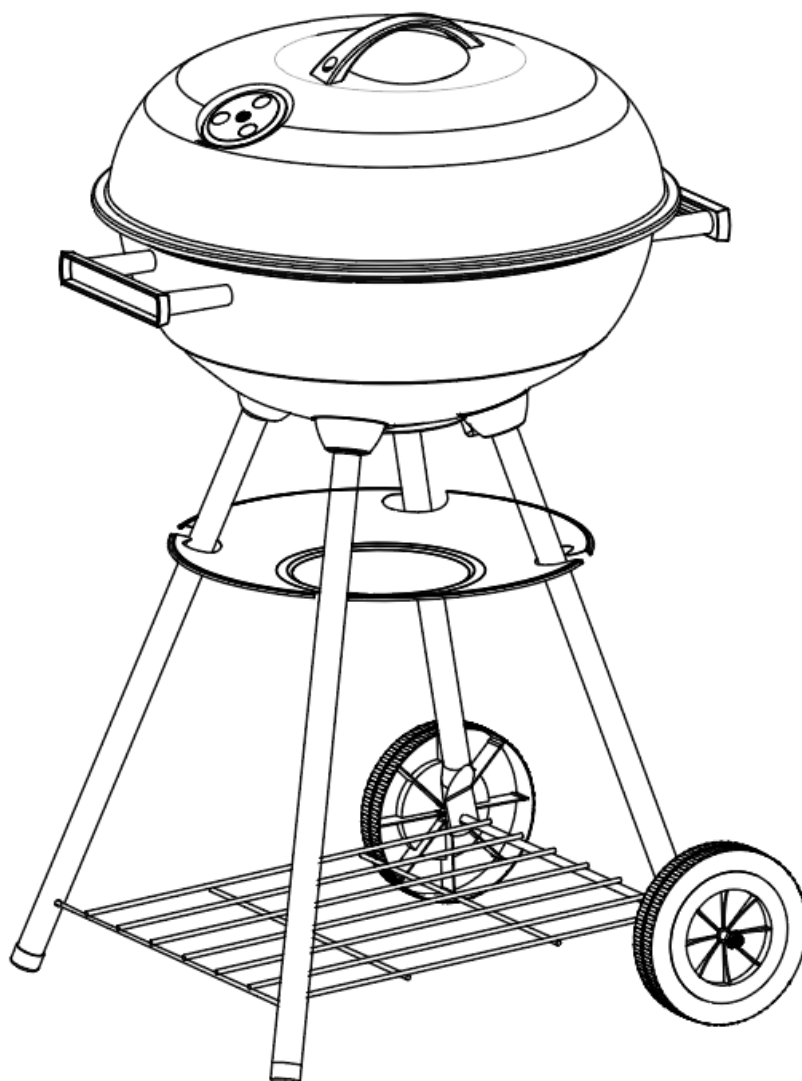


VELACO



INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL WĘGLOWY VL10

VELACO.PL







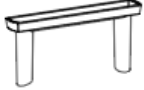
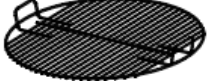

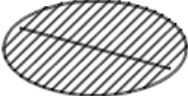











1

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem montażu, prosimy o uważne zapoznanie się z poniższą instrukcją. Zamieszczone w instrukcji schematy i rysunki są uproszczone i zawierają jedynie szczegóły niezbędne do prawidłowego montażu produktu.

UWAGA: Niestosowanie się do zaleceń zamieszczonych w niniejszej instrukcji może być podstawą do odrzucenia reklamacji.

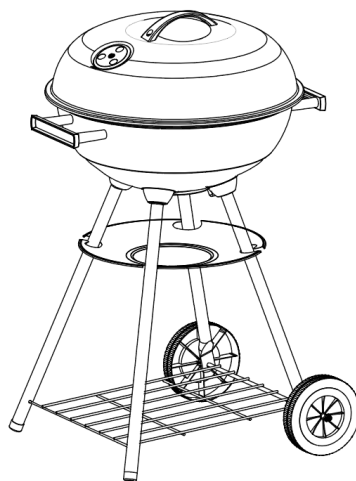
PRZED MONTAŻEM

CZĘŚCI I AKCESORIA

1		1X	9		1X
2		1X	10		1X
3		1X	11		2X
4		2X	12		1X
5		1X	13		1X
6		4X	14		1X
7		2X	15		1X
8		2X			
A	 (M5x12)	2X	D	 (M5x12)	2X
B	 (M6x16)	4X	E	 (M6x35)	4X
C	 (M8)	2X	F	 (M6)	8X

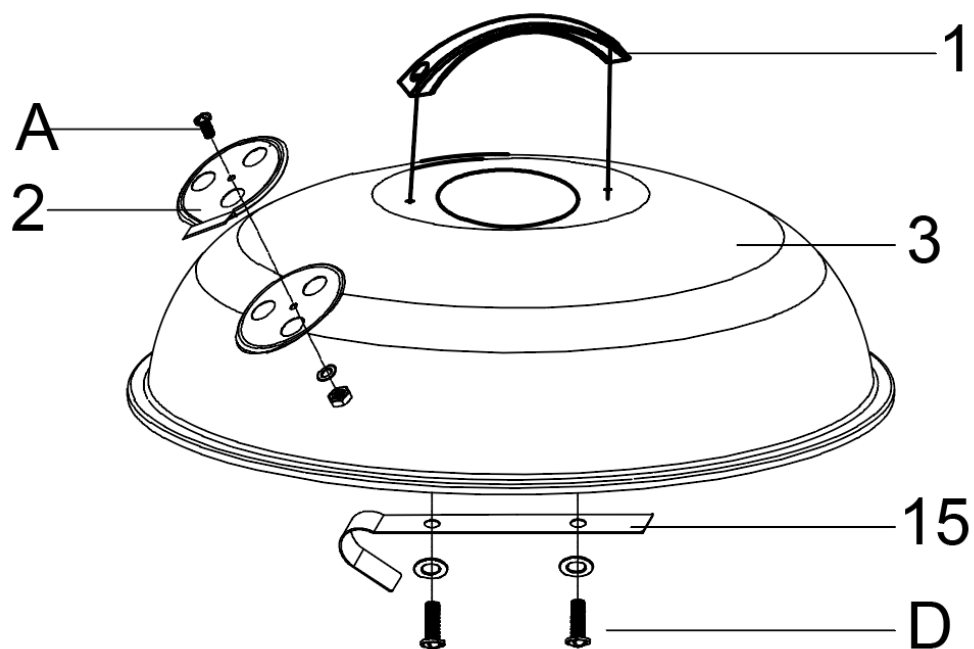
2

INSTRUKCJA MONTAŻU

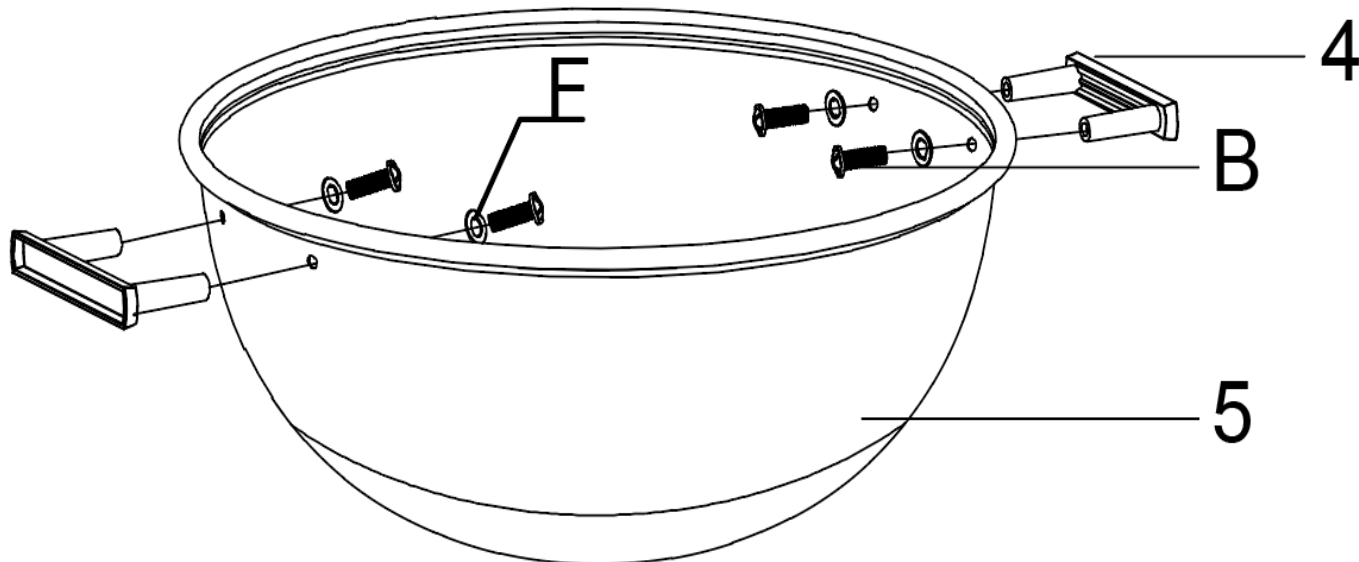


MONTAŻ

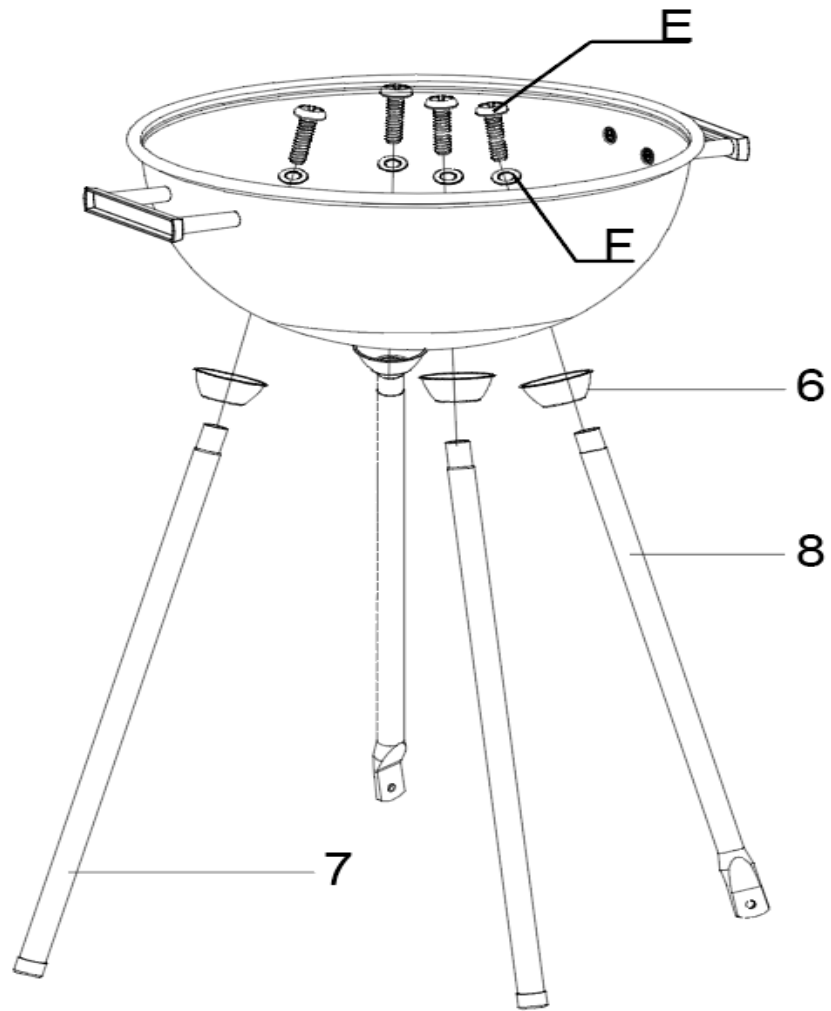
Krok 1



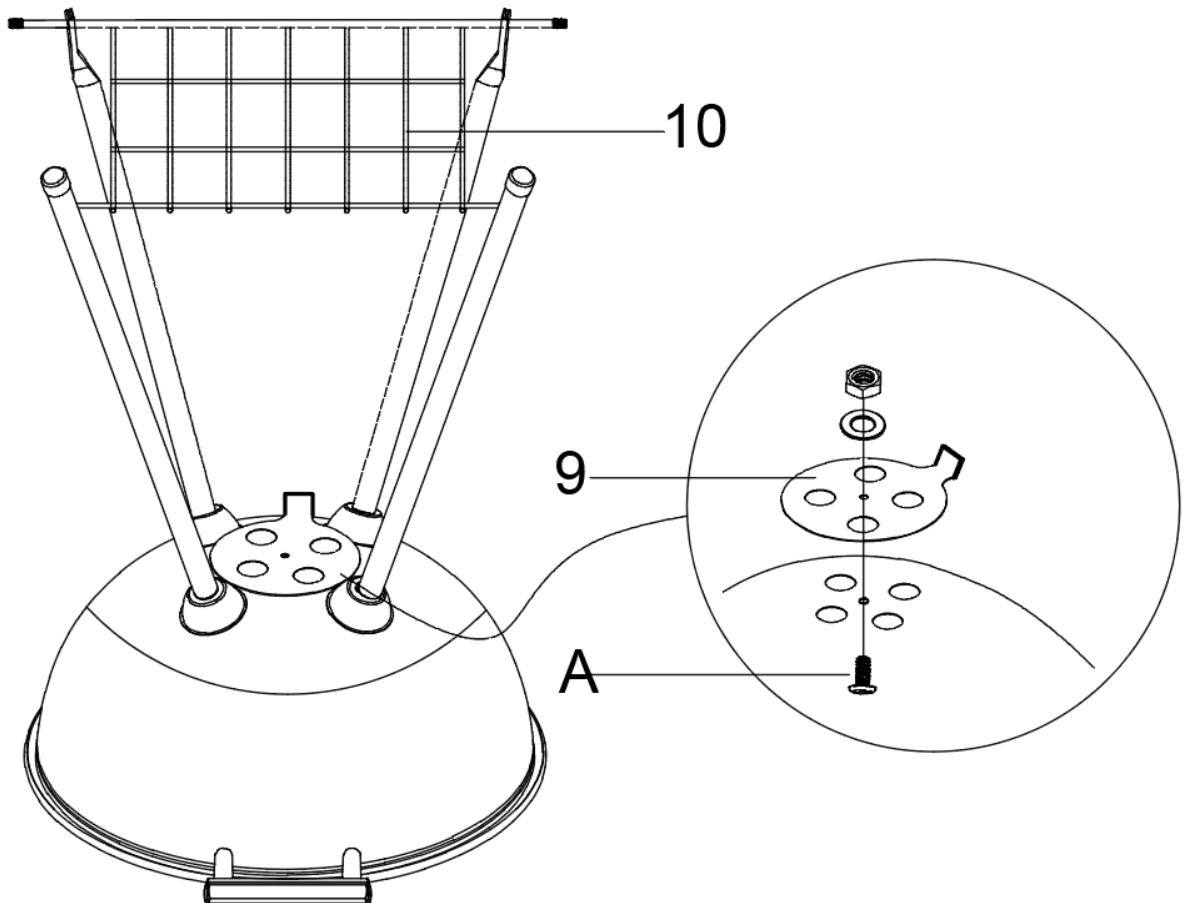
Krok 2



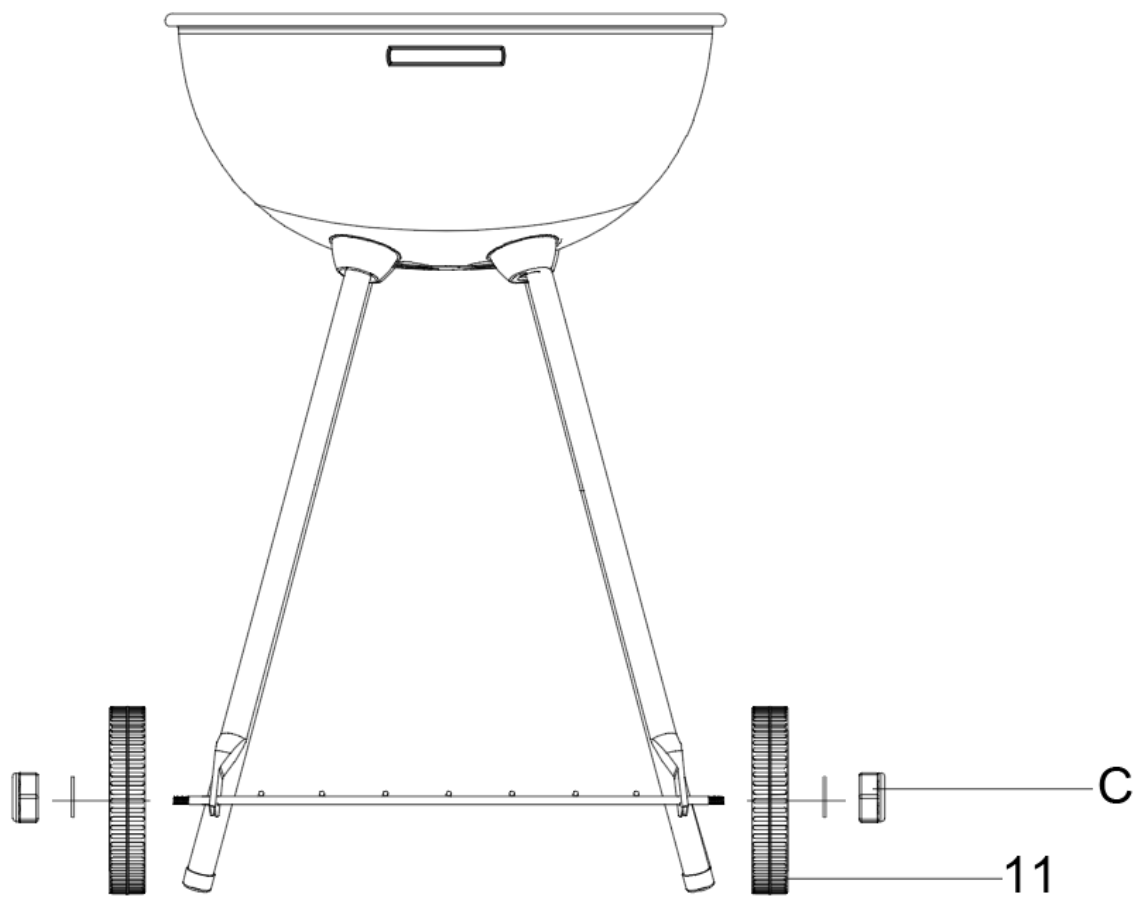
Krok 3



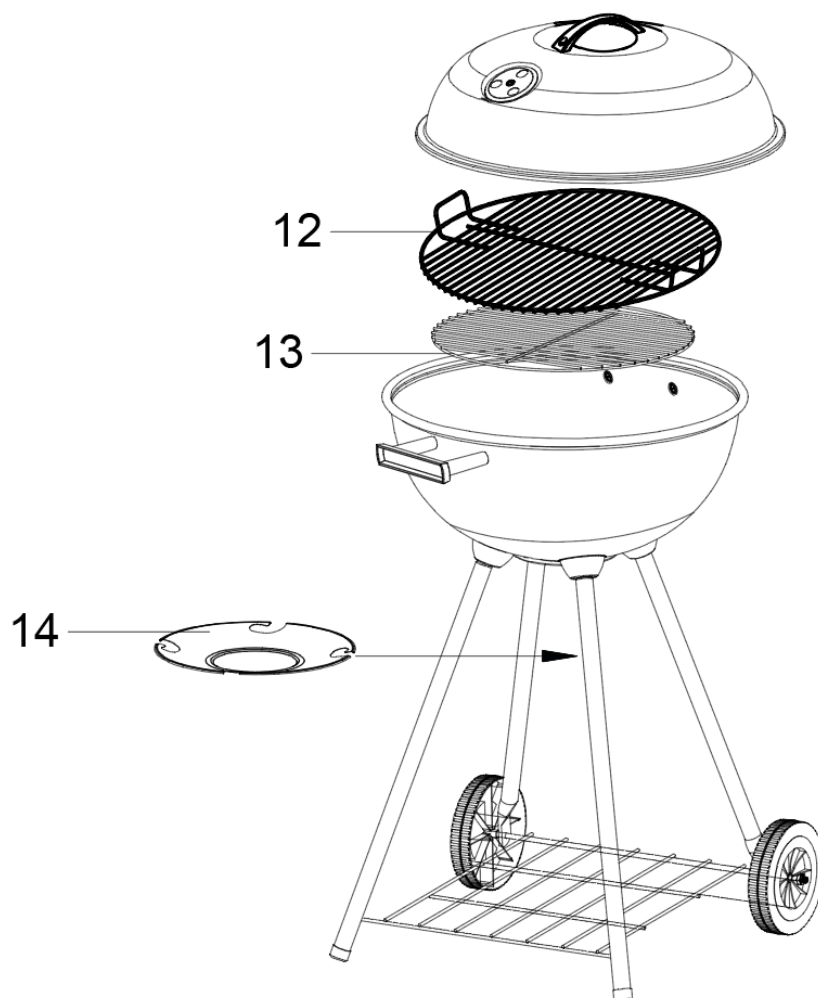
Krok 4



Krok 5

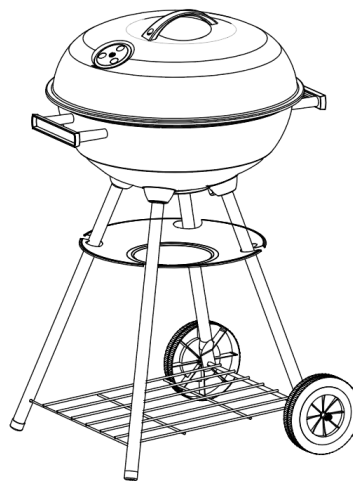


Krok 6



3

KONSERWACJA I UŻYTKOWANIE



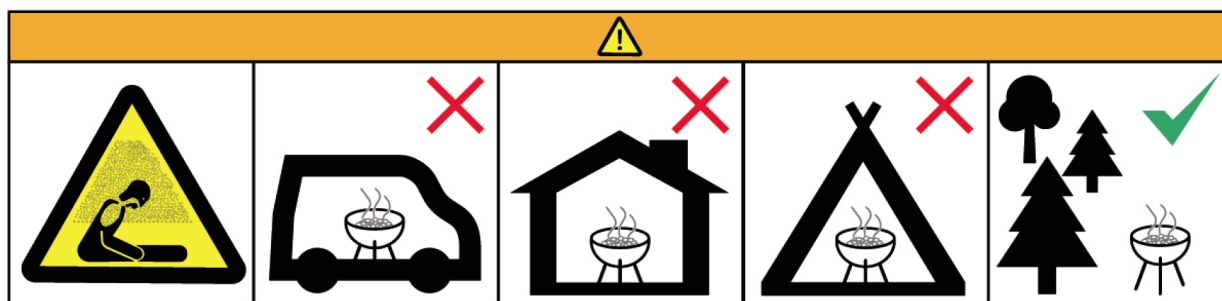
ZALECENIA

Pouczenia:

- Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego zapalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
- Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych!
- Mocno i pewnie skręcony śrubami grill ustawić na poziomym, równym i stabilnym podłożu.
- Nie wolno zmieniać położenia rusztu, jeżeli na ruszcie znajduje się żywność!
- Uchwyt rozgrzanego rusztu chwycić przez rękawice ochronną, nigdy nie chwycić nieosłoniętą dłonią.
- Po zakończeniu grillowania żar ugasić wodą lub zakopać w ziemi.
- Pozostawienie żaru w palenisku grozi pożarem!
- Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany, a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej, przez co najmniej 30 minut przed przyrządzaniem potraw na grillu.
- Jako paliwo stosować węgiel drzewny lub brykiety węgla drzewnego. Maksymalna ilość paliwa nie może być większa niż pojemność miski paleniska. Paliwo nie może wystawać ponad górną krawędź miski paleniska.
- Rozpalać używając specjalnych podpałek stałych. Na podpałkę ułożyć kilka brykietów węgla i podpalić podpałkę. Gdy paliwo zajmie się ogniem dosypać paliwo do pożądanej ilości.
- Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu.

UWAGA!

Grill może być bardzo gorący, nie przesuwaj podczas pracy! Nie używać wewnątrz pomieszczeń!



IMPORTER / PRODUCENT

VELACO SP. Z O.O.

ŚWIDRY 104C, 21-400 ŁUKÓW

NIP: 9462706265

VELACO.PL