

Drum Grill.

PARTS





a)

Nederlands 04	■
English 06	■
Deutsch 08	■
Français 10	■
Español 12	■
Italiano 14	■
Svenska 16	■
Norsk 18	■
Dansk 20	■
Suomen 22	■
Türkçe 24	■
Português 26	■
Polski 28	■
Русский 30	■
Slovenské 32	■
Česká 34	■
Magyar 36	■
Ελληνικά 38	■

NEDERLANDS BEGINNEN MET BARBECUEN.

De Drumgrill is een chiller en een griller. Het is een barbecue, een vuurkorf, een designmeubel, een buitenkeuken en bijzettafel in één... En nog handig in het gebruik ook. Hij is totaal idiotproof maar toch leggen we graag even uit hoe hij werkt.

Als het goed is heb je ontvangen:
(zie figuur op pagina 2)

- ✓ De Drumgrill (e)
- ✓ Deksel (b) en klem (a)
- ✓ Mand (c) en rooster (d)

Ontbreekt er iets?
Stuur een mail: info@Drumgrill.com

Hoe gebruik je de Drumgrill?

Voor gebruik haal je de deksel van het vat. Haal het rooster van de mand en vul de mand met briketten of kolen en dan de fik erin! Als je aanmaakstress wilt voorkomen (en wie wil dat niet?) gebruik dan een brikettenversneller. De op een na beste uitvinding ooit (na de Drumgrill).

Als de boel lekker gloeit: ready to go.

Eet smakelijk!

GEDULD

Drumgrill-en is relaxed. Daarom: onthaast. Leg je houtskool of briketten dik voor het diner in de mand. Geef ze de tijd. En doe het vlees pas op het rooster als de kolen niet meer op hun heetst zijn. Het vlees moet langzaam garen. We hebben de tijd, weet je nog? (Wees slim: maak verschillende hittezones in de mand.)

HANDIG

Zorg dat je een paar (werk) handschoenen in de buurt hebt tijdens de BBQ. Mocht je om wat voor reden dan ook even het rooster moeten verplaatsen, dan kun je dat beter doen met handschoenen aan. Maar dat had je al begrepen hè?

VUURKORF

De Drumgrill is niet alleen om mee te barbecuen... Je kunt hem ook gebruiken als vuurkorf. Gooi wat hout in de mand en steek de brand er in... Schitterend gezicht! En lekker warm. Je kan ook fikkie steken onder in de Drumgrill maar dat raden wij af omdat dan de verf in no time loslaat. Je hebt dan een roestige Drumgrill... Op zich ook stoer.

ROOSTER

Om het rooster mooi te houden adviseren wij om het voor het barbecueven even in te smeren met een beetje olie. Zonnebloem- of olijf. Whatever moeder de vrouw heeft staan. Dan koekt het vlees niet zo aan.

LEGEN

Na een goede barbecuesessie liggen er onder in het vat brikettenresten of resten van wat er ook in de fik gestoken is. Keer de Drumgrill daarom één keer in de zoveel tijd om en gooi het vuil eruit.

Let op: daar komt de nodige stof bij vrij. Doe dit dus op een slimme plek.

TRANSPORT

Niet verder vertellen maar de Drumgrill is een vat. Een nieuw vat dus er hebben geen rare dingen ingezet en maar door transport kunnen er krasjes en deukjes in het vat zitten. We doen ons best maar dat kunnen we niet helemaal voorkomen.

ARBO

Wist je dat de Drumgrill arbotechnisch bijzonder verantwoord is? Je hoeft niet te bukken om bij je vlees te kunnen. Dat scheelt weer een hernia... Grillen op heuphoogte, baby!

ROEST

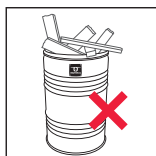
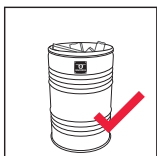
De bovenste ring van het vat heeft de neiging om een beetje te gaan roesten. Smeer er daarom wat zonne-bloemolie op (staat bij moeder de vrouw in de keuken), dat scheelt. BTW: de Drumgrill kan de hele winter buiten staan. Het is een bikkel. Hij kan wel een kring achterlaten op je tegels.

MULTI-FUNCTIONEEL

Vrouwen praten over multifunctionaliteit, de Drumgrill is multifunctioneel. Het is een BBQ, een vuurkorf maar ook... een bijzettafel! Doe de deksel erop en je hebt een tafel. Hoeveel biertjes zouden er op passen?

LET OP!

Vuurkorf is niet te gebruiken met een full cover wrap!



VEILIGHEID

Als je het nog niet wist: de Drumgrill wordt heet bij gebruik. Daarom is onze tip: gebruik je gezonde verstand. Als je dat niet hebt, geven we je een paar tips.

Tip 1: Zet 'm op een goede plek

Plaats de barbecue op een stevige, vlakke ondergrond. En verplaats hem niet tijdens het barbecuen. Zorg dus dat hij op de juiste plek staat, voor de fik er ingaat.

Tip 2: Hou voldoende afstand

Hou altijd voldoende afstand van brandbare zaken, zoals bomen, hout of pergola's. Gebruik lange pennen, vleesvorken en tangen.

Tip 3: Wees voorbereid

Draag geen lichtontvlambare kleding en barbecue ook niet met ontbloot bovenlijf. (voor niemand leuk..) Hou blusmateriaal, water en zand, bij de hand.

Tip 4: Let op de omgeving

Barbecue niet onder een afdak en zeker niet binnenshuis. Naast brandgevaar is er ook kans op koolmonoxidevergiftiging. Bij een barbecue in de vrije natuur: bij droogte zijn bos en heide zeer brandbaar.

DISCLAIMER

De producent van Drumgrill aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid en/of aansprakelijkheid voor eventuele schade voortvloeiende uit het gebruik van de Drumgrill.

Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik!

WAARSCHUWING! Niet binnenshuis gebruiken!

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue!

ENGLISH START BARBECUING.

The Drumgrill is a griller and a chiller. It is a barbecue, a fire pit, design furniture, an outside kitchen and side table all in one... And useful in using it as well. It is totally foolproof, but nevertheless we will gladly explain to you how it works.

If everything is as it should be, you will have received:

- ✓ The Drumgrill (e)
- ✓ Lid (b) Clamp (a)
- ✓ Basket (c) Grid (d)

Is something missing? Send us an e-mail: info@Drumgrill.com

Start barbecuing.

Before use, take the lid off the barrel. Take the grid of the basket and fill the basket with briquettes or coals and then light it up! If you want to prevent fire creation stress (and who doesn't want that?) then use a briquettes accelerator. The second best invention ever (after the Drumgrill).

Once it is all glowing nicely: ready to go.

Bon appétit!

PATIENCE

Using the Drumgrill is relaxed. Therefore: slow down. Place your charcoal or briquettes well in time before the dinner in the basket. Give them time. And only put the meat on the grid once the coals are no longer at their hottest. The meat should cook slowly. We've got time, remember? Suggestion: make different heat zones so you can move the meat towards less hot zones.

USEFUL

Make sure you have a pair of (work) gloves around during the BBQ. If for whatever reason you might have to move the grid, you are better off doing that with gloves on. But you already knew that, right?

FIRE PIT

The Drumgrill is not just to barbecue with... You can also use it as a fire pit. Throw some wood in the basket and light it up... Amazing sight! And nice and warm. You can also light the flames below in the Drumgrill, but we do not recommend that because then the paint will peel off in no time. You will then have a rusty Drumgrill... However, that would also look tough, of course.

GRID

To keep the grid nice, we suggest smearing a bit of oil on it before the barbecue. Sunflower or olive oil. Whatever you've got. Then the meat will not stick to the grid so much.

EMPTYING

After a good barbecue session there will be briquette remnants or remains of whatever was put on fire in there at the bottom of the barrel. Therefore, you should make sure to turn the Drumgrill around every once in a while and throw out the waste. Watch out: quite some dust will be released with that. Make sure to do this at a smart location.

TRANSPORT

Don't tell anyone, but the Drumgrill is a barrel. A new barrel, so no weird things will have been inside it, but because of transport it is possible for scratches to be on the barrel. We do our best, but we cannot fully prevent this.

HEALTH AND SAFETY

Did you know that the Drumgrill is especially responsible when it comes to occupational health and safety? You do not have to bend far to reach your meat. That saves you from a hernia. Grilling at hip height, baby!

RUST

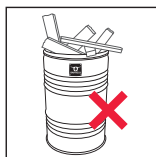
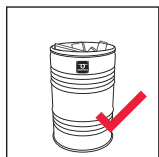
The upper ring of the barrel has the tendency to rust a little bit. That is why you should smear some oil on it (you can find it in the kitchen), that makes a difference. The bottom might also rust. If you do not want a brown circle on your terrace: place something below the Drumgrill. By the way: the Drumgrill can be left outside the entire winter. It is as tough as nails.

MULTI FUNCTIONAL

Women talk about multifunctionality, the Drumgrill is multifunctional. It is a BBQ, a fire pit, but also...a side table! Put the lid on it and you have a table. How many beers would fit on there?

ATTENTION!

Fire basket can not be used with a full cover wrap!



SAFETY

If you did not know it yet: the Drumgrill will get hot when used. Therefore, just a suggestion: use your common sense. If you do not have that, here are some suggestions.

Suggestion 1: Place it in a good spot

Place the barbecue on a solid, flat surface. And do not move it during the use of the barbecue. That is why you should make sure it is on the right spot, before you light it up. Do not move a burning or still hot barbecue.

Suggestion 2: Keep sufficient distance

Always keep sufficient distance from flammable objects, like trees, wooden fences or pergolas. Keep children and pets at a distance. (duh!) Use long pins, meat forks and tongs.

Suggestion 3: Be prepared

Do not wear easily flammable clothing and also do not barbecue bare-chested. (not pleasant for anyone anyway...) Keep extinguishing equipment, water and sand near you.

Suggestion 4: Watch your environment

Do not barbecue under an overhanging roof and definitely not indoors. In addition to the fire hazard there is also the risk of carbon monoxide poisoning. At a barbecue in the great outdoors: in case of drought, forest, heathland and dunes are very flammable.

DISCLAIMER

The producer of Drumgrill does not accept responsibility and/or liability for any damage arising from the use of the Drumgrill.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!

WARNING! Do not use indoors!

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away!

DEUTSCH MIT DEM GRILLEN BEGINNEN.

Der Drumgrill ist ein Griller und ein Chiller. Es ist ein Grill, ein Feuerkorb, ein Designmöbel, eine Außenküche und ein Beistelltisch in einem... Und dazu noch praktisch im Gebrauch. Er ist komplett idioten-sicher, aber wir erklären trotzdem gerne kurz, wie er funktioniert.

Wenn alles gut verlaufen ist, solltest du folgendes empfangen haben:

- ✓ Den Drumgrill (e)
- ✓ Deckel (b) Klemme (a)
- ✓ Korb (c) Rost (d)

Fehlt etwas? **Sende uns eine E-Mail: info@Drumgrill.com**

Mit dem Grillen beginnen.

Vor dem Gebrauch nimmst du den Deckel vom Fass. Nimm den Rost vom Korb und fülle den Korb mit Briketts oder Kohle und dann: **Feuer frei!** Wenn du Stress beim Anzünden vermeiden möchtest (und wer will das nicht?), benutze dann einen Brikettbeschleuniger. Die zweitbeste Erfindung aller Zeiten. (nach dem Drumgrill)

Wenn alles schön glüht: ready to go,

Guten Appetit!

GEDULD

Drumgrill-en ist relaxed. Darum: entspanne dich. Lege die Holzkohle oder Briketts lange vor dem Abendessen in den Korb. Gib' ihnen die Zeit. Und lege das Fleisch erst auf den Rost, wenn die Kohlen nicht mehr ihre höchste Temperatur haben. Das Fleisch muss langsam garen. Wir haben Zeit, weißt du noch? Tipp: Teile verschiedene Hitzezonen ein, sodass du das Fleisch auf weniger warme Zonen legen kannst.

PRAKTISCH

Sorge dafür, dass du während des Grillens ein paar (Arbeits-)Handschuhe griffbereit hast. Solltest du, aus welchem Grund auch immer, den Rost kurz verschieben wollen, kannst du dies besser mit Handschuhen tun. Aber das hattest du schon begriffen, nicht wahr?

FEUERKORB

Der Drumgrill ist nicht nur zum Grillen geeignet...Du kannst ihn auch als Feuerkorb benutzen. Werfe ein wenig Holz in den Korb und zünde das Ganze an...Sieht toll aus! Und ist schön warm. Da kannst auch unten im Drumgrill ein Feuer anzünden, aber das raten wir dir ab, da sich die Farbe dann in no time löst. Du hast dann einen rostigen Drumgrill...Eigentlich auch toll.

ROST

Um den Rost schön zu behalten, raten wir dir, um ihn vor dem Grillen kurz mit ein wenig Öl einzureiben. Sonnenblumen- oder Olivenöl. Was die gute Frau des Hauses zur Verfügung hat. Dann haftet das Fleisch nicht so am Rost.

ENTLEEREN

Nach einem guten Grillgang liegen unten im Fass Brikettreste oder Reste von dem, was du angezündet hast. Kehre den Drumgrill darum einmal um und schmeiße denn Dreck aus dem Fass. Achtung: dabei kommt viel Staub frei. Tue dies also an einem geeigneten Ort.

TRANSPORT

Nicht weiter erzählen, aber der Drumgrill ist auch ein Fass. Ein neues Fass. Es wurden also keinen komischen Sachen darin aufbewahrt, aber durch den Transport könnten sich ein paar Kratzer auf dem Fass befinden. Wir tun unser Bestes, aber das können wir nicht komplett vermeiden.

PASS AUF!

Feuerkorb kann nicht mit einer vollständigen Abdeckung verwendet werden!

MULTI FUNKTIONAL

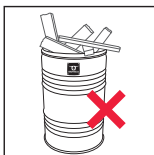
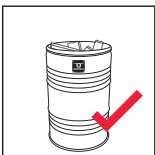
Frauen reden über Multifunktionalität, der Drumgrill ist multifunktional. Es ist ein Grill, ein Feuerkorb, aber auch... ein Beistelltisch! Legen den Deckel drauf und du hast einen Tisch. Wie viele Bierflaschen würden drauf passen?

ARBEITS- SCHUTZ

Wusstest du, dass der Drumgrill auch vom Arbeitsschutz her sehr verantwortet ist? Du musst dich nicht bücken, um das Fleisch zu erreichen. Das ist wieder ein Hexenschuss weniger... Grillen auf Hüfthöhe, Baby!

REINIGUNG

Der oberste Ring des Fasses neigt dazu, ein wenig zu rosten. Schmiere darum etwas Öl (steht bei der Frau des Hauses in der Küche) auf den Rost, das hilft. Die Unterseite kann auch rosten. Wenn du keinen braunen Kreis auf deiner Terrasse haben möchtest: lege etwas unter den Drumgrill. Ach so: der Drumgrill kann den ganzen Winter über draußen stehen bleiben. Er ist ein harter Kerl.



SICHERHEIT

Falls du es noch nicht wissen solltest: der Drumgrill wird heiß benutzt. Darum lautet unser Tipp: benutze deinen gesunden Verstand. Falls du diesen nicht hast, geben wir dir ein paar Tipps.

Tipp 1: Stelle ihn an eine geeignete Stelle

Stelle den Grill auf einen robusten, flachen Untergrund. Und verschiebe ihn nicht während des Grillens. Sorge also dafür, dass er an der richtigen Stelle steht, bevor du ihn anzündest. Verschiebe keinen brennenden oder noch warmen Grill.

Tipp 2: Halte genügend Abstand

Halte immer genügend Abstand von brennbaren Dingen wie Bäumen, Holzzäunen oder einer Pergola. Halte Kinder und Haustiere vom Grill fern. (Duh) Benutze lange Fleischgabeln und Zangen.

Tipp 3: Sei vorbereitet

Trage keine leicht entflammare Kleidung und grille nicht mit bloßem Oberkörper. (Das ist sowieso für niemanden schön..) Halte Löschmaterial.

Tipp 4: Achte auf die Umgebung

Grille nicht unter einem Schutzdach und schon gar nicht drinnen. Neben Brandgefahr besteht auch eine Chance auf Kohlenmonoxid-Vergiftung. Beim Grillen in der freien Natur: bei Trockenheit sind Wald, Heide und Dünen sehr brennbar

DISCLAIMER

Der Hersteller von Drumgrill übernimmt keine Verantwortlichkeit und/oder Haftung für eventuelle Schäden, die durch den Gebrauch des Drumgrill entstehen.

Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist
ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

FRANÇAIS ENTAMER LE BARBECUE.

Le Drumgrill vous permet de griller et chiller. Il s'agit d'un barbecue, d'une torchère, d'un meuble design, d'une cuisine externe et d'une table d'appoint tout en un... il est entièrement idiotproof mais nous tenons quand-même à vous expliquer comment il fonctionne.

Si tout va bien, vous avez reçu:

- ✓ le Drumgrill (e)
- ✓ Couvercle (b) Mâchoire (a)
- ✓ Panier (c) Grille (d)

Il vous manque quelque chose ?
N'hésitez surtout pas à nous envoyer
un e-mail : info@Drumgrill.com

Entamer le barbecue.

Avant l'utilisation, vous enlevez le couvercle du tonneau. Enlevez la grille du panier et remplissez le panier avec des briquettes ou du charbon de bois et il ne vous reste plus que d'allumer ces derniers ! Si vous désirez éviter le stress d'allumage (qui ne le voudrait pas ?), utilisez alors un accélérateur de briquettes. La meilleure invention après le Drumgrill.

Si le feu brûle bien : ready to go.

Bon appétit!

PATIENCE

Griller au barbecue sur le Drumgrill, c'est la détente. Par conséquent: vous vous détressez. Posez le charbon de bois ou les briquettes bien à l'avance dans le panier. Donnez-leur le temps nécessaire. Et posez la viande sur la grille lorsque le charbon n'est plus à sa température la plus élevée. La viande doit cuire lentement. Nous prenons notre temps, vous ne l'avez quand-même pas oublié ? Astuce : créez plusieurs zones de chaleur, de manière à ce que vous puissiez déplacer la viande vers une zone moins chaude.

PRATIQUE

Veillez à avoir une paire de gants (de travail) à proximité pendant le BBQ. Si vous devez déplacer la grille, quelle qu'en soit la raison, mettez vos gants. Mais ça, vous l'aviez déjà compris, n'est-ce pas ?

TORCHÈRE

Le Drumgrill vous permet évidemment de griller au barbecue ... Toutefois, vous pouvez aussi l'employer comme torchère. Déposez un peu de bois dans le panier et allumez-le ... Superbe vue ! Et chaud naturellement. Vous pouvez aussi faire du feu en dessous dans le Drumgrill, mais nous vous le déconseillons, parce que la peinture se détacherait en un rien de temps. Alors, vous auriez un Drumgrill rouillé ... En soi, aussi robuste.

GRILLE

Pour que la grille reste propre, nous conseillons de l'huiler avant de griller au barbecue. L'huile de tournesol ou l'huile d'olive. Peu importe, ce que bobonne a dans la cuisine. Alors, la viande ne collera pas à la grille.

VIDER

Après vous avoir régaler de votre repas préparé sur le barbecue, vous remarquerez sans nul doute qu'il y a des restes de briquettes ou de quoi que ce soit. Il convient donc de retourner sur base régulière le Drumgrill et d'enlever les saletés. Attention ! Il y aura de la poussière évidemment. Faites donc ceci à un endroit approprié.

TRANSPORT

N'allez pas répéter, le Drumgrill est un tonneau. Donc, un nouveau tonneau et rien n'a été déposé dedans, mais le transport peut occasionner quelques rayures sur le tonneau. Nous faisons de notre mieux, mais ne pouvons pas l'éviter tout à fait.

FAITES ATTENTION!

Le panier à feu ne peut pas être utilisé avec une couverture complète!

ARBO

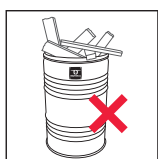
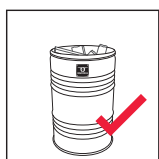
Question arbo technique, saviez-vous que le Drumgrill est particulièrement justifié? Pas besoin de vous pencher pour arriver à la viande. Vous voilà de nouveau échappé à une hernie discale. Griller à hauteur d'hanche, baby !

ROUILLE

L'anneau du dessus du tonneau pourrait se rouiller à délai. Par conséquent : huilez-le à temps (ce que bobonne a dans la cuisine), cela aidera certainement. Le dessous pourrait également se rouiller à délai. Si vous ne voulez pas de traces brunes sur la terrasse : posez quelque chose en dessous du Drumgrill. A noter : le Drumgrill peut rester à l'extérieur pendant tout l'hiver.

MULTI FONCTIONNEL

Les femmes en ont sur la multifonctionnalité, le Drumgrill est multifonctionnel. Eh oui, c'est un BBQ, une torchère, mais il peut aussi servir de table d'appoint ! Posez le couvercle dessus et vous avez une table. Une idée combien de bières vous pouvez poser dessus ?



SÉCURITÉ

Si vous ne le saviez pas encore: le Drumgrill devient très chaud lors de l'utilisation. Donc, voici notre conseil : utiliser votre bon sens. Si vous ne l'auriez pas, nous vous donnons quelques conseils :

Conseil 1: Posez-le à un endroit approprié

Posez le barbecue sur un sol solide et plat. Et ne le déplacez pas pendant que vous grillez au barbecue. Veillez donc à ce qu'il soit posé à l'endroit correct, avant de l'allumer. Ne déplacez jamais un barbecue encore brûlant ou chaud.

Conseil 2: Gardez une distance suffisante

Gardez toujours une distance suffisante d'éléments inflammables, comme les arbres, les grilles en bois ou les pergolas. Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance. Utilisez de longues fourchettes à découper et de longues pinces et crochets à viande.

Conseil 3: Soyez prudent

Ne portez pas de vêtements inflammables et ne grillez pas au barbecue le torse nu (de toute manière, ce n'est pas amusant, pour personne d'ailleurs ...) Gardez un extincteur, de l'eau et du sable à proximité.

Conseil 4: Attention à l'environnement!

Ne grillez pas au barbecue en dessous d'un auvent et certainement pas à l'intérieur de la maison. En plus du danger d'incendie, vous risquez aussi l'intoxication causée par l'oxyde de carbone. Lors d'un barbecue en pleine nature : lors de sécheresse, les bois, les bruyères et les dunes sont très inflammables.

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Le producteur du Drumgrill n'accepte aucune responsabilité de dommages éventuels résultant de l'utilisation du Drumgrill.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation!
ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés!
ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu!
Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!
ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques!

ESPAÑOL COMIENZE LA BARBACOA.

Drumgrill es parrilla y “chiller”. Se trata de una barbacoa, un pozo de fuego, muebles de diseño, una cocina exterior y mesa auxiliar todo en uno... Y útil a la hora de usarlo también. Es totalmente infalible, pero sin embargo estaremos encantados de explicarle cómo funciona.

Si todo es como debe ser, tendrá que haber recibido:

- ✓ El Drumgrill (e)
- ✓ Tapa (b) Abrazadera (a)
- ✓ Cesta (c) Parrilla (d)

¿Falta algo? Envíenos un email a:
info@Drumgrill.com

Comience la barbacoa.

Antes de usar, quite la tapa del barril. Saque la parrilla de la cesta y llene esta con briquetas o brasas y luego ¡enciéndalas! Si desea evitar que el estrés que produce hacer fuego (¿y quién no quiere eso?) entonces use un acelerador de briquetas. El segundo mejor invento jamás creado (después de Drumgrill).

Una vez que esté encendido: listo para funcionar.

¡Buen provecho!

PACIENCIA

Usar Drumgrill es relajado. Por lo tanto: tranquilícese. Coloque el carbón o las briquetas a tiempo antes de la cena. Dele tiempo. Y sólo tendrá que poner la carne en la parrilla una vez que las brasas ya no estén tan calientes. La carne debe hacerse lentamente. Tenemos tiempo, ¿recuerda? Sugerencia: haga diferentes zonas de calor para que pueda mover la carne hacia zonas menos calientes.

CONSEJO

Asegúrese de que tiene un par de guantes (trabajo) cerca durante la barbacoa. Si, por cualquier razón tuviese que mover la parrilla, entonces es mejor hacerlo con los guantes puestos. Pero ya lo sabía, ¿verdad?

FOSO DE FUEGO

Drumgrill no sólo hacer una barbacoa con... También se puede utilizar como un foso de fuego. Eche un poco de madera dentro de la cesta y enciéndala... ¡unas vistas increíbles! Además de agradable y cálido. También puede encender las llamas por debajo del Drumgrill, pero nosotros no lo recomendamos porque entonces la pintura se podría desprender rápidamente. Podría tener un Drumgrill oxidado... Sin embargo, eso podría también parecer más robusto, por supuesto pintura vai soltar-se em pouco tempo. Então vai ter um Drumgrill enferrujado... E isso também é duro, é claro

PARRILLA

Para mantener la parrilla en buenas condiciones, le sugerimos que coloque un poco de aceite antes de la barbacoa. De girasol o aceite de oliva. Dependiendo de lo que tenga. Entonces la carne no se pegará mucho a la parrilla.

VACIADO

Después de una buena sesión de barbacoa habrá restos de briquetas o restos de lo que haya puesto para el fuego en el fondo del barril. Por lo tanto, usted debe asegurarse de cambiar el contenido del barril de vez en cuando y tirar la basura. Cuidado: aparecerá bastante polvo con eso. Asegúrese de hacer esto en el lugar adecuado

TRANSPORTE

No se lo diga a nadie, pero Drumgrill es un barril. Un nuevo barril, así que no habrá habido cosas raras en su interior, pero cuando se transporte es posible que pueda sufrir unos rasguños. Hacemos todo lo posible, pero no podemos evitarlo completamente.

¡ATENCIÓN!

¡La canasta de fuego no se puede usar con una envoltura completa!

SALUD Y SEGURIDAD

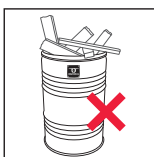
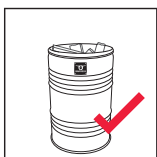
¿Sabía que Drumgrill es especialmente responsable en lo que respecta con la salud y la seguridad laboral? No tendrá que agacharse mucho para llegar a la carne. Eso le ahorrará una hernia. ¡Cocinar a la parrilla a la altura de la cadera!

ÓXIDO

El anillo superior del cañón tiene la tendencia a oxidarse un poco. Es por eso que debe untar un poco de aceite en él (lo puede encontrar en la cocina), eso es lo que marca la diferencia. La parte inferior también puede oxidarse. Si usted no quiere un círculo de color marrón en su terraza: coloque algo debajo del barril. Por cierto: el barril se puede dejar fuera todo el invierno. Es tan duro como una roca.

MULTI FUNCIONAL

Las mujeres hablan de multifuncionalidad, Drumgrill es multifuncional. No es una barbacoa, un foso de fuego, sino también... ¡una mesa! Ponga la tapa y ya tiene una mesa. ¿Cuántas cervezas podría tomarse aquí?



SEGURIDAD

Si no lo sabía todavía: Drumgrill se calentará cuando se utilice. Por lo tanto, sólo una sugerencia: utilice su sentido común. Si no ha caído en eso, he aquí algunas sugerencias.

Sugerencia 1: Colóquela en un buen lugar

Coloque la barbacoa sobre una superficie sólida y plana. Y no la mueva durante su uso. Es por eso que usted deberá asegurarse de que está en el sitio correcto, antes de encenderla. No mueva una barbacoa con brasas o todavía caliente.

Sugerencia 2: Mantenga una distancia suficiente

Mantenga siempre una distancia suficiente de objetos inflamables, como árboles, cercas de madera o pérgolas. Mantenga a los niños y las mascotas a una distancia. (Duh!) Utilice una barra larga, tenedores de carne y pinzas.

Sugerencia 3: Prepárese

No use ropa fácilmente inflamable y tampoco haga la barbacoa con el torso desnudo. (No es agradable para nadie de todos modos...) Coloque equipos de extinción, agua y arena cerca de usted.

Sugerencia 4: Cuide su entorno

No haga barbacoas bajo un techo en voladizo y nunca, sin duda, en el interior. Además del peligro de incendio existe también el riesgo de intoxicación por monóxido de carbono. Barbacoa al aire libre: en caso de sequía, bosques, páramos y dunas son muy inflamables

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

El productor de Drumgrill no se hace responsable por los daños derivados de la utilización de Drumgrill.

Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas

¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

¡ATENCIÓN! ¡No utilizar en locales cerrados!

¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!

¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

ITALIANO ACCENDERE IL BARBECUE.

Il Drumgrill è una griglia, ma può anche servire come “chiller”. È un barbecue, un braciere, un mobile di design, una cucina da esterni e un tavolo tutto questo in un unico oggetto ed è anche molto semplice da utilizzare. È totalmente ignifugo, e qui troverai le nostre spiegazioni su come utilizzarlo al meglio.

Se tutto è andato come doveva andare dovresti avere ricevuto il tuo:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ Coperchio (b) e morsetto (a)
- ✓ Barile (c) Griglia (d)

Nel caso mancasse qualcosa puoi inviarcì una mail a: info@Drumgrill.com

Accendere il barbecue.

Prima di utilizzare alzare il coperchio dal barile. Togliere la griglia dal contenitore e riempirlo con carbone o bricchette e accendere il fuoco. Nel caso tu non voglia rimanere accanto al fuoco e stressarti per accenderlo (trovami una persona che voglia farlo) usa degli accenditori, la seconda migliore invenzione dell'uomo, dopo il Drumgrill, ovviamente.

Una volta che tutto è impostato correttamente siete pronti per cucinare.

Bon appétit!

PAZIENZA

L'uso del Drumgrill è semplice e quindi non c'è motivo per fare tutto di fretta. Organizzati per mettere i bricchetti o il carbone all'orario giusto. Dagli il tempo di riscaldarsi e solamente quando hanno raggiunto il loro stato ottimale, quando non sono più al massimo della temperatura, metti la carne sulla griglia che si cucinerà lentamente. Ricordati che un barbecue è un piacere e devi metterci il tempo giusto. Suggerimento: crea diverse zone di calore in modo da poter spostare la carne in punti meno caldi della griglia.

UTILE

Assicurati di avere vicino a te un paio di guanti da lavoro durante il barbecue. Se per qualsiasi ragione muovi la griglia è meglio farlo con addosso dei guanti, ma credo che sia una di quelle cose che avete imparate nel corso del vostro primo barbecue.

BRACIERE

Il Drumgrill non è solamente un barbecue, lo potrai utilizzare anche come braciere. Sistema della legna nel contenitore e accendila, meraviglioso, bello da vedere e un modo per riscaldare te e i tuoi ospiti. È possibile accendere un fuoco nel Drumgrill da sotto, ma non te lo consiglio perché la pittura inizierebbe a rovinarsi in un attimo e il risultato sarebbe un Drumgrill tutto arrugginito, che ad alcuni potrebbe piacere per il suo aspetto rustico.

GRIGLIA

Per mantenere la griglia in buono stato vi suggeriamo di spalmarci un po' d'olio prima di metterla sul barbecue, non importa se olio di semi od olio di girasoli, qualsiasi olio alimentare andrà bene. In questo modo la carne non si attaccherà troppo alla griglia.

SVUOTARE

Dopo un buon barbecue ci sarà da pensare ai resti dei bricchetti o del carbone o qualsiasi altra cosa che avete messo nel barile. Devi ricordarti di girare il Drumgrill ogni tanto e svuotarlo di tutti i resti delle tue grigliate. Attenzione perché sarà pieno di polvere. Assicurati di farlo in un luogo adatto.

TRASPORTO

Se non l'avessi ancora capito il Drumgrill è un barile. Ti posso assicurare che è stato creato apposta per essere usato come barbecue e quindi non è venuto a contatto con qualche prodotto contaminato, comunque è possibile che durante il trasporto si graffi un po'. Facciamo del nostro meglio per proteggerlo in modo che arrivi a casa tua in perfetto stato.

ATTENZIONE!

Il cesto di fuoco non può essere utilizzato con un involucro di copertura completo!

SALUTE E SICUREZZA

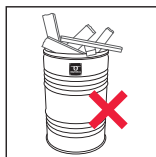
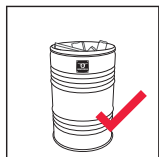
Lo sapevi che il Drumgrill è un prodotto pensato in maniera particolare per salvaguardare la salute e la sicurezza. Non c'è alcun motivo per cui tu ti debba piegare per prendere la carne e questo riduce notevolmente rischi di un'ernia. Potrai grigliare all'altezza che vuoi tu.

RUGGINE

La parte alta del barile ha la tendenza ad arrugginarsi e quindi è utile spalmarci su un po' d'olio da cucina per mantenerlo meglio. Attenzione che anche la parte inferiore potrebbe arrugginarsi. Se non vuoi ritrovarti con un cerchio marrone sul balcone è meglio mettere qualcosa sotto il Drumgrill, ma resta il fatto che puoi lasciarlo fuori tutto l'inverno.

MULTIFUNZIONE

Le donne sono affezionate al concetto di multifunzionalità e da questo punto di vista Drumgrill non può che renderle felici. È un barbecue, un braciere, ma all'occorrenza diventa anche un comodino. Rimetti il coperchio e hai creato un tavolo. Prova a vedere quante birre riesci a metterci sopra.



SICUREZZA

Se non lo avessi ancora immaginato, ti informiamo che il Drumgrill diventa caldo quando viene utilizzato. E quindi vedi di utilizzare il buon senso, ma se per qualche motivo ne sei privo ecco qualche suggerimento utile.

Suggerimento 1: Posizionale in un luogo sicuro

Posiziona il barbecue su una superficie solida e piatta e non muoverlo mentre lo stai usando e questo è uno dei motivi per cui dovresti essere sicurissimo del luogo in cui lo metti prima di accenderlo. Non muovere il barbecue se è caldo o se è acceso il fuoco.

Suggerimento 2: Mantenere a debita distanza

Mantenere sempre una distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come alberi, recinzioni in legno o pergolati. Tenere bambini e animali a distanza. Usare pinze, forchette per carne e pinze.

Suggerimento 3: Preparati correttamente

Non usare vestiti facilmente infiammabili e non grigliare a petto nudo (ti assicuro che oltre a non essere sicuro, non è neanche un bello spettacolo per gli ospiti. Tenere estintori, acqua e sabbia nelle vicinanze.

Suggerimento 4: Osserva l'ambiente circostante

Non grigliare sotto un tetto sporgente e ovviamente non farlo mai al chiuso. Oltre al rischio di incendio, c'è anche il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio. Quando si griglia in spazi aperti ricordarsi che la siccità rende i boschi, le brughiere e dune molto infiammabili.

DISCLAIMER

Il produttore del Drumgrill non si può ritenere responsabile e/o colpevole per qualsiasi danno creato dall'uso del Drumgrill.

Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.
ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento!
ATTENZIONE! Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!
ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici!

SVENSKA BÖRJA GRILLA.

Drumgrill är en grillare och en "chiller". Det är en grill, en eldstad, designmöbel, ett utomhuskök och sidobord allt i ett... Och användbar i att använda den också. Den är helt idiotsäker, men vi kommer ändå gärna att förklara för dig hur den fungerar.

Om allt är som det ska vara, har du fått:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ lockklämma (b) och klämma (a)
- ✓ Korg (c) Galler (d)

Är det något som saknas? Skicka oss ett mejl: info@Drumgrill.com

Börja grilla.

Före användning, ta av locket från tunnan. Ta av gallret från korgen och fyll korgen med briketter eller kol och tänd sedan på! Om du vill förhindra stress när du startar elden (och vem vill inte det?) använd då en brikettaccelerator. Den näst bästa uppfinningen någonsin (efter Drumgrill).

När det väl glöder fint: dags att sätta igång.

Bon appétit!

TÅLAMOD

Att använda Drumgrill är avslappnande. Därför: ta det lugnt. Placera dina kol eller briketter i korgen i god tid före middagen. Ge dem tid. Och lägg bara på köttet på gallret när kolen inte längre är som hetast. Köttet bör tillagas långsamt. Vi har tid, minns du? Förslag: skapa olika värmezoner så att du kan flytta köttet mot mindre heta zoner.

ANVÄNDBART

Se till att du har ett par (arbets-) handskar till hands under grillningen. Om du av någon anledning kanske behöver flytta gallret, är det bättre att göra det med handskar på. Men du visste redan det, eller hur?

ELDSTAD

Drumgrill är inte bara att grilla med... Du kan också använda den som en eldstad. Släng lite ved i korgen och tänd på... Fantastisk syn! Och trevligt och varmt. Du kan också tända lågorna nere i Drumgrill, men vi rekommenderar det inte för då kommer färgen att lossna på nolltid. Du kommer då att ha en rostig Drumgrill... Men det skulle också se tufft ut, naturligtvis.

GALLER

För att hålla gallret fint, föreslår vi att du smetar lite olja på det innan grillningen. Solros- eller olivolja. Vad du än har. Då fastnar inte köttet på gallret så mycket.

TÖMNING

Efter en bra grillsession kommer det att finnas brikettrester eller rester av vad som lades på elden längst ned i tunnan. Därför bör du se till att vända på Drumgrill med jämna mellanrum och kasta ut avfallet. Se upp: ganska mycket damm kommer att släppas ut. Se till att göra detta på ett smart ställe.

TRANSPORT

Berätta inte det för någon, men Drumgrill är en tunna. En ny tunna, så inga konstiga saker kommer att ha varit i den, men på grund av transporter är det möjligt att det finns repor på tunnan. Vi gör vårt bästa, men vi kan inte helt förhindra detta.

UPPMÄRKSAM- HET!

Brandkorg kan inte användas med full täckplåt!

HÄLSA OCH SÄKERHET

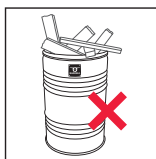
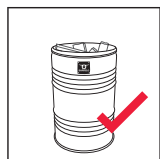
Visste du att Drumgrill är särskilt ansvarsfulla när det gäller hälsa och säkerhet? Du behöver inte böja dig långt för att nå ditt kött. Det räddar dig från ett bräck. Grillning i höfthöjd, baby!

ROST

Den övre ringen på tunnan har en tendens att rosta lite. Det är därför du ska smeta lite olja på den (du hittar den i köket), som gör skillnad. Botten kan också rosta. Om du inte vill ha en brun cirkel på din terrass: placera något under Drumgrill. Förresten: Drumgrill kan lämnas utomhus hela vintern.

MULTI FUNKTIONELL

Kvinnor talar om multifunktionalitet, Drumgrill är multifunktionell. Det är en grill, en eldstad, men också... ett sidobord! Sätt på locket på den och du har ett bord. Hur många öl får plats där?



SÄKERHET

Om du inte visste det än: Drumgrill blir het när den används. Därför, bara ett förslag: använd ditt sunda förnuft. Om du inte har det, här är några förslag.

Förslag 1: Placera den på en bra plats

Placera grillen på en stabil, plan yta. Och flytta den inte under användning av grillen. Det är därför du bör se till att den är på rätt plats, innan du tänder den. Flytta inte en brinnande eller fortfarande varm grill.

Förslag 2: Håll tillräckligt avstånd

Håll alltid tillräckligt avstånd från brännbara föremål, som träd, trästaket eller pergola. Håll barn och husdjur på avstånd. (hallå!) Använd långa pinnar, köttgafflar och tänger.

Förslag 3: Var förberedd

Använd inte lättantändliga kläder och grilla inte heller med bar överkropp. (inte trevligt för någon ändå...) Ha släckningsutrustning,

Förslag 4: Titta på din omgivning

Grilla inte under ett överhängande tak och definitivt inte inomhus. Förutom brandrisken finns det också risk för koloxidförgiftning. Vid grillning ute i naturen: vid torka, är skog, hedar och sanddyner mycket brandfarliga

FRISKRIVNINGSKLAUSUL

Tillverkaren av Drumgrill accepterar inte ansvar för eventuella skador som uppstår vid användning av Drumgrill.

Får inte användas för tillagning innan bränslet är täckt med ett lager aska.

WARNING! Denna grill blir mycket het, får inte flyttas under användning!

WARNING! Får inte användas inomhus!

WARNING! Använd inte sprit eller bensin vid tändning eller återtändning! Använd endast braständare som överensstämmer med EN 1860-3!

WARNING! Håll barn och husdjur på behörigt avstånd!

NORSK START GRILLINGEN.

Barrel er en grill og en 'chiller'. Det er en grill, et «chiller», design møbel, et utvendig kjøkken og sidebord i ett ... Og nyttig å bruke er den også. Den er helt idiotsikker, men likevel vil vi gjerne forklare deg hvordan den fungerer.

Hvis alt er som det skal være, vil du ha mottatt:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ Lokk (b) Klemme (a)
- ✓ Kurv (c) Rist (d)

Mangler det noe? Send oss en e-post: info@Drumgrill.com

Start grillingen.

Før bruk, fjern lokket fra tønne. Fjern risten fra kurven og fyll kurven med briketter eller kull, og deretter tenn opp! Hvis du ønsker å unngå stresset med brannfare (og hvem ønsker vel ikke det?), kan du bruke en peislighter. Den nest beste oppfinnelsen noensinne (etter Drumgrill).

Når den gløder fint: Alt er klart.

God appetitt!

TÅLMODIGHET

Det er avslappende å bruke Drumgrill. Derfor: Ta det roligere. Plasser kull eller briketter i god tid før middagen i kurven. Gi dem tid. Og legg kjøttet på risten kun når kullet ikke lenger er på sitt heteste. Kjøttet skal stekes sakte. Vi har tid, husker du? Forslag: Lag ulike varmesoner slik at du kan flytte kjøttet mot mindre varme soner.

NYTTIG

Sørg for at du har et par (arbeids-)hansker tilgjengelig i løpet av grillingen. Hvis du av en eller annen grunn må flytte på risten, er det bedre å utføre dette iført hansker. Men det visste du allerede, sant?

ILDSTED

Drumgrill fungerer ikke bare som en grill for ... Du kan også bruke den som et ildsted. Kast noen trekubber i kurven og tenn opp ... et utrolig skue! Og godt og varmt. Du kan også tenne ild under Drumgrill, men vi anbefaler ikke dette fordi malingen vil da skrelle av på kort tid. Du vil da få en rusten Drumgrill ... Men det ville også se tøft ut, selvfølgelig.

RIST

For å vedlikeholde risten, foreslår vi å smøre litt olje på den før grillingen. Solsikke- eller olivenolje Uansett hva du har. Slik vil du unngå at kjøttet fester seg så mye til risten.

TØMMING

Etter en god grilløkt vil det være briketter eller rester av det som ble påtent i bunnen av tønne. Derfor bør du sørge for å vippe rundt Drumgrill en gang i blant for å tømme ut avfallet. Vær oppmerksom: Denne prosedyren innebærer mye støving. Sørg for at du gjør dette på et smart sted.

TRANSPORT

Ikke si det til noen, men Drumgrill er ikke en tønne. En ny tønne, slik at ingen rare ting vil ha vært inni den, men på grunn av transporten er det mulig at tønne har noen riper. Vi gjør vårt beste, men vi kan ikke forebygge dette fullstendig

OPPMERKSOM- HET!

Brannkurv kan ikke brukes med fulldeksel!

HELSE OG SIKKERHET

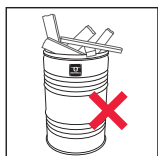
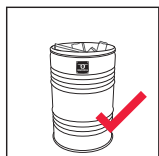
Visste du at Drumgrill er spesielt ansvarlig når det gjelder helse og sikkerhet? Du trenger ikke å bøye deg så langt for å nå kjøttet ditt. Slik unngår du å pådra deg brokk. Grilling i hofte høyde, baby!

RUST

Den øvre ringen av tønne har en tendens til å ruste litt. Derfor bør du smøre litt olje på den (du finner den på kjøkkenet), som utgjør en forskjell. Bunnen kan også ruste. Hvis du ikke vil ha en brun sirkel på terrassen: Plasser noe under Drumgrill. Det skal også nevnes: Drumgrill kan stå ute hele vinteren.

MULTI FUNKSJONELL

Kvinner snakker om multifunksjonalitet; Barrel er multifunksjonell. Den er en grill, et ildsted, men også ... et sidebord! Sett lokket på den og du har et bord. Hvor mange øl får du plass til der?



SIKKERHET

Hvis du ikke visste det ennå: Drumgrill vil bli varm under bruk. Derfor, bare et forslag: Bruk sunn fornuft. Hvis du ikke har det, her er noen forslag

Forslag 1: Plasser den på et fint sted

Plasser grillen på et solig, flatt underlag. Og ikke flytt grillen under bruk. Det er derfor du bør sørge for at den står på rett sted, før du tenner opp. Ikke flytt en brennende eller fremdeles varm grill.

Forslag 2: Hold tilstrekkelig avstand

Hold alltid tilstrekkelig avstand fra brennbare gjenstander, som trær, tregjerder eller søyleganger. Hold barn og dyr på avstand (duh!). Bruk lange pinner, kjøttgaffler og tang.

Forslag 3: Vær forberedt

Ikke bruk lett antenkelige klær og du må heller ikke grille i bar overkropp (det er ikke hyggelig for noen uansett ...) Hold brannslukningsutstyr, vann og sand i nærheten.

Forslag 4: Hold oppsyn med miljøet

Ikke grill under et overhengende tak og definitivt ikke innendørs. I tillegg til brannfaren er det også fare for karbonmonoksidforgiftning. Ved grilling utendørs: i tilfelle tørke, er skog, heier og sanddyner meget brannfarlige.

ANSVARSKRIVELSE

Produsenten av Drumgrill tar ikke på seg noe ansvar og/eller kostnader for skader som oppstår ved bruk av Drumgrill.

Ikke start grillingen før kullet har et belegg med hvit aske.

ADVARSEL! Grillen blir veldig varm, ikke flytt på den når den er tent!

ADVARSEL! Må ikke brukes innendørs!

ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning! Bruk kun opptenningsmateriale som oppfyller EN 1860-3!

ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr på trygg avstand!

DANSK START MED AT GRILLE.

The Drumgrill er en grill og en 'chiller'. Det er en grill, et ildsted, et designmøbel, et udendørs køkken og sidebord alt i et... Og er desuden nem at bruge. Den er helt idiotsikker, men vi vil alligevel gerne forklare, hvordan den virker.

Hvis alt er som det skal være, vil du have modtaget:

- ✓ De Drumgrill (e)
- ✓ Låg (b) Klemme (a)
- ✓ Kurv (c) Rist (d)

Mangler der noget? Send os en e-mail: info@Drumgrill.com

Start med at grille.

Låget tages af tøndens før brug. Tag risten af kurven og fyld kurven med briketter eller kul og tænd op! Hvis du vil undgå optændingsstress (og hvem vil ikke det?), så brug en brikette accelerator. Den næst bedste opfindelse nogensinde (efter Drumgrill).

Når det hele gløder flot: Klar til start.

Bon appétit!

Ø TÅLMODIGHED

At bruge Drumgrill er afslappende. Derfor: Tag det roligt. Kom kul eller briketter i kurven i god tid før aftenmaden. Giv dem tid. Og læg først kødet på risten, når kullene ikke længere er aller varmest. Kødet skal stege langsomt. Husk, vi har masser af tid ikke? Forslag: Lav forskellige varmeområder, så du kan flytte kødet til mindre varme områder.

NYTTIGT

Sørg for at have et par (arbejds)handsker i nærheden af grillen. Hvis du af en eller anden grund skal flytte grillen, er det bedst at have handsker på. Men det vidste du vel i forvejen?

ILDSTED

Drumgrill er ikke kun en grill... Den kan også bruges som ildsted. Smid noget brænde i kurven og tænd op... Flot syn! Og dejligt varm. Man kan også tænde ilden nede i Drumgrill, men det anbefaler vi ikke, for så vil malingen skalle af meget hurtigt. Du vil få en rusten Drumgrill... men det vil selvfølgelig også se sejt ud.

RIST

For at holde risten pæn foreslår vi, at den smøres med lidt olie før der grilles. Solsikke eller olivenolie. Eller hvad du har. Så vil kødet ikke sidde så meget fast på risten.

TØMNING

Når man har grillet, vi der være rester af briketter eller rester af andet, der har været sat ild til i bunden af tøndens. Derfor skal man sørge for at vende bunden på Drumgrill i vejret en gang imellem og smide affaldet ud. Pas på: Det vil støve en hel del. Vær sikker på at gøre dette et hensigtsmæssigt sted.

TRANSPORT

Sig det ikke til nogen, men Drumgrill er en tønde. Det er en ny tønde, så der har ikke været noget mystisk i den, men pga. transporten kan tøndens være blevet ridset. Vi gør vores bedste, men vi kan ikke helt forebygge dette.

OPMÆRKSOM- HED!

Brandkurv kan ikke bruges med et fuldt dækse!

SUNDHED OG SIKKERHED

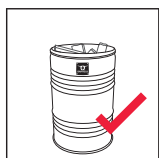
Vidste du, at Drumgrill er særligt ansvarlig, når det gælder arbejdsmiljø og sikkerhed? Du skal ikke bøje dig langt ned for at nå dit kød. Så undgår du at få hekseskud. Grill i hoftehøjde, baby!

RUST

Tøndens øverste ring har en tendens til at ruste ganske lidt. Det er derfor, at du skal smøre lidt olie på den (det kan du finde i køkkenet), hvilket vil gøre en forskel. Bunden kan også ruste. Hvis du ikke vil have en rund brun plet på din terrasse: Læg noget under Drumgrill. Forresten: Drumgrill kan være ude hele vinteren.

MULTI FUNKTIONEL

Kvinder taler om multitasking, Drumgrill er multifunktionel. Den er en grill, et ildsted, men også ... et sidebord! Læg låget på, og du har et bord. Hvor mange øl kan der stå der?



SIKKERHED

Hvis du ikke allerede vidste det: Drumgrill bliver varm under brug. Derfor, bare et forslag: Brug din sunde fornuft. Hvis du ikke har nogen, kommer der nogen forslag her.

Forslag 1: Anbring den et godt sted

Anbring grillen på en fast, flad overflade. Og flyt den ikke, når den bruges som grill. Derfor skal du være sikker på, at den står det rigtige sted, før du tænder op. Flyt ikke ikke en brændende eller stadig varm grill.

Forslag 2: Hold tilstrækkelig afstand

Holdes altid i tilstrækkelig afstand fra brændbare objekter, som træer, træhegn eller pergolaer. Hold børn og kæledyr på afstand. (det siger du ikke!) Brug lange pinde, kødgafler og tænger.

Forslag 3: Vær beredt

Hav ikke brændbart tøj på og grill ikke i bar overkrop. (det er alligevel ikke rart for nogen...) Hav slukningsudstyr, vand og sand i nærheden.

Forslag 4: Pas på omgivelserne

Grill ikke under en udhængstag og bestemt ikke indendørs. Foruden brandfaren eller der også risiko for kullite forgiftning. Når der grilles i den frie natur: I tilfælde af tørke er skov, hede og klitter meget brændbare.

FORBEHOLD

Producenten af Drumgrill påtager sig ikke ansvar og /eller erstatningsansvar for skader, som skyldes brugen af Drumgrill.

Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske
ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug!

ADVARSEL! Brug den aldrig indendørs!

ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!

ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand!

SUOMEN ALOITA GRILLAUS.

Drumgrill:lla voit grillata ja ”chiller”. Se on grilli, tulisija, design huonekalu, ulkokeittiö ja sivupöytä kaikki yhdessä... Se on myös hyödyllinen käyttää. Jokainen osaa käyttää sitä, mutta selitämme mielellämme, miten se toimii.

Onko kaikki niin kuin pitääkin? Toimituksen sisällön pitäisi olla seuraava:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ Kannen (b) Kiinnike (a)
- ✓ Kori (c) Ritilä (d)

Puuttuuko jotain? Lähetä meille sähköpostia: info@Drumgrill.com

Aloita grillaus.

Poista kansi tynnyristä ennen käyttöä. Ota ritilä pois korista ja täytä kori briketeillä tai hiilillä ja sytytä ne! Jos haluat välttää tulen tyttämistä aiheutuvan stressin (ja kukapa ei haluaisi?) käytä sytytyspaloja. Se on toiseksi paras keksintö ikinä (Drumgrill:n jälkeen).

Kun hiilet tai briketit hehkuvat mukavasti: valmista.

Bon appétit!

KÄRSIVÄL- LISYYTTÄ

Drumgrill:n käyttäminen on rentoa. Siksi kehotamme sinua hidastamaan. Laita hiilet tai briketit valmiiksi ajoissa ennen ruokailua. Anna niille aikaa. Laita ruoka ritilälle, kun hiilet eivät enää ole kuumimmillaan. Lihan tulee kypsyä hitaasti. Meillä on aikaa, muistathan? Ehdotus: tee erilaisia kuumuusvyöhykkeitä, jotta voit siirtää lihoja vähemmän kuumille alueille.

HYÖDYLLINEN

Varmista, että sinulla on pari vankkoja käsineitä grillauksen aikana. Jos jostain syystä sinun täytyy siirtää ritilää, sinun on parasta käyttää käsineitä. Mutta senhän sinä jo tiesitkin?

TULISIJA

Drumgrill ei ole vain grilli... Voit käyttää sitä myös tulisijana. Heitä koriin puita ja sytytä ne... Upea näky! Mukavaa ja lämmintä. Voit myös sytyttää liekit Drumgrill:n alta, mutta emme suosittele sitä, koska maali kuoriutuu pois. Sen jälkeen Drumgrill on ruosteinen... mutta sekin voi tietysti näyttää hyvältä.

RITILÄ

Jotta ritilä pysyy käyttökelpoisena, suosittelemme sen rasvaamista öljyllä ennen grillausta. Käytä auringonkukka- tai oliiviöljyä, mitä tahansa sinulla onkaan. Silloin liha ei tartu ritilään niin paljon.

TYHJENTÄMI- NEN

Kunnon grillauksen jälkeen tynnyrin pohjalla on brikettien jäämiä tai mitä tahansa sitten poltitkin. Siksi sinun tulisi muistaa kääntää Drumgrill ympäri säännöllisesti ja heittää roskat pois. Huomaa: mukana tulee myös paljon tuhkaa. Muista tehdä tyhjentäminen järkevässä paikassa.

KULJETUS

Nicht weiter erzählen, aber der Drumgrill ist auch ein Fass. Ein neues Fass. Es wurden also keinen komischen Sachen darin aufbewahrt, aber durch den Transport könnten sich ein paar Kratzer auf dem Fass befinden. Wir tun unser Bestes, aber das können wir nicht komplett vermeiden.

HUOMIO!

Tulipaloa ei voi käyttää täydellä kannella.

TERVEYS JA TURVALLISUUS

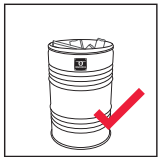
Tiesitkö, että Drumgrill on erityisen vastuullinen työterveys- ja turvallisuusasioissa? Sinun ei tarvitse kumartua alas yltääksesi ruokaasi. Se säästää sinut tyrältä. Grillausta lantion korkeudella!

RUOSTE

Tynnyrin ylärenkaalla on taipumus ruostua hieman. Tämän vuoksi sinun tulisi voidella siihen hieman öljyä (keittiössä käytettävä sopii hyvin). Myös pohja saattaa ruostua. Jos et halua terassille ruskeaa ympyrää, laita jotain Drumgrill:n alle. Drumgrill:n voi muuten jättää ulos koko talveksi.

MONITOIMINEN

Naiset puhuvat monitoiminnallisuudesta ja sitä Drumgrill on. Se on grilli, tulisija mutta myös sivupöytä! Laita kansi sen päälle ja se muuttuu pöydäksi. Kuinka monta olutta sen päälle mahtuu?



TURVALLISUUS

Jos et tiennyt sitä vielä: Drumgrill kuumenee käytön aikana. Siksi ehdotamme, että käytät maalaisjärkeäsi. Jos sinulla ei ole sitä, tässä muutamia ehdotuksia.

Ehdotus 1: Laita se hyvään paikkaan

Aseta grilli vakaalle, tasaiselle alustalle. Älä liikuta sitä grillauksen aikana. Siksi sinun pitäisi ennen sytyttämistä varmistaa, että paikka on oikea. Älä siirrä palavaa tai vielä kuumaa grilliä.

Ehdotus 2: Pidä riittävä etäisyys

Pidä aina riittävä etäisyys syttyvistä kohteista, kuten puut, puuaidat tai pergoloista. Pidä lapset ja lemmikit riittävän kaukana. (Duh!) Käytä pitkiä varrastikkuja, lihahaarukoita ja pihtejä.

Ehdotus 3: Varaudu

Älä käytä helposti syttyviä vaatteita äläkä grilla ilman paitaa. (Ei mukavaa kenellekään...) Pidä sammutusvälineet, vettä ja hiekkaa lähellä.

Ehdotus 4: Huomioi ympäristösi

Älä grilla matalan katon alla äläkä missään nimessä sisällä. Palovaaran lisäksi tällöin on häämyrkytyksen vaara. Grillaaminen maastossa: kuivuuden aikana metsät, nummet ja dyynit ovat erittäin helposti syttyviä.

VASTUUVAPAUSLAUSEKE

Drumgrill: n valmistaja ei ota vastuuta ja/tai korvausvelvollisuutta mahdollisista Drumgrill: n käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Älä aloita kypsentämistä, ennen kuin hiilissä on tuhkapinta.

VAROITUS! Tämä grilli tulee erittäin kuumaksi, älä siirrä sitä käytön aikana!

VAROITUS! Älä käytä sisällä!

VAROITUS! Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen spriiitä eikä bensiiniä! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytytysnesteitä!

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin luota!

TÜRKÇE MANGAL YAPMAYA BAŞLAYIN.

Drumgrill bir ızgara ve “chiller”. Bir mangal, bir ateş çukuru, bir açık hava mutfağı ve bir kenar masası, hepsi bir yerde... Ve aynı zamanda faydalıdır. Kullanması çok kolaydır, ama yine de nasıl çalıştığını size memnuniyetle açıklayacağız.

Normal şartlar altında şunlar size ulaşmış olmalı:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ Kapak (b) Kıskaçıyla (a)
- ✓ Hazne (c) ızgara (d)

Eksik bir şey mi var? Şu adresten bize e-posta gönderin: info@Drumgrill.com

Mangal yapmaya başlayın.

Kullanmadan önce, varil kapağını çıkarın. Haznenin ızgarasını alın ve hazneyi briket veya kömürle doldurun, sonra ateşle yakın! Yangın çıkarma stresini önlemek istiyorsanız (bunu kim istemez ki?), bir briket gazı kullanın. Bugüne kadarki en iyi ikinci buluş (Drumgrill'dan sonra).

Güzelce korlaşmaya başladıktan sonra: hazır.

Afiyet olsun!

SABIR

Drumgrill kullanırken sabırlı olmak gerekir. Bu nedenle; yavaşlayın. Kömür veya briketlerinizi akşam yemeğinden yeterli bir süre önce hazneye yerleştirin. Biraz zaman verin. Ve etleri ancak kömürlerin en sıcak hali artık geçtikten sonra ızgaraya koyun. Et yavaşça pişmelidir. Unutmayın, zamanımız var. Öneri: farklı ısı bölgeleri oluşturun, böylelikle eti daha az sıcak bölgelere taşıyabilirsiniz.

FAYDALI

Mangal sırasında bir çift (iş) eldiveniniz olduğundan emin olun. Herhangi bir nedenle ızgarayı taşımak zorunda kalırsanız, bunu ellerinizde eldiven varken yapmanız daha iyi olur. Ama bunu zaten biliyordunuz, değil mi?

ATES ÇUKURU

Drumgrill sadece mangal yapmak için değildir... Onu ateş çukuru olarak da kullanabilirsiniz. Hazneye biraz odun atın ve yakın... Harika görüntü! Hoş ve sıcak. Drumgrill'nun içinde altta da alev yakabilirsiniz, ancak boya hemen soyulacağı için bunu önermiyoruz. Bunun ardından geriye size paslı bir Drumgrill kalacaktır... Ancak, elbette bu da dayanıklı gözükecektir

IZGARA

İzgaranın iyi durumda kalmasını sağlamak için, mangal yapmaya başlamadan önce ızgaraya az miktarda yağ sürmenizi öneririz. Ayçiçeği yağı veya zeytinyağı. Elinizde ne varsa. Böylece et ızgaraya çok fazla yapışmayacaktır.

BOSALTMA

Güzel bir mangal keyfinin ardından, haznenin dibinde briket kalıntıları veya ateşe ne konduysa onun kalıntıları olacaktır. Bu nedenle, ara sıra Drumgrill'yu mutlaka ters çevirin ve içindeki atıkları boşaltın. Dikkatli olun: bunu yaparken bir miktar toz çıkacaktır. Bu işlemi uygun bir yerde yaptığınızdan emin olun.

NAKLIYE

Kimseye söylemeyin, ama Drumgrill bir varil. Yeni bir varil, dolayısıyla içinde tuhaf şeyler olmamış olacak, ama nakliyeden dolayı varilin üzerinde çizikler olması mümkündür. Elimizden gelenin en iyisini yapıyoruz, ancak bunu tamamen önleyemiyoruz.

DIKKAT!

Yangın sepeti tam bir kapakla kullanılamaz!

SAĞLIK VE GÜVENLİK

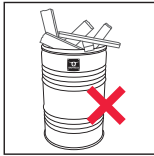
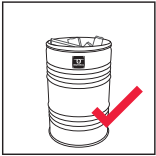
İş sağlığı ve güvenliği söz konusu olduğunda Drumgrill'nun özellikle sorumluluk sahibi olduğunu biliyor muydunuz? Etini ze ulaşmak için uzağa eğilmek zorunda değilsiniz. Bu sizi fitiktan korur. Kalça yüksekliğinde mangal, dostum!

PAS

Varilin üst halkası biraz paslanma eğilimine sahiptir. Bu nedenle, üzerine biraz yağ sürmelisiniz (mutfağınızda bulabilirsiniz), bu büyük fark yaratır. Alt bölümü de paslanabilir. Terasınızda kahverengi bir daire istemiyorsanız: Drumgrill'nun altına bir şey koyun. Bu arada: Drumgrill tüm kış boyunca dışarıda tutulabilir.

GOK İŞLEVLİ

Kadınlar çok işlevsellikten söz ediyor, Drumgrill çok işlevlidir. O bir mangal, bir ateş çukuru, ama aynı zamanda... bir kenar masası! Kapağını takın, ve bir masanız oldu. Buraya kaç bira sığar?



GÜVENLİK

Henüz bilmiyorsanız: Drumgrill kullanıldığında ısınacaktır. Bu nedenle, sadece bir öneri: sağduyunuzu kullanın. Eğer sağduyunuz varsa, işte size bazı öneriler.

Öneri 1: İyi bir yere yerleştirin

Mangal sağlam, düz bir zemine yerleştirin. Ve mangal kullanılırken yerinden oynatmayın. İşte bu nedenle, yakmadan önce doğru yere koyduğunuzdan emin olmalısınız. Yanmakta olan veya hâlâ sıcak olan mangal yerinden oynatmayın.

Öneri 2: Yeterli mesafeyi koruyun

Her zaman ağaçlar, ahşap çitler veya perguleler gibi yanıcı nesnelere yeterli mesafe uzaklıkta tutun. Çocukları ve evcil hayvanları belli bir mesafede tutun. (söylemeye gerek var mı!) Uzun çatal, et çatalı ve maşalar kullanın.

Öneri 3: Hazırlıklı olun

Kolayca alev alabilir giysiler giymeyin ve ayrıca üzeriniz çıplakken mangal yakmayın. (zaten kimse için hoş bir görüntü değil...) Yakınızdaki söndürme ekipmanı,

Öneri 4: Çevrenizi gözleyin

Sarkık bir çatı altında ve iç mekânda kesinlikle mangal yapmayın. Yangın tehlikesine ek olarak, karbon monoksit zehirlenmesi riski vardır. Geniş dış alanlarda mangal yaparken: su kıtlığı durumunda, orman, fundalık ve kum tepelikleri çok kolay tutuşur.

FERAGAT

Drumgrill üreticisi, Drumgrill kullanımından ortaya çıkan hasarlar için sorumluluk ve/veya yükümlülük kabul etmez.

Ancak kömürler üzerinde bir kül tabakası oluştuğundan sonra mangal yapmaya başlayın.

UYARI! Bu mangal çok sıcak hale gelir, kullanım sırasında taşımayın!

UYARI! İç mekânlarda kullanmayın!

UYARI! Tutuşturmak veya yeniden tutuşturmak için mavi ispirto, benzin/gazolin veya diğer yanıcı sıvıları kullanmayın! Yalnızca EN 1860-3 standardına uygun olan tutuşturucu maddeleri kullanın!

UYARI! Çocukları ve evcil hayvanları mangaldan uzak tutun!

PORTUGUÊS COMEÇAR O CHURRASCO.

O Drumgrill é um grelhador e “chiller”. É um churrasco, uma fogueira, mobiliário de design, uma cozinha exterior e uma mesa lateral tudo em um... E fácil de usar também. É totalmente à prova de enganar, mas mesmo assim teremos o prazer em explicar-lhe como funciona.

Se tudo estiver como previsto, terá recebido:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ Pega (b) Pega (a)
- ✓ Cesto (c) Grelha (d)

Está alguma coisa em falta? Envie-nos um correio eletrónico: info@Drumgrill.com

Começar o churrasco.

Antes do uso, tire a tampa do barril. Tire a grelha do cesto e encha o cesto com briquetes ou carvão e depois acenda-o! Se quiser evitar o stress da criação do fogo (e quem não quer isso?), então, use acendalhas. A segunda melhor invenção de sempre (depois do Drumgrill).

Logo que tudo esteja em brasa: pronto a começar.

Bom apetite!

PACIÊNCIA

Usar o Drumgrill é tranquilo. Portanto: mantenha a calma. Posicione bem o carvão ou os briquetes a tempo, antes de meter o jantar no cesto. Dê-lhes tempo. É só colocar a carne na grelha, logo que as brasas não estejam no máximo. A carne deve cozinhar lentamente. Temos tempo, lembra-se? Sugestão: faça diferentes zonas de calor para que possa mover a carne para zonas menos quentes.

ÚTIL

Certifique-se de que tem um par de luvas (de trabalho) por perto durante o churrasco. Se por qualquer motivo tiver que mover a grade, é melhor fazê-lo com luvas. Mas já sabia disso, certo?

FOGUEIRA

O Drumgrill não é apenas para churrascos... Também pode usá-lo como uma fogueira. Meta um pouco de madeira na cesta e acenda-a... Surpreendente! E agradável e acolhedor. Também pode acender as chamas por baixo no Drumgrill, mas nós não o recomendamos porque a pintura vai soltar-se em pouco tempo. Então vai ter um Drumgrill enferrujado... E isso também é duro, é claro

GRELHA

Para manter a grelha bonita, sugerimos que passe um pouco de óleo sobre ela antes do churrasco. Girassol ou azeite. O que tiver. Então, a carne não vai agarrar tanto à grelha.

ESVAZIAR

Depois de uma boa sessão de churrasco haverá restos de briquetes ou restos de tudo o que foi posto em chamas no fundo do barril. Portanto, deve certificar-se de virar o Drumgrill de vez em quando e mandar fora o lixo. Cuidado: algum pó será libertado ao fazê-lo. Certifique-se de fazer isso numa localização inteligente.

TRANSPORTE

Não diga a ninguém, mas o Drumgrill é um barril. Um barril novo, por isso nunca estiveram coisas estranhas dentro dele, mas por causa do transporte, é possível encontrar riscos no barril. Fazemos o nosso melhor, mas não podemos impedir isso totalmente.

ATENÇÃO!

Cesta de fogo não pode ser usado com uma capa completa!

SAÚDE E SEGURANÇA

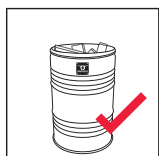
Sabia que o Drumgrill é especialmente responsável quando se trata de saúde e segurança no trabalho? Não terá que se dobrar muito para alcançar a sua carne. Isso evita que tenha uma hérnia. Grelhe à altura do quadril, bebê!

FERRUGEM

O anel superior do barril tem a tendência para oxidar um pouco. É por isso que deve passar um pouco de óleo sobre ele (pode encontrá-lo na cozinha), que faz a diferença. O fundo também pode enferrujar. Se não quer um círculo no seu terraço: coloque algo por baixo do Drumgrill. A propósito: o Drumgrill pode ser deixado na rua todo o inverno.

MULTI FUNCIONAL

As mulheres falam sobre a multifuncionalidade, o Drumgrill é multifuncional. É um churrasco, uma fogueira, mas também... uma mesa lateral! Coloque a tampa sobre ele e terá uma mesa. Quantas cervejas cabem lá?



SEGURANÇA

Se ainda não sabia: o Drumgrill vai ficar quente quando utilizado. Portanto, apenas uma sugestão: use o bom senso. Se não o tem, aqui estão algumas sugestões.

Sugestão 1: Coloque-o num bom local

Coloque o grelhador numa superfície sólida e plana. E não o mova durante a utilização do grelhador. É por isso que deve certificar-se de que está no lugar certo, antes de o acender. Não mova um grelhador a arder ou ainda quente.

Sugestão 2: Mantenha uma distância suficiente

Mantenha sempre uma distância suficiente de objetos inflamáveis, como árvores, cercas de madeira ou pérgulas. Mantenha crianças e animais à distância. (dah!) Use espetos compridos, garfos e pinças.

Sugestão 3: Esteja preparado

Não use roupas facilmente inflamáveis e também não grelhe em tronco nu. (não é agradável para ninguém de qualquer maneira...) Mantenha equipamentos de extinção, água e areia perto de si.

Sugestão 4: Avalie o seu ambiente

Não grelhe sob um telhado pendente e definitivamente não dentro de casa. Além do risco de incêndio, há também o risco de intoxicação por monóxido de carbono. Num churrasco ao ar livre: em caso de seca, florestas, charnecas e dunas são muito inflamáveis.

AVISO LEGAL

O produtor do Drumgrill não aceita responsabilidade e/ou obrigações por qualquer dano decorrente do uso do Drumgrill.

Comece o churrasco somente depois se ter formado uma camada de cinzas sobre as brasas.

AVISO! Esta churrasqueira fica muito quente, não a mova durante a utilização!

AVISO! Não use dentro de casa!

AVISO! Não use desnatante, gasolina ou outros líquidos inflamáveis para acender ou reacender!

Utilize apenas dispositivos de ignição que estejam em conformidade com a norma EN 1860-3!

AVISO! Mantenha as crianças e animais de estimação longe do churrasco!

POLSKI ZACZNIJMY OD GRILLA.

Urządzenie Drumgrill to grill i „chiller”. Jest to grill, palenisko, designerski mebel, kuchnia ogrodowa i stolik w jednym... Poza tym jest bardzo wygodne w użyciu. Jest całkowicie bezpieczne, niemniej jednak chętnie wyjaśnimy Ci, jak ono działa.

Jeżeli wszystko jest tak, jak być powinno, otrzymasz:

- ✓ Urządzenie Drumgrill (e)
- ✓ zaciskiem (a) na pokrywę (b)
- ✓ Kosz (c) Ruszt (d)

Czy czegoś brakuje? Wyślij do nas e-mail: info@Drumgrill.com

Zacznijmy od grilla.

Na początek zdejmij pokrywę z beczki. Wyjmij ruszt z kosza i napełnij kosz brykietem lub węglem, a następnie go podpal. Jeżeli chcesz uniknąć stresu związanego z rozpalaniem ognia (a kto by nie chciał?), użyj podpałki do brykietów. To drugi (zaraz po Drumgrill) wśród najlepszych wynalazków na świecie.

Kiedy już wszystko ładnie płonie: możemy zaczynać.

Smacznego!

CIERPLIWOŚCI

Korzystanie z Drumgrill to bardzo relaksujące zajęcie. Dlatego wyluzuj. Umieść w koszu węgiel drzewny lub brykiety odpowiednio wcześniej, zanim przystąpisz do przygotowywania posiłku. Daj im trochę czasu. Ułóż mięso na kracie dopiero wtedy, gdy węgiel już nieco ostygnie. Mięso należy grillować powoli. W końcu mamy czas, pamiętasz? Sugestia: stwórz obszary o różnej temperaturze, dzięki czemu będziesz mógł przenieść mięso w mniej nagrzane miejscokødet til mindre varme områder.

DOBRA RADA

dopilnuj, żeby podczas grillowania mieć przy sobie parę rękawic (roboczych). Jeżeli z jakiegoś powodu będziesz musiał przesunąć ruszt, zdecydowanie lepiej zrobić to w rękawicach na dłoniach. Ale wiedziałeś to już wcześniej, prawda?

PALENISKO

Drumgrill nie służy tylko do grillowania... Można użyć go także jako paleniska do zrobienia ogniska. Wrzuć trochę drewna do kosza i podpal... Niesamowity widok! I jeszcze miło i ciepło. Można też rozpałcić ognisko pod Drumgrill, ale tego nie polecamy, bo wtedy w krótkim czasie odejdzie farba. No a wtedy na Drumgrill pojawi się rdza... I z pewnością nie będzie przyjemny widok.

RUSZT

Żeby ruszt cały czas dobrze wyglądał, sugerujemy, aby przed grillowaniem posmarować go olejem. Słonecznikowym albo oliwą, zależy, co tam masz. Dzięki temu mięso nie będzie tak mocno przywierać do rusztu.

OPRÓŻNIANIE

Po dobrym grillowaniu zawsze na spodzie beczki znajdują się resztki brykiety czy inne pozostałości, w zależności od tego, czego użyłeś do palenia. Dlatego zawsze powinieneś dopilnować, żeby wyłączyć grill, a po chwili wyrzucić wszystkie pozostałości. Uwaga: podczas tej czynności będzie się trochę kurzyć. Trzeba więc to zrobić w odpowiednim miejscu.

TRANSPORT

Nie mów nikomu, ale Drumgrill jest beczką. Nową beczką, więc w środku nie było tam wcześniej żadnych dziwnych rzeczy, ale w transporcie na beczce mogły pojawić się zarysowania. Choć bardzo się staramy, nie jesteśmy w stanie całkowicie temu zapobiec.

UWAGA!

Palenisko nie może być używany z oklejona beczka!

ZDROWIE I BEZPIECZEŃSTWO

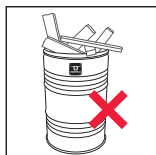
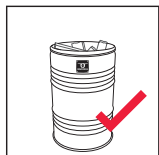
Czy wiesz, że Drumgrill czuje szczególną odpowiedzialność w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy? Nie musisz bardzo się schylać, żeby osiągnąć do mięsa. Dzięki temu unikniesz przepukliny. Grillujemy na wysokości bioder, słonko!

RDZA

Górny pierścień beczki ma niewielką tendencję do rdzewienia. Dlatego należy posmarować go olejem (znajdziesz go u siebie w kuchni), to go zdecydowanie ochroni. Rdzawieć może także spód. Jeżeli nie chcesz mieć na tarasie brązowego okręgu, lepiej podłóż coś pod Drumgrill.. A tak przy okazji: Drumgrill. może zostać na zewnątrz przez całą zimę.

URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE

Kobiety mówią o wielofunkcyjności, a Drumgrill jest urządzeniem wielofunkcyjnym. Jest to grill, palenisko, ale także... stolik! Połóż pokrywę i już masz stolik. Ile pív tam się zmieści?



BEZPIECZEŃSTWO

Jeżeli jeszcze tego nie wiesz, Drumgrill rozgrzewa się podczas użytkowania. Dlatego taka mała sugestia: używaj zdrowego rozsądku. A jeżeli brak Ci go, to mamy dla Ciebie kilka sugestii.

Sugestia 1: Umieść urządzenie w dobrym miejscu

Ustaw grill na stabilnej, płaskiej powierzchni. Nie przesuвай grilla podczas użytkowania. Dlatego powinieneś się upewnić, że jest w odpowiednim miejscu, zanim go rozpalisz. Nie przesuвай rozpalonego ani jeszcze gorącego grilla.

Sugestia 2: Zachowaj odpowiednią odległość

Zawsze zachowuj odpowiednią odległość od przedmiotów łatwopalnych, takich jak drzewa, drewniane płoty czy pergole. Dopilnuj, żeby nie zbliżały się do niego dzieci ani zwierzęta. (sió!) Używaj długich szpikulców, widelców i szczypców do mięsa.

Sugestia 3: Przygotuj się

Nie zakładaj łatwopalnych ubrań ani nie grilluj z gołą klatką piersiową. (z pewnością nie będzie to miłe...) Miej w pobliżu sprzęt gaśniczy, wodę i piasek.

Sugestia 4: Zwróć uwagę na swoje otoczenie

Nie grilluj pod wysuniętym dachem, a już na pewno nie w zamkniętym pomieszczeniu. Poza ryzykiem zaprószenia pożaru istnieje także ryzyko zatrucia tlenkiem węgla. Podczas grillowania w otwartej przestrzeni pamiętaj, że w razie suszy, lasy, wrzosowiska i wydmy są bardzo łatwopalne.

WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Producent Drumgrill nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody wynikające z użytkowania Drumgrill.

Zacznij grillować, gdy węgielki pokryją się warstwą popiołu.

UWAGA! Nie przenoś grilla podczas użytkowania, gdy jest rozgrzany!

UWAGA! Używaj wyłącznie na świeżym powietrzu!

UWAGA! Nie rozpalaj grilla alkoholem metylowym, benzyną ani żadnymi łatwopalnymi płynami. Nie dolewaj żadnego z powyższych, aby ponownie rozniecić ogień! Korzystaj wyłącznie z podpałek spełniających wymogi normy EN 1860-3!

UWAGA! Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla!

РУССКИЙ ПРИСТУПАЕМ К ГОТОВКЕ БАРБЕКЮ

Drumgrill – это гриль и охладитель, два в “chiller”. Это барбекю, костровая чаша, стильная мебель, наружная кухня и стол для закусок все в одном... Наша продукция имеет самое прикладное значение. Она абсолютно не требует квалифицированного обслуживания, тем не менее, мы с удовольствием объясним принцип ее работы.

При получении заказа проверяйте комплектацию:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ крышки (b) зажимом (a)
- ✓ корзины (c) решетки (d)

Если чего-то не хватает, отправьте нам претензию на наш адрес электронной почты: info@Drumgrill.com

Приступаем к готовке барбекю.

Перед использованием снимите крышку с цилиндра. Снимите решетку с корзины и наполните корзину брикетом или углем и зажгите огонь! В целях экономии времени и уменьшения усилий при разведении огня (а кто же не хочет этого?) используйте ускоритель сгорания брикета. Это лучшее изобретение (конечно, после Drumgrill).

После того как огонь зажен: можно приступать к готовке.

Приятного аппетита!

ТЕРПЕНИЕ

Использование Drumgrill не требует больших усилий. Поэтому не следует спешить. Вовремя положите брикет или древесный уголь в корзину до того, как положите продукты. Немного подождите. Положите мясо на решетку только тогда, когда самая сильная фаза горения угля уже позади. Мясо должно готовиться на медленном огне. На все требуется время и не следует спешить. Рекомендация: создайте несколько тепловых зон, чтобы можно было передвигать мясо в менее горячую зону.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Приготовьте пару (рабочих) перчаток во время приготовления барбекю. При возникновении необходимости сдвинуть решетку, лучше это делать в перчатках. Хотя вы уже об этом знаете?

КОСТРОВАЯ ЧАША

Продукцию Drumgrill можно использовать не только для приготовления барбекю...но и в качестве костровой чаши. Поместите в корзину немного дров и поджигайте...невероятно красивое зрелище! Красиво и тепло. Огонь можно развести и под Drumgrill, однако, это не рекомендуется, поскольку краска будет отслаиваться очень быстро. И продукция Drumgrill может покрыться ржавчиной... И, конечно же, вид у нее станет достаточно грубоватым.

РЕШЕТКА

Для того, чтобы решетка сохранила свой красивый внешний вид, рекомендуется смазать ее небольшим количеством масла до приготовления барбекю. Используйте подсолнечное или оливковое масло, которое у вас имеется. Тогда мясо не будет сильно прилипать к решетке.

ОЧИСТКА

После приготовления барбекю в нижней части цилиндра будут находиться остатки брикета или другого топлива. Поэтому, не забывайте после каждого использования переворачивать Drumgrill и выбрасывать отходы. Внимание: при осуществлении этих действий из цилиндра будет выходить большое количество пыли. Эту процедуру следует выполнять в специально отведенном месте.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Не рассказывайте никому, но продукт Drumgrill представляет собой бочку или цилиндр. В новом издании не хранятся никакие вещи, но при транспортировке могут появиться отдельные царапины. Со своей стороны мы делаем все возможное, но полностью предотвратить это мы не можем.

ВНИМАНИЕ!

Пожарная корзина не может использоваться с полной оберткой!

ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ

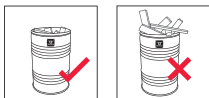
Знаете ли вы, что компания Drumgrill огромное внимание уделяет охране здоровья и безопасности? Для того, чтобы разложить и снять мясо вам не нужно будет сильно прогибаться в пояснице. Это избавит вас от грыжи. Жарка осуществляется на высоте пояса!

РЖАВЧИНА

Верхнее кольцо цилиндра поддается легкой коррозии. Поэтому его следует смазывать небольшим количеством масла (обычно оно находится на кухне), что позволит этого избежать. Нижняя часть изделия также подвержена коррозии. Если вы не хотите оставить коричневый круглый отпечаток на вашем балконе: подложите что-нибудь под ваш Drumgrill. Примечание: Продукция Drumgrill может оставаться на улице всю зиму. Она по прочности не уступает гвоздям..

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Женщины много говорят о multifunctionality, и наша продукция Drumgrill соответствует и этому требованию. Это барбекю, костровая чаша, но и...а приставной столик! Положите на него крышку, и у вас появился столик. Сколько бокалов пива на нем поместиться?



БЕЗОПАСНОСТЬ

Если Вы не знали: продукция Drumgrill нагревается при использовании. Поэтому, прислушайтесь к простой рекомендации: руководствуйтесь здравым смыслом. Если вы не совсем понимаете, как обращаться с техникой, примите к сведению следующие рекомендации.

Рекомендация №1: Выберите хорошее место

Поместите барбекю на твердой, ровной поверхности. И не двигайте его во время использования. Поэтому убедитесь, что он находится на хорошем месте перед тем как зажечь огонь. Не двигайте барбекю, когда горит огонь или когда он находится в горячем состоянии.

Рекомендация №2: Держитесь на достаточном расстоянии

Всегда держите достаточную дистанцию от воспламеняющихся предметов, таких как деревья, деревянные заборы или беседки. Держите детей и домашних животных на расстоянии. Используйте длинные штыри, вилы для мяса и захваты.

Рекомендация №3: Будьте хорошо подготовленными

При готовке барбекю не одевайте легко воспламеняющуюся одежду и не оставляйте торс голым (в любом случае, это не для всех приятно и этично...)

Держите инструменты пожаротушения, воду и песок рядом.

Sugestão 4: Avalie o seu ambiente

Не готовьте барбекю под крышей со свесом и в помещении. Кроме угрозы возникновения пожара, существует риск отравления угарным газом.

Осторожно готовьте барбекю на свежем воздухе: в случае засухи леса, пустыри и дюны могут легко воспламениться.

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Производитель Drumgrill не несет никакой ответственности и/или не имеет каких-либо обязательств по возмещению ущерба, возникшего в результате использования продукции Drumgrill.

Приготовление пищи в мангале начинать только после образования на углях слоя угля.

ВНИМАНИЕ! Мангал сильно нагревается, не перемещать во время использования!

ВНИМАНИЕ! Не использовать внутри помещения!

ВНИМАНИЕ! Не использовать метилированный спирт, бензин или другую воспламеняющуюся смесь для воспламенения или повторного зажигания! Применять только воспламенители, соответствующие стандарту EN 1860-3!

ВНИМАНИЕ! Не допускать к мангалу детей и животных!

SLOVENSKÉ PUSTITE SA DO GRILOVANIA.

Drumgrill využijete nielen na grilovanie, ale aj oddych. Môžete mať z neho gril, ohnisko, dizajnový nábytok, odkladací stolík alebo letnú kuchynku... A pri používaní je aj užitočný. Je absolútne spoľahlivý, ale aj napriek tomu vám radi vysvetlíme, ako funguje.

Za ideálnych podmienok dostanete:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ Veko (b) grilovacie kliešte (a)
- ✓ Kôš (c) rošt na grilovanie (d)

Niečo chýba? Napíšte nám na náš e-mail: info@Drumgrill.com

Pustite sa do grilovania.

Pred použitím najprv odstráňte veko zo suda. Následne odstráňte rošt z koša a naplňte kôš briketami alebo uhlím a zapáľte! Ak sa chcete vyhnúť stresu zo zakladania ohňa (a kto by nechcel, že?), potom použite tekutý podpaľovač. Druhý vôbec najlepší vynález (hneď po Drumgrille).

Keď je všetko pekne nachystané, môžeme začať.

Dobrá chuť!

TRPEZLIVOSŤ

Drumgrill sa používa pohodovo. A preto spomaľte. V dostatočnom predstihu pred večerou si pripravte v koši drevené uhlie alebo brikety. Dajte tomu čas. Mäso položte na rošt, až keď uhlie trochu vychladne. Mäso by sa malo grilovať pomaly. Nezapúšťajte, že máte dost času. Odporúčanie: vytvorte si na grile miesta s rozdielnou teplotou tak, aby ste mohli mäso presúvať na miesta s menšou teplotou.

UŽITOČNÝ

Pri grilovaní sa uistite, že máte po ruke aspoň jedny (pracovné) rukavice, v prípade, že by ste z nejakého dôvodu museli hýbať roštom, čo by ste lepšie zvládli v rukaviciach. Ale to už viete, však?

OHNISKO

Drumgrill je vhodný nielen na grilovanie... Dá sa využiť aj ako ohnisko. Priložte do koša trochu dreva a zapáľte ho... Úžasný pohľad! A príjemné teplo. Oheň môžete zapáliť aj na spodku Drumgrillu, to však neodporúčame, nakoľko sa začne okamžite farba odlupovať. Drumgrill vám potom zhrdzavie... To však bude vyzerať samozrejme drsne.

ROŠT

Ak chcete, aby bol rošt pekný, odporúčame ho pred grilovaním trochu namazať olejom. Slnecnicovým alebo olivovým. Ktorýkoľvek máte po ruke. Mäso sa potom k roštu tak neprilepí.

ČISTENIE

Po dobrej grilovačke ostanú na spodku suda zvyšky alebo úlomky brikiet či iného paliva na oheň. Preto by ste mali Drumgrill raz za čas prevrátiť a odpad vysypať. Dajte si pozor: popri tom sa vysype aj dosť prachu. Robte to na nejakom rozumnom mieste.

PREPRAVA

Nikomu to nehovorte, ale Drumgrill je vlastne sud. Nový sud, bez cudzích vecí vo vnútri, ale kvôli preprave, môže mať na povrchu škrabance. Robíme, čo môžeme, ale tomuto sa nedá úplne predísť.

POZOR!

Požiarne kôš sa nedá používať s plným krytom!

BEZPEČNOSŤ A OCHRANA ZDRA- VIA PRI PRÁCI

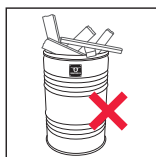
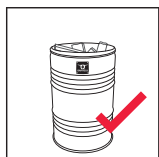
Vedeli ste, že Drumgrill je obzvlášť zodpovedný, pokiaľ ide o zdravie a bezpečnosť? Za mäsom sa nemusíte ďaleko naťahovať. Takže nedostanete pruh. Grilovačka vo výške bokov, bejby!

HRDZA

Horný prstenec sudu má vo zvyku trochu hrdzavieť. Práve preto by ste ho mali vždy potrieť olejom (nájdete ho v kuchyni), čo je rozdiel. Hrdzavieť môže aj spodok. Ak nechcete mať na terase hnedý kruh, Drumgrill niečím podložte. Mimochodom, Drumgrill sa môže nechať vonku celú zimu. Je tvrdý ako klinge.

MULTIFUNKČNÝ

Ženy hovoria o multifunkčnosti, Drumgrill je multifunkčný. Môžete mať z neho gril, ohnisko, ale aj ... odkladací stolík! Položte navrch veko a máte stôl. Koľko pív sa naň zmestí?



BEZPEČNOSŤ

Ak ste to ešte nevedeli: Drumgrill sa pri používaní rozpáli. A preto jedna rada: používajte zdravý sedliacky rozum. Ak ho nemáte, tu je zopár odporúčaní:

Odporúčanie č. 1: Umiestnite ho na dobrom mieste

Umiestnite gril na pevnej a rovnej ploche. Počas používania grilom nehýbte. Preto by ste sa ešte pred zapálením mali uistiť, či ste ho dali na dobré miesto. Nehýbte horiacim alebo ešte horúcim grilom.

Odporúčanie č. 2: Dodržujte dostatočný odstup

Vždy dodržujte dostatočný odstup od horľavých predmetov, ako sú stromy, drevené ploty či pergoly. Držte mimo dosahu detí a zvierat. (ach!) Používajte dlhé svorky, vidličky na mäso a kliešte.

Odporúčanie č. 3: Buďte pripravení

Nenoste ľahko horľavý odev a negrilujte s odhalenou hrudou. (to nie je tak či tak nikomu príjemné...) Majte po ruke hasiaci prístroj, vodu a piesok.

Odporúčanie č. 4: Dbajte na životné prostredie

Negrilujte pod previsom strechy a rozhodne nie v interiéri. Okrem nebezpečenstva požiaru je tu tiež riziko otravy oxidom uhoľnatým. Pri grilovaní pod šírým nebom: v prípade sucha je veľmi horľavý les, vresovisko a duny.

ODMIETNUTIE ZODPOVEDNOSTI

Výrobca Drumgrillu nenesie zodpovednosť a/alebo záväzok za škody vyplývajúce z používania Drumgrillu.

Negrilujte, kým nie je palivo pokryté popolom.

UPOZORNENIE! Tento gril sa veľmi rozpáli, nehýbte ním počas prevádzky!

UPOZORNENIE! Nepoužívajte v interiéri!

UPOZORNENIE! Na zapálenie alebo opakované zapálenie nepoužívajte alkohol ani benzín!

Používajte len zapaľovače, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3!

UPOZORNENIE! Držte mimo dosahu detí a zvierat!

ČEŠKÁ ZAČNI GRILOVAT.

Drumgrill je gril, u kterého můžeš vegetit. Je to gril, ohniště, designový nábytek, venkovní kuchyně a odkládací stůl v jednom... A taky je celkem užitečný. Je absolutně spolehlivý, ale my ti i tak rádi vysvětlíme, jak funguje.

Pokud je všechno, jak má být, máš následující:

- ✓ Drumgrill (e)
- ✓ Poklop (b) Kleště (a)
- ✓ Košík (c) Rošt (d)

Chybí něco? Pošli nám e-mail na adresu: info@Drumgrill.com

Začni grilovat.

Před použitím odklop poklop barelu. Vydej rošt z košíku a naplň košík briketami nebo uhlím a pak to podpal! Pokud se nechceš stresovat rozděláváním ohně (a kdo by chtěl?), použij tekutý podpalovač. Druhý nejlepší vynález vůbec (po Drumgrillu).

Když jsou brikety rozžhavené, můžeš začít s grilováním.

Bon appétit!

TRPĚLIVOST

Používání Drumgrillu je pohoda. Takže zpomal. Nasypej uhlí nebo brikety do košíku v dostatečném předstihu před večerí. Dej tomu čas. A maso polož na rošt až ve chvíli, kdy z uhlí už nebude vycházet takový žár. Maso by se mělo opékat pomalu. Máme čas, pamatuješ? Návrh: vytvoř odlišné tepelné zóny, aby se maso dalo přesouvat do méně žhavých zón.

UŽITEČNÉ

Mysli na to, že během grilování je dobré mít po ruce (pracovní) rukavice. Pokud budeš muset z nějakého důvodu hýbat s roštem, bude lepší, když si nasadíš rukavice. Ale to už dávno víš, ne?

OHNIŠTĚ

Drumgrill není jen na grilování... Můžeš ho použít i jako ohniště. Hoď do košíku nějaké dřevo a podpal ho... Úžasný pohled! Příjemný a teplý. Můžeš rozdělávat oheň i pod Drumgrillem, ale to moc nedoporučujeme, protože by se okamžitě sloupala barva. Pak budeš mít Drumgrill rezavý... To by ale zase samozřejmě vypadalo drsně.

ROŠT

Aby byl rošt pořád hezký, navrhujeme potřít ho před grilováním trochou oleje. Použij slunečnicový nebo olivový olej. Cokoliv, co máš. Maso se pak k roštu tolik nelepí.

VYPRA- ZDŇOVÁNÍ

Po dobré grilovače zůstanou na dně barelu zbytky briket nebo čehokoliv, čím se topilo. Proto Drumgrill jednou za čas vyklop a odpad vyhoď. Dávej pozor: vypadne i nějaký prach. Takže to raději dělej na nějakém vhodném místě.

PŘEPRAVA

Nikomu to neříkej, ale Drumgrill je barel. Nový barel, takže uvnitř nebylo nic divného, ale je možné, že se při přepravě poškrábe. Děláme, co je v našich silách, ale nedokážeme tomu úplně zabránit.

POZOR!

Požární koš nelze použít s plným krytem!

ZDRAVÍ A BEZPEČNOST

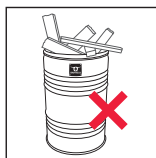
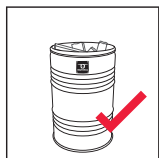
Víš, že Drumgrill je obzvláště zodpovědný, co se týče ochrany zdraví a bezpečnosti? Nemusíš se moc ohýbat, maso je na dosah. To tě zachrání od kýly. Grilování ve výšce kyčlí, baby!

REZ

Vrchní část barelu má sklon trochu rezavět. Proto je dobré potřít ji trochu oleje (najdeš ho v kuchyni). To bude rozdíl. Spodní část může rezavět také. Pokud nechceš mít na terase hnědý kruh, něco pod Drumgrill polož. Mimo chodem – může zůstat venku celou zimu. Je tvrdý jako hřebíky.

MULTIFUNKČNÍ

Ženy rády mluví o multifunkčnosti. Drumgrill je multifunkční. Je to gril, ohniště, ale také... odkládací stolek! Přiklop poklop a máš stolek. Kolik by se na něj vešlo pív?



BEZPEČNOST

Pokud to ještě nevíš, Drumgrill je při používání žhavý. Proto máme jeden návrh: používej zdravý rozum. Pokud ho nemáš, zde je několik tipů.

Tip 1: Umísti ho na dobré místo

Umísti gril na pevný a rovný povrch. A během grilování s ním nehýbej. Proto se ještě před popálením ujisti, že je na správném místě. Nehýbej s hořícím nebo stále horkým grilem.

Tip 2: Udržuj dostatečnou vzdálenost

Vždy udržuj dostatečnou vzdálenost od hořlavých objektů, jako jsou stromy, dřevěné ploty nebo pergoly. Pozor i na děti a domácí mazlíčky. (Uf!) Používej dlouhé kolíky, vidličky na maso a kleště.

Tip 3: Buď připraven(a)

Neměj na sobě snadno hořlavé oblečení a ani negriluj s holým hrudníkem. (což stejně není každému příjemné...) Měj nablízku hasicí přístroj, vodu a písek.

Tip 4: Sleduj své okolí

Negriluj pod převislou střešou a rozhodně ne uvnitř. Vedle nebezpečí požáru tu je také riziko otravy kyslíčným uhelnatým. Při grilování pod širým nebem: v případě sucha jsou les, vřesoviště a duny velmi hořlavé.

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

Výrobce Drumgrillu nepřijímá zodpovědnost ani ručení za jakékoliv škody vzniklé používáním Drumgrillu.

Negriluj, dokud palivo nemá prachový povlak.

UPOZORNĚNÍ! Tento gril bude velmi horký, během provozu s ním nehýbej!

UPOZORNĚNÍ! Nepoužívej gril uvnitř!

UPOZORNĚNÍ! Nepoužívej alkohol ani benzín k podpalování ani opětovnému podpalování!

Používej pouze podpalovače, které dodržují normu EN 1860-3!

UPOZORNĚNÍ! Udržuj děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti!

MAGYAR IRÁNYBARBECUE-ZNI.

A Drumgrill egy olyan sütő, amely egyben nyugtató is. Barbecue sütő, tűzhely, stílbútor, kültéri konyha és toléasztalka – mindez egyben... Ugyanakkor sokszínűségét igazából a használata során tapasztaljuk meg. Bár szinte gyerekjáték, mi mégis nagy örömmel magyarázzuk el használatát.

Ha minden rendben volt a kiszállításnál, a következők boldog tulajdonosa lettél:

- ✓ A Drumgrill (e)
- ✓ Fedő (b) Fogó (a)
- ✓ Kosár (c) Rostély (d)

Valami hiányzik a csomagból? Gyorsan küldj egy email-t ide: info@Drumgrill.com

Ugorjunk hát neki a barbecue-zásnak.

Használat előtt vedd le a hordó fedelét. Emeld le a kosár rácsozatát, töltsd meg a kosarat brikettel vagy faszénnel, majd gyűjtsd be! Amennyiben szeretnéd elkerülni a tűzrakással járó izgalmakat (most komolyan: hát ki az, aki nem?), akkor használj égésgyorsítót. A második leghasznosabb találmány a történelemben (természetesen a Drumgrill után).

Amikor már szépen parázslík, akkor készen állunk a nagy bulira.

Jó étvágyat!

TÜRELEM

A Drumgrill használata a megtestesült lazaság. Tehát: lassíts. Helyezd a faszenet vagy a brikettet a kosárba időben, jóval a vacsora előtt. Hagyj neki időt. Csak akkor tedd a grillre a húsokat, amikor a parázs már túl van az égés javán. A húsnak lassan kell át-sültnie. Időnk, mint a tenger, emlékszel? Javaslat: Alakíts ki különböző hőfokú zónákat, hogy a húsokat a kevésbé forró részekre tologathasd.

HASZNOS

Grillezéskor legyen mindig kézügyben egy pár (munkavégző) kesztyű. Amennyiben bármilyen okból a rácsot mozgatni kell sütés közben, hát inkább kesztyűvel tedd. De ez talán nem olyan nagy újdonság, ugye?

TŰZHELY

A Drumgrill nemcsak barbecue-zásra való... Használhatod akár tűzhelyként is. Dobj némi fát a kosárba, majd gyűjts be neki... Gyönyörű látvány! Ugyanakkor kedves és melengető is. Persze begyűjthatsz a Drumgrill alá is, de ezt inkább nem javasoljuk, ugyanis a festéket így egy szempillantás alatt lehámozod róla és egy rozsdás Drumgrill lesz a jutalmad... Ami persze elég rosszul mutatna.

RÁCS

A gondoskodás jegyében azt javasoljuk, hogy barbecue sütés előtt kend be a rácsot egy kis olajjal. Napraforgó vagy olívaolajjal – ami könnyebben beszerezhető. Így a húsok nem ragadnak majd annyira hozzá.

KIÜRÍTÉS

Egy kiadós barbecue szeánsz után brikett vagy nem meghatározható maradványok gyűlnek össze a hordó aljában – annak függvényében, hogy mit dobtak a hordóba égő tűzre. Ezért legjobb a Drumgrillt minden buli után párszor megforgatni, és az égésmaradványoktól megszabadulni. Figyelem: a művelet során rengeteg por szabadulhat ki. Győződj meg róla, hogy a takarítást a megfelelő helyszínen végzed.

SZÁLLÍTÁS

Maradjon a kettőnk titka, hogy a Drumgrill tulajdonképpen egy hordó. Mivel ez egy új hordó, ezért nincsenek benne furcsa cuccok maradványai, viszont a szállítás során rákerülhet néhány karcolás. Bár mi a magunk részéről mindent megteszünk, ezt sajnos mégsem tudjuk teljes mértékben kiküszöbölni.

FIGYELEM!

A t-zkosár nem használható teljes fed-réteggel!

MŰNKAHELYI BIZTONSÁG ÉS EGÉSZSÉGVÉDE- LEM

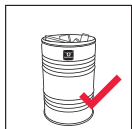
Tudtad, hogy a Drumgrill különösen felelősségteljes, amikor foglalkozási ártalmakról és biztonságos munkakörnyezetről van szó? Nem kell mélyre hajolnod, amikor a jól megérdemelt húst magadhoz veszed. Ez megelőzi a sérvet. Cspőmagasságában grillezhetsz, az ám!

ROZSDA

A hordó felső gyűrűje rozsdásodásra hajlamos. Ezért szükséges néha egy csepp olajjal bekenni (a konyhában megtalálod) – ez lesz a nyertes mozdulat. Kicsit az alja is rozsdásodhat. Ha nem hiányzik a teraszodon egy barna kör lenyomata, helyezz valamit a Drumgrill alá. Mellesleg: a Drumgrill a szabadban áttelelhet.

MULTI FUNKCI- ONÁLIS

Míg a nők csak beszélnek róla, addig a Drumgrill simán multifunkcionális. Grillsütő, tűzhely... és még tolóasztalka is! Tedd rá a fedelet és máris van egy asztalod. A kérdés az, hogy hány sör fér el rajta?



BIZTONSÁG

Ha eddig nem tudtad volna: a Drumgrill használat közben felmelegedhet. Ezért egyetlen javaslatunk: hallgass a józan eszedre. Amennyiben ez hiánycikk, íme, pótoljuk néhány baráti jó tanáccsal.

1. sz. jó tanács: Állítsd megfelelő helyre!

Helyezd a barbecue sütőt sima, szilárd felületre. Ja, és működés közben ne mozgasd. Ezért győződj meg róla, hogy a megfelelő helyen áll, mielőtt még felgyújtana valamit. Fontos, hogy ne mozgasd az égő vagy még forró barbecue sütőt.

2. sz. jó tanács: Tartsd be a tisztas távolságot!

Mindig helyezd a sütőt biztonságos távolságra a gyúlékony anyagoktól, mint amilyenek a fák, a léckerítés vagy a lugas. Tartsd távol a gyermekeket és a házi kedvenceket (na, vajon miért?!). Használj hosszú nyársakat, hústartó villákat és fogókat.

3. sz. jó tanács: Készülj megfelelően az alkalomra!

Ne viselj gyúlékony öltözéket és ne grillezz meztelen felsőtesttel (szerintünk ez senkinek sem jó...) .Tarts a közelben egy tűzoltó készüléket, vizet és homokot.

4. sz. jó tanács: Gondolj a környezetre is!

Ne süsd a barbecue-t tető alatt, de semmiképp se próbálkozz zárt térben. Itt ugyanis a tűzveszély mellett még a szén-monoxid-mérgezés kockázata is fennáll. A barbecue-zás a szabadban a legjobb, de szárazságban az erdők, mezők és dombok nagyon könnyen lángra kaphatnak.

A GYÁRTÓ NYILATKOZATA

A Drumgrill gyártója nem tartozik semmilyen felelősséggel/vagy kötelezettséggel a Drumgrill használata miatt bekövetkező esetleges sérülésekért/károkkért.

Ne süss, amíg a tüzelőanyagban nem jelenik meg hamuréteg.

VIGYÁZAT! Ez a barbecue sütő a használat során nagyon felmelegszik, tehát működés közben ne mozgasd!

VIGYÁZAT! Ne használd zárt térben!

VIGYÁZAT! Ne használj alkoholt vagy üzemanyagokat a be- vagy újragyújtáshoz!

Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő anyagot használja begyújtáshoz!

VIGYÁZAT! Tartsd távol a berendezéstől a gyermekeket és a háziállatokat!

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ.

Το Drumgrill δεν είναι μια απλή ψησταριά. Λειτουργεί ως μπάρμπεκιου, εστία φωτιάς, έπιπλο design, εξωτερική κουζίνα και πλαϊνό τραπέζακι, κι όλα αυτά σε ένα... Παράλληλα είναι και εύκολο στην χρήση. Είναι απολύτως ασφαλές για τους πρωτάρηδες, αν και με μεγάλη χαρά θα σας εξηγήσουμε πώς λειτουργεί.

Εάν όλα πήγαν καλά, θα έχετε παραλάβει:

- ✓ Το Drumgrill (e)
- ✓ Καπάκι (b) Τσιμπίδα (a)
- ✓ Καλάθι (c) Σχάρα (d)

Σας λείπει κάτι; Στείλτε μας e-mail στο: info@Drumgrill.com

Αρχίστε το μπάρμπεκιου.

Πριν την χρήση, βγάλτε το καπάκι από το βαρέλι. Βγάλτε την σχάρα από το καλάθι και αφού γεμίσετε το καλάθι με μπρικέτες ή κάρβουνα, ανάψτε το! Εάν θέλετε να αποφύγετε το άγχος που προκαλεί το άναμμα της φωτιάς (και ποιος δεν θα το 'θελε;) τότε χρησιμοποιήστε έναν αναπτήρα. Η δεύτερη καλύτερη ανακάλυψη που έγινε ποτέ (μετά το Drumgrill).

Μόλις η φωτιά αρπάξει για καλά: είστε έτοιμοι να ξεκινήσετε.

Καλή σας Όρεξη!

ΥΠΟΜΟΝΗ

Το Drumgrill είναι χαλαρωτικό στη χρήση. Για αυτό: χαλαρώστε. Βάλτε κάρβουνα ή μπρικέτες στο καλάθι πριν το βραδίνο σας. Αφήστε τα για λίγη ώρα. Και τοποθετήστε το κρέας στην σχάρα μόλις τα κάρβουνα πέσουν λίγο σε θερμοκρασία. Το κρέας πρέπει να αργοψηθεί. Έχουμε άπλετο χρόνο, το θυμάστε; Συμβουλή: δημιουργήστε διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας, έτσι ώστε να μπορείτε να μετακινείτε το κρέας σε λιγότερο θερμές ζώνες.

ΧΡΗΣΙΜΟ

Σιγουρευτείτε ότι έχετε ένα ζευγάρι γάντια (φούρνου) κοντά σας όταν ψήνετε. Εάν για οποιοδήποτε λόγο χρειαστεί να μετακινήσετε την σχάρα, καλύτερα να το κάνετε φορώντας γάντια. Αλλά αυτό, το ξέρατε ήδη, έτσι δεν είναι;

ΕΣΤΙΑ ΦΩΤΙΑΣ

Το Drumgrill δεν χρησιμοποιείται μόνο σαν ψησταριά...Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε επίσης και σαν εστία φωτιάς. Ρίξτε μερικά ξύλα στο καλάθι και ανάψτε το...Υπέροχο θέαμα! Και υπέροχο και ζεστό. Μπορείτε επίσης να ανάψετε και φωτιά κάτω από το Drumgrill, αλλά δεν το συνιστούμε, γιατί πολύ γρήγορα η μογιόθα ξεκολλήσει. Έτσι, στη συνέχεια, δε θα έχετε παρά ένα σκουριασμένο Drumgrill...Παρόλο που κάτι τέτοιο θα του έδινε σκληρό λουκ..

ΣΧΑΡΑ

Για να διατηρήσετε την σχάρα σε καλή κατάσταση, προτείνουμε να την αλείψετε με λίγο λάδι πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο. Σπορέλαιο ή ελαιόλαδο. Ό,τι σας βρίσκεται. Έτσι, το κρέας δεν θα κολλάει στην σχάρα τόσο πολύ.

ΑΔΕΙΑΣΜΑ

Μετά από ένα ωραιότατο μπάρμπεκιου θα έχουν απομείνει στον πάτο του βαρελιού υπολείμματα από τις μπρικέτες ή από οτιδήποτε άλλο χρησιμοποιήσατε για να ανάψετε την φωτιά. Για αυτό, καλό θα ήταν κάθε τόσο να αναποδογυρίζετε το Drumgrill και να πετάτε τα υπολείμματα. Προσέξτε: θα σηκωθεί πολλή σκόνη. Σιγουρευτείτε ότι κάνετε αυτή την διαδικασία σε μία καλά ψαγμένη, -απομακρυσμένη τοποθεσία.

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Μην το πείτε πουθενά, αλλά το Drumgrill δεν είναι παρά ένα βαρέλι. Ένα ολοκαίνουριο βαρέλι, χωρίς παράξενα πράγματα στο εσωτερικό του. Παρόλα αυτά εξαιτίας της μεταφοράς μπορεί να εμφανιστούν χαρακιές στο βαρέλι. Κάνουμε ό,τι καλύτερο μπορούμε, αλλά δεν γίνεται να το αποτρέψουμε αυτό το ενδεχόμενο πλήρως.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Δεν είναι δυνατή η χρήση του καλαθιού πυρκαγιάς με πλήρη περιτύλιξη καλύμματος!

ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Το ξέρατε ότι το Drumgrill είναι εξαιρετικά εργονομικός εξοπλισμός, που εστιάζει υπεύθυνα στην ασφάλεια και την υγεία σας κατά τη χρήση; Δεν χρειάζεται να σκύψετε από μακριά για να φτάσετε το κρέας σας. Έτσι θα γλυτώσετε και την κήλη. Ψήσιμο στο ύψος των γοφών, παιδιάς!

ΣΚΟΥΡΙΑ

Ο επάνω κύκλος του βαρελιού έχει την τάση να σκουριάζει λιγάκι. Για αυτό, λίγη επάλειψη με λάδι (ό,τι σας βρίσκεται στην κουζίνα) κάνει τεράστια διαφορά. Ο πάτος μπορεί επίσης να σκουριάσει. Εάν δεν θέλετε να δημιουργηθεί ένας καφέ κύκλος στην βεράντα σας: τοποθετήστε κάτι κάτω από το Drumgrill. Παρεμπιπτόντως: το Drumgrill μπορεί να μείνει έξω όλο τον χειμώνα. Είναι τόσο σκληρό όσο τα καρφιά.

ΠΟΛΥ-ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ

Οι γυναίκες μιλούν για την δυνατότητα να κάνει κανείς πολλά πράγματα ταυτόχρονα. Το Drumgrill είναι πολύ-λειτουργικό. Είναι ψησταριά, εστία φωτιάς, αλλά και... πλαϊνό τραπέζακι! Αρκεί μόνο να τοποθετήσετε το καπάκι του και θα εμφανιστεί μπροστά σας ένα τραπέζι. Πόσες μπύρες θα χωρούσε, άραγε;



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Σε περίπτωση που δεν το καταλάβατε μέχρι τώρα: το Drumgrill θα ζεσταθεί όταν το χρησιμοποιήσετε. Για αυτό, ένα έχουμε να σας προτείνουμε: χρησιμοποιήστε την κοινή λογική. Εάν δεν την κατέχετε, να μερικές προτάσεις.

Πρόταση 1: Βάλτε το σε καλό σημείο.

Τοποθετήστε το μπάρμπεκιου σε μια στέρεα, επίπεδη επιφάνεια. Και μην το μετακινείτε όταν το χρησιμοποιείτε. Πρέπει να είστε σίγουροι ότι βρίσκεται στο κατάλληλο σημείο πριν το ανάψετε. Μην μετακινήσετε το ζεστό ή ήδη καυτό μπάρμπεκιου.

Πρόταση 2: Κρατείστε επαρκή απόσταση.

Πάντα να κρατάτε επαρκή απόσταση από φλεγόμενα αντικείμενα, όπως δέντρα, ξύλινους φράχτες ή πέργκολες. Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια σε μια ασφαλή απόσταση (προφανώς!). Χρησιμοποιείτε μακριές τσιμπίδες, πιρούνες κρέατος και λαβίδες.

Πρόταση 3: Να είστε προετοιμασμένοι, να μην φοράτε εύφλεκτα ρούχα και να μην ψήνεται γυμνόστηθοι.

(έτσι κι αλλιώς, δεν είναι ευχάριστο για κανέναν αυτό το θέαμα...) Κρατήστε κοντά σας πυροσβεστικά αντικείμενα, νερό και άμμο.

Πρόταση 4: Προστατέψτε το περιβάλλον.

Μην ψήνεται κάτω από προεξέχουσες οροφές και προφανώς όχι σε εσωτερικό χώρο. Εκτός από την απειλή της φωτιάς υπάρχει επίσης ο κίνδυνος δηλητηρίασης από το μονοξείδιο του άνθρακα. Για ένα μπάρμπεκιου στην εξοχή: σε περίπτωση ξηρασίας, το δάσος, τα λιβάδια και οι αμμόλοφοι είναι ιδιαίτερος εύφλεκτα.

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΗΣ

Ο κατασκευαστής του Drumgrill δεν φέρει ευθύνη και/ή υπαιτιότητα για οποιαδήποτε ζημιά προκύψει από τη χρήση του Drumgrill.

Μην μαγειρεύετε προτού το καύσιμο δημιουργήσει μια επίστρωση της στάχτης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ψησταριά θα γίνει πολύ καυτή, μην την μετακινήσετε όταν την χρησιμοποιείτε!

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην την χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους!

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιήσετε οινόπνευμα ή βενζίνη για να την ανάψετε ή για να διατηρήσετε την φωτιά!

Χρησιμοποιήστε μόνο αναπτήρες που συμμορφώνονται με το EN 1860-3!

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά!

ROMÂNĂ

Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil.
ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!

ATENȚIE! A nu se utiliza în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon!

ATENȚIE! După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar!

ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere!

A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3!

ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere!

ČESKÁ

Potravinu připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela.

VÝSTRAHA! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.

VÝSTRAHA! Nepoužívat v uzavřených prostorách!

VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat lih ani benzín! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!

VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu!

HRVATSKA

Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!

UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!

UPOZORENJE! Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!

UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!

UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!

БЪЛГАРСКИ

Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю става много горещо, не премествайте го време на работа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте на закрито!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте децата и домашните любимци на разстояние!

EESTLANE

Toidu valmistamist söepannis tuleb alusutada alles peale söekihi moodustumist söel.

TÄHELEPANU! Söepann äärmiselt kuumeneb, mitte ümberpaigutada kasutamise ajal!

TÄHELEPANU! Mitte kasutada ruumides!

TÄHELEPANU! Mitte kasutada metüülpiiritust, bensiini või muud süttivat segu süütamiseks või taassüütamiseks! Kasutada vaid süütajaid, mis vastavad standardile EN 1860-3!

TÄHELEPANU! Mitte lasta söepanni juurde lapsi ja loomi!

LATVISKI

Ēdiena gatavošanu uz dārza grila sākt tikai pēc tam, kad izveidojusies ogļu kārta.

UZMANĪBU! grils ļoti sakarst, izmantošanas laikā to nedrīkst pārvietot!

UZMANĪBU! Nelietot iekštelpās!

UZMANĪBU! Iekurināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai nelietot metilspirtu vai benzīnu!

Lietot tikai standartam NE 1860-3 atbilstošus aizdedzināšanas līdzekļus!

UZMANĪBU! Neļaut bērniem un dzīvniekiem tuvoties grilam!

MAGYAR

A grillezést csak azután kezdje meg, miután egy rétegni hamu képződött a székenek.

FIGYELMEZTETÉS! Ez a grillező nagyon felforrósodik, használat során ne mozgassa!

FIGYELMEZTETÉS! Ne használja beltérben!

FIGYELMEZTETÉS! Ne használjon denaturált szeszt, benzint vagy más gyúlékony folyadékot a meggyújtáshoz vagy újragyújtáshoz! Használjon csakis az EN 1860-3-nak megfelelő gyújtószereket!

FIGYELMEZTETÉS! A gyerekeket és háziállatokat tartsa távol a grillezőtől!

ÍSLENSKA

Byrjið ekki að grilla fyrr en öskulag hefur myndast í kolunum.

VARÚÐ! Grillið verður afar heitt, færð það ekki úr stað á meðan á notkun stendur!

VARÚÐ! Notist ekki innandyrá!

VARÚÐ! Notið ekki metanól vökva, olíu eða aðra eldfima vökva til þess að kveika í grillinu! Notið þess í stað aðeins kveikjiefni sem samræmist EN 1860-3 stöðlum!

VARÚÐ! Haldið börnum og dýrum frá grillinu!

LATVIEŠU

Ēdiena gatavošanu uz dārza grila uzsākt tikai pēc tam, kas izveidojusies ogļu kārta.

UZMANĪBU! grils stipri sakarst, izmantošanas laikā to nedrīkst pārvietot!

UZMANĪBU! Nelietot iekštelpās!

UZMANĪBU! Nelietot metilspirtu, benzīnu vai citu uzliesmojošu maisījumu iekurināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai! Lietot tikai standartam NE 1860-3 atbilstošus aizdedzes līdzekļus.

UZMANĪBU! Neļaut grilam tuvoties bērniem un dzīvniekiem!

LIETUVIŲ

Pradėti kepti tik kai pelenų sluoksnis susiformavo ant žarijų.

DĒMESIO! Barbekiu tampa labai karštas, nereikia jo judinti naudojimo metu!

DĒMESIO! Nenaudoti viduje!

DĒMESIO! Nenaudokite metanolio alkoholio, benzino ar kitų degių skysčių norėdami uždegti ugnį! Naudokite tik, degiklius atitinkančius EN 1860-3 standartus!

DĒMESIO! Vaikai ir gyvūnai turi būti saugiai atstumu nuo barbekiu!

SLOVENSKÉ

Grilovanie začnite až potom, ako sa na uhlí vytvorí vrstva popola.

POZOR! Tento gril sa veľmi zohreje, počas používania sa nehybte s ním!

POZOR! Nepoužívajte v interiéri!

POZOR! Nepoužívajte metylalkohol, benzín alebo iné horľavé kvapaliny na zapalovanie alebo opätovné zapálenie! Používate len zapalovače, ktoré sú v súlade s EN 1860-3!

POZOR! Držte deti a domáce zvieratá od grilu ďalej!

Product	Weight briquettes/charcoal
Drumgrill Big	Max. 3 kg briquettes/charcoal
Drumgrill Medium	Max. 2 kg briquettes/charcoal
Drumgrill Small	Max. 1.5 kg briquettes/charcoal



QUESTIONS?

Do you have questions about the Drumgrill? Send an e-mail to info@Drumgrill.com. We will answer within two working days.

CONTACT

Drumgrill

info@Drumgrill.com
www.Drumgrill.com

info@Drumgrill.com
www.Drumgrill.com

Manufacturer:

United Brands Group Retail B.V.
Wethouder van Haperenstraat 40
4813AM Breda
The Netherlands
For contact details:
www.ubgcompany.com
info@ubgcompany.com

Distributor:

United Brands Group Promotional
Wethouder van Haperenstraat 40
4813AM Breda
The Netherlands
For contact details:
www.ubgcompany.com
info@ubgcompany.com

Distributor USA & Canada:

United Brands Group Global inc.
203 NE Front st ste 101
Milford DE 11963
Kent Country Delaware
For contact details:
www.ubgcompany.com
info@ubgcompany.com

DrumGrill.