

Instrukcja

montażu i obsługi

EN | ASSEMBLY INSTRUCTIONS

MIR225J



BBQ Line™
grille i akcesoria

F. H. MIRPOL Emil Dudzik

Tel. (+48) 509 440 591

Email. kontakt@mirpol.rzeszow.pl

ul. Wspólna 2
35-205 Rzeszów, Polska
www.mirpol.rzeszow.pl

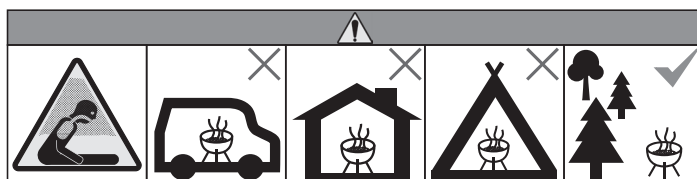
ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości.

⚠ SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA (⚠) informują użytkownika o ważnych zaleceniach dotyczących **BEZPIECZEŃSTWA**.

Należy przeczytać wszystkie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa znajdujące się w niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

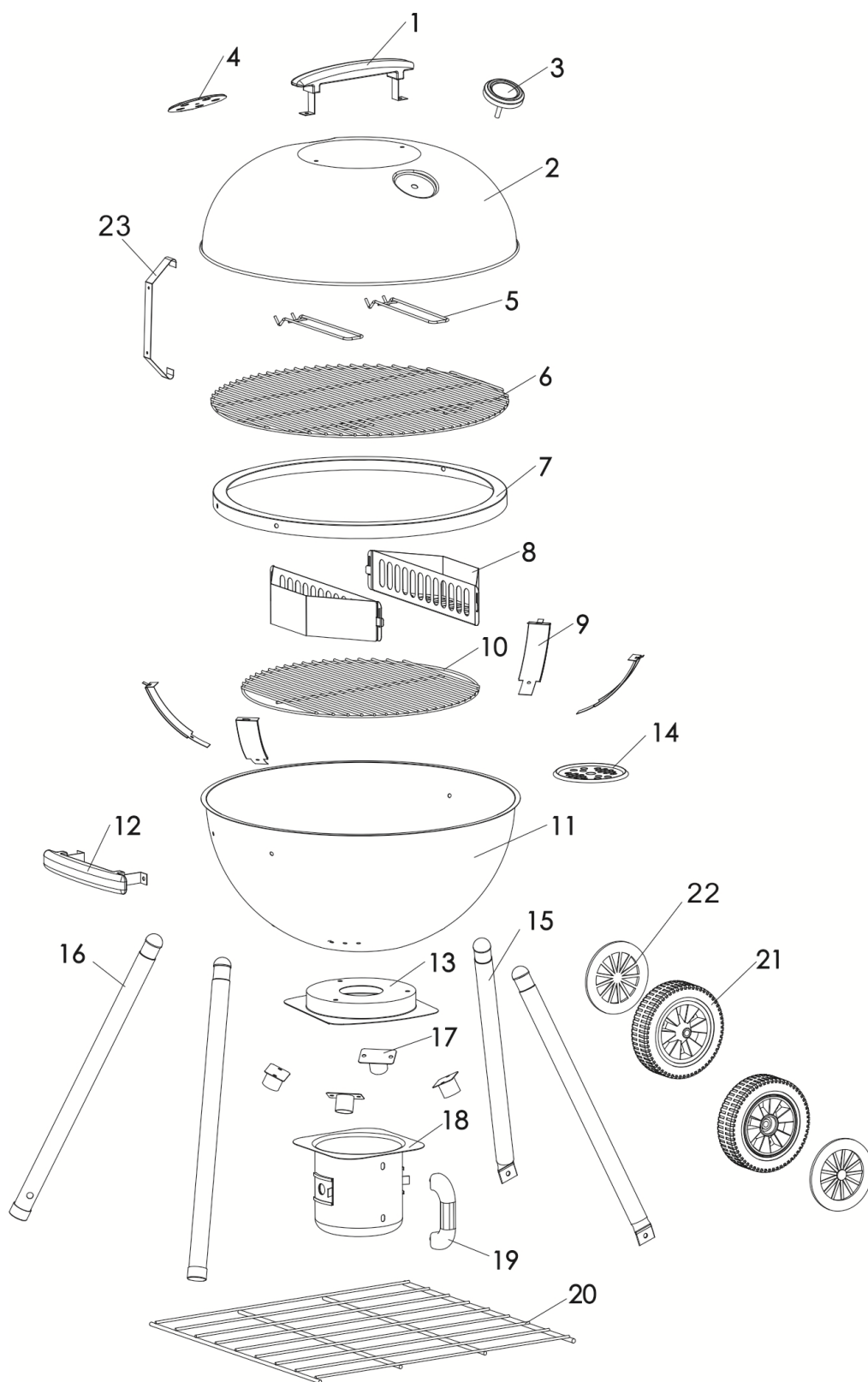
- ⚠ Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa itp.
- ⚠ Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych!
- ⚠ Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłoń. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.
- ⚠ Jako paliwa do grillowania potraw używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego.
- ⚠ Nie napełniać nadmiernie miski paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać aby nie przepętnić paleniska lub popielnika popiołem podczas użytkowania - max. ilość paliwa wynosi 1/3 pojemności miski lecz nie więcej niż 1,3kg.
- ⚠ **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- ⚠ Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
- ⚠ Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!
- ⚠ Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1,5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.
- ⚠ **UWAGA!** Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!
- ⚠ **UWAGA!** Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru! Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe!
- ⚠ Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
- ⚠ Nie używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.
- ⚠ Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu kiedy jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!
- ⚠ W trakcie przemieszczania grilla na kółkach należy zwrócić szczególną uwagę na zamocowanie rusztu oraz popielnika, przemieszczanie może odbywać się tylko bardzo wolno przy zimnym grillu, po płaskiej, równej powierzchni.
- ⚠ Nie używaj grilla w zamkniętej i/lub mieszkalnej przestrzeni, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, samochodach kempingowych, łodziach. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.




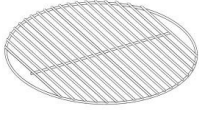

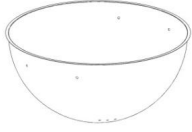
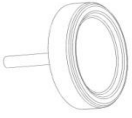




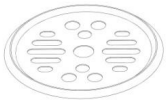

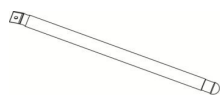
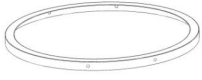
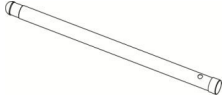
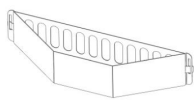



LISTA CZĘŚCI

MIR225J


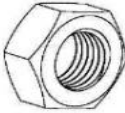

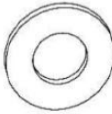
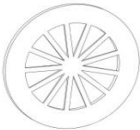











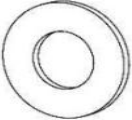
PL | INSTRUKCJA MONTAŻU



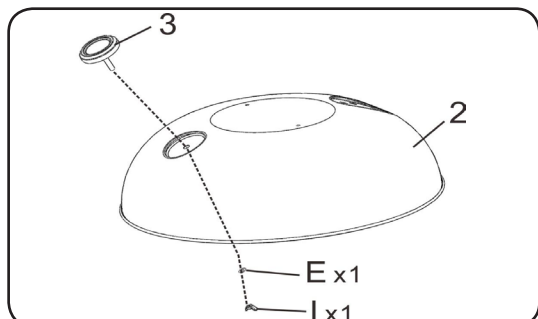
SPIS ELEMENTÓW

Nr .	Nazwa części	Zdjęcie poglądowe	Ilość	Nr.	Nazwa części	Zdjęcie poglądowe	Ilość
1	Uch wyt pokrywy		1	10	Ruszt na węgiel		
2	Pokrywa		1	11	Misa paleniska		1
3	Termometr		1	12	Uchwyt transportowy		1
4	Wlot powietrza		1	13	Mocowanie popielnika		1
5	Uchwyt rusztu do grillowania		2	14	Filtr węglowy		2
6	Ruszt do grillowania		1	15	Noga krótka		1
7	Podparcie rusztu do grillowania		1	16	Noga długa		1
8	Kosz na węgiel		2	17	Mocowanie nóg		2
9	Podparcie rusztu na węgiel		1	18	Popielnik		1

SPIS ELEMENTÓW

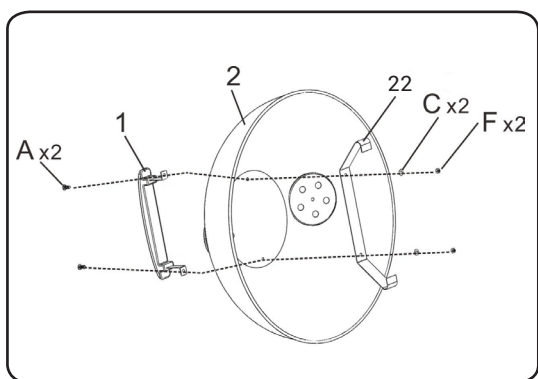
Nr .	Nazwa części	Zdjęcie poglądowe	Ilość	Nr.	Nazwa części	Zdjęcie poglądowe	Ilość
19	Półka krata		1	F	Nakrętka M6		17
20	Kóło		2	G	Podkładka z tworzywa sztucznego ø8 mm		2
21	Dekiel do koła		2	H	Nakrętka zabezpieczająca M8		2
22	Zawieszka pokrywy		1	I	Nakrętka skrzydełkowa M8		1
A	Śruba M6 x 12 mm		15	J	Śruba M5x10mm		1
B	Śruba M6 x 20 mm		4	K	Nakrętka skrzydełkowa M5		1
C	Podkładka płaska ø6x12 mm		17	L	Podkładka sprężysta M5		1
D	Śruba M6 x 12 mm		2	M	Podkładka płaska ø6x22 mm		4
E	Podkładka płaska ø10 mm		1				

MONTAŻ



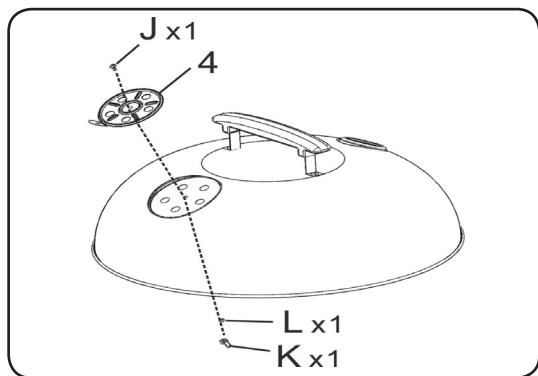
1. Krok I

Do pokrywy (część 2) zamontować termometr (część 3) za pomocą płaskiej podkładki **E**, oraz nakrętki motylkowej **I** jak na ilustracji.



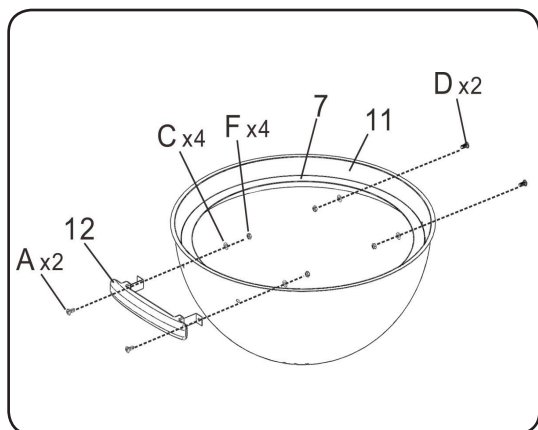
2. Krok II

Do pokrywy zamontuj uchwyt (część 1) i zaczep pokrywy (część 22). Użyj śruby **A**, płaskiej podkładki **C** i nakrętki **F** w celu zabezpieczenia.



3. Krok III

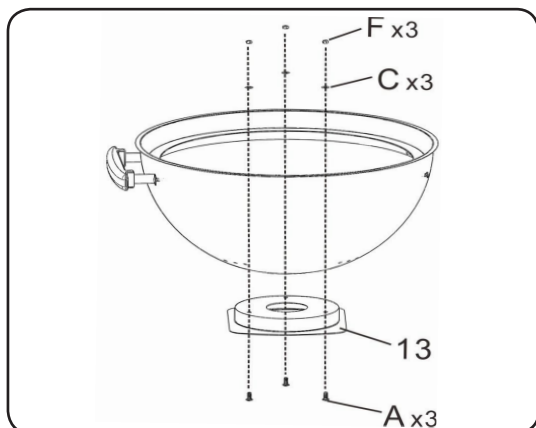
Założyć górny wlot powietrz (część 4) na pokrywkę (część 2) zgodnie z ilustracją. Użyj śruby **J**, podkładki zabezpieczającej **L** i Nakrętki skrzydełkowej **K**, aby zabezpieczyć.



4. Krok IV

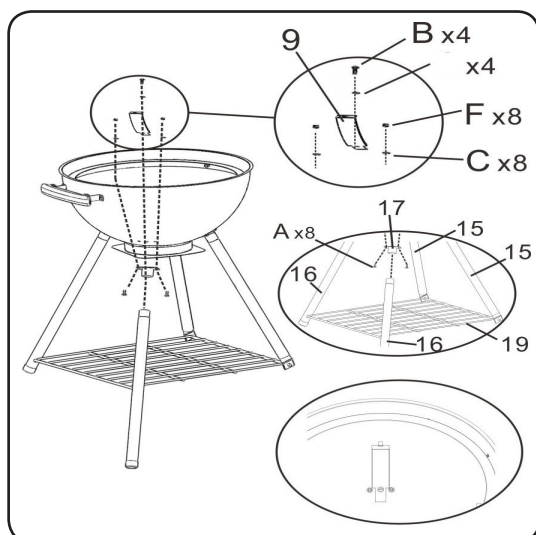
Złóż uchwyt transportowy (część 12) oraz podparcie rusztu do grillowania (część 7) na mieś paleniska (część 11). Użyj do tego śruby **A**, śruby **D**, płaskiej podkładki **C** i nakrętki **F** w celu zabezpieczenia.

MONTAŻ



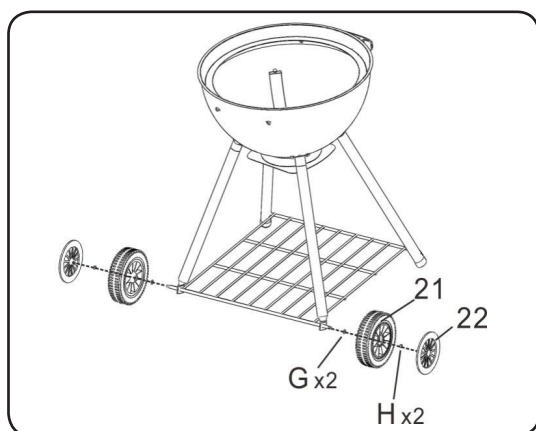
5. Krok V

Zamontuj mocowanie popielnika (część 13) do miski paleniska (część 11), jak na ilustracji. Użyj śruby **A**, płaskiej podkładki **C** i nakrętki **F** w celu zabezpieczenia.



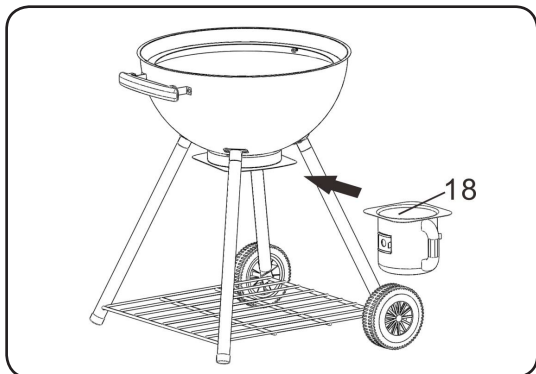
6. Krok VI

Umieścić podparcie rusztu na węgiel (część 9) po wewnętrznej stronie miski paleniska i zamontować mocowanie nóg (część 17) z zewnętrznej strony miski paleniska za pomocą śruby **A**, śruby **B**, płaskiej podkładki **C**, podkładki płaskiej **M** oraz nakrętki **F** do zabezpieczenia. Zamontuj krótszą nogę (część 15) i długą nogę (część 16) na mocowaniu nóg (część 17). Zamontuj dolną półkę (część 19) na nogach grilla. Gwintowany koniec półki (część 19) należy zainstalować na podporze koła (część 15), a niegwintowane końce półki (część 19) należy zainstalować na dłuższych nogach (część 16).

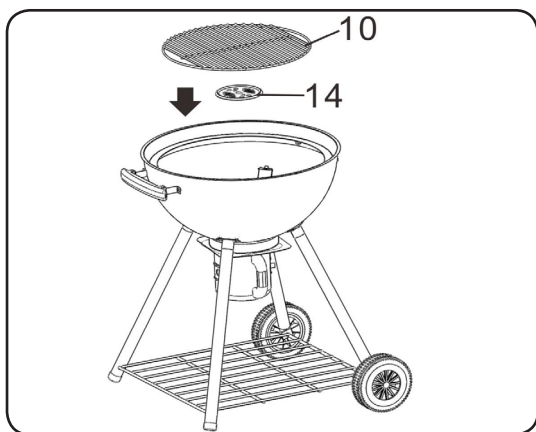


7. Krok VII

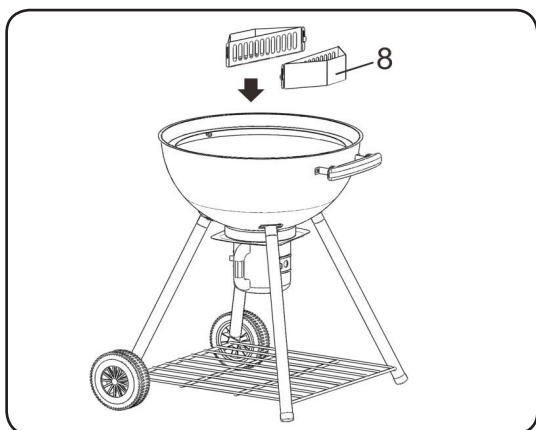
Zamontuj koło (część 21) na gwintowanych końcach dolnej półki (część 19) i zabezpiecz za pomocą podkładki plastikowej **G** i nakrętki zabezpieczającej **H** zgodnie z ilustracją. Zamontuj osłonę koła (część 22) na kole (część 21).

MONTAŻ**8. Krok VIII**

Włóż popielnik (część 18) w szynę która jest w mocowaniu popielnika (część 13), jak na ilustracji.

**9. Krok IX**

Umieścić filtr węglowy (część 14) oraz ruszt na węgiel (część 10) w misie paleniska, jak na ilustracji.

**10. Krok X**

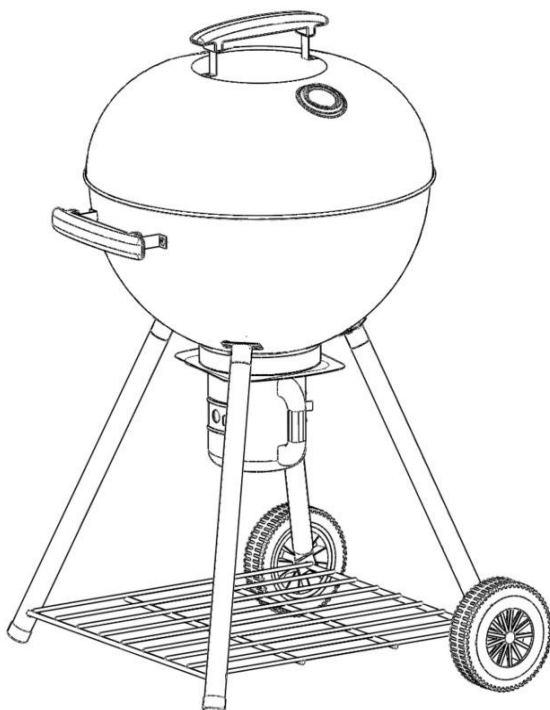
Umieścić kosz na węgiel (część 8) na ruszcie (część 10).

MONTAŻ**11. Krok XII**

Umieść ruszt do grillowania (część 6) na podparciu rusztu (część 7), jak na ilustracji. Uchwyt rusztu do grillowania (część 5) służy do podnoszenia głównego rusztu (część 6), gdy jest gorący.

**12. Krok XII**

Umieść pokrywkę (część 2) na misie paleniska, jak na ilustracji. W ten sposób grill jest w pełni zmontowany.



KONSERWACJA

- Podczas standardowego czyszczenia należy korzystać z wilgotnej szmatki i płynu do mycia naczyń.
- Jeśli powierzchnia grilla jest bardzo zabrudzona, należy użyć środka do czyszczenia emalii.
- Do czyszczenia elementu grzewczego nie należy używać produktów ściernych i metalowego drapak.
- Załóż rękawice ochronne, aby po zakończeniu grillowania, podczas podnoszenia rusztu, uniknąć oparzeń.
- Nieużywany grill należy przykryć lub przechowywać w suchym, zadaszonym miejscu.
- W celu zapewnienia długiego okresu eksploatacji grill należy od czasu do czasu czyścić. Podczas czyszczenia nie należy korzystać ze ściernych materiałów, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę grilla.

Rozpalanie grilla

- Należy używać paliwa stałego (brykiet, węgiel drzewny itp.).
- Umieszczać paliwo stałe w misie i rozpał za pomocą podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- Niech paliwo stałe się rozpałi (sprawdzaj sporadycznie czy węgiel lub inne paliwo stałe jest rozpalone).
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne znajdują się w pozycji otwartej, aby umożliwić spalanie paliwa stałego.
- Otwór wentylacyjny na grillu może być używany do regulacji cyrkulacji powietrza w grillu.
- Zamknięcie otworu wentylacyjnego zmniejszy cyrkulację powietrza, a z kolei zredukuje ciepło.
- Otwarcie otworu wentylacyjnego zwiększy cyrkulację powietrza oraz zwiększy temperaturę gotowania.
- Upewnij się, że paliwo stałe jest rozpalone i że jest osiągnięta odpowiednia temperatura gotowania.
- Umieść jedzenie na ruszcie do grillowania.
- Regularnie monitoruj temperaturę, aby upewnić się, że żywność nie jest niedogotowana lub przegotowana.

Środki ostrożności

- Zawsze upewnij się, że dłonie są chronione podczas wkładania lub wyjmowania jedzenia z grilla.
- Zawsze upewnij się, że grill jest zimny przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Zawsze upewnij się, że dłonie są chronione podczas regulacji otworu wentylacyjnego.
- Nie używaj łatwopalnych cieczy do rozpalania i ponownego zapalania.
- Nigdy nie pozostawiaj bez opieki rozpalonego grilla.
- Po zakończeniu grillowania, upewnij się że grill jest zimny nim zostanie przeniesiony.

GWARANCJA

Niniejszy wyrób został skonstruowany, wyprodukowany i sprawdzony zgodnie z najnowszymi metodami. Począwszy od dnia wydania towaru sprzedawca, którego nazwa i adres umieszczone są na dowodzie zakupu, udziela 12 miesięcznej gwarancji na wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedawanym wyrobie, oraz jego niezawodne działanie na następujących warunkach:

- W okresie gwarancji wszelkie usterki wynikające z wad materiałowych lub produkcyjnych zostaną usunięte bezpłatnie.
- W razie reklamacji w okresie gwarancyjnym należy zwrócić się do punktu sprzedaży i dostarczyć kompletny wyrób wraz z akcesoriami.
- Po wykryciu usterki należy niezwłocznie zaprzestać użytkowania urządzenia raz zgłosić reklamację.
- Roszczenia gwarancyjne wygasają w przypadku nieautoryzowanych ingerencji w funkcjonowanie lub konstrukcję wyrobu przez nabywcę lub osoby trzecie.
- Szkody powstałe w wyniku użytkowania wyrobu niezgodnie z jego przeznaczeniem, nieprawidłowej obsługi, ustawienia, montażu, instalacji lub przyłączenia, niewłaściwej konserwacji lub przechowywania oraz spowodowane przez siłę wyższą lub inne wpływy zewnętrzne, np. uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne lub inne spowodowane działaniem lub zaniedbaniem użytkownika nie podlegają świadczeniom gwarancyjnym.
- W przypadku reklamacji gwarant zastrzega sobie prawo naprawy bądź wymiany uszkodzonych części lub całego produktu. Wymienione części przechodzą na własność gwaranta.
- Nie istnieje prawo do dalszych roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji. Roszczenia gwarancyjne będą uwzględniane po przedłożeniu przez nabywcę dowodu zakupu wyrobu. Niniejsza gwarancja obowiązuje w kraju w którym wyrób został zakupiony.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

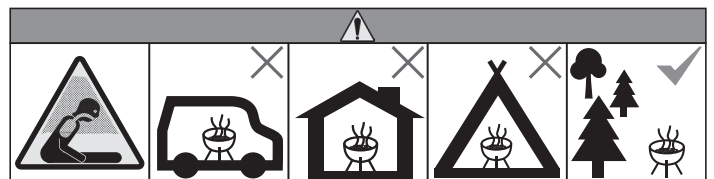
SAFETY RECOMMENDATIONS

IMPORTANT! Please read this manual for proper installation and safe operation before committing to the grill. We recommend that you keep the following instructions in a safe place in case of any future disassembly / assembly.

⚠ **SAFETY SYMBOLS** (⚠) inform the user about important **SAFETY** recommendations.

Read all the safety instructions in this user manual before using the machine.

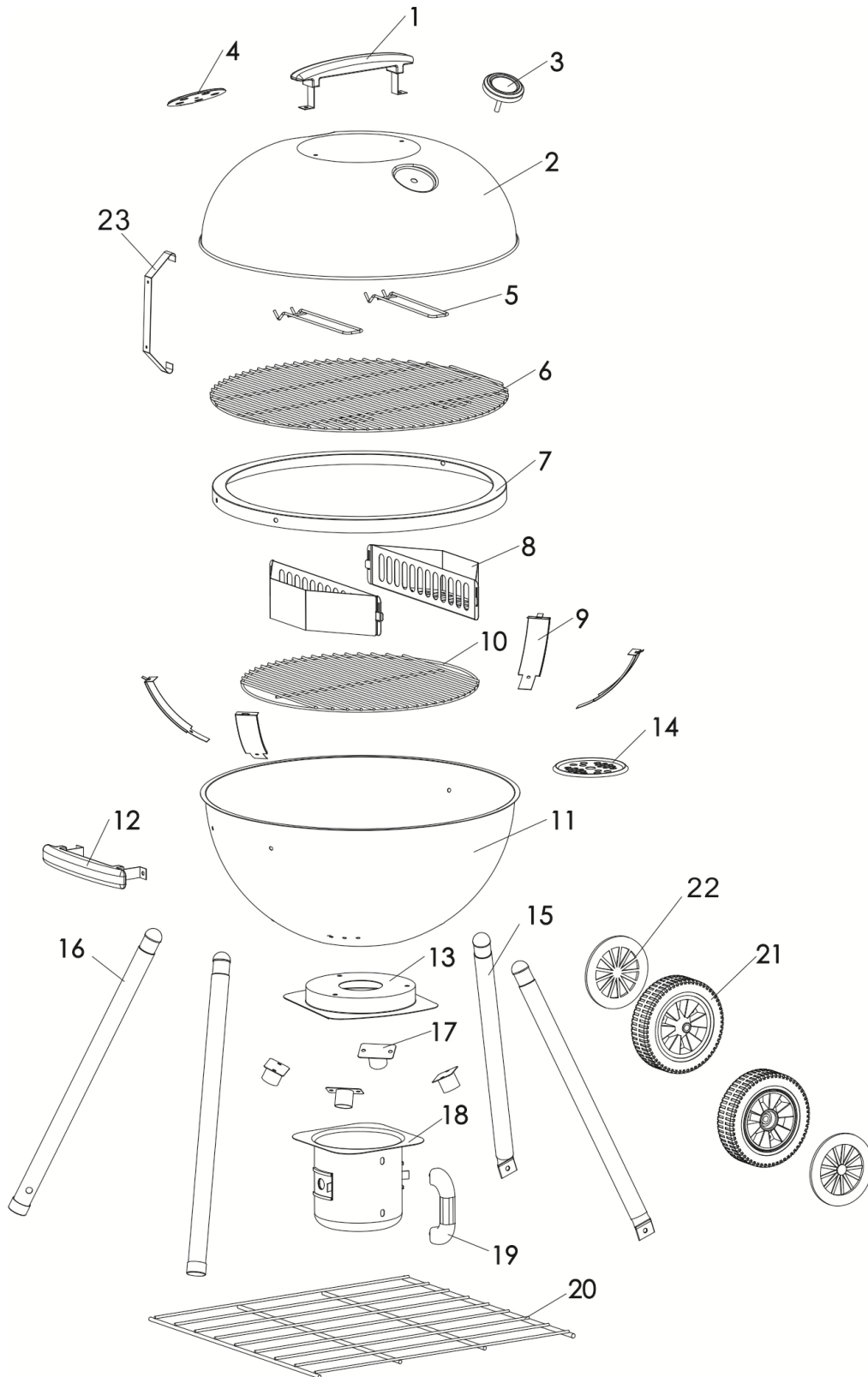
- ⚠ Set the grill on a flat, horizontal, hard, non-flammable and stable substrate, in a wind-shielded location. Always place the grill at a safe distance from flammable objects such as branches, wooden fences or floors, fuel, etc.
- ⚠ Do not use in closed spaces!
- ⚠ Pay particular attention to hot or sharp parts of the grill. Do not touch the grill with your bare hands. Wear protective use gloves if necessary.
- ⚠ Use charcoal or charcoal briquettes as fuel for grilling food.
- ⚠ Do not fill up excessively bowl before burning fuel and always be careful not to overfill the hearth or ashpan, ash during use - max. the amount of fuel is 1/3 of the bowl but not more than 1.3kg.
- ⚠ **WARNING!** Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- ⚠ Before using the barbecue for the first time, it should be heated with fuel (charcoal or briquette) for approximately 30 minutes.
- ⚠ Only place food on the grill after the fuel is covered with any ash layer!
- ⚠ The maximum weight of food on the grill is 1.5 kg. Grilled food should be distributed evenly throughout the grill.
- ⚠ **WARNING!** Do not move the grill during use!
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away!
- ⚠ Do not allow excessive accumulation of food remainson the grate, fat or oil that can ignite during grilling.
- ⚠ Never use water to quench the hot barbecue. Sand is recommended.
- ⚠ Always make sure that the grill is completely cold, before removing the ash or finished work - removing ash when it is hot can cause burns or fire!
- ⚠ When moving the grill on the wheels, pay particular attention to grate and ashpan, moving can only take place very slowly with a cold grill on a flat, equal surface.
- ⚠ Do not use the barbecue in a confinde and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Damnger of carbon monoxide poisoning fatality.




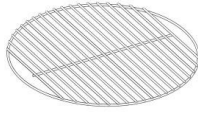


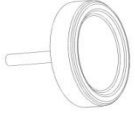




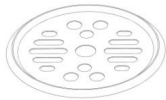

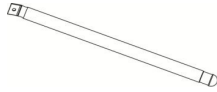
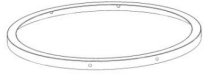
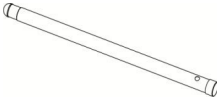
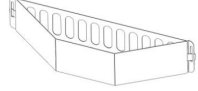



EXPLODED VIEW

MIR225J


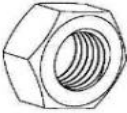

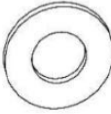



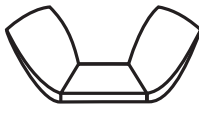

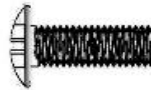






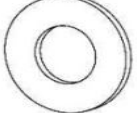
EN | ASSEMBLY INSTRUCTIONS



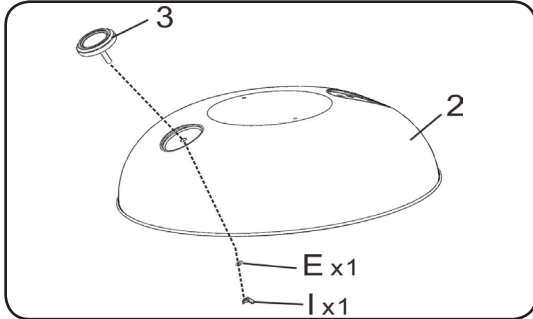
CARTON CONTENTS

Nr .	Description	Illustration	Quantity	Nr.	Description	Illustration	Quantity
1	Lid Handle		1	10	Charcoal Grid		1
2	Lid		1	11	BBQ Body		1
3	Temperature Gauge		1	12	Body Handle		1
4	Top Air Vent		1	13	Ash Tray Support		1
5	Cooking Grill Handle		2	14	Charcoal Filter		2
6	Cooking Grill		1	15	Wheel Leg		1
7	Cooking Grill Support		1	16	Long Leg		1
8	Charcoal Support		2	17	Leg Support		2
9	Leg Support Bracket		1	18	Ash Tray		1

CARTON CONTENTS

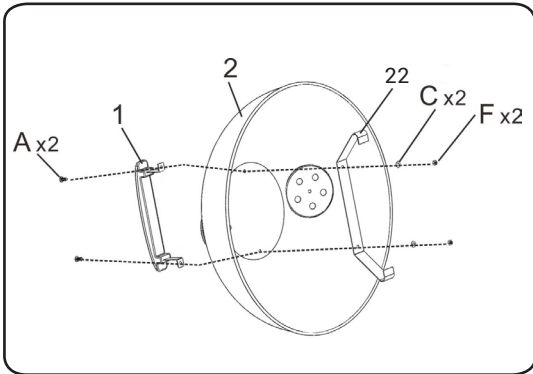
Nr .	Description	Illustration	Quantity	Nr.	Description	Illustration	Quantity
19	Bottom Grid		1	F	Nut M6		17
20	Wheel		2	G	Plastic Washer ø8 mm		2
21	Wheel Cover		2	H	Lock Nut M8		2
22	Lid Hook		1	I	WingNut M8		1
A	Bolt M6 x 12 mm		15	J	Bolt M5x10mm		1
B	Bolt M6 x 20 mm		4	K	Wing Nut M5		1
C	Flat Washer ø6x12 mm		17	L	Nut M5		1
D	Bolt M6 x 12 mm		2	M	Flat Washer ø6x22 mm		4
E	Flat Washer ø10 mm		1				

ASSEMBLY



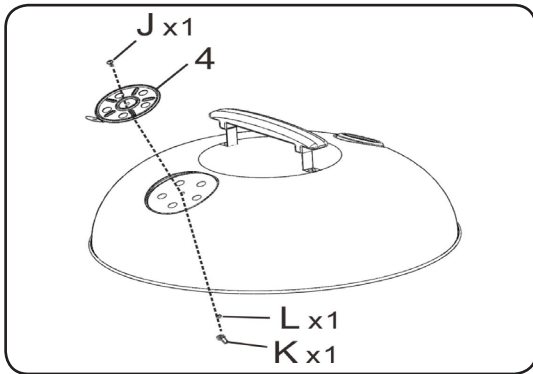
1. Step I

Install the Temperature Gauge (Part 3) onto the Lid (Part 2) as per illustration. Use Flat Washer (Part E), Wing Nut (Part I) to secure.



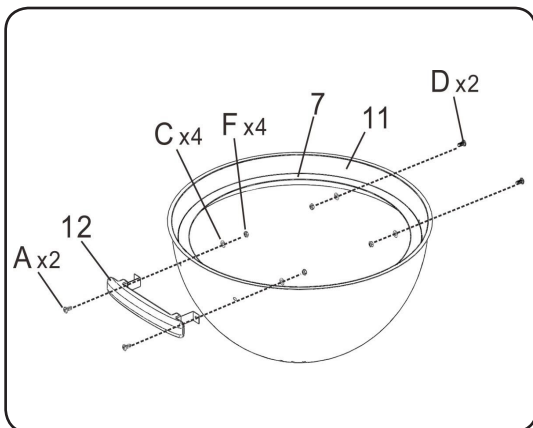
2. Step II

Assemble Lid Handle (Part 1) and Lid Hook (Part 22) as per illustration. Use Bolt A, Flat Washer C and Nut F to secure.



3. Step III

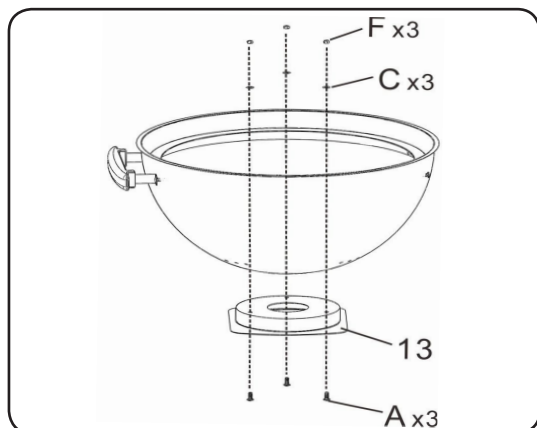
Assemble the Top Air Vent (Part 4) onto the Lid (Part 2) as per illustration. Use Bolt J, Lock Washer L and Wing Nut K to secure.



4. Step IV

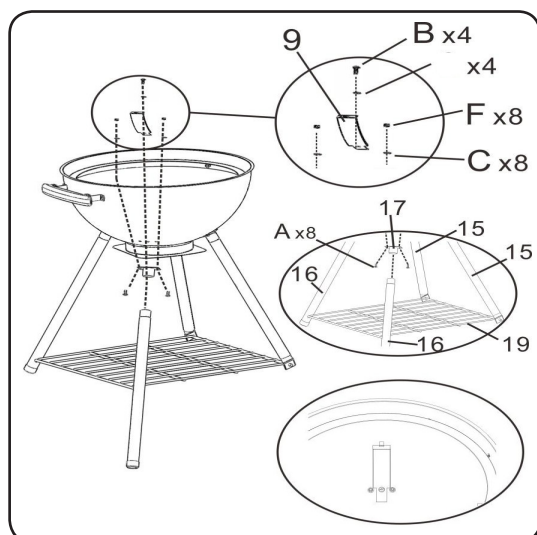
Assemble the Body Handle (Part 12), Cooking Grill Support (Part 7) onto the BBQ Body (Part 11) as per illustration. Use Bolt A, Bolt D, Flat Washer C and Nut F to secure.

ASSEMBLY



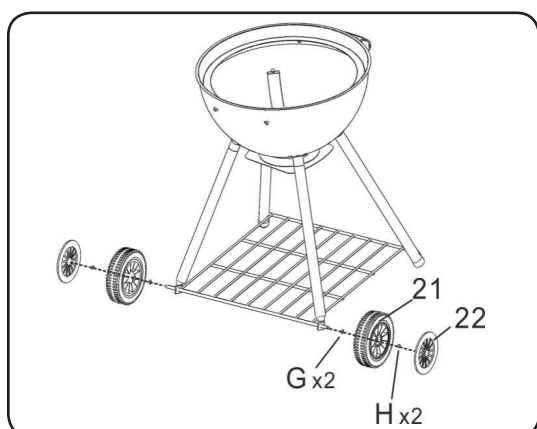
5. Step V

Assemble the Ash Tray Support (Part 13) to the BBQ Body (Part 11) as per illustration. Use Bolt **A**, Flat Washer **C** and Nut **F** to secure.



6. Step VI

Place the Leg Support Bracket (Part 9) on the inside of the BBQ body and install the Leg Support (Part 17) onto the Leg Support Bracket (Part 9) from the outside of the BBQ body by using Bolt **A**, Bolt **B**, Flat Washer **C**, Flat Washer **M** and Nut **F** to secure. Install the Wheel Leg (Part 15) and Long Leg (Part 16) onto Leg Support (Part 17). Install the Bottom Grid (Part 19) onto the legs of the BBQ. The threaded end of the Bottom Grid (Part 19) is to be installed onto the Wheel Leg (Part 15) and the unthreaded ends of the Bottom Grid (Part 19) is to be installed onto the Long Leg (Part 16). Please refer to illustration provided

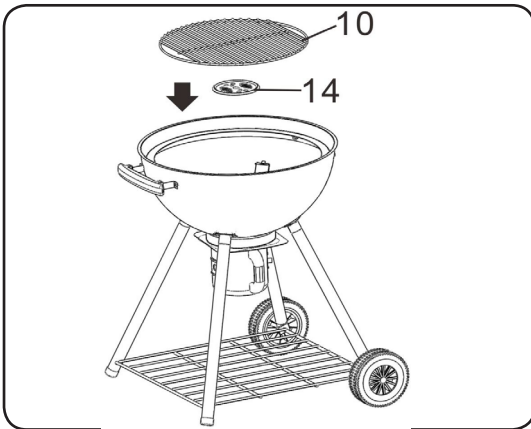


7. Step VII

Install the Wheel (Part 21) onto the threaded ends of the Bottom Grid (Part 19), and secure by using Plastic Washer **G** and Lock Nut **H** as per illustration. Install the Wheel Cover (Part 22) onto the Wheel (Part 21).

ASSEMBLY**8. Step VIII**

Insert the Ash Tray (Part 18) onto the Ash Tray Support (Part 13) as per illustration.

**9. Step IX**

Place the Charcoal Grid (Part 10) and Charcoal Filter (Part 14) into the BBQ Body as per illustration.

**10. Step X**

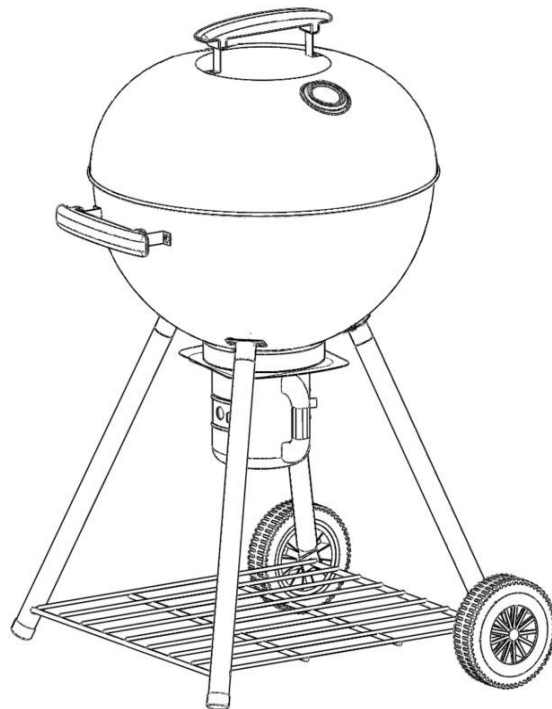
Place the Charcoal Support (Part 8) into the BBQ Body as per illustration.

ASSEMBLY**11. Step XII**

Place the Cooking Grill (Part 6) onto the Cooking Grill Support (Part 7) as per illustration below. The Cooking Grill Handle (Part 5) can be used to remove the Cooking Grill (Part 6) when hot.

**12. Step XII**

Place the Lid onto the BBQ Body as per illustration.



Lighting the charcoal BBQ

- Solid fuel is to be used for this product (fire wood, charcoal etc.)
- Slace solid fuel onto the charcoal grid and light using fire starters.
- Let the solid fuel light (check occasional to ensure fire is lit).
- Ensure air vents are in the open position to enable solid fuel to burn.
- The air vent on the BBQ can be used regulate the air circulation in the BBQ.
- Closing the vent will reduce air circulation and in turns reduces heat.
- opening the vent will increase air circulation and increases heat.

Cooking

- Ensure solid fuel is lit and that there is sufficient heat for cooking.
- Place food on the cooking grill.
- Regularly monitor temperature to ensure food in not under or over cooked.

Cleaning

- Once finish cooking, remove left over solid fuel from the BBQ.
- Always ensure BBQ is clean and free from oil or grease (internally and externally) to ensure longevity of the BBQ.
- Always keep BBQ dry and under cover to protect from weather and moisture.

Cleaning

- Always ensure hands are protected when putting or removing food from the BBQ.
- Always ensure BBQ is cool before touching or cleaning the internal areas.
- Always ensure hands are protected when making adjustments to the air vent.
- Do not use flammable liquids for igniting and re-igniting.
- Open flames and burning embers must never be left unattended.
- After use, make sure the unit is allowed to cool before moving.

MIR225J

EN | ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Importer / Distribúcia / Distribuce / РАСПРЕДЕЛЕНИЕ

F. H. MIRPOL Emil Dudzik

Tel. (+48) 509 440 591
Email. kontakt@mirpol.rzeszow.pl

ul. Wspólna 2
35-205 Rzeszów, Polska
www.mirpol.rzeszow.pl

BBQ Line™
grille i akcesoria