



**BBQ1940**

072669

EN IT  
EL BG  
RO HR  
PL



[WWW.NIKOLAOOUTOOLS.COM](http://WWW.NIKOLAOOUTOOLS.COM)

SCAN ME



## SAFETY INSTRUCTIONS

**Warning: Read the manual carefully before use. Failure to follow the warnings and instructions may result in tool damage, physical injury and/or damage to property. Store the manual in a safe place for future reference.**

### DANGER

Burning coal indoors can kill you; it releases carbon monoxide, which has no smell. NEVER burn charcoal indoors in homes, vehicles or tents.

### WARNING

Before lighting this charcoal grill, read the operating instructions in this manual.

1. This grill can only be used outdoors, never indoors.
2. Before using the barbecue, place it on a flat surface, away from overhangs and trees, as protected from the wind as possible.
3. Maintain a safe distance of 1.5 metres from flammable materials.
4. Do not use liquids such as petrol or similar flammable liquids to light or relight the barbecue or to add to lit coals.
5. Do not leave the hot grill or hot coals and ashes unattended.
6. The maximum amount of briquettes for these barbecues is 1 kg for each side slot for coals.
  - Carefully follow the instructions on the fuel bag.
  - Do not place the lid on the barbecue before the flame is extinguished.
  - Do not grill until the fuel has formed a layer of ash.

### WARNING

1. The coals will be hot, take appropriate precautions.
2. Wear heat-resistant oven gloves when grilling or adjusting ventilation holes.
3. When extinguishing coals, place the lid on and close all vents where present.
4. Do not remove the ashes until all coals are completely burned and fully extinguished.
5. Remove the ashes before grilling again. Make sure the ashes have cooled.
6. Always keep children and pets away from the grill.

### BEFORE OPERATION

Before grilling, you should follow the steps below carefully to harden the finish and keep the steel intact. Failure to follow these steps correctly may damage the finish and/or impart metallic flavors to your food.

- Brush all interior surfaces, including the grates, with vegetable cooking oil.
- Light a small fire in the charcoal holder, taking care not to touch the charcoal to the walls.

The grill must be preheated and the fuel must be left on for at least 30 minutes before the first grilling.

### LIGHTING

Regular briquettes, instant light briquettes or wood chips can be used as a fuel source for grilling. When burning regular briquettes or charcoal, do not use igniters that have petroleum bases or similar, as these will taint the food. Do not use fireplace kindling for direct-ignition briquettes.

**European Union: Do not use alcohol or petrol for lighting! Use only lighters that comply with EN-1860-3.**

1. Use the briquettes or pieces of wood to form a pyramid on the charcoal grill.
2. Solid kindling: Place the tinder at the base of the pyramid. Light it in several places to ensure even burning.
3. Liquid or gelatinous kindling: Coat the briquettes or firewood with the liquid or gelignite and light according to the manufacturer's instructions.
4. Never add flammable liquids or anything similar to lit coals, this can be extremely dangerous.
5. Once the fire is lit and the charcoal has turned grey, spread it out using a long-handled grilling tool.

**\* To avoid injury, always use caution when handling hot coals.**

### GRILL MAINTENANCE

The frequency of cleaning is determined by the frequency of use of the grill. Make sure that the coals are completely extinguished before cleaning the inside of the grill. Rinse thoroughly with water and allow to air dry before using again. Wipe the inside with a cloth or paper towel. When grilling is finished and the grill has cooled sufficiently, clean off all remaining ashes.

Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.

Rust can appear on the inside of your grill. Keeping a light layer of vegetable oil on interior surfaces will help protect your grill. The exterior surfaces of the grill may need occasional touch-ups. We recommend the use of commercially available high temperature black paint.

- Clean the residue container with soap and water.
- To extend the life of your grill, use a suitable cover.
- Store the grill in a dry place.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Technical data    |                 |
|-------------------|-----------------|
| Model             | BBQ1940         |
| Cooking area      | 60x45 cm        |
| Adjustable height | 6 levels        |
| Dimensions        | 128x62x123,5 cm |

**NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!**

\* The manufacturer reserves the right to make minor changes to product design and technical specifications without prior notice unless these changes significantly affect the performance and safety of the products. The parts described / illustrated in the pages of the manual that you hold in your hands may also concern other models of the manufacturer's product line with similar features and may not be included in the product you just acquired.

\* To ensure the safety and reliability of the product and the warranty validity, all repair, inspection or replacement work, including maintenance and special adjustments, must only be carried out by technicians of the authorized service department of the manufacturer.

\* Always use the product with the supplied equipment. Operation of the product with non-provided equipment may cause malfunctions or even serious injury or death. The manufacturer and the importer shall not be liable for injuries and damages resulting from the use of non-conforming equipment.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Προσοχή:** Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το εργαλείο. Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη του εργαλείου, τραυματισμό ή να προκαλέσει υλική ζημιά. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η καύση κάρβουνου σε εσωτερικό χώρο μπορεί να σας σκοτώσει-απελευθερώνει μονοξείδιο του άνθρακα, το οποίο δεν έχει οσμή.

**ΠΟΤΕ** μην καίτε κάρβουνα σε εσωτερικούς χώρους σπιτιών, οχημάτων ή σκηνών.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν ανάψετε αυτή την ψησταριά για κάρβουνα διαβάστε τις οδηγίες λειτουργίας στο παρόν εγχειρίδιο.

1. Αυτή η ψησταριά μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε εξωτερικούς χώρους, ποτέ σε εσωτερικούς.
2. Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, τοποθετήστε την σε επίπεδη επιφάνεια, μακριά από προεξοχές και δέντρα, όσο το δυνατόν πιο προστατευμένη από τον αέρα.
3. Διατηρείτε μια ασφαλή απόσταση 1,5 μέτρου από εύφλεκτα υλικά.
4. Μην χρησιμοποιείτε υγρά όπως βενζίνη ή παρόμοια εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε ή να ξαναανάψετε την ψησταριά ή για να προσθέσετε σε αναμμένα κάρβουνα.
5. Μην αφήνετε την καυτή σχάρα ή τα καυτά κάρβουνα και τις στάχτες χωρίς επίβλεψη.
6. Η μέγιστη ποσότητα μπρικετών για αυτά τα μπάρμπεκιου είναι 1 kg για κάθε πλαινή υποδοχή για κάρβουνα.
  - Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες που αναγράφονται στη σακούλα καυσίμου.
  - Μην τοποθετείτε το καπάκι στο μπάρμπεκιου πριν σβήσει η φλόγα.
  - Μην ψήνετε πριν η καύσιμη ύλη σχηματίσει ένα στρώμα στάχτης.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Τα κάρβουνα θα είναι καυτά, λάβετε τις κατάλληλες προφυλάξεις.
2. Φοράτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου όταν ψήνετε ή ρυθμίζετε τις οπές εξαερισμού.
3. Όταν σβήνετε τα κάρβουνα, τοποθετήστε το καπάκι και κλείστε όλους τους αεραγωγούς όπου υπάρχουν.
4. Μην αφαιρείτε τις στάχτες μέχρι να καούν εντελώς όλα τα κάρβουνα και να σβήσουν πλήρως.
5. Αφαιρέστε τις στάχτες πριν ψήσετε ξανά στη σχάρα. Βεβαιωθείτε ότι η στάχτη έχει κρυώσει.
6. Κρατάτε πάντα τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά.

### ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν από το ψήσιμο, θα πρέπει να ακολουθήσετε πιστά τα παρακάτω βήματα για να σκληρύνετε το φινιρίσμα και να διατηρήσετε τον χάλυβα εσωτερικά. Αν δεν ακολουθήσετε σωστά αυτά τα βήματα, μπορεί να προκληθεί ζημιά στο φινιρίσμα ή/και να προσδώσετε μεταλλικές γεύσεις στα φαγητά σας.

- Βουρτσίστε όλες τις εσωτερικές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένων των σχαρών, με φυτικό μαγειρικό λάδι.
- Ανάψτε μια μικρή φωτιά στην υποδοχή για κάρβουνα, φροντίζοντας να μην ακουμπήσετε τα κάρβουνα στα τοιχώματα.

Η ψησταριά πρέπει να προθερμανθεί και το καύσιμο πρέπει να παραμείνει αναμμένο για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το πρώτο ψήσιμο.

### ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ

Οι κανονικές μπρικέτες, οι στιγμιαίες ελαφριές μπρικέτες ή τα ξυλοτεμάχια μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πηγή καυσίμου για το ψήσιμο στη σχάρα. Κατά την καύση των κανονικών μπρικετών ή του ξυλοκάρβουνου, μην χρησιμοποιείτε αναφλεκτικά που έχουν πετρελαϊκές βάσεις ή παρόμοια, καθώς αυτά θα αλλοιώσουν το τρόφιμο. Μην χρησιμοποιείτε προσανάματα τζακιού για μπρικέτες άμεσης ανάφλεξης.

**Ευρωπαϊκή Ένωση: ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα!**

**Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN-1860-3.**

1. Σχηματίστε με τις μπρικέτες ή τα κομματάκια ξύλου μία πυραμίδα στη σχάρα για τα κάρβουνα.
2. Στέρεα προσανάματα:  
Τοποθετήστε το προσάναμμα στη βάση της πυραμίδας. Ανάψτε το σε διάφορα σημεία για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη καύση.
3. Υγρά ή ζελατινοειδή προσανάματα: Επικαλύψτε τις μπρικέτες ή τα καυσόξυλα με το υγρό ή το ζελέ και ανάψτε σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
4. Ποτέ μην προσθέτετε εύλεκτα υγρά ή οτιδήποτε παρόμοιο σε αναμμένα κάρβουνα, αυτό μπορεί να είναι εξαιρετικά επικίνδυνο.
5. Μόλις η φωτιά ανάψει και τα κάρβουνα αποκτήσουν γκρι απόχρωση, απλώστε τα, χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο ψησίματος με μακριά λαβή.

**\* Για να αποφύγετε τραυματισμούς, πάντα να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε αναμμένα κάρβουνα.**

**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ**

Η συχνότητα καθαρισμού καθορίζεται από τη συχνότητα χρήσης της σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι τα κάρβουνα έχουν σβήσει εντελώς πριν καθαρίσετε το εσωτερικό της ψησταριάς. Ξεπλύνετε σχολαστικά με νερό και αφήστε να στεγνώσει στον αέρα πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε. Σκουπίστε το εσωτερικό της με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.

Όταν τελειώσει το ψήσιμο και η ψησταριά έχει κρυώσει επαρκώς, καθαρίστε όλες τις εναπομείνουσες στάχτες.

Οι στάχτες συγκεντρώνουν υγρασία, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε πρόωρη σκουριά και αποσύνθεση.

Η σκουριά μπορεί να εμφανιστεί στο εσωτερικό της ψησταριάς σας. Η διατήρηση μιας ελαφριάς στρώσης φυτικού ελαίου στις εσωτερικές επιφάνειες θα βοηθήσει στην προστασία της ψησταριάς σας. Οι εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς μπορεί να χρειάζονται περιστασιακά φρεσκάρισμα. Συνιστούμε τη χρήση μαύρου χρώματος υψηλής θερμοκρασίας που διατίθεται στο εμπόριο.

- Καθαρίστε το δοχείο υπολειμμάτων με σαπούνι και νερό.
- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της ψησταριάς σας, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο κάλυμμα.
- Αποθηκεύστε την ψησταριά σε στεγνό χώρο.

**ΜΗΝ ΒΑΦΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ!****ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

| Τεχνικά χαρακτηριστικά |                 |
|------------------------|-----------------|
| Μοντέλο                | BBQ1940         |
| Επιφάνεια ψησίματος    | 60x45 cm        |
| Ρυθμιζόμενο ύψος       | 6 θέσεις        |
| Διαστάσεις             | 128x62x123,5 cm |

\* Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιήσει δευτερεύουσες αλλαγές στο σχεδιασμό του προϊόντος και στα τεχνικά χαρακτηριστικά χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, εκτός εάν οι αλλαγές αυτές επηρεάζουν σημαντικά την απόδοση και λειτουργία ασφάλειας των προϊόντων. Τα εξαρτήματα που περιγράφονται / απεικονίζονται στις σελίδες του εγχειριδίου που κρατάτε στα χέρια σας ενδέχεται να αφορούν και σε άλλα μοντέλα της σειράς προϊόντων του κατασκευαστή, με παρόμοια χαρακτηριστικά, και ενδέχεται να μην περιλαμβάνονται στο προϊόν που μόλις αποκτήσατε.

\* Για να διασφαλιστεί η ασφάλεια και η αξιοπιστία του προϊόντος καθώς και η ισχύς της εγγύησης όλες οι εργασίες επιδιόρθωσης, ελέγχου, επισκευής ή αντικατάστασης συμπεριλαμβανομένης της συντήρησης και των ειδικών ρυθμίσεων, πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου τμήματος Service του κατασκευαστή.

\* Χρησιμοποιείτε πάντα το προϊόν με τον παρεχόμενο εξοπλισμό. Η λειτουργία του προϊόντος με μη-προβλεπόμενο εξοπλισμό ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη ή ακόμα και σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας ουδεμία ευθύνη φέρει για τραυματισμούς και βλάβες που προκύπτουν από την χρήση μη προβλεπόμενου εξοπλισμού.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**Attenzione:** Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può causare danni all'utensile, lesioni fisiche e/o danni alle cose. Conservare il manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.

### PERICOLO

La combustione del carbone in ambienti chiusi può uccidere:  
rilascia monossido di carbonio, che non ha odore.  
Non bruciare MAI carbone in casa, nei veicoli o nelle tende.

### ATTENZIONE

Prima di accendere questa griglia a carbone, leggere le istruzioni per l'uso contenute in questo manuale.

1. Questo grill può essere utilizzato solo all'aperto, mai al chiuso.
2. Prima di utilizzare il barbecue, posizionarlo su una superficie piana, lontano da sporgenze e alberi, il più possibile al riparo dal vento.
3. Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 metri dai materiali infiammabili.
4. Non utilizzare liquidi come la benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il barbecue o per aggiungere carboni accesi.
5. Non lasciare incustodita la griglia calda o i carboni ardenti e la cenere.
6. La quantità massima di bricchette per questi barbecue è di 1 kg per ogni fessura laterale per le braci.
  - Seguire attentamente le istruzioni riportate sul sacchetto del carburante.
  - Non mettere il coperchio sul barbecue prima di aver spento la fiamma.
  - Non grigliare finché il combustibile non ha formato uno strato di cenere.

### ATTENZIONE

1. Le braci saranno calde, prendete le dovute precauzioni.
2. Indossare guanti da forno resistenti al calore quando si griglia o si regolano i fori di ventilazione.
3. Quando si spengono le braci, mettere il coperchio e chiudere tutte le prese d'aria, se presenti.
4. Non rimuovere la cenere finché tutte le braci non sono completamente bruciate e spente.
5. Rimuovere la cenere prima di grigliare nuovamente. Assicurarsi che la cenere si sia raffreddata.
6. Tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dal grill.

### PRIMA DEL FUNZIONAMENTO

Prima di grigliare, è necessario seguire attentamente i passaggi indicati di seguito per indurire la finitura e mantenere intatto l'acciaio. La mancata osservanza di questi passaggi può danneggiare la finitura e/o conferire sapori metallici ai cibi.

- Spennellare tutte le superfici interne, comprese le griglie, con olio vegetale da cucina.
  - Accendere un piccolo fuoco nella carbonaia, facendo attenzione a non toccare la carbonella con le pareti.
- La griglia deve essere preriscaldata e il combustibile deve essere lasciato acceso per almeno 30 minuti prima della prima grigliata.

### ILLUMINAZIONE

Come combustibile per le grigliate si possono usare bricchette normali, bricchette istantanee o trucioli di legno. Quando si bruciano bricchette normali o carbone di legna, non utilizzare accenditori a base di petrolio o simili, perché potrebbero contaminare il cibo. Per le bricchette ad accensione diretta non utilizzare legna da ardere.

**Unione Europea: Non utilizzare alcool o benzina per l'accensione! Utilizzare solo accendini conformi alla norma EN-1860-3.**

1. Utilizzare le bricchette o i pezzi di legno per formare una piramide sulla griglia a carbone.
2. Una legna da ardere solida: Posizionare l'acciarino alla base della piramide. Accendetelo in più punti per garantire una combustione uniforme.
3. Combustibile liquido o gelatinoso: Rivestire le bricchette o la legna da ardere con il liquido o la gelignite e accendere secondo le istruzioni del produttore.
4. Non aggiungere mai liquidi infiammabili o simili ai carboni accesi: può essere estremamente pericoloso.
5. Una volta che il fuoco è acceso e la carbonella è diventata grigia, spargerla con un attrezzo per grigliate a manico lungo.

**\* Per evitare lesioni, prestare sempre attenzione quando si maneggiano i carboni ardenti.**

### MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA

La frequenza della pulizia dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Assicurarsi che le braci siano completamente spente prima di pulire l'interno del grill. Sciacquare accuratamente con acqua e lasciare asciugare all'aria prima di riutilizzarla. Pulire l'interno con un panno o un tovagliolo di carta. Quando la griglia è terminata e si è raffreddata a sufficienza, eliminare tutte le ceneri rimaste.

La cenere raccoglie l'umidità, che può portare a un arrugginimento e a un deterioramento prematuri.

La ruggine può comparire all'interno della griglia. Mantenere un leggero strato di olio vegetale sulle superfici interne aiuta a proteggere la griglia. Le superfici esterne del grill possono necessitare di ritocchi occasionali. Si consiglia di utilizzare una vernice nera ad alta temperatura disponibile in commercio.

- Pulire il contenitore dei residui con acqua e sapone.
- Per prolungare la durata della griglia, utilizzare una copertura adeguata.
- Conservare la griglia in un luogo asciutto.

## SPECIFICHE TECNICHE

| Dati tecnici       |                 |
|--------------------|-----------------|
| Modello            | BBQ1940         |
| Area di cottura    | 60x45 cm        |
| Altezza regolabile | 6 livelli       |
| Dimensioni         | 128x62x123,5 cm |

\* Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche minori al design e alle specifiche tecniche del prodotto senza preavviso, a meno che tali modifiche non influiscano significativamente sulle prestazioni e sulla sicurezza dei prodotti. Le parti descritte/illustrate nelle pagine del manuale che avete tra le mani possono riguardare anche altri modelli della linea di prodotti del produttore con caratteristiche simili e potrebbero non essere incluse nel prodotto appena acquistato.

\* Per garantire la sicurezza e l'affidabilità del prodotto e la validità della garanzia, tutti gli interventi di riparazione, ispezione o sostituzione, compresa la manutenzione e le regolazioni speciali, devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza autorizzato dal produttore.

\* Utilizzare sempre il prodotto con l'attrezzatura fornita. L'utilizzo del prodotto con apparecchiature non in dotazione può causare malfunzionamenti o addirittura lesioni gravi o morte. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per lesioni e danni derivanti dall'uso di apparecchiature non conformi.

**NON DIPINGERE MAI L'INTERNO DELLA GRIGLIA!**

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

**Предупреждение:** Прочетете внимателно ръководството преди употреба. Неспазването на предупрежденията и инструкциите може да доведе до повреда на инструмента, физически наранявания и/или материални щети. Съхранявайте ръководството на безопасно място за бъдещи справки.

### ОПАСНОСТ

Изгарянето на въглища на закрито може да ви убие;  
при него се отделя въглероден оксид, който няма мирис.  
**НИКОГА** не изгаряйте дървени въглища на закрито в домове,  
превозни средства или палатки.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да запалите тази скара на дървени  
въглища, прочетете инструкциите за работа в това  
ръководство.

