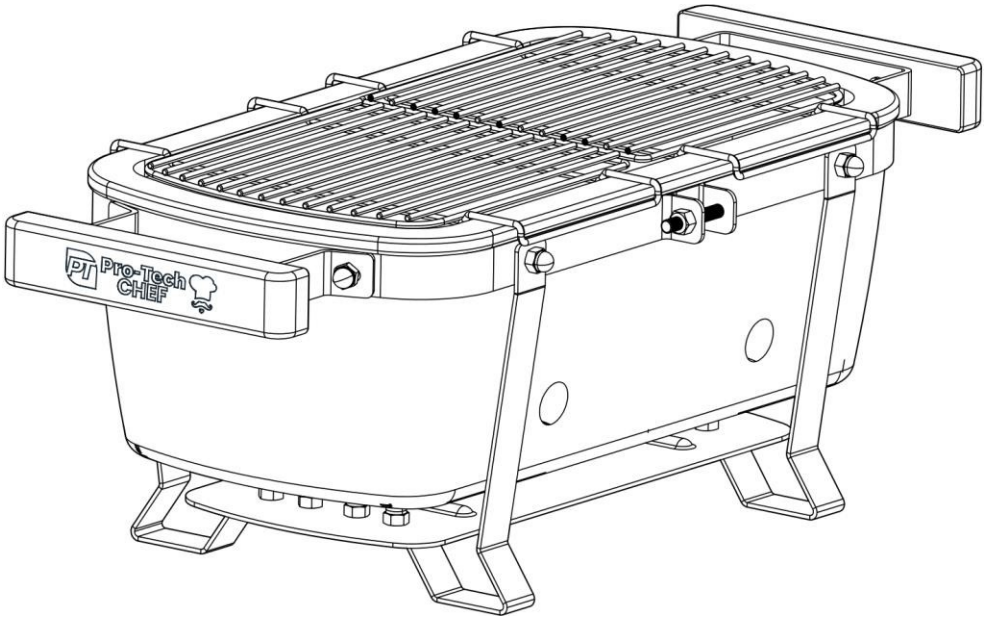
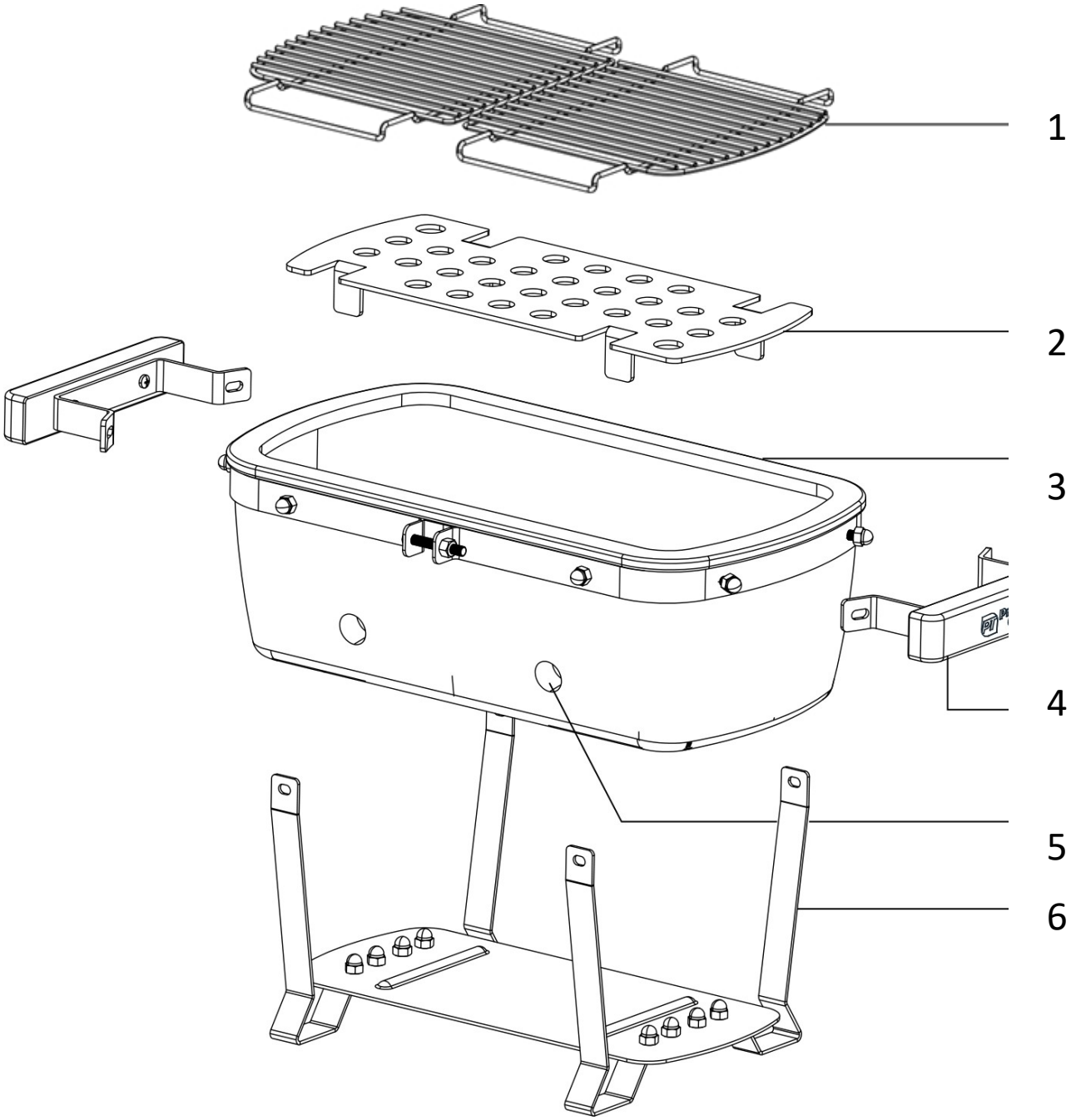
Przenośny japoński grill Hibachi owalny 14"



Instrukcje użytkowania

	Przegląd części
1	Podwójny ruszt
2	Ruszt na węgiel drzewny
3	Ceramiczna podstawa
4	Uchwyt
5	Dopływ powietrza
6	Rama



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 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 używać pod 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 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 ozdobna kora.

• 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 wysokiej temperatury, 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

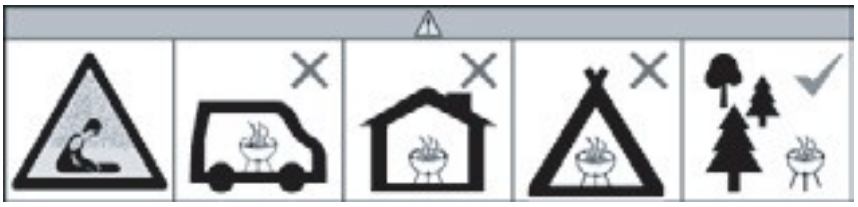
- Aby zgasić urządzenie, należy zaprzestać dodawania paliwa i zamknąć wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby umożliwić naturalne wygaśnięcie ognia.
- NIE używaj wody do gaszenia węgla drzewnego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie grilla ceramicznego.

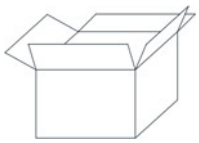
PRZECHOWYWANIE

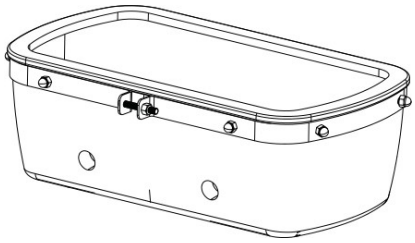
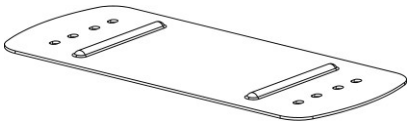
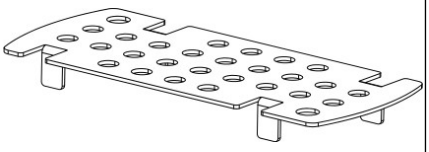
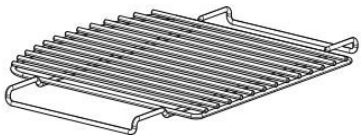
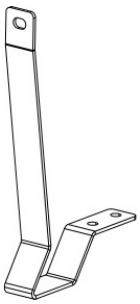
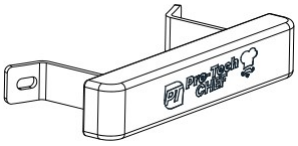
- Gdy grill nie jest używany i jest przechowywany na zewnątrz, należy przykryć go odpowiednią pokrywą po całkowitym ostygnięciu.
- Grilla NIE można ; należy używać łagodnego detergentu i ciepłej wody.
- Zaleca się przechowywanie grilla pod przykryciem w garażu lub szopie w okresie zimowym w celu zapewnienia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

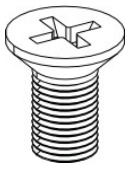
INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI

- 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.

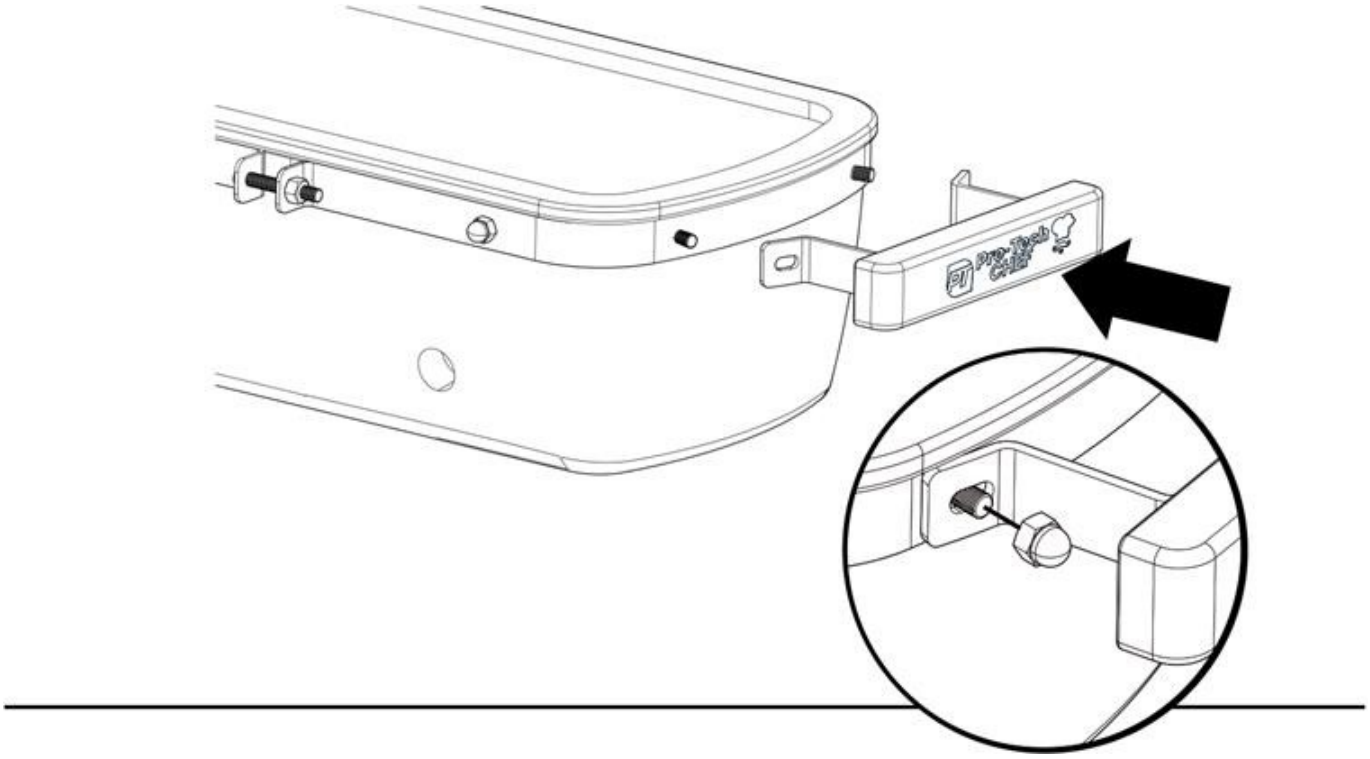




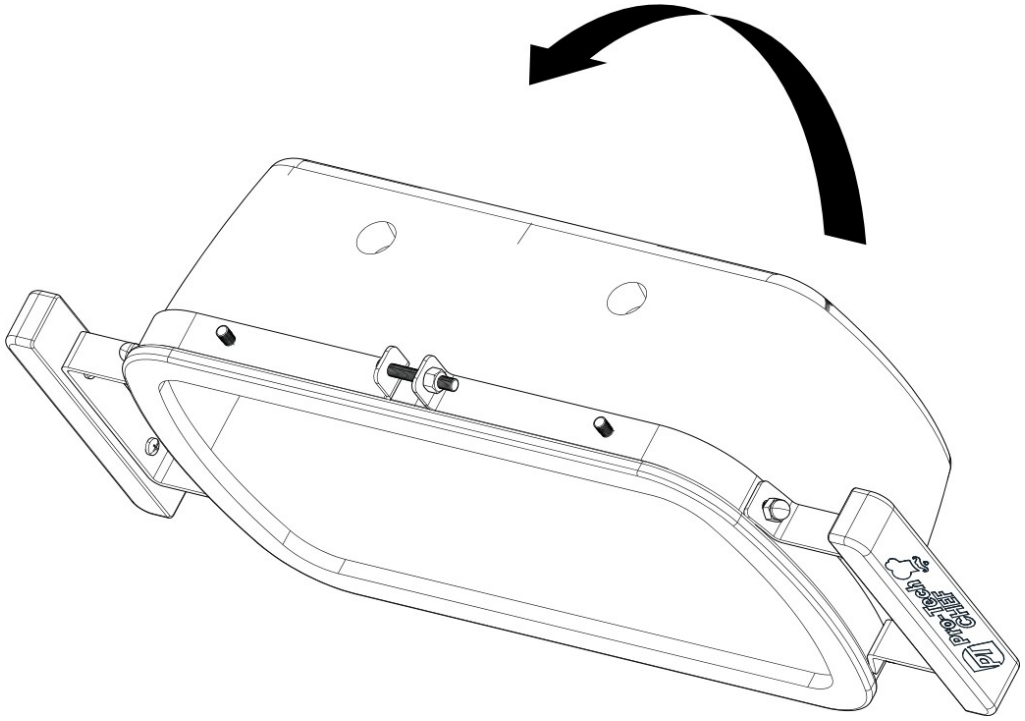
		
x1	x1	x1
		
x2	x4	x2

	
M6 x8	M6x12 x8

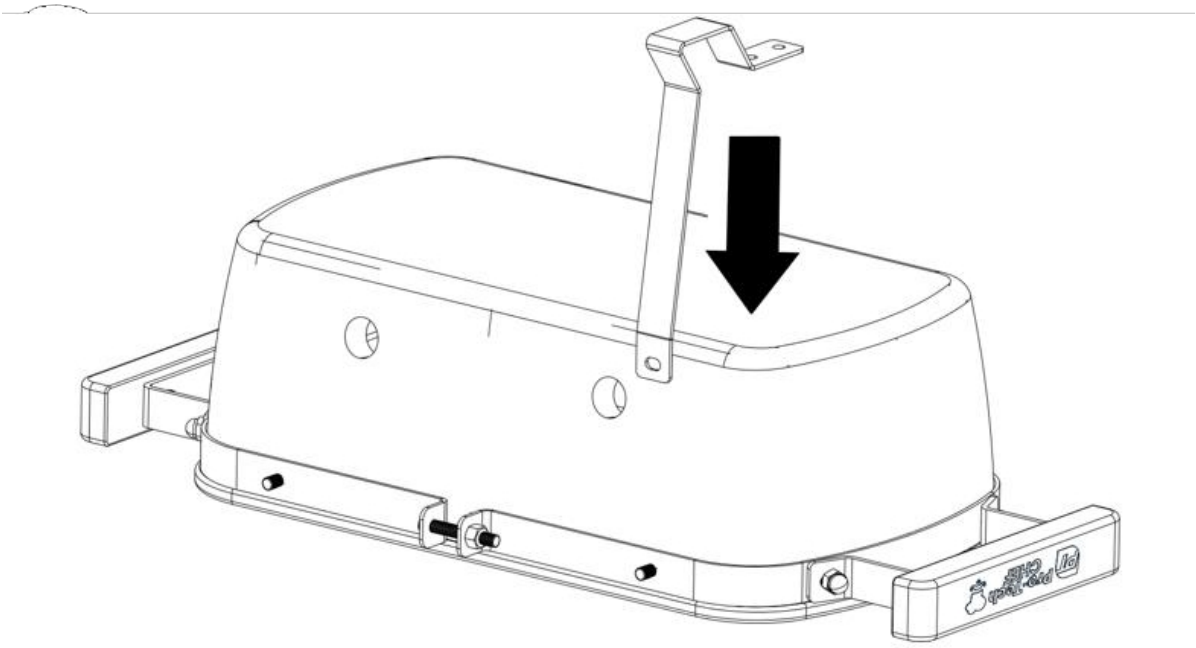
1.



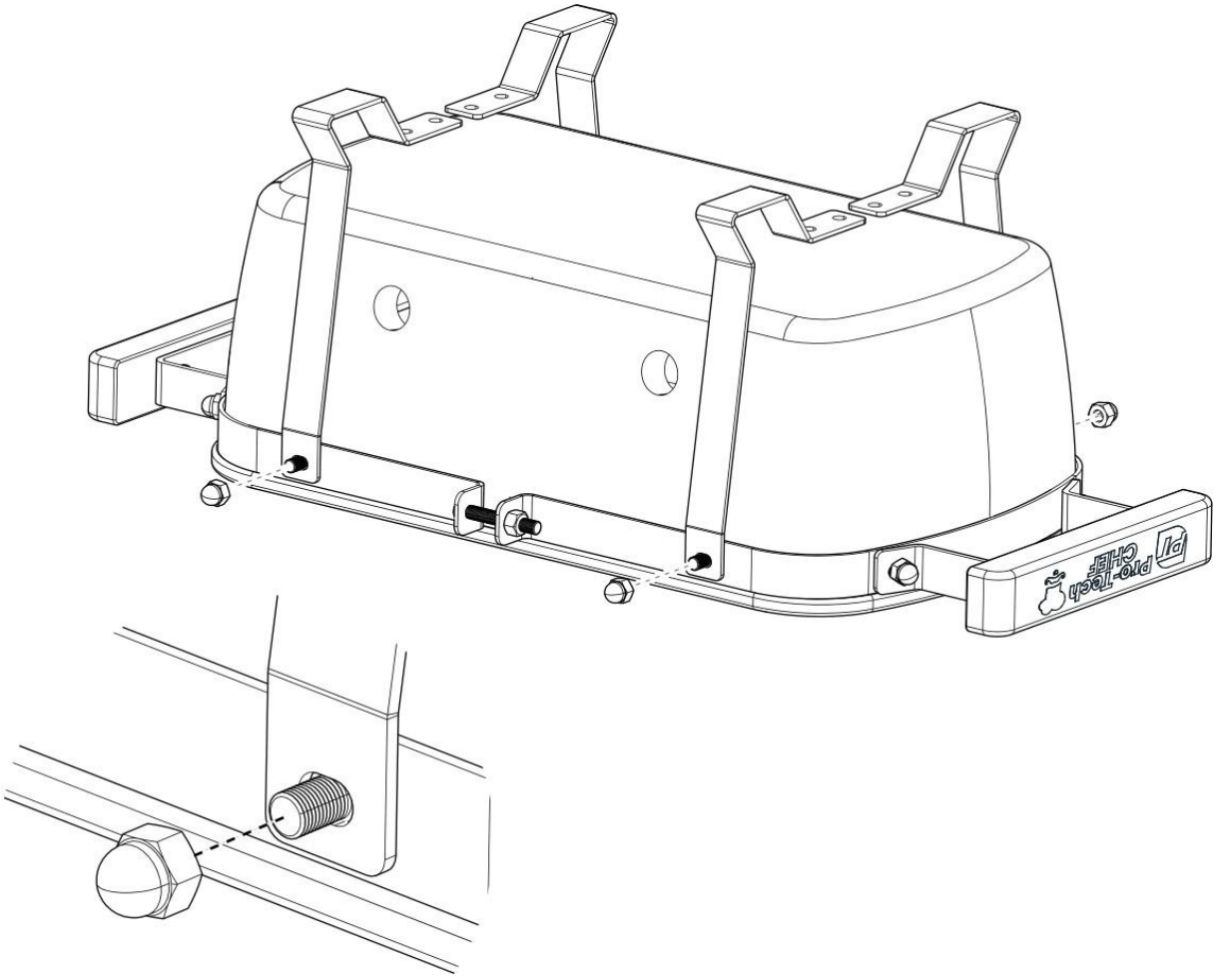
2.



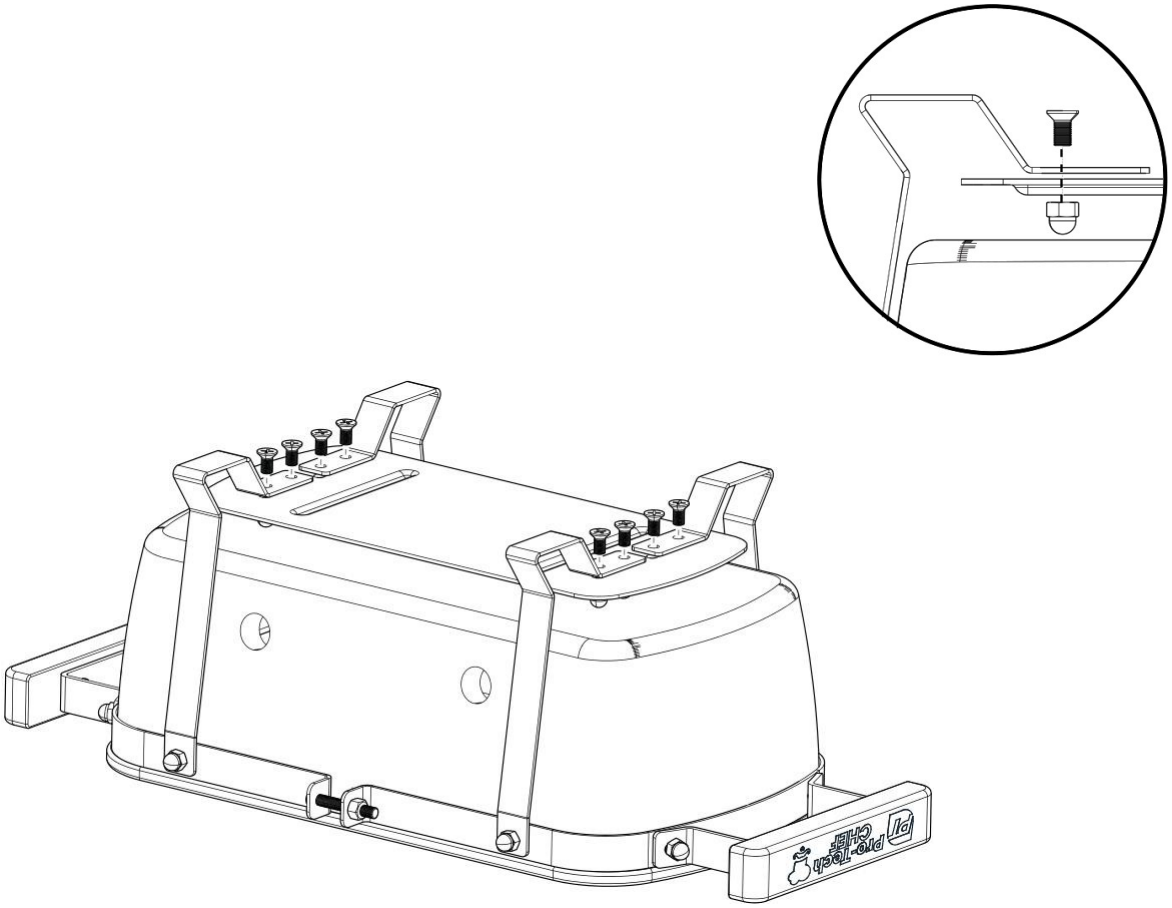
3.



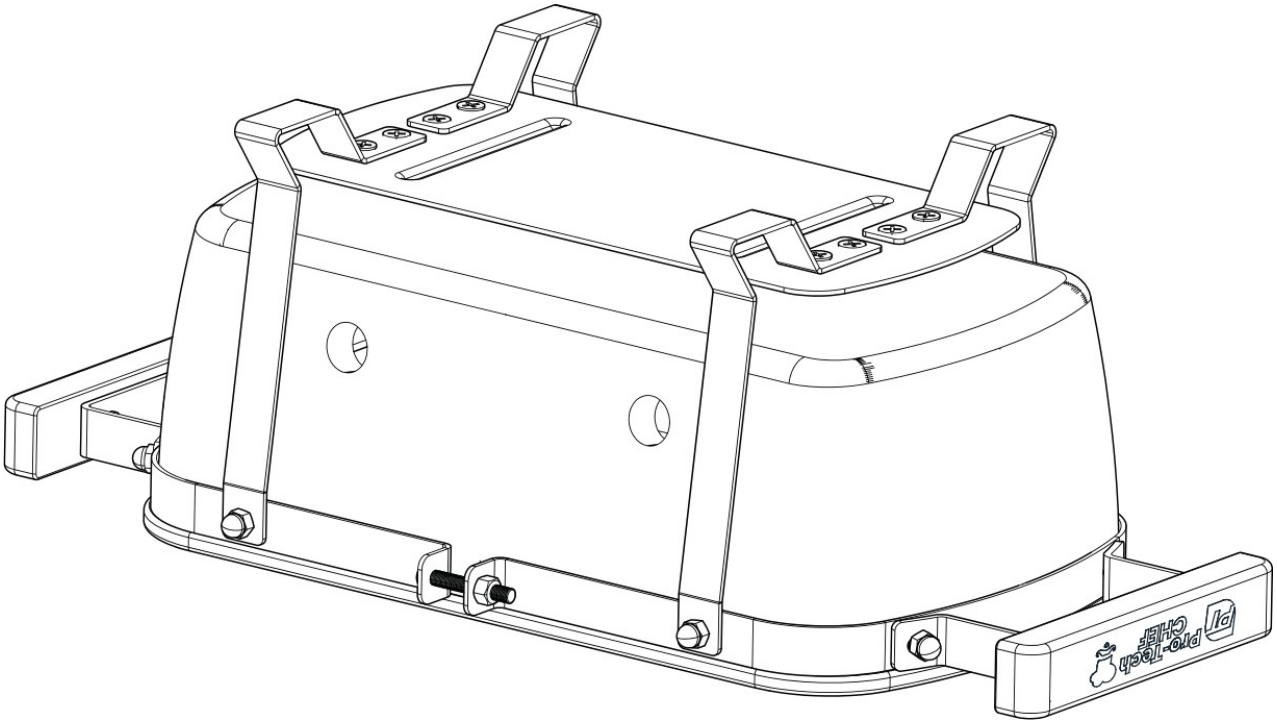
4.



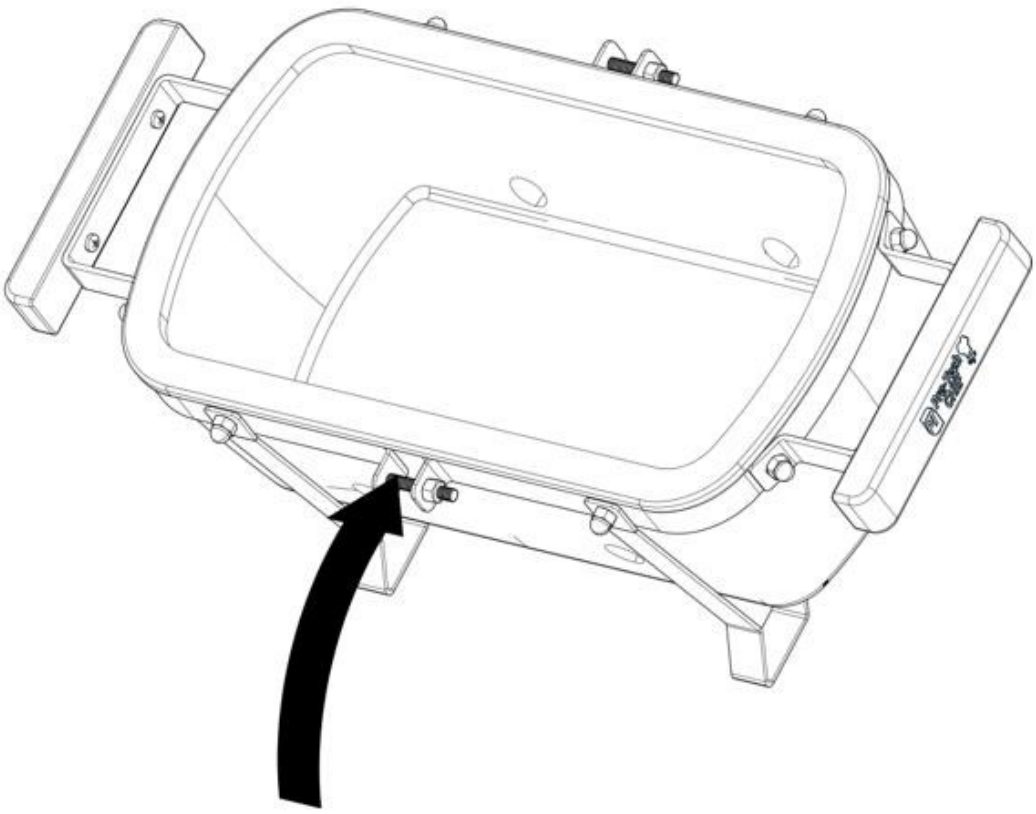
5.



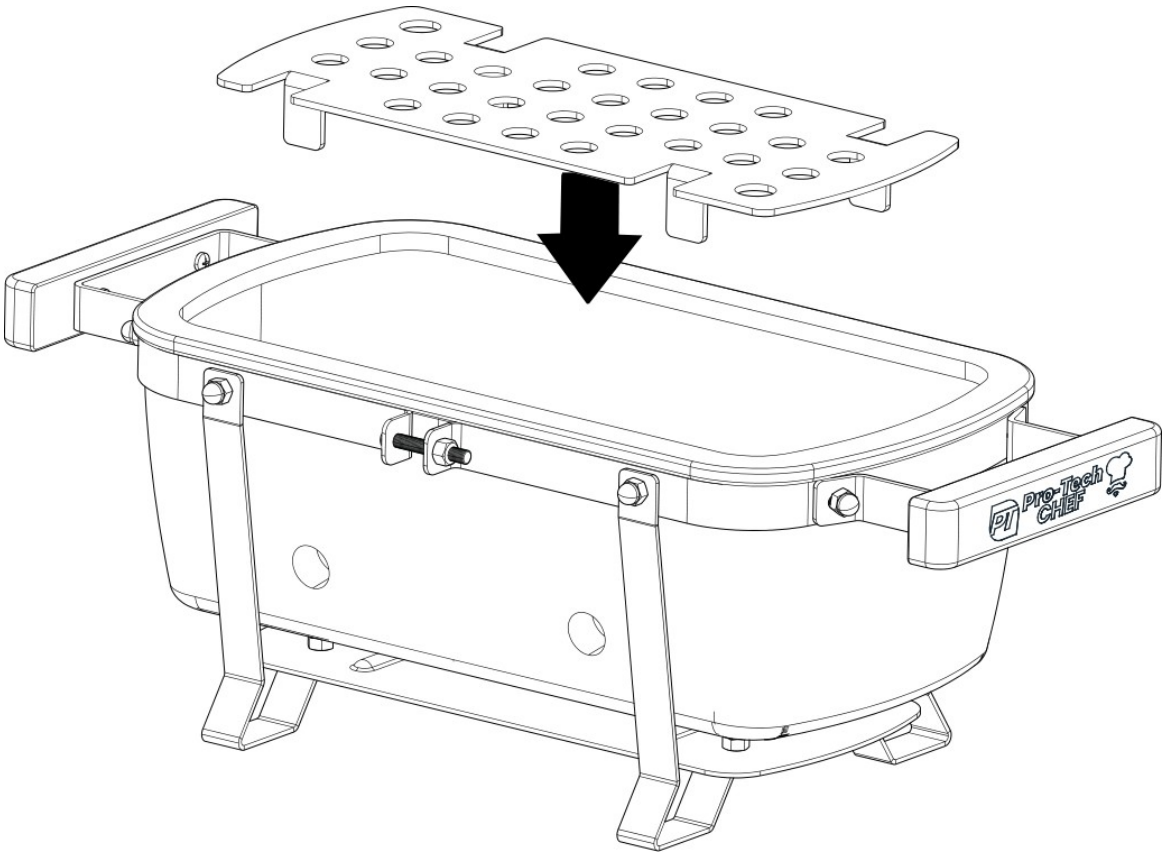
6.



