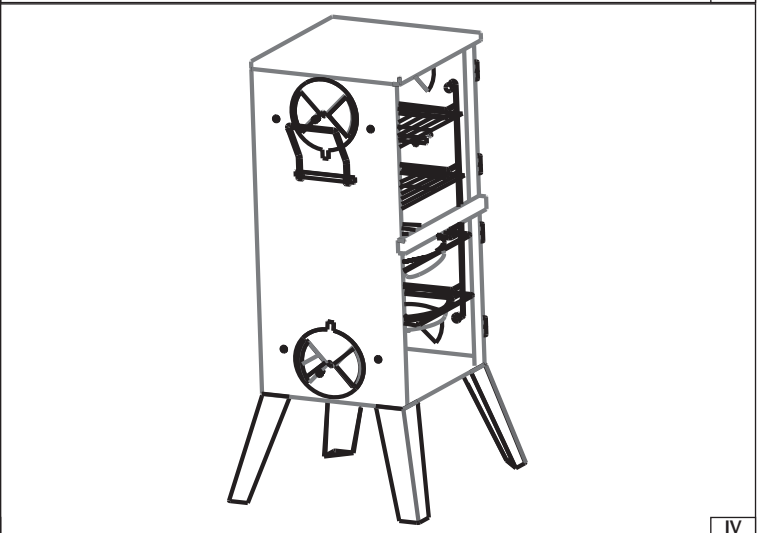
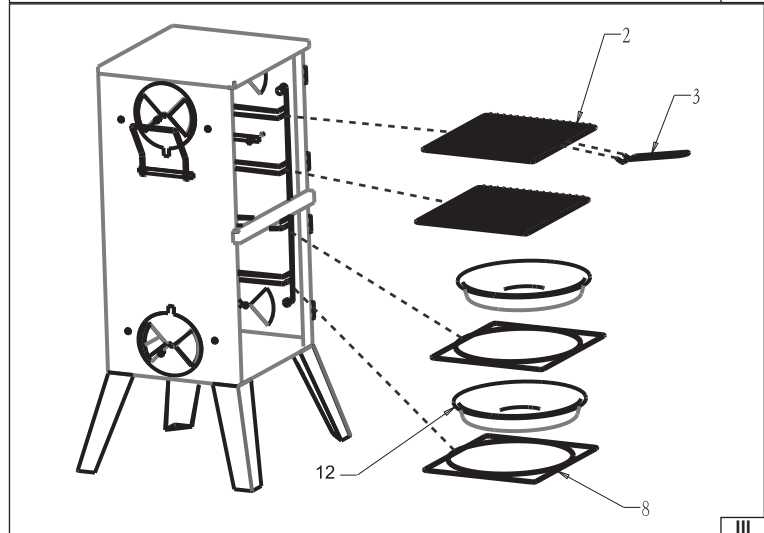
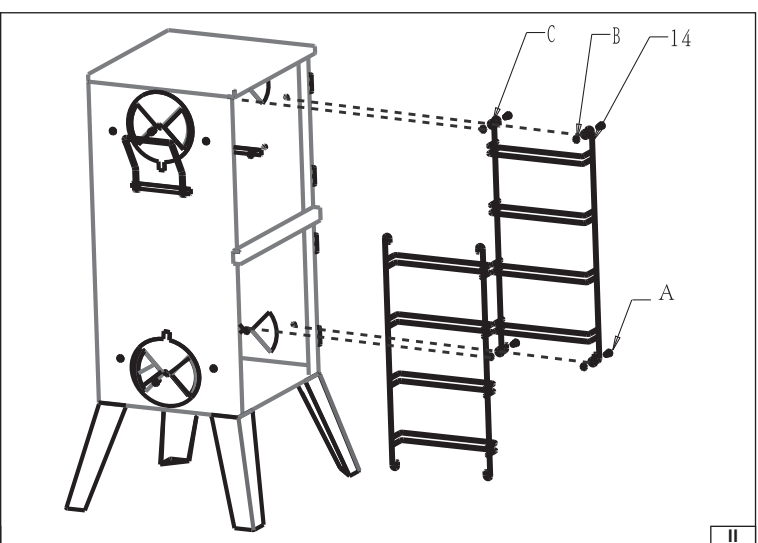
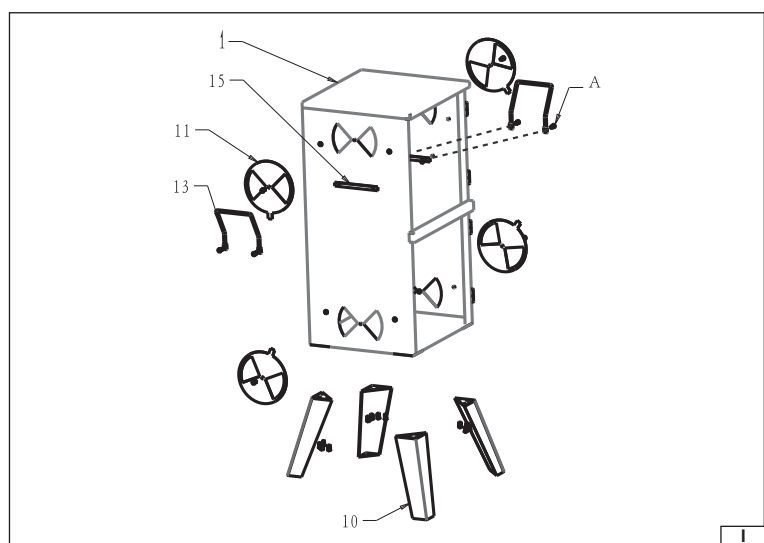
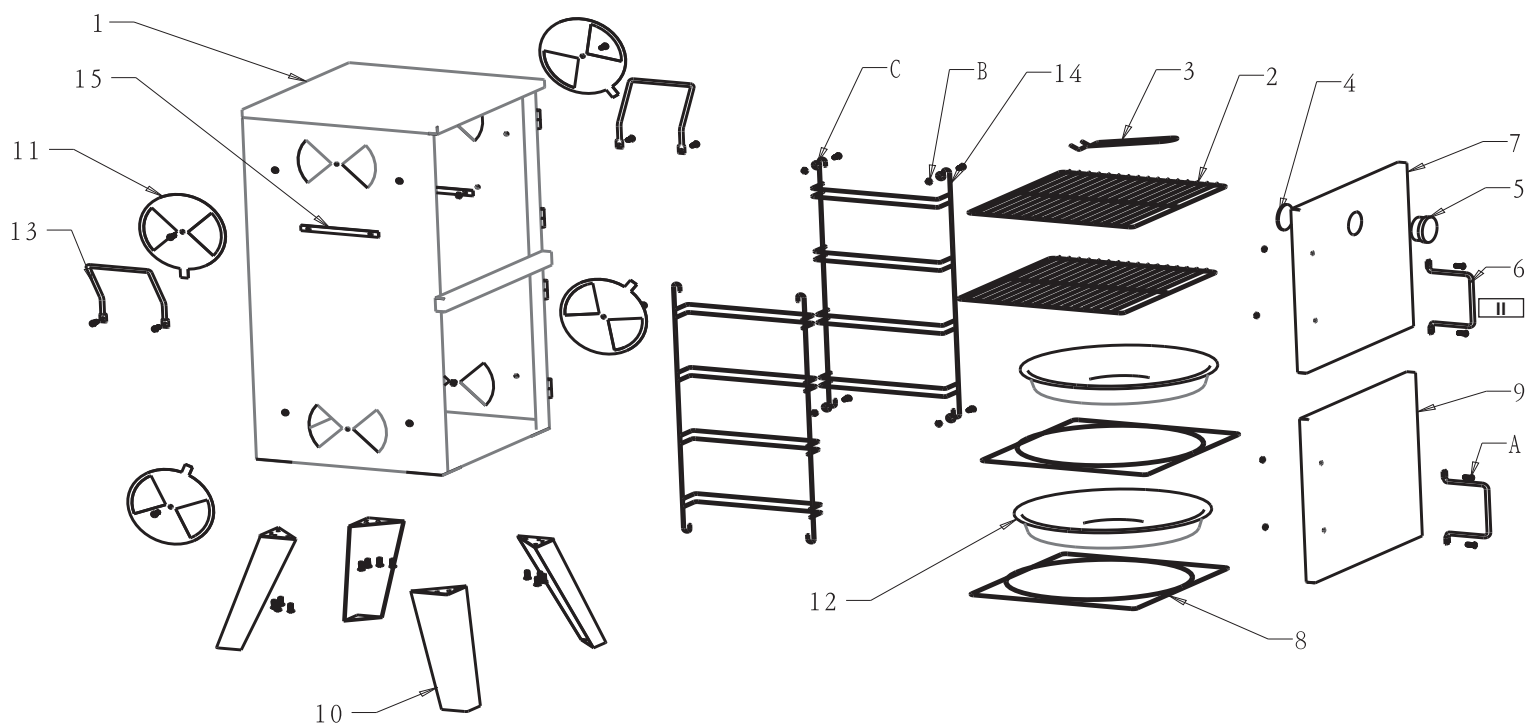


