuda ja kahjustuda.</p>
<p>Enne kasutamist veenduge, et grill oleks õigesti kokku pandud, järgides seda juhendit.</p>
<p>Olge grilli osade käsitlemisel ettevaatlik, sest on vahelejäämise oht.</p>
<p>Käsitsege ettevaatlikult; tootel on teravad servad.</p>
<p>Kasutage toodet ainult siis, kui küpsetuspind on selle juhendi järgi vastavatesse klambritesse kinnitatud.</p>

<p>Olge grilli pulberkattega terasosadega ettevaatlikud, kuna need võivad kergesti kroomustuda.</p>
<p>Grilli ülemist osa alusele paigaldamisel peab seda tõstma alati vähemalt 2 inimest.</p>
<p>GRILLI SEADISTAMINE</p> <p>Grill tuleb enne kasutamist paigaldada ohutule ja tasasele alusele.</p>
<p>Kasutage alati grilli vastavalt kõigile kohalduvatele kohalikele, riiklikele ja föderaalsetele tuletõrjekoodidele.</p>
<p>Enne iga kasutamist kontrollige kõiki mutreid, kruvisid ja polte, et need oleksid pingutatud ja kindlalt kinnitatud.</p>
<p>Hoidke vähemalt 3 meetri kaugusel kõikidest põlevatest materjalidest, nagu puit, kuivad taimed, hein, harjad, paber või lõuend.</p>
<p>Hoidke minimaalset vahemaad 3 meetrit ühuliinide, seinte, rööbaste või muude konstruktsioonide puhul.</p>
<p>Hoidke tulekustuti (BC või ABC) grillimise ajal kogu aeg kättesaadavana.</p>
<p>Ärge viige grilli ebatasastele pindadele.</p>
<p>Ärge viige grilli puidust või tuleohtlikel pindadele.</p>
<p>Veenduge, et enne toote kasutamist on paigaldatud tuhaalus, vastasel juhul võib toode kahjustada.</p>
<p>Enne toote kasutamist veenduge, et pidurid on rakendatud.</p>
<p>Külglaua kasutamisel veenduge, et laud on seda kasutusjuhendit järgides õigesti paigaldatud</p>

GRILLI SÜÜTAMINE

Soovitatakse mitte ületada maksimaalset puidu kasutamist 1,3 kg.

Alkoholi, retsepti- või käsümüügiravimite kasutamine võib kahjustada kasutaja võimalust grilli kokku panna või ohutult kasutada.

Ärge kunagi ületätk. Asetage puit ainult tuhaalusele ja ärge virstage küpsetuspinnale alla või sellest kõrgemale. See võib põhjustada kahjustusi või vigastusi.

Soovitame grilli kütmiseks kasutada täiesti kuiva okaspuitu. Soovitame kasutada lehtpuidu, sest see võib toodet kahjustada.

Lisaks käesolevas juhendis toodud esmakordse kasutamise juhiste järgimisele on soovitatav grilli üles soojendada ja söed enne esimest toiduvalmistamist vähemalt 30 minutit kuumana hoida.

Esmakordsel kasutamisel süüdata puit ainult ühes kohas. Puidu mitmes kohas süütamine tekitab kiire temperatuuritõusu, mis võib grilli kahjustada.

Olge ettevaatlik; kuumutatud toidu hoiukoht võib muutuda liiga kuumaks, kui eiratakse õige süütamise ja kütuse juhiseid. See võib põhjustada kahjustusi või vigastusi.

GRILLI HÄÄLESTAMINE JA KÄSITSEMINE

Ärge kasutage küpsetamisel rohkem õli kui vaja, sest see võib põhjustada leeki.

Vesi või muu niiskus tootel võib kasutamise ajal põhjustada leeki.

Õli või rasva korral ärge üritage kustutada veega. Helistage koheselt päästeteamisesse. BC või ABC tüüpi tulekustuti kasutamine võib mõnel juhul tulekahju ohjeldada.

Grillil on lahtised leegid. Hoidke käed, juuksed ja nägu leekidest eemale. ÄRGE kummarduge süütamise ajal grilli kohale. Lahtised juuksed ja riided võivad süttida.

Ärge puudutage grilli KUUMI pindu ilma sobivate kaitsekinnastega.

Lugege alati kasutatavate kaitsekindade kasutusjuhendit ja austage nende piiranguid.

Toode jääb pärast kasutamist pikka aega kuumaks. Laske tootel enne hoiule panemist või tuleohtlike pindade lähedale paigutamist täielikult jahtuda..

Olge ettevaatlik suitsu suhtes, sest see võibritada silmi.

Ärge laadige ühe poole külglaudale üle 15 kg.

Tuhk ja söed võivad pikka aega hõõguda, veenduge, et need Enne äraviskamist täielikult kustunud.

Ärge kunagi jätke grilli põlemise ajal valveta.

Olge grillilt toidu eemaldamisel ettevaatlik. Kõik pinnad on KUUMAD ja võivad põhjustada põletusi. Kasutage kaitsekindaid ja pikki vastupidavad toiduvalmistamise tööriistu kaitseks kuumade pindade või toiduvedelike pritsmetete eest.

Ärge kunagi jätke grillimist järelevalveta. Eriti esmakordsel kasutamisel on oluline teha selgeks, kuidas temperatuurid küpsetusplaadil käituvad. Me soovime tungivalt jälgida oma toiduaineid selle aja jooksul.

Ärge takistage põlemis- ja ventilatsioonivoolu. See võib grillile kahju teha.

Ärge kunagi kustutage põlevaid puid veega, see võib grilli kahjustada.

Esimesel kolmel grilli kasutamisel laske temperatuuril järk-järgult tõusta, See aitab vältida grilli kahjustamist.

GRILLI PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Pikale niiskuse ja päikesevalgusega kokkupuutumise tõttu võivad grillimise pinnakate ja teraselemendid aja jooksul laguneda ja korrodeeruda. Vähemalt garantiiajal ei tohiks mis tahes selline halvenemine grillimise funktsionaalsust kahjustada.

Puhastage küpsetuspind alati enne kasutamist kõigist jääkidest.

Kaitske toodet vihma eest, paigaldades kaitsekatte või hoiustades kuivas kohas. Hoidke külglaudu kahjustuste vältimiseks alati siseruumides.

Küpsetusplaat on kalduv korrodeeruma, kui seda ei ole õliga piisavalt töödeldud. Kui küpsetusplaat jääb pikemaks ajaks kasutamata, on soovitatav kanda sellele õli või hooldusvahendit iga 15-30 päeva järel. Me soovime Kasutada selleks taimseid õlisid.

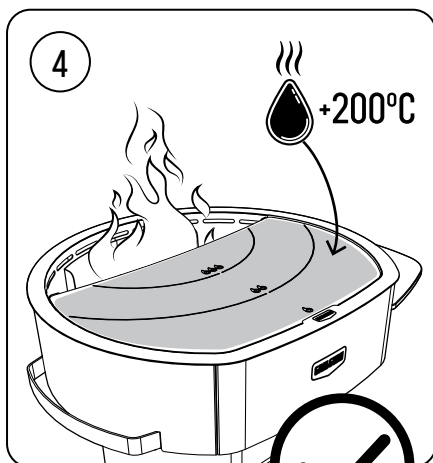
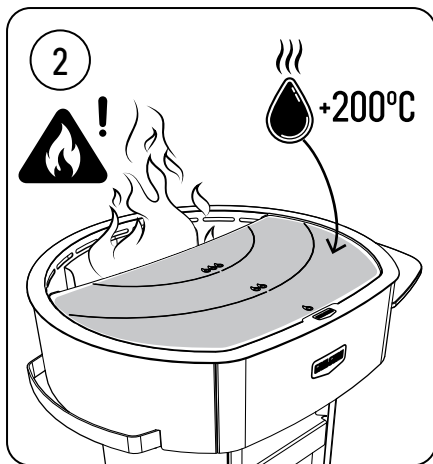
Kui küpsetusplaati ei ole pikemat aega kasutatud, soovime enne küpsetamist seda soojendada ning puhastada et ained aurustuksid. Vastasel juhul võib grill kahjustuda.

Muude näpunäidete ja nippide saamiseks külastage veebisaiti <https://help.grillguru.nl/>

**TÄIENDAVA TOOTJA GARANTII AKTIVEERIMISEKS
REGISTREERIGE OMA TOODE**

Registreerige oma Grill Guru aadressil
www.grillguru.com/registration

Tootja täiendava garantii kasutamiseks registreerige oma Grill Guru 3 kuu jooksul pärast ostmist.

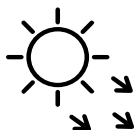


Esmakordse kasutamise juhend

1. Süüdake tuli ja laske tal vähemalt 30 minutit põleda.
2. Lisage küpsetusplaadile kõrge suitsupunktiga (+200°C) õli ja laske sel seguneda juba kasutatud õliga. HOIATUS! Olge tule läheduses ettevaatlik, õli süttib kergesti, kui see tulega kokku puutud.
3. Puhastage küpsetusplaat õli maha kraapimisega.
4. Kandke küpsetusplaadile õli ja võite alustada küpsetamist! Pärast kasutamist veenduge alati, et küpsetusplaat oleks täielikult õliga kaetud, et vähendada rooste kogunemist

HOOLDUS JA HOIUSTAMINE**KORROSION**

See toode on enamasti valmistatud terasosadest. Oleme valinud selle toote jaoks parimad materjalid, kuid aja jooksul tekib korrosioon. Meie garantii ei kata pinnakorrosiooni. Enne iga kasutuskorda kontrollige kindlasti toote stabiilsust ja tugevust (pingutage poldid ja mutrid). Mõned näpunäited rooste minimeerimiseks: Toote vihma käes seismise vältimiseks hoiustage see kuivas ruumis või katke vihmakattega. Õli terasosadel, kaasa arvatud küpsetusplaadil.

**TÄHELEPANU**

Ilmastiku ja päikesevalguse tõttu võib pinnakate värvi muuta.

**KÜLGLAUD**

Pärast kasutamist eemaldage alati bambusest külglaud ja hoidke seda siseruumides, et vältida vee ja niiskuse kahjustamist.

**ÕLI JA TOIDUVEDELIKUD**

Küpsetamise ajal võivad õli ja toiduveidelikud pritsida tootele ja selle sisse. Toote ülaosa on konstrueeritud nii, et see saab korralikult lahti võtta ja puhastada. Puhastage grill alati pärast paari kasutuskorda ja täielikku jahtumist, et vältida mustuse ja õli kogunemist.

**KUUM SÜSI JA TUHK**

Laske tulel alati täielikult ära põleda. Sõltuvalt ilmast ja temperatuuridest võib see võtta väga kaua aega. Ärge visake tuhka ära enne, kui olete lasknud neil täielikult jahtuda, et vältida juhuslikke tulekahjusid või vigastusi.



Grill Guru is part of the Fyron Group

Fyron Group B.V. - Gewenten 43a - 4704 RE Roosendaal - The Netherlands