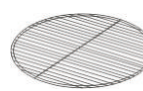
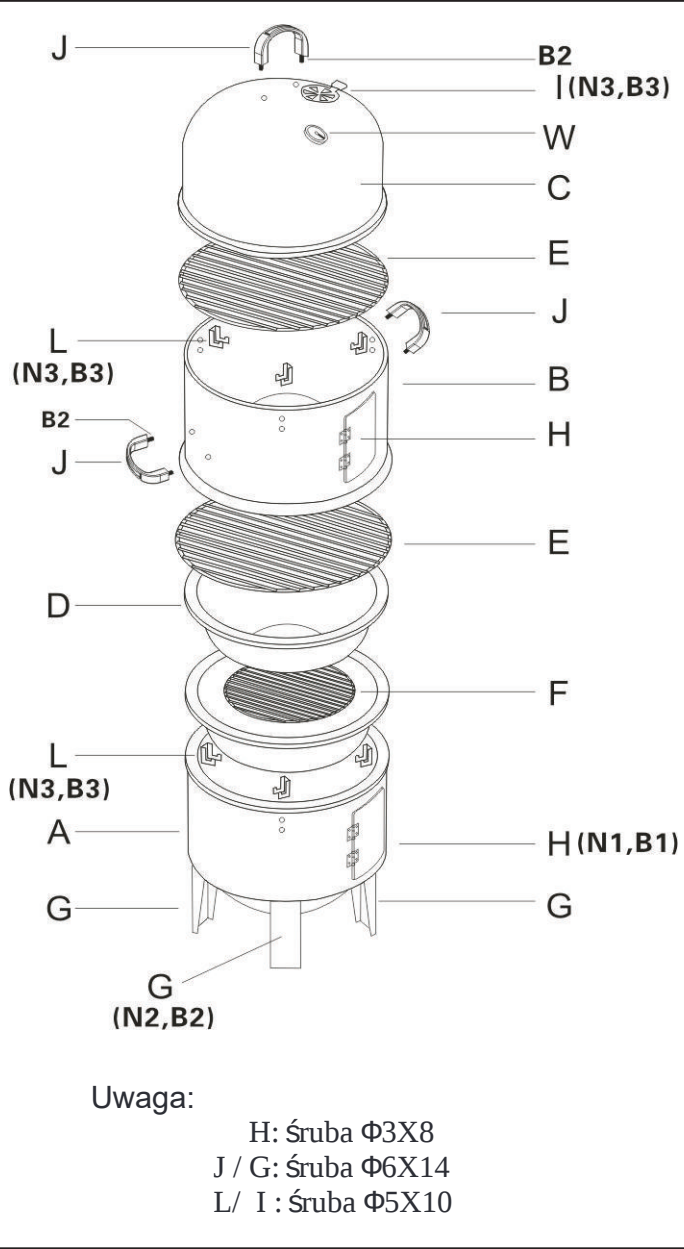


英文版2(常规)

Instrukcja. Grill Węglowy Wędzarnia M03006



	1X		1X
	1X		2X
	2X		1X
	3X		2X
	1X		3X
B2  Φ6X14	12szt.	L 	6X
N2  M6	6szt.		
B3  Φ5X10	7szt.	W 	1X
N3  M5	7szt.		
B1  Φ3X8	8szt.		
N1  M3	8szt.		



PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym użyciu zalecamy palenie przez ponad 25min. bez wkładania jedzenia.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Ta wędzarnia może być używana tylko na zewnątrz.
- Zawsze instaluj ten produkt na solidnej powierzchni z dala od materiałów łatwopalnych i topliwych.
- Nie używaj wędzarni gdy wieje wiatr.
- Używaj tylko po całkowitym złożeniu i gdy wszystkie części są mocno osadzone.
- Nigdy nie przenoś wędzarni dopóki ogień nie zostanie całkowicie ugaszony a wędzarnia całkowicie ostygnie.
- Utrzymuj dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości.
- Nigdy nie używaj paliwa płynnego do rozpalania.
- Chroń się przed ogniem i parą podczas otwierania pokrywy lub drzwiczek dostępu gdy wędzarnia jest w użyciu.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA ROZPALANIE

- Zdejmij pokrywę, górną warstwę korpusu, ruszt i tackę ociekową.
- Upewnij się, że ruszt węglowy znajduje się wewnątrz tacy na węgiel drzewny a tacka jest bezpiecznie oparta na 3 nogach.
- Otwórz drzwi dolnej warstwy korpusu. Jeśli to możliwe ustaw otwarte drzwi w kierunku wiatru. Poprawi cyrkulację powietrza w wędzarni.
- Umieść węgiel drzewny lub drewno w kształcie piramidy w środku rusztu węglowego.
- Rozpal ogień pozostawiając pokrywę, górną warstwę korpusu i tackę ociekową zdjęte.
- Pozwól aby węgiel drzewny/drewno paliły się przez ok. 25 min. Powinny być lekko pokryte szarym popiołem przed grillowaniem.
- Rozłóż węgiel/drewno równomiernie na ruszcie węglowym aby uzyskać równomierny ogień. Zamknij drzwi dolnej warstwy.

ROZPALANIE

- Umieść tackę ociekową bezpiecznie na 3 wspornikach dolnej warstwy korpusu.
- Możesz napełnić tą tackę odrobiną wody.
- Umieść ruszt bezpośrednio na górze tacki ociekowej. Umieść jedzenie na ruszcie w jednej warstwie z odstępami. Dzięki temu dym i ciepło będą krążyć równomiernie wokół jedzenia.

- Umieść górną warstwę korpusu na dolnej warstwie korpusu. Trzymaj drzwiczki zamknięte.
- Umieść drugi ruszt na wspornikach górnej warstwy korpusu i upewnij się, że krawędź rusztu do gotowania mocno opiera się na wspornikach. Umieść jedzenie na ruszcie do gotowania.
- Załóż pokrywę wędzarni i zacznij gotować.

PORADY DO GOTOWANIA

- Podczas wędzenia nie podnoś pokrywy aby sprawdzić żywność. Otwarta pokrywa pozwala na ucieczkę ciepła co powoduje wydłużenie czasu gotowania.
- Podczas zdejmowania pokrywy podczas gotowania podnieś ją w bok zamiast prosto w górę. Podniesienie pokrywy prosto w górę powoduje przepływ powietrza wewnątrz wędzarni który zassie popiół na żywność.

REGULACJA OGNIA

- Absolutnie konieczne jest utrzymanie stałego, równomiernego i niskiego środowiska ciepłego +/-70° wewnątrz wędzarni.

- Jeśli ogień jest za duży załóż pokrywę na wędzarnię i zamknij otwór wentylacyjny pokrywy. Możesz dodać trochę mokrych wiórków drzewnych do ognia. To obniży temperaturę a także stworzy tłący się dym dla lepszego smaku.
- Jeśli ogień jest za niski powiększ otwór wentylacyjny pokrywy i drzwi dostępu do dolnej warstwy aby wpuścić powietrze.

DODAWANIE WODY PODCZAS GOTOWANIA

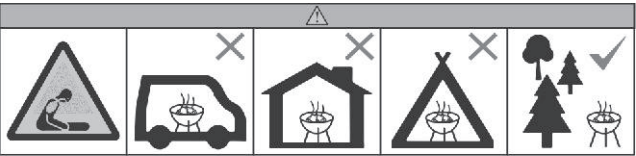
- Wlać powoli wodę za pomocą lejka lub pojemnika z dzióbkiem przez drzwiczki dostępne górnej warstwy korpusu.

DODAWANIE WĘGLA DRZEWNEGO/DREWNA

- Powoli zdejmij pokrywę wędzarni i ostrożnie otwórz drzwiczki dostępu do dolnej warstwy za pomocą rękawic grillowych.
- Użyj długich szczypiec aby dodać węgiel drzewny/drewno. Unikaj wzniesienia popiołu i iskier.
- Zamknij drzwiczki i załóż pokrywę z powrotem na wędzarnię gdy węgiel drzewny/drewno znów będą mocno się palić.

GASZENIE

- Załóż pokrywę na wędzarnię.
- Zamknij wszystkie otwory wentylacyjne i drzwi aby ugasić ogień. Spróbuj zasypać węgiel piaskiem, Nigdy nie używaj wody.



Importer:
Olwim Sp. z o.o.
ul. Za Dworcem 1A
77-400 Złotów, POLSKA