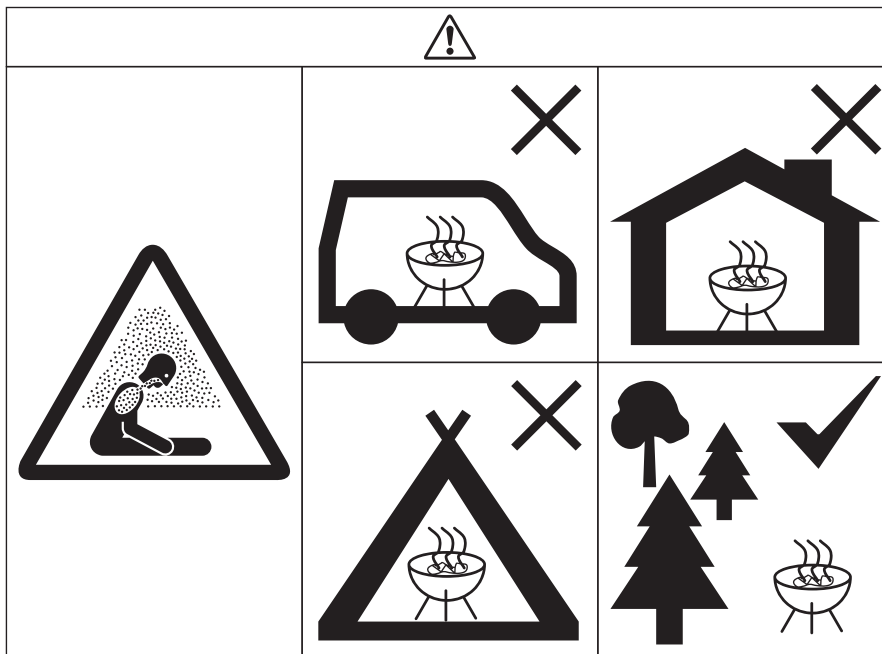
LUND

PL WĘDZARNIA
EN SMOKER
DE RÄUCHEREI
RU КОПТИЛЬНЯ
UA КОПТИЛЬНЯ
LT RŪKYKLĀ
LV KŪPINĀTAVA
CZ UDÍRNA
SK UDIAREŇ
HU FŰSTÖLŐVEL
RO AFUMĂTOR
ES AHUMADOR
FR FUMOIR
IT AFFUMICATORE
NL ROKERIJ
GR ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ

99916







PL

Nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

EN

Do not use barbeque in confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

DE

Verwenden Sie den Grill nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen, z. Häuser, Zelte, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote. Todesgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

RU

Не используйте гриль в замкнутом и/или жилом пространстве, например, дома, палатки, караваны, дома на колесах, лодки. Опасность отравления угарным газом со смертельным исходом.

UA

Не використовуйте барбекю в обмеженому та/або придатному для проживання просторі, напр. будинки, намети, каравани, автобудинки, човни. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним результатом.

LT

Nenaudokite kepsninės uždarose ir (arba) gyvenamoje vietoje, pvz. namai, palapinės, karavanai, nameliai ant ratų, valtys. Apsinuodijus anglies monoksidu, kyla mirtinas pavojus.

LV

Neizmantojiet grilu slēgtās un/vai apdzīvojamās telpās, piemēram, mājas, teltis, treileri, kemperi, laivas. Nāves risks saindēšanās ar oglekļa monoksīdu dēļ.

CZ

Nepoužívejte gril v omezeném a/nebo obytném prostoru, např. domy, stany, karavany, obytné vozy, lodě. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

SK

Grilovanie nepoužívajte v stiesnených a/alebo obývatel'ných priestoroch, napr. domy, stany, karavany, obytné autá, člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

HU

Ne használjon grillezést zárt és/vagy lakható helyen, pl. házak, sátrak, lakókocsik, lakóautók, csónakok. Szén-monoxid-mérgezés miatti halálos kimenetelű veszély.

RO

Nu folosiți grătar în spațiu închis și/sau locuibil, de ex. case, corturi, rulote, caravane, barci. Pericol de mortalitate prin intoxicație cu monoxid de carbon.

ES

No utilice barbacoas en espacios reducidos y/o habitables, p. casas, tiendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.

FR

N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par ex. maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

IT

Non utilizzare il barbecue in spazi ristretti e/o abitabili, ad es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

NL

Gebruik de barbecue niet in een besloten en/of bewoonbare ruimte, b.v. huizen, tenten, caravans, campers, boten. Gevaar voor dodelijke koolmonoxidevergiftiging.

GR

Μη χρησιμοποιείτε μπάρμπεκιου σε περιορισμένο ή/και κατοικήσιμο χώρο π.χ. σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, μηχανοκίνητα σπίτια, βάρκες. Κίνδυνος θανατηφόρου δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

UWAGA! Produkt może być bardzo gorący, nie przesuwaj podczas pracy!
Nie używać wewnątrz pomieszczeń!
UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego zapalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
OSTRZEŻENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych!

Produkt może służyć zarówno do grillowania jak i wędzenia, a także do gotowania na parze.

Produkt może być użyty jako grill, wtedy należy użyć tylko jednej z mis i wypełnić ją paliwem. Ruszty umieścić bezpośrednio nad misą na pożądanej wysokości. W przypadku wykorzystania produktu do gotowania na parze lub jako wędzarni należy w dolnej misie umieścić drewno do wędzenia. Drewno nie może się palić tylko wydzielać dym, należy je zatem wcześniej namoczyć lub użyć gotowego produktu dostępnego w handlu. Jeżeli drewno jest pocięte na zbyt małe kawałki należy je umieścić na folii lub tackach aluminiowych. Górną misę i wypełnić wodą, do której można dodać zioła dla aromatu. Woda w górnej misie zapobiegnie wysuszeniu żywności podczas wędzenia. Na rusztach umieścić żywność przeznaczoną do gotowania na parze lub do wędzenia. Mocno i pewnie skręcony szrubami produkt ustawić na poziomym, równym i stabilnym podłożu.

Maksymalnie obciążenie rusztu: 1,5 kg.
Wymiary grilla: 53 x 51 x 100 [cm]
Nie wolno zmieniać położenia rusztu, jeżeli na ruszcie znajduje się żywność!
Uchwyt rozgrzanego rusztu chwytać przez rękawice ochronną, nigdy nie chwytać nieosłoniętą dłonią.
Po zakończeniu grillowania żar ugasić wodą lub zakopać w ziemi.
Pozostawienie żaru w palenisku grozi pożarem!
Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany, a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej, przez co najmniej 30 minut przed przyrządzaniem potraw na grillu.
Jako paliwo stosować węgiel drzewny lub brykiety węgla drzewnego. Maksymalna ilość paliwa nie może być większa niż pojemność misy paleniska. Paliwo nie może wystawać ponad górną krawędź misy paleniska.
Rozpalać używając specjalnych podpałek stałych. Na podpałce ułożyć kilka brykietów węgla i podpalić podpałkę. Gdy paliwo zajmie się ogniem dosypać paliwo do pożądanej ilości.
Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

CAUTION! The product can be very hot, do not move while operating!
Do not use indoors!
CAUTION! Do not use spirit or gasoline to ignite or re-ignite after extinguishing! Only use firelighters in accordance with EN 1860-3!
WARNING! Keep away from children and pets!

The product can be used for barbecuing, smoking and steam cooking.

The product can be used as a grill, in which case you only need to use one of the bowls and fill it with fuel. Place the racks directly above the bowl at the desired height. If you use the product for steam cooking or as a smokehouse, place wood for smoking in the lower bowl. The wood cannot burn but emit smoke, so it must be soaked first or use a ready-made product available on the market. If the wood is cut into too small pieces, place them on foil or aluminum trays. Fill the upper bowl with water to which you can add herbs for aroma. The water in the upper bowl will prevent the food from drying out during smoking. Place food to be steamed or smoked on the grates. Place the product, firmly and securely screwed together, on a horizontal, even and stable surface.

Maximum load on the grate: 1.5 kg.
Barbecue dimensions: 53 x 51 x 100 [cm]
Do not change the position of the grate if there is food on the grate!
Grip the handle of the hot grate with a protective glove, never with an unprotected hand.
Put out the hot coals with water or bury them in the ground after finished barbecuing.
Leaving the hot coals in the fireplace may cause risk of fire!
When the barbecue is used for the first time, it should be hot, as well as the fuel for at least 30 minutes before preparing food on the barbecue.
Use charcoal or charcoal briquette as fuel. The maximum amount of fuel may not be greater than the capacity of the fire pit bowl. The fuel must not protrude above the upper edge of the fire pit bowl.
Light up using special solid firelighters. Place a few charcoal briquettes on the firelighter and set the firelighter on fire. When the fuel is on fire, add more fuel to the desired amount.
Do not prepare food until the fuel is covered with ash.

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

ACHTUNG! Das Produkt kann sehr heiß sein, bewegen Sie sich nicht während der Arbeit!
Nicht in Innenräumen verwenden!
ACHTUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden bzw. erneuten Anzünden! Verwenden Sie nur Feueranzünder nach EN 1860-3!
WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

Das Produkt kann sowohl zum Grillen als auch zum Räuchern und Dampfgaren verwendet werden.

Das Produkt kann als Grill verwendet werden. In diesem Fall müssen Sie nur eine der Schüsseln verwenden und diese mit Brennstoff füllen. Platzieren Sie die Gestelle direkt über der Schüssel in der gewünschten Höhe. Wenn Sie das Produkt zum Dampfgaren oder als Räucherofen verwenden, legen Sie Holz zum Räuchern in die untere Schüssel. Da das Holz nicht brennen kann, aber Rauch abgibt, muss es zuerst eingeweicht werden oder es kann ein fertiges, im Handel erhältliches Produkt verwendet werden. Wenn das Holz in zu kleine Stücke geschnitten ist, legen Sie diese auf Folien- oder Aluminiumschalen. Füllen Sie die obere Schüssel mit Wasser, dem Sie Kräuter hinzufügen können, um ihm ein Aroma zu verleihen. Das Wasser in der oberen Schüssel verhindert, dass die Lebensmittel beim Räuchern austrocknen. Legen Sie die zu dämpfenden oder zu räuchernden Speisen auf die Roste. Stellen Sie das Produkt fest und sicher verschraubt auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche.

Maximale Belastung des Rostes: 1,5 kg.
Abmessungen des Grills: 53 x 51 x 100 [cm]
Ändern Sie die Position des Rosts nicht, wenn sich Essen auf dem Gitter befindet!
Fassen Sie den Griff eines erwärmten Rosts durch einen Schutzhandschuh an, niemals mit einer ungeschützten Hand.
Nach dem Grillen die Glut mit Wasser löschen oder im Boden vergraben.
Wenn Sie die Wärme im Kamin lassen, besteht Brandgefahr!
Bei der ersten Verwendung des Grills sollte er erwärmt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang warm gehalten werden, bevor auf dem Grill Essen zubereitet wird.
Verwenden Sie Holzkohle oder Holzkohlebriketts als Brennstoff. Die maximale Brennstoffmenge darf nicht größer sein als die Kapazität der Trommel des Ofens. Der Brennstoff darf nicht über den oberen Rand der Schüssel der Feuerstelle hinausragen.
Verwenden Sie zum Anzünden speziellen festen Anzünder. Legen Sie ein paar Briketts Kohle auf die Anzünder und setzen Sie sie in Brand. Geben Sie je nach Verbrauch und Notwendigkeit Brennstoff hinzu.
Bereiten Sie keine Speisen zu, bis der Brennstoff mit Asche bedeckt ist.

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! Продукт может быть очень горячим, не перемещайте его во время работы!
Не используйте внутри помещений!
ВНИМАНИЕ! Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания после погашения! Используйте только брикеты для розжига в соответствии с EN 1860-3!
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Защищайте от доступа детей и домашних животных!

Продукт может использоваться для приготовления пищи на гриле и копчения, а также для приготовления на пару.

Изделие можно использовать в качестве гриля, в этом случае вам достаточно воспользоваться одной из чаш и заполнить ее топливом. Разместите стойки прямо над миской на желаемой высоте. Если вы используете изделие для приготовления на пару или в качестве копильни, положите в нижнюю чашу дрова для копчения. Древесина не может гореть, но выделяет дым, поэтому ее необходимо предварительно замочить или использовать готовый продукт, доступный в продаже. Если древесина нарезана на слишком мелкие кусочки, поместите их на фольгу или алюминиевые подносы. В верхнюю миску налейте воду, в которую можно добавить травы для аромата. Вода в верхней чаше предотвратит высыхание продуктов во время копчения. Поместите на решетку продукты, которые нужно приготовить на пару или коптить. Прочно и надежно скрученное винтами изделие установите на горизонтальной, ровной и прочной поверхности.

Максимальная нагрузка на решетку: 1,5 кг.
Размеры гриля: 53 x 51 x 100 [cm]
Не изменяйте положение решетки, если на решетке находятся продукты!
К разогретой ручке решетки прикасайтесь используя защитную перчатку, никогда не прикасайтесь незащищенной рукой.
После окончания приготовления пищи на гриле, потушите жар водой или закопайте в землю. Оставление жара в топке может привести к пожару!
При первом использовании, гриль должен быть разогретым, а брикеты раскаленными, в течение не менее 30 минут перед приготовлением пищи на гриле.
В качестве брикетов используйте древесный уголь или брикеты из древесного угля. Максимальное количество брикетов не должно превышать вместимость чаши топки. Брикеты не должны выступать за верхний край чаши топки.
Разжигайте, используя специальные брикеты для розжига. На брикеты для розжига положите несколько угольных брикетов и разожгите брикеты для розжига. Когда брикеты начнут гореть, добавьте нужное количество брикетов.
Не готовьте пищу, пока брикеты не покроются слоем золы.

TOYA S.A., Soltysowicka 13-15, 51- 168 Wrocław, Polska / ул. Солтысовицка, д. 13-15, 51-168, г. Вроцлав, Польша

УВАГА! Продукт може бути дуже гарячим, не переміщати під час роботи!
Не використовувати всередині приміщень!
УВАГА! Не використовуйте спирт або бензин для розпалювання і повторного запалювання після загашення! Використовуйте тільки палії, сумісні з EN 1860-3!
УВАГА! Тримати в недоступному для дітей і домашніх тварин місці!

Продукт може використовуватися як для гриля і копчення, так і для приготування на пару.

Вириб можна використовувати в якості гриля, в цьому випадку вам достатньо використовувати одну з чаш і заповнити її паливом. Розмістіть решітку прямо над чашею на потрібній висоті. Якщо ви використовуєте продукт для приготування на пару або як копильню, покладіть дрова для копчення в нижню чашу. Дрова не можуть горіти, але виділяють дим, тому їх потрібно попередньо замочити або використовувати готовий продукт, який є на ринку. Якщо деревина нарізана надто дрібними шматочками, покладіть їх на фольгу або алюмінієві лотки. Наповніть верхню миску водою, в яку можна додати трави для аромату. Вода у верхній чаші запобіжить висиханню їжі під час копчення. Покладіть на решітки продукти, які потрібно готувати на пару або коптити. Щільно і надійно закручений болтами продукт встановити на горизонтальній, рівній і твердій поверхні.

Максимальне навантаження решітки: 1,5 кг.
Розміри гриля: 53 x 51 x 100 [см]
Заборається змінювати положення решітки, якщо на решітці є їжа!
Ручку розпеченого гриля брати тільки в захисних рукавичках, ніколи не брати голою долонею. Після закінчення жар загасити водою або закопати в землю. Залишення вогню у топці загрожує пожежею!
При першому використанні гриль повинен бути нагрітий, а паливо має знаходитись в гарячому вигляді принаймні 30 хвилин до приготування їжі на грилі.
В якості палива використовувати вугілля або брикети деревного вугілля. Максимальна кількість палива не може бути більша, ніж ємність чаші топки. Паливо не може виступати за верхній край чаші топки.
Розпалювати за допомогою спеціального розпалювача в кубиках. На розпалювач покладіть кілька вугільних брикетів і підпалити розпалювач. Коли вугілля займеться вогнем, додайте паливо в потрібній кількості.
Не готувати страви, поки паливо не покриється шаром попелу.

TOYA S.A. ул. Солтисовіцка 13-15, 51-168 Вроцлав, Польща

DĖMESIO! Produktas gali būti įkaitęs, todėl naudojimo metu jos negalima perstumti!
Nenaudokite uždaroje patalpoje!
DĖMESIO! Pradiniam kuro uždegimui ar pakartotiniam uždegimui užgesus nenaudokite spirito ar benzino! Naudokite tik standarto EN 1860-3 reikalavimus atitinkančius prakurus! **ĮSPĖJIMAS!** Laikykite vaikams ir naminiams gyvūnams nepasiekiamoje vietoje!

Produktą galima naudoti tiek kepiniai ant grotelių, tiek rūkymui, tiek virimui su garais.

Produktas gali būti naudojamas kaip kepsninė, tokiu atveju tereikia panaudoti vieną iš dubenėlių ir užpildyti jį kuru. Padėkite lentynas tiesiai virš dubens norimame aukštyje. Jei gaminį naudojate kepiniai garuose arba kaip rūkyklą, į apatinį dubenį įdėkite rūkymui skirtą medieną. Medieną negali degti, o skleidžia dūmus, todėl pirmiausia ją reikia pamirkyti arba naudoti jau paruoštą prekę. Jei mediena supjaustoma per mažais gabalėliais, padėkite juos ant folijos arba aliuminio padėklų. Viršutinį dubenį pripildykite vandens, į kurį galite pridėti žolelių aromatui. Viršutiniame dubenyje esantis vanduo neleis maistui išdžiūti rūkymo metu. Ant grotelių dėkite maistą, kurį norite ruošti garuose arba rūkyti. Tvirtai pritvirtinkite produktą kartu su varžtais ant horizontalaus, lygaus, stabilaus ir nedegaus paviršiaus.

Didžiausia grotelių aprova: 1,5 kg.
Kepsninės matmenys: 53 x 51 x 100 [cm]
Jei ant grotelių yra maisto, grotelių padėtis negali būti keičiama!
Norėdami sugriebti karštų grotelių rankeną, naudokite apsaugines pirštines, niekada neimkite plikomis rankomis.
Po kepmo, žarijas užpilkite vandeniu arba užkaskite žemėje.
Palikdami žarijas židinyje, galite sukelti gaisrą!
Pirmą kartą naudojant kepsninę, prieš padedant maisto produktus ant grotelių, kepsninę reikia įkaitinti ir išlaikyti karštą kurą mažiausiai 30 minučių.
Kaip kurą naudokite medžio anglį arba anglies briketus. Maksimalus degalų kiekis negali būti didesnis nei židinio indo tūris. Kuras neturi išsikišti virš viršutinės židinio dėžės krašto.
Uždėkite naudodamiesi specialiais kietais prakurais. Padėkite keletą anglių briketų ant prakurų ir uždėkite. Kai kuras užsidegs, įpilkite kuro iki norimo kiekio.
Nepradėti maisto ruošimo, kol kuras nepasidengs pelenų sluoksniu.

TOYA S.A. Soltyśowicka g. 13-15, 51-168 Wrocław, Lenkija

UZMANĪBU! Ierīce var būt ļoti karsta, nepārvietojiet to darbības laikā!
Nelietojiet to iekštelpās!
UZMANĪBU! Neizmantojiet spirtu un benzīnu aizdedzināšanai un atkārtotai aizdedzināšanai pēc nodzišanas! Izmantojiet tikai aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst standartam EN 1860-3!
BRĪDINĀJUMS! Aizsargājiet to no bērnu un mājdzīvnieku piekļuves!

Ierīci var izmantot grilēšanai, kūpināšanai un gatavošanai tvaika peldē.

Izstrādājumu var izmantot kā grilu, tādā gadījumā atliek tikai izmantot vienu no bļodām un uzpildīt to ar degviel. Novietojiet statīvus tieši virs bļodas vēlamajā augstumā. Ja produktu izmantojat gatavošanai ar tvaiku vai kā kūpinātavu, apakšējā bļodā novietojiet malku kūpināšanai. Koksne nevar degt, bet izdala dūmus, tāpēc tā vispirms ir jāizmērcē vai jāizmanto tirgū pieejams gatavs produkts. Ja koks ir sagriezts pārāk mazos gabaliņos, novietojiet tos uz folijas vai alumīnija paplātēm. Piepildiet augšējo bļodu ar ūdeni, kam var pievienot garšaugus aromātam. Augšējā bļodā esošais ūdens neļaus ēdienam izžūt kūpināšanas laikā. Uz restēm novietojiet tvaicējamās vai kūpināmās ēdiena. Uzstādiet ierīci, kas stingri un droši saskrūvēta ar skrūvēm, uz horizontālas, līdzenas, stabilas un nedegošas pamatnes.

Maksimālā restu slodze: 1,5 kg.
Grila izmēri: 53 x 51 x 100 [cm]
Nedrīkst mainīt restu pozīciju, ja uz tām ir pārtikas produkti!
Satveriet karsto restu rokturi, izmantojot aizsargcimdi. Nekad nesatveriet to ar kailu roku.
Pēc grilēšanas pabeigšanas nodzēsiet karstas ogles ar ūdeni vai ierociet tās zemē.
Karsto ogļu atstāšana kurtuvē rada ugunsgrēka risku!
Pirmajā lietošanas reizē grils ir jāuzkarsē un jāuzturas kurināmā kvēlošana vismaz 30 minūtes pirms ēdiena pagatavošanas uz grila.
Kā kurināmo izmantojiet kokogles vai kokogļu briketes. Maksimālais kurināma apjoms nedrīkst pārsniegt kurtuves bļodas tilpumu. Kurināmais nedrīkst izvirzīties virs kurtuves bļodas augšējo malu. Izmantojiet aizdedzināšanai speciālus cietus aizdedzināšanas līdzekļus. Uzlieciet dažas ogļu briketes uz aizdedzināmā un aizdedziniet to. Kad kurināmais aizdegies, pievienojiet vēlamo kurināmā daudzumu.
Nepagatavojiet ēdienus, līdz kurināmais nepārkļāsies ar pelniem.

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

POZOR! Produkt může být velmi horký, během práce jej nepřesouvejte!
Nepoužívejte uvnitř místnosti!
POZOR! Nepoužívejte lih ani benzin k rozpálení ani k opětvornému zapálení po vyhašení!
Používejte pouze zápalky v souladu s EN 1860-3!
UPOZORNĚNÍ! Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat!

Produkt může sloužit zároveň ke grilování a uzení, jak rovněž k vaření na páře.

Výrobek lze použít jako gril, v takovém případě stačí použít jednu z misek a naplnit ji palivem. Umístěte stojany přímo nad mísu v požadované výšce. Pokud výrobek používáte pro vaření v páře nebo jako udrnu, umístěte dřevo na uzení do spodní misky. Dřevo nemůže hořet, ale vydávat kouř, proto se musí nejprve namočit nebo použít hotový výrobek dostupný na trhu. Pokud je dřevo nařezáno na příliš malé kousky, položte je na fólii nebo hliníkové tácky. Naplňte horní misku vodou, do které můžete přidat bylinky pro aroma. Voda v horní misce zabrání vysychání potravin při uzení. Potraviny určené k vaření v páře nebo uzení položte na rošty. Pevně a bezpečně sešroubovaný produkt umístěte na rovný, vodorovný a stabilní povrch.

Maximální zatížení roštu: 1,5 kg.
Rozměry grilu: 53 x 51 x 100 [cm]
Poloha roštu se nesmí měnit, pokud se na roštu nachází potrava!
K uchopení rukojeti rozpáleného roštu použijte ochranné rukavice, nikdy nechytejte holýma rukama.
Po grilování uhašte uhlíky vodou nebo zakopejte do země.
Ponechání uhlíků v ohništi může způsobit požár!
Při prvním použití by měl být gril zahřát a palivo by mělo být rozpálené nejméně 30 minut před přípravou pokrmů na grilu.
Jako palivo používejte dřevěné uhlí nebo briкеты z dřevěného uhlí. Maximální množství paliva nesmí být větší než kapacita misky ohniště. Palivo nesmí vyčnívat nad horní okraj ohniště. K zapálení používejte speciální tuhé zápalky. Na zápalky uložte několik uhelných briket a podpalte zápalku. Jakmile palivo obejmě oheň, doplňte palivo na požadované množství.
Nepřipravujte potraviny, dokud není palivo pokryto popelem.

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

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

SK

POZOR! Výrobok môže byť veľmi horúci, počas práce ho nepresúvajte! Nepoužívajte v interiéri!

POZOR! Na rozpaľovanie, ako aj na opätovné zapaľovanie po vyhasnutí, nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače spĺňajúce požiadavky normy EN 1860-3!

VAROVANIE! Uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat!

Výrobok sa dá používať na grilovanie, na údenie, a tiež na varenie na pare.

Výrobok je možné použiť ako gril, v takom prípade stačí použiť jednu z misiek a naplniť ju palivom. Umiestnite stojany priamo nad misu v požadovanej výške. Ak výrobok používate na varenie v pare alebo ako udiareň, umiestnite drevo na údenie do spodnej misky. Drevo nemôže horieť, ale dymí, preto ho treba najskôr namočiť alebo použiť hotový výrobok dostupný na trhu. Ak je drevo narezané na príliš malé kúsky, položte ich na fóliu alebo hliníkové podnosy. Naplňte hornú miskú vodou, do ktorej môžete pridať bylinky pre vôňu. Voda v hornej miske zabráni vysušeniu jedla počas údenia. Potraviny určené na dusenie alebo údenie položte na rošty. Výrobok, ktorý je silno a pevne zoskrutkovaný, postavte na vodorovnom, rovnom a stabilnom podklade.

Maximálne zaťaženie roštu: 1,5 kg.
Rozmery grilu: 53 x 51 x 100 [cm]
Keď je na rošte jedlo, nemeňte umiestnenie roštu!
Držiak rozohriateho roštu uchopujte iba s použitím vhodných ochranných rukavíc, v žiadnom prípade nechytajte holou rukou.
Uhľiky po skončení grilovania uhasťte vodou alebo zakopte do zeme.
Uhľiky nenechávajte v grile, pretože v opačnom prípade hrozí požiar!
Gril pri prvom použití rozohrejte a pred začatím prípravy jedla na grile udržiavajte rozžeravené palivo minimálne 30 minút.
Ako palivo používajte drevené uhlie alebo brikety z dreveného uhlia. Maximálne množstvo paliva nemôže byť väčšie než objem misy ohniska. Palivo nesmie vystávať ponad hornú hranu misy ohniska.
Na rozpaľovanie používajte špeciálne pevné podpaľovače. Na podpaľovači položte niekoľko brikiet a zapáľte podpaľovač. Keď sa palivo rozpáli, dosypte požadované množstvo paliva.
Jedlo nezačínajte pripravovať skôr, než sa na palive nevytvorí vrstva popola.

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

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

FIGYELEM! A termék nagyon forró lehet, ne helyezze át használat közben!
Ne használja beltérben!
FIGYELEM! Begyújtáskor vagy újragyújtáskor ne használjon etil-alkoholt vagy benzint! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtóست használjon!
FIGYELEM! Gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó!

A termék mind grillezésre, mind füstölésre, valamint párolásra is használható.

A termék grillezőként is használható, ebben az esetben csak az egyik edényt kell használni és üzemanyaggal feltölteni. Helyezze az állványokat közvetlenül a tál fölé a kívánt magasságban. Ha a terméket gőzben főzéshez vagy füstölőhelyiségnek használja, helyezzen füstöléshez használt fát az alsó tálbá. A fa nem éghet, hanem füstöt bocsát ki, ezért először be kell áztatni, vagy a piacon kapható kész terméket kell használni. Ha a fát túl apró darabokra vágják, helyezze fóliára vagy alumíniumtálcákra. Töltsük meg a felső edényt vízzel, amelyhez fűszernövényeket adhatunk az illatért. A felső tálbán lévő víz megakadályozza, hogy az étel kiszáradjon dohányzás közben. Helyezze a párolandó vagy füstölni kívánt ételt a rácsokra. Az erős és biztosan összezsavarozott terméket helyezze vízszintes, egyenes és stabil felületre.

Rács maximális terhelhetősége: 1,5 kg.
Grill méretei: 53 x 51 x 100 [cm]
Ne változtassa meg a rács helyzetét, ha azon élelmiszer található!
A felforrósodott rács fogantyúját védőkesztyűben fogja meg, soha ne érintse meg lefedetlen kézzel.
A grillezést követően a parazsat vízzel oltsa el vagy ássa el a földben.
A termékben hagyott parázs tűzveszélyt jelent!
Az első használat során hevítse fel a grillt, a tüzelőanyag legalább 30 percig izzon, majd csak ezt követően helyezzen be ételt a grillbe.
Tüzelőanyagként faszenet vagy faszén brikettet használjon. A tüzelőanyag maximális mennyisége nem haladhatja meg az tüzelőedény ürtartalmát. A tüzelőanyag nem lóghat túl a tüzelőedény felső peremén.
Speciális, szilárd gyújtóssal gyújtsa be. Helyezzen a gyújtósra néhány faszén brikettet és gyújtsa meg a gyújtóست. Ha a gyújtós begyulladt, szórjon még a grillbe gyújtóست a kívánt mennyiségig.
Ne helyezzen be ételt, amíg a gyújtóست be nem borítja parázsréteg.

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

RO

ATENȚIE! Produsul poate fi foarte fierbinte, nu îl deplasați în timpul utilizării!

Nu folosiți focarul în interior!

ATENȚIE! Nu folosiți alcool sau benzine pentru aprindere sau reaprindere după stingere!

Folosiți agenți de aprindere doar în conformitate cu EN 1860-3!

AVERTIZARE! Nu permiteți accesul copiilor și animalelor în apropiere!

Produsul poate fi folosit ca grătar, pentru afumat și pentru gătire în abur.

Produsul poate fi folosit ca gratar, caz in care trebuie sa folositi doar unul dintre boluri si sa il umpleti cu combustibil. Așezați rafturile direct deasupra bolului la înălțimea dorită. Dacă utilizați produsul pentru gătit cu abur sau ca afumătoare, puneți lemne pentru afumat în vasul inferior. Lemnul nu poate arde ci degaja fum, asa ca trebuie mai intai inmuiat sau sa folosesti un produs gata preparat disponibil pe piata. Dacă lemnul este tăiat în bucăți prea mici, puneți-le pe folie sau tăvi de aluminiu. Umpleți vasul de sus cu apă în care puteți adăuga ierburii pentru aromă. Apa din vasul superior va împiedica uscarea alimentelor în timpul fumatului. Așezați alimentele pentru a fi aburite sau afumate pe grătare. Puneți focarul fixat ferm și sigur cu bolțuri pe o suprafață orizontală, netedă, stabilă și neinflamabilă.

Capacitatea maximă de încărcare a grătarului: 1,5 kg
Dimensiunile grătarului: 53 x 51 x 100 [cm]
Nu modificați poziția grilajului dacă pe el se află alimente!
Apucați mânerul grilajului fierbinte cu o mânășă de protecție, nu apucați niciodată cu mâna ne-protejată.
Stingeți cărbunii fierbinți cu apă sau acoperiți-i cu pământ după ce folosiți grătarul.
Dacă lăsați cărbuni aprinși în focar, există riscul de incendiu!
La utilizarea pentru prima dată a grătarului, acesta trebuie încins și ținut incandescent timp de minim 30 de minute înainte de a prepara orice alimente pe grătar.
Folosiți mangal sau brichete de mangal drept combustibil. Cantitatea maximă de combustibil nu poate depăși capacitatea focarului grătarului. Combustibilul nu trebuie să depășească marginea superioară a bolului focarului.
Aprindeți focul folosind agenți de aprindere solizi, speciali. Puneți câteva brichete de combustibil peste pastilele de aprindere și aprindeți pastilele. Când combustibilul din focar se aprinde, adăugați combustibil până la cantitatea dorită.
Nu preparați alimente înainte ca cărbunii să fie acoperiți cu un strat de cenușă.

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

INSTRUCCIONES DE USO

ES

¡ATENCIÓN! ¡El producto puede estar muy caliente, no lo mueva durante el trabajo!
¡No utilizar en interiores!
¡ATENCIÓN! ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender después del apagado! ¡Utilice únicamente encendedores según la norma EN 1860-3!
¡ADVERTENCIA! ¡Mantenga alejados a los niños y a las mascotas!

El producto se puede utilizar para asar a la parrilla, así como para ahumar y cocinar al vapor. El producto se puede utilizar como parrilla, en cuyo caso sólo será necesario utilizar uno de los recipientes y llenarlo con combustible. Coloque las rejillas directamente encima del recipiente a la altura deseada. Si utiliza el producto para cocinar al vapor o como ahumadero, coloque leña para ahumar en el recipiente inferior. La madera no puede arder pero emite humo, por lo que primero hay que remojarla o utilizar un producto ya preparado disponible en el mercado. Si la madera se corta en trozos demasiado pequeños, colóquelos en bandejas de papel de aluminio o aluminio. Llene el recipiente superior con agua a la que puede agregar hierbas para darle aroma. El agua del recipiente superior evitará que los alimentos se sequen durante el ahumado. Coloque sobre las parrillas los alimentos que vaya a cocer al vapor o ahumar. Coloque el producto de forma firme y segura sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

Carga máxima de la rejilla: 1,5 kg.
Dimensiones de la barbacoa: 53 x 51 x 100 [cm]
¡No cambie la posición de la rejilla si hay comida en ella!
Agarre el mango de la rejilla calentada a con un guante protector, nunca con una mano desprotegida.
Después de asar a la parrilla, apague la brasa con agua o entiérrela en el suelo.
¡Dejar la brasa en el interior causa el riesgo de incendio!
Durante el primer uso de la barbacoa, ésta debe estar calentada y el combustible debe mantenerse caliente durante al menos 30 minutos antes de cocinar a la parrilla.
Use carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal como combustible. La cantidad máxima de combustible no podrá ser superior a la capacidad de la cubeta del brasero. El combustible no debe sobresalir por encima del borde superior de la cubeta del brasero.
Encienda con encendedores especiales sólidos. Ponga unas cuantas briquetas de carbón en el encendedor y encienda. Cuando el combustible esté ardiendo, añada combustible a la cantidad deseada.
No prepare alimentos hasta que el combustible esté cubierto de cenizas.

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

MODE D'EMPLOI

FR

ATTENTION ! Le produit peut être très chaud, ne pas bouger en travaillant !
Ne pas utiliser à l'intérieur !
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour enflammer ou rallumer après l'extinction ! Ne pas utiliser que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
AVERTISSEMENT ! Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil !

Le produit peut être utilisé pour griller, fumer et cuire à la vapeur.

Le produit peut être utilisé comme grill, auquel cas il vous suffit d'utiliser un des bols et de le remplir de combustible. Placez les grilles directement au-dessus du bol à la hauteur souhaitée. Si vous utilisez le produit pour la cuisson à la vapeur ou comme fumoir, placez du bois à fumer dans le bol inférieur. Le bois ne peut pas brûler mais émet de la fumée, il faut donc le tremper au préalable ou utiliser un produit prêt à l'emploi disponible dans le commerce. Si le bois est coupé en morceaux trop petits, placez-les sur des plateaux en papier d'aluminium ou en aluminium. Remplissez le bol supérieur avec de l'eau à laquelle vous pouvez ajouter des herbes pour l'arôme. L'eau dans le bol supérieur empêchera les aliments de se dessécher pendant le fumage. Placez les aliments à cuire à la vapeur ou à fumer sur les grilles. Placer le produit fermement et solidement sur une surface horizontale, plane et stable.

Charge maximale sur la grille : 1,5 kg.
Dimensions du barbecue : 53 x 51 x 100 [cm]
Ne pas modifier la position de la grille s'il y a de la nourriture sur la grille !
Saisir la poignée de la grille chauffante à travers un gant de protection, jamais avec une main non protégée.
Après avoir fini le grillage, éteindre les braises avec de l'eau ou les enterrer dans le sol.
Les braises laissées dans le foyer peuvent causer un incendie !
La première fois que le barbecue est utilisé, il doit être réchauffé et le combustible doit être maintenu au chaud pendant au moins 30 minutes avant la cuisson sur le barbecue.
Utiliser du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois comme combustible. La quantité maximale de combustible ne doit pas être supérieure à la capacité du bol du foyer. Le combustible ne doit pas dépasser du bord supérieur du bol du foyer.
Allumer à l'aide d'allume-feu permanent spécial. Placer quelques briquettes de charbon sur l'allume-feu et mettre le feu à l'allume-feu. Lorsque le combustible est en feu, ajouter du combustible à la quantité désirée.
Ne pas préparer d'aliments avant que le combustible ne soit couvert de cendres.

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

IT

MANUALE D'USO

ATTENZIONE! Il prodotto può essere molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento!
Non utilizzarlo all'interno!
ATTENZIONE! Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere dopo lo spegnimento!
Utilizzare solo accendifuoco a norma EN 1860-3!
AVVERTIMENTO! Tenerlo lontano dai bambini e dagli animali domestici!

Il prodotto può essere utilizzato per grigliare, affumicare e cuocere a vapore.

Il prodotto può essere utilizzato come grill, in questo caso è sufficiente utilizzare una delle ciotole e riempirla di carburante. Posizionare le griglie direttamente sopra la ciotola all'altezza desiderata. Se si utilizza il prodotto per la cottura a vapore o come affumicatore, posizionare la legna per affumicare nel recipiente inferiore. La legna non può bruciare ma emettere fumo, quindi occorre prima bagnarla oppure utilizzare un prodotto già pronto reperibile in commercio. Se il legno viene tagliato in pezzi troppo piccoli, posizionateli su fogli di alluminio o vassoi di alluminio. Riempi la ciotola superiore con acqua a cui puoi aggiungere erbe aromatiche. L'acqua nel recipiente superiore eviterà che il cibo si secchi durante l'affumicatura. Disporre sulle griglie gli alimenti da cuocere a vapore o affumicare. Posizionare il prodotto serrato saldamente su una superficie orizzontale, piana e stabile.

Carico massimo della griglia: 1,5 kg.
Dimensioni della griglia: 53 x 51 x 100 [cm]
Non cambiare la posizione della griglia se c'è del cibo sulla stessa!
Afferrare l'impugnatura della griglia riscaldata con un guanto protettivo, mai con la mano scoperta.
Dopo aver terminato il barbecue, spegnere la brace con acqua o seppellirla.
Lasciare la brace nel braciere potrebbe causare incendi!
La prima volta che si utilizza la griglia, deve essere riscaldata e il combustibile deve essere tenuto al caldo per almeno 30 minuti prima di cucinare alla griglia.
Utilizzare come combustibile carbonella o bricchette di carbone di legna. La quantità massima di combustibile non può essere superiore alla capacità della ciotola. Il combustibile non deve sporgere al di sopra del bordo superiore della ciotola.
Accendere, utilizzando speciali accendifuoco solidi. Mettere qualche bricchetta di carbone sull'accendifuoco e dare fuoco all'accendifuoco. Quando il combustibile è in fiamme, aggiungere la quantità desiderata.
Non preparare gli alimenti fino a quando il combustibile non è coperto di uno strato di cenere.

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

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

LET OP! Het product kan erg heet zijn, niet verplaatsen tijdens het werk!
Niet binnenshuis gebruiken!
LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om te ontbranden of opnieuw te ontsteken eenmaal gedoofd! Gebruik alleen aanmaakmaterialen volgens EN 1860-3!
WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

Het product kan gebruikt worden om te grillen, te roken en te stomen.

Het product kan als grill worden gebruikt, in dat geval hoeft u slechts één van de kommen te gebruiken en deze met brandstof te vullen. Plaats de rekken direct boven de kom op de gewenste hoogte. Als u het product gebruikt voor stoomkoken of als rokerij, plaats dan rookhout in de onderste kom. Het hout kan niet branden maar geeft wel rook af. Daarom moet het eerst worden geweekt of moet een kant-en-klaar product op de markt worden gebruikt. Als het hout in te kleine stukjes wordt gesneden, plaats het dan op folie of aluminium bakjes. Vul de bovenste kom met water waaraan je kruiden kunt toevoegen voor het aroma. Het water in de bovenste kom voorkomt dat het voedsel uitdroogt tijdens het roken. Plaats het te stomen of roken voedsel op de roosters. Plaats het product stevig en zeker op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak.

Maximale belasting van het rooster: 1,5 kg.
Afmetingen van de grill: 53 x 51 x 100 [cm]
Verander de positie van het rooster niet als er voedsel op het rooster ligt!
Grijp het handvat van een verwarmd rooster door een beschermende handschoen, nooit met een onbeschermd hand.
Na het grillen, de sintels blussen met water of begraaft ze in de grond.
Als u sintels in de haard laat, kan dit brand veroorzaken!
De eerste keer dat de grill wordt gebruikt, moet deze worden opgewarmd en moet de brandstof minstens 30 minuten warm worden gehouden alvorens op de grill gerechten te bereiden.
Gebruik houtskool of houtskoolbriketten als brandstof. De maximale hoeveelheid brandstof mag niet groter zijn dan de capaciteit van de schaal van de oven. De brandstof mag niet boven de bovenrand van de kom van de haard uitsteken.
Het vuur aansteken door vast aanmaakmateriaal te gebruiken. Leg een paar briketten kolen op de aanmaakblokjes en steek de aanmaakblokjes in brand. Wanneer de brandstof voor brand zorgt, voegt u brandstof toe tot de gewenste hoeveelheid.
Bereid geen voedsel totdat de brandstof bedekt is met as.

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

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το προϊόν μπορεί να είναι πολύ καυτό, μην το κινείτε κατά τη λειτουργία!
Μην χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους!
ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε το αλκοόλ ή τη βενζίνη για την ανάφλεξη και για την ξανά ανάφλεξη αφού σβήσει η φωτιά! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα σύμφωνα με το πρότυπο EN 1860-3!
ΠΡΟΣΟΧΗ! Κρατήστε μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα!

Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο για ψήσιμο στη σχάρα όσο και για κάπνισμα, καθώς και για μαγείρεμα στον ατμό.
Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως γκριλ, οπότε χρειάζεται μόνο να χρησιμοποιήσετε ένα από τα μπολ και να το γεμίσετε με καύσιμο. Τοποθετήστε τις σχάρες ακριβώς πάνω από το μπολ στο επιθυμητό ύψος. Εάν χρησιμοποιείτε το προϊόν για μαγείρεμα στον ατμό ή ως καπνιστήριο, τοποθετήστε ξύλα για το κάπνισμα στο κάτω μπολ. Το ξύλο δεν μπορεί να καεί αλλά βγάζει καπνό, γι' αυτό πρέπει πρώτα να εμποτιστεί ή να χρησιμοποιηθεί έτοιμο προϊόν που διατίθεται στην αγορά. Εάν το ξύλο είναι κομμένο σε πολύ μικρά κομμάτια, τοποθετήστε τα σε αλουμινόχαρτο ή δίσκους αλουμινίου. Εγείστε το πάνω μπολ με νερό στο οποίο μπορείτε να προσθέσετε βότανα για άρωμα. Το νερό στο πάνω μπολ θα αποτρέψει το στέγνωμα των τροφίμων κατά το κάπνισμα. Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα μαγειρέψετε στον ατμό ή για να καπνίσετε στις σχάρες. Τοποθετήστε το προϊόν σταθερά και ασφαλώς βιδωμένο σε επίπεδη, ίσια και σταθερή επιφάνεια.

Μέγιστο φορτίο της σχάρας: 1,5 kg.
Διαστάσεις σχάρας: 53 x 51 x 100 [cm]
Απαγορεύεται να αλλάζετε τη θέση της σχάρας εάν υπάρχουν τρόφιμα στη σχάρα! Χρησιμοποιήστε τα προστατευτικά γάντια για να πιάσετε τη λαβή της ζεστής σχάρας, μην την πιάνετε ποτέ με τα γυμνά σας χέρια.
Μετά το ψήσιμο στη σχάρα, σβήστε τα πυρωμένα με νερό ή θάψτε τα στο έδαφος. Αφήνοντας τα πυρωμένα στην εστία μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά!
Κατά την πρώτη χρήση, η σχάρα πρέπει να θερμανθεί και το καύσιμο να παραμείνει πυρωμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από την επεξεργασία τροφίμων στη σχάρα.
Χρησιμοποιήστε ξυλάνθρακα ή μπρικέτες ξυλάνθρακα ως καύσιμο. Η μέγιστη ποσότητα καυσίμου δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη από τη χωρητικότητα του μπολ της εστίας. Το καύσιμο δεν πρέπει να προεξέχει πάνω από το επάνω άκρο της εστίας.
Ανάψτε με τη χρήση ειδικών στερεών προσαναμμάτων. Τοποθετήστε μερικές μπρικέτες άνθρακα και βάλτε φωτιά στο προσάναμμα. Όταν το καύσιμο φροντίζει για φωτιά, προσθέστε καύσιμο μέχρι την επιθυμητή ποσότητα.
Μην μαγειρεύετε έως ότου το καύσιμο να καλυφθεί με την επίστρωση τέφρας.

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

