

MASTERCOOK

MANUALE

Modello : **HUIE12015VT1**



Use outdoors only! Do not use it in a building, garage or any other enclosed areas.
Read the instructions before assembling and using the appliance.
DO NOT use the grill unless it is completely assembled and all the parts are securely fastened.
This grill will become very hot, do not move it during operation. Keep children and pets away.

PER LA TUA SICUREZZA!

Usare solo all'aperto! Non usare al chiuso, in un garage o in altre aree al chiuso.
Leggere le istruzioni prima di montare e usare il barbecue. Non usare la griglia fino a quando non è completamente assemblata accuratamente in tutte le parti. Questa griglia diventerà molto calda, per questo non spostarla durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dalla griglia.

Prima dell'uso


Dopo aver scartato l'imballaggio e prima di ogni tipo di utilizzo, controllare che l'articolo non dimostri segni di rotture o danni.

Il manuale d'uso si basa sulle norme e regolamenti applicabili in EU.

Prima di iniziare leggere attentamente il foglietto illustrativo, soltanto dopo si può procedere all'utilizzo. Conservare sempre le istruzioni.





Per la tua sicurezza

 Pericolo alto rischio!



Prestare attenzione, l'uso scorretto potrebbe ferire gravemente te e chi ti sta intorno.

Istruzioni di sicurezza generali da osservare per ogni uso


- Non usare al chiuso
-  - ATTENZIONE! Non usare alcol o petrolio per accendere la fiamma
-  - ATTENZIONE! L'oggetto diventa molto caldo, non muovere durante l'uso
- ATTENZIONE! Tenere lontano bambini e animali.

Istruzioni di sicurezza

Le componenti del bbq possono diventare molto calde durante l'uso e possono infiammarsi

-  - È necessario avere estintore e il kit di primo soccorso pronto per eventuali incidenti
- Posizionare la griglia in pari, orizzontale, sicura, resistente al calore e con superficie pulita
- Impostare il grill almeno ad 1 m lontano da materiali infiammabili come legno, mobili..
- Non muovere il grill durante l'uso
-  - Posizionare il carbone solo in una posizione riparata
- Riempire il contenitore con un massimo di 2 kg di carbone
- Alcuni cibi producono fiamme come il grasso e il succo. Pulire la griglia regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Pulire dalla cenere solo quando il bbq è completamente spento e raffreddato.

Pericolo incendi accidentali!

 Questo apparecchio non deve essere usato da persone (inclusi bambini) con deficit fisici, sensoriali, o mentali o persone che non conoscono l'utilizzo dell'apparecchio.

- Le persone a contatto con l'apparecchio devono essere informate sulla pericolosità e devono essere controllate da persone responsabili.
- Qualsiasi modifica al prodotto potrebbe provocare gravi rischi e sono vietati.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dalla portata del prodotto
- Tenere a distanza sufficiente da parti incandescenti che potrebbero provocare gravi ustioni
- Indossare sempre guanti da BBQ quando si usa il prodotto
- Usare solo utensili lunghi per motivi di sicurezza
- Non indossare vestiti con maniche lunghe
- Usare solo accendi fuoco secchi o liquidi
- Lasciare che la griglia sia completamente raffreddata prima di pulirla o metterla da parte



Pericolo di deflagrazione

Il liquido infiammabile che viene versato sulla brace provoca fiamme o deflagrazione

- Non usare mai liquido infiammabile come petrolio o alcol
- Non inserire pezzi di carbone imbevuti in liquido infiammabile

Pericolo di avvelenamento

Quando brucia il carbone o le bricchette si forma monossido di carbonio. Questo gas è inodore ma può essere fatale in un luogo chiuso!

- Usare il prodotto solo all'aperto

Pericolo per la salute

Non usare alcun tipo di decolorante o diluente per rimuovere le macchie. Sono elementi dannosi per la salute e non devono venire a contatto con il cibo.


Pericolo per i bambini

Non far giocare i bambini con il packaging, potrebbero venire a contatto con il film e soffocare

- Non far venire a contatto i bambini con parti di assemblaggio che potrebbero essere ingeriti. Potrebbero soffocare.

Rischio di ferite

Il prodotto presenta bordi taglienti

- Fare attenzione ad ogni parte per prevenire ferite accidentali durante l'assemblaggio e l'uso. Indossare guanti protettivi se necessario
 - Non installare il BBQ in prossimità di un ingresso o in una zona trafficata
 - Fare sempre massima attenzione mentre si griglia, se distratti si potrebbe perdere il controllo sul prodotto.
 - Essere sempre attenti durante l'uso. Non usare il grill se si è stanchi o sotto effetto di droga, alcol o medicinali.
-  Anche solo un attimo di distrazione potrebbe causare gravi ferite.

Attenzione rischio di danni

Non usare nessun tipo di solvente o panno abrasivo, perché potrebbe intaccare la superficie e lasciare graffi.

-  - L'uso di questo prodotto potrebbe esporre a contatto con nickel

Modalità d'uso

L'uso di questo prodotto per cucinare, grigliare e cucinare cibo.

Questo prodotto è da usare esclusivamente all'aperto non per uso interno.

Usare questo prodotto come descritto dal manuale. Tutti altri usi sono considerati impropri e possono provocare danni al prodotto e a persone. Il carica non si fa carico di eventuali danni causati da uso improprio.

Assemblaggio

Pericolo di deflagrazione

Il fallimento delle seguenti istruzioni di sicurezza potrebbero provocare problemi e rischi durante l'uso.

- Segui tutte le istruzioni di assemblaggio.

1. Prima leggere le istruzioni di assemblaggio
2. prendersi il tempo giusto per l'assemblaggio e trovare lo spazio adatto di circa 2 o 3 metri quadrati.
3. piccole parti come le maniglie sono probabilmente preassemblate

UTENSILI NECESSARI (non inclusi)

 Cacciavite

 Chiave



SCARTARE

Scartare il pacco e disporre in ordine il materiale. Tenere il materiale fuori dalla portata dei bambini e sistemare i pezzi secondo le istruzioni di assemblaggio. Seguire i seguenti punti per assemblare il prodotto.

ATTENZIONE

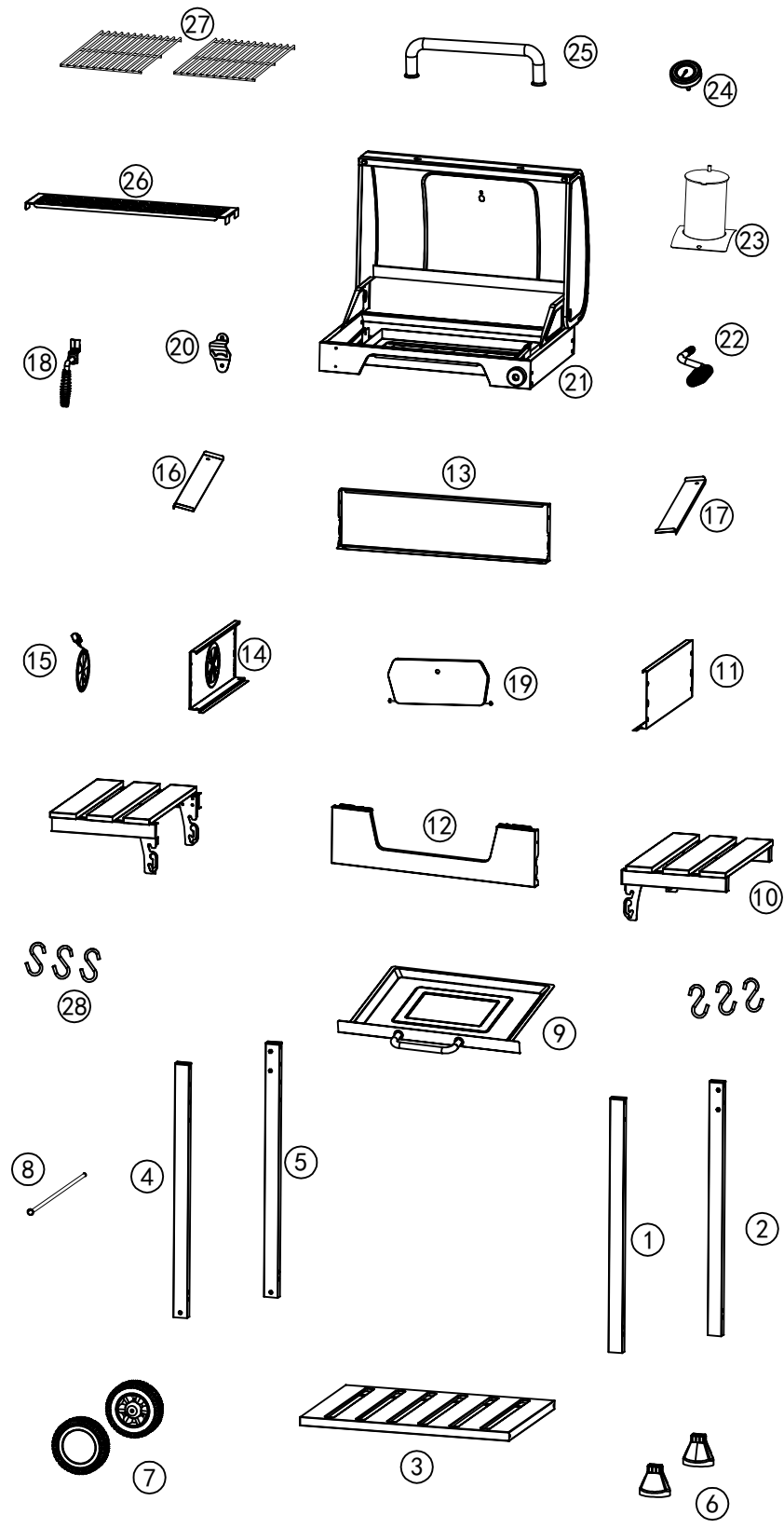
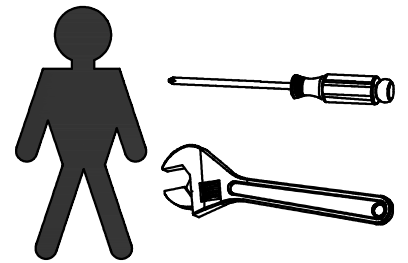
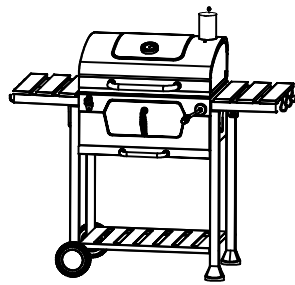


Rischio di danneggiamento

Durante l'uso, le viti possono allentarsi e intaccare la stabilità del BBQ

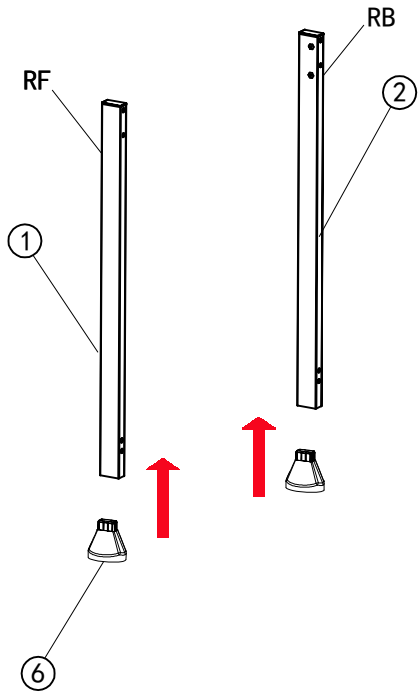
- Controllare la stabilità sempre prima dell'uso. Se necessario stringere le viti per la sicurezza durante l'uso.
- Prima di usare, posizionare il BBQ su una superficie liscia e robusta all'aperto.

HUIE12015VT1

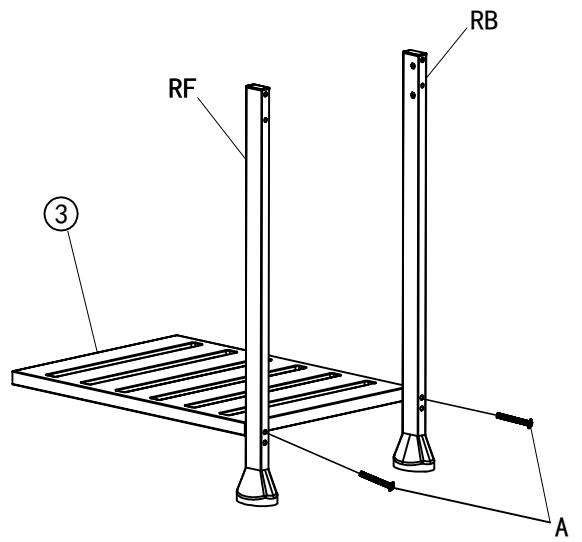


① RF *1 	② RB *1 	③ *1
④ LF *1 	⑤ LB *1 	⑥ *2
⑦ *2 	⑧ *1 	⑨ *1
⑩ *2 	⑪ *1 	⑫ *1
⑬ *1 	⑭ *1 	⑮ *1
⑯ *1 (L) 	⑰ *1 (R) 	⑱ *1
⑲ *1 	⑳ *1 	㉑ *1
㉒ *1 	㉓ *1 	㉔ *1
㉕ *1 	㉖ *1 	㉗ *2
㉘ *6 		
A M5-55*12 	B M5-10*8 	C M4-15*4
D 1. 2-21*1 	E *2 	F M6*2
G M6-15*4 	H M6-20*8 	I M5*1
J M5*1 	K M4-10*2 	L M5-12*1

1

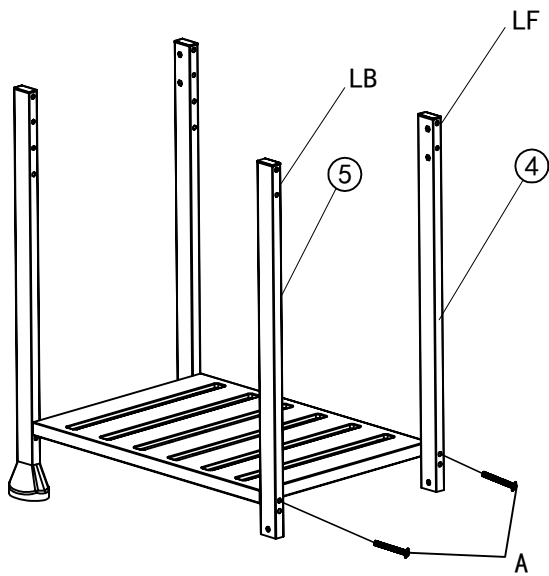


2



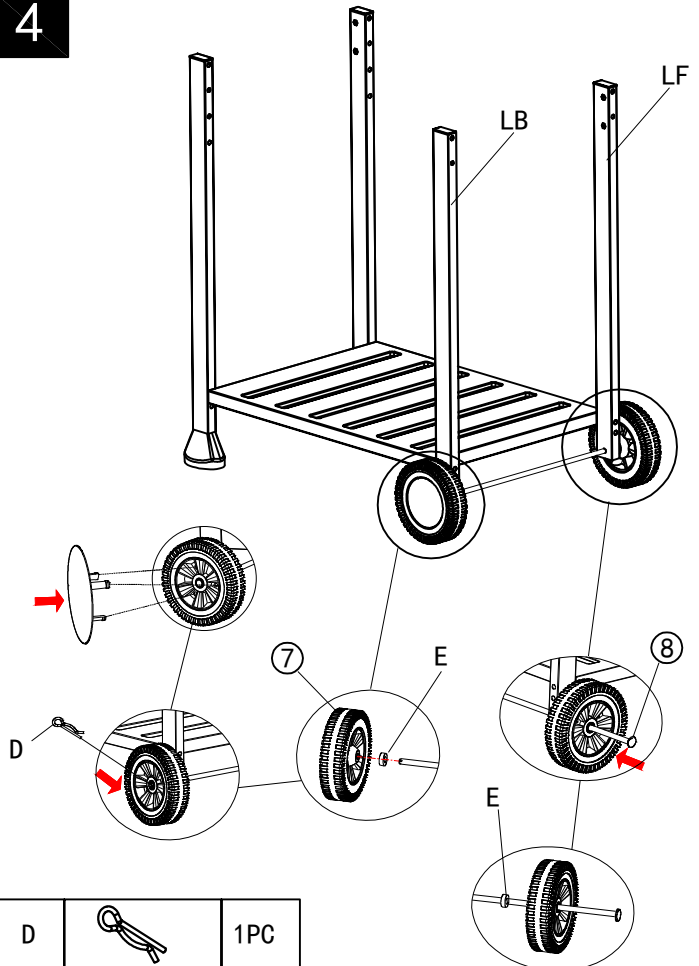
A  2PCS

3



A  2PCS

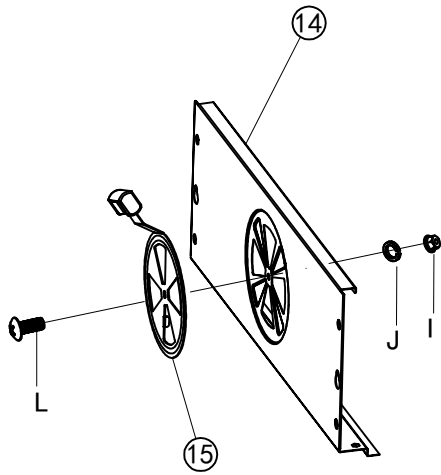
4



D  1PC

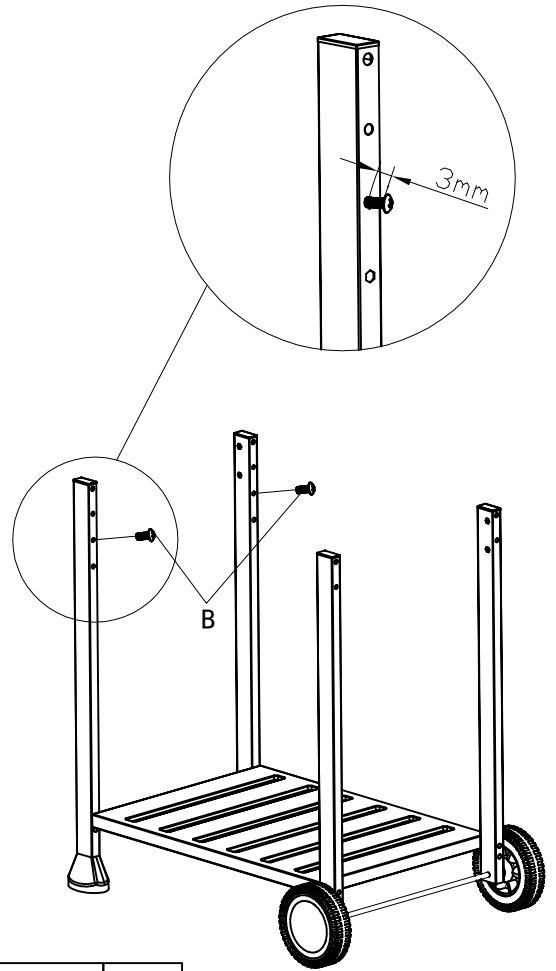
E  2PCS

5



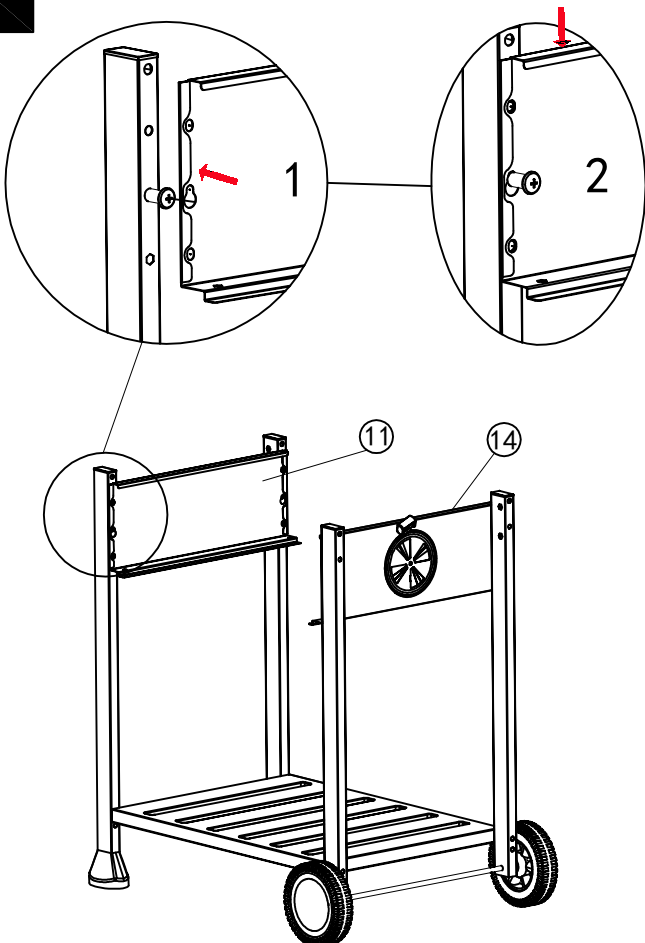
J		1PC
I		1PC
L		1PC

6

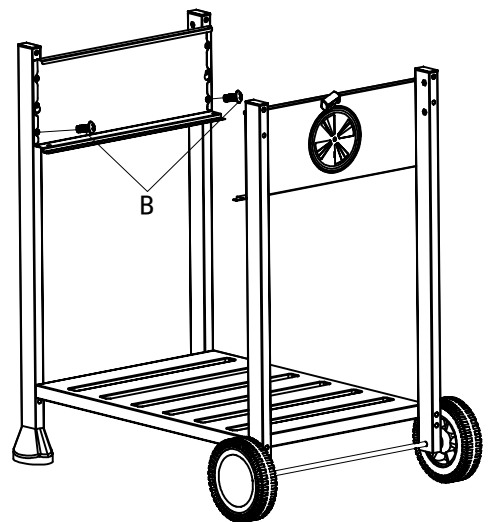


B		4PCS
---	--	------

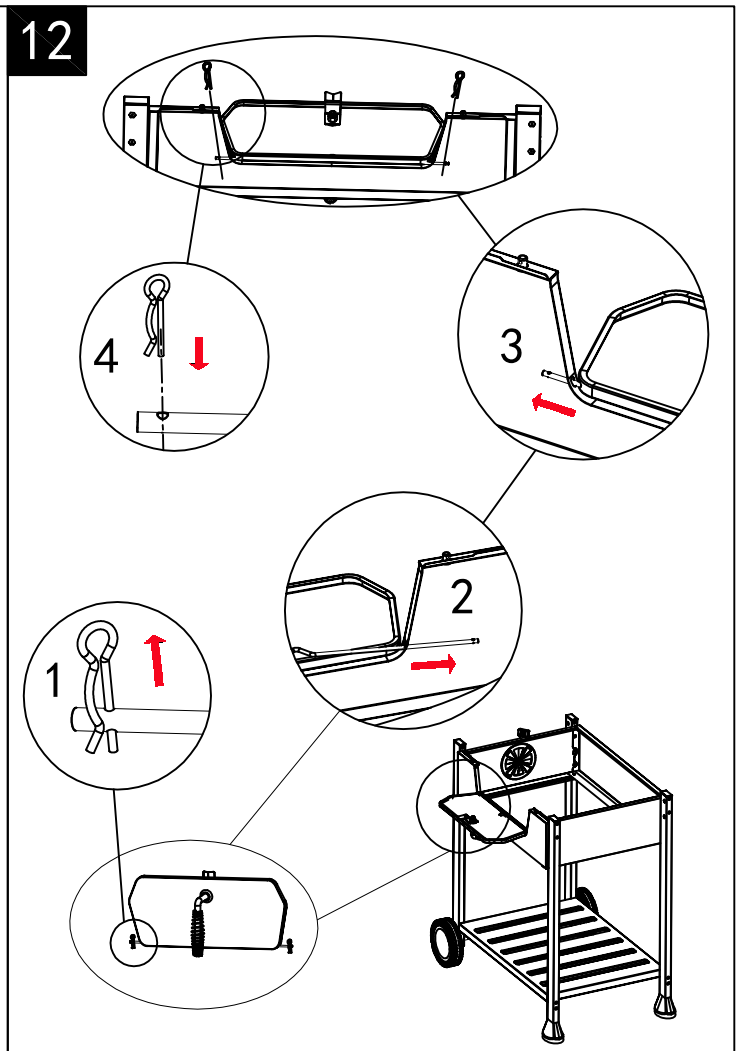
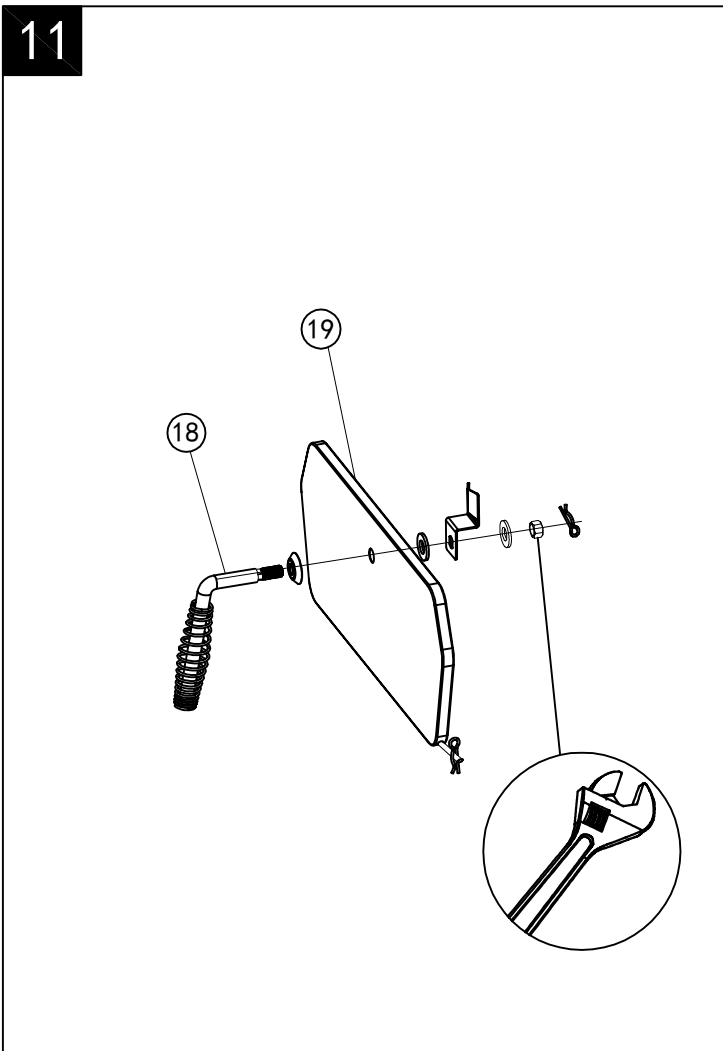
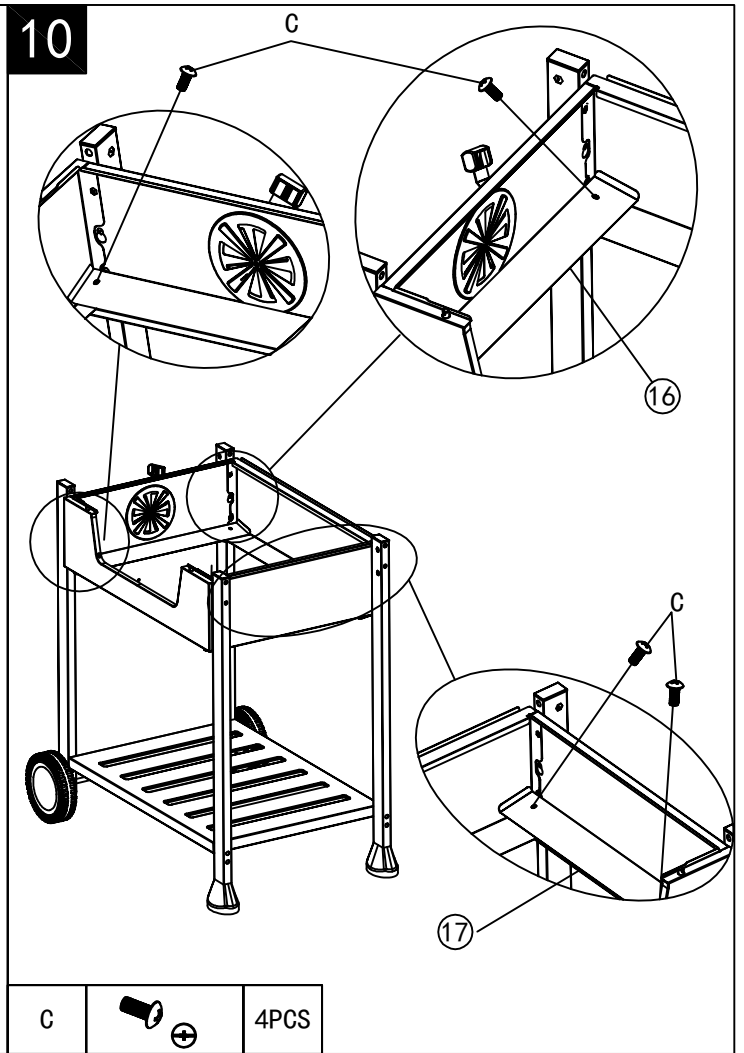
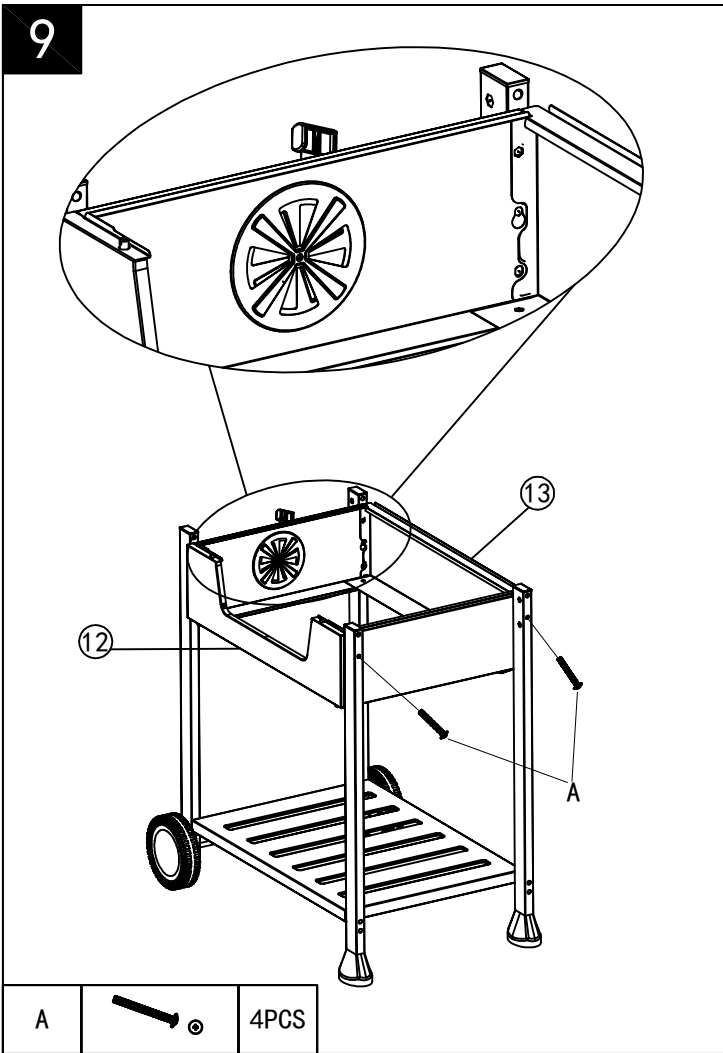
7



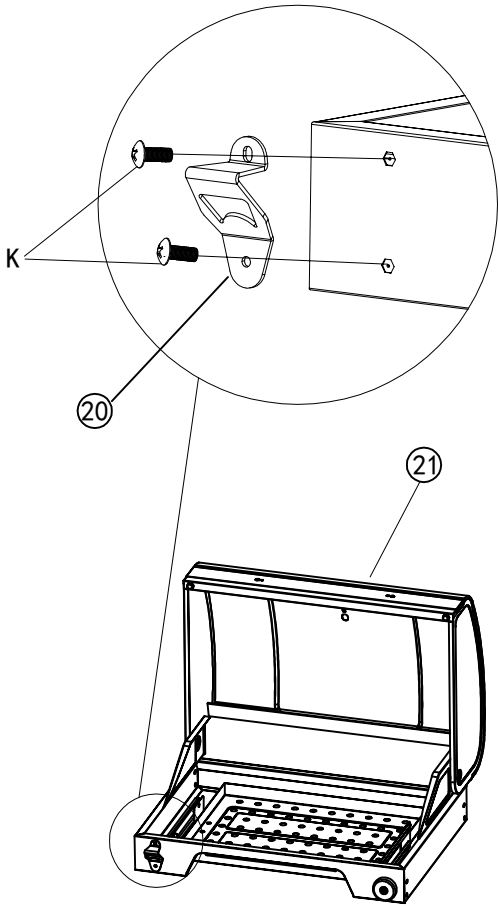
8



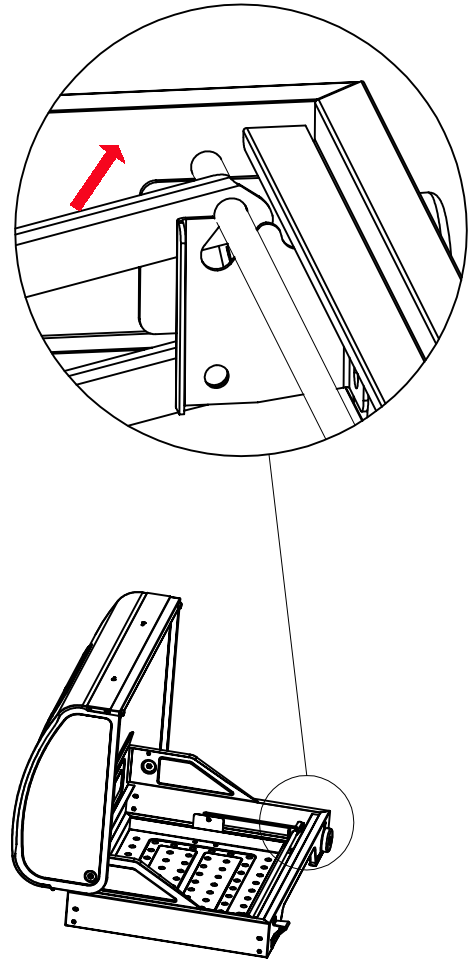
B		4PCS
---	--	------



13

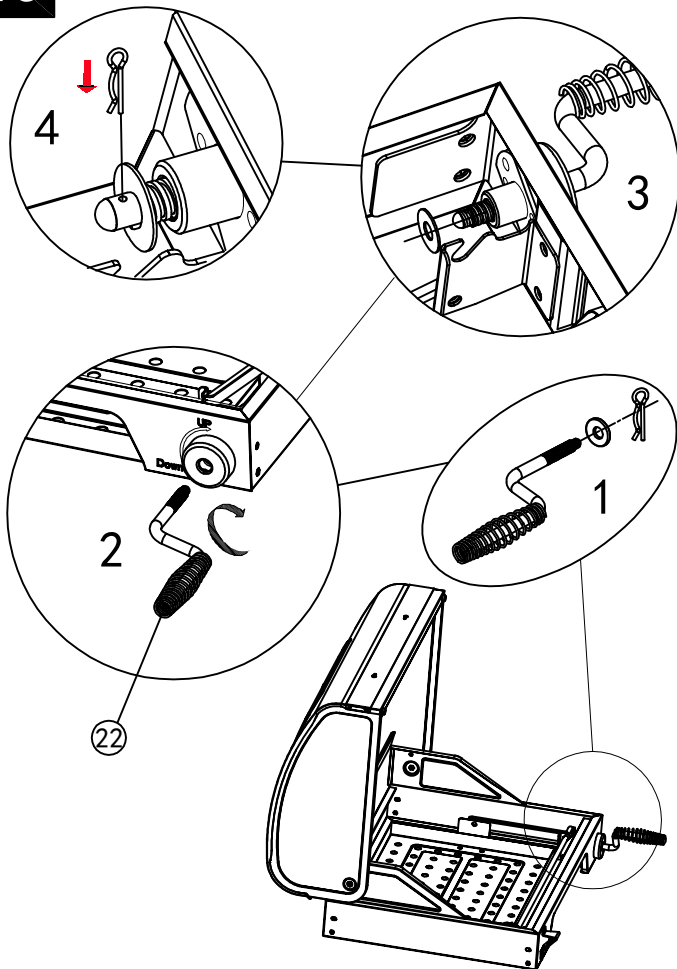


14

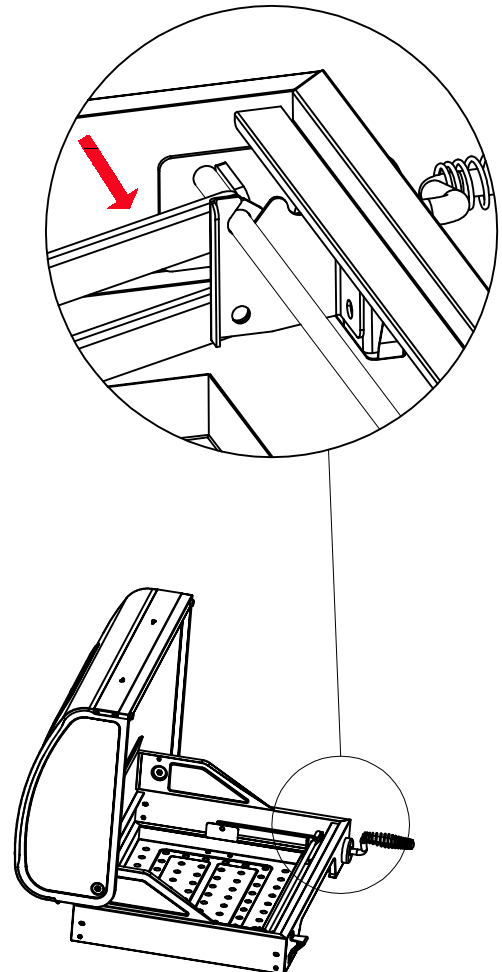


K		2PCS
---	---	------

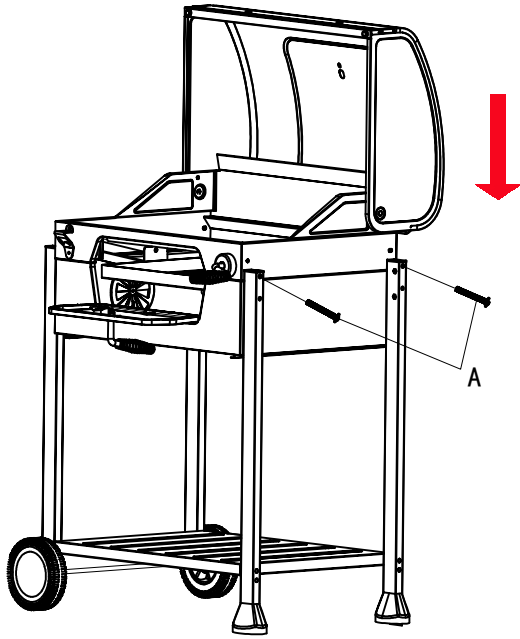
15



16

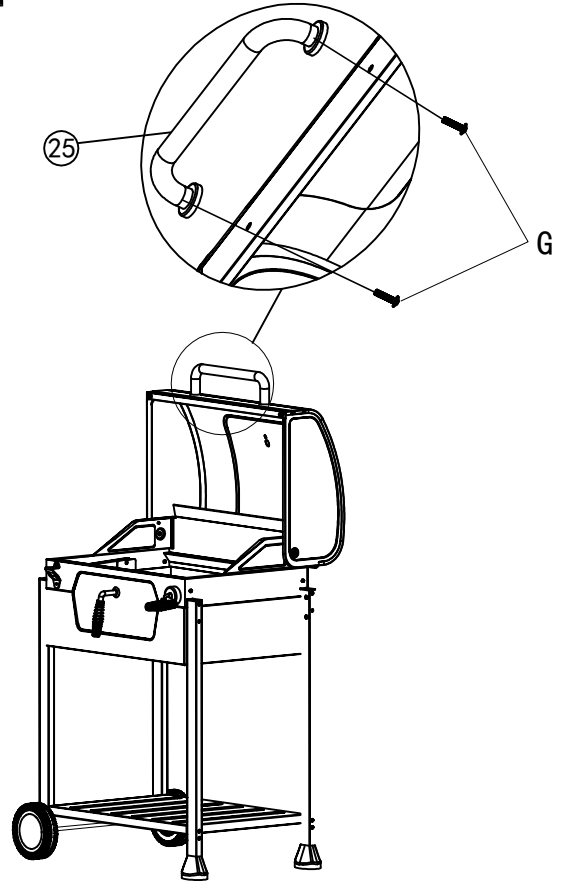


17



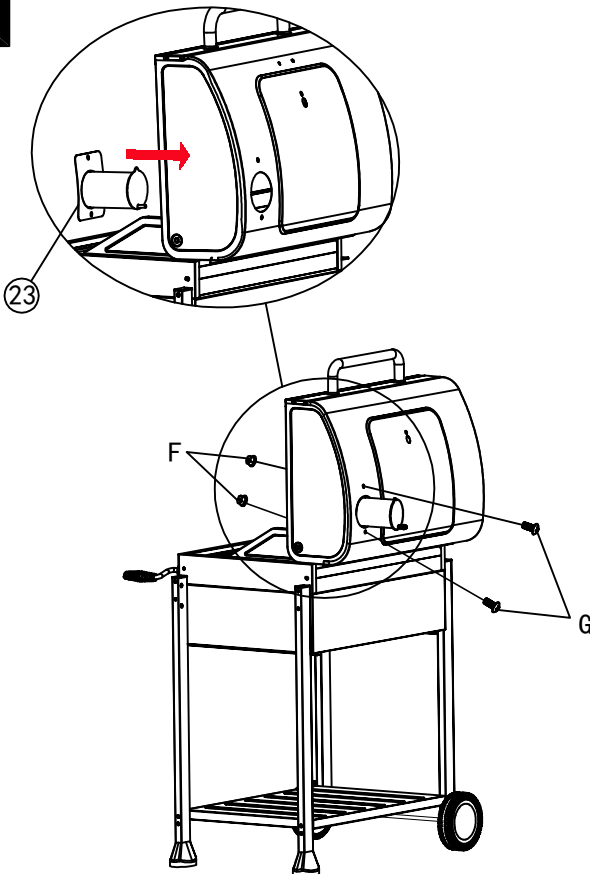
A		4PCS
---	--	------

18



G		2PCS
---	--	------

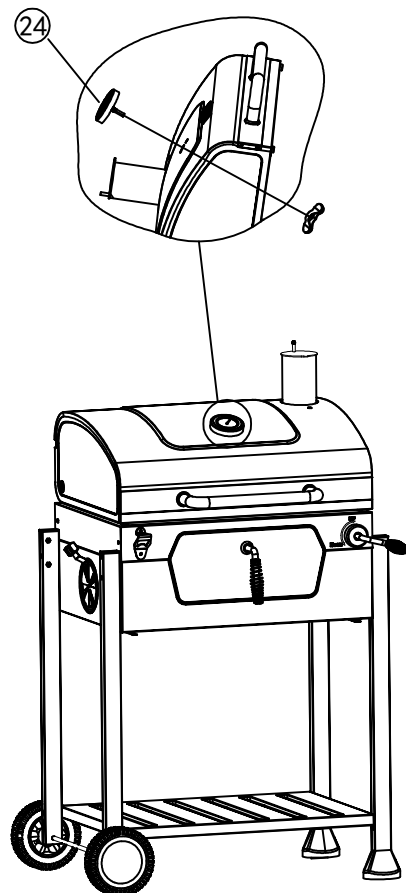
19



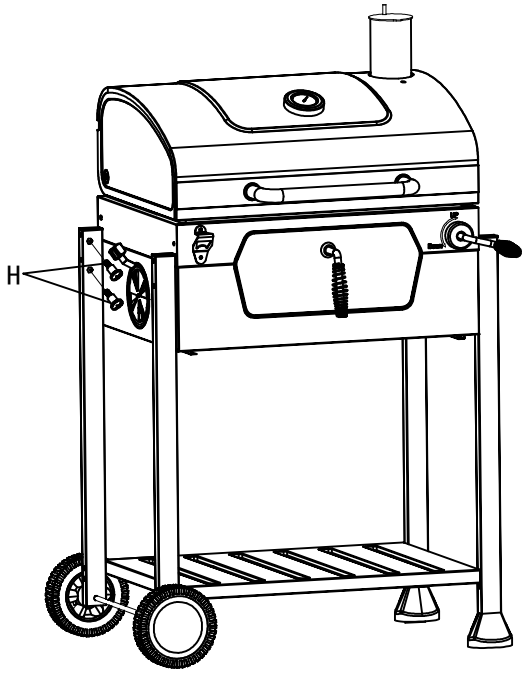
G		2PCS
---	--	------

F		2PCS
---	--	------

20



21

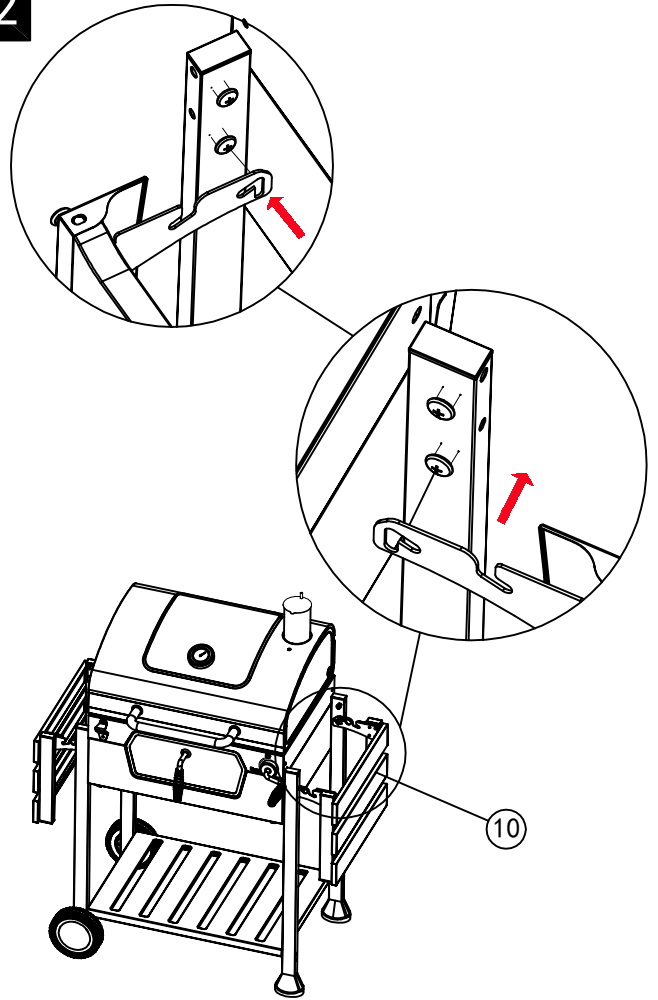


H

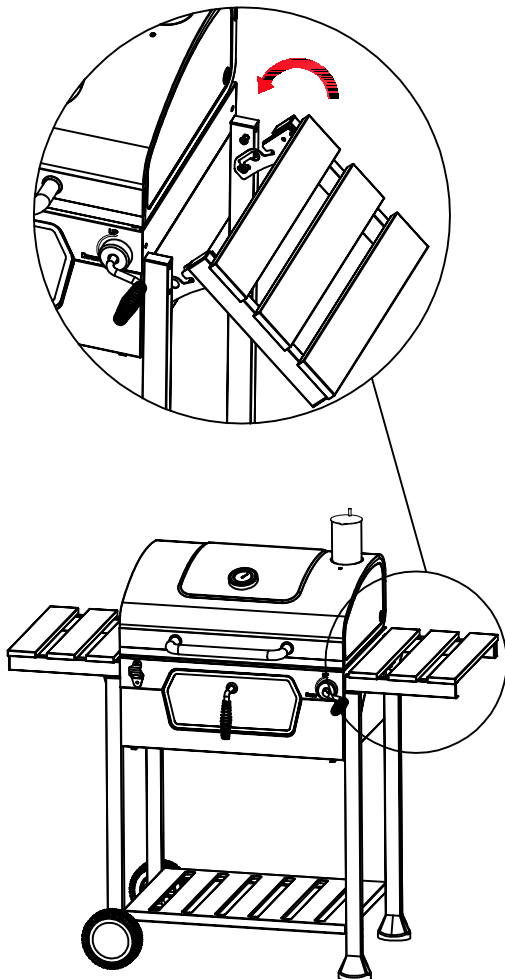


8PCS

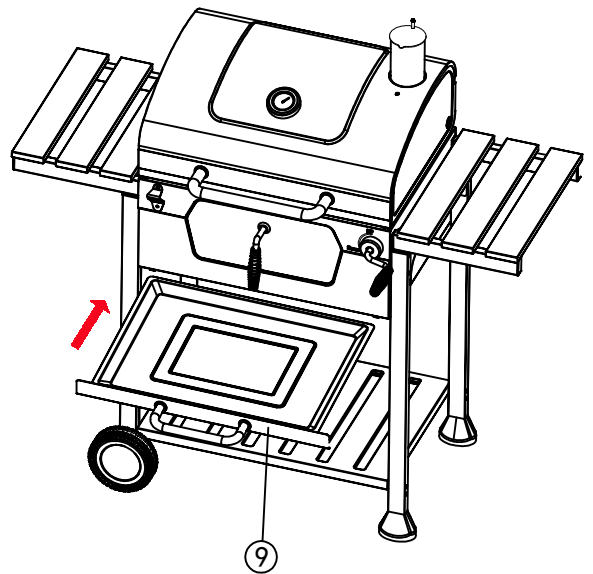
22



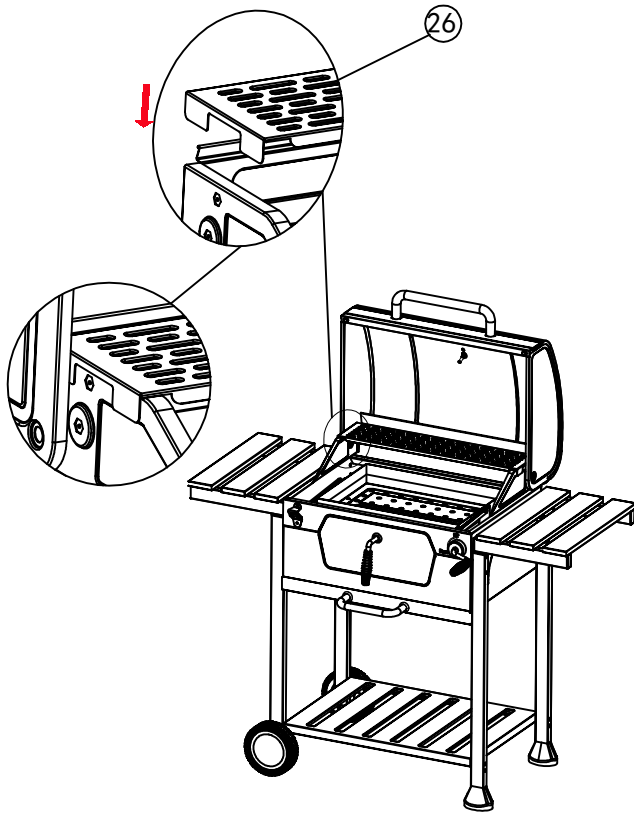
23



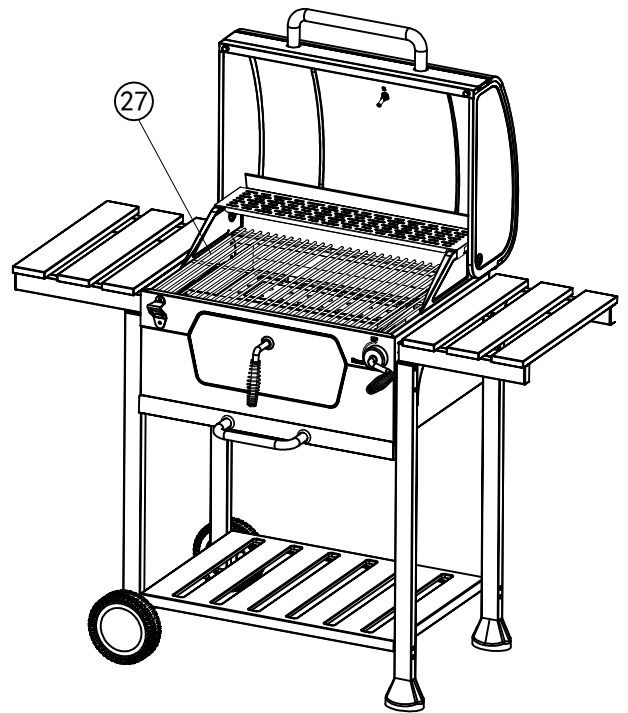
24



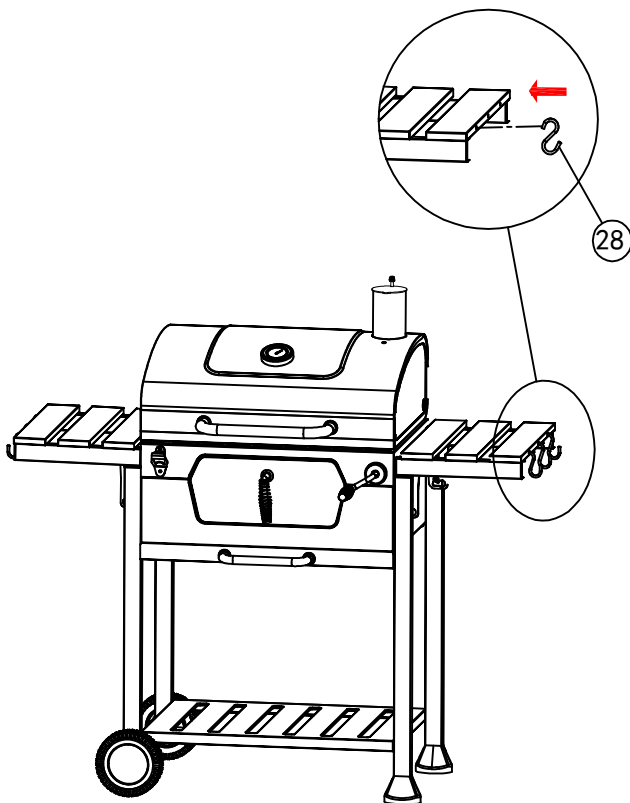
25



26



27



PRIMA DI GRIGLIARE

Prima del primo uso, lavare le griglia con acqua calda insaponata.

Prima di usare il BBQ per la prima volta, bisogna pre riscaldare per almeno 1-2 ore alla temperatura di 100-200 °C. Questo è necessario per preparare il BBQ per le cotture e per bruciare la vernice termoresistente all'esterno. Durante questa fase la cover non deve essere chiusa completamente. Chiudere completamente solo per pochi minuti alla fine. Attenzione! La temperatura non deve superare 260 °C.

Il grill gocciolerà olio durante questo processo e forse anche per gli usi successivi. Questo è normale.

 **NON SUPERARE MAI PIÙ DI 200 °C.** Questo danneggerà la finitura e contribuirà a provocare la ruggine. **LA VERNICIATURA NON È GARANTITA. QUESTO NON HA GARANZIA CONTRO LA RUGGINE.**

Puoi bruciare bricchette di carbone o grumi di legno naturale con attributi diversi. I bricchetti di carbone in genere forniscono tempi di cottura più lunghi e sono generalmente meno costosi mentre il carbone di legna brucia più caldo e produce meno ceneri.

LEGNA DA AFFUMICATURA


Aggiungere legna da affumicatura è un modo facile ed efficace per creare sapore per tutti i tipi di cibi.

Quando si sceglie la legna per affumicatura, la regola è quella di utilizzare un legno duro da frutto, noce o bacca. I più popolari sono noce americano e mesquite. Entrambe aggiungono un sapore intenso al cibo. Altre varietà sono melo, ciliegio, quercia e pecan.

E' molto importante non usare pino, cedro o legno secco.

DURANTE L'USO

Pericolo di ustione

 La griglia, il carbone e la carne da BBQ diventano molto caldi durante l'uso. A contatto possono provocare serie ustioni.

Mantenersi a distanza dalle parti calde

Indossare sempre guanti da BBQ durante l'uso

Usare solo utensili lunghi resistenti al calore


Non indossare vestiti con lunghe maniche

Usare solo accendi fuoco secchi o speciali accendi fuoco liquidi.

Per accendere la griglia

1. Aprire il coperchio e rimuovere la griglia di cottura

2. Per accendere la carbonella, posiziona 2 kg di carbonella a forma di piramide e saturare con accendi fuoco liquido

 Non usare benzina, kerosene o alcohol per accendere le bricchette. Usare questi prodotti o simili possono causare esplosioni e provocare seri danni fisici.


3. Accendere carboni in punti diversi

4. Quando la bricchetta diventa grigia, spegnere. Si prega di utilizzare uno strumento a prova di fuoco, con una maniglia lunga.


5. Posizionare la griglia di cottura al suo posto e sistemare i carboni all'altezza desiderata usando la manopola e iniziare la cottura

6. Se non brucia, si prega di usare un utensile la manico lungo per muovere il carbone per un calore uniforme

7. Lasciare il coperchio aperto o chiuso in base al tipo di cottura. Chiudere il coperchio per lunghe cotture. Il termometro collocato sul coperchio mostra la temperatura per assicurarsi che non sia troppo alta.

 L'accenditore, o altri tipi di accendi fuoco devono essere usati al posto del fluido accendi fuoco, ma si prega di usarli secondo le istruzioni.

Mai usare gli accenditori con altri metodi di accensione.

 Dare il tempo alla griglia di scaldarsi prima di cucinare. Non si può cucinare con griglia fredda e non si può alimentare il fuoco con la presenza di cibo sulla griglia. Quando il fuoco è abbastanza caldo, è facile continuare l'utilizzo con attenzione.

Il calore in aumento si sposterà su e fuori dalla griglia, aspirando aria più fresca dietro di essa, che fornisce ossigeno al fuoco. Utilizzare la ventola dell'aria e gli ammortizzatori di impilamento per controllare il flusso d'aria e

la temperatura di cottura, Dopo l'accensione del fuoco e la griglia raggiunge la temperatura di cottura desiderata, gli ammortizzatori possono essere lasciati completamente aperti per il massimo flusso d'aria e una temperatura di cottura più elevata o chiusi secondo necessità per ridurre il flusso d'aria per una temperatura di cottura inferiore. Utilizzare l'indicatore di calore per monitorare la temperatura della griglia.

La vaschetta del carbone regolabile può essere utilizzata anche per controllare la temperatura. Utilizzare le maniglie di sollevamento per sollevarlo per una rapida cottura e abbassare il per una cottura lenta.

Utilizzare sempre un guanto per griglia isolato ignifugo quando si regola l'aria o si regola la vaschetta del carbone.

Per tempi di cottura prolungati, è possibile aggiungere ulteriore carbone attraverso lo sportello di accesso alla teglia.



Aprire lo sportello di accesso al carbone o aggiungere carbone con estrema cautela per evitare lesioni.

1. Usando le maniglie di sollevamento, abbassare la vaschetta del carbone al valore più basso.
2. Aprire lo sportello di accesso alla vaschetta del carbone utilizzando un guanto per griglia isolato ignifugo. (La maniglia sarà molto calda.) Per favore, togli tutto il cibo e spostalo con i guanti da barbecue, sposta la griglia di cottura per aggiungere carbone. Se la griglia non ha un dispositivo per aggiungere carbone. Assicurarsi di spostare nuovamente la griglia di cottura in posizione dopo tutte le procedure.
3. Utilizzo di guanti da grill isolati ignifughi e pinze a manico lungo, spostare i carboni per far cadere la cenere attraverso le fessure nella padella del carbone o lo scivolo sottostante.
4. Utilizzare guanti da grill isolati ignifughi e pinze a manico lungo, aggiungere carbone nel contenitore secondo necessità con guanti da griglia isolati ignifughi e pinze a manico lungo.
5. Alzare la vaschetta del carbone al livello desiderato.
Questo è pericoloso e può causare lesioni. Lascia anche un retrogusto di fluido sul cibo. Aggiungi solo carbone normale o pezzi di legno a un fuoco esistente.

AFFUMICATURA

Il fumo per cottura utilizza calore e fumo indiretti.

FUMO COTTURA LENTA.

Per accendere il barbecue

1. Aprire il coperchio e rimuovere le griglie di cottura.
2. Tostare un fuoco di carbone, impilare 4 libbre in una piramide e saturare con fluido più leggero. Non usare benzina, cherosene o alcool per accendere il carbone. L'uso di uno di questi o altri prodotti simili potrebbe provocare un'esplosione che può comportare gravi lesioni personali.
3. Carboni leggeri in più punti.
4. Dopo che le bricchette si inceneriscono o diventano grigie, aggiungi dei carboni caldi sulle griglie di cottura nel fumatore di fuorigioco, se ne hai uno.
Piacevoli carboni caldi al centro delle griglie di cottura. Per fare ciò, utilizzare uno strumento ignifugo adatto con una maniglia lunga e ignifuga.
5. Piace acqua / leccarda sul lato destro delle griglie di cottura nel fumatore di fuorigioco, se presente.
6. Piace grigliate di cottura in posizione bassa.
7. Aggiungi trucioli di legno duro imbevuti d'acqua per un sapore affumicato.
8. Inserire le griglie di cottura.
9. Chiudere il coperchio e controllare il calore con serrande e griglia regolabile.

Le padelle non sono incluse e si consiglia una teglia in alluminio usa e getta. Si prega di acquistarlo

separatamente. Se vuoi bruciare determinati cibi prima di affumicare, ti preghiamo di mettere la carne direttamente sopra i carboni con il coperchio aperto e cuocere le griglie in posizione alta (calda) per diversi minuti. Aggiungi al fuoco trucioli di legno imbevuti di sapore e aggiungi 1 parte di marinata, birra o vino a 3 parti di acqua nella leccarda. L'apertura della camera per affumicatura prolungherà il tempo di cottura. Inserire il termometro nella parte più spessa senza toccare l'osso e attendere cinque minuti per la registrazione. La temperatura interna per pollame dovrebbe essere compresa tra 170 ° C e 180 ° C. La carne deve essere cotta a una temperatura interna di 140 ° C per velocità, 160 ° C per media e 170 ° C per ben cotta. Controllare il livello dell'acqua quando si cucina per più di 4 ore o quando non si sente il rumore dell'acqua che bolle. Aggiungi acqua spostando la carne e versando acqua attraverso la griglia nella pentola. SE IL FUMO È BIANCO, IL FUOCO VA BENE. SE IL FUMO È NERO, AGGIUNGI ALTRI PEZZI.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La tua griglia è realizzata con materalici di alta qualità. Per pulire e mantenere le superfici, seguire le seguenti istruzioni: Lasciare raffreddare completamente la griglia prima di pulirla. Ribaltare l'a a solo quando il carburante è completamente esaurito. Non utilizzare decoloranti o strass per rimuovere le macchie. Questi sono dannosi per la salute e non devono entrare in contatto con il cibo. Non usare mai sofà o cuscinetti abrasivi forti o abrasivi, poiché questi possono attaccare le superfici e lasciare segni di graffi. Quando hai finito di grigliare, puoi spegnere la griglia chiudendo entrambi gli ammortizzatori e lasciando soffocare il fuoco. Essere paziente. Questa operazione potrebbe richiedere un'ora o più.

Svuotare la cenere e il cassetto della cenere: dopo che il fuoco è completamente spento, attendere diverse ore prima di svuotare le ceneri per assicurarsi che non siano calde o che possano causare ustioni. (Se ci sono pezzi di carbone parzialmente bruciato sulla griglia di cottura, è possibile metterli da parte per la prossima volta.). Tocca i lati della ciotola del fuoco per liberare la cenere che si trova sui lati. Sgancia la bacinella dal fondo della griglia e scivola verso la parte anteriore.

- Dare alla vaschetta della cenere alcuni tocchi per allentare l'eventuale cenere bloccata. Posare le ceneri in un contenitore di metallo e coprire con acqua per assicurarti che non ci siano carboni accesi, quindi puoi smaltire le ceneri. Lasciar bruciare completamente il liquido rimasto dopo la grigliata. Questo facilita la pulizia bruciando il grasso in eccesso e i residui di barbecue. Sollevare la padella di carbone e svuotare la cenere fredda. È molto importante rimuovere la cenere prima che l'umidità si combini con la cenere fredda. Ciò è salino e, in condizioni umide, attaccherà l'interno del vassoio di raccolta della cenere. Pertanto, nel corso degli anni il vassoio di raccolta della cenere può subire danni attraverso la ruggine

- Pulire regolarmente la griglia, al massimo dopo ogni utilizzo. Rimuovere le griglie di cottura e pulirle accuratamente con acqua e sapone. Quindi asciugali accuratamente.

- Utilizzare una spugna bagnata per rimuovere i residui sciolti dalla griglia. Utilizzare un panno morbido e pulito per l'asciugatura. Non graffiare le superfici quando si asciugano. Pulire le superfici interne ed esterne generalmente con acqua calda e sapone.

- Stringere tutte le viti prima di ogni utilizzo per garantire la stabilità della griglia in ogni momento. Proteggi la tua griglia dalle continue intemperie. Dal momento che è realizzato in acciaio alla fine arrugginirà. Pulire eventuali macchie di ruggine e ripararle con vernice ignifuga. È importante rimuovere la cenere dal focolare prima che l'umidità si combini con la cenere fredda, poiché ciò provoca danni alla ruggine.

Il BBQ deve essere sempre conservata dove è protetta dall'umidità.

Il carbone è poroso e trattiene l'umidità. NON lasciare carbone nella griglia mentre non lo si utilizza.

MASTERCOOK

Importato da:
Brigest SRL
Via Lecce snc
73024 Maglie (Lecce) Italy
P.IVA: 03648000754
import@brigros.com
Made in PRC



Adresses sur quefairedemesdechets.fr