

Instrukcja użytkowania BBQ5306

PRZED PRZYSTAPIENIEM DO PRACY NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ!

Zasady bezpieczeństwa

- ✓ Urządzenie przeznaczone jest do indywidualnego użytku w ogrodzie.
- ✓ Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych!
- ✓ Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu zapewniającym wymaganą nośność, w miejscu osłoniętym od silnego wiatru.
- ✓ Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa, podpałki itp.
- ✓ Nie ustawiać urządzenia pod wystającymi okapami, w pobliżu otwartych drzwi lub okien.
- ✓ Jako paliwa do grillowania używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego bez domieszek substancji wspomagających palenie.
- ✓ Nigdy nie używaj węgla kamiennego!
- ✓ UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalamia oraz ponownego rozpalamia po zgaśnięciu!
- ✓ Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
- ✓ Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!
- ✓ Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.
- ✓ Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!
- ✓ Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru! Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe!
- ✓ Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla.
- ✓ Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej i okularów ochronnych. Nie nachylać nigdy twarzy nad paleniskiem, chronić ubranie i włosy od kontaktu z ogniem.
- ✓ Zachować szczególną uwagę podczas dokładania paliwa do palącego się grilla!
- ✓ Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy - usuwanie popiołu lub przenoszenie grilla, gdy grill jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!
- ✓ Nie używać wody do gaszenia płonącego tłuszczu!
- ✓ Dogaszony popiół i niedopalony węgiel drzewny składować z dala od łatwopalnych przedmiotów i konstrukcji.
- ✓ Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu.
- ✓ Przy użytkowaniu grilla zaleca się zabezpieczenie obecności sprzętu gaśniczego odpowiedniego typu.
- ✓ **Produkt nie jest zabawką i nie może być używany przez dzieci.**

ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ!

Instrukcja rozpalamia

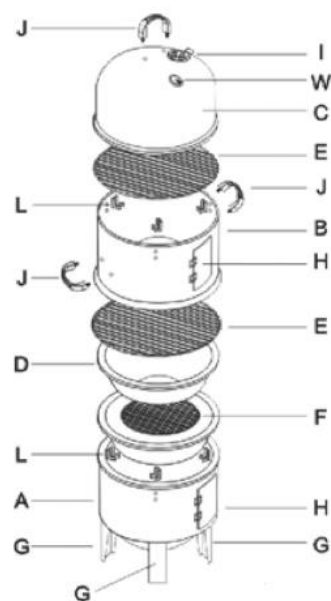
- ✓ Zdejmij pokrywę, górną warstwę korpusu, ruszt do pieczenia i tackę ociekową.
- ✓ Upewnij się, że ruszt węglowy znajduje się wewnątrz pojemnika na węgiel drzewny, a pojemnik jest stabilnie oparty na wszystkich 3 nogach.
- ✓ Otwórz drzwi do dolnej warstwy korpusu. Jeśli to możliwe, ustaw otwarte drzwi w kierunku wiatru, aby zwiększyć rozpalamie ognia i cyrkulację powietrza w wędzarni.
- ✓ Umieść węgiel drzewny lub drewno (nie sosnowe) w kształcie piramidy na środku rusztu na węgiel drzewny.
- ✓ Rozpal ogień, nie zdejmując pokryw, górnej warstwy korpusu i tacki ociekowej.
- ✓ Pozostaw węgiel drzewny/drewno do palenia się przez około 25 minut. Przed rozpoczęciem gotowania węgiel powinien być lekko pokryty szarym popiołem.
- ✓ Rozłóż równomiernie węgiel/drewno na ruszcie w celu rozpalamia ognia. Zamknij drzwi na dolnej warstwie korpusu.



**Importer/producent zastrzega sobie prawo
do dokonywania modyfikacji i zmian w instrukcji.**

BBQ5306

A 	1X	B 	1X
C 	1X	D 	2X
E 	2X	F 	1X
G 	3X	H 	2X
I 	1X	J 	3X
 $\Phi 6X14$ 12pcs		L 	6X
 M6 6pcs		W 	1X
 $\Phi 5X10$ 7pcs			
 M5 7pcs			
 $\Phi 3X8$ 8pcs			
 M3 8pcs			



H: Śruba $\Phi 3X8$
J/G: Śruba $\Phi 6X14$
L/I: Śruba $\Phi 5X10$

Instruction of use

BBQ5306

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE STARTING WORK!

EXERCISE PARTICULAR CAUTION!

Safety rules

- ✓ The device is intended for individual use in the garden.
- ✓ The grill must never be used indoors!
- ✓ Place the grill on a flat, level, hard, non-flammable, and stable surface that provides the required load-bearing capacity, in an area sheltered from strong wind.
- ✓ Always place the grill at a safe distance from flammable objects such as branches, wooden fences or floors, fuel, kindling, etc.
- ✓ Do not place the device under overhanging eaves, near open doors or windows.
- ✓ Use only charcoal or charcoal briquettes without additives for grilling.
- ✓ **WARNING!** Do not use alcohol or gasoline to ignite or re-ignite after the fire has gone out!
- ✓ At first use, the grill should be preheated and the fuel kept in the form of embers for at least 30 minutes before placing food on the grill.
- ✓ Do not cook food until the fuel is covered with a layer of ash!
- ✓ Grilled food should be evenly distributed over the entire grill.
- ✓ Never move the grill when it is lit to avoid burns or fire!
- ✓ Never leave a lit grill unattended! Keep children and pets at a safe distance! Only sober persons may operate the grill!
- ✓ Pay particular attention to hot or sharp parts of the grill.
- ✓ Do not touch the grill with an unprotected hand. Use protective gloves and goggles during use. Never lean your face over the fire pit; protect clothing and hair from contact with fire.
- ✓ Be especially careful when adding fuel to a burning grill!
- ✓ Always ensure the grill is completely cold before removing ash or finishing work. Removing ash or moving the grill while hot can cause burns or fire!
- ✓ Do not use water to extinguish burning fat!
- ✓ Do not allow charcoal to collect directly against the inner walls of the grill, as this shortens the device's lifespan. Fuel should be centrally placed only on the charcoal grate.
- ✓ Store extinguished ash and unburned charcoal away from flammable objects and structures. Before assembling the grill, please read this instruction for proper assembly. Never use bituminous coal!
- ✓ When using the grill, it is recommended to have appropriate fire extinguishing equipment on hand.
- ✓ **The product is not a toy and should not be used by children.**

Lighting instruction

- ✓ Remove the lid, the top layer of the body, the cooking grate, and the drip tray.
- ✓ Make sure the charcoal grate is inside the charcoal container, and the container is stably resting on all three legs.
- ✓ Open the door to the lower layer of the body. If possible, position the open door facing the wind to enhance fire ignition and air circulation in the smoker.
- ✓ Place charcoal or wood (not pine) in a pyramid shape in the center of the charcoal grate.
- ✓ Light the fire without removing the lid, the top layer of the body, and the drip tray.
- ✓ Allow the charcoal/wood to burn for about 25 minutes. Before you start cooking, the charcoal should be lightly covered with gray ash.
- ✓ Spread the charcoal/wood evenly on the grate to ignite the fire. Close the door on the lower layer of the body.



**The importer/manufacture reserves the right to make
modifications and changes to the instructions.**

BBQ5306



A 	1X	B 	1X
C 	1X	D 	2X
E 	2X	F 	1X
G 	3X	H 	2X
I 	1X	J 	3X
$\Phi 6X14$	12pcs	L 	6X
M6	6pcs	W 	1X
$\Phi 5X10$	7pcs		
M5	7pcs		
$\Phi 3X8$	8pcs		
M3	8pcs		

