

MUURIKKATM

Nokkela

Savuton Hiiligrilli

Rökfri Kolgrill ● Smokeless Coal Grill ● Бездымный гриль на углях

Käyttöohjeet

Bruksanvisning

Instructions

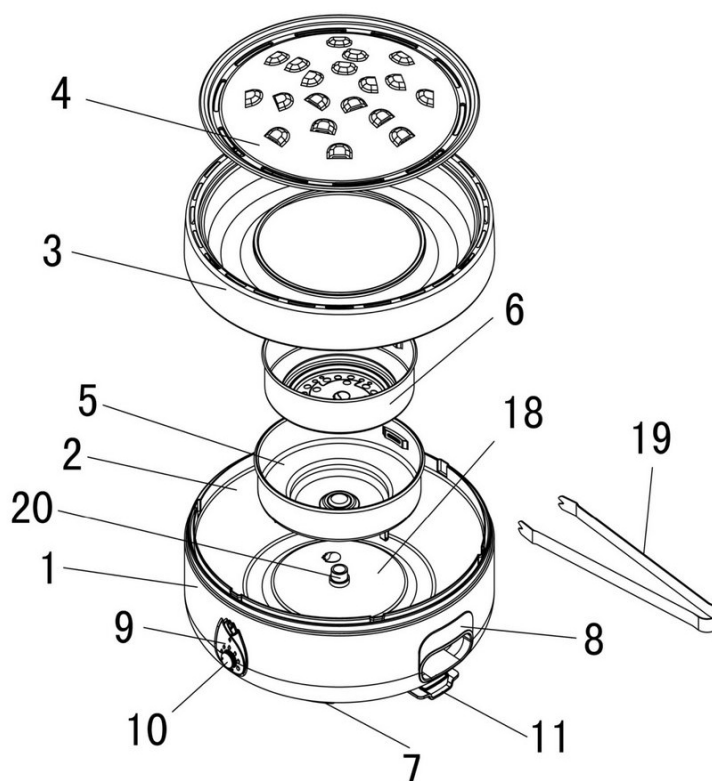
Инструкции по эксплуатации

Osaluettelo

Delarna

Part list

Перечень деталей



T06700

T06700/R

1	metallirunko/metallstomme/metal frame/ металлический корпус
2	metallirunko/metallstomme/metal frame/ металлический корпус
3	tippukaukalo/dropptåg/drip tray/емкость для стекания жира
4	paistolevy/stekplatta/grill pan/поверхность для жарки
5	tuhka-astia/askkär/ash tray/емкость для сбора пепла
6	hiilikaukalo/koltråg/coal tray/емкость для угля
7	muovialusta/plastunderlag/plastic mat/пластиковое основание

8	kahva/handtag/handle/ручка
9	säätöyksikkö/kontrollenhet/control unit/блок регулировки
10	tuulettimen säätönuppi/fläktens kontrollknapp/fan control knob/ручка управления вентилятором
11	patteri kotelo/batterihus/battery housing/отсек для батареек
18	eristelevy/isolationsskiva/insulation disc/изоляционная пластина
19	hiilipihdit/koltång/coal tongs/щипцы для угля
20	ilmaventtiili/luftventil/air valve/воздушный клапан

Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

1. Vedä patterikotelo (11) ulos ja aseta 4 kpl AA-paristoa paikoilleen + ja - merkkien mukaisesti. Voit liittää laitteen myös verkkovirtaan käyttäen USB-liitäntää. UBS-liitäntässä tulee olla verkkovirtaan soveltuva muuntaja.
2. Laita maksimissaan 250g grillihiiliä hiilikaukaloon (6). Suosittelemme, ettei hiilien määrä ylitä hiilikaukalon reunassa olevaa solkea. Liiallinen hiilien määrä voi johtaa liian kuumaan grillauslämpötilaan ja metallirungon kuumentumiseen.
3. Aseta tippukaukalo (3) paikoilleen metallirungon (1) päälle. Sytytä sytytysgeeli palamaan tuhkakaukalossa (5) ilmaventtiiliin (20) ympärillä. Huolehdi, ettei geeliä pääse valumaan ilmaventtiiliin. Käännä puhaltimen teho maksimiasentoon tuulettimen säätönupista (10) ja nosta hiilikaukalo hiiliineen tuhkakaukalon päälle hiilipihtien (19) avulla.
4. Lisää tippukaukaloon (3) vettä noin 150 - 200 ml helpottaaksesi kaukalon myöhempää puhdistamista. Veden lisääminen estää myös kuumaa tippuvaa öljyä vahingoittamasta tippukaukalon pintaa.
5. Aseta paistolevy (4) tippukaukalon (3) päälle käyttäen pihtejä (19) estääksesi palavista hiilistä lähtevän tuhkan leviämisen ympäristöön. Voit säätää puhalluksen tehoa pienemmäksi hiilien syttymisen jälkeen säätönupista (10) kääntämällä. Anna hiilien palaa rauhassa noin 5 minuutin ajan. Älä aloita grillausta, ennen kuin sytytysgeeli on palanut loppuun ja hiilet alkavat palaa kunnolla.

HUOM! Jos käytät sytyttämiseen sytytyspalaa, kasaa ensin tuhkakaukalo (5) ja hiilikaukalo (6) päällekkäin metallirungon (1) sisälle sekä tippukaukalo (3) metallirungon päälle ohjeen mukaisesti. Aseta sytytyspala palamaan hiilikaukalon (6) keskelle, jotta se saa ilmaa tuulettimen venttiilistä. Käännä tuuletin maksimiasentoon tuulettimen säätönupista (10). Lisää grillihiilet ohjeen kohdan 2 mukaisesti kunhan sytytyspala on syttynyt kuunnolla. Jätä sytytyspalalle tilaa palaa. Aloita grillaus vasta kun sytytyspala on palanut loppuun ja hiilet ovat syttyneet kunnolla.

Kokoamisen ja sytytyksen aikana erityisesti huomioitavia asioita:

1. Tuhkakaukalo (5) tulee asentaa metallirungon (1-2) päälle niin, ettei ilmaventtiili tukkiudu. Voit varmistaa ennen käyttöä, että ilma pääsee kulkemaan vapaasti kääntämällä puhalluksen päälle säätönupista (10) ja kokeilemalla kädellä, että ilmavirtaus tuntuu. Sulje puhallus kokeilun jälkeen.
2. Käytä tuhkakaukalon (5) ja hiilikaukalon (6) liikuttelemiseen aina hiilipihtejä (19), koska osat voivat olla kuumia. Kun asetat hiilikaukalon (6) paikoilleen, varmista että se asettuu tukevasti eikä jää keikkumaan tuhkakaukalon (5) päällä.
3. Kun asetat tippukaukalon (3) paikoilleen, varmista, että se jää tukevasti reunasta porrastetun metallirungon (1) päälle. Paistolevy (4) asettuu tippukaukalon (3) päälle keskelle omalle portaalleen. Huomio, ettet peitä tippukaukalon (3) yläreunan rei'itystä.

Varoitukset käytön aikana:

1. ÄLÄ KOSKAAN KALLISTA HIILIGRILLIN RUNKOA. Käytä hiilipihtejä (19) tuhkakaukalon (5), hiilikaukalon (6) ja paistolevyn (4) siirtämiseen.
2. Älä peitä mitään ilmareikiä grillin rungossa (1-2), ilmaventtiilissä (20), muoviosissa (9-11), kahvassa (8) tai tippukaukalossa (3).
3. Jos käytät laitetta lasitetulla parvekkeella tai terassilla, avaa lasitukset käytön ajaksi.
4. Laitte toimii neljällä AA-paristolla tai USB-liittimellä. Tarkista, että pattereissa on riittävästi virtaa ennen käyttöä varmistaaksesi, että tehonsäätö toimii normaalisti käytön aikana. USB-liitäntää käytettäessä varmista, että johto on ehjä ja muuntaja soveltuu käyttöalueen sähköverkkoon.
5. Liiallinen määrä grillihiiliä voi aiheuttaa laitteen rungon liiallisen kuumentumisen ja polttaa grillattavat ruoat. Suosittelemme lisäämään grillihiiliä maksimissaan 250g ja korkeintaan hiilikaukalon reunassa olevaan solkeen saakka. Hiilikaukalo on mitoitettu reiluksi, jotta laitteen käyttö onnistuu myös kylmällä säällä. Hiilien määrä tulee arvioida käyttöympäristön lämpötilan mukaisesti.

Puhdistus:

1. Käytön jälkeen paistolevyn ja tippukaukalon lämpötila on todella korkea. Puhdista osat vasta, kunhan ne ovat jäähtyneet.
2. Puhdista paistolevy ja tippukaukalo esimerkiksi tiskiharjaa käyttäen tiskiharjaa tai pesusientä ja tiskiainetta. Älä käytä metalliharjoja tai sieniä puhdistamiseen, sillä ne vahingoittavat paistolevyn tarttumaton non-stick pinnoitetta.
3. Huuhtelee osat huolellisesti ja kuivaa pesun jälkeen. ÄLÄ KOSKAAN UPOTA KOKO LAITETTA VETEEN.
4. Säilytä suojaosissa ja kuivassa paikassa.

Huomiot:

1. Poista paristot laitteesta pitkäaikaisen säilytyksen ajaksi. Patterit voivat aiheuttaa patterikotelon vaurioitumisen hapettumisen.
2. Grillauksen jälkeen hiilet saattavat palaa vielä useamman tunnin ajan. Varmista, että hiilet ovat palaneet kokonaan ja sammuneet ennen kuin nostat hiilikaukalon pois laitteesta ja hävität hiilet. Hiilet voi myös sammuttaa upottamalla hiilikaukalon veteen.
3. Laitetta ei saa laittaa lähelle palavaa ainesta.
4. Älä kallista tai käännä laitetta ylösalaisin käytön aikana.
5. Älä kosketa käsin tippukaukaloa tai paistolevyä käytön aikana, sillä ne kuumenevat polttavan kuumaksi.

Varoitukset:

- Savuton Hiiligrilli tulee asentaa turvallisesti ennen käyttöä
- Savuton Hiiligrilli tulee kuumentaa ja polttoaine pittää punahehkuisena noin 10 minuuttia ennen ensimmäistä käyttöä
- VAROITUS! Tämä grilli kuumenee käytön aikana polttavan kuumaksi. Älä siirrä grilliä käytön aikana.
- Älä käytä sisätiloissa joissa ilmanvaihto ei ole riittävä.
- VAROITUS! Älä käytä spriitä tai bensaa sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen. Käytä vain sytyttimeä, jotka täyttävät EN 1860-3 standardin.
- VAROITUS! Pidä lasten ja eläinten ulottumattomissa.

Läs bruksanvisningen noggrant före användning.

1. Dra ut batterihuset (11) och sätt in 4 AA-batterier: + till + och - till -. Alternativt kan du ansluta grillen till elnätet med USB-anslutningen. UBS-anslutningen bör ha en transformator för elnätet.
2. Sätt högst 250 g grillkol i kolträget (6). Vi rekommenderar att kolmängden inte överstiger spännet i kolträget. En för stor kolmängd kan leda till att grillningstemperaturen blir för hög och metallstommen blir het.
3. Sätt dropptråget (3) på plats på metallstommen (1). Sätt eld på tändgelet i askkärlet (5) runt luftventilen (20). Se till att det inte kommer gel i luftventilen. Ställ in fläktens effekt på max. med fläktens kontrollknapp (10) och lyft upp det påfyllda kolträget på askkärlet med koltången (19).
4. Tillsätt ca 150-200 ml vatten i dropptråget (3) för att göra det lättare att rengöra träget senare. Vattnet gör också att den heta droppande oljan inte kan skada dropptrågets yta.
5. Placera stekplattan (4) på dropptråget (3) med koltången (19) för att förhindra askan från glödande kol att sprida sig i omgivningen. När kolet börjat glöda kan du minska blåsningseffekten genom att vrida på kontrollknappen (10). Låt kolet glöda i lugn och ro i ca 5 minuter. Vänta med att börja grilla tills tändgelet brunnit ner och kolet börjat glöda ordentligt.

OBS.! Om du tänder med en tändbit, börja med att montera ihop askkärlet (5) och kolträget (6) på varandra i metallstommen (1) samt dropptråget (3) på metallstommen enligt anvisningen. Låt tändbiten brinna mitt på kolträget (6) så att tändbiten får luft från fläktens ventil. Sätt fläkten på max. med fläktens kontrollknapp (10). Tillsätt grillkolet enligt punkt 2 när tändbiten är ordentligt tänd. Ge tändbiten utrymme att brinna i. Vänta med att börja grilla tills tändbiten brunnit ner och kolet är ordentligt tätt.

Speciellt viktigt när man monterar ihop och tänder:

1. Askkärlet (5) bör monteras på metallstommen (1-2) så att luftventilen inte blir tilltäppt. Före användningen kan du kolla att luften kan cirkulera fritt genom att vrida blåsningen på med kontrollknappen (10) och känna med handen att luften cirkulerar. Stäng av blåsningen efter detta.
2. Delarna kan vara mycket varma, använd därför alltid koltången (19) för att flytta på askkärlet (5) och kolträget (6). Kolla när du sätter kolträget (6) på plats att det sätter sig stadigt och inte kommer att vicka på askkärlet (5).
3. Kolla när du sätter dropptråget (3) på plats att det sätter sig stadigt på metallstommen (1). Lägg stekplattan (4) på plats mitt på dropptråget (3). Hålen i dropptrågets (3) övre kant får inte täckas över.

Viktigt under användning:

1. LUTA ALDRIG PÅ KOLGRILLENS STOMME. Använd koltången (19) för att flytta på askkärlet (5), kolträget (6) och stekplattan (4).
2. Inga lufthål får täckas över i grillens stomme (1-2), luftventilen (20), plastdelarna (9-11), handtaget (8) eller dropptråget (3).
3. Om du använder grillen på en inglasad balkong eller terrass, håll balkongen öppen under användning.
4. Grillen fungerar med fyra AA-batterier eller USB-anslutning. Kolla före användningen att det finns tillräckligt med ström i batterierna för att vara säkra på att effektregleringen fungerar normalt under användningen. Om du använder USB-anslutning, kolla att sladden är hel och transformatorn är lämplig för användningsområdets elnät.
5. En för stor mängd grillkol kan medföra att stommen blir het och maten som ska grillas blir bränd. Vi rekommenderar en mängd grillkol på högst 250 g och att kolet inte överstiger spännet i kolträget. Kolträget är ganska drygt och grillen kan alltså även användas när det är kallt. Kolmängden bör bedömas enligt den omgivande temperaturen.

Rengöring:

1. Efter användning är stekplattans och dropptrågets temperatur mycket hög. Vänta därför med att rengöra delarna tills de svalnat.
2. Rengör stekplattan och dropptråget till exempel i diskhon med diskborste eller tvättsvamp och diskmedel. Rengör inte med metallborstar eller metallsvampar, de skadar stekplattans nonstick-beläggning.
3. Skölj delarna ordentligt och torka dem efter rengöringen. SÄNK ALDRIG HELA GRILLEN I VATTEN.
4. Förvaras på ett skyddat och torrt ställe.

Obs.:

1. Ta bort batterierna ur grillen om den ska förvaras i längre tid. Om batterierna oxideras kan de skada batterihuset.
2. Efter grillning kan kolet glöda i några timmar till. Kolla att kolet har slocknat helt innan du lyfter bort kolträget från grillen och slänger bort kolet. Du kan också släcka kolet genom att sänka kolträget i vatten.
3. Grillen får inte vara i närheten av lättantändligt material.
4. Grillen får inte lutas eller vändas upp och ned under användning.
5. Dropptråget och stekplattan blir brännheta under användning och får därför inte beröras med händerna.

Varningar:

- Den rökfria kolgrillen bör monteras säkert före användning
- Den rökfria kolgrillen bör hettas upp och bränslet bör vara rödglödande i ca 10 minuter innan grillen tas i bruk
- VARNING! Denna grill blir brännheta under användning. Grillen får inte flyttas under användning.
- Grillen får inte användas inomhus om det inte finns tillräcklig ventilation.
- VARNING! Grillen får inte tändas eller tändas på nytt med sprit eller bensin. Använd endast tändare som uppfyller standarden EN 1860-3.
- VARNING! Förvaras oåtkomligt för barn och djur.

Read the instructions carefully before use.

1. Pull out the battery housing (11) and insert 4 AA batteries: + to + and - to -. Alternatively, you can connect the Coal Grill to the mains with the USB plug. The USB plug should have a transformer for mains current.
2. Put no more than 250 g of grill coals into the coal tray (6). It is recommended that the amount of coals should not go above the clasp in the coal tray. If the amount of coals is too large, the grilling temperature will be too high and the metal frame may get too hot.
3. Fit the drip tray (3) in place onto the metal frame (1). Set fire to the lighter gel in the ash tray (5) around the air valve (20). Make sure that no gel flows into the air valve. Turn the fan to maximum power with the fan control knob (10) and use the coal tongs (19) to lift the coal tray with coals onto the ash tray.
4. Add 150-200 ml of water into the drip tray (3) to make it easier to clean the tray later. The water also prevents hot dripping oil from damaging the surface of the drip tray.
5. Use the coal tongs (19) to place the grill pan (4) on the drip tray (3) to prevent ashes from the glowing coals from spreading in the surroundings. Having lit the coals, you can reduce the blowing power by turning the fan control knob (10). Let the coals glow for about 5 minutes. Do not start grilling until the lighter gel has burnt out and the coals have really started glowing.

NOTE! If you use a fire starter for lighting, first assemble the ash tray (5) and the coal tray (6) one on top of the other inside the metal frame (1) and the drip tray (3) onto the metal frame in accordance with the instructions. Let the fire starter burn in the middle of the coal tray (6) where it will get air from the fan valve. Turn the fan to maximum power with the fan control knob (10). Add the grill coals as described in paragraph 2) when the fire starter has really caught fire. Give the fire starter room to burn. Do not start grilling until the fire starter has burnt out and the coals have really started glowing.

Important while assembling and lighting:

1. Assemble the ash tray (5) on the metal frame (1-2) so that the air valve is not blocked. Before use, you can make sure that the air flows freely by turning on the fan with the fan control knob (10) and checking with your hand if you can feel the air flow. Turn off the fan after this check.
2. Always use the coal tongs (19) to move the ash tray (5) and the coal tray (6) as these parts may be hot. While putting the coal tray (6) in place, make sure that it fits firmly on the ash tray (5).
3. While putting the drip tray (3) in place, make sure that it fits firmly on the metal frame (1). Fit the grill pan (4) on the drip tray (3). Do not cover the perforation in the upper edge of the drip tray (3).

Important while using the Coal Grill:

1. NEVER TILT THE FRAME OF THE COAL GRILL. Use the coal tongs (19) to move the ash tray (5), the coal tray (6) and the grill pan (4).
2. Do not cover any air holes in the grill frame (1-2), the air valve (20), the plastic parts (9-11), the handle (8) or the drip tray (3).
3. If you use the Coal Grill on a glass enclosed balcony or terrace, keep the enclosures open while using the Grill.
4. The Coal Grill works with four AA batteries or a USB plug. Before use, check that the batteries have sufficiently power to be sure that the power control will work adequately. If you use a USB plug, make sure that the cord is undamaged and the transformer is suitable for the power mains.
5. A too great amount of grill coals may cause the metal frame to get too hot and the foods to burn. It is recommended not to use more than 250 g of grill coals and not to let them go above the clasp in the coal tray. The coal tray is large enough to allow the use of the Coal Grill even in cold weather. The proper amount of coals should be estimated according to the ambient temperature.

Cleaning:

1. After use, the temperature of the grill pan and the drip tray is extremely high. Do not clean these parts until they have cooled.
2. Clean the grill pan and the drip tray e.g. in the sink using a dishbrush or a sponge and detergent. Do not clean with metal brushes or spongy metal, as they damage the grill pan's non-stick coating.
3. Rinse the parts carefully and dry after cleaning. NEVER IMMERSE THE ENTIRE GRILL IN WATER.
4. Store in a sheltered and dry place.

Note:

1. Remove the batteries from the Coal Grill if it has to be stored for a long period of time. The batteries may oxidize and damage the battery housing.
2. After grilling, the coals may keep glowing for several hours. Make sure that the coals have burnt out completely before you lift the coal tray from the Coal Grill and dispose of the coals. You can also put out the coals by immersing the coal tray in water.
3. Do not place the Coal Grill close to inflammable material.
4. Do not tilt the Coal Grill or turn it upside down during use.
5. Do not touch the drip tray or the grill pan with your hands during use, these parts get extremely hot.

Warnings:

- Install the Smokeless Coal Grill safely before use
- Heat up the Smokeless Coal Grill and keep the fuel red hot for about 10 minutes before first use
- WARNING! This grill becomes extremely hot during use. Do not move the grill during use.
- Do not use indoors if the ventilation is inadequate.
- WARNING! Do not use spirit, petroleum, gasoline or benzine for lighting or relighting. Use only lighters that meet the EN 1860-3 standard.
- WARNING! Keep out of reach of children and animals.

Перед использованием внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации.

1. Извлеките отсек для батареек (11) наружу и установите четыре батареи типа AA в соответствии с знаками «+» и «-». Вы также можете подключить устройство к сети питания с помощью USB коннектора. При использовании USB коннектора должен быть подключен USB-адаптер, подходящий для сети питания.
2. Поместите максимум 250 г угля для гриля в емкость для угля (6). Мы рекомендуем, чтобы количество угля не было выше защелки на боковой стороне емкости для угля. Избыточное количество угля может вызвать слишком высокую температуру гриля и перегрев металлического корпуса.
3. Установите емкость для стекания жира (3) на свое место на металлическом корпусе (1). Зажгите гель для разжигания в емкости для сбора пепла (5) вокруг воздушного клапана (20). Следите, чтобы гель не проникал в воздушный клапан. Установите мощность вентилятора в максимальное положение ручкой управления вентилятором (10) и поднимите емкость для угля с углем на емкость для сбора пепла с помощью щипцов для угля (19).
4. Добавьте в емкость для стекания жира (3) около 150–200 мл воды для облегчения последующей чистки емкости. Добавление воды также предотвращает повреждение поверхности емкости для стекания жира от горячего капающего масла.
5. Установите поверхность для жарки (4) на емкость для стекания жира (3) используя щипцы (19), чтобы предотвратить попадание падающей с горящих углей золы в окружающую среду. После разжигания углей вы можете установить меньшую мощность продувки поворотом ручки управления вентилятора (10). Дайте углям спокойно гореть в течение 5 минут. Не начинайте приготовление на гриле до тех пор, пока гель для разжигания не сгорит до конца и угли не начнут нормально гореть.

ВНИМАНИЕ! Если вы используете для разжигания зажигательные кубики, сначала соберите емкость для сбора пепла (5) и емкость для угля (6) друг на друга внутри металлического корпуса (1) и емкость для стекания жира (3) на металлическом корпусе в соответствии с инструкциями. Установите зажигательный кубик для горения в центре емкости для угля (6), чтобы он получал воздух из клапана вентилятора. Поверните вентилятор в максимальное положение ручкой управления вентилятором (10). Добавьте угли для гриля в соответствии с пунктом 2 инструкции, когда зажигательный кубик будет нормально гореть. Оставьте зажигательному кубу место для горения. Начинайте приготовление на гриле только тогда, когда зажигательный кубик сгорит до конца и угли начнут нормально гореть.

Моменты, на которые необходимо особо обратить внимание при сборке и разжигании:

1. Емкость для сбора пепла (5) следует устанавливать на металлический корпус (1–2) так, чтобы не заблокировать воздушный клапан. Вы можете убедиться перед использованием, что воздух проходит свободно, включая вентилятор ручкой управления вентилятором (10) и поставив руку, чтобы почувствовать поток воздуха. Закройте продувание после испытания.
2. Всегда используйте для перемещения емкости для сбора пепла (5) и емкости для угля (6) щипцы для угля (19), так как детали могут быть горячими. При установке на свое место емкости для угля (6), убедитесь, что она установлена надежно и не качается на емкости для сбора пепла (5).
3. При установке емкости для стекания жира (3) на свое место, убедитесь, что она твердо держится за кромку на ступенчатом металлическом корпусе (1). Поверхность для жарки (4) устанавливается на емкость для стекания жира (3) по центру своего выступа. Следите за тем, чтобы не закрыть перфорированный верхний край емкости для стекания жира (3).

Предупреждения во время эксплуатации:

1. НИКОГДА НЕ НАКЛОНЯЙТЕ КОРПУС ГРИЛЯ НА УГЛЯХ. Используйте щипцы для угля (19) для перемещения емкости для сбора пепла (5), емкости для угля (6) и поверхности для жарки (4).
2. Не загромождайте вентиляционные отверстия на корпусе гриля (1–2), воздушном клапане (20), в пластиковых частях (9–11), на ручке (8) или емкости для стекания жира (3).
3. Если вы используете устройство на застекленном балконе или террасе, на время использования откройте остекление.
4. Устройство работает на четырех батареях типа AA или через коннектор USB. Перед использованием убедитесь, что в батареях достаточно энергии, чтобы гарантировать, что управление мощностью будет нормально работать во время эксплуатации. При использовании USB коннектора убедитесь, что кабель не поврежден и адаптер подходит для электросети данного региона.
5. Чрезмерное количество углей для гриля может привести к перегреву корпуса устройства и сжечь приготавливаемые на гриле блюда. Мы рекомендуем добавлять угли для гриля до 250 г и не выше защелки на боковой стороне емкости для угля. Емкость для угля имеет такой размер, чтобы использование устройства было возможно также в холодную погоду. Количество угля следует оценивать в соответствии с температурой окружающей среды.

Чистка:

1. После использования температура поверхности для жарки и емкости для стекания жира является очень высокой. Очищайте детали только тогда, когда они остынут.
2. Очищайте поверхность для жарки и емкость для стекания жира, например, в раковине с использованием щетки или губки и жидкости для мытья посуды. Не пользуйтесь для очистки металлическими щетками или губками, так как они повреждают антипригарное покрытие поверхности для жарки.
3. Тщательно прополощите и высушите детали после мытья. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ ВСЕ УСТРОЙСТВО В ВОДУ.
4. Хранить в защищенном и сухом месте.

Внимание:

1. Извлеките элементы питания из устройства на время его длительного хранения. При окислении батареи могут привести к повреждению отсека для батарей.
2. После приготовления на гриле угли могут гореть в течение нескольких часов. Убедитесь, что угли полностью сгорели и погасли, прежде чем забрать емкость для угля из устройства и уничтожить угли. Угли также можно погасить путем погружения емкости для угля в воду.
3. Устройство нельзя размещать рядом с горючими материалами.
4. Не наклоняйте и не поворачивайте устройство вверх дном во время использования.
5. Не дотрагивайтесь во время использования до емкости для стекания жира или до поверхности для жарки, так как они нагреваются до температуры, при которой можно обжечься.

Предупреждения:

- Бездымный гриль на углях должен быть безопасно установлен перед использованием.
- Бездымный гриль на углях следует разогреть и поддерживать красное свечение топлива в течение около 10 минут перед первым использованием.
- **ВНИМАНИЕ!** Этот гриль во время работы нагревается до температуры, при которой можно обжечься. Не перемещайте гриль во время его использования.
- Не используйте в помещениях с недостаточной вентиляцией.

- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте спирт или бензин для разжигания или повторного разжигания. Используйте только те средства для разжигания, которые соответствуют стандарту EN 1860-3.
- **ВНИМАНИЕ!** Держать в месте, недоступном для детей и домашних животных.

1



2



3



4



5



Opa Muurikka Oy • Teollisuuskatu 8, 50130 Mikkeli • www.opamuurikka.fi

opamuurikka@opamuurikka.fi