blooma

Nelson

EN Barcode: 5052931556281
FR Réf : 688317

PAR EUROVENT CERTITA CERTIFICATION NF
DOMESTIC APPLIANCES USING LIQUID OR SOLID FUELS
www.marque-nf.com
TOM 341461i

PAR EUROVENT CERTITA CERTIFICATION NF
APPAREILS MÉNAGERS UTILISANT DES COMBUSTIBLES LIQUIDES OU SOLIDES
www.marque-nf.com
TOM 341461i

Assembly instructions - **Instructions de montage** - Instrukcja montażu - **Инструкция по сборке** - Montaj talimatları

You will need - **Vous aurez besoin de** - Potrzeba - **Вам потребуется** - Necesitará - **İhtiyacınız olacak**

Tools not provided - **Éléments non fournis** - Narzędzia nie dołączone - **Инструменты не предоставляются** - Herramientas no incluidas - **Aletler verilmez**

341461 i NF Version 1 - 2015

01

[01] x 1
[02] x 1
[11] x 4
[14] x 4
[18] x 4

02

[03] x 2
[04] x 1
[12] x 3
[16] x 3
[17] x 3

EN **IMPORTANT** - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

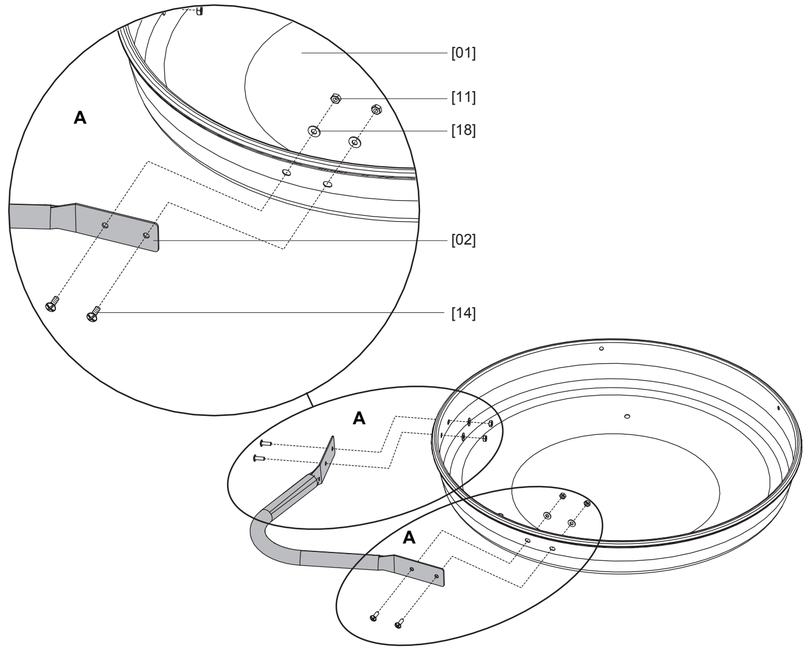
FR **IMPORTANT -** malgré tout le soin apporté dans la fabrication de ce produit, il convient d'opérer avec précaution à cause de la présence possible d'arêtes coupantes.

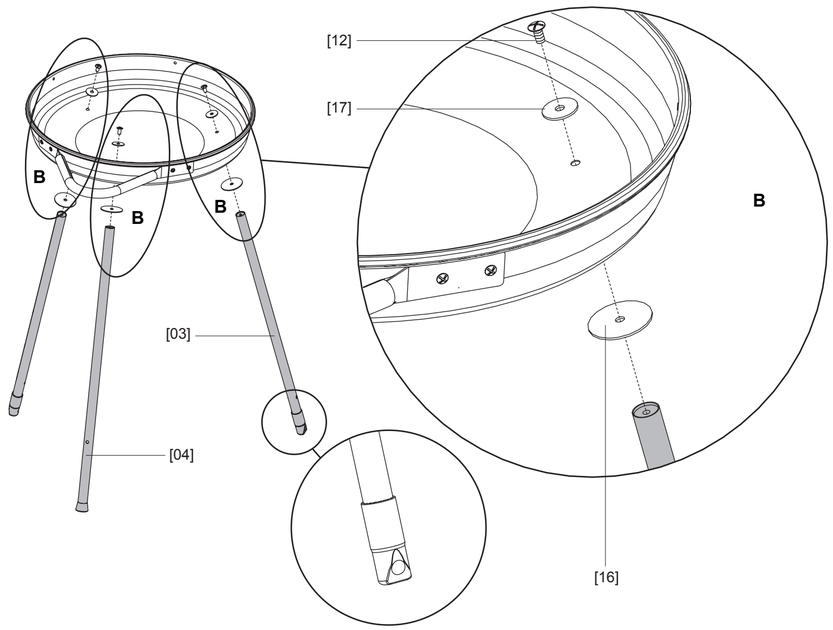
PL **Ważne -** choć podczas produkcji urządzenia dołożono wszelkiej staranności, podczas montażu należy uważać na możliwe ostre krawędzie.

RU **Важно -** В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.

ES **Importante -** Si bien durante la fabricación de este producto se toman todas las medidas de cuidado necesarias, se debe tener sumo cuidado al ensamblar este producto en caso de haber bordes filosos.

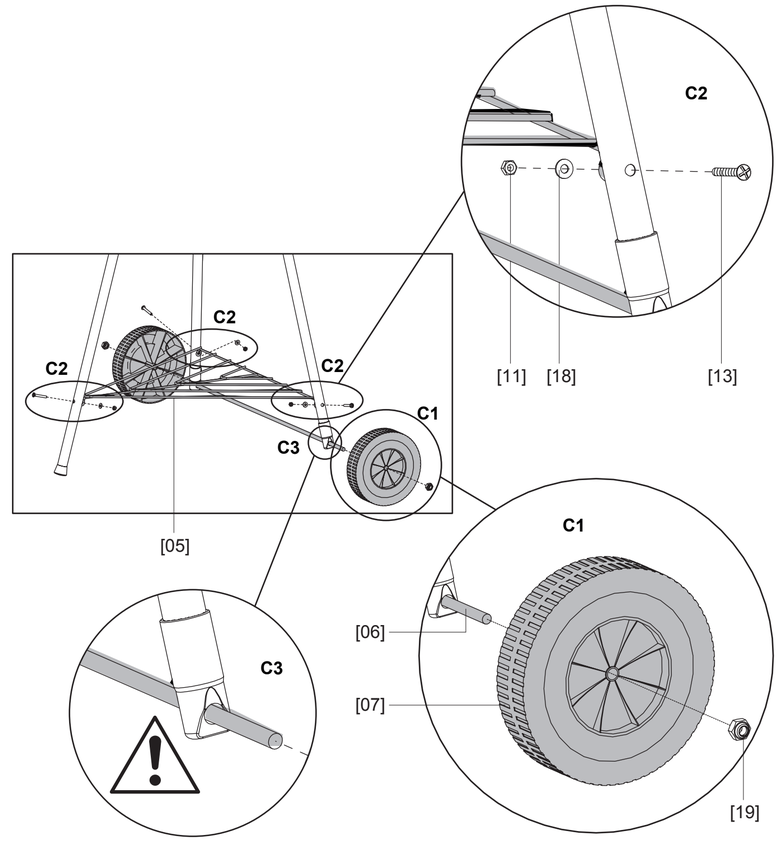
TR **Önemli -** Bu ürünün üretimi sırasında her türlü önlem alınmış olmasına rağmen, montaj sırasında keskin kenarlara karşı dikkatli olunmalıdır.





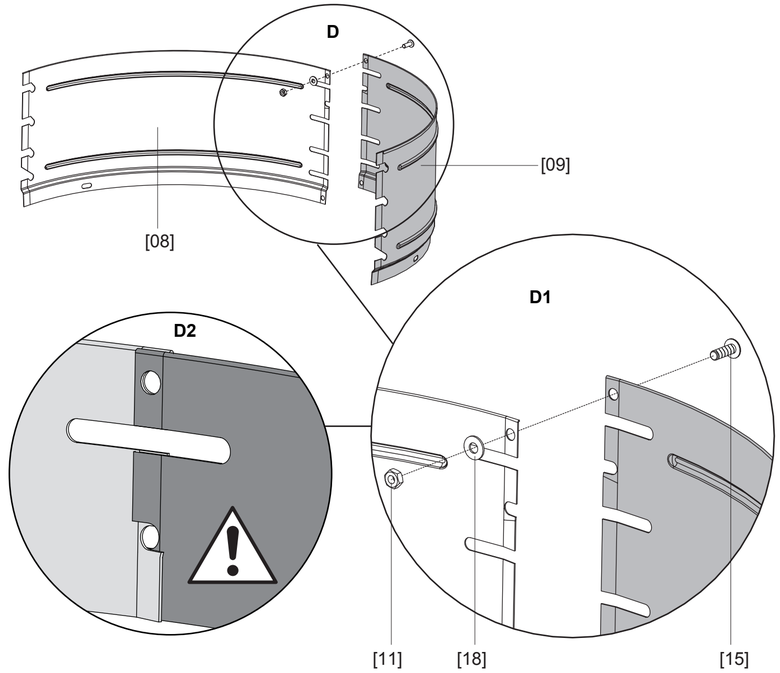
03

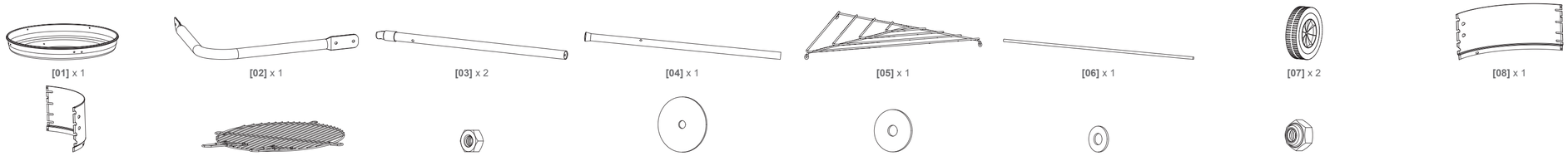
[05] x 1
[06] x 1
[07] x 2
[11] x 3
[13] x 3
[18] x 3
[19] x 2



