

LUND

PL GRILL WĘGLOWY Z TERMOMETREM

GB CHARCOAL BBQ GRILL

D HOLZKOHLEGRILL

RUS ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ УГОЛЬНЫЙ

UA ГРИЛЬ ВУГЛЬНИЙ

LT ANGLINIS GRILIS

LV KOKOGLU GRILS

CZ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

SK GRIL NA DREVENÉ UHĽIE

H FASZÉN GRILL

RO GRATAR CARBUNI

E BARBACOA DE CARBÓN Y LENA

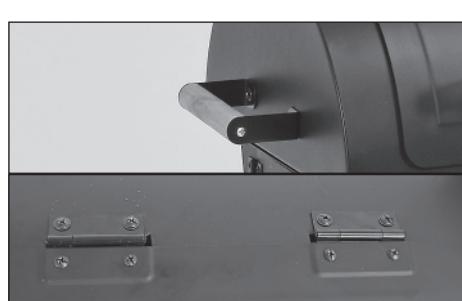
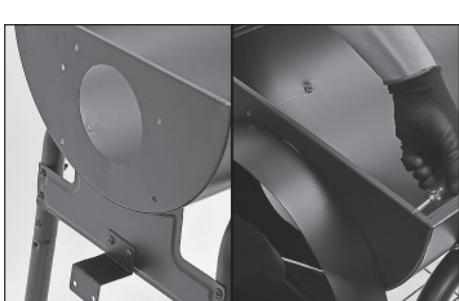
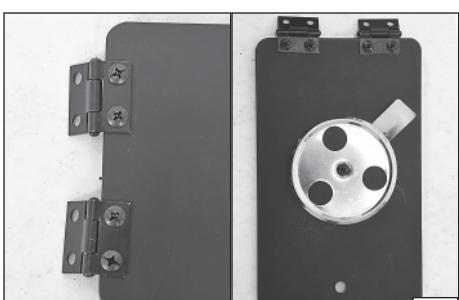
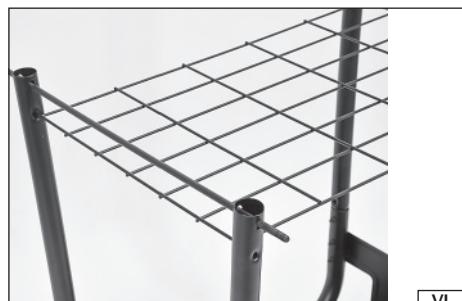
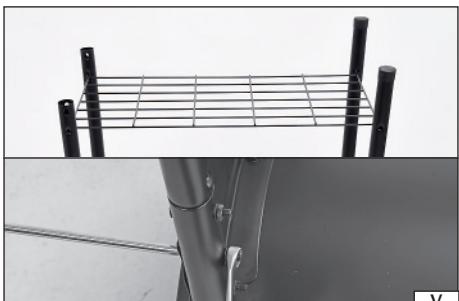
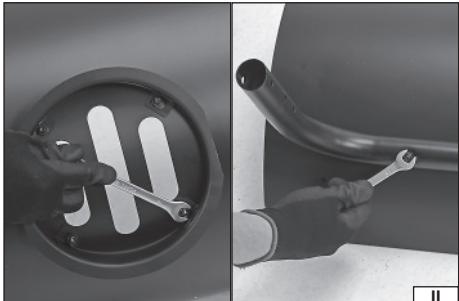
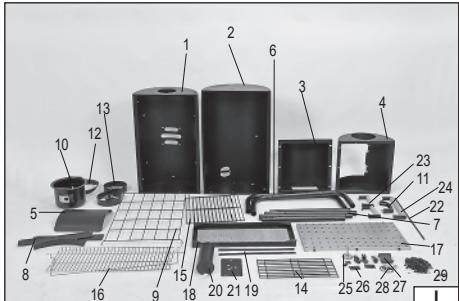
F BARBECUE CHARBON DE BOIS

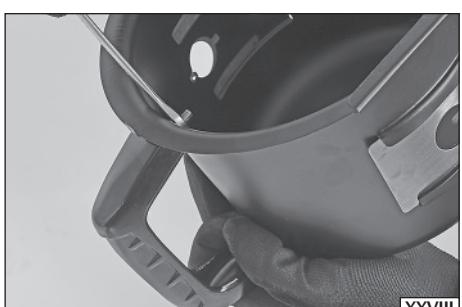
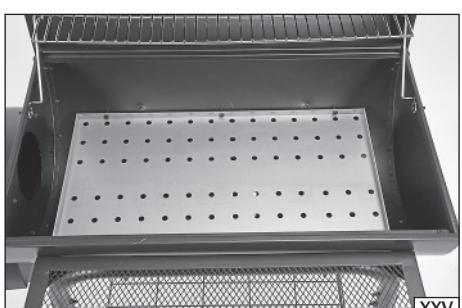
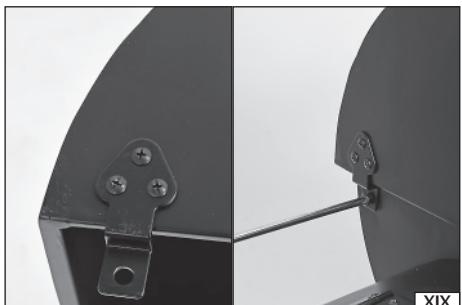
I GRIGLIA A CARBONE

NL HOUTSKOOLGRILL

GR ΣΧΑΠΑ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΟ







WYKAZ CZĘŚCI

1. misa grilla
2. pokrywa grilla
3. misa wędzarni dolna
4. misa wędzarni górna
5. pokrywa wędzarni
6. wspornik nóg
7. nogi
8. łącznik nóg
9. półka dolna
10. popielnik
11. uchwyt popielnika
12. wspornik popielnika
13. kółko
14. ruszt główny
15. ruszt wędzarni
16. ruszt ruchomy
17. ruszt węglowy
18. półka góra
19. wspornik półki
20. komin
21. pokrywa boczna
22. oś kół
23. uchwyt grilla
24. uchwyt pokrywy
25. termometr
26. zawias
27. wspornik wędzarni
28. wentylator
29. śruby i nakrętki

LIST OF PARTS

1. grill bowl
2. grill lid
3. lower smokehouse bowl
4. upper smokehouse bowl
5. smokehouse lid
6. leg bracket
7. leg
8. leg connector
9. lower shelf
10. ash pan
11. ash pan handle
12. ash pan bracket
13. wheel
14. main grate
15. smokehouse grate
16. movable grate
17. charcoal grate
18. upper shelf
19. shelf bracket
20. stack
21. side cover
22. wheel axle
23. grill handle
24. lid handle
25. thermometer
26. hinge
27. smokehouse bracket
28. fan
29. bolts and nuts

INSTRUKCJA MONTAŻU

Z uwagi na ryzyko skaleczenia należy zachować ostrożność podczas montażu grilla. Stosować rękawice ochronne.

Na zewnątrz misy zamocować za pomocą śrub i nakrętek, wspornik popielnika oraz wsporniki nóg (II).

Do wsporników za pomocą śrub i nakrętek zamocować nogi (IV). Upewnić się, że obie nogi krótsze znajdują się przy jednym boku misy, a obie nogi dłuższe przy drugim boku (IV).

W otworach w dolnej części nóg zamocować półkę dolną, a następnie nogi oraz misę połączyć dodatkowo za pomocą łączników (V).

Przez otwory w dolnej części krótszych nóg przełożyć oś kół (VI). Na wystające końce osi nałożyć kola i zamocować je za pomocą podkładek i nakrętek samokontrujących (VII). Nakrętki dokręcić z taką siłą, aby był możliwy swobodny obrót kół.

Z przodu misy zamocować półkę za pomocą śrub i nakrętek, a następnie ustabilizować jej położenie za pomocą wsporników (IX).

Do bocznej pokrywy wędzarni zamocować za pomocą śrub i nakrętek zamocować nogi (X). Pokrywę z zawiasami zamocować do dolnej misy wędzarni (XII).

Za pomocą śrub i nakrętek zamocować do pokrywy wędzarni zapadkę, a do bocznej ściany wędzarni przykroić śrubę (XIII), która pozwoli na zamocowanie zapadki i zamknięcie pokrywy.

Połączyć za pomocą śrub i nakrętek obie misy wędzarni (XIV).

Do łącznika nóg przykroić wspornik wędzarni w sposób ukazany na ilustracji (XV), a następnie wędzarnię zamocować do bocznej ściany misy grilla. Otwory w bocznych ścianach misy i wędzarni powinny się pokryć (XVI). Wędzarnię zamocować także do wspornika (XVI).

Do zewnętrznej, bocznej ściany wędzarni zamocować uchwyt, a następnie zawiasami połączyć pokrywę z misą wędzarni (XVII).

Do pokrywy wędzarni za pomocą śrub i nakrętek zamocować uchwyt pozwalający na jej podnoszenie i opuszczanie (XVIII).

Do bocznych ścian pokrywy grilla przykroić zawiasy za pomocą śrub i nakrętek, a następnie pokrywę zamocować do misy za pomocą śrub (XIX).

Do pokrywy grilla za pomocą śrub zamocować komin oraz za pomocą nakrętki termometr (XXI).

Zamocować ruszt ruchomy, przekładając końce prętów przez otwory w pokrywie, a pętle wspornika rusztu przykroić za pomocą śrub i nakrętek do misy grilla (XXIII). Poprawnie zamocowany ruszt ruchomy powinien być cały czas w poziomej pozycji podczas zamknięcia i otwierania pokrywy grilla (XXIV).

Na dnie misy położyć ruszt węglowy (XXV). Ruszt należy umieścić poziomo z krawędziami bocznymi skierowanymi ku górze.

Na wspornikach misy ułożyć ruszt (XXVI). Na dnie wędzarni położyć ruszt (XXVII).

Za pomocą śrub i nakrętek przykroić uchwyt do popielnika (XXVIII), a następnie popielnik wsunąć w szynę wspornika (XXIX). Sprawdzić czy popielnik płynnie wysuwa się i wsuwa.

UWAGA! Nie chwytać nieosłoniętą ręką za gorące uchwyty rusztu.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA GRILLA

UWAGA! Grill może być bardzo gorący, nie przesuwać podczas pracy!

Nie używać wewnętrznych pomieszczeń!

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

OSTRZEZENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych!

Mocno i pewnie skręcony śrubami grill ustawić na poziomym, równym i stabilnym podłożu.

Maksymalne obciążenie rusztu: 3 kg.

Wymiary grilla: 112 x 64 x 124 [cm]

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

Uchwyt rozgrzanego rusztu chwytać przez rękawice ochronną, nigdy nie chwytać nieosłoniętą dłonią.

Po zakończeniu grillowania żar ugasić wodą lub zakopać w ziemi.

Pozostawienie żaru w palenisku grozi pożarem!

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

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

Rozpalać używając specjalnych podpałek stałych. Na podpałce ułożyć kilka brykietów węgla i podpałec podpałek. Gdy paliwo zajmie się ogniem dosypać paliwo do pożąданiej ilości.

Nie przyrządać potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu.

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

INSTALLATION GUIDELINES

Due to the risk of injuries, it is required to be careful during installation of the grill. Wear protective gloves.

Attach the ash pan bracket and leg brackets to the outer side of bowl using screws and nuts (II). Attach the legs to brackets using bolts and nuts (IV). Make sure that both shorter legs are located next to one side of bowl, and both longer legs next to the other side (IV).

Attach the lower shelf in holes of lower part of legs, and then connect additionally the legs with bowl using connectors (V).

Insert wheel axle through holes in the lower part of shorter legs (VI). Put the wheels on the protruding axle ends and fix them using washers and self-locking nuts (VII). Nuts to be tightened with sufficient force to allow free rotation of wheels.

Attach the shelf in front of the bowl using bolts and nuts, and then stabilize its position using the brackets (IX).

Attach the hinges and fan to side cover of the smokehouse using bolts and nuts (XI). Lid with hinges to be attached to lower bowl of the smokehouse (XII).

Using bolts and nuts attach the latch to smokehouse lid, and screw the bolt onto the side wall of smokehouse (XIII), which will allow fixing the latch and closing the lid.

Connect both bowls of the smokehouse using bolts and nuts (XIV).

Screw the smokehouse bracket to leg connector in a way shown in figure (XV) and then attach the smokehouse to the side wall of the grill bowl. Holes in side walls of the bowl and smokehouse should align (XVI). The smokehouse to be attached also to the bracket (XVI).

Attach the handle to the outer side wall of the smokehouse, and then connect the lid with smokehouse bowl with hinges (XVII).

Attach the handle to smokehouse lid using bolts and nuts to allow its lifting and lowering (XVIII).

Screw the hinges to side walls of grill lids using bolts and nuts, and then attach the lid to a bowl using screws (XIX).

Attach the stack to grill lid using screws and the thermometer using a nut (XXI).

Attach the movable grate, putting the ends of bars through holes in the lid, and screw the loops of grate bracket to grill bowl using bolts and nuts (XXIII). The movable grate properly attached should stay all the time in horizontal position during opening and closing of grill lid.

On the bottom of bowl place the charcoal grate (XXII). The grate should be placed horizontally with side edges pointed upward.

Place the grate on bowl brackets (XXVI). Place the grate at the bottom of the smokehouse (XXVII). Using bolts and nuts screw the handle to the ash pan (XXVIII) and then slide the ash pan unto bracket rails (XXIX). Make sure the ash pan slides in and out smoothly.

NOTE! Do not grab the hot grate handles with your uncovered palm.

INSTRUCTIONS FOR OPERATION OF THE GRILL

ATTENTION! The grill may be very hot, do not move it during work!

Do not use the grill in interiors!

ATTENTION! Do not use spirit or gasoline to start or to restart fire! Use solely kindling materials which comply with EN 1860-3!

WARNING! Protect from children and household animals!

Place the grill, tightened securely with screws, on a flat, even and stable surface.

Maximum load of the grill: 3 kg.

Dimensions of the grill: 112 x 64 x 124 [cm]

Do not change the position of the grill, if there is food on it!

Hold the handles of a hot grill with protective gloves, do not ever do that with unprotected hands.

Once grilling has finished, extinguish the embers with water or bury in the ground.

Leaving embers in the grill implies a risk of fire!

When the grill is used for the first time, it should be hot and the fuel should be left burning for at least 30 minutes before grilling.

Use charcoal or briquetted coal as fuel. Maximum amount of fuel must not exceed the capacity of the bowl. The fuel must not exceed the upper edge of the bowl.

Start the grill using special solid kindling. Place a couple of coal briquettes on the kindling and light a match. Once the fuel is on fire, add the required amount of fuel.

Do not prepare food before the fuel is covered with a layer of ash.

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

1. Grillschlüssel
2. Grilldeckel
3. untere Schüssel der Räucherkammer
4. obere Schüssel der Räucherkammer
5. Deckel für Räucherkammer
6. Fußstützen
7. Fuß
8. Verbindungsstück für Füße
9. untere Ablage
10. Aschenfalle
11. Haltegriff für Aschenfalle
12. Stütze für Aschenfalle
13. Laufrad
14. Hauptrost
15. Räucherkammerrost
16. beweglicher Rost
17. Holzkohlenrost
18. obere Ablage
19. Konsole für Ablage
20. Kamin
21. Seitenverkleidung
22. Laufradachse
23. Haltegriff für Grill
24. Haltegriff für Grilldeckel
25. Thermometer
26. Scharnier
27. Konsole für Räucherkammer
28. Ventilator
29. Schrauben und Muttern

MONTAGEANLEITUNG

In Bezug auf das Verletzungsrisiko muss man bei der Montage des Grills sehr vorsichtig sein. Verwenden Sie Schutzhandschuhe!

Stütze für Aschenfalle und Fußstützen mit Schrauben und Muttern außen an der Grillschüssel befestigen (II).

Füße mit den Stützen mit Schrauben und Muttern verschrauben (IV). Sicherstellen, dass sich kürzere Füße an einer Seite und längere Füße an anderer Seite der Grillschüssel befinden (IV).

Untere Ablage an den unteren Bohrungen der Füße befestigen, anschließend Füße und Grillschüssel zusätzlich mit Verbindungsstücken (V) zusammenbauen.

Laufradachse in untere Bohrungen der kürzeren Füße stecken (VI). Laufräder auf Achsenenden stecken und mit selbsthemmenden Muttern und U-Scheiben befestigen (VII). Muttern nur so fest anziehen, dass sich die Laufräder frei drehen lassen.

Ablage vorn an der Grillschüssel mit Schrauben und Muttern befestigen und mithilfe der Konsolen (IX) in ihrer Lage feststellen.

Scharniere und Ventilator an der Seitenverkleidung der Räucherkammer mit Schrauben und Muttern befestigen (XI). Seitenverkleidung mit Scharnieren an unterer Räucherkammerschüssel anbauen (XII).

Schnappverschluss am Räucherkammerdeckel mit Schrauben und Muttern befestigen, Schnappe (XIII) in der Seitenwand der Räucherkammer einbauen, um die Befestigung des Schnappverschlusses und das Schließen des Deckels zu ermöglichen.

Beide Schüsseln der Räucherkammer mit Schrauben und Muttern zusammenbauen (XIV).

Konsole der Räucherkammer am Verbindungselement der Füße nach Abbildung (XV) schrauben, anschließend Räucherkammer an der Seitenwand der Grillschüssel anbauen. Die Bohrungen der Seitenwände der Grillschüssel und der Räucherkammer müssen zueinander passen (XVI). Räucherkammer auch an der Konsole (XVI) befestigen.

Haltegriff außen an der Seitenwand der Räucherkammer befestigen und Deckel mit Scharnieren mit der Räucherkammerschüssel verbinden (XVII). Haltegriff am Räucherkammerdeckel mit Schrauben und Muttern befestigen, um den Deckel heben und senken zu können (XVIII).

Scharniere an den Seitenwänden des Grilldeckels mit Schrauben und Muttern und dann Grilldeckel an der Grillschüssel mit Schrauben befestigen (XIX).

Kamin mit Schrauben sowie Thermometer mit einer Mutter am Grilldeckel anbauen (XXI).

Beweglichen Rost befestigen, dazu Endstücke der Stäbe in die Bohrungen im Grilldeckel stecken, Laschen der Rostkonsole an der Grillschüssel mit Schrauben und Muttern verschrauben (XXIII). Der richtig montierte Rost soll beim Schließen und Öffnen des Grilldeckels immer in der horizontalen Lage bleiben (XXIV).

Holzkohlenrost auf den Grillschüsselboden flach mit den nach oben gerichteten Seitenkanten legen (XXV).

Rost auf die Konsolen der Grillschüssel legen (XXVI). Rost auf den Boden der Räucherkammer legen (XXVII).

Haltegriff an der Aschenfalle mit Schrauben und Muttern befestigen (XXVIII) und Aschenfalle in die Konsolenschienen einführen (XXIX). Aschenfalle auf freies Ein- und Ausfahren prüfen.

ACHTUNG! Heiße Grillrothalterungen nicht mit bloßen Händen fassen.

NUTZUNGSHINWEISE FÜR DEN GRILL

HINWEIS! Der Grill kann sehr heiß sein; während des Funktionsbetriebes nicht verschieben!

Nicht innerhalb von Räumen verwenden!

HINWEIS! Verwenden Sie weder Spiritus noch Benzin zum Anzünden bzw. zum erneuten Anzünden nach dem Erlöschen! Es sind ausschließlich Anzünder entsprechend der Norm EN 1860-3 zu verwenden!

WARNUNG! Vor dem Zugriff von Kindern und Haustieren schützen!

Der fest und sicher verschraubte Grill ist auf einem horizontalen, ebenen und stabilen Untergrund aufzustellen.

Maximale Belastung des Rostes: 3 kg.

Abmessungen des Grills: 112 x 64 x 124 [cm]

Die Lage des Rostes darf nicht verändert werden, wenn sich auf dem Rost Lebensmittel befinden!

Der Griff des erhitzten Rostes ist nur mit Schutzhandschuhen anzufassen und niemals mit bloßer Hand.

Nach Beenden des Grillens muss man die Glut mit Wasser löschen oder in der Erde vergraben.

Es besteht Brandgefahr, wenn die Glut in der Feuerstätte verbleibt!

Beim ersten Gebrauch des Grills sollte der Grill mindestens 30 Minuten vor dem Zubereiten von Speisen schon vorgewärmt und der Brennstoff glühend sein.

Als Brennstoff verwendet man Holzkohle oder Holzkohlebriketts. Die maximale Brennstoffmenge darf nicht größer als die Kapazität der Feuerungswanne sein. Der Brennstoff darf nicht über den oberen Rand der Feuerungswanne hinausstehen.

Zum Anzünden verwendet man spezielle Anzünder in fester Form. Auf den Anzünder werden dann die Kohlebriketts gelegt und angezündet. Wenn das Feuer den Brennstoff ergreift, kann man noch Brennstoff in gewünschter Menge nachfüllen.

Erst wenn der Brennstoff einen Aschebelag hat, kann man mit der Zubereitung der Speisen beginnen.

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

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

1. чаша для гриля
2. крышка для гриля
3. нижняя чаша коптильни
4. верхняя чаша коптильни
5. крышка коптильни
6. держатель ножек
7. ножка
8. разъем ножек
9. нижняя полка
10. зольный ящик
11. ручка зольного ящика
12. держатель зольного ящика
13. обруч
14. основная решетка
15. решетка коптильни
16. подвижная решетка
17. угольная решетка
18. верхняя полка
19. держатель полки
20. дымовая труба
21. боковая крышка
22. ось колес
23. ручка гриля
24. ручка крышки
25. термометр
26. шарнир
27. держатель коптильни
28. вентилятор
29. болты и гайки

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Учитывая опасность травмирования, необходимо соблюдать осторожность во время монтажа гриля. Одевать защитные перчатки.

На внешней стороне чаши с помощью болтов и гаек закрепите держатель зольного ящика и держатели ножек (II).

Прикрепите ножки к держателям с помощью болтов и гаек (IV). Удостоверьтесь, что обе короткие ножки размещены с одной стороны чаши, а обе длинные ножки — с другой стороны (IV). В отверстиях в нижней части ножек закрепите нижнюю полку, а затем ножки и чашу дополнительно соедините с помощью разъемов (V).

Установите ось колес через отверстия в нижней части коротких ножек (VI). На выступающие концы оси поместите колеса и закрепите их с помощью прокладок и самоконтрящихся гаек (VII). Затяните гайки настолько сильно, чтобы колеса могли свободно вращаться.

В передней части чаши закрепите полку болтами и гайками, а затем стабилизируйте ее положение с помощью держателей (IX).

К боковой крышке коптильни прикрепите шарниры и вентилятор с помощью болтов и гаек (XI). Крышку с шарнирами прикрепите к нижней чаше коптильни (XII).

С помощью болта и гайки прикрепите защелку к крышке коптильни, а к боковой стенке коптильни прикрутите болт (XIII), который позволит зафиксировать защелку и закрыть крышку.

Соедините обе чаши коптильни с помощью болтов и гаек (XIV).

К разъему ножек прикрепите держатель коптильни, как показано на рисунке (XV), а затем прикрепите коптильню к боковой стенке чаши гриля. Отверстия в боковых стенках чаши и коптильни должны совпадать (XVI). Коптильню также прикрепите к держателю (XVI).

К внешней боковой стенке коптильни прикрепите ручку, а затем с помощью шарниров соедините крышу с чашей коптильни (XVII).

К крышке коптильни с помощью болтов и гаек прикрепите ручку, чтобы крышку можно было поднимать и опускать (XVIII).

К боковым стенкам крышек гриля прикрепите шарниры с помощью болтов и гаек, а затем болтами прикрепите крышку к чаше (XIX).

К крышке прикрепите дымовую трубу с помощью болтов, а термометр — с помощью гайки (XXI).

Установите подвижную решетку, вставив концы стержней в отверстия крышки, а петли держателя решетки прикрепите к чаше гриля (XXII) с помощью болтов и гаек. При правильной установке подвижная решетка всегда должна находиться в горизонтальном положении при закрывании и открывании крышки гриля (XXIV).

Поместите угольную решетку (XXV) на дно чаши. Решетку следует размещать горизонтально, с боковыми краями, направленными вверх.

Поместите решетку (XXVI) на держатели чаши. Поместите решетку на дно коптильни (XXVII).

Используя винты и гайки, прикрепите ручку к зольному ящику (XXVIII), а затем вставьте его в рельсы держателя (XXIX). Убедитесь, что зольный ящик плавно выдвигается и задвигается.

ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь голыми руками к горячим ручкам решетки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

ВНИМАНИЕ! Гриль-барбекю может быть очень горячим, поэтому запрещается передвигать его во время использования!

Не использовать внутри помещений!

ВНИМАНИЕ! Не использовать спирт или бензин для разжигания или повторного разжигания огня, если он потух! Использовать только растопки соответствующие стандарту EN 1860-3!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Хранить в недоступном для детей и домашних животных месте!

Сильно и надежно свинченный гриль-барбекю установить на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

Максимальная нагрузка на решетку: 3 кг.

Размеры гриля: 112 x 64 x 124 [см]

Не изменять положения решетки, если на ней находится пища!

Ручку разогретой решетки можно брать только в защитных перчатках, запрещено брать ее голыми руками.

После окончания грилирования жар необходимо залить водой или закопать в землю.

Если жар остается в чаше, это может привести к пожару!

При первом использовании гриль должен быть разогретым, а перед приготовлением пищи топливо должно поддерживаться в раскаленном состоянии в течение не менее 30 минут.

В качестве топлива следует использовать древесный уголь или брикеты древесного угля.

Максимальное количество топлива не может быть больше, чем емкость чаши очага. Топливо не должно выступать над верхним краем чаши.

Для разжигания использовать специальные твердые растопки. Положить на растопку несколько угольных брикетов и зажечь ее. Когда топливо воспламенится, досыпать требуемое количество топлива.

Не готовить пищу, прежде чем топливо не покроется слоем пепла.

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

ПЕРЕЛІК ДЕТАЛЕЙ

1. чаша для гриля
2. кришка для гриля
3. нижня чаша коптильні
4. верхня чаша коптильні
5. кришка коптильні
6. тримач ніжок
7. ніжка
8. роз'єм ніжок
9. нижня полиця
10. зольний ящик
11. ручка зольного ящика
12. тримач зольного ящика
13. обруч
14. основна решітка
15. решітка коптильні
16. рухома решітка
17. вугільна решітка
18. верхня полиця
19. тримач полиці
20. димова труба
21. бічна кришка
22. вісь коліс
23. ручка гриля
24. ручка кришки
25. термометр
26. шарнір
27. тримач коптильні
28. вентилятор
29. болти та гайки

ПЕРЕЛІК ДЕТАЛЕЙ

1. kepsinės dubuo
2. kepsinės danglis
3. rūkyklos dubuo apatinis
4. rūkyklos dubuo viršutinis
5. rūkyklos danglis
6. kojų gembė
7. koja
8. koju jungtis
9. apatinė lentyna
10. peleninė
11. peleninės laikiklis
12. peleninės gembė
13. ratelis
14. pagrindinės grotelės
15. rūkyklos grotelės
16. judančios grotelės
17. anglies grotelės
18. viršutinė lentyna
19. lentynos gembė
20. kaminas
21. šoninis danglis
22. ratu ašis
23. kepsinės laikiklis
24. dangčio laikiklis
25. termometras
26. vyrai
27. rūkyklos gembė
28. ventilatorius
29. varžtai ir veržlės

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

Враховуючи небезпеку травмування, необхідно дотримуватися обережності під час монтажу гриля-барбекю. Одягніть захисні рукавиці.

На зовнішньому боці чаши за допомогою болтів і гайок закріпіть тримач зольного ящика й тримачі ніжок (II).

Прикріпіть ніжки до тримачів за допомогою болтів і гайок (IV). Переконайтесь, що обидві копоти ніжок розміщені з одного боку чаши, а обидві довгі ніжки — з іншого боку (IV).

В отворах у нижній частині ніжок закріпіть нижню полицю, а потім ніжки й чашу додатково з'єднайте за допомогою роз'ємів (V).

Встановіть вісь коліс крізь отвори в нижній частині коротких ніжок (VI). На кінці віси, що виступають, помістіть колеса й закріпіть їх за допомогою прокладок і самоконтрячих гайок (VII). Затягніть гайки настільки сильно, щоб колеса могли вільно обертатися.

У передній частині чаши закріпіть полицю болтами й гайками, а потім стабілізуйте її положення за допомогою тримачів (IX).

До бічної кришки коптильні прикріпіть шарніри й вентилятор за допомогою болтів і гайок (XI).

Кришку з шарнірами прикріпіть до нижньої чаши коптильні (XII).

За допомогою болта й гайки прикріпіть засувку до кришки коптильні, а до бічної стінки коптильни прикрутіть болт (XIII), який дозволить зафіксувати засувку й закрити кришку.

З'єднайте обидві чаши коптильні за допомогою болтів і гайок (XIV).

До роз'єму ніжок прикріпіть тримач коптильні, як показано на малюнку (XV), а потім прикріпіть коптильну до бічної стінки чаши гриля. Отвори в бічних стінках чаши й коптильні мають збігатися (XVI). Коптильну також прикріпіть до тримача (XVI).

До зовнішньої бокової стінки коптильни прикріпіть ручку, а потім за допомогою шарнірів з'єднайте кришку з чашою коптильні (XVII).

До кришки коптильні за допомогою болтів і гайок прикріпіть ручку, щоб кришку можна було піднімати й опускати (XVIII).

До бічних стінок кришок гриля прикрутіть шарніри за допомогою болтів і гайок, а потім болтами прикріпіть кришку до чаши (XIX).

До кришки гриля прикріпіть димову трубу за допомогою болтів, а термометр — за допомогою гайки (XX).

Встановіть рухливу решітку, вставивши кінці стрижнів в отвори кришки, а петлі тримача решітки прикріпіть до чаши гриля (XXIII) за допомогою болтів і гайок. При правильній установці рухома решітка завжди має знаходитися в горизонтальному положенні при закриванні й відкриванні кришки гриля (XXIV).

Помістіть вугільну решітку (XXV) на дно чаши. Решітку слід розміщувати горизонтально, з бічними краями, скріваними вгору.

Помістіть решітку (XXVI) на тримачі чаши. Помістіть решітку на дно коптильні (XXVII).

Використовуючи болти й гайки, прикрутіть ручку до зольного ящика (XXVIII), а потім вставте його в рейки тримача (XXIX). Переконайтесь, що зольний ящик плавно висувається та засувається.

УВАГА! Не торкайтесь голими руками гарячих ручок решітки.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

УВАГА! Гриль-барбекю може бути дуже гарячим, тому забороняється пересувати його під час використання!

Не використовувати всередині приміщення!

УВАГА! Не використовувати спирт або бензин для розпалювання або повторного розпалювання вогню, якщо він згасне! Використовувати тільки розпалювачі, що відповідають стандарту EN 1860-3!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Зберігати в недоступному для дітей і домашніх тварин місці!

Сильно і надійно скрученій гриль-барбекю встановити на горизонтальній, рівній і стійкій поверхні.

Максимальне навантаження на решітку: 3 кг.

Розміри гриля: 112 x 64 x 124 [cm]

Не змінювати положення решітки, якщо на ній знаходитьсь їжа!

Ручку розірвтої решітки можна брати тільки в захисних рукавицях, заборонено брати її голими руками.

Після завершення приготування на грилі страв, жар необхідно залити водою або закопати в землю.

Якщо жар залишатиметься в чаші, це може привести до пожежі!

При першому використанні гриль повинен бути розігрітим, а перед приготуванням їжі паливо повинно знаходитися в розпеченному стані протягом не менше 30 хвилин.

Паливом може слугувати деревне вугілля або брикети деревного вугілля. Максимальна кількість палива не може бути більшою, ніж об'єм чаши. Паливо не повинно виступати над верхнім краєм чаши.

Для розпалювання використовувати спеціальні тверді розпалювачі. Покласти на розпалювач кілька вугільних брикетів і запалити його. Коли паливо розгориться, досипати необхідну кількість палива.

Не починати готовувати страви, поки паливо не покриється шаром попелу.

MONTAVIMO INSTRUKCIJA

Dėl sužeidimo rizikos, montuojant grilį yra būtinas ypatingas atsargumas. Dėvēti apsaugines pirštines

Dubens išorėje pritvirtinti su varžtais ir veržlėmis peleninės gembė ir koju gembes (II).

Prie gembų su varžtais ir veržlėmis pritvirtinti kojas (IV). Patikrinti ar abi trumpesnės kojos atsiras vienam šone dubens, o abi ilgesnės kojos kitame šone (IV).

Angose koju apatinėje dalyje pritvirtinti apatinę lentyną, o vėliau kojas, o taip pat dubenį papildomai sujungti su junctimis (V).

Per angas trumpesnių koju apatinėje dalyje perdėti ratu ašis (VI). Ant išsiikiusiu ašiu antgaliu uzdėti ratus ir pritvirtinti juos su savistabdėmis veržlėmis (VII). Veržles prisukti su tokia jėga, kad būtų galimas laisvas ratų sukimasis.

Dubens priekyje pritvirtinti su varžtais ir veržlėmis lentyną, o vėliau stabilizuoti jos padėti su gembėmis (IX).

Prie šoninio rūkyklos dangčio pritvirtinti su varžtais ir veržlėmis vyrius o taip pat ventiliatorių (XI). Dangčių su vyriais pritvirtinti prie rūkyklos apatinio dubens (XII).

Su varžtu ir veržle pritvirtinti prie rūkyklos dangčio sklendę, o prie šoninės rūkyklos sienos prisukti varžą (XIII), kuris suteikia sklendę tvirtinimo ir dangčio uždarymo galimybę.

Sujungti su varžtais ir veržlėmis abu rūkyklos dubenis (XIV).

Prie koju jungties prisukti rūkyklos gembę kaip nurodyta paveikslėlyje (XV), o vėliau rūkyklą pritvirtinti prie šoninės kepsinės dubens sienos. Angos šoninėse dubens ir rūkyklos sienose turėtų pasidengti (XVI). Rūkyklą taip pat pritvirtinti prie gembės (XVI).

Išorinėje, šoninėje rūkyklos sienoje pritvirtinti laikikli, o vėliau vyriaus sujungti dangčių su rūkyklos dubeniu (XVII).

Prie rūkyklos dangčio su varžtais ir veržlėmis pritvirtinti laikikli, déka kurio galima ji pakelti ir nuleisti (XVIII).

Prie šoninių kepsinės dangčio sienų prisukti vyrius su varžtais ir veržlėmis, o vėliau dangčių pritvirtinti prie dubens su varžtais (XIX).

Prie kepsinės dangčio su varžtais pritvirtinti kaminą ir su veržle termometrą (XXI).

Pritvirtinti groteles, perdedant antgalius strypu per dangčio angas, o grotelių gembės kilpas prisukti su varžtais ir veržlėmis prie kepsinės dubens (XXIII). Tinkamai sumontuotas grotelės turėtų būti visą laiką horizontalioje pozicijoje kepsinės atidarymo ir uždarymo metu (XXIV).

Dubens dugne padėti anglies groteles (XXV). Groteles reikia padėti horizontaliai su šoniniu kraštui nukreiptais į viršų.

Ant dubens uždėti groteles (XXVI). Ant rūkyklos dugno padėti groteles (XXVII).

Su varžtais ir veržlėmis prisukti laikikli prie peleninės (XXVIII), o vėliau peleninę įstumti į gembės reles (XXIX). Patikrinti ar peleninė įstumta.

PASTABA! Negalima griebti neuždengta ranka karštų laikiklių.

GRILIO NAUDΟJIMO INSTRUKCIJA

DĖMESIO! Grilis gali būti labai karštas, nekeisti jo stovėjimo vietos darbo metu!

Grilio nenaudoti patalpu viduje!

DĖMESIO! Nenaudoti spirito arba benzino nei grilio užkūrimui nei pakartotinam uždegimui

jam užgesus! Naudoti tik prakurus atitinkančius normą EN 1860-3!

SPĖJIMAS! Saugoti grilį nuo vaikų ir naminii gyvūnų, kad prie jo neprieitų!

Stipriai ir patikimai varžtais susuktą grilį pastatyti ant horizontalalaus, lygaus ir stabilaus pagrindo.

Maksimali ardelio apkrova: 3 kg.

Ardelio matmenys: 112 x 64 x 124 [cm]

Ardelio pozicijos negalima keisti, jeigu ant ardelio yra maistas!

Iškaitus ardelio laikikli imti turint uždėtas apsaugines pŕštines, niekada – plikomis rankomis.

Baigus grilluoti žarijas užpilti vandeniu arba užkasti žemėje.

Palikdami žarijas pakuroje sukeliamo gaisro pavojaus grėsmę!

Panaudojant grilį pirmą kartą reikia ji įkaininti palaikant užkarto tame kuro degimą per mažiausiai 30 minucių prieš pradedant ruošti maisto patiekalus griliavimui.

