

ESSENTIAL

CB4250072R4 • 140132

CHARCOAL TRAY; KOHLESCHALE;
BAC À CHARBON; TAVĚ CU
ČĚRBUNEDÉ; TRÆKULSBASSE;
ZÁSODNÍK NA DŘEVĚNÉ UHLÍ;

ZÁSODNÍK NA DŘEVĚNÉ UHLIE;
FASZENES TÁLCA; TAVĚ DE ČĚR-
BUNE

NOTE: This product is for use with the following Char-Broil™ Gas Barbeques **ONLY!**

ZU BEACHTEN: Dieses Produkt ist **NUR** zur Verwendung mit den folgenden Char-Broil™ Gasgrills geeignet!

REMARQUE : Ce produit est destiné à être utilisé **UNIQUEMENT** avec les barbecues à gaz Char-Broil suivants !

NOTA: Questo prodotto può essere utilizzato **ESCLUSIVAMENTE** con i seguenti barbecue a gas Char-Broil™!

BEMÆRK: Dette produkt er til brug med følgende Char-Broil™ gasgrill **ALENE!**

POZNÁMKA: Tento produkt je určen **POUZE** pro použití s následujícími plynovými grily Char-Broil™!

POZNÁMKA: Tento výrobek je určený na použití **IBA** s následujícími plynovými grilmi Char-Broil™ !

MEGJEGYZÉS: Ez a termék a következő Char-Broil™ gázgrillekhez használható

KIZÁRÓLAG!

OBSERVAȚIE: Acest produs este destinat utilizării **EXCLUSIV** împreună cu următoarele grătare cu gaz Char-Broil™!

140233 / 468922325	ESSENTIAL 2 G
140234 / 468922425	ESSENTIAL 3 G
140235 / 468922525	ESSENTIAL 4 G
140236 / 468923325	ESSENTIAL 2 G
140237 / 468923425	ESSENTIAL 3 G
140238 / 468923525	ESSENTIAL 4 G
140239 / 468922625	ESSENTIAL 3S G
140240 / 468922725	ESSENTIAL 4S G

INSTALLATION/LIGHTING INSTRUCTIONS:

1. Make sure the barbeque is off and cool to the touch before beginning.
2. Place up to 1.6 kg of charcoal (lump or briquettes) in the charcoal tray. Be sure to spread evenly around the tray. Large pieces of charcoal may need to be broken up in order to fit in the tray.
3. Remove the cooking grate(s) and the emitter(s) from the barbeque.
4. Place the charcoal tray in the barbeque.
5. Place the cooking grate on top of the charcoal tray. If the grate does not sit flat on the tray, remove the grate, and either break up or remove the obstructing charcoal pieces.
6. **IMPORTANT!:** Place the cover strip in any gaps created between the firebox and remaining grates. Leaving the strip out will reduce performance of your barbeque and potentially cause an unsafe condition.
7. Turn on the gas to the barbeque and light the barbeque. Leave the burner on high. Close the lid.
8. Allow 15-20 minutes for the barbeque and charcoal to heat up with the lid closed.
9. Turn off the gas. Open the lid. Allow 10-15 minutes for the charcoal to ash over, or however long it takes for the charcoal to gain an ashy-white color.
10. Once the charcoal has ashed-over, you can add your food to the barbeque. You're ready to cook!

AFTER COOKING:

1. Once the barbeque has cooled and is not hot to the touch, be sure to clean the grate and empty the ash and spent charcoal into an ash bucket. Be sure the coals are fully extinguished before doing this.
2. Thoroughly clean out the charcoal tray of ash and debris. Because the tray is stainless steel and is not seasoned, dish soap and water can be used to clean the tray. Do not put this tray in the dishwasher.
3. Be sure to clean out the barbeque of any leftover ash and debris.
4. The tray can either be placed back in the barbeque or stored elsewhere for future use.
5. **NOTE:** The nature of the tray's stainless steel material will cause it to turn various shades of color when heated. This is to be expected and is not a defect.

SAFETY WARNINGS:

- **DO NOT** attempt to cook with gas and charcoal simultaneously. You may overheat and damage your barbeque.
- **DO NOT** turn on the gas after the ash-over period is started. If the burner is lit

while there is grease on the charcoal or barbeque, it can cause a grease fire.

- **DO NOT** attempt to empty the ash from the charcoal tray while the barbeque is still hot. Allow the barbeque to cool down first.
- **DO NOT** attempt to add more charcoal to the tray after cooking has begun.
- **DO NOT** use any means to light the charcoal besides the gas burner, including petroleum- or alcohol- based lighter fluids.
- After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the barbeque pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

TROUBLESHOOTING:

- **I can't fit the grate on the tray.**
 - Remove or break up the large pieces of charcoal that are preventing your grate from sitting flat.
- **My charcoal is being extinguished before I'm done cooking.**
 - This is likely because the charcoal was not fully ashed over before food was added to the barbeque. Fatty or greasy foods may extinguish the charcoal if it has not had a chance to ash over.
 - You may not have used enough charcoal. The charcoal may have trouble staying lit if there is not enough in the tray.
 - If you are cooking multiple loads of food, allow a few minutes between loads for the charcoal to re-ash over.
- **I'm experiencing flare ups on my barbeque.**
 - Flare ups are most likely to occur with extremely fatty or greasy foods. Small, intermittent flare ups when moving or flipping food on your barbeque is to be expected and is not a safety hazard. If you experience a sustained flare-up which does not die down, immediately remove the food from your barbeque, close the lid, and ensure the gas is turned off.

INSTALLATIONS-/ANZÜNDANWEISUNG:

1. Vergewissern Sie sich vor Beginn, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Legen Sie bis zu 1,6 kg Holzkohle in die Holzkohleschale. Achten Sie darauf, sie gleichmäßig in der Schale zu verteilen. Große Holzkohlestücke müssen eventuell zerkleinert werden, damit sie in die Schale passen.
3. Den/die Grillrost(e) und den/die Grillplatten vom Grill entfernen.
4. Die Holzkohleschale in den Grill geben.
5. Grillrost auf die Holzkohleschale legen. Wenn der Rost nicht flach auf der Schale liegt, den Rost entfernen und die blockierenden Holzkohlestücke zerkleinern oder entfernen.
6. **WICHTIG!** Legen Sie das Zwischenstück in die entsprechende Lücke zwischen der Brennkammer und den übrigen Rosten. Das Weglassen dieses Stücks kann die Leistung des Grills verringern sowie eventuell die Sicherheit gefährden.
7. Das Gas am Grill aufdrehen und den Grill anzünden. Den Brenner auf hoher Stufe lassen. Deckel schließen.
8. Den Grill und die Holzkohle bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten aufheizen lassen.
9. Gas abstellen. Deckel öffnen. 10-15 Minuten warten, bis die Holzkohle mit Asche bedeckt ist, oder so lange, bis sie eine weiße Farbe angenommen hat.
10. Sobald die Holzkohle mit Asche bedeckt ist, können Sie das Grillgut auf den Grill legen. Das Grillen kann jetzt losgehen!

NACH DEM GRILLEN:

1. Sobald der Grill abgekühlt ist und sich nicht mehr heiß anfühlt, muss der Rost gereinigt und die Asche und die verbrauchte Holzkohle in einen Ascheimer entleert werden. Vergewissern Sie sich vorher, dass die Kohlen vollständig erloschen sind.
2. Das Holzkohlefach gründlich von Asche und Rückständen säubern. Da die Schale aus rostfreiem Stahl besteht und nicht eingebrannt ist, kann sie mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Bitte legen Sie die Schale nicht in die Spülmaschine.
3. Achten Sie darauf, den Grill von Asche- und Schmutzresten zu befreien.
4. Die Schale kann entweder zurück in den Grill gestellt oder zur späteren Verwendung an einem anderen Ort aufbewahrt werden.
5. **Zu beachten:** Die aus rostfreiem Stahl gefertigte Schale verfärbt sich beim Erhitzen in verschiedenen Schattierungen. Dies ist zu erwarten und stellt keinen Mangel dar.

SICHERHEITSWARNHINWEISE:

- Versuchen Sie **NICHT**, gleichzeitig mit Gas und Holzkohle zu kochen. Der Grill könnte durch Überhitzen beschädigt werden.
- Schalten Sie das Gas **NICHT** ein, wenn auf der Holzkohle schon eine Ascheschicht liegt. Wenn der Brenner angezündet wird, während sich auf der Holzkohle oder dem Grill Fett befindet, kann dies einen Fettbrand verursachen.
- Versuchen Sie **NICHT**, die Asche von der Holzkohle zu entfernen, solange der Grill noch heiß ist. Lassen Sie den Grill erst abkühlen.
- Versuchen Sie **NICHT**, mehr Holzkohle in die Schale zu geben, nachdem das Grillen begonnen hat.
- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle **KEINE** anderen Mittel als den Gasbrenner, auch keine Petroleum- oder alkoholhaltigen Anzündflüssigkeiten.
- Nach dem Erlöschen eines Holzkohlefeuers kann die nicht verbrannte Glut noch bis zu 24 Stunden lang Wärme speichern und, wenn sie mit frischer Luft in Kontakt kommt, unerwartet in Flammen aufgehen. Solche Glut außerhalb der Brennkammer des Grills stellt eine Brandgefahr dar und kann brennbare Oberflächen wie Holzdecks entzünden.

FEHLERSUCHE:

Ich kann den Rost nicht richtig auf die Schale setzen.

- Entfernen oder zerkleinern Sie die großen Holzkohlestücke die verhindern, dass ihr Rost flach liegt.

Meine Holzkohle erlischt, bevor ich mit dem Grillen fertig bin.

- Dies ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die Holzkohle nicht vollständig mit Asche bedeckt war, bevor das Grillgut auf den Grill gelegt wurde. Fettige Speisen können die Holzkohle zum Erlöschen bringen, wenn sie noch nicht vollständig mit Asche bedeckt sind.
- Es kann sein, dass Sie nicht genug Holzkohle verwendet haben. Wenn nicht genug Holzkohle in der Schale ist, kann es Probleme geben die Holzkohle am Brennen zu halten.
- Wenn Sie verschiedenes Grillgut nacheinander grillen wollen, lassen Sie dazwischen ein paar Minuten vergehen, damit die Holzkohle wieder mit Asche bedeckt werden kann.

An meinem Grill flackert die Flamme auf.

- Bei extrem fettigen Speisen kommt es am ehesten zu einem Aufflackern der Flammen. Kurzes, sporadisches Aufflackern beim Bewegen oder Wenden des Grillguts auf dem Grill ist zu erwarten und stellt kein Sicherheitsrisiko dar. Wenn Sie ein anhaltendes Aufflackern feststellen, das nicht abklingt, nehmen Sie das Grillgut sofort vom Grill, schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass das Gas abgestellt ist.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il est froid au toucher avant de commencer.
2. Mettez jusqu'à 1,6 kg de charbon de bois (en morceaux ou en briquettes) dans le bac à charbon. Assurez-vous de les répartir uniformément dans le bac. Il pourrait être nécessaire de concasser les gros morceaux de charbon de bois pour les faire entrer dans le bac.
3. Retirez les grilles de cuisson et les plaques émettrices du barbecue.
4. Mettez le bac à charbon dans le barbecue.
5. Posez la grille de cuisson sur le bac à charbon. Si la grille ne repose pas à plat sur le bac, retirez la grille, et cassez ou enlevez les morceaux de charbon de bois qui font obstacle.
6. **IMPORTANT !** Mettez les bandes de recouvrement dans tous les espaces créés entre le foyer et les grilles restantes. Si vous omettez les bandes, vous réduirez la performance de votre barbecue et vous risquez de créer une situation dangereuse.
7. Ouvrez le gaz du barbecue et allumez le barbecue. Laissez le brûleur sur la position élevée. Fermez le couvercle.
8. Laissez le barbecue et le charbon de bois chauffer pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle fermé.
9. Fermez le gaz. Ouvrez le couvercle. Attendez pendant 10 à 15 minutes pour que le charbon de bois se recouvre de cendres, ou le temps qu'il faut pour qu'il prenne une couleur blanc cendré.
10. Une fois que le charbon de bois est recouvert de cendres, vous pouvez ajouter vos aliments au barbecue. La grillade peut maintenant commencer!

APRÈS LA CUISSON :

1. Une fois que le barbecue a refroidi et qu'il n'est plus chaud au toucher, assurez-vous de nettoyer la grille et de vider les cendres et le charbon de bois brûlé dans un seau à cendres. Assurez-vous auparavant que les braises sont complètement éteintes.
2. Nettoyez soigneusement le bac à charbon pour enlever les cendres et les débris. Comme le bac est en acier inoxydable, vous pouvez le nettoyer avec du savon /liquide vaisselle et l'eau. Ne mettez pas ce bac au lave-vaisselle.
3. Assurez-vous d'enlever les restes de cendres et des débris du barbecue.
4. Le bac peut être remis dans le barbecue ou rangé ailleurs pour une utilisation ultérieure.
5. **REMARQUE:** La nature de l'acier inoxydable du bac lui fait prendre différentes nuances de couleur lorsqu'il est chauffé. C'est normal et ce n'est pas un défaut.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

- **NE PAS** tenter de griller au gaz et au charbon de bois en même temps. Vous risquez de faire surchauffer votre barbecue et de l'endommager.
- **NE PAS** allumer le gaz après le début de la période de formation de cendres. Si le brûleur est allumé alors qu'il y a de la graisse sur le charbon de bois ou le barbecue, cela peut provoquer un feu de graisse.

- **NE PAS** tenter de vider les cendres du bac à charbon lorsque le barbecue est encore chaud. Laissez le barbecue d'abord refroidir.
- **NE PAS** tenter d'ajouter du charbon de bois dans le bac après le début de la cuisson.
- **NE PAS** utiliser d'autres moyens que le brûleur à gaz pour allumer le charbon de bois, y compris les liquides d'allumage à base de pétrole ou d'alcool.
- Une fois qu'un feu de charbon de bois semble éteint, les braises peuvent rester chaudes pendant un maximum de 24 heures, et elles peuvent s'embraser soudainement si elles sont exposées à de l'air frais. Les braises retirées du foyer du barbecue présentent un risque d'incendie et peuvent mettre le feu aux surfaces combustibles comme les terrasses en bois.

DÉPANNAGE :

Je n'arrive pas à mettre la grille sur le bac.

- Enlevez ou casser les gros morceaux de charbon de bois qui empêchent votre grille de rester à plat.

Mon charbon de bois s'éteint bien avant que j'aie fini de griller.

- Cela est probablement dû au fait que le charbon de bois n'était pas entièrement recouvert de cendres avant l'ajout d'aliments au barbecue. Les aliments gras peuvent éteindre le charbon de bois s'il n'a pas eu la chance de se recouvrir de cendres.
- Vous n'avez peut-être pas utilisé assez de charbon de bois. Le charbon de bois peut avoir du mal à rester allumé s'il n'y en a pas assez dans le bac.
- Si vous faites cuire plusieurs fournées d'aliments, prévoyez quelques minutes entre les fournées pour que le charbon de bois se recouvre de nouveau de cendres.

J'ai un retour de flamme sur mon barbecue.

- Les remontées de flamme sont plus susceptibles de se produire avec des aliments extrêmement gras. Il faut s'attendre à de petites remontées intermittentes lorsque vous déplacez ou retournez des aliments sur votre barbecue, et cela ne présente pas un risque pour la sécurité. Si vous constatez une flambée soutenue qui ne s'éteint pas, retirez immédiatement les aliments de votre barbecue, fermez le couvercle et assurez-vous que le gaz est éteint.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE/ACCENSIONE:

1. Verificare che il barbecue sia spento e ben raffreddato prima di iniziare.
2. Distribuire uniformemente nel vassoio fino a 1,6 kg di carbone (carbonella o mattonelle). Potrebbe essere necessario rompere i pezzi più grandi per farli entrare nel vassoio.
3. Smontare la griglia o le griglie e l'emettitore o gli emettitori dal barbecue.
4. Posizionare il vassoio del carbone nel barbecue.
5. Posizionare la griglia sopra il vassoio del carbone. Se la griglia non si adatta bene al vassoio, smontare la griglia e rompere o rimuovere i pezzi di carbone in eccesso.
6. **IMPORTANTE!** Posizionare le strisce di copertura nelle eventuali fessure tra il focolare e le restanti griglie, per evitare che le prestazioni del barbecue si riducano e si presentino situazioni di pericolo.
7. Aprire il gas e accendere il barbecue. Lasciare il bruciatore al massimo. Chiudere il coperchio.
8. Attendere 15-20 minuti con il coperchio chiuso che il barbecue e il carbone si scaldino.
9. Spegnerne il gas. Aprire il coperchio. Attendere 10-15 minuti, o comunque il tempo necessario perché il carbone assuma un colore bianco cenere.
10. Quando il carbone è incandescente si può iniziare a mettere il cibo sul barbecue. Tutto è pronto per cucinare!

BUONA COTTURA:

1. Quando il barbecue si è ben raffreddato, assicurarsi di pulire la griglia ed eliminare cenere e carbone consumato nel contenitore per la raccolta della cenere. Prima di procedere, assicurarsi che il carbone sia completamente spento.
2. Pulire accuratamente il vassoio del carbone, eliminando cenere e residui vari. Dato che il vassoio è in acciaio inox non condizionato, è possibile utilizzare acqua e detergente per piatti. Non mettere il vassoio in lavastoviglie.
3. Assicurarsi di aver eliminato la cenere e tutti i residui.
4. È possibile riporre il vassoio nel barbecue o in altro luogo per il prossimo utilizzo.
5. **NOTA:** Per sua natura l'acciaio inox utilizzato per il vassoio, quando riscaldato, assume varie sfumature di colore. Si tratta di un effetto previsto e non di un difetto.

AVVERTENZE DI SICUREZZA:

- **NON** tentare di cucinare contemporaneamente a gas e a carbone. Il barbecue potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.

- **NON** aprire il gas dopo che il carbone ha iniziato ad ardere. Se si accende il bruciatore mentre c'è del grasso sul carbone o sul barbecue, potrebbe verificarsi un incendio da grassi.
- **NON** tentare di svuotare la cenere dal vassoio del carbone mentre il barbecue è ancora caldo. Attendere che si raffreddi.
- **NON** tentare di aggiungere carbone nel vassoio dopo l'inizio della cottura.
- **NON** cercare di accendere il carbone usando sistemi diversi dal bruciatore a gas, ad esempio accendifuoco liquidi a base di petrolio o alcool.
- Anche se apparentemente spente, le braci possono trattenere il calore anche per 24 ore; se esposte all'aria potrebbero riaccendersi improvvisamente. Le braci al di fuori del focolare del barbecue costituiscono un pericolo d'incendio e possono accendere superfici infiammabili, ad esempio superfici in legno.

PROBLEMI E SOLUZIONI:

- **Non riesco a montare la griglia sul vassoio.**
 - Rimuovere o rompere i pezzi di carbone più grandi che impediscono alla griglia di adattarsi al vassoio.
- **Il carbone si spegne prima che io abbia finito di cucinare.**
 - Molto probabilmente il carbone non era ancora incandescente quando il cibo è stato messo sulla barbecue. Il cibo grasso può spegnere le braci se il carbone non è ben incandescente.
 - Non è stato usato abbastanza carbone. Il carbone potrebbe avere problemi a rimanere acceso se in quantità insufficiente nel vassoio.
 - Dopo aver tolto dalla griglia la prima parte di cibo cotto, attendere alcuni minuti prima di metterne altro, per dare il tempo al carbone di riaccendersi.
- **Si verificano fiammate sul barbecue.**
 - Capita con cibi molto grassi. Si possono verificare piccole fiammate intermittenti quando si spostano o girano gli alimenti sul barbecue: questo non costituisce un pericolo per la sicurezza. In caso di fiammate prolungate che non si esauriscono, togliere immediatamente il cibo dal barbecue, chiudere il coperchio e assicurarsi che il gas sia spento.

INSTALLATION / TÆNDINGSINSTRUKTIONER:

1. Sørg for, at grillen er slukket og afkølet, før du begynder installationen.
2. Anbring op til 1,6 kg trækul (eller briketter) i kulbakken. Sørg for at fordele dem jævnt på hele bakken. Store stykker trækul skal muligvis brækkes i stykker, så de passer i kulbakken.
3. Fjern grillristen/ristene og varmefordelingspladerne/emitterne fra grillen.
4. Sæt kulbakken i grillen.
5. Placer grillristen oven på kulbakken. Hvis risten ikke ligger ladet på bakken, skal du fjerne risten og enten brække eller fjerne de kulstykker, der forhindrer risten i at ligge plant.
6. **VIGTIGT!:** Placer afdækningslisterne i de sprækker, der måtte opstå mellem brændkammeret og de resterende riste. Hvis du lader strimlerne være ude, vil det reducere grillens ydeevne og potentielt forårsage en usikker tilstand.
7. Tænd for gassen til grillen, og tænd op i grillen. Lad brænderen stå på højt blus. Luk låget.
8. Lad grillen og kullet varme op i 15-20 minutter, mens låget er lukket.
9. Sluk for gassen. Åbn låget. Vent 10-15 minutter, til kullet er brændt, eller hvor lang tid det tager, før kullet får en askevid farve.
10. Når kullet er dækket med et tyndt hvidt lag aske, kan du lægge din mad på grillen. Du er nu klar til at grille!

EFTER MADLAVNING:

1. Når grillen er afkølet og ikke længere er varm at røre ved, skal du sørge for at rengøre risten og tømme asken og det brugte kul i en askespand. Sørg for, at kullene er helt slukket, før du gør dette.
2. Rens kulbakken grundigt for aske og affald. Kulbakken er lavet af rustfrit stål. Du kan bruge opvaskemiddel og vand til at rengøre kulbakken. Kulbakken tåler ikke opvaskemaskine.
3. Sørg for at rense grillen for eventuelle rester af mad og affald.
4. Bakken kan enten lægges tilbage i grillen eller opbevares et andet sted til senere brug.
5. **BEMÆRK:** Det rustfrie stålmateriale i bakken vil få den til at få forskellige farvenuancer, når den opvarmes. Dette er normalt og er ikke en fejl.

SIKKERHEDSVARSLER:

- **Forsøg IKKE** at lave mad med gas og kul på samme tid. Du kan overophede og beskadige grillen.
- **Tænd IKKE** for gassen, efter at perioden for askeoverførsel er startet. Hvis bræn-

deren tændes, mens der er fedt på kullet eller grillen, kan det forårsage en fedtbrand.

- **Forsøg IKKE** at tømme asken fra kulbakken, mens grillen stadig er varm. Lad grillen afkøle først.
- **Forsøg IKKE** at tilsætte mere kul til bakken, efter at tilberedningen er begyndt.
- **Brug IKKE** andre midler til at tænde trækul end gasbrænderen, herunder petroleum- eller alkoholbaserede tændvæske.
- Når en kulbrand ser ud til at være slukket, kan ubrugte gløder holde på varmen i op til 24 timer, og hvis de udsættes for frisk luft, kan de uventet bryde ud i flammer. Sådanne gløder uden for grillens kulkasse udgør en brandfare og kan antænde brændbare materialer som f.eks. træ.

PROBLEMLØSNING:

- **Jeg kan ikke få risten på bakken.**
 - Fjern eller bræk de store stykker kul, der forhindrer risten i at ligge plant.
- **Mit kul slukkes, før jeg er færdig med at lave mad.**
 - Det skyldes sandsynligvis, at kulet ikke var korrekt antændt, før der blev lagt mad på grillen. Fedt eller fedtholdige fødevarer kan slukke kulet, hvis det ikke har haft mulighed for at blive korrekt antændt.
 - Du har måske ikke brugt nok trækul. Det kan være svært at holde kulet tændt, hvis der ikke er nok i bakken.
 - Hvis du tilbereder meget mad, skal du vente et par minutter mellem det der grilles, så kullet afgive maksimalt varme igen.
- **Jeg oplever min grill blusser op.**
 - Der er størst sandsynlighed for, at der opstår opblussen ved ekstremt fedtholdig mad eller brug af store mængder marinade. Små, periodiske opblusninger, når du flytter eller vender mad på grillen, er normalt og udgør ikke en sikkerhedsrisiko. Hvis du oplever et lang-varigt opblussen, som ikke forsvinder, skal du straks fjerne maden fra grillen, lukke låget, og sørge for, at gassen er slukket.

NÁVOD K INSTALACI/ZAPÁLENÍ:

1. Před započetím se ujistěte, že gril je vypnutý a chladný na dotek.
2. Do zásobníku na dřevěné uhlí vložte až 1,6 kg dřevěného uhlí (hrudky nebo brikety). Ujistěte se, že je rovnoměrně rozprostřeno po celém zásobníku. Velké kusy dřevěného uhlí může být nutné rozdrtit, aby se do zásobníku vešly.
3. Vyjměte grilovací rošt(y) a emitor(y) z grilu.
4. Umístěte zásobník na dřevěné uhlí do grilu.
5. Umístěte grilovací rošt na horní část zásobníku na dřevěné uhlí. Pokud rošt na zásobníku nesedí rovně, vyjměte rošt a buď rozlámejte nebo odstraňte překážející kousky dřevěného uhlí.
6. **DŮLEŽITÉ!** Umístěte krycí pásky do vzniklých mezer mezi topeništěm a zbývajícími rošty. Neumístění pásek snižší výkon vašeho grilu a může způsobit nebezpečný stav.
7. Zapněte plyn u grilu a zapalte jej. Nechte hořák na vysoký výkon. Zavřete poklop.
8. Nechte gril a dřevěné uhlí 15-20 minut zahřát se zavřeným poklopem.
9. Vypněte plyn. Otevřete poklop. Počkejte 10-15 minut, než dřevěné uhlí zpopelní nebo tak dlouho, než získá popelavě bílou barvu.
10. Jakmile dřevěné uhlí zpopelní, můžete dát jídlo na gril. Můžete vařit!

PO VAŘENÍ:

1. Jakmile gril vychladne a není horký na dotek, nezapomeňte vyčistit rošt a vysypat popel a použité dřevěné uhlí do kbelíku na popel. Než to uděláte, ujistěte se, že uhlíky jsou zcela uhašené.
2. Důkladně vyčistěte zásobník na dřevěné uhlí od popela a nečistot. Protože je zásobník z nerezové oceli a není napuštěný, lze k čištění zásobníku použít mýdlo a vodu. Tento zásobník nekládejte do myčky nádobí.
3. Nezapomeňte vyčistit gril od zbytků popela a nečistot.
4. Zásobník lze buď umístit zpět do grilu nebo uložit jinde pro budoucí použití.
5. **POZNÁMKA:** Povaha nerezového materiálu zásobníku způsobí, že jeho barva se při zahřátí změní. To se dá očekávat a není to závada.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- **NEPOKOUŠEJTE** se vařit současně na plynu i dřevěném uhlí. Gril se může přehřát a poškodit.
- **NEZAPÍNEJTE** plyn poté, co bylo zahájeno zpopelňování. Pokud je hořák zapálený, když je na dřevěném uhlí nebo grilu tuk, může dojít k požáru.

- **NEPOKOUŠEJTE** se vysypat popel ze zásobníku na dřevěné uhlí, když je gril ještě horký. Gril nechte nejprve vychladnout.
- **NEPOKOUŠEJTE** se přidávat další dřevěné uhlí do zásobníku po zahájení vaření.
- **NEPOUŽÍVEJTE** prostředky k zapálení dřevěného uhlí kromě plynového hořáku, včetně kapaliny do zapalovačů na bázi ropy nebo alkoholu.
- Poté, co se zdá, že oheň v dřevěném uhlí vyhasl, mohou nespálené uhlíky udržet teplo až 24 hodin, a pokud jsou vystaveny čerstvému vzduchu, mohou nečekaně vzplanout. Takové uhlíky mimo topeniště grilu představují nebezpečí požáru a mohou zapálit hořlavé povrchy, jako jsou dřevěné podlahy.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ:

- **Rošt se nevejde na zásobník.**
 - Odstraňte nebo rozlámejte velké kusy dřevěného uhlí, které brání roštu v usazení.
- **Dřevěné uhlí uhasíná, než dokončím vaření.**
 - Je to pravděpodobně proto, že dřevěné uhlí nebylo před dáním jídla na gril zcela zpopelněno. Tučná nebo mastná jídla mohou uhasit dřevěné uhlí, pokud nemělo možnost zpopelnit.
 - Možná jste nepoužili dost dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí může mít problém zůstat zapálené, pokud je ho v zásobníku málo.
 - Pokud vaříte více dávek jídla, počkejte mezi jednotlivými dávkami několik minut, aby uhlí znovu zpopelnilo.
- **Na grilu dochází ke vzplanutí.**
 - Vzplanutí se s největší pravděpodobností objeví u extrémně tučných nebo mastných jídel. Malé, občasné vzplanutí při přemístění nebo obracení jídla na grilu lze očekávat a nepředstavuje bezpečnostní riziko. Pokud dojde k trvalému vzplanutí, které nevyhasne, okamžitě odstraňte jídlo z grilu, zavřete poklop a ujistěte se, že je plyn vypnutý.

NÁVOD NA MONTÁŽ/OSVETLENIE:

1. Pred začatím sa uistite, že je gril vypnutý a chladný na dotyk.
2. Do zásobníka na drevené uhlie vložte max. 1,6 kg dreveného uhlia (kocky alebo brikety). Dbajte na to, aby ste drevené uhlie rovnomerne rozložili v celom zásobníku. Možno bude potrebné rozdrviť veľké kusy dreveného uhlia, aby sa do zásobníka zmestili.
3. Z grilu vyberte grilovací rošt(y) a žiarič(e).
4. Umiestnite zásobník na drevené uhlie do grilu.
5. Umiestnite grilovací rošt do vrchnej časti zásobníka na drevené uhlie. Ak rošt nie je v rovine so zásobníkom, rošt vyberte a rozdrvte alebo odstráňte prekážajúce kúsky dreveného uhlia.
6. **DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE!:** Umiestnite krycie lišty do všetkých medzier vytvorených medzi ohniskom a zvyšnými roštmi. Ak tieto lišty nepoužijete, znížite tým výkon grilu a potenciálne spôsobíte nebezpečnú situáciu.
7. Zapnite plyn na grile a zapáľte ho. Nechajte horák na vysokom stupni ohrevu. Zatvorte veko.
8. Nechajte gril s dreveným uhlím 15-20 minút zohrievať so zatvoreným vekom.
9. Vypnite plyn. Otvorte veko. Počkajte 10-15 minút, kým uhlie nezhorí do tla, alebo tak dlhú dobu, kým uhlie nezíska popolavo-bielu farbu.
10. Akonáhle drevené uhlie zhorí do tla, môžete pridať jedlo na grilovanie. Ste pripravení grilovať!

PO GRILOVANÍ:

1. Keď gril vychladne a nie je horúci na dotyk, nezabudnite vyčistiť rošt a popol a použité drevené uhlie vysypať do vedra na popol. Predtým sa uistite, že uhlíky sú úplne uhasené.
2. Zásobník na drevené uhlie dôkladne vyčistíte od popola a nečistôt. Pretože je zásobník vyrobený z nehrdzavejúcej ocele a nie je ošetrovaný sušením, na jeho čistenie môžete použiť saponát na umývanie riadu a vodu. Nevkladajte tento zásobník do umývačky riadu.
3. Dôkladne vyčistíte gril od zvyškov popola a nečistôt.
4. Zásobník je možné umiestniť späť do grilu alebo uložiť na iné miesto pre budúce použitie.
5. **POZNÁMKA:** Vlastnosti nerezového materiálu zásobníka môžu spôsobiť, že pri zahrievaní zmení farbu na rôzne odtiene. Dá sa to očakávať a nie je to záhada.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- **NESKÚŠAJTE** grilovať súčasne na plyne a drevenom uhlí. Môže dôjsť k prehriatiu a poškodeniu vášho grilu.
- **NEZAPÍNAJTE** plyn po začatí doby vyhorenia uhlia do tla. Ak je horák zapálený a na drevenom uhlí alebo grile sa nachádza masť, môže dôjsť k požiaru.
- **NEPOKÚŠAJTE sa** vysypať popol zo zásobníka na drevené uhlie, pokiaľ je gril ešte horúci. Nechajte gril najskôr vychladnúť.
- **Po začatí grilovania sa NEPOKÚŠAJTE** pridávať do zásobníka ďalšie drevené uhlie.
- **Na zapálenie dreveného uhlia NEPOUŽÍVAJTE** žiadne iné prostriedky okrem plynového horáka, vrátane kvapalín do zapalovača na báze ropy alebo alkoholu.
- Keď oheň z dreveného uhlia zhasne, nevyhorené uhličky si môžu udržať teplo až 24 hodín a ak sú vystavené čerstvému vzduchu, môžu nečakane vzplanúť. Akékoľvek takéto žeravé uhličky mimo ohniska grilu predstavujú nebezpečenstvo požiaru a môžu zapáliť horľavé povrchy, ako sú drevené povrchy.

RIEŠENIE PROBLÉMOV:

- **Nemôžem umiestniť rošt na zásobník.**
 - Odstráňte alebo rozdrvte veľké kusy dreveného uhlia, ktoré bránia roštu byť v rovine so zásobníkom.
- **Drevené uhlie vyhasne ešte pred ukončením grilovania.**
 - Je to pravdepodobne preto, že drevené uhlie nebolo vyhorené do tla pred pridaním jedla na gril. Mastné alebo tučné jedlá môžu uhasiť drevené uhlie, ak nemalo možnosť vyhorieť do tla.
 - Možno ste nepoužili dostatok dreveného uhlia. Ak v zásobníku nie je dostatok dreveného uhlia, môže byť problém ho udržať zapálené.
 - Ak na grile pripravujete viacero dávok jedla, počkajte medzi jednotlivými dávkami niekoľko minút, aby drevené uhlie opätovne vyhorelo do tla.
- **Počas grilovania plameň prudlo vzbĺkne.**
 - Plameň s najväčšou pravdepodobnosťou prudko vzbĺkne pri extrémne tučných alebo mastných jedlách. Malé prerušované vzbĺknutia pri presúvaní alebo prehadzovaní jedla na grile sa dajú očakávať a nepredstavujú bezpečnostné riziko. Pri neprerušovanom prudkom vzbĺknutí plameňa, ktoré neustáva, ihneď vyberte jedlo z grilu, zatvorte veko a uistite sa, že je plyn vypnutý.

TELEPÍTÉSI/BEGYÚJTÁSI UTASÍTÁSOK:

1. Mielőtt elkezdene, győződjön meg arról, hogy a grillsütő ki van kapcsolva és lehűlt annyira, hogy meg lehessen érinteni.
2. Helyezzen legfeljebb 1,6 kg (darabos vagy brikett) faszenet a faszéntálcába. Ügyeljen arra, hogy egyenletesen oszlassa el a tálcán. Előfordulhat, hogy a nagyobb faszéndarabokat fel kell törni, hogy beférjenek a tálcába.
3. Vegye ki a sütőrács(ok)at és a jeladó(ka)t a grillsütőből.
4. Helyezze a faszéntálcát a grillsütőbe.
5. Helyezze a sütőrácsot a faszéntálcára. Ha a rács nem ül fel vízszintesen a tálcán, vegye le a rácsot, és vagy törje szét, vagy távolítsa el az akadályozó faszéndarabokat.
6. **FONTOS!:** Helyezze a fedőszalagokat a tűztér és a többi rács között keletkezett résekbe. A szalagok kihagyása csökkenti a grill teljesítményét, és potenciálisan veszélyes állapotot okozhat.
7. Kapcsolja be a gázt, és gyújtsa be a grillsütőt. Hagyja az égőt magas fokozaton. Csukja le a fedelet.
8. Hagyja lecsukva a fedelet 15-20 percig, amíg a grill és a faszén felforrósodik.
9. Kapcsolja ki a gázt. Nyissa fel a fedelet. Várjon 10-15 percet, amíg a faszén át nem izzik vagy hamvas-fehér színt nem kap.
10. Miután a faszén átizzott, tegye be az ételt a grillsütőbe. Készen áll a sütésre!

SÜTÉS UTÁN:

1. Miután a grill kihűlt, és már nem forró, mindenképpen tisztítsa meg a rácsot, és ürítse ki a hamut és a kiégett szenet egy hamuvödörbe. Mielőtt ezt megteszi, győződjön meg arról, hogy a parazsat teljesen eloltotta.
2. Alaposan tisztítsa meg a faszéntálcát a hamutól és a törmelékektől. Mivel a tálcá rozsdamentes acélból készült, és nincs kiégetve, a tálcá tisztításához mosogatószer és víz használható. Ne tegye ezt a tálcát a mosogatógépbe.
3. Ügyeljen arra, hogy a grillsütőből minden maradék hamut és törmelék el távolítsa.
4. A tálcá visszahelyezhető a grillsütőbe, vagy máshol is tárolható a későbbi használatra.
5. **MEGJEGYZÉS:** A tálcá rozsdamentes acél anyagának jellege miatt a tálcá különféle színárnyalatokat vesz fel melegítéskor. Ez várható, és nem hiba.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK:

- **NE** próbáljon meg gázzal és faszénnel egyidejűleg sütni. Ettől túlmelegedhet és károsíthatja a grillsütőt.
- **NE** kapcsolja be a gázt az átizzási időszak megkezdődése után. Ha az égő ég olyankor, amikor zsír kerül a faszénre vagy a grillre, az zsírtűzet okozhat.
- **NE** próbálja meg kiüríteni a hamut a széntálcából, amíg a grillező még meleg. Először hagyja lehűlni a grillsütőt.
- A sütés megkezdése után **NE** próbáljon meg még szenet a tálcába tölteni.
- A gázégőn kívül **NE** használjon semmilyen más eszközt a faszén meggyújtására, beleértve a következőket:
- kőolaj- vagy alkoholalapú öngyújtó folyadékok.
- Miután a faszéntűz kialudt, az el nem hamvadt parázs akár 24 órán keresztül is megőrizheti a hőt, és ha friss levegő éri, váratlanul lángra lobbanhat. A grillsütő tűzterén kívüli parázs tűzveszélyt jelent, és meggyújthatja az éghető felületeket, például a fából készült fedélfalakat.

HIBAELHÁRÍTÁS:

- **Nem fekszik fel a rács a tálcára.**
 - Távolítsa el vagy törje fel a nagyobb faszéndarabokat, amelyek megakadályozzák a rács felfekvését.
- **A faszén elaludt, mielőtt befejeztem volna a sütést.**
 - Ez valószínűleg azért van, mert a faszén nem izzott át teljesen, mielőtt az ételeket a grillsütőbe tették. A zsíros ételek elolthatják a faszénét, ha nem volt alkalma átizzani.
 - Lehet, hogy nem használt elég faszénét. A faszén nehezen marad égve, ha nincs elég a tálcában.
 - Ha több adag ételt süt, a berakások között hagyjon néhány percet, hogy a faszén újra átizzon.
- **A grillsütőben felcsapódó lángokat tapasztalok.**
 - A felcsapódó lángok leginkább a rendkívül zsíros ételek hatására jelentkeznek. Az ételek mozgathatják vagy grillezésük során fellépő kisebb, időszakos fellángolások várhatóak, és nem jelentenek biztonsági kockázatot. Ha olyan tartós lángolást tapasztal, amely nem csillapodik, azonnal távolítsa el az ételt a grillsütőből, zárja le a fedelet, és gondoskodjon arról, hogy a gáz el legyen zárva.

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE/APRINDERE

1. Înainte de a începe, grătarul trebuie să fie oprit și rece la atingere.
2. Puneți până la 1,6 kg de cărbune (bulgări sau brichete) în tava de cărbune. Repartizați cărbunii uniform în tavă. Poate fi necesar să spargeți bucățile mai mari pentru a încăpea în tavă.
3. Îndepărtați grilele și plăcile radiante de pe grătar.
4. Așezați tava de cărbune în interiorul grătarului.
5. Așezați grila de gătit deasupra tăvii de cărbune. Dacă grila nu se așază corect pe tavă, îndepărtați grila și spargeți sau înlăturați bucățile de cărbune prea mari.
6. **IMPORTANT!** Plasati benzile de acoperire în toate spațiile deschise rămase între focar și celelalte grile. Nefolosirea benzilor va reduce eficiența grătarului și poate chiar cauza o situație periculoasă.
7. Deschideți gazul de la grătar și aprindeți grătarul. Lăsați arzătorul pe nivelul maxim. Închideți capacul.
8. Așteptați 15-20 de minute pentru ca grătarul și cărbunele să se încingă cu capacul închis.
9. Opriți gazul. Deschideți capacul. Așteptați 10-15 minute sau cât este necesar până când cărbunii formează un strat de cenușă albă.
10. Odată format stratul de cenușă, puteți adăuga alimentele pe grătar. Acum puteți începe să gătiți!

DUPĂ UTILIZARE:

1. După ce grătarul s-a răcit suficient cât să îl puteți atinge, curățați grila și goliți cenușa și resturile de cărbune într-o găleată pentru cărbuni. Cărbunii trebuie să fie complet stinși înainte de a face acest lucru.
2. Curățați bine tava pentru cărbune de cenușă și orice reziduuri. Deoarece tava este din oțel inoxidabil fără „patină” pe suprafața interioară, se poate folosi detergent de vase și apă pentru curățarea acesteia. Nu introduceți această tavă în mașina de spălat vase.
3. Nu uitați să curățați grătarul de orice cenușă și reziduuri.
4. Această tavă poate fi pusă la loc în interiorul grătarului sau depozitată altundeva pentru utilizare ulterioară.
5. **OBSERVAȚIE:** Datorită naturii materialului din care este realizată tava (oțel inoxidabil), aceasta va căpăta diferite nuanțe de culoare când este înfierbântată. Acesta este un lucru normal și nu reprezintă un defect.

ATENȚIONĂRI PRIVIND SIGURANȚA:

- **NU** încercați să gătiți cu gaz și cărbune simultan. Grătarul se poate supraîncinge și poate suferi defecțiuni.

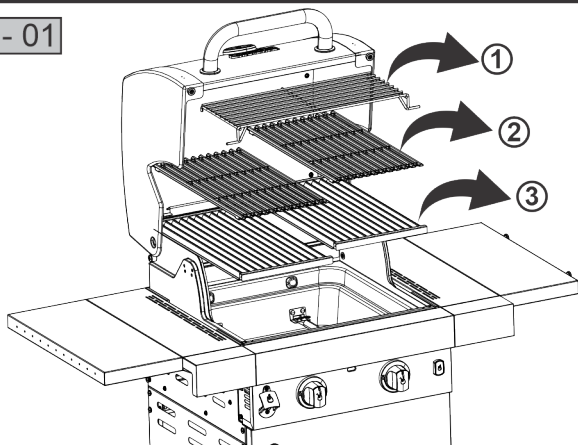
- **NU** porniți gazul după ce începe procesul de formare a stratului de cenușă. Dacă aprindeți arzătorul cât timp există grăsimi pe cărbuni sau grătar, acestea se pot aprinde.
- **NU** încercați să goliți cenușa din tava pentru cărbune cât timp grătarul este încă fierbinte. Așteptați ca grătarul să se răcească mai întâi.
- **NU** încercați să mai adăugați cărbune în tavă după ce ați început să gătiți.
- **NU** folosiți alte mijloace de a aprinde cărbunii în afară de arzătorul cu gaz, precum produse lichide pe bază de benzină sau alcool.
- Deși cărbunii pot părea stinși, cărbunii neconsumați pot reține căldura până la 24 de ore, iar sub acțiunea curenților de aer se pot reaprinde brusc. În afara focarului grătarului, astfel de cărbuni aprinși reprezintă un pericol de incendiu, putând aprinde suprafețele inflamabile, precum o terasă din lemn.

PROBLEME ȘI SOLUȚII

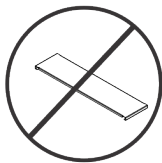
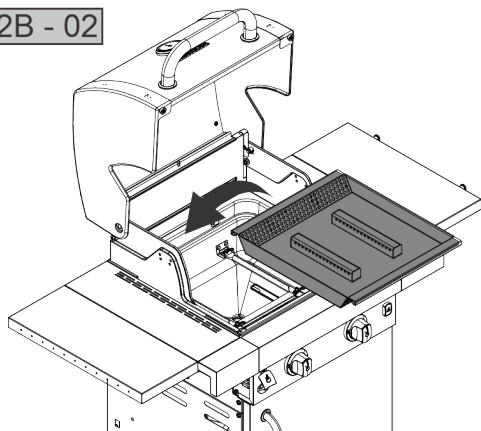
- **Grila nu se așază corect pe tavă.**
 - Înlăturați sau spargeți bucățile mari de cărbune ce împiedică așezarea corectă a grilei.
- **Cărbunii se sting înainte de a termina de gătit.**
 - Acest lucru se poate datora faptului că nu s-a creat un strat complet de cenușă deasupra cărbunilor înainte de adăugarea alimentelor pe grătar. Alimentele grase sau unse pot stinge cărbunii dacă aceștia nu și-au format încă stratul de cenușă.
 - Este posibil să nu fi folosit suficienți cărbuni. Dacă sunt prea puțini cărbuni în tavă, aceștia ard ineficient sau tind să se stingă.
 - Dacă gătiți mai multe tranșe de alimente, așteptați câteva minute între tranșe, pentru a permite refacerea stratului de cenușă.
- **Se întâmplă să apară flacără puternică bruscă la grătarul meu.**
 - Cel mai adesea aprinderea cu flacără puternică bruscă este cauzată de alimentele grase sau unsuroase. Aprinderile scurte cu flacără mică atunci când mutați sau întoarceți alimentele pe grătar sunt normale și nu prezintă pericol. Dacă apare o flacără persistentă, ce nu se stinge, înlăturați imediat alimentele de pe grătar, închideți capacul și asigurați-vă că gazul este oprit.

PRODUCT USE

2B - 01

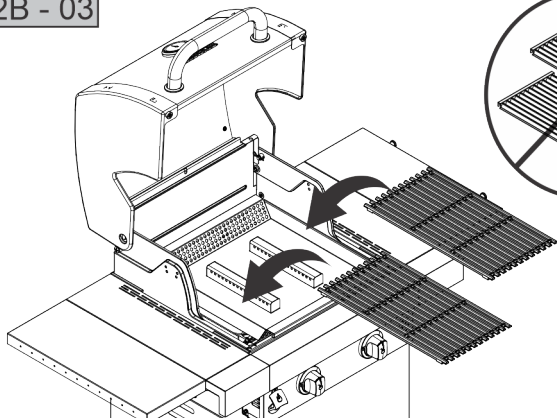


2B - 02

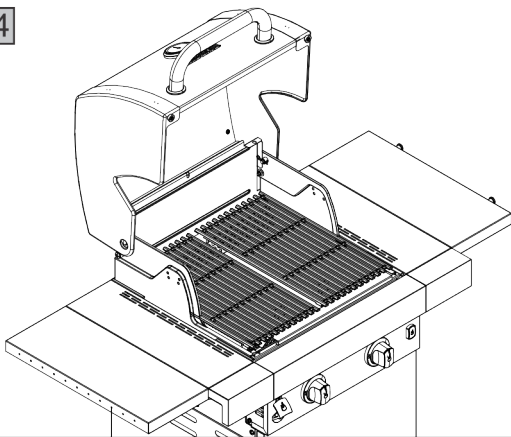


PRODUCT USE

2B - 03

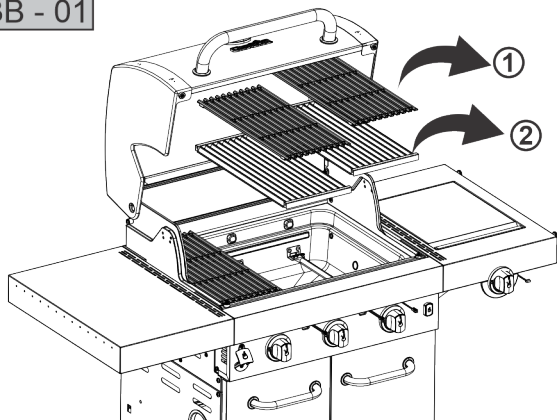


2B - 04

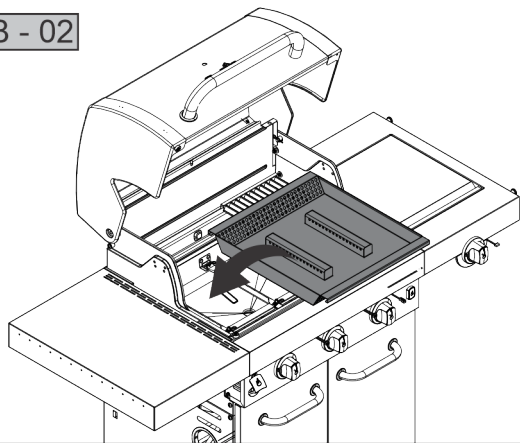


PRODUCT USE

3B - 01

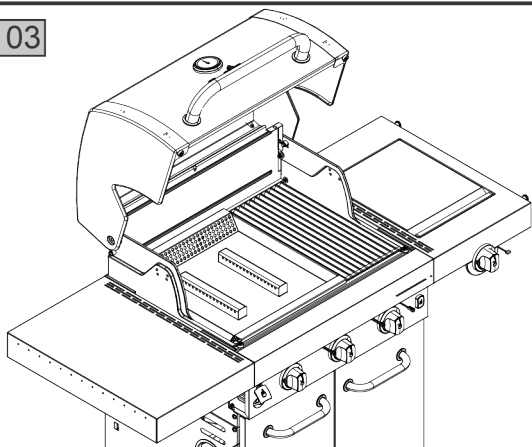


3B - 02

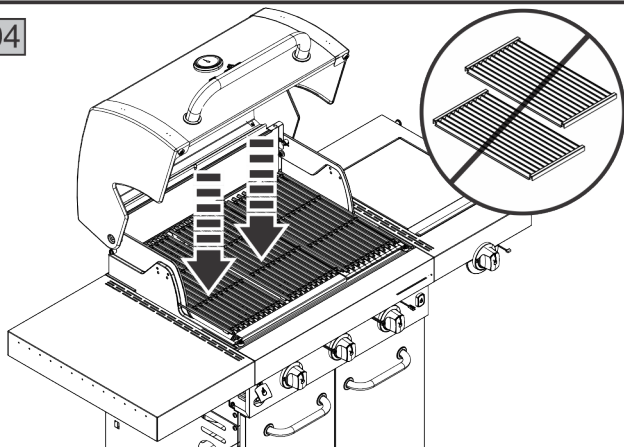


PRODUCT USE

3B - 03

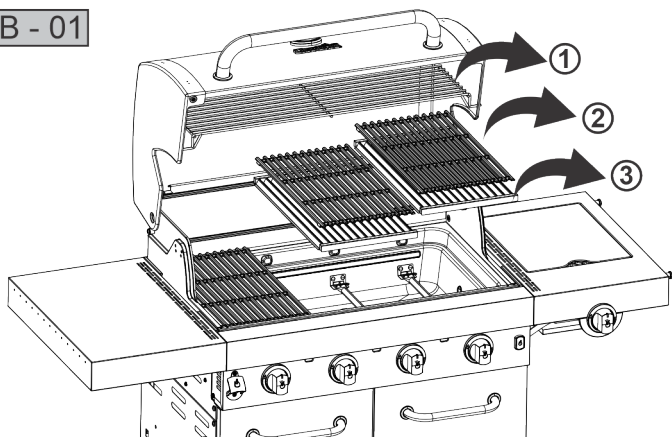


3B - 04

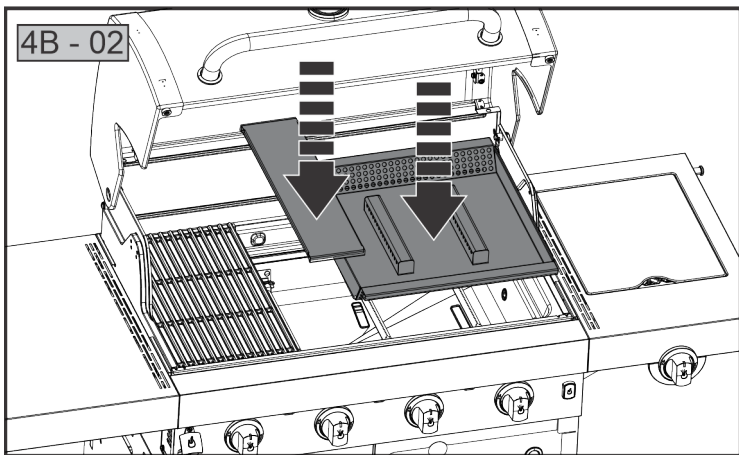


PRODUCT USE

4B - 01

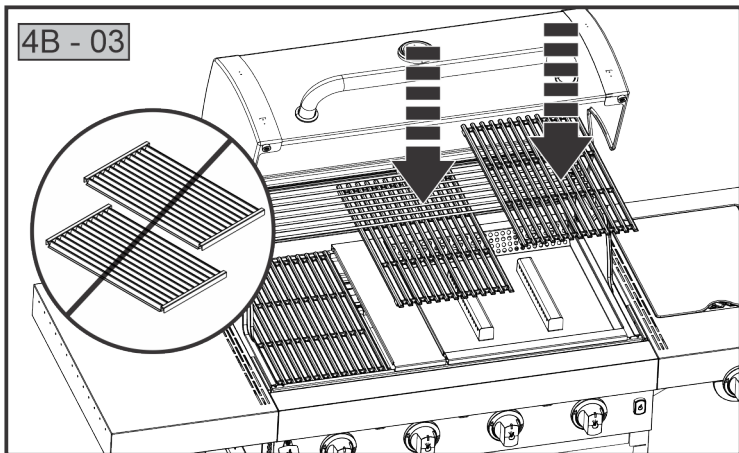


4B - 02

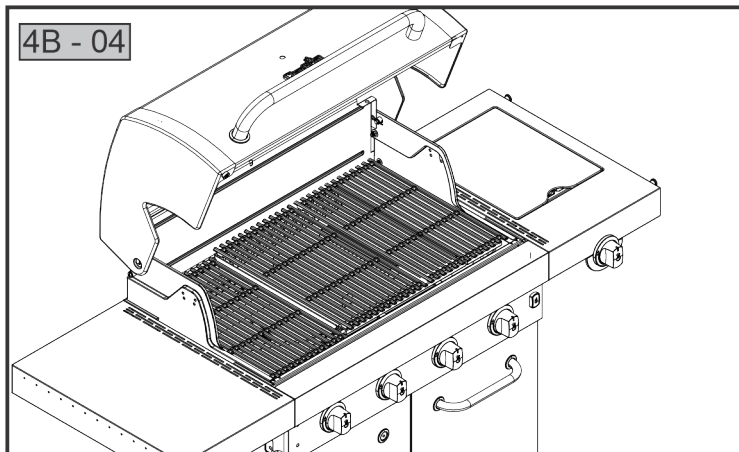


PRODUCT USE

4B - 03



4B - 04





HAPPY COOKING!
LASS EINFACH GRILLEN!
BONNE GRILLADE!
BUONA COTTURA!
GLÆDELIG MADLAVNING!

HODNĚ ŠTĚSTÍ PŘI VAŘENÍ!
UŽÍVAJTE SI GRILOVANIE!
ÉLVEZETES SÜTÉST!
SPOR LA GÁTIT!

- Visit charbroil.uk for all your grilling accessory needs, recipes, technical support, and grilling community involvement.
- Besuchen Sie charbroil.de, um alle Ihre Grillzubehörprodukte, Rezepte, technische Unterstützung und die Grillgemeinschaft zu erleben.
- Visitez charbroil.fr pour tous vos besoins en accessoires de barbecue, recettes, assistance technique et/ou rejoindre la communauté des grilleurs.
- Visita charbroil.eu per trovare tutti gli accessori per griglia, le ricette, il supporto tecnico e per entrare nella comunità di amanti della griglia.
- Besøg charbroil.dk for at få alt det tilhører du har brug for til grillen, opskrifter, teknisk support og deltagelse i fællesskabet omkring grillen.
- Navštivte stránky charbroil.eu, kde najdete veškeré grilovací příslušenství, recepty, technickou podporu a zapojení grilovací komunity.
- Navštivte stránku charbroil.eu, kde nájdete všetky potreby na grilovanie, recepty, technickú podporu a kde sa môžete zapojiť do grilovacej komunity.
- Látogasson el a charbroil.eu oldalra, ahol grillező kiegészítők, receptek, műszaki támogatás és a grillező közösségben való részvételre számíthat. Výrobek, k němuž se vztahuje tato příručka, byl vyroben v Číně.
- Accesați charbroil.eu pentru a descoperi toate accesoriile pentru grătar de care aveți nevoie, rețete, asistență tehnică precum și contribuțiile comunității celor pasionați de grătar.

Share your experiences!

