



Operating and user manual for Grill Chef series wood-fired grills

EN	Operating and user manual	2
DE	Betriebs- und Bedienungsanleitung	7
IT	Manuale d'uso e di funzionamento	13
PL	Instrukcja obsługi i użytkowania	19
FR	Manuel d'utilisation et d'exploitation	25
RO	Manual de utilizare și operare	31
ES	Manual de funcionamiento y del usuario	37
NO	Drifts- og brukerveiledning	43

SAFETY NOTICE**READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND IN FULL BEFORE USE OF THE APPLIANCE.**

Before operating the grill for the first time, the user must read and understand all safety information contained in this manual.

Particular care must be maintained whenever the appliance is in operation.

Keep this manual for future reference and make it available to every person who may install, operate, clean or maintain the appliance. Ensure that all users have read and understood these instructions before allowing them to operate the appliance.

Any modification, alteration or unauthorised adaptation of the appliance or any of its components is strictly prohibited.

1. GENERAL REMARKS

Appliance has been designed with particular attention to safety, functionality and user comfort. To ensure safe and reliable operation, please read this manual carefully before installing or using the appliance.

Should you have any questions regarding the installation, operation or maintenance of the appliance, please contact manufacturer directly.

Each appliance manufactured by Bålstil is subject to factory quality control procedures, including rigorous safety checks. The use of carefully selected, high-quality materials combined with controlled manufacturing processes contributes to safe, efficient and reliable operation throughout the intended service life of the appliance. This manual contains the information required for the correct installation, safe operation and proper maintenance of the appliance.

2. SAFETY INFORMATION**WARNING! FOR OUTDOOR USE ONLY.**

NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE IT IS LIT, CONTAINS GLOWING FUEL OR REMAINS HOT.

WARNING! THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE SURFACES BECOME EXTREMELY HOT DURING OPERATION.

Due to the high temperatures generated during operation and the presence of an open flame, all combustible materials must be kept at a safe distance from the appliance.

Children, elderly persons and anyone unfamiliar with the appliance must be informed of the hazards associated with hot surfaces and open flames. Contact with the appliance during operation or immediately after use may result in serious burns or ignition of clothing.

Children, persons with reduced mobility and anyone requiring additional assistance or supervision must be closely supervised whenever they are in the vicinity of the appliance. Where necessary, suitable protective barriers should be used to prevent accidental contact with hot surfaces.

Do not allow anyone who has not read and understood these user manual to operate the appliance.

Always wear suitable protective gloves and safety glasses when carrying out cleaning or maintenance work.

OWNER / USER: Keep this manual in a safe place for future reference.

STRICTLY PROHIBITED!

Never use uncertified liquid fuels or other flammable substances to ignite the appliance.

The use of flammable substances not specifically intended for lighting charcoal or barbecue fuel may cause severe burns, fire, contamination of food and permanent damage to the appliance or its metal surfaces.

3. UNPACKING AND INSPECTION

Carefully inspect the appliance immediately upon delivery.

Before using the appliance, verify that all components included in the package are present and have not been damaged during transport.

Where possible, the appliance should be inspected in the presence of the delivery representative.

If any damage, missing components or other irregularities are identified, contact your authorised dealer before assembling or operating the appliance.

Do not use an appliance that is incomplete or shows signs of transport damage.

4. SELECTING A SUITABLE LOCATION

Correct positioning of the appliance is essential for safe operation.

During use, the grill must be positioned on a **stable, level, non-combustible surface** in a location protected from excessive wind.

Do not operate the appliance outdoors during adverse weather conditions, particularly during heavy rainfall or strong winds.

The appliance may be stored outdoors only when adequately protected using the dedicated rain cover or another suitable waterproof cover or tarpaulin. Otherwise, the appliance must be stored in a location where it is protected against rain, standing water and excessive moisture.

Leaving the appliance outdoors without suitable protection may result in corrosion, deterioration or permanent damage. Always maintain a safe distance between the appliance and combustible objects or materials, including but not limited to:

- tree branches and vegetation;
- wooden fences, decking and flooring;
- fuel storage areas;
- garden furniture;
- combustible structures and furnishings.

WARNING: Never move, reposition or transport the grill while it is lit, contains hot fuel or remains hot. Doing so may result in serious burns or fire.

5. SAFE OPERATION

Before using the appliance:

- Clean the cooking plate and grill grate thoroughly using hot water and a suitable washing-up liquid.
- Dry the cooking surfaces thoroughly.
- Apply a thin, even coating of fresh edible cooking oil to the grill grate.
- Wear suitable heat-resistant protective or barbecue gloves during operation.
- Use barbecue utensils of sufficient length, such as long-handled tongs or spatulas, to maintain a safe distance from hot surfaces and flames.
- Only use firelighters intended for barbecue applications and compliant with **EN 1860-3**.
- Maintain a safe distance from all hot components of the appliance.

WARNING! Contact with hot surfaces may cause severe burns.

6. FUEL

The appliance is designed for use with the following fuels:

- hardwood;
- charcoal;
- charcoal briquettes.

Only suitable fuel intended for barbecue applications should be used.

Do not use waste, treated or painted wood, plastics, household refuse or other materials not intended for use as barbecue fuel.

7. LIGHTING AND GRILLING

7.1. FIRST USE

IMPORTANT: Before cooking food on the appliance for the first time, the grill must be heated and the fuel maintained in a glowing condition for **at least 30 minutes**.

Do not place food on the cooking surface until the fuel has developed a visible layer of ash.

7.2. MAXIMUM FUEL LOAD

The maximum fuel load per single loading cycle is:

3 kg of wood or charcoal.

Never exceed the specified maximum fuel load.

Overloading the fire bowl may generate excessive temperatures and may cause permanent thermal deformation or damage to individual components of the appliance.

7.3. LIGHTING PROCEDURE

For initial lighting, use small pieces of dry wood or other suitable prepared fuel.

Arrange the fuel in layers and ignite it from the top using only an approved solid or liquid firelighter intended for barbecue applications.

Once the fuel is burning correctly and a suitable bed of embers has developed, distribute the glowing fuel evenly and add another quantity of fuel where required.

Never fill the fire bowl above the permitted loading level.

During operation, regularly check that excessive quantities of ash do not accumulate in the fire bowl.

Under normal operating conditions, a suitable layer of ash and an appropriate grilling temperature should develop approximately **20–30 minutes after lighting**.

Once the required temperature has been reached:

- ensure that the fuel has developed an appropriate layer of ash;
- lightly oil the grill grate and cooking plate;
- place the food on the cooking surface;
- commence grilling.

Always remain in attendance while the appliance is operating.

8. AFTER GRILLING

After cooking has been completed, allow the remaining fuel to burn out naturally.

Do not clean, move, cover or store the appliance until the fire has been completely extinguished and all components have cooled to ambient temperature.

NEVER EXTINGUISH A HOT OR GLOWING GRILL BY POURING WATER OVER IT!

Pouring water onto hot components may create a risk of burns and may cause rapid thermal shock, deformation or damage to the appliance.

In an emergency requiring immediate extinguishing of the fire, the recommended methods are:

- covering the fire with sand; or
- using a suitable foam fire extinguisher.

Exercise extreme caution during any emergency extinguishing procedure.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING!

ALL CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS MUST BE CARRIED OUT ONLY WHEN THE APPLIANCE HAS COMPLETELY COOLED.

Before the beginning of each season, inspect the appliance carefully.

Ensure that:

- the grill grate is clean and in suitable condition;
- the fire bowl is clean and free from excessive deposits;
- the appliance is stable;
- there are no signs of mechanical damage;
- the fire bowl shows no signs of burn-through or structural deterioration;
- no component has developed hazardous sharp edges.

Do not use corrosive or aggressive cleaning agents on the appliance.

When the appliance is not in use, remove all ash and combustion residues. The steel cooking plate and grill grate must be thoroughly cleaned to remove food residue, grease, ash, dust and other contamination.

After cleaning and drying, protect the steel cooking surfaces with a thin layer of edible cooking oil. This protective film helps reduce surface oxidation and corrosion.

If surface rust develops, remove it using a wire brush or fine-grade abrasive paper. Clean the treated area thoroughly and reapply a thin layer of edible cooking oil.

Do not modify the design, construction or components of the appliance.

Where replacement of individual components is necessary, use only genuine replacement parts supplied or approved by the manufacturer.

10. CORROSION AND SURFACE RUST

Many commonly used kitchen and barbecue products, including knives, baking trays, cooking moulds, grill grates, cooking plates and barbecue accessories, are manufactured from carbon steel.

Carbon steel may naturally develop surface corrosion over time. This may appear as a brown, brittle and irregular layer commonly referred to as rust.

The formation of surface rust is a natural oxidation process resulting from chemical reactions occurring at the surface of steel components.

Exposure to environmental conditions, particularly **water and moisture**, significantly accelerates this process.

For this reason, correct cleaning, drying, seasoning and storage are essential to maintaining the condition of the steel components.

11. REMOVING SURFACE RUST

Surface rust appearing on working components such as the grill grate or cooking plate may be removed using commonly available household products.

One method is to prepare a thick paste using **table salt, citric acid and a small quantity of water**.

Apply the mixture evenly to the affected surface and leave it in place for approximately **30 minutes**.

Afterwards:

- scrub the affected area thoroughly using the abrasive side of a suitable cleaning sponge or a wire scourer;
- rinse the surface thoroughly;
- dry it completely;
- apply a thin protective layer of edible cooking oil.

If citric acid is unavailable, a paste made from **bicarbonate of soda and a small quantity of water** may be used instead.

Apply the paste to the affected area and leave it for several minutes. Scrub the surface thoroughly, then wash, rinse and completely dry the component.

Following rust removal, always reapply a protective coating of edible cooking oil.

12. PROTECTION AGAINST CORROSION

REGULAR OILING OF STEEL SURFACES

Maintaining a protective oil film is an important part of caring for uncoated carbon-steel components.

To reduce the likelihood of corrosion, apply a **very thin layer of edible fat or oil** to the relevant steel surfaces:

- before the first use of newly purchased components; and
- after each subsequent use, once the components have been cleaned and completely dried.

Vegetable oil or another suitable edible fat may be used.

Apply a thin, even coating to the entire surface. Allow it to remain briefly and then wipe the surface with a paper towel to remove any excess.

Do not leave excessive quantities of oil on the cooking surfaces!

Regular cleaning, thorough drying and correct oiling will help maintain the condition of the steel components and reduce the formation of surface rust.

13. ENVIRONMENTAL PROTECTION AND DISPOSAL

All packaging materials supplied with the appliance must be disposed of responsibly and in accordance with the applicable requirements for the relevant type of material.

At the end of the appliance's service life, it must not be disposed of irresponsibly.

The user is responsible for delivering the appliance to an appropriate waste collection or recycling facility capable of processing this type of product.

Where applicable, separate individual materials and components to facilitate responsible recycling and recovery.

14. WARRANTY CONDITIONS

The appliance must be installed, operated, cleaned, maintained and stored in accordance with the requirements set out in this manual.

Any unauthorised modification, alteration or structural change to the appliance is prohibited.

The manufacturer provides a **2-year warranty** on the appliance, calculated from the date of purchase, covering its proper operation subject to the applicable warranty conditions.

The purchaser is responsible for reading and understanding both this operating manual and the applicable warranty conditions.

Damage resulting from, among other things:

- improper operation;
- incorrect storage;
- inadequate or improper maintenance;
- failure to follow the operating and maintenance instructions;
- use of the appliance contrary to its intended purpose; or
- other circumstances for which the manufacturer is not responsible

may result in loss of warranty coverage where such circumstances have caused or contributed to deterioration or damage to the product.

Where a warranty claim is determined to be unjustified and the reported issue is not attributable to a defect in the appliance, the Guarantor reserves the right to charge the customer for reasonable costs associated with processing the claim, where permitted by applicable law.

Where applicable, the warranty period shall be extended by the period between submission of the warranty claim and notification to the purchaser that the repair has been completed. This period shall be confirmed in the warranty documentation.

15. WARRANTY CLAIMS

A valid proof of purchase must accompany the claim. Submission of the required documentation is necessary in order for the claim to be assessed.

Any unauthorised alteration, modification or structural change to the appliance will result in the immediate loss of the manufacturer's warranty, subject to applicable law.

The manufacturer shall not be responsible for damage resulting from improper use, failure to comply with this operating manual or use of the product for purposes other than those for which it was designed.

When returning the product in connection with a claim, the purchaser must ensure that the appliance is:

- complete;
- appropriately cleaned; and
- packaged and secured in a manner suitable for safe transport.

Incomplete or excessively soiled products may not be accepted for warranty processing, subject to applicable consumer protection legislation.

16. FINAL INFORMATION**IMPORTANT**

As part of its policy of continuous product development and improvement, manufacturer reserves the right to introduce technical or design modifications to its appliances without prior notice, provided that such modifications do not adversely affect applicable safety requirements or statutory consumer rights.

The warranty provisions contained in this manual do not suspend, restrict or exclude any statutory rights available to the consumer under applicable consumer protection legislation.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

READ ALL SAFETY INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.

NEVER LEAVE A LIT OR HOT APPLIANCE UNATTENDED.

SICHERHEITSHINWEIS

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Grills muss der Benutzer alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheitshinweise lesen und verstehen. Während des Betriebs des Geräts ist besondere Vorsicht geboten.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und stellen Sie sie allen Personen zur Verfügung, die das Gerät installieren, bedienen, reinigen oder warten. Vergewissern Sie sich, dass alle Benutzer diese Anweisungen gelesen und verstanden haben, bevor sie das Gerät bedienen dürfen.

Jedliche Modifikation, Veränderung oder unbefugte Anpassung des Geräts oder seiner Komponenten ist strengstens untersagt.

1. ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

Das Gerät wurde mit besonderem Augenmerk auf Sicherheit, Funktionalität und Benutzerkomfort entwickelt. Um einen sicheren und zuverlässigen Betrieb zu gewährleisten, lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder in Betrieb nehmen.

Sollten Sie Fragen zur Installation, zum Betrieb oder zur Wartung des Geräts haben, wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller. Bälstil hergestellte Gerät durchläuft werksinterne Qualitätskontrollen, einschließlich strenger Sicherheitsprüfungen. Die Verwendung sorgfältig ausgewählter, hochwertiger Materialien in Verbindung mit kontrollierten Fertigungsprozessen trägt zu einem sicheren, effizienten und zuverlässigen Betrieb während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Geräts bei. Diese Bedienungsanleitung enthält alle Informationen, die für die korrekte Installation, den sicheren Betrieb und die ordnungsgemäße Wartung des Geräts erforderlich sind.

2. SICHERHEITSINFORMATIONEN

WARNUNG! NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH GEEIGNET.

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist, glühenden Brennstoff enthält oder noch heiß ist.

WARNUNG! DAS GERÄT UND SEINE ZUGÄNLICHEN OBERFLÄCHEN WERDEN WÄHREND DES BETRIEBES EXTREM HEISS.

Wegen der hohen Temperaturen, die während des Betriebs entstehen, und der offenen Flamme müssen alle brennbaren Materialien in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden.

Kinder, ältere Menschen und alle, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, müssen über die Gefahren durch heiße Oberflächen und offene Flammen aufgeklärt werden. Der Kontakt mit dem Gerät während des Betriebs oder unmittelbar nach Gebrauch kann zu schweren Verbrennungen oder zur Entzündung von Kleidung führen.

Kinder, Personen mit eingeschränkter Mobilität und alle Personen, die zusätzliche Hilfe oder Aufsicht benötigen, müssen stets in der Nähe des Geräts beaufsichtigt werden. Gegebenenfalls sind geeignete Schutzbarrieren zu verwenden, um versehentlichen Kontakt mit heißen Oberflächen zu verhindern.

Personen, die diese Bedienungsanleitung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen das Gerät nicht bedienen.

Tragen Sie bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten stets geeignete Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

EIGENTÜMER / BENUTZER: Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

STRENGSTENS VERBOTEN!

Verwenden Sie zum Anzünden des Geräts niemals nicht zugelassene flüssige Brennstoffe oder andere brennbare Stoffe.

Die Verwendung von brennbaren Stoffen, die nicht speziell zum Anzünden von Holzkohle oder Grillbrennstoff vorgesehen sind, kann schwere Verbrennungen, Brände, die Verunreinigung von Lebensmitteln und dauerhafte Schäden am Gerät oder seinen Metalloberflächen verursachen.

3. AUSPACKEN UND INSPEKTION

Prüfen Sie das Gerät sofort nach der Lieferung sorgfältig.

Vor der Inbetriebnahme des Geräts prüfen Sie bitte, ob alle im Lieferumfang enthaltenen Komponenten vorhanden und während des Transports nicht beschädigt wurden.

Soweit möglich, sollte das Gerät im Beisein des Lieferanten geprüft werden.

Sollten Schäden, fehlende Bauteile oder sonstige Unregelmäßigkeiten festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Händler, bevor Sie das Gerät montieren oder in Betrieb nehmen.

Verwenden Sie kein Gerät, das unvollständig ist oder Anzeichen von Transportschäden aufweist.

4. AUSWAHL EINES GEEIGNETEN STANDORTS

Die korrekte Positionierung des Geräts ist für einen sicheren Betrieb unerlässlich.

Während des Gebrauchs muss der Grill auf einer **stabilen, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche** an einem vor starkem Wind geschützten Ort aufgestellt werden.

Das Gerät darf bei widrigen Wetterbedingungen, insbesondere bei starkem Regen oder starkem Wind, nicht im Freien betrieben werden.

