

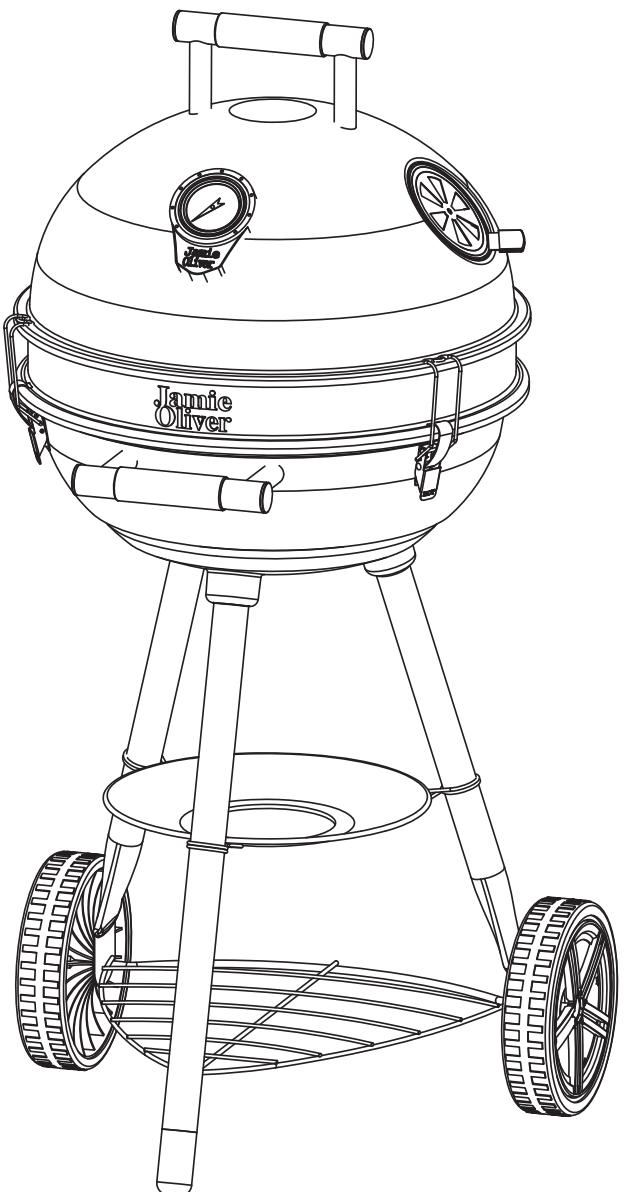
# Jamie Oliver Sizzler

*everyday BARBECUE*





# Jamie Oliver



<b>UK</b>	4
<b>DE</b>	5
<b>FR</b>	6
<b>IT</b>	7
<b>PL</b>	8
<b>CZ</b>	10
<b>SK</b>	11
<b>RO</b>	12
<b>BG</b>	13
<b>SI</b>	15
<b>DK</b>	16
<b>EE</b>	17
<b>ES</b>	18
<b>FI</b>	20
<b>GR</b>	21
<b>HR</b>	22
<b>HU</b>	23
<b>IL</b>	24
<b>LT</b>	26
<b>LV</b>	27
<b>NL</b>	28
<b>NO</b>	29
<b>PT</b>	31
<b>RS</b>	32
<b>RU</b>	33
<b>SE</b>	34
<b>TR</b>	36
<b>UA</b>	37

## Intended use

Your Jamie Oliver barbecue has been designed for barbecuing outdoors.  
This barbecue is intended for consumer use only.

- **ATTENTION! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.**
- **Do not use indoors!**
- **WARNING! Keep children and pets away.**
- **CAUTION! Do not use spirits or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!**

The barbecue should be heated up and the charcoal should be red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking.

### **Warning! - General safety rules - Read all instructions.**

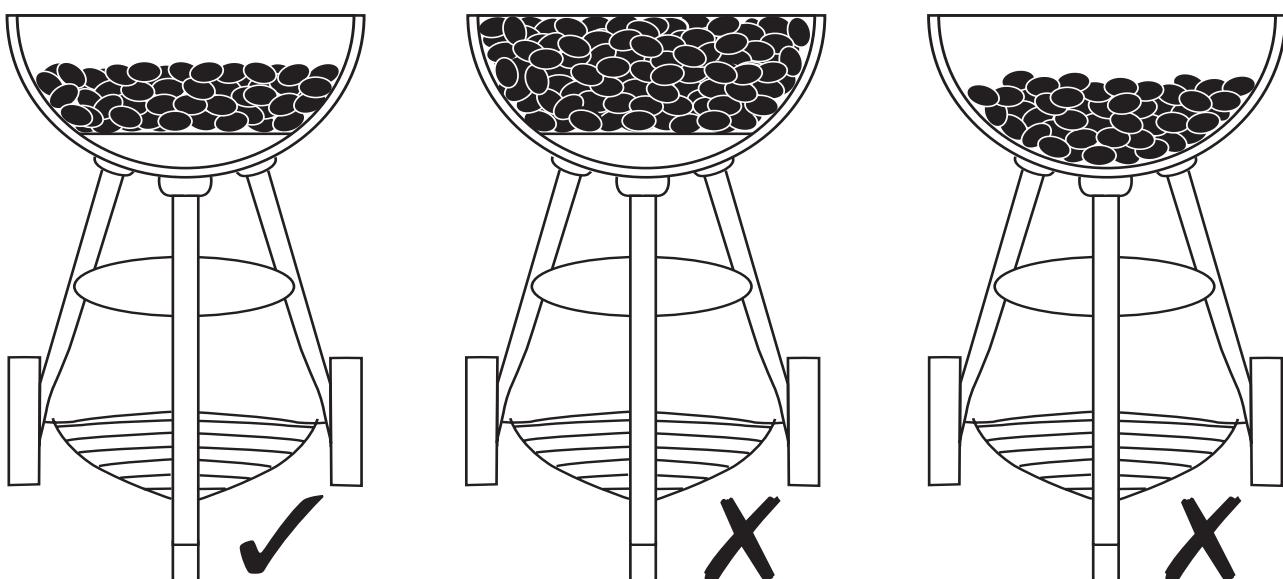
Failure to follow all instructions listed below may result in fire and/or serious injury.

1. This barbecue is specifically designed for outdoor use only. Indoor use will allow toxic fumes to accumulate which can cause serious bodily harm or death. Never use this barbecue indoors, even if ventilation is provided.
2. When using lighter fluid beware of any fluid that may have drained through the bottom vents. Never add lighter fluid to existing hot or warm coals.
3. Never use gasoline, or kerosene or other highly volatile fluids as a starter, they can explode.
4. Keep children and pets well away from the barbecue area.
5. Do not use barbecue within five feet of any combustible materials. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios and porches.
6. Do not use barbecue unless all parts are in place.
7. Allow coals to burn out completely and let the ashes cool for at least 48 hours before disposing of them.
8. Do not wear loose clothing while lighting or using the barbecue.
9. Do not use barbecue in high winds.
10. Make sure that the barbecue is level and steady prior to use.
11. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
12. When preparing food, adjusting the vents, placing charcoal and using the thermometer or lid always wear barbecue mitts.

**13. WARNING:** Do not move the appliance when in use. Allow it to cool completely before moving or storing.

## **Operating your barbecue**

1. Remove the lid before building the fire. Make sure air vent at bottom is closed. Note: For proper airflow, remove accumulated ashes from the bottom of the barbecue if present (only after the coals are fully extinguished). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure nothing clogs the vents.
2. When using charcoal briquettes or lumpwood charcoal form a pyramid and douse the briquettes/charcoal with lighter fluid. Recommended maximum amount of charcoal briquets: 30 pieces. Max charcoal weight for Sizzler: 1.1kg Wait until the fluid has soaked in before lighting. Lighter fluid should be capped immediately after use and placed a safe distance from the grill. Use only briquettes complying to EN 1860-2
3. Ensure the barbecue is not over filled with charcoal or briquettes. Do not use if the charcoal grille is not in place. See the diagram below for reference.



- Once coals are covered with a light grey ash (usually 25 to 30 minutes), spread the coals with long handled tongs.
- When removing the barbecue lid during cooking, lift to the side, rather than straight up.  
Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

#### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Ihr Jamie Oliver Grill ist zum Grillen im Freien konzipiert.

Dieser Grill ist nur für den Gebrauch durch den Endverbraucher vorgesehen.

- ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, während des Betriebs nicht bewegen.**
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.**
- VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden. Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**

Der Grill sollte aufgeheizt werden und die Holzkohle/Briketts für mindestens 30 Minuten durchglühen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

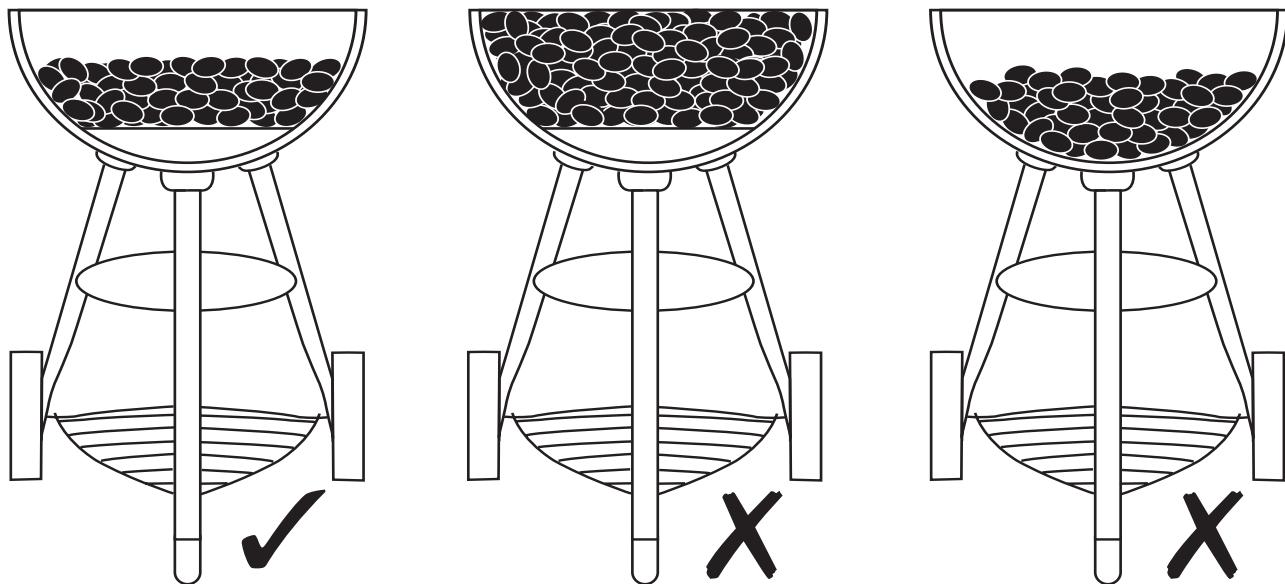
#### **WARNUNG! – Allgemeine Sicherheitsregeln – Lesen Sie bitte alle Anweisungen.**

Die Nichteinhaltung aller Anweisungen, die nachstehend aufgelistet sind, kann zu Bränden und/oder schweren Verletzungen führen.

- Dieser Grill wurde speziell für den ausschließlichen Gebrauch im Freien entworfen. Der Gebrauch in geschlossenen Räumen führt zu einer Ansammlung von giftigem Rauch, die zu schwerer Körperverletzung oder zum Tod führen kann. Benutzen Sie diesen Grill niemals in geschlossenen Räumen, selbst dann nicht, wenn eine Durchlüftung vorhanden ist.
- Achten Sie bei der Verwendung von Flüssiganzündern darauf, dass keinerlei Flüssigkeit durch die unteren Lüftungsöffnungen ausgetreten ist. Verwenden Sie niemals Flüssiganzünder auf heißer oder warmer Kohle.
- Benutzen Sie niemals Benzin, Kerosin oder andere hochentzündliche Flüssigkeiten zum Anzünden. Diese können explodieren.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder und Haustiere dem Grillbereich fernbleiben.
- Halten Sie bei der Benutzung des Grills einen Sicherheitsabstand von mindestens 1,50 Metern zu jeglichen brennbaren Materialien ein. Zu brennbaren Materialien zählen unter anderem Holz, Terrassen aus behandeltem Holz, Veranden und Vordächer.
- Benutzen Sie den Grill erst dann, wenn alle Teile an Ort und Stelle sind.
- Lassen Sie Kohlen vollständig verbrennen und die Asche mindestens 48 Stunden abkühlen, bevor Sie sie entsorgen.
- Tragen Sie keine weite Kleidung, während Sie den Grill anzünden oder benutzen.
- Benutzen Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf ebenem Untergrund und stabil steht, bevor Sie ihn benutzen.
- Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen, wenn sich auf der Kohle eine Ascheschicht gebildet hat.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, Anpassung der Lüftungsöffnungen, Platzierung von Holzkohle oder Benutzung des Thermometers oder Deckels tragen Sie immer Grillhandschuhe.
- 13. Warnung:** Bewegen Sie das Gerät nicht, während Sie es benutzen. Lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.

#### **Die Bedienung Ihres Grills**

- Entfernen Sie die Abdeckhaube, bevor Sie das Feuer anzünden. Versichern Sie sich, dass die unteren Lüftungsöffnungen geschlossen sind. Hinweis: Entfernen Sie Ascheanhäufungen am Grillboden, falls vorhanden (nur, wenn die Kohlen vollständig erloschen sind), um eine ordnungsgemäße Luftzuführung zu gewährleisten. Holzkohle benötigt Sauerstoff, um brennen zu können. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft sind.
- Bilden Sie bei der Verwendung von Holzkohlebriketts oder Holzscheiten eine Pyramide und übergießen Sie die Briketts/Scheite mit Flüssiganzünder. Empfohlene maximale Anzahl an Holzkohlebriketts: 30 Stück. Max Holzkohle-Gewicht für Sizzler: 1.1 kg. Warten Sie, bis der Flüssiganzünder eingesickert ist, bevor Sie anzünden. Flüssiganzünder muss sofort nach dem Gebrauch wieder verschlossen und in sicherer Entfernung vom Grill aufbewahrt werden. Benutzen Sie nur Briketts, die die Norm EN 1860-2 erfüllen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill nicht mit Holzkohle oder Briketts überfüllt ist. Benutzen Sie den Grill nicht ohne angebrachten Grillrost. Siehe Abbildung unten.



4. Verteilen Sie die Kohlen mit langstielen Grillzangen, sobald sie mit einer leichten, grauen Ascheschicht bedeckt sind (normalerweise nach 25 bis 30 Minuten)
5. Wenn Sie die Abdeckung während des Grillens entfernen, heben Sie sie zur Seite hin ab und nicht gerade nach oben. Wenn Sie sie gerade nach oben abheben, können Luftwirbel entstehen, die Asche auf das Grillgut wehen.

#### Usage

Votre gril Jamie Oliver a été conçu pour faire un barbecue en plein air.  
Ce barbecue est destiné uniquement à un usage personnel.

- **ATTENTION! Ce barbecue peut devenir très chaud, ne le déplacez pas durant son utilisation.**
- **Ne pas utiliser à l'intérieur!**
- **ATTENTION! Eloignez les enfants et les animaux de compagnie de l'appareil.**
- **ATTENTION! N'utilisez pas de spiritueux ou d'essence pour allumer ou rallumer! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3!**

Le barbecue doit être préchauffé et le charbon de bois doit être chauffé jusqu'à ce qu'il devienne rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

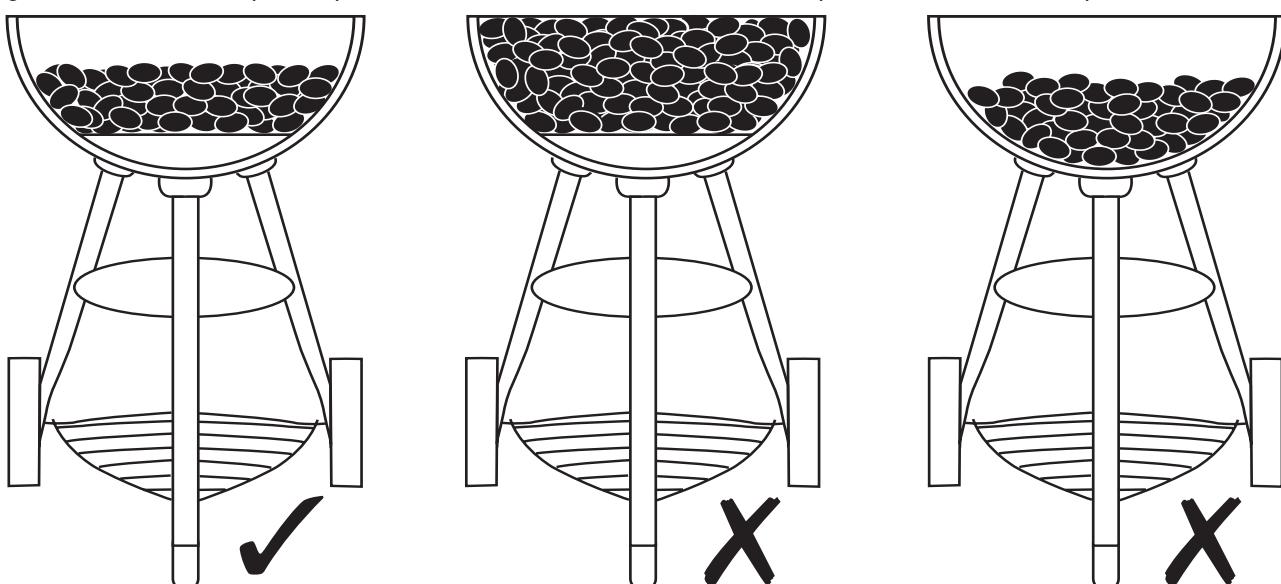
#### **ATTENTION! - Règles de sécurité générales - Lisez toutes les instructions.**

Le non-respect des consignes suivantes peut entraîner un incendie et/ou des blessures graves.

1. Ce gril est spécifiquement conçu pour un usage en extérieur. Un usage en intérieur provoquerait l'accumulation de vapeurs toxiques qui peuvent causer des lésions corporelles graves ou la mort.  
N'utilisez jamais ce gril à l'intérieur, même si la ventilation est assurée.
2. Lorsque vous utilisez un liquide combustible, faites attention au liquide qui peut éventuellement s'égoutter par les orifices inférieurs. N'ajoutez jamais de liquide combustible sur des braises chaudes ou tièdes.
3. N'utilisez jamais d'essence, de kérosène ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer.  
Ces derniers peuvent exploser.
4. Eloignez les enfants et les animaux de compagnie du gril.
5. N'utilisez pas le gril à moins de 1,50m de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent notamment les terrasses, les patios et les porches en bois ou bois traité.
6. N'utilisez le gril que si tous les éléments sont en place.
7. Laissez le charbon de bois brûler complètement et laissez les cendres refroidir pendant au moins 48 heures avant de les jeter.
8. Ne portez pas de vêtements amples lors de l'allumage ou de l'utilisation du gril.
9. N'utilisez pas le gril par grand vent.
10. Vérifiez que le gril est droit et stable avant utilisation.
11. Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon de bois soit couvert de cendres.
12. Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous préparez les aliments et réglez les événets, et lorsque vous mettez le charbon de bois en place et utilisez le thermomètre ou le couvercle.
- 13. ATTENTION:** ne déplacez pas l'appareil lors de son utilisation.  
Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer ou de le stocker.

## Utilisation du gril

1. Retirez le capot avant d'allumer le feu. Assurez-vous que l'orifice de ventilation inférieur est fermé. Remarque : pour que le flux d'air s'effectue normalement, retirez les éventuelles cendres accumulées au fond du grill (et ce uniquement une fois le charbon de bois complètement éteint). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler, assurez-vous donc que rien n'obstrue les orifices de ventilation.
2. Si vous utilisez des briquettes de charbon de bois ou des morceaux de bois, placez-les en pyramide et arrosez-les de liquide combustible. Quantité maximale recommandée de briquettes de charbon de bois: 30 morceaux. Poids max. de charbon de bois pour Sizzler : 1.1 kg. Attendez que le liquide soit bien imprégné avant d'allumer. Le flacon de liquide combustible doit être immédiatement fermé après usage et placé à distance suffisante du gril pour que la sécurité soit assurée. Utilisez uniquement des briquettes conformes à la norme EN 1860-2.
3. Assurez-vous que le barbecue n'est pas trop chargé en charbon de bois ou briquettes. N'utilisez pas le barbecue si la grille à charbon n'est pas en place. Référez-vous au schéma ci-dessous pour une meilleure compréhension.



4. Une fois le charbon recouvert d'une cendre gris clair (généralement au bout de 25 à 30 minutes), étalez les braises avec une pince à long manche.
5. Lorsque vous retirez le capot du gril pendant la cuisson, soulevez-le vers le côté plutôt que vers le haut. Lever le capot vers le haut peut provoquer une aspiration qui répandrait des cendres sur votre nourriture.

## II Destinazione d'uso

Il barbecue a Jamie Oliver è stato progettato per il barbecue all'aperto.

Questo barbecue è destinato al solo uso dei consumatori.

- **ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.**
- **Non usare in ambienti chiusi!**
- **ATTENZIONE! Tenere i bambini e gli animali domestici lontano.**
- **ATTENZIONE! Non utilizzare spiriti o benzina per l'illuminazione o ri-illuminazione! Utilizzare solo accendini conformi alla EN 1860-3!**

Il barbecue deve essere riscaldato e il carbone dovrebbe essere rosso caldo per almeno 30 minuti prima della prima cottura.

## AVVERTENZA! - Norme generali di sicurezza - Leggere tutte le istruzioni.

La mancata osservanza delle istruzioni elencate di seguito può provocare incendi e/o lesioni gravi.

1. Questo barbecue è progettato esclusivamente per uso in ambiente esterno. L'uso in ambienti chiusi favorisce l'accumulo di fumi tossici che possono causare gravi lesioni personali o la morte. Non utilizzare mai il barbecue in casa, anche se viene fornita la ventilazione.
2. Quando si utilizzano liquidi accendifuoco, prestare attenzione a eventuali sgocciolamenti di fluido attraverso le bocchette d'aerazione del fondo. Non aggiungere liquido accendifuoco alla carbonella già rovente o calda.
3. Non usare benzina, kerosene o altri liquidi altamente volatili come accendifuoco. Possono esplodere.
4. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'area del barbecue.
5. Non utilizzare il barbecue a una distanza inferiore a 1,50 m da qualsiasi materiale combustibile. I materiali

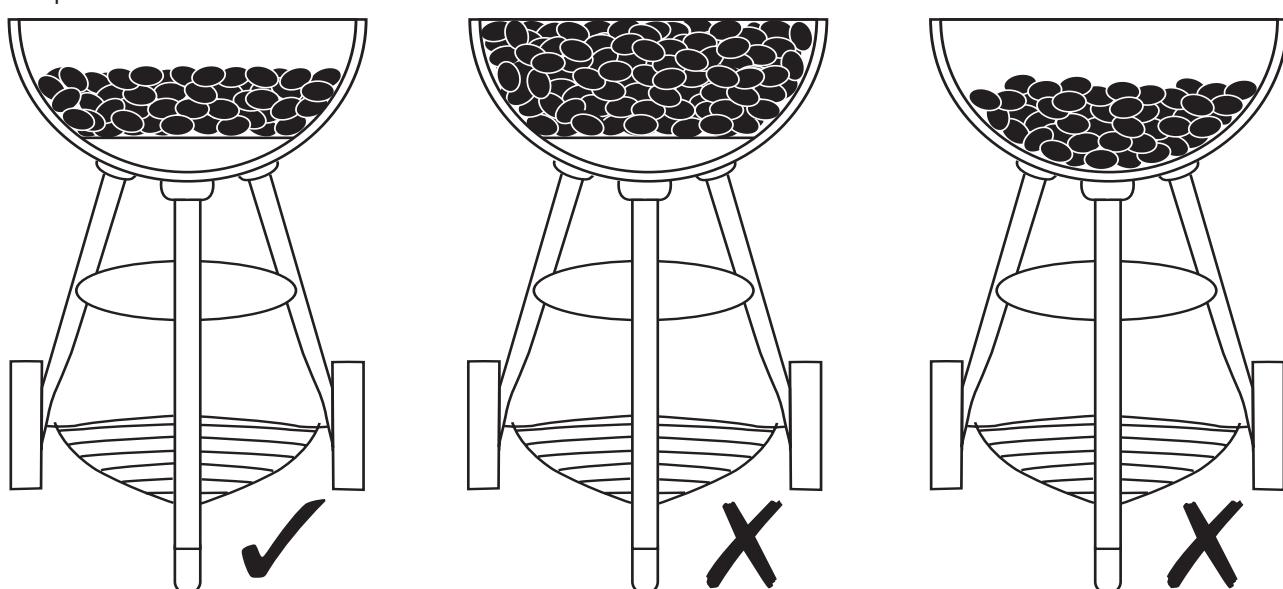
combustibili includono, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le piattaforme, le verande e i porticati in legno o legno trattato.

6. Non utilizzare il barbecue se tutte le parti non si trovano nella corretta posizione.
7. Consentire alla carbonella di bruciare completamente e lasciare che la cenere si raffreddi per almeno 48 ore prima dello smaltimento.
8. Non indossare indumenti ampi mentre si accende o si adopera il barbecue.
9. Non utilizzare il barbecue in presenza di vento forte.
10. Assicurarsi che il barbecue sia a livello e stabile prima dell'uso.
11. Non iniziare a cuocere prima che le braci presentino uno strato di cenere.
12. Quando si prepara il cibo, si regolano gli sfinti, si colloca il carbone e si usa il termometro o il coperchio, indossare sempre i guanti da barbecue.

**13. AVVERTENZA:** Non spostare l'apparecchio durante l'uso. Lasciarlo raffreddare completamente prima di spostarlo o riporlo.

### Funzionamento del barbecue

1. Rimuovere il coperchio prima di iniziare a preparare il fuoco. Assicurarsi che la bocchetta d'aerazione del fondo sia chiusa. Nota: per garantire una corretta ventilazione, eliminare la cenere accumulata sul fondo del barbecue se presente (solo dopo che le braci si sono spente del tutto). La carbonella richiede ossigeno per bruciare, quindi accertarsi che nulla ostruisca le bocchette d'aerazione.
2. Se si utilizzano bricchetti di carbone o pezzi di legno, formare una piramide e irrorarla con il liquido accendifuoco. Quantità massima raccomandata di bricchetti di carbone: 30 pezzi. Peso massimo del carbone per Sizzler: 1.1kg. Attendere che il liquido si sia impregnato di prima di accendere. Il liquido accendifuoco deve essere sigillato subito dopo l'uso e posizionato a distanza di sicurezza dal barbecue. Utilizzare solo bricchetti conformi alla normativa europea EN 1860-2
3. Assicurarsi che il barbecue non contenga troppo carbone o bricchette. Non utilizzare se la griglia non è collocata nel suo posto. Vedere lo schema in basso.



4. Una volta che le braci sono ricoperte da uno strato di cenere grigio chiaro (di solito in 25-30 minuti), spargerle usando le pinze a manico lungo.
5. Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente e non verso l'alto. Se lo si solleva verso l'alto, il movimento di aspirazione può far depositare la cenere sul cibo.

### PL Zastosowanie

Grill Jamie Oliver grill został zaprojektowany do grillowania na świeżym powietrzu.  
Grill ten jest przeznaczony tylko do użytku dla konsumentów.

- **UWAGA! Rozpalony grill jest bardzo gorący, nigdy nie poruszaj go, gdy jest rozpalony.**
- **Nigdy nie używaj grilla wewnątrz pomieszczeń!**
- **OSTRZEŻENIE! Trzymaj z dala od dzieci i zwierząt.**
- **UWAGA! Nie korzystaj z alkoholu lub paliwa do rozpalania grilla! Używaj tylko podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!**

Grill powinien być podgrzany, a węgiel rozżarzony do czerwoności przez co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem pierwszego gotowania.

### **OSTRZEŻENIE! - Wymagania bezpieczeństwa - przeczytaj wszystkie instrukcje.**

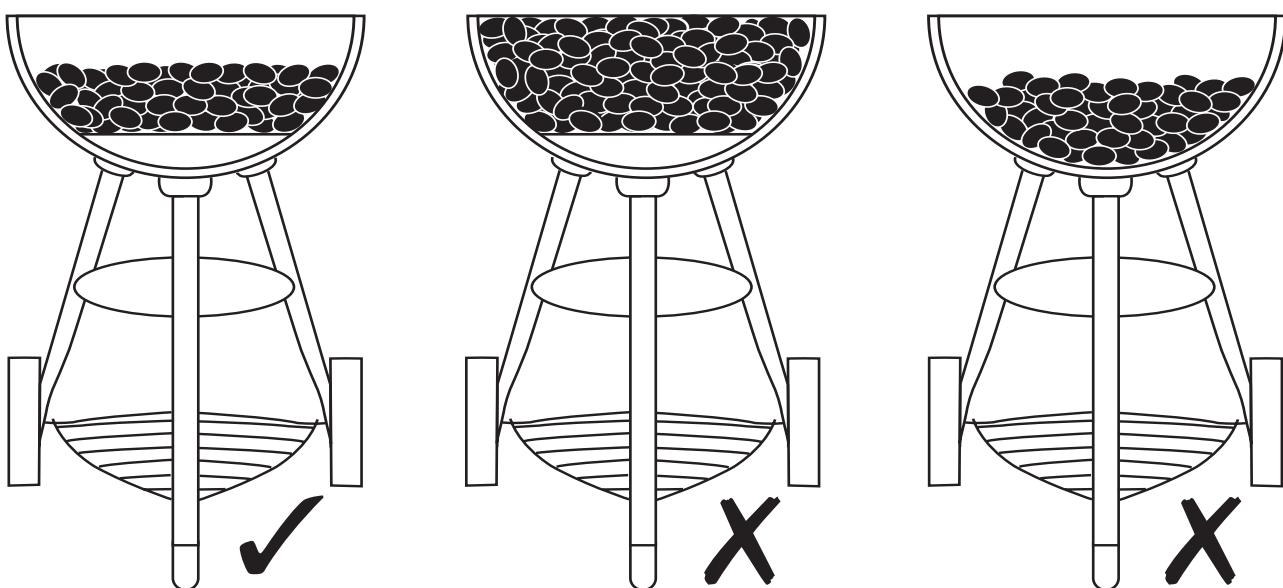
Niezasługiwanie się do wszystkich poniższych instrukcji może doprowadzić do pożaru i / lub poważnych obrażeń ciała.

1. Grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Korzystanie z grilla wewnętrz pomieszczeń spowoduje nagromadzenie się toksycznych oparów, co może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci. Nigdy nie korzystaj z grilla wewnętrz pomieszczeń, nawet jeśli jest w nich dostępna wentylacja.
2. Używając jakichkolwiek rozpałek w płynie należy zwrócić uwagę na to, że płyn może ścieknąć przez dolne otwory wentylacyjne. Nigdy nie dodawaj rozpałek w płynie do gorącego lub ciepłego węgla.
3. Nigdy nie używaj benzyny, nafty lub innych wysoce lotnych płynów na poczętek, ponieważ mogą one wybuchnąć.
4. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od miejsca grillowania.
5. Nigdy nie korzystaj z grilla w odległości 1,5 m od jakichkolwiek materiałów łatwopalnych. Do materiałów łatwopalnych należą między innymi podłady z drewna lub z impregnowanego drewna, tarasy i ganki i inne.
6. Nie korzystaj z grilla, jeśli wszystkie jego części nie są na miejscu.
7. Pozwól, aby węgiel wypalił się całkowicie, a popiół ostygł przez co najmniej 48 godzin przed usunięciem.
8. Nie noś luźnej odzieży podczas zapalania lub korzystania z grilla.
9. Nie korzystaj z grilla podczas silnego wiatru.
10. Przed użytkowaniem upewnij się, że grill stoi poziomo i stabilnie.
11. Nie rozpoczynaj gotowania zanim węgiel nie będzie pokryty popiołem.
12. Podczas przygotowywania żywności, regulacji otworów wentylacyjnych, umieszczania węgla i korzystania z termometru lub pokrywy należy zawsze nosić rękawice do grillowania.

**13. OSTRZEŻENIE:** Nie poruszaj urządzenia podczas użytkowania. Pozwól, aby urządzenie ostygło przed jego przemieszczaniem i składowaniem.

### **Obsługa grillu**

1. Odkryj pokrywę przed rozpalaniem. Upewnij, się że otwory powietrzne na dole są zamknięte. Uwaga: Dla prawidłowego przepływu powietrza usuń nagromadzony popiół z dna z grilla (wyłącznie po całkowitym ugaszeniu węgla). Węgiel potrzebuje tlenu do spalania, upewnij się, że nic nie zatycza otworów wentylacyjnych.
2. Podczas korzystania z brykuetu węglowego lub węgla drzewnego generatorowego utwórz piramidę i polej brykiet/węgiel rozpałką w płynie. Zalecana maksymalna ilość brykuetu: 30 kawałków. Maks. waga węgla dla wersji Sizzler: 1.1 kg. Poczekaj, aż rozpałka wsiągnie, zanim zaczniesz rozpalanie. Rozpałka w płynie powinna zostać zamknięta zaraz po użyciu i odłożona w miejsce odległe od grilla. Korzystaj wyłącznie z brykuetu spełniającego wymagania normy EN 1860-2.
3. Upewnij się, że misa na węgiel nie jest przepełniona węglem lub brykiem. Nie używaj grilla, jeśli nie ma misy na węgiel. Nie rozpalaj, jeśli węgiel lub brykiet dostanie się do misy ognowej. Patrz poniższy schemat



4. Upewnij się, że grill nie jest przepełniony węglem lub brykiem. Nie używaj grilla, jeśli nie ma rusztu węglowego. Patrz poniższy schemat. Po pokryciu węgla jasnoszarym popiołem, (z reguły od 25 do 30 minut), rozprowadź

- węgiel za pomocą długich szcypiec.
5. Podczas odkrywania pokrywy grilla podnoś ją bardziej do boku, a nie prosto do góry. Podnoszenie prosto do góry może spowodować zassanie popiołu, który trafi do jedzenia.

### **Zamýšlené použití**

Váš gril Jamie Oliver byl navržen pro venkovní grilování.  
Tento gril je určen pouze pro použití v domácím prostředí.

- **POZOR! Teplota tohoto grilu bude velmi vysoká, během grilování s ním nehýbejte.**
- **Nepoužívejte ho v budově!**
- **UPOZORNĚNÍ! Gril používejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.**
- **VAROVÁNÍ! K zapalování nebo opětovnému zapálení nepoužívejte alkohol ani benzín! Používejte pouze zapalovače splňující normu EN 1860-3!**

Tento gril by se měl zahřívat a dřevěné uhlí by se mělo rozžhat doruda nejméně 30 minut před prvním vařením.

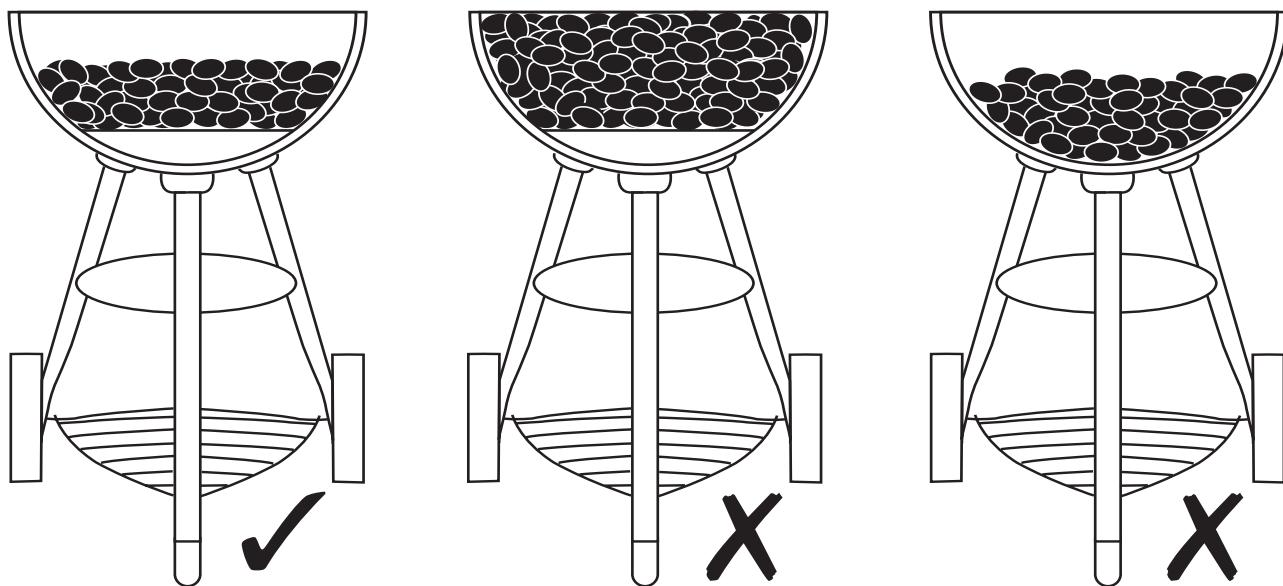
### **UPOZORNĚNÍ! – Obecná bezpečnostní pravidla – Přečtěte si všechny pokyny.**

V důsledku nedodržení veškerých pokynů uvedených níže může vzniknout požár a/nebo vážné zranění.

1. Tento gril je navržen speciálně pouze pro venkovní použití. Při používání v budově by se hromadily toxické výparы, které by mohly způsobit vážnou újmu na zdraví nebo smrt. Tento gril nikdy nepoužívejte uvnitř, a to ani v případě, že je zajistěno větrání.
  2. Při používání zapalovací kapaliny se vyvarujte každé kapaliny, která by mohla odtéci dolními větracími otvory. Nikdy nepřidávejte zapalovací kapalinu ke stávajícímu horkému nebo teplému uhlí.
  3. K zapálení nikdy nepoužívejte benzín nebo petrolej ani jiné vysoce těkavé kapaliny, mohou explodovat.
  4. Děti a domácí zvířata by se měly zdržovat mimo grilovací prostor.
  5. Negrilujte ve vzdálenosti menší než 1,5 m od hořlavých materiálů. K hořlavým materiálům patří mimo jiné dřevo nebo ošetřené dřevěné terasy, patia a verandy.
  6. Negrilujte, dokud nejsou všechny díly na místě.
  7. Nechte dřevo zcela shořet a popel nechte nejméně 48 hodin chladnout a teprve poté ho vyhodíte.
  8. Při zapalování nebo používání grilu nenoste volné oblečení.
  9. Nepoužívejte gril za velkého větru.
  10. Před použitím se ujistěte, že gril stojí rovně a pevně.
  11. Nezačínejte vařit, dokud dřevěné uhlí není potažené sazemi.
  12. Při přípravě jídla, seřizování větracích otvorů, ukládání dřevěného uhlí a používání teploměru nebo víka vždy noste grilovací rukavice.
- 13. UPOZORNĚNÍ:** Zařízení, které právě používáte, nikdy nepřesunujte. Před přesunem nebo uložením ho nechte zcela vychladnout.

### **Používání grilu**

1. Před rozděláním ohně sundejte víko. Ujistěte se, že větrací otvor na dně je zavřený. Poznámka: Pro rádný přívod vzduchu odstraňte ze dna grilu případně nahromaděný popel (ale až poté, co uhlí zcela vyhaslo). Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, proto se ujistěte, že větrací otvory nejsou ničím zablokovány.
2. Při používání briket z dřevěného uhlí nebo běžného dřevěného uhlí vytvořte pyramidu a briketu/uhlí polijte zapalovací kapalinou. Doporučené maximální množství briket: 30 kusů. Max. hmotnost uhlí pro Sizzler: 1.1 kg. Před zapálením počkejte, až se kapalina do uhlí vsákne. Zapalovací kapalina by měla být po použití okamžitě uzavřena a umístěna do bezpečné vzdálenosti od grilu. Používejte pouze briketu splňující normu EN 1860-2.
3. Plech na dřevěné uhlí nesmí být uhlím nebo briktami přeplněný. Gril nepoužívejte, pokud není správně umístěný plech na uhlí. Nezapalujte, pokud dřevěné uhlí nebo briktu padají do topeniště. Jako pomůcku použijte schéma uvedené dole.



4. Gril nesmí být dřevěným uhlím nebo briquetami přeplněný. Gril nepoužívejte, pokud není správně uložená mřížka na uhlí. Jako pomůcku použijte schéma uvedené dole. Jakmile je uhlí pokryté světle šedým popelem (obvykle 25 až 30 minut), rozprostřete ho kleštěmi s dlouhou rukojetí.
5. Pokud chcete během vaření sundat víko grilu, zvedněte ho spíše stranou než přímo nahoru. Při zvednutí rovně nahoru můžete vyvolat sání a popel natáhnout nahoru na jídlo.

#### **SK Účel použitia**

Váš gril Jamie Oliver je určený na grilovanie vonku.

Tento gril je určený iba na spotrebiteľské použitie.

- **POZOR! Gril sa zohrieva na veľmi vysokú teplotu, nepohybujte ním počas prevádzky.**
- **Nepoužívajte vnútri!**
- **VÝSTRAHA! Udržiavajte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialosti od grilu.**
- **UPOZORNENIE! Na zapálenie alebo opäťovné zapálenie nepoužívajte lieh alebo benzín!**  
**Používajte iba zapáľovače, ktoré sú v súlade s normou STN EN 1860-3!**

Pred prípravou prvého jedla by sa gril mal zohriať a uhlie by malo byť žeravé minimálne 30 minút.

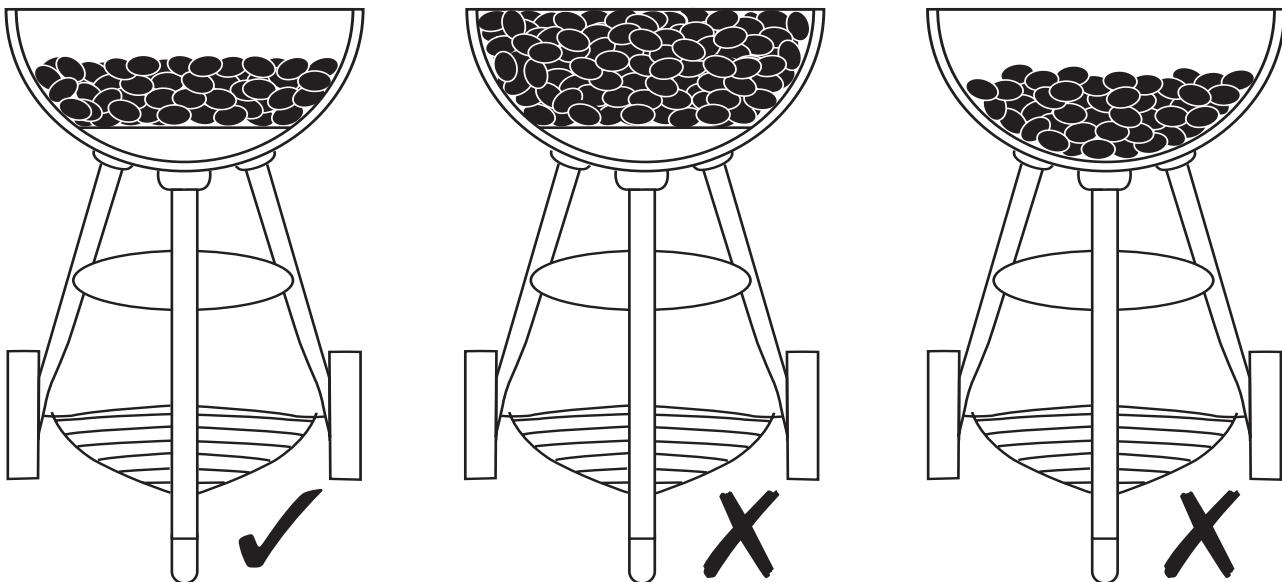
#### **VÝSTRAHA! - Všeobecné pravidlá bezpečnosti - Prečítajte si všetky pokyny.**

Nedodržanie všetkých nižšie uvedených pokynov môže spôsobiť požiar a/alebo vážne poranenie.

1. Tento gril je špecificky určený iba na použitie vonku. Pri použítií vnútri dochádza k akumulácii toxickej plynov, čo môže spôsobiť vážne ubliženie na zdraví alebo usmrtenie. Nikdy nepoužívajte tento gril vnútri, a to ani v prípade, že je zabezpečená ventilácia.
2. Pri použítií kvapaliny na zapálenie dávajte pozor na kvapalinu, ktorá mohla pretiečť cez spodné otvory. Nikdy neprilievajte kvapalinu na zapálenie na horúce alebo teplé uhlie.
3. Na zapálenie nikdy nepoužívajte benzín, petrolej ani iné vysoko prchavé kvapaliny. Môže dôjsť k výbuchu.
4. Udržiavajte deti a domáce zvieratá v dostatočnej vzdialosti od miesta grilovania.
5. Nepoužívajte gril vo vzdialosti menšej ako 1,5 metra od akýchkoľvek horľavých materiálov. Medzi horľavé materiály patrí okrem iného drevo alebo ošetrené drevené podlahy, nádvoria a verandy.
6. Nepoužívajte gril, ak nie sú všetky jeho diely na mieste.
7. Pred likvidáciou počkajte, kým uhlie úplne zhorí a nechajte popol chladnúť minimálne 48 hodín.
8. Pri zapáľovaní alebo používaní grilu nenoste voľné oblečenie.
9. Nepoužívajte gril, ak fúka silný vietor.
10. Pred použitím grilu sa ubezpečte, že je vyrovnaný a stabilný.
11. Nezačíname s prípravou potravín, ak sa na uhlí ešte nevytvorila vrstva popola.
12. Pri príprave potravín, nastavovaní vetracích otvorov, prikladaní uhlia a používaní teplomeru alebo krytu vždy používajte rukavice pre gril.
13. **VÝSTRAHA:** Nehýbte zariadením, keď sa používa. Predtým, ako ho presuniete alebo uskladníte, ho nechajte úplne vychladnúť.

## Používanie grilu

1. Pred zapálením ohňa odstráňte kryt. Skontrolujte, či je vzduchový otvor naspodku uzavretý. Poznámka: ak je v spodnej časti grilu nahromadený popol, odstráňte ho (až po úplnom vyhasnutí uhlia), aby mohol vzduch dobre prúdiť. Na horenie uhlia je potrebný kyslík, preto skontrolujte, či vetracie otvory nie sú upchané.
2. Pri použíti uhoľných brikiet alebo kusového dreveného uhlia vytvorte pyramídu a polejte brikety/uhlie kvapalinou na zapálenie. Odporúčaný maximálny počet uhoľných brikiet: 30 kusov. Max. hmotnosť uhlia pre Sizzler: 1.1 kg. Pred zapálením počkajte, kým kvapalina vsiake. Kvapalino na zapálenie ihneď po použíti uzavrite a odložte v bezpečnej vzdialenosť od grilu. Používajte iba brikety, ktoré sú v súlade s normou EN 1860-2.
3. Ubezpečte sa, že miska na uhlie nie je preplnená uhlím alebo briketami. Nepoužívajte gril, ak miska na uhlie nie je na mieste. Nezapalojujte oheň, ak je uhlie alebo brikety vysypané do nádoby na oheň. Pozrite si obrázok nižšie.



4. Zabezpečte, aby gril neboli preplnený uhlím alebo briketami. Nepoužívajte ho, ak mriežka na uhlie nie je na mieste. Pozrite si obrázok nižšie. Keď sa na uhlí vytvorí vrstva svetlého popola, (zvyčajne 25 až 30 minút), rozhrabte uhlie kliešťami s dlhou rukoväťou.
5. Pri odnímaní krytu grilu počas prípravy potravín zdvíhajte kryt nabok, nie priamo hore. Pri zdvihaní priamo hore sa môže vytvoriť podtlak, ktorý zdvihne popol na potraviny.

### RO Utilizarea preconizată

Grătarul dumneavoastră Jamie Oliver a fost conceput pentru a utilizarea în spații exterioare.

Acest grătar este destinat numai pentru utilizarea de către consumatori.

- **ATENȚIE! Acest grătar va deveni foarte fierbinte, nu îl deplasați în timpul utilizării.**
- **A nu se utiliza în spații interioare!**
- **AVERTISMENT! Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea grătarului.**
- **ATENȚIONARE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați numai aprinzătoare conforme cu standardul EN 1860-3!**

Grătarul trebuie încălzit și cărbunii ar trebui să fie fierbinți și roșii timp de cel puțin 30 de minute înainte de prima gătire.

### AVERTISMENT! – Reguli generale de siguranță – Citiți toate instrucțiunile.

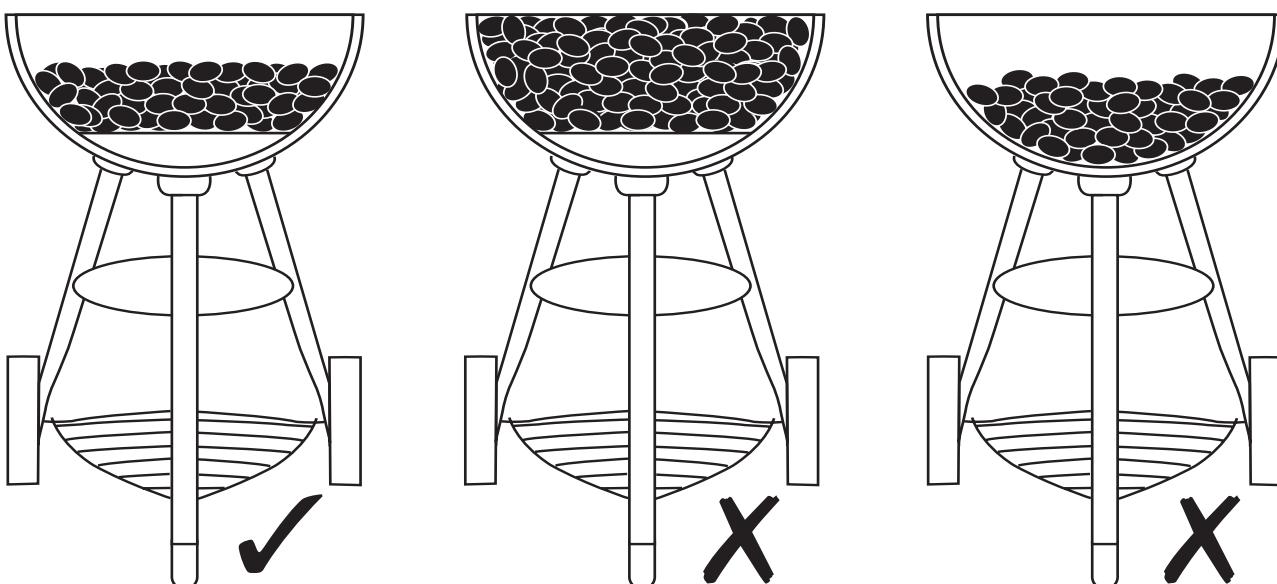
Nerespectarea instrucțiunilor enumerate mai jos ar putea determina producerea unui incendiu și/sau răniri grave.

1. Acest grătar este conceput în mod specific pentru utilizarea exclusivă în spații exterioare. Utilizarea sa în spații interioare va permite acumularea de gaze arse toxice care pot avea efecte nocive asupra organismului sau pot provoca moarte. Nu utilizați niciodată grătarul în spații interioare, chiar dacă este asigurată ventilația.
2. Când utilizați lichide de aprindere, fiți atenți să nu lăsați lichidul să se scurgă prin orificiile de ventilație de la partea inferioară. Nu turnați niciodată lichid de aprindere peste cărbunii încinși sau calzi existenți.
3. Nu folosiți niciodată benzină, gaz lampant sau alte lichide foarte volatile ca inițiatori deoarece acestea pot exploda.
4. Țineți copiii și animalele de casă la o distanță suficientă față de zona de utilizare a grătarului.
5. Nu utilizați grătarul la o distanță mai mică de 1,5 metri de orice materiale combustibile. Materialele combustibile includ, dar nu se limitează la platforme, curți interioare și verande din lemn sau din lemn tratat.
6. Nu utilizați grătarul decât dacă toate componente sunt asamblate.

7. Permiteți cărbunilor să ardă complet și lăsați cenușa să se răcească timp de cel puțin 48 de ore înainte de a o arunca.
  8. Nu purtați haine largi în timp ce în timp ce aprindeți sau utilizați grătarul.
  9. Nu utilizați grătarul pe vânt puternic.
  10. Înainte de utilizare, asigurați-vă că grătarul este orizontal și stabil.
  11. Nu gătiți înainte ca pe cărbuni să apară un strat de cenușă.
  12. Când preparați mâncarea, reglați orificiile de ventilație, aranjați cărbunii și utilizați termometrul sau capacul, purtați întotdeauna mănuși pentru grătar.
- 13. AVERTISMENT:** Nu deplasați produsul în timpul utilizării. Lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l muta sau de a-l depozita.

### Utilizarea grătarului

1. Dați la o parte capacul înainte de a face focul. Asigurați-vă că orificiul de ventilație de la partea inferioară este închis. Notă: Pentru ca fluxul de aer să fie corespunzător, scoateți cenușa acumulată la partea inferioară a grătarului, în cazul în care există (numai după ce toți cărbunii s-au stins complet). Cărbunele are nevoie de oxigen pentru a arde, prin urmare asigurați-vă că orificiile de ventilație nu sunt blocate.
2. Când utilizați brichete de cărbune sau cărbune de lemn, formați o piramidă și acoperiți brichetele/cărbunii cu lichid de aprindere. Cantitatea maximă recomandată de brichete de cărbune: 30 de bucăți. Masă max. cărbune pentru Sizzler: 1.1 kg. Înainte de a da foc, așteptați ca lichidul să îmbibe brichetele. Lichidul de aprindere ar trebui să fie închis imediat după utilizare și pus la o distanță sigură față de grătar. Utilizați numai brichete conforme cu standardul EN 1860-2.
3. Asigurați-vă că vasul pentru cărbuni nu este supraîncărcat cu cărbuni sau brichete. Nu utilizați dacă vasul pentru cărbuni nu este montat. Nu aprindeți în cazul în care cărbunii sau brichetele cad în vasul de ardere. Pentru referință consultați figura de mai jos.



4. Asigurați-vă că grătarul nu este supraîncărcat cu cărbuni sau brichete. Nu utilizați dacă grătarul pentru cărbuni nu este montat. Pentru referință, consultați figura de mai jos. După ce cărbunii sunt acoperiți cu o cenușă gri deschis (de obicei după 25-30 de minute), împărăștiți cărbunii cu un clește lung cu mâner.
5. Când dați la o parte capacul grătarului în timp ce gătiți este de preferat să îl ridicăți de o parte în loc să îl ridicăți complet. Ridicarea completă a acestuia poate produce aspirație, trăgând cenușa pe mâncare.

### Предназначение

Вашето барбекю Jamie Oliver е предназначено за приготвяне на барбекю на открito.

Това барбекю е проектирано за използване изключително за домашна употреба.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю се нагорещява до изключително високи температури, не го местете по време на работа!**
- **Да не се използва на закрито!**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пазете от деца и домашни любимци.**
- **ВНИМАНИЕ! Не използвайте алкохол или бензин за запалване или презапалване! Използвайте само запалители, отговарящи на изискванията на EN 1860-3!**

Барбекюто трябва да бъде нагорещено, а въглените зачервени поне 30 минути преди започване на приготвянето на храна върху него.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! – Общи правила за сигурност – Прочетете всички инструкции.**

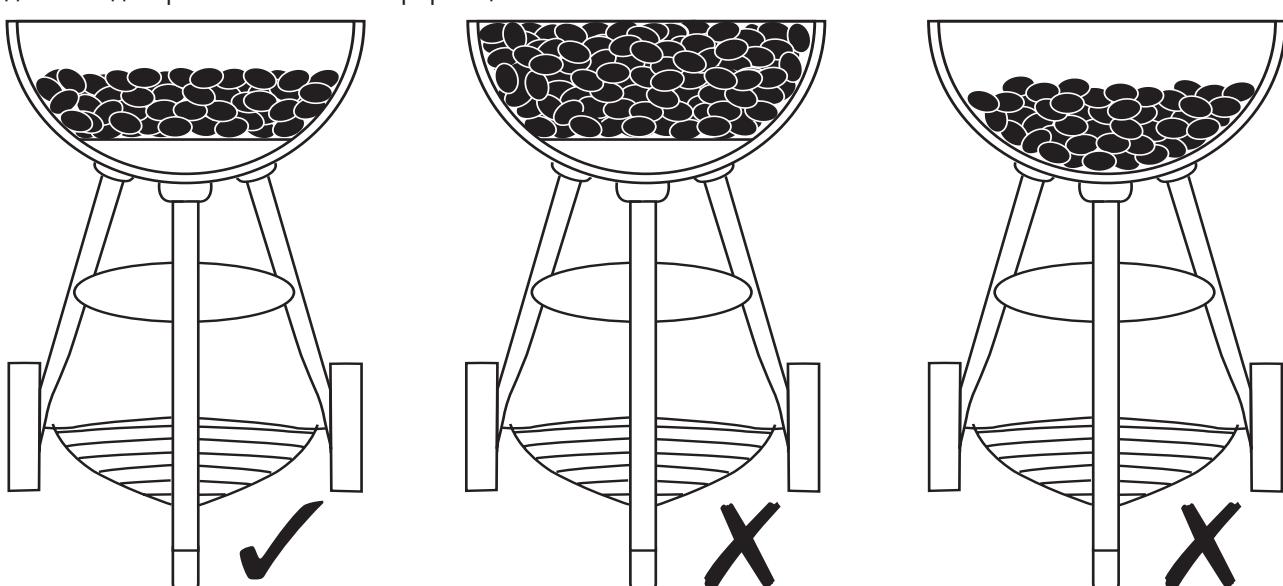
Неспазването на правилата, изброени по-долу, може да доведе до пожар и/или сериозни наранявания.

1. Това барбекю е специално разработено изключително за употреба на открито. Евентуална употреба на закрито би позволила акумулиране на отровни пари, които могат да предизвикат сериозни телесни повреди или смърт. Никога не използвайте барбекюто на закрито, дори и в помещение с добра вентилация.
2. Когато използвате запалителна течност, уверете се, че такава не е изтекла през долните вентили. Никога не доливайте запалителна течност към горещи или топли въглища.
3. Никога не използвайте бензин, керосин или други силно летливи течности за запалване, могат да експлодират.
4. Не позволяйте достъп на деца и домашни любимици близо до мястото, където се намира барбекюто.
5. Не използвайте барбекюто ако в радиус от метър и половина се намират лесно запалими материали. Леснозапалими материали включват и дърво, лакирани дървени летви, навеси, веранди и други.
6. Не използвайте барбекюто ако всички части не са на мястото си.
7. Оставете въглените да изгорят напълно и пепелта да се охлади поне 48 часа преди да ги изхвърлите.
8. Не носете широки дрехи когато палите барбекюто или работите с него.
9. Не използвайте барбекюто при силен вятър.
10. Уверете се, че барбекюто е равно и стабилно преди да започнете работа.
11. Не започвайте с приготвянето на храната преди въглищата да се покрият с пепел.
12. Докато приготвяте храна, намествайте вентилите, слагате въглища, използвайте термометъра или капака, винаги носете предпазни ръкавици за барбекю.

**13. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не местете уреда по време на употреба. Оставете го да изстине напълно преди да го местите или съхраните.

### **Работа с вашето барбекю**

1. Махнете капака преди да запалите огъня. Уверете се, че въздушният вентил отдолу е затворен. Забележка: За добър проток на въздуха, махнете натрупаната пепел от дъното на барбекюто ако я има (само когато въглените са напълно угаснали). Въглищата се нуждаят от кислород за да горят, така че се уверете, че нищо не запушва вентилите.
2. Когато използвате брикети или дървени въглища, подредете ги в пирамида и ги напръскайте със запалителна течност. Максимално препоръчително количество брикети: 30 броя. Максимална маса въглища за Sizzler: 1.1 кг. Изчакайте течността да попие преди да запалите. Запалителната течност трябва да се затвори веднага след употреба и да се постави на безопасно разстояние от грила. Използвайте само брикети, отговарящи на изискванията на EN 1860-2.
3. Уверете се, че съдът за въглища не е препълнен с въглища или брикети. Не използвайте барбекюто ако съдът за въглища не е на мястото си. Не палете ако въглищата или брикетите падат в купата за огъня. Погледнете долната диаграма за повече информация.



4. Уверете се, че барбекюто не е препълнено с въглища или брикети. Не използвайте барбекюто без да сте поставили грила. Погледнете долната диаграма за повече информация. След като въглените се покрият с лека сива пепел, (обикновено 25 до 30 минути), разпределете въглищата с дълга меша с ръкохвати.
5. Когато махате капака на барбекюто по време на готвене, отместете го встрани, а не нагоре. Повдигането на капака нагоре може да доведе до засмукване, което да нанесе пепел по храната ви.

## **Namen uporabe**

Vaš žar Jamie Oliver je bil zasnovan za peko zunaj.  
Za žar je namenjen samo za potrošniško uporabo.

- **POZOR! Žar bo postal zelo vroč. Med delovanjem ga ne premikajte.**
- **Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!**
- **OPOZORILO! Otroci in hišni ljubljenčki naj se ne približujejo žaru.**
- **PREVIDNO! Za vžiganje ali ponovno vžiganje ognja ne uporabljajte žganja ali bencina!  
Uporabljajte samo netilna sredstva, ki ustreza standardu EN 1860-3!**

Pred prvo peko močno segrejte žar – oglje mora biti rdeče vsaj 30 minut.

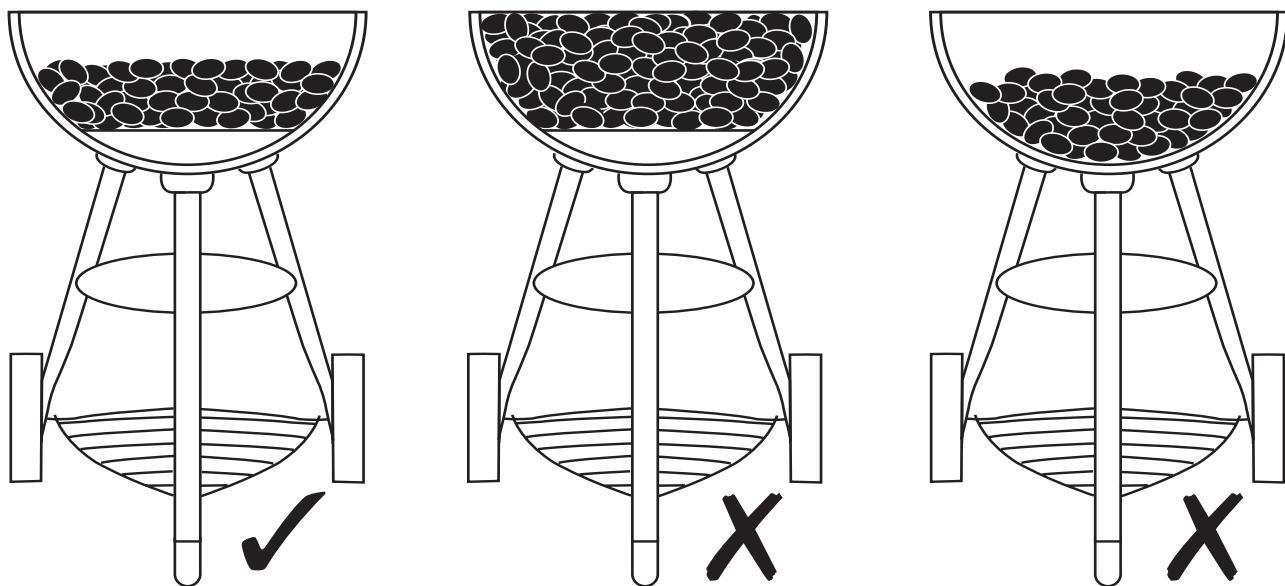
## **OPOZORILO! – Splošni varnostni predpisi – Preberite vsa navodila.**

Posledice neupoštevanja vseh spodaj navedenih navodil so lahko požar in/ali resne poškodbe.

1. Ta žar je posebej zasnovan samo za zunanjou uporabo. Če ga uporabljate v zaprtih prostorih, se lahko nakopičijo strupeni hlapi, kar lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt. Žara nikoli ne uporabljajte v zaprtih prostorih, tudi če je poskrbljeno za prezračevanje.
2. Pri uporabi netilne tekočine bodite pozorni na kakršno koli tekočino, ki je morebiti stekla skozi prezračevalne odprtine na spodnjem delu. Netilne tekočine nikoli ne dodajte že vročemu ali toplemu oglju.
3. Za netenje ognja nikoli ne uporabljajte bencina, kerozina ali drugih lahko hlapljivih tekočin, ker lahko eksplodirajo.
4. Otroci in hišni ljubljenčki naj se ne približujejo območju žara.
5. Ko uporabljate žar, naj bo vsaj 1,5 metra oddaljen od kakršnih koli vnetljivih materialov. Gorljivi materiali vključujejo les, obdelane lesene pode, terase in verande.
6. Žara ne uporabljajte, dokler ni popolnoma sestavljen in nima nameščenih vseh delov.
7. Pustite, da oglje do konca zgori in da se pepel hladi najmanj 48 ur, preden ga odstranite.
8. Pri netenju ognja ali uporabi žara ne nosite ohlapnih oblačil.
9. Žara ne uporabljajte v močnem vetru.
10. Pred uporabo žara se prepričajte, da je v ravnom položaju in stabilen.
11. Ne začnite peči, dokler ne vidite, da ima oglje oblogo iz pepela.
12. Pri pripravi hrane, odpiranju ali zapiranju prezračevalnih odprtin, dodajanju oglja in uporabi termometra ali pokrova vedno nosite rokavice za peko.
13. **OPOZORILO:** Ko se žar uporablja, ga ne premikajte. Pustite, da se popolnoma ohladi, preden ga premaknete ali shranite.

## **Delo z vašim žarom**

1. Preden zanetite ogenj, odstranite pokrov. Prepričajte se, da je prezračevalna odprtina na dnu zaprta. Opomba: Za pravilen tok zraka odstranite morebiten pepel z dna žara (samo po tem, ko se oglje do konca ohladi) Oglje potrebuje kisik za gorenje, zato se prepričajte, da prezračevalne odprtine niso zamašene.
2. Pri uporabi oglja v briketih ali kosih sestavite piramido in jo prelijte z netilno tekočino. Priporočena največja količina oglja v briketih je 30 kosov. Največja teža oglja za Sizzler: 1.1 kg. Preden prižgete ogenj, počakajte, da se tekočina vpije. Netilno tekočino takoj po uporabi dobro zamašite in postavite na varno mesto vstran od žara. Uporabljajte samo brikte, ki ustreza standardu EN 1860-2.
3. Prepričajte se, da na rešetki za oglje ni preveč oglja ali briketov. Ne uporabljajte, če posoda za oglje ni na svojem mestu. Ne netite ognja, če so oglje ali briketi raztreseni po posodi žara. Glejte diagram spodaj za več informacij.



4. Prepričajte se, da v žaru ni preveč oglja ali briketov. Ne uporabljajte, če rešetka za oglje ni na svojem mestu. Glejte diagram spodaj za več informacij. Ko je oglje prekrito s svetlo sivim pepelom (po navadi po 25 do 30 minutah), ga razporedite s kleščami z dolgim ročajem.
5. Ko med peko odstranite pokrov žara, ga dvignite vstran in ne naravnost navzgor. Če ga dvignite naravnost navzgor, lahko to ustvari učinek sukcije in potegne pepel v vašo hrano.

#### **DK Anvendelsesformål**

Deres Jamie Oliver grill er designet til udendørs grillmadlavning

Denne grill er tiltænkt udelukkende privatbrug.

- **PAS PÅ! Grillen vil blive meget varm, flyt den ikke medens den er i brug.**
- **Må ikke anvendes indendørs!**
- **ADVARSEL! Hold børn og husdyr på forsvarlig afstand.**
- **PAS PÅ! Brug ikke alkohol eller petroleum til optænding eller til genoptænding af grillen! Anvend udelukkende optændingsmidler i henhold til EN 1860-3!**

Grillen skal varmes op, og grillkullet bør være rødgødende i mindst 30 minutter før den første anvendelse.

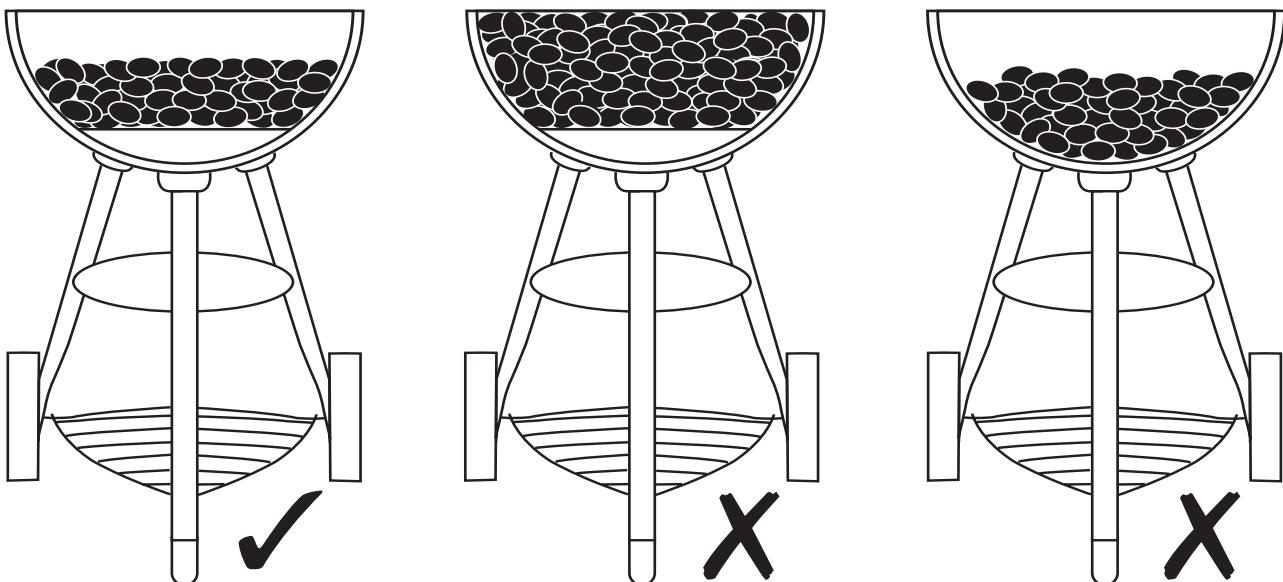
#### **Advarsel! - Generelle sikkerhedsregler - læs instruktioner.**

Såfremt alle instruktioner ikke følges, kan der forårsages ildebrand og/eller alvorlige skader.

1. Denne grill er designet udelukkende til udendørs anvendelse. Indendørs brug kan medføre ophobning af giftige gasser, som kan forårsage alvorlige kropskader eller død. Brug aldrig grillen indendørs, selv om der er sørget for ventilleret udluftning.
2. Vær opmærksom på, når tændvæsken anvendes, at væsken kan sive gennem lufthuller i bunden. Der må aldrig tilføres tændvæske, når grillkullet er glødende eller varmt.
3. Der må aldrig anvendes benzin eller kerosene eller andre letantændelige væsker til optænding, da disse kan eksplodere.
4. Hold børn og husdyr på forsvarlig afstand fra grillstedet.
5. Anvend ikke grillen inden for en afstand af 1,50 m fra antændeligt materiale. Antændelige materialer omfatter uden begrænsning træ, eller træbeklædte terrasser og gårdsråver.
6. Anvend ikke grillen, hvis ikke alle dens dele er på plads.
7. Vent til kullene er helt nedbrændte, og lad asken afkøle i mindst 48 timer inden den bortslettes.
8. Under optænding og brug af grillen skal man ikke bære løsthængende beklædning.
9. Anvend ikke grillen i stærk blæst.
10. Før anvendelse skal man sørge for, at grillen står lige og stabilt.
11. Start ikke madlavning før kullene er dækket med aske.
12. Under madlavning, justering af lufthuller, håndtering af kul eller termometer, skal der altid bæres grillhandsker.
- 13. ADVARSEL:** Flyt ikke grillen, når den er i brug. Den skal afkøles helt, før den flyttes eller sættes på plads.

## Betjening af grill

1. Fjern låget før optænding. Sørg for at lufthuller er lukket.  
Bemærk: For at opnå den rigtige luftcirculation, skal den eventuelt ophobede aske fjernes fra grillens bund (kun efter at kullene er helt slukket). Kul kræver ilt for at brænde, derfor skal man sørge for, at lufthullerne ikke er tilstoppet.
2. Når der anvendes kulbriketter eller trækul, skal disse placeres i en pyramideform og overhældes med tændvæske. Den anbefalede mængde af kulbriketter er 30 stykker. Den maksimale grillkulvægt for Sizzler er 1.1 kg. Vent med optænding indtil grillkullene har optaget al væske. Optændingsvæskebeholderen skal lukkes straks efter anvendelse og placeres i sikker afstand fra grillen. Brug udelukkende briketter svarende til EN 1860-2.
3. Sørg for at grillen ikke er overfyldt med grillkul eller briketter. Brug ikke grillen uden at grillristen er på plads. Se diagrammet nedenfor for anvisninger.



4. Når kullene er dækket med en lysegrå aske (normalt 20 til 25 minutter), skal de spredes med en langskæftet tang.
5. Når grilllåget skal fjernes under madlavning, er det bedre at flytte det til side i stedet for direkte opad, da dette kan danne en sugeeffekt, og asken kan spredes over maden.

## EE Ettenähtud kasutusotstarve

Jamie Oliveri grill on ette nähtud väljas grillimiseks.

See grill on ette nähtud kasutamiseks ainult eratarbijatele.

- **TÄHELEPANU! See grill muutub väga kuumaks. Ärge seda kasutamise ajal liigutage.**
- **Mitte kasutada siseruumides!**
- **HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal.**
- **ETTEVAATUST! Ärge kasutage süütamiseks ega uesti süütamiseks alkoholi ega bensiini. Kasutage ainult standardile EN 1860-3 vastavaid süütevahendeid.**

Grill tuleks soojendada ja söed peaksid punaselt hõõguma vähemalt 30 minutit enne küpsetamise algust.

## Hoiatus! Üldised ohutusnõuded. Lugege kõik juhised läbi.

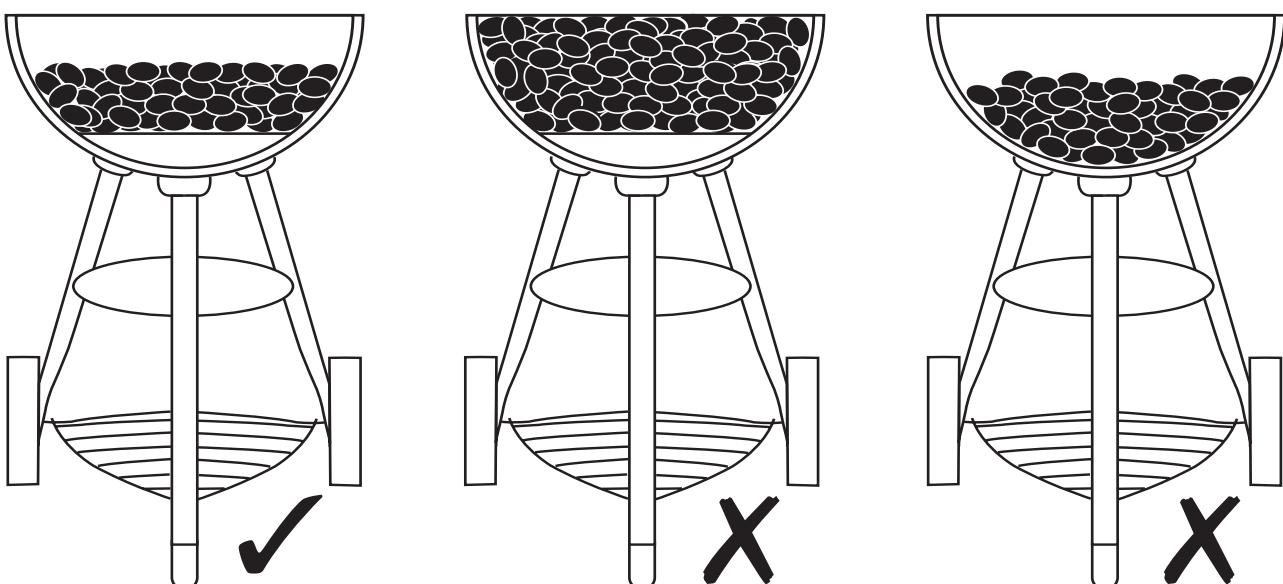
Kui kõiki juhiseid ei järgita, võib see tuua kaasa tulekahju ja/või raskete vigastuste ohu.

1. See grill on mõeldud ainult väljas kasutamiseks. Ruumis kasutamise korral koguneb sinna mürgine suits, mis võib põhjustada raskeid tervisekahjustusi või surma. Ärge kunagi kasutage seda grilli ruumis, isegi mitte ventileeritud ruumis.
2. Süütevedeliku kasutamisel olge ettevaatlik vedelikuga, mis võis valguda välja läbi grilli põhjas oleva õhutusava. Ärge kunagi lisage süütevedelikku juba kuumadele või soojadele sütele.
3. Ärge kunagi kasutage süütamiseks bensiini, petrooli ega muid kergesti lenduvaid aineid, sest need võivad plahvatada.
4. Hoidke lapsed ja lemmikloomad grilli ümbrusest eemal.
5. Ärge kasutage grilli vähem kui 1,5 m kaugusel mis tahes süttivatest materjalidest. Süttivateks aineteks on näiteks puit, töödeldud puitterrass, veranda, rödu vms.
6. Ärge kasutage grilli, kui kõik selle osad ei ole oma kohale paigaldatud.

7. Laske sütel lõpuni põleda ja enne äraviskamist vähemalt 48 tundi jahtuda.
  8. Ärge kandke grilli süütamise ega kasutamise ajal lehvivaid rõivaid.
  9. Ärge kasutage grilli tugeva tuulega.
  10. Enne grilli kasutamist veenduge, et see on paigutatud rõhtsalt ja püsib paigal.
  11. Ärge alustage küpsetamist enne, kui söed on tuhakihiga kaetud.
  12. Kui valmistate toitu, reguleerite õhuavasid, panete süsi grilli, kasutate termomeetrit või kaant, kandke alati grillikindaid.
- 13. HOIATUS!** Ärge liigutage seadet kasutamise ajal. Enne teisaldamist või hoiule panemist laske sellel täielikult jahtuda.

### Grilli kasutamine

1. Enne tule tegemist eemaldage kaas. Sulgege kindlasti põhjas asuv õhuava. Märkus: piisava õhuvoolu tagamiseks eemaldage grilli põhjast sinna kogunenud tuhk (kui on), kuid alles pärast süte täielikku kustumist. Grillsöe põlemiseks on vaja hapnikku, seepärast veenduge, et õhuavad ei ole ummistonud.
2. Söebrikettide või söetükkide kasutamisel kuhjake need teravatipuliseks kuhjaks ning kastke neid süütevedelikuga. Soovitatav suurim söebrikettide kogus: 30 tk. Suurim lubatav süte kaal Sizzler puhul: 1.1 kg. Enne süütamist oodake, kuni süütevedelik on sisse imbusud. Süütevedeliku pudel tuleb kohe pärast kasutamist sulgeda ja panna grillist ohutusse kaugusse. Kasutage ainult standardile EN 1860-2 vastavaid brikkette.
3. Ärge täitke grilli liiga suure koguse süte või brikkidega. Ärge kasutage, kui söerest ei ole oma kohal. Vaadake selgituseks allolevat joonist.



4. Kui söed on kaetud helehalli tuhaga (tavaliselt 25–30 minuti pärast), laotage söed pikavarreliste tangidega laiali.
5. Kui eemaldate küpsetamise ajal kaane, siis töstke see kõrvale, mitte otse üles. Otse üles töstes võib tekkida tõmme, mis puistab tuha toidu peale.

### ES Uso previsto

Su parrilla Jamie Oliver ha sido diseñada para hacer parrilladas al aire libre.  
Esta parrilla está destinada solo para el uso doméstico.

- ¡ATENCIÓN! Esta parrilla se calienta mucho, por lo tanto no la mueva durante su uso.
- No utilizar en lugares cerrados.
- ADVERTENCIA. Mantenga fuera del alcance de los niños y de las mascotas.
- PRECAUCIÓN. No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender el fuego. Use sólo encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.

La parrilla se debe calentar previamente y el carbón debe estar al rojo vivo por lo menos 30 minutos antes de la primera cocción.

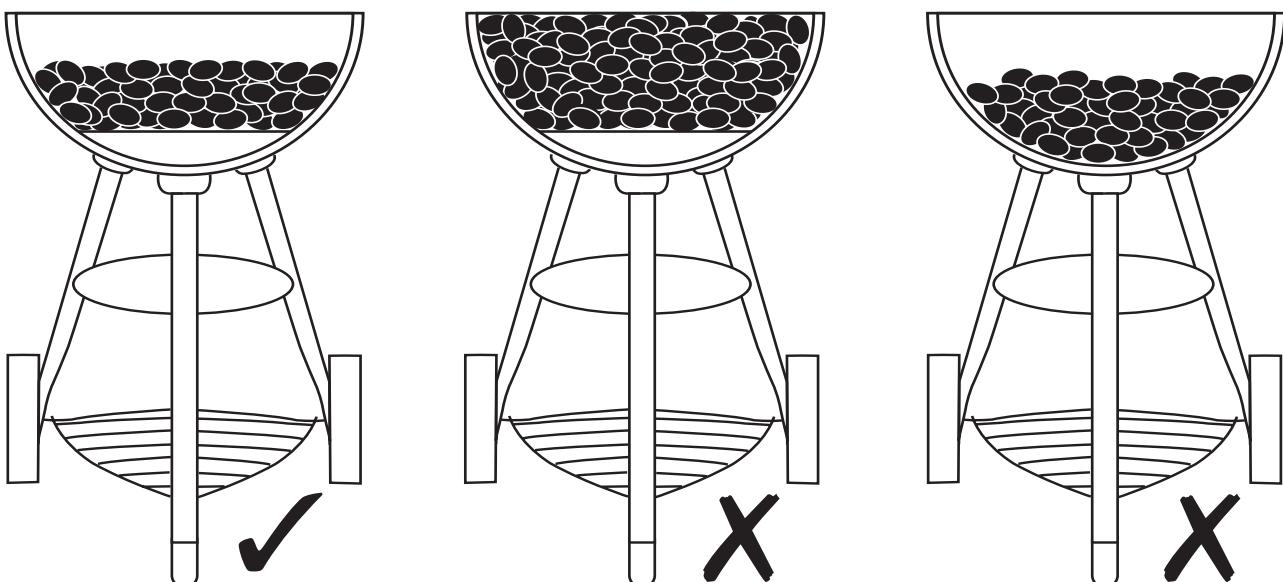
### ;Advertencia! - Normas generales de seguridad - Leer todas las instrucciones.

El incumplimiento de las instrucciones señaladas más adelante puede causar un incendio y/o lesiones graves.

1. Esta parrilla está diseñada específicamente para el uso al aire libre. Si se usa en lugares cerrados permitirá que se acumulen los humos tóxicos, lo cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte. Nunca use esta parrilla en lugares cerrados, incluso si hay ventilación.
  2. Cuando se utiliza un líquido encendedor tenga cuidado con cualquier líquido que pueda haber drenado a través de los conductos de escape inferiores. Nunca agregue líquido encendedor sobre el carbón caliente o tibio.
  3. Nunca utilice gasolina o querosén u otros fluidos altamente volátiles como iniciadores, ya que pueden explotar.
  4. Mantenga a los niños y a las mascotas alejadas de la zona de parrilla.
  5. No utilice la parrilla dentro de los cinco pies de cualquier material combustible. Los materiales combustibles incluyen, pero no se limitan a, madera o cubiertas de madera tratada, patios y porches.
  6. No utilice la parrilla a menos que todas las piezas se encuentren en su lugar.
  7. Deje que el carbón se queme por completo y deje que las cenizas se enfrien durante al menos 48 horas antes de deshacerse de ellos.
  8. No use ropa suelta mientras enciende o usa la parrilla.
  9. No utilice la parrilla si hay vientos fuertes.
  10. Asegúrese de que la parrilla esté nivelada y estable antes de su uso.
  11. No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.
  12. Use guantes para parrillas durante la preparación de los alimentos, el ajuste de las rejillas de ventilación, la colocación del carbón y el uso del termómetro o de la tapa.
- 13. ADVERTENCIA:** No mueva el aparato cuando esté usándolo. Deje que se enfrie por completo antes de moverlo o guardarlo.

### Funcionamiento de la parrilla

1. Retire la tapa antes de encender el fuego. Asegúrese que la ventilación de aire en la parte inferior se encuentre cerrado.  
Nota: Para una ventilación adecuada, limpie si es que hay cenizas acumuladas en el fondo de la parrilla (sólo después de que el carbón esté completamente extinguido). El carbón necesita oxígeno para quemar, de modo que asegúrese de que nada obstruya los conductos de ventilación.
2. Al utilizar briquetas de carbón o carbón lumpwood forme una pirámide y moje las briquetas/carbón con líquido para encender el fuego. Cantidad máxima recomendada de briquetas de carbón: 30 piezas. Peso máximo de carbón en Sizzler: 1.1kg  
Espere hasta que el líquido se haya empapado antes de encender. El líquido para encender el fuego debe taparse inmediatamente después de su uso y colocarse a una distancia segura de la parrilla. Utilice sólo briquetas que cumplan con la norma EN 1860-2
3. Asegúrese de que la bandeja de carbón no esté demasiado llena de carbón o briquetas. No utilizar si la bandeja de carbón no está en su lugar.  
Vea el diagrama a continuación como referencia.



4. Una vez que el carbón esté cubierto con una ceniza de color gris claro (por lo general después de 25 a 30 minutos), extienda las brasas con las pinzas de mango largo.
5. Al quitar la tapa de la parrilla durante la cocción, levante hacia el costado, en vez de hacerlo hacia arriba. Levantar la tapa hacia arriba puede llegar a crear succión, cubriendo de cenizas la comida.

## Käyttötarkoitus

Jamie Oliver - grilli on suunniteltu vain ulkona tapahtuvaan grillaukseen.

Tämä grilli on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön.

- **HUOMIO! Grillistä tulee todella kuuma, joten älä liikuta sitä käytön aikana.**
- **Älä ikinä käytä grilliä sisätiloissa!**
- **VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikieläimet aina poissa laitteen läheisyydestä.**
- **VAROITUS! Älä käytä spriitä tai bensiiniä tulen sytytykseen tai sen uudelleen sytytykseen! Käytä vain EN 1860-3 standardin mukaisia sytykkeitä!**

Grilli tulee kuumentaa ja hiilien tulee hehkua tulipunaisina ainakin 30 minuutin ajan ennen grillin ensimmäistä käyttöä.

### **Varoitus! - Yleiset turvallisuussäännöt – Lue kaikki ohjeet.**

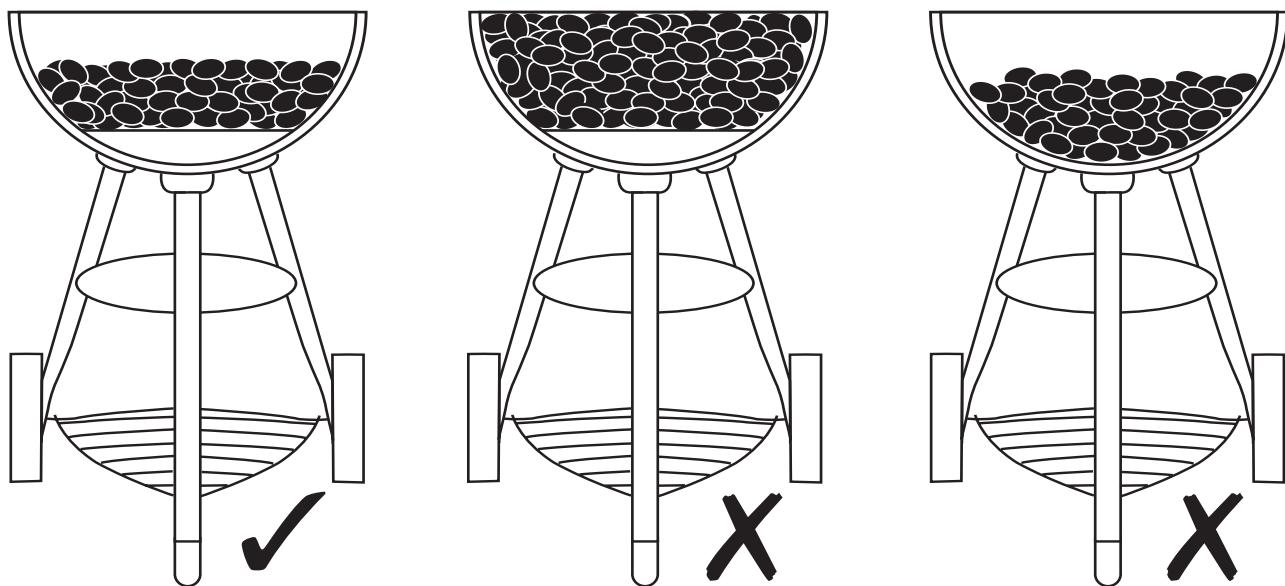
Seuraavien ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tulipalon ja/tai vakavia vammoja.

1. Tämä grilli on erityisesti suunniteltu vain ulkokäyttöön. Sisätiloissa käytettäessä myrkylliset kaasut pääsevät kerääntymään, mikä saattaa aiheuttaa vakavia ruumiinvammoja tai jopa kuolematapauksia. Älä siis ikinä käytä tästä grilliä sisätiloissa, vaikka tiloissa olisikin hyvä ilmanvaihto.
2. Kun käytät sytytysnestettä, varo grillin alapuolella olevien ilmareikien kautta mahdollisesti valunutta nestettä. Älä ikinä lisää sytytysnestettä jo kuumien tai lämpimien hiilien päälle.
3. Älä ikinä käytä bensiiniä, petrolia tai muita tulenarkoja nesteitä, koska ne voivat aiheuttaa räjähdyksen.
4. Pidä lapset ja lemmikieläimet aina poissa grillin läheisyydestä.
5. Pidä grilli vähintään 1,50 metrin etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat muun muassa puu tai pintakäsitellyn puuterassit, puupatiot ja puukuitit.
6. Älä käytä grilliä, jos kaikki sen osat eivät ole paikoillaan.
7. Anna hiilien palaa loppuun ja tuhkan viilentyä vähintään 48 tuntia ennen niiden hävittämistä.
8. Älä käytä löysiä vaatteita, kun sytytät tai käytät grilliä.
9. Älä käytä grilliä tuulisella säällä.
10. Varmista ennen käyttöä, että grilli seisoo tasaisesti ja on vakaa.
11. Kypsennä ruokaa vasta, kun hiilien pinnalle on muodostunut tuhkakerros.
12. Suojaa kätesi aina suojakäsineillä, kun kypsennät ruokaa, säädät aukkoja, lisääät hiiltä ja käytät lämpömittaria tai kantta.

**13. VAROITUS:** Älä liikuta laitetta käytön aikana. Anna sen jäähtyä kokonaan ennen liikuttamista tai varastointia.

### **Grillin käyttö**

1. Poista kansi ennen tulen sytyttämistä. Varmista, että pohjassa oleva ilmareikä on suljettu.  
Huomautus: Hyvää ilmaviralta varten poista grillin pohjalle mahdollisesti kertynyt tuhka (vasta kun hiilet ovat kunnolla sammuneet). Hiilet tavitsevat palamiseen happea, joten varmista, että mikään ei tuki ilmareikiä.
2. Jos käytät hiilibrikettejä tai puuhilien paloja, tee niistä grilliin keko ja valele briketit/palat sytytysnesteellä. Brikettien suositeltu enimmäismäärä: 30 kappaletta. Hiilien enimmäispaino Sizzler grilliin: 1,1 kg.  
Ennen tulen sytyttämistä odota, että sytytysneste on imeytynyt. Sytytysnestepullon korkki täytyy sulkea heti käytön jälkeen ja pullo sijoittaa turvalliselle etäisyydelle grillistä. Käytä vain EN 1860-2 standardin mukaisia brikettejä.
3. Varmista, että grilli ei ole ylitäytetty hiilillä tai briketeillä. Älä käytä grilliä, jos hiilirililä ei ole paikoillaan.  
Katso käyttöohjeiden lopussa olevaa kaaviota.



4. Kun hiilien päälle on muodostunut vaaleanharmaa tuhkakerros (noin 25-30 minuutin kuluttua), levitä hiilet käyttämällä pitkävarisia pihtejä.
5. Kun poistat grillin kannen ruuanvalmistuksen aikana, nosta kansi mieluummin sivulle kuin suoraan ylös. Imuvoima voi nostattaa tuhkaa ruuan päälle, jos kansi nostetaan suoraan ylös.

**GR Σχεδιασμένη χρήση:**

Η ψησταρία σας Jamie Oliver έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο στην ύπαιθρο.

Αυτή η ψησταρία προορίζεται μόνο για χρήση από καταναλωτές.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αυτή η ψησταρία θα γίνει πολύ ζεστή, μην τη μετακινείτε κατά τη λειτουργία της.
- **Μην τη χρησιμοποιείτε σε εσωτερικό χώρο!**
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τα κατοικίδια.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε οινοπνευματώδη ή βενζίνη για να ανάψετε ή να ξανανάψετε τη φωτιά! Χρησιμοποιήστε μόνο προσανάμματα σύμφωνα με το πρότυπο EN 1860-3!

Η ψησταρία πρέπει να ζεσταθεί και τα κάρβουνα θα πρέπει να παραμένουν αναμμένα για τουλάχιστο 30 λεπτά πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.

**Προσοχή! - Γενικοί Κανόνες Ασφάλειας – Διαβάστε όλες τις οδηγίες.**

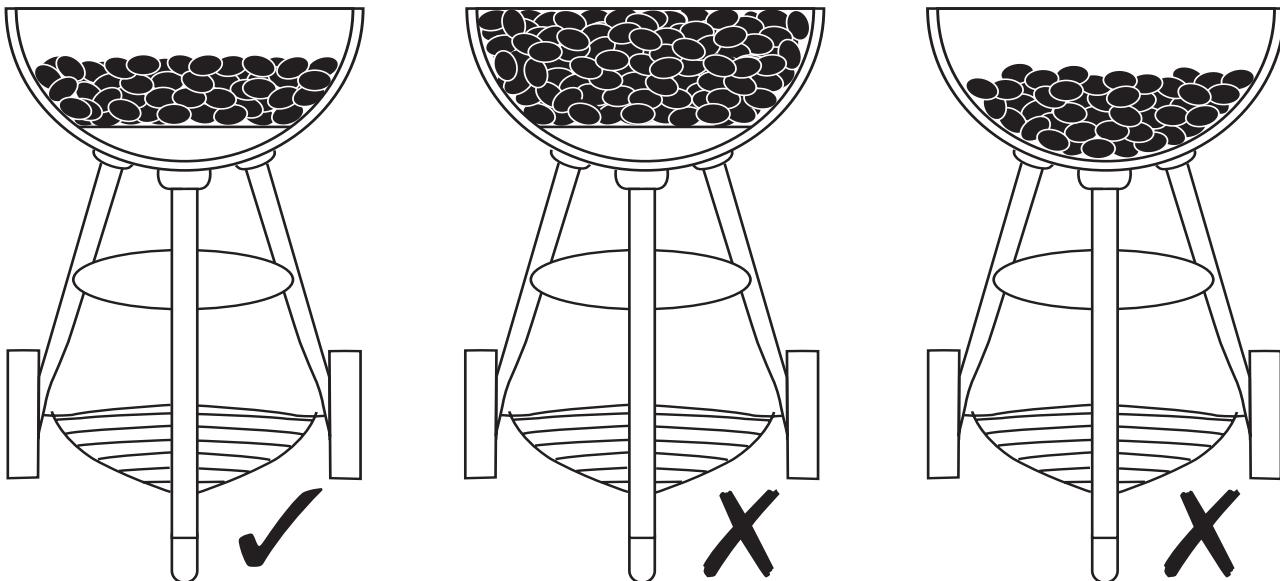
Η μη τήρηση όλων των οδηγιών που αναφέρονται παρακάτω μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά ή / και σοβαρό τραυματισμό.

1. Αυτή η ψησταρία είναι ειδικά σχεδιασμένη για υπαίθρια χρήση. Η χρήση της σε εσωτερικό χώρο θα επιτρέψει τη συσσώρευση τοξικών καπνών, το οποίο μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εσωτερικό χώρο αυτή την ψησταρία, ακόμη και αν υπάρχει αερισμός.
2. Όταν χρησιμοποιείτε υγρό για το άναμμα της φωτιάς, προσέξτε μην έχει στάξει καθόλου υγρό μέσα από τις κάτω οπές. Μην προσθέτετε ποτέ υγρό για άναμμα σε υπαρκτά ζεστά ή θερμά κάρβουνα.
3. Να μη χρησιμοποιείτε ποτέ βενζίνη, κηροζίνη ή άλλα ιδιαίτερα πιτητικά υγρά για το άναμμα φωτιάς, μπορούν να προκαλέσουν έκρηξη.
4. Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια πολύ μακριά από την περιοχή όπου ψήνετε.
5. Να μη χρησιμοποιείτε την ψησταρία σε απόσταση λιγότερο από δύο μέτρων από οποιοδήποτε εύφλεκτο υλικό. Τα εύφλεκτα υλικά περιλαμβάνουν, χωρίς να περιορίζονται σε αυτά, τα μπαλκόνια, οι πέργολες και τα κιόσκια από ξύλο ή επεξεργασμένο ξύλο
6. Μη χρησιμοποιείτε την ψησταρία εκτός αν όλα τα εξαρτήματά της είναι στη θέση τους.
7. Αφήστε τα κάρβουνα να καούν εντελώς και αφήστε τις στάχτες να κρυώσουν για τουλάχιστο 48 ώρες πριν τις πετάξετε.
8. Μη φοράτε χαλαρά ρούχα όταν ανάβετε ή χρησιμοποιείτε την ψησταρία.
9. Μη χρησιμοποιείτε την ψησταρία αν φυσάει δυνατός άνεμος.
10. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταρία βρίσκεται σε επίπεδη και σταθερή θέση πριν από τη χρήση της.
11. Μην αρχίσετε το μαγείρεμα μέχρι να καλύπτονται τα κάρβουνα από μια στρώση από στάχτη.
12. Όταν ετοιμάζετε φαγητό, ρυθμίζετε τις οπές αερισμού, τοποθετείτε τα κάρβουνα και χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ή το κάλυμμα φορέστε πάντα γάντια ψησίματος.
13. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μη μετακινείτε τη συσκευή όσο τη χρησιμοποιείτε. Αφήστε τη να κρυώσει εντελώς πριν τη μετακινήσετε ή την αποθηκεύσετε.

**Χρήση της Ψησταριάς σας**

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα πριν στήσετε τη φωτιά. Βεβαιωθείτε ότι η κάτω οπή αερισμού είναι κλειστή.

- Σημείωση: Για τη σωστή ροή του αέρα, αφαιρέστε τις συσσωρευμένες στάχτες από το βάθος της ψησταριάς (μόνο αφότου έχουν σβήσει εντελώς τα κάρβουνα). Το κάρβουνο χρειάζεται οξυγόνο για να καίει, οπότε βεβαιωθείτε ότι τίποτα δε φράζει τις οπές αερισμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε μπρικέτες κάρβουνα ή ξυλοκάρβουνα, σχηματίστε μια πυραμίδα και βρέξτε τις μπρικέτες ή τα κάρβουνα με υγρό για άναμμα της φωτιάς. Συνισταμένη μέγιστη ποσότητα από μπρικέτες κάρβουνου: 30 κομμάτια. Μέγιστο βάρος κάρβουνου για το μοντέλο Sizzler: 1.1 κιλά. Περιμένετε μέχρι να έχει απορροφηθεί το υγρό για άναμμα πριν ανάψετε φωτιά. Πρέπει να κλείστε αμέσως το υγρό για άναμμα μετά τη χρήση του και να το τοποθετήσετε σε ασφαλή απόσταση από την ψησταριά. Χρησιμοποιείτε μόνο μπρικέτες σύμφωνα με το πρότυπο EN 1860-2
  - Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά δεν ξεχειλίζει από κάρβουνα ή μπρικέτες. Μην τη χρησιμοποιείτε αν η σχάρα για τα κάρβουνα δεν είναι στη θέση της. Βλ. το διάγραμμα παρακάτω.



- Μόλις τα κάρβουνα έχουν καλυφθεί με μια στρώση από στάχτες με ανοιχτό γκρι χρώμα (συνήθως 25 έως 30 λεπτά), απλώστε τα κάρβουνα χρησιμοποιώντας πιάστρες με μακρύ χερούλι.
- Όταν αφαιρέίτε το κάλυμμα κατά το μαγείρεμα, σηκώστε το προς το πλάι και όχι ίσια πάνω. Αν το σηκώσετε ίσια πάνω αυτό μπορεί να δημιουργήσει αναρρόφηση και να μεταφέρει στάχτες πάνω στο φαγητό σας.

#### **Namjena**

Vaš Jamie Oliver roštilj osmišljen je za roštiljanje na otvorenom.

Ovaj roštilj namijenjen je za potrošačku uporabu.

- POZOR! Ovaj će roštilj postati vrlo vruć, nemojte ga pomicati za vrijeme rada.**
- Nemojte ga koristiti u zatvorenom prostoru!**
- UPOZORENJE! Držite podalje djecu i kućne ljubimce.**
- OPREZ! Nemojte koristiti alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje! Koristite isključivo upaljače koji su usklađeni s EN 1860-3!**

Roštilj treba biti zagrijan, a ugljen vruć najmanje 30 minuta prije prvog kuhanja.

#### **Upozorenje! - Opća sigurnosna pravila - Pročitajte sve upute.**

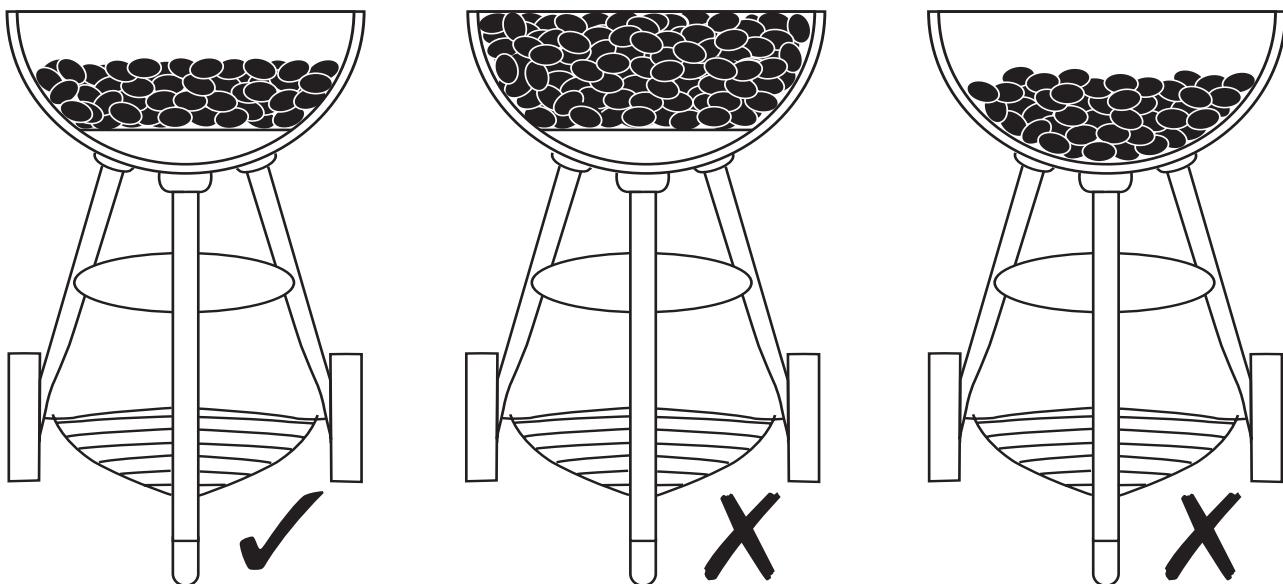
Nepridržavanje svih uputa navedenih u nastavku može dovesti do požara i/ili teških ozljeda.

- Ovaj je roštilj posebno dizajniran isključivo za vanjsku uporabu. Unutarnja uporaba omogućiće akumulaciju otrovnih plinova koji mogu uzrokovati ozbiljne tjelesne ozljede ili smrt. Nikada nemojte koristiti ovaj roštilj u zatvorenom prostoru, čak ni kad je prisutna ventilacija.
- Kada koristite tekućinu za upaljač, budite na oprezu od bilo koje tekućine koja se možda ocijedila kroz donje ventile.
- Nikada ne uporabljajte benzin, kerozin ili druge vrlo hlapljive tekućine kao starter jer bi mogli eksplodirati.
- Držite djecu i kućne ljubimce podalje od prostora za roštiljanje.
- Nemojte koristiti roštilj unutar 1,5 m udaljenosti od bilo kojih zapaljivih materijala. Zapaljivi materijali uključuju, ali nisu ograničeni na drvo ili tretirane drvene površine, terase i trijemove.
- Nemojte koristiti roštilj ako svi dijelovi nisu na mjestu.
- Pustite da ugljen izgori u potpunosti i ostavite da se pepeo ohladi barem 48 sati prije bacanja istog.
- Nemojte nositi široku odjeću dok palite ili koristite roštilj.

9. Nemojte koristiti roštilj u slučaju jakog vjetra.
  10. Uvjerite se da je roštilj ravno postavljen i postojan prije uporabe.
  11. Nemojte kuhati prije nego što se na ugljenu pojavi sloj pepela.
  12. Kod pripremanja hrane, podešavanja ventila, stavljanja ugljena i uporabe termometra ili poklopca uvijek nosite zaštitne rukavice za roštilj.
- 13. UPOZORENJE:** Nemojte pomicati aparat kada je u uporabi. Pustite da se u potpunosti ohladi prije pomicanja ili skladištenja.

### Rukovanje roštiljem

1. Uklonite poklopac prije paljenja vatre. Pobrinite se da ventilacijski otvor na dnu bude zatvoren.  
Napomena: Za pravilan protok zraka, uklonite nakupine pepela s dna roštilja ako ih ima (isključivo nakon što je ugljen u potpunosti ugašen). Ugljenu je potreban kisik za izgaranje, pa budite sigurni da ništa ne začepljuje ventile.
  2. Kada koristite ugljene brikete ili drveni ugljen, formirajte piramidu i polijte brikete/ugljen tekućinom za upaljače. Preporučena maksimalna količina ugljenih briketa: 30 komada. Maksimalna težina ugljena za Sizzler: 1.1 kg. Pričekajte da se tekućina upije prije paljenja. Tekućina za upaljač mora biti začepljena neposredno nakon uporabe i postavljena na sigurnu udaljenost od roštilja. Koristite isključivo brikete usklađene s EN 1860-2.
  3. Uvjerite se da posuda za ugljen nije prepunjena ugljenom ili briketima. Nemojte je koristiti ako posuda za roštilj nije na svom mjestu.
- Pogledajte donji grafički prikaz kao referencu.



4. Nakon što je ugljen prikiven svjetlosivim pepelom (obično u okviru od 25 do 30 minuta), raširite ugljen dugim hvataljkama.
5. Prilikom pomicanja poklopca roštilja tijekom kuhanja, podignite ga u stranu, a ne uspravno. Uspravno podizanje može dovesti do uvlačenja zraka i padanja pepela po hrani.

### HU A rendeltetésszerű használat

Az Ön Jamie Oliver grillezőjét szabadban történő használatra terveztük. A grillező kizárolag háztartási használatra készült.

- **FIGYELEM! A grillező nagyon felforrósodik, ne mozgassa használat közben.**
- **Ne használja házon belül!**
- **FIGYELEM! A gyerekeket és a háziállatokat tartsa távol.**
- **FIGYELEM! Ne használjon szesz vagy benzint a tűz meggyújtásához vagy felélesztéséhez! Csakis az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtót használjon!**

Fel kell melegíteni a grillezőt és a fasznének az első sütés előtt legalább 30 percig vörösen kell izzania.

### Figyelmeztetés! - Általános biztonsági szabályok - olvasson el minden utasítást.

Ha nem tartja be az összes leírt utasítást, az tüzet és/vagy súlyos sérülést okozhat.

1. A grillező kizárolag kültéri használatra készült. Ha bel térben használja, akkor összegyűlnek a mérgező füstök, ami

súlyos testi sérülést vagy halált okozhat. Soha ne használja a grillezőt odabent, még akkor sem, ha biztosítva van a szellőzés.

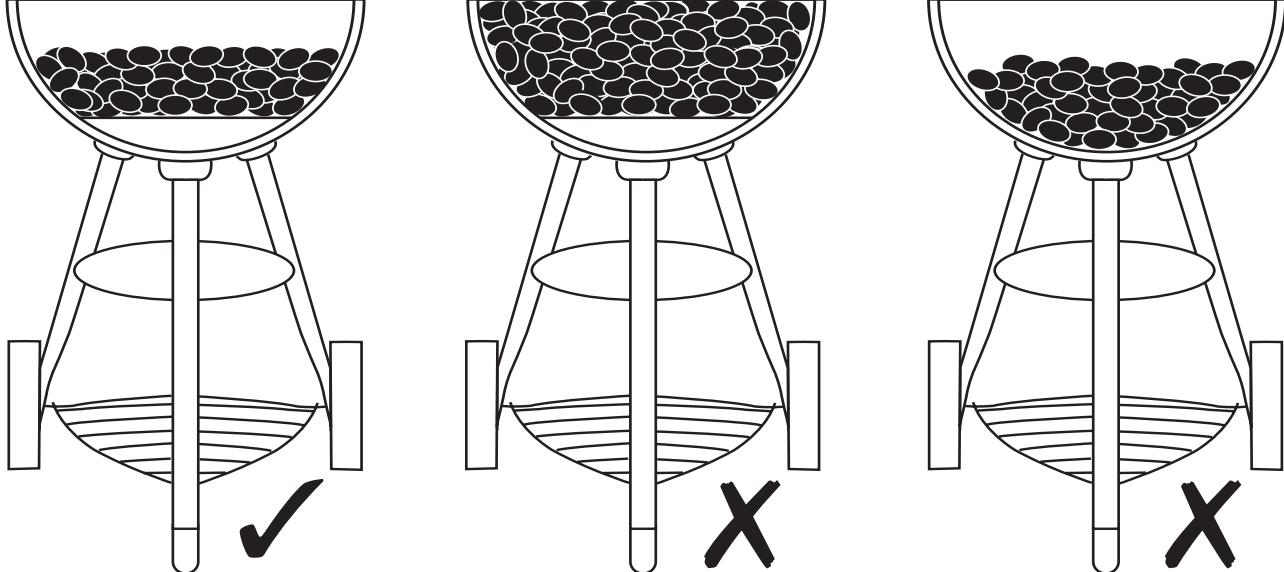
2. Gyújtófolyadék használata esetén figyeljen oda az alsó szellőzőkön keresztül esetlegesen kifolyt folyadékra. Soha tegyen gyújtófolyadékot meleg vagy forró szénre.
3. Soha ne használjon benzint, petróleumot vagy más erősen illékony folyadékot tűzgyújtáshoz, mert felrobbanhatnak.
4. A gyerekeket és a háziállatokat tartsa távol a grillezőtől.
5. Ne használja a grillezőt égethető anyagok mellett, legalább 1,5 méterre tegye a grillezőt az ilyen anyagoktól. Égethető anyagok közé tartozik például a fa vagy a kezelt fa fedélzet, terasz és tornác.
6. Csakis akkor használja a grillezőt, ha minden alkatrésze a helyén van.
7. Hagya, hogy a parázs teljesen leégjen és várjon legalább 48 órát a parázs eltávolítása előtt.
8. Ne viseljen bő ruhát a tűzgyújtás vagy a grillezés közben.
9. Ne grillezzen nagy szélben.
10. Ellenőrizze, hogy a grill vízszintben van-e, és stabilan áll-e.
11. Csak akkor kezdje el a süést, ha a faszenet bevonja hamuréteg.
12. Ételkészítés közben mindig viseljen grillező kesztyűt, ha beállítja a szellőzőket, szenet rak a tűzre, megfogja a hőmérőt vagy a grillező fedelét.

**13. FIGYELEM:** Ne mozgassa a készüléket használat közben. Hagya kihűlni teljesen, mielőtt megmozdítja, vagy elteszi a helyére.

### A grillező működtetése

1. Vegye le a fedelét a szén betétele előtt. Ellenőrizze, hogy az alsó szellőző be van-e zárva. Megjegyzés: A megfelelő légáramláshoz távolítsa el a grillező aljára lerakódott hamut, ha van benne (csakis azután miután a szén teljesen el lett oltva). A faszénnek oxigénre van szüksége az égéshez, ezért ügyeljen rá, hogy semmi se tömítse el a szellőzőket.
2. Amikor faszén brikettet vagy szabálytalan alakú faszenet használ, formázzon belőle piramist és öntse le a tetejét gyújtófolyadékkal. A faszén brikettek legmagasabb ajánlott száma: 30 db. A Sizzler legnagyobb terhelése: 1.1 kg Várja meg, amíg a folyadékot beszívja a szén, csak ezután gyújtsa meg. A gyújtófolyadék tetejét azonnal csavarja vissza és tegye biztonságos távolságra a grillezőtől. Csakis az EN 1860-2 szabványnak megfelelő brikettet használjon!
3. Ügyeljen rá, hogy a grillezőn ne legyen túlzottan sok faszén vagy brikett. Ne használja a grillezőt, ha a széntartó tálca nincs a helyén.

Lásd az alábbi ábrát referenciaként.



4. Miután a széndarabokat világosszürke hamu vonja be (általában 25-30 perc), egyengesse el őket egy hosszú nyelű fogóval.
5. Ha a grillező tetejét grillezés közben veszi le, akkor inkább oldalra fordítva emelje fel és ne egyenesen felfelé. Ha egyenesen emelné fel, akkor az vákuumot képezhet és hamu kerülhet az ételre.

### שימוש מירע

אסקלט ברברקי ג'ימי אוליבר שלך מיועדת לצליה על אסקלה באוויר הפתוח.  
אסקלט ברברקי זאת מיועדת לשימוש ביתית בלבד.

- **שים לב! אסכלת ברבקיו זאת תהפוך לחמה מארוד, אל תזיז אותה בשעת הפעלה.**
- **אל תשמש בה בתוך הבית!**
- **זהירות! הרחק ילדים וחיות מחמד מהאסכללה.**
- **התראה! אל תשמש במשקאות חריפים או בדלק על מנת להדליק או להדליק מחדש את האש!**
- **הشتמש רק בחומרי בעיר התואמים את 3-1860 EN!**

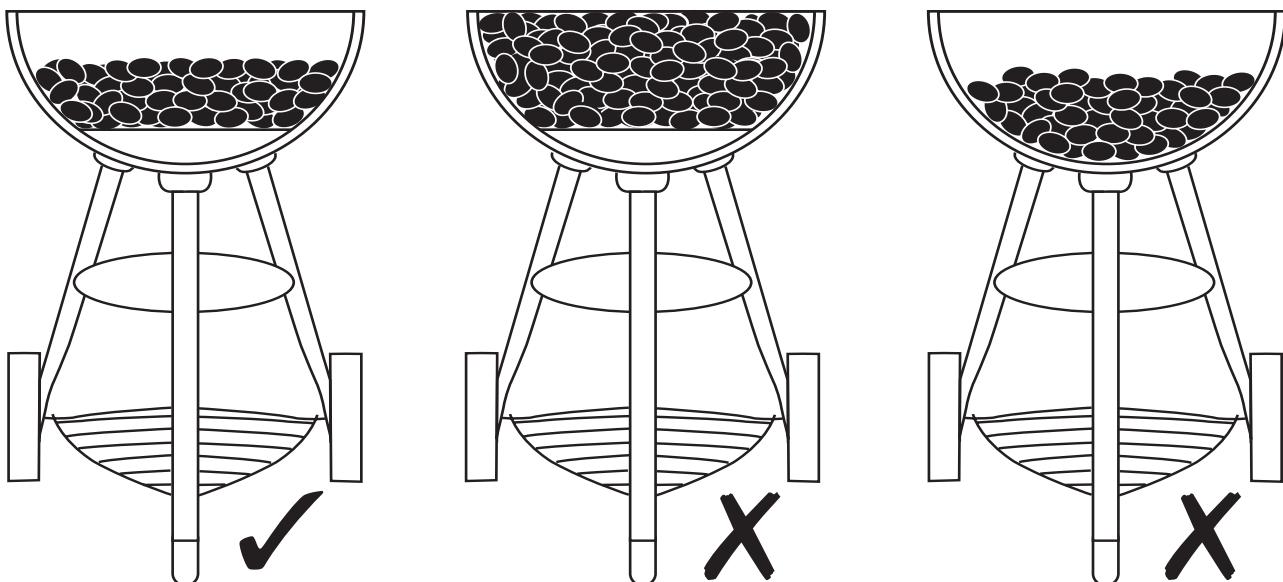
יש להחמם את אסכלת הברבקיו וՓחים העץ צריך להיות להרט במשך לפחות 30 דקות לפני הצליה הראשונה.

**זהירות! כללי בטיחות בלבליים - קרא את כל ההוראות.**  
אי מילוי ההוראות המופיעות למטה יכול לגרום לשירפה ו/או פגיעה חמורה.

1. אסכלת ברבקיו זאת מתוכננת במיוחד לצורך שימוש באוויר הפתוח בלבד. שימוש ביתי יאפשר הצטברות של אדי עשן רעילים אשר יכולים לגרום לנזק גופני רציני או למוות. לעולם אל תשמש באסכלת ברבקיו זאת בתוך הבית, אפילו אם קיים אוורור.
2. כאשר הינך משתמש בנוזל הצתה עלייך להיזהר מכל נוזל שאולי הטרוקן דרך פתחי האוורור התחתונים. לעולם על תוסיף נוזל הצתה לפחמים קיימים שהנים להווטים או חמימים.
3. אל תעשה אף פעם שימוש בבנזין, או בנטפט או בנזלים נדיים מאוד אחרים בתוך נוזל הצתה. הם יכולים להתפיצץ.
4. שמור על מרחוק גדול בין ילדים וחיות מחמד לבין איזור אסכלת הברבקוי.
5. אל תשמש בברבקוי במרקח של פחות ממטר וחצי מכל חומר דלק.
6. אל תעשה שימוש בברבקוי אלא אם כן כל החלקים נמצאים במקוםם המקוריים.
7. אפשר לפחמים לבוער עד הסוף ו吞ן לאפר להתקrror במשך לפחות 84 שעות לפני שאתה זורק אותם.
8. אל תלבש בגדים רפואיים בשעת הדלקת האסכללה ובזמן השימוש בה.
9. אל תשמש בברבקוי כמנשנת רוח חזקה.
10. ודא שאסכלת הברבקוי מאוזנת ויציבה לפני השימוש בה.
11. אל תצלה לפני שעל פחם העץ יש ציפוי אפר.
12. בשעת הרכבת או כל, כוונון פתחי האוורור, הוספהפחמי עץ ושימוש במיד החום או במכסה לבש תמיד כפפות בברבקוי.
13. **זהירות! אל תזיז את המתקן אשר הוא בשימוש. אפשר לו להתקrror לגמרי לפני שאתה מזיז אותו או מאחסן אותו.**

### הפעלת אסכלת הברבקיו שלך

1. הסר את המכסה לפניהם הבurtת אש. ודא שפתח האוורור שבתחתית סגור.
2. הערה: עבור זרימת אויר נאותה, הסר הצטברות אף מתחתי האסכללה אם קיימת (רק אחרי שהפחמים כבו לגמרי). פחם עץ נדרש לחמצוץ על מנת לבוער, לכן ודא שותם דבר לא סותם את פתחי האוורור.
3. כאשר אתה משתמש לבני פחם או גושי פחם יש ליצור פירמידה ולהתיז נוזל הצתה על לבני הפחם/גושי הפחם. הכמות המומלצת המקסימלית של לבני פחם: 30 חתיכות. משקל מקסימלי של פחם: 1.1 ק"ג. תבה עד שהונזר נספג לפני שאתה מדליק. יש לסגור את המכסה של נוזל הצתה מיד אחרי השימוש ולהניח אותו במרקח בטוח מהאסכללה. יש להשתמש רק לבני פחם העומדות בדרישות-ה NE-2 1860-2 ודא כי האסכללה לא מלאה מדי בפחים או לבני פחם. אל תשמש אם سورגים הפחמים אינם במקוםם.
- לעין התבונן בדיאגרמה שללן.



4. כאשר הפחמים מכוסים באפר אפור בהיר (בדרכ כל 25 עד 30 דקות), פזר את הפחמים עם מליחים בעלי ידiot וארכות.
5. כאשר אתה מסיר את מכסה הברביקו בשעת צליה, הרם אותו הצד, ולא ישר בכיוון מעלה. הרמה ישר למעלה בולה ליצור שאיבת, ואפר יחדו לאוכל שלך.

### **Naudojimo paskirtis**

Kepsninė Jamie Oliver skirta kepsniams kepti lauke.  
Ji skirta naudoti tik namy ūkio naudotojams.

- **DĒMESIO! Ši kepsninė labai įkaista, todėl kepdamu nejudinkite jos.**
- **Nenaudokite jos patalpoje!**
- **ISPĖJIMAS! Laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiai nuo gaminio.**
- **ATSARGIAI! Nenaudokite spirito ar benzino, norēdami uždegti ar pakartotinai ižiebtu ugnį!  
Naudokite tik prakuras, atitinkančias EN 1860-3 reikalavimus!**

Kepsninė turi būti įkaitusi, o anglis – įkaitinamos iki žaižaravimo mažiausiai 30 minučių prieš pirmąjį kepimąq.

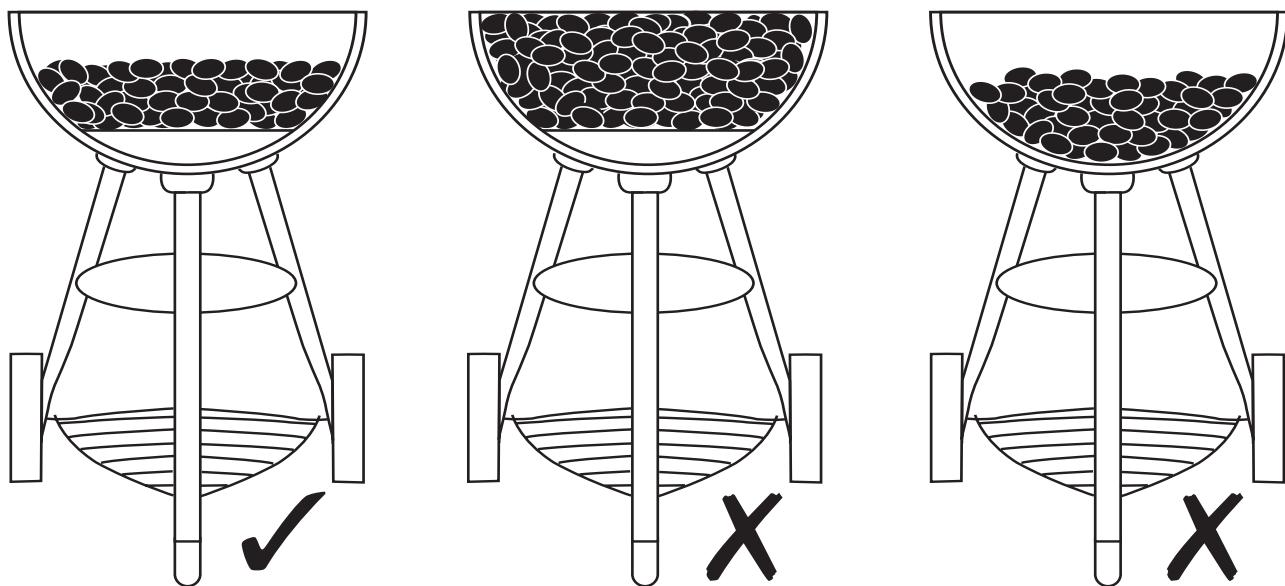
### **ISPĖJIMAS! Bendrosios saugos taisyklės – perskaitykite visas instrukcijas.**

Nesivadovaujant toliau pateikiamaomis instrukcijomis gali kilti gaisras ir (arba) galimi sunkūs sužalojimai.

1. Ši kepsninė specialiai sukurta naudoti tik lauke. Naudojant ją patalpoje kaupsis nuodingi dūmai, o dėl to galimi sunkūs kūno sužalojimai ar mirtis. Niekada nenaudokite šios kepsninės patalpoje, net jei įrengta ventiliacija.
2. Kai naudojate degamąjį skystį, saugokite pro apatinę angas galinčio pratekėti skysčio. Niekada nepilkite degamojo skysčio ant karštų ar šiltų anglų.
3. Niekada nenaudokite benzino, žibalo ar kitų ypač lakių skysčių norēdami uždegti ugnį, nes jie gali sprogti.
4. Stebékite, kad vaikai ir naminiai gyvūnai būtų kuo toliau nuo kepsninės.
5. Nenaudokite kepsninės arčiau nei 1,5 metro atstumu nuo degių medžiagų. Degios medžiagos gali būti (sgrašas nėra baigtinis) mediena, apdirbtos medienos plokštės, terasos ir prieangiai.
6. Naudokite kepsninę tik tada, kai visos dalys yra savo vietose.
7. Leiskite iki galo sudegti anglims, palaukite bent 48 valandas, kol atauš pelenai, ir tik tada juos išmeskite.
8. Nedévėkite laisvų drabužių, kai uždegtate ugnį ar naudojate kepsninę.
9. Nenaudokite kepsninės, kai yra stiprus vėjas.
10. Prieš naudodami patirkinkite, ar kepsninė pastatyta ant lygaus paviršiaus ir stovi stabiliai.
11. Nekepkite, kol anglis dengia pelenai.
12. Ruošdami maistą, reguliuodami vėdinimo angas, dėdami anglis ir naudodami termometrą ar nukeldami dangčių visada dévēkite pirštines.
13. **ISPĖJIMAS.** Nejudinkite gaminio, kai jis naudojamas. Palaukite, kol jis visiškai atvés, ir tik tada padékite į saugojimo vietą.

### **Kepsninės naudojimas**

1. Prieš uždegdami ugnį nuimkite dangčių. Patirkinkite, ar uždaryta apatinė vėdinimo anga. Pastaba. Norēdami, kad būtų tinkamas oro srautas, pašalinkite kepsninės apačioje susikaupusius pelenus, jei jų ten yra (tik visiškai užgesus anglims). Anglims uždegti reikalingas deguonis, todėl patirkinkite, ar vėdinimo angos neužsikišusios.
2. Kai naudojate anglies briquetus ar gabalinę anglį, suformuokite piramidę ir apšlakstykite briquetus / anglį degamuojų skysčiu. (Rekomenduojamas didžiausias anglies briquetų kiekis – 30 vienetų. Didžiausias anglies kiekis „Sizzler“ modeliu – 1.1 kg.) Palaukite, kol skysčis įsigers ir tada uždekitė. Degamojo skysčio indą reikia iš karto užsukti ir padėti saugiu atstumu nuo kepsninės. Naudokite tik briquetus, atitinkančius EN 1860-2 reikalavimus.
3. Patirkinkite, ar kepsninėje nėra per daug anglų ar briquetų. Kepsninės nenaudokite, jei nėra uždėtos anglų grotelės. Žiūrėkite toliau pateikiama schemą dėl aiškumo.



4. Kai anglys pasidengia švesiai pilkais pelenais (iprastai po 25–30 minučių), jas išžarstykite ilgomis žnyplėmis.
5. Nuimdami kepsnинės dangčių kepimo metu kelkite jį į šoną, o ne tiesiai aukštyn.  
Keliančių tiesiai aukštyn susidaro siurbimo jėga ir pelenai siurbiami tiesiai ant maisto.

#### **LV Paredzētā izmantošana**

Jūsu Džeimija Olivera (Jamie Oliver) grils ir paredzēts pārtikas produktu cepšanai ārpus telpām.  
Šis grils ir paredzēts tikai privātai izmantošanai.

- **UZMANĪBU!** Šis grils **joti sakarst; laikā, kad tas tiek izmantots, nepārvietojiet to.**
- **Neizmantojiet to iekštelpās!**
- **BRĪDINĀJUMS!** Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos mazi bērni un dzīvnieki.
- **ESIET PIESARDZĪGI!** Uguns aizdedzināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai neizmantojiet spirta izstrādājumus vai degvielu. Izmantojiet tikai tādus aizdedzināšanas līdzekļus, kas atbilst EN 1860-3 nosacījumiem.

Pirms pirmās cepšanas reizes grilam jābūt uzkarsētam un kokoglēm vismaz 30 minūtes jābūt sakarsušām sarkanām.

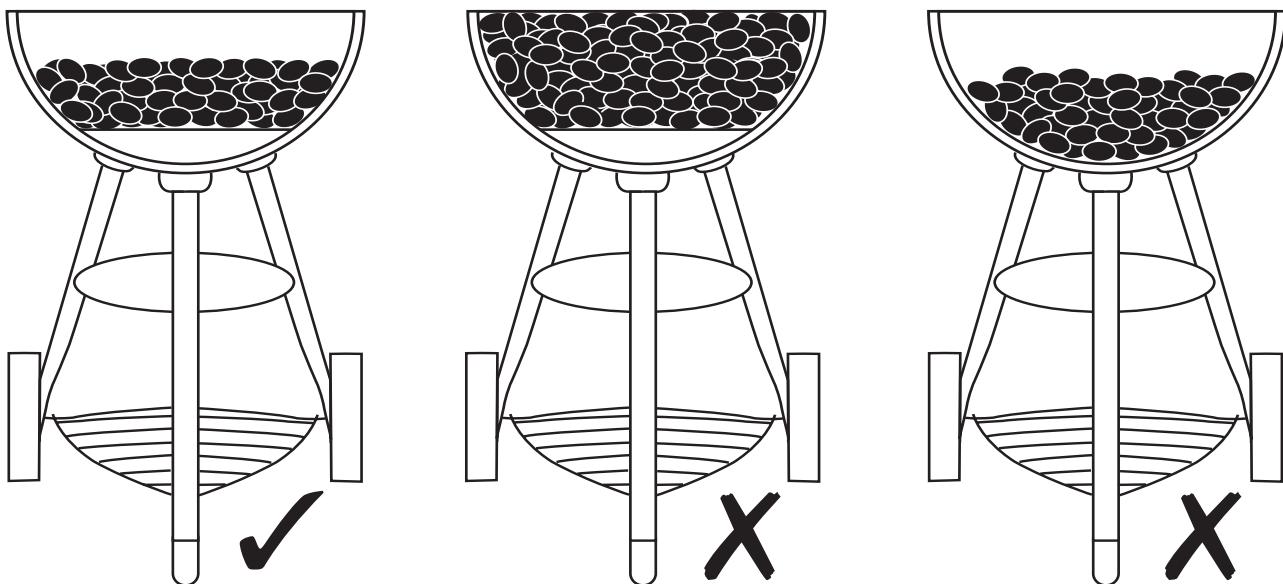
#### **Brīdinājums! Vispārējie drošības nosacījumi — izlasiet visus norādījumus.**

Ja netiek ievēroti visi tālāk minētie norādījumi, iespējama aizdegšanās un/vai nopietni savainojumi.

1. Šis grils ir paredzēts tikai izmantošanai ārpus telpām. Izmantojot šo ierīci telpās, rodas toksiski tvaiki, kas var izraisīt nopietrus veselības traucējumus vai nāvi. Nekādā gadījumā neizmantojiet šo grili iekštelpās pat gadījumā, ja tiek nodrošināta ventilācija.
2. Ja izmantojat aizdedzināšanas šķidrumu, pievērsiet uzmanību šķidrumam, kas var būt iztecejis cauri apakšējām ventilācijas atverēm.  
Nekādā gadījumā nepievienojiet aizdedzināšanas šķidrumu, ja ogles jau ir karstas vai siltas.
3. Nekādā gadījumā aizdedzināšanai neizmantojiet degvielu, petroleju vai citus **joti gaistošus** šķidrumus, jo tie var eksplodēt.
4. Raugiet, lai grila lietošanas zonā neatrastos mazi bērni un dzīvnieki.
5. Neizmantojiet grili, ja 1,5 m attālumā ir degoši materiāli.  
Degoši materiāli var būt koka vai apstrādāta koka terases, platformas, verandas, bet ne tikai nosauktie.
6. Neizmantojiet grili, ja tam nav visu sastāvdaļu.
7. Pirms pelnu izmešanas **ļaujiet oglēm pilnībā izdegt** un pelniem vismaz 48 stundas atdzist.
8. Laikā, kad aizdedzināt un lietojat grili, nevelciet plandošu apģērbu.
9. Neizmantojiet grili spēcīgā vējā.
10. Pirms lietošanas novietojiet grili taisni un stabili.
11. Sāciet cept ēdienu tikai tad, kad uz oglēm ir izveidojusies pelnu kārtiņa.
12. aikā, kad cepat ēdienu, regulējat ventilācijas atveres, pārvietojat ogles un lietojat termometru vai vāku, vienmēr uzvelciet grilēšanas cimdus.
- 13. BRĪDINĀJUMS!** Laikā, kad ierīce tiek izmantota, nepārvietojiet to. Pirms tās pārvietošanas vai novietošanas glabāšanai **ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.**

## Grila lietošana

- Pirms uguns aizdedzināšanas noņemiet vāku. Gaisa ventilācijas atverei apakšpusē jābūt aizvērtai.  
Piezīme: Iai nodrošinātu pienācīgu gaisa plūsmu, izņemiet no grila apakšas sakrājušos pelnus, ja tādi ir (tikai pēc tam, kad ogles ir pilnībā nodzisūšas). Lai ogles degtu, tām ir vajadzīgs skābeklis, tāpēc raugiet, lai nekas nenosprostotu gaisa ventilācijas atveres.
- Ja izmantojat oglu briketes vai kokogles, izveidojiet piramīdu un aplaistiet briketes/kokogles ar aizdedzināšanas šķidrumu. Ieteicamais maksimālais kokogļu briķešu daudzums: 30 gabali. Maksimālais kokogļu svars ierīcei „Sizzler”: 1.1 kg.  
Pirms aizdedzināšanas nogaidiet, līdz šķidrums ir iesūcies. Uzreiz pēc aizdedzināšanas šķidruma uzliešanas tā trauks nekavējoties ir jānoslēdz un jānovieto drošā attālumā no grila. Izmantojiet tikai tādas briketes, kas atbilst EN 1860-2.
- Grils nedrīkst būt pārpildīts ar oglēm vai briketēm. Neizmantojiet ierīci, ja nav kokogļu režģa.  
Skatiet tālāk redzamo shēmu.



- Kad ogles ir pārklājušās ar gaiši pelēku pelnu kārtiņu (parasti pēc 25–30 minūtēm), ar spailēm garā kātā izkliedējiet ogles.
- Ja gatavošanas laikā vēlaties noņemt grila vāku, noceliet to uz sāniem, nevis tieši uz augšu.  
Pacelot vāku tieši uz augšu, var rasties vilkme, pacelot pelnus tieši uz cepamo ēdienu.

### **NL Beoogd gebruik**

Uw Jamie Oliver barbecue is ontworpen om buitenhuis mee te barbecueën.

Deze barbecue is uitsluitend bedoeld voor gebruik door de consument.

- ATTENTIE! De barbecue wordt zeer heet, verplaats deze niet tijdens het gebruik.**
- Niet binnenshuis gebruiken!**
- WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.**
- VOORZICHTIG! Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur (opnieuw) mee aan te steken!  
Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!**

De barbecue dient minstens 30 minuten voor de eerste bereiding verwarmd te worden en de houtskool dient roodgloeiend te zijn.

### **Waarschuwing! - Algemene veiligheidsvoorschriften - Lees alle instructies.**

Het niet opvolgen van alle onderstaand vermelde instructies kan leiden tot brand en/of ernstig letsel.

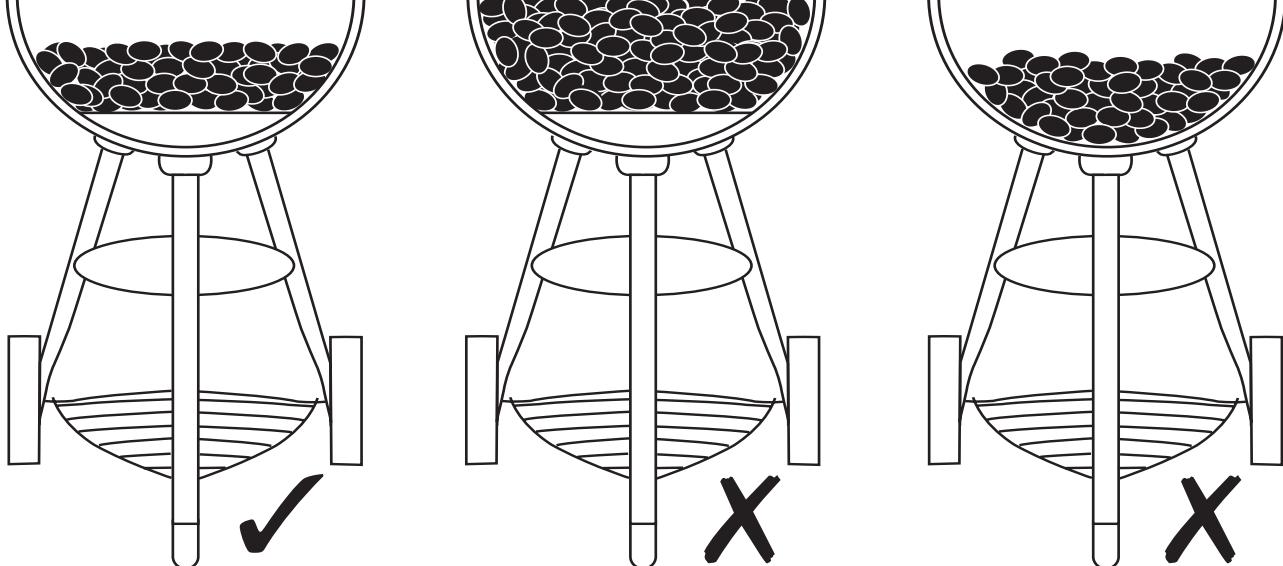
- Deze barbecue is specifiek en uitsluitend ontworpen voor gebruik buitenhuis. Bij gebruik binnenshuis zullen zich giftige dampen kunnen verzamelen, wat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood. Gebruik deze barbecue nooit binnenshuis, zelfs als er ventilatie aanwezig is.
- Bij het gebruik van aanmaakvloeistof dient u erop te letten dat er vloeistof uit de ventilatieopeningen aan de onderzijde kan lekken.  
Giet nooit aanmaakvloeistof op kolen die heet of warm zijn.

3. Gebruik nooit benzine, kerosine of andere uiterst vluchige vloeistoffen om het vuur aan te steken, deze kunnen ontploffen.
  4. Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van de barbecuezone.
  5. Gebruik geen barbecue binnen 1,5 meter van brandbare materialen.  
Tot brandbare materialen behoren, maar zijn niet beperkt tot, terrassen, patio's en veranda's van hout of behandeld hout.
  6. Gebruik de barbecue alleen als alle onderdelen geplaatst zijn.
  7. Laat de kooltjes volledig uitbranden en laat de as ten minste 48 uur afkoelen voordat u die verwijdert.
  8. Draag geen loszittende kleding tijdens het aansteken of het gebruik van de barbecue.
  9. Gebruik de barbecue niet bij harde wind.
  10. Controleer vóór gebruik of de barbecue waterpas is en stevig staat.
  11. Begin pas met barbecueën wanneer de houtskool aan de buitenkant een laagje as heeft.
  12. Draag bij het bereiden van voedsel, het aanpassen van de ventilatieopeningen, het plaatsen van de houtskool en het gebruik van de thermometer of de deksel altijd barbecuewanten.
- 13. WAARSCHUWING:** Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik. Laat deze volledig afkoelen voordat u hem verplaatst of opslaat.

### De bediening van uw barbecue

1. Verwijder de deksel voordat u het vuur begint op te bouwen. Zorg ervoor dat de ventilatieopening aan de onderkant gesloten is.  
Opmerking: Voor een goede luchtstroom moet u alle as van de bodem verwijderen die zich daar heeft opgehoopt (alleen nadat de houtskool volledig gedooft is). Houtskool heeft zuurstof nodig om te branden, zorg er dus voor dat niets de ventilatieopeningen verstopt.
2. Bij het gebruik van houtskoolbriketten of grote houtskoolbrokken, moet u eerst een piramide maken en besprenkelt u de briketten/houtskool met aanmaakvloeistof. Aanbevolen maximale hoeveelheid houtskoolbriketten: 30 stuks. Max. gewicht houtskool voor de Sizzler: 1.1 kg.  
Wacht tot de vloeistof erin is getrokken voordat u deze aansteekt. De behouder van de aanmaakvloeistof moet onmiddellijk na gebruik worden gesloten en op veilige afstand van de grill worden geplaatst. Gebruik alleen briketten die voldoen aan EN 1860-2!
3. Zorg ervoor dat de barbecue niet teveel gevuld is met houtskool of briketten. Niet gebruiken als de houtskoolgrill niet is geplaatst.

Zie ter referentie de onderstaande afbeelding.



4. Zodra de kolen zijn bedekt met een laagje lichtgrijze as (meestal na 25 tot 30 minuten), verspreidt u de kooltjes met een tang met lange handgrepen.
5. Tijdens het barbecueën verwijdert u de barbecueudeksel zijdelings en niet recht omhoog.  
Door deze recht omhoog te tillen kan er een zuigwerking ontstaan, die de as omhoog doet wervelen in uw eten.

### NO Tilsiktet bruk

Jamie Oliver-grillen din er utformet for utendørs grilling.  
Denne grillen er kun beregnet på vanlig privat bruk.

- **OBS! Grillen blir meget varm. Ikke flytt den under bruk.**
- **Ikke bruk den innendørs!**
- **ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på avstand.**
- **FORSIKTIG! Ikke bruk sprit eller bensin til å tenne opp eller tenne på nytt! Bruk kun tennere som oppfyller kravene i EN 1860-3!**

Grillen må varmes opp, og kullet bør være rødgødende minst 30 minutter før matlagingen begynner.

#### **Advarsel! - Generelle sikkerhetsregler - Les alle anvisningene.**

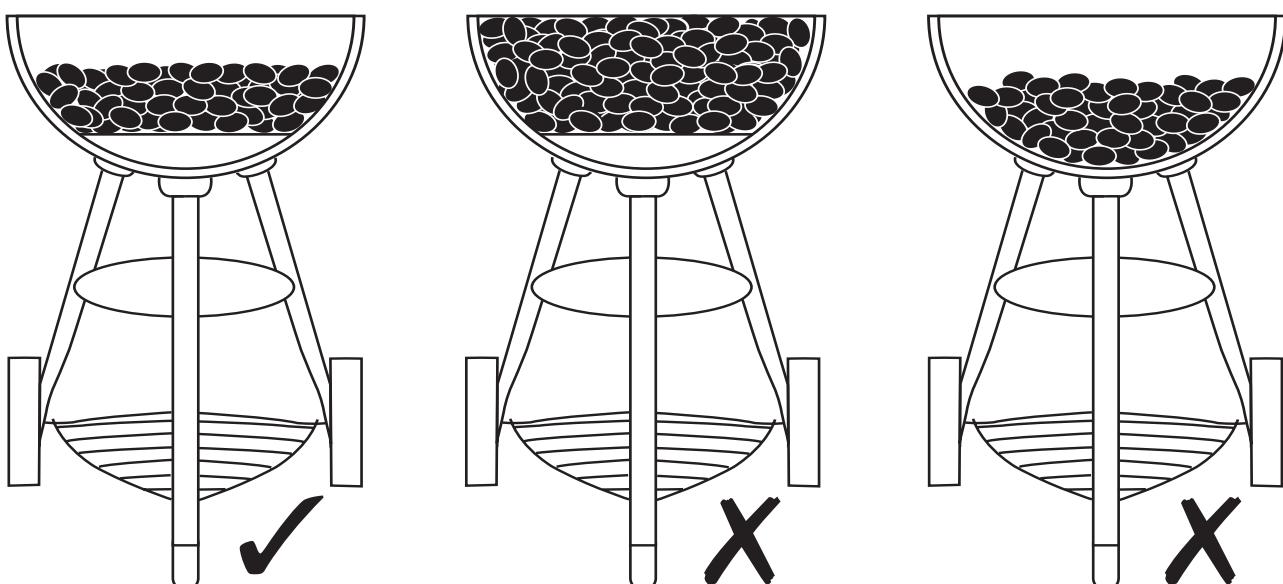
Hvis ikke alle anvisningene under blir fulgt kan det medføre brann og/eller alvorlig skade.

1. Grillen er spesifikt utformet kun for utendørs bruk. Innendørs bruk vil føre til oppsamling av giftige gasser, som kan forårsake død eller alvorlig legemsskade. Bruk aldri grillen innendørs, selv ikke om det er ventilasjon.
2. Ved bruk av tennvæske må man passe på væske som kan ha rent ut gjennom luftehullene i bunnen.  
Ha aldri tennvæske på kull som allerede er varme!
3. Bruk aldri bensin, parafin eller andre flyktige væsker til å tenne opp. De kan eksplodere.
4. Hold barn og kjæledyr på god avstand fra grillområdet.
5. Ikke bruk grillen på under halvannen meters avstand fra brennbare materialer av noen art.  
Brennbare materialer inkluderer treverk og gulvdekke, uteplasser og verandaer av tre, men også andre materialer.
6. Ikke bruk grillen hvis ikke alle delene er på plass.
7. La kullene brenne helt ut og la asken kjølne i minst 48 timer før den kastes.
8. Ikke bruk løstsittende klær når du terner eller bruker grillen.
9. Ikke bruk grillen i sterk vind.
10. Påse at grillen står plant og stødig før bruk.
11. Ikke begynn å lage mat før kullet har fått et dekklag av aske.
12. Bruk alltid grillhansker under matlaging, justering av luftehullene, plassering av kull og bruk av termometeret eller lokket.

**13. ADVARSEL:** Ikke flytt på utstyret under bruk. La det kjøle seg helt ned før flytting eller lagring.

#### **Bruk av grillen**

1. Fjern lokket før du bygger ild. Påse at luftehull på bunnen er lukket.  
Merk: For å få god luftstrøm bør man fjerne aske som kan ha samlet seg opp på bunnen av grillen (men bare etter at kullet er helt sluknet). Kull trenger oksygen for å brenne, så påse at ingenting stopper til luftehullene.
2. Legg grillbrikettene eller grillkullet i en pyramide og hell på tennvæske. Anbefalt maksimal mengde grillbriketter er 30 stykker. Maksimal grillkullvekt for Sizzler er 1.1 kg.  
Vent til væsken er trukket inn før du terner. Sett lokk/kork på tennvæsken umiddelbart etter bruk og sett den på trygg avstand fra grillen. Bruk bare briketter som oppfyller kravene i EN 1860-2.
3. Se til at grillen ikke er overfylt av grillkull eller briketter. Ikke bruk grillen hvis kullristen ikke er på plass.  
Se tegningen nedenfor.



- Når kullene er dekket med lysegrå aske (normalt etter 25 til 30 minutter) kan de spres ut med ildtang med langt håndtak.
- Når du tar av grillokket under matlaging bør du løfte det til siden og ikke rett opp.  
Løfter du rett opp kan det suge aske opp i maten.

#### **Uso a que se destina**

O seu grelhador Jamie Oliver foi concebido para fazer grelhados ao ar livre.

Este grelhador destina-se apenas ao consumidor.

- ATENÇÃO! Este grelhador aquece bastante, não o desloque durante o funcionamento.**
- Não utilize dentro de casa!**
- ATENÇÃO! Mantenha crianças e os animais de estimação afastados.**
- CUIDADO! Não use álcool ou gasolina para acender ou reavivar o lume! Use apenas acendalhas conformes com a norma EN 1860-3!**

O grelhador deve ser aquecido e o carvão deve estar vermelho pelo menos 30 minutos antes de começar a cozinhar.

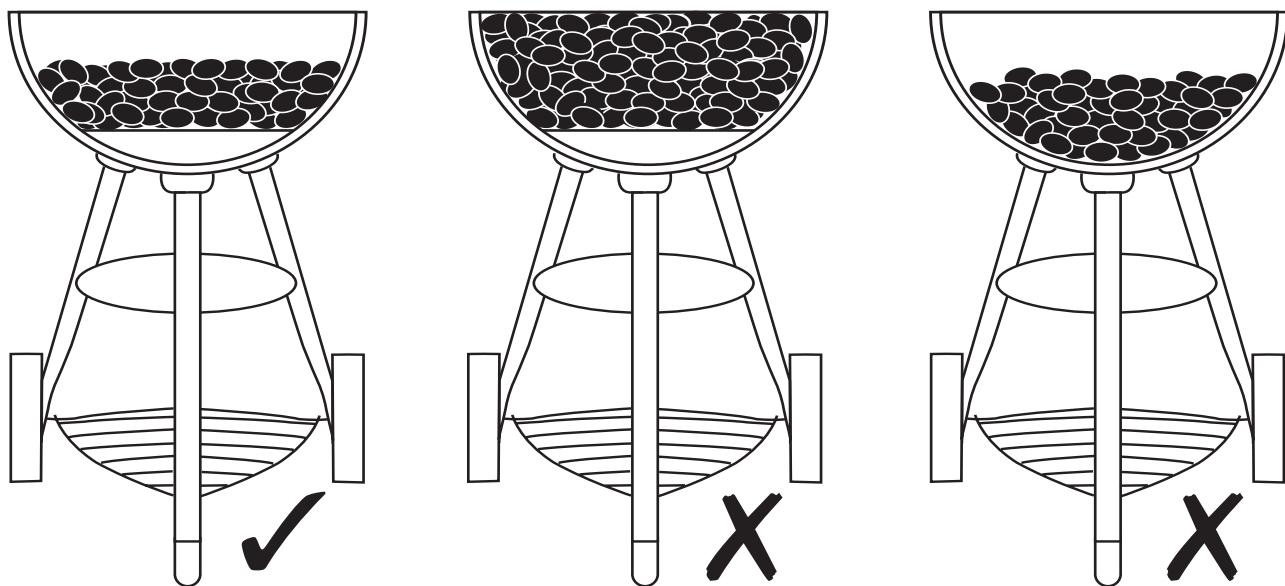
#### **Atenção! - Regras de segurança geral - Leia todas as instruções.**

O não seguimento de todas as instruções indicadas abaixo pode resultar em incêndio ou lesões graves.

- Este grelhador foi especificamente concebido para uso ao ar livre apenas. O uso no interior originará a acumulação de fumos tóxicos que podem causar lesões corporais graves ou mesmo a morte. Nunca use este grelhador em espaços fechados, mesmo que seja num local ventilado.
- Quando usar acendalhas em líquido, tenha cuidado com qualquer líquido que possa ter derramado através da ventilação inferior. Nunca adicione acendalhas em líquido ao carvão quente ou morno existente.
- Nunca use gasolina ou querosene ou outros líquidos altamente voláteis como acendedor porque podem explodir.
- Mantenha as crianças e os animais de estimação bastante afastados da área do grelhador.
- Não use um grelhador a menos de 1,5 m de quaisquer materiais combustíveis. Os materiais combustíveis incluem, entre outros madeira ou plataformas de madeira, pátios e varandas tratadas.
- Não use o grelhador a menos que todas as peças estejam devidamente instaladas.
- Deixe o carvão queimar por completo e deixe as cinzas arrefecer durante pelo menos 48 horas antes de as deitar fora.
- Não use vestuário solto enquanto estiver a acender ou utilizar o grelhador.
- Não utilize o grelhador com vento forte.
- Certifique-se de que o grelhador está nivelado e estável antes da utilização.
- Não cozinhe antes do carvão ter uma camada de cinzas.
- Ao preparar os alimentos, ajuste as aberturas de ventilação, coloque o carvão e use o termômetro ou tampa usando sempre as luvas de grelhar.
- Atenção:** Não desloque o aparelho quando estiver em uso. Deixe-o arrefecer por completo antes de deslocar ou guardar.

#### **Funcionamento do seu grelhador**

- Retire a tampa antes de acender o lume. Certifique-se de que a entrada de ar na parte inferior está fechada. Nota: Para obter o fluxo de ar adequado, remova as cinzas acumuladas da parte inferior do grelhador, se existirem (apenas depois do carvão estar totalmente apagado). O carvão precisa de oxigénio para queimar, portanto, certifique-se de que não existe nada a bloquear as aberturas de ventilação.
- Quando utilizar briquetes de carvão vegetal ou carvão vegetal forme uma pirâmide e molhe as briquetes de carvão vegetal/carvão vegetal com acendalha líquido. Quantidade máxima recomendada de briquetes de carvão vegetal: 30 peças. Peso máximo de carvão vegetal para o Sizzler: 600 g. Espere até que o líquido esteja embebido antes de acender. O frasco da acendalha líquida deve ser fechado imediatamente após o seu uso e colocado a uma distância segura do grelhador. Use apenas briquetes conformes com a norma EN 1860-2.
- Certifique-se de que o recipiente do carvão não está demasiado cheio com carvão ou briquetes de carvão vegetal. Não use se o recipiente do carvão não estiver colocado. Consulte o diagrama abaixo para referência.



4. Assim que o carvão estiver coberto com uma ligeira camada de cinza (geralmente 25 a 30 minutos), espalhe o carvão com uma pinça de cabo longo.
5. Quando retirar a tampa do grelhador durante a cozedura, levante-a para o lado, em vez de o fazer na vertical. O levantamento na vertical pode criar uma succão, e arrastar as cinzas para cima dos seus alimentos.

#### **Nameravana upotreba**

Vaš roštilj Džejmi Oliver je dizajniran za korišćenje na otvorenom prostoru.

Ovaj roštilj je namenjen samo za ličnu upotrebu.

- **PAŽNJA! Ovaj roštilj postaje veoma vruć pa ga zato nemojte pomerati tokom rada.**
- **Ne koristite ga u zatvorenom prostoru!**
- **UPOZORENJE! Držite decu i kućne ljubimce dalje od roštilja.**
- **UPOZORENJE! Ne koristite alkohol ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje! Koristite samo sredstva za paljenje koja su usaglašena sa EN 1860-3!**

Roštilj treba da bude zagrejan, a ugalj užareno crven najmanje 30 minuta pre prve pripreme jela.

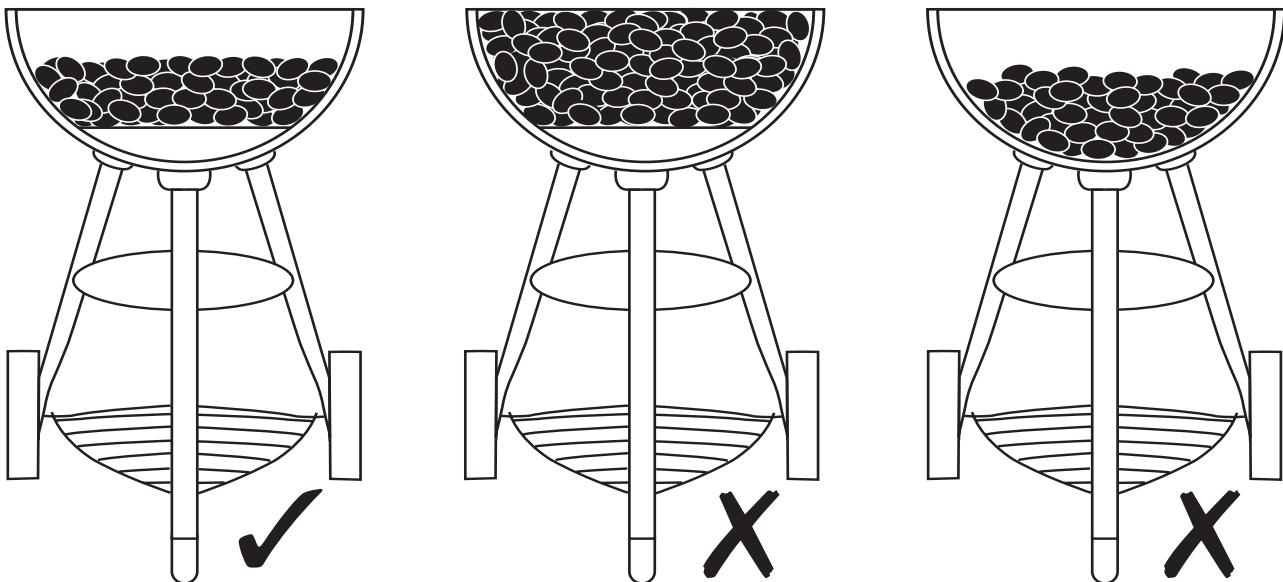
#### **Upozorenje! - Opšta pravila o bezbednosti - Pročitajte celo uputstvo.**

Nepridržavanje svih uputstava navedenih u nastavku može dovesti do požara i/ili ozbiljnih povreda.

1. Ovaj roštilj je posebno dizajniran samo za upotrebu na otvorenom. Upotreba u zatvorenom prostoru će izazvati sakupljanje otrovnih isparenja, što može izazvati ozbiljna fizička oštećenja ili smrt. Nikada ne koristite ovaj roštilj u zatvorenom prostoru, čak i kada je obezbeđena ventilacija.
  2. Kada koristite tečnost za paljenje, vodite računa o ostacima tečnosti koja se može iscediti kroz donje otvore. Nemojte nikada da dodajete tečnost za paljenje na već vruć ili topao ugalj.
  3. Nikada ne koristite benzin, kerozin ili neku drugu visokoisparljivu tečnost za paljenje, oni mogu da eksplodiraju.
  4. Držite decu i kućne ljubimce dalje od površine na kojoj se priprema roštilj.
  5. Ne koristite roštilj u krugu od metar i po od bilo kakvog zapaljivog materijala.
- U zapaljive materijale spadaju, bez ograničenja, drvo i platforme, otvorena dvorišta i tremovi od tretiranog drveta.
6. Ne koristite roštilj ako svi delovi nisu na svom mestu.
  7. Ostavite ugalj da izgori potpuno i pepeo da se ohladi barem 48 sati pre nego što ga bacite.
  8. Ne nosite široku odeću za vreme paljenja ili korišćenja roštilja.
  9. Ne koristite roštilj u uslovima jakog vетра.
  10. Pre korišćenja proverite da li je roštilj nivelisan i stabilan.
  11. Nemojte da koristite roštilj pre nego što se na uglju formira sloj pepela.
  12. Kada pripremate hranu, podešavate otvore, postavljate ugalj i koristite termometar ili poklopac, uvek nosite rukavice za roštilj.
- 13. UPOZORENJE:** Ne pomjerajte roštilj dok se upotrebljava. Ostavite ga da se potpuno ohladi pre pomeranja ili skladištenja.

## **Rad vašeg roštilja**

1. Uklonite poklopac pre nego što zapalite vatu. Proverite da li je otvor za vazduh na dnu zatvoren.  
Napomena: Za ispravan tok vazduha, uklonite akumulirani pepeo sa dna roštilja ukoliko ga ima (samo nakon što se ugalj potpuno ugasi). Uglju treba kiseonik da bi goreo, pa zato proverite da li je nešto zapušilo otvore.
2. Kada koristite brikete od uglja ili drveni ugalj u refusu formirajte piramidu i dobro isprskajte brikete/ugalj tečnošću za paljenje. Preporučena maksimalna količina briketa od uglja: 30 komada. Maksimalna težina uglja za roštilj Sizzler: 1.1 kg  
Pre paljenja, sačekajte da se tečnost upije. Posuda u kojoj se nalazi tečnost za paljenje treba da se zatvori odmah nakon upotrebe i da se postavi na bezbedno rastojanje od roštilja. Koristite samo brikete koji su usaglašeni sa EN 1860-2.
3. Proverite da li je posuda za ugalj puna uglja ili briketa. Ne koristite roštilj ako posuda za ugalj nije na svom mestu. Vidite dijagram u nastavku.



4. Nakon što tanak sloj sivog pepela pokrije ugalj (obično nakon 25 do 30 minuta), raširite ugalj žaračem sa ručkom.
5. Kada podižete poklopac roštilja tokom pripreme hrane, podignite ga u stranu umesto pravo.  
Podizanje pravo u visinu može da izazove usisavanje i da povuče pepeo na hranu.

### **RU Назначение**

Ваше барбекю от Jamie Oliver (Джейми Оливера) предназначено для приготовления барбекю вне помещений. Данное барбекю предназначается исключительно для домашнего использования.

- **ВНИМАНИЕ! Данное барбекю сильно накаляется, не перемещать во время готовки!**
- **Не использовать в помещении!**
- **ОСТОРОЖНО! Беречь от детей и животных.**
- **ОПАСНО! Не использовать спирт или бензин для растопки или повторного разжига огня!**  
**Применять исключительно растопочные средства, соответствующие EN 1860-3!**

Перед началом приготовления пищи необходимо дать барбекю прогреться, при этом угли должны оставаться красными в течение как минимум 30 минут.

**Осторожно! - Общие правила техники безопасности — полностью ознакомьтесь с инструкциями.**  
Несоблюдение приведенных ниже инструкций в полной мере может привести к пожару и/или тяжелой травме.

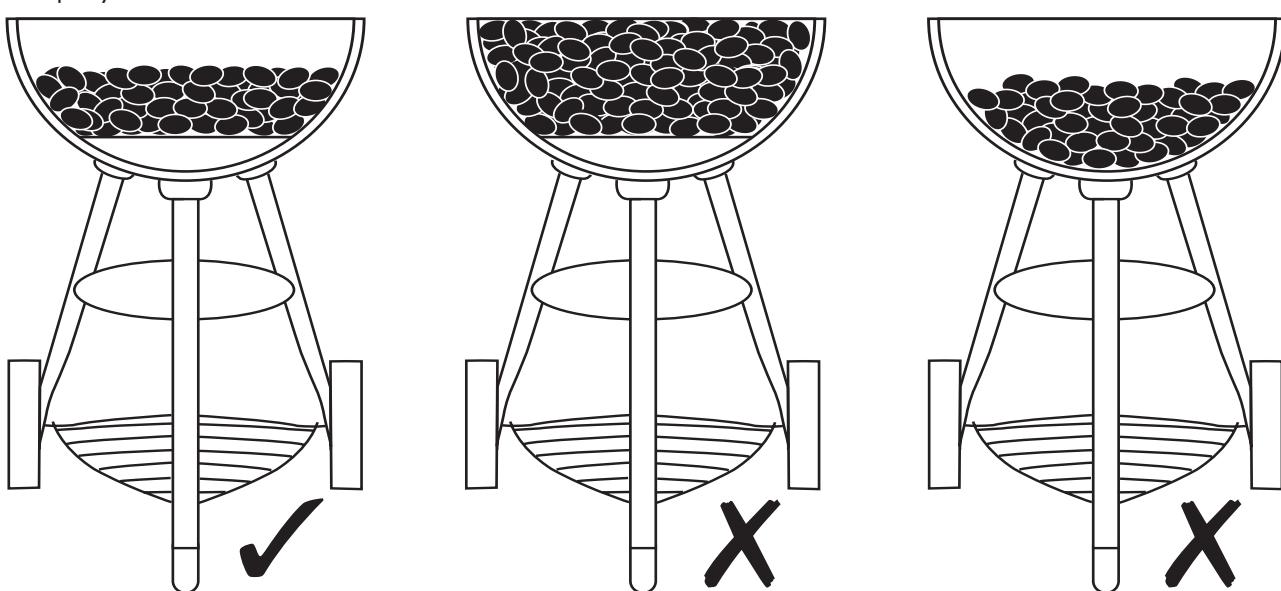
1. Данное барбекю специально предназначается исключительно для домашнего использования. При использовании в помещении произойдет накапливание вредных испарений, способных привести к тяжелой травме или гибели. Запрещается использовать барбекю в помещениях даже при наличии вентиляции.
2. При использовании жидкого растопочного средства следует помнить о том, что жидкость может вытекать через нижние вентиляционные отверстия.  
Запрещается добавлять жидкое растопочное средство на горячие или теплые угли.
3. Запрещается использовать в качестве растопочного средства бензин, керосин и другие летучие жидкости, поскольку они способны взрываться.
4. Беречь зону барбекю от детей и домашних животных.
5. Запрещается использовать барбекю в радиусе пяти футов от каких-либо горючих материалов.

К горючим материалам, помимо прочего, относятся деревянные или обработанные деревянные настилы, патио и веранды.

6. Запрещается использовать барбекю в случае отсутствия каких-либо деталей.
  7. Перед утилизацией угли должны полностью прогореть, а зола должна остывать в течение минимум 48 часов.
  8. Запрещается носить свободную одежду во время растопки или использования барбекю.
  9. Запрещается использовать барбекю в ветреных условиях.
  10. Перед использованием убедитесь, что барбекю установлено ровно и устойчиво.
  11. Не начинать готовку, пока угли не покроются слоем золы.
  12. Во время приготовления пищи, регулировки вентиляционных отверстий, укладки угля и использования градусника или крышки обязательно надевать специальные рукавицы для барбекю.
- 13. ОСТОРОЖНО!** Запрещается перемещать приспособление во время использования. Перед перемещением или помещением на хранение дайте ему полностью остыть.

### Работа с барбекю

1. Перед растопкой огня снимите крышку. Убедитесь, что вентиляционное отверстие в нижней части приспособления закрыто.  
Примечание. Чтобы обеспечить надлежащий приток воздуха, уберите пепел, накопившийся в нижней части барбекю, если таковой имеется (только после того, как угли полностью потухнут). Для горения древесного угля требуется кислород, поэтому необходимо обратить особое внимание, чтобы ничего не заслоняло вентиляционные отверстия.
2. При использовании брикетированного или кускового древесного угля сформируйте пирамиду и пропитайте уголь жидким растопочным средством. Максимальное рекомендуемое количество брикетов древесного угля: 30 шт. Максимальная масса древесного угля для барбекю Sizzler: 1.1 кг.  
Перед растопкой дождитесь, когда жидкость впитается. Жидкое растопочное средство необходимо немедленно закрыть крышкой после использования и убрать на безопасное расстояние от решетки. Использовать исключительно брикеты, соответствующие EN 1860-2
3. Убедитесь, что барбекю не переполнено углем или брикетами. Если решетка для угля не установлена, использовать барбекю запрещено.  
См. рисунок ниже.



4. Когда угли покроются тонким слоем серой золы (как правило, через 25-30 минут), распределите их по поверхности щипцами с длинными ручками.
5. Если при готовке требуется снять крышку с барбекю, поднимайте ее вбок, а не прямо вверх.  
При поднятии прямо вверх может возникать подсос, под действием которого зола может попасть на пищу.

### SE Avsedd användning

Din Jamie Oliver grill har utformats för grillning utomhus.

Denna grill är endast avsedd för konsumentbruk.

- **OBS! Denna grill blir mycket varm, flytta den inte under drift.**
- **Använd den inte inomhus!**

- **VARNING! Håll barn och husdjur borta.**
- **VARNING! Använd inte sprit eller bensin för antändning eller återantändning! Använd endast bräständare som uppfyller kraven enligt EN 1860-3!**

Grillen skall hettas upp och trädelen skall vara glödröda i minst 30 minuter före första grillning.

#### **Varng! - Allmäna säkerhetsföreskrifter - Läs alla instruktioner.**

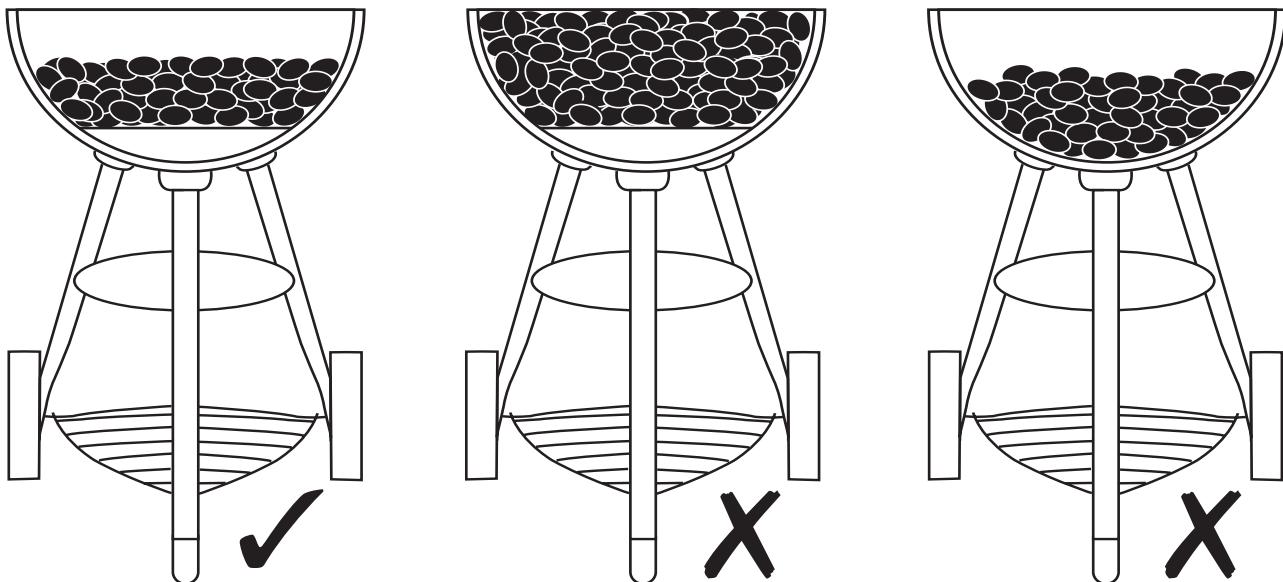
Underlätenhet att följa instruktionerna nedan kan resultera i brand och/ eller allvarliga skador.

1. Denna grill är särskilt utformad för att endast användas utomhus. Vid användning inomhus kommer giftiga ångor att ansamlas, vilket kan leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall. Använd aldrig grillen inomhus, även om ventilation finns.
2. Vid användning av tändvätska var aktsam på vätska som kan ha sipprat ned genom bottenöppningarna. Håll aldrig tändvätska på varm eller glödande kol.
3. Använd aldrig bensin, fotogen eller andra lättflyktiga vätskor som tändvätska, då explosionsrisk föreligger
4. Håll barn och husdjur borta från grillplatsen.
5. Använd inte grillen inom 1,5 meter från något antändligt material. Som antändliga material omfattas, men är inte begränsade till, trä eller behandlad trall, uteplatser och verandor.
6. Använd inte grillen såvida inte samtliga delar är på plats.
7. Låt kolen brinna ut helt och låt askan svalna i minst 48 timmar innan du kastar den.
8. Bär inte vida kläder när du tänder eller använder grillen.
9. Använd inte grillen i stark vind.
10. Säkerställ att grillen står plant och stadigt innan användning.
11. Grilla inte förrän kolen fått en beläggning av aska.
12. Bär alltid grillvantar när du grillar, justerar ventilerna, lägger i trädelen, använder termometer eller locket.

**13. VARNING:** Flytta inte anordningen medan den används. Låt den svalna helt innan du flyttar eller förvarar den.

#### **Så sköter du din grill**

1. Ta bort locket innan elden anläggs. Säkerställ att ventilationsöppningen i botten är stängd. Notera: För korrekt luftflöde avlägsna ackumulerad aska, om sådan finns, från grillens botten (endast efter att kolen är helt släckta). Trädelen kräver syre för att brinna, säkerställ att ingenting täpper till öppningarna.
2. Forma en pyramid och bespruta briketter / kolen med tändvätska när trädelenbriketter eller lump används. Rekommenderad maximal mängd kolbriketter: 30 stycken. Max trädelenvikt för Sizzler: 1.1 kg  
Vänta innan tändning tills vätskan har absorberats. Tändvätskebehållaren skall tillslutas omedelbart efter användning och placeras på säkert avstånd från grillen. Använd endast briketter som uppfyller kraven enligt EN 1860-2
3. Säkerställ att grillen inte är överfyld med trädelen eller briketter. Använd inte grillen om trädelenbehållaren inte är på plats. Se diagrammet nedan för referens.



4. Sprid ut kolen med tång med långa handtag när kolen är täckta med en ljusgrå aska (vanligtvis 25 till 30 minuter).
5. Vid borttagning av grilllocket under grillning, lyft åt sidan istället för rakt upp.  
Om lyft rakt upp kan en sugeffekt uppstå som drar med sig aska upp på din maträtt.

## **Kullanım amacı**

Jamie Oliver barbekü dış mekanda barbekü yapmak amacıyla tasarlanmıştır.  
Bu barbekü yalnız müşteriler tarafından kullanım amaçlıdır.

- **DİKKAT! Barbekü çok sıcak olabilir, çalışma sırasında hareket ettirmeyin.**
- **İç mekanda kullanmayın!**
- **UYARI! Çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği yerde bulundurun.**
- **DİKKAT! Ateş yakmak veya yeniden ateşlemek için alkol veya petrol kullanmayın! Yalnız EN 1860-3 ile uyumlu ateşleme çakmakları kullanın!**

İlk pişirmeden önce barbekü ısıtılmalı ve kömür en az 30 dakika boyunca çok kızın olmalıdır.

## **Uyarı! - Genel emniyet kuralları - Tüm talimatları okuyun.**

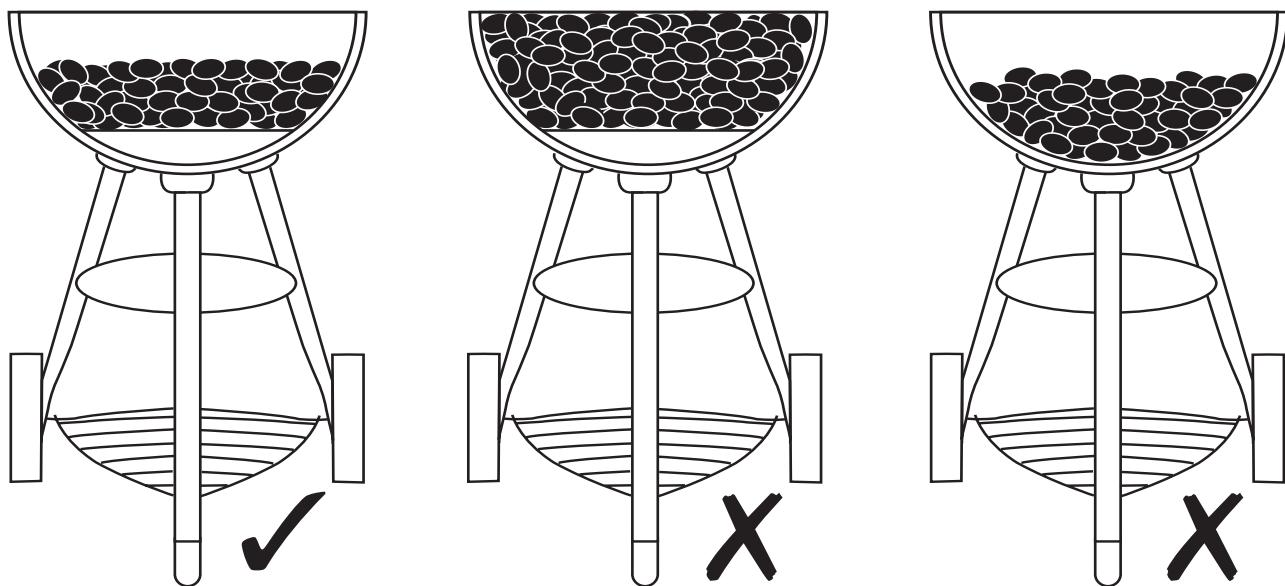
Aşağıda verilen talimatlara uyulmaması yangın ve/veya ciddi yaralanma ile sonuçlanabilir.

1. Bu barbekü yalnız dış mekanda kullanım için tasarlanmıştır. İç mekanda kullanılması halinde zehirli gazların birikerek ciddi fiziksel zarar veya ölüme neden olmasıyla sonuçlanabilir. Havalanırma sağlanmış olsa dahi barbeküyü asla iç mekanda kullanmayın.  
Ateşleme sıvısı kullandığınızda, sıvının alt deliklerden akmadığından emin olun.  
Sıcak veya ılık kömürlere asla ateşleme sıvısı eklemeyin.
2. Ateş başlatmak için asla benzin, gaz yağı veya diğer yüksek oranda uçucu sıvıları kullanmayın.
3. Çocuklar ve evcil hayvanları barbekü alanından uzakta tutun.
4. Barbeküyü alev alabilir materyallerin en az 1.5 metre uzağında kullanın.  
Yanıcı maddeler arasında ahşap veya işlenmiş ahşap dösemeler, verandalar ve sundurmalar ve diğer unsurlar yer almaktadır.
5. Barbeküyü tüm parçaları takılı olmadan kullanmayın.
6. Kömürün tamamen yanıp bitmesine izin verin ve külleri dökmeden önce en az 48 saat soğumasını bekleyin.
7. Kömürleri ateşlerken veya kullanırken bol veya uçuşan kıyafetler giymeyin.
8. Barbeküyü çok rüzgarlı havalarda kullanmayın.
9. Kullanmadan önce barbekünün düz ve sabit durduğundan emin olun.
10. Kömür külle kaplanması öncesi pişirme yapmayın.
11. Yiyecekleri hazırlarken, delikleri ayarlarken, kömürü yerleştirirken ve termometre veya kapağı kullanırken her zaman barbekü eldivenleri takın.

**13. UYARI:** Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyin. Hareket ettirmeden veya muhafaza yerine kaldırmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.

## **Barbekünün çalıştırılması**

1. Ateşlemeden önce kapağı kaldırın. Alt tarafta yer alan hava deliğinin kapalı olduğundan emin olun.  
Not: Uygun hava akışı için, varsa barbekünün altında biriken külleri alın (yalnız kömür tamamen söndükten sonra).  
Kömürün yanması için oksijene ihtiyacı vardır, bu nedenle hava deliklerinin tikali olmadığından emin olun.
2. Kömür briquetleri veya büyük parçalı kömür kullanıyorsanız, piramit oluşturun ve briquetleri veya kömürleri ateşleme sıvısı ile ıslatın. Önerilen maksimum kömür briketi miktarı 30 parçadır. Sizzler için maksimum kömür ağırlığı 1.1kg'dır.  
Ateşlemeden önce sıvının emilmesini bekleyin. Ateşleme sıvısı kullanımından sonra derhal kapağı kapalı biçimde ızgaradan uzakta emniyetli bir yere konulmalıdır. Yalnız EN 1860-2 ile uyumlu briquetler kullanın!
3. Barbekünün kömür veya briquetlerle aşırı doldurulmadığından emin olun. Kömür ızgarası yerinde değilse kullanmayın.  
Örnek için aşağıdaki şemaya bakın.



4. Kömürler açık gri kül ile kaplandığında (genellik 25-30 dakika) kömürleri uzun saplı maşayla yayın.
5. Pişirme sırasında barbekü kapağını kaldırırken, düz olarak kaldırırmak yerine yana doğru kaldırın. Düz biçimde kaldırırmak vakum hareketine neden olarak küllerin yiyeceklerin üzerine saçılmasına neden olabilir.

#### **UA Цільове призначення**

Ваше барбекю від Jamie Oliver (Джеймі Олівера) призначається для приготування їжі на вулиці. Це барбекю призначено виключно для домашнього використання.

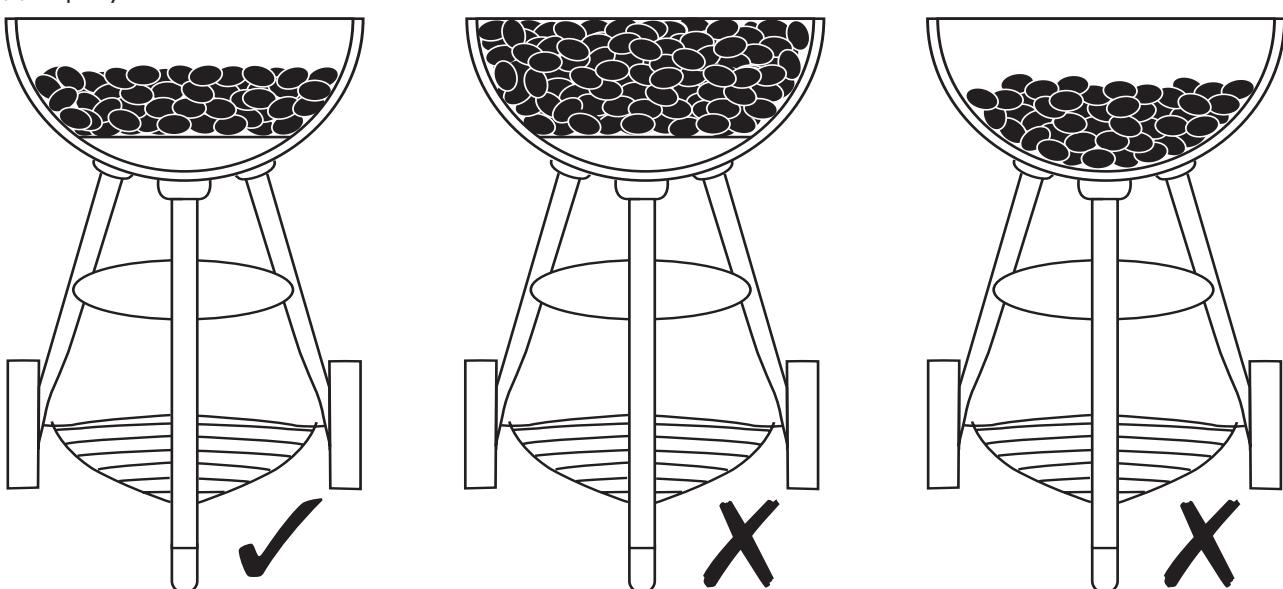
- **УВАГА! Це барбекю може сильно розпікатися, тому не пересувайте його під час використання!**
- **Забороняється використання в приміщеннях!**
- **ОБЕРЕЖНО! Стережіть дітей та тварин від барбекю.**
- **НЕБЕЗПЕКА! Не використовуйте спирт або бензин для розпалення або відновлення вогню! Користуйтесь виключно розпалювальними засобами, які задовільняють EN 1860-3!**

Перед початком готування їжі треба дати барбекю розігрітися, при цьому вугілля має бути червоним протягом щонайменше 30 хвилин.

1. Це барбекю призначено виключно для використання на вулиці. Використання в приміщенні призведе до накопичення небезпечних випарювань, що здатні викликати важкі травми або загиbelь. Забороняється використовувати це барбекю в приміщенні навіть за наявності вентиляції.
2. Якщо використовується рідкий розпалювальний засіб, слід пам'ятати, що рідина може виливатися крізь нижні вентиляційні отвори.  
Забороняється додавати рідкий розпалювальний засіб на вугілля, що є гарячим або теплим.
3. Забороняється використовувати для розпалення бензин, гас та інші летючі рідини через їхню вибухонебезпечність.
4. Тримайте дітей та домашніх тварин на безпечній відстані від ділянки, де розташовано барбекю.
5. Забороняється використовувати барбекю в радіусі п'яти футів від будь-яких вогненебезпечних матеріалів. До подібних матеріалів відносяться, серед усього, дерев'яні або оброблені дерев'яні настили, патіо та веранди.
6. Забороняється використовувати барбекю, якщо відсутні якісь частини.
7. Перед викиданням вугілля має повністю прогоріти, а попіл має остигти протягом щонайменше 48 годин.
8. Під час розпалювання або використання барбекю забороняється носити занадто просторий одяг.
9. Не використовуйте барбекю під час сильного вітру.
10. Перед використанням переконайтесь, що барбекю встановлено рівно та твердо.
11. Не починайте готування, поки вугілля не покриється шаром золи.
12. Під час готування, регулювання вентиляційних отворів, розміщення вугілля та використання термометра або кришки обов'язково надягайте рукавиці для барбекю.
- 13. ОБЕРЕЖНО!** Забороняється пересувати прилад під час використання. Перш ніж посунути прилад або помістити на зберігання, дайте йому повністю охолонути.

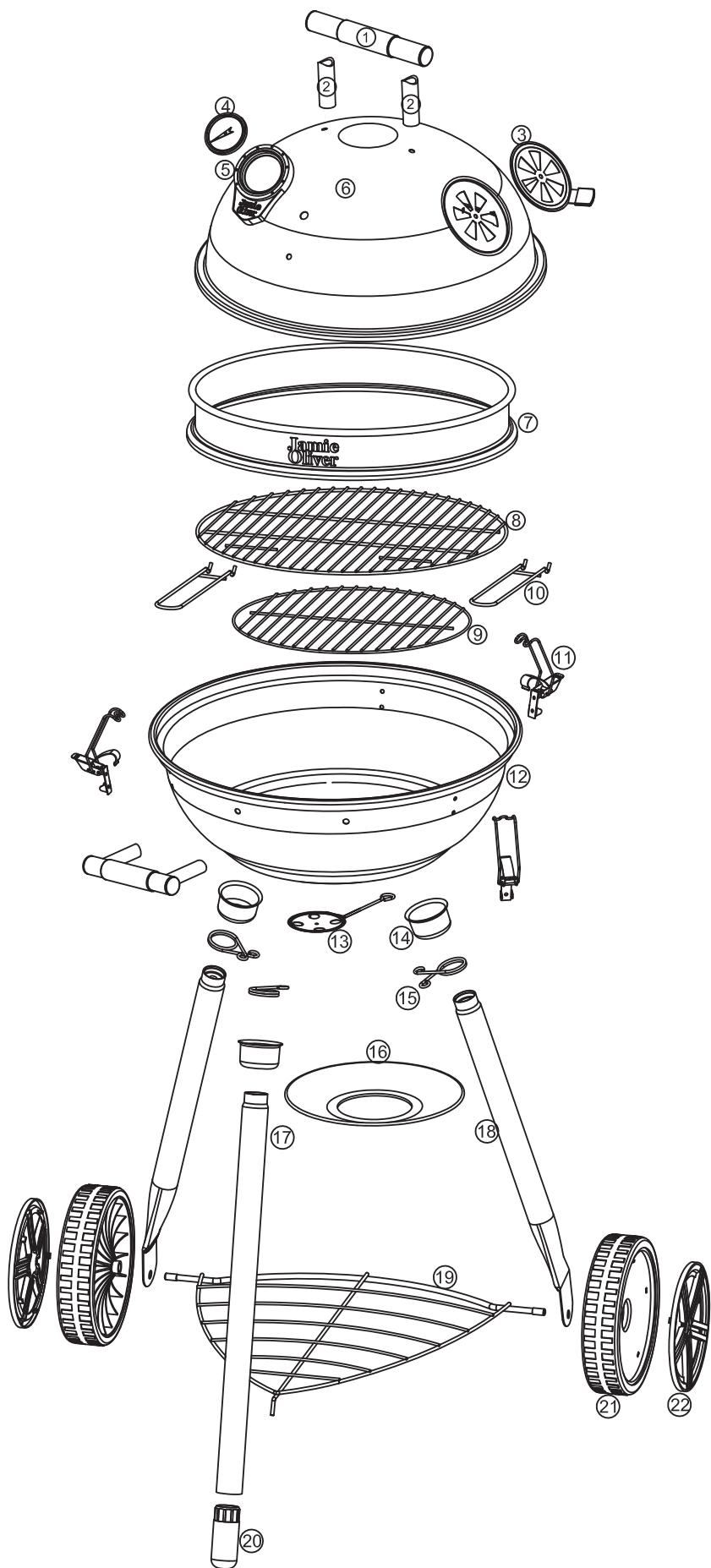
## Робота з барбекю

- Перед розведенням вогню зніміть кришку. Переконайтесь, що вентиляційний отвір у нижній частині приладу зачинено.  
Примітка. Щоб забезпечити належний потік повітря, приберіть попіл, який накопичується в нижній частині барбекю, якщо такий є (тільки коли вугілля повністю згасне). Деревне вугілля потребує повітря для горіння, тому впевніться, що ніщо не затуляє вентиляційні отвори.
- Якщо використовується брикетоване або кускове деревне вугілля, складіть із нього піраміду та просочіть брикети/шматки вугілля рідким розпалювальним засобом. Рекомендована максимальна кількість брикетів деревного вугілля: 30 шт. Максимальна вага деревного вугілля для барбекю Sizzler: 1.1 кг.  
Перед розпаленням дочекайтесь, поки рідина просякне вугілля. Одразу після використання слід закрити рідкий розпалювальний засіб кришкою та прибрati його на безпечною відстань від решітки. Використовуйте виключно брикети, які задовольняють EN 1860-2!
- Переконайтесь, що барбекю не переповнене вугіллям або брикетами. Забороняється використовувати барбекю, якщо решітку для вугілля не встановлено на місце.  
Див. рисунок нижче.



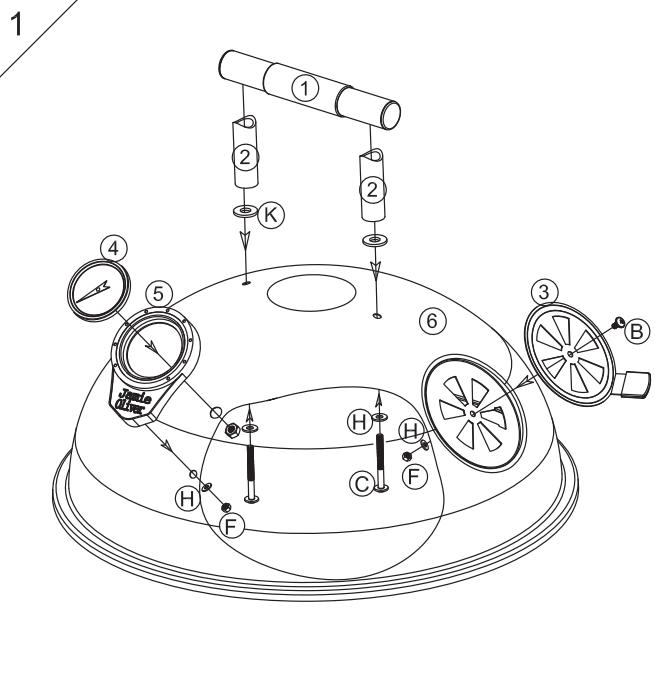
- Коли вугілля покриється тонким шаром сірої золи (зазвичай це потребує 25-30 хвилин), розподіліть його за допомогою щипців із довгими ручками.
- Якщо під час готування треба підняти кришку, піднімайте її вбік, а не вгору.  
Якщо підняти кришку прямо вгору, може виникнути підсмоктування, завдяки якому зола може потрапити на їжу.





1		2X
2		4X
3		1X
4		1X
5		1X
6		1X
7		1X
8		1X
9		1X
10		2X
11		3X
12		1X
13		1X
14		3X
15		3X
16		1X
17		1X
18		2X
19		1X
20		1X
21		2X
22		2X

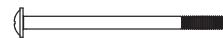
A	M4X8		6X
B	M5X10		2X
C	M5X80		4X
D	M6X40		3X
E	M4		6X
F	M5		3X
G	M8		2X
H	Ø5X12		7X
I	Ø8X17		4X
J	Tube		2X
K	Ø6X18		2X



B(M5X10)X1



C(M5X80)X2



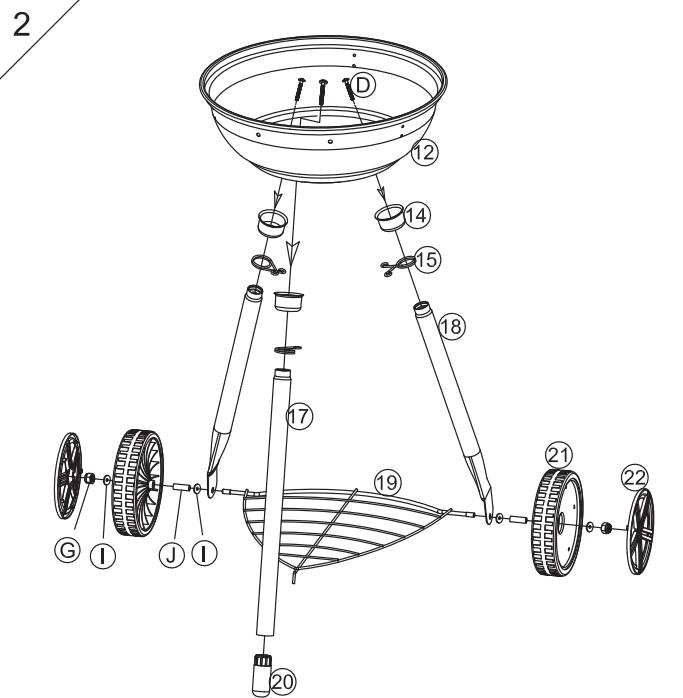
H( $\varnothing 5 \times 12$ )X4



F(M5)X2



K( $\varnothing 6 \times 18$ )X2



D(M6X40)X3



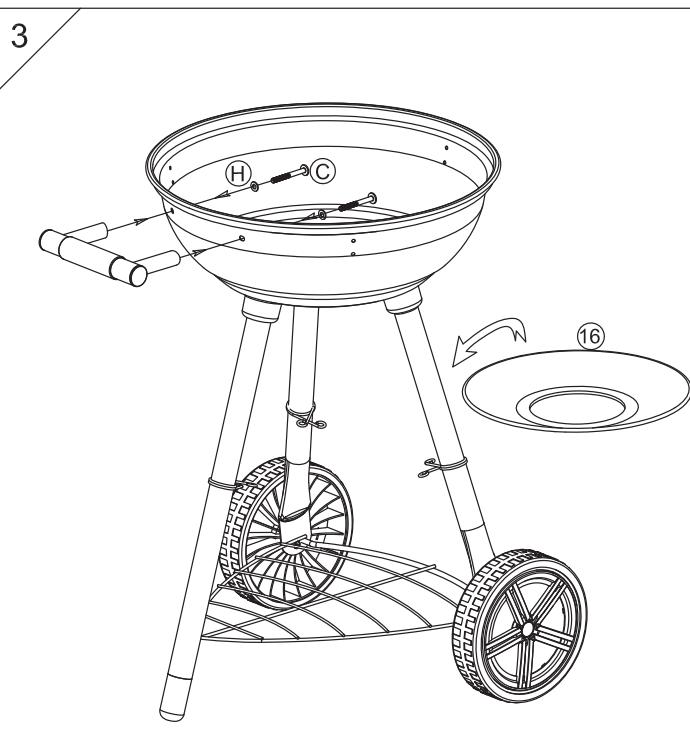
I( $\varnothing 8 \times 17$ )X4



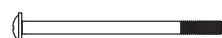
G(M8)X2



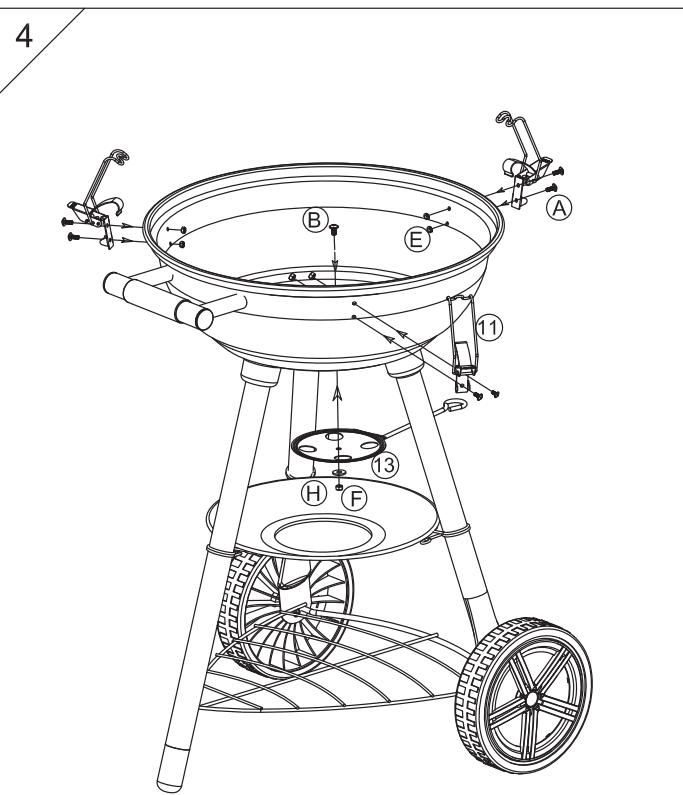
J(Tube)X2



C(M5X80)X2



H( $\varnothing 5 \times 12$ )X2



A(M4X8)X6



B(M5X10)X1



E(M4)X6



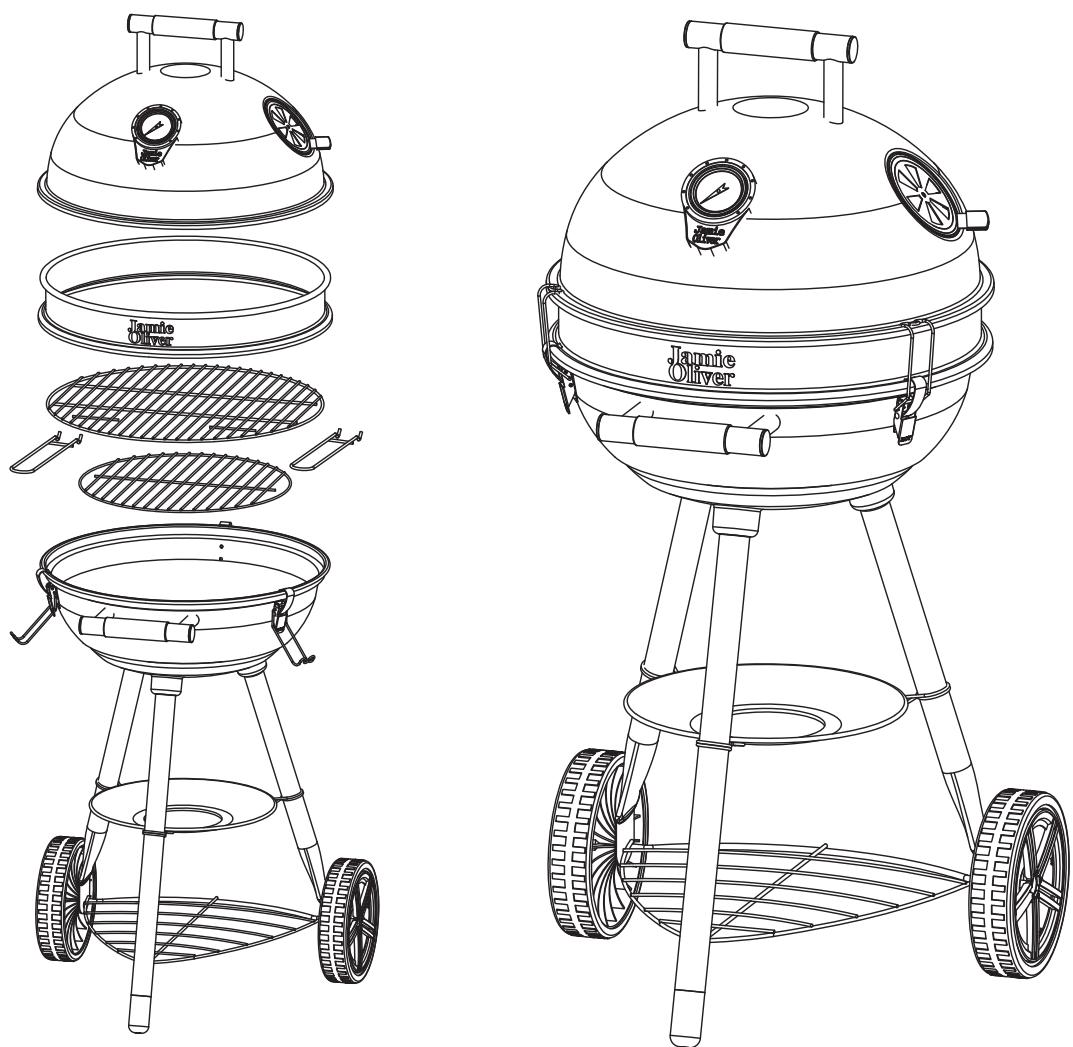
F(M5)X1



H( $\varnothing 5 \times 12$ )X1



5



**JAMIE OLIVER - SIZZLER EVERYDAY BBQ**  
Licensed by Merison Retail B.V., Einsteinweg 5  
3752 LW Bunschoten, The Netherlands