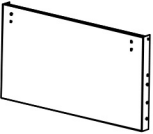
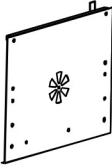
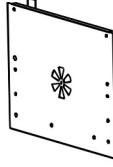
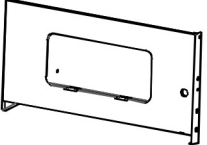
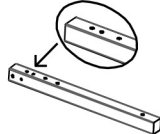
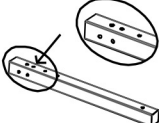
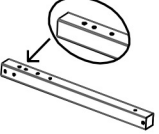
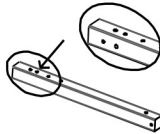
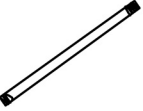
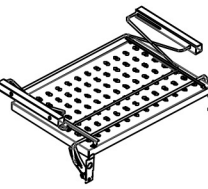
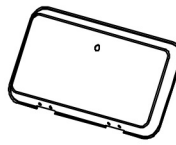
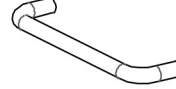
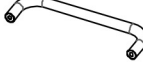
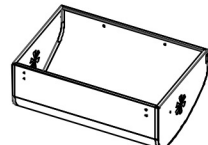
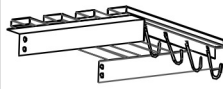
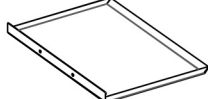
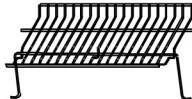


KÜLTÉRI FASZENES GRILL

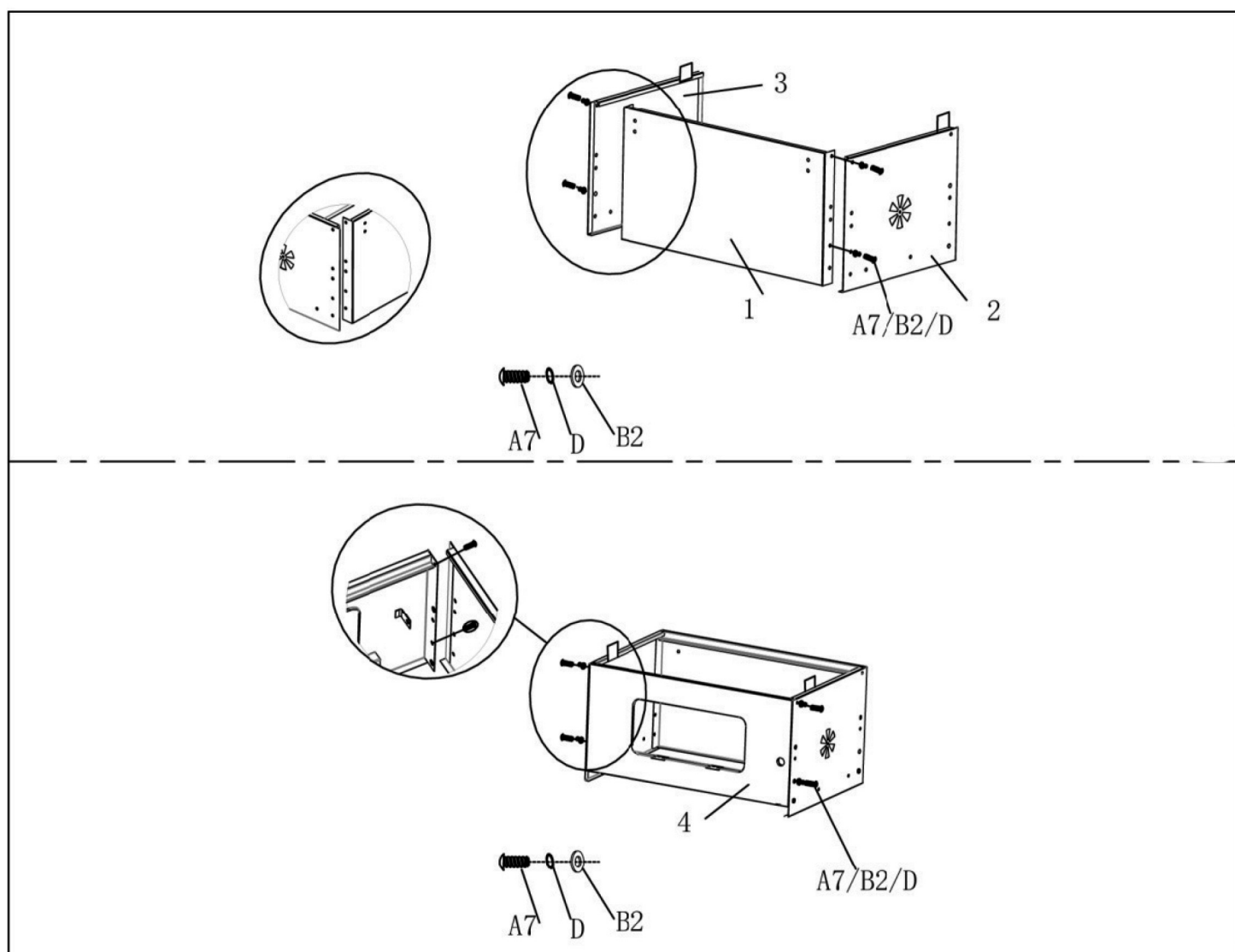
GRILL KÜLTÉRI

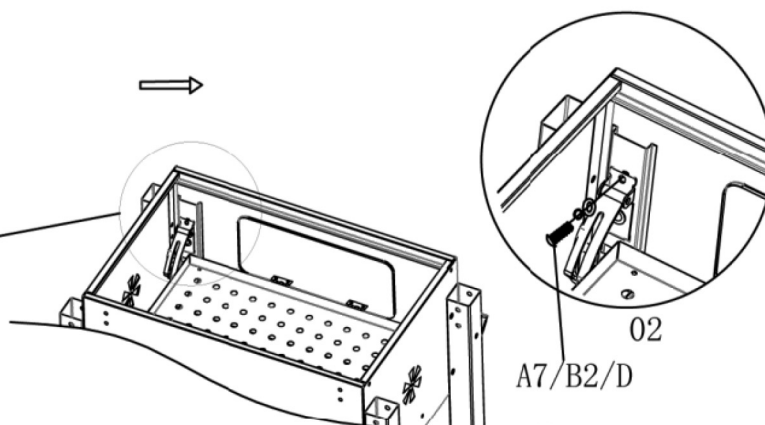
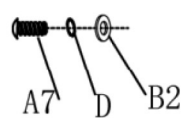
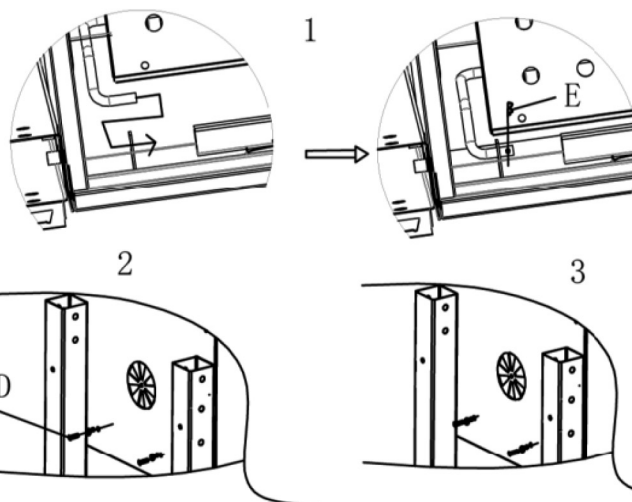
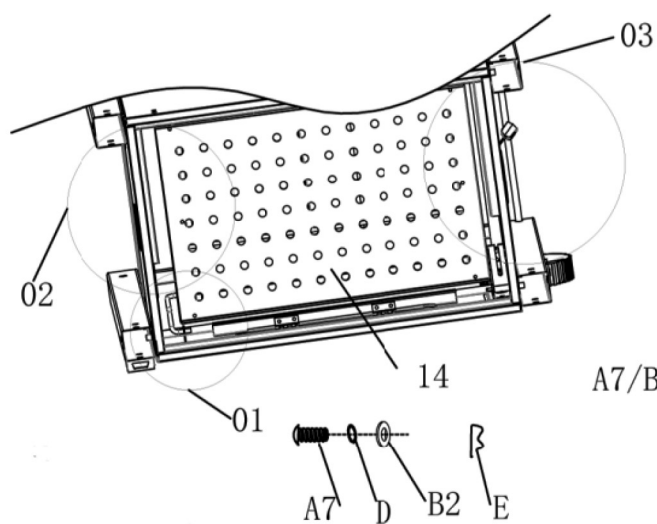
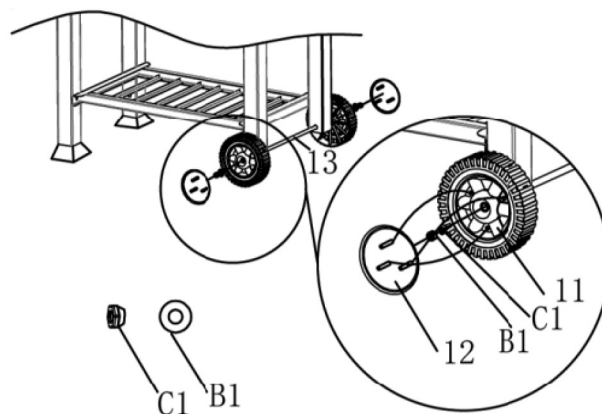
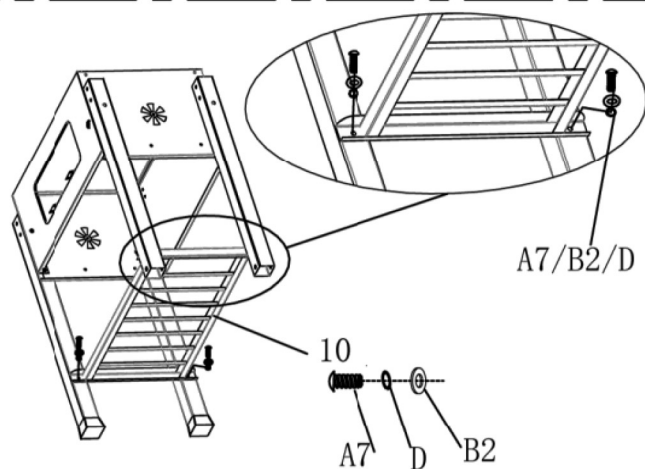
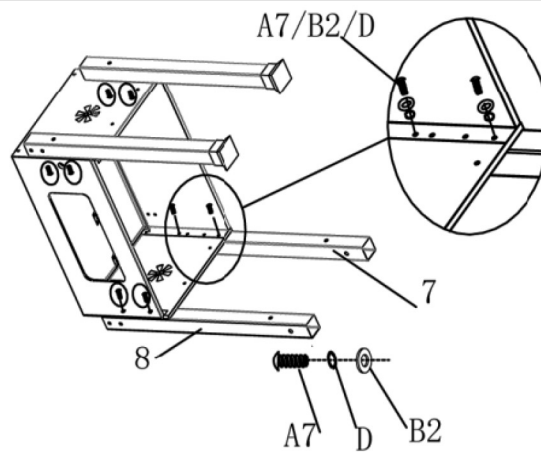
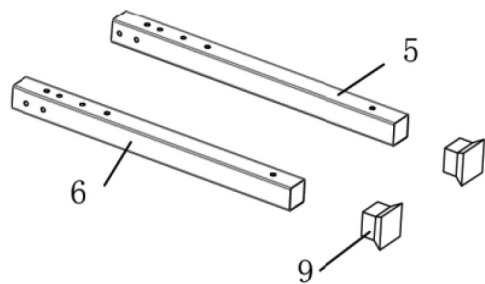
EN BARBECUE
DE GRILL
LY KÜLTÉRI GRILL
CZ GRIL NA DŘEVENÉHO
SK GRIL NA DREVENÉHO
H FASZÉN GRILL
RO GRATAR CARBUN
E BARBACODA DE FOSFORO
F BARBECUE
I GRILL
NL HOUTS
GR EXAPA DE

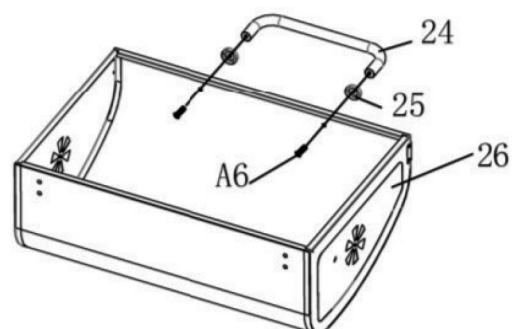
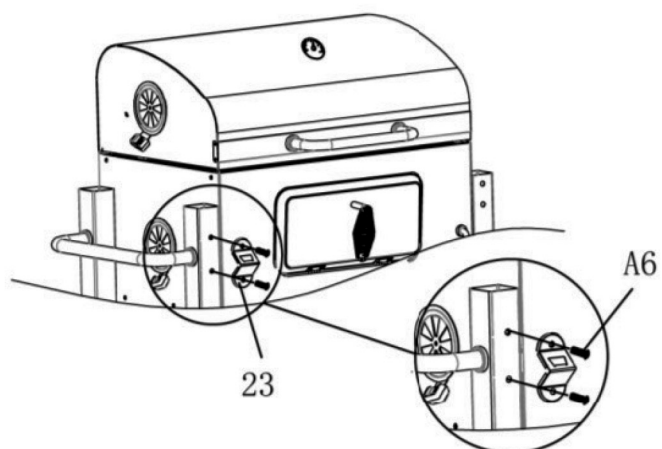
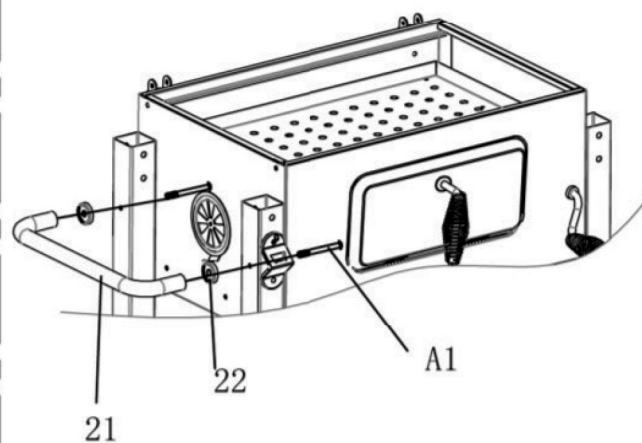
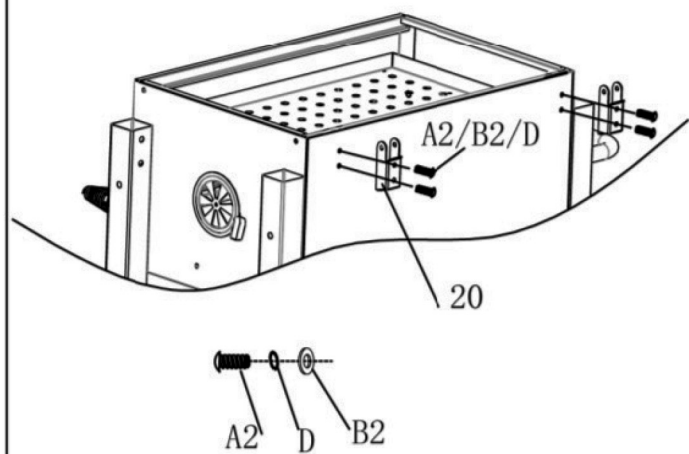
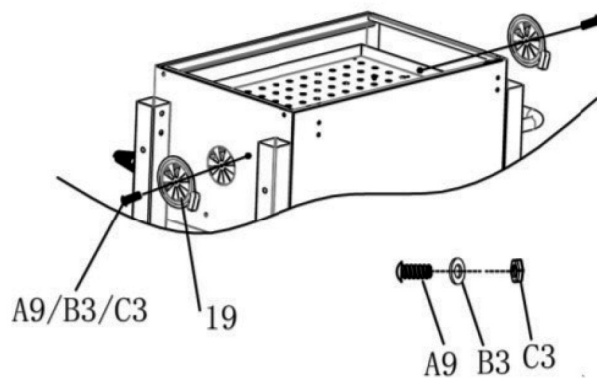
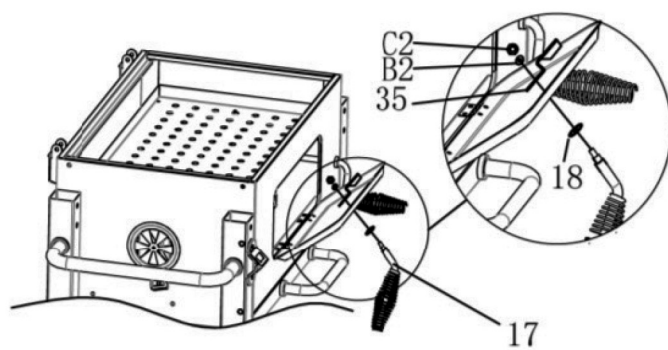
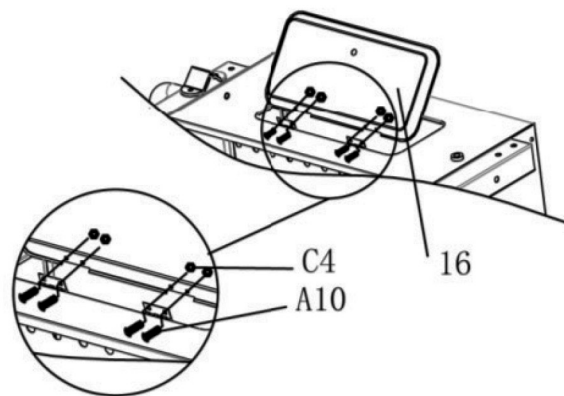
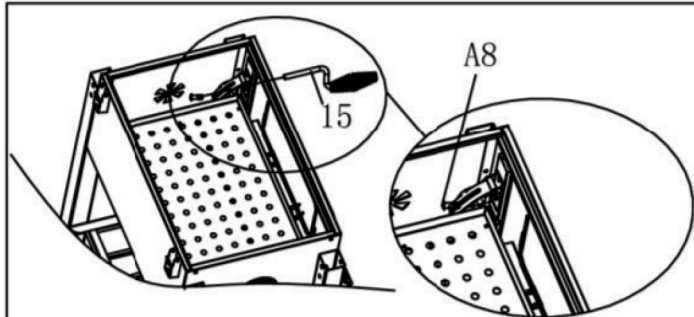


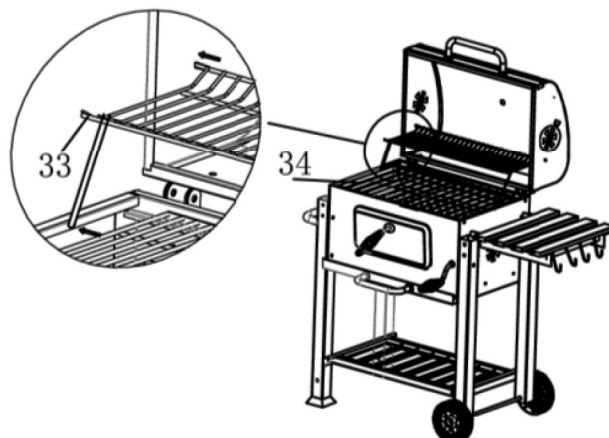
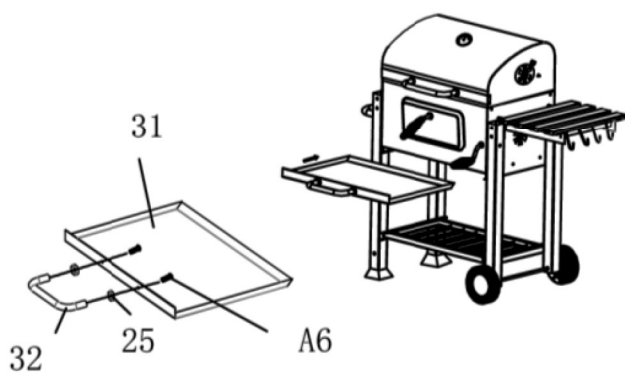
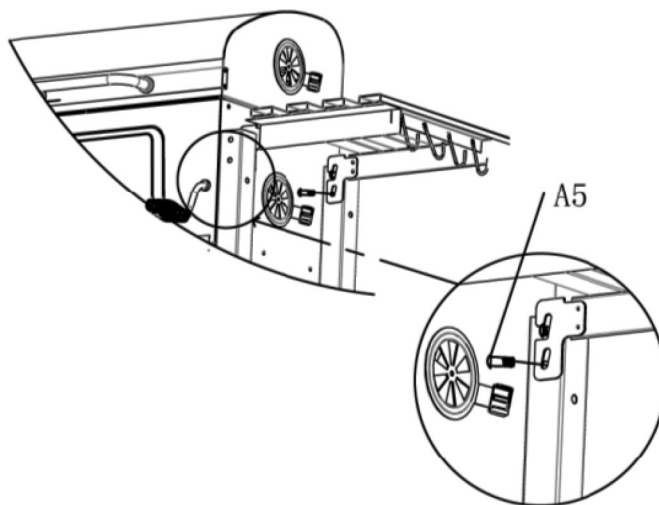
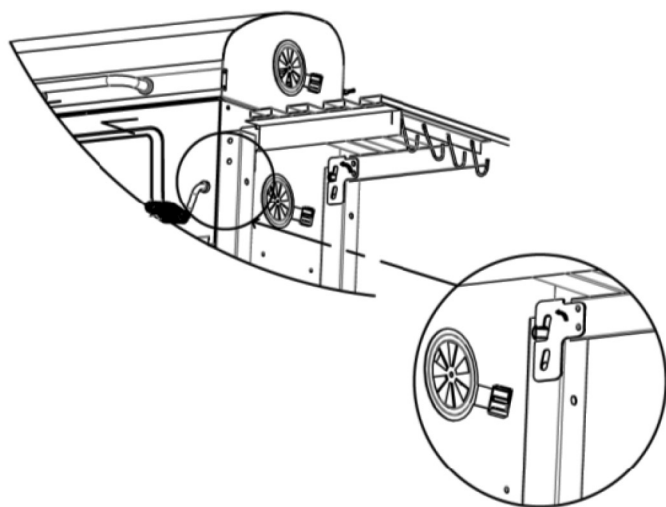
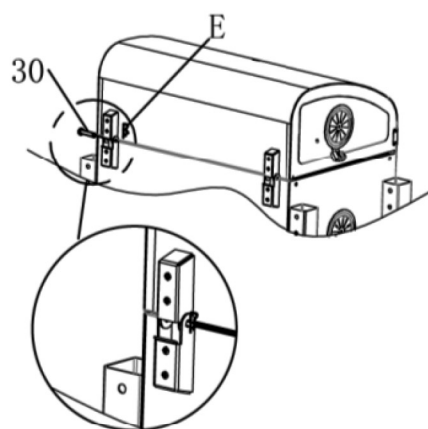
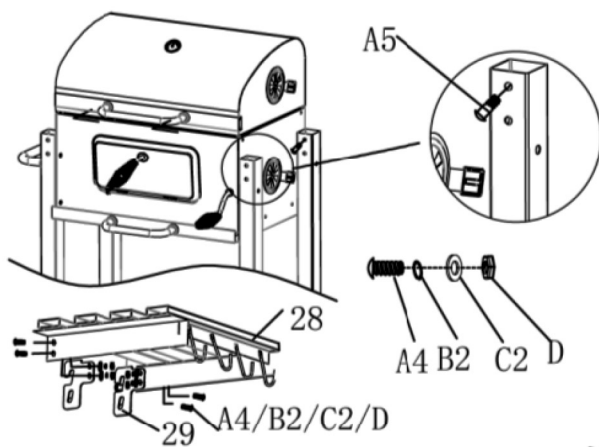
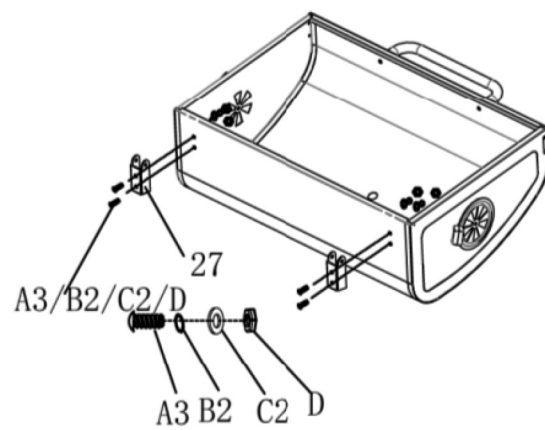
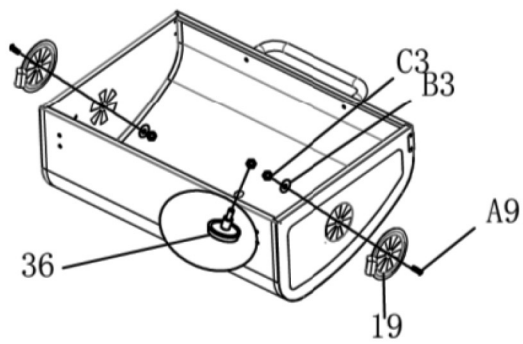
1  1x	2  1x	3  1x	4  1x	5  1x	6  1x
7  1x	8  1x	9  2x	10  1x	11  2x	12  2x
13  1x	14  1x	15  1x	16  1x	17  1x	18  1x
19  4x	20  2x	21  1x	22  2x	23  1x	24  1x
25  4x	26  1x	27  2x	28  1x	29  2x	30  2x
31  1x	32  1x	33  1x	34  2x	35  1x	36  1x

A1	A2	A3	A4	A5	A6
					
M6*70 2x	M6*45 4x	M6X35 4x	M6X25 4x	M6*20 4x	M6X15 6x
A7	A8	A9	A10	B1	B2
					
M6X12 25x	M5*30 1x	M5X10 4x	M4X8 4x	M8 2x	M6 38x
B3	C1	C2	C3	C4	D
					
M5 4x	M8 2x	M6 9x	M5 4x	M4 2x	E
					
					37x
					3x









HASZNÁLATI UTASÍTÁS

FIGYELEM! A grill nagyon forró lehet, ne tologassa munka közben!

Ne használja helyiség belsejében!

FIGYELEM! Ne használjon spirituszt, sem benzint a begyújtáshoz, se az újragyújtáshoz, ha kialszik! Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtóst használjon!

FIGYELMEZTETÉS! A terméket a gyermekektől és háziállatoktól elzárva kell tartani!

A csavarokkal erősen és biztosan összecsavarozott grillt sima és stabil aljzatra állítsa.

A rost maximális terhelhetősége: 3,0 kg.

A grill méretei: 113 x 50 x 107 [cm]

Nem szabad megváltoztatni a rost fekvését, ha azon étel található!

A rost felforrósodott fogóját védőkesztyűben kell megfogni, soha nem csupasz kézzel.

A grillezés befejezése után a parázs vízzel el kell oltani, vagy földdel el kell temetni.

Ha a parázs a tűzrakó helyen hagyja, az tüzet okozhat!

Az első használat után a grillnek fel kell melegednie, a tüzelőanyagot pedig izzó állapotban kell tartania legalább 30 percen keresztül, mielőtt ráteszi az ételt a grillre.

Tüzelőanyagként használjon faszenet vagy faszén brikettet. A tüzelőanyag maximális mennyisége sohasem lehet több, mint a tűztér tájának térfogata. A tüzelőanyag ne állhat ki a tűztér tájának felső pereme fölé.

A tüzet speciális, szilárd gyújtóssal kell meggyújtani. A gyújtósra tegyen néhány szem faszén brikettet, és gyújtsa meg a gyújtóst. Amikor a tüzelőanyag begyullad, szórja rá a kívánt mennyiségű tüzelőanyagot.

Ne készítse addig az ételt, amíg a tüzelőanyagot hamuréteg nem borítja.