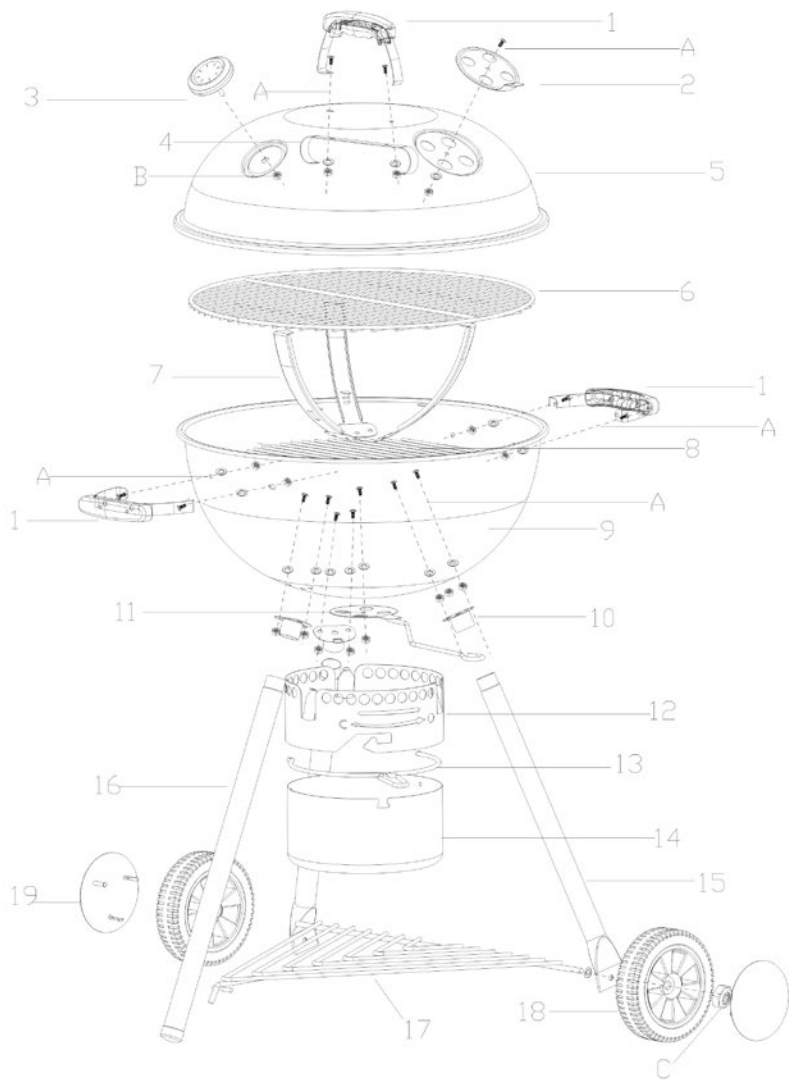




24811293(DE/HU/SI
CZ/SK/AT)
60927255(EE/FI)
66918691(CH)
7279125A(SE)

(DE)	3
(GB)	7
(NL)	10
(FR)	14
(IT)	17
(CZ)	21
(SK)	24
(FI)	28
(EE)	31
(HU)	35
(SE)	38





Montage- und Betriebsanleitung für Kugelgrill

Allgemeine Hinweise für den richtigen Zusammenbau:

Lesen Sie die Montageanleitung und die angeführten Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau des Schwenkgrills. Schaffen Sie zuvor eine Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Der Schwenkgrill muss vor der Benutzung auf einen festen und ebenen Untergrund gestellt werden.

Legen Sie sich alle erforderlichen Werkzeuge und Teile zurecht.

Hinweis: Sämtliche Teile müssen zunächst lose zusammengebaut werden; nach der Fertigstellung ziehen Sie alle Schrauben und Muttern fest.

Auflistung der Teile

- | | | | |
|--|----|--------------------------------|---|
| 1. Griff | 3 | 10. Bein Base Tube | 3 |
| 2. Entlüftung für Deckel | 1 | 11. Entlüftung für Feuerschale | 1 |
| 3. Thermometer mit mutter | 1 | 12. Asche Fänger Rahmen | 1 |
| 4. Deckel Haken | 1 | 13. Asche Fänger Griff | 1 |
| 5. Deckel | 1 | 14. Asche Fänger | 1 |
| 6. Grillrost | 1 | 15. Rad Bein | 2 |
| 7. Holzkohle Gitter unterstützen | 3 | 16. Lange Bein | 1 |
| 8. Holzkohle Gitter | 1 | 17. Boden Regal | 1 |
| 9. Feuerschale | 1 | 18. Regal | 2 |
| | | 19. Regal Bein | 2 |
| | | | |
| A. Bolzen M6x15 / Unterlegscheibe M6 / Mutter M6 | 14 | Ärmel | |
| B. Thermometer mutter | 1 | stk | |
| C. Regal mutter M8 / Unterlegscheibe M8 | 2 | Ärmel | |

D. Bolzen für Griff M5x12 6stk

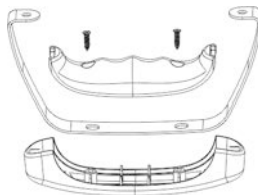
Vorbereitung:

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß Liste und Grafik vollständig sind.
Halten Sie die folgenden Werkzeuge bereit:

8 mm Ringschlüssel (Kneifzange) und einen passenden **Schraubenzieher**.

Montageschritte:

1. Montieren Sie zuerst die Griffteile mit der Schraube (D), wie untere Abbildung.



2. Befestigen Sie den Griff (1) mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (A) an der Feuerschale (9).
3. Richten Sie die Bohrung (7) des Holzkohle-Rostes und das Beinbasisrohr (10) in die Löcher für die Feuerschale (9), befestigen sie mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (A). Nicht festziehen. Folgen Sie den gleichen Schritt für andere zwei Holzkohle mit Roststützen.
4. Das lange Bein (16) in das Beinbasisrohr (10) einsetzen. FEUER SCHÜSSELGRIFF SOLL AUF DEM LANGEN BEINE BEFESTIGT WERDEN. Folgen Sie dem gleichen Schritt für das Radbein (15). Nicht festziehen.
5. Setzen Sie das untere Regal (17) in die lange Beinende (16) ein. Die gebogene Spitze wird zuerst in das Loch des langen Beines gegangen, dann ausrichten und das andere Ende in die

Radbeine (15) einsetzen. Das Rad (18) mit der großen Unterlegscheibe und der Mutter (C) befestigen. Dann befestigen Sie die Radabdeckung (19) am Rad (18). Ziehen Sie dann jede Schraube an, um jedes Bein an der unteren Einheit zu befestigen.

6. Lassen Sie das lange Ende der Feuerschale (11) durch das Loch des Aschefängerrahmens (12), dann befestigen Sie die Entlüftungsöffnung mit der Schraube, der Unterlegscheibe und der Mutter (A) an der Feuerschale (9). Legen Sie den Aschefängerrahmen in das Loch des Beinbasisrohres (10) ein. Setzen Sie den Aschefängergriff (13) in den Laderaum des Aschefängers (13) ein. Schieben Sie den Aschefänger (13) in den Rahmen.
7. Richten Sie das Loch des Griffs (1), das Loch des Deckels (5) und das Loch der Deckelhalterung (4). Den Griff (1) mit Schraube, Unterlegscheibe und Muttern (A) am Deckel (5) befestigen und mit demselben Schraubensatz (A) den Luftauslass (2) am Deckel befestigen. Die Mutter (B) auf dem Thermometer herausnehmen und mit der Mutter (B) am Deckel (5) befestigen.
8. Legen Sie den Holzkohlebehälter (8) in die Feuerschale (9) und legen Sie das Kochrost (6) auf die Feuerschale.

Sicherheitshinweise:

Stellen Sie den Grill während des Betriebes auf einen sicheren und gut beleuchteten Platz. Der Grill muss vor Inbetriebnahme auf einen festen und ebenen Untergrund gestellt werden. Benutzen Sie den Grill **NICHT** in geschlossenen Räumen oder auf überdachten Flächen! Verwenden Sie ausschließlich geeignete Anzündhilfen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sollten Sie den Grill aufheizen und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten rotglühend

brennen lassen, bevor Sie das erste Mal Speisen zubereiten. Fangen Sie erst mit dem Grillen an, wenn sich weiße Asche auf dem Brenngut zeigt.

· Die Feuerstelle fasst etwa **2 kg** Holzkohle.

