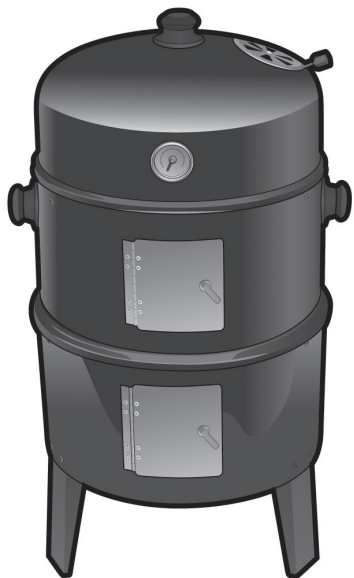


PL

Multi Grill 3w1

smażenie, grillowanie, wędzenie

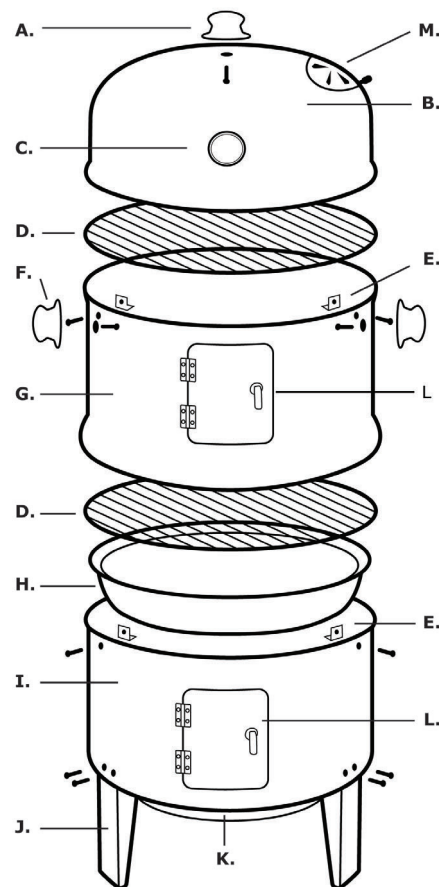


Ø (średnica) 40 cm
Wysokość: 80 cm

Masa brutto: 7,5 Kg
Masa netto: 6,5 Kg

Oznaczenie elementu	Opis	Ilość szt.
A	Uchwyt	1
B	Pokrywa	1
C	Termometr	1
D	Ruszt	2
E	Uchwyt rusztu	6
F	Uchwyt boczny	2
G	Element środkowy	1
H	Pojemnik na wodę	1
I	Element dolny	1
J	Nogi	3
K	Palenisko	1
L	Drzwiczki	2
M	Element wentylacyjny	1

Elementy spajające	Opis	Ilość szt.
B1	Śruba #M3*6	16
N1	Nakrętka #M3	16
B2	Śruba #M6*12	12
N2	Nakrętka #M6	12
B3	Śruba #M5*10	1
N3	Nakrętka #M5	1
B4	Śruba #M6*25	3



Instrukcja montażu

1. Przymocuj drzwiczki (L) do dolnego (I) i środkowego (G) elementu grilla przy pomocy śrub B1 i nakrętek N1.

- Przymocuj nogi (J) do dolnego elementu (I) grilla przy pomocy śrub B2 i nakrętek N2.
- Przymocuj 3 uchwyty rusztu (E) po wewnętrznej stronie dolnego (I) elementu grilla przy pomocy śrub B2 i nakrętek N2.
- Zamocuj element wentylacyjny (M) w otworze pokrywy (B) przy pomocy śrub B3 i nakrętek N3.
- Umieść palenisko (K) na szczycie nóżek pod dolnym elementem grilla.
- Połącz pojemnik na wodę (H) oraz ruszt (D) na uchwytach (E) wewnątrz dolnego elementu (I) grilla.
- Przymocuj dwa uchwyty boczne (F) po zewnętrznej stronie elementu środkowego (G) grilla przy pomocy śrub B4.
- Przymocuj 3 uchwyty rusztu (E) po wewnętrznej stronie środkowego (G) elementu grilla przy pomocy śrub B2 i nakrętek N2.
- Połącz ruszt (D) na uchwytach (E) wewnątrz środkowego elementu (G) grilla.
- Przymocuj uchwyt (A) do pokrywy (B) jedną śrubą B4. Włóż termometr (C) w pokrywę (B).

Miłośnicy dobrego jedzenia docenią wielofunkcyjny grill wodny 3 w 1. Dzięki niemu możesz w domu wędzić, grillować i smażyć.

Grill wodny składa się z trzech ustawianych na sobie elementów, które mogą być wykorzystywane jako palenisko, grill lub zamknięta wędzarnia. Dwa dolne elementy posiadają drzwiczki do dokładania węgla i kontrolowania ognia, w pokrywie znajduje się termometr z podziałką oraz otwór wentylacyjny odprowadzający dym. Grillowania potrawa znajduje się nad pojemnikiem z parującą wodą i jest poddawana działaniu ciepła i dymu. Dzięki temu tłuszcz nie przypala się, co zapobiega wytwarzaniu się substancji rakotwórczych. Czas grillowania zależy od rodzaju potrawy i wynosi ok. 10 – 40 minut.

Sposób użycia:

Instrukcja montażu i opis poszczególnych elementów znajdują na dołączonym rysunku.

- Przed pierwszym użyciem należy grill przepalić przez 30 minut.
- Oba ruszty mogą być wykorzystywane do przygotowania mięsa, ryb lub innych artykułów spożywczych. Na dolnym ruszcie można grillować, a na górnym wędzić. Podczas wędzenia należy używać pokrywy. Dla uzyskania naturalnego aromatu potrawy należy użyć kawałków drewna, które należy namoczyć w wodzie, co najmniej na godzinę przed rozpoczęciem wędzenia. Wilgotne drewno należy ułożyć na rozżarzonego węgla drzewnym lub brykietach.
- Ustaw grill na stabilnym, niepalnym podłożu.
- W dolnym pojemnik rozpal drewnem, węglem drzewnym lub brykietami.
- Dolne drzwiczki służą do sprawdzania, czy pali się ogień oraz do dokładania do paleniska. Załóż górny pojemnik i wypełnij go wodą. Poziom wody można kontrolować korzystając z drzwiczek pojemnika, a w razie potrzeby można przez nie uzupełniać zawartość pojemnika. Nie należy zapominąć o otwarciu otworu wentylacyjnego podczas wędzenia.

UWAGA – regulowany otwór wentylacyjny i inne elementy grilla mogą być gorące, należy uważać, żeby nie doszło do

poparzenia.

- Dolny element grilla – palenisko ze zbiornikiem i rusztem można używać jako źródło otwartego ognia na tarasie lub w innych miejscach, w których nie ma miejsca dla otwartego paleniska.

OSTRZEŻENIE!!!

- Nie wolno używać substancji łatwopalnych takich, jak spiritus, benzyna itp.
- Należy używać wyłącznie podpałki przeznaczonej do rozpalania grilla.
- Podczas grillowania należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń.
- Nie wolno używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych.
- Można używać tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Dzieci i zwierzęta powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od grilla.
- Zachowaj instrukcję obsługi.

Ochrona środowiska naturalnego

Po upływie czasu żywotności urządzenia lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, urządzenia nie wyrzucaj do domowych odpadów. Aby dokonać właściwej utylizacji wyrobu, należy oddać go do wyznaczonego miejsca zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów.

Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

Serwis

Jeżeli po zakupieniu wyrobu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się z punktem serwisowym. Korzystając z wyrobu stosuj się do wskazówek zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli wprowadziłeś zmiany w wyrobie lub nie stosowałeś się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje

- naturalnego zużycia elementów pracujących wyrobu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją wyrobu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki pogodowe, zapalenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem wyrobu, zderzenia z nim, uderzenia w niego itp.
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z urządzeniem, przeciążenia, wykorzystania nieprawidłowych części, korzystania z nieodpowiednich akcesoriów i narzędzi itp.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego wyrobu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku.