

## Kerti kerámia grill S Kamado zöld



**Használati utasítás**  
Az eredeti utasítások fordítása

**Fontos** - az első használat előtt távolítsa el az összes használt csomagolóanyagot. Olvassa el alaposan a használati utasítást, és minden további használat során tartsa be a jelen kézikönyvben található összes biztonsági előírást. A használati útmutatót tartsa a grill mellett vagy annak közelében.

Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült, és nem használható fel a következő célokra kereskedelmi célokra. A kerámia repedezett megjelenése jellemző erre a termékre, és nem tekinthető hibának.

## **Karbantartási és biztonságos üzemeltetési utasítások**

Vigyázat - ne távolítsa el a szürke filcpecsétet a tartály pereméről vagy a fedélről. Ez a tömítés biztosítja a meleg levegő megfelelő keringését, és megakadályozza a hideg levegő bejutását a környezetből, ami jelentősen befolyásolhatja a grill megfelelő működését. A csavarokat és a zsanérokat rendszeresen kenőolajjal kell kezelni, és rendszeresen ellenőrizni kell, hogy megfelelően meghúzva, szükség esetén húzza meg őket. Ez a termék csak kültéren használható.

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt, amíg ég. A szén-monoxid-mérgezés veszélye miatt ne használja szűk vagy zárt helyiségekben, ahol túlzottan magas a légáramlással.

Ne töltse túl a grillt üzemanyaggal.

**TŰZVESZÉLY** - még a parázsló parázs is tüzet okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS** - Ne használjon benzint, más benzin alapú termékeket, folyékony öngyújtót, alkoholt vagy más vegyszert a grill meggyújtásához vagy újragyújtásához.

Csak az EN1860-3 szabványnak megfelelő tűzoltó készülékeket használjon.

A gyártó a grillezéshez faszén használatát ajánlja, amely tovább ég és kevesebb hamu keletkezik.

**FONTOS** - Ha magas hőmérsékleten kinyitja a grill fedelét, akkor azt lassan és óvatosan tegye. Először csak kissé emelje meg, hogy a forró levegő lassan kezdjen el távozni. Az éles kinyitás nem kívánt fellángolást okozhat, ami később sérüléshez vezethet.

A grillt legalább 2 m távolságra helyezze el más éghető felületektől és tárgyaktól. Ne helyezze éghető padlóra, pl. fából készült teraszra stb.

Ne használja a grillt fűtőelemként. Miután meggyújtotta, és amíg teljesen ki nem hűl, a grillt nem szabad máshová áthelyezni. A grillsütővel végzett munka során mindig viseljen hőálló védőkesztyűt.

Hagyja a grillt teljesen kihűlni, mielőtt újra tárolja. Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat, amikor a grill üzemel. Minden használat előtt ellenőrizze a grill általános állapotát és az egyes alkatrészek állapotát. Használat előtt rögzítse a grill kerekeit a fékekkel úgy, hogy a grill nem mozog spontán a grillezés során.

## **A grill üzembe helyezése - első világítás**

A tűzgyújtáshoz helyezzen összegyűrt újságpapírt a tartály alján lévő rácsra, valamint gyújtókockákat vagy egy erős öngyújtót. Adjon hozzá két-három marék szenet. Ne használjon benzint, benzin alapú folyadékokat, más gyúlékony vegyi anyagokat vagy folyékony öngyújtót. Nyissa ki az alsó fedelet, és gyújtsa meg az újságot egy hosszú öngyújtóval vagy hosszú gyufával. Ne töltse túl a grillt üzemanyaggal; a túl erős tűz károsíthatja a grillt. Várja meg, amíg az üzemanyag teljesen kiég és kialszik. A túl nagy láng az első meggyújtáskor károsíthatja a filctömítést. Az első használat után ellenőrizze a grill minden részét. A fémkarika, amely a grilltartályt a fedéllel összeköti, a hő hatására meglazulhat, szükség esetén húzza meg a karikát. Az első begyújtás után a grillt a szokásos módon használhatja.

## **Eloltani**

Zárja be az összes lyukat, zárja le a fedelet, és várja meg, hogy a tűz magától kiégjen. Ne használjon vizet az oltáshoz. A vízzel való oltás súlyosan károsíthatja a grillt.

## **Tárolás**

Ha a grillt nem használják, és a szabadban tárolják, akkor a teljes lehűlés után megfelelő esővédővel kell letakarni. A téli hónapokban ajánlatos a grillt száraz helyiségben tárolni, ahol nem fagy meg.

## **Tisztítás**

A kamado grill önmagát tisztítja. 30 percig kell melegíteni 260<sup>o</sup> C-ra, amelyenél az összes ételmaradékot elégeti. Ne használjon vizet vagy bármilyen tisztítószert a grilltest belsejének tisztításához. A grill falai nedvszívóak, és felszívják a használt folyadékokat. Ha túl sok korom képződik a grillben, akkor azt drótkéfével vagy a mellékelt tisztítószerekkel tisztíthatja le. Kívülről csak akkor tisztítsa meg a grillt, ha az teljesen kihűlt, nedves ruhával és közönséges mosogatószer. A krómozott grillrács nem mosogatógépben mosható, ezért meleg

vízzel és normál mosogatószerrel kell tisztítani.

## A használata

Miután a fenti feltételek teljesültek, és a grillt először meggyújtotta, elkezdheti a szokásos módon használni. A begyújtás után (ismételje meg ugyanazt az eljárást, mint az első begyújtásnál), hagyja nyitva az alsó szárnyat és a fedelet 10 percig, hogy a parázs izzóvá váljon. Az első grillezés előtt 30 percig hagyja melegedni, és csak akkor kezdje el a grillezést, amikor a parazsat már vékony hamuréteg borítja. Ne keverje vagy forgassa a parazsat grillezés közben. A weboldalon

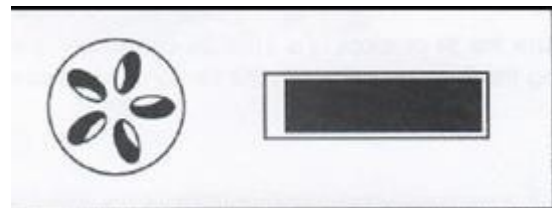
a grill hőmérsékletét az alsó és a felső szárnyal egyszerre szabályozhatja. Ha a hosszabb előkészítési idővel számol, akkor nagyobb mennyiségű szénből kell tuskót készítenie. Szükség esetén szén hozzáadható.

Lassú sütés (110-135°C) - felső szárny kb. 1/3-áig nyitva, alsó szárny kb. 10%-áig

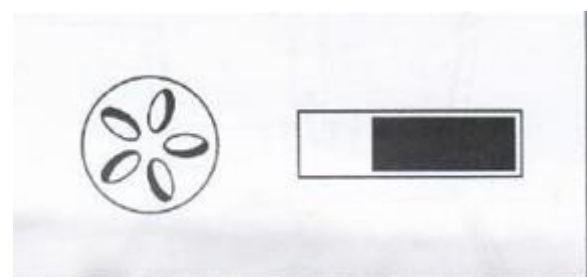
nyitva Sütés (160-180°C) - felső szárny kb. ½-éig nyitva, alsó szárny kb. 30%-áig nyitva

Grillezés (260-370°C) - felső szárny nyitva, alsó szárny kb. 90%-áig nyitva.

<b>Marhaszegy</b>	<b>2 óra. Per lb.</b>
<b>Sertéshús</b>	<b>2 óra. Per lb.</b>
<b>Egész csirke</b>	<b>3-4 óra.</b>
<b>Bordák</b>	<b>3-5 óra.</b>
<b>Pecsétek</b>	<b>9 + óra.</b>



<b>Halak</b>	<b>15 - 20 perc.</b>
<b>Sertés bélszín</b>	<b>15 - 30 perc.</b>
<b>Csirke darabok</b>	<b>30 - 45 perc</b>
<b>Egész csirke</b>	<b>1 - 1,5 óra.</b>
<b>Báránycomb</b>	<b>3-4 óra.</b>
<b>Moriak</b>	<b>2-4 óra.</b>
<b>Ham</b>	<b>2 - 5 óra.</b>



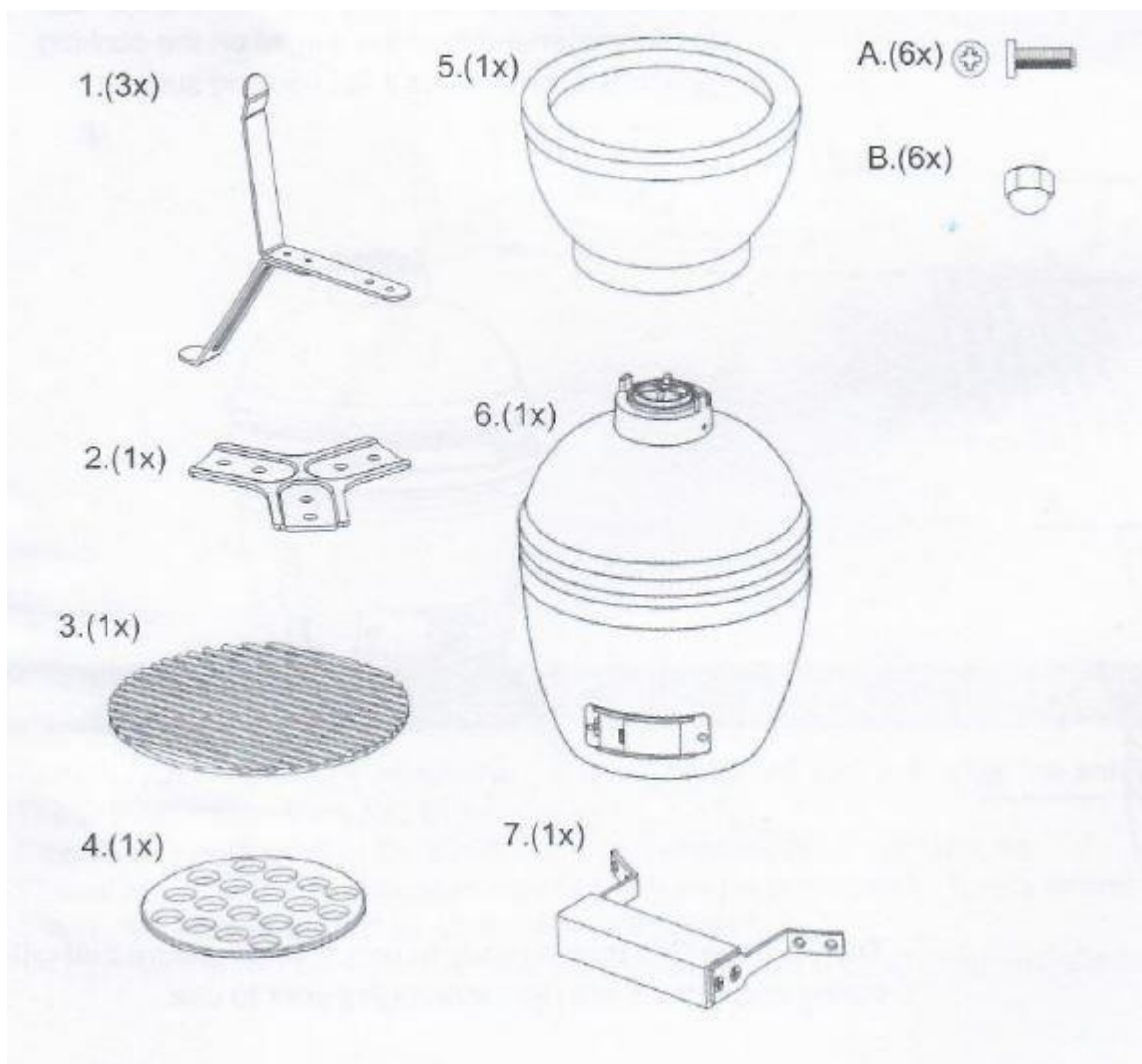
<b>Steak</b>	<b>5 - 8 perc.</b>
<b>Sertésszelet</b>	<b>6 - 10 perc.</b>
<b>Burger</b>	<b>6 - 10 perc.</b>
<b>Kolbászok</b>	<b>6 - 10 perc.</b>



Nyitva ○ Z á r v a ●

## A garancia nyújtásának feltételei

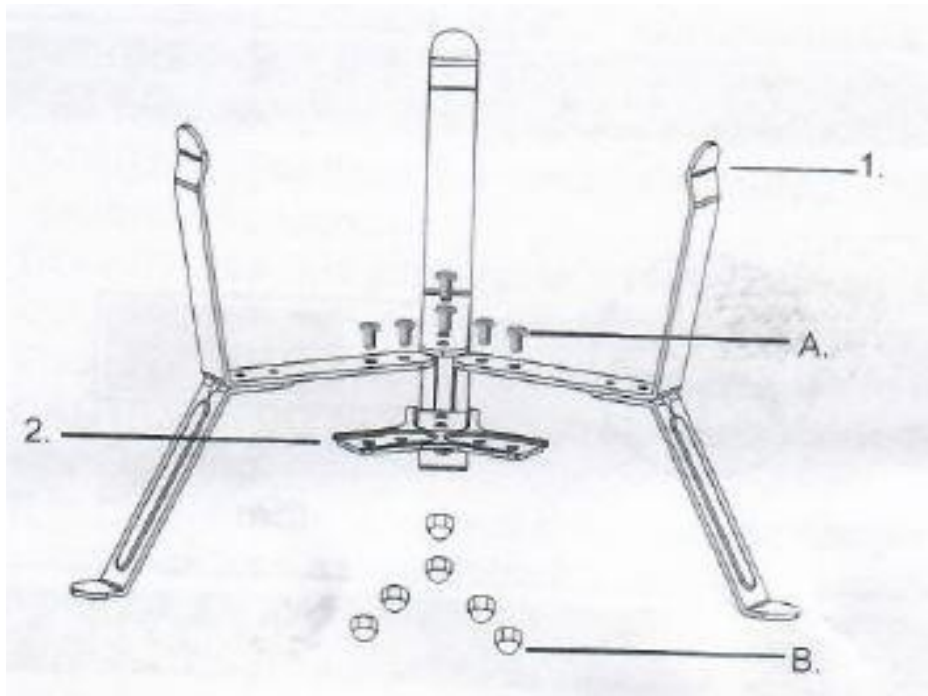
A garancia nem terjed ki a grillsütő mechanikai sérüléseire, amelyek a nem megfelelő vagy gondatlan használat, pl. a kerámiatartály törése vagy repedése. Nem terjed ki a nem megfelelő tisztításból eredő károkra. Tekintettel arra, hogy a Kamado grillsütőt a következő helyeken használják nem terjed ki a külső körülmények által okozott károkra, pl. rozsdásodás, oxidáció stb. Nem vonatkozik a kerámia repedezett megjelenésére, amely jellemző erre a termékre, és nem minősül Hibának.



## Halmazás

### 1. lépés

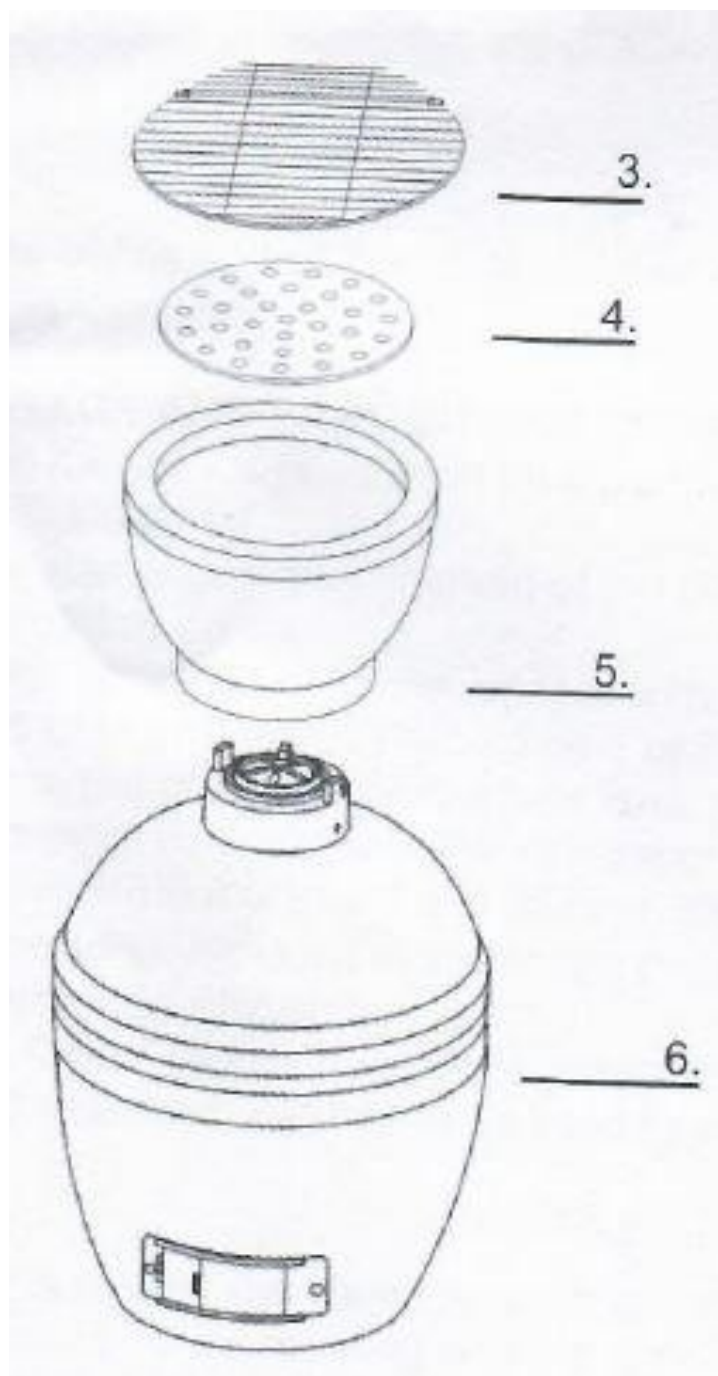
Rögzítse a 3x konzolt (1) és a háromszög alakú összekötő darabot (2) 6x csavarral (A) és 6x gömbfejű anyával (B).



### parafa 2

Oldalról hozzáad egy tűttér (5), egy faszénlap (4) és egy főzőrács (3) a Kamado belsejébe. Olvassa el a következő ábrát.

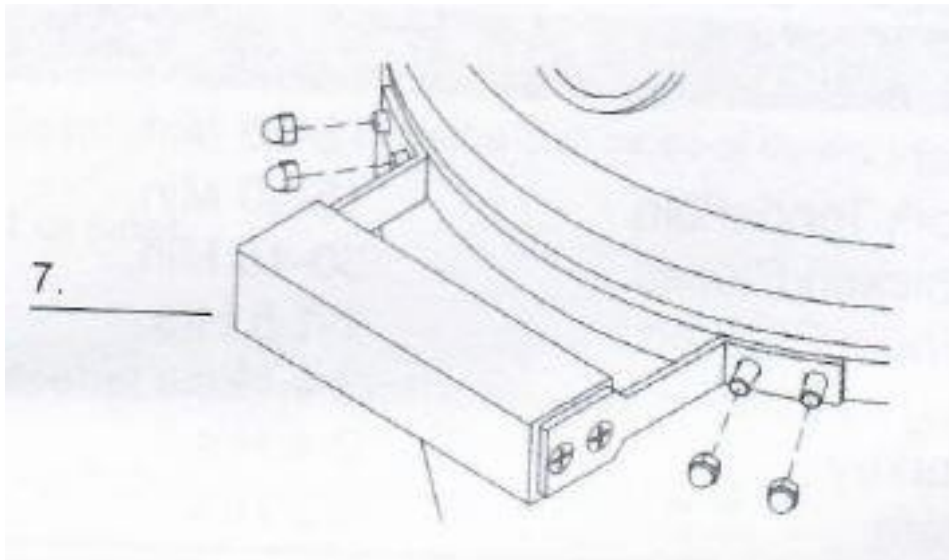
3. lépés





#### 4. lépés

A fogantyú (7) Kamado grillfedélre (6) történő rögzítéséhez először is igazítsa a fogantyú csavarfuratait a fedélen lévő előre beszerelt csavarokhoz. Rögzítse a fogantyút (7) 4x előre rögzített anyák kupolával.



#### 5. lépés

Helyezze a Kamado grillsütőt az alsó szellőzőnyílással ellátott állványra úgy, hogy az megszakítás nélkül nyíljon, és zárva.

#### 6. lépés

Amikor a grill biztonságosan a rácson áll, ajánlott egy vízszintes grillrácst a grillrácra helyezni. vízmérték (vízmérték) a vízszintes főzőfelület biztosítása érdekében.



A kamado grill most már használatra kész. Olvassa el az utasításokat a grillezés.