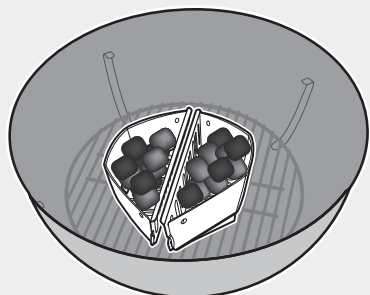
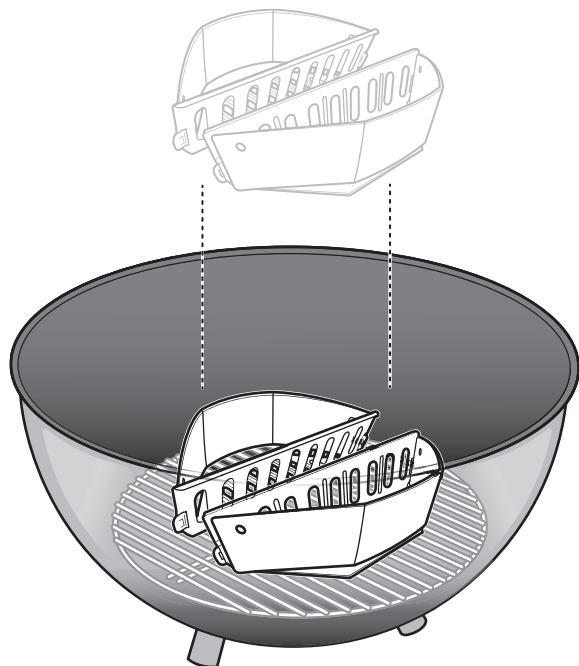


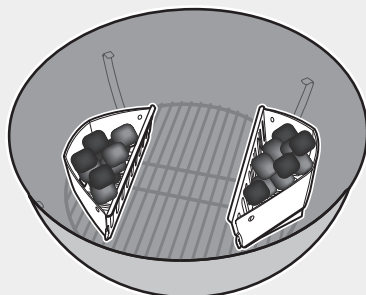


- **EN** Charcoal briquet holder
- **ES** Sostenedor de briquetas de carbón
- **FR** Paniers à charbon
- **DE** Holzkohlekörbe
- **FI** Brikettikorit
- **NO** Brikettkurver
- **DA** Kulholdere
- **SV** Brikettkorgar
- **NL** Houders voor houtskoolbriketten
- **IT** Contenitori per mattonelle di carbone
- **PT** Suportes de pedaços de carvão

- **PL** Zbiorniki na brykiety
- **RU** Контейнеры для древесноугольных брикетов
- **CS** Držák na uhlové brikety
- **SK** Držiak na brikety
- **HU** Faszén brikett tartó
- **RO** Suport brichete de cărbune
- **SL** Posoda za oglje
- **HR** Posuda za drveni ugljen
- **ET** Grillsüsihoidik
- **LV** Kokogles briķešu turētājs
- **LT** Medžio anglių briketų laikiklis



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| EN Direct Method | RU Прямой Способ |
| ES Método Directo | CS Přímé grilování |
| FR Méthode Directe | SK Priama metóda |
| DE Direkte Methode | HU Direkt módszer |
| FI Suora Tapa | RO Metoda directă |
| NO Direkte Grilling | SL Neposredna metoda |
| DA Direkte Metode | HR Direktna metoda |
| SV Direkt Grillmetod | ET Otsese kuumutamise meetod |
| NL Directe Methode | LV Tiešā metode |
| IT Metodo Diretto | LT Tiesioginis būdas |
| PT Método Directo | |
| PL Metoda Bezpośrednia | |



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| EN Indirect Method | RU Непрямой Способ |
| ES Método Indirecto | CS Nepřímé grilování |
| FR Méthode Indirecte | SK Nepriama metóda |
| DE Indirekte Methode | HU Indirekt módszer |
| FI Epäsuora Tapa | RO Metoda indirectă |
| NO Indirekte Grilling | SL Posredna metoda |
| DA Indirekte Metode | HR Indirektna metoda |
| SV Indirekt Grillmetod | ET Kaudse kuumutamise meetod |
| NL Indirecte Methode | LV Netiešā metode |
| IT Metodo Indiretto | LT Netiesioginis būdas |
| PT Método Indirecto | |
| PL Metoda Pośrednia | |

EN

Makes Indirect Cooking easier when grilling large cuts of meat and other foods that require longer cooking times. Made of durable aluminiumised steel.

USING THE CHARCOAL BRIQUETTE HOLDERS

Place holders with flat sides together in centre of charcoal grate. Fill each holder with 25 briquettes and ignite charcoal. Coals will be ready when they have a light coating of grey ash (approximately 25-30 minutes). Using long-handled tongs and heat-resistant mitts, slide Charcoal Briquette Holders apart to the outside edges of the charcoal grate, leaving a large area in the centre for a drip-pan. (Drip-pans are available as an accessory.) Place food on the cooking grate and cook with the lid on. Heat will circulate around the food, simulating a convection oven.

⚠ **WARNING:** Use heat-resistant mitts and long-handled tongs when moving holders.

ES

Facilita la cocción indirecta para asar cortes grandes de carne y otros alimentos que requieren tiempos más largos de cocción. Hecho de acero aluminizado duradero.

CÓMO USAR LOS "SOSTENEDORES DE BRIQUETAS DE CARBÓN"

Coloque los sostenedores con los costados planos juntos en el centro de la rejilla para el carbón. Llene cada sostenedor con 25 briquetas y encienda el carbón. El carbón estará listo cuando esté cubierto con una leve capa de ceniza gris (aproximadamente 25-30 minutos). Usando tenacillas largas y guantes resistentes al calor, aparte los sostenedores de briquetas de carbón deslizándolos hacia los bordes externos de la rejilla para el carbón de manera de dejar un amplio espacio en el centro para la bandeja de goteo. (Las bandejas de goteo están disponibles como accesorios.) Coloque los alimentos sobre la rejilla de cocción y cocínelos con la tapa puesta. El calor circulará alrededor de los alimentos, simulando un horno de convección.

⚠ **ADVERTENCIA:** Use guantes resistentes al calor y tenacillas largas para mover los sostenedores.

FR

Facilitez la cuisson indirecte lorsque vous grillez de grands morceaux de viandes et d'autres aliments qui nécessitent des durées de cuisson longues. Fabriqués en acier recouvert d'aluminium durable.

UTILISATION DES SOUTS POUR BRIQUETTES DE CHARBON

Placez les supports en orientant les côtés plats ensemble vers le centre de la grille à charbon. Remplissez chaque support de 25 briquettes puis allumez le charbon. Les charbons sont prêts quand ils sont légèrement enrobés de cendre blanche (environ 25 à 30 minutes). À l'aide de pinces à longs manches et de gants anti-chaueur, faites glisser les Supports pour briquettes de charbon vers les extrémités extérieures de la grille à charbon en les séparant et en laissant une grande zone au centre pour accueillir un égouttoir. (Les égouttoirs sont disponibles à la vente en tant qu'accessoires.) Placez les aliments sur la grille de cuisson puis cuisez en gardant le couvercle fermé. La chaleur va circuler autour des aliments, simulant un four à convection.

⚠ **MISE EN GARDE :** Utilisez des gants anti-chaueur et des pinces à long manche lorsque vous manipulez les supports.

DE

Erleichtern das indirekte Grillen bei großen Fleischstücken und anderem Grillgut mit längeren Garzeiten. Aus robustem, alubeschichtetem Stahl.

SO VERWENDEN SIE DIE HOLZKOHLEKÖRBE :

Stellen Sie die Körbe mit den geraden Seiten zueinander in die Mitte des Holzkohlerostes. Füllen Sie jeden Korb mit etwa 25 Holzkohlebriketts oder -stücken und zünden Sie sie an. Warten Sie etwa 25-30 Minuten, bis die Holzkohle mit einer dünnen Schicht grauer Asche überzogen ist. Ziehen Sie hitzebeständige Grillhandschuhe an, und schieben Sie die Holzkohlekörbe mit einer Grillzange an den Rand des Holzkohlerostes. Stellen Sie eine Tropfschale in den entstandenen freien Platz in der Mitte (Tropfschalen sind als Zubehör erhältlich.) Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost über die Tropfschale und grillen Sie bei aufgesetztem Deckel. Die Wärme zirkuliert wie in einem Umluftofen um das Grillgut.

⚠ **SICHERHEITSHINWEIS:** Tragen Sie beim Umgang mit den heißen Holzkohlekörben immer hitzebeständige Grillhandschuhe und verschieben Sie die Körbe nur mit einer Grillzange.



Helpottaa kookkaiden lihanpalojen tai muiden pitkää kypsennysaikaa vaativien grillattavien epäsuoraa grillaamista. Valmistettu kestävästä aluminoidusta teräksestä.

BRIKETTİKORIE N KÄYTTÖ

Aseta brikettikori brikettiritalän keskelle tasaiset kyljet vastakkain. Täytä jokainen kori 25 briketillä ja sytytä briketit. Hiillos on valmis, kun brikettien pinnalla on ohut kerros harmaata tuhkaa (noin 25-30 minuutin kuluttua). Siirrä brikettikori brikettiritalän ulkoreunoille niin, että keskelle jää tilaa tipustusastialle. Käytä siirtämisessä pitkiä grillipihdejä ja grillikintaita. (Tipustusastioita on saatavana erikseen.) Aseta grillattava ruoka grillausritilälle, sulje kansi ja anna ruoan kypsyä. Lämpö pääsee kiertämään grillattavan ruoan ympärillä aivan kuten kiertoilmauunissa.

△ **VAROITUS:** Käytä brikettikorien siirtämiseen pitkiä grillipihdejä ja lämpöä kestäviä kintaita.



Gjør det enklere med indirekte steking på grillen av store kjøttstykker og annen mat som krever lengre steketid. Laget av robust aluminisert stål.

BRUK HOLDE RNE TIL GRILLBRIKETTER

Plasser brikettkurvene med de flate sidene mot hverandre i midten av kullristen. Fyll hver holder med 25 grillbriketter og tenn på brikettene. Brikettene er klare når de har fått et lysegrått askebelegg (ca. 25-30 minutter). Bruk varmebeskyttende grillvotter og skyv brikettkurvene fra hverandre mot ytterkantene av kullristen ved hjelp av en tang med lange håndtak, slik at det blir et stort åpent område i midten for en dryppbakke. (Dryppbakken leveres som tilleggsutstyr.) Plasser maten på grillristen, og stek med lokket på. Varmen vil sirkulere rundt maten, slik at det oppnås samme effekt som i en varmluftsovn.

△ **ADVASEL!** Bruk varmebeskyttende grillvotter og tang med lange håndtak når du flytter brikettkurvene.



Gør indirekte stegning lettere, når du griller store stykker kød og andre fødevarer, som kræver længere stegtider. Fremstillet af holdbart aluminiumovertrukket stål.

BRUG AF KULBAKKER

Anbring holderne med de flade sider samlet i midten af trækulsrysten. Fyld hver holder med 25 trækulsbriketter og antænd dem. Kullene vil være klar til brug, når de har en lys belægning af grå aske (ca. 25-30 minutter). Skub kulbakkerne ved hjælp af langskafede tænger og varmeafvisende grillhandsker ud til kanten af kulristen, så der bliver et stort område i midten til en foliebakke. (Foliebakker fås som ekstraudstyr.) Anbring maden på stegeristen, og steg med låget på. Varmen vil cirkulere rundt om maden på samme måde som i en konvektionsovn.

△ **ADVASEL:** Brug varmeafvisende grillhandsker og langskafede tænger, når du flytter holderne bakkerne.



Gör indirekt matlagning enklare vid grillning av stora köttstycken och andra typer av mat som kräver längre beredningstid. Tillverkad i slitstarkt aluminiumbelagt stål.

ANVÄND BRIKETHÅLLARE

Placera hållarna med platta sidorna mot varandra i mitten av brikettgallret. Fyll varje hållare med 25 briketter och tänd. Briketterna är klara för användning när de är täckta av tunn grå aska (cirka 25-30 minuter). Använd tång och grillvante för att dra brikethållarna från varandra till brikettgallrets ytterkanter, vilket lämnar ett stort utrymme i mitten för ett droppfat. (Droppfat finns tillgängliga som tillbehör.) Ställ maten på grillgallret med locket på. Värme cirkulerar runt maten och simulerar en konvektionsugn.

△ **VARNING:** Använd grillvante och tång när du flyttar hållarna.



Maken indirect koken gemakkelijker bij het grillen van grote lappen vlees en ander voedsel dat langere bereidingstijden vergt. Vervaardigd van duurzaam gealuminiseerd staal.

DE HOUDERS VOOR HOUTSKOOLBRIKETTINGEBRUIKEN

Plaats de houders met de vlakke kanten tegen elkaar in het midden van het houtskoolrooster. Vul elke houder met 25 briketten en steek de houtskool aan. De kolen zijn gereed als ze zijn bedekt met een dun laagje grijze as (na ongeveer 25-30 minuten). Schuif, met behulp van een lange tang en hittebestendige wanten, de houder voor houtskoolbriketten uit elkaar naar de buitenranden van het houtskoolrooster, waardoor ruimte in het midden ontstaat voor een grote druippan. (Druippannen zijn als accessoire leverbaar.) Plaats voedsel op het kookrooster en kook dit met het deksel dicht. De warmte circuleert nu rond het voedsel en bootst zo een convectie-oven na.

△ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige wanten en een lange tang bij het verplaatsen van de houders.



Permette una cottura indiretta più semplice di grossi pezzi di carne e altri cibi che richiedono un maggior tempo di cottura. Realizzato in acciaio alluminato durevole.

USO DE L PORTA-BRICHETTI DEL CARBONE DI LEGNA

Posizionare il portabrichetti con le parti piatte insieme al centro della griglia del carbone. Riempire ognuno con 25 brichetti e accendere il carbone. I carboni saranno pronti quando mostreranno un leggero strato di cenere grigia (circa 25-30 minuti). Utilizzare delle pinze con una lunga impugnatura e manopole ad alta-resistenza, far scivolare il porta-brichetti di carbone verso i bordi esterni della griglia del carbone lasciando un ampio spazio al centro per la leccarda. (Gli sgocciolatoi sono disponibili come accessorio.) Le leccarde sono disponibili come accessori. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura e cuocere con il coperchio chiuso. Il calore si diffonderà intorno al cibo, simulando un forno convenzionale.

△ **ATTENZIONE:** utilizzare manopole ad alta resistenza e delle pinze con una lunga impugnatura per spostare il portacarbone.



Facilita o método de Cozinha Indirecta quando grelhar grandes pedaços de carne ou outros alimentos que necessitem de mais tempo para cozinhar. Fabricado em aço com alumínio resistente.

UTILIZAR OS SUPORTES DE PEDAÇOS DE CARVÃO

Coloque os suportes com os lados planos, juntos, no centro da grelha do carvão. Encha cada suporte com 25 pedaços e acenda o carvão. Os pedaços de carvão estarão prontos quando estiverem cobertos por uma leve camada de cinza cinzenta (aproximadamente 25-30 minutos). Utilizando pinças de pegas longas e luvas de churrasco, afaste os suportes de pedaços de carvão na direção das extremidades externas da grelha de carvão, deixando uma grande área central para a colocação de um recipiente. (Os recipientes estão disponíveis como um acessório.) Coloque os alimentos na grelha de culinária e cozinhe com a tampa para baixo. O calor circula em torno dos alimentos, simulando um forno convexo.

△ **AVISO:** Utilize luvas anti-calor e pinças de pegas longas quando movimentar os suportes.



Ułatwiają pieczenie metodą pośrednią dużych kawałków mięsa i innych potraw, które wymagają dłuższego pieczenia. Wykonane z wytrzymałej stali pokrytej warstwą aluminium.

Sposób użycia zbiorników na brykiety.

Potóż zbiorniki na środku paleniska tak, aby ich płaskie strony zwrócone były do siebie. Napetnij każdy zbiornik 25 brykietami i podpal je. Brykiety będą gotowe, kiedy pokryją się cienką warstwą szarego popiołu (około 25-30 minut). Przy użyciu długich szczypiec i termoodpornych rękawic, przesun zbiorniki z brykietami na boki paleniska, robiąc w środku miejsce na tackę na wytapiający się tłuszcz. (Tacki na tłuszcz są dostępne w ofercie.) Umieść potrawę na ruszcie i zamknij pokrywę kociołka. Podczas pieczenia ciepło będzie cyrkulowało wokół potrawy, jak w piekarniku konwekcyjnym.

△ **OSTRZEŻENIE:** Podczas przesuwania zbiorników zawsze noś termoodporne rękawice i używaj długich szczypiec.



Облегчают приготовление пищи непрямым нагревом при обжаривании больших кусков мяса и других продуктов, требующих длительного времени приготовления. Изготовлены из прочной стали с алюминиевым покрытием.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНТЕЙНЕРОВ ДЛЯ ДРЕВЕСНОУГОЛЬНЫХ БРИКЕТОВ

Расположите контейнеры плоскими сторонами друг к другу в центре колосниковой решетки. Заполните каждый контейнер 25 брикетами и разожгите древесный уголь. Угли готовы, когда они покрыты тонким слоем серой золы (примерно 25-30 минут). Используя щипцы с длинными ручками и жаропрочные рукавицы, раздвиньте контейнеры с древесноугольными брикетами к наружным краям колосниковой решетки, оставляя большую зону в центре для поддона. (Поддоны имеются в комплекте приспособлений). Положите продукты на решетку гриля и готовьте при закрытой крышке. Вокруг продуктов будет циркулировать тепло, имитируя конвекционную печь.

⚠ ОСТОРОЖНО: При смещении контейнеров, пользуйтесь жаростойкими рукавицами и щипцами с длинными ручками.



Usnadňuje nepřímé grilování při přípravě větších kusů masa a jiných potravin, které vyžadují delší dobu přípravy. Vyrobeno z odolné oceli s hliníkovým povrchem.

POUŽÍVÁNÍ DRŽÁKU NA GRILOVACÍ BRIKETY

Umístěte držáky plochými stranami k sobě do středu roštu na dřevěné uhlí. Na každý z držáků umístěte 25 briket a zapalte. Uhlí bude připraveno ke grilování v okamžiku, kdy bude pokryto tenkou vrstvou šedého popela (přibližně 25-30 minut). Oddělte obě poloviny držáku na grilovací brikety od sebe a přesuňte je směrem k vnějšímu okraji roštu na dřevěné uhlí. Prostor uprostřed ponechte pro zachytnou vaničku. Při této operaci použijte kleště s dlouhými držadly a žáruvzdorné ochranné rukavice. (Zachytné vaničky lze dokoupit jako příslušenství.) Uložte pokrm na grilovací rošt a grilujte s uzavřeným poklopem. Teplo bude cirkulovat kolem pokrmu, stejně jako v klasické troubě.

⚠ VAROVÁNÍ: Při manipulaci s držáky použijte žáruvzdorné ochranné rukavice a kleště s dlouhými držadly.



Zjednodušuje nepriamu prípravu jedla pri grilovaní veľkých kusov mäsa a iných jedál, ktoré vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Vyrobené z odolnej pohliníkovej ocele.

POUŽÍVANIE DRŽIAKOV BRIKIET DREVENÉHO UHLIA

Položte držiaky plochými stranami k sebe v strede roštu. Naplňte každý držiak s 25 briketami a zapáľte ich. Uhlíky budú pripravené, keď budú pokryté jemnou vrstvou sivého prášku (približne 25 až 30 minút). Pomocou klieští s dlhými rukoväťami a palčiakmi odolnými voči teplu posuňte držiaky brikiet dreveného uhlia k vonkajším okrajom roštu, aby ste vytvorili veľký priestor v strede pre pekáč. (Pekáče sú dostupné ako príslušenstvo.) Položte na rošt jedlo a pečte ho so zatvoreným vekom. Teplo bude cirkulovať okolo jedla, tak ako v bežnej rúre.

⚠ VAROVANIE: Pri prenášaní držiakov používajte palčiaci odolné voči teplu a kliešte s dlhými rukoväťami.



Megkönnyíti az indirekt főzést amikor nagyméretű szeletelt húsokat és más élelmiszereket süt, melyek hosszabb sütemési időt igényelnek. Tartós alumínium-bevonatú acélból készült.

A FASZÉNBRIKETT-TARTÓK HASZNÁLATA

Lapos felükkel egymás felé helyezze a tartókat a faszénrostély középső részébe. Mindegyik tartóba helyezzen be 25 brikettet és gyújtsa meg a faszenet. A szén akkor készül el, ha finom szürke hamuréteg borítja (körülbelül 25-30 perc). A hosszú szárú csipesz és a hőálló kesztyű segítségével csúsztassa félre, a faszénrostély külső széleire a faszénbrikett-tartókat, így középen elegendő hely marad a felfogóserpenyő számára. (A felfogóserpenyők kiegészítőként vásárolhatók meg.) Helyezze az élelmiszert a főzőrostélyra és a fedő ráhelyezésével főzze. A hő, csakúgy mint a konvekciós sütőkben az étel körül kering.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A tartók mozgásakor használjon hosszú szárú csipeszt és a hőálló kesztyűt.



Facilitează prepararea indirectă atunci când se prăjesc bucăți mari de carne sau alte alimente care necesită timp mai lungi de preparare. Realizate din oțel aluminizat durabil.

UTILIZAREA SUPORTURILOR PENTRU BRICHETE DE CĂRBUNI

Așezați suporturile cu părțile plate lipite în centrul grătarului cu cărbuni. Umpleți fiecare suport cu 25 de brichete și aprindeți cărbunele. Cărbunii vor fi pregătiți atunci când brichetele prezintă un strat subțire de cenușă gri (în aproximativ 25-30 de minute). Utilizând clești cu mâner lungi și mănuși termice cu un deget, separați suporturile de brichete de cărbuni, către marginile exterioare ale grătarului cu cărbuni, lăsând liberă partea din centru pentru o tavă de scurgere. (Tăvile de scurgere sunt disponibile ca accesoriu.) Așezați alimentele pe grătarul de gătit și preparați cu capacul închis. Căldura va circula în jurul alimentelor, simulând un cuptor cu convecție.

⚠ AVERTIZARE: Atunci când mișcați suporturile, utilizați mănuși termice cu un deget și clești cu mâner lungi.



Olajša posredno kuhanje pri pečenju večjih kosov mesa in druge hrane, ki zahteva daljše čase kuhanja. Izdelano iz trajnega aluminiziranega jekla.

UPORABA DRŽAL ZA OGLJENE BRIKETE

Postavite držala s ploskimi stranicami skupaj na sredino rešetke za oglje. V vsako držalo dajte 25 briketov in prižgite oglje. Oglje bo pripravljeno, ko bo na oglju rahla plast sivega prahu (približno 25-30 minut). Uporabite držala z dolgimi ročaji in rokavice, odporne na vročino, ter potisnite držala za ogljene brikete narazen do zunanjih robov rešetke za oglje, tako da pustite v sredini velik prostor za posodo za odcejanje. (Posode za odcejanje so na voljo kot pripomoček.) Postavite hrano na rešetko za kuhanje in kuhajte z zaprtim pokrovom. Toplota bo krožila okrog hrane in simulirala konvekcijsko pečico.

⚠ OPOZORILO: Ko premikate držala, uporabite rokavice, ki so odporne na vročino, ali prijemala z dolgimi ročaji.



Čini indirektno pečenje lakšim kada roštiljate velike komade mesa i druge namirnice koje zahtijevaju dulje vrijeme pečenja. Izrađeno od trajnog čelika prevučenog aluminijem.

KORIŠTENJE DRŽAČA BRIKETA OD UGLJENA

Postavite držače s ravnim stranama zajedno u središte rešetke za ugalj. Napunite svaki držač s 25 briketa i upalite ugalj. Ugalj će biti spreman kada dobije laganu presvlaku sivog pepela (približno 25 - 30 minuta). Korištenjem dugih hvataljki i rukavica otpornih na toplinu, pomaknite držače briketa od ugljena prema drugom kraju ruba rešetke za ugljen, ostavljajući veliko područje u središtu za pliticu za sakupljanje masnoće. (Plitica za sakupljanje masnoće na raspolaganju je kao dodatni pribor.) Postavite hranu na rešetku za pečenje i pecite sa spuštenim poklopcem. Vrućina će cirkulirati oko hrane, simulirajući konvekcijsku pećnicu.

⚠ UPOZORENJE: Koristite rukavice otporne na toplinu i duge hvataljke prilikom uklanjanja držača.



Muudab kaudse kuumutamisega küpsetamise kergemaks, kui grillitakse suuremaid lihatükke või teisi toiduaineid, mida tuleb pikemat aega küpsetada. Vastupidavast alumiiniumterasest.

SÖEBRIKETIHOIDJATE KASUTAMINE

Asetage lamedaid külgi pidi kokku pandud hoidjad sõeresti keskele. Täitke iga hoidja 25 briketiga ning süüdake süsi põlema. Süsi on valmis, kui on kaetud õhukese halli tuhakihi (umbes 25–30 minutit). Pikki tange ja ahjukindaid kasutades lükake sõebriketihoijad sõeresti välisääre suunas laiali, jättes keskele suure ala rasvapanni jaoks. (Rasvapannid on saadaval lisavarustusena.) Asetage toit küpsetusrestile ning küpsetage kaane all. Kuumus ringleb konvektsioonahjule sarnaselt ümber toidu.

⚠ HOIATUS: kasutage hoidjate liigutamisel pikki tange ja kuumuskindlaid kindaid.



Atvieglo netiešo cepšanu, grilējot lielus gaļas gabalus un citus ēdienus, kam nepieciešams ilgāks cepšanas laiks. Izgatavots no izturīga ar alumīniju pārklāta tērauda.

KOKOGĻU BRIKEŠU TURĒTĀJU LIETOŠANA

Novietojiet turētājus ar taisnajiem sāniem kopā kokogļu režģa vidū. Piepildiet katru turētāju ar 25 briketēm un aizdedziniet kokogles. Ogles būs gatavas, kad tām būs plāns pelēku pelnu pārklājums (aptuveni 25-30 minūtes). Izmantojot knaibles ar gariem rokturiem un karstumizturīgos cimdus, pabīdīet kokogļu brikešu turētājus uz kokogļu režģa ārējām malām, atbrīvojot vidū vietu šķidrumu savākšanas pannai (šķidrumu savākšanas pannas ir pieejamas kā papildu piederumi). Uzlieciet ēdienu uz cepšanas režģa un cepiet ar uzlikto vāku. Karstums cirkulēs ap ēdienu līdzīgi kā konvekcijas krāsnī.

⚠ BRĪDINĀJUMS: pārvietojot turētājus, izmantojiet karstumizturīgos cimdus un knaibles ar gariem rokturiem.



Palengvina kepiņā netiesioginiu būdu kepatn dideles mēsos išpļovas ir kitą ilgiau kepatn maistą. Pagamintas iš patvaraus aliuminizuoto plieno.

MEDŽIO ANGLIŲ BRIKETŲ LAIKIKLIŲ NAUDOJIMAS

Dēkite laikiklius plokščiomis pusėmis greta vienas kito akmens anglių grotelių centre. Pripildykite kiekvieną laikiklį 25 briketėmis ir uždekite medžio anglis. Anglys bus paruoštos, kai pasidengs plona pilkų pelenų dangą (maždaug po 25–30 min.). Žnyplėmis su ilgomis rankenomis ir mūvėdami karščiui atsparias pirštines stumkite medžio anglių briketų laikiklius vieną nuo kito į išorinius medžio anglių grotelių kraštus palikdami padėklui lašams daug vietos centre. (Padėklus lašams galima įsigyti kaip priedus.) Dēkite maistą ant kepatųjų grotelių ir kepkite su uždėtu dangčiu. Karštis cirkuliuos aplink maistą imituodamas konvekcinę orkaitę.

⚠ PERSPĖJIMAS: perkeldami laikiklius mūvėkite karščiui atsparias pirštines ir naudokitės žnyplėmis su ilgomis rankenomis.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.