



ALFA Xtra Large Exclusive

Kerámia grill



KEZELÉSI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Kérjük figyelmesen olvassa el az alábbiakat!

Az Agrikon Gamma Kft. részére minden jog fenntartva.

6000 Kecskemét

Hungary

alfagrill.hu

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	3
2. Biztonsági intézkedések	3
3. Összeszerelés.	4
3.1. Váz alkatrészlista és lépések	4
4. Használat	9
4.1. Begyűjtés	9
4.2. Tartozékok	9
4.3. Hőszabályzás	10
4.4. Használat befejezése	11
5. Karbantartás	11
5.1. Tisztítás	11
5.2. Időszakos karbantartási feladatok	11
6. Garancia	11
7. Tárolás	12
7.1. Téliesítés	12
8. Újrahasznosítás	12

1.Bevezető

Köszönjük, hogy az ALFA termékét választotta, kérjük olvassa végig figyelmesen az használati utasítást és őrizze a későbbiekre való tekintettel.

2.Biztonsági intézkedések



1. Soha ne használja a sütőt beltérben vagy részben zárt térben. Akár mérgező gázok is keletkezhetnek, amelyek súlyos egészségügyi panaszokat, legrosszabb esetben akár halált is okozhatnak.
2. Tömör, sík aljzaton használja a sütőt, amely elég stabil, hogy elbírja a sütő súlyát.
3. Soha ne helyezze a grillsütőt éghető és/vagy gyúlékony felületre.
4. A grillsütőt mindig tartsa távol a benzintől és/vagy más gyúlékony és/vagy éghető folyadékoktól, gyúlékony gázoktól, gyúlékony gőzöktől, illetve olyan területektől, ahol ezek jelenléte feltételezhető.
5. Soha ne használja a grillsütőt erős szélben.
6. Gyermekek és állatok elől elzárva tartandó.
7. Ne használjon vegyi anyagokat, például metilalkoholt, benzint vagy más gyúlékony folyadékokat gyújtáshoz vagy újbóli meggyújtáshoz. Csak olyan gyújtószerkezeteket használjon, amelyek megfelelnek az EN 1860-3 szabványnak.
8. Csak faszén vagy brikett használata engedélyezett.
9. Soha ne adjon gyúlékony és/vagy robbanékony folyadékot az izzó faszénhez/briketthez. Szúró láng keletkezhet, ami személyi sérüléshez és/vagy anyagi kárhoz vezethet.
10. Soha ne használja a grillsütőt, ha a hamutartó egység vagy (ha van) a zsírgyűjtő hiányzik.
11. Ne mozgassa a grillsütőt, amíg még forró.
12. A faszenet/brikettet csak az erre a célra szolgáló kosárba tegye.
13. Amikor a faszén kifehéredik és készen áll a tüzelésre, megfelelő fogóval terítse szét a szenet.
14. Ne tegye rá a fedelet a grillsütőre, amíg a faszén/brikett teljesen kifehéredett és hamuvá nem égett, vagy a folyadék el nem égett. Ennek elmulasztása a gyúlékony folyadékból származó füst felgyülemelését eredményezheti, ami lángot vagy robbanást okozhat.
15. Ne nyúljon a kerámia testhez amíg forró, súlyos égési sérüléseket okozhat.
16. A fedél megfogásakor viseljen sütőkesztyűt.
17. Ne érintse meg a grillsütőt használat közben, minden alkatrész felforrósodhat.
18. Ne melegítse túl a grillsütőt! Ha túl sok szén kerül a grillsütőre, az a kerámia test, a tűztál, a rácsok és/vagy a bevonat károsodásához vezethet. Erre a garanciális feltételek nem terjednek ki.

3.Összeszerelés

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a grillsütő használata előtt. Az összeszerelés előtt ellenőrizze az összes alkatrészt az alkatrészlistával. Az összeszerelést puha felületen végezze a festék megkarcolásának elkerülése érdekében. Az összeszerelés megkönnyítése érdekében csak lazán húzza meg a csavarokat, majd az összeszerelés befejezésekor húzza meg teljesen.

3.1.Váz alkatrészlista és lépések

FIGYELMEZTETÉS: Ne húzza meg túlságosan a csavarokat. Csak mérsékelt nyomással húzza meg az összes csavart, hogy elkerülje a csavarok vagy a Kamado Grill alkatrészeinek sérülését.



Felső váz
X1



Csavarok
X20



Lábak
X4



Görgők
X4



Alsó váz
X1

FONTOS: Gondosan távolítsa el a csomagolóanyagot használat előtt. Kérjük, **OLVASSA EL AZ UTASÍTÁSOKAT TELJES EGÉSZÉBEN**, és vegye figyelembe az útmutatóban felsorolt biztonsági figyelmeztetéseket.

Ez a termék CSAK háztartási használatra készült, kereskedelmi célokra nem használható.



ELSŐ LÉPÉS

Helyezze el a felső vázat, amely a Kamado test tartó állványának része.

MÁSODIK LÉPÉS

Vegye elő a négy lábat, és keresse meg rajtuk a három csavarmenetet, amelyekkel a felső vázhoz csatlakoztathatja őket.



HARMADIK LÉPÉS

A felső vázat fejjel lefelé tartva illessze össze a váz három lyukát az egyik láb csavarmeneteivel.

NEGYEDIK LÉPÉS

Keresse meg a csavarokat és az imbuszkulcsot tartalmazó zacskót. Ezeket az összeszereléshez fogja használni.



ÖTÖDIK LÉPÉS

Helyezze a csavarokat a felső váz lyukain keresztül a láb csavarmeneteibe, és csak néhányszor csavarja őket be, hogy maradjon hely a beállításokhoz.

HATODIK LÉPÉS

Ismételje meg az 5. lépést a maradék három lábbal, biztosítva, hogy mindegyik lazán kapcsolódjon a felső vázhoz.





HETEDIK LÉPÉS

Most keresse meg az alsó vázat. Ez a lábakhoz fog csatlakozni és további támaszt nyújt.

NYOLCADIK LÉPÉS

Óvatosan helyezze az alsó vázat a négy láb közé. Győződjön meg róla, hogy megfelelően igazította a lábakhoz.



KILENCEDIK LÉPÉS

Igazítsa össze a két lyukat minden lábon az alsó váz megfelelő csavarmeneteivel.

TIZEDIK LÉPÉS

Helyezze be a maradék csavarokat, és lazán húzza meg őket, biztosítva, hogy még mindig maradjon hely az végső beállításokhoz.



TIZENEGYEDIK LÉPÉS

Keresse meg a négy görgőt, melyekből kettő fékkel van ellátva. Döntse el, hogy hová szeretné ezeket elhelyezni, hogy könnyen hozzáférhessen, miután az állvány elkészült.

TIZENKETTEDIK LÉPÉS

Csavarja be a görgőket a lábak alján található négy csavarmenetbe. Kezdje kézzel, hogy elkerülje a keresztmenetet.





TIZENHARMADIK LÉPÉS

Használjon kulcsot a görgők teljes meghúzásához, biztosítva, hogy szorosan rögzítve legyenek a lábakhoz.

TIZENNEGYEDIK LÉPÉS

Miközben az egység még fejjel lefelé van, ellenőrizze az összes imbuszcavart, és húzza meg őket teljesen, hogy biztosítsa a szerkezetet.

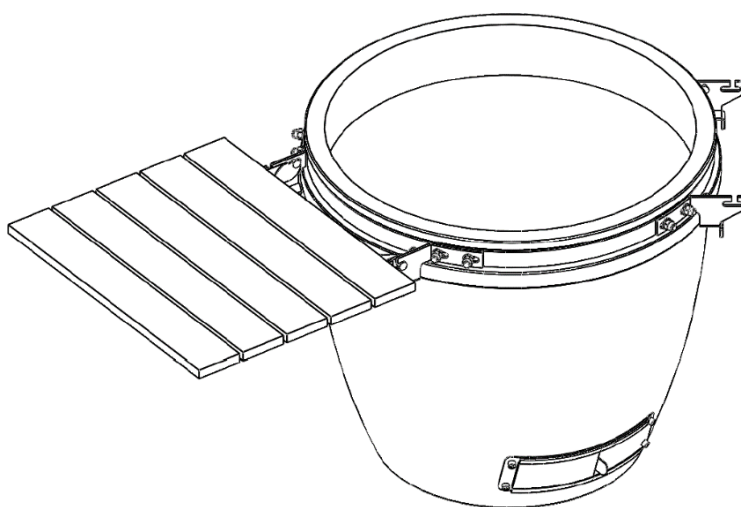
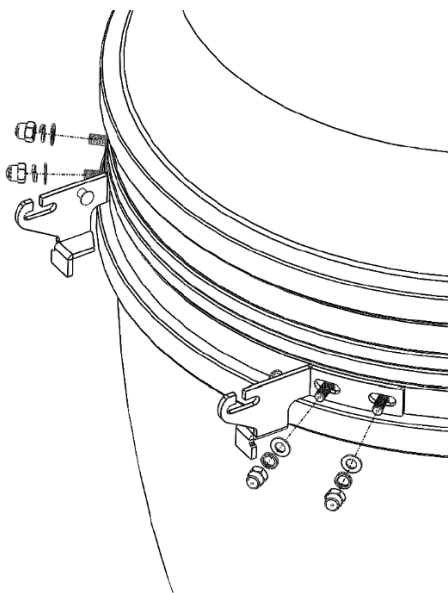


TIZENÖTÖDIK LÉPÉS

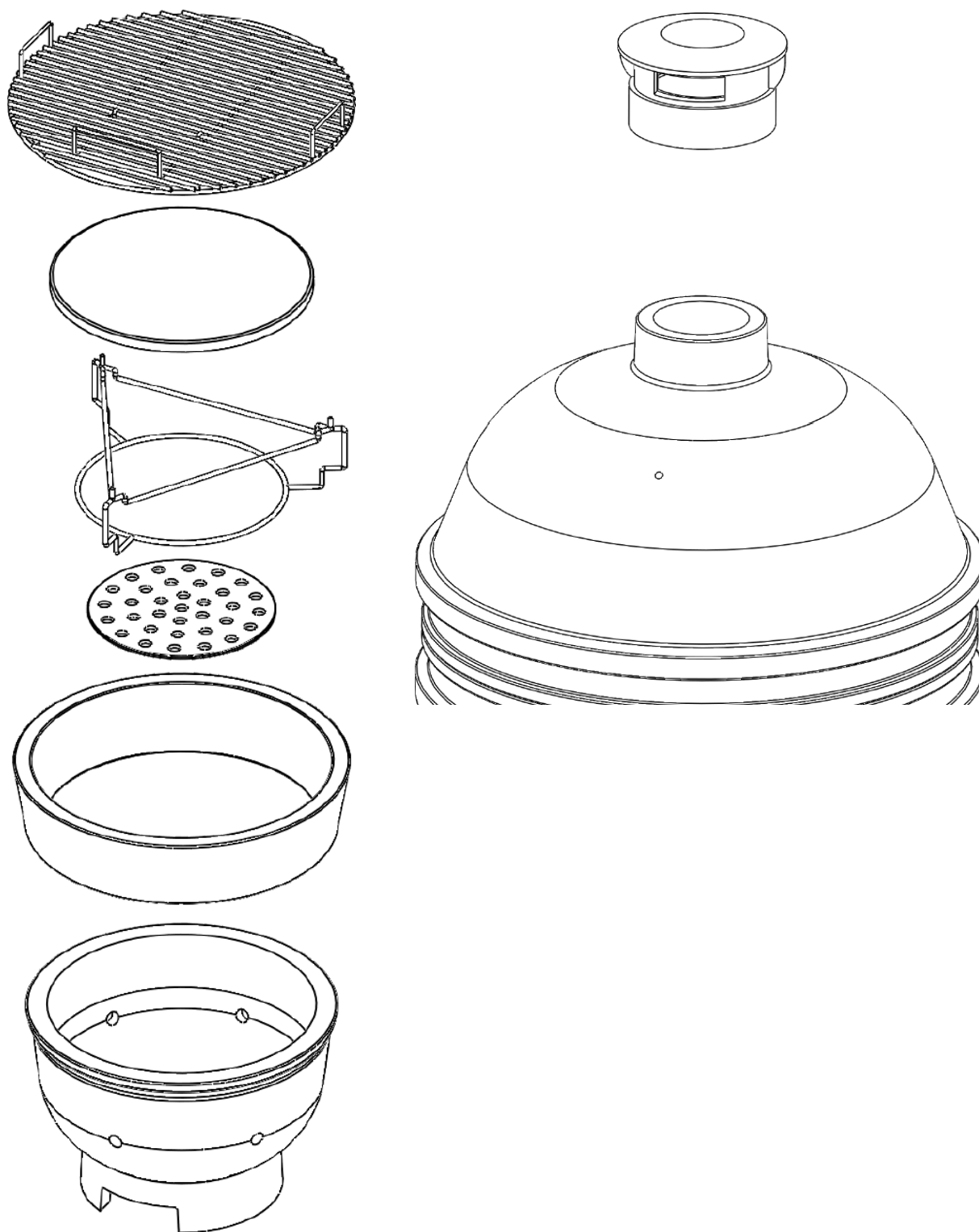
Óvatosan fordítsa meg az egységet a megfelelő, függőleges helyzetbe. Most az állvány készen áll arra, hogy az ALFA Kamado testet ráhelyezze, és elkezdje a grillezést.

A Kamado Grill állványa most teljesen össze van szerelve, és készen áll a sütésre.

Ezután csatlakoztassa az oldalsó polcokat a grillsütőhöz (lásd az alábbi képet).



A sütőtér az alábbiak szerint kell, hogy összeálljon:



Next, lift the body into the stand. Your grill is assembled now.

4. Használat:

4.1. Begyújtás

1. Nyissa ki a grill fedelét, és nyissa ki az összes szellőzőnyílást. Vegye le a grillrácsokat.
2. Helyezze a szenet/brikettet a mellékelt széntálcára/ faszénkosárba. Soha ne használjon 7,75 kg-nál több szenet/brikettet.
3. A grillsütő begyújtására a grillgyújtó folyadék helyett széngyújtó, elektromos gyújtó vagy más, faszén meggyújtására alkalmas terméket használjon.
4. Soha ne használjon széngyújtót grillgyújtó folyadékkal együtt.
5. FIGYELEM! Ne használjon szeszes italt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a begyújtáshoz! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő begyújtókat használjon!
6. Amikor a faszén/brikett hamuvá égett, a rácsot a grillsütőre lehet helyezni, a sérülések elkerülése érdekében használjon sütőkesztyűt vagy grill-sütőkesztyűt.
7. Figyelje a hőmérsékletet - 10 fokkal a kívánt hőmérséklet előtt állítsa be a levegőellátást, hogy a hőmérséklet stabilizálódjon.
8. Miután a grill elérte a kívánt hőmérsékletet, a szellőzőnyílások részleges kinyitásával vagy lezárásával szabályozhatja ezt a hőmérsékletet. A nyitás emeli a hőmérsékletet, a zárás pedig csökkenti azt.
9. Ne használjon alumíniumfóliát a széntálcára/faszénkosárban. Ez akadályozza a levegőellátást és közvetlenül befolyásolja a hőmérsékletet, sőt károsíthatja a bevonatot.
10. Ha a szellőzőnyílások hosszú ideig nyitva vannak, a grill túlságosan felforrósodik, ami szintén anyagi kárhoz vezethet.

Figyelem! Ha ki akarja nyitni a grillsütőt, a hirtelen beáramló oxigén hatalmas szűrő lángot okozhat. Ne essen pánikba, mert ez megelőzhető. Ha kinyitja, kezdje egy kis résszel -, így az oxigén fokozatosan juthat a tűzbe, és megelőzheti a szűrő lángot. Ezután már teljesen kinyithatod a grillsütőt.

4.2. Tartozékok

- edénytartó rács (amelynek segítségével az edények nem a sütőkőre ülnek, így az edényben jóval egyenletesebben készülnek az ételek)
- szintemelő rács (még több sütési felület)
- prémium takaróponyva
- osztható faszén tartó kosár
- faszén tartólap
- hamugyújtó (rozsdamentes acél)
- deflektor kő (sütőkő)

4.3.Hőmérséklet-Szabályozás

Először mindig az alsó csúszka pozícióját módosítsa, majd a felső szellőző pozícióját állítsa. Ezt óvatosan, fokozatosan végezze. Ellenkező esetben a hőmérséklet hirtelen megemelkedhet vagy hirtelen lecsökkenhet. Ezt megelőzheti, ha állítás után kb. 5 percet ad a grillsütőnek, hogy elérje a kívánt hőmérsékletet.

A levegőellátás mértékét az határozza meg, hogy az alsó csúszka mennyire van nyitva, és függ a hamu mennyiségétől is a sütő alján. Minél több hamu van benne, annál kevesebb oxigént szív be, és ezért annál nehezebb magasabb hőmérsékletre jutni. Ezért mindig távolítsa el a hamut, mielőtt begyűjtja a grillsütőt.

Hőmérséklet	Felső szellőző pozíció	Alsó csúszka pozíció
80 - 120°C		
120 - 160°C		
160 – 200°C		
200 – 250°C		
250 – 325°C		
325+ °C		
Kioltás		

4.4. Használat befejezése, kioltás

1. Hagyja, hogy az összes faszén/brikett és hamu teljesen elégjen. Szükség esetén, ha arra alkalmas szerszámmal jól eloszlatja a parazsat, a tűz gyorsabban kialszik.
2. Zárja el a grill összes szellőzőnyílását. Az összes oxigénellátás elzárása gyorsabban eloltja a tüzet.
3. Soha ne használjon vizet a tűz eloltására. A víz használata testi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.
4. Soha ne ürítse ki a hamutartályt, amíg az összes faszén/brikett és hamu teljesen kialudt, és a grill alaposan le nem hűlt.

5. Karbantartás

5.1. Tisztítás

- Ne használjon vizet, ha a grill még forró
- Távolítsa el a szenet és a hamut, ha a grill teljesen kihűlt
- Tisztítsa meg a széntálcát/faszénkosarat lágy szappanos vízzel.
- Tisztítás után alaposan szárítsa meg a széntálcát/faszénkosarat és a grillsütőt.
- A zsír és a kátrány idővel megtapad a felső szellőző sapkán, amelyet le lehet kaparni és forró vízzel le lehet mosni.
- Tisztított állapotban tárolja a grillsütőt az esetleges rozsdásodás megelőzése érdekében.

5.2. Időszakos karbantartási feladatok

- Ellenőrizze az összes anyát és csavart. Győződjön meg róla, hogy kellőképpen meglegyenek húzva van, de soha ne teljesen, hiszen az acél minimálisan tágul, amikor a hőmérséklet változik.
- Időként síkosítsa a mozgó alkatrészeket WD-40-el.
- Cserélje a rozsdás anyákat és csavarokat, hogy megelőzze ezek esetleges szorulását.
- Időnként ellenőrizze, hogy a hőmérő megfelelően van-e kalibrálva: tegye forrásban lévő vízbe, és ellenőrizze, hogy 100°C-ot mutat-e.

6. Jótállás

Az Alfagrill a termék egyes alkatrészeire eltérő időtartamra vállal Garanciát, az alábbiak szerint:

1. Kerámia test:	a vásárlástól számított 25 év ;
2. A 3. pontban nem szereplő fa, bambusz - és fémalkatrészek:	a vásárlástól számított 3 év ;
3. Belső kerámia alkatrészek (tűztér, deflektor kő és tűzgyűrű), valamint faszéntartó rács, tömítés és takaróponyva:	a vásárlástól számított 12 hónap .

A garancia érvényét veszti, ha nem tartja be az ezen dokumentumban előírtakat. A garancia részleteiről, pontos feltételeiről, bővebben a <https://alfagrill.hu/> weboldalon tájékozódjon.

7. Tárolás

7.1. Téliesítés

Készítse fel grillsütőjét a téli hónapokra:

1. Alaposan tisztítsa meg, távolítsa el az ételmaradékokat, nyissa ki a szellőzőnyílásokat, és vegye le az öntöttvas kalapot. Így tud a grill a legjobban lélegezni. Száraz, fedett helyen tárolja.
2. A fémcsavarokat és a zsanérokat fújja be WD-40-el. Ellenőrizze és szükség esetén húzza meg őket.
3. Távolítson el minden égéstermék a sütő aljáról.
4. Használja a takaróponyvát.
5. A rácsokat mindenképp beltérben tárolja, hogy megakadályozza a penészképződést.

8. Újrahasznosítás

Ezen termék nem háztartási hulladéknak minősül. Kidobás esetén vigye el a terméket a közeli környezetvédelmi központba vagy újrahasznosító telepre.