Das Gerät darf nur dann im Freien gelagert werden, wenn es durch die mitgelieferte Regenhülle oder eine andere geeignete wasserdichte Abdeckung oder Plane ausreichend geschützt ist. Andernfalls muss das Gerät an einem Ort gelagert werden, an dem es vor Regen, stehendem Wasser und übermäßiger Feuchtigkeit geschützt ist.

Wenn das Gerät ohne geeigneten Schutz im Freien gelassen wird, kann dies zu Korrosion, Verschleiß oder dauerhaften Schäden führen.

Halten Sie stets einen Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Gegenständen oder Materialien ein, einschließlich, aber nicht beschränkt auf:

- Baum Zweige und Vegetation ;
- Holzzäune, Terrassen und Fußböden;
- Kraftstoff Lagerung Gebiete ;
- Gartenmöbel ;
- brennbar Strukturen und Einrichtungsgegenstände .

WARNUNG: Bewegen, versetzen oder transportieren Sie den Grill niemals, solange er angezündet ist, heißen Brennstoff enthält oder noch heiß ist. Andernfalls besteht Brandgefahr.

5. SICHER BETRIEB

Vor der Inbetriebnahme des Geräts:

- Reinigen Sie die Kochplatte und den Grillrost gründlich mit heißem Wasser und einem geeigneten Spülmittel.
- Die Kochflächen gründlich abtrocknen.
- Den Grillrost mit einer dünnen, gleichmäßigen Schicht frischem Speiseöl bestreichen.
- Tragen Sie während des Betriebs geeignete hitzebeständige Schutzhandschuhe oder Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie Grillutensilien mit ausreichender Länge, wie z. B. Grillzangen oder Grillspatel mit langem Griff, um einen sicheren Abstand zu heißen Oberflächen und Flammen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie ausschließlich Anzündwürfel, die für Grillzwecke bestimmt sind und der **Norm EN 1860-3 entsprechen** .
- Halten Sie einen sicheren Abstand zu allen heißen Bauteilen des Geräts ein.

WARNUNG! Der Kontakt mit heißen Oberflächen kann schwere Verbrennungen verursachen.

6. KRAFTSTOFF

Das Gerät ist für die Verwendung mit folgenden Brennstoffen ausgelegt:

- Hartholz ;
- Holzkohle ;
- Holzkohle Briketts .

Es sollte ausschließlich geeigneter Brennstoff für Grillzwecke verwendet werden.

Verwenden Sie keine Abfälle, behandeltes oder lackiertes Holz, Kunststoffe, Hausmüll oder andere Materialien, die nicht für die Verwendung als Grillbrennstoff bestimmt sind.

7. BELEUCHTUNG UND GRILL

7.1. ERSTE VERWENDUNG

WICHTIG: Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zum Kochen verwenden, muss der Grill mindestens 30 Minuten lang vorgeheizt und der Brennstoff mindestens glühend gehalten werden .

Legen Sie keine Lebensmittel auf die Kochfläche, bis sich auf dem Brennstoff eine sichtbare Ascheschicht gebildet hat.

7.2. MAXIMALE KRAFTSTOFFLADUNG

Die maximale Brennstoffmenge pro Ladezyklus beträgt:

3 kg Holz oder Holzkohle.

Die angegebene maximale Kraftstoffmenge darf niemals überschritten werden.

Eine Überladung der Feuerschale kann zu übermäßigen Temperaturen führen und dauerhafte thermische Verformungen oder Schäden an einzelnen Bauteilen des Geräts verursachen.

7.3. LICHTVERFAHREN

Zum Anzünden kleine Stücke trockenes Holz oder anderes geeignetes, vorbereitetes Brennmaterial verwenden.

Schichten Sie den Brennstoff in Lagen und entzünden Sie ihn von oben mit einem zugelassenen festen oder flüssigen Anzündmittel, das ausschließlich für Grillzwecke geeignet ist.

Sobald der Brennstoff richtig verbrennt und sich ein geeignetes Glutbett gebildet hat, verteilen Sie den glühenden Brennstoff gleichmäßig und geben Sie bei Bedarf weitere Brennstoffmenge hinzu.

Die Feuerschale darf niemals über die zulässige Füllmenge hinaus befüllt werden.

Kontrollieren Sie während des Betriebs regelmäßig, ob sich übermäßige Mengen an Asche in der Feuerschale ansammeln.

20–30 Minuten nach dem Anzünden eine geeignete Ascheschicht und eine angemessene Grilltemperatur einstellen .

Sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist:

- sicherstellen, dass sich auf dem Brennstoff eine geeignete Ascheschicht gebildet hat;
- Grillrost und Grillplatte leicht einölen;
- Die Speisen auf die Kochfläche legen;
- beginnen Grillen .

Blieben Sie während des Betriebs des Geräts stets anwesend.

8. NACH DEM GRILLEN

Nach Abschluss des Kochvorgangs den restlichen Brennstoff auf natürliche Weise abbrennen lassen.

Reinigen, bewegen, decken oder lagern Sie das Gerät erst, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Bauteile auf Umgebungstemperatur abgekühlt sind.

Einen heißen oder glühenden Grill niemals mit Wasser übergießen!

Das Übergießen heißer Bauteile mit Wasser birgt die Gefahr von Verbrennungen und kann zu einem schnellen Temperaturschock, Verformungen oder Beschädigungen des Geräts führen.

In einem Notfall, der ein sofortiges Löschen des Feuers erfordert, werden folgende Methoden empfohlen:

- das Feuer mit Sand bedecken; oder
- unter Verwendung eines geeigneten Schaumfeuerlöschers.

Bei allen Notfalllöschmaßnahmen ist äußerste Vorsicht geboten.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG!

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Überprüfen Sie das Gerät vor Beginn jeder Saison sorgfältig.

Sicherstellen Das :

- Der Grillrost ist sauber und in einem geeigneten Zustand;
- Die Feuerschale ist sauber und frei von übermäßigen Ablagerungen;
- das Gerät ist stabil ;
- Es gibt keine Anzeichen für mechanische Beschädigungen;
- Die Feuerschale weist keine Anzeichen von Durchbrennen oder struktureller Beschädigung auf;
- An keinem Bauteil haben sich gefährliche scharfe Kanten gebildet.

Verwenden Sie keine ätzenden oder aggressiven Reinigungsmittel für das Gerät.

Entfernen Sie nach Gebrauch des Geräts sämtliche Asche und Verbrennungsrückstände. Die Stahlgrillplatte und der Grillrost müssen gründlich gereinigt werden, um Speisereste, Fett, Asche, Staub und andere Verunreinigungen zu entfernen.

Nach dem Reinigen und Trocknen sollten die Kochflächen aus Stahl mit einer dünnen Schicht Speiseöl geschützt werden. Dieser Schutzfilm trägt dazu bei, Oberflächenoxidation und Korrosion zu reduzieren.

Falls sich Oberflächenrost bildet, entfernen Sie diesen mit einer Drahtbürste oder feinem Schleifpapier. Reinigen Sie die behandelte Stelle gründlich und tragen Sie anschließend eine dünne Schicht Speiseöl auf.

Verändern Sie weder die Konstruktion noch die Bauteile des Geräts.

Wenn der Austausch einzelner Komponenten erforderlich ist, verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller gelieferte oder zugelassene Originalersatzteile.

10. KORROSION UND OBERFLÄCHENROST

Viele gebräuchliche Küchen- und Grillprodukte, darunter Messer, Backbleche, Kochformen, Grillroste, Kochplatten und Grillzubehör, werden aus Kohlenstoffstahl hergestellt.

Kohlenstoffstahl kann mit der Zeit auf natürliche Weise Oberflächenkorrosion entwickeln. Diese kann sich als braune, spröde und unregelmäßige Schicht zeigen, die gemeinhin als Rost bezeichnet wird.

Die Bildung von Oberflächenrost ist ein natürlicher Oxidationsprozess, der auf chemischen Reaktionen an der Oberfläche von Stahlbauteilen beruht.

Die Einwirkung von Umweltbedingungen, insbesondere **Wasser und Feuchtigkeit**, beschleunigt diesen Prozess erheblich.

Aus diesem Grund sind die korrekte Reinigung, Trocknung, Einbrennung und Lagerung unerlässlich für den Erhalt des Zustands der Stahlbauteile.

11. ENTFERNUNG VON OBERFLÄCHENROST

Oberflächenrost an Funktionsteilen wie dem Grillrost oder der Kochplatte kann mit handelsüblichen Haushaltsmitteln entfernt werden.

Speisesalz, Zitronensäure und einer kleinen Menge Wasser herzustellen .

30 Minuten einwirken lassen .

Nachher:

- Die betroffene Stelle gründlich mit der rauen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms oder eines Drahtschwamms abreiben ;
- Oberfläche abspülen gründlich ;
- trocken Es vollständig ;
- Eine dünne Schutzschicht aus Speiseöl auftragen.

Ist Zitronensäure nicht verfügbar, kann stattdessen eine Paste aus **Natron und einer kleinen Menge Wasser** verwendet werden.

Die Paste auf die betroffene Stelle auftragen und einige Minuten einwirken lassen. Anschließend die Oberfläche gründlich abreiben, waschen, abspülen und das Bauteil vollständig trocknen.

Nach der Rostentfernung sollte stets eine schützende Schicht Speiseöl aufgetragen werden.

12. KORROSIONSSCHUTZ

REGELMÄSSIGE ÖLUNG VON STAHL-OBERFLÄCHEN

Die Aufrechterhaltung eines schützenden Ölfilms ist ein wichtiger Bestandteil der Pflege unbeschichteter Kohlenstoffstahlbauteile.

Um die Korrosionsgefahr zu verringern, tragen Sie eine **sehr dünne Schicht Speisefett oder -öl** auf die entsprechenden Stahlflächen auf:

- vor der ersten Verwendung der neu gekauften Komponenten; und
- nach jedem weiteren Gebrauch, sobald die Komponenten gereinigt und vollständig getrocknet sind.

Es kann Pflanzenöl oder ein anderes geeignetes Speisefett verwendet werden.

Tragen Sie eine dünne, gleichmäßige Schicht auf die gesamte Oberfläche auf. Lassen Sie sie kurz einwirken und wischen Sie die Oberfläche anschließend mit einem Papiertuch ab, um überschüssiges Material zu entfernen.

Lassen Sie nicht zu viel Öl auf den Kochflächen zurück!

Regelmäßige Reinigung, gründliches Trocknen und korrektes Ölen tragen dazu bei, den Zustand der Stahlbauteile zu erhalten und die Bildung von Oberflächenrost zu reduzieren.

13. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

Sämtliche mit dem Gerät gelieferten Verpackungsmaterialien müssen verantwortungsvoll und gemäß den für die jeweilige Materialart geltenden Anforderungen entsorgt werden.

Am Ende seiner Nutzungsdauer darf das Gerät nicht unsachgemäß entsorgt werden.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Gerät einer geeigneten Abfallsammel- oder Recyclinganlage zuzuführen, die in der Lage ist, diese Art von Produkt zu verarbeiten.

Trennen Sie, wo immer möglich, einzelne Materialien und Komponenten, um ein verantwortungsvolles Recycling und eine Wiederverwertung zu ermöglichen.

14. GARANTIEBEDINGUNGEN

Das Gerät muss gemäß den in diesem Handbuch festgelegten Anforderungen installiert, betrieben, gereinigt, gewartet und gelagert werden.

Jegliche unbefugte Modifizierung, Änderung oder strukturelle Veränderung des Geräts ist verboten.

Der Hersteller gewährt eine **2-jährige Garantie** auf das Gerät, gerechnet ab dem Kaufdatum, die dessen ordnungsgemäße Funktion gemäß den geltenden Garantiebedingungen abdeckt.

Der Käufer ist verpflichtet, sowohl diese Bedienungsanleitung als auch die geltenden Garantiebedingungen zu lesen und zu verstehen.

Schäden, die unter anderem durch Folgendes entstehen:

- unsachgemäß Operation ;
- falsch Lagerung ;
- unzureichend oder unsachgemäß Wartung ;
- Nichteinhaltung der Betriebs- und Wartungsanweisungen;
- Verwendung des Geräts entgegen seinem vorgesehenen Zweck; oder
- andere Umstände, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist

kann zum Verlust des Garantieanspruchs führen, wenn solche Umstände eine Verschlechterung oder Beschädigung des Produkts verursacht oder dazu beigetragen haben.

Wird ein Garantieanspruch als unberechtigt befunden und ist der gemeldete Mangel nicht auf einen Defekt des Geräts zurückzuführen, behält sich der Garantiegeber das Recht vor, dem Kunden die angemessenen Kosten für die Bearbeitung des Anspruchs in Rechnung zu stellen, sofern dies nach geltendem Recht zulässig ist.

Sofern zutreffend, verlängert sich die Garantiezeit um den Zeitraum zwischen Einreichung des Garantieanspruchs und Benachrichtigung des Käufers über den Abschluss der Reparatur. Dieser Zeitraum wird in den Garantieunterlagen bestätigt.

15. GARANTIEANSPRÜCHE

Dem Antrag muss ein gültiger Kaufbeleg beigelegt werden. Die Einreichung der erforderlichen Unterlagen ist Voraussetzung für die Bearbeitung des Antrags.

Jede nicht autorisierte Änderung, Modifizierung oder strukturelle Veränderung des Geräts führt, vorbehaltlich geltenden Rechts, zum sofortigen Verlust der Herstellergarantie.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung oder Verwendung des Produkts für andere als die vorgesehenen Zwecke entstehen.

Bei der Rücksendung des Produkts im Zusammenhang mit einer Reklamation muss der Käufer sicherstellen, dass das Gerät:

- vollständig ;
- angemessen gereinigt ; und
- verpackt und gesichert in einer für den sicheren Transport geeigneten Weise.

Unvollständige oder übermäßig verschmutzte Produkte können vorbehaltlich der geltenden Verbraucherschutzgesetze nicht zur Garantieabwicklung angenommen werden.

16. ENDGÜLTIGE INFORMATIONEN

WICHTIG

Im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Produktentwicklung und -verbesserung behält sich der Hersteller das Recht vor, technische oder gestalterische Änderungen an seinen Geräten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen, vorausgesetzt, dass diese Änderungen keine geltenden Sicherheitsanforderungen oder gesetzlichen Verbraucherrechte beeinträchtigen.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Garantiebestimmungen schränken die dem Verbraucher nach den geltenden Verbraucherschutzgesetzen zustehenden gesetzlichen Rechte weder ein noch schränken sie diese ein.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

LESEN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN.

Lassen Sie eingeschaltete oder heiße Elektrogeräte niemals unbeaufsichtigt.

AVVISO DI SICUREZZA**LEGGERE ATTENTAMENTE E PER INTERO QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.**

Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, l'utente deve leggere e comprendere tutte le informazioni di sicurezza contenute in questo manuale. È necessario prestare particolare attenzione durante il funzionamento dell'apparecchio.

Conservare questo manuale per future consultazioni e renderlo disponibile a chiunque possa installare, utilizzare, pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio. Assicurarsi che tutti gli utenti abbiano letto e compreso queste istruzioni prima di consentire loro di utilizzare l'apparecchio.

Qualsiasi modifica, alterazione o adattamento non autorizzato dell'apparecchio o di uno qualsiasi dei suoi componenti è severamente vietato.

1. OSSERVAZIONI GENERALI

L'apparecchio è stato progettato con particolare attenzione alla sicurezza, alla funzionalità e al comfort dell'utente. Per garantire un funzionamento sicuro e affidabile, leggere attentamente questo manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio.

Per qualsiasi domanda relativa all'installazione, al funzionamento o alla manutenzione dell'apparecchio, si prega di contattare direttamente il produttore.

Ogni apparecchio prodotto da Bålstil è soggetto a rigorose procedure di controllo qualità in fabbrica, inclusi severi controlli di sicurezza. L'utilizzo di materiali di alta qualità accuratamente selezionati, combinato con processi produttivi controllati, contribuisce a garantire un funzionamento sicuro, efficiente e affidabile per tutta la durata prevista dell'apparecchio. Questo manuale contiene le informazioni necessarie per la corretta installazione, il funzionamento sicuro e la manutenzione adeguata dell'apparecchio.

2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**ATTENZIONE! SOLO PER USO ESTERNO.**

NON LASCIARE MAI L'APPARECCHIO INCUSTODITO QUANDO È ACCESO, CONTIENE COMBUSTIBILE INFIAMMABILE O È ANCORA CALDO.

ATTENZIONE! L'APPARECCHIO E LE SUE SUPERFICI ACCESSIBILI DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE DURANTE IL FUNZIONAMENTO.

A causa delle elevate temperature generate durante il funzionamento e della presenza di una fiamma libera, tutti i materiali combustibili devono essere tenuti a distanza di sicurezza dall'apparecchio.

Bambini, anziani e chiunque non abbia familiarità con l'apparecchio devono essere informati dei pericoli associati alle superfici calde e alle fiamme libere. Il contatto con l'apparecchio durante il funzionamento o immediatamente dopo l'uso può provocare gravi ustioni o l'incendio degli indumenti.

I bambini, le persone con mobilità ridotta e chiunque necessiti di assistenza o supervisione aggiuntiva devono essere attentamente sorvegliati ogni volta che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio. Ove necessario, è opportuno utilizzare barriere protettive adeguate per evitare il contatto accidentale con le superfici calde.

Non permettere a nessuno che non abbia letto e compreso questo manuale d'uso di utilizzare l'apparecchio.

Indossare sempre guanti protettivi e occhiali di sicurezza adeguati durante le operazioni di pulizia o manutenzione.

PROPRIETARIO/UTENTE: Conservare questo manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

SEVERAMENTE VIETATO!

Non utilizzare mai combustibili liquidi non certificati o altre sostanze infiammabili per accendere l'apparecchio.

L'utilizzo di sostanze infiammabili non specificamente destinate all'accensione di carbone o combustibile per barbecue può causare gravi ustioni, incendi, contaminazione degli alimenti e danni permanenti all'apparecchio o alle sue superfici metalliche.

3. DISIMBALLAGGIO E ISPEZIONE

Ispezionare attentamente l'apparecchio immediatamente al momento della consegna.

Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che tutti i componenti inclusi nella confezione siano presenti e non abbiano subito danni durante il trasporto.

Ove possibile, l'apparecchio dovrebbe essere ispezionato in presenza del responsabile della consegna.

Qualora si riscontrino danni, componenti mancanti o altre anomalie, contattare il rivenditore autorizzato prima di assemblare o utilizzare l'apparecchio.

Non utilizzare un apparecchio incompleto o che presenti segni di danni dovuti al trasporto.

4. SCELTA DI UNA POSIZIONE ADATTA

Il corretto posizionamento dell'apparecchio è essenziale per un funzionamento sicuro.

Durante l'utilizzo, il barbecue deve essere posizionato su una **superficie stabile, piana e non combustibile**, in un luogo protetto dal vento eccessivo.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto in condizioni meteorologiche avverse, in particolare in caso di forti piogge o vento forte.

L'apparecchio può essere riposto all'esterno solo se adeguatamente protetto con l'apposita copertura anti pioggia o con un'altra copertura impermeabile o un telo idoneo. In caso contrario, l'apparecchio deve essere riposto in un luogo protetto dalla pioggia, dall'acqua stagnante e dall'umidità eccessiva.

Lasciare l'apparecchio all'aperto senza un'adeguata protezione può causare corrosione, deterioramento o danni permanenti.

Mantenere sempre una distanza di sicurezza tra l'apparecchio e oggetti o materiali combustibili, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- albero rami e vegetazione ;
- Recinzioni in legno, terrazze e pavimenti;
- carburante magazzino aree ;
- mobili da giardino ;
- combustibile strutture e arredi .

ATTENZIONE: Non spostare, riposizionare o trasportare mai il barbecue mentre è acceso, contiene combustibile caldo o è ancora caldo. Ciò potrebbe causare gravi ustioni o incendi.

5. FUNZIONAMENTO SICURO

Prima di utilizzare l'apparecchio:

- Pulisci accuratamente la piastra di cottura e la griglia utilizzando acqua calda e un detersivo per piatti adatto.
- Asciugare accuratamente le superfici di cottura.
- Applicare uno strato sottile e uniforme di olio da cucina fresco sulla griglia.
- Durante l'utilizzo, indossare guanti protettivi resistenti al calore o guanti da barbecue adatti.
- Utilizza utensili per barbecue di lunghezza sufficiente, come pinze o spatole con manico lungo, per mantenere una distanza di sicurezza dalle superfici calde e dalle fiamme.
- Utilizzare esclusivamente accendifuoco specifici per barbecue e conformi alla **norma EN 1860-3** .
- Mantenere una distanza di sicurezza da tutte le parti calde dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Il contatto con superfici calde può causare gravi ustioni.

6. CARBURANTE

L'apparecchio è progettato per l'utilizzo con i seguenti combustibili:

- legno duro ;
- carbone ;
- carbone bricchette .

Utilizzare esclusivamente combustibile adatto per barbecue.

Non utilizzare legno di scarto, trattato o verniciato, plastica, rifiuti domestici o altri materiali non destinati all'uso come combustibile per il barbecue.

7. ILLUMINAZIONE E GRIGLIA

7.1. PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta per cucinare, la griglia deve essere riscaldata e il combustibile mantenuto incandescente per **almeno 30 minuti** .

Non appoggiare il cibo sulla superficie di cottura finché il combustibile non si è formato uno strato visibile di cenere.

7.2. CARICO MASSIMO DI CARBURANTE

Il carico massimo di carburante per singolo ciclo di carico è:

3 kg di legna o carbone.

Non superare mai il carico massimo di carburante specificato.

Il sovraccarico del braciare può generare temperature eccessive e causare deformazioni termiche permanenti o danni ai singoli componenti dell'apparecchio.

7.3. PROCEDURA DI ILLUMINAZIONE

Per l'accensione iniziale, utilizzare piccoli pezzi di legno secco o altro combustibile adatto già preparato.

Disponi il combustibile a strati e accendilo dall'alto utilizzando esclusivamente un accendifuoco solido o liquido approvato per l'uso su barbecue.

Una volta che il combustibile brucia correttamente e si è formato un adeguato letto di braci, distribuire uniformemente il combustibile incandescente e aggiungerne altro se necessario.

Non riempire mai il braciare oltre il livello di carico consentito.

Durante il funzionamento, verificare regolarmente che non si accumulino quantità eccessive di cenere nel braciare.

In condizioni operative normali, uno strato adeguato di cenere e una temperatura di cottura appropriata dovrebbero svilupparsi circa

20-30 minuti dopo l'accensione.

Una volta raggiunta la temperatura richiesta:

- assicurarsi che il combustibile abbia sviluppato uno strato di cenere adeguato;
- ungere leggermente la griglia e la piastra di cottura;
- adagiare il cibo sulla superficie di cottura;
- cominciare grigliare.

È sempre necessario rimanere presenti durante il funzionamento dell'apparecchio.

8. DOPO LA GRIGLIATA

Una volta terminata la cottura, lasciare che il combustibile rimanente si consumi naturalmente.

Non pulire, spostare, coprire o riporre l'apparecchio finché l'incendio non si sia completamente spento e tutti i componenti non si siano raffreddati a temperatura ambiente.

NON SPEGNERE MAI UNA GRIGLIA CALDA O INFIAMMATA VERSANDOCI SOPRA DELL'ACQUA!

Versare acqua su componenti caldi può comportare il rischio di ustioni e può causare rapidi shock termici, deformazioni o danni all'apparecchio.

In caso di emergenza che richieda lo spegnimento immediato dell'incendio, i metodi raccomandati sono:

- coprire il fuoco con la sabbia; oppure
- utilizzando un estintore a schiuma adatto.

Prestare la massima attenzione durante qualsiasi procedura di spegnimento di emergenza.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTIMENTO!

TUTTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE ESCLUSIVAMENTE QUANDO L'APPARECCHIO SI È COMPLETAMENTE RAFFREDDATO.

Prima dell'inizio di ogni stagione, ispezionare attentamente l'apparecchio.

Garantire Quello :

- La griglia è pulita e in buone condizioni;
- Il braciare è pulito e privo di depositi eccessivi;
- l'apparecchio È stabile ;
- Non vi sono segni di danni meccanici;
- Il braciare non presenta segni di bruciatura o deterioramento strutturale;
- Nessun componente ha sviluppato spigoli vivi pericolosi.

Non utilizzare detergenti corrosivi o aggressivi sull'apparecchio.

Quando l'apparecchio non è in uso, rimuovere tutta la cenere e i residui di combustione. La piastra di cottura in acciaio e la griglia devono essere pulite accuratamente per rimuovere residui di cibo, grasso, cenere, polvere e altri contaminanti.

Dopo la pulizia e l'asciugatura, proteggere le superfici di cottura in acciaio con un sottile strato di olio alimentare. Questa pellicola protettiva contribuisce a ridurre l'ossidazione e la corrosione superficiale.

Se si forma della ruggine superficiale, rimuoverla con una spazzola metallica o carta abrasiva a grana fine. Pulire accuratamente l'area trattata e riapplicare un sottile strato di olio alimentare.

Non modificare il design, la costruzione o i componenti dell'apparecchio.

Qualora sia necessaria la sostituzione di singoli componenti, utilizzare esclusivamente ricambi originali forniti o approvati dal produttore.

10. CORROSIONE E RUGGINE SUPERFICIALE

Molti prodotti di uso comune in cucina e per il barbecue, tra cui coltelli, teglie da forno, stampi da cucina, griglie, piastre di cottura e accessori per barbecue, sono realizzati in acciaio al carbonio.

L'acciaio al carbonio può naturalmente sviluppare corrosione superficiale nel tempo. Questa può manifestarsi come uno strato marrone, fragile e irregolare, comunemente chiamato ruggine.

La formazione di ruggine superficiale è un processo di ossidazione naturale derivante da reazioni chimiche che avvengono sulla superficie dei componenti in acciaio.

L'esposizione alle condizioni ambientali, in particolare **all'acqua e all'umidità**, accelera significativamente questo processo.

Per questo motivo, una corretta pulizia, asciugatura, stagionatura e conservazione sono essenziali per mantenere in buono stato i componenti in acciaio.

11. RIMOZIONE DELLA RUGGINE SUPERFICIALE

La ruggine superficiale che compare sui componenti in movimento, come la griglia o la piastra di cottura, può essere rimossa utilizzando prodotti di uso domestico comunemente reperibili.

Un metodo consiste nel preparare una pasta densa utilizzando **sale da cucina, acido citrico e una piccola quantità di acqua**.

Applicare la miscela in modo uniforme sulla superficie interessata e lasciarla agire per circa **30 minuti**.

Dopo:

- strofinare accuratamente la zona interessata utilizzando il lato abrasivo di una spugna adatta o una spugnetta metallica;
- risciacquare la superficie completamente;
- Asciutto Esso completamente;
- Applicare un sottile strato protettivo di olio alimentare da cucina.

Se l'acido citrico non è disponibile, si può utilizzare in alternativa una pasta preparata con **bicarbonato di sodio e una piccola quantità di acqua**.

Applicare la pasta sulla zona interessata e lasciarla agire per alcuni minuti. Strofinare accuratamente la superficie, quindi lavare, risciacquare e asciugare completamente il componente.

Dopo aver rimosso la ruggine, applicare sempre uno strato protettivo di olio alimentare da cucina.

12. PROTEZIONE CONTRO LA CORROSIONE

LUBRIFICAZIONE REGOLARE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO

Mantenere una pellicola protettiva di olio è una parte importante della cura dei componenti in acciaio al carbonio non rivestiti. Per ridurre la probabilità di corrosione, applicare uno **strato molto sottile di grasso o olio alimentare** sulle superfici in acciaio interessate:

- prima del primo utilizzo dei componenti appena acquistati; e
- dopo ogni utilizzo successivo, una volta che i componenti siano stati puliti e completamente asciugati.

Si può utilizzare olio vegetale o un altro grasso commestibile idoneo.

Applicare uno strato sottile e uniforme su tutta la superficie. Lasciare agire per un breve periodo, quindi pulire la superficie con un tovagliolo di carta per rimuovere l'eccesso.

Non lasciare quantità eccessive di olio sui piani cottura!

Una pulizia regolare, un'asciugatura accurata e una corretta lubrificazione contribuiranno a mantenere in buono stato i componenti in acciaio e a ridurre la formazione di ruggine superficiale.

13. TUTELA AMBIENTALE E SMALTIMENTO

Tutti i materiali di imballaggio forniti con l'apparecchio devono essere smaltiti in modo responsabile e in conformità con le normative applicabili al tipo di materiale.

Al termine del suo ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito in modo irresponsabile.

L'utente è responsabile della consegna dell'apparecchio a un impianto di raccolta rifiuti o di riciclaggio idoneo, in grado di trattare questo tipo di prodotto.

Ove necessario, separare i singoli materiali e componenti per facilitare il riciclaggio e il recupero responsabili.

14. CONDIZIONI DI GARANZIA

L'apparecchio deve essere installato, utilizzato, pulito, sottoposto a manutenzione e conservato in conformità con i requisiti indicati in questo manuale.

Qualsiasi modifica, alterazione o cambiamento strutturale non autorizzato dell'apparecchio è vietato.

Il produttore offre una **garanzia di 2 anni** sull'apparecchio, calcolata a partire dalla data di acquisto, che copre il suo corretto funzionamento nel rispetto delle condizioni di garanzia applicabili.

L'acquirente è responsabile della lettura e della comprensione sia del presente manuale d'uso sia delle condizioni di garanzia applicabili.

Danni derivanti, tra l'altro, da:

- improprio operazione ;
- errato immagazzinaggio ;
- inadeguato O improprio manutenzione ;
- mancato rispetto delle istruzioni operative e di manutenzione;
- l'uso dell'apparecchio in modo contrario alla sua destinazione d'uso; o
- altre circostanze per le quali il produttore non è responsabile

Ciò potrebbe comportare la perdita della copertura di garanzia qualora tali circostanze abbiano causato o contribuito al deterioramento o al danneggiamento del prodotto.

Qualora una richiesta di garanzia venga ritenuta ingiustificata e il problema segnalato non sia imputabile a un difetto dell'apparecchio, il Garante si riserva il diritto di addebitare al cliente i costi ragionevoli sostenuti per la gestione della richiesta, ove consentito dalla legge applicabile.

Ove applicabile, il periodo di garanzia sarà esteso del lasso di tempo intercorrente tra la presentazione della richiesta di garanzia e la notifica all'acquirente dell'avvenuta riparazione. Tale periodo sarà confermato nella documentazione di garanzia.

15. RICHIESTE DI GARANZIA

La richiesta di rimborso deve essere accompagnata da una prova d'acquisto valida. La presentazione della documentazione richiesta è necessaria affinché la richiesta possa essere valutata.

Qualsiasi alterazione, modifica o cambiamento strutturale non autorizzato dell'apparecchio comporterà l'immediata perdita della garanzia del produttore, nel rispetto delle leggi vigenti.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio, dalla mancata osservanza del presente manuale d'uso o dall'utilizzo del prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.

Quando si restituisce il prodotto in relazione a un reclamo, l'acquirente deve assicurarsi che l'apparecchio sia:

- completo ;
- in modo appropriato pulito ; e
- imballato e fissato in modo idoneo per un trasporto sicuro.

I prodotti incompleti o eccessivamente sporchi potrebbero non essere accettati per l'elaborazione della garanzia, nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela dei consumatori.

16. INFORMAZIONI FINALI**IMPORTANTE**

Nell'ambito della sua politica di continuo sviluppo e miglioramento dei prodotti, il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche o di design ai propri apparecchi senza preavviso, a condizione che tali modifiche non compromettano i requisiti di sicurezza applicabili o i diritti dei consumatori previsti dalla legge.

Le disposizioni di garanzia contenute in questo manuale non sospendono, limitano o escludono alcun diritto legale spettante al consumatore ai sensi della legislazione applicabile in materia di tutela dei consumatori.

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURA CONSULTAZIONE.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

NON LASCIARE MAI UN APPARECCHIO ACCESO O CALDO INCUSTODITO.

INFORMACJA O BEZPIECZEŃSTWIE

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE I W CAŁOŚCI PRZECZYTAĆ TĘ INSTRUKCJĘ.

Przed pierwszym uruchomieniem grilla użytkownik powinien przeczytać i zrozumieć wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w niniejszej instrukcji. Należy zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania urządzenia.

Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości i udostępnij ją wszystkim osobom, które mogą instalować, obsługiwać, czyścić lub konserwować urządzenie. Upewnij się, że wszyscy użytkownicy przeczytali i zrozumieli niniejszą instrukcję przed udostępnieniem im urządzenia.

Wszelkie modyfikacje, zmiany lub nieautoryzowane adaptacje urządzenia lub któregośkolwiek z jego elementów są surowo zabronione.

1. UWAGI OGÓLNE

Urządzenie zostało zaprojektowane ze szczególną dbałością o bezpieczeństwo, funkcjonalność i komfort użytkownika. Aby zapewnić bezpieczną i niezawodną pracę, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed instalacją lub użytkowaniem urządzenia.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące instalacji, obsługi lub konserwacji urządzenia, skontaktuj się bezpośrednio z producentem. Każde urządzenie wyprodukowane przez firmę B&B stills podlega fabrycznym procedurom kontroli jakości, obejmującym rygorystyczne kontrole bezpieczeństwa. Zastosowanie starannie dobranych, wysokiej jakości materiałów w połączeniu z kontrolowanymi procesami produkcyjnymi przyczynia się do bezpiecznej, wydajnej i niezawodnej pracy urządzenia przez cały przewidywany okres jego eksploatacji. Niniejsza instrukcja zawiera informacje niezbędne do prawidłowej instalacji, bezpiecznej obsługi i prawidłowej konserwacji urządzenia.

2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE! TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.

NIGDY NIE ZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU, GDY JEST ZAŚWIECONE, ZAWIERA ŻARĄCE SIĘ PALIWO LUB JEST GORĄCE.

OSTRZEŻENIE! URZĄDZENIE I JEGO DOSTĘPNE POWIERZCHNIE STAJĄ SIĘ BARDZO GORĄCE PODCZAS PRACY.

Ze względu na wysokie temperatury wytwarzane podczas pracy urządzenia i obecność otwartego ognia, wszystkie materiały łatwopalne muszą być przechowywane w bezpiecznej odległości od urządzenia.

Dzieci, osoby starsze i osoby niezaznajomione z urządzeniem muszą zostać poinformowane o zagrożeniach związanych z gorącymi powierzchniami i otwartym ogniem. Kontakt z urządzeniem podczas pracy lub bezpośrednio po jej zakończeniu może spowodować poważne oparzenia lub zapalenie się odzieży.

Dzieci, osoby o ograniczonej sprawności ruchowej oraz osoby wymagające dodatkowej pomocy lub nadzoru muszą znajdować się pod ścisłym nadzorem, gdy znajdują się w pobliżu urządzenia. W razie potrzeby należy zastosować odpowiednie bariery ochronne, aby zapobiec przypadkowemu kontaktowi z gorącymi powierzchniami.

Nie należy pozwalać na obsługę urządzenia osobom, które nie przeczytały i nie zrozumiały niniejszej instrukcji obsługi.

Podczas wykonywania prac czyszczących lub konserwacyjnych należy zawsze nosić odpowiednie rękawice ochronne i okulary ochronne.

WŁAŚCICIEL / UŻYTKOWNIK: Zachowaj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

SUROWO ZABRONIONE!

Do zapalania urządzenia nigdy nie należy używać nieatestowanych paliw płynnych ani innych substancji łatwopalnych.

Użycie substancji łatwopalnych nieprzeznaczonych specjalnie do rozpalania węgla drzewnego lub paliwa do grilla może spowodować poważne oparzenia, pożar, zanieczyszczenie żywności i trwałe uszkodzenie urządzenia lub jego metalowych powierzchni.

3. ROZPAKOWANIE I KONTROLA

Należy niezwłocznie po dostarczeniu urządzenia dokonać jego dokładnej kontroli.

Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy znajdujące się w opakowaniu są obecne i nie uległy uszkodzeniu podczas transportu.

Jeżeli jest to możliwe, urządzenie należy obejrzeć w obecności przedstawiciela firmy dostarczającej.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń, brakujących elementów lub innych nieprawidłowości należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą przed montażem lub uruchomieniem urządzenia.

Nie należy używać urządzenia, które jest niekompletne lub nosi ślady uszkodzeń powstałych w czasie transportu.

4. WYBÓR ODPOWIEDNIEJ LOKALIZACJI

Prawidłowe ustawienie urządzenia jest niezbędne do jego bezpiecznej pracy.

Podczas użytkowania grill musi być umieszczony na **stabilnej, równej i niepalnej powierzchni**, w miejscu osłoniętym od nadmiernego wiatru.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz podczas niekorzystnych warunków atmosferycznych, zwłaszcza podczas intensywnych opadów deszczu lub silnego wiatru.

Urządzenie można przechowywać na zewnątrz tylko po odpowiednim zabezpieczeniu za pomocą dedykowanej osłony przeciwdeszczowej lub innej odpowiedniej wodoodpornej osłony lub plandeki. W przeciwnym razie urządzenie należy przechowywać w miejscu chronionym przed deszczem, stojącą wodą i nadmierną wilgocią.

Pozostawienie urządzenia na zewnątrz bez odpowiedniego zabezpieczenia może spowodować korozję, pogorszenie stanu lub trwałe uszkodzenie.

Zawsze zachowuj bezpieczną odległość między urządzeniem a przedmiotami lub materiałami łatwopalnymi, w tym między innymi:

- drzewo gałęzie i roślinność ;
- ogrodzenia drewniane, tarasy i podłogi;
- paliwo składowanie obszary ;
- meble ogrodowe ;
- palny konstrukcje i wyposażenie .

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie przenoś, nie zmieniaj położenia ani nie transportuj grilla, gdy jest rozpalony, zawiera gorące paliwo lub pozostaje gorący. Może to spowodować poważne oparzenia lub pożar.

5. BEZPIECZNA OBSŁUGA

Przed użyciem urządzenia:

- Dokładnie umyj płytę grzewczą i ruszt grilla gorącą wodą z dodatkiem odpowiedniego płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie osusz powierzchnie kuchenne.
- Nanieś cienką, równomierną warstwę świeżego oleju jadalnego na ruszt grilla.
- Podczas pracy należy nosić odpowiednie, odporne na ciepło rękawice ochronne lub rękawice do grillowania.
- Do grillowania należy używać przyborów kuchennych o odpowiedniej długości, np. szczypek lub szpatułki z długimi uchwytyami, aby zachować bezpieczną odległość od gorących powierzchni i płomieni.
- Należy używać wyłącznie rozpalaków przeznaczonych do grillowania i zgodnych z **normą EN 1860-3** .
- Zachowaj bezpieczną odległość od wszystkich gorących elementów urządzenia.

UWAGA! Kontakt z gorącymi powierzchniami może spowodować poważne oparzenia.

6. PALIWO

Urządzenie przeznaczone jest do stosowania z następującymi paliwami:

- drewno liściaste ;
- węgiel drzewny ;
- węgiel drzewny brykiety .

Należy używać wyłącznie paliwa przeznaczonego do grillowania.

Nie należy używać odpadów, drewna obrobionego lub malowanego, tworzyw sztucznych, odpadów domowych ani innych materiałów nie przeznaczonych do grillowania.

7. OŚWIETLENIE I GRILLOWANIE

7.1. PIERWSZE UŻYCIE

WAŻNE: Przed pierwszym przyrządzaniem potrawy na tym urządzeniu, grill musi być rozgrzany, a paliwo utrzymywane w stanie żaru przez **co najmniej 30 minut** .

Nie kładź jedzenia na płycie grzewczej, dopóki paliwo nie pokryje się widoczną warstwą popiołu.

7.2. MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE PALIWEM

Maksymalne obciążenie paliwem na pojedynczy cykl ładowania wynosi:

3 kg drewna lub węgla drzewnego.

Nigdy nie przekraczaj określonej maksymalnej ilości paliwa.

Przeciążenie paleniska może powodować nadmierne nagrzewanie się paleniska i być przyczyną trwałego odkształcenia termicznego lub uszkodzenia poszczególnych podzespołów urządzenia.

7.3. PROCEDURA OŚWIETLENIA

Do pierwszego rozpalenia należy używać małych kawałków suchego drewna lub innego odpowiedniego przygotowanego paliwa.

Paliwo należy układać warstwami i zapalać od góry, używając wyłącznie zatwierdzonej stałej lub płynnej rozpalarki przeznaczonej do grillowania.

Gdy paliwo pali się prawidłowo i powstaje odpowiednia warstwa żaru, należy równomiernie rozprowadzić żarzące się paliwo i w razie potrzeby dodać kolejną porcję paliwa.

Nigdy nie napełniaj paleniska powyżej dozwolonego poziomu.

Podczas użytkowania należy regularnie sprawdzać, czy w palenisku nie gromadzi się nadmierna ilość popiołu.

W normalnych warunkach użytkowania odpowiednia warstwa popiołu i właściwa temperatura grillowania powinny wytworzyć się około **20–30 minut po rozpaleniu**.

Po osiągnięciu wymaganej temperatury:

- upewnić się, że paliwo wytworzyło odpowiednią warstwę popiołu;
- lekko natłuścić ruszt grilla i płytę grzewczą;
- położyć jedzenie na powierzchni do gotowania;
- rozpocząć grillowanie.

Zawsze bądź obecny podczas pracy urządzenia.

8. PO GRILLOWANIU

Po zakończeniu gotowania pozwól, aby pozostałe paliwo wypaliło się naturalnie.

Nie wolno czyścić, przenosić, przykrywać ani przechowywać urządzenia, dopóki ogień całkowicie nie zgaśnie i wszystkie elementy nie ostygną do temperatury otoczenia.

NIGDY NIE GAŚ GORĄCEGO LUB ROZŻARZONEGO GRILLA POŁAJĄC GO WODĄ!

Polewanie gorących elementów wodą grozi poparzeniem, może spowodować gwałtowny szok termiczny, odkształcenie lub uszkodzenie urządzenia.

W przypadku sytuacji awaryjnej wymagającej natychmiastowego ugaszenia pożaru, zalecane są następujące metody:

- przykrycie ognia piaskiem; lub
- używając odpowiedniej gaśnicy pianowej.

Zachowaj szczególną ostrożność podczas wszelkich procedur gaszenia awarii.

9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE!

WSZYSTKIE CZYNNOŚCI CZYSZCZENIA I KONSERWACJI MUSZĄ BYĆ WYKONYWANE TYLKO PO CAŁKOWITYM OSTYGNIĘCIU URZĄDZENIA.

Przed rozpoczęciem każdego sezonu należy dokładnie sprawdzić urządzenie.

Zapewnić To :

- ruszt grilla jest czysty i w odpowiednim stanie;
- palenisko jest czyste i wolne od nadmiernych osadów;
- urządzenie Jest stabilny ;
- brak śladów uszkodzeń mechanicznych;
- palenisko nie nosi śladów przepalenia ani pogorszenia stanu konstrukcyjnego;
- żaden element nie wytworzył niebezpiecznych ostrych krawędzi.

Nie należy stosować do czyszczenia urządzeń żrących ani agresywnych środków czyszczących.

Gdy urządzenie nie jest używane, należy usunąć cały popiół i pozostałości po spalaniu. Stalową płytę grzewczą i ruszt grilla należy dokładnie wyczyścić, aby usunąć resztki jedzenia, tłuszcz, popiół, kurz i inne zanieczyszczenia.

Po oczyszczeniu i wysuszeniu, zabezpiecz stalowe powierzchnie kuchenne cienką warstwą oleju jadalnego. Ta warstwa ochronna pomaga ograniczyć utlenianie i korozję powierzchni.

Jeśli pojawi się rdza powierzchniowa, usuń ją szczotką drucianą lub drobnosiarnistym papierem ściernym. Dokładnie oczyść obrobiony obszar i ponownie nałóż cienką warstwę oleju jadalnego.

Nie wolno modyfikować konstrukcji, konstrukcji ani podzespołów urządzenia.

W przypadku konieczności wymiany poszczególnych podzespołów należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne dostarczone lub zatwierdzone przez producenta.

10. KOROZJA I RDZA POWIERZCHNIOWA

Wiele powszechnie używanych produktów kuchennych i do grillowania, w tym noże, blachy do pieczenia, formy do pieczenia, ruszty do grilla, płyty kuchenne i akcesoria do grillowania, jest wykonanych ze stali węglowej.

Stal węglowa może z czasem naturalnie ulegać korozji powierzchniowej. Może ona przybierać postać brązowej, kruchej i nieregularnej warstwy, potocznie zwanej rdzą.

Powstawanie rdzy powierzchniowej to naturalny proces utleniania wynikający z reakcji chemicznych zachodzących na powierzchni elementów stalowych.

ekspozycja na czynniki środowiskowe, szczególnie **wodę i wilgoć**.

Z tego powodu prawidłowe czyszczenie, suszenie, sezonowanie i przechowywanie są niezbędne do utrzymania stanu elementów stalowych.

11. USUWANIE POWIERZCHNIOWEJ RDZY

Rdzę powierzchniową pojawiającą się na elementach roboczych, takich jak ruszt grilla czy płyta grzewcza, można usunąć przy użyciu powszechnie dostępnych środków czyszczących.

Jedną z metod jest przygotowanie gęstej pasty z **soli kuchennej, kwasu cytrynowego i niewielkiej ilości wody**.

Nanieść mieszaninę równomiernie na uszkodzoną powierzchnię i pozostawić na około **30 minut**.

Następnie:

- dokładnie wyszoruj zabrudzony obszar, używając szorstkiej strony odpowiedniej gąbki czyszczącej lub drucianego druciaka;
- spłukać powierzchnię dokładnie;
- suchy To całkowicie;
- nanieść cienką warstwę ochronną oleju jadalnego.

możesz użyć pasty z **sody oczyszczonej i niewielkiej ilości wody**.

Nałóż pastę na zabrudzony obszar i pozostaw na kilka minut. Dokładnie wyszoruj powierzchnię, a następnie umyj, spłucz i dokładnie osusz element.

Po usunięciu rdzy należy zawsze nałożyć ponownie warstwę ochronną z oleju jadalnego.

12. OCHRONA PRZED KOROZJĄ

REGULARNE OLEJOWANIE POWIERZCHNI STALOWYCH

Utrzymywanie ochronnej warstwy oleju stanowi istotny element pielęgnacji niepowlekanych elementów ze stali węglowej.

Aby zmniejszyć prawdopodobieństwo wystąpienia korozji, na odpowiednie powierzchnie stalowe należy nałożyć **bardzo cienką warstwę tłuszczu jadalnego lub oleju**:

- przed pierwszym użyciem nowo zakupionych podzespołów;
- po każdym kolejnym użyciu, po umyciu i całkowitym wysuszeniu elementów.

Można użyć oleju roślinnego lub innego odpowiedniego tłuszczu jadalnego.

Nałóż cienką, równomierną warstwę na całą powierzchnię. Pozostaw na chwilę, a następnie wytrzyj powierzchnię ręcznikiem papierowym, aby usunąć nadmiar.

Nie pozostawiaj nadmiernej ilości oleju na powierzchniach grzewczych!

Regularne czyszczenie, dokładne suszenie i prawidłowe smarowanie pomogą zachować stan elementów stalowych i ograniczyć powstawanie rdzy powierzchniowej.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA

Wszystkie materiały opakowaniowe dostarczone wraz z urządzeniem należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z obowiązującymi wymogami dotyczącymi danego rodzaju materiałów.

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie wolno go wyrzucać w sposób nieodpowiedzialny.

Użytkownik jest odpowiedzialny za dostarczenie urządzenia do właściwego zakładu zbiórki lub recyklingu odpadów, w którym można przetwarzać tego typu produkty.

W razie potrzeby oddziel poszczególne materiały i komponenty, aby ułatwić odpowiedzialny recykling i odzysk.

14. WARUNKI GWARANCJI

Urządzenie należy instalować, obsługiwać, czyścić, konserwować i przechowywać zgodnie z wymogami określonymi w niniejszej instrukcji.

Zabrania się dokonywania jakichkolwiek nieautoryzowanych modyfikacji, zmian lub zmian konstrukcyjnych urządzenia.

Producent udziela **2-letniej gwarancji** na urządzenie, liczonej od daty zakupu, obejmującej jego prawidłowe działanie z zachowaniem obowiązujących warunków gwarancji.

Nabywca jest zobowiązany zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi oraz obowiązującymi warunkami gwarancji.

Szkody powstałe między innymi w wyniku:

- niewłaściwy operacja ;
- błędny składowanie ;
- niewystarczający Lub niewłaściwy konserwacja ;
- nieprzestrzeganie instrukcji obsługi i konserwacji;
- używanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem; lub
- inne okoliczności, za które producent nie ponosi odpowiedzialności

może skutkować utratą gwarancji w przypadku, gdy okoliczności te spowodowały lub przyczyniły się do pogorszenia jakości lub uszkodzenia produktu.

Jeżeli roszczenie gwarancyjne okaże się nieuzasadnione, a zgłoszony problem nie jest wynikiem wady urządzenia, Gwarant zastrzega sobie prawo do obciążenia klienta uzasadnionymi kosztami związanymi z rozpatrzeniem roszczenia, o ile zezwalają na to obowiązujące przepisy prawa.

W stosownych przypadkach okres gwarancji ulega przedłużeniu o okres od zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego do powiadomienia kupującego o zakończeniu naprawy. Okres ten zostanie potwierdzony w dokumentacji gwarancyjnej.

15. ROSZCZENIA GWARANCYJNE

Do reklamacji należy dołączyć ważny dowód zakupu. Do rozpatrzenia reklamacji konieczne jest dostarczenie wymaganej dokumentacji.

Wszelkie nieautoryzowane zmiany, modyfikacje lub zmiany konstrukcyjne urządzenia skutkują natychmiastową utratą gwarancji producenta, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania, nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub używania produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem.

W przypadku zwrotu produktu w ramach reklamacji, nabywca musi upewnić się, że urządzenie jest:

- kompletny ;
- odpowiednio wyczyszczone ; i
- zapakowane i zabezpieczone w sposób umożliwiający bezpieczny transport.

Produkty niekompletne lub nadmiernie zabrudzone mogą nie zostać przyjęte do rozpatrzenia w ramach gwarancji, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony konsumentów.

16. INFORMACJE KOŃCOWE**WAŻNY**

Producent, realizując politykę ciągłego rozwoju i udoskonalania swoich produktów, zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych lub konstrukcyjnych w swoich urządzeniach bez wcześniejszego powiadomienia, pod warunkiem, że zmiany te nie wpłyną negatywnie na obowiązujące wymogi bezpieczeństwa lub ustawowe prawa konsumentów.

Postanowienia gwarancyjne zawarte w niniejszej instrukcji nie zawieszają, nie ograniczają ani nie wykluczają żadnych praw ustawowych przysługujących konsumentowi na mocy obowiązujących przepisów o ochronie konsumentów.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.

PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.

NIGDY NIE ZOSTAWIAĆ Zapalonego lub gorącego urządzenia bez nadzoru.

AVIS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Avant la première utilisation du barbecue, l'utilisateur doit lire et comprendre toutes les consignes de sécurité contenues dans ce manuel. Une attention particulière doit être portée à l'appareil pendant son fonctionnement.

Conservez ce manuel pour toute consultation ultérieure et mettez-le à la disposition de toute personne susceptible d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir l'appareil. Assurez-vous que tous les utilisateurs ont lu et compris ces instructions avant de les autoriser à utiliser l'appareil.

Toute modification, altération ou adaptation non autorisée de l'appareil ou de l'un de ses composants est strictement interdite.

1. REMARQUES GÉNÉRALES

Cet appareil a été conçu avec une attention particulière portée à la sécurité, à la fonctionnalité et au confort d'utilisation. Pour garantir un fonctionnement sûr et fiable, veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

Pour toute question concernant l'installation, le fonctionnement ou l'entretien de l'appareil, veuillez contacter directement le fabricant.

Chaque appareil fabriqué par Bâstil est soumis à des contrôles qualité rigoureux en usine, incluant des vérifications de sécurité strictes. L'utilisation de matériaux de haute qualité, soigneusement sélectionnés, associée à des procédés de fabrication maîtrisés, garantit un fonctionnement sûr, efficace et fiable tout au long de la durée de vie prévue de l'appareil. Ce manuel contient les informations nécessaires à l'installation correcte, à l'utilisation en toute sécurité et à l'entretien approprié de l'appareil.

2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST ALLUMÉ, CONTIENT DU CARBURANT INCENDIAIRE OU EST ENCORE CHAUD.

ATTENTION ! L'APPAREIL ET SES SURFACES ACCESSIBLES DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAUDS PENDANT SON FONCTIONNEMENT. En raison des températures élevées générées pendant le fonctionnement et de la présence d'une flamme nue, tous les matériaux combustibles doivent être maintenus à une distance de sécurité de l'appareil.

Les enfants, les personnes âgées et toute personne ne connaissant pas l'appareil doivent être informés des dangers liés aux surfaces chaudes et aux flammes nues. Tout contact avec l'appareil pendant son fonctionnement ou immédiatement après utilisation peut entraîner de graves brûlures ou l'inflammation des vêtements.

Les enfants, les personnes à mobilité réduite et toute personne nécessitant une assistance ou une surveillance particulière doivent être étroitement surveillés lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil. Le cas échéant, des barrières de protection appropriées doivent être utilisées pour éviter tout contact accidentel avec les surfaces chaudes.

Ne laissez personne n'ayant pas lu et compris ce manuel d'utilisation faire fonctionner l'appareil.

Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité adaptés lorsque vous effectuez des travaux de nettoyage ou d'entretien.

PROPRIÉTAIRE / UTILISATEUR : Conservez ce manuel en lieu sûr pour toute consultation ultérieure.

STRICTEMENT INTERDIT !

N'utilisez jamais de combustibles liquides non certifiés ou d'autres substances inflammables pour allumer l'appareil.

L'utilisation de substances inflammables non spécifiquement destinées à l'allumage du charbon de bois ou du combustible pour barbecue peut provoquer de graves brûlures, un incendie, la contamination des aliments et des dommages permanents à l'appareil ou à ses surfaces métalliques.

3. DÉBALLAGE ET INSPECTION

Inspectez soigneusement l'appareil dès sa livraison.

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que tous les composants inclus dans l'emballage sont présents et n'ont pas été endommagés pendant le transport.

Dans la mesure du possible, l'appareil doit être inspecté en présence du livreur.

Si vous constatez des dommages, des pièces manquantes ou d'autres irrégularités, contactez votre revendeur agréé avant d'assembler ou d'utiliser l'appareil.

N'utilisez pas un appareil incomplet ou présentant des signes de dommages liés au transport.

4. CHOISIR UN EMPLACEMENT ADAPTÉ

Un positionnement correct de l'appareil est essentiel pour un fonctionnement sûr.

Lors de son utilisation, le barbecue doit être placé sur une **surface stable, plane et incombustible**, dans un endroit protégé des vents excessifs.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur par mauvais temps, notamment en cas de fortes pluies ou de vents violents.

L'appareil peut être entreposé à l'extérieur uniquement s'il est correctement protégé par sa housse de pluie prévue à cet effet ou par une autre housse ou bâche imperméable adaptée. Dans le cas contraire, il doit être entreposé dans un endroit protégé de la pluie, de l'eau stagnante et de l'humidité excessive.

Laisser l'appareil à l'extérieur sans protection adéquate peut entraîner de la corrosion, une détérioration ou des dommages permanents.

Maintenez toujours une distance de sécurité entre l'appareil et les objets ou matériaux combustibles, y compris, mais sans s'y limiter :

- arbre branches et végétation ;
- clôtures, terrasses et planchers en bois ;
- carburant stockage zones ;
- mobilier de jardin ;
- combustible structures et mobilier .

AVERTISSEMENT : Ne jamais déplacer, repositionner ni transporter le barbecue lorsqu'il est allumé, contient du combustible chaud ou est encore chaud. Cela pourrait entraîner de graves brûlures ou un incendie.

5. FONCTIONNEMENT SÛR

Avant d'utiliser l'appareil :

- Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson et la grille du barbecue à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle adapté.
- Séchez soigneusement les surfaces de cuisson.
- Appliquez une fine couche uniforme d'huile de cuisson fraîche et comestible sur la grille du barbecue.
- Portez des gants de protection ou des gants de barbecue adaptés et résistants à la chaleur pendant l'utilisation.
- Utilisez des ustensiles de barbecue suffisamment longs, comme des pinces ou des spatules à long manche, pour maintenir une distance de sécurité avec les surfaces chaudes et les flammes.
- Utilisez uniquement des allume-feu destinés aux applications de barbecue et conformes à la **norme EN 1860-3** .
- Maintenez une distance de sécurité avec tous les composants chauds de l'appareil.

ATTENTION ! Le contact avec des surfaces chaudes peut provoquer de graves brûlures.

6. CARBURANT

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec les combustibles suivants :

- bois dur ;
- charbon de bois ;
- charbon de bois briquettes .

Seul un combustible adapté aux barbecues doit être utilisé.

N'utilisez pas de déchets, de bois traité ou peint, de plastique, d'ordures ménagères ou d'autres matériaux non destinés à être utilisés comme combustible pour barbecue.

7. ÉCLAIRAGE ET GRILLES

7.1. PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Avant de cuisiner des aliments sur l'appareil pour la première fois, le grill doit être chauffé et le combustible maintenu en état incandescent pendant **au moins 30 minutes** .

Ne placez pas d'aliments sur la surface de cuisson tant que le combustible n'a pas développé une couche de cendres visible.

7.2. CHARGE MAXIMALE DE CARBURANT

La charge maximale de carburant par cycle de chargement est :

3 kg de bois ou de charbon de bois.

Ne jamais dépasser la charge de carburant maximale spécifiée.

Une surcharge du foyer peut générer des températures excessives et entraîner une déformation thermique permanente ou des dommages aux composants de l'appareil.

7.3. PROCÉDURE D'ÉCLAIRAGE

Pour l'allumage initial, utilisez de petits morceaux de bois sec ou tout autre combustible préparé approprié.

Disposez le combustible en couches et allumez-le par le haut en utilisant uniquement un allume-feu solide ou liquide homologué, conçu pour les barbecues.

Une fois que le combustible brûle correctement et qu'un lit de braises approprié s'est formé, répartissez uniformément le combustible incandescent et ajoutez-en une autre quantité si nécessaire.

Ne jamais remplir le foyer au-delà du niveau de chargement autorisé.

Pendant le fonctionnement, vérifiez régulièrement que des quantités excessives de cendres ne s'accumulent pas dans le foyer.

Dans des conditions normales d'utilisation, une couche de cendres adéquate et une température de cuisson appropriée devraient se développer environ **20 à 30 minutes après l'allumage**.

Une fois la température requise atteinte :

- s'assurer que le combustible a développé une couche de cendres appropriée ;
- Huilez légèrement la grille du barbecue et la plaque de cuisson ;
- Déposez les aliments sur la surface de cuisson ;
- commencer grillades .

Restez toujours présent pendant le fonctionnement de l'appareil.

8. APRÈS LE GRIL

Une fois la cuisson terminée, laissez le combustible restant se consumer naturellement.

Ne nettoyez pas, ne déplacez pas, ne couvrez pas et ne rangez pas l'appareil tant que le feu n'est pas complètement éteint et que tous les composants n'ont pas refroidi à température ambiante.

NE JAMAIS ÉTEINDRE UN GRIL CHAUD OU INCANDESCENTE EN VERSANT DE L'EAU DESSUS !

Verser de l'eau sur des composants chauds peut engendrer un risque de brûlures et provoquer un choc thermique rapide, une déformation ou des dommages à l'appareil.

En cas d'urgence nécessitant l'extinction immédiate de l'incendie, les méthodes recommandées sont les suivantes :

- recouvrir le feu de sable; ou
- utiliser un extincteur à mousse adapté.

Faites preuve d'une extrême prudence lors de toute procédure d'extinction d'urgence.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT!

TOUTES LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT LORSQUE L'APPAREIL A COMPLÈTEMENT REFOUILLÉ.

Avant le début de chaque saison, inspectez soigneusement l'appareil.

Assurez que :

- la grille du barbecue est propre et en bon état ;
- Le foyer est propre et exempt de dépôts excessifs ;
- l'appareil est écurie ;
- Il n'y a aucun signe de dommages mécaniques ;
- Le foyer ne présente aucun signe de perforation ou de détérioration structurelle ;
- Aucun composant ne présente d'arêtes vives dangereuses.

N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou agressifs sur l'appareil.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, retirez toutes les cendres et les résidus de combustion. La plaque de cuisson et la grille en acier doivent être soigneusement nettoyées afin d'éliminer les résidus alimentaires, la graisse, les cendres, la poussière et autres impuretés.

Après nettoyage et séchage, protégez les surfaces de cuisson en acier avec une fine couche d'huile de cuisson alimentaire. Ce film protecteur contribue à réduire l'oxydation et la corrosion de la surface.

Si de la rouille superficielle apparaît, éliminez-la à l'aide d'une brosse métallique ou de papier abrasif à grain fin. Nettoyez soigneusement la zone traitée et appliquez de nouveau une fine couche d'huile de cuisson alimentaire.

Ne modifiez pas la conception, la construction ni les composants de l'appareil.

Lorsque le remplacement de composants individuels est nécessaire, utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine fournies ou approuvées par le fabricant.

10. CORROSION ET ROUSSE DE SURFACE

De nombreux produits de cuisine et de barbecue couramment utilisés, notamment les couteaux, les plaques de cuisson, les moules à pâtisserie, les grilles de barbecue, les plaques de cuisson et les accessoires de barbecue, sont fabriqués en acier au carbone.

L'acier au carbone peut naturellement développer une corrosion superficielle au fil du temps. Celle-ci peut se présenter sous la forme d'une couche brune, cassante et irrégulière communément appelée rouille.

La formation de rouille superficielle est un processus d'oxydation naturel résultant de réactions chimiques se produisant à la surface des composants en acier.

L'exposition aux conditions environnementales, notamment à l'eau et à l'humidité, accélère considérablement ce processus.

C'est pourquoi un nettoyage, un séchage, un culottage et un stockage corrects sont essentiels au maintien de l'état des composants en acier.

11. ÉLIMINATION DE LA ROUILLE SUPERFICIELLE

La rouille superficielle apparaissant sur les composants fonctionnels tels que la grille du barbecue ou la plaque de cuisson peut être éliminée à l'aide de produits ménagers courants.

Une méthode consiste à préparer une pâte épaisse à l'aide de **sel de table, d'acide citrique et d'une petite quantité d'eau**.

Appliquez le mélange uniformément sur la surface affectée et laissez-le agir pendant environ **30 minutes**.

Après :

- frottez soigneusement la zone affectée en utilisant le côté abrasif d'une éponge de nettoyage appropriée ou d'une éponge métallique ;
- rincer la surface soigneusement ;
- sec il complètement ;
- Appliquer une fine couche protectrice d'huile de cuisson comestible.

Si l'acide citrique n'est pas disponible, on peut utiliser à la place une pâte à base de **bicarbonate de soude et d'une petite quantité d'eau**.

Appliquez la pâte sur la zone concernée et laissez agir quelques minutes. Frottez soigneusement la surface, puis lavez, rincez et séchez complètement la pièce.

Après avoir enlevé la rouille, appliquez toujours une couche protectrice d'huile de cuisson comestible.

12. PROTECTION CONTRE LA CORROSION

HUILAGE RÉGULIER DES SURFACES EN ACIER

Le maintien d'un film d'huile protecteur est un élément important de l'entretien des composants en acier au carbone non revêtus. Pour réduire les risques de corrosion, appliquez une **très fine couche de graisse ou d'huile comestible** sur les surfaces en acier concernées :

- avant la première utilisation des composants nouvellement achetés; et
- après chaque utilisation ultérieure, une fois les composants nettoyés et complètement séchés.

On peut utiliser de l'huile végétale ou une autre matière grasse comestible appropriée.

Appliquez une fine couche uniforme sur toute la surface. Laissez agir quelques instants, puis essuyez la surface avec un essuie-tout pour enlever tout excédent.

Ne laissez pas une quantité excessive d'huile sur les surfaces de cuisson !

Un nettoyage régulier, un séchage complet et une lubrification correcte contribueront à maintenir l'état des composants en acier et à réduire la formation de rouille superficielle.

13. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

Tous les matériaux d'emballage fournis avec l'appareil doivent être éliminés de manière responsable et conformément aux exigences applicables au type de matériau concerné.

À la fin de sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être mis au rebut de manière irresponsable.

Il incombe à l'utilisateur de déposer l'appareil dans un centre de collecte ou de recyclage des déchets approprié, capable de traiter ce type de produit.

Le cas échéant, séparer les matériaux et composants individuels afin de faciliter un recyclage et une valorisation responsables.

14. CONDITIONS DE GARANTIE

L'appareil doit être installé, utilisé, nettoyé, entretenu et rangé conformément aux exigences énoncées dans ce manuel.

Toute altération, modification ou changement structurel non autorisé de l'appareil est interdit.

Le fabricant offre une **garantie de 2 ans** sur l'appareil, calculée à partir de la date d'achat, couvrant son bon fonctionnement sous réserve des conditions de garantie applicables.

Il incombe à l'acheteur de lire et de comprendre à la fois ce manuel d'utilisation et les conditions de garantie applicables.

Les dommages résultant notamment de :

- incorrect opération ;
- incorrect stockage ;
- inadéquat ou incorrect entretien ;
- non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien ;
- utilisation de l'appareil contraire à sa destination ; ou
- autres circonstances dont le fabricant n'est pas responsable

peut entraîner la perte de la garantie lorsque de telles circonstances ont causé ou contribué à la détérioration ou à l'endommagement du produit.

Lorsqu'une réclamation au titre de la garantie est jugée injustifiée et que le problème signalé n'est pas imputable à un défaut de l'appareil, le garant se réserve le droit de facturer au client les frais raisonnables liés au traitement de la réclamation, dans les limites autorisées par la loi applicable.

Le cas échéant, la période de garantie sera prolongée de la durée comprise entre la soumission de la demande de garantie et la notification à l'acheteur de la réalisation de la réparation. Cette durée sera précisée dans la documentation de garantie.

15. RÉCLAMATIONS AU TITRE DE LA GARANTIE

Une preuve d'achat valide doit accompagner la réclamation. La soumission des documents requis est nécessaire pour que la réclamation puisse être évaluée.

Toute altération, modification ou changement structurel non autorisé de l'appareil entraînera la perte immédiate de la garantie du fabricant, sous réserve de la législation applicable.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect du présent manuel d'utilisation ou de l'utilisation du produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

Lors du retour d'un produit dans le cadre d'une réclamation, l'acheteur doit s'assurer que l'appareil est :

- complet ;
- de manière appropriée nettoyé ; et
- emballé et sécurisé de manière à permettre un transport sûr.

Les produits incomplets ou excessivement sales peuvent ne pas être acceptés au titre de la garantie, sous réserve de la législation applicable en matière de protection des consommateurs.

16. INFORMATIONS FINALES**IMPORTANT**

Dans le cadre de sa politique de développement et d'amélioration continue des produits, le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications techniques ou de conception à ses appareils sans préavis, à condition que ces modifications n'affectent pas négativement les exigences de sécurité applicables ou les droits légaux des consommateurs.

Les dispositions relatives à la garantie contenues dans ce manuel ne suspendent, ne restreignent ni n'excluent aucun droit légal dont dispose le consommateur en vertu de la législation applicable en matière de protection des consommateurs.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

NE JAMAIS LAISSER UN APPAREIL ALLUMÉ OU CHAUD SANS SURVEILLANCE.

AVIZ DE SIGURANȚĂ**CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI CU ATENȚIE ȘI ÎN ÎNTREGIME ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI.**

Înainte de prima utilizare a grătarului, utilizatorul trebuie să citească și să înțeleagă toate informațiile de siguranță conținute în acest manual. Trebuie acordată o atenție deosebită ori de câte ori aparatul este în funcțiune.

Păstrați acest manual pentru referințe ulterioare și puneți-l la dispoziția oricărei persoane care instalează, operează, curăță sau întreține aparatul. Asigurați-vă că toți utilizatorii au citit și înțeles aceste instrucțiuni înainte de a le permite să utilizeze aparatul.

Orice modificare, alterare sau adaptare neautorizată a aparatului sau a oricăreia dintre componentele sale este strict interzisă.

1. OBSERVAȚII GENERALE

Aparatul a fost proiectat acordând o atenție deosebită siguranței, funcționalității și confortului utilizatorului. Pentru a asigura o funcționare sigură și fiabilă, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a instala sau utiliza aparatul.

Dacă aveți întrebări cu privire la instalarea, funcționarea sau întreținerea aparatului, vă rugăm să contactați direct producătorul. Fiecare aparat fabricat de Bălstil este supus unor proceduri de control al calității în fabrică, inclusiv unor verificări riguroase de siguranță. Utilizarea unor materiale atent selectate, de înaltă calitate, combinată cu procese de fabricație controlate contribuie la o funcționare sigură, eficientă și fiabilă pe toată durata de viață prevăzută a aparatului. Acest manual conține informațiile necesare pentru instalarea corectă, funcționarea în siguranță și întreținerea corespunzătoare a aparatului.

2. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENT! NUMAI PENTRU UZ ÎN EXTERIOR.

NU LĂSAȚI NICIODATĂ APARATUL NESUPRAVEGHEAT CÂT TÂMP CE ESTE APRINS, CONȚINE COMBUSTIBIL INCENDIANT SAU RĂMÂNE FIERBINTE.

AVERTISMENT! APARATUL ȘI SUPRAFEȚELE SALE ACCESIBILE DEVIN EXTREM DE FIERBINȚI ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII.

Din cauza temperaturilor ridicate generate în timpul funcționării și a prezenței unei flăcări deschise, toate materialele combustibile trebuie ținute la o distanță sigură de aparat.

Copiii, persoanele în vârstă și orice persoană nefamiliarizată cu aparatul trebuie informată cu privire la pericolele asociate cu suprafețele fierbinți și flăcările deschise. Contactul cu aparatul în timpul funcționării sau imediat după utilizare poate duce la arsuri grave sau la aprinderea hainelor.

Copiii, persoanele cu mobilitate redusă și orice persoană care necesită asistență sau supraveghere suplimentară trebuie supravegheați îndeaproape ori de câte ori se află în apropierea aparatului. Dacă este necesar, trebuie utilizate bariere de protecție adecvate pentru a preveni contactul accidental cu suprafețele fierbinți.

Nu permiteți nimănui care nu a citit și nu a înțeles acest manual de utilizare să utilizeze aparatul.

Purtați întotdeauna mănuși de protecție și ochelari de protecție adecvați atunci când efectuați lucrări de curățare sau întreținere.

PROPRIETAR / UTILIZATOR: Păstrați acest manual într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.

STRICT INTERZIS!

Nu folosiți niciodată combustibili lichizi necertificați sau alte substanțe inflamabile pentru a aprinde aparatul.

Utilizarea substanțelor inflamabile care nu sunt destinate în mod special aprinderii cărbunelui sau combustibilului pentru grătar poate provoca arsuri grave, incendii, contaminarea alimentelor și deteriorarea permanentă a aparatului sau a suprafețelor metalice ale acestuia.

3. DESAMBALARE ȘI INSPECȚIE

Inspectați cu atenție aparatul imediat la livrare.

Înainte de a utiliza aparatul, verificați dacă toate componentele incluse în ambalaj sunt prezente și nu au fost deteriorate în timpul transportului.

Pe cât posibil, aparatul trebuie inspectat în prezența reprezentantului de livrare.

Dacă identificați deteriorări, componente lipsă sau alte nereguli, contactați distribuitorul autorizat înainte de asamblarea sau utilizarea aparatului.

Nu utilizați un aparat care este incomplet sau prezintă semne de deteriorare în timpul transportului.

4. ALEGEREA UNEI LOCAȚII POTRIVITE

Poziționarea corectă a aparatului este esențială pentru o funcționare în siguranță.

În timpul utilizării, grătarul trebuie poziționat pe o **suprafață stabilă, plană și necombustibilă**, într-un loc protejat de vântul excesiv.

Nu utilizați aparatul în aer liber în condiții meteorologice nefavorabile, în special în timpul ploilor abundente sau al vânturilor puternice.

Aparatul poate fi depozitat în aer liber numai dacă este protejat corespunzător folosind husa de ploaie specială sau o altă husă impermeabilă sau prelată adecvată. În caz contrar, aparatul trebuie depozitat într-un loc protejat de ploaie, apă stătătoare și umiditate excesivă.

Lăsarea aparatului în aer liber fără o protecție adecvată poate duce la coroziune, deteriorare sau daune permanente.

Mențineți întotdeauna o distanță sigură între aparat și obiectele sau materialele combustibile, inclusiv, dar fără a se limita la:

- copac ramuri și vegetație ;
- garduri, terase și pardoseli din lemn;
- combustibil depozitare zone ;
- mobilier de grădină ;
- combustibil structuri și mobilier .

AVERTISMENT: Nu mutați, nu repositionați și nu transportați niciodată grătarul în timp ce este aprins, conține combustibil fierbinte sau rămâne fierbinte. Acest lucru poate duce la arsuri grave sau incendii.

5. FUNCȚIONARE SIGURĂ

Înainte de a utiliza aparatul:

- Curățați temeinic placa de gătit și grătarul folosind apă fierbinte și un detergent de vase adecvat.
- Uscați bine suprafețele de gătit.
- Aplicați un strat subțire și uniform de ulei de gătit comestibil proaspăt pe grătarul grătarului.
- Purtați mănuși de protecție rezistente la căldură sau mănuși pentru grătar adecvate în timpul funcționării.
- Folosiți ustensile de grătar de lungime suficientă, cum ar fi clești cu mâner lung sau spatule, pentru a menține o distanță sigură față de suprafețele fierbinți și flăcări.
- Folosiți numai aprinzătoare destinate utilizării la grătar și conforme cu **standardul EN 1860-3** .
- Păstrați o distanță sigură față de toate componentele fierbinți ale aparatului.

AVERTISMENT! Contactul cu suprafețele fierbinți poate provoca arsuri grave.

6. COMBUSTIBIL

Aparatul este conceput pentru a fi utilizat cu următorii combustibili:

- lemn de esență tare ;
- cărbune ;
- cărbune brichete .

Trebuie utilizat doar combustibil adecvat pentru grătar.

Nu folosiți deșeuri, lemn tratat sau vopsit, materiale plastice, gunoi menajer sau alte materiale care nu sunt destinate utilizării drept combustibil pentru grătar.

7. ALUMINAT ȘI GRĂȚAR

7.1. PRIMA UTILIZARE

IMPORTANT: Înainte de a găti alimente la aparat pentru prima dată, grătarul trebuie încălzit, iar combustibilul trebuie menținut incandescent timp de **cel puțin 30 de minute** .

Nu așezați alimente pe suprafața de gătit până când combustibilul nu a format un strat vizibil de cenușă.

7.2. ÎNCĂRCARE MAXIMĂ DE COMBUSTIBIL

Încărcarea maximă de combustibil per ciclu de încărcare este:

3 kg de lemn sau cărbune.

Nu depășiți niciodată încărcătura maximă de combustibil specificată.

Suprîncărcarea vasului de foc poate genera temperaturi excesive și poate provoca deformări termice permanente sau deteriorarea componentelor individuale ale aparatului.

7.3. PROCEDURA DE ILUMINARE

Pentru aprinderea inițială, folosiți bucăți mici de lemne uscate sau alt combustibil preparat adecvat.

Aranjați combustibilul în straturi și aprindeți-l de sus folosind doar un aprinzător solid sau lichid omologat, destinat utilizării la grătar. După ce combustibilul arde corect și s-a format un pat adecvat de jar, distribuiți uniform combustibilul incandescent și adăugați o altă cantitate de combustibil acolo unde este necesar.

Nu umpleți niciodată vasul de foc peste nivelul de încărcare admis.

În timpul funcționării, verificați periodic dacă nu se acumulează cantități excesive de cenușă în vasul de ardere.

În condiții normale de funcționare, un strat adecvat de cenușă și o temperatură adecvată de gătire la grătar ar trebui să se formeze la aproximativ **20-30 de minute după aprindere**.

Odată ce temperatura necesară a fost atinsă:

- asigurați-vă că combustibilul a format un strat adecvat de cenușă;
- ungeți ușor grătarul și placa de gătit;
- așezați mâncarea pe suprafața de gătit;
- începe grătar.

Rămâneți întotdeauna prezent în timp ce aparatul funcționează.

8. DUPĂ GRĂTAR

După ce gătitul a fost finalizat, lăsați combustibilul rămas să se ardă natural.

Nu curățați, mutați, acoperiți sau depozitați aparatul până când focul nu a fost complet stins și toate componentele nu s-au răcit la temperatura ambiantă.

NU STINGEȚI NICIODATĂ UN GRĂTAR FIERBINTE SAU INFLĂCINTE TURNÂND APĂ PESTE ELI

Turnarea apei pe componentele fierbinți poate crea risc de arsuri și poate provoca șocuri termice rapide, deformare sau deteriorare a aparatului.

În caz de urgență care necesită stingerea imediată a incendiului, metodele recomandate sunt:

- acoperirea focului cu nisip; sau
- folosind un stingător de incendiu cu spumă adecvat.

Procedați cu maximă prudență în timpul oricărei proceduri de stingere de urgență.

9. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

AVERTIZARE!

TOATE OPERAȚIUNILE DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE TREBUIE EFECTUATE NUMAI DUPĂ CE APARATUL S-A RĂCIT COMPLET.

Înainte de începerea fiecărui sezon, inspectați cu atenție aparatul.

Asigura că :

- grătarul este curat și în stare corespunzătoare;
- vasul de foc este curat și fără depuneri excesive;
- aparatul este stabil ;
- nu există semne de deteriorare mecanică;
- vasul de foc nu prezintă semne de ardere sau deteriorare structurală;
- nicio componentă nu a dezvoltat muchii ascuțite periculoase.

Nu utilizați agenți de curățare corozivi sau agresivi pe aparat.

Când aparatul nu este utilizat, îndepărtați toată cenușa și reziduurile de ardere. Placa de gătit din oțel și grătarul trebuie curățate temeinic pentru a îndepărta reziduurile alimentare, grăsimea, cenușa, praful și alte impurități.

După curățare și uscare, protejați suprafețele de gătit din oțel cu un strat subțire de ulei de gătit comestibil. Această peliculă protectoare ajută la reducerea oxidării și coroziunii suprafeței.

Dacă apare rugină la suprafață, îndepărtați-o folosind o perle de sărmă sau hârtie abrazivă fină. Curățați bine zona tratată și reaplicați un strat subțire de ulei de gătit comestibil.

Nu modificați designul, construcția sau componentele aparatului.

În cazul în care este necesară înlocuirea unor componente individuale, utilizați numai piese de schimb originale furnizate sau aprobate de producător.

10. COROZIUNE ȘI RUGINĂ DE SUPRAFAȚĂ

Multe produse de bucătărie și grătar utilizate în mod obișnuit, inclusiv cuțite, tăvi de copt, forme de gătit, grătare, plăci de gătit și accesorii pentru grătar, sunt fabricate din oțel carbon.

Oțelul carbon poate dezvolta în mod natural coroziune superficială în timp. Aceasta poate apărea ca un strat maro, fragil și neregulat, denumit în mod obișnuit rugină.

Formarea ruginii superficiale este un proces natural de oxidare care rezultă din reacțiile chimice care au loc la suprafața componentelor din oțel.

Expunerea la condițiile de mediu, în special **la apă și umiditate**, accelerează semnificativ acest proces.

Din acest motiv, curățarea, uscarea, tratarea și depozitarea corecte sunt esențiale pentru menținerea stării componentelor din oțel.

11. ÎNDEPĂRTAREA RUGINII DE LA SUPRAFAȚĂ

Rugina superficială care apare pe componentele funcționale, cum ar fi grătarul sau placa de gătit, poate fi îndepărtată folosind produse de uz casnic disponibile în mod obișnuit.

O metodă este prepararea unei paste groase folosind **sare de masă, acid citric și o cantitate mică de apă**.

Aplicați amestecul uniform pe suprafața afectată și lăsați să acționeze timp de aproximativ **30 de minute**.

Ulterior:

- frecați bine zona afectată folosind partea abrazivă a unui burete de curățare adecvat sau a unui burete abraziv pentru sârmă ;
- clătiți suprafața temeinic ;
- uscat acesta complet ;
- aplicați un strat subțire protector de ulei de gătit comestibil.

Dacă acidul citric nu este disponibil, se poate folosi în schimb o pastă făcută din **bicarbonat de sodiu și o cantitate mică de apă**.

Aplicați pasta pe zona afectată și lăsați să acționeze câteva minute. Frecați bine suprafața, apoi spălați, clătiți și uscați complet componenta.

După îndepărtarea ruginii, aplicați întotdeauna un strat protector de ulei de gătit comestibil.

12. PROTECȚIE ÎMPOTRIVA COROZIONĂRII**ULEIERE REGULATĂ A SUPRAFEȚELOR DE OȚEL**

Menținerea unei pelicule protectoare de ulei este o parte importantă a îngrijirii componentelor din oțel carbon neacoperite.

Pentru a reduce probabilitatea de coroziune, aplicați un **strat foarte subțire de grăsime sau ulei comestibil** pe suprafețele de oțel relevante:

- înainte de prima utilizare a componentelor nou achiziționate; și
- după fiecare utilizare ulterioară, odată ce componentele au fost curățate și uscate complet.

Se poate folosi ulei vegetal sau o altă grăsime comestibilă adecvată.

Aplicați un strat subțire și uniform pe întreaga suprafață. Lăsați să acționeze pentru scurt timp, apoi ștergeți suprafața cu un prosop de hârtie pentru a îndepărta excesul.

Nu lăsați cantități excesive de ulei pe suprafețele de gătit!

Curățarea regulată, uscarea temeinică și ungerea corectă vor ajuta la menținerea stării componentelor din oțel și la reducerea formării ruginii superficiale.

13. PROTECȚIE ȘI ELIMINAREA MEDIULUI

Toate materialele de ambalare furnizate împreună cu aparatul trebuie eliminate în mod responsabil și în conformitate cu cerințele aplicabile pentru tipul relevant de material.

La sfârșitul duratei de viață a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în mod iresponsabil.

Utilizatorul este responsabil pentru livrarea aparatului la o instalație de colectare sau reciclare a deșeurilor adecvată, capabilă să proceseze acest tip de produs.

Acolo unde este cazul, separați materialele și componentele individuale pentru a facilita reciclarea și recuperarea responsabile.

14. CONDIȚII DE GARANȚIE

Aparatul trebuie instalat, utilizat, curățat, întreținut și depozitat în conformitate cu cerințele stabilite în acest manual.

Orice modificare, alterare sau schimbare structurală neautorizată a aparatului este interzisă.

Producătorul oferă o **garanție de 2 ani** pentru aparat, calculată de la data achiziției, care acoperă buna funcționare a acestuia, sub rezerva condițiilor de garanție aplicabile.

Cumpărătorul este responsabil pentru citirea și înțelegerea atât a acestui manual de utilizare, cât și a condițiilor de garanție aplicabile.

Daune rezultate, printre altele, din:

- impropriu operațiune ;
- incorect depozitare ;
- inadecvat sau impropriu întreținere ;
- nerespectarea instrucțiunilor de utilizare și întreținere;
- utilizarea aparatului contrar scopului său preconizat; sau
- alte circumstanțe pentru care producătorul nu este responsabil

poate duce la pierderea garanției în cazul în care astfel de circumstanțe au cauzat sau au contribuit la deteriorarea sau deteriorarea produsului.

În cazul în care o reclamație în garanție este considerată nejustificată și problema raportată nu este atribuibilă unui defect al aparatului, Garantul își rezervă dreptul de a factura clientului costurile rezonabile asociate cu procesarea reclamației, acolo unde este permis de legislația aplicabilă.

Acolo unde este cazul, perioada de garanție se prelungește cu perioada dintre depunerea cererii de garanție și notificarea către cumpărător că reparația a fost efectuată. Această perioadă se confirmă în documentația de garanție.

15. RECLAMAȚII DE GARANȚIE

Reclamația trebuie să fie însoțită de o dovadă validă de achiziție. Prezentarea documentelor necesare este necesară pentru ca reclamația să fie evaluată.

Orice modificare, modificare structurală sau modificare neautorizată a aparatului va duce la pierderea imediată a garanției producătorului, sub rezerva legislației aplicabile.

Producătorul nu va fi responsabil pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, nerespectarea acestui manual de utilizare sau utilizarea produsului în alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.

La returnarea produsului în legătură cu o reclamație, cumpărătorul trebuie să se asigure că aparatul este:

- complet ;
- în mod corespunzător curățat ; și
- ambalate și fixate într-un mod adecvat pentru transportul în siguranță.

Produsele incomplete sau excesiv de murdare nu pot fi acceptate pentru procesarea în garanție, sub rezerva legislației aplicabile privind protecția consumatorilor.

16. INFORMAȚII FINALE

IMPORTANT

Ca parte a politicii sale de dezvoltare și îmbunătățire continuă a produselor, producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificări tehnice sau de design la aparatele sale fără notificare prealabilă, cu condiția ca aceste modificări să nu afecteze negativ cerințele de siguranță aplicabile sau drepturile legale ale consumatorilor.

Prevederile privind garanția conținute în acest manual nu suspendă, restricționează și nu exclud niciun drept legal disponibil consumatorului în temeiul legislației aplicabile privind protecția consumatorilor.

PĂSTRAȚI ACEST MANUAL PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

**CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL.
NU LĂSAȚI NICIODATĂ UN APARAT APRINS SAU FIERBINTE NESUPRAVEGHEAT.**

AVISO DE SEGURIDAD**LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE Y POR COMPLETO ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO.**

Antes de usar la parrilla por primera vez, el usuario debe leer y comprender todas las instrucciones de seguridad que figuran en este manual. Se debe tener especial cuidado durante el funcionamiento del aparato.

Conserve estas instrucciones de funcionamiento para futuras consultas y póngalas a disposición de todas las personas que instalen, utilicen, limpien o realicen el mantenimiento del aparato. Asegúrese de que todos los usuarios hayan leído y comprendido estas instrucciones antes de utilizar el aparato.

Queda estrictamente prohibida cualquier modificación, alteración o adaptación no autorizada del dispositivo o de sus componentes.

1. OBSERVACIONES GENERALES

Este dispositivo se ha desarrollado prestando especial atención a la seguridad, la funcionalidad y la comodidad del usuario. Para garantizar un funcionamiento seguro y fiable, lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar el dispositivo.

Si tiene alguna pregunta sobre la instalación, el funcionamiento o el mantenimiento del dispositivo, póngase en contacto directamente con el fabricante.

Los equipos fabricados por Bálstil se someten a un control de calidad interno, que incluye rigurosas pruebas de seguridad. El uso de materiales de alta calidad cuidadosamente seleccionados, junto con procesos de fabricación controlados, contribuye a un funcionamiento seguro, eficiente y fiable durante toda la vida útil prevista del dispositivo. Este manual de usuario contiene toda la información necesaria para la correcta instalación, el funcionamiento seguro y el mantenimiento adecuado del dispositivo.

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**¡ADVERTENCIA! APTO ÚNICAMENTE PARA USO EN EXTERIORES.**

Nunca deje el dispositivo desatendido mientras esté encendido, contenga combustible incandescente o aún esté caliente.

¡ADVERTENCIA! EL DISPOSITIVO Y SUS SUPERFICIES ACCESIBLES SE CALENTARÁN EXTREMADAMENTE DURANTE SU FUNCIONAMIENTO.

Debido a las altas temperaturas que se generan durante el funcionamiento y a la llama abierta, todos los materiales inflamables deben mantenerse a una distancia segura del dispositivo.

Los niños, los ancianos y cualquier persona que no esté familiarizada con el dispositivo deben ser conscientes de los peligros que representan las superficies calientes y las llamas. El contacto con el dispositivo durante su funcionamiento o inmediatamente después de su uso puede causar quemaduras graves o incendiar la ropa.

Los niños, las personas con movilidad reducida y cualquier persona que requiera asistencia o supervisión adicional deben estar supervisados en todo momento cerca del aparato. Si es necesario, deben utilizarse barreras protectoras adecuadas para evitar el contacto accidental con las superficies calientes.

Las personas que no hayan leído y comprendido estas instrucciones de funcionamiento no deben utilizar el dispositivo.

Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad adecuados al realizar trabajos de limpieza o mantenimiento.

PROPIETARIO/USUARIO: Guarde estas instrucciones de funcionamiento en un lugar seguro para futuras consultas.

¡ESTRICTAMENTE PROHIBIDO!

Nunca utilice combustibles líquidos no autorizados ni otras sustancias inflamables para encender el dispositivo.

El uso de sustancias inflamables no diseñadas específicamente para encender carbón o combustible para barbacoas puede provocar quemaduras graves, incendios, contaminación de alimentos y daños permanentes al aparato o a sus superficies metálicas.

3. DESEMBALAJE E INSPECCIÓN

Revise el dispositivo cuidadosamente inmediatamente después de la entrega.

Antes de poner en funcionamiento el dispositivo, compruebe que todos los componentes incluidos en el envío estén presentes y que no hayan sufrido daños durante el transporte.

Siempre que sea posible, el dispositivo debe probarse en presencia del proveedor.

Si detecta algún daño, componentes faltantes u otras irregularidades, comuníquese con su distribuidor autorizado antes de ensamblar u operar el dispositivo.

No utilice ningún dispositivo que esté incompleto o que muestre signos de daños durante el transporte.

4. SELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN ADECUADA

La correcta colocación del dispositivo es esencial para un funcionamiento seguro.

Durante su uso, la parrilla debe colocarse sobre una **superficie estable, nivelada e incombustible, en un lugar protegido de los vientos fuertes.**

El dispositivo no debe utilizarse al aire libre en condiciones climáticas adversas, especialmente bajo lluvia intensa o vientos fuertes. El dispositivo solo podrá almacenarse al aire libre si está adecuadamente protegido por la funda impermeable suministrada u otra funda o lona impermeable apropiada. De lo contrario, deberá almacenarse en un lugar protegido de la lluvia, el agua estancada y la humedad excesiva.

Dejar el dispositivo al aire libre sin la protección adecuada puede provocar corrosión, desgaste o daños permanentes.

Mantenga siempre una distancia de seguridad entre el dispositivo y los objetos o materiales inflamables, incluidos, entre otros:

- Árbol Ramas y vegetación ;
- Vallas, terrazas y suelos de madera;
- combustible almacenamiento Áreas ;
- Muebles de jardín ;
- inflamable Estructuras y mobiliario .

ADVERTENCIA: Nunca mueva, traslade ni transporte la parrilla mientras esté encendida, contenga combustible caliente o aún esté caliente. De lo contrario, existe riesgo de incendio.

5. OPERACIÓN SEGURA

Antes de poner en funcionamiento el dispositivo:

- Limpie a fondo la placa de cocción y la parrilla con agua caliente y un jabón lavavajillas adecuado.
- Seque bien las superficies de cocción.
- Unte la parrilla con una capa fina y uniforme de aceite de cocina fresco.
- Utilice guantes protectores resistentes al calor o guantes para barbacoa adecuados durante la manipulación.
- Utilice utensilios para asar a la parrilla de longitud suficiente, como pinzas o espátulas con mangos largos, para garantizar una distancia segura de las superficies calientes y las llamas.
- Utilice únicamente pastillas de encendido diseñadas para barbacoas y **que cumplan con la norma EN 1860-3**.
- Mantenga una distancia segura de todos los componentes calientes del dispositivo.

¡ADVERTENCIA! El contacto con superficies calientes puede causar quemaduras graves.

6. COMBUSTIBLE

El dispositivo está diseñado para su uso con los siguientes combustibles:

- Madera dura ;
- Carbón vegetal ;
- carbón Briquetas .

Solo debe utilizarse combustible apto para asar a la parrilla.

No utilice residuos, madera tratada o pintada, plásticos, desechos domésticos u otros materiales que no estén destinados a ser utilizados como combustible para barbacoas.

7. ILUMINACIÓN Y PARRILLA

7.1. ESTRENO

IMPORTANTE: Antes de utilizar el aparato para cocinar por primera vez, la parrilla debe precalentarse durante al menos 30 minutos y el combustible debe mantenerse al menos a una temperatura muy alta.

No coloque ningún alimento sobre la superficie de cocción hasta que se haya formado una capa visible de ceniza sobre el combustible.

7.2. CARGA MÁXIMA DE COMBUSTIBLE

La cantidad máxima de combustible por ciclo de carga es:

3 kg de leña o carbón vegetal.

La cantidad máxima de combustible especificada nunca debe superarse.

Sobrecargar el recipiente de combustión puede provocar temperaturas excesivas y causar deformaciones térmicas permanentes o daños en los componentes individuales del aparato.

7.3. MÉTODO DE LUZ

Utilice trozos pequeños de madera seca u otro combustible preparado adecuado para encender el fuego.

Coloque el combustible en capas y enciéndalo desde la parte superior utilizando un encendedor sólido o líquido homologado, apto exclusivamente para barbacoas.

Una vez que el combustible arda correctamente y se haya formado una capa adecuada de brasas, distribuya el combustible incandescente de manera uniforme y añada más combustible si es necesario.

El recipiente para el fuego nunca debe llenarse más allá del nivel de llenado permitido.

Durante el funcionamiento, compruebe periódicamente si se acumula una cantidad excesiva de ceniza en el recipiente de combustión.

Entre 20 y 30 minutos después de encender el fuego, asegúrese de que haya una capa adecuada de ceniza y de que la temperatura de la parrilla sea la apropiada.

Una vez alcanzada la temperatura requerida:

- Asegúrese de que se haya formado una capa adecuada de ceniza sobre el combustible;
- Engrase ligeramente la rejilla y la plancha de la parrilla;
- Coloque los alimentos sobre la superficie de cocción;
- comenzar Barbacoas.

Permanezca presente en todo momento mientras el dispositivo esté en funcionamiento.

8. DESPUÉS DE LA PARRILLA

Una vez finalizado el proceso de cocción, deje que el combustible restante se quemé de forma natural.

No limpie, mueva, cubra ni guarde el dispositivo hasta que el fuego esté completamente extinguido y todos los componentes se hayan enfriado a temperatura ambiente.

¡Nunca viertas agua sobre una parrilla caliente o al rojo vivo!

Verter agua sobre componentes calientes supone un riesgo de quemaduras y puede provocar un choque térmico rápido, deformación o daños en el dispositivo.

En caso de emergencia que requiera la extinción inmediata de un incendio, se recomiendan los siguientes métodos:

- cubrir el fuego con arena; o
- utilizando un extintor de espuma adecuado.

Se requiere extrema precaución durante todas las operaciones de extinción de incendios en situaciones de emergencia.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡ADVERTENCIA!

Todas las tareas de limpieza y mantenimiento solo podrán realizarse una vez que el dispositivo se haya enfriado por completo.

Revise el dispositivo cuidadosamente antes del inicio de cada temporada.

Asegurar El :

- La parrilla está limpia y en buen estado;
- El brasero está limpio y libre de depósitos excesivos;
- el dispositivo Es estable ;
- No hay señales de daños mecánicos;
- El brasero no presenta signos de quemaduras ni daños estructurales;
- Ninguno de los componentes presenta bordes afilados peligrosos.

No utilice productos de limpieza corrosivos o agresivos en el dispositivo.

Después de usar el aparato, retire toda la ceniza y los residuos de la combustión. La placa de acero y la rejilla deben limpiarse a fondo para eliminar restos de comida, grasa, ceniza, polvo y otros contaminantes.

Tras limpiarlas y secarlas, las superficies de cocción de acero inoxidable deben protegerse con una fina capa de aceite de cocina. Esta película protectora ayuda a reducir la oxidación y la corrosión de la superficie.

Si aparece óxido superficial, retírelo con un cepillo de alambre o papel de lija fino. Limpie bien la zona tratada y, a continuación, aplique una capa fina de aceite de cocina.

No altere el diseño ni los componentes del dispositivo.

Si es necesario sustituir componentes individuales, utilice únicamente piezas de repuesto originales suministradas o aprobadas por el fabricante.

10. CORROSIÓN Y ÓXIDO SUPERFICIAL

Muchos productos comunes de cocina y barbacoa, como cuchillos, bandejas para hornear, moldes para cocinar, parrillas, placas calefactoras y accesorios para barbacoa, están fabricados en acero al carbono.

El acero al carbono puede desarrollar corrosión superficial de forma natural con el tiempo. Esta corrosión se manifiesta como una capa marrón, quebradiza e irregular, comúnmente conocida como óxido.

La formación de óxido superficial es un proceso de oxidación natural basado en reacciones químicas que tienen lugar en la superficie de los componentes de acero.

La influencia de las condiciones ambientales, especialmente **el agua y la humedad**, acelera significativamente este proceso.

Por este motivo, una limpieza, secado, horneado y almacenamiento adecuados son esenciales para mantener en buen estado los componentes de acero.

11. ELIMINACIÓN DEL ÓXIDO SUPERFICIAL

El óxido superficial en las partes funcionales, como la rejilla o la placa de cocción, se puede eliminar con productos domésticos disponibles en el mercado.

sal de mesa, se necesita ácido cítrico y una pequeña cantidad de agua .

Dejar encendido durante **30 minutos** .

Después:

- Frota bien la zona afectada con el lado áspero de una esponja de limpieza adecuada o una esponja metálica ;
- Enjuague la superficie exhaustivo ;
- seco El completo ;
- Aplique una fina capa protectora de aceite de cocina.

Si no se dispone de ácido cítrico, se puede utilizar en su lugar una pasta hecha con **bicarbonato de sodio y una pequeña cantidad de agua** .

Aplique la pasta sobre la zona afectada y déjela actuar durante unos minutos. A continuación, frote bien la superficie, lave, enjuague y seque completamente la pieza.

Tras eliminar el óxido, siempre se debe aplicar una capa protectora de aceite de cocina.

12. PROTECCIÓN CONTRA LA CORROSIÓN

LUBRICACIÓN REGULAR DE LAS SUPERFICIES DE ACERO

Mantener una película protectora de aceite es una parte importante del cuidado de los componentes de acero al carbono sin recubrimiento.

Para reducir el riesgo de corrosión, aplique una **capa muy fina de grasa o aceite de cocina** sobre las superficies de acero correspondientes:

- antes del primer uso de los componentes recién adquiridos; y
- Después de cada uso posterior, una vez que los componentes se hayan limpiado y estén completamente secos.

Se puede utilizar aceite vegetal u otra grasa adecuada para cocinar.

Aplique una capa fina y uniforme sobre toda la superficie. Déjela actuar brevemente y luego limpie la superficie con una toalla de papel para eliminar el exceso.

¡No dejes demasiado aceite en las superficies de cocción!

La limpieza regular, el secado completo y la lubricación correcta ayudan a mantener el buen estado de los componentes de acero y a reducir la formación de óxido superficial.

13. PROTECCIÓN Y ELIMINACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Todos los materiales de embalaje suministrados con el dispositivo deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con los requisitos aplicables al tipo de material correspondiente.

Al final de su vida útil, el dispositivo no debe desecharse de forma inadecuada.

El usuario es responsable de desechar el dispositivo en una instalación adecuada de recogida de residuos o reciclaje que sea capaz de procesar este tipo de producto.

Separe los materiales y componentes individuales siempre que sea posible para permitir un reciclaje y una reutilización responsables.

14. CONDICIONES DE LA GARANTÍA

El dispositivo debe instalarse, utilizarse, limpiarse, mantenerse y almacenarse de acuerdo con los requisitos establecidos en este manual.

Queda prohibida cualquier modificación, alteración o cambio estructural no autorizado del dispositivo.

El fabricante ofrece una **garantía de 2 años** para el dispositivo, calculada a partir de la fecha de compra, que cubre su correcto funcionamiento de acuerdo con las condiciones de garantía aplicables.

El comprador está obligado a leer y comprender tanto estas instrucciones de funcionamiento como las condiciones de garantía aplicables.

Daños causados, entre otras cosas, por lo siguiente:

- incorrecto Operación ;
- incorrecto Almacenamiento ;
- insuficiente o incorrecto Mantenimiento ;
- Incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento;
- Utilizar el dispositivo de forma contraria a su finalidad prevista; o
- otras circunstancias de las que el fabricante no es responsable

Esto puede conllevar la pérdida de la garantía si dichas circunstancias han causado o contribuido al deterioro o daño del producto.

Si se determina que una reclamación de garantía es injustificada y el defecto reportado no se debe a un defecto en el dispositivo, el garante se reserva el derecho de cobrar al cliente los costos razonables para tramitar la reclamación, siempre que esto esté permitido por la ley aplicable.

En los casos que corresponda, el período de garantía se extiende por el tiempo transcurrido entre la presentación de la reclamación y la notificación de que el comprador ha finalizado la reparación. Este período se confirma en los documentos de garantía.

15. RECLAMACIONES DE GARANTÍA

Se debe adjuntar un comprobante de compra válido a la solicitud. La presentación de los documentos requeridos es un requisito indispensable para la tramitación de la solicitud.

Cualquier alteración, modificación o cambio estructural no autorizado del dispositivo conllevará, de conformidad con la legislación aplicable, la pérdida inmediata de la garantía del fabricante.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso indebido, del incumplimiento de estas instrucciones de funcionamiento o del uso del producto para fines distintos a los previstos.

Al devolver el producto en relación con una reclamación, el comprador debe asegurarse de que el dispositivo:

- completo ;
- adecuado limpiado ; y
- Empaquetado y asegurado de forma adecuada para un transporte seguro.

Los productos incompletos o excesivamente sucios no se aceptarán para su tramitación en garantía, de conformidad con las leyes de protección al consumidor aplicables.

16. INFORMACIÓN FINAL

IMPORTANTE

Como parte de su política de desarrollo y mejora continua de productos, el fabricante se reserva el derecho de realizar cambios técnicos o de diseño en sus dispositivos sin previo aviso, siempre que estos cambios no afecten a los requisitos de seguridad aplicables ni a los derechos legales del consumidor.

Las disposiciones de garantía contenidas en este manual no limitan ni restringen los derechos legales a los que tiene derecho el consumidor en virtud de las leyes de protección al consumidor aplicables.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO.

Nunca deje aparatos eléctricos encendidos o calientes sin supervisión.

AVISO DE SEGURIDAD**LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE Y EN SU TOTALIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, el usuario debe leer y comprender toda la información de seguridad contenida en este manual. Se debe tener especial cuidado siempre que el aparato esté en funcionamiento.

Conserve este manual para futuras consultas y póngalo a disposición de todas las personas que puedan instalar, operar, limpiar o realizar el mantenimiento del aparato. Asegúrese de que todos los usuarios hayan leído y comprendido estas instrucciones antes de permitirles operar el aparato.

Queda estrictamente prohibida cualquier modificación, alteración o adaptación no autorizada del aparato o de cualquiera de sus componentes.

1. OBSERVACIONES GENERALES

Este aparato ha sido diseñado prestando especial atención a la seguridad, la funcionalidad y la comodidad del usuario. Para garantizar un funcionamiento seguro y fiable, lea atentamente este manual antes de instalarlo o utilizarlo.

Si tiene alguna pregunta sobre la instalación, el funcionamiento o el mantenimiento del aparato, póngase en contacto directamente con el fabricante.

Cada electrodoméstico fabricado por Bálstil se somete a rigurosos controles de calidad en fábrica, incluyendo estrictas comprobaciones de seguridad. El uso de materiales de alta calidad cuidadosamente seleccionados, combinado con procesos de fabricación controlados, garantiza un funcionamiento seguro, eficiente y fiable durante toda la vida útil prevista del aparato. Este manual contiene la información necesaria para la correcta instalación, el funcionamiento seguro y el mantenimiento adecuado del electrodoméstico.

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA! SOLO PARA USO EN EXTERIORES.

NUNCA DEJE EL APARATO SIN VIGILANCIA MIENTRAS ESTÉ ENCENDIDO, CONTENGA COMBUSTIBLE INFLAMABLE O PERMANEZCA CALIENTE.

¡ADVERTENCIA! EL APARATO Y SUS SUPERFICIES ACCESIBLES SE CALIENTAN EXTREMADAMENTE DURANTE SU FUNCIONAMIENTO.

Debido a las altas temperaturas que se generan durante el funcionamiento y a la presencia de una llama abierta, todos los materiales combustibles deben mantenerse a una distancia segura del aparato.

Se debe informar a los niños, a las personas mayores y a cualquier persona que no esté familiarizada con el aparato sobre los peligros asociados con las superficies calientes y las llamas. El contacto con el aparato durante su funcionamiento o inmediatamente después de su uso puede provocar quemaduras graves o la ignición de la ropa.

Los niños, las personas con movilidad reducida y cualquier persona que requiera asistencia o supervisión adicional deben estar bajo estrecha vigilancia siempre que se encuentren cerca del aparato. En caso necesario, deben utilizarse barreras protectoras adecuadas para evitar el contacto accidental con las superficies calientes.

No permita que nadie que no haya leído y comprendido este manual de usuario utilice el aparato.

Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad adecuados al realizar trabajos de limpieza o mantenimiento.

PROPIETARIO/USUARIO: Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

¡ESTRICTAMENTE PROHIBIDO!

Nunca utilice combustibles líquidos no certificados ni otras sustancias inflamables para encender el aparato.

El uso de sustancias inflamables no destinadas específicamente al encendido de carbón vegetal o combustible para barbacoas puede provocar quemaduras graves, incendios, contaminación de los alimentos y daños permanentes al aparato o a sus superficies metálicas.

3. DESEMBALAJE E INSPECCIÓN

Inspeccione cuidadosamente el aparato inmediatamente después de recibirlo.

Antes de utilizar el aparato, compruebe que todos los componentes incluidos en el paquete estén presentes y que no hayan sufrido daños durante el transporte.

Siempre que sea posible, el aparato deberá ser inspeccionado en presencia del representante de la entrega.

Si detecta algún daño, componentes faltantes u otras irregularidades, póngase en contacto con su distribuidor autorizado antes de ensamblar o utilizar el aparato.

No utilice un aparato que esté incompleto o que presente signos de daños durante el transporte.

4. SELECCIONAR UNA UBICACIÓN ADECUADA

La correcta colocación del aparato es esencial para un funcionamiento seguro.

Durante su uso, la parrilla debe colocarse sobre una **superficie estable, nivelada e incombustible**, en un lugar protegido del viento excesivo.

No utilice el aparato al aire libre en condiciones climáticas adversas, especialmente durante lluvias intensas o vientos fuertes.

El aparato solo podrá guardarse al aire libre si está debidamente protegido con la funda impermeable específica u otra funda o lona impermeable adecuada. En caso contrario, deberá guardarse en un lugar protegido de la lluvia, el agua estancada y la humedad excesiva.

Dejar el aparato al aire libre sin la protección adecuada puede provocar corrosión, deterioro o daños permanentes.

Mantenga siempre una distancia de seguridad entre el aparato y los objetos o materiales combustibles, incluidos, entre otros:

- árbol ramas y vegetación ;
- vallas, terrazas y suelos de madera;
- combustible almacenamiento áreas ;
- muebles de jardín ;
- combustible estructuras y mobiliario .

ADVERTENCIA: Nunca mueva, cambie de posición ni transporte la parrilla mientras esté encendida, contenga combustible caliente o permanezca caliente. Hacerlo podría provocar quemaduras graves o un incendio.

5. OPERACIÓN SEGURA

Antes de utilizar el aparato:

- Limpie a fondo la placa de cocción y la parrilla con agua caliente y un detergente lavavajillas adecuado.
- Seque bien las superficies de cocción.
- Aplique una capa fina y uniforme de aceite de cocina fresco y comestible sobre la parrilla.
- Utilice guantes protectores o guantes para barbacoa resistentes al calor durante su uso.
- Utilice utensilios para barbacoa de longitud suficiente, como pinzas o espátulas de mango largo, para mantener una distancia segura de las superficies calientes y las llamas.
- Utilice únicamente pastillas de encendido destinadas a barbacoas y que cumplan con la **norma EN 1860-3**.
- Mantenga una distancia segura de todos los componentes calientes del aparato.

¡ADVERTENCIA! El contacto con superficies calientes puede provocar quemaduras graves.

6. COMBUSTIBLE

El aparato está diseñado para usarse con los siguientes combustibles:

- madera dura ;
- carbón vegetal ;
- carbón briquetas .

Solo debe utilizarse combustible apto para barbacoas.

No utilice residuos, madera tratada o pintada, plásticos, basura doméstica u otros materiales que no estén destinados a ser utilizados como combustible para barbacoas.

7. ILUMINACIÓN Y PARRILLA

7.1. ESTRENO

IMPORTANTE: Antes de cocinar alimentos en el aparato por primera vez, la parrilla debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante **al menos 30 minutos** .

No coloque alimentos sobre la superficie de cocción hasta que el combustible haya desarrollado una capa visible de ceniza.

7.2. CARGA MÁXIMA DE COMBUSTIBLE

La carga máxima de combustible por ciclo de carga individual es:

3 kg de leña o carbón vegetal.

Nunca exceda la carga máxima de combustible especificada.

Sobrecargar el recipiente de combustión puede generar temperaturas excesivas y provocar deformaciones térmicas permanentes o daños en los componentes individuales del aparato.

7.3. PROCEDIMIENTO DE ILUMINACIÓN

Para el encendido inicial, utilice trozos pequeños de madera seca u otro combustible preparado adecuado.

Coloque el combustible en capas y enciéndalo desde la parte superior utilizando únicamente un encendedor sólido o líquido aprobado para su uso en barbacoas.

Una vez que el combustible arda correctamente y se haya formado una capa adecuada de brasas, distribuya el combustible incandescente de manera uniforme y añada más combustible donde sea necesario.

Nunca llene el recipiente del fuego por encima del nivel de carga permitido.

Durante el funcionamiento, compruebe periódicamente que no se acumule una cantidad excesiva de ceniza en el recipiente de combustión.

En condiciones normales de funcionamiento, se debería formar una capa adecuada de ceniza y alcanzar una temperatura de cocción apropiada aproximadamente entre **20 y 30 minutos después de encender el fuego**.

Una vez alcanzada la temperatura requerida:

- Asegúrese de que el combustible haya desarrollado una capa de ceniza adecuada;
- Engrase ligeramente la parrilla y la placa de cocción;
- Coloque los alimentos sobre la superficie de cocción;
- comenzar asar a la parrilla.

Permanezca siempre presente mientras el aparato esté en funcionamiento.

8. DESPUÉS DE ASAR A LA PARRILLA

Una vez finalizada la cocción, deje que el combustible restante se consuma de forma natural.

No limpie, mueva, cubra ni guarde el aparato hasta que el fuego se haya extinguido por completo y todos los componentes se hayan enfriado a temperatura ambiente.

¡NUNCA APAGUE UNA PARRILLA CALIENTE O INFLAMADA VERTIENDO AGUA SOBRE ELLA!

Verter agua sobre componentes calientes puede generar riesgo de quemaduras y provocar un choque térmico rápido, deformación o daños en el aparato.

En caso de emergencia que requiera la extinción inmediata del incendio, los métodos recomendados son:

- cubrir el fuego con arena; o
- utilizando un extintor de espuma adecuado.

Extrema precaución durante cualquier procedimiento de extinción de emergencia.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡ADVERTENCIA!

TODAS LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEBEN REALIZARSE ÚNICAMENTE CUANDO EL APARATO SE HAYA ENFRIADO POR COMPLETO.

Antes del comienzo de cada temporada, inspeccione el aparato cuidadosamente.

Asegurar eso :

- La parrilla está limpia y en buen estado;
- El brasero está limpio y libre de depósitos excesivos;
- el aparato es estable ;
- No hay señales de daños mecánicos;
- El brasero no presenta signos de quemaduras ni deterioro estructural;
- Ningún componente ha desarrollado bordes afilados peligrosos.

No utilice productos de limpieza corrosivos o agresivos en el aparato.

Cuando el aparato no esté en uso, retire todas las cenizas y los residuos de la combustión. La placa de cocción de acero y la parrilla deben limpiarse a fondo para eliminar restos de comida, grasa, cenizas, polvo y cualquier otra contaminación.

Tras limpiar y secar las superficies de cocción de acero, protéjelas con una fina capa de aceite de cocina comestible. Esta película protectora ayuda a reducir la oxidación y la corrosión de la superficie.

Si aparece óxido superficial, retírelo con un cepillo de alambre o papel de lija fino. Limpie bien la zona tratada y aplique una capa fina de aceite de cocina comestible.

No modifique el diseño, la construcción ni los componentes del aparato.

Cuando sea necesario sustituir componentes individuales, utilice únicamente piezas de repuesto originales suministradas o aprobadas por el fabricante.

10. CORROSIÓN Y ÓXIDO SUPERFICIAL

Muchos productos de uso común en la cocina y para barbacoas, como cuchillos, bandejas para hornear, moldes para cocinar, parrillas, planchas y accesorios para barbacoas, están fabricados en acero al carbono.

El acero al carbono puede desarrollar corrosión superficial de forma natural con el tiempo. Esta corrosión puede manifestarse como una capa marrón, quebradiza e irregular, comúnmente conocida como óxido.

La formación de óxido superficial es un proceso de oxidación natural que resulta de reacciones químicas que ocurren en la superficie de los componentes de acero.

La exposición a las condiciones ambientales, en particular **al agua y la humedad**, acelera significativamente este proceso.

Por este motivo, una correcta limpieza, secado, curado y almacenamiento son esenciales para mantener en buen estado los componentes de acero.

11. ELIMINACIÓN DEL ÓXIDO SUPERFICIAL

El óxido superficial que aparece en componentes funcionales como la parrilla o la placa de cocción se puede eliminar utilizando productos domésticos de uso común.

Un método consiste en preparar una pasta espesa utilizando **sal de mesa, ácido cítrico y una pequeña cantidad de agua**.

Aplique la mezcla de manera uniforme sobre la superficie afectada y déjela actuar durante aproximadamente **30 minutos**.

Después:

- Frota bien la zona afectada con el lado abrasivo de una esponja de limpieza adecuada o un estropajo de alambre;
- enjuague la superficie minuciosamente;
- seco él completamente;
- Aplique una fina capa protectora de aceite de cocina comestible.

Si no se dispone de ácido cítrico, se puede utilizar en su lugar una pasta hecha con **bicarbonato de sodio y una pequeña cantidad de agua**.

Aplique la pasta sobre la zona afectada y déjela actuar durante varios minutos. Frote bien la superficie, luego lave, enjuague y seque completamente la pieza.

Tras eliminar el óxido, aplique siempre una capa protectora de aceite de cocina comestible.

12. PROTECCIÓN CONTRA LA CORROSIÓN

LUBRICACIÓN REGULAR DE LAS SUPERFICIES DE ACERO

Mantener una película protectora de aceite es una parte importante del cuidado de los componentes de acero al carbono sin recubrimiento.

Para reducir la probabilidad de corrosión, aplique una **capa muy fina de grasa o aceite comestible** sobre las superficies de acero correspondientes:

- antes del primer uso de los componentes recién adquiridos; y
- Después de cada uso posterior, una vez que los componentes se hayan limpiado y secado por completo.

Se puede utilizar aceite vegetal u otra grasa comestible adecuada.

Aplique una capa fina y uniforme sobre toda la superficie. Déjela actuar brevemente y luego limpie la superficie con una toalla de papel para eliminar el exceso.

¡No deje cantidades excesivas de aceite en las superficies de cocción!

La limpieza regular, el secado completo y la lubricación correcta ayudarán a mantener el buen estado de los componentes de acero y a reducir la formación de óxido superficial.

13. PROTECCIÓN Y ELIMINACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Todos los materiales de embalaje suministrados con el aparato deben desecharse de forma responsable y de acuerdo con los requisitos aplicables al tipo de material correspondiente.

Al final de la vida útil del aparato, no debe desecharse de forma irresponsable.

El usuario es responsable de entregar el aparato a una instalación adecuada de recogida de residuos o reciclaje capaz de procesar este tipo de producto.

Cuando proceda, separe los materiales y componentes individuales para facilitar un reciclaje y una recuperación responsables.

14. CONDICIONES DE LA GARANTÍA

El aparato debe instalarse, utilizarse, limpiarse, mantenerse y almacenarse de acuerdo con los requisitos establecidos en este manual.

Queda prohibida cualquier modificación, alteración o cambio estructural no autorizado del aparato.

El fabricante ofrece una **garantía de 2 años** para el aparato, calculada a partir de la fecha de compra, que cubre su correcto funcionamiento sujeto a las condiciones de garantía aplicables.

El comprador es responsable de leer y comprender tanto este manual de instrucciones como las condiciones de garantía aplicables.

Daños resultantes, entre otras cosas:

- incorrecta operación ;
- incorrecto almacenamiento ;
- inadecuado o incorrecto mantenimiento ;
- no seguir las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento;
- uso del aparato contrario a su finalidad prevista; o
- otras circunstancias de las que el fabricante no es responsable

Esto puede conllevar la pérdida de la cobertura de la garantía cuando dichas circunstancias hayan causado o contribuido al deterioro o daño del producto.

Cuando se determine que una reclamación de garantía es injustificada y el problema reportado no es atribuible a un defecto en el aparato, el Garante se reserva el derecho de cobrar al cliente los costos razonables asociados con el procesamiento de la reclamación, cuando lo permita la ley aplicable.

En los casos que corresponda, el período de garantía se extenderá por el tiempo transcurrido entre la presentación de la reclamación y la notificación al comprador de que la reparación se ha completado. Este período se confirmará en la documentación de la garantía.

15. RECLAMACIONES DE GARANTÍA

La reclamación debe ir acompañada de un comprobante de compra válido. Es necesario presentar la documentación requerida para que la reclamación sea evaluada.

Cualquier alteración, modificación o cambio estructural no autorizado del aparato conllevará la pérdida inmediata de la garantía del fabricante, de conformidad con la legislación aplicable.

El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados de un uso inadecuado, del incumplimiento de las instrucciones de este manual de instrucciones o del uso del producto para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.

Al devolver el producto en relación con una reclamación, el comprador debe asegurarse de que el aparato esté:

- completo ;
- adecuadamente limpiado ; y
- empaquetado y asegurado de forma adecuada para un transporte seguro.

Los productos incompletos o excesivamente sucios podrían no ser aceptados para su tramitación en garantía, de conformidad con la legislación de protección al consumidor aplicable.

16. INFORMACIÓN FINAL

IMPORTANTE

Como parte de su política de desarrollo y mejora continua de productos, el fabricante se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas o de diseño en sus electrodomésticos sin previo aviso, siempre que dichas modificaciones no afecten negativamente a los requisitos de seguridad aplicables ni a los derechos legales del consumidor.

Las disposiciones de garantía contenidas en este manual no suspenden, restringen ni excluyen ningún derecho legal del que disponga el consumidor en virtud de la legislación aplicable en materia de protección del consumidor.

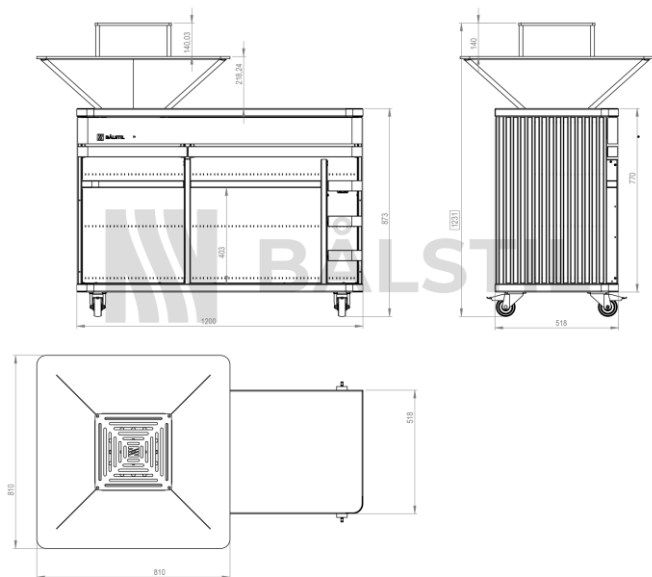
GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

NUNCA DEJE UN APARATO ENCENDIDO O CALIENTE SIN VIGILANCIA.

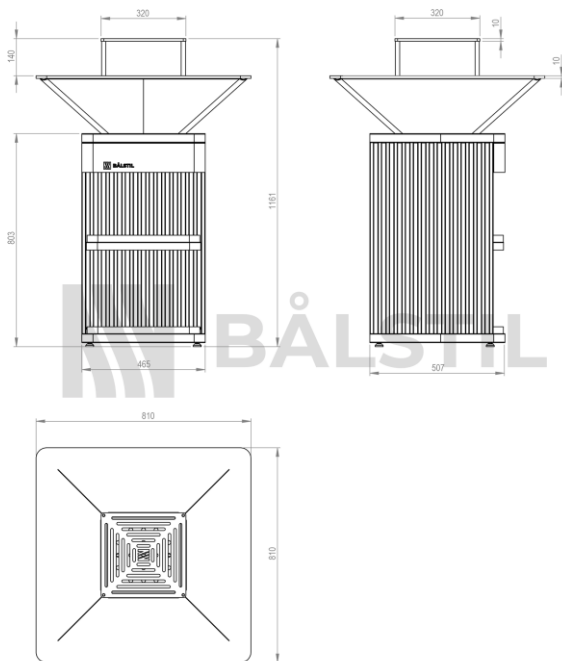
[EN] SECTION 1, [DE] ABSCHNITT 1, [IT] SEZIONE 1, [PL] SEKCJA 1, [FR] SECTION 1, [RO] SECȚIUNEA 1, [ES] SECCIÓN 1, [NO] DEL 1

BIG/CHEF/GRILL/CZ



[EN] SECTION 1, [DE] ABSCHNITT 1, [IT] SEZIONE 1, [PL] SEKCJA 1, [FR] SECTION 1, [RO] SECȚIUNEA 1, [ES] SECCIÓN 1, [NO] DEL 1

GRILL/CHEF/CZ



[illegible]

Bålstil GmbH
Lange Enden 29
13437 Berlin
+493046690987
info@balstil.com

