DYSTRYBUTOR: AVANT Natalia Bar ul.Częstochowska 30 46-320 Strojec NIP: 5761589115

Numer artykułu:	**AY0568**
Grupa produktu:	**Grill węglowy do użytku na zewnątrz**
Wymiary rusztu	**118 x 30 cm**
Wymiary grilla	**155 x 132 x 78 cm**
Wymiary opakowania	**96 x 45 x 45cm**
Waga netto	**58 kg**
Waga brutto	**61 kg**
Identyfikator urządzenia	**DJ13602**
Importer:	**ARTE Living GmbH Boschring 13 D-91161 Hilpoltstein, Niemcy**

Zastrzegamy sobie prawo do błędów, usterek, zmian technicznych, błędów drukarskich.
UWAGA - W Twoim kraju lub regionie mogą obowiązywać inne lub nowsze przepisy niż te wymienione w tej instrukcji.

UWAGA

Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego. Produkt ten służy wyłącznie do przygotowywania potraw. Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz i nie może być używany w zamkniętych pomieszczeniach. Używanie drewna opałowego (z wyjątkiem niewielkich ilości, takich jak drewno aromatyczne) jest zabronione; drewno opałowe spala się w bardzo wysokich temperaturach i może uszkodzić produkt. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.
UWAGA:
Elementy mogą się bardzo nagrzać podczas użytkowania.
Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala podczas użytkowania.

Wyprodukowane w Chinach

Upewnij się, że twoje węgielki do grilla lub brykiety do grilla spełniają normę EN 1860-2, a twoja pomoc do zapalania (jeśli chcesz jej użyć) spełnia normę EN 1860-3.
Zaleca się wypalenie produktu przed pierwszym użyciem. Podgrzewaj przy umiarkowanej (= umiarkowanej ilości paliwa) temperaturze około 150° C i przy zamkniętej pokrywie przez około 30 minut.

1. **Nie używaj do zapalania spirytusu, benzyny itp. (ryzyko pożaru/uszkodzenia mienia!)**
2. **Ułóż węgielki do grilla lub brykiety do grilla (muszą spełniać normę EN 1860-2) w formie piramidy.**
3. **Nałóż odpowiednią pomoc do zapalania (musi spełniać normę EN 1860-3).**
4. **Pozwól, aby pomoc do zapalania działała przez chwilę (około 1 minuty) i zapal ją.**
5. **Po około 30 minutach na węglu powinna utworzyć się jasna warstwa popiołu. Teraz równomiernie rozłóż węgiel w komorze węglowej. Dopiero teraz możesz bezpiecznie gotować jedzenie na grillu!**
6. **Lekko nasmaruj ruszt grillowy i umieść go w grillu.**