



original™

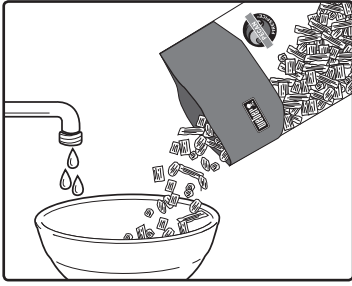
STAINLESS STEEL SMOKER BOX

- ES AHUMADOR DE ACERO INOXIDABLE
- FR BOÎTIER FUMOIR EN ACIER INOXYDABLE
- DE EDELSTAHL-RÄUCHERKAMMER
- FI SAVUSTUSLAATIKKO RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ
- NO RØKEBOKS I RUSTFRITT STÅL
- DA SMOKERKASSE I RUSTFRIT STÅL
- SV RÖKLÅDA I ROSTFRITT STÅL
- NL ROESTVASTSTALEN ROOKBAK
- IT AFFUMICATORE IN ACCIAIO INOX
- PT FUMEIRO EM AÇO INOXIDÁVEL
- PL POJEMNIK DO WĘDZENIA ZE STALI NIERDZEWNEJ
- RU КАМЕРА КОПЧЕНИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- CS NEREZOVÝ KOUŘOVÝ BOX
- SK NEREZOVÝ DYMOVÝ BOX
- HU ROZSDAMENTES ACÉL FÜSTÖLŐDOBOZ
- RO CUTIE AFUMĂTOARE DIN OȚEL INOXIDABIL
- SL ENOTA ZA DIMLJENJE IZ NERJAVNEGA JEKLA
- HR DIMILICA IZ NEHRĐAJUĆEG ČELIKA
- ET ROOSTEVABAST TERASEST SUITSUTUSKAST
- LV NERŪSOŠĀ TĒRAUDA KŪPINĀŠANAS KASTE
- LT NERŪDIJANČIO PLIENO RŪKYKLA

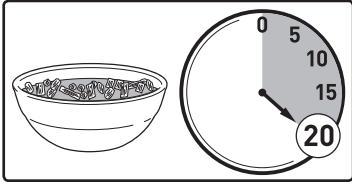


178766
01/27/12

1



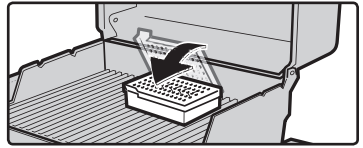
2



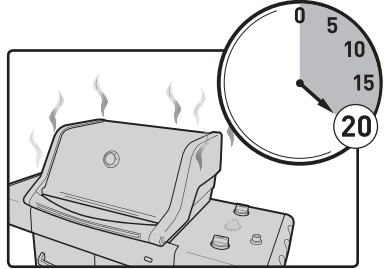
3



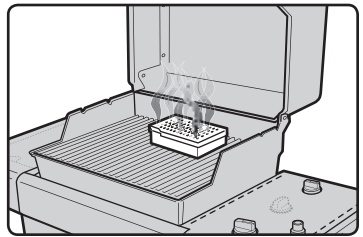
4



5



6



	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

⚠ DANGER: Do not use any flammable fluid or combustible products in the smoker to ignite the wood chips. This will cause serious bodily injury.

⚠ Warning: Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.
Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar, and aspen.

CLEANING THE SMOKER

Before each use, empty the smoker of ash to allow proper air flow.

USING THE SMOKER

Place the soaked wood chips in the smoker box. Center the smoker on the cooking grate above a burner. Close grill lid. Preheat the grill for 20-30 minutes on HIGH until smoke is present. (Preheat times vary by grill; refer to your gas grill owner's guide for preheating instructions.) Add food, close lid, and cook to desired doneness.

⚠ PELIGRO: No utilice ningún líquido inflamable ni productos combustibles en el ahumador para encender las virutas de madera. Ello podría producir lesiones corporales graves.

⚠ Advertencia: No utilice madera que haya recibido tratamiento químico o haya estado expuesta a agentes químicos.

Evite utilizar maderas blandas y resinosas como las del pino, cedro y álamo temblón.

LIMPIEZA DEL AHUMADOR

Antes de cada uso, vacíe el ahumador de cenizas para que el aire fluya correctamente.

USO DEL AHUMADOR

Coloque las virutas de madera remojadas en el ahumador. Centre el ahumador en la rejilla de cocción sobre un quemador. Cierre la tapa de la barbacoa. Precaliente la barbacoa durante 20-30 minutos en la posición de temperatura más ALTA hasta que se produzca humo. (El tiempo de precalentamiento varía según la barbacoa de que se trate; consulte la guía de usuario de la barbacoa de gas para obtener instrucciones al respecto.) Añada los alimentos, cierre la tapa y cocine los alimentos hasta que estén en su punto.

⚠ DANGER : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver les copeaux de bois dans le fumoir, car cela serait à l'origine de blessures graves.

⚠ Avertissement : N'utilisez jamais du bois traité ni du bois exposé à des produits chimiques.

Évitez toujours les bois mous et résineux, tels que le pin, le cèdre et le peuplier tremble.

NETTOYAGE DU FUMOIR

Avant chaque utilisation, videz les cendres du fumoir afin de permettre une circulation correcte de l'air dans ce dernier.

UTILISATION DU BOÎTIER FUMOIR

Placez les copeaux de bois imprégnés d'eau dans le boîtier fumoir. Positionnez le boîtier fumoir au centre de la grille de cuisson, au-dessus d'un réchaud. Abaissez le couvercle du barbecue. Préchauffez le barbecue pendant 20 à 30 minutes sur le réglage fort (HIGH) jusqu'à ce que de la fumée soit produite. (Le temps de préchauffage varie selon le barbecue ; reportez-vous au guide d'utilisation de votre barbecue à gaz pour en savoir plus sur la procédure de préchauffage appropriée.) Ajoutez les aliments, abaissez le couvercle et cuisez les aliments jusqu'au degré de cuisson souhaité.

⚠ GEFAHRENHINWEIS: Verwenden Sie zum Anzünden der Holzspäne in der Räucherammer keine brennbaren Flüssigkeiten oder entflammbare Erzeugnisse. Bei dieser Art des Anzündens besteht die Gefahr schwerer Verletzungen.

⚠ Warnhinweis: Verwenden Sie niemals Holz, das behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde.

Vermeiden Sie stets weiches, harziges Holz wie Kiefer, Zeder und Espe.

REINIGEN DER RÄUCHERKAMMER

Vor jeder Verwendung muss die Asche aus der Räucherammer geleert werden, damit der gewünschte Luftzug möglich ist.

VERWENDEN DES RÄUCHEROFENS

Legen Sie die getränkten Holzchips in den Räucherofen. Platzieren Sie den Räucherofen mittig auf dem Grillrost über einem Brenner. Schließen Sie den Grilldeckel. Heizen Sie den Grill für 20 bis 30 Minuten vor (Position HIGH/HOCH), bis sich Rauch bildet. (Die Vorheizzeiten hängen vom Grill ab; Anleitungen zum Vorheizen finden Sie im Bedienerhandbuch Ihres Grills.) Legen Sie die Speisen auf, schließen Sie den Deckel und grillen Sie bis zum gewünschten Gargrad.

⚠ VAARA: Älä käytä palavaa nestettä tai tuotteita savustuslaitikon puulastujen syyttämiseen. Se voi aiheuttaa vakavia vammoja.

⚠ Varoitus: Älä koskaan käytä käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.

Vältä pehmeitä pihkaisia puulaatuja, kuten mänty, setri ja haapa.

SAVUSTIMEN PUHDISTAMINEN

Tyhjennä tuhka savustimesta ennen käyttöä, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla.

SAVUSTIMEN KÄYTTÖ

Aseta liotetut puulastut savustuslaitikkoon. Aseta savustuslaitikko grilliritilälle polttimen yläpuolelle. Sulje grillin kansi. Esilämmitä grilliä 20-30 minuuttia HIGH-asennossa, kunnes muodostuu savua. (Esilämmitysaika vaihtelee grillin mukaan. Katso esilämmitysohjeet grillin käyttöohjeesta.) Lisää ruoka, sulje kansi ja kypsennä haluttuun kypsyyteen.

⚠ FARE: Bruk ikke brennbar væske eller lett antennerlige produkter i røkeboksen for å tenne opp trebitene. Dette kan forårsake alvorlig brannskade.

⚠ Advarsel: Det må ikke brukes tre som er behandlet eller utsatt for kjemikalier.

Unngå alltid mykt tre med harpiks, som furu, seder og asp.

RENGJØRING AV RØKEBOKS

Tøm røkeboksen for aske for å gi riktig luftstrøm, før hver gang den brukes.

BRUKE RØKEBOKSEN

Legg bløttlagt treflis i røkeboksen. Sett røkeboksen i midten av grillristen over en brenner. Lukk lokket på grillen. Forvarm grillen i 20-30 minutter på HØY inntil det kommer røk. (Forvarmingstiden varierer med grilltypen, se i instruksjonene om forvarming av gassgrill i brukerhåndboken.) Legg på kjøtt, lukk lokket og stek det til den gjennomstekingen du ønsker.

⚠ FARE: Anvend aldrig nogen form for brandfarlig væske eller antændelige produkter i smokeren til at tænde træflisene. Det medfører alvorlige personskader.

⚠ Advarsel: Anvend aldrig træ, der har været behandlet med eller udsat for kemikalier.

Ungdå altid bløde, harpiksholdige træsorter som pinje- ceder- og aspetræ.

SÅDAN RENGØRES SMOKEREN

Tøm asken ud af smokeren hver gang før brug, så der er ordentlig lufttilførsel.

SÅDAN BRUGES SMOKEREN

Læg den gennemblødte træflis i smokerkassen. Placer smokeren på grillristen over en brænder. Luk grilllåget. Forvarm grillen i 20-30 minutter på HIGH (høj), indtil der begynder at komme røg. (Forvarmningstider afhænger af grillen. Se brugsvejledningen til din grill angående forvarmningsinstruktioner.) Læg maden på, luk låget, og grill indtil det er tilstrækkeligt mørt.

⚠ FARA: Använd inte tändvätska eller annan brännbar vätska i röklådan för att tända träflisen. Detta kan leda till allvarlig personskada.

⚠ Varning: Använd aldrig trä som är behandlat eller har utsatts för kemikalier.

Undvik att använda mjukt, kådigt träslag som tall, cederträ och asp.

RENGÖRA RÖKLÅDAN

Före varje användningstillfälle ska askan tömmas ut från röklådan för att möjliggöra ett ordentligt luftflöde.

ANVÄNDA RÖKLÅDAN

Placera de blöta träbitarna i röklådan. Placera röklådan på grillgaller mitt ovanför en brännare. Stäng grillens lock. Förvarm grillen under 20-30 minuter på HIGH tills dess att det kommer rök. (Förvarmningstiderna varierar beroende på grill, se grillens handbok för förvarmningsinstruktioner.) Lägg på maten, stäng grillens lock och tillaga maten efter önskemål.

⚠ GEVAAR: Gebruik geen ontvlambare vloeistof of brandstof in de smoker om de houtsnippers aan te steken. Dit kan ernstig lichamelijk letsel veroorzaken.

⚠ Waarschuwing: Gebruik nooit hout dat is behandeld of is blootgesteld aan chemicaliën.

Gebruik nooit zachte, harshoudende houtsoorten, zoals dennenhout, cederhout en espehout.

DE SMOKER SCHOONMAKEN

Verwijder voor elk gebruik het as uit de smoker voor een goede luchtstroom.

GEBRUIK VAN DE ROOKBAK

Leg de vochtige houtsnippers in de rookbak. Zet de rookbak midden op het grillrooster boven een brander. Sluit het deksel van de barbecue. Verwarm de barbecue 20 à 30 minuten voor op stand HOOG tot u rook ziet. (De voorverwarmtijd is afhankelijk van de barbecue; lees de voorverwarm-instructies in de gebruikershandleiding van de gasbarbecue.) Voeg het voedsel toe, sluit het deksel en laat volgens wens garen.

- ⚠ **PERICOLO: Non utilizzare liquidi infiammabili o prodotti combustibili di qualsiasi tipo per accendere i trucioli di legno nell'affumicatore. Ciò potrebbe causare gravi lesioni personali.**
- ⚠ **Avvertenza: Non utilizzare in nessun caso legno trattato o che abbia subito trattamenti chimici.**
Evitare l'utilizzo di legni morbidi e resinosi come pino, cedro e pioppo.

PULIZIA DELL'AFFUMICATORE

Prima di ogni utilizzo eliminare le ceneri dall'affumicatore per consentire un adeguato flusso dell'aria.

USO DELL'AFFUMICATORE

Posizionare i trucioli imbevuti nell'affumicatore. Collocare l'affumicatore sulla griglia di cottura su un bruciatore. Chiudere il coperchio del barbecue. Preriscaldare la griglia per 20-30 minuti su HIGH fino a quando non si riscontra la presenza di fumo. (I tempi di preriscaldamento variano a seconda del barbecue; per le istruzioni di preriscaldamento consultare il Manuale d'uso del vostro barbecue a gas.) Aggiungere le pietanze, chiudere il coperchio e cuocere fino ad ottenere il grado di cottura desiderato.

- ⚠ **CUIDADO: não utilizar fluido inflamável ou produtos combustíveis no fumeiro para acender as aparas de madeira. Isto causará ferimentos corporais graves.**
- ⚠ **Aviso: nunca utilize madeira que tenha sido tratada ou exposta a químicos.**
Evite sempre madeiras moles, tais como resina como pinheiro, cedro e choupo.

LIMPAR O FUMEIRO

Antes de cada utilização, esvazie as cinzas do fumeiro, para permitir um fluxo de ar adequado.

UTILIZAR O FUMEIRO

Coloque os pedaços de madeira encharcados no fumeiro. Centre o fumeiro na grelha, em cima de um queimador. Feche a tampa do grelhador. Pré-aqueça o grelhador durante 20-30 minutos em HIGH até que exista fumo. (Os tempos de pré-aquecimento variam consoante o grelhador; consulte o manual do utilizador do grelhador a gás para obter instruções sobre o pré-aquecimento.) Acrescente alimentos, feche a tampa e deixe a cozinhar até obter o grau de cozedura pretendido.

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie należy używać palnych płynów lub produktów do rozpalenia wiórków drewnianych. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.**
- ⚠ **OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy używać drewna, które zostało poddane działaniu lub wystawione na działanie środków chemicznych.**
Zawsze należy unikać miękkiego, żywicznego drewna, na przykład sosny, cedru i osiki.

CZYSZCZENIE PALENISKA

Przed każdym użyciem należy opróżnić palenisko z popiołu, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza.

UŻYWANIE POJEMNIKA DO WĘDZENIA

Włożyć namoczone wiórki drewniane do pojemnika do wędzenia. Ustawić pojemnik do wędzenia na ruszcie do pieczenia nad palnikami. Zamknąć pokrywę grilla. Rozgrzać grill przez 20-30 minut przy palnikach ustawionych na HIGH, aż do pojawienia się dymu. (Czas rozgrzewania zależy od grilla; wskazówki do rozgrzewania można znaleźć w instrukcji obsługi grilla gazowego.) Włożyć potrawę, zamknąć pokrywę i piec do wymaganego stopnia uwędzenia.

⚠ ОПАСНО: Не пользуйтесь воспламеняющейся жидкостью или горючими продуктами в камере копчения для зажигания деревянных щеп. Это может привести к серьезной травме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте древесину, обработанную или находившуюся под действием химических веществ.

Всегда избегайте использования мягкой, смолистой древесины, такой как сосна, кедр и осина.

Очистка камеры копчения

Перед каждым использованием удалите из камеры золу для обеспечения необходимой вентиляции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

Поместите намокшую деревянную щепу в камеру копчения. Установите камеру на решетку для пищи над горелкой. Закройте крышку гриля. Прогрейте гриль в течение 20 – 30 минут на ВЫСОКОМ режиме до появления дыма. (Время прогрева зависит от модели гриля. Инструкции по прогреву приведены в руководстве по эксплуатации газового гриля.) Поместите продукт, закройте крышку и готовьте до желаемой степени готовности.

⚠ NEBEZPEČÍ: K zapalování dřevěných lupínků v boxu nepoužívejte žádné hořlavé kapaliny ani jiné hořlaviny. Mohli byste si způsobit vážné popáleniny.

⚠ POZOR: Nikdy nepoužívejte dřevo, které bylo chemicky ošetřeno nebo které bylo vystaveno působení chemikálií.

Vždy používejte měkké smolné dřevo, jako např. borovice, cedr a topol.

ČIŠTĚNÍ KOUŘOVÉHO BOXU

Před každým použitím vysypte z boxu popel, aby v něm mohl dobře proudit vzduch.

POUŽITÍ UDÍCÍ SCHRÁNKY

Vložte do udící schránky dřevěné odřezky. Umístěte udící schránku na grilovací rošt pod hořák. Zavřete víko grilu. Gril přehřejte po dobu 20–30 minut při VYSOKÉM výkonu dokud se neobjeví kouř. (Doba přehřátí se liší podle grilu, postupujte podle pokynů k přehřátí grilu dle vašeho návodu k použití.) Vložte jídlo, zavřete víko a vařte na požadovaný stupeň tepelné úpravy.

⚠ NEBEZPEČENSTVO: Nepoužívajte žiadnu kvapalnú horľavinu alebo horľavé výrobky na zapálenie úlomkov dreva v dymovom boxu. Mohlo by to spôsobiť vážne zranenie.

⚠ VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte drevo, ktoré bolo vystavené chemikáliám.

Vždy sa vyhýbajte mäkkému a živcovému drevu ako je sosna, borovica a osika.

ČISTENIE DYMOVÉHO BOXU

Pred každým použitím vysypte z dymového boxu popol, aby sa umožnil správny prietok vzduchu.

POUŽÍVANIE DYMOVÉHO BOXU

Položte navlhčené drevené kúsky do dymového boxu. Vycentrujte dymový box na varnom rošte nad horákom. Zatvorte veko grilu. Predhrejte gril na 20 až 30 minút na HIGH (VYS.) plameni, pokiaľ sa neobjaví dym. (Doby predhrievania sa v jednotlivých griloch líšia. Pozrite si pokyny na predhrievanie v Používateľskej príručke k plynovému grilu.) Pridajte jedlo, zatvorte veko a pripravte jedlo na požadovanú úroveň.

⚠ **VESZÉLY:** Ne használjon semmilyen gyúlékony folyadékot vagy anyagot a füstölőben a faapríték meggyújtásához. Ezzel súlyos sérülést okoz.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne használjon vegyi anyagokkal kezelt, vagy azoknak kitett fát.

Mindig kerülje a puha vagy gyantás fák használatát (pl. fenyő, cédrus, nyár).

A FÜSTÖLŐ TISZTÍTÁSA

Minden használat előtt ürítse ki a füstölőből a hamut, a megfelelő légáramlás érdekében.

A FÜSTÖLŐDOBOZ HASZNÁLATA

Helyezze a beáztatott faforgácsot a füstölődobozba. Helyezze a füstölőt a főzőrostély közepére, az égőfej fölé. Zárja le a grillező fedelét. HIGH fokozaton melegítse elő a grillezőt 20–30 percig, amíg meg nem jelenik a füst. (Az előmelegítési idők grillezőnként eltérőek lehetnek, az előmelegítési útmutatásokat gázgrillezője felhasználói útmutatójában találhatja meg.) Helyezze be az ételt, zárja le a fedelet és a kívánt ideig süsse.

⚠ **PERICOL:** Nu folosiți lichide sau produse inflamabile în afumătoare pentru a aprinde rumegușul. Acest lucru poate cauza vătămări corporale serioase.

⚠ **AVERTIZARE:** Nu utilizați niciodată un lemn care a fost tratat sau expus la substanțe chimice.

Evitați întotdeauna lemnul moale, rășinos, precum pinul, cedrul și plopul.

CURĂȚAREA AFUMĂTORII

Înainte de fiecare utilizare, curățați afumătorea de cenușă pentru a permite trecerea corespunzătoare a aerului.

UTILIZAREA AFUMĂTORII

Așezați rumegușul înmuat în cutia afumătorii. Așezați afumătorea pe grătarul de gătit în poziție centrală, deasupra unui arzător. Închideți capacul grătarului. Încălziți grătarul pentru 20–30 de minute la temperatură ÎNALTĂ, până la producerea fumului. (Timpul de încălzire variază în funcție de grătar; pentru instrucțiuni de încălzire, consultați ghidul utilizatorului pentru grătarul cu gaz.) Adăugați alimentele, închideți capacul și preparați la gradul de frigere dorit.

⚠ **NEVARNOST:** Za prižiganje lesenih koščkov v prekajevalniku ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali izdelkov. To lahko privede do hudih poškodb.

⚠ **OPOZORILO:** Nikdar ne uporabljajte lesa, ki je bil obdelan ali izpostavljen kemikalijam.

Vedno se izogibajte mehkega, smolnatega lesa, kot so bor, cedra in trepetlika.

ČIŠČENJE PREKAJEVALNIKA

Pred vsako uporabo izpraznite pepel iz prekajevalnika, da zagotovite ustrezen pretok zraka.

UPORABA ENOTE ZA DIMLJENJE

Vložite namočene lesne ostružke v enoto za dimljenje. Postavite enoto za dimljenje na sredino kuhalne rešetke nad gorilnikom. Zaprite pokrov žara. Predhodno ogrevajte žar 20–30 minut na stopnji HIGH (VISOKO), dokler se ne pojavi dim. (Časi ogrevanja so različni; napotke za ogrevanje poiščite v navodilih za uporabo žara.) Dodajte hrano, zaprite pokrov in pecite do zelene stopnje.

⚠ OPASNOST: Za paljenje drvenog iverja u dimilici nemojte koristiti nikakvu zapaljivu tekućinu ili zapaljive proizvode. To može dovesti do teških tjelesnih ozljeda.

⚠ UPOZORENJE: Nikada nemojte koristiti drvo koje je bilo tretirano ili izloženo kemikalijama.

Uvijek izbjegavajte meko, smolasto drvo kao što je bor, cedar i jasika.

ČIŠĆENJE DIMILICE

Prije svakog korištenja ispraznite pepel iz dimilice kako biste omogućili pravilan protok zraka.

KORIŠTENJE DIMILICE

Postavite vlažno drveno iverje u dimilicu. Stavite dimilicu na središte rešetke za pečenje iznad plamenika. Zatvorite poklopac roštilja. Zagrijte roštilj za 20 – 30 minuta na postavci HIGH (Visoko) dok se pojavljuje dim. (Vrijeme zagrijavanja ovisi o roštilju, za upute o zagrijavanju pogledajte vlasnički priručnik.) Dodajte namirnice, zatvorite poklopac i pecite do željene ispečenosti.

⚠ OHT: Ärge kasutage puidutükkide suitsutajas süütamiseks kergesti süttivaid vedelikke või kergesti süttivaid tooteid. See võib tuua kaasa tõsiseid kehavigastusi.

⚠ HOIATUS: Ärge mitte mingil juhul kasutage puitu, mida on töödeldud või kaetud kemikaalidega.

Vältige alati pehmeid ja vaiguseid puid nagu mänd, seeder ja haab.

SUITSUTAJA PUHASTAMINE

Tühjendage suitsutaja enne iga kasutamist tuhasta, et õhk korralikult liikuda saaks.

SUITSUTUSKASTI KASUTAMINE

Pange immutatud puidulaastud suitsutuskasti. Asetage suitsutuskast põleti kohal oleva küpsetusresti keskele. Sulgege grilliseadme kaas. Eelkuumutage grilliseadet 20–30 minutit SUUREL kuumusel suitsu tekkimiseni. (Eelkuumutusaeg on grilliseadmetel erinev; vt juhiseid eelkuumutamise kohta gaasigrilli kasutusjuhendist.) Lisage toit, sulgege kaas ja küpsetage soovitud küpsusastmeni.

⚠ BĪSTAMI: neizmantojiet viegli uzliesmojošus šķidrums vai degošus priekšmetus dūmu kastē, lai aizdedzinātu koka šķilas. Tādējādi var rasties nopietni miesas bojājumi.

⚠ BRĪDINĀJUMS: nekad neizmantojiet koku, kas ir apstrādāts ar ķīmikalijām vai bijis pakļauts to iedarbībai.

Nekad neizmantojiet mīkstu, sveķainu koku, piemēram, priedi, ciedru un apsi.

DŪMU KASTES TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes izberiet pelnus no dūmu kastes, lai nodrošinātu pareizu gaisa plūsmu.

KŪPINĀTAVAS LIETOŠANA

Ievietojiet kūpināšanas kastē piesūcināto koka šķeldu. Novietojiet kūpināšanas kasti uz cepšanas režģa virs degļa. Aizveriet grila vāku. Sildiet grilu 20–30 minūtes uz AUGSTAS liesmas, līdz parādās dūmi. (Uzsildīšanas laiks var atšķirties atkarībā no grila modeļa; norādījumus attiecībā uz uzsildīšanu skatīt gāzes grila īpašnieka rokasgrāmatā.) Ievietojiet ēdienu, aizveriet vāku un gatavojiet līdz vēlamajai gatavības pakāpei.

- ⚠ **PAVOJUS: nenaudokite degiojo skysčio ar degiųjų produktų uždegti rūkykloje medienos skiedras. Tai sukelia rimtus kūno sužalojimus.**
- ⚠ **PERSPĖJIMAS: niekada nenaudokite cheminėmis medžiagomis apdorotos medienos.**

Nenaudokite minkštos, sakingos medienos, pavyzdžiui, pušies, kedro ir epušės.

RŪKYKLOS VALYMAS

Prieš kiekvieną naudojimą išvalykite iš rūkyklos pelenus, kad būtų tinkama oro apytaka.

RŪKYKLOS NAUDOJIMAS

Į rūkykmo dėžę įdėkite sudrėkintų medžio skiedrų. Sucentruokite rūkyklą, kai ją dėsitate virš degiklio ant kepimo grotelių. Uždarykite kepsninės dangtį. Kaitinkite kepsninę 20 – 30 minučių nustatę į padėtį „HIGH“, kol nepradės rūkti dūmai. (Kaitinimo trukmė kinta priklausomai nuo kepsninės; žr. dujų kepsninės naudojimo instrukcijas, jei tam reikia daugiau informacijos.) Sudėkite maisto produktus, uždarykite dangtį ir tinkamai išrūkykite.





WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.