



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ – HU

IN 30738 Kerámia kamado grill inSPORTline Pyrexo 24''

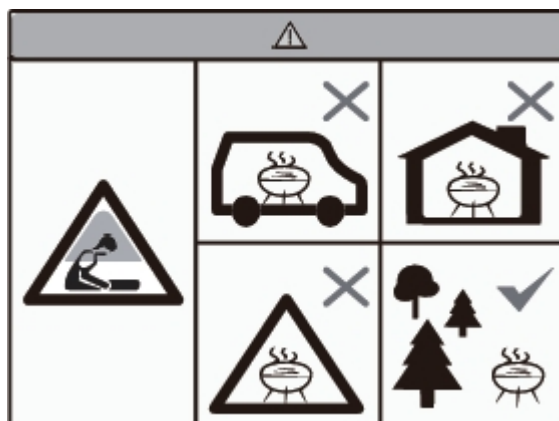


Fontos – használat előtt távolítsa el a csomagolást, őrizze meg a kézikönyvet.

A kézikönyv a termék része.

Olvassa el az összes figyelmeztetést és biztonsági utasítást. Használat előtt olvassa el a teljes kézikönyvet.

A kézikönyvet a termék mellett kell tárolni.



KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA ALKALMAS.

A SevenSport s.r.o. fenntartja a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül bármilyen változtatást és fejlesztést hajtson végre a termékén. Látogasson el weboldalunkra, a www.insportline.eu oldalra, ahol megtalálja a kézikönyv legfrissebb verzióját.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA ALKALMAS. Ne használja beltéren.
- Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a grillsütőtől.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt, amikor az be van gyújtva.
- Szén-monoxid-mérgezés veszélye áll fenn. Zárt térben ne gyújtsa meg a grillt, és ne oltsa el a lángot.
- Ne használja sátrakban, lakókocsokban, autókban vagy hajókon.
- Ne használja napellenzők, napernyők vagy pavilonok alatt.
- Tűzveszély: Az égés során a forró parázs szikrázhat.
- Figyelem: Ne használjon benzint, öngyújtó-folyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszert a meggyújtáshoz vagy újragyújtáshoz. Csak az EN1860-3 szabványnak megfelelő termékeket használjon.
- Erősen javasoljuk a darabos faszén használatát. Hosszabb ideig ég, és kevesebb hamut ~~termel~~, egyébként korlátozhatná a légáramlást. Ne használjon szént.
- Fontos: Magas hőmérsékleten a kupola kinyitáskor elengedhetetlen, hogy a kupolát csak kissé emelje meg, és lassú, biztonságos levegőbeáramlást biztosítson, hogy elkerülje a visszaáramlást vagy a gyulladást, amely sérüléseket okozhat.
- Ne használja teraszon vagy más gyúlékony felületeken, például száraz fű, fa terasz vagy levelek közelében.
- Győződjön meg arról, hogy a grill legalább 2 méterre van a gyúlékony tárgyaktól.
- Ne használja a grillt sütőként.
- Figyelem: A termék használat közben forró. Ne mozgassa működés közben.
- Forró kerámiák vagy forró lemezek kezelésekor mindig viseljen hőálló kesztyűt.
- Hagyja a grillt teljesen kihűlni, mielőtt elmozdítaná vagy elrakná. Használat előtt mindig ellenőrizze a grill kopását vagy sérüléseit, és szükség esetén cserélje ki a grillt.

A GRILL BEÉGETÉSE

- Helyezze a papírt és a szilárd tüzgyújtót a faszénrácsra vagy a grill alján található kosárba. Helyezzen 2-3 marék faszént a papírra.
- Ne használjon benzint, gázolajat, alkoholt vagy más gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagot a grill meggyújtásához.
- Nyissa ki az alsó ajtót, és gyújtsa meg a papírt.
- Ne használjon túl sok tüzelőanyagot. Ez károsíthatja a grillt. A nagy lángintenzitás károsíthatja a grillt.
- Hagyja kialudni a lángot.
- Ha a láng magassága eleinte nagy, az károsíthatja a tömítést.
- Fontos: Az első használat után ellenőrizze az összes csavar és csatlakozás szorosságát. A fém melegítés hatására tágul, és meglazulhat. Javasoljuk a szorosság ellenőrzését.

A LÁNG ELOLTÁSA

- A láng eloltásához ne adjon hozzá több tüzelőanyagot, és zárjon be minden nyílást. Hagyja, hogy a lángok elfúljanak.

- Ne használjon vizet. A hirtelen hőmérséklet-változás károsíthatja a grillt.

TÁROLÁS

- Ha a grillt kültéren tárolja, lehűlése után fedje le egy megfelelő vízálló ponyvával.
- A grill fém alkatrészei nem mosogatógépben moshatók. A tisztításhoz enyhe mosószert és langyos vizet használjon.
- Használat közben mindkét kereket rögzíteni kell.
- Javasoljuk, hogy a grillt garázsban vagy fészerben tárolja.

TISZTÍTÁS

- A grill öntisztító, csak melegítse fel 260 °C-ra 30 percig. Minden szennyeződés és ételmaradék elég.
- Ne tisztítsa a grill belsejét vízzel vagy tisztítószerekkel. Ha a grill belseje nagyon piszkos, használjon drótkéfét a hamu eltávolításához.
- A grillt csak lehűlve tisztítsa meg.
- A grill külsejének tisztításához használjon nedves ruhát és enyhe tisztítószert.

KARBANTARTÁS

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

A GRILL GYÚJTÁSA, HASZNÁLATA ÉS KARBANTARTÁSA

- A grill meggyújtása után ügyeljen arra, hogy a grillt sík, hőálló felületre helyezze, gyúlékony vagy robbanásveszélyes tárgyaktól távol.
- Győződjön meg arról, hogy a grill felett legalább 2 méter szabad tér van, és legalább 2 méter távolságra van más tárgyaktól.
- Helyezze a papírt és egy szilárd tűzgyújtót a grillbe. Helyezzen 2-3 marék faszént az újságra.
- Ne használjon benzint, gázolajat, alkoholt vagy más gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagot a grill meggyújtásához.
- Nyissa ki az alsó ajtót, és gyújtsa meg az újságot. Hagyja nyitva az ajtót körülbelül 10 percig, hogy parázs keletkezzen.
- Hagyja a szenet legalább 30 percig felmelegedni.
- Miután a szén meggyulladt, nem javasoljuk a szén kezelését. Ez elősegíti az egyenletes égést.
- Amint a grill felmelegedett, hőálló kesztyűt használjon a kezeléséhez.

GRILLEZÉSI TIPPEK

ALACSONY HŐMÉRSÉKLETŰ GRILLELÉS

- Gyújtsa meg a szenet az utasításoknak megfelelően.
- A meggyújtás után ne mozgassa és ne fújja a szenet.

- Nyissa ki az alsó ajtót, és hagyja nyitva körülbelül 10 percig, hogy alul forró szén keletkezzen. Figyelje a hőmérőt, amíg a grill el nem éri a megfelelő hőmérsékletet. Ezután hagyja az alsó ajtót kissé nyitva.
- Fontos: Ha kinyitja a grill tetejét, először kissé emelje fel a fedelet, engedje be a levegőt, és csak ezután nyissa ki teljesen. Ezzel megelőzheti a hirtelen gyulladást vagy a lángok fellobbanását.
- A grill bármilyen kezeléséhez hőálló kesztyű használatát javasoljuk.
- A lángot a felső és alsó szellőzőnyílások segítségével szabályozhatja. Ha az alsó ajtót megfelelően állította be, a lángot a felső szellőzőnyílás segítségével szabályozhatja. Ha a láng nem reagál a felső szellőzőnyílás mozgására, akkor az alsó ajtót kell használnia, vagy a parázs mennyiségét kell módosítania.

FÜSTÖLÉSI ÚTMUTATÓ

- Kövesse a fenti utasításokat, mintha lassú főzést kezdene.
- Figyelje a grillt, amíg el nem éri a kívánt hőmérsékletet. Lásd a főzési hőmérséklet útmutatót.
- Hagyja az alsó ajtót kissé nyitva.
- Csukja be a felső szellőzőnyílást, és figyelje a hőmérsékletet még néhány percig.
- Sütőkesztyűt viselve szórjon faaprítékot kör alakban a forró parázsra.
- Most már készen áll a grill használatára füstöléshez.
- TIPP: A faforgácsot vagy a fát áztassa vízben 15 percig, hogy meghosszabbítsa a füstölési folyamatot.
- Fontos: A grill tetejének kinyitásakor a fedelet kissé fel kell emelni, hogy a levegő beáramolhasson, mielőtt teljesen kinyitná. Ezzel megelőzhető a hirtelen lángra lobbanás vagy a lángok felcsapása.
- MINDIG kövesse a jelen kézikönyvben található FŐZÉSI ÚTMUTATÓT.
- MINDIG viseljen sütőkesztyűt, amikor forró kerámiát vagy felületeket érint meg

MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ GRILLEZÉS

- Gyűjtsa meg a faszéndarabokat a fenti utasítások szerint.
- 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 hőmérséklet-útmutatót.
- Csukja be a felső szellőzőnyílást, és figyelje a hőmérsékletet még néhány percig.
- Most már készen áll a grill használatára.
- Fontos: A grill tetejének kinyitásakor a fedelet kissé fel kell emelni, hogy a levegő beáramolhasson, mielőtt teljesen kinyitná. Ezzel megelőzhető a hirtelen gyulladás vagy a lángok átterjedése.
- MINDIG kövesse a jelen kézikönyvben található FŐZÉSI ÚTMUTATÓT.
- MINDIG viseljen sütőkesztyűt, amikor forró kerámiát vagy felületeket érint meg

TIPPEK AZ ÉTELEK GRILLEZÉSÉHEZ

- Ne kezdjen el grillezni, amíg a tüzelőanyag nem képződött hamu.
- Olvassa el és kövesse ezeket a tippeket a grillezés előtt.
- Mindig mossa meg a kezét, mielőtt nyers húst fogna meg, és mielőtt enni kezd.
- A nyers húst mindig tartsa távol a főtt hústól és más ételektől.
- Grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a grill és az eszközök tiszták és nincsenek rajtuk ételmaradékok.
- Ne használja ugyanazokat a tartályokat főtt és nyers ételekhez.
- Étkezés előtt győződjön meg arról, hogy az étel megfelelően átsült.
- FIGYELMEZTETÉS – Nyers vagy nem megfelelően átsütött hús fogyasztása ételmérgezést okozhat. A kockázat csökkentése érdekében vágja fel a húst, hogy megbizonyosodjon arról, hogy alaposan átsült-e.

- FIGYELMEZTETÉS – Ha a hús alaposan átsült, a levének tiszta színűnek kell lennie, és nem tartalmazhat rózsaszínű/vöröses foltokat vagy hasonló elszíneződéseket. Javasoljuk, hogy a nagyobb darabokat grillezés előtt előfőzze.
- A grillezés után mindig tisztítsa meg a grill felületét és a grillező eszközöket.







SZELLŐZŐNYÍLÁSOK

Nyitva

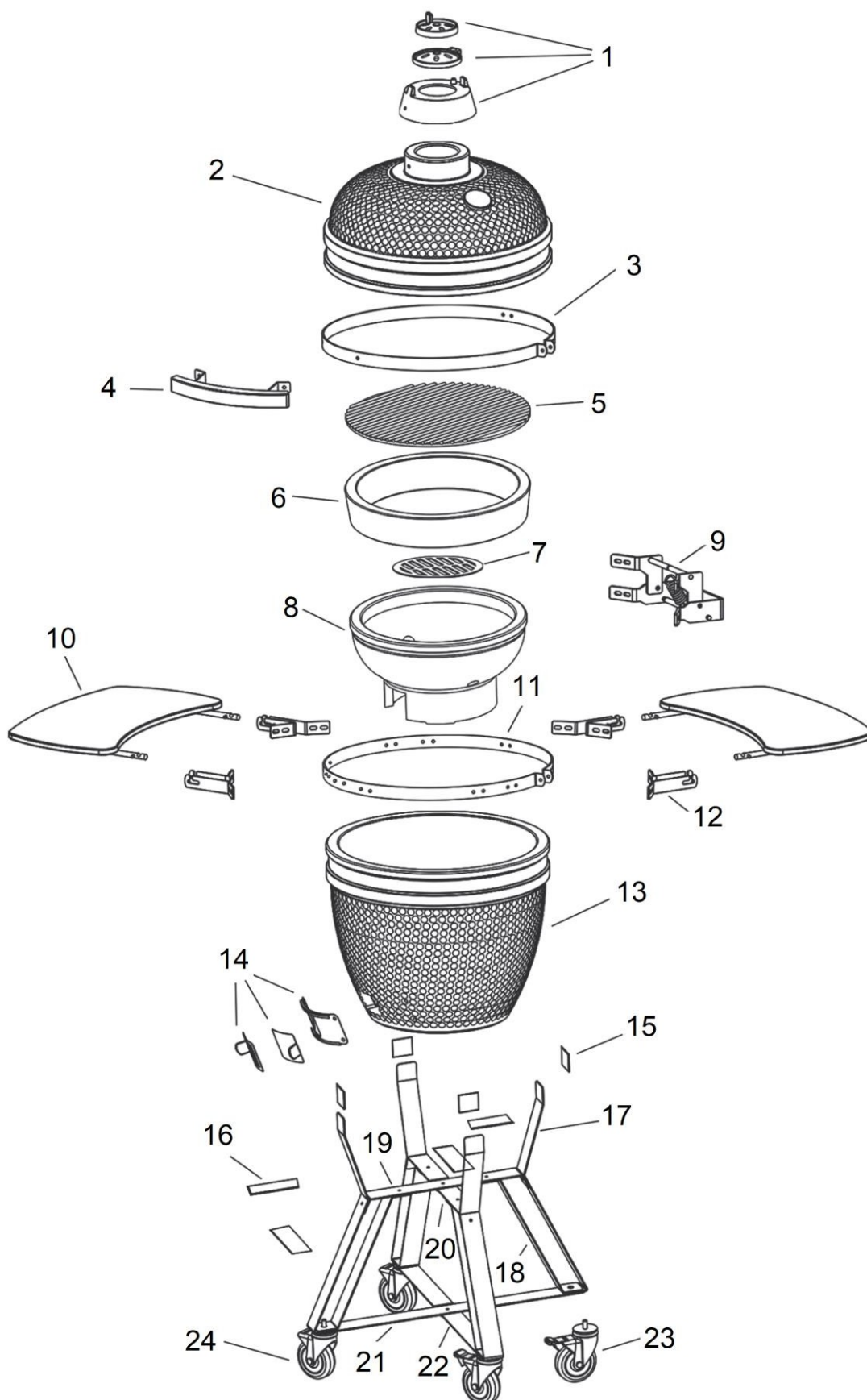










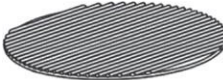







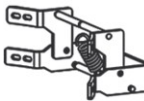



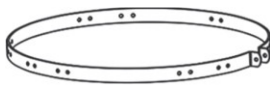



Zárva

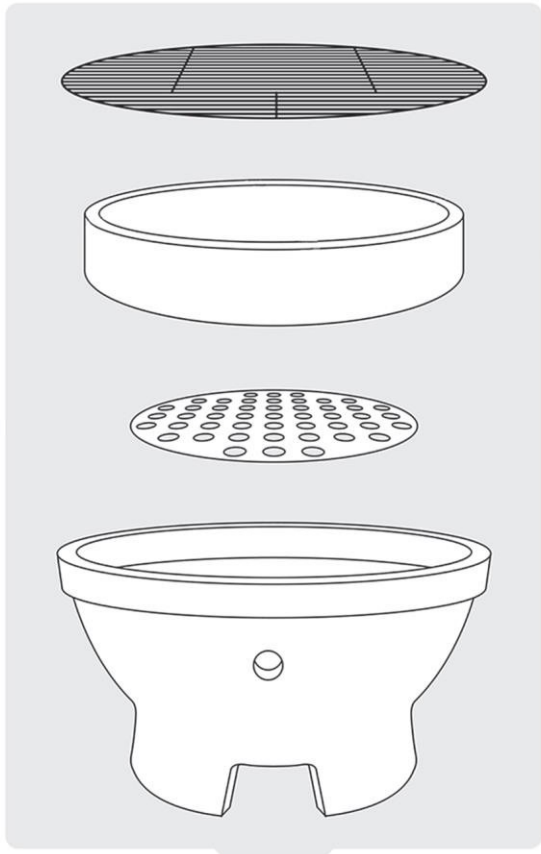






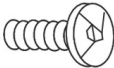





Lassú grillezés/füstölés (110 °C–135 °C)		Felső szellőzés	Alsó szellőzés
Marha mell	2 óra minden 500 g-ra	1 szint 	
Szemes sertés	2 óra minden 500 g-onként		
Egész csirke	3-4 óra		
Borda	3-5 óra		
Sült	9+ óra		
Grillezés/sütés (160 °C–180 °C)		Felső szellőzés	Alsó szellőzés
Hal	15–20 perc	2–3. szint 	
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		
Pirítás (260 °C–370 °C)		Felső szellőzés	Alsó szellőzés
Steak	5-8 perc	4. fokozat 	
Sertéskaraj	6–10 perc		
Hamburger	6–10 perc		
Kolbász	6–10 perc		

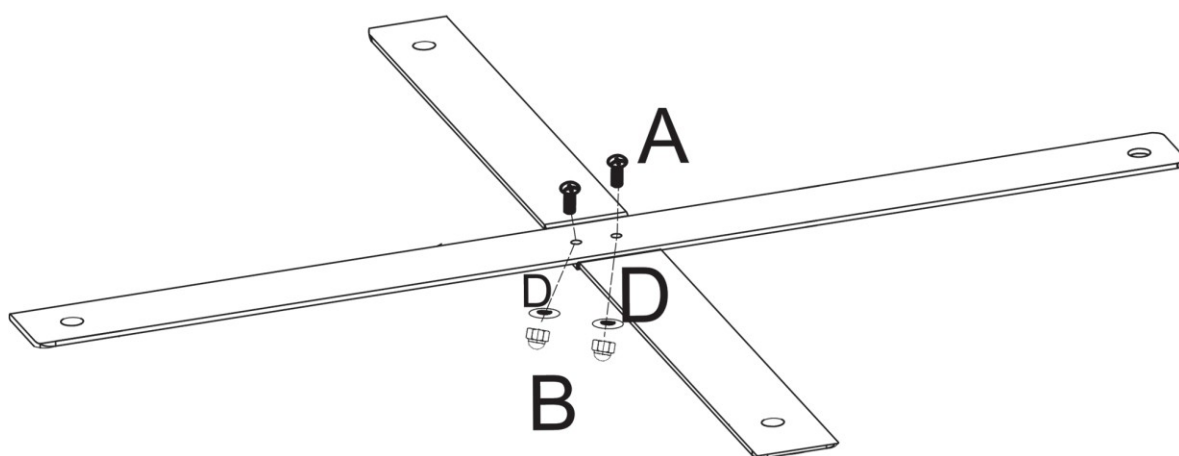
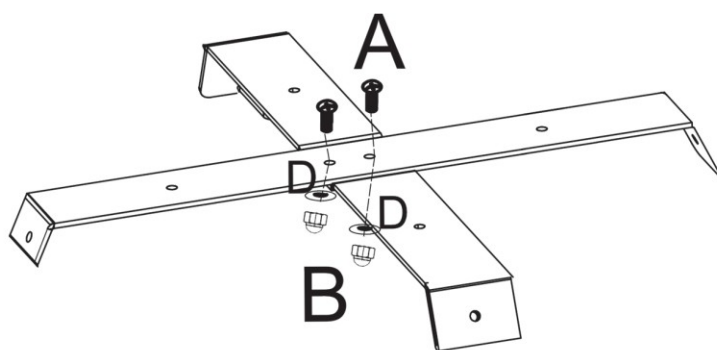
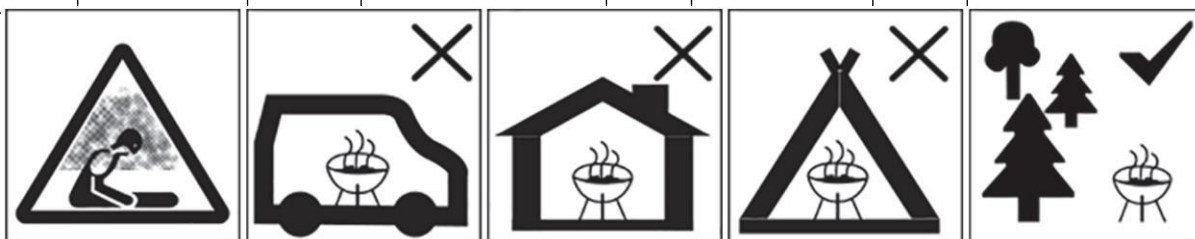
ALKATRÉSZLISTA ÉS ÖSSZESZERELÉS

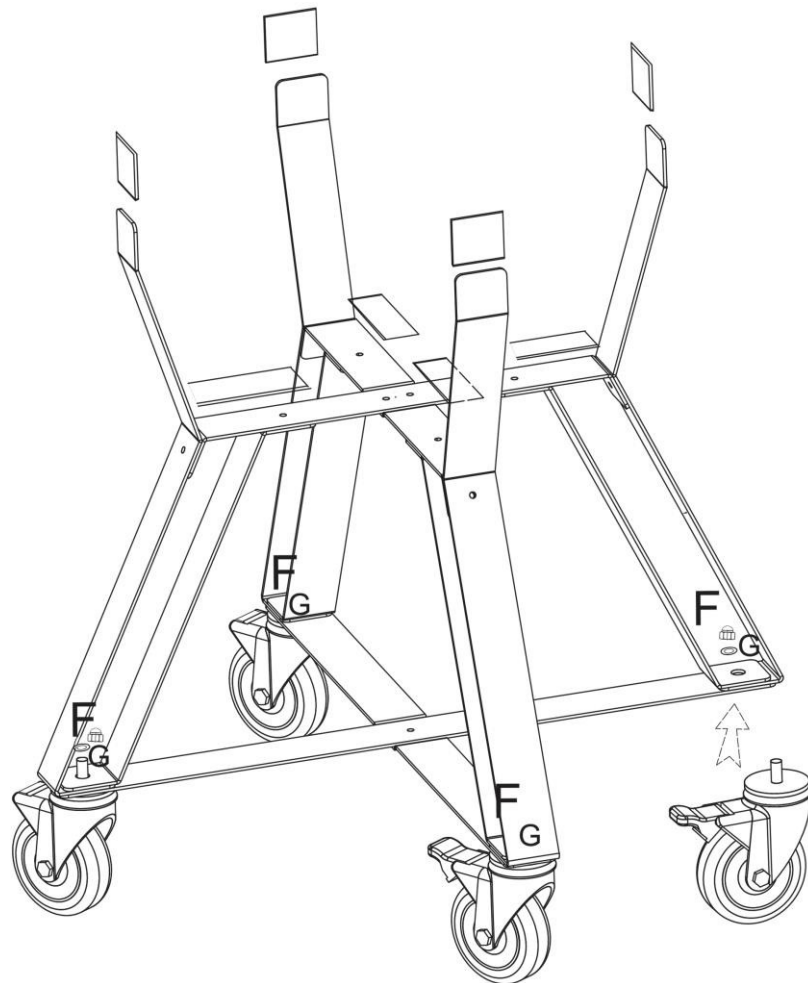
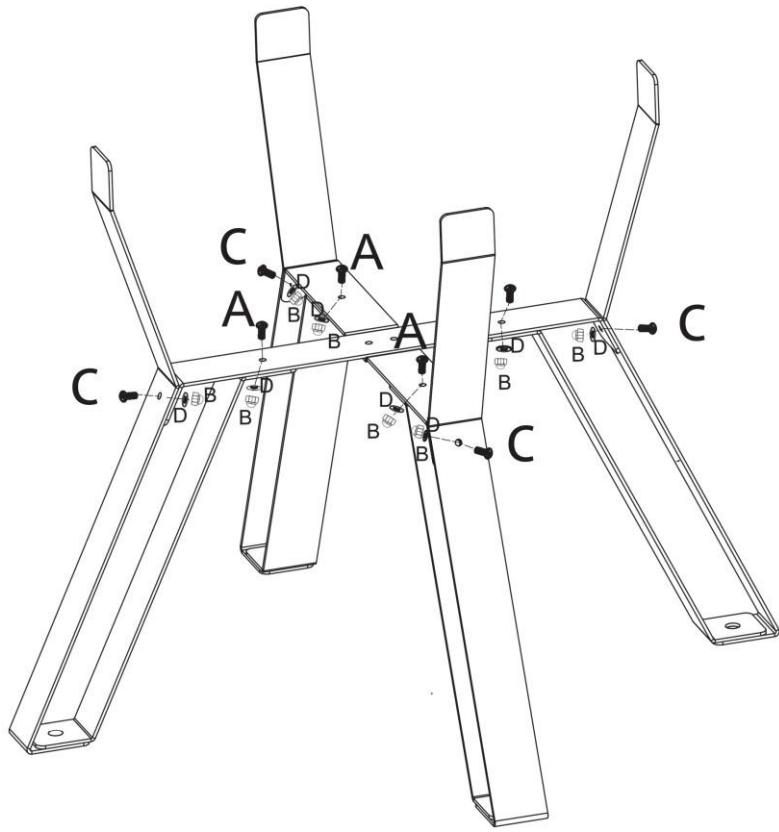


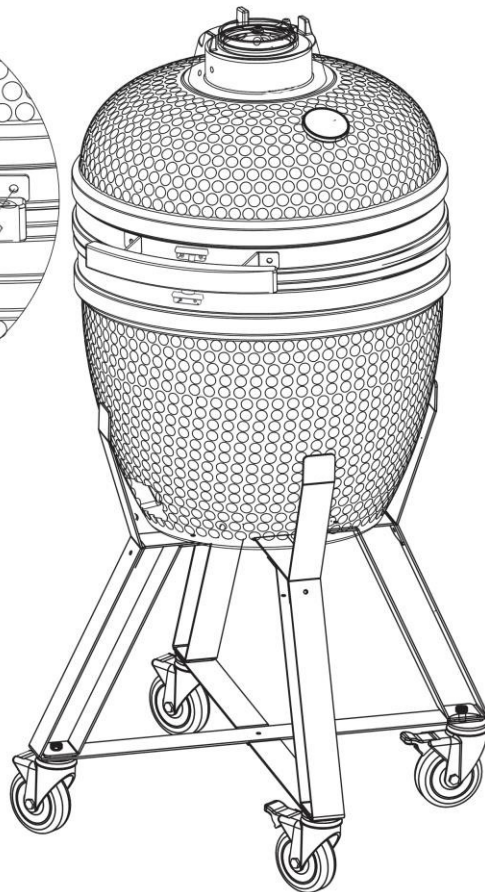
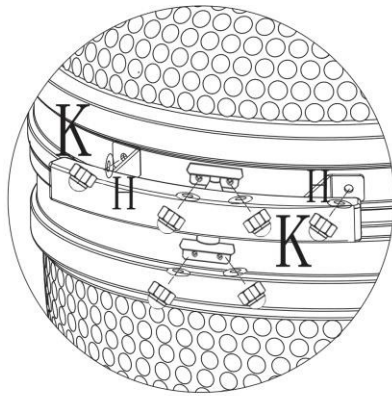
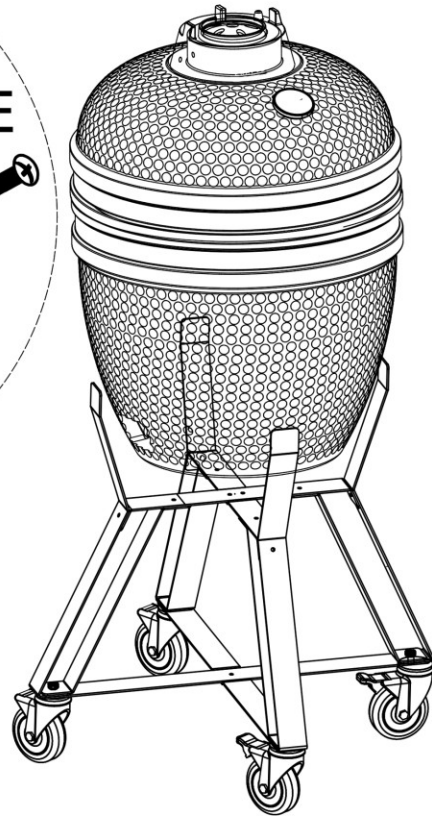
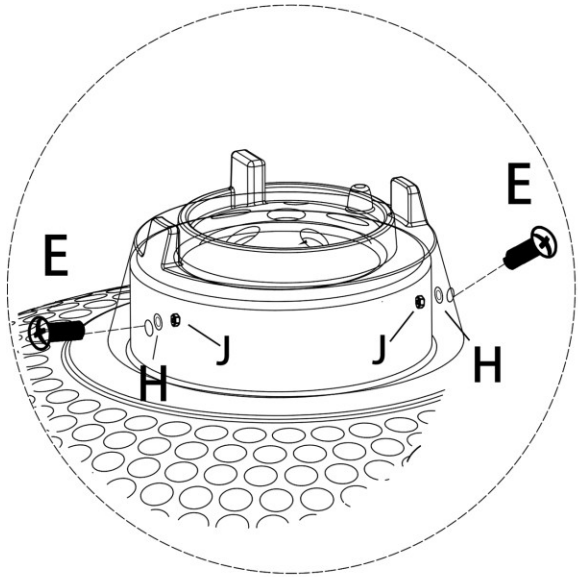
Sz.	Név	Mennyiség	Sz.	Név	Mennyiség
1		1	13		1
2		1	14		1
3		1	15		4
4		1	16		4
5		1	17		4
6		1	18		4
7		1	19		1
8		1	20		1
9		1	21		1
10		2	22		1
11		1	23		2
12		4	24		2

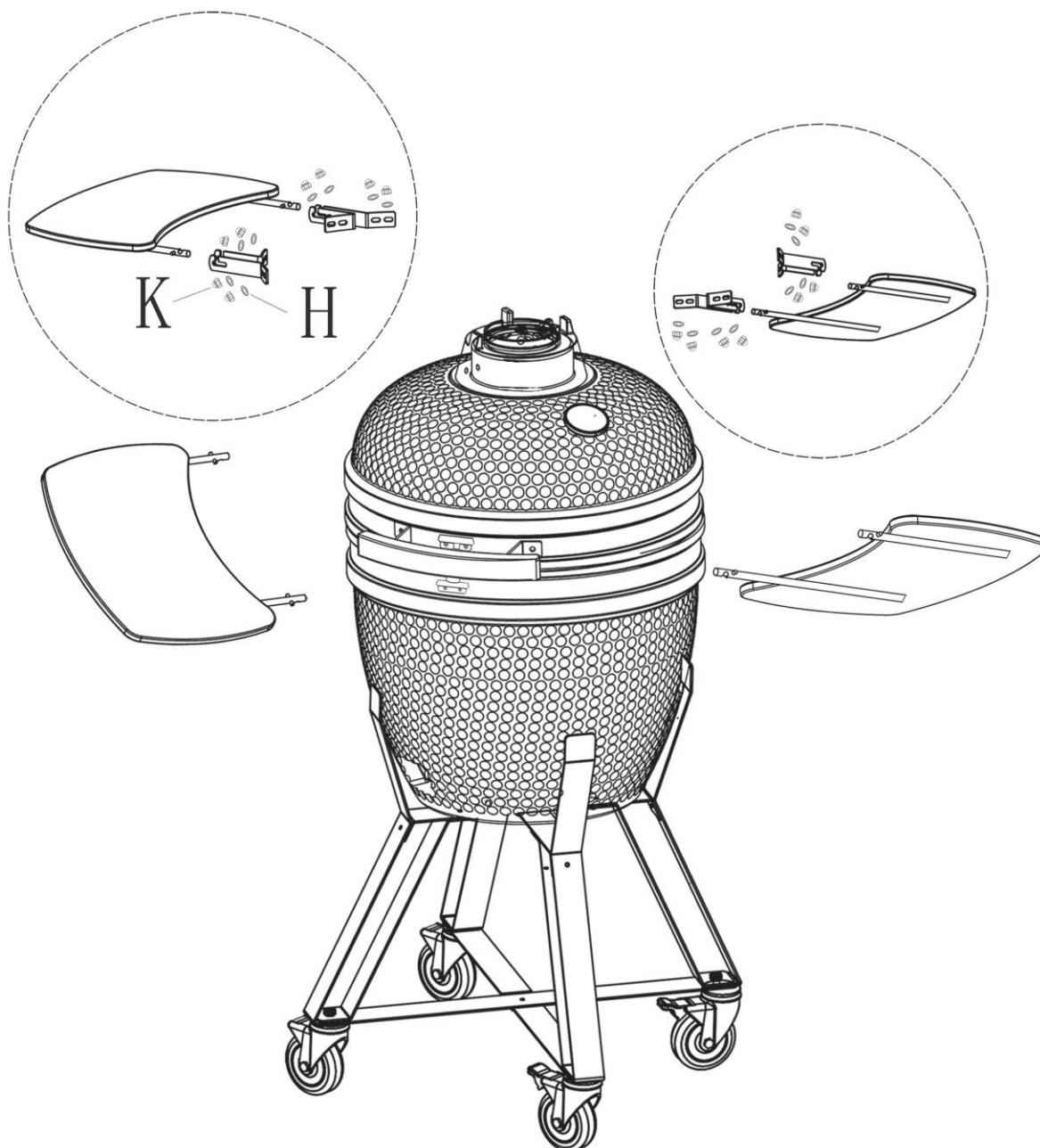


Sz.	Speciális	Mennyiség	Kép	Sz.	Spec.	Mennyiség	Kép
A	M8*20 mm	8		F	M12	4	
B	M8	12		G	M12*25*2	4	
C	M8*20 mm	4		H	M6*14*1	22	
D	M8*20*1,5	12		J	M6	2	
E	M6*40 mm	2		K	M6	20	









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 megóvja 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 törvénszegést vagy a szankciókat.

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

