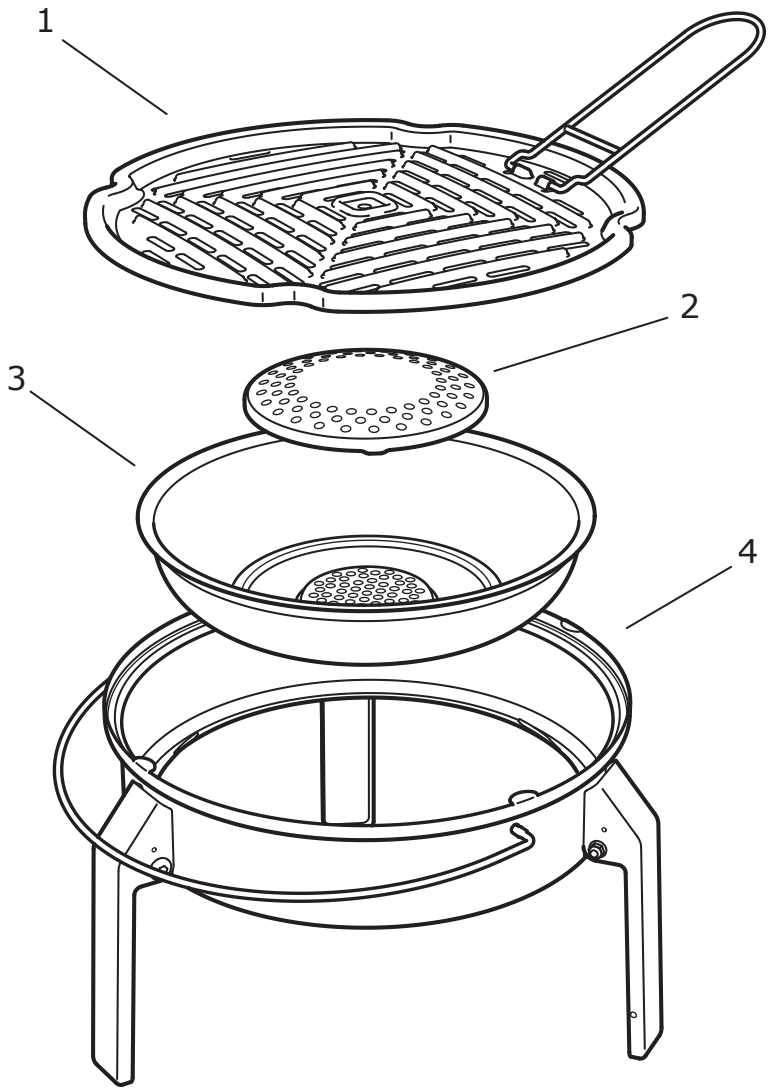
KORPÖN

Design and Quality
IKEA of Sweden


1
2
3
4

English 4
Deutsch 6
Français 8
Nederlands 10
Dansk 12
Íslenska 14
Norsk 16
Suomi 18
Svenska 20
Česky 22
Español 24
Italiano 26
Magyar 28
Polski 30
Eesti 32
Latviešu 34
Lietuvių 36
Portugues 38
Româna 40
Slovensky 42
Български 44
Hrvatski 46
Ελληνικά 48
Русский 50
Українська 52
Srpski 54
Slovenščina 56
Türkçe 58
中文 60
繁中 62
한국어 64
日本語 66
Bahasa Indonesia 68
Bahasa Malaysia 70
عربي 72
ไทย 74
Tiếng Việt 76

English

KORPÖN portable charcoal barbecue

WARNING

⚠ Failure to read and follow this manual and the safety warnings herein may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property. Safety symbols (⚠) will alert you to important safety information.

⚠ This product is for OUTDOOR USE ONLY. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, veranda, covered patio, or under an overhead structure of any kind.

⚠ Do not overfill charcoal tray with charcoal or allow charcoal to touch barbecue body.

⚠ This barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.

⚠ Never handle hot parts with unprotected hands.

⚠ Do not use indoors.

⚠ If used indoors, toxic fumes can build up and cause bodily injury or death.

⚠ Only use outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any enclosed area.

⚠ ATTENTION! This barbecue should not be used under overhead combustible construction.

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

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

⚠ Any modification of this barbecue may be dangerous.

⚠ Do not leave this barbecue unattended when in use.

⚠ Always follow care and maintenance instructions – and regularly maintain your barbecue.

⚠ When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre / 39'' from flammable items or structures.

⚠ Do not add starter fluid or charcoal impregnated with starter fluid to warm or hot charcoal.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burnt out and the barbecue is fully cooled.

⚠ Do not use clothing with long or loose sleeves when operating the barbecue.

⚠ Do not use the barbecue in high winds.

⚠ Do not touch the barbecue with your hands to check if it is hot.

⚠ Do not use water to control flare-ups or extinguish charcoal.

⚠ Always extinguish charcoal when you are finished cooking.

⚠ Barbecue mitts should always be used while cooking, lighting or adjusting barbecue vents and handling the barbecue.

⚠ Use proper barbecue tools when cooking.

⚠ Do not dump hot charcoal where they may cause a fire hazard.

⚠ Do not store away or cover the barbecue until the charcoal are extinguished and removed, and the barbecue is fully cooled.

⚠ This barbecue is not intended to be used in recreational vehicles or boats.

⚠ This barbecue should never be used as a heater.

⚠ WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3 (Europe)

⚠ WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to local national standards (outside Europe).

⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.

⚠ Do not hang any combustible materials from the handrails of this barbecue.

⚠ Always replace worn parts – do not use if damage is found.

⚠ Never overload the cooking grill with food – evenly space food over the cooking grill surface.

⚠ IMPORTANT! Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.

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.

LIST OF FEATURES

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

1. Cooking grill
2. Vent
3. Charcoal tray
4. Barbecue body

USER INSTRUCTIONS

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

Never use any abrasive cooking tools on the cooking grill (1) surface to avoid that the surface gets damaged.

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

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

Lighting the barbecue

Place an even layer of charcoal about 3-4 cm / 1.2-1.6'' deep on the charcoal tray.

Carefully apply lighting gel to the charcoal.

Light the charcoal with a long taper or match.

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

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

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

End of Cooking Session

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

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

Food Safety

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

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

Care, Maintenance and Storage

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

Deutsch

KORPÖN Kohlegrill, tragbar

WARNHINWEIS

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Sicherheitssymbole (⚠) markieren wichtige Sicherheitsinformationen.

Dieses Produkt ist AUSSCHLIESSLICH ZUM GEBRAUCH IM FREIEN bestimmt. NIEMALS in Innenräumen, geschlossenen Bereichen wie Carports, Garagen, Veranden, überdachten Höfen oder sonstigen überdachten Örtlichkeiten benutzen.

Nicht zu viel Kohle in den Kohlebehälter füllen und darauf achten, dass die Kohle nicht mit dem Grillkörper in Kontakt kommt.

Dieser Grill muss auf einem sicheren, stabilen Untergrund installiert werden, bevor er benutzt wird.

Heiße Bauteile nie mit ungeschützten Händen berühren.

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen.

Bei Benutzung im Haus können sich giftige Dämpfe bilden, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

Ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort verwenden. Nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten nutzen.

VORSICHT! Den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. betreiben.

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.

Jegliche bauliche Veränderung des Grills verursacht Gefahren.

Den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt lassen.

Die Pflege- und Wartungsanweisungen immer beachten - den Grill regelmäßig warten.

Bei der Aufstellung des Grills einen Mindestabstand von 1 Meter zu brennbaren Gegenständen oder Gebäuden einhalten.

Niemals Zündflüssigkeit oder in Zündflüssigkeit getränkte Briketts auf glühende oder warme Holzkohle geben.

Asche nicht entfernen, bevor die Kohlen vollständig verglüht sind und der Grill abgekühlt ist.

Keine Kleidung mit langen oder weiten Ärmeln beim Grillen tragen.

Den Grill nicht bei starkem Wind benutzen.

Den Grill nicht mit den Händen berühren um festzustellen, ob er heiß ist.

Niemals Wasser verwenden, um Wiederaufflammen vorzubeugen oder um Flammen zu löschen.

Kohle immer nach Abschluss des Garens löschen.

Beim Zubereiten von Speisen, Anzünden, Einstellen der Luftöffnungen und beim Umgang mit dem Grill immer Grillhandschuhe tragen.

Geeignetes Grillbesteck verwenden.

Heiße Asche oder noch glühende Kohlen niemals so entsorgen, dass Brandgefahr entstehen kann.

Den Grill nicht verstauen oder abdecken, bevor die Kohle gelöscht und entfernt und der Grill vollständig abgekühlt ist.

Dieser Grill ist nicht für die Verwendung in oder auf Booten bzw. Wohnwagen resp. Campingbussen vorgesehen.

Dieser Grill darf niemals als Heizung verwendet werden.

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden! (Europa).

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend den örtlichen (nationalen) Normen verwenden! (in Ländern außerhalb Europas).

Die Ansammlung von Öl- oder Fettrückständen im und auf dem Grill vermeiden - BRANDGEFAHR.

Keine Gegenstände aus brennbaren Materialien an die Griffe des Grills hängen.

⚠ Abgenutzte Teile ersetzen – den Grill bei Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung nicht benutzen.

⚠ Den Grill nicht überladen - das Grillgut gleichmäßig über die Grillfläche verteilen.

⚠ WICHTIG! Sicherstellen, dass der Grill ebenerdig steht, um den Ablauf von Fett/Öl zu ermöglichen.

Den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen betreiben, z.B.: Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

BEZEICHNUNG DER TEILE

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

1. Grillrost
2. Luftventil
3. Holzkohleschale
4. Grillgehäuse

BENUTZERHINWEISE

Bevor du fortfährst - stelle sicher, dass die WARNHINWEISE in diesem Handbuch verstanden werden.

Niemals scheuernde/aggressive Kochutensilien auf dem Grillrost (1) benutzen, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.

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

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

Anzünden des Grills

Holzkohle gleichmäßig ca. 3-4 cm hoch auf den Holzkohlerost schichten.

Vorsichtig etwas Brandgel auf die Kohlen auftragen.

Die Kohlen mit einem langen Span oder Streichholz anzünden.

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

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

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Nach dem Grillen

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

Lebensmittelsicherheit

Beim Grillen immer folgende Hinweise beachten:

- Vor und nach dem Hantieren mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände waschen.
- Rohes Fleisch immer von fertig zubereiteten Speisen fernhalten.
- Vor dem Grillen Grilloberfläche und –werkzeug von alten Speiseresten reinigen.
- Unterschiedliche Utensilien für rohes und fertiges Grillgut verwenden.
- Sichergehen, dass Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegrillt ist.
- Um sicherzugehen, dass Fleisch gar ist, anschneiden und nachsehen.
- Es empfiehlt sich, größere Fleisch- oder Knochenstücke vor dem Grillen vorzugaren.
- Nach dem Grillen Oberflächen und Grillutensilien stets gründlich reinigen.

Pflegehinweise, Wartung und Lagerung

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

Français

KORPÖN barbecue charbon nomade

⚠ **ATTENTION**

⚠ Le non-respect des instructions de sécurité contenues dans ce manuel pourrait entraîner des dommages matériels ou corporels graves, voire mortels, un incendie ou une explosion. Les symboles de sécurité (⚠) attirent votre attention sur d'importantes informations relatives à la sécurité.

⚠ Ce produit est destiné à un USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS l'utiliser dans un espace clos ou semi-clos de tout type (abri pour voitures, garage, véranda, cour intérieure couverte...) ni sous aucun type de couverture ou toiture.

⚠ Ne pas surcharger le plateau de charbon ou laisser le charbon en contact avec le corps du barbecue.

⚠ Ce barbecue doit être installé sur une surface sûre et stable avant utilisation.

⚠ Portez toujours des gants de protection avant toute manipulation des parties chaudes du barbecue.

⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

⚠ En effet, des fumées toxiques pourraient s'accumuler et occasionner des blessures graves voire mortelles.

⚠ Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur, dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle ou dans tout endroit fermé.

⚠ ATTENTION! Ce barbecue ne doit pas être utilisé sous une structure en matériau combustible.

⚠ ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

⚠ ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ Toute modification de ce barbecue peut être dangereuse.

⚠ Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ Suivez toujours les instructions d'entretien et de nettoyage. Entretenez régulièrement le barbecue.

⚠ Lors de l'installation, assurez-vous que le barbecue est à au moins 1 mètre / 39'' de tout élément inflammable.

⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage pour embraser ou réchauffer le charbon.

⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consumé et que le barbecue n'ait complètement refroidi.

⚠ Évitez de porter des vêtements à manches longues ou amples lorsque vous utilisez le barbecue.

⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

⚠ Ne touchez jamais le barbecue pour vérifier s'il est chaud.

⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon avec de l'eau.

⚠ Éteignez toujours le charbon une fois la cuisson terminée.

⚠ Portez toujours des gants de protection lorsque vous allumez le barbecue et que vous cuisinez, ou lorsque vous ajustez les clapets d'aération et manipulez le barbecue.

⚠ Utilisez des ustensiles appropriés pour cuisiner.

⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud à un emplacement dangereux où il pourrait provoquer un incendie.

⚠ Ne rangez pas le barbecue et ne le couvrez pas avant que le charbon ne soit complètement éteint et que vous l'ayez retiré. Le barbecue doit être complètement refroidi.

⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à une utilisation sur un bateau, ni sur tout type de véhicule de loisir.

⚠ Ce barbecue ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !(Europe)

⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes aux normes locales en vigueur (hors Europe).

⚠ Veillez à ne pas laisser s'accumuler de la graisse, de l'huile ou des résidus alimentaires à l'intérieur ou sur le barbecue : RISQUE D'INCENDIE.

⚠ N'accrochez pas de matériaux combustibles aux poignées du barbecue.Remplacez toujours les pièces usées – n'utilisez pas le barbecue s'il présente un dégât quelconque.

⚠ Ne surchargez jamais la grille de nourriture – répartissez régulièrement sur toute la surface.

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

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

LISTE DES COMPOSANTS

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

1. Grille de cuisson
2. Aération
3. Plateau à charbon
4. Corps de l'appareil

INSTRUCTIONS

Avant toute chose, assurez-vous que vous comprenez les AVERTISSEMENTS de ce manuel.

Ne pas utiliser d'outils abrasifs sur la grille de cuisson (1) pour ne pas abîmer la surface.

Préparation avant cuisson – pour éviter que les aliments n'attache à la grille de cuisson, appliquez une mince couche d'huile alimentaire à l'aide d'un pinceau à manche long avant chaque cuisson.

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

Allumage du barbecue

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

Appliquez soigneusement du gel d'allumage sur le charbon.

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

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

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

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Fin de la cuisson sur barbecue

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

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

Sécurité alimentaire

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

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

Nettoyage, entretien et rangement

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

Nederlands

KORPÖN draagbare houtskoolbarbecue

WAARSCHUWING

Het niet lezen en volgen van deze handleiding en de veiligheidsvoorschriften daarin kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood, brand of een explosie die schade kan veroorzaken aan eigendommen. De veiligheidssymbolen (⚠) waarschuwen je voor belangrijke veiligheidsinformatie.

Dit product mag UITSLUITEND BUITENSHUIS worden gebruikt. Gebruik het NOOIT in een omsloten ruimte als een carport, garage, veranda, overdekt terras of onder enige dakconstructie.

Vul de bak voor houtskool niet helemaal met houtskool en zorg ervoor dat de kooltjes niet in contact komen met de body van de barbecue.

Plaats de barbecue voor gebruik op een vlakke, gelijkmatige en brandveilige ondergrond.

Raak hete gedeeltes nooit met de blote handen aan.

Niet binnenshuis gebruiken.

Als deze binnenshuis wordt gebruikt, kan er giftige rook ontstaan die lichamelijk letsel kan veroorzaken of de dood tot gevolg kan hebben.

Uitsluitend buitenshuis gebruiken in goed geventileerde ruimtes. Niet te gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang of een andere omsloten ruimte.

Let op! Gebruik deze barbecue niet onder dakconstructies van brandbare materialen.

WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

Alle veranderingen aan deze barbecue kunnen gevaarlijk zijn.

Laat de barbecue niet zonder toezicht achter wanneer hij wordt gebruikt.

Volg altijd de instructies voor het onderhoud en maak de barbecue regelmatig schoon.

Zorg dat je de barbecue op minstens 1 meter afstand van brandbare stoffen en constructies plaatst.

Gebruik geen aanmaakvloeistof of houtskool geïmpregneerd met aanmaakvloeistof op reeds warme of hete houtskool.

Verwijder de as pas als alle houtskool volledig is opgebrand en de barbecue volledig koud is.

Draag geen kleding met lange of wijde mouwen als je de barbecue gebruikt.

Gebruik de barbecue niet als het hard waait.

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

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

Doof de houtskool altijd wanneer je klaar bent met barbecuen.

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

Gebruik geschikt barbecuegerei tijdens het barbecueën.

Gooi nooit warme houtskool weg - dat kan brand veroorzaken.

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

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

Deze barbecue mag nooit worden gebruikt als verwarmingselement.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken. Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken. Gebruik alleen ontstekers die zijn goedgekeurd volgens de lokale nationale standaard (in landen buiten Europa).

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

Hang geen brandbare materialen aan de handgrepen van de barbecue.

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

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

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

Gebruik de barbecue niet in een beperkte en/ of bewoonde ruimte, bv. in huizen, tenten, caravans, campers of op boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging met dodelijke afloop.

LIJST VAN ONDERDELEN
De nummering van de onderdelen verwijst naar de illustratie van de barbecue op de grafische voorstelling.

1. Barbecuerooster
2. Luchtventiel
3. Bak voor kooltjes
4. Behuizing barbecue

GEBRUIKERSINSTRUCTIES
Voordat je verdergaat, verzeker je ervan dat je de WAARSCHUWINGEN in deze handleiding begrijpt.

Gebruik nooit schurend barbecuegereedschap op het barbecuerooster (1) om te voorkomen dat het oppervlak beschadigt.

Voorbereidingen voor het barbecueën – Om te voorkomen dat voedsel aan het barbecuerooster blijft plakken gebruik een kwast met een lange steel en breng voor het barbecueën een dunne laag spijsolie aan.

Let op: Als je de barbecue voor het eerst gebruikt, kan de kleur van de barbecue aan de buitenkant door de hoge temperatuur enigszins wisselen. Dit is normaal en valt te verwachten.

De barbecue aansteken
Leg een ca. 3-4 cm dikke, gelijkmatige laag houtskool in de bak voor houtskool.

Breng voorzichtig aanmaakgel op de houtskool aan.

Steek de houtskool aan met een gasaansteker of lucifers.

Als de vlammen doven, controleer of de kooltjes gaan gloeien.

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

Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

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

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

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

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

Schoonmaken, onderhoud en opbergen

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

Dansk

KORPÖN bærbar kulgrill

ADVARSEL

⚠ Hvis du ikke læser og følger anvisningerne i denne manual og de angivne sikkerhedsadvarsler, kan det medføre alvorlig personskade, død eller brand, en eksplosion, der kan forårsage tingskade. Sikkerhedssymboler (⚠) gør dig opmærksom på vigtige sikkerhedsoplysninger.

⚠ Dette produkt må KUN BRUGES UDENDØRS. Må ALDRIG bruges på eller i lukkede områder, f.eks. carport, garage, veranda, overdækket terrasse eller under nogen form for overdækning.

⚠ Kulbakken må ikke overfyldes med kul, og kullene må ikke berøre grillkassen.

⚠ Grillen skal monteres på et fast og vandret underlag før brug.

⚠ Rør aldrig ved varme dele uden grillhandsker el.lign.

⚠ Brug den aldrig indendørs.

⚠ Hvis grillen bruges indendørs, kan den afgive giftige dampe, der kan medføre personskade eller død.

⚠ Må kun bruges udendørs i et område med god ventilation. Må ikke bruges i garager, bygninger, overdækkede passager eller lukkede områder.

⚠ BEMÆRK! Grillen må ikke bruges under en brændbar konstruktion.

⚠ ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den, når den er i brug.

⚠ ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand.

⚠ Det kan være farligt at ændre grillens konstruktion.

⚠ Efterlad ikke grillen uden opsyn, når den er i brug.

⚠ Følg altid pleje- og vedligeholdelsesanvisningerne – og vedligehold grillen jævnligt.

⚠ Sørg for, at grillen er placeret mindst 1 meter fra brændbare ting og bygninger.

⚠ Hæld ikke tændvæske og læg ikke kul overhældt med tændvæske på varme kul.

⚠ Fjern ikke asken, før alle kul er helt brændt ud, og grillen er helt afkølet.

⚠ Bær ikke tøj med lange eller løse ærmer, når du bruger grillen.

⚠ Brug ikke grillen, hvis det blæser kraftigt.

⚠ Berør ikke grillen med hænderne for at kontrollere, om den er varm.

⚠ Brug ikke vand til at kontrollere opflamning eller slukke kullene.

⚠ Sluk altid kullene, når du er færdig med at lave mad.

⚠ Brug altid grillhandsker, når du laver mad, tænder eller regulerer spjældene og håndterer grillen.

⚠ Brug passende grillredskaber, når du griller maden.

⚠ Læg ikke varme kul på steder, hvor de kan medføre brandfare.

⚠ Opbevar eller tildæk ikke grillen, før kullene er slukket og fjernet, og grillen er helt afkølet.

⚠ Grillen er ikke beregnet til brug i autocampere eller både.

⚠ Grillen må ikke bruges som varmeovn.

⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!

⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller genantænde grillen. Brug kun optænding, der overholder lokale, nationale standarder (uden for Europa).

⚠ Lad ikke fedt eller madrester sidde på grillristen – RISIKO FOR BRAND.

⚠ Lad ikke brændbare materialer hænge på grillens greb.

⚠ Udskift altid beskadigede dele – grillen må ikke bruges, hvis den er beskadiget.

⚠ Læg ikke for mange madvarer på grillristen – fordel dem ensartet på grillristen.

⚠ VIGTIGT! – Sørg for, at grillen står på et fladt og jævnt underlag, så fedt kan løbe fra madvarerne.

Brug ikke grillen i lukkede rum eller beboelsesområder, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere eller både. Risiko for dødsfald på grund af kulilteforgiftning.

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

1. Grillrist
2. Ventilation
3. Kulbakke
4. Kugle

BRUGSANVISNING
Før du fortsætter, skal du være sikker på, at du forstår alle ADVARSLER i denne manual.

Brug aldrig skarpe køkkenredskaber på grillristens (1) overflade, da den kan blive beskadiget.

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

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

Sådan tænder du op i grillen
Læg kul i et ensartet, 3-4 cm tykt lag på kulbakken.

Læg omhyggeligt optænding ved kullene.

Antænd kullene med en lang tændstik.

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

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

Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.

Når du er færdig med at lave mad
Rengør grillen med en klud, varmt vand og opvaskemiddel. Brug ikke slibende materialer.

Grillen bliver ødelagt, hvis du bruger slibende rengøringsmidler eller skarpe genstande til rengøring.

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

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

Pleje, vedligeholdelse og opbevaring

- Rengør grillen jævnligt efter brug og især efter længere tids opbevaring.
- Sørg for, at grillen og de enkelte dele er tilstrækkeligt afkølede før rengøring.
- Hæld ikke vand på grillen, når den er varm.
- Rør ikke ved varme dele uden handsker.
- Tildæk grillen, når den ikke er i brug. Opbevar grillen i et skur eller en garage, når den ikke er i brug, for at beskytte den mod ekstreme vejrforhold, især hvis du bor i nærheden af kystområder.
- Grillen kan blive beskadiget, hvis den udsættes for sollys, vand, havluft/saltvand i længere tid. (Et betræk er muligvis ikke nok til at beskytte grillen i ovennævnte situationer).
- For at forlænge grillens holdbarhed og udseende anbefaler vi stærkt, at den tildækkes, når den står udenfor, uanset om det er i kort eller lang tid, og især i vintermånederne.
- Før du opbevarer grillen skal du sørge for, at overskydende aske og kul fjernes.

Íslenska

KORPÖN færanlegt kolagrill

VARÚÐ

Ef þeim viðvörunum sem taldar eru upp hér í leiðbeiningunum er ekki fylgt eftir, getur það leitt til alvarlegra líkamsáverka eða banaslysa, eða valdið eignaspjöllum vegna elds eða sprengingar.

Öryggistákn (⚠) gefa til kynna mikilvægar öryggisupplýsingar.

Vöruna MÁ AÐEINS NOTA UTANDYRA. Notist ALDREI í lokuðu rými eins og bílskýli, bílskúr, lokuðum palli, garðskýli eða undir hvers konar yfirbyggingu.

Yfirfylltu grillið ekki af kolum og láttu kolin ekki snerta ytri skel grillsins.

Grillið ætti að vera sett saman á öruggan hátt fyrir notkun

Snertu aldrei heita hluta grillsins með berum höndum.

Ekki nota innandyra!

Notkun innandyra getur orðið til þess að eitraðar lofttegundir safnist upp og valdi líkamstjóni eða jafnvel bana.

Notaðu aðeins utandyra á vel loftræstu svæði. Ekki nota inni í bílskúrum, byggingum eða í öðru lokuðu rými.

ATHUGAÐU! Þetta grill má aldrei nota undir eldfimri yfirbyggingu.

VARÚÐ! Grillið verður mjög heitt. Ekki að færa það til meðan það er í notkun.

VARÚÐ! Haltu börnum og gæludýrum í öruggri fjarlægð.

Hvers kyns breytingar á grillinu geta reynst hættulegar.

Aldrei skilja grillið eftir eftirlitslaust þegar það er í notkun.

Fylgdu ávallt leiðbeiningum um þrif og umhirðu og sinnið viðhaldi reglulega.

Þegar grillinu er komið fyrir þarf að gæta þess að það sé í að minnsta kosti eins metra fjarlægð frá eldfimum efnum eða byggingum.

Ekki bæta grillvökva, eða kolum sem vætt hafa verið með grillvökva, á heit kol.

Fjarlægðu ekki ösku fyrr en öll kol hafa brunnið upp og grillið er orðið kalt.

Varastu að vera í fatnaði með löngum og víðum ermum þegar grillað er.

Ekki nota grillið í miklum vindi.

Ekki snerta grillið til að athuga hvort það sé orðið heitt.

Ekki nota vatn til að slökkva loga eða kæla niður notuð kol.

Láttu kolin alltaf brenna upp eða slökkvið í glæðum að notkun lokinni.

Notaðu alltaf grillhanska þegar kveikt er upp, grillað og loftræsting stillt.

Notaðu viðeigandi grilláhöld við eldamennskuna.

Ekki má losa heit kol á stöðum þar sem þau geta skapað eldhættu.

Settu grillið ekki í geymslu eða undir ábreiðu fyrr en slokknað hefur í kolunum og þau hafa verið fjarlægð og grillið er orðið kalt.

Þetta grill hentar ekki til notkunar í ferðabílum eða á bátum.

Grillið ætti aldrei að nota sem hitara.

VARÚÐ! Ekki nota bensín, spritt eða kveikjaravökva til að kveikja upp í grillinu eða glæða eldinn! Notaðu aðeins kveikjara sem uppfylla EN 1860-3 Evrópustaðalinn (innan Evrópu).

VARÚÐ! Notaðu ekki bensín, spritt eða kveikjaravökva til að kveikja upp í grillinu eða glæða eldinn! Notaðu aðeins kveikjara sem uppfylla viðeigandi staðla í viðkomandi löndum (utan Evrópu).

Ekki láta feiti, fitu eða matarleifar safnast upp í eða á grillinu - ELDHÆTTA.

Hengdu ekki hluti úr eldfimu efni á handfangið á grillinu.

Skiptu alltaf um skemmda hluti - ekki nota ef skemmdir finnast.

Gættu þess að ofhlaða ekki grillið með mat. Dreifið grillmeti jafnt á grillið.

MIKILVÆGT! Tryggðu að grillið standi á sléttu yfirborði svo feiti/fita renni úr því.

Notaðu grillið aldrei á lokuðum eða þröngum svæðum eða á íbúðarhæfum svæðum eins og húsum, tjöldum, hjólhýsum, húsbílum, bátum. Hætta á kolsýringseitrun.

YFIRLIT
Númerin á vörunni sem sýnd er vísar til teikningarinnar af grillinu á myndasíðunni.

1. Grill
2. Loftop
3. Bakki fyrir kol
4. Skel grillsins

UMHIRÐULEIÐBEININGARNAR
Áður en þú heldur áfram, vertu viss um að þú skilur VIÐVARANIR handbókarinnar.

Aldrei nota eldunaráhöld sem geta valdið skemmdum á grillinu (1).

Undirbúningur fyrir matreiðslu - til að koma í veg fyrir að matur festist við grillgrindina, notaðu bursta með löngu handfangi og berðu steikingar- eða grænmetisolíu á grindina áður en þú byrjar að grilla.

Athugaðu: Þegar þú grillar í fyrsta skipti á grillinu, gæti litur grillsins breytt örlítið um lit vegna hás hita. Það er eðlilegt og má gera ráð fyrir að gerist.

Kveikt upp í grillinu
Leggðu jafnt lag af kolum, u.þ.b. 3-4 cm hátt, á kolabakkann.

Bættu varlega grillvökva á kolin.

Kveiktu upp í kolunum með löngum kveikjara eða langri eldspýtu.

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

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

Ekki byrja að grilla fyrr en kolin eru orðin grá.

Að notkun lokinni
Notið tusku, heitt vatn og uppþvottalög til að þrífa grillið. Notið ekki hrjúf hreinsiefni.

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

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

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

Umhirða, viðhald og geymsla

- Þrífðu grillið reglulega milli þess sem það er notað og sérstaklega eftir að það hefur staðið óhreyft lengi.
- Gættu þess að grillið og allir hlutar þess séu orðnir kaldir áður en grillið er þrifið.
- Aldrei hella vatni yfir grillið á meðan það er enn heitt.
- Snertu aldrei heitt grill með berum höndum.
- Breiddu alltaf yfir grillið þegar það er ekki í notkun. Geymdu grillið í skýli eða skúr til að vernda það gegn veðrun.
- Sólarljós, vatn og saltvatn getur allt valdið skemmdum á grillinu. (Í sumum tilfellum er yfirbreiðsla ekki nóg).
- Til að lengja líftíma grillsins og halda því við, mælum við sterklega með að breitt sé yfir það ef það stendur úti í lengri tíma, sérstaklega yfir vetrartímann.
- Áður en grillið er sett í geymslu til lengri tíma, skaltu ganga úr skugga um að aska og kol séu fjarlægð úr grillinu.

Norsk

KORPÖN bærbar kullgrill

ADVARSEL

⚠ Å unnlate å lese denne bruksanvisningen eller å ikke følge sikkerhetsadvarslene i den, kan resultere i alvorlige skader eller død, brann eller eksplosjon som gir skade på eiendom.

Sikkerhetssymboler (⚠) indikerer viktig sikkerhetsinformasjon.

⚠ Dette produktet er KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK. Bruk det ALDRI i et avgrenset område, som en åpen carport, garasje, veranda, terrasse med persienner, eller under noen som helst overbygning.

⚠ Ikke fyll grillenristen helt opp med kull og sørg for at kull ikke kommer i kontakt med grillens vegger.

⚠ Denne grillen må kun brukes på en flat, jevn ikke-brennbar overflate.

⚠ Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.

⚠ Skal ikke brukes innendørs.

⚠ Dersom den brukes innendørs, kan det bygge seg opp giftige avgasser som kan forårsake skade eller død.

⚠ Brukes kun utendørs i et godt ventilert område. Skal ikke brukes i garasje, bygning, overdekt passasje eller noe annet innelukket område.

⚠ MERK! Denne grillen skal ikke brukes under noen form for brennbar konstruksjon.

⚠ ADVARSEL! Denne grillen vil bli svært varm, ikke forsøk å flytte den under bruk.

⚠ ADVARSEL! Hold barn og husdyr unna.

⚠ Enhver endring av denne grillen kan være farlig.

⚠ Ikke la denne grillen være uten tilsyn under bruk.

⚠ Følg alltid vedlikeholdsinstruksjonene – og vedlikehold grillen regelmessig.

⚠ Når du gjør grillen klar, sørg for at den har minst 1 meter avstand til brennbare gjenstander eller strukturer.

⚠ Ikke tilsett tennvæske eller grill tilsatt tennvæske til varm eller glødende kull.

⚠ Ikke fjern asken før kullet har brent helt ut, og grillen er fullstendig avkjølt.

⚠ Ikke bruk klær med lange eller løse ermer når du griller.

⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.

⚠ Ikke ta på grillen for å sjekke om den er varm.

⚠ Ikke bruk vann for å kontrollere flammer eller slukke kull.

⚠ Slukk alltid kullet når du er ferdig med å grille.

⚠ Bruk alltid grillvotter når du griller, tenner grillen eller justerer ventileringen og håndterer grillen.

⚠ Bruk egnede grillredskaper når du griller.

⚠ Ikke dump varm kull der det kan skape brannfare.

⚠ Ikke sett bort eller dekk til grillen før kullet har slukket og er fjernet, og grillen er helt avkjølt.

⚠ Denne grillen er ikke beregnet for bruk i campingvogner, -biler eller båter.

⚠ Denne grillen må aldri brukes som ovn.

⚠ ADVARSEL! Ikke bruk bensin, sprit eller lighterbensin til å tenne grillen eller få kullet til å brenne bedre. Bruk kun lightere som overholder standarden EN 1860-3 (Europa).

⚠ ADVARSEL! Ikke bruk bensin, sprit eller lighterbensin til å tenne grillen eller få kullet til å brenne bedre. Bruk kun lightere som overholder nasjonale standarder (utenfor Europa).

⚠ Ikke la fett, olje eller matrester bygge seg opp i eller på grillen – BRANNFARE.

⚠ Ikke heng brennbare materialer fra håndtakene på grillen.

⚠ Erstatt alltid slitte deler – ikke bruk grillen dersom den har skader.

⚠ Last aldri grillen for full av mat – fordel maten jevnt utover grillristen.

⚠ VIKTIG! - Sørg for at grillen står flatt på et ikke-brennbart underlag eller jord for å hjelpe til med fettavrenning.

Grillen skal ikke brukes i et innelukket og/eller på en beboelig plass som f.eks. i hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødelig kullosforgiftning.

LISTE OVER DELER/FUNKSJONER
Nummereringen av grillens deler henviser til tegningen av grillen på illustrasjonssiden.

1. Grillrist
2. Ventilering
3. Brett til kull
4. Grillkasse

BRUKERVEILEDNING
Sørg for at du forstår ADVARSLENE i denne veiledningen før du fortsetter.

Bruk aldri skarpe eller spisse kjøkkenredskaper på grillristens overflate (1). Det kan skade overflaten.

Forberedelser før grilling: Bruk en pensel med langt håndtak til å påføre et tynt lag med f.eks. soya- eller rapsolje hver gang du skal grille, for å unngå at maten setter seg fast i grillristen.

Merk: Når du lager mat på grillen første gang, kan det hende at lakken på utsiden av grillen endrer litt farge på grunn av den høye temperaturen. Dette er helt vanlig og må forventes.

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

Hell tennvæsken forsiktig på kullet.

Tenn kullet med en lang lighter eller fyrstikker.

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

Vi anbefaler å vente med å grille til kullet har vært rødglødende i minst 30–40 minutter.

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

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

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

Matsikkerhet
Les og følg disse rådene når du griller:

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

Vedlikehold og oppbevaring

- Rengjør grillen regelmessig mellom hver bruk og særlig etter oppbevaring over lang tid.
- Sørg for at grillen og alle deler er tilstrekkelig avkjølt før rengjøring.
- Slå aldri vann over grillen når overflatene er varme.
- Håndter aldri varme deler med ubeskyttede hender.
- La aldri grillen stå utildekket når den ikke er i bruk. Oppbevar grillen i et skjul eller en garasje når den ikke er i bruk, for å beskytte mot ekstremvær, spesielt om du bor i kyststrøk.
- Dersom grillen utsettes lenge for sollys, stående vann, sjøluft/saltvann kan dette gi skade på grillen. (Et trekk er kanskje ikke nok til å beskytte grillen i noen av disse tilfellene).
- For å forlenge grillens levetid og bevare grillens stand, anbefaler vi sterkt at grillen tildekkes når den står utendørs over lengre tid, særlig i vinterhalvåret.
- Før grillen settes vekk, er det viktig å sørge for at all gjenværende aske eller grillkull er fjernet.

Suomi

Kannettava KORPÖN-hiiligrilli

⚠ VAROITUS

⚠ Jos tämän oppaan turvallisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema tai omaisuutta vahingoittava tulipalo tai räjähdys. Turvasymbolit (⚠) ilmaisevat tärkeitä turvallisuustietoja.

⚠ Tämä tuote on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. Älä KOSKAAN käytä grilliä suljetussa tilassa, kuten autokatoksessa, autotallissa, verannalla, katetulla terassilla tai muun katetun rakenteen alla.

⚠ Älä täytä hiilitarjotinta liian täyteen tai niin, että hiilet ovat kosketuksissa grillin rungon kanssa.

⚠ Grilli on asennettava tasaiselle, vaakasuoralle alustalle ennen käytön aloittamista.

⚠ Älä koskaan käsittele grillin kuumia osia suojaamattomin käsin.

⚠ Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.

⚠ Sisätiloihin voi kerääntyä myrkyllisiä kaasuja, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ Käytä grilliä vain ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, katoksessa tai muussa suljetussa tilassa.

⚠ HUOMIO! Tätä grilliä ei pidä käyttää syttyvän rakenteen alla.

⚠ VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.

⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.

⚠ Muutosten tekeminen tähän grilliin saattaa olla vaarallista.

⚠ Älä jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.

⚠ Noudata aina grillin hoito- ja huolto-ohjeita – ja huolla grilliäsi säännöllisesti.

⚠ Sijoita grilli vähintään 1 metrin päähän tulenaroista esineistä ja rakenteista.

⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä hiiliä lämpimille tai kuumille hiilille.

⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja grilli on täysin jäähtynyt.

⚠ Älä käytä grillaamisen tai grillin sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on pitkät tai löysät hihat.

⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.

⚠ Älä koskaan tarkista käsin koskettamalla, onko grilli kuuma.

⚠ Älä käytä vettä liekkien leimahtelun hillitsemiseen tai hiilien sammuttamiseen.

⚠ Sammuta aina hiilet ruoanlaiton jälkeen.

⚠ Käytä grillikintaita aina ruoanlaiton, grillin sytyttämisen, ilmanottoaukkojen säätämisen ja kuuman grillin käsittelyn yhteydessä.

⚠ Käytä grillatessasi kunnollisia grillausvälineitä.

⚠ Älä jätä kuumia hiiliä paikkaan, jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran.

⚠ Älä varastoi tai peitä grilliä, ennen kuin hiilet ovat sammuneet ja poistettu grillistä ja grilli on täysin jäähtynyt.

⚠ Tätä grilliä ei ole tarkoitettu käytettäväksi matkailuautossa tai veneessä.

⚠ Tätä grilliä ei pidä koskaan käyttää lämmittimenä.

⚠ VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spriitä grillin sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä (Eurooppa).

⚠ VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spriitä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain paikallisten standardien mukaisia sytytyskuutioita (Euroopan ulkopuoliset maat).

⚠ Älä päästä rasvaa tai ruoantähteitä kertymään grillin sisään tai pinnalle – PALOVAARA.

⚠ Älä ripusta syttyvää materiaalia olevia esineitä grillin kahvoihin.

⚠ Vaihda kuluneet osat – älä käytä grilliä, jos jokin osa on viallinen.

⚠ Älä lastaa grilliritilää liian täyteen ruokaa – aseta ruoat tasaisesti grilliritilälle.

⚠ TÄRKEÄÄ! – Pidä grilli aina tasaisella, vaakasuoralla alustalla rasvan poistumisen helpottamiseksi.

Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa ja/tai asuintiloissa, kuten sisällä rakennuksessa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa tai veneessä häkämyrkytysriskin välttämiseksi.

LAITTEEN OSAT
Osien numerointi vastaa grillin kuvassa näkyviä numeroita.

1. Grilliritilä
2. Ilmanottoaukko
3. Hiiliritilä
4. Grillin runko

KÄYTTÖOHJEET
Ennen kuin aloitat grillin käytön, varmista, että ymmärrät kaikki tämän oppaan TURVALLISUUSOHJEET.

Älä käytä naarmuttavia ruoanlaittovälineitä grilliritilällä (1) välttääksesi ritilän pinnan vahingoittumisen.

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

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

Grillin sytyttäminen
Levitä tasainen noin 3–4 cm paksu kerros grillihiiliä hiiliritilälle.

Levitä hiilille varovasti sytytysgeeliä.

Sytytä hiilet pitkällä sytyttimellä tai tulitikulla.

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

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

Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.

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

Hankausaineiden tai terävien esineiden käyttäminen grillin puhdistukseen vahingoittaa grilliä.

Elintarviketurvallisuus
Lue nämä ohjeet, ennen kuin alat valmistaa ruokaa grillilläsi:

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

Grillin hoito, huolto ja varastointi

- Puhdista grilli säännöllisesti käyttöjen välillä ja erityisesti, jos grilli on ollut varastoituna pidemmän aikaa.
- Varmista ennen puhdistusta, että grilli ja sen osat ovat jäähtyneet riittävästi.
- Älä koskaan kastele grilliä vedellä sen pintojen ollessa kuumat.
- Älä koskaan käsittele kuumia osia suojaamattomin käsin.
- Peitä grilli aina, kun se ei ole käytössä. Suojataksesi grilliä äärimmäisiltä sääolosuhteilta säilytä sitä varastossa tai autotallissa, kun se ei ole käytössä.
- Pitkä altistuminen auringonpaisteelle, seisovalle vedelle tai meri-ilmalle/merivedelle voi vahingoittaa grilliä. (Suojapeite ei ehkä riitä suojaamaan grilliä näissä olosuhteissa).
- Pidentääksesi grillin käyttöikää ja pitääksesi sen hyvässä kunnossa suosittelemme, että peität grillin aina, kun se jää ulos, erityisesti talvella.
- Varmista aina ennen grillin laittamista säilöön, että olet poistanut kaiken jäljelle jääneen tuhkan ja hiilen.

Svenska

KORPÖN bärbar kolgrill

VARNING

⚠ Underlåtelse att läsa och följa denna manual och de säkerhetsföreskrifter som finns i den kan resultera i allvarlig kroppsskada eller död, eller brand eller explosion som orsakar skada på egendom. Säkerhetssymbolerna (⚠) uppmärksammar dig på viktig säkerhetsinformation.

⚠ Den här produkten ska ENBART ANVÄNDAS UTOMHUS. Använd den ALDRIG i ett inneslutet utrymme som carport, garage, veranda, övertäckt uteplats eller under någon som helst takkonstruktion.

⚠ Fyll inte upp tråget för grillkol helt med kol och se till att kolen inte kommer i kontakt med grillens kropp.

⚠ Placera grillen på ett platt, jämnt och säkert underlag före användning.

⚠ Vidrör aldrig heta partier med oskyddade händer.

⚠ Använd inte grillen inomhus.

⚠ Om den används inomhus kan giftig rök bildas och orsaka kroppsskador eller död.

⚠ Använd enbart utomhus i välventilerade utrymmen. Använd den inte i garage, byggnad, övertäckt gång eller något annat inneslutet utrymme.

⚠ OBS! Denna grill ska inte användas under takkonstruktioner i brännbara material.

⚠ VARNING! Den här grillen kommer att bli mycket het. Flytta den inte då den används.

⚠ VARNING! Håll barn och djur på avstånd.

⚠ Alla förändringar av denna grill kan vara farliga.

⚠ Lämna inte grillen utan uppmärksamhet när den används.

⚠ Följ alltid instruktioner för skötsel och underhåll – och rengör grillen med jämna mellanrum.

⚠ Säkerställ att du placerar grillen minst 1 meter från brännbara ämnen och konstruktioner.

⚠ Använd inte tändvätska, eller grillkol impregnerad med tändvätska, på redan varm eller het grillkol.

⚠ Ta inte bort aska förrän all grillkolen är helt utbrunnen och grillen är helt kall.

⚠ Bär inte kläder med långa eller vida ärmar när du använder grillen.

⚠ Använd inte grillen vid kraftig vind.

⚠ Vidrör inte grillen med dina händer för att kontrollera om den är het.

⚠ Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen.

⚠ Släck alltid grillkolen när du grillat klart.

⚠ Använd alltid grillvantar när du grillar, tänder, justerar spjällen och på andra sätt hanterar grillen.

⚠ Använd lämpliga grillverktyg när du grillar.

⚠ Släng aldrig varm grillkol där den kan orsaka brand.

⚠ Ställ inte undan grillen för förvaring och täck inte över den förrän kollen är släckt och borttagen och grillen är helt kall.

⚠ Den här grillen ska inte användas i husbil, husvagn eller båtar.

⚠ Den här grillen ska aldrig användas som värmeelement.

⚠ VARNING! Använd inte sprit eller bensin som tändmedel. Använd enbart brasständare i enlighet med EN 1860-3 (Europa).

⚠ VARNING! Använd inte sprit eller bensin som tändmedel. Använd enbart brasständare i enlighet med lokala nationella standarder (i länder utanför Europa).

⚠ Låt inte fett eller matrester bli kvar i eller på grillen – BRANDFARA.

⚠ Häng inga brännbara material på grillens handtag.

⚠ Byt alltid ut slitna delar – använd inte grillen om den är trasig.

⚠ Packa inte grillgallret fullt med mat - sprid ut maten jämnt över gallret.

⚠ VIKTIGT! Se till att grillen är placerad på ett platt, jämnt underlag för att hjälpa till med fettavrinning.

Använd inte grillen i ett begränsat och/eller beboeligt utrymme t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödlig koloxidförgiftning.

LISTA PÅ DELAR
Numreringen av delarna hänvisar till illustrationen av grillen på grafiksidan.

1. Grillgaller
2. Luftventil
3. Tråg för grillkol
4. Grillkropp

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

Använd aldrig några verktyg med slipande effekt på grillgallret (1) för att undvika att ytan skadas.

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

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

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

Applicera försiktigt tändgelé på kolen.

Tänd kolen med en braständare eller tändstickor.

När flammorna lägger sig, kontrollera att kolen börjar glöda.

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

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

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

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

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

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

Skötsel, underhåll och förvaring

- Rengör alltid din grill mellan användningstillfällena och särskilt när den förvarats under längre tid.
- Se till att grillen och dess delar är tillräckligt kalla innan du rengör dem.
- Slå aldrig vatten över grillen när ytorna är heta.
- Hantera aldrig heta delar med oskyddade händer.
- Lämna inte din grill oövertäckt när du inte använder den. Förvara grillen i ett skjul eller garage när du inte använder den för att skydda den mot effekterna av extrema väderförhållanden, särskilt om du bor nära ett kustområde.
- Om din grill utsätts för solsken, stående vatten, havsluft och/eller saltvatten under en längre tid kan den skadas. (Ett överdrag är inte alltid tillräckligt skydd i dessa situationer.)
- För att förlänga livstiden och behålla skicket på din grill rekommenderar vi starkt att du täcker över den om den står utomhus under en längre tid, särskilt under vintermånaderna.
- Säkerställ att all kvarvarande aska och kol tas bort innan du ställer undan grillen för förvaring.

Česky

KORPÖN, přenosný gril na dřevěné uhlí

⚠ **VAROVÁNÍ**

⚠ Pokud si nepřečtete tuto příručku včetně bezpečnostních varování a nebudete podle nich postupovat, vystavujete se nebezpečí vážného zranění nebo smrti, případně nebezpečí požáru či exploze, které mohou vést k poškození majetku.

Bezpečnostní symboly (⚠) vás upozorní na důležité bezpečnostní informace.

⚠ Tento výrobek JE URČEN VÝHRADNĚ K VENKOVNÍMU POUŽITÍ. NIKDY jej nepoužívejte v uzavřených prostorách jako jsou garáže, kryté verandy a dvorky, přístřešky či nejrůznější stříšky.

⚠ Do grilu nasypte pouze doporučené množství dřevěného uhlí a nedovolte, aby se uhlí dotýkalo těla grilu.

⚠ Gril musí stát na rovině a na nehořlavém povrchu.

⚠ Pro manipulaci s rozpálenými částmi používejte chňapky.

⚠ Nepoužívat v uzavřených prostorách!

⚠ Pokud byste jej použili uvnitř, mohlo by dojít k hromadění toxických zplodin a k následnému zranění nebo dokonce smrti.

⚠ Gril používejte pouze ve venkovních, dobře větraných prostorách. Nepoužívejte ho v garážích, budovách či jiných uzavřených prostorách.

⚠ VAROVÁNÍ! Tento gril byste neměli používat pod hořlavými konstrukcemi.

⚠ VÝSTRAHA! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.

⚠ VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu.

⚠ Jakákoliv úprava tohoto grilu by mohla být nebezpečná.

⚠ Nikdy nenechávejte gril při grilování bez dozoru.

⚠ Provádějte pravidelnou údržbu grilu a vždy postupujte podle návodu na údržbu.

⚠ Ujistěte se, že máte gril umístěn minimálně 1 metr od hořlavých materiálů či staveb.

⚠ Nepřidávejte tekutý podpalovač nebo dřevěné uhlí napuštěné tímto podpalovačem k uhlí, které je již rozžhavené nebo teplé.

⚠ Popel odstraňujte až poté, co všechno uhlí shoří a gril je zcela vychladlý.

⚠ Při obsluze grilu nenoste oblečení s dlouhými nebo volnými rukávy.

⚠ Nepoužívejte gril za velkého větru.

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

⚠ K hašení hořícího nebo žhavého uhlí nepoužívejte vodu.

⚠ Po grilování nikdy nezapomeňte uhlíky uhasit.

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

⚠ Při grilování používejte vhodné grilovací náčiní.

⚠ Nevyhazujte horké uhlíky do míst, kde mohou způsobit požár.

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

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

⚠ Tento gril není určen k využití jako topidlo.

⚠ VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!

⚠ UPOZORNĚNÍ! K zapálení nebo opětovnému zapálení grilu nikdy nepoužívejte benzín nebo líh! Používejte pouze podpalovače, které splňují standardy ve vaší zemi (mimo Evropu).

⚠ Nikdy nechávejte na grilu usazovat mastnotu, tuk nebo zbytky jídla – HROZÍ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

⚠ Na úchytky grilu nevěste žádné hořlavé materiály.

⚠ Opotřebované díly vždy vyměňte, s poškozenými díly gril nepoužívejte.

⚠ Na gril nepokládejte nadměrné množství jídla – veškeré jídlo by mělo být na roštu rovnoměrně rozložené.

⚠ DŮLEŽITÉ! Gril by měl vždy stát na rovném povrchu, aby mohl tuk/mastnota dobře stékat.

Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.

SEZNAM ČÁSTÍ

Číslování zobrazených částí výrobku odkazuje na ilustraci grilu na stránce s jeho grafickým vyobrazením.

1. Gril
2. Odvětrávání
3. Podnos na dřevěné uhlí
4. Tělo grilu

NÁVOD K POUŽITÍ

Předtím, než budete pokračovat, se ujistěte, že chápete pokyny UPOZORNĚNÍ v tomto návodu.

Na povrch roštu (1) nikdy nepoužívejte hrubé náčiní na vaření, abyste zabránili poškození jeho povrchu.

Příprava před vařením – Pokud chcete zabránit tomu, aby se potraviny přichytávaly k roštu, použijte dlouhý kartáč a naneste lehkou vrstvu rostlinného oleje na vaření před každým grilováním.

Poznámka: Při prvním grilování může barva na vnější straně grilu v důsledku vysokých teplot mírně změnit barvu. To je zcela běžné a je potřeba to očekávat.

Zapálení grilu

Na podnos na dřevěné uhlí dejte rovnoměrnou vrstvu dřevěného uhlí o tloušťce přibližně 3–4 cm.

Opatrně aplikujte zapalovací gel na uhlí.

Zapalte krbovou sirkou nebo dlouhou třískou.

Jakmile přestane uhlí hořet, zkontrolujte, zda začíná správně žhnout, tj. zářit červeně.

Doporučuje se, aby uhlí bylo rozžhavené nejméně 30–40 minut před tím, než začnete grilovat.

Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela.

Údržba po grilování

Po grilování gril vyčištěte hadříkem namočeným ve vlhké vodě s přípravkem na mytí nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

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

Zdravotní nezávadnost potravin

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

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

ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

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

Español

KORPÖN barbacoa de carbón portátil

⚠ **ADVERTENCIA**

⚠ No seguir estos avisos de advertencia puede provocar daños personales graves o incluso la muerte, así como un incendio o explosión con los consiguientes daños materiales. Los símbolos de seguridad (⚠) le alertarán de información de seguridad importante.

⚠ Utilice esta barbacoa SOLO AL AIRE LIBRE. NUNCA la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.

⚠ No es aconsejable llenar de carbón la barbacoa completamente.

⚠ Instala la barbacoa en una superficie estable y plana antes de utilizarla.

⚠ Nunca manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.

⚠ ¡No utilizar en locales cerrados!

⚠ Si se utiliza en el interior, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o incluso la muerte.

⚠ Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilices en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.

⚠ ¡ATENCIÓN! No utilice esta barbacoa bajo ninguna estructura elevada inflamable.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

⚠ Cualquier modificación de la barbacoa puede ser peligrosa.

⚠ No deje la barbacoa sin vigilancia cuando esté en uso.

⚠ Limpia la barbacoa y realiza tareas de mantenimiento con regularidad de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento.

⚠ No utilice esta barbacoa a menos de un metro de distancia de cualquier material o estructura inflamable.

⚠ No utilice gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón.

⚠ No quite la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.

⚠ Evita llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando enciendas o uses la barbacoa.

⚠ No utilices la barbacoa en zonas con mucho viento.

⚠ No toques la barbacoa con las manos para comprobar si está caliente.

⚠ No utilices agua para controlar llamaradas o apagar el carbón.

⚠ Apaga siempre el carbón cuando termines de cocinar.

⚠ Lleva siempre puestas manoplas específicas para barbacoas al cocinar, encenderla, o regular las rejillas de ventilación o moverla.

⚠ Utiliza utensilios apropiados para barbacoas.

⚠ No tires nunca trozos de carbón calientes donde puedan constituir un peligro de incendio.

⚠ No guardes ni cubras la barbacoa hasta que los trozos de carbón estén totalmente apagados y la barbacoa se haya enfriado.

⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para ser utilizada en embarcaciones o vehículos recreativos.

⚠ Esta barbacoa no debe ser utilizada como calentador.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

⚠ ¡ATENCIÓN! No utilice alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego.

⚠ Utiliza únicamente encendedores que cumplan las normas nacionales en vigor en países fuera de Europa.

⚠ No permita que se acumule grasa o restos de alimentos en o sobre la barbacoa: RIESGO DE INCENDIO.

⚠ No enganche materiales combustibles en la barandilla de la barbacoa. Reemplace siempre las partes dañadas. No las utilices si han sufrido daños.

⚠ No sobrecargue de alimentos la rejilla de cocción. Colócalos de forma espaciada sobre la misma.

⚠ IMPORTANTE: compruebe que la barbacoa está situada en una superficie estable y plana para evitar que caiga la grasa.

No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

LISTA DE COMPONENTES
La numeración de los elementos corresponde a la ilustración de la barbacoa de la página gráfica.

1. Parrilla de cocción.
2. Ventilación.
3. Bandeja para el carbón.
4. Cuerpo del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO
Antes de proceder, asegúrate de comprender las ADVERTENCIAS de este manual.

No utilices herramientas abrasivas en la parrilla de cocción (1) para no dañar la superficie.

Preparación antes de cocinar: para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, aplica una capa fina de aceite de cocina con ayuda de un pincel de mango largo, antes de cada sesión de cocinado.

Nota: cuando utilices la barbacoa por primera vez, la pintura exterior puede variar ligeramente de color por efecto de las altas temperaturas. Es un fenómeno normal.

Para encender la barbacoa
Distribuye una capa homogénea de carbón de unos 3-4 cm de grosor en la bandeja de la barbacoa.

Aplica con cuidado gel para el encendido sobre el carbón.

Prende el carbón con ayuda de un encendedor o cerilla.

Una vez que se hayan apagado las llamas, comprueba que el carbón se transforme en brasas.

Se recomienda dejar que las brasas se consuman durante al menos 30-40 minutos antes de cocinar en la barbacoa.

Antes de comenzar a cocinar, verifica que el combustible está recubierto de cenizas.

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

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

Seguridad alimentaria
Sigue atentamente estos consejos para cocinar en la barbacoa:

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

Cuidado, mantenimiento y almacenaje

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

Italiano

KORPÖN barbecue a carbone portatile

⚠ **AVVERTENZE**

⚠ Leggi queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Il mancato rispetto di queste istruzioni e delle norme di sicurezza può causare lesioni personali gravi o mortali e provocare incendi o esplosioni, con conseguenti danni alle proprietà. I simboli di sicurezza (⚠) richiamano l'attenzione su importanti informazioni riguardanti la sicurezza.

⚠ Questo prodotto è destinato ESCLUSIVAMENTE ALL'USO IN AMBIENTI ESTERNI. Non utilizzarlo MAI in spazi chiusi o coperti, come box, verande e terrazze coperte, né sotto tettoie, gazebo o strutture analoghe.

⚠ Non riempire completamente la vaschetta per carbone e fai in modo che il carbone non raggiunga il corpo del barbecue.

⚠ Posiziona il barbecue su una superficie stabile e uniforme prima di utilizzarlo.

⚠ Non toccare mai le parti calde del barbecue a mani nude.

⚠ Non utilizzarlo in ambienti chiusi.

⚠ Potrebbe sviluppare fumi tossici, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali.

⚠ Utilizza il barbecue solo all'esterno, in un luogo ben ventilato. Non utilizzarlo in garage, edifici, portici o altri luoghi chiusi.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare il barbecue sotto una struttura realizzata con materiali combustibili.

⚠ ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.

⚠ ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.

⚠ Qualunque modifica apportata a questo barbecue potrebbe essere pericolosa.

⚠ Non lasciare il barbecue incustodito durante l'utilizzo.

⚠ Pulisci il barbecue ed effettua la manutenzione a intervalli regolari, seguendo le relative istruzioni.

⚠ Assicurati che ci sia una distanza minima di 1 metro tra il barbecue ed eventuali materiali combustibili.

⚠ Non aggiungere liquidi accendifuoco o carbone imbevuto di tali liquidi al carbone caldo o rovente.

⚠ Prima di rimuovere le ceneri, aspetta che il carbone sia completamente bruciato e spento e che il barbecue si sia raffreddato.

⚠ Durante l'utilizzo del barbecue non indossare abiti con maniche lunghe o larghe, che possono impigliarsi.

⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.

⚠ Non toccare mai il barbecue con le mani per verificarne la temperatura.

⚠ Non utilizzare acqua per controllare le fiammate o spegnere il carbone.

⚠ Spegni sempre le braci una volta terminata la cottura.

⚠ Durante la cottura, l'accensione e la regolazione delle prese d'aria utilizza sempre guanti per barbecue.

⚠ Usa gli utensili per barbecue appropriati quando cucini.

⚠ Non gettare le braci roventi in punti dove potrebbero causare incendi.

⚠ Prima di riporre o ricoprire il barbecue assicurati che le braci siano spente e che siano state rimosse, e che il barbecue si sia completamente raffreddato.

⚠ Questo barbecue non deve essere utilizzato in imbarcazioni o veicoli a uso ricreativo.

⚠ Il barbecue non deve mai essere utilizzato come stufa.

⚠ ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3 (Europa).

⚠ ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori conformi agli standard nazionali locali (fuori dell'Europa).

⚠ Evita l'accumulo di grasso e di residui di cibo all'interno o sopra il barbecue: RISCHIO DI INCENDIO.

⚠ Non appendere alcun materiale combustibile ai manici di questo barbecue.

⚠ Sostituisci sempre le parti usurate. Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

⚠ Non mettere quantità eccessive di cibo sulla griglia di cottura, ma distribuisci gli alimenti uniformemente sulla superficie.

⚠ N.B. Assicurati che il barbecue sia posizionato su una superficie piana per favorire la fuoriuscita del grasso.

Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

ELENCO DEI COMPONENTI

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

1. Griglia di cottura
2. Presa d'aria
3. Vaschetta per carbone
4. Corpo del barbecue

ISTRUZIONI PER L'USO

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

Non utilizzare mai utensili per cucinare abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie della griglia di cottura (1).

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

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

Accensione del barbecue

Metti uno strato uniforme di carbone di circa 3-4 cm (1,2-1,6'') di spessore nella vaschetta per carbone.

Applica attentamente il gel per l'accensione sul carbone.

Accendi i carboni con un fiammifero lungo.

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

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

Inizia a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

Dopo aver cucinato

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

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

Consigli per la sicurezza alimentare

Leggi e segui questi consigli per cucinare con il barbecue:

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

Pulizia, manutenzione e conservazione

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

Magyar

KORPÖN hordozható szenes grillsütő

⚠ **FIGYELMEZTETÉS**

⚠ Ha nem követed ezeket az útmutatásokat és biztonsági figyelmeztetéseket, az komoly balesethez vagy halálhoz vezethet, illetve tűz vagy robbanás következhet be, mely anyagi károkat okozhat. A (⚠) biztonsági jellel jelölt részek fontos biztonsági információra hívják fel a figyelmet.

⚠ Ez a terméket CSAK A SZABADBAN SZABAD HASZNÁLNI! SOHA ne használd zárt helyiségben, pl. fedett parkolóban, garázsban, verandán, fedett belső udvaron, vagy bármilyen más fedett területen.

⚠ Ne töltsd túl a széntartó tálcát és ne engedd, hogy a szén hozzáérjen a grillkészülék testéhez.

⚠ A grillkészüléket sima, egyenletes, biztonságos talajon használd.

⚠ Mindig használj védőeszközt, ha a forró részeket megfogod.

⚠ Ne használd beltéren.

⚠ Beltéri használatkor mérgező gázok keletkezhetnek, melyek sérülést vagy akár halált okozhatnak.

⚠ Csak kültéren és jól szellőző területen használd. Ne használd garázsban, épület belsejében, átjárókban vagy bármely zárt területen.

⚠ FIGYELEM! Ezt a grillsütőt nem szabad olyan helyen használni, ahol a sütő felett gyúlékony anyag van.

⚠ FIGYELEM! Ez a grillsütő nagyon átforrósodik. Működés közben ne mozdítsd meg.

⚠ FIGYELEM! Tartsd távol a gyerekeket és a háziállatokat a működő grillsütőtől!

⚠ A grillsütőn bármilyen változtatás veszélyes lehet.

⚠ Használat közben ne hagyd a grillsütőt felügyelet nélkül.

⚠ Mindig tartsd be a kezelési és a karbantartási utasításokat, és rendszeresen tartsd karban a készüléket.

⚠ Amikor használat előtt elhelyezed, gondoskodj róla, hogy bármilyen gyúlékony anyagtól vagy tárgytól minimum 1 méter távolságra legyen.

⚠ Soha ne önts gyújtó folyadékot vagy gyújtó folyadékkal átitatott szenet a meleg vagy forró faszénhez.

⚠ Ne távolítsd el a hamut addig, míg az össze faszén teljesen el nem égett és a grillsütő teljesen le nem hűlt.

⚠ A grillsütő használata közben ne viselj hosszú ujjú vagy bő ujjú ruházatot.

⚠ Ne használd a készüléket erős szélben.

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

⚠ Ne használj vizet a felcsapó lángok kioltására vagy a szén lehűtésére.

⚠ Mindig oltsd el a parazsat, amikor végeztél a sütéssel.

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

⚠ Sütéskor csak a megfelelő eszközöket használd.

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

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

⚠ Ezt a készüléket nem szabad lakójárműveken vagy hajókon használni.

⚠ Ezt a készüléket soha nem szabad fűtőtestként használni.

⚠ FIGYELEM! Ne használj benzint, alkoholt vagy gyújtófolyadékot a grillsütő begyújtására vagy újra gyújtására! Csak az EN 1860-3-as európai szabványnak megfelelő tűzgyújtó anyagokat használd!

⚠ FIGYELEM! Ne használj benzint, alkoholt vagy gyújtófolyadékot a grillsütő begyújtására vagy újra gyújtására! Európán kívül, a helyi előírásoknak megfelelő anyagokat használd!

⚠ Ne hagyd, hogy zsiradék, vagy ételmaradék gyűljön össze a grillkészülékben vagy grillkészüléken, mert TŰZVESZÉLYES.

⚠ Ne akassz semmilyen gyúlékony anyagot a készülék fogóira.

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

⚠ Soha ne halmozz felé túl sok ételt a grillen – egyenletesen terítsd el az ételeket a grillezőfelületen.

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

A grillt ne használd zárt helyen, például házakban, sátrakban, lakókocsikban vagy hajókon. Végzetes szén-monoxid-mérgezést okozhat.

A TERMÉK RÉSZEI

A termék tartozékai megszámozva a grillsütőt ábrázoló rajzos oldalon találhatók.

1. Grillsütő
2. Szellőző
3. Faszéntartó tálca
4. Grillsütő test

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A következő lépés előtt győződj meg afelől, hogy érted az útmutatóban szereplő FIGYELMEZTETÉSEKET.

Soha ne használj karcoló konyhai eszközt a grill (4) felületén, nehogy megsérüljön.

Sütés előtti előkészületek – Annak elkerülése végett, hogy az étel a grillrácsra tapadjon, hosszú nyelű ecsettel minden sütés megkezdése előtt vigyél fel rá egy vékony réteg zsírt vagy olajat.

Figyelmeztetés: A grill első használatakor a külső festék színe a magas hőmérséklet következtében kissé megváltozhat. Mindez elkerülhetetlen, és teljesen normális.

A grill begyújtása

Helyezz szenet a faszéntartó tálcára 3-4 cm vastagon.

Óvatosan tegyél tűzgyújtó gélt a szénre.

Gyújtsd meg a szenet összesodort, égő újságpapírral vagy gyufával.

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

A szenet ajánlott 30-40 percig izzani hagyni, mielőtt a grillt használni kezded.

Ne kezdd meg addig a sütést, míg a tüzelőt egy vékony, szürke hamuréteg nem borítja.

A grillezés befejezése

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

Éles eszközök vagy dörzsölőszer hatására a grillsütő a tisztításkor sérülhet.

Ételbiztonság

Kérjük, olvasd el a következő tanácsokat a grillezéshez:

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

Ápolás, karbantartás és tárolás

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

Polski

KORPON przenośny grill węglowy

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Nieprzeczytanie i niestosowanie się do niniejszej instrukcji i zawartych w niej ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć albo stać się przyczyną pożaru lub wybuchu powodującego uszkodzenie mienia. Symbole bezpieczeństwa (⚠) ostrzegają o ważnej informacji dotyczące bezpieczeństwa.

⚠ Produkt przeznaczony jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ. NIGDY nie używaj w pomieszczeniach zamkniętych, takich jak wiata samochodowa, garaż, weranda, patio lub jakakolwiek konstrukcja zadaszona.

⚠ Nie przepełniaj tacki na węgiel węglem drzewnym i nie pozwól, aby węgiel drzewny dotykał obudowy grilla.

⚠ Ten grill należy przed użyciem zainstalować na stabilnym podłożu.

⚠ Nigdy nie dotykaj gorących części grilla gołymi rękoma.

⚠ Nie używaj w pomieszczeniach zamkniętych.

⚠ Jeżeli grill jest używany w pomieszczeniu zamkniętym, mogą wytworzyć się toksyczne opary i spowodować obrażenia ciała lub śmierć.

⚠ Używaj wyłącznie na otwartej przestrzeni, w dobrze wentylowanym miejscu. Nie stosować w garażu, budynku, wiacie lub jakimkolwiek innym zamkniętym pomieszczeniu.

⚠ UWAGA! Grilla nie należy używać pod łatwopalną zadaszoną konstrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE! Grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie próbuj go przestawiać w trakcie grillowania.

⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od grilla.

⚠ Wszelkie przeróbki grilla mogą być niebezpieczne.

⚠ Nie zostawiaj grilla bez dozoru w trakcie grillowania.

⚠ Zawsze stosuj się do instrukcji obsługi i konserwacji i regularnie konserwuj grill.

⚠ Przy ustawianiu upewnić się, że grill znajduje się co najmniej 1 metr od łatwopalnych przedmiotów lub budowli.

⚠ Nie dolewaj rozpałki w płynie i nie dokładaj węgla impregnowanego rozpałką do ciepłego lub gorącego węgla drzewnego.

⚠ Nie usuwaj popiołu, zanim węgiel drzewny w pełni się nie wypali, a grill całkowicie nie ostygnie.

⚠ Nie noś odzieży z długimi lub luźnymi rękawami podczas obsługiwania grilla.

⚠ Nie używaj grilla przy silnym wietrze.

⚠ Nie dotykaj grilla rękoma, aby sprawdzić, czy grill jest gorący.

⚠ Nie używaj wody do opanowania płomieni lub gaszenia węgla.

⚠ Zawsze zgaś węgiel po zakończeniu grillowania.

⚠ Podczas grillowania, rozpalania i regulowania odpowietrzników i obsługi grilla zawsze należy używać rękawic.

⚠ Podczas gotowania używaj odpowiednich przyborów do grillowania.

⚠ Nie wyrzucaj rozgrzanego węgla w miejscu, gdzie może stanowić zagrożenie pożarowe.

⚠ Nie odstawiaj na przechowanie, ani nie przykrywaj grilla dopóki węgiel nie zostanie ugaszony i usunięty, a grill nie będzie w pełni schłodzony.

⚠ Ten grill nie jest przeznaczony do stosowania w pojazdach rekreacyjnych lub łodziach.

⚠ Grilla nie należy nigdy stosować jako grzejnika.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalenia lub ponownego zapalenia grilla! Używaj wyłącznie rozpałki zgodnej z normą EN 1860-3 (Europa).

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalenia lub ponownego zapalenia grilla! Używaj wyłącznie rozpałki zgodnej z miejscowymi krajowymi normami (poza Europą).

⚠ Nie pozwól, aby smar, tłuszcz lub resztki odkładały się na grillu - RYZYKO POŻARU.

⚠ Nie wieszaj żadnych łatwopalnych materiałów na poręczy grilla.

⚠ Zawsze wymieniaj zużyte części - nie używaj w przypadku stwierdzenia uszkodzenia.

⚠ Nigdy nie przeładowuj grilla żywnością - rozmieść żywność równomiernie na powierzchni kratki do grillowania.

⚠ WAŻNE! Upewnij się, że grill jest ustawiony na płaskim, równym podłożu, aby ułatwić ociekanie tłuszczu/oleju.

Nie używaj grilla w ciasnych i/lub mieszkalnych pomieszczeniach, np. domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.

LISTA CZĘSCI

Numeracja części produktu odnosi się do pokazana ilustracji grilla na stronie graficznej.

1. Kratka grilla
2. Otwór wentylacyjny
3. Taca na węgiel drzewny
4. Koprus grilla

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed kontynuowaniem upewnij się, że rozumiesz stwierdzenia OSTRZEŻENIE zawarte w tym podręczniku.

Nigdy nie używaj żadnych ściernych akcesoriów kuchennych na powierzchni grilla (1), aby nie dopuścić do uszkodzenia powierzchni.

Przygotowania przed grillowaniem - Aby zapobiec przywieraniu potraw do kratki grilla, przed każdym grillowaniem użyj pedzla z długim uchwytem, aby nałożyć cienką warstwę oleju do gotowania lub roślinnego.

Uwaga: Podczas pierwszego użytcia grilla farba na zewnątrz grilla może lekko zmienić kolor na skutek wysokiej temperatury. Jest normalne zjawisko i należy się tego spodziewać.

Rozpalanie grilla

Wyłóz na blasze równą warstwę węgla drzewnego na grubość około 3-4 cm/1,2-1,6''.

Ostrożnie nanieś na węgiel podpałkę w żelu.

Podpal węgiel długą zapalniczką lub zapałką.

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

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

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

Zakończenie sezonu grillowania

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

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

Bezpieczeństwo żywności

Prosimy o przeczytanie i przestrzeganie niniejszych zaleceń dotyczących grillowania:

- Zawsze umyj ręce przed i po obróbce surowego mięsa oraz przed jedzeniem.
- Surowe mięso trzymaj zawsze z dala od mięsa gotowanego i pozostałych produktów spożywczych.
- Przed gotowaniem upewnij się, że powierzchnia grilla i przybory są czyste i wolne od resztek starego jedzenia.
- Nie używaj tych samych przyborów do obsługi potraw gotowanych i surowych.
- Przed jedzeniem upewnij się, że mięso jest dokładnie ugotowane.
- Aby uniknąć ryzyka niedogotowania mięsa, przekrój je i upewnij się, że jest w pełni ugotowane w środku.
- Zaleca się wstępne przegotowanie większych kawałków mięsa lub udźca przed ich ostatecznym gotowaniem na grillu.
- Po zakończeniu grillowania zawsze wyczyść kratkę i przybory do grillowania.

Pielęgnacja, konserwacja i przechowywanie

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

Eesti

KOPÖN kaasaskantav söegrill

⚠ HOIATUS

⚠ Käesoleva juhendi ja hoiatuste lugemata jätmine ning eiramine võib põhjustada kehavigastusi või surma või sinu vara hävimist tulekahjus või plahvatuses. Ohutussümbol (⚠) märgib eriti olulist ohutusalast teavet.

⚠ See toode on mõeldud VAID ÕUES KASUTAMISEKS. ÄRA KUNAGI kasuta seda kinnises ruumis, nagu katusealune, garaaž, veranda, kaetud terrass või mis tahes katusega ehitis.

⚠ Ära pane söeresti liiga täis ega lase söel puutuda vastu grilli korpust.

⚠ Selle grilli peab enne kasutamist paigaldama tasasele pinnale.

⚠ Ära katsu grilli kuumi osi paljaste kätega.

⚠ Ära kasutage siseruumides.

⚠ Siseruumides kasutades võivad ruumi koguneda mürgised aurud ja põhjustada kehavigastusi ning surma.

⚠ Kasuta vaid õues ning hästi ventileeritud kohas. Ära kasuta garaažis, hoones, katusealuses või mis tahes suletud alas.

⚠ TÄHELEPANU! Seda grilli ei tohi kasutada kergesti süttivate materjalide all.

⚠ HOIATUS! Grill muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Ära ürita grilli liigutada.

⚠ HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal.

⚠ Grilli modifitseerimine võib osutuda ohtlikuks.

⚠ Ära jäta grilli kasutamise ajal järelevalveta.

⚠ Järgi alati hooldusjuhiseid - hoolda ja puhasta grilli regulaarselt.

⚠ Ohutuse tagamiseks paiguta grill vähemalt 1 meeteri kaugusele kergesti süttivatest esemetest või konstruktsioonidest.

⚠ Ära lisa soojadele või tulistele sütele süütevedelikke või sütt, mis on süütevedelikuga immutatud.

⚠ Ära eemalda tuhka enne, kui süsi on täiesti ära põlenud ja grill on täielikult maha jahtunud.

⚠ Ära kanna pikkade või lehvivate varrukatega riideid grilli juures tegutsemisel.

⚠ Ära kasuta grilli tugeva tuulega.

⚠ Grilli temperatuuri kontrollimiseks ära puuduta grilli käega.

⚠ Ära kasuta vett tekkinud leekide või grillsöe kustutamiseks.

⚠ Kustuta süsi alati, kui oled grillimise lõpetanud.

⚠ Käte kaitsmiseks tuleb alati kanda pikki pajakindaid - nii süütamisel, küpsetamisel, tuulutusavade reguleerimisel kui ka grilli muul käsitsemisel.

⚠ Kasuta grillil toiduvalmistamiseks õigeid tarvikuid.

⚠ Ära viska kuuma sütt ära, kuna see võib olla tuleohtlik.

⚠ Ära kata grilli kinni ega pane ära enne, kuni süsi on kustunud ja eemaldatud ning grill on täielikult maha jahtunud.

⚠ Grill ei ole ette nähtud kasutamiseks vabaaja sõidukitel või paatidel

⚠ Grilli ei tohi kunagi kasutada kütteseadmena.

⚠ HOIATUS! Ära kasuta grilli süütamiseks või uuesti süütamiseks piiritust või bensiini! Kasuta vaid süütajaid, mis on vastavuses EN 1860-3 (Euroopa) standarditega.

⚠ HOIATUS! Ära kasuta grilli süütamiseks või uuesti süütamiseks piiritust või bensiini! Kasuta vaid süütajaid, mis on vastavuses kohalike standarditega (väljaspool Euroopat).

⚠ Ära lase rasval või rasvastel toidujääkidel koguneda grillile – TULEKAHJU OHT.

⚠ Ära riputa grilli osade külge kergestisüttivaid materjale.

⚠ Alati vaheta välja kõik kulunud osad – ära kasutage enne, kui kahjustus on leitud.

⚠ Ära lisa grillrestile liiga palju toiduaineid – aseta toit grillile ühtlaselt.

⚠ OLULINE! Paiguta grill tasasele pinnale, et rasv saaks maha joosta.

Ära kasuta grilli suletud ja/või eluruumides, nt majas, telgis, autoelamus, vagunelamus või paadis. Vingugaasi mürgitus võib lõppeda surmaga.

OMADUSTE NIMEKIRI
Näidatud toote osade numbrid viitavad grilli illustratsioonile graafika lehel.

1. Grillrest
2. Õhuava
3. Söerest
4. Grilli korpus

KASUTUSJUHISED
Enne jätkamist, veendu, et mõistad HOIATUSI selles juhendis.

Ära kunagi kasuta abrasiivseid köögiriistu grilli (1) pinnal, et vältida kahjustusi pinnal.

Ettevalmistused enne toiduvalmistamist – Vältimaks toidu kinnijäämist grillrestile, kasuta pika käepidemega pintslit, et kanda õhuke kiht toiduõli enne grillimist restile.

Tähelepanu: Kui kasutad enda grilli esmakordselt toiduvalmistamiseks, võib väljas olev värv pisut muutuda, seda kõrgete temperatuuride tõttu. See on igati normaalne.

Grilli süütamine
Aseta söerestile ühtlane, umbes 3-4 cm paksune kiht sütt.

Kanna ettevaatlikult süütegeel sütele.

Süüta söed pika küünla või tikuga.

Kui leegid jäävad väiksemaks, kontrolli, kas söed hõõguvad punaselt.

Soovitame söed hoida hõõguvkuumana vähemalt 30-40 minutit enne, kui hakkad grillil toitu küpsetama.

Ära alusta toiduvalmistamist enne, kui sütele on tekkinud õhuke tuhakiht.

Peale grilli kasutamist
Kasutage niisket lappi, sooja vett ja pesuvahendit grilli puhastamiseks. Ärge kasutage pesuaineid, mis sisaldavad abrasiivseid materjale.

Teravad esemed või abrasiivsed puhastusvahendid kahjustavad grilli.

Toiduohutus
Palun lugege ja järgige neid nõuandeid toidu valmistamise kohta grillil:

- Peske alati enne ja pärast toore lihaga kokku puutumist käsi.
- Toores liha ei tohi kokku puututada juba küpsetatud lihaga.
- Enne grillimist veenduge, et grill ja tarvikud on puhtad ja puhastatud vanadest toidujääkidest.
- Ärge kasutage samu köögiriistu kuumtöödeldud ja toore toidu juures.
- Veenduge enne serveerimist, et liha on korralikult küpsenud.
- Et liha küpseks korralikult läbi, lõigake liha lahti, see aitab lihal läbi küpseda.
- Suuremate lihatükkide puhul soovitame neid eelnevalt küpsetada, enne grillile asetamist.
- Pärast grilli kasutamist ja toiduvalmistamist sellel, peske grill ja kasutatud tarvikud alati puhtaks.

Hooldamine ja hoiustamine

- Puhasta grilli regulaarselt kasutuskordade vahel ja eriti pärast pikemat hoiustamist.
- Veendu, et grill ja kõik selle osad on enne puhastamist piisavalt jahtunud.
- Ära kustuta grilli veega, kui selle pind on kuum.
- Ära kunagi katsu grilli osi, kui need on kuumad.
- Kui grilli ei kasutata, kata grill kinni. Hoia oma grilli kuuris või garaažis, kui sa seda ei kasuta, et kaitsta seda äärmuslike ilmastikutingimuste eest, eriti juhul, kui elad rannikualal.
- Grilli võivad kahjustada pikaajaline päikese käes seismine, vesi, mereõhk/merevesi. (Grillile kaane asetamine ei pruugi alati olla piisav kaitse).
- Selleks, et pikendada grilli kasutusiga ning säilitada selle hea seisukord, soovitame grilli kinni katta, kui see jääb mõneks ajaks õue, eriti talvekuudel.
- Enne, kui paned grilli ära, veendu, et sellest on eemaldatud söed ja kogu tuhk.

Latviešu

KORPÖN ogļu grils, pārvietojams

⚠ BRĪDINĀJUMS

⚠ Šīs brošūras un drošības brīdinājumu neizlasīšana un neievērošana var izraisīt nopietnas traumas vai nāvi, kā arī īpašuma bojājumus, ugunsgrēku vai sprādzienu. Drošības simboli (⚠) ietver svarīgu drošības informāciju.

⚠ Šo preci drīkst lietot TIKAI ĀRĀ. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nelietojiet slēgtās telpās, piemēram, verandās vai terasēs, kā arī zem jebkādām jumta konstrukcijām.

⚠ Nepārpildi ogļu paplāti ar oglēm un nepieļauj, ka ogles saskaras ar grila karkasu.

⚠ Novieto grilu uz līdzenas, stabilas, nedegošas virsmas vai uz zemes.

⚠ Nekādā gadījumā nepieskaries karstam grilam ar neaizsargātām rokām.

⚠ Nelieto telpās.

⚠ Telpās var noplūst toksiskas gāzes, tādējādi izraisot miesas bojājumus vai nāvi.

⚠ Lietojiet tikai vietās ar labu gaisa apmaiņu. Nelietojiet garāžās, ēkās, balkonos vai jebkurā citā slēgtā vietā.

⚠ UZMANĪBU! Šo grilu nav paredzēts izmantot zem atvērtām konstrukcijām, kas izgatavotas no ugunsnedroša materiāla.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Grils ļoti sakarst. Lietošanas laikā to nedrīkst pārvietot.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lieto grilu drošā attālumā no bērniem un mājdzīvniekiem.

⚠ Jebkāda grila pārveidošana var būt bīstama.

⚠ Lietošanas laikā neatstāj grilu bez uzraudzības.

⚠ Ņem vērā kopšanas un apkopes norādījumus un veic regulāru grila apkopi.

⚠ Izvēloties grila atrašanās vietu, ņem vērā, ka tam jāatrodas vismaz 1 m attālumā no jebkādiem uzliesmojošiem priekšmetiem vai konstrukcijām.

⚠ Ja grils ir karsts vai silts, nekādā gadījumā nepievieno tam degšķidrumu vai degšķidrumā samērcētas ogles.

⚠ Pelnus drīkst izmest tikai pēc tam, kad ogles ir pilnīgi izdegušas un grils ir atdzisis.

⚠ Lietojot grilu, nevalkā apģērbu ar garām vai vaļīgām piedurknēm.

⚠ Nelieto grilu spēcīgā vējā.

⚠ Nepieskaries grilam ar rokām, lai pārbaudītu tā temperatūru.

⚠ Nekādā gadījumā nekontrolē un nedzēsiet grila liesmu ar ūdeni.

⚠ Pēc gatavošanas iztīri grilu un izņem ogles.

⚠ Gatavojot, aizdedzinot, pārvietojot vai regulējot grila atveres vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

⚠ Gatavojot izmanto atbilstošus instrumentus.

⚠ Neizmet karstas ogles vietā, kur tās varētu aizdegties un izraisīt ugunsgrēku.

⚠ Nepārklāj un neuzglabāt grilu pirms tas nav pilnībā atdzisis un, ja tajā vēl atrodas ogles.

⚠ Grilu nedrīkst lietot transporta līdzekļos un laivās.

⚠ Nekādā gadījumā neizmanto grilu kā sildītāju.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Grila aizdedzināšanai nekādā gadījumā nedrīkst izmantot degvielu, alkoholu vai šķiltavu degšķidrumu! Izmantojiet tikai aizkurus, kas atbilst EN 1860-3 prasībām (Eiropā).

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pirmajai vai atkārtotai aizdedzināšanai nedrīkst lietot šķidrumu, kas satur spirtu, vai benzīnu! Izmanto tikai aizkurus, kas atbilst vietējiem noteikumiem, ja atrodies ārpus ES.

⚠ Grilam jābūt tīram no eļļas, taukiem un ēdiena paliekām – AIZDEGŠANĀS RISKS.

⚠ Nekādā gadījumā uz grila nenovieto viegli uzliesmojošus materiālus.