WARNUNG! Verwenden Sie **NIEMALS** Brennspiritus, Benzin oder Petroleum, um den Grill anzuzünden.

Tragen Sie beim Grillen Ofenhandschuhe oder benutzen Sie Grillbesteck mit langen Griffen. **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!** Kinder und Haustiere fernhalten! Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen. **Den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt lassen!**

Hinweise zum Anzünden:

- 1.:**Schichten Sie die Holzkohle bzw. Briketts im Brennstoffbehälter zu einer Pyramide auf.
- 2.:**Übergießen Sie die Pyramide leicht und gleichmäßig mit flüssigem Grillanzünder.
- 3.:** Zünden Sie die Holzkohle nach einer Einwirkzeit von etwa 60 Sekunden an.
- 4.:**Nach ca. 15 bis 20 Minuten zeigt sich weiße Asche auf der Holzkohle. Der optimale Glutzustand ist jetzt erreicht. Verteilen Sie das Brenngut gleichmäßig in der Feuerschale.
- 5.:** Hängen Sie den Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- 6.:**Benutzen Sie ausschließlich den abnehmbaren Griff des Grillrosts, um den Deckellüfter und die Holzkohleöffnung einzustellen. Sie dürfen den Deckellüfter und die Holzkohleöffnung **NICHT** per Hand einstellen.

Assembling and operating manual for kettle barbecue

General hints for a successful assembly:

Carefully read the assembly instructions and the listed safety hints. Take time to assemble the barbecue and allow for a free area of approximately two - three square metres. Keep all necessary tools and parts at hand.

Note: Firstly assemble all parts loose, upon completion tighten all nuts and bolts securely.

Spare Parts:

- | | | | |
|--|-------|----------------------------|---|
| 1. Handle | 3 | 11. Air vent for fire bowl | 1 |
| 2. Air vent for lid | 1 | 12. Ash catcher frame | 1 |
| 3. Thermometer with nut | 1 | 13. Ash catcher handle | 1 |
| 4. Lid hook | 1 | 14. Ash catcher | 1 |
| 5. Lid | 1 | 15. Wheel legs | 2 |
| 6. Cooking grid | 1 | 16. Long leg | 1 |
| 7. Charcoal grate support | 3 | 17. Bottom shelf | 1 |
| 8. Charcoal grate | 1 | 18. Wheels | 2 |
| 9. Fire bowl | 1 | 19. Wheel cover | 2 |
| 10. Leg base tube | 3 | | |
| | | | |
| A. Screw M6x15 / Washer M6 / Nut M6 | 14set | | |
| B. Thermometer nut(assembly with the thermometer) | 1pc | | |
| C. Wheel Nut M8 / Washer M8 | 2Set | | |
| D. Screw for Handle M5x12 | 6pcs | | |

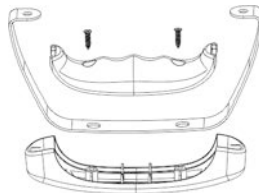
Preparation:

Check that all parts are complete as per the list and drawing. Have the tools ready:

Box wrench 8 mm or **Pliers** and a suitable **Philips screwdriver**.

Mounting steps:

1. First of all , assembly the handle parts with the screw (D) as the photo below shown.



2. Attach handle (1) to the fire bowl (9) using screws , washers and nuts(A).
3. Align the Charcoal grate support (7) hole and the leg base tube (10) hole to the fire bowl (9) holes,attach them using screws , washers and nuts (A).Do not tighten.Follow the same step for other two Charcoal grate supports.
4. Insert the long leg(16) into the leg base tube (10). FIRE BOWL HANDLE SHOULD BE LOCATED ON THE LONG LEG.
5. Insert the bottom shelf(17) into the long leg(16) ends. The bent tip goes into the hole of the long leg first,then align and insert the other end into the wheel legs(15). Attach the wheels(18) with the big washer and nut (C). Then attach the weel cover(19) to the wheel(18).Then tighten each screw to secure each leg to bottom unit.
6. Let the long end of the fire bowl air vent(11) go through the hole

of the ash catcher frame(12),then attach the air vent to the fire bowl(9) with the screw, washer and nut(A).The insert the ash catcher frame to the hole of the leg base tube(10). Insert the ash catcher handle (13) to the hold of the ash catcher(13). Slip the ash catcher (13) into the frame.

7. Align the handle (1) holes , the lid(5) holes and the lid bracket(4) holes,attach the handle(1) to the lid (5) using the screws , washers and nuts(A), then use the same screw set(A) to attach the air vent (2) to the lid. Finger out the nut (B) on the thermometer , and attach it to the Lid (5) with this Nut(B).
8. Place the charcoal grate(8) into the fire bowl (9), then place the cooking grid(6) to the fire bowl.

Safety hints:

Place the barbecue in a safe and clear area when in use, and the barbecue has to be installed on a secure level base prior to use. **Do not** use it indoors or in roof covered areas. Only use proprietary lighting aids. Before the first use it should be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking on the barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

The firebowl will hold approx. **2 kg** of charcoal.

WARNING ! Do not use methylated spirits, petrol, or paraffin to light or relight the barbecue.

It is advisable to use an oven glove or long handled barbecue tools when cooking. **ATTENTION!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation! **WARNING!** Keep small children and pets away. Let the barbecue cool down completely before cleaning. **Always take great care !**

Lighting instructions:

- 1.: Pile up the charcoal resp. briquets to a pyramid in the firebowl (on the charcoal grid). On indirect cooking you fill the space between charcoal divider and hearth with charcoal and then light. The space between the two charcoal dividers will be kept free.
- 2.: Squirt the pyramid moderately but evenly with lighting fluid.
- 3.: Light the charcoal after 60 seconds of soaking time.
- 4.: After 15 to 20 minutes white ashes appear on the charcoal. The glow has reached its optimum condition now. The charcoal can be spread evenly in the firebowl.
- 5.: Place in the cooking grill and start barbecueing.
- 6.: Pls use the removable handle of cooking grill to adjust the air vent and the charcoal door. DON'T adjust the air vent and the charcoal door by hand.

NL

Installatie en gebruiksaanwijzing van de kettle grill

Algemene tips voor het correct monteren van je barbecue:

Lees de montage-instructies en veiligheidstips aandachtig door. Neem de tijd om de barbecue te monteren en zorg voor een werkruimte van ongeveer twee à drie vierkante meter.

Hou het benodigde gereedschap en de onderdelen bij de hand.

Opmerking: Zet alle onderdelen eerst handvast. Als je alle onderdelen hebt

gemonteerd, draai je de bouten en moeren stevig vast.

Onderdelen:

- | | | | |
|-----------------------------|---|-------------------------|---|
| 1. Handvat | 3 | 11. Luchtschacht voor | |
| 2. Luchtschacht voor deksel | 1 | Vuurschaal | 1 |
| 3. Thermometer met moer | 1 | 12. Asvanger omlijsting | 1 |
| 4. deksel haak | 1 | 13. Asvanger Handvat | 1 |
| 5. deksel | 1 | 14. Asvanger | 1 |
| 6. Kokende Grill | 1 | 15. Wiel been | 2 |
| 7. Houtskool rooster | | 16. Lang been | 1 |
| ondersteuning | 3 | 17. Bodem plank | 1 |
| 8. Houtskool rooster | 1 | 18. Wiel | 2 |
| 9. Vuurschaal | 1 | 19. Wiel deksel | 2 |
| 10. Been base buis | 3 | | |
-
- A. Bout M6x15 / Sluitringen M6 / Moe M6 14 reeks
 - B. Thermometer Moe 1 stk
 - C. Wiel Moe M8 / Sluitringen M8 2 reeks
 - D. Bout voor Handvat M5x12 6 stk

Vorbereiding:

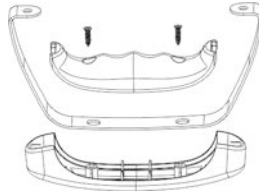
Controleer aan de hand van de lijst en de tekening of alle onderdelen aanwezig zijn. Benodigd gereedschap:

Ringsleutel (8 mm) of **tangen** en een geschikte **kruiskopschroevendraaier**.

Montagestappen:

1. Allereerst montage de delen van het handvat met de schroef (D) de

foto hieronder.



2. Bevestig de handgreep (1) aan de vuurschaal (9) met behulp van schroeven, ringen en moeren (A).
3. Lijn de houtskoolrooster ondersteuning (7) gat, en het been basis buis (10) gat om de vuurschaal (9) holes, hechten ze met behulp van schroeven, ringen en moeren (A).Niet vast.Volg dezelfde stap voor de andere twee houtskoolrooster ondersteunt.
4. Plaats het lange been (16) in het been basisbuis (10).vuurschaal handvat moet zich op het lange been.Volg dezelfde stap voor rolstoelen benen (15). Niet te scherpen.
5. Steek de onderste plank (17) in het lange been (16) eindigt.De gebogen tip gaat in het gat van het lange been eerst, dan richten en steek het andere uiteinde in het wiel benen (15).Bevestig de wielen (18) met de grote ring en moer (C).Bevestig vervolgens de deksel wielen (19) om het wiel (18).Draai vervolgens elke schroef aan elke poot vast te zetten aan onderste unit.
6. Laat het lange eind van de vuurschaal ontluchter (11) gaan door het gat van de asvanger frame (12) en bevestig vervolgens de ontluchter naar de vuurschaal (9) met de schroef, ring en moer (A).De steek de asvanger frame aan de opening van het been base buis (10).Steek de asvanger handgreep (13) aan de greep van de asvanger (13).Zet de asvanger (13) in het frame.
7. Lijn de handgreep (1) gaten, het deksel (5) gaten en het deksel (4) gaten, bevestig de handgreep (1) om het deksel (5) met behulp van de schroeven, ringen en moeren (A), gebruik dan het zelfde schroef set (A) naar de ontluchter (2) hechten aan de deksel.Vinger uit de

moer (B) op de thermometer en bevestig deze aan de deksel (5) met deze moer (B).

8. De houtskoolrooster (8) in de vuurpot (9), en vervolgens de pan (6) op de Vuurpot.

Veiligheidstips:

Zorg ervoor dat de barbecue tijdens het barbecueën op een veilige, open plek staat. Plaats de barbecue op een veilige, vlakke ondergrond voordat je hem aansteekt. Gebruik de barbecue **niet** binnenshuis of onder een afdak. Voor het aansteken van de barbecue, mag je uitsluitend hiervoor bedoelde aanmaakmiddelen gebruiken. Als je de barbecue voor de eerste keer aansteekt, moet je de barbecue eerst verwarmen en de houtskool gedurende dertig minuten roodgloeiend laten branden. Leg pas eten op de barbecue als de houtskool een laagje as vertoont.

Je kunt ongeveer **2 kg** houtskool in de vuurschaal leggen.

Instructies voor het aansteken van de barbecue:

- 1.: Stapel de houtskool of briketten in de vuurschaal op in de vorm van een piramide (op het houtskoolrooster).
- 2.: Besprenkel de piramide licht en gelijkmatig met aanmaakvloeistof.
- 3.: Laat de vloeistof 60 seconden intrekken en steek de houtskool vervolgens aan.
- 4.: Na 15 tot 30 minuten verschijnt er witte as op de houtskool. Nu gloeit het houtskool optimaal. Verspreid de houtskool gelijkmatig in de vuurschaal.
- 5.: Plaats het grillrooster en de barbecue is klaar voor gebruik.

Manuel de Montage et d'Opération pour tonneau BBQ

Consignes générales pour un montage réussi:

Lisez attentivement les instructions de montage et les consignes de sécurité listées. Prenez temps de monter la grille et laissez une zone libre d'approximativement deux- trois mètres carrés.

Gardez tous les outils nécessaires et les pièces à la main.

Remarque: Premièrement montez toutes les pièces d'une manière desserrée, à la fin de finition, serrez tous les écrous et les boulons.

Pièces Détachées :

- | | | | |
|--|---|--------------------------------|---|
| 1. Poignée | 3 | 10. Tube de base de jambe | 3 |
| 2. Purgeur d'air pour le couvercle | 1 | 11. Purgeur d'air pour Bol feu | 1 |
| 3. Thermomètre avec Ecou | 1 | 12. Cendrier Cadre | 1 |
| 4. Le couvercle crochet | 1 | 13. Cendrier Poignée | 1 |
| 5. Le couvercle | 1 | 14. Cendrier | 1 |
| 6. Grille | 1 | 15. jambes de roue | 2 |
| 7. Grille à charbon soutien | 3 | 16. Jambe longue | 1 |
| 8. Grille à charbon | 1 | 17. Étagère inférieure | 1 |
| 9. Bol feu | 1 | 18. Roues | 2 |
| | | 19. Roues couverture | 2 |
| A. Boulon M6x15 / Rondelles M6 / Ecou M6 14set | | | |
| B. Thermomètre Ecou 1pc | | | |
| C. Roues Ecou M8 / Rondelles M8 2Set | | | |
| D. Boulon pour Poignée M5x12 6pcs | | | |

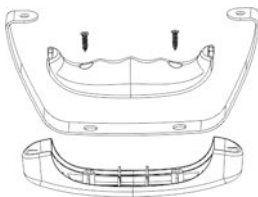
Préparation:

Vérifiez que toutes les pièces sont complètes selon la liste et le dessin. Mettez les outils prêts:

Clé à douille 8 mm ou les **Pences** et un **Philips tournevis** adéquat.

Etapas de montage:

1. Premièrement, monter les pièces de poignée avec la vis (D) comme dans la photo ci-dessous affichée.



2. Attacher la poignée (1) dans la vasque de feu (9) à l'aide des vis, des rondelles et des écrous (A).
3. Aligner le trou de support de grille de charbon (7) et le trou de tube de bas de pied (10) dans les trous de vasque de feu (9), attacher-les à l'aide des vis, des rondelles et des écrous (A). Ne pas serrer. Suivre la même étape pour les deux autres supports de grille de charbon.
4. Insérer le long pied (16) dans le tube de base de pied (10). VASQUE DE FEU. LA POIGNEE DOIT ETRE SITUEE SUR LE LONG PIED. Suivre la même étape pour les pieds volants (15). Ne pas serrer.
5. Insérer le plateau inférieur(17) dans les bouts de pied long (16). Le bout courbé va dans le trou de long en premier, puis aligner et insérer l'autre bout dans les pieds volants (15). Attacher les pieds (18) avec la grosse rondelle et le gros écrou (C). Puis attacher l'enjoliveur (19) dans la roue (18). Puis serrer chaque vis à sécuriser chaque pied à l'unité inférieure.
6. Laisser le long bout de ventilation de vasque de feu (11) passer par

le trou de cadre à panier de cendres (12), puis attacher la ventilation dans la vasque de feu (9) avec la vis, la rondelle et l'écrou (A). Puis insérer le cadre à panier de cendres dans le trou de tube de base de pied (10). Insérer la poignée de panier de cendres (13) dans la prise de panier de cendres (13). Glisser le panier de cendres (13) dans le cadre.

7. Aligner les trous de poignée (1), les trous de couvercle (5) et les trous de couvercle de gril (4), attacher la poignée (1) dans le couvercle à l'aide des vis, des rondelles et des écrous (A), puis utiliser le même ensemble de vis (A) à attacher la ventilation (2) au couvercle. Retrousser l'écrou (8) sur le thermomètre, et attacher-le dans le couvercle (5) avec cet Ecou (B).
8. Mettre la grille de charbon (8) dans la vasque de feu (9), puis mettre la grille de cuisson (6) dans la vasque de feu.

Consignes de sécurité:

Mettez la grille dans une zone sûre claire en cas d'utilisation. La grille doit être montée sur un niveau sûr avant l'utilisation. **Ne pas** utiliser dans les zones internes ou couvertes au toit. Utilisez seulement les aides d'allumage propriétaires. Avant la première utilisation, elle doit être cahuffée et le carburant doit être gardé très chaud rouge pour au moins 30 min avant le premier grillage dans la grille. Ne pas cuisiner avant le carburant a un revêtement de cendre.

Le bol feu va porter approx. **2 kg** de charbon.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser l'alcool à brûler, le pétrole, ou la paraffine pour allumer ou réallumer le grillage.

Il est conseillé d'utiliser un gant de four ou les outils de grillage avec longue poignée en cas de cuisiner. **ATTENTION! Cette grille va devenir très chaud, ne pas déplacer en cours d'opération.** Gardez les petits enfants et les animaux

domestiques à distance. Laissez la grille refroidir complètement avant le nettoyage. **Prenez toujours grand soin !**

Instructions d'allumage:

- 1.:** Entassez les briquettes de charbon dans une pyramide dans le bol feu de charbon (sur la grille de charbon de bois).
- 2.:** Jaillissez la pyramide modérément mais également avec le fluide d'allumage.
- 3.:** Allumez le charbon après 60 secondes de temps de trempage.
- 4.:** Après 15 à 30 minutes le cendre blanc apparaît sur le charbon. La chaleur a atteint sa condition optimale maintenant. Le charbon peut être réparti également dans le bol feu.
- 5.:** Mettez la grille et commencez le grillage.

IT

Montaggio e istruzioni per l'uso per il griglia a bollitore

Suggerimenti generali per un montaggio di successo:

Leggere attentamente le istruzioni di montaggio e le avvertenze di sicurezza elencati. Prendetevi il tempo per assemblare la griglia e consentire una zona di libero di circa Due - tre metri quadrati.

Tenere tutti gli strumenti e le parti necessarie a portata di mano.

Nota: Prima assemblea tutte le parti in modo sciolto, al termine stringere sicuro

tutti i dadi e bulloni.

Pezzi di ricambio:

1. Maniglia 3
 2. Condotto dell'aria per coperchio 1
 3. Termometro con Dado 1
 4. Coperchio gancio 1
 5. Coperchio 1
 6. Griglie di cottura 1
 7. Carbone griglia supporto 3
 8. Carbone griglia 1
 9. Ciotola di fuoco 1
 10. Base Leg tubo 3
 11. Condotto dell'aria per Ciotola di fuoco 1
 12. Cenere catcher telaio 1
 13. Cenere catcher Maniglia 1
 14. Cenere catcher 1
 15. Gambe ruote 2
 16. Gamba lunga 1
 17. Parte inferiore mensola 1
 18. Ruote 2
 19. Ruote copertina 2
-
- A. Bullone M6x15 / Rondella M6 / Dado M6 14 imposta
 - B. Termometro Dado 1pz
 - C. Ruote Dado M8 / Rondella M8 2 imposta
 - D. Bullone per Maniglia M5x12 6pz

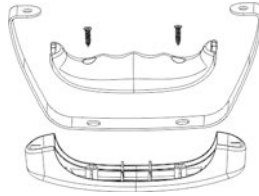
Preparazione:

Verificare che tutte le parti sono completi come per la lista e il disegno. Hanno gli strumenti pronti:

Chiave di sicurezza a 8 mm o **Pinze** e un **cacciavite a croce** adatto.

Fasi di montaggio:

1. Prima di tutto, montare la parte maniglia con la vite (D) come la foto di seguito illustrato.



2. Collegare la maniglia (1) alla ciotola di fuoco (9) con viti, rondelle e dadi (A).
3. Allineare il foro del supporto carbone griglia (7) e il foro del tubo di base gamba (10) ai fori della ciotola di fuoco (9), attaccare loro con viti, rondelle e dadi (A). Non serrare. Seguire la stessa operazione per gli altri due supporti carbone griglia.
4. Inserire la gamba lunga (16) nel tubo di base gamba (10). La maniglia della ciotola di fuoco deve essere situata sulla gamba lunga. Seguire la stessa operazione per le gambe di ruota (15). Non serrare.
5. inserire il ripiano inferiore (17) nelle estremità della gamba lunga (16). La punta piegata va nel foro della lunga gamba prima, quindi allineare e inserire l'altra estremità nelle gambe ruota (15). Fissare le ruote (18) con la grande rondella e il dado (C). Poi fissare il coperchio della ruota (19) alla ruota (18). Quindi serrare ogni vite per fissare ogni gamba per unità di fondo.
6. Lasciare che l'estremità del condotto dell'aria della ciotola di fuoco (11) passi attraverso il foro del telaio del collettore cenere (12), quindi collegare la presa d'aria per la ciotola del fuoco (9) con la vite, la rondella e il dado (A). Inserire il telaio collettore cenere al foro del tubo di base gamba (10). Inserire il manico di collettore cenere (13) al foro del collettore cenere (13). Infilare il collettore della cenere (13) nel telaio.
7. allineare fori della maniglia (1), fori del coperchio (5) e fori coperchio branket (4), fissare la maniglia (1) con il coperchio (5) utilizzando le viti, rondelle e dadi (A), quindi utilizzare la stessa

serie vite (a) per collegare la presa d'aria (2) al coperchio. Dito il dado (B) sul thermomether, e fissarlo al coperchio (5) con il dado (B).

8. Si prega griglia del carbone (8) nella ciotola fuoco (9), quindi posizionare la griglia di cottura (6) alla ciotola fuoco.

Indicazioni per la sicurezza:

Posizionare la griglia in una zona sicura e chiara quando è in uso. La griglia deve essere montato su una base di livello sicuro prima dell'uso. **Non** usare in ambienti chiusi o in aree tetto coperto. Utilizzare solo aiuti di illuminazione di proprietà. Prima del primo uso deve essere riscaldato e il combustibile da mantenere rosso caldo per almeno 30 minuti prima della prima cottura alla griglia. Non cuocere prima che il carburante ha un rivestimento di cenere.

La ciotola fuoco terrà circa **2 kg** di carbone.

AVVERTIMENTO! Non utilizzare alcool, benzina, o paraffina alla luce o riaccendere la griglia.

Si consiglia di usare un guanto da forno o strumenti griglia manico lungo durante la cottura. **ATTENZIONE! Questa griglia diventerà molto caldo, non sposterlo durante il funzionamento.** Tenere i bambini piccoli e gli animali domestici lontano. Lasciate che la griglia raffreddare completamente prima di pulirlo. **Fare sempre molta attenzione!**

Istruzioni di accensione:

- 1.: Accumulare le bricchette carbone ad una piramide nella ciotola fuoco di carbone (sulla griglia carbone).
- 2.: Schizzare la piramide moderatamente, ma in modo uniforme con il fluido di illuminazione.

- 3.: Accendere il carbone dopo 60 secondi di tempo di immersione.
- 4.: Dopo 15 a 30 minuti ceneri bianche appaiono sul carbone. Il bagliore ha raggiunto la sua condizione ottimale ora. Il carbone può essere diffuso uniformemente nella ciotola fuoco.
- 5: Mettere in griglia di cottura e iniziare a cuocere.

CZ

Montážní a provozní manuál pro kotlový gril

Obecné pokyny pro úspěšnou montáž:

Pečlivě si přečtěte návod na montáž a uvedené bezpečnostní pokyny. Udělejte si čas na sestavení grilu a umožněte volný prostor zhruba dva - tři čtverečné metry. Gril musí být nainstalován na bezpečné základní úrovni před použitím.

Udržujte všechny potřebné nástroje a díly po ruce.

Poznámka: Za prvé shromážděte všechny volné části, po dokončení utáhněte všechny šrouby a matice bezpečně.

Seznam dílů

- | | | | |
|------------------------|---|---------------------------|---|
| 1. Zacházet s | 3 | 6. Vaření Grily | 1 |
| 2. Ventilace pro víčko | 1 | 7. Charcoal rošt podpora | 3 |
| 3. Teploměr s Matice | 1 | 8. Charcoal rošt | 1 |
| 4. víčko háček | 1 | 9. požární mísa | 1 |
| 5. víčko | 1 | 10. Noha základna trubice | 3 |

- | | | |
|---------------------------------------|-----------------|---|
| 11. Ventilace pro požární mísa | 15. Kolové nohy | 2 |
| 1 | 16. Dlouhá noha | 1 |
| 12. Popel catcher rám | 17. Dno carrier | 1 |
| 13. Popel catcher Zacházet s | 18. kola | 2 |
| 14. Popel catcher | 19. kola pokrýt | 2 |
| | | |
| A. Šroub M6x15 / Podložky M6 / Mat M6 | 14 sety | |
| B. Teploměr Mat | 1ks | |
| C. kola Mat M8 / Podložky M8 | 2 sety | |
| D. Šroub pro Zacházet s M5x12 | 6ks | |

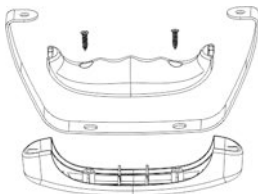
Příprava:

Zkontrolujte zda všechny části jsou dokončeny podle seznamu a výkresu. Mějte nástroje připravené:

Box klíč 8 mm nebo **kleště** a vhodný **šroubovák**.

Montážní postup:

1. Nejprve namontujte části rukojeti pomocí šroubu (d) nižší než fotografii.



2. Připevnění rukojeti (1) do požární misky (9) pomocí šroubů, podložek a matic (A).
3. Srovnejte podpory uhlí roštu (7) otvoru a noha základna trubka (10) otvoru k požární mísy (9) otvorů, který příkládají pomocí šroubů, podložek a matic (A).Není stanovena.Postupujte podle stejných

kroků na podporu další dvě dřevěné uhlí rošt.

4. Umístěte dlouhé rameno (16) v základně noha trubky (10).požární mísa rukojeť musí být na dlouhou nohu.Postupujte podle stejných kroků pro vozíčkáře nohou (15). Není utáhnout.
5. Vložte spodní police (17) dlouhého ramene (16) končí.Zakřivená špička přejde do otvoru v dlouhého ramene, poté sladit a druhý konec nohy na kole (15).Připevnit kola (18) s velkou podložkou a maticí (C).Se nasadí kryt kola (19) ke kolu (18).Pak zase utáhnout každý šroub na každou nohu na nižší jednotky.
6. Nechte dlouhý konec stupnice požární odvětrání (11) procházející skrz otvor rámu záchytné popel (12), poté připojte odvodušňovací k požáru misky (9) se šroubem, podložkou a maticí (A).Vložka záchytnou rám popela při otevření základny noha trubice (10).Rukojeť záchytnou popela (13) na rukojeti lapačem popela (13).Položte lapač popela (13) v rámu.
7. Srovnejte rukojeť (1) otvory, víko (5) otvory a kryt (4) otvorů namontovat madla (1) na víku (5) pomocí šroubů, podložek a matic (A), použijte ji stejný šroub set (A) do otvoru (2) připevnit k víku.Prst z matice (B) na teploměru a uvádějte jej vždy společně s krytem (5) s maticí (B).
8. Dřevěné uhlí rošt (8) v pánvi (9), a poté pánev (6) k ohništi.

Bezpečnostní pokyny:

Umístěte gril v bezpečné a volné ploše při používání.Gril musí být nainstalován na bezpečné úrovni před použitím. **Nepoužívejte** uvnitř nebo v pokrytých střechou míst. Používejte pouze vlastní zapálení. Před prvním použitím je nutno zahřát a palivo nechat rozžhavené po dobu alespoň 30 minut před prvním vařením na grilu. Nevařit dříve než palivo má vrstvu popele.

Krb bude držet kolem **2kg** dřevěného uhlí.

VAROVÁNÍ! **Nepoužívejte** denaturovaný líh, benzin nebo parafín zapálit nebo znova zapálit gril. Doporučuje se použít chňapku nebo dlouho ovládací grillové nástroje při vaření.

POZOR! Tento gril se stane velmi horký, nepohybujte ho během provozu. Udržujte malé děti a domácí zvířata vzdáleně. Nechte gril úplně vychladnout před čištěním. **Vždy dávejte velký pozor!**

Pokyny pro zapálení:

- 1.: Navršte uhlí resp. brikety do pyramidy v uhlí krbu
- 2.: Nastříkejte pyramidu mírně, ale rovnoměrně se zapalující tekutinou.
- 3.: Zapalte dřevěné uhlí po 60 sekund namáčecího času.
- 4.: Po 15 až 20 minut bílý popel se objeví v dřevěném uhlí. Horlivost dosáhla nyní svůj optimální stav. Dřevěné uhlí je nutno rozložit rovnoměrně do ohnivě koule.
- 5.: Umístěte do vařícího grilu a začněte grilování.
- 6.: Použijte prosím odnímatelnou rukojeť vařícího grilu nastavit odvodušňovací ventil a dveře uhlí. Nenastavujte odvodušňovací ventil a dveře uhlí ručně.



Montáž a návod k obsluhu pre kanvice grilovanie

Tipy pre úspešné montáži:

Prečítajte si prosím návod na inštaláciu a zoznamy bezpečnostné tipy. Urobte si čas na zostavenie grilovanie, a umožniť asi dve voľné zóny - 3 metre
Majte po ruke všetky potrebné nástroje a ich časti.

Poznámka: Po prvé nie dotiahnuť všetky časti pri montáži, kým nie sú všetky komponenty sú upevnené na správnom mieste.

Náhradné diely:

- | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------------|---|
| 1. rukoväť | 3 | 11. Odvzdušňovací ventil pre | |
| 2. Odvzdušňovací ventil pre | | Ohnisko | 1 |
| viečko | 1 | 12. popol catcher rám | 1 |
| 3. teplomer s Matica | 1 | 13. popol catcher rukoväť | 1 |
| 4. viečko háčik | 1 | 14. popol catcher | 1 |
| 5. viečko | 1 | 15. kolesové nohy | 2 |
| 6. Varenie Grily | 1 | 16. dlhá noha | 1 |
| 7. Charcoal rošt podpora | 3 | 17. dno Skrupina | 1 |
| 8. Charcoal rošt | 1 | 18. kolesá | 2 |
| 9. Ohnisko | 1 | 19. kolesá veko | 2 |
| 10. Leg base trubice | 3 | | |
-
- A. skrutka M6x15 / Podložky M6 / Mat M6 14 sety
 - B. teplomer Mat 1ks
 - C. kolesáMat M8 / podložka M8 2 sety
 - D. skrutka pre rukoväť M5x12 6ks

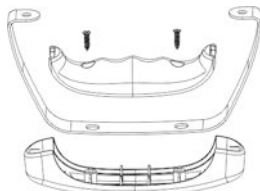
Príprava:

Skontrolujte, či sú všetky tieto doplnky sú kompletné v súlade so zoznamom a výkresov. K dispozícii sú nástroje pre prípravu:

8 mm zásuvka kľúč alebo **kliešte** a vhodný **křížový skrutkova**

Montáž takto:

1. Najprv zaskrutkujte časti rukoväte pomocou skrutky (D) fotografii nižšie.



2. Pripevnenie rukoväte (1) do požiarnej misky (9) pomocou skrutiek, podložiek a matíc (A).
3. Porovnajte podporu uhlie roštu (7) otvoru a noha základňa rúrka (10) otvoru k požiarnej misy (9) dier, ktorý prikladajú pomocou skrutiek, podložiek a matíc (A).Nie je stanovená.Postupujte podľa rovnakých krokov na podporu druhej dve drevené uhlie rošt.
4. Umiestnite dlhé rameno (16) v základni noha rúrky (10).Požiarne misa rukoväť musí byť na dlhú nohu.Postupujte podľa rovnakých krokov pre vozíčkarov nôh (15). Nie je utiahnuť.
5. Vložte spodnej police (17) dlhého ramena (16) končí.Zakrivená špička prejde do otvoru v dlhého ramena, potom zladiť a druhý koniec nohy na bicykli (15).Pripevniť kolesá (18) s veľkou podložkou a maticou (C).Sa nasadí kryt kolesa (19) ku kolesu (18).Potom zase utiahnuť každý skrutku na každú nohu na nižšej jednotky.
6. Nechajte dlhý koniec stupnice požiarne odvetranie (11) prechádzajúce cez otvor rámu záchytné popol (12), potom pripojte odvzdušňovacu k požiaru misky (9) so skrutkou, podložkou a maticou (A).Vložka záchytnú rám popola pri otvorení základne noha rúrky (10).Rukoväť záchytnú popola (13) na rukoväti lapačom popola (13).Položte lapač popola (13) v ráme.
7. Zarovnajte rukoväť (1) otvory, veko (5) otvory a kryt (4) otvorov namontovať madlá (1) na veku (5) pomocou skrutiek, podložiek a

matic (A), použite ju rovnaká sada skrutiek (A) do otvoru (2) pripevniť k veku.Prst z matice (B) na teplomeru a priložte ho spoločne s krytom (5) s maticou (B).

8. Drevené uhlie rošt (8) v panvici (9), a potom panva (6) na ohnisku.

Bezpečnostné tipy:

Použite jasný priestor v bezpečnom a grilom a gril, musí byť nainštalovaný pred úrovne využitia základné zabezpečenie. **Nepoužívajte** ho vo vnútorných priestoroch a strešnej krytiny. Len použitie vyhradeného osvetlenia pomocné. Pred prvým použitím, palivo by mala byť zahriata a udržiavaná pred prvou rozpálený gril variť aspoň 30 minút. Palivo nevarí pred šedou povlaku.

Kôš na oheň bude mať cca.**2 Kg** uhlia.

VAROVANIE! Nepoužívajte metylalkohol, benzín, alebo parafín na svetlo alebo opätovne osvetliť gril.

Najlepšie je použiť kuchynské rukavice bez prstov pri varení alebo s dlhou rukoväťou grilovanie nástroje. **Upozornenie!** To môže byť veľmi horúci, nedotýkajte sa ho počas prevádzky! **VAROVANIE!** Udržujte malé deti a domáce zvieratá preč. Nechajte pred čistením gril off úplne v pohode. **Vždy dávať veľký pozor!**

Osvetlenie pokyny:

1. Nahromadilo uhlia. brikety na pyramíde v požiarnom miske (na drevené uhlie rošte). Na nepriame varenie môžete vyplniť medzeru medzi prepážkou na drevené uhlie a ohnisko s uhlím a potom svetlo. Priestor medzi oboma drevené uhlie prepážkami budú zachované zadarmo.
2. Striekať pyramídu mierne, ale rovnomerne s osvetlením tekutinou.
3. Zapáľte uhlia po 60 sekundách namáčanie čas.

- Po 15 až 20minut objavujú biele popol na uhlie. Žiara dosiahla svoje optimálny stav teraz. Uhlie môže byť rovnomerne v požiarnej misy.
- Miesto v varenie gril a začať grilovanie.
- Pls použiť odnímateľnú rukoväť varenie gril upraviť vetracie otvory a dvere uhliu. Nenastavujte vetracie otvory a uhlie dvere rúk.

FI

Kokoamis- ja käyttöohjeet Kattilagrilli

Asennusta koskevat yleisohjeet:

Lue asennusohjeet ja turvaohjeet huolellisesti läpi. Kokoaa grilli rauhallisesti ja jätä sen ympärille noin kahden – kolmen neliömetrin vapaa alue. Grilli täytyy asentaa tasaiselle pinnalle ennen käyttöä.

Pidä tarvittavat työkalut ja osat käden ulottuvilla.

Note: Kokoaa kaikki irto-osat ja kiristä asennuksen päätteeksi kaikki mutterit ja pultit.

Osat

- | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------------------|---|
| 1. Kahva | 3 | 6. Vaření Grily | 1 |
| 2. Ilmanottoaukko varten kansi | 1 | 7. puuhiili arina tuki | 3 |
| 3. Lämpömittari kanssa Mutteri | 1 | 8. puuhiili arina | 1 |
| 4. Kansi koukku | 1 | 9. Tulipesä | 1 |
| 5. Kansi | 1 | 10. Leg base putki | 3 |
| | | 11. Ilmanottoaukko varten Tulipesä | 1 |

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| 12. Tuhka sieppari kehys 1 | 16. pitkä jalka 1 |
| 13. Tuhka sieppari Kahva 1 | 17. pohja hylly 1 |
| 14. Tuhka sieppari 1 | 18. Pyörät 2 |
| 15. pyörän jalat 2 | 19. Pyörät peite 2 |

- A. Pultti M6x15 / Aluslevys M6 / Mutteri M6 14setit
 B. Lämpömittari Mutteri 1kpl
 C. Pyörät Mutteri M8 / Aluslevys M8 2setit
 D. Pultti varten Kahva M5x12 6kpl

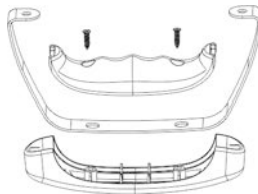
Valmistelu:

Tarkista, että kaikki osat ovat ehjät ja luettelon ja piirrosten mukaiset. Pidä työkalut käden ulottuvilla:

Jakoavain 8 mm tai pihdit ja sopiva **ruuvimeisseli**.

Asennusvaiheet:

1. Asenna ensin osiin kahvan ruuvilla (D) kuvan alla.



2. Kiinnitä kahva (1) ja palo kulho (9) ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (A).
3. Kohdista hiili arinan tuki (7) reikä, ja jalka pohja putki (10) reikä palo kulho (9) reikiä, ne kiinnitä tuella ruuvit, välilevyt ja mutterit (A). Ei ole vahvistettu. Toimi samalla tavalla tukemaan kahta muuta puuhiiltä arina
4. Aseta pitkä haara (16) jalkaan putkeen pohjan (10). Palo kulho kahva

on pitkällä osuudella.Toimi samalla pyörätuolille jalkojen (15). Ei kiristää.

5. Aseta pohja hylly (17) pitkällä osuudella (16) päättyy.Kaareva kärki menee reikään pitkällä osuudella ensin, sitten linjataan ja kytketään toinen pää jalat pyörän (15).Kiinnitä pyörät (18), jossa suuri pesukone ja mutteri (C).Kiinnitä pyörä kansi (19) pyörän (18).Käännytään jokainen ruuvi kiristää kummallekin jalalle alentaa yksikköön.
6. Olkoon pitkä ääripäässä palon huohotin (11), joka kulkee reiän tuhkan sieppari rungon (12), kiinnitä sitten paloilmaliitännälle palo kulho (9) ruuvilla, pesukone ja mutteri (A).Insertti tuhka sieppari kehyksen avajaisissa jalan putken pohjan (10).Aseta tuhka sieppari kahva (13) kahvassa tuhkan sieppari (13).Laita tuhka sieppari (13) runkoon.
7. Kohdistu kahva (1) reiät, kansi (5) reikiä, ja kansi (4) reikää, asenna kahvan (1) ja kannen (5) avulla ja ruuvit, välilevyt ja mutterit (A), käytä sitä samalla ruuvilla sarja (A) aukko (2) pitävät kannen.Sormi mutteri (B), kun lämpömittari, ja kiinnitä se kannen (5) mutterin (B).
8. Hiili arina (8) hiilipannu (9), ja sitten pannulle (6) Brazier.

Turvaohjeet:

Aseta grilli käyttöä varten puhtaalle ja turvalliselle paikalle. Grilli täytyy asentaa tasaiselle pinnalle ennen käyttöä. **Älä** käytä sisätiloissa tai katetuissa paikoissa. Käytä sytytyksessä vain sopivia apuvälineitä. Grilli tulee lämmittää ja vastus pitää punaisena vähintään 30 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttökertaa. Älä käytä grilliä ennen kuin vastuksessa on tuhkakerros.

·Tulipesään mahtuu noin **2 kg** hiiltä.

VAROITUS ! Älä käytä denaroitua spriiitä, bensiiniä tai paloöljyä grillin sytyttämiseen.

Grillaamisen aikana on hyvä käyttää uunihansikasta tai pitkävartisia grillausvälineitä. **HUOMIO! Grillistä tulee käytön aikana erittäin kuuma, älä siirrä grilliä käytön aikana.** Pidä pienet lapset ja eläimet poissa grillin läheltä. Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta. **Pidä grillistä hyvää huolta !**

Sytytysohjeet:

- 1.:** Kasaa hiilistä pyramidi tulipesän pohjalle
- 2.:** Kastele pyramidia tasaisesti sytytysnesteellä.
- 3.:** Sytytä hiilet 60 sekuntia kastelun jälkeen.
- 4.:** 15 - 20 minuutin jälkeen hiilet saavat tuhkapeitteen. Niiden lämpötila on nyt optimaalinen. Hiilet voidaan levittää tasaisesti tulipesään.
- 5.:** Aseta grillitaso paikalleen ja aloita grillaus.
- 6.:** Käytä grillitason irrotettavaa kahvaa tuuletusventtiilin ja hiilioven säätämiseen. **ÄLÄ** säädä tuuletusventtiiliä ja hiiliovea käsin.



Kokkupanemis- ja kasutusjuhend toodetele katlaga grill

Üldised juhised edukaks kokkupanekuks:

Lugege hoolikalt kokkupanemise juhiseid ja loetletud ohutuslaseid vihjeid.

Varuge kokkupanemise jaoks piisavalt aega ning tagage vähemalt kahe-kolme ruutmeetri jagu vaba ruumi. Grill tuleb enne kasutamist paigaldada kindlale, tasapinnalisele, alusele.

Hoidke kõik vajalikud tööriistad ja osad käeulatuses.

Pange tähele: paigaldage esialgu kõik osad lõdvalt, lõpetades pingutage kõik mutrid ja poldid kindlalt.

Osade loend

- | | | | |
|--------------------------------|---|----------------------------|---|
| 1. käepide | 3 | 11. Õhu ventilatsioon eest | |
| 2. Õhu ventilatsioon eest kaas | 1 | Tulekauss | 1 |
| 3. Termomeeter koos Mutri | 1 | 12. Saar püüdja raam | 1 |
| 4. kaas hook | 1 | 13. Saar püüdja käepide | 1 |
| 5. kaas | 1 | 14. Saar püüdja | 1 |
| 6. Toiduvalmistamise grill | 1 | 15. ratta jalad | 2 |
| 7. süsi rest toetus | 3 | 16. pikk jalg | 1 |
| 8. süsi rest | 1 | 17. põhi riiul | 1 |
| 9. Tulekauss | 1 | 18. rattad | 2 |
| 10. Jalgade alus toru | 3 | 19. rattad kate | 2 |
-
- | | |
|--------------------------------------|-------|
| A. Polt M6x15 / Seibid M6 / Mutri M6 | 14kom |
| B. Termomeeter Mutri | 1tk |
| C. rattad Mutri M8 / Seibid M8 | 2kom |
| D. Polt eest käepide M5x12 | 6tk |

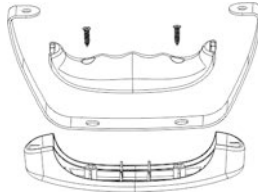
Valmistumine:

Kontrollige, et kõik osad oleksid vastavalt loendile ja joonisele olemas. Hoidke käepärast tööriistad:

8 mm mutrivõti või **lapiktangid** ning sobilik **kruvikeeraja**.

Kokkupanemise sammud:

1. Kõigepealt asetage osad käepideme kruvi (D) pilt allpool.



2. Kinnitage käepide (1) tulekahju kaussi (9) kruvide abil, seibide ja mutritega (A).
3. Seadke süsi rest toetust (7) auk, ja jala püstik (10) auk tulekahju kaussi (9) augud, nad omistavad abiga kruvid, seibid ja mutrid (A). Ei ole fikseeritud. Järgige samu samme, et toetada kahe teise süsi rest.
4. Aseta pika jala (16) jala toru alus (10). Tule kausi käepide peab olema pikk jalg. Järgige samu samme ratastoolid jalad (15). Mitte pingutada.
5. Sisestage Alahylly (17) pikemas jala (16) lõppu. Kaardus ots läheb auku pika jalaga, seejärel viia ja teine ots jalgade roolil (15). Omistavad rataste (18) koos suure seibi ja mutter (C). Siis lisage ratta kate (19) ratta (18). Seejärel keera pingutada iga kruvi mõlemal jalal alandada üksus.
6. Olgu pikk ots tule kausi vent (11) läbiva augu tuha püüdja raam (12), siis lisage õhuventilaator tulekahju kaussi (9) kruvi, mutter ja seib (A). Insert tuhk püüdja raami avamisel jala toru alus (10). Sisestage tuhk püüdja käepide (13) käepideme tuha püüdja (13). Pane tuhk püüdja (13) raami.
7. Asetage käepide (1) augud kaane (5) augud ja kaas (4) avad, sobivad käepideme (1) kaane (5) abiga kruvid, seibid ja mutrid (A), kasuta seda samal kruvi komplekt (A) vent (2) omistavad kaas. Sõrm mutter (B) termomeeter, ja lisab selle katte (5) mutriga (B).
8. Süsi rest (8) Söe viidud (9) ja seejärel pannile (6) kohta Brazier.

Ohutusjuhised:

Asetage grill kasutamise ajal turvalisele ja vabale alale. Grill tuleb enne kasutamist paigaldada kindlale, tasapinnalisele, alusele. **Ärge** kasutage grilli siseruumides või katuse all. Kasutage süütamiseks ainult asjakohaseid abivahendeid. Enne esmakordselt tuleks grilli soojendada ning kütet hoida hõõguvalt kuumas vähemalt 30 minutit enne esimest küpsetamist. Ärge alustage küpsetamisega enne kui küttele on tekkinud tuhakiht.

Koldesse mahub ligikaudu **2 kg** sütt.

HOIATUS! Ärge kasutage denatureeritud piiritusi, bensiini või parafiini grilli süütamiseks või uuesti süütamiseks.

Küpsetamise ajal on soovitatav kasutada ahjukinnast või pika käepidemega grillimisvahendeid. **TÄHELEPANU! Grill muutub väga kuumaks, ärge liigutage seda kasutamise ajal.** Hoidke väikelapsed ja lemmikloomad grillist eemale. Enne puhastamist võimaldage grillil täielikult jahtuda. **Olge alati erakordselt ettevaatlik!**

Süütamise juhtnöörid:

- 1:** Kujake söed või brikett söekoldesse püramiidikujuliselt.
- 2:** Pritsiges püramiidi mõõdukalt kuid ühtlaselt süütevedelikuga.
- 3:** Süüdake söed pärast 60 sekundit immutamist.
- 4:** 15-20 minuti möödudes ilmub sütele valge tuhakiht. See tähendab, et kuma on nüüd saavutanud parimad tingimused grillimiseks. Söed saab tulekausi ühtlaselt laiali ajada.
- 5:** Paigaldage küpsetusgrill ning alustage grillimisega.
- 6:** Kasutage küpsetusgrilli, õhuvõtuava ja söeukse reguleerimiseks eemaldatavat käepidet. **ÄRGE** reguleerige õhuvõtuava ja söeust paljaste kätega.

Szerelési és használati útmutató

gömbgrill

Általános tanácsok a sikeres összeszereléshez:

Gondosan olvassa el az összeszerelési utasításokat és a felsorolt biztonsági tanácsokat. Ne siessen az összeszereléssel, és biztosítson hozzá körülbelül két-három négyzetméternyi szabad helyet. A grillsütőt használat előtt állítsa fel egy biztonságos, vízszintes helyre.

Készítse a keze ügyébe az összes szükséges szerszámot.

Megjegyzés: Először csak lazán szerelje össze az alkatrészeket, és az összeállítást követően húzzon meg minden csavart és anyát.

Alkatrészek listája

- | | | | |
|---|-------|-----------------------------|---|
| 1. Fogantyú | 3 | 11. Légtelenítő mert Katlan | 1 |
| 2. Légtelenítő mert fedő | 1 | 12. Hamu elkapó keret | 1 |
| 3. Hőmérő val vel anya | 1 | 13. Hamu elkapó Fogantyú | 1 |
| 4. Fedő horog | 1 | 14. Hamu elkapó | 1 |
| 5. Fedő | 1 | 15. ratas láb | 2 |
| 6. Grillező rács | 1 | 16. Hosszú láb | 1 |
| 7. Faszén rostély támogatás | 3 | 17. Alsó polc | 1 |
| 8. Faszén rostély | 1 | 18. rattad | 2 |
| 9. Katlan | 1 | 19. ratas Fedő | 2 |
| 10. Leg bázis cső | 3 | | |
| A. Csavar M6x15 / Alátétek M6 / anya M6 | 14kom | | |
| B. Hőmérő anya | 1db | | |
| C. ratas anya M8 / Alátétek M8 | 2kom | | |
| D. Csavar mert Fogantyú M5x12 | 6db | | |

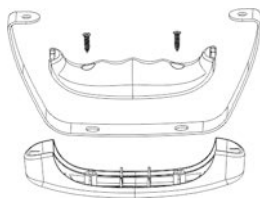
Előkészület:

A lista és az ábra alapján ellenőrizze, hogy minden tartozék megvan-e. Készítse elő ezeket a szerszámokat:

8 mm csavarkulcs vagy **fogó**, és egy alkalmas **csavarhúzó**.

Szerelés menete:

1. Először rögzítsük a részek a fogantyút a csavart (D) a lenti képet.



2. Erősítse meg a fogantyút (1) a tűz tál (9) útján csavarokkal, alátétekkel és anyákkal (A).
3. Igazítsa a szén rostély támogatás (7) lyuk, és a láb alap cső (10) lyukat a tűz tál (9) lyukak, tulajdonítanak a támogatás a csavarok, alátétek és anyák (A). Nem rögzített. Kövesse a fenti lépéseket, hogy támogassa a másik két szén lereszeljük.
4. Helyezzük a hosszú láb (16) a láb cső bázis (10). Tűz tál fogantyú kell a hosszú láb. Kövesse a fenti lépéseket tolószékben lábak (15). Nem váltja ki.
5. Helyezze az alsó polcon (17) a hosszú láb (16) végződik. A hajlított tip bemegy a lyukba a hosszú láb első, majd igazítsa és a másik végét a lábát a kerék (15). Csatlakozik a kerék (18) a nagy alátéttel és anyával (C). Ezután rögzítse a dísztárcsát (19) a kerék (18). Akkor viszont, hogy húzza meg minden csavar mindkét lábát, hogy csökkentse egység.
6. Hagyja, hogy a hosszú végén a skála tűz szellőzőt (11) átmenő furat a hamu elkapó keret (12), majd rögzítse a légtelenítő a tűz tál (9)

a csavarral, alátéttel és anyával (A).Az helyezze a hamu elkapó keret megnyitását a láb cső talp (10).Helyezze be a hamu elkapó fogantyút (13) a fogantyú a hamu elkapó (13).Tedd a hamu elkapó (13) a keretben.

7. Igazítsa a fogantyút (1) lyuk, a fedél (5) lyukak, és a fedél (4) lyuk, illeszkedik a markolat (1) a fedél (5) A támogatás a csavarok, alátétek és anyák (A), használja azt azonos csavart (a) sorozat, hogy a nyílás (2) csatolja a fedelet.Ujját az anyát (B) a hőmérő, és csatolja a fedelet (5) az anyával (B).
8. A faszén rács (8) a kályhában (9), majd az edényt (6) a kályhában.

Biztonsági tanácsok:

Használathoz helyezze a grillsütőt biztonságos és szabad helyre. A grillsütőt használat előtt állítsa fel egy biztonságos, vízszintes helyen. **Ne** használja a beltérben, vagy tetővel védett helyeken. Csak előírt márkájú gyújtóanyagokat használjon. Az első sütés előtt a grillsütőt elő kell melegíteni, és a tüzelőanyagot vörös izzásban kell tartani legalább 30 percig. Ne kezdjen sütéshez, amíg a tüzelőanyagon nincs hamuréteg.

-A tűzhely kb. **2 kg** faszenet képes befogadni.

FIGYELMEZTETÉS! **Ne** használjon faszeszt, benzint vagy petróleumot a grillsütő tűzének az újraélesztéséhez.

Sütés közben konyhakesztyű vagy hosszú nyelvű grillsütő segédeszközök használata javasolt. **FIGYELEM!** **Ez a grillsütő rendkívül felforrósodik, működés közben ne mozgassa.** Tartsa távol a kisebb gyerekeket és a háziállatokat. Tisztítás előtt hagyja a kemencét teljesen kihűlni. **Mindig maximális óvatossággal járjon el!**

Begyűjtásra vonatkozó utasítások:

- 1.: Halmozza fel a faszenet vagy a brikettet a tűzhelyen piramis alakúra.
- 2.: Mérsékeltén, ám egyenletesen locsoljon a piramisra gyújtófolyadékot.
- 3.: Hagyja a szenet átítatódni 60 másodpercre, majd gyűjtsa meg.
- 4.: A szénen 15 – 20 perc elteltével fehér hamuréteg jelenik meg. A parázs optimális állapotba került. A parászat egyenletesen szétterítheti a parázstartóban.
- 5.: Helyezze be a sütőrácsot, és kezdje meg a sütést.
- 6.: A szellőzőnyílás lemezének és a széntartó ajtajának a szabályozásához használja a sütőrács levehető fogantyúját. NE szabályozza a szellőzőnyílást és a széntartó ajtaját kézzel!



Montering och användarmanual för klotgrill

Allmänna tips för en lyckad montering:

Läs noga igenom monteringsanvisningen och de listade säkerhetstipsen.

Ta tid på dig att montera grillen och arbeta på en fri yta på cirka 2-3 kvadratmeter.

Grillen måste installeras på en säker jämn yta före användning.

Tag fram alla nödvändiga verktyg och delar.

Obs: Sätt först ihop alla delar löst och dra därefter åt alla muttrar och skruvar ordentligt.

Delar

- | | | | |
|--------------------------|---|----------------------------|---|
| 1. Handtag | 3 | 11. luftventil för Eldskål | 1 |
| 2. luftventil för lock | 1 | 12. Aska catcher ram | 1 |
| 3. Termometer med mutter | 1 | 13. Aska catcher Handtag | 1 |
| 4. Lock krok | 1 | 14. Aska catcher | 1 |
| 5. Lock | 1 | 15. Hjul ben | 2 |
| 6. Matlagningsgrill | 1 | 16. Lång ben | 1 |
| 7. brikettgallret Stöd | 3 | 17. Botten hylla | 1 |
| 8. brikettgallret | 1 | 18. hjul | 2 |
| 9. Eldskål | 1 | 19. Hjul lock | 2 |
| 10. ben bas rör | 3 | | |

- A. Skruva M6x15 / bricka M6 / mutter M6 14upp
- B. Termometer mutter 1 bit
- C. Hjul mutter M8 / bricka M8 2upp
- D. Skruva för Handtag M5x12 6 bitar

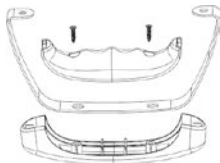
Förberedelse:

Kontrollera att alla delar är kompletta enligt listan och teckning. Ha verktygen redo:

Fast nyckel 8 mm eller **tänger** och en lämplig **skruvmejsel**.

Monteringssteg:

1. Montera först de delar av handtaget med skruven (D) bilden nedan.



2. Fäst handtaget (1) till brand skålen (9) med hjälp av skruvar, brickor och muttrar (A).
3. Rikta brikettgallret stöd (7) hål, och benet huvudröret (10) hål på elden skålen (9) av hål, de fäster med hjälp av skruvar, brickor och muttrar (A). Drag inte åt. Följ samma steg för att stödja de andra två brikettgallret.
4. Placera det långa benet (16) i benet röret bas (10). Brand skål handtag måste vara på det långa benet. Följ samma steg för rullstolar ben (15). Inte för att dra åt.
5. Sätt den nedersta hyllan (17) i det långa benet (16) slutar. Böjd spets går in i hålet i det långa benet först, sedan rikta och den andra änden av benen på hjulet (15). Fästa hjulen (18) med stor bricka och mutter (C). Fäst sedan hjulsidan (19) till hjulet (18). Slå sedan att dra åt varje skruv på varje ben för att sänka enhet.
6. Låt den långa änden av skalan avfyra luftventilen (11) som passerar genom hålet i aska catcher ramen (12), fäst sedan luftventilen till elden skålen (9) med skruv, bricka och mutter (A). Insatsen askan catcher ramen vid öppnandet av den berör bas (10). Sätt i aska catcher handtaget (13) på handtaget av askan catcher (13). Sätt aska catcher (13) i ramen.
7. Rikta in handtaget (1) hål, locket (5) hål, och locket (4) hål, montera handtaget (1) på locket (5) med hjälp av skruvar, brickor och muttrar (A), använd den samma skruv set (A) till ventilations (2) fästa till locket. Finger från muttern (B) på termometern, och bifoga

det till locket (5) med muttern (B).

8. Den brikettgallret (8) i eldstaden (9), och sedan pannan (6) på Brazier.

Säkerhetstips:

Placera grillen på ett säkert och öppen yta när den används. Grillen måste installeras på en säker jämn yta före användning. **Använd aldrig** inomhus eller med tak över. Använd endast godkända tändhjälpmedel. Innan du börjar använda den första gången skall värmas upp och bränslet vara glödande i minst 30 minuter före den första matlagningen. Laga inte innan bränslet har en beläggning av aska.

- Härden kan innehålla ca. **2 kg** träkol.

WARNING ! Använd inte denaturerad sprit, bensin eller fotogen för att tända eller återuppliva grillen.

Använd en ugnshandske eller långt verktyg vid matlagning.

OBS! Denna grill blir mycket het, flytta den inte under drift.

Håll små barn och husdjur borta. Låt grillen svalna helt innan rengöring.

Var alltid försiktig!

Instruktioner för tändning:

- 1.: Stapla upp kol resp. briketter till en pyramid i kolhärden.
- 2.: Bespruta pyramiden måttligt men jämnt med tändvätska.
- 3.: Tänd kolet efter 60 sekunder.
- 4.: Efter 15 till 20 minuter skall vit aska visa sig på kolen. Glöden har nu uppnått sitt bästa skick. Sprida kolet jämnt i eldgrytan.
- 5.: Placera maten på grillens galler och börja grilla.
- 6.: Använd det avtagbara handtaget på grillgaller för att justera luftventilen och träkolsöppningen. Justera inte luftventil och öppning för hand.