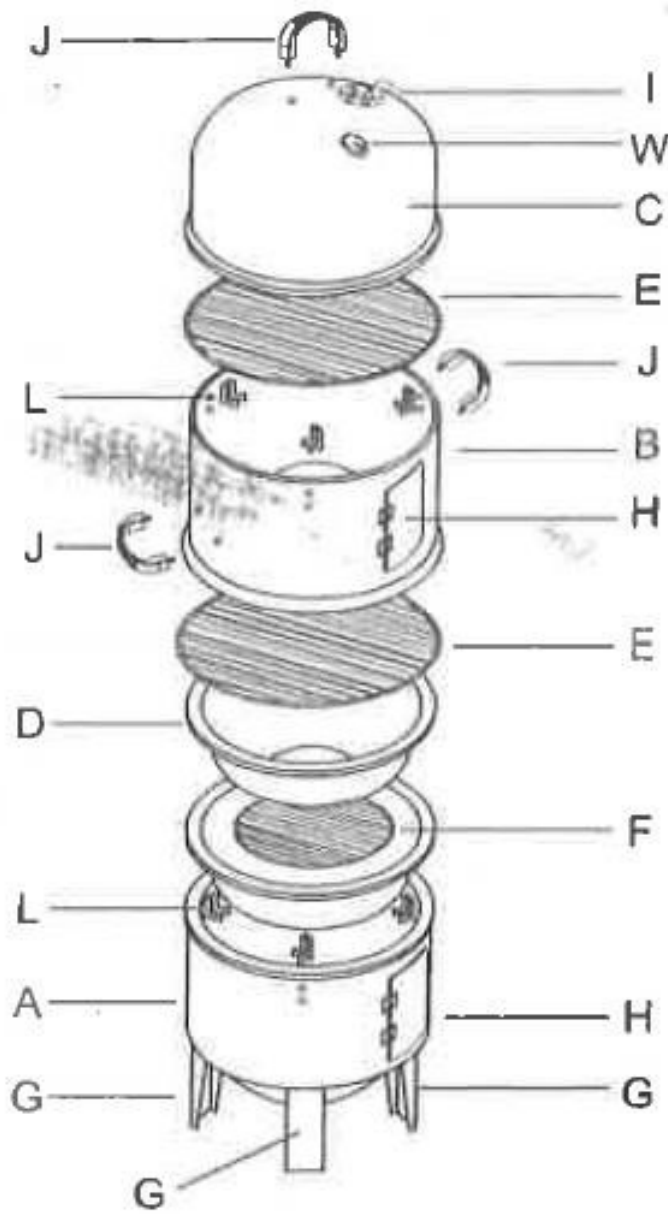


Kerti BBQ grill füstölőházzal







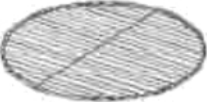
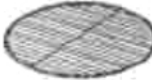












Használati utasítás
Az eredeti utasítások fordítása



H csavar : 3x8mm J/G

csavar : 6x14mm L/I

csavar : 5x10mm

<p style="text-align: center;">A</p> 	1X	<p style="text-align: center;">B</p> 	1X
<p style="text-align: center;">C</p> 	1X	<p style="text-align: center;">D</p> 	2X
<p style="text-align: center;">E</p> 	2X	<p style="text-align: center;">F</p> 	1X
<p style="text-align: center;">G</p> 	3X	<p style="text-align: center;">H</p> 	
<p style="text-align: center;">I</p> 	1X	<p style="text-align: center;">J</p> 	3X
 $\Phi 6 \times 14$	12db	<p style="text-align: center;">L</p> 	6X
 M6	6 db		
 $\Phi 5 \times 10$	7 pcs	<p style="text-align: center;">W</p> 	1X
 M5	7 db		
 $\Phi 3 \times 8$	8 pcs		
 M3	8db		

ELSŐ HASZNÁLAT

Az első használat során erősen javasoljuk, hogy hagyja a szenet több mint 30 percig égni anélkül, hogy ételt helyezne bele.

HASZNOS TANÁCSOK, IDEIGLENES INTÉZKEDÉSEK

Ez a grill csak kültéren használható.

Ezt a terméket mindig szilárd felületre, gyúlékony és éghető anyagoktól távol helyezze el. Ne használja a grillsütőt, ha szeles az idő.

A grillt csak akkor használja, ha teljesen elkészült, ha minden alkatrész össze van szerelve és szilárdan a helyén van.

Soha ne mozdítsa el a grillt, amíg a tűz teljesen ki nem alszik, és a grill teljesen ki nem hűlt. Használat közben tartsa biztonságos távolságban a gyermekeket és a háziállatokat.

Soha ne használjon folyékony tüzelőanyagot tűzgyújtáshoz vagy tűzgyújtáshoz.

Védekezzen a tűz és a gőz ellen, ha a grill használatakor kinyitja a fedelet vagy a hozzáférési ajtót.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Távolítsa el a fedelet, a készüléktest felső részét, a főzőrácsokat és a csepegtető tálcát.

Győződjön meg róla, hogy a faszénrostély a faszénes serpenyőben van, és a faszénes serpenyő biztonságosan támaszkodik mind a 3 lábán.

Nyissa ki az ajtót a fenéktesthez. Ha lehetséges, a nyitott ajtót fordítsa a szél felé, hogy elősegítse a tűz meggyulladását és a levegő keringését a grill belsejében.

Helyezzen szenet vagy fát (nem fenyőfát) piramis alakban a faszénrostély közepére.

Gyújtsa meg a tüzet, a fedelet, a felsőtestet és a csepegtetőedényt kihagyva. Hagyja égni a szenet/fát körülbelül 25 percig.

A parazsat grillezés előtt enyhén be kell vonni szürke hamuval.

A parazsat/fát egyenletesen terítse el a faszénrostélyon, hogy egyenletes tüzet kapjon. Zárja be az alsó test ajtaját.

FOLYTASSA A GRILLEZÉST

Helyezze a csepegtető tálcát biztonságosan az alsó karosszéria 3 tartókonzolja alá. Ezt a tálat kevés vízzel töltheti fel.

Helyezze a grillrácsot közvetlenül a csepegtető tálca tetejére. Helyezze az ételeket egy rétegben a grillrácsra úgy, hogy az egyes darabok között hézagok legyenek. Ez lehetővé teszi, hogy a füst és a hő egyenletesen keringjen az étel körül.

Helyezze a felső rész testét az alsó rész testére. Hagyja az ajtót zárva.

Helyezze a második grillrácsot a felső test tartókonzoljaira, ügyelve arra, hogy a grillrács széle szilárdan a tartókonzolon nyugodjon. Helyezze az ételt a grillrácsra.

Tegye a fedelet a füstölőre, és kezdje el a grillezést!

SÜTÉS TIPPEK

A grillezés során ne emelje fel a fedelet, hogy ellenőrizze az ételt. A nyitott fedő lehetővé teszi a hő távozását, ami hosszabb grillezési időt tesz szükségessé.

Ha grillezés közben leveszi a fedelet, emelje oldalra, ne egyenesen felfelé. Ha egyenesen felemeli a fedelet, akkor a grillben légáramlat keletkezik, amely hamut szív az ételre.

TÚZÜGYI ELLENŐRZÉS

Feltétlenül fontos, hogy a grillben egyenletes, egyenletes és alacsony, +/-70 °C-os hőmérsékletű környezetet tartson fenn.

Meg kell tudnia érinteni a grill külső részét a főzőedény területén anélkül, hogy megégetné a kezét.

Ha a tűz túl forró, tegye a grillre a fedelet, és zárja le a fedél szellőzőnyílását. Nedves faforgácsot is tehet a tűzbe. Ez csökkenti a hőmérsékletet, és a jobb íz érdekében parázsló füstöt is képez.

Ha a tűz túl alacsony, növelje meg a fedél szellőzőnyílását és az alsó testhez vezető ajtót, hogy levegő jusson be, és növelje a tüzet.

VÍZ HOZZÁADÁSA GRILLEZÉS KÖZBEN

Lassan öntse a vizet a tölcséren vagy a kifolyócsövön keresztül a felső részen lévő bejáratú ajtón keresztül.

FASZÉN/FA HOZZÁADÁSA A GRILLEZÉS SORÁN

Lassan vegye le a grillről a fedelet, és grillkesztyűvel óvatosan nyissa ki az alsó testhez vezető ajtót.

- Használjon hosszú fogót a faszén vagy fa hozzáadásához, hogy ne keverje fel a hamut és a szikrákat.
- Amikor a faszén vagy a fa ismét erősen ég, zárja be az ajtót, és tegye vissza a fedelet a füstölőre.

A TŰZ OLTÁSA

- Tegye a fedelet a füstölőre
- A tűz eloltásához egyszerűen zárja be az összes szellőzőnyílást és ajtót. Próbálja meg homokkal letakarni a parazsat. Soha ne használjon vizet!