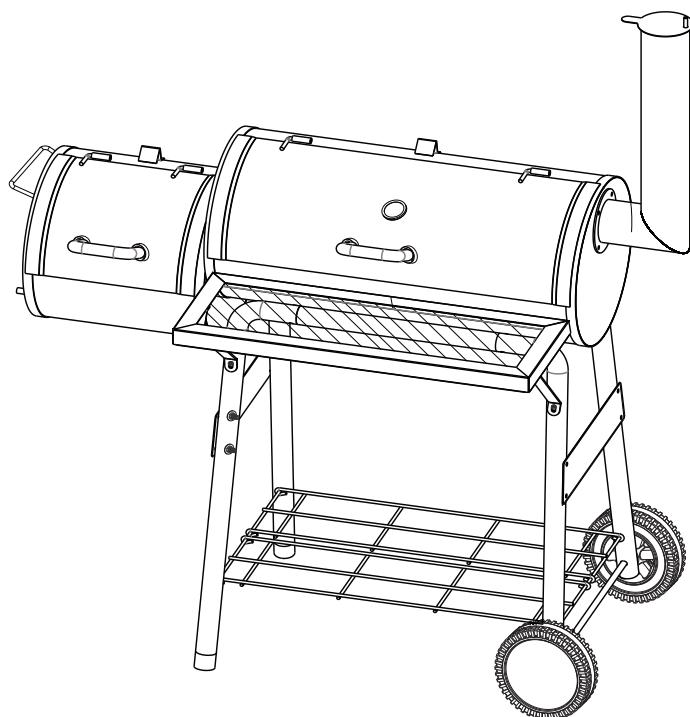


Hortensus

OWNER'S MANUAL

Charcoal grill bbq smoker



www.hortensus.eu

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U UW BARBECUE OPBOUWT EN GEBRUIKT

Waarschuwingen

- WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Niet binnenshuis gebruiken.
- LET OP! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gebruik deze barbecue nooit op boten of andere recreatievoertuigen.
- Deze barbecue mag tijdens gebruik niet onbeheerd worden achtergelaten.
- Deze barbecue is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Als u de barbecue toch voor commercieel gebruik inzet, vervalt de garantie.
- Deze barbecue is alleen bedoeld voor gebruik buitenhuis. Bij gebruik in een afgesloten ruimte, zoals een gebouw of garage, zullen er giftige dampen ophopen en deze kunnen ernstig of dodelijk letsel veroorzaken.
- Gebruik de barbecue altijd in een goed geventileerde ruimte, maar uit de buurt van harde windstromen.
- Plaats de barbecue op een dusdanige manier dat wind geen hete as op brandbare oppervlakken kan blazen.
- Gebruik deze barbecue niet zonder eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig door te hebben gelezen.
- Het onjuist monteren van de barbecue kan gevaarlijk zijn.

Volg alle montage-instructies zorgvuldig voordat u de barbecue aansteekt. Het op enigerlei wijze wijzigen van de barbecue op een manier anders dan voorschreven door de instructies van de fabrikant kan gevaarlijk zijn en doet de volledige garantie vervallen.

Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat de asopvangbeker/-bak stevig is vastgezet en dat de ventilatieopeningen schoon en vrij zijn voordat u de barbecue aansteekt.
- Zorg er bij het aansteken van de barbecue voor dat er geen losse kleding in contact of in de buurt van de kolen komt.
- Draag altijd barbecuewanten en beschermende kleding wanneer u de barbecue aansteekt met een brikettenstarter of wanneer u meer brandstof toevoegt aan de barbecue.
- Zorg ervoor dat de barbecue op een stevige, vlakke en niet-brandbare ondergrond staat voordat u de barbecue aansteekt.
- Gebruik geen paraffine, alcohol of andere brandbare materialen om de barbecue aan te steken.
- Voeg geen aanmaakblokjes of ander materiaal voor het aansteken van een barbecue toe aan een reeds aangestoken barbecue.
- LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken!
- Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare gassen of materialen binnen 8 meter van deze barbecue.
- Houd alle brandbare voorwerpen en oppervlakken te allen tijde op minstens 60 cm afstand van de barbecue. Dit geldt ook voor zowel behandelde als onbehandelde houten vloeren.
- Houd het grillgebied vrij van brandbare materialen, benzine en andere brandbare gassen of vloeistoffen.
- Houd alle elektrische kabels uit de buurt van de hete oppervlakken van de barbecue.
- Raak de metalen onderdelen van de barbecue pas aan nadat de barbecue volledig is afgekoeld. Draag barbecuewanten bij het verstellen van de ventilatieopeningen of het optillen van het deksel.
- Raak de roosters, houtskool of andere delen van de barbecue niet aan om te controleren of ze heet zijn.
- Verplaats de barbecue nooit terwijl deze in gebruik is en wacht tot de kolen volledig zijn gedoofd en afgekoeld voordat u probeert de barbecue te verplaatsen.
- Open het deksel altijd voorzichtig, omdat er stoom en warmte ophopen in de barbecue en deze kunnen ernstig letsel veroorzaken.

Let op

- Controleer en reinig de barbecue regelmatig om ophoping van vet te voorkomen, omdat dit brand kan veroorzaken en de garantie kan doen vervallen.

- Leeg de asopvangbeker/-bak altijd na elk gebruik. Verwijder de as niet voordat deze volledig gedooft en koud is.
- Het gebruik van schuurmiddelen op de barbecue of roosters beschadigt de afwerking ervan en doet de garantie vervallen.
- Het gebruik scherpe voorwerpen voor het reinigen van de kuip en de kap beschadigt de afwerking ervan en doet de garantie vervallen.
- Laat de volledige barbecue afkoelen voordat u deze reinigt en wast in een warme zeepoplossing. Zorg ervoor dat al het opgedroogde vet en alle voedselresten na ELKE barbecuesessie van de roosters worden verwijderd. Was de roosters met een warm zeepsopje, spoel ze af en laat ze drogen voordat u de roosters weer op de barbecue plaatst.

Uw houtskoolbarbecue aansteken

Zorg ervoor dat het deksel open is en de ventilatieopeningen aan de boven- en onderkant van de barbecue open zijn.

Verwijder eventueel aanwezige as van de vorige barbecuesessie (u kunt dit alleen doen als de kolen volledig gedooft en koud zijn).

Als u de kolen direct op het brandstofrooster aansteekt, stapel de benodigde hoeveelheid briketten dan op in een piramide bovenop 3 of 4 aanmaakblokjes. Steek de aanmaakblokjes aan en laat de kap openstaan. De kolen zouden na 30-40 minuten klaar moeten zijn om te barbecueën, wanneer alle briketten een 'grijze' aslaag hebben. Spreid de aangestoken kolen uit met een tang met een lange steel.

Als u gebruik maakt van een brikettenstarter, plaats de benodigde hoeveelheid briketten dan aan de bovenkant van de brikettenstarter, boven het interne brandstofrooster.

Zet de brikettenstarter op het barbecueooster boven een aantal krantenproppen of 1-2 aanmaakblokjes en steek deze aan. De briketten zijn in 20-25 minuten klaar om te barbecueën. Giet de hete kolen uit de brikettenstarter op het brandstofrooster. Gebruik altijd barbecuewanten bij de omgang met de aanmaakblokjes.

Probeer altijd te zorgen voor een gelijkmatige laag kolen met een diepte van ongeveer 3-4 cm op de gewenste plek onder het grillrooster. Leg de houtskool of briketten altijd op het brandstofrooster en nooit rechtstreeks op de bodem van de barbecuekuip. Als u dit niet doet, kan er schade aan de barbecue ontstaan en deze schade valt niet onder de garantie.

Houtskool mag alleen op het brandstofrooster worden geplaatst en NOOIT op de bodem van de grill. Als u houtskool niet op het brandstofrooster plaatst, raakt de bodem van de grill beschadigd. Deze schade valt niet onder de garantie.

Uw barbecue onderhouden

Bescherming

Bewaar uw barbecue onder een beschermhoes en uit de regen wanneer u de barbecue niet gebruikt. Berg uw schone houtskoolbarbecue in de winter op in een droge, goed geventileerde ruimte.

Reiniging

Om de barbecue te reinigen voor het volgende gebruik, neemt u een borstel met lange steel en borstelt u over het barbecue-oppervlak om overtollige olie en voedselresten te verwijderen.

Wees voorzichtig, de oppervlakken kunnen heet zijn. Bescherm uw handen en gebruik een ovenwant om de borstel vast te houden.

Laat de barbecue afkoelen alvorens deze te wassen in een warme zeepoplossing. Zorg ervoor dat al het opgedroogde vet en alle voedselresten na ELKE barbecuesessie van de roosters worden verwijderd. Was de roosters met een warm zeepsopje, spoel ze af en laat ze drogen voordat u ze weer op de barbecue plaatst.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE

Informations concernant les avertissements

- AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux éloignés.
- N'utilisez pas le produit à l'intérieur.
- ATTENTION ! Ce barbecue deviendra très chaud, n'essayez pas de le déplacer pendant qu'il est fonctionnement.
- N'utilisez jamais ce barbecue sur des bateaux ou d'autres véhicules de loisirs.
- Ce barbecue ne doit pas être laissé sans surveillance pendant son utilisation.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour un usage commercial et s'il est utilisé à cette fin cela annulera sa garantie.
- Ce barbecue est destiné à un usage extérieur uniquement. S'il est utilisé dans des espaces clos tels qu'un bâtiment ou un garage, des vapeurs toxiques s'accumulent et peuvent causer la mort ou des blessures graves.
- Utilisez toujours le barbecue dans un endroit bien ventilé, mais à l'abri des vents violents.
- Positionnez le barbecue de manière à ce que le vent ne transporte pas les particules chaudes des cendres sur les surfaces combustibles.
- N'utilisez pas ce barbecue sans avoir lu attentivement le mode d'emploi.
- Un montage incorrect du barbecue peut être dangereux.

Veuillez suivre attentivement toutes les instructions de montage avant d'allumer le barbecue. Modifier le barbecue de quelque manière que ce soit allant à l'encontre des instructions du fabricant peut être dangereux et annulera toutes les garanties.

Consignes de sécurité

- Assurez-vous que la coupelle/plateau de collecte des cendres est solidement fixée et que les orifices d'aération sont propres et sans entraves avant d'allumer le barbecue.
- Lors de l'allumage du barbecue, assurez-vous de ne pas avoir de vêtements amples en contact ou à proximité des braises.
- Portez toujours des gants de protection pour barbecue et des vêtements de protection lorsque vous allumez le barbecue avec un démarreur de cheminée ou lorsque vous ajoutez plus de combustible au barbecue.
- Assurez-vous que le barbecue soit sur une surface solide, plane et non combustible avant de l'allumer.
- N'utilisez pas de paraffine, d'alcool ou d'autres matériaux combustibles pour allumer le barbecue.
- N'ajoutez aucun allume-feu ou tout autre matériel d'allumage de barbecue sur un barbecue déjà allumé.
- MISE EN GARDE ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue !
- Ne stockez pas ni n'utilisez d'essence ou d'autres vapeurs ou matériaux inflammables à moins de 8 mètres de ce barbecue.
- Gardez à tout moment tous les éléments et surfaces combustibles à au moins 60 cm du barbecue. Cela comprend les terrasses boisées traitées et non traitées.
- Gardez la zone de cuisson exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Gardez tous les câbles électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue.
- Ne touchez pas les parties métalliques du barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi. Portez des gants de protection pour barbecue pour régler les orifices d'aération ou soulever le capot.
- Ne touchez pas les grilles, le charbon de bois ou toute partie du barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- Ne déplacez jamais le barbecue pendant son utilisation et attendez que les braises soient complètement éteintes et devenues froides avant de tenter de déplacer le barbecue.
- Ouvrez toujours le capot avec précaution, car la vapeur et la chaleur qui s'accumulent à l'intérieur du barbecue peuvent jaillir et provoquer des blessures graves.

Mise en garde

- Vérifiez et nettoyez régulièrement le barbecue pour éviter toute accumulation de graisse qui pourrait provoquer un incendie de graisse et annulerait votre garantie.
- Videz toujours la coupelle/plateau de récupération des cendres après chaque utilisation. Ne retirez pas les cendres avant qu'elles ne soient complètement éteintes et devenues froides.
- L'utilisation de nettoyants abrasifs sur le barbecue ou les grilles endommagera la finition et annulera la garantie.
- Utiliser des objets pointus pour nettoyer la cuve et la hotte endommagera la finition et annulera la garantie.
- Laisser refroidir le barbecue complet avant de le nettoyer et de le laver en utilisant une solution savonneuse chaude. Assurez-vous que tous les dépôts de graisse et d'aliments séchés soient nettoyés des grilles après CHAQUE cuisson. Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez avant de remettre les grilles au barbecue.

Allumer votre barbecue à charbon

Assurez-vous que le capot est ouvert, que les orifices d'aération en haut et en bas du barbecue sont ouverts.

Retirez toutes les cendres accumulées lors du barbecue précédent (cela ne peut être fait qu'une fois que les charbons sont complètement éteints et froids).

Lorsque vous allumez du charbon directement sur la grille, empilez la quantité requise de briquettes dans une pyramide au-dessus de 3 ou 4 allume-feu. Allumez les allume-feux et laissez le capot ouvert.

Les charbons seront prêts à être utilisés après 30 à 40 minutes, lorsque toutes les briquettes sont recouvertes de cendres «grises». Disposez ensuite les charbons allumés avec des pinces à long manche pour barbecue.

Lorsque vous utilisez un démarreur de cheminée, mettez la quantité requise de briquettes dans le haut de la cheminée au-dessus de la grille interne.

Placez le démarreur de cheminée sur la grille du barbecue sur du papier journal froissé ou 1 à 2 allume-feu, puis allumez. Les briquettes seront prêtes pour la cuisson en 20-25 minutes. Versez les charbons ardents du démarreur de cheminée sur la grille. Utilisez toujours des gants de protection pour barbecue lorsque vous manipulez le démarreur de cheminée.

Disposez une couche uniforme de charbon, à 3-4 cm de profondeur dans la zone requise sous le gril. Mettez toujours le charbon de bois ou les briquettes sur la grille et jamais directement dans le fond de la cuve du barbecue. Le non-respect de cette consigne peut endommager le barbecue qui ne sera pas couvert par la garantie.

Le charbon de bois ne doit être placé que sur la grille et JAMAIS sur le fond du gril. Le non-respect de cette consigne endommagera le fond du gril et annulera la garantie.

Entretien de votre barbecue

Mesures de protection

Gardez votre barbecue sous un dispositif de protection contre les intempéries et à l'abri de la pluie lorsqu'il n'est pas utilisé. Rangez votre barbecue à charbon propre dans un endroit sec et bien ventilé pendant l'hiver.

Nettoyage

Pour nettoyer le barbecue pour la prochaine utilisation, prenez une brosse à long manche et brossez la surface de cuisson pour éliminer l'excès d'huile et les restes de nourriture.

Faites attention, car les surfaces peuvent être chaudes. Protégez vos mains en utilisant une mitaine de cuisine pour tenir la brosse.

Laissez refroidir avant de laver le produit dans une solution savonneuse chaude. Assurez-vous que tout dépôt de graisse / nourriture séchée est nettoyé des grilles après CHAQUE cuisson. Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez les grilles avant de les remettre au barbecue.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE

LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM AUFBAU UND GEBRAUCH DES GRILLS SORGFÄLTIG DURCH

Warnungen

- WARNUNG! Kinder und Haustiere auf Abstand halten.
 - Nicht in Innenräumen verwenden.
 - ACHTUNG! Der Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht umgestellt werden.
 - Verwenden Sie diesen Grill nicht auf Booten oder in Wohnmobilien.
 - Dieser Grill darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
 - Dieser Grill ist nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen; bei gewerblicher Nutzung erlischt die Garantie.
 - Dieser Grill ist nur für den Gebrauch im Freien vorgesehen. In geschlossenen Räumen (z.B. Gebäude oder Garagen) würden sich giftige Dämpfe ansammeln, die schwerwiegende oder tödliche Verletzungen verursachen können.
 - Verwenden Sie den Grill an einem gut belüfteten Ort, jedoch nicht bei starkem Wind.
 - Stellen Sie den Grill so auf, dass heiße Asche nicht vom Wind auf brennbare Oberflächen geblasen werden kann.
 - Verwenden Sie den Grill erst, nachdem Sie die Bedienungsanleitung gründlich durchgelesen haben.
 - Bei unsachgemäßer Installation können Gefahrensituationen entstehen.
- Befolgen Sie alle Installationsanleitungen, bevor Sie den Grill anzünden. Modifikationen entgegen den Herstellerangaben sind gefährlich und führen zum Erlöschen der Garantie.

Sicherheitshinweise

- Vergewissern Sie sich vor dem Anzünden des Grills, dass der Aschebehälter sicher befestigt ist und die Belüftungsöffnungen sauber und frei sind.
- Beim Anzünden des Grills dürfen Sie keine lockere Kleidung tragen, die mit dem Grill oder der Kohle in Kontakt kommen könnten.
- Tragen Sie immer Grillhandschuhe und Schutzkleidung, wenn Sie den Grill mit einem Anzündkamin anzünden oder wenn Sie mehr Brennmaterial hinzufügen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anzünden, dass der Grill auf einem stabilen, flachen, ebenen und feuerfesten Untergrund steht.
- Verwenden Sie zum Anzünden des Grills weder Petroleum noch Alkohol oder andere brennbare Materialien.
- Legen Sie weder Feueranzünder noch andere zündende Materialien auf den Grill, wenn dieser bereits angezündet ist.
- VORSICHT! Verwenden Sie kein Benzin oder Petroleum zum (erneuten) Anzünden des Grills!
- Verwenden oder lagern Sie kein Petroleum und keine anderen brennbaren Dämpfe oder Materialien in der Nähe des Grills (Radius von 8 Metern).
- Halten Sie brennbare Gegenstände oder Materialien immer mindestens 60 cm vom Grill fern. Dazu gehören sowohl bearbeitete als auch nicht bearbeitete Holzplatten.
- Halten Sie den Grillbereich von brennbaren Materialien, Petroleum und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten fern.
- Halten Sie elektrische Kabel von heißen Oberflächen des Grills fern.
- Berühren Sie die Metallflächen des Grills erst, nachdem diese vollständig abgekühlt sind. Tragen Sie Grillhandschuhe beim Einstellen der Belüftungsöffnungen oder beim Öffnen des Deckels.
- Fassen Sie die Roste, Kohle oder andere Teile des Grills nicht an, um zu prüfen, ob diese noch heiß sind.
- Bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht und warten Sie immer, bis die Kohle vollständig ausgegangen und abgekühlt ist, bevor Sie versuchen den Grill umzustellen.
- Öffnen Sie den Deckel vorsichtig; es können sich unter dem Deckel heiße Dämpfe ansammeln und austreten und so schwere Verletzungen verursachen.

Vorsicht

- Überprüfen und reinigen Sie den Grill regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fette ansammeln und so Fettbrände entstehen; in solch einem Fall würde die Garantie nichtig.

- Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Aschebehälter. Leeren Sie den Behälter erst, nachdem die Glut vollständig erloschen und die Asche abgekühlt ist.
- Scheuermittel können die Oberfläche des Grills und der Roste beschädigen; bei Verwendung solcher Mittel erlischt die Garantie.
- Spitze Gegenstände zur Reinigung der Schale oder des Deckels können deren Oberfläche beschädigen; bei Verwendung solcher Gegenstände erlischt die Garantie.
- Lassen Sie den gesamten Grill abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Entfernen Sie angebackene Fett- und Speiserückstände nach JEDEM Gebrauch. Reinigen Sie die Roste mit heißem Spülwasser. Anschließend abspülen und trocknen lassen und dann wieder installieren.

Grill anzünden

Vergewissern Sie sich, dass der Deckel und die Belüftungsöffnungen an der Ober- und Unterseite des Grills geöffnet sind.

Entfernen Sie Asche von vorherigen Nutzungen (da die Asche erst nach dem vollständigen Erlöschen und Abkühlen entfernt werden kann).

Wenn Sie Kohle direkt auf dem Gitter anzünden wollen, stapeln Sie die erforderliche Menge an Briketts als Pyramide und legen Sie 3 oder 4 Stück Feueranzünder darunter. Zünden Sie den Feueranzünder an und lassen Sie den Deckel offen.

Nach 30-40 Minuten sollten die Briketts durchgebrannt sein (mit „grauer“ Asche bedeckt). Verteilen Sie die angezündeten Briketts mit einer langen Zange.

Falls Sie einen Anzündkamin verwenden, legen Sie die erforderliche Menge an Briketts oben in den Kamin auf das interne Gitter.

Stellen Sie den Anzündkamin auf das Gitter des Grills. Legen Sie zerknülltes Zeitungspapier oder 1-2 Stück Feueranzünder darunter und zünden Sie es an. Die Briketts sind nach 20-25 Minuten durchgebrannt.

Schütten Sie die angezündeten Briketts aus dem Kamin auf das Gitter. Tragen Sie bei der Handhabung des Anzündkamins immer Grillhandschuhe.

Das Ziel sollte immer eine gleichmäßige Schicht Kohlen sein – ungefähr 3-4 cm tief an der erforderlichen Stelle unter dem Rost. Legen Sie die Kohle bzw. Briketts immer auf das Gitter und nicht direkt auf den Boden der Grillschale. Andernfalls könnte der Grill beschädigt werden und die Garantie erlischt.

Die Kohle darf nur auf das Gitter und niemals auf den Boden des Grills gelegt werden. Andernfalls erlischt die Garantie.

Wartung des Grills

Schutz

Schützen Sie den Grill während des Nichtgebrauchs mit einer witterfesten Abdeckung vor Regen. Lagern Sie den gesäuberten Grill an einem trockenen, gut belüfteten Ort.

Reinigung

Reinigen Sie den Grill, indem Sie mit einer langstieligen Bürste die Grilloberfläche von Fett- und Speiserückständen befreien.

Vorsicht ist geboten, da die Oberflächen heiß sein können. Tragen Sie beim Reinigen mit der Bürste Grillhandschuhe.

Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn mit warmem Spülwasser reinigen. Fett- und Speiserückstände müssen nach JEDEM Gebrauch vom Grill entfernt werden. Reinigen Sie die Roste mit heißem Spülwasser. Anschließend abspülen und trocknen lassen und dann wieder installieren.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EIN ZUKÜNTIGES NACHSCHLAGEN GUT AUF.

LEGGI ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI COSTRUIRE E UTILIZZARE IL TUO BARBECUE

Avvertenze

- AVVERTENZA! Tieni fuori dalla portata di bambini e animali.
- Non usare in locali interni.
- ATTENZIONE! Durante il funzionamento questo barbecue si arroventa e non deve essere spostato.
- Non utilizzare mai questo barbecue su barche o altri veicoli ricreativi.
- Non lasciare questo barbecue incustodito durante l'uso.
- Questo barbecue non è adatto agli usi commerciali, che non sono coperti dalla garanzia.
- Questo barbecue è solo per uso all'aperto. Se utilizzato in spazi chiusi come edifici o garage, i fumi tossici si accumulerebbero con il rischio di causare decessi o lesioni gravi.
- Utilizza il barbecue sempre in aree ben ventilata, ma al riparo da forti venti.
- Posiziona il barbecue in modo che i venti non trasportino la cenere calda su superfici combustibili.
- Non utilizzare questo barbecue senza prima aver letto attentamente le istruzioni per l'uso.
- Un montaggio improprio del barbecue può essere pericoloso.

Segui attentamente tutte le istruzioni di montaggio prima di accendere il barbecue. Alterare il barbecue deviando in qualsiasi modo dalle istruzioni del produttore può essere pericoloso ed inficerà completamente la garanzia.

Avvertenze per la sicurezza

- Accertati che il contenitore/vassoio raccogli-cenere sia fissato saldamente e che le prese d'aria siano pulite e libere prima di accendere il barbecue.
- Quando accendi il barbecue, accertati di non indossare indumenti larghi a contatto o vicino alle braci.
- Indossa sempre guanti da barbecue e indumenti protettivi quando accendi il barbecue con un dispositivo di accensione del camino o quando aggiungi altro carburante al barbecue.
- Prima dell'accensione, accertati che il barbecue appoggi su una superficie solida, piana, regolare e non infiammabile.
- Per accendere il barbecue, non usare paraffina, alcol o altri combustibili.
- Non gettare accendini o qualsiasi altro materiale per l'accensione del barbecue nel barbecue già acceso.
- ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue!
- Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o materiali infiammabili entro 8 metri da questo barbecue.
- Tieni sempre tutti gli oggetti e le superfici combustibili ad almeno 60cm dal barbecue. Ciò include le pedane in legno, sia trattate che non trattate.
- Mantieni l'area di cottura libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.
- Tieni qualsiasi cavo elettrico lontano dalle superfici calde del barbecue.
- Non toccare le parti metalliche del barbecue finché non si è completamente raffreddato. Indossa guanti da barbecue per regolare le prese d'aria o sollevare il coperchio.
- Non toccare le griglie, il carbone o qualsiasi parte del barbecue per controllare che se siano caldi.
- Non spostare mai il barbecue durante l'uso e attendi che le braci siano completamente spente e fredde prima di tentare di spostare il barbecue.
- Fai sempre attenzione quando apri il coperchio, poiché all'interno del barbecue si accumulano vapore e calore in quantità sufficiente a causare gravi lesioni.

Attenzione

- Controlla e pulisci regolarmente il barbecue per evitare l'accumulo di grassi che potrebbero causare incendi e invalidare la garanzia.
- Svuota sempre il cassetto raccogli-cenere dopo ogni utilizzo. Non rimuovere la cenere finché non sia completamente spenta e fredda.

- L'utilizzo di detergenti abrasivi sul barbecue o sulle griglie danneggerà le rifiniture e invaliderà la garanzia.
- L'utilizzo di oggetti appuntiti per pulire la conca e il coperchio danneggerà le rifiniture e invaliderà la garanzia.
- Lascia raffreddare l'intero barbecue prima di pulirlo e lavarlo in una soluzione saponosa calda. Accertati che eventuali depositi di grasso e cibo essiccati vengano rimossi dalle griglie dopo OGNI sessione di cottura. Lava le griglie con acqua calda e sapone, quindi risciacquale e asciugale prima di rimetterle nel barbecue.

Accendere il barbecue a carbonella

Accertati che il coperchio sia aperto e che le prese d'aria sulla parte superiore e inferiore del barbecue siano aperte.

Rimuovi la cenere rimasta dal barbecue precedente (questo può essere fatto solo quando i carboni sono completamente spenti e freddi).

Quando accendi la carbonella direttamente sulla griglia, impila la quantità richiesta di brichetti in una piramide sopra 3 o 4 esche. Accendi le esche e lascia il aperto il coperchio.

Le braci dovrebbero essere pronte per cuocere in 30~40 minuti, quando tutti i brichetti siano ricoperti da uno strato di cenere "grigia". Disponi la carbonella accesi con le pinze a manico lungo.

Se utilizzi un camino antifuoco, metti la quantità necessaria di brichette nella parte superiore del camino sopra la griglia interna.

Posiziona il dispositivo di accensione sulla griglia del barbecue sopra un giornale accartocciato o 1~2 esche, quindi accendi. Le brichette saranno pronte per la cottura in 20~25 minuti. Versa i carboni ardenti dal dispositivo di accensione alla griglia. Utilizza sempre guanti da barbecue quando maneggi il dispositivo di accensione.

Cerca di ottenere uno strato di carbone uniforme, a 3~4 cm di profondità nell'area richiesta sotto la griglia. Metti sempre la carbonella o le brichette sulla griglia e mai direttamente sul fondo della conca del barbecue. La mancata osservanza di questa precauzione può causare al barbecue danni non coperti dalla garanzia.

La carbonella va posizionata solo sulla griglia e MAI sul fondo della griglia. In caso contrario, si danneggerebbe il fondo della griglia senza poter ricorrere alla garanzia.

Manutenzione del barbecue

Protezione

Quando non usi il barbecue tienilo al riparo dalle intemperie e dalla pioggia. Durante l'inverno conserva il barbecue pulito in un'area asciutta e ben ventilata.

Pulizia

Per pulire il barbecue per il prossima utilizzo, prendi una spazzola dal manico lungo e spazzola la superficie di cottura per rimuovere gli oli in eccesso e gli avanzi di cibo.

Fai attenzione perché le superfici potrebbero essere calde. Proteggi le tue mani afferrando la spazzola con un guanto da forno.

Lasciar raffreddare prima di lavare in una soluzione saponosa calda. Assicurarsi che eventuali depositi di grasso e di cibo secco vengano rimossi dalle griglie dopo OGNI sessione di cottura. Lava le griglie con acqua calda e sapone, quindi risciacquale e asciugale prima di rimetterle nel barbecue.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO

LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE MONTAR Y USAR LA BARBACOA

Información de advertencia

- ADVERTENCIA - Mantenga a los niños y mascotas alejados.
- No la use en interiores.
- ATENCIÓN - Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el uso.
- Nunca use la barbacoa en barcos u otros vehículos recreativos.
- La barbacoa no debe dejarse desatendida mientras esté en uso.
- Esta barbacoa no está diseñada para un uso comercial y hacerlo anulará la garantía.
- Esta barbacoa es solo para uso en exteriores. Si se usa en espacios cerrados como un edificio o un garaje, se acumularán vapores tóxicos que podrían causar la muerte o lesiones graves.
- Use la barbacoa siempre en un lugar bien ventilado, pero alejado de vientos fuertes.
- Coloque la barbacoa de forma que los vientos no lleven cenizas calientes a superficies combustibles.
- No use la barbacoa sin antes haber leído detenidamente las instrucciones de funcionamiento.
- Un montaje inadecuado de la barbacoa podría ser peligroso.

Siga detenidamente todas las instrucciones de montaje antes de encender la barbacoa. Modificar la barbacoa de cualquier forma que no sea la descrita en las instrucciones del fabricante puede ser peligroso y anulará todas las garantías.

Información de seguridad

- Asegúrese de que el recipiente/bandeja de recogida de cenizas esté bien sujeto y las salidas de aire estén limpias y despejadas antes de encender la barbacoa.
- Al encender la barbacoa, asegúrese de que no haya ropa suelta tocando o cerca de las brasas.
- Use siempre guantes para barbacoa y ropa protectora al encender la barbacoa con un encendedor de chimeneas o cuando añada más combustible a la barbacoa.
- Asegúrese de que la barbacoa esté sobre una superficie no combustible sólida, plana y nivelada antes de encenderla.
- No use parafina, alcohol u otros materiales combustibles para encender la barbacoa.
- No añada encendedores o cualquier otro material de encendido de barbacoas a una barbacoa que ya esté encendida.
- PRECAUCIÓN - No use alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa.
- No guarde ni use gasolina o cualquier otro vapor o material inflamable a menos de 8 metros de la barbacoa.
- Mantenga, en todo momento, todos los elementos y superficies combustibles al menos a 60 centímetros de la barbacoa. Esto incluye terrazas boscosas tanto tratadas como sin tratar.
- Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
- Mantenga todos los cables eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa.
- No toque las partes metálicas de la barbacoa hasta que se haya enfriado completamente. Use guantes para barbacoa cuando ajuste las salidas de aire o levante la tapa.
- No toque las parrillas, el carbón vegetal o cualquier parte de la barbacoa para ver si están calientes.
- Nunca mueva la barbacoa mientras esté en uso, y espere hasta que las brasas estén completamente apagadas y frías antes de intentar moverla.
- Abra la tapa siempre cuidadosamente puesto que el vapor y el calor se acumulan dentro de la barbacoa y pueden causar lesiones graves.

Precaución

- Compruebe y límpie regularmente la barbacoa para evitar la acumulación de grasas, las cuales pueden provocar incendios de grasas y anularán la garantía.
- Vacíe siempre el recipiente/bandeja de cenizas después de cada uso. No retire la ceniza hasta que esté completamente apagada y fría.

- El uso de limpiadores agresivos en la barbacoa o parrillas dañará el acabado y anulará la garantía.
- El uso de objetos afilados para limpiar el recipiente y la campana dañará el acabado y anulará la garantía.
- Antes de limpiar y lavar la barbacoa en una solución tibia y jabonosa, deje que se enfrie completa. Asegúrese de que la grasa seca y los restos de comida se eliminan de las parrillas después de CADA uso. Limpie las parrillas con agua caliente y jabonosa y, a continuación, enjuague y séquelas antes de volver a ponerlas en la barbacoa.

Encendido de la barbacoa de carbón vegetal

Asegúrese de que la tapa esté abierta, las salidas de aire en la parte superior e inferior de la barbacoa estén abiertas.

Retire las cenizas sobrantes de la barbacoa anterior (esto solo puede hacerse una vez que las brasas estén completamente apagadas y frías).

Al encender el carbón directamente sobre la rejilla, apile la cantidad requerida de briquetas en una pirámide sobre 3 o 4 encendedores. Encienda los encendedores y deje la campana abierta.

Las brasas deberían estar listas para cocinar en unos 30-40 minutos, cuando todas las briquetas tengan una capa de ceniza "gris". Acomode las brasas encendidas con unas pizas de mango largo.

Al usar una chimenea de encendido, ponga la cantidad necesaria de briquetas en la parte superior de la chimenea sobre la rejilla interna.

Coloque el encendedor de pie en la rejilla de la barbacoa sobre periódicos estrujados o 1-2 encendedores y, a continuación, enciéndalo. Las briquetas estarán listas para cocinar en unos 20-25 minutos. Vierta las brasas del encendedor en sobre la rejilla. Use siempre guantes para barbacoa cuando manipule el encendedor.

Busque lograr una capa uniforme de brasas, de entre 3 y 4 centímetros de profundidad en el área requerida bajo la parrilla. Ponga siempre el carbón vegetal o las briquetas en la rejilla y nunca directamente en el fondo del recipiente de la barbacoa. No hacerlo puede causar daños en la barbacoa que no están cubiertos por la garantía.

El carbón vegetal debe colocarse solo en la rejilla y NUNCA en el fondo del recipiente de la barbacoa. No hacer esto dañará el fondo de la barbacoa y esto no estará cubierto por la garantía.

Mantenimiento de la barbacoa

Protección

Mantenga la barbacoa bajo una cubierta impermeable y fuera del alcance de la lluvia cuando no esté en uso. Guarde la barbacoa de carbón vegetal limpia en un área seca y bien ventilada durante el invierno.

Limpieza

Para limpiar la barbacoa para la próxima vez, tome un cepillo de mango largo y cepille la superficie de cocción para eliminar el exceso de aceite y restos de comida.

Tenga cuidado, puesto que las superficies podrían estar calientes. Protéjase las manos usando un guante para hornos para sujetar el cepillo.

Antes de lavarla en una solución tibia y jabonosa, permita que se enfrie. Asegúrese de que la grasa seca y los restos de comida se eliminan de las parrillas después de CADA uso. Limpie las parrillas con agua caliente y jabonosa y, a continuación, enjuague y séquelas antes de volver a ponerlas en la barbacoa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTAS FUTURAS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE BUILDING AND USING YOUR BARBECUE

Warning information

- WARNING! Keep children and pets away.
- Do not use indoors.
- ATTENTION! This barbecue will become very hot, do not move during operation.
- Never use this barbecue on boats or other recreational vehicles.
- This barbecue should not be left unattended while in use.
- This barbecue is not designed for commercial use and doing so will void its warranty.
- This barbecue is for outdoor use only. If used in enclosed spaces such as a building or garage toxic fumes will build up and may cause death or serious injury.
- Always use the barbecue in a well ventilated area, but out of high winds.
- Position the barbecue so that winds do not carry hot ash onto combustible surfaces.
- Do not use this barbecue without first reading the operating instructions carefully.
- Improper assembly of the barbecue may be dangerous.

Please follow all the assembly instructions carefully before lighting the barbecue. Altering the barbecue in any way from the manufacturer instructions may be dangerous and will void all warranties.

Safety Information

- Make sure the ash collection cup/tray is securely attached and the air vents are clean and clear before you light the barbecue.
- When lighting the barbecue ensure you do not have any loose clothing touching or near the coals.
- Always wear barbecue mitts and protective clothing when lighting the barbecue with a chimney starter or when adding more fuel to the barbecue.
- Ensure the barbecue is on a solid, flat and level non combustible surface before lighting.
- Do not use paraffin, alcohol or other combustible materials to light the barbecue.
- Do not add firelighters or any other barbecue lighting material to a barbecue that is already alight.
- CAUTION! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting the barbecue!
- Do not store or use petrol or any other flammable vapours or materials within 8 meters of this barbecue.
- Keep all combustible items and surfaces at least 60cm away from the barbecue at all times. This includes wooded decks both treated and untreated.
- Keep the grilling area free from combustible materials, petrol and other flammable vapours or liquids.
- Keep all electrical cables away from the hot surfaces of the barbecue.
- Do not touch metal parts of the barbecue until it has completely cooled. Wear barbecue mitts when adjusting air vents or lifting the lid.
- Do not touch the grills, charcoal or any part of the barbecue to see if they are hot.
- Never move the barbecue while in use and wait until the coals are completely extinguished and cold before attempting to move the barbecue.
- Always open the lid carefully as steam and heat builds up inside the barbecue and can cause serious injury.

Caution

- Regularly check and clean the barbecue to avoid any build up of fats which may cause a fat fire and would void your warranty.
- Always empty the ash cup/ash tray after every use. Do not remove the ash until it is completely extinguished and cold.

- Using abrasive cleaners on the barbecue or grills will damage the finish and void the warranty.
- Using sharp objects to clean the bowl and hood will damage the finish and void the warranty.
- Allow the complete barbecue to cool before cleaning and washing in a warm soapy solution. Ensure that any dried fat and food deposits are cleaned off the grills after EVERY cooking session. Wash the grills with hot, soapy water then rinse and dry before returning the grills to the barbecue.

Lighting your charcoal barbecue

Ensure the lid is open, the air vents on the top and bottom of the barbecue are open.

Remove any ash left from the previous barbecue (this can only be done once the coals are fully extinguished and cold).

When lighting coal directly on the grate, pile the required quantity of briquettes into a pyramid on top of 3 or 4 firelighters. Ignite the firelighters and leave the hood open.

The coals should be ready to cook over in 30-40 minutes, when all briquettes have a covering of 'grey' ash. Arrange the lit coals with long handled tongs.

When using a firestarter chimney, put the required amount of briquettes into the top of the chimney above the internal grate.

Stand the Firestarter on the barbecue grate over scrunched up newspaper or 1-2 firelighters, then ignite. The briquettes will be ready for cooking in 20-25 minutes. Pour the hot coals out of the Firestarter onto the grate. Always use BBQ Mitts when handling the Firestarter.

Aim for an even layer of coals, 3-4cm deep in the required area under the grill. Always put the charcoal or briquettes on the grate and never directly into the bottom of the barbecue bowl. Failure to do so may cause damage to the barbecue which is not covered by the warranty.

Charcoal must only be placed on the grate and NEVER on the grill bottom Failure to do this will damage the grill bottom and will not be covered by the warranty.

Maintenance of your barbecue

Protection

Keep your barbecue beneath a weather cover and out of the rain when not in use. Store your clean charcoal barbecue in a dry, well ventilated area over winter.

Cleaning

To clean barbecue for next time, take a long handled brush and brush the cooking surface to remove excess oils and food scraps.

Be careful as surfaces may be hot. Protect your hands by using an oven mitt to hold the brush.

Allow to cool before washing in a warm soapy solution. Ensure that any dried fat/food deposits are cleaned off the grills after EVERY cooking session. Wash the grills with hot, soapy water then rinse and dry the grills before returning them to the barbecue.

PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PRZECZYTAJ UWAŻNIE TE INSTRUKCJE PRZED ROZPOCZĘCIEM MONTAŻU I KORZYSTANIA Z GRILLA

Informacje ostrzegawcze

- OSTRZEŻENIE! Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala.
- Nie używaj w pomieszczeniach.
- UWAGA! Ten grill będzie bardzo gorący, nie przemieszczaj podczas pracy.
- Nigdy nie używaj tego grilla na łodziach lub innych pojazdach rekreacyjnych.
- Grill nie powinien być pozostawiony bez nadzoru podczas użytkowania.
- Ten grill nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego, w przeciwnym razie spowoduje to utratę gwarancji.
- Ten grill przeznaczony jest wyłącznie do użytku zewnętrznego. W przypadku stosowania w pomieszczeniach zamkniętych, takich jak budynek lub garaż, gromadzące się toksyczne opary mogą spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
- Zawsze korzystaj z grilla w dobrze wentylowanym miejscu, ale z dala od silnych wiatrów.
- Ustaw grill tak, aby wiatr nie przenosił gorącego popiołu na palne powierzchnie.
- Nie używaj tego grilla bez uważnego przeczytania instrukcji obsługi.
- Niewłaściwy montaż grilla może być niebezpieczny.

Przed zapaleniem grilla uważnie przestrzegaj wszystkie instrukcje montażu. Jakiekolwiek modyfikowanie grilla niezgodne z instrukcjami producenta może być niebezpieczne i spowoduje utratę wszelkich gwarancji.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Zanim zapalisz grilla, upewnij się, że pojemnik/taca do gromadzenia popiołu jest bezpiecznie przymocowana, a otwory wentylacyjne są czyste i przejrzyste.
- Podczas zapalania grilla upewnij się, że luźne ubranie nie dotyka go lub nie znajduje się w pobliżu węgla.
- Zawsze noś rękawice i odzież ochronną podczas zapalania grilla za pomocą komina rozpalającego lub podczas dodawania większej ilości paliwa do grilla.
- Przed zapaleniem upewnij się, że grill znajduje się na solidnej, płaskiej i równej niepalnej powierzchni.
- Nie używaj parafiny, alkoholu ani innych materiałów łatwopalnych do rozpalenia grilla.
- Nie dodawaj podpałki ani innych materiałów rozpalających do grilla, który jest już zapalony.
- UWAGA! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla!
- Nie przechowuj i nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych oparów lub materiałów w odległości do 8 metrów od tego grilla.
- Zawsze utrzymuj co najmniej 60 cm odległość grilla od palnych przedmiotów i powierzchni. Obejmuje to pokłady z drewna, zarówno poddane obróbce, jak i nie.
- Utrzymuj obszar grillowania z dala od materiałów palnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów lub cieczy.
- Trzymaj wszystkie kable elektryczne z dala od gorących powierzchni grilla.
- Nie dotykaj metalowych części grilla, dopóki całkowicie nie ostygnie. Zakładaj rękawice kuchenne podczas regulacji otworów wentylacyjnych lub podnoszenia pokrywy.
- Nie dotykaj grilla, węgla drzewnego lub jakiekolwiek części grilla, aby sprawdzić, czy są gorące.
- Nigdy nie przesuwaj grilla podczas użytkowania i poczekaj, aż węgiel całkowicie wypali się i wystygnie przed próbą przesunięcia grilla.
- Zawsze ostrożnie otwieraj pokrywę, ponieważ wewnątrz grilla gromadzi się para i ciepło, które mogą spowodować poważne obrażenia.

Uwaga

- Regularnie sprawdzaj i czyść grill, aby uniknąć gromadzenia się tłuszczów, które mogą spowodować pożar i unieważnić gwarancję.
- Zawsze opróżnij pojemnik/tacę do gromadzenia popiołu po każdym użyciu. Nie usuwaj popiołu, dopóki całkowicie nie zgaśnie i ostygnie.

- Użycie ściernych środków czyszczących do grilla spowoduje uszkodzenie wykończenia i utratę gwarancji.
- Używanie ostrych przedmiotów do czyszczenia miski i okapu spowoduje uszkodzenie wykończenia i utratę gwarancji.
- Pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem i umyj w ciepłym roztworze z mydłem. Po każdej sesji grilowania upewnij się, że grill jest oczyszczony z wszelkich wysuszonych częstek tłuszczy i resztek żywności. Umyj różną gorącą wodą z mydłem, a następnie opłucz i wysuszM przed ponownym włożeniem do grilla.

Zapalanie grilla na węgiel drzewny

Upewnij się, że pokrywa jest otwarta, a otwory wentylacyjne w górnej i dolnej części grilla są otwarte.

Usuń popiół pozostały z poprzedniego grilowania (można to zrobić tylko po całkowitym zgaszeniu i wystygnięciu węgla).

Podczas podpalania węgla bezpośrednio na ruszcie, ułóż wymaganą ilość brykietu w piramidzie na 3 lub 4 podpałkach. Zapal podpałki i pozostaw okap otwarty.

Węgiel powinien być gotowy do grilowania w ciągu 30-40 minut, gdy wszystkie brykiety mają pokrycie z "szarego" popiołu. Rozłożź podpalone węgle długimi szczypcami.

W przypadku korzystania z komina zapalającego należy umieścić wymaganą ilość brykietu w górnej części komina nad ruszem wewnętrznym.

Postaw Zapalnik na ruszcie grilla nad zgniecioną gazetą lub 1-2 podpałkami, a następnie zapal. Brykiety będą gotowe do grilowania w ciągu 20-25 minut. Gorące węgle wysyp z Zapalnika na ruszt. Zawsze używaj rękawic do grilowania podczas obsługi Zapalnika.

Staraj się ułożyć równą warstwę węgla na głębokości 3-4cm w wymaganym obszarze pod grilem. Zawsze umieszczaj węgiel drzewny lub brykiety na ruszcie i nigdy bezpośrednio na dnie miski grilowej.

Niezastosowanie się do tego może spowodować uszkodzenie grilla, które nie jest objęte gwarancją.

Węgiel drzewny należy umieszczać tylko na ruszcie i NIGDY na dnie grilla. Niezastosowanie się do tego może spowodować uszkodzenie dna grilla, które nie jest objęte gwarancją.

Konserwacja grilla

Ochrona

Przechowuj grilla pod osłoną i z dala od deszczu, gdy nie jest używany. W sezonie zimowym przechowuj czysty grill na węgiel drzewny w suchym, dobrze wentylowanym miejscu.

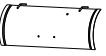
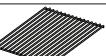
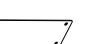
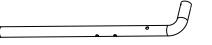
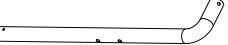
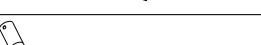
Czyszczenie

Aby następnym razem wyczyścić grill, użyj długiej szczotki i szczotkuj powierzchnię grilowania, aby usunąć nadmiar oleju i resztek jedzenia.

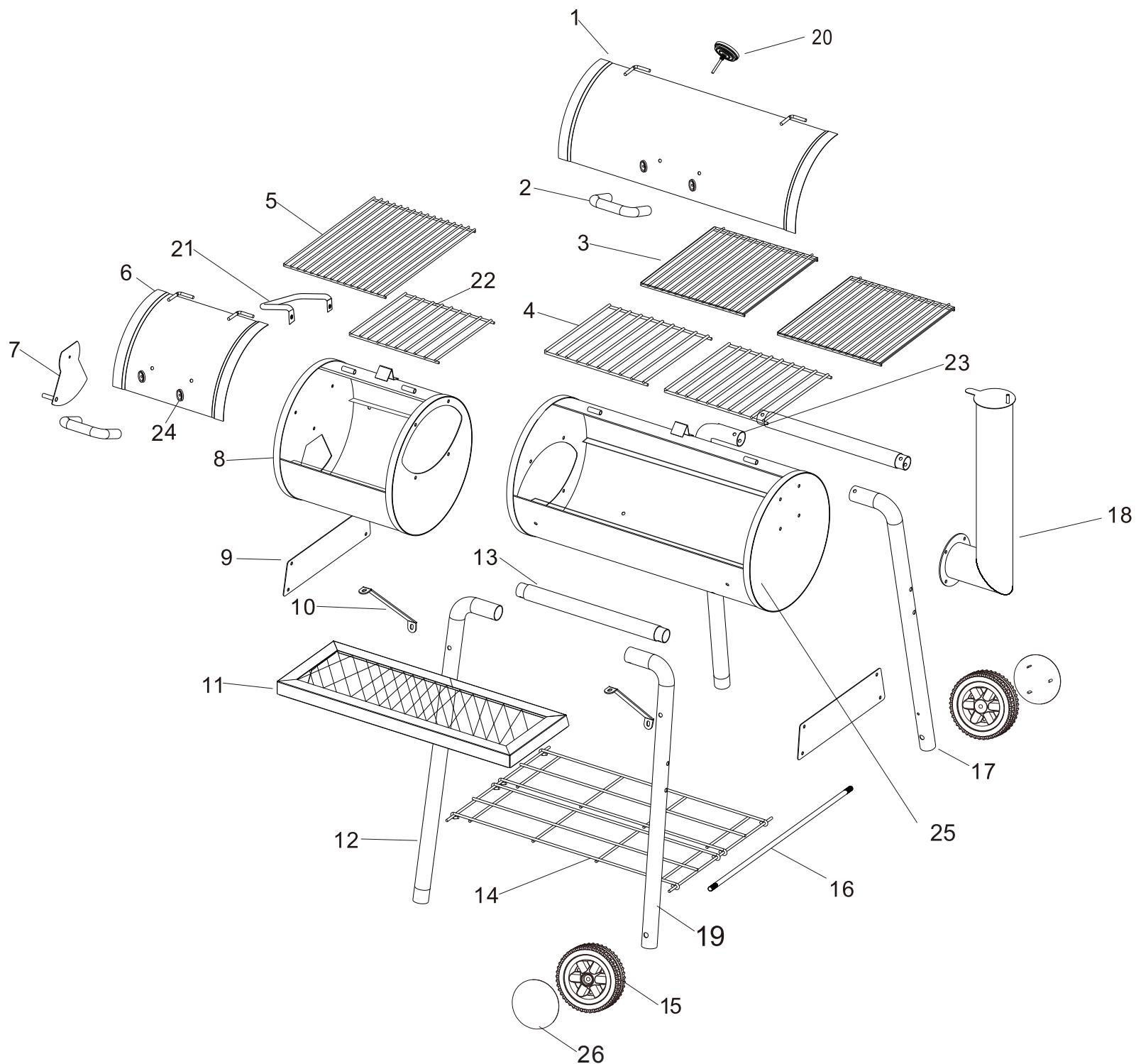
Zachowaj ostrożność, ponieważ powierzchnie mogą być gorące. Chroń swoje ręce za pomocą rękawicy kuchennej do trzymania szczotki.

Pozostawić do ostygnięcia przed myciem w ciepłym roztworze z mydłem. Po KAŻDEJ sesji grilowania upewnij się, że grill jest oczyszczony z wszelkich wysuszonych resztek tłuszczy/ żywności. Umyj różną gorącą wodą z mydłem, a następnie opłucz i wysuszM je przed ponownym włożeniem do grilla.

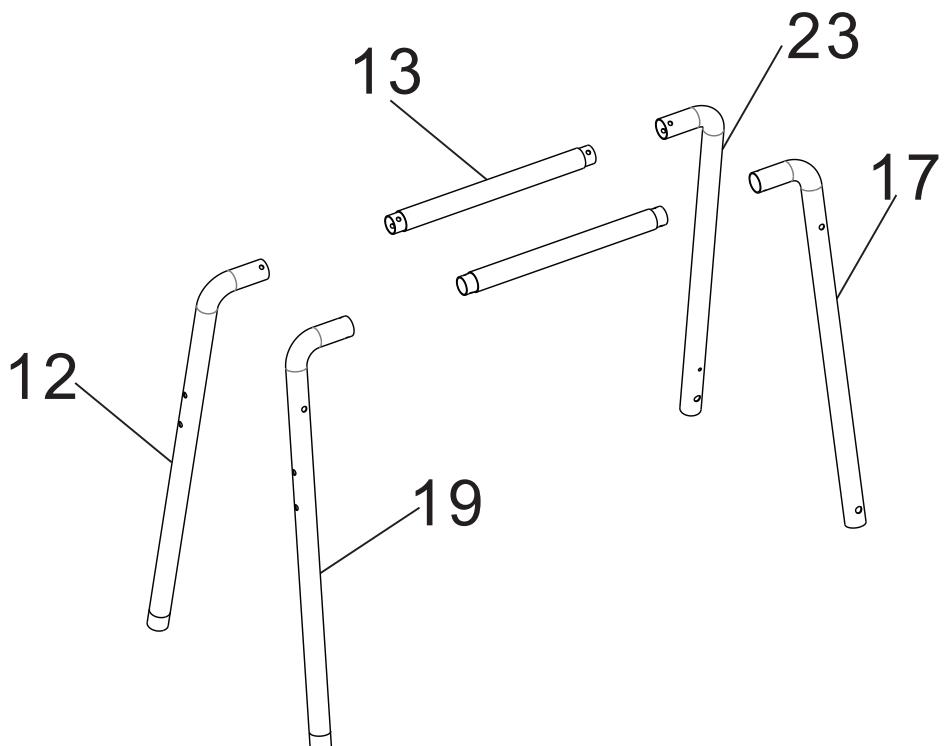
PROSZĘ ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE NA PRZYSZŁOŚĆ

1		x 1	1/1
2		x 2	1/1
3		x 2	1/1
4		x 2	1/1
5		x 1	1/1
6		x 1	1/1
7		x 1	1/1
8		x 1	1/1
9		x 2	1/1
10		x 2	1/1
11		x 1	1/1
12		x 1	1/1
13		x 2	1/1
14		x 1	1/1
15		x 2	1/1
16		x 1	1/1
17		x 1	1/1
18		x 1	1/1
19		x 1	1/1
20		x 1	1/1
21		x 1	1/1
22		x 1	1/1
23		x 1	1/1
24		x 4	1/1
25		x 1	1/1
26		x 2	1/1

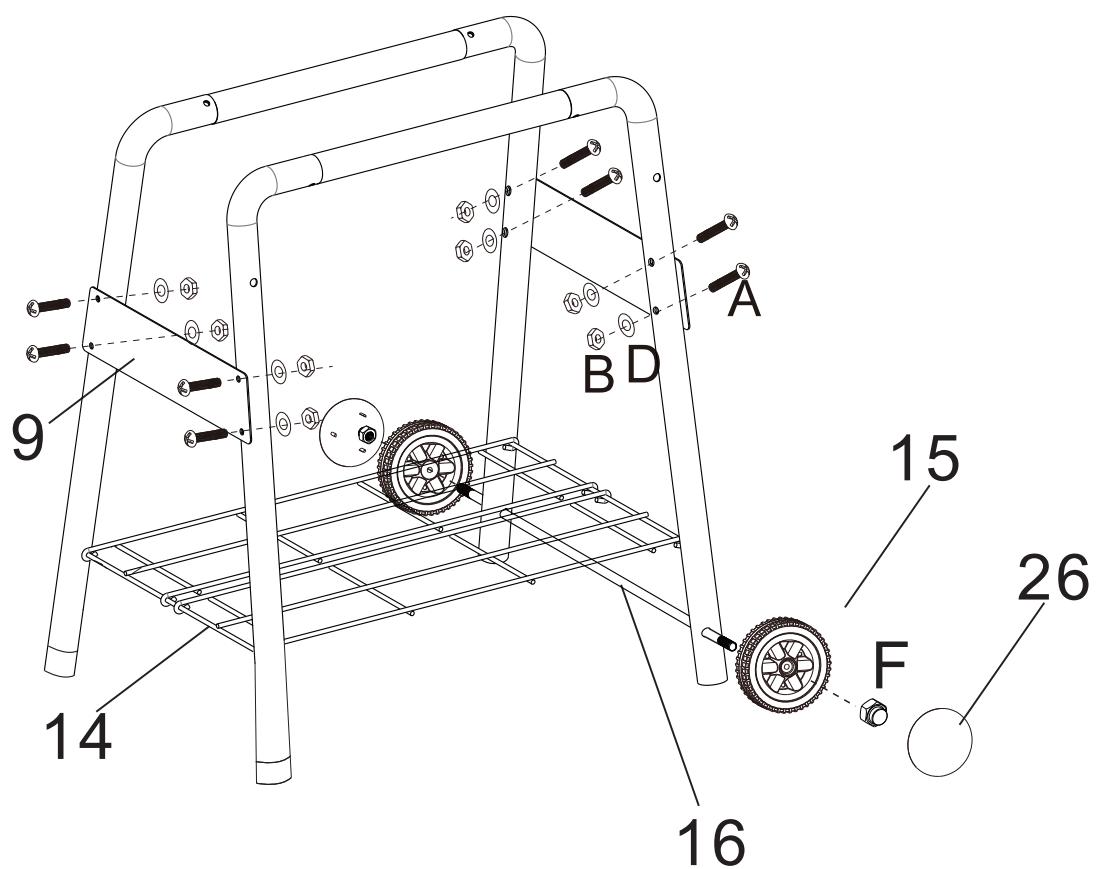
A	 -	M6X45	x 12	1/1
B		M6	x 21	1/1
C	 -	M6X12	x 11	1/1
D		Φ 6	x 21	1/1
E	 -	M6X16	x 2	1/1
F		M10	x 2	1/1
G	 -	M6X25	x 8	1/1



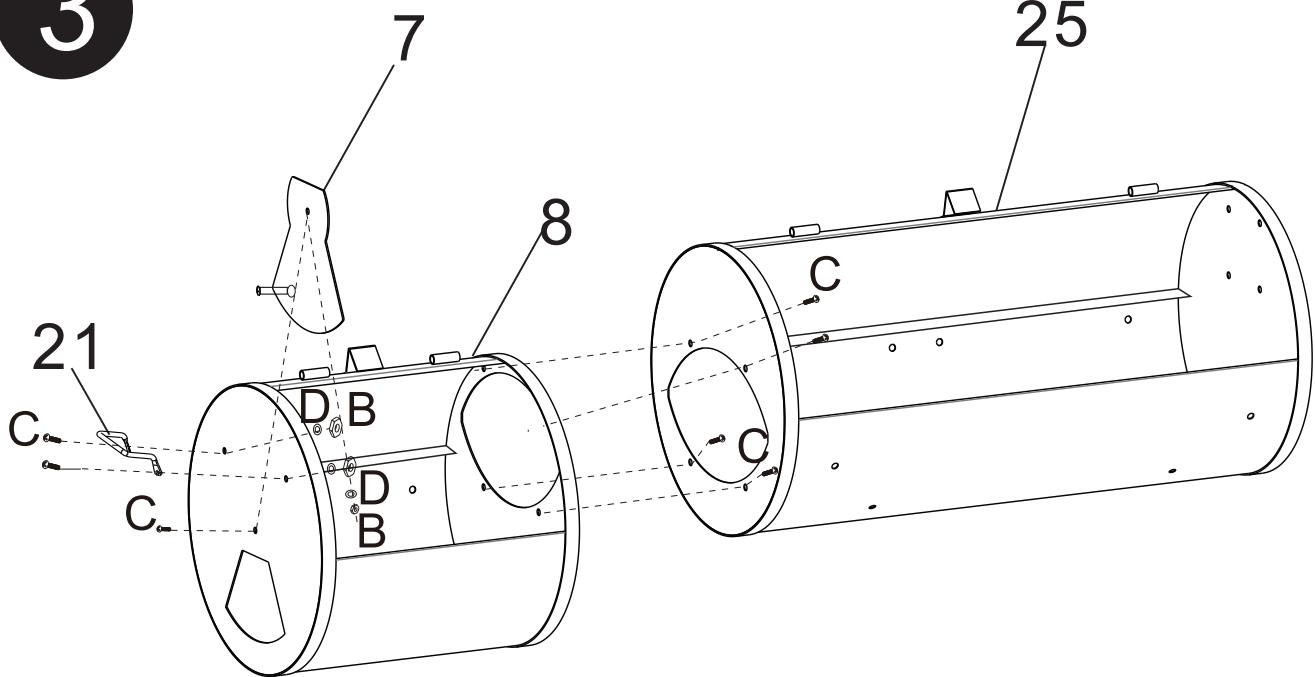
1



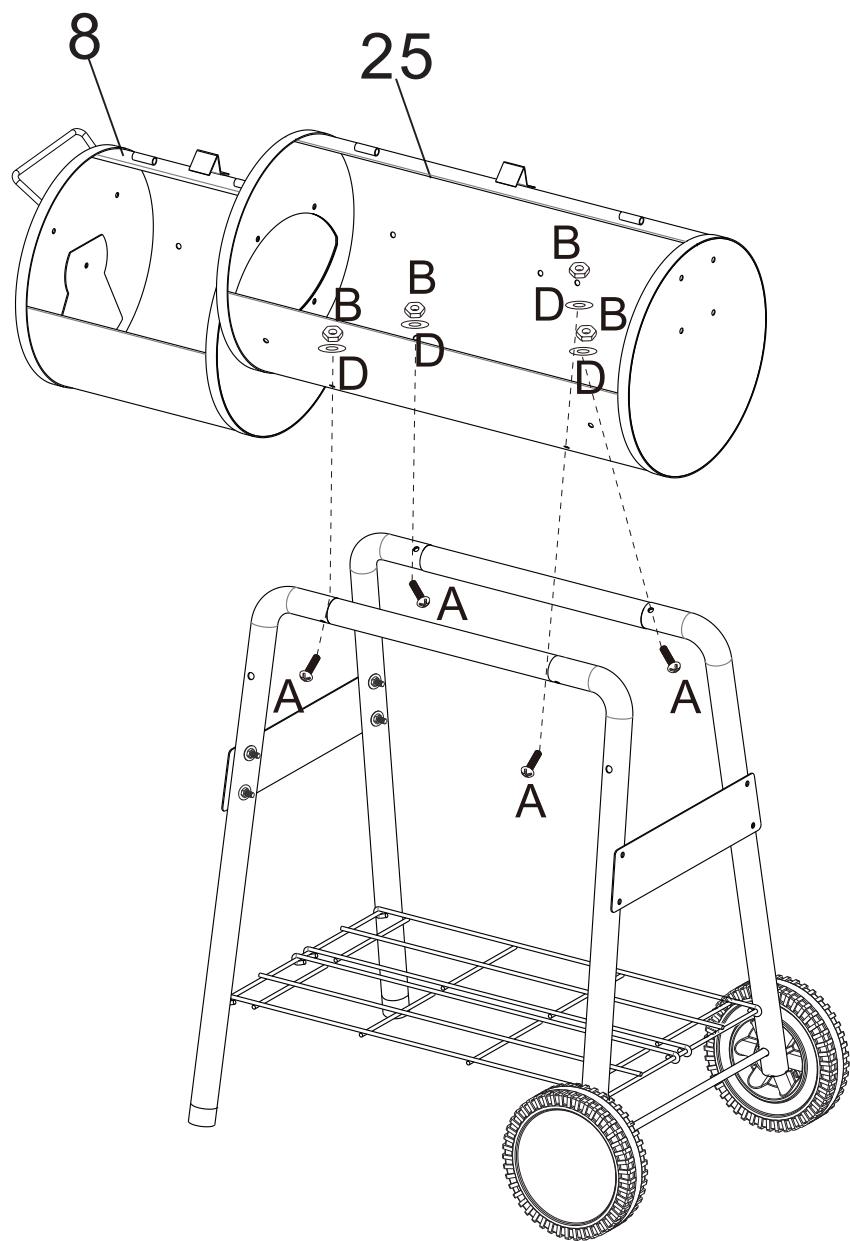
2



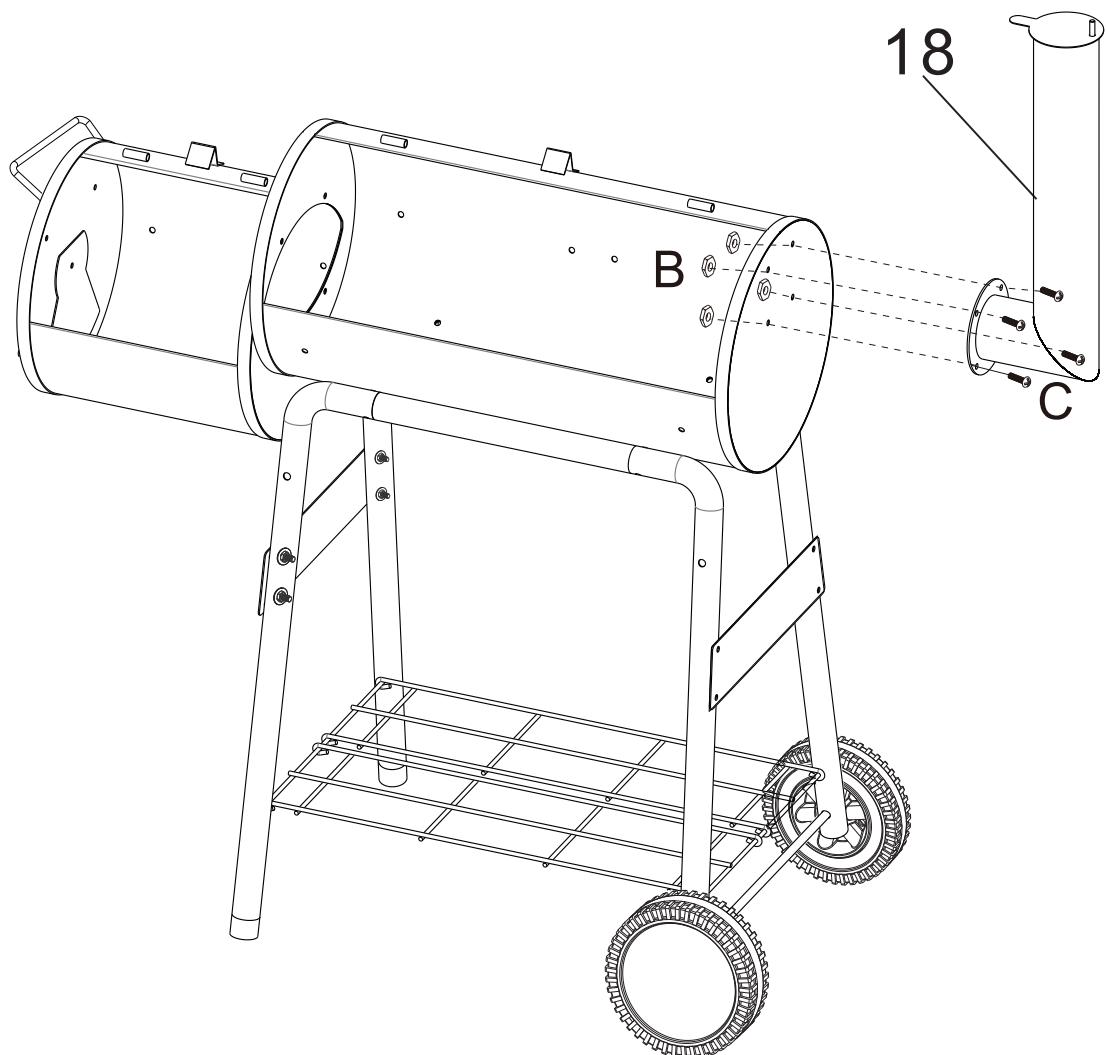
3



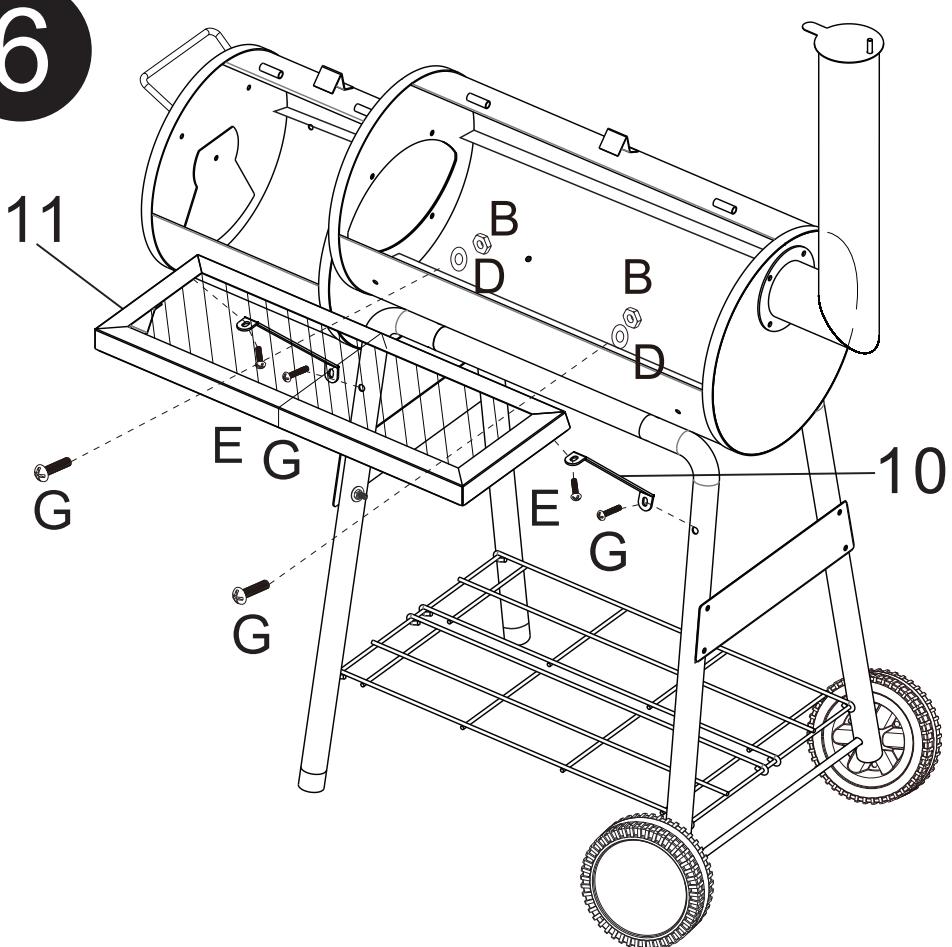
4



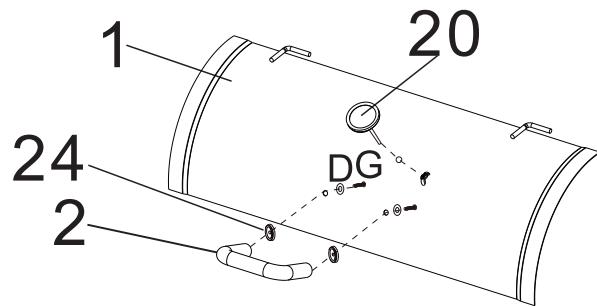
5



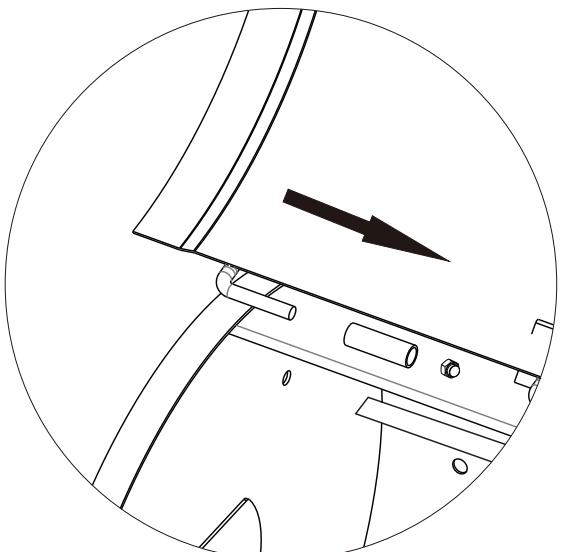
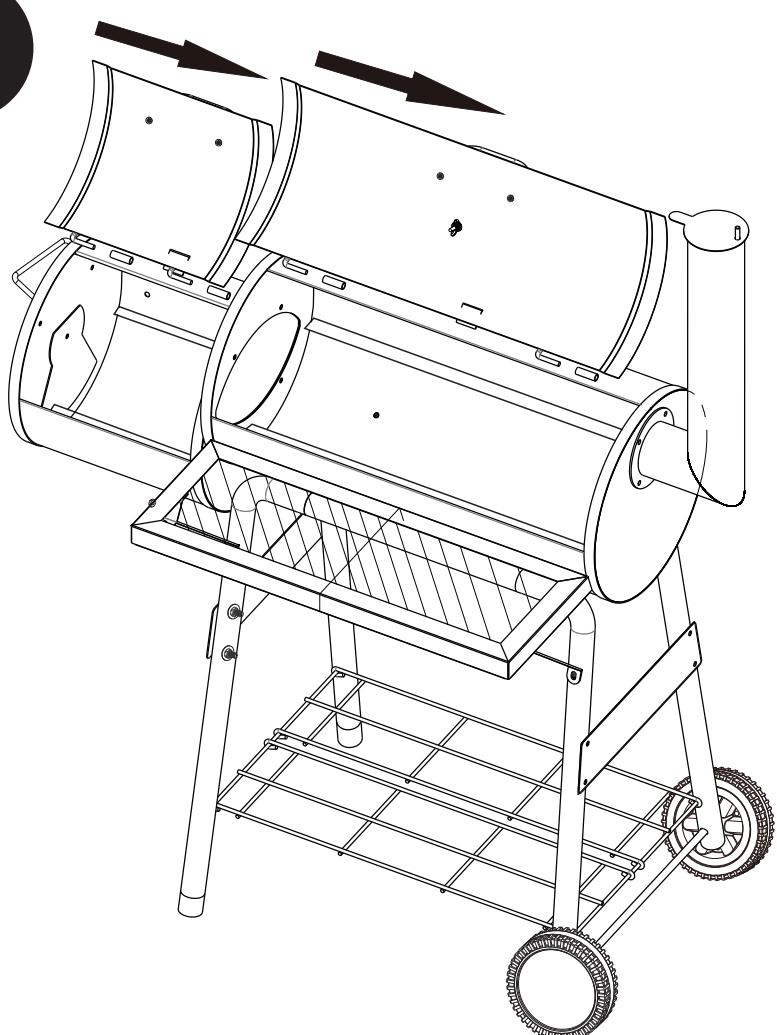
6



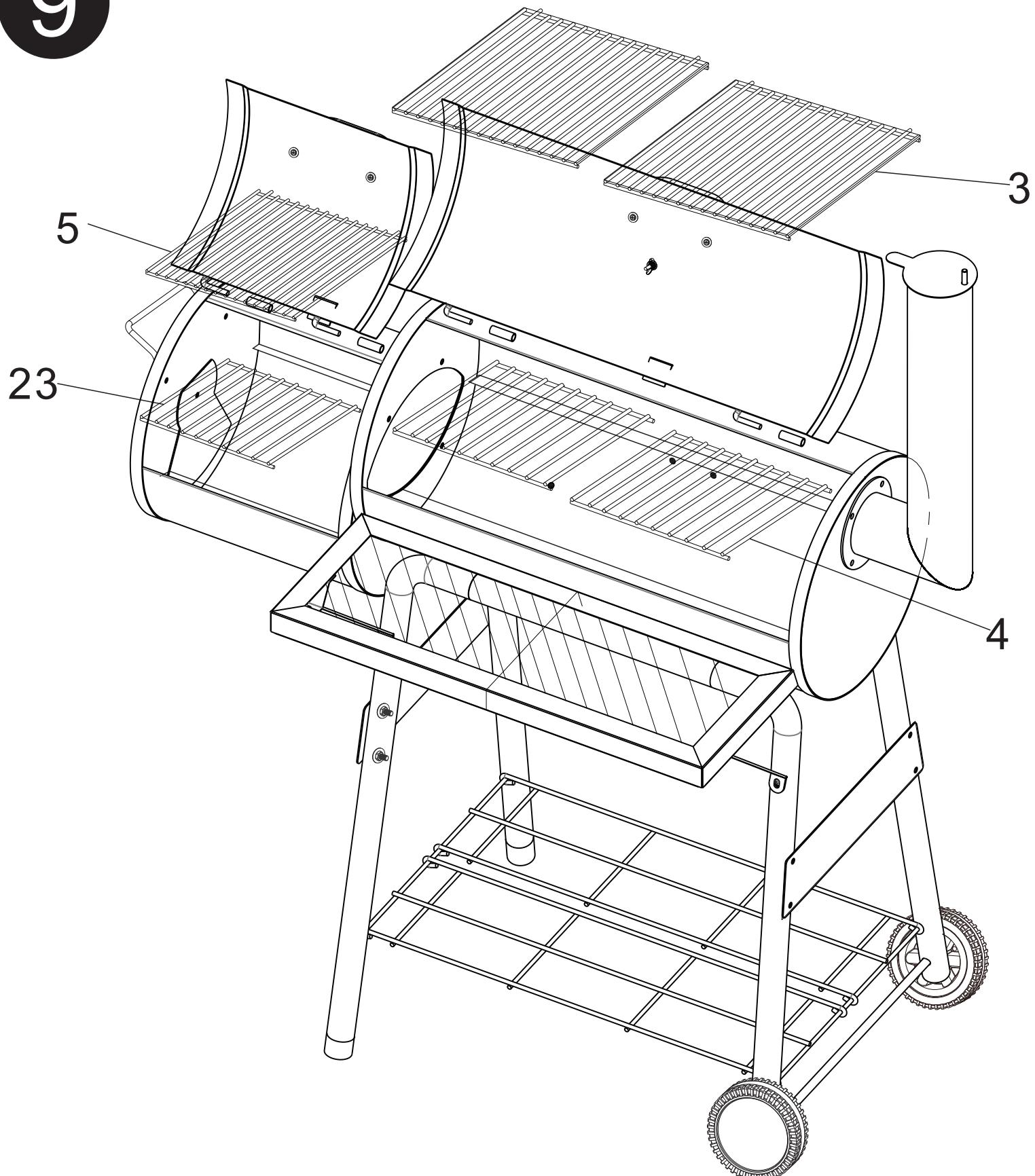
7



8



9



10

