



becue grill

3 P A G E N



1. Stove rack: Kettle or frying pan can be placed on top of this to either boil water or fry food.
 2. Baking Tray: Used to cook steak, burgers, sausage, chicken, skewered vegetables etc.
 3. Oil receiving tray: Excess oil and fat from food runs away into this separate area when cooking to reduce smoke.
 4. Charcoal container: place charcoal and burning firelighters in this container prior to placing on top of charcoal container holder.
 5. Charcoal container holder place under the filled charcoal container.
 6. Heat divider disc: before using the BBQ, this must be placed underneath the firelighter tray to prevent scorching of the BBQ body below this area.
 7. BBQ body: Foods wrapped in tinfoil such as sweetcorn, potatoes etc can be placed in this area before fitting oil receiving tray and baking tray.
 8. Power indicator: Lights up when fan is turned on and running. Complete heat control- adjust the temperature to create perfectly cooked food.
 9. Power control knob: Rotate clockwise to increase fan speed, anti-clockwise to reduce
- NOTE: The faster the fan spins, the more heat is generated on the top plate.
10. USB - C inlet port: Power bank can be used to power the fan instead of batteries
 - IMPORTANT: Do NOT use batteries and power bank to power the fan at the same time.
 11. Battery compartment: Insert 4 x AA batteries to power the fan unit if power bank is not being used.

Precautions

1. During the working period of the appliance, the surface temperature of both the top plate and oil receiving tray is extremely hot. Avoid touching with bare hands and always use the provided tool when removing. Heat resistant gloves are advised when removing any items if the coal is still hot.
2. Only use in well ventilated areas and never BBQ indoors. When charcoal is burned, it releases carbon monoxide which can be fatal if inhaled in confined areas.
3. This product is designed to be used by adults only. Exercise extreme caution when using BBQ's around children.
4. Only empty used charcoals out of the charcoal container once they are completely cooled and are safe to throw away without causing a fire.
5. Do not use liquid firelighter, or will let the fan and Battery compartment burned.

Assembly and product use



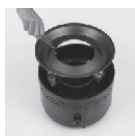
1. Insert batteries or plug in power bank.
 2. Place charcoal container holder in the middle of the BBQ body.
 3. Fill burning firelighters and charcoal into the charcoal container.
- Tip: we recommend lump wood charcoal as it ignites quickly.
4. Once the coals are sufficiently hot (around 10 mins) , carefully place any food that is Wrapped in foil in the bottom of the BBQ. (the use of heat proof gloves is advised)
 5. Carefully fit oil receiving tray on the BBQ with provided tool
 6. Place baking tray on top of the BBQ and cook
- Tip : Brush the top plate with a little oil before cooking food - this will prevent food from sticking.
7. Turn power control knob to adjust the fan speed and your cooking temperature .
 8. If boiling water or frying in a pan , carefully place the stove rack on top before resting pan or kettle on the BBQ.

Only use in well ventilated areas and never BBQ indoors . When charcoal is burned , it releases carbon monoxide which can be fatal if inhaled in confined areas.

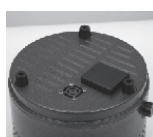
Disassembly steps



1. Align provided tool with holes and remove baking tray.



2. Align provided tool with holes and remove oil receiving tray.



3. Remove batteries (if fitted)



4. Hand wash oil receiving tray, top plate and charcoal box in warm soapy water, using a non-abrasive cloth or pad.

Caution:

The temperature of the accessible surface may be high when the grille is operating.

Bedienungsanleitungen

1. Herdablage: Wasserkocher oder Bratpfanne kann oben darauf platziert werden, um entweder Wasser zu kochen oder Essen zu braten.
2. Backblech: Verwendet, um Steak, Burger, Wurst, Hühnchen, geschnapptes Gemüse usw. zu kochen.
3. Oil Auffangschale: Überschüssiges Öl und Fett von Lebensmitteln läuft in diesen separaten Bereich beim Kochen, um Rauch zu reduzieren.
4. Holzkohlebehälter: Stellen Sie Holzkohle und brennende Feuerfeuer in diesem Behälter vor dem Platzieren auf dem Holzkohlebehälterhalter.
5. Holzkohlebehälterhalter Unter den gefüllten Holzkohlebehälter stellen.
6. Hitzeverteilerscheibe: Vor der Verwendung des Grills muss diese unter die Anzünderschale gelegt werden, um ein Anbrennen des Grillkörpers unterhalb dieses Bereichs zu verhindern.
7. Grillkörper: In Alufolie eingewickelte Lebensmittel wie Mais, Kartoffeln usw. können in diesen Bereich gelegt werden, bevor die Auffangschale für Öl und das Backblech eingesetzt werden.
8. Betriebs-Anzeige: Licht auf, wenn der Lüfter eingeschaltet und läuft. Komplette Wärmekontrolle - die Temperatur einstellen, um perfekt gekochte Lebensmittel zu schaffen.
9. Leistungsregler: Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die Lüftergeschwindigkeit zu erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn, um zu reduzieren
HINWEIS: Je schneller sich der Lüfter dreht, desto mehr Wärme wird auf der Oberplatte erzeugt.
10. USB-C-Eingangsanschluss: Anstelle von Batterien kann auch eine Powerbank zur Stromversorgung des Lüfters verwendet werden.
WICHTIG: Verwenden Sie NICHT gleichzeitig Batterien und eine Powerbank zur Stromversorgung des Lüfters.
12. Batteriefach: Legen Sie 4 AA-Batterien ein, um den Ventilator zu betreiben, wenn keine Powerbank verwendet wird.
- 13.

Vorsichtsmaßnahmen

1. Während der Arbeitszeit des Geräts ist die Oberflächentemperatur sowohl der Oberplatte als auch des Ölaufnahmefaches extrem heiß. Vermeiden Sie die Berührung mit bloßen Händen und verwenden Sie immer das mitgelieferte Werkzeug beim Entfernen. Hitzebeständige Handschuhe werden beim Entfernen von Gegenständen empfohlen, wenn die Kohle noch heiß ist.
2. Only verwenden in gut belüfteten Bereichen und niemals Grill drinnen. Wenn Kohle verbrannt wird, setzt sie Kohlenmonoxid frei, das tödlich sein kann, wenn es in engen Bereichen eingeatmet wird.
3. Dieses Produkt soll nur von Erwachsenen verwendet werden. Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie BBQ in der Nähe von Kindern verwenden.

4. Nur leere gebrauchte Kohlen aus dem Kohlebehälter, sobald sie vollständig gekühlt sind und sicher weggeworfen werden können, ohne ein Brand zu verursachen.

5. Verwenden Sie keinen flüssigen Feuerzeug oder lassen Sie den Ventilator und den Batteriefach verbrennen.

Montage und Produkteinsatz

1. Stecken Sie Batterien oder Power Bank ein.

2. Stellen Sie den Holzkohlebehälterhalter in die Mitte des Grillkörpers.

3. Füllen Sie brennende Feuerzeug und Holzkohle in den Holzkohlebehälter.

Tipp: Wir empfehlen Holzkohle, da sie schnell entzündet.

4. Sobald die Kohlen ausreichend heiß sind (etwa 10 Minuten), legen Sie alle Lebensmittel, die in Folie eingewickelt sind, vorsichtig in den Boden des Grills. (die Verwendung von hitzebeständigen Handschuhen wird empfohlen)

5. Passen Sie mit dem mitgelieferten Werkzeug die Ölaufnahmeplatte vorsichtig auf den Grill

6. Backtafel auf den Grill legen und kochen

Tipp: Bürsten Sie die Oberplatte vor dem Kochen mit etwas Öl - dies verhindert, dass das Essen klebt.

7. Drehen Sie den Leistungssteuerknopf, um die Lüftergeschwindigkeit und Ihre Kochtemperatur anzupassen.

8. Wenn Wasser kocht oder in einer Pfanne gebraten wird, legen Sie vorsichtig das Herdstahl oben, bevor Sie die Pfanne oder den Kessel auf dem Grill ausruhen.

Nur in gut belüfteten Bereichen verwenden und niemals drinnen Grillen. Wenn Kohle verbrannt wird, setzt sie Kohlenmonoxid frei, das tödlich sein kann, wenn es in engen Bereichen eingeatmet wird.

Abbau Schritte

1. Ausrichten Sie das bereitgestellte Werkzeug mit Löchern und entfernen Sie die Backtafel.

2. Ausrichten Sie das bereitgestellte Werkzeug mit Löchern und entfernen Sie das Ölaufnahmefach.

3. Entfernen Sie Batterien (wenn montiert).

4. Hand waschen Öl empfangen Schalen, Oberplatte und Kohle Box in warmem Seifenwasser, mit einem nicht-abrasiven Tuch oder Pad.

Achtung:

Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann bei Betrieb des Gitters hoch sein. (Verbrennungsgefahr)

Unbedingt von Kindern fernhalten.

Manuels d'utilisation

1. Stove rack: Bouilloire ou poêle peut être placé au-dessus de cela pour faire bouillir l'eau ou faire frire la nourriture.

2. plateau de cuisson: utilisé pour cuisiner le steak, les burgers, la saucisse, le poulet, les légumes broché etc.

3. Plateau de réception d'huile: L'excès d'huile et de graisse provenant de la nourriture s'éloigne dans cette zone séparée lors de la cuisson pour réduire la fumée.

4. conteneur de charbon de bois: placez le charbon de bois et les briquets brûlants dans ce conteneur avant de le placer sur le support du conteneur de charbon de bois.

5. Place du porte-conteneur de charbon sous le conteneur de charbon rempli.

6. Disque diviseur de chaleur: avant d'utiliser le barbecue, cela doit être placé sous le plateau d'allumeur pour éviter le brûlage du corps du barbecue en dessous de cette zone.

7. Corps de barbecue: Les aliments emballés en feuille d'étain tels que le maïs sucré, les pommes de terre, etc. peuvent être placés dans cette zone avant de monter le plateau de réception d'huile et le plateau de cuisson.

Indicateur 8. Power: s'allume lorsque le ventilateur est allumé et en cours de fonctionnement. Contrôle complet de la chaleur - régler la température pour créer des aliments parfaitement cuits.

Bouton de commande 9. Power: tourner dans le sens horaire pour augmenter la vitesse du ventilateur, dans le sens antihoraire pour réduire

NOTE: Plus le ventilateur tourne rapidement, plus de chaleur est générée sur la plaque supérieure.

Port d'entrée 10. USB - C: la banque d'alimentation peut être utilisée pour alimenter le ventilateur au lieu des batteries

IMPORTANT: N'utilisez PAS de batteries et de banque d'alimentation pour alimenter le ventilateur en même temps.

11. Batterie compartiment: Insérez 4 x piles AA pour alimenter l'unité de ventilateur si la banque de puissance n'est pas utilisée.

Précautions

1. pendant la période de travail de l'appareil, la température de surface de la plaque supérieure et du plateau de réception d'huile est extrêmement chaude. Évitez de le toucher aux mains nues et utilisez toujours l'outil fourni lors du retrait. Les gants résistants à la chaleur sont conseillés lors de l'enlèvement de tout article si le charbon est encore chaud.
2. Only utilisation dans les zones bien ventilées et jamais barbecue à l'intérieur. Lorsque le charbon de bois est brûlé, il libère du monoxyde de carbone qui peut être mortel si inhalé dans des zones confinées.
3. Ce produit est conçu pour être utilisé par les adultes seulement. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez des barbecues autour des enfants.
4. Seuls vider les charbons utilisés hors du conteneur de charbon une fois qu'ils sont complètement refroidis et sont sûrs de jeter sans provoquer un incendie.
5. N'utilisez pas d'allumeur liquide, ou laissez le ventilateur et le compartiment de la batterie brûlés.

Assemblage et utilisation du produit

1. Insérez des batteries ou branchez la banque de puissance.
 2. Placez le porte-conteneur de charbon au milieu du corps du barbecue.
 3. Remplissez les allumeurs brûlants et le charbon dans le récipient de charbon de bois.
- Astuce: nous recommandons le charbon de bois en morceau car il s'enflamme rapidement.
4. Une fois que les charbons sont suffisamment chauds (environ 10 minutes), placez soigneusement toute nourriture qui est enveloppée en foie dans le fond du barbecue. (l'utilisation de gants à résistance à la chaleur est conseillée)
 5. Mettez soigneusement le plateau de réception d'huile sur le barbecue avec l'outil fourni
 6. Placez le plateau de cuisson au-dessus du barbecue et cuisinez
- Astuce : Brossez la plaque supérieure avec un peu d'huile avant de cuisiner les aliments - cela empêchera les aliments de coller.
7. Tournez le bouton de commande de puissance pour régler la vitesse du ventilateur et votre température de cuisson.
 8. Si l'eau bouillante ou la friture dans une poêle, placez soigneusement le poêle sur le dessus avant de reposer la poêle ou la bouilloire sur le barbecue.

Utiliser uniquement dans des zones bien ventilées et jamais barbecue à l'intérieur. Lorsque le charbon de bois est brûlé, il libère du monoxyde de carbone qui peut être mortel si inhalé dans des zones confinées.

Étapes de démontage

1. Alignez l'outil fourni avec des trous et retirez le plateau de cuisson.
2. Alignez l'outil fourni avec des trous et retirez le plateau de réception d'huile.
3. Retirez les batteries (si installées).
4. Hand laver l'huile de réception plateau, plaque supérieure et boîte à charbon dans l'eau chaude savonnée, en utilisant un chiffon non abrasif ou tampon.

Attention :

La température de la surface accessible peut être élevée lorsque la grille fonctionne.

Uživatelské příručky

1. Stove stojan: Rychlovarná konvice nebo pánv může být umístěn na vrchol tohoto buď vařit vodu nebo smažit jídlo.
 2. Baking zásobník: Používá se k vaření steaku, burgerů, klobás, kuře, špičkové zeleniny atd.
 3. Olej přijímací zásobník: Přebytečný olej a tuk z potravin uteče do této samostatné oblasti při vaření, aby se snížil kouř.
 4. Dřevěné uhlí kontejner: umístit dřevěné uhlí a hořící zapalovače do tohoto kontejneru před umístěním na vrchol držáku dřevěného uhlí kontejner.
 5. Držák nádoby na dřevěné uhlí umístěte pod naplněnou nádobu na dřevěné uhlí.
 6. Disk rozdělovače tepla: před použitím BBQ musí být umístěn pod zásobníkem zapalovače, aby se zabránilo spálení těla BBQ pod touto oblastí.
 7. BBQ tělo: Potraviny zabalené do plechové fólie, jako je sladká kukuřice, brambory atd., mohou být umístěny v této oblasti před montáží zásobníku na přijímání oleje a zásobníku na pečení.
 8. Indikátor výkonu: Svítí se, když je ventilátor zapnutý a běží. Kompletní regulace tepla - nastavte teplotu, abyste vytvořili dokonale vařené jídlo.
 9. Power ovládací knoflík: Otočit ve směru hodinových ručiček zvýšit rychlost ventilátoru, proti směru hodinových ručiček snížit
- Poznámka: Čím rychleji se ventilátor otáčí, tím více tepla je generováno na horní desce.
10. USB - C vstupní port: Power bank lze použít k napájení ventilátoru místo baterií
- Důležité: Nepoužívejte baterie a napájecí banku k napájení ventilátoru současně.
11. Baterijní oddíl: Vložte 4 x AA baterie k napájení ventilátoru, pokud se nepoužívá napájecí banka.

Opatrná opatření

1. Během pracovního období přístroje je povrchová teplota jak horní desky, tak olejového zásobníku extrémně horká. Vyhněte se dotyku holými rukama a vždy použijte při odstranění poskytnutý nástroj. Rukavice odolné proti teplu se doporučují při odstranění jakýchkoli předmětů, pokud je uhlí stále horké.

Používejte pouze v dobře větraných prostorách a nikdy BBQ uvnitř. Když se uhlí spálí, uvolňuje oxid uhličitý, který může být smrtelný, pokud se inhaluje v uzavřených oblastech.

3. Tento produkt je určen k použití pouze dospělými. Buďte extrémně opatrní při používání BBQ kolem dětí.

4. Pouze prázdné použité dřevěné uhlí z nádoby na dřevěné uhlí, jakmile jsou úplně ochlazené a jsou bezpečné vyhodit bez způsobení požáru.

5. Nepoužívejte kapalnou zapalovač, nebo necháte ventilátor a bateriový prostor spálit.

Montáž a použití výrobku

1. Vložte baterie nebo zapojte napájecí banku.

2. Umístěte držák nádoby na dřevěné uhlí uprostřed těla BBQ.

3. Naplňte hořící zapalovače a dřevěné uhlí do nádoby na dřevěné uhlí.

Tip: doporučujeme hrubé dřevěné uhlí, protože se rychle zapálí.

4. Jakmile je uhlí dostatečně horké (asi 10 minut), pečlivě umístěte jakékoli jídlo, které je zabaleno do fólie, do dna grilu. (doporučuje se použití tepelně odolných rukavic)

5. Pečlivě nasadte olejový zásobník na gril pomocí dodávaného nástroje

6. Umístěte na vrchol grilu a vařte

Tip: Před vařením jídla vyčistěte horní talíř trochou oleje - to zabrání lepení jídla.

7. Otočte tlačítko pro ovládání napájení, abyste nastavili rychlost ventilátoru a teplotu vaření.

8. Pokud vaříte vodu nebo smažete v pánvi, pečlivě umístěte sporák na vrchol před odpočinkem pánvi nebo konvice na BBQ.

Používejte pouze v dobře větraných prostorách a nikdy BBQ uvnitř. Když se dřevěné uhlí spálí, uvolňuje oxid uhličitý, který může být smrtelný, pokud se inhaluje v uzavřených oblastech.

Kroky demontáže

1. Vyrovnejte dodávaný nástroj s otvory a odstraňte pečlivý zásobník.

2. Vyrovnejte dodávaný nástroj s otvory a odstraňte olejový zásobník.

3. Vyjměte baterie (pokud jsou namontovány).

4. ruční mytí oleje přijímací zásobník, horní deska a dřevěné uhlí krabice v teplé mýdlové vodě, pomocí non-abrazivní hadřík nebo podložka.

Upozornění:

Teplota přístupného povrchu může být při provozu mřížky vysoká.

Uživatelské příručky

1. Stove stojan: Rýchlovarná kanvica alebo panvica môže byť umiestnený na vrchole tohto buď variť vodu alebo smažiť jedlo.

2. Baking zásobník: Používa sa na varenie steaku, hamburgerov, klobásy, kurča, šľapky zeleniny atď.

3. Olej prijímací zásobník: Nadbytok oleja a tuku z potravín uteká do tejto samostatnej oblasti pri varení na zníženie dymu.

4. drevené uhlie kontajner: umiestnite drevené uhlie a horúce zapalovače do tohto kontajnera pred umiestnením na vrchol držiaka dreveného uhlia kontajnera.

5. Držák nádoby na drevené uhlie umiestnite pod naplnenou nádobou na drevené uhlie.

6. Rozdeliteľ tepla: pred použitím grilu musí byť umiestnený pod zásobníkom na zapalovač, aby sa zabránilo spáleniu tela grilu pod touto oblasťou.

7. BBQ telo: Potraviny zabalené do cinovej fólie, ako je sladká kukurica, zemiaky atď, môžu byť umiestnené v tejto oblasti pred montážou olejového prijímacieho zásobníka a pečiarkeho zásobníka.

8. Indikátor výkonu: Svieta sa, keď je ventilátor zapnutý a beží. Kompletná kontrola tepla - nastavte teplotu tak, aby ste vytvorili dokonale varené jedlo.

9. Power ovládacie tlačidlo: Otočiť v smere hodinových ručičiek zvýšiť rýchlosť ventilátora, proti smeru hodinových ručičiek znížiť

Poznámka: Čím rýchlejšie sa ventilátor otáča, tým viac tepla sa vytvára na hornej doske.

10. USB - C vstupný port: Power bank môže byť použitý na napájanie ventilátora namiesto batérií

Dôležité: Nepoužívajte batérie a napájací systém na napájanie ventilátora zároveň.

14. Batériový priestor: vložte 4 x AA batérie na napájanie ventilátora, ak sa nepoužíva napájací systém.

Opatrnosti

1. Počas pracovného obdobia spotrebiča je povrchová teplota hornej dosky a zásobníka na prijímanie oleja extrémne horúca. Vyhnite sa dotýkaniu holými rukami a vždy použite poskytovaný nástroj pri odstraňovaní. Rukavice odolné voči teplu sa odporúčajú pri odstraňovaní akýchkoľvek predmetov, ak je uhlie stále horúce.

Použite iba v dobre vetraných priestoroch a nikdy BBQ vnútri. Keď sa uhlie spáli, uvoľňuje oxid uhličitý, ktorý môže byť smrteľný, ak sa inhaluje v uzavretých oblastiach.

3. Tento produkt je určený na použitie len dospelými. Veľká opatrnosť pri používaní BBQ okolo detí.

4. Iba prázdné použité uhlie z nádoby na drevené uhlie, keď sú úplne ochladené a sú bezpečné vyhodíť bez spôsobenia požiaru.

5. Nepoužívajte tekutý zapaľovač alebo nechajte ventilátor a priestor batérie spáliť.

Montáž a použitie výrobku

1. Vložte batérie alebo pripojte napájacie banky.

2. Umiestnite držiak dreveného uhlia do stredu tela grilu.

3. Naplňte horúce zapaľovače a drevené uhlie do nádoby na drevené uhlie.

Tip: odporúčame hrubé drevené uhlie, pretože sa rýchlo zapáli.

4. Akonáhle sú uhlie dostatočne horúce (asi 10 minút), opatrne umiestnite akékoľvek jedlo, ktoré je zabalené do fólie, do dna grilu. (odporúča sa použitie tepelne odolných rukavíc)

5. Opatrne vložte olej prijímací zásobník na gril s dodávaným nástrojom

6. Umiestnite pečivo na vrchol grilu a varíť

Tip: Pred varením jedla vyčistite hornú dosku trochu oleja - to zabráni lepeniu jedla.

7. Otočte tlačidlo ovládania napájania, aby ste upravili rýchlosť ventilátora a teplotu varenia.

8. Ak je varená voda alebo smažené v panvici, opatrne umiestniť sporák stojan na vrchole pred odpočinkom panvica alebo kanvica na gril.

Používajte iba v dobre vetraných priestoroch a nikdy BBQ vo vnútri. Keď sa uhlie spáli, uvoľňuje oxid uhličitý, ktorý môže byť smrteľný, ak sa inhaluje v uzavretých oblastiach.

Kroky demontáže

1. Zariadiť poskytovaný nástroj s otvormi a odstrániť pečivo zásobník.

2. Zariadiť poskytovaný nástroj s otvormi a odstrániť olej prijímací zásobník.

3. Vyberte batérie (ak sú namontované).

4. Hand umyť olej prijímací zásobník, horná doska a drevené uhlie krabica v teplej mydlovej vode, pomocou non-abrazívnej handričky alebo podložky.

Upozornenie:

Teplota prístupného povrchu môže byť vysoká pri prevádzke mriežky.

Distributed by / Hergestellt für /

DE/FR/CZ/SK :

3Pagen

Hergestellt für 3Pagen

Sankt-Joeris-Strasse 16-28

52477 Alsdorf

Tel: +49 (0) 2404/980-204

Customer Services: kontakt@3pagen.de

Web Site: www.3pagen.de