Kai kurį naudoti medžio anglis arba medžio anglies briquetus. Maksimalus kuro kiekis negali būti didesnis negu pakuros dubens talpa. Kuras negali išsiisti virš viršutinio pakuros dubens krašto.

Grilį užkurti taikant specialius kietus prakurus. Ant prakurų uždėti kelis medžio anglies briquetus ir prakurus uždegti. Kurui įsiagus pridėti norimą kuro kiekį.

Ant kepimo ardelių nedėti maisto kol kuras neapsidengs pelenų sluoksniu.

1. grila bloda
2. grila vāks
3. apakšējā kupinātavas bloda
4. augšējā kupinātavas bloda
5. kupinātavas vāks
6. kāju balsts
7. kāja
8. kāju savienotājs
9. apakšējais plaukts
10. pelnu plaukts
11. pelnu plauktu rokturis
12. pelnu plauktu balsts
13. riteņis
14. galvenās restes
15. kupinātavas restes
16. kustīgās restes
17. oglu restes
18. augšējais plaukts
19. plauktu balsts
20. dūmvads
21. sānu vāks
22. riteņu ass
23. grila rokturis
24. vāka rokturis
25. termometrs
26. vira
27. kupinātavas balsts
28. ventilators
29. skrūves un uzgriežņi

MONTĀŽAS INSTRUKCIJA

Sakarā ar sagriešanas risku esiet uzmanīgi grila montāžas laikā. Lietot aizsardzības cimdos.

Piestipriniet pelnu plaukta balstu un kāju balstus no blīdas ārpuses ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību (II).

Pie balstiem piestipriniet kājas ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību (IV). Pārliecieties, ka abas tās-kās kājas atrodas pie vienmērīgās sāniem un garākās kājas — pie otriem sāniem (IV).

Nostipriniet apakšējo plauktu caurumos kāju apakšējā daļā, pēc tam papildus savienojet kājas un blīdu ar savienotāju palīdzību (V).

Izveriet riteņu asi (VI) cauri caurumiem tāsāko kāju apakšējā daļā. Uz ass galīm uzlieciet riteņus un nostipriniet tos ar palīktu un paškontrējošo uzgriežņu palīdzību (VII). Pievelciet uzgriežņus ar tādu spēku, lai būtu iespējama brīva riteņu griešanās.

Piestipriniet plauktu blīdas priekšā ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību, pēc tam stabilizējet tā pozīciju ar balstu palīdzību (IX).

Piestipriniet viras un ventilatoru pie kupinātavas sānu vāku ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību (XI). Vāku ar virām piestipriniet pie kupinātavas apakšējās blīdas (XII).

Piestipriniet sprūdu pie kupinātavas vāku ar skrūves un uzgriežņu palīdzību, pieskrūvējet skrūvi (XIII), kas lāuj nostiprināt sprūdu un aizvērt vāku, pie kupinātavas sānu sienas.

Savienojet abas kupinātavas blīdas ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību (XIV).

Pieskrūvējet kupinātavas balstu pie kāju savienotājam attēlā parādītajā veidā (XV), pēc tam piestipriniet kupinātavu pie grila blīdas sānu sienas. Caurumiem blīdas un kupinātavas sānu sienās jāsakrīt (XVI). Piestipriniet kupinātavu arī pie balsta (XVI).

Piestipriniet rokturi pie kupinātavas ārējai sānu sienas, pēc tam savienojet vāku ar kupinātavas blīdu ar viru palīdzību (XVII).

Ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību piestipriniet pie kupinātavas vāku rokturi, kas lāuj to pacel un nolaist (XVIII).

Pieskrūvējet viras pie grila sānu pārsegīem ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību, pēc tam piestipriniet vāku pie blīdas ar skrūvu palīdzību (XIX).

Pie grila vāku piestipriniet dūmvadu ar skrūvu palīdzību un termometru ar uzgriežņu palīdzību (XXI).

Nostipriniet kustīgās restes, izverot stienu galus cauri caurumiem vāķam, un pieskrūvējet restu balsu cilpas pie grila blīdas ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību (XXIII). Atvērot un aizvērot grila vāku, pareizi uzstādītajām kustīgajām restēm visu laiku jāatrodas horizontālā stāvoklī (XXV).

Lieci ogļu restes uz blīdas dibena (XXV). Restes jāizvieto horizontāli ar augšup vērstām sānu malām.

Lieci restes uz blīdas balstiem (XXVI). Lieci restes uz kupinātavas dibena (XXVII).

Pieskrūvējet rokturi pie pelnu plauktu ar skrūvu un uzgriežņu palīdzību (XXVIII), pēc tam ievadiet pelnu plauktu balsta sliedēs (XXIX). Pārbaudiet, vai ir iespējams viegli izbēdīt un iebēdīt pelnu plauktu.

UZMANĪBU! Nepieskarieties ar kailām rokām karstajiem restu rokturiem.

GRILA LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

UZMANĪBU! Grils var būt īoti karsts, nepārvietot darba laikā!

Nelietot iekšienēs!

UZMANĪBU! Nedrīkst izmantot spiritu vai benzīnu aizdegšanai vai atkārtotai aizdegšanai pēc nodziņas! Lietot tikai iekuru, kas atbilst normai EN 1860-3!

BRĪDINĀJUMS! Sargāt no bērniem un mājsaimniecības dzīvniekiem!

Stipri un droši saskrūvētu grili uzstādīt uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.

Režģa maksimāla slodze: 3 kg.

Grila izmēri: 112 x 64 x 124 [cm]

Nedrīkst mainīt režģa novietošanu, ja uz tā atrodas pārtikas produkti!

Karsta režģa turētāju pakampt ar aizsardzības cimdi, nedrīkst izmantot tikai roku.

Pēc cepšanas pabeigšanas karstumu nodzēst ar ūdeni vai ierakt zemē.

Karstuma atlāšana vari ierosināt ugunsgrēku.

Pirms lietošanas gadījumā grils jābūt labi uzsildīts, un degviela saglabāta karstā formā vismaz 30 minūšu laikā pirms ēdienu sagatavošanas.

Kā degvielu izmantot kokogli vai kokogles briketi. Degvielas maksimāls daudzums nevar pārsniegt kurtuvu blīdas tilpumu. Degviela nevar stāvēt virs kurtuves blīdas augšējo malu.

Aizdegt lietojot speciālu cietu iekuru. Uz iekura uzlikt ogles briketes, aizdegt iekuru. Kad degviela sāks degt, pielikt degvielu — līdz nepieciešamam daudzumam.

Nedrīkst sagatavot ēdienus, ja degviela nav segta ar pelnu apvalku.

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

1. mísa grilu
2. poklop grilu
3. dolní udíl mísa
4. horní udíl mísa
5. poklop udírny
6. držák nohou
7. noha
8. spojnici nohou
9. dolní police
10. popelník
11. úchyt popelníku
12. držák popelníku
13. kolečko
14. hlavní rošt
15. rošt udírny
16. pohyblivý rošt
17. palivový rošt
18. horní police
19. držák police
20. komín
21. boční poklop
22. osa kol
23. úchyt grilu
24. úchyt poklop
25. teploměr
26. závěs
27. držák udírny
28. větrák
29. šrouby a matice

MONTÁŽNÍ NÁVOD

Vzhledem k riziku poranění je třeba při montáži grilu postupovat opatrně. Používejte ochranné rukavice.

K vnější straně mísy připevněte pomocí šroubů a matice držák popelníku a držák nohou (II).

K držákům pomocí šroubů a matice připevněte nohy (IV). Zajistěte, aby byly obě kratší nohy u jednoho boku mísy a obě delší nohy u druhého boku (IV).

V otvorech dolní části nohou připevněte dolní polici, následně pak nohy a mísu spojte pomocí spojnic (V).

Otvory v dolní části kratších nohou protáhněte osu kol (VI). Na její konce nasaďte kola a připevněte je pomocí podložek a samojistných matic (VII). Dotáhněte matice takou silou, aby se kola mohla volně otáčet.

Na přední straně mísy připevněte pomocí šroubů a matice polici a následně stabilizujte její polohu pomocí držáků (IX).

K bočnímu poklopku udírny připevněte pomocí šroubů a matice takou silou, aby se kola mohla volně otáčet.

Pomocí šroubů a matice připevněte k poklopku udírny západku a k boční stěně udírny přišroubujte šroub (XIII), který umožní připevnění západky a uzavření poklopku.

Spojte pomocí šroubů a matice obě mísy udírny (XIV).

K spojnicí nohou přišroubujte držák udírny, jak je uvedeno na ilustraci (XV) a následně udržte kolo v pozici držáku (XVI).

K vnější boční stěně udírny připevněte úchyt a následně spojte závěsy poklop s míso udríny (XVII).

K poklopku připevněte pomocí šroubů a matice úchyt umožňující její zvednutí a spuštění (XVIII).

K bočním stěnám poklopku grilu přišroubujte závěsy pomocí šroubů a matice a následně připojte poklop k míse pomocí šroubů (XIX).

K poklopku grilu připevněte pomocí šroubů komín a pomocí matice teploměr (XXI).

Připevněte pohyblivý rošt překládáním končů tyčí skrz otvory v poklopku a smyčky držáku rostu přišroubujte pomocí šroubů a matice k míse grilu (XXIII). Správný připevněný pohyblivý rošt by měl být celou dobu ve vodorovné poloze během uzavírání a otevírání poklopku grilu (XXIV).

Na dně mísy položte palivový rošt (XXV). Rošt se musí umístit vodorovně s bočními okraji namířenými nahoru.

Na držácích mísy položte rošt (XXVI). Na dně udírny položte rošt (XXVII).

Pomocí šroubů a matice přišroubujte úchyt k popelníku (XXVII) a následně popelník vsuňte do kolejnic držáku (XXIX). Zkontrolujte, zda se popelník hladce vsouvá a vysouvá.

POZOR! Nedotýkejte se nechráněnou rukou horkých úchytů roštů.

Malá nádoba grilu přípravu pokrmů neumožňuje. Pokud však v ní rozděláme oheň s vhodným palivem, pak lze velkou nádobu grilu použít jako udírnu. V takovém případě se v velké nádobě grilu oheň nerodzélavá, pouze se na rosty uloží pokrmy určené k uzení. V případě, že se rozhodneme rozdělat oheň ve velké nádobě grilu, není třeba rozdělovat oheň v malé nádobě grilu.

NÁVOD NA POUŽÍVÁNÍ GRILU

UPOZORNĚNÍ! Gril může být velmi horký, za provozu s ním nemanipulujte!

Gril nepoužívejte uvnitř místnosti!

UPOZORNĚNÍ! K rozdělání ohně v grilu nebo opětovnému zapálení po vyhasnutí nepoužívejte lít ani benzín! Používejte výhradně podpalovače odpovídající normě EN 1860-3!

VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby se v blízkosti grilu zdržovaly děti a domácí zvířata!

Gril, který je pevně a spolehlivě pospojovaný šrouby, postavte na vodorovnou a stabilní podložku. Maximální zatížení rostu: 3 kg.

Rozměry grilu: 112 x 64 x 124 [cm].

Není dovoleno měnit polohu rostu, když se na rostu nachází pokrmy!

Držadlo rozechátného rostu chyťte pouze přes ochrannou rukavici, nikdy na něho nesahejte holýma rukama.

Po ukončení grilování žhavé uhlíky uhastě vodou nebo je zakopejte do země.

Při ponechání žhavých uhlíků v ohništi hrozí nebezpečí požáru!

Při prvním použití se musí gril rozechátrat a palivo se musí udržovat žhavé nejméně 30 minut před přípravou pokrmů na grilu.

Jako palivo používejte dřevěné uhlí nebo briketu z dřevěného uhlí. Maximální množství paliva nemá být větší než objem nádoby ohniště. Palivo nesmí přečnívat přes horní okraj nádoby ohniště.

K zapálení paliva používejte speciální pevné podpalovače. Na podpalovač položte několik briket uhlí a podpalovač podpalovač. Když se palivo rozhoří, dosyste palivo na požadované množství.

Pokrmy nepřipravujte dříve, než se palivo pokryje bílým povlakem popela.

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

1. kotel grilu
2. kryt grila
3. spodná misa udiarne
4. horná misa udiarne
5. veko udiarne
6. podpera noh
7. noha
8. konektor noh
9. spodná polica
10. popolník
11. držiak popolníka
12. podpera popolníka
13. koleso
14. hlavný rošt
15. rošt udiarne
16. pohyblivý rošt
17. rošt na uhlie
18. horná polica
19. podpera police
20. komín
21. bočné veko
22. náprava kolies
23. držiak grilu
24. madlá veka
25. teplomer
26. záves
27. podpera udiarne
28. ventilátor
29. skrutky a matice

MONTÁŽNY NÁVOD

S ohľadom na riziko poranenia je potrebné pri montáži grilu postupovať opatrnne. Používajte ochranné rukavice.

Na vonkajšej strane kotla pomocou skrutiek a matíc pripojte podperu popolníka a podpery noh (II). Pomocou skrutiek a matíc do podpier pripojte nohy (IV). Uistite sa, že obidve kratšie nohy budú na jednej strane misy, a obidve dlhšie nohy na druhej strane (IV).

Do otvorov v spodnej časti noh pripojte spodnú policu a potom nohy a misku, navyše spojte pomocou konektorov (V).

Cez otvory v spodnej časti kratších noh preložte nápravu kolies (VI). Na výčnievajúce konce náprav dajte kolieska a zabezpečte ich pomocou samozaťovacích matíc (VII). Matice utiahnite s takou silou, aby sa kolesá voľne otáčali.

Na prednej strane misky fixujte policu pomocou skrutiek a matiek a stabilizujte jej polohu pomocou podpier (IX).

Do bočného veka udiarenského zariadenia pripojte pomocou skrutiek a matíc závesy a ventilátory (XI). Veko so závesmi pripojte k spodnej misie udiarne (XII).

Pomocou skrutky a matice pripojte západku v veku udiarne a na bočnú stenu udiarne priskrutkujte skrutku (XIII), ktorá umožní pripojenie západky a zatváranie veka.

Pomocou skrutiek a matíc spojte obidve misy udiarne (XIV).

Ku konektoru noh priskrutkujte podperu udiarne spôsobom uvedenom na obrázku (XV), a potom udiareň pripojte na bočnú stenu kotla grilu. Otvory v bočných stenach kotla a udiarne by sa mali pokryť (XVI). Urďiareň takisto pripojte do podpery (XVI).

Na vonkajšiu stranu bočnej steny udiarne upevnite rukoväť a potom závesmi spojte veko s misou udiarne (XVII).

Do veka udiarne skrutkami a maticami upevnite madlo, ktoré umožňuje jeho zdvíhanie a spúšťanie (XVIII).

Na bočné steny krytov grilu skrutkami a maticami upevnite závesy a potom upevnite na kotol grilu veko pomocou skrutiek (XIX).

Do veka grilu pomocou skrutiek pripojte komín a pomocou matice teplomer (XXI).

Namontujte pohyblivý rošt, zasúňte konce tyčí cez otvory vo veku, a slučky podpery rošt priskrutkujte pomocou skrutiek a matiek na kotol grilu (XXII). Správne namontovaný pohyblivý rošt by mal celý čas byť vo vodorovnej polohe počas uzatvárania a otvárania veka grilu (XXIV).

Na dne kotla položte rošt na uhlie (XXV). Rošt umiestnite vodorovne s bočnými hranami, ktoré sú smerom hore.

Na podperach kotla položte rošt (XXVI). Na dne udiarne položte rošt (XXVII).

Pomocou skrutiek a matiek zaskrutkujte držiak popolníka (XXVIII) a potom vložte popolník do lišty podpery (XXIX). Skontrolujte, či sa popolník plynule vysúva a vsúva.

UZMANÍBU! Nepieskarieties ar kailām rokām karstajiem restu rokturiem.

NÁVOD NA POUŽIVANIE GRILU

UPOZORNENIE! Gril môže byť veľmi horúci, pri prevádzke s ním nemanipulujte!

Gril nepoužívajte vnútri miestnosti!

UPOZORNENIE! Na rozloženie pahreby alebo na opäťovné rozkúrenie po vyhasnutí nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte výhradne podpaľovače zodpovedajúce norme EN 1860-3!

VAROVANIE! Nedovolte, aby sa v blízkosti grilu zdržiavalí deti a domáce zvieratá!

Gril, ktorý je pevne a spoloahlivo pospájaný skrutkami, postavte na vodorovnú a stabilnú podložku. Maximálne zaťaženie roštu: 3 kg.

Rozmery grilu: 112 x 64 x 124 [cm].

Nie je dovolené meniť polohu roštu, keď sa na rošte nachádzajú pokrmy!

Držadlo rozhriatého roštu chytajte iba cez ochrannú rukaviciu, nikdy na neho nesiahajte holými rukami.

Po ukončení grilovania pahrebu uhaste vodou alebo ju zakopťte do zeme.

Pri ponechaní žeravej pahreby v kúrenisku hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Pri prvom použití sa musí gril rozhoríta a palivo sa musí udržiavať žeravé najmenej 30 minút pred prípravou pokrmov na grilu.

Ako palivo používajte drevené uhlie alebo brikety z dreveného uhlia. Maximálne množstvo paliva nesmie byť väčšie než objem nádoby kúreniska. Palivo nesmie prečnievať cez horný okraj nádoby kúreniska.

Na rozkúrenie používajte špeciálne pevné podpaľovače. Na podpaľovač položte niekoľko brikiet uhlia a podpaľovač podpáľte. Keď sa palivo rozhorí, dosypte palivo na požadované množstvo.

Pokrmy neprípravujte skôr, kým sa palivo nepokryje bielym povlakom popola.

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

ALKATRÉSZLISTA

1. grilltál
2. tál fedele
3. alsó, füstöltő tál
4. felső füstöltő tál
5. füstöltő fedele
6. láb tartókonzolja
7. láb
8. lábak csatlakozója
9. alsó polc
10. hamutál
11. hamutál fogantyúja
12. hamutálca tartókonzolja
13. kerék
14. fő rošt
15. füstöltő rostja
16. mozgó rošt
17. szénenstély
18. felső polc
19. polc támása
20. kémény
21. oldalsó fedél
22. keréktengely
23. grill fogantyúja
24. fedél fogantyúja
25. hőmérő
26. zsanér
27. füstöltő tartókonzolja
28. ventilátor
29. csavarok és csavaranyák

ÖSSZERELÉSI UTASÍTÁS

A sebesülési lehetőség miatt óvatosnak kell lenni a grill összeszerelésénél. Használjon védőkesztyűt!

A tál oldalához csavarozza hozzá csavarok és anyák segítségével a hamutál tartókonzolját és a lábak tartókonzoljait (II).

A tartókonzolokhoz csavarok és csavaranyák segítségével rögzítse a lábakat (IV). Győződjön meg róla, hogy minden rövidebb láb a tál egy oldalán található, és minden hosszabb láb a másik oldalon (IV).

A lábak alsó részén található furatokhoz fel kell szerelni az alsó polcot, majd a lábakat és a tátalat még csatlakozókkal össze kell kötni (V).

A rövidebb lábak alsó részben lévő furatokon át kell dugni a kerekek tengelyét (VI). A tengely kiálló végeire rá kell dugni a kereket, és önzáró csavaranyák segítségével rögzíteni kell (VII). Az anyákat olyan erővel kell meghúzni, hogy a kerekek szabadon forogjanak.

A tál elején csavarokkal és csavaranyákkal rögzíteni kell a polcot, majd a támazszokkal stabilizálni kell a helyzetét (IX).

A füstöltő oldalsó fedeléhez csavarokkal és csavaranyákkal fel kell szerelni a pántokat és a ventilátort (XI). A fedőt a pántokkal fel kell erősíteni a füstöltő alsó táljára (XII).

Csavarok és csavaranyák segítségével fel kell szerelni a füstöltő fedeléhez a csappantyút, a füstöltő oldalsó falához keď csavarani egy csavart (XIII), amihez rögzíteni lehet a csappantyút, és be lehet zárni a fedet.

A csavarok és csavaranyák segítségével erősítse egymáshoz a füstöltő két táliját (XIV).

A lábösszekötőkhöz hozzá kell csavarokkal és a füstöltő támazszát az illusztráción látható módon (XV), majd a füstöltő hozzá kell csavarozni a grilltál oldalához. A tál és a füstöltő oldalsó falában lévő furatoknak fednünk kell egymást (XVI). A füstöltő hozzá kell erősíteni a támazszhoz is (XVI).

A füstöltő különböző oldalsó falára rá kell erősíteni a fogantyút, majd a pántokkal össze kell kapcsolni a fedet a füstöltő tálijával (XVII).

A füstöltő fedeléhez csavarokkal és csavaranyákkal hozzá kell erősíteni a felemelését és leengedését lehetővé tevő fogantyút (XVIII).

A grill fedeléhez oldalfalához csavarokkal és csavaranyákkal hozzá kell csavarozni a pántokat, majd a fedet csavarokkal hozzá kell erősíteni a tálihoz (XIX).

A grill fedeléhez csavarokkal hozzá kell erősíteni a kéményt, valamint csavaranyával fel kell szerelni a hőmérőt (XXI).

Fel kell szerezni a mozgó rostot, átdugva a pálcák végét a fedélben lévő nyílásokon, a rost támazszának hurkát csavarokkal és csavaranyákkal hozzá kell erősíteni a grilltálhoz (XXIII). A jól beszerelt mozgó rostot egész idő alatt vízszintesen helyzetben kell maradnia, amikor bezárják vagy kinyitják a grill fedelét (XXIV).

A tál aljára keď helyezni a szénrostot (XXV). A rostot vízszintesen kell elhelyezni, hogy az oldalsó széléi felfelé nézzenek.

A tál támazsára rá kell fektetni a rostot (XXVI). A füstöltő aljára be kell fektetni a rostot (XXVII).

Csavarokkal és csavaranyákkal fel kell szerelni a hamutál fogantyúját (XXVIII), majd a hamutálat be kell dugni a támazsínébe (XXIX). Ellenőrizni kell, hogy a hamutálca simán becsúszik-e és kicsúszik-e.

FIGYELEM! Ne fogja meg csupasz kézzel a rost forró fogantyút.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELEM! A grill nagyon forró lehet, ne tologassa munka közben!

Ne használja helyisésg belsejében!

FIGYELEM! Ne használjon spirituszt, sem benzint a begyűjtáshoz, se az újragyújtáshoz, ha kialakul! Kizárolág az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyűjtést használjon!

FIGYELMEZTETÉS! A terméket a gyermekektől és háziállatoktól elzárva kell tartani!

A csavarokkal erősítve és biztosan összecsavarozott grillt sima és stabil aljzatra állítsa.

A rost maximális terhelhetősége: 3 kg.

A grill méretei: 112 x 64 x 124 [cm]

Nem szabad megváltoztatni a rost fekvését, ha azon étel található.

A rost felforrósodott fogóját védőkesztyűben kell megfogni, soha nem csupasz kézzel.

A grilllezés befejezése után a parázs vízzel el kell oltani, vagy földdel el kell temetni.

Ha a parázs a tüzelőgallyal helyen vagyja, az tüzet okozhat!

Az első használat után a grillnek fel kell melegednie, a tüzelőanyagot pedig izzó állapotban kell tartania legalább 30 percen keresztül, mielőtt rátesszi az ételt a grillre.

Tüzelőanyagnak használjon faszenet vagy faszen brikettet. A tüzelőanyag maximális mennyisége sohasem lehet több, mint a tüzelő tálijának térfogata. A tüzelőanyag ne állhat ki a tüzelő tálijának felső pereme fölött.

A tüzelőanyagnak használjon faszenet vagy faszen brikettet. A tüzelőanyag meggyűjtani. A gyűjtőra tegyen néhány szem faszen brikettet, és gyűjtse meg a gyűjtést. Amikor a tüzelőanyag begyullad, szórja rá a kívánt mennyiséget tüzelőanyagot.

Ne készítse addig az ételt, amíg a tüzelőanyagot hamuréteg nem borítja.

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

LISTA DE PIESE

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| 1. bolul grătarului | 16. grilajul mobil |
| 2. capacul grătarului | 17. grilajul pentru mangal |
| 3. bolul inferior al afumătoarei | 18. raftul superior |
| 4. bolul superior al afumătoarei | 19. brida raftului |
| 5. capacul afumătoarei | 20. coș |
| 6. brida picior | 21. capacul lateral |
| 7. picior | 22. axul roții |
| 8. conector picior | 23. mânerul grătarului |
| 9. raftul inferior | 24. mânerul capacului |
| 10. tava pentru cenușă | 25. termometru |
| 11. mânerul tăvii pentru cenușă | 26. balama |
| 12. brida tăvii pentru cenușă | 27. brida afumătoarei |
| 13. roată | 28. ventilator |
| 14. grilajul principal | 29. bolturi și piulițe |
| 15. grilajul afumătoarei | |

INSTRUCTIUNI DE MONTAJ

Datorită riscului de rănire trebuie să fiți precauți atunci când montați grătarul. Purtați mănuși de protecție.

Atașați brida tăvii pentru cenușă și bridele picioarelor la partea exterioară a bolului, folosind șuruburi și piulițe (II).

Atașați picioarele la brida folosind bolturi și piulițe (IV). Asigurați-vă că picioarele mai scurte sunt amplasate lângă o parte laterală a bolului și picioarele mai lungi, lângă cealaltă parte (IV).

Atașați raftul inferior la găurilor din partea inferioară a picioarelor și apoi prindeți suplimentar picioarele la bol folosind conectorii (V).

Puneți axul roților prin găuri în partea inferioară a picioarelor mai scurte (VI). Puneți roțile în capetele care les ale axului și fixați-le folosind șaipe piulițe autoblocante (VII). Piulițele trebuie strâns cu suficiență forță pentru a permite rotația liberă a roților.

Atașați raftul în fața bolului folosind bolturi și piulițe și apoi stabilizați-l pe poziție folosind bride (IX).

Atașați balamalele și ventilatorul pe capacul lateral al afumătoarei, folosind șuruburi și piulițe (XI).

Capacul cu balamale trebuie atașat la bolul inferior al afumătoarei (XII).

Folosind bolturi și piulițe, atașați închizătoarea la capacul afumătoarei și însurubați bolțul în peretele lateral al afumătoarei (XIII), ceea ce va permite fixarea încluatorii și închiderea capacului.

Conectați ambele boluri ale afumătoarei folosind bolturi și piulițe (XIV).

Înșurubați brida afumătoarei la conectorul piciorului așa cum se arată în figura (XV) și atașați afumătoarea la peretele lateral al bolului grătarului. Găurile din peretii laterali al bolului și afumătoarei trebuie să fie aliniate (XVI). Afumătoarea trebuie să fie atașată de asemenea și la brida (XVI).

Atașați mânerul la peretele exterior al afumătoarei și apoi atașați capacul la bolul afumătoarei cu ajutorul balamalelor (XVII).

Atașați mânerul la capacul afumătoarei folosind bolturi și piulițe pentru a permite ridicarea și coborârea lui (XVIII).

Înșurubați balamalele la peretii laterali ai capacelor grătarului folosind bolturi și piulițe și atașați capacul la bol folosind șuruburi (XIX).

Atașați cosul la capacul grătarului folosind șuruburi iar termometrul, folosind o piuliță (XXI).

Atașați grilajul mobil punând capetele barelor prin găurile din capac și însurubați inelile bridei grilajului la grătar folosind bolturi și piulițe (XXIII). Grilajul mobil corect atașat trebuie să stea permanent în poziție orizontală la deschiderea și închiderea capacului grătarului.

Pe fundul bolului plasați grilajul pentru mangal (XXII). Grilajul trebuie plasat orizontal, cu marginile laterale orientate în sus.

Puneți grilajul pe bridlele bolului (XXVI). Plasați grilajul pe fundul afumătoarei (XXVII).

Înșurubați mânerul la tava pentru cenușă (XXVIII) folosind bolturi și piulițe și apoi împingeți tava pentru cenușă pe șinele bridei (XXIX). Asigurați-vă că tava pentru cenușă alunecă ușor la intrare și ieșire.

ATENȚIE! Nu apăcați mânerele grilajului fierbinți cu mâinile neacoperite.

INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE A GRĂTARULUI

ATENȚIE! Grătarul poate fi foarte fierbinte, nu deplasați pe durata de utilizare!

Nu folosiți în încăperi!

ATENȚIE! Nu folosiți spirit sau benzină pentru a învăpăia și pentru a reaprinde combustibilul după ce se stinge! Folosiți doar aprinzătoare conforme cu EN 1860-3!

AVERTISMENT! Nu lăsați la îndemâna copiilor și a animalelor casnice!

Așezați grătarul strâns puternic și ferm cu șuruburi pe o suprafață orizontală, netedă și stabilă. Sarcina maximă a grătarului: 3 kg.

Dimensiuni grătar: 112 x 64 x 124 [cm]

Nu schimbați poziția grătarului dacă pe acesta se află alimente!

Mânerul grătarului încins poate fi prins doar cu mânușă de protecție, nu prindeți niciodată cu mâna goală.

După ce ati terminat de fript pe grătar stingeți jarul cu apă sau îngropăți-l în pământ.

Jarul lăsat în grătar poate provoca incendiu!

La prima utilizare a grătarului acesta trebuie încălzit, iar combustibilul trebuie menținut drept jîr timp de cel puțin 30 de minute înainte de a pregăti mâncare pe grătar.

Drept combustibil folosiți cărbune de lemn sau brișet din cărbune de lemn. Cantitatea maximă de combustibil nu poate fi mai mare decât volumul bazinului grătarului. Combustibilul nu trebuie să depășească marginea de sus a bazinului grătarului.

Atunci când aprindeți folosiți aprinzătoare solide speciale. Pe aprinzătoare așezați câteva bucăți de brișet de cărbune sau de cărbune și aprindeți aprinzătorul. Atunci când combustibilul se aprinde adăugați cantitatea dorită de combustibil.

Nu preparați mâncare înainte ca pe combustibil să nu se depună un strat de cenușă.

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

LISTA DE PARTES

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1. tazón de la parrilla | 16. rejilla móvil |
| 2. cubierta de la parrilla | 17. rejilla de carbón |
| 3. tazón inferior del ahumadero | 18. estante superior |
| 4. tazón superior del ahumadero | 19. soporte del estante |
| 5. cubierta del ahumadero | 20. chimenea |
| 6. soporte de la pata | 21. cubierta lateral |
| 7. pata | 22. eje de las ruedas |
| 8. conector de las patas | 23. mango de la parrilla |
| 9. estante inferior | 24. mango de la cubierta |
| 10. cenicero | 25. termómetro |
| 11. mango del cenicero | 26. bisagra |
| 12. soporte del cenicero | 27. soporte del ahumadero |
| 13. rueda | 28. ventilador |
| 14. rejilla principal | 29. pernos y tuercas |
| 15. rejilla del ahumadero | |

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADURA

Debido al riesgo de sufrir lesiones es menester ser cuidadoso durante de ensambladura del asador. Use guantes de protección.

En la parte exterior del tazón, fije con tornillos y tuercas el soporte del cenicero y los soportes de las patas (II).

Fije las patas (IV) a los soportes con tornillos y tuercas. Asegúrese de que las patas más cortas se encuentren en un lado del tazón y las patas más largas - en el otro lado (IV).

En los agujeros en la parte inferior de las tapas, coloque el estante inferior, y luego, conecte adicionalmente con los conectores las patas y el tazón (V).

inserte el eje de la rueda (VI) a través de los agujeros en la parte inferior de las patas cortas. Coloque las ruedas en los extremos sobresalientes de los ejes y fíjelas con arandelas y tuercas autoblocantes (VII). Apriete las tuercas con tal fuerza que las ruedas se puedan girar libremente. En la parte delantera del tazón, fije el estante con pernos y tuercas, y luego establezca el estante con los soportes (IX).

Fije las bisagras y el ventilador a la cubierta lateral del ahumadero con pernos y tuercas (XI).

Fije la cubierta articulada (XII) al fondo del ahumadero.

Usando un tornillo y una tuerca, coloque el trinquete en la cubierta del ahumadero y, a la pared lateral del ahumadero, fije el tornillo (XIII), lo que permitirá unir el enganche y cerrar la cubierta.

Conecte con ambos pernos y tuercas ambos tazones del ahumadero (XIV).

Atornille el soporte del ahumadero al conector de la pierna como se muestra en la figura (XV), y luego coloque el ahumadero en la pared lateral del tazón de la parrilla.

Los orificios en las paredes laterales del tazón y del ahumadero deben cubrirse (XVI). También conecte el ahumadero al soporte (XVI).

El mango debe sujetarse a la pared exterior lateral del ahumadero, y luego debe abisagrarse la cubierta con el tazón del ahumadero (XVII). (XVIII).

Fije el mango que le permite subir y bajar el ahumadero a la cubierta del ahumadero con pernos y tuercas.

A las paredes laterales de las cubiertas de la parrilla, atornille las bisagras con tornillos y tuercas, y luego ajuste la cubierta al tazón con tornillos (XIX).

Fije la chimenea a la cubierta de la parrilla con tornillos y monte el termómetro (XXI) con una tuerca. Coloque la parrilla móvil, colocando los extremos de las barras a través de las aberturas en la cubierta, y fije los bucles del soporte de la rejilla con pernos y tuercas al tazón de la parrilla (XXIII).

La parrilla móvil correctamente montada siempre debe estar en posición horizontal al cerrar y abrir la cubierta de la parrilla (XXIV).

Coloque una rejilla de carbón (XXV) en el fondo del recipiente. La rejilla debe colocarse horizontalmente con los bordes laterales dirigidos hacia arriba.

Coloque la parrilla (XXVI) en los soportes del tazón. Coloque la rejilla en el fondo del ahumadero (XXVII).

Con tornillos y tuercas, atornille el soporte del cenicero (XXVIII) y luego inserte el cenicero en los rieles del soporte (XXIX). Verifique si el cenicero se desliza suavemente y se desliza hacia adentro.

¡NOTA! No agarre las rejillas en la parrilla caliente con la mano desnuda.

INSTRUCCIONES DE USO DEL ASADOR

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

No use el asador en los interiores!

¡ATENCIÓN! No use alcohol ni gasolina para encender y encender de nuevo el material combustible apagado! ¡Use únicamente encendajos que cumplan los requisitos de la norma EN 1860-3!

¡ADVERTENCIA! Proteja el asador ante niños y animales!

Coloque el asador, ensamblado de una manera segura con tornillos, en una superficie plana y estable.

La carga máxima de la parrilla: 3 kg.

Dimensiones del asador: 112 x 64 x 124 [cm]

¡No cambie la posición de la parrilla, si hay alimentos colocados sobre ella!

El mango de una parrilla caliente debe agarrarse a través de guantes de protección. No toque el mango caliente de la tapa de asador con una mano no protegida.

Una vez terminado el asado, apague las brasas con agua o entierrelas.

¡Dejar las brasas dentro del asador implica riesgo de incendio!

Antes de usar el asador por vez primera es menester calentarlo y el material combustible debe mantenerse caliente por al menos 30 minutos antes de preparar alimentos en el asador.

Como material combustible se debe usar carbón de leña o briquetas de carbón de leña. La cantidad máxima del material combustible no debe exceder la capacidad de la escudilla del asador. El material combustible no debe salir por encima del borde superior de la escudilla del asador.

Encienda el material combustible usando encendajos especiales sólidas. Sobre la encendaja coloque unas briquetas de carbón y encienda la encendaja. Cuando el material combustible empieza a quemarse, agregue la cantidad requerida del material combustible.

No prepare alimentos antes de que el material combustible se cubra con una capa de ceniza.

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

1. Cuvette de grille
2. Couvercle
3. Cuvette inférieure du fumoir
4. Cuvette supérieure du fumoir
5. Cuverture du fumoir
6. Support des pieds
7. Pied
8. Connecteur des pieds
9. Plateau inférieur
10. Boîte à cendres
11. Poignée de la boîte à cendres
12. Support de la boîte à cendres
13. Roue
14. Grille principale
15. Grille du fumoir
16. Grille mobile
17. Grille de charbon
18. Plateau supérieur
19. Support d'étagère
20. Cheminée
21. Embout
22. Axe de la roue
23. Poignée de barbecue
24. Poignée du couvercle
25. Thermomètre
26. Charnière
27. Support du fumoir
28. Ventilateur
29. Ecrous et boulons

INSTALLATION

En raison du risque de blessure on devrait être prudent lors de l'installation de la grille. Porter des gants de protection.

A l'extérieur de la cuve monter à l'aide des écrous et des boulons, le support du cendrier et des supports des pieds (II).

Pour les supports au moyen de boulons et d'écrous fixer les pieds (IV). Assurez-vous que les deux pieds plus courts se trouvent d'un côté de la cuvette, et les deux pieds étendus sur le deuxième côté (IV).

Les trous dans le bas de la jambe fixer le plateau inférieur et les pattes et relient également la cuve par des attaches (V).

A travers des ouvertures dans la partie inférieure de la jambe plus courte à traduire l'axe de roue (VI). Sur les extrémités en saillie de l'axe de roue appliquer et les fixer avec des rondelles et des écrous (VII). Serrer les écrous avec une telle force qu'il est possible de libérer la rotation des roues. La face avant de la cuvette jusqu'à une étagère au moyen de vis et d'écrous, puis se stabilisent sa position au moyen de supports (IX).

Pour le capot latéral fumoir monté à l'aide des boulons et des écrous des charnières et d'un ventilateur (XI). Couvercle à charnière fixée à l'ensemble réceptacle inférieur fumoir (XII).

Au moyen de boulons et d'écrous fixés au couvercle de verrou de fumoir et le fumoir de paroi latérale serrer la vis (XIII), ce qui permettra le cliquet de montage et la fermeture du couvercle.

A rejoindre par un boulon et un écrou à la fois bol fumoir (XIV).

Au connecteur de pieds fixer le support du fumoir comme représenté, (XV) et le fumoir fixés à la paroi latérale de la grille du bol. Des ouvertures dans les parois latérales de la cuvette et le fumeur doit être utilisé (XVI). Smokehouse également fixé au support (XVI).

A la paroi latérale extérieure du fumeur fixer le porte et des charnières pour connecter le couvercle de la cuvette fumoir (XVII).

Fumoir au couvercle au moyen d'une prise sûre vis et écrous pour son levage et d'abaissement (XVIII).

Pour les parois latérales du couvercle du gril charnières vissés au moyen de boulons et d'écrous, puis fixer le couvercle sur le bol au moyen de boulons (XIX).

Pour couvrir la grille au moyen de vis et fixer la cheminée au moyen d'un thermomètre écrous (XXI). Fixer la grille mobile, le décalage des extrémités des tiges à travers des ouvertures dans le couvercle, les boucles de la grille de support au moyen de boulons filetés et d'écrous à la grille du bol (XXIII). Bien grille mobile fixe doit être à tout moment dans une position horizontale au cours de l'ouverture et la fermeture de la grille de recouvrement (XXIV).

Au fond du bol, mettez la grille de charbon (XXV). La grille doit être placée horizontalement sur les bords latéraux orientés vers le haut.

bols en porte à faux se déplacent cadre (XXVI). Au bas du rack mettre la grille (XXVII).

Au moyen de vis et d'écrous visser la poignée de cendres (XXVIII) et ensuite insérer dans le support de rail le tiroir à cendres (XXIX). Vérifiez si le cendrier s'étend de façon transparente et escamote.

REMARQUE! Ne tenez pas la main nue sur les poignées de grille chaude.

MODE D'EMPLOI GRILLE

REMARQUE! Barbecue peut être très chaude, ne pas bouger pendant le fonctionnement!

Ne pas utiliser à l'intérieur!

REMARQUE! Ne pas utiliser d'alcool ou de l'essence pour enflammer et rallumage après l'arrêt! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3!

ATTENTION! Tenir hors de portée des enfants et des animaux!

La grille vissée et torsadée serrée doit être située sur une surface horizontale, plane et stable.

La grille a une charge maximale de 3 kg.

Les dimensions de la grille 112 x 64 x 124 [cm]

Ne pas modifier la position de la grille, si dans la grille il y a la nourriture!

La poignée de grille chaude doit être attrapée avec des gants de protection, ne jamais tenir la main nue.

Après la cuisson éteindre le feu avec de l'eau ou l'enfouir dans le sol.

En sortant de la chaleur de la grille on pourrait provoquer un incendie!

Lors de la première utilisation, la grille doit être chauffée et le combustible gardé dans un brillant pendant au moins 30 minutes avant la cuisson sur la grille.

Le charbon de bois doit être utilisé comme carburant ou briquettes de charbon. La quantité maximale de carburant ne peut pas être supérieure à la capacité de la cuve du four. Le carburant ne doit pas dépasser au-dessus du bord supérieur de la cuve du four.

Rallumer à l'aide de solides spéciales allume-feu. Cela était couché sur des briquettes de charbon et a mis le feu au bois d'allumage. Lorsque les carburant est déjà fumé, parsemer la quantité désirée de carburant.

Ne pas préparer la nourriture avant que le carburant ne soit muni d'un revêtement de cendres.

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

1. vasca del barbecue
2. coperchio del barbecue
3. vasca dell'affumicatoio inferiore
4. vasca dell'affumicatoio superiore
5. coperchio dell'affumicatoio
6. supporto delle gambe
7. gamba
8. connessione delle gambe
9. ripiano inferiore
10. portacenere
11. manico del portacenere
12. supporto portacenere
13. rotella
14. griglia principale
15. griglia dell'affumicatoio
16. griglia mobile
17. griglia a carbone
18. ripiano superiore
19. supporto del ripiano
20. camino
21. coperchio laterale
22. asse della ruota
23. manico della griglia
24. manico del coperchio
25. termometro
26. cerniera
27. supporto dell'affumicatoio
28. ventilatore
29. viti e dadi

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

A causa del rischio di lesioni, prestare attenzione durante l'installazione del barbecue. Indossare guanti protettivi.

Con le viti ed i dadi fissare all'esterno della vasca il supporto del portacenere e supporti delle gambe (II).

Fissare le gambe (IV) ai supporti utilizzando viti e dadi. Accertarsi che entrambe le gambe più corte si trovino su un lato della vasca e che entrambe le gambe più lunghe sull'altro lato (IV).

Fissare nelle aperture nella parte inferiore delle gambe il ripiano inferiore, quindi unire le gambe e la vasca utilizzando le connessioni (V).

Infilare l'asse della ruota (VI) attraverso i fori nella parte inferiore delle gambe più corte. Infilare le ruote sulle estremità delle assi sporgenti e fissarle con rondelle e controdadi (VII). Serrare i dadi in modo che le ruote possano ruotare liberamente.

Nella parte frontale della vasca fissare il ripiano con le viti ed i dadi, dopodiché stabilizzare la sua posizione con i supporti (IX).

Al coperchio laterale dell'affumicatoio fissare con le viti ed i dadi la cerniera ed il ventilatore (XI).

Fissare il coperchio incernierato alla vasca inferiore dell'affumicatoio (XII).

Fissare il chiavistello al coperchio dell'affumicatoio con una vite e dado, mentre alla parete laterale dell'affumicatoio avvitare una vite (XIII) per fissare il chiavistello e chiudere il coperchio.

Unire entrambe vasche dell'affumicatoio (XIV) usando viti e dadi.

Avvitare alla connessione delle gambe il supporto come mostrato nell'illustrazione (XV) e poi fissare l'affumicatoio alla parete laterale della parete della vasca del barbecue. I fori nelle pareti laterali della vasca e dell'affumicatoio devono combaciare (XVI). Fissare l'affumicatoio anche al supporto (XVI).

Fissare il manico alla parete laterale esterna dell'affumicatoio e quindi utilizzare cerniere per collegare il coperchio alla vasca dell'affumicatoio (XVII).

Fissare con viti e dadi il manico al coperchio dell'affumicatoio permettendo il suo sollevamento e abbassamento (XVIII).

Con viti e dadi avvitare le cerniere alle pareti laterali dei coperchi del barbecue e fissare con le viti il coperchio alla vasca (XIX).

Con le viti fissare la canna fumaria al coperchio del barbecue mentre il termometro con il dado (XXI).

Fissare la griglia mobile infilando le estremità delle aste attraverso i fori nel coperchio e avvitare gli anelli del supporto della griglia alla vasca del barbecue (XXIII) utilizzando viti e dadi. La griglia mobile correttamente fissata deve essere sempre in posizione orizzontale quando il coperchio del barbecue si chiude e apre (XXIV).

Posizionare la griglia di carbone (XXV) sul fondo della vasca. La griglia deve essere posizionata orizzontalmente con i bordi laterali rivolti verso l'alto.

Posizionare la griglia (XXVI) sui supporti della vasca. Sul fondo dell'affumicatoio piazzare la griglia (XXVII).

Con viti e dadi avvitare il manico al portacenere (XXVIII) dopodiché infilare il portacenere nelle guide del supporto (XXIX). Controllare che il portacenere scorra senza problemi.

ATTENZIONE! Non afferrare i manici della griglia calda con le mani scoperte.

ISTRUZIONI SULL'USO DEL BARBECUE

ATTENZIONE! La griglia può essere molto calda, non muoverla durante il lavoro!

Non utilizzare all'interno degli ambienti!

ATTENZIONE! Non utilizzare benzina o alcool per accendere e riaccendere dopo lo spegnimento! Utilizzare solo accenditori conformi a EN 1860-3!

AVVERTENZA! Tenere bambini e animali domestici fuori dalla portata!

Posizionare il barbecue avvitato saldamente e correttamente su una superficie orizzontale, piana e stabile.

Carico massimo del barbecue: 3 kg.

Dimensioni del barbecue: 112 x 64 x 124 [cm].

Non cambiare la posizione del barbecue se su di essa ci sia del cibo presente!

Afferrare il manico del barbecue riscaldato con guanti protettivi, non afferrare mai con la mano scoperta.

Una volta completata la grigliatura, spegnere la brace con acqua o interrarla nel terreno.

Lasciare la brace nel focolare è un pericolo di incendio!

Quando si usa il barbecue per la prima volta, esso deve essere riscaldato, mentre il carburante deve rimanere acceso per almeno 30 minuti prima di cucinare sul barbecue.

Utilizzare mattonelle di carbone o bricchette di carbone come carburante. La quantità massima di combustibile non deve essere superiore alla capacità della vasca del focolare. Il carburante non deve sporgere oltre il bordo superiore della vasca del focolare.

Accendere con speciali accenditori i fissi. Piazzare alcune mattonelle di carbone sull'accenditore e dare fuoco. Quando il combustibile prende del fuoco, aggiungere carburante nella quantità desiderata.

Non preparare il cibo fino a quando il carburante non si ricopra di cenere.

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

LIJST VAN ONDERDELEN

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. grillback | 16. verplaatsbare rooster |
| 2. grillcover | 17. houtskoolrooster |
| 3. onderste grillschaal rookkast | 18. bovenste plank |
| 4. bovenste grillschaal rookkast | 19. planksteen |
| 5. grillschaalcover | 20. schoorsteen |
| 6. pootsteun | 21. zijcover |
| 7. poot | 22. wielaas |
| 8. verbindselement voor poot | 23. handgreep grill |
| 9. onderste plank | 24. handgreep cover |
| 10. aslade | 25. thermometer |
| 11. handgreep aslade | 26. scharnier |
| 12. steun aslade | 27. steun rookkast |
| 13. wielje | 28. ventilator |
| 14. hoofdrooster | 29. schroeven en moeren |
| 15. rooster rookkast | |

INSTRUCTIE VAN MONTAGE

Wegens gevaar voor verwondingen is voorzichtigheid geboden tijdens de montage. Gebruik van veiligheidshandschoenen is aanbevolen.

Bevestig met behulp van de schroeven en moeren de asladesteun en pootsteun aan de buitenkant van de bak (II). Bevestig de poten aan de steunen met behulp van de schroeven en moeren (IV). Zorg ervoor, dat beide kortere poten zich bij één zijde van de bak en beide langere poten zich bij de andere zijde van de bak bevinden (IV).

Bevestig de onderste plank in de gaten in het onderste deel van de poten en verbind vervolgens de poten en de bak met behulp van de verbindselementen (V).

Breng de wielaas door de gaten in het onderste deel van de kortere poten aan (VI). Breng de wielen op de uitstekende asuiteinden aan en bevestig die met behulp van afdichtingsringen en zelfborgende moeren (VII). Draai de moeren zodanig vast, dat de wielen zich vrij kunnen bewegen. Bevestig de plank aan de voorkant van de bak met behulp van schroeven en moeren en stabiliseer vervolgens haar positie met behulp van de steunen (IX).

Monter de scharnieren en de ventilator met behulp van schroeven en moeren aan de zijcover van de rookkast (XI). Bevestig de cover met de scharnieren aan de onderste grillschaal van de rookkast (XII). Bevestig de haakklep aan de cover van de rookkast met behulp van schroeven en moeren en draai aan de zijkant van de rookkast een Schroef vast (XIII), die het bevestigen van de haakklep en het sluiten van de cover mogelijk zal maken.

Verbind de beide grillschalen van de rookkast met behulp van schroeven en moeren (XIV).

Draai de rookkaststeun aan het verbindselement van de poten vast zoals aangegeven op de tekening (XV) en bevestig de rookkast aan de zijkant van de grillschaal. De gaten in de zijkanten van de schaal en de rookkast zouden moeten passen (XVI). Bevestig de rookkast ook aan de steun (XVI). Monter de handgreep aan de externe zijkant van de rookkast en verbind vervolgens de cover met de rookkastschaal met behulp van de scharnieren (XVII). Bevestig met behulp van de schroeven en moeren de greep aan de rookkastcover zodat deze kan worden verhoogd en verlaagd (XVIII). Draai met behulp van de schroeven en moeren de scharnieren aan de zijkanten van grillcovers vast en bevestig met behulp van de schroeven vervolgens de cover aan de schaal (XIX).

Monter de schoorsteen met behulp van de schroeven aan de grillcover en de thermometer met de moer (XXI).

Om de verplaatsbare rooster te bevestigen, steek de staafuiteinden door de covergaten en draai de steunlussen van de rooster vast aan de grillschaal met behulp van de schroeven en moeren (XXIII). De correct bevestigde verplaatsbare rooster dient zich voortdurend in horizontale positie te bevinden tijdens het sluiten en openen van de grillcover (XXIV).

Plaats de houtkoolrooster op de bodem van de bak (XXV). Plaats de rooster horizontaal met de zijkanten gericht naar boven. Plaats de rooster op de schaalsteunen (XXVI). Plaats de rooster op de bodem van de rookkast (XXVII).

Monter de greep aan de aslade met behulp van de schroeven en moeren (XXVIII), en schuif vervolgens de aslade in de steunrails (XXIX). Controleer de aslade vlot kan worden verplaatst.

OPGELET! Warme roostergrepen niet vastpakken met blote handen.

GEBRUIKSAANWIJZING GRILL

OPGELET! De grill kan heel warm worden, nie verplaatsen tijdens de werking!

Niet bestemd voor binnengebruik!

OPGELET! Gebruik geen spirytus of benzine om vuur aan te maken of voor ontsteking na uitdoving! Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes conform met EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houd op afstand van kinderen en huisdieren!

Monter de grill met behulp van de schroeven en leg hem op een horizontale, even en stabiele ondergrond.

Maximale belasting rooster: 3 kg.

Afmetingen: 112 x 64 x 124 [cm]

Het is verboden om de positie van de rooster te veranderen nadat er voeding op is gelegd!

Gebruik veiligheidshandschoenen om de handgreep van een hete rooster vast te pakken. Nooit met blote handen vastpakken.

Na het grillen doof de verhitte kolen met water of begraaf ze onder de grond.

Wegens brandgevaar laat de verhitte kolen nooit vanzelf afkoelen!

Tijdens eerst gebruik dient de grill verhit te zijn en de brandstof in aangemaakte vorm gehouden en dit ten minste gedurende 30 minuten voordat de eerste gerechten op de rooster gelegd worden.

Gebruik houtskool of houtskoolbriketten als brandstof. De maximale hoeveelheid van brandstof mag niet groter zijn dan de capaciteit van de vuurkomen. De brandstof mag niet over de bovenste rand van de vuurkom uitsteken.

Maak vuur aan met behulp van speciale vaste aanmaakblokjes. Plaats op het aanmaakblokje enkele koolbriketjes en steek het blokje aan. Wanneer de brandstof vuur vat, voeg gewenste hoeveelheid van brandstof toe

Geen gerechten bereiden voordat de brandstof met een aslaag niet wordt bedekt.

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. κάδος του γκριλ | 16. μετακινούμενη σχάρα |
| 2. καπάκι του γκριλ | 17. σχάρα κάρβουνου |
| 3. κάτω κάδος καπνιστηρίου | 18. άνω ράφι |
| 4. άνω κάδος καπνιστηρίου | 19. βραχίονας ραφιού |
| 5. καπάκι καπνιστηρίου | 20. καμινάδα |
| 6. βραχίονας για ποδάρια | 21. πλευρικό καπάκι |
| 7. πόδι | 22. άξονας τροχών |
| 8. συνδετήρας ποδών | 23. χειρολαβή του γκριλ |
| 9. κάτω ράφι | 24. χειρολαβή για καπάκι |
| 10. συλλέκτης στάχτης | 25. θερμόμετρο |
| 11. χειρολαβή του συλλέκτη στάχτης | 26. μεντερές |
| 12. βραχίονας του σταχτοσυλλέκτη | 27. βραχίονας καπνιστηρίου |
| 13. τροχός | 28. ανεμιστήρας |
| 14. κύρια σχάρα | 29. μπουλόνια και παξιμάδια |
| 15. σχάρα καπνισμάτος | |

ΟΔΗΓΗΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Για να αποφύγετε τον κινδύνου τραυματισμού, πρέπει να προσέχετε κατά την εγκατάσταση της σχάρας. Φορέστε προστατευτικά γάντια.

Χρησιμοποιώντας μπουλόνια και παξιμάδια προσδέστε το βραχίονα σταχτοσυλλέκτη και τους βραχίονες των ποδάριων απ' έξω του κάδου (II).

Με τα μπουλόνια και παξιμάδια προσδέστε τα ποδάρια στους βραχίονες (IV). Βεβαιωθείτε ότι τα δύο κοντύτερα ποδάρια βρίσκονται από μια πλευρά του κάδου ενώ τα δύο μακρύτερα ποδάρια βρίσκονται από την άλλη πλευρά (IV).

Στις οπές στο κάτω μέρος των ποδάριών τοποθετήστε το κάτω ράφι και στη συνέχεια τα ποδάρια και τον κάδο συνδέστε με επιπλέον συνδετήρες (V).

οπές των τροχών (VI). Στις προεξόντων σκρές του άξονα τοποθετήστε του τροχούς και στερεώστε με τις ροδέλες και τα παξιμάδια ασφαλείας (VII). Σφίξτε τα παξιμάδια τόσο ώστε οι τροχοί να μπορούν να περιστρέψονται ελεύθερα.

Στο πρόσθιο μέρος του κάδου συνδέστε με μπουλόνια και παξιμάδια το ράφι και στη συνέχεια σταθεροποιήστε τη θέση του χρησιμοποιώντας τους βραχίονες (IX).

Συνδέστε τους μεντερές και τον ανεμιστήρα στο πλευρικό καπάκι του καπνιστηρίου (XI). Το καπάκι με τους μεντερέδες συνδέστε στο κάτω κάδο του καπνιστηρίου (XII).

Χρησιμοποιώντας έναν κοχλία και παξιμάδι βιδώστε έναν αφαλό στο καπάκι ενώ στο πλαϊνό τοίχωμα του καπνιστηρίου βιδώστε ένα μπουλόνι (XIII) που θα επιτρέψει την προσδέση του αφαλού και το κλείσιμο του καπακιού.

Συνδέστε με μπουλόνια και παξιμάδια τους δύο κάδους καπνιστηρίου (XIV).

Στο συνδετήρα των ποδάριών βιδώστε το βραχίονα του καπνιστηρίου με τον τρόπο που υποδεικνύεται στην εικόνα (XV) και στη συνέχεια, συνδέστε το καπνιστηρίου με το πλαϊνό τοίχωμα του κάδου του γκριλ. Πρέπει να συμπίπτουν οι οπές στους πλαίσιους τοίχους του κάδου και του καπνιστηρίου (XVI).

Το καπνιστηρίου συνδέστε επίσης με το βραχίονα (XVII).

Χρησιμοποιώντας μπουλόνια και παξιμάδια προσδέστε στο καπάκι του καπνιστηρίου μια χειρολαβή που θα επιτρέπει να το σηκώσετε και να το κατεβάσετε (XVIII). Χρησιμοποιώντας μπουλόνια και παξιμάδια βιδώστε τους μεντερέδες στα πλαϊνά τοίχωματα του καπακιού του γκριλ και στη συνέχεια συνδέστε το καπάκι με τον κάδο με μπουλόνια (XIX).

Χρησιμοποιώντας μπουλόνια προσδέστε στο καπάκι του γκριλ την καμινάδα και με το παξιμάδι βιδώστε το θερμόμετρο (XIX).

Τοποθετήστε τη μετακινούμενη σχάρα εισάγοντας τα άκρα των ράβδων μέσα από τις οπές στο καπάκι ενώ τους βρόχους του βραχίονα, βιδώστε με μπουλόνια και παξιμάδια στον κάδο του γκριλ (XXIII). Η ορθή εγκατάσταση της μετακινούμενης σχάρας εγγυάται ότι θα παραμείνει στην οριζόντια θέση κατά το κλείσιμο και άνοιγμα του καπακιού του γκριλ (XXIV).

Στο πάτο του κάδου τοποθετήστε τη σχάρα κάρβουνου (XXV). Τη σχάρα πρέπει να τοποθετήσετε οριζόντια με τις πλευρικές άκρες να κατεύθυνονται προς τα πάνω.

Στους βραχίονες του κάδου τοποθετήστε τη σχάρα (XXVI). Στο πάτο του καπνιστηρίου τοποθετήστε τη σχάρα (XXVII).

Χρησιμοποιώντας μπουλόνια προσδέστε τη χειρολαβή στη συνέχεια με τους μεντερέδες στο καπάκι με τον κάδο καπνιστηρίου (XVIII). Χρησιμοποιώντας μπουλόνια και παξιμάδια βιδώστε τους μεντερέδες στα πλαϊνά τοίχωματα του καπακιού του γκριλ και στη συνέχεια συνδέστε το καπάκι με τον κάδο με μπουλόνια (XIX).

Χρησιμοποιώντας μπουλόνια προσδέστε στο καπάκι του γκριλ την καμινάδα και με το παξιμάδι βιδώστε το θερμόμετρο (XIX).

ΠΟΡΟΣΟΧΗ! Μην πιάνετε με το γυμνό χέρι τις καυτές χειρολαβές της σχάρας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η σχάρα μπορεί να είναι καυτή, μην τη μετακινείτε κατά τη διάρκεια της εργασίας!

Μη χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους!

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε το αλκοόλ ή τη βενζίνη για το άναμμα καθώς και για την ανάφλεξη όταν σβήσει! Χρησιμοποιείστε μόνο το προσάναμμα εναρμονισμένο με τα ευρωπαϊκά πρότυπα EN 1860-3!

ΠΡΟΕΙΣΠΟΙΗΣΗ! Προστατέψτε από τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα!

Μετά από τη δυνατή και ασφαλή σύσφιξη των βιδών, τοποθετήστε το γκριλ σε επίπεδη, ομοιόμορφη και σταθερή επιφάνεια.

Μέγιστη επιβάρυνση σχάρας: 3 κγ.

Διαστάσεις του γκριλ: 112 x 64 x 124 [εκ]

Δεν επιτρέπεται μεταβολή τοποθετήσης της σχάρας εάν πάνω της υπάρχει φαγητό!

Τη χειρολαβή της καυτής σχάρας πάστε με προστατευτικά γάντια, ποτέ μην την πιάσετε με γυμνό χέρι.

Κατόπιν ολοκλήρωσης του ψησίματος σβήστε τα κάρβουνα με νερό ή σκεπάστε με χώμα.

Αφήνοντας αναμένα κάρβουνα μπορείτε να προκαλέσετε πυρκαγιά!

Την πρώτη φορά, το γκριλ να καύσιμεται και το καύσιμο πρέπει να είναι αναμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν την ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού στη σχάρα.

Χρησιμοποιήστε για καύσιμα τα ξυλοκάρβουνα ή τις μπρικέτες ξύλου. Η μέγιστη ποσότητα καυσίμου δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη από τη χωρητικότητα του κάδου. Το καύσιμο δεν μπορεί να εξέχει πάνω από τις άκρες του κάδου της εστίας.

Για ανάφλεξη της φωτιάς χρησιμοποιείστε ειδικό στερεό προσάναμμα. Πάνω στο προσάναμμα τοποθετήστε μερικές μπρικέτες και ανάψτε φωτιά. Προσθέστε επιπλέον καύσιμο στην επιθυμητή ποσότητα όταν ξεκινήσει να καίγεται η πρώτη στρώση.

Μην ετοιμάστε τα τρόφιμα μέχρι να καλύψετε τα καύσιμα με μια επιστρωση στάχτης.

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

