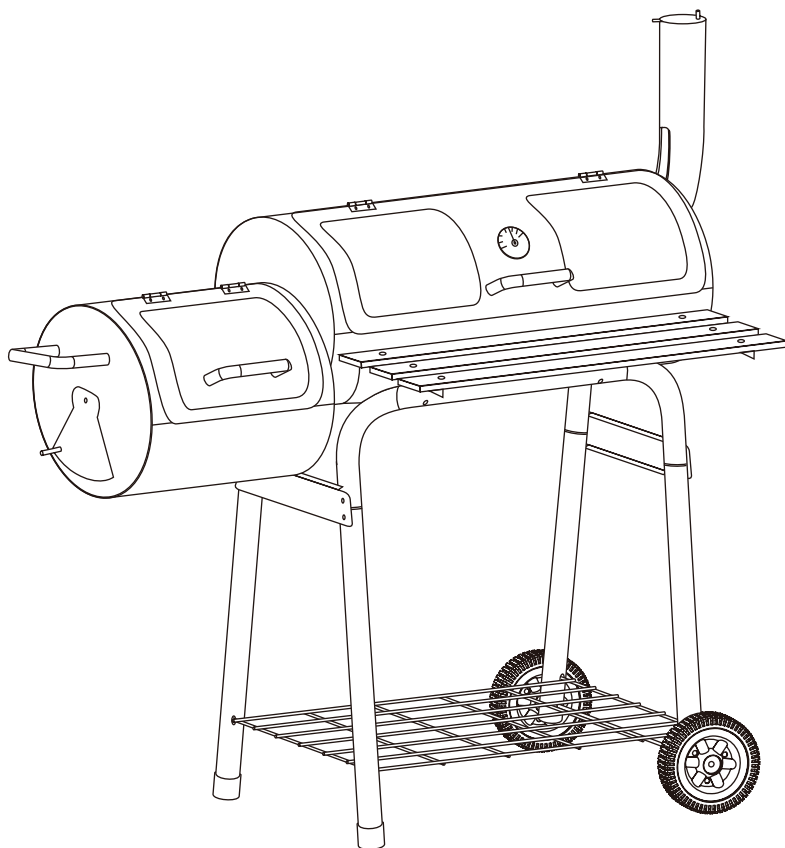




GRILL OGRODOWY

Premium, z kominem, rozmiar XXL

FUEGO



BGH004

Specyfikacja

Wymiary po zmontowaniu

106 x 65 x 117 cm

Waga

14.4 kg

Wysokość od ziemi do rusztu

80 cm

Wymiary paleniska (dł. x śr.)

▶ 62 x 30 cm (główne)

▶ 30.5 x 30 cm (małe)

Blacha

▶ Grubość: 0.7mm

▶ Powłoka: czarna farba wysokotemperaturowa

Komora grilla

▶ Ruszt: 2 sztuki, chromowany

▶ Wymiary: 26 x 30.5 cm

▶ Przednia półka z trzech stalowych elementów

Pokrywa

▶ Z termometrem

Nogi

▶ Średnica: 32 mm

▶ Półka na cęgi, itp.

Uwagi dot. bezpieczeństwa użytkowania i montażu












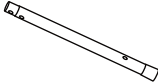
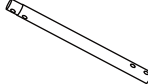





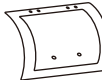

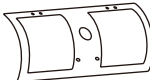
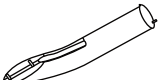




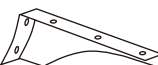
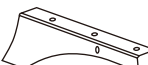
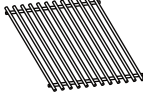




- ▶ **Na montaż należy przeznaczyć dużo czasu i przestrzeni (min. 2-3 m²). Przygotuj narzędzia i części.**
 - ▶ **Ten produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO. NIE WOLNO UŻYWAĆ GRILLA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ!**
 - ▶ **NIGDY nie pozostawiaj zapalonego grilla bez nadzoru osoby dorosłej.**
 - ▶ **NIEBEZPIECZEŃSTWO zatrucia tlenkiem węgla - NIGDY nie zapalaj grilla ani nie pozwól mu tlić się lub stygnąć w zamkniętych pomieszczeniach.**
 - ▶ **NIE WOLNO używać w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, na poddaszu lub na łodzi.**
 - ▶ **NIE WOLNO używać pod markizami, parasolami lub altanami.**
 - ▶ **NIE WOLNO przeladowywać nadmierną ilością węgla lub drewna.**
 - ▶ **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU - podczas użytkowania w grillu znajduje się gorący żar.**
 - ▶ **OSTRZEŻENIE - NIE używaj benzyny, benzyny lakowej, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych do rozpalania lub podtrzymywania ognia. Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN1860-3!**
 - ▶ **Grill nadaje się WYŁĄCZNIE do użytku z nieobrobionym drewnem, polanami lub węglem drzewnym.**
 - ▶ **NIE WOLNO używać grilla na tarasie lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wióry drzewne, liście lub kora dekoracyjna.**
 - ▶ **NIE WOLNO przenosić grilla, gdy jest rozpalony.**
 - ▶ **ZAWSZE używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę przy użytkowaniu rozpalonego grilla.**
 - ▶ **Przed przeniesieniem lub przechowywaniem należy odczekać, aż grill całkowicie ostygnie.**
 - ▶ **NIE WOLNO dopuszczać dzieci lub zwierząt domowych w pobliże grilla, gdy jest on używany.**
 - ▶ **Przed użyciem należy zawsze sprawdzić grill pod kątem zużycia materiału i uszkodzeń.**
 - ▶ **Chociaż dołożono wszelkich starań, aby usunąć wszelkie ostre krawędzie grilla, należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z grillem, aby zapobiec przypadkowym obrażeniom.**
-
- ▶ Należy upewnić się, że grill jest ustawiony na stałej, płaskiej, równej, niepalnej powierzchni, odpornej na wysoką temperaturę, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
 - ▶ Upewnij się, że grill ma co najmniej 2m wolnej przestrzeni ponad nim i co najmniej 2m wolnej przestrzeni od innych otaczających przedmiotów, zwłaszcza potencjalnie łatwopalnych.
 - ▶ Umieść drewno lub węgiel drzewny w komorze węglowej. Nie używaj więcej niż 75% pojemności komory węglowej.
 - ▶ Należy zachować szczególną ostrożność i użyć środki bezpieczeństwa przy rozpalaniu grilla (np. poprzez zastosowanie rękawic ognioodpornych).

- ▶ Pozwól, aby węgiel rozgrzał się do czerwoności przez co najmniej 30 minut przed właściwym użytkowaniem grilla. Nie przeciążaj grilla nadmierną ilością paliwa.
- ▶ Gdy grill pokryje się popiołem, umieść jedzenie na ruszcie.
- ▶ Aby utrzymać soczystość mięsa podczas smażenia, dodaj niewielką ilość wody na ognioodpornej tacy i umieść tacę wewnątrz komory.
- ▶ Podczas obsługi grilla i uzupełniania komory węglowej należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- ▶ Ruszt można myć przy użyciu łagodnego detergentu. Ruszt nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- ▶ Grill może być pozostawiony na zewnątrz przez cały rok, jeśli używana jest odpowiednia osłona, aby uchronić go przed złymi warunkami pogodowymi.
- ▶ Powierzchnia grilla wraz z upływem czasu i poddaniu efektowi czynników zewnętrznych zestarzeje się i pokryje rdzą. Należy dokonywać odpowiedniego serwisu grilla w celu jego konserwacji.

INFORMACJE DOTYCZĄCE PREPARACJI ŻYWNOŚCI

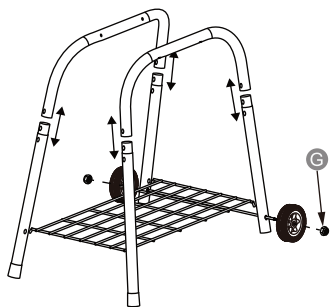
- ▶ Zawsze myj ręce przed i po kontakcie z niegotowanym mięsem oraz przed jedzeniem.
- ▶ Surowe mięso trzymaj z dala od gotowanego mięsa i innej żywności.
- ▶ Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że powierzchnie i narzędzia do grillowania są czyste i wolne od resztek jedzenia po poprzednim grillowaniu.
- ▶ Nie używaj tych samych przyborów do przenoszenia gotowanej i niegotowanej żywności.
- ▶ Przed spożyciem należy upewnić się, że mięso jest dokładnie przygotowane.
- ▶ **UWAGA** - spożycie surowego lub niedogotowanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe (np. szczepami bakterii, takimi jak E. coli czy Salmonella).
- ▶ Aby zmniejszyć ryzyko niedosmażonego mięsa, należy je rozciąć, aby upewnić się, że jest w całości odpowiednio spreparowane.
- ▶ **UWAGA** - jeśli mięso zostało wystarczająco przysmażone, soki mięsne powinny być klarowne i bez koloru.
- ▶ Zaleca się wstępne smażenie dużych kawałków mięsa przed właściwym grillowaniem.
- ▶ Po zakończeniu grillowania należy zawsze wyczyścić ruszt, sam grill oraz przybory kuchenne.
- ▶ Nie należy grillować jedzenia, dopóki węgiel drzewny nie pokryje się popiołem.

Lista części

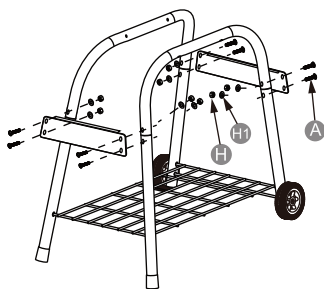
<p>A</p>  <p>M6 x 40 mm, 12 sztuk</p>	<p>B</p>  <p>M6 x 15 mm, 6 sztuk</p>	<p>C</p>  <p>M5 x 20 mm, 14 sztuk</p>	<p>D</p>  <p>M6 x 12 mm, 13 sztuk</p>	<p>E</p>  <p>M4 x 10 mm, 16 sztuk</p>
<p>F</p>  <p>4 sztuki</p>	<p>G</p>  <p>M8, 2 sztuki</p>	<p>H</p>  <p>M6, 27 sztuk</p>	<p>H1</p>  <p>M6, 33 sztuki</p>	<p>I</p>  <p>M5, 14 sztuk</p>
<p>J</p>  <p>M4, 16 sztuk</p>	<p>K1</p>  <p>2 sztuki</p>	<p>K2</p>  <p>2 sztuki</p>	<p>L</p>  <p>2 sztuki</p>	<p>M</p>  <p>1 sztuka</p>
<p>N</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>O</p>  <p>2 sztuki</p>	<p>P</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>P1</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>Q</p>  <p>1 sztuka</p>
<p>Q1</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>R</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>S</p>  <p>2 sztuki</p>	<p>U</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>V</p>  <p>3 sztuki</p>
<p>W</p>  <p>3 sztuki</p>	<p>W1</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>W2</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>X</p>  <p>3 sztuki</p>	<p>Y1</p>  <p>1 sztuka</p>
<p>Y2</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>Z</p>  <p>1 sztuka</p>	<p>Z1</p>  <p>1 sztuka</p>		

Instrukcja składania

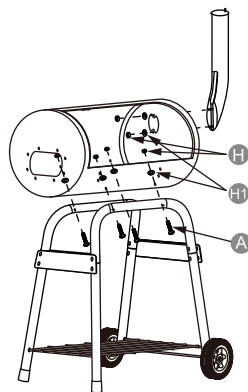
① K1/K2/L/M/N/O



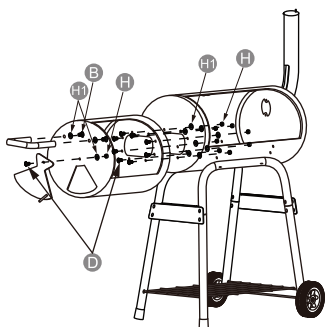
② S



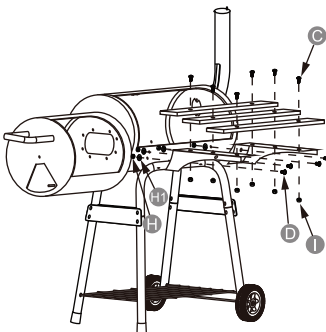
③ Q/R



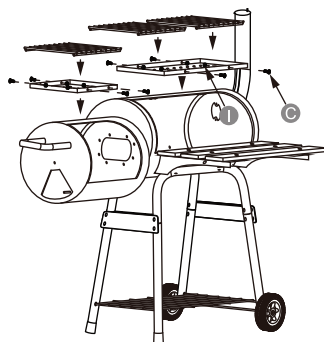
④ P/U/V



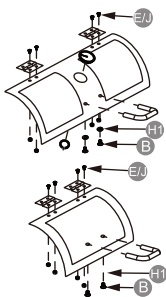
⑤ W/W1/W2



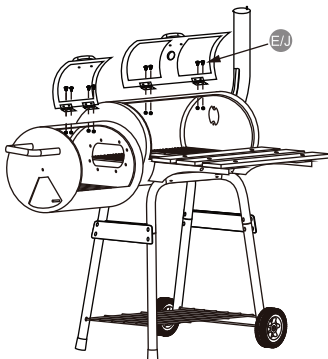
⑥ X/Y1/Y2



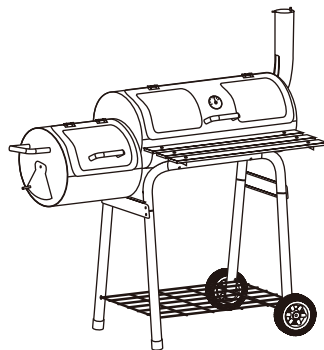
⑦ P1/Q1/F/V/Z/Z1



⑧ P1/Q1/F



⑨ Grill gotowy do użycia



Producent:
Bottari Polska Sp. z o.o.,
ul. Długa 7, 96-325
Radziejowice Parcel, Polska
biuro@bottari.pl ; bottari.pl
MADE IN CHINA

Importer:
Bottari Polska Sp. z o.o.,
ul. Długa 7, 96-325
Radziejowice Parcel, Polska
biuro@bottari.pl ; bottari.pl

