

# **Grill ogrodowy Lokomotywa XXL z oddzielną wędzarnią**

## **Instrukcje montażu i obsługi**



### **Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa:**

- Przed kontynuowaniem przeczytaj dokładnie instrukcje bezpieczeństwa i instrukcje instalacji / sam montaż.
- Umieść grill na twardej, płaskiej, stabilnej i niepalnej podstawie, która jest odpowiednia dla całkowitej wagi grilla. W żadnym wypadku nie należy używać łatwopalnego podłoża (np. Drewnianej podstawy)

- NIGDY nie używaj grilla bez pojemnika na węgiel. Nie usuwaj pojemnika na węgiel jeśli zawiera gorący węgiel.

Podczas umieszczania grilla upewnij się, że jest on oddalony o co najmniej 3 m od łatwopalnego materiału (krzewy, drzewa, płoty, budynki itp.). **NIE**

**umieszczaj grilla w zamkniętej przestrzeni.**

- **TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ!** NIE używaj grilla wewnątrz i zamkniętej przestrzeni.
- **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.** Używaj grilla tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Zalecamy stosowanie stałych podpałek, aby zapobiec niebezpieczeństwu które występuje w przypadku łatwopalnych płynów. Jeśli zdecydujesz się na podpałkę do grilla, to tylko na podpałkę, która nadaje się do węgla drzewnego. Najpierw przeczytaj instrukcje bezpieczeństwa producenta przed użyciem produktu. Trzymaj podpałkę z dala od grilla.
- Jeśli używasz ciekłej podpałki, pozwól, by węgiel palił się z otwartą pokrywą i otwórz drzwiczki grilla, aż utworzy się jasna warstwa popiołu (po około 20 minutach). Przez to dajesz ciekłej podpałce szansę na spalenie się. Jeśli tego nie zrobisz, może się gromadzić dym w grillu, co może prowadzić do wielkiego płomienia lub nawet eksplozji zaraz po otwarciu pokrywy.
- Aby rozpalić ogień w drugiej komorze spalania, możesz użyć tylko solidnego ognia, jeśli już jest ogień w pierwszej komorze. Zapobiegnie to wyjściu płomienia z pierwszej lub drugiej komory. Jeśli nie masz solidnej podpałki, musisz zrobić ogień w obu komory naraz.
- Nigdy nie używaj podpałki zawierającej ciekły płyn. Używaj tylko wysokiej jakości węgla lub mieszanki węgla drzewnego - drewno.
- NIGDY nie używaj sprężonego gazu, nafty lub alkoholu jako podpałki do ognia. Korzystanie z nich lub podobnych produktów mogą prowadzić do wybuchu, który może spowodować ciężkie obrażenia.
  - Nigdy nie wlewaj płynnej podpałki na gorący węgiel drzewny, może to spowodować wybuch płomieni i może poważne obrażenia.
- Umieść grill poza zasięgiem dzieci, dzieci powinny unikać kontaktu z grillem.
- Dzieci mogą używać grilla tylko pod nadzorem.
- NIGDY nie zostawiaj grilla bez nadzoru podczas jego używania.
- Jeśli dodajesz węgiel drzewny lub węgiel, zrób to z najwyższą starannością i zgodnie z odpowiadającą metodą podanej w sekcji „Opłata za węgiel drzewny”
- Nie przechowuj ani nie używaj grilla w pobliżu gazu lub innych łatwopalnych cieczy, lub innych oparów które mogą spowodować wybuch..
- NIGDY nie przechowuj podpałki ani innych łatwopalnych cieczy lub materiałów pod grillem.
- Ostrożnie przesuwaj ruszt węglowy, uchwyt może być gorący.

- Nigdy nie ruszaj kratą/rusztem na węgiel drzewny, jeśli właśnie zgasił ogień wodą, ponieważ powstająca nagle gorąca para wodna może prowadzić do obrażeń.

## **Po użyciu grill jest zawsze gorący. Aby zapobiec poparzeniom:**

- Nie przemieszczaj grilla
- Upewnij się, że grill jest stabilnie ustawiony, aby nie poruszył się nagle
- Nosić rękawice ochronne lub rękawice kuchenne
- NIE dotykaj gorących powierzchni grilla
- NIE NALEŻY nosić luźnej odzieży i trzymać włosy z dala od grilla.

### **Uwaga!**

- Sprawdź poziom tłuszczu w pojemniku i opróżnij go lub wymień, jeśli jest wypełniony. Nalegamy, abyś był jak najbardziej ostrożny, kiedy wędzarnia, blaszany pojemnik i jego zawartość jest gorąca.
- Podczas grillowania tłuszcz mięsny może kapać na węgiel drzewny i powodować duże płomienie.
- W takich przypadkach zamknij pokrywę, aby ugasić pożar. Nie używaj wody do gaszenia płomieni które pochodziły z tłuszczu.
- Upewnij się, że płomienie nie mogą się zapalić, gdy tylko ogień zetknie się ze świeżym powietrzem. Podczas otwierania pokrywy upewnij się, że jesteś w wystarczającej odległości od gorącej pary i płomieni (twarz, ręce, ciało).
- Nie ładuj przedniej półki więcej niż 6,8 kg. Nie opieraj się o przednią półkę.
- Temperatura nie może przekraczać 200 ° C (tj. 400 ° F). Uważaj na węgiel drzewny lub węgiel aby nie dotykał boków grilla. W przeciwnym razie żywotność powierzchni metalowej i grilla zostanie zmniejszona.
- Podczas montażu i korzystania z grilla należy uważać, aby nie przeciąć się ostrymi krawędziami lub częściami metalowymi. Podobnie uważaj, kiedy sięgasz pod grill lub bezpośrednio do grilla.
- Podczas otwierania pokrywy upewnij się, że jest szeroko otwarta. W przeciwnym razie może znowu zamknąć się, co może prowadzić do obrażeń.
- Zamknij pokrywę drzwi i komina, aby zgasić płomień
  
- Nigdy nie zostawiaj węgla i popiołu w grillu bez nadzoru. Jeśli chcesz zostawić grill bez nadzoru, Usuń węgiel i popiół z grilla. Zwróć uwagę na bezpieczeństwo osobiste i ochronę swojej własności. Umieść węgiel i popiół w niepalnym metalowym pojemniku i zalej dużą

ilością wody. Przechowuj węgiel, popiół i wodę w niepalnym metalowym pojemniku przez 24 godziny przed jego zlikwidowaniem.

- Trzymaj węgiel drzewny i popiół z dala od budynków i innych łatwopalnych materiałów.
- Umyj powierzchnie pod i wokół grilla strumieniem wody z węża ogrodowego w celu usunięcia i ugaszenia gorącego popiołu i węgla, który może tam być.
- Po użyciu dokładnie wyczyść kratkę i przetrzyj olejem roślinnym, aby zapobiec rdzewieniu. Przykryj kratkę, aby zapobiec nadmiernej rdzy.
- Podczas przenoszenia grilla zwracaj uwagę na swoje mięśnie lub problemy z plecami – pamiętaj że grill jest ciężki.
- Zalecamy trzymanie gaśnicy w zasięgu ręki. Skontaktuj się z lokalnymi władzami – straż pożarna, w celu uzyskania porady w określeniu rozmiaru gaśnicy.
- Grill należy trzymać poza zasięgiem dzieci, w suchym miejscu, gdy nie jest używany.

## **Zalecamy instalowanie grilla w dwie osoby.**

Potrzebne będą narzędzia do złożenia:

- szczypce
- śrubokręt krzyżakowy i płaski
- regulowany klucz do nakrętek

## **Lista części:**

1. 3 kratki grillowe do komory gotowania
2. 3 ruszt węglowy do komory wrzenia
3. 1 drzwi do wędzarni
4. 1 szt. zawias do pokrywy
5. 1 szt. korpusu komory wrzenia
6. 1 szt. pokrywa do komory spalania
7. 1 uchwyt do pokrywy komory spalania
8. 1 część górnej komory spalania
9. 1 ruszt rusztowy do komory spalania
10. 1 drzwi do komory spalania
11. 1 ruszt węglowy w komorze spalania
12. 1 dolna komora spalania
13. 3 kratki do grillowania w komorze do gotowania
14. 1 zamek drzwi

15. 1 czapka
16. 2 uchwyty stołowe
17. 1 rozpórka komory spalania
18. 1 uchwyt boczny
19. 2 szt kół
20. 1 szt. znak
21. Koło osi 1 szt
22. 1 szt. Uchwyt na pojemnik na tłuszcz
23. 1 miska na aromat
24. 1 uchwyt na naczynia aromatyczne
25. 4 kraty do grillowania w komorze wędzarniczej
26. 4 sztuki utrzymania znaku
27. 2 nogi
28. 1 szt. krótka noga
29. 1 długa noga
30. 1 szt przednia półka
31. 1 komora do palenia
32. 1 hak
33. 1-częściowy komin
34. 1 pokrywa komory pieczenia

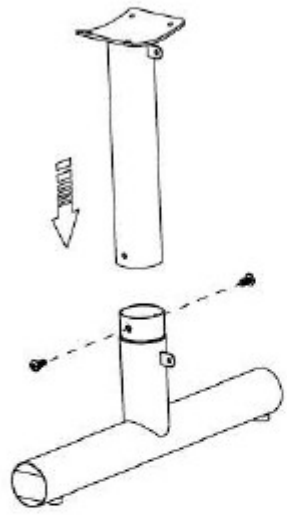
### **Zawartość torby:**

1. 58 szt. Wkrętów krzyżowych M6x15
2. 24 nakrętki sześciokątne M6
3. 1 sztuka nakrętki sześciokątnej M5
4. 2 nakrętki sześciokątne M12
5. 8 podkładek o średnicy 17 i średnicy 6.2
6. 1 szt. Wkręt krzyżowy M6x14 mm z wydłużoną szyjką
7. 1 szt. Wkręt krzyżowy M5x11 mm z wydłużoną szyjką

1.



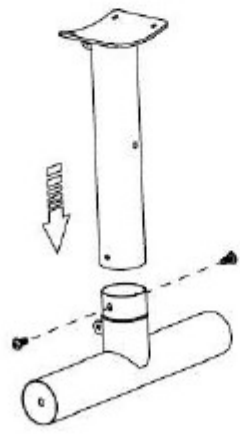
M6 x 15mm 2 pcs



2.



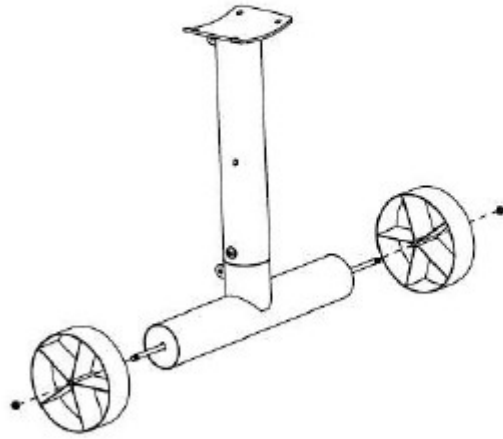
M6 x 15mm 2 pcs



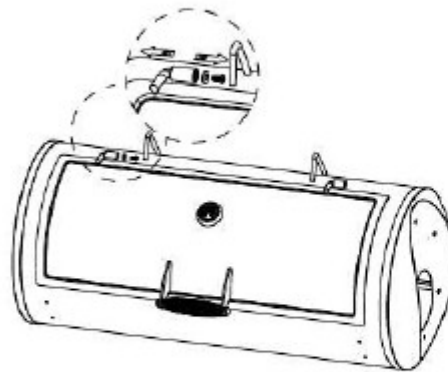
3.



M12 2 pcs



4.



5.



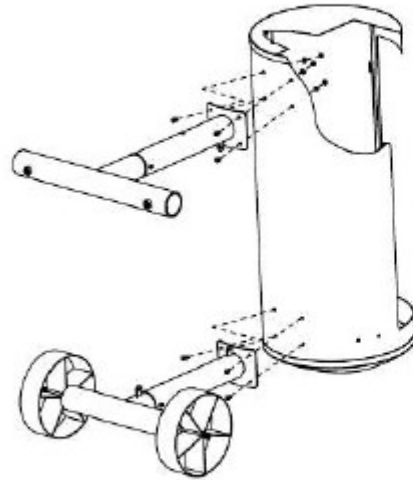
M6 x 15mm 8 pcs



M6 8 pcs



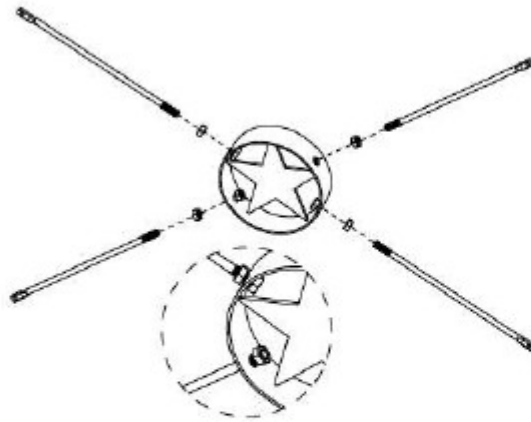
Flat washer 8 pcs



6.



M10 8 pcs





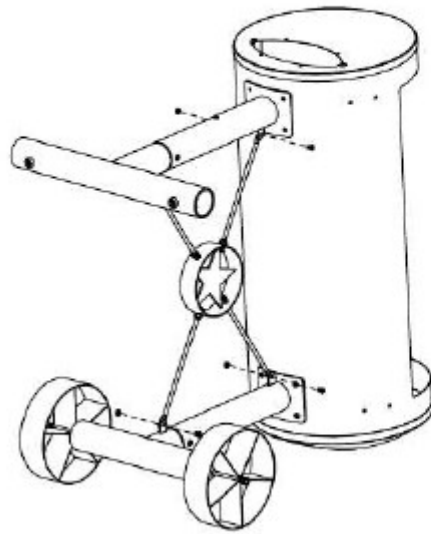
7.



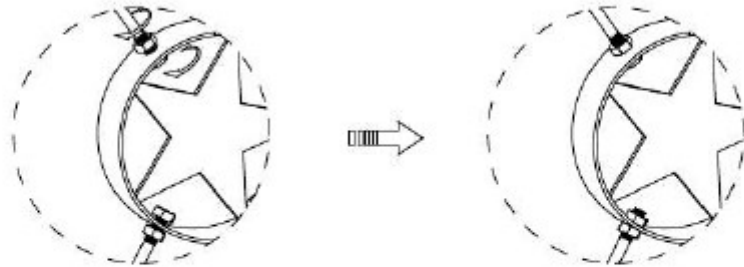
M6 x 15mm 4 pcs



M6 4 pcs



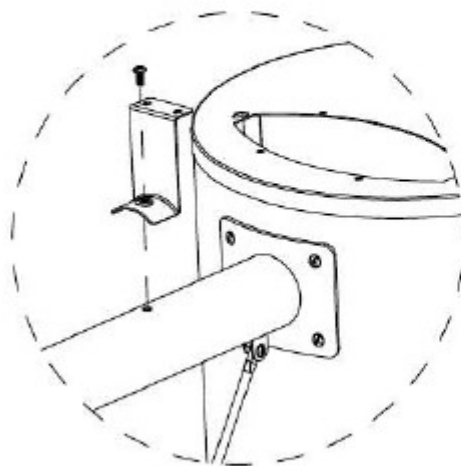
8.



9.



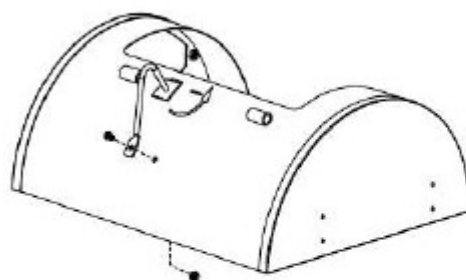
M6 x 15mm 1 pc



10.



M6 x 15mm 1 pc

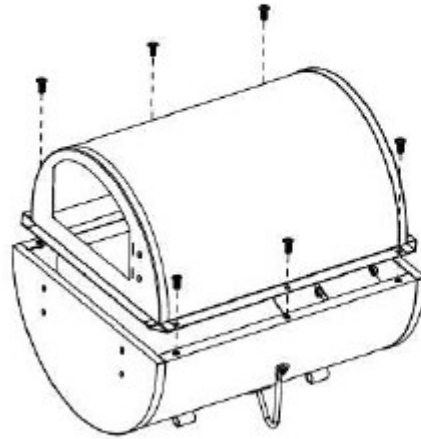


M6 1 pc

11.



M6 x 15mm 6 pcs



12.



M6 x 15mm 1 pc



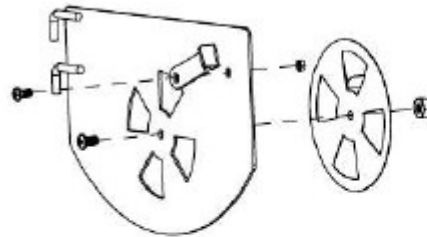
M6 1 pc



M5 x 14mm 1 pc



M5 1 pc



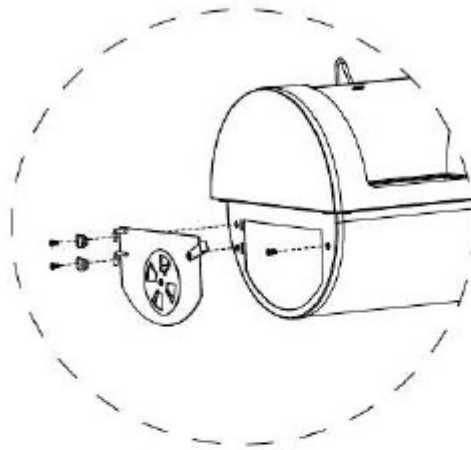
13.



M6 x 15mm 1 pc



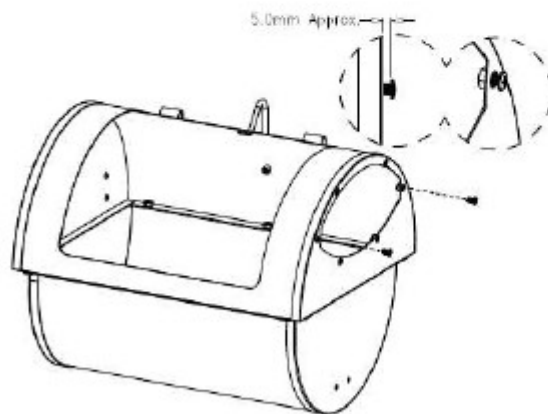
M6 x 14mm 1 pc



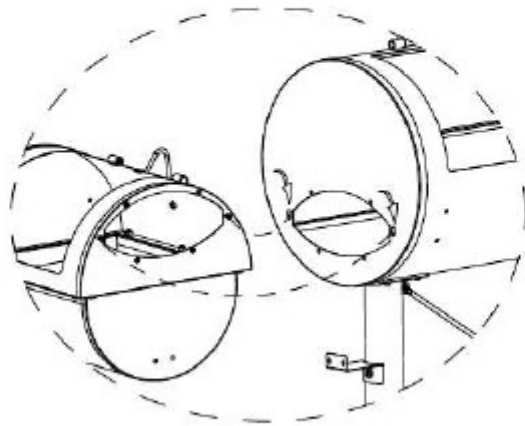
14.



M6 x 15mm 2 pcs



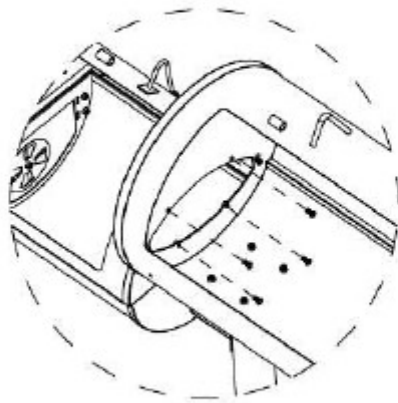
15.



16.



M6 x 15mm 4 pcs



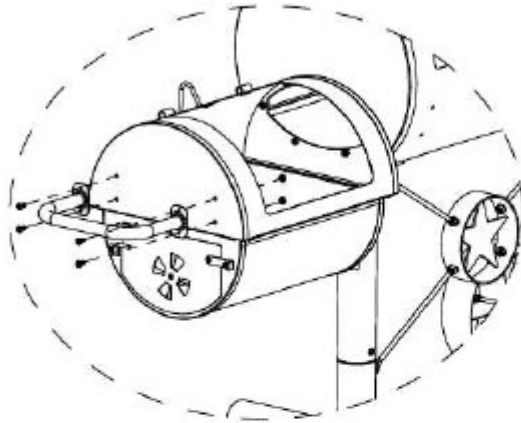
17.



M6 x 15mm 4 pcs



M6 4 pcs



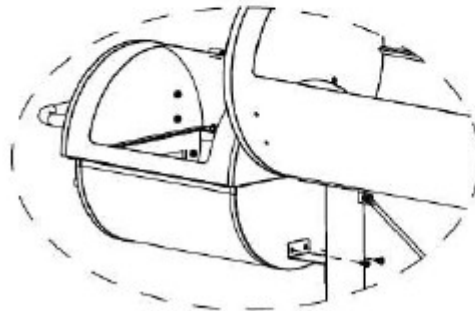
18.



M6 x 15mm 2 pcs



M6 2 pcs



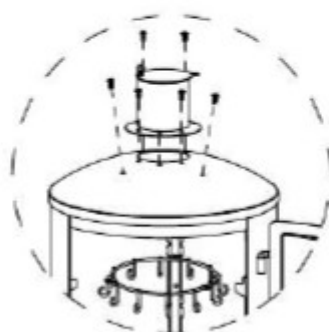
19.



M6 x 15mm 7 pcs



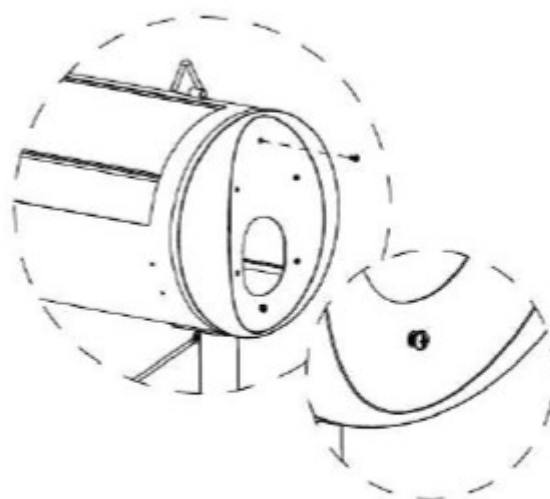
M6 4 pcs



20.



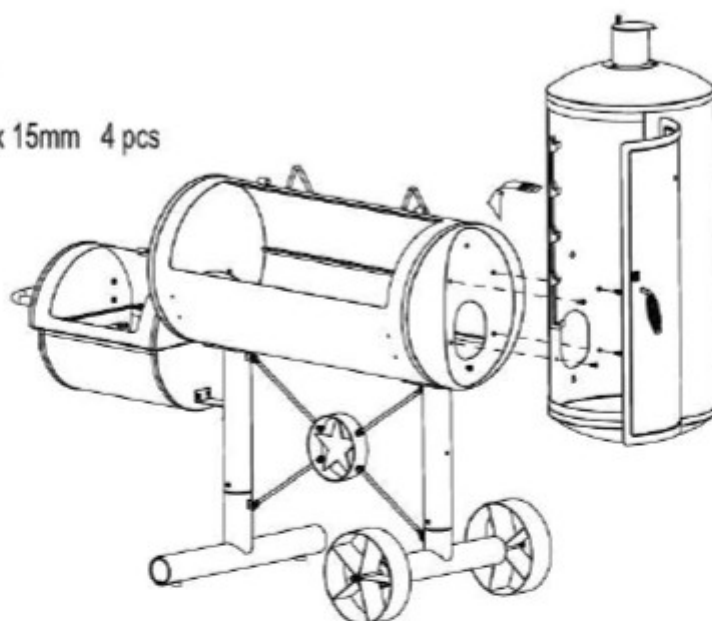
M6 x 15mm 2 pcs



21.



M6 x 15mm 4 pcs



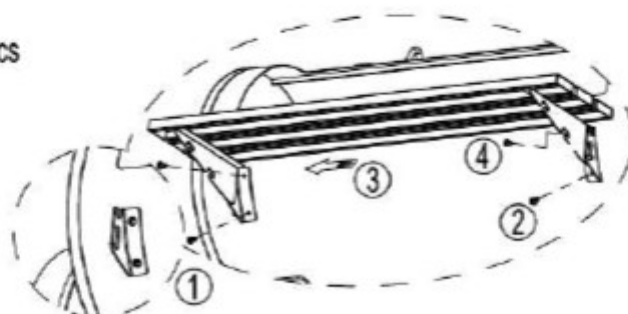
22.



M6 x 15mm 4 pcs

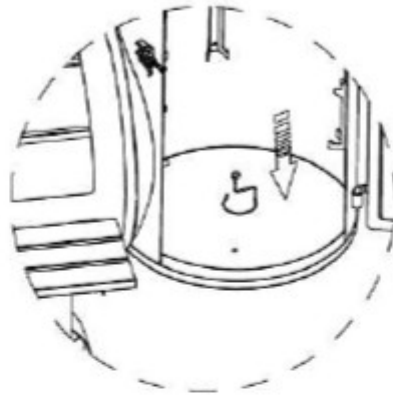


M6 4 pcs

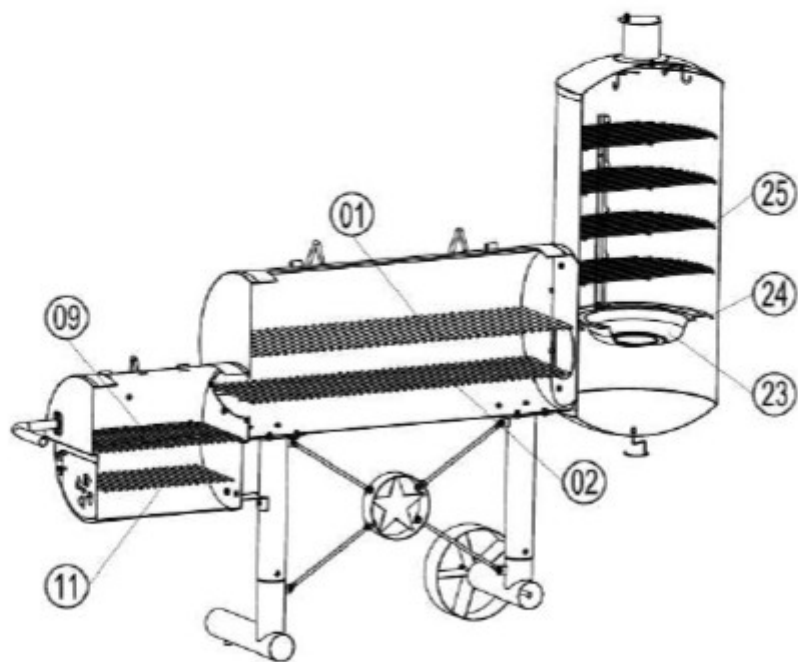




23.



24.



25.



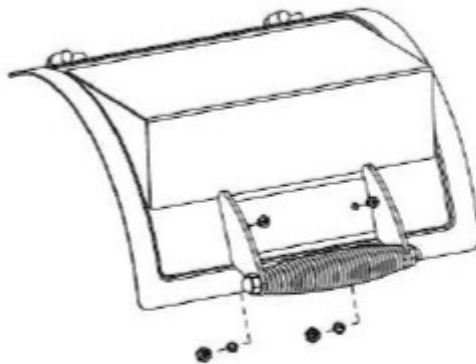
M6 x 15mm 2 pcs



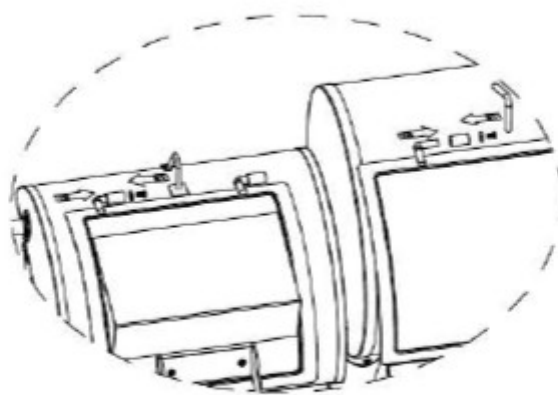
M6 2 pcs



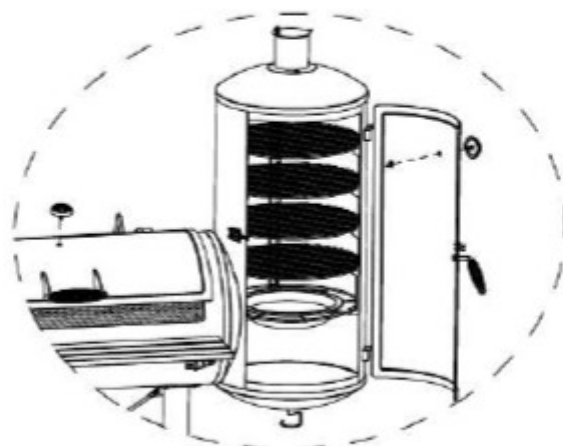
M6 2 pcs



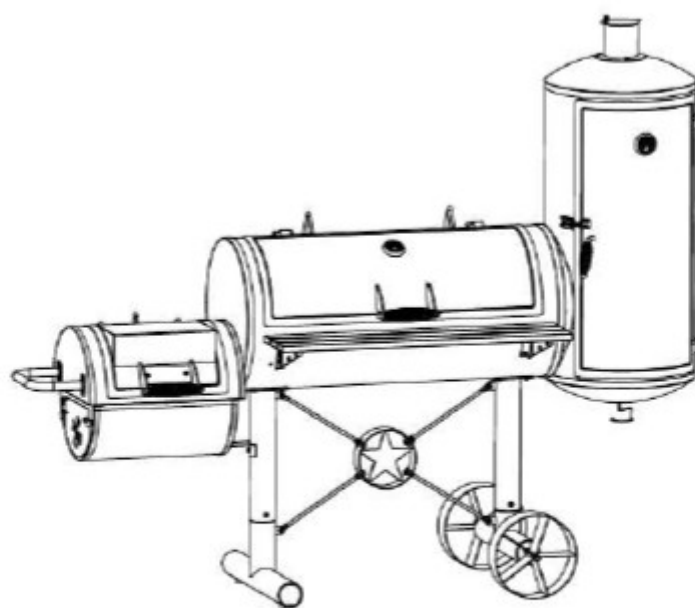
26.



27.



28.



## Przygotowanie przed użyciem i instrukcje wypalania grilla

Przed pierwszym użyciem grilla należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Ostrożna opieka nad grillem może zapobiegać uszkodzeniu zewnętrznej warstwy od samego początku i uniemożliwić aby pierwszy posiłek miał nieprzyjemny smak.

**WAŻNE:** Pielęgnacja i osłona grilla są ważne dla ochrony grilla przed nadmierną rdzą podczas gdy go nie używasz.

### Krok 1

Włóż puszkę na tłuszcz na swoje miejsce. Ważne jest, aby zawsze umieszczać pojemnik pod miejscem gdzie jest wyciek tłuszczu.

### Krok 2

Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby ugasić pożar.

**OSTROŻNIE:** Nigdy nie używaj węgla drzewnego, który został wstępnie potraktowany płynną podpałką.

Używaj tylko wysokiej jakości węgla drzewnego lub mieszanki węgla drzewnego - drewna.

Jeśli używasz podpałki do grilla, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i przepisami bezpieczeństwa.

Zacznij od 3,5 - 4,5 kg węgla drzewnego. Ta ilość musi być wystarczająca, aby grillować, kiedy są ukończone przygotowania grilla. Jeśli węgiel jest zbyt gorący, przenieś go na środek rusztu.

**UWAGA:** NIGDY nie używaj grilla bez pojemnika na węgiel. Nie usuwaj pojemnika na węgiel kiedy zawiera gorący węgiel.

**UWAGA:** Upewnij się, że rozżarzone węgle lub gorące drewno nie dotykają wewnętrznych ścian grilla, przedłuży to jego użytkowanie i żywotność.

## JEŻELI KORZYSTASZ Z PALNIKA KOMINKOWEGO, KONTYNUUJ KROK 6.

### Krok 4

Zacznij od 3,5 - 4,5 kg węgla drzewnego. Ta ilość jest wystarczająca do grillowania, gdy tylko skończy się przygotowywać grill. Otwórz klapę powietrza komory spalania na 2,5 - 5 cm i pół klapę regulacyjną. Jeśli węgiel jest bardzo gorący, przenieś go na środek grilla.

**UWAGA:** Upewnij się, że gorące węgle nie znajdują się bezpośrednio na klapie powietrza komory spalania, gdyż mogą wypaść.

### **Krok 5**

Otworzyć klapę powietrza komory spalania na 2,5 - 5 cm i klapkę regulującą do połowy. Gdy pokrywa jest otwarta, można podpalić węgiel drzewny z bezpiecznej odległości, pozwól mu się spalić, aż się uformuje lekka warstwa popiołu (ok. 20 minut). Ciepła podpałka musi się całkowicie spalić, zanim będziesz mógł zamknij pokrywę grilla.

**OSTROŻNIE:** Płynna podpałka musi zostać całkowicie spalona, zanim będzie można zamknąć pokrywę grilla (po około 20 minutach).

Niezastosowanie się do tego może spowodować gromadzenie się dymu w grillu, co może prowadzić do ostrego płomienia lub pożaru a nawet do wybuchu po otwarciu pokrywy.

### **Krok 6**

Jeśli węgiel drzewny mocno się pali, zamknij pokrywę i drzwi. Temperatura na termometrze powinna osiągnąć 120 ° C. Utrzymuj tę temperaturę przez 2 godziny.

### **Krok 7**

Zwiększyć temperaturę do ok. 200 ° C. W tym celu otworzyć klapę powietrza i klapkę komory spalania komina i dodać węgiel (patrz instrukcje - akapit - ładowanie węgla podczas grillowania). Zachowaj tę temperaturę przez 1 godzinę, a następnie pozwólcie ochłodzić się całego urządzenia do grillowania.

**UWAGA:** Temperatura w komorze spalania nie może przekraczać 200 ° C podczas przygotowywania grilla uważać aby nie doszło do zadrapania lub zadrapania ścian zewnętrznych grilla.

**WAŻNE:** Chroń grill przed nadmierną rdzą, regularnie dbaj o grill i przykryj go, gdy jest nie używany.

## **Instrukcje uruchomienia:**

Umieść grill na twardej, niepalnej powierzchni z dala od łatwopalnych materiałów oraz zadaszenia. W żadnym wypadku nie należy używać łatwopalnego podłoża, takiego jak drewno. Nie stawiaj grilla w pobliżu okien i drzwi, aby zapobiec przedostawaniu się dymu do domu. Na wietrze umieść grill na zewnątrz gdzie wiatr nie wieje.

Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa przed użyciem grilla.

# Wędzenie

## Krok 1

Włóż ruszt węglowy do komory spalania. Włóż powierzchnie grilla do wędzarni i kontynuuj.

Ostrożnie postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby rozpalić grill. Możesz użyć węgla drzewnego lub drewna, wypełnić grill (zgodnie z instrukcją w akapicie - dodanie węgla drzewnego - drewno podczas grillowania).

**OSTROŻNIE:** Nigdy nie używaj węgla drzewnego, który został wstępnie potraktowany płynną podpałką

Używaj tylko wysokiej jakości węgla drzewnego lub mieszanki węgla drzewnego - drewna.

Jeśli używasz zapalniczki, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i przepisami bezpieczeństwa. Umieść to starannie 2-2,5 kg gorącego węgla na ruszcie.

**UWAGA:** Upewnij się, że gorące węgle nie znajdują się bezpośrednio na klapie powietrza komory spalania, gdyż mogą wypaść.

**UWAGA:** Upewnij się, że rozżarzone węgle lub drewno nie dotykają wnętrza grilla, gdyż zmniejszy to żywotność grilla.

## **JEŻELI KORZYSTASZ Z PALNIKA KOMINKOWEGO, KONTYNUUJ KROK 5.**

Jeśli zdecydujesz się na płynną podpałkę, użyj TYLKO podpałki, która jest odpowiednia na węgiel drzewny. NIGDY nie używaj sprężonego gazu, nafty lub alkoholu ani innych łatwopalnych materiałów jako podpałki. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi użytkowania i przepisów bezpieczeństwa.

## Krok 2

Włóż pojemnik na tłuszcz. Ważne jest, aby zawsze umieszczać pojemnik gdzie wycieka tłuszcz.

## Krok 3

Połącz węgiel drzewny płynną podpałką. Pozostaw pokrywę otwartą, poczekaj 2-3 minuty aż drewno -węgiel przesiąknie podpałką. Przechowuj podpałkę w bezpiecznej odległości od grilla.

#### **Krok 4**

Otwórz klapę powietrza komory spalania na 2,5 - 5 cm i klapkę regulacyjną do połowy. Pokrywa jest otwarta, węgiel drzewny można z bezpiecznej odległości podpalić i pozwolić mu się wypalić, aż się uformuje lekka warstwa popiołu (ok. 20 minut). Ciekła podpałka musi się całkowicie spalić, zanim będziesz mógł zamknij pokrywę grilla.

**UWAGA:** możesz tego nie zauważyć, ale może gromadzić się dym w grillu, co może spowodować że dym może zapalić się lub nawet eksplodować, jeśli otworzysz pokrywę.

#### **Krok 5**

Gdy węgiel zostanie dobrze spalony, ostrożnie dodaj więcej węgla za pomocą szczypiec (patrz akapit - aromatyczny węgiel i akapit - dodawanie węgla drzewnego / drewna podczas grillowania)

#### **Krok 6**

Włóż powierzchnie do grillowania w uchwyty do grilla. Aby umieścić ruszt węglowy na niższych pozycjach użyj regulowanych uchwytów do grilla.

**PRZESTROGA:** Podczas przesuwania rusztu do niższych pozycji należy używać rękawic ochronnych lub rękawic kuchennych.

#### **Krok 7**

Umieść żywność, którą chcesz grillować, na polu do grillowania i zamknij pokrywę.

#### **Krok 8**

Idealna temperatura do wędzenia mięsa wynosi od 80 ° C do 120 ° C. W przypadku dużych kawałków mięsa trzeba liczyć około 1 godzinę wędzenia na każde 0,5 kg mięsa. Zawsze używaj termometru do mięsa i zawsze upewnij się, że mięso jest gotowe przed wyjęciem go z grilla.

#### **Krok 9**

Poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie i postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale - Bezpieczeństwo po użyciu i konserwacji konserwacja.

### **Instrukcje dotyczące palenia**

**NIE WOLNO** otwierać pokrywę grilla podczas palenia. W przeciwnym razie ucieknie ciepło i dym, co wydłuży czas wędzenia. Im mięso dalej do

komory grilowania/wędzenia, tym szybciej mięso będzie wędzone i brązowe. Dlatego jest ważne podczas grilowania/wędzenia obrócić mięso i przesunąć je na różne sposoby. Jeśli mięso jest nadmiernie brązowe lub wędzone, należy go owinąć w pierwszych godzinach do folii aluminiowej. To sprawi, że mięso będzie nadal gotowane bez przypalania się lub było przewędzone

Jeśli grillujesz ryby, a zwłaszcza mięso dietetyczne, używaj tzw. wędzenia z wodą, aby utrzymać soczystość mięsa. Aby to zrobić, użyj płaskiego naczynia, który mieści się w przestrzeni między kratą na węgiel drzewny i pod powierzchnią grilla. Napełnij naczynię  $\frac{3}{4}$  wodą lub marynatą.

**UWAGA:** Nosić rękawice ochronne lub rękawice kuchenne. Płyn w naczyniu może być bardzo gorący i prowadzić do oparzenia. Przed wyjęciem pozwól cieczi ostygnąć. Uważaj, aby ciecz nie wyparowała całkowicie z naczynia.

**OSTROŻNIE:** Włóż ruszt węglowy w najniższe położenie. NIGDY nie ruszaj rusztem grilla tzw. grillem wodnym. Może wystąpić nagłe tworzenie się gorącej pary wodnej, co prowadzi do ryzyka obrażeń.

## Grillowanie w komorze grilla

### Krok 1

Usuń ruszty grilla z komory i umieść z boku. Włóż ruszt węglowy na najniższy poziom.

### Krok 2

Włóż pojemnik na tłuszcz. Ważne jest, aby zawsze umieszczać pojemnik gdzie wycieka tłuszczu.

### Krok 3

Pokryj wszystkie ruszty grilla, w tym powierzchnię do grillowania, olejem roślinnym lub spryskaj olejem. NIE spryskuj lub pokrywaj olejem rusztu na węgiel .

### Krok 4

Przestrzegaj poniższych instrukcji, aby ostrożnie rozpalić ogień. Użyj węgla drzewnego lub drewna do wypełnienia grilla (patrz instrukcje - akapit - węgiel drzewny - drewno podczas grillowania).

**OSTROŻNIE:** Nigdy nie używaj węgla drzewnego, który został wstępnie potraktowany płynną podpałką.

Używaj tylko wysokiej jakości węgla drzewnego lub mieszanki węgla drzewnego - drewna.

Jeśli używasz zapalniczki do grilla, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i przepisami bezpieczeństwa.



Zacznij od 3,5 - 4,5 kg węgla drzewnego. Ta ilość musi być wystarczająca, aby grillować, kiedy jest ukończone przygotowanie grilla. Jeśli węgiel jest zbyt gorący, przenieś go na środek rusztu.

**UWAGA:** NIGDY nie używaj grilla bez pojemnika na węgiel. Nie usuwaj pojemnika na węgiel kiedy zawiera gorący węgiel.

**UWAGA:** Upewnij się, że rozżarzone węgle lub gorące drewno nie dotykają wewnętrznych ścian grilla, to przedłuży jego życie.

## **JEŻELI KORZYSTASZ Z PALNIKA KOMINKOWEGO, KONTYNUUJ KROK 7.**

**NIGDY** nie używaj sprężonego gazu, nafty lub alkoholu lub innych łatwopalnych materiałów do rozpalenia ognia.

Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi użytkowania i przepisów bezpieczeństwa.

Jeśli używasz zapalniczki do grilla, postępuj zgodnie z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa producenta. Zacznij od 3,5 - 4,5 kg węgla drzewnego. Ta ilość musi być wystarczająca do grillowania, kiedy przygotowania do grilla są zakończone. Jeśli węgiel jest zbyt gorący, przenieś go na środek rusztu.

### **Krok 5**

Połączyć podpałką węgiel drzewny. Pozostaw pokrywę otwartą, poczekaj 2-3 minuty aż drewno - węgiel przesiąknie podpałką. Przechowuj podpałkę w bezpiecznej odległości od grilla.

### **Krok 6**

Otworzyć klapę powietrza komory spalania na 2,5 - 5 cm i klapkę regulacyjną do połowy. Pokrywa jest otwarta, można węgiel drzewny podpalić z bezpiecznej odległości i pozwól mu się spalić, aż się uformuje lekka warstwa popiołu (ok. 20 minut).

**UWAGA:** Płynna podpałka musi zostać całkowicie spalona, zanim będzie można zamknąć pokrywę grilla. Jeśli tak nie będzie, jest możliwe że zaczniesz zbierać się dym w grillu, co może prowadzić do ostrego/dużego płomienia, a nawet wybuchu, jak tylko pokrywa otworzy się ponownie.

### **Krok 7**

Nosić rękawice ochronne lub rękawice kuchenne i umieścić ruszt w uchwytach rusztowych podczas przesuwania rusztu.

**UWAGA:** używajcie zawsze rękawice ochronne lub rękawice kuchenne, gdy ruszt porusza się na różnych wysokościach.

### **Krok 8**

Umieść potrawę, którą chcesz grillować, na polu do gotowania i zamknij pokrywę, używaj termometr do mięsa i zawsze upewnij się, że mięso jest gotowe, zanim wyjmiesz je z grilla.

### **Krok 9**

Poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie i postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale - Bezpieczeństwo po użyciu i konserwacji konserwacja.

## **Kontrola temperatury**

Aby zwiększyć temperaturę i dopływ powietrza, otwórz klapę powietrza i klapkę komory spalania komina. Jeśli zwiększony dopływ powietrza nie prowadzi do wyższych temperatur, należy dodać więcej drewna lub węgla drzewnego. Przestrzegaj instrukcji w rozdziale - Ładowanie drewna / węgla drzewnego podczas grillowania.

Aby utrzymać temperaturę podczas procesu, należy zastosować drewno lub węgiel drzewny.

**UWAGA:** suche drewno wytwarza więcej ciepła niż węgiel drzewny. Więc jeśli dodasz więcej drewna z węgla drzewnego to podniesie to temperaturę. Drewno liściaste, takie jak świerk, dąb, brzoza i różne drzewa owocowe i gatunki drzewa orzechowe są doskonałymi materiałami grzewczymi ze względu na ich wartości grzewcze. Jeśli używasz drewna jako materiał grzewczy, musi to być suszone drewno. NIGDY nie używaj drewna jak sosna, drewno pozostawia nieprzyjemny smak na mięsie.

## **Dodawanie węgla drzewnego / drewna podczas grillowania**

**Węgiel drzewny lub drewno są potrzebne do utrzymania lub zwiększenia temperatury.**

Ładowanie węgla drzewnego / drewna do komory spalania

### **Krok 1**

Ostrożnie otwórz drzwi komory spalania z bezpiecznej odległości. Upewnij się, że płomienie nie są wysokie, gdy ogień styka się ze świeżym powietrzem.

### **Krok 2**

Poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie i postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale - Bezpieczeństwo po użyciu i konserwacji

### **Krok 3**

Używać rękawic ochronnych lub rękawic kuchennych i usuwaj z bezpiecznej odległości za pomocą szczypiec grillowych gorący popiół węglowy. Użyj również szczypiec do grillowania, aby dodać węgiel drzewny lub drewno. Uważaj, aby nie doszło do rozsypania popiołu lub iskr. Jeśli to konieczne, użyj ponownie podpałki i nowego węgla drzewnego / drewna.

**PRZESTROGA:** NIE WOLNO wlewać ciekłej podpałki na gorący węgiel, ponieważ może powstać ostry płomień lub może wybuchnąć powodując ciężkie obrażenia.

### **Krok 4**

Jeśli węgiel ponownie się pali, zamknij drzwi komory spalania.

## **Bezpieczeństwo po użyciu - bądź ostrożny**

- Pozwól, aby wędzarnia i akcesoria ochłodziły się całkowicie przed ich demontażem.
- Nigdy nie zostawiaj węgla i popiołu w wędzarni bez nadzoru. Upewnij się, że węgiel i popiół są zimne przed ich usunięciem. Chroń siebie i swoją własność. Włóż węgiel i popiół do niepalnego pojemnika i zalać go całkowicie wodą i pozostawić na 24 godziny w metalowym pojemniku aż zgaśnie całkowicie.
- Trzymaj gorący węgiel drzewny i popiół z dala od budynków i innych łatwopalnych materiałów.
- Spryskać grill/miejsce grillowe węzłem ogrodowym, aby usunąć ewentualny popiół lub węgiel który mógł tam zostać zostać.
- Metalowa puszka lub pojemnik z zawartością muszą całkowicie schłodzić się przed opróżnieniem.
- Usuń zawartość pojemnika zgodnie z zaleceniami.
- Przechowuj wędzarnię w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.

## **Konserwacja**

- Wyczyść ruszt grilla i ruszt węglowy ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń a następnie wysuszcie. Pokryj powierzchnie do grillowania i rusztu olejem roślinnym lub olejem w sprayu.

- Wyczyść wędzarnię wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką. Wytrzyj wewnątrz wędzarni małą warstwą oleju roślinnego, aby zapobiec tworzeniu się rdzy.
- Jeśli rdza utworzyła się na zewnątrz wędzarni, oczyść rdzę i wypoleruj te obszary wełną metalową lub papierem ściernym. Następnie pomaluj miejsce ognioodporną farbą.
- Farbą ognioodporną NIGDY nie maluj wnętrza grilla. Zardzewiałe miejsca wewnątrz trzeba wypolerować, umyć i pokryć olejem roślinnym, aby zminimalizować występowanie rdzy.
- Produkt nie jest odporny na rdzę, nie przechowuj go w wilgotnym środowisku ani nie zostawiaj go na deszczu.