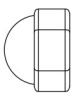
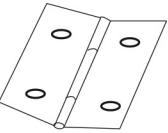


KÜLTÉRI FASZENES GRILL FÜSTÖLŐVEL

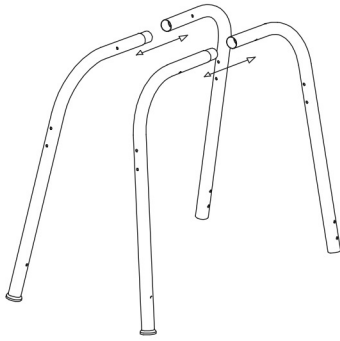
LT RUKYTOJIM
LV DĀRZĀV
CZ ZAHRA
SK ZÁHRAD
H KÜLTÉR
RO GRIL
PL GRILL
GR GRILL



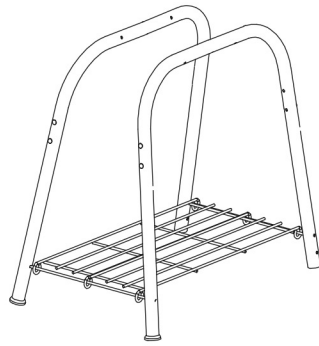
A  M5x80 mm 6x	B  M6x40 mm 6x	C  M5x20 mm 6x	D  M6x10 mm 13x
E  M3x6 16x	F  16 x 62 6x	G  M8 2x	H  M6 27x
I  M5 12x	J  M3 16x	K  4x	



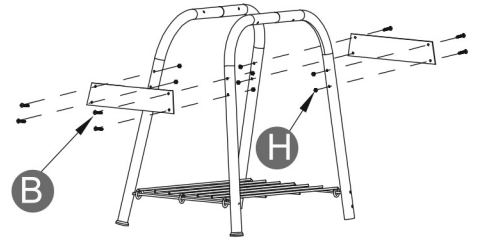
1



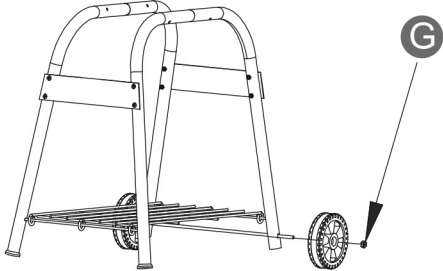
2



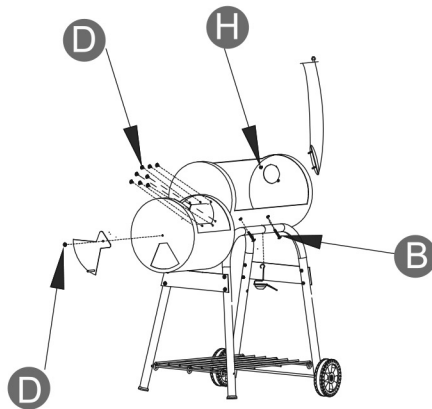
3



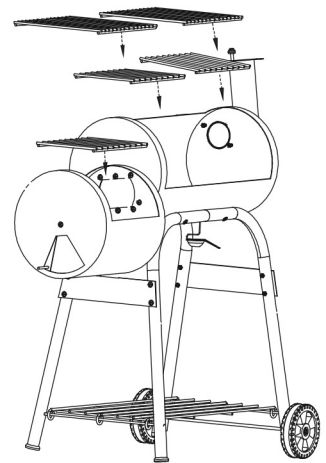
4



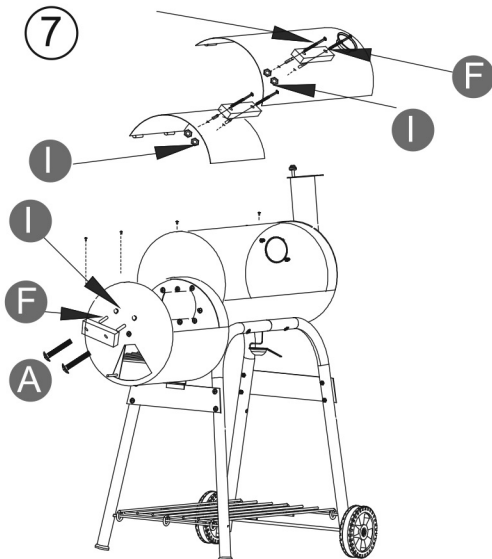
5



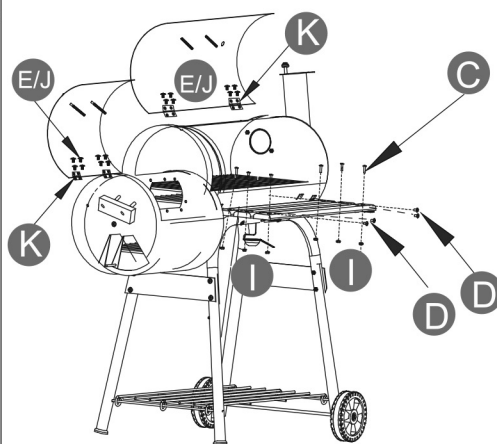
6



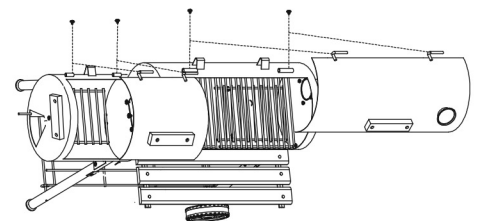
7



8



9



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 összezsavarozott grillt sima és stabil aljzatra állítsa.

A rost maximális terhelhetősége: 3,0 kg.

A grill méretei: 105 x 52 x 113 [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.