04

[08] x 1
[09] x 1
[11] x 1
[15] x 1
[18] x 1

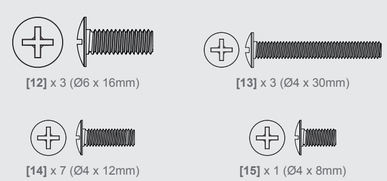




[01] x 1 | [02] x 1 | [03] x 2 | [04] x 1 | [05] x 1 | [06] x 1 | [07] x 2 | [08] x 1

[09] x 1 | [10] x 1 | [11] x 11 (Ø4mm) | [16] x 3 (Ø45mm) | [17] x 3 (Ø25mm) | [18] x 11 (Ø4mm) | [19] x 2 (Ø8mm)

1 : 1



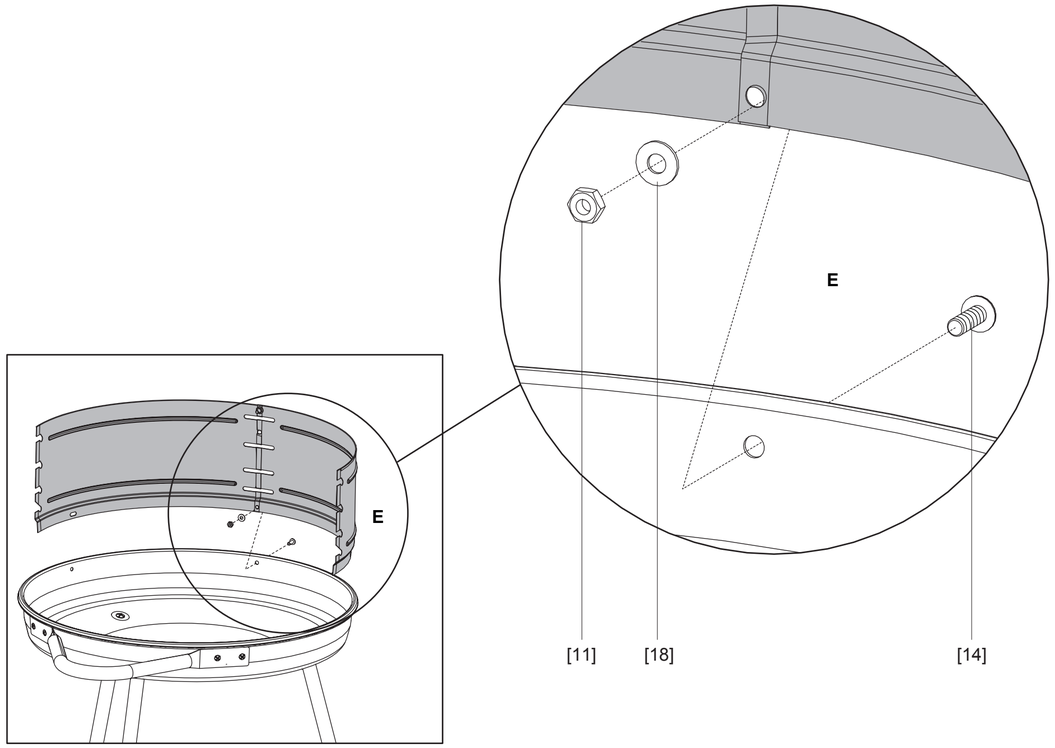
[12] x 3 (Ø6 x 16mm) | [13] x 3 (Ø4 x 30mm) | [14] x 7 (Ø4 x 12mm) | [15] x 1 (Ø4 x 8mm)

05

[11] x 1

[14] x 1

[18] x 1

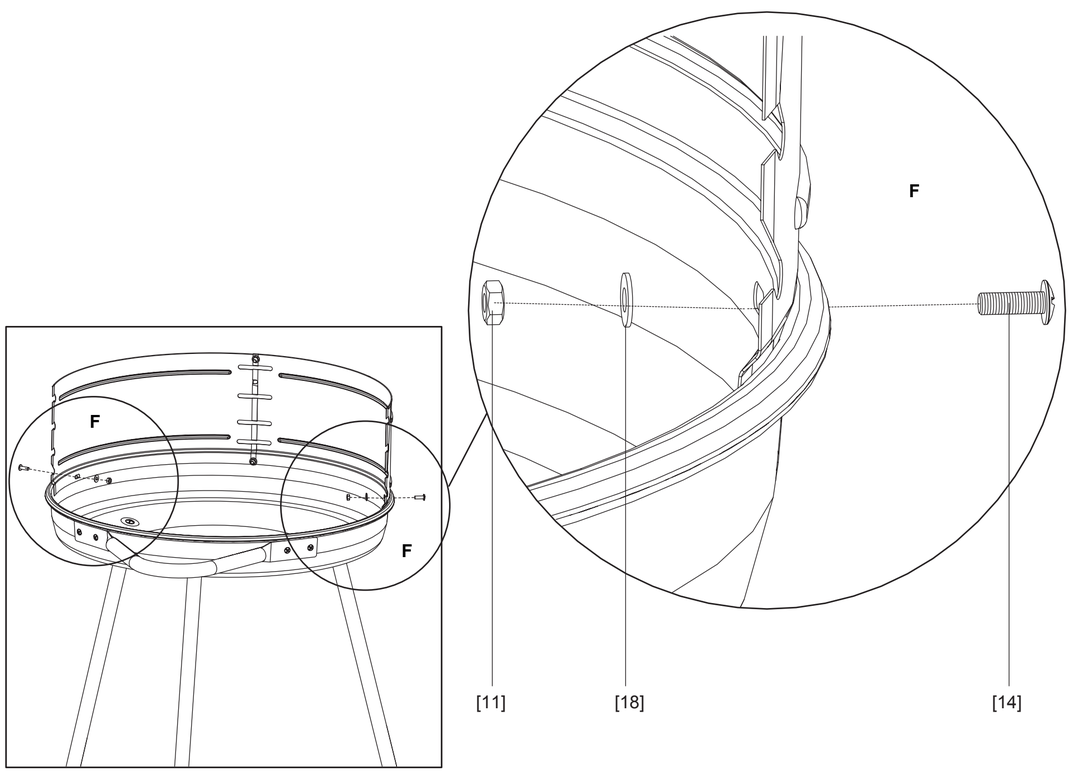


06

[11] x 2

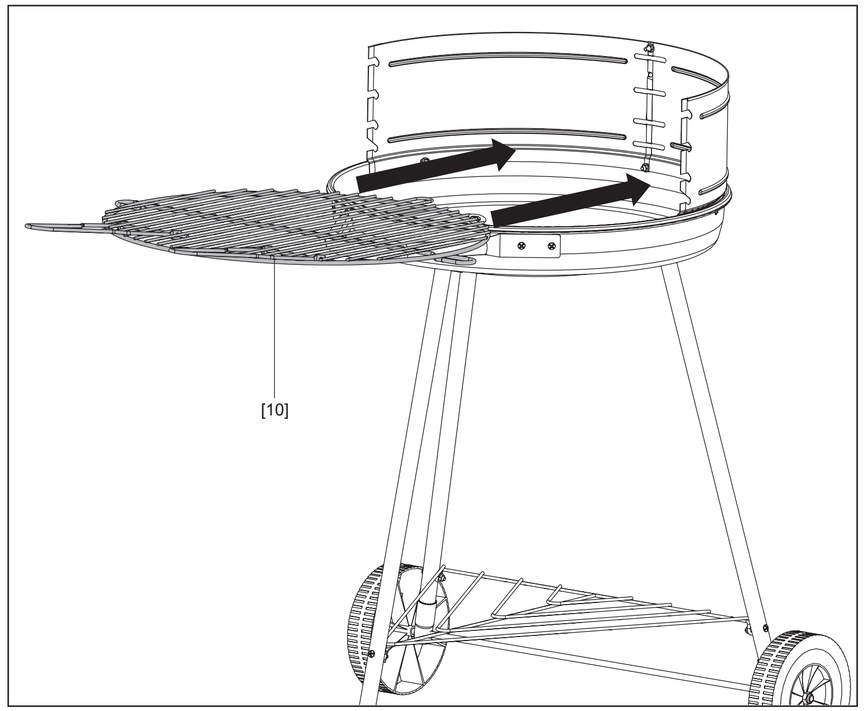
[14] x 2

[18] x 2



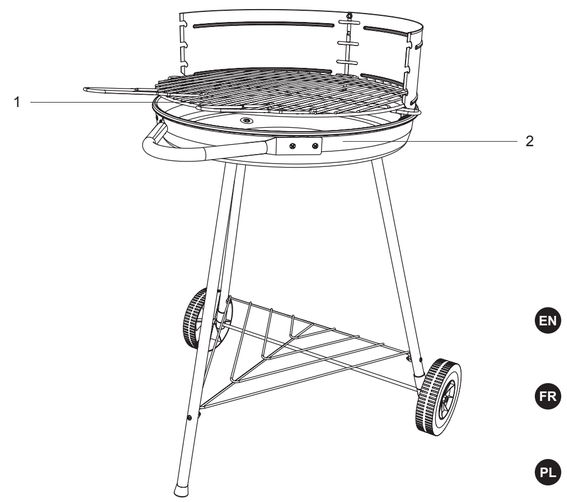
07

[10] x 1



08

Your product
Votre produit
Twój produkt
Ваша продукция
Su producto
Ürününüz



EN
1. Cooking grill
2. Body
* Fuel maximum amount to be used: Total 1 kg.

FR
1. Grille de cuisson
2. Corps
* Quantité maximale de combustible utilisable : 1 kg au total.

PL
1. Grill do gotowania
2. Korpus
* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 1 kilogramy.

RUS
1. Решетка для готовки
2. Корпус
* Максимальное использование топлива: Всего 1 кг.

ES
1. Parrilla
2. Cuerpo
* Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 1 kg.

TR
1. Pişirme ızgarası
2. Gövde
* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 1 kg.

EN

Getting started...

Things to check before you start

- Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
- Please read “Safety” section of this instruction booklet on Barbecue Safety prior to using your charcoal barbecue.
- Check the part and make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local B&Q store who will be able to help you.
- Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.
- When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.

Important - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

Lighting procedures

- Set the barbecue up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of the grill will get hot so ensure it stands on a suitable surface.
- Line the charcoal fuel compartment and ash tray/collector with aluminium foil. This will protect the tray, help better reflect heat, and make cleaning easier when barbecuing is finished.
- This barbecue is designed for charcoal use only. We recommend using charcoal briquettes. Use only enough briquettes to cover the bottom of the charcoal tray/grate or fuel compartment in a single layer. Do not overload the charcoal tray/grate.
- * Fuel maximum amount to be used: refer to the last assembly diagram.
- When placing charcoal, never allow charcoal to be closer than 5cm to the surrounding sides of the barbecue body.

Using Solid starter

1. Place three or four lighting blocks in the centre of the bottom bowl.
2. Place pieces of charcoal around each block in a pyramid formation.
3. Light blocks with a match or taper. Spread charcoal in a uniform layer, so that each lump is just touching.
4. When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.

Using Liquid Starter (EN1860-3 compliant only)

1. Position charcoal, pour liquid charcoal starter fluid onto charcoal and wait 5-10 minutes so that starter is allowed to penetrate into the charcoal.
2. Position the charcoal in the fuel compartment in a pyramid formation light charcoal. Allow time for charcoal to become well lit. Spread charcoal in a uniform layer, so that each lump is just touching.
3. Spread charcoal in a uniform layer, so that each lump is just touching.
4. When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.

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

- When burning is established spread the fuel out evenly.
- (For models with adjustible charcoal grate) Rotate the grate height knob to adjust and set the charcoal height as desired for cooking.
- Use the tool bar provided to open and close the vent on the hood (if present).

Warning: The charcoal will be very hot so take suitable precautions.

- Never touch metal parts which may be hot.
- Do not begin cooking until charcoal has an ashed-over coat.
- Do not attempt to cook whilst charcoal is flaming.

Before each cooking session

- To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Fill the charcoal fuel compartment with charcoal, light the charcoal and allow the charcoal to become red-hot. It is recommended to wait for at least 30 minutes before cooking. Once the charcoal has turn ash grey it is now ready to be used for cooking.

FR

Pour bien commencer...

Points à contrôler avant de commencer

- Les sacs plastique peuvent être dangereux pour les enfants. Afin d’éviter tout risque de suffocation, ne laissez pas ce sac à la portée des enfants.
- Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité avant d’utiliser votre produit.
- Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.

Important : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.

Procédure d’allumage

- Installez le barbecue sur un support horizontal stable éloigné de toute zone inflammable. Le barbecue va devenir très chaud ; aussi assurez-vous qu’il est placé sur une surface adaptée.
- Recouvrez le fond de la cuve et le cendrier/récupérateur de cendres d'une feuille d'aluminium : cela protègera la cuve, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.
- Ce barbecue ne doit être utilisé qu’avec du charbon. Nous vous recommandons d’utiliser des briquettes de charbon.
  Ne versez qu’une fine couche de briquettes, juste assez pour recouvrir le fond de la cuve ou la grille à charbon le cas échéant. Évitez de surcharger le plateau ou la grille à charbon.
- * Quantité maximale de combustible utilisable : reportez-vous au dernier schéma assemblé.
- **ATTENTION :** n’utilisez que du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2.
- **ATTENTION** : lorsque vous disposez le charbon, veillez à ce qu’aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.

Utilisation de cubes allume-feu

1. Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre.
2. Disposez ensuite des morceaux de charbon en pyramide autour de chaque bloc d'allumage.
3. Enflammez enfin les blocs d'allumage à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.
4. Une fois le charbon consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.

Utilisation de liquide d’allumage (conformes à la norme EN1860-3 uniquement)

1. Étalez le charbon de bois, versez le liquide d’allumage sur le charbon et attendez 5 à 10 minutes que le liquide pénètre dans le charbon.
2. Disposez ensuite le charbon en une pyramide et allumez-le. Attendez que le charbon soit bien embrasé.
3. Répandez le charbon en une couche uniforme.
4. Une fois le charbon consumé en surface (chaque morceau est enduit d’une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.

- Quand la combustion est bien établie, étalez uniformément le charbon.
- (Pour les modèles équipés d'une grille de charbon réglable) Tournez la molette de réglage de la hateur de la grille pour placer le charbon à la hauteur désirée de cuisson.
- Aidez-vous de la tige fournie pour ouvrir ou fermer l'aération sur le couvercle (le cas échéant).

Avertissement : Le barbecue va devenir très chaud, veillez à prendre toutes les précautions nécessaires.

- Ne touchez aucune partie métallique pour éviter de vous brûler.

Avant toute cuisson

- Avant toute utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utilisez une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.

PL

Pierwsze kroki...

Do sprawdzenia przed użyciem

- Proszę dokładnie usunąć wszystkie plastikowe torby i trzymać je z dala od dzieci.
- Proszę przeczytać sekcje "Bezpieczeństwo" niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem grilla węglowego.
- Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że posiadasz wszystkie części. W przeciwnym wypadku skontaktuj się z lokalnym sklepem Castorama, w którym będziesz mógł uzyskać pomoc.
- Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem użytkowania, sprawdź czy otwory nie są zabrudzone resztkami farby.
- Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.

Ważne - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.

Procedury dotyczące rozpalania

- Umieść grill w odpowiednim miejscu, na równej powierzchni i z dala od łatwopalnych miejsc. Podstawa grilla nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego upewnij się, że grill znajduje się w odpowiednim, niepalnym miejscu.
- Wyłóż pojemnik na węgiel drzewny i tacę na popiół aluminiową folią. Zabezpiecza to tacę przed uszkodzeniami, pozwala na lepsze reflektowanie ciepła i ułatwia czyszczenie po zakończeniu grillowania.
- Niniejszy grill jest przeznaczony wyłącznie do użycia z wykorzystaniem węgla drzewnego. Zalecamy używanie brykietu z węgla drzewnego. Używaj wyłącznie wystarczającej ilości brykietu do zakrycia spodu tacy/kratki na węgiel lub nałóż jedną warstwę na pojemniku na opał. Nie przepełniaj tacy/kratki na węgiel.
- * Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie patrz ostatnio zamontowany diagram.
- Podczas umieszczania węgla drzewnego, nigdy nie umieszczaj go bliżej niż 5 cm od obudowy grilla.

Rozpałka stała

1. Umieść trzy lub cztery kawałki rozpałki na środkowej części spodu miski.
2. Rozłóż węgiel drzewny dookoła każdego kawałka rozpałki w ułożeniu przypominającym piramidę.
3. Podpalaj rozpałkę zapałkami lub świeczką.
4. Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.

Rozpałki płynne (wyłącznie zgodne z normą EN1860-3)

1. Umieść węgiel, wlej rozpałkę na węgiel i poczekaj 5-10 minut, tak aby rozpałka przedostała się do węgla drzewnego.
2. Rozmieść węgiel drzewny w pojemniku na węgiel w ułożeniu przypominającym piramidę. Poczekaj, aż węgiel zacznie się palić.
3. Rozmieść węgiel w taki sposób, aby stanowił on jednolitą warstwę, tak aby każda bryła dotykała się wzajemnie.
4. Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.

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

- Rozmieść węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.
- (Dotyczy modeli z regulowanym rusztem na węgiel drzewny) Przekręć pokrętło regulacji rusztu, aby wyregulować i ustawić pożądaną wysokość na jakim znajduje się węgiel drzewny podczas przygotowywania pożywienia.
- Użyj dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla (jeśli występuje).

Ostrzeżenie: Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego zachowaj szczególną ostrożność.

- Nigdy nie dotykaj metalowych części, ponieważ mogą być one bardzo gorące.
- Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.
- Nie przygotowuj pożywienia gdy podczas palenia się węgla występują płomienie.

RUS

Начало...

Что нужно проверить перед началом

- Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.
- Прочтите раздел «Безопасность» в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.
- Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.
- Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.
- Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.

Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.

Процедура зажигания

- Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.
- Для отсека для угольного топлива и зольника/золсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.
- Барбекю предназначено только для использования с углем. Мы рекомендуем использовать угольные брикеты. Используйте не больше брикетов, чем нужно для покрытия дна угольного поддона/решетки или отсека для топлива одним слоем. Не перегружайте угольный поддон/решетку.
- * Максимальное использование топлива: см. последнюю сводную диаграмму
- При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.

Твердые воспламенители

1. Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.
2. Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.
3. Зажгите блоки спичкой или лучиной.
4. Когда уголь покроется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступать к приготовлению.

Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)

1. Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.
2. Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.
3. Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.
4. Когда уголь покроется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступать к приготовлению.

ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.

- При горении равномерно распространяйте топливо.
- (Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.
- Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).

Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.

- Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.
- Не начинайте приготовление, пока уголь не покроется золой.
- Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.

Перед каждым сеансом приготовления

- Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.
- Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь поменяет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.

ES

Empezando.....

Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar

- Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.
- Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.
- Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Depôt más cercano, donde le ayudarán.
- Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.
- Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.

Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.

Procedimiento para el encendido

- Prepare y coloque la barbacoa en una posición adecuada, sobre una superficie plana, alejada de zonas que puedan incendiarse. La base de la parrilla se calentará, así que asegúrese de que descansa sobre una superficie apropiada.
- Forre el compartimento del carbón combustible y bandeja de cenizas/recolector de cenizas con papel de aluminio. Protegerá la bandeja, ayudará a reflejar el calor mejor y facilitará la limpieza cuando haya acabado de utilizar la barbacoa.
- Esta barbacoa ha sido diseñada para carbón exclusivamente. Recomendamos el uso de briquetas de carbón. Utilice las briquetas necesarias para cubrir el fondo de la bandeja/rejilla del carbón o el compartimento del combustible con una sola capa. No sobrecargue la bandeja/rejilla del carbón.
- *Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: consultar el último diagrama montado.
- Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.

Encendedores sólidos

1. Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.
2. Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.
3. Encienda los bloques con una cerilla o una vela.
4. Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.

Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)

1. Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.
2. Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.
3. Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.
4. Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.

¡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.

- Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.
- (Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.
- Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).

Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.

- Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.
- No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.
- No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.

TR

Başlarken...

Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler

- Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.
- Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.
- Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Koçtaş mağazanıza başvurun.
- İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.
- Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.

Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.

Tutuşturma işlemleri

- Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzakta düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanı ısınacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.
- Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcıyı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.
- Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisi/ızgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/ızgarasını aşırı yüklemeyin.
- * Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Son montaj diyagramına bakın.
- Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.

Katı Tutuşturucu Kullanımı

1. Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.
2. Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.
3. Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.
4. Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.

Sıvı Kömür Tutuşturucular

1. Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-1o dakika tutuşturucunun kömüre nufüz etmesi için bekleyin.
2. Yakıt bölmesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.
3. Kömürü tek biçimli bir tabaka halinde yayın ki böylece her bir yığına temas etsin.
4. Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.

DİKKAT! Tutuşturma veya yeniden tutuşturma için ispirto veya benzin kullanmayın! Sadece barbekü kullanımına uygun katı ve sıvı yakıtları kullanın.

- Yanma sağlandığında, yakıtı eşit şekilde dağıtın.
- (Ayarlanabilir kömür ızgaralı modeller için) Izgara yükseklik düğmesini döndürerek kömür yüksekliğini pişirme için istenen yüksekliğe ayarlayın.
- Başlıktaki havalandırma deliğini açmak ve kapamak için verilen alet çubuğunu kullanın (varsa).

Uyarı: Kömür çok sıcak olacağından, uygun tedbirleri alınız.

- Asla metal parçalara dokunmayın, çünkü sıcak olabilirler.
- Kömür üzerinde bir kül tabakası oluşuncaya kadar pişirmeye başlamayın.
- Kömür alevlenirken pişirme işlemine kalkışmayın.

EN

Getting started...

Flare-up control

- Flare-ups occur when meat is barbecued and its fat and juices fall upon the hot charcoal. Smoke helps give food its barbecued flavour, but avoid excessive flare-up to prevent food being burned.
- To control flare-ups, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling.
- Flare-ups can be extinguished by applying baking soda or salt directly onto the charcoal.
- Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue.

IMPORTANT - If a fat fire should occur in the ash tray/collector or fuel compartment, wait for the fire to go out. Do not pull out the ash-collecting tray or douse charcoal tray/fuel compartment with water.

Replenishing the charcoal

- To replenish the charcoal during use, remove the food from the grill.
- With protected hands, use the grill-lifting tool provided to lift the grill, the use of oven gloves or mitts is recommended.
- Making sure oven gloves or mitts are used, lift the grill by the grill handle.

Extingushing the barbecue

- Use sand to extinguish charcoal when you have finished cooking.
- Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash.

FR

Pour bien commencer...

Contrôle des flambées

- Les flambées sont provoquées par la graisse et le jus de viande qui tombent sur les charbons brûlants lors de la cuisson. La fumée qui en résulte contribue à donner de la saveur aux grillades. Il faut cependant éviter des flambées excessives qui risquent de brûler les aliments.
- Pour réduire les flambées, il est recommandé d'enlever les excès de gras sur la viande et les volailles avant la cuisson.
- Il est possible d'éteindre les flambées en saupoudrant directement les charbons avec du bicarbonate de soude ou du sel.
- Veillez à toujours protéger vos mains pour manipuler les objets proches de la surface de cuisson du barbecue.

IMPORTANT : si la graisse venait à s'enflammer dans le récupérateur de cendres ou dans la cuve, attendez l'extinction des flammes. Ne les retirez pas. Ne les aspergez pas d'eau.

Ajout de charbon

- Pour rajouter du charbon en cours d'utilisation, retirez les aliments de la grille.
- Avec les mains protégées, soulevez la grille à l'aide de l'outil de levage de grille prévu à cet effet. L'usage de gants ou moufles ignifugés est recommandé.
- En veillant à utiliser des gants de cuisine ou des maniques, soulever le gril par sa poignée.

Extinction du barbecue

- Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les charbons à l'aide de sable.
- Assurez-vous que le barbecue est totalement refroidi avant de déblayer les cendres.

PL

Pierwsze kroki…

Przed każdym przygotowywaniem pożywienia

- Aby uniknąć przyklejania się pożywienia do grilla, proszę przed każdym grillowaniem użyć sztućca z długim uchwytem w celu nałożenia niewielkiej warstwy oleju do smażenia lub oleju roślinnego.
- Napełnij pojemnik na węgiel węglem drzewnym, podpal węgiel i poczekaj do jego rozżarzenia. Zalecane jest odczekanie co najmniej 30 minut przed przygotowaniem pożywienia. Gdy tylko węgiel drzewny zacznie się żarzyć, wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.

Kontrola dużych płomieni

- Duże płomienie występują gdy mięso znajduje się na grillu, a jego tłuszcz wycieka na gorący węgiel. Dym wpływa na lepszy smak grillowanego pożywienia, lecz należy unikać zbyt dużych płomieni aby pożywienie nie uległo spaleniu.
- Aby zapobiec powstawaniu dużych płomieni, zalecane jest usunięcie nadmiaru tłuszczu z mięsa przed grillowaniem.
- Płomienie można ugasić poprzez posypanie węgla drzewnego sody oczyszczonej lub soli.
- Zawsze chroń swoje dłonie podczas jakiejkolwiek pracy w pobliżu powierzchni grilla, na której przygotowywane jest pożywienie.

WAŻNE - Jeśli tłuszcz zacznie się palić w tacy/pojemniku na popiół lub w pojemniku na węgiel, wówczas poczekaj aż ogień zgaśnie. Nie wyciągaj tacy lub pojemnika na popiół oraz nie zalewaj tacy/pojemnika na węgiel wodą.

Uzupełnianie węgla drzewnego

- Aby uzupełnić węgiel drzewny podczas użycia, zdejmij pożywienie z grilla.
- Mając zabezpieczone ręce, użyj narzędzia do podnoszenia grilla aby podnieść grill. Zalecane jest użycie rękawicy kuchennej lub rękawicy ochronnej.
- Aby podnieś grill za uchwyt grilla, należy użyć rękawic kuchennych lub ochronnych.

Gaszenie grilla

- Użyj piasku do zagaszenia węgla po zakończeniu grillowania.
- Upewnij się, że grill całkowicie ostygł przed usunięciem popiołu.

RUS

Начало...

Контроль вспышек пламени

- Вспышки пламени происходят при жарке мяса, когда жир или сок попадает на раскаленный уголь. Дым придает пище запах барбекю, но избегайте чрезмерных вспышек, чтобы продукты не сгорели.
- Для контроля вспышек рекомендуется срезать излишки жира с мяса перед приготовлением.
- Вспышки пламени можно погасить нанесением пищевой соды или соли непосредственно на уголь.
- Всегда защищайте руки при работе возле поверхностей барбекю.

ВАЖНО – если в зольнике/золосборнике или отсеке для топлива загорелся жир, подождите, пока огонь погаснет. Не вынимайте золосборник и не заливайте угольный поддон или отсек для топлива водой.

Добавление угля

- Чтобы добавить уголь во время использования, снимите пищу с гриля.
- Защищенными руками поднимите гриль, используя специально предназначенные ручки, рекомендуется использование кухонных рукавиц или перчаток.
- Наденьте кухонные рукавицы и поднимите гриль за ручку.

Гашение барбекю

- Используйте песок, чтобы погасить древесный уголь после завершения готовки.
- Убедитесь в том, что барбекю полностью остыл перед вынимaнием угольной золы.

ES

Empezando.....

Antes de cada sesión de cocina

- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla donde se cocinan, por favor, utilice una brocha de mango largo para aplicar una ligera capa de aceite vegetal o de cocinar antes de cada sesión de barbacoa.
- Llene de carbón el compartimento del combustible, préndalo y deje que se ponga al rojo vivo. Recomendamos que espere al menos 30 minutos antes de ponerse a cocinar. Una vez que el carbón se ha puesto gris ceniza, está listo para cocinar.

Control de llamas repentinas

- Las llamas repentinas se producen cuando se hace carne en la barbacoa y la grasa y jugos que desprende caen sobre el carbón caliente. El humo contribuye a que la comida tenga sabor a barbacoa, pero evite excesivas llamas repentinas con el fin de que los alimentos no se quemen.
- Para controlar las llamas repentinas, le aconsejamos que limpie el exceso de grasa de la carne antes de hacerla a la parrilla.
- Puede apagar las llamas repentinas echando directamente bicarbonato de soda o sal al carbón.
- Proteja siempre sus manos al manejar algo cerca de la superficie de la barbacoa donde se cocina.

IMPORTANTE - Si se produce un fuego por la grasa en la bandeja/recolector de ceniza o en el compartimento del combustible, espere a que el fuego se extinga. No saque la bandeja/recolector de ceniza ni intente sofocarlo echando agua en la bandeja del carbón/compartimento del combustible.

Reposición del carbón

- Para reponer carbón durante el uso, retire los alimentos de la parrilla.
- Con algún tipo de protección en las manos, utilice la herramienta que viene con la parrilla para elevarla, recomendamos que utilice guantes o manoplas de horno.
- Asegúrese de utilizar guantes para horno o manoplas y alce la parrilla por el mango.

Apagado de la barbacoa

- Utilice arena o un pulverizador de agua fino para apagar el carbón cuando haya acabado de cocinar.
- Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado totalmente antes de extraer la ceniza del carbón.

TR

Başlarken…

Her pişirme seansından önce

- Yiyeceklerin pişirme ızgarasına yapışmasını önlemek amacıyla, lütfen, her barbekü seansından önce ince bir tabaka pişirme veya bitkisel yağ uygulamak için uzun kulplu bir fırça kullanın.
- Kömür yakıt bölmesini kömür ile doldurun, kömürü tutuşturun ve kömürün akkor haline gelmesi için bekleyin. Pişirmeden önce en az 30 dakika beklenmesi önerilmektedir. Kömür kül grisine döndükten sonra, artık pişirme işlemi için hazırsınız demektir.

Parlama kontrolü

- Et barbeküde pişirilirken parlamalar meydana gelir ve etin yağı ve suları sıcak kömürün üzerine düşer. Duman, yiyeceklere barbekü lezzetinin verilmesine yardımcı olur, ancak yiyeceğin yanmasını önlemek için aşırı parlamadan kaçınılmalıdır.
- Parlamaları kontrol etmek için, ızgara öncesince kırmızı ve beyaz etten fazla yağın kesilip atılması önerilir.
- Parlamalar, kömürün üzerine doğrudan kabartma tozu veya tuz dökülerek söndürülebilir.
- Barbekünün pişirme yüzeyi yakınında herhangi bir işle uğraşırken, daima ellerinizi koruyun.

ÖNEMLİ - Eğer kül tepsisi/toplayıcısında veya yakıt bölmesinde ciddi bir ateş meydana gelirse, ateşin sönmesini bekleyin. Kül toplama tepsisini çekmeyin veya kömür tepsisi/yakıt bölmesini su ile ıslatmayın.

Kömürü yenilemek

- Kullanım sırasında yeniden kömür doldurmak için, yiyeceği ızgaradan kaldırın.
- Ellerinizi koruyarak, ızgarayı kaldırmak için verilen ızgara kaldırma aletini kullanın. Fırın eldivenleri veya tek parmaklı eldivenlerin kullanımı önerilir.
- Fırın eldiveni taktıktan sonra ızgarayı tutma kolundan tutarak kaldırın.

Barbeküyü söndürmek

- Pişirme işlemini bitirdiğinizde mangal kömürünü söndürmek için kum kullanın.
- Kömür külünü çıkarmadan önce barbekünün tamamen söndüğünden emin olun.

EN

In more detail...

The golden rules for care

1. Good and regular care can extend the life and maintain the condition of your barbecue.
2. Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
3. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.
4. **IMPORTANT** - Please note that it is normal, when in use, that the coated metal surfaces on the barbecue may discolour due to the heat generated by the burning charcoal. The coating may appear to smoulder / smoke and the surfaces darken, turning a chalky or matt finish.

At the beginning of the season

> Check to ensure all components are secure.

> Check and tighten all screws and bolts.

Before each use

> Check to ensure the cooking surfaces are clean & free from rust.

After each use

> To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.

Cooking surfaces (grill, warming rack, etc)

> Clean with hot, soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly. We do not recommend cleaning the cooking grill in a dishwasher.

Ash collector (if present)

> After every use, check the charcoal fuel. Discard the ash, and wash any remaining ash or fat from the tray/collector. Failure to clean thoroughly may affect your cooking performance. Use the tool provided to remove the collector as it may be hot.

Barbecue Body

> Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove chrome plated cooking grill before full cleaning.

Charcoal grate (if present)

> Apply a coat of vegetable oil on the surface

After 2 or 3 uses

> Check and tighten all screws and bolts.

At the end of the season

> In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

> Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.

> Do not store flammable materials near this barbecue.

Wood care instructions (for wooden component, if any)

> Apply a coat of suitable wood varnish with a clean cloth on all wooden surfaces and let it completely dry out (this depends on the type of finish and the surrounding conditions). **Warning** - DO NOT leave cloths used for the finish as they are liable to spontaneous combustion, i.e. self ignition without warning. Immediately after the application, saturate all cloths used with water before dispose of safely outside home.

FR

Et dans le détail...

Les règles d'or pour l'entretien

1. Un entretien adéquat et régulier vous permettra de prolonger la vie de votre barbecue et de le maintenir en bon état.
2. N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
3. Assurez-vous que le barbecue et ses composants ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
4. **IMPORTANT** : lors de l'utilisation du barbecue, il est normal que les surfaces métalliques peintes se décolorent en raison de la chaleur dégagée par les charbons ardents.

En début de saison

> Vérifiez que tous les composants sont bien fixés.

> Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons.

Avant chaque utilisation

> Vérifiez que les surfaces de cuisson sont propres et exemptes de rouille.

Après chaque utilisation

> Pour prolonger la vie de votre barbecue, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection. Recouvrez le d'une housse adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.

Surfaces de cuisson

> Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d'aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Rincez abondamment, puis séchez soigneusement. Nous vous déconseillons de passer la grille de cuisson au lave-vaisselle.

Récupérateur de cendres (le cas échéant)

> Après chaque utilisation, jetez les cendres après vous être assuré qu'elles n'étaient plus incandescentes.

> Éliminez toute trace de cendre ou de graisse sur le récupérateur. Attention, celui-ci peut être chaud. Manipulez-le avec prudence.

> Un nettoyage insuffisant peut diminuer l'efficacité de la cuisson.

Corps du barbecue

> Enlevez régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps du barbecue à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse.

> Avant de commencer à nettoyer votre barbecue complètement, retirez la grille de cuisson chromée puis utilisez seulement de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.

Grille à charbon (le cas échéant)

> Enduisez la surface d'un film d'huile végétale.

Toutes les 2 ou 3 utilisations

> Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons.

En fin de saison

> Pendant les mois d'hiver, nous vous conseillons de protéger votre barbecue avec une housse.

> Ne laissez pas le barbecue exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.

> Ne stockez pas d'objets inflammables à proximité du barbecue.

Instructions d'entretien du bois (pour les composants en bois, le cas échéant)

> À l'aide d'un chiffon propre, appliquez une couche de vernis à bois adapté sur toutes les surfaces en bois. Laissez ensuite sécher la surface traitée. La durée de séchage dépendra du type de traitement bois choisi et des conditions environnantes.

> **ATTENTION :** Les tissus utilisés pour appliquer l'huile pour teck sont enclins à la combustion spontanée (ils s'enflamment tout seuls). Immédiatement après utilisation, veillez à imbiber d'eau tous les tissus utilisés et jetez-les.

PL

Więcej szczegółów...

Zasady konserwacji

1. Właściwa i regularna konserwacja może przedłużyć okres użytkowania produktu i utrzymać go w dobrym stanie.
2. Nigdy nie polewaj wodą gorącego grilla.
3. Upewnij się, że grill i wszystkie jego części dostatecznie ostygły przed jego czyszczeniem.
4. **WAŻNE** - Proszę pamiętać, że normalnym zjawiskiem jest to, że wraz z używaniem grilla jego powierzchnia może się odbarwić ze względu na generowane ciepło, co spowodowane jest spalającym się węglem drzewnym. Warstwa może się tlić / dymić, a powierzchnia stanie się przyciemniona i zmieni swoje wykończenie na wapienne lub matowe.

Na początku sezonu grillowego

> Sprawdź aby upewnić się, że wszystkie części są bezpiecznie umiejscowione.

> Sprawdź i dokręć wszystkie śruby.

Przed każdym użyciem

> Sprawdź aby upewnić się, że powierzchnia do przygotowywania pożywienia jest czysta i nie ma na niej rdzy.

Po każdym użyciu

> Aby przedłużyć okres użytkowania grilla, nie pozostawiaj go na zewnątrz bez żadnego zabezpieczenia. Użyj odpowiedniego pokrowca do zakrycia grilla podczas gdy nie jest używany.

Powierzchnie do przygotowywania pożywienia (grill, ruszt, itp)

> Czyść gorącą i mydlaną wodą. Aby usunąć jakiekolwiek resztki pożywienia, użyj łagodnego mleczka czyszczącego i gąbki z nie szorującą powierzchnią. Dokładnie przemyj i wysusz. Nie zalecamy czyszczenia rusztu w zmywarce.

Pojemnik na popiół (jeśli jest)

> Po każdym użyciu sprawdź pojemnik na popiół. Opróżnij popiół i wyczyść jakiekolwiek pozostałości popiołu lub tłuszczu z tacy/zbiornika. Niewłaściwe wyczyszczenie może wpłynąć na efektywność działania grilla. Użyj dołączonych akcesoriów do wyjmowania pojemnika, ponieważ może on być bardzo gorący.

Obudowa Grilla

> Regularnie usuwaj nadmiar tłuszczu z obudowy grilla za pomocą miękkiej plastikiwoej lub drewnianej szpatułki. Zalecane jest usuwanie tłuszczu z obudowy. Jeśli chcesz wyczyścić całą obudowę, użyj gorącej mydlanej wody i szmatki lub szczotki nylonowo-drucianej. Zdejmij chromowane częsci grilla przed całkowitym czyszczeniem.

Kratka na węgiel (jeśli jest)

> Nałóż warstwę oleju roślinnego na powierzchnie.

Po każdych 2-3 użyciach

> Sprawdź i dokręć wszystkie śruby.

Na końcu sezonu grillowego

> Aby wydłużyć okres użytkowania grilla i utrzymać go w dobrym stanie, zalecamy zakrycie grilla pokrowcem podczas pozostawienia go na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza podczas okresu zimowego.

> Nie pozostawiaj grilla narażonego na działanie zewnętrznych warunków atmosferycznych oraz nie przechowuj go w mokrych, wilgotnych miejscach.

> Nie przetrzymuj materiałów wybuchowych w pobliżu grilla.

Instrukcje dotyczące konserwacji drewna(dotyczny drewnianych komponentów, jeśli występują)

> Nałóż warstwę lakieru do drewna za pomocą czystej szmatki na wszystkie powierzchnie drewniane i pozostaw je do całkowitego wyschnięcia (zależy to od rodzaju wykończenia oraz warunków otoczenia). **Ostrzeżenie** - NIE pozostawiaj szmatek wykorzystanych do nałożenia lakieru, ponieważ są one podatne na samozapłon, czyli samoistne zapalenie bez żadnego ostrzeżenia. Natychmiast po nałożeniu lakieru, zamocz wszystkie użyte szmatki w wodzie przed zutylizowaniem ich poza domem.

RUS

Подробнее...

Золотые правила для постоянного использования

1. Правильный и регулярный уход может увеличить срок службы и обеспечить хорошее состояние вашего барбекю
2. Никогда не заливайте барбекю водой, когда его поверхность еще горячая.
3. Перед чисткой убедитесь в том, что барбекю и его компоненты полностью остыли.
4. **ВАЖНО** – Вполне нормальным является обесцвечивание покрытых металлических поверхностей барбекю при использовании; это происходит из-за тепла, выделяемого горящим углем. Покрытие может тлеть или дымиться, а поверхность может темнеть, становиться известковой или матовой.

В начале сезона барбекю

> Проверьте надежность всех компонентов.

> Проверьте и зафиксируйте все винты и болты.

Перед каждый использованием

> Проверьте чистоту и отсутствие ржавчины на поверхностях для готовки.

После каждого использования

> Чтобы продлить срок службы гриля для барбекю, не оставляйте его под открытым небом, используйте специальную крышку, когда барбекю не используется.

Поверхности для готовки (гриль, нагревающая решетка и т. д.)

> Чистить горячей мыльной водой. Чтобы удалить остатки пищи, используйте мягкий очищающий крем на неабразивном тампоне. Хорошо промойте и тщательно вытрите. мы не рекомендуем мыть гриль в посудомоечной машине.

Золосборник (при наличии)

> После каждого использования проверяйте угольное топливо. Удалите золу и промойте зольник/золосборник от остатков золы или жира. Недостаточная очистка может повлиять на характеристики. используйте специально прилагаемое приспособление для вынимания горячего сборника.

Корпус барбекю

> Регулярно удаляйте остатки жира из корпуса барбекю нежестким пластиковым или деревянным скребком. Нет необходимости удалять весь жир из корпуса. Если вы хотите произвести полную очистку, используйте горячую мыльную воду и ткань или просто щетку с нейлоновой щетиной. Выньте хромированный гриль перед полной очисткой.

Угольная решетка (при наличии)

> Для поверхности используйте покрытие или растительное масло.

При использовании каждые 2 - 3 раз

> Проверьте и зафиксируйте все винты и болты.

В конце сезона барбекю

> Чтобы продлить срок службы и поддерживать хорошее состояние барбекю, мы настоятельно рекомендуем накрывать его каждый раз, когда он остается на открытом воздухе, особенно зимой.

> Не оставляйте барбекю на улице при плохих погодных условиях, а также не храните его во влажном месте.

> Не храните легковоспламеняемые материалы возле барбекю.

Инструкции по уходу за древесиной (для деревянных компонентов, если таковые имеются)

> При помощи чистой ткани нанесите слой соответствующего лака для дерева на деревянные поверхности и дайте лаку полностью высохнуть (это зависит от типа покрытия и окружающей среды). **Внимание** - НЕ оставляйте ткань, которая использовалась для покрытия, так как она может самопроизвольно воспламениться. Сразу после нанесения пропитайте всю использовавшуюся ткань водой перед утилизацией за пределами дома.

ES

En mayor detalle...

Las reglas de oro para el cuidado

1. Una serie de buenos cuidados regulares pueden prolongar la vida de su barbacoa y mantenerla en buenas condiciones.
2. Nunca apague la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
3. Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes están lo bastante fríos antes de proceder a su limpieza.
4. **IMPORTANTE**- Por favor, tenga en cuenta que durante el uso es normal que las superficies de metal recubiertas de la barbacoa se decoloren a causa del calor que genera el carbón ardiendo. Puede parecer que el recubrimiento se calienta mucho/echa humo y las superficies se oscurecen, volviéndose el acabado mate o calcáreo.

Al principio de la temporada

> Compruebe que todos los componentes están fijos y seguros.

> Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos.

Antes de cada uso

> Compruebe que todas las superficies para cocinar están limpias y libres de óxido.

Después de cada uso

> Para prolongar la vida de su barbacoa no la deje fuera sin protección, utilice una cubierta adecuada para ella cuando no la use.

Superficies para cocinar (parrilla, parrilla de calentamiento, etc).

> Limpiar con agua caliente jabonosa. Para eliminar cualquier residuo de alimentos, utilice un limpiador suave y un paño no abrasivo. Enjuáguelo bien y séquelo completamente. Le recomendamos que no lave la parrilla para cocinar en el lavavajillas.

Recolector de ceniza (si hubiese)

> Después de cada uso, compruebe el carbón combustible. Deseche la ceniza y quite con agua la que quede y la grasa de la bandeja/ del recolector.

Cuerpo de la barbacoa

> Quite el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con regularidad, utilizando una espátula blanda de plástico o madera. No hace falta quitar toda la grasa del cuerpo. Si tiene que limpiarlo por completo, utilice sólo agua con jabón y un trapo o cepillo de nylon. Extraiga la parrilla cromada para cocinar antes de proceder a una limpieza completa.

Rejilla del carbón (si la hubiese)

> Aplique una capa de aceite vegetal en la superficie.

Después de 2 o 3 usos

> Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos.

Al final de la temporada

> Para prolongar la vida de su barbacoa y mantenerla en buenas condiciones le recomendamos encarecidamente que la cubra cuando la deje fuera el tiempo que sea, sobre todo durante los meses de invierno.

> No exponga la barbacoa a las condiciones climáticas del exterior ni la guarde en zonas húmedas o mojadas.

> No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.

Instrucciones para el cuidado de la madera (para partes de madera, si hubiera alguna)

> Aplique una capa de barniz para madera con un trapo limpio sobre todas las superficies de madera y deje que se seque del todo (esto depende del tipo de acabado y de las condiciones ambientales). **Advertencia** - NO se deje los trapos que ha usado para el acabado, ya que pueden arder de manera espontánea, es decir, pueden autoencenderse sin aviso. Inmediatamente después de la aplicación, empape en agua todos los que haya utilizado y luego deséchelos de una manera segura fuera de casa.

TR

Daha detaylı olarak...

Kullanırken altın kural

1. İyi ve düzenli bakım, barbekünüzün ömrünü uzatıp çalışma koşulunu koruyabilir.
2. Yüzeyleri sıcakken barbekünün üzerine asla su dökmeyin.
3. Temizlemeden önce barbekü ve bileşenlerinin yeterince soğuduğundan emin olun.
4. **ÖNEMLİ** - Lütfen unutmayınız ki, kullanım halindeyken, barbekünün üzerindeki kaplama metal yüzeylerin yanan kömürün oluşturduğu ısı nedeniyle renginin bozulması normaldir. Kaplama yanmış / is olmuş gibi ve yüzeyler, kireçli ya da mat bitişli bir hale dönerek koyulaşmış gibi görünebilir.

Barbekü sezonu başlarken

> Tüm bileşenlerin emniyetli olup olmadığını için kontrol edin.

> Tüm vida ve cıvataları kontrol edin ve sıkılayın.

Her kullanımdan önce

> Pişirme yüzeylerinin temiz ve paslanmamış olup olmadığını kontrol edin.

Her kullanımdan sonra

> Barbekü ızgaranızın ömrünü uzatmak için, dışarıda korumasız bırakmayın, kullanmadığınız zamanlarda uygun bir barbekü örtüsü kullanın.

Pişirme yüzeyleri (ızgara, ısıtma rafı, vb.)

> Sıcak, sabunlu su ile temizleyin. Yiyecek kalıntılarını temizlemek için, aşındırmayan bir bez üzerine sürülmüş hafif kremli bir temizleyici kullanın.İyice durulayın ve iyice kurutun. Pişirme ızgarasının bulaşık makinesinde temizlenmesi önerilmez.

Kül toplayıcı (Mevcutsa)

> Her kullanımdan sonra, kömür yakıtını kontrol edin. Külü boşaltın ve tepsi/toplayıcıda kalan her tür kül veya yağı yıkayın. Derinlemesine temizlememek, pişirme performansını etkileyebilir. Toplayıcıyı çıkarmak için verilen aleti kullanın, çünkü sıcak olabilir.

Barbekü Gövdesi

> Barbekü gövdesinden yumuşak bir plastik veya tahta spatula ile fazla yağ veya hayvansal yağları düzenli olarak temizleyin. Gövdeden tüm yağı çıkarmak gerekli değildir. Eğer tamamen temizlemeniz gerekirse, sıcak sabunlu su ve bir bez ya da sadece naylon kıllı bir fırça kullanın. Tam temizlik öncesinde, krom kaplı pişirme ızgarasını çıkarın.

Kömür Izgarası (Mevcutsa)

> Yüzeye bir tabaka bitkisel yağ sürün.

Her 2 veya 3 kullanımda

> Tüm vida ve cıvataları kontrol edin ve sıkın.

Barbekü sezonu biterken

> Barbekünüzün ömrünü uzatmak ve çalışma koşulunu korumak için, ne kadar süreyle olursa olsun,özellikle de kış aylarında, dışarıda bırakıldığında, üzerine bir örtü örtülmesini şiddetle tavsiye ederiz.

> Barbeküyü kış hava koşullarına maruz kalacak şekilde bırakmayın veya nemli, rutubetli alanlarda muhafaza etmeyin.

> Bu barbekünün yakınında tutuşabilen malzemeler muhafaza etmeyin.

Ahşap bakım talimatları (ahşap parçalar için, mevcutsa)

> Tüm ahşap yüzeylere temiz bir bez yardımıyla bir kat uygun ahşap cilası uygulayın ve tamamen kurumasını bekleyin (kuruma, bitimin tipine ve çevre koşullarına bağlıdır). **Uyarı** - Bitim için kullanılmış bezleri yakınında bırakmayın, çünkü bu bezler kendiliğinden yanmaya neden olabilir, örn., birden bire kendiliğinden tutuşma. Uygulamadan hemen sonra, kullanılan tüm bezleri evin dışına güvenle çıkarmadan önce suya doymuş hale getirin.

EN In more detail...

Safety

> These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly before use and retain them for future reference.

> **WARNING** – Charcoal or gas barbecues give off CARBON MONOXIDE when used, which is poisonous and can kill. DO NOT use a barbecue indoors or either in a tent, caravan or awning.

> **WARNING** – OUTDOOR USE ONLY, barbecues should not be used in any enclosed space or inside/under a gazebo or similar outdoor structures due to CARBON MONOXIDE and FIRE HAZARDS.

> Use this barbecue only on a stable, flat plane.

> Always stand your barbecue on a firm surface away from wooden fences or overhanging trees.

> Do not use within 1m of any flammable structure or under any combustible surface.

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

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

> DO NOT leave a lit barbecue unattended.

> **WARNING!** Keep children and pets away.

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

> The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 mins prior to the first cooking on the barbecue.

> Be careful when handling metal parts of a lit barbecue as there are likely to become hot.

> Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash.

> Flare-ups can occur if hot fat drips onto lit charcoal. Keep a fine water sprayer at hand to extinguish any small flare-ups, otherwise use baking powder or salt to extinguish.

> Use sand to extinguisher charcoal when you have finished cooking.

> To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.

> (For models with lid and air vent) Only use the tool bar supplied to open or close the air vent lid.

> (For models incorporated with a side handle) The side handle is used for moving the barbecue only. DO NOT use or touch this handle when the barbecue is hot or in use.

> Do not store flammable materials near this barbecue.

> Do not use aerosols near this barbecue.

> Modification of the barbecue may be dangerous, is not permitted, and will nullify any warranty.

> Failure to follow the instructions in this manual could result in serious injury or property damage.

> Do not use indoors!

Food Cooking Information

> Please read and follow this advice when cooking on your grill.

> ALWAYS wash your hands before or 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 residues.

> DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.

> Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

CAUTION - eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).

> To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.

CAUTION - if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juices or meat colouring.

> Pre-cooking of larger meat of joints is recommended before finally cooking on your barbecue.

> After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

FR Et dans le détail...

Sécurité

> Ne pas utiliser dans des locaux fermés (exple : caravane, tente, appartement…) Risque d'intoxication au MONOXYDE DE CARBONE

> **ATTENTION :** UTILISATION A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT, les barbecues ne doivent pas être utilisés dans des espaces fermés ou à l'intérieur de/ sous un belvédère, ni dans toutes structures extérieures similaires en raison du dégagement de MONOXYDE DE CARBONE et des RISQUES D'INCENDIES.

> **Attention !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue."

> **Attention !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

> NE JAMAIS laisser un barbecue allumé sans surveillance.

> **Attention !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

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

> Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent (ne plus produire de flammes) pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

> (Pour les modèles équipés d'une poignée latérale) La poignée latérale sur le châssis ne doit servir qu'à déplacer le barbecue. NE JAMAIS utiliser ou toucher cette poignée quand le barbecue est chaud ou en cours d'utilisation.

> Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.

> Toute modification du barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annulera la garantie.

> L'inobservation des instructions de ce manuel peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.

> À monter soi-même.

PL Więcej szczegółów...

Bezpieczeństwo

> Niniejsze instrukcje są dla Twojego bezpieczeństwa. Przeczytaj je dokładnie przed użyciem i zachowaj je do przyszłego wglądu.

> **UWAGA** - węgiel drzewny lub grill gazowy w trakcie użytkowania wydzielają TLENEK WĘGLA, który jest trujący i może zabić. NIE WOLNO używać grilla w pomieszczeniach ani w namiocie, przyczepie kempingowej lub pod zadaszeniem.

> **UWAGA** - NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ, nie wolno używać grilla w żadnych zamkniętych pomieszczeniach lub w/pod altanką lub podobnych strukturach zewnętrznych ze względu na TLENEK WĘGLA i RYZYKO POŻARU.

> Używaj niniejszego grilla wyłącznie na trwałej i równej powierzchni.

> Zawsze umieszczaj grill na trwałej powierzchni, z dala od drewnianych płotów lub zwisających gałęzi drzew.

> Nie używaj w odległości mniejszej niż 1 m od łatwopalnych przedmiotów lub pod jakimikolwiek łatwopalnymi powierzchniami.

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

> **UWAGA!** Niniejszy grill staje się bardzo gorący podczas użycia! Nie przesuwaj go podczas gdy jest używany.

> NIE pozostawiaj rozpalonego grilla bez nadzoru.

> **OSTRZEŻENIE!** Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od grilla.

> Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.

> Grill powinien być podgrzewany a węgiel drzewny być rozżarzony przez co najmniej 30 minut przed przygotowaniem pożywienia.

> Bądź ostrożny podczas trzymania metalowych części rozpalonego grilla, ponieważ są one bardzo gorące.

> Upewnij się, że grill całkowicie ostygł przed usunięciem popiołu.

> Gdy gorący tłuszcz kapie na gorący węgiel drzewny, może dojść do wytworzenia się płomienia. Miej pod ręką spryskiwacz z wodą aby zagasić małe płomienie, w przeciwnym razie do gaszenia użyj proszku do pieczenia lub soli.

> Użyj piasku lub spryskiwacza z wodą do zgaszenia węgla po zakończeniu grillowania.

> Aby wydłużyć okres użytkowania grilla, nie pozostawiaj go na zewnątrz bez żadnego zabezpieczenia. Użyj odpowiedniego pokrowca do zakrycia grilla podczas gdy nie jest używany.

> (Dotyczy modeli z pokrywą i otworem wentylacyjnym) Używaj wyłącznie dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla.

> (Dotyczy modeli z wbudowanym uchwytem bocznym) Boczny uchwyt obudowy grilla służy wyłącznie do przenoszenia grilla. NIE dotykaj tego uchwytu gdy grill jest gorący lub podczas gdy jest używany.

> Nie przetrzymuj materiałów wybuchowych w pobliżu grilla.

> Nie używaj aerozoli w pobliżu grilla.

> Wszelkie modyfikacje grilla mogą być niebezpieczne i dlatego są one zakazane, dodatkowo mogą one skutkować utratą ważności gwarancji.

> Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może doprowadzić do poważnego urazu i zniszczenia mienia.

RUS Подробнее...

Безопасность

> Эти инструкции предназначены для вашей безопасности. Внимательно их прочтите перед использованием и сохраните для будущего использования.

> **ВНИМАНИЕ!** При использовании угольного или газового барбекю выделяется УГАРНЫЙ ГАЗ, который токсичен и может привести к смерти. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ барбекю в помещении, палатке, доме на колесах или под навесом.

> **ВНИМАНИЕ!** ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ. Барбекю нельзя использовать в закрытом пространстве, на балконе, в беседке и других подобных местах вследствие выделения УГАРНОГО ГАЗА и ОПАСНОСТИ ВОЗГОРАНИЯ.

> Используйте барбекю только на устойчивой, ровной поверхности.

> Всегда помещайте барбекю на твердую поверхность вдали от деревянных заборов или нависающих деревьев.

> Не используйте на расстоянии ближе 1 метра от легковоспламеняемых материалов или горючих поверхностей.

> **ВНИМАНИЕ!** Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.

> **ВНИМАНИЕ!** Барбекю очень нагревается. Не перемещайте его во время использования.

> НЕ оставляйте горящее барбекю без присмотра.

> **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и животных.

> Не готовьте, пока топливо не покроется золой.

> Барбекю должно быть разогрето, а топливо должно быть раскалено докрасна на протяжении минимум 30 минут перед первой готовкой на барбекю.

> Будьте осторожны при обращении с металлическими частями горящего барбекю, так как эти части могут очень нагреться.

> Убедитесь в том, что барбекю полностью остыл перед вниманием угольной золы.

> Если горячий жир капает на горящий древесный уголь, то может вспыхнуть пламя. Для тушения небольшого пламени держите под рукой пульверизатор с водой; также можно использовать пекарный порошок или соль.

> Используйте песок или разбрызгиватель воды, чтобы погасить уголь после окончания приготовления.

> Чтобы продлить срок службы гриля для барбекю, не оставляйте его под открытым небом, используйте специальную крышку, когда барбекю не используется.

> (Для моделей с крышкой и вентиляционным отверстием) Используйте только поставляемые инструменты для открытия или закрытия крышки вентиляционного отверстия.

> (Для моделей со встроенной боковой ручкой) Боковая ручка используется только для транспортировки барбекю. НЕ используйте и не касайтесь этой ручки, когда барбекю горячее или используется.

> Не храните легковоспламеняемые материалы возле барбекю.

> Не используйте аэрозоли вблизи барбекю.

> Изменение конструкции барбекю может быть опасной, она запрещена, и все гарантии будут аннулированы.

> Несоблюдение инструкций в этом руководстве может привести к серьезным травмам или повреждению имущества.

ES En mayor detalle...

Seguridad

> Estas instrucciones son para su seguridad. Por favor, léalas por completo antes de utilizar el producto y consérvelas para futura referencia.

> **ADVERTENCIA**: Las barbacoas de carbón o gas emiten MONÓXIDO DE CARBONO cuando se utilizan, lo que es venenoso y puede matar. NO utilice una barbacoa en espacios interiores, ni en una tienda de campaña o caravana, ni bajo un toldo

> **ADVERTENCIA:** SOLO PARA USO EN ESPACIOS EXTERIORES, las barbacoas no deben utilizarse en sitios cerrados ni debajo/dentro de un cenador o estructura para exteriores similar, debido a la emisión de MONÓXIDO DE CARBONO y al RIESGO DE INCENDIOS.

> Utilice esta barbacoa sólo sobre un plano llano y estable.

> Coloque siempre la barbacoa en una superficie firme lejos de vallas de madera o árboles que cuelguen.

> No la utilice a menos de un metro de cualquier estructura inflamable o bajo cualquier superficie inflamable.

> **¡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!** ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

> NUNCA deje desatendida una barbacoa encendida.

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

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

> Hay que calentar la barbacoa y dejar el carburante al rojo vivo por lo menos 30 minutos antes de empezar a cocinar en la barbacoa.

> Tenga cuidado cuando toque las partes metálicas de una barbacoa encendida porque es probable que se calienten.

> Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado totalmente antes de extraer la ceniza del carbón.

> Pueden haber pequeñas llamaradas en caso de haya escurrimiento de grasa caliente hacia el cabón. Mantenga cerca un rociador de agua en buen estado para apagar cualquier llamarada pequeña. De lo contrario, utilice polvos de hornear o sal.

> Utilice arena o un pulverizador de agua fino para apagar el carbón cuando haya acabado de cocinar.

> Para prolongar la vida de su barbacoa no la deje fuera sin protección, utilice una cubierta adecuada para ella mientras no la use.

> (Para modelos con cubierta y ventilación) Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la cubierta de la ventilación.

> (Para modelos que incorporan un asa lateral) El asa lateral del cuerpo de la barbacoa sirve exclusivamente para mover la barbacoa. NO utilice ni toque este asa cuando la barbacoa esté caliente o en uso.

> No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa.

> No utilice aerosoles cerca de la barbacoa.

> Modificar la barbacoa puede ser peligroso, no está permitido y anulará esta garantía.

> El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede causar lesiones graves o daños en la propiedad.

> ¡No utilizar en locales cerrados!

TR Daha detaylı olarak...

Güvenlik

> Bu talimatlar, sizin güvenliğiniz içindir. Kullanmadan önce, lütfen hepsini iyice okuyun ve gelecekte başvurmak açısından bu talimatları saklayın.

> **UYARI** – Kömürlü veya gazlı barbeküler kullanıldığında zehirli ve ölüme yol açabilen KARBON MONOKSİT yayarlar. Barbeküyü kapalı mekanda, çadır, karavan veya tente içinde KULLANMAYIN.

> **UYARI** – SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIN, barbeküler KARBON MONOKSİT ve YANGIN TEHLİKESİ nedeniyle kapalı alanlarda, çardak içinde/ altında veya benzeri açık yapılarda kullanılmamalıdır.

> Bu barbeküyü sadece sabit, düzgün bir yüzey üzerinde kullanın.

> Barbekünüzü, daima, ağaç çitler ve sarkan ağaçlardan uzakta, sert bir yüzey üzerinde tutun.

> Herhangi alevlenebilir bir yapının 1 m dahilinde veya herhangi tutuşabilir bir yüzey altında kullanmayın.

> **DİKKAT!** Tutuşturma veya yeniden tutuşturma için ispirto veya benzin kullanmayın! Sadece barbeküü kullanımına uygun ateş yakıcılar kullanın.

> **DİKKAT!** Bu barbekü oldukça sıcak hale gelecektir. İşlem sırasında hareket ettirmeyin.

> Yanan bir barbeküyü başıboş BIRAKMAYIN.

> **UYARI!** Çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzak tutun.

> Yakıtın üzerinde bir kül tabakası oluncaya kadar pişirme işlemine başlamayın.

> Barbekü üzerindeki ilk pişirme işleminden en az 30 dakika önce, barbekü ısıtılmalı ve yakıtın akkor haline gelmesi beklenmelidir.

> Yanan bir barbekünün metal parçaları ile uğraşırken dikkatli olun, çünkü bu parçaların sıcak olma ihtimali vardır.

> Kömür külünü çıkarmadan önce barbekünün tamamen soğuduğundan emin olun.

> Yanmakta olan mangal kömürü üzerine sıcak yağ damlarsa ani parlamalar oluşabilir. Küçük parlamaları söndürmek için elinizde hassas bir su püskürtücü bulundurun, aksi takdirde kabartma tozu ve tuz ile söndürün.

> Pişirme işlemini bitirdiğinizde kömürü soğutmak için kum veya ince su püskürteci kullanın.

> Barbekü ızgaranızın ömrünü uzatmak için, korunmasız dışarıda bırakmayın, kullanımda olmadığı zamanlarda uygun bir barbekü örtüsü kullanın.

> (Kapaklı ve havalandırma delikli modeller için) Havalandırma kapağını açmak veya kapatmak için sadece verilen alet çubuğunu kullanın.

> (Yan kulplu modeller için) Yan kulp, sadece barbeküyü taşımak için kullanılır. Barbekü sıcakken veya kullanım halindeyken bu kulpu KULLANMAYIN veya ona DOKUNMAYIN.

> Bu barbekünün yakınında tutuşabilir malzemeler muhafaza etmeyin.

> Bu barbekünün yakınında aerosoller kullanmayın.

> Barbekünün tadil edilmesine tehlikeli olabileceğinden izin verilmez ve böylesi tadilat, garantiyi geçersiz kılacaktır.

> Bu el kitabındaki talimatlara uymamak, ciddi yaralanmalar veya mal zararına neden olabilir.

> Bu ürünün bağlanti veya montaji tüketiciye aittir. Montaj hizmeti veya bu ad altında alinan montaj bedeli ürünün satiş bedelline dahil değildir.

blooma

EN **B&Q plc,**
Chandlers Ford, Hants,
SO53 3LE United Kingdom
www.diy.com

FR **Castorama France**
C.S. 50101 Templemars
59637 Wattignies CEDEX
www.castorama.fr
blooma@castorama.fr

PL **Producent:**
Castorama Polska Sp. z o. o.
ul. Krakowiaków 78
02-255 Warszawa,
www.castorama.pl

RUS **Импортер:**
ООО "Касторама РУС"
Дербеневская наб.,
дом 7, стр 8
Россия, Москва, 115114
www.castorama.ru

ES **Euro Depot España, S.A.U.**
c/ La Selva, 10
Edificio Inblau A 1a Planta
08820-El Prat de Llobregat
www.bricodepot.es

TR **İthalatçı Firma :**
KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş.
Tasdelen mah. Sırrı Çelik
Bulvarı No: 5
34788 Tasdelen
/Çekmeköy/ISTANBUL
Tel: +90 216 4300300
Faks: +90 216 4844313
www.koctas.com.tr

KHK-IMP PID 95779 C7