1. Този грил може да се използва само на открито, никога на закрито.
2. Преди да използвате барбекюто, поставете го на равна повърхност, далеч от надвеси и дървета, възможно най-защитено от вятър.
3. Поддържайте безопасно разстояние от 1,5 метра от запалими материали.
4. Не използвайте течности като бензин или други подобни запалими течности за запалване или презапалване на барбекюто или за добавяне към запалените въглини.
5. Не оставяйте горещата скара или горещите въглини и пепел без надзор.
6. Максималното количество брикети за тези барбекюта е 1 кг за всеки страничен отвор за въглища.
  - Следвайте внимателно инструкциите върху торбата за гориво.
  - Не поставяйте капака на барбекюто, преди пламъкът да е угаснал.
  - Не използвайте грила, докато горивото не образува слой пепел.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Въглищата ще бъдат горещи, вземете подходящи предпазни мерки.
2. Носете топлоустойчиви ръкавици, когато печете на скара или регулирате вентилационните отвори.
3. Когато гасите въглища, поставете капака и затворете всички вентилационни отвори, ако има такива.
4. Не отстранявайте пепелта, докато всички въглища не изгорят напълно и не се угасят.
5. Отстранете пепелта, преди да започнете отново да печете на скара. Уверете се, че пепелта е изстинала.
6. Винаги пазете децата и домашните любимци далеч от грила.

### ПРЕДИ РАБОТА

Преди да започнете да печете на скара, трябва внимателно да следвате следните стъпки, за да се втвърди покритието и да се запази стоманата неповътната. Неспазването на тези стъпки може да повреди покритието и/или да придаде метален вкус на храната.

- Намажете всички вътрешни повърхности, включително решетките, с растително масло за готвене.
- Запалете малък огън в поставката за дървени въглища, като внимавате да не допрете въглищата до стените.

Грилът трябва да бъде предварително загрят и горивото да бъде оставено включено поне 30 минути преди първото печене.

### ОСВЕТЛЕНИЕ

Като източник на гориво за печене на скара могат да се използват обикновени брикети, брикети за бързо запалване или дървени стърготини. Когато изгаряте обикновени брикети или дървени въглища, не използвайте запалителни средства на петролна основа или подобни, тъй като те ще замърсят храната. Не използвайте подпалки за камини за брикети с директно запалване.

**Европейски съюз: Не използвайте алкохол или бензин за осветление! Използвайте само запалки, които отговарят на изискванията на EN-1860-3.**

1. Използвайте брикетите или парчетата дърво, за да оформите пирамида върху скарата с дървени въглища.
2. Силидна подпалка: Поставете разпалките в основата на пирамидата. Запалете я на няколко места, за да осигурите равномерно горене.
3. Течни или желеобразни подпалки: Покрийте брикетите или дървата за огрев с течността или гелигната и ги запалете според инструкциите на производителя.
4. Никога не добавяйте запалими течности или други подобни на запалени въглища, това може да бъде изключително опасно.
5. След като огънят е запален и дървените въглища са станали сиви, разстелете ги с помощта на инструмент за печене с дълга дръжка.

**\* За да избегнете наранявания, винаги внимавайте, когато боравите с горещи въглини.**

## ПОДДРЪЖКА НА СКАРА

Честотата на почистване се определя от честотата на използване на грила. Уверете се, че въглищата са напълно угасени, преди да почистите вътрешността на грила. Изплакнете обилно с вода и оставете да изсъхне на въздух, преди да използвате отново. Избършете вътрешността с кърпа или хартиена кърпа.

Когато печенето приключи и грилът изстине достатъчно, почистете всички останали пепелища. Пепелта събира влага, която може да доведе до преждевременно ръждясване и разлагане.

От вътрешната страна на скарата може да се появи ръжда. Поддържането на лек слой растително масло върху вътрешните повърхности ще ви помогне да защитите грила си. Външните повърхности на грила може да се нуждаят от периодично почистване. Препоръчваме използването на наличната в търговската мрежа високотемпературна черна боя.

- Почистете контейнера за остатъци със сапун и вода.
- За да удължите живота на грила си, използвайте подходящо покритие.
- Съхранявайте грила на сухо място.

**НИКОГА НЕ БОЯДИСВАЙТЕ ВЪТРЕШНОСТТА НА РЕШЕТКАТА!**

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

| Технически данни     |                 |
|----------------------|-----------------|
| Модел                | BBQ1940         |
| Зона за готвене      | 60x45 cm        |
| Регулируема височина | 6 нива          |
| Размери              | 128x62x123,5 cm |

\* Производителят си запазва правото да прави незначителни промени в дизайна и техническите спецификации на продуктите без предварително уведомление, освен ако тези промени не засягат значително работата и безопасността на продуктите. Частите, описани/илюстрирани на страниците на ръководството, което държите в ръцете си, може да се отнасят и за други модели от продуктова линия на производителя с подобни характеристики и може да не са включени в току-що придобития от вас продукт.

\* За да се гарантира безопасността и надеждността на продукта и валидността на гаранцията, всички работи по ремонт, проверка или замяна, включително поддръжка и специални настройки, трябва да се извършват само от техници от оторизирания сервизен отдел на производителя.

\* Винаги използвайте продукта с доставеното оборудване. Работата на продукта с оборудване, което не е доставено, може да доведе до неизправности или дори до сериозни наранявания или смърт. Производителят и вносителят не носят отговорност за наранявания и щети, възникнали в резултат на използването на несъответстващо на изискванията оборудване.

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

**Avertisment: Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare. Nerespectarea avertismentelor și instrucțiunilor poate duce la deteriorarea sculei, vătămări corporale și/sau daune materiale. Păstrați manualul într-un loc sigur pentru consultări ulterioare.**

## PERICOL

Arderea cărbunelui în interior vă poate ucide;  
eliberează monoxid de carbon, care nu are miros.  
Nu ardeți NICIODATĂ cărbunele de lemn în interior, în case, vehicule sau corturi.

## AVERTISMENT

Înainte de a aprinde acest grătar cu cărbuni,  
citiți instrucțiunile de utilizare din acest  
manual.

1. Acest grătar poate fi utilizat numai în aer liber, niciodată în interior.
  2. Înainte de a utiliza grătarul, așezați-l pe o suprafață plană, departe de umbrare și copaci, cât mai ferit de vânt.
  3. Păstrați o distanță de siguranță de 1,5 metri față de materialele inflamabile.
  4. Nu folosiți lichide precum benzina sau lichide inflamabile similare pentru a aprinde sau reaprinde grătarul sau pentru a adăuga cărbuni aprinși.
  5. Nu lăsați nesupravegheat grătarul încins sau cărbunii și cenușa fierbinți.
  6. Cantitatea maximă de brichete pentru aceste grătore este de 1 kg pentru fiecare fantă laterală pentru cărbuni.
- Urmați cu atenție instrucțiunile de pe punga de combustibil.
  - Nu puneți capacul pe grătar înainte de a stinge flacăra.
  - Nu faceți grătarul până când combustibilul nu a format un strat de cenușă.

## AVERTISMENT

1. Cărbunii vor fi fierbinți, luați măsurile de precauție adecvate.
2. Purtați mănuși de cuptor rezistente la căldură atunci când gătiți la grătar sau ajustați orificiile de ventilație.
3. La stingerea cărbunilor, puneți capacul și închideți toate gurile de aerisire, dacă sunt prezente.
4. Nu îndepărtați cenușa decât după ce toți cărbunii sunt complet arși și complet stinși.
5. Îndepărtați cenușa înainte de a frige din nou. Asigurați-vă că cenușa s-a răcit.
6. Țineți întotdeauna copiii și animalele de companie departe de grătar.

## ÎNAINTE DE OPERARE

Înainte de a face grătar, trebuie să urmați cu atenție pașii de mai jos pentru a întări finisajul și a păstra oțelul intact. Nerespectarea corectă a acestor pași poate deteriora finisajul și/sau transmite arome metalice mâncării dvs.

- Ungeți toate suprafețele interioare, inclusiv grătarele, cu ulei vegetal de gătit.
  - Aprindeți un foc mic în suportul pentru cărbuni, având grijă să nu atingeți cărbunii de pereți.
- Grătarul trebuie să fie preîncălzit și combustibilul trebuie lăsat deschis cel puțin 30 de minute înainte de prima prăjire.

## ILUMINARE

Ca sursă de combustibil pentru grătar se pot folosi brichete obișnuite, brichete ușoare instant sau așchii de lemn. Atunci când ardeți brichete obișnuite sau cărbune de lemn, nu utilizați aprinzători care au baze de petrol sau similare, deoarece acestea vor altera alimentele. Nu folosiți lemne de șemineu pentru brichetele cu aprindere directă.

**Uniunea Europeană: Nu folosiți alcool sau benzină pentru iluminat! Folosiți numai brichete care sunt conforme cu EN-1860-3.**

1. Folosiți brichetele sau bucățile de lemn pentru a forma o piramidă pe grătarul cu cărbuni.
2. Un lemn de foc solid: Așezați scânteia la baza piramidei. Aprindeți-l în mai multe locuri pentru a asigura o ardere uniformă.
3. Lemne lichide sau gelatinoase: Acoperiți brichetele sau lemnele de foc cu lichid sau gelignit și aprindeți-le conform instrucțiunilor producătorului.
4. Nu adăugați niciodată lichide inflamabile sau orice altceva similar cărbunilor aprinși, acest lucru poate fi extrem de periculos.
5. După ce focul este aprins și cărbunele a devenit gri, întindeți-l cu ajutorul unei unelte de grătar cu mâner lung.

**\* Pentru a evita rănirea, fiți întotdeauna precauți atunci când manipulați cărbuni fierbinți.**

## ÎNȚEȚINEREA GRĂTARULUI

Frecvența de curățare este determinată de frecvența de utilizare a grătarului. Asigurați-vă că brazii sunt complet stinși înainte de a curăța interiorul grătarului. Clătiți bine cu apă și lăsați să se usuce la aer înainte de a-l folosi din nou. Ștergeți interiorul cu o cârpă sau un prosop de hârtie. Când grătarul s-a terminat și s-a răcit suficient, curățați cenușa rămasă. Cenușa colectează umezeala, ceea ce poate duce la ruginirea și deteriorarea prematură. Rugina poate să apară pe interiorul grătarului dumneavoastră. Păstrarea unui strat ușor de ulei vegetal pe suprafețele interioare va ajuta la protejarea grătarului dvs. Suprafețele exterioare ale grătarului pot necesita retușuri ocazionale. Vă recomandăm să folosiți vopsea neagră de înaltă temperatură disponibilă în comerț.

- Curățați recipientul de reziduuri cu apă și săpun.
- Pentru a prelunge durata de viață a grătarului, folosiți un capac adecvat.
- Depozitați grătarul într-un loc uscat.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

| Date tehnice       |                 |
|--------------------|-----------------|
| Model              | BBQ1940         |
| Zona de gătit      | 60x45 cm        |
| Înălțime reglabilă | 6 nivele        |
| Dimensiuni         | 128x62x123,5 cm |

**NU VOPȘIȚI NICIODATĂ INTERIORUL GRĂTARULUI!**

\* Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore la designul și specificațiile tehnice ale produsului fără notificare prealabilă, cu excepția cazului în care aceste modificări afectează în mod semnificativ performanța și siguranța produselor. Piese descrise / ilustrate în paginile manualului pe care îl țineți în mâini pot viza și alte modele din linia de produse ale producătorului cu caracteristici similare și pot să nu fie incluse în produsul pe care tocmai l-ați achiziționat.

\* Pentru a asigura siguranța și fiabilitatea produsului, precum și valabilitatea garanției, toate lucrările de reparații, inspecții sau înlocuiri, inclusiv întreținerea și reglajele speciale, trebuie să fie efectuate numai de către tehnicieni ai departamentului de service autorizat al producătorului.

\* Utilizați întotdeauna produsul cu echipamentul furnizat. Utilizarea produsului cu echipamente care nu sunt furnizate poate cauza defecțiuni sau chiar vătămări grave sau chiar moartea. Producătorul și importatorul nu sunt răspunzători pentru vătămările și daunele rezultate din utilizarea unui echipament neconform.

## UPUTE O SIGURNOSTI

**Upozorenje: Pažljivo pročitajte priručnik prije upotrebe. Nepoštivanje upozorenja i uputa može rezultirati oštećenjem alata, tjelesnom zljedom i/ili oštećenjem imovine. Priručnik čuvajte na sigurnom mjestu za buduću referencu.**

### OPASNOST

Spaljivanje ugljena u zatvorenom prostoru može vas ubiti; oslobađa se ugljikov monoksid, koji nema miris.

**NIKADA** ne palite ugljen u zatvorenom prostoru u kućama, vozilima ili šatorima.

### UPOZORENJE

Prije paljenja ovog roštilja na ugljen, pročitajte upute za uporabu u ovom priručniku.

1. Ovaj roštilj se može koristiti samo na otvorenom, nikada unutra.
2. Prije uporabe roštilja, postavite ga na ravnu površinu, dalje od nadstrešnica i stabala, što je više moguće zaštićeno od vjetra.
3. Održavajte sigurno rastojanje od 1,5 metara od zapaljivih materijala.
4. Ne koristite tekućine poput benzina ili sličnih zapaljivih tekućina za paljenje ili ponovno paljenje roštilja ili za dodavanje zapaljenim ugljenima.
5. Ne ostavljajte vrući roštilj ili vruće ugljeve i pepeo bez nadzora.
6. Maksimalna količina briketa za ove roštilje je 1 kg za svaki bočni utor za ugljen.
  - Pažljivo slijedite upute na vrećici s gorivom.
  - Ne stavljajte poklopac na roštilj prije nego što se plamen ugasi.
  - Ne roštiljajte dok gorivo ne stvori sloj pepela.

### UPOZORENJE

1. Ugljeni će biti vrući, poduzmite odgovarajuće mjere opreza.
2. Nosite toplinski otporne rukavice za pećnicu prilikom roštiljanja ili podešavanja ventilacijskih otvora.
3. Prilikom gašenja ugljena, stavite poklopac i zatvorite sve otvore ako su prisutni.
4. Ne uklanjajte pepeo dok svi ugljeni potpuno ne izgori i potpuno se ne ugase.
5. Uklonite pepeo prije ponovnog roštiljanja. Provjerite je li pepeo ohlađen.
6. Uvijek držite djecu i kućne ljubimce dalje od roštilja.

### PRIJE RADA

Prije roštiljanja, trebate pažljivo slijediti sljedeće korake kako biste očvrstili završetak i očuvali čelik netaknutim. Nepoštivanje ovih koraka može oštetiti završetak i/ili preneti metalne okuse na vašu hranu.

- Četkajte sve unutarnje površine, uključujući rešetke, s biljnim uljem za kuhanje.
- Upalite mali požar u držaču za ugljen, pazeći da ugljen ne dodiruje zidove.

Roštilj se mora prethodno zagrijati, a gorivo mora ostati uključeno najmanje 30 minuta prije prvog roštiljanja.

### PALJENJE

Za izvor goriva za roštiljanje mogu se koristiti redoviti briketi, instant briketi ili drveni čips. Prilikom spaljivanja redovitih briketa ili ugljena, ne koristite paljače na bazi nafte ili slične, jer će one utjecati na hranu. Ne koristite drvene piljevine za direktan paljenje briketa.

**Europska unija: Ne koristite alkohol ili benzin za paljenje! Koristite samo upaljače koji udovoljavaju normi EN-1860-3.**

1. Koristite brikete ili komade drva kako biste formirali piramidu na roštilju na ugljen.
2. Čvrsto paljenje: Stavite zapaljivu tvar na dno piramide. Upalite je na nekoliko mjesta kako biste osigurali ravnomjerno sagorijevanje.
3. Tekuće ili želatinozno paljenje: Premažite brikete ili drva tekućinom ili gelom i upalite prema uputama proizvođača.
4. Nikada ne dodajte zapaljive tekućine ili slično zapaljenim ugljenima, to može biti izuzetno opasno.
5. Nakon što se vatra upali i ugljen postane siv, raširite ga pomoću alata za roštiljanje s dugom ručkom.

**\* Kako biste izbjegli ozljede, uvijek budite oprezni prilikom rukovanja vrućim ugljenima.**

## ODRŽAVANJE ROŠTILJA

Učestalost čišćenja određena je učestalošću korištenja roštilja. Pazite da su ugljeni potpuno ugašeni prije čišćenja unutrašnjosti roštilja. Isperite temeljito vodom i pustite da se osuši na zraku prije ponovne uporabe. Obrišite unutrašnjost krpom ili papirom.

Kada je roštiljanje završeno i roštilj se dovoljno ohladio, očistite sve preostale pepeo. Pepeo skuplja vlagu, što može dovesti do preranog hrđanja i propadanja. Hrđa se može pojaviti na unutrašnjosti vašeg roštilja. Održavanje lagane sloja biljnog ulja na unutarnjim površinama pomoći će zaštititi vaš roštilj. Vanjske površine roštilja mogu zahtijevati povremene popravke. Preporučujemo uporabu komercijalno dostupne crne boje visoke temperature.

- Očistite spremnik za ostatke sapunom i vodom.
- Kako biste produljili vijek trajanja svog roštilja, koristite odgovarajuću navlaku.
- Čuvajte roštilj na suhom mjestu.

**NIKADA NE BOJAJTE UNUTRAŠNOST ROŠTILJA!**

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

| Tehnički podaci     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Model               | BBQ1940         |
| Površina za kuhanje | 60x45 cm        |
| Podesiva visina     | 6 razina        |
| Dimenzije           | 128x62x123,5 cm |

\* Proizvođač zadržava pravo na manje izmjene u dizajnu proizvoda i tehničkim specifikacijama bez prethodne najave, osim ako te promjene značajno utječu na performanse i sigurnost proizvoda. Dijelovi opisani / ilustrirani na stranicama priručnika koje držite u rukama također se mogu odnositi na druge modele proizvođačeve linije proizvoda sa sličnim značajkama i možda neće biti uključeni u proizvod koji ste upravo nabavili.

\* Kako bi se osigurala sigurnost i pouzdanost proizvoda i valjanost jamstva, sve popravke, inspeksijske ili zamjenske radove, uključujući održavanje i posebne prilagodbe, smiju obavljati samo tehničari ovlaštenog servisnog odjela proizvođača.

\* Uvijek koristite proizvod s isporučenom opremom. Rad proizvoda s neiskorištenom opremom može uzrokovati kvarove ili čak ozbiljne ozljede ili smrt. Proizvođač i uvoznik nisu odgovorni za ozljede i štete nastale uporabom nesukladne opreme.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Ostrzeżenie:** Przed należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować uszkodzenie narzędzia, obrażenia ciała i/lub zniszczenie mienia. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO

Spalanie węgla w pomieszczeniach może ; uwalnia tlenek węgla, który nie ma zapachu.  
**NIGDY** nie należy spalać węgla drzewnego w domach, pojazdach lub namiotach.

### OSTRZEŻENIE

Przed rozpaleniem grilla na węgiel drzewny, przeczytać instrukcje obsługi zawarte w niniejszym podręczniku.

1. Ten grill może być używany wyłącznie na zewnątrz, nigdy w pomieszczeniach.
2. Przed użyciem grilla należy umieścić go na płaskiej powierzchni, z dala od nawisów i drzew, tak aby był chroniony przed wiatrem, jak to tylko możliwe.
3. Zachować bezpieczną odległość 1,5 metra od materiałów łatwopalnych.
4. Nie używaj płynów, takich jak benzyna lub podobne łatwopalne płyny, do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla lub dodawania do rozpalonych węgli.
5. Nie pozostawiaj gorącego grilla lub rozżarzonych węgli i popiołu bez nadzoru.
6. Maksymalna ilość brykietu dla tych grilli wynosi 1 kg na każdą boczną szczelinę na węgiel.
  - Należy dokładnie przestrzegać instrukcji podanych na worku z paliwem.
  - Nie umieszczać pokrywy na grillu przed zgaszeniem płomienia.
  - Nie grillować, dopóki paliwo nie utworzy warstwy popiołu.

### OSTRZEŻENIE

1. Węgłe będą gorące, należy podjąć odpowiednie środki ostrożności.
2. Podczas grillowania lub regulacji otworów wentylacyjnych należy nosić żaroodporne rękawice kuchenne.
3. Podczas wygaszania węgla należy założyć pokrywę i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne, jeśli są obecne.
4. Nie usuwać popiołu, dopóki wszystkie węgle nie zostaną całkowicie wypalone i wygaszone.
5. Usunąć popiół przed ponownym grillowaniem. Upewnić się, że popiół ostygł.
6. Zawsze trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od grilla.

### PRZED OPERACJĄ

Przed grillowaniem należy dokładnie wykonać poniższe czynności, aby utwardzić wykończenie i zachować stal w nienaruszonym stanie. Nieprawidłowe wykonanie tych kroków może spowodować wykończenia i/lub nadanie potrawom metalicznego posmaku.

- Posmaruj wszystkie wewnętrzne powierzchnie, w tym ruszty, olejem roślinnym.
  - Rozpal mały ogień w uchwycie na węgiel drzewny, uważając, aby nie dotknąć węgla drzewnego do ścian.
- Grill musi być wstępnie rozgrzany, a paliwo musi być włączone przez co najmniej 30 minut przed pierwszym grillowaniem.

### OSWIETLENIE

Zwykłe brykiety, brykiety instant light lub wióry drzewne mogą być używane jako źródło paliwa do grillowania. Podczas spalania zwykłych brykietów lub węgla drzewnego nie należy używać zapalników na bazie ropy naftowej lub podobnych, ponieważ mogą one zanieczyścić żywność. Nie używaj rozpałki kominkowej do brykietów z zapłonem bezpośrednim.

**Unia Europejska: Nie używać alkoholu ani benzyny do zapalania! Należy używać wyłącznie zapalniczek zgodnych z normą EN-1860-3.**

1. Użyj brykietów lub kawałków drewna, aby utworzyć piramidę na grillu węglowym.
2. Solidna rozpałka:  
Umieść krzesiwo u podstawy piramidy. Podpal go w kilku miejscach, aby zapewnić równomierne spalanie.
3. Rozpałka płynna lub żelatynowa: Pokryj brykiety lub drewno opałowe płynem lub żelignitem i rozpal zgodnie z instrukcjami producenta.
4. Nigdy nie dodawaj łatwopalnych płynów ani niczego podobnego do rozpalonych węgli, może to być bardzo niebezpieczne.
5. Gdy ogień zostanie rozpalony, a węgiel drzewny zmieni kolor na szary, rozłóż go za pomocą narzędzia do grillowania z długim uchwytem.

**\* Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze zachować ostrożność podczas obchodzenia się z rozżarzonymi węglami.**

## KONSERWACJA GRILLA

Częstotliwość czyszczenia zależy od częstotliwości użytkowania grilla. Przed czyszczeniem wnętrza należy upewnić się, że węgle są całkowicie wygaszone. Przed ponownym użyciem dokładnie spłucz wodą i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu. Wytrzyj wnętrze szmatką lub ręcznikiem papierowym.

Po zakończeniu grillowania i dostatecznym ostygnięciu grilla należy usunąć pozostały popiół. Popiół gromadzi wilgoć, która może prowadzić do przedwczesnego rdzewienia i gnicia.

Wewnątrz może pojawić się rdza. Utrzymywanie lekkiej warstwy oleju roślinnego na wewnętrznych powierzchniach pomoże chronić grill. Zewnętrzne powierzchnie grilla mogą wymagać sporadycznych poprawek. Zalecamy użycie dostępnej w handlu czarnej farby wysokotemperaturowej.

- Wyczyść pojemnik na pozostałości wodą z mydłem.
- Aby przedłużyć żywotność grilla, należy używać odpowiedniej pokrywy.
- Grill należy przechowywać w suchym miejscu.

**NIGDY NIE MALUJ WNETRZA GRILLA!**

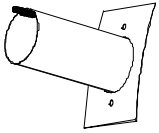
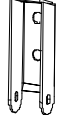
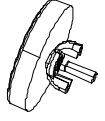
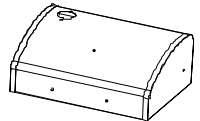
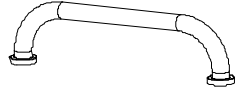
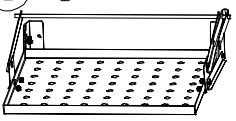
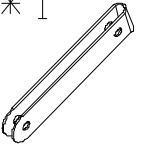
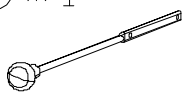
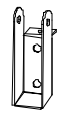
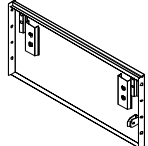
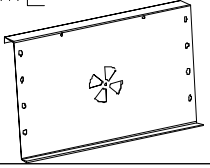
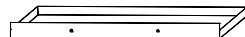
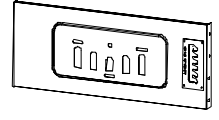
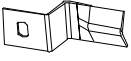
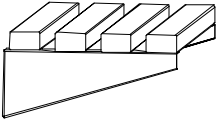
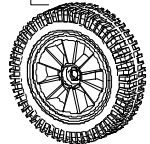
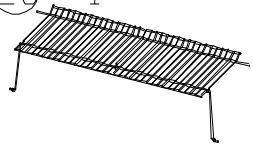
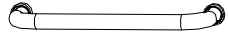
## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

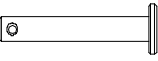
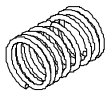
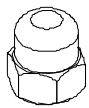
| Dane techniczne     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Model               | BBQ1940         |
| Strefa gotowania    | 60x45 cm        |
| Regulowana wysokość | 6 poziomów      |
| Wymiary             | 128x62x123,5 cm |

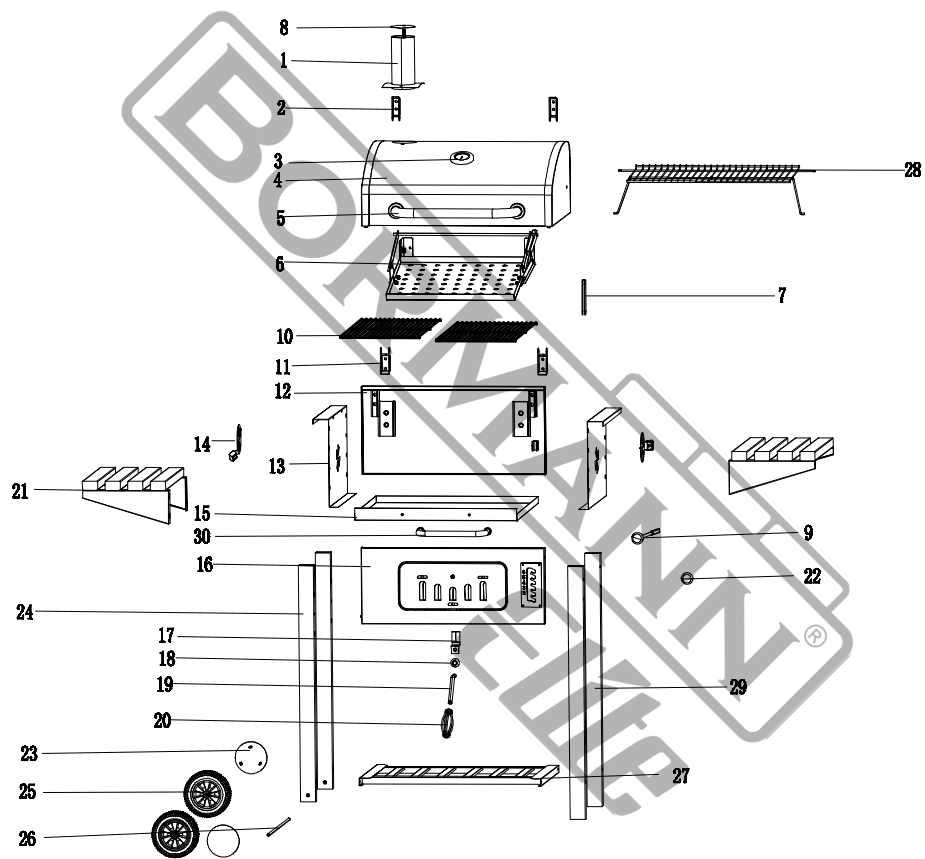
\* Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania niewielkich zmian w konstrukcji i specyfikacji technicznej produktu bez wcześniejszego powiadomienia, chyba że zmiany te znacząco wpływają na wydajność i bezpieczeństwo produktów. Części opisane / zilustrowane na stronach instrukcji, którą trzymasz w rękach, mogą również dotyczyć innych modeli linii produktów producenta o podobnych cechach i mogą nie być zawarte w produkcie, który właśnie nabyłeś.

\* Aby zapewnić bezpieczeństwo i niezawodność produktu oraz ważność gwarancji, wszelkie naprawy, przeglądy lub wymiany, w tym konserwacja i specjalne regulacje, mogą być wykonywane wyłącznie przez techników autoryzowanego działu serwisowego producenta.

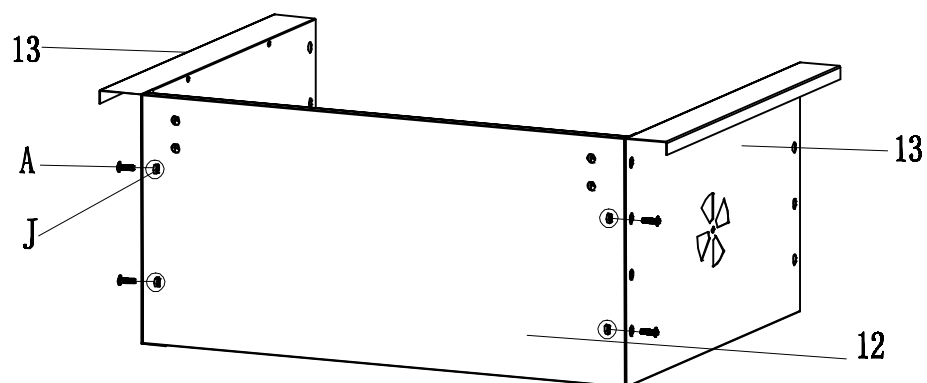
\* Produkt należy zawsze użytkować z dostarczonym wyposażeniem. Użytkowanie produktu z niedostarczonym sprzętem może spowodować nieprawidłowe działanie, a nawet poważne obrażenia lub śmierć. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia i szkody wynikające z użycia niezgodnego sprzętu.

|                                                                                            |                                                                                            |                                                                                              |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ①*1<br>   | ②*2<br>   | ③*1<br>    | ④*1<br>   |
| ⑤*1<br>   | ⑥*1<br>   | ⑦*1<br>    | ⑧*1<br>   |
| ⑨*1<br>   | ⑩*2<br>   | ⑪*2<br>   | ⑫*1<br>   |
| ⑬*2<br>  | ⑭*2<br>  | ⑮*1<br>  | ⑯*1<br> |
| ⑰*1<br> | ⑱*1<br> | ⑲*1<br>  | ⑳*1<br> |
| ㉑*2<br> | ㉒*1<br> | ㉓*2<br> | ㉔*2<br> |
| ㉕*2<br> | ㉖*1<br> | ㉗*1<br>  | ㉘*1<br> |
| ㉙*2<br> | ㉚*1<br> |                                                                                              |                                                                                              |

|                                                                                                   |                                                                                                  |                                                                                                   |                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| A M6 *12 *37<br> | B M6 *60 *4<br> | C M6 *40 *8<br> | D * 7<br> |
| E * 2<br>        | F * 1<br>       | G * 2<br>       | H * 3<br> |
| I * 1<br>        | J * 16<br>      | K * 1<br>       | L * 1<br> |



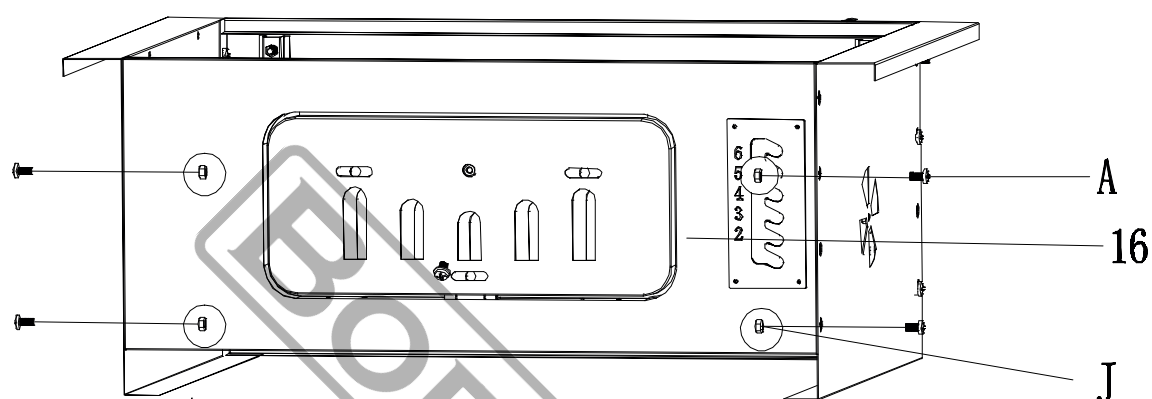
1



A (M6 x 12) = 4x  
J = 4x

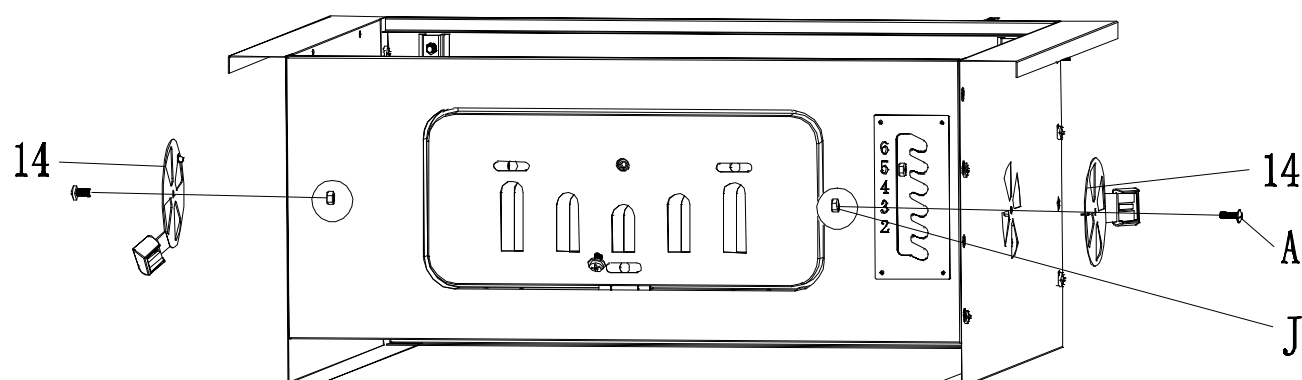
2

A (M6x12) = 4x  
J = 4x

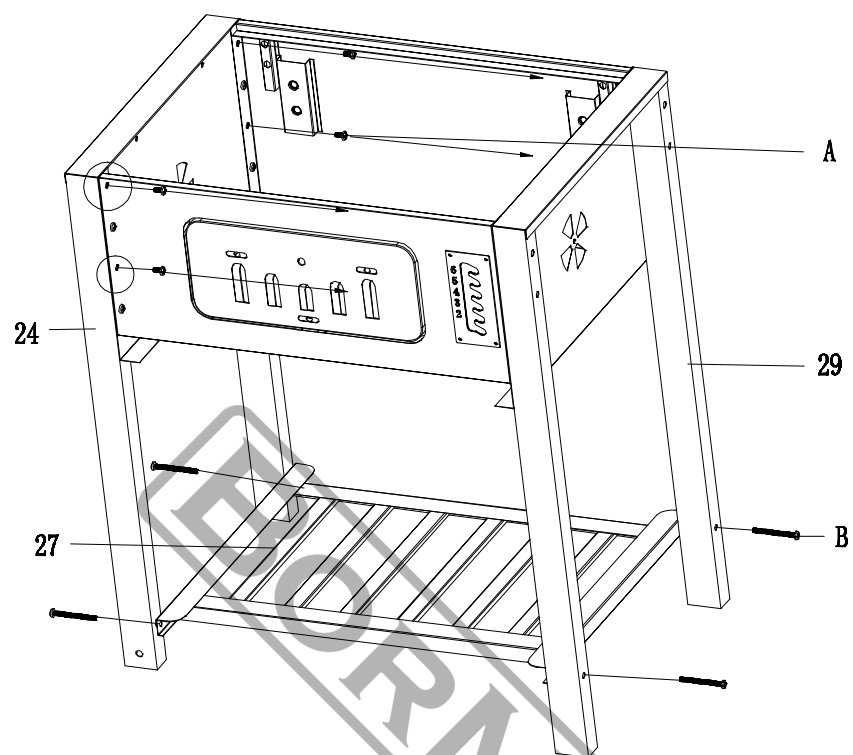


3

A (M6x12) = 2x  
J = 2x



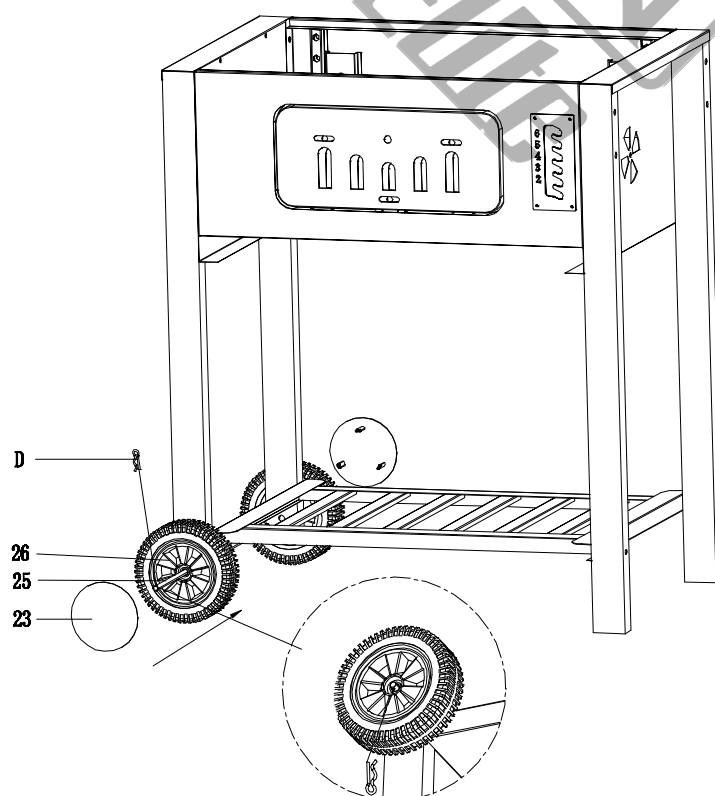
4



A (M6x12) = 8x

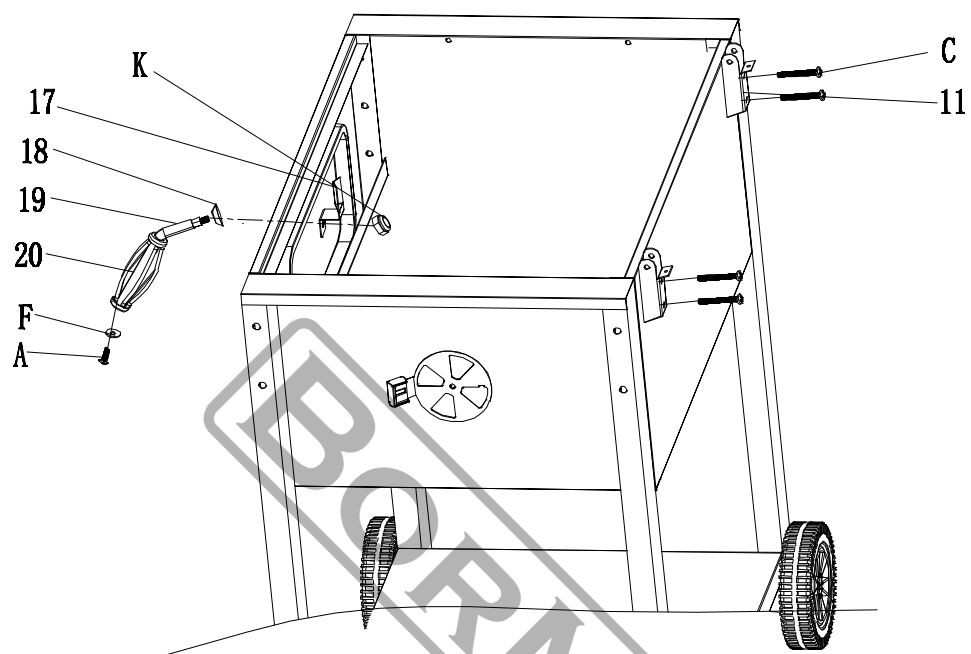
B (M6x60) = 4x

5

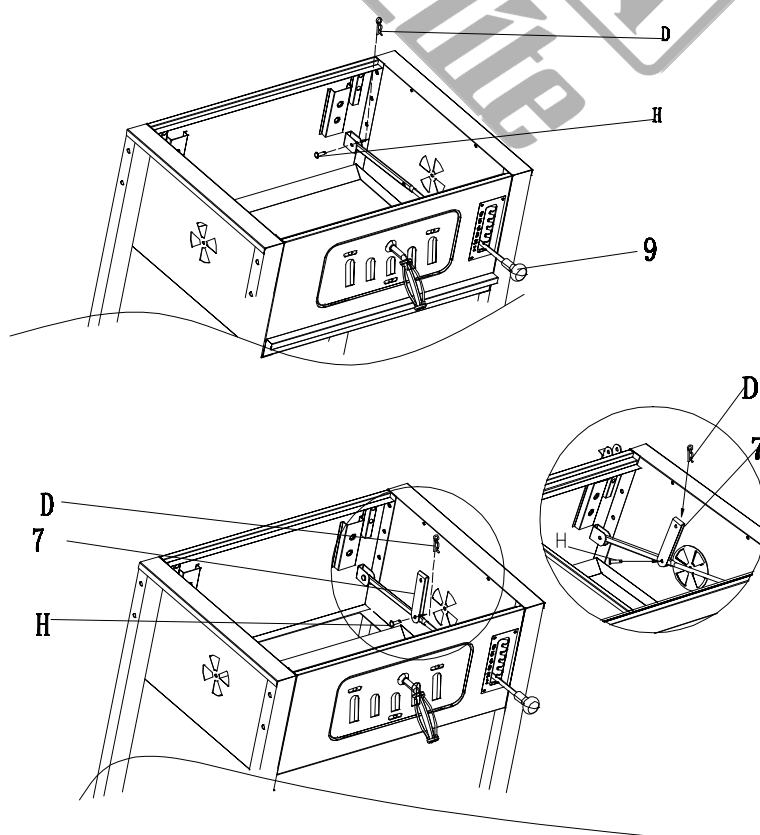


D = 2x

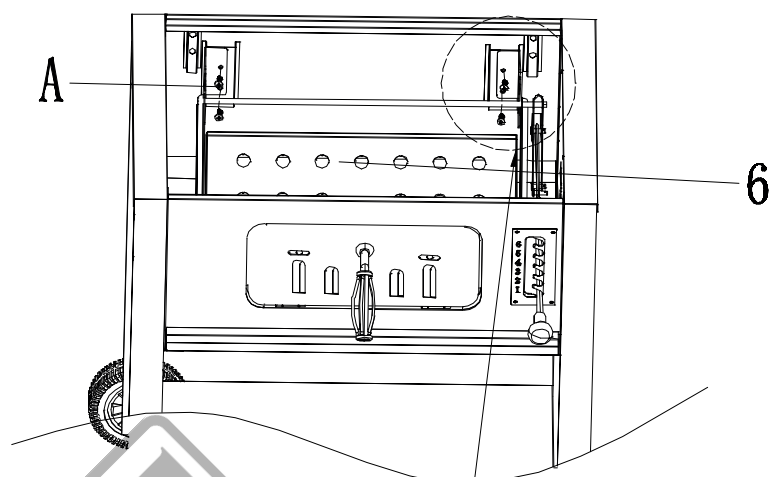
6



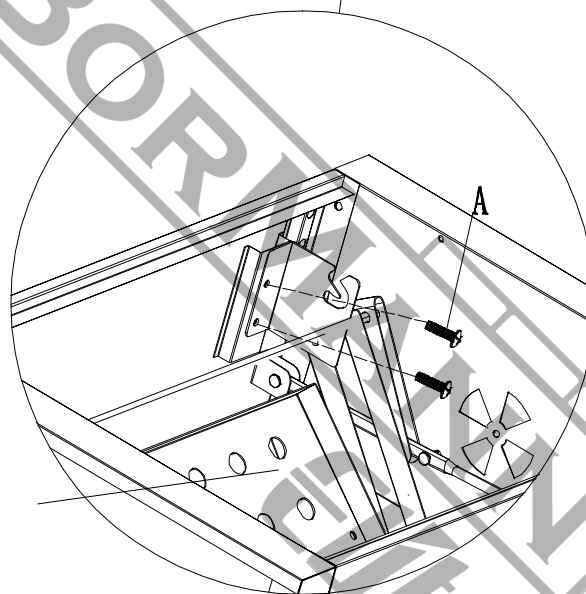
7



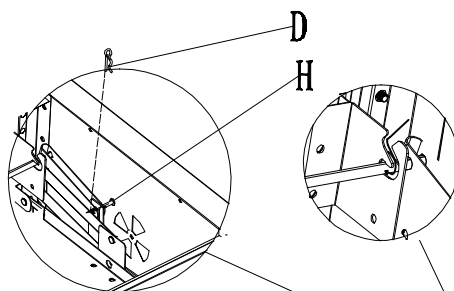
8



A (M6x12) = 4x

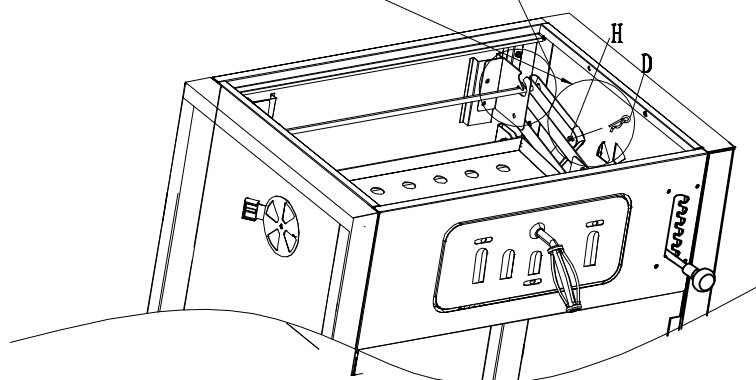


