

# GRILL OGRODOWY W TORBIE

MODEL: XT-BQ01

PRZECZYTAJ PONIŻSZĄ INSTRUKCJĘ PRZED ZŁOŻENIEM.



Grill przeznaczony jest do grillowania potraw (mięsa, ryb, warzyw itp.) do użytku prywatnego, palenisko może być wykorzystywane jako źródło ciepła, stylowe światlenie w ogrodzie.

**UWAGA:** Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia niezbędne jest zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Instrukcję zachować do przyszłego wykorzystania.

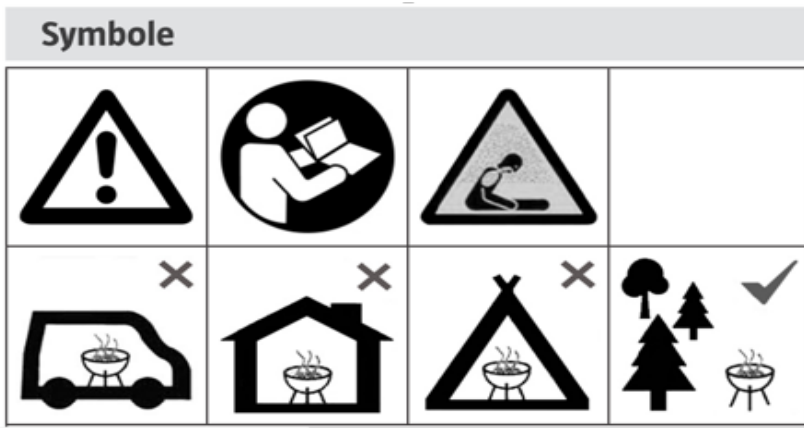
Podczas użytkowania zachować szczególną ostrożność. Używanie środków łatwopalnych nie przeznaczonych do grillowania może spowodować poparzenia, powstanie pożaru, zatrucie przyrządzanych potraw bądź zniszczenie powierzchni stalowych! Wszystkie części produktu muszą być właściwie zamontowane.

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA/OSTRZEŻENIA:**

- Należy przeczytać tę instrukcję uważnie i upewnić się, czy grill jest właściwie zamontowany i konserwowany. Niewłaściwe stosowanie wskazówek instrukcji może powodować poważne fizyczne uszkodzenia i/lub zniszczenie własności. Należy zostawić tę instrukcję, aby móc skorzystać z niej w przyszłości.
- **Nie używać wewnątrz pomieszczeń! Do użytku wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń!** Używanie urządzenia w pomieszczeniu lub na osłoniętej przestrzeni może doprowadzić do nadmiernego nagromadzenia się toksycznego dymu, czego skutkiem może być ciężki uszczerbek na zdrowiu.
- Używać tylko w miejscach z dobrą wentylacją. Podczas palenia, uwalnia się **tlenek węgla**. Jest toksycznym i bezwonnym gazem i może powodować śmierć.
- Nie używać urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach, namiotach, pojazdach lub łodziach.
- Przed użyciem należy umiejscowić grill na stabilnym i poziomym podłożu z dala od łatwopalnych przedmiotów i materiałów. Ustawienie na niewłaściwym podłożu pogarsza stabilność produktu, może dojść do przewrócenia się produktu i poparzeń.
- Aby uniknąć uszkodzenia mienia, zawsze należy umieszczać produkt na powierzchniach odpornych na działanie wysokich temperatur – podczas użycia produkt wydziela duże ilości ciepła.
- Aby uniknąć obrażeń ciała należy pamiętać, że podczas użycia grilla powierzchnia pod produktem będzie bardzo gorąca i taka pozostanie jakiś czas po wygaszeniu
- Nie należy używać produktu w czasie silnego wiatru, grozi poparzeniem i utratą zdrowia.
- **UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu. Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN1860-3.**
- Nie należy dodawać podpałki w płynie lub węgla drzewnego nasączonego podpałką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego, ryzyko zapłonu i wybuchu.
- Nie należy zakładać odzieży z luźnymi rękawami do rozpalenia i w czasie obsługi grilla, może dojść do podpalenia i utraty zdrowia.
- Grill po rozpaleniu może być bardzo gorący, nie przesuwaj, nie przenoś w trakcie pracy, ryzyko poparzeń.
- Należy unikać kontaktu z urządzeniem w trakcie pracy.
- **Podczas obsługi grilla używać ochronnych rękawic kuchennych, odpornych na działanie wysokich temperatur.**

- Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
- W procesie produkcji zostały usunięte wszystkie ostre krawędzie, jednakże należy zachować szczególną ostrożność podczas użytkowania aby zapobiec ewentualnym skaleczeniom.
- Podczas grillowania przechowywać w pobliżu gaśnicę przeciwpożarową.
- Trzymać z dala od dzieci i zwierząt!
- W pobliżu rozpalonego grilla zawsze powinna przebywać osoba dorosła! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe.
- Nigdy nie zostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru!
- Nie należy wylewać wody bezpośrednio na rozgrzany grill, ponieważ można uszkodzić jego powierzchnię.
- Nigdy nie wyrzucać gorącego lub tłętego się popiołu. Zagrożenie pożarowe!
- Przed odłożeniem do przechowywania/składowania i ewentualnie nakrycia grilla pokrowcem (niezłączony) należy upewnić się, że grill jest całkowicie wygaszony i zupełnie zimny – należy pamiętać, że pozostawiony ciepły węgiel drzewny może rozpaść się ponownie, jeżeli nie został całkowicie przytłumiony lub wygaszony.

**UWAGA! Nigdy nie przechowywać grilla wewnątrz pomieszczeń, jeżeli nie zostały usunięte z paleniska resztki węgla i popiołu oraz wszystkie powierzchnie grilla nie zostały dokładnie wyczyszczone i wystudzone. Nie zastosowanie się do tego wymogu może spowodować ryzyko pożaru lub emisji trujących gazów, które mogą zagrażać zdrowiu, a nawet spowodować ryzyko utraty życia.**



## **MONTAŻ**

- Sprawdzić czy wszystkie elementy grilla znajdują się w opakowaniu.
- Upewnić się, że jest się w posiadaniu odpowiednich narzędzi (narzędzia potrzebne do montażu nie są dołączone do zestawu) oraz dużej ilości wolnej, czystej i suchej przestrzeni do montażu.
- Grill montować na twardej, płaskiej powierzchni bez szczelin i otworów, aby nie zgubić małych elementów grilla.
- Zachować szczególną ostrożność podczas montażu ze względu na ostre zakończenia elementów grilla.
- Umieścić w otworach dołączone nogi na spodzie grilla. Nie należy używać grilla bez prawidłowo zamontowanych nóg.
- Umieścić wewnątrz miski mniejszy ruszt, a na górze umieścić większy ruszt.

## **UŻYTKOWANIE:**

### **Zalecenia:**

- Zalecane paliwo to węgiel lub brykiety węgla drzewnego, nie więcej niż 1/3 wysokości miski na paliwo. Grill powinien być rozgrzany, a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 min. przed pierwszym przyrządzeniem potraw na grillu.
- Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu.
- Zaleca się używanie aluminiowych tacek grillowych do przyrządzania potraw i odcinanie niepotrzebnych kawałków tłuszczu z mięsa przed jego grillowaniem, aby uniknąć zapalenia się skapującego tłuszczu.
- Aby wyczyścić grill należy zaraz po użyciu i **całkowitym jego wystudzeniu**, najszybciej jak to możliwe, namoczyć ruszty, rożen i wszystkie przybory w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

### **Uwagi:**

- Przemieszczać można jedynie zimny grill, w sposób ostrożny, po płaskiej, równej powierzchni.
- **Aby uniknąć poparzenia nie dotykać metalowych elementów grilla, aż całkowicie nie wystygną. Podczas grillowania uchwyty nagrzewają się i nie należy ich dotykać bez użycia odpowiedniego zabezpieczenia (podkładek, rękawic kuchennych, rękawic przeznaczonych do grillowania, etc.)**
- Należy zachować ostrożność, aby nie poparzyć się gorącym tłuszczem kapiącym z grilla. Jeżeli pod wpływem kapiącego tłuszczu zaczną powstawać zbyt duże płomienie, można je przygasić, delikatnie spryskując wodą.
- Po użyciu zgasić i pozostawić grill do wychłodzenia. Do dogaszania nie używać wody! Zalecany jest piasek.
- Przed wygarnięciem popiołu upewnić się, że węgiel całkowicie wygasł.
- Odłożyć do przechowywania wyłącznie wychłodzony i wygaszony grill.
- Należy pamiętać, że właściwości fizyczne grilla będą się pogarszały z upływem czasu i zależą od częstotliwości użytkowania. **Pod żadnym pozorem nie należy używać grilla z uszkodzeniami mechanicznymi.** Istotne jest aby wymienić grill na nowy w momencie zauważenia oznak zużycia lub korozji. Używanie uszkodzonego grilla może spowodować urazy ciała lub uszkodzenie mienia.

### **Rozpalanie grilla:**

- Przed grillowaniem upewnić się czy ruszty oraz misa są czyste a urządzenie jest stabilne i nie wykazuje śladów uszkodzeń mechanicznych, przepalenia paleniska bądź nie posiada ostrych części konstrukcji.
- Ustawić grill na płaskim, niepalnym podłożu, na powietrzu.
- Do misy na paliwo wyłożyć pojedynczą warstwę węgla drzewnego lub brykietu drzewnego w ilości nieprzekraczającej 1/3 objętości misy a następnie uformować go na kształt piramidy. Węgiel nie powinien dotykać ścianek misy.
- W piramidzie rozmieścić równomiernie kostki podpałki do grilla lub ostrożnie polać ułożony węgiel małą ilością podpałki w płynie/ żelu. Należy uważać aby nie zachlapać podpałką rąk ani ubrania. Przed podpaleniem grilla należy odczekać 30 sek. aż podpałka wsiąknie w węgiel drzewny. **Nie polewać podpałką rozpalonego już grilla.**
- Rozpalić ogień, czekając aż płomień zgasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się powłoką popiołu.
- Uwaga należy używać rękawicy ochronnej! Nie chwycić elementów grilla nieosłoniętą dłonią, aby uniknąć poparzenia!
- Na ruszcie grillowym równomiernie ułożyć potrawy.
- Gdy potrawa jest dostatecznie upieczona, można przenieść ją za pomocą odpowiednich akcesoriów do grillowania na ruszt podgrzewacza, aby nie ostygła.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:**

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi być wystudzone.
- Usunąć popiół, oczyścić ruszty i rożen za pomocą plastikowej szczoteczki i gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać środków do czyszczenia piekarnika ani ściernych środków czyszczących .
- Osuszyć ruszty i rożen aby zapobiec korozji.

### **PRZECHOWYWANIE I GWARANCJA**

Grill przechowywać w czystym i niezawilgoconym pomieszczeniu. Zaleca się używanie specjalnego pokrowca aby zabezpieczyć grill przed zabrudzeniem podczas jego przechowywania.

Produkt należy chronić przed opadami atmosferycznymi, nadmiernym nasłonecznieniem i porywistym wiatrem.

Nie używać podczas okresu zimowego ponieważ nie jest do tego przystosowany. Na okres zimowy, należy grill umieścić w zamkniętym, suchym pomieszczeniu. Używaj grilla regularnie podczas sezonu aby nie dopuścić do pojawienia się korozji.

Grill posiada dwuletnią gwarancję od daty zakupu na wady produkcyjne, przy założeniu, że był użytkowany zgodnie z przeznaczeniem i przechowywany w odpowiedni sposób.

Otarcia, rdza, zniekształcenia albo przebarwienia części wystawionych bezpośrednio na działanie ognia (szczególnie części ze stali nierdzewnej) i wysokiej temperatury, są objawami normalnego użytkowania i nie mogą być brane pod uwagę jako wady produkcyjne.

### MANUAL

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING.

The grill is designed for grilling food (meat, fish, vegetables, etc.) for private use, the fire pit can be used as a heat source, stylish lighting in the garden.

**WARNING:** Before using the appliance, it is essential to read these user manuals. Keep the manual for future reference.

Be very careful during use. The use of flammable agents not intended for grilling may cause burns, fire, poisoning of the food being prepared or damage to steel surfaces! All parts of the product must be properly installed.

### SAFETY INSTRUCTIONS/WARNINGS:

- Read these instructions carefully and make sure that the grill is properly assembled and maintained. Improper use of instructional instructions can cause serious physical damage and/or destruction of property. Please leave this manual for future reference.
- **Do not use indoors! For outdoor use only! Using the appliance indoors or in a sheltered area can lead to an excessive build-up of toxic smoke, which can result in serious damage to health.**
- Use only in areas with good ventilation. When burning, carbon monoxide is released. It is a toxic and odorless gas and can cause death.
- Do not use the device in enclosed spaces, tents, vehicles, or boats.
- Before use, place the grill on a stable and level surface away from flammable objects and materials. Setting on the wrong substrate impairs the stability of the product, the product may tip over and burn.
- To avoid damage to property, always place the product on surfaces that are resistant to high temperatures, as the product emits large amounts of heat during use.
- To avoid personal injury, please note that the surface under the product will be very hot when using the grill and will remain so for some time after it has been extinguished
- Do not use the product in strong winds, as it may burn you and cause damage to your health.
- **WARNING Do not use alcohol or gasoline to light or rekindle after extinguishing. Only use EN1860-3 firelighters.**

- Do not add liquid fire starter or charcoal soaked in liquid fire starter to hot or warm charcoal, risk of ignition and explosion.
- Do not wear clothes with loose sleeves to light and while operating the barbecue, it may cause fire and damage to health.
- The grill may be very hot after lighting, do not move, do not move during operation, risk of burns.
- Avoid contact with the device during operation.
- **Use heat-resistant oven gloves when handling the grill.**
- Do not allow excessive food, grease or oil residues to accumulate on the grill, which may ignite during grilling.
- All sharp edges have been removed during the manufacturing process, however, special care must be taken during use to prevent possible cuts.
- Keep a fire extinguisher nearby when grilling.
- Keep away from children and pets!
- An adult should always be near the lit barbecue! The barbecue can only be operated by sober people.
- Never leave a lit barbecue unattended!
- Do not pour water directly onto a hot grill, as you may damage its surface.
- Never dispose of hot or smoldering ashes. Fire hazard!
- Before putting away for storage/storage and possibly covering the grill with a cover (not included), make sure that the grill is completely extinguished and completely cold – please note that warm charcoal left behind may rekindle if it has not been completely muffled or extinguished.

**WARNING! Never store the grill indoors unless any residual coal and ash have been removed from the firebox and all grill surfaces have been thoroughly cleaned and cooled. Failure to do so may result in a risk of fire or the emission of poisonous gases that may endanger health or even result in a risk of loss of life.**

#### ASSEMBLY

- Check that all grill components are included in the package.
- Make sure you have the right tools (tools needed for assembly are not included) and plenty of free, clean and dry space for assembly.
- Mount the grill on a hard, flat surface with no gaps or holes so as not to lose small parts of the grill.
- Be particularly careful during assembly due to the sharp ends of the grill components.
- Place the included legs on the bottom of the grill in the holes. Do not use the grill without the feet properly installed.
- Place a smaller grate inside the bowl and place a larger grate on top.

#### USUFRUCT:

##### Recommendations:

- The recommended fuel is charcoal or charcoal briquettes, no more than 1/3 of the height of the fuel bowl. The grill should be heated and the fuel should be kept hot for at least 30 minutes. before preparing food on the grill for the first time.
- Do not cook food before the fuel has been covered with a coating of ash.
- It is recommended to use aluminium grill trays for cooking food and to cut off unnecessary pieces of fat from the meat before grilling it to avoid ignition of dripping fat.
- To clean the grill, immediately after use and complete cooling, as soon as possible, soak the grates, rotisserie and all utensils in hot water with dishwashing liquid.

##### NOTE:

- Only the cold grill must be moved carefully, on a flat, level surface.
- To avoid burns, do not touch the metal parts of the grill until they have cooled down completely. During grilling, the handles become hot and should not be touched without the use of appropriate protection (pads, oven mitts, gloves designed for grilling, etc.).
- Be careful not to burn yourself from hot grease dripping from the grill. If too large flames start to form under the influence of dripping grease, you can extinguish them by gently spraying with water.
- After use, extinguish and allow the grill to cool down. Do not use water to extinguish it! Sand is recommended.
- Before removing the ash, make sure that the coal is completely extinguished.
- Store only a cooled and extinguished grill.
- Please note that the physical properties of the grill will deteriorate over time and depend on the frequency of use. Under no circumstances should the grill be used with mechanical damage. It is important to replace the grill with a new one when you notice signs of wear or corrosion. Using a damaged grill may result in personal injury or property damage.

##### Lighting the grill:

- Before grilling, make sure that the grates and bowl are clean and that the device is stable and does not show signs of mechanical damage, burnt out of the furnace or has no sharp parts of the structure.
- Place the grill on a flat, non-flammable surface, in the air.
- Put a single layer of charcoal or wood briquettes in the amount not exceeding 1/3 of the volume of the bowl into the fuel bowl and then form it into a pyramid shape. The charcoal should not touch the walls of the bowl.
- Place the barbecue fire starter cubes evenly in the pyramid or carefully pour a small amount of liquid/gel fire starter over the arranged charcoal. Be careful not to splash kindling on your hands or clothes. Before lighting the grill, wait 30 seconds for the fire starter to soak into the charcoal. Do not pour fire starter over an already lit barbecue.
- Light a fire, waiting for the flames to die out and the coal to be covered with a layer of gray ash. Do not cook food before the fuel is covered with a coating of ash.
- Caution: please wear a protective glove! Do not grasp the grill components with an unprotected hand to avoid burns!

- Arrange the food evenly on the grill grate.
- When the food is sufficiently cooked, you can transfer it to the grill rack with the appropriate grilling accessories so that it does not cool down.

#### CLEANING AND MAINTENANCE:

- The appliance must be cooled down before cleaning.
- Remove ashes, clean the grates and spit with a plastic brush and hot water and washing-up liquid. Do not use oven cleaners or abrasive cleaners.
- Dry the grates and rotisserie to prevent corrosion.

#### STORAGE & WARRANTY

Store the grill in a clean and moisture-free room. It is recommended to use a special cover to protect the grill from dirt during storage.

The product should be protected from precipitation, excessive sunlight and gusty winds.

Do not use during the winter period, as it is not adapted to it. For the winter period, the grill should be placed in a closed, dry room. Use the grill regularly during the season to prevent corrosion.

The grill has a two-year warranty from the date of purchase against manufacturing defects, provided that it has been used as intended and stored properly.

Abrasions, rust, deformation or discoloration of parts exposed directly to fire (especially stainless steel parts) and heat are signs of normal wear and tear and cannot be considered as manufacturing defects.

#### IMPORTER

GOTEL Sp.zo.o

Porosły-Kolonia 4B

16-070 Choroszcz

kontakt@gotel.com.pl

MADE IN CHINA