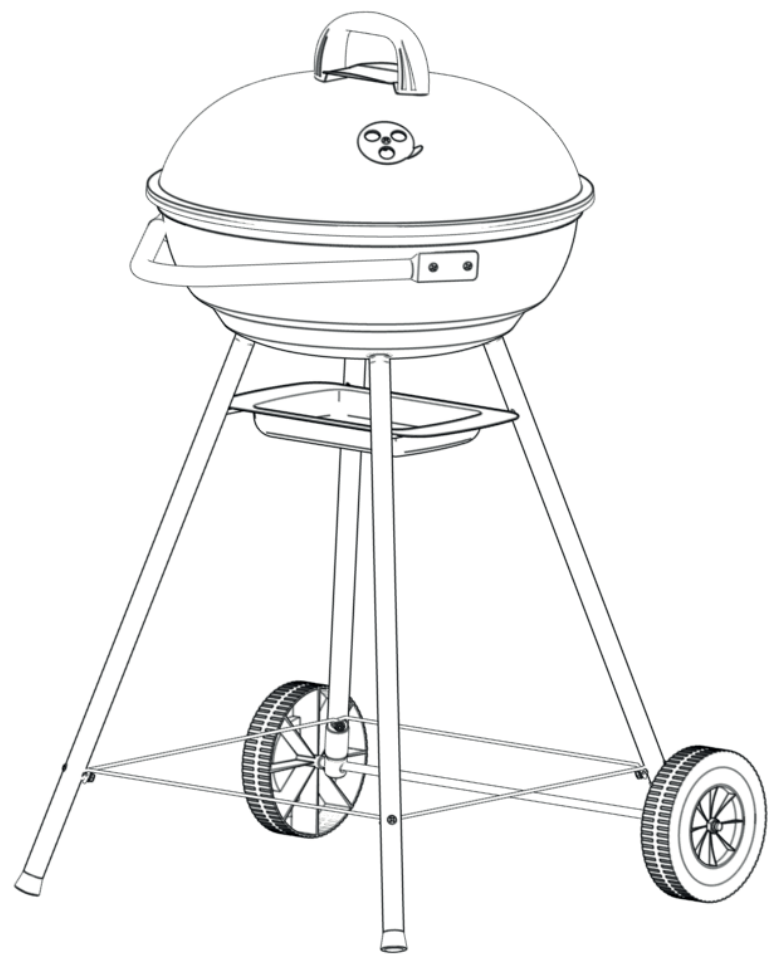


blooma

Killington

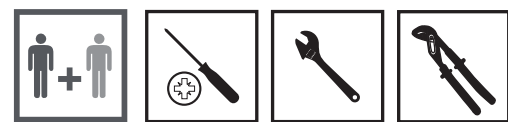


3663602881209

Assembly instructions - **Instructions de montage** - Instrukcja montażu - **Инструкция по сборке** - Montaj talimatları - **Instrucciones de montaje**

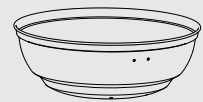
You will need - **Vous aurez besoin de** - Potrzeba - **Вам потребуется** - Necesitará - İhtiyacınız olacak

Tools not provided - **Éléments non fournis** - Narzędzia nie dołączone - **Инструменты не предоставляются** - Herramientas no incluidas - **Aletler verilmez**

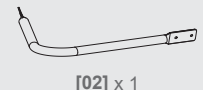


TOM 340435i

01



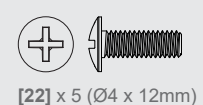
[01] x 1



[02] x 1



[03] x 1



[22] x 5 (Ø4 x 12mm)



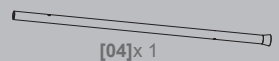
[25] x 5 (Ø4)



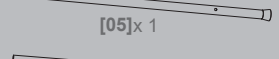
[27] x 5 (Ø4)



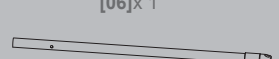
02



[04] x 1



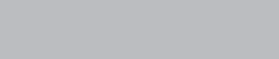
[05] x 1



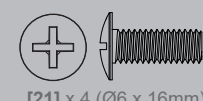
[06] x 1



[07] x 1



[08] x 2



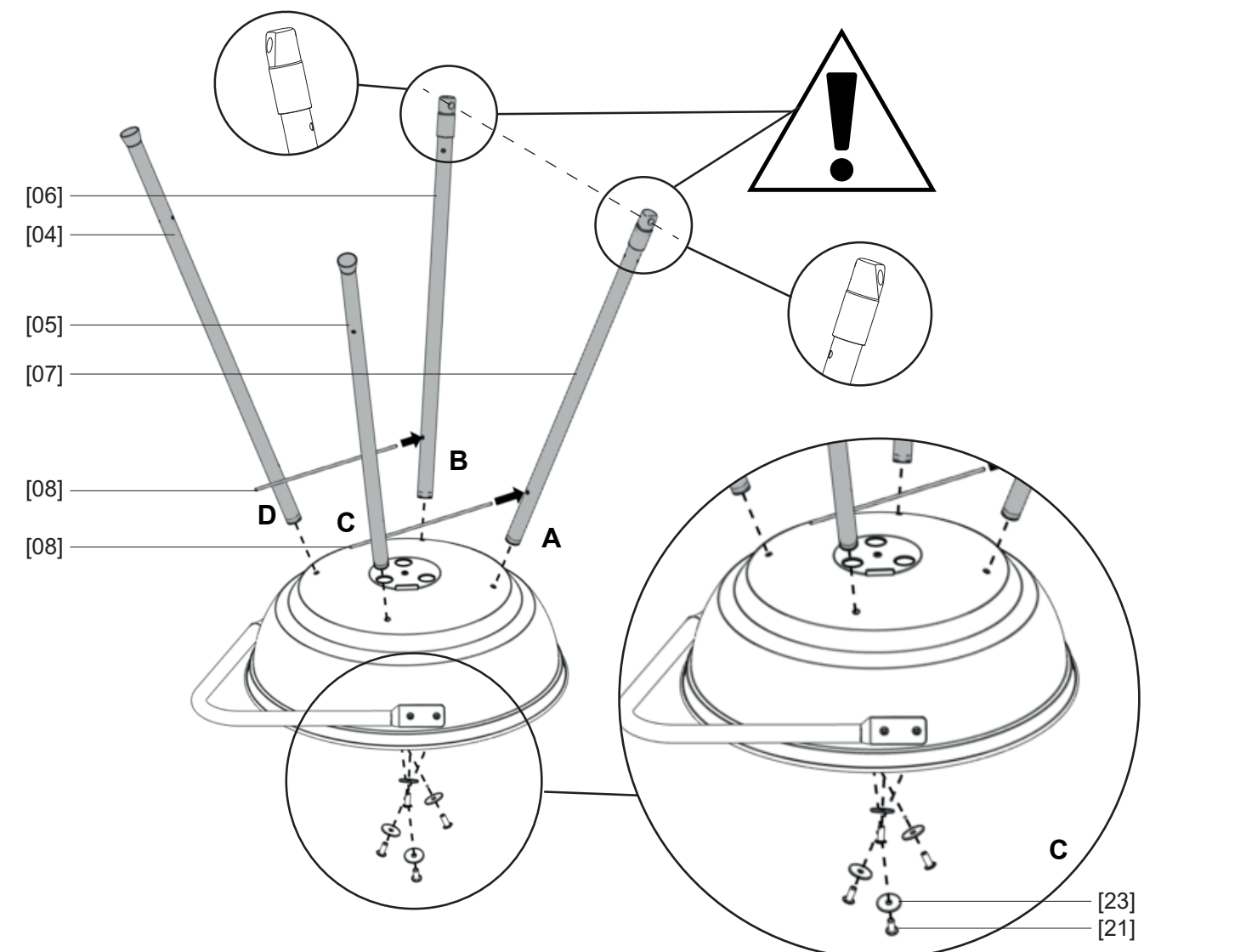
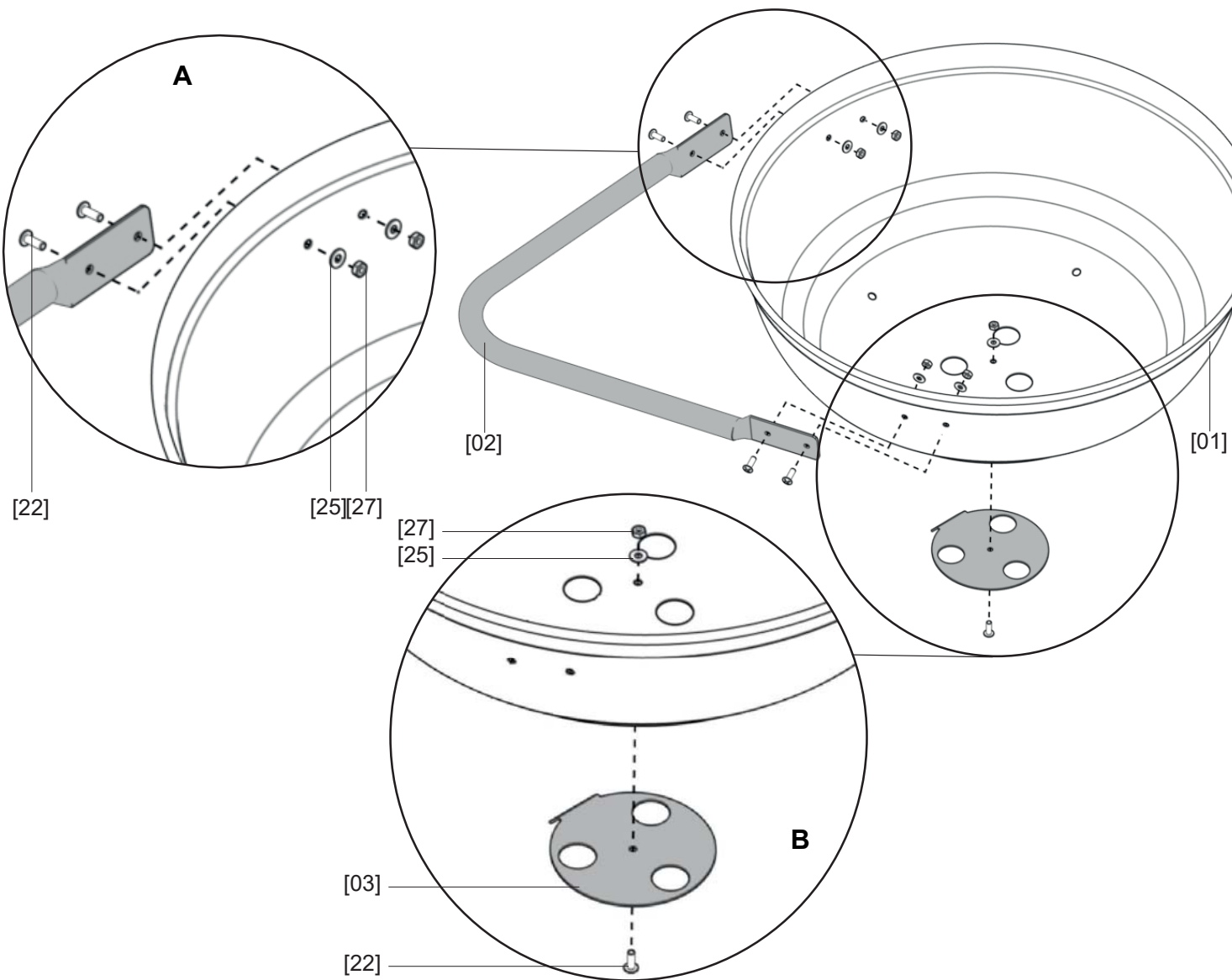
[21] x 4 (Ø6 x 16mm)



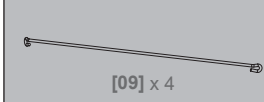
[23] x 4 (Ø25)



IMPORTANT - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.
IMPORTANT - malgré tout le soin apporté dans la fabrication de ce produit, il convient d'opérer avec précaution à cause de la présence possible d'arêtes coupantes.
Ważne - choć podczas produkcji urządzenia dłożono wszelkiej staranności, podczas montażu należy uważać na możliwe ostre krawędzie.
Важно - В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.
Importante - Si bien durante la fabricación de este producto se toman todas las medidas de cuidado necesarias, se debe tener sumo cuidado al ensamblar este producto en caso de haber bordes filosos.
Önemli - Bu ürünün üretimi sırasında her türlü önlem alınmış olmasına rağmen, montaj sırasında keskin kenarlara karşı dikkatli olunmalıdır.



03



[09] x 4



[20] x 4 (Ø4 x 35mm)



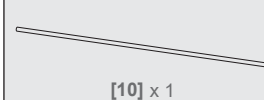
[25] x 4 (Ø4)



[27] x 4 (Ø4)



04



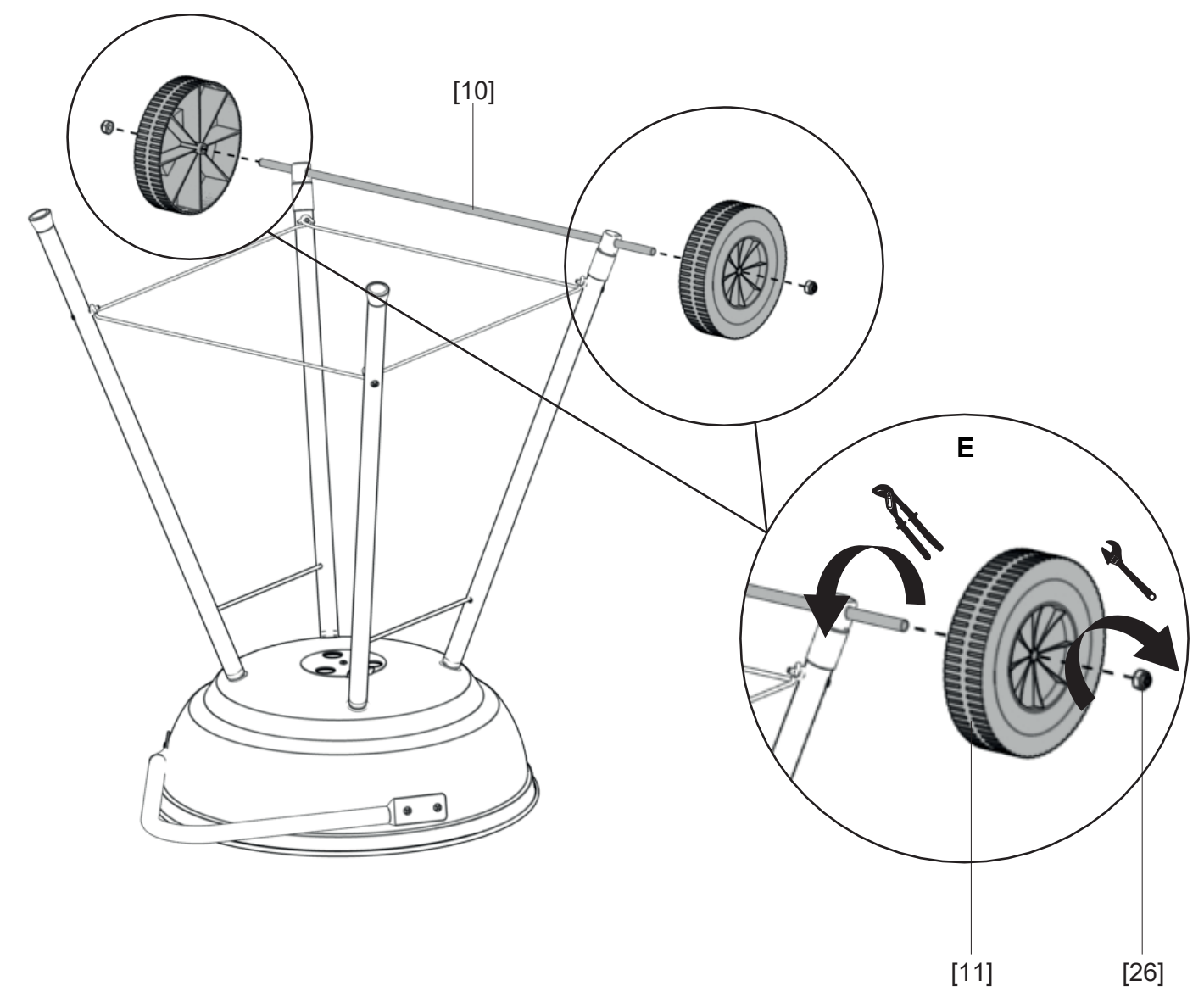
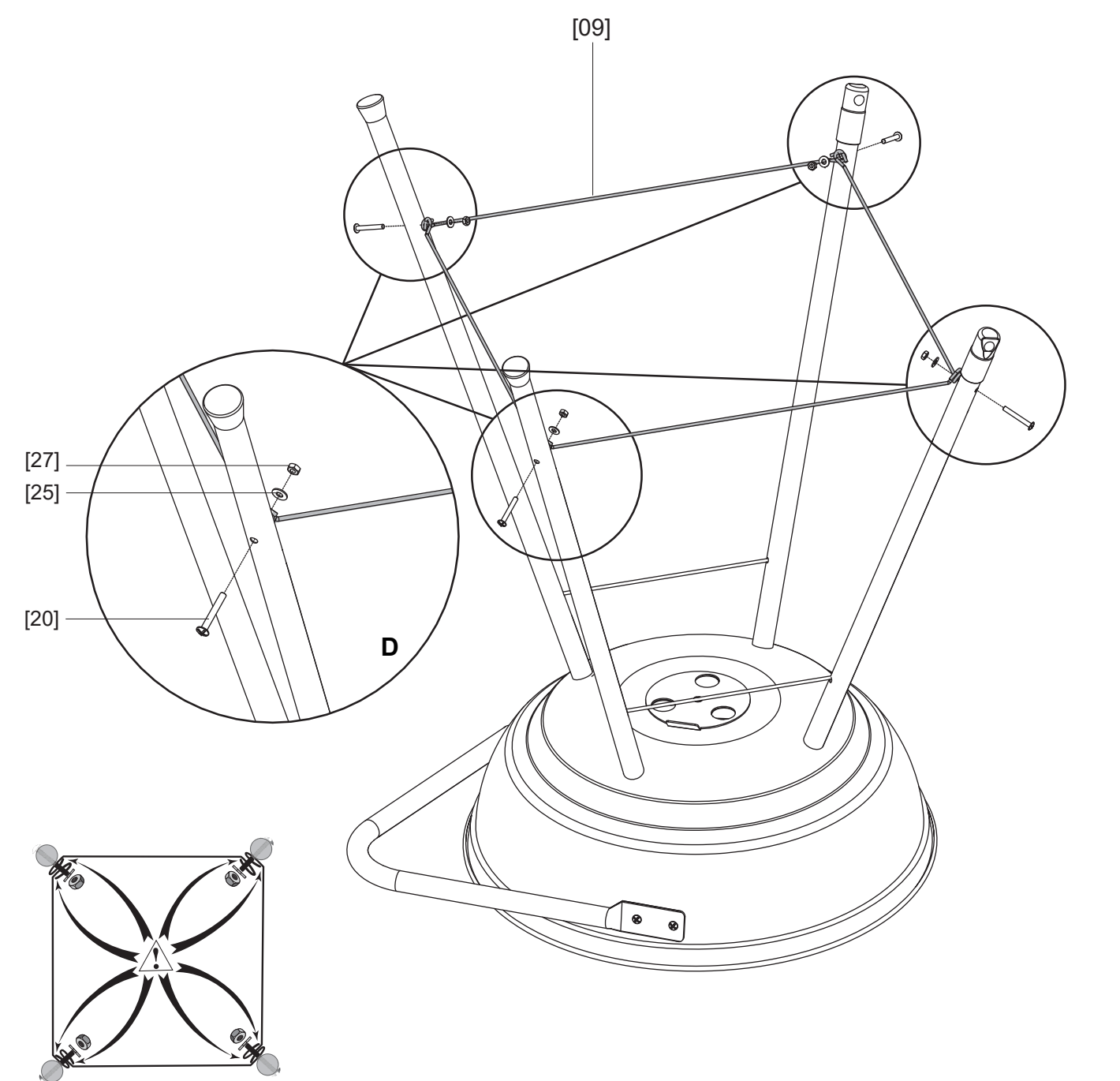
[10] x 1



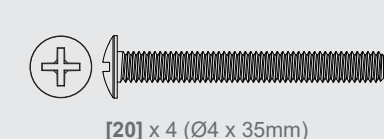
[11] x 2



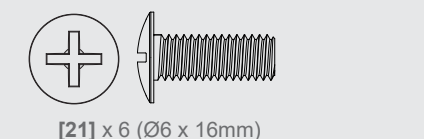
[26] x 2 (Ø8)



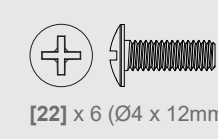
1 : 1



[20] x 4 (Ø4 x 35mm)



[21] x 6 (Ø6 x 16mm)

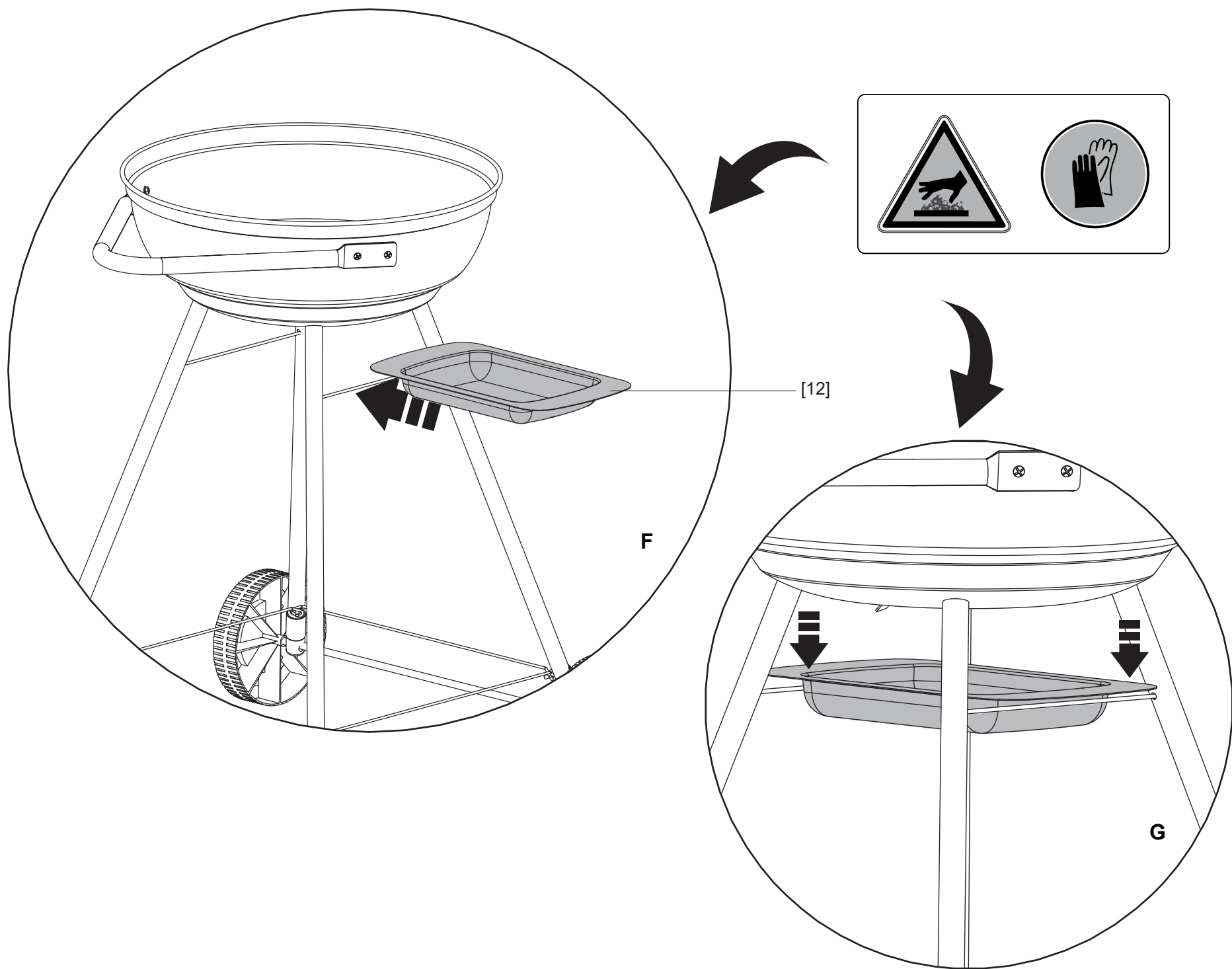


[22] x 6 (Ø4 x 12mm)

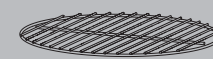
05



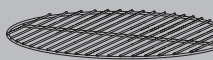
[12] x 1



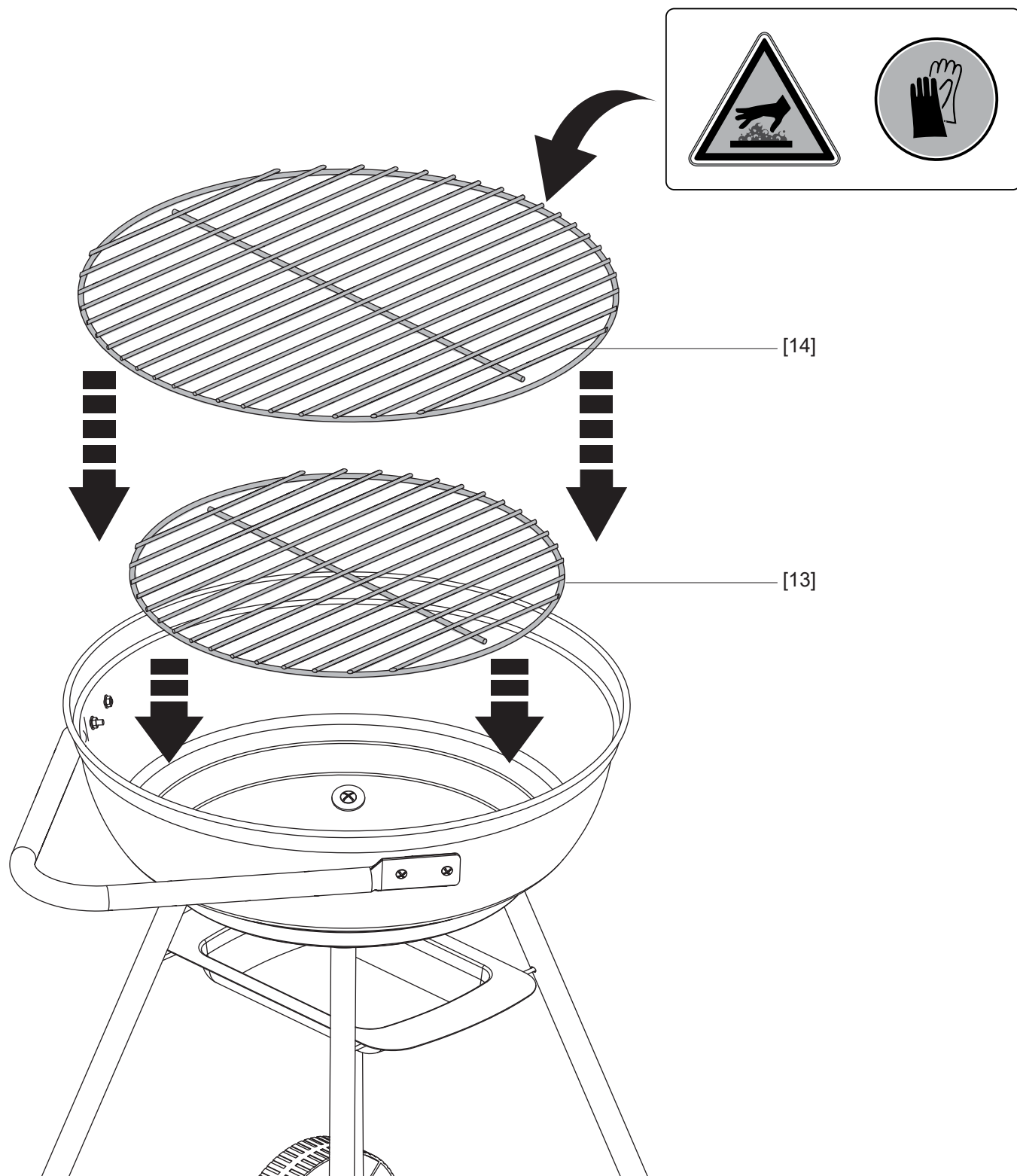
06



[13] x 1



[14] x 1



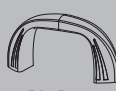
07



[15] x 1



[16] x 1



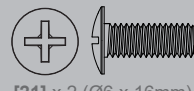
[17] x 1



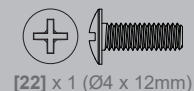
[18] x 1



[19] x 1



[21] x 2 (Ø6 x 16mm)



[22] x 1 (Ø4 x 12mm)



[24] x 2 (Ø6)



[25] x 1 (Ø4)

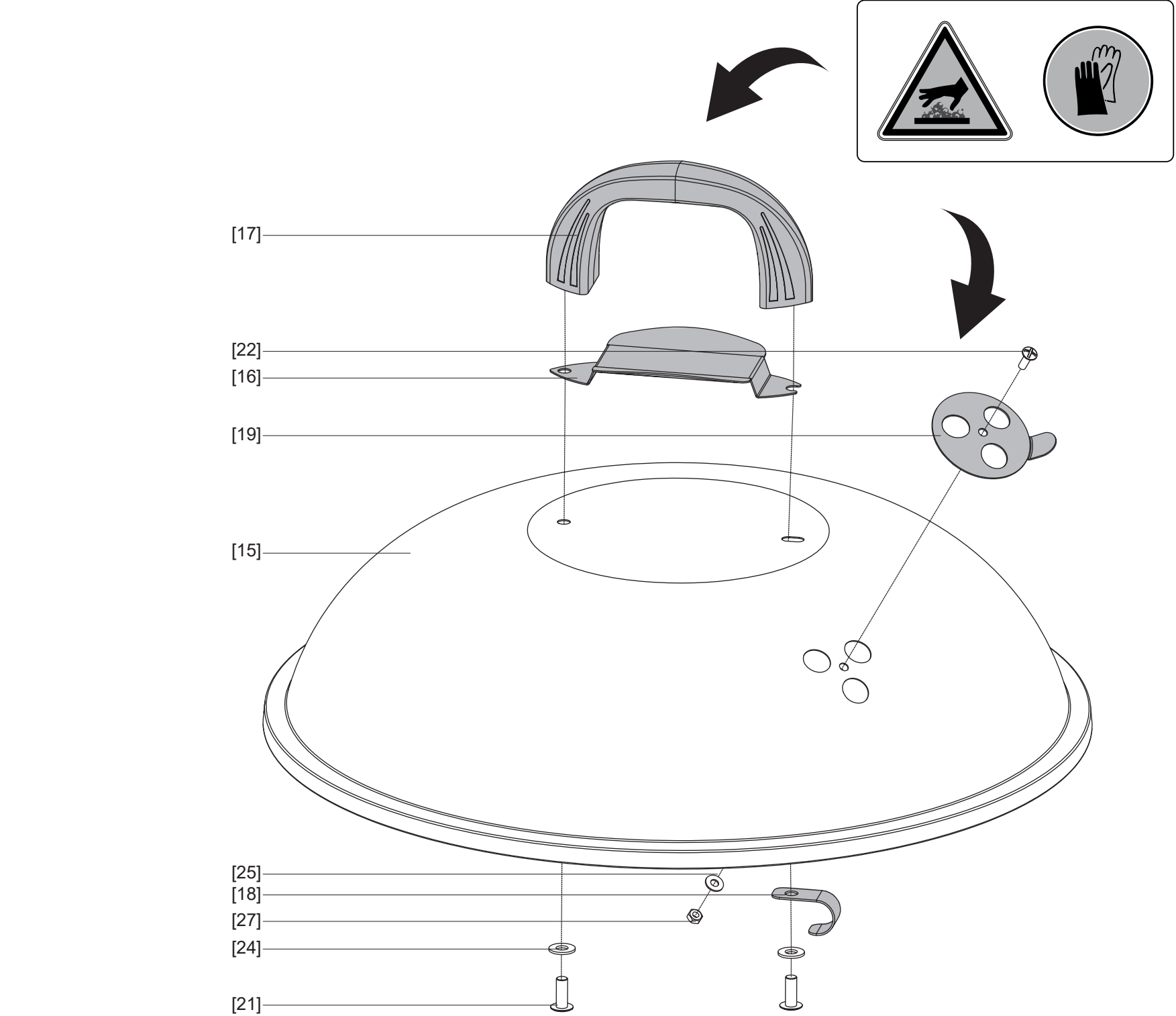


[27] x 1 (Ø4)



08

Your product
Votre produit
Twój produkt
Ваша продукция
Su producto
Ürününüz



- EN** 1. Cooking grill
2. Body
* Fuel maximum amount to be used:
Total 0.75 kg.
- FR** 1. Grille de cuisson
2. Corps
* Quantité maximale de combustible
utilisable : 0.75 kg au total.
- PL** 1. Grill do gotowania
2. Korpus
* Maksymalna ilość opalu do użycia: łącznie 0.75 kilogramy.
- RUS** 1. Решетка для готовки
2. Корпус
* Максимальное использование топлива: Всего 0.75 кг.
- ES** 1. Parrilla
2. Cuerpo
* Cantidad máxima de combustible que se puede
utilizar: un total de 0.75 kg.
- TR** 1. Pişirme ızgarası
2. Gövde
* Kullanılacak maksimum yakıt miktarı: Toplam 0.75 kg.

EN In more detail...	FR Et dans le détail...	PL Więcej szczegółów...	RUS Подробнее...	ES En mayor detalle...	TR Daha detaylı olarak...
The golden rules for care 1 Good and regular care can extend the life and maintain the condition of your barbecue. 2 Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot. 3 Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning. 4 IMPORTANT - Please note that it is normal, when in use, that the coated metal surfaces on the barbecue may discolour due to the heat generated by the burning charcoal. The coating may appear to smoulder / smoke and the surfaces darken, turning a chalky or matt finish. At the beginning of the season > Check to ensure all components are secure. > Check and tighten all screws and bolts. Before each use > Check to ensure the cooking surfaces are clean & free from rust. After each use > To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use. Cooking surfaces (grill, warming rack, etc) > Clean with hot, soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly. We do not recommend cleaning the cooking grill in a dishwasher. Ash collector (if present) > After every use, check the charcoal fuel. Discard the ash, and wash any remaining ash or fat from the tray/collector. Failure to clean thoroughly may affect your cooking performance. Use the tool provided to remove the collector as it may be hot. Barbecue Body > Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove chrome plated cooking grill before full cleaning. Charcoal grate (if present) > Apply a coat of vegetable oil on the surface After 2 or 3 uses > Check and tighten all screws and bolts. At the end of the season > In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months. > Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas. > Do not store flammable materials near this barbecue. Wood care instructions (for wooden component, if any) > Apply a coat of suitable wood varnish with a clean cloth on all wooden surfaces and let it completely dry out (this depends on the type of finish and the surrounding conditions). Warning - DO NOT leave cloths used for the finish as they are liable to spontaneous combustion, i.e. self ignition without warning. Immediately after the application, saturate all cloths used with water before dispose of safely outside home.	Les règles d’or pour l’entretien 1 Un entretien adéquat et régulier vous permettra de prolonger la vie de votre barbecue et de le maintenir en bon état. 2 N’aspergez jamais le barbecue d’eau lorsque ses surfaces sont chaudes. 3 Assurez-vous que le barbecue et ses composants ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer. 4 IMPORTANT : lors de l’utilisation du barbecue, il est normal que les surfaces métalliques peintes se décolorent en raison de la chaleur dégagée par les charbons ardents. En début de saison > Vérifiez que tous les composants sont bien fixés. > Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons. Avant chaque utilisation > Vérifiez que les surfaces de cuisson sont propres et exemptes de rouille. Après chaque utilisation > Pour prolonger la vie de votre barbecue, ne le laissez pas à l’extérieur sans protection. Recouvrez le d’une housse adaptée lorsqu’il n’est pas utilisé. Surfaces de cuisson > Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l’eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d’aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Rincez abondamment, puis séchez soigneusement. Nous vous déconseillons de passer la grille de cuisson au lave-vaisselle. Récupérateur de cendres (le cas échéant) > Après chaque utilisation, jetez les cendres après vous être assuré qu’elles n’étaient plus incandescentes. > Éliminez toute trace de cendre ou de graisse sur le récupérateur. Attention, celui-ci peut être chaud. Manipulez-le avec prudence. > Un nettoyage insuffisant peut diminuer l’efficacité de la cuisson. Corps du barbecue > Enlevez régulièrement l’excès d’huile ou de graisse du corps du barbecue à l’aide d’un racloir souple en plastique ou en bois. Il n’est pas nécessaire d’enlever entièrement la graisse. Avant de commencer à nettoyer votre barbecue complètement, retirez la grille de cuisson chromée puis utilisez seulement de l’eau chaude savonneuse avec un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon. Grille à charbon (le cas échéant) > Enduisez la surface d’un film d’huile végétale. Toutes les 2 ou 3 utilisations > Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons. En fin de saison > Pendant les mois d’hiver, nous vous conseillons de protéger votre barbecue avec une housse. > Ne laissez pas le barbecue exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés. > Ne stockez pas d’objets inflammables à proximité du barbecue. Instructions d’entretien du bois (pour les composants en bois, le cas échéant) > À l’aide d’un chiffon propre, appliquez une couche de vernis à bois adapté sur toutes les surfaces en bois. Laissez ensuite sécher la surface traitée. La durée de séchage dépendra du type de traitement bois choisi et des conditions environnantes. > ATTENTION : Les tissus utilisés pour appliquer l’huile pour teck sont enclins à la combustion spontanée (ils s’enflamment tout seuls). Immédiatement après utilisation, veillez à imbiber d’eau tous les tissus utilisés et jetez-les.	Zasady konserwacji 1 Właściwa i regularna konserwacja może przedłużyć okres użytkowania produktu i utrzymać go w dobrym stanie. 2 Nigdy nie polewaj wodą gorącego grilla. 3 Upewnij się, że grill i wszystkie jego części dostatecznie ostygły przed jego czyszczeniem. 4 WAŻNE - Proszę pamiętać, że normalnym zjawiskiem jest to, że wraz z używaniem grilla jego powierzchnia może się odbarwić ze względu na generowane ciepło, co spowodowane jest spalającym się węglem drzewnym. Warstwa może się tlić / dymić, a powierzchnia stanie się przyciemniona i zmieni swoje wykończenie na wapienne lub matowe. Na początku sezonu grillowego > Sprawdź aby upewnić się, że wszystkie części są bezpiecznie umiejscowione. > Sprawdź i dokręć wszystkie śruby. Przed każdym użyciem > Sprawdź aby upewnić się, że powierzchnia do przygotowywania pożywienia jest czysta i nie ma na niej rdzy. Po każdym użyciu > Aby przedłużyć okres użytkowania grilla, nie pozostawiaj go na zewnątrz bez żadnego zabezpieczenia. Użyj odpowiedniego pokrowca do zakrycia grilla podczas gdy nie jest używany. Powierzchnie do przygotowywania pożywienia (grill, ruszt, itp) > Czyść gorącą i mydlaną wodą. Aby usunąć jakiegokolwiek resztki pożywienia, użyj łagodnego mleczka czyszczącego i gąbki z nie szorującą powierzchnią. Dokładnie przemyj i wysusz. Nie zalecamy czyszczenia rusztu w zmywarce. Pojemnik na popiół (jeśli jest) > Po każdym użyciu sprawdź pojemnik na popiół. Opróżnij popiół i wyczyść jakiegokolwiek pozostałości popiołu lub tłuszczu z tacy/zbiornika. Niewłaściwe wyczyszczenie może wpłynąć na efektywność działania grilla. Użyj dołączonych akcesoriów do wyjmowania pojemnika, ponieważ może on być bardzo gorący. Obudowa Grilla > Regularnie usuwaj nadmiar tłuszczu z obudowy grilla za pomocą miękkiej plastikowej lub drewnianej szpatułki. Zalecane jest usuwanie tłuszczu z obudowy. Jeśli chcesz wyczyścić całą obudowę, użyj gorącej mydlanej wody i szmatki lub szczotki nylonowo-drucianej. Zdejmij chromowane części grilla przed całkowitym czyszczeniem. Kratka na węgiel (jeśli jest) > Nakłó warstwę oleju roślinnego na powierzchnię. Po każdych 2-3 użyciach > Sprawdź i dokręć wszystkie śruby. Na końcu sezonu grillowego > Aby przedłużyć okres użytkowania grilla i utrzymać go w dobrym stanie, zalecamy zakrycie grilla pokrowcem podczas pozostawienia go na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza podczas okresu zimowego. > Nie pozostawiaj grilla narażonego na działanie zewnętrznych warunków atmosferycznych oraz nie przechowuj go w mokrych, wilgotnych miejscach. > Nie przetrzymuj materiałów wybuchowych w pobliżu grilla. Instrukcje dotyczące konserwacji drewna(dotyczy drzewnianych komponentów, jeśli występują) > Nakłó warstwę lakieru do drewna za pomocą czystej szmatki na wszystkie powierzchnie drewniane i pozostaw je do całkowitego wyschnięcia (zależy to od rodzaju wykończenia oraz warunków otoczenia). Ostrzeżenie - NIE pozostawiaj szmatek wykorzystanych do nałożenia lakieru, ponieważ są one podatne na samozapłon, czyli samoistne zapalenie bez żadnego ostrzeżenia. Natychmiast po nałożeniu lakieru, zamocz wszystkie użyte szmatki w wodzie przed zutylizowaniem ich poza domem.	Золотые правила для постоянного использования 1 Правильный и регулярный уход может увеличить срок службы и обеспечить хорошее состояние вашего барбекю 2 Никогда не заливайте барбекю водой, когда его поверхность еще горячая. 3 Перед чистой убедитесь в том, что барбекю и его компоненты полностью остыли. 4 ВАЖНО – Вполне нормальным является обесцвечивание покрытых металлических поверхностей барбекю при использовании; это происходит из-за тепла, выделяемого горящим углем. Покрытие может тлеть или дымиться, а поверхность может темнеть, становиться известковой или матовой. В начале сезона барбекю > Проверьте надежность всех компонентов. > Проверьте и зафиксируйте все винты и болты. Перед каждый использованием > Проверьте чистоту и отсутствие ржавчины на поверхностях для готовки. После каждого использования > Чтобы продлить срок службы гриля для барбекю, не оставляйте его под открытым небом, используйте специальную крышку, когда барбекю не используется. Поверхности для готовки (гриль, нагревающая решетка и т. д.) > Чистить горячей мыльной водой. Чтобы удалить остатки пищи, используйте мягкий очищающий крем на неабразивном тампоне. Хорошо промойте и тщательно вытрите. мы не рекомендуем мыть гриль в посудомоечной машине. Золосборник (при наличии) > После каждого использования проверяйте угольное топливо. Удалите золу и промойте зольник/золосборник от остатков золы или жира. Недостаточная очистка может повлиять на характеристики. используйте специально прилагаемое приспособление для вынимания горячего сборника. Корпус барбекю > Регулярно удаляйте остатки жира из корпуса барбекю нежестким пластиковым или деревянным скребком. Нет необходимости удалять весь жир из корпуса. Если вы хотите произвести полную очистку, используйте горячую мыльную воду и ткань или просто щетку с нейлоновой щетиной. Выньте хромированный гриль перед полной очисткой. Угольная решетка (при наличии) > Для поверхности используйте покрытие или растительное масло. При использовании каждые 2 - 3 раз > Проверьте и зафиксируйте все винты и болты. В конце сезона барбекю > Чтобы продлить срок службы и поддерживать хорошее состояние барбекю, мы настоятельно рекомендуем накрывать его каждый раз, когда он остается на открытом воздухе, особенно зимой. > Не оставляйте барбекю на улице при плохих погодных условиях, а также не храните его во влажном месте. > Не храните легковоспламеняемые материалы возле барбекю. Инструкции по уходу за древесиной (для деревянных компонентов, если таковые имеются) > При помощи чистой ткани нанесите слой соответствующего лака для дерева на деревянные поверхности и дайте лаку полностью высохнуть (это зависит от типа покрытия и окружающей среды). Внимание - НЕ оставляйте ткань, которая использовалась для покрытия, так как она может самопроизвольно воспламениться. Сразу после нанесения пропитайте всю использовавшуюся ткань водой перед утилизацией за пределами дома.	Las reglas de oro para el cuidado 1 Una serie de buenos cuidados regulares pueden prolongar la vida de su barbacoa y mantenerla en buenas condiciones. 2 Nunca apague la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes. 3 Asegúrese de que la barbacoa y sus componentes están lo bastante fríos antes de proceder a su limpieza. 4 IMPORTANTE- Por favor, tenga en cuenta que durante el uso es normal que las superficies de metal recubiertas de la barbacoa se decoloren a causa del calor que genera el carbón ardiendo. Puede parecer que el recubrimiento se calienta mucho/echa humo y las superficies se oscurecen, volviéndose el acabado mate o calcáreo. Al principio de la temporada > Compruebe que todos los componentes están fijos y seguros. > Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos. Antes de cada uso > Compruebe que todas las superficies para cocinar están limpias y libres de óxido. Después de cada uso > Para prolongar la vida de su barbacoa no la deje fuera sin protección, utilice una cubierta adecuada para ella cuando no la use. Superficies para cocinar (parrilla, parrilla de calentamiento, etc). > Limpiar con agua caliente jabonosa. Para eliminar cualquier residuo de alimentos, utilice un limpiador suave y un paño no abrasivo. Enjuáguelo bien y séquelo completamente. Le recomendamos que no lave la parrilla para cocinar en el lavavajillas. Recolector de ceniza (si hubiese) > Después de cada uso, compruebe el carbón combustible. Deseche la ceniza y quite con agua la que quede y la grasa de la bandeja/ del recolector. Cuerpo de la barbacoa > Quite el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con regularidad, utilizando una espátula blanda de plástico o madera. No hace falta quitar toda la grasa del cuerpo. Si tiene que limpiarlo por completo, utilice sólo agua con jabón y un trapo o cepillo de nylon. Extraiga la parrilla cromada para cocinar antes de proceder a una limpieza completa. Rejilla del carbón (si la hubiese) > Aplique una capa de aceite vegetal en la superficie. Después de 2 o 3 usos > Compruebe y apriete todos los tornillos y pernos. Al final de la temporada > Para prolongar la vida de su barbacoa y mantenerla en buenas condiciones le recomendamos encarecidamente que la cubra cuando la deje fuera el tiempo que sea, sobre todo durante los meses de invierno. > No exponga la barbacoa a las condiciones climáticas del exterior ni la guarde en zonas húmedas o mojadas. > No almacene materiales inflamables cerca de esta barbacoa. Instrucciones para el cuidado de la madera (para partes de madera, si hubiera alguna) > Aplique una capa de barniz para madera con un trapo limpio sobre todas las superficies de madera y deje que se seque del todo (esto depende del tipo de acabado y de las condiciones ambientales). Advertencia - NO se deje los trapos que ha usado para el acabado, ya que pueden arder de manera espontánea, es decir, pueden autoencenderse sin aviso. Inmediatamente después de la aplicación, empape en agua todos los que haya utilizado y luego deséchelos de una manera segura fuera de casa.	Kullanırken altın kural 1 İyi ve düzenli bakım, barbekünüzün ömrünü uzatıp çalışma koşullunu koruyabilir. 2 Yüzeyleri sıcakken barbekünün üzerine asla su dökmeyin. 3 Temizlemeden önce barbekü ve bileşenlerinin yeterince soğuduğundan emin olun. 4 ÖNEMLİ - Lütfen unutmayınız ki, kullanım halindeyken, barbekünün üzerindeki kaplama metal yüzeylerin yanan kömürün oluşturduğu ısı nedeniyle renginin bozulması normaldir. Kaplama yanmış / is olmuş gibi ve yüzeyler, kireçli ya da mat bitişli bir hale dönerek koyulaşmış gibi görünebilir. Barbekü sezonu başlarken > Tüm bileşenlerin emniyetli olup olmadığını için kontrol edin. > Tüm vida ve cıvataları kontrol edin ve sıkılayın. Her kullanımdan önce > Pişirme yüzeylerinin temiz ve paslanmamış olup olmadığını kontrol edin. Her kullanımdan sonra > Barbekü ızgarasının ömrünü uzatmak için, dışarıda korumasız bırakmayın, kullanmadığınız zamanlarda uygun bir barbekü örtüsü kullanın. Pişirme yüzeyleri (ızgara, ısıtma rafı, vb.) > Sıcak, sabunlu su ile temizleyin. Yıyecek kalıntılarını temizlemek için, aşındırmayan bir bez üzerine sürülmüş hafif kremlî bir temizleyici kullanın.lyice durulayın ve iyice kurutun. Pişirme ızgarasının bulaşık makinesinde temizlenmesi önerilmez. Kül toplayıcı (Mevcutsa) > Her kullanımdan sonra, kömür yakıtını kontrol edin. Külü boşaltın ve tepsi/toplayıcıda kalan her tür kül veya yağı yıkayın. Derinlemesine temizlememek, pişirme performansını etkileyebilir. Toplayıcıyı çıkarmak için verilen aleti kullanın, çünkü sıcak olabilir. Barbekü Gövdesi > Barbekü gövdesinden yumuşak bir plastik veya tahta spatula ile fazla yağ veya hayvansal yağları düzenli olarak temizleyin. Gövdeden tüm yağı çıkarmak gerekli değildir. Eğer tamamen temizlemeniz gerekirse, sıcak sabunlu su ve bir bez ya da sadece nylon kılı bir fırça kullanın. Tam temizlik öncesinde, krom kaplı pişirme ızgarasını çıkarın. Kömür ızgarası (Mevcutsa) > Yüzeye bir tabaka bitkisel yağ sürün. Her 2 veya 3 kullanımda > Tüm vida ve cıvataları kontrol edin ve sıkın. Barbekü sezonu biterken > Barbekünüzün ömrünü uzatmak ve çalışma koşullunu korumak için, ne kadar süreyle olursa olsun,özellikle de kış aylarında, dışarıda bırakıldığında, üzerine bir örtü örtülmesini şiddetle tavsiye ederiz. > Barbeküyü kış hava koşullarına maruz kalacak şekilde bırakmayın veya nemli, rutubetli alanlarda muhafaza etmeyin. > Bu barbekünün yakınında tutuşabilen malzemeler muhafaza etmeyin. Ahşap bakım talimatları (ahşap parçalar için, mevcutsa) > Tüm ahşap yüzeylere temiz bir bez yardımıyla bir kat uygun ahşap cilası uygulayın ve tamamen kurumasını bekleyin (kuruma, bitimin tipine ve çevre koşullarına bağlıdır). Uyarı - Bitim için kullanılmış bezleri yakınında bırakmayın, çünkü bu bezler kendiliğinden yanmaya neden olabilir, örn., birden bire kendiliğinden tutuşma. Uygulamadan hemen sonra, kullanılan tüm bezleri evin dışına güvenle çıkarmadan önce suya doymuş hale getirin.

