

# CRATERFLAME® Meteorite termékcsalád

## Használati és biztonsági útmutató

⚠️ A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutató leírást és kövesse a biztonsági előírásokat, a későbbiekben felmerült kérdésekhez és a jótállás érdekében a vásárláskor kiállított számlával együtt őrizze meg, ez a termék részét képezi.

⚠️ A forgalmazó nem vállal felelősséget, ha nem tartják be az útmutatóban szereplő információkat. A CRATERFLAME® formavédett és regisztrált márkájú (EUIPO) nyílt lángú, 4 évszakos grillező/főző kertibútor termék az EN 1860-1/2024 európai normatívák szerint készült, karton csomagolásban összeszerelve érkezik raklapon, saját kiegészítőkkal multifunkcióssá válik. Figyeljen a kicsomagolásakor az állatokra és kisgyerekekre, fogyatékkal élőkre, mivel a csomagoló anyagok fulladásveszélyt, közlekedés akadályozást okozhatnak, ezeket az anyagokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa!



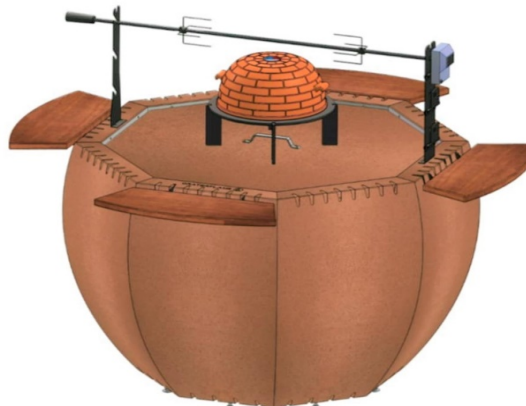
⚠️ Kimondottan a szabadban helyezheti el a grillező terméket, csak nyílt helyen, sem sátor alatt, sem épületben, sem pedig mobil házban, lakóautóban ne használja, szénmonoxid mérgezés és gyulás veszélye miatt tilos minden hasonló kísérlet, mindig használjon szabványos hőálló védőkesztyűt grillezés közben!

### Modellváltozatok:

- **Meteorite Solid** – elegáns, letisztult, zárt külső burkolat, LED világítás nélkül
- **Meteorite Bloom** – beépített LED világítással, perforált virág motívumok a burkolaton \*
- **Meteorite Radiant** – beépített LED világítással, perforált buborék motívumok a burkolaton\*

### Méretváltozatok:

- **S méret:** 740×740 mm átmérőjű sütőlappal, tartozékok nélküli nettó súly: 120 kg
- **XL méret:** 1000×1000 mm átmérőjű sütőlappal, tartozékok nélküli nettó súly: 200 kg



MADE IN EU

# 1. Műszaki jellemzők

- A grill szerkezete normál acélból és rozsdamentes acélból készült, a külső burkolat elektrosztatikusan porfestett felületkezeléssel van bevonva.
- A belső térben egy egyedi tervezésű, kráter formájú, rozsdamentes acélból készült dupla falu tűztér található, amely AIRFLOW elven működik.
- A tűztér kialakítása primér és szekunder levegő adagolást biztosít, így az égési folyamat során javul az égéshatékonyság és csökken a keletkező füstgáz mennyisége
- Ez az elv javítja a lángstabilitást és hőelosztást, valamint minimalizálja a szilárd tüzelőanyagból (fa/pellet/faszén) kiáramló gázok környezeti terhelését
- A külső burkolat duplafalú kialakítása révén a konvekciós hő távozik, így nem melegszik fel 50 °C fölé, ezért használatkor a kezelő személy ha a külső burkolattal érintkezik, az égési sérülés veszélye nem állhat fenn.
- **Kiegészítő utasítások a stabil elhelyezésre:**
  1. ⚠ Helyezze **nem gyúlékony, szilárd alapú, vízszintes talajra!**
  2. ⚠ **Laza talajon, pl. gyepre, homokban történő elhelyezés tilos!**
  3. ⚠ Amennyiben csak laza talaj áll rendelkezésre, **alkosson masszív alapot** – betonból vagy járdalapokból!
  4. ⚠ **Győződjön meg telepítéskor, hogy a talaj nem süllyed** – a grill stabilitásának biztosítása érdekében!
  5. ⚠ Szeles, esős, viharos környezetben ne használja, ne üzemeltesse!
- A sütőlap acélból készült, 10 mm vastag, két részből álló, oktagonális forma
- A **Bloom és Radiant modellek** beépített IP65 LED fénnel, mintázott esztétikus perforált burkolattal lettek kialakítva (**Solid model kivételével**)
- A LED rendszer és elektromos egységek **alacsony feszültséggel, egyenárammal (12 V DC)** működnek, **CE tanúsítással ellátva, kövesse a használati előírásokat, tilos váltóáramot bevezetni a rendszerbe!**
- ⚠ A LED adaptert és csatlakozást **vízálló IP 67 dobozban kell elhelyezni kültéri csatlakoztatás esetén**, ajánlott egyszerűen direkt föld kábel elvezetése a grillhez a biztosíték doboztól ahol egy 12 V adapter biztonságosan a beltérben van elhelyezve, a bekötést **szakképzett, engedéllyel rendelkező villanyszerelő szakember** végezheti, aki a **használati utasítás utolsó oldalán feltünteteti nevét, vállalkozása adatait, és a bekötés dátumát** – ellenkező esetben mulasztás történik, a gyártó és forgalmazó nem vállal sem felelősséget, sem szavatosságot, sem pedig az áramütés okozta problémákból eredő következményekért **NEM felel!**

## 2. Tartozéklista

- A. Grillező -1db
- B. Forgónyárs készlet, akkus/elemes egyenáramú motorral -1db
- C. Kerámia kupola -1db
- D. Kürtőskalács sütőfa -1db
- E. Bogrács gyűrű -1db
- F. Négy lábú központi gyűrű -1db
- G. Központi kör grillrács - 1db
- H. Szenes hamu rostély - 1db
- I. Pelletrostély-1db
- J. Biztonsági alsó tálca - 1 db
- K. Hamu gyűjtő veder - 1db
- L. Grillező fedőlemez fogantyúval - 1 db
- M. Fel/le akasztós fa asztallap konzolokkal - 8db
- N. Acél felső sütőlap - 2 db
- O. Emelő rúd/cső (doboz aljában) - 2 db
- P. Spakli -1 db
- Q. Vízálló védőhuzat - 1 db
- R. Emelő fül – 2db

A			J
B			K
C			L
D			M
E			N
F			O
G			P
H			Q
I			R

### 3. Engedélyezett tüzelőanyagok

- Száraz keményfa
- Faszén vagy faszénbrikett
- Natúr, vegyszermentes fapellet

Begyújtók, alágyújtók használata engedélyezett, amennyiben az megfelel az EN 1860-3 szabványnak, a faszén is feleljen meg a 1860-2 EN szabványelőírásnak!

– ⚠ Ne használjon gyújtó folyadékot soha, se benzint, gázolajat vagy spirituszt!  
– ⚠ Tilos izzó parázsra önteni bármiféle folyadékot! Tűzveszély esetén használjon oltó készüléket, figyeljen, hogy ne terjedhessen a láng soha át a grillről a közeli tárgyakra vagy öltözékre, lógó, csüngő ruhadarabokat ne viseljen, begyulladhat, használjon grillezéshez alkalmas bőrkötényt! Üzem közben ne próbálja mozgatni a grill testet soha, ez nem mobilis eszköz, hanem fix telepítésű!

⚠ Tilos vízzel oltani a tüzet a grillezés után vagy közben! Égési sérülést és szerkezeti károkat okozhat a keletkező gőz és alakváltozás, rozsdásodás adódhat a grillező eszköz szerkezetben, ez nem csak baleset veszélyes, hanem felelőtlen rongálás, ezért a jótálállását a termék elveszítheti.

⚠ Szeles, esős időben begyújtása, használata nem javasolt, minden esetben a grill használata csak fokozott elővigyázatossággal történhet, mivel a tűzterjedés, sérülés kockázata fennállhat, alkoholos vagy bódított állapotban szintén szigorúan tilos az üzemelés, nem vállalunk felelősséget.

⚠ A grill nem helyezhető el gyúlékony anyagok, növényzet vagy épületek közvetlen közelében!

---

### 4. Elektromos biztonság

- TÜV, CE tanúsított, alacsony feszültségű, egyenáramú elektromos kiegészítőket biztosítunk, illetve IP65 besorolású LED belső világítást bizonyos modellek esetén, napelemes rendszerre is csatlakoztathatja könnyedén.
  - ⚠ A LED világítás csatlakozásait a grill körül vízálló dobozban kell elhelyezni!
  - ⚠ A bekötést csak képzett szakember végezheti!
  - ⚠ Érintésvédelmes biztosíték, automata megszakító használata kötelező!
- 

### 5. Üzembehelyezés

⚠ Helyezze mindig a grillezőt **nem gyúlékony, vízszintes szilárd** alapra, a grillező fix telepítésű termék, nem rendelkezik kerekkel, ennek mozgatása az **emelő füleket** használva egy fém rúddal történhet az alábbiak szerint:

1. Kicsomagolás: a kartondoboz eltávolítását követően a grillezőről távolítsa el a huzatot és a fedőt, 2-4 ember segítségével dolgozzon, majd a 10 mm vastag sütőlapokat és belső tartozékait is távolítsa el a tüztérből, így nagyban **csökkenti a súlyt**. A doboz alján talált emelő rudakat egymásba csúsztassa bele (min. 30centiméter) és ezt áthelyezve az emelő füleken a grillező felső részén **emelje fel a grill eszközt kb. 30-35 centimétert**, ez azért fontos mivel a grill alsó részében becsomagolt tartozékokon át kell emelni a grillt, így veszi le a terméket a raklapról, aztán hasonló mozdulattal helyezze el a kívánt telepítési pontra a masszív grillező bútort. Ha helyén van, tolja be a grillező enyhe oldalra billentésével a 8 szögű biztonsági tálcát a grill alá.



2. Szintezze be a grillt minden oldalról egy **vízmértékkel**. Ezt korrigálhatja az alsó menetes, állítható talpakkal egy 10-es villáskulcs segítségével ki/be csavarozással, majd az emelő füleket távolítsa el miután a csőszerű rudat kihúzta belőle. Az emelő fülek helyére bármikor csavarokkal rögzítheti a forgónyárs konzolokat, a kis motor pedig segít 3 szintmagasság állítási lehetőséggel praktikusán forgatni a nyársat, akár csirkét, vagy egyéb húsokat max. 10 kg súlyhatárig grillezhet. Ha a rozsdamentes grill rúdról eltávolítja a négy ágú tüskéket a kónuszos fa tartozék központi illesztése után kürtöskalácsot is süthet, ugyancsak a forgáshoz a kis 3-5 Voltos feszültségű motort használva, ez a folyamat mindenképp faszén parázson javallott. A konzolokat és a motort, ha nem használja távolítsa el, a csavarokat mindig rögzítse a mentében, így nem vesznek el!
3. A vízszintes elhelyezés után illessze be a hamuvedret, rostélyt és sütőlapokat a helyére.
4. Töltsön be megfelelő tüzelőanyagot a tűztérbe, vagyis a grill közepébe, ha fát használ töltse kb háromnegyedig, alul vékony fával, felül vastagabb fadarabokkal, majd gyújtsa be szabvány szerinti begyújtóval.
5. **⚠** Kenje át a sütőlapot **növényi olajjal vagy étolajjal**, használat előtt és után is!
6. Gyújtás után **kb. 20-30 perc** a felfűtési idő fával, soha ne égesse el a hulladékot vagy műanyagot! Legjobb hatásfok a fa és pellet lángolásával érhető el. Ha faszenet használ, előtte fával ajánlott begyújtani, majd kb. az égés felénél öntse rá a szenet. A pellet használatakor a sűrű lyukkal fűrt, közepéből kiálló lyukacsos csővel ellátott speciális pellet rostélyt helyezze be a hamuveder fölé, töltse fel **maximum félig** pellettel a tűzteret, majd több helyre a pelletre fentről helyezzen el szabványos begyújtót (3-5 pontban), ezek begyújtását követően a pellet fentről lefele fog fokozatosan leégni, az elején füstölni fog, ez természetes, majd ahogy kezd beindulni az égés egyre jobban lángra kap és tiszta füstmentes örvénylő égést kapunk, magas hőleadással, sötétben látványos táborítóz hangulatot idézve.
7. A vastag acél sütőlap használata praktikus, a készítés gyors, a hőmérsékletet jól tartja, az XL méretű nagyobb grillező modellnek 3 hőzónára osztható a 10 mm vastag sütőlap felülete, belső részen, a láng körüli sávban 350- 450 C° fokot is elérhetünk, míg középen 200-300 C° fokot, széleken 120-180 C° hőmérsékleten főzhetünk vagy grillezhetünk magabiztosan, az S méretű modelleknél pedig 2 ideális hőzóna áll rendelkezésre.
8. A kerámia kupola tartozékot kesztyűvel használhatja pizza sütéskor, viszont húsokat is süthet a kupola alatt, használjon ilyenkor kör alakú, vas öntvény tepsit vagy lábast majd fedje le a kupolával, a hőmérő pedig jelzi a kupola alatti hőmérsékletet Celsiusban kifejezve.
9. **⚠** Használat közben mindig viseljen **hőálló kesztyűt (DIN EN407)**, a fát **ne dobálja be, fa berakáskor és az intenzívebb égéskor kiugró szikra is keletkezhet, használjon védő szemüveget!**
10. **⚠** A hamut **csak lehűlés után** ürítse a megfelelő tároló helyre, figyeljen, óvja környezetét!
11. **⚠** A használat után mindig **helyezze fel a fedőt és a huzatot – ez garanciális előírás!**
  - o **⚠** A fedőt és a vízálló huzatot mindig csak a teljes lehűlés után rakja a grillre!

---


## 6. Karbantartás

- **⚠** Ne használjon vizet a sütőlap tisztításakor vagy magasnyomású mosót!
- Javasolt tisztítószer: **puha rongy vagy papírtörölő, alkoholos vagy kímélő zsíroldó szerek**
- **⚠** A sütőlapot **minden használat után kenje be növényi olajjal, spaklival vagy kefével tisztítsa, ha vastag a lerakódás. A kicsapódott olajat, zsírokat ronggyal vagy törölő papírt használva mindig törölje át a grill külső burkolatát, a fa lapokat, vigyázva, hogy karcokat ne okozzon. A sütőlapot időszakonként kell csak levenni és alatta tisztítani a begyült zsírokat, szennyeződést szintén rongy, spakli, kímélő szerek használatával, majd mindig kenje át olajjal a sütő felületet tisztítást követően is. A kormos kerámia kupolát langyos vízzel, mosogató szivaccsal vagy ronggyal átmoshatja majd szárítsa szobahőmérsékleten.**
- **A grillező karbantartás viszonylag egyszerű és minimális odafigyeléssel gyorsan elvégezhető, ne hanyagolja el!**






## 7. Tárolási előírások

-  Az **asztallapokat minden használat után el kell távolítani**, ne hagyja az esőben, napsütésben, tisztítani ronggyal, papírtörölközővel nem agresszív szerekkel, majd beltérben, száraz helyen tárolja, a többi grill tartozékokkal együtt. A négy lábú magasított központi gyűrűt a bele illeszthető kör rácsot és a bogrács gyűrűt is törölje át mindig étolajjal, tárolja beltérben, száraz helyen egy karton dobozban akár, ezek természetes barnulása, rozsdásodása **nem jótállási probléma**, hanem karbantartási és tárolási hiányosság, ha mégis felmerülne ez a jelenség tisztítsa dörzsöléssel, puhább drótkefével majd olajozza át a felületet.
  -  A grilltestet minden használat után, lehűlést követően **fedővel és a vízálló huzattal kell takarni**, meteorológiai jelenségekre figyeljen és védje meg a terméket egy intenzív jégzápor esetén, ha szükséges, takarja le egy vastagabb plusz ponyva anyaggal vagy akár egy pokróccal. Ez a közbenjárás csökkenti a nagyobb, méretesebb jég darabok okozta ütések erejét.
- 

## 8. Fogyatékkal élők biztonsága

- Mozgás-, értelmi- vagy látássérült személyek **önálló használata nem javasolt grillezéskor**
- A grill **nyílt lánggal működik**, fokozott elővigyázatosság szükséges, szikra is kipattanhat!
- Javasolt **1,5–2 méteres védőtávolság** a grill burkolatától.
-  Segítő, felvigyázó személy jelenléte kötelező!

## 9. Jótállás

-  A vásárlás időpontjától számítva a grillkészülékre 2 év jótállást vállalunk természetes személyek esetében és 1 évet jogi személyek esetében, ez vonatkozik a grilleszköz egészére, így a gyári hiba felmerülésekor a grillező esetében a terméket kicseréljük, viszont hasonló gyári hiba esetén a kiegészítőknél/tartozékoknál az érintett elemet cseréljük csak és nem pedig a teljes termékcsomagot.
- A tartozékok/grillkiegészítők: a fából készült elemek, kerámia kupola, vízálló huzat, pelletrostély, szenesrostély, bogrács gyűrű, négy lábú központi gyűrű, központi kör grillrács, a 10 mm vastag felső sütőlapok, hamuverder, kaparó spakli illetve a tűztér - ezeket kopó/fogyó termékkiegészítőknek tekintjük, ezeken megjelenő használati nyomok, karcok vagy rozsdásodás nem garanciális probléma, az elhasználódásuk nem képezik a szavatosság részét.
-  A sütőlap rozsdásodása, a fa asztallap tartozékok szabadterben, esőben, hóban való felejtése, karcok, ütődések, nem előírás szerinti tüzelőanyagok alkalmazása, a sütő tartozékok nem megfelelő tárolása, valamint a fentiekben felsorolt karbantartási hiányosságok esetén a jótállás érvényét veszíti. Időjárási jelenségek (jég, hó, vihar), természeti katasztrófa okozta károk szintén a szavatosság részét nem képezik. A szállításból, mozgatásból eredő karcokért, sérülésekért vagy a szerelési hibákért nem vállaljuk a szavatosságot!
-  Helytelen kezelés, felelőtlen használat, valamint a készüléken eszközölt bármilyen önkényes változtatás esetén vagy túlsúllyal való terhelés esetén megszűnik a jótállás.
-  Hiba igény benyújtásához: vásárlás bizonylat + fotó/film dokumentáció küldés emailben
-  Utánrendelhető alkatrészek és kiegészítő tartozékok elérhetők kérésre

## 10 Vonatkozó szabványok

- EN 1860-1/2 – Szilárd tüzelőanyaggal működő grillezők biztonsági előírásai
- EN 1860-3 – Begyújtók használati biztonsági előírásai

## Üzembehelyezési jegyzék

VÁSÁRLÓ NEVