



VONROC®
BUILD YOUR FUTURE

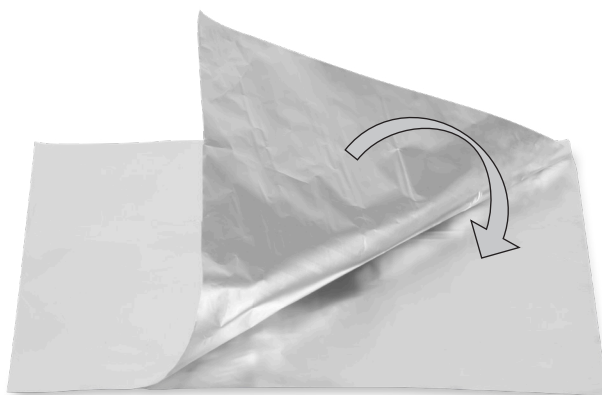
BBQ WOOD PELLETS BQ803AA

EN Original Instructions	04	HU Eredeti használati utasítás fordítása	14
DE Übersetzung Der Originalbetriebsanleitung	04	CS Překlad původního návodu k používání	15
NL Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing	05		
FR Traduction de la notice originale	06		
ES Traducción del manual original	07		
IT Traduzione delle istruzioni originali	08		
SV Översättning av bruksanvisning i original	09		
FI Alkuperäisten ohjeiden käännös	10		
NO Oversatt fra original veiledning	10		
DA Oversættelse af den originale brugsanvisning	11		
PL Tłumaczenie instrukcji oryginalnej	11		
RO Traducere a instrucțiunilor originale	12		
PT Tradução do manual original	13		

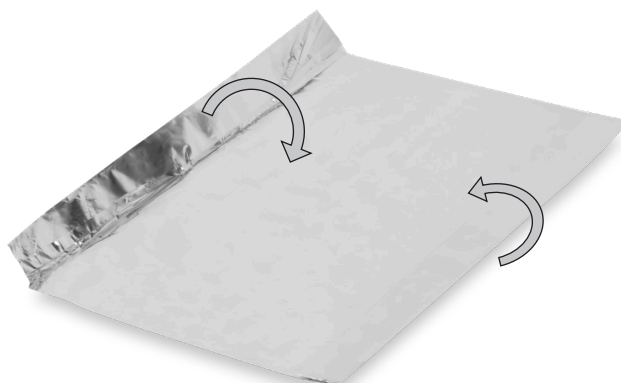
A



B



C



D



E



EN INSTRUCTIONS

The smoking wood pellets retain their original aroma and give great taste to barbecue dishes. Pellets are designed to maximize the taste of food, adding a smoky aroma.

Our BBQ wood pellets offer exotic flavours of carefully selected tropical wood species without using any additives. You can use these pellets for any type of food, they are generally best for beef, pork, chicken, fish, fruit and vegetables.

OPERATION

1. Start your grill and bring it to the desired cooking temperature. Do not mix the smoking wood pellets with the burning charcoal in your grill, as doing so would cause the pellets to burn off too quickly, without forming any smoke. Use a smoking tube or aluminium foil pouch to contain the pellets.

2a. Using a smoking tube:

Place the pellets inside the smoking tube and close the tube. Place one end of the tube directly over the flames. Wait until the pellets start to burn and smoke starts to form. Then move the smoker tube some distance away from the heat source, so that the pellets continue to smoulder slowly. Ideally place the smoking tube on the upper grill.

2b. Using a foil pouch:

- Take a sheet of aluminium foil and fold it into a rectangle measuring roughly 15x30cm (fig. A).
- Fold the rectangle into a square of roughly 15x15cm (fig. B).
- Fold two edges of the sides of the square to create a pouch (fig. C).
- Place the pellets inside the pouch (fig. D).
- Close the pouch by folding the top edge and pierce a hole in the middle (fig. E).

Place the foil pouch directly on the main grill and wait until smoke starts to appear from the pouch. Note that not all grills heat the same, you might have to experiment a little to find the ideal foil bag placement.

3. When the flavoured smoke starts, place the meat on your grill and close the lid.

DE GEBRAUCHSHINWEISE

Die Holzpellets-Mix zum Räuchern behalten ihr ursprüngliches Aroma und verleihen Grillgerichten einen tollen Geschmack. Die Pellets optimieren den Geschmack der Speisen und verleihen ihnen ein rauchiges Aroma.

Unsere Grillholzpellets bieten exotische Aromen sorgfältig ausgewählter tropischer Holzarten ohne jegliche Zusatzstoffe. Sie können die Pellets für verschiedene Gerichte verwenden, am besten eignen sie sich für Rind, Schwein, Huhn, Fisch, Obst und Gemüse.

BETRIEB

1. Feuern Sie Ihren Grill an und bringen Sie ihn auf die gewünschte Temperatur. Vermischen Sie die Räucherholzpellets nicht mit der brennenden Holzkohle in Ihrem Grill, da die Pellets sonst zu schnell abbrennen, ohne Rauch zu bilden. Verwenden Sie ein Smoker-Rohr oder einen Beutel aus Alufolie, um die Pellets aufzunehmen.

2a. Verwendung eines Smoker-Rohrs:

Legen Sie die Pellets in das Smoker-Rohr und verschließen Sie es. Legen Sie das eine Ende des Rohrs direkt über die Flammen. Warten Sie, bis die Pellets zu brennen beginnen und sich Rauch entwickelt. Bewegen Sie dann das Smoker-Rohr ein Stück von der Wärmequelle weg, damit die Pellets langsam weiterglimmen. Legen Sie das Smoker-Rohr idealerweise auf den oberen Grillrost.

2b. Verwendung eines Folienbeutels:

- Nehmen Sie einen Bogen Alufolie und falten Sie ihn zu einem Rechteck von etwa 15 x 30 cm (Abb. A).
- Falten Sie das Rechteck zu einem Quadrat von etwa 15 x 15 cm (Abb. B).
- Falten Sie zwei Kanten der Seiten des Quadrats, so dass ein Beutel entsteht (Abb. C).
- Geben Sie die Pellets in den Beutel (Abb. D).
- Verschließen Sie den Beutel, indem Sie den oberen Rand falten, und stechen Sie dann in der Mitte ein Loch hinein (Abb. E).

Legen Sie den Folienbeutel direkt auf den Hauptgrillrost und warten Sie, bis Rauch aus dem Beutel aufsteigt. Beachten Sie, dass nicht alle Grills

gleich heiß werden. Sie müssen vielleicht etwas experimentieren, um den idealen Platz für den Folienbeutel zu finden.

3. Sobald sich der aromatisierende Rauch entwickelt, legen Sie die Speisen auf den Rost und schließen den Deckel.

NL INSTRUCTIES

De pellets van rookhout behouden hun oorspronkelijke aroma en geven een geweldige smaak aan barbecuegerechten. Pellets zijn ontworpen om de smaak van gerechten te optimaliseren, waarbij zij een rookachtige aroma toevoegen.

Onze BBQ-houtpellets bieden de exotische smaken van zorgvuldig geselecteerde tropische houtsoorten, zonder enige toevoegingen. U kunt deze pellets voor allerlei soorten gerechten gebruiken, maar in het algemeen zijn zij het meest geschikt voor rundvlees, varkensvlees, kip, vis, fruit en groenten.

WERKING

1. Start uw grill en laat het de gewenste temperatuur bereiken. Meng geen pellets van rookhout met brandend houtskool in uw grill., omdat anders de pellets te snel opbranden zonder enige rook te creëren. Gebruik een rookbuis of een aluminium zakje voor de pellets.

2a. Het gebruik van een rookbuis:

Voer de pellets in de rookbuis in en sluit de buis. Plaats een uiteinde van de buis direct in de vlammen. Wacht tot de pellets beginnen te branden en rook begint te ontstaan. Verplaats de buis vervolgens iets verder weg van de warmtebron, zodat de pellets langzaam kunnen doorgaan met het smeulen. De bovenste grill is de meest ideale locatie voor de rookbuis.

2b. Het gebruik van een aluminium zakje:

- Neem een stuk aluminiumfolie. De folie vervolgens als een rechthoek opvouwen, met een afmeting van ongeveer 15x30 cm (Afb. A).
- Vouw de rechthoek zo dat een vierkant ontstaat met een afmeting van ongeveer 15x15 cm (Afb. B).
- Vouw de randen van het vierkant om, zodat een zakje ontstaat (Afb. C).
- Voer de pellets in het zakje in (Afb. D).
- Sluit het zakje door de bovenste rand om te vouwen en maak een gaatje in het midden (Afb. E).

Plaats het aluminium zakje direct op de hoofdgrill en wacht totdat rook uit het zakje komt. Merk op

dat niet alle grills op eenzelfde manier verwarmen, het kan zijn dat u eerst een beetje moet experimenteren om de ideale locatie te vinden.

3. Als het gearomatiseerde roken start, plaats u het vlees (of iets anders) op de grill en sluit u het deksel.

FR PRÉSENTATION

Les pellets de bois à fumer gardent leurs arômes d'origine et donnent un goût agréable aux aliments cuits au barbecue. Les pellets servent à intensifier le goût des aliments en y ajoutant un petit goût fumé.

Nos pellets de bois pour barbecue apportent des saveurs exotiques d'espèces de bois tropicaux soigneusement sélectionnées, sans utiliser d'additifs. Vous pouvez utiliser ces pellets pour tout type d'aliments, ils sont généralement meilleurs avec le bœuf, le porc, le poulet, le poisson, les fruits et légumes.

UTILISATION

1. Allumez votre barbecue et montez-le à la température de cuisson voulue. Ne mélangez pas les pellets de bois à fumer avec le charbon de bois dans votre barbecue car ils brûleraient trop rapidement sans pouvoir créer de fumée. Utilisez un tube à fumer ou une poche de papier aluminium pour y mettre les pellets.

2a. Avec un tube à fumer:

Placez les pellets à l'intérieur du tube et refermez-le. Placez une extrémité du tube directement au-dessus des flammes. Attendez que les pellets commencent à brûler et que la fumée commence à se former. Éloignez ensuite le tube à fumer de la source de chaleur pour que les pellets continuent à brûler lentement. L'emplacement idéal est sur la grille du haut.

2b. Dans de l'aluminium :

- Prenez une feuille d'aluminium et pliez-la en forme de rectangle de 15x30cm environ (fig. A).
- Pliez le rectangle en forme de carré de 15x15cm environ (fig. B).
- Repliez les deux bords sur les côtés du carré pour former une poche (fig. C).
- Mettez des pellets dans la poche (fig. D).
- Refermez la poche en repliant le bord supérieur et percez un trou au centre (fig. E).

Posez la poche directement sur la grille principale et attendez que de la fumée commence à sortir de la poche. En sachant que tous les barbecues ne

chauffent pas de la même manière, vous devrez sans doute faire quelques essais avant de trouver l'emplacement idéal pour la poche.

3. Dès que la fumée commence à sortir, posez la viande sur votre grille et refermez le couvercle du barbecue.

ES INSTRUCCIONES

Los pellets de madera para ahumar conservan su aroma original y dan un buen sabor a los platos hechos a la barbacoa. Los pellets han sido diseñados para maximizar el sabor de la comida añadiendo un aroma ahumado.

Nuestros pellets de madera para barbacoa donan el sabor exóticos de especies de madera tropical cuidadosamente seleccionadas y no contienen ningún tipo de aditivos. Puede utilizar estos pellets para cualquier tipo de alimento, son ideales para carne de vaca, cerdo, pollo, pescado, frutas y verduras.

FUNCIONAMIENTO

1. Encienda la parrilla y deje que alcance la temperatura de cocción deseada. No mezcle los pellets de madera para ahumar con el carbón encendido en la parrilla, si lo hace los pellets se quemarán demasiado rápido, sin formar humo. Coloque los pellets en un tubo para ahumar o en una bolsa de papel de aluminio.

2a. Uso de un tubo para ahumar:

Coloque los pellets dentro del tubo para ahumar y cierre el tubo. Coloque un extremo del tubo directamente sobre las llamas. Espere a que los pellets empiecen a arder y a que se forme humo. Después aleje el tubo para ahumar de la fuente de calor para que los pellets sigan ardiendo lentamente. Lo ideal es colocar el tubo de ahumar en la parrilla superior.

2b. Uso de una bolsa de papel de aluminio:

- Tome una hoja de papel de aluminio y dóblela formando un rectángulo de aproximadamente 15x30 cm (Fig. A).
- Doble el rectángulo formando un cuadrado de aproximadamente 15x15 cm (Fig. B).
- Doble dos bordes de los lados del cuadrado para formar una bolsa (Fig. C).
- Coloque los pellets dentro de la bolsa (Fig. D).
- Cierre la bolsa doblando el borde superior y haga un agujero en el centro (Fig. E).

Coloque la bolsa de papel de aluminio directamente sobre la parrilla principal y espere a que empiece a salir humo de la bolsa. Tenga en cuenta que no todas las parrillas se calientan del mismo

modo, puede que tenga que experimentar un poco para encontrar la ubicación ideal para la bolsa de papel de aluminio.

3. Cuando empieza a salir el humo aromatizado, coloque la carne en la parrilla y cierre la tapa.

IT ISTRUZIONI

I pellet di legno per affumicatura mantengono l'aroma originale dei cibi grigliati, conferendo loro un gusto eccellente. I pellet sono destinati a esaltare al massimo il gusto delle pietanze, arricchendole con un aroma affumicato.

I nostri pellet per il barbecue offrono aromi esotici grazie alle specie di legno tropicale accuratamente selezionate, senza utilizzare additivi. È possibile utilizzare questi pellet per qualunque tipo di pietanza. In genere sono ideali per la cottura della carne di manzo, maiale e pollo, del pesce e di frutta e verdura.

UTILIZZO

1. Accendere la griglia e portarla alla temperatura di cottura desiderata. Non mischiare i pellet di legno per affumicatura con il carbone ardente della griglia, perché così facendo i pellet brucerebbero troppo in fretta, senza che si sviluppi fumo. Utilizzare un tubo per affumicare o un cartoccio in foglio di alluminio per contenere i pellet.
- 2a. Utilizzo di un tubo per affumicare:
 - versare i pellet all'interno del tubo per affumicare e chiudere il tubo. Mettere un'estremità del tubo direttamente sulle fiamme. Attendere che i pellet inizino a bruciare e che si formi il fumo, quindi spostare il tubo per affumicare a una certa distanza dalla fonte di calore, in modo che i pellet continuino a bruciare lentamente. L'ideale sarebbe posizionare il tubo per affumicare sulla griglia superiore.
- 2b. Utilizzo di un cartoccio in foglio di alluminio:
 - prendere un foglio di alluminio e piegarlo formando un rettangolo di circa 15x30 cm (fig. A);
 - piegare il rettangolo e ricavare un quadrato di circa 15x15 cm (fig. B);
 - piegare due bordi dei lati del quadrato in modo da ottenere un cartoccio (fig. C);
 - mettere i pellet all'interno del cartoccio (fig. D);
 - chiudere il cartoccio piegando il bordo superiore e praticare un foro al centro (fig. E).

Mettere il cartoccio direttamente sulla griglia principale e attendere fino a quando il fumo inizierà a fuoriuscire dal cartoccio. Tenere presente che non tutte le griglie riscaldano allo stesso modo, per cui potrebbe essere necessario fare delle prove per individuare la posizione più corretta in cui mettere il cartoccio.

3. Quando il fumo aromatizzato inizierà a comparire, disporre la carne sulla tua griglia e chiudere il coperchio.

SV INSTRUKTIONER

Rökräpellen behåller sin ursprungliga arom och ger bra smak till grillrätter. Pellets är designade för att maximera smaken av mat och lägga till en rökig arom.

Våra BBQ träpellets erbjuder exotiska smaker av noggrant utvalda tropiska träslag utan att använda några tillsatser. Du kan använda dessa pellets till vilken typ av mat som helst, de är som regel bäst till nötkött, fläsk, kyckling, fisk, frukt och grönsaker.

DRIFT

1. Starta grillen och låt den komma upp i önskad tillagningstemperatur. Blanda inte rökräpellen med det brinnande kolet i din grill, eftersom det gör att pelletsen bränns av för snabbt utan att det bildas någon rök. Använd ett rökrör eller aluminiumfoliepåse till pelletsen.

2a. Använda ett rökrör: Placera pelletsen inuti rökröret och stäng röret. Placera ena änden av röret direkt över lågorna. Vänta tills pelletsen börjar brinna och rök börjar bildas. Flytta sedan rökröret en bit bort från värmekällan så att pelletsen fortsätter att glöda långsamt. Placera helst rökröret på den övre grillen.

2b. Använda en foliepåse:

- Ta ett ark aluminiumfolie och vik det till en rektangel som mäter cirka 15x30 cm (fig. A).
- Vik rektangeln till en kvadrat på ungefär 15x15 cm (fig. B).
- Vik två kanter på fyrkantens sidor för att skapa en påse (fig. C).
- Placera pelletsen i påsen (fig. D).
- Stäng påsen genom att vika den övre kanten och sticka hål i mitten (fig. E).

Placera foliepåsen direkt på huvudgrillen och vänta tills rök börjar komma från påsen. Observera att inte alla grillar värmer lika mycket, du kanske måste experimentera lite för att hitta den perfekta placeringen av foliepåsen.

3. När den smaksatta röken börjar avges, lägg köttet på grillen och stäng locket.

FI OHJEET

Savustuspelletit säilyttävät alkuperäisen arominsa ja antavat grilliruokiin makua. Pelletit maksimoivat ruoan maun ja lisäävät niihin herkullista savun aromia.

BBQ-puupellettimme tarjoavat eksoottisia makuja huolellisesti valituista trooppisista puulajeista ilman lisäaineita. Voit käyttää näitä pellettejä kaikenlaisiin ruokiin, ne sopivat yleensä parhaiten naudanlihan, porsaanlihan, kanan, kalan, hedelmien ja vihannesten grillaamiseen.

KÄYTTÖ

1. Käynnistä grilli ja kuumenna se haluamaasi kypsennyslämpötilaan. Älä sekoita savustuspellettejä grillissäsi palavaan hiileen, muutoin pelletit voivat palaa pois liian nopeasti savua muodostamatta. Aseta pelletit savustusputkeen tai alumiinifoliopussiin.

2a. Savustusputken käyttäminen:

Aseta pelletit savustusputken sisään ja sulje putki. Aseta putken toinen pää suoraan liekkien päälle. Odota, kunnes pelletit alkavat palaa ja savua alkaa muodostua. Siirrä sitten savuputkea etäämmälle lämmönlähteestä, jotta pelletit jatkavat kytymistä hitaasti. Savuputki kannattaa asettaa yläritilälle.

2b. Foliopussin käyttäminen:

- Ota pala alumiinifoliota ja taita se suorakulmioksi, jonka mitat ovat noin 15 x 30 cm (kuva A).
- Taita suorakulmio noin 15 x 15 cm:n neliöksi (kuva B).
- Taita neliön sivujen kaksi reunaa luodaksesi pussin (kuva C).
- Aseta pelletit pussin sisään (kuva D).
- Sulje pussi kääntämällä yläreuna ja puhkaise reikä keskelle (kuva E).

Aseta foliopussi suoraan päägrilliin ja odota, kunnes pussista alkaa nousta savua. Huomaa, että kaikki grillit eivät kuumenna samalla tavalla ja saatat joutua kokeilemaan eri paikkoja foliopussin parhaan sijoituspaikan löytämiseksi.

3. Kun aromikasta savua alkaa muodostua, aseta liha grilliin ja sulje kansi.

NO INSTRUKSJONER

Røyketrepelletsene beholder sin originale aroma og gir flott smak til grillretter. Pelletsene er designet for å gi maksimal smak på maten, med en røykpreget aroma.

Våre BBQ-trepellets gir eksotiske smaker fra nøye utvalgte tropiske tresorter uten bruk av tilsetningsstoffer. Du kan bruke disse pelletsene for alle typer mat, de er vanligvis best for storfekjøtt, svin, kylling, fisk, frukt og grønnsaker.

BRUK

1. Start opp grillen og få den til ønsket temperatur. Ikke blande røyketrepelletsene med brennende trekull i grillen, det vil føre til at pelletsene brenner opp for fort og ikke danne noen røyk. Bruk et røykerør eller en lomme av aluminiumsfolie for å holde på pelletsene.

2a. Bruk av røykerør:

Legg pellets i røykerøret og lukk røret. Legg ene enden av røret direkte over flammene. Vent til pelletsene tar fyr og det begynner å ryke. Flytt deretter røykerøret litt unna varmekilden slik at pelletsene fortsetter å gløde langsomt. Legg helst røykerøret på øvre grillrist.

2b. Bruke en aluminiumslomme:

- Ta et stykke aluminiumsfolie og fold det til et rektangel omtrent 15x30 cm (fig. A).
- Fold rektangelet til en firkant omtrent 15x15 cm (fig. B).
- Fold to kanter av firkanten for å danne en lomme (fig. C).
- Legg pellets i lommen (fig. D).
- Lukk lommen ved å folde toppkanten og stikk et hull i midten (fig. E).

Legg folielommen direkte på hovedgrillen og vent til det kommer røyk ut av lommen. Vær oppmerksom på at ikke alle griller har samme varme, du kan måtte prøve deg frem for å finne perfekt plassering av aluminiumslommen.

3. Når smaksrøyken starter, legg maten på grillen og lukk lokket.

DA ANVISNINGER

Træpillerne til røgning bevarer deres originale aroma og giver god smag til grillretter. Piller er designet til at maksimere smagen af mad og tilføje en røget aroma.

Vores grilltræpiller tilbyder eksotiske smage af omhyggeligt udvalgte tropiske træsorter uden brug af tilsætningsstoffer. Du kan bruge disse piller til enhver type mad. De er generelt bedst til oksekød, svinekød, kylling, fisk, frugt og grøntsager.

BETJENING

1. Start din grill og bring den op på den ønskede tilberedningstemperatur. Bland ikke træpillerne til røgning med det brændende kul i din grill, da det ville få pillerne til at brænde for hurtigt uden at danne røg. Brug et røgerør eller en pose af aluminiumsfolie til at lægge pillerne i.

2a. Brug af et røgerør:

Placer pillerne inde i røgerøret og luk røret. Placer den ene ende af røret direkte over flammerne. Vent, indtil pillerne begynder at brænde, og der begynder at blive dannet røg. Flyt derefter røgerøret et stykke væk fra varmekilden, så pillerne fortsætter med at gløde langsomt. Det er bedst at placere røgerøret på den øverste grill.

2b. Brug af en foliepose:

- Tag et ark aluminiumsfolie og fold det til et rektangel, der måler ca. 15 x 30 cm (fig. A).
- Fold rektanglet til en firkant på ca. 15 x 15 cm (fig. B).
- Fold to kanter af firkantens sider for at lave en pose (fig. C).
- Læg pillerne i posen (fig. D).
- Luk posen ved at folde den øverste kant og bore et hul i midten (fig. E).

Læg folieposen direkte på hovedgrillen og vent, indtil der begynder at komme røg fra posen. Bemærk, at ikke alle griller varmer ens. Du er muligvis nødt til at prøve dig lidt frem for at finde den ideelle placering af folieposen.

3. Når den smagfulde røg starter, skal du lægge kødet på din grill og lukke låget.

PL INSTRUKCJA

Pellety do wędzenia zachowują oryginalny aromat i zapewniają doskonały smak potraw przygotowywanych na ruszcie. Pellety podkreślają smak potraw, dodając aromat dymu.

Nasze pellety drewniane do grillowania oferują egzotyczne aromaty starannie dobranych gatunków drewna egzotycznego bez żadnych dodatków.

Można używać tych pelletów do dowolnego rodzaju żywności, ale zwykle najlepiej sprawdzają się w połączeniu z wołowiną, wieprzowiną, mięsem drobiowym, rybami, owocami i warzywami.

OBSŁUGA

1. Rozpalić grill i rozgrzać go do żądanej temperatury. Nie mieszać pelletów do wędzenia z węglem drzewnym w grillu, ponieważ spowoduje to zbyt szybkie wypalenie pelletów i nie pozwoli im na wytworzenie dymu. Włożyć pellety do rurki do wędzenia albo woreczka z folii aluminiowej.

2a. Korzystanie z rurki do wędzenia:

Włożyć pellety do rurki do wędzenia i zamknąć ją. Umieścić jeden koniec rurki do wędzenia bezpośrednio nad płomieniami. Poczekać, aż pellety zaczną się palić i wydzielać dym. Następnie odsunąć rurkę do wędzenia na pewną odległość od źródła ciepła, aby pellety powoli się żarzyły. Najlepiej umieścić rurkę do wędzenia na górnym poziomie grilla.

2b. Korzystanie z woreczka z folii aluminiowej:

- Wziąć arkusz folii aluminiowej i złożyć go w prostokąt o wymiarach około 15 x 30 cm (rys. A).
- Złożyć prostokąt w kwadrat o wymiarach około 15 x 15 cm (rys. B).
- Złożyć dwa rogi kwadratu, aby utworzyć woreczek (rys. C).
- Włożyć pellety do woreczka (rys. D).
- Utworzyć woreczek, składając górną krawędź, po czym wykonać otwór pośrodku (rys. E).

Położyć woreczek z folii bezpośrednio na głównym poziomie grilla i poczekać, aż z woreczka zacznie wydostawać się dym. Zwrócić uwagę, że nie wszys-

tkie grille grzeją z taką samą siłą. Konieczne może być eksperymentowanie w celu znalezienia idealnego miejsca na położenie woreczka z folii.

3. Kiedy pelletey zaczną dymić, położyć mięso na grillu i zamknąć pokrywę.

RO INTRUCȚIUNI

Peletele de lemn pentru afumare își păstrează aroma originală și dau un gust deosebit preparatelor pentru grătar. Peletele sunt concepute pentru a spori gustul alimentelor, adăugând o aromă afumată.

Peletele noastre de lemn pentru grătar oferă arome exotice de specii de lemn tropical atent selecționate, fără a folosi aditivi. Puteți folosi aceste pelete pentru orice tip de preparat, în general sunt cele mai bune pentru carne de vită, porc, pui, pește, fructe și legume.

OPERAREA

1. Porniți grătarul și aduceți-l la temperatura dorită pentru gătit. Nu amestecați peletele de lemn pentru afumare cu cărbunele care arde în grătarul dumneavoastră, deoarece astfel peletele ar arde prea repede, fără a genera fum. Folosiți un tub de fumat sau o pungă din folie de aluminiu pentru a include peletele.

2a. Utilizarea unui tub de afumare:

Introduceți peletele în tubul de afumare și închideți tubul. Așezați un capăt al tubului direct deasupra flăcărilor. Așteptați până când peletele încep să ardă și începe să se formeze fum. Apoi, îndepărtați tubul de afumare de sursa de căldură, astfel încât peletele să continue să se afume încet. În mod ideal, plasați tubul de afumare pe grătarul superior.

2b. Folosirea unei folii de aluminiu:

- Folosiți o foaie de folie de aluminiu și pliați-o într-un dreptunghi de aproximativ 15x30cm (fig. A).
- Împăturiți dreptunghiul într-un pătrat de aproximativ 15x15cm (fig. B).
- Îndoțiți două margini ale laturilor pătratului pentru a crea o pungă (fig. C).
- Așezați peletele în interiorul pungii (fig. D).
- Închideți punga prin plierea marginii superioare și faceți o gaură în mijloc (fig. E).

Așezați punga de folie de aluminiu direct pe grătarul principal și așteptați până când începe să iasă fum din pungă. Rețineți că nu toate grătarele se încălzesc la fel, este posibil să trebuiască să experimentați puțin pentru a găsi poziția ideală a foliei.

3. Când începe fumul aromat, puneți carnea pe grătar și închideți capacul.

PT INSTRUÇÕES

Os aglomerados de madeira para fumagem mantêm o aroma original e dão um ótimo sabor a comida feita no churrasco. Os aglomerados são concebidos para potenciar o sabor da comida, proporcionando um aroma fumado.

Os nossos aglomerados de madeira de churrasco têm sabores exóticos, provenientes de espécies de madeiras de florestas tropicais seleccionadas cuidadosamente, sem quaisquer aditivos. Pode utilizar estes aglomerados para qualquer tipo de comida. Normalmente são muito adequados para carne de vaca, porco, frango, peixe, fruta e vegetais.

FUNCIONAMENTO

1. Ligue o grelhador e regule para a temperatura de confecção pretendida. Não misture os aglomerados de madeira para fumagem com o carvão na sua grelha, porque se o fizer os aglomerados ardem muito depressa e não produzem fumo. Utilize um tubo de fumagem ou uma bolsa de alumínio para guardar os aglomerados.
- 2a. Como utilizar um tubo de fumagem:
Coloque os aglomerados dentro do tubo de fumagem e feche o tubo. Coloque uma extremidade do tubo directamente sobre as chamas. Aguarde até os aglomerados começarem a queimar e começar a produzir fumo. Em seguida, afaste o tubo de fumagem da fonte de calor para que os aglomerados continuem a fazer a combustão lenta. Coloque o tubo de preferência na grelha superior.
- 2b. Como utilizar uma bolsa de alumínio:
 - Agarre numa folha de alumínio e dobre-a num rectângulo com cerca de 15 x 30 cm (Fig. A).
 - Dobre o rectângulo num quadrado com cerca de 15x15 cm (Fig. B).
 - Dobre as duas pontas dos lados do quadrado para criar uma bolsa (Fig. C).
 - Coloque os aglomerados dentro da bolsa (Fig. D).
 - Feche a bolsa, dobrando a ponta superior e faça um furo no centro (Fig. E).

Coloque a bolsa de alumínio directamente na grelha principal e aguarde até começar a sair fumo da bolsa. Tenha em atenção que nem todas as grelhas aquecem da mesma maneira, pode ser necessário fazer algumas experiências para encontrar o sítio ideal de colocação do saco de alumínio.

3. Quando começar a sair fumo aromatizado, coloque a carne na grelha e feche a tampa.

HU UTASÍTÁSOK

A füstölő fapellet megőrzi eredeti aromáját és remek ízt ad a grillételeknek. A pelleteket úgy tervezték, hogy maximalizálják az ételek ízét, és füstös aromát adnak hozzá.

BBQ fapelleleteink a gondosan válogatott trópusi fajták egzotikus ízeit kínálják adalékanyagok használata nélkül. Ezeket a pelleteket bármilyen ételhez használhatja, általában marhahúshoz, sertéshúshoz, csirkehúshoz, halhoz, gyümölcshöz és zöldséghez a legjobb.

KEZELÉS

1. Indítsa el a grillt, és melegítse fel a kívánt sütési hőmérsékletre. Ne keverje össze a füstölő fapelletet a grillben égő faszénnel, mert ezzel a pellet túl gyorsan, füstképződés nélkül ég le. Használjon füstcsövet vagy alumíniumfólia tasakot a pellet tárolására.

2a. Füstcső használata: Helyezze a pelleteket a füstcsőbe, és zárja le a csövet. Helyezze a cső egyik végét közvetlenül a lángok fölé. Várja meg, amíg a pellet égni kezd, és füst képződik. Ezután távolítsa el a füstcsövet a hőforrástól, hogy a pelletek lassan tovább parázzoljanak. Ideálisan helyezze a füstcsövet a felső grillrácsra.

2b. Fóliatasak használata:

- Vegyen egy lapot alufóliát, és hajtsa össze nagyjából 15x30 cm méretű téglalappá (A. ábra).
- Hajtsa össze a téglalapot egy nagyjából 15x15 cm-es négyzetté (B. ábra).
- Hajtsa be a négyzet oldalainak két szélét, hogy egy tasakot hozzon létre (C. ábra).
- Helyezze a pelleteket a tasakba (D. ábra).
- Zárja le a tasakot a felső szélének összehajtásával, és szúrjon ki egy lyukat a közepén (E. ábra).

Helyezze a fóliatasakot közvetlenül a fő grillrácsra, és várja meg, amíg a füst elkezdi kijönni a tasakból. Ne feledje, hogy nem minden grill egyformán melegszik, előfordulhat, hogy egy kicsit kísérleteznie kell, hogy megtalálja az ideális fóliatasak elhelyezést.

3. Amikor megjelenik az ízesített füst, helyezze a húst a grillrácsra, és zárja le a fedelet.

CS POKYNY PRO POUŽITÍ

Dřevěné pelety na uzení si zachovávají své původní aroma a dodávají grilovaným pokrmům skvělou chuť. Pelety jsou navrženy tak, aby maximalizovaly chuť jídla a dodaly mu kouřové aroma.

Naše dřevěné BBQ pelety nabízí exotické vůně pečlivě vybraných druhů tropického dřeva bez použití jakýchkoliv přísad. Tyto pelety můžete použít na jakýkoli druh jídla, obecně jsou nejlepší na hovězí, vepřové a kuřecí maso, ryby, ovoce a zeleninu.

POUŽITÍ

1. Zapněte gril a nastavte požadovanou teplotu na přípravu pokrmu. Nemíchejte ve vašem grilu dřevěné pelety na uzení s hořícím dřevěným uhlím, protože by došlo k tomu, že se pelety spálí příliš rychle, aniž by se vytvořil kouř. Pro uložení pelet použijte udicí trubici nebo kapsu z hliníkové fólie.

2a. Použití udicí trubice:

Vložte pelety do udicí trubice a uzavřete tuto trubici. Umístěte jeden konec této trubice přímo nad plameny. Počkejte, dokud pelety nezačnou hořet a dokud se nezačne vytvářet kouř. Potom posuňte udicí trubici kousek dál od zdroje tepla, aby mohly pelety dále pomalu doutnat. Ideální místo pro umístění udicí trubice je na horním grilu.

2b. Použití kapsy z hliníkové fólie:

- Použijte list hliníkové fólie a složte jej do obdélníku s rozměry asi 15 × 30 cm (obr. A).
- Obdélník přeložte na čtverec o velikosti zhruba 15 × 15 cm (obr. B).
- Přeložte dva okraje stran čtverce a vytvořte kapsu (obr. C).
- Vložte pelety do vytvořené kapsy (obr. D).
- Zavřete tuto kapsu přeložením horního okraje a uprostřed propíchněte otvor (obr. E).

Položte tuto fóliovou kapsu přímo na hlavní gril a počkejte, dokud z této kapsy nezačne stoupat kouř. Uvědomte si, že ne všechny grily topí stejně. Možná budete muset trochu experimentovat, abyste našli ideální umístění fóliové kapsy.

3. Jakmile se začne voňavý kouř z kapsy uvolňovat, umístěte maso na gril a zavřete víko grilu.



©2022 VONROC
WWW.VONROC.COM

2203-24