

KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK
TEIN NIELSTARK KLAR
KLARSTEIN NIELSTARK

KLARSTEIN

Smoker Grill

Grill z wędzarnią

10033460

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu niniejszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i podczas używania należy przestrzegać następujących zasad, aby zapobiec szkodom na urządzeniu. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakąkolwiek niewydolność spowodowaną przez ignorowanie zasad i uwag określonych w instrukcji obsługi; nasza gwarancja nie obejmuje takich niewydolności. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji użycia oraz do dalszych informacji o produkcie.



PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

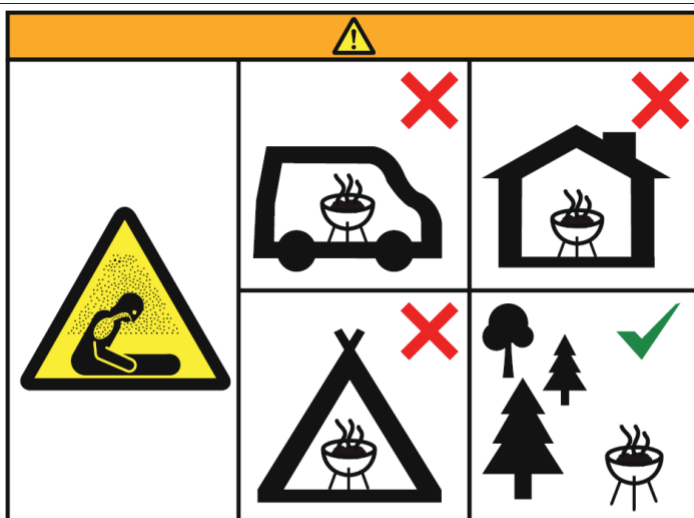


UWAGA

Niebezpieczeństwo uduszenia! Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku zewnętrznego. Używanie produktu w budynkach, garażach lub innych pomieszczeniach zamkniętych jest zabronione. Toksyczne spaliny tlenku węgla mogą się gromadzić i spowodować uduszenie.

- Ten grill nie jest przeznaczony do celów komercyjnych.
- Z tego produktu powinny korzystać wyłącznie osoby dorosłe, a wszystkie dzieci i zwierzęta domowe powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od misy paleniskowej.
- Do rozpalania ognia nie używaj benzyny, alkoholu lub innych podobnych chemikaliów, ponieważ szybki wzrost temperatury może uszkodzić niniejszy produkt. W tej misie paleniskowej można spalać węgiel drzewny, nieobrobione drewno lub suche drewno okrągłe. Nie używaj węgla.
- Produktu nie używaj, dopóki nie zostanie on całkowicie zmontowany i wszystkie jego części nie zostaną bezpiecznie przymocowane i dokręcone.
- Z niniejszego produktu nie korzystaj na łatwopalnych podłożach, np. suchej trawie, zrębkach lub liściach.
- Produkt należy po użyciu wyczyścić. Na dnie misy zostaw cienką warstwę popiołu, aby ją ochronić. Nie usuwaj popiołu lub węgla drzewnego, dopóki nie są one całkowicie wystudzone.
- Nie dotykaj misy paleniskowej, dopóki nie będzie ona całkowicie wystudzona albo użyj rękawic odpornych na wysokie temperatury, ponieważ produkt jest podczas eksploatacji gorący.
- Nie przemieszczaj misy paleniskowej podczas eksploatacji, dlatego że jej powierzchnia jest bardzo gorąca.







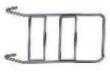


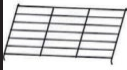








- Nie odkładaj kominka ogrodowego, dopóki popiół i węgiel całkowicie nie zgasną.
- Podczas dorzucania lub przemieszczania paliwa zawsze używaj ochronnych rękawic odpornych na wysokie temperatury.
- Nie zostawiaj płonącego ognia bez kontroli.
- Niebezpieczeństwo pożaru – misy paleniskowe mogą podczas eksploatacji emanować ciepło.
- Do paleniska nie dorzucaj więcej paliwa niż jest konieczne. Nie dorzucaj dalszego paliwa, dopóki ogień nie zacznie płonąć. W przypadku, gdy część grilla jest czerwona, oznacza to, że do niego dorzuciłeś zbyt dużo paliwa i jest on przeciążony.
- Paliwa nie należy spalać bezpośrednio na dnie misy paleniskowej.
- Ogień trzymaj poza ścianami misy paleniskowej, ponieważ wysoka temperatura może spowodować jej uszkodzenie.
- Dbaj o to, aby nie wdychać dymu z misy paleniskowej i zapobiegij kontaktowi dymu z oczami osób wokół paleniska.
- Misę paleniskową należy kontrolować przed każdym użyciem.
- Po wielokrotnym użytkowaniu może dojść do nieznacznej zmiany koloru powierzchni.








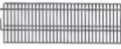







Uwaga:

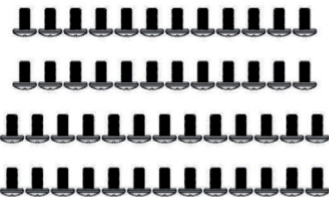
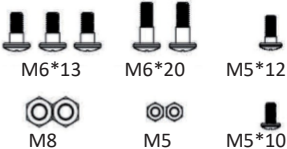

Do rozpalania ognia nie używaj benzyny ani alkoholu.

CZĘŚCI

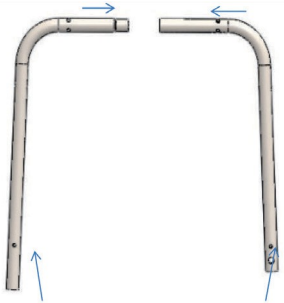
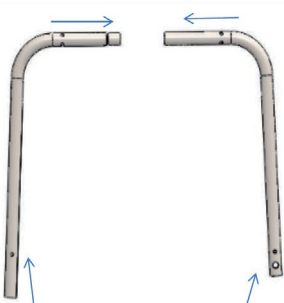

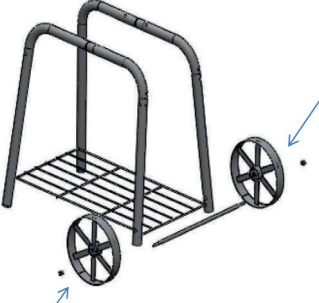
Nr	Część	Rysunek	Nr	Rysunek	Część
1	Korpus grilla		2		Ruszt do grilla
3	Pokrywa grilla		4		Ruszt na węgiel drzewny
5	Komin		6		Kółko
7	Uchwyt do rusztu na węgiel drzewny		8		Oś kółka
9	Rękojeść		10		Spodni ruszt
11	Przednia półka		12		Uchwyt do nóżek
13	Uchwyt do przedniej półki		14		Regulator
15	Nóżka lewa przednia		16		Nóżka prawa przednia
17	Nóżka lewa tylna		18		Nóżka prawa tylna




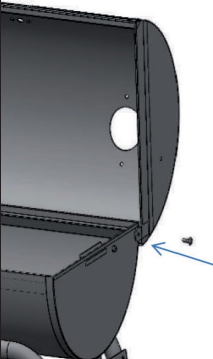
Nr	Część	Rysunek	Nr	Rysunek	Część
19	Mocowanie bocznej komory		20		Uchwyt bocznej komory
21	Dno bocznej komory		22		Ruszt na węgiel do bocznej komory
23	Górna część bocznej komory		24		Ruszt do bocznej komory
25	Pokrywa bocznej komory		26		Kratka do ogrzewania
27	Boczne drzwiczki		28		Amortyzator komory
29	Zawias bocznej komory		30		Termometr
31	Płyta na węgiel				

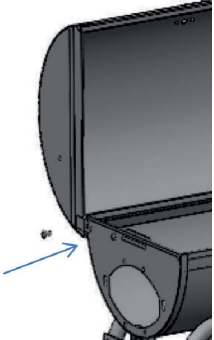
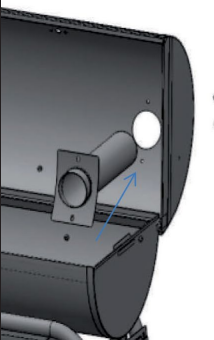
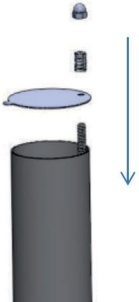
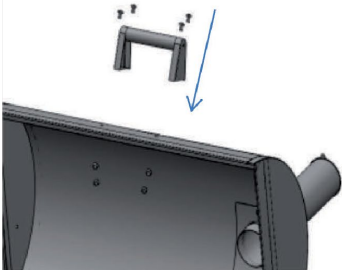
Material łączący

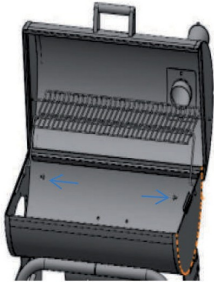
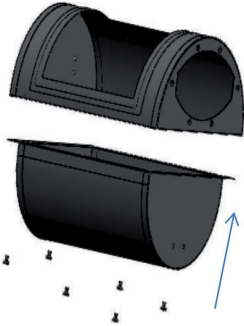
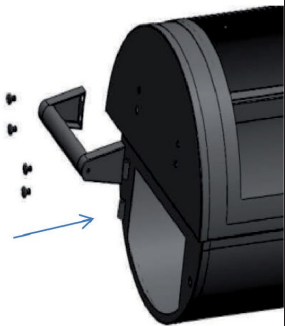
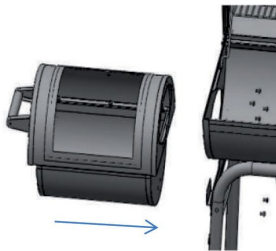
 <p>M6*12</p>	 <p>M6*13 M6*20 M5*12</p> <p>M8 M5 M5*10</p>  <p>M6</p>
--	---

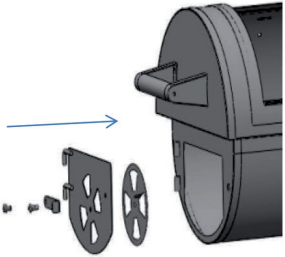
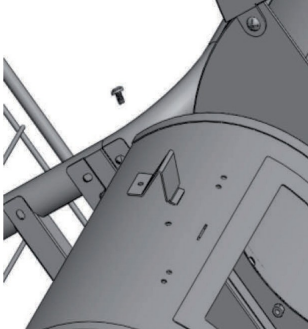

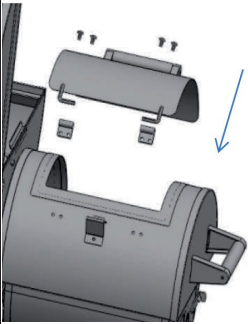
MONTAŻ

<p style="text-align: center;">1</p>  <p>Nóżka lewa przednia Nóżka prawa przednia</p>	<p style="text-align: center;">2</p>  <p>Nóżka lewa tylna Nóżka prawa tylna</p>
<p>Zamontuj nóżki.</p>	<p>Zamontuj nóżki.</p>
<p style="text-align: center;">3</p>	<p style="text-align: center;">4</p>
	
<p>Zmontuj spodni ruszt.</p>	<p>Zamontuj kółko za pomocą 2 nakrętek M8.</p>

5	6
	
<p>Zamontuj uchwyty nóżek za pomocą 8 śrub M6*2.</p>	<p>Zamontuj uchwyt bocznej komory za pomocą 2 śrub M6*12.</p>
7	8
	
<p>Zmontuj korpus główny za pomocą 6 śrub M6*12 oraz 2 nakrętek M6.</p>	<p>Pokrywę grilla przymocuj za pomocą 1 śruby M6*20.</p>

9	10
	
<p>Pokrywę grilla przymocuj za pomocą 1 śruby M6*20.</p>	<p>Komin przymocuj za pomocą 2 śrub M6*12 oraz 2 nakrętek M6.</p>
11	12
	
<p>Zmontuj pokrywkę komina ze sprężyną (zazwyczaj jest już zmontowana).</p>	<p>Przymocuj rękojeść za pomocą 4 śrub M6*12 oraz 4 nakrętek M6.</p>

<p style="text-align: center;">13</p> 	<p style="text-align: center;">14</p> 
<p>Zamontuj kratkę do ogrzewania za pomocą 2 śrub M6*15.</p>	<p>Zamontuj boczną komorę za pomocą 8 śrub M6*12 oraz 4 nakrętek M6.</p>
<p style="text-align: center;">15</p> 	<p style="text-align: center;">16</p> 
<p>Przymocuj rękojęść za pomocą 4 śrub M6*12 oraz 4 nakrętek M6.</p>	<p>Zamontuj boczną komorę za pomocą 8 śrub M6*12 oraz 2 nakrętek M6.</p>

<p>17</p>	<p>18</p>
	
<p>Zamontuj boczne drzwiczki i amortyzator za pomocą 1 śruby M6*12 oraz 1 nakrętki M6 (ta część zazwyczaj jest już zmontowana); amortyzator komory przymocuj za pomocą 1 śruby M5*12, 1 nakrętki M5 oraz 1 śruby M6*15.</p>	<p>Przymocuj uchwyt pokrywy bocznej komory za pomocą 1 śruby M5*10 oraz 1 nakrętki M5.</p>
<p>19</p>	<p>20</p>
	
<p>Rękojeść zamontuj do pokrywy bocznej komory za pomocą 4 śrub M6*12 oraz 4 nakrętek M6.</p>	<p>Przymocuj pokrywę bocznej komory za pomocą 4 śrub M5*10 oraz 4 nakrętek M5 (ta część zazwyczaj jest już zmontowana).</p>

<p style="text-align: center;">21</p> 	<p style="text-align: center;">22</p> 
<p>Przednią półkę przymocuj za pomocą 6 śrub M6*12 oraz 2 nakrętek M6.</p>	<p>Zmontuj spodni ruszt na węgiel.</p>
<p style="text-align: center;">23</p> 	<p style="text-align: center;">24</p> 
<p>Włóż ruszt do grilla.</p>	<p>Włóż ruszt na węgiel do wędzarni.</p>
<p style="text-align: center;">25</p> 	<p style="text-align: center;">26</p> 
<p>Włóż ruszt do bocznej komory.</p>	<p>Przymocuj termometr do pokrywy grilla i zakończ montaż.</p>

KLARSTEIN NIETSRK
SRRK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK