VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Charcoal Grills

Model: CZ0050015

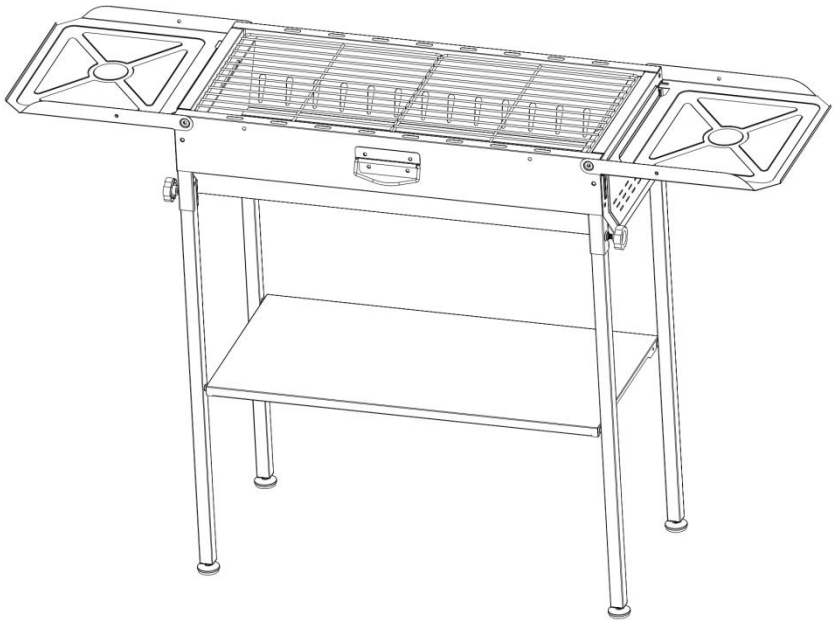
VEVOR Support Center

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

MODEL: CZ0050015



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

FOR YOUR SAFETY

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Pay attention to high temperatures to prevent burns. The product cannot be moved during use and can only be moved after it has cooled down.



Thank you for using this product. In order to make sure that you can operate the machine correctly, read this instruction carefully before operation and keep it properly for future reference. Please be sure to read the precautions and safety rules in this page to ensure your safe use.

This manual will outline safety warnings and precautions, operating, maintenance and cleaning. The warnings and instructions reviewed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Caution and common sense are not built into this product, since we believe that the uses will comply with these codes. If you have any problems, please call us. Do not try to fix the problems yourself, or it will cause injury or property damage.

Please read ALL the instructions before using your machine.

DANGER: FIRE HAZARD

1. Do not use indoors!
2. Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
3. Live coals and grill components can get extremely hot during use and can start

fires, do not move the grill when in use!

4. Set up your grill at least 3 feet (91 cm) away from any wall or surface. Maintain at least 10 feet (3 m) clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as gas cans, LP cylinders, vehicle fuel cylinders, etc.

5. Do not use this grill on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

6. It is imperative that you have a fire extinguisher and first-aid kit handy in case of an accident or fire.

7. Place the product on an even, horizontal, secure, heat-resistant, and clean surface.

8. Ignite the charcoal only at a sheltered location.

9. Some foods produce flammable fats and juices. Clean the grill regularly preferably after each use.

10. Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

⚠ DANGER: RISK OF BURNING AND ACCIDENTS

1. This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capacities, or lacking experience or knowledge. Such persons must be informed about the dangers of using the appliance and supervised by a person responsible for their safety

2. Any modifications to the product may lead to a large safety risk and are forbidden, Do not undertake any unauthorized modifications. In case of damage, repair, or other problems with the grill, contact our customer service

3. Keep children and pets away from the appliance. Keep sufficient distance from the hot parts. The grill, the charcoal, and the grilled food can become hot during use, Any direct contact can result in serious burns.

4. Always wear oven mitts or BBQ gloves when grilling.

5. Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.

6. Do not wear any clothing with wide sleeves while using this appliance.

7. Use only dry lighters or special fluid lighters.

8. Let the grill cool down completely before cleaning and/or placing in storage.

⚠ DANGER: RISK OF EXPLOSION

Flammable liquids that are poured on the embers may cause flash flames or explosions.

1. Never use flammable liquids such as petrol or spirit.

2. Do not put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

⚠ DANGER: CARBON MONOXIDE HAZARD

When burning charcoals, barbecue briquettes, etc, carbon monoxide is formed. This gas is odorless and can be fatal in closed spaces!

1. NEVER burn charcoal inside houses, vehicles, tents or other enclosed space.

2. Use the grill OUTDOORS ONLY.

⚠ DANGER: HEALTH RISK

Do not use any colorants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

⚠ DANGER: INJURY TO CHILDREN

While playing, children can become caught in the packaging film and choked

1. Do not let children play with the packaging film.

2. Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could choke on the parts if they swallow them.

⚠ DANGER:RISK OF INJURY

1.Some parts may contain sharp edges!

2. Be careful when touching the grill and its components as there is risk of accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective

gloves if necessary.

3. Do not set up the grill near entryways or where a lot of people move around.

4. Follow all the assembly instructions. First read the assembly instructions completely. Allow yourself enough time for assembly and find an even working

space of two to three square meters, Small parts are preassembled.

5. Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the appliance.

6. Always be attentive and aware of what you are doing. Do not use the grill if you are not focused, tired, or under the influence of drugs alcohol, or medication. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries. This appliance is not intended for commercial use.

⚠DANGER:RISK OF DAMAGE

1. During use, the screws may loosen slowly and impair the grill's stability. Check that the screws are well-tightened prior to each use. If necessary, tighten all the screws again to ensure the grill is standing securely.

2. Do not use any strong or grinding solvents or abrasive ZJA pads, as these can damage the surface and leave behind scrape marks.

OPERATION INSTRUCTIONS

GRILLING PREPARATION

UNPACK GRILL

Unpack the grill and dispose of all packaging materials, keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after assembly of the grill.

Before use, place the grill on an even, sturdy surface outdoors.

PRE-FIRING

Prior to first use, wash the cooking grates and the warming rack with warm soapy water. Before your first cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both protect the interior and exterior finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may impart unnatural flavors to your first foods, damage the finish, and result in affecting the overall durability of your grill.

1. Lightly coat interior surfaces of grills including cooking grates with vegetable cooking oil. This will extend the life of the finish, much like waxing a car

2. Build a small fire on the charcoal pan, make sure not to lay coals against the

walls.

3. Sustain burning for about two hours with lid closed and the damper to 1/4 of the way open, Allow the grill to cool down properly

4. Your grill will then be ready for use.

⚠ WARNING

Grill will drip oil during this process and for several uses afterwards. This is normal.

5. NEVER EXCEED 400 ℉(204 ℃) AS THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT UNDER WARRANTY AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THE PRODUCT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

TYPES OF CHARCOAL

You can burn either charcoal briquettes or natural lump charcoal, which have different attributes. Charcoal briquettes typically provide longer cooking time and are usually less expensive while lump charcoal burns hotter and produces less ash. For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire.

TIPS FOR USING WOOD CHIPS

A lot of smoke is produced when using wood chips. Smoke can escape through seams and turn the inside of the grill black. This is normal Wood chips can be used to produce smoke and create the smoke favor. Never use more than 1 box of wood chips at a time. You can put dry or pre-packed wood chips in smoker boxes or foil packets on the cooking grates. Dry chips burn faster and produce more intense smoke Chips pre-packed in water (for approximately 30 minutes) burn slower and produce a less intense smoke. Check wood chip box periodically to see if wood has burned down. Add more chips as required.

SMOKING WITH WOOD CHUNKS

Wood chunks are available in a variety of natural favors and can be used alone or in addition to charcoal. As a rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black and biter.

BUILDING THE FIRE

1. Open the lid and remove the cooking grates

2. To start a charcoal fire, we recommended to stack 2 lb. (approximately 25 briquettes) into a pyramid-shaped pile and saturate with lighter fluid (according to lighter fluid instructions), adding more as needed on the charcoal pan. Allow them to ash over before adding more.

NOTE: Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products can cause an explosion possibly leading to severe bodily injury,

3. After the briquettes ash over and produce a red glow, spread them evenly across the charcoal pan. Please use a suitable heat-resistant tool with a long, heat-resistant handle when you do this.

4. Put the cooking grates in place and adjust the charcoal pan set to the desired height by turning the crank handle and start cooking.

5. If the charcoal is not burning evenly, please use long-handled tongs to move them for even heat.

⚠ WARNING

1. Chimney starters, electric starters, or other types of fire starters may be used instead of lighter fluid to light fire but use only according to manufacturer's instructions. Never use instant light charcoal or charcoal lighter fluid with any other starting methods.

2. Allow enough time for grilling to heat up before cooking. You can't cook properly when the grills cold, and you can't build a fire properly when you are busy preparing food. Once the fire is burning well, it is easy to keep it going with a little attention.

3.Use extreme caution to avoid injury when adding charcoals.

4.Do not use lighter fluid or instant light charcoal when adding additional charcoal to an existing fire. This is dangerous and can cause injury.It will also leave a lighter fluid aftertaste on your food. Only add regular charcoal or wood chunks to an existing fire.

ASH CLEANING & REGULAR MAINTENANCE

After the fire is completely extinguished, you should wait several hours before emptying the ashes to ensure they are not hot, or else there will be risk of burns.

1. knock any ashes that did not fall into the ash tray from the charcoal pan. (If there are pieces of partially burned charcoal on the charcoal pan will be risk of burns.you can save them for use the next time. They are still good.)

2. Tap the sides of the chamber to loosen any ash that is on the sides.

3. Lift the charcoal pan and empty out the cold ash. it is particularly important that you remove the ash before moisture combines with the cold ash. Ash collects moisture, which can cause premature rusting and decay from the inside of the ash collecting tray. Thus, over years the ash collecting tray can get rusted and damaged.

4. Give the ash tray a few firm taps to loosen any ash that may be stuck.

5. Place the ashes in a metal container and fill with water to ensure there are no lit coals, then you can dispose of the ashes.

6. Let the charcoal burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and BBQ residue.

7.Clean the grill regularly and optimally after every use.

8. Remove the cooking grates and clean them thoroughly with soapy water. Then dry them off thoroughly

9. Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.

10. Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wipe them dry.

11. Clean the internal and extemal surfaces with warm soapy water.

12. Tighten all screws before every use to ensure your grill is stable at all times.

13. Protect your grill against weather. Since it is manufactured from steel it will gradually rust., Clean possible rust spots and repair them with fireproof paint.

NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL.

GRILL STORAGE

1. Clean your grill before storage. Store at a cool dry place.

2. The grill should always be stored where it is protected from moisture.

NOTE: DO NOT leave charcoal in your grill when you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash tray may reduce the durability of your grill.

3. A cover is highly recommended to protect your grill. Choose from a variety of grill covers offered by the manufacturers.

DISPOSAL



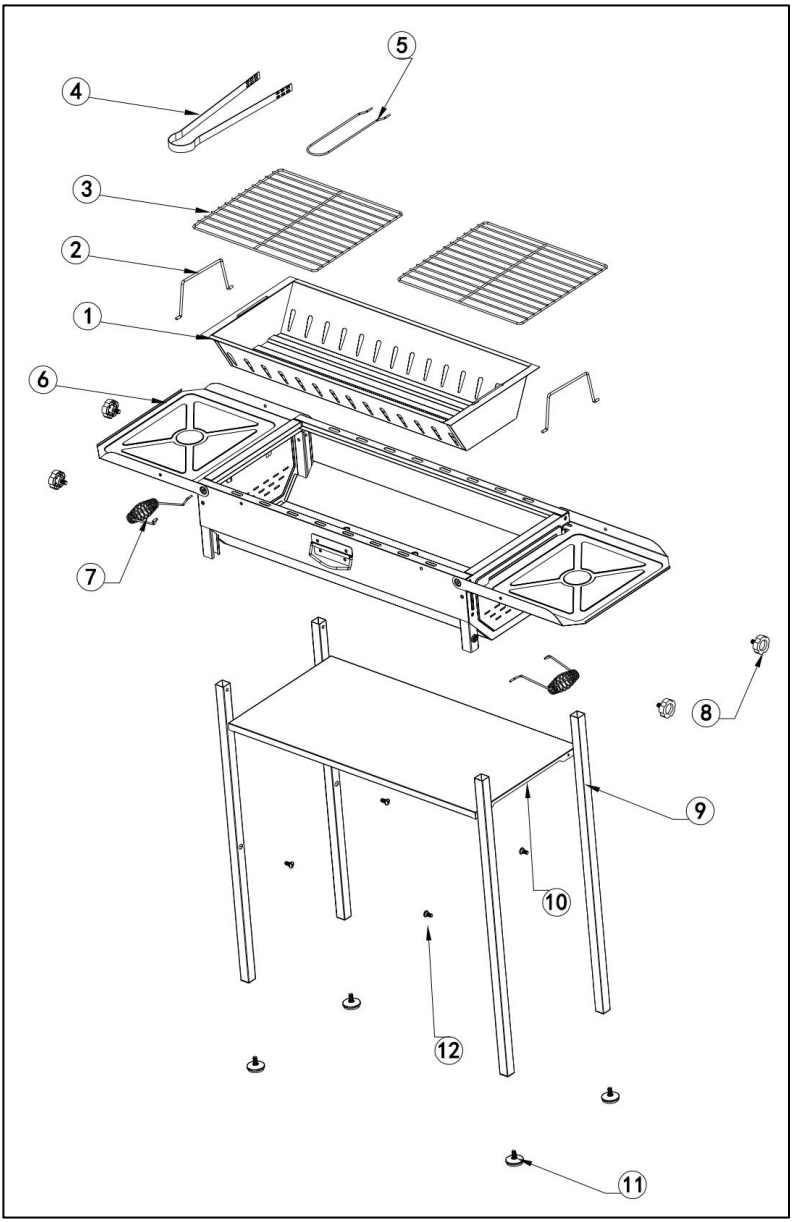
The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.



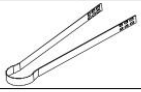
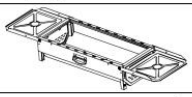
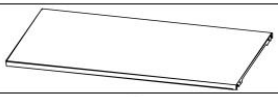
Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

PRODUCT COMPONENTS

1. Please dispose of all plastic bags carefully and keep them away from children and pet.
2. Check all components provided according to the list in this manual.Make sure you have all of the parts listed.
3. Although paying particular attention when manufacturing this product, you must be careful during the assembly process to avoid being scratched by sharp edges.
4. Wear protective gloves, during assembly and using.
5. The product should be placed on a flat surface.
6. The product requires two people to assemble.
7. The product requires the use of a cross screwdriver and a wrench (Cross screwdriver and wrench need to be purchased by oneself).

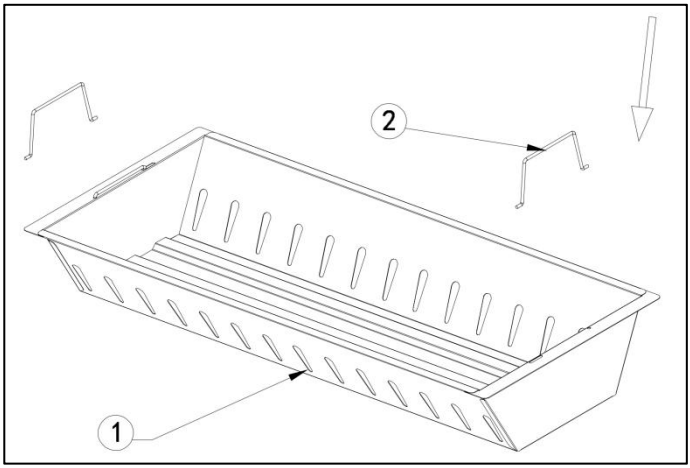


Note: The quantity of parts shown in the manual is the actual usage and the unused parts are spare parts.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

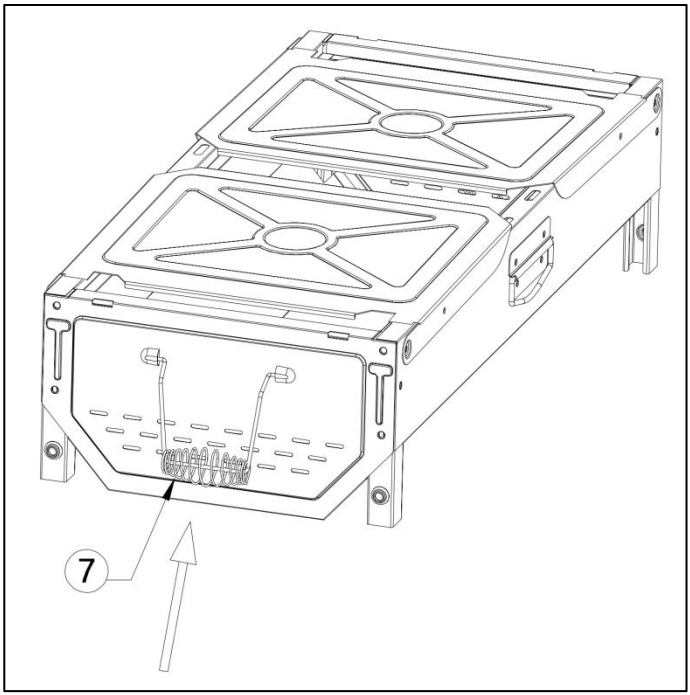
STEP 1:

- Install the Carbon disk handle on the Carbon disk.



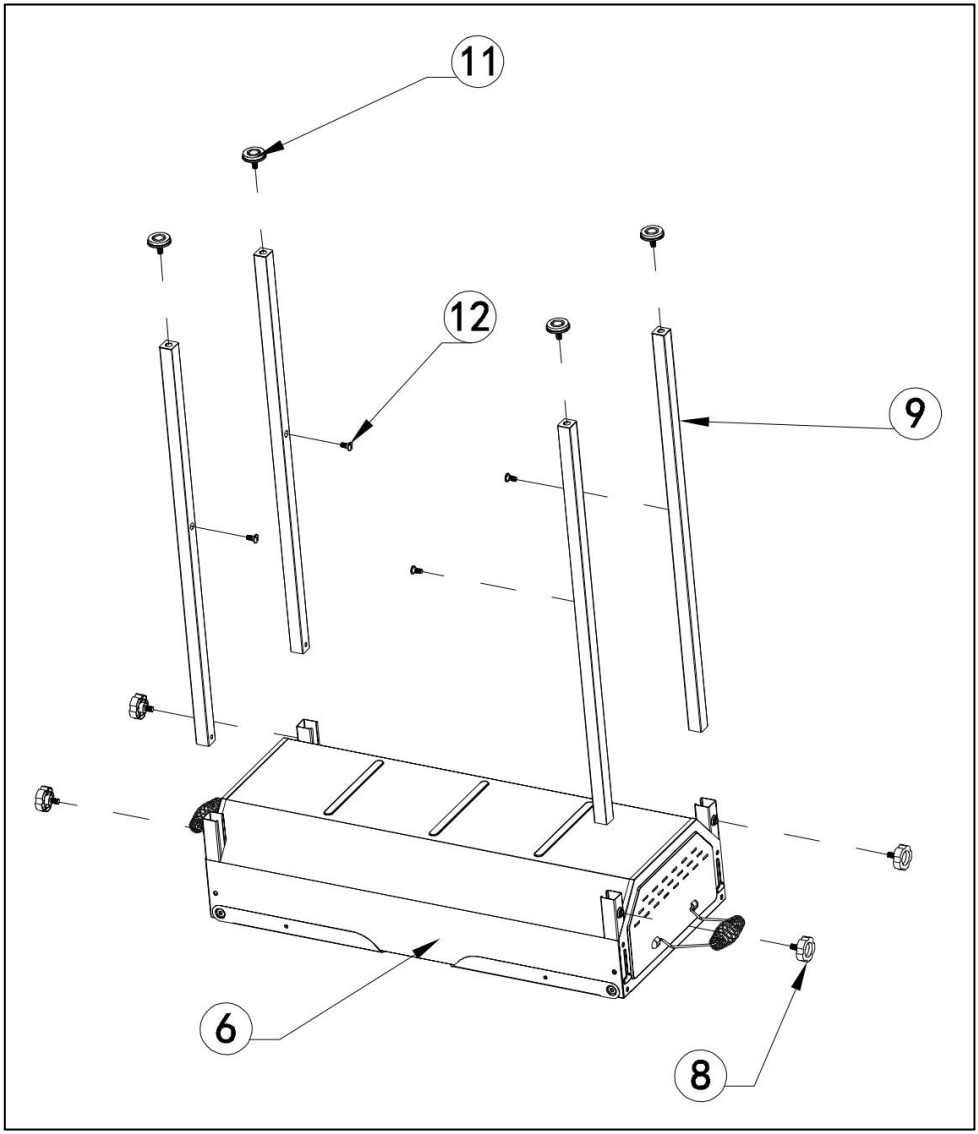
STEP 2:

- Install the Main handle onto the Main body.



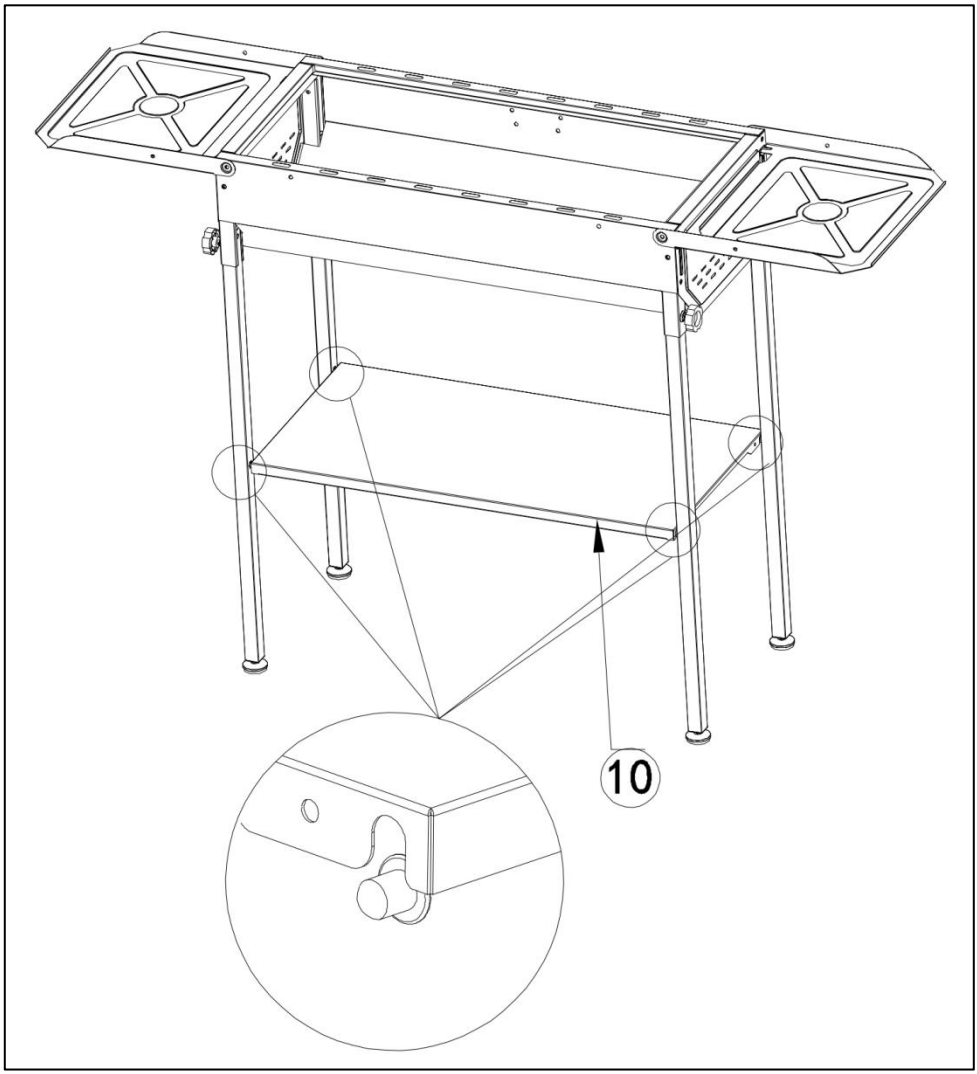
STEP 3:

- Install Leg on the Main body and secure it with Leg nut.
- Install the Furnace foot onto the Leg.
- Install the Shelf Board Screw on Leg.



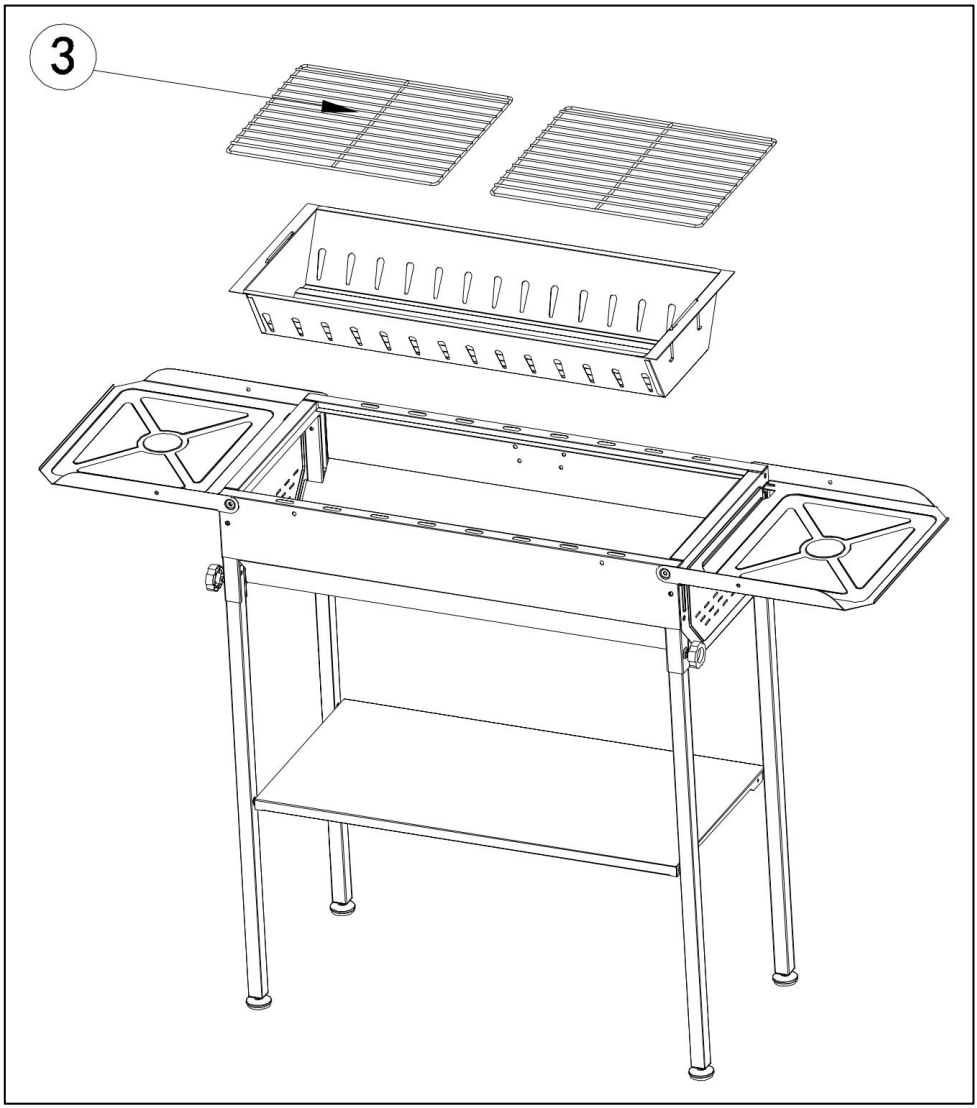
STEP 4:

- Install the Shelf board onto the Main body component.



STEP 5:

- Install the Carbon disk and Grill rack onto the Main body component.



CLEANING AND STORAGE

1. The product must cool down before taking leave.
2. Do not use sharp or rough objects to clean the product, as this can damage the coating.
3. The product cannot be cleaned in the dishwasher.
4. Clean and dry the product, then place it in a dry and ventilated environment.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Barbecues au charbon de bois

Modèle : CZ0050015

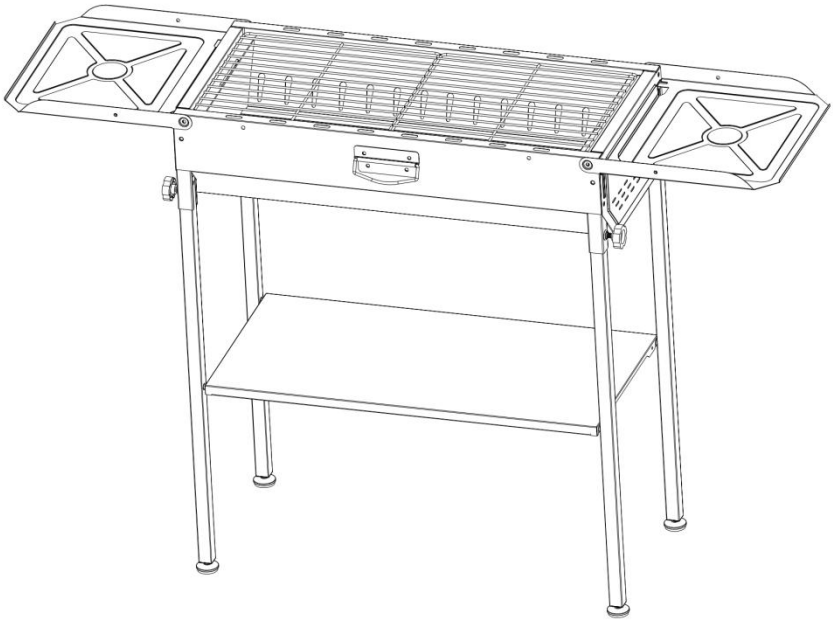
Centre d'assistance VEVOR

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

MODÈLE: CZ0050015



Voici les instructions originales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous vous informons des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

FOR YOUR SAFETY

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Attention aux températures élevées pour éviter les brûlures. Ne déplacez pas le produit pendant son utilisation ; il ne peut être déplacé qu'une fois refroidi.



Merci d'utiliser ce produit. Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le précieusement pour toute consultation ultérieure. Veuillez également prendre connaissance des précautions et des consignes de sécurité indiquées sur cette page pour une utilisation en toute sécurité.

Ce manuel présente les consignes de sécurité et les précautions à prendre, ainsi que les instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage. Les avertissements et instructions contenus dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les situations possibles. Nous partons du principe que les utilisateurs respecteront les normes en vigueur. En cas de problème, veuillez nous contacter. N'essayez pas de résoudre le problème vous-même, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Veuillez lire TOUTES les instructions avant d'utiliser votre machine.

DANGER : RISQUE D'INCENDIE

6. Ne pas utiliser à l'intérieur !

7. N’utilisez pas d’alcool à brûler ni d’essence pour allumer ou rallumer le feu !

8. Les braises et les éléments du gril peuvent devenir extrêmement chauds pendant l'utilisation et peuvent provoquer des incendies, ne déplacez pas le gril lorsqu'il est en marche !

9. Installez votre barbecue à au moins 91 cm (3 pieds) de tout mur ou surface. Maintenez une distance d'au moins 3 m (10 pieds) de dégagement. aux objets susceptibles de prendre feu ou aux sources d'inflammation telles que les bidons d'essence, les bouteilles de GPL, les bouteilles de carburant pour véhicules, etc.

10. N’utilisez pas ce barbecue sur ou à proximité de surfaces ou de structures

combustibles telles que des terrasses en bois, des feuilles mortes ou de l’herbe

sèche, des revêtements en vinyle ou en bois, etc.

6. Il est impératif que vous ayez à portée de main un extincteur et une trousse de premiers secours en cas d'accident ou d'incendie.

7. Placez le produit sur une surface plane, horizontale, stable, résistante à la chaleur et propre.

8. J'allume le charbon de bois uniquement dans un endroit abrité.

9. Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Nettoyez régulièrement le gril, de préférence après chaque utilisation .

10. Ne videz les cendres qu'une fois que le charbon de bois a complètement brûlé et refroidi.

⚠ DANGER : RISQUE DES BRÛLURES ET DES ACCIDENTS

2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées , ou qui manquent d'expérience ou de connaissances. Ces personnes doivent être informées des dangers liés à l'utilisation de l'appareil et être surveillées par une personne responsable de leur sécurité.

2. Toute modification du produit peut entraîner un risque important pour la sécurité et est interdite. N'entreprenez aucune modification non autorisée . Pour tout dommage, réparation ou autre problème concernant le barbecue , veuillez contacter notre service client.

3. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil. Maintenez une distance suffisante avec les parties chaudes. La grille , le charbon de bois et les aliments grillés peuvent être dangereux. Devient chaud pendant l'utilisation. Tout contact direct peut entraîner de graves brûlures.

4. Portez toujours des gants de cuisine ou des gants de barbecue lorsque vous faites des grillades.

5. Utilisez uniquement des ustensiles à long manche avec des poignées résistantes à la chaleur.

6. Ne portez aucun vêtement à manches larges lorsque vous utilisez cet appareil.

7. Utilisez uniquement des briquets à sec ou des briquets à liquide spéciaux.

8. Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

⚠ DANGER : RISQUE D'EXPLOSION

Les liquides inflammables versés sur les braises peuvent provoquer des flammes éclair ou des explosions.

1. N’utilisez jamais de liquides inflammables tels que l’essence ou l’alcool.

2. Ne placez pas de morceaux de charbon de bois imbibés de liquide inflammable sur les braises.

⚠ DANGER : RISQUE D'INHALATION AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon de bois, de briquettes de barbecue, etc. , produit du monoxyde de carbone. Ce gaz est inodore et peut être mortel dans les espaces clos !

1. NE JAMAIS brûler de charbon de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes ou de tout autre espace clos.

2. Utilisez le gril UNIQUEMENT À L' EXTÉRIEUR.

⚠ DANGER : RISQUE POUR LA SANTÉ

N’utilisez ni colorants ni diluants pour enlever les taches. Ces produits sont nocifs pour la santé et ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les aliments.

⚠ DANGER : RISQUE DE BLESSURES POUR LES ENFANTS

En jouant, les enfants peuvent se retrouver pris dans le film d'emballage et s'étouffer.

1. Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage.

2. Veillez à ce que les enfants ne mettent pas les petites pièces d'assemblage dans leur bouche. Ils pourraient s'étouffer en les avalant.

⚠ DANGER : RISQUE DE BLESSURE

1. Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants !

2. Soyez prudent lorsque vous manipulez le gril et ses composants, car il existe un risque d'accidents et/ou de blessures lors du montage et de l'utilisation. Portez des protections.

des gants si nécessaire.

3. N’installez pas le barbecue près des entrées ou dans des endroits où il y a beaucoup de passage.

4. Suivez toutes les instructions de montage. Commencez par lire attentivement les instructions de montage. Prévoyez suffisamment de temps pour le montage et trouvez un Même un espace de travail de deux à trois mètres carrés, les petites pièces sont préassemblées .

5. Faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez un barbecue . Si vous êtes distrait, vous risquez de perdre le contrôle de l'appareil.

6. Soyez toujours attentif et conscient de ce que vous faites. N'utilisez pas le gril si vous n'êtes pas concentré, si vous êtes fatigué ou sous l' influence de drogues. alcool ou médicaments. Un seul moment d'inattention lors de l'utilisation de ce produit peut entraîner des blessures graves. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec de l'alcool ou des médicaments. destiné à un usage commercial.

DANGER : RISQUE DE DOMMAGES

3. Lors de l'utilisation, les vis peuvent se desserrer lentement et nuire à la stabilité du gril . Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation . Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le gril est bien stable.

4. N’utilisez pas de solvants puissants ou abrasifs ni de tampons ZJA abrasifs,

car ceux-ci peuvent endommager la surface et laisser des marques de rayures.

OPERATION INSTRUCTIONS

PRÉPARATION POUR LE GRIL

DÉBALLER LE GRIL

Déballez le gr i ll et éliminer tous les matériaux d'emballage, les tenir hors de portée des enfants et les éliminer conformément à la réglementation après le montage du barbecue.

Avant utilisation, placez le barbecue sur une surface plane et stable à l'extérieur.

PRÉ - FEU

Avant la première utilisation, lavez les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud à l'eau chaude savonneuse. Avant votre première utilisation du gril , veuillez suivre les instructions suivantes : Il convient de suivre scrupuleusement les étapes afin de protéger les finitions intérieure et extérieure et de culotter l'acier intérieur. Tout manquement à ces étapes peut entraîner des dommages importants. peut donner des saveurs artificielles à votre première les aliments, endommagent la finition et finissent par affecter la durabilité globale de votre gril .

6. Enduisez légèrement les surfaces intérieures du barbecue , y compris les grilles de cuisson, d'huile végétale . Cela prolongera la durée de vie de la finition , un peu comme cirer une voiture.

7. Allumez un petit feu dans le bac à charbon, en veillant à ne pas poser les braises contre les parois.

8. Maintenir la combustion pendant environ deux heures, couvercle fermé et

clapet d'aération ouvert au quart. Laisser le barbecue refroidir correctement .

9. Votre barbecue sera alors prêt à l'emploi.

⚠ AVERTISSEMENT

Il est normal que la grille laisse échapper de l'huile pendant cette opération et lors de plusieurs utilisations ultérieures.

10. NE JAMAIS DÉPASSER 204 °C (400 °F), CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET FAVORISERAIT LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS SOUS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES. LE PRODUIT N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

TYPES DE CHARBON DE BOIS

Vous pouvez brûler soit des briquettes de charbon de bois, soit du bois naturel. Le charbon de bois en morceaux présente des caractéristiques différentes . Les briquettes de charbon offrent généralement un temps de cuisson plus long et sont généralement moins chères, tandis que le charbon en morceaux brûle plus chaud et produit moins de cendres. Pour une saveur fumée plus prononcée, Si vous utilisez des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois en morceaux, essayez d'ajouter des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois au feu .

CONSEILS D'UTILISATION DES CROÛTONS DE BOIS

L'utilisation de copeaux de bois produit beaucoup de fumée. Cette fumée peut s'échapper par les joints et noircir l'intérieur du barbecue. Ceci est normal . Les copeaux de bois peuvent être utilisés pour produire de la fumée et lui donner son arôme caractéristique. N'utilisez jamais plus d'une boîte de copeaux de bois à la fois. Utilisez des copeaux de bois secs ou préemballés dans des boîtes à fumoir ou des sachets en aluminium sur les grilles de cuisson. Les copeaux secs brûlent plus vite et produisent une fumée plus intense. Les copeaux pré-emballés dans l'eau (pendant environ 30 minutes) brûlent plus lentement et produisent une fumée moins intense. Vérifiez régulièrement le contenu de votre boîte de copeaux de bois. Vérifiez si le bois a brûlé. Ajoutez des copeaux au besoin.

FUMER AVEC DES MORCEAUX DE BOIS

Les morceaux de bois sont disponibles dans une variété de parfums naturels et peuvent être utilisés seuls ou en complément du charbon de bois. En règle

générale, tout bois dur qui contient Un fruit ou une noix peut convenir à la cuisson. Cependant, les différentes essences de bois ont des saveurs différentes . Expérimentez avec différentes essences pour déterminer votre préférence personnelle. Utilisez toujours du bois bien sec et de préférence du bois vert ou fraîchement coupé. Ce dernier peut noircir les aliments et leur donner un goût amer .

ALLUMER LE FEU

6. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson.

7. Pour allumer un feu de charbon de bois, nous recommandons d'empiler 2 lb (environ 25 briquettes) en forme de pyramide et de les imbiber d'allume-feu. Versez le liquide allume - feu (en suivant les instructions du fabricant) et ajoutez-en au besoin sur le bac à charbon. Laissez les braises se recouvrir avant d'en rajouter.

REMARQUE : N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de ces produits ou de produits similaires peut provoquer une explosion **.** entraînant des blessures corporelles graves,

8. Une fois que les briquettes sont entièrement incandescentes et qu'elles dégagent une lueur rouge, répartissez-les uniformément dans le bac à charbon. Veuillez utiliser un outil adapté et résistant à la chaleur. avec une longue poignée résistante à la chaleur lorsque vous faites cela.

9. Placez les grilles de cuisson en place, ajustez le bac à charbon à la hauteur souhaitée en tournant la manivelle et commencez la cuisson.

10. Si le charbon ne brûle pas uniformément, veuillez utiliser des pinces à long manche pour le déplacer afin d'obtenir une chaleur uniforme.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Les allume-feu de cheminée, les allume-feu électriques ou autres dispositifs similaires peuvent être utilisés à la place du liquide allume-feu, mais uniquement en suivant les instructions du fabricant. N' utilisez jamais de charbon à allumage instantané ni de liquide allume-feu pour charbon avec d' autres méthodes d'

allumage.

2. Laissez suffisamment de temps au gril pour chauffer avant de commencer la cuisson. On ne peut pas cuire correctement avec un gril froid, et il est difficile d'allumer un bon feu lorsqu'on est occupé à préparer les aliments. Une fois le feu bien pris, il est facile de l'entretenir avec un peu d'attention.

3. Faites preuve d'une extrême prudence pour éviter les blessures lors de l'ajout de charbon de bois.

4. N’utilisez pas de liquide allume-feu ni de charbon à allumage instantané

lorsque vous ajoutez du charbon à un feu déjà allumé. C’est dangereux et cela

peut provoquer des brûlures. De plus, cela laissera un goût de liquide allume-feu sur vos aliments. Utilisez uniquement du charbon de bois ordinaire ou des morceaux de bois.

NETTOYAGE DES CENDRES ET ENTRETIEN RÉGULIER

Une fois le feu complètement éteint, il convient d'attendre plusieurs heures avant de vider les cendres afin d'éviter tout risque de brûlures , car elles ne seront plus chaudes .

1. Tapotez les cendres qui ne sont pas tombées. dans le cendrier à partir du bac à charbon. (S'il y a des morceaux de charbon partiellement brûlés sur le bac à charbon) Il y a un risque de brûlures. Vous pouvez les conserver pour une utilisation ultérieure. Elles sont encore bonnes.

2. Tapotez les parois de la chambre pour déloger les cendres qui s'y trouvent.

3. Soulevez le bac à charbon et videz les cendres froides . Il est particulièrement important de retirer les cendres avant que l'humidité ne se mélange aux cendres froides . Les cendres absorbent l'humidité, ce qui peut provoquer une corrosion prématurée et une détérioration de l'intérieur du bac à cendres. Ainsi, au fil des années, les cendres Le bac de récupération peut rouiller et endommagé.

4. Tapotez fermement le cendrier à plusieurs reprises pour déloger les cendres qui pourraient y être collées.

5. Placez les cendres dans un récipient métallique et remplissez-le d'eau pour

vous assurer qu'il ne reste plus de braises allumées, puis vous pourrez vous débarrasser des cendres.

6. Laissez le charbon de bois se consumer complètement après la cuisson . Cela facilite le nettoyage en éliminant l'excès de graisse et les résidus de barbecue.

7. Nettoyez la grille régulièrement et de manière optimale après chaque utilisation.

8. Retirez les grilles de cuisson et nettoyez-les soigneusement à l'eau savonneuse. Séchez-les ensuite complètement.

9. Utilisez une éponge humide pour enlever les résidus détachés de la grille.

10. Utilisez un chiffon doux et propre pour sécher. Veillez à ne pas rayer les surfaces lors du séchage.

11. Nettoyez les surfaces internes et externes avec de l'eau chaude savonneuse.

12. Serrez toutes les vis avant chaque utilisation pour garantir la stabilité de votre barbecue en toutes circonstances.

13. Protégez votre barbecue des intempéries. Fabriqué en acier, il rouillera progressivement. Nettoyez les éventuelles taches de rouille et réparez-les avec une peinture ignifuge.

NE JAMAIS PEINDRE L'INTÉRIEUR DE LA CALANDRE .

RANGEMENT DU GRIL

1. Nettoyez votre barbecue avant de le ranger. Rangez-le dans un endroit frais et sec.

2. Le barbecue doit toujours être rangé dans un endroit protégé de l'humidité.

REMARQUE : NE LAISSEZ PAS de charbon de bois dans votre barbecue Lorsque vous ne l'utilisez pas, videz le cendrier. Les résidus de charbon et de cendres qui y restent peuvent réduire la durée de vie de votre barbecue.

3. L'utilisation d'une housse est fortement recommandée pour protéger votre barbecue . Choisissez parmi la variété de housses proposées par les fabricants.

ÉLIMINATION



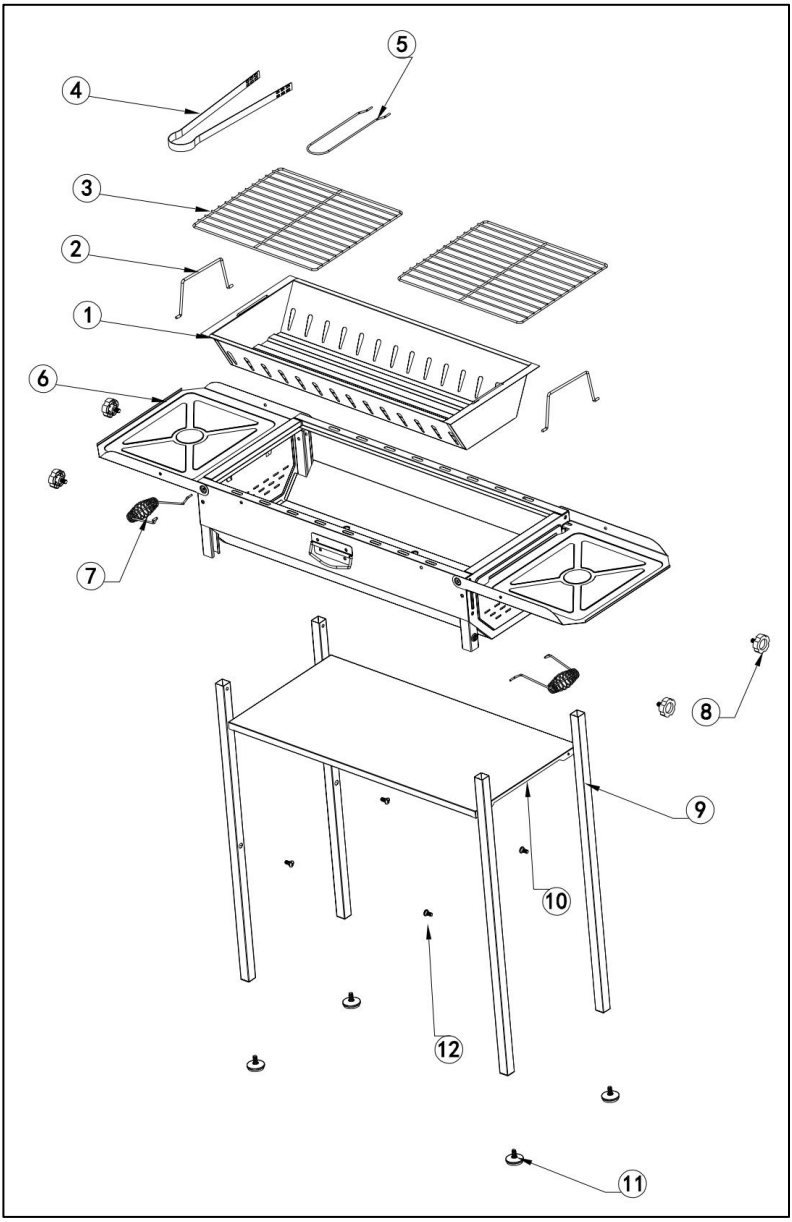
The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.



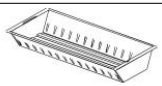
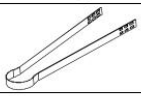
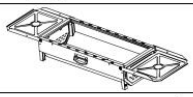
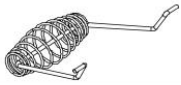
Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

PRODUCT COMPONENTS

3. Veuillez jeter tous les sacs en plastique avec précaution et les tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
4. Vérifiez que tous les composants fournis correspondent à la liste figurant dans ce manuel. Assurez-vous de disposer de toutes les pièces répertoriées.
3. Bien que ce produit ait fait l'objet d'une attention particulière lors de sa fabrication, vous devez être prudent lors du processus d'assemblage afin d'éviter les égratignures dues aux bords tranchants.
4. Porter Gants de protection , lors du montage et de l'utilisation.
5. Le produit doit être placé sur une surface plane .
6. Le produit nécessite deux personnes pour être assemblé.
7. Le produit nécessite l'utilisation d'un tournevis cruciforme et d'une clé (tournevis cruciforme et clé à acheter soi-même).

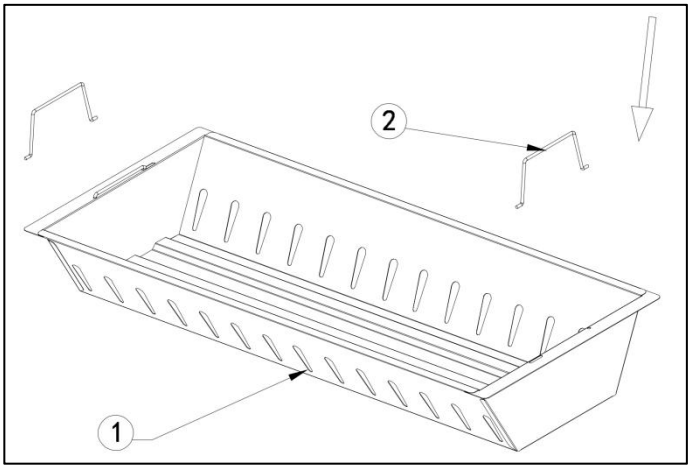


Note: La quantité de pièces indiquée dans le manuel correspond à l'utilisation réelle, les pièces non utilisées étant des pièces de rechange.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

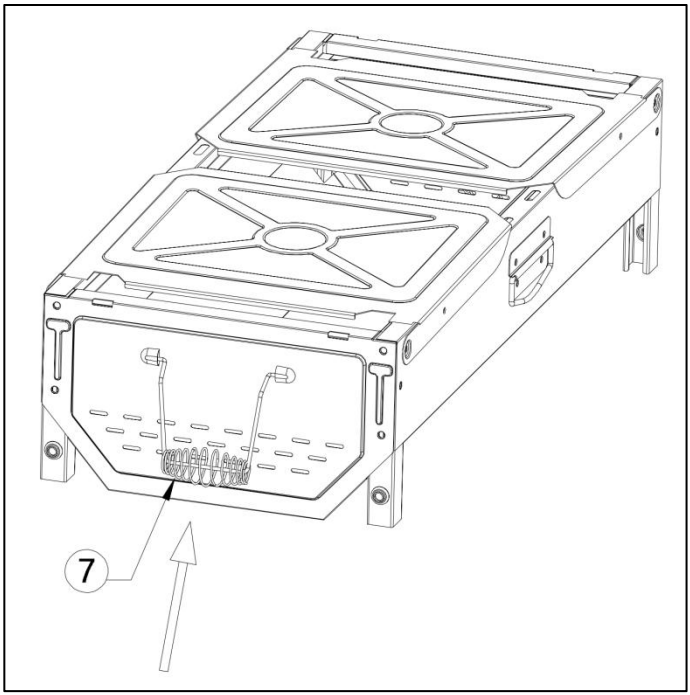
ÉTAPE 1 :

- Installez la poignée du disque en carbone sur le disque en carbone.



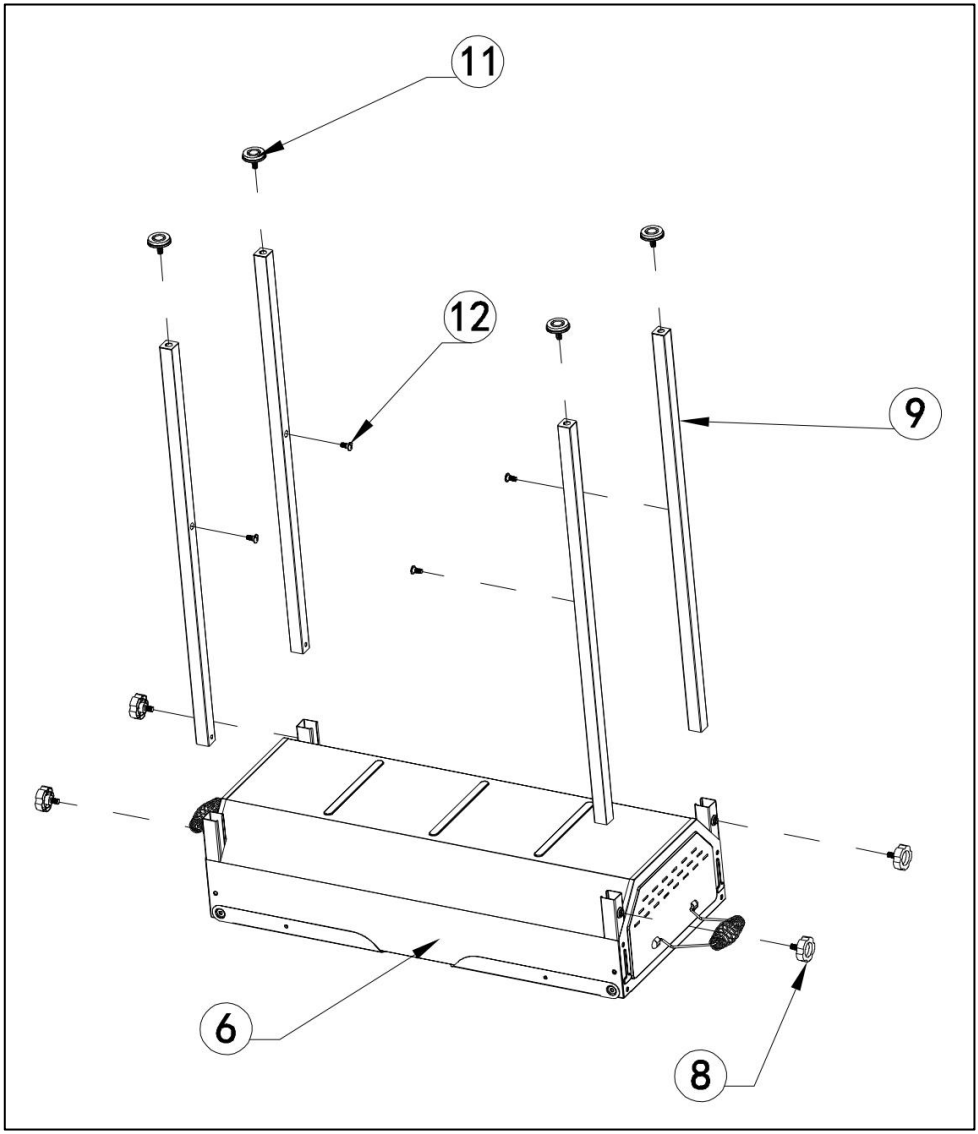
ÉTAPE 2 :

- Installez la poignée principale sur le corps principal.



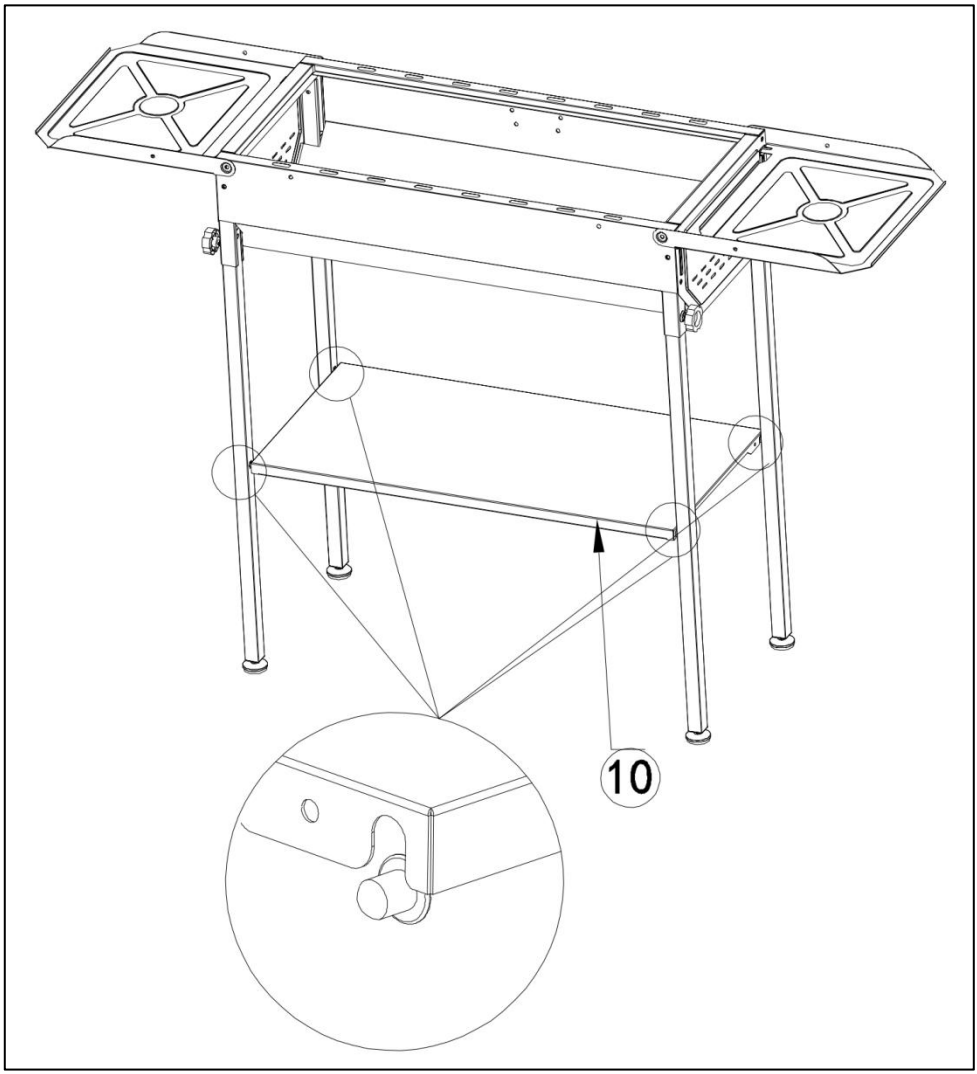
ÉTAPE 3 :

- Installez le pied sur le corps principal et fixez-le avec l'écrou de pied.
- Installez le pied du four sur le pied.
- Installez la vis de l'étagère sur le pied .



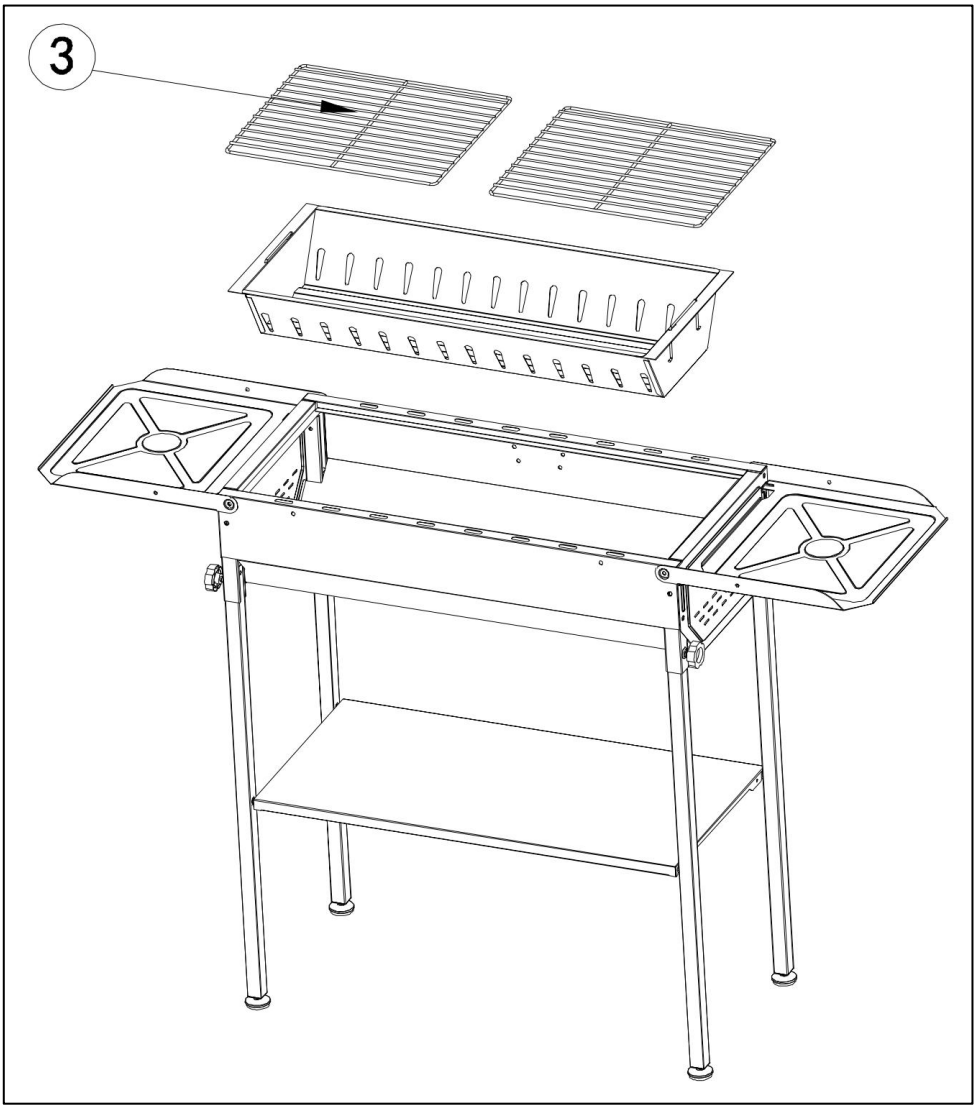
ÉTAPE 4 :

- Installez le panneau d'étagère sur le composant du corps principal.



ÉTAPE 5 :

- Installez le disque en carbone et la grille sur le composant principal.



CLEANING AND STORAGE

1. Le produit doit refroidir avant d'être mis en vente .
2. N’utilisez pas d’objets pointus ou rugueux pour nettoyer le produit, car cela pourrait endommager le revêtement .
3. Le produit ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle .
4. Nettoyez et séchez le produit, puis placez-le dans un environnement sec et ventilé .

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Holzkohlegrills

Modell: CZ0050015

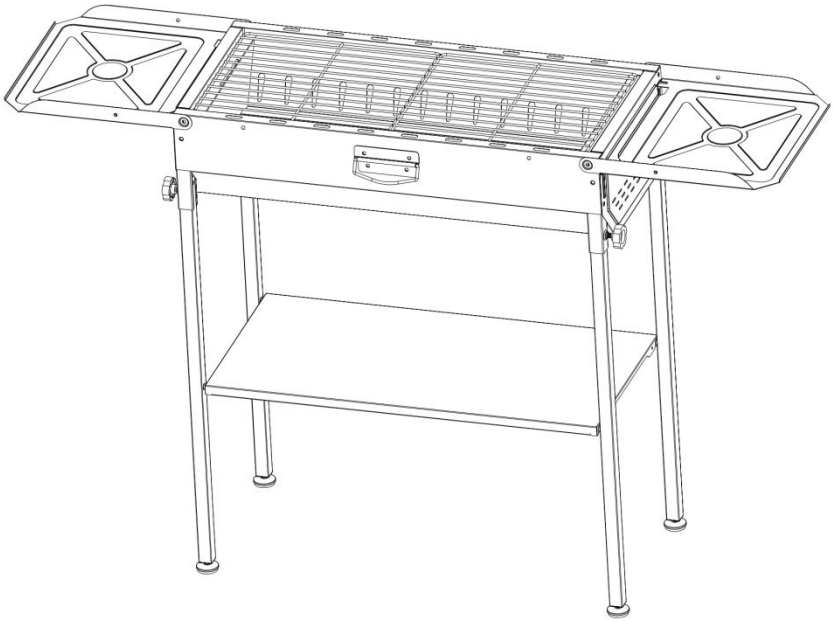
VEVOR Support Center

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

MODELL: CZ0050015



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

FOR YOUR SAFETY

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Achten Sie auf hohe Temperaturen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Produkt darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden und kann erst nach dem Abkühlen bewegt werden.



Vielen Dank, dass Sie dieses Produkt verwenden. Um eine korrekte Bedienung des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise und -regeln auf dieser Seite, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

Dieses Handbuch enthält Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen sowie Informationen zu Bedienung, Wartung und Reinigung. Die hier aufgeführten Warnungen und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken. Vorsicht und gesunder Menschenverstand sind bei diesem Produkt nicht standardmäßig enthalten, da wir davon ausgehen, dass die Benutzer diese Vorschriften einhalten. Sollten Sie Probleme haben, rufen Sie uns bitte an. Versuchen Sie nicht, die Probleme selbst zu beheben, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Bitte lesen Sie ALLE Anweisungen, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.

GEFAHR: BRANDGEFAHR

11. Nicht in Innenräumen verwenden!

12. Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin!

13. Die glühenden Kohlen und Grillteile können während des Gebrauchs extrem heiß werden und Brände verursachen. Bewegen Sie den Grill daher nicht, solange er in Betrieb ist!

14. Stellen Sie Ihren Grill mindestens 91 cm (3 Fuß) von Wänden oder anderen Oberflächen entfernt auf . Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) ein. auf Gegenstände, die Feuer fangen können, oder Zündquellen wie Benzinkanister, Flüssiggasflaschen, Fahrzeugkraftstoffflaschen usw.

15. Grill nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen oder Strukturen wie Holzterrassen, trockenem Laub oder Gras, Vinyl- oder Holzverkleidungen usw.

6. Es ist unerlässlich, dass Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten griffbereit haben, falls es zu einem Unfall oder Brand kommt.

7. Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, horizontale, sichere, hitzebeständige und saubere Oberfläche.

8. Ich zünde die Holzkohle nur an einem geschützten Ort an.

9. Bei manchen Lebensmitteln treten entzündliche Fette und Säfte aus. Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch .

10. Schütten Sie die Asche erst aus, wenn die Holzkohle vollständig verbrannt und abgekühlt ist.

GEFAHR: RISIKO VON BRAND- UND UNFÄLLEN

3. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis bestimmt . Solche Personen müssen über die Gefahren der Benutzung des Geräts aufgeklärt und von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.

2. Jegliche Modifikationen am Produkt können ein erhebliches Sicherheitsrisiko darstellen und sind verboten. Nehmen Sie keine unautorisierten Modifikationen

vor . Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen mit dem Grill wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

3. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern. Halten Sie ausreichend Abstand zu den heißen Teilen. Grillrost , Holzkohle und Grillgut können Verbrennungen verursachen. Wird während des Gebrauchs heiß. Jeglicher direkter Kontakt kann zu schweren Verbrennungen führen.

4. Tragen Sie beim Grillen immer Ofenhandschuhe oder Grillhandschuhe.

5. Verwenden Sie ausschließlich langstielige Küchenutensilien mit hitzebeständigen Griffen.

6. Tragen Sie beim Gebrauch dieses Geräts keine Kleidung mit weiten Ärmeln.

7. Verwenden Sie nur Trockenfeuerzeuge oder spezielle Feuerzeuge mit Flüssiggas.

8. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen und/oder einlagern.

⚠ GEFAHR: EXPLOSIONSGEFAHR

Brennbare Flüssigkeiten, die auf die Glut gegossen werden, können Stichflammen oder Explosionen verursachen.

1. Verwenden Sie niemals brennbare Flüssigkeiten wie Benzin oder Spiritus.

2. Legen Sie keine mit brennbarer Flüssigkeit getränkten Holzkohlestücke auf die Glut.

⚠ GEFAHR: KOHLENMONOXIDGEFAHR

Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts usw. entsteht Kohlenmonoxid. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

1. Holzkohle darf NIEMALS in Häusern, Fahrzeugen, Zelten oder anderen geschlossenen Räumen verbrannt werden.

2. Grill nur im Freien verwenden.

⚠ GEFAHR: GESUNDHEITSRISIKO

Verwenden Sie keine Farbstoffe oder Verdünner zur Fleckenentfernung. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung

kommen.

GEFAHR: VERLETZUNGSGEFAHR FÜR KINDER

Beim Spielen können sich Kinder in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

1. Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen.

2. Achten Sie darauf, dass Kinder keine Kleinteile in den Mund nehmen. Sie könnten daran ersticken, wenn sie diese verschlucken.

GEFAHR: VERLETZUNGSRISIKO

1. Einige Teile können scharfe Kanten aufweisen!

2. Seien Sie beim Berühren des Grills und seiner Bauteile vorsichtig, da während der Montage und Benutzung Unfall- und/oder Verletzungsgefahr besteht. Tragen Sie Schutzkleidung.

Handschuhe gegebenenfalls.

3. Stellen Sie den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder an Orten auf, an denen sich viele Menschen aufhalten.

4. Befolgen Sie alle Montageanweisungen . Lesen Sie die Montageanweisungen zunächst vollständig durch. Planen Sie ausreichend Zeit für die Montage ein und suchen Sie sich einen geeigneten Montageplatz. Selbst bei einer Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern sind Kleinteile vormontiert .

Grillen stets äußerst vorsichtig . Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.

6. Sei stets aufmerksam und achte darauf, was du tust. Benutze den Grill nicht, wenn du unkonzentriert, müde oder unter Drogeneinfluss bist . Alkohol oder Medikamente. Schon ein Moment der Unachtsamkeit bei der Benutzung des Produkts kann zu schweren Verletzungen führen. Dieses Gerät ist nicht Für den kommerziellen Gebrauch bestimmt.

GEFAHR: SCHADENSREGULIERUNG

5. Während des Gebrauchs können sich die Schrauben langsam lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen . Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Schrauben fest angezogen sind . Ziehen Sie gegebenenfalls alle Schrauben noch

einmal fest, um sicherzustellen, dass der Grill sicher steht.

6. Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösungsmittel oder abrasive ZJA-Pads, da diese die Oberfläche beschädigen und Kratzer hinterlassen können.

OPERATION INSTRUCTIONS

VORBEREITUNG ZUM GRILL

GRILL AUSPACKEN

Packen Sie den Grill aus und entsorgen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, bewahren Sie die Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie nach der Montage des Grills gemäß den Vorschriften .

Vor Gebrauch den Grill im Freien auf einer ebenen, stabilen Fläche aufstellen.

VOR DEM FEUER

Vor dem ersten Gebrauch die Grillroste und den Warmhalterost mit warmem Seifenwasser waschen. Vor dem ersten Grillen mit Ihrem Grill Folgendes beachten : Die einzelnen Schritte müssen genau befolgt werden, um sowohl die Innen- als auch die Außenlackierung zu schützen und den Stahl im Innenraum zu konditionieren. Werden diese Schritte nicht ordnungsgemäß befolgt , kann Ihrem ersten Lebensmittel können die Oberfläche beschädigen und die Gesamtlebensdauer Ihres Grills beeinträchtigen .

11. Die Innenflächen von Grills , einschließlich der Grillroste, sollten dünn mit Pflanzenöl eingerieben werden . Dies verlängert die Lebensdauer der Beschichtung , ähnlich wie das Wachsen eines Autos .

12. Entzünde ein kleines Feuer auf der Kohleschale und achte darauf, dass keine Kohlen an den Wänden anliegen.

13. brennen lassen . Anschließend den Grill vollständig abkühlen lassen .

14. Ihr Grill ist dann einsatzbereit.

⚠ WARNUNG

Der Grill wird während dieses Vorgangs und auch noch bei mehreren Verwendungen danach Öl abtropfen lassen. Das ist normal.

15. Temperatur darf 400 °F (204 °C) niemals überschreiten, da dies die Oberfläche beschädigt und Rostbildung begünstigt. Die Farbe darf nicht unter 400 °F (204 °C) liegen. Garantie und Ausbesserungen sind erforderlich. Das Produkt ist nicht gegen Rost geschützt.

Arten von Holzkohle

Man kann entweder Holzkohlebriketts oder Naturkohle verbrennen. Holzkohlestücke haben unterschiedliche Eigenschaften . Holzkohlebriketts ermöglichen in der Regel längere Garzeiten und sind meist günstiger, während Holzkohlestücke heißer verbrennen und weniger Asche produzieren. Für ein kräftigeres Raucharoma… Wenn Sie Holzkohlebriketts oder Stückholzkohle verwenden, versuchen Sie, dem Feuer Holzspäne oder mehrere Holzstücke hinzuzufügen .

TIPPS ZUR VERWENDUNG VON HOLZSPEICHEN

Beim Grillen mit Holzspänen entsteht viel Rauch. Dieser kann durch Spalten entweichen und das Innere des Grills schwarz färben. Das ist normal . Holzspäne eignen sich zur Raucherzeugung und zur Erzeugung des typischen Raucharomas. Verwenden Sie niemals mehr als eine Packung Holzspäne auf einmal. Trockene oder vorverpackte Holzchips in Räucherboxen oder Folienbeuteln auf dem Grillrost. Trockene Chips verbrennen schneller und erzeugen intensiveren Rauch. In Wasser vorverpackte Holzspäne (ca. 30 Minuten) brennen langsamer und erzeugen weniger intensiven Rauch. Kontrollieren Sie den Holzspänebehälter regelmäßig. Um zu prüfen, ob das Holz verbrannt ist. Bei Bedarf weitere Holzspäne hinzufügen.

RÄUCHERN MIT HOLZSTÜCKEN

Holzstücke sind in einer Vielzahl natürlicher Aromen erhältlich und können allein oder zusätzlich zu Holzkohle verwendet werden. Grundsätzlich eignet sich jedes Hartholz, das … Eine Frucht oder Nuss eignet sich zum Kochen. Verschiedene Holzarten haben jedoch unterschiedliche Geschmacksrichtungen. Experimentieren Sie mit verschiedenen Holzarten , um Ihre persönliche Vorliebe zu entdecken. Verwenden Sie am besten immer gut abgelagertes Holz. Grünes oder frisch geschnittenes Holz kann Lebensmittel schwarz und bitter machen .

DAS FEUER ENTZÜNDEN

11. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Grillroste.

12. Zum Anzünden eines Holzkohlefeuers empfehlen wir, 2 Pfund (etwa 25 Briketts) zu einem pyramidenförmigen Stapel aufzuschichten und mit Anzündholz zu tränken. Geben Sie Anzündflüssigkeit (gemäß der Gebrauchsanweisung) auf die Kohlepfanne und fügen Sie bei Bedarf mehr hinzu. Lassen Sie die Kohle verkohlen, bevor Sie weitere Flüssigkeit nachfüllen.

HINWEIS : Verwenden Sie zum Anzünden von Holzkohle kein Benzin, Kerosin oder Alkohol. Die Verwendung dieser oder ähnlicher Produkte kann eine Explosion verursachen. was zu schweren Körperverletzungen führte,

13. Sobald die Briketts durchgeglüht sind und rot glühen, verteilen Sie sie gleichmäßig in der Kohlepfanne. Bitte verwenden Sie ein geeignetes, hitzebeständiges Werkzeug. Verwenden Sie dabei einen langen, hitzebeständigen Griff.

14. Setzen Sie die Grillroste ein, stellen Sie die Holzkohlepfanne durch Drehen der Kurbel auf die gewünschte Höhe ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

15. Falls die Holzkohle nicht gleichmäßig brennt, verwenden Sie bitte eine Grillzange mit langem Griff, um sie für eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu bewegen.

⚠ WARNUNG

1. Kaminanzünder, elektrische Anzünder oder andere Anzündhilfen können anstelle von Anzündflüssigkeit verwendet werden, um ein Feuer zu entzünden. Beachten Sie dabei jedoch unbedingt die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie niemals Schnellzündkohle oder Grillanzünder in Kombination mit anderen Anzündmethoden.

2. Lassen Sie den Grill vor dem Grillen ausreichend vorheizen. Auf einem kalten Grillrost lässt sich nicht richtig grillen, und während der Essenszubereitung kann man kein richtiges Feuer entfachen. Sobald das Feuer gut brennt, lässt es sich mit etwas Aufmerksamkeit leicht am Brennen halten.

3. Gehen Sie beim Hinzufügen der Holzkohle äußerst vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.

4. Verwenden Sie beim Nachlegen von Holzkohle in ein bestehendes Feuer

keinen Grillanzünder oder Schnellzündkohle. Dies ist gefährlich und kann zu Verletzungen führen. Außerdem hinterlässt es einen Nachgeschmack von Grillanzünder auf Ihrem Essen. Geben Sie nur normale Holzkohle oder Holzstücke in ein bestehendes Feuer.

Aschereinigung und regelmäßige Wartung

Nachdem das Feuer vollständig gelöscht ist, sollten Sie mehrere Stunden warten, bevor Sie die Asche ausleeren, um sicherzustellen, dass sie nicht mehr heiß ist, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

1. Klopfen Sie die Asche ab, die nicht heruntergefallen ist. vom Kohlebehälter in die Ascheschale. (Falls sich Stücke von teilweise verbrannter Kohle im Kohlebehälter befinden) Es besteht Verbrennungsgefahr. Sie können sie für den nächsten Gebrauch aufbewahren. Sie sind noch gut.

2. Klopfen Sie gegen die Seitenwände der Kammer, um eventuell vorhandene Asche zu lösen.

3. Heben Sie die Kohleschale an und leeren Sie die kalte Asche . Es ist besonders wichtig, die Asche zu entfernen, bevor sie sich mit Feuchtigkeit verbindet . Asche zieht Feuchtigkeit an, was zu vorzeitigem Rosten und Zersetzung im Inneren der Ascheschale führen kann. Dadurch kann die Asche im Laufe der Jahre porös werden. Die Auffangschale kann rosten und beschädigt.

4. Klopfen Sie ein paar Mal kräftig auf den Aschenbecher, um eventuell festsitzende Asche zu lösen.

5. Geben Sie die Asche in einen Metallbehälter und füllen Sie diesen mit Wasser, um sicherzustellen, dass keine glühenden Kohlen mehr vorhanden sind. Anschließend können Sie die Asche entsorgen.

Grillen vollständig ausbrennen . Dadurch wird die Reinigung erleichtert, da überschüssiges Fett und Grillreste verbrennen.

7. Reinigen Sie den Grill regelmäßig und idealerweise nach jedem Gebrauch.

8. Nehmen Sie die Grillroste heraus und reinigen Sie sie gründlich mit Seifenwasser. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

9. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm, um lose Rückstände vom Grill zu

entfernen.

10. Verwenden Sie zum Trocknen ein weiches, sauberes Tuch. Achten Sie darauf, die Oberflächen beim Trockenwischen nicht zu zerkratzen.

11. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen mit warmem Seifenwasser.

12. Ziehen Sie vor jedem Gebrauch alle Schrauben fest, um sicherzustellen, dass Ihr Grill jederzeit stabil steht.

13. Schützen Sie Ihren Grill vor Witterungseinflüssen. Da er aus Stahl gefertigt ist, rostet er mit der Zeit. Reinigen Sie mögliche Roststellen und bessern Sie diese mit feuerfester Farbe aus.

Die Innenseite des Grills darf niemals gestrichen werden .

GRILLAUFBEWAHRUNG

1. Reinigen Sie Ihren Grill vor der Lagerung. Lagern Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort.

2. Der Grill sollte stets an einem vor Feuchtigkeit geschützten Ort aufbewahrt werden.

Hinweis: Lassen Sie keine Holzkohle im Grill zurück. Wenn Sie ihn nicht benutzen. Holzkohle und Asche, die im Aschebehälter zurückbleiben, können die Lebensdauer Ihres Grills beeinträchtigen.

3. Eine Abdeckung zum Schutz Ihres Grills wird dringend empfohlen . Wählen Sie aus den verschiedenen Grillabdeckungen, die von den Herstellern angeboten werden.

ENTSORGUNG



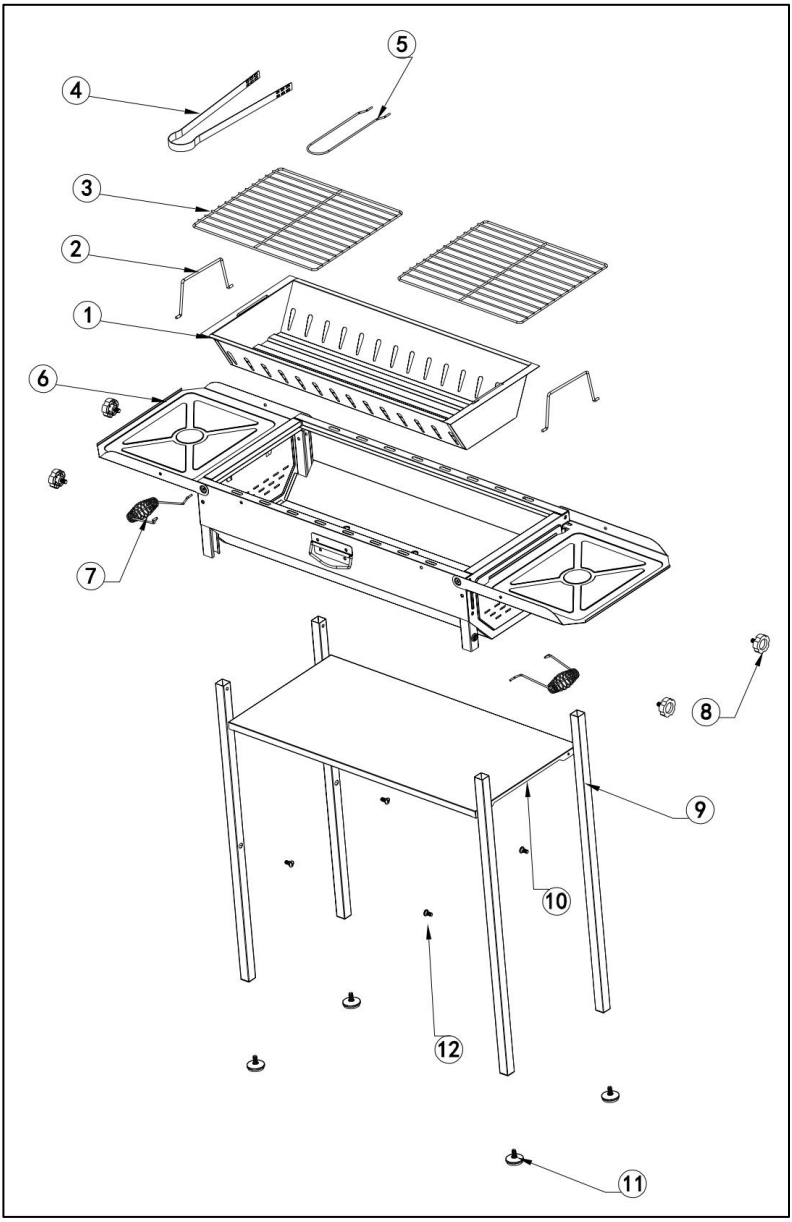
The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.



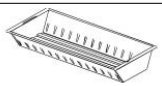
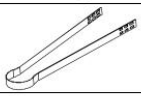
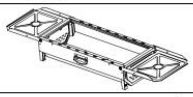
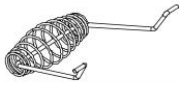
Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

PRODUCT COMPONENTS

5. Bitte entsorgen Sie alle Plastiktüten sorgfältig und halten Sie sie von Kindern und Haustieren fern.
6. Prüfen Sie anhand der Liste in diesem Handbuch, ob alle mitgelieferten Komponenten vorhanden sind. Stellen Sie sicher, dass Sie alle aufgeführten Teile haben.
3. Obwohl bei der Herstellung dieses Produkts besondere Sorgfalt angewendet wird, ist beim Zusammenbau Vorsicht geboten, um Kratzer durch scharfe Kanten zu vermeiden.
4. Tragen Schutzhandschuhe sind während der Montage und der Verwendung zu tragen.
5. Das Produkt sollte auf einer ebenen Fläche platziert werden .
6. Für die Montage des Produkts werden zwei Personen benötigt.
7. Für die Montage des Produkts werden ein Kreuzschlitzschraubendreher und ein Schraubenschlüssel benötigt (Kreuzschlitzschraubendreher und Schraubenschlüssel müssen separat erworben werden).

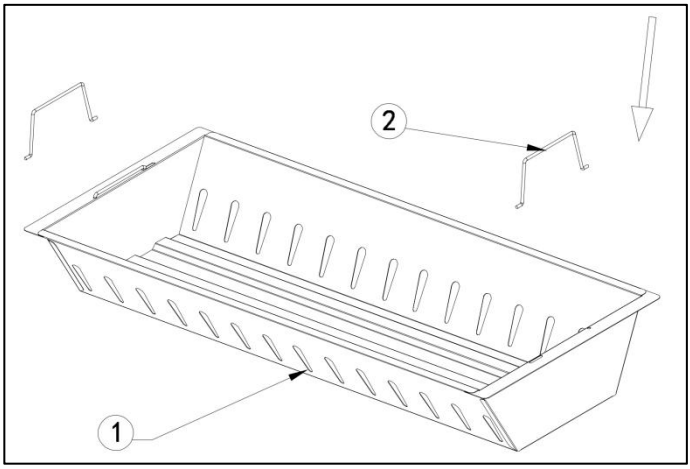


Notiz: Die im Handbuch angegebene Teileanzahl entspricht dem tatsächlichen Verbrauch, die nicht verwendeten Teile sind Ersatzteile.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

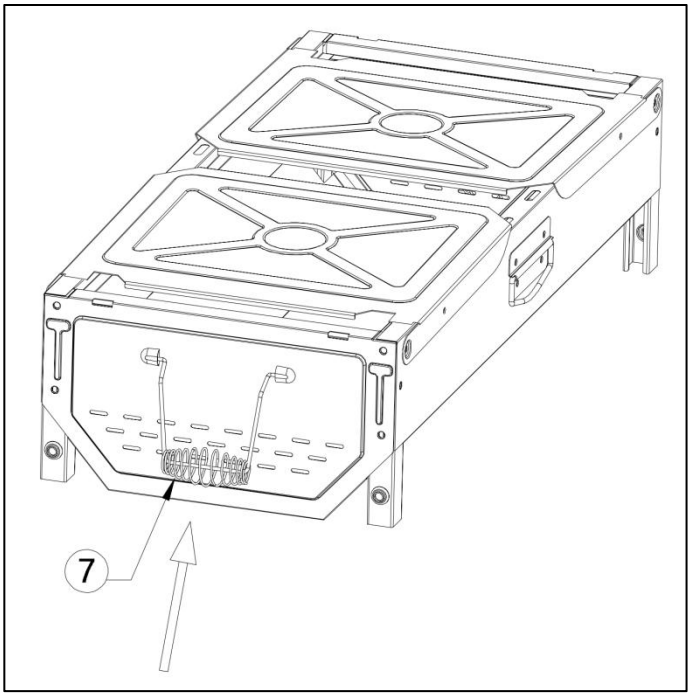
SCHRITT 1:

- Montieren Sie den Griff der Carbonscheibe an der Carbonscheibe.



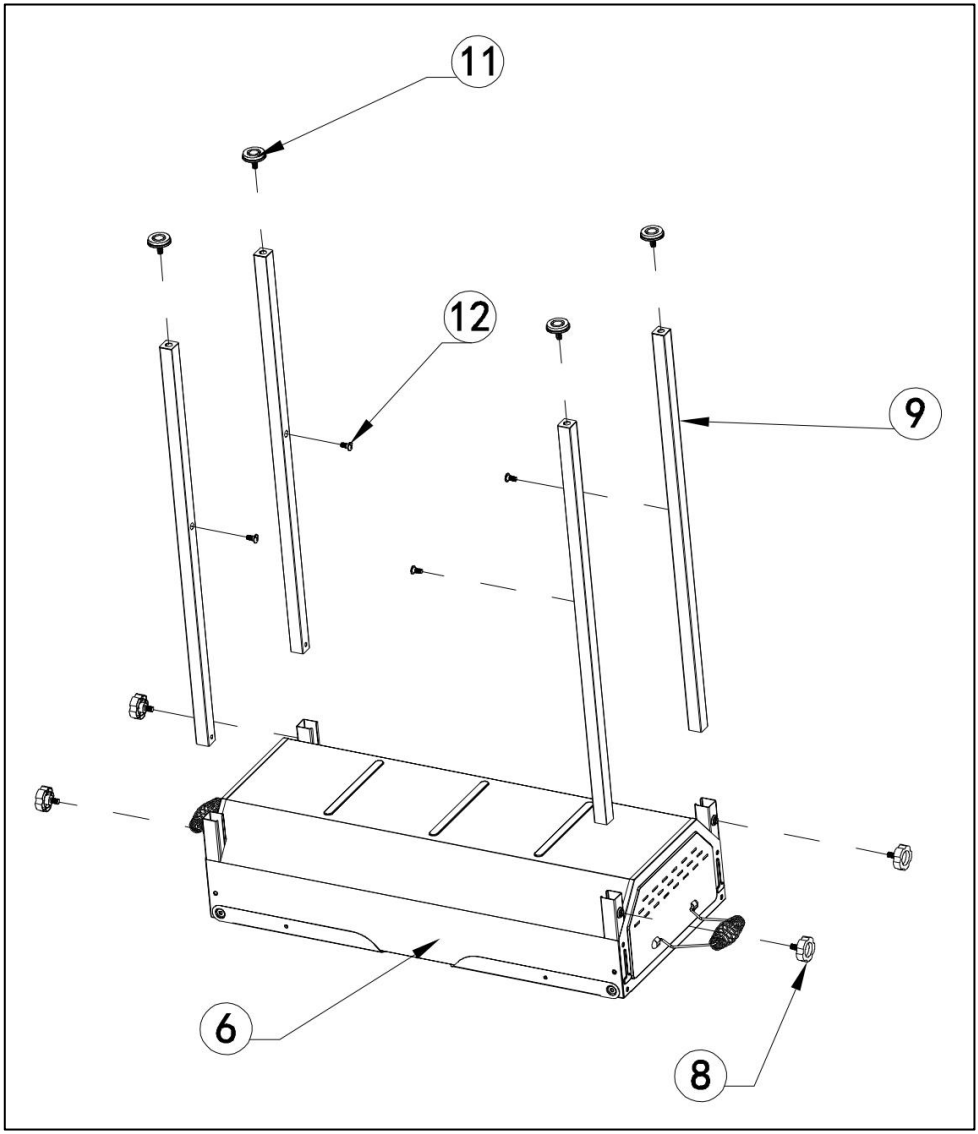
SCHRITT 2:

- Montieren Sie den Hauptgriff am Hauptkörper.



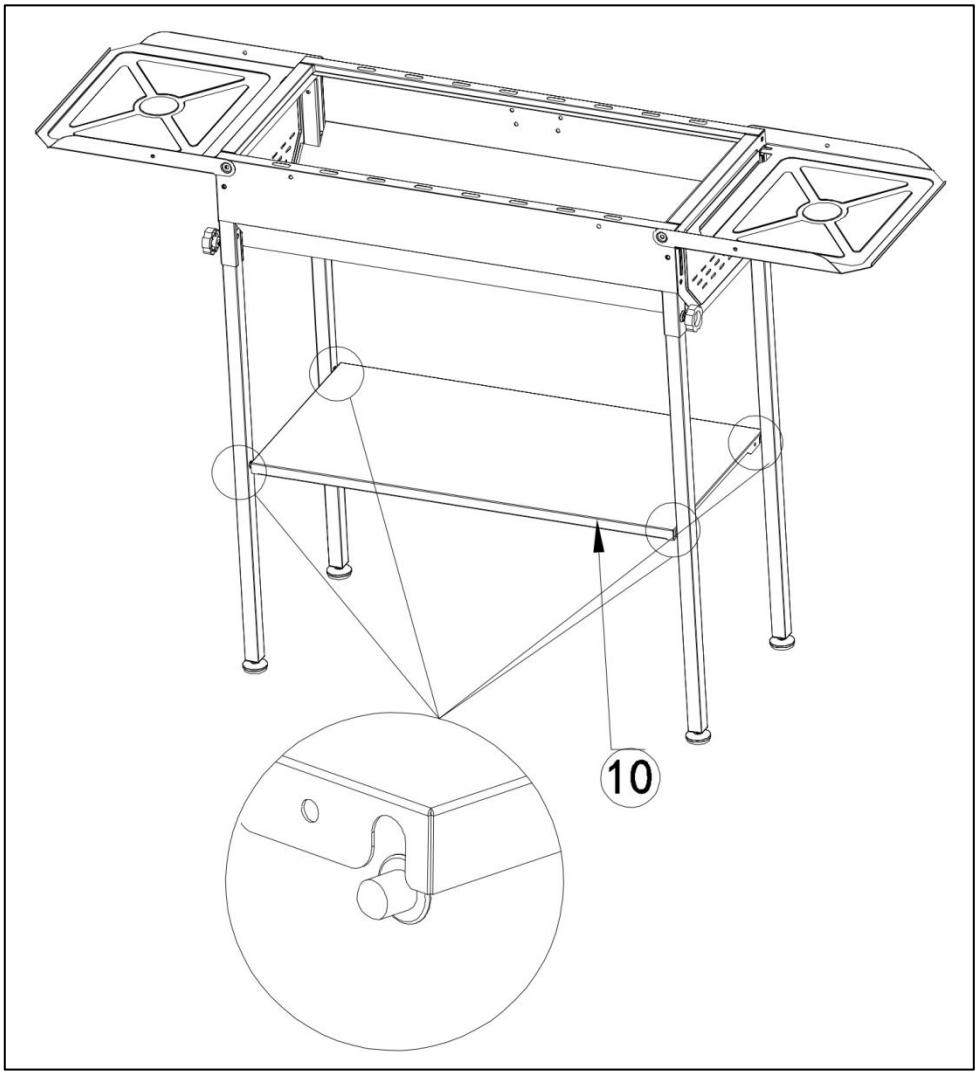
SCHRITT 3:

- Montieren Sie das Bein am Hauptkörper und sichern Sie es mit der Beinmutter.
- Den Ofenfuß am Bein montieren.
- Die Schraube für die Regalplatte am Bein anbringen .



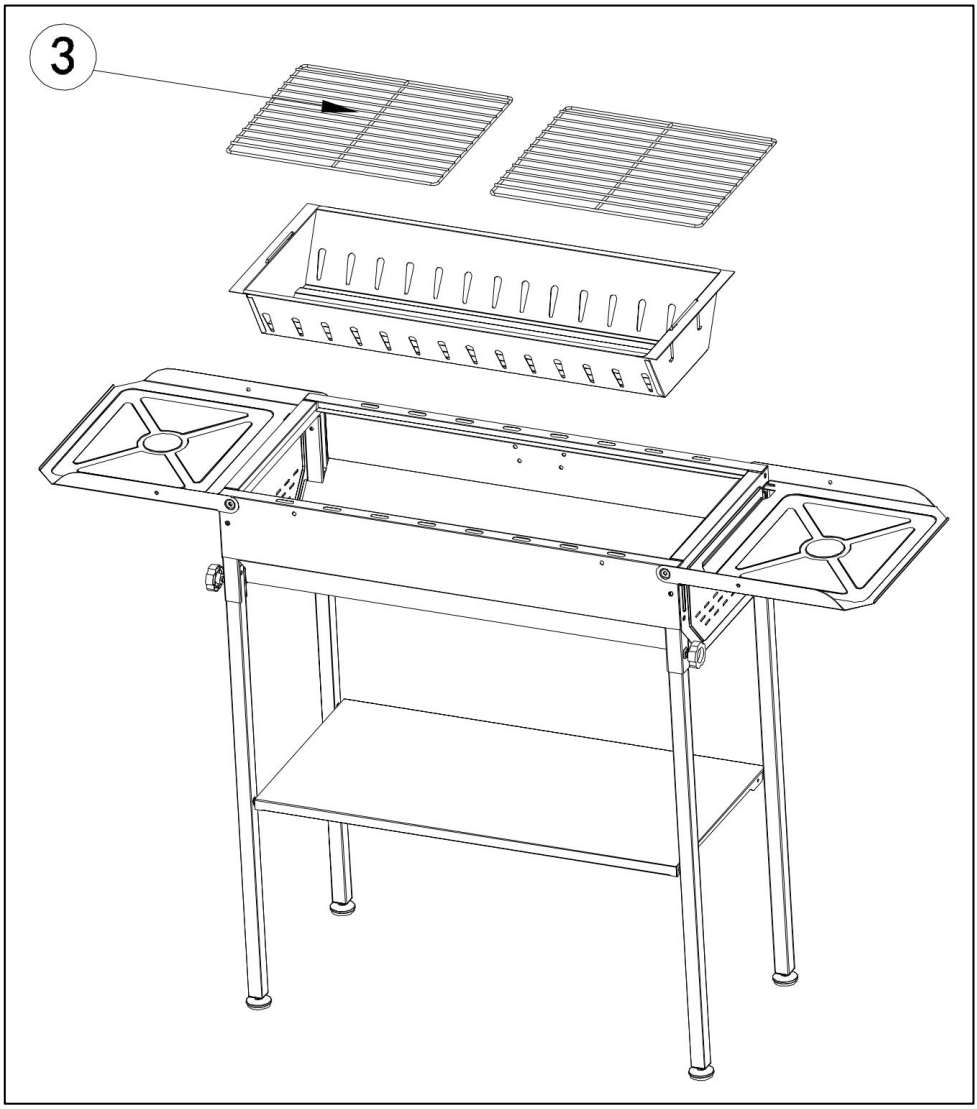
SCHRITT 4:

- Montieren Sie die Regalplatte auf dem Hauptkörper.



SCHRITT 5:

- Montieren Sie die Carbonscheibe und den Grillrost am Hauptkörper.



CLEANING AND STORAGE

1. Das Produkt muss vor der Entnahme abkühlen .
2. Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine scharfen oder rauen Gegenstände, da dies die Beschichtung beschädigen kann .
3. Das Produkt kann nicht in der Spülmaschine gereinigt werden .
4. Reinigen und trocknen Sie das Produkt und legen Sie es anschließend an einen trockenen und gut belüfteten Ort .

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Griglie a carbone

Modello: CZ0050015

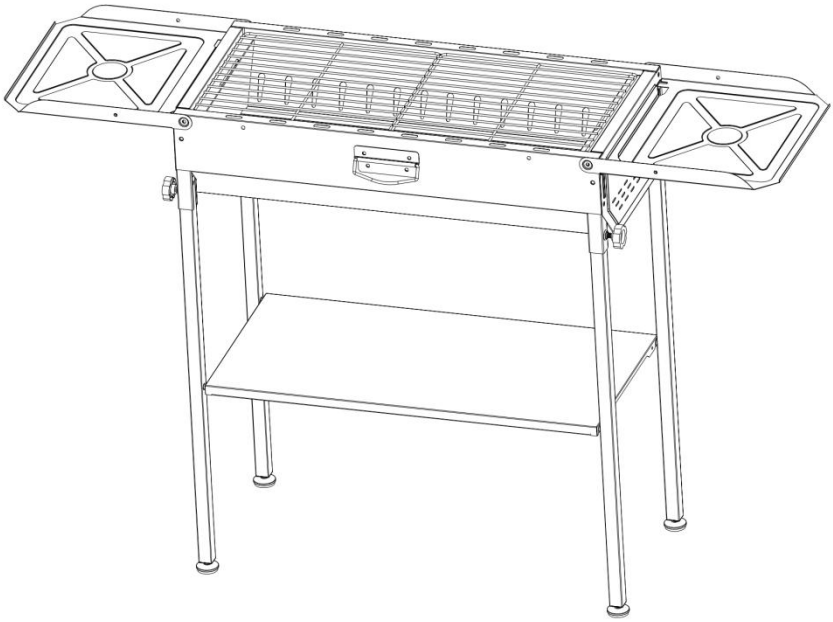
Centro di supporto VEVOR

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

MODELLO: CZ0050015



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

FOR YOUR SAFETY

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Prestare attenzione alle alte temperature per evitare ustioni. Il prodotto non può essere spostato durante l'uso e può essere spostato solo dopo che si è raffreddato.



Carbon Monoxide Poisoning Hazard | Do not use in Motor Homes | Do Not Use Indoors | Do Not Use in Tents | Use in open Spaces

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per essere certi di poter utilizzare correttamente la macchina, leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Assicurarsi di leggere attentamente le precauzioni e le norme di sicurezza riportate in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro.

Questo manuale descrive le avvertenze e le precauzioni di sicurezza, il funzionamento, la manutenzione e la pulizia. Le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. Attenzione e buon senso non sono intrinseci a questo prodotto, poiché riteniamo che gli utenti siano conformi a tali codici. In caso di problemi, non esitate a contattarci. Non tentate di risolvere i problemi da soli, poiché ciò potrebbe causare lesioni o danni materiali.

Si prega di leggere TUTTE le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

⚠ PERICOLO: PERICOLO DI INCENDIO

16. Non utilizzare in ambienti chiusi!

17. Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!

18. I carboni ardenti e i componenti della griglia possono diventare estremamente caldi durante l'uso e provocare incendi. Non spostare la griglia quando è in uso!

19. Installa la griglia ad almeno 91 cm di distanza da qualsiasi parete o superficie. Mantieni almeno 3 m di spazio libero. a oggetti che possono prendere fuoco o fonti di accensione come bombole di benzina, bombole di GPL, bombole di carburante per veicoli, ecc.

20. Non utilizzare questa griglia su o in prossimità di superfici o strutture combustibili, come terrazze in legno, foglie o erba secche, rivestimenti in vinile o legno, ecc.

6. È fondamentale avere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso in caso di incidente o incendio.

7. Posizionare il prodotto su una superficie piana, orizzontale, sicura, resistente al calore e pulita.

8. Accendo la carbonella solo in un luogo riparato.

9. Alcuni alimenti producono grassi e succhi infiammabili. Pulire la griglia regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo .

10. Versare la cenere solo quando il carbone è completamente bruciato e raffreddato.

⚠ PERICOLO: RISCHIO DI INCENDIO E INCIDENTI

4. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza o conoscenza. Tali persone devono essere informate sui pericoli derivanti dall'uso dell'apparecchio e supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza.

2. Qualsiasi modifica al prodotto può comportare un rischio elevato per la sicurezza ed è vietata. Non apportare modifiche non autorizzate. In caso in caso di danni, riparazioni o altri problemi con la griglia , contattare il nostro servizio clienti

3. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchio. Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde. La griglia , la carbonella e il cibo grigliato

possono diventano caldi durante l'uso. Qualsiasi contatto diretto può provocare gravi ustioni.

4. Indossare sempre guanti da forno o da barbecue quando si griglia.

5. Utilizzare solo utensili con manici lunghi e impugnature resistenti al calore.

6. Non indossare indumenti con maniche larghe durante l'uso dell'apparecchio.

7. Utilizzare solo accendini a secco o accendini a liquido speciale.

8. Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di pulirla e/o riporla.

⚠ PERICOLO: RISCHIO DI ESPLOSIONE

I liquidi infiammabili versati sulla brace possono provocare fiamme libere o esplosioni.

1. Non utilizzare mai liquidi infiammabili come benzina o alcol.

2. Non mettere sulla brace pezzi di carbone imbevuti di liquido infiammabile.

⚠ PERICOLO: PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO

Quando si bruciano carbonella , bricchette per barbecue, ecc . , si forma monossido di carbonio. Questo gas è inodore e può essere fatale negli spazi chiusi!

1. NON bruciare MAI il carbone all'interno di case, veicoli, tende o altri spazi chiusi.

2. Utilizzare la griglia SOLO ALL'APERTO.

⚠ PERICOLO: RISCHIO PER LA SALUTE

Non utilizzare coloranti o diluenti per rimuovere le macchie. Sono dannosi per la salute e non devono entrare in contatto con gli alimenti.

⚠ PERICOLO: LESIONI AI BAMBINI

Durante il gioco, i bambini possono rimanere intrappolati nella pellicola di imballaggio e soffocare.

1. Non lasciare che i bambini giochino con la pellicola di imballaggio.

2. Assicurarsi che i bambini non mettano in bocca i piccoli componenti del montaggio. Potrebbero soffocare se ingeriti.

PERICOLO: RISCHIO DI LESIONI

1.Alcune parti potrebbero contenere bordi taglienti!

2. Prestare attenzione quando si tocca la griglia e i suoi componenti poiché vi è il rischio di incidenti e/o lesioni durante il montaggio e l'uso. Indossare protezioni guanti se necessario.

3. Non installare la griglia vicino agli ingressi o in luoghi in cui circola molta gente.

4. Seguire tutte le istruzioni di montaggio. Leggere prima completamente le istruzioni di montaggio. Concediti abbastanza tempo per il montaggio e trova un anche su uno spazio di lavoro di due o tre metri quadrati, le piccole parti sono preassemblate .

5. Prestare sempre la massima attenzione durante la cottura alla griglia . Se si è distratti, si può perdere il controllo dell'apparecchio.

6. Sii sempre attento e consapevole di ciò che stai facendo. Non usare la griglia se non sei concentrato, stanco o sotto l' effetto di droghe. alcol o farmaci. Anche un solo momento di disattenzione durante l'uso del prodotto può causare gravi lesioni. Questo apparecchio non è destinati all'uso commerciale.

PERICOLO: RISCHIO DI DANNI

7. Durante l'uso, le viti potrebbero allentarsi lentamente e compromettere la stabilità della griglia . Verificare che le viti siano ben serrate prima di ogni utilizzo . Se necessario, stringere nuovamente tutte le viti per garantire che la griglia sia ben fissata.

8. Non utilizzare solventi aggressivi o abrasivi né tamponi ZJA abrasivi, poiché potrebbero danneggiare la superficie e lasciare segni di abrasione.

OPERATION INSTRUCTIONS

PREPARAZIONE ALLA GRIGLIA

DISIMBALLARE LA GRIGLIA

Disimballare la griglia e smaltire tutti i materiali di imballaggio, tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini e smaltirli secondo le normative vigenti dopo il montaggio della griglia.

Prima dell'uso, posizionare la griglia su una superficie piana e robusta all'aperto.

PRE - COTTURA

Prima del primo utilizzo, lavare le griglie di cottura e la griglia scaldavivande con acqua calda e sapone. Prima di cucinare per la prima volta con il grill , seguire le seguenti istruzioni : I passaggi devono essere seguiti attentamente per proteggere la finitura interna ed esterna e stagionare l'acciaio interno. La mancata osservanza di questi passaggi può conferire sapori innaturali al tuo primo alimenti, danneggiano la finitura e compromettono la durata complessiva della griglia .

16. Ricoprire leggermente le superfici interne della griglia , comprese le griglie di cottura , con olio vegetale . Questo prolungherà la durata della finitura , proprio come la ceratura di un'auto

17. Accendete un piccolo fuoco sulla carbonella, facendo attenzione a non appoggiare i carboni contro le pareti.

18. Mantenere la combustione per circa due ore con il coperchio chiuso e la valvola di regolazione aperta per 1/4 . Lasciare raffreddare correttamente la griglia .

19. La griglia sarà quindi pronta per l'uso.

⚠ AVVERTIMENTO

Durante questo processo e nei successivi utilizzi, la griglia gocciolerà olio. Questo è normale.

20. NON SUPERARE MAI I 400 ℉ (204 ℃) IN QUANTO QUESTO DANNEGGERÀ LA FINITURA E CONTRIBUIRÀ ALLA FORMAZIONE DI RUGGINE. LA VERNICE NON È SOTTO GARANZIA E RICHIEDERA' RITOCCHI. IL PRODOTTO NON E' GARANTITO CONTRO LA RUGGINE.

TIPI DI CARBONE

Puoi bruciare sia bricchette di carbone che naturale carbone in pezzi, che hanno attributi diversi . Le bricchette di carbone in genere forniscono tempi di cottura più lunghi e sono solitamente meno costose, mentre il carbone in pezzi brucia più caldo e produce meno cenere. Per un sapore di fumo più robusto mentre se si

utilizzano bricchette di carbone o carbone in pezzi, provare ad aggiungere trucioli di legno o diversi pezzi di legno al fuoco .

CONSIGLI PER L'UTILIZZO DEI TRUCIOLI DI LEGNO

Quando si usano trucioli di legno si produce molto fumo. Il fumo può fuoriuscire dalle giunzioni e annerire l'interno della griglia. Questo non è normale . I trucioli di legno possono essere utilizzati per produrre fumo e creare l'aroma di fumo. Non utilizzare mai più di una scatola di trucioli di legno alla volta. Puoi mettere trucioli di legno secchi o preconfezionati in scatole per affumicatura o in pacchetti di alluminio sulle griglie di cottura. I trucioli secchi bruciano più velocemente e producono un fumo più intenso I trucioli preconfezionati in acqua (per circa 30 minuti) bruciano più lentamente e producono un fumo meno intenso. Controllare periodicamente la scatola dei trucioli di legno. per vedere se la legna è bruciata. Aggiungere altro trucioli se necessario.

AFFUMICATURA CON PEZZI DI LEGNO

I pezzi di legno sono disponibili in una varietà di aromi naturali e possono essere utilizzati da soli o in aggiunta al carbone. Di norma, qualsiasi legno duro che porta un frutto o una noce sono adatti alla cottura. Tuttavia, legni diversi hanno sapori diversi . Sperimenta con legni diversi per determinare il tuo gusto personale. preferito, e usa sempre legna ben stagionata. La legna verde o appena tagliata può rendere il cibo nero e più amaro .

ACCENDERE IL FUOCO

16. Aprire il coperchio e rimuovere le griglie di cottura

17. Per accendere un fuoco di carbone, consigliamo di impilare 2 libbre (circa 25 bricchette) in un mucchio a forma di piramide e saturare con accendino liquido (secondo le istruzioni per l'uso del liquido infiammabile), aggiungendone altro se necessario sulla padella per il carbone. Lasciare che si ricopra di cenere prima di aggiungerne altro.

N O TA: Non utilizzare benzina, cherosene o alcol per accendere il carbone. L'uso di uno qualsiasi di questi o prodotti simili può causare un'esplosione. che porta a gravi lesioni personali,

18. Dopo che la cenere del bricchetto si è depositata e ha prodotto un bagliore

rosso, distribuirla uniformemente sulla carbonella. Utilizzare uno strumento adatto e resistente al calore. quando fai questa operazione, usa un manico lungo e resistente al calore.

19. Posizionare le griglie di cottura e regolare il set di carbone all'altezza desiderata ruotando la manovella e iniziare la cottura.

20. Se la carbonella non brucia in modo uniforme, utilizzare delle pinze a manico lungo per spostarla e ottenere un calore uniforme.

⚠ AVVERTIMENTO

1. Per accendere il fuoco, è possibile utilizzare accendifuoco a ciminiera, accendifuoco elettrici o altri tipi di accendifuoco al posto del liquido accendifuoco, ma solo secondo le istruzioni del produttore. Non utilizzare mai carbone ad accensione istantanea o liquido accendifuoco per carbone con altri metodi di accensione.

2. Lasciare che la griglia si riscaldi a sufficienza prima di iniziare a cucinare. Non si può cucinare correttamente quando la griglia è fredda, e non si può accendere il fuoco quando si è impegnati a preparare il cibo. Una volta che il fuoco è ben acceso, è facile mantenerlo acceso con un po' di attenzione.

3. Prestare la massima attenzione per evitare lesioni quando si aggiunge la carbonella.

4. Non utilizzare liquido infiammabile o carbonella istantanea quando si aggiunge altra carbonella a un fuoco già esistente. È pericoloso e può causare lesioni. Inoltre, lascerà un retrogusto di liquido infiammabile sul cibo. Aggiungere solo carbonella normale o pezzi di legno a un fuoco già esistente.

PULIZIA DELLA CENERE E MANUTENZIONE REGOLARE

Dopo che il fuoco è completamente spento, è opportuno attendere diverse ore prima di svuotare la cenere per assicurarsi che non sia calda, altrimenti si corre il rischio di ustioni.

1. buttare giù la cenere che non è caduta nel cassetto cenere dalla vaschetta del carbone. (Se ci sono pezzi di carbone parzialmente bruciato sulla vaschetta del carbone (Ci sarà il rischio di ustioni. Puoi conservarli per usarli la prossima volta. Sono ancora buoni.)

2. Picchiettare i lati della camera per staccare la cenere accumulata sui lati.

3. Sollevare il vassoio del carbone e svuotarlo dalla cenere fredda . È particolarmente importante rimuovere la cenere prima che l'umidità si unisca alla cenere fredda . La cenere raccoglie l'umidità, che può causare la formazione prematura di ruggine e decomposizione all'interno del vassoio di raccolta della cenere. Pertanto, nel corso degli anni, la cenere il vassoio di raccolta può arrugginirsi e danneggiato.

4. Dare qualche colpo deciso al posacenere per staccare la cenere eventualmente rimasta incastrata.

5. Mettere la cenere in un contenitore di metallo e riempirlo d'acqua per assicurarsi che non ci siano carboni accesi, quindi è possibile smaltire la cenere.

6. Lasciare che la carbonella si bruci completamente dopo aver grigliato . Questo faciliterà la pulizia bruciando il grasso in eccesso e i residui del barbecue.

7. Pulire la griglia regolarmente e in modo ottimale dopo ogni utilizzo.

8. Rimuovere le griglie di cottura e pulirle accuratamente con acqua saponata. Quindi asciugarle accuratamente.

9. Utilizzare una spugna bagnata per rimuovere i residui dalla griglia.

10. Asciugare con un panno morbido e pulito. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.

11. Pulire le superfici interne ed esterne con acqua calda e sapone.

12. Stringere tutte le viti prima di ogni utilizzo per garantire che la griglia sia sempre stabile.

13. Proteggi la tua griglia dalle intemperie. Essendo realizzata in acciaio, arrugginirà gradualmente . Pulisci eventuali punti di ruggine e riparali con vernice ignifuga.

NON VERNICIARE MAI L'INTERNO DELLA GRIGLIA .

CONSERVAZIONE DELLA GRIGLIA

1. Pulisci la griglia prima di riporla. Conservala in un luogo fresco e asciutto.

2. La griglia deve essere sempre conservata in un luogo protetto dall'umidità.

NOTA: NON lasciare la carbonella nella griglia quando non lo usi. Carbone e cenere rimasti nel cassetto cenere potrebbero ridurre la durata del tuo barbecue.

3. Si consiglia vivamente di utilizzare una copertura per proteggere la griglia . Scegli tra una varietà di coperture per griglia offerte dai produttori.

DISPOSIZIONE



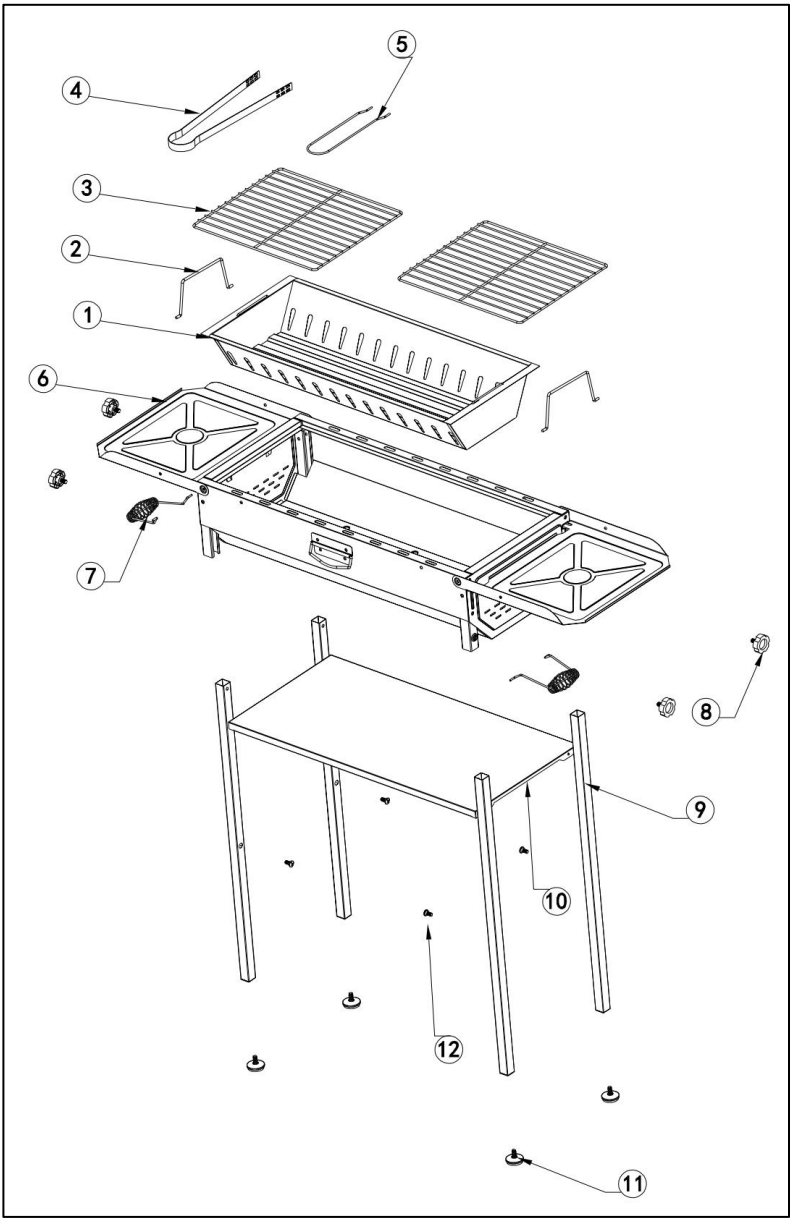
The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.



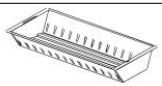
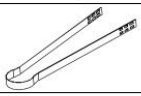
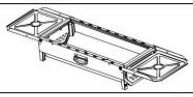
Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

PRODUCT COMPONENTS

7. Si prega di smaltire con cura tutti i sacchetti di plastica e di tenerli lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
8. Controllare tutti i componenti forniti in base all'elenco riportato nel presente manuale. Assicurarsi di avere tutte le parti elencate.
3. Sebbene si presti particolare attenzione durante la fabbricazione di questo prodotto, è necessario prestare attenzione durante il processo di assemblaggio per evitare di graffiarsi con bordi taglienti.
4. Indossare guanti protettivi , durante il montaggio e l'uso.
5. Il prodotto deve essere posizionato su una superficie piana .
6. Il montaggio del prodotto richiede due persone.
7. Il prodotto richiede l'uso di un cacciavite a croce e di una chiave inglese (il cacciavite a croce e la chiave inglese devono essere acquistati autonomamente).

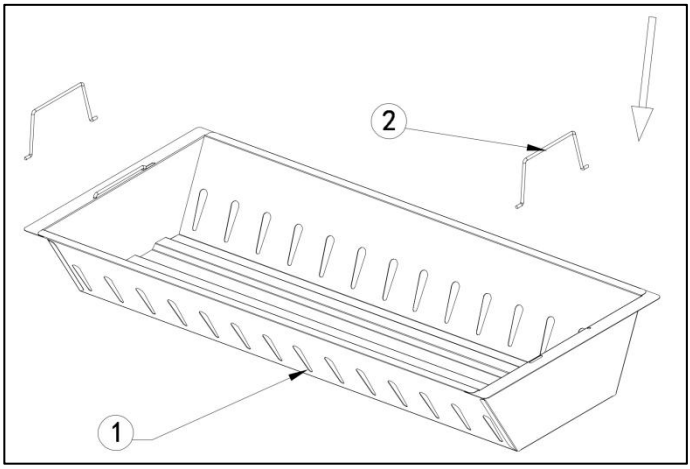


Nota: La quantità di parti indicata nel manuale corrisponde all'uso effettivo e le parti non utilizzate sono pezzi di ricambio.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

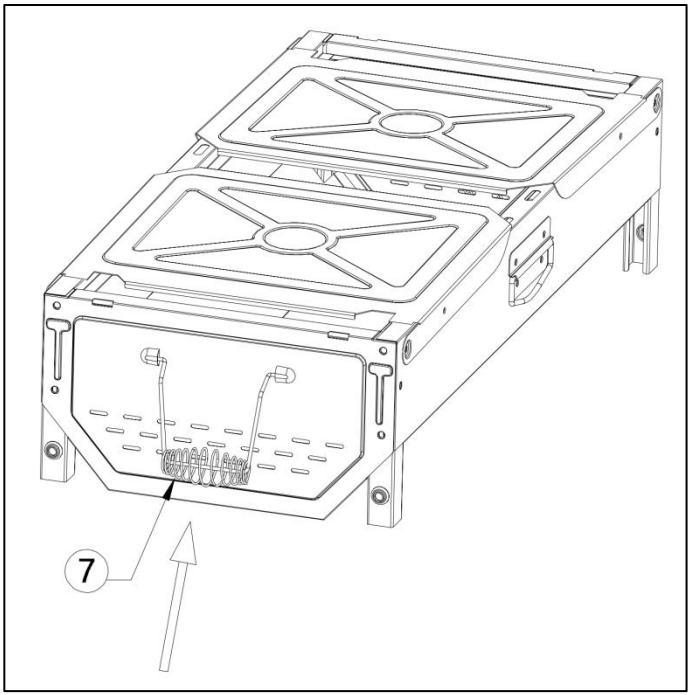
PASSO 1:

- Installare la maniglia del disco Carbon sul disco Carbon.



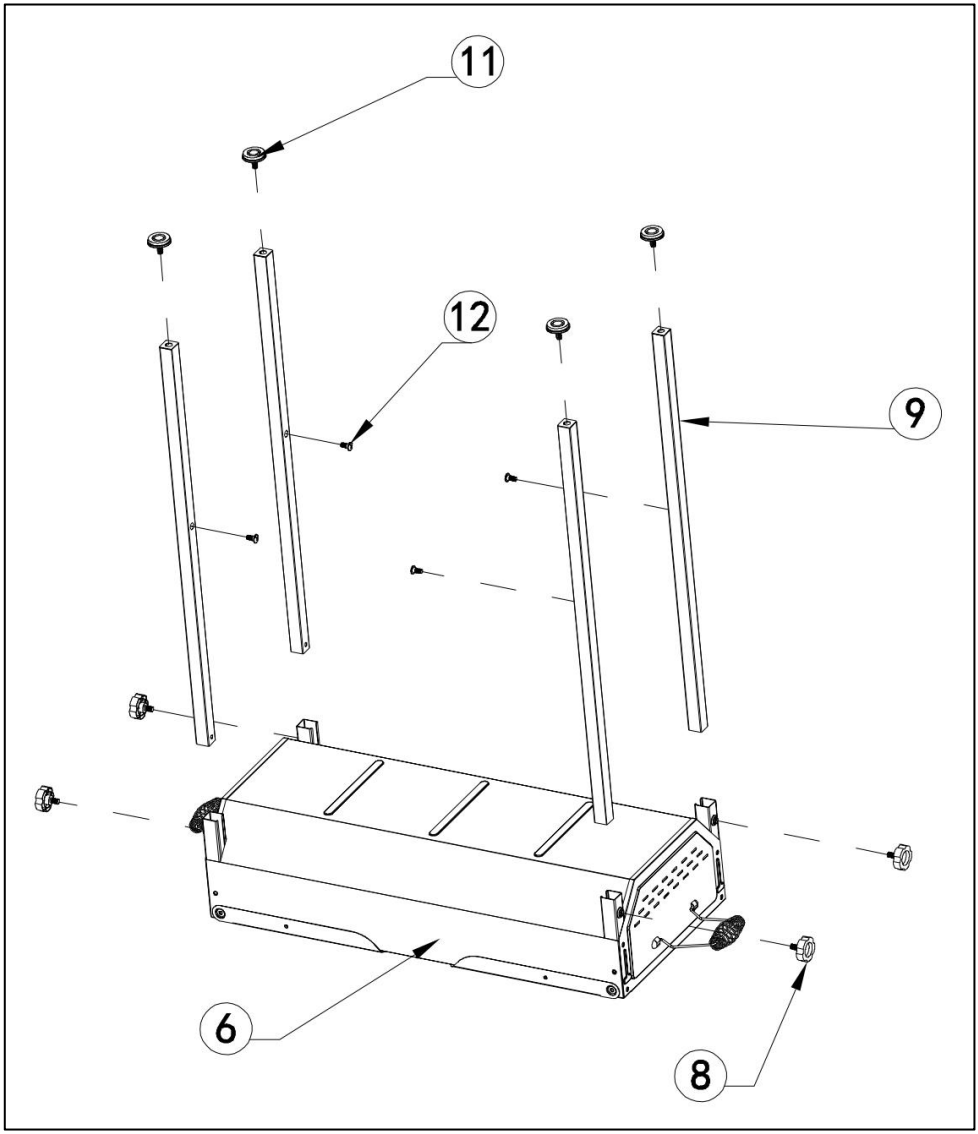
PASSO 2:

- Installare la maniglia principale sul corpo principale.



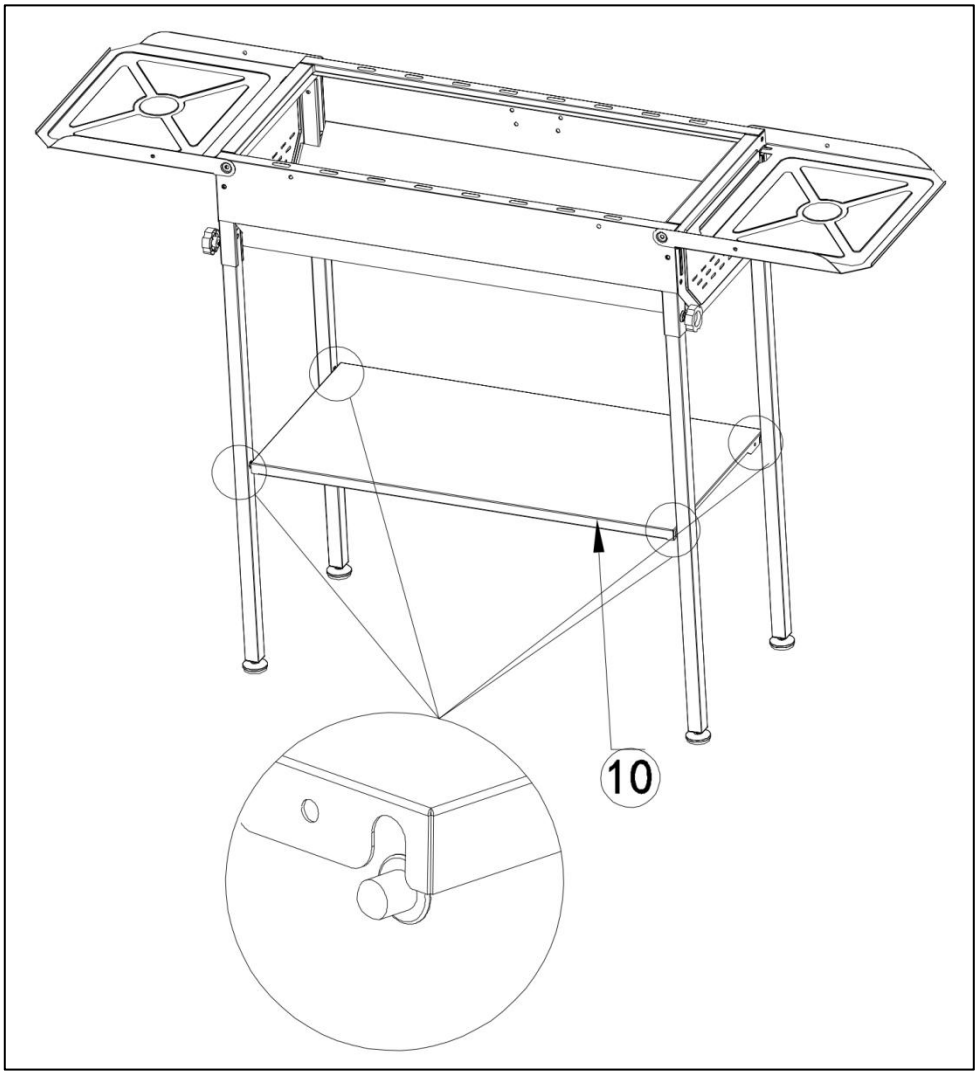
PASSO 3:

- Installare la gamba sul corpo principale e fissarla con il dado della gamba.
- Installare il piede della fornace sulla gamba.
- Installare la vite del ripiano sulla gamba .



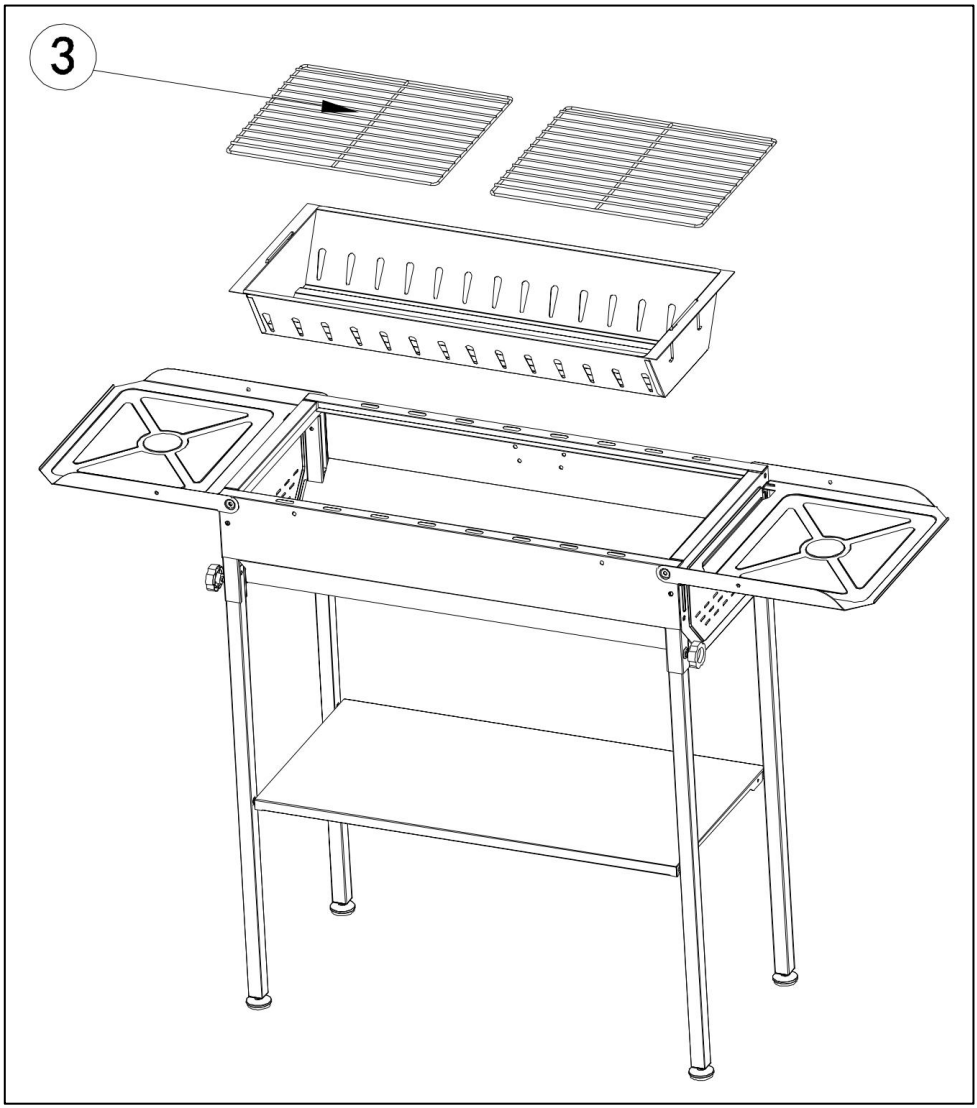
PASSO 4:

- Installare la mensola sul componente del corpo principale.



PASSO 5:

- Installare il disco di carbone e la griglia sul componente del corpo principale.



CLEANING AND STORAGE

1. Il prodotto deve raffreddarsi prima di essere utilizzato .
2. Non utilizzare oggetti appuntiti o ruvidi per pulire il prodotto, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento .
3. Il prodotto non può essere lavato in lavastoviglie .
4. Pulire e asciugare il prodotto, quindi riporlo in un ambiente asciutto e ventilato .

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Parrillas de carbón

Modelo: CZ0050015

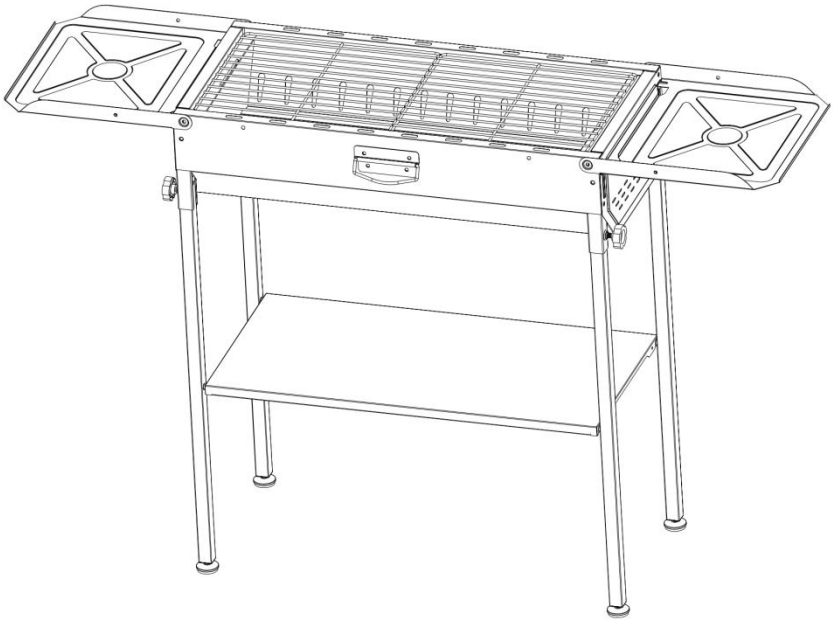
Centro de soporte de VEVOR

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

MODELO: CZ0050015



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

FOR YOUR SAFETY

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Preste atención a las altas temperaturas para evitar quemaduras. El producto no se puede mover durante su uso y solo se puede mover después de que se haya enfriado.



Gracias por usar este producto. Para garantizar un uso correcto de la máquina, lea atentamente estas instrucciones antes de usarla y consérvelas para futuras consultas. Asegúrese de leer las precauciones y normas de seguridad de esta página para garantizar un uso seguro.

Este manual describe las advertencias y precauciones de seguridad, el funcionamiento, el mantenimiento y la limpieza. Las advertencias e instrucciones que se describen en este manual no cubren todas las posibles condiciones y situaciones que puedan presentarse. Este producto no requiere precaución ni sentido común, ya que creemos que su uso cumplirá con estos códigos. Si tiene algún problema, llámenos. No intente solucionar los problemas usted mismo, ya que podría causar lesiones o daños materiales.

Lea TODAS las instrucciones antes de utilizar su máquina.

⚠ PELIGRO: PELIGRO DE INCENDIO

21. ¡No utilizar en interiores!

22. ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reencender!

23. Las brasas y los componentes de la parrilla pueden calentarse mucho durante el uso y pueden provocar incendios. ¡No mueva la parrilla cuando esté en uso!

24. Coloque su parrilla al menos a 91 cm (3 pies) de distancia de cualquier pared o superficie. Mantenga una distancia mínima de 3 m (10 pies). a objetos que puedan incendiarse o fuentes de ignición como bidones de gasolina, cilindros de LP, cilindros de combustible de vehículos, etc.

25. No utilice esta parrilla sobre o cerca de superficies o estructuras combustibles como cubiertas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o madera, etc.

6. Es imprescindible tener a mano un extintor y un botiquín de primeros auxilios en caso de accidente o incendio.

7. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, horizontal, segura, resistente al calor y limpia.

8. Enciendo el carbón únicamente en un lugar protegido.

9. Algunos alimentos producen grasas y jugos inflamables. Limpie la parrilla regularmente, preferiblemente después de cada uso .

10. Solo vacíe las cenizas cuando el carbón se haya quemado completamente y se haya enfriado.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE QUEMADURAS Y ACCIDENTES

5. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas , o que carezcan de experiencia o conocimientos. Estas personas deben ser informadas sobre los peligros del uso del aparato y supervisadas por una persona responsable de su seguridad.

2. Cualquier modificación del producto puede suponer un gran riesgo para la seguridad y está prohibida. No realice ninguna modificación no autorizada. En caso de... En caso de daños, reparaciones u otros problemas con la parrilla ,

comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

3. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato. Mantenga una distancia suficiente de las partes calientes. La parrilla , el carbón y los alimentos asados pueden se calientan durante el uso. Cualquier contacto directo puede provocar quemaduras graves.

4. Utilice siempre guantes de horno o de barbacoa al asar a la parrilla.

5. Utilice únicamente utensilios con mangos largos y mangos resistentes al calor.

6. No use ropa con mangas anchas mientras utiliza este aparato.

7. Utilice únicamente encendedores secos o encendedores con líquidos especiales.

8. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla y/o guardarla.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE EXPLOSIÓN

Los líquidos inflamables que se vierten sobre las brasas pueden provocar llamas repentinas o explosiones.

1. Nunca utilice líquidos inflamables como gasolina o alcohol.

2. No coloque trozos de carbón empapados en líquido inflamable sobre las brasas.

⚠ PELIGRO: PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Al quemar carbón, briquetas de barbacoa, etc. , se forma monóxido de carbono. Este gas es inodoro y puede ser mortal en espacios cerrados.

1. NUNCA queme carbón dentro de casas, vehículos, tiendas de campaña u otros espacios cerrados.

2. Utilice la parrilla SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.

⚠ PELIGRO: RIESGO PARA LA SALUD

No utilice colorantes ni disolventes para eliminar manchas. Son perjudiciales para la salud y no deben entrar en contacto con los alimentos.

⚠ PELIGRO: LESIONES A NIÑOS

Mientras juegan, los niños pueden quedar atrapados en la película del embalaje y asfixiarse.

1. No permita que los niños jueguen con la película de embalaje.

2. Asegúrese de que los niños no se lleven a la boca piezas pequeñas. Podrían atragantarse si se las tragan.

⚠PELIGRO: RIESGO DE LESIONES

1.¡ Algunas piezas pueden contener bordes afilados!

2. Tenga cuidado al tocar la parrilla y sus componentes, ya que existe riesgo de accidentes o lesiones durante el montaje y el uso. Use equipo de protección.

guantes si es necesario.

3. No instale la parrilla cerca de entradas o en lugares donde haya mucha gente en movimiento.

4. Siga todas las instrucciones de montaje. Primero , lea las instrucciones de montaje completas. Tómese el tiempo suficiente para el montaje y encuentre un Espacio de trabajo uniforme de dos a tres metros cuadrados. Las piezas pequeñas se premontan .

5. Tenga mucho cuidado al asar . Si se distrae, puede perder el control del aparato.

6. Esté siempre atento y consciente de lo que hace. No use la parrilla si no está concentrado, cansado o bajo la influencia de drogas. alcohol o medicamentos. Un solo momento de descuido durante el uso del producto puede provocar lesiones graves. Este aparato no está... destinado a uso comercial.

⚠PELIGRO: RIESGO DE DAÑOS

9. el uso, los tornillos pueden aflojarse lentamente y afectar la estabilidad de la parrilla. Compruebe que los tornillos estén bien apretados antes de cada uso . Es necesario apretar nuevamente todos los tornillos para asegurar que la parrilla esté bien colocada.

10. No utilice disolventes fuertes ni abrasivos ni estropajos ZJA abrasivos, ya que pueden dañar la superficie y dejar marcas de raspaduras.

OPERATION INSTRUCTIONS

PREPARACIÓN PARA ASAR A LA PARRILLA

DESEMPAQUE LA PARRILLA

Desembalaje de la parrilla y deseche todos los materiales de embalaje, mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelos de acuerdo con las regulaciones después de ensamblar la parrilla.

Antes de usar, coloque la parrilla sobre una superficie nivelada y resistente al aire libre.

PRE - COMIENZO

Antes del primer uso, lave las rejillas de cocción y la rejilla de calentamiento con agua tibia y jabón. Antes de cocinar por primera vez con su parrilla , siga las siguientes instrucciones . Se deben seguir cuidadosamente estos pasos para proteger el acabado interior y exterior y curar el acero interior. Si no se siguen correctamente estos pasos ... Puede impartir sabores no naturales a su primera Los alimentos pueden dañar el acabado y afectar la durabilidad general de su parrilla .

21. Cubra ligeramente las superficies interiores de la parrilla , incluidas las rejillas de cocción, con aceite vegetal . Esto prolongará la vida útil del acabado , como encerar un automóvil.

22. Haz un pequeño fuego sobre la brasa, teniendo cuidado de no apoyar las brasas contra las paredes.

23. Mantenga la parrilla encendida durante aproximadamente dos horas con la tapa cerrada y el regulador abierto a 1/4 de su capacidad. Deje que la parrilla se enfríe adecuadamente .

24. Su parrilla estará entonces lista para usarse.

⚠ ADVERTENCIA

La parrilla goteará aceite durante este proceso y después de varios usos. Esto es normal.

25. NUNCA EXCEDA LA TEMPERATURA DE 400 ℉ (204 ℃), YA QUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO ESTÁ BAJO GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. EL PRODUCTO NO

TIENE GARANTÍA CONTRA EL ÓXIDO.

TIPOS DE CARBÓN VEGETAL

Puedes quemar briquetas de carbón o carbón natural. Carbón vegetal en trozos, que tiene diferentes atributos . Las briquetas de carbón suelen proporcionar un tiempo de cocción más largo y suelen ser más económicas, mientras que el carbón vegetal en trozos arde más caliente y produce menos cenizas. Para un sabor ahumado más intenso , Usando briquetas de carbón o carbón en trozos, intente agregar astillas de madera o varios trozos de madera al fuego .

CONSEJOS PARA EL USO DE ASTILLA DE MADERA

Se produce mucho humo al usar astillas de madera. El humo puede escaparse por las juntas y ennegrecer el interior de la parrilla. Esto no es normal . Se pueden usar astillas de madera para producir humo y crear el sabor ahumado. Nunca use más de una caja de astillas de madera a la vez. Puede poner Astillas de madera secas o preenvasadas en cajas de ahumado o paquetes de papel de aluminio sobre las rejillas de cocción. Las astillas secas se queman más rápido y producen un humo más intenso. Las astillas preenvasadas en agua (durante aproximadamente 30 minutos) arden más lentamente y producen un humo menos intenso. Revise la caja de astillas periódicamente. Para ver si la madera se ha quemado. Añada más astillas según sea necesario.

AHUMADO CON TROZOS DE MADERA

Los trozos de madera están disponibles en una variedad de sabores naturales y se pueden usar solos o junto con el carbón. Por regla general, cualquier madera dura que produzca Una fruta o un fruto seco son aptos para cocinar. Sin embargo, las diferentes maderas tienen diferentes sabores . Experimente con diferentes maderas para determinar su gusto personal. Favorito, y siempre use madera bien curada. La madera verde o recién cortada puede ennegrecer la comida y hacerla más amarga .

ENCENDIENDO EL FUEGO

21. Abra la tapa y retire las rejillas de cocción.

22. Para iniciar un fuego de carbón, recomendamos apilar 2 lb (aproximadamente 25 briquetas) en una pila con forma de pirámide y saturarla con combustible más

ligero. Líquido (según las instrucciones del líquido para encendedores), añadiendo más según sea necesario en la bandeja de carbón. Deja que se cubran de ceniza antes de añadir más .

N O T A: No utilice gasolina, queroseno ni alcohol para encender carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares puede causar una posible explosión. provocando lesiones corporales graves,

23. Después de que las briquetas se cubran de ceniza y produzcan un brillo rojizo, extiéndalas uniformemente sobre la bandeja de carbón. Utilice una herramienta adecuada y resistente al calor. con un mango largo resistente al calor cuando hagas esto.

24. Coloque las rejillas para cocinar en su lugar y ajuste la bandeja de carbón a la altura deseada girando la manivela y comience a cocinar.

25. Si el carbón no se quema de manera uniforme, utilice pinzas de mango largo para moverlo y lograr un calor uniforme.

⚠ ADVERTENCIA

1. Se pueden usar encendedores de chimenea, eléctricos u otros tipos de encendedores en lugar de líquido para encender el fuego, pero solo según las instrucciones del fabricante. Nunca use carbón de encendido instantáneo ni líquido para encender carbón con otros métodos de encendido.

2. Deje suficiente tiempo para que la parrilla se caliente antes de cocinar. No se puede cocinar bien cuando la parrilla está fría, ni se puede encender el fuego correctamente cuando se está preparando la comida. Una vez que el fuego arde bien, es fácil mantenerlo encendido con un poco de atención.

3. Tenga mucho cuidado para evitar lesiones al agregar carbón.

4. No use líquido para encendedores ni carbón de encendido instantáneo al agregar carbón a una fogata. Esto es peligroso y puede causar lesiones. Además, dejará un regusto a líquido para encendedores en la comida. Añada solo carbón vegetal normal o trozos de madera a una fogata.

LIMPIEZA DE CENIZA Y MANTENIMIENTO REGULAR

Después de que el fuego se haya extinguido completamente, se debe esperar

varias horas antes de vaciar las cenizas para asegurarse de que no estén calientes, o de lo contrario habrá riesgo de quemaduras.

1. Golpea las cenizas que no cayeron. en el cenicero desde la bandeja de carbón. (Si hay trozos de carbón parcialmente quemados en la bandeja de carbón) Existe riesgo de quemaduras. Puedes guardarlas para usarlas la próxima vez. Aún están en buen estado.

2. Golpee los lados de la cámara para aflojar la ceniza que haya quedado en ellos.

3. Levante la bandeja de carbón y vacíe la ceniza fría . Es especialmente importante retirar la ceniza antes de que la humedad se mezcle con la ceniza fría . La ceniza acumula humedad , lo que puede causar oxidación y descomposición prematuras en el interior de la bandeja recolectora de cenizas. Por lo tanto, con el paso de los años, la ceniza... La bandeja recolectora puede oxidarse y dañado.

4. Dale unos golpes firmes al cenicero para aflojar cualquier resto de ceniza que pueda estar atascado.

5. Coloca las cenizas en un recipiente metálico y llénalo con agua para asegurarte de que no queden brasas encendidas, luego puedes desechar las cenizas.

6. Deje que el carbón se consuma por completo después de asar . Esto facilita la limpieza al quemar el exceso de grasa y los residuos de la barbacoa.

7. Limpie la parrilla periódicamente y de forma óptima después de cada uso.

8. Retire las rejillas de cocción y límpielas bien con agua jabonosa. Luego, séquelas bien.

9. Utilice una esponja húmeda para eliminar los residuos sueltos de la parrilla.

10. Utilice un paño suave y limpio para secar. No raye las superficies al secarlas.

11. Limpie las superficies internas y externas con agua tibia y jabón.

12. Apriete todos los tornillos antes de cada uso para garantizar que la parrilla esté estable en todo momento.

13. Proteja su parrilla de la intemperie. Al estar fabricada en acero, se oxidará gradualmente. Limpie las posibles manchas de óxido y repárelas con pintura ignífuga.

NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA PARRILLA .

ALMACENAMIENTO DE PARRILLAS

1. Limpie la parrilla antes de guardarla. Guárdela en un lugar fresco y seco.

2. La parrilla siempre debe almacenarse en un lugar protegido de la humedad.

NOTA: NO deje carbón en su parrilla Cuando no la esté usando, el carbón y las cenizas que quedan en el cenicero pueden reducir la durabilidad de su parrilla.

3. Se recomienda encarecidamente usar una funda para proteger su parrilla . Elija entre la variedad de fundas que ofrecen los fabricantes.

DESECHO



The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.

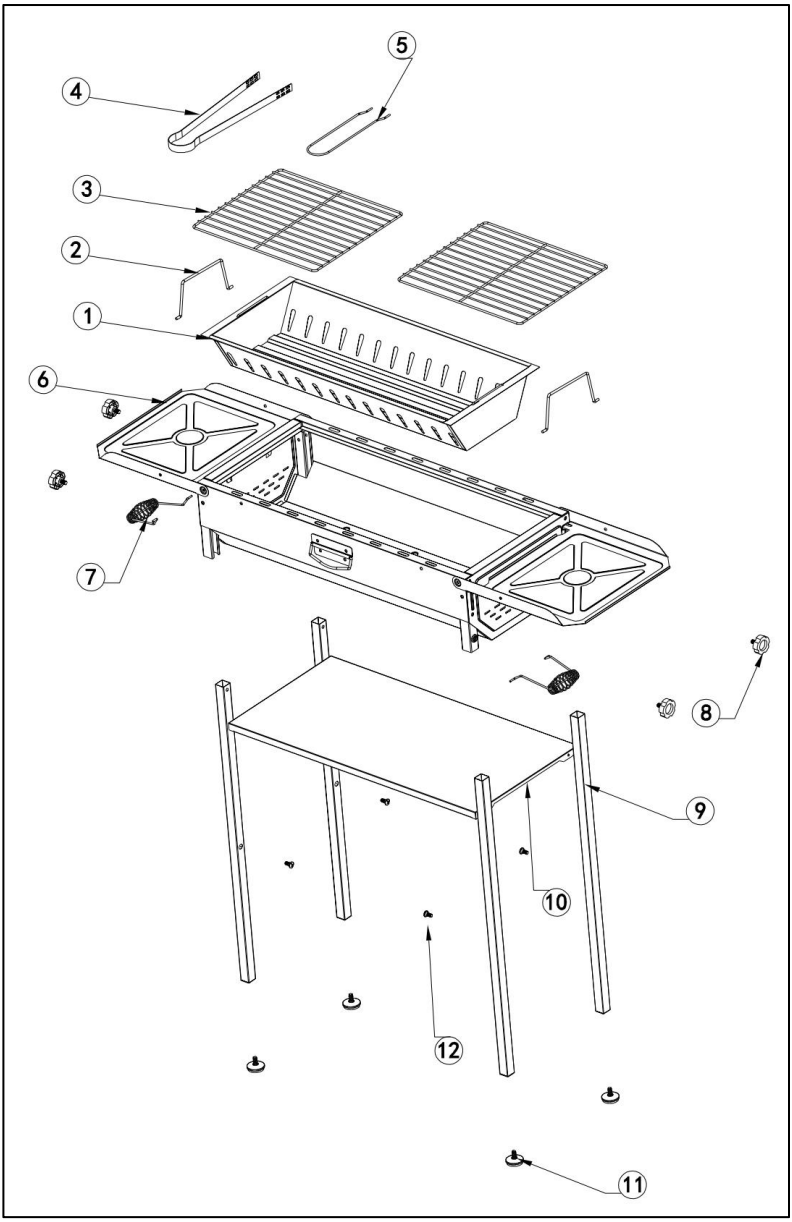


Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

PRODUCT COMPONENTS

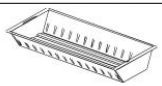
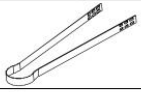
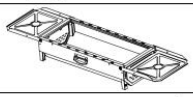
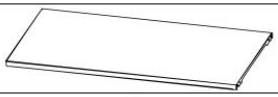
9. Deseche todas las bolsas de plástico con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños y las mascotas.
10. Compruebe todos los componentes proporcionados de acuerdo con la lista de este manual. Asegúrese de tener todas las piezas enumeradas.
3. Aunque se debe prestar especial atención durante la fabricación de este producto, se debe tener cuidado durante el proceso de montaje para evitar rayarlo con bordes afilados.
4. Desgaste guantes de protección , durante el montaje y utilización.
5. El producto debe colocarse sobre una superficie plana .
6. El producto requiere dos personas para su montaje.

7. El producto requiere el uso de un destornillador de cruz y una llave inglesa (el destornillador de cruz y la llave inglesa deben ser adquiridos por uno mismo).



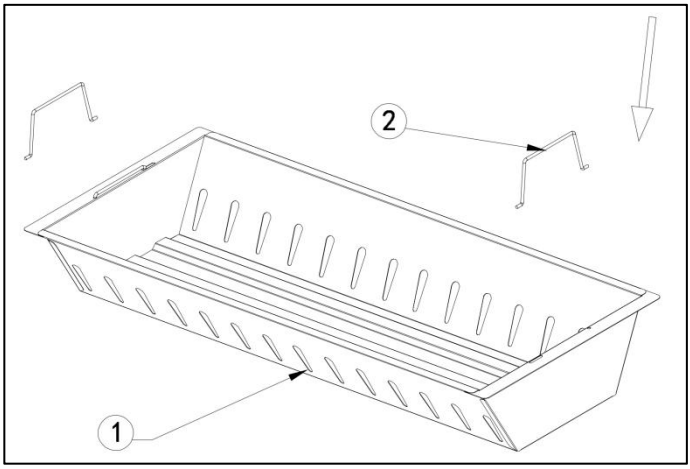
Nota: La cantidad de piezas que se muestra en el manual es el uso real y las

piezas no utilizadas son repuestos.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

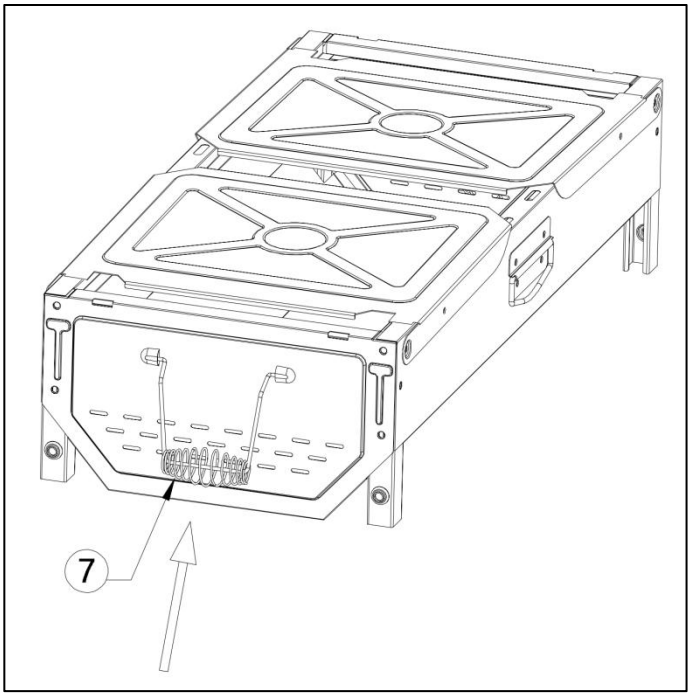
PASO 1:

- Instale el mango del disco de carbono en el disco de carbono.



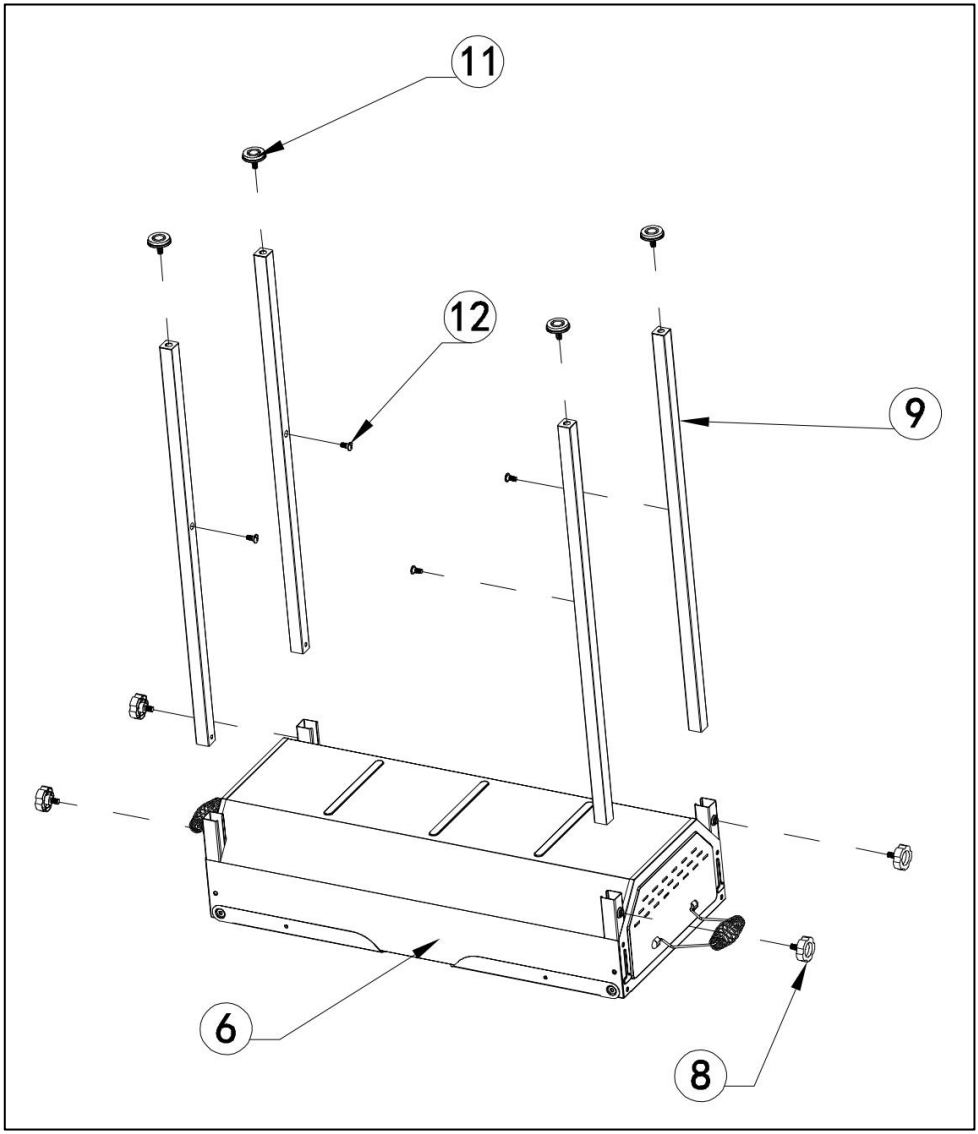
PASO 2:

- Instale el mango principal en el cuerpo principal.



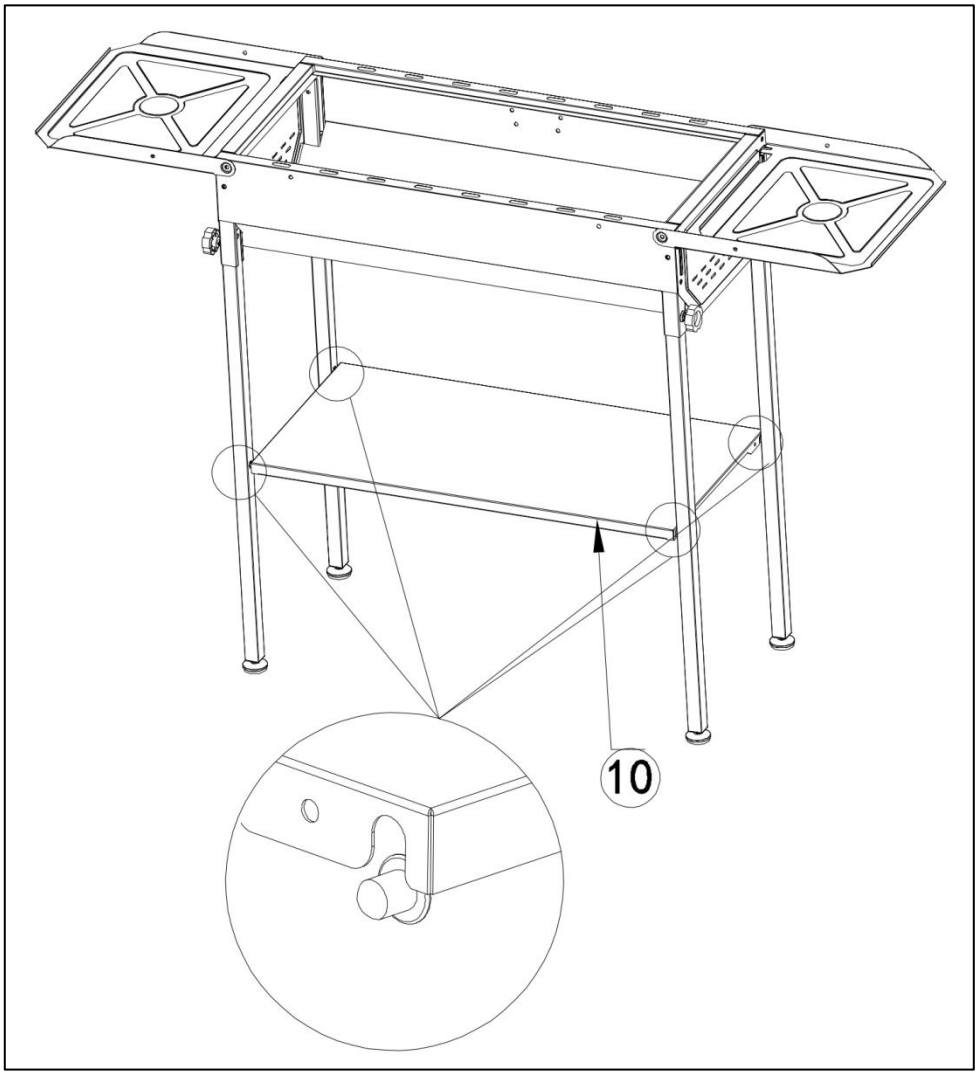
PASO 3:

- Instale la pata en el cuerpo principal y asegúrela con la tuerca de la pata.
- Instale el pie del horno en la pata.
- Instale el tornillo del tablero del estante en la pata .



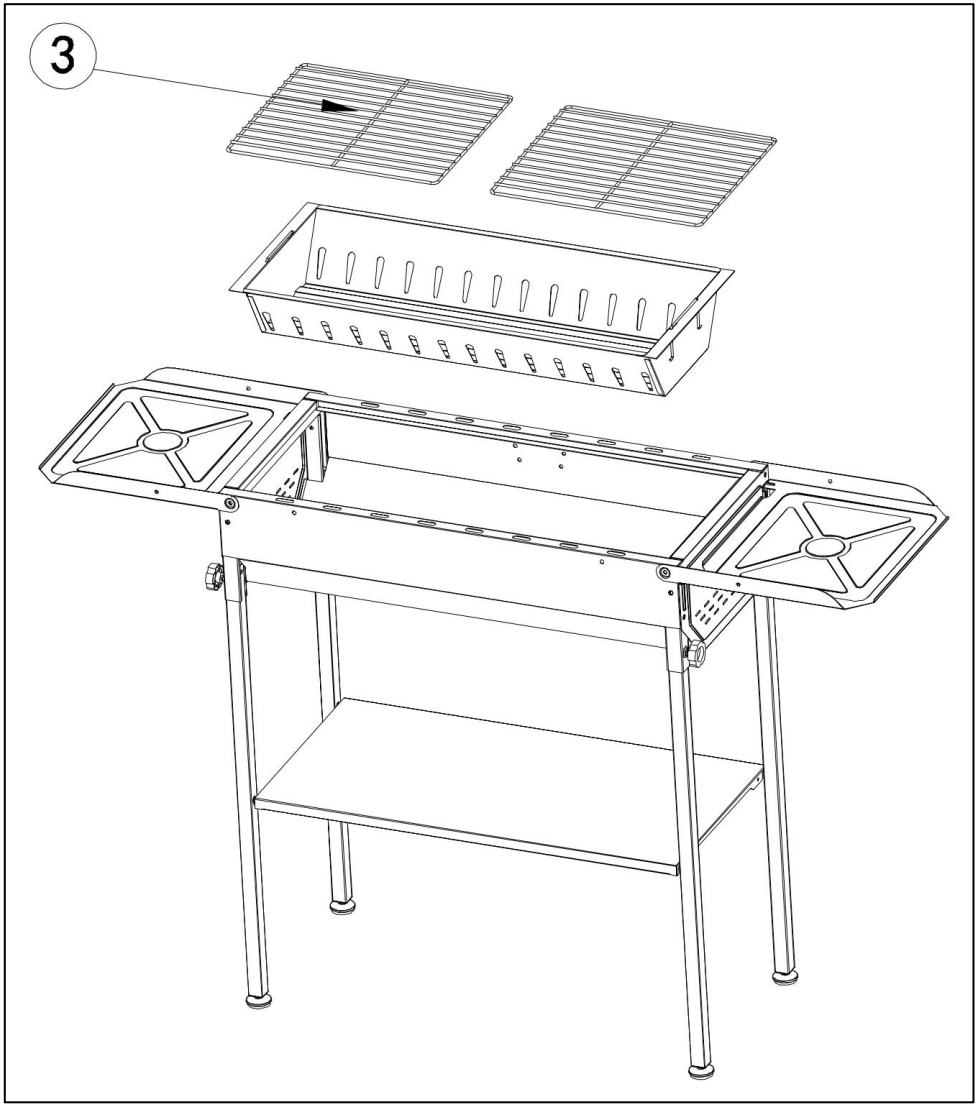
PASO 4:

- Instale la placa del estante en el componente del cuerpo principal.



PASO 5:

● Instale el disco de carbono y la rejilla de la parrilla en el componente del cuerpo principal.



CLEANING AND STORAGE

1. El producto debe enfriarse antes de ser utilizado .
2. No utilice objetos afilados o ásperos para limpiar el producto, ya que esto puede dañar el revestimiento .
3. El producto no se puede limpiar en el lavavajillas .
4. Limpie y seque el producto, luego colóquelo en un ambiente seco y ventilado .

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Grille węglowe

Model: CZ0050015

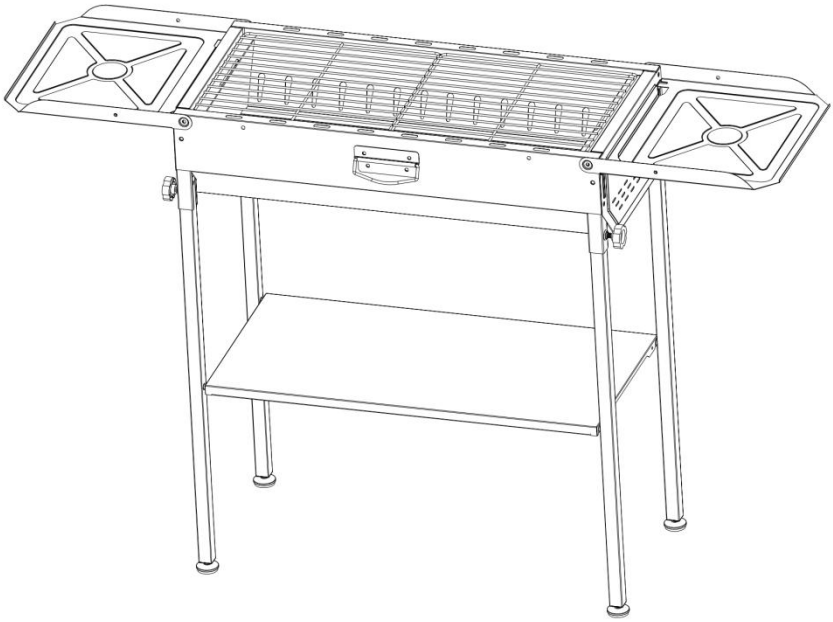
Centrum wsparcia VEVOR

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

MODEL: CZ0050015



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

FOR YOUR SAFETY

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Należy zachować ostrożność w przypadku wysokich temperatur, aby uniknąć oparzeń. Produktu nie można przenosić podczas użytkowania i można go przenosić dopiero po ostygnięciu.



Dziękujemy za korzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że możesz prawidłowo obsługiwać urządzenie, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem i zachowaj ją na przyszłość. Prosimy o zapoznanie się ze środkami ostrożności i zasadami bezpieczeństwa zawartymi na tej stronie, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.

Niniejsza instrukcja zawiera ostrzeżenia i środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa, obsługi, konserwacji i czyszczenia. Ostrzeżenia i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić. Produkt nie jest produktem z wbudowaną ostrożnością i zdrowym rozsądkiem, ponieważ wierzymy, że użytkownicy będą przestrzegać tych przepisów. W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o kontakt telefoniczny. Nie należy podejmować prób samodzielnego rozwiązywania problemów, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

Przed użyciem urządzenia należy przeczytać WSZYSTKIE instrukcje.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: ZAGROŻENIE POŻAREM

26. Nie stosować wewnątrz pomieszczeń!

27. Do rozpalania i ponownego rozpalania nie należy używać spirytusu ani benzyny!

28. Rozżarzone węgle i elementy grilla mogą się bardzo nagrzewać w trakcie użytkowania i spowodować pożar. Nie należy przenosić grilla podczas jego użytkowania!

29. Rozstaw grill w odległości co najmniej 91 cm od ściany lub innej powierzchni. Zachowaj odstęp co najmniej 3 m. do przedmiotów, które mogą się zapalić lub źródeł zapłonu, takich jak kanistry z gazem, butle z propanem-butanem, butle paliwowe do pojazdów itp.

30. Nie należy używać grilla na lub w pobliżu łatwopalnych powierzchni lub konstrukcji, takich jak drewniane tarasy, suche liście lub trawa, winylowe lub drewniane okładziny ścienne itp.

6. Koniecznie miej pod ręką gaśnicę i apteczkę pierwszej pomocy na wypadek wypadku lub pożaru.

7. Umieść produkt na równej, poziomej, bezpiecznej, odpornej na ciepło i czystej powierzchni.

8. Rozpalam węgiel drzewny tylko w miejscu osłoniętym.

9. Niektóre produkty spożywcze wydzielają łatwopalne tłuszcze i soki. Czyść grill regularnie, najlepiej po każdym użyciu .

10. Popiół należy wysypywać dopiero wtedy, gdy węgiel drzewny całkowicie się wypali i ostygnie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: RYZYKO O POPARZENIACH I WYPADKACH

6. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także nieposiadające doświadczenia lub wiedzy . Osoby takie muszą zostać poinformowane o zagrożeniach związanych z korzystaniem z urządzenia i

znajdować się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

2. Wszelkie modyfikacje produktu mogą stanowić poważne zagrożenie bezpieczeństwa i są zabronione. Nie należy podejmować żadnych nieautoryzowanych modyfikacji. W przypadku W przypadku uszkodzenia, naprawy lub innych problemów z grillem , skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta

3. Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia. Zachowaj odpowiednią odległość od gorących części. Grill , węgiel drzewny i grillowane jedzenie mogą nagrzewają się podczas użytkowania. Jakikolwiek bezpośredni kontakt może spowodować poważne oparzenia.

4. Podczas grillowania zawsze zakładaj rękawice kuchenne lub rękawice do grilla.

5. Używaj wyłącznie naczyń z długimi uchwytami odpornymi na ciepło.

6. Podczas korzystania z urządzenia nie należy nosić odzieży z szerokimi rękawami.

7. Używaj wyłącznie zapalniczek suchych lub specjalnych zapalniczek płynnych.

8. Przed czyszczeniem i/lub przechowywaniem odczekaj, aż grill całkowicie ostygnie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: RYZYKO WYBUCHU

Wylanie łatwopalnych cieczy na żarzące się węgle może spowodować gwałtowne płomienie lub eksplozje.

1. Nigdy nie używaj łatwopalnych cieczy, takich jak benzyna lub spirytus.

2. Nie kładź na żar kawałków węgla drzewnego nasączonych łatwopalną cieczą.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

Podczas spalania węgla drzewnego, brykietów do grilla itp . powstaje tlenek węgla. Gaz ten jest bezwonny i może być śmiertelny w zamkniętych pomieszczeniach!

1. NIGDY nie pal węglem drzewnym w domach, pojazdach, namiotach ani innych zamkniętych przestrzeniach.

2. Używaj grilla TYLKO NA ZEWNĄTRZ.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA

Nie używaj barwników ani rozcieńczalników do usuwania plam. Są one szkodliwe dla zdrowia i nie mogą mieć kontaktu z żywnością.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: OBRAŻENIA DZIECI

Podczas zabawy dzieci mogą zostać wciągnięte w folię opakowaniową i udusić się

1. Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią opakowaniową.

2. Upewnij się, że dzieci nie wkładają do ust żadnych małych elementów montażowych. Mogą się nimi zadławić, jeśli je połkną.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: RYZYKO OBRAŻEŃ

1. Niektóre części mogą mieć ostre krawędzie!

2. Zachowaj ostrożność podczas dotykania grilla i jego elementów, ponieważ istnieje ryzyko wypadków i/lub obrażeń podczas montażu i użytkowania. Noś odzież ochronną.

rękawice, jeśli to konieczne.

3. Nie ustawiaj grilla w pobliżu wejść ani w miejscach, w których przebywa dużo osób.

4. Postępuj zgodnie ze wszystkimi instrukcjami montażu. Najpierw przeczytaj instrukcję montażu w całości. Zaplanuj sobie wystarczająco dużo czasu na montaż i znajdź równomierna przestrzeń robocza o powierzchni dwóch do trzech metrów kwadratowych. Małe części są wstępnie zmontowane .

grillowania zawsze zachowuj szczególną ostrożność . Jeśli się rozproszysz, możesz stracić kontrolę nad urządzeniem.

6. Zawsze bądź uważny i świadomy tego, co robisz. Nie używaj grilla, jeśli nie jesteś skupiony, zmęczony lub pod wpływem narkotyków . Alkohol lub leki. Chwila nieuwagi podczas użytkowania produktu może prowadzić do poważnych obrażeń.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: RYZYKO USZKODZENIA

11. Podczas użytkowania śruby mogą się powoli luzować i osłabiać stabilność grilla . Przed każdym użyciem sprawdź , czy śruby są dobrze dokręcone . W razie konieczności dokręć wszystkie śruby, aby upewnić się, że grill stoi stabilnie.

12. Nie należy używać silnych lub ściernych rozpuszczalników ani ściernych gąbek ZJA, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i pozostawić ślady.

OPERATION INSTRUCTIONS

PRZYGOTOWANIE DO GRILLOWANIA

ROZPAKUJ GRILLA

Rozpakuj grill i pozbądź się wszystkich materiałów opakowaniowych, przechowuj materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci i zutylizuj je zgodnie z przepisami po zmontowaniu grilla.

Przed użyciem należy ustawić grill na równej i stabilnej powierzchni na zewnątrz.

WSTĘPNE WYPALANIE

Przed pierwszym użyciem umyj ruszt i ruszt do podgrzewania ciepłą wodą z mydłem. Przed pierwszym grillowaniem na grillu wykonaj następujące czynności . Należy ściśle przestrzegać tych kroków , aby chronić wykończenie wewnętrzne i zewnętrzne oraz sezonować stal wewnętrzną. Nieprzestrzeganie tych kroków może skutkować może nadać Twojemu pierwszemu nienaturalny smak żywności, uszkodzić wykończenie i wpłynąć negatywnie na ogólną trwałość grilla .

26. Lekko posmaruj wewnętrzne powierzchnie grilli , w tym ruszty , olejem roślinnym . Wydłuży to trwałość wykończenia , podobnie jak woskowanie samochodu .

27. Rozpal mały ogień na patelni węglowej, uważając, aby nie kłaść węgla na ściankach.

28. Podtrzymuj palenie przez około dwie godziny przy zamkniętej pokrywie i przepustnicy otwartej w 1/4. Pozostaw grill do odpowiedniego ostygnięcia .

29. Twój grill będzie wtedy gotowy do użycia.

⚠ OSTRZEŻENIE

Podczas tego procesu i podczas kilku kolejnych użyć z grilla będzie kapać olej. To normalne.

30. NIGDY NIE PRZEKRACZAJ TEMPERATURY 400 ℉ (204 ℃), PONIEWAŻ MOŻE TO USZKODZIĆ WYKOŃCZENIE I PRZYCZYNIĆ SIĘ DO RDZEWIENIA. FARBA NIE JEST POD GWARANCJA I WYMAGA RETUSZOWANIA. PRODUKT NIE JEST OBJĘTY GWARANCJĄ NA RDZEWĘ.

RODZAJE WĘGLA DRZEWNEGO

Można spalać brykiety węglowe lub naturalne brykietów węglowych, które mają różne właściwości . Brykiety węglowe zazwyczaj zapewniają dłuższy czas gotowania i są tańsze, podczas gdy brykiety węglowe palą się mocniej i wytwarzają mniej popiołu. Aby uzyskać bardziej intensywny smak dymu , używając brykietów węglowych lub węgla drzewnego w kawałkach, spróbuj dodać do ognia wióry drzewne lub kilka kawałków drewna .

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WYKORZYSTANIA ZRĘBEK DRZEWNYCH

Podczas używania zrębków powstaje dużo dymu. Dym może wydostawać się przez szwy i powodować sczernienie wnętrza grilla. Nie jest to jednak wina . Zrębki drzewne można wykorzystać do wytworzenia dymu i nadania mu aromatu. Nigdy nie używaj więcej niż jednego opakowania zrębków na raz. Możesz… Suche lub wstępnie zapakowane zrębki drzewne w pudełkach wędzarniczych lub w paczkach foliowych na ruszcie. Suche zrębki palą się szybciej i wytwarzają intensywniejszy dym. Zrębki wstępnie zalane wodą (przez około 30 minut) palą się wolniej i wytwarzają mniej intensywny dym. Regularnie sprawdzaj pojemnik na zrębki. Sprawdź, czy drewno się spaliło. W razie potrzeby dodaj więcej wiórów.

WĘDZENIE KAWAŁKAMI DREWNA

Kawałki drewna są dostępne w różnych naturalnych wariantach i mogą być używane samodzielnie lub jako dodatek do węgla drzewnego. Z reguły każde drewno liściaste, które… Owoc lub orzech nadaje się do gotowania. Jednak różne gatunki drewna mają różne smaki . Eksperymentuj z różnymi gatunkami drewna, aby określić swój osobisty smak. Ulubione i zawsze używaj dobrze wysuszonego

drewna. Zielone lub świeżo ścięte drewno może sprawić, że jedzenie będzie czarne i gryzące .

ROZPALANIE OGNIA

26. Otwórz pokrywę i wyjmij ruszt do gotowania

27. Aby rozpalić ogień z węgla drzewnego, zalecamy ułożenie 2 funtów (około 25 brykietów) w stos w kształcie piramidy i nasycenie rozpałki. płyn (zgodnie z instrukcją do podpałki), dodając więcej w razie potrzeby na tackę na węgiel drzewny. Przed dodaniem kolejnej porcji odczekaj, aż się osmalą .

UWAGA : Nie używaj benzyny, nafty ani alkoholu do rozpalania węgla drzewnego. Użycie któregokolwiek z tych lub podobnych produktów może spowodować wybuch **.** powodując poważne obrażenia ciała,

28. Gdy brykiet pokryje się popiołem i zacznie wydzielać czerwoną poświatę, rozłóż go równomiernie na patelni węglowej. Użyj odpowiedniego narzędzia odpornego na wysoką temperaturę. używając długiego, odpornego na ciepło uchwytu, gdy to robisz.

29. Rozłóż ruszty i ustaw wysokość pojemnika na węgiel drzewny, obracając korbą , a następnie rozpocznij gotowanie.

30. Jeżeli węgiel drzewny nie pali się równomiernie, należy użyć szczypiec o długich trzonkach, aby równomiernie rozprowadzić ciepło.

⚠ OSTRZEŻENIE

1. Do rozpalania ognia można używać rozpałek kominowych, rozpałek elektrycznych lub innych rodzajów rozpałek zamiast płynu do rozpalania, ale należy stosować je wyłącznie zgodnie z instrukcją producenta. Nigdy nie należy używać węgla drzewnego do rozpalania ani płynu do rozpalania z innymi metodami rozpalania.

2. Przed gotowaniem odczekaj wystarczająco długo, aż grill się rozgrzeje. Nie da się prawidłowo grillować, gdy grill jest zimny, ani rozpalić ognia, gdy jesteś zajęty przygotowywaniem jedzenia. Gdy ogień dobrze się pali, łatwo go utrzymać, poświęcając mu trochę uwagi.

3. Podczas dodawania węgla drzewnego należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń.

4. Nie używaj paliwa do rozpalania ani węgla drzewnego do natychmiastowego rozpalania, dodając węgiel drzewny do istniejącego ognia. Jest to niebezpieczne i może spowodować obrażenia. Pozostawi również na jedzeniu posmak paliwa. Do istniejącego ognia dodawaj wyłącznie zwykły węgiel drzewny lub kawałki drewna.

CZYSZCZENIE POPIOŁU I REGULARNA KONSERWACJA

Po całkowitym ugaszeniu ognia należy odczekać kilka godzin przed usunięciem popiołu, aby upewnić się, że nie jest gorący, w przeciwnym razie istnieje ryzyko oparzeń.

1. strząsnąć wszystkie popioły, które nie spadły do popielnika z pojemnika na węgiel drzewny. (Jeśli na pojemniku na węgiel drzewny znajdują się kawałki częściowo spalonego węgla drzewnego Istnieje ryzyko poparzenia. Możesz je zachować do następnego użycia. Nadal są dobre.)

2. Postukaj w boki komory, aby rozluźnić popiół, który się tam gromadzi.

3. Podnieś pojemnik na węgiel drzewny i opróżnij zimny popiół . Szczególnie ważne jest usunięcie popiołu, zanim wilgoć połączy się z zimnym popiołem . Popiół zbiera wilgoć, co może powodować przedwczesne rdzewienie i rozkład wnętrza pojemnika na popiół. W ten sposób popiół z biegiem lat… tacka zbiorcza może zardzewieć i uszkodzony.

4. Kilkakrotnie mocno uderz w popielniczkę, aby rozluźnić przyklejony popiół.

5. Umieść popiół w metalowym pojemniku i dopełnij go wodą, aby mieć pewność, że nie ma w nim żaru, po czym możesz wyrzucić popiół.

grillowaniu pozwól węglowi drzewnemu całkowicie się wypalić . Ułatwi to czyszczenie poprzez spalenie nadmiaru tłuszczu i resztek grilla.

7. Regularnie i optymalnie czyść grill po każdym użyciu.

8. Zdejmij ruszt i dokładnie umyj go wodą z mydłem. Następnie dokładnie osusz.

9. Za pomocą wilgotnej gąbki usuń luźne pozostałości z grilla.

10. Do osuszania używaj miękkiej, czystej ściereczki. Uważaj, aby nie zarysować powierzchni podczas wycierania do sucha.

11. Wyczyść powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne ciepłą wodą z mydłem.

12. Przed każdym użyciem dokręć wszystkie śruby, aby mieć pewność, że grill jest zawsze stabilny.

13. Chroń grill przed warunkami atmosferycznymi. Ponieważ jest wykonany ze stali, będzie stopniowo rdzewiał. Wyczyść ewentualne plamy rdzy i napraw je ognioodporną farbą.

NIGDY NIE MALUJ WNĘTRZA GRILLA .

PRZECHOWYWANIE GRILLA

1. Wyczyść grill przed przechowywaniem. Przechowuj w chłodnym i suchym miejscu.

2. Grill należy zawsze przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed wilgocią.

UWAGA: NIE pozostawiaj węgla drzewnego w grillu gdy nie jest używany. Węgiel drzewny i popiół pozostawiony w popielniczce mogą zmniejszyć trwałość grilla.

3. Zdecydowanie zaleca się stosowanie pokrowca w celu ochrony grilla . Do wyboru jest wiele pokrowców oferowanych przez producentów.

SPRZEDAŻ



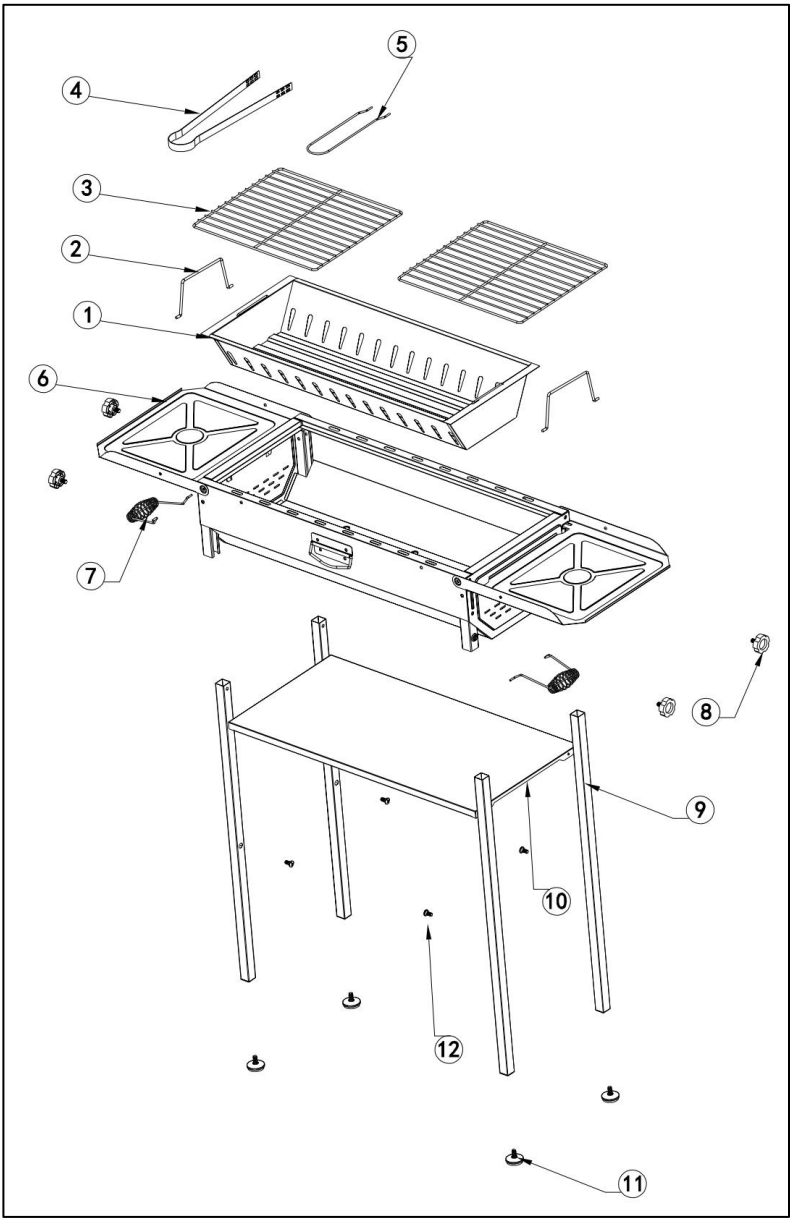
The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.



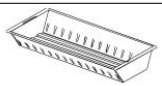
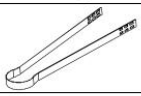
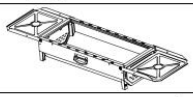
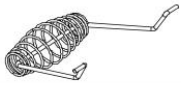
Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

PRODUCT COMPONENTS

11. Prosimy o ostrożną utylizację plastikowych toreb i przechowywanie ich w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.
12. Sprawdź wszystkie dostarczone komponenty zgodnie z listą zawartą w niniejszej instrukcji. Upewnij się, że masz wszystkie wymienione części.
3. Pomimo zachowania szczególnej ostrożności podczas produkcji tego produktu, należy zachować ostrożność w trakcie montażu, aby uniknąć zarysowań ostrymi krawędziami.
4. Nosić rękawice ochronne podczas montażu i użytkowania.
5. Produkt należy umieścić na płaskiej powierzchni .
6. Do montażu produktu potrzebne są dwie osoby.
7. Do korzystania z produktu wymagany jest śrubokręt krzyżakowy i klucz (śrubokręt krzyżakowy i klucz należy zakupić we własnym zakresie).

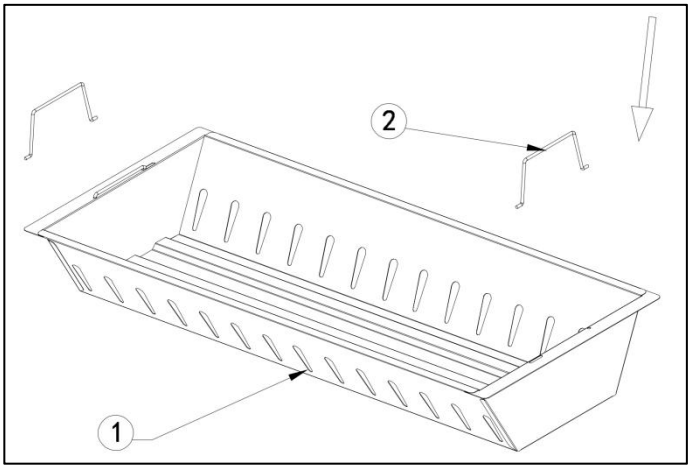


Notatka: Ilość części podana w instrukcji oznacza faktyczne zużycie, części nieużywane są częściami zamiennymi.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

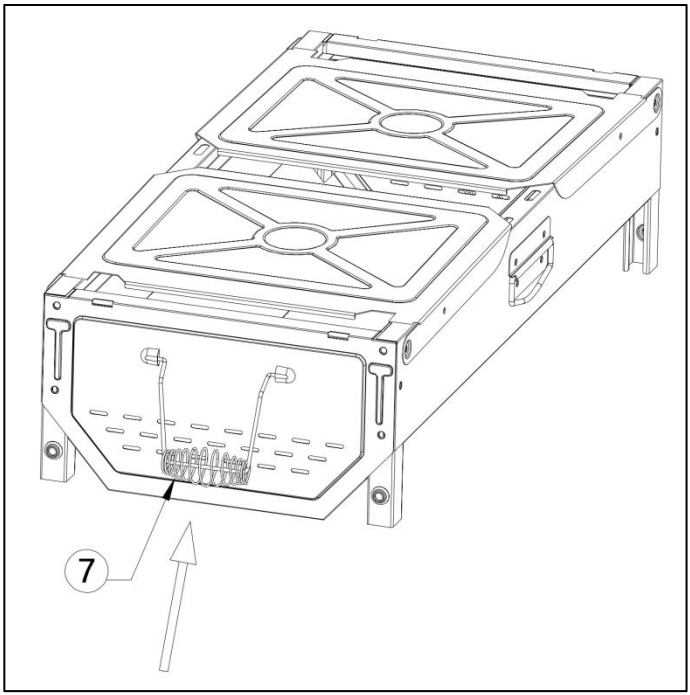
KROK 1:

- Zamontuj uchwyt tarczy Carbon na tarczy Carbon.



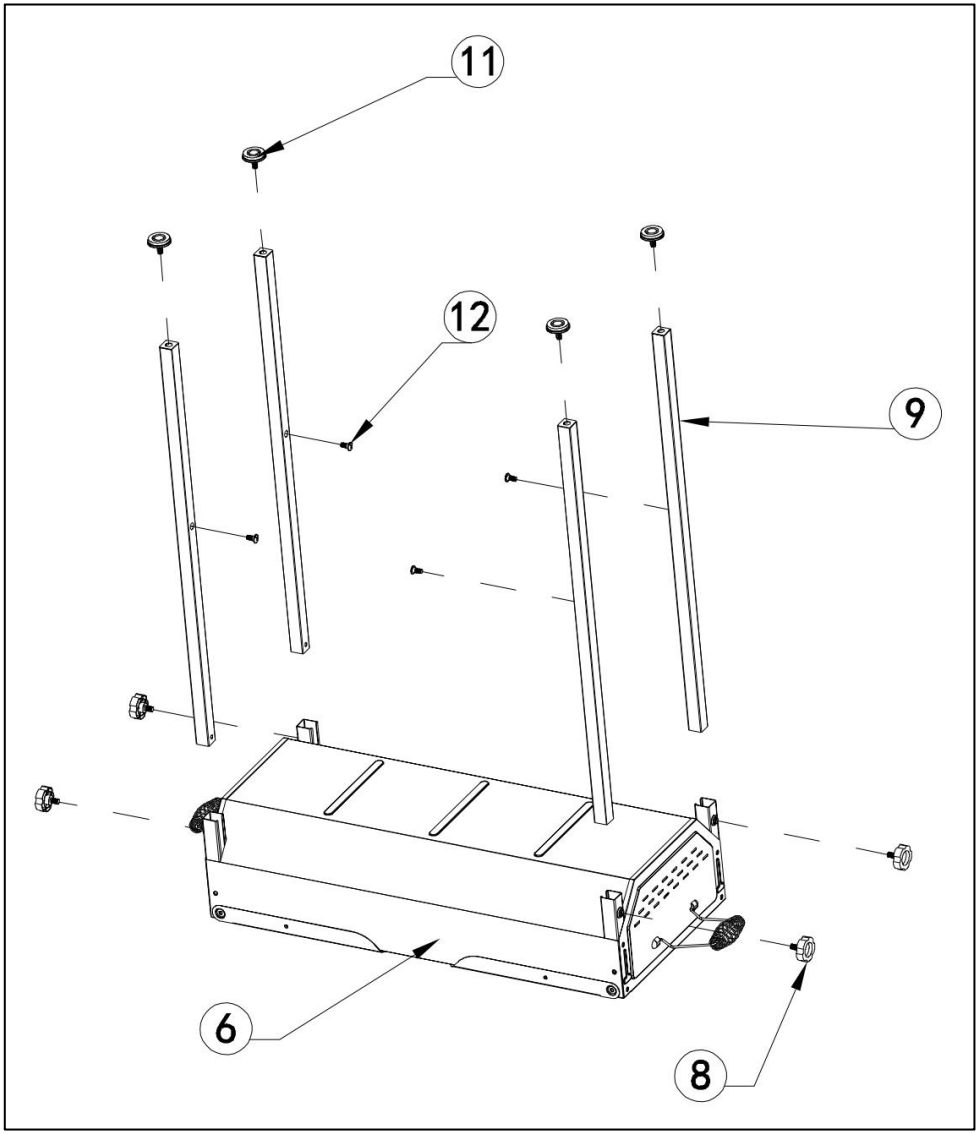
KROK 2:

- Zamontuj uchwyt główny na korpusie głównym.



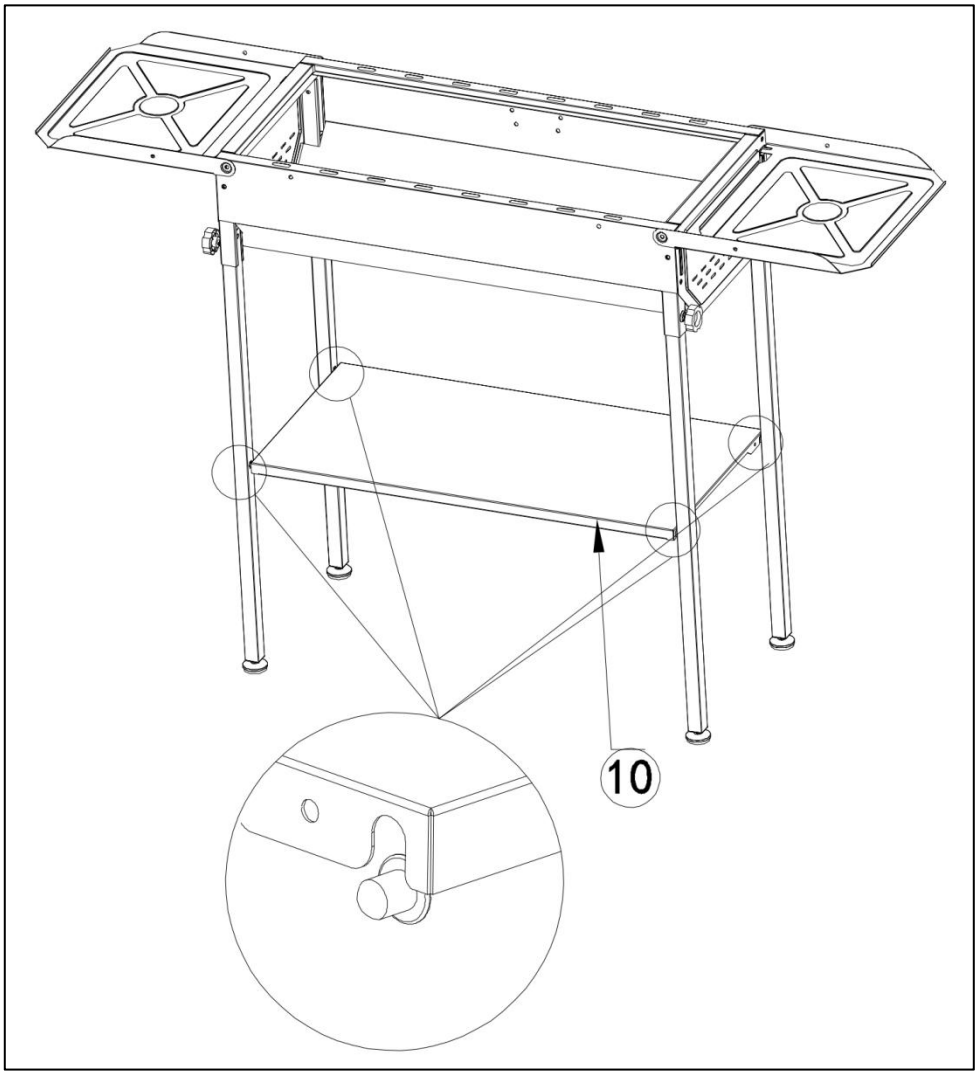
KROK 3:

- Zamontuj nogę na korpusie głównym i zabezpiecz ją nakrętką nogi.
- Zamontuj stopę pieca na nodze.
- Przykręć śrubę półki do nogi .



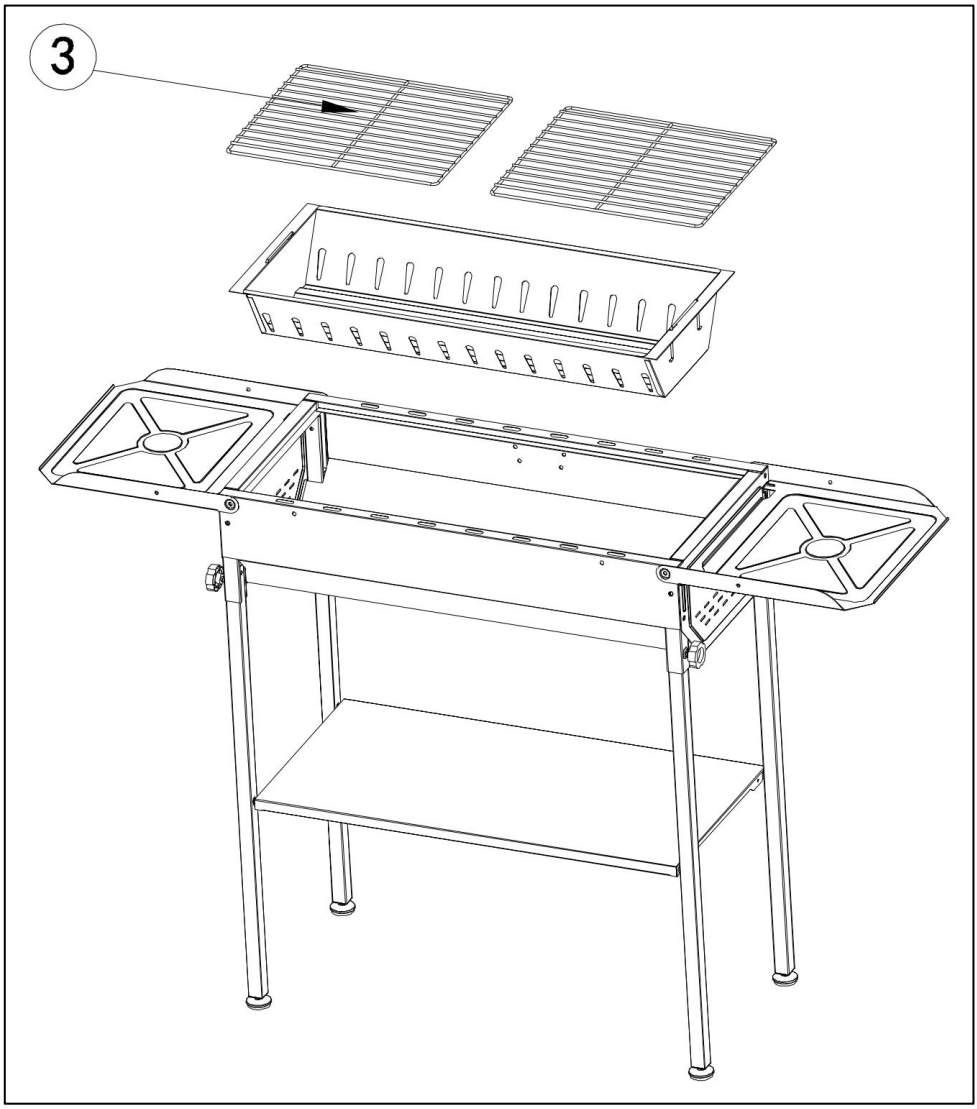
KROK 4:

- Zamontuj płytę półki na elemencie korpusu głównego.



KROK 5:

- Zamontuj tarczę Carbon i kratkę Grill na głównym elemencie nadwozia.



CLEANING AND STORAGE

1. Produkt musi ostygnąć przed zabraniem ze sobą .
2. Do czyszczenia produktu nie należy używać ostrych ani szorstkich przedmiotów, gdyż może to uszkodzić powłokę .
3. Produktu nie można myć w zmywarce .
4. Wyczyść i osusz produkt, a następnie umieść go w suchym i wentylowanym miejscu .

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Houtskoolgrills

Model: CZ0050015

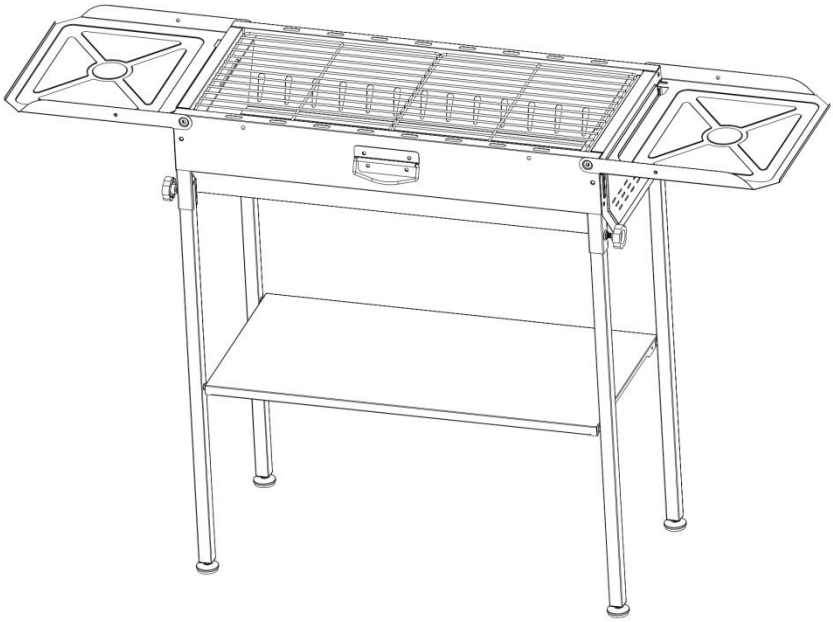
VEVOR-ondersteuningscentrum

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

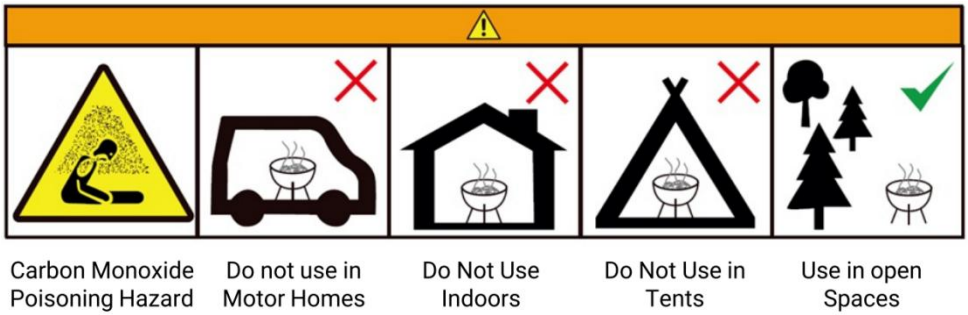
MODEL: CZ0050015



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

FOR YOUR SAFETY

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	Pas op voor hoge temperaturen om brandwonden te voorkomen. Het product mag tijdens gebruik niet worden verplaatst en pas nadat het is afgekoeld.



Bedankt voor het gebruik van dit product. Om ervoor te zorgen dat u de machine correct kunt bedienen, dient u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen vóór gebruik en deze goed te bewaren voor toekomstig gebruik. Lees ook de voorzorgsmaatregelen en veiligheidsvoorschriften op deze pagina om een veilig gebruik te garanderen.

Deze handleiding beschrijft veiligheidswaarschuwingen en voorzorgsmaatregelen, bediening, onderhoud en reiniging. De waarschuwingen en instructies in deze handleiding dekken niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen. Voorzichtigheid en gezond verstand zijn niet in dit product ingebouwd, omdat wij ervan uitgaan dat het gebruik ervan in overeenstemming is met deze voorschriften. Neem bij problemen contact met ons op. Probeer problemen niet zelf op te lossen, dit kan leiden tot letsel of materiële schade.

Lees alle instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

⚠ GEVAAR: BRANDGEVAAR

31. Niet binnenshuis gebruiken!

32. Gebruik geen spiritus of benzine om de vlam aan te steken of opnieuw aan te steken!

33. Gloeiende kolen en onderdelen van de grill kunnen tijdens gebruik extreem heet worden en brand veroorzaken. Verplaats de grill niet wanneer deze in gebruik is!

34. Plaats uw grill op minimaal 91 cm afstand van een muur of ander oppervlak. Houd een vrije ruimte van minimaal 3 meter aan. op voorwerpen die vlam kunnen vatten of ontstekingsbronnen zoals benzineblikken, LPG-cilinders, brandstofcilinders van voertuigen, enz.

35. grill niet op of in de buurt van brandbare oppervlakken of constructies zoals houten terrassen, droge bladeren of gras, vinyl of houten gevelbekleding, enz.

6. Het is absoluut noodzakelijk dat u een brandblusser en een EHBO-kit bij de hand hebt voor het geval van een ongeluk of brand.

7. Plaats het product op een vlakke, horizontale, stabiele, hittebestendige en schone ondergrond.

8. Ik steek de houtskool alleen aan op een beschutte plek.

9. Sommige voedingsmiddelen produceren ontvlambare vetten en sappen. Maak de grill regelmatig schoon, bij voorkeur na elk gebruik .

10. Verwijder de as pas als de houtskool volledig is opgebrand en afgekoeld.

⚠ GEVAAR: RISICO VAN BRANDEN EN ONGEVALLEN

7. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke , zintuiglijke of mentale vermogens, of die geen ervaring of kennis hebben. Dergelijke personen moeten worden geïnformeerd over de gevaren van het gebruik van het apparaat en onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

2. Elke wijziging aan het product kan een groot veiligheidsrisico met zich meebrengen en is verboden. Voer geen ongeautoriseerde wijzigingen uit. In geval van Neem bij schade, reparatie of andere problemen met de grill contact op met onze klantenservice.

3. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat. Houd voldoende

afstand van de hete onderdelen. De grill , de houtskool en het gegrilde voedsel kunnen heet worden. Wordt heet tijdens gebruik. Elk direct contact kan ernstige brandwonden veroorzaken.

4. Draag altijd ovenwanten of barbecuehandschoenen tijdens het grillen.

5. Gebruik alleen keukengerei met lange handgrepen en hittebestendige grepen.

6. Draag geen kleding met wijde mouwen tijdens het gebruik van dit apparaat.

7. Gebruik alleen droge aanstekers of speciale vloeibare aanstekers.

8. Laat de grill volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt en/of opbergt.

⚠ GEVAAR: EXPLOSIEGEVAAR

Brandbare vloeistoffen die op de gloeiende kolen worden gegoten, kunnen steekvlammen of explosies veroorzaken.

1. Gebruik nooit ontvlambare vloeistoffen zoals benzine of spiritus.

2. Leg geen in brandbare vloeistof gedrenkte stukjes houtskool op de gloeiende kolen.

⚠ GEVAAR: KOOLMONOXIDEGEVAAR

Bij het verbranden van houtskool, barbecuebriketten, enz . ontstaat koolmonoxide. Dit gas is geurloos en kan dodelijk zijn in gesloten ruimtes!

1. Verbrand NOOIT houtskool in huizen, voertuigen, tenten of andere afgesloten ruimtes.

2. Gebruik de grill UITSLUITEND BUITEN.

⚠ GEVAAR: GEZONDHEIDSRISICO

Gebruik geen kleurstoffen of verdunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met voedsel.

⚠ GEVAAR: LETSEL BIJ KINDEREN

Tijdens het spelen kunnen kinderen verstrikt raken in de verpakkingsfolie en stikken.

1. Laat kinderen niet met de verpakkingsfolie spelen.

2. Zorg ervoor dat kinderen geen kleine onderdelen van de montage in hun mond

stoppen. Ze kunnen stikken als ze de onderdelen inslikken.

⚠ GEVAAR: RISICO OP LETSEL

1. Sommige onderdelen kunnen scherpe randen bevatten!

2. Wees voorzichtig bij het aanraken van de grill en de onderdelen ervan, aangezien er tijdens de montage en het gebruik risico op ongelukken en/of letsel bestaat. Draag beschermende kleding.

Handschoenen indien nodig.

3. Plaats de grill niet in de buurt van ingangen of op plekken waar veel mensen rondlopen.

4. Volg alle montage - instructies. Lees eerst de montage-instructies volledig door. Neem voldoende tijd voor de montage en zoek een zelfs in een werkruimte van twee tot drie vierkante meter. Kleine onderdelen zijn voorgemonteerd .

5. Wees altijd uiterst voorzichtig tijdens het grillen . Als u bent afgeleid, kunt u de controle over het apparaat verliezen.

6. Wees altijd alert en bewust van wat u doet. Gebruik de grill niet als u niet geconcentreerd bent, moe bent of onder invloed van drugs bent. alcohol of medicijnen. Zelfs een moment van onachtzaamheid tijdens het gebruik van het product kan leiden tot ernstig letsel. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met alcohol of medicijnen. Bedoeld voor commercieel gebruik.

⚠ GEVAAR: RISICO OP SCHADE

13. langzaam losraken en de stabiliteit van het rooster beïnvloeden . Controleer voor elk gebruik of de schroeven goed vastzitten . Draai indien nodig alle schroeven weer vast om ervoor te zorgen dat de grill stevig staat.

14. Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schurende ZJA-pads, aangezien deze het oppervlak kunnen beschadigen en krassen kunnen achterlaten.

OPERATION INSTRUCTIONS

GRILLVOORBEREIDING

PAK DE GRILL UIT

Pak de grill uit Verwijder al het verpakkingsmateriaal, houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en gooi het na montage van de grill weg volgens de voorschriften .

Plaats de grill voor gebruik op een vlakke, stevige ondergrond buiten.

P -RE -FINING

Was voor het eerste gebruik de grillroosters en het warmhoudrek met warm zeepsop. Voordat u voor de eerste keer gaat koken met uw grill , dient u het volgende te doen: Volg deze stappen nauwgezet op om zowel de binnen- als buitenafwerking te beschermen en het stalen interieur te behandelen. Het niet correct opvolgen van deze stappen kan leiden tot ... kan een onnatuurlijke smaak aan je eerste geven Voedselresten kunnen de afwerking beschadigen en de algehele duurzaamheid van uw grill beïnvloeden .

31. Smeer de binnenoppervlakken van de grill , inclusief de grillroosters, licht in met plantaardige olie . Dit verlengt de levensduur van de afwerking , net zoals je een auto in de was zet .

32. Maak een klein vuurtje in de kolenpan, maar zorg ervoor dat de kolen niet tegen de wanden aan komen.

33. Laat het vlees ongeveer twee uur branden met het deksel gesloten en de luchtklep voor een kwart open. Laat de grill vervolgens goed afkoelen .

34. Je grill is dan klaar voor gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

Tijdens dit proces en ook nog een aantal keren dat de grill daarna gebruikt wordt, zal er olie uit lekken. Dit is normaal.

35. OVERSCHRIJD NOOIT 400 ℉ (204 ℃), AANGEZIEN DIT DE AFWERKING BESCHADIGT EN ROESTVORMING VEROORZAAKT. DE VERF BEVINDT ZICH NIET ONDER GARANTIE EN MOET WORDEN BIJGEWERKT. HET PRODUCT IS NIET GEGARANDEERD TEGEN ROEST.

SOORTEN HOUTSKOOL

Je kunt houtskoolbriketten of natuurlijk materiaal gebruiken om te branden. Houtskoolbrokken hebben verschillende eigenschappen . Houtskoolbriketten

zorgen doorgaans voor een langere kooktijd en zijn meestal goedkoper, terwijl houtskoolbrokken heter branden en minder as produceren. Voor een robuustere rooksmaak, terwijl Als je houtskoolbriketten of -brokken gebruikt, probeer dan eens houtsnippers of een paar houtblokken aan het vuur toe te voegen .

TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN HOUTSKARNS

Bij het gebruik van houtsnippers komt veel rook vrij. Rook kan via de naden ontsnappen en de binnenkant van de grill zwart kleuren. Dit is normaal . Houtsnippers kunnen worden gebruikt om rook te produceren en de rooksmaak te creëren. Gebruik nooit meer dan één doos houtsnippers tegelijk. Je kunt ze in de verpakking doen. Droge of voorverpakte houtsnippers in rookdozen of foliepakjes op het grillrooster. Droge snippers branden sneller en produceren intensere rook. Houtsnippers die vooraf in water zijn geweekt (gedurende ongeveer 30 minuten) branden langzamer en produceren minder intense rook. Controleer de houtsnipperverpakking regelmatig. Om te controleren of het hout is opgebrand. Voeg indien nodig meer houtsnippers toe.

ROKEN MET HOUTSTUKKEN

Houtsnippers zijn verkrijgbaar in verschillende natuurlijke smaken en kunnen afzonderlijk of in combinatie met houtskool worden gebruikt. In de regel is elke hardhoutsoort die ... Een vrucht of noot is geschikt om mee te koken. Verschillende houtsoorten hebben echter verschillende smaken. Experimenteer met verschillende houtsoorten om je persoonlijke voorkeur te ontdekken. Kies je favoriete houtsoort en gebruik altijd goed gedroogd hout. Groen of vers gekapt hout kan voedsel zwart en bitter maken .

HET VUUR AANSTEKEN

31. Open het deksel en verwijder de grillroosters.

32. Om een houtskoolvuur aan te steken, raden we aan om 2 pond (ongeveer 25 briketten) in een piramidevormige hoop te stapelen en deze te bevochtigen met aanmaakhout. Voeg vloeistof toe (volgens de instructies op de verpakking van de aanmaakvloeistof), en vul de pan met houtskool naar behoefte bij. Laat de houtskool eerst tot as verbranden voordat je meer toevoegt.

LET OP : Gebruik geen benzine, kerosine of alcohol om houtskool aan te steken.

Het gebruik van deze of soortgelijke producten kan een explosie veroorzaken. leidend tot ernstig lichamelijk letsel,

33. Nadat de briketten een aslaag hebben gevormd en roodgloeiend zijn geworden, verdeel je ze gelijkmatig over de houtskoolpan. Gebruik hiervoor een geschikt, hittebestendig gereedschap. Gebruik hiervoor een lange, hittebestendige handgreep.

34. Plaats de grillroosters en stel de houtskoolbak op de gewenste hoogte in door aan de slinger te draaien. Begin vervolgens met koken .

35. Als de houtskool niet gelijkmatig brandt, gebruik dan een tang met lange steel om deze te verplaatsen voor een gelijkmatige warmteverdeling.

⚠ WAARSCHUWING

1. Schoorsteenaanstekers, elektrische aanstekers of andere soorten aanmaakblokjes kunnen in plaats van aanmaakvloeistof worden gebruikt om vuur te maken, maar gebruik deze uitsluitend volgens de instructies van de fabrikant. Gebruik nooit snel ontvlambare houtskool of aanmaakvloeistof voor houtskool in combinatie met andere aanmaakmethoden.

2. Geef de grill voldoende tijd om op te warmen voordat u begint met koken. U kunt niet goed koken als de grill koud is, en u kunt geen goed vuur maken als u bezig bent met het voorbereiden van het eten. Zodra het vuur goed brandt, is het met een beetje aandacht gemakkelijk om het brandend te houden.

3. Wees uiterst voorzichtig om verwondingen te voorkomen bij het toevoegen van houtskool.

4. Gebruik geen aanmaakvloeistof of snel ontvlambare houtskool om extra houtskool aan een bestaand vuur toe te voegen. Dit is gevaarlijk en kan letsel veroorzaken. Het laat ook een nasmaak van aanmaakvloeistof achter in uw eten. Voeg alleen gewone houtskool of houtsnippers toe aan een bestaand vuur.

ASREINIGING & REGELMATIG ONDERHOUD

Nadat het vuur volledig is gedoofd, moet u enkele uren wachten voordat u de as eruit haalt . Zo voorkomt u dat de as heet is, anders bestaat er risico op brandwonden.

1. Klop eventuele as die niet is gevallen eraf. In de aslade van de houtskoolpan. (Als er stukjes gedeeltelijk verbrande houtskool in de houtskoolpan zitten.) Er bestaat een risico op brandwonden. Je kunt ze bewaren voor de volgende keer. Ze zijn nog steeds goed.

2. Tik tegen de zijkanten van de verbrandingskamer om eventuele asresten los te maken.

3. Til de asbak op en leeg de koude as . Het is vooral belangrijk dat u de as verwijdert voordat er vocht in de as trekt . As neemt vocht op, wat kan leiden tot vroegtijdige roestvorming en aantasting van de binnenkant van de asbak. Daardoor kan de as na verloop van jaren gaan rotten. De opvangbak kan gaan roesten en beschadigd.

4. Tik een paar keer stevig op de asbak om eventuele vastzittende as los te maken.

5. Plaats de as in een metalen bak en vul deze met water om ervoor te zorgen dat er geen gloeiende kooltjes meer zijn. Daarna kunt u de as weggooien.

grillen volledig opbranden . Dit vergemakkelijkt het schoonmaken doordat overtollig vet en barbecueresten verbranden.

7. Maak de grill na elk gebruik regelmatig en grondig schoon.

8. Verwijder de grillroosters en maak ze grondig schoon met zeepsop. Droog ze vervolgens goed af.

9. Gebruik een natte spons om losse resten van de grill te verwijderen.

10. Gebruik een zachte, schone doek om af te drogen. Kras de oppervlakken niet tijdens het afvegen.

11. Reinig de binnen- en buitenkant met warm zeepsop.

12. Draai alle schroeven vóór elk gebruik vast om ervoor te zorgen dat uw grill altijd stabiel staat.

13. Bescherm uw grill tegen weersinvloeden. Omdat deze van staal is gemaakt, zal hij geleidelijk roesten. Reinig eventuele roestplekken en repareer ze met vuurvaste verf.

VERF NOOIT DE BINNENKANT VAN DE GRILL .

GRILL OPBERGRUIMTE

1. Maak uw grill schoon voordat u hem opbergt. Bewaar hem op een koele, droge plaats.

2. De grill moet altijd worden opgeborgen op een plek waar hij beschermd is tegen vocht.

LET OP: Laat geen houtskool in uw grill achter Wanneer u de grill niet gebruikt, is het belangrijk om de aslade schoon te maken. Achtergebleven houtskool en as in de aslade kunnen de levensduur van uw grill verkorten.

3. Een beschermhoes wordt ten zeerste aanbevolen om uw grill te beschermen . Kies uit de verschillende grillhoezen die door de fabrikanten worden aangeboden.

BESCHIKBAARHEID



The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.



Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

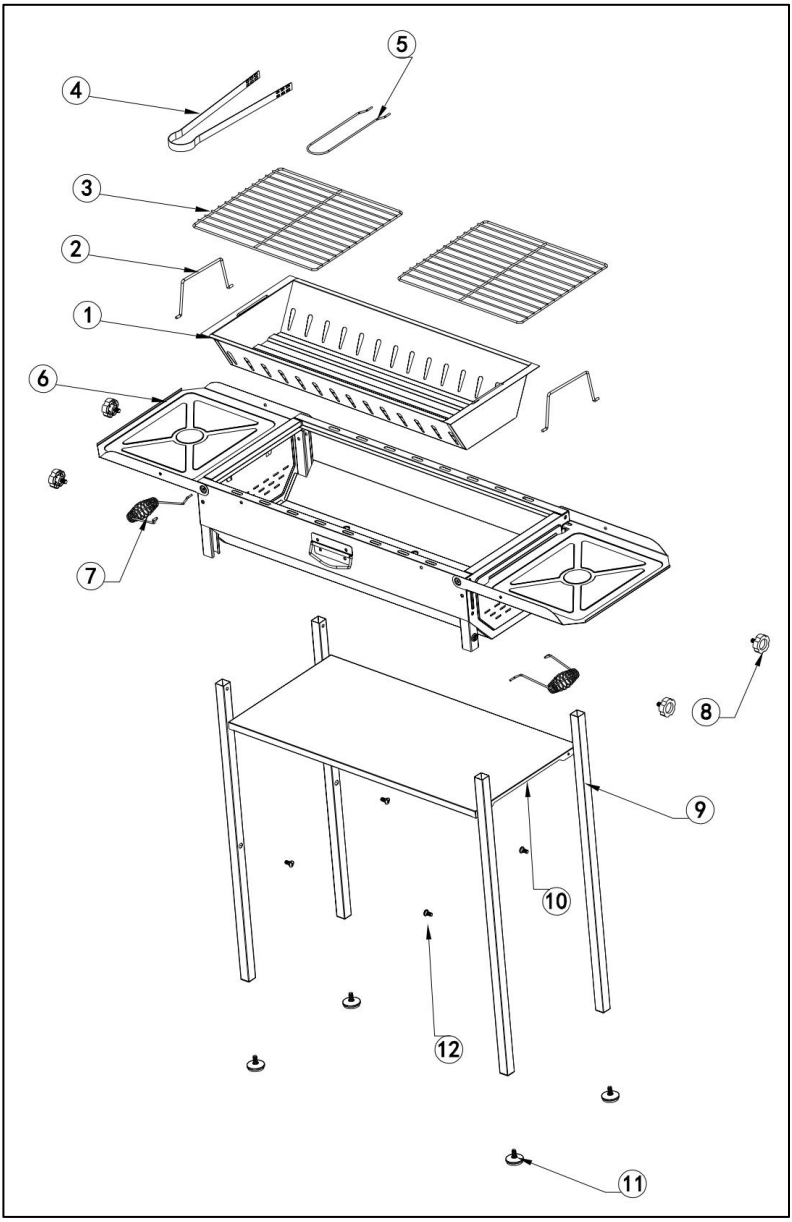
PRODUCT COMPONENTS

13. Gooi alle plastic zakken zorgvuldig weg en houd ze buiten bereik van kinderen en huisdieren.

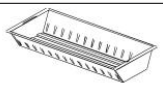
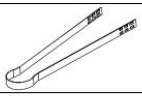
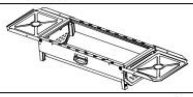
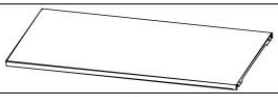
14. Controleer alle meegeleverde onderdelen aan de hand van de lijst in deze handleiding. Zorg ervoor dat u alle vermelde onderdelen hebt.

3. Hoewel er bij de fabricage van dit product bijzondere aandacht aan besteed moet worden, moet u tijdens de montage voorzichtig zijn om te voorkomen dat u zich aan scherpe randen bekrast.

4. Draag Beschermende handschoenen dragen tijdens montage en gebruik.
5. Het product moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst .
6. Voor de montage van dit product zijn twee personen nodig.
7. Voor het gebruik van dit product zijn een kruiskopschroevendraaier en een steeksleutel nodig (kruiskopschroevendraaier en steeksleutel dient u zelf aan te schaffen).

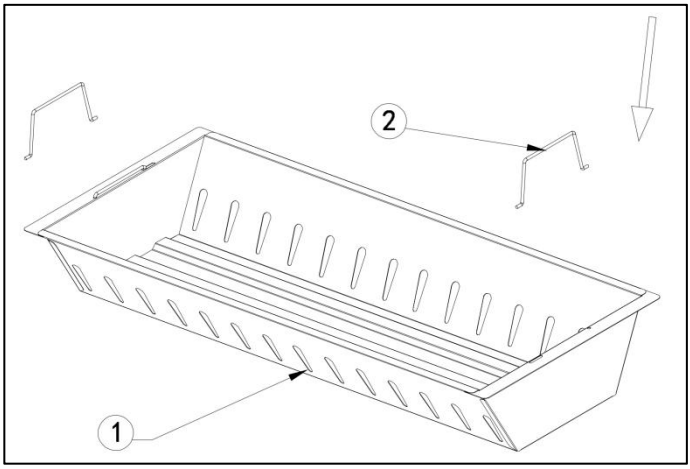


Opmerking: Het aantal onderdelen dat in de handleiding wordt vermeld, is het daadwerkelijk gebruikte aantal; de ongebruikte onderdelen zijn reserveonderdelen.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

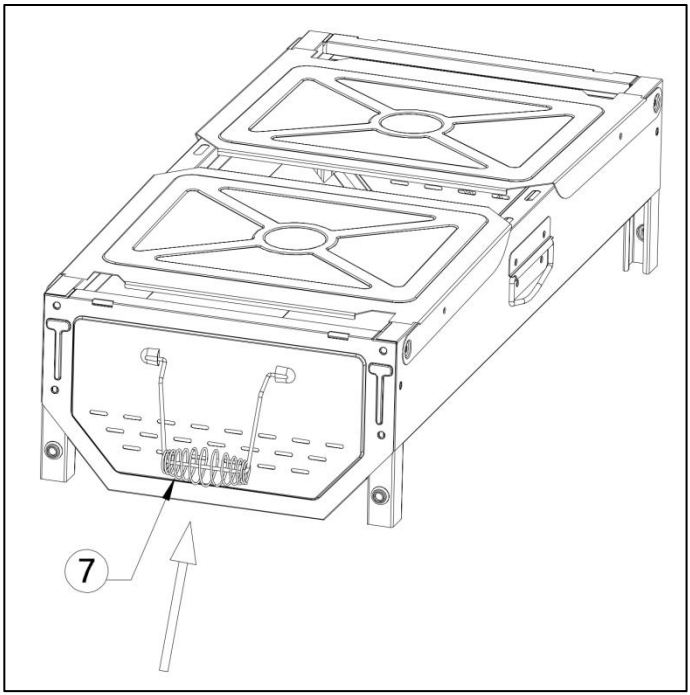
STAP 1:

- Monteer de handgreep van de koolstofschijf op de koolstofschijf.



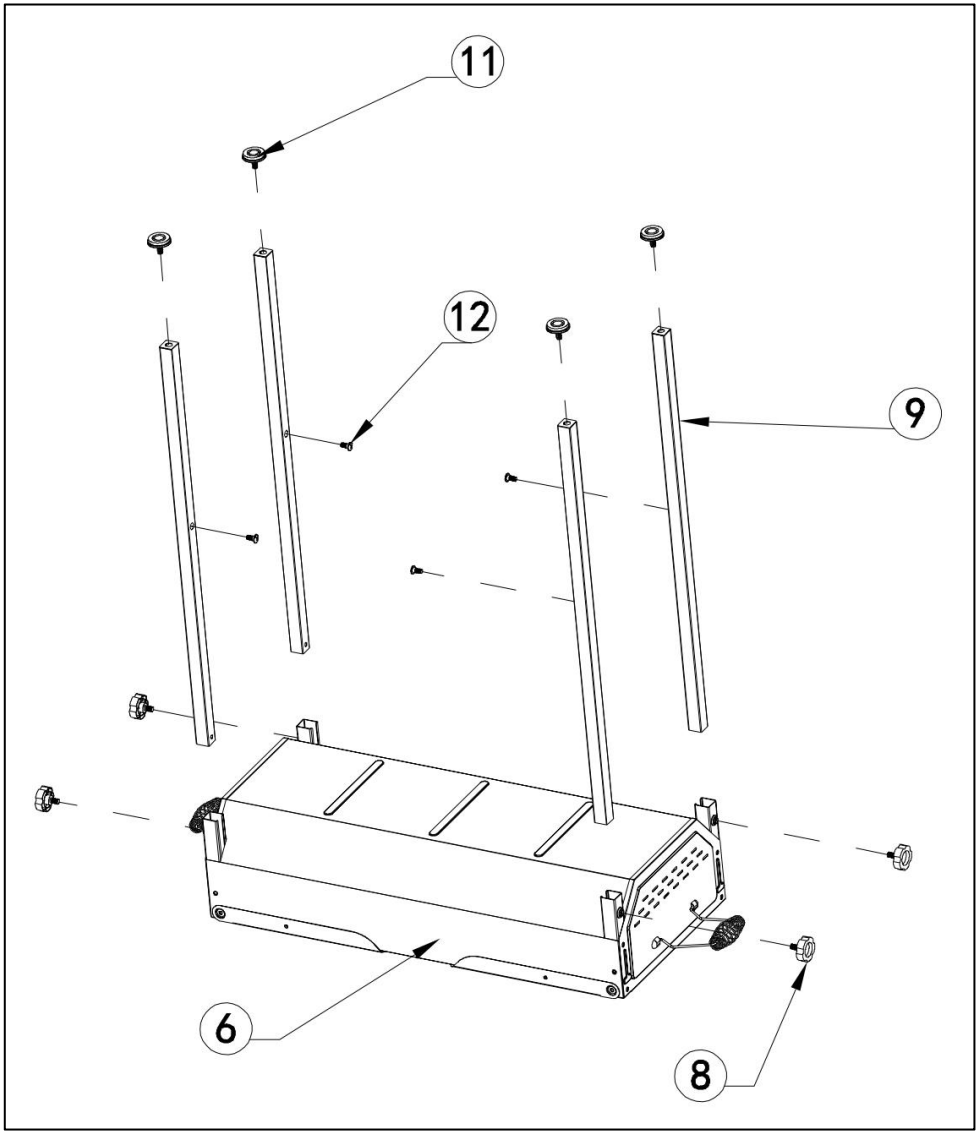
STAP 2:

- Monteer de hoofdgreep op het hoofdgedeelte.



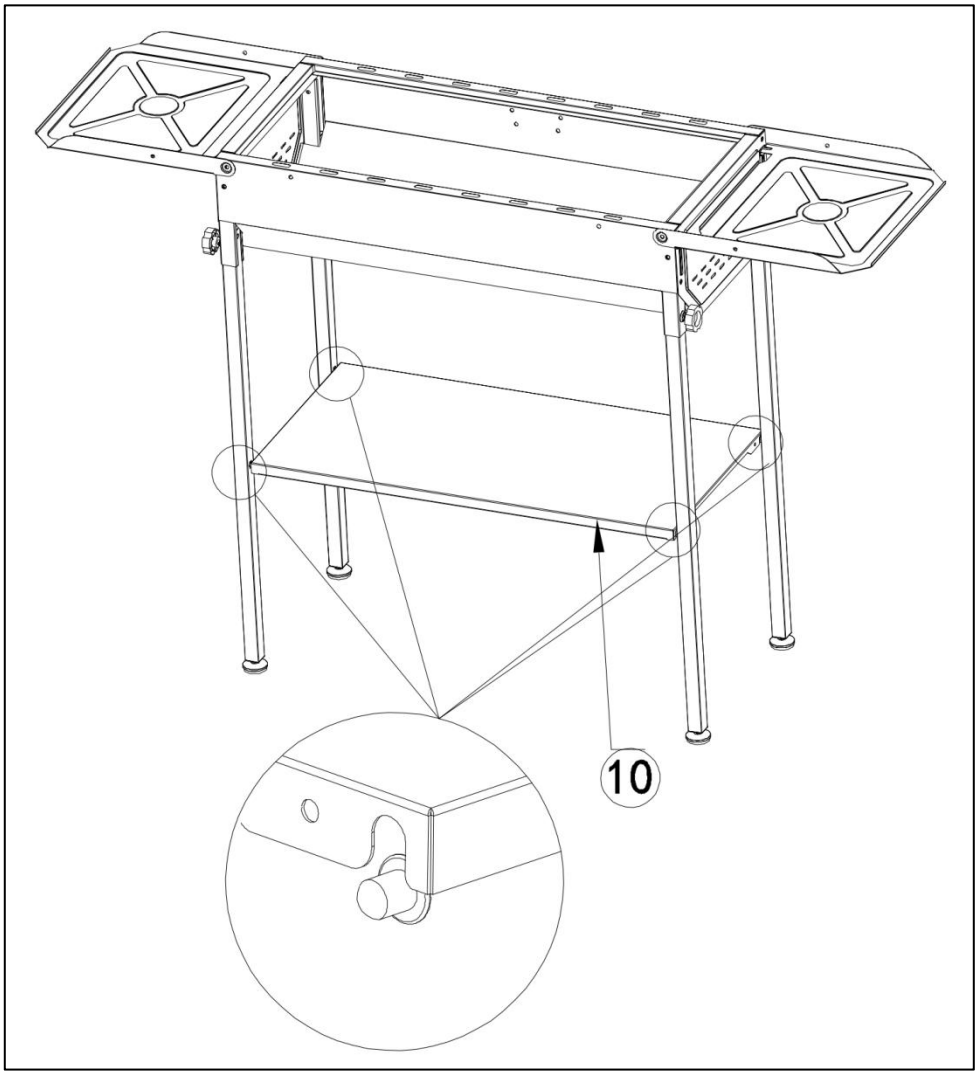
STAP 3:

- Monteer de poot op het hoofdgedeelte en zet deze vast met de pootmoer.
- Plaats de voet van de oven op de poot.
- Installeer de schroef van de plank op de poot .



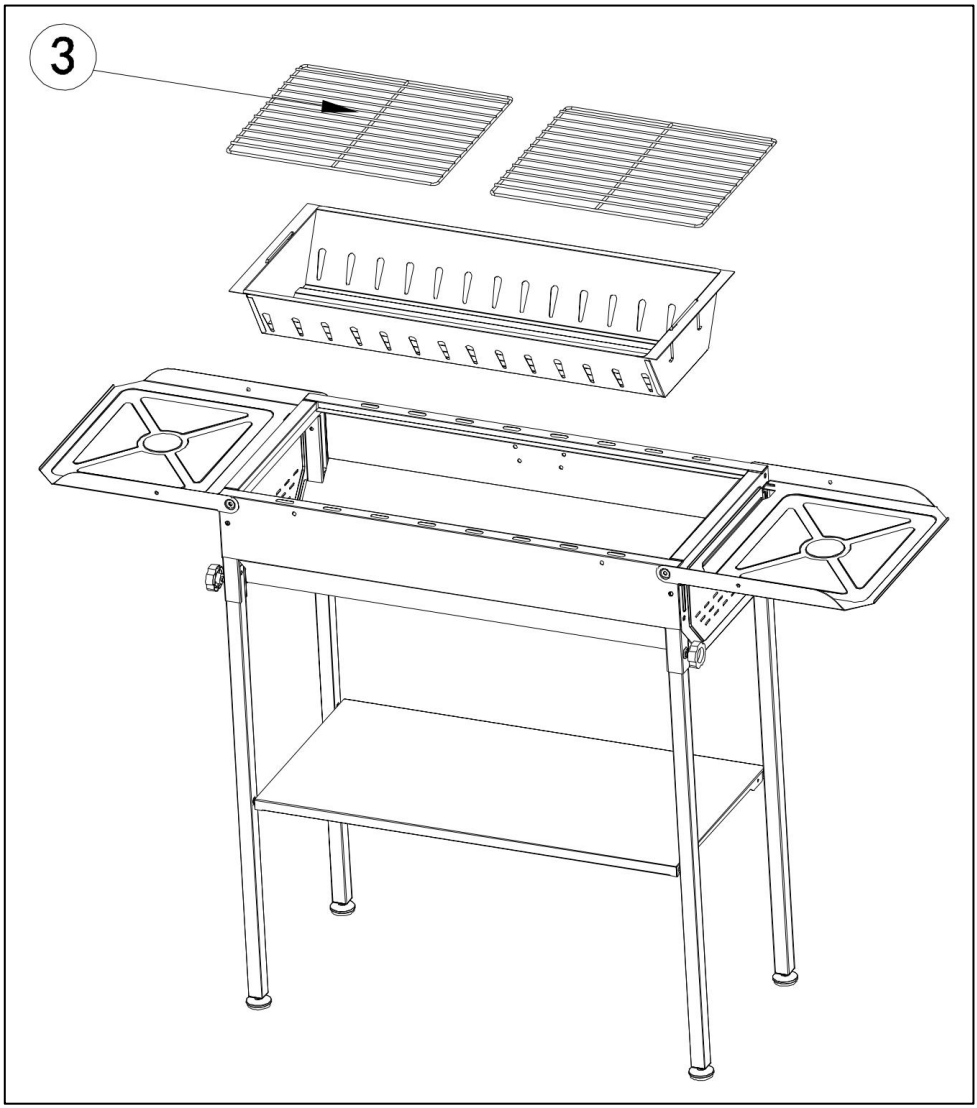
STAP 4:

- Monteer de plank op het hoofdonderdeel.



STAP 5:

- Monteer de koolstofschijf en het grillrooster op het hoofdgedeelte.



CLEANING AND STORAGE

1. Het product moet afkoelen voordat het wordt meegenomen .
2. Gebruik geen scherpe of ruwe voorwerpen om het product schoon te maken, aangezien dit de coating kan beschadigen .
3. Het product mag niet in de vaatwasser gereinigd worden .
4. Reinig en droog het product en plaats het vervolgens in een droge en geventileerde omgeving .

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Kolgrillar

Modell: CZ0050015

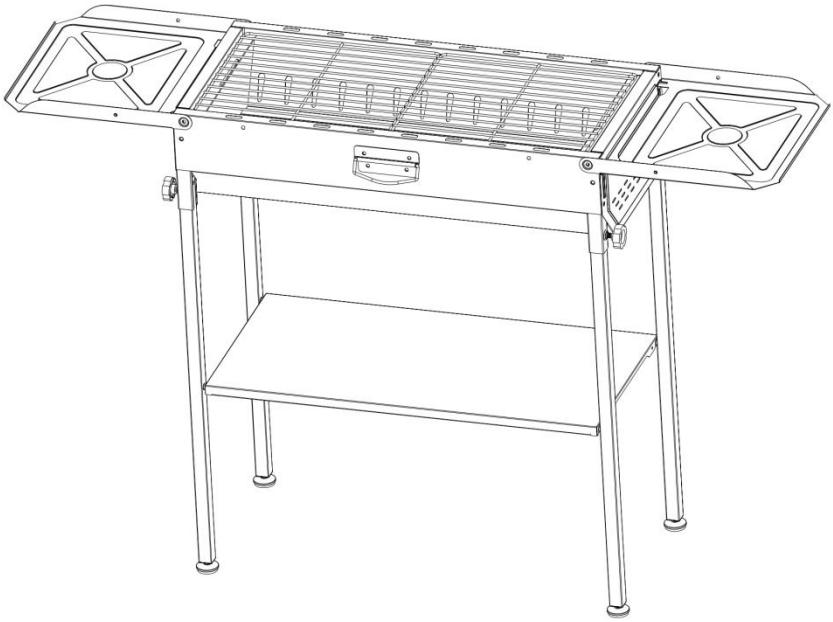
VEVOR Supportcenter

CZ0050015

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Charcoal Grills

MODELL: CZ0050015



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

FOR YOUR SAFETY

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	Var uppmärksam på höga temperaturer för att undvika brännskador. Produkten kan inte flyttas under användning och kan endast flyttas efter att den har svalnat.



Tack för att du använder den här produkten. För att säkerställa att du kan använda maskinen korrekt, läs igenom denna bruksanvisning noggrant före användning och spara den för framtida bruk. Var noga med att läsa igenom försiktighetsåtgärderna och säkerhetsföreskrifterna på den här sidan för att garantera säker användning.

Denna manual beskriver säkerhetsvarningar och försiktighetsåtgärder, drift, underhåll och rengöring. Varningarna och instruktionerna som granskas i denna manual kan inte täcka alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Försiktighet och sunt förnuft är inte inbyggt i denna produkt, eftersom vi tror att användningen kommer att följa dessa föreskrifter. Om du har några problem, vänligen ring oss. Försök inte åtgärda problemen själv, eftersom det kan orsaka personskador eller egendomsskador.

Läs ALLA instruktioner innan du använder din maskin.

FARA: BRANDFAR

36. Använd inte inomhus!

37. Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända!

38. Glödande kol och grillkomponenter kan bli extremt varma under användning och kan starta bränder, flytta inte grillen när den används!

39. Placera grillen minst 91 cm från väggar eller ytor. Håll minst 3 meter avstånd till väggar eller ytor. till föremål som kan fatta eld eller antändningskällor såsom bensindunkar, gasolflaskor, fordonsbränsleflaskor etc.

40. Använd inte denna grill på eller nära brännbara ytor eller strukturer såsom trädäck, torra löv eller gräs, vinyl- eller träfasad etc.

6. Det är absolut nödvändigt att du har en brandsläckare och ett första hjälpen-kit till hands i händelse av en olycka eller brand.

7. Placera produkten på en jämn, horisontell, säker, värmetålig och ren yta.

8. Jag tänder endast träkolen på en skyddad plats.

9. Vissa livsmedel producerar brandfarliga fetter och safter. Rengör grillen regelbundet, helst efter varje användning .

10. Häll bara ut askan när träkolet har brunnit ut helt och svalnat.

⚠ FARA: RISK BRÄNNOR OCH OLYCKOR

8. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk , sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap. Sådana personer måste informeras om farorna med att använda apparaten och övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

2. Alla modifieringar av produkten kan leda till en stor säkerhetsrisk och är förbjudna. Gör inga obehöriga modifieringar . Om Vid skador, reparationer eller andra problem med grillen , kontakta vår kundtjänst.

3. Håll barn och husdjur borta från apparaten. Håll tillräckligt avstånd från de heta delarna. Grillen , kolen och den grillade maten kan bränna. blir varma under användning. All direktkontakt kan orsaka allvarliga brännskador.

4. Använd alltid ugnsvantar eller grillvantar när du grillar.

5. Använd endast redskap med långt skaft och värmetåliga grepp.

6. Använd inte kläder med vida ärmar när du använder apparaten.

7. Använd endast torra tändare eller speciella flytande tändare.

8. Låt grillen svalna helt innan du rengör den och/eller ställer den i förvaring.

⚠ FARA: EXPLOSIONSRISK

Brandfarliga vätskor som hälls på glöden kan orsaka flammor eller explosioner.

1. Använd aldrig brandfarliga vätskor som bensin eller sprit.

2. Lägg inte bitar av träkol indränkta i brandfarlig vätska på glöden.

⚠ FARA: KOLMONOXIDRISK

Vid förbränning av träkol, grillbriketter etc. bildas kolmonoxid. Denna gas är luktfri och kan vara dödlig i slutna utrymmen!

1. Elda ALDRIG träkol inuti hus, fordon, tält eller andra slutna utrymmen.

2. Använd grillen ENDAST UTOMHUS.

⚠ FARA: HÄLSORISK

Använd inte färgämnen eller förtunningsmedel för att ta bort fläckar. Dessa är skadliga för hälsan och får inte komma i kontakt med livsmedel.

⚠ FARA: SKADA PÅ BARN

Barn kan fastna i förpackningsfilmen och kvävas när de leker.

1. Låt inte barn leka med förpackningsfilmen.

2. Se till att barn inte stoppar några små delar i munnen. De kan sätta i halsen om de sväljer dem.

⚠ FARA: RISK FÖR SKADA

1. Vissa delar kan ha vassa kanter!

2. Var försiktig när du vidrör grillen och dess komponenter eftersom det finns risk för olyckor och/eller skador under montering och användning. Använd skyddskläder.

handskar om det behövs.

3. Placera inte grillen nära entréer eller där många människor rör sig.

4. Följ alla monteringsanvisningar . Läs först igenom monteringsanvisningarna noggrant. Ge dig själv tillräckligt med tid för monteringen och hitta en jämn

arbetsyta på två till tre kvadratmeter, små delar är förmonterade .

5. Var alltid extremt försiktig när du grillar . Om du blir distraherad kan du tappa kontrollen över apparaten.

6. Var alltid uppmärksam och medveten om vad du gör. Använd inte grillen om du inte är fokuserad, trött eller påverkad av droger. alkohol eller medicinering. Bara ett ögonblick av vårdslöshet vid användning av produkten kan leda till allvarliga skador. Denna apparat är inte avsedd för kommersiellt bruk.

⚠ FARA: RISK FÖR SKADA

15. Under användning kan skruvarna lossna långsamt och försämra grillens stabilitet . Kontrollera att skruvarna är ordentligt åtdragna före varje användning . Om det behövs, dra åt alla skruvar igen för att säkerställa att grillen står säkert.

16. Använd inte starka eller slipande lösningsmedel eller slipande ZJA-rondeller, eftersom dessa kan skada ytan och lämna skrapmärken.

OPERATION INSTRUCTIONS

GRILLFÖRBEREDELSE

PACKA UPP GRILLEN

Packa upp grillen och kassera allt förpackningsmaterial, förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och kassera det enligt föreskrifterna efter montering av grillen.

Placera grillen utomhus på en jämn och stadig yta före användning.

FÖRELDNING

Tvätta grillgallren och värmegallret med varmt vatten och diskmedel före första användningen. Innan du använder grillen för första gången bör du göra följande . Stegen bör följas noggrant för att både skydda den inre och yttre finishen och behandla det inre stålet. Om du inte följer dessa steg korrekt kan ge onaturliga smaker till din första mat, skada ytbehandlingen och påverka grillens övergripande hållbarhet .

36. Smörj lätt insidan av grillen , inklusive grillgallren , med vegetabilisk matolja . Detta förlänger livslängden på finishen , ungefär som att vaxa en bil .

37. Gör en liten eld på kolpannan, se till att inte lägga kol mot väggarna.

38. Låt grillen brinna i cirka två timmar med locket stängt och spjället öppet till 1/4. Låt grillen svalna ordentligt .

39. Din grill är då redo att användas.

⚠ VARNING

Grillen kommer att droppa olja under denna process och vid flera användningar efteråt. Detta är normalt.

40. ÖVERSKRID ALDRIG 400 ℉ (204 ℃) EFTERSOM DETTA SKADAR YTBEHANDLINGEN OCH BIDRA TILL ROST. FÄRGEN ÄR INTE UNDER GARANTI OCH KRÄVER RÄTTNING. PRODUKTEN ÄR INTE GARANTERAD MOT ROST.

TYPER AV TRÄKOL

Du kan bränna antingen träkolsbriketter eller naturliga klumpkol, som har olika egenskaper . Träkolsbriketter ger vanligtvis längre tillagningstid och är vanligtvis billigare medan klumpkol brinner varmare och producerar mindre aska. För en mer robust röksmak medan Använd kolbriketter eller träkol, försök att lägga till träflis eller flera träbitar i elden .

TIPS FÖR ANVÄNDNING AV TRÄFLIS

Mycket rök produceras vid användning av träflis. Rök kan komma ut genom skarvar och göra grillens insida svart. Detta är inte normalt . Träflis kan användas för att producera rök och skapa rökarom. Använd aldrig mer än en låda träflis åt gången. Du kan lägga torra eller förpackade träflis i röklådor eller foliepaket på grillgallren. Torra flis brinner snabbare och producerar mer intensiv rök Flis som förpackats i vatten (i cirka 30 minuter) brinner långsammare och producerar en mindre intensiv rök. Kontrollera flislådan regelbundet. för att se om veden har brunnit ner. Tillsätt mer flis efter behov.

RÖKNING MED TRÄBITAR

Träbitar finns i en mängd olika naturliga färger och kan användas ensamma eller tillsammans med träkol. Som regel är allt lövträ som bär en frukt eller nöt är lämplig för matlagning. Olika träslag har dock olika smaker. Experimentera med

olika träslag för att bestämma din personliga smak. favorit, och använd alltid vällagad ved. Grönt eller nyhugget ved kan göra maten svart och bitter .

BYGGA ELD

36. Öppna locket och ta bort grillgallren

37. För att tända en koleld rekommenderar vi att stapla 2 liter (cirka 25 briketter) i en pyramidformad hög och mätta med tändmedel. vätska (enligt anvisningarna för tändvätska), tillsätt mer efter behov i kolpannan. Låt dem bli aska innan du tillsätter mer.

OBS ! Använd inte bensin, fotogen eller alkohol för att tända träkol. Användning av någon av dessa eller liknande produkter kan orsaka explosion, **eventuellt** vilket leder till allvarliga kroppsskador,

38. När briketten har bildat aska och producerat en röd glöd, fördela den jämnt över kolpannan. Använd ett lämpligt värmebeständigt verktyg. med ett långt, värmetåligt handtag när du gör detta.

39. Sätt grillgallren på plats och justera kolpannan till önskad höjd genom att vrida på veven och börja tillagningen.

40. Om kolen inte brinner jämnt, använd en tång med långt skaft för att flytta dem för jämn värme.

⚠ VARNING

1. Skorstenständare, elektriska tändare eller andra typer av tändmedel kan användas istället för tändvätska för att tända eld, men använd endast enligt tillverkarens anvisningar. Använd aldrig direkttändande träkol eller träkolsvätska med några andra tändmetoder.

2. Låt grillningen värmas upp tillräckligt länge innan du tillagas. Du kan inte laga mat ordentligt när grillen är kall, och du kan inte göra upp en eld ordentligt när du är upptagen med att laga mat. När elden brinner ordentligt är det lätt att hålla den igång med lite uppmärksamhet.

3. Var extremt försiktig för att undvika skador när du tillsätter träkol.

4. Använd inte tändvätska eller direkttändande kol när du lägger till ytterligare kol i en befintlig eld. Detta är farligt och kan orsaka skador. Det kommer också att

lämna en eftersmak av tändvätska på maten. Lägg endast till vanligt kol eller träbitar i en befintlig eld.

ASKRENGÖRING OCH REGELBUNDET UNDERHÅLL

När elden är helt släckt bör du vänta flera timmar innan du tömmer ut askan för att säkerställa att den inte är varm, annars finns det risk för brännskador .

1. slå bort aska som inte föll i asklådan från kollådan. (Om det finns bitar av delvis bränt kol på kollådan finns risk för brännskador. Du kan spara dem till nästa gång. De är fortfarande bra.)

2. Knacka på kammarens sidor för att lossa eventuell aska som finns på sidorna.

3. Lyft upp koltråget och töm den kalla askan . Det är särskilt viktigt att du tar bort askan innan fukten blandas med den kalla askan . Aska samlar fukt, vilket kan orsaka för tidig rost och röta från insidan av askuppsamlingstråget. Således kommer askan med åren att uppsamlingskärlet kan rosta och skadad.

4. Knacka ordentligt på asklådan för att lossa eventuell aska som fastnat.

5. Lägg askan i en metallbehållare och fyll på med vatten för att säkerställa att det inte finns några brända kol, sedan kan du slänga askan.

6. Låt kolen brinna ut helt efter grillning . Detta underlättar rengöringen genom att bränna bort överflödigt fett och grillrester.

7. Rengör grillen regelbundet och optimalt efter varje användning.

8. Ta bort grillgallren och rengör dem noggrant med tvålvatten. Torka dem sedan noggrant.

9. Använd en våt svamp för att ta bort lösa rester från grillen.

10. Använd en mjuk, ren trasa för att torka av. Repa inte ytorna när du torkar dem torra.

11. Rengör de inre och yttre ytorna med varmt tvålvatten.

12. Dra åt alla skruvar före varje användning för att säkerställa att grillen står stabilt hela tiden.

13. Skydda din grill mot väder och vind. Eftersom den är tillverkad av stål kommer den gradvis att rosta. Rengör eventuella rostfläckar och reparera dem med

brandsäker färg.

MÅLA ALDRIG GRILLENS INSIDA .

GRILLFÖRVARING

1. Rengör grillen före förvaring. Förvara den på en sval och torr plats.

2. Grillen ska alltid förvaras skyddad från fukt.

OBS: Lämna INTE kol kvar i grillen när du inte använder den. Träkol och aska som finns kvar i asklådan kan minska grillens hållbarhet.

3. Ett skydd rekommenderas starkt för att skydda din grill . Välj bland en mängd olika grillskydd som erbjuds av tillverkarna.

FÖRFOGANDE



The packaging is made from environmentally friendly materials which you can dispose at your local recycling points.



Do not dispose of the grill in normal household waste under any circumstance! Dispose it at an approved disposal site or at your community disposal facility.Respect the current valid regulations If in doubt, get in touch with your disposal facility.

PRODUCT COMPONENTS

15. Kassera alla plastpåsar noggrant och förvara dem utom räckhåll för barn och husdjur.

16. Kontrollera alla medföljande komponenter enligt listan i den här manualen. Se till att du har alla delar som listas.

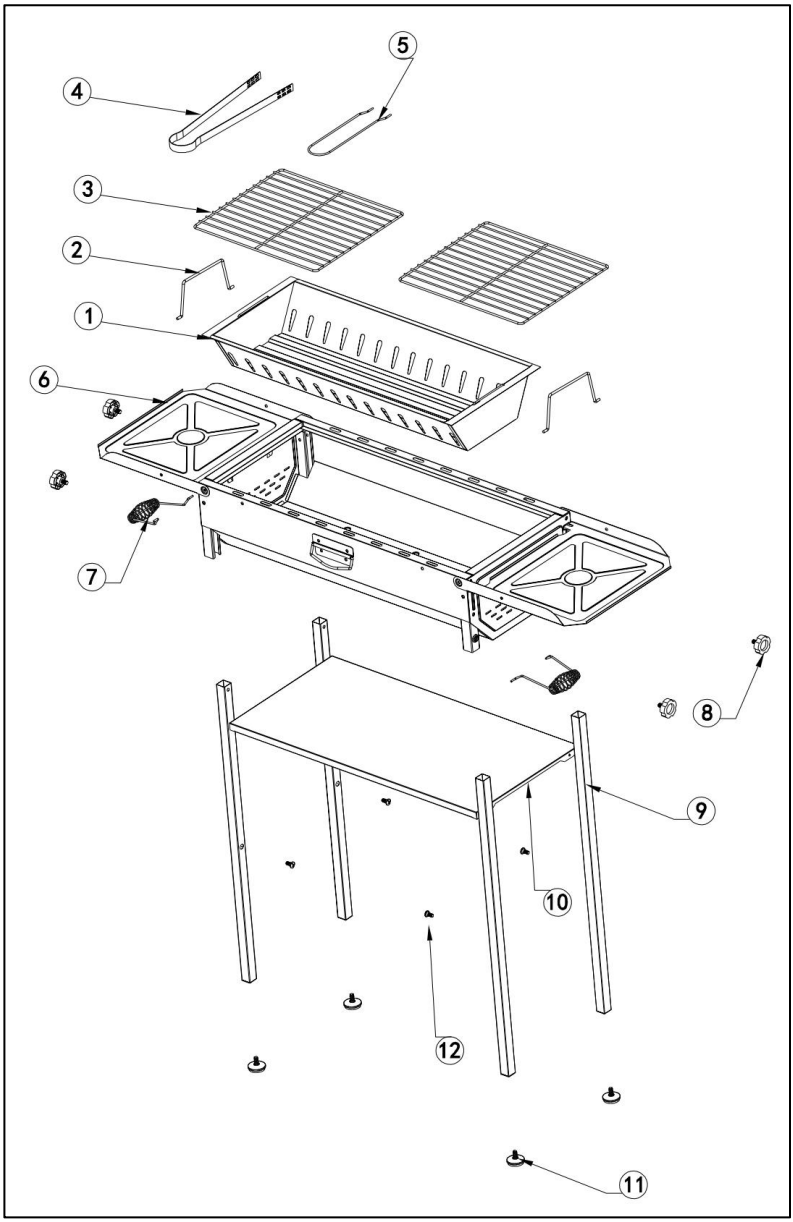
3. Även om du bör vara särskilt noggrann vid tillverkningen av denna produkt, måste du vara försiktig under monteringsprocessen för att undvika repor från vassa kanter.

4. Bär skyddshandskar under montering och användning.

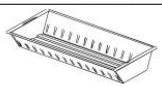
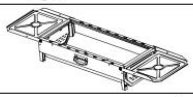
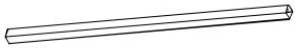
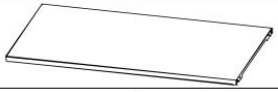
5. Produkten ska placeras på en plan yta .

6. Produkten kräver två personer för montering.

7. Produkten kräver användning av en stjärnskruvmejsel och en nyckel (stjärnskruvmejsel och nyckel måste köpas själv).

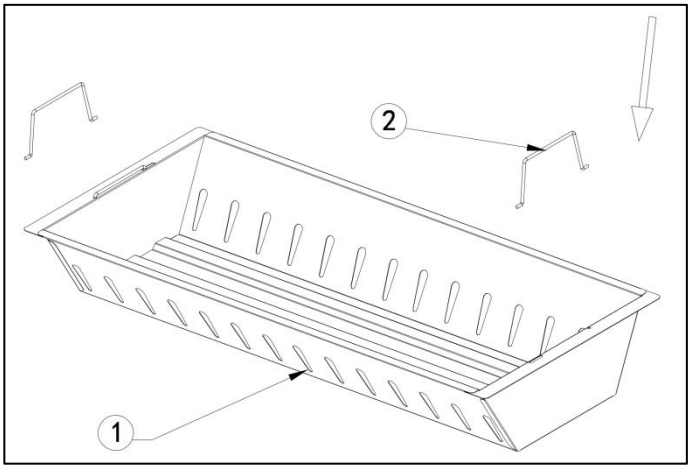


Notera: Antalet delar som visas i manualen är den faktiska användningen och oanvända delar är reservdelar.

Serial number & Name	Simplified diagram	Quantity
1. Carbon disk		1
2. Carbon disk handle		2
3. Grill rack		2
4. Clip		1
5. Grilled net clip		1
6. Main body		1
7. Main handle		2
8. Leg nut		4
9. Leg		4
10. Shelf board		1
11. Furnace foot		4
12. Shelf board screw		4
13. Storage bag		1

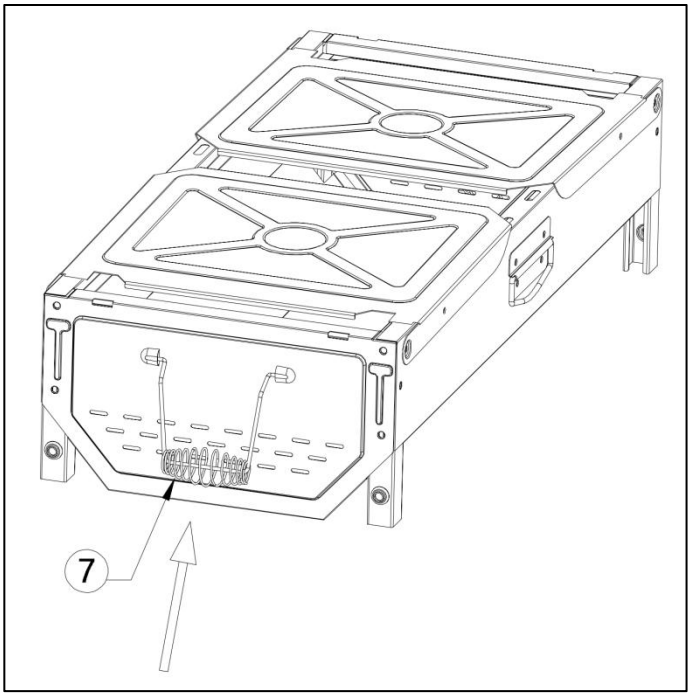
STEG 1:

- Montera handtaget på kolfiberskivan på kolfiberskivan.



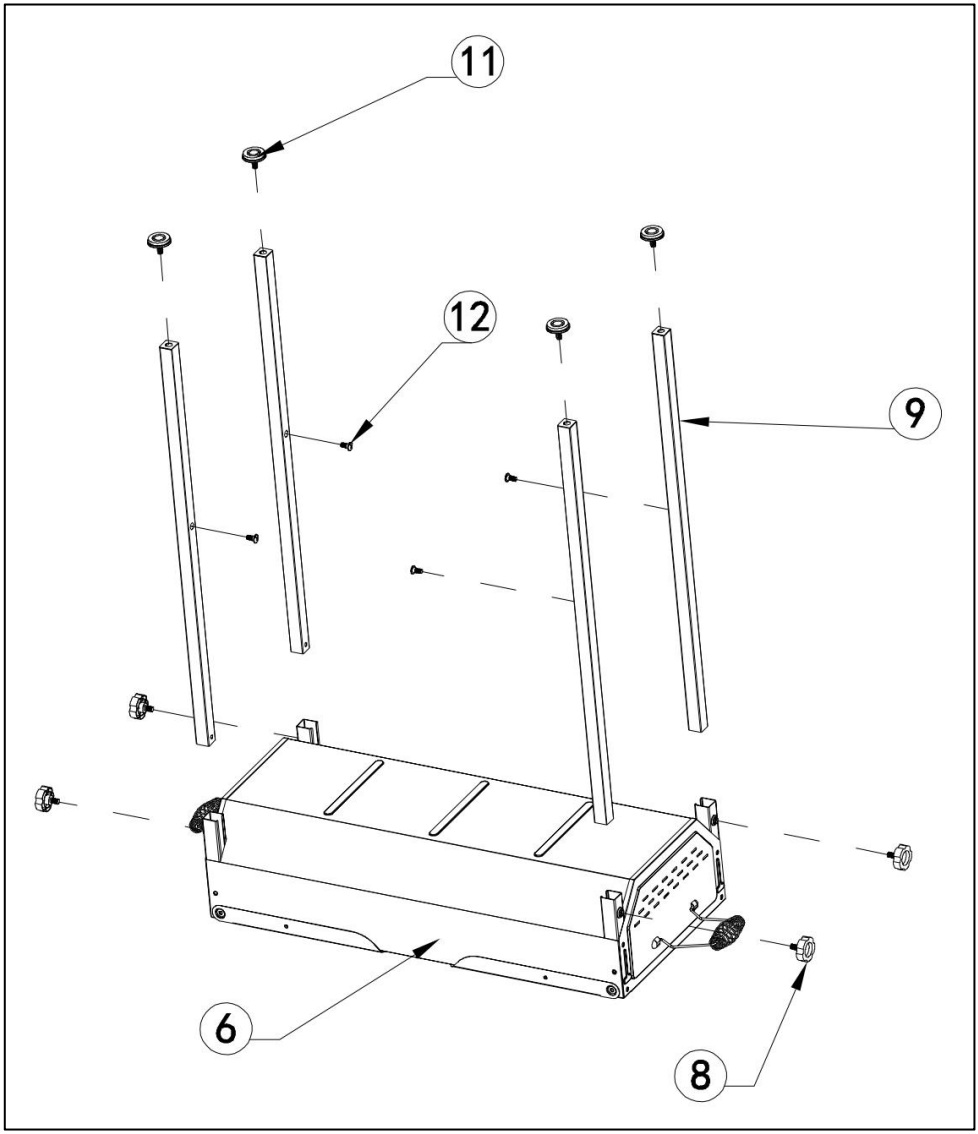
STEG 2:

- Montera huvudhandtaget på huvuddelen.



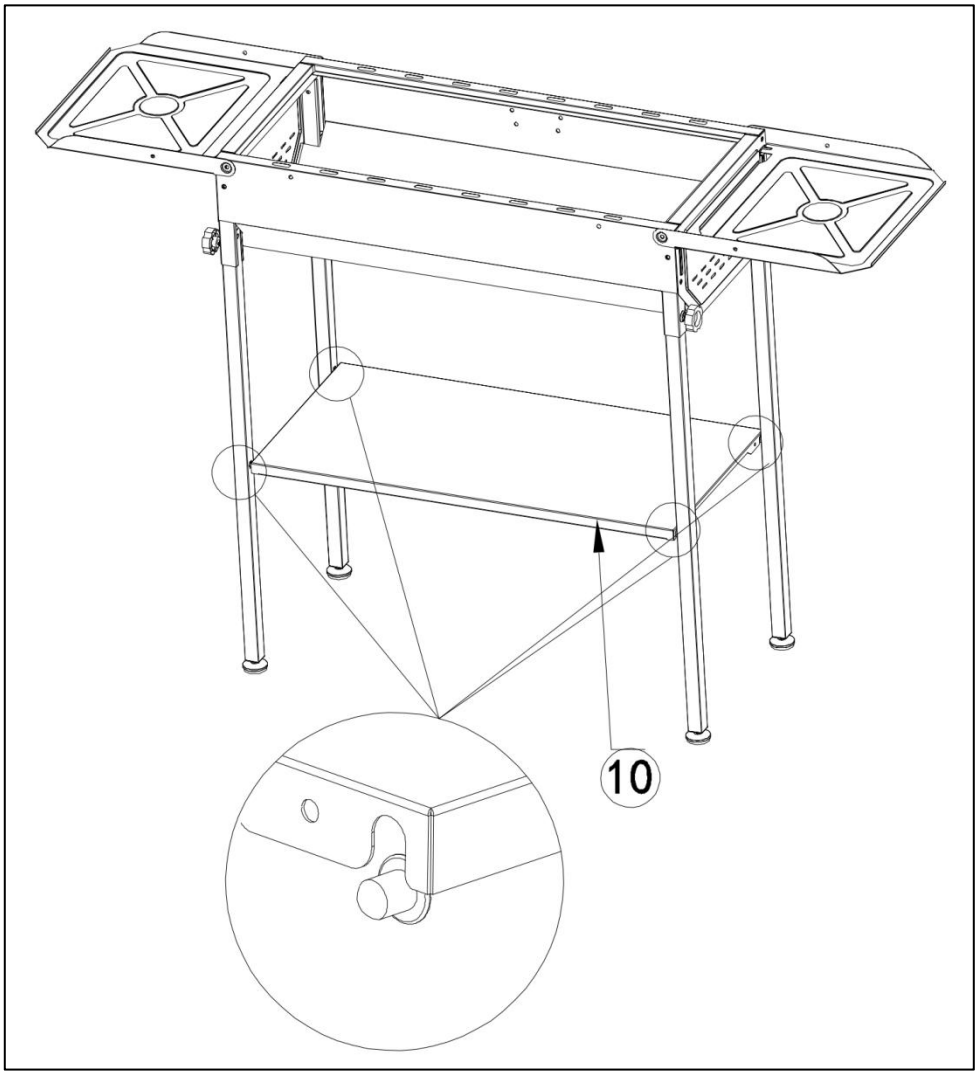
STEG 3:

- Montera benet på huvuddelen och fäst det med benmuttern.
- Montera ugnsfoten på benet.
- Montera hyllplansskruven på benet .



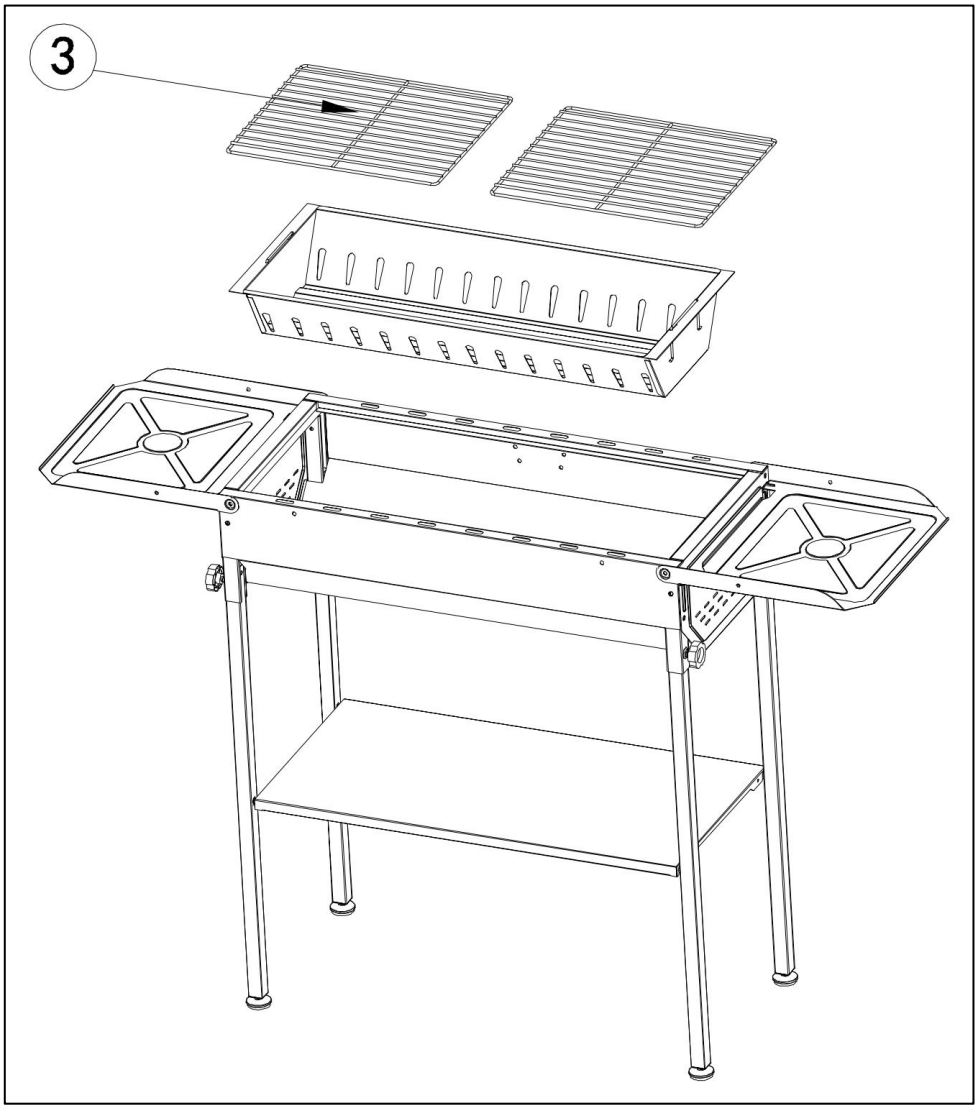
STEG 4:

- Montera hyllbrädan på huvudkomponenten.



STEG 5:

- Montera kolfiberskivan och grillgallret på huvuddelen.



CLEANING AND STORAGE

1. Produkten måste svalna innan den lämnas .
2. Använd inte vassa eller grova föremål för att rengöra produkten, eftersom det kan skada beläggningen .
3. Produkten kan inte diskas i diskmaskin .
4. Rengör och torka produkten och placera den sedan i en torr och ventilerad miljö .

