



## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

# PERFECT HOME HORDOZHATÓ GRILLEZŐ

Kizárólag kültéri használatra faszén fűtéssel!



Gyártó/ Importőr: Itália Konyhastúdió Kft.

H1106 Budapest, Keresztúri út 198.

Vevőszolgálat: +36-1-433-6262 e-mail: [konyhastudio@t-online.hu](mailto:konyhastudio@t-online.hu)

[www.italiakonyhastudio.hu](http://www.italiakonyhastudio.hu)

Származási hely: Kína

### Használati utasítás - Kérjük, őrizze meg.

**FONTOS** - Óvatosan távolítsa el a csomagolást a felhasználás előtt, és tartsa be a biztonsági utasításokat. Ezek az utasítások a termék részét képezik.

Kérjük, vegye figyelembe az összes felsorolt biztonsági figyelmeztetést az utasításban.

Kérjük, olvassa el ezeket az utasításokat teljes egészében, és őrizze meg a későbbi használatra.

Ezeket az utasításokat a termékkel együtt kell tárolni.

Ez a termék csak otthoni használatra alkalmazható, és nem használható kereskedelmi vagy szerződéses célra.

## **BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS:**

- **Olvassa el a használati útmutatót és minden biztonsági figyelmeztetést, instrukciót mielőtt összeállítja és működésbe helyezi a grillezőt.**
- **A terméket kizárólag KÜLTÉREN HASZNÁLJA.**
- **MINDIG tartsa biztonságos távolságban a gyermekeket és a házi állatokat, mikor a sütőt használja.**
- **SOHA ne hagyja a tüzet őrízetlenül.**
- **Szén-monoxid mérgezés VESZÉLY – SOHA ne gyújtsa be, ne hagyja parázslani vagy kihűlni zárt térben.**
- **NE HASZNÁLJA a terméket sátorban, lakókocsiban, autóban, pincében, tetőtéren vagy hajón.**
- **NE HASZNÁLJA napellenző, napernyő vagy pavilon alatt.**
- **TŰZVESZÉLYES – Használat közben parázs szabadulhat ki. Minimum 3 méter távolság tartandó az éghető anyagoktól.**
- **FIGYELEM - NE használjon benzint, lakkbenzint, öngyújtó benzint, alkoholt vagy más hasonló vegyi anyagokat begyújtásra vagy újragyújtásra.**
- **Javasoljuk, hogy használjon faszenet. Ez hosszabb ideig ég és kevesebb hamut eredményez, így nem korlátozza a légáramlást.**
- **NE használjon kőszemet a termékben.**
- **NE használja a grillezőt deszkán, vagy más gyúlékony felületen úgy, mint száraz gyepp, faforgács, falevelek, vagy dekorációs fakéreg.**
- **NE használja a grillezőt fűtésre.**
- **FIGYELEM: a termék nagyon meleg lesz, ne mozgassa az üzemeltetés során.**
- **MINDIG használjon tűzálló kesztyűt, mikor a forró grill vagy a sütő felület közelében dolgozik.**
- **Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt mozgatja vagy elteszi.**
- **Mindig ellenőrizze a készüléket használat előtt és az elhasználdott vagy sérült alkatrészeket szükség esetén cseréltesse ki szakemberrel.**

## **TŰZGYÚJTÁSI, HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI INFORMÁCIÓK**

- Biztosítsa hogy a grill egy állandó, sima, vízszintes, hőálló, nem gyúlékony felületre legyen

elhelyezve, távol a gyúlékony tárgyaktól.

- Biztosítani kell a grill felett legalább 2m-es szabad teret, valamint oldalirányban 2m távolságot más környező tárgyaktól.
- Tűzgyújtáshoz először távolítsa el a grillrácsot majd helyezzen a tűztérrácsra egy réteg faszenet. Tegyen rá néhány grill- és kandalló gyújtókockát majd öntsön rá még egy réteg faszenet. Gyújtsa meg hosszú öngyújtóval vagy hosszú biztonsági gyufával.
- **VIGYÁZAT** a begyújtásra vagy újragyújtásra ne használjon benzint, lakkbenzint, alkoholt vagy más vegyi anyagokat, mert a kicsapódó láng tűzveszélyes és károsíthatja a grillezőt is!
- Amint a faszén meggyulladt, hagyja körülbelül 10 percre, hogy forró parázs keletkezzen. Hagyjuk, hogy a szén felmelegedjen és izzon legalább 30 percig az első használat előtt.
- Ne kezdje el a grillezést, mielőtt a tüzelőanyag nem keletkezik fehéres-szürke hamu bevonat.
- Javasoljuk, hogy ne szítsa tovább a tüzet, vagy forgassa a parázst, amíg azok lángolva égnek. Ez lehetővé teszi, hogy a szén egységesebben és hatékonyabban égjen.
- **VIGYÁZAT!** Kizárólag hőálló kesztyű használata mellett, nyúljon a forró grillhez, vagy a grillező felületekhez.

## **TÜZELŐANYAG UTÁNPÓTLÁSA**

- Ha hosszabb sütési időt szeretne (pl. egy nagyobb szelet hús sütése vagy lassú füstölés esetén), szükséges lehet további faszén hozzáadása. Pótolja a kívánt mennyiséget és folytassa a fentebb leírtak szerint.

## **SÜTÉS LEÁLLÍTÁSA**

- A parázs eloltásához – ne adjon több tüzelőanyagot, hogy a tűz természetes módon kialudhasson.
- **NE HASZNÁLJON** vizet, hogy eloltsa az égő faszenet, mert az károsíthatja a grillezőt!!!

## **TISZTÍTÁS**

- **FIGYELEM!** Minden tisztítási műveletet akkor kell elvégezni, ha a grill már kihűlt!
- Tisztításához használjon semleges mosogatószeres nedves ruhát.
- Kerülje a karcosodást okozó szerek illetve eszközök használatát!

## **TÁROLÁS**

- Ha kültéren tartja és nem használja a grillezőt, takarja le, egy erre alkalmas esővédő ponyvával, amikor teljesen kihűlt.
- Javasoljuk, hogy a grillező teljes védelemben érdeklében téli időszakban tárolja ponyva alatt garázsban vagy fészerben.

## KARBANTARTÁS

- Húzza meg a csavarokat és olajozza meg az illeszkedéseket évente kétszer, vagy gyakrabban, ha szükséges.
- Első használat után ellenőrizze a kapcsolódási pontokat. Hő hatására a fém részek tágulhatnak és meglazulhatnak

## ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓ:

**FONTOS-** Óvatosan csomagolja ki az elemeket. Őrizze meg a biztonsági utasításokat, és azokat a termékkel együtt tárolja. Nyissa szét a grillezőt és hajtsa ki az oldalsó elemeket. Helyezze a grillezőbe a faszénrácst, majd helyezze rá a grillrácst. A grillező készen áll a használatra.

- Habár nagy gondot fordítottunk a gyártás során, hogy eltávolítsuk az éles széleket, kezelje az összes alkatrészt óvatosan a sérülések elkerülése érdekében.
- Ha szükséges, húzza meg az összes csavart a kapcsolódási pontoknál először kézzel lazán. Miután a lépést befejezte, húzza meg az összes csavart teljesen.
- **FONTOS**–Használat előtt távolítsa el a csomagolást, de őrizze meg a használati utasítást és tárolja a termékkel együtt.

## HASZNÁLAT UTÁN:

Miután a grillező kihűlt, ne ürítse ki a megmaradt faszenet, mert a következő alkalommal csak meg kell gyújtania a maradék faszenet. A hamu eltávolítása érdekében egy pizskafa segítségével keverje meg a faszenet, hogy a hamu alulra hulljon, majd kotorja ki.

Javasoljuk, hogy az optimális sütési receptek és módszerek megismerése érdekében nyissa meg az interneten lévő anyagokat.