9

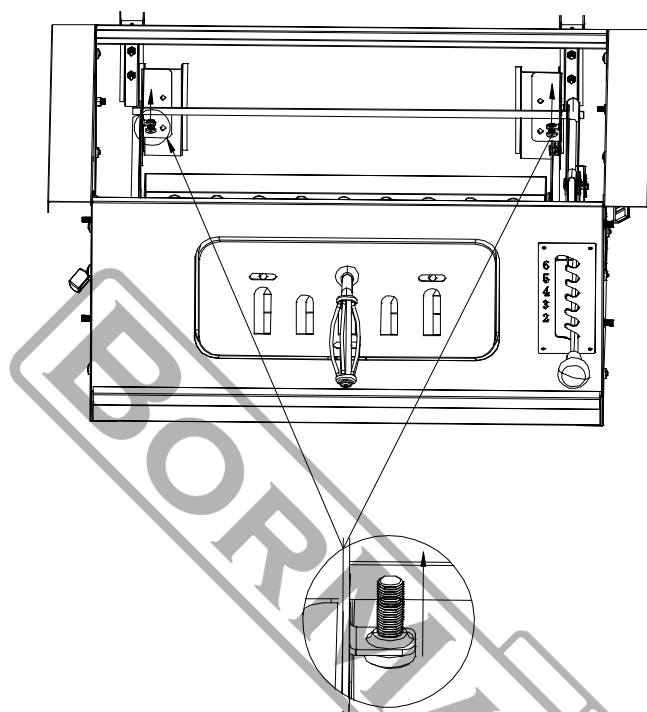


D = 1x

H = 1x

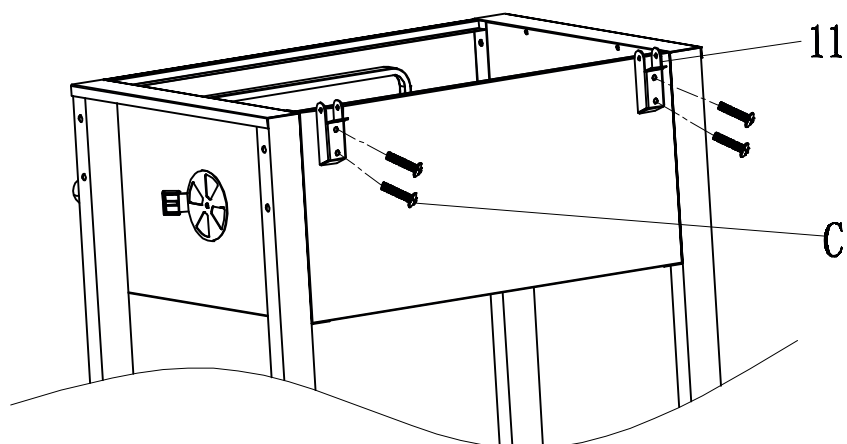


10



11

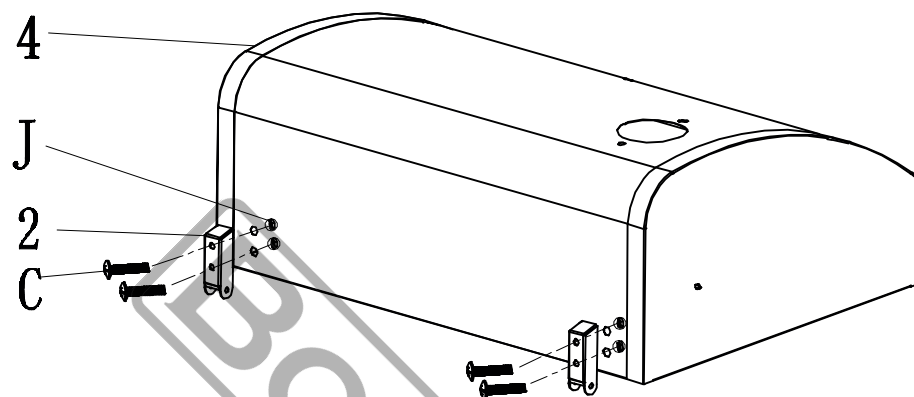
C = 4x



12

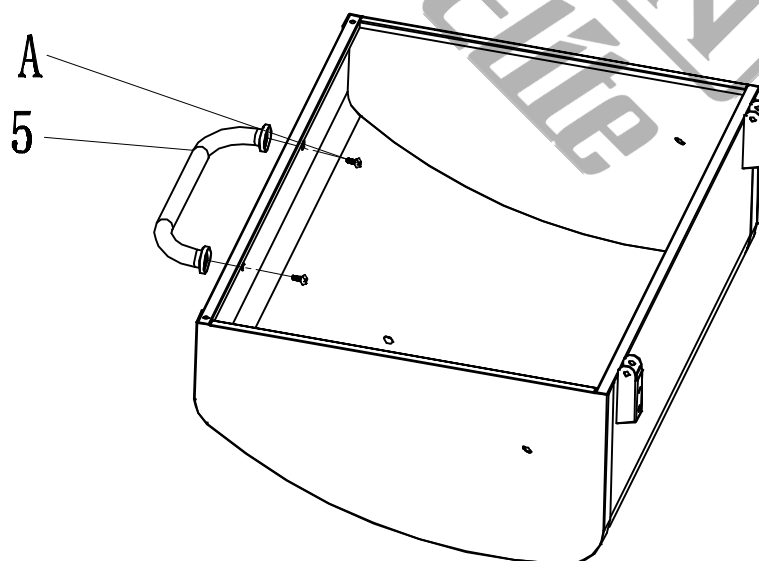
C (M6x40) = 4x

J = 4x

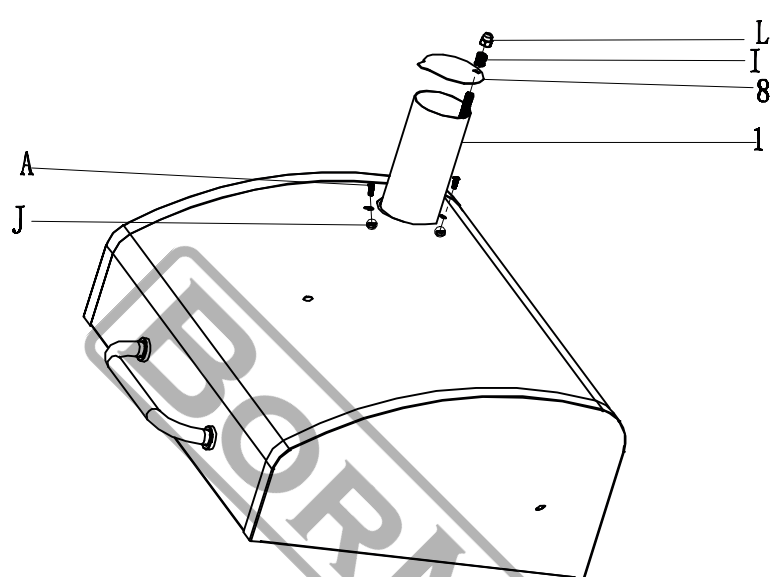


13

A (M6x12) = 2x



14



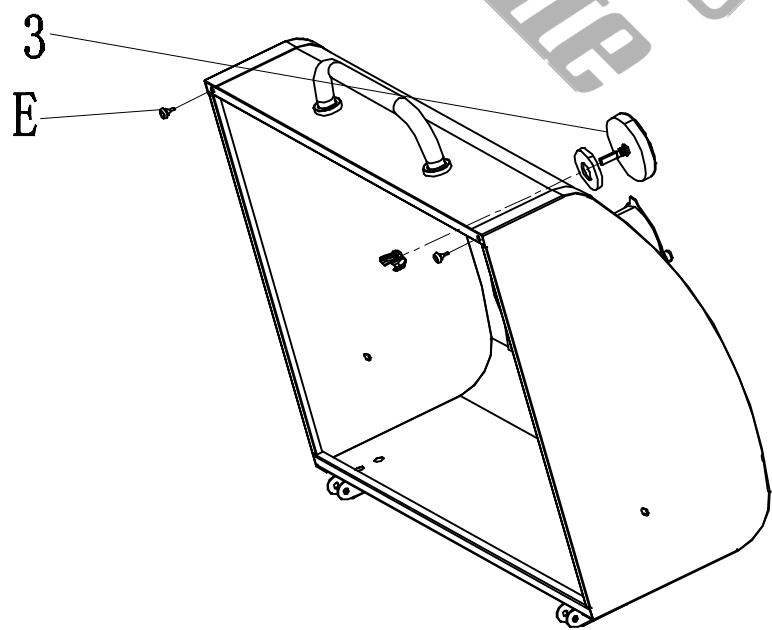
A (M6x12) = 2x

J = 2x

L = 1x

M = 1x

15

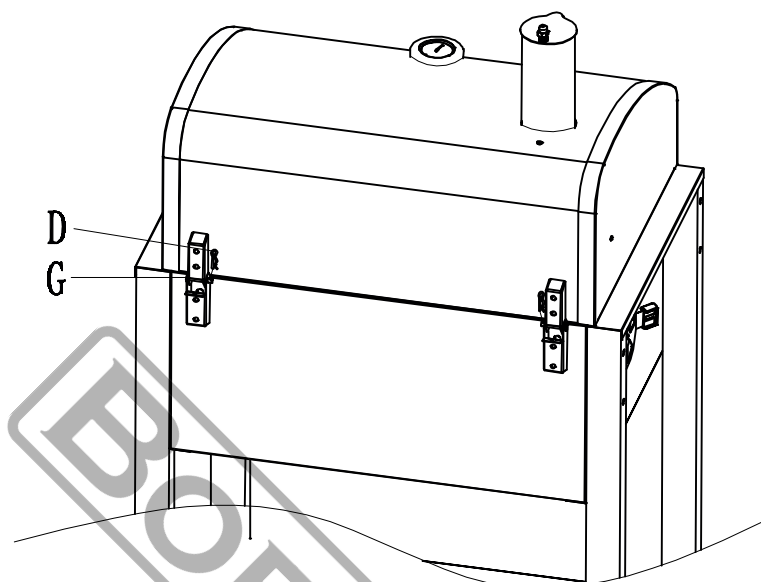


E = 2x

16

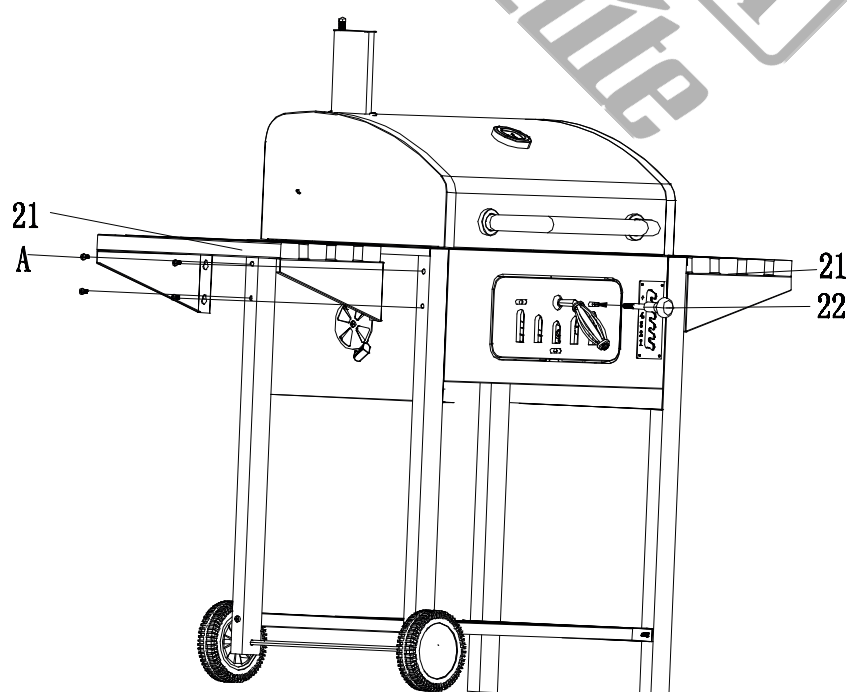
D = 2x

G = 2x

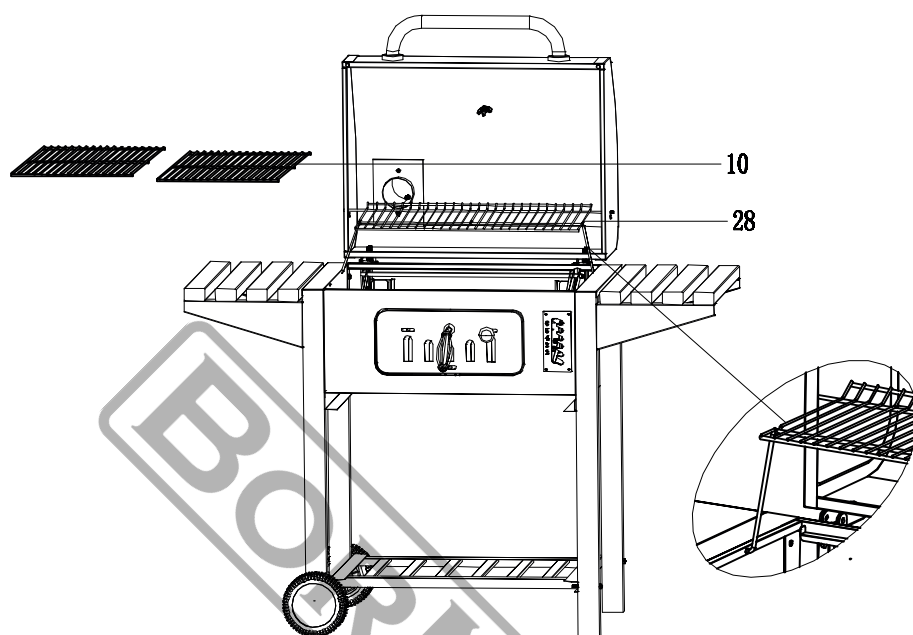


17

A (M6x12) = 8x



18



19



A (M6x12) = 2x



The instructions manual is also available in digital format on our website  
**[www.nikolaoutools.com](http://www.nikolaoutools.com)**. Find it by entering the product code in the Search "Q" field.

Μπορείτε να βρείτε τις οδηγίες χρήσης και σε ηλεκτρονική μορφή μέσω της ιστοσελίδας μας  
**[www.nikolaoutools.com](http://www.nikolaoutools.com)**. Αναζητήστε τις με τον κωδικό προϊόντος στο πεδίο Αναζήτηση "Q".