

<b>IT</b>	- ISTRUZIONI DI MONTAGGIO
<b>DE</b>	- MONTAGEANLEITUNGEN
<b>FR</b>	- INSTRUCTIONS DE MONTAGE
<b>GB</b>	- ASSEMBLY INSRUCTIONS
<b>ES</b>	- INSTRUCCIONES DE MONTAJE
<b>DK</b>	- MONTERINGSVEJLEDNING
<b>PL</b>	- INSTRUKCJE MONTAŻU
<b>SI</b>	- NAVODILA ZA MONTAŽO
<b>CZ</b>	- NÁVOD K MONTÁŽI
<b>PT</b>	- INSTRUÇÕES DE MONTAGEM
<b>HR</b>	- UPUTE ZA SASTAVLJANJE
<b>NL</b>	- MONTAGE-INSTRUCTIES
<b>HU</b>	- SZERELÉSI ÚTMUTATÓ
<b>RO</b>	- INSTRUCȚIUNI DE MONTAJ
<b>SE</b>	- MONTERINGSANVISNINGAR
<b>BG</b>	- ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ
<b>GR</b>	- ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ
<b>TR</b>	- KOKOAMISOHJEET
<b>FI</b>	- MONTAJ TALIMATLARI
<b>SK</b>	- NÁVOD NA MONTÁŽ
<b>BA</b>	- UPUTSTVA ZA MONTIRANJE
<b>RU</b>	- ИНСТРУКЦ
<b>LT</b>	- SURINKIMO IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



User: sarom  
Password: 7bbq



## IT - ISTRUZIONI DI MONTAGGIO ED USO

INDIVIDUARE LO SCHEMA DEL VOSTRO BARBECUE (PAG. 10-14) FACENDO RIFERIMENTO AL CODICE INDICATO NELL'ETICHETTA POSTA SULL'IMBALLAGGIO.

Conservare l'etichetta con il codice a barre. Il foglio istruzioni ed il disegno del modello. Potranno servire per eventuali richieste di ricambi. Procedere quindi al montaggio del barbecue seguendo le indicazioni sotto riportate.

Predisporre una base solida in calcestruzzo adeguata alle dimensioni del barbecue verificandone la planarità.

Eseguire il montaggio del barbecue seguendo la numerazione degli elementi indicata nello schema di montaggio a **pag. 7-9**.

**NOTA IMPORTANTE PER L'ASSEMBLAGGIO DEL VOSTRO BARBECUE:**

**!! NON UTILIZZARE SIGILLANTI COLLANTI SILICONICI O MALTA NON REFRAATTARIA !!**

Durante l'assemblaggio, fissare gli elementi tra loro con **apposito collante** (es. "BARBEGLUE" Sarom) o **malta refrattaria** (es. MALTA REFRAATTARIA Sarom). Non utilizzare cementi ad alta resistenza e presa rapida poiché non permettono la dilatazione termica tra gli elementi a contatto con il calore. Fare tutte le sovrapposizioni controllandole con il livello a bolla. Attenzione: se il focolare è composto da 3 pezzi, inserire la griglia fra i 2 fianchi ed unirli con **apposito collante** (es. "BARBEGLUE" Sarom) o **malta refrattaria** (es. MALTA REFRAATTARIA Sarom); attendere l'indurimento della stessa prima di procedere con le altre operazioni. Se il barbecue ne è dotato, i pianetti refrattari vanno inseriti nel focolare semplicemente appoggiandoli sul piano lavoro senza utilizzare alcun tipo di legante.

SE IL BARBECUE È DOTATO DI TAVOLINO LATERALE:

- \* predisporre le parti da incollare pulendole dalla polvere ed asciugandole se umide;
- \* applicare la colla Barbeglue in dotazione, se il modello acquistato la prevede, sulle parti interessate e posizionare gli elementi seguendo le istruzioni grafiche;
- \* applicare la squadretta con relative viti, attendere 15 minuti;
- \* applicare la stessa colla "Barbeglue" sul piano allineandolo con quello del barbecue ed utilizzare sempre la colla "Barbeglue" con relativa squadretta.

Le protezioni brase in calcestruzzo vanno incollate al piano lavoro con poco collante così da permettere un agevole rimozione nel caso di pulizia focolare e allo stesso tempo impedire la loro caduta accidentale.

Considerando che il prodotto è sottoposto ad intemperie, è **NECESSARIO** proteggerlo applicando sulle superfici (escluso zona interna focolare) del colore o vernice idrorepellente per esterni (vedere catalogo accessori SAROM). DOPO L'OPERAZIONE DI MONTAGGIO E PITTURA, ATTENDERE ALMENO 48 ORE PER PERMETTERE AL BARBECUE DI ASCIUGARSI COMPLETAMENTE.

## IMPORTANTE

PRIMA, DURANTE E DOPO L'UTILIZZO DEL BARBECUE SEGUIRE LE INDICAZIONI SOTTO RIPORTATE:

Grazie alla tabella "Alimentazione" a pagina 6, VERIFICARE quale tipo di combustibile può essere utilizzato con il modello di Barbecue acquistato.

Alimentazione a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

**OGNI ACCENSIONE deve essere effettuata con un fuoco moderato fino al riscaldamento omogeneo del barbecue; un riscaldamento troppo veloce può causare delle fessure evidenti e danneggiare seriamente il manufatto.** Come da normativa UNI EN 1860-1 cap. 4.1 è ammesso che un barbecue fuso possa mostrare rotture e/o fratture che non alterano la sicurezza. Queste manifestazioni in particolare dopo un utilizzo intenso fa parte del normale assetamento dell'agglomerato o non influenzano la funzionalità del prodotto. Alimento a CARBONELLA. Per un corretto utilizzo il combustibile deve essere distribuito uniformemente per un'altezza massima di 50 mm rispetto alla superficie di appoggio per evitare il contatto con la griglia di cottura (ca. 1,5 Kg).

Alimentazione a LEGNA. Per un corretto utilizzo si deve posizionare una quantità di legna non superare 1 Kg, e 3 kg ogni ora.

## DE - MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

SIE FINDEN DAS KONSTRUKTIONSSCHEMA (SEITEN 10-14) IHRES GRILLS MITHLFFE DES KODES AUF DEM ETIKETT AUF DER VERPACKUNG.

Bewahren Sie das Etikett mit dem Barcode, den Anleitungen und der Zeichnung des Modells gut auf. Diese Daten könnten bei eventuellen Beschwerden oder Ersatzteilanforderungen erforderlich sein. Nun können Sie anhand der folgenden Anleitung mit dem Zusammenbau des Grills beginnen.

Eine solide, ebene Betongrundfläche mit dem dem Grill entsprechenden Ausmaßen vorbereiten. Beginnen Sie mit dem Zusammenbau des Grills in der Reihenfolge der Nummern der einzelnen Elemente auf dem beigefügten Montageschema (Seiten 7-9).

**WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE MONTAGE IHRES GRILLS:**

**!! BENUTZEN SIE KEINEN SILIKONKLEBER UND KEINEN „NICHT FEUERFESTEN“ MÖRTEL !!**

Verbinden Sie beim Zusammenbau die Elemente mit einem **dazu geeigneten Betonkleber** (z.B. „BARBEGLUE“ Sarom) oder mit **feuerfestem Mörtel** (z.B. MALTA REFRAATTARIA von Sarom). Prüfen Sie nach dem Zusammenbau jedes Elements mit einer Wasserwaage. Achtung: Besteht der Feuerraum aus drei Teilen, fügen Sie den Grill zwischen die 2 Seitensteile ein und verbinden Sie sie mit dem **dazu geeigneten Betonkleber** (z.B. „BARBEGLUE“ Sarom) oder mit **feuerfestem Mörtel** (z.B. MALTA REFRAATTARIA von Sarom). Warten Sie, bis das Mittel getrocknet ist, bevor Sie weitere Schritte unternehmen. Hat der Grill feuerfeste Grillplatten, so werden diese einfach in den Feuerraum eingefügt und, ohne irgendeine Dichtungsmasse zu benutzen, auf die Arbeitsfläche gestellt.

FALLS DER GRILL MIT EINEM SEITENTISCH GELIEFERT WIRD:

• Die Beiden zu verbindenden Teile von Staub befreien und trocken, falls sie feucht sind.

• Den mitgelieferten "Barbeglue"-Kleber, falls von Ihrem Modell vorgesehen, auf die beiden Teile auftragen und die Teile wie im Schema angeben in Stellung bringen.

• Den Winkel mit den dazu geeigneten Schrauben ansetzen und 15 Minuten warten.

• Dasselbe mit der Grundplatte tun, diese an die des Grills angleichen und das Barbeglue mit dem diesbezüglichen Winkel verwenden.

Da das Produkt der Witterung ausgesetzt ist, ist es **NOTWENDIG**, es mit einer Farbe für Außenanwendung zu schützen (siehe Sarom-Katalog, unter: Zubehör).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH SOLLTEN MINDESTENS 48 STUNDEN WARTEN, DAMIT ALLES GUT TROCKNEN KANN.

## WICHTIG

BEACHTEN SIE VOR, NACH UND WÄHREND SIE DEN GRILL GEBRAUCHEN DIE FOLGENDEN ANLEITUNGEN: Dank der Tabelle "BEFEUERUNG" auf Seite 6, bitte BEACHTEN Sie wie man Ihrem Model von Gartengrillkamin befeuert werden kann

Bei HOLZKOHLE Befuerung - Für eine korrekte Verwendung muss die Holzkohle gleichmäßig in einer Höhe von höchstens 50 mm auf der Auflagefläche verteilt werden, um den Kontakt mit der Grillfläche zu vermeiden (ca. 1,5 kg).

Bei HOLZ Befuerung. Für eine korrekte Verwendung muss man nicht mehr als 1 Kg Holz pro Füllung gebrauchen, 3 kg pro Stunde

BEI JEDEM ANZÜNDEN das Feuer erst niedrig halten, bis der Grill gleichmäßig warm ist. Eine zu schnelle Erwärmung kann sichtbare Risse verursachen, was auf Struktur Schäden hinweist. Das Vorhandensein von mikroskopischen Rissen ist eine Erscheinung die auftritt, wenn sich das feuerfeste Material setzt. Dies hat keine Auswirkungen auf das Produkt. BEIM ERSTEN GEBRAUCH erhitzen Sie den Grill langsam; und lassen Sie den Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühen. Grillen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.

DER GRILLS VON SAROM ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLEN VORSCHRIFTEN DER INTERNATIONALEN NORM UNI EN 1860-1 BEZÜGLICH DER ANFORDERUNGEN UND PRÜFMETHODEN FÜR MIT FESTEN BRENNSTOFFEN BEHEITZTE GRILLS

DER GRILLS VON SAROM ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLEN VORSCHRIFTEN DER INTERNATIONALEN NORM UNI EN 1860-1 BEZÜGLICH DER ANFORDERUNGEN UND PRÜFMETHODEN FÜR MIT FESTEN BRENNSTOFFEN BEHEITZTE GRILLS

DER GRILLS VON SAROM ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLEN VORSCHRIFTEN DER INTERNATIONALEN NORM UNI EN 1860-1 BEZÜGLICH DER ANFORDERUNGEN UND PRÜFMETHODEN FÜR MIT FESTEN BRENNSTOFFEN BEHEITZTE GRILLS

DER GRILLS VON SAROM ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLEN VORSCHRIFTEN DER INTERNATIONALEN NORM UNI EN 1860-1 BEZÜGLICH DER ANFORDERUNGEN UND PRÜFMETHODEN FÜR MIT FESTEN BRENNSTOFFEN BEHEITZTE GRILLS

DER GRILLS VON SAROM ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLEN VORSCHRIFTEN DER INTERNATIONALEN NORM UNI EN 1860-1 BEZÜGLICH DER ANFORDERUNGEN UND PRÜFMETHODEN FÜR MIT FESTEN BRENNSTOFFEN BEHEITZTE GRILLS

DER GRILLS VON SAROM ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLEN VORSCHRIFTEN DER INTERNATIONALEN NORM UNI EN 1860-1 BEZÜGLICH DER ANFORDERUNGEN UND PRÜFMETHODEN FÜR MIT FESTEN BRENNSTOFFEN BEHEITZTE GRILLS

DER GRILLS VON SAROM ENTSPRECHEN VOLLSTÄNDIG ALLEN VORSCHRIFTEN DER INTERNATIONALE

## ES - INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y UTILISACION

IDENTIFICAR EL ESQUEMA DE SU BARBACOA (A PAGINA 10-14) TOMANDO COMO REFERENCIA EL CODIGO INDICADO EN LA ETIQUETA COLOCADA EN EL EMBALAJE.

Conserve la etiqueta con el código de barras, la hoja de instrucciones y el dibujo del modelo. Podrán ser útiles para eventuales reclamaciones o pedido de repuestos.

Proceder al montaje de la barbacoa siguiendo las indicaciones que aparecen a continuación.

Predisponer una base sólida de hormigón, adecuada a las medidas de la barbacoa verificando su correcta nivelación horizontal.

Efectuar el montaje de la barbacoa siguiendo el orden de numeración de los elementos indicado en el esquema de montaje a [página 7-9](#).

### **NOTA IMPORTANTE POR EL MONTAJE DE SU BARBACOA: ¡¡NO UTILICE SILICONA PEGAMENTO O MORTERO NO REFRACTARIA!!!**

Durante el ensamblado, fijar los elementos entre sí con una **apta cola** (p. e. BARBEGLUE de Sarom) o **mortero refractario** (p. e. MALTA REFRATTARIA de Sarom). Después de montar todos los elementos, comprobar con un nivel de burbuja de aire. Atención: si el fogón está compuesto por tres piezas, introducir la parrilla entre los 2 elementos laterales y aplicar una capa de **apta cola** (p. e. BARBEGLUE de Sarom) o **mortero refractario** (p. e. MALTA REFRATTARIA de Sarom). Esperar a que este se haya endurecido antes de continuar. Si la barbacoa dispone de ellos, los listones refractarios se introducen en el fogón simplemente apoyándolos sobre el plano de trabajo sin utilizar ningún tipo de pega.

SI LA BARBACOA ESTÁ EQUITADA DE BANCADA LATERAL:

- \* predisponer las partes a encolar limpiándolas del polvo y secándolas si están húmedas;
- \* aplicar el pegamento Barbeglue suministrado, si incluye en el modelo a las dos partes y colocar los elementos como muestra el diagrama;
- \* aplicar el soporte de escuadra con los tornillos adecuados, esperar 15 minutos;
- \* repetir la misma operación para el plano, alineándolo con el de la barbacoa y utilizar Barbeglue y el correspondiente soporte de escuadra.

Teniendo en cuenta que el producto está expuesto a la intemperie, es **NECESARIO** protegerlo con pintura de exteriores (véase catálogo de accesorios de Sarom).

**ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA, ESPERE POR LO MENOS 48 HORAS PARA QUE SE SEQUE DEL TODO.**

**IMPORTANTE**  
**ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LA UTILIZACIÓN DE LA BARBACOA, SEGUIR LAS INDICACIONES DETALLADAS A CONTINUACIÓN:**

Consultando la tabla "Alimentación" a página 6 COMPROBAR el tipo de combustible que se puede utilizar con el modelo de barbacoa adquirido.

Alimentación con CARBÓN VEGETAL. Para una correcta utilización, el combustible debe estar distribuido uniformemente a una altura máxima de 50 mm con respecto a la superficie de apoyo para evitar el contacto con la parrilla de cocción (~ 1,5 Kg.)

Alimentación con LEÑA. Para un correcto uso se debe colocar una cantidad de leña no superior a 1 Kg., y 3 Kg por hora.

**CADA ENCENDIDO debe efectuarse con fuego moderado hasta alcanzar el calentamiento homogéneo de la barbacoa; un calentamiento demasiado rápido puede originar grietas evidentes y perjudicar seriamente el material;** por el contrario la presencia de micro grietas forma parte del asentamiento normal del aglomerado refractario y no conlleva consecuencia alguna para el producto.

**EN LA PRIMERA COCCIÓN** calentar la barbacoa lentamente y mantener el combustible al rojo vivo durante por lo menos 30 minutos. No empiece a cocinar hasta que se haya formado una capa de brasa. **LA BARBACOA DEBE SER UTILIZADA EXCLUSIVAMENTE para la cocción de alimentos en ambiente exterior.** Cualquiera otro uso distinto, queda terminantemente prohibido. **NO UTILIZAR DENTRO DE LA CASA.**

**¡ATENCIÓN!** ¡No emplear alcohol, gasolina o líquidos similares para el encendido o el re-encendido!

**¡ATENCIÓN!** Esta barbacoa se calentará extremadamente. No mover mientras esté en uso.

**¡ADVERTENCIA!** Durante el uso, mantener alejados a los niños y a los animales. **NO APAGAR** el fuego con agua.

La presencia de MICRO GRIETAS es parte del asentamiento normal del aglomerado refractario y no produce ninguna consecuencia para la seguridad y el funcionamiento de barbacoa. EVENTUALES EFLORESCENCIAS, que pueden presentarse como manchas blancas en los trozos de aglomerado de cemento, se deben al origen natural de los componentes. Se pueden eliminar lavando con agua y cepillando las superficies, y si fuera necesario repetir varias veces. En ningún caso constituyen un defecto del producto. EN LOS PERIODOS EN QUE NO SE UTILIZA, especialmente durante el invierno, cubrir la barbacoa con una funda de polietileno (p. e. la cubierta d protección Sarom); prolongará así la vida de su producto. EN CASO DE INOBSERVANCIA DE LAS NORMAS MENCIONADAS, LA EMPRESA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS QUE PUEDIERAN OCASIONARSE A LAS PERSONAS O AL PROPIO PRODUCTO. POR LO TANTO NO SE RECONOCERÁ NINGUNA INTERVENCIÓN Y/O SUSTITUCIÓN A TÍTULO GRATUITO. LA BARBACOA ES CONFORME A LA DIRECTRIZ 2001/95/CE RELATIVA A LA SEGURIDAD GENERAL DEL PRODUCTO, ESPECIALMENTE POR LO QUE SE REFIERE A LOS MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. LAS BARBACOAS SAROM SATISFACEN COMPLETAMENTE TODAS LAS PRESCRIPCIONES DE LA NORMATIVA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA A LOS REQUISITOS Y MÉTODOS DE ENSAYO DE LAS BARBACOAS ALIMENTADAS CON COMBUSTIBLES SÓLIDOS.

## PL - INSTRUKCJA MONTAŻU

Aby ustalić rodzaj grilla należy odnieść się do kodu znajdującego się na etykiecie opakowania (strona 10-14). Zachować etykietkę wraz z kodem kreskowym, instrukcją oraz rysunkiem modelu. Mogą być potrzebne przy ewentualnej reklamacji lub przy zamawianiu części zamiennych.

Następnie przystąpić do montażu grilla według poniżej podanych wskazówek.

Przygotuj sól podstawę betonową, odpowiednią do rozmiarów grilla. Podłoże musi być równe (np. płyta lub wylewka betonowa).

Wykonaj montaż grilla, śledząc numerację elementów wskazaną na założonym schemacie montażu [strona 7-9](#).

Podczas montażu połączyć elementy **odpowiednim spoiwem** (zaprawą murarską). Po zamontowaniu każdego elementu sprawdzić poziom poziomką. Uwaga: jeśli pałenisko składa się z 3 części, należy włożyć ruszt między 2arki i połączyć wszystkie elementy **odpowiednim spoiwem** (zaprawą murarską). Zaczekać na jej związanie przed przystąpieniem do innych operacji. Jeśli grill jest wyposażony w małe ruszty z materiału ogniotwornego, należy je zamontować po prostu przez włożenie, nie używając zaprawy.

**JESLI GRILL JEST POŁĄCZONY Z BOCZNA PÓLKĄ NALEŻY:**

- \* Przygotować części do przyklejenia, oczyszczając je z pyłu i wysuszając, jeśli są wilgotne;
- \* Nałożyć klej na obydwie części i zestawiając elementy zgodnie ze schematem;
- \* Zamocować katownik odpowiednimi śrubami i odczekać 15 minut;
- \* Tę samą czynność wykonać przy płaszczyźnie bocznej półki, ustawiając ją w osi z płaszczyzną grilla, używając w tym celu kleju i kątownika.

Ponieważ produkt jest poddawany szkodliwemu działaniu czynników atmosferycznych, **MUSISZ** chronić go farbą do stosowania na zewnątrz.

Po zakończeniu wszystkich czynności należy odczekać przynajmniej 48 godzin zanim zostaną włożone akcesoria i grill zacnie być używany.

**U W A G A !**  
**PRZED UŻYCIEM ORAZ PO UŻYCIU GRILLA NALEŻY POSTĘPOWAĆ WEDŁUG PONIŻEJ PODANYCH WSKAZÓWEK.**

W złączonej do niniejszej instrukcji tabeli „Zasilanie” (strona 6) należy **SPRAWDZIĆ**, do jakiego typu paliwa jest przystosowany zakupiony model grilla.

Zasilanie WĘGLEM DRZEWNYM. - W celu poprawnego użytkowania wyrobu, opał należy rozłożyć równomiernie na maksymalną wysokość 50 mm w stosunku do powierzchni grzewczej, aby uniknąć zetknięcia z rusztem (~ 1,5kg). Jeśli chce się użyć drewna, nie należy dodawać go jednorazowo w ilości większej niż 1kg.

Zasilanie DREWNIEM. - Prawidłowa eksploatacja grilla wymaga, aby wykladać nie więcej niż 1 kg drewna, 3 kg na godzinę.

**KADZE ROZPALENIE** powinno być wykonane przy średnim płomieniu, aż do równomiernego nagrzania się grilla; zbyt szybkie rozgrzanie może spowodować widoczne pęknięcia oraz poważne uszkodzenie grilla; występowanie mikropeknień jest rzeczą normalną przy osiadaniu bloku ogniotwornego i nie powoduje żadnych szkód przy użytkowaniu produktu. **PRZY PIERWSZYM PIECZENIU** należy rozgrzać grill powoli oraz utrzymać żar przez przynajmniej 30 min. Rozpocząć pieczenie dopiero po pojawieniu się warstwy popiołu.

GRILL NADAJE SIĘ TYLKO DO PRZYGOTOWYWANIA żywności na zewnątrz. Każde inne użytkowanie jest zabronione. NIE NALEŻY UŻYWAĆ GRILLA W POMIĘSZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH.

**UWAGA!** Do rozniecenia ognia lub ponownego rozpalenia nie należy używać benzyny, spirytusu ani innych podobnych cieczy.

**UWAGA!** Grill tego typu silnie się nagrzewa. Nie należy nim poruszać podczas użytkowania.

**OSTRZEŻENIE!** Podczas użytkowania wyrobu dzieci oraz zwierzęta powinny znajdować się w bezpiecznej odległości .

NIE ZAGASZAJ ognia wodą.

MIKROPEKNIECIA stanowią normalną charakterystykę materiału ognioodpornego i nie powodują obniżenia jakości produktu.

EWENTUALNE WYKITYWY, jakiego mogą pojawić się pod postacią białych plam na grysie betonowym to naturalna charakterystyka składników. Można je usunąć myjąc powierzchnię wodą i szcётką; mycie można ewentualnie powtórzyć kilkakrotnie. W żadnym razie nie stanowią one wady produktu.

**POZA OKRES EM UŻYTKOWANIA**, zwłaszcza zimą, należy przykryć grilla pokrowcem z polietylenu. W ten sposób przedłuży się okres eksploatacji wyrobu.

**W PRZYPADKU NIE ZASTOSOWANIA SIĘ DO WYŻEJ WYMIENIONYCH WYMOGÓW PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA EWENTUALNE OBRĄŻENIA OSÓB LUB USZKODZENIE PRODUKTU. NIE PRZEWIADUJE SIĘ ŻADNEJ BEZPŁATNEJ NAPRAWY ANI WYMIANY PRODUKTU.**

**GRILL JEST ZGODNY Z DYREKTYWĄ 2001/95/CE DOTYCZĄCĄ BEZPIECZENSTWA PRODUKTU, A W SZCZEGÓLNOŚCI MATERIAŁÓW MAJĄCYCH KONTAKT Z ŻYWNOSCIĄ. GRILLE SAROM SA CAŁKOWICIE ZGODNE Z MIĘDZYNARODOWĄ NORMĄ UNII EUROPEJSKIEJ EN 1860-1:2003/A1:2006 DOTYCZĄCĄ WYMÓGÓW ORAZ METOD TESTOWANIA GRILLI OPALANYCH WYŻEJ WYMIENIONYM RODZAJEM OPAŁU.**

## DK - MONTERINGSVEJLEDNING

FIND SKEMAET OVER DIN BARBECUE (SIDE 10-14) VED HJÆLP AF DEN KODE, SOM FINDES PÅ ETIKETTEN PÅ EMBALLAGEN.

Gem etiketten med stregkoden, brugsanvisningen og tegningen over modellen. De kan være nyttige for eventuelle klager og/eller bestilling af reservedele.

Begynd monteringen af din barbecue ved at følge nedenstående vejledning.

Sørg først for at have en solid sokkel i beton, som passer til barbecuens mål, og tjek, at soklen er plan.

Montér barbecuen ved at følge den nummerangivelse af elementerne, som findes i det monteringskema ([side 7-9](#)).

### **VIGTIGT TIL MONTERING AF DIN BARBECUE:**

**Fastgør under monteringen elementerne til hinanden med et passende klæbemiddel (f. eks. Sarom "BARBEGLUE") eller varmebestandig mortel (f. eks. Sarom MALTA REFRATTARIA, VARMEBESTÅNDIG MØRTEL).**

Anbring emnerne oven på hinanden og tjek med vaterpasset, at de står plant. Bemærk! Hvis ildstedet består af 3 dele, skal grillen sættes i mellem de 2 sider, fastgør med klæbemiddel (f. eks. Sarom "BARBEGLUE") eller varmebestandig mortel (f. eks. Sarom MALTA REFRATTARIA). Vent på, at klæbemidlet størkner helt, før monteringen fortsættes. Hvis barbecuen er forsynet med varmebestandige plader, skal de sættes i ildstedet ved at bringe dem på arbejdsbordet uden at fastklæbe dem.

**HVIS BARBECUEN ER KOMBINERET MED SIDE TABEL:**  
\* Forbered de dele, der skal limes, ved at støve dem af og tør dem, hvis de er fugtige.  
\* Påfør den medfølgende lim Barbeglue, hvis det indgår i dig model, på begge dele og bring elementerne som vist på skemaet.

\* Fastgør trekanten med de respektive skrue, vent 15 minutter.

\* Gårdet samme med bordpladen ved at indregulere den efter barbecuen, brug Barbeglue sammen med den respektive trekant.

Da produktet kan være udsat for mange slags vejrforhold, Det er **NØDVENDIGT** det at beskytte det med en farve til udendørs maling (se kataloget med Sarom-tilbehør).

**VENT I MINDST 1 DØGN INDEN IBRUGTAGNING AF BARBECUEN, SÅ LIMEN KAN BLIVE HELT TØR.**

**V I G T I G T**  
Kontroller på tabellen "Brændstof" (side 6) hvilken type af brændstof som kan bruges i den barbecue model De har købt Fyring med TRÆKUL. For at få en korrekt brug skal kullet fordeles ensartet med en højde på maks. 50 mm i .forhold til støtteoverfladen for at undgå berøring med grillen (~ 1,5 kg). Hvis det ønskes at benytte træ, skal der .ikke bruges mere en 1 kg pr. påfyldning.

Fyring med BRÆNDE. For en korrekt fyring anvendes en brænde mængde på højst 1 kg, og derefter 3 kg per .time. FØLG NEDENSTÅENDE ANVISNINGER FØR, UNDER OG EFTER BRUG AF BARBECUEN.

**HVER TÆNDING skal udføres med moderat ild, indtil barbecuen er blevet opvarmet ensartet. En for hurtig opvarmning kan skabe tydelige revner og beskadige produktet alvorligt.** Forekomst af mikrorevner er til gengæld helt normalt for tilpasningen af den varmebestandige samling, og de medfører ikke skader på produktet.

Opvarm langsomt barbecuen VED FØRSTE TILBEREDNING og hold kullet/træet glødende i mindst 30 minutter.

Begynd ikke tilberedningen af maden, før kullet/træet er dækket med et lag af aske.

BARBECUEN MÅ UDELUKKENDE BENYTTES TIL udendørs tilberedning af mad. En hvilken som helst anden brug er forbudt. BENYT DEN IKKE INDENDØRS.

**ADVARSEL!** Brug ikke alkohol, benzin eller lignede væsker til tænding eller gen-tænding!

**ADVARSEL!** Denne barbecue bliver meget varm, flyt den ikke under brug.

**ADVARSEL!** Hold børn og dyr væk fra barbecuen under brug.

SLUK IKKE med vand.

**TILSTEDEVÆRELSEN AF MIKROSKOPISKE REVNER** er en normal følge af det ildfaste materialets naturlige modningssproces og har ingen negativ indvirkning på produktet.

EVENTUELLE SKJULDE, som ser ud som hvide pletter på det ildfaste cementagglomeratet, hænger sammen med produkternes naturlige oprindelse. De kan elimineres ved rengøring med vand og børste, eventuelt flere gange. De udgør i hvert fald ikke nogen defekt på produktet.

**PERIODER, HVOR DEN IKKE BENYTTES**, især om vinteren. Det vil forlænge dens levetid.

I TILFÆLDE AF MÅNGELNDE OVERHOLDELSE AF OVEN FØR ANGVNE BESTEMMELSER FRALÆGGER FIR-

MALT SIG ETHVERT ANSVAR FOR EVENTUELLE SKADER PÅ PERSONER ELLER PÅ SELVE PRODUKTET. DER VIL SÅLEDES IKKE BLIVE GODKENDT NOGEN FORM FOR GRATIS INDGŘEB OG/ELLER ERSTATNING.

BARBECUEN ER I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET 2001/95/CE VEDRØRENDE PRODUKTETS ALMENE SIKKERHED, ISÆRDELESHED MED HENSYN TIL MATERIALET, DER ER I BERØRING MED FØDEVARER.

SAROM'S BARBECUER OPFYLDER FULDSTÆNDIGT ALLE FORSKRIFTER I DEN INTERNATIONALE STANDARD UNI EN 1860-1 VEDRØRENDE KRAV OG PRØVEMETODER FOR BARBECUER, DER FORSYNES MED FAST BRÆNDSTOF.

## SI - NAVODILA ZA MONTAŻO

S POMOĆOJU KODE, KI JE NAVEDENA NA ETIKETI, PRITRJENI NA EMBALAZI, UGOTOVITE NAČRT VAŠEGA ŽARA (NA STRANI 10-14).

Če je kuniščje sestavljeno iz treh delov, bodite pozorni, da žar postavite med dve strani in ju spojit s hrbiščem s pomočjo lepila (npr.: »BARBEGLUE« Sarom) ali toplotno odporna malta (npr. TOPLLOTNO ODOPRNA MATLA Sarom).

počkajte, da se vezivo strdi, nato pa nadaljujte z montažo. Če ima žar toplotno odporne površine za namestitev nad kuniščje, jih je treba preprosto položiti na delovno ploščo, brez uporabe kakršnega koli veziva.

ČE IMA ŽAR DODANO POLICO:

\* pripravite oba dela, ki ju želite zlepiti, z njiju očistite prah in ju skrbno obrišite, če sta vlažna;

\* naneste lepilo Barbeglue - v kolikor je predviden pri vašem modelu -na oba dela in postavite elemente tako, kot je prikazano na diagramu.

\* s pomočjo ustreznih vijakov pritrdite kotnik in počakajte 15 minut;

\* operacijo ponovite za ploščo, pri čemer pazite, da slednjo poravnate s površino žara in uporabite lepilo Barglue z ustreznim kotnikom.

PRED, MED IN PO UPORABI ŽARA SLEDITE SPODAJ NAVEDENIM NAVODILOM:

**GLJEITE KATALOG** dodatne opreme podjetja Sarom.

**PRED OBIČAJNO UPORABO JE DOBRO POČAKATI VSAJ 48 UR, DOKLER SE DOCELA NE POSUŠI.**

**P O M E M B N O**  
PRED, MED IN PO UPORABI ŽARA SLEDITE SPODAJ NAVEDENIM NAVODILOM:

S pomočjo razpredelnice "Uporaba goriv" (na strani 6) v prilogi k tem navodilom za uporabo PREVERITE, katero vrsto goriva lahko uporabljate z žarom, ki ste ga kupili.

Uporaba OGLJ.A. - Za pravilno uporabo je treba gorivo enakomerno porazdeliti na največ 50 mm višine od podporne površine, tako da se izognete stiku z rešetko žara (~ 1,5 kg).

Uporaba LEŠA. - Za pravilno uporabo količina, ki jo namestite na žar, ne biti večja od 1 kg, ter največ 3 kg v eni uri.

PRED, MED IN PO UPORABI ŽARA SLEDITE SPODAJ NAVEDENIM NAVODILOM:

**VSAK POSAMEZNI VŽIG je treba izvesti pri zmernem ognju, dokler se žar homogeno ne segreje. Prehitro segrete lahko povzročite vidne razpoke, ki so kazalci strukturnega popuščanja.** Mikro razpoke pa so del normalnega izgleda toplotno odporne aglomerata in nikakor ne vplivajo na uporabo samega izdelka. OB PRVI UPO-

RABI počasi segrejte žar in gorivo ohranite teče vsaj 30 minut. Peči lahko uporabite šele, ko se na gorivu oblikuje sloj pepela.

ŽAR MORA BITI NAMENJEN IZKLJUČNO zunanji pripravi hrane. Vsakršna drugačna uporaba je prepovedana. ŽARA NE UPORABLJAJTE V HIŠI.

**POZOR!** Za prižig ali ponoven vžig ne uporabljajte alkohola, bencina ali podobnih tekočin.

**POZOR!** Ta žar se močno segreje, zato ga je med uporabo prepovedano premikati.

**OPOZORILO!** Med uporabo naj se otroci in živali žara ne približujejo.

MED UPORABO izdelka poskrbite, da bo ogenj izven dosega otrok in živali.

OGNJ NE GASITE Z VODO.

POJAV MAJHNIH RAZPOK v stehaj je običajen pojav posejanja šamotne opeke in ne predstavlja nobene nevarnosti za izdelek.

MOREBITNE SPREMENBE v obliki belih madežev na površini cementnih oblog so posledica naravnih sestavin v cementu. Odstranite jih lahko tako, da površine nekajkrat operete z vodo in zdrgnete s krtačo. V nobenem primeru pa ne predstavljajo napake izdelka.

V ODBOJU NEUPORABE, posebno pozimi, žar pokrijte s prevleko iz polietilena (npr. prevleka Sarom); s tem boste podaljšali življenjsko dobo vašega izdelka.

V PRIMERU NEUPOŠTEVANJA ZGORAJ NAVEDENIH NAPOTKOV, PODJETJE ZAVRACA VSAKRŠNO ODGOVORNOST ZA MOREBITNE POSLEDICE NA OŠEBANI ALI ŠKODI NA SAJEM IZDELKA. V TEM PRIMERU VAM NE BOMO PRIZNALI NIKAKRŠNEGA BREZPLAČNEGA POSEGA IN/ALI ZAMENJAVE.

ŽAR JE SKLADEN Z DIREKTIVO 2001/95/CE O SPLOŠNI VARNOSTI PROIZVODOV, ŠE POSEBNO GLEDE MATERIALOV, KI SO V STIKU Z ŽIVILI.

VSİ ŽARİ SAROM SO POPOLNOMA SKLADNI Z ZAHTEVAMI MEDNARODNIH STANDARDOV UNI EN1860-1, KI SE NANAŠAJO NA ZNAČILNOSTI IN TESTNE METODE ŽARA ZA PRIPRAVO ŽIVIL S TRDNIMI GORIVI.

## CZ - NÁVOD K MONTÁŽI

Podle kódu etikety na obalu si vyberte příslušné schéma (strana 10-14) Vašeho grilu. Uspořádejte si etiketu s čárovým kódem, návod k použití a nářez Vašeho typu grilu. Budete jej potřebovat v případě reklamacie nebo nákupu náhradních dílů.

Přístup ke montáži grilu a postupujte podle níže uvedených pokynů montážního návodu. Připravte si pevný betonový základ podle velikosti grilu s tím, že si ověříte příslušné rozměry. Proveďte montáž grilu a řídte se číslováním jednotlivých dílů, které je uveden v příloženém schématu (strana 7-9).

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ PRO MONTÁŽ VAŠEHO GRILU: NEPOUŽÍVÁTE ŽADNÉ SILIKONOVÉ LEPIDLO NEBO ŽÁRU NEODOLNÝ MALTU!

Během montáže grilu spojujte jednotlivé části pomocí vhodného lepidla (např. „BARBEGLUE“ firmy Sarom) nebo žáruodolné malty (např. „MALTA REFRAKTÁRIA“ firmy Sarom). Pomocí vodováhy přikontrolujte každý jednotlivý díl. **POZOR!** pokud je ohníš složene z třech dílů, vložte rošt mezi dvě bočnice a spojte jej se zadní stěnou pomocí vhodného lepidla (např. „BARBEGLUE“ firmy Sarom) nebo žáruodolné malty (např. „MALTA REFRAKTÁRIA“ firmy Sarom). Než podniknete další kroky počkejte až malta zatvrdne. **Pokud má gril žárudolné desky , tak ty jednoduše vložte do prostoru ohnište a položte je na pracovní plochu bez jakéhokoli spojovacího materiálu.**

**POKUD JE JEDNA O GRIL S NADSTAVCEM :**  
oba díly ke spojení oprašte a osušte , pokud jsou mokré s grilem dodávané „BARBEGLUE“ lepidlo, **pokud je pro Váš model plánované ,** naneste na oba díly a jak je uvedeno v schématu sestavte

nasaďte úhelník s dodávanými šrouby a počkejte 15 minut,  
stejným způsobem postupujte i při horní části s tím, že ji musíte vyrovnat s grilem , použijete druhou polovinu lepidla a příslušný úhelník.

**Vzhledem k tomu, že výrobek je vystaven různým povětrnostním podmínkám, je nutné jej natřít ochranným nátěrem, barvou pro venkovní použití (najdete v Sarom katalogu v příloženství).**

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM MUSÍTE POČKAT ALEŠPOŇ 48 HODIN , ABY MOHL O VŠE DOKONALE ZATVRDNOUT .**

**DŮLEŽITÉ: PŘED BĚHEM A PO POUŽITÍ GRILU SE ŘÍDTE NÍŽE UVEDENÝMI POKYNY:**

V tabulce „ZÁPAL“ na straně 6. si prosím POVOŠIMNĚTE, jak má být správně proveden podpal na Vašem modulu zahradního grilu.

- Zápal s dřevěným uhlím . Pro správné provedení zápalu, musí být uhlí rovnoměrně rozložené do maximální výšky 50 mm na nosné části a zamezno kontaktu s peccí či mřížkou ca. 1,5kg.

- Zápal s dřevem . Pro správné provedení zápalu nesmí být použito více jak 1kg dřeva a celková jeho spotřeba maximálně 3kg za hodinu!

**KAŽDÝ PODPAL** musí být proveden mímým ohněm, dokud se rovnoměrně neoheje celý gril, příliš rychlé zahřátí může způsobit evidentní praskliny, což poškozuje potěr, strukturu. Existující mini praskliny jsou normální při usazování žáruodolného glomerátu a nemají žádné následky na používání výrobku!

**PŘI PRVNÍM PODPALU** nechejte gril pomalu zahřát a udržujte palivo rozžhavené minimálně po dobu 30 minut.

Nezačíněte grilovat, dokud se nevytvoří vrstva popela.

**GRIL MUSÍ BÝT POUŽÍVANÝ POUZE** ke grilování potravin v otevřeném prostoru. Jakékoli jiné použití je **ZAKÁZANÉ, NEPOUŽÍVÁTE V DOMĚ.**

**POZOR!** k podpálení, nebo k udržování ohně nepoužijte lihe, benzín a podobné látky.  
**POZOR!** Gril se zahřeje na velmi vysokou teplotu, neposouvajte jej po dobu používání.

**UPOZORNĚNÍ!** Během používání grilu je nutné zabezpečit, aby děti a zvířata neměli přístup k ohni.

**NEHASTE** ohněm vodom.

**LEHKÉ MIKROSKOPICKÉ TRHLINKY** patří k normálnímu přínému usazení pórobetonových částí a nemají žádné následky na funkčnost výrobku.

**EVENTUELNI VÝKŮVĚTY** , které mohou vzniknout jako bílé fleky na povrchu produktu, jsou přirozenou reakcí dílů obsahujících cement. Včasným okartáčováním a omytím dotčených míst čistou vodou , dojde k jejich rozpuštění a odstranění . V případě nutnosti tento postup opakujte .

Vzhledem k tomu, že tyto výkŮVĚTY jsou přirozené , nejsou v žádném případě důvodem k uznání reklamacie.

**V OBDŮBI, KDY GRIL NEPOUŽÍVÁTE**, předešvím v zimě, je potřebné jej zakrýt polyetylenovým krytem (nebo ochranným zakrytím od Saromu), čímž se výrazně prodlouží životnost výrobku.

**V PŘÍPADĚ NEODRŽENÍ SE UVEDENÝMI POKYNY FİRMA ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ODPOVĚDNOST ZA PŘÍPADNÉ ŠKODY NA ZDRAVÍ OSOB A NA VÝROBKU SAMEM . V TAKOVEMTO PŘÍPADĚ NEBUDOU UZANĚ OPRÁVY NEBO VÝMĚNY ZDARMÁ.**

**GRIL JE V SOULADĚ SE SMĚRNICÍ 2001/95/ES O VŠEOBECNĚ BEZPEČNOSTI VÝROBKU, OBZVLÁŠTĚ MATERIÁLU, KTERÉ JSOU V KONTAKTU S POTRAVINAMI.**

**GRILY SAROM JSOU V SOULADĚ S VEŠKERÝMI NARIŽENÍMI MEDZINÁRODNÍ NORMATIVY UNI EN 1860-1, KTERÉ STANOVUJE POŽADAVKY A SKUŠEBNÍ METODY PRO GRILY NA PEVNÁ PALIVA.**

## PT - INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

PROCURAR O ESQUEMA DO SEU BARBECUE (NA PÁGINA 10-14) CONSULTANDO A REFERÊNCIA AO CÓDIGO INDICADO NA ETIQUETA AFIXADA NA EMBALAGEM.

Conservar a etiqueta com o código de barras, a folha de instruções e o desenho do modelo. Poderão servir para possíveis reclamações ou encomenda de peças sobressalentes.

Montar depois o barbecue seguindo as indicações abaixo.

Preparar uma base sólida em cimento, adequada às dimensões do barbecue, e verificar se está plana.

Montar o barbecue seguindo a numeração dos elementos indicada no esquema de montagem na **página 7-9.**

**NOTA IMPORTANTE PARA MONTAGEM DO SEU BARBECUE**  
Durante a montagem, **fixar os elementos entre si com a cola adequada (por ex. "BARBEGLUE" Sarom) ou argamassa refractária (por ex. ARGAMASSA REFRACTÁRIA Sarom). NÃO USE COLA DE SILICONE**

Após a montagem de cada elemento, verifique com o nível de bolha de ar. Atenção, se a boca for composta por 3 peças, introduzir a grelha entre as 2 partes laterais e uni-las com o **cola adequada** (por ex. "BARBEGLUE" Sarom) ou com o **argamassa refractária** (por ex. MALTA REFRACTÁRIA Sarom), aguardar que endureça, antes de prosseguir. Se o barbecue for dotado de placas refractárias, coloque-as, simplesmente sobre a superfície da bancada, sem utilizar nenhum tipo de ligante.

SE O BARBECUE TIVER UMA MESA LATERAL:

- preparar as duas partes a colar limpando-as do pó e sujidade e secando-as se estiverem húmidas
- aplicar a cola Barbeagle fornecida, se incluída no seu modelo, sobre as partes em questão e posicionar os elementos como se mostra no diagrama.
- aplicar o esquadro com os parafusos apropriados e aguardar 15 minutos.
- efectuar a mesma operação para a bancada, alinhando-a com a do barbecue, e utilizar a cola e o respectivo esquadro.

Uma vez que o produto vai estar sujeito às intempéries, é **NECESSÁRIO** protegê-lo com uma tinta para exteriores (consultar o catálogo de acessórios Sarom).

**ANTES DE UTILIZAR O BARBECUE ESPERE NO MÍNIMO 48 HORAS PARA QUE SEQUE COMPLETAMENTE.**

**IMPORTANTE**

**ANTES, DURANTE E APÓS A UTILIZAÇÃO DO BARBECUE, SEGUIR AS INDICAÇÕES ABAIXO:**

Com auxílio da tabela "Alimentação" (na página 6) anexada ao presente manual de instruções VERIFICAR que tipo de combustível pode ser utilizado com o modelo de barbecue comprado.

Alimentação à CARVÃO. - Para uma utilização correcta, o carvão deve ser distribuído uniformemente até uma altura máxima de 50 mm da superfície de apoio, para evitar o contacto com a grelha de cozedura (~1,5 kg).

Alimentação à LENHA. Para uma correcta utilização deve-se posicionar uma quantidade de lenha não superior a 1 Kg, e 3 kg a cada hora.

**ACENDA SEMPRE o barbecue com uma chama moderada até estar uniformemente aquecido; um aquecimento demasiado rápido poderá provocar rachas visíveis como sinal de cedência estrutural;** pelo contrário, a presença de pequeníssimas rachas faz parte da consolidação normal do aglomerado refractário e não tem qualquer consequência na utilização do produto. QUANDO UTILIZAR O BARBECUE PELA PRIMEIRA VEZ , aqueça-o lentamente e mantenha as brasas ao rubro durante pelo menos 30 minutos. Não começar a cozinhar enquanto não se for formado uma camada de cinzas.

O BARBECUE SÓ DEVE SER UTILIZADO para cozinhar ao ar livre. É proibida qualquer outra utilização. **NÃO USAR DENTRO DE CASA.**

**ATENÇÃO!** Não usar álcool, gasolina ou fluidos semelhantes para acender ou reavivar as chamas.

**ATENÇÃO!** Este barbecue aquece muito. Não o desloque durante a utilização.

**ADVERTÊNCIA!** Durante a utilização, manter afastadas as crianças e os animais.

**NÃO APAGAR o lume com água.** A PRESENÇA DE PEQUENÍSSIMAS RACHAS faz parte do normal assentamento do aglomerado refractário e não provoca nenhum efeito no produto. EVENTUAIS EFLORESCÊNCIAS, que se podem apresentar, tais como manchas brancas sobre peça em aglomerado de cimento, são devidas à origem natural dos componentes. Essas podem ser eliminadas lavando com água e escovando as superfícies, eventualmente repetidas várias vezes.

Em nenhum caso constituem um defeito do produto. QUANDO NÃO ESTIVER A SER UTILIZADO, especialmente de Inverno, cobrir o barbecue com um capa de polietileno (por ex. a capa Sarom); o seu produto durará mais.

EM CASO DE DESRESPEITO PELAS NORMAS ACIMA INDICADAS, O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS QUE POSSAM SER PROVOCADOS ÀS PESSOAS E AO PRÓPRIO PRODUTO. AS REPARAÇÕES OU SUBSTITUIÇÕES SERÃO PAGAS.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

**ATENÇÃO!** Não usar álcool, gasolina ou fluidos semelhantes para acender ou reavivar as chamas.

**ATENÇÃO!** Este barbecue aquece muito. Não o desloque durante a utilização.

**ADVERTÊNCIA!** Durante a utilização, manter afastadas as crianças e os animais.

**NÃO APAGAR o lume com água.** A PRESENÇA DE PEQUENÍSSIMAS RACHAS faz parte do normal assentamento do aglomerado refractário e não provoca nenhum efeito no produto. EVENTUAIS EFLORESCÊNCIAS, que se podem apresentar, tais como manchas brancas sobre peça em aglomerado de cimento, são devidas à origem natural dos componentes. Essas podem ser eliminadas lavando com água e escovando as superfícies, eventualmente repetidas várias vezes.

Em nenhum caso constituem um defeito do produto. QUANDO NÃO ESTIVER A SER UTILIZADO, especialmente de Inverno, cobrir o barbecue com um capa de polietileno (por ex. a capa Sarom); o seu produto durará mais.

EM CASO DE DESRESPEITO PELAS NORMAS ACIMA INDICADAS, O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS QUE POSSAM SER PROVOCADOS ÀS PESSOAS E AO PRÓPRIO PRODUTO. AS REPARAÇÕES OU SUBSTITUIÇÕES SERÃO PAGAS.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.

O BARBECUE ESTÁ EM CONFORMIDADE COM A DIRECTIVA 2001/95/CE RELATIVA À SEGURANÇA GERAL DO PRODUTO, EM ESPECIAL, NO QUE RESPEITA AOS MATERIAIS EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS. OS BARBECUES SAROM SATISFAZEM INTEIRAMENTE TODAS AS PRESCRIÇÕES DA NORMA INTERNACIONAL UNI EN 1860-1 RELATIVA AOS REQUISITOS E AOS MÉTODOS DE ENSAIO DOS BARBECUES ALIMENTADOS A COMBUSTÍVEL SÓLIDO.</

## HU - SZERELÉSI ÚTMUTATÓ

A CSOMAGOLÁSON LÉVŐ CÍMKÉN TALÁLHATÓ KÓDSZÁM ALAPJÁN AZONOSÍTSA BE AZ ÖN GRILLSÜTŐJÉT (10-14 OLDAL)

A vonalkódes címkét, az útmutatót és a modell rajzát őrizze meg. Szüksége lehet rá egy esetleges reklamáció vagy csereaktrézés kérése esetén. Ez alábbi útmutatás alapján szerelje össze a grillstűtőt.

A grillstűtő méretének megfelelő szilárd cementalapra lesz szüksége, amelynek ellenőrízze a vízszintességét.

A mellékelt rajzon szereplő elemek számaút követve végezze el az összeszerelést (7-9 oldal).

**FIGYELEM: Grill összeszerelésénél**

**NE HASZNÁLJON SZILIKON RAGASZTÓT NEM TÚZÁLLÓ HABARCSOT**

A szerelés során az elemeket egymáshoz megfelelő rugasztóval (pl. „BARBEGLUE” Sarom) vagy **tűzálló habarcsréteggel** (pl. MALTA REFRATTARIA Sarom) rögzítse; helyezze egymásra a rétegeket és az illesztéseket buabékos vízszintezővel ellenőrizze. Figyelem, ha a tűzter három részből áll, a rácsot a 2 oldal közé kell beilleszteni és azokhoz **ragasztóval** (pl. „BARBEGLUE” Sarom) vagy **tűzálló habarcsréteggel** (pl. MALTA REFRATTARIA Sarom) kell rögzíteni, várja meg, míg a habarcsréteg megköt és utána végezze el a további műveleteket. Ha a grillstűtő tűzálló lapocskákkal el van látva, akkor azokat bármiféle kötőanyag használata nélkül, egyszerűen csak a tűzterébe kell helyezni és a munkalapra fektetni.

HA A GRILLSÜTŐHÖZ ÖLDALSÓ ASZTAL IS TARTÓZIK:

- a megragasztandó részeket a portól tisztítsa meg, amennyiben nedvesek, szárítsa meg őket
- vigye fel a mellékelt ragasztót (Barbeglue) a két részre és helyezze el az elemeket a ábrán látható módon
- rögzítse a kis négyzöget a megfelelő csavarokkal és várjon 15 percig
- végezze el ugyanazt a műveletet a felsőszínel is, hozzá szintbe a grillstűtőével és használja fel a Barbeglue másik felét a megfelelő négyzögre!

Mivel a termék az időjárás viszonyosságainak van kitéve, MEG KELL VÉDENI egy réteg külső felhasználásra ajánlott festékekkel. (Lásd a Sarom kiegészítőfők katalógusát.)

A GRILLSÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT VÁRJON LEGALÁB 48 ÓRÁT, MÍG AZ TELJESEN MEGSZÁRAD.

A GRILLSÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT, ALATT ÉS UTÁN KÖVESSE AZ ALÁBBI ÚTMUTATÓT. A használati útmutatóhoz mellékelte "Tüzelés típusa" (6. oldal) táblázalt segítségével ELLENŐRÍZZE, hogy milyen tüzelőanyagot lehet használni az Ön által vásárolt barbecue süítő modellhez.

FASZTÜZÉLÉS - A helyes használat érdekében a tüzelőanyagot egyetlenesen el kell teríteni a tartófelülethez képest maximum 50 mm-es magasságban annak elütésére érdekében, hogy az a sütőrostállyal érintkezzen (~ 1,5 kg). FATÜZÉLÉS. A helyes hasznáalathoz a barbecue sütőjét egyszerűen max. 1 kg fával, óránként pedig max. 3 kg fával lehet megrakni.

**MINDEN BEGYŰJTÁST közpез tüzzel kell elvégezni a grillstűtő teljes felmelegedéséig. A túl gyors melegítés szemmel látható repedéseket eredményezhet, ami a szerkezeti szilárúság jele. A mikrorepedések meglepte viszont a tűzálló egység rendes beállításának velejárója és a termék használhatóságát nem befolyásolja.**

AZ ELSŐ SÜTÉSKOR lassan melegítse fel a grillstűtőt és tartsa izzó állapotban a tüzelőanyagot legalább 30 percig.

Ne süssön addig, amíg a tüzelőanyag alatt egy réteg hamu nem keletkezett. A GRILLSÜTŐT KIZÁRÓLAG külső környezetben való ételöltésére szabad HASZNÁLNI. Minden más használati mód tilos. NE HASZNÁLJA LAKÓTÉRBEN.

**FIGYELEM!** Ne alkalmazzon alkoholt, benzint vagy hasonló folyadékokat a begyűjtáshoz vagy az újragyűjtáshoz! **FIGYELEM!** Ez a grillstűtő nagyon felmelegszik, ne moidítsa el a használat folyamán.

**FIGYELMEZTETÉS!** A használat során tartsa távol a gyerekeket és az állatokat. NE ÖLTSA EL A TŰZET vízzel. A MIKROREPEDÉSEK JELENLÉTE a hőálló agglomerátum természetes átalakulásahoz tartozik és nincs semmi következménye a termék minőségére. AZ ESETLEGES SÖKIVIRÁGZÁS, amely fehér foltok formájában jelentkezhet a cement agglomerátum alkotórészeinek természetes eredetét mutatja. A foltok eltüntethetők vízse lomosással vagy a felület lekéféféésével, melyet esetleg több alkalommal meg lehet ismételni. Ez a jelenség semmiképpen nem jelenti a termék hibáját.

AMIKOR A TERMÉKET NEM HASZNÁLJA, különösen télen, takarja be a grillstűtőt polietilén huzattal (pl.Sarom huzat); ezzel meghosszabbítja a termék élettartamát.

A FENTI SZABÁLYOK BE NEM TARTÁSA ESETÉN A CÉG ELHÁRÍT MINDEN FELELŐSSÉGET A SZEMÉLYEKBN VAGY MAGÁBAN A TERMÉKBEN ESETT KÁROKÉRT. NEM VÉGVUNK EL INGYENESEN SEMMILYEN JAVÍTÁST ÉSVAGY CSERÉT.

A GRILLSÜTŐ MEGFELEL A TERMÉKEK ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGÁRÓL SZÓLÓ 2001/95 UE IRÁNYELVNEK, KÜLÖNÖSEN AMI AZ ÉLELMISZEREKREK ELÍNTKEZŐ ANYAGOKAT ILLETI.

A SAROM GRILLSÜTŐK TELJES MÉRTÉKBEN ELEGET TESZNEK AZ UNI EN 1860-1 NEMZETKÖZI NORMATÍVA VALAMENNYI ELŐIRÁSÁNAK, AMELY A SZILÁRO TŰZELŐANYAGOKKAL MŰKÖDTETETT GRILLSÜTŐKKEL SZEMBENI ELVÁRÁSOKRA ÉS BEVIZSGÁLÁSI MÓDSZEREKRE VONATKOZIK.

### SE - MONTERINGSANVISNINGAR

DU FINNER MONTERINGSSCHEMAT TILL DIN UTEGRILL MED HJÄLP AV KODEN SOM FINNS PÅ ETIKETTEN PÅ EMBÅLLAGET (SIDA 10-14).

Spara etiketten med strekkoden, instruktionsbladet och ritningen till modellen. De kan behövas vid eventuella reklamationer eller vid beställning av reservdelar.

Montera nu utegrillen enligt anvisningarna nedan.

Bygg ett stadigt underlag i betong som är anpassat till grillens dimensioner och kontrollera att det är helt i lod.

Montera utegrillen genom att följa numreringen av de olika delarna såsom anges i det bifogade monteringschemat (**sida 7-9**).

**VIKTIGT FÖR MONTERING AV DIN GRILL:**

### **Under monteringen ska man fästa ihop de olika delarna med ett speciellt betonglim (t.ex. "BARBEGLUE" Sarom) eller med eldfasta murbruk (t.ex.MALTA REFRATTARIA Sarom)**

Kontrollera med vattenpass under hopsättningen. Observerat! Om eldstaden består av 3 delar, ska man sätta in grillrillret mellan de båda sidostyckena och sätta ihop dem med **betonglim** (t.ex. "BARBEGLUE" Sarom) eller med **eldfast murbruk** (t.ex. MALTA REFRATTARIA Sarom); vänta tills det stelnat innan du fortsätter monteringen. Om utegrillen har eldfasta skivor ska dessa sättas in i eldstaden helt enkelt genom att de läggs på arbetsyta utan att man behöver använda någon typ av lim eller murbruk.

OM EN EXTRA TILLSATS SKA SÄTTAS IHOP MED UTEGRILLEN:

- Ta först bort allt damm från de delar som ska limmas och torka dem om de är fuktiga;
- applicera limmet (Barbeglue) på de två delarna och placera delarna enligt illustrationen;
- sätt fast vinkelbeslaget med lämpliga skruvar och vänta 15 minuter;
- gör på samma sätt med den övre plattan så att den kommer i linje med grillens övre platta, och använd den andra hälften av limmet (Barbeglue) och det tillhörande vinkelbeslaget.

Eftersom denna produkt är utsatt för väderpåverkan, det är **nödvändigt** att skydda den med en färg för utomhusbruk se katalogen över tillbehör från Sarom.

INNAN GRILLEN ANVÄNDS, VÄNTA MINST 48 TIMMAR SÅ ATT DET TORKAR HELT.

**V I K T I G T**
KONTROLLERA på bifogade tabell "Bränsle" (sida 6) vilken typ av bränsle som kan användas i den aktuella grillmodell-en.

Eldning med TRÄKOL. Det går att använda KOL som bränsle. För korrekt användning måste bränslet spridas ut jämnt i ett lager på högst 50 mm över underlaget på det undvikta kontakt med grillgallret (~ 1,5 kg).

Eldning med VED. Korrekt eldning kräver mindre än 1 kg ved till att börja med, och därefter 3 kg per timme.

FÖLJ ANVISINGARNA NEDAN, FÖRE UNDER OCH EFTER ANVÄNDNING AV UTEGRILLEN:

**TÄND ALLTID** grillen med **svag eld tills den är jämnt uppvärmd**; om den värms upp för **snabbt kan detta orsaka svulniga sprickor och allvarigt skada konstruktionen**; det är däremot normalt att mikrosprickor uppkommer när det eldfasta kompositmaterialet sätter sig och detta medför inte några konsekvenser på produkten.

NÄR GRILLEN ANVÄNDS FÖRSTA GANGEN ska man långsamt värma upp den och hålla bränslet glödande i åtminstone 30 minuter. Använd den inte till matlagning innan bränslet har bildat ett lager av aska.

UTEGRILLEN FÄR ENDAST ANVÄNDAS till beredning av mat utomhus. All annan användning är förbjuden. FÄR INTE ANVÄNDAS INOMHUS.

**VARNING!** Använd inte rengöringspprit, bensin eller liknande vätskor till tändning eller återtändning!

**OBSERVERA!** Den här grillen blir mycket varm. Flytta den inte medan den är i bruk.

**VARNING!** Håll barn och djur på avstånd medan grillen används.

**SLÄCK DEN INTE** med vatten. UPPKOMST AV MIKROSPRICKOR är en normal del av det eldfasta materialets slagingsprocess och medför inga konsekvenser för produkten. EVENTUELLA UTTRÄNGNINGAR som visar sig i form av vita fläckar på cementagglomeratet hänger samman med komponenternas naturliga ursprung. Fläckarna kan tvättas bort med vatten och borstning av ytan, eventuellt upprepade gånger. De utgör under alla omständigheter inte någon defekt på produkten. UNDER DE PERIODER DÅ DEN INTE ANVÄNDS, särskilt på vintern, ska grillen täckas över med ett överdrag i polyeten (t.ex. Saroms överdrag); produktens livslängd ökar. OM DE OVAN ÅTERGIVNA REGLERNA INTE FÖLJS FRANSÄGER SIG FÖRETAGET ALLT ANSVAR FÖR EVENTUELLA SKADOR SOM KAN UPPKOMMA PÅ PERSONER OCH PÅ SJÄLVA PRODUKTEN. OM SÅ ÄR FALLET ACCEPTERAS INTE KRAV PÅ SERVICINGREPP OCH/ELLER UTBYTE UTAN KOSTNAD. UTEGRILLEN ÖVERENSSTÄMMER MED DIREKTIV 2001/95/EG OM ALLMÄN PRODUKTSÄKERHET, SÄRSKILT VAD BETRÄFFAR MATERIAL SOM KOMMER I KONTAKT MED LIVSMEDEL. SAROMS UTEGRILLAR UPPFYLLER TILL FULLO ALLA FÖRESKRIFTER I DEN INTERNA TIONELLA STANDARDEN EN 1860-1 VAD BETRÄFFAR KRAV OCH TESTMETODER FÖR UTEGRILLAR SOM ELDAS MED FASTA BRÄNSLEN.

## RO - INSTRUCȚIUNI DE MONTAJ

GĂȘTIȚI SCHEMA GRĂTARULUI DVS FOLOSINDU-VĂ DE CODUL INDICAT PE ETICHETA APLICĂTĂ PE AMBALAJ (SIDA 10-14).

Păstrați eticheta cu codul de bare, instrucțiunile și desenul modelului ales. Vă vor fi utile pentru a face, eventual, o reclamație sau pentru a comanda piese de schimb.

Montați grătarul urmînd indicațiile de mai jos.

Aveți grijă să dispuneți de o bază solidă, din ciment, adecvată ca dimensiuni grătarului achiziționat și verificați-l planeitatea.

Executați montajul grătarului barbecue achiziționat, urmînd numerele indicate în schema de montaj alăturată (sida 7-9).

### **NOTĂ IMPORTANTĂ PENTRU MONTAJ GRATAR: ÎNU FOLOSIȚI SILICON SAU MORTAR NEREFRACTAR**

• aplicați chenarul și prințeii cu o șuruburile corespunzătoare de montaj-<0) (0>Dacă grătarul barbecue este dotat cu panouri refractare, acestea se vor introduce în focar sprijinindu-se pe blatul de lucru fără a utiliza nici un liant. DACĂ GRĂTARUL ESTE PREVĂZUT CU MASĂ LATERALĂ

- așezați cele două părți care vor fi lipite, după ce le-ați curățat de praf sau le-ați șters (dacă erau umede);
- aplicați cleiul din dotare (Barbeglue), dacă este inclus în setul de lucru, pe cele două părți și poziționați elementele după cum se arată în schemă

- aplicați chenarul și prințeii cu o șuruburile corespunzătoare de montaj-15 minute;
- repetați operația cu partea de sus, pe care o veți alina cu baza grătarului; folosiți jumătatea rămasă de clei Barbeglue și chenarul respectiv

Având în vedere că produsul este expus intemperilor atmosferice, este **NECESAR** vopsirea acestuia cu o vopsea de exterior (a se vedea catalogul cu accesoriu SAROM).

ÎNAINTE DE FOLOSIRE, ESTE INDICAT SĂ AȘTEPTĂȚI CEL PUTIN 48 DE ORE PÂNĂ LA USCAREA COMPLETĂ A VOPSELEI.

### I M P O R T A N T

Su ajutorul tabelului ALIMENTARE CU COMBUSTIBIL (pagina 6) anexat prezentei broșuri cu instrucțiuni VERIFICAȚI ce tip de combustibil poate fi folosit pentru modelul de grătar cumpărat.

Alimentare cu MANGĂL. Pentru o utilizare corectă a grătarului, distribuți uniform cărbunii pînă la o înălțime maximă de 50 mm față de suprafața de sprijin pentru a evita contactul cu grătarul propriu-zis (~ 1,5 Kg).

Alimentare cu LEMN. Pentru o folosire corectă trebuie dispusă o cantitate de lemn nu mai mare de 1 Kg și 3 kg pe oră. ÎNAINTE, ÎN TIMPUL ȘI DUPĂ FOLOSIREA GRĂTARULUI, RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE DE MAI JOS:

**FIECARE APRINDERE trebuie să fie făcută cu un foc moderat, pînă la încălzirea omogenă a grătarului barbecue. Flacăra prea puternică, de la început, poate duce la fisurarea grătarului barbecue și deteriorarea sa.**
Fisurile microscopice care se formează ÎN timpul uscării materialelor refractare utilizate sunt însă normale și nu au nici o consecință negativă asupra produsului.

PRIMA DATĂ CÂND FACEȚI UN GRĂTAR, încălziți treptat grătarul barbecue tînând jarul încins timp de cel puțin 30 minute.

NU puneți alimentele pe foc înainte ca jarul să fi format un strat de cenușă.

GRĂTARUL TREBUIE SĂ FIE FOLOSIT NUMAI la prepararea alimentelor, în aer liber. Orice altă utilizare este interzisă. NU UTILIZAȚI GRĂTARUL ÎN CASĂ!

**ATENȚIE!** Nu utilizați alcool, benzină sau lichide similare pentru a aprinde sau reaprinde focul!

**ATENȚIE!** Acest barbecue se va încălzi foarte mult; nu încercați să îl deslașați în timpul utilizării.

**AVERTISMENT!** În timpul utilizării Îndepărtați de foc copii și animalele.

NU STINGEȚI focul cu apă.

PREZENTĂȚI MICROFISURILOR face parte din reaşezarea internă normală a aglomeratului refractar și nu are nici o consecință negativă asupra produsului.

EVENTUALELE EFLORESCENȚE, care pot apare sub formă de pete albe pe părțile din compoziție de ciment, se datorează originii naturale a componentelor. Pot fi îndepărtate prin spălarea cu apă și perierea suprafețelor, repetate, eventual, de mai multe ori. Nu reprezintă în nici un caz un defect al produsului

ÎN PERIOADELE ÎN CARE NU FOLOSIȚI GRĂTARUL, în special, iarna, acoperiți-l cu o husă din polietilenă (de ex. cele produse de Sarom), pentru a mări durata de viață a produsului.

NERESPECTAREA REGULILOR DESCRISE MAI SUS ANULEAZĂ RESPONSABILITATEA PRODUCĂTORULUI ÎN EVENTUALITATEA ÎN CARE PRODUSUL SE DETERIOREAZĂ SAU CAUZEAZĂ DAUNE PERSONALE. PRO-DUCĂTORUL NU VA EFECTUA GRATUIT NICI O INTERVENȚIE/ SUBSTITUȚIE.

### Section-Header

## GR - ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

ΑΠΟΜΟΝΩΣΤΕ ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ ΠΟΥ ΑΝΑΓΡΑΦΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΠΑΝΩ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (σελίδα 10-14).

Φυλάξτε την ετικέτα με το γραμμοτό κωδικό, το φύλλο οδηγίων και το σχέδιο του μοντέλου. Θα σας ζητηθούν για τυχόν παράπονα ή ζήτηση ανταλλακτικών.

Έτσι προχωρήστε στη συναρμολόγηση της ψησταριάς σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν. Δημιουργήστε μια στερεά βάση από σκυρόδεμα αρκετά μεγάλη για να κρατά την ψησταριά και βεβαιωθείτε ότι είναι τελείως ομαλή και επίπεδη.

Συναρμολογήστε τα μέρη της ψησταριάς με αριθμητική σειρά όπως φαίνεται στο συνημμένο σχέδιο Συναρμολόγησης **(σελίδα 7-9)**.

Κατά τη συναρμολόγηση, στερεώστε τα μέρη της ψησταριάς μεταξύ τους με την κατάλληλη κόλλα (π.χ. "BARBEGLUE" Sarom) ή Πυριμάχα Αφριστοκοιμήια (π.χ. MALTA REFRAITTARIA Sarom) μετά τη συναρμολόγηση κάθε μέρους, ελέγξτε το με ένα αβράδι για ορθοστάθεια (Προσοχή: αν η εστία αποτελείται από 3 τεμάχια, βάλτε τη σχάρα ανάμεσα στα 2 πλάγια και ενώστε τα με ένα στρώμα κόλλας

(π.χ. "BARBEGLUE" Sarom) ή το Πυριμάχα Αφριστοκοιμήια (π.χ. MALTA REFRAITTARIA Sarom). Περιμένετε να ακληρώνει πριν προχωρήσετε στη διαδικασία συναρμολόγησης. Αν η ψησταριά διαθέτει πυριμάχα πλάκες προσαρμόστε τες στην εστία τοποθετώντας τις απλά επάνω στη επιφάνεια εργασίας χωρίς να χρησιμοποιηθεί κανένας τύπος συγκολλητικού υλικού.

ΑΝ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΜΕ ΕΝΑ ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΤΜΗΜΑ:

- αφαιρέστε κάθε σκόνη και βρωμιά από τα μέρη που πρόκειται να συνδεθούν και στεγνώστε τα αν είναι βρεγμένα,
- απλώστε την κόλα που σας παρέχεται (Barbeglue) στα δύο μέρη και τοποθετήστε τα όπως φαίνεται στο σχέδιο εφευρήστε το γυνακό κλειδί με τις σχετικές βίδες και περιμένετε 15 λεπτά
- κάντε το ίδιο για το κάλυμμα, ευθυγραμμώντας το με εκείνο της ψησταριάς και χρησιμοποιήστε την κόλλα Barbeglue και το σχετικό γυνακό κλειδί.

Δεδομένου ότι το προϊόν είναι εκτεθειμένο στην κακοκαιρία, προστατέψτε το μ' ένα χρώμα για εξωτερικές επιφάνειες ( δείτε τον κατάλογο των βοηθητικών υλικών της Sarom).

Αφού ολοκληρώσετε όλους τους χειρισμούς περιμέντε τουλάχιστον 48 ώρες πριν να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα και να χρησιμοποιήσετε

**Σ Η Μ Α Ν Τ Ι Κ Ο :**

Χάρη στον πίνακα "Τροφοδοσία" (σελίδα 6)ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ποιος τύπος καυσίμου μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το μοντέλο μπάμπρικου που αγοράσατε.

Τροφοδοσία με ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΑ - Για μια σωστή χρήση η καύσιμη ύλη πρέπει να διανεμηθεί ομοιόμορφα σε μήκιστο ύψος 50 mm αναλογικά με την επιφάνεια τοποθετηθεί με αποφυγήθί η επαφή με τη σχάρα ψημάτων (= 1,5 Kg).

Τροφοδοσία με ΞΥΛΑ. - Για τη σωστή χρήση θα πρέπει να βάλετε μια ποσότητα ξύλου που δεν υπερβαίνει το 1 Kg. και τα 3 kg της αψ. Μην αρχίσετε να μαγειρεύετε πριν δημιουργηθεί ένα στρώμα στάχης. ΠΡΙΝ, ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ, ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΤΙΣ ΕΝΔΕΙΞΙΕΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΚΑΤΩΘΙ:

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ, ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΤΙΣ ΕΝΔΕΙΞΙΕΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΚΑΤΩΘΙ:
ΝΑ ΑΝΑΒΕΤΕ ΠΛΑΝΤΑ την ψησταριά με μέτρια φωτιά μέχρι την ομοιόμορφη θέρμανσή της. Αν ζεσταθεί πολύ γρήγορα, ίσως εμφανισθούν ορατές ρωγμές ως ένδειξη δομικής υποχώρησης. Αντίθετα η παρουσία μικρορωγμών είναι μέρος της φυσιολογικής καθίζησης του πυριμάχου συγκροτήματος και δεν επφέρουν καμία συνέπεια στο προϊόν. ΣΤΟ ΠΡΩΤΟ ΨΗΣΙΜΟ, θερμάστε αργά την ψησταριά και κρατήστε την καύσιμη ύλη πυρακτωμένη για τουλάχιστον 30 λεπτά. Μην αρχίσετε να μαγειρεύετε πριν δημιουργηθεί ένα στρώμα στάχης.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ για ψήσιμο τροφών σε εξωτερικούς χώρους. Οποιαδήποτε άλλη χρήση απαγορεύεται. ΜΗΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣ ΣΤΟ ΣΤΙΠΙ ΠΡΟΖΟΧΗ Μην χρησιμοποιείτε αλκοόλ, βενζίνη ή παρόμοια υγρά για άναμμα ή ξανάναμμα φωτιάς ! ΠΡΟΖΟΧΗ Αυτή η ψησταριά θα ζεσταθεί πολύ, μην τη μετακινήσετε κατά την χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΤΗ Κατά την χρήση, αποφρακνέστε τα μωρά και τα ζώα. ΜΗ ΣΒΗΝΕΤΕ την φωτιά με νερό.

Η ΠΛΑΥΟΥΣΙΑ ΜΙΚΡΟΡΗΓΜΑΤΩΣΕΩΝ οφείλεται στη φυσική εξομάλυνση του πυριμάχου υλικού και δεν έχει καμία συνέπεια στο προϊόν. ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟΙ ΦΩΣΦΟΡΙΣΜΟΙ, που μπορεί να εμφανιστούν σαν λευκές κηλίδες στα ταμιαμένα κομμάτια, οφείλονται στη φυσική πρόελευση των υλικών. Μπορούν να αφαιρεθούν με πλύσιμο με νερό και βούρτσισμα των επιφανιών, ενδεχομένως επαναλαμβάνοντας πολλές φορές. Σε καμία περίπτωση δεν αποτελούν ένα ελάττωμα του προϊόντος.
ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ, εδिका το χειμώνα, καλύψτε η ψησταριά με ένα κάλυμμα από πολυαιθυλένιο (π.χ. την κουκούλα Sarom), έτσι θα παρατείνεται η διάρκεια ζωής του προϊόντος.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΜΗ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ, Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΠΟΠΟΙΕΤΑΙ ΚΑΘΕ ΕΥΘΥΝΗΣ
ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΒΛΑΒΕΣ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΙΔΙΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ. ΔΕΝ ΟΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΕΠΙΣΚΕΥΗΣ Η Η ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΟΑ ΧΡΕΘΟΥΝ. Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΟΔΗΓΙΑ 1935/2004/CE ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΕΙΔΙΚΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΑ ΥΛΙΚΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΕΝ ΕΡΘΟΥΣ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ.

ΟΙ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ SAROM ΙΚΑΝΟΠΟΙΟΥΝ ΠΛΗΡΩΣ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΟΔΗΓΙΑΣ EN 1860-1 ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΤΕΡΕΑΣ ΚΑΥΣΙΜΗΣ ΥΛΗΣ.

## TR – MONTAJ TALIMATLARI

AMBALAJ ÜZERİNDEKİ ETİKETTE GÖSTERİLEN KOD NUMARASINI DİKKATE ALARAK BARBEKÜNÜZÜN ŞEMASINI TESPİT EDİN (SAFYA 10-14).

Barküdü etiketi, talimat sayfasını ve model çizimini saklayın. Şikayet etmeniz halinde veya parça değişikliği isterseniz iltihacınız olacaktır.

Şimdi aşadığadki talimatları izleyerek barkükünüzün montajına geçebilirsiniz.

Barbükünüzün boyutlarını uygun olarak ölçtü odulgundan emin oldugunuzun beton bir zemin arayayın.

Barbükünüzün montajını, ekteki montaj şemasında gösterilen kodlar numaralarını dikkate alarak gerçekleştirin (**sayfa 7-9**).

Parçaların takarken uygun yapıştırıcıyı kullanarak birbirlerine **sabitleyin** (ör. "BARBEGLUE" Sarom) veya **refraktör mortar** (ör. REFRAKTÖR MORTER Sarom); tüm üst üste bindirne işlemlerini su terazisiyle kontrol edin. Dikkat: eğer şömine tabanı 3 parçadan oluşuyorsa,izgaraya 2 kanat arasına sokun ve yapıştırıcıya birleştirin **sabitleyin** (ör. "BARBEGLUE" Sarom) veya **refraktör mortar** (ör. REFRAKTÖR MORTER Sarom); diğer işlemlere geçmeden önce kurumasını bekleyin. Eğer barküküde ısıya dayanıklı pervazlar varsa, bunlar herhangi bir yapıştırıcı kullanılmadan cisimsa yüzeyine dayanarak şöminen altına yerleştirilmelidir.

EKER BARBEKÜDE BİR EYLENTİ VARSAN:

- yapıştınlacak olan parçaların tozunu alın ve eğer ıslaksalar kurulayın;
- birlikte verilen yapıştırıcıyı (Barbeglue) ilgili parçaların üzerine ve grafik talimatları izleyerek yerleştirin;
- vidaları kullanarak gönyeyi yerleştirin ve 15 dakika bekleyin;
- aynı işlemi zemin için de yaparak barküküyle hizalayın ve gönyeyle birlikte yapıştırıcıyı (Barbeglue) kullanın. Ürün kötü hava koşullarına maruz kalacağından bir diğ mekan boyasıyla korunması tavsiye edilir (SAROM aksesuar kataloguna bakınız).

MANGALINIZI KULLANMADAN ÖNCE, TAMAMEN KURUMASI İÇİN EN AZ 48 SAAT BEKLEYİN.

**D I K K A T** BARBEKÜNÜZÜ KULLANMADAN ÖNCE, KULLANIRKEN VE KULLANDIKTAN SONRA AŞAĞIDAKİ TALIMATLARA UYUN:

Talimat kitapçığınızın ekindeki "Besleme" tablosundan (sayfa 6), satın alınan Barküdü modelyle birlikte kullanılabilecek yakıt tipini TESPİT EDİN.

KÖMÜR yakıt. Doğru kullanımı için yakıtın destek tabanından maksimum 50 mm yüksekliğe ve eşit bir şekilde dizilmesi ve izgaraya temas etmemesi gerekir (kapasite 1,5 kg).

ODUN yakıt. Doğru kullanımı için 1 kg'dan fazla olmamak kaydıyla saatte 3 kg odun kullanılmas gerekir. Üzerinde kül tabakası oluşmadan pişirme işleminе başlamayın.

Barbükünüzün maksimum 2 saat kullanılması tavsiye edilir.

TÜM YAKMA GİRİŞİMLERİ barbükünüzün tamamı eşit şekilde ısınana kadar hafif ateşle yapılmalıdır; hızlı ısınması halinde gözle görülür çatlaklar meydana gelebilir ve ürün cidit derecede zarar görebilir;

çok küçük çatlaklar ise ısıya dayanıklı maddelerin normal olarak birikmesinden kaynaklanır ve ürüne bir zarar vermez.

İLK PİŞİRİMDE barküküyle yavaşça ısıtın ve yakıtı en az 30 dakika kızgın tutun.

BARBEKÜ YÜYEÇEKLERİN SADECE DİĞ MEKANDA PİŞİRİLMESİ İÇİN KULLANILMALIDIR.

Diğer kullanımları yasaktır. EVİN İÇİNDE KULLANMAYIN.

**DİKKAT!** Barbükünüzün yakılması veya yeniden yakılması için alkol, benzin ve benzeri sıvılar kullanmayın! **DİKKATI!** Bu barkükü çok yüksek ısılarla çıkacaktır. Bu yüzden kullanırken hareket ettirmeyin**!**

**UYARI!** Kullanımı sırasında çocukları ve hayvanları barkükiden uzak tutun.

SUYLA SÖNDÜRMEYİN.

ÇOK KÜÇÜK ÇATLAKLAR ısıya dayanıklı maddelerin normal olarak birikmesinden kaynaklanır ve ürüne bir zarar vermez.

Çimenotunu birikinti parçalarındaki beyaz lekelerden oluşan TOZLANMALAR parçaların doğal özelliklerinden kaynaklanır. Yüzeyleri suyla yıkayarak ve fırçalayarak giderilebilir. Birden fazla kez gerçekleştirilin. Ürünün hatalı oldugü anlaşılna gelmez.

**KULLANILMADIĞI DÖNEMLERDE,** özellikle kiş aylarında barküküyle polietilen bir örtüyle kapatın (ör. Sarom örtü); bu sayede üründen uzun yıllar faydalanabilirsiniz.

**YUKARIDAKİ TALIMATLARA UYULMAMASI DURUMUNDA ŞİRKET İNSANLARA VE ÜRÜNÜN KENDİSİNE GEBİLECEK ZARARLARDAN SORUMLU DEĞİLDİR.**

**BU TIP DURUMLARDA ÜCRETSİZ TAMİR VE/VEYA DEĞİŞİKLİK GERÇEKLEŞTİRİLMEZ.**

BU BARBEKÜ, ÜRÜN GENEL GÜVENLİĞİ VE ÖZELLİKLE YAKITLARLA TEMAS EDEN MADDELERLE İLGİLİ 2001/95/CE DİREKTİFİNE UYGUN OLARAK ÜRETİLMİŞTİR.

SAROM BARBEKÜ, KATI YAKITLARLA KULLANILAN BARBEKÜLERİN TAŞIMASI GEREKEN ÖZELLİKLERİ VE TEST YONTEMLERİNİ BELİRTEN ULUSLARARASI UNI EN 1860-1 NORMLARININ TÜM ŞARTLARINI EKSKİSİZ OLARAK YERİNE GETİRMEKTEDİR.

## FI – KOKOAMISOJEET

ETSI BARBEGUE-GRILLIN KAAVAKUVA PAKKAUSETIKETIN KOODITUNNUKSEN AVULLA (SIVUN 10-14). Säilytä etiketti, jossa on viivakoodi, sekä ohjelehtinen ja mallia kuvaava piirros. Saatat tarvita niitä mikäli ilmenee aihetta valittuksi tai tarvitset vaihto-osia.

Suurita barbegue-grillin kokoaminen alla annettujen ohjeiden mukaisesti.

Ennen asennuksen aloittamista on grillille valittava sopivankokoinen ja tukeva betonipohja, jonka päälle se voidaan asentaa. Tarkista, että pohja on täysin vaakatasossa.

Suurita grillin asennus liitteen asennuskaavion numeroinnin osoittamassa järjestyksessä (**sivun 7-9**).

**TÄRKEÄÄ KOKOONPANOON GRILLI:**

**Kiinnittä kootavtat osat toisiinsa erityisesti sideaineella (esim. "BARBEGLUE" Sarom) tai tulenkestävällä laastilla (esim. MALTA REFRAITTARIA Sarom).**

Tarkasta vesivaiva/alla, jotta kaikki osat tulevat suoraan. Huom! Jos tulipesä koostuu kolmesta osasta, on grillinlilla vietävä sivuseinien väliin, jotka sitten yhdistetään toisiinsa **sideaineella** (esim. "BARBEGLUE" Sarom) **tai tulenkestävällä laastilla** (MALTA REFRAITTARIA Sarom). Odota, että aine kovettuu ennen kuin jatkat grillin kokoamista. Jos grilliin kuuluu tulenkestäviä tasoja, on ne sijoitettava tulipesään asettamalla sen yksinkertaisesti työtasolle sideainetta käyttämättä.

**JOS GRILLIIN KUULUU LISÄOSA:**

- Valmistele liimattavat osat puhdistamalla ne polysty ja kuivaamalla ne, jos ne ovat kosteita.
- Levitä paakkauksen mukana toimitettua liimaa (Barbeglue) liimauspinnalle ja aseta osat piirroksen mukaisesti.

- Kiinnitä kulkimakkapalle ruuveilla ja odota 15 minuuttia.

- Suurita sama toimenpitee tasolle ja kohdista se grillin tason mukaisesti. Käytä aina Barbeglueliimaa ja kulkimakappaleita.

Koska tuote joutuu altistumaan sääolosuhteille, **TARPEEN** se suojata ulkoilmaan sopivalla pintakäsitteilyllä (ks. SAROM-lisävarusteluotteelo).

KUN KAIKKI TOIMENPITEET ON SUORITETTU, ODOTA AINAKIN 48 TUNTIA ENNEN LISÄLAITTEIDEN PAIKOILLEEN ASETTAMISTA JA KÄYTTÖÄ.

**T Ä R K E Ä Ä**

NUODATA SEURAAVIA OHJEITA AINA GRILLIN KÄYTN YHTEYDESSÄ:

TARKASTA sivun 6 Polttoaine-taulukosta mitä polttoainetta ostamassasi grillissä saa polttaa. Polttoaineena GRILLIHILTI. Polttoainetta on levitettävä tasaisesti korkeintaan 50 mm:n kerroksiksi laskupinnalta lähtien, jotta se ei joudu kosketuksiin grilliruostilan kanssa (noin 1,5 kg).

Polttoaineena PUJU. Kun polttoaineena käytetään puuta, ei poltettavaksi laitettaavan puun määrä saa ylittää 1 kiloa ja toisaalta 3 kiloa tunnissa. Älä ryhdy ruoan valmistukseen, jos polttoaineen pinnalle ei ole ehtinyt syntyä tuhkarrosta.

Barbecue-grillin suositeltu käyttöaika on korkeintaan 2 tuntia.

**JOKAISELLA KÄYTTÖKERRALLA on barbecue-grillin lämmitys suoritettava hiljaisella tuella, jotta se lämpiäisi tasaisesti. Liian nopea lämmittäminen saattaa rikkoa grillin pintoja ja aiheuttaa selvästi näkyviä rakoja ja muita vakavia vahinkoja.** Mikrohalkeamat sen sijaan joutuvat normaalista tulenkestävän rakenteen sopeutumisprosessista eikä niillä ole mitään seurauksia tuotteen käytön kannalta.

**ENSIMMÄISELLÄ KÄYTTÖKERRALLA on grilliä lämmitettävä hitaasti ja polttoaineen on pysyttävä tuulikuumana vähintään 30 minuutin ajan.** Ei koski ennen polttoaineen ei ole kerros tuhkaa.

**BARBEGUE-GRILLILLÄ SAA KÄYTTÄÄ AINOASTAAN ulkoiloissa tapahtuvaan ruoanvalmistukseen.**

Kaikki muut käytöt on kielletty. EI SAA KÄYTTÄÄ SISÄTILOISSA.

**HUOMIO!** Älä käytä öljyä, bentsiiniä tai vastaavia nestettä sytykseen tai tulen kohentamiseen. .

**HUOMIO!** Tämä grilli kuunnee erittäin kuumaiki. Älä siirrä sitä käytön aikana.

**VAROITUS!** Pida lapset ja eläimet loitolla grillin käytön aikana.

**ÄLÄ SAMMUTA vedellä.**

**MIKROHALKEAMINEN** syntyminen kuuluu tulenkestävän materiaalin sopeutumisprosessiin normaalisti eikä niistä aiheudu käytännön seurauksia tuotteelle. MAHDOLLINEN LAIKKUUNTUMINEN, joka saattaa aiheuttaa valkoisia laikkuja sementtiohjen pinnalle, on tyypillistä luonnonmateriaaleille. Laikut voidaan poistaa vesipesulla ja harjaamalla. Toisaiaan on tarpeen istoaas käsitelly useammalla kerran. Laikkuuntuminen ei kuitenkaan tarkoita, että tuote olisi viallinen.

KUN GRILLI EI KÄYTETÄ, kuten esimerkiksi talvisaikaan, peitä se polyeteenihupalla (esim. Sarom-merkinen). Suojaaminen pidentää tuotteen käyttöikää.

MIKÄLI YLLÄ OLEVIA OHJEITA EI NUODATETA, VALMISTAJA EI OLE MILLÄÄN TAVOIN VASTUUSSA MAHDOLLISISTA HENKILÖVAHINGOISTA TAI ITSE TUOTTEEN VAHINGOITUMISESTA.

TÄMÄ TÄRKOITTAA, ETTÄ OSTAJALLA EI OLE OIKEUTTA ILMAISIN KORJAUKSIN JA/TAI VAHTAMISIIN.

BARBEGUE-GRILLI VASTAA DIREKTIIVIN 2001/95/EY TURVALLISUUSVAATIMUKSIA, ERITYISESTI RUOKA-INEIDEN KANSSA KOSKETUKSIIN TULEVIEN MATERIAALIEN OSALTA SAROM-GRILLIT VASTAAVAT TÄYSIN KIINTEISSA POLTTOAINEITA KÄYTTÄVILLE BARBEGUE-GRILLEILLE KANSAINLISESSÄ UNI EN 1860-1 STANDARDISSA MÄÄRITELTYÄ VAATIMUKSIA JA TESTAUSMENETELMIÄ.

## SK - NÁVOD NA MONTÁŽ

Podľa zôdu etikety na obale si vyberte prislušnú schému (strana 10-14) Väšho grilu. Etiketu s čiarovým kódom, návôd na podiatie a nákrés Väšho grilu si uschovajte, budúte ho potrebôvat v prípade reklamácie, alebo k zákupeniu náhradných dielov.

Pristupite k montáži grilu a postupujte podľa nižšie uvedených pokynov montážneho návôdu.

Prípravte si pevný betónový základ podľa veľkosti grilu s tým, že si overíte prislušné rozmery.

Vykonajte montáž grilu na základe očíslovania jeho jednotlivých častí, uvedeného na priloženej schéme pre montáž (strana 7-9).

**Dôležitô upozornenie pre montáž Väšho grilu: Nepoužívajte žiadne silikónové lepidlo, alebo žiaruoodolnú maltu.**

Pôčas montáže vzájomne spájajte jednotlivé časti prostredníctvom **vhodného lepidla** (napr. „BARBEGLUE“ firmy Sarom) alebo **žiaruoodolnú maltu** (napr. MALTA REFRAITTARIA) firmy Sharom; pri spájaní všetkých častí kontrolujte ich vyrovnanosť prostredníctvom vodováhy.

**Pozor!** Pokiaľ je ohnisko zložené z 3 dielov, vlozte medzi 2 bočné diely rošô a spojte ich **lepidlom** (napr. „BARBEGLUE“ firmy Sarom) alebo **žiaruoodolnou maltou** (napr. MALTA REFRAITTARIA) firmy Sarom);

pred vykonávaním ďalších úkonov vyčkajte na jej vytvrdnenie. Ak je gril vybavený žiaruvzdornými plochami, je potrebné ich vložiť do ohniska jednoduchým uložením na pracovnú plochu, bez použitia akéhokolvek druhu spojovacieho materiálu.

**Ak sa jedná o gril s nadstavcom:**

- prípravte časti určené na zlepenie tak, že ich očistíte od prachu, a ak sú vlhké, osušte ich;
- aplikujte na prislušné časti lepidlo z prislušenstva (Barbeglue) ak je pre Väš môdel plánované a umiestnite jednotlivé diely v súlade s grafickými pokynmi;
- nasadte úhelník s prislušnými skrutkami a vyčkajte 15 minút;
- rovnaoko postupujte aj v prípade hornej časti, vyrovnajte ju do jednej rovny s grillom a použite lepidlo (Barbeglue) s prislušným úhelníkom.

**Vzhľadom k tomu, že výrobok je vystavený nepriazni počasia je nutné ho natrieť ochranným náterom, farbou na vonkajšie použitie (viď katalôg prislušenstva SAROM).**

**Po dokončení všetkých operácií počkajte aspoň 48 hodín, aby mohlo všetko dokonale zatvrdnúť.**

**Dôležitá informácia:**

Pred použitím a počas používania grilu riadte sa nižšie uvedenými pokynmi:

Prostredníctvom tabučky „**Zäpal**“ (strana 6) priloženej k tomuto návôdu si prosím všimnite ako má byť správne vykonaný podpal vo Väšom modele záhradného grilu.

- **Zäpal drevným uhlím:** Pre správne prevedenie zápalu, musí byť uhlie rovnomerne rozložené do maximálnej výšky 50 mm na nosnej časti, aby sa zabránilo styku s grillovacím roštom (cca 1,5 kg).

- **Zäpal drevom:** Pre správne prevedenie zápalu nesmie byť použité viac ako 1 kg dreva a celková jeho spotreba viac ako 3 kg v priebehu jednej hodiny.

**Käždé zapálenie musí byť vykonané s miernym plameňom až do rovnomerého ohrevu záhradného grilu;** pri týchto ohrevoch môže spôsobiť viditeľné praskliny a väzne poškodiť výrobok; prítomnosť mikrotrhlín je súčasťou bežného procesu usadzovania žiaruvzdorného aglomerátu a nenecháva žiadne následky na výrobku.

**Pri prvom zapálení** pomaly ohrejte záhradný gril a udržujte palivo rozzeravené najmenej po dobu 30 minút. Nie varit pred prírodou paliva nemá vrstvu popola.

**Gril musí byť používaný** len ku príprave jedál v otvorenom priestore, akékoľvek iné použitie je zakázané. **Nepoživate ho v dome.**

**Upozornenie!** Nepoužívajte na zapálenie ani na opätovné zapálovanie lieh, benzín alebo podobné tekutiny.

**Upozornenie!** Gril sa ohreje na veľmi vysokú teplotu, a preto ni nikdy počas jeho používania nehybte.

**Vystraň!** Počas používania grilu je potrebné zabezpečiť, aby deti a zvieratá boli mimo dosahu ohňa.


**Nehašte oheň vodou.**

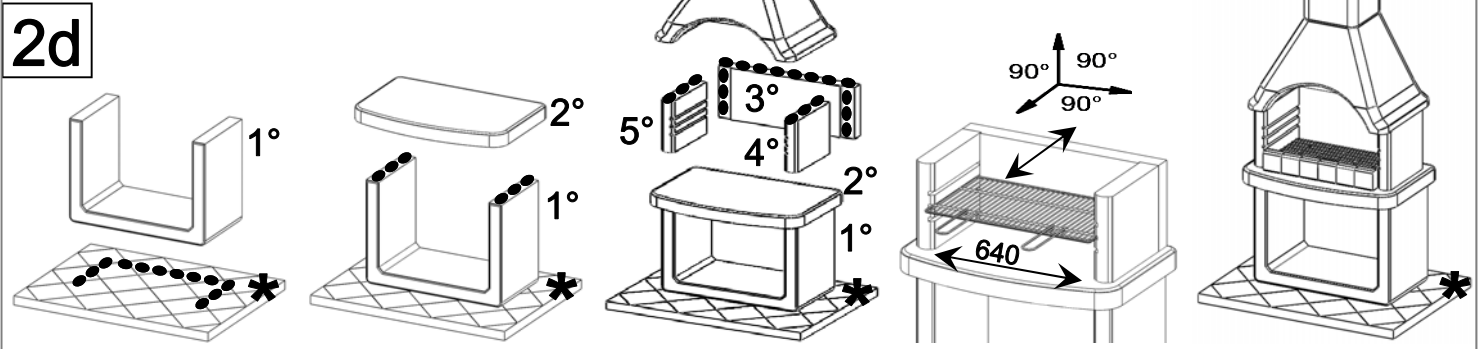
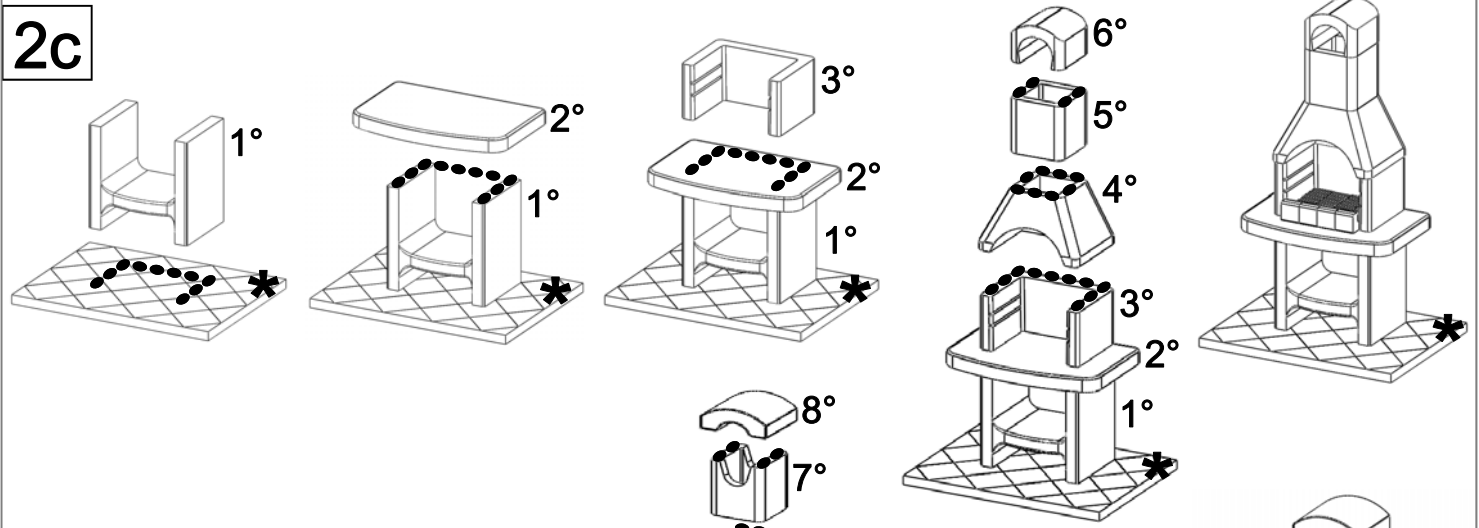
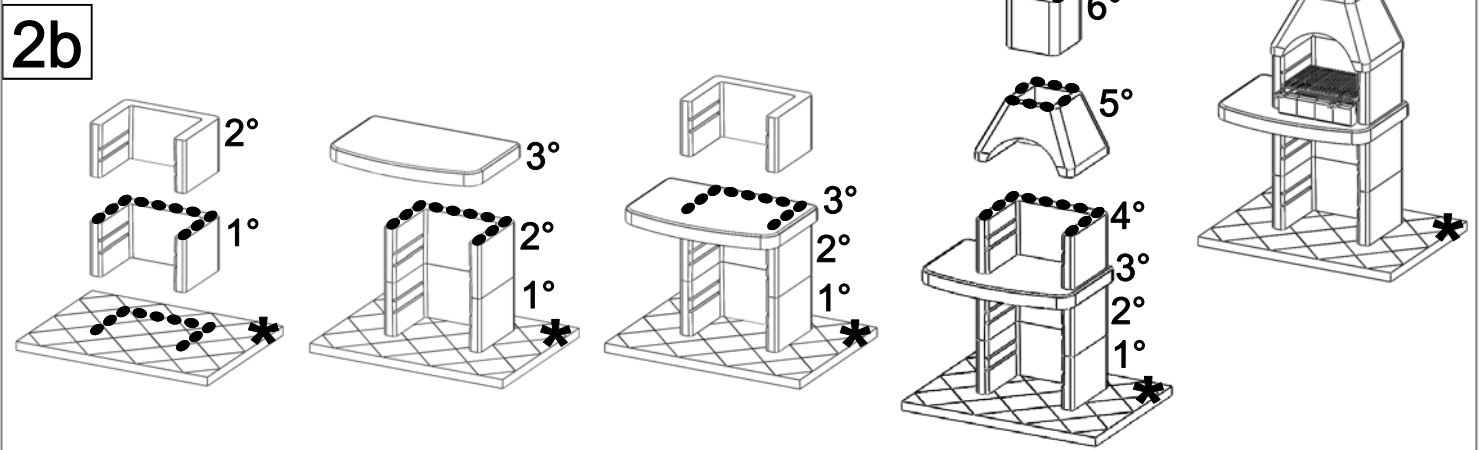
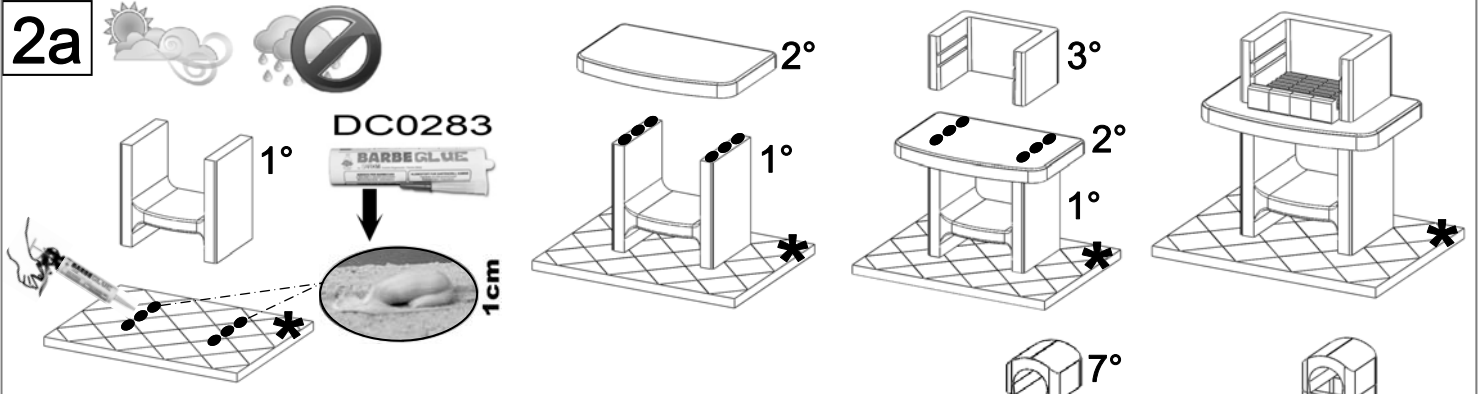
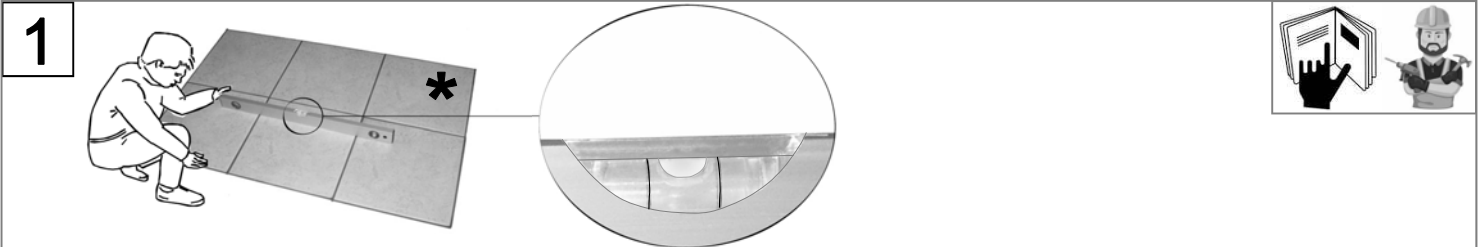
**Prítomnosť mikrotrhlín** je súčasťou bežného procesu usadzovania žiaruvzdorného aglomerátu a nenecháva žiadne následky na funkčnosti výrobku.

**Prípadné eflorescencie,** ktoré sa môžu vyskytnúť v podobe bieleých škvrn na povrchu produktu sú prirodzenou reakciou dielov obsahujúcich cement. Je možné ich odstrániť umytím vodou a vykefovaním povrchov, čo je prípadne možné viackrát zopakovať. V žiadnom prípade nepredstavujú chybu výrobku.

**V obdobiach, kedy sa gril nepoužíva,** hlavne v zime, je potrebné ho zakryť polyetylénovým obalom (alebo ochranným obalom firmy Sarom); predžité tak životnosť výrobku. V PRIÁDE NEODRŽANIA VYŠŠIE UVEDENÝCH POKYNOV FIRMA NEPONESIE ŽIADNU ZODPOVEDNOSŤ ZA PRÍPADNÉ ŠKODY SPOSOBENÉ INÝM OSOĀM ALEBO NA SAMOTNOM VÝROBKU. V TAKOM PRÍPADE NEBUDÚ UZANÉ OPRAVY, ALEBO VÝMENY ZDARMA. GRIL JE V SÜLADE SO SMERNICOU 2001/95/ES, TÝKAJÚCU SA VŠEOBECNEJ BEZPEČNOSTI VÝROBKU, HLAVNE MATERIÁLOV PRÍCHÄZAJÚCICH DO STYKU S POTRAVINAMI. GRILY SAROM COMPLETE VYHVOUJÜ VŠETkým NARIADENIAM MEDZINÁRODNEJ NORMY UNI EN 1860-1, TÝKA-JÚCEJ SA POŽIADAVIEK E SKÜSOBNÝCH METÖD ZÄHRADNYCH GRILOV NA PEVNÉ PALIVÄ.

				 
001061	PORTO NEW	X	X	1 > 2i > 3 > 4 > 5
001720	AJACCIO		X	-
001751	HAPPYPLANCHA LILLY	-	-	1 > 2a > 3 > 5
001794	MERCURIO	X	X	-
001811	PAXI	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
001813	AGADIR	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
001815	GRANADA	X	X	1 > 2d > 4 > 5
050110	MEXICO		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050121	MONZA		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050170	MILANO		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050363	ANTILLE		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050367	MARTINIQUE	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050416	PACIFICO		X	1 > 2b > 3 > 4 > 5
050419	TORQUAY - LM		X	1 > 2c > 3 > 4 > 5
050420	FRANKFURT		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050423	BRIONI H230	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050424	TORONTO	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050438	LUCERNA		X	1 > 2c > 3 > 4 > 5
050441	SANTIAGO		X	1 > 2f > 3 > 4 > 5
050450	CARDIFF		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050452	SIBIU		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050454	ARLON		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050459	SAN SIRO H160	X	X	1 > 2e > 3 > 4 > 5
050461	SANTANDER		X	1 > 2f > 3 > 4 > 5
050462	ARAD	X	X	1 > 2f > 3 > 4 > 5
050465	ARUBA		X	1 > 2c > 3 > 4 > 5
050468	VIGO	X	X	1 > 2f > 3 > 4 > 5
050480	SANTA FE'		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050482	SAN REMO	X	X	1 > 2e > 3 > 4 > 5
050483	PROMETEO	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050484	SONDRIO	X	X	1 > 2e > 3 > 4 > 5
050486	CAORLE	X	X	1 > 2g > 3 > 4 > 5
050487	NARA NEW	X	X	1 > 2g > 4 > 5
050489	ZARA	X	X	1 > 2g > 3 > 4 > 5
050500	COLUMBIA		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050503	TOUAREG	X	X	1 > 2d > 4 > 5
050520	BRIANZA		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
050532	CAIRO		X	1 > 2a > 3 > 4 > 5
050535	SIENA - LM		X	1 > 2a > 3 > 4 > 5
100024	GINEVRA - LM		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
100212	MARIBOR - LMI	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
100218	MARIBOR	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
150191	SARDEGNA		X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
200551	KOS	X	X	1 > 2h > 4 > 5
200552	BUCHAREST	X	X	1 > 2h > 3 > 4 > 5
200651	SABRATHA	X	X	1 > 2h > 4 > 5
250300	APPENDICE ROSSO H775	-	-	1 > 2i > 3 > 5
250372	APPENDICE CAPPUCCINO H775	-	-	1 > 2i > 3 > 5
250682	LUXOR - LM	X	X	1 > 2h > 4 > 5
250683	LUXOR	X	X	1 > 2h > 4 > 5
250687	BAHAMAS	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
250688	LIMA	X	X	1 > 2h > 4 > 5
250689	ATLANTA	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
250692	ASSUAN	X	X	1 > 2h > 4 > 5
250700	BERLIN		X	1 > 2i > 3 > 4 > 5
250703	ULISSE		X	1 > 2i > 3 > 4 > 5
250705	SPARTA		X	1 > 2i > 3 > 4 > 5
250706	ULISSE - LMI		X	1 > 2i > 3 > 4 > 5

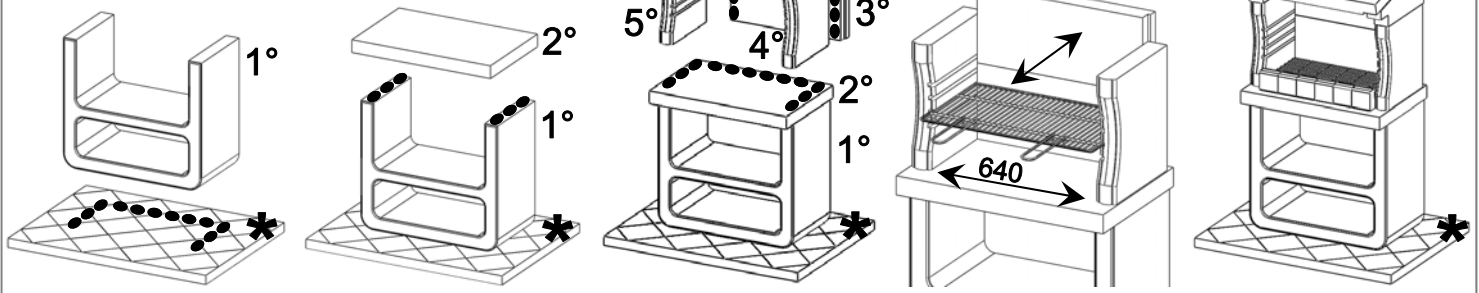
				 
250762	SAN PEDRO	X	X	1 > 2l > 4 > 5
250766	CAYENNE	X	X	1 > 2l > 4 > 5
250767	SAN DIEGO	X	X	1 > 2l > 3 > 4 > 5
400012	PORTOFINO FORNO	X	X	-
400033	SALAMANCA	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
400035	POTENZA	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
400036	BOGOTA'	X	X	1 > 2g > 3 > 4 > 5
400038	SALAMANCA - LMI	X	X	1 > 2d > 3 > 4 > 5
400391	CAPRI PREMIUM	X	X	-
400412	MINERVA	X	X	-
400450	BURSA	X	X	1 > 2g/2l > 4 > 5
400452	IZMIR	X	X	1 > 2g/2l > 4 > 5
400456	GRADO NEW	X	X	1 > 2g/2h/2l > 4 > 5
400457	ANKARA	X	X	1 > 2g/2l > 3 > 4 > 5
600081	HAPPYPLANCHA STEFY - LM	-	-	1 > 2m > 3 > 5
650036	COMPOSIZIONE CUCINA HERCULES - I	X	X	-
650042	COMPOSIZIONE CUCINA MARINA - A/G	X	X	-
650043	CUCINA ISABELLA BLOCCO BBQ	X	X	1 > 2l > 4 > 5
650044	CUCINA ISABELLA - LM BLOCCO BBQ	X	X	1 > 2l > 4 > 5
650045	CUCINA ISABELLA BLOCCO GAS-A/G	-	-	1 > 2m > 3 > 5
650046	CUCINA ISABELLA BLOCCO GAS-I	-	-	1 > 2m > 3 > 5
640047	CUCINA ISABELLA - LM BLOCCO GAS-I	-	-	1 > 2m > 3 > 5
650048	CUCINA ISABELLA BLOCCO LAVELLO	-	-	1 > 2m > 3 > 5
650049	CUCINA ISABELLA - LM BLOCCO LAVELLO	-	-	1 > 2m > 3 > 5
650050	CUCINA ISABELLA BLOCCO PIANO	-	-	1 > 2m > 3 > 5
650051	CUCINA ISABELLA - LM BLOCCO PIANO	-	-	1 > 2m > 3 > 5
650052	CUCINA ISABELLA BLOCCO FORNO	X	X	-
650053	CUCINA ISABELLA - LM BLOCCO FORNO	X	X	-



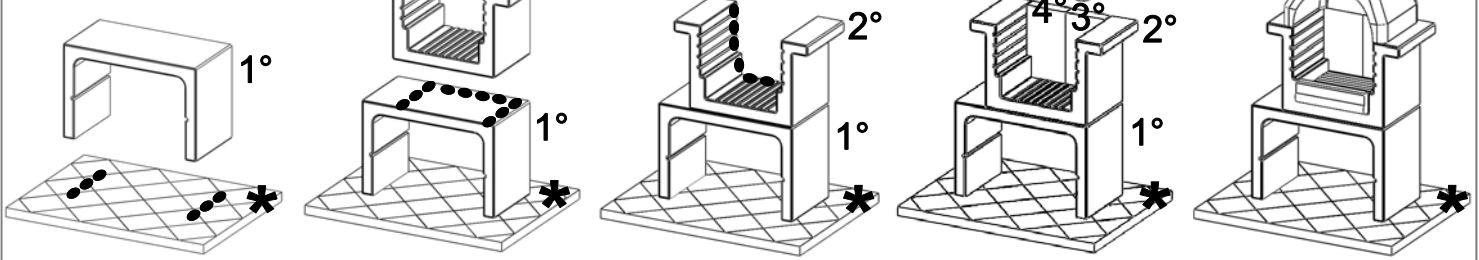




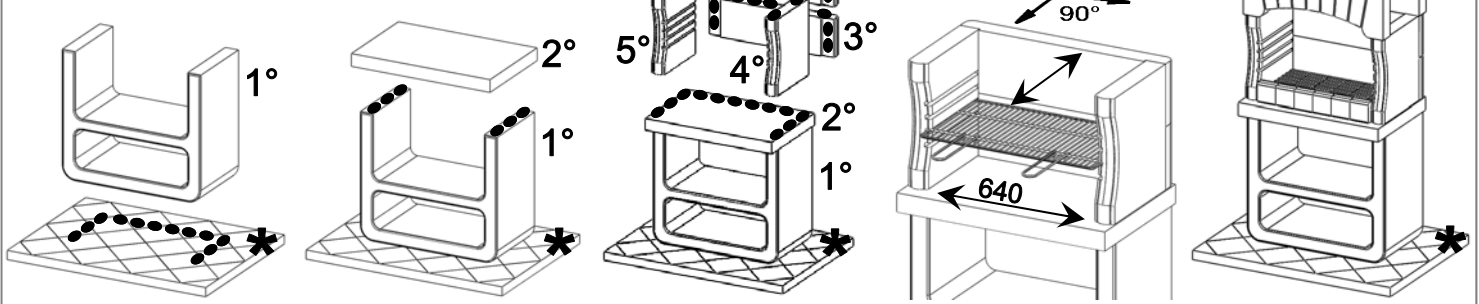
### 2e



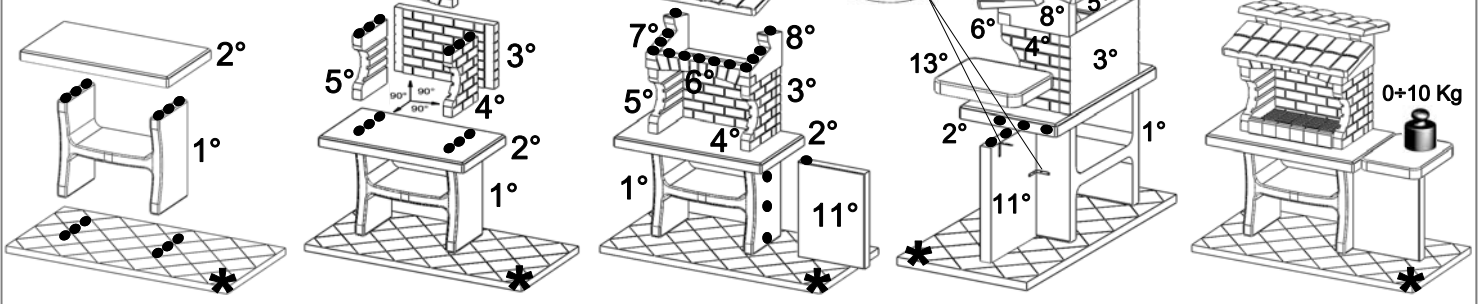
### 2f



### 2g

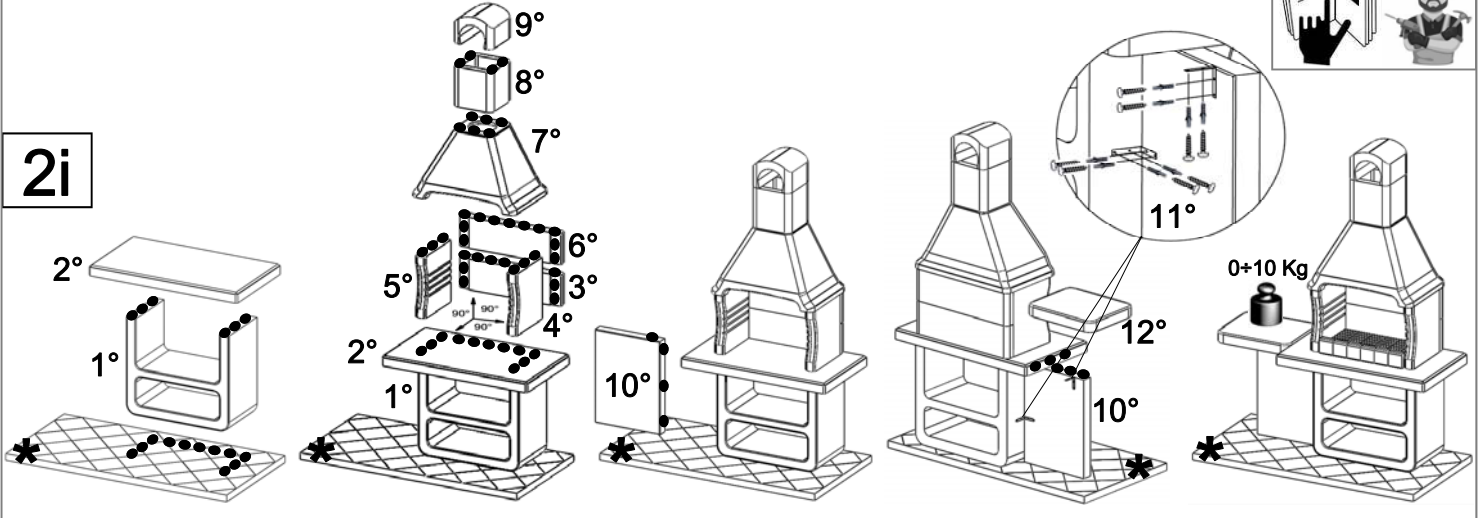


### 2h

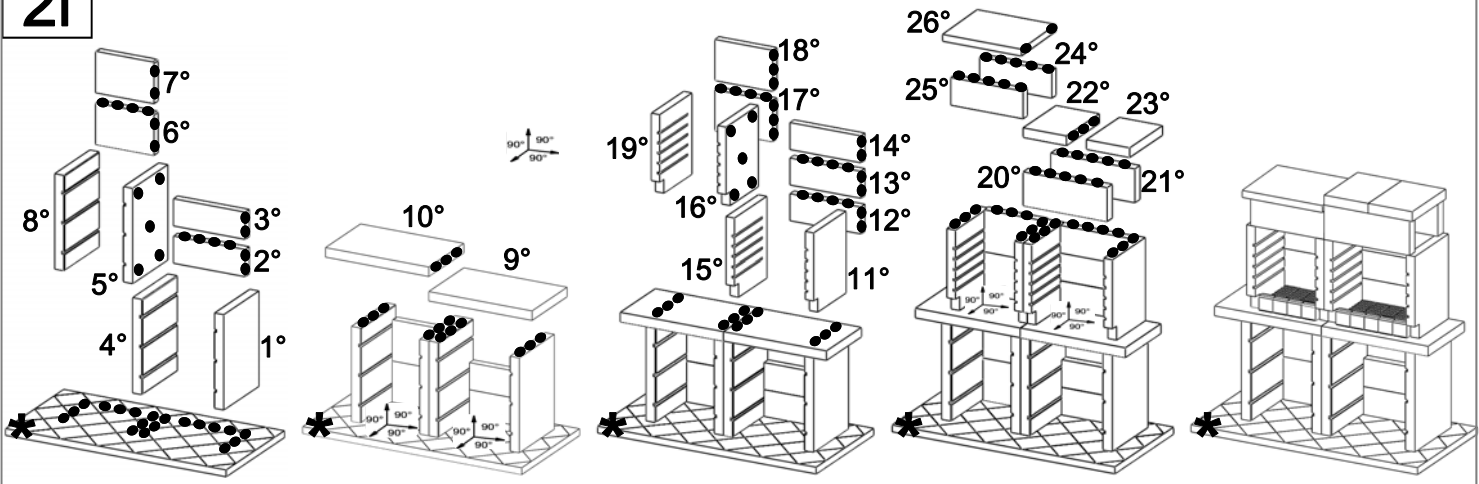




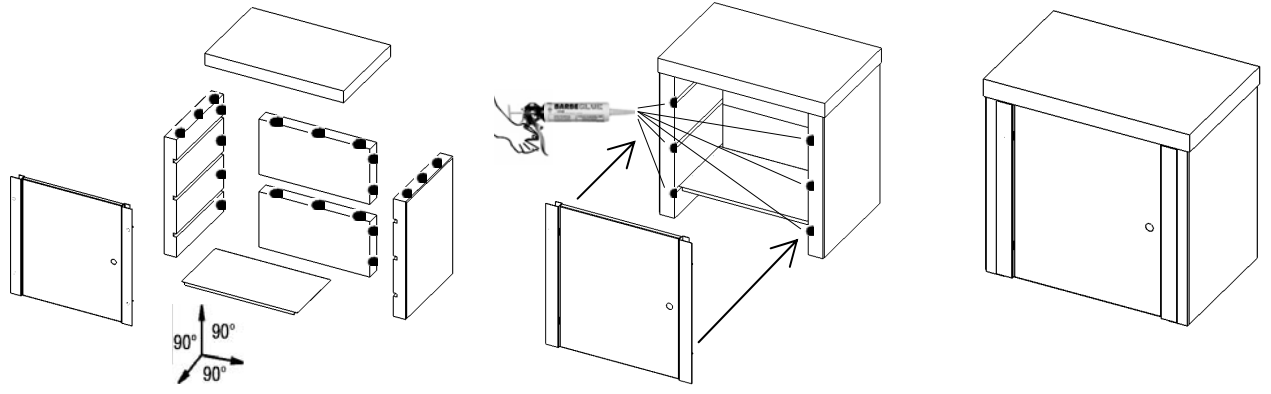
2i



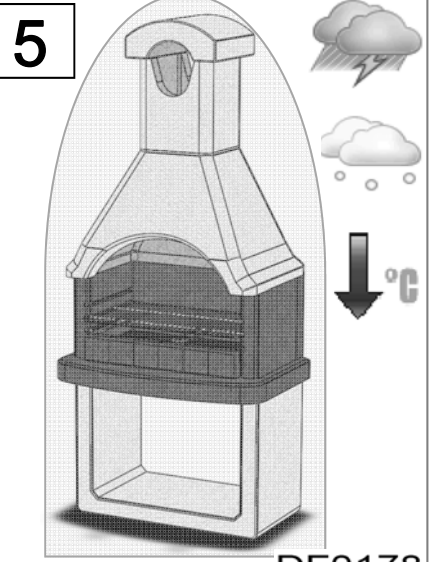
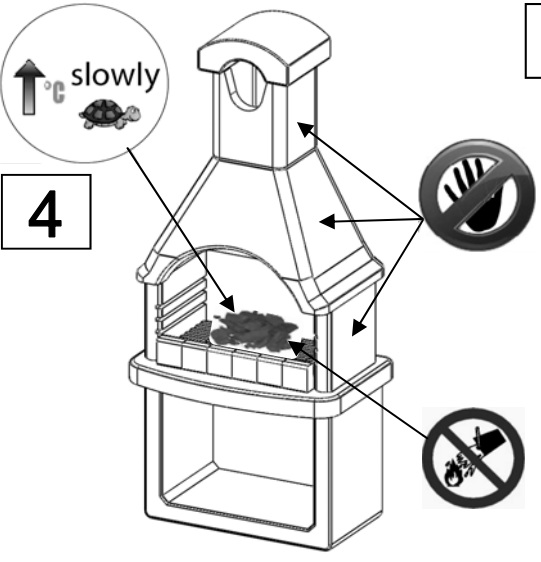
2l

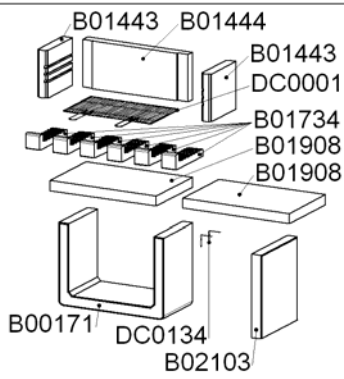


2m

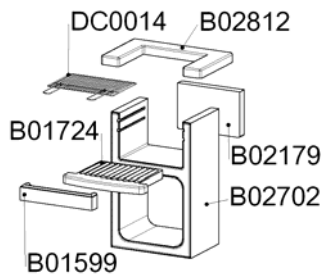


3

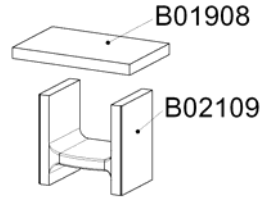




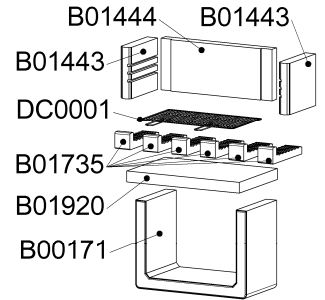
**001061**



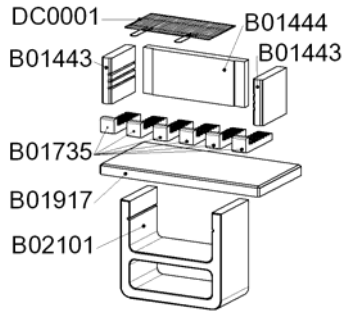
**001720**



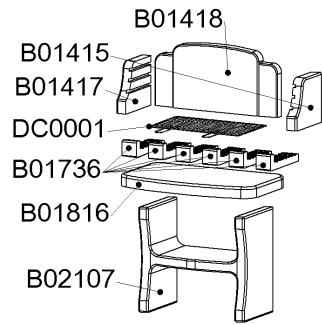
**001751**



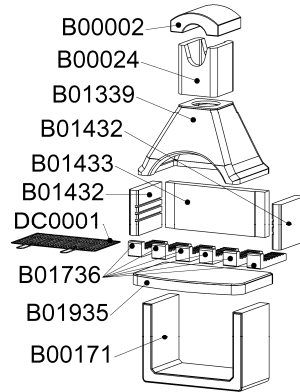
**001811**



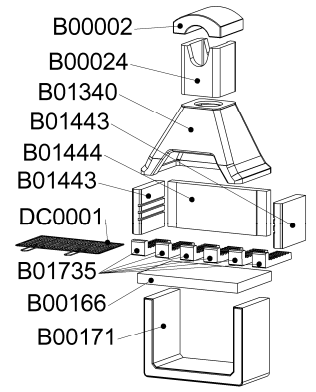
**001813**



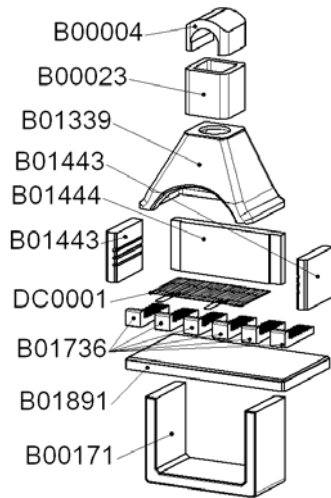
**001815**



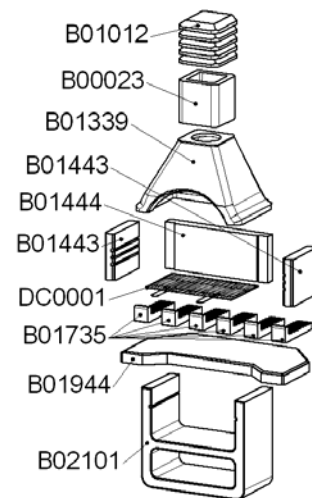
**050110**



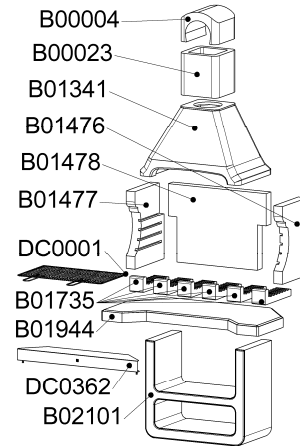
**050121**



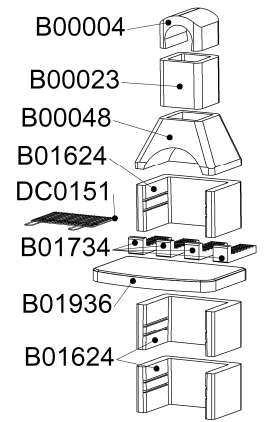
**050170**



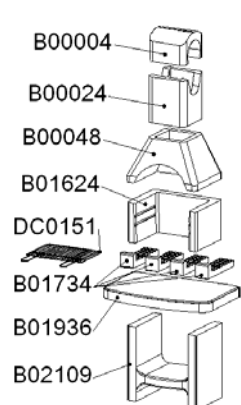
**050363**



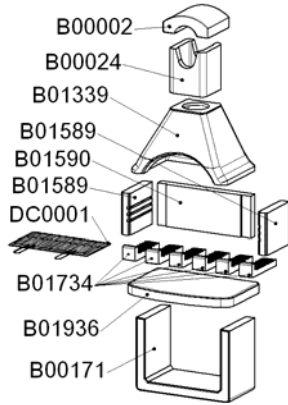
**050367**



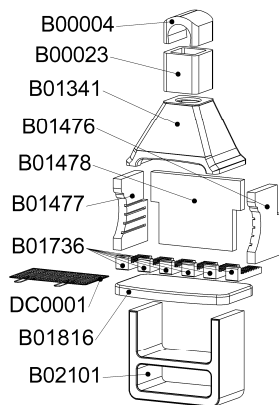
**050416**



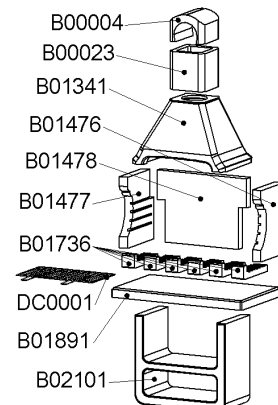
**050419**



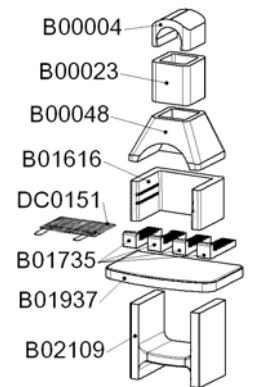
**050420**



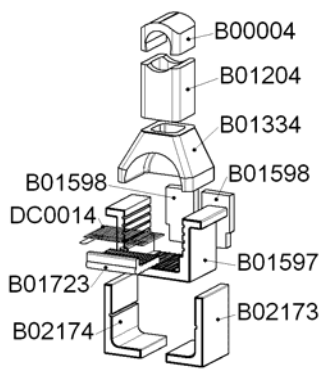
**050423**



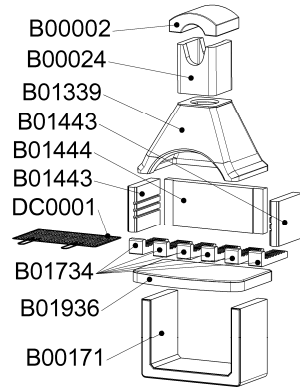
**050424**



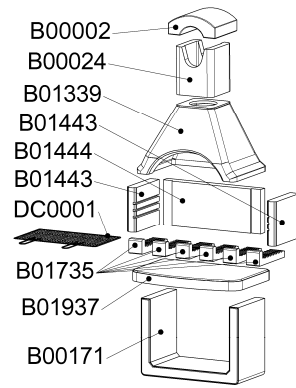
**050438**



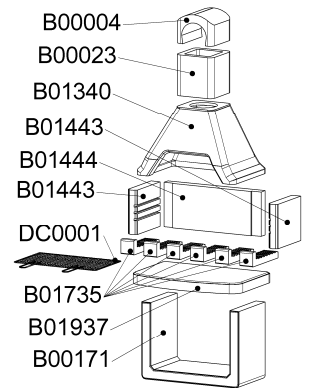
**050441**



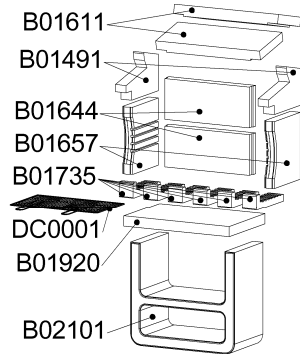
**050450**



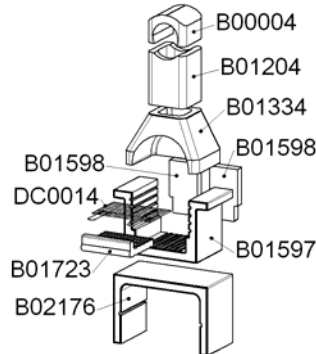
**050452**



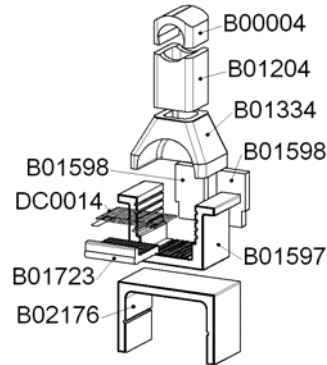
**050454**



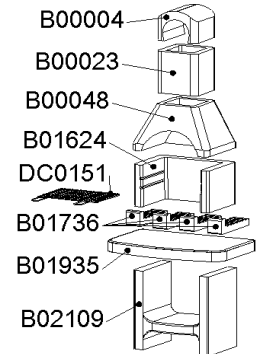
**050459**



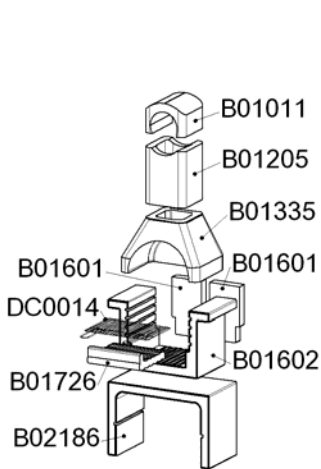
**050461**



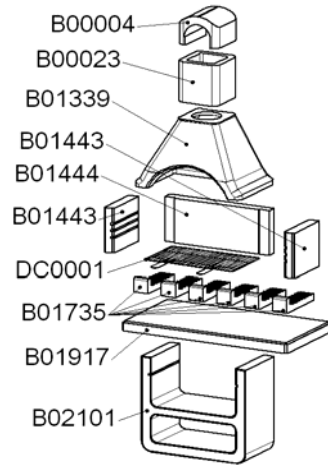
**050462**



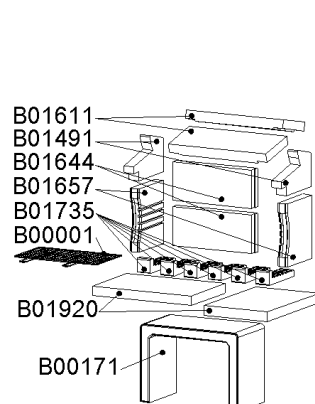
**050465**



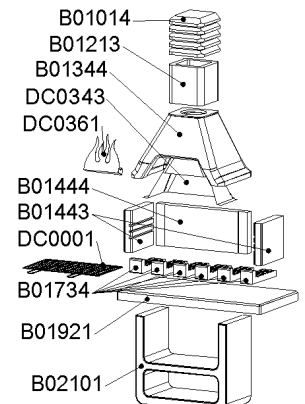
**050468**



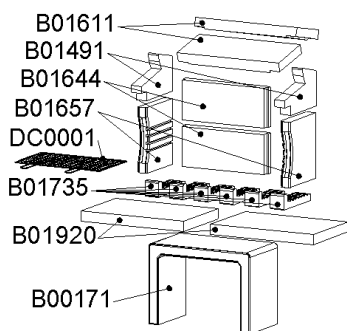
**050480**



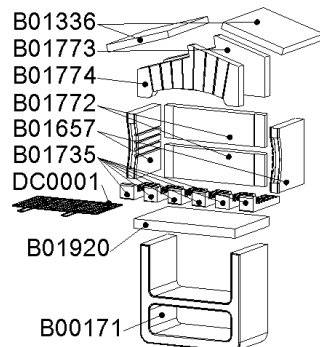
**050482**



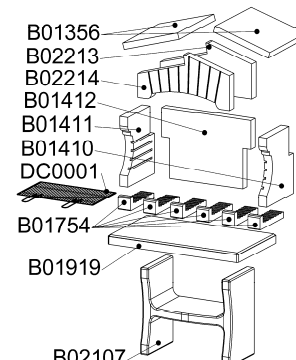
**050483**



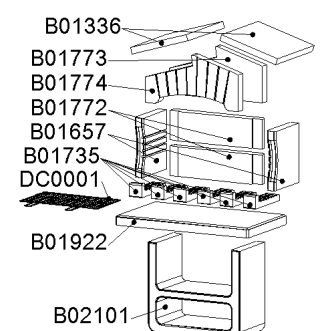
**050484**



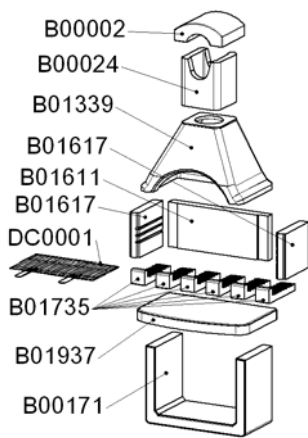
**050486**



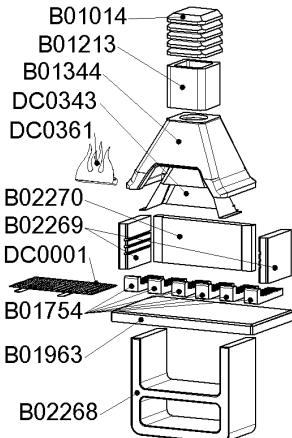
**050487**



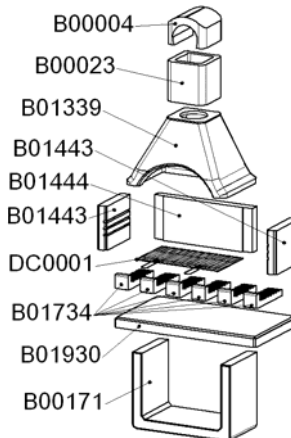
**050489**



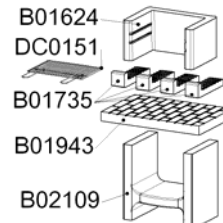
050500



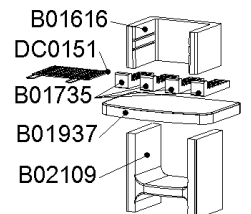
050503



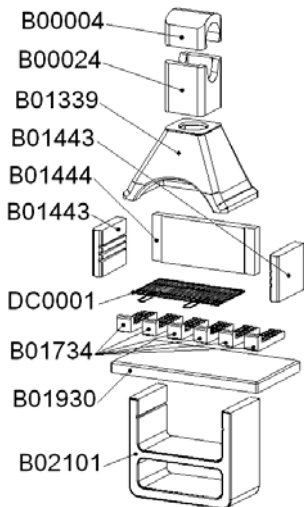
050520



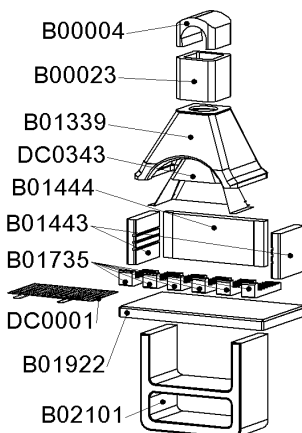
050532



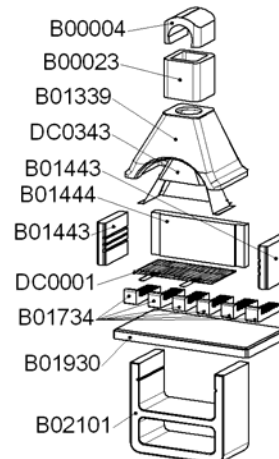
050535



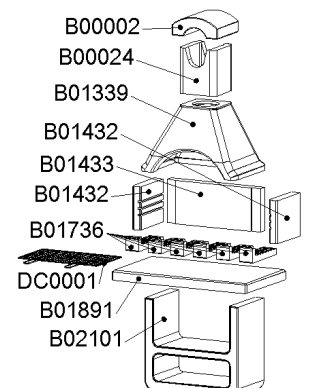
100024



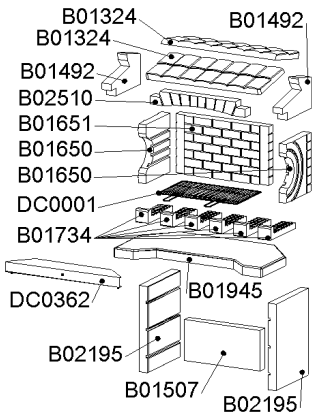
100212



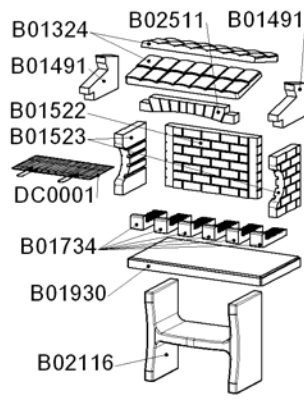
100218



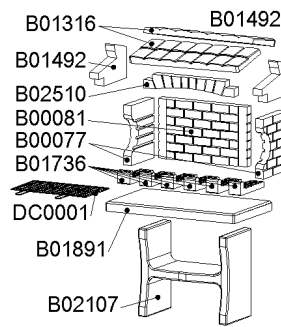
150191



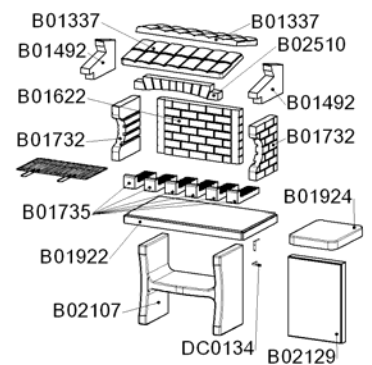
200551



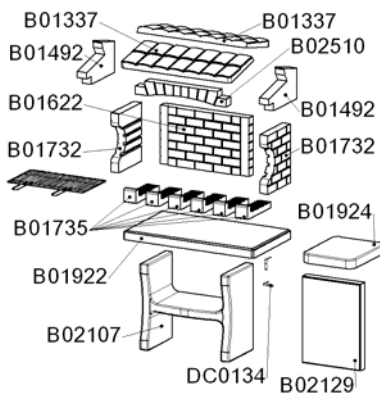
200552



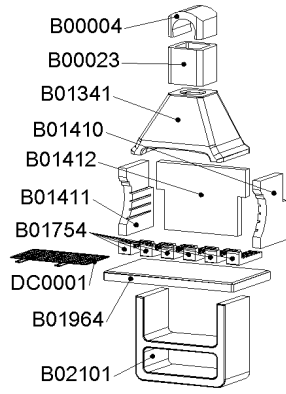
200651



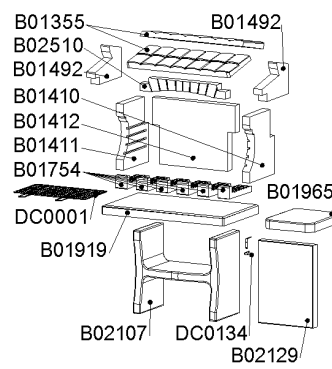
250682



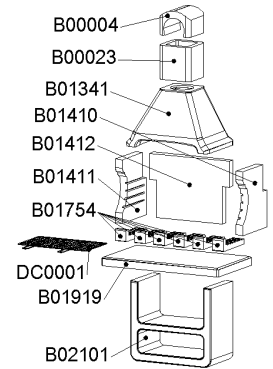
250683



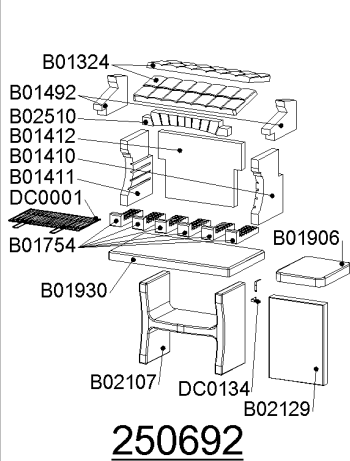
250687



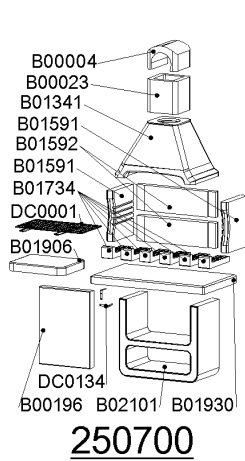
250688



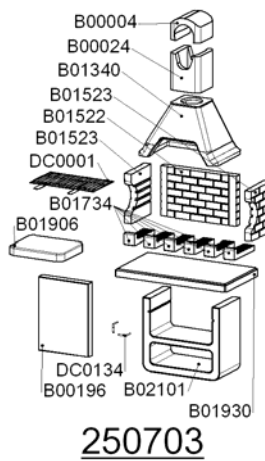
250689



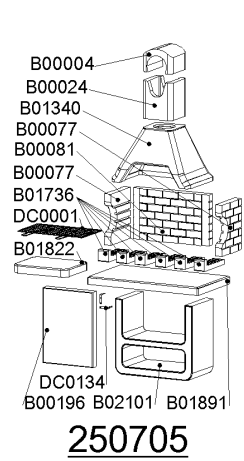
**250692**



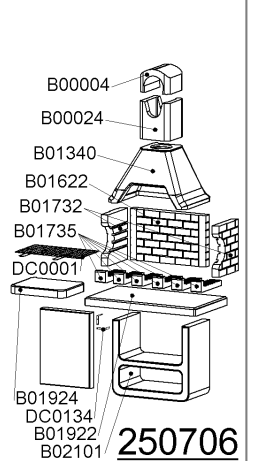
**250700**



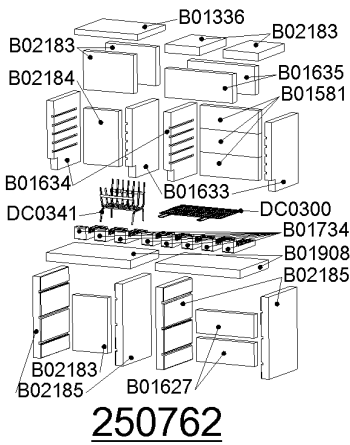
**250703**



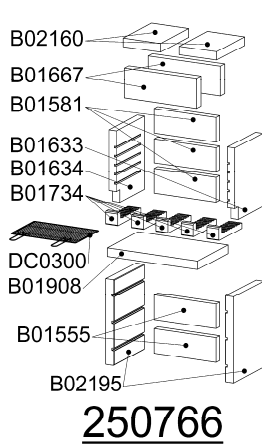
**250705**



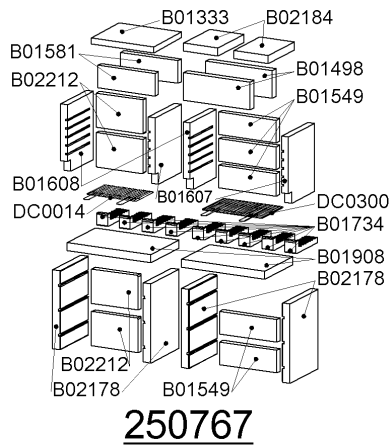
**250706**



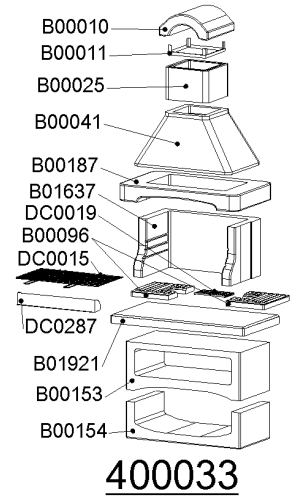
**250762**



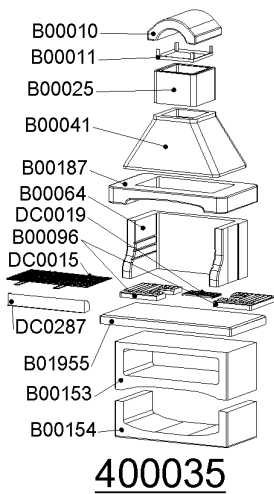
**250766**



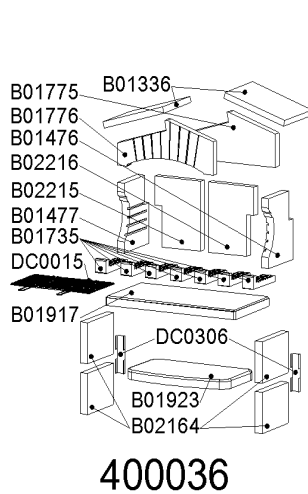
**250767**



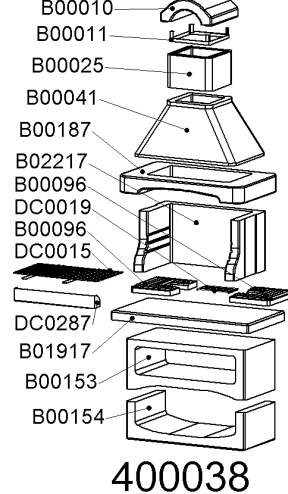
**400033**



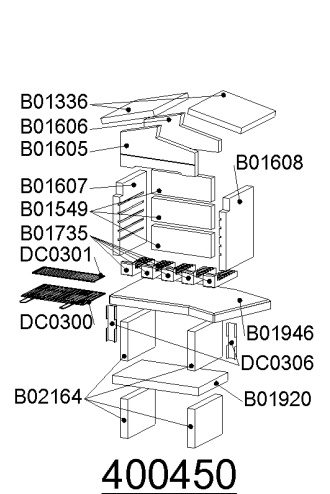
**400035**



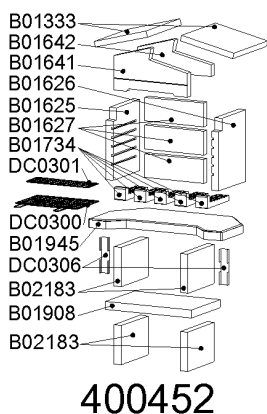
**400036**



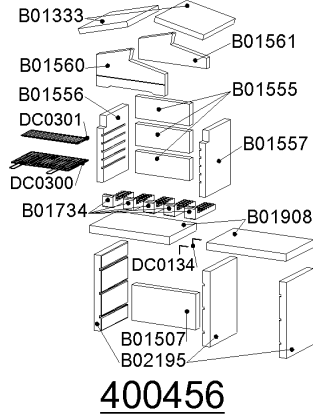
**400038**



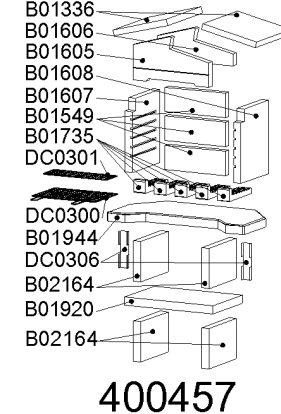
**400450**



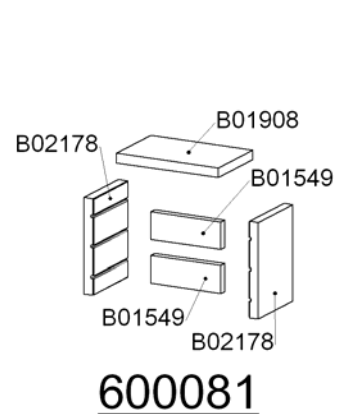
**400452**



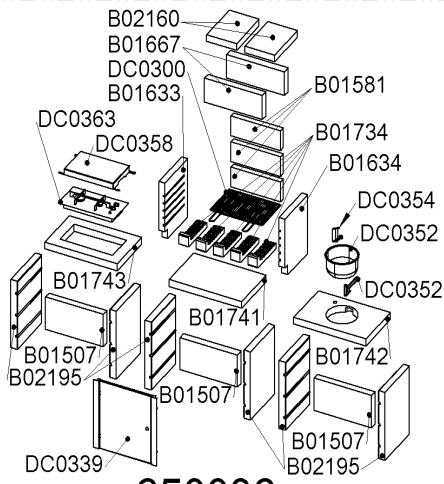
**400456**



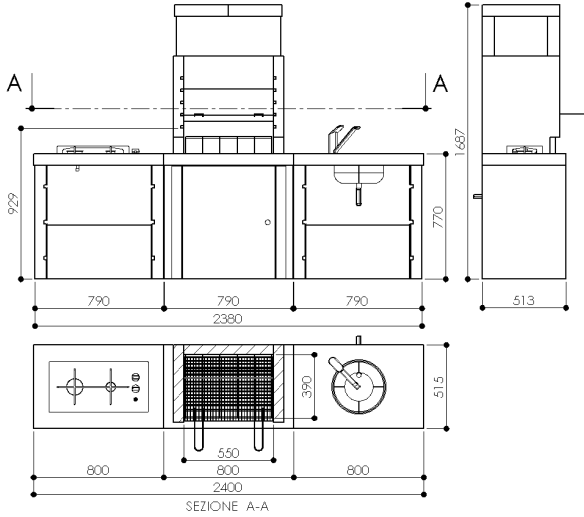
**400457**



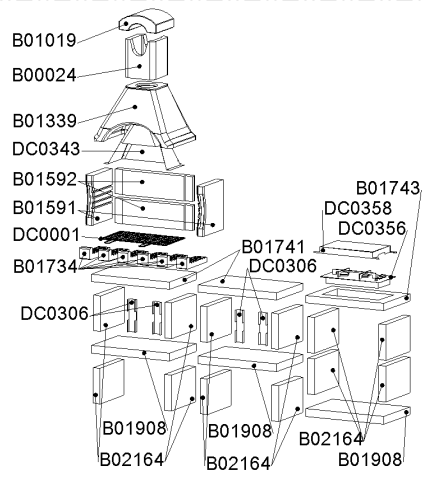
**600081**



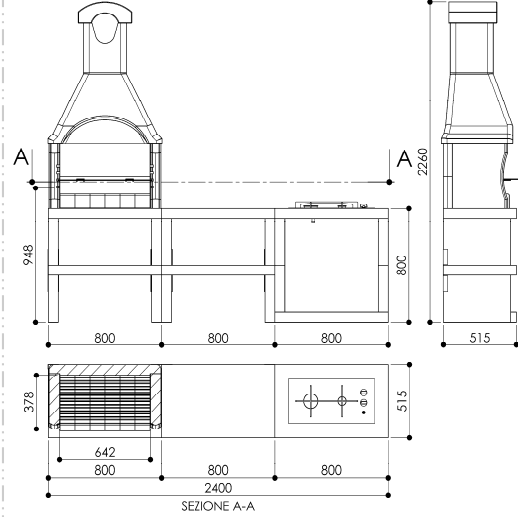
**650036**



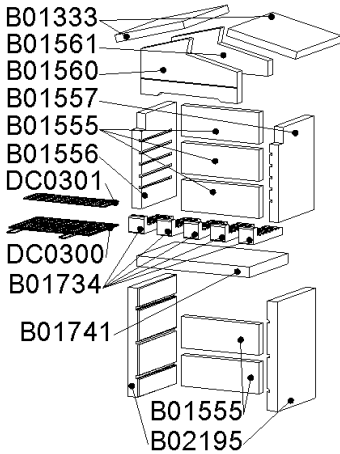
SEZIONE A-A



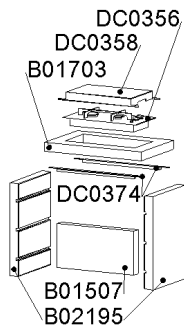
**650042**



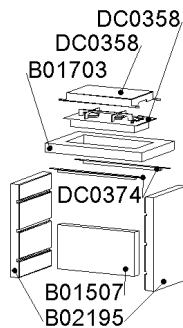
SEZIONE A-A



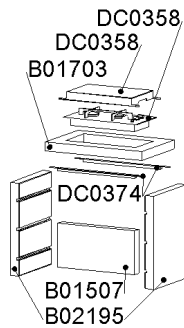
**650043**



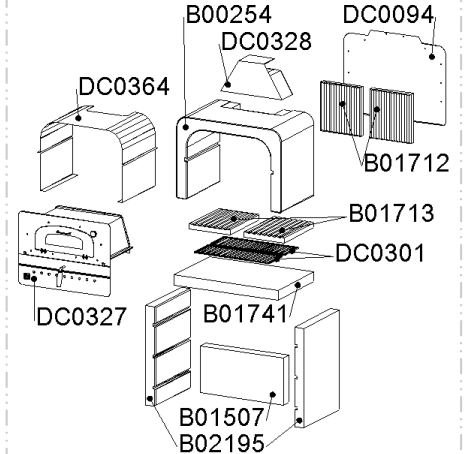
**650045**



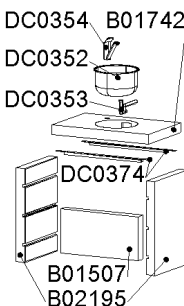
**650046**



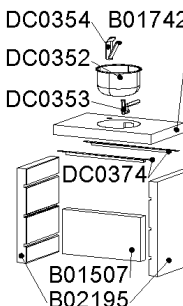
**650047**



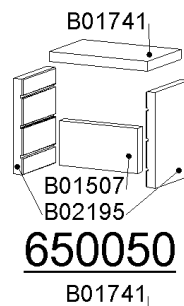
**650052**



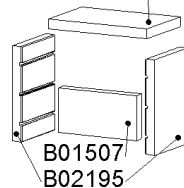
**650048**



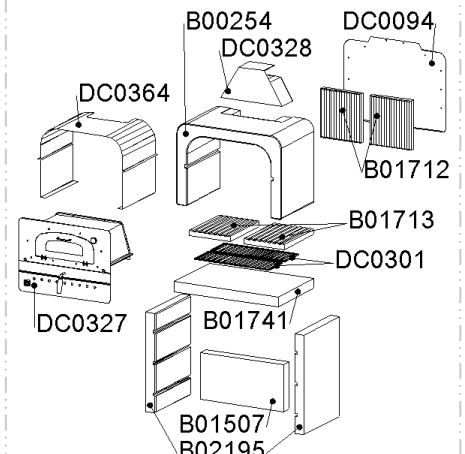
**650049**



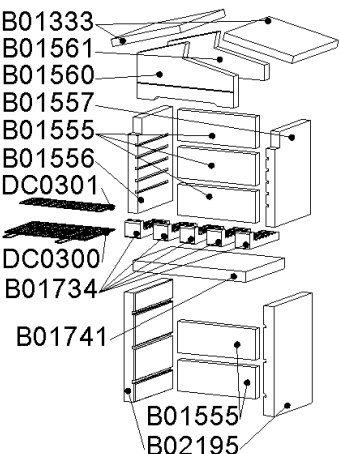
**650050**



**650051**



**650053**



**650044**

## RU - ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ

СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ ВАШЕГО БАРБЕКЮ. НОМЕР НЕОБХОДИМОЙ СХЕМЫ СБОРКИ ВЫ НАЙДЕТЕ НА ЭТИКЕТКЕ, КОТОРАЯ РАСПОЛОЖЕНА НА КОРБКЕ.

Сохранивте инструкцию с бар-кодом, инструкцию по эксплуатации и номерным рисунком модели. Это позволит Вам в дальнейшем заказать запасные части и аксессуары, которые сделают использование Вашего барбекю более удобным и приятным.

Перебдите к сборке барбекю, используя нижеследующие указания.

Используйте соответствующую размерам барбекю ровную поверхность из бетона (фундамент).

Проведите сборку барбекю используя прономерованные элементы. Следуйте пошаговой схеме сборки.

При сборке, соединяйте элементы при помощи специального клея (например "БАРБЕГЛУ" Саром) или цементный раствор (например ЦЕМЕНТНЫЙ РАСТВОР Саром); настраивайте элементы используя строительный уровень. Внимание! Если точное проанство состоит из 2 частей, то вставьте решетку-гриль в соедините части, используя специальный клей (например "БАРБЕГЛУ" Саром) или цементный раствор (например ЦЕМЕНТНЫЙ РАСТВОР Саром); дайте засохнуть прежде чем перейти к дальнейшей сборке. Если в упаковке входят решетки-гриль, то их стоит просто поставить на рабочую поверхность барбекю без использования каких-либо фиксирующих клеев.

ЕСЛИ ВАША МОДЕЛЬ БАРБЕКЮ ИМЕЕТ БОКОВОЙ РАБОЧИЙ СТОЛИК, то проведите его установку следующим образом:

• подготовьте части для склеивания. Очистите от пыли и вытрите насухо; нанесите прилагаемый клей на соединяемые части и соедините части, как показано на рисунке;

• стяните специальной скобой используя винты. Подождите 15 минут;

• в такой же последовательности соберите рабочую поверхность, выравнив ее с поверхностью барбекю. Используйте скобу и клей "Барбеклю".

**ВНИМАНИЕ:** Принимая во внимание, что данный продукт подвержен климатическому воздействию, следует обработать поверхность краской для наружных работ (см. аксессуары САРОМ), особенно если вы выбрали модель барбекю под покраску.

**После сборки и покраски следует дать барбекю высохнуть не менее 48 часов, особенно при использовании барбекю в условиях повшенной влажности.**

### ВНИМАНИЕ

ДО, ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ БАРБЕКЮ СТОИТ ВСЕГДА СТРОГО СЛЕДОВАТЬ НИЖЕСЛЕДУЮЩИМ УКАЗАНИЯМ.

На табличке «Топливо», которую Вы найдете в приложении, нужно ПРОВЕРИТЬ какой тип топлива можно использовать с Вашим барбекю.

\* Топливо УГОЛЬ. Для правильного использования данный вид топлива стоит равномерно распределить на рабочей поверхности. Высота слоя не должна превышать 50 мм для того, чтобы не соприкасаться с решеткой-гриль (около 1,5 кг).

\* Топливо ДРОВА. Для правильного использования в начале используйте не более 1 кг дров, далее не более 3 кг в час. Не начинайте готовить до тех пор, пока уголь не покроется тонким слоем золы. КАЖДЫЙ ПОДЖИГ должен осуществляться с использованием среднего огня для равномерного и качественного прогресса барбекю; слишком быстрый прогресс может вызвать трещины в конструкции и сильно повредить изделие; появление микротрещин не является дефектом и является нормальным в процессе эксплуатации изделия.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ медленно прогрейте барбекю и держите топливо раскаленным не менее 30 минут. БАРБЕКЮ НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ СНАРУЖИ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЯ СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО.

ВНИМАНИЕ! Не использовать спирт, бензин или схожие жидкости для розжига и повторного розжига! ВНИМАНИЕ! Данный барбекю будет раскален при использовании. НЕ ПЕРЕДВИГАТЬ!

ВНИМАНИЕ! Не допускать детей и животных.

НЕ ЗАЛИВАТЬ водой.

ПРИСУТСТВИЕ МИКРОТРЕЩИН не является дефектом и не влияет на работу данного изделия.

Появление ВЫЦВЕТАНИЙ, которые могут выступать в виде белых пятен на частях из цементной смеси, напрямую зависит от натурального происхождения компонентов. Такие выцветания можно удалить с помощью воды и щетки. Такие выцветания не являются дефектом.

В ПЕРИОД РЕДКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, например зимой, мы рекомендуем накрывать Ваш барбекю чехлом из полиэтилена (например чехол САРОМ); таким образом вы существенно увеличите срок службы Вашего барбекю.

В СЛУЧАЕ ПРЕНЕБРЕЖЕНИЯ ДАННЫМИ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ КОМПАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЕ ПОЛОМКИ ИЗДЕЛИЯ, А ТАКЖЕ ЗА ВРЕД, НАНЕСЕННЫЙ ЛЮДЯМ.

КОМПАНИЯ ВРАБАЕ ОТКАЗАТЬ В БЕСПЛАТНОЙ ЗАМЕНЕ ИЛИ РЕМОНТЕ ИЗДЕЛИЯ ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ДАННЫЙ БАРБЕКЮ СООТВЕТСТВУЕТ ЕВРОПЕЙСКИМ НОРМАМ БЕЗОПАСНОСТИ 2001/95/СЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПО КАЧЕСТВУ МАТЕРИАЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

БАРБЕКЮ КОМПАНИИ САРОМ ПОЛНОСТЬЮ СООТВЕТСТВУЮТ МЕЖДУНАРОДНЫМ НОРМАМ UNI EN 1860-1, КОТОРЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЮТ ТЕХНИЧЕСКУЮ ПРОВЕРКУ БАРБЕКЮ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТВЕРДОГО ГОРЮЧЕГО ТОПЛИВА.

## BA – UPUTSTVA ZA MONTIRANJE

PRONADITE SHEMU VAŠEG ROŠTILJA POMOĆU ŠIFRE OZNAČENE NA ETIKETI, KOJA SE NALAZI NA AMBALAŽI (str. 10-14)

Sućuvajte etiketu na kojoj se nalazi šifra sa bar kodom, list sa uputstvima i sliku modela. Isti Вам mogu poslužiti pri narućivanju rezervnih dijelova ili dodatne opreme, koja može biti korisna kako bi употребу Vašeg roštilja učinila što prijatnijom.

Montirajte roštilj prema uputstvima, koja su niže navedena.

Obezbjedite čvrstu betonsku podlogu, koja će odgovarati dimenzijama roštilja, па provjerite da li je ona ravna.

Izvršite montiranje roštilja prateći redoslijed numerisanih elemenata, koji je naznačen na priloženoj shemi za montiranje (str. 7-9).

**VAŽNA NAPOMENA ZA MONTAŽU VAŠEGA GRILA:**

NE KORISTITE SILIKONIJU LJEPILO I ZBUKU KOJA NIJE OTPORNA NA VISOKE TEMPERATURE!! Dok sklapate roštilj, pričvrstite elemente jedan s drugim odgovarajućim **betonskim ljepkom** (na pr. "BARBEGLU" Sarom) ili **žbukom otpornom na toplotu** (na pr. ZBUKA OTPORNA NA TOPLOTU Sarom); izvršite sva preklapanja te ista provjerite libelom sa mjerurom zraka.

Pozor, ukoliko se ložište sastoji od 3 dijela, uucvite rešetku između dva boka па ih sjedinite za to pogodnim **betonskim ljepkom** (na pr. "BARBEGLU" Sarom) ili **žbukom otpornom na toplotu** (na pr. ZBUKA OTPORNA NA TOPLOTU Sarom); sačekajte da se žbuka stegne prije no što počnete vršiti ostale operacije. Ukoliko roštilj posjeduje ploče od materijala otpornog na toplotu, iste trebate postaviti na ložište i to tako što ćete ih jednostavno osloniti na radnu površinu, bez употребе ikakvog veziva.

UKOLIKO MODEL ROŠTILJA, KOJI STE KUPILI, POSJEDUJE I BOČNI STOČIC, namontirajte stočić на sljedeći način:

• pripremite dijelove, koje treba zaljeptiti, tako što ćete ih očistiti od prašine i osušiti ако su vlažni;

• nanesite ljepak, koji Вам je isporučен ("Barbeglue"),ako je predviđeno kod Vašeg modela, на одредена mjesta па postavite elemente prema uputstvima sa slike;

• postavite podupirač sa prikladnim vijcima, sačekajte 15 minuta;

• izvršite istu operaciju kada je u pitanju površina stola па istu poravnajte sa površinom roštilja i uvijek upotrijebite ljepak "Barbeglue" i podupirač.

**ПОЗОР:** Имајући у виду да се роштиљ бачи изложен времским неприликима, **НУŽНО ЈЕ да исти заштитите фарбом или лаком, који су прикладни за ванjsку употребу (погледајте спектар додатне опреме САРОМ).**

НАКОН ОПЕРАЦИЈА МОНТИРАЊА I ФАРБАЊА, САЧЕКАЈТЕ БАРЕМ 48 ЧАСА КАКО БИ СЕ РОШТИЉ ПОТПУНО ОСУШИО.

### VAŽNO

PRJE, ZA VRIJEME I POSLUE UPOTREBE ROŠTILJA, POSTUPITE PREMA SLJEDЕĆEM UPUTSTVU:

U tablici "Loženje" (str. 6), koja se nalazi u ovoj brošuri sa uputstvima, PROVERITE koja se vrsta goriva može koristiti za model roštilja, koji ste kupili.

\* Loženje на СUМUЌ. За правилну употребу морате равномјерно распоредити ђумур до максималне висине од 50 мм у односу на површину за полагање хране, како ђумур не би додиривао реšetку за пећење (oko 1,5 kg).

\* Ложење на ДРВА. За правилну употребу морате поставити дрва у количини до 1 кг, односно 3 кг на сваким сат времена. Роштиљ СВAKИ PUT ТРЕБА ЗАЛОŽИТИ umjerenom vatrom све док се исти равномјерно не загрије; сувише брзо загријевање може довести до стварања видних пукотина prisustvo mikro pukotina,što upućuje на структурна оштећења.Постојање микро пукотина је појава која се догађа када се користе ватроотпорни материјали и не оставља никакве последице по роштиљ.

ПРИ ПРВОМ ПЕЧЕЊУ полako загријте роштиљ и пустите да се гориво ужири барем 30 минута. Не почињите припремати храну док гориво не буде прекривено слојем pepела.

РОШТИЉ МОРАТЕ ИСКЛУЧИВО КОРИСТИТИ за пећење хране напољу. Свака друга употреба је забрањена. НЕ КОРИСТИТИ У КУЦИ.

**ПОЗОР!** Не користите алкохол, бензин или сличне течности за паљење или поновно паљење роштиља! Овај роштиљ постаје врео, stoga га немојте премјестати за вријеме кориштења.

НАПОМЕНА! Када роштиљ користите, држите подале од нјега дјецу и животиње. НЕ ГАСИТЕ водом.

ПРИСУТВО МИКРО ПУКОТИНА чини dio нормалног слијеганја агломерата отпорног на тоplotу и не оставља никакве последице по роштиљ.

МОГУЋЕ ФЛОРЕСЦЕНЦИЈЕ, које се могу јавити у виду бјелил мрља на комадима бетонског агломерата, јављају се услед природног порijekла компонената. Можеће их отклонити прањем водом и ђећканјем површина, које ćete евентуално више пута поновити. У сваком случају оне не представљају грешку на производу.

У ПЕРИОДУ У КОЈЕМ НЕЧЕТЕ КОРИСТИТИ РОШТИЉ, посебце зими, **НАТОПЛУЈЕ ВАМ ПРЕПОРУЋУЕМО да прекријете роштиљ полиетиленским покровом (на пр. покрор Саром); на овај начин ćete продужиће вјек трајања Ваšег роштиља.**

У СЛУЧАЈУ да НЕ ПОШТУЈЕТЕ ГОРЕ НАВЕДЕНЕ ПРОПИСЕ, ДОАВЛАЈАЧ НЕЧЕ СНОСИТИ НИКАКВУ ОДГОВОРНОСТ ЗА ЕВЕНТУАЛНА ОШТЕЋЕЊА НАНУЈЕТА ОСОБАМА I САМОМ ПРОИЗВОДУ.

СТОГА НЕЧЕ БИТИ ПРИЗНАТА НИКАКВА БЕСПЛАТНА ИНТЕРВЕНЦИЈА ИЛИ ЗАМЈЕНА. РОШТИЉ ЈЕ УСАГЛАСЕН са СМЈЕРНИСОМ 2001/95/ЕЗ О ОПШТОЈ СИГУРНОСТИ ПРОИЗВОДА, ПОСЕБНЕ, КАДА СУ У ПИТАЊУ МАТЕРИЈАЛИ КОЈИ ДОЛАЗЕ У ДОДИР са ХРАНОМ.

РОШТИЉ ЈЕ САРОМ ПОТПУНО ЗАДОВОЉАВАЈУ СВЕ ПРОПИСЕ МЕДУНАРОДНЕ НОРМАТИВЕ УНИ EN 1860-1, КОЈА СЕ ТИЧЕ РЕКВИЗИТА I МЕТОДА ИСПРОВАЈАЊА РОШТИЈА НА ЧВРСТО ГОРИВО.

## LT – SURINKIMO IR NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

SAVO KEPSPINĖS SCHEMA (10–14 PUSLAPIAI) SUSIRASKITE PAGAL ANT PAKUOTĖS ŪŽLIJUOTOJE ETIKETĖJE NURODYTĄ KODĄ.

Etiketę laikykite kartu su brūkšniu kodu, instrukcijos lankstinuku ir modelio brėžiniu. Jų reikės tuo atveju, jeigu kils pretenzijų arba prireiks atsarginių dalių. Kepsinė surinkite laikydamiesi žemiau pateiktų nurodymų.

Išliekite tvirtą ir pakankamai didelį, kad tilptų kepsninė, betoninį pagrindą; įsitikinkite, kad jis yra idealiai lygus.

Kepsinės elementus surinkite eilės tvarka, kaip parodyta surinkimo **schemoje 7–9** puslapiuose.

### SVARBI PASTABA DĖL JŪSŲ KEPSPINĖS SURINKIMO:

**!! NENAUDOKITE SILIKONINIŲ KLJŲ ARBA UGNIAI NEATSPARAUŠ SKIEDINIO !!**

Surinkimo metu elementus vieną su kitujunkite **specialiais kljais** (pvz.: Sarom „BARBEGLU“) arba **ugniai atspariu skiediniu** (pvz.: Sarom „MALTA REFRATTARIA“); surinkę kiekvieną elementą patikrinkite gulsčiuku.

Dėmesio: jeigu žaidžr sudaro trys dalys, groteles montuokite tarp 2 šoniųjų elementų, užtepkite sluoksnį **specialiu kljū** (pvz.: Sarom „BARBEGLU“) arba **ugniai atsparaus skiediniu** (pvz.: Sarom „MALTA REFRATTARIA“); prieš tėsdami palaukite, kol sluoksnis sukietės. Jeigu kepsninė turi ugniai atsparias plokštes, tiesiog sudėkite jas į žaidžrą tiesiai ant darbinio paviršiaus, nenaudokite jokios sandarinimo medžiagos.

JEIGU KEPSPINĖ TURI ŠONINIŠ TALIUOKĄ:

• Nuvalykite nuo abiejų dalių dulkes ir purvą, kad jas sujungtumėtė, ir išdžiovinkite jas, jeigu yra šlapios

• Jeigu pridedama prie jšų modelio, užtepkite ant abiejų dalių pridedamų kepsnims skirtų kljū sluoksnį ir sudėkite elementus, kaip parodyta schemoje

• Atitinkamais varžtais pritvirtinkite kampą ir palaukite 15 minučių

• Tą patį atlikite su viršumi, sulyginkite jį su kepsninės viršumi, naudokite kepsninėms skirtus kljus ir atitinkamą kampą Jeigu gaminys bus neapsaugotas nuo blogo oro, jį **BŪTINA** nudažyti lauko dažais (žr. Sarom priedų katalogą).

**PRIĖŠ NAUDODAMI KEPSPINĖ PALAUKITE BENT 48 VALANDAS, KAD JI VISIŠKAI IŠDŽIUŲ.**

### SVARBU

**PRIĖŠ NAUDOJIMĄ, NAUDOJIMO METU IR PO NAUDOJIMO LAIKYKITĖS ŽEMIAU PATEIKTŲ NURODYMŲ:**

Prieš naudojimą peržiūrėkite 6 puslapyje pateiktą lentelę „KURAS“ ir patikrinkite, koks kuras tinka jšų įsigytos kepsninės modeliui.

Kuras: MEDŽIO ANGLYS Tinkamam kepsninės naudojimui anglis reikia paskirstyti tolygiai, ne didesniu kaip 50 mm storio sluoksniu, kad jos neprisiliestų prie kepsninės kepinio paviršiumi (~ 1,5 kg).

Kuras: MEDIS Tinkamam kepsninės naudojimui vienu kartu įdėti reikėtų ne daugiau kaip 1 kg, 3 kg per valandą.

**Kepsninę VISUOMET ĮKURKITE vidutinio dydžio liepsna, kol jį tolygiai įkais; kaistant per greitai gali susidaryti matomi įtrūkimai, kaip konstrukcinės deformacijos požymis;** mikro įtrūkimai yra įprasto konstrukcijos kietėjimo dalis ir neturi nei menkiausias įtakos gaminiui.

PIRMĄ KARTĄ NAUDOJANT KEPSPINĖ įkaiinti reikia iš lėto ir palaikyti joje karštas žarijas bent 30 minučių. Nepradėkite kepti, kol nesusiformuos pelenų sluoksnis.

KEPSPINĖ NAUDOKITE TIK maistui kepti lauke. Bet koks kitoks panaudojimas yra draudžiamas. NENAUDOTI PATALPOŠE.

**ĮSPĖJIMAS!** Užkūrimui arba pakartotiniam uždegimui nenaudoti alkoholio, benzino arba kitų panašių skysčių!

**ĮSPĖJIMAS!** Ši kepsninė smarkiai įkaista. Nejudinkite naudojimo metu.

**ATSARGIAI!** Neprileiskite arši naudojamos kepsninės vaiku ir gyvūnų.

NEGESINTI ugnies vandeniu.

Dėl įprastų cemento pokyčių gali susidaryti cemento MIKRO ĮTRŪKIMAI, dėl to gaminio veikimas ir saugumas nei kiek nesumažėja.

IŠSIKRISTALINIMAS, kuris yra matomas kaip paviršiaus dėmės, yra galimas dėl sudedamųjų dalių natūralios kilmės. Laiku plauçant vandeniu ir valant šepėčiu šias dėmes galima pašalinti, valyti rekomenduojama dažnai. Bet kokiu atveju, tokios dėmės nėra priežastis jokiai pretenzijai.

KAI NENAUDOJATE kepsninės, ypač žiemos metu, uždenkite ją polietilenuiu gaubtu (pvz.: Sarom apsauginiu gaubtu); taip saugomas gaminys tarpus ilgiau.

AUKŠČIAU IŠDĖSTYTŲ REIKALAVIMŲ NEPAISYMO ATVEJU ĮMONĖ NEPRISIIMA JOKIOS ATSAKOMYBĖS DĖL ŽMONĖMS SUKELTOS ŽALOS ARBA PAČIO GAMINIO SUGADINIMO.

REIKĖS SUMOKĖTI UŽ REMONTO DARBUS ARBA PAKAITINES DALIS.

ŠI KEPSPINĖ ATITINKA DIREKTIVĄ 2001/95/EB DĖL BENDROSIOS GAMINIŲ SAUGOS, YPAČ DĖL SU MAISTU BESILIEČIANČIŲ MEDŽIAGŲ.

VISOS SAROM KEPSPINĖS YRA KRUPŠČIAI TIKRINAMOS DĖL ATITIKTIES TARPTAUTINIAM STANDARTUI UNI EN 1860-1 DĖL KIETŲ KURŲ KŪRENAMŲ KEPSPINIŲ REIKALAVIMŲ IR BANDYMO METODŲ.

## GRAZIE - THANK YOU



**SAROM SpA - Via del Lavoro - 31010 Orsago (TV) - Italy**

Tel. +39 0438 400400 r.a. - fax +39 0438 401038 - sarom@sarom.it - www.sarom.it