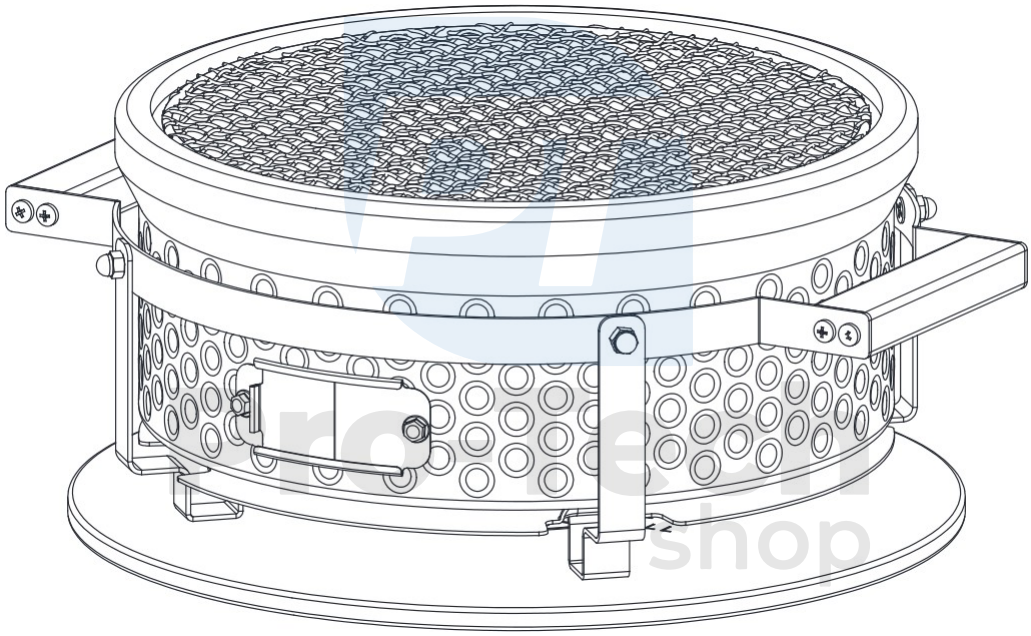
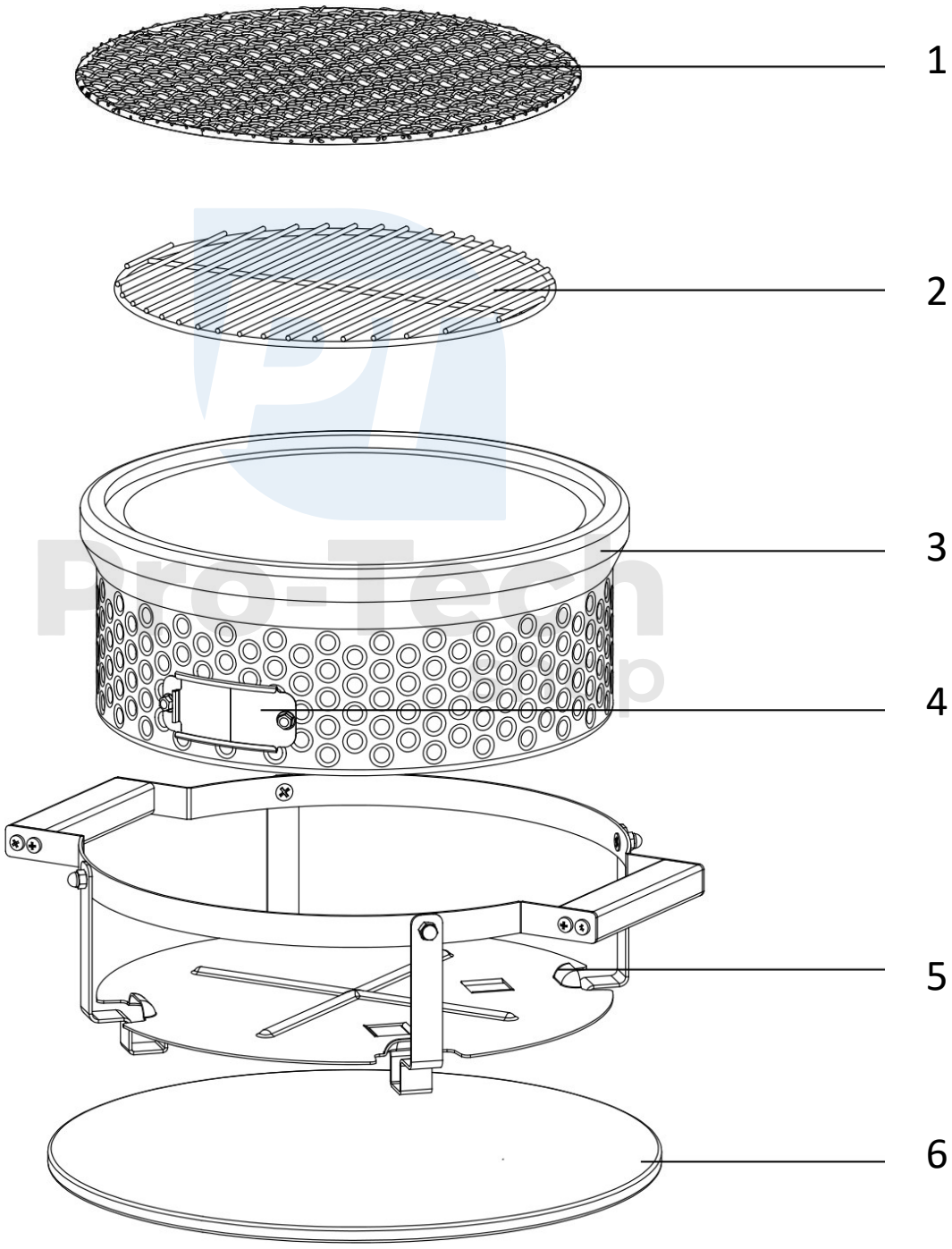
Przenośny japoński grill Hibachi okrągły 13"



Instrukcje użytkowania

	Przegląd części
1	Siatka
2	Ruszt na węgiel drzewny
3	Ceramiczna podstawa
4	Drzwiczki na popiół
5	Rama
6	Bambusowa podkładka grzewcza



Instrukcje dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

OSTRZEŻENIA - UWAGA!

• Ten produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO. NIE używać .

• Podczas korzystania z grilla ZAWSZE należy trzymać dzieci i zwierzęta domowe w bezpiecznej odległości od urządzenia.

• NIGDY nie pozostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.

• NIEBEZPIECZEŃSTWO ZATRUCIA MONOTOKSYDEM WĘGLA - NIGDY nie zapalać tego produktu, nie pozostawiać go tlącego się stygnącego w zamkniętych pomieszczeniach.

• NIE używaj tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, na strychu lub łodzi.

• NIE używaj pod żadnymi markizami, parasolami ani altanami.

• NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU - może wypaść podczas użytkowania.

• OSTRZEŻENIE - NIE używaj do zapłonu benzyny, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych. Należy używać wyłącznie zapalników zgodnych z normą EN1860-3.

• Zdecydowanie zaleca się używanie węgla drzewnego w grillu. Spala się on dłużej i wytwarza mniej popiołu, który może ograniczać przepływ powietrza.

• WAŻNE: Podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach należy podnosić pokrywę tylko nieznacznie, umożliwiając powolne i bezpieczne przedostawanie się powietrza, zapobiegając w ten sposób cofaniu się powietrza lub cofaniu się płomienia, co spowodować obrażenia.

• ZAWSZE należy postępować zgodnie z INFORMACJAMI DOTYCZĄCYMI GOTOWANIA ŻYWNOŚCI na stronie 4 niniejszej .

• NIE używaj grilla na tarasach lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wióry drzewne, liście kora dekoracyjna.

• się, że grill jest umieszczony w odległości co najmniej 2 metrów od łatwopalnych obiektów.

• NIE używaj tego grilla jako piekarnika.

