

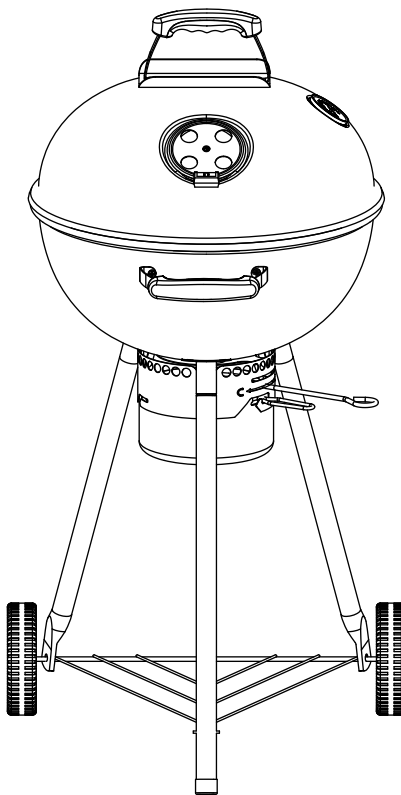


24811293

66918691

60927255

60992873



DE Kugelgrill Bullet 47

TR Küre mangal Bullet 47

FR Gril sphérique Bullet 47

IT Barbecue a sfera Bullet 47

FI Pallogrilli Bullet 47

HR Kuglasti roštilj Bullet 47

SI Kroglasti žar Bullet 47

EE Kuppelgrill Bullet 47

BG Барбекю сфера Bullet 47

ES Barbacoa con forma de bola Bullet 47

HU Bullet 47 gömbgrill

Sisukord

Otstarbekohane kasutamine	86
Ohutus	86
Tarnekomplekt	89
Kokkupanek	90
Kasutamine	91
Grillimine	92
Hooldus ja korrashoid	94
Kasutusest kõrvaldamine	95

Grilli võib kasutada ainult söega, ärge kasutage puitu.

Otstarbekohane kasutamine

Grill on mõeldud ainult grillitoidu (liha, kala, köögiviljade jne) grillimiseks söe või söebrikettide kohal.

Seade ei ole mõeldud töenduslikuks kasutamiseks.

Iga muu kasutusviis, mida ei ole selles kasutusjuhendis kirjeldatud, loetakse väärkasutuseks. Tootja ei vastuta sellest tekkivate kahjude eest.

Ohutus

Sümbolite selgitus

Ohutusjuhised on kasutusjuhendis selgelt tähistatud. Kasutatakse järgmisi kujutisi:



OHT! Vahetu elu- või vigastusoht! Vahetu ohtlik olukord, mis võib põhjustada surma või raskeid vigastusi.



HOIATUS! Võimalik vigastuste tekkimise või eluoh! Üldine ohtlik olukord, mis võib põhjustada surma või raskeid vigastusi.



ETTEVAATUST! Võimalik vigastusoht! Ohtlik olukord, mis võib põhjustada vigastusi.



TÄHELEPANU! Seadme kahjustamise oht! Ohtlik olukord, mis võib põhjustada materiaalset kahjustust.



Märkus: Informatsioon, mis aitab toimuvast paremini aru saada.

Tekstivorming

Mitmesuguseid elemente kasutusjuhendis antakse edasi tekstivorminguga. See võimaldab teil kergesti kindlaks määrata, mis tüüpi tekstiga on tegemist:

tavaline tekst,

- täpploendid

1. loendid või tegevusetapid,

- tegevusjuhised ja

► *ristviited.*

Põhilised ohutusjuhised

- Seadme ohutuks käsitsemiseks peab selle kasutaja käesoleva juhendi enne seadme esimest korda kasutamist läbi lugema ja sellest täielikult aru saama.
- Järgida tuleb üldtunnustatud ohutuseeskirju ja kaasasolevaid ohutusjuhiseid. Ohutusjuhiste eiramisega seate ohtu nii ennast kui ka teisi.
- Seadet võib kasutada vaid siis, kui see on laitmatult korras ja täielikult kokku monteeritud. Kui seade või mõni selle osa on defektne, siis tuleb see kasutusest kõrvaldada ja nõuetele vastavalt remontida või utiliseerida.
- Hoidke lapsed seadmest eemal! Hoidke seadet lastele ja kõrvalistele isikutele kättesaamatus kohas.
- Töötage alati ümbrust jälgides ning heas seisundis: väsimuse, haiguse, alkoholijooobe korral ning ravimite ja narkootikumide mõju all töötamine on vastutustundetu, sest siis ei ole te võimeline seadet ohutult kasutama.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikute (sealhulgas laste) poolt, kellel on osaline füüsiline, tajumisega seotud või vaimne puue või kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi. Sellised isikud võivad seadet kasutada üksnes ohutust tagava pädeva isiku järelevalve all või pärast toote kasutamiseks vajalike juhiste saamist.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.

- Järgige alati kehtivaid kohalikke ja rahvusvahelisi ohutus-, tervisekaitse- ja töökaitse-eeskirju.
- Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.
- Seadme müümisel või edasiandmisel andke tingimata kaasa ka käesolev kasutusjuhend.

Ohutus paigaldamisel

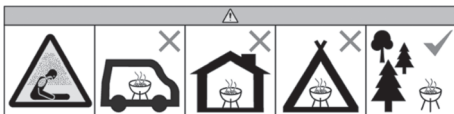
- Kasutage seda grilli ainult kõval, tasasel, mittepõleval ja stabiilsel pinnal (betoon, pinna jne), mis peab vastu grilli kaalule. Ärge kasutage grilli kunagi puidust või muust põlevast materjalist pinnal.
- Kasutamisel paigaldage grill vähemalt 3 meetri kaugusele hoonetest või põlevast materjalist (pöösastest, puudest, puitpõrandatest, aedadest, hoonetest, tuleohtlikest vedelikest või gaasidest).
- Kasutage grilli ainult välitingimustes hästi ventileeritud kohas! Ärge paigutage grilli räästa alla või muusse suletud alasse (nt garaaži, läbikäiku).
- Ärge kasutage kinnistes ruumides! Seal võivad mürgised aurud koguneda ja põhjustada tõsiseid vigastusi või surma!
- Kerge tuule korral paigutage grill õueala tuulevarjulisse kohta. Tugeva tuulega ei tohi grilli kasutada.
- Paigutage grill kohta, kus lapsed ja lemmikloomad selle vastu ei saaks puutuda.
- Olge grilli kokkumonteerimisel ja kasutamisel ettevaatlik vältimaks kriimustusi või sisselõikamist

metalloosade teravate servadega. Olge ettevaatlik, kui küünitate käe grilli sisse või alla.

- Soovitame tulekustuti käepärast hoida. Tulekustuti õige suuruse ja versiooni kindlaksmääramiseks konsulteerige vastavate asutustega.
- Kastke grilli all ja ümber olevat pinda veega, et grillimisel maha kukkunud söed või tukid kustuksid.

Ohutus kasutamise ajal

- Enne esimest kasutamist eemaldage grillilt kõik kleepsud ja sildid.



- **Kehtib nii lahtiste kui ka kinniste ja fikseeritud grillide kohta:** Ärge kasutage grilli suletud ja/või eluruumides, nagu hoonetes, telkides, haagissuvilates, vagunelamutes, paatides. See on vingugaasimürgituse tõttu eluohtlik.
- Olge grilli kasutamisel hoolikas ja ettevaatlik.
- **TÄHELEPANU!** See grillimis-seade läheb väga kuumaks ja seda ei tohi kasutamise ajal liigutada.
- Blokeerige grill, nii et seda ei saaks kogemata liigutada.
- Kasutamisel kandke kuumakindlad kaitsekindaid.
- Ärge puudutage grilli kuumi pinda-sid.
- Ärge kandke laiu riideid. Laiad varrukad võivad kiiresti süttida. Veen-duge, et teie juuksed ei puutuks grilliga kokku.
- **TÄHELEPANU!** Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal.
- Ärge jätke grilli kasutamise ajal järelevalveta.
- Kasutage grilli ainult paigaldatud sõerestiga. Sõeresti ei tohi kuuma söega eemaldada. Olge kõrguse reguleerimisel ettevaatlik: käepide võib olla kuum!
- Grilli võib kasutada ainult täielikult kokku panduna. Me ei soovita kasutada osi, mida ei ole tootnud BAHAG AG konkreetselt selle toote jaoks, sest see võib põhjus-tada vigastusi või varalist kahju.
- Enne esimest kasutamist kuumu-tage grilli ja laske põletusmaterjalil vähemalt 30 minutit grillil hõõguda.
- Ärge kasutage kunagi eelnevalt süütevedelikuga töödeldud puu-sütt. Kasutage kvaliteetset puhast puusütt, söebrikette või puidusöe ja puidu segu.
- **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage süütamiseks või uuesti süütami-seks alkoholi või bensiini! Kasu-tage ainult standardi EN 1860-3 nõuetele vastavat süüteainet!
- Bensiini, petrooleumi, piirituse, alkoholi või sarnaste toodete kasu-tamine võib põhjustada plahva-tuse, mis võib tekitada tõsiseid vigastusi.
- Sobimatute toodete kasutamine võib põhjustada tulekahju või plah-vatuse, mis võib tekitada tõsiseid vigastusi.

- Ärge pange süütevedelikku ega teisi tuleohtlikke vedelikke või töödeldud puusütt kunagi juba kuumade või soojade süte peale, kuna on oht, et see võib põhjustada leegi tagasilöögi, mis võib tekitada raskeid põletusi.
- Kui kasutate süütevedelikku, peab see olema puidusõega kasutamiseks heaks kiidetud. Järgige kõiki tootja hoiatusi ja juhiseid tema toote kasutamisega seoses.
- Kui kasutate süütevedelikku, laske puidusütel grillil avatud kaanega põleda, kuni need on heleda tuhaga kaetud (selleks kulub umbes 20 minutit). Sellega põleb süütevedelik ära. Kui te seda nõuet eirate, võivad grilli kaane alla koguneda süütevedeliku põlemise suitsugaasid, mis võivad kaane avamisel põhjustada tulekahju või plahvatuse.
- Süüteaineid (tahkeid või vedelaid) ega muid tuleohtlikke materjale ja vedelikke ei tohi hoida grilli all ega lähedal.
- Põletusmaterjali (puidusüte, söberikettide ja/või puidu) lisamisel olge väga ettevaatlik ja järgige jaotises ► *Põletusmaterjali juurdepanemine* – 155. lpp. toodud juhiseid.
- Asetage grillitav toit grillile kui põletusmaterjal on kaetud tuhakihi.
- Kui tilkuv rasv läheb põlema, peate leekide lämmatamiseks kaane sulgema.
- Rasvapõleng tuleb kohe lämmatada. Kui tilkuv rasv läheb põlema, ei tohi rasvapõlengu kustutamiseks kunagi vett kasutada.
- Olge kaane avamisel ettevaatlik! Kui värske õhk järsku tulega kokku puutub, võivad leegid üles lahvatada. Hoidke käed, nägu ja keha kuumade auru ja lõõskavate leekide eest ohutus kauguses!
- Avage grilli kaas alati täielikult. Kui kaas ei ole täielikult avatud, siis võib see tagasi suletud asendisse langeda ja vigastusi põhjustada.
- Kontrollige regulaarselt rasva taset rasvanõus ja tühjendage või vahetage see välja, kui see on kolme neljandiku ulatuses täis. Olge väga ettevaatlik, sest rasvanõu ja selle sisu võib kuum olla.
- Veenduge, et söed ja/või puit ei jääks grilli seinte külge. See mõjutaks oluliselt metalli vastupidavust ja grilli välimust.
- Ärge üritage hooldada grilli muude meetoditega peale tavapärase, kasutusjuhendis kirjeldatud hoolduse.
- Remonditöid võib teha ainult BAHAG AG.

Ohutus pärast kasutamist

Tuleoht! Ärge jätke põletusmaterjali jääki ja tuhka pärast kasutamist kunagi järelvalveta.

- Eemaldage tuhk ja põletusmaterjali jäägid alles siis, kui need on täiesti maha jahtunud. Ärge pange kuumade auru soojade põletusjääki kunagi olmeprügi hulka!

Tarnekomplekt



Märkus: Pildid leiata osast
► *Tarnekomplekt* – 2. lpp.

Kokkupanek



ETTEVAATUST! Lõikehaavade oht! Oleme võtnud kõik meetmed, et komponentide servad ei oleks teravad. Olge siiski ettevaatlik, et kokkupaneku käigus vigastusi vältida.

- Lugege need koostejuhised ja loetletud ohutusnõuded tähelepanelikult läbi. Varuge grilli kokkupanekuks aega ja pange see kokku lagedal, umbes 2–3 ruutmeetrisel alal.

Hoidke kõik vajalikud tööriistad ja osad käepärast.



Märkus: Keerake kõik osad ainult käetugevuselt kinni. Keerake kõik kruviühendused alles pärast kokkupanemist tugevasti kinni.



Märkus: Pildid leiate osast ► *Tarnekomplekt – 2. lpp.*

1. Monteerige esmalt käepidemeosad kruviga (E) kokku, nagu joonisel kujutatud.
2. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) sõealuse (9) külge.
3. Joondage puusõeresti puurava (7) ja tugijalg (10) sõealuse (9) aukudega, kinnitage need kruvide, alusseibide ja mutrite (A) abil. Ärge keerake kinni. Korrake sama sammu ülejäänud kahel puusõeresti toel.
4. Pange pikk jalg (16) tugijala (10) sisse. Sõealuse käepide tuleb kinnitada pikkade jalgade külge.
5. Korrake sama sammu rattaga jalal (15). Ärge keerake kinni.
6. Pange alumine hoiualus (17) pika jala (16) külge. Painutatud tipp tuleb esmalt panna pika jala auku, seejärel rihtida ja panna teine ots ratastega jalgadesse (15). Kinnitage ratas (18) suure alusseibi ja mutri (C) abil. Kinnitage seejärel rattakate (19) ratta (18) külge. Pingutage seejärel iga kruvi, et kinnitada iga jalg alumise üksuse külge.
7. Viige sõealuse pikk ots (11) läbi tuhakoguja raami (12) augu, siis kinnitage õhutussava kruvi, alusseibi ja mutri (A) abil sõealuse (9) külge. Asetage tuhakoguja raam tugijala (10) auku. Pange tuhakoguja käepide (13) tuhakoguja (13) kogumisruumi. Lükake tuhakoguja (13) raami sisse.
8. Joondage käepideme (1) auk, kaane (5) auk ja kaanehoidiku (4) auk. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) kaane (5) külge ja kinnitage õhu väljalaskekoht (2) sama kruvikomplektiga (A) kaane külge. Võtke termomeetri mutter (B) välja ja kinnitage mutriga (B) kaane (5) külge.
9. Asetage puusõenõu (8) sõealuse (9) sisse ja asetage grillirest (6) sõealusele.
10. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) sõealuse (9) külge.
11. Joondage puusõeresti puurava (7) ja tugijalg (10) sõealuse (9) aukudega, kinnitage need kruvide, alusseibide ja mutrite (A) abil. Ärge keerake kinni. Korrake sama sammu ülejäänud kahel puusõeresti toel.

12. Pange pikk jalg (16) tugijala (10) sisse. Sõealuse käepide tuleb kinnitada pikkade jalgade külge.
13. Korrake sama sammu rattaga jalal (15). Ärge keerake kinni.
14. Pange alumine hoiualus (17) pika jala (16) külge. Painutatud tipp tuleb esmalt panna pika jala auku, seejärel rihtida ja panna teine ots ratastega jalgadesse (15). Kinnitage ratas (18) suure alusseibi ja mutri (C) abil. Kinnitage seejärel rattakate (19) ratta (18) külge. Pingutage seejärel iga kruvi, et kinnitada iga jalg alumise üksuse külge.
15. Viige sõealuse pikk ots (11) läbi tuhakoguja raami (12) augu, siis kinnitage õhutusava kruvi, alusseibi ja mutri (A) abil sõealuse (9) külge. Asetage tuhakoguja raam tugijala (10) auku. Pange tuhakoguja käepide (13) tuhakoguja (13) kogumisruumi. Lükake tuhakoguja (13) raami sisse.
16. Joondage käepideme (1) auk, kaane (5) auk ja kaanehoidiku (4) auk. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) kaane (5) külge ja kinnitage õhu väljalaskekoht (2) sama kruvi-komplektiga (A) kaane külge. Võtke termomeetri mutter (B) välja ja kinnitage mutriga (B) kaane (5) külge.
17. Asetage puusõenõu (8) sõealuse (9) sisse ja asetage grill-rest (6) sõealusele.
 - Pingutage kõik kruvid ja mutrid kinni!



Märkus: Lahtivõtmisel tehke kokkupanekutoimingud vastupidises järjekorras.

Kasutamine



OHT! Põletusoht! Enne grilli kasutamist lugege kõik ohutus- ja kasutusjuhised hoolikalt läbi.

Grillis tohib korraga kasutada kuni 2,0 kg põletusmaterjali.

Riiulitele võib panna kuni 7 kg koor-must.

Paigaldamine

- Asetage grill õues kõvale, tasasele ja mittesüttivale pinnale ohutusse kaugusesse räästast ja tuleohtlikest materjalidest. Asetage grill eemale avatud akendest või udest, et vältida suitsu tuppa tungimist.

Tule süütamine

Järgige süütamise ohutusjuhiseid!



OHT! Plahvatusohtlik! Kui kasutate süütevedelikku, peab see olema puidusõega kasutamiseks heaks kiidetud. Järgige kõiki tootja hoiatusi ja juhiseid tema toote kasutamisega seoses.

Soovitame kasutada tahket grilli süütematerjali, ideaalis koos süütekorstnaga. See süütemeetod on süütevedeliku abil süütamisega võrreldes lihtsam ja turvalisem.



Märkus: Kasutage korraga ainult lubatud maksimumkogust põletusmaterjali.

- Avage kaas.
- Võtke grillrestid välja.
- Riputage sõerest kõige madalasse asendisse.

- Avage kõik õhusiidrid.

Grillis tule süütamine

- Pange puidusöed püramiidikujuliselt sõerestile.
- Pange ühtlaselt vahele tahket grilli süütematerjali.
- Süüdake grilli süütematerjal, eelistatavalt pika puupilpaga.
- Laske sütel põleda, kuni need on heleda tuhaga kaetud (selleks kulub umbes 20 minutit).

Süütekorstnaga süütamine

Kui kasutate süte süütamiseks süütekorstent, järgige selle tootja hoiatusi ja juhiseid.



HOIATUS! Põletusohu! Süütekorsten läheb kuumaks, kuumaks võib minna ka käepide. Pange kaitsekindad kätte!

- Täitke süütekorsten puidusöe või puidusöebrikettidega.
- Asetage natuke tahket grillisüütematerjali grilli keskele (tulepannile või sõerestile) ja süüdake see.
- Asetage süütekorsten põleva grillisüütematerjali kohale. Tänu korstnaefektile läheb puidusüsi põlema.
- Laske sütel põleda, kuni need on heleda tuhaga kaetud (selleks kulub umbes 20 minutit).
- Valage hõõguvad puidusöed ettevaatlikult grilli (tulepanni või sõerestile).

Grillimine



Märkus: Enne esimest kasutamist kuumutage grilli ja laske põletusmaterjalil vähemalt 30 minutit grillil hõõguda.

Vaadake ► *Põletamine* – 157. lpp.



HOIATUS! Võimalik kahju tervisele! Asetage grillitav toit grillile kui põletusmaterjal on kaetud tuhakihi.

Ärge nõjatuge vastu grilli ega eesmist tööpinda, kui see on olemas.



Märkus: Optimaalne on grillida suletud kaanega. Küpsetusaeg lüheneb seeläbi oluliselt. Iga avamine pikendab küpsetusaega.



Märkus: Paksemate tükkide puhul kasutage alati lihatermoomeetrit tagamaks, et küpsetusprotsess oleks täielikult lõppenud, enne kui te toidu grillilt ära võtate.

Grilltoidu küpsetamine

Vahetu küpsetamine

Vahetu küpsetamise korral pannakse grillitav toit otse hõõguvate süte kohale. See sobib eelkõige õhukeste lihalõikude ja köögivilja küpsetamiseks lühikese küpsetusajaga.

Kaudne küpsetamine

Kaudsel küpsetamisel pannakse grillitav toit grillresti keskele ja söed jaotatakse vasakule ja paremale servadesse. Pange grillitava toidu alla alumiiniumkandik, mis kogub väljatilkuva

rasva kokku. See meetod sobib eelkõige õrna toidu või pika küpsetusaja puhul. See kuivatab toitu vähem ja ei kõrveta seda ka pika küpsetusaja puhul liiga tumedaks.

- Jaotage sõed vastavalt soovitud küpsetusmeetodile pikkade grilltangide abil laiali.
- Paigaldage grillrestid eemaldatava käepideme abil või kuumuskindlaid kaitsekindaid kasutades.
- Kuumatage grillrestid suletud kaane all ette.
- Asetage grillitav toit restile. Grillige suletud kaanega.
- Kui vähegi võimalik, grillige toitu ainult üks kord!

Temperatuuri reguleerimine



ETTEVAATUST! Põletusoht!
Õhusiibrit reguleerige ainult käepidemest ja kaitsekinnastega.

- Et kuumuse ja õhu ringlust suurendada, avage õhusiiber täielikult.
- Kui paranenud õhuringlus ei ole temperatuuri tõstmiseks piisav, lisage rohkem põletusmaterjali.
- Järgige juhiseid osas ► *Põletusmaterjali juurdepanemine* – 155. lpp..
- Kui temperatuur on liiga kuum, pange õhusiiber pisut rohkem kinni.

Põletusmaterjali juurdepanemine



OHT! Põletusoht! Ärge pange süütevedelikku ega teisi tuleohtlikke vedelikke või sellega töödeldud põletusmaterjali kunagi juba kuumade või sooja põletusmaterjali peale, kuna on oht, et see võib põhjustada leegi tagasilöögi, mis võib tekitada raskeid põletusi.

Küpsetamise temperatuuri säilitamiseks või suurendamiseks peate võib-olla põletusmaterjali lisama. Võimaluse korral lisage põletusmaterjali siis, kui grillrestil ei ole grillitavat toitu.

Sõe/söebrikettide lisamine



Märkus: Kui kasutate süütekorstent, saate sõed selles eelsüüdata. See vähendab ooteaega enne seda, kui toidu saab uuesti restile panna.

- Hoidke vahemaad.
- Avage ettevaatlikult küpsetuskambri kaas. Olge ettevaatlik, sest leegid võivad uuesti üles lahvatada, kui tuli äkki värske õhuga kokku puutub.
- Võtke toit grillrestilt ära.
- Eemaldage kaitsekindaid kandes grillrest.
- Hoidke ohutut kaugust grillist ja eemaldage pikkade grilltangide abil kergelt tuhk kuumadelt sütele.
- Lisage sütt pikkade grilltangide abil või valage eelsüüdatud sõed aeglaselt süütekorstnast hõõguvatele sütele. Olge seejuures ettevaatlik, et te tuhka ja sädemeid üles ei keerutaks.

- Asetage grillrest kuumuskindlaid kaitsekindaid kandes tagasi oma kohale.

Kui söed uuesti valge tuhakihi kattuvad, võite jätkata grillimist.

Pärast kasutamist



HOIATUS! Tuleoht! Ärge jätke sütt ja tuhka grillil järelvalveta. Eemaldage tuhk ja puidusöe jäägid alles siis, kui need on täiesti maha jahtunud. Ärge pange kuuma ega sooja põletusjääki kunagi olmeprügi hulka!

- Oodake, kuni kõik leegid on kustunud.
 - Sulgege kaas.
 - Sulgege õhusüüder

Laske grillil ja kõigil selle komponentidel alati täielikult jahtuda, enne kui te seda käsitsemise hakkate.

- Valage põletusmaterjali jääk ja tuhk ettevaatlikult mittepõlevasse metallkonteinerisse ja uputage need täielikult vette.
- Hoidke kustutatud põletusmaterjali ja tuhka ohutus kauguses kõigist hoonetest ja põlevatest materjalidest. Laske põletusmaterjali jäägil ja veel 24 tundi metallist konteineris seista, enne kui te sisu ära viskate.

Kui te grilli ei kasutata, hoidke seda kuivas kohas eemal laste käeulatuselt.

Hooldus ja korrashoid



Märkus: Et oma grilli liigse roostetamise eest kaitsta, põletage seda vähemalt üks kord aastas ja hoidke seda alati kaetult, kui see parasjagu kasutusel ei ole. Katte oma grilli jaoks saate tellida otse ettevõttelt BAHAG AG.



ETTEVAATUST! Põletus- ja tuleoht! Veenduge, et grill ja kõik põletusmaterjali jäägid oleksid täielikult jahtunud.

Puhastamine



TÄHELEPANU! Võimalikud seadme kahjustused! Pind võib viga saada! Puhastamiseks ei tohi kasutada kraapivaid ega abrasiivseid töövahendeid ega agressiivseid puhastusvahendeid.

Pärast iga kasutuskorda

- Eemaldage kõik restid.
- Eemaldage põletusmaterjali jääk ja tuhk.
- Peske grillreste õrnatoimelise puhastusaine ja veega, loputage ja laske neil täielikult ära kuivada.
- Puhastage söereste pehme traatharjaga.
- Tühjendage rasvanõu.
- Peske rasvanõud õrnatoimelise puhastusaine ja veega, loputage põhjalikult ja laske sel täielikult ära kuivada.

Regulaarselt

Regulaarne hooldus tagab grillseadmete omaduste ja vastupidavuse püsimise.

- Peske kõiki reste õrnatoimelise puhastusaine ja veega, loputage põhjalikult ja laske neil täielikult ära kuivada.
- Puhastage grilli sise- ja välispind niiske lapiga.
- Kui need on täielikult ära kuivanud, kandke pisut taimeõli või taimeõli pihust grilli sisepinnale ja grillrestidele, et takistada roostetamist.

Vajaduse korral

Väikesed roosteplekid saate ise eemaldada.

- Vaadake ► *Rooste eemaldamine* – 157. lpp.

Kord aastas

Grillseadet tuleb kord aastas põletada.

- Vaadake ► *Põletamine* – 157. lpp.

Põletamine



Märkus: Enne esimest kasutamist tuleb grilli põletada. See muudab seinad rooste tekke suhtes vähem tundlikuks. Kõik seintele kleepunud jäägid põletatakse ära ja seega ei saa need küpsetatavasse toitu imenduda. Ärge lühendage põletusaega!

- Kandke kõigile grilli sisepindadele, sealhulgas grillrestidele, veidi taimeõli või taimeõlipihust. Ärge kandke taimeõli või taimeõlipihust sõrestile ega välisseintele.

- Asetage sõrest kõige madalamasse asendisse.
- Avage õhusüü, et õhku tuleks piisavalt peale.
- Süüdake söed süütekorstnaga või otse grillil (tulepannil või sõrestil).
- Vaadake ► *Tule süütamine* – 153. lpp.
- Hoidke sütt vähemalt 30 minutit punaselt hõõgumas, sellega on põletusprotsess lõppenud.
- Pärast põletusprotsessi on grill grillimiseks valmis, vajaduse korral peate puusütt lisama.

Rooste eemaldamine



HOIATUS! Võimalik kahju tervisele! Katke sisepind ja restid kergelt taimeõli või taimeõlipihusega, ärge kasutage siin kunagi lakki.

- Puhastage ja lihvige kahjustatud piirkonda teraskäsna või peeneteralise lihvlindiga.
- Välispinda parandage kvaliteetse, kuumuskindla lakiga.

Kasutusest kõrvaldamine

See seade ei kuulu olmejäätmete hulka! Utiliseerige see nõuetekohaselt. Teavet selle kohta saate pädevalt jäätmekäitlejalt.

Pakend koosneb kartongist ja vastavalt tähistatud materjalidest, mida on võimalik anda ringlusse.



Viige need materjalid taaskasutusse.