



With your inspiring rating, COSTWAY will be more consistent to offer you EASY SHOPPING EXPERIENCE, GOOD PRODUCTS and EFFICIENT SERVICE!

Mit Ihrer inspirierenden Bewertung wird COSTWAY konsistenter sein, um Ihnen EIN SCHÖNES EINKAUFSERLEBNIS, GUTE PRODUKTE und EFFIZIENTEN SERVICE zu bieten!

Avec votre évaluation inspirante, COSTWAY continuera à fournir une EXPÉRIENCE D'ACHAT PRATIQUE, des PRODUITS DE QUALITÉ et un SERVICE EFFICACE !

Con su calificación inspiradora, COSTWAY será más consistente para ofrecerle EXPERIENCIA DE COMPRA FÁCIL, BUENOS PRODUCTOS y SERVICIO EFICIENTE.

Con la tua valutazione incoraggiante, COSTWAY sarà più coerente per offrirti ESPERIENZA DI ACQUISTO FACILE, BUONI PRODOTTI e SERVIZIO EFFICIENTE!

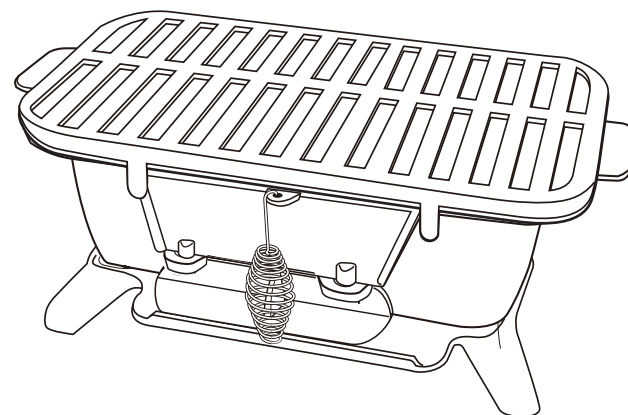
Dzięki twojej opinii COSTWAY będzie mógł oferować jeszcze WYGODNIEJSZE ZAKUPY, LEPSZE PRODUKTY i SPRAWNIEJSZĄ OBSŁUGĘ KLIENTA.

US office: Fontana

UK office: Ipswich

DE office: FDS GmbH, Neuer Höltingbaum 36, 22143 Hamburg, Deutschland

FR office : 26 RUE DU VERTUQUET, 59960 NEUVILLE EN FERRAIN, FRANCE



USER'S MANUAL / HANDBUCH / MANUEL DE L'UTILISATEUR /
MANUAL DEL USUARIO / MANUALE UTENTE / INSTRUKCJA OBSŁUGI

Cast Iron BBQ Grill / Gusseisen-Grill /
Barbecue en Fonte / Parrilla de Barbacoa de Hierro Fundido /
Griglia per Barbecue in Ghisa / Grill żeliwny
OP70617

EN | DE | FR | ES | IT | PL

Instruction Manual for Cast Iron BBQ Grill

Features

The carbon content of cast iron is about 30 times more than that of ordinary iron plate, because carbon particles can be well integrated with oil. The more you use it, the more the oil can penetrate into the carbon, the more difficult it is for the food to adhere, and you can make delicious dishes. In addition, because the thick cast iron can hold a lot of heat, the heat can be evenly transferred to the whole, and the deliciousness of the ingredients can be evenly used for cooking.

Accessory

Main body
Charcoal net
Grilling net
Base
Fire gate
Handle
Air regulating door
Screws, nuts, washers (2pcs for each)
Main body weight (about)/9.0kg
Assembly size (approximately) /
400mm(width) × 265mm(depth) × 180mm(height)

Assembly Method

1. Please fix the main body and base with screws, nuts and washers.
※ The screws can be tightened with the coin.
※ Please do not fix it too tightly. It may cause iron damage.
2. Please insert the fire gate into the 2 holes on the front of the main body. Then install the handle on the fire door.
3. Please place the air regulating door on the air regulating door shelf.
※ Please remove the air regulating door when moving, as the main body may tilt to cause the air regulating door to fall off.
4. Please put the charcoal net in the main body.

Before Use

- In order to prevent the grilling net from rusting and reduce the adhesion of cooking dishes, it is recommended to maintain it during the first use. If not adequately maintained, it may cause adhesion. The other parts do not require maintenance.

Maintenance

While igniting, remove the grilling net and wipe the reverse side with vegetable oil. (Please do not use margarine or butter. It will cause adhesion.) Then please put it on the main body. After the grilling net is heated, in order to prevent burns, use the grill brush to wipe the surface and edges of the grill with vegetable oil. Please avoid dripping vegetable oil into the fire. Please heat the grilling net for 45-60 minutes. The more you use the grilling net, the better. Use vegetable oil regularly to prevent it from rusting. All cast iron objects are easier to maintain as they are used.

Instructions

- ① Please put charcoal on the charcoal net and light it.
- ② After lighting the fire, put on the grilling net. The grilling net can be used on both sides, and two different heights can be adjusted. Please adjust the height according to cooking needs.
- ③ Please open and close the fire gate when adding or removing charcoal.
- ④ Adjust the firepower by sliding the air regulating door left and right.



Warning: Because it is made of cast iron, strong impact will cause cracking.



Attention in use

- Please pay attention to the handling of fire and residual fire. In addition, please be careful of burns because the grill main body becomes hot. Please pay special attention to children.
- Just in case, please prepare fire extinguishing tools and water. In addition, please do not put liquid or gas fuel nearby.
- Do not use it for other purpose than cooking.
- Please use it outdoors on the ground, not indoors.
- Because the feet and bottom of the grill will become hot, do not use it on lawns, tables, or near flammable products.
- Please use solid fuel such as charcoal or charcoal pellets. Do not use fuel such as petroleum. Do not put it in other burning appliances.
- Wear gloves to prevent burns and injuries from assembly to burning and afterwards.
- Please place the main body steadily so that it will not tip over during use. In addition, please use charcoal clamps to add fuel. Do not move the burning body because there is a danger of sparks flying.
- Stop using it immediately if you find any damage, malfunction, or deformation.
- To prevent burns and injuries, please do not put your fingers and foreign objects into the fire gate or air regulating door.

Clean

- Remove the grilling net from the main body after use. Please try to remove food residues with a wire brush and boiled hot water while it is hot.

Maintenance

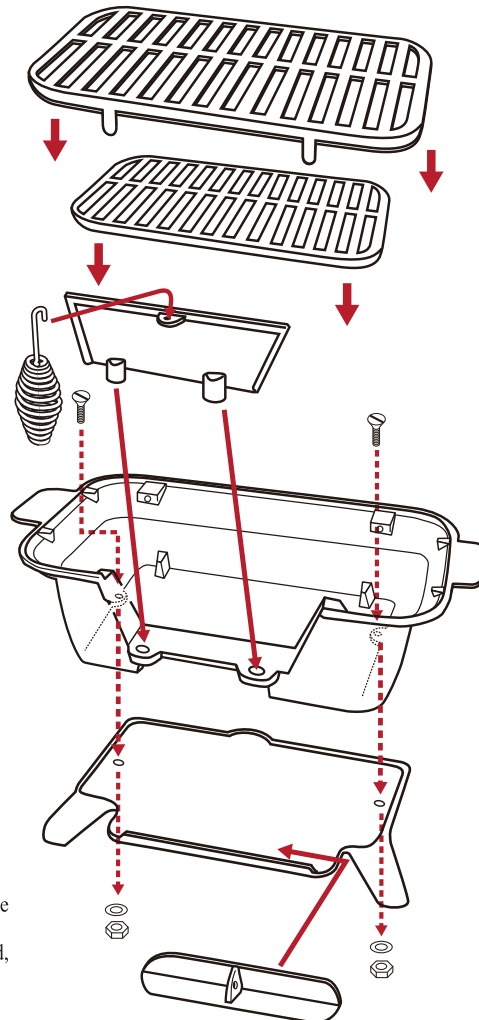
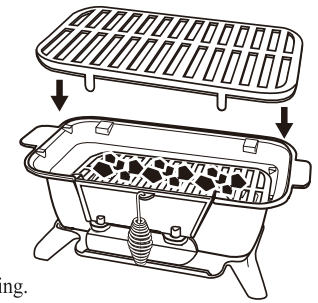
- Please dismantle after confirming that the charcoal is burnt out. In addition, when watering for extinguishing, the appliance will change due to the sudden temperature change, please be careful.

- After use, please wear gloves avoiding injury and clean with a sponge or brush. After washing, please dry the water thoroughly and apply cooking oil to prevent rust.

- Please don't forget to manage the parts, etc., and keep them in a place without moisture.

<Derusting Method>

- Even if it rusts, it is not harmful, but it can form dirt. Small spots of rust can be wiped off with a cloth coated with oil. If there is a large amount of rust on the grilling net, please polish it with a metal brush and wash it off thoroughly, and dry it completely after heating.



Betriebsanleitung für Gusseisen-Grill

Eigenschaften

Der Kohlenstoffgehalt von Gusseisen ist etwa 30-mal höher als der von gewöhnlichen Eisenplatten, da Kohlenstoffpartikel gut in Öl integriert werden können. Je öfter Sie es verwenden, desto mehr kann das Öl in den Kohlenstoff eindringen, desto schwieriger ist es für das Essen zu haften und Sie können köstliche Gerichte zubereiten. Da das dicke Gusseisen viel Wärme speichern kann, kann die Wärme außerdem gleichmäßig auf das Ganze übertragen werden, und die Köstlichkeit der Zutaten kann gleichmäßig zum Kochen verwendet werden.

Zubehör

Hauptkörper
Holzkohlennetz
Grillrost
Basis
Feuertor
Griff
Luftregeltür
Schrauben, Muttern, Unterlegscheiben (je 2 Stück)
Hauptkörpergewicht (ungefähr) / 9,0 kg
Baugruppengröße (ungefähr) /
400 mm (Breite) × 265 mm (Tiefe) × 180 mm (Höhe)

Montagemethode

1. Bitte befestigen Sie den Hauptkörper und die Basis mit Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben.
※ Die Schrauben können mit der Münze angezogen werden.
※ Bitte befestigen Sie es nicht zu fest. Dies kann zu Eisenschäden führen.

2. Bitte stecken Sie das Brandschutztor in die 2 Löcher an der Vorderseite des Hauptkörpers. Installieren Sie dann den Griff an der Brandschutztür.

3. Bitte stellen Sie die Luftregeltür auf das Regal der Luftregeltür.
※ Bitte entfernen Sie die Luftregeltür, wenn Sie sich bewegen, da der Hauptkörper kippen kann und die Luftregeltür herunterfallen kann.

4. Bitte stecken Sie das Holzkohlennetz in den Hauptkörper.

Vor Gebrauch

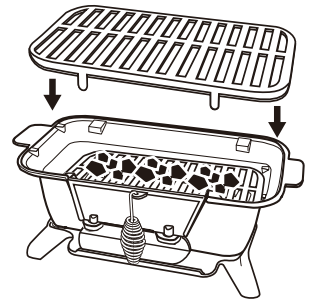
● Um zu verhindern, dass das Grillrost rostet und die Haftung von Kochgeschirr verringert wird, wird empfohlen, es beim ersten Gebrauch zu warten. Wenn es nicht ausreichend gewartet wird, kann es zu Adhäsion kommen. Die anderen Teile sind wartungsfrei.

Instandhaltung

Entfernen Sie beim Zünden das Grillrost und wischen Sie die Rückseite mit Pflanzenöl ab. (Bitte verwenden Sie keine Margarine oder Butter. Dies führt zu Adhäsionen.) Legen Sie sie dann bitte auf den Hauptkörper. Wischen Sie nach dem Erhitzen des Grillrosts die Oberfläche und die Kanten des Grills mit Pflanzenöl ab, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte vermeiden Sie es, Pflanzenöl ins Feuer zu tropfen. Bitte erhitzen Sie das Grillrost für 45-60 Minuten. Je öfter Sie das Grillrost benutzen, desto besser. Verwenden Sie regelmäßige Pflanzenöl, um Rostbildung zu vermeiden. Alle gusseisernen Gegenstände sind bei der Verwendung leichter zu warten.

Anleitung

- ① Bitte Holzkohle auf das Holzkohlennetz legen und anzünden.
- ② Nachdem Sie das Feuer angezündet haben, setzen Sie das Grillnetz auf. Das Grillnetz kann auf beiden Seiten verwendet werden und zwei verschiedene Höhen können eingestellt werden. Bitte stellen Sie die Höhe entsprechend den Kochanforderungen ein.
- ③ Bitte öffnen und schließen Sie das Brandschutztor, wenn Sie Holzkohle hinzufügen oder entfernen.
- ④ Stellen Sie die Feuerkraft ein, indem Sie die Luftregelklappe nach links und rechts schieben.



⚠ Warnung: Da es aus Gusseisen besteht, kann ein starker Aufprall zu Rissen führen.

⚠ Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch

- Bitte achten Sie auf den Umgang mit Feuer und Restbrand. Achten Sie außerdem auf Verbrennungen, da der Hauptkörper des Grills heiß wird. Bitte achten Sie besonders auf Kinder.
- Für alle Fälle bereiten Sie bitte Feuerlöschwerkzeuge und Wasser vor. Stellen Sie außerdem keinen flüssigen oder gasförmigen Kraftstoff in die Nähe.
- Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke als zum Kochen.
- Bitte benutzen Sie es draußen auf dem Boden, nicht drinnen.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf Rasenflächen, Tischen oder in der Nähe von brennbaren Produkten, da die Füße und der Boden des Grills heiß werden.
- Bitte verwenden Sie feste Brennstoffe wie Holzkohle oder Holzkohlepellets. Verwenden Sie keinen Kraftstoff wie Erdöl. Stellen Sie es nicht in andere brennende Geräte.
- Tragen Sie Handschuhe, um Verbrennungen und Verletzungen von der Montage bis zum Brennen und danach zu vermeiden.
- Bitte platzieren Sie den Hauptkörper gleichmäßig, damit er während des Gebrauchs nicht umkippt. Verwenden Sie außerdem Holzkohleklappen, um Kraftstoff nachzufüllen. Bewegen Sie den brennenden Körper nicht, da die Gefahr besteht, dass Funken fliegen.
- Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn Sie Schäden, Fehlfunktionen oder Verformungen feststellen.
- Um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, stecken Sie bitte Ihre Finger und Fremdkörper nicht in das Brandschutztor oder die Luftregeltür.

Reinigen

● Entfernen Sie das Grillnetz nach Gebrauch vom Hauptkörper. Bitte versuchen Sie, Speisereste mit einer Drahtbürste und gekochtem heißem Wasser zu entfernen, solange es heiß ist.

Instandhaltung

● Bitte zerlegen Sie, nachdem Sie bestätigt haben, dass die Holzkohle durchgebrannt ist. Wenn Sie zum Löschen gießen, ändert sich das Gerät aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung. Seien Sie bitte vorsichtig.

● Tragen Sie nach dem Gebrauch Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden, und reinigen Sie diese mit einem Schwamm oder einer Bürste. Trocknen Sie das Wasser nach dem Waschen gründlich ab und tragen Sie Speiseöl auf, um Rost zu vermeiden.

● Bitte vergessen Sie nicht, die Teile usw. zu verwalten und an einem Ort ohne Feuchtigkeit aufzubewahren.
< Rostentfernungsmethode >

● Selbst wenn es rostet, ist es nicht schädlich, aber es kann Schmutz bilden. Kleine Rostflecken können mit einem mit Öl beschichteten Tuch abgewischt werden. Wenn sich auf dem Grillnetz viel Rost befindet, polieren Sie es bitte mit einer Metallbürste, waschen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es nach dem Erhitzen vollständig ab.

Caractéristiques

La teneur en carbone de la fonte est environ 30 fois supérieure à celle de la tôle de fer ordinaire, car les particules de carbone peuvent être bien intégrées à l'huile. Pendant l'utilisation, l'huile peut pénétrer dans le carbone, il est difficile pour les aliments d'y adhérer, et vous pouvez faire des plats délicieux. De plus, comme la fonte épaisse peut contenir beaucoup de chaleur, la chaleur peut être transférée uniformément.

Accessoire

Corps principal
Filet de charbon
Filet à griller
Base
Porte de feu
Poignée
Porte de régulation de l'air
Vis, écrous, rondelles (2 pièces de chaque)
Poids corporel principal (environ)/9,0 kg
Taille de l'assemblage (environ) /
400mm (largeur) x 265mm (profondeur) x 180mm (hauteur)

Méthode d'assemblage

1. Veuillez fixer le corps principal et la base avec des vis, des écrous et des rondelles.
※ Les vis peuvent être serrées avec la pièce de monnaie.
※ Veuillez ne pas le fixer trop serré. Cela pourrait endommager le fer.

2. Veuillez insérer la porte de feu dans les deux trous situés à l'avant du corps principal. Ensuite, installez la poignée sur la porte de feu.

3. Veuillez placer la porte de régulation de l'air sur l'étagère de la porte de régulation de l'air.
※ Veuillez retirer la porte de régulation de l'air lorsque vous déplacez le produit, car le corps principal peut s'incliner et faire tomber la porte de régulation de l'air.

4. Veuillez placer le filet à charbon dans le corps principal.

Avant l'utilisation

● Afin d'éviter que le filet à griller ne rouille et de réduire l'adhérence des plats de cuisson, il est recommandé de l'entretenir lors de la première utilisation. S'il n'est pas entretenu correctement, il risque de provoquer une adhérence. Les autres pièces ne nécessitent pas d'entretien.

Maintenance

Pendant l'allumage, retirez le filet à griller et essuyez l'envers avec de l'huile végétale. (N'utilisez pas de margarine ni de beurre, cela provoquerait une adhérence.) Ensuite, mettez le filet à griller sur le corps principal. Après avoir chauffé le filet à griller, afin d'éviter les brûlures, utilisez la brosse du gril pour essuyer la surface et les bords du gril avec de l'huile végétale. Veuillez éviter de faire couler de l'huile végétale dans le feu. Veuillez chauffer le filet à griller pendant 45-60 minutes.

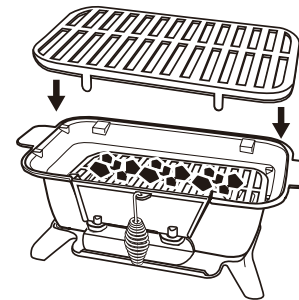
Utilisez régulièrement de l'huile végétale pour éviter la rouille.

Instructions

1. Veuillez mettre du charbon de bois sur le filet à charbon et l'allumer.
2. Après avoir allumé le feu, mettez le filet à griller. Le filet à griller peut être utilisé des deux côtés, et deux hauteurs différentes peuvent être réglées. Veuillez régler la hauteur en fonction des besoins de la cuisson.
3. Veuillez ouvrir et fermer la porte du feu lorsque vous ajoutez ou retirez du charbon de bois.
4. Réglez la puissance de feu en faisant glisser la porte de régulation de l'air à gauche et à droite.



Attention : Comme il est en fonte, un choc violent provoquera des fissures.



Attention à l'utilisation

- Veuillez prêter attention à la manipulation du feu et du feu résiduel. En outre, veuillez faire attention aux brûlures car le corps principal du gril devient chaud. Veuillez prêter une attention particulière aux enfants.
- Juste au cas où, veuillez préparer des outils d'extinction et de l'eau. En outre, veuillez ne pas mettre de combustible liquide ou gazeux à proximité.
- Ne l'utilisez pas à d'autres fins que la cuisine.
- Veuillez l'utiliser à l'extérieur, sur le sol, et non à l'intérieur.
- Comme les pieds et le fond du gril deviennent chauds, ne l'utilisez pas sur les pelouses, les tables ou à proximité de produits inflammables.
- Veuillez utiliser un combustible solide tel que du charbon de bois ou des granulés de charbon de bois. N'utilisez pas de combustible tel que le pétrole.
- Portez des gants pour éviter les brûlures et les blessures.
- Veuillez placer le corps principal de façon stable afin qu'il ne se renverse pas pendant l'utilisation. En outre, veuillez utiliser des pinces à charbon pour ajouter du combustible. Ne déplacez pas le corps en feu car il y a un risque de projection d'étincelles.
- Cessez immédiatement de l'utiliser si vous constatez des dommages, un dysfonctionnement ou une déformation.
- Pour éviter les brûlures et les blessures, veuillez ne pas mettre vos doigts et des objets étrangers dans la porte de feu ou la porte de régulation d'air.

Nettoyage

- Retirez le filet à griller du corps principal après l'utilisation. Essayez d'enlever les résidus de nourriture avec une brosse métallique et de l'eau bouillie pendant qu'elle est chaude.

Maintenance

- Veuillez retirer après avoir confirmé que le charbon de bois est brûlé. En outre, lors de l'arrosage pour l'extinction, le produit changera en raison du changement soudain de température, veuillez faire attention.

- Après l'utilisation, veuillez porter des gants pour éviter de vous blesser et nettoyer avec une éponge ou une brosse. Après le lavage, veuillez bien sécher l'eau et appliquer une huile de cuisson pour éviter la rouille.

- N'oubliez pas de gérer les pièces, et conservez-les dans un endroit sans humidité.

<Méthode de dépoussiérage>

- Même s'il rouille, il n'est pas nocif, mais il peut former des saletés. Les petites taches de rouille peuvent être essuyées avec un chiffon enduit d'huile. Si le filet à griller présente une grande rouille, veuillez le polir avec une brosse métallique et le laver soigneusement, puis le sécher complètement après l'avoir chauffé.

Manual de Instrucciones para Parrilla de Hierro Fundido

Característica

El contenido de carbono es aproximadamente 30 veces mayor que el de las planchas de hierro ordinarias. Porque las partículas de carbono pueden integrarse bien con el aceite, cuanto más lo use, más aceite podrá penetrar en el carbono, más difícil será que los alimentos se adhieran y podrá hacer platos deliciosos. Además, debido a que el hierro fundido grueso puede contener mucho calor, el calor se puede transferir uniformemente al conjunto y puede cocinar utilizando uniformemente la exquisitez de los ingredientes.

Accesorios

Cuerpo principal
Red de carbón (para colocar el carbón)
Red para asar
Base
Puerta de fuego
Mango
Puerta reguladora de aire
Tornillos, tuercas, arandelas (2 piezas para cada uno)

Peso del cuerpo principal (aproximadamente) /9,0 kg
Tamaño de ensamblaje (aproximadamente) /
400 mm (ancho) × 265 mm (profundidad) × 180 mm (alto)

Pasos del Montaje

1. Fije el cuerpo principal y la base con tornillos, tuercas y arandelas.
※ Los tornillos se pueden apretar con la moneda.
※ Por favor, no lo fije demasiado, ya que puede dañar el hierro.

2. Inserte la puerta de fuego en los 2 orificios en la parte frontal del cuerpo principal. Luego instale la manija en la puerta de fuego.

3. Coloque la puerta de regulación de aire en el estante de la puerta de regulación de aire.
※ Retire la puerta de regulación de aire cuando se mueva, ya que el cuerpo principal puede inclinarse y hacer que la puerta de regulación de aire se caiga.

4. Coloque la red de carbón en el cuerpo principal.

Antes de usar

● Para evitar que la red de parrilla se oxide y reducir la adherencia de los platos, se recomienda mantenerla durante el primer uso. La falta de un mantenimiento adecuado puede provocar adherencia. Las otras partes no requieren el mantenimiento.

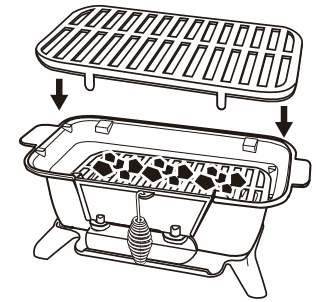
Mantenimiento

Mientras enciende, retire la red para asar y limpie el reverso con aceite vegetal (Por favor, no use margarina o mantequilla, ya que puede causar adherencia). Luego colóquelo en el cuerpo principal. Después de calentar la red para asar, para evitar quemaduras, vuelva a limpiar la superficie y los bordes de la parrilla con aceite vegetal usando el cepillo para asar. Evite derramar el aceite vegetal en el fuego. Caliente la red para asar durante 45 a 60 minutos.

Cuanto más utilice la red para asar, mejor. Use aceite vegetal con regularidad para evitar que se oxide. Todos los objetos de hierro fundido son más fáciles de mantener a medida que se utilizan.

Instrucciones

- ① Coloque carbón en la red de carbón y enciéndalo.
- ② Después de encender el fuego, coloque la red para asar. La red para asar se puede utilizar en ambos lados, y se pueden ajustar dos niveles de altura diferentes. Ajuste la altura según las necesidades de cocinar.
- ③ Abra y cierre la puerta de fuego al agregar y retirar carbón.
- ④ Ajuste la potencia de fuego deslizando la puerta reguladora de aire hacia la izquierda y hacia la derecha.



¡Advertencia! Debido a que está hecho de hierro fundido, un impacto fuerte provocará grietas.



¡Atención en Uso!

- Preste atención al manejo del fuego y el fuego residual. Además, tenga cuidado con las quemaduras porque el cuerpo principal de la parrilla se calienta. Preste atención especial a los niños.
- Por si acaso, prepare herramientas de extinción de incendios y agua. Además, no coloque combustible líquido o gaseoso cerca.
- No lo use para otro propósito que no sea cocinar.
- Úselo al aire libre en el suelo, no en interiores.
- Debido a que las patas y la base de la parrilla se calentarán, no la use sobre césped, mesas o cerca de productos inflamables.
- Utilice combustible sólido como carbón vegetal o gránulos de carbón vegetal. No utilice combustible como el petróleo. No lo coloque en otros aparatos en llamas.
- Utilice guantes para evitar quemaduras y lesiones durante el montaje, el proceso de arder y la limpieza posterior.
- Coloque el cuerpo principal firmemente para que no se vuelque durante el uso. Además, utilice abrazaderas de carbón para agregar combustible. No mueva el cuerpo en llamas porque existe el peligro de que salgan chispas.
- Deje de usarlo inmediatamente si encuentra algún daño, mal funcionamiento o deformación.
- Para evitar quemaduras y lesiones, no introduzca los dedos ni objetos extraños en la puerta de incendios o la puerta reguladora de aire.

Limpieza

- Retire la red para asar del cuerpo principal después de su uso. Intente eliminar los restos de comida con un cepillo de alambre y agua caliente hervida mientras la red está todavía caliente.

Mantenimiento

- Desmonte después de confirmar que el carbón se ha consumido. Además, al regar para extinguir, el aparato cambiará debido al cambio repentino de temperatura, tenga cuidado sobre esto.

- Después del uso, use guantes para evitar lesiones y límpielos con una esponja o cepillo. Después del lavado, seque el agua completamente y aplique aceite de cocina para evitar la oxidación.

- No olvide mantener bien las piezas, etc. y guardarlas en un lugar sin humedad.
<Método de Eliminación de Óxido >

- Incluso si se oxida, no es dañino, pero puede formar suciedad. Las pequeñas manchas de óxido se pueden limpiar con un paño recubierto de aceite. Si hay una gran cantidad de óxido en la red de parrilla, lávela completamente después de pulirla con un cepillo de metal, y séquela completamente después de calentarla.

Manuale di Istruzioni per Griglia per Barbecue in Ghisa

Caratteristiche

Il contenuto di carbonio della ghisa è circa 30 volte superiore a quello della piastra di ferro ordinaria, perché le particelle di carbonio possono essere ben integrate con l'olio. Più lo usi, più l'olio può penetrare nel carbone, più è difficile che il cibo aderisca e puoi preparare piatti deliziosi. Inoltre, poiché la ghisa spessa può trattenere molto calore, il calore può essere trasferito uniformemente al tutto e la bontà degli ingredienti può essere utilizzata in modo uniforme per cucinare.

Accessorio

Corpo principale
Rete per carbone
Griglia
Base
Porta per fuoco
Maniglia
Porta di regolazione dell'aria
Viti, dadi, rondelle (2 pezzi per ciascuno)
Peso del corpo principale (circa) /9,0 kg
Dimensione assemblato (circa) /
400mm (larghezza) × 265mm (profondità) × 180mm (altezza)

Metodo di Assemblaggio

1. Si prega di fissare il corpo principale e la base con viti, dadi e rondelle.

※Le viti possono essere serrate con la moneta.

※Si prega di non fissarlo troppo strettamente, potrebbe causare danni al ferro.

2. Si prega di inserire la porta per fuoco nei 2 fori sulla parte anteriore del corpo principale. Quindi installare la maniglia sulla porta per fuoco.

3. Posizionare la porta di regolazione dell'aria sul ripiano della porta di regolazione dell'aria.

※Rimuovere la porta di regolazione dell'aria durante lo spostamento, poiché il corpo principale potrebbe inclinarsi per far cadere la porta di regolazione dell'aria.

4. Si prega di inserire la rete per carbone nel corpo principale.

Prima dell'Uso

● Per evitare che la rete si arrugginisca e ridurre l'adesione dei cibi, si consiglia di mantenerla durante il primo utilizzo. Se non adeguatamente mantenuto, può causare adesione. Le altre parti non richiedono manutenzione.

Manutenzione

Durante l'accensione, rimuovere la griglia e ungere il retro con olio vegetale. (Si prega di non usare margarina o burro. Causerà adesione.) Quindi si prega di metterlo sul corpo principale. Dopo aver riscaldato la griglia, per evitare scottature, utilizzare la spazzola per griglia per ungere la superficie e i bordi della griglia con olio vegetale. Si prega di evitare di gocciolare olio vegetale nel fuoco. Si prega di riscaldare la griglia per 45-60 minuti.

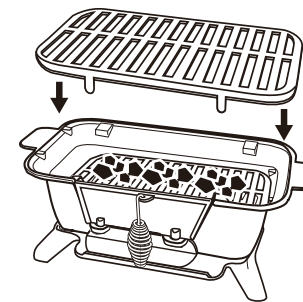
Usa regolarmente olio vegetale per prevenire la ruggine e la griglia funzionerà meglio. Tutti gli oggetti in ghisa sono più facili da mantenere man mano che vengono utilizzati.

Istruzioni

1. Si prega di mettere il carbone sulla rete per carbone e accenderlo.
2. Dopo aver acceso il fuoco, mettere la griglia. La griglia può essere utilizzata su entrambi i lati e si possono regolare due diverse altezze. Si prega di regolare l'altezza in base alle esigenze di cottura.
3. Si prega di aprire e chiudere la porta per fuoco quando si aggiunge o si rimuove il carbone.
4. Regolare la potenza di fuoco facendo scorrere la porta di regolazione dell'aria a sinistra ea destra.



Nota: Poiché è realizzato in ghisa, un forte impatto provocherà crepe.



Attenzione nell'Uso

- Si prega di prestare attenzione alla gestione del fuoco e del fuoco residuo. Inoltre, fare attenzione alle scottature perché il corpo principale della griglia si surriscalda. Si prega di prestare particolare attenzione ai bambini.
- Per ogni evenienza, si prega di preparare strumenti antincendio e acqua. Si prega di non mettere mai carburante liquido e gassoso nelle vicinanze
- Non utilizzarlo per scopi diversi dalla cottura.
- Si prega di usarlo all'aperto sul terreno, non al chiuso.
- Poiché i piedi e il fondo del prodotto si surriscaldano, non utilizzarlo su prati, tavoli o vicino a prodotti infiammabili.
- Utilizzare combustibili solidi come carbone o pellet di carbone. Non utilizzare carburante come il petrolio. Non metterlo in altri apparecchi che bruciano.
- Indossare guanti per evitare ustioni e lesioni dal montaggio alla combustione e in seguito.
- Posizionare saldamente il corpo principale in modo che non si ribalti durante l'uso. Inoltre, utilizzare morsetti per carbone per aggiungere carburante. Non spostare il corpo in fiamme perché c'è pericolo di scintille.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo se si riscontrano danni, malfunzionamenti o deformazioni.
- Per evitare ustioni e lesioni, non mettere le dita e oggetti estranei nella porta per fuoco o nella porta di regolazione dell'aria.

Pulire

- Rimuovere la griglia dal corpo principale dopo l'uso. Si prega di provare a rimuovere i residui di cibo con una spazzola metallica e acqua bollente mentre è calda.

Manutenzione

- Si prega di smontare dopo aver verificato che il carbone sia bruciato. Inoltre, durante l'irrigazione per lo spegnimento, l'apparecchio cambierà a causa dell'improvviso cambiamento di temperatura, fare attenzione.

- Dopo l'uso, indossare guanti per evitare lesioni e pulire con una spugna o una spazzola. Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente l'acqua e applicare olio da cucina per prevenire la ruggine.

- Non dimenticare di maneggiare le parti, ecc. E di conservarle in un luogo senza umidità.
<Metodo di rimozione della ruggine>

- Anche se arrugginisce, non è nocivo, ma può formare sporco. Piccole macchie di ruggine possono essere rimosse con un panno ricoperto di olio. Se è presente una grande quantità di ruggine sulla griglia, lucidarla con una spazzola di metallo e lavarla accuratamente e asciugarla completamente dopo il riscaldamento.

Opis

Zawartość węgla w żeliwie jest około 30 razy większa niż w zwykłej blasze żelaznej - cząsteczki węgla lepiej integrują się z olejem. Podczas użytkowania grilla, olej łatwiej przenika do węgla, dzięki czemu jedzenie nie przylega do powierzchni grilla. Ponadto, ciepło rozkłada się w sposób równomierny, a grube żeliwo jest w stanie utrzymać dużą ilość ciepła.

Zawartość zestawu

Główny korpus
Kratka węglowa
Kratka grillowa
Podstawa
Drzwiczki żaroodporne
Uchwyt
Drzwiczki regulacji powietrza
Śruby, nakrętki, podkładki (po 2 sztuki)
Waga produktu (w przybliżeniu) / 9,0 kg
Wymiary zestawu (w przybliżeniu) /
400 mm (szerokość) x 265 mm (głębokość) x 180 mm (wysokość)

Kroki montażowe

1. Zamocuj korpus i podstawę śrubami, nakrętkami i podkładkami.
※ Śruby można dokręcić monetą.
※ Nie dokręcaj zbyt mocno. Może to spowodować uszkodzenie produktu.
2. Włóż drzwiczki żaroodporne do dwóch otworów z przodu korpusu głównego. Następnie zainstaluj uchwyt na drzwiczkach.
3. Umieść drzwiczki regulacji powietrza na półce, znajdującej się na tych drzwiczkach.
※ Podczas przenoszenia produktu należy zdjąć drzwiczki regulacji powietrza, ponieważ przechylenie korpusu może spowodować wypadnięcie drzwiczek regulacji powietrza.
4. Umieść kratkę węglową w korpusie.

Przed użyciem

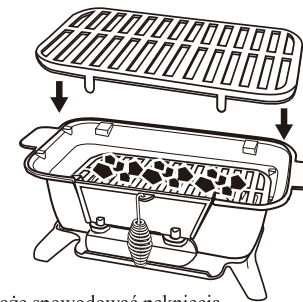
- Aby zapobiec rdzewieniu kratki grillowej i zmniejszyć przywieranie naczyń, w których przygotowujesz potrawy, zaleca się jej konserwację podczas pierwszego użycia. Naczynia będą przywierać do kratki, jeśli nie będzie ona odpowiednio konserwowana. Pozostałe części nie wymagają konserwacji.

Konserwacja

W czasie rozpalaenia zdejmij kratkę grillową i posmaruj jej odwrotną stronę olejem roślinnym. (Nie używaj margaryny ani masła, spowoduje to przywieranie jedzenia do powierzchni kratki). Następnie umieść kratkę na korpusie. Gdy kratka rozgrzeje się do odpowiedniej temperatury, celem uniknięcia poparzeń użyj specjalnego pędzelka, aby nasmarować powierzchnię i krawędzie kratki olejem roślinnym. Nie dolewaj oleju roślinnego do ognia. Podgrzewaj kratkę przez 45 do 60 minut.
Regularnie stosuj olej roślinny przy każdym użyciu, aby zapobiec rdzewieniu kratki.

Instrukcje użycia

1. Umieść węgiel na kratce węglowej i podpal go.
2. Po wstępnym rozpaleniu ogniska, połóż kratkę grillową. Jest ona w pełni regulowana (dwie różne wysokości). Można również używać jej po obu stronach. Dostosuj wysokość do swoich potrzeb.
3. Podczas dodawania lub usuwania węgla drzewnego otwórz / zamknij drzwiczki żaroodporne.
4. Dostosuj siłę ognia do potrzeb, przesuwając drzwiczki regulacji dopływu powietrza w lewo i prawo.



Uwaga: Ponieważ produkt jest wykonany z żeliwa, silne uderzenie może spowodować pęknięcia.



Uwaga

- Ostrożnie postępuj z ogniem. Uważaj na oparzenia, grill może być gorący. Zwróć szczególną uwagę na dzieci.
- Na wszelki wypadek przygotuj narzędzia gaśnicze i wodę. Nie umieszczaj w pobliżu artykułów łatwopalnych.
- Nie używaj produktu do celów innych niż gotowanie.
- Używaj produktu na zewnątrz, a nie w pomieszczeniach. Umieść go na ziemi.
- Ponieważ nożyki i spód grilla nagrzewają się, nie umieszczaj go na trawniku, stole lub w pobliżu łatwopalnych produktów.
- Używaj paliwa stałego, takiego jak węgiel drzewny. Nie używaj paliwa, takiego jak benzyna. Nie używaj innych produktów do palenia.
- Noś rękawice, aby zapobiec oparzeniom i obrażeniom w czasie montażu i późniejszego użytkowania.
- Umieść produkt tak, by nie przewrócił się podczas użytkowania. Do dodawania węgla używaj specjalnych szczypców. Nie poruszaj płonącymi kawałkami węgla, ponieważ grozi to iskrzeniem.
- Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenie, wadliwe działanie lub deformację, natychmiast przestań używać produktu.
- Aby uniknąć poparzeń i obrażeń, nie należy wkładać palców ani ciała obcych pomiędzy elementy produktu.

Czyszczenie

- Po użyciu wyjmij kratkę z korpusu. Spróbuj usunąć resztki jedzenia szczotką drucianą, używając dodatkowo przegotowanej, gorącej wody.

Konserwacja

- Usuń węgiel tylko wtedy, gdy upewnisz się, że jest całkowicie spalony. Nie spryskuj celem ugaszenia żaru/ognia - węgiel zmieni swoją postać z wody i posmarować go olejem kuchennym, co zapobiegnie rdzewieniu. Należy zachować szczególną ostrożność.

- Po użyciu należy założyć rękawiczki, aby uniknąć obrażeń ciała i wyczyścić produkt gąbką lub szczotką. Po umyciu należy dobrze osuszyć produkt z wody i posmarować go olejem kuchennym, co zapobiegnie rdzewieniu.
- Pamiętaj o ochronie części przed wilgocią, trzymaj w suchym miejscu.
<Zbieranie kurzu przez produkt>

- Nawet jeśli produkt ulega rdzewieniu, nie stanowi zagrożenia dla zdrowia, jednak na jego powierzchni może gromadzić się brud, kurz. Małe plamy rdzy można usunąć przecierając powierzchnię szmatką nasączoną olejem. Jeśli kratka jest pokryta dużą ilością rdzy, należy ją wypolerować szczotką drucianą i dokładnie umyć, a następnie całkowicie wysuszyć.