• OSTRZEŻENIE: Produkt nagrzewa się do wysokich temperatur, dlatego NIE WOLNO go przenosić podczas pracy.

• Podczas pracy z gorącą ceramiką lub powierzchniami do gotowania należy ZAWSZE używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

• Przed przeniesieniem lub przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

• Przed użyciem należy zawsze sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń i wymienić je w razie potrzeby.

Rozpalanie ognia

- Aby rozpalić ogień, zwiń gazetę z kilkoma kostkami solidnej podpałki na płycie na węgiel drzewny w podstawie grilla. Następnie umieść 2 lub 3 garście brył węgla drzewnego na wierzchu gazety.
- NIE używaj benzyny, płynu do zapalniczek, alkoholu innych podobnych substancji chemicznych do zapalania lub ponownego zapalania.
- Otwórz dolny otwór i podpal nowy papier zapalniczką lub bezpiecznymi zapałkami.
- NIE przepalać urządzenia - zbyt intensywny ogień może spowodować uszkodzenie grilla.
- Pozostawić, aż całe paliwo zostanie zużyte i ugaszone.

OGIEŃ

- Aby zgasić urządzenie, należy zaprzestać dodawania paliwa i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby umożliwić naturalne wygaśnięcie ognia.
- NIE używaj wody do gaszenia węgla drzewnego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie grilla ceramicznego.

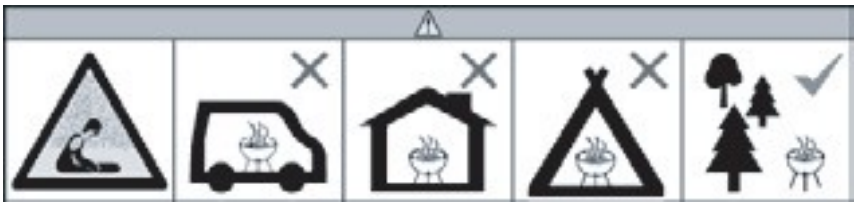
PRZECHOWYWANIE

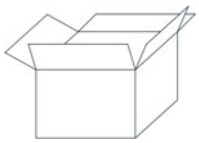
- Gdy grill nie jest używany i jest przechowywany na zewnątrz, należy przykryć go odpowiednią pokrywą po całkowitym ostygnięciu.
- Grilla NIE można ; należy używać łagodnego detergentu i ciepłej wody.
- Zaleca się przechowywanie grilla pod przykryciem w garażu lub szopie w okresie zimowym w celu zapewnienia pełnej ochrony.

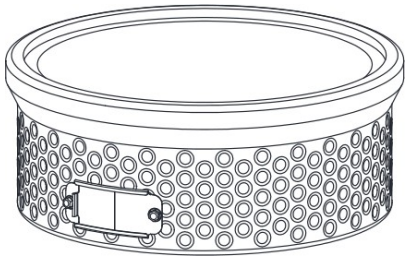
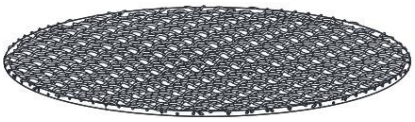
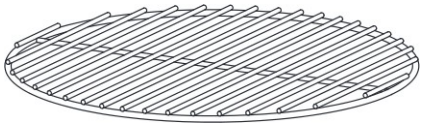
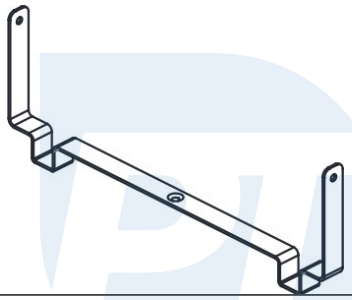
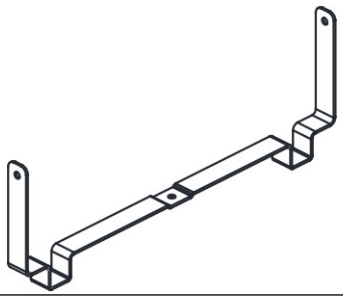
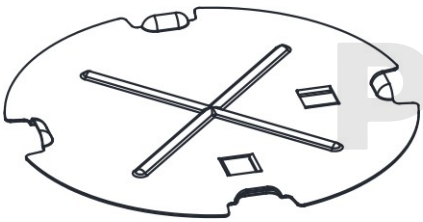
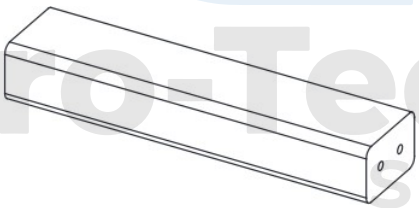
INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI

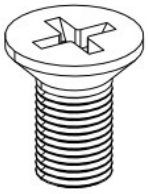
- Upewnij się, że grill jest umieszczony na stałej, równej, odpornej na ciepło, niepalnej powierzchni wykonanej z niepalnych przedmiotów.
- się, że grill znajduje się co najmniej 2 metry nad tobą i co najmniej 2 metry od innych otaczających obiektów.
- Maksymalna ilość brył : 0,5 kg.
- NIE używaj benzyny, płynu do zapalniczek, alkoholu innych podobnych substancji chemicznych do zapalania lub ponownego zapalania.
- Po rozpaleniu ognia pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwarte przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę rozżarzonych węgli.
- Rozgrzej węgiel drzewny i utrzymuj czerwony żar przez co najmniej 30 minut przed pierwszym gotowaniem.
- NIE gotować, dopóki paliwo nie pokryje się popiołem.
- Zaleca się, aby nie dokładać ani nie węgli po rozpaleniu. Pozwala to na bardziej równomierne i wydajne spalanie .
- Po zapaleniu, podczas pracy z gorącą ceramiką lub powierzchniami kuchennymi należy nosić WYŁĄCZNIE rękawice odporne na wysoką temperaturę.

Pro-Tech shop



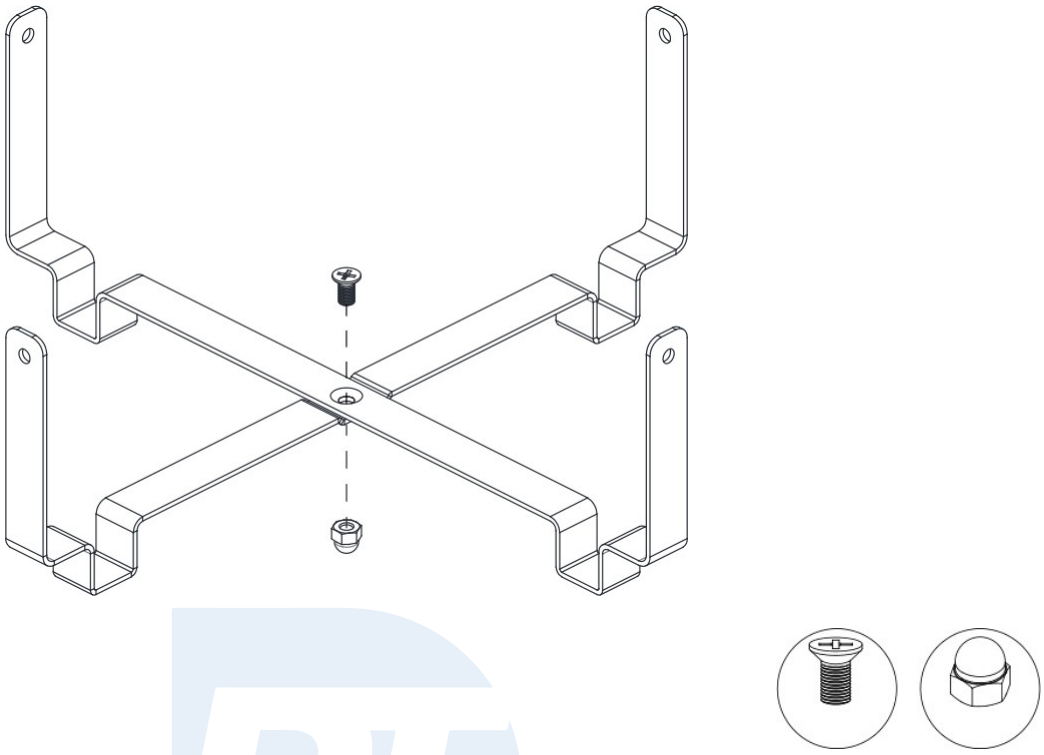


		
x1	x1	x1
		
x2	x1	x1
		
x1	x2	x1

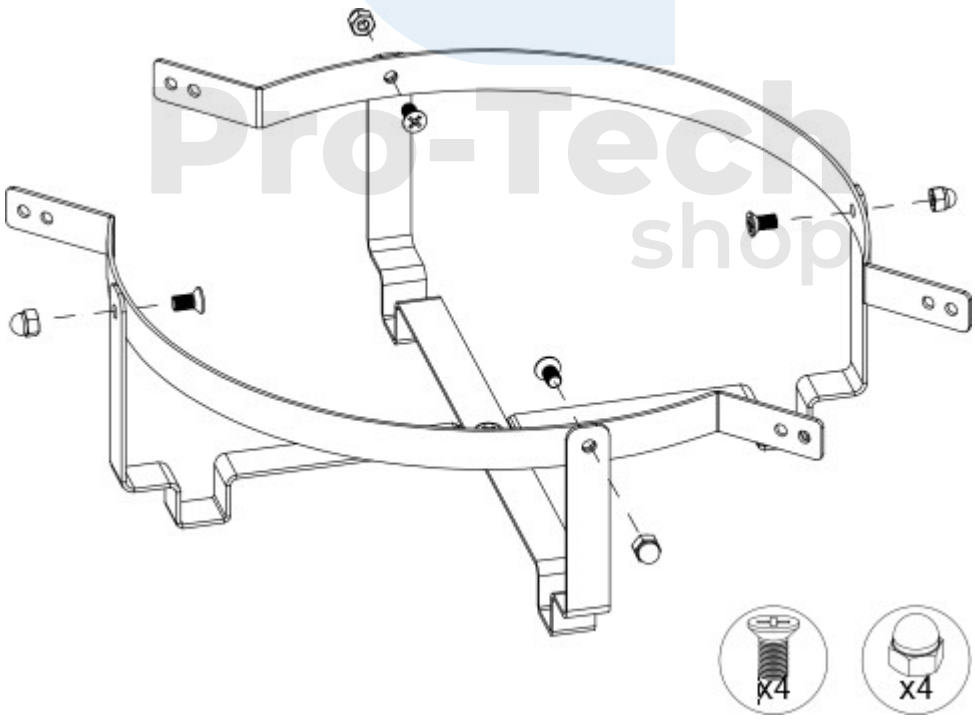
			
M6	M6x12	ST3.8x14	PODUSZKA GUMOWA
x5	x5	x8	x8

Pro-Tech shop

1.

