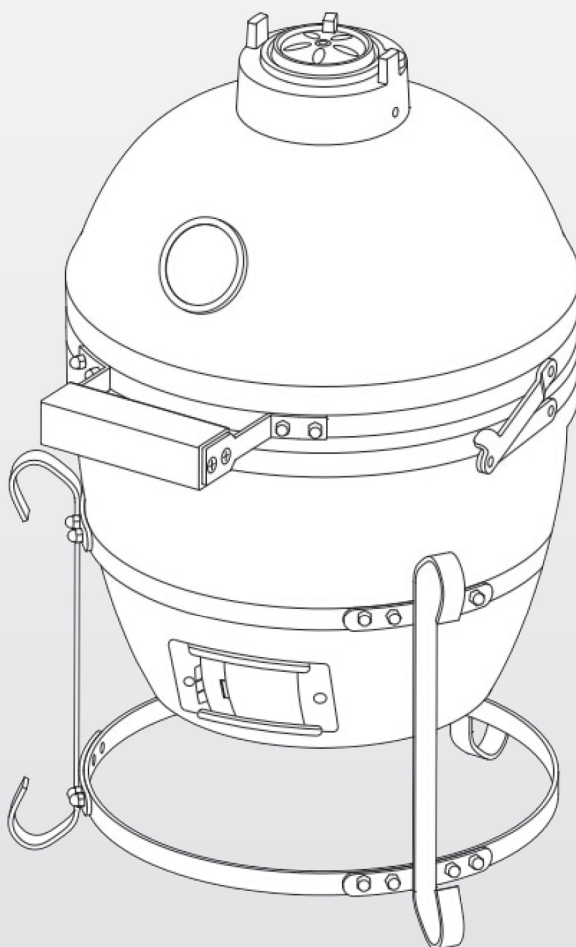




BBQ Grill

10029123 10029124

KLARSTEIN

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi i postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby uniknąć uszkodzenia sprzętu. Jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane zignorowaniem instrukcji i ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi nie obejmuje naszej gwarancji ani żadnej odpowiedzialności.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie instrukcję i instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość w razie potrzeby.
- Ten produkt jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO**. **NIE UŻYWAJ WEWNĄTRZ**.
- **ZAWSZE** uważaj na to aby dzieci lub zwierzęta nie poruszały się w bliskości urządzenia i utrzymywały bezpieczną odległość od niego.
- **NIGDY** nie pozostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO** zatrucia tlenkiem węgla - **NIGDY** nie zapalaj tego produktu ani nie pozwól mu ostygnąć w ciasnych przestrzeniach.
- **NIE** używaj tego produktu w namiocie, przyczepie kempingowej, pojeździe, piwnicy, strychu lub łodzi.
- **NIE** używaj pod markizami, parasolami lub altanami.
- Zagrożenia pożarowe mogą promieniować ciepło podczas użytkowania.
- **PRZESTROGA** - **NIE** używaj benzyny, gazu, łatwopalnych cieczy, alkoholu ani innych podobnych chemikaliów podczas rozpalowania lub gaszenia ognia.
- W tym grillu zaleca się stosowanie węgla. Spala się dłużej i wytwarza mniej popiołu, który może ograniczyć przepływ powietrza.
- Ważne: przy otwieraniu pokrywki w wysokich temperaturach należy ją delikatnie unieść, umożliwiając powolne i bezpieczne wnikanie gorącego powietrza, unikając odrzutu lub pożogi, które mogłyby spowodować obrażenia.
- Nie należy używać tego piekarnika do pizzy na łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, zrębki, liście lub kora dekoracyjna.
- Upewnij się, że piekarnik znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów od łatwopalnych przedmiotów.
- Nie używaj tego urządzenia jako pieca do spalania.
- Uwaga: Produkt bardzo się nagrzewa, nie przenoś go podczas pracy.
- Zawsze noś rękawice odporne na ciepło podczas pracy z gorącą ceramiką lub powierzchniami.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed przeniesieniem lub odłożeniem.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie pod kątem zmęczenia materiału i uszkodzeń przed użyciem i w razie potrzeby wymień nieodpowiednie części.

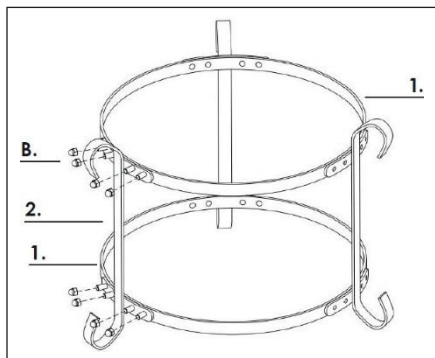
Montaż

Krok 1

Przymocuj jeden uchwyt (2) do dwóch pierścieni wzmacniających (1). Przymocuj uchwyt do każdego pierścienia za pomocą 8 śrub (A) i 8 nakrętek (B).

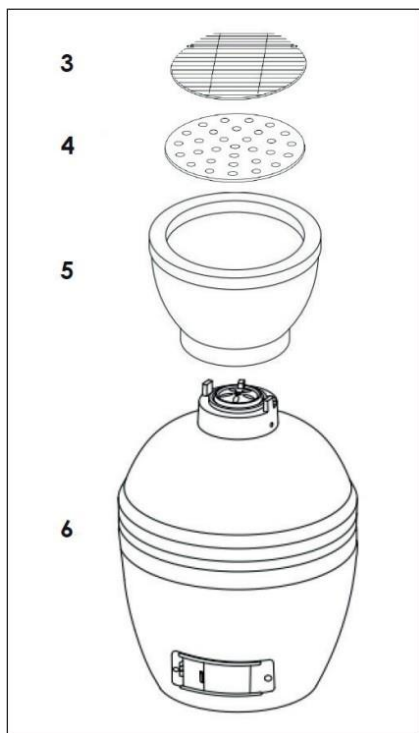
Krok 2

Następnie przymocuj pozostałe uchwyty do pierścieni, wyrównując otwory na śruby, a następnie wkładając śruby (A) i mocując je za pomocą nakrętek (B). Przeczytaj obrazek powyżej.



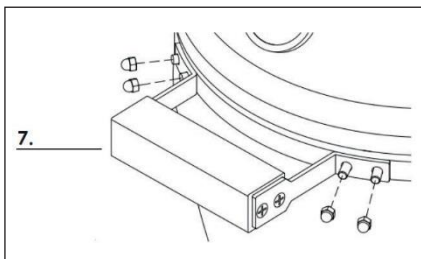
Krok 3

Następnie włóż ognisko(5), tacę na węgiel drzewny (4) i ruszt do grilla (3). Przeczytaj obrazek poniżej.



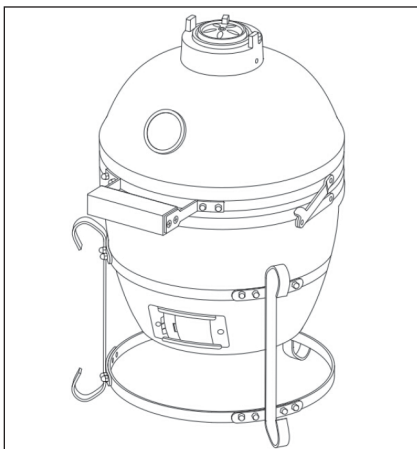
Krok 4

Aby przymocować uchwyt (7) do pokrywy, zrównaj otwory w uchwycie ze wstępnie zmontowanymi śrubami na pokrywie. Zabezpiecz uchwyt za pomocą (7) 4x nakrętek.



Krok 5

Umieść grill na stojaku w taki sposób, aby dolny otwór wentylacyjny nie był zablokowany.



Gdy grill zostanie bezpiecznie umieszczony na stojaku, upewnij się, że stoi równo za pomocą poziomicy. Grill jest teraz gotowy do użycia. Przed użyciem upewnij się, że grill jest mocno zmontowany.

Obsługa i działanie

Gaszenie

Aby zagaścić ogień w grillu - przestań dodawać paliwo i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne i pokrywę tak, aby ogień mógł naturalnie zgasnąć. Nie używaj wody do gaszenia, ponieważ może to uszkodzić grill.

Konserwacja

Dokręć śruby na pierścieniach i regularnie smaruj zawiasy na pokrywie grilla.

Informacje dotyczące rozpalowania, obsługi i pielęgnacji

- Upewnij się, że piekarnik jest trwale umieszczony na płaskiej, poziomej, żaroodpornej, niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Upewnij się, że piekarnik ma co najmniej 2 m wolnej przestrzeni nad nim i że znajduje się co najmniej 2 m od innych pobliskich przedmiotów.
- Aby rozpaścić ogień, umieść gazety i cienkie kawałki drewna na spodniej części grilla. Następnie umieść jedną lub dwie garści węgla drzewnego na wierzchu gazety.
- Ostrzeżenie - Nie używaj benzyny, gazu, łatwopalnych płynów, alkoholu lub innych podobnych chemikaliów podczas zapalania lub gaszenia pożaru.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny, aby zapalić papier za pomocą zapalniczki lub zapatek. Gdy ogień się zapali, pozostaw dolny otwór i pokrywę otwarte na około 10 minut, aby utworzyć małe żłozę węgla.
- Zaleca się, aby nie dodawać ani nie obracać węgla, gdy tylko się zapali. Pozwala to na bardziej równomierne i wydajne spalanie węgla drzewnego.
- Zawsze używaj rękawic odpornych na ciepło podczas pracy z gorącą ceramiką lub powierzchniami do gotowania.
- Instrukcje gotowania podano poniżej w zależności od temperatury i czasu trwania.

Dopełnienie paliwa

Gdy otwory wentylacyjne są zamknięte, grill pozostaje gorący przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (np. podczas pieczenia całego kurczaka lub podczas powolnego wędzenia), może być konieczne dodanie większej ilości węgla drzewnego. Wystarczy dołożyć więcej węgla i kontynuować.

Gotowanie

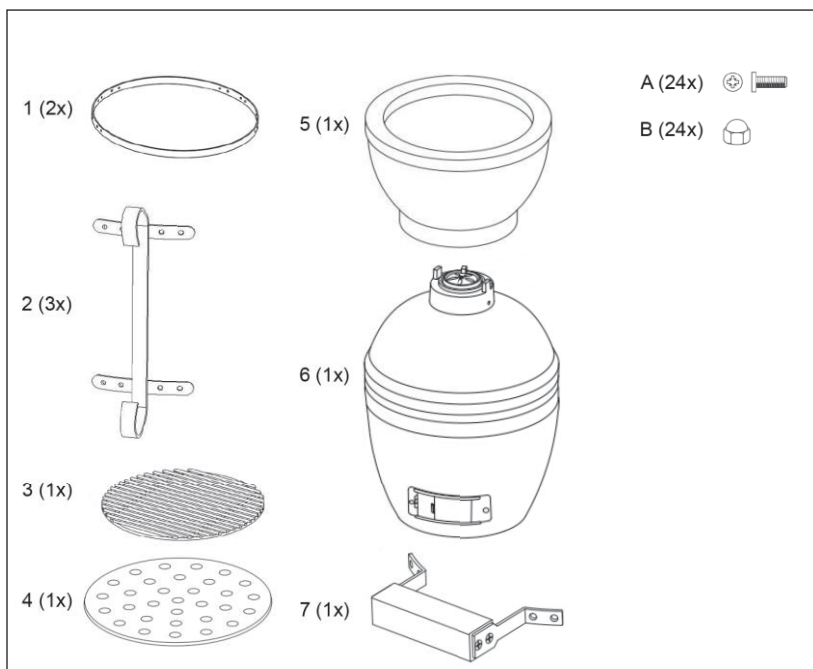
Powolne gotowanie / wędzenie (110-135 ° C)		Dolny otwór wentylacyjny	Dolny otwór wentylacyjny
Mostek wołowy	2 h na 500 g		
Pulled Pork	2 h na 500 g		
Cały kurczak	3-4 h na 500 g		
Żeberka	3-5 h na 500 g		
Pieczone mięso	9+ h na 500 g		

Uwaga: Czarna = zamknięta / biała = otworzona

Grill / Pieczenie (160-180 ° C)		Górny otwór wentylacyjny	Dolny otwór wentylacyjny
Ryby	15-20 Min.		
Polędwiczki wieprzowe	15-30 Min.		
Kawałki kurczaka	30-45 Min.		
Cały kurczak	1-1,5 hod.		
Udziec jagnięcy	3-4 hod.		
Indyk	2-4 hod.		
Szynka	2-5 hod.		

Suszone mięso		Górny otwór wentylacyjny	Dolny otwór wentylacyjny
Steak	5-8 Min.		
Bravčové kotlety	6-10 Min.		
Burgre	6-10 Min.		
Klobásy	6-10 Min.		

Lista części



Producent: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy.