

KAMINER

5165



Τροχήλατη Ψησταριά - Μπάρμπεκιου Καπνίσματος 2 σε 1

Πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Η μη τήρηση των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό προσωπικό τραυματισμό ή υλικές ζημιές.

Σημειώσεις και προειδοποιήσεις

1. Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία. Μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και να προκαλέσουν πνιγμό ή ασφυξία! Μη χρησιμοποιείτε τη σχάρα εάν λείπει κάποιο εξάρτημα ή φαίνεται φθαρμένο, κατεστραμμένο ή καμένο.
2. Πριν από τη χρήση, ελέγχετε πάντα ότι όλα τα στοιχεία του γκριλ είναι σωστά συνδεδεμένα, ελέγχετε ότι η σχάρα είναι σταθερή και πλήρης.
3. Η ψησταριά μπορεί να χρησιμοποιηθεί υπό την επίβλεψη ενηλίκων που έχουν διαβάσει τις οδηγίες, μην αφήνετε τα παιδιά κοντά σε αυτό το προϊόν ή να χρησιμοποιούν αυτό το προϊόν.
4. Μην τροποποιείτε το προϊόν. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Η επισκευή ενός κατεστραμμένου προϊόντος πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο σέρβις και τεχνικούς. Οι ακατάλληλες επισκευές μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια.
5. Χρησιμοποιήστε αυτό το προϊόν μόνο για τον προορισμό του.
6. Προστατέψτε το προϊόν από μηχανικές βλάβες.
7. Η προστασία της ψησταριάς από δυσμενείς καιρικές συνθήκες θα πρέπει να εκτελείται επιπρόσθετα στη ψησταριά. Η ψησταριά δεν πρέπει να εκτίθεται σε βροχοπτώσεις και ισχυρές ριπές ανέμου.

Συμβουλές για ασφαλές ψήσιμο στη σχάρα:

1. Η ψησταριά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο από νηφάλια άτομα που δεν βρίσκονται υπό την επήρεια μέθης.
2. Η ψησταριά πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα υπό την επίβλεψη ικανού ενήλικα που έχει διαβάσει τις οδηγίες.

Τα παιδιά και τα κατοικίδια πρέπει να διατηρούν πάντα μια ασφαλή απόσταση από το γκριλ όταν είναι ζεστό. Μην επιτρέπετε ποτέ στα παιδιά χειριστούν τη σχάρα ή να παίξουν κοντά της.

3. Χρησιμοποιείτε τη σχάρα μόνο σε εξωτερικό χώρο σε ανοιχτό χώρο.
4. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε μερικώς ή εντελώς περιορισμένο χώρο. τροχόσπιτα, σκηνές ή καταστρώματα σκαφών. Χρησιμοποιώντας τη ψησταριά σε εσωτερικούς χώρους ή σε προστατευμένο χώρο μπορεί να οδηγήσει σε υπερβολική συσσώρευση τοξικού καπνού, που μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρή βλάβη στην υγεία.

5. Μη χρησιμοποιείτε τη σχάρα μέχρι να συναρμολογηθεί πλήρως και όλα τα μέρη να είναι σωστά σφιγμένα.
6. Τοποθετείτε πάντα τη σχάρα σε μια επίπεδη, ομοιόμορφη και σταθερή επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα (ανθεκτικά στη θερμότητα). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη σχάρα σε ξύλινη ή άλλη εύφλεκτη επιφάνεια.
7. Η ψησταριά πρέπει να τοποθετείται σε ασφαλή απόσταση από εύφλεκτα υλικά, ξύλινους φράχτες και κιόσκια, δέντρα, θάμνοι, κρεμαστά κλαδιά, φράχτες και κτίρια.
8. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι τοποθετημένη σε χώρο προστατευμένο από τον άνεμο όπου δεν υπάρχει κίνδυνος να φυσήσει σπινθήρες από τον άνεμο ή στάχτη σε εύφλεκτη επιφάνεια.
9. Μη χρησιμοποιείτε τη σχάρα σε δυνατούς ανέμους.
10. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, κηροζίνη, οινόπνευμα, αέριο αναπτήρα ή διαλύτες για να ανάψετε τη ψησταριά. - Μην ρίχνετε καύσιμα ή άλλα εύφλεκτα ουσίες στον ήδη αναμμένο άνθρακα.
11. Χρησιμοποιείτε μόνο πυροσβεστήρες που συμμορφώνονται με το EN 1860-3 για να ανάψετε τη ψησταριά.
12. Βάλτε τα κάρβουνα στη σχάρα του κάρβουνου. Μην το τοποθετείτε στον άδειο πάτο της φωτιάς χωρίς τη σχάρα. Χρήση μόνο μπρικέτας με κάρβουνο ή μπάρμπεκιου για ψήσιμο.
13. Ποτέ μην μετακινείτε τη σχάρα όταν το κάρβουνο ή η μπρικέτα έχει ήδη πάρει φωτιά, είναι πολύ επικίνδυνο - μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα ή φωτιά.
14. Μην αφήνετε ποτέ μια αναμμένη ψησταριά ή μια σβησμένη ζεστή ψησταριά χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα που έχει διαβάσει αυτό το εγχειρίδιο. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται ιδιαίτερα όταν υπάρχουν παιδιά.
15. Ποτέ μην γέρνετε προς τα πίσω και μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη όταν η σχάρα καίγεται. γιατί υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Η αναμμένη σχάρα είναι πολύ ζεστή.
16. Πριν χρησιμοποιήσετε το γκριλ για πρώτη φορά, θα πρέπει να ζεσταθεί για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό στη σχάρα.
17. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι της καυτής ψησταριάς για να αποφύγετε εγκαύματα από την παγιδευμένη θερμότητα, τον ατμό ή την ξαφνική φωτιά ή ανάφλεξη των συλλεγόμενων αερίων.
18. Ποτέ μην σηκώνετε τη σχάρα με τα κάρβουνα ή τα τρόφιμα με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια και λαβές για τη συναρμολόγηση, μετακινήστε και σηκώστε τη σχάρα τροφίμων.
19. Φοράτε προστατευτικά γάντια και γυαλιά όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ. Αποφύγετε την επαφή με καυτές επιφάνειες.
20. Μην αφήνετε λίπος, λάδι ή υπερβολικές ποσότητες υπολειμμάτων φαγητού να συσσωρεύονται στη σχάρα γιατί μπορεί να πάρουν φωτιά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

21. Μην ρίχνετε νερό πάνω από το καυτό κάρβουνο ή τη σχάρα. Συνιστάται η χρήση άμμου για να σβήσετε τη σχάρα.
22. Σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, η ψησταριά πρέπει να σβήνει με πυροσβεστήρα, άμμο ή ψεκάσμο (μην ραντίζουμε) με νερό. Κατά τον ψεκάσμο, προσέξτε να μην κρυώσουν τα στοιχεία του γκριλ.
23. Η ψησταριά κάρβουνου με το κάλυμά της πρέπει να σβήσει κλείνοντας όλες τις εισόδους και τις οπές εξαερισμού. Μετά περιμένουμε τουλάχιστον 30 λεπτά. Προσοχή, το πρόωρο άνοιγμα του καπακιού και η παροχή αέρα στο κάρβουνο μπορεί να αναφλεγεί ξανά Φωτιά. Αφού κρυώσει η σχάρα, μπορείτε να προχωρήσετε στην αφαίρεση της στάχτης και να καθαρίσετε τη σχάρα.
23. Η ψησταριά με κάρβουνα χωρίς καπάκι πρέπει να σβήσει περιμένοντας να καούν τα κάρβουνα και τα κομμάτια φαγητού .
24. Η ψησταριά δεν πρέπει να σβήνει ρίχνοντας νερό πάνω της, γιατί ο ατμός που δημιουργείται συνδυάζεται με το λίπος και κατακάθεται στα στοιχεία του γκριλ, αλλάζει ξαφνικά η θερμοκρασία τους. Αυτό μπορεί να βλάψει γρήγορα το προστατευτικό στρώμα της ψησταριάς. Η σχάρα θα φαίνεται αντιαισθητική και η εξωτερική επιστρωση των εξαρτημάτων της ψησταριάς μπορεί να ξεφλουδίσει σβήσει και ραγίσει.
25. Να θυμάστε ότι η σχάρα είναι πολύ ζεστή κατά τη χρήση και η επιφάνεια από κάτω της και θα παραμείνει ζεστή.
26. Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ασφάλεια τη σχάρα.

Κατά τη χρήση της ψησταριάς – ψήσιμο

1. Πριν ψήσετε στη σχάρα, βεβαιωθείτε ότι η σχάρα και η σχάρα είναι καθαρή και δεν χρειάζονται καθάρισμα.
2. Χρησιμοποιήστε μπρικέτα με κάρβουνα ή γκριλ για το ψήσιμο.
3. Στη σχάρα των κάρβουνων θα πρέπει να τοποθετηθεί μία μόνο στρώση από κάρβουνα ή μπρικέτα γκριλ σε ασφαλή ποσότητα. Βεβαιωθείτε ότι τα κάρβουνα δεν έρχονται σε επαφή με τα πλαϊνά της ψησταριάς. Πάρα πολύ κάρβουνο ή μπρικέτα μπορεί ζημιά στις προστατευτικές επιστρώσεις των στοιχείων του γκριλ. Η ποσότητα του άνθρακα ή της μπρικέτας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 του όγκου του κλιβάνου / μπολ.
4. Όταν ανάβετε, εάν η σχάρα έχει αεραγωγούς, θα πρέπει να είναι ακάλυπτοι / ανοιχτοί. Να είστε προσεκτικοί καθώς ο αέρας από τους αεραγωγούς είναι ζεστόι.
5. Συνιστάται η κατασκευή πυραμιδικού σχήματος από κάρβουνο ή μπρικέτες. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τους κύβους ομοιόμορφα στην πυραμίδα και ανάψτε τη φωτιά προσεκτικά. Προσέξτε να μην καείτε ή μεταφέρετε τη φωτιά στα ρούχα. Εάν χρησιμοποιείτε προσάναμμα υγρού ή τζελ, ρίξτε προσεκτικά μια μικρή ποσότητα από κάρβουνο ή μπρικέτα από πάνω. Περιμένετε περίπου 30 δευτερόλεπτα για να μουλιάσει το προσάναμμα στο κάρβουνο ή τη μπρικέτα. Πριν ανάψετε τη φωτιά, βεβαιωθείτε

ότι το προσάναμμα δεν έχει χυθεί στο σώμα ή στα ρούχα. Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να αφαιρέσετε το προσάναμμα από το σώμα και αλλάξετε ρούχα. Εάν χρησιμοποιείτε ανάφλεξη υγρού ή τζελ, ανάψτε προσεκτικά τη φωτιά για να αποφύγετε εγκαύματα ή μεταφέροντας τη φωτιά στα ρούχα σας.

6. Αποφύγετε να σηκώνετε συχνά το καπάκι της ψησταριάς (μόνο για ψησταριές με καπάκι), καθώς αυτό θα μειώσει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψησίματος στα κάρβουνα. Εάν σηκώσετε το καπάκι, ανοίξτε πρώτα τη μια πλευρά του καπακιού αργά για να αποτρέψετε την ξαφνική αναρρόφηση της φλόγας ή το φαγητό καλυμμένο με στάχτη. Στη συνέχεια, ανοίξτε το καπάκι πλήρως, σημειώστε ότι το καπάκι είναι ζεστό όταν ψήνετε.

7. Μετά το ψήσιμο του κάρβουνου ή της μπρικέτας, το απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια της σχάρας του κάρβουνου. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα αξεσουάρ για αυτό, π.χ. πόκερ ή λαβίδες.

8. Θυμηθείτε να χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια και λαβές ανθεκτικά στη θερμότητα κατά τη συναρμολόγηση, τη μετακίνηση ή την αφαίρεση της σχάρα τροφίμων.

9. Αφού ανάψετε τη σχάρα, περιμένετε μέχρι να σβήσουν οι φλόγες.

10. Το φαγητό στη σχάρα πρέπει να κατανέμεται ομοιόμορφα σε ολόκληρη τη σχάρα. Θυμηθείτε να μην στοιβάζετε επίσης πολλά πιάτα ταυτόχρονα για να τα γυρίζετε ελεύθερα. Προσοχή στο βάρος του φαγητού ώστε να μην χαλάσει η σχάρα.

11. Συνιστάται να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας ένα θερμόμετρο τροφίμων και να την προσαρμόζετε ανάλογα. Σε σχάρες με ανοίγματα εξαερισμού, ρυθμίζοντας το άνοιγμα των πτερυγίων, μπορείτε να ρυθμίσετε την πρόσβαση του αέρα στο εσωτερικό της ψησταριάς. Οι οπές εξαερισμού κατά τη διάρκεια του ψησίματος δεν πρέπει να εμποδίζονται εντελώς.

12. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε, για παράδειγμα, ψάθες από τεφλόν ή δίσκους γκριλ αλουμινίου κατά το ψήσιμο για να αποφύγετε το λίπος να στάζει στη φωτιά.

13. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αναποδογυρίζοντάς το για να μην καεί. Το φαγητό είναι ζεστό, χρησιμοποιήστε αξεσουάρ όπως λαβίδες για να το αναποδογυρίσετε.

14. Να θυμάστε, αφού χειρίζεστε ωμό κρέας, πλένετε πάντα τα χέρια σας, μην χρησιμοποιείτε τα ίδια αξεσουάρ, σκεύη, δοχεία για επαφή με ωμό κρέας και ψητό κρέας.

15. Το ψήσιμο του κρέατος θα είναι πιο εύκολο αν το κόψετε.

16. Θυμηθείτε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό και το κρέας έχουν ψηθεί καλά πριν το σερβίρετε!

17. Στο τέλος του ψησίματος, μην προσθέσετε κάρβουνα ή μπρικέτες, κλείστε τους αεραγωγούς και αφήστε τη σχάρα .

18. Να βεβαιώνετε πάντα ότι η σχάρα είναι κρύα μετά τη χρήση. Μην χρησιμοποιείτε νερό για την κατάσβεση, αλλά άμμο (εκτός από το καταστάσεις έκτακτης ανάγκης).

19. Βεβαιωθείτε ότι η χόβολη έχει σβήσει και δεν θα προκαλέσει πυρκαγιά στον χώρο αποθήκευσης και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη στάχτη από τη σχάρα. Εάν η σχάρα διαθέτει ειδικό δοχείο στάχτης, αφαιρέστε τη στάχτη που έχει συσσωρευτεί κατά τη διάρκεια

Του ψήσιματος στη σχάρα.

20. Μπορείτε να ξεκινήσετε να καθαρίζετε τη σχάρα αφού κρυώσει. Καθαρίστε και πλύνετε τη σχάρα και τη σχάρα, π.χ. με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή αιχμηρά εργαλεία που μπορεί να καταστρέψουν τη σχάρα κατά τον καθαρισμό. Ο καθαρισμός της σχάρας του γκριλ μπορεί να γίνει με ειδικές βούρτσες. Καθαρισμός του φαγητού. Η σχάρα διευκολύνει τη λίπανσή της με μαγειρικό λάδι πριν τη χρήση.

Συντήρηση και αποθήκευση

1. Η σχάρα πρέπει να καθαρίζεται και να στεγνώνει μετά από κάθε χρήση.
2. Αποθηκεύστε τη σχάρα σε καθαρό, στεγνό μέρος.
3. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό κάλυμμα για να προστατεύσετε τη σχάρα από το να λερωθεί κατά την αποθήκευση.
4. Μην φορτώνετε τη σχάρα κατά την αποθήκευση.

Προσοχή

Μετά τη λήξη της διάρκειας ζωής ή ζημιάς, η ψησταριά πρέπει να απορριφθεί σύμφωνα με τους νόμους της χώρας. Η ψησταριά δεν πρέπει να πετιέται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, η ψησταριά θα πρέπει να μεταφερθεί σε καθορισμένο χώρο και σημείο συλλογής. Σε περίπτωση ακατάλληλης διάθεσης, μπορεί να επιβληθεί πρόστιμο σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική ή τοπική νομοθεσία.



Συμβουλές συναρμολόγησης:

1. Ελέγξτε ότι έχετε όλα τα εξαρτήματα σύμφωνα με τη λίστα ανταλλακτικών πριν από τη συναρμολόγηση.
2. Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο.
3. Για τη συναρμολόγηση, χρησιμοποιήστε εξαρτήματα από το κιτ σύμφωνα με τη λίστα ανταλλακτικών.
4. Μη σφίγγετε πλήρως τις βίδες μέχρι να συναρμολογηθεί πλήρως η σχάρα.
5. Συνιστάται η συναρμολόγηση της ψησταριάς να γίνεται από δύο ενήλικες που διαβάζουν αυτό το εγχειρίδιο.
6. Μην χρησιμοποιείτε δύναμη για να συναρμολογήσετε τα εξαρτήματα του γκριλ γιατί μπορεί να τα καταστρέψετε.
7. Τοποθετήστε με τέτοιο τρόπο ώστε να μην καταστρέψετε την προστατευτική επιστρωση στη σχάρα.
8. Δώστε προσοχή στα σχέδια στο εγχειρίδιο για το ποιο στοιχείο πρέπει να χρησιμοποιηθεί και σε ποια θέση πρέπει να βρίσκεται συναρμολογημένο.
9. Προσέξτε ποιον τύπο μπουλονιών, ροδέλες και παξιμάδια πρέπει να χρησιμοποιείτε σε κάθε βήμα σύσφιξης.
10. Εάν κάνατε λάθος, διορθώστε το σφάλμα αποσυναρμολογώντας εσφαλμένα συναρμολογημένα στοιχεία και πηγαίνοντας πίσω στο τελευταίο βήμα συναρμολόγησης που εκτελέστηκε σωστά.
11. Μην παραλείψετε κανένα βήμα / στάδιο συναρμολόγησης, συναρμολογήστε όλα τα στοιχεία.
12. Προσοχή στις αιχμηρές άκρες για να μην κοπείτε.
13. Αφού βιδώσετε τη σχάρα, ελέγξτε τη σωστή συναρμολόγηση και σφίξτε όλες τις συνδέσεις (μπουλόνια και παξιμάδια).
14. Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μετά από έλεγχο της ορθότητας της συναρμολόγησης.

Οδηγίες Εγκατάστασης

1. Σημείωση - μην σφίξετε πλήρως τις βίδες πριν συναρμολογήσετε πλήρως τα δομικά στοιχεία.

Τοποθετήστε τα μακριά πόδια (E) στα κοντά πόδια (F). Στερεώστε το κάτω ράφι (G) στην ενωμένη βάση ποδιών.

2. Στερεώστε τις συνδετικές λωρίδες ποδιών (H) με μπουλόνια M6 x 40 (U1), ροδέλες M6 (Y2) και παξιμάδια M6 (U4).

3. Στερεώστε τον λέβητα (A) στα πόδια με μπουλόνια M6 x 40 (U1), ροδέλες M6 (Y2) και παξιμάδια M6 (U4).

4. Στερεώστε τους τροχούς (.1) στα πιο κοντά πόδια χρησιμοποιώντας τους άξονες OL των ροδέλες M8 (Y1) και τα παξιμάδια M8 (X).

5. Στερεώστε τον κλίβανο (C) στο λέβητα χρησιμοποιώντας μπουλόνια M6 x 12 (U3), ροδέλες M6 (Y2) και παξιμάδια M6 (U4).

6. Συνδέστε το συρόμενο βύσμα εξαερισμού (O) στο πλάι της εστίας χρησιμοποιώντας μπουλόνια M6 x12 (U3), ροδέλες M6 (Y2) και παξιμάδια M6 (U4).

7. Στερεώστε τα στηρίγματα της βάσης (K1 και K2) στο μπροστινό μέρος του λέβητα χρησιμοποιώντας τις βίδες M6 x 12 (U3)

8. Στερεώστε τα ξύλινα πηχάκια της βάσης (L) στα προσαρτημένα στηρίγματα χρησιμοποιώντας τις βίδες M5 (V2).

9. Στερεώστε την καμινάδα (P) στο πλάι του λέβητα χρησιμοποιώντας ροδέλες M6 (Y2) και παξιμάδια M6 (U4)

10. Στερεώστε τους δύο μεντεσέδες (R) στο κάλυμμα του λέβητα (8) χρησιμοποιώντας βίδες M4 x 8 (W1), ροδέλες M4 (Y4) και παξιμάδια M4(W2).

11. Στερεώστε τους δύο μεντεσέδες (R) στο κάλυμμα της εστίας (D) χρησιμοποιώντας βίδες M4 x 8 (W1), ροδέλες M4 (Y4) και παξιμάδια M4(W2).







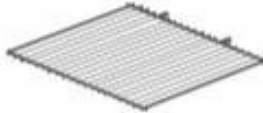
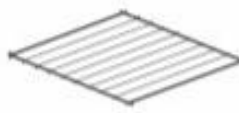

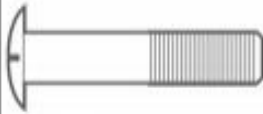


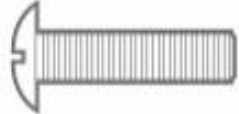








12. Στερεώστε τις λαβές (M) στο κάλυμμα του λέβητα, στον κλίβανο και στο κάλυμμά του χρησιμοποιώντας σωλήνες σύνδεσης (N), M6 x 70












μπουλόνια (U2), ροδέλες M6 (Y2) και παξιμάδια M6 (U4).

13. Τοποθετήστε το θερμόμετρο (Q) στο κάλυμμα του λέβητα.

14. Τοποθέτησε τη σχάρα άνθρακα (T) στο εσωτερικό του λέβητα και του φούρνου. Τοποθετήστε τη σχάρα τροφίμων (5) μέσα στο λέβητα.

15. Σφίξτε όλες τις συνδέσεις με μπουλόνια και παξιμάδια. Ελέγξτε την ορθότητα της συναρμολόγησης.

M  3x	N  6x	O  1x	
P  1x	Q  1x	R  4x	
S  2x	T  3x	U1  12x	
U2  M6 x 70 6x	U3  M6 x 12 13x	U4  M6 33x	V1  M5 x 16 6x
V2  M5 6x	W1  M4 x 8 16x	W2  M4 16x	X  M8 2x
Y1  M8 2x	Y2  M6 33x	Y3  M5 6x	Y4  M4 16x

<p>A 1x</p> 	<p>B 1x</p> 	<p>C 1x</p> 
<p>E 2x</p> 	<p>F 2x</p> 	<p>G 1x</p> 
<p>H 2x</p> 	<p>I 1x</p> 	
<p>J 2x</p> 	<p>K1 1x</p>  <p>K2 1x</p> 	<p>L 3x</p> 