

Foraker



3663602863793

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

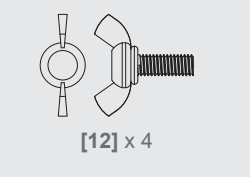
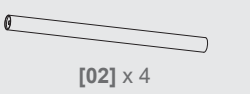
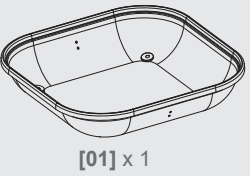
You will need - **Vous aurez besoin de** - Potrzeba - **Вам потребуется** - Necesitará - **İhtiyacınız olacak**

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

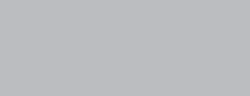
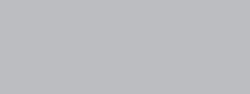
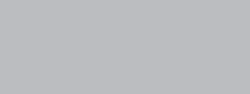
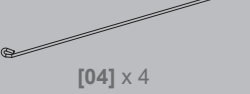
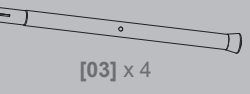


TOM 313636i

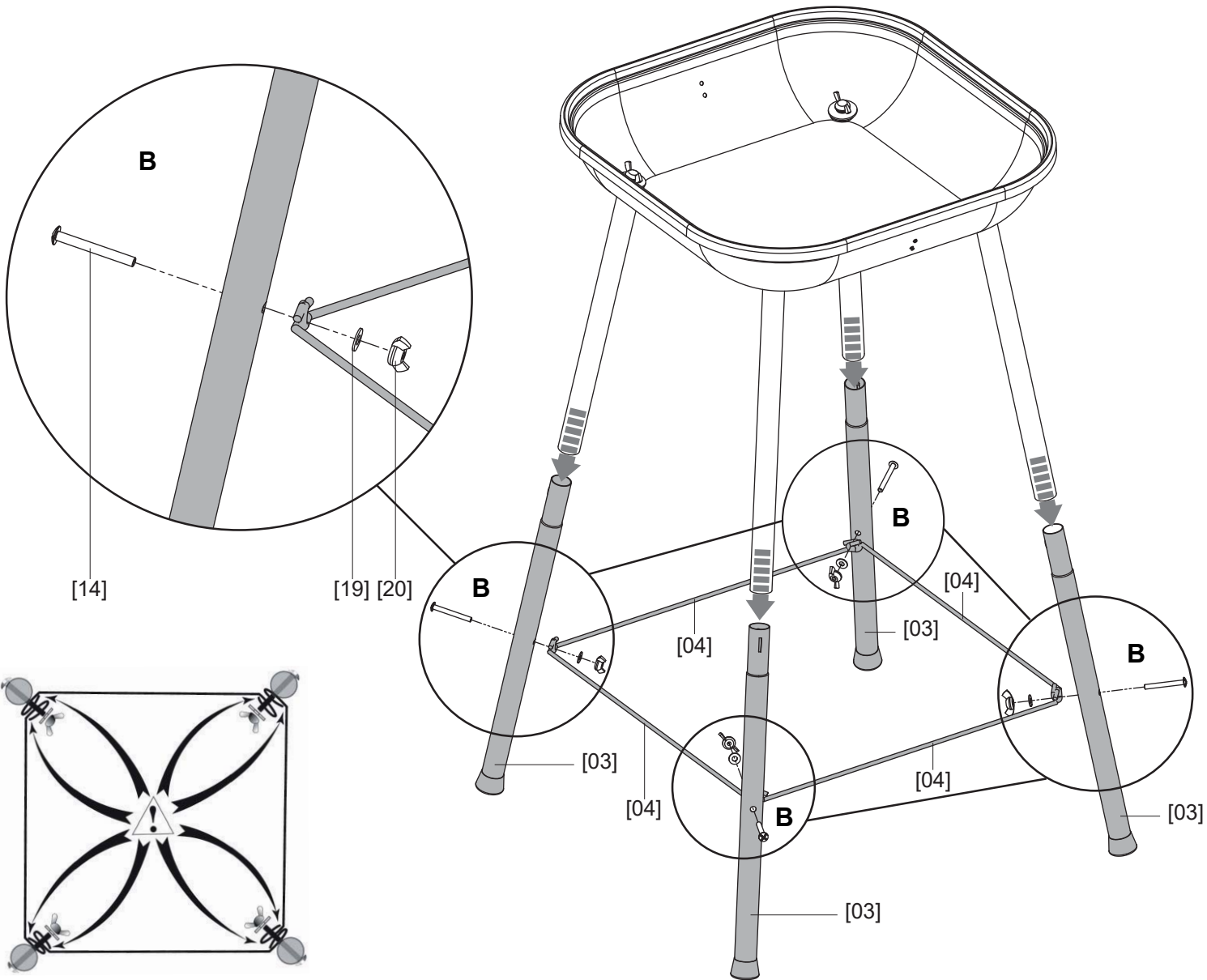
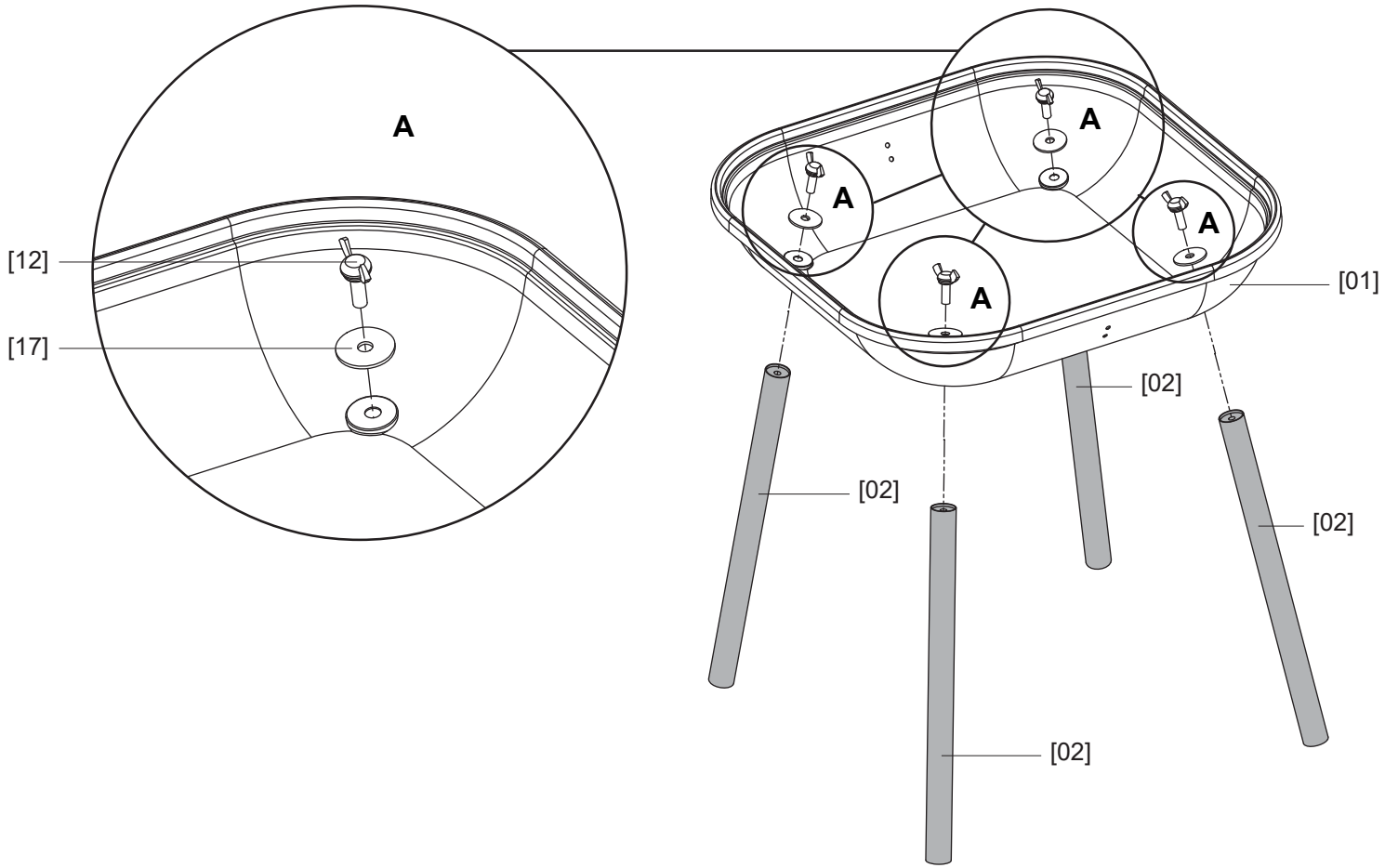
01



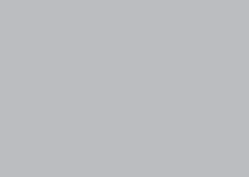
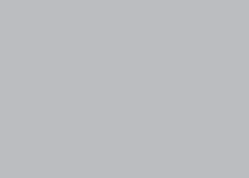
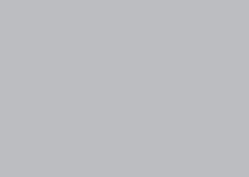
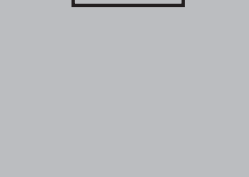
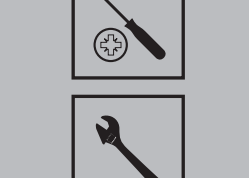
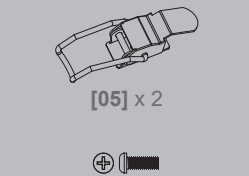
02



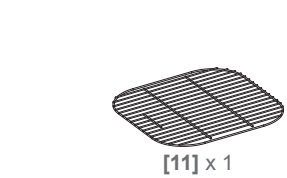
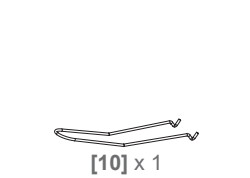
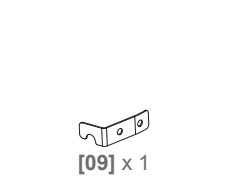
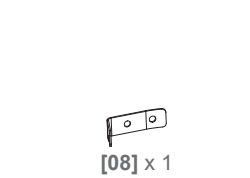
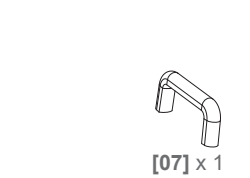
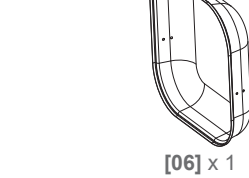
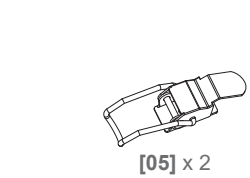
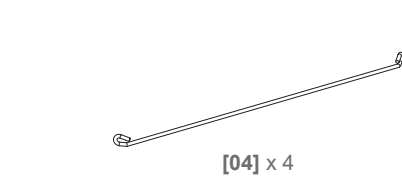
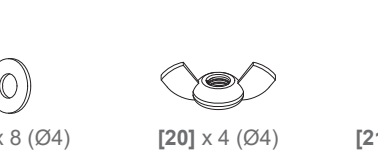
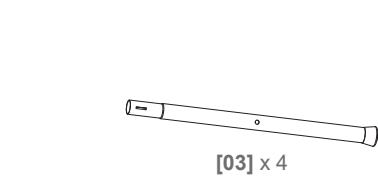
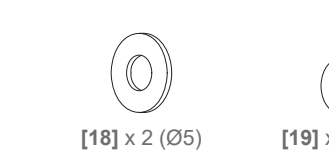
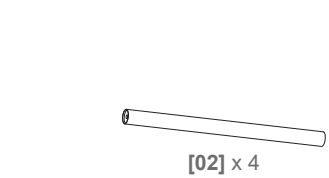
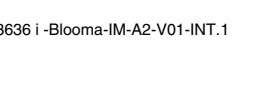
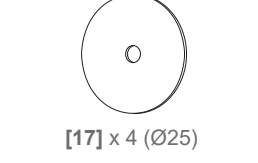
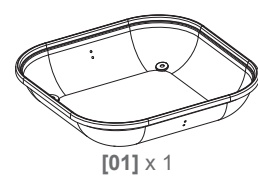
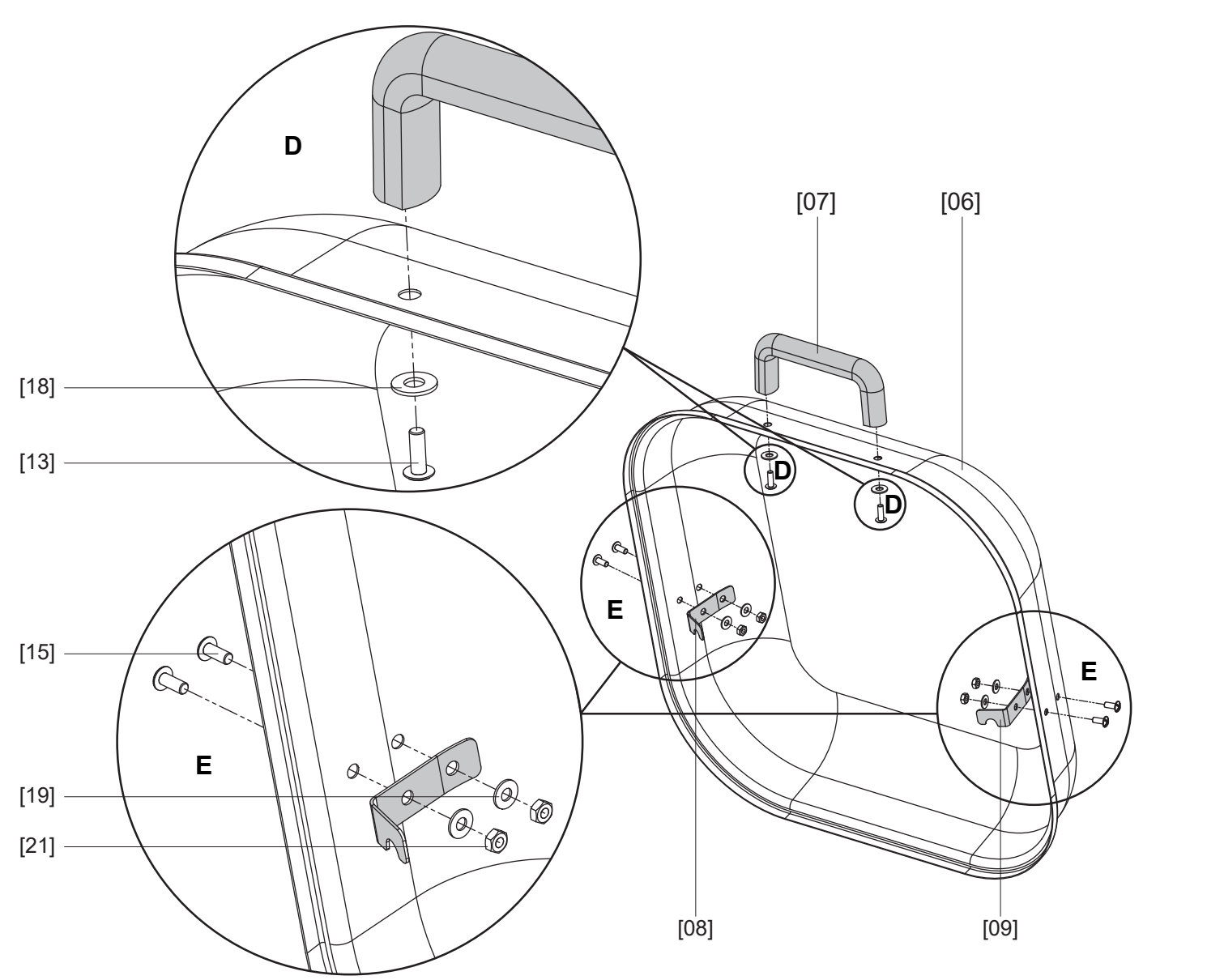
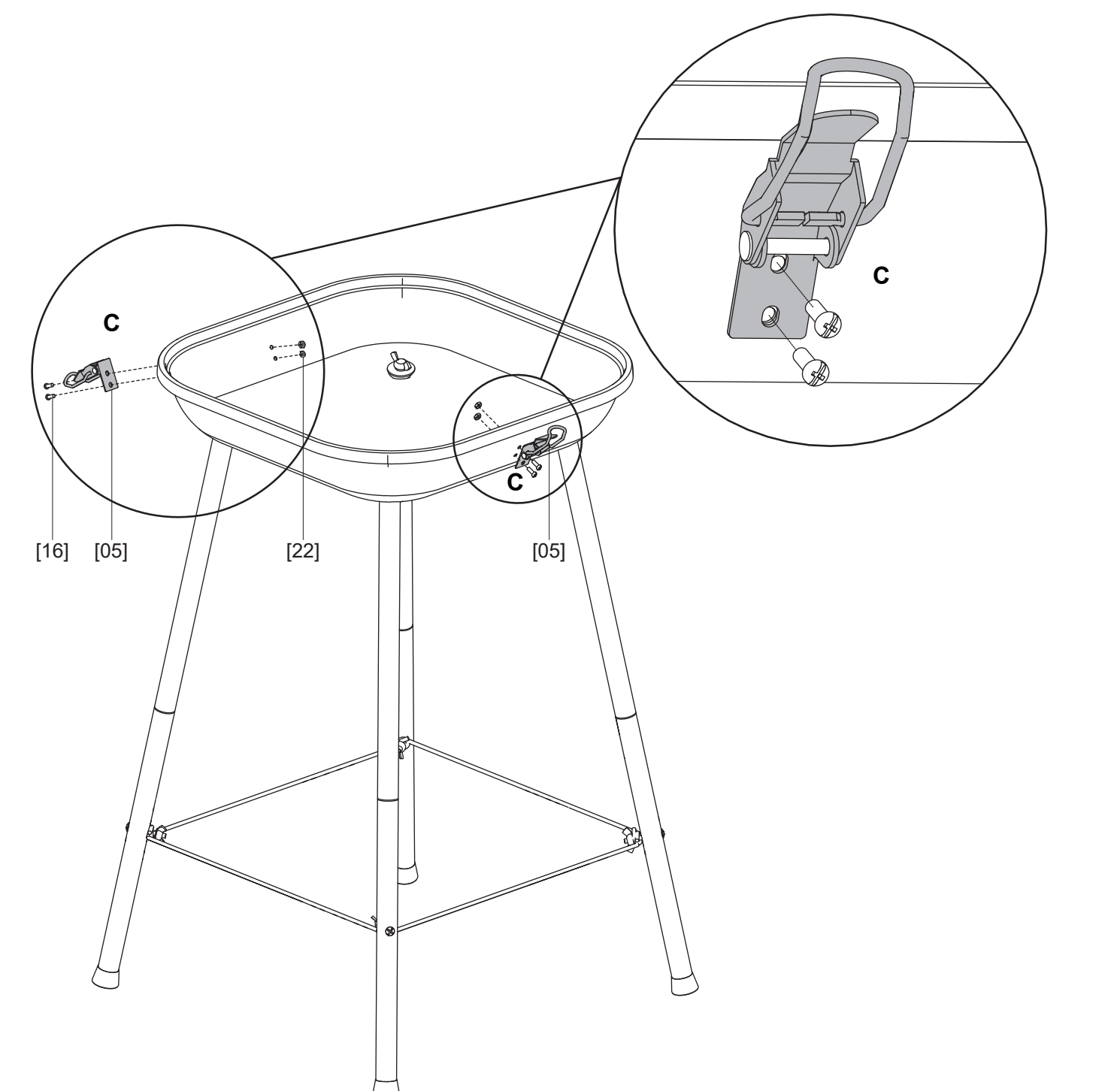
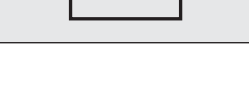
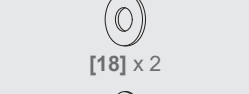
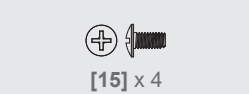
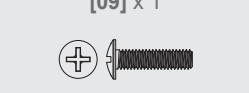
IMPORTANT - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.
IMPORTANT - malgré tout le soin apporté dans la fabrication de ce produit, il convient d'opérer avec précaution à cause de la présence possible d'arêtes coupantes.
Ważne - choć podczas produkcji urządzenia dolożono wszelkiej staranności, podczas montażu należy uważać na możliwe ostre krawędzie.
Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.
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.
Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü önlem alınmış olmasına rağmen, montaj sırasında keskin kenarlara karşı dikkatli olunmalıdır.



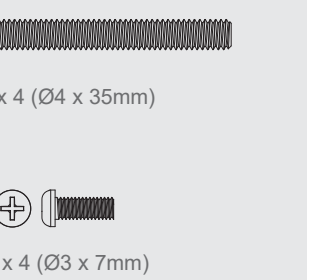
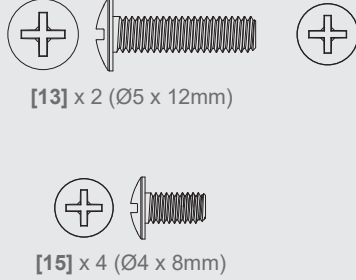
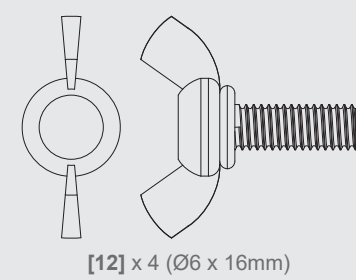
03



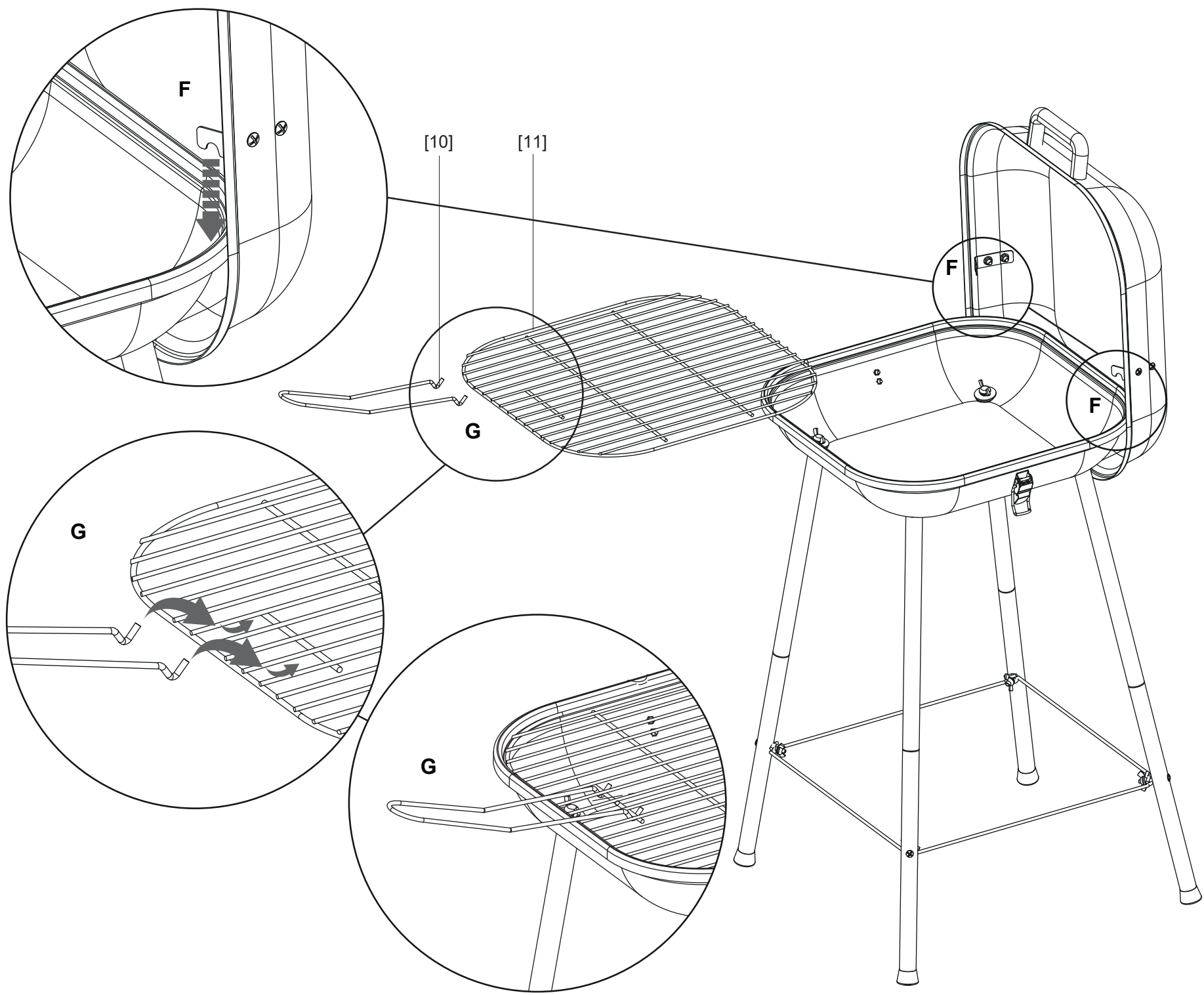
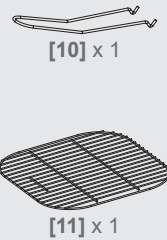
04



1 : 1



05



06

Your product
Votre produit
Twój produkt
Ваша продукция
Su producto
Ürününüz

EN

IMPORTANT - This cover is used SOLELY for protection.

FR

IMPORTANT - Ce couvercle sert UNIQUEMENT de protection.

PL

Ważne - Pokrywa ta ma JEDYNIĘ funkcję ochronną.

RU

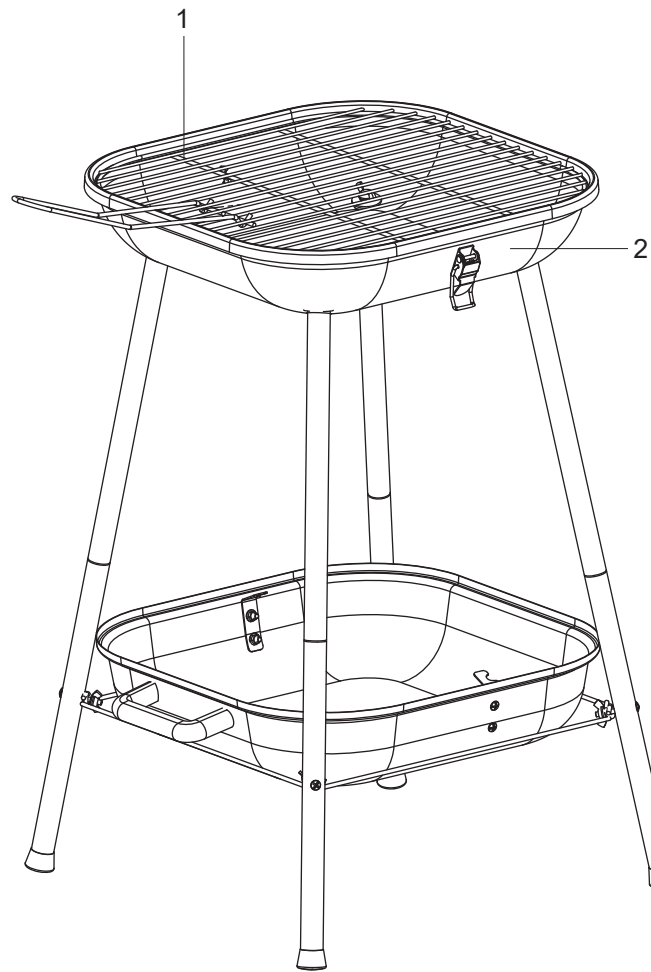
Важно - Эта крышка служит ТОЛЬКО для защиты.

ES

Importante - Esta tapadera es ÚNICAMENTE un sistema de protección.

TR

Önemli - Bu kapak YALNIZCA koruma amaçlı kullanılır.



- EN

1. Cooking grill
2. Body
* Fuel maximum amount to be used:
Total 0,90 kg.
- FR

1. Grille de cuisson
2. Corps
* Quantité maximale de combustible utilisable : 0,90 kg au total.
- PL

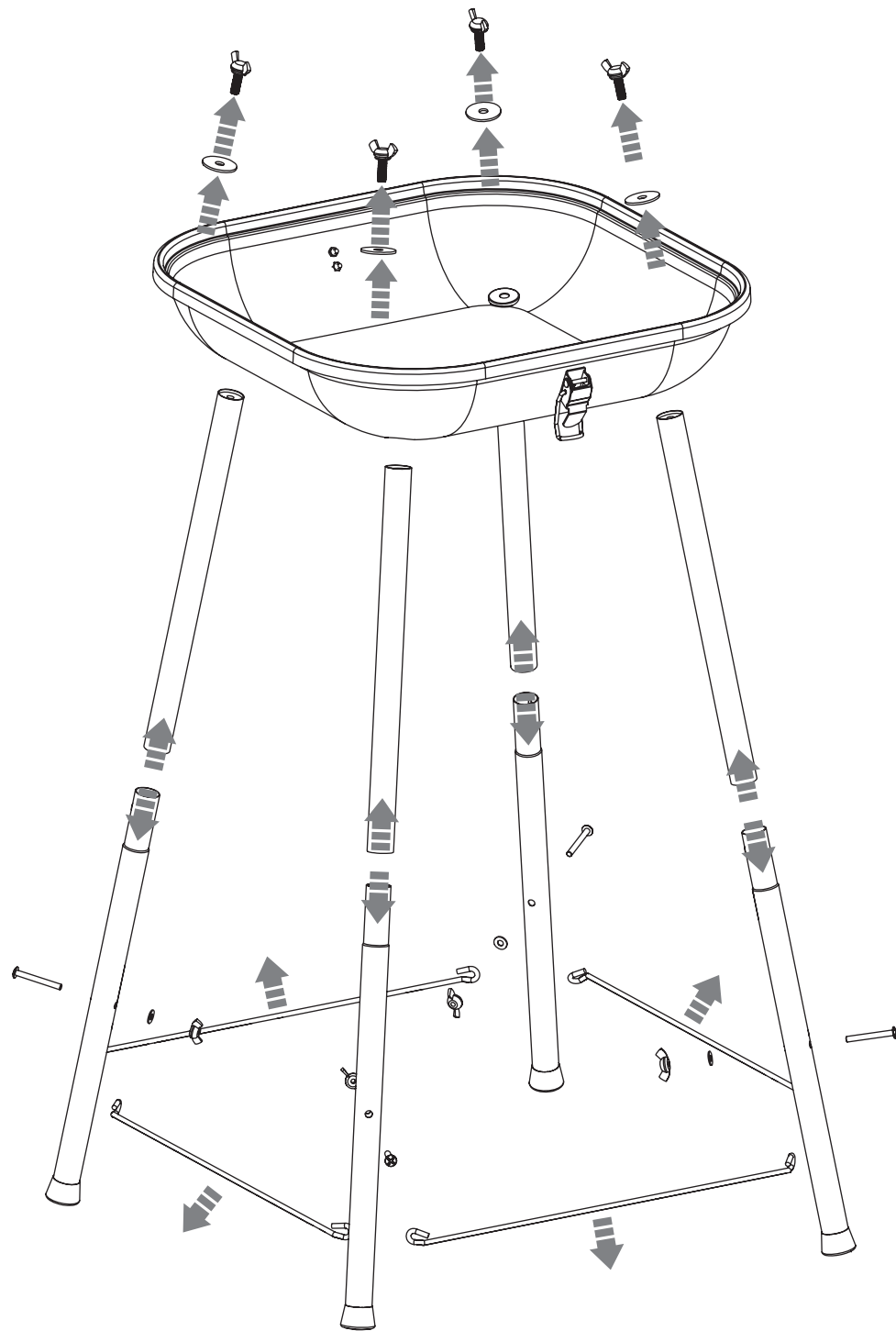
1. Grill do gotowania
2. Korpus
* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 0,90 kilogramy.
- RUS

1. Решетка для готовки
2. Корпус
* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.
- ES

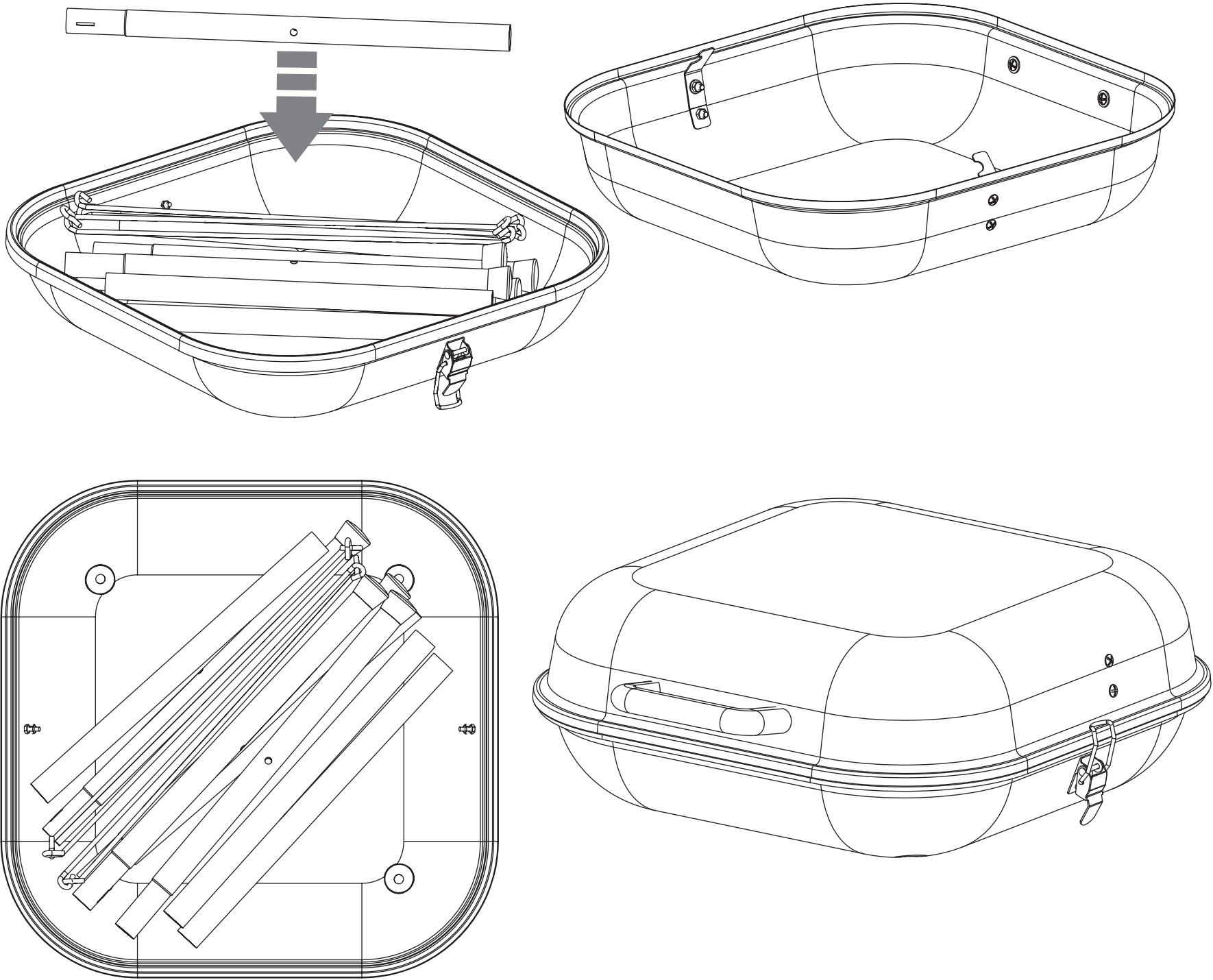
1. Parrilla
2. Cuerpo
* Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.
- TR

1. Pişirme ızgarası
2. Gövde
* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.

07



08



| ENGetting started... 

 | FRPour bien commencer... 

 | PLPierwsze kroki... 

 | RUSНачало... 

 | ESEmpezando..... 
 | TRBaşlarken...  |

--
--

--
--
--

--
--

--
--
--
--|--|
| <div>Things to check before you start</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.</div></div></div><div><div><div></div><div>Please read "Safety" section of this instruction booklet on Barbecue Safety prior to using your charcoal barbecue.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.</div></div></div><div><div><div></div><div>When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Important - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.</div></div></div></div><div>Lighting procedures</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Fuel maximum amount to be used: 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>When placing charcoal, never allow charcoal to be closer than 5cm to the surrounding sides of the barbecue body.</div></div></div></div></div></div><div>Using Solid starter</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Place three or four lighting blocks in the centre of the bottom bowl.</div></div></div><div><div><div></div><div>Place pieces of charcoal around each block in a pyramid fomatation.</div></div></div><div><div><div></div><div>Light blocks with a match or taper. Spread charcoal in a uniform layer, so that each lump is just touching.</div></div></div><div><div><div></div><div>When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.</div></div></div></div><div>Using Liquid Starter (EN1860-3 compliant only)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Position charcoal, pour liquid charcoal starter fluid onto charcoal and wait 5-10 minutes so that starter is allowed to penetrate into the charcoal.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Spread charcoal in a uniform layer, so that each lump is just touching.</div></div></div><div><div><div></div><div>When the charcoal is ashed over (grey coating of ash over each lump) you are ready to begin cooking.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>When burning is established spread the fuel out evenly.</div></div></div><div><div><div></div><div>(For models with adjustable charcoal grate) Rotate the grate height knob to adjust and set the charcoal height as desired for cooking.</div></div></div><div><div><div></div><div>Use the tool bar provided to open and close the vent on the hood (if present).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Warning: The charcoal will be very hot so take suitable precautions.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Never touch metal parts which may be hot.</div></div></div><div><div><div></div><div>Do not begin cooking until charcoal has an ashed-over coat.</div></div></div><div><div><div></div><div>Do not attempt to cook whilst charcoal is flaming.</div></div></div></div><div>Before each cooking session</div><div><div><div><div><div><div></div><div>To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handed brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Points à contrôler avant de commencer</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Veillez lire attentivement les instructions de sécurité avant d'utiliser votre produit.</div></div></div><div><div><div></div><div>Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Important : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.</div></div></div></div><div>Procédure d'allumage</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Recouvrez le fond de la cuve et le cendrier/récupérateur de cendres d'une feuille d'aluminium : cela protégera la cuve, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Quantité maximale de combustible utilisable : 0,90 kg au total.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>ATTENTION : n'utilisez que du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2.</div></div></div><div><div><div></div><div>ATTENTION : lorsque vous disposez le charbon, veillez à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.</div></div></div></div></div></div><div>Utilisation de cubes allume-feu</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Disposez ensuite des morceaux de charbon en pyramide autour de chaque bloc d'allumage.</div></div></div><div><div><div></div><div>Enflammez enfin les blocs d'allumage à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Une fois le charbon consommé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.</div></div></div></div><div>Utilisation de liquide d'allumage (conformes à la norme EN1860-3 uniquement)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Disposez ensuite le charbon en une pyramide et allumez-le. Attendez que le charbon soit bien embrasé.</div></div></div><div><div><div></div><div>Répandez le charbon en une couche uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>Une fois le charbon consommé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Quand la combustion est bien établie, étalez uniformément le charbon.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Pour les modèles équipés d'une grille de charbon réglable) Tournez la molette de réglage de la hauteur de la grille pour placer le charbon à la hauteur désirée de cuisson.</div></div></div><div><div><div></div><div>Aidez-vous de la tige fournie pour ouvrir ou fermer l'aération sur le couvercle (le cas échéant).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Avertissement : Le barbecue va devenir très chaud, veillez à prendre toutes les précautions nécessaires.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Ne touchez aucune partie métallique pour éviter de vous brûler.</div></div></div></div></div></div><div>Avant toute cuisson</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Do sprawdzenia przed użyciem</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Proszę dokładnie usunąć wszystkie plastikowe torby i trzymać je z dala od dzieci.</div></div></div><div><div><div></div><div>Proszę przeczytać sekcję "Bezpieczeństwo" niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem grilla węglowego.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem
użytkowania, sprawdź czy otwory nie są zabrudzone reszkami farby.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.</div></div></div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ważne - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.</div></div></div></div><div>Procedury dotyczące rozpalania</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Wyłóż pojemnik na węgiel drzewny i tacę na popiół aluminiumową folią. Zabezpiecza to tacę przed uszkodzeniami, pozwala na lepsze reflektowanie ciepła i ułatwia czyszczenie po zakończeniu grillowania.</div></div></div><div><div><div></div><div>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 przepelniaj tacy/kratki na węgiel.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Podczas umieszczania węgla drzewnego, nigdy nie umieszczaj go bliżej niż 5 cm od obudowy grilla.</div></div></div></div></div></div><div>Rozpalka stała</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść trzy lub cztery kawałki rozpalki na środkowej części spodu miski.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozłóż węgiel drzewny dookoła każdego kawałka rozpalki w ułożeniu przypominającym piramidę.</div></div></div><div><div><div></div><div>Podpalaj rozpalkę zapalkami lub świeczką.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div>Rozpalki płynne (wyłącznie zgodne z normą EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść węgiel, wlej rozpalkę na węgiel i poczekaj 5-10 minut, tak aby rozpalka przedostała się do węgla drzewnego.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny w pojemniku na węgiel w ułożeniu przypominającym piramidę. Poczekaj, aż węgiel zacznie się palić.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel w taki sposób, aby stanowił on jednolitą warstwę, tak aby każda bryła dotykała się wzajemnie.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzynu do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpalęk zgodnych z EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Dotyczy modeli z regulowanym rusztem na węgiel drzewny) Przekręć pokrętko regulacji rusztu, aby wyregulować i ustawić pożądaną wysokość na jakim znajduje się węgiel drzewny podczas przygotowywania pożywienia.</div></div></div><div><div><div></div><div>Użyj dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla (jeśli występuje).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ostrzeżenie: Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego zachowaj szczególną ostrożność.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nigdy nie dotykaj metalowych części, ponieważ mogą być one bardzo gorące.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia gdy podczas palenia się węgla występują płomienie.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Что нужно проверить перед началом</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для
сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de
pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin
edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div> | <div>Points à contrôler avant de commencer</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Veillez lire attentivement les instructions de sécurité avant d'utiliser votre produit.</div></div></div><div><div><div></div><div>Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Important : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.</div></div></div></div><div>Procédure d'allumage</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Recouvrez le fond de la cuve et le cendrier/récupérateur de cendres d'une feuille d'aluminium : cela protégera la cuve, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Quantité maximale de combustible utilisable : 0,90 kg au total.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>ATTENTION : n'utilisez que du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2.</div></div></div><div><div><div></div><div>ATTENTION : lorsque vous disposez le charbon, veillez à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.</div></div></div></div></div></div><div>Utilisation de cubes allume-feu</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Disposez ensuite des morceaux de charbon en pyramide autour de chaque bloc d'allumage.</div></div></div><div><div><div></div><div>Enflammez enfin les blocs d'allumage à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Une fois le charbon consommé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.</div></div></div></div><div>Utilisation de liquide d'allumage (conformes à la norme EN1860-3
uniquement)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Disposez ensuite le charbon en une pyramide et allumez-le. Attendez que le charbon soit bien embrasé.</div></div></div><div><div><div></div><div>Répandez le charbon en une couche uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>Une fois le charbon consommé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Quand la combustion est bien établie, étalez uniformément le charbon.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Pour les modèles équipés d'une grille de charbon réglable) Tournez la molette de réglage de la hauteur de la grille pour placer le charbon à la hauteur désirée de cuisson.</div></div></div><div><div><div></div><div>Aidez-vous de la tige fournie pour ouvrir ou fermer l'aération sur le couvercle (le cas échéant).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Avertissement : Le barbecue va devenir très chaud, veillez à prendre toutes les précautions nécessaires.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Ne touchez aucune partie métallique pour éviter de vous brûler.</div></div></div></div></div></div><div>Avant toute cuisson</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Do sprawdzenia przed użyciem</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Proszę dokładnie usunąć wszystkie plastikowe torby i trzymać je z dala od dzieci.</div></div></div><div><div><div></div><div>Proszę przeczytać sekcję "Bezpieczeństwo" niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem grilla węglowego.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem użytkowania, sprawdź czy otwory nie są zabrudzone reszkami farby.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.</div></div></div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ważne - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.</div></div></div></div><div>Procedury dotyczące rozpalania</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Wyłóż pojemnik na węgiel drzewny i tacę na popiół aluminiumową folią. Zabezpiecza to tacę przed uszkodzeniami, pozwala na lepsze reflektowanie ciepła i ułatwia czyszczenie po zakończeniu grillowania.</div></div></div><div><div><div></div><div>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 przepelniaj tacy/kratki na węgiel.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Podczas umieszczania węgla drzewnego, nigdy nie umieszczaj go bliżej niż 5 cm od obudowy grilla.</div></div></div></div></div></div><div>Rozpalka stała</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść trzy lub cztery kawałki rozpalki na środkowej części spodu miski.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozłóż węgiel drzewny dookoła każdego kawałka rozpalki w ułożeniu przypominającym piramidę.</div></div></div><div><div><div></div><div>Podpalaj rozpalkę zapalkami lub świeczką.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div>Rozpalki płynne (wyłącznie zgodne z normą EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść węgiel, wlej rozpalkę na węgiel i poczekaj 5-10 minut, tak aby rozpalka przedostała się do węgla drzewnego.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny w pojemniku na węgiel w ułożeniu przypominającym piramidę. Poczekaj, aż węgiel zacznie się palić.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel w taki sposób, aby stanowił on jednolitą warstwę, tak aby każda bryła dotykała
się wzajemnie.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzynu do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpalęk zgodnych z EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Dotyczy modeli z regulowanym rusztem na węgiel drzewny) Przekręć pokrętko regulacji rusztu, aby wyregulować i ustawić pożądaną wysokość na jakim znajduje się węgiel drzewny podczas przygotowywania pożywienia.</div></div></div><div><div><div></div><div>Użyj dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla (jeśli występuje).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ostrzeżenie: Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego zachowaj szczególną ostrożność.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nigdy nie dotykaj metalowych części, ponieważ mogą być one bardzo gorące.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia gdy podczas palenia się węgla występują płomienie.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Что нужно проверить перед началом</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN
1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por
una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div> | <div>Do sprawdzenia przed użyciem</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Proszę dokładnie usunąć wszystkie plastikowe torby i trzymać je z dala od dzieci.</div></div></div><div><div><div></div><div>Proszę przeczytać sekcję "Bezpieczeństwo" niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem grilla
węglowego.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem użytkowania, sprawdź czy otwory nie są zabrudzone reszkami farby.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.</div></div></div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ważne - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.</div></div></div></div><div>Procedury dotyczące rozpalania</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Wyłóż pojemnik na węgiel drzewny i tacę na popiół aluminiumową folią. Zabezpiecza to tacę przed uszkodzeniami, pozwala na lepsze reflektowanie ciepła i ułatwia czyszczenie po zakończeniu grillowania.</div></div></div><div><div><div></div><div>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 przepelniaj tacy/kratki na węgiel.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Podczas umieszczania węgla drzewnego, nigdy nie umieszczaj go bliżej niż 5 cm od obudowy grilla.</div></div></div></div></div></div><div>Rozpalka stała</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść trzy lub cztery kawałki rozpalki na środkowej części spodu miski.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozłóż węgiel drzewny dookoła każdego kawałka rozpalki w ułożeniu przypominającym piramidę.</div></div></div><div><div><div></div><div>Podpalaj rozpalkę zapalkami lub świeczką.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div>Rozpalki płynne (wyłącznie zgodne z normą EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść węgiel, wlej rozpalkę na węgiel i poczekaj 5-10 minut, tak aby rozpalka przedostała się do węgla drzewnego.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny w pojemniku na węgiel w ułożeniu przypominającym piramidę. Poczekaj, aż węgiel zacznie się palić.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel w taki sposób, aby stanowił on jednolitą warstwę, tak aby każda bryła dotykała się wzajemnie.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzynu do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpalęk zgodnych z EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Dotyczy modeli z regulowanym rusztem na węgiel drzewny) Przekręć pokrętko regulacji rusztu, aby wyregulować i ustawić pożądaną wysokość na jakim znajduje się węgiel drzewny podczas przygotowywania pożywienia.</div></div></div><div><div><div></div><div>Użyj dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla (jeśli występuje).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ostrzeżenie: Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego zachowaj szczególną ostrożność.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nigdy nie dotykaj metalowych części, ponieważ mogą być one bardzo gorące.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia gdy podczas palenia się węgla występują płomienie.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Что нужно проверить перед началом</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам
помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes
y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol
edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div> | <div>Что нужно проверить перед началом</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или
лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de
abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile
tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div> | <div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones
pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div> | <div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin
olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div> |
| <div>Points à contrôler avant de commencer</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Veillez lire attentivement les instructions de sécurité avant d'utiliser votre produit.</div></div></div><div><div><div></div><div>Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Important : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.</div></div></div></div><div>Procédure d'allumage</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Recouvrez le fond de la cuve et le cendrier/récupérateur de cendres d'une feuille d'aluminium : cela protégera la cuve, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Quantité maximale de combustible utilisable : 0,90 kg au total.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>ATTENTION : n'utilisez que du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2.</div></div></div><div><div><div></div><div>ATTENTION : lorsque vous disposez le charbon, veillez à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.</div></div></div></div></div></div><div>Utilisation de cubes allume-feu</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Disposez ensuite des morceaux de charbon en pyramide autour de chaque bloc d'allumage.</div></div></div><div><div><div></div><div>Enflammez enfin les blocs d'allumage à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Une fois le charbon consommé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.</div></div></div></div><div>Utilisation de liquide d'allumage (conformes à la norme EN1860-3 uniquement)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Disposez ensuite le charbon en une pyramide et allumez-le. Attendez que le charbon soit bien embrasé.</div></div></div><div><div><div></div><div>Répandez le charbon en une couche uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>Une fois le charbon consommé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Quand la combustion est bien établie, étalez uniformément le charbon.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Pour les modèles équipés d'une grille de charbon réglable) Tournez la molette de réglage de la hauteur de la grille pour placer le charbon à la hauteur désirée de cuisson.</div></div></div><div><div><div></div><div>Aidez-vous de la tige fournie pour ouvrir ou fermer l'aération sur le couvercle (le cas échéant).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Avertissement : Le barbecue va devenir très chaud, veillez à prendre toutes les précautions nécessaires.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Ne touchez aucune partie métallique pour éviter de vous brûler.</div></div></div></div></div></div><div>Avant toute cuisson</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Do sprawdzenia przed użyciem</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Proszę dokładnie usunąć wszystkie plastikowe torby i trzymać je z dala od dzieci.</div></div></div><div><div><div></div><div>Proszę przeczytać sekcję "Bezpieczeństwo" niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem grilla węglowego.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem użytkowania, sprawdź czy otwory nie są zabrudzone
reszkami farby.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.</div></div></div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ważne - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.</div></div></div></div><div>Procedury dotyczące rozpalania</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Wyłóż pojemnik na węgiel drzewny i tacę na popiół aluminiumową folią. Zabezpiecza to tacę przed uszkodzeniami, pozwala na lepsze reflektowanie ciepła i ułatwia czyszczenie po zakończeniu grillowania.</div></div></div><div><div><div></div><div>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 przepelniaj tacy/kratki na węgiel.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Podczas umieszczania węgla drzewnego, nigdy nie umieszczaj go bliżej niż 5 cm od obudowy grilla.</div></div></div></div></div></div><div>Rozpalka stała</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść trzy lub cztery kawałki rozpalki na środkowej części spodu miski.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozłóż węgiel drzewny dookoła każdego kawałka rozpalki w ułożeniu przypominającym piramidę.</div></div></div><div><div><div></div><div>Podpalaj rozpalkę zapalkami lub świeczką.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div>Rozpalki płynne (wyłącznie zgodne z normą EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść węgiel, wlej rozpalkę na węgiel i poczekaj 5-10 minut, tak aby rozpalka przedostała się do węgla drzewnego.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny w pojemniku na węgiel w ułożeniu przypominającym piramidę. Poczekaj, aż węgiel zacznie się palić.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel w taki sposób, aby stanowił on jednolitą warstwę, tak aby każda bryła dotykała się wzajemnie.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzynu do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpalęk zgodnych z EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Dotyczy modeli z regulowanym rusztem na węgiel drzewny) Przekręć pokrętko regulacji rusztu, aby wyregulować i ustawić pożądaną wysokość na jakim znajduje się węgiel drzewny podczas przygotowywania pożywienia.</div></div></div><div><div><div></div><div>Użyj dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla (jeśli występuje).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ostrzeżenie: Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego zachowaj szczególną ostrożność.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nigdy nie dotykaj metalowych części, ponieważ mogą być one bardzo gorące.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia gdy podczas palenia się węgla występują płomienie.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Что нужно проверить перед началом</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для
сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de
pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin
edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>
 | <div>Do sprawdzenia przed użyciem</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Proszę dokładnie usunąć wszystkie plastikowe torby i trzymać je z dala od dzieci.</div></div></div><div><div><div></div><div>Proszę przeczytać sekcję "Bezpieczeństwo" niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem grilla węglowego.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem użytkowania, sprawdź czy otwory nie są zabrudzone reszkami farby.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.</div></div></div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ważne - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.</div></div></div></div><div>Procedury dotyczące rozpalania</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Wyłóż pojemnik na węgiel drzewny i tacę na popiół aluminiumową folią. Zabezpiecza to tacę przed uszkodzeniami, pozwala na lepsze reflektowanie ciepła i ułatwia czyszczenie po zakończeniu grillowania.</div></div></div><div><div><div></div><div>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 przepelniaj tacy/kratki na węgiel.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Podczas umieszczania węgla drzewnego, nigdy nie umieszczaj go bliżej niż 5 cm od obudowy grilla.</div></div></div></div></div></div><div>Rozpalka stała</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść trzy lub cztery kawałki rozpalki na środkowej części spodu miski.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozłóż węgiel drzewny dookoła każdego kawałka rozpalki w ułożeniu przypominającym piramidę.</div></div></div><div><div><div></div><div>Podpalaj rozpalkę zapalkami lub świeczką.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div>Rozpalki płynne (wyłącznie zgodne z normą EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść węgiel, wlej rozpalkę na węgiel i poczekaj 5-10 minut, tak aby rozpalka przedostała się do węgla drzewnego.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny w pojemniku na węgiel w ułożeniu przypominającym piramidę. Poczekaj, aż węgiel zacznie się palić.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel w taki sposób, aby stanowił on jednolitą warstwę, tak aby każda bryła dotykała się wzajemnie.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzynu do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpalęk zgodnych z EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Dotyczy
modeli z regulowanym rusztem na węgiel drzewny) Przekręć pokrętko regulacji rusztu, aby wyregulować i ustawić pożądaną wysokość na jakim znajduje się węgiel drzewny podczas przygotowywania pożywienia.</div></div></div><div><div><div></div><div>Użyj dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla (jeśli występuje).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ostrzeżenie: Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego zachowaj szczególną ostrożność.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nigdy nie dotykaj metalowych części, ponieważ mogą być one bardzo gorące.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia gdy podczas palenia się węgla występują płomienie.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Что нужно проверить перед началом</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается,
поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para
cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>
 | <div>Что нужно проверить перед началом</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите
уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris
de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için
bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div> | <div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación
del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde
durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>
 | <div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>
 | |
| <div>Do sprawdzenia przed użyciem</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Proszę dokładnie usunąć wszystkie plastikowe torby i trzymać je z dala od dzieci.</div></div></div><div><div><div></div><div>Proszę przeczytać sekcję "Bezpieczeństwo" niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem grilla węglowego.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem użytkowania, sprawdź czy otwory nie są zabrudzone reszkami farby.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.</div></div></div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ważne - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.</div></div></div></div><div>Procedury dotyczące rozpalania</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>Wyłóż pojemnik na węgiel drzewny i tacę na popiół aluminiumową folią. Zabezpiecza to tacę przed uszkodzeniami, pozwala na lepsze reflektowanie ciepła i ułatwia czyszczenie po zakończeniu grillowania.</div></div></div><div><div><div></div><div>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 przepelniaj tacy/kratki na węgiel.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Maksymalna ilość opału do użycia: łącznie 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Podczas umieszczania węgla drzewnego, nigdy nie umieszczaj go bliżej niż 5 cm od obudowy grilla.</div></div></div></div></div></div><div>Rozpalka stała</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść trzy lub cztery kawałki rozpalki na środkowej części spodu miski.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozłóż węgiel drzewny dookoła każdego kawałka rozpalki w ułożeniu przypominającym piramidę.</div></div></div><div><div><div></div><div>Podpalaj rozpalkę zapalkami lub świeczką.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div>Rozpalki płynne (wyłącznie zgodne z normą EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Umieść węgiel, wlej rozpalkę na węgiel i poczekaj 5-10 minut, tak aby rozpalka przedostała się do węgla drzewnego.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny w pojemniku na węgiel w ułożeniu przypominającym piramidę. Poczekaj, aż węgiel zacznie się palić.</div></div></div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel w taki sposób, aby stanowił on jednolitą warstwę, tak aby każda bryła dotykała się wzajemnie.</div></div></div><div><div><div></div><div>Gdy tylko na węglu pojawi się warstwa popiołu (szara warstwa popiołu na każdej bryle), wówczas można rozpocząć przygotowywanie pożywienia.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzynu do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpalęk zgodnych z EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Rozmieść węgiel drzewny równomiernie podczas jego spalania.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Dotyczy modeli z regulowanym rusztem na węgiel drzewny) Przekręć pokrętko regulacji rusztu, aby wyregulować i ustawić pożądaną wysokość na jakim znajduje się węgiel drzewny podczas przygotowywania pożywienia.</div></div></div><div><div><div></div><div>Użyj dostarczonego pręta do otwierania i zamykania otworu wentylacyjnego na wierzchniej części grilla (jeśli występuje).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Ostrzeżenie: Węgiel drzewny nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dlatego zachowaj szczególną ostrożność.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nigdy nie dotykaj metalowych części, ponieważ mogą być one bardzo gorące.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.</div></div></div><div><div><div></div><div>Nie przygotowuj pożywienia gdy podczas palenia się węgla występują płomienie.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Что нужно проверить перед началом</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от
детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por
favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü
okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>
 | <div>Что нужно проверить перед началом</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые
пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de
empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak
tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>
 | <div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div>
<div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak
tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 | <div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 |
 | |
| <div>Что нужно проверить перед началом</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.</div></div></div><div><div><div></div><div>Прочтите раздел "Безопасность" в этом руководстве по безопасности барбекю перед использованием угольного барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.</div></div></div><div><div><div></div><div>Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.</div></div></div></div><div>Процедура зажигания</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Установите барбекю в правильное положение на ровной поверхности вдали от легковоспламеняемых зон. Основание гриля нагреется, поэтому установите его на соответствующую поверхность.</div></div></div><div><div><div></div><div>Для отсека для угольного топлива и зольника/зопсборника используйте алюминиевую фольгу. Она защитит поддон, поможет лучше отражать тепло и облегчит чистку после завершения приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Максимальное использование топлива: Всего 0,90 кг.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При помещении угля следите за тем, чтобы он был не ближе 5 см к окружающим сторонам барбекю.</div></div></div></div></div></div><div>Твердые воспламенители</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите три или четыре воспламеняющихся блока в центр нижней чаши.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите кусочки угля вокруг каждого горящего блока в виде пирамиды.</div></div></div><div><div><div></div><div>Зажгите блоки спичкой или лучиной.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div>Жидкие воспламенители (только соответствующие стандарту EN1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Поместите уголь, налейте жидкий воспламенитель на уголь и подождите 5-10 минут, чтобы воспламенитель впитался в уголь.</div></div></div><div><div><div></div><div>Поместите уголь в отсек для топлива в виде пирамиды, подожгите уголь. Подождите, пока уголь разгорится.</div></div></div><div><div><div></div><div>Распределите уголь равномерным слоем, чтобы угли ед ва соприкасались.</div></div></div><div><div><div></div><div>Когда уголь покрется золой (серое покрытие золы на каждом куске), можно приступить к приготовлению.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>При горении равномерно распространяйте топливо.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Для моделей с регулируемой угольной решеткой) Поверните регулировку высоты решетки, чтобы настроить и установить высоту угля, как этого требует способ приготовления.</div></div></div><div><div><div></div><div>Используйте поставляемые инструменты для открытия и закрытия вентиляционного отверстия на козырьке (при наличии).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Предупреждение: Уголь очень нагревается, поэтому соблюдайте меры предосторожности.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Никогда не касайтесь металлических частей, которые могут нагреваться.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не начинайте приготовление, пока уголь не покрется золой.</div></div></div><div><div><div></div><div>Не пытайтесь готовить, когда уголь еще горит.</div></div></div></div><div>Перед каждым сеансом приготовления</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Чтобы продукты не прилипали к решетке, используйте щетку с длинной ручкой для нанесения тонкого слоя кулинарного или растительного масла перед каждым сеансом приготовления барбекю.</div></div></div><div><div><div></div><div>Заполните отсек для угольного топлива углем, зажгите уголь и дайте ему раскалиться докрасна. Рекомендуется подождать минимум 30 минут до начала приготовления. Когда уголь меняет цвет на пепельно-серый, его можно будет использовать для
приготовления.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak
tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 | <div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği
kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 | <div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde
gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 |

 |
 | |
| <div>Comprobaciones que hay que hacer antes de empezar</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Por favor, tenga cuidado al desechar las bolsas de plástico y manténgalas alejadas de los niños.</div></div></div><div><div><div></div><div>Por favor, lea la sección "Seguridad" de este cuaderno de instrucciones sobre Seguridad de la Barbacoa antes de utilizar su barbacoa de carbón.</div></div></div><div><div><div></div><div>Compruebe las partes y asegúrese de que cuenta con todas las enumeradas. Si no, póngase en contacto con el establecimiento Brico Dépôt más cercano, donde le ayudará.</div></div></div><div><div><div></div><div>Tómese un rato para familiarizarse con los componentes y antes de empezar, compruebe que ningún agujero conserva restos de pintura.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando esté preparado para comenzar, asegúrese de que tiene mucho espacio y una zona limpia y seca para el montaje.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Importante - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.</div></div></div></div><div>Procedimiento para el encendido</div><div><div><div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>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.</div></div></div><div><div><div></div><div>*Cantidad máxima de combustible que se puede utilizar: un total de 0,90 kg.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando coloque el carbón, nunca deje que esté situado a menos de 5 cm del lateral que rodea al cuerpo de la barbacoa.</div></div></div></div><div>Encendedores sólidos</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque tres o cuatro bloques encendedores en el centro del receptáculo de abajo.</div></div></div><div><div><div></div><div>Ponga trozos de carbón alrededor de cada uno de los bloques formando una pirámide.</div></div></div><div><div><div></div><div>Encienda los bloques con una cerilla o una vela.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div>Encendedores líquidos (que cumplan la EN 1860-3)</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en su sitio, vierta líquido encendedor de carbón sobre el mismo y espere 5-10 minutos para que el encendedor penetre.</div></div></div><div><div><div></div><div>Coloque el carbón en el compartimento del combustible formando una pirámide. Enciéndalo. Espere un poco a que esté bien encendido.</div></div></div><div><div><div></div><div>Extienda el carbón en una capa uniforme de manera que los trozos sólo se toquen.</div></div></div><div><div><div></div><div>Cuando el carbón coja ceniza (cuando los trozos estén cubiertos por una capa gris de ceniza), ya está listo para empezar a cocinar.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>¡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.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Cuando el fuego haya prendido bien, extienda el combustible de manera uniforme.</div></div></div><div><div><div></div><div>(Para modelos con rejilla regulable) Gire el regulador de la altura de la rejilla para ajustar y determinar la altura deseada para cocinar.</div></div></div><div><div><div></div><div>Utilice la barra herramienta suministrada para abrir y cerrar la ventilación de la cubierta (si la hubiese).</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Advertencia: el carbón estará muy caliente, así que tome las precauciones pertinentes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Nunca toque partes de metal que puedan estar calientes.</div></div></div><div><div><div></div><div>No empiece a cocinar hasta que el carbón tenga una capa de ceniza.</div></div></div><div><div><div></div><div>No intente cocinar mientras el carbón está en llamas.</div></div></div></div></div></div><tr><td><div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak
tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></td></tr></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 | <div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile
tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 |

 |

 |
 |
 |
| <div>Çalıştırmadan önce kontrol etmeniz gerekenler</div> <div><div><div><div><div><div></div><div>Lütfen, tüm plastik torbaları dikkatli şekilde atın ve çocuklardan uzak tutun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Lütfen, kömürlü barbekünüzü kullanmadan önce bu kullanım kitapçığındaki Barbekü Güvenliğine ilişkin "Güvenlik" bölümünü okuyun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Parçayı kontrol edin ve listelenmiş parçaların hepsinin elinizde olduğundan emin olun. Eğer yoksa, size yardımcı olabilecek yerel Kotaş mağazanıza başvurun.</div></div></div><div><div><div></div><div>İçindekiler kısmı hakkında bilgi edinmek için birkaç dakikanızı ayırın ve çalıştırmadan önce tüm deliklerin herhangi bir boya kalıntısı içerip içermediğini kontrol edin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Çalıştırmaya hazır olduğunuzda, bol miktarda temiz hava ve montaj için temiz kuru bir alan temin edin.</div></div></div></div><div><div><div><div></div><div>Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ihtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.</div></div></div></div><div>Tutuştırma işlemleri</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Barbeküyü uygun bir konumda, tutuşma ihtimali olan alanlardan uzaktaki düz bir yüzey üzerine yerleştirin. Izgaranın tabanını isinacağından, uygun bir yüzey üzerinde durduğundan emin olun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömür yakıt bölümünü ve kül tablası / kül toplayıcısı alüminyum folyo ile kaplayın. Bu tepsiyi koruyacak, ısının daha iyi yansıtılmasına yardımcı olacak ve barbekü bittiği zaman temizliği kolaylaştıracaktır.</div></div></div><div><div><div></div><div>Bu barbekü, sadece mangal kömürü ile kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Mangal kömürü briketleri kullanmanızı öneririz. Sadece kömür tepsisini/izgarasının tabanını veya yakıt bölmesini tek bir tabaka halinde kaplayacak kadar briket kullanın. Kömür tepsisini/izgarasını aşırı yüklemeyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0,90 kg.</div></div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirirken, kömürün barbekü gövdesinin etrafını çevreleyen taraflara 5 cm.den daha yakın olmasına asla izin vermeyin.</div></div></div></div></div></div><div>Katı Tutuşturuca Kullanımı</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Alt haznenin ortasında üç veya dört tutuşturma bloğu yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Her bloğun etrafına piramit şekli biçiminde kömür parçaları yerleştirin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Blokları bir kibrit veya uzun mum ile tutuşturun.</div></div></div><div><div><div></div><div>Kömürün üzeri küle dönüştüğünde (her yığının üzerinde gri kül tabakası), pişirmeye başlamaya hazırsınız demektir.</div></div></div></div><div>Sıvı Kömür Tutuşturucları</div><div><div><div><div><div><div></div><div>Kömürü yerleştirin, kömür tutuşturucuyu kömüre dökün ve 5-10 dakika tutuşturucunun kömüre nüfuz etmesi için bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div><div>Yakıt bölgesine kömürü bir piramit şekli biçiminde yerleştirin. Kömürü yakın. Kömürün iyice tutuşması için biraz bekleyin.</div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>

 |

 |

 |

 |
 | |

EN	In more detail...	FR	Et dans le détail...	PL	Więcej szczegółów...	RUS	Подробнее...	ES	En mayor detalle...	TR	Daha detaylı olarak...
Safety											