



Ръководство за употреба модел MCD-2200



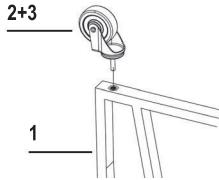
СПИСЪК НА ЧАСТИТЕ: Преди сглобяването проверете всички части по списъка с части. Извършвайте монтажа върху мека повърхност, за да избегнете надраскване на боя. За по-лесно сглобяване затягайте болтовете само слабо и след това ги затегнете напълно, когато сглобяването приключи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не затягайте болтовете прекалено силно. Затягайте всички болтове само с умерен натиск, за да не повредите болтовете или компонентите на керамичното барбекю на дървени въглища.

ВАЖНО: Отстранете всички опаковки преди употреба, но запазете инструкциите за безопасност и ги съхранявайте заедно с този продукт. Уверете се, че капакът е затворен преди сглобяването.

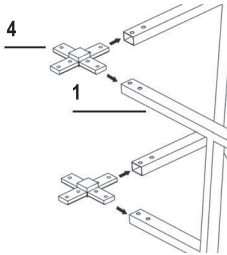
ID	Наименование	Кол.	Изображение
A	Болт (13" / 16" / 22" / 24")	16	
B	Отвертка (13" / 16" / 22" / 24")	1	
1	Опорна стойка (13" / 16" / 22" / 24")	4	
2	Заклучващо се колело (13" / 16" / 22" / 24")	2	
3	Стандартно колело (13" / 16" / 22" / 24")	2	
4	Кръстачка на скобата (13" / 16" / 22" / 24")	2	
5	Основна скара за готвене	1	
6	Плоча за въглища	1	
7	Горивна камера	1	
8	Керамично тяло	1	
9	Горна вентилационна клапа	1	
10	Дръжка на капака	1	
11	Странична масичка	2	
12	Скоби за страничните масички	4	

СГЛОБЯВАНЕ:



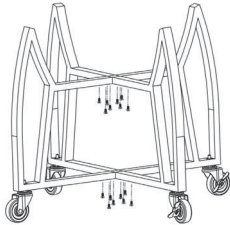
1 МОНТИРАНЕ НА КОЛЕЛАТА

Прикрепете четирите предварително навити колела (2 и 3) към всяка от четирите скоби (1), като ги затегнете с ръка в отвора.



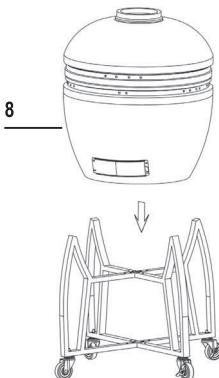
2 СГЛОБЯВАНЕ НА СТОЙКАТА

За да сглобите стойката, поставете двете кръстачки (4) в две от четирите скоби (1) отгоре и отдолу.



3 ЗАВЪРШВАНЕ НА СТОЙКАТА

Продължете да поставяте напречните елементи (4) в другите две скоби (1). Закрепете скобите (1) към кръстачките (4), като използвате 16-те винта (A). Моля, обърнете внимание на позицията, показана на схемата.



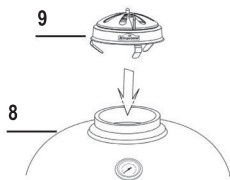
4 ПОВДИГАНЕ НА КЕРАМИЧНОТО ТЯЛО ВЪРХУ СТОЙКАТА

Уверете се, че количката е закрепена и всички болтове са затегнати, преди да поставите керамичното тяло (8) в нея. Натиснете надолу лостовете на колелцата (2), за да застопорите колелцата, за да сте сигурни, че керамичното барбекю на дървени въглища не може да се движи.

За да поставите керамичното тяло (8) върху количката, първо отстранете всички елементи, които се намират във вътрешността на скарата, за да улесните повдигането. Поставете едната си ръка в долния вентилационен отвор на керамичното тяло, а другата под скарата.

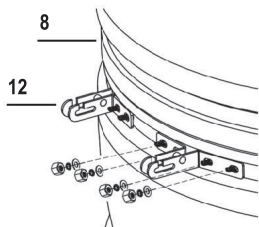
ВНИМАНИЕ:

При вдигането на керамичното тяло върху количката използвайте минимум двама души. Повдигането за пантата или страничните масички може да доведе до нараняване и повреда на продукта. Поставете керамичното барбекю на дървени въглища върху количката, като долният вентилационен отвор е обърнат към предната част на количката, което позволява вентилационният отвор да се отваря и затваря без прекъсване.



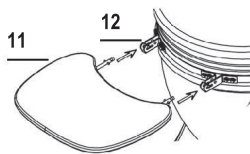
5 ЗАКРЕПВАНЕ НА ГОРНИЯ ВЕНТИЛАЦИОНЕН ОТВОР

След като барбекюто е здраво закрепено в количката, прикрепете горната клапа (9). Подравнете страничната вдлъбнатина с термометъра отпред и поставете над горния отвор. Закрепете с предварително прикрепените болт и гайка.



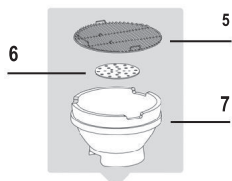
6 МОНТИРАНЕ НА СКОБИТЕ НА СТРАНИЧНИТЕ МАСИЧКИ

Закрепете 4-те скоби за масата (12) към керамичното тяло (8), като използвате 16-те предварително поставени болта със съответните шайби, застопоряващи шайби и гайки за всяка скоба. Моля, обърнете внимание на схемата.



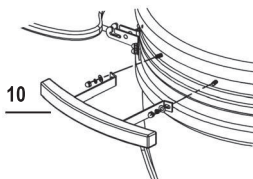
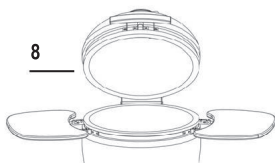
7 МОНТИРАНЕ НА СТРАНИЧНИТЕ МАСИЧКИ

Поставете 2-те сгъваемо масички (11) във всяка от скобите на масата (12).



8 ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА РЕШЕТКИТЕ

Поставете горивната камера (7), плочата за дървени въглища (6) и основната решетка за готвене (5) в керамичното тяло (8). Моля, направете справка със схемата по-долу..



9 ЗАКРЕПВАНЕ НА ДРЪЖКАТА НА КАПАКА

Закрепете дръжката на капака (10) към керамичното тяло (8), като използвате двата предварително поставените болтове със съответните шайби, застопоряващи шайби и гайки за всяка скоба.

Керамичното барбекю на дървени въглища вече е готово за употреба.

Моля, уверете се, че инструкциите за укрепване на уреда са прочетени внимателно преди употреба.

РАБОТА И УПОТРЕБА

ПЪРВА УПОТРЕБА - ЗАЗДРАВЯВАНЕ НА УСТРОЙСТВОТО

Втвърдяването на Вашето керамично барбекю на дървени въглища е важно за неговата дългосрочна експлоатация и грижа. Избягването на процедурата по втвърдяване може да доведе до повреди по уреда. Ако първите обгаряния са твърде горещи, те биха могли да повредят филцовото уплътнение, преди то да е имало възможност да узрее при употреба.

За да запалите първия си огън, поставете едно кубче подпалка или твърда подпалка и една шепа дървени въглища върху плочата за дървени въглища (6). Отворете долния вентилационен отвор и запалете кубчето подпалка с помощта на запалка с дълъг нос или безопасни запалки.

Не използвайте: бензин, уайтспирит, течност за запалки, алкохол или други подобни химикали за запалване или презапалване.

След като бучките дървени въглища се запалят, втвърдете уреда, като затворите капака и оставите двата вентилационни отвора затворени.

Вижте НАСОКИТЕ ЗА ТЕМПЕРАТУРА НА ГОТВЕНЕ ЗА УГАРЯНЕ (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F).

Горете, докато цялото гориво бъде използвано и огънят бъде потушен. Това трябва да отнеме приблизително два часа. Не претоварвайте уреда с гориво.

След първата употреба проверете всички скрепителни елементи. Металната лента, свързваща капака с основата, ще се разшири от топлината и може да се разхлаби. Препоръчва се да проверите и затегнете лентата, ако е необходимо, с помощта на гаечен ключ. Вече можете да използвате керамичното си барбекю на дървени въглища по обичайния начин.

ЗАПАЛВАНЕ

Когато използвате керамичното барбекю на дървени въглища, натиснете надолу двете застопоряващи колела, за да спрете движението на уреда по време на употреба. Уверете се, че керамичното барбекю е поставено върху постоянна, плоска, равна, топлоустойчива незапалима повърхност, далеч от запалими предмети. Разположете керамичното барбекю на дървени въглища на разстояние от минимум 2 м над главата и на разстояние от поне 2 м от други околни предмети.

1. За да запалите огън, поставете няколко кубчета запалка или твърда подпалка върху плочата за дървени въглища (6) в основата на керамичното барбекю на дървени въглища. След това поставете дървени въглища върху горната част на запалките. Максималното количество дървени въглища не трябва да надвишава: 13" макс. 1,5 кг | 16" макс. 4 кг | 22" макс. 6 кг | 24" макс. 8 кг
2. Не използвайте: бензин, уайтспирит, течност за запалки, алкохол или други подобни химикали за запалване или презапалване.
3. Отворете долния вентилационен отвор и запалете кубчетата със запалка с дълъг нос или с безопасни кибрити. След като се запали, оставете долния вентилационен отвор и капака отворени за около 10 минути, за да се образува малко легло от горещи въглини.
4. Оставете дървените въглища да се нагряят и да се поддържат червени поне 30 минути преди първото готвене на керамичното барбекю с дървени въглища. Не гответе преди горивото да е покрито с пепел.
5. Препоръчва се да не разпалвате и да не обръщате въглищата, след като са се разгорели. Това позволява на дървените въглища да горят по-равномерно и ефективно.
6. Уверете се, че решетката за готвене е напълно разположена в опорите на грила, след което можете да се насладите на вашето барбекю.
7. След като се запалят, използвайте само термоустойчиви ръкавици, когато боравите с гореща керамика или повърхности за готвене.

Прочетете това ръководство за пълно и подробно обяснение на температурните диапазони за готвене на барбекюто.

ПРЕЗАРЕЖДАНЕ

При затворени горен и долен вентилационен отвор керамичното барбекю с дървени въглища ще остане с висока температура в продължение на няколко часа. Ако се нуждаете от по-дълго време за готвене (напр. при печене на цяло парче месо или бавно опушване), може да се наложи да добавите повече дървени въглища. Отворете капака, добавете допълнителни дървени въглища и продължете да готвите, както е указано в това ръководство.

ИЗГАСЯНЕ

За гасене на уреда: спрете да добавяте гориво и затворете всички вентилационни отвори и капака, за да позволите на огъня да угасне по естествен начин. Не използвайте вода за гасене на дървените въглища, тъй като това може да повреди керамичното барбекю с дървени въглища.

СЪХРАНЕНИЕ

Когато не се използва и ако се съхранява на открито, покрийте керамичното барбекю на дървени въглища, след като истинно напълно, с подходящ дъждобран. Препоръчително е керамичното барбекю да се съхранява под капак в гараж или навес през зимата, за да бъде напълно защитено.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Керамичното барбекю на дървени въглища се почиства само. Загрейте го до 260 °C / 500 °F за 30 минути и ще изгори цялата храна и остатъци.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не използвайте вода или други видове почистващи препарати за почистване на вътрешността на барбекюто на дървени въглища. Стените са порести и ще абсорбират всички използвани течности, което може да доведе до напукване на керамичното барбекю на дървени въглища. След като керамичното барбекю на дървени въглища се охлади, ако сажите станат прекалено много, използвайте инструмента за пепел, за да изстържете остатъците от въглени преди следващата употреба. Внимателно отворете долния вентилационен отвор и изгребете сажите в малък контейнер за отпадъци под вентилационния отвор. Изхвърлете контейнера или го съхранявайте за бъдеща употреба (сажди). За да почистите решетките и скарите, използвайте неабразивен почистващ препарат, след като уредът е напълно изстинал. Хромираната решетка за готвене не може да се мие в съдомиялна машина; използвайте мек почистващ препарат с топла вода.

За да почистите външната повърхност, изчакайте, докато керамичното барбекю на дървени въглища се охлади, и използвайте влажна кърпа с мек почистващ препарат. Важно е да проверявате и затягате лентите, както и да смазвате пантите два пъти годишно или повече, ако е необходимо. Не трябва да можете лесно да завъртите шестостенния ключ, докато държите гайката на място.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю ще стане много горещо, не го местете по време на работа.“ „Не използвайте на закрито!“

„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или бензин за запалване или повторно запалване! Използвайте само запалки, отговарящи на изискванията на EN 1860-3!“

„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пазете децата и домашните любимци настрана“

ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Прочетете и спазвайте тези съвети, когато готвите на вашето керамично барбекю:

- Не гответе, докато въглицата не се покрият с пепел.
- Преди да започнете да готвите, уверете се, че повърхностите на грила и инструментите са чисти и без стари остатъци от храна.
- Винаги мийте ръцете си преди и след работа с неварено месо, както и преди хранене.
- Не използвайте едни и същи прибори за обработка на сготвени и несготвени храни.
- Винаги дръжте суровото месо далеч от готвеното месо и други храни.
- Уверете се, че цялото месо е добре сготвено преди консумация.

ОПУШВАНЕ

Винаги спазвайте указанията за температурата на готвене, посочени в това ръководство за употреба. Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици, когато работите с гореща керамика или повърхности за готвене. Вижте НАСОКИ ЗА ТЕМПЕРАТУРА НА ГОТВЕНЕ.

1. Запалете дървените въглища в съответствие с инструкциите за запалване в това ръководство. Не премествайте и не разпалвайте въглицата, след като са запалени.
2. Отворете напълно долния вентилационен отвор и оставете капака отворен за около 10 минути, за да се образува малко легло от горещи въглени.
3. Наблюдавайте керамичното барбекю с дървени въглища, докато се повиши до желаната температура.
4. Оставете долния вентилационен отвор леко отворен.
Затворете горния вентилационен отвор и продължете да проверявате температурата още няколко минути.
5. Като използвате термоустойчиви ръкавици, поръсете дървените стърготини в кръг върху горещите дървени въглища.
Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици, когато боравите с гореща керамика или повърхности за готвене.
6. Вече сте готови да използвате керамичното барбекю с дървени въглища за опушване.

Съвет: Накиснете дървените стърготини за готвене във вода за 15 минути, за да удължите процеса на опушване.

НИСКИ ТЕМПЕРАТУРИ

1. Запалете дървените въглища в съответствие с инструкциите за запалване в това ръководство.
Не премествайте и не разпалвайте въглицата, след като са запалени.
2. Отворете напълно долния вентилационен отвор и оставете капака отворен за около 10 минути, за да се образува малко легло от горещи въглени.
3. Наблюдавайте керамичното барбекю с дървени въглища, докато се повиши до желаната температура. Затворете напълно долния вентилационен отвор, за да поддържате температурата.
4. Вече сте готови да използвате керамичното барбекю с дървени въглища за готвене.

ВИСОКИ ТЕМПЕРАТУРИ

1. Запалете дървените въглища в съответствие с инструкциите за запалване в това ръководство.
Затворете капака и отворете напълно горния и долния вентилационен отвор.
2. Затворете горния вентилационен отвор наполовина и продължете да проверявате температурата още няколко минути.
3. Вече сте готови да използвате керамичното барбекю с дървени въглища за готвене.

ВАЖНО:

Когато отваряте капака при високи температури, е важно първоначално да повдигнете капака само леко, за да позволите на въздуха да навлезе бавно и безопасно, като предотвратите обратен поток или възпламеняване, които могат да причинят нараняване.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ НА КЕРАМИЧНО БАРБЕКЮ

ВАЖНО: Не регулирайте горния или долния вентилационен отвор, докато керамичното барбекю на дървени въглища се използва. Това може да доведе до сериозно нараняване. Препоръчително е винаги да използвате топлоустойчиви ръкавици, когато работите с горещи уреди.

БАВНО ГОТВЕНЕ / ОПУШВАНЕ (83 °C - 108 °C / 180 °F - 225 °F)

Говеждо месо: 4,5 часа на кг

Свински месо: 4,5 часа на кг

Цяло пиле: 3-4 часа

Ребра: 3-5 часа

Печено: над 9 часа

ГОРЕН КАПАК



ДОЛЕН ОТВОР



ОТВОРЕН



ЗАТВОРЕН

ГРИЛ / ПЕЧЕНЕ / СКАРА (163 °C - 191 °C / 325 °F - 375 °F)

Морски дарове (раци, омари, скариди): до непрозрачност и твърдост

Морски дарове (миди, стриди): до отваряне на черупките

Риба: 15-20 минути

Свинско филе: 15-30 минути

Пилешки парчета: 30-45 минути

Цяло пиле: 1-1,5 часа

Агнешко бутче: 3-4 часа

Пуйка: 2-4 часа

Шунка: 2-5 часа

ГОРЕН КАПАК



ДОЛЕН ОТВОР



ОТВОРЕН



ЗАТВОРЕН

ЗАПЕЧАТВАНЕ (260 °C - 330 °C / 500 °F - 625 °F)

Миди: до непрозрачност и твърдост

Миди: до непрозрачност и твърдост

Пържола: 5-8 минути

Свински котлети: 6-10 минути

Бургери: 6-10 минути

Наденички: 6-10 минути

ГОРЕН КАПАК



ДОЛЕН ОТВОР



ОТВОРЕН



ЗАТВОРЕН

ГАРАНЦИЯ И ОБСЛУЖВАНЕ

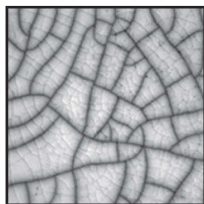
ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

Керамичното барбекю на дървени въглища има ограничена доживотна гаранция от датата на продажба само от първоначалния собственик. Гаранционното покритие започва да тече от датата на първоначалната покупка и доказателство за датата на покупката, или копие от оригиналната фактура за продажба, е необходимо за потвърждаване на гаранцията.

КЕРАМИЧНИ ЧАСТИ

Предоставяме ограничена доживотна гаранция за всички керамични части, използвани за производството на керамичните въглища барбекю. Гарантираме, че всички части са без дефекти в материала и изработката, за периода на използване и собственост на първоначалния купувач.

Гаранцията не покрива повреди, причинени от износване, като драскотини, вдлъбнатини, шупли, чипове или малки козметични пукнатини. Тези естетически промени на решетката не се отразяват на нейната работа. При внимателен оглед покритието на вашето керамично барбекю на дървени въглища може да изглежда, че има линии на пукнатини. Това не е напукване на керамиката. Това е известно като напукване и се дължи на различните скорости на разширяване между глазурното покритие и глината.



Паяжинообразното напукване се различава от напукването по това, че не може да се усети на повърхността, освен ако не се използва нокът; то обаче става по-видимо, когато повърхността е прашна или увеличена. Макар да изглеждат като несъвършенства, напукването не влияе на работата или живота на вашето керамично барбекю на дървени въглища; следователно не е гаранционен проблем. Процесът на напукване ефективно увеличава здравината на уреда.

По време на срока на действие на ограничената гаранция нашето задължение се ограничава до предоставяне на замяна на покритите, повредени компоненти. Гаранцията не включва разходите за подмяна и доставка.

МЕТАЛНИ И ЧУГУНЕНИ ЧАСТИ

Предоставяме двегодишна гаранция за всички метални и чугунени части, използвани за производството на керамичното барбекю на дървени въглища. Гарантираме, че всички части са без дефекти в материала и изработката за срока на използване и собственост на първоначалния купувач.

Високите температури, прекомерната влажност, хлорът, промишлените изпарения, химикалите, торовете, пестицидите за тревни площи и солта са някои от веществата, които могат да повлияят на металните части. Поради тези причини гаранцията не покрива ръжда или окисляване. Моля, направете справка с ръководството за правилно почистване и поддръжка на вашето керамично барбекю на дървени въглища. Препоръчваме ви да закупите защитно покривало с пълна дължина и да покривате грила си, когато не го използвате. Дори и с тези предпазни мерки, керамичното барбекю на дървени въглища може да бъде компрометирано от различни вещества и условия извън нашия контрол.

ЧАСТИ ОТ ДЪРВО

Даваме едногодишна гаранция за всички дървени и композитни компоненти, използвани за производството на керамичното барбекю на дървени въглища. Гаранцията не покрива козметични или цветови промени, изветряне или пукнатини, освен ако няма загуба на структурна цялост. Гаранцията не покрива повреди, причинени от износване, като драскотини, вдлъбнатини, удари, стружки или малки козметични пукнатини. Тези естетически промени на решетката не влияят на нейната ефективност.

ТЕРМОМЕТЪР

Даваме двегодишна гаранция на термометъра, използван за производството на керамичното барбекю на дървени въглища. Гаранцията не покрива ръжда, окисляване или други дефекти, дължащи се на липса на почистване или поддръжка.

КОЛЕЛА

Имаме двегодишна гаранция за колелцата, използвани за производството на керамичното барбекю на дървени въглища. Гаранцията не покрива ръжда, окисляване или други дефекти, дължащи се на липса на почистване или поддръжка.

ОТПАДАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

Използването или злоупотребата с този продукт за цели, различни от тези, за които е предназначен, води до отпадане на гаранцията. Не се покриват повреди, причинени от липса на правилна употреба, сглобяване, поддръжка или инсталиране. Изливането на течност за запалки или други течности върху вашата скара ще доведе до анулиране на гаранцията. Това може да доведе до повреда или сериозно нараняване на потребителя на керамичното барбекю с дървени въглища и да доведе до прекомерна повреда на грила и многобройните му части и компоненти. Тази гаранция е приложима само ако керамичното барбекю на дървени въглища е закупено чрез оторизиран дилър. Закупуването на какъвто и да е продукт от трета страна или от неоторизиран търговец води до анулиране на гаранцията.

ИЗКЛЮЧЕНИЯ ОТ ГАРАНЦИЯТА

Тази гаранция се основава на нормална и домашна употреба и обслужване на продукта. Не се покриват повреди или счупвания, причинени от злополуки, природни бедствия, неоторизирани приставки или модификации, както и повреди по време на транспортиране.

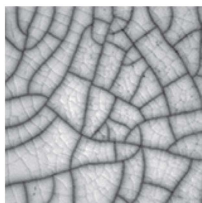
Нито производителят, нито доставчиците на купувача поемат отговорност, юридическа или друга, за случайни или последващи щети на имущество или лица, възникнали в резултат на използването на този продукт. Тази гаранция не важи, ако уредът не е бил инсталиран, експлоатиран, почистван и поддържан в строго съответствие с инструкциите в ръководството. Изгарянето на лоши или нискокачествени дървени въглища може да доведе до отпадане на гаранцията.

ПОЖАРНИ ПРОБЛЕМИ

1. Ако имате проблеми със запалването на барбекюто, уверете се, че и горният, и долният вентилационен отвор са отворени. Огънят се нуждае от кислород, за да се разгори. След като пламне, оставете долния вентилационен отвор и капак отворени за около 10 минути, за да се образува малък пласт от горещи въглища.
2. Барбекюто може бързо да загуби огъня, ако в керамичното тяло няма достатъчно дървени въглища. Препоръчителната употреба на дървени въглища на бучки е максимум 4 фунта за едно изгаряне. Уверете се, че не претоварвате уреда с гориво. Ако огънят е твърде силен, прекомерната топлина може да повреди керамичното барбекю с дървени въглища.
3. За да предотвратите обратен поток или възпламеняване, които могат да причинят нараняване, е добре да повдигате капака само леко (известно още като „оригване“), което позволява на въздуха да навлезе бавно и безопасно.

ПРОБЛЕМИ С ПОКРИТИЕТО

Паяжинообразното напукване се различава от счупването по това, че не може да се усети на повърхността, освен ако не се използва нокът; въпреки това то става по-видимо, когато повърхността е прашна или увеличена. Макар да изглеждат като несъвършенства, напукването не влияе на работата или живота на вашето керамично барбекю на дървени въглища. Процесът на напукване ефективно увеличава здравината на уреда.



Втвърдяването на вашето керамично барбекю на дървени въглища е важно за дългосрочната му експлоатация и грижа. Ако първите изгаряния са твърде горещи, те могат да повредят уплътнението от филц, преди то да е имало възможност да узрее при употреба.

Ако капакът се заклепши или запечата заедно с основата, използвайте нож, за да разпечатате внимателно и да отрежете филцовото уплътнение, което облицова отвора на капака. След като го отстраните, ще можете да отворите капака.

Преди да продължите да използвате уреда, подменете високотемпературното филцово уплътнение, което може да бъде закупено от местния магазин за камини.

ПРОБЛЕМИ С ТЕМПЕРАТУРАТА

1. Барбекюто ми е прекалено горещо:
Затворете капака, затворете най-вече двата вентилационни отвора и оставете барбекюто да се задуши от липсата на кислород.
За готвене при ниска температура използвайте по-малко гориво.
2. Барбекюто ми не се нагрява достатъчно:
Добавете повече гориво и оставете двата вентилационни отвора напълно отворени. По-големият приток на кислород ще позволи на огъня да се увеличи, изгаряйки повече бучки дървени въглища.