⚠ Nomaini nolietojušās detaļas – ja konstatēti bojājumi, grilu nedrīkst izmantot.

⚠ Nepārslogo grilu – vienmērīgi izvieto pārtikas produktus pa visu grila virsmu.

⚠ SVARĪGI! Pārliecinies, ka grils ir novietots uz stabilas, līdzenas virsmas, lai no grila varētu notecēt taukvielas.

Nelietot grilu ierobežotās vai dzīvojamās telpās, piemēram, mājās, teltīs, treileros, kemperos, laivās. Iespējama dzīvībai bīstama saindēšanās ar oglekļa monoksīdu.

DETAĻU SARAKSTS
Preces detaļu saraksta numerācija attiecas uz grila attēlu lappusē ar grafisko attēlojumu.

1. Grila restes
2. Ventilācijas atvere
3. Ogļu paplāte
4. Grila karkass

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
Pirms grila lietošanas pārliecinies, ka esi sapratis visus BRĪDINĀJUMUS šajā lietošanas instrukcijā.

Nekad nelieto asus virtuves piederumus uz grila restēm (1), lai to nesabojātu.

Pirms ēdiena gatavošanas – lai pārtikas produkti nepieliptu, pirms gatavošanas katru reizi ar garu otu viegli apzied virsmu ar ēdiena gatavošanai paredzētu eļļu.

Ņem vērā! Pirmoreiz lietojot grilu, tā krāsa ārpusē augstas temperatūras ietekmē var nedaudz mainīties. Tas ir normāli, un tā var būt.

Grila iededzināšana
Nodalījumā, kas paredzēts oglēm, vienmērīgā, 3-4 cm biezā kārtā ieber ogles.

Uzmanīgi uz oglēm uzklāj aizdegšanas gēlu.

Aizdedzini ogles ar garu degli vai sērkociņiem.

Pēc tam, kad liesmas nodzisušas, pārbaudi, vai ogles ir aizdegušās (ir sarkanas).

Pirms ēdiena gatavošanas ogles ieteicams dedzināt vismaz 30-40 minūtes.

Pirms ēdiena gatavošanas oglēm jābūt pārklātām ar pelēku pelnu kārtiņu.

Grila sezonas beigas
Tīriet grilu ar siltu ūdeni, trauku mazgājamo līdzekli un mitru lupatu. Nekādā gadījumā neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi un asi priekšmeti var grilu sabojāt.

Pārtikas drošība
Gatavojot uz grila, ņemiet vērā turpmāk minētos ieteikumus:

- Pirms un pēc svaigas gaļas gatavošanas un pirms ēšanas vienmēr nomazgājiet rokas.
- Turiet svaigu gaļu atsevišķi no termiski apstrādātas gaļas un citiem pārtikas produktiem.
- Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka grils, tā instrumenti un virsma ir pilnīgi tīri un bez ēdienu atliekām.
- Neizmantojiet vienus un tos pašus instrumentus ar svaigu un termiski apstrādātu gaļu.
- Pirms ēšanas pārliecinieties, ka gala ir pilnīgi gatava.
- Iegrieziet gaļā, lai pārliecinātos, ka tā ir pilnīgi gatava.
- Pirms lielu gaļas gabalu vai kaulu grilēšanas ieteicams tos vispirms termiski apstrādāt.
- Pēc grilēšanas vienmēr kārtīgi notīriet grilu, visus instrumentus un virsmas.

Kopšana un glabāšana

- Grils ir jātīra regulāri starp tā lietošanas reizēm, kā arī pēc ilgstošas uzglabāšanas.
- Pirms tīrīšanas pārliecinies, ka grils un visas tā detaļas ir pietiekami atdzisušas.
- Nekādā gadījumā nelej ūdeni uz karsta grila.
- Nekādā gadījumā nepieskaries karstam grilam ar neaizsargātām rokām.
- Kad grils netiek izmantots, to nepieciešams apklāt. Lai pasargātu grilu no nelabvēlīgas laikapstākļu ietekmes, glabā to nojumē vai garāžā - jo īpaši, ja dzīvo piejūras reģionā.
- Ilgstoša saules staru, ūdens, jūras sāls/sālsūdens iedarbība var sabojāt grilu. (Grila pārvalks nepasargā grilu visos gadījumos).
- Ja grils tiek ilgstoši glabāts ārā, to ieteicams apklāt ar pārvalku - jo īpaši ziemas mēnešos.
- Pirms grila novietošanas glabāšanai pārliecinies, ka no tā izņemti pelni un ogles.

Lietuvių

Kilnojamoji anglinė kepsninė KORPÖN

⚠ ĮSPĖJIMAS

⚠ Būtina perskaityti šias taisykles ir saugos įspėjimus bei jų laikytis, kad išvengtumėte sužalojimų, nelaimingų atsitikimų, nesukeltumėte gaisro ar sprogimo, kurie gali padaryti daug žalos.

Ženklais (⚠) žymima svarbi saugaus naudojimo informacija.

⚠ Gaminys skirtas NAUDOTI TIK LAUKE. NIEKADA nenaudokite uždaroje patalpoje, pavyzdžiui, pavėsinėje, garaže, dengtose terasose ar kituose dengtuose statiniuose.

⚠ Nepripilkite per daug anglių: anglys neturėtų liestis prie kepsninės korpuso.

⚠ Prieš naudodami, kepsninę pastatykite ant lygaus paviršiaus.

⚠ Nelieskite karštų kepsninės dalių plikomis rankomis.

⚠ Nenaudokite patalpose.

⚠ Naudojant patalpose gali susidaryti nuodingi dūmai, kilti pavojus sveikatai ir gyvybei.

⚠ Naudokite tik atviroje vietoje lauke. Negalima degti kepsninės garaže, pastate ar kitose uždarose vietose, taip pat skersvėjyje.

⚠ DĖMESIO! Kepsninės negalima naudoti patalpose ir degiomis medžiagomis dengtuose statiniuose.

⚠ PERSPĖJIMAS! Kepsninė stipriai įkaista, todėl nebandykite jos judinti ar perkelti, kai užkurta.

⚠ PERSPĖJIMAS! Saugokite nuo vaikų ir augintinių.

⚠ Bet kokie kepsninės konstrukcijos pakeitimai gali būti pavojingi.

⚠ Nepalikite užkurtos kepsninės be priežiūros.

⚠ Visada laikykitės priežiūros ir naudojimo taisyklių – tinkamai prižiūrėkite kepsninę.

⚠ Kepsninę statykite mažiausiai 1 metro atstumu nuo degių daiktų, medžiagų ar statinių.

⚠ Negalima pilti degamojo skysčio ar juo aplietų anglių ant šiltų / įkaitusių anglių.

⚠ Pelenus galima valyti tik tada, kai anglys visiškai sudega, o kepsninė atvėsta.

⚠ Kepdami ant kepsninės nedėvėkite ilgų, laisvų drabužių ilgomis rankovėmis.

⚠ Nenaudokite kepsninės pučiant stipriam vėjui.

⚠ Norėdami patikrinti, ar kepsninė įkaitusi, jokiu būdu nelieskite jos plikomis rankomis.

⚠ Negalima liepsnos ar anglių gesinti vandeniu.

⚠ Anglis būtina užgesinti, kai maistas iškepa ir kepsninės nenaudosite.

⚠ Būtinai mūvėkite specialias pirštines kepdami, degdami kepsninę ar reguliuodami jos vėdinimo angas bei kitaip ją naudodami.

⚠ Kepdami naudokite tinkamus kepsninės įrankius.

⚠ Nepilkite karštų anglių ten, kur jos galėtų sukelti gaisrą.

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

⚠ Kepsninės negalima naudoti nameliuose ant ratų ar valtyse.

⚠ Draudžiama naudoti kepsninę vietoj šildytuvo.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Kepsninei uždegti nenaudokite benzino, spirito ar žiebtuvėlių skysčio! Naudokite tik standarto EN 1860-3 (Europoje) reikalavimus atitinkančius degiklius.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite benzino, spirito ar žiebtuvėlių skysčio kepsninei uždegti / pakartotinai uždegti! Naudokite tik šalyje galiojančių standartų (ne Europoje) reikalavimus atitinkančius degiklius.

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

⚠ Nekabinkite degių medžiagų ant kepsninės rankenų.

⚠ Visada pakeiskite nusidėvėjusias dalis. Nenaudokite aptikę defektų.

⚠ Nedėkite per daug maisto produktų ant grotelių, tolygiai paskirstykite produktus per visą grotelių plotą.

⚠ SVARBU! Kepsninę statykite ant lygaus paviršiaus ar žemės, kad neištekėtų riebalai.

Nenaudokite kepsninės ankštose ir (ar) gyvenamose patalpose: namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų, vagonėliuose, valtyse. Apsinuodijimas anglies monoksidu gali būti mirtinas.

SUDEDAMOSIOS DALYS
Sudedamosios dalys pažymėtos taip, kaip kepsninės iliustracijoje.

1. Kepimo grotelės
2. Vėdinimo anga
3. Anglių padėklas
4. Kepsninės korpusas

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS
Prieš naudodami kepsninę įsitikinkite, kad suprantate visus šiose instrukcijose pateikiamus ĮSPĖJIMUS.

Nenaudokite aštrių virtuvinių įrankių, kad nesubraižytumėte kepimo grotelių (1).

Prieš kepdami teptuku aptepkite groteles aliejumi – maistas neprikibs prie grotelių. Naudokite aliejų kiekvieną kartą kepdami, rinkitės teptuką su ilga rankena.

Pastaba: jei kepsninę naudosite pirmą kartą, nenustebkite dėl pakitusios korpuso spalvos. Spalva pasikeičia dėl aukštos temperatūros, bet tai visiškai normalu.

Kaip užkurti kepsninę
Įpilkite anglių į anglių padėklą (4), kad susidarytų lygus, apie 3–4 cm sluoksnis.

Atsargiai apšlakstykite anglis degiuoju skysčiu.

Uždekite anglis ilgu degikliu ar degtuku.

Liepsnai užgesus patikrinkite, ar anglis žėruoja raudonai.

Rekomenduojama, kad anglys būtų įkaitusios iki raudonumo bent 30–40 min. iki kepimo.

Nekepkite, kol anglys nepasidengusios plonu pelenų sluoksniu.

Po naudojimo
Kepsninę valykite drėgna šluoste ir plovikliu. Nenaudokite šiurkščių medžiagų ir šveitiklių.

Valikliai su šveičiamosiomis dalelėmis ir aštrūs įrankiai gali pakenkti.

Maisto sauga
Perskaitykite šiuos patarimus ir vadovaukitės jais gamindami maistą kepsninėje:

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

Priežiūra ir laikymas

- Po kiekvieno kepimo išvalykite kepsninę, taip pat svarbu ją išvalyti, jei ilgą laiką nebuvo naudojama.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad visa kepsninė užtektinai atvėsusi.
- Nepilkite vandens ant karštos kepsninės.
- Nelieskite įkaitusios kepsninės dalių plikomis rankomis.
- Laikykite kepsninę uždengtą. Sandėliuokite ją tam skirtoje patalpoje arba garaže, kur nėra didelių temperatūros pokyčių ir ekstremalių oro sąlygų keliamo pavojaus. Tai ypač svarbu, jei gyvenate netoli vandens telkinių ar pajūryje.
- Kepsninei gali pakenkti ilgalaikis buvimas saulėje, stovintis vanduo, druskingas pajūrio oras ir jūros vanduo (kepsninės dangtis gali nepakankamai saugoti nuo tokių sąlygų).
- Norint, kad kepsninė ilgiau tarnautų, lauke reikia ją visada laikyti uždengtą, ypač žiemą.
- Išpilkite anglis ir išvalykite pelenus prieš sandėliuodami kepsninę.

Portugues

KORPÖN grelhador a vapor portátil

⚠ **ATENÇÃO**

⚠ Não seguir os avisos de segurança e instruções deste manual pode dar origem a ferimentos graves ou morte, bem como provocar um incêndio ou explosão. Os símbolos de segurança () indicam-lhe informações de segurança importantes.

⚠ Este produto está apto APENAS PARA USAR NO EXTERIOR. NUNCA utilize o grelhador em espaços fechados como a garagem, varanda, pátio coberto ou sob uma estrutura de qualquer tipo.

⚠ Nunca encha o tabuleiro com demasiado carvão nem deixe que o carvão toque no corpo do grelhador.

⚠ Antes de utilizar o grelhador, instale-o numa superfície nivelada e segura.

⚠ Nunca manipule os componentes aquecidos com as mãos desprotegidas.

⚠ Não usar em espaços fechados.

⚠ Se for usado em espaços fechados, vão acumular-se fumos nocivos à saúde, podendo inclusive causar a morte.

⚠ Utilizar apenas no exterior, numa zona bem ventilada. Não utilizar numa garagem, edifício ou em qualquer zona fechada.

⚠ ATENÇÃO! Este grelhador não deve ser usado debaixo de uma construção que possa ser facilmente inflamável.

⚠ AVISO! Durante a sua utilização, o grelhador vai aquecer muito. Não tente movê-lo em funcionamento.

⚠ AVISO! Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados do grelhador.

⚠ Qualquer modificação feita ao grelhador pode ser perigosa.

⚠ Não deixe este grelhador sem supervisão durante a utilização.

⚠ Siga sempre as instruções de manutenção e faça regularmente a manutenção ao seu grelhador.

⚠ Ao posicionar o grelhador, certifique-se de que está a, pelo menos, 1 metro de distância de objetos ou estruturas inflamáveis.

⚠ Não utilize nenhum líquido inflamável ou carvão impregnado com líquido inflamável para acender o carvão.

⚠ Não remova as cinzas do grelhador até que o carvão tenha ardido completamente e que o grelhador tenha arrefecido.

⚠ Quando utilizar o grelhador, não use roupas com mangas largas ou compridas.

⚠ Não utilize o grelhador com vento forte.

⚠ Não toque no grelhador com as mãos para verificar se está quente.

⚠ Não use água para controlar as chamas ou apagar as brasas.

⚠ Deixe apagar bem as brasas quando terminar de grelhar.

⚠ As luvas para grelhador devem ser sempre usadas para cozinhar, acender ou regular a ventilação e para manusear o grelhador.

⚠ Use utensílios adequados enquanto cozinha.

⚠ Não despeje brasas acesas em sítios onde haja risco de incêndio.

⚠ Não guarde nem tape o grelhador até que as brasas se extingam e sejam removidas e o grelhador tenha arrefecido completamente.

⚠ Este grelhador não é adequado para ser usado em veículos de recreio ou barcos.

⚠ Este grelhador não deve ser usado como aquecimento.

⚠ ATENÇÃO! Não use gasolina ou outro líquido inflamável para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas que estejam em conformidade com a norma EN 1860-3 (Europa)

⚠ ATENÇÃO! Não use gasolina ou outro líquido inflamável para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas que estejam em conformidade com normas nacionais locais (países fora da Europa).

⚠ Não deixe que a gordura ou restos de alimentos se acumulem no grelhador – RISCO DE INCÊNDIO.

⚠ Não pendure materiais inflamáveis na pega do grelhador.

⚠ Substitua sempre os componentes gastos ou danificados – não usar quando danificados.

⚠ Nunca sobrecarregue a grelha com alimentos – a comida deve ser uniformemente espaçada na grelha.

⚠ IMPORTANTE! Certifique-se de que o grelhador está posicionado numa superfície plana e nivelada, para evitar que a gordura caia.

Não use o grelhador num espaço fechado e/ ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, atrelados, barcos. Perigo de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

LISTA DE COMPONENTES
A numeração dos componentes do produto refere-se à ilustração do grelhador.

1. Grelha (para cozinhar)
2. Válvula
3. Tabuleiro para carvão
4. Estrutura do grelhador

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Antes de continuar, certifique-se de que entendeu todos os AVISOS referidos neste manual.

Nunca use utensílios que possam danificar a grelha (1).

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

Atenção: ao utilizar o grelhador pela primeira vez, a tinta da parte exterior do grelhador pode sofrer uma ligeira alteração da cor devido às temperaturas elevadas. Isso é normal.

Para acender o grelhador
Coloque uma camada uniforme de carvão com cerca de 3-4 cm de profundidade no tabuleiro do carvão.

Cuidadosamente, aplique o gel combustível ao carvão.

Acenda o carvão com a ajuda de uma acendalha ou um fósforo.

Quando as chamas baixarem, verifique se o carvão começa a ficar em brasas.

Recomenda-se que o carvão seja mantido incandescente durante pelo menos 30-40 minutos antes de começar a cozinhar no grelhador.

Não comece a cozinhar até que o carvão tenha uma camada de cinzas.

No fim de utilizar
Use um pano húmido em água morna e detergente para limpar o grelhador. Não utilize materiais abrasivos.

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

Segurança alimentar
Leia atentamente e siga as instruções ao utilizar o grelhador:

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

Cuidados de manutenção e arrumação

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

Româna

KORPÖN grătar cu cărbuni portabil

⚠ AVERTISMENT

⚠ Nerespectarea instrucţiunilor din acest manual şi a avertismentelor de siguranţă poate conduce la accidente grave sau deces, incendii sau explozii care provoacă daune materiale. Simbolurile de siguranţă (⚠) te avertizează cu privire la informaţii importante de siguranţă.

⚠ Produsul este DOAR PENTRU UZ ÎN EXTERIOR. NU se foloseşte în spaţii închise ca de exemplu, în şopron, garaj, terasă, verandă, balcon sau în interiorul oricărui tip de structură acoperită.

⚠ Nu umple excesiv grătarul cu cărbuni sau nu permite cărbunilor să atingă carcasa grătarului.

⚠ Grătarul trebuie să fie instalat pe o suprafaţă plană, sigură, înainte de utilizare.

⚠ Nu manevra niciodată componentele fierbinţi ale grătarului fără mânuşi speciale.

⚠ Nu folosi grătarul în interior.

⚠ Dacă se foloseşte în spaţii există risc crescut de intoxicaţie cu monoxid de carbon, rănire gravă sau deces.

⚠ Foloseşte doar în exterior, într-o zonă bine ventilată. Nu folosi în garaj, în interiorul clădirilor, pe palierul blocului sau într-un spaţiu închis.

⚠ ATENŢIE! Grătarul nu trebuie folosit într-o incintă cu acoperiş inflamabil.

⚠ AVERTISMENT! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcţionării!

⚠ AVERTISMENT! Îndepărtaţi copiii şi animalele de grătarul de frigere.

⚠ Orice modificări aduse acestui grătar pot fi periculoase.

⚠ Nu lăsa grătarul nesupravegheat atunci când este în funcţiune.

⚠ Respectă instrucţiunile de întreţinere şi depozitare şi curăţă grătarul în mod regulat.

⚠ Când instalezi grătarul, asigură-te că se află la cel puţin 1 metru depărtare de obiecte sau structuri inflamabile.

⚠ Nu adăuga lichid de aprindere sau cărbuni impregnaţi cu lichid de aprindere pe cărbunii calzi sau încinşi.

⚠ Nu îndepărta cenuşa decât atunci când cărbunii sunt complet arşi şi grătarul este complet răcit.

⚠ Nu purta haine cu mâneci largi sau lungi când foloseşti grătarul.

⚠ Nu folosi grătarul când vântul bate foarte tare.

⚠ Nu atinge grătarul cu mâna pentru a verifica dacă s-a încins.

⚠ Nu folosi apa pentru a controla flăcările sau pentru a stinge cărbunii.

⚠ Întotdeauna stinge cărbunii doar după ce ai terminat de pregătit mâncarea.

⚠ Foloseşte întotdeauna mânuşi speciale când manevrezi grătarul, găteşti sau îl aprinzi.

⚠ Foloseşte ustensile adecvate când prepari mâncarea pe grătar.

⚠ Nu arunca cărbunii încinşi în locuri unde ar putea provoca incendii.

⚠ Nu arunca cărbunii sau nu acoperi grătarul până când cărbunii nu sunt complet stinşi şi grătarul nu este răcit.

⚠ Grătarul nu este potrivit pentru a fi folosit în vehicule recreaţionale sau bărci.

⚠ Grătarul nu trebuie să fie folosit niciodată ca un radiator.

⚠ ATENŢIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3 (Europa)

⚠ ATENŢIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar substanţe de aprindere a focului conforme cu standardele locale (în afara Europei)

⚠ Nu lăsa grăsime sau resturi alimentare să se acumuleze în interiorul grătarului sau pe grătar - RISC DE INCENDIU.

⚠ Nu agăţa materiale inflamabile de barele grătarului.

⚠ Înlocuieşte componentele deteriorate – nu folosi grătarul dacă acesta nu este în perfectă stare de funcţionare.

⚠ Nu încărca grătarul excesiv cu alimente – distribuie-le în mod egal pe suprafaţa grătarului.

⚠ IMPORTANT – Verifică dacă grătarul este aşezat pe o suprafaţă plană, nivelată, pentru a putea curăţa grăsimea în exces.

Nu folosi grătarul într-un spaţiu închis şi/sau locuit, de ex. în casă, cort, rulotă, barcă. Risc crescut de intoxicaţie cu monoxid de carbon.

LISTA DE COMPONENTE
Numerotarea caracteristicilor produsului se referă la ilustrarea grătarului de pe pagina grafică.

1. Grătar de gătit
2. Orificiu de ventilaţie
3. Tavă de cărbuni
4. Carcasa grătarului

INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE
Înainte de utilizare, verifică dacă înţelegi declaraţiile de AVERTISMENT din acest manual.

Nu folosi niciodată ustensile de gătit abrazive pe suprafaţa grătarului (1) pentru a evita deteriorarea suprafeţei.

Pregătirea înainte de gătit – Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătar, foloseşte o pensulă lungă pentru a aplica un strat uşor de ulei de gătit sau vegetal înainte de fiecare sesiune de gătit.

Observaţie: Când foloseşti grătarul pentru prima dată, vopseaua de pe exteriorul grătarului îşi poate schimba uşor culoarea din cauza temperaturilor ridicate. Acesta este un lucru normal şi se poate întâmpla.

Aprinderea grătarului
Aplică un strat uniform de cărbune de aproximativ 3-4 cm în tava grătarului.

Aplică cu atenţie gelul de aprindere pe cărbuni.

Aprinde cărbunii cu un băţ lung sau un chibrit.

Când flăcările se domolesc, verifică dacă cărbunii încep să aibă culoarea roşie.

Recomandăm ca grătarul să fie fierbinte cel puţin 30-40 de minute înainte de a fi folosit pentru gătit.

Începeţi să gătiţi numai dacă s-a format un strat de cenuşă peste combustibil.

Curăţarea grătarului
Foloseşte o cârpă moale înmuiată în apă caldă şi detergent lichid pentru a curăţa grătarul. Nu folosi substanţe abrazive.

Folosirea substanţelor abrazive şi a obiectelor ascuţite pentru a curăţa grătarul poate conduce la deteriorarea acestuia.

Siguranţa alimentelor
Citeşte şi urmează instrucţiunile înainte de a folosi grătarul:

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

Îngrijire, întreţinere şi depozitare

- Curăţă grătarul periodic între utilizări şi mai ales după o perioadă lungă în care nu a fost folosit.
- Verifică dacă grătarul şi părţile componente ale acestuia sunt răcite complet înainte de a le curăţa.
- Nu turna apă pe grătar atunci când suprafaţa acestuia este încinsă.
- Nu manevra componentele fierbinţi ale grătarului fără mânuşi speciale.
- Nu lăsa grătarul neacoperit atunci când nu este utilizat. Depozitează grătarul într-un loc acoperit pentru a fi protejat de fenomene atmosferice extreme.
- Expunerea prelungită la soare, ploaie sau aer sărat poate provoca deteriorarea grătarului. (Este posibil ca o prelată să nu fie suficientă pentru a proteja grătarul în aceste condiţii).
- Pentru a prelungi durata de viaţă a grătarului, recomandăm ca acesta să fie acoperit atunci când este lăsat la exterior pentru o perioadă mai lungă de timp, mai ales în lunile de iarnă.
- După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtează jăratecul şi cenuşa rămase în grătar

Slovensky

KORPÖN prenosný gril na uhlie

UPOZORNENIE

Ak si neprečítate alebo nedodržíte tento návod a bezpečnostné výstrahy, môže to viesť k vážnym zraneniam alebo smrti, ako aj požiaru alebo explózii, ktorá môže poškodiť váš majetok.

Výstražný symbol (⚠) vás upozorní na dôležité informácie o bezpečnosti.

Tento výrobok je určený IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NIKDY ho nepoužívajte v uzatvorených priestoroch ako sú prístrešok pre autá, garáž, veranda, zakrytá terasa alebo pod akoukoľvek konštrukciou.

Do grilu nesypte príliš veľa uhlia a nedovoľte, aby sa uhlie dotýkalo tela grilu.

Gril nainštalujte ešte pred použitím na bezpečný povrch.

Nikdy nechytajte horúce časti rukami bez ochranných prostriedkov.

Nepoužívajte ho vo vnútorných priestoroch.

Ak ho použijete v uzatvorených priestoroch, toxické výpary môžu spôsobiť telesné poranenia alebo smrť.

Gril používajte iba na otvorených, dobre vetraných priestranstvách. Nepoužívajte ho v garáži alebo v akomkoľvek uzavretom priestore.

POZOR! Gril nepoužívajte pod horľavou konštrukciou.

UPOZORNENIE! Tento gril sa rozpáli. Počas používania gril nepremiestňujte.

UPOZORNENIE! Počas používania držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti od grilu.

Akékoľvek úpravy grilu môžu byť nebezpečné.

Počas používania nenechávajte gril bez dozoru.

Vždy sa držte návodu na použitie a starostlivosť o gril - a pravidelne váš gril udržiavajte.

Pri umiestňovaní grilu sa ubezpečte, že sa gril nachádza minimálne 1 meter od horľavých látok alebo štruktúr.

Nepoužívajte pomocné zapaľovacie látky alebo uhlie napustené pomocnou zapaľovacou látkou na ohriatie alebo rozpálenie uhlia.

Nepremiestňujte popol, až pokým všetko uhlie nie je kompletne vyhasnuté a gril nie je úplne chladný.

Počas manipulácie s grilom sa výhýbajte voľnému oblečeniu alebo oblečeniu s dlhým rukávom.

Nepoužívajte gril, ak fúka silný vietor.

Nikdy sa nedotýkajte grilu, ak chcete zistiť či je horúci.

Nepoužívajte vodu na kontrolu vzplanutia alebo zahasenie uhlia.

Uhlie po ukončení prípravy jedla vždy zahaste.

Pri grilovaní, zapaľovaní alebo nastavovaní ovládania prívodu vzduchu na grile alebo nastavovaní grilu použite rukavicu na grilovanie.

Pri grilovaní používajte vhodné nástroje.

Nevysypávajte horúce uhlie na miesta, kde hrozí riziko požiaru.

Gril nenechávajte bez dozoru alebo ho nezakrývajte, až pokým uhlie nie je zahasené a odstránené a gril nie je úplne studený.

Gril nepoužívajte v obytných autách alebo na lodiach.

Gril nikdy nepoužívajte na vykurovanie.

UPOZORNENIE! Nepoužívajte benzín, alkohol ani iný prípravok na zapálenie grilu. Použite zapaľovače vyhovujúce EN 1860-3 (Európa).

UPOZORNENIE! Na zapálenie alebo pripálenie nepoužívajte benzín ani alkohol! Používajte iba podpaľovače, ktoré spĺňajú štandardy vo vašej krajine (mimo Európskej únie).

Nedovoľte, aby sa mastnota, tuk alebo zvyšky jedla dostali do grilu - NEBEZPEČENSTVO POŽIARU.

Nevešajte horľavé materiály na grilovací rošt.

Opotrebované časti vždy nahraďte – ak sú poškodené, nikdy ich nepoužívajte.

Nikdy nepreťažte gril jedlom – jedlo rovnomerne rozložte na povrch grilu.

DÔLEŽITÉ! Uistite sa, že je gril umiestnený na rovnomernej rovnej ploche, aby nepretiekla mastnota alebo tuk.

Gril nepoužívajte v uzavretých a/alebo obývateľných priestoroch, napr. v domoch, stanoch, karavánoch, prívesoch, na lodiach. Hrozí udusenie oxidom uhoľnatým.

ZOZNAM ČASTÍ
Číslovanie častí odkazuje na ilustráciu grilu na strane s obrázkami.

1. Gril
2. Prieduch
3. Podnos na uhlie
4. Telo grilu

NÁVOD
Pred použitím si dôkladne prečítajte varovanie v tejto príručke.

Na grilovanie nepoužívajte abrazívne náradie na varenie, ktoré by mohlo poškodiť povrch grila (1).

Príprava na použitie – Aby sa jedlo na grile neprichytávalo, používajte štetec s dlhou rúčkou a pred každým použitím ho jemne potrite vrstvou oleja.

Poznámka: Po prvom použití sa farba na vonkajšej strane grilu môže pôsobením vysokej teploty jemne zmeniť. Je to bežný jav.

Ako zapáliť gril
Grilovací podnos naplňte rovnomernou 3 – 4 cm vrstvou uhlia.

Na uhlie opatrne nalejte zápalný gél.

Uhlie zapáľte dlhým zapaľovačom alebo zápalkou.

Keď plamene vyhasnú, skontrolujte, či uhlie tlie načerveno.

Odporúča sa, aby uhlie takto tlelo aspoň 30-40 minút predtým, než začnete grilovať.

S grilovaním začínajte, až keď je na povrchu uhlia sivý popol.

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

Použitím drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých predmetov môžete gril poškodiť.

Potravinová bezpečnosť
Pred použitím grilu si prečítajte nasledujúce rady:

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

Starostlivosť, údržba a skladovanie

- Medzi jednotlivými použitiami a po dlhšej dobe skladovania gril pravidelne čistite.
- Uistite sa, že gril a jeho časti pred čistením dostatočne vychladli.
- Gril nikdy nepolievajte vodou, pokiaľ je povrch ešte horúci.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí nechránenými rukami.
- Keď gril nepoužívate, nenechávajte ho nezakrytý.
- Keď gril nepoužívate, skladujte ho v pod strechou, napríklad v garáži, aby ste ho uchránili pred účinkami nepriaznivého počasia.
- Dlhodobé vystavovanie slnku, stojacej vode, morskému vzduchu alebo slanej vode môže váš gril poškodiť. (Kryt nemusí byť dostačujúci na ochranu grilu v takýchto podmienkach.
- Za účelom predĺženia životnosti a udržania dobrého stavu vášho grilu vám dôrazne odporúčame, aby ste ho nechávali zakrytý, keď je von dlhší čas, predovšetkým počas zimných mesiacov.
- Predtým než gril odložíte, uistite sa, že ste ho očistili od všetkých sadzí, uhlia a popola.

Български

KORPÖN преносимо барбекю на въглища

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

⚠ Прочетете и следвайте приложените инструкции и упътването за безопасност, за да избегнете риска от сериозно нараняване с възможен летален изход или щети, причинени от възпламеняване или избухване. Важната информация във връзка с безопасността е означена със специални символи (⚠).

⚠ Този артикул е предназначен САМО ЗА УПОТРЕБА НА ОТКРИТО. ПРИ НИКАКВИ ОБСТОЯТЕЛСТВА не го използвайте в закрити помещения като навес за коли, гараж, веранда, покрит вътрешен двор или под какъвто и да е вид покрив.

⚠ Не препълвайте поставката с въглища и не позволявайте на въглищата да се докоснат до корпуса на барбекюто.

⚠ Използвайте барбекюто само на гладка, равна, незапалима повърхност.

⚠ Не се докосвайте до горещи части на барбекюто, ако ръцете ви не са защитени.

⚠ Не използвайте на закрито.

⚠ Ако се използва в закрито помещение, това може да доведе до натрупване на токсичен дим, който да ви навреди или да причини задушаване.

⚠ Използвайте само на открито и проветриво място. Не използвайте в гаражи, коридори или каквито и да е затворени помещения.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не използвайте барбекюто под запалими покривни конструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте децата и домашните любимци на разстояние.

⚠ Всяка корекция на този артикул може да бъде опасна.

⚠ Не оставяйте барбекюто без надзор, когато не го използвате.

⚠ Винаги следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Осигурете редовна поддръжка на барбекюто.

⚠ Когато го разполагате, се уверете, че е на минимум 1 метър от всякакви запалими предмети и конструкции.

⚠ Не добавяйте запалима течност или въглища, напоени със запалима течност, за да загреете въглищата.

⚠ Не сваляйте таблата за пепел, докато всички въглени не изгорят напълно и барбекюто не се охлади докрай.

⚠ Не обличайте дрехи с дълги или широки ръкави, когато използвате барбекюто.

⚠ Не използвайте барбекюто при силен вятър.

⚠ Не докосвайте барбекюто с ръка, за да проверите, дали е горещо.

⚠ Не използвайте вода за угасяне на въглищата или за потушаване на припламване.

⚠ Винаги угасяйте въглищата, когато приключите работа с барбекюто.

⚠ Винаги използвайте защитни ръкавици, когато запалвате барбекюто, готвите на него, регулирате вентилационните отвори или боравите с него по какъвто и да е начин.

⚠ Използвайте прибори за барбекю, докато готвите.

⚠ Не изхвърляйте горещите въглища на място, където може да възникне опасност от пожар.

⚠ Не прибирайте барбекюто и не го покривайте, преди въглищата да изстинат и да бъдат извадени и преди то да се е охладило напълно.

⚠ Барбекюто не може да се използва в каравани или на лодка.

⚠ Това барбекю не може да се използва за отопление.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3! (Европа)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или бензин за запалване или повторно разпалване! Използвайте само подпалки за барбекю в съответствие с местните национални стандарти за държави извън Европа.

⚠ Не позволявайте натрупването на мазнини или хранителни остатъци във или върху барбекюто – РИСК ОТ ПОЖАР.

⚠ Не закачайте леснозапалими материали на дръжките на барбекюто.

⚠ Винаги подменяйте износените части – не използвайте барбекюто, ако откриете повреди.

⚠ Никога не пренатоварвайте барбекюто с храна – разпределяйте я равномерно върху повърхността на скарата.

⚠ ВАЖНО! Уверете се, че барбекюто е разположено върху плоска и равна повърхност – това подпомага изтичането на мазнините.

Не използвайте барбекюто в затворено или обитаемо място, напр. къщи, палатки, каравани, лодки. Опасност от отравяне с въглероден моноксид.

СЪСТАВНИ ЧАСТИ

Номерацията на показаните части се отнася към номерацията на илюстрацията на барбекюто на страницата с графики.

1. Грил за печене
2. Отдушник
3. Табла за въглища
4. Корпус на барбекюто

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Преди употреба се запознайте обстойно с ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯТА в този наръчник.

Никога не използвайте абразивни готварски инструменти на грила за печене (1), за да не повредите повърхността му.

Подготовка преди употреба - за да не позволите на храната да се залепи за грила, използвайте четката с дълга дръжка, за да нанесете леко покритие от олио за готвене, преди всяко използване на барбекюто.

Бележка: Когато използвате барбекюто за първи път, боята от външната му страна може да промени леко цвета си в резултат на високите температури. Това е нормално и може да се очаква да се случи.

Запалване на барбекюто

Поставете равен слой дървени въглища с дебелина 3-4 см / 1.2-1.6'' на таблата за въглища.

Внимателно поставете запалителния гел върху въглищата.

Запалете с помощта на кибрит или дълга запалка.

Когато пламъкът затихне, проверете дали въглищата светят в червено.

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

Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел.

Щом приключите с готвенето

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

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

Безопасно приготвяне на храна

Спазвайте следните препоръки, когато приготвяте храна на барбекюто:

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

Грижа, поддръжка и съхранение

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

Hrvatski

KORPÖN prijenosni roštilj na drveni ugljen

⚠ **UPOZORENJE**

⚠ Nepridržavanje ovih uputa i sigurnosnih upozorenja može završiti ozbiljnim tjelesnim ozljedama ili smrću i/ili gubitkom imovine zbog požara ili eksplozije. Sigurnosni simboli (⚠) upozoravaju na važne sigurnosne informacije.

⚠ Ovaj je roštilj namijenjen SAMO VANJSKOJ UPOTREBI. NIKAD ne upotrebljavati u zatvorenom prostoru poput nadstrešnice za automobil, garaže, verande, natkrivene terase ili bilo kakvog drugog natkrivenog prostora.

⚠ Ne prepuniti roštilj ugljenom. Ugljen ne smije biti u kontaktu s tijelom roštilja.

⚠ Ovaj se roštilj prije korištenja mora montirati na stabilnoj podlozi.

⚠ Nikad ne dodirivati vruće dijelove nezaštićenim rukama.

⚠ Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!

⚠ Ako se roštilj koristi u zatvorenom prostoru, može doći do nakupljanja otrovnih plinova te ozljeda ili smrti.

⚠ Koristiti roštilj samo na otvorenom, dobro prozračenom prostoru. Ne koristiti ga u garaži, građevinama, pod nadstrešnicama ili u nekom drugom zatvorenom prostoru.

⚠ PAŽNJA! Ovaj se roštilj ne smije koristiti u prostoru natkrivenom zapaljivom konstrukcijom.

⚠ UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!

⚠ UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!

⚠ Bilo kakve izmjene na roštilju mogu biti opasne.

⚠ Ne ostavljati ovaj roštilj bez nadzora kad se koristi.

⚠ Uvijek se pridržavati uputa za brigu i održavanje. Redovito održavati svoj roštilj.

⚠ Roštilj treba postaviti najmanje 1 metar od zapaljivih predmeta ili struktura.

⚠ Ne dodavati tekućinu za paljenje ili drveni ugljen natopljen tekućinom za paljenje na topli ugljen ili žar.

⚠ Ne uklanjati pepeo dok sav ugljen ne izgori i roštilj nije potpuno ohlađen.

⚠ Ne nositi odjeću s dugim ili širokim rukavima dok se koristi roštilj.

⚠ Ne koristiti roštilj na jakom vjetru.

⚠ Ne provjeravati rukama je li roštilj vruć.

⚠ Ne koristiti vodu za smirivanje plamena ili gašenje roštilja.

⚠ Uvijek ugasiti ugljen kad završi pečenje.

⚠ Uvijek nositi rukavice prilikom pečenja na roštilju, paljenja roštilja ili podešavanja otvora za zrak i rukovanja roštiljem.

⚠ Koristiti odgovarajući pribor za roštilj.

⚠ Ne odlagati žar na mjesta gdje može prouzročiti požar.

⚠ Ne spremati i ne pokrivati roštilj dok ugljen nije ugašen i sklonjen, a roštilj potpuno ohlađen.

⚠ Ovaj roštilj nije namijenjen upotrebi u rekreativnim vozilima ili čamcima.

⚠ Ovaj roštilj nikad ne koristiti za grijanje.

⚠ UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!

⚠ UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s lokalnim normama u državama izvan Europe.

⚠ Masnoća ili ostaci hrane ne smiju se nakupiti u roštilju ili na njemu– OPASNOST OD POŽARA.

⚠ Ne vješati zapaljive materijale na ručke ovog roštilja.

⚠ Uvijek zamijeniti istrošene dijelove. Ne upotrebljavati ih ako su oštećeni.

⚠ Nikad ne stavljati previše hrane na rešetku za pečenje. Ravnomjerno rasporediti hranu po površini rešetke za pečenje.

⚠ VAŽNO! Roštilj treba biti postavljen na ravno, ujednačeno tlo kako bi mast/ulje mogli otjecati.

Ne koristiti roštilj u zatvorenim i/ili nastanjenim prostorima poput kuće, šatora, prikolica, čamaca. Opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom sa smrtnim posljedicama.

POPIS DIJELOVA
Numeracija dijelova proizvoda odnosi se na ilustraciju roštilja na stranici sa slikama.

1. Rešetka za pečenje
2. Ventilacija
3. Posuda za ugljen
4. Tijelo roštilja

UPUTE ZA NJEGU
Prije nastavka, dobro se upoznati s informacijama navedenim u dijelu UPOZORENJE ovih uputa.

Nikad ne upotrebljavati abrazivni pribor za roštilj na površini rešetke za pečenje (1) kako se ne bi oštetila.

Priprema prije pripremanja hrane. Kako se hrana ne bi lijepila na rešetku za pečenje, prije svake upotrebe roštilja kistom s dugom drškom nanijeti tanki sloj ulja za pečenje ili biljnog ulja.

•Napomena: Kad se prvi put upotrebljava roštilj, boja s vanjske strane roštilja mogla bi se malo promijeniti zbog visokih temperatura. To je normalno i očekivano.

Paljenje vatre u roštilju
U dio za ugljen staviti ravnomjeran sloj drvenog ugljena debljine 3 – 4 cm.

Pažljivo staviti sredstvo za paljenje na drveni ugljen.

Potpaliti ugljen dugom tankom svijećom ili šibicom.

Kad se plamen ugasi, provjeriti je li se ugljen pretvorio u crveni žar.

Preporučuje se da se ugljen ostavi užarenim najmanje 30 – 40 minuta prije početka pečenja.

Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!

Kraj pečenja
Roštilj očistite vlažnom krpom te toplom vodom i deterdžentom za suđe. Ne koristite abrazivne materijale.

Oštetit ćete roštilj ako ga čistite abrazivnim sredstvima za čišćenje ili oštrim predmetima.

Sigurnost hrane
Molimo, pročitajte i pratite ove savjete prilikom pečenja:

- Uvijek operite ruke prije i poslije pripremanja sirovog mesa i prije jela.
- Uvijek držite sirovo meso odvojeno od ispečenog mesa i ostale hrane.
- Prije pečenja provjerite jesu li rešetka za pečenje i pribor za roštilj čisti i ima li na njima ostataka hrane.
- Ne koristite isti pribor za ispečeno i sirovo meso.
- Prije jela provjerite je li sve meso dobro ispečeno.
- Kako biste smanjili rizik od nedovoljno pečenog mesa, razrežite meso kako biste bili sigurni da je dobro pečeno.
- Preporučljivo je veće komade mesa skuhati prije završnog pripremanja na roštilju.
- Nakon upotrebe roštilja, uvijek očistite sve površine za pečenje i pribor.

Briga, održavanje i odlaganje

- Redovito čistiti roštilj između upotreba, a posebno nakon što je bio spremljen duže vrijeme.
- Roštilj i svi dijelovi trebaju biti dovoljno hladni prije čišćenja.
- Nikad ne polijevati roštilj vodom dok su površine vruće.
- Nikad ne dodirivati vruće dijelove nezaštićenim rukama.
- Kako bi roštilj što duže trajao, preporučujemo da ga se pokrije uvijek kad se ne koristi. Spremiti ga u ostavu ili garažu kako bi se zaštitio od vanjskih vremenskih uvjeta, posebno blizu obale.
- Dugo izlaganje suncu, stajaćicama, morskom zraku/slanoj vodi može oštetiti roštilj. (U nekim od ovih situacija navlaka možda neće biti dovoljna zaštita za roštilj.)
- Kako bi roštilj što duže trajao, preporučujemo da ga se pokrije uvijek kad se ostavlja na otvorenom dulje vrijeme, posebno zimi.
- Prije odlaganja roštilja, potrebno je ukloniti sav preostali pepeo i ugljen.

Ελληνικά

KORPÖN φορητή ψησταριά για κάρβουνα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

⚠ Είναι σημαντικό να διαβάσετε και να ακολουθήσετε τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου, καθώς σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού ή θανάτου, φωτιάς ή έκρηξης.

Ο αστερίσκος (⚠) θα σας προειδοποιήσει όπου υπάρχει σημαντική πληροφορία για την ασφάλειά σας.

⚠ Αυτό το προϊόν είναι για ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ. ΠΟΤΕ μην το χρησιμοποιείτε σε χώρους όπως υπόστεγο, γκαράζ, βεράντα, σκεπαστό αίθριο, ή κάτω από οποιαδήποτε οροφή.

⚠ Μην παραγεμίζετε τον δίσκο για τα κάρβουνα, ή αφήνετε τα κάρβουνα να αγγίζουν το κύριο μέρος της ψησταριάς.

⚠ Τοποθετήστε την ψησταριά σε ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια πριν από τη χρήση.

⚠ Ποτέ μην πιάνετε τα ζεστά μέρη της ψησταριάς, χωρίς προστασία των χεριών σας.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς χώρους.

⚠ Αν χρησιμοποιηθεί σε εσωτερικούς χώρους υπάρχει κίνδυνος να δημιουργηθούν τοξικά αέρια και να προκαλέσουν σωματική βλάβη ή θάνατο.

⚠ Να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς καλά αεριζόμενους χώρους και όχι μέσα σε ένα γκαράζ, σε κτίριο, οποιονδήποτε κλειστό χώρο ή σε ρεύματα αέρος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κάτω από κατασκευές που αποτελούνται από εύφλεκτες ύλες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ψησταριά όταν χρησιμοποιείται αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες, γι' αυτό δεν πρέπει να μετακινείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.

⚠ Οποιαδήποτε τροποποίηση αυτής της ψησταριάς μπορεί να είναι επικίνδυνη.

⚠ Μην αφήνετε την ψησταριά αφύλαχτη κατά τη χρήση της.

⚠ Πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης - ακόμα, καλό είναι να συντηρείτε την ψησταριά σας κατά τακτά χρονικά διαστήματα.

⚠ Κατά την τοποθέτηση, σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά βρίσκεται τουλάχιστον 1 μέτρο μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα ή κατασκευές.

⚠ Μην προσθέτετε υγρά ανάφλεξης ή κάρβουνα εμποτισμένα με υγρά ανάφλεξης όταν αυτά έχουν αναπτύξει θερμοκρασία.Μην αφαιρείτε τη στάχτη από την ψησταριά, μέχρι να καούν τα κάρβουνα εξ' ολοκλήρου και η ψησταριά να κρυώσει καλά.

⚠ Μη φοράτε ρούχα με μακριά ή φαρδιά μανίκια όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά με δυνατούς ανέμους.

⚠ Μην αγγίζετε την ψησταριά με τα χέρια σας, για να ελέγξετε αν είναι ζεστή.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε νερό για να ελέγξετε τυχόν απότομη ανάφλεξη της φωτιάς, ή να σβήσετε τα κάρβουνα.

⚠ Πάντα να σβήνετε τα κάρβουνα, μετά το μαγείρεμα.

⚠ Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για την ψησταριά, όταν την ανάβετε, μαγειρεύετε, ή τοποθετείτε τους αεραγωγούς.

⚠ Να χρησιμοποιείτε τα σωστά εργαλεία για την ψησταριά όταν μαγειρεύετε.

⚠ Μην αφήνετε ζεστά κάρβουνα, όπου ενέχεται ο κίνδυνος φωτιάς.

⚠ Μην αποθηκεύετε ή σκεπάζετε την ψησταριά μέχρι τα κάρβουνα να σβήσουν τελείως και να αφαιρεθούν και η ψησταριά να έχει κρυώσει.

⚠ Αυτή η ψησταριά δεν προορίζεται για χρήση σε οχήματα ή σκάφη αναψυχής.

⚠ Αυτή η ψησταριά δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται ως μέσο θέρμανσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή οινόπνευμα για να ανάψετε ή να ξανανάψετε την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα προσανάμματα σε συμφωνία με το πρότυπο EN 1860-3 (Ευρώπη)

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή οινόπνευμα για να ανάψετε ή να ξανανάψετε την ψησταριά! Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα προσανάμματα σε συμφωνία με τα τοπικά εθνικά πρότυπα (για χώρες εκτός Ευρώπης).

⚠ Μην αφήνετε υπολείμματα λίπους ή φαγητού να συγκεντρώνονται σε μεγάλες ποσότητες, μέσα ή πάνω στην ψησταριά - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΦΩΤΙΑΣ.

⚠ Μην κρεμάτε εύλεκτα υλικά από τις χειρολαβές της ψησταριάς.

⚠ Να αντικαθιστάτε πάντα φθαρμένα τμήματα - μη χρησιμοποιείτε σε περίπτωση φθοράς.

⚠ Ποτέ μην υπερφορτώνετε τη σχάρα με φαγητό - αφήνετε ίσα διαστήματα ανάμεσα στα φαγητά στην επιφάνεια της σχάρας.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Σιγουρευτείτε ότι η ψησταριά είναι τοποθετημένη σε επίπεδο έδαφος, ώστε να διευκολυνθεί η ροή του λίπους εκτός της ψησταριάς.

Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο και/ή κατοικήσιμο χώρο, π.χ. σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, βάρκες. Κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

Λίστα χαρακτηριστικών

Η αρίθμηση των χαρακτηριστικών του προϊόντος παραπέμπει στην εικόνα της ψησταριάς στη σελίδα με τα γραφικά.

1. Ψησταριά
2. Εξαερισμός
3. Δίσκος για κάρβουνα
4. Σώμα ψησταριάς

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι καταλαβαίνετε τις ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ αυτού του εγχειριδίου.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εργαλεία κουζίνας με τραχιά επιφάνεια, ώστε να αποφύγετε τυχόν φθορά της επιφάνειας γκριλ μαγειρέματος (1).

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

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

Πώς να ανάψετε την ψησταριά

Τοποθετήστε μία ομοιόμορφη στρώση κάρβουνων 3-4 εκ. στο δίσκο για τα κάρβουνα.

Τοποθετήστε, προσεκτικά, το προσάναμμα στα κάρβουνα.

Ανάψτε τα κάρβουνα με ένα μακρύ κεράκι ή σπίρτο.

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

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

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

Μετά το μαγείρεμα

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

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

Οδηγίες Υγιεινής

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

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

Φροντίδα, Συντήρηση και Αποθήκευση

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

Русский

КОРПОН переносной угольный гриль

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение изложенных в этом руководстве предупреждений и инструкций может привести к серьезным травмам или смерти, а также к возникновению пожара или взрыву, которые могут стать причиной материального ущерба и порчи имущества. Предупреждающие символы () предваряют важную информацию о безопасности.

Этот гриль предназначен для использования ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. НИКОГДА не используйте гриль в закрытом пространстве, например на крытой парковке, веранде, крытом патио или под навесом любого типа.

Не допускайте переполнения поддона для угля и соприкосновения угля с корпусом гриля.

Устанавливайте гриль на плоской ровной невоспламеняемой поверхности или на земле.

Не дотрагивайтесь до горячих частей гриля без специальных перчаток или прихваток.

Не используйте гриль в помещениях.

Скопление токсичных паров может нанести вред здоровью и даже стать причиной смерти.

Используйте только на улице, в хорошо проветриваемых зонах. Не используйте в гараже, внутри здания, в крытых проходах или других закрытых зонах.

ВНИМАНИЕ! Не используйте гриль под воспламеняемыми крытыми конструкциями.

ОСТОРОЖНО! В процессе использования гриль сильно нагревается. Не перемещайте его во время эксплуатации.

ОСТОРОЖНО! Дети и домашние животные не должны находиться около гриля.

Любые изменения конструкции гриля могут быть опасны.

Не оставляйте используемый гриль без присмотра.

Следуйте инструкциям по уходу и обслуживанию. Проводите регулярное обслуживание гриля.

Устанавливайте гриль на расстоянии не менее 1 метра/39” от воспламеняемых предметов и конструкций.

Не добавляйте жидкость для розжига или угли, пропитанные такой жидкостью, к теплым или горячим углям.

Не убирайте золу, пока угли полностью не прогорят и гриль не остынет.

Используя гриль, не надевайте одежду с длинными или свободными рукавами.

Не используйте гриль при сильном ветре.

Никогда не проверяйте рукой, насколько нагрелся гриль.

Не гасите воспламеняющиеся угли водой.

После окончания готовки обязательно гасите угли.

Во время готовки, розжига, регулировки вентиляции и т. п. обязательно надевайте перчатки.

Используйте подходящие для гриля кулинарные принадлежности.

Не выбрасывайте горячие угли в пожароопасные места.

Прежде чем поместить гриль на хранение и накрыть его чехлом, дождитесь, пока угли остынут, выбросьте их из поддона и оставьте гриль до полного остывания.

Гриль не предназначен для использования в трейлере и на всех типах судов.

Гриль не предназначен для использования в качестве обогревателя.

ВНИМАНИЕ! Не используйте для розжига гриля бензин или спирт. Используйте средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3 (для европейских стран).

ВНИМАНИЕ! Не используйте для розжига гриля бензин или спирт. Используйте средства для розжига, соответствующие местным стандартам (для стран, не входящих в состав Евросоюза).

Скопление жира и остатков пищи на гриле может привести к ВОЗГОРАНИЮ.

Не подвешивайте предметы из воспламеняемых материалов на ручки гриля.

Заменяйте изношенные детали, не используйте гриль при обнаружении повреждений.

Не перегружайте гриль продуктами и раскладывайте их на решетке равномерно.

ВАЖНО! Гриль необходимо устанавливать на ровной горизонтальной поверхности, чтобы обеспечить свободное вытекание жира.

Не используйте гриль в замкнутых и/или жилых помещениях, например в доме, палатке, прицепе, трейлере, лодке. Опасность отравления угарным газом со смертельным исходом.

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

Нумерация деталей соответствует иллюстрации на графической странице.

1. Решетка гриля
2. Вентиль
3. Поддон для угля
4. Корпус гриля

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с ПРЕДУПРЕЖДАЮЩЕЙ ИНФОРМАЦИЕЙ в Руководстве пользователя.

Не используйте острые и абразивные кулинарные принадлежности, чтобы не повредить решетку гриля (1).

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

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

Розжиг гриля

Положите уголь в поддон для угля равномерным слоем толщиной 3–4 см/1,2-1,6''.

Осторожно нанесите на уголь гель для розжига.

Подожгите с помощью длинной лучины или спички.

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

До начала приготовления рекомендуется держать угли раскаленными не менее 30–40 минут.

Начинать готовку следует после того, как угли подернутся пеплом

После использования

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

Абразивные чистящие средства и острые предметы могут повредить гриль.

Безопасность продуктов питания

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

- Мойте руки до и после того, как вы касались сырого мяса. Обязательно мойте руки перед едой.
- Сырое мясо необходимо класть отдельно от других продуктов питания и готового мяса.
- Перед началом готовки убедитесь, что поверхности гриля и кулинарные принадлежности чистые и на них нет остатков пищи.
- Не используйте одну и ту же посуду и кулинарные принадлежности для сырых и готовых продуктов.
- Перед едой убедитесь, что мясо прошло достаточную тепловую обработку.
- Чтобы убедиться, что мясо достаточно прожарено внутри, разрежьте его.
- Для крупных кусков мяса или мяса на кости рекомендуется предварительная тепловая обработка до приготовления на гриле.
- После готовки на гриле обязательно очищайте поверхности гриля и кулинарные принадлежности.

Уход, обслуживание и хранение

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

Українська

KORPÖN КОРПОН гриль на вугіллі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ Недотримання наведених у цій інструкції правил техніки безпеки може призвести до серйозної травми чи смерті або пожежі чи вибуху з пошкодженням майна.

Попереджувальні знаки (⚠) привертають увагу до важливої інформації з техніки безпеки.

⚠ Це виріб призначено ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ ПОЗА ПРИМІЩЕННЯМ. НІКОЛИ не використовуйте гриль у закритому приміщенні, такому як крита автостоянка, гараж, веранда, крите патіо, або під будь-якою навісною конструкцією.

⚠ Не переповнюйте піддон для вугілля та не допускайте, щоб вугілля торкалося корпусу гриля.

⚠ Використовуйте цей гриль тільки на рівній горизонтальній незаймистій поверхні або на землі.

⚠ Не торкайтеся руками гарячих частин.

⚠ Не використовуйте в приміщенні.

⚠ Використання в приміщенні може призвести до накопичення токсичних газів, що може зашкодити здоров'ю або навіть спричинити смерть.

⚠ Використовуйте лише поза приміщенням у місці, що добре провітрюється. Не використовуйте в гаражі, будинку, критому переході чи будь-якому іншому закритому просторі.

⚠ УВАГА! Забороняється використовувати гриль під навісом із займистих матеріалів.

⚠ УВАГА! Під час використання гриль стає дуже гарячим. Не намагайтеся пересувати гриль під час його використання.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Тримайте дітей і домашніх тварин подалі від гриля під час його використання.

⚠ Змінювати конструкцію гриля самостійно може бути небезпечно.

⚠ Не залишайте гриль без нагляду під час використання.

⚠ Завжди дотримуйтесь інструкції з догляду та обслуговування, регулярно проводьте обслуговування гриля.

⚠ Забороняється використовувати гриль на відстані менше 1 м від займистих предметів і споруд.

⚠ Не додавайте до теплого або гарячого деревного вугілля засіб для розпалювання вогню або деревне вугілля, просочене таким засобом.

⚠ Не видаляйте золу, доки все деревне вугілля не згорить цілком, а гриль повністю не охолоне.

⚠ Під час використання гриля не вдягайте одяг із довгими вільними рукавами.

⚠ Не використовуйте гриль під час сильного вітру.

⚠ Не торкайтеся гриля руками, щоб перевірити, чи він гарячий.

⚠ Не використовуйте воду для гасіння занадто сильного полум'я або вугілля після його використання.

⚠ Після завершення смаження завжди гасіть вугілля.

⚠ Під час розпалювання гриля, смаження, регулювання подання повітря тощо завжди користуйтеся захисними рукавичками.

⚠ Для смаження на грилі використовуйте спеціальне приладдя.

⚠ Не викидайте гаряче деревне вугілля туди, де воно може спричинити займання.

⚠ Перед тим як закрити гриль чохлом або поставити його на зберігання, загасіть вугілля, очистьте від нього гриль і дайте грилю повністю охолонути.

⚠ Цей гриль не можна використовувати в автофургонах та на водних транспортних засобах.

⚠ Цей гриль не можна використовувати як обігрівач.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте спирт або бензин для розпалювання вогню! Використовуйте лише засоби для розпалювання вогню, які відповідають європейському стандарту EN 1860-3 (Європа)

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не використовуйте для розпалювання гриля бензин або спирт. Використовуйте засоби для розпалювання, що відповідають місцевим стандартам (для країн, що не входять до складу Євросоюзу).

⚠ Не допускайте накопичення жиру або залишків їжі на зовнішній поверхні чи всередині гриля – НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ.

⚠ Не вішайте на ручки гриля займисті матеріали.

⚠ Обов’язково замінюйте зношені або пошкоджені частини. Не використовуйте гриль, якщо виявлено його пошкодження.

⚠ Не перевантажуйте решітку гриля їжею – рівномірно розподіляйте їжу на поверхні решітки.

⚠ ВАЖЛИВО! Для запобігання стіканню жиру гриль слід ставити на рівній горизонтальній поверхні.

Не використовуйте барбекю в закритому та/або житловому приміщенні, наприклад в будинках, наметах, трейлерах, човнах. Небезпека отруєння чадним газом.

СПИСОК ХАРАКТЕРИСТИК

Нумерація частин виробу стосується зображення гриля на окремій сторінці.

1. Решітка гриля
2. Вентиляційний отвір
3. Піддон для вугілля
4. Корпус гриля

ІНСТРУКЦІЇ КОРИСТУВАЧА

Перед початком використання уважно прочитайте цю інструкцію, особливо розділ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не використовуйте приладдя, яке може пошкодити поверхню решітки гриля (1).

Підготовка. Щоб запобігти пригоранню їжі до решітки гриля, перед кожним його використанням наносьте на решітку тонкий шар рослинної олії або жиру за допомогою пензля на довгій ручці.

Примітка: Під час першого використання гриля фарба на зовнішніх поверхнях гриля може трохи змінити колір унаслідок впливу високої температури. Це цілком нормальний процес.

Освітлення грилю

Насипте в піддон для вугілля рівний шар деревного вугілля завтовшки приблизно 3–4 см.

Обережно нанесіть на вугілля гель для розпалювання.

Запаліть деревне вугілля за допомогою довгого сірника або свічки.

Переконайтеся в тому, що після згасання полум’я вугілля розжарилося до червоного кольору.

Рекомендується залишити вугілля червоним принаймні протягом 30-40 хв перед початком смаження.

Не починайте смажити, доки на деревному вугіллі не з’явиться шар сірого попелу.

По закінченню готування

Для миття гриля використовуйте вологу тканину з теплою водою та засобом для миття посуду. Не використовуйте для чищення гриля абразивні засоби.

Використання для чищення абразивних засобів або гострих предметів призведе до пошкодження гриля.

Рекомендації з безпеки під час приготування їжі

Прочитайте наведені нижче рекомендації та дотримуйтеся їх під час приготування їжі на грилі:

- Обов’язково мийте руки, перш ніж торкатися сирого м’яса та після цього, а також перед їжею.
- Завжди тримайте сире м’ясо окремо від смаженого м’яса та інших харчових продуктів.
- Перед початком приготування їжі переконайтеся в тому, що поверхні решітки гриля та кухонне приладдя чисті та не мають залишків їжі.
- Не використовуйте той самий посуд і приладдя для готової їжі та сирих продуктів.
- Перш ніж почати їсти, переконайтеся в тому, що все м’ясо добре просмажене.
- Щоб переконатися в тому, що м’ясо добре просмажене всередині, розріжте його.
- Перед смаженням на грилі великих шматків м’яса або м’яса на кістці рекомендується їх попереднє теплове оброблення.
- Після завершення приготування їжі завжди мийте гриль і приладдя.

Догляд, Обслуговування та Зберігання

- Регулярно очищайте гриль, особливо після тривалого зберігання.
- Перед чищенням переконайтеся в тому, що всі частини гриля достатньо охолонули.
- Ніколи не поливайте гриль водою, якщо його поверхні ще гарячі.
- Ніколи не торкайтеся руками гарячих частин.
- Не залишайте гриль без чохла, коли він не використовується. Якщо гриль не використовується, зберігайте його в гаражі або підсобному приміщенні для захисту від дії погодних умов, особливо в прибережній місцевості.
- Тривале перебування під дією сонячного світла, води, морського повітря та солоної води може призвести до пошкодження гриля. (Чохла може бути недостатньо для захисту гриля в деяких умовах).
- Для подовження терміну служби гриля та утримання його в доброму стані рекомендуємо накривати його чохлом, коли він залишається просто неба, особливо в холодну пору року.
- Перед зберіганням гриля, переконайтеся, що всі залишки золи або деревного вугілля видалені.

Srpski

KORPÖN prenosivi roštilj na ćumur

UPOZORENJE

Ako ne pročitaš ovo uputstvo i ne pridržavaš se datih upozorenja, može doći do ozbiljnih ozleda ili smrti, požara ili eksplozije, što može uzrokovati materijalnu štetu. Znaci upozorenja (⚠) ukazuju na važne informacije o bezbednosti.

Ovaj proizvod je ISKLJUČIVO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM. NIKADA roštilj ne koristi zatvorenom prostoru kakav su nadstrešnice, garaže, terase, verande, natkrivena dvorišta ili ispod konstrukcije bilo koje vrste.

U posudu za ugalj ne stavljaj previše uglja i vodi računa da ugalj ne dodiruje kućište roštilja.

Ovaj roštilj koristi isključivo na ravnoj, nezapaljivoj površini.

Zagrejane delove roštilja ne hvataj golim rukama.

Nikada ne koristi u zatvorenom.

U suprotnom se mogu nakupiti otrovna isparenja te izazvati ozlede ili smrt.

Koristi isključivo na otvorenom na dobro provetrenim mestima. Ne koristi u garaži, zgradi, pod nadstrešnicama ili bilo kojem zatvorenom prostoru.

PAŽNJA! Roštilj se ne sme upotrebljavati u prostoru natkrivenom konstrukcijom od zapaljivih materijala.

UPOZORENJE! Roštilj se zagreva i postaje veoma vreo. Ne premeštaj ga dok je u upotrebi.

UPOZORENJE! Decu i kućne ljubimce drži podalje.

Svaka prepravka ovog roštilja može biti opasna.

Ne ostavljaj upaljen roštilj bez nadzora.

Uvek se pridržavaj uputstva za održavanje i redovno održavaj svoj roštilj.

Kada postavljaš roštilj, pazi na to da bude udaljen barem 1 metar od zapaljivih predmeta i konstrukcija.

Ne dodaji tečnost za paljenje roštilja niti ugalj premazan tom tečnošću na topao ili vreo ugalj.

Ne vadi pepeo dok sav ugalj ne sagori i dok se roštilj sasvim ne ohladi.

Kada spremate hranu na roštilju nemojte nositi odeću dugih ili širokih rukava.

Ne palite roštilj ako duva jak vetar.

Ne proveravajte golim rukama da li se roštilj zagrejao.

Nemojte vodom gasiti plamen niti ćumur.

Uvek ugasite ćumur kada završite s pripremom hrane.

Obavezno nosite rukavice za roštilj dok pečete, palite ili podešavate otvore za ventilaciju na roštilju – rečju – dok rukujete njime.

Dok koristite roštilj, koristite i odgovarajući pribor.

Nemojte bacati vrelo ugljevlje tamo gde može da izazove požar.

Nemojte sklanjati ili pokrivati roštilj ako ćumur prethodno nije sasvim ugašen i izvađen i dok se sam roštilj sasvim ne ohladi.

Nije predviđeno da se ovaj roštilj koristi u kamp-prikolicama ili čamcima.

Roštilj nikada nemojte da koristite za grejanje prostora.

UPOZORENJE! Ne upotrebljavaj alkoholno piće i benzin za paljenje ili poticanje vatre! Koristi samo upaljače koji su usklađeni sa standardom EN 1860-3 (Evropa)

UPOZORENJE! Ne upotrebljavaj alkoholno piće i benzin za paljenje ili poticanje vatre! Koristi samo upaljače koji su usklađeni s važećim standardima (izvan Evrope).

Pazi da se masnoća ili ostaci hrane ne nataložе na roštilju – OPASNOST OD POŽARA.

Ne kači nikakve zapaljive materijale na ručke roštilja.

Uvek zamenjuj istrošene delove — ne koristi ih ako su oštećeni.

Nikada ne stavljaj na rešetku za pečenje previše hrane — sve rasporedi ravnomerno.

VAŽNO! Proveri je li roštilj postavljen na ravno kako bi se masnoća ravnomerno odlivala.

Roštilj ne upotrebljavaj u ograničenom i/ili nastanjenom prostoru, npr. u kućama, šatorima, prikolicama, čamcima. Smrtna opasnost trovanja ugljen-monoksidom.

POPIS
Broj odlike proizvoda odnosi se na ilustraciju roštilja na stranici sa slikom.

1. Roštilj za kuvanje
2. Ventil
3. Rešetka za ugalje
4. Kućište roštilja

UPUTSTVA
Pre nego što nastavite s radom, uverite se da ste dobro razumeli sva UPOZORENJA iz ovog uputstva.

Nemojte koristiti abrazivni pribor koji može da ošteti rešetku (1).

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

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

Paljenje roštilja
Stavi ravnomerni sloj ćumura dubine 3-4 cm u posudu za ćumur.

Pažljivo sipaj smesu za paljenje preko ćumura.

Potpali ga šibicom ili dužom svećom.

Kada plamen ugasne, ćumur će početi ravnomerno da sagoreva.

Preporučujemo da ostaviš ćumur da ogoreva i polako stvara užareni pepeo oko 30-40 minuta pre nego što počneš s pečenjem.

Ne počinji s pečenjem pre nego što se površinski sloj ćumura ne pretvori u sivi pepeo.

Po završetku pripreme hrane na roštilju
Vlažnom krpom, toplom vodom i tečnošću za suđe očisti roštilj. Ne koristi abrazivna sredstva.

Korišćenjem abrazivnih sredstava ili oštrih predmeta oštetiće se roštilj.

Bezbednost hrane
Molimo da pažljivo pročitaš i slediš ovo uputstvo pri pripremi hrane na roštilju:

- Obavezno operi ruke pre i posle pripremanja sirovog mesa i pre jela.
- Sirovo meso uvek drži odvojeno od pečenog i drugih namirnica.
- Pre nego što počneš s pripremom namirnica, proveri da li su rešetka i pribor za roštilj čisti te da na njima nema skorelih ostataka hrane.
- Ne stavljaj u isto posuđe sirovu i pripremljenu hranu.
- Proveri da li je meso dobro pečeno pre posluživanja.
- Da meso ne ostane nedopečeno, zaseci ga na više mesta i proveri.
- Preporučljivo je da velike komade mesa ili meso s kostima pre pečenja obariš.
- Kada završiš s pripremom hrane na roštilju, obavezno operi i očisti sve delove roštilja i posuđe.

Održavanje i odlaganje

- Redovno čisti roštilj između upotreba, a naročito posle dužeg neupotrebljavanja.
- Proveri jesu li roštilj i svi njegovi delovi dovoljno hladni pre nego što počneš čišćenje.
- Nikada roštilj ne polivaj vodom dok je vreo.
- Ne dotiči vrele delove bez rukavica za roštilj.
- Ne ostavljaj roštilj nepokriven kada ga ne upotrebljavaš. Drži ga pod nadstrešnicom ili u garaži kada ga ne upotrebljavaš, da ga zaštitiš od vremenskih uslova, naročito ako živiš u primorskim krajevima.
- Duga izloženost suncu, vlazi, morskom vazduhu ili vodi može dovesti do oštećenja roštilja. (Vodootporna navlaka možda neće biti dovoljna zaštita u ovakvim uslovima.)
- Da roštilju produžiš vek trajanja, preporučujemo da ga napolju uvek držiš pokrivenog, naročito u zimskim mesecima.
- Pre nego odložiš roštilj, postaraj se da je očišćen od sveg pepela i ostataka uglja.

Slovenščina

KORPÖN prenosni žar na oglje

⚠ **OPOZORILO**

⚠ Neupoštevanje navodil in opozoril v teh navodilih lahko povzroči resne telesne poškodbe ali smrt, požar ali eksplozijo, ki poškodujeta lastnino. Varnostni simboli (⚠) te opozorijo na pomembne varnostne informacije.

⚠ Izdelek je namenjen izključno UPORABI NA PROSTEM. NIKOLI ga ne uporabljaj v zaprtih prostorih, kot so nadstreški za avto, garaže, verande, pokrita dvorišča ali kakršnikoli drugi nadstreški.

⚠ Posode za oglje ne prenapolni z ogljem in pazi, da oglje ne pride v stik z ohišjem žara.

⚠ Žar uporabljaj samo na ravni vodoravni in negoreči podlagi ali tleh.

⚠ Vročih delov žara se nikoli ne dotikaj z nezaščitenimi rokami.

⚠ Ne uporabljaj v zaprtih prostorih.

⚠ Pri uporabi v zaprtih prostorih se lahko nakopičijo strupeni hlapi, ki povzročijo telesne poškodbe ali smrt.

⚠ Uporabljaj samo na prostem, na dobro prezračevanem mestu. Ne uporabljaj v garaži, stavbi, zaprtem hodniku ali kateremkoli zaprtem prostoru.

⚠ POZOR! Žara ne uporabljaj pod gorljivimi nadstreški.

⚠ OPOZORILO! Žar se zelo segreje. Med delovanjem ga ne poskušaj premikati.

⚠ OPOZORILO! Med uporabo žara naj se otroci in hišni ljubljenčki ne zadržujejo v njegovi bližini.

⚠ Kakršnokoli predelovanje žara je lahko nevarno.

⚠ Žara med uporabo ne puščaj brez nadzora.

⚠ Vedno upoštevaj navodila za nego in vzdrževanje – in redno vzdržuj svoj žar.

⚠ Pri postavljanju žara poskrbi, da bo vedno vsaj 1 meter odmaknjen od gorljivih predmetov ali zgradb.

⚠ Vročemu ali toplemu oglju nikoli ne dodajaj vžigalne tekočine ali oglja, prepojenega z vžigalno tekočino.

⚠ Pepela ne odstranjuj, dokler ni vse oglje popolnoma dogorelo in se žar povsem ne ohladi.

⚠ Med uporabo žara ne nosi oblačil z dolgimi ali širokimi rokavi.

⚠ Žara ne uporabljaj v močnem vetru.

⚠ Žara ne prijemaj z golimi rokami, da preveriš, če je vroč.

⚠ Ne uporabljaj vode za omejitev nenadnega vžiga ali gašenje oglja.

⚠ Ko končaš s pečenjem, oglje vedno pogasi.

⚠ Vedno uporabljaj zaščitne rokavice, ko pečeš ali prižigaš žar, nastavljaš zračnike ali prenašaš žar.

⚠ Pri pečenju uporabljaj ustrezne kuharske pripomočke za žar.

⚠ Oglja ne odvrzi tja, kjer bi lahko povzročilo požarno nevarnost.

⚠ Žara ne pospravljaj ali pokrivaj, dokler ne pogasiš in odstraniš oglja, žar pa ni povsem hladen.

⚠ Žar ni namenjen uporabi v avtodomih ali čolnih.

⚠ Žara nikoli ne uporabljaj za ogrevanje.

⚠ OPOZORILO! Za prižiganje ali vzdrževanje ognja ne uporabljaj alkohola ali bencina. Uporabljaj samo vžigalna sredstva, ki so v skladu s standardom EN 1860-3 (Evropa)

⚠ OPOZORILO! Za prižiganje ali vzdrževanje ognja ne uporabljaj alkohola ali bencina! Uporabljaj samo vžigalna sredstva, ki so v skladu z ustreznimi lokalnimi standardi (izven Evrope).

⚠ Prepreči, da bi se v žaru ali na njem nabrali maščoba, mast ali ostanki hrane – NEVARNOST POŽARA.

⚠ Na ročaje žara ne obešaj gorljivih materialov.

⚠ Obrabljene dele vedno zamenjaj – ne uporabljaj, če je katerikoli del poškodovan.

⚠ Na žar nikoli ne naloži preveč hrane – enakomerno jo porazdeli po rešetki.

⚠ POMEMBNO! Žar naj vedno stoji na ravni vodoravni površini, da bo mast/maščoba lažje odtekala.

Žara ne uporabljaj v omejenih in/ali bivalnih prostorih, kot so hiše, šotori, prikolice, avtodomi, čolni ... Nevarnost smrti zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

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

1. Rešetka za peko
2. Zračnik
3. Posoda za oglje
4. Ohišje žara

NAVODILA ZA UPORABO
Preden nadaljuješ, se seznani z OPOZORILI, ki so navedena v teh navodilih za uporabo.

Na površini rešetke (1) nikoli ne uporabljaj grobih priomočkov za kuhanje, saj se površina lahko poškoduje.

Priprava pred pečenjem – Da preprečiš prijemanje hrane na rešetko, pred vsakim pečenjem nanjo z dolgim čopičem nanesi tanko plast kuhinjskega ali rastlinskega olja.

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

Prižiganje žara
V posodo za oglje razprostri 3-4 cm debelo plast oglja.

Na oglje previdno nanesi vžigalni gel.

Prižgi oglje z dolgo palčko ali vžigalico.

Ko plameni pogasnejo, preveri, če je oglje začelo rdeče žareti.

Preden se lotiš pečenja na žaru, naj oglje žari vsaj 30–40 minut.

S peko začni šele, ko se na oglju pojavi plast sivega pepela.

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

Čiščenje z grobimi čistili ali ostrimi predmeti bo poškodovalo žar.

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

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

Nega, vzdrževanje in shranjevanje

- Med posameznimi uporabami redno čisti svoj žar, predvsem če ga dalj časa ne uporabiš.
- Poskrbi, da so pred čiščenjem žar in njegovi sestavni deli dovolj hladni.
- Dokler je žar še vroč, ga nikoli ne polivaj z vodo.
- Nikoli se ne dotikaj vročih delov z nezaščitenimi rokami.
- Ko žar ni v uporabi, naj bo pokrit. Shrani ga v lopo ali garažo, da ga zaščitiš pred izrednimi vremenskimi razmerami, predvsem če živiš ob morju.
- Dolgotrajna izpostavljenost soncu, stoječi vodi, morskemu zraku/slani vodi lahko poškoduje žar. (Prevleka za zaščito žara v nekaterih primerih morda ne bo zadoščala).
- Da podaljšaš življenjsko dobo in ohraniš žar v dobrem stanju, priporočamo, da žar pokriješ, kadar je na prostem, predvsem v zimskem času.
- Preden žar shraniš, odstrani ves pepel in oglje.

Türkçe

KORPÖN taşınabilir kömürlü mangal

UYARI

⚠ Bu kılavuzu ve emniyet uyarılarını okumamak ve takip etmemek ciddi fiziksel yaralanmalar veya ölümle ya da mülke zarar verebilecek bir yangın veya patlamayla sonuçlanabilir. Emniyet sembolleri (⚠) size önemli emniyet bilgilerini aktaracaktır.

⚠ Bu ürün sadece DIŞ MEKAN KULLANIMI içindir. ASLA sundurma, garaj, veranda, üstü kapalı avlu ya da üstü kapalı herhangi bir yapı gibi kapalı alanlarda kullanmayın.

⚠ Kömür tepsisine fazla kömür koymayın veya kömürün barbekü gövdesine temas etmesine izin vermeyin.

⚠ Bu barbekü kullanılmadan önce düz ve güvenli bir zemine yerleştirilmelidir.

⚠ Sıcak noktalara asla çıplak elle dokunmayın.

⚠ İç mekanda kullanmayın.

⚠ İç mekanda kullanıldığında toksik dumanlar birikebilir ve fiziksel yaralanma veya ölüm gerçekleşebilir.

⚠ Sadece iyi havalandırılan bir alanda dış mekanda kullanın. Garajda, bina içinde, üstü örtülü geçitlerde veya kapalı alanlarda kullanmayın.

⚠ UYARI! Barbekü, baş seviyesinde bulunan yanıcı konstrüksiyonların altında kullanılmamalıdır.

⚠ UYARI! Barbekü kullanım esnasında ısınacaktır. Barbeküyü kullanım esnasında hareket ettirmemeye çalışmayınız.

⚠ UYARI! Barbeküyü çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzak tutunuz.

⚠ Barbekünün yapısında yapılacak herhangi bir değişiklik tehlike yaratabilir.

⚠ Kullanım sırasında barbeküyü gözetimsiz bırakmayınız.

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

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

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

⚠ Kömürün tümü tamamen yanmadan ve barbekü tamamen soğumadan küllerini temizlemeyiniz.

⚠ Barbeküyü kullanırken uzun veya gevşek kollu giysiler giymeyiniz.

⚠ Fazla rüzgarlı havada barbeküyü kullanmayınız.

⚠ Barbekünün sıcak olup olmadığını kontrol etmek için ellerinizle barbeküye dokunmayınız.

⚠ Alevleri kontrol etmek veya kömürleri söndürmek için su kullanmayınız.

⚠ Pişirme işleminiz bittiğinde kömürleri mutlaka söndürünüz.

⚠ Barbekü eldivenleri pişirme işlemi süresince, barbeküyü yakarken veya barbekü deliklerini ayarlarken ve barbeküyü tutarken mutlaka kullanılmalıdır.

⚠ Barbekü yaparken doğru barbekü araç ve aksesuarları kullanınız.

⚠ Yangın tehlikesi yaratabileceği için sıcak kömürleri ıslatmayınız.

⚠ Barbekü üzerini örtmeden veya muhafaza etmeden önce kömürlerin tamamen söndüğünden ve barbeküden çıkarıldığından ayrıca barbekünün tamamen soğuduğundan emin olunuz.

⚠ Bu barbekü, karavan veya teknede kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

⚠ Bu barbekü kesinlikle ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.

⚠ DİKKAT! Yakmak veya yeniden yakmak için ispirto veya benzin kullanmayın! Yalnızca EN 1860-3 (Avrupa) ile uyumlu çakmakları kullanın

⚠ DİKKAT! Yakmak veya yeniden yakmak için ispirto veya benzin kullanmayın! Yalnızca yerel ulusal standartlarla uyumlu çakmakları kullanın (Avrupa dışı).

⚠ Yağ, hayvansal yağ veya gıda artıklarının barbekü içinde veya üstünde birikmesine izin vermeyin – YANGIN RİSKİ.

⚠ Barbekünün tutacaklarına tutuşabilir malzeme asmayın.

⚠ Aşınan parçaları her zaman değiştirin – hasarlı parçaları kullanmayın.

⚠ Izgarayı asla fazla gıdayla doldurmayın – ızgara yüzeyine yiyecekleri eşit şekilde yayın.

⚠ ÖNEMLİ! Hayvansal yağ/yağın akmasını kolaylaştırmak amacıyla barbeküyü düz bir yüzeyde tutun.

Barbeküyü, örn. ev, çadır, karavan, motorlu ev, tekne gibi kapalı ve/veya yaşanabilir bir alanda kullanmayınız. Karbonmonoksit zehirlenmesi ölüm tehlikesi.

ÖZELLİKLER LİSTESİ
Gösterilen ürün özelliklerinin rakamları grafik sayfasındaki barbekü resmiyle bağlantılıdır.

1. Pişirme ızgarası
2. Havalandırma deliği
3. Kömür tepsisi
4. Barbekü gövdesi

KULLANICI TALİMATI:
Devam etmeden önce bu kılavuzdaki UYARI cümlelerini anladığınızdan emin olun.

Yüzeyin zarar görmesini önlemek için pişirme ızgarası (1) yüzeyinde asla aşındırıcı pişirme aleti kullanmayın.

Pişirmeden önce hazırlık – Yiyeceklerin ızgaraya yapışmasını önlemek için her barbekü işleminden önce uzun saplı bir fırçayla ince bir kat yemek yağı veya bitkisel yağ uygulayın.

Not: Barbekünüzü ilk kez kullandığınızda barbekünün dışındaki boyanın rengi yüksek sıcaklıklar nedeniyle hafifçe değişebilir. Bu tür bir durumla karşılaşmak normaldir.

Barbekünün yakılması
Kömürleri, kömür tepsisi içine 3-4 cm / 1.2-1.6" derinlikte ve düzgün bir şekilde yerleştiriniz.

Kömürlere tutuşturucu jeli dikkatlice uygulayınız.

Uzun kibrit ile kömürlerin yakınız.

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

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

Kömürler, gri bir kül ile kaplanana kadar pişirmeye başlamayınız.

Barbekü Sezonu Bittiğinde
Barbeküyü, sıcak su ve bulaşık deterjanı ile nemli bir bez kullanarak temizleyebilirsiniz. Aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

Barbekü temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler ya da keskin nesneler kullanılması barbeküye zarar verecektir.

Gıda Güvenliği
Yiyeceklerin barbeküde pişmesi ile ilgili bu tavsiyeleri lütfen okuyunuz ve uygulayınız:

- Çiğ ete dokunmadan önce ve dokunduktan sonra ve yemek yemeden önce ellerinizi daima yıkayınız.
- Çiğ etleri, pişmiş et ve diğer gıdalardan her zaman uzak tutunuz.
- Barbeküde pişirme işlemine başlamadan önce, ızgara yüzeyinin ve araçların temiz ve yemek kalıntılarından arınmış olduğundan emin olunuz.
- Pişmiş ve pişmemiş gıdalar için aynı pişirme araçlarını kullanmayınız.
- Tüm etlerin yenmeden önce iyice pişirildiğinden emin olunuz.
- Etin az pişmesi riskini azaltmak için eti kesip iç kısımlarının pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.
- Büyük parça et veya eklemlerin barbeküde pişirilmeden önce hafif bir pişirme işleminden geçmeleri tavsiye edilir.
- Barbeküde yapılan her pişirme işleminden sonra ızgara ve pişirme gereçlerini temizleyiniz.

Koruma, Bakım ve Saklama

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

中文

KORPÖN 库鹏 便携式碳烤炉

⚠ 警告

⚠ 未阅读下列手册和安全警告可能导致严重的身体伤害或死亡，也可能引起火灾、爆炸为大众造成危险

。（⚠）安全标志，提示您此处为重要安全信息。

⚠ 该产品只能在室外使用，严禁在车库、阳台、封闭式天井等密闭空间内使用。

⚠ 不要将炭盘装得过满或让炭接触到烧烤炉。

⚠ 使用本烧烤用具前必须将其安装在安全稳定的平面上。

⚠ 未经保护的手不得触碰炙热的部分。

⚠ 不得在室内使用。

⚠ 若在室内使用烧烤产生的毒烟可能导致身体伤害或死亡。

⚠ 在室外且通风良好的环境下使用，不得在建筑物、车库、有顶棚的走道或其他封闭环境下使用。

⚠ 注意! 烧烤炉不能在易燃建筑内使用。

⚠ 警告! 烧烤炉在工作状态下，处于滚烫状态，不得移动。

⚠ 警告! 确保孩子和宠物远离烧烤炉。

⚠ 任何改装行为都是极度危险的。

⚠ 使用时必须时时有人看顾。

⚠ 遵照保养和维护说明——时常进行保养。

⚠ 确定烧烤炉位置时，保证它与易燃物品或建筑之间至少保持1米距离。

⚠ 不要用液体助燃剂或木炭与液体助燃剂混合物加热木炭。

⚠ 木炭烧尽、烧烤炉完全冷却前，不要清理炭灰。

⚠ 烧烤是请不要穿着袖子长或宽松的衣服。

⚠ 大风时不要使用烧烤炉。

⚠ 不要用手接触烧烤炉，查看炉温。

⚠ 不要用水控制火苗或熄灭炭火。

⚠ 每次烧烤结束后，及时熄灭炭火。

⚠ 每次使用烧烤手套进行下列操作，烧烤食物、生火、调整排风、处理烧烤炉。

⚠ 烧烤时使用恰当工具。

⚠ 不得随意倾倒余温尚在，可能引起火灾的炭火。

⚠ 炭火熄灭、移除，烧烤炉完全冷却前，不要收起、存放。

⚠ 该款烧烤炉不得在休闲交通工具或船上使用。

⚠ 该款烧烤炉不得用做加热器。

⚠ 警告! 请勿使用酒精或汽油点火或重新点火！只可以使用符合EN 1860-3标准（欧洲范围内）的引燃物。

⚠ 警告! 请勿使用酒精或汽油点火或重新点火！欧洲以外的国家和地区必须使用符合该地区相应标准的引燃物。

⚠ 请勿将油脂或其他食物残渣堆积在烧烤盘上——以免引起火苗。

⚠ 请勿在烧烤炉的扶手上悬挂任何易燃物体。

⚠ 及时更换旧部件——若有安全隐患立即停止使用。

⚠ 不要在烧烤盘上放置过多食物——只可在烤盘表面平铺一层。

⚠ 重要提示! 确保烧烤炉处于水平位置，并选择油脂容易清洁的地面。

切勿在密闭空间和/或居住空间内烧烤，例如：房屋、帐篷、大篷车、房车、船艇内。会产生致命的一氧化碳中毒危险。

组件清单

产品组件的编号对应图示页面中的烧烤架图示。

1. 烤架
2. 通风口
3. 炭火盘
4. 烧烤架主体

用户说明

开始使用前，请充分理解本手册中的警告声明。

切勿在烤架(1)上使用任何有磨蚀作用的烹饪工具，以免损伤烤架表面。

烧烤前的准备工作——为避免食物粘在烤架上，可在烧烤开始前用一支长柄刷在烤架上涂抹一层薄薄的烹调油或植物油。

注意：首次使用烧烤架时，烤架外围的涂漆可能受高温影响而轻微变色。这属于正常现象，不必担心。

点炭方法

在炭盘内平铺一层3-4cm/1.2-1.6英寸厚的木炭。

谨慎地为木炭添加点火凝胶。

用长火柴点燃木炭。

火苗逐渐消失后，查看木炭是否开始变红。

建议烧烤食物前，让木炭至少在此状态下保持30-40分钟。

等木炭外层出现一层灰色炭灰后再开始烧烤食物。

烧烤收尾工作

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

用百洁布或尖锐的物体清洁烧烤炉的话会对其造成损害。

食品安全

用烧烤炉烹饪前，请先行阅读下列建议

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

保养、维护和储存

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

繁中

KORPÖN 攜帶式木炭烤肉爐

警告

務必仔細閱讀說明書，並依照說明書指示操作，以免造成嚴重的身體傷害，或引起火災、爆炸，導致財產損失。

此烤肉爐為戶外專用。避免於車棚、車庫或堆積雜物的陽台、露臺、屋簷下使用。

請酌量放入木炭，請勿讓木炭接觸到烤肉爐。

請在安全、平坦的表面上使用。

接觸高溫位置時，務必使用隔熱手套。

請勿在室內使用。

如果在室內使用，可能因燒烤產生的煙霧導致身體傷害。

僅能於通風良好的戶外使用。切勿於車庫、房屋、走廊或其他密閉空間使用。

注意! 切勿於可燃材質的屋簷下使用烤肉爐。

警告! 烤肉爐在使用時會變得非常燙，切勿移動烤肉爐。

警告! 使用時請勿讓兒童和寵物碰觸烤肉爐。

切勿自行更改烤肉爐結構，以免造成危險。

當烤肉爐還在使用時，不可無人看顧。

務必依照保養說明定期保養烤肉爐。

放置烤肉爐時，須確認與可燃物品保持超過1公尺的距離。

切勿在高溫的木炭上添加點火燃料或沾過燃料的木炭。

務必等到木炭燒完，以及烤肉爐完全冷卻後，才清除灰燼。

請避免於強風下使用，以免造成危險。

請勿在強風環境下使用烤肉爐。

請勿直接用手碰觸高溫的烤肉爐。

請勿用水控制炭火大小或澆熄炭火。

烤肉結束後，務必澆熄炭火。

烤肉、點火、調整通風孔或碰觸烤肉爐時，務必使用隔熱手套。

須使用適合的烤肉用具。

不可隨意丟棄高溫的木炭，以免引起火災。

澆熄炭火、清除木炭，並等到烤肉爐完全冷卻後，才可將烤肉爐存放或蓋上遮罩。

請勿在露營車或船上使用。

請勿將烤肉爐當作暖爐使用。

警告! 請勿用汽油或酒精來點火或重新點火！請使用符合歐規EN 1860-3的火種來點火。(歐洲地區)

警告! 請勿用汽油或酒精來點火或重新點火！請使用符合當地規範的火種來點火。(非歐洲地區)

不可讓油脂或食物殘渣堆積在烤肉爐，以免造成起火的危險。

切勿將可燃物品掛在把手上。

適時更換損耗配件。如果發現配件受損，請停止使用烤肉爐。

均勻的將食物放在烤肉網上，不可擺放過多食物。

重要資訊! 確保烤肉爐放在平坦的地面上，有助於使食物油脂流出。

請勿在房子、帳篷、旅行拖車、汽車房屋、船等局限及可居住的空間使用烤肉爐，以免造成一氧化碳中毒的危險。

產品部位名稱

依產品圖編號，各部位名稱如下：

1. 烤肉網
2. 通風口
3. 木炭盤
4. 烤肉爐本體

使用說明

使用前，須先仔細閱讀說明書內的警語說明。

請勿在烤肉網上(圖1)使用具研磨功能的烤肉用具，以免刮傷烤肉網表面。

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

注意：第一次使用時，烤肉爐外層塗料會因高溫而稍微變色，此為正常情況。

點火方法

在木炭盤上均勻擺放一層3-4公分深的木炭。

小心地在木炭上點燃火種。

用蠟燭或火柴點燃木炭。

炭火逐漸消失時，請檢查木炭是否開始變紅。

建議木炭變紅後30-40分鐘，再開始燒烤食物。

木炭表面出現炭灰時，請先更換木炭再燒烤食物。

清潔方法

請用濕抹布沾溫和清潔劑擦拭乾淨。不可使用研磨劑。

不可使用含有研磨成分清潔劑或銳利工具清潔，以免刮傷烤肉爐表面。

食物安全說明

請依照下列說明使用燒烤食物:

- 處理肉類之前、後，以及用餐前，須先洗手。
- 生肉與熟肉及其他食物須分開擺放。
- 燒烤食物前，須確保燒烤網表面和燒烤工具擦拭乾淨，並清除食物殘渣。
- 生食與熟食須用不同工具處理。
- 須確保肉類烤熟後再食用。
- 燒烤時可將肉切開，以確保完全烤熟。
- 可將帶骨的大塊肉預先烹煮，再放上烤肉爐燒烤。
- 使用後，務必將燒烤網表面與烤肉工具清洗乾淨。

保養與收納說明

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

한국어

KORPÖN/코르핀 휴대용숯불바비큐그릴

⚠ **경고**

⚠ 본 설명서와 안전 경고를 읽고 따르지 않으면 심각한 상해, 사망, 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해가 일어날 수 있습니다. 안전 표시(⚠)는 안전주의사항에 대한 경고입니다.

⚠ 본 제품은 실외 전용입니다. 절대 간이 차고, 차고, 베란다, 지붕 덮인 파티오, 가공 구조물 아래 등 각종 지붕 구조가 있는 공간에서 사용하지 마세요.

⚠ 그릴에 숯을 가득 채우고 사용하지 마세요.

⚠ 평평하고 안정적인 곳에 설치한 후에 사용해야 합니다.

⚠ 절대 맨손으로 뜨거운 부분을 만지지 마세요.

⚠ 실내에서는 사용하지 마세요.

⚠ 실내에서 사용하면 유독가스로 인해 상해 또는 사망 사고가 발생할 수 있습니다.

⚠ 환기가 잘 되는 실외에서만 사용하세요. 차고, 건물 내부, 옥외통로나 기타 폐쇄된 공간에서는 사용하면 안됩니다.

⚠ 주의! 본 제품은 지붕이 덮인 가연성 재질의 건축물 아래에서 사용하면 안됩니다.

⚠ 경고! 바비큐그릴 제품은 사용 시 매우 뜨거워집니다. 사용 중에는 제품을 이동시키지 마세요.

⚠ 경고! 사용 중 어린이와 반려 동물이 가까이 오지 못하도록 하세요.

⚠ 제품을 개조하면 위험할 수 있습니다.

⚠ 사용 중에는 절대 제품을 방치하지 마세요.

⚠ 관리 및 보관 요령을 꼭 따라주세요. 정기적으로 관리가 필요한 제품입니다.

⚠ 가연성 물건이나 구조물로부터 최소한 1m의 거리를 두고 그릴을 설치하고 사용하세요.

⚠ 온기가 남아있거나 달궈진 숯에 점화유를 뿌리거나 점화유가 묻은 숯을 추가하면 안됩니다.

⚠ 숯이 완전히 타고 바비큐그릴이 다 식기 전까지는 재를 치우지 마세요.

⚠ 긴 팔 또는 헐렁한 소매가 달린 옷을 입고 제품을 사용하지 마세요.

⚠ 바람이 강하게 부는 날에는 사용하지 마세요.

⚠ 뜨거운 정도를 확인하기 위해 손을 바비큐그릴에 대면 안됩니다.

⚠ 물을 사용해서 갑자기 튀는 불꽃을 조절하거나 불을 끄지 마세요.

⚠ 조리를 마치면 반드시 불을 끄세요.

⚠ 불을 피우거나 조리를 할 때, 그릴 환풍구를 조절하거나 그릴을 만질 때는 반드시 바비큐 장갑을 껴야 합니다.

⚠ 조리 시 바비큐 전용 도구를 사용하세요.

⚠ 화재가 일어날 수 있는 곳에 뜨거울 숯을 버리지 마세요.

⚠ 불을 끄고 숯을 제거한 뒤 그릴이 완전히 식을 때까지는 뚜껑을 닫거나 그릴을 치워두지 마세요.

⚠ 캠핑카나 보트에서 사용하면 안됩니다.

⚠ 절대 난방용 기구로 사용하지 마세요.

⚠ 경고! 바비큐그릴의 점화나 재점화에 휘발유, 알코올을 사용하지 마세요! 유럽의 경우, EN 1860-3 기준을 준수하는 점화제만 사용해야 합니다.

⚠ 경고! 바비큐그릴의 점화나 재점화에 휘발유, 알코올을 사용하지 마세요! 유럽 외 국가의 경우, 현지 기준을 준수하는 점화제만 사용해야 합니다..

⚠ 바비큐그릴에 음식 기름기, 지방 또는 음식물 찌꺼기가 쌓이지 않도록 관리하세요. 화재의 위험이 있습니다.

⚠ 손잡이 부분에 가연성 물건을 걸어두지 마세요.

⚠ 낡은 부품은 반드시 교체하세요. 제품이 파손되었을 경우, 제품을 사용하지 마세요.

⚠ 조리용 그릴 위에 너무 많은 음식물을 올려두지 마세요. 그릴판에 골고루 펴서 조리해야 합니다.

⚠ 중요한 정보 제품을 평평하고 고른 표면 위에 두고 사용해야 기름이 안전하게 흘러 내릴 수 있습니다.

바베큐 제품은 밀폐된 장소나 거주하는 공간에서 사용하지 마세요. (예: 집, 텐트, 이동식 주택, 캠핑카, 보트 등) 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.

제품 구성요소

제품 구성요소의 번호는 바비큐그릴 제품 이미지의 번호를 나타냅니다.

1. 조리용 그릴
2. 환풍구
3. 트레이
4. 바비큐그릴 본체

사용자 설명서

설명서를 읽기 전에 경고 안내문을 숙지하세요.

조리용 그릴(1)의 표면에 흠집을 낼 수 있는 조리도구는 사용하지 마세요.

조리 전 주의사항 – 음식이 그릴에 달라붙는 것을 방지하려면 그릴 위에 올리기 전에 손잡이가 긴 솔을 사용해서 요리용 기름이나 식물성 기름을 살짝 발라주세요.

참고: 바비큐그릴을 처음 사용하는 경우 고온으로 인해 그릴 표면에 칠한 페인트의 색이 변할 수 있습니다. 이러한 문제는 정상적인 현상입니다.

바비큐그릴 점화 방법

숯을 3~4cm 두께로 그릴에 고르게 깔아주세요

숯에 점화제를 꼼꼼하게 뿌립니다.

캔들점화기나 성냥을 사용해 불을 붙이세요.

불꽃이 잦아들면 숯이 붉은빛을 내며 타고 있는지 확인합니다.

이 상태로 최소 30~40분 정도 숯을 태운 후에 요리를 하는 것이 좋습니다.

숯 표면에 회색 재가 보이면 조리를 시작하세요.

조리의 마무리

따뜻한 물과 세제에 적신 젖은 천으로 바베큐 그릴을 닦아주세요. 연마재가 포함된 제품은 사용하지 마세요.

바베큐 그릴을 세척할 때 연마재나 날카로운 물건을 사용하면 제품이 파손됩니다.

식품 안전

바베큐 조리를 할 때 다음 사항을 읽고 따라주세요.

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

취급, 관리와 보관

- 바비큐그릴은 정기적으로 청소하고, 장기간 보관했을 때는 더욱 꼼꼼하게 청소하세요.
- 그릴과 모든 부품들이 충분히 식은 다음 청소하세요.
- 뜨거운 상태에서는 절대 바비큐그릴에 물을 뿌리지 마세요.
- 절대 맨손으로 뜨거운 부분을 만지지 마세요.
- 사용하지 않을 때는 뚜껑을 연 채로 방치하지 마세요. 그릴을 창고나 차고에 넣어두면 날씨 변화로 인한 제품 손상을 방지할 수 있습니다.
- 햇빛, 고인 물, 바닷 바람과 바닷물은 모두 제품을 손상시킬 수 있습니다. 이러한 경우 뚜껑을 덮어두는 것만으로는 그릴을 보호하기 어렵습니다.
- 특히 겨울 기간을 포함하여 일정 기간 동안 실외에서 보관해야 할 경우, 제품을 커버로 덮어 둬야 제품의 수명을 연장하고 상태를 유지할 수 있습니다.
- 그릴을 보관하기 전에 남아 있는 재나 숯을 모두 제거하세요.

日本語

KORPÖN/コールポーン ポータブル炭火焼きバーベキューグリル

⚠ 警告

⚠ この取り扱い説明書をよくお読みになり、正しく使用してください。説明書の指示や警告に従わないと、生命にかかわるような重大なケガにつながる危険があります。また、出火や爆発が起こった場合は、建物に被害が及ぶおそれもあります。安全シンボル（＊）は、安全にかかわる重要な情報であることを示すものです。

⚠ この製品は屋外専用です。車庫やガレージ、ベランダ、屋根付きテラスなど、上部や周囲に構造物がある場所では決して使用しないでください。

⚠ 炭用トレイに炭を入れ過ぎないでください。グリル本体に炭がつかないようにしてください。

⚠ バーベキューグリルは使用前に必ず平らで安全な場所に設置してください。

⚠ 使用中のグリルは高温になります。決して素手でさわらないでください。

⚠ 室内では使用しないでください。

⚠ 室内で使用すると、毒性のある煙が充満し、生命に危険を及ぼすおそれがあります。

⚠ 必ず屋外の風通しのよい場所で使用してください。ガレージや建物の中、屋根つきの通路など、一部でも周囲を囲まれた場所では使用しないでください。

⚠ 注意! 可燃性の材質の屋根や天井がある場所では使用できません。

⚠ 警告! バーベキューグリルは高温になるため、着火後は移動しないでください。

⚠ 警告! お子さまやペットは近寄らせないでください。

⚠ バーベキューグリルの改造は危険です。

⚠ 使用中はバーベキューグリルのそばを離れないでください。

⚠ 説明書の指示に従い、定期的にお手入れ・メンテナンスを行ってください。

⚠ バーベキューグリルは、燃えやすいものや建物から1メートル以上離して設置してください。

⚠ すでに火のついた炭に、着火剤や着火剤入りの炭を足さないでください。

⚠ 炭がすべて燃え尽きて、バーベキューグリルの熱が完全に冷めてから、灰を取り出してください。

⚠ バーベキューグリルを操作する際は、長すぎる袖やだぶだぶの袖の服を着用しないでください。

⚠ 風の強いときはバーベキューグリルを使用しないでください。

⚠ 素手でバーベキューグリル本体の温度を確かめないでください。

⚠ 水をかけて火の加減を調整したり、火を消したりしないでください。

⚠ 調理が終わったら、すぐに火を消してください。

⚠ 調理中はもちろん、火おこし、通気口の調整、そのほかバーベキューグリルに触れる作業の際には、必ずバーベキュー用の耐熱手袋を着用してください。

⚠ 調理には必ずバーベキュー用の調理器具を使ってください。

⚠ 火災を引き起こす危険のある場所に、まだ熱い炭を捨てないでください。

⚠ 火が消えた炭を取り除き、バーベキューグリルが完全に冷めてから、撤収作業を始めてください。

⚠ このバーベキューグリルはキャンピングカーやクルーザーでは使用できません。

⚠ バーベキューグリルは絶対に暖房器具として使用しないでください。

⚠ 警告! 点火・再点火にはアルコールやガソリンを使用しないでください！ ヨーロッパでは、必ず欧州規格EN 1860-3に適合した着火剤を使用してください。

⚠ 警告! 点火・再点火にはアルコールやガソリンを使用しないでください！ ヨーロッパ以外では、各国の規格に適合した着火剤を使用してください。

⚠ バーベキューグリルについた油や食材のこびりつきはそのまま放置しないでください。火災の原因となります。

⚠ バーベキューグリルのレール部分に燃えやすいものを掛けないでください。

⚠ 傷みが見られる部品はすぐに交換してください。傷みや故障がある場合は使用しないでください。

⚠ グリルプレートの上に食材をのせすぎないでください。食材は均等な間隔で並べてください。

⚠ 重要! バーベキューグリルは、でこぼこのない水平な場所に設置して、油が下に流れ落ちるようにしてください。

住宅、テント、トレーラーハウス、キャンピングカー、ボートなど、密閉空間や居住空間では使用しないでください。一酸化炭素中毒で死に至る危険があります。

各部の名称
下記の番号は、バーベキューグリルのイラストの番号に対応しています。

1. グリルプレート
2. 通気口
3. 炭用トレイ
4. バーベキューグリル本体

使用上の注意
初めてご使用になる前に、この取扱説明書の警告事項をよくお読みになり、正しく理解してください。
グリルプレート（1）で調理する際に、表面を傷つけるおそれのある調理器具は使用しないでください。
調理前の準備—食材がグリルプレートにこびりつくのを防ぐため、焼く前に柄の長いブラシでグリル表面に食用油や植物油を塗ってください。
注意：初めてバーベキューグリルを使用するときは、高温のため外側の塗装がわずかに変色することがありますが、これは通常の現象で、使用上問題はありません。

バーベキューグリルの点火
炭用トレイの上に厚みが3〜4cm（1.2〜1.6インチ）になるよう、炭を均一に敷きます。
ジェル状の着火剤を炭にていねいに塗布します。
点火用の柄の長いライターで着火剤に火を点けます。
炎がおさまったら、炭が赤くなり始めたか確認してください。
炭全体に火がまわるよう30〜40分以上おいてから調理を始めることをおすすめします。
炭の表面が白くならないうちは調理しないでください。

バーベキューが終わったら
ぬるま湯に浸した布に食器用洗剤を塗布して、バーベキューグリルを拭いてください。グリルを傷つけるおそれのあるものは使用しないでください。\n
研磨剤の含まれた洗剤や鋭利な道具は、バーベキューグリルを傷つけるため使用しないでください。

食品の安全性について
バーベキューグリルで調理をする際には下記のアドバイスに従ってください。

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

お手入れ、メンテナンス、保管

- バーベキューグリルは使用しない時期も定期的にお手入れしてください。 特に長期間使用していなかった場合は使用する前に必ずお手入れしてください。
- 使用後にお手入れする場合は、バーベキューグリル本体および部品が十分に冷めたのを確認してから始めてください。
- バーベキューグリルが熱いうちに水をかけないでください。
- 熱い部品には、絶対に素手でさわらないでください。
- バーベキューグリルを使用しないときは、必ず覆いを掛けて保管してください。雨風などの影響を受けないよう、バーベキューグリルは物置やガレージなどに保管してください。海の近くに住んでいる場合は、特に潮風にさらされないよう注意してください。
- 長期間にわたって直射日光や雨水、潮風・海水にさらされると、バーベキューグリルの傷むおそれがあります（そうした状況では、覆いを掛けるだけでは十分な保護にならないことがあります）。
- バーベキューグリルを長く快適にお使いいただくために、戸外で保管する場合は、期間の長短にかかわらず、覆いをかけて保管することを強くおすすめします。冬場は必ず覆いを掛けて保管してください。
- バーベキューグリルをしまう前に、必ず灰や炭を取り除いてください。

Bahasa Indonesia

Barbecue arang portable KORPÖN

⚠ **PERINGATAN**

⚠ Tidak membaca dan mengikuti panduan ini dan peringatan keselamatan dapat menyebabkan cedera serius atau kematian, terbakar atau ledakan yang menyebabkan kerusakan pada properti. Simbol keselamatan (⚠) akan mengingatkan Anda akan informasi keselamatan yang penting.

⚠ Produk ini hanya untuk penggunaan LUAR RUANGAN. JANGAN menggunakan di ruang tertutup seperti tempat parkir mobil, garasi, beranda, teras tertutup, atau di bawah bangunan beratap apa pun.

⚠ Jangan memasukkan terlalu banyak arang ke dalam baki arang atau biarkan arang menyentuh badan barbeku.

⚠ Gunakan barbeku ini hanya pada permukaan datar atau permukaan yang tidak mudah terbakar.

⚠ Jangan pernah memegang bagian yang panas tanpa pelindung.

⚠ Jangan gunakan di dalam ruangan.

⚠ Jika digunakan di dalam ruangan, asap beracun dapat terbentuk dan menyebabkan cedera atau kematian.

⚠ Gunakan di luar ruangan di tempat yang berventilasi baik. Jangan gunakan di garasi, bangunan, selasar atau area tertutup.

⚠ PERHATIAN! Jangan gunakan peralatan berbeku di bawah konstruksi yang mudah terbakar.

⚠ Jangan coba menggunakan peralatan barbeku ini saat sedang digunakan karena sangat panas.

⚠ PERINGATAN! Jauhkan peralatan barbeku ini dari jangkauan anak-anak dan hewan peliharaan saat sedang digunakan.

⚠ Jangan memodifikasi peralatan barbeku ini.

⚠ Jangan meninggalkan peralatan barbeku tanpa pengawasan.

⚠ Selalu ikuti petunjuk perawatan dan pemeliharaan - dan rawat secara teratur.

⚠ Tempatkan peralatan barbeku berjarak minimum 1 meter dari benda atau struktur yang mudah terbakar.

⚠ Jangan tambahkan cairan yang mudah terbakar atau arang yang telah menyerap cair tersebut untuk memanaskan arang.

⚠ Jangan keluarkan abu arang sebelum semua arang hangus sepenuhnya dan setelah peralatan barbeku dingin.

⚠ Hindari pakaian lengan panjang atau longgar saat menggunakan peralatan barbeku.

⚠ Jangan gunakan peralatan barbeku saat angin kencang.

⚠ Jangan menyentuh peralatan barbeku dengan tangan untuk memeriksa apakah sudah panas.

⚠ Jangan gunakan air untuk mengendalikan api atau memadamkan arang.

⚠ Jangan lupa untuk memadamkan arang setelah selesai memanggang.

⚠ Sarung tangan barbeku harus selalu digunakan saat memasak, menyalakan atau melaraskan pengudaraan dan saat mengendalikan peralatan barbeku.

⚠ Gunakan alat barbeku yang tepat saat memasak.

⚠ Jangan buang arang menyala karena dapat menyebabkan kebakaran.

⚠ Tunggu peralatan barbeku sampai dingin sebelum menyimpan atau menutupnya.

⚠ Jangan gunakan peralatan barbeku di dalam kendaraan rekreasi atau perahu.

⚠ Peralatan barbeku tidak boleh digunakan sebagai penghangat makanan.

⚠ PERINGATAN! Jangan gunakan alkohol atau bensin untuk menyalakan atau menyalakan ulang! Gunakan pematik api yang sesuai EN 1860-3. (Eropa)

⚠ PERINGATAN! Jangan gunakan alkohol atau bensin untuk menyalakan atau menyalakan lag! Hanya gunakan pematik api yang mematuhi standar nasional setempat (di luar Eropa).

⚠ Jangan biarkan minyak, lemak atau residu makanan terbentuk di dalam atau di atas barbeku - RISIKO KEBAKARAN.

⚠ Jangan gantung bahan yang mudah terbakar daripada rel tangan barbeku ini.

⚠ Selalu mengganti bagian lusuh - jangan gunakan jika terdapat kerusakan.

⚠ Jangan letak makanan yang berlebihan pada gril - beri jarak makanan di atas permukaan gril.

⚠ PENTING - Pastikan barbeku diletakkan di atas tanah yang rata untuk memudahkan lemak/minyak untuk dihilangkan.

Jangan gunakan barbekyu di ruang yang terbatas dan/atau layak huni, mis. rumah, tenda, karavan, rumah motor, perahu. Berisiko kematian akibat keracunan karbon monoksida.

DAFTAR FITUR

Penomoran fitur produk yang ditampilkan mengacu pada ilustrasi peralatan barbeku pada halaman grafik.

1. Grill panggangan
2. Ventilasi
3. Nampan arang
4. Badan peralatan barbeku

PETUNJUK PENGGUNAAN

Sebelum melanjutkan, pastikan Anda memahami pernyataan PERINGATAN dalam panduan ini.

Jangan sekali-kali menggunakan alat memasak abrasif pada permukaan panggangan (1) untuk menghindari permukaannya rusak.

Persiapan sebelum memasak - Untuk mencegah makanan menempel pada panggangan, gunakan sikat yang telah lama diolah untuk menerapkan lapisan ringan memasak atau minyak sayur sebelum setiap sesi memanggang.

Catatan: Saat memasak dengan barbekyu Anda untuk pertama kalinya, cat di bagian luar barbekyu dapat berubah warna sedikit sebagai akibat dari suhu tinggi. Ini normal dan harus diharapkan.

Cara menyalakan arang barbeku

Letakkan lapisan arang secara merata di kedalaman 3-4 cm / 1.2-1.6'' pada baki arang.

Hati-hati saat menyemprotkan lighting gel pada arang.

Nyalakan arang dengan korek api gas panjang atau korek api batang.

Ketika api mulai meredup, periksa agar bara mulai menyala merah.

Disarankan agar nyala bara tetap merah setidaknya 30-40 menit sebelum memasak di atas barbecue.

Jangan memasak hingga minyak memiliki lapisan abu.

