



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ - HU

IN 28336 Kerámia kamado grill inSPORTline Pasionato 16



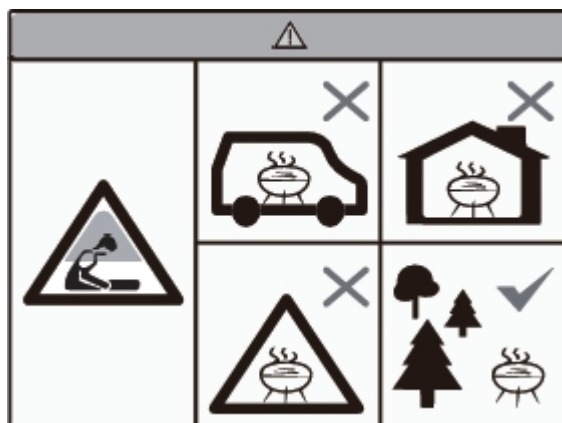
Fontos – használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a kézikönyvet őrizze meg.

A kézikönyv a termék része.

Olvassa el az összes figyelmeztetést és biztonsági utasításokat.

Használat előtt olvassa el a teljes kézikönyvet.

A kézikönyvet a termékkel együtt kell tartani.



KIZÁRÓLAG KINTI HASZNÁLATRA ALKALMAS.

A SevenSport s.r.o. fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül bármilyen változtatást és fejlesztést végrehajtsa terméken. Látogasson el a www.insportline.cz weboldalunkra, ahol megtalálja a kézikönyv legújabb verzióját.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Kizárólag KÜLSŐ HASZNÁLATRA ALKALMAS. Ne használja beltéri helyiségekben,
- Tartsa a gyermekeket és háziállatokat biztonságos távolságban a grillsütőtől.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt grillt.
- Szén-monoxid-mérgezés veszélye áll fenn. Ne gyújtsa meg a grillt és ne oltsa el a lángot zárt térben, terekben.
- Ne használja sátrakban, lakókocsikban, autókban vagy hajókban.
- Ne használja napellenzők, napernyők vagy pavilonok alatt.
- Tűzveszély: A forró szén égés közben szikrázhat.
- Figyelem: Ne használjon benzint, öngyújtó-folyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert a gyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz.
- Nyomatékosan javasoljuk, hogy darabos faszénnel égessen. Ez hosszabb ideig ég és kevesebb hamut termel, amely egyébként korlátozhatná a levegő áramlását. Ne használjon kokszt.
- Fontos: Magas hőmérsékleten a kupola kinyitásakor a kupolát csak kissé emelje meg, és engedje be lassan és biztonságosan a levegőt, hogy elkerülje a visszacsapódást vagy a lángra lobbanást, ami sérüléseket okozhat.
- Ne használja teraszon vagy más gyúlékony felületeken, például száraz fű, fa terasz vagy levelek között.
- Győződjön meg arról, hogy a grillsütő legalább 2 méterre van gyúlékony tárgytól.
- Ne használja a grillt kemencének.
- Figyelem: A termék használat közben forró. Ne mozgassa működés közben.
- Forró kerámiával vagy főzőlapokkal való használat során mindig használjon hőálló kesztyűt.
- A grillsütőt teljesen hagyja kihűlni, mielőtt áthelyezi vagy tárolja. Használat előtt mindig ellenőrizze a grillt, hogy nincs-e kopás vagy sérülés, és ha szükséges, cserélje ki.

A GRILL MEGGYÚJTÁSA

- Helyezzen papírt és szilárd gyújtóanyagot a faszénrácsra vagy a grill alján található kosárba. Helyezzen 2–3 marék faszént az újságra.
- A gyújtáshoz ne használjon benzint, gázolajat, alkoholt vagy más gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagot.
- Nyissa ki az alsó ajtót, és gyújtsa meg a papírt.
- Ne használjon túlzott mennyiségű tüzelőanyagot. Ez károsíthatja a grillsütőt. A magas lángok károsíthatják a grillsütőt.
- Hagyja kialudni a lángot.
- Ha a lángok magassága már az elejétől kezdve magas, az károsíthatja a tömítést.
- Fontos: Az első használat után ellenőrizze az összes csavar és csatlakozás meghúzását. A fém melegítés hatására tágul, és meglazulhat. Javasoljuk, hogy ellenőrizze a meghúzást.

A GRILL BEINDÍTÁSA, HASZNÁLATA ÉS KARBANTARTÁSA

- A grillsütő begyújtása után győződjön meg arról, hogy a grillsütőt egyenletes, magas hőmérsékletnek ellenálló felületre helyezte, és hogy a közelében nincsenek gyúlékony vagy robbanásveszélyes tárgyak.
- Győződjön meg arról, hogy a grillsütő felett legalább 2 méter szabad tér van, és hogy a grillsütő legalább 2 méterre van más tárgyaktól.
- Helyezzen papírt és szilárd gyújtóanyagot a grillsütőbe. Helyezzen 2–3 marék faszént az újságra.
- A gyújtáshoz ne használjon benzint, gázolajat, alkoholt vagy más gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagot.
- Nyissa ki az alsó ajtót, és gyújtsa meg a papírt. Hagyja az ajtót körülbelül 10 percig nyitva, hogy a szén meggyulladjon.
- Hagyja a faszenet legalább 30 percig égni.
- A szén felmelegedése után nem javasoljuk a szén további használatát. Ezzel elősegíti az egyenletes égést.
- Amint a grill felmelegedett, hőálló kesztyűket használjon.

A LÁNGOK ELOLTÁSA

- A láng eloltásához ne adjon hozzá további tüzelőanyagot, és zárjon be minden nyílást. Hagyja, hogy a lángok kialudjanak.
- Ne használjon vizet. A hirtelen hőmérséklet-változás károsíthatja a grillt.

TÁROLÁS

- Ha a grillsütőt kültéren tárolja, lehűlés után fedje le megfelelő vízálló ponyvával.
- A grill széles fém alkatrészei nem mosogatógépben moshatók. A tisztításhoz használjon enyhe tisztítószeret és langyos vizet.
- Használat közben mindkét kereket rögzíteni kell.
- A grill tárolását garázsban vagy fészerben javasoljuk.

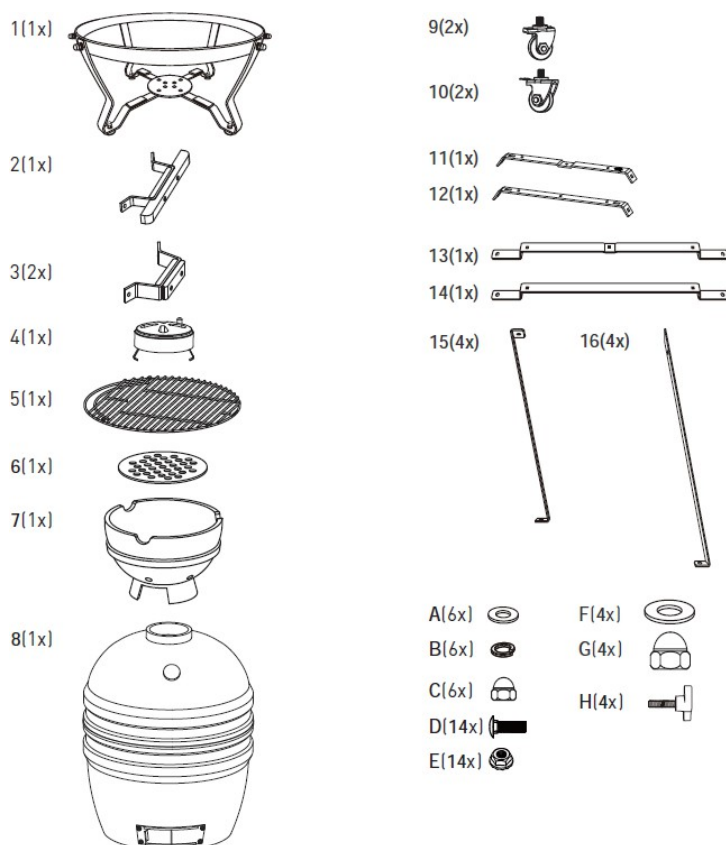
TISZTÍTÁS

- A grill öntisztító, csak 30 percig kell 260 °C-ra melegíteni. Minden szennyeződés és az ételmaradékok kiégnek.
- A grill belső részeit ne tisztítsa vízzel vagy tisztítószerekkel. Ha a grill belső része jelentősen szennyezett, használjon drótkéfét a lerakódott hamu eltávolításához.
- A grillsütőt csak lehűlt állapotban tisztítsa meg.
- A grill külső részének tisztításához használjon nedves ruhát és enyhe tisztítószeret.

KARBANTARTÁS

- Rendszeresen húzza meg a csatlakozásokat, és évente kétszer vagy szükség szerint kenje meg a zsanérokat.

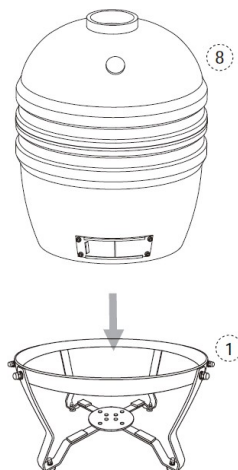
ALKATRÉSZEK LISTÁJA ÉS ÖSSZESZERELÉS



- A szerelés előtt olvassa el a kézikönyvet. Ellenőrizze, hogy a listán szereplő alkatrészek mind megvannak-e.
- A szerelést sík, tiszta és puha felületen végezze, hogy elkerülje a grill karcolódását.
- A kézikönyvet őrizze meg későbbi felhasználás céljából.
- A könnyebb szerelés érdekében ne húzza meg a csavarokat, amíg a szerelés be nem fejeződött. A csavarokat csak a szerelés befejezése után húzza meg.
- **Figyelem:** Ne húzza meg túl a csavarokat, csak annyira húzza meg, hogy szorosan illeszkedjenek, de ne alkalmazzon túlzott erőt, mert különben a menet eltörhet.

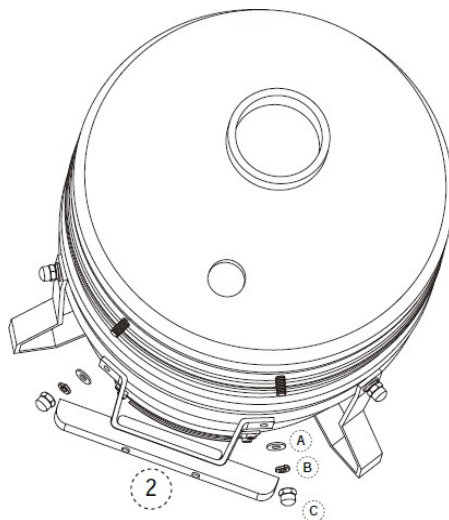
1. lépés

Helyezze a kerámia grillt (8) a keretbe (1).



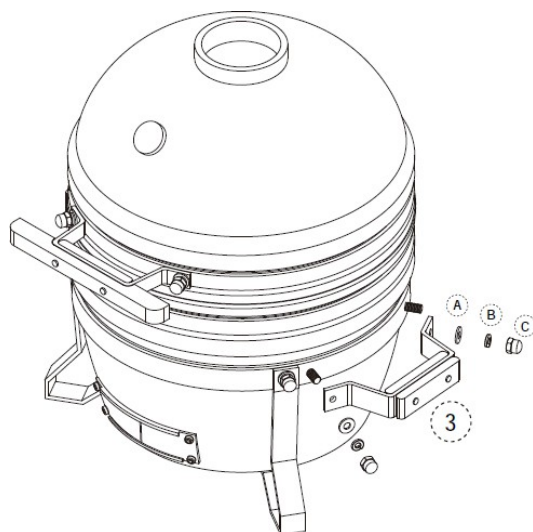
2.

Rögzítse az elülső fogantyút (2) a grill felső keretéhez 2 db lapos alátéttel (A), 2 db rugalmas alátéttel (B) és 2 db anyával (C).



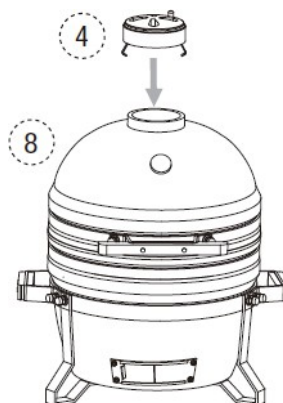
3. lépés

Rögzítse a kisebb fogantyút (3) az oldalsó karimákra 2 db lapos alátét (A), 2 db rugalmas alátét (B) és 2 db anya(C) segítségével.



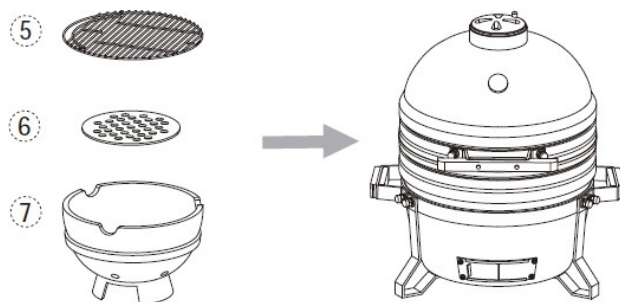
4.

Rögzítse a felső szellőzőt (4) a grill kupolájára. A szellőző nyitási jelölésének egy síkban kell lennie a fogantyúval és a hőmérővel.



5.

Nyissa ki a grillsütőt, és helyezze be a tűzteret (7), a szénégető rácsot (6) és a grillező rácsot(5)



6.

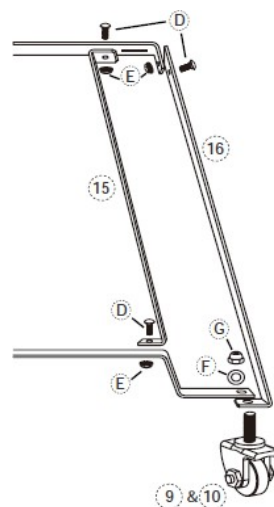
Helyezze a keret részeit egy olyan felületre, amely nem karcolja meg a festéket. Csatlakoztassa a kereteket (11 és 12) a csavarral (D) és anyával (E). Ismételje meg a keretknél (13 és 14).



7. lépés

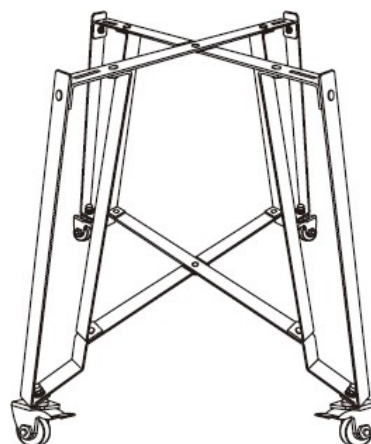
Csatlakoztassa a keresztek (11 és 12) és (13 és 14) a külső tartókerettel (16), csavarokkal (D) és anyákkal (E). Az alsó részen csatlakoztassa a kereteket kerekkel (9 és 10), alátétekkel (F) és anyákkal (G).

A belső keret (15) rögzítse csavarokkal (D) és anyákkal (E).



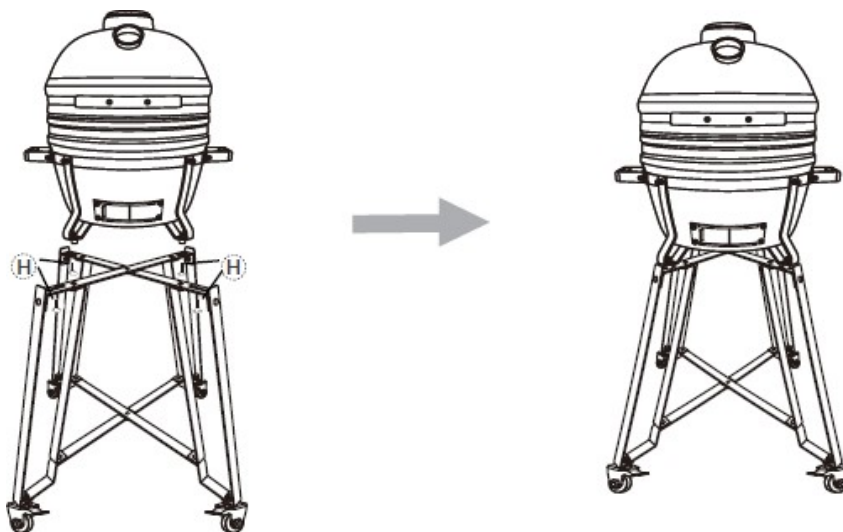
8. lépés

A keret elkészült.



9. lépés

Az alsó oldalon 4 db kézi csavarral (H) rögzítse a grillkeret szerkezetét a megemelt keretre. Használat előtt ne felejtse el rögzíteni a kerekeket.



GRILLELÉSHEZ

GRILLEZÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN

- Gyújtsa meg a szenet az utasításoknak megfelelően.
- A szén meggyújtása után ne mozgassa és ne fújja meg.
- Nyissa ki az alsó ajtót, és hagyja nyitva körülbelül 10 percig, hogy az alsó részén forró szén keletkezzen. Figyelje a hőmérőt, amíg a grill el nem éri megfelelő hőmérsékletet. Ezután hagyja kissé nyitva az alsó ajtót.
- Fontos: Ha a grill felső részét nyitja, először kissé emelje meg a fedelet, hagyja beáramlani a levegőt, és csak utána nyissa ki teljesen. Ezzel megakadályozza a hirtelen lángra lobbanást vagy a lángok kicsapását.
- A grill bármilyen kezeléséhez tűzáll kesztyű használatát javasoljuk.
- A lángot a felső és alsó oldalon található szellőzőnyílás segítségével szabályozhatja. Ha az alsó ajtókat megfelelően állította be, a lángokat a felső szellőzőnyílás segítségével szabályozhatja. Ha a láng nem reagál a felső szellőzőnyílás szabályozására, akkor az alsó ajtókat kell használnia, vagy a szén mennyiségét kell módosítania.

ÉTELEK FÜSTÖLÉSE

- Kövesse a fenti utasításokat, mintha lassú főzést kezdene.
- Figyelje a grillt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a főzési hőmérsékletekre vonatkozó útmutatót.
- Hagyja az alsó ajtót kissé nyitva.
- Csukja be a felső szellőzőt, és figyelje a hőmérsékletet még néhány percig.
- Hőálló kesztyűben szórjon fadarabkákat kör alakban a forró szénre.
- Most már készen áll a grill használatára füstöléshez.
- TIPP: A füstölési folyamat meghosszabbításához merítse a fadarabokat vagy a fát 15 percre vízbe.
- Fontos: Ha kinyitja a grill felső részét, először kissé emelje meg a fedelet, hagyja beáramlani a levegőt, és csak utána nyissa ki teljesen. Ezzel megakadályozza a hirtelen lángra lobbanást vagy a lángok kiugrását.

- MINDIG kövesse az ételek elkészítésére vonatkozó információkat, amelyek ebben a használati utasításban szerepelnek.
- Forró kerámiával vagy felületekkel való munka során MINDIG használjon hőálló kesztyűt.

GRILLEZÉS MAGASABB HŐMÉRSÉKLETEN

- A szén darabokat a fenti utasítások szerint gyűjtsa meg.
- Csukja be a fedelet, és nyissa ki teljesen a felső és alsó szellőzőnyílásokat.
- Figyelje a grillt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a főzési hőmérsékletekre vonatkozó útmutatót.
- Csukja be a felső szellőzőnyílást, és figyelje a hőmérsékletet még néhány percig.
- Most már készen áll a grill használatára.
- Fontos: Ha kinyitja a grill első részét, először kissé emelje meg a fedelet, hogy a hő beáramolhasson, és csak ezután nyissa ki teljesen. Ezzel megakadályozza a hirtelen lángra lobbanást vagy a lángok kicsapását.
- MINDIG kövesse az ételek elkészítésére vonatkozó információkat, amelyek ebben a használati utasításban szerepelnek.
- Forró kerámiával vagy felületekkel való munkavégzéskor MINDIG használjon hőálló kesztyűt.

TIPPEK AZ ÉTELEK GRILLEZÉSÉHEZ

- Ne grillezen, mielőtt a tüzelőanyagon hamu réteg képződött.
- Grillezés előtt olvassa el és kövesse ezeket a tippeket.
- Mindig mosson kezet, mielőtt nyers húst kezelne és étkezés előtt.
- A nyers húst mindig tartsa távol a hőkezelt hústól és más élelmiszerektől.
- Grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a grill és a szerszámok tiszták és nincsenek rajtuk ételmaradékok.
- Ne használja ugyanazokat a edényeket hőkezelt és nyers élelmiszerekhez.
- Étkezés előtt győződjön meg arról, hogy az étel megfelelően átsült.
- FIGYELEM - nyers vagy nem megfelelően átsütött hús fogyasztása ételmérgezést okozhat. A kockázat csökkentése érdekében győződjön meg arról, hogy a hús megfelelően átsült azzal, hogy felvágja a húst és ellenőrzi.
- FIGYELEM - ha a hús megfelelően átsült, a leveknek átlátszónak kell lenniük, és nem tartalmazhatnak rózsaszínű/vörös színű leveket vagy hasonló színű húst. A nagyobb darabokat grillezés előtt előfőzni javasoljuk.
- A grillezés után mindig tisztítsa meg a grill felületét és a grillező eszközöket.

A SZELLŐZŐNYÍLÁSOK NYITÁSA

Nyitva



Zárva



Lassú grillezés / füstölés (110 °C–135 °C)		Felső szellőzés	Alsó szellőzés
Marhahús mell	2 óra minden 500 g után	1 szint 	
Szálas sertéshús	2 óra minden 500 g után		
Egész csirke	3-4 óra		
Borda	3-5 óra		
Sült hús	9+ óra		
Grillezés / sütés (160°C-180°C)		Felső szellőzés	Alsó szellőzés
Hal	15-20 perc	2–3. szint	

Sertésszűz	15-30 perc		
Csirkehúsdarabok	30-45 perc		
Egész csirke	1-1,5 óra		
Báránycomb	3-4 óra		
Pulyka	2-4 óra		
Sonka	2-5 óra		
Pírtás (260 °C–370 °C)		Felső szellőzés	Felső szellőzés
Steak	5-8 perc	4. szint 	
Sertéskaraj	6-10 perc		
Hamburger	6-10 perc		
Kolbász	6-10 perc		

KÖRNYEZETVÉDELEM

Miután a termék élettartama lejárt, vagy ha a lehetséges javítás nem gazdaságos, a helyi törvényeknek megfelelően és környezetbarát módon dobja el a legközelebbi gyűjtőhelyen.

Ezáltal megóvjá a környezetet és a természetes forrásokat. Ezenkívül hozzájárulhat az emberi egészség védelméhez. Ha nem biztos a hulladék helyes eltávolításában, kérjen tájékoztatást a helyi hatóságoktól, hogy elkerülje a törvényszegést vagy a szankciókat.

Ne tegye az elemeket a háztartási hulladék közé, hanem vigye az újrahasznosítási helyre.