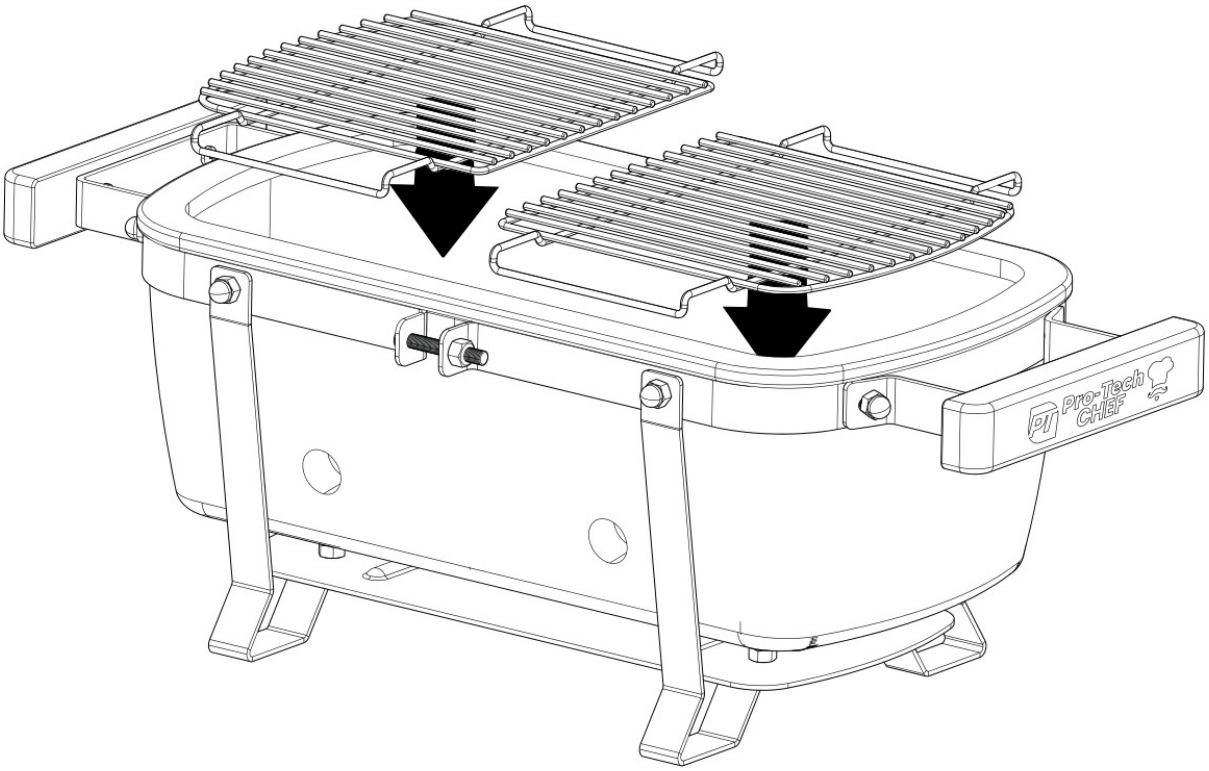
7.



8.



9.



10.