Sesi akhir memasak

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

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

Keselamatan Makanan

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

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

Perawatan, Pemeliharaan dan Penyimpanan

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

Bahasa Malaysia

Barbeku arang mudah alih KORPÖN

AMARAN

- Kegagalan untuk membaca dan mengikuti manual dan amaran keselamatan yang terkandung di dalam ini mungkin boleh mengakibatkan kecederaan fizikal yang serius atau kematian, atau kebakaran atau letupan yang menyebabkan kerosakan harta benda. Simbol keselamatan (⚠) akan memberitahu anda maklumat keselamatan yang penting.
- Produk ini untuk KEGUNAAN LUAR SAHAJA. JANGAN SESEKALI gunakan di ruang tertutup seperti bangsal kereta, garaj, beranda, laman berbumbung atau di bawah apa jua jenis struktur atas.
- Jangan terlebih isi dulang arang dengan arang atau membiarkan arang menyentuh badan barbeku.
- Barbeku ini hendaklah dipasangkan pada paras dasar yang kukuh sebelum digunakan.
- Jangan sesekali mengendalikan bahagian yang panas dengan tangan yang yang tidak dilindungi.
- Jangan gunakan di dalam.
- Jika digunakan di dalam, wasap toksik boleh terkumpul dan menyebabkan kecederaan fizikal atau kematian.
- Hanya gunakan hanya di luar di dalam kawasan yang cukup diudarakan. Jangan guna di dalam garaj, bangunan, ruang lega atau mana-mana kawasan yang tertutup.
- PERHATIAN! Berbeku ini tidak harus digunakan di bawah binaan atas yang mudah terbakar.
- AMARAN! Barbeku ini akan menjadi sangat panas. Jangan cuba untuk memindahkannya semasa ia sedang digunakan.
- AMARAN! Jauhkan daripada kanak-kanak dan haiwan peliharaan.
- Sebarang pengubahsuaian pada barbeku ini boleh mendatangkan bahaya.
- Jangan biarkan barbeku ini tanpa jagaan semasa sedang digunakan.
- Sentiasa ikuti arahan penjagaan dan penyenggaraan - dan kerap senggara barbeku anda.
- Semasa menempatkannya, pastikan barbeku berjarak minimum 1 meter daripada benda atau struktur mudah terbakar.
- Jangan tambahkan cecair nyala atau arang yang telah menyerap cecair tersebut pada arang yang hangat atau panas.
- Jangan keluarkan abu sehingga semua arang hangus dan barbeku tersebut sejuk sepenuhnya.
- Jangan memakai pakaian berlengan panjang atau longgar apabila menggunakan barbeku.
- Jangan gunakan barbeku ketika angin bertiup kuat.
- Jangan sentuh barbeku dengan tangan anda untuk memeriksa jika ia panas.
- Jangan gunakan air untuk mengawal nyalaan atau untuk memadamkan arang.
- Sentiasa padamkan arang apabila anda selesai memasak.
- Sarung tangan barbeku haruslah sentiasa digunakan ketika memasak, menyalakan atau melaraskan pengudaraan dan ketika mengendalikan barbeku.
- Gunakan peralatan barbeku yang betul ketika memasak.
- Jangan buang arang yang panas di kawasan yang boleh menyebabkan bahaya kebakaran.
- Jangan simpan atau menutup barbeku sehinggalah barbeku sejuk sepenuhnya.
- Barbeku ini tidak direka bentuk untuk penggunaan di kenderaan rekreasi atau bot.
- Barbeku ini tidak boleh digunakan sebagai pemanas.
- AMARAN! Jangan gunakan larutan alkohol atau petrol untuk menyalakan atau menyalakan semula barbeku! Gunakan hanya penyala api yang mematuhi EN 1860-3 (Eropah).
- AMARAN! Jangan gunakan larutan alkohol atau petrol untuk menyalakan atau menyalakan semula! Gunakan hanya penyala api yang mematuhi standard kebangsaan tempatan (di luar Eropah).
- Jangan benarkan gris, lemak atau sisa makanan terkumpul di dalam atau di atas barbeku - RISIKO KEBAKARAN.
- Jangan gantung bahan yang mudah terbakar daripada rel tangan barbeku ini.
- Sentiasa gantikan bahagian yang lusuh - jangan gunakannya jika terdapat bahagian yang rosak.

⚠ Jangan letak makanan yang berlebihan pada gril masak - jarakkan makanan dengan sekata di atas permukaan gril.

⚠ PENTING - Pastikan barbeku diletakkan di atas tapak yang rata, mendatar bagi memudahkan lemak/gris mengalir.

Jangan guna barbeku di ruang yang terkurung dan/atau dihuni cth. rumah, khemah, karavan, rumah bergerak, bot. Bahaya kematian akibat keracunan karbon monoksida.

SENARAI CIRI-CIRI

Penomboran ciri produk seperti yang ditunjukkan merujuk pada ilustrasi barbeku pada muka surat grafik.

1. Gril masak
2. Lubang
3. Dulang arang
4. Badan barbeku.

ARAHAN PENGGUNA

Sebelum meneruskan, pastikan yang anda faham kenyataan AMARAN di dalam manual ini.

Jangan sesekali menggunakan sebarang alat masakan di atas permukaan gril masak (1) bagi mengelakkan permukaan menjadi rosak.

Penyediaan sebelum memasak - Bagi mengelakkan makanan daripada melekat pada gril masak, gunakan berus dengan pemegang yang panjang untuk menyapukan sedikit salutan minyak masak atau sayuran sebelum setiap sesi barbeku.

Nota: Semasa memasak menggunakan barbeku anda buat pertama kali, cat pada bahagian luar barbeku mungkin berubah sedikit, akibat suhu yang tinggi. Ini adalah normal dan sememangnya dijangkakan.

Menyalakan barbeku

Tempatkan lapisan arang yang sekata kira-kira 3.4 sm / se dalam 1.2 - 1.6 di atas dulang arang.

Sapukan gel nyalaan pada arang dengan berhati-hati.

Nyalakan arang dengan penirus yang panjang atau mancis.

Apabila api mula malap, periksa yang arang mula menyala merah.

Disarankan agar arang kekal merah untuk kira-kira selama 30-40 minit sebelum memasak di atas barbeku.

Jangan mula masak sehingga terdapat salutan abu kelabu pada arang.

Selesai Sesi Memasak

Gunakan kain yang lembap dengan air suam berserta cecair pencuci untuk membersihkan barbeku. Jangan gunakan bahan yang mengakis.

Barbeku akan rosak jika pencuci yang mengakis atau objek tajam digunakan untuk membersihkannya.

Keselamatan Makanan

Sila baca dan patuhi nasihat ini apabila memasak barbeku anda:

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

Penjagaan, Penyenggaraan dan Storan

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

عربي

KORPÖN شواية بالفحم نقالة

⚠ استخدام أدوات الشواء المناسبة عند الطهي.

⚠ لا تخمد الجمر الساخن حيث أنه قد يسبب مخاطر لإشتعال النار.

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

⚠ هذه الشواية غير مخصصة لاستخدامها في السيارات أو القوارب الترفيهية.

⚠ لا ينبغي أبداً استخدام هذه الشواية كسخّان.

⚠ تحذير! لا تستخدم السبيرتو أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! استخدم فقط ولاعات متوافقة مع المقاييس الأوروبية EN 1860-3

⚠ تحذير! لا تستخدم السبيرتو أو البنزين للإشعال أو إعادة الإشعال! استخدم فقط ولاعات متوافقة مع المقاييس المحلية (للدول خارج أوروبا).

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

⚠ لا تعلق أي مواد قابلة للاشتعال على أذرعة الشواية.

⚠ استبدل دائماً الأجزاء التالفة - ولا تستخدمها إذا وجدت متضررة.

⚠ لا تحمّل الشواية بالطعام بأكثر من طاقتها – وضع الطعام بمسافات متساوية على سطح الشواء.

⚠ هام! تأكد من وضع الشواية على أرض منبسطة ومستوية للمساعدة في تخليص الدهون/الشحوم.

لا تستخدم الشواية في المناطق الضيقة أو المأهولة. مثل المنازل والخيم والكارافانات والمنازل المتحركة والأبوات. لتجنب الخطر المميت لأول أكسيد الكربون.

⚠ تحذير

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

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

⚠ لا تملأ صينية الفحم بأكثر من المعدّل أو تدع الفحم يلامس جسم الشواية.

⚠ يجب تركيب هذه الشواية على سطح مستوٍ وآمن قبل الاستخدام.

⚠ لا تقم أبداً بحمل أجزاء ساخنة بأيدي مكشوفة.

⚠ لا تستخدم الشواية في أماكن مغلقة.

⚠ وإذا استخدمت في مثل هذه الأماكن، فيمكن أن يؤدي ذلك إلى تراكم الدخان السام والتسبب في إصابات جسدية أو الوفاة.

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

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

⚠ تحذير! هذه الشواية سوف تصبح ساخنة جداً. لا قم بتحريكها أثناء التشغيل.

⚠ تحذير! أبقي الأطفال والحيوانات الأليفة بعيداً.

⚠ أي تعديل لهذه الشواية قد يكون خطراً.

⚠ لا تترك هذه الشواية دون رقابة عند استعمالها.

⚠ اتبع دائماً تعليمات العناية والصيانة - وقم بصيانة الشواية بانتظام.

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

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

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

⚠ لا تستخدم ملابس ذات أكمام طويلة أو فضفاضة عند تشغيل الشواية .

⚠ لا تستخدم الشواية أثناء الرياح الشديدة.

⚠ لا تلمس الشواية بيديك لتتحقق ما إذا كانت ساخنة.

⚠ لا تستخدم الماء للسيطرة على نشوب الناء أو إطفاء الفحم.

⚠ قم دائماً بإطفاء الفحم عند الإنتهاء من الشواء.

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

العناية، الصيانة والتخزين

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

خصائص المنتج

يشير ترقيم خصائص المنتج الموضحة إلى الرسم التوضيحي للشواية على صفحة الصور.

1. الشواية
2. فتحة التهوية
3. صينية الفحم
4. جسم الشواية

تعليمات المستخدم

قبل المتابعة، تأكدي من أنك تفهمين بيانات التحذير في هذه النشرة.

لا تستعملي أبداً أي أدوات طهي كاشطة على سطح شبكة الطهي (1) لتتجنبي تعرض السطح للتلف.

التحضير قبل الطهي - لمنع الأطعمة من الإلتصاق بشبكة الطهي، استخدمي فرشاة طويلة لوضع طبقة خفيفة من زيت الطهي أو الزيوت النباتية قبل كل عملية للشواء.

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

إشعال الشواية

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

ضع بعناية مادة الإشعال على الفحم.

أشعل الفحم بواسطة الكبريت أو ولاّعة طويلة.

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

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

لا تبدأ الطهي حتى يكسو الفحم طبقة من الرماد.

نهاية موسم الشواء

استخدم قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ وسائل غسيل لتنظيف الشواية. لا تستخدم أي مواد كاشطة.

إن استخدام منظفات كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف الشواية سيعرّضها للتلف.

سلامة الغذاء

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

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

ไทย

เตาบาร์บิคิวแบบพกพา รุ่น KORPÖN

คำเตือน

⚠ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำและคำเตือนเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ อาจเป็นเหตุให้ผู้ใช้ได้รับอันตราย บาดเจ็บสาหัส หรือถึงแก่ชีวิตได้ หรืออาจเป็นเหตุให้เกิดเพลิงไหม้หรือระเบิด ก่อความเสียหายต่อทรัพย์สิน เครื่องหมาย (⚠) ที่กำกับไว้ หมายถึงข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

⚠ สำหรับใช้กลางแจ้งเท่านั้น ห้ามใช้ในพื้นที่ปิดหรือบริเวณที่มีหลังคา หรือโครงสร้างที่เหมือนหลังคาคลุมอยู่ เช่น โรงรถ ที่จอดรถ นอกชาน ระเบียง

⚠ อย่าเติมถ่านจนเต็มแน่นเกินไป และอย่าเติมถ่านจนสูงขึ้นมาถูกเนื้อบาร์บีคิว

⚠ ตั้งเตาบนพื้นที่เรียบ มั่นคง ก่อนใช้งาน

⚠ อย่าจับผิวเตาที่ร้อนด้วยมือเปล่า

⚠ ห้ามใช้เตาในห้องหรือในบ้าน

⚠ หากใช้เตาในพื้นที่ปิด ควันจากการย่างอาหารจะเกิดการสะสมและก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิตได้

⚠ ตั้งเตาไว้กลางแจ้งที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก ห้ามตั้งเตาย่างบาร์บีคิวในโรงรถ ในตัวอาคาร ทางเดินที่มีหลังคา หรือในพื้นที่ปิด

⚠ ข้อควรระวัง! ห้ามตั้งเตาไว้ใต้หลังคาหรือโครงสร้างที่ติดไฟได้

⚠ คำเตือน! ขณะย่าง เตาบาร์บีคิวจะร้อนจัด ห้ามย้ายเตาขณะกำลังย่าง

⚠ คำเตือน! ระวังไม่ให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เตา

⚠ การดัดแปลงเตาไม่ว่าด้วยวิธีใด อาจก่อให้เกิดอันตรายได้

⚠ อย่าติดเตาย่างบาร์บีคิวโดยไม่มีคนอยู่

⚠ ปฏิบัติตามคำแนะนำการดูแลรักษา และดูแลเตาให้อยู่ในสภาพดีเสมอ

⚠ ตั้งเตาให้ห่างจากโครงสร้างที่ไวไฟหรือวัตถุไวไฟอย่างน้อย 1 เมตร (39 นิ้ว)

⚠ อย่าเร่งถ่านโดยการใช้เชื้อเพลิงแบบเหลว หรือถ่านที่ชุบเชื้อเพลิงเหลว

⚠ อย่านำขี้เถ้าออกจากเตา จนกว่าถ่านจะไหม้หมดและเตาเย็นสนิทแล้ว

⚠ ขณะใช้เตาย่าง อย่าสวมเสื้อแขนยาว หรือเสื้อที่ปลายแขนห้อยลง

⚠ อย่าใช้เตาย่างขณะลมแรง

⚠ อย่าใช้มือแตะเพื่อลองว่าเตาร้อนหรือไม่

⚠ อย่าใช้น้ำราดเพื่อดับเปลวไฟที่ลุกขึ้น หรือดับเตาเมื่อย่างเสร็จ

⚠ ดับถ่านให้หมดเมื่อย่างบาร์บีคิวเสร็จแล้ว

⚠ ควรสวมถุงมือไว้ตลอดขณะย่างบาร์บีคิว จุดเตา ปรับความร้อน วางบาร์บีคิวลงหรือยกขึ้นจากเตา

⚠ ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมขณะย่าง เช่น คีมคีบ เหล็กเสียบ ส้อม หรือมีดบาร์บีคิว

⚠ อย่าทิ้งถ่านที่ร้อนในที่ที่อาจลุกติดไฟและก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้

⚠ อย่าเก็บเตาหรือคลุมเตา จนกว่าจะนำถ่านที่ดับหมดแล้วออกจากเตา และเตาเย็นสนิทแล้ว

⚠ เตานี้ไม่ได้ออกแบบขึ้นให้ใช้บนพาหนะเพื่อความสำราญหรือเพื่อการท่องเที่ยว เช่น รถ RV รถบ้าน เรือสำราญ

⚠ ห้ามใช้เตาเป็นฮีตเตอร์หรือเครื่องทำความร้อนไม่ว่ากรณีใดๆ

⚠ คำเตือน! ห้ามใช้น้ำมันเชื้อเพลิง สุรา น้ำมันไฟแช็ค ในการจุดเตาบาร์บีคิว ให้ใช้เชื้อจุดไฟที่ได้มาตรฐาน EN 1860-3 เท่านั้น (สำหรับประเทศในยุโรป)

⚠ คำเตือน! ห้ามใช้น้ำมันเชื้อเพลิง สุรา น้ำมันไฟแช็ค ในการจุดเตาบาร์บีคิว ให้ใช้เชื้อจุดไฟที่ได้มาตรฐานของประเทศนั้น (สำหรับประเทศนอกยุโรป)

⚠ อย่าให้มีคราบไขมันเกาะหรือสะสมในเตา และอย่าให้เศษอาหารตกอยู่ในเตา เพราะไขมันและเศษอาหารอาจลุกติดไฟได้

⚠ อย่าแขวนวัตถุที่ติดไฟได้ไว้กับมือจับของเตา

⚠ ห้ามใช้เตาที่ชำรุดหรือมีสภาพไม่สมบูรณ์ ถ้ามีชิ้นส่วนที่ชำรุด ให้เปลี่ยนใหม่ก่อนใช้เตา

⚠ อย่าวางอาหารบนตะแกรงมากเกินไป ควรวางแต่พอดีและกระจายให้ทั่วตะแกรง

⚠ ข้อมูลสำคัญ! ต้องวางเตาบนพื้นเรียบและได้ระดับ ไม่ขรุขระ ไม่ลาดเอียง

ห้ามใช้เตาบาร์บีคิวภายในพื้นที่ปิดและ/หรือพื้นที่เพื่อการพักอาศัย ได้แก่ บ้าน เต็นท์ กองคาราวาน รถบ้าน และเรือ เป็นต้น เพราะอาจก่อให้เกิดก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ซึ่งเป็นก๊าซพิษที่มีอันตรายถึงชีวิต

ส่วนประกอบ
ส่วนประกอบของเตาย่างตามภาพ
1. ตะแกรงย่าง
2. ช่องระบายอากาศ
3. ถาดรองถ่าน
4. ตัวเตาย่างบาร์บีคิว

คำแนะนำการใช้
อ่านและทำความเข้าใจคำเตือนที่ระบุไว้ในคู่มือให้ครบถ้วนก่อนใช้งาน
ห้ามใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนกับตะแกรงย่าง เพราะอาจทำให้ผิวตะแกรงเสียหาย
การเตรียมเตาย่าง - เพื่อป้องกันอาหารติดตะแกรงย่าง ให้ใช้แปรงที่มีด้ามจับยาวชุบน้ำมันสำหรับทำอาหารหรือน้ำมันพืชแล้วทาบนตะแกร่งย่างเล็กน้อยก่อนย่างอาหารบนเตา
หมายเหตุ: เมื่อใช้งานเตาย่างครั้งแรก สีของเตาอาจเปลี่ยนไปเล็กน้อยเนื่องจากความร้อน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

การจุดเตาบาร์บิคิว
เทถ่านใส่ถาดรองถ่าน ให้สูงประมาณ 3-4 ซม. / 1.2-1.6 นิ้ว
ค่อยๆ ใส่เจลเชื้อเพลิงลงบนถ่าน
ใช้เทียนหรือไม้ขีดไฟที่มีความยาวพอสมควรในการจุดไฟ
เมื่อไฟดับ ให้ตรวจดูว่าถ่านเปลี่ยนเป็นสีแดงหรือไม่
ควรให้ถ่านระอุและเปลี่ยนเป็นสีแดงนานอย่างน้อย 30-40 นาทีก่อนเริ่มย่างบาร์บิคิว
ห้ามย่างบาร์บิคิว จนกว่าถ่านจะมีเขม่าสีเทาปกคลุม

การทำความสะอาด
ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเช็ดเตาให้สะอาด ห้ามใช้ผงขัดหรือสารทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์กัดกร่อน
การใช้สารดังกล่าวหรือใช้อุปกรณ์ที่มีความคมทำความสะอาดเตา จะทำให้เตาบาร์บีคิวเสียหายได้

ความปลอดภัยของอาหาร
ให้อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้ ในการย่างบาร์บีคิว
- ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังย่างเนื้อ รวมทั้งเมื่อรับประทานเสร็จ
- ควรแยกเก็บเนื้อดิบ อย่าให้รวมหรืออยู่ใกล้กับเนื้อสุกและอาหารอื่นๆ
- ก่อนย่างบาร์บีคิว ดูว่าตะแกรงและอุปกรณ์ย่างสะอาด และไม่มีคราบอาหารเก่าเหลืออยู่
- แยกอุปกรณ์ที่ใช้กับเนื้อดิบและเนื้อสุก
- ย่างเนื้อให้สุกดีก่อนรับประทาน
- ควรใช้มีดหั่นดูเนื้อข้างในว่าสุกดีแล้ว
- ก่อนย่างเนื้อชิ้นใหญ่ เนื้อติดกระดูก หรือเนื้อที่สุกยาก ควรทำให้สุกขั้นหนึ่งก่อน เพื่อให้ย่างสุกง่ายขึ้น
- ล้างตะแกรงและอุปกรณ์ย่างให้สะอาดหลังใช้

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

Tiếng Việt

Bếp nướng BBQ than di động KORPÖN

⚠ CẢNH BÁO

⚠ Việc không đọc và làm theo tài liệu hướng dẫn và cảnh báo an toàn có thể gây ra chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong, hỏa hoạn hoặc cháy nổ gây thiệt hại về tài sản. Kí hiệu an toàn (⚠) sẽ cảnh báo bạn về các thông tin an toàn quan trọng.

⚠ Sản phẩm này CHỈ PHÙ HỢP ĐỂ SỬ DỤNG NGOÀI TRỜI. TUYỆT ĐỐI KHÔNG dùng sản phẩm ở không gian kín như nhà để xe, nhà kho, hiên, sân trong hoặc bất kì cấu trúc nào có mái che bên trên.

⚠ Không cho quá nhiều than vào khay để than hoặc để than chạm vào thân lò nướng.

⚠ Lò nướng phải được lắp đặt trên bề mặt vững chắc và bằng chắc trước khi dùng.

⚠ Tuyệt đối không chạm vào các phần nóng bằng tay trần khi không có dụng cụ bảo hộ..

⚠ Không dùng trong nhà.

⚠ Nếu dùng trong nhà, khói độc có thể sẽ tích tụ dần và gây ra chấn thương hoặc tử vong.

⚠ Chỉ dùng ngoài trời ở khu vực thông thoáng gió. Không dùng trong nhà kho, tòa nhà, lối đi có mái che hoặc các không gian kín khí.

⚠ CHÚ Ý! Không sử dụng bếp nướng BBQ bên dưới những nơi dễ bắt cháy.

⚠ CẢNH BÁO! Bếp nướng sẽ trở nên rất nóng, không di chuyển khi bếp đang hoạt động.

⚠ CẢNH BÁO! Tránh ngoài tầm tay trẻ em và vật nuôi.

⚠ Bất kì điều chỉnh nào cũng có thể gây nguy hiểm.

⚠ Không để bếp hoạt động mà không có sự giám sát.

⚠ Luôn làm theo hướng dẫn chăm sóc và bảo quản - thường xuyên bảo trì bếp nướng.

⚠ Khi lắp đặt, đảm bảo đặt bếp nướng cách các vật dụng và khu vực dễ bắt cháy tối thiểu 1 mét (39").

⚠ Không thêm chất lỏng nhóm lửa hoặc dùng than tẩm với chất lỏng nhóm lửa để thêm vào than đã nóng hoặc còn ấm.

⚠ Chỉ lấy tro ra khỏi bếp khi than đã cháy hết và bếp nướng nguội hẳn.

⚠ Không mặc quần áo có tay dài hoặc tay rộng khi sử dụng bêp nướng.

⚠ Không dùng lò nướng khi trời nhiều gió cao.

⚠ Không chạm vào lò nướng bằng tay để kiểm tra nhiệt độ của bếp nướng.

⚠ Không dùng nước để dập lửa khi lửa phừng lên hoặc để dập lửa than.

⚠ Chỉ dập tắt lửa than khi đã nấu xong.

⚠ Luôn dùng găng tay dành riêng cho lò nướng khi nấu, nhóm lửa hoặc điều chỉnh lỗ thông hơi và xử lí bếp nướng.

⚠ Dùng dụng cụ nấu nướng phù hợp khi sử dụng bếp nướng.

⚠ Không vứt bỏ than ở nơi dễ bắt cháy.

⚠ Chỉ mang cất và che chắn bếp nướng khi bếp đã được dập lửa và nguội hoàn toàn.

⚠ Không dùng bếp nướng trên tàu thuyền hoặc xe dã ngoại.

⚠ Tuyệt đối không dùng bếp nướng làm máy sưởi.

⚠ CẢNH BÁO! Không sử dụng cồn hoặc xăng để nhóm lửa! Chỉ sử dụng nhiên liệu nhóm lửa tuân theo tiêu chuẩn EN 1860-3.

⚠ CẢNH BÁO! Không sử dụng cồn hoặc xăng để nhóm lửa! Chỉ sử dụng nhiên liệu nhóm lửa tuân theo tiêu chuẩn của quốc gia sở tại (dành cho các quốc gia ngoài châu Âu).

⚠ Không để dầu mỡ hoặc thức ăn thừa tích tụ trên bếp nướng - NGUY CƠ HỎA HOẠN.

⚠ Không treo các vật liệu dễ cháy trên thành bếp nướng.

⚠ Luôn thay thế các bộ phận bị hư hỏng. Không sử dụng bếp nếu phát hiện hư hỏng.

⚠ Không đặt quá nhiều thực phẩm lên vỉ nướng - trải đều thực phẩm trên về mặt vỉ nướng.

⚠ QUAN TRỌNG! Đặt bếp nướng lên bề mặt bằng phẳng để dễ dàng loại bỏ dầu mỡ hơn.

Không dùng bếp nướng BBQ trong không gian sống và không gian chật hẹp như nhà ở, lều, xe dùng cho du lịch và sống lữ hành, nhà di động, tàu thuyền. Nguy hiểm do ngộ độc carbon monoxit có thể dẫn đến tử vong.

DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

Cách đánh số những bộ phận tương ứng như trong hình minh họa ở trang hình ảnh.

1. Vỉ nướng
2. Bộ phận thông gió
3. Khay đựng than
4. Thân bếp nướng

HƯỚNG DẪN NGƯỜI DÙNG

Trước khi sử dụng, đảm bảo rằng bạn đã đọc và hiểu các CẢNH BÁO trong sổ tay này.

Không dùng các dụng cụ bếp gây mài mòn trên bề mặt vỉ nướng (1) để tránh làm hư hỏng bề mặt.

Trước khi bạn bắt đầu nấu ăn: hãy bôi một lớp dầu mỏng lên vỉ cọ bằng dầu nấu ăn hoặc dầu thực vật trước khi nướng, việc này giúp thực phẩm không bị dính vào vỉ nướng.

Lưu ý: khi bạn sử dụng bếp nướng lần đầu, lớp sơn bên ngoài có thể thay đổi một chút do nhiệt độ cao, điều này là bình thường.

Nhóm lửa bếp nướng

Trải đều một lớp than có độ sâu khoảng 3-4 cm/ 1.2-1.6" lên khay đựng than.

Cẩn thận khi cho gel nhóm lửa lên than.

Nhóm lửa than bằng bật lửa cán dài hoặc diêm.

Khi ngọn lửa tắt, kiểm tra than đã bắt đầu cháy hay chưa.

Nên để than cháy ít nhất 30-40 phút trước khi bắt đầu nướng.

Chỉ bắt đầu nướng khi than đã có một lớp tro phủ.

Kết thúc Quá trình Nấu nướng

Dùng khăn ẩm, nước nóng và nước rửa chén để vệ sinh bếp nướng. Không sử dụng các dụng cụ và hóa chất mài mòn.

Dùng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc vật sắc nhọn để vệ sinh bếp sẽ làm hư hỏng bếp nướng.

An toàn Thực phẩm

Vui lòng đọc và làm theo lời khuyên khi sử dụng bếp nướng:

- Rửa tay trước và sau khi xử lý thịt sống và trước khi ăn.
- Không trộn thịt sống với thịt nấu chín hoặc các thực phẩm khác.
- Trước khi nướng, đảm bảo vỉ nướng và dụng cụ bếp sạch sẽ và không còn dính thức ăn thừa.
- Không sử dụng các dụng cụ bếp xử lý thực phẩm nấu chín và chưa nấu chín cùng nhau.
- Nấu chín thịt trước khi ăn.
- Để đảm bảo thịt được chín, cắt bên trong thịt để kiểm tra.
- Đối với những miếng thịt lớn, nên nấu sơ trước khi nướng.
- Sau khi nấu nướng, vệ sinh bề mặt vỉ nướng và các dụng cụ bếp.

Chăm sóc, Bảo quản và Lưu trữ

- Thường xuyên vệ sinh bếp nướng BBQ giữa các lần sử dụng và đặc biệt sau khi lưu trữ trong thời gian dài.
- Để lò và các bộ phận khác nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Tuyệt đối không đổ nước vào bếp nướng khi bếp vẫn còn nóng.
- Tuyệt đối không chạm tay trần vào các bộ phận khi nóng.
- Che chắn bếp khi không sử dụng. Bảo quản bếp nướng vào nhà kho hoặc kho chứa đồ khi không dùng để bảo vệ bếp khỏi các yếu tố thời tiết khắc nghiệt, đặc biệt nếu bạn sống ở vùng duyên hải.
- Tiếp xúc thường xuyên và lâu dài với ánh nắng mặt trời, nước đọng, không khí ở biển/nước muối sẽ gây tác hại đến bếp nướng. (Trong một số trường hợp, chỉ sử dụng vỏ bọc vẫn không đủ hiệu quả để bảo vệ lò nướng).
- Để kéo dài tuổi thọ và duy trì chất lượng của bếp nướng, chúng tôi khuyến khích nên che phủ bếp khi để ở ngoài dù trong bất kì khoảng thời gian nào, đặc biệt là vào những tháng mùa đông.
- Trước khi bảo quản bếp, cần lấy sạch than đá và tro ra khỏi bếp.

© Inter IKEA Systems B.V. 2021