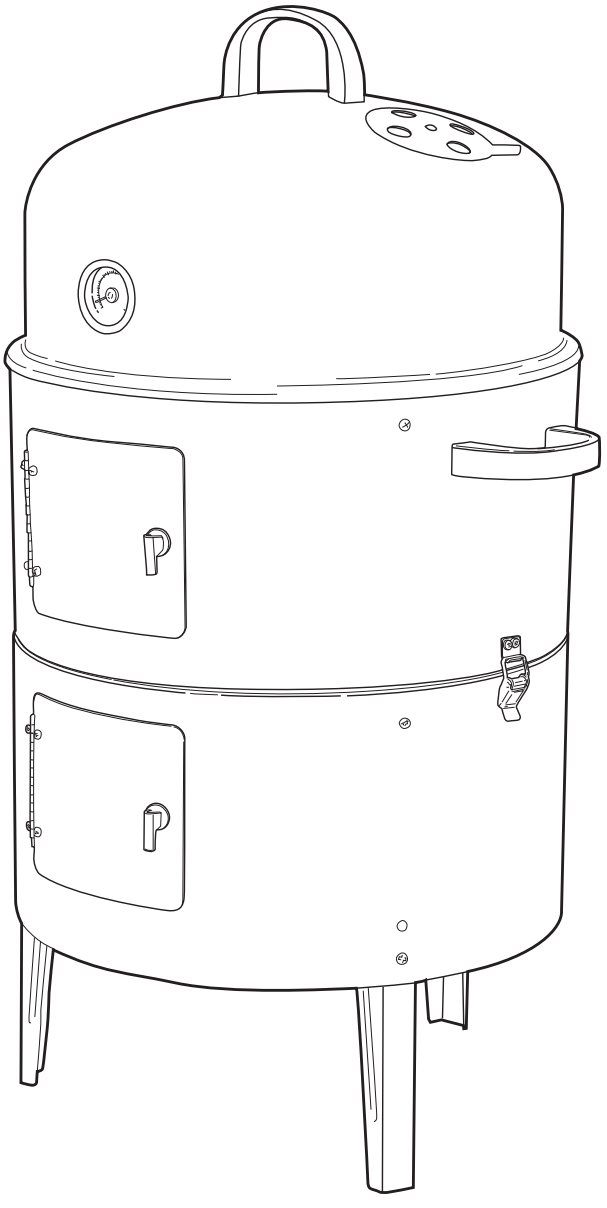
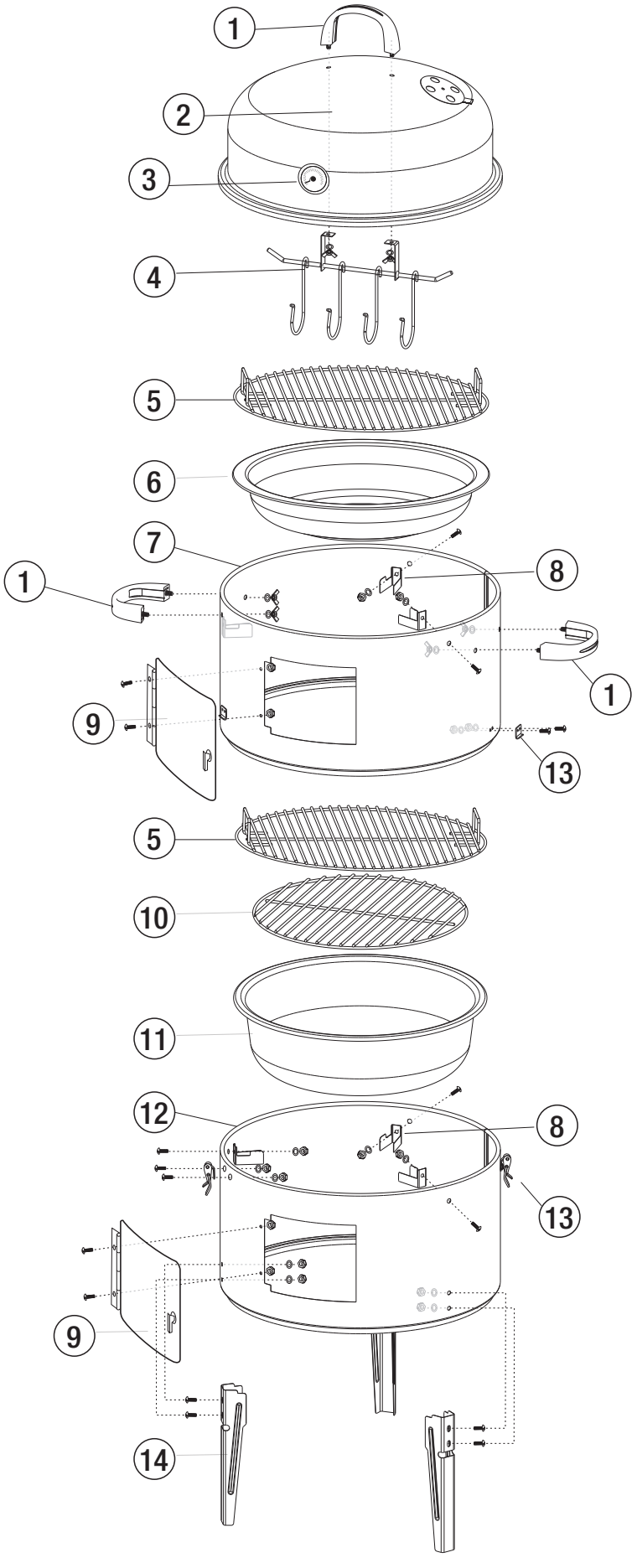
barbecook®

SMOKER

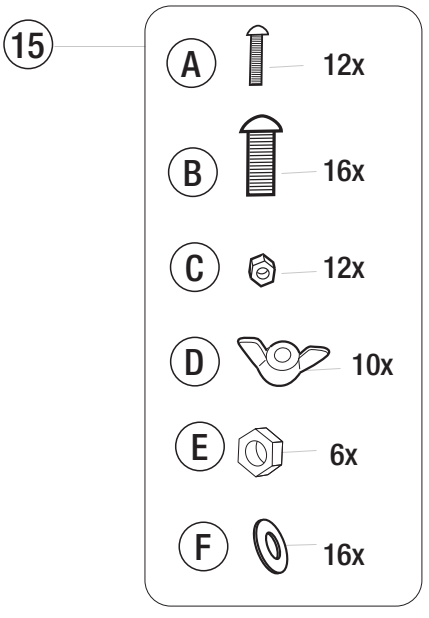
223.9850.000



www.barbecook.com

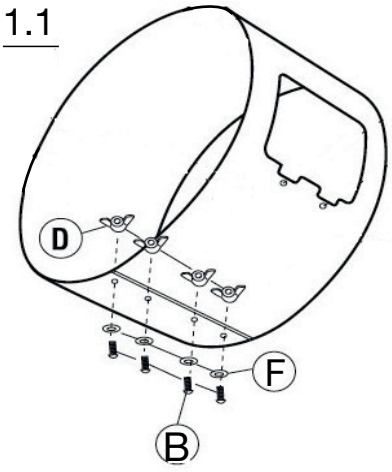


1	227.9850.010
2	227.9850.020
3	227.9850.030
4	227.9850.040
5	227.9850.050
6	227.9850.060
7	227.9850.070
8	227.9850.080
9	227.9850.090
10	227.9850.100
11	227.9850.110
12	227.9850.120
13	227.9850.130
14	227.9850.140
15	227.9850.150



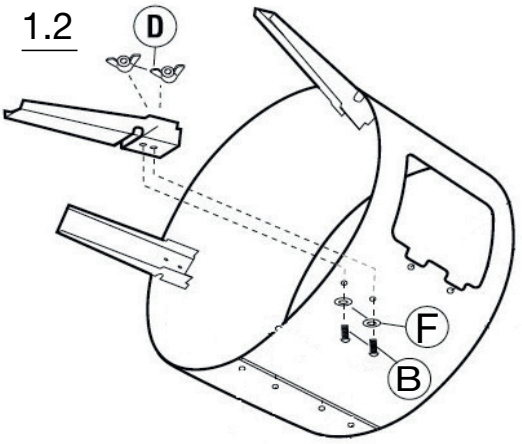
1

1.1



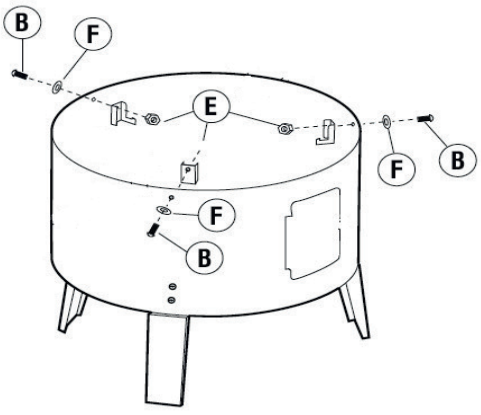
B 4x D 4x F 4x

1.2



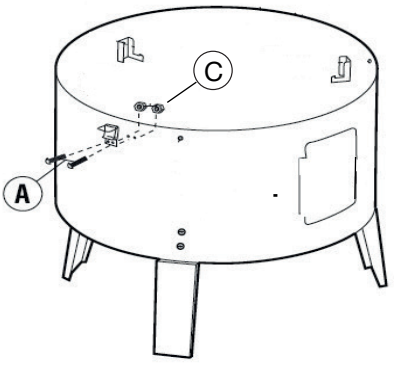
B 6x D 6x F 6x

1.3



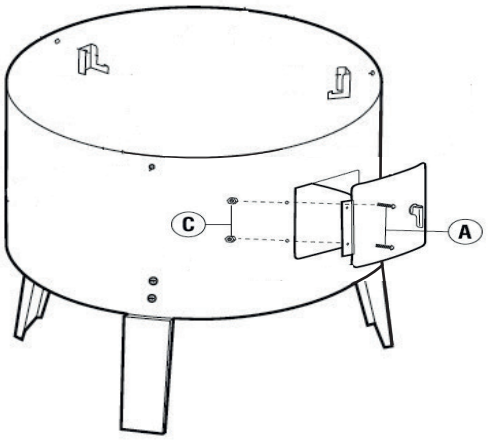
B 3x E 3x F 3x

1.4



A 4x C 4x

1.5

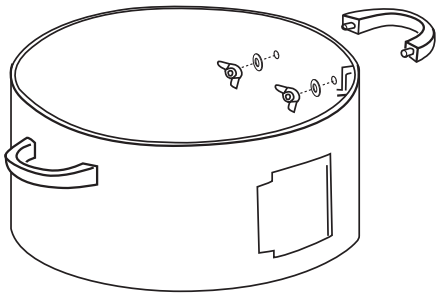


A 2x

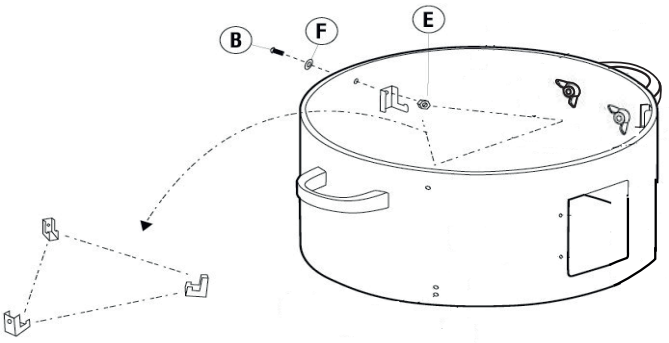
C 2x

2

2.1

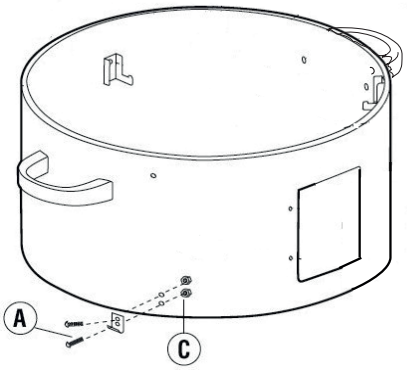


2.2



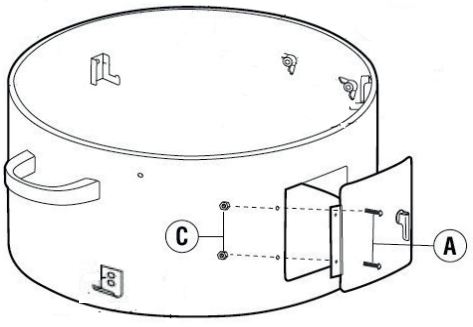
B 3x E 3x F 3x

2.3



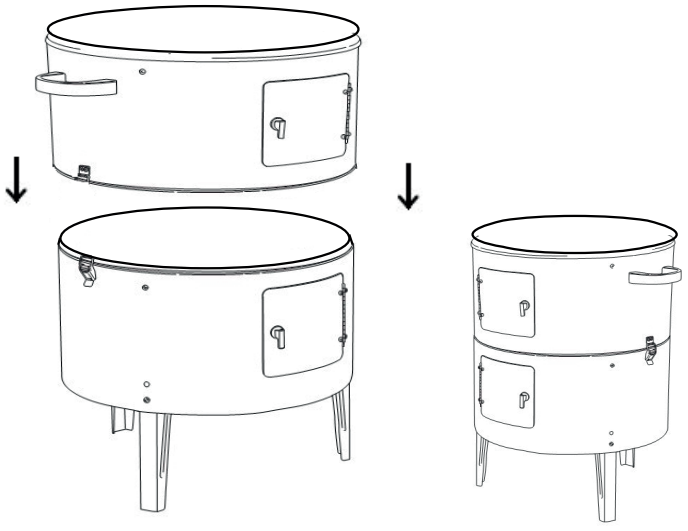
A 4x C 4x

2.4



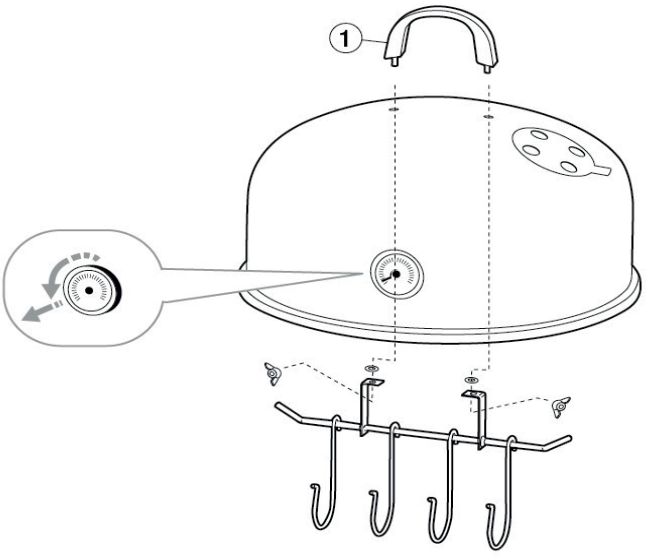
A 2x C 2x

2.5

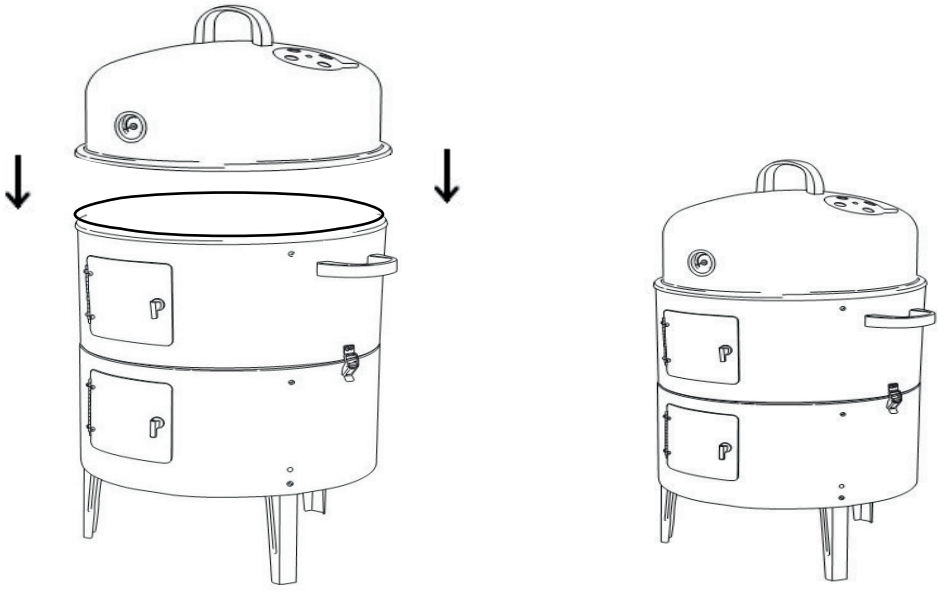


3

3.1



3.2



barbecook®

EN	USER MANUAL AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS	7
NL	HANDLEIDING EN ASSEMBLAGEINSTRUCTIES	9
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR ET NOTICE DE MONTAGE	12
DE	BEDIENUNGS- UND MONTAGEANLEITUNG	14
HR	PRIRUČNIK ZA KORIŠTENJE I UPUTE ZA SKLAPANJE	17
BG	РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ И ИНСТРУКЦИИ ЗА СГЛОБЯВАНЕ	19
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΠΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	21
HU	HASZNÁLATI ÉS ÖSSZESZERELÉSI UTASÍTÁS	24
IT	MANUALE UTENTE ED ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	26
LV	LIETOŠANAS PAMĀCĪBA UN MONTĀŽAS INSTRUKCIJA	29
LT	NAUDOJIMO VADOVAS IR MONTAVIMO INSTRUKCIJOS	31
PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA I SPOSÓB MONTAŻU	34
PT	MANUAL DO UTILIZADOR E INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	36
RO	MANUALUL UTILIZATORULUI ŞI INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE	39
SK	PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA A MONTÁŽNE POKYNY	41
SL	PRIROČNIK ZA UPORABNIKA IN NAVODILA ZA MONTAŽO	44
ES	MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE MONTAJE	46
CS	UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA A MONTÁŽNÍ POKYNY	48
DA	BRUGERVEJLEDNING OG SAMLINGSANVISNINGER	51
ET	KOKKUPANEKU JA KASUTAMISE JUHEND	53
FI	KÄYTTÖ- JA KOKOAMISOHJEET	55
RU	РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И УКАЗАНИЯ ПО СБОРКЕ	57
SV	ANVÄNDARMANUAL OCH MONTERINGSINSTRUKTIONER	60

EN

USER MANUAL AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

FIRST TIME USE

WHEN USING THIS SMOKER FOR THE FIRST TIME, WE STRONGLY RECOMMEND TO HAVE IT BURN FOR 30 MINUTES WITHOUT COOKING MEALS. THIS INITIAL PERIOD IS NECESSARY.

USEFUL HINTS AND PRECAUTIONARY MEASURES

- THIS SMOKER CAN ONLY BE USED OUTDOORS.
- ALWAYS INSTALL ON A SOLID BASE AWAY FROM INFLAMMABLE AND MELTABLE OBJECTS.
- DO NOT USE A SMOKER IN HIGH WINDS.
- PROCEED TO USING THE SMOKER ONLY IF IT IS COMPLETELY ASSEMBLED AND ALL PARTS ARE FIRMLY IN PLACE.
- NEVER MOVE THE SMOKER BEFORE THE FIRE IS COMPLETELY EXTINGUISHED AND THE SMOKER IS COOLED OFF COMPLETELY.
- KEEP CHILDREN AND PETS AT A SAFE DISTANCE.
- NEVER USE ALCOHOL OR PETROL TO LIGHT OR STIR UP THE FIRE.
- PROTECT YOURSELVES AGAINST THE FIRE AND STEAM WHEN OPENING LID OR ACCESS DOORS WHEN THE SMOKER IS IN USE.

INSTRUCTIONS FOR USE

LIGHTING
- Remove lid, upper layer body, cooking grid and drip pan.
- Make sure charcoal grid sits inside the charcoal pan, and the charcoal pan is securely rested on all 3 legs
- Open door to the lower layer body. If possible, face open door to the wind to enhance fire starting and air circulation within the smoker.
- Pile charcoal or wood (not pine wood) into a pyramid shape, in the center of the charcoal grate.
- Start the fire while leaving lid, upper layer body and drip pan off.
- Allow charcoal/wood to burn for about 25 minutes. The coals should be lightly coated in gray ash before starting to cook.
- Spread coals/wood evenly over the charcoal grate to obtain even fire. Close door on the lower layer body.
- You can add flavored wood chips. Soak the woodchips in water for 10 minutes and drain before use. Use directly over hot coals or in a perforated foil pouch. These will infuse a smoldering smoke into your foods for enhanced flavor. In addition to flavored wood chips, you can add a mixture of your favorite wine, herbs and/or spices to the water pan.

  Apple flavoured: mild, ideal for venison, fish, fowl

  Oak flavoured: medium, ideal for pork, fowl

  Hickory flavoured: robust, ideal for pork chops, ribs, roasts

KEEP THE SMOKING GOING
- Place drip pan securely on the 3 support brackets of the lower layer body.
- You can fill this pan with a little bit of water.
- Place a cooking grate directly on top of the drip pan. Place food on the cooking grate in a single layer with spaces between each piece. This allows smoke and heat to circulate evenly all around the food.
- Place upper layer body on top of the lower layer body. Keep door closed.
- Position the other cooking grate on the support brackets of the upper layer body, and make sure the rim of the cooking grate is resting firmly on the support brackets. Place food on the cooking grate.
- Place lid on the smoker and start smoking!

Cooking tips
- During the smoking process, avoid lifting the lid to check food. Opened lid allows heat to escape, making additional cooking time necessary.
- When removing lid during cooking, lift to the side instead of straight up. Lifting lid straight up creates a vacuum air flow within the smoker, sucking up ashes onto the food.

REGULATING THE FIRE
It's absolutely necessary to keep a consistent, even and low heat environment of +/- 70 °C inside your smoker. You should just be able to touch the outside of the smoker in area of the dish without hurting your hand.

If the fire is too hot, place lid on smoker and close lid air vent. You can also throw down some wet wood chips on the fire. This will lower the temperature a little and also build up a smoldering smoke for enhanced flavor.

If the fire is too low, open lid air vent and access door to the lower layer body to let air in and build up the fire.

ADDING WATER DURING COOKING
Pour water slowly with a funnel or container with a spout through the access door of upper layer body.

ADDING CHARCOAL/WOOD DURING COOKING
- Slowly remove lid from smoker, and carefully open access door to the lower layer body with barbecue mitts
- Use long-handled tongs to add charcoal or wood, avoiding to stir-up ashes and sparks.
- Close door and place lid on the smoker once the charcoal or wood is burning strong again.

EXTINGUISHING FIRE
- Place lid on the smoker.
- Simply close all air vents and doors to extinguish fire. Also try covering coals with sand. Never use water!

MAINTENANCE

AFTER EACH USE
- After coals are totally extinguished and smoker has cooled completely, simply brush ashes into the charcoal pan and dispose them.
- Gently scrub residue off the cooking grates and charcoal grate with a brass wire grill brush or crum pled aluminum foil to avoid damaging the finish. Wipe off residue with paper towels.

ON A REGULAR BASIS
Give special care to your smoker to prevent rust.
- Use warm soapy water to clean the cooking and charcoal grates, drip and charcoal pans, and the interior and exterior surfaces of your smoker.
- Rinse well with water.
- Wipe completely dry with a soft cloth or paper towel. Do not allow the smoker, pans and grates to drain dry
- To prevent rust, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the surface of the following: the lid, cooking grate and water pan. Gently wipe dry with paper towels. DO NOT apply oil to the charcoal grate, charcoal pan and the interior surface of the smoker.

IF RUST OCCURS
On exterior surface of the smoker:
- Clean and buff all rust spots with a grill brush.
- Touch-up affected areas with a good high-temperature resistant paint.

On interior surface of the smoker:
- Clean and buff rust spots with a grill brush.
- Lightly coat affected areas with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting. Gently wipe dry with paper towels. Never apply paint to the interior surface of the smoker.

CAUTION
Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the cooking grates, charcoal grate or the smoker, as these will damage the finish.
To remove grease deposit on the inside of the lid, simply brush these flakes off with a brass brush or crumpled aluminum foil. To prevent future buildup, after each use and while the lid is still warm (NOT HOT), wipe inside surface of the lid with paper towels or clean with soapy water.

GUARANTEE

The smoker comes with a limited two years warranty on production flaws, from the date of purchase and to the extent the use corresponds with the present instructions for use. The receipt mentioning the date of purchase counts as guarantee card.

This smoker is not suited for professional use.

Wear, corrosion, deformation and discoloration of the parts that are directly exposed to the fi re is quite normal and will therefore in no event ever be considered as a production flaw : it is the logical result of their use.

STORAGE

Cover and store your smoker in a dry place when not in use.

NL

HANDLEIDING EN ASSEMBLAGE-INSTRUCTIES

EERSTE GEBRUIK

WIJ ADVISEREN U OM BIJ HET EERSTE GEBRUIK HET APPARAAT EERST 30 MINUTEN TE LATEN BRANDEN VOORDAT U BEGINT MET DE BEREIDING VAN VOEDSEL. DEZE OPWARMTIJD IS NOODZAKELIJK.

HANDIGE TIPS EN VOORZORGSMAATREGELEN

- DE SMOKER KAN ALLEEN BUITENSHUIS WORDEN GEBRUIKT.
- PLAATS HET APPARAAT ALTIJD OP EEN STABIELE ONDERGROND WEG VAN VOORWERPEN DIE VLAM KUNNEN VATTEN OF KUNNEN SMELTEN.
- GEBRUIK DE SMOKER NIET BIJ HARDE WIND.
- GEBRUIK DE SMOKER ENKEL INDIEN DEZE VOLLEDIG IS GEASSEMBLEERD EN ALLE ONDERDELEN ZICH STEVIG OP DE JUISTE PLAATS BEVINDEN.
- VERPLAATS HET APPARAAT NOOIT VOOR HET VUUR VOLLEDIG IS GEDOOFD EN DE SMOKER VOLLEDIG IS AFGEKOELD.
- ZORG ERVOOR DAT KINDEREN EN HUISDIEREN EEN VEILIGE AFSTAND BEWAREN.
- GEBRUIK NOOIT ALCOHOL OF BENZINE OM HET VUUR AAN TE STEKEN OF HARDER TE LATEN BRANDEN.
- BESCHERM UZELF TEGEN VUUR EN STOOM WANNEER U HET DEKSEL OF DE DEUREN OPENT TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE SMOKER.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK

- **AANSTEKEN**
- Verwijder het deksel, de bovenste grillbak, de kookroosters en de druippan.
- Zorg ervoor dat het houtskoolrooster zich in de houtskoolbak bevindt en de houtskoolbak stevig op alle 3 de poten steunt.
- Open de deur van de onderste grillbak. Zet de smoker zo mogelijk in de richting van de wind om het aanmaken van het vuur en de luchtstroom binnen de smoker te bevorderen.
- Plaats het houtskool of het hout (geen vurenhout) in een piramidevorm in het midden van het houtskoolrooster.
- Steek het vuur aan. Het deksel, de bovenste grillbak en de druippan mogen zich niet in het apparaat bevinden.
- Laat de houtskool/het hout ongeveer 25 minuten branden. De kolen moeten bedekt zijn met een dunne laag grijze as voordat u kunt beginnen met koken.
- Verspreid de kolen/het hout gelijkmatig over het houtskoolrooster voor een gelijkmatig vuur. Sluit de deur van de onderste grillbak.
- Indien gewenst kunt u gearomatiseerde houtsnippers toevoegen. Deze dient u 10 minuten in water te laten weken en rechtstreeks op de hete kolen leggen of in een geperforeerd zakje van aluminiumfolie. Het gebruik van deze houtsnippers zorgt voor een dikke rookwolk die de smaak van het voedsel verbetert. Naast gearomatiseerde houtsnippers kunt u een mengsel van uw lievelingswijn en kruiden en/of specerijen in de waterbak doen.

  Parfum appel: mild, ideaal voor wild, vis, gevogelte

  Parfum eik: medium, ideaal voor varkensvlees, gevogelte

  Parfum hickory: robuust, ideaal voor ribbetjes, gebraad

HET ROKEN GAANDE HOUDEN
- Plaats de druippan op de 3 steunen van de onderste grillbak.
- Desgewenst kunt u wat water in deze pan doen.
- Plaats het braadrooster rechtstreeks op de druippan. Leg het voedsel in een enkele laag op het braadrooster en laat ruimte tussen de stukken voedsel open. Op die manier wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd.
- Zet de bovenste grillbak op de onderste grillbak. Houd de deur gesloten.
- Leg het andere braadrooster op de steunen van de onderste grillbak en zorg ervoor dat de rand van het braadrooster stevig op de steunen rust. Plaats het voedsel op het braadrooster.
- Plaats het deksel op de smoker. Het roken kan beginnen!

Kooktips
- Haal tijdens het roken het deksel niet van het apparaat. Als u dit wel doet, ontsnapt er warmte, en dan heeft het voedsel een langere bereidingstijd.
- Til het deksel altijd zijlings op in plaats van recht omhoog. Als u het deksel recht omhoog optilt, wordt er een vacuüm gecreëerd binnen de smoker waardoor er as op het voedsel wordt gezogen.

DE VUURHOOGTE REGELEN
Het is absoluut noodzakelijk om de temperatuur in de smoker altijd op +/- 70 °C te houden. U moet de buitenkant van het apparaat kunnen aanraken op de plaats waar zich het voedsel in het apparaat bevind, zonder uw hand te branden.
Als het vuur te warm wordt, plaatst u het deksel op de smoker en sluit u de ventilatieopening in het deksel. U kunt ook wat natte houtsnippers op het vuur gooien. Dit verlaagt de temperatuur iets en zorgt voor een smeulend vuur en een betere smaak.

Als het vuur niet hard genoeg brandt, opent u de ventilatieopening in het deksel en de deur van de onderste grillbak om lucht binnen te laten en het vuur harder te laten branden.

WATER TOEVOEGEN TIJDENS HET KOKEN
Giet het water langzaam met behulp van een trechter of kan met tuit door de deur van de onderste grillbak.

HOUTSKOOL/HOUT TOEVOEGEN TIJDENS HET KOKEN
- Verwijder het deksel langzaam en doe voorzichtig de deur van de onderste grillbak open. Draag hierbij barbecue-handschoenen
- Gebruik een tang met een lang handvat om houtskool of hout toe te voegen en zorg ervoor dat het as niet opdwarrelt en er geen vonken opspatten.
- Sluit de deur en plaats het deksel weer op het apparaat wanneer de houtskool of het hout weer hard genoeg brand.

VUUR DOVEN
- Plaats het deksel op de smoker.
- Sluit alle ventilatieopeningen en deuren om het vuur te doven. Bedek tevens de kolen met zand. Gebruik nooit water!

ONDERHOUD

NA ELK GEBRUIK
- Nadat de kolen volledig zijn gedoofd en de smoker geheel is afgekoeld veegt u de as eerst in de houtskoolbak en dan kunt u het in de afvalbak gooien.
- Wrijf voorzichtig het braadrooster en het houtskoolrooster schoon met een koperborstel of een prop aluminiumfolie zonder het oppervlak te beschadigen. Veeg de roosters af met een stuk keukenrol.

REGELMATIG
Zorg goed voor uw smoker zodat deze niet roest.
- De kook- en houtskoolroosters, de druippan, de houtskoolbak en de binnen- en buitenkant van het apparaat kunt u met een warm sopje schoonmaken.
- Spoel alles goed af met water.
- Wrijf alles goed droog met een zachte doek of een stuk keukenrol. Laat de smoker, de pannen en de roosters niet in de lucht drogen.
- U kunt roestvorming voorkomen door een dun laagje zonnebloemolie aan te brengen op: het deksel, het braadrooster en de waterbak. Veeg ze daarna licht af met een stuk keukenrol. Breng GEEN olie aan op het houtskoolrooster, de houtskoolbak en de binnenkant van de smoker.

ALS ER TOCH ROEST ONTSTAAT
Aan de buitenkant van de smoker:
- Verwijder de roest met een grillborstel.
- Werk de plekken bij met een goede hittebestendige verf.

Aan de binnenkant van de smoker:
- Verwijder de roest met een grillborstel.
- Breng zonnebloemolie aan op de plekken om roestvorming te beperken. Veeg ze daarna licht af met een stuk keukenrol. Breng nooit verf aan op de binnenkant van de smoker.

OPGELET
Gebruik nooit scherpe voorwerpen of schuurmiddelen om de braadroosters, het houtskoolrooster of de smoker zelf te reinigen, omdat deze het oppervlak beschadigen.
U kunt aangekoekt vet op de binnenkant van het deksel verwijderen met een koperborstel of een prop aluminiumfolie. Om te voorkomen dat er bij het volgende gebruik vet aankoekt, kunt u de binnenkant van het deksel na elk gebruik

GARANTIE

Voor productiefouten zit er op de smoker een beperkte garantie van twee jaar vanaf de datum van aankoop, mits het apparaat volgens de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt. De kassabon met hierop de datum van aankoop geldt als garantiebewijs.

Dit product is niet bedoeld voor professioneel gebruik.

Het is normaal dat de onderdelen die rechtstreeks in aanraking komen met vuur slijtage of roestplekken vertonen of vervormen of verkleuren en dit zal dan ook nooit worden aangemerkt als productiefout: het is het logische resultaat van het gebruik.

OPSLAG

Wanneer de smoker niet wordt gebruikt, dekt u hem af en zet u hem op een droge plaats weg.

FR

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET NOTICE DE MONTAGE

PREMIÈRE UTILISATION

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DE CE FUMOIR, NOUS RECOMMANDONS VIVEMENT DE LE FAIRE BRÛLER PENDANT 30 MINUTES SANS CUIRE D'ALIMENTS. CETTE PÉRIODE INITIALE EST NÉCESSAIRE.

ASTUCES PRATIQUES ET PRÉCAUTIONS A PRENDRE

- CE FUMOIR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR.
- TOUJOURS INSTALLER L'APPAREIL SUR UN SUPPORT SOLIDE, LOIN DE TOUS OBJETS RISQUANT DE S'ENFLAMMER OU DE FONDRE.
- NE PAS UTILISER LE FUMOIR PAR VENT FORT.
- N'UTILISER LE FUMOIR QU'UNE FOIS CELUI-CI ENTIÈREMENT MONTÉ, AVEC TOUTES LES PIÈCES SOLIDEMENT MISES EN PLACE.
- NE JAMAIS DÉPLACER LE FUMOIR TANT QUE LE FEU N'EST PAS ENTIÈREMENT ÉTEINT ET QUE L'APPAREIL N'EST PAS COMPLÈTEMENT REFROIDI.
- TENIR LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES À DISTANCE DE SÉCURITÉ.
- NE JAMAIS UTILISER D'ALCOOL OU D'ESSENCE POUR ALLUMER OU ACTIVER LE FEU.
- SE PROTÉGER CONTRE LE FEU ET LA VAPEUR À L'OUVERTURE DU COUVERCLE OU DES PORTES D'ACCÈS LORSQUE LE FUMOIR EST EN SERVICE.

MODE D'EMPLOI

ALLUMAGE
- Retirer le couvercle, la partie haute, les grilles de cuisson et la lèchefrite.
- Vérifier que la grille à charbon est en place dans la cuve à charbon et que cette dernière est en appui stable sur les 3 pieds.
- Ouvrir la porte d'accès de la partie basse. Si possible, orienter la porte ouverte face au vent pour améliorer le démarrage du feu et la circulation d'air dans le fumoir.
- Entasser le charbon ou le bois (pas de pin) en pyramide au centre de la grille à charbon.
- Démarrer le feu en laissant le couvercle, la partie haute et la lèchefrite de côté.

- Laisser le charbon ou le bois brûler pendant environ 25 minutes. Attendre que les braises se couvrent d'une légère couche de cendre grise avant de commencer la cuisson.
- Etaler les braises ou le bois uniformément sur la grille à charbon pour obtenir un feu uniforme. Fermer la porte de la partie basse.
- Il est alors possible d'ajouter des copeaux de bois parfumés. Laisser les copeaux de bois tremper dans l'eau pendant 10 minutes et les disposer directement sur les braises chaudes ou utiliser dans une feuille de papier aluminium perforée. En se consumant, ils vont alors infuser de la fumée dans les aliments pour en relever le goût. En plus des copeaux de bois parfumés, vous pourrez ajouter dans la cuve à eau un mélange de vos vins, herbes et épices favoris.

  Parfum pomme: doux, idéal pour le gibier, le poisson, la volaille
  Parfum chêne: moyen, idéal pour la viande de porc, la volaille
  Parfum hickory: robuste, idéal pour des côtes de porc, du rôti

ENTRETIEN DE LA PRODUCTION DE FUMÉE
- Poser la lèchefrite de manière stable sur les 3 supports de la partie basse.
- Verser éventuellement une petite quantité d'eau dans ce récipient.
- Disposer une grille de cuisson directement sur la lèchefrite. Placer les aliments sur la grille de cuisson, sur une seule épaisseur, en laissant un espace entre chaque morceau. Ceci permet à la fumée et à la chaleur de circuler uniformément autour des aliments.
- Placer la partie haute sur la partie basse. Garder la porte fermée.
- Positionner l'autre grille de cuisson sur les supports de la partie haute et vérifier que le rebord de la grille de cuisson est en appui stable sur les supports. Placer les aliments sur la grille de cuisson.
- Placer le couvercle sur le fumoir et commencer la fumaison!

Conseils de cuisson
- Pendant la phase de fumaison, éviter de soulever le couvercle pour vérifier les aliments. L'ouverture du couvercle laisse échapper la chaleur et impose un temps de cuisson supplémentaire.
- Pour retirer le couvercle pendant la cuisson, soulever sur le côté plutôt que tout droit. Soulever le couvercle tout droit crée une dépression dans le fumoir qui aspire les cendres vers les aliments.

RÉGULATION DU FEU
Il est absolument nécessaire de maintenir un environnement de chauffe à basse température constant et uniforme de +/- 70 °C à l'intérieur du fumoir. On devrait pouvoir effleurer l'extérieur du fumoir au voisinage du plateau sans se brûler la main.

Si le feu est trop chaud, placer le couvercle sur le fumoir et fermer la prise d'air du couvercle. On peut également jeter quelques copeaux de bois humides sur le feu. Ceci va abaisser un peu la température, tandis que les copeaux vont libérer une fumée en se consumant, rehaussant ainsi le goût.

Si le feu est trop faible, ouvrir la prise d'air du couvercle et la porte d'accès de la partie basse pour laisser entrer l'air et attiser le feu.

VERSER DE L'EAU PENDANT LA CUISSON
Verser l'eau doucement avec un entonnoir ou un récipient muni d'un bec verseur, par la porte d'accès de la partie haute.

AJOUT DE CHARBON OU DE BOIS PENDANT LA CUISSON
- Retirer doucement le couvercle du fumoir et ouvrir prudemment la porte d'accès de la partie basse avec des moufles à barbecue
- En utilisant une pince à manches longs, ajouter du charbon ou du bois, en évitant d'agiter les cendres et de soulever des étincelles.
- Fermer la porte et remettre le couvercle en place sur le fumoir dès que le charbon ou le bois brûle de nouveau vivement.

EXTINCTION DU FEU
- Poser le couvercle sur le fumoir.
- Il suffit de fermer toutes les arrivées d'air et toutes les portes pour éteindre le feu. Essayer également de couvrir les braises avec du sable. Ne jamais utiliser d'eau!

ENTRETIEN

APRÈS CHAQUE UTILISATION
- Une fois les braises totalement éteintes et le fumoir complètement refroidi, il suffit de brosser les cendres de la cuve à charbon et de les jeter.
- Gratter doucement les résidus des grilles de cuisson et de la cuve à charbon avec une brosse en laiton pour grilles ou une feuille d'aluminium roulée en boule pour éviter d'endommager la finition. Eliminer les résidus avec des serviettes en papier.

RÉGULIÈREMENT
Accorder un soin particulier au fumoir pour prévenir la rouille.
- Nettoyer à l'eau savonneuse tiède les grilles de cuisson, la grille à charbon, la lèchefrite et la cuve à charbon, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du fumoir.
- Bien rincer à l'eau.
- Sécher complètement en essuyant avec un chiffon doux ou une serviette en papier. Ne pas laisser le fumoir, les cuves et les grilles s'égoutter.
- Pour prévenir la rouille, appliquer une légère couche d'huile végétale ou vaporiser de l'huile végétale de cuisson sur la surface des pièces suivantes : le couvercle, les grilles de cuisson et la cuve à eau. Sécher en essuyant doucement avec des serviettes en papier. NE PAS appliquer d'huile sur la grille à charbon, la cuve à charbon et la surface intérieure du fumoir.

EN CAS D'APPARITION DE ROUILLE
Sur la surface extérieure du fumoir:
- Nettoyer et frotter tous les points de rouille avec une brosse pour grilles.
- Appliquer des retouches sur les zones atteintes avec une peinture de bonne qualité résistant aux températures élevées.

Sur la surface intérieure du fumoir :
- Nettoyer et frotter tous les points de rouille avec une brosse pour grilles.
- Appliquer une légère couche d'huile végétale ou vaporiser de l'huile végétale de cuisson sur les zones atteintes pour limiter la rouille. Sécher en essuyant doucement avec des serviettes en papier. Ne jamais appliquer de peinture sur la surface intérieure du fumoir.

PRUDENCE
Ne pas utiliser d'objets tranchants ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les grilles de cuisson, la grille à charbon ou le fumoir : ceci endommagerait la finition. Pour éliminer les dépôts de graisse à l'intérieur du couvercle, il suffit de frotter ces projections avec une brosse en laiton ou une feuille d'aluminium roulée en boule. Pour éviter une nouvelle accumulation de graisse, essuyer la surface intérieure du couvercle, après chaque utilisation et lorsqu'il est encore chaud (PAS BRÛLANT), avec des serviettes en papier ou nettoyer à l'eau savonneuse.

GARANTIE

Le fumoir est livré avec une garantie limitée de deux ans portant sur les vices de fabrication, à compter de la date d'achat et dans la mesure où son utilisation est conforme au présent mode d'emploi. Le reçu mentionnant la date d'achat fait office de carte de garantie.

Ce fumoir n'est pas adapté à un usage professionnel.

L'usure, la corrosion, la déformation et la décoloration des pièces directement exposées au feu sont tout à fait normales et ne seront donc en aucun cas considérées comme vices de fabrication : il s'agit du résultat logique de leur utilisation.

DE

BEDIENUNGS- UND MONTAGEANLEITUNG

BEIM ERSTEN GEBRAUCH

BEVOR SIE DEN RÄUCHEROFEN ZUM ERSTEN MAL VERWENDEN, MÜSSEN SIE IHN ZUERST 30 MINUTEN OHNE LEBENSMITTEL BETREIBEN.

VORSICHTSMASSNAHMEN UND NÜTZLICHE TIPPS

- DIESER RÄUCHEROFEN DARF NUR IM FREIEN BETRIEBEN WERDEN.
- INSTALLIEREN SIE DEN OFEN AUF EINER STABILEN GRUNDFLÄCHE ENTFERNT VON OBJEKTEN, DIE ENTZÜNDBAR SIND ODER SCHMELZEN KÖNNEN.
- BETREIBEN SIE DEN RÄUCHEROFEN NICHT BEI STARKEM WIND.
- BETREIBEN SIE DEN OFEN NUR DANN, WENN ER VOLLSTÄNDIG MONTIERT IST UND ALLE TEILE FEST ANGEBAUT SIND.
- TRANSPORTIEREN SIE DEN RÄUCHEROFEN NUR DANN, WENN DAS FEUER KOMPLETT ERLOSCHEN UND DER OFEN ABGEKÜHLT IST.
- SORGEN SIE DAFÜR, DASS SICH KINDER UND HAUSTIERE NICHT IN DER NÄHE DES OFENS AUFHALTEN.
- ZÜNDEN SIE DEN RÄUCHEROFEN NIEMALS MIT ALKOHOL ODER BENZIN AN.
- SCHÜTZEN SIE SICH VOR AUSTRETENDEM RAUCH UND FEUER, WENN SIE BEI HEISSEM OFEN DEN RÄUCHERDECKEL ODER DIE TÜREN DES RÄUCHEROFENS ÖFFNEN.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Anzünden

- Entnehmen Sie den Räucherdeckel, das Oberteil, das Grillgitter und die Fettpfanne.
- Vergewissern Sie sich, dass das Holzkohlegitter im Holzkohlekasten sitzt und der Holzkohlekasten fest auf allen drei Füßen steht.
- Öffnen Sie die Tür am Unterteil. Drehen Sie, soweit möglich, die offene Tür in Windrichtung, um die Luftzirkulation im Räucherofen zu verbessern und das Anzünden zu beschleunigen.
- Stapeln Sie in der Mitte des Holzkohlegitters Holzkohle oder Holz (kein Kiefernholz) in Form einer Pyramide.
- Zünden Sie den Haufen aus Holzkohle/Holz an, ohne den Deckel, das Oberteil und die Fettpfanne zu installieren.
- Lassen Sie den Haufen aus Holzkohle/Holz ca. 25 Minuten brennen. Bevor Sie mit dem Räuchern beginnen, muss auf der Holzkohle eine feine Schicht aus grauer Asche sichtbar sein.
- Verteilen Sie Holzkohle/Holz gleichmäßig über das Holzkohlegitter, um ein gleichmäßiges Feuer zu erzeugen. Schließen Sie die Tür am Unterteil.
- Sie können Gewürz-Räucherhölzer dazugeben. 10 Minuten in Wasser einweichen und bevor Gebrauch abtropfen lassen. Gebrauchen Sie die Späne in einer perforierten Tüte aus Aluminiumfolie. Dadurch wird ein Dunstrauch erzeugt, durch den Ihre Lebensmittel noch würziger schmecken. Neben Gewürz-Räucherhölzern können Sie auch eine Mischung aus Wein, Kräutern und/oder Gewürzen in die Wasserpfanne geben.

Parfüm Apfel: mild,
ideal für Wild, Fisch, Geflügel

Parfüm Eiche: medium,
ideal für Schweinefleisch, Geflügel

Parfüm Hickory: stark,
ideal für Spareribs, Braten

RÄUCHERN

- Setzen Sie die Fettpfanne fest in die drei Halterungen im Unterteil.
- Sie können die Fettpfanne mit etwas Wasser füllen.
- Legen Sie ein Grillgitter direkt auf die Oberseite der Fettpfanne. Legen Sie die Lebensmittel in einer Schicht auf das Grillgitter, und lassen Sie etwas Platz zwischen den einzelnen Stücken. Dadurch zirkuliert der Rauch und die Wärme gleichmäßig um alle Stücke.
- Setzen Sie das Oberteil auf das Unterteil. Schließen Sie die Tür.
- Setzen Sie das andere Grillgitter auf die Halterungen auf der Oberseite und sorgen Sie dafür, dass der Rand des Grillgitters fest in den Halterungen sitzt. Legen Sie Lebensmittel auf das Grillgitter.
- Setzen Sie den Räucherdeckel auf den Räucherofen, damit das Räuchern beginnt.

RÄUCHERTIPPS

- Vermeiden Sie während des Räucherns den Deckel zu entfernen, um die Lebensmittel zu prüfen. Bei entferntem Deckel entweicht Hitze, weshalb dann das Räuchern länger dauert.
- Wenn Sie während des Räucherns den Deckel entfernen, heben Sie ihn nur auf einer Seite an. Wenn Sie den Deckel senkrecht nach oben heben, wird im Räucherofen ein Luftzug erzeugt, durch den die Lebensmittel mit Asche verschmutzt werden.

DAS FEUER REGULIEREN

Wichtig ist, dass Sie in Ihrem Räucherofen eine uniforme und nicht zu heiße Umgebung von ca. 70° C erzeugen. Der Räucherofen darf höchstens so heiß sein, dass Sie die Außenfläche des Ofens im Bereich der Schale berühren können, ohne Ihre Hand zu verbrennen.

Wenn der Ofen zu heiß ist, setzen Sie den Deckel auf den Ofen und schließen Sie die Belüftung am Deckel. Sie können auch ein paar nasse Holzspäne in das Feuer werfen. Dadurch wird die Temperatur verringert und ein Dunstrauch erzeugt, der Ihre Lebensmittel noch würziger macht.

Wenn der Ofen zu kalt ist, öffnen Sie die Belüftung am Deckel und die Tür am Unterteil, damit mehr Luft zirkuliert und das Feuer stärker brennt.

WASSER BEIM RÄUCHERN ZUGEBEN

Gießen Sie mit einem Trichter oder einem Behälter mit Ausgussnase langsam Wasser durch die Tür am Oberteil.

HOLZKOHLE/HOLZ BEIM RÄUCHERN ZUGEBEN

- Entfernen Sie langsam den Deckel vom Räucherofen und öffnen Sie mit Grillhandschuhen langsam die Tür am Unterteil.
- Legen Sie Holzkohle oder Holz mit einer Grillzange mit langem Griff so auf das Feuer, dass keine Asche und keine Funken aufgewirbelt werden.
- Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Deckel auf den Räucherofen, sobald die Holzkohle bzw. das Holz genügend stark brennt.

DAS FEUER AUSMACHEN

- Setzen Sie den Deckel auf den Räucherofen.
- Schließen Sie alle Belüftungen und Türen, damit das Feuer ausgeht. Sie können die noch glühende Holzkohle auch mit Sand bedecken. Verwenden Sie aber dazu niemals Wasser!

WARTUNG

NACH JEDEM GEBRAUCH
- Nachdem die Holzkohle restlos erloschen und der Räucherofen vollständig abgekühlt ist, bürsten Sie die Asche einfach in den Holzkohlekasten und entsorgen Sie diese.
- Bürsten Sie Rückstände mit einer Grillbürste mit Messingborsten oder mit einer zerknitterten Aluminiumfolie vorsichtig von den Räuchergittern und der Holzkohleöffnung, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Wischen Sie Rückstände mit einem Papiertuch ab.

IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN
Schützen Sie Ihren Räucherofen, damit er nicht rostet.
- Reinigen Sie die Holzkohlegitter, die Fettpfanne und den Holzkohlekasten und die Innen- und Außenflächen Ihres Räucherofens mit einer warmen Seifenlauge.
- Spülen Sie dann die Teile ausgiebig mit Wasser.
- Wischen Sie mit einem weichen Stofflappen oder einem Papiertuch die Teile trocken. Lassen Sie die Teile nicht an der Luft trocknen.
- Um ein Rosten zu vermeiden, tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Oberflächen folgender Teile auf: Deckel, Grillgitter und Wasserpfanne. Wischen Sie die Teile mit einem Papiertuch trocken. Tragen Sie KEIN Speiseöl auf das Grillgitter, den Holzkohlekasten und die Innenfläche des Räucherofens auf.

BEI ROST
Auf der Außenfläche des Räucherofens:
- Reinigen Sie die Fläche und entfernen Sie die Rostflecken mit einer Grillbürste.
- Bessern Sie die beschädigten Flächen mit einem hitzebeständigen Lack aus.

Auf der Innenfläche des Räucherofens:
- Reinigen Sie die Fläche und entfernen Sie die Rostflecken mit einer Grillbürste.
- Tragen Sie auf die beschädigten Flächen etwas Pflanzenöl auf, um ein weiteres Rosten zu verhindern. Wischen Sie die Teile mit einem Papiertuch trocken. Lackieren Sie NIEMALS die Innenfläche des Räucherofens.

VORSICHT
Die Grillgitter, das Holzkohlegitter und der Räucherofen dürfen auf keinen Fall mit spitzen Gegenständen und Scheuermitteln gereinigt werden, da sonst die Oberflächen beschädigt werden.
Fettrückstände auf der Innenseite des Deckels entfernen Sie einfach mit einer Grillbürste oder einer zerknitterten Aluminiumfolie. Wenn Sie nach jedem Gebrauch die Innenseite des noch warmen (NICHT HEISSEN) Deckels mit einem Papiertuch oder mit Seifenlauge abwischen, bleibt der Deckel immer fettfrei.

GARANTIE

Für den Räucherofen werden zwei Jahre Garantie auf Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum gewährt, sofern der Ofen wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet wird. Die Quittung mit Kaufdatum gilt als Garantiekarte.

Dieser Räucherofen ist nicht für einen kommerziellen Einsatz geeignet.

Teile, die ungeschützt Feuer ausgesetzt sind, verschleißen, deformieren und verfärben sich mit der Zeit, weshalb es sich dabei nicht um einen Herstellungsfehler handelt, sondern vielmehr um einen natürlichen Verschleiß.

LAGERUNG

Wenn Sie Ihren Räucherofen nicht verwenden, bedecken Sie ihn und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.

HR

PRIRUČNIK ZA KORIŠTENJE I UPUTE ZA SKLAPANJE

PRVA UPORABA

KADA PO PRVI PUTA KORISTITE DIMNIK, OSOBITO PREPORUČAMO DA GA OSTAVITE GORJETI OKO 30 MINUTA BEZ PRIPRAVE HRANE. OVAJ POČETNI PERIOD GORENJA JE NEOPHODAN.

KORISNI SAVJETI I MJERE OPREZA

- OVAJ DIMNIK SE MOŽE KORISTITI SAMO NA OTVORENOM.
- UVIJEK GA POSTAVITE NA ČVRSTOJ PODLOZI PODALJE OD ZAPALJIVIH I TOPIVIH PREDMETA.
- NE KORISTITE DIMNIK PRI SNAŽNOM VJETRU.
- POČNITE S KORIŠTENJEM DIMNIKA SAMO AKO JE U CIJELOSTI SASTAVLJEN, A SVI NJEGOVI DIJELOVI SU ČVRSTO NA MJESTU.
- NIKADA NE POMJERAJTE DIMNIK PRIJE NO ŠTO JE VATRA U CIJELOSTI UGAŠENA, A DIMNIK POTPUNO OHLAĐEN.
- DRŽITE DJECU I KUĆNE LJUBIMCE NA SIGURNOJ RAZDALJINI OD DIMNIKA.
- NIKADA NE KORISTITE ALKOHOL ILI BENZIN DA BISTE ZAPALILI ILI POJAČALI VATRU.
- ZAŠTITITE SE OD VATRE I PARE PRI PODIZANJU POKLOPCA ILI PRI OTVARANJU PRISTUPNIH VRATAŠACA KADA JE DIMNIK U UPORABI.

UPUTE ZA KORIŠTENJE

PALJENJE
- Uklonite poklopac, gornji dio dimnika, rešetke za pripravu hrane i posudu za prikupljanje masnoće.
- Provjerite je li ugljen u cijelosti unutar posude za ugljen, a posuda za ugljen čvrsto oslonjena na sve tri noge.
- Otvorite vratašca da biste spustili donji dio dimnika. Ukoliko je to mogućno, usmjerite otvorena vratašca k vjetru kako bi se olakšalo paljenje vatre i protok zraka unutar dimnika.
- Postavite ugljen ili drva (ne borova) u oblik piramide u središnji dio rešetke za ugljen.
- Zapalite vatru ostavljajući poklopac, gornji dio dimnika i posudu za prikupljanje masnoće van dimnika.
- Ostavite da ugljen/drvo gori oko 25 minuta. Komadi ugljena trebaju biti blago prekriveni pepelom prije početka priprave hrane.
- Raširite ugljene/drva jednakomjerno preko rešetke za ugljen kako biste dobili jednakomjernu vatru. Zatvorite vratašca na donjem dijelu dimnika.
- Možete dodati komadiće mirisnoga drva. Umočite brikete za dimljenje u vodu

na 10 minuta i iscijedite prije uporabe. Možete ih staviti izravno na ugljen ili u tobolac s rupama za dugotrajniji učinak. Oni će nadimiti Vašu hranu radi poboljšanog ukusa. Pored komadića mirisnog drva, u posudu s vodom možete dodati mješavinu Vašeg omiljenoga vina, bilja i/ili začina.

aromom jabuke: Blagi, idealni za divljač, ribu, perad

S aromom hrasta: Srednji, idealni za svinjetinu, perad

S aromom američkog oraha: Snažni, idealni za svinjske odreske, rebra, pečenja

ODRŽAVAJTE DIMLJENJE
- Postavite posudu za prikupljanje masnoće čvrsto na 3 potporna držača donjeg dijela dimnika.
- U ovu posudu možete uliti malo vode.
- Postavite rešetku za hranu izravno na posudu za prikupljanje masnoće. Postavite hranu na rešetku za hranu u jednom sloju ostavljajući prostor između svakog komada. To omogućuje da dim i toplina kruže jednakomjerno svuda oko hrane.
- Postavite gornji dio dimnika preko donjeg dijela. Držite vratašca zatvorenima.
- Postavite drugu rešetku za hranu na potporne držače gornjeg dijela dimnika i postarajte se da rub rešetke za hranu čvrsto leži na držačima. Postavite hranu na rešetku.
- Postavite poklopac na dimnik i počnite dimiti!

Savjeti za pripravu hrane
- Tijekom procesa dimljenja izbjegavajte podizanje poklopca da biste provjerili hranu. Otvoreni poklopac omogućuje da toplina izađe van, što zahtjeva dodatno vrijeme za pripravu hrane.
- Pri podizanju poklopca tijekom priprave hrane, podignite ga po strani umjesto izravno naviše. Podizanjem poklopca izravno naviše stvara se vakuumski tok zraka unutar dimnika, podižući pepeo izravno na hranu.

REGULIRANJE VATRE
Apsolutno je neophodno održavati postojanu, jednakomjernu slabu vatru na oko 70°C unutar Vašeg dimnika. Trebate moći dodirnuti vanjsku stranu dimnika u gornjem dijelu u kojem se pripravlja hrana, a da se ne opečete.

Ako je vatra prejaka, postavite poklopac na dimnik i zatvorite poklopac na dotoku zraka. Također možete ubaciti i nekoliko vlažnih komadića drveta na vatru. To će malo sniziti temperaturu i stvoriti tinjajući dim radi poboljšanog okusa.
Ako je vatra preslaba, otvorite poklopac s dotoka zraka i pristupna vratašca donjeg dijela dimnika kako biste unutra pustili zrak i raspalili vatru.

DODAVANJE VODE TIJEKOM PRIPRAVE HRANE
Lagano ulijte vodu putem lijevka ili suda s odlivnikom kroz pristupna vratašca gornjeg dijela roštilja.

DODAVANJE UGLJENA/DRVA TIJEKOM PRIPRAVE HRANE
- Lagano skinite poklopac s dimnika i pozorno otvorite pristupna vratašca donjeg dijela dimnika s pomoću rukavica za roštilj
- S pomoću dugih hvataljki dodajte ugljen ili drva, izbjegavajući podizanje pepela i iskrica.
- Zatvorite vratašca i postavite poklopac na dimnik nakon što ugljen ili drvo počnu ponovno snažno gorjeti.
- **GAŠENJE VATRE**
- Postavite poklopac na dimnik.
- Jednostavno zatvorite sve dotoke zraka i vratašca kako biste ugasili vatru. Također pokušajte prekriti ugljene pijeskom. Nikada ne koristite vodu.

ODRŽAVANJE

NAKON SVAKE UPORABE
- Nakon što se ugljeni sasvim ugase, a dimnik se u cijelosti ohladi, jednostavno očetkajte pepeo u posudu za ugljen i bacite ga.
- Nježno oribajte ostatke s rešetki za hranu i otvora za ugljen mesinganom četkom za roštilj ili zgužvanom alu-folijom kako biste izbjegli oštećenja. Obrišite ostatke papirnim ubrusima.
-

REDOVITO
Posvetite osobitu brigu Vašem dimniku kako biste spriječili pojavu rđe.
- Toplom sapunicom očistite rešetke za hranu i ugljen, posude za prikupljanje masnoće i za ugljen, te unutarnje i vanjske površine Vašeg dimnika.
- Dobro isperite vodom.
- Potpuno obrišite mekom krpom ili papirnim ubrusom. Ne dozvolite da se dimnik, posude i rešetke osuše kapanjem.
- Da biste spriječili pojavu rđe, nanesite tanki premaz biljnog ulja ili biljnog spreja za kuhanje na površine sljedećih dijelova: poklopca, rešetke za hranu i posude za vodu. Nježno izbrišite papirnim ubrusima. NE nanosite ulje na rešetku za ugljen, posudu za ugljen i na unutarnju površinu dimnika.

AKO DOĐE DO POJAVE RĐE
Na vanjskoj površini dimnika:
- Očistite i izribajte sve točkice rđe četkom za roštilj.
- Lagano zamažite pogođene oblasti dobrom bojom otpornom na visoke temperature.

Na unutarnjoj površini dimnika:
- Očistite i izribajte sve točkice rđe četkom za roštilj.
- Lagano prekrijte pogođene oblasti biljnim uljem ili biljnim sprejom za kuhanje da biste umanjili rđanje. Lagano obrišite papirnim ubrusima. Nikada ne nanosite boju na unutrašnju površinu dimnika.

POZOR
Ne koristite oštre predmete niti abrazivna sredstva za čišćenje da biste očistili rešetke za hranu, rešetke za ugljen ili dimnik, jer će oni oštetiti završni sloj.
Da biste uklonili naslage masnoće s poklopca, jednostavno ih očetkajte mesinganom četkom ili zgužvanom alu-folijom. Da biste spriječili buduće nakupljanje, nakon svake uporabe i dok je poklopac još topao (NE VREO), obrišite unutarnju površinu poklopca papirnim ubrusima ili je operite sapunicom.

JAMSTVO

Dimnik se isporučuje s ograničenom dvogodišnjom garancijom na greške u proizvodnji, počev od dana kupnje i u mjeri u kojoj se uporaba vrši prema postojećim uputama za uporabu. Dostavnica s datumom kupnje računa se kao jamstvena karta.

Ovaj dimnik nije podesan za profesionalnu uporabu.

Trošenje, rđanje, deformacije i gubitak boje dijelova koji su izravno izloženi vatri normalni su i ne mogu se ni u kom slučaju smatrati greškom u proizvodnji: to je logična posljedica njihovog korištenja.

SKLADIŠTENJE

Pokrijte i pohranite Vaš dimnik na suhom mjestu kada ga ne koristite.

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ И ИНСТРУКЦИИ ЗА СГЛОБЯВАНЕ

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА ЗА ОПУШВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ, НАСТОЯТЕЛНО ПРЕПОРЪЧВАМЕ ДА ГО ОСТАВИТЕ ДА ГОРИ В ПРОДЪЛЖЕНИЕ НА 30 МИНУТИ, БЕЗ ДА ГОТВИТЕ ЯСТИЯ. ТОЗИ ПЪРВОНАЧАЛЕН ПЕРИОД Е НЕОБХОДИМ.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- ГРИЛЪТ ЗА ОПУШВАНЕ МОЖЕ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО НА ОТКРИТО.
- ВИНАГИ ИНСТАЛИРАЙТЕ ГРИЛА ВЪРХУ ТВЪРДА ОСНОВА - ДАЛЕЧ ОТ ЗАПАЛИТЕЛНИ ИЛИ СТОПЯЕМИ ОБЕКТИ.
- НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ГРИЛА ПРИ СИЛЕН ВЯТЪР.
- ПРИСТЪПЕТЕ КЪМ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА ЗА ОПУШВАНЕ, САМО СЛЕД КАТО СЪЩИЯТ Е НАПЪЛНО СГЛОБЕН И ВСИЧКИ НЕГОВИ ЕЛЕМЕНТИ СА ЗДРАВО ЗАКРЕПЕНИ.
- НИКОГА НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПРЕМЕСТВАТЕ ГРИЛА, ПРЕДИ ОГЪНЯТ В НЕГО ДА Е НАПЪЛНО УГАСЕН, А САМИЯТ ГРИЛ ДА Е НАПЪЛНО ОХЛАДЕН.
- ДРЪЖТЕ НА БЕЗОПАСНО РАЗСТОЯНИЕ ДЕЦА И ДОМАШНИ ЛЮБИМЦИ.
- НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ БЕНЗИН ИЛИ СПИРТ ЗА ЗАПАЛВАНЕ ИЛИ ЗА РАЗГАРЯНЕ НА ОГЪНЯ.
- ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА ВЗЕМЕТЕ МЕРКИ ЗА ЗАЩИТА ОТ ПЛАМЪЦИ И ПАРА ПРИ ОТВАРЯНЕ НА КАПАКА ИЛИ ВРАТИЧКАТА ЗА ДОСТЪП.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ЗАПАЛВАНЕ

- Снемете капака, горната секция на корпуса, скарата за готвене и тавата за събиране на мазнина.
- Уверете се, че скарата за дървени въглища е поставена в съда за въглища и е устойчиво закрепена върху трите опори.
- Отворете вратичката на долната секция на корпуса. Ако е възможно, обърнете вратичката към вятъра, за да улесните запалването и за да подобрите циркулацията на въздух в грила за опушване.
- Натрупайте дървени въглища или дървени подпалки (не борови) във формата на пирамида в центъра на скарата за въглища.
- Запалете огъня при отворен капак, горна секция на корпуса и извадена тавичка за събиране на мазнина.
- Оставете дървените въглища/подпалките да горят в продължение на около 25 минути.
- За да постигнете равномерен огън, разпределете равномерно въглищата/ дървените подпалки върху скарата за въглища. Затворете вратичката на долната секция на корпуса.
- Сега може да добавите ароматизирани дървени стърготини. Накиснете димящите въглени във вода за 10 минути и изсушете преди употреба. Можете да ги използвате директно върху дървените въглища или в перфорирани торбички от фолио за по-дълготраен ефект. Това ще предизвика тлеещо опушване на вашите хранителни продукти и по-добър вкус. В допълнение на ароматизираните дървесни стърготини може да добавите към тавичката за вода смес от вашето любимо вино, билки и/или подправки.

  С аромат на ябълка: Със силен аромат, Идеални за риба, еленско и птиче месо

  С аромат на дъб: Със среден по сила аромат, Идеални за свинско и птиче месо

  С аромат на американски орех: Със силен аромат, Идеални за свински котлети, ребърца, пържоли

ПОДДЪРЖАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ОПУШВАНЕ

- Поставете тавичката за събиране на мазнина устойчиво върху трите опорни скоби върху долната секция на корпуса.
- В тази тавичка може да налеете малко вода.
- Поставете скарата за готвене направо върху горната секция на тавичката за събиране на мазнината. Поставете храните върху скарата за готвене в един слой с достатъчно пространство за всяко парче. Това ще позволи на дима и на топлината равномерно да циркулират около храните.
- Поставете горната секция на корпуса върху долната му част. Дръжте вратичките затворени.
- Поставете другата скара за готвене върху опорните скоби в горната секция на корпуса и се уверете, че периферията на скарата е устойчиво положена върху скобите. Поставете хранителните продукти върху скарата.
- Поставете капака върху грила и започнете процеса на опушване!

Готварски съвети!

- По време на процеса на опушване избягвайте повдигането на капака, за да проверите храната. Отвореният капак води до загуба на топлина и излишно удължава времето за готвене.
- При сваляне на капака по време на готвене го отмествайте настрани, вместо да го вдигнете направо нагоре. Повдигане на капака нагоре създава вакуум в грила, засмукващ пепел от въглищата върху храната.

РЕГУЛИРАНЕ НА ОГЪНЯ

Абсолютно необходимо е да поддържате в грила постоянна и равномерна, нискотемпературна среда от ± 70 0C. Трябва да сте в състояние да докоснете външната повърхност на грила в участъка на тавичката, без да изгорите ръката си.

Ако огънят е твърде интензивен, поставете капака върху грила и затворете вентилационните отвори. Освен това може да нахвърляте върху огъня малко мокри дървесни стърготини. Това слабо ще понижи температурата и ще увеличи количеството на опушващия дим за по-добър вкус.

Ако огънят е твърде слаб, отворете вентилационните отвори на капака и вратичката за достъп върху долната секция на корпуса, за да позволите приток на въздух и разгаряне на огъня.

ДОБАВЯНЕ НА ВОДА ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ

Добавяйте водата бавно с помощта на фунийка или контейнер с накрайник пред вратичката за достъп върху горната секция на корпуса.

НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА/ДЪРВЕСНИ ПОДПАЛКИ ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ

- Бавно снемете капака на грила и внимателно отворете вратичката за достъп към долната секция на корпуса, като при това използвате защитни ръкавици за барбекю.
- Използвайте дълга маша, за да добавите дървесни въглища или подпалки, като избягвате разбъркването на въглените и образуване на искри.
- Веднага след като дървените въглища/подпалките се разгорят, затворете вратичката и поставете обратно капака.

УГАСВАНЕ НА ОГЪНЯ

- Поставете капака върху грила.
- За да угасите огъня, просто затворете всички вентилационни отвори и вратички. Опитайте се да покриете въглищата с пясък. Никога не използвайте вода.

ПОДДРЪЖКА

СЛЕД ВСЯКА УПОТРЕБА

- След като въглищата са напълно угасени и грилът е напълно охладен, просто изчеткайте пепелта в тавичката за въглища и я изхвърлете.

- Внимателно изстържете остатъците от скарите за готвене и въглища с месингова кухненска телена четка за почистване или намачкано алуминиево фолио, като се стремите да не нараните повърхността им. Избършете остатъците с хартиени кърпи.
-

РЕДОВНА ПОДДРЪЖКА
Обръщайте специално внимание на вашия грил, за да предотвратите образуването на ръжда.
- За почистване на остатъци от скарите за готвене и въглища, тавичките за събиране на мазнина и пепел, вътрешните и външните повърхности на грила за опушване, използвайте топла сапунена вода.
- Накрая измийте добре с вода.
- Напълно подсушете грила с парче плат или хартиени кърпи. Не оставяйте грилът, тавичките и скарите да съхнат от само себе си.
- За да предотвратите образуването на ръжда, нанесете тънък слой от растително масло или растителен спрей за готвене по следните повърхности: капак, скара за готвене и тавичка за вода. След това внимателно го избършете до сухо с хартиени кърпи. НЕ нанасяйте растително масло върху скарата з въглища, тавичката за пепел и вътрешните повърхности на грила.

ПРИ ВЪЗНИКВАНЕ НА РЪЖДА
По външните повърхности на грила за опушване:
- Почистете и полирайте всички ръждиви петна с четка за почистване на грил.
- Покрийте всички засегнати участъци с тънък слой качествена температурно устойчива боя.

По вътрешните повърхности на грила за опушване:
- Почистете и полирайте всички ръждиви петна с четка за почистване на грил.
- За да сведете до минимум по-нататъшното образуване на ръжда, покрийте засегнатите участъци с тънък слой растително масло или с растителен спрей за готвене. След това внимателно избършете до сухо с хартиени кърпи. Никога не нанасяйте слой боя от вътрешната страна на грила за опушване.

ВНИМАНИЕ
Не използвайте остри предмети или абразивни почистващи препарати за почистване на скарите за готвене и въглища или на самия грил. Те могат да наранят тяхното покритие.
За да отстраните натрупаните мазнини по вътрешната повърхност на капака, просто ги изчистете с месингова телена четка или с намачкано алуминиево фолио. За предотвратяване на бъдещо натрупване на мазнини, след всяка употреба, докато капакът е все още топъл (НО НЕ ГОРЕЩ), избършете вътрешната му повърхност с хартиени кърпи или го измийте със сапунена вода.

ГАРАНЦИЯ

Грилът за опушване се доставя с ограничена двугодишна гаранция по отношение на производствени дефекти, считано от датата на закупуване и в рамките на експлоатация - съгласно настоящите инструкции за употреба. Като гаранционна карта се счита касовата бележка с обозначена дата на закупуване.

Грилът за опушване не е подходящ за професионална употреба.

Износване, корозия, деформация, обезцветяване на части, пряко изложени на въздействието на огън, се приемат за нормални и следователно не могат да бъдат считани като производствен дефект: те са логическо следствие от употребата на уреда.

СЪХРАНЕНИЕ

Когато не се използва, грилът за опушване да се опакова и съхранява на сухо място.

EL

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΠΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

ΧΡΗΣΗ ΠΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

ΟΤΑΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ, ΣΑΣ ΣΥΝΙΣΤΟΥΜΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΝΑ ΤΟ ΑΦΗΣΕΤΕ ΝΑ ΚΑΙΕΙ ΓΙΑ 30 ΛΕΠΤΑ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ. ΑΥΤΟ ΤΟ ΑΡΧΙΚΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ

- ΑΥΤΟ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ.
- ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ ΠΑΝΩ ΣΕ ΜΙΑ ΣΤΕΡΕΗ ΒΑΣΗ, ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΚΑΙ ΕΥΤΗΚΤΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ ΟΤΑΝ ΠΝΕΟΥΝ ΙΣΧΥΡΟΙ ΑΝΕΜΟΙ.
- ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ ΜΟΝΟ ΕΦΟΣΟΝ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΘΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΙΝΑΙ ΚΑΛΑ ΣΤΕΡΕΩΜΕΝΑ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΟΥΣ.
- ΜΗ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΧΕΙ ΣΒΗΣΕΙ ΕΝΤΕΛΩΣ Η ΦΩΤΙΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΧΕΙ ΚΡΥΩΣΕΙ ΕΝΤΕΛΩΣ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ.
- ΚΡΑΤΑΤΕ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΤΟΙΚΙΔΙΑ ΖΩΑ ΣΕ ΑΣΦΑΛΗ ΑΠΟΣΤΑΣΗ.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ Η ΒΕΝΖΙΝΗ ΠΑ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΦΩΤΙΑ Η ΠΑ ΝΑ ΤΗ ΔΥΝΑΜΩΣΕΤΕ.
- ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΘΕΙΤΕ ΑΠΟ ΤΗ ΦΩΤΙΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΑΤΜΟ ΟΤΑΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ Η ΤΙΣ ΠΟΡΤΕΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΟΥ.

ΟΔΗΠΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΑΝΑΜΜΑ
- Αφαιρέστε το καπάκι, τον κορμό του επάνω στρώματος, τις σχάρες μαγειρέματος και το δίσκο περισυλλογής υγρών.
- Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα για κάρβουνα “κάθεται” στο εσωτερικό του δίσκου για κάρβουνα και ότι ο δίσκος για κάρβουνα στηρίζεται γερά και στα 3 πόδια.
- Ανοίξτε την πόρτα του κορμού του κάτω στρώματος. Εάν είναι δυνατόν, φροντίστε η ανοιχτή πόρτα να είναι στραμμένη προς την κατεύθυνση του ανέμου προκειμένου να ενισχυθεί το άναμμα της φωτιάς και η κυκλοφορίατου αέρα στο εσωτερικό του καπνιστηριού.
- Στοιβάξτε κάρβουνα ή ξύλα (όχι ξύλο πεύκου) σε σχήμα πυραμίδας, στο κέντρο της σχάρας για κάρβουνα.

- Ανάψτε τη φωτιά χωρίς να τοποθετήσετε το καπάκι, τον κορμό του επάνω στρώματος και το δίσκο περισυλλογής υγρών.
- Αφήστε τα κάρβουνα/ξύλα να κάψουν για 25 λεπτά περίπου. Τα κάρβουνα πρέπει να καλυφθούν ελαφρά με γκρίζα στάχτη πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Απλώστε τα κάρβουνα/ξύλα ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σχάρα για κάρβουνα προκειμένου να επιτευχθεί ομοιόμορφη φωτιά. Κλείστε την πόρτα του κορμού του κάτω στρώματος.
- Μπορείτε να προσθέσετε ειδικά ροκανίδια καρύκευσης. Μουσκέψτε τα τσιπ για κάπνισμα φαγητού σε νερό για 10 λεπτά και στη συνέχεια στραγγίστε τα πριν από τη χρήση. Μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε απευθείας στα κάρβουνα ή σε διάτρητη αλουμινένια θήκη για αποτέλεσμα που διαρκεί περισσότερο. Αυτά προσδίδουν ένα “διακριτικό” κάπνισμα στα φαγητά σας που βελτιώνει τη γεύση τους. Εκτός από ροκανίδια καρύκευσης, μπορείτε να προσθέσετε ένα μίγμα από το αγαπημένο σας κρασί, βότανα και/ή μπαχαρικά στο δίσκο νερού.

  Με γεύση μήλου: Ήπια, Ιδανικά για κρέας ελαφιού, ψάρι, κυνήγι

  Με γεύση δρυός: Μέτρια, Ιδανικά για χοιρινό, κυνήγι

  Με γεύση λευκής καρυδιάς: Δυνατά, Ιδανικά για χοιρινές μπριζόλες, παϊδάκια, ψητά

ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ
- Τοποθετήστε σωστά το δίσκο περισυλλογής υγρών στα 3 υποστηρίγματα του κορμού του κάτω στρώματος.
- Μπορείτε να γεμίσετε αυτό το δίσκο με λίγο νερό.
- Τοποθετήστε τη μία σχάρα μαγειρέματος ακριβώς πάνω από το δίσκο περισυλλογής υγρών. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα μαγειρέματος, σε μία στρώση, αφήνοντας κενό χώρο μεταξύ των κομματιών. Με αυτό τον τρόπο, εξασφαλίζεται ομοιόμορφη κυκλοφορία του καπνού και της θερμότητας γύρω από το φαγητό.
- Τοποθετήστε τον κορμό του επάνω στρώματος πάνω από τον κορμό του κάτω στρώματος. Κρατήστε την πόρτα κλειστή.
- Τοποθετήστε την άλλη σχάρα μαγειρέματος πάνω στα υποστηρίγματα του κορμού του επάνω στρώματος και βεβαιωθείτε ότι η στεφάνη της σχάρας μαγειρέματος εφαρμόζει καλά πάνω στα υποστηρίγματα. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο καπνιστήρι και ξεκινήστε το κάπνισμα!

Συμβουλές για το μαγείρεμα
- Κατά τη διάρκεια του καπνίσματος, αποφεύγετε να σηκώνετε το καπάκι για να ελέγξετε το φαγητό. Όταν ανοίγετε το καπάκι διαφεύγει η θερμότητα, παρατείνοντας έτσι τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Όταν αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, είναι προτιμότερο να το σηκώνετε στο πλάι παρά ίσια επάνω. Σηκώνοντας το καπάκι ίσια επάνω, δημιουργείται μια ροή αέρα υποπίεσης στο εσωτερικό του καπνιστηριού με αποτέλεσμα την αναρρόφηση στάχτης πάνω στο φαγητό.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ
Είναι απολύτως απαραίτητο να διατηρείται ένα περιβάλλον συνεχούς, ομοιόμορφης και χαμηλής θερμότητας +/- 70 °C στο εσωτερικό του καπνιστηριού σας. Θα πρέπει να μπορείτε να αγγίζετε το εξωτερικό του καπνιστηριού, στην περιοχή του πιάτου, χωρίς να κάψετε το χέρι σας.

Εάν η φωτιά είναι πολύ δυνατή, τοποθετήστε το καπάκι στο καπνιστήρι και κλείστε τη θυρίδα αερισμού του καπακιού. Μπορείτε επίσης να ρίξετε μερικά βρεγμένα ροκανίδια στη φωτιά. Αυτό θα χαμηλώσει λίγο τη θερμοκρασία, προσδίνοντας επίσης στο φαγητό ένα “διακριτικό” κάπνισμα που θα βελτιώσει τη γεύση του.

Εάν η φωτιά είναι πολύ αδύναμη, ανοίξτε τη θυρίδα αερισμού του καπακιού και την πόρτα πρόσβασης στον κορμό του κάτω στρώματος για να μπει αέρας και να δυναμώσει η φωτιά.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
Ρίξτε νερό αργά από την πόρτα πρόσβασης του κορμού του επάνω στρώματος, χρησιμοποιώντας ένα χωνί ή ένα δοχείο με στόμιο εκροής.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΚΑΡΒΟΥΝΩΝ/ΞΥΛΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
- Αφαιρέστε αργά το καπάκι από το καπνιστήρι και ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα πρόσβασης του κορμού του κάτω στρώματος φορώντας γάντια για μπάρμπεκιου.
- Προσθέστε κάρβουνα ή ξύλα χρησιμοποιώντας τσιμπίδα με μακριά λαβή και προσέχοντας να μην ανακατευτούν οι στάχτες και φουντώσουν οι σπίθες.
- Κλείστε την πόρτα και τοποθετήστε το καπάκι στο καπνιστήρι όταν τα κάρβουνα ή τα ξύλα αρχίσουν ξανά να καίγονται ζωηρά.

ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ

- Τοποθετήστε το καπάκι στο καπνιστήρι.
- Για να σβήσετε τη φωτιά, κλείστε απλά όλες τις θυρίδες αερισμού και τις πόρτες. Δοκιμάστε επίσης να καλύψετε τα κάρβουνα με άμμο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό!

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ
- Όταν σβήσουν εντελώς τα κάρβουνα και το καπνιστήρι κρυώσει εντελώς, απλά αδειάστε τις στάχτες με μια βούρτσα μέσα στο δίσκο για κάρβουνα και πετάξτε τις.
- Αφαιρέστε με απαλό τρίψιμο τα υπολείμματα από τις σχάρες μαγειρέματος και τη σχάρα για κάρβουνα χρησιμοποιώντας μια μπρούντζινη συρματόβουρτσα με διχτυωτό πλέγμα ή ένα τσαλακωμένο κομμάτι αλουμινόχαρτο για την αποφυγή ζημιάς στο φινίρισμα. Σκουπίστε τα υπολείμματα με χαρτοπετσέτες.
-

ΣΕ ΤΑΚΤΙΚΗ ΒΑΣΗ
Το καπνιστήρι σας χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα για την αποφυγή σκουριάσματος.
- Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα για να καθαρίσετε τις σχάρες μαγειρέματος και τις σχάρες για κάρβουνα, τους δίσκους περισυλλογής υγρών και τους δίσκους για κάρβουνα καθώς και τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του καπνιστηριού σας.
- Ξεπλύνετε καλά με νερό.
- Σκουπίστε καλά με ένα μαλακό πανί ή χαρτοπετσέτα. Μην αφήσετε το καπνιστήρι, τους δίσκους και τις σχάρες να στεγνώσουν μόνα τους
- Για την αποφυγή σκουριάσματος, περάστε με μια ελαφριά στρώση φυτικού λαδιού ή φυτικού σπρέι μαγειρέματος τις επιφάνειες του καπακιού, των σχαρών μαγειρέματος και του δίσκου νερού. Σκουπίστε απαλά τις επιφάνειες με χαρτοπετσέτες. ΜΗΝ περνάτε με λάδι τη σχάρα για κάρβουνα, το δίσκο για κάρβουνα και την εσωτερική επιφάνεια του καπνιστηριού.

ΕΑΝ ΕΜΦΑΝΙΣΤΕΙ ΣΚΟΥΡΙΑ
Στην εξωτερική επιφάνεια του καπνιστηριού:
- Καθαρίστε και γυαλίστε όλες τις κηλίδες σκουριάς με μια βούρτσα με διχτυωτό πλέγμα.
- Ρετουσάρετε τις περιοχές που προσβλήθηκαν με μια καλή βαφή, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.

Στην εσωτερική επιφάνεια του καπνιστηριού:
- Καθαρίστε και γυαλίστε τις κηλίδες σκουριάς με μια βούρτσα με διχτυωτό πλέγμα.

- Καλύψτε ελαφρά τις περιοχές που προσβλήθηκαν με φυτικό λάδι ή φυτικό σπρέι μαγειρέματος προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί το σκούριασμα. Σκουπίστε απαλά με χαρτοπετσέτες. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ βαφή στην εσωτερική επιφάνεια του καπνιστηριού.

ΠΡΟΣΟΧΗ
Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό των σχαρών μαγειρέματος, της σχάρας για κάρβουνα ή του καπνιστηριού, καθώς αυτά θα καταστρέψουν το φινίρισμα.
Για την αφαίρεση των υπολειμμάτων λίπους από το εσωτερικό του καπακιού, απλά τρίψτε αυτές τις φολίδες χρησιμοποιώντας μπρούντζινη συρματόβουρτσα ή ένα τσαλακωμένο κομμάτι αλουμινόχαρτο. Για την αποφυγή μελλοντικής συγκέντρωσης υπολειμμάτων, μετά από κάθε χρήση και ενώ το καπάκι είναι ακόμα ζεστό (ΟΧΙ ΚΑΥΤΟ), σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του καπακιού με χαρτοπετσέτες ή καθαρίστε την με σαπουνάδα.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Το καπνιστήρι παρέχεται περιορισμένη διετή εγγύηση που καλύπτει κατασκευαστικά ελαττώματα, η οποία έχει ισχύ από την ημερομηνία αγοράς και στο βαθμό που η χρήση του καπνιστηριού συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Η απόδειξη, στην οποία αναγράφεται η ημερομηνία αγοράς, επέχει ισχύ κάρτας εγγύησης.

Αυτό το καπνιστήρι δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.

Η φθορά, η διάβρωση, η παραμόρφωση και ο αποχρωματισμός των τμημάτων του καπνιστηριού που εκτίθενται άμεσα στη φωτιά είναι φυσιολογικά και, επομένως, σε καμία περίπτωση δεν μπορούν να θεωρηθούν κατασκευαστικά ελαττώματα: αυτά αποτελούν λογικά επακόλουθα της χρήσης του.

ΦΥΛΑΞΗ

Σκεπάστε και φυλάξτε το καπνιστήρι σας σε στεγνό μέρος όταν δεν το χρησιμοποιείτε

HU

HASZNÁLATI ÉS ÖSZSZESZERELÉSI UTASÍTÁS

ELSŐ HASZNÁLATKOR

HA A GRILLEZŐT ELSŐ ALKALOMMAL HASZNÁLJA, JAVASOLT BEGYÚJTANI AZ 30 PERCIG ANÉLKÜL HOGY FŐZNE, SÜTNE RAJTA. EZ A FOLYAMAT SZÜKSÉGSZERŰ.

HASZNOS TIPPEK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- A grillező csak kültéren használható.
- A grillezőt helyezze szilárd alapra, éghető és olvasztható tárgyaktól távol.
- Ne használja a grillezőt nagy szélben.
- A grillezőt csak akkor használja, ha az teljesen össze van szerelve, és minden alkatrész a helyén van.
- Soha ne mozgassa a grillezőt, mielőtt teljesen elaludna a parázs, ill. amíg az ki nem hűl.
- Gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó.
- Ne használjon alkoholt vagy benzint a tűz meggyújtásához, felélesztéséhez.
- Védje magát a tűz és a gőz ellen, amikor felnyitja a grillező fedelét ill. a grillezés használata közben.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

BEGYÚJTÁS
- Távolítsa el a fedelet, a felső részt, a rácsokat és az olajfogó tálcát.
- Győződjön meg róla, hogy a szénrács a parázstartón van, és a parázstartó stabilan áll a 3 lábon.
- Nyissa ki a felső részhez vezető nyílást. Ha lehetséges, helyezze a nyitott ajtót széllel szembe, így a tűz a jobb légáramlatnak köszönhetően könnyebben beindul.
- Állítsa a szenet vagy fát (nem fenyőfa) piramis formájába a szénrács közepére.
- Indítsa be a tüzet, miközben a fedő, a felső rész, és az olajfogó tálca még ki van véve.
- Hagyja izzani a szenet/fát kb. 25 percig. A szén szürke színű hamura változik, ekkor kezdheti el a sütést.
- A szenet és a fát egyenletesen ossza szét a szén rácson hogy egyenletes lángot kapjon. Zárja be a felső részhez vezető nyílást.
- Ízesített fadarabokat is használhat. Áztassa a füstölőforgácsot vízben 10 percig, majd öntse le róla a vizet használat előtt. Használhatja közvetlenül a szénre rakva, vagy perforált fóliatasakban a hosszabban tartó hatás érdekében. Ez az ételt még jobban megfűszerezi, illatosítja. Az ízesített fadarabokkal együtt, hozzádhatja kedvenc borát, gyógynövényeit és/vagy fűszereket az áztató vízbe.

  Alma aromájú: Enyhe, ideális őzhöz, halhoz és szárnyasokhoz

  Tölgyfa aromájú: Közepes, ideális sertéshúshoz és szárnyasokhoz

  Hikorifa aromájú: Erőteljes, ideális sertéshússzeletekhez, bordához, rostélyoshoz

HAGYJA, HOGY A FÜST FÜSTÖLJÖN
- Tegye az olajfogó tálcát biztonságosan az alsó részben kiálló 3 támasztékra.
- Feltöltheti ezt a részt egy kis vízzel.
- Tegye a sütőrácsot közvetlenül az olajfogó tálca tetejére. Tegye rá az ételt a főzőrácsra egy rétegben, hagyjon minden darab között egy kis részt. Ezáltal a hő körbejárja az ételt.
- Tegye rá a felső részt az alsó rész tetejére. Csukja be az ajtót.
- Tegye a másik sütőrácsot a felső rész kiálló támasztékaira, és győződjön meg róla, a sütőrács szegélye megfelelően, biztonságosan illeszkedik a kiálló támasztékra. Tegye az ételt a sütőrácsra.
- Tegye a fedőt a grillezőre és kezdje el a füstölést!

Főzési tippek
- A füstölés időtartama alatt ne emelje fel a tetőt az étel ellenőrzése céljából. A nyitott fedélnél a hő kiszabadulhat, ezzel a sütési, főzési idő nőhet.
- Ha mégis megemeli a fedélt főzés közben, azt oldalra tegye, ne egyenesen felfele. Ha egyenesen emeli fel a fedőt, az vákum levegőáramlást okoz, az ételre hamu kerülhet.

A TŰZ SZABÁLYZÁSA
Szükséges egy konzisztencia betartása, a sütőben +/- 70 °C fok lehet. Csak a tálnál tudja úgy megérinteni a sütőt, hogy ne sértse meg a kezét.

Ha a tűz túl forró, tegye a fedelet a sütőre és zárja be a fedő légszelepét. Néhány nedves fadarabot is a tűzre dobhat. Ez egy kicsit lehűti a hőmérsékletet, és füstös ízt ad az ételnek.

Ha a tűz túl kicsi, nyissa ki a fedő légszelepét és csatlakoztassa az ajtót az alsó részhez, hogy beengedje a levegőt és felélessze a tüzet.

VÍZ HOZZÁADÁSA FŐZÉS KÖZBEN
A vizet lassan öntse tölcsérrel vagy kancsóval a felső részbe az ajtón keresztül.

SZÉN/FA HOZZÁADÁSA FŐZÉS KÖZBEN
- Lassan távolítsa el a fedőt a sütőről, és óvatosan nyissa ki az alsó testhez kapcsolódó ajtót egy barbecue kesztyűvel.
- Haszáljon hosszú nyelű szénfogót a szén és a fa hozzáadásához, kerülje a hamu felkeverését.
- Zárja be az ajtót és tegye a fedőt a sütőre, ha a szén vagy a fa kellő képpen izzik.

A TŰZ ELOLTÁSA
- Tegye a fedelet sütőre.
- Egyszerűen zárjon be minden légszelepet és ajtót a tűz eloltásához. Fedje be a szenet homokkal. Soha ne használjon vizet.

KARBANTARTÁS

MINDEN HASZNÁLAT UTÁN
- Miután a szén teljesen kialudt és a sütő lehűlt, kefélje a hamut a széntartóba és távolítsa el.
- Óvatosan sikálja le a maradékot a sütőrácsokról és a széntartó rácsokról egy grillezőhöz való kefével vagy alumínium fóliával, hogy nehogy megsértse azt. A maradékot papírtörlővel törölje ki.

RENDSZERES TEENDŐK
Védje a sütőt a rozsdától.
- Használjon meleg, szappanos vizet a sütőrácsok, szénrácsok, olajfogó tálca és a széntálca tisztításához, valamint a sütő belső és külső felületeinek tisztításához.
- Majd vízzel alaposan öblítse ki.
- Törölje ki teljesen száraz, puha törlőkendővel vagy papírtörlővel. Ne engedje, hogy a sütő, széntartó és olajfogó tálca csepegtetéssel száradjon, mindig alaposan törölje át azokat.
- A rozsda megakadályozásához alkalmazzon kis réteg növényi olajat vagy növényi olaj spray-t a következő felszíneken: fedő, sütőrács, víztartó. Óvatosan törölje szárazra papírtörlő segítségével. NE alkalmazzon olajat a szénrácsoknál, széntartónál és a sütő külső felületén.

HA A ROZSDÁSODÁS JELEIT ÉSZLELI
A sütő belső felületén:
- Grillkefével távolítsa el a rozsdafoltokat.
- Magas hőnek ellenálló festékkel javítsa ki az érintett részeket.

A sütő belső felületén:
- Grillkefével távolítsa el a rozsdafoltokat.
- Az enyhén rozsdás részeket növényi olajjal vagy növényi olajspray-vel csökkentheti. Óvatosan törölje szárazra papírtörlő segítségével. Soha ne alkalmazzon festéket a sütő belső területén.

FIGYELMEZTETÉS
Ne használjon éles tárgyakat vagy erős tisztítószert a sütőrácsok, szénrács vagy a sütő tisztítására, mert az kárt okozhat a felületben.
A fedőről a rárakódott zsírt kefével távolíthatja el vagy alumínium fóliával. A későbbi lerakódás megakadályozása érdekében, minden használat után, és amíg a fedő még egy kicsit meleg (NEM FORRÓ) törölje át a fedél belső felületét papírtörlővel vagy tisztítsa meg azt szappanos vízzel.

GARANCIA

A sütő a vásárlás napjától kezdődően, rendeltetésszerű használat esetén két éves garanciával rendelkezik. A vásárlás dátumát tartalmazó blokk garanciakártyának minősül.

Ez a sütő ipari célokra nem alkalmazható.

A részek tűz okozta korróziója, deformációja és elszíneződése teljesen normális, ez nem ok a garancia érvényesítésére. Ez a használat következménye.

TÁROLÁS

Ha nem használja a sütőt, fedje le, és tárolja szára, hűvös helyen.

IT

MANUALE UTENTE ED ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

PRIMO UTILIZZO

SE SI UTILIZZA IL FORNO PER AFFUMICATURA PER LA PRIMA VOLTA SI RACCOMANDA FORTEMENTE DI FARLO BRUCIARE PER 30 MINUTI SENZA CIBARIE. TALE TEMPO INIZIALE È NECESSARIO.

CONSIGLI UTILI E PRECAUZIONI

- QUESTO FORNO PER AFFUMICATURA PUÒ ESSERE UTILIZZATO SOLTANTO ALL'APERTO.
- INSTALLARLO SU UNA BASE SOLIDA LONTANO DA OGGETTI INFIAMMABILI O CHE POSSONO FONDERE.
- NON UTILIZZARE IL FORNO PER AFFUMICATURA CON VENTO FORTE.
- PROCEDERE ALL'USO DEL FORNO PER AFFUMICATURA SOLTANTO SE È COMPLETAMENTE MONTATO E TUTTE LE SUE PARTI SONO BEN FISSATE.
- NON SPOSTARE MAI IL FORNO PER AFFUMICATURA PRIMA CHE IL FUOCO SIA COMPLETAMENTE SPENTO E IL FORNO PER AFFUMICATURA STESSO SI SIA RAFFREDDATO.
- TENERE LONTANO DALLA PORTATA DI BAMBINI E ANIMALI DOMESTICI.
- NON UTILIZZARE MAI ALCOL O BENZINA PER L'ACCENSIONE O PER RAVVIVARE IL FUOCO.
- PROTEGGERSI DAL FUOCO E DAL VAPORE QUANDO SI APRE IL COPERCHIO O LO SPORTELLO DI ACCESSO MENTRE IL FORNO PER AFFUMICATURA È IN USO.

ISTRUZIONI D'USO

ACCENSIONE
- Togliere il coperchio, la parte superiore del corpo, le griglie di cottura e la vaschetta raccogli gocce.
- Assicurasi che la griglia del carbone si trovi all'interno del vassoio apposito e che questo sia appoggiato ben saldo su tutti e tre i piedi.
- Aprire lo sportello nella parte inferiore del corpo. Se possibile mettere lo sportello nella direzione del vento per aumentare la fiamma di accensione e la circolazione d'aria all'interno del forno per affumicatura.
- Mettere il carbone o il legno (non legno di pino) a piramide al centro della griglia per il carbone.
- Accendere il fuoco senza il coperchio, la parte superiore ed il vassoio raccogli gocce.

- Far bruciare il carbone/legno per circa 25 minuti. Il carbone deve ricoprirsi di cenere grigia prima di poter cominciare a cucinare.
- Disporre il carbone/legno in uno strato omogeneo sulla griglia del carbone per ottenere una fonte di calore uniforme. Chiudere lo sportello nella parte inferiore del corpo.
- E' possibile aggiungere dei ceppi di legno aromatico. Lasciare i trucioli a mollo in acqua per 10 minuti e scolarli prima dell'uso. Possono essere usati direttamente sul carbone o in una sacca di carta stagnola perforata, per un effetto più duraturo. Rilasceranno un fumo denso nei vostri cibi che ne esalterà il sapore. Oltre ai ceppi di legno aromatico, è possibile aggiungere una miscela del vostro vino preferito, di erbe e/o spezie nel vassoio per l'acqua.

  Al profumo di melo: Delicati, ideali per cervo, pesce, volatili

  Al profumo di quercia: Medi, ideali per maiale, volatili

  Al profumo di noce americano: Intensi, ideali per braciole di maiale, costate, arrosti

MANTENERE IL FUMO
- Sistemare bene il vassoio raccogli gocce sulle tre mensole di supporto della parte inferiore del corpo.
- E' possibile mettere dell'acqua in questo vassoio.
- Porre la graticola direttamente sopra al vassoio raccogli gocce. Metter il cibo sulla graticola in un unico strato lasciando dello spazio fra i pezzi. Questo permetterà al calore di circolare in maniera uniforme intorno al cibo.
- Poggiare la parte superiore del corpo su quella inferiore. Mantenere lo sportello chiuso.
- Posizionare l'altra griglia di cottura sulle mensole di supporto della parte superiore del corpo e assicurarsi che il bordo della griglia sia ben fermo sui supporti. Metter il cibo sulla griglia di cottura.
- Mettere il coperchio sul forno per affumicatura e cominciate ad affumicare!

Consigli di cottura
- Durante il processo di affumicatura evitare di sollevare il coperchio per verificare la cottura. L'apertura del coperchio fa diminuire il calore, aumentando il tempo di cottura.
- Quando si toglie il coperchio durante la cottura, è bene sollevarlo da un lato anzichè direttamente in verticale. Alzando il coperchio in verticale crea un vuoto d'aria all'interno del forno per affumicatura che risucchia la cenere sul cibo.

REGOLAZIONE DEL FUOCO
E' assolutamente necessario mantenere all'interno del forno per affumicatura un calore basso, costante e uniforme di +/-70 °C. Si dovrebbe poter toccare l'esterno del forno per affumicatura nella zona del piatto senza scottarsi.

Se il fuoco è troppo caldo, mettere il coperchio sul forno per affumicatura e chiudere lo sportello di ventilazione del coperchio. E' anche possibile buttare dei pezzi di legno bagnato sul fuoco. In questo modo si abbasserà appena la temperatura e si aumenterà il fumo denso per esaltare il sapore.

Se il fuoco è troppo basso, aprire lo sportello di ventilazione del coperchio e quello di accesso alla parte inferiore del forno per affumicatura per far entrare aria e aumentare il fuoco.

AGGIUNTA DI ACQUA DURANTE LA COTTURA
Versare lentamente l'acqua con un imbuto o contenitore con beccuccio attraverso lo sportello di accesso della parte inferiore del corpo.

AGGIUNTA DI CARBONE/LEGNA DURANTE LA COTTURA
- Sollevare lentamente il coperchio del forno per affumicatura e aprire con attenzione lo sportello di accesso alla parte inferiore utilizzando delle manopole per barbecue.
- Utilizzare delle pinze con un manico lungo per aggiungere il carbone o il legno, evitando di sollevare la cenere e le scintille.
- Chiudere lo sportello e mettere il coperchio sul forno per affumicatura appena il carbone o il legno cominciano ad ardere di nuovo vivacemente.

SPEGNIMENTO
- Mettere il coperchio sul forno per affumicatura.
- Chiudere semplicemente tutte le aperture di aerazione e gli sportelli per far spegnere il fuoco. Cercare anche di coprire il carbone con della sabbia. Non usare mai l'acqua!

MANUTENZIONE

DOPO OGNI UTILIZZO
- Quando il carbone è completamente spento e il forno per affumicatura si è raffreddato, accompagnare con una spazzola la cenere nel vassoio del carbone e gettarla.
- Eliminare con delicatezza i residui dalle griglie di cottura e dallo sportello del carbone con una spazzola a setole in ottone per grill o con un foglio di alluminio stropicciato per evitare di danneggiare la vernice. Togliere i residui con della carta da cucina.

CON REGOLARITÀ
Abbiate cura del vostro forno per affumicatura per evitare la formazione di ruggine.
- Usare acqua tiepida saponata per la pulizia della griglie di cottura e del carbone, per i vassoi raccogli gocce e del carbone e per le superfici interne ed esterne del forno per affumicatura.
- Risciacquare bene con acqua.
- Asciugare bene con un panno morbido o con carta da cucina. Non far asciugare all'aria il forno per affumicatura, i vassoi e le griglie.
- Per evitare la formazione di ruggine, applicare un leggero strato di olio vegetale anche spray sulla superficie delle seguenti parti: coperchio, griglia di cottura e vassoio per l'acqua. Asciugare delicatamente con carta da cucina. NON applicare olio sulla griglia del carbone, sul vassoio del carbone e sulle superfici interne del forno per affumicatura.

SE SI FORMA DELLA RUGGINE
Sulla superficie esterna del forno per affumicatura:
- Pulire e lucidare tutti i punti di ruggine con una spazzola per grill.
- Ritoccare le parti interessare con una vernice resistente alle alte temperature.

Sulla superficie interna del forno per affumicatura:
- PULIRE E LUCIDARE I PUNTI DI RUGGINE CON UNA SPAZZOLA PER GRILL.

- PASSARE DELL'OLIO VEGETALE ANCHE SPRAY SULLE ZONE INTERESSATE PER RIDURRE LA FORMAZIONE DI RUGGINE.
- ASCIUGARE DELICATAMENTE CON CARTA DA CUCINA. NON APPLICARE MAI LA VERNICE SULLE SUPERFICI INTERNE DEL FORNO PER AFFUMICATURA.

ATTENZIONE
Non utilizzare oggetti appuntiti o spugne abrasive per pulire le griglie di cottura, la griglia del carbone o il forno per affumicatura, poichè potrebbero danneggiare la finitura.
Per eliminare i depositi di grasso all'interno del coperchio, strofinare l residui con una spazzola in ottone o con un foglio di alluminio stropicciato. Per evitare l'accumulo in futuro, dopo ogni utilizzo e mentre il coperchio è ancora caldo (NON BOLLENTE), strofinare la superficie interna del coperchio con carta da cucina o pulire con acqua tiepida saponata.

GARANZIA

Il forno per affumicatura ha una garanzia limitata di due anni per difetti di produzione, a partire dalla data di acquisto e per un utilizzo corrispondente alle istruzioni per l'uso fornite. La ricevuta con la data di acquisto vale come certificato di garanzia.

Questo forno per affumicatura non è adatto all'uso professionale.

L'usura, corrosione, deformazione e la perdita di colore delle parte direttamente esposte al fuoco è normale ed in nessun caso può mai essere considerata un difetto di produzione: è il risultato logica dell'utilizzo.

CONSERVAZIONE

Coprire e riporre il forno per affumicatura in un luogo asciutto quando non è in uso.

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA UN MONTĀŽAS INSTRUKCIJA

PIRMREIZĒJĀ LIETOŠANA

LIETOJOT ŠO GRILA IEKĀRTU PIRMO REIZI, STINGRI IESAKĀM ĻAUT KURINĀMAJAM TAJĀ DEGT 30 MINŪTES PIRMS ĒDIENA GATAVOŠANAS. ŠIS SĀKOTNĒJAIS POSMS IR NEPIECIEŠAMS.

NODERĪGI PADOMI UN PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

- GRILA IEKĀRTU DRĪKST IZMANTOT TIKAI ĀRPUS TELPĀM.
- VIENMĒR UZSTĀDIET CIETU PAMATNI, KAS ATRODAS TĀLU NO UZLIESMOJOŠIEM UN KŪSTOŠIEM OBJEKTIEM.
- NEIZMANTOJIET GRILA IEKĀRTU LIELA VĒJA APSTĀKĻOS.
- ARĪ TURPMĀK LIETOJIET GRILA IEKĀRTU TIKAI PILNĪBĀ SAMONTĒTĀ FORMĀ UN, JA VISAS TĀ DETAĻAS IR STINGRI NOSTIPRINĀTAS.
- NEPĀRVIETOJIET GRILU, KAMĒR UGUNS NAV PILNĪBĀ IZDZISUSI UN IEKĀRTA NAV PILNĪBĀ ATDZISUSI.
- TURIET BĒRNUS UN MĀJDZĪVNIEKUS DROŠĀ ATTĀLUMĀ.
- NEKAD NELIETOJIET ALKOHOLU VAI DEGVIELU, LAI IEDEGTU VAI AKTIVIZĒTU UGUNI.
- SARGIETIES NO UGUNS UN TVAIKIEM ATVEROT VĀKU VAI PIEKĻUVES DURTIŅAS LAIKĀ, KAD DARBOJAS GRILA IEKĀRTA.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

AIZDEDZINĀŠANA
- Noņemiet vāku, augšējās daļas korpusu, cepamās restes un tauku notecināšanas pannu.
- Pārliecinieties, ka ogļu restes atrodas ogļu plātnes iekšpusē, un, ka ogļu plātne ir droši novietota uz visām 3 kājām.
- Atveriet apakšējās daļas korpusa durtiņas. Ja iespējams, novietojiet atvērtās durvis pret vēju, lai veicinātu uguns aizdegšanos un gaisa cirkulāciju grila iekārtas iekšienē.
- Sakraujiet ogles vai malku (tikai ne priedes malku) piramīdai līdzīgā formā, pašā ogļu restu vidū.
- Aizdedziet uguni, atstājot vāku, augšējās daļas korpusu un tauku notecināšanas pannu noņemtus.
- Ļaujiet oglēm/malkai degt apmēram 25 minūtes. Oglēm jābūt nedaudz pārklātām ar pelēkas krāsas pelniem pirms sākat cepšanu.
- Izklājiet ogles/malku vienmērīgi uz ogļu restēm, lai panāktu vienmērīgu liesmu. Aizveriet apakšējās daļas korpusa durtiņas.
- Varat pievienot aromātiskās malkas skaidas. Izmērcējiet skaidas kūpināšanai ūdenī 10 minūtes un izžāvējiet pirms lietošanas. Jūs tās varat likt tieši uz kokoglēm vai caurumotā folijas maisā, lai nodrošinātu ilgstošāku efektu. Tās izgarojot piesātinās pārtiku ar dūmiem, piešķirot tai spēcīgāku aromātu. Bez aromatizētās malkas skaidām ūdens paplātē varat ieliet sava iecienītā vīna, zāļu un/vai garšvielu maisījumu.

  Ar ābolu aromātu: Maigs aromāts, ideāli piemērotas brieža gaļai, zivju gaļai, putnu gaļai

  Ar ozolkoka aromātu: Vidējs aromāts, ideāli piemērotas cūkgaļai, putnu gaļai

  Hikorija aromāts: Spēcīgs aromāts, ideāli piemērotas cūkgaļas karbonādēm, ribiņām, cepešiem

TURPINIET GRILĒŠANU
- Novietojiet tauku notecināšanas pannu droši uz apakšējās daļas korpusa 3 atbalsta paliktņiem.
- Varat iepildīt šajā pannā nedaudz ūdens.
- Novietojiet cepšanas restes tieši virs tauku notecināšanas pannas. Novietojiet pārtikas gabalus uz cepšanas restēm vienā kārtā zināmā attālumā vienu no otra. Tas ļauj dūmiem un karstumam vienmērīgi cirkulēt ap pārtiku.
- Novietojiet augšējās daļas korpusu uz apakšējās daļas korpusa virsmas. Turiet durvis aizvērtas.
- Novietojiet pārējās cepšanas restes uz augšējās daļas korpusa atbalsta paliktņiem un pārliecinieties, ka cepšanas restu mala ir stingri turas uz atbalsta paliktņiem. Novietojiet pārtiku uz cepšanas restēm.
- Novietojiet vāku uz grila un sāciet grilēšanu!

Padomi cepšanā
- Grilēšanas laikā izvairieties no vāka pacelšanas ēdiena gatavības pārbaudes nolūkā. Atvērts vāks ļauj aizplūst karstumam, kas rada nepieciešamību pēc papildus laika.
- Cepšanas laikā noņemot vāku, paceliet tā sānu, nevis uzreiz visu vāku. Paceļot vāku taisni uz augšu grila iekšienē rodas vakuuma gaisa plūsma, sanesot putekļus uz ēdiena.

UGUNS LIESMAS REGULĒŠANA
Noteikti ir nepieciešams uzturēt pastāvīga, vienmērīga un neliela karstuma vidi +/- 70 °C apmērā grila iekārtas iekšienē. Jums tikai ir jāvar pieskarties grilam no ārpuses ēdiena apvidū, neievainojot rokas.

Ja uguns ir pārāk karsta, novietojiet vāku uz grila iekārtas un aizveriet grila lūku. Varat piemest ugunij dažas mitras skaidas. Tas nedaudz samazinās temperatūru un radīs arī piesātinātus dūmus, kas piešķirs ēdienam spēcīgāku aromātu.

Ja uguns ir neliela, atveriet vāka lūku un piekļuves durtiņas apakšējās daļas korpusā, lai pievadītu gaisu un pastiprinātu liesmu.

ŪDENS PIEVIENOŠANA CEPŠANAS LAIKĀ
Caur augšējās daļas korpusa piekļuves durtiņām lēnām ielejiet ūdeni, izmantojot piltuvi vai trauku ar snīpi.

OGĻU/MALKAS PIEVIENOŠANA CEPŠANAS LAIKĀ
- Lēnām noņemiet vāku no grila iekārtas un uzmanīgi ar grilēšanas cimda palīdzību atveriet apakšējās daļas korpusa piekļuves durtiņas.
- Ogļu vai malkas pievienošanai izmantojiet rīkus ar gariem rokturiem, tādējādi izvairoties no pelnu un dzirksteļu aktivizēšanas.
- Aizveriet durtiņas un novietojiet vāku uz grila pēc tam, kad ogles vai malka atkal deg spēcīgi.

UGUNS IZDZĒŠANA
- Novietojiet vāku uz grila.
- Lai nodzēstu uguni, ir tikai jāaizver visas gaisa lūkas un durtiņas. Mēģiniet arī pārsegt ogles ar smiltīm. Nekādā gadījumā nelietojiet ūdeni.

KOPŠANA

PĒC KATRAS LIETOŠANAS REIZES
- Pēc tam, kad ogles ir pilnībā izdzisušas un grils ir pilnīgi atdzisis, vienkārši ieslaukiet pelnus ogļu plātnē un izmetiet ārā.
- Viegli noberziet pārpalikumus no cepšanas restēm un ogļu restēm izmantojot misiņa saru grila birsti vai alumīnija foliju, lai izvairītos no apdares materiālu sabojāšanas. Noslaukiet pārpalikumus ar papīra salvetēm.

REGULĀROS INTERVĀLOS
Rūpējieties par grila iekārtu, lai novērstu rūsas iedarbību.
- Cepšanas un ogļu restu, tauku notecināšanas pannas un ogļu plātnes un grila iekšējās un ārējās virsmas tīrīšanai izmantojiet siltu ziepjūdeni.
- Labi noskalojiet ar ūdeni.
- Pilnībā noslaukiet ar mīkstu drānu vai papīra salveti. Neļaujiet grilam, pannām un restēm pašiem nožūt.
- Lai novērstu rūsas iedarbību, pārklājiet šādas virsmas ar nelielu daudzumu augu eļļas vai cepšanai paredzētā smidzināmā līdzekļa: vāks, cepšanas restes un ūdens paplāte. Viegli noslaukiet sausu ar papīra salvetēm. NELIETOJIET eļļu ogļu restēm, ogļu plātnei un grila iekšējai virsmai.

JA PARĀDĀS RŪSA
Uz grila ārējās virsmas:
- Notīriet un nopulējiet visus rūsas plankumus ar grila birsti.
- Aizkrāsojiet skartās vietas ar labu augstas temperatūras rūsas izturīgu krāsu.
-

A sütő belső felületén:
- Notīriet un nopulējiet visus rūsas plankumus ar grila birsti.
- Viegli pārklājiet skartās vietas ar augu eļļu vai cepšanai paredzēto augu izsmidzināmo līdzekli, lai samazinātu rūsas iedarbības iespējas. Viegli noslaukiet ar papīra salvetēm. Nelietojiet krāsu uz grila iekšējās virsmas.

UZMANĪBU
Neizmantojiet asus priekšmetus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus cepšanas restu, ogļu restu vai grila tīrīšanai, jo tie sabojā apdari.
Lai notīrītu taukus, kas sakrājušies uz vāka iekšpusē, vienkārši noberziet šos pārpalikumus ar misiņa birsti vai ar saburzītu alumīnija foliju. Lai novērstu to uzkrāšanos, pēc katras lietošanas un kamēr vāks vēl ir silts (NEVIS KARSTS) noslaukiet vāka iekšējo virsmu ar papīra salvetēm vai notīriet ar ziepjūdeni.

GARANTIJA

Iekārta tiek iegādāta ar ierobežotu divu gadu garantiju pret ražošanas trūkumiem, sākot no iegādes datuma un tādā apmērā, kādā tās lietošanas veids atbilst pašreizējām tās lietošanas instrukcijām. Pirkuma čeks, uz kura ir norādīts iegādes datums, ir uzskatāms par garantijas dokumentu.

Grila iekārta nav paredzēta profesionālai lietošanai.

Nodilums, korozija, deformēšanās un atsevišķo ugunij pakļauto detaļu krāsas zaudēšana ir parasta parādība un līdz ar to nekādā gadījumā netiks uzskatīta par ražošanas trūkumu: tas ir loģisks grila iekārtu lietošanas rezultāts.

GLABĀŠANA

Pārklājiet un glabājiet grila iekārtu sausā vietā laikā, kad to neizmantojat.

LT

NAUDOJIMO VADOVAS IR MONTAVIMO INSTRUKCIJOS

NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

NAUDOJANT ŠIĄ RŪKYKLĄ PIRMĄ KARTĄ, PRIMYGTINAI REKOMENDUOJAME UŽKURTI UGNĮ IR 30 MINUČIŲ PAKAITINTI TUŠČIĄ ĮRENGINĮ. ŠI PRADINĖ PROCEDŪRA YRA BŪTINA.

NAUDINGI PATARIMAI IR ATSARGUMO PRIEMONĖS

- ŠI RŪKYKLA GALI BŪTI NAUDOJAMA TIK ATVIRAME LAUKE.
- ĮRENGINĮ VISUOMET STATYKITE ANT TVIRTO PAGRINDO, KUO TOLIAU NUO DEGIŲ IR LYDŽIŲ DAIKTŲ.
- NENAUDOKITE RŪKYKLOS PUČIANT SMARKIAM VĖJUI.
- NAUDOTI RŪKYKLĄ GALIMA TIK IKI GALO JĄ SUMONTAVUS IR REIKIAMOSE VIETOSE PRITVIRTINUS VISAS DALIS.
- NIEKUOMET NEJUDINKITE RŪKYKLOS, KOL RUSENA UGNIS IR KOL ŠIS ĮRENGINYS NĖRA VISIŠKAI ATVĖSĘS.
- SAUGOKITE NUO VAIKŲ IR NAMINIŲ GYVŪNŲ.
- NIEKUOMET NENAUDOKITE ALKOHOLIO ARBA BENZINO UGNIAI UŽDEGTI ARBA JAI PAKURSTYTI.
- NAUDODAMI RŪKYKLĄ, BŪKITE ATSARGŪS: SAUGOKITĖS LIEPSNOS IR GARŲ ATIDARYDAMI RŪKYKLOS DANGTĮ ARBA DURELES.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

UŽDEGIMAS
- Nuimkite dangtį, viršutinę korpuso dalį, kepimo groteles ir lašų surinktuvą.
- Patikrinkite, ar medžio anglių inde yra medžio anglių grotelės ir ar šis indas tvirtai stovi ant trijų kojų.
- Atidarykite apatinės dalies dureles. Jei įmanoma, pasukite atidarytas dureles į vėjo pusę, kad būtų lengviau užkurti ugnį ir rūkykloje galėtų cirkuliuoti oras.
- Ant medžio anglių grotelių vidurio sukraukite piramidės pavidalo medžio anglių arba malkų (ne pušinių) krūvą.
- Užkurkite ugnį (dangtį, viršutinę dalį ir lašų surinktuvą palikite nuimtus).
- Palikite medžio anglis/malkas apie 25 min. degti. Prieš pradedant kepti, žarijos turi būti padengtos nedideliu sluoksniu pelenų.
- Ant medžio anglių grotelių tolygiai išsklaidykite žarijas/malkas, kad būtų užtikrintas vienodas kaitrumas. Uždarykite apatinės dalies dureles.

- Galite įdėti kvapnių medžio skiedrų. Pamirkykite pjuvenas rūkyti vandenyje 10 minučių ir prieš naudodami nusausinkite.
- Galite jas dėti tiesiogiai ant medžio anglių ar, kad poveikis ilgiau išliktų, į perforuotos folijos maišelį. Jūsų ruošiami patiekalai įgaus smilkstančių dūmų kvapo ir skaniai kvepės. Galite ne tik įdėti kvapnių medžio skiedrų, bet ir į vandens indą įpilti savo mėgstamo vyno, paskaninto žolelėmis ir/arba prieskoniais.

  Obuolių kvapo: Švelnios, Puikiai tinka elnienai, žuviai, paukštienai

  Ąžuolo kvapo: Vidutiniškos, Puikiai tinka kiaulienai, paukštienai

  Hikorijos kvapo: Stiprios, Puikiai tinka kiaulienos nugarinei, šonkauliukams, kepsniams

RŪKYMAS
- Pritvirtinkite prie trijų atraminių apatinės dalies laikiklių lašų surinktuvą.
- Į šį surinktuvą galite įpilti šlakelį vandens.
- Tiesiai ant lašų surinktuvo uždėkite kepimo groteles. Tada ant kepimo grotelių sudėkite ruošiamą maistą – vienu sluoksniu, palikdami tarp gabalėlių tarpus, kad dūmai ir šiluma vienodai sklistų aplink visus ruošiamus patiekalus.
- Ant apatinės korpuso dalies viršaus uždėkite viršutinę dalį. Laikykite duris uždarytas.
- Ant viršutinės dalies atraminių laikiklių uždėkite kitas kepimo groteles. Patikrinkite, ar grotelių antbriaunis gerai prisitvirtino prie laikiklių. Sudėkite ant grotelių ruošiamus maisto patiekalus.
- Užvožkite ant rūkyklos dangtį ir pradėkite rūkyti!

Patarimai dėl maisto ruošos
- Rūkymo metu stenkitės nekelti dangčio ir netikrinti ruošiamų patiekalų. Atidarę dangtį, išleisite šilumą, todėl rūkymo procesas užtruks ilgiau.
- Jei norite pakelti dangtį kepimo metu, tuomet jo viso neatkelkite, bet praverkite iki pusės. Atkėlus dangtį iš viršaus, susidaro vakuumas ir ant maisto patenka pelenų.

KAITRUMO REGULIAVIMAS
Labai svarbu, kad rūkyklos viduje visuomet būtų palaikoma vienoda žema temperatūra (+/- 70°C). Jūs galite paliesti rūkyklos išorę indo plote nenusidegindami rankų.

Jei rūkykloje palaikoma per didelė temperatūra, uždėkite ant rūkyklos dangtį ir uždarykite ventiliacijos angą. Be to, ant degančių malkų/anglių galite užmesti nedidelį kiekį drėgnų medžio skiedrų. Skiedros šiek tiek sumažins temperatūrą ir sykiu pasklei malonų dūmų kvapą.

Jei temperatūra per žema, atidarykite ventiliacijos angą ir apatinės korpuso dalies dureles, kad į vidų galėtų patekti oro ir geriau įsidegtų anglys/malkos.

VANDENS ĮPYLIMAS KEPIMO METU
Iš piltuvėlio arba indo su snapeliu pro viršutinės dalies dureles iš lėto įpilkite vandens.

MEDŽIO ANGLIŲ/MALKŲ PAPILDYMAS KEPIMO METU
- Iš lėto nuimkite dangtį nuo rūkyklos ir atsargiai atidarykite apatinės dalies dureles. Naudokite specialias pirštines.
- Anglims arba malkoms įdėti naudokite žnyples ilgomis rankenomis; stenkitės neiššarstyti pelenų ir kibirkščių.
- Kai medžio anglys arba malkos vėl gerai įsidega, iškart uždarykite dureles ir užvožkite ant rūkyklos dangtį.

UGNIES GESINIMAS
- Užvožkite ant rūkyklos dangtį.
- Gesindami ugnį, tiesiog uždarykite visas ventiliacijos angas ir duris. Taip pat pamėginkite ant žarijų užberti smėlio. Niekuomet nenaudokite vandens!

PRIEŽIŪRA

PO KIEKVIENO NAUDOJIMO
- Kai žarijos visiškai užgęsta ir rūkykla tinkamai atvėsta, tiesiog sušluokite pelenus į medžio anglių indą ir išmeskite juos.
- Atsargiai nušveiskite nuo kepimo ir akmens anglių grotelių priskretusius likučius. Naudokite griliams skirtą vario metalo šepetėlį arba gabalėlį suglamžytos aliuminio folijos, kad nepažeistumėte apdailos. Likučius nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

PERIODIŠKA PRIEŽIŪRA
Imkitės specialių priemonių, kad apsaugotumėte savo rūkyklą nuo rūdijimo.
- Kepimo ir medžio anglių groteles, lašų surinktuvą bei akmens anglių indą, taip pat rūkyklos vidinę ir išorinę dalis valykite šiltu muiluotu vandeniu.
- Gerai nuplaukite vandeniu.
- Minkšta šluoste arba popieriniu rankšluosčiu gerai nusausinkite nuplautas dalis. Nepalikite rūkyklos, jos indų ir grotelių išdžiūti savaime.
- Norėdami apsaugoti įrenginį nuo rūdijimo, ant dangčio, kepimo grotelių ir vandens indo paviršių užtepkite nedidelį sluoksnį augalinio aliejaus arba užpurkškite augalinio kepimo purškiklio. Švelniai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. NETEPKITE aliejaus ant medžio anglių grotelių, medžio anglių indo ir rūkyklos vidinėje pusėje.

JEI ATSIRANDA RŪDŽIŲ
Rūkyklos išorinėje pusėje:
- Nuvalykite ir nušveiskite visas parūdijusias vietas griliams skirtu šepetėliu.
- Užtepkite pažeistas vietas kokybiškais, aukštai temperatūrai atspariais dažais.

Rūkyklos viduje:
- Nuvalykite ir nušveiskite visas parūdijusias vietas griliams skirtu šepetėliu.
- Ant pažeistų vietų atsargiai užtepkite augalinio aliejaus arba užpurkškite augalinio kepimo purškiklio, kad apsaugotumėte nuo rūdijimo. Švelniai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Niekuomet nedažykite rūkyklos vidinės pusės.

ĮSPĖJIMAS
Kepimo grotelėms, medžio anglių grotelėms bei rūkyklai valyti nenaudokite aštrių daiktų ir abrazyvinių valiklių, nes jie gali pažeisti apdailą.
Norėdami pašalinti dangčio viduje susikaupusius nešvarumus, tiesiog nuvalykite šį apnašų sluoksnį vario metalo šepetėliu arba gabalėliu suglamžytos aliuminio folijos. Kad ateityje daugiau nesusikauptų nešvarumų, po kiekvieno naudojimo, kol dangtis dar yra šiltas (NE KARŠTAS), iššluostykite dangčio vidų popieriniu rankšluosčiu arba išplaukite muiluotu vandeniu.

GARANTIJA

Rūkyklai suteikiama ribota dviejų metų garantija nuo gamybos defektų, kuri pradeda galioti nuo įrenginio įsigijimo dienos ir galioja, jei įrenginiu naudojamasi laikantis pateiktų naudojimo instrukcijų. Čekis su nurodyta pirkimo data yra laikomas garantijos kortele.

Ši rūkykla nėra skirta profesionalams.

Dalių nusidėvėjimas, korozija, deformacija ir spalvos pasikeitimas, atsirandantys dėl tiesioginio ugnies poveikio, yra laikomi normaliu reiškiniu ir jokiais atvejais netraktuojami kaip gamybos defektai: tai natūrali jų naudojimo pasekmė.

LAIKYMO SĄLYGOS

Kai rūkyklos nenaudojate, uždenkite ją ir laikykite sausoje vietoje.

PL

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA I SPOSÓB MONTAŻU

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

PRZED ROZPOCZĘCIEM WŁAŚCIWEJ EKSPLOATACJI GORĄCO ZALECAMY ROZPALENIE GRILLA NA 30 MINUT (BEZ ŻYWNOŚCI). CZAS TEN JEST NIEZBĘDNY DO PRAWIDŁOWEGO PRZYGOTOWANIA GRILLA DO UŻYTKU.

CENNE WSKAZÓWKI I ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- NIE UŻYWAJ GRILLA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ – SŁUŻY ON TYLKO DO UŻYTKU NA OTWARTYM POWIETRZU.
- PODSTAWĘ GRILLA ZAWSZE USTAWIAJ Z DALEKA OD SUBSTANCJI I PRZEDMIOTÓW ŁATWOPALNYCH LUB MOGĄCYCH SIĘ STOPIĆ POD WPŁYWEM CIEPŁA.
- NIE UŻYWAJ GRILLA PODCZAS SILNEGO WIATRU.
- MOŻESZ UŻYWAĆ GRILLA TYLKO WTEDY, GDY WSZYSTKIE JEGO ELEMENTY ZOSTAŁY PRAWIDŁOWO ZMONTOWANE W JEDNĄ CAŁOŚĆ.
- NIGDY NIE PRZEMIESZCZAJ GRILLA, JEŻELI JESZCZE CAŁKOWICIE NIE OSTYGŁ, A PALENISKO (OGIEŃ) NIE WYGASŁO.
- DZIECI I ZWIERZĘTA DOMOWE UTRZYMUJ W BEZPIECZNEJ ODLEGŁOŚCI OD GRILLA.
- NIGDY NIE UŻYWAJ ALKOHOLU LUB BENZYNY DO ROZPALENIA LUB PODTRZYMANIA OGNIA.
- ZACHOWUJ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS OTWIERANIA POKRYWY LUB DRZWICZEK GRILLA PODCZAS PIECZENIA PRODUKTÓW – ISTNIEJE RYZYKO POPARZEŃ WYWOŁANYCH OGNIEM I GORĄCĄ PARĄ.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

ROZPALANIE
- Zdejmij pokrywę, górną część urządzenia, ruszty i brytfannę ściekową.
- Upewnij się, czy ruszt paleniska znajduje się w misce na węgiel drzewny oraz że miska stoi stabilnie na trzech wspornikach.
- Otwórz drzwiczki dolnej części urządzenia. Jeżeli to możliwe, ustaw grill tak, aby ujście jego dymu było ustawione zgodnie z kierunkiem wiatru, co ułatwi rozpalenie ognia i poprawi cyrkulację powietrza w grillu.
- Ułóż stos węgla drzewnego lub drewna (nie stosować drewna sosnowego) w kształcie piramidy na środku rusztu paleniska.
- Rozpal ogień, nie zakładając jeszcze pokrywy, górnej części urządzenia i brytfanny ściekowej.
- Pozostaw węgiel drzewny/drewno na około 25 minut, aby dobrze się rozpaliło. Przed rozpoczęciem przygotowywania potraw bryłki węgla powinny być lekko pokryte szarym popiołem.
- Aby uzyskać jednakową temperaturę w całym grillu, rozłóż węgiel drzewny/drewno równomiernie na ruszcie paleniska. Zamknij drzwiczki dolnej części urządzenia.
- Można teraz dodać zapachowe zrębki drewna. Moczyć wkłady do wędzenia w wodzie przez 10 minut i osuszyć przed użyciem. Można umieścic je bezpośrednio na węglu drzewnym albo w perforowanym worku foliowym dla trwalszego efektu. Spowoduje to zaciągnięcie potraw dymem, który wzmocni ich zapach. Poza zapachowymi zrębkami drewna, można też w misce na wodę umieścić odrobinę ulubionego wina, ziół i/lub przypraw.

  Aromat jabłoni: Łagodny, idealny do dziczyzny, ryb, drobiu

  Aromat dębu: Umiarkowany, idealny do wieprzowiny, drobiu

  Aromat hikory: Intensywny, idelany do steków wieprzowych, żeberek, pieczeni

PODTRZYMUJ TEMPERATURĘ PALENISKA GRILLA
- Umieść brytfannę ściekową na trzech wspornikach dolnej części urządzenia.
- Możesz napełnić ją niewielką ilością wody.
- Umieść ruszt grilla bezpośrednio na górze brytfanny ściekowej. Ułóż produkty żywnościowe na ruszcie grilla zostawiając wolne miejsca między nimi. Pozwala to na równomierną cyrkulację dymu i ciepła wokół produktów.
- Umieść górną cześć grilla na szycie dolnej części urządzenia. Zamknij drzwiczki.
- Ustaw ruszt grilla na wspornikach górnej części urządzenia i upewnij się, że krawędź rusztu grilla bezpiecznie spoczywa na wspornikach. Ułóż produkty żywnościowe na ruszcie grilla.
- Załóż pokrywę urządzenia i rozpocznij proces grillowania mięsa!

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Unikaj podnoszenia pokrywy podczas grillowania. Unoszenie pokrywy zmniejsza temperaturę wewnątrz urządzenia, wydłużając przy tym proces przygotowania potraw.
- Podczas unoszenia pokrywy, nie podnoś jej bezpośrednio do góry, lecz na bok. Unoszenie pokrywy do góry wytwarza podciśnienie wewnątrz grilla, zasysając popiół wprost na przygotowywane produkty.

REGULACJA OGNIA
Najważniejszym czynnikiem podczas korzystania z urządzenia jest utrzymywanie stałej temperatury ognia, +/- 70 °C wewnątrz grilla. Dotknięcie zewnętrznej części grilla w pobliżu miski nie powinno spowodować poparzenia rąk.

Jeżeli temperatura jest zbyt wysoka, umieść pokrywę na grillu i zamknij otwór wentylacyjny pokrywy. Możesz także dorzucić nieco wilgotnych zrębków drewna do ognia. Obniży to nieco temperaturę oraz zwiększy ilość dymu, co z kolei wzmocni zapach potraw.

Jeżeli temperatura jest zbyt niska, otwórz otwór wentylacyjny w pokrywie oraz drzwiczki dolnej części urządzenia, co zwiększy dostęp powietrza i spowoduje rozpalenia ognia.

DOLEWANIE WODY PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW
Dolewaj wodę powoli korzystając z lejka lub pojemnika z dziobkiem przez drzwiczki w górnej części urządzenia.

DOKŁADANIE WĘGLA DRZEWNEGO/DREWNA PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAW
- Rękawicą do grillowania zdejmij powoli pokrywę z urządzenia i ostrożnie otwórz drzwiczki znajdujące się w jego dolnej części.
- Aby dorzucić węgiel drzewny lub drewno, użyj długich szczypiec do węgla, uważając, aby nie wzniecić popiołu lub iskier.
- Gdy tylko węgiel drzewny/drewno dobrze się rozpali, zamknij drzwiczki i umieść pokrywę na grillu.

WYGASZANIE PALENISKA
- Umieść pokrywę na grillu.
- Aby zgasić ogień, po prostu zamknij wszystkie otwory wentylacyjne i drzwiczki. Możesz także zasypać węgiel piaskiem. Nigdy nie używaj wody do gaszenia paleniska!

KOPŠANA

PO KAŻDYM UŻYCIU
- Po całkowitym ostygnięciu grilla i wygaszeniu węgla, przenieś popiół do miski na węgiel drzewny i wyrzuć go do śmieci.
- Delikatnie wyszoruj pozostałości żywności z rusztu grilla i paleniska za pomocą mosiężnej szczotki do czyszczenia grilla lub zmiętej folii aluminiowej, co zapobiegnie powstawaniu uszkodzeń na powierzchni urządzenia. Usuń pozostałości za pomocą papierowych ręczników.

REGULARNIE
Aby zapobiec powstawaniu rdzy, stosuj następujące wskazówki:
- Do czyszczenia rusztu grilla i paleniska, misek na węgiel drzewny i brytfanny ściekowej oraz powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych urządzenia używaj ciepłej wody z mydłem.
- Opłucz dokładnie wszystkie elementy wodą.
- Wytrzyj do sucha wszystkie elementy grilla za pomocą suchej szmatki lub papierowego ręcznika. Nie pozostawiaj urządzenia do swobodnego wyschnięcia.
- Aby zapobiec powstawaniu rdzy, pokryj cienką warstwą oleju roślinnego lub preparatu roślinnego do smażenia w sprayu powierzchnie pokrywy, rusztu grilla i miski na wodę. Delikatnie wytrzyj je papierowymi ręcznikami. NIE WOLNO używać oleju na ruszcie paleniska, w misce na węgiel drzewny oraz na wewnętrznych powierzchniach grilla.

JEŻELI POJAWI SIĘ RDZA
Na powierzchniach zewnętrznych urządzenia:
- Dokładnie oczyść miejsca rdzy za pomocą szczotki do czyszczenia grilla.
- Zamaluj obszary dotknięte rdzą farbą żaroodporną wysokiej klasy.

Na powierzchniach wewnętrznych urządzenia:
- Dokładnie oczyść miejsca rdzy za pomocą szczotki do czyszczenia grilla.
- Aby zmniejszyć powstawanie rdzy pokryj obszary dotknięte rdzą cienką warstwą oleju roślinnego lub preparatu roślinnego do smażenia w sprayu. Delikatnie wytrzyj wszystkie elementy papierowymi ręcznikami. Nigdy nie używaj farby wewnątrz grilla.

OSTRZEŻENIE
Do czyszczenia grilla nie wolno używać ostrych przedmiotów lub żrących środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.
Aby usunąć osad tłuszczu powstający na wewnętrznej stronie pokrywy, usuń go za pomocą mosiężnej szczotki do czyszczenia grilla lub zmiętej folii aluminiowej. Aby zapobiec powstawaniu osadu tego typu przetrzyj po każdym użyciu grilla wewnętrzną powierzchnię pokrywy za pomocą papierowych ręczników lub umyj ją wodą z mydłem, gdy pokrywa jest jeszcze ciepła, ale NIE GORĄCA.

GWARANCJA

Urządzenie objęto 2-letnią, ograniczoną gwarancją na wystąpienie wad produkcyjnych, począwszy od daty zakupu. Gwarancja obejmuje jedynie eksploatację urządzenia zgodnie z instrukcją użytkownika. Rachunek zakupu jest niezbędnym elementem uznania roszczeń gwarancyjnych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego.

Zużycie, korozja, zniekształcenia i odbarwienia elementów bezpośrednio wystawionych na działanie otwartego ognia są zjawiskiem normalnym i nie mogą być uznane jako wady produkcyjne; są one logicznym następstwem eksploatacji elementów urządzenia.

PRZECHOWYWANIE

Jeżeli nie używasz grilla, przykryj go i umieść w suchym miejscu.

PT

MANUAL DO UTILIZADOR E INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AO UTILIZAR ESTE APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ, RECOMENDAMOS VIVAMENTE QUE DEIXE QUEIMAR DURANTE 30 MINUTOS ANTES DE CONFECCIONAR QUAISQUER COZINHADOS. ESTE PERÍODO INICIAL É NECESSÁRIO.

SUGESTÕES ÚTEIS E MEDIDAS DE PRECAUÇÃO

- ESTE DEFUMADOR SÓ PODE SER UTILIZADO AO AR LIVRE.
- INSTALAR SEMPRE NUMA BASE SÓLIDA, AFASTADA DE QUAISQUER INFLAMÁVEIS OU QUE SE POSSAM DERRETER.
- NÃO UTILIZAR O DEFUMADOR EM CONDIÇÕES DE VENTOS FORTES.
- CONTINUAR COM A UTILIZAÇÃO DO DEFUMADOR APENAS SE ESTIVER COMPLETAMENTE MONTADO E SE TODAS AS PEÇAS ESTIVEREM FIRMEMENTE MONTADAS.
- NUNCA MOVER O DEFUMADOR SEM O QUE LUME ESTEJA COMPLETAMENTE EXTINTO E SEM QUE O APARELHO TENHA ARREFECIDO COMPLETAMENTE.
- MANTER AS CRIANÇAS E OS ANIMAIS A UMA DISTÂNCIA DE SEGURANÇA.
- NUNCA UTILIZAR ÁLCOOL, NEM GASOLINA PARA ACENDER OU ATEAR O LUME.
- OS UTILIZADORES DEVERÃO PROTEGER-SE DO LUME E DO VAPOR AO ABRIREM A TAMPA OU AS PORTAS DE ACESSO DURANTE A UTILIZAÇÃO DO DEFUMADOR.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Acender
- Retire a tampa, o corpo da camada superior, as grelhas de alimentos e o recipiente inferior.
- Certifique-se de que a grelha para o carvão está encaixada no interior do recipiente para o carvão e de que o recipiente para o carvão está bem assente nas 3 pernas
- Abra a porta de acesso ao corpo da parte inferior. Se possível, abra a porta a favor do vento para permitir o atear do lume e a circulação do ar no interior do defumador.
- Empilhe carvão ou lenha (que não pinheiro) na forma de pirâmide, no centro da grelha para o carvão.

- Acenda o lume com a tampa, o corpo da parte superior e o recipiente inferior retirados.
- Permita que o carvão/lenha queimem durante cerca de 25 minutos. As brasas devem ficar cobertas por uma cinza cinzenta antes de iniciar os seus cozinhados.
- Espalhe uniformemente as brasas/lenha sobre a grelha para obter um lume uniforme. Feche a porta de acesso ao corpo da parte inferior.
- Pode adicionar lascas de madeira com sabores. Mergulhe as Smoking Chips em água durante 10 minutos e escorra antes de usar. Pode utilizá-las directamente no carvão ou numa bolsa de folha de alumínio perfurada para obter um efeito mais duradouro. Desta forma, é produzido um fumo que se entranha nos alimentos para realçar o sabor. Para além de lascas de madeira com sabores, pode adicionar uma mistura do seu vinho favorito, ervas ou cheiros aromáticos ao recipiente da água.

  Sabor a maçã: Suave, ideal para carne de veado, peixe, aves

  Sabor a carvalho: Médio**,** ideal para porco, aves

  Sabor a nogueira amarga: Robusto, ideal para costeletas de porco, assados

MANTER O FUMO
- Coloque o recipiente inferior sobre os 3 suportes de apoio do corpo da parte inferior.
- Pode encher este recipiente com um pouco de água.
- Coloque a grelha de alimentos directamente no topo do recipiente inferior. Coloque os alimentos sobre a grelha para alimentos numa camada única sem espaços entre cada pedaço. Desta forma, o fumo e o calor circulam uniformemente em torno dos alimentos.
- Coloque o corpo da parte superior sobre o corpo da parte inferior. Mantenha a porta fechada.
- Coloque a outra grelha de alimentos sobre os suportes de apoio do corpo da parte superior e certifique-se de que o rebordo da grelha de alimentos está bem apoiado nos respectivos suportes. Coloque os alimentos sobre a grelha de alimentos.
- Coloque a tampa do defumador e inicie a operação!

Sugestões de Culinária
- Durante o processo de fumado, evite levantar a tampa para verificar os alimentos. A tampa aberta permite a fuga do calor, exigindo mais tempo para obter o cozinhado.
- Ao retirar a tampa durante o cozinhado, levante pelo lado e não directamente para cima. Levantar a tampa directamente para cima cria um vácuo de fluxo do ar no interior do defumador, fazendo com que a cinza seja sugada pelos alimentos.

REGULAR O LUME
É absolutamente necessário manter um lume consistente, uniforme de +/- 70°C no interior do defumador. Deverá poder tocar na área interior do defumador sem magoar a mão.

Se o lume estiver demasiado quente, coloque a tampa no defumador e feche a abertura de ar da tampa. Também pode colocar algumas lascas de madeira molhadas no lume. Desta forma, reduz a temperatura e também consegue mais fumo para realçar o sabor dos alimentos.

Se o lume estiver demasiado fraco, abra a ventilação de ar da tampa e a porta de acesso do corpo da parte inferior e permita a entrada de ar para atear o lume.

JUNTAR ÁGUA DURANTE A CONFECÇÃO DO COZINHADO
Verta a água lentamente com um funil ou recipiente com um bico através da porta de acesso do corpo da parte superior.

JUNTAR CARVÃO/LENHA DURANTE A CONFECÇÃO DO COZINHADO
- Retire lentamente a tampa e abra cuidadosamente a porta de acesso do corpo da parte inferior com as luvas de churrasco
- Utilize pinças de pegas longas para juntar carvão ou lenha, evitando remexer as cinzas e produzir faíscas.
- Feche a porta e coloque a tampa sobre o defumador depois de atear o carvão ou a lenha.

APAGAR O LUME
- Coloque a tampa sobre o defumador.
- Basta fechar todas as portas e aberturas de ar para apagar o lume. Tente também cobrir todas as brasas com areia. Nunca utilize água!

MANUTENÇÃO

APÓS CADA UTILIZAÇÃO
- Depois de apagar completamente as brasas e o defumador ter arrefecido completamente, basta varrer as cinzas para o recipiente do carvão e eliminá -las.
- Esfregue suavemente os resíduos das grelhas de alimentos e da grelha do carvão com uma escova em cobre para grelhas ou com um pedaço de folha de alumínio amassado para evitar danificar o acabamento das grelhas. Limpe os resíduos com toalhetes de papel.

REGULARMENTE
Dê um cuidado especial ao seu defumador para evitar o aparecimento de ferrugem.
- Utilize água tépida com detergente para limpar as grelhas de alimentos e do carvão, os recipientes inferior e do carvão e as superfícies interior e exterior do seu defumador.
- Enxagúe bem com água.
- Seque bem com um pano suave ou com um toalhete de papel. Não permita que o defumador, os recipientes ou as grelhas sequem ao ar livre.
- Para impedir o aparecimento de ferrugem, aplique uma ligeira camada de óleo vegetal na superfície dos seguintes elementos: tampa, grelha de alimentos e recipiente para a água. Limpe suavemente com toalhetes de papel. NÃO aplicar óleo na grelha do carvão, recipiente do carvão ou na superfície interior do defumador.

SE APARECER FERRUGEM
Na superfície exterior do defumador:
- Limpe e escove todos os pontos de ferrugem com uma escova para grelhas.
- Retoque as áreas afectadas com uma boa tinta resistente a altas temperaturas.

NA SUPERFÍCIE INTERIOR DO DEFUMADOR:
- Limpe e escove os pontos de ferrugem com uma escova para grelhas.
- Cubra ligeiramente as áreas afectadas com óleo de cozinha vegetal para minimizar o aparecimento da ferrugem. Limpe suavemente com toalhetes de papel. Nunca aplicar tinta na superfície interior do defumador.

ATENÇÃO
Não utilizar objectos aguçados ou detergentes abrasivos para limpar as grelhas de alimentos, a grelha do carvão ou o defumador, pois danificam o acabamento do produto.
Para remover a acumulação de gordura no interior da tampa, basta escovar os pedaços de gordura com uma escova de cobre ou com um pedaço de folha de alumínio amassado. Para evitar a posterior acumulação, após cada utilização e enquanto a tampa estiver quente (NÃO A ESCALDAR), limpe a superfície interior da tampa com toalhetes de papel ou limpe com água tépida com detergente.

GARANTIA

O defumador inclui uma garantia limitada de dois (2) anos contra defeitos de produção, a partir da data de compra e sempre que a utilização respeite as actuais instruções de utilização. O recibo com a data de compra serve de cartão de garantia.

Este defumador não se destina a utilização profissional.

O desgaste, corrosão, deformação e descoloração das peças que estão directamente expostas ao lume é normal e, por conseguinte, em nenhuma eventualidade será considerado como um defeito de fabrico: é o resultado lógico da utilização do aparelho.

ARRUMAÇÃO

Cubra e guarde o seu defumador num local seco sempre que não estiver em utilização.

RO

MANUALUL UTILIZATORULUI ȘI INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE

PRIMA UTILIZARE

CÂND UTILIZAȚI PENTRU PRIMA DATĂ ACEST GRĂTAR CU FUMEGARE, VĂ RECOMANDĂM CU INSISTENȚĂ SĂ MENȚINEȚI ARDEREA TIMP DE 30 DE MINUTE, FĂRĂ A GĂTI ALIMENTE. ACEASTĂ PERIOADĂ INIȚIALĂ ESTE NECESARĂ.

INDICAȚII UTILE ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIE

- ACEST GRĂTAR CU FUMEGARE SE POATE UTILIZA NUMAI ÎN SPAȚII DESCHISE.
- SE INSTALEAZĂ ÎNTOTDEAUNA PE O BAZĂ SOLIDĂ, DEPARTE DE OBIECTE INFLAMABILE SAU CARE SE TOPESC.
- NU UTILIZAȚI GRĂTARUL CÂND VÂNTUL ESTE PUTERNIC.
- TRECEȚI LA UTILIZAREA GRĂTARULUI NUMAI DACĂ ACESTA ESTE COMPLET ASAMBLAT ȘI TOATE COMPONENTELE SALE SUNT PLASATE FERM PE POZIȚIE.
- NU MUTAȚI NICIODATĂ GRĂTARUL ÎNAINTE CA FOCUL SĂ FIE COMPLET STINS ȘI GRĂTARUL SĂ FIE COMPLET RĂCIT.
- ȚINEȚI COPIII ȘI ANIMALELE LA O DISTANȚĂ CARE SĂ CONFERE SIGURANȚĂ.
- NU UTILIZAȚI NICIODATĂ ALCOOL SAU PETROL PENTRU A APRINDE SAU A ATÂȚA FOCUL.
- PROTEJAȚI-VĂ ÎMPOTRIVA FOCULUI ȘI A ABURILOR CÂND DESCHIDEȚI CAPACUL SAU UȘILE DE ACCES, ÎN TIMP CE GRĂTARUL ESTE ÎN FUNCȚIUNE.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

APRINDEREA

- Îndepărtați capacul, corpul superior, grătarele propriu-zise pentru gătit și tava pentru captarea picăturilor.
- Asigurați-vă că grătarul pentru mangal este așezat în interiorul tăvii pentru mangal și tava pentru mangal se sprijină în siguranță pe toate cele 3 picioare.
- Deschideți ușa de la corpul inferior. Dacă este posibil, orientați ușa deschisă în bătaia vântului pentru a ajuta aprinderea focului și pentru a îmbunătăți circulația aerului în interiorul grătarului cu fumegare.
- Puneți mangal sau lemne (nu lemn de rășinoase) în formă de piramidă, în centrul grătarului pentru mangal.
- Aprindeți focul în timp ce capacul, corpul superior și tava pentru captarea picăturilor sunt lăsate deoparte.
- Lăsați mangalul/lemnul să ardă aproximativ 25 de minute. Jarul trebuie să strălucească și să fie acoperit cu un strat de cenușă gri înainte de a începe să gătiți.
- Împrăștiați uniform cărbunii/lemnele în grătarul pentru mangal pentru a obține un foc uniform. Închideți ușa de la corpul inferior.
- Puteți adăuga așchii de lemn aromat. Înmuiați surcelele în apă timp de 10 minute și scurgeți inaintea de folosire. Le puteți folosi direct pe cărbuni, sau intr-un săculeț din folie de aluminium, perforat, pentru un efect mai îndelungat.
  Acestea vor infuza un fum înăbușit în alimente și le vor aroma. În completare la așchiile de lemn aromat, puteți să adăugați în tava pentru apă un amestec compus din vinul preferat, ierburi și/sau condimente.

  Cu aromă de mere: Aromă ușoară, ideale pentru carne de cerb, pește, pasăre

  Cu aromă de stejar: Aromă medie, ideale pentru carne de porc și pasăre

  Cu aromă de hicori: Aromă puternică, ideale pentru cotlete de porc, costițe, fripturi

ÎNTREȚINEREA FUMEGĂRII

- Plasați tava pentru captarea picăturilor pe cele 3 suporturi de sprijin ale corpului inferior.
- Puteți să puneți puțină apă în această tavă.
- Puneți un grătar pentru gătit direct pe tava pentru captarea picăturilor. Așezați alimentele pe grătarul pentru gătit, într-un singur strat, lăsând spații între bucăți. În acest fel, fumul și căldura vor circula uniform în jurul alimentelor.
- Așezați corpul superior pe corpul inferior. Țineți ușa închisă.
- Poziționați celălalt grătar pentru gătit pe suporturile de susținere ale corpului superior și asigurați-vă că bordura grătarului pentru gătit este sprijinită ferm pe suporturile de susținere. Puneți alimente pe grătarul pentru gătit.
- Puneți capacul pe grătar și începeți afumarea!

Sfaturi pentru gătit

- În timpul procesului de afumare, evitați ridicarea capacului pentru a verifica mâncarea. Capacul deschis permite pierderea căldurii, fiind necesar un timp suplimentar pentru gătit.
- Când înlăturați capacul în timp ce gătiți, ridicați-l într-o parte în loc să-l ridicați drept în sus. Prin ridicarea drept în sus a capacului se creează un curent de aer din cauza depresiunii din interiorul grătarului, antrenând cenușă pe mâncare.

REGLAREA FOCULUI
Este absolut necesar să mențineți un mediu de încălzire stabilă, uniformă și scăzută de cca. 70 °C în interiorul grătarului cu fumegare. Această condiție este îndeplinită dacă atunci când atingeți cu mâna partea exterioară a grătarului cu fumegare în zona cuvei, aceasta nu frige.

Dacă focul este prea puternic, puneți capacul pe grătar și închideți orificiul de ventilare a aerului de la capac. De asemenea, puteți arunca pe foc câteva așchii de lemn ud. În acest fel va scădea puțin temperatura și se va degaja un fum înăbușit pentru îmbunătățirea gustului.

Dacă focul este prea slab, deschideți orificiul de ventilare a aerului de la capac și ușa de acces de la corpul inferior pentru a permite pătrunderea aerului și întețirea focului.

ADĂUGAREA APEI ÎN TIMPUL GĂTITULUI
Adăugați apă cu grijă, cu ajutorul unei pâlnii sau al unui vas prevăzut cu jgheab, prin ușa de acces a corpului superior.

ADĂUGAREA MANGALULUI/LEMNELOR ÎN TIMPUL GĂTITULUI
- Îndepărtați fără grabă capacul de la grătar și deschideți cu grijă ușa de acces de la corpul inferior, folosind niște mănuși pentru grătar.
- Utilizați un clește lung pentru a adăuga mangal sau lemne, evitând împrăștierea cenușii și a scânteilor.
- Închideți ușa și puneți capacul pe grătar, imediat ce mangalul sau lemnele ard din nou cu putere.

STINGEREA FOCULUI
- Puneți capacul pe grătar.
- Pur și simplu închideți toate orificiile de ventilare a aerului și toate ușile pentru a stinge focul. De asemenea, încercați să acoperiți jarul cu nisip. Nu utilizați niciodată apă!

ÎNTREȚINEREA

DUPĂ FIECARE UTILIZARE
- După ce jarul este în totalitate stins și grătarul cu fumegare este răcit complet, periați cenușa din tava pentru mangal și înlăturați-o.
- Frecați ușor reziduurile de pe grătarele pentru gătit și pentru mangal, utilizând o perie pentru grătar cu fire de alamă sau o folie de aluminiu mototolită, pentru a evita deteriorarea stratului de finisare. Ștergeți reziduurile cu prosoape de hârtie.

ÎN MOD REGULAT
Acordați o atenție specială prevenirii fenomenului de ruginire care poate apărea la grătarul cu fumegare:
- Utilizați apă caldă cu săpun pentru a curăța grătarele pentru gătit și pentru mangal, tăvile pentru captarea picăturilor și pentru mangal și suprafețele interioare și exterioare ale grătarului cu fumegare.
- Clătiți bine cu apă.
- Ștergeți până la uscarea completă cu o cârpă moale sau cu un prosop de hârtie. Nu permiteți uscarea naturală a grătarului cu fumegare, a tăvilor și a grătarelor.
- Pentru a preveni ruginirea, aplicați un strat subțire de ulei vegetal sau de spray de gătit vegetal pe suprafața următoarelor componente: capacul, grătarul pentru gătit și tava pentru apă. Uscați prin ștergere ușoară utilizând prosoape de hârtie. NU aplicați ulei pe grătarul pentru mangal, pe tava pentru mangal și pe suprafața interioară a grătarului cu fumegare.

DACĂ APARE RUGINĂ
Pe suprafața exterioară a grătarului cu fumegare:
- Curățați și lustruiți toate petele de rugină cu o perie pentru grătare.
- Acoperiți zonele afectate cu o vopsea de calitate bună, rezistentă la temperaturi înalte.

Pe suprafața interioară a grătarului cu fumegare:
- Curățați și lustruiți petele de rugină cu o perie pentru grătare.
- Acoperiți ușor zonele afectate cu ulei vegetal sau cu un spray vegetal pentru gătit în scopul minimizării fenomenului de ruginire. Uscați prin ștergere ușoară utilizând prosoape de hârtie. Nu aplicați niciodată vopsea pe suprafața interioară a grătarului cu fumegare.

ATENȚIE
Nu utilizați obiecte ascuțite sau materiale de curățat abrazive pentru a curăța grătarele pentru gătit, grătarul pentru mangal sau grătarul cu fumegare, deoarece acestea deteriorează straturile de finisare. Pentru a îndepărta grăsimea depusă pe interiorul capacului, pur și simplu periați acest strat cu o perie de alamă sau cu o folie de aluminiu mototolită. Pentru a preveni depunerile ulterioare, după fiecare utilizare și în timp ce capacul încă este cald (NU FIERBINTE), ștergeți suprafața interioară a capacului cu prosoape de hârtie sau curățați-o cu apă cu săpun.

GARANȚIE

Grătarul cu fumegare se livrează cu o garanție limitată de doi ani pentru defecte datorate procesului de producție, de la data cumpărării și în limita în care utilizarea sa corespunde prezentelor instrucțiuni de utilizare. Chitanța pe care se menționează data cumpărării ține loc de document de garanție.

Acest grătar cu fumegare nu este conceput pentru utilizare profesională.

Uzura, coroziunea, deformarea și decolorarea componentelor expuse direct la foc sunt normale și, de aceea, ele nu vor fi considerate în nici un caz defecțiuni datorate procesului de producție: ele sunt o consecință logică a utilizării componentelor.

DEPOZITARE

Când nu este utilizat, acoperiți și depozitați grătarul cu fumegare într-un spațiu uscat.

SK

PRÍRUČKA POUŽÍVATEĽA A MONTÁŽNE POKYNY

PRVÉ POUŽITIE

PRI PRVOM POUŽITÍ UDIARNE ROZHODNE ODPORÚČAME NECHAŤ JU ROZOHRIAŤ 30 MINÚT BEZ VARENIA POKRMOV. TOTO ÚVODNÉ „VYPAĽOVANIE“ JE NEVYHNUTNÉ.

UŽITOČNÉ RADY A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- TÁTO UDIAREŇ SA MÔŽE POUŽÍVAŤ IBA NA VOĽNOM PRIESTRANSTVE.
- VŽDY JU INŠTALUJTE IBA NA PEVNOM PODKLADE, ĎALEJ OD HORĽAVÝCH A TAVITEĽNÝCH PREDMETOV.
- UDIAREŇ NEPOUŽÍVAJTE PRI SILNOM VETRE.
- UDIAREŇ MOŽNO POUŽÍVAŤ IBA V ÚPLNE ZMONTOVANOM STAVE, SO VŠETKÝMI DIELMI SPOĽAHLIVO UPEVNENÝMI NA URČENOM MIESTE.
- NIKDY NEPRENÁŠAJTE UDIAREŇ PREDTÝM, AKO OHEŇ ÚPLNE ZHASNE A UDIAREŇ ÚPLNE VYCHLADNE.
- DETI A DOMÁCE ZVIERATÁ SA MUSIA NACHÁDZAŤ NA BEZPEČNEJ VZDIALENOSTI.
- NIKDY NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL ANI BENZÍN NA ZAPÁLENIE ALEBO NA ROZDÚCHANIE OHŇA.
- PRI OTVÁRANÍ POKRIEVKY ALEBO PRÍSTUPOVÝCH DVIEROK POČAS POUŽÍVANIA UDIARNE SA CHRÁŇTE PROTI OHŇU A PARE.

POKYNY NA POUŽITIE

ZAPAĽOVANIE

- Vyberte pokrievku, horné teleso, varný rošt a odkvapávaciu misku.
- Skontrolujte, či je rošt na drevené uhlie pevne vložený v panvici na drevené uhlie, a či sa panvica na drevené uhlie pevne opiera na všetky 3 nohy
- Otvorte dvierka na spodnom telese. Podľa možnosti dvierka otvorte úplne, aby vietor zlepšil zapaľovanie plameňa a cirkuláciu vzduchu vnútri udiarne.
- Naložte drevené uhlie alebo drevo (nie borovicové) v tvare pyramídy do stredu roštu na drevené uhlie.
- Zapáľte oheň, pritom pokrievku, horné teleso a odkvapávaciu misku nechajte zatvorenú.
- Drevené uhlie/drevo nechajte horieť pribl. 25 minút. Predtým, ako začnete s varením, uhlíky musia mať jemný sivý popolový povlak.
- Rozdeľte uhlíky/drevo rovnomerne po rošte na drevené uhlie, aby ste dosiahli rovnomerný plameň. Zatvorte dvierka na spodnom telese.
- Môžete pridať aj aromatizované drevené triesky. Namáčajte štiepky na údenie 10 minút vo vode a pred použitím nechajte odkvapkať. Môžete ich dať priamo na drevené uhlie, alebo ich použiť v perforovanom fóliovom vrecku pre dlhší účinok. Vďaka ním sa zlepší chuť vašich pokrmov tým, že sa do nich nasiakne údiaci dym. Okrem aromatizovaných drevených triesok možno do vodnej panvice pridať aj zmes vášho obľúbeného vína, byliniek a/alebo korenín.

  Jablková aróma: Jemné, ideálne na jeleninu, ryby, hydinu

  Dubová aróma: Stredné, ideálne na bravčové mäso, hydinu

  Aróma orechovca (hikória): Silné, ideálne na bravčové kotlety, rebierka, pečené mäso

POKRAČUJTE V ÚDENÍ

- Pevne položte odkvapávaciu misku na 3 podperné konzoly v spodnom telese.
- Do tejto panvice môžete naliať trocha vody.
- Priamo nad odkvapávaciu misku položte varný rošt. Na varný rošt položte potraviny v jednej vrstve, s medzerami medzi jednotlivými kusmi. Umožní sa tak rovnomerná cirkulácia dymu a tepla okolo potravín.
- Horné teleso položte na spodné teleso. Dvierka nechajte zatvorené.
- Druhý varný rošt položte na oporné konzoly horného telesa a presvedčite sa, či okraj varného roštu pevne dosadá na oporné konzoly. Na varný rošt položte potraviny.
- Udiareň prikryte pokrievkou a začnite s údením!

Tipy na prípravu jedál

- Nenadvihujte pokrievku na kontrolu postupu údenia potravín. Cez otvorenú pokrievku môže teplo uniknúť, v dôsledku čoho sa predĺži čas prípravy jedál.
- Pri otváraní počas prípravy jedál pokrievku zdvíhajte do boku, nie priamo nahor. Nadvihnutím pokrievky priamo nahor sa v udiarni vytvorí podtlakový vzduchový a na potraviny sa nasaje popol.

REGULÁCIA PLAMEŇA

Je absolútne nevyhnutné udržiavať vnútri udiarne stabilné a rovnomerné prostredie s nízkou teplotou do +/- 70 °C. Musíte byť schopný dotknúť sa zvonka povrchu udiarne v mieste, kde sa nachádzajú potraviny, bez popálenia ruky.

Ak je oheň príliš horúci, zakryte udiareň pokrievkou a zatvorte aj vetrací otvor na pokrievke. Na oheň môžete prihodiť trocha vlhkých drevených triesok. Mierne sa tak zníži teplota a zintenzívni sa aj tlejúci dym, vďaka čomu sa zintenzívni chuť.

Ak je oheň príliš slabý, otvorte vetrací otvor na pokrievke a prístupové dvierka na spodnom telese, aby dnu vniklo viac vzduchu a aby oheň zosilnel.

PRIDÁVANIE VODY POČAS PRÍPRAVY JEDÁL

Vodu nalievajte pomaly pomocou lievika alebo nádoby s hrdlom cez prístupové dvierka horného telesa udiarne.

PRIDÁVANIE DREVENÉHO UHLIA/DREVA POČAS PRÍPRAVY JEDÁL

- Pomaly zložte pokrievku z udiarne a opatrne otvorte prístupové dvierka na spodnom telese. Používajte pritom „chňapky“
- Kliešťami s dlhou rukoväťou pridajte drevené uhlie alebo drevo. Vyhýbajte sa premiešaniu popola a vzniku iskier.
- Keď sa drevené uhlie alebo drevo znova dostatočne rozhorí, zatvorte dvierka a položte pokrievku na udiareň.

ZAHASENIE OHŇA

- Položte pokrievku na udiareň.
- Oheň zahasíte tak, že jednoducho zatvoríte všetky vetracie otvory a dvierka. Pokúste sa tiež prikryť uhlíky pieskom. Nikdy nepoužívajte vodu!

ÚDRŽBA

PO KAŽDOM POUŽITÍ

- Po úplnom zahasení uhlíkov a úplnom vychladnutí udiarne jednoducho zameťte popol do misky na drevené uhlie a zlikvidujte ho.
- Mosadznou drôtenou kefou alebo zhúžvanou hliníkovou fóliou na gril jemne zoškrabte zvyšky z varného roštu a z roštu na drevené uhlie, aby ste predišli poškodeniu povrchu. Zvyšky utrite papierovými utierkami.
-

PRAVIDELNE

Udiarni venujte osobitnú pozornosť, aby ste predišli korózii.

- Teplou mydlovou vodou vyčistite varný rošt a rošt na drevené uhlie, odkvapávaciu misku a misku na drevené uhlie, a vnútorné i vonkajšie povrchy udiarne.
- Starostlivo ich opláchnite vodou.
- Vyutierajte úplne dosucha mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Nedovoľte, aby udiareň, misky a rošty úplne vyschli

- Na predchádzanie korózii naneste jemnú vrstvu rastlinného oleja alebo kuchynského rastlinného aerosólu na povrchy nasledujúcich častí: pokrievka, varný rošt a miska na vodu. Jemne utrite dosucha papierovými utierkami. Olej NENANÁŠAJTE na rošt na drevené uhlie, misku na drevené uhlie a ani na vnútorné povrchy udiarne.

AK SA OBJAVÍ KORÓZIA
Na vonkajšom povrchu udiarne:
- Vyčistite a preleštite všetky skorodované škvrny kefou na gril.
- Obtiahnite zasiahnuté miesta dobrým lakom, odolným proti vysokým teplotám.

Na vnútornom povrchu udiarne:
- Vyčistite a preleštite skorodované škvrny kefou na gril.
- Naneste jemnú vrstvu rastlinného oleja alebo kuchynského rastlinného aerosólu na zasiahnuté miesta, aby sa minimalizovala korózia. Jemne utrite dosucha papierovými utierkami. Farbu nikdy nenanášajte na vnútorný povrch udiarne.

POZOR
Nepoužívajte na čistenie varného roštu, roštu na drevené uhlie alebo udiarne ostré predmety ani brúsne čistiace prostriedky, pretože poškodzujú povrch.
Usadená mastnota sa z vnútornej strany pokrievky odstráni jednoduchým okefovaním týchto šupiniek mosadznou kefou alebo skrčenou hliníkovou fóliou. Aby ste predišli usadzovaniu v budúcnosti, po každom použití a zakiaľ je pokrievka ešte teplá (NIE HORÚCA), vyutierajte vnútorný povrch pokrievky papierovými utierkami alebo čistou mydlovou vodou.

ZÁRUKA

Udiareň sa dodáva s obmedzenou dvojročnou zárukou na chyby z výroby odo dňa zakúpenia a v rozsahu použitia zodpovedajúcom tomuto návodu na použitie. Potvrdenka, na ktorej je uvedený dátum zakúpenia, slúži ako záručný list.

Táto udiareň nie je vhodná na profesionálne použitie.

Opotrebenie, korózia, deformácia a zmena farby dielov, ktoré sú bezprostredne vystavené pôsobeniu ohňa, je úplne normálne a preto nebude v žiadnom prípade považované za chybu pri výrobe: je to logický dôsledok ich používania.

SKLADOVANIE

Keď vašu udiareň nepoužívajte, prikryte a uskladnite ju na suchom mieste.

SL

PRIROČNIK ZA UPORABNIKA IN NAVODILA ZA MONTAŽO

PRED PRVO UPORABO

PRIPOROČAMO, DA PRED PRVO UPORABO, PRAZEN PEKAČ PUSTITE GORETI 30 MINUT. TA ČAS PRIPRAVE JE OBVEZEN.

UPORABNI NASVETI IN VARNOSTNI UKREPI

- DIMNI PEKAČ LAHKO UPORABLJATE LE NA PROSTEM.
- DIMNI PEKAČ POSTAVITE NA TRDNO PODLAGO, STRAN OD VNETLJIVIH MATERIALOV IN PREDMETOV, KI SE LAHKO STOPIJO.
- DIMNEGA PEKAČA NE UPORABLJAJTE, KO ZUNAJ ZELO PIHA.
- DIMNI PEKAČ LAHKO UPORABITE LE, KO JE POPOLNOMA SESTAVLJEN IN SO VSI DELI PRITRJENI NA USTREZNO MESTO.
- DIMNI PEKAČ LAHKO PRESTAVITE ŠELE, KO OGENJ DO KONCA UGASNE IN SE PEKAČ POPOLNOMA OHLADI.
- PREPREČITE DOSTOP OTROKOM IN DOMAČIM ŽIVALIM.
- OGNJA NI DOVOLJENO NETITI S POMOČJO ALKOHOLA OZIROMA BENCINA.
- PRI ODPIRANJU POKROVA ALI DOSTOPNIH VRATC PAZITE NA OGENJ IN PARO; VELIKA NEVARNOST POŠKODB.

NAVODILA ZA UPORABO

PRIŽIGANJE
- Odstranite pokrov, zgornje ogrodje, kuhalna rešeta in posodo za odtekanje.
- Rešeto za oglje pravilno namestite v posodo za oglje; posodo za oglje pritrdite na 3 noge.
- Odprite vratca spodnjega ogrodja. Če je možno, odprta vratca obrnite proti vetru za hitrejše prižiganje ognja in kroženje zraka v dimnem pekaču.
- Oglje ali les (ne borovino) naložite na sredino rešeta za oglje v piramido.
- Pokrov, zgornje ogrodje in posodo za odtekanje pustite odprte in prižgite ogenj.
- Oglje/les pustite goreti 25 minut. Preden naložite hrano, počakajte, da oglje prekrije tanka plast pepela.
- Oglje/les enakomerno namestite na rešeto za oglje in tako zagotovite enakomeren ogenj. Zaprite vratca spodnjega ogrodja.
- Neposredno na oglje lahko dodate odišavljene lesene trske, Trske za dimljenje namočite v vodo za približno 10 minut in jih pred uporabo odcedite. Uporabite jih lahko kar na oglju ali z naluknjano vrečko iz aluminijaste folije za daljši učinek. Na ta način se ustvari gost dim, ki prodira v hrano, in izboljša aromo. Poleg odišavljenih lesenih trsk lahko v posodo nalijete tudi vino po okusu z dodanimi začimbami in/ali dišavami.

  Z aromo jabolka: Blaga aroma, idealne za divjačino, ribe perutnino

  Z aromo hrasta: Srednje močna aroma, idealne za svinjino, perutnino

  Z aromo hikorija: Močna aroma, idealne za svinjski kare, rebrca, pečenko

VZDRŽUJTE DIMLJENJE
- Posodo za odtekanje trdno namestite na 3 podporne konzole spodnjega ogrodja.
- V posodo za odtekanje nalijte malo vode.
- Kuhalno rešeto namestite neposredno na posodo za odtekanje. Hrano namestite na kuhalno rešeto v eno plast in med posameznimi kosi pustite prostor. Dim in vročina lahko tako enakomerno krožita med hrano.
- Zgornje ogrodje namestite na spodnje ogrodje. Vratca pustite zaprta.
- Drugo kuhalno rešeto namestite na podporne konzole zgornjega ogrodja, tako da se rob kuhalnega rešeta trdno namesti na podporne konzole. Na kuhalno rešeto namestite hrano.
- Pokrov namestite na dimni pekač in začnite dimit!

Nasveti za kuhanje
- Med dimljenjem ni dovoljeno dvigati pokrova. Pri odpiranju pokrova uhaja vročina, kar pomeni daljši čas za pripravo.
- Če med kuho odstranite pokrov, ga dvignite v stran in ne naravnost gor. Če dvignete pokrov naravnost gor, se v dimnem pekaču ustvari vakuumski zračni tok, ki dvigne prah na hrano.

URAVNAVANJE OGNJA
V dimnem pekaču je treba obvezno vzdrževati stalno, enakomerno okolje majhne vročine +/- 70 °C. Če se s prstom lahko dotaknete zunanje površine dimnega pekača v območju jedi, ne da bi se poškodovali, je okolje primerno.

Če je ogenj prevroč, namestite pokrov na dimni pekač in zaprite zračne odprtine na pokrovu. V ogenj lahko tudi vržete nekaj mokrih lesenih trsk. Na ta način temperatura rahlo pade in ustvari se gost dim, ki izboljša aromo.

Če je ogenj prešibek, odprite zračno odprtino na pokrovu in vratcih spodnjega ogrodja, tako da vstopi zrak, ki pospeši gorenje.

DODAJANJE VODE MED KUHANJEM
Vodo dolivajte s pomočjo lijaka ali posode z dulcem skozi vratca zgornjega ogrodja.

DODAJANJE OGLJA/LESA MED KUHANJEM
- Počasi snemite pokrov z dimnega pekača in previdno odprite vratca spodnjega ogrodja; uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Oglje in les dodajajte s pomočjo dolgih klešč in preprečite drezanje v pepel in nastajanje isker.
- Ko oglje ali les ponovno močno zagorita, zaprite vratca in namestite pokrov na dimni pekač.

UGAŠANJE OGNJA
- Na dimni pekač namestite pokrov.
- Zaprite vse zračne odprtine in vratca. Po potrebi oglje posujte s peskom. V nobenem primeru ne gasite z vodo!

VZDRŽEVANJE

PO VSAKI UPORABI
- Ko oglje do konca ugasne in se dimni pekač ohladi, pepel pometite v posodo za oglje in ga zavrzite.
- S kuhalnih rešet in rešeta za oglje s krtačko iz medne žice ali v kepo zmečkano aluminijasto folijo zdrgnite ostanke in preprečite poškodbe apreture. Ostanke obrišite s papirnato brisačo.

REDNO
Poskrbite in zavarujte dimni pekač pred rjo:
- Kuhalna rešeta, rešeto za oglje, posodi za odtekanje in oglje, ter dimni pekač od zunaj in notri čistite s toplo milnico.
- Na koncu vse obrišite s suho mehko krpo ali papirnato brisačo. Dimnega pekača, posod in rešet ni dovoljeno pustiti in čakati, da se posušijo.
- Rjo preprečite tako, da na površino delov, kot sledi, nanesete tanko plast rastlinskega olja, ali ji poškrobite z rastlinskim oljem v spreju: pokrov, kuhalno rešeto in vodna posoda. Narahlo obrišite s suho papirnato brisačo. Olja NI DOVOLJENO nanašati na rešeto za oglje, posodo za oglje ali notranjo površino dimnega pekača.

ČE SE POJAVI RJA
Na zunanji površini dimnega pekača:
- Vsa mesta rje očistite in podrgnite z žar kračo.
- Poškodovana mesta popravite s kvalitetno barvo, ki je odporna proti visokim temperaturam.

Na notranji površini dimnega pekača:
- Vsa mesta rje očistite in podrgnite z žar krtačo.
- Na poškodovana mesta nanesite tanko plast rastlinskega olja ali poškropite z rastlinskim oljem v spreju. Narahlo obrišite s papirnato brisačo. V nobenem primeru notranje površine dimnega pekača ni dovoljeno barvati.

POZOR
Kuhalnih rešet, rešet za oglje ali dimni pekač ni dovoljeno čistiti z ostrimi predmeti in abrezivnimi čistili; nevarnost poškodb apreture.
Ostanke masti v pokrovu enostavno očistite z ustrezno krtačko iz medne žice ali v kepo zmečkano aluminijasto folijo. Nepotrebno kopičenje masti preprečite tako, da po vsaki uporabi, ko je pokrov še topel (NE VROČ), obrišete notranjo površino pokrova s papirnato brisačo ali očistite z milnico.

GARANCIJA

Izdelovalec jamči za dimni pekač dve leti on dneva nakupa, in sicer za napake v izdelavi izdelave in materialu, ob predpostavki, seveda, da uporabnik ves čas upošteva navodila za uporabo. Potrdilo o nakupu oziroma račun z datumom velja kot garancijski list.

Dimni pekač ni primeren za uporabo v profesionalne namene.

Obraba, korozija, sprememba oblike in razbarvanje delov, ki so neposredno izpostavljeni ognju so običajni pojavi in se v nobenem primeru ne smatrajo za okvaro v izdelavi: gre za normalne spremembe zaradi uporabe.

SHRANJEVANJE

Dimni pekač pokrite in shranite na suho mesto.

ES

MANUAL DE USUARIO E INSTRUCCIONES DE MONTAJE

PRIMERA UTILIZACIÓN

CUANDO VAYA A UTILIZAR POR PRIMERA VEZ ESTE ASADOR, LE RECOMENDAMOS QUE LO TENGA EN FUNCIONAMIENTO DURANTE 30 MINUTOS SIN PONER NINGÚN ALIMENTO. ESTE PERÍODO INICIAL ES NECESARIO.

CONSEJOS PRÁCTICOS Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

- ESTE ASADOR SÓLO SE PUEDE UTILIZAR EN EL EXTERIOR.
- INSTALE EL ASADOR SOBRE UNA BASE SÓLIDA, ALEJADO DE OBJETOS INFLAMABLES Y FUNDIBLES.
- NO UTILICE EL ASADOR SI HACE MUCHO VIENTO.
- UTILICE EL ASADOR SÓLO CUANDO ESTÉ MONTADO POR COMPLETO Y DESPUÉS DE ASEGURARSE DE QUE TODAS LAS PIEZAS ESTÁN DEBIDAMENTE COLOCADAS.
- NO MUEVA EL ASADOR ANTES DE QUE EL FUEGO ESTÉ TOTALMENTE APAGADO Y DE QUE EL APARATO SE HAYA ENFRIADO TOTALMENTE.
- NO PERMITA QUE SE ACERQUEN AL ASADOR NIÑOS/AS NI ANIMALES.
- NO UTILICE ALCOHOL NI GASOLINA PARA ENCENDER O AVIVAR EL FUEGO.
- PROTÉJASE DE LAS LLAMAS Y EL VAPOR CUANDO ABRA LA TAPA O LAS PUERTAS DE ACCESO, SI EL ASADOR ESTÁ ENCENDIDO.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

ENCENDIDO
- Retire la tapa, la parte superior, las rejillas y la bandeja colectora.
- Asegúrese de que la rejilla para carbón queda correctamente instalada dentro de la bandeja de carbón y que ésta se apoya correctamente en las tres patas.
- Abra la puerta de la parte de abajo. Si es posible, coloque la puerta abierta de cara al viento para facilitar que prenda el fuego y que circule el aire dentro del asador.
- Apile el carbón o la madera (no utilice madera de pino) en una pirámide, en el centro de la rejilla de carbón.
- Encienda el fuego, sin colocar todavía la tapa, la parte superior ni la bandeja colectora.
- Deje que el carbón o la madera arda unos 25 minutos. Antes de empezar a cocinar, el carbón debe estar ligeramente cubierto por una capa de ceniza gris.

- Distribuya las piezas de carbón o madera uniformemente sobre la rejilla de carbón, para obtener un fuego regular. Cierre la puerta de la parte de abajo.
- También puede añadir virutas de madera con sabor. Deje las virutas de madera en remojo durante 10 minutos y escúrralas antes de su uso. Puede colocarlas directamente sobre el carbón o en una bolsa de aluminio perforada para conseguir un efecto prolongado. Esto hará que la comida se impregne de un humo sin llama, lo que realzará su sabor. Además de las virutas de madera, puede poner una mezcla de su vino favorito con hierbas y/o especias en la bandeja del agua.

  Aroma a manzana: Suaves, ideales para venado, pescado y aves de corral

  Aroma a roble: Intermedias, ideales para cerdo y aves de corral

  Aroma a nogal: Fuertes, ideales para chuletas de cerdo, costillas y asados

MANTENGA SIEMPRE EL FLUJO DE HUMO
- Coloque la bandeja colectora de forma segura sobre los tres soportes de la parte inferior.
- Puede poner un poco de agua en esta bandeja.
- Ponga una parrilla para alimentos directamente encima de la bandeja colectora. Ponga alimentos en la rejilla adecuada, en un solo nivel, dejando espacio alrededor de cada pieza. Esto permite que el humo y el calor circulen uniformemente alrededor de cada pieza de alimento.
- Coloque la parte superior sobre la inferior. Mantenga cerrada la puerta.
- Coloque la otra rejilla para alimentos sobre los soportes de la parte superior y asegúrese de que el borde de la rejilla se apoya firmemente sobre ellos. Coloque los alimentos sobre la rejilla.
- Ponga la tapa sobre el asador y empiece a cocinar.

- **Consejos culinarios**
- No levante la tapa durante la preparación de los alimentos. Cada vez que levante la tapa se escapará algo de calor, por lo que será necesario esperar más tiempo hasta que esté lista la comida.
- Cuando vaya a quitar la tapa, levántela hacia un lado, no hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba creará un flujo de aire de vacío dentro del asador que lanzará cenizas sobre la comida.

EL CONTROL DEL FUEGO
Es imprescindible que la temperatura dentro del asador se mantenga a +/- 70° C. A esta temperatura, se debería poder tocar el exterior del asador, en la zona del plato, sin quemarse.

Si el fuego es muy intenso, ponga la tapa sobre el asador y cierre la ventilación. También puede poner virutas de madera mojadas en el fuego. De este modo bajará la temperatura un poco, pero además se creará un humo sin llama que realzará los sabores.

Si el fuego es insuficiente, abra la ventilación y la puerta de la parte inferior del asador para permitir que entre aire y reavivar el fuego.

ADICIÓN DE AGUA DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
Vierta lentamente algo de agua con un embudo o recipiente con boquilla, a través de la puerta de acceso de la parte superior del asador.

ADICIÓN DE CARBÓN O MADERA DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- Retire lentamente la tapa del asador y abra con cuidado la puerta de acceso de la parte inferior, con guantes protectores.
- Utilice unas tenazas de mango largo para dejar el carbón o la madera en el interior, con cuidado de no mover las cenizas ni provocar chispas.
- Cierre la puerta y ponga la tapa del asador cuando el carbón o la madera vuelvan a arder con fuerza.

EXTINCIÓN DEL FUEGO
- Ponga la tapa en el asador.
- Cierre todas las ventilaciones y las puertas para apagar el fuego. También puede cubrir los trozos de carbón con arena. Nunca utilice agua.

MANTENIMIENTO

DESPUÉS DE CADA USO
- Una vez que los trozos de carbón estén totalmente apagados y que el asador se haya enfriado por completo, limpie con un cepillo las cenizas, dejándolas caer sobre la bandeja de carbón y tírelas.
- Frote con suavidad las rejillas para alimentos y para carbón, con un cepillo de cerdas de latón especial para parrillas o con un trozo de papel de aluminio arrugado, para evitar dañar la superficie. Limpie los residuos que puedan quedar
  con servilletas de papel.

- **HABITUALMENTE**

Cuide su asador para evitar que se oxide.
- Utilice agua jabonosa templada para limpiar las rejillas de alimentos y carbón, las bandejas de carbón y colectora, y las superficies interior y exterior del asador.
- Enjuáguelas bien con agua.
- Séquelas completamente con un paño suave o servilletas de papel. No deje escurrir el asador, las bandejas ni las parrillas.
- Para evitar que se oxiden, aplique una ligera capa de aceite vegetal o spray apto para uso alimentario en la superficie de los siguientes elementos: la tapa, la rejilla para alimentos y la bandeja de agua. Séquelas con cuidado con servilletas de papel. NO APLIQUE aceite a la rejilla de carbón, la bandeja de carbón ni la superficie interior del asador.

SI APARECIERA ÓXIDO
En la superficie exterior del asador:
- Límpiela y rasque todos los puntos oxidados con un cepillo para parrillas.
- Retoque las zonas afectadas con una pintura resistente a las altas temperaturas.

En la superficie interior del asador:
- Límpiela y rasque los puntos oxidados con un cepillo para parrillas.
- Aplique una ligera capa de aceite vegetal o spray apto para uso culinario, para minimizar el óxido. Séquela con cuidado con servilletas de papel. No pinte la superficie interior del asador.

PRECAUCIÓN
No utilice objetos afilados ni productos de limpieza abrasivos para limpiar las rejillas para alimentos, la rejilla para carbón ni el asador, porque dañarían el acabado.
Para limpiar los depósitos de grasa del interior de la tapa, cepille los restos con un cepillo de latón o un trozo de aluminio arrugado. Para evitar que se acumulen nuevos restos en el futuro, después de cada uso y con la tapa todavía templada (PERO NO CALIENTE), pase unas servilletas de papel por el interior de la tapa o límpiela con agua jabonosa.

GARANTÍA

El asador incluye una garantía limitada de dos años sobre fallos de fabricación, a contar desde la fecha de compra y en la medida en que se utilice como se indica en estas instrucciones. Una factura de compra donde conste la fecha sirve de tarjeta garantía.

Este asador no es apto para usos profesionales.

El desgaste, la corrosión, deformación y decoloración de las piezas expuestas directamente al fuego son efectos normales y ningún caso se considerarán un fallo de fabricación. Es el resultado lógico de su utilización.

ALMACENAMIENTO

Cubra y guarde el asador en un lugar seco cuando no lo vaya a utilizar.

CS

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA A MONTÁŽNÍ POKYNY

PRVNÍ POUŽITÍ

DŮRAZNĚ DOPORUČUJEME, ABYSTE TUTO UDÍRNU PŘI PRVNÍM POUŽITÍ NECHALI 30 MINUT ZAHOŘET BEZ VAŘENÍ JÍDLA. TATO POČÁTEČNÍ DOBA JE NEZBYTNÁ.

UŽITEČNÉ RADY A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- TUTO UDÍRNU LZE POUŽÍVAT POUZE VENKU.
- VŽDY JI INSTALUJTE NA PEVNÝ PODKLAD DÁLE OD HOŘLAVÝCH A TAVITELNÝCH PŘEDMĚTŮ.
- NEPOUŽÍVEJTE UDÍRNU ZA SILNÉHO VĚTRU.
- UDÍRNU POUŽÍVEJTE POUZE TEHDY, JE-LI ÚPLNĚ SESTAVENÁ A VŠECHNY SOUČÁSTI PEVNĚ DRŽÍ NA MÍSTĚ.
- NIKDY NEPŘEMISŤUJTE UDÍRNU, DOKUD OHEŇ ÚPLNĚ NEVYHASNE A UDÍRNA ÚPLNĚ NEVYCHLADNE.
- UDRŽUJTE DĚTI A DOMÁCÍ ZVÍŘATA V BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI.
- K ZAPALOVÁNÍ NEBO ROZHOŘENÍ OHNĚ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL ANI BENZÍN.
- BĚHEM POUŽÍVÁNÍ UDÍRNY SE CHRAŇTE PŘED OHNĚM A PÁROU PŘI OTVÍRÁNÍ VÍKA NEBO PŘÍSTUPOVÝCH DVÍŘEK.

NÁVOD K POUŽITÍ

ZAPALOVÁNÍ

- Odstraňte víko, vrchní část těla, grilovací rošty a odkapávací misku.
- Ujistěte se, že uvnitř pánve je rošt na dřevěné uhlí a že pánev pevně spočívá na všech třech nohách.
- Otevřete dvířka spodní části těla. Je-li to možné, otočte dvířka proti větru, abyste podpořili zapalování a proudění vzduchu uvnitř udírny.
- Naskládejte dřevěné uhlí nebo dřevo (nikoliv borové dřevo) ve tvaru pyramidy doprostřed roštu na dřevěné uhlí.
- Zapalte oheň a nechte víko, vrchní část těla a odkapávací misku venku.
- Nechte dřevěné uhlí/dřevo hořet asi 25 minut. Před zahájením přípravy jídla by mělo být uhlí potaženo slabou vrstvou šedého popela.
- Rozprostřete dřevěné uhlí/dřevo rovnoměrně po roštu, abyste vytvořili rovnoměrný oheň. Zavřete dvířka spodní části těla.
- Můžete přidat třísky aromatického dřeva. Namáčejte štěpky na uzení 10 minut ve vodě a před použitím nechejte odkapat. Můžete je dát přímo na dřevěné uhlí anebo je použít v perforovaném fóliovém sáčku pro delší účinek. Bude z nich vycházet čadící kouř do jídla, aby získalo lepší vůni. Kromě třísek aromatického dřeva můžete přidat na vodní pánev směs vašeho oblíbeného vína, bylinek a/nebo koření.

  Jablkové aroma: Jemné, ideálně pro zvěřinu, ryby, drůbež

  Dubová aroma: Střední, ideálně pro vepřové maso, drůbež

  Aroma ořechovce: Silné, ideálně pro vepřové kotlety, žebra, pečené maso

NECHTE PROCHÁZET KOUŘ

- Bezpečně položte pánev na tři opěrné držáky spodní části těla.
- Do pánve můžete nalít trochu vody.
- Položte grilovací rošt přímo na odkapávací misku. Položte jídlo na grilovací rošt v jedné vrstvě s mezerami mezi jednotlivými kusy. Pak budou moci kouř a teplo vyrovnaně obíhat kolem celého jídla.
- Položte vrchní část těla na spodní část těla. Nechte zavřená dvířka.
- Položte další grilovací rošt na opěrné držáky horní části těla a ujistěte se, že okraj roštu pevně spočívá na opěrných držácích. Položte jídlo na grilovací rošt.
- Zakryjte udírnu víkem a začněte udit!

Tipy pro přípravu jídla

- Během uzení nezvedejte víko, abyste zkontrolovali jídlo. Při otevření víka unikne teplo, takže bude nutné připravovat jídlo déle.
- Při otvírání během přípravy jídla zvedejte víko na straně místo přímo nahoru. Při zvednutí víka přímo nahoru vznikne uvnitř udírny podtlak, který nasaje popel do jídla.

REGULOVÁNÍ OHNĚ

Je naprosto nezbytné udržovat uvnitř udírny konzistentní a vyrovnané prostředí s teplotou kolem 70 °C. Měli byste být schopni dotknout se vnějšího povrchu udírny v místě mísy, aniž byste si spálili ruku.

Je-li oheň příliš horký, položte na udírnu víko a zavřete vzduchový průduch na víku. Také můžete přihodit do ohně trochu mokrých dřevěných třísek. Tím se poněkud sníží teplota a také se vytvoří čadící kouř pro zlepšení vůně.

Je-li oheň příliš slabý, otevřete vzduchový průduch na víku a přístupová dvířka ve spodní části těla, aby mohl dovnitř vnikat vzduch a rozhořel se oheň.

PŘIDÁVÁNÍ VODY BĚHEM PŘÍPRAVY JÍDLA

Nálevkou nebo nádobou s hubicí pomalu nalévejte vodu do přístupových dvířek ve vrchní části těla.

PŘIDÁVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ/DŘEVA BĚHEM PŘÍPRAVY JÍDLA

- Pomalu sundejte víko z udírny a v rukavicích na rožnění opatrně otevřete přístupová dvířka ve spodní části těla.
- Kleštěmi s dlouhými držadly přidejte dřevěné uhlí nebo dřevo, přitom dávejte pozor, abyste nerozvířili popel nebo jiskry.
- Jakmile se dřevěné uhlí nebo dřevo znovu silně rozhoří, zavřete dvířka a zakryjte udírnu víkem.

HAŠENÍ OHNĚ

- Zakryjte udírnu víkem.
- Jednoduše zavřete všechny vzduchové průduchy a dvířka, aby zhasnul oheň. Také zkuste pokrýt uhlí pískem. Nikdy nepoužívejte vodu!

ÚDRŽBA

PO KAŽDÉM POUŽITÍ

- Až uhlí úplně zhasne a udírna úplně vychladne, jednoduše smeťte popel do pánve na dřevěné uhlí a vyhoďte ho.
- Zbytky z grilovacího roštu a roštu na dřevěné uhlí lehce vyčistěte kartáčem na gril s mosaznými štětinami nebo zmačkaným alobalem, abyste nepoškodili povrch. Zbytky otřete papírovými ručníky.

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA

Zvláštní péči věnujte tomu, aby udírna nezrezivěla:

- Grilovací rošt, rošt na dřevěné uhlí, odkapávací misku, pánev na dřevěné uhlí a vnitřní i vnější povrchy omyjte teplou mýdlovou vodou.
- Důkladně je opláchněte vodou.
- Důkladně je vysušte měkkou látkou nebo papírovým ručníkem. Nenechte udírnu, misku, pánev a rošty schnout na vzduchu.
- Abyste předešli zrezivění, naneste na následující povrchy tenkou vrstvu rostlinného oleje nebo rostlinného kuchyňského oleje ve spreji: víko, grilovací rošt a vodní pánev. Lehce je vysušte papírovými rušníky. NENANÁŠEJTE olej na rošt na dřevěné uhlí, pánev na dřevěné uhlí a vnitřní povrch udírny.

Dojde-li ke zrezivění

Na vnějším povrchu udírny:

- Vyčistěte a vyleštěte všechna zrezivělá místa kartáčem na gril.
- Opravte zasažená místa kvalitním žáruvzdorným nátěrem.

Na vnitřním povrchu udírny:
- Vyčistěte a vyleštěte zrezivělá místa kartáčem na gril.
- Na zasažená místa naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje nebo rostlinného kuchyňského oleje ve spreji, abyste minimalizovali rezivění. Lehce je vysušte papírovými rušníky. Vnitřní povrch udírny nikdy nenatírejte.

UPOZORNĚNÍ
K čištění grilovacích roštů, roštu na dřevěné uhlí nebo udírny nepoužívejte ostré předměty nebo brusné čisticí prostředky, protože by poškodily povrch.
Chcete-li odstranit usazenou mastnotu na vnitřní straně víka, jednoduše tyto vrstvy očistěte kartáčem s mosaznými štětinami nebo zmačkaným alobalem. Abyste zabránili dalšímu usazování, po každém použití a dokud je víko teplé (NIKOLIV HORKÉ) otřete vnitřní povrch víka papírovými ručníky, nebo ho omyjte mýdlovou vodou.

ZÁRUKA

Udírna se dodává s omezenou dvouletou záruku na výrobní vady, která platí od data koupě a vztahuje se na používání součástí podle uvedeného návodu k použití. Stvrzenka s vyznačeným datem koupě platí jako záruční list.

Tato udírna není vhodná k profesionálnímu používání.

Opotřebení, koroze, deformace a změna barvy součástí, které jsou přímo vystaveny působení ohně, jsou zcela normální a proto je nelze za žádných okolností považovat za výrobní vady; jedná se o logický důsledek jejich používání.

SKLADOVÁNÍ

Pokud se udírna nepoužívá, zakryjte ji a uložte ji na suché místo.

DA

BRUGERVEJLEDNING OG SAMLINGSANVISNINGER

FØRSTEGANGSBRUG

NÅR DENNE RYGEOVN BRUGES FØRSTE GANG, ANBEFALER VI PÅ DET KRAFTIGSTE, AT DEN FÅR LOV AT BRÆNDE I 30 MINUTTER UDEN MADVARER I. DENNE INDLEDENDE PERIODE ER NØDVENDIG.

NYTTIGE TIPS OG SIKKERHEDSFORHOLDSREGLER

- DENNE RYGEOVN MÅ KUN ANVENDES UDENDØRS.
- SKAL ALTID INSTALLERES PÅ EN FAST BASE VÆK FRA BRÆNDBARE OG SMELTBARE TING.
- BRUG IKKE RYGEOVNEN I STÆRK BLÆST.
- GÅ FØRST I GANG MED AT BRUGE RYGEOVNEN, HVIS DEN ER HELT SAMLET, OG ALLE DELE SIDDER SIKKERT PÅ PLADS.
- FLYT ALDRIG RYGEOVNEN, FØR ILDEN ER HELT SLUKKET, OG RYGEOVNEN ER KØLET HELT AF.
- HOLD BØRN OG KÆLEDYR PÅ SIKKER AFSTAND.
- ANVEND ALDRIG SPRIT ELLER BENZIN TIL AT ANTÆNDE ELLER SÆTTE FART I ILDEN.
- BESKYT DIG SELV IMOD ILD OG DAMP, NÅR LÅG ELLER LUGER ÅBNES, MENS RYGEOVNEN ER I BRUG.

BRUGSANVISNING

OPTÆNDING
- Fjern låget, den øverste del, madlavningsriste og drypbakke.
- Sørg for, at kulristen sidder i kulbakken, og at kulbakken står godt på alle 3 ben.
- Åbn lugen til den nedre del af ovnen. Om muligt bør lugen vende imod vinden, så optændingen hjælpes på vej og luftcirkulationen i rygeovnen øges.
- Læg kul eller træ (ikke fyrretræ) i en pyramideform på midten af kulristen.
- Tænd op med låg, øverste del og drypbakke ude.
- Lad kullene/træet brænde i omkring 25 minutter. Kullene bør være dækket af et fint lag grå aske, før du begynder at bruge rygeovnen.
- Fordel kullene/træet jævnt på hele kulristen, så der opnås jævn varme. Luk lugen til den nedre del af ovnen.
- Du kan tilføje træflis med duft. Opblød røgflisen i vand i 10 minutter og dræn før brug. Du kan bruge dem direkte på trækullene eller i en perforeret foliepose for en længerevarende effekt. Dette giver en ulmende røg i din mad med ekstra smag. Ud over træflis med duft kan du tilføje en blanding af din favoritvin, urter og/eller krydderier til vandbakken.

  Aromatiseret, æble: Mild, velegnet til vildt, fisk, fjerkræ

  Aromatiseret, eg: Medium, velegnet til svinekød, fjerkræ

  Aromatiseret, nøddetræ: Stærk, velegnet til svinekoteletter, højreb, steg

HOLD RØGEN I GANG
- Placér drypbakken sikkert på de 3 støttebeslag på den nederste del.
- Du kan komme en lille smule vand heri.
- Placér en rist direkte oven på drypbakken. Placér madvarerne på risten i ét lag med afstand imellem hvert stykke. Dette gør, at røgen og varmen kan cirkulere jævnt hele vejen omkring maden.
- Sæt den øverste del oven på den nederste del. Hold lugen lukket.
- Sæt den anden rist på støttebeslagene på den øverste del og sørg for, at kanten af risten hviler godt på støttebeslagene. Læg mad på risten.
- Sæt låget på rygeovnen og start rygningen!

Madlavningstips
- Under rygeprocessen bør låget ikke tages af for at kigge til maden. Et åbent låg lader varme slippe ud, så det bliver nødvendigt med længere tilberedningstid.
- Hvis låget tages af under tilberedningen, bør det tages ud til siden i stedet for lige op. Hvis låget løftes lige op, skabes et vakuum inde i rygeovnen, som trækker aske op på madvarerne.

STYRING AF ILDEN
JDet er absolut nødvendigt at holde en konstant, jævn og lav varme på +/- 70°C inde i rygeovnen. Du skal kun lige kunne røre ydersiden på rygeovnen i det område, hvor maden er, uden at brænde dig.

Hvis der er for varmt, skal låget lægges på, og lågets ventilering lukkes. Du kan også smide nogle våde stykker træflis på. Dette vil sænke temperaturen lidt, og det vil også opbygge en ulmende røg, som giver øget smag.

Hvis ilden brænder for lavt, skal du åbne låget ventilation og lugen til den nederste del, så der kan komme luft ind og hjælpe ilden på vej.

TILFØJE VAND UNDER TILBEREDNING
Ved hjælp af en tragt eller beholder med hældetud hældes vand langsomt ind gennem lugen i den øverste del.

TILFØJE KUL/TRÆ UNDER TILBEREDNING
- Fjern langsomt låget fra rygeovnen, og åbn forsigtigt lugen til den nederste del med grillhandsker på
- Brug en langskaftet tang til at tilføje kul eller træ med, og undgå at rode op i aske og gløder.
- Luk lugen og sæt låget på rygeovnen, når kullet eller træet brænder godt igen.

SLUKNING AF ILDEN
- Læg låget på rygeovnen.
- Luk blot alle luftventiler og luger for at slukke ilden. Prøv også at dække kullene med sand. Brug aldrig vand!

VEDLIGEHOLDELSE

EFTER BRUG HVER GANG
- Når kullene er helt slukket, og rygeovnen er helt afkølet, kan asken blot fejes ned i kulbakken og smides ud.
- Skrab forsigtigt rester af tilberedningsriste og kulrist med en messingstålbørste til grill eller sammenkrøllet alufolie for at undgå at skade finishen. Tør rester af med køkkenrulle.

JÆVNLIGT
Pas din rygeovn godt for at forhindre rust.
- Brug varmt sæbevand til rengøring af tilberednings- og kulrist, drypbakke og kulbakke samt indvendige og udvendige overflader på din rygeovn.
- Skyl godt efter med vand.
- Tørres helt tør med en blød klud eller køkkenrulle. Lad ikke rygeovn, bakker og riste lufttørre
- For at forhindre rust skal der påføres et let lag vegetabilsk olie eller vegetabilsk madlavningsolie på følgende overflader: låget, tilberedningsristen og vandbakken. Tør forsigtigt af med køkkenrulle. PÅFØR IKKE olie på kulristen, kulbakken samt den indvendige overflade af rygeovnen.

AHVIS DER OPSTÅR RUST
På den udvendige overflade af rygeovnen:
- Rengør og slib alle rustpletter med en grillbørste.
- Touch-up alle påvirkede områder med en god maling, der kan tåle høje temperaturer.

På den indvendige overflade af rygeovnen:
- Rengør og slib rustpletter med en grillbørste.
- Dæk de påvirkede områder med et let lag vegetabilsk olie eller vegetabilsk madlavningsolie for at minimere rustdannelsen. Tør forsigtigt af med køkkenrulle. Påfør aldrig maling på den indvendige overflade af rygeovnen.

FORSIGTIG
Brug ikke skarpe ting eller slibende rengøringsmidler til rengøring af tilberedningsriste, kulrist eller rygeovn, da dette vil skade finishen.
For at fjerne fedtaflejringer på indersiden af låget, skal disse flager blot børstes væk med en messingbørste eller sammenkrøllet alufolie. For at forhindre fremtidig opbygning skal indersiden af låget, mens dette stadig er lunt (IKKE VARMT), efter hvert brug tørres af med køkkenrulle eller rengøres med sæbevand.

GARANTI

Rygeovnen har en begrænset to-årig garanti på produktionsfejl løbende fra købsdatoen i det omfang, som anvendelsen svarer til de nærværende brugsanvisninger. Kvitteringen med købsdatoen på gælder som garantibevis.

Denne rygeovn er ikke egnet til professionelt brug.

Slitage, tæring, deformering og misfarvning af de dele, som er direkte udsat for ilden, er helt normalt og vil derfor under ingen omstændigheder anses som en produktionsfejl: det er det logiske resultat af brug.

OPBEVARING

Tildæk og opbevar din rygeovn på et tørt sted, når den ikke anvendes.

ET

KOKKUPANEKU JA KASUTAMISE JUHEND

ESMAKORDNE KASUTAMINE

ENNE SUITSUAHJU ESIMEST KASUTUSKORDA SOOVITAME TUNGIVALT LASTA SELLEL 30 MINUTIT TÜHJALT TÖÖTADA. NIMETATUD ESMANE TÖÖPERIOOD ON VAJALIK.

KASULIKUD NÄPUNÄITED JA ETTEVAATUSABINÕUD

- SUITSUAHI ON MÕELDUD AINULT VÄLJAS KASUTAMISEKS.
- PAIGUTAGE SUITSUAHI ALATI KINDLALE ALUSELE, KERGSÜTTIVATEST JA SULAVATEST ESEMETEST KAUGEMALE.
- ÄRGE KASUTAGE SUITSUAHJU TUGEVA TUULE KORRAL.
- KASUTAGE SUITSUAHJU AINULT PÄRAST SELLE TÄIELIKKU KOKKUPANEKUT NING KÕIKIDE OSADE KINNITAMIST.
- ÄRGE KUNAGI LIIGUTAGE SUITSUAHJU, KUI TULI EI OLE TÄIELIKULT KUSTUNUD VÕI KUI SUITSUAHI EI OLE TÄIELIKULT MAHA JAHTUNUD.
- HOIDKE LAPSED JA LEMMIKLOOMAD SUITSUAHJUST OHUTUS KAUGUSES.
- ÄRGE KUNAGI KASUTAGE TULE SÜÜTAMISEKS VÕI ÕHUTAMISEKS ALKOHOLI VÕI BENSIINI.
- HOIDKE ENNAST TULE JA KUUMA AURU EEST, KUI AVATE SUITSUAHJU KASUTAMISE AJAL KAANE VÕI JUURDEPÄÄSUAVAD.

KASUTUSJUHEND

TULE SÜÜTAMINE
- Eemaldage kaas, korpuse ülemine osa, küpsetusrestid ja rasvapann.
- Veenduge, et söerest istub täpselt söepannil ning söepann toetub kindlalt kõigile kolmele jalale.
- Avage korpuse alumise osa uks. Võimalusel pöörake avatud uks vastutuult, et kiirendada tule süttimist ning õhu ringvoolu suitsuahjus.
- Asetage süsi või puit (mitte männipuit) püramiidikujuliselt söeresti keskele.
- Süüdake tuli ilma kaant, korpuse ülemist osa ja rasvapanni paigaldamata.
- Laske söel/puidul umbes 25 minutit põleda. Enne küpsetamise alustamist peaksid söed olema kaetud kerge hallika tuhakihiga.
- Lükake söed/puit söerestil ühtlaselt laiali, et tagada ühtlane kuumus. Sulgege korpuse alumise osa uks.

- Võite lisada ka lõhna- või maitseainetega puutükke. Leotage suitsutamiseks mõeldud krõpse 10 minutit vees ja kurnake enne kasutamist. Võite valmistada otse puusõel või kauem kestva efekti saamiseks perforeeritud fooliumkotis. Puutükid annavad toidule täiuslikuma suitsumaitse. Lisaks lõhna- ja maitseainetega puutükkidele võite veevanni lisada ka oma lemmikveini, maitsetaimede ja/või vürtside segu.

  Õunamaitselised: Mahe, ideaalne ulukiliha, kala ja linnulihaga

  Tammemaitselised: Keskmine, ideaalne sea- ja linnulihaga

  Hikkorimaitselised: Vürtsikas, ideaalne sealihalõikude, ribi ja grill-lihaga

SUITSUTAMINE
- Asetage rasvapann kindlalt korpuse alumisel osal paiknevatele tugedele.
- Valage pannile pisut vett.
- Asetage küpsetusrest otse rasvapanni kohale. Asetage toit küpsetusrestile ühekordse kihina nii, et iga tüki vahele jääks ruumi. Selline paigutus võimaldab suitsul ja kuumusel toidu ümber ühtlaselt liikuda.
- Asetage korpuse ülemine osa korpuse alumisele osale. Ärge avage ust.
- Paigutage teine küpsetusrest korpuse ülemise osa tugedele ning veenduge, et küpsetusresti äär toetub neile kindlalt. Asetage toit küpsetusrestile.
- Asetage suitsuahju kaas oma kohale ning alustage suitsutamist!

Näpunäiteid küpsetamiseks
- Ärge tõstke suitsutamise ajal suitsuahju kaant, et toidu valmimist kontrollida. Avatud kaas tekitab kuumuse kadu ning seetõttu pikeneb küpsetusaeg.
- Kui tõstate küpsetamise ajal kaant, liigutage seda pigem kõrvale, mitte otse üles. Tõstes kaane otse üles, tekitate suitsuahju sees õhutõmbe, mis imeb tuha toidu peale.

TULE REGULEERIMINE
Je naprosto nezbytné udržovat uvnitř udírny konzistentní a vyrovnané prostředí s teplotou kolem 70 °C. Měli byste být Väga oluline on säilitada suitsuahjus pidevat, ühtlast ja madalat kuumust - umbes 70 °C. Sellise temperatuuri juures peaks olema võimalik puudutada suitsuahju välimist korpust ilma end põletamata.

Kui tuli on liiga äge, asetage suitsuahjule kaas ning sulgege selle õhuava. Võite samuti lisada tulle natuke märgi puutükke. See alandab pisut temperatuuri ning annab toidule täiusliku suitsumaitse.

Kui tuli on liiga väike, avage kaane õhuava ja korpuse alumise osa juurdepääsuava, et õhku juurde lasta ning tuld õhutada.

VEE LISAMINE KÜPSETAMISE AJAL
Kallake vett aeglaselt lehtri või tilaga anuma abil läbi korpuse ülemise osa juurdepääsuava.

SÖE/PUIDU LISAMINE KÜPSETAMISE AJAL
- Eemaldage aeglaselt suitsuahju kaas ning avage ettevaatlikult pajakindaid kasutades korpuse ülemise osa juurdepääsuava.
- Kasutage söe või puidu lisamiseks pika sabaga tange, vältides tuha ja sädemete üleskeerutamist.
- Kui süsi või puit on uuesti korralikult põlema hakanud, sulgege uks ja asetage suitsuahju kaas tagasi.

TULE KUSTUTAMINE
- Asetage suitsuahju kaas oma kohale.
- Tule summutamiseks sulgege kõik õhuja juurdepääsuavad. Võite katta söed ka liivaga. Ärge kasutage tule kustutamiseks vett!

HOOLDAMINE

PÄRAST IGA KASUTAMISKORDA
- Kui söed on täiesti kustunud ja suitsuahi maha jahtunud, pühkige tuhk söepannile ja visake ära.
- Eemaldage küpsetusrestidelt ja söerestilt jäägid vasktraadist harja või kortsutatud alumiiniumfooliumiga kergelt hõõrudes, et vältida viimistluskihi kahjustamist. Pühkige jäägid paberkäterätikuga ära.

REGULAARSELT
Hooldage suitsuahju rooste tekke ärahoidmiseks:
- Kasutage küpsetus- ja söerestide, rasva- ja söepanni ja ning suitsuahju sise- ja välispindade pesemiseks sooja seebivett.
- Loputage hoolikalt veega.
- Kuivatage hoolikalt pehme lapi või paberkäterätiga. Ärge jätke suitsuahju, panne ja reste kuivaks nõrguma.
- Rooste tekkimise ärahoidmiseks kandke kerge kiht taimeõli või pihustage toiduõli järgmistele pindadele: kaas, küpsetusrest ja veevann. Kuivatage õrnalt paberkäterätikuga. MITTE KANDA õli söerestidele, söepannile ja suitsuahju sisepindadele.

ROOSTE TEKKIMISE KORRAL
Suitsuahju välispinnal:
- Puhastage ja poleerige kõik roosteplekid harjaga.
- Katke kahjustatud piirkonnad hea kuumuskindla värviga.

Suitsuahju sisepinnal:
- Puhastage ja poleerige roosteplekid harjaga.
- Katke kahjustatud piirkonnad kergelt taimeõliga või pihustage toiduõli rooste tekkimise vähendamiseks. Kuivatage õrnalt paberkäterätikuga. Ärge kasutage suitsuahju sisemuses roosteplekkide katmiseks värvi.

HOIATUS
Ärge kasutage suitsuahju, küpsetusrestide ja söeresti puhastamiseks teravaid esemeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need võivad kahjustada detailide viimistluskihti.
Rasvajääkide eemaldamiseks kaane siseküljelt hõõruge neid vaskharja või kortsutatud alumiiniumfooliumiga. Rasvajääkide tekke ärahoidmiseks pühkige kaane sisekülge pärast iga kasutuskorda, kui kaas on veel soe (MITTE KUUM), paberkäterätikuga või peske sooja seebiveega.

GARANTII

Suitsuahjul on 2-aastane garantii esinenud defektide parandamiseks alates müügi kuupäevast, kui seadet kasutatakse vastavalt käesolevale kasutusjuhendile. Garantiikaardina kehtib seadme ostutšekk, millel on toodud ka ostukuupäev.

Suitsuahi ei ole mõeldud professionaalseks kasutamiseks.

Otse tulele avatud osade kulumine, roostetamine, deformeerumine ja värvimuutused on normaalne nähtus ning seda ei käsitleta toote defektina; see on suitsuahju kasutamise loomulik tagajärg.

HOIUSTAMINE

Kui suitsuahju ei kasutata, katke ta kinni ning hoidke kuivas kohas.

FI

KÄYTTÖ- JA KOKOAMISOHJEET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

OTTAESSASI SAVUSTIMEN KÄYTTÖÖN ENSIMMÄISEN KERRAN, SUOSITTELEMME VAHVASTI, ETTÄ KUUMENNAT SITÄ 30 MINUUTIN AJAN KÄYTTÄMÄTTÄ SITÄ TÄNÄ AIKANA RUOANVALMISTUKSEEN. TÄMÄ ENSIKUUMENNUS ON VÄLTTÄMÄTÖN.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ JA VAROITUKSIA

- TÄMÄ SAVUSTIN ON TARKOITETTU KÄYTETTÄVÄKSI VAIN ULKONA.
- ASETA SAVUSTIN AINA TUKEVALLE ALUSTALLE, ETÄÄLLE SYTTYVISTÄ JA KUUMUUDESSA SULAVISTA ESINEISTÄ.
- ÄLÄ KÄYTÄ SAVUSTINTA KOVASSA TUULESSA.
- ALOITA SAVUSTAMINEN VASTA KUN LAITE ON TÄYSIN KOOTTU JA KAIKKI OSAT OVAT TUKEVASTI PAIKALLAAN.
- ÄLÄ SIIRRÄ SAVUSTINTA ENNEN KUIN TULI ON KOKONAAN SAMMUNUT JA SAVUSTIN TÄYSIN JÄÄHTYNYT.
- PIDÄ LAPSET JA LEMMIKIT TURVALLISEN MATKAN PÄÄSSÄ SAVUSTIMESTA.
- ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA TAI BENSIINIÄ TULEN SYTYTTÄMISEEN TAI SEN KOHENTAMISEEN.
- SUOJAUDU TULELTA JA KUUMALTA HÖYRYLTÄ, KUN AVAAT KANTTA TAI LUUKKUJA SAVUSTIMEN OLLESSA KÄYTÖSSÄ.

KÄYTTÖOHJEET

SYTYTTÄMINEN

- Poista kansi, ylärunko, kypsennysritilät ja valuma-allas.
- Varmista, että hiiliarina on hiilialtaan sisäpuolella ja hiiliallas seisoo tukevasti kaikilla kolmella jalalla.
- Avaa alarungon luukku. Jos mahdollista, käännä luukku tuuleen päin. Syntyvä veto auttaa tulen syttymistä ja ilman kiertoa savustimessa.
- Kasaa hiilet tai polttopuut (älä käytä mäntyä) pyramidin muotoon hiiliarinan keskelle.
- Sytytä tuli, kun kansi, ylärunko ja valuma-allas ovat poistettuna.
- Anna hiilien tai polttopuiden palaa noin 25 minuuttia. Hiilien pinnalla tulisi olla ohuelti harmaata tuhkaa ennen ruoanvalmistus aloittamista.
- Levitä hiilet tai polttopuut tasaiseksi kerrokseksi arinalle, jotta tuli on yhtäläinen joka puolella. Sulje alarungon luukku.
- Voit lisätä makua antavia puulastuja.Liota savustuslastuja vedessä 10 minuuttia ja valuta ennen käyttöä. Voit käyttää lastuja hiilten päällä tai rei'itetyssä foliopussissa pidemmän kypsennysajan saavuttamiseksi. Näiden lastujen kyteminen antaa ruokiisi korostetun savunmaun. Makua antavien puulastujen lisäksi voit lisätä seoksen suosikkiviinejäsi, yrttejä ja/tai mausteita vesipannuun.

  Omenan aromi: Mieto, soveltuu erinomaisesti hirvenlihalle, kalalle ja riistalle

  Tammen aromi: Keskivahva, soveltuu erinomaisesti sianlihalle ja riistalle

  Hikkorin aromi: Voimakas, soveltuu erinomaisesti porsaankyljyksille, kyljelle ja paistille

SAVUSTAMISEN YLLÄPITO

- Aseta valuma-allas tukevasti alarungon kolmen tukikappaleen varaan.
- Voit laittaa valuma-altaaseen pienen määrän vettä.
- Aseta kypsennysritilä suoraan valuma-altaan päälle. Aseta ruoka kypsennysritilälle yhteen kerrokseen ja jätä palojen väliin tilaa. Näin ollen savu ja lämpö kiertävät tasaisesti kaikkialla ruoan ympärillä.
- Aseta ylärunko alarungon päälle. Pidä luukku suljettuna.
- Aseta toinen kypsennysritilä ylärungossa olevien tukikappaleitten varaan ja varmista, että kypsennysritilän reuna nojaa tukevasti näihin tukiin. Aseta ruoka kypsennysritilälle.
- Laita savustimen kansi kiinni ja anna sauhuta!

Ruoanlaittovinkkejä

- Vältä kannen avaamista savustamisen aikana kypsymisen tarkkailemiseksikaan. Lämpö karkaa avatun kannen kautta ja pidentää ruuan kypsennysaikaa.
- Jos avaat kannen kypsennyksen aikana, nosta se sivulle, älä suoraan ylös. Kannen nostaminen ylös aiheuttaa savustimessa ilmavirtauksen, joka nostattaa tuhkaa ruokaan.

TULEN SÄÄTELY

On ehdottoman tärkeää pitää savustimen lämpö vakaana, tasaisena ja kohtuullisena, noin +70 °C Savustimen ulkokuorta tulisi pystyä juuri hipaisemaan kypsennysalueen kohdalta ilman, että ulkokuori polttaa kättä.

Jos tuli on liian suuri, sulje savustimen kansi ja kannessa oleva ilmaventtiili. Voit myös heittää tuleen märkiä puulastuja. Tämä alentaa lämpötilaa hiukan ja muodostaa kytysavua, joka korostaa ruuan makua.

Jos tuli on liian pieni, avaa kannen ilmaventtiili ja alarungon luukku. Tämä lisää vetoa ja kohentaa tulta.

VEDEN LISÄÄMINEN KYPSENNYKSEN AIKANA

Kaada vesi hiljalleen suppilon tai nokallisen astian avulla ylärungossa olevan luukun kautta.

HIILTEN TAI POLTTOPUIDEN LISÄÄMINEN KYPSENNYKSEN AIKANA

- Poista savustimen kansi hitaasti ja avaa alarungon luukku varovasti grillikintailla.
- Käytä pitkävartisia pihtejä hiilten tai polttopuiden lisäämiseen. Vältä tuhkan ja kipinöiden sekoittamista liikkeelle.
- Sulje luukku ja laita savustimen kansi paikalleen, kun hiilet tai polttopuut palavat jälleen hyvin.

TULEN SAMMUTTAMINEN

- Laita savustimen kansi paikalleen.
- Sulje kaikki ilmaventtiilit ja luukut. Tämä tukahduttaa tulen. Voit myös kokeilla hiilloksen peittämistä hiekalla. Älä käytä vettä sammuttamiseen!

HUOLTO

JOKA KÄYTÖN JÄLKEEN

- Kun hiillos on täysin hiipunut ja savustin on kokonaan jäähtynyt, harjaa tuhkat hiilipannulle ja heitä ne pois.
- Harjaa varovasti kiinni palanut materiaali kypsennysritilöiltä ja hiiliarinalta messinkisellä grilliharjalla tai rypistetyllä alumiinifoliolla. Nämä puhdistusvälineet eivät varovasti käytettynä vaurioita pintakäsittelyä. Pyyhi jäänteet pois talouspaperilla.

SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN

Pidä savustimestasi hyvä huoli ruostumisen välttämiseksi.

- Käytä lämmintä saippuavettä kypsennysritilöiden ja hiiliarinan, valuma-altaan ja hiilipannun, sekä savustimen sisä- ja ulkopintojen puhdistukseen.
- Huuhtele hyvin vedellä.
- Kuivaa pehmeällä kankaalla tai paperipyyhkeellä. Älä jätä savustinta, altaita, pannuja tai ritilöitä ja arinoita valumaan kuivaksi.
- Ruostumisen ehkäisemiseksi voitele kansi, kypsennysritilät ja vesipannu ohuelti kasvipohjaisella ruokaöljyllä. Kuivaa paperipyyhkeellä. ÄLÄ öljyä hiiliarinaa, hiilipannua, äläkä savustimen sisäpintaa.

JOS RUOSTETTA ILMENEE

Savustimen ulkopinnassa:

- Puhdista ja kiillota kaikki ruosteläikät grilliharjalla.
- Paikkaa vauriokohdat kuumuutta kestävällä maalilla.

Savustimen sisäpinnassa:

- Puhdista ja kiillota kaikki ruosteläikät grilliharjalla.
- Voitele vauriokohdat kasvipohjaisella ruokaöljyllä ruostumisen estämiseksi. Kuivaa paperipyyhkeellä. Älä koskaan maalaa savustimen sisäpintoja.

VAROITUS
Älä käytä teräviä esineitä tai hankaavia puhdistusvälineitä tai -aineita kypsennysritilöiden, hiiliarinan, tai savustimen puhdistukseen. Nämä vaurioittavat savustimen pintaa.
Rasvajäänteiden poistamiseksi kannen sisäpinnalta, harjaa ne pois messinkiharjalla tai rypistetyllä alumiinifoliolla. Vähennät rasvan kertymistä, jos pyyhit kannen sisäpinnan talouspaperilla tai puhdistat sen saippuavedellä joka käytön jälkeen kannen ollessa vielä lämmin (mutta EI KUUMA).

TAKUU

Savustimelle annetaan rajoitettu valmistusvirheitä koskeva takuu ostopäivästä lukien, sikäli kuin käyttö vastaa näitä käyttöohjeita. Ostopäivän osoittava ostokuitti hyväksytään takuutodistukseksi.

Tämä savustin ei sovellu ammattikäyttöön.

Kuluminen, korroosio, muodon ja värin muutokset niissä osissa, jotka ovat suoraan alttiina tulelle, on aivan normaalia eikä näitä siis missään tapauksessa hyväksytä valmistusvirheeksi: tällaiset muutokset ovat looginen seuraus näiden osien käytöstä.

VARASTOINTI

Säilytä savustin peitettynä kuivassa paikassa silloin, kun se ei ole käytössä.

RU

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И УКАЗАНИЯ ПО СБОРКЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПЕРВЫЙ РАЗ

МЫ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДАННОЙ КОПТИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ В ПЕРВЫЙ РАЗ ДАТЬ ЕЙ ПРОГОРЕТЬСЯ ПОЛЧАСА, ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ ГОТОВИТЬ ПИЩУ. НЕОБХОДИМО ВЫДЕРЖАТЬ ЭТОТ НАЧАЛЬНЫЙ ПЕРИОД.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ЭТУ КОПТИЛЬНУЮ УСТАНОВКУ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА СВЕЖЕМ ВОЗДУХЕ.
- ЕЕ СЛЕДУЕТ УСТАНАВЛИВАТЬ НА ТВЕРДОМ ОСНОВАНИИ ВДАЛИ ОТ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ И ПЛАВЯЩИХСЯ ПРЕДМЕТОВ.
- НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ УСТАНОВКОЙ ПРИ СИЛЬНОМ ВЕТРЕ.
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТАНОВКУ, ТОЛЬКО ЕСЛИ ОНА ПОЛНОСТЬЮ СОБРАНА И ВСЕ ЕЕ ЧАСТИ НАДЕЖНО ЗАКРЕПЛЕНЫ.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕМЕЩАТЬ УСТАНОВКУ ДО ТОГО, КАК ОГОНЬ ПОГАС И УСТАНОВКЕ ДАЛИ ОСТЫТЬ.
- СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ ДЕТИ И ЖИВОТНЫЕ ДЕРЖАЛИСЬ ОТ НЕЕ НА РАССТОЯНИИ.
- ДЛЯ РАЗЖИГАНИЯ ОГНЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АЛКОГОЛЬ И БЕНЗИН .
- ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ОГНЯ ПРИ ОТКРЫТИИ КРЫШКИ ИЛИ ЛЮКОВ ДОСТУПА У РАБОТАЮЩЕЙ УСТАНОВКИ.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

РОЗЖИГ
- Снимите крышку, верхний ярус корпуса, решетки для пиши и противень.
- Убедитесь, что решетка для угля располагается в поддоне для угля, а поддон для угля прочно стоит на всех 3 ножках.
- Откройте лючок в нижний ярус. По возможности расположите открытый лючок по направлению к ветру, чтобы увеличить поддув и циркуляцию воздуха в коптильной установке.
- Составьте уголь или дрова (не сосновые) в виде пирамиды по центру решетки для угля.
- Подожгите уголь или дрова, не устанавливая крышку, верхний ярус корпуса и противень.
- Оставьте уголь/дрова прогорать в течение около 25 минут. Чтобы можно было начать готовить, угли должны быть слегка покрыты серым пеплом.
- Расположите уголь/дрова ровным слоем по поверхности поддона для угля; это обеспечить ровный огонь. Закройте лючок в нижний ярус.
- Вы можете добавить ароматизированные щепки. Перед использованием замочите стружку для копчения в воде на 10 минут и дайте воде стечь. Вы можете насыпать ее прямо на угли, или же поместить в специальный пакет из перфорированной фольги для более длительного эффекта. Они пропитают дымом с соответствующим запахом вашу пищу, сделав вкус более насыщенным. В дополнение к ароматизированным щепкам Вы можете добавить смесь Вашего любимого вина, зелени и/или специй в противень.

  С ароматом яблока: Мягкая, Идеальна для оленины, рыбы, птицы

  С ароматом дуба: Средняя, Идеальна для свинины, птицы

  С ароматом пекана: Грубая, Идеальна для свиных отбивных, ребрышек, жаркого

ПОДДЕРЖАНИЕ ДЫМА
- Надежно расположите противень на 3 скобах поддержки нижнего яруса.
- В противень можно налить немного воды.
- Решетку для пищи поместите прямо на противень. Еду на решетке следует располагать в один слой с промежутками между кусками пищи. Это обеспечит равномерную циркуляцию дыма и жара.
- Поместите верхний ярус над нижним ярусом. Лючок следует закрыть.
- Расположите вторую решетку для пищи на скобах поддержки верхнего яруса и убедитесь, что край решетки для пищи надежно опирается на скобы поддержки. Расположите еду на решетке.
- Поместите крышку на коптильную установку и начинайте коптить!

Советы по приготовлению
- Во время копчения не поднимайте крышку с целью проверки еды. При этом температура будет понижаться, и процесс приготовления продлится дольше.
- Когда Вы снимаете крышку во время приготовления, поднимайте ее в сторону, а не ровно вверх. Если поднимать крышку прямо вверх, в коптильной установке появится поток воздуха, который поднимет пепел вверх, на еду.

• **РЕГУЛИРОВКА ПЛАМЕНИ**
В коптильной установке необходимо поддерживать постоянную, ровную и низкую температуру в +/- 70 °C. То есть должно быть возможно коснуться установки снаружи в области расположения пищи, не обжигаясь.

Если огонь слишком сильный, накройте коптильную установку крышкой и закройте вентиляционное отверстие на крышке. Также можно бросить на огонь несколько влажных щепок. Это немного снизит температуру, а также создаст ароматный дым для придания пище более насыщенного вкуса.

Если огонь слишком низок, откройте вентиляционное отверстие на крышке и лючок в нижнем ярусе, чтобы увеличить доступ воздуха и усилить пламя.

ДОБАВКА ВОДЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ
Медленно наливайте воду через лючок верхнего яруса с помощью воронки или емкости с носиком.

ДОБАВЛЕНИЕ УГЛЯ/ДРОВ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- Медленно снимите крышку с установки и осторожно откройте лючок нижнего яруса с помощью рукавиц для барбекю.
- С помощью длинных щипцов добавьте уголь или дрова, не поднимая пепел или искры.
- После того как дрова или уголь разгорятся, закройте лючок и поместите крышку на установку.

ГАШЕНИЕ ОГНЯ
- Поместите крышку на установку.
- Чтобы потушить огонь, просто закройте все лючки и вентиляционные отверстия. Также можно засыпать угли песком. Воду использовать запрещается!

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- После того как угли полностью погасли и коптильная установка остыла, просто сметите пепел в поддон для угля и выбросьте его.
- Мягко соскребите отложения на решетках для пищи и угля с помощью медной проволочной щетки для гриля или смятой алюминиевой фольги во избежание повреждения покрытия. Удалите отложения с помощью бумажных полотенец.

НА ПОСТОЯННОЙ ОСНОВЕ
Особое внимание уделяйте борьбе со ржавчиной:
- Для очистки решеток для угля и пищи, противня, поддона для угля, а также внешних и внутренних поверхностей коптильной установки используйте теплую мыльную воду.
- Хорошо промойте их водой.
- Вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем. Не оставляйте установку, противень, поддон и решетки просыхать.
- Для предотвращения ржавления нанесите небольшой слой растительного масла или растительного пищевого спрея на следующие поверхности: крышка, решетка для пищи и противень. Протрите насухо с помощью бумажных полотенец. НЕ наносите масло на решетку для угля, поддон для угля и внутреннюю поверхность установки.

ПРИ ПОЯВЛЕНИИ РЖАВЧИНЫ
На внешней поверхности установки:
- Очистите и отполируйте все пятна ржавчины с помощью щетки для гриля.
- Подкрасьте эти места качественной, устойчивой к высоким температурам краской.

На внутренней поверхности установки:
- Очистите и отполируйте пятна ржавчины с помощью щетки для гриля.
- Покройте пораженные места небольшим количеством растительного масла или растительного пищевого спрея, чтобы снизить ржавление. Протрите насухо с помощью бумажных полотенец. Не используйте краску на внутренних поверхностях установки.

ВНИМАНИЕ
Не используйте острые предметы или абразивные моющие средства для чистки решеток для пищи и угля или установки, так как они могут повредить покрытие.
Чтобы удалить отложения жира на внутренней поверхности крышки, счистите эти комки с помощью медной щетки или смятой алюминиевой фольги. Чтобы воспрепятствовать отложению жира в дальнейшем, после каждого использования, пока крышка еще теплая (НЕ ГОРЯЧАЯ), протирайте внутреннюю поверхность крышки бумажным полотенцем или промывайте мыльной водой.

ГАРАНТИЯ

Коптильная установка имеет ограниченную гарантию на два года на дефекты поверхности, начиная с даты покупки и при условии соблюдения данных указаний по применению. Чек с датой покупки считается гарантийным талоном.

Данная коптильная установка не предназначена для профессионального использования.

Износ, коррозия, деформация и потеря цвета частей установки, подверженных воздействию огня, являются нормой и ни в коем случае не будут рассматриваться как дефекты. Это логический результат использования установки.

ХРАНЕНИЕ

Когда установка не используется, накройте ее и храните в сухом месте.

SV

ANVÄNDARMANUAL OCH MONTERINGSINSTRUKTIONER

ANVÄNDNING FÖR FÖRSTA GÅNGEN

NÄR DU ANVÄNDER DENNA RÖKGRILL FÖR FÖRSTA GÅNGEN, REKOMMENDERAR VI ATT DU LÅTER DEN BRINNA I 30 MINUTER UTAN ATT TILLREDA MAT. DENNA INKÖRNINGSPERIOD ÄR NÖDVÄNDIG.

ANVÄNDBARA RÅD OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- DENNA RÖKGRILL KAN ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS.
- PLACERA ALLTID GRILLEN PÅ ETT STADIGT UNDERLAG, LÅNGT IFRÅN BRÄNNBARA OCH SMÄLTBARA OBJEKT.
- ANVÄND INTE EN RÖKGRILL NÄR DET BLÅSER HÅRT.
- ANVÄND RÖKGRILLEN ENDAST NÄR DEN ÄR HELT IHOPMONTERAD OCH MED ALLA DELAR STADIGT PÅ PLATS.
- FÖRFLYTTA ALDRIG RÖKGRILLEN FÖRRÄN ELDEN ÄR HELT SLÄKT OCH DEN HAR SVALNAT HELT.
- HÅLL BARN OCH DJUR PÅ SÄKERT AVSTÅND FRÅN GRILLEN.
- ANVÄND ALDRIG ALKOHOL ELLER BENSIN FÖR ATT TÄNDA ELLER FÖR ATT FÅ EN BÄTTRE ELDSLÅGA.
- SKYDDA DIG MOT ELDEN OCH ÅNGAN NÄR DU ÖPPNAR LOCKET ELLER DÖRRARNA NÄR RÖKGRILLEN ÄR I ANVÄNDNING.

ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER

TÄNDNING

- Ta bort locket, den övre sektionen, galler och droppannan.
- Se till att kolgallret sitter på insidan av kolpannan och att kolpannan står stadigt på alla 3 ben
- Öppna dörren till den under sektionen. Om möjligt, rikta den öppna dörren mot vinden, för att elden skall få bättre fart och för att luften skall börja cirkulera inne i rökgrillen.
- Fyll på kol eller briketter (inte barrträd) i en pyramidform i mitten på kolgallret.
- Tänd elden medan locket, den övre sektionen och droppannan är borttagna.
- Låt kolet/briketterna brinna i cirka 25 minuter. Kolet borde vara täckt av ett tunnt ljusgrått asklager innan matlagningen påbörjas.
- Sprid ut kolet/briketterna jämnt över kolgallret för att få en jämn eld. Stäng dörren på den undre sektionen.
- Du kan sätta till smaksatt träflis. Blötlägg rökchipsen i vatten i 10 minuter och låt dem torka före de används. Lägg dem direkt på grillkolen eller i en perforerad foliepåse för en långvarigare effekt. Dessa kommer att ge din mat en starkare röksmak. Förutom smaksatt träflis, kan du lägga till en blandning av ditt favoritvin, örter och/eller kryddor i vattenpannan.

  Äpple: Mild, idealisk för vilt, fisk, fjäderfä

  Ek: Medium, idealisk för fläskkött, fjäderfä

  Hickory: Robust, idealisk för fläskkotletter, revbensspjäll, spett

HÅLL RÖKNINGSPROCESSEN I GÅNG

- Placera droppannan stadigt på de 3 stödställningarna i den undre sektionen.
- Du kan fylla denna panna med lite vatten.
- Placera grillgallret ovanpå droppannan. Placera maten på grillgallret i ett enda lager, med mellanrum mellan varje köttbit. Detta tillåter rök och värme att cirkulera jämnt runt maten.
- Placera den övre sektionen ovanpå den lägre sektionen. Håll dörren stängd.
- Placera det andra grillgallret på den övre sektionens stödställningar och se till att falsen på grillgallret ligger stadigt på stödställningarna. Placera maten på grillgallret.
- Sätt locket på rökgrillen och börja röka!

Matlagningsråd

- Undvik att lyfta på locket för att kontrollera maten under rökningsprocessen. Det öppna locket gör så att värme försvinner, vilket leder till en längre tillredningstid.
- När du öppnar locket under tillredningen, lyft det åt sedan istället för rakt upp. Om du lyfter locket rakt upp kommer ett vakuumluftflöde att skapas inne i rökgrillen, vilket suger upp aska på maten.

REGLERA ELDEN

Det är absolut nödvändigt att hålla en konsistent, jämn och låg värmeomgivning på +/- 70 °C inne i din rökgrill. Du borde just och just kunna beröra utsidan på rökgrillen i området där maten, ligger utan att skada din hand.

Om elden är för het, sätt locket på rökgrillen och stäng luftventilen. Du kan också slänga ner några våta vedflis på elden. Detta kommer att sänka temperaturen en aning men även bygga upp en pyrande rök för starkare röksmak.

Om elden är för svag, öppna luftventilen och dörren till den under sektionen, så att luft kommer in och bygga upp elden.

LÄGGA TILL VATTEN UNDER TILLAGNING

Häll långsamt vatten med en tratt eller behållare med pip, genom dörren på den övre sektionen.

FYLLA PÅ KOL/BRIKETTER UNDER TILLAGNING

- Avlägsna försiktigt luckan på rökgrillen och öppna dörren på den under sektionen med grillvantar
- Använd en tång med långt handtag för att fylla på kol eller briketter och undvik att röra upp aska och gnistor.
- Stäng dörren och sätt åter fast luckan på rökgrillen när kolet eller briketteren brinner ordentligt.

SLÄCKA ELDEN

- Sätt locket på rökgrillen.
- Stäng alla luftventiler och dörrar för att släcka elden. Försök också täcka kolet med sand. Använd aldrig vatten!

UNDERHÅLL

EFTER VARJE ANVÄNDNING

- Efter att kolet är helt släckt och rökgrillen har kallnat, borsta askan in i kolpannan och släng bort det.
- Skrubba försiktigt bort matavlagringar på grillgallren och kolgallret med en grillborste av mässingstråd eller skrynkligt aluminiumfolie, för att undvika att man skadar ytan. Torka av avlagringarna med pappershanddukar.

VID REGELBUNDNA INTERVALLER

Var särskilt noga med underhållet av rökgrillen för att undvika rost.

- Använd varmt såpvatten vid rengöringen av grill- och kolgaller, dropp- och kolpannor och rökgrillens inner- och yttersidor.
- Skölj ordentligt med vatten.
- Torka helt torrt med en mjuk trasa eller pappershandduk. Låt inte rökgrillen, pannor och galler självtorka
- För att förhindra rost, täck följande ytor med ett tunt lager vegetabilisk olja eller vegetabiliskt matlagningsspray: lock, grillgaller och vattenpanna. Torka försiktigt med en pappershandduk. STRYK INTE olja över kolgaller, kolpannan eller rökgrillens insida.

OM ROST UPPSTÅR

På rökgrillens yttersidor:

- Rengör och polera alla rostangripna områden med en grillborste.
- Måla alla angripna områden med en målarfärg som tål höga temperaturer.

På rökgrillens insida:
- Rengör och polera alla rostangripna områden med en grillborste.
- Täck alla angripna områden med ett tunnt lager vegetabilisk olja eller vegetabiliskt matlagningsspray för att minimera rostning. Torka försiktigt med pappershandukar. Måla aldrig insidan av rökgrillen.

VARNING
Använd aldrig vassa föremål eller slipmedel när du rengör grillgaller, kolgaller eller rökgrillen, eftersom dessa skadar ytan. För att avlägsna fett som fastnat på insidan av locket, borsta bort dessa flagor med en grillborste av mässingstråd eller skrynkligt aluminiumfolie. För att förhindra framtida ansamlingar, torka ytan på insidan av locket med pappershanddukar eller rengör med såpvatten efter varje användning och när locket fortfarande varmt (INTE HETT).

GARANTI

Rökgrillen levereras med en begränsad två års garanti, som täcker produktionsfel, från om med inköpsdatum och till den omfattning att användningen motsvarar de nuvarande användarinstruktionerna. Inköpkvitto med inköpsdatum gäller som garantikort.

Rökgrillen lämpar sig inte för professionell användning.

Nötning, korrosion, deformering och missfärgning av de delar som är direkt exponerade för eld, är ganska normalt och kommer därför aldrig att anses vara produktionsskada; det är ett logiskt resultat av grillens användning.

LAGRING

Täck över och lagra din rökgrill på en torr plats när den inte används.

SAEY Home & Garden N.V.
Industrielaan 4 - B-8501 Kortijk - Heule - Belgium

MAN_SMOKER_BBC130627_A