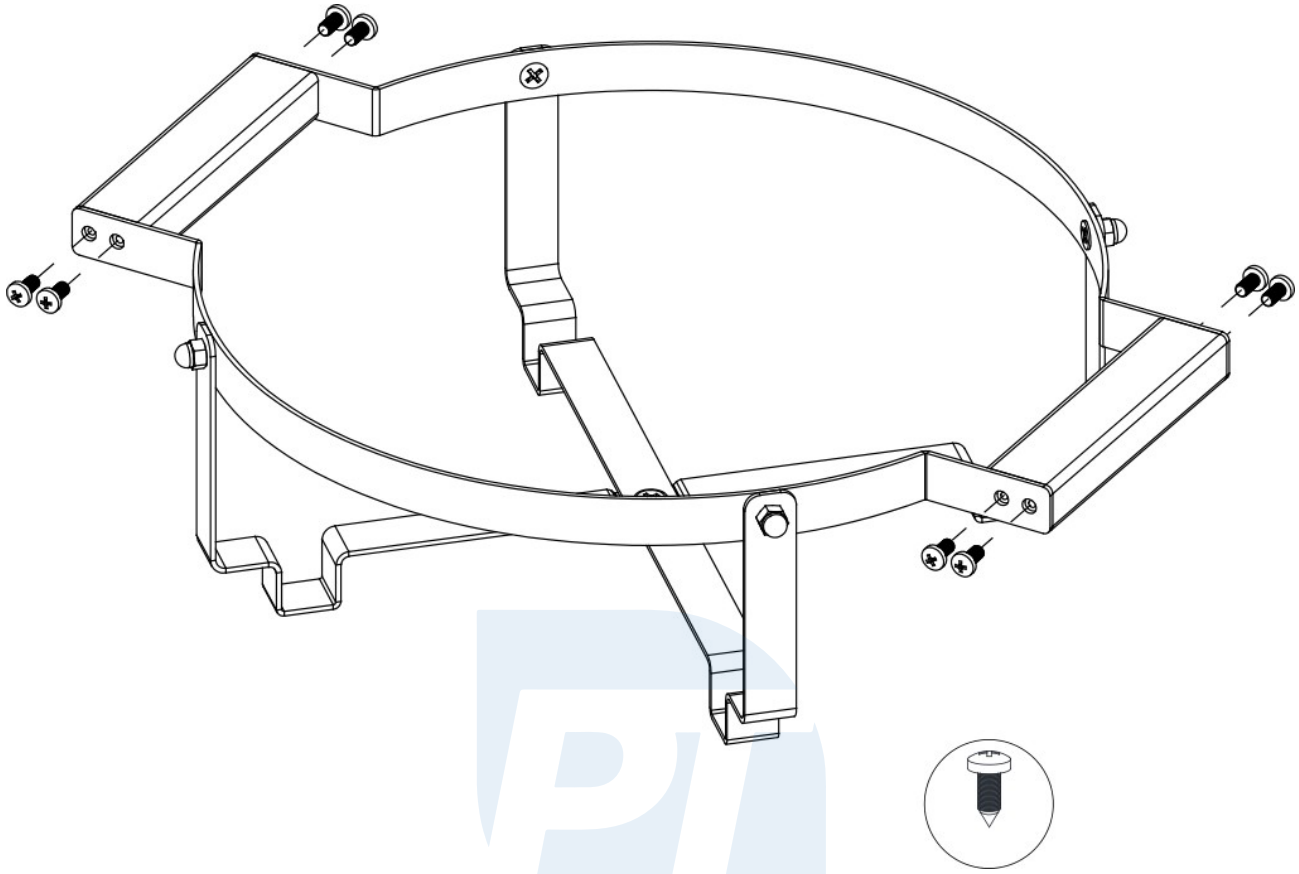


2.

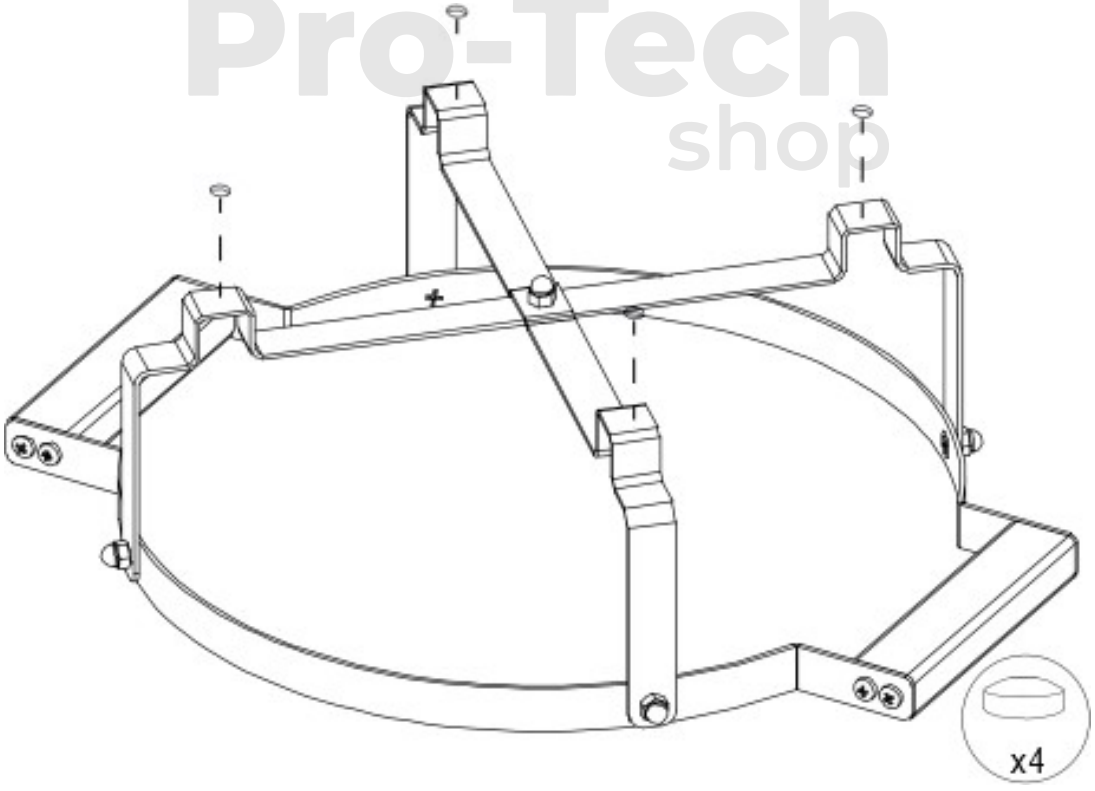


Pro-Tech shop

3.

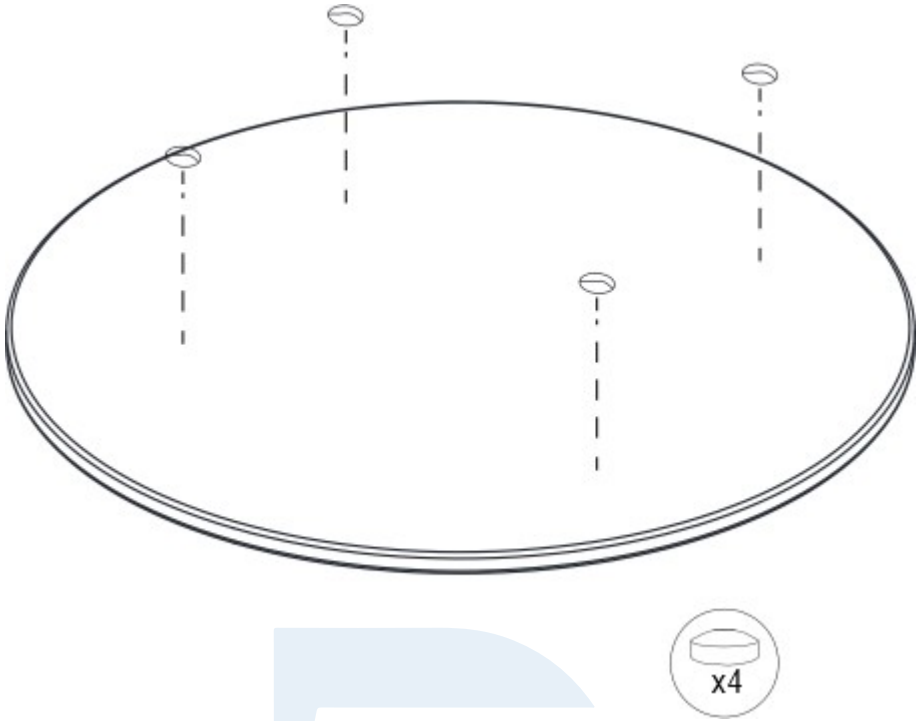


4.

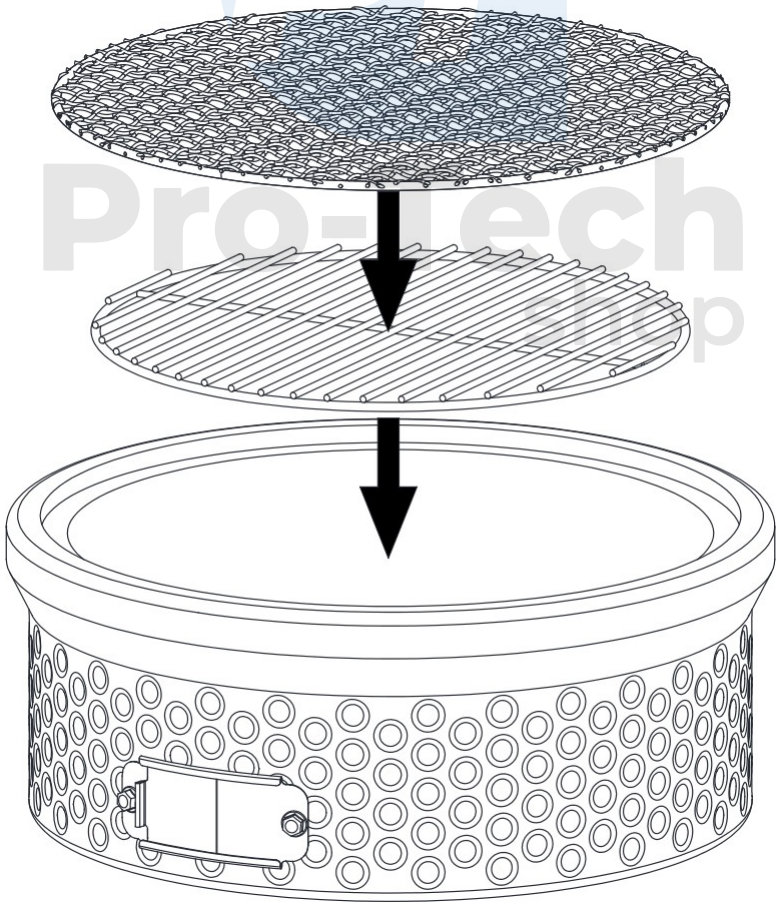


Pro-Tech shop

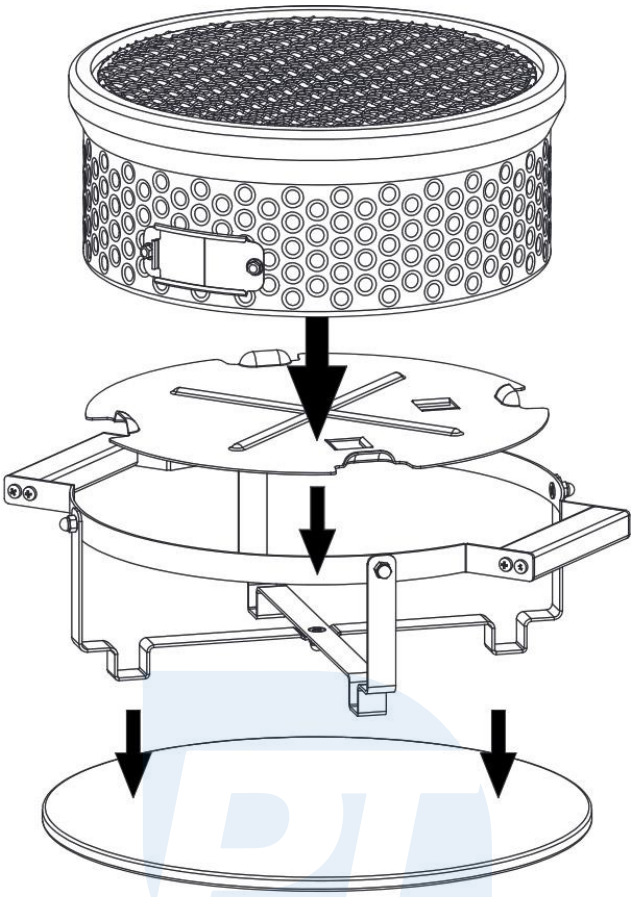
5.



6.



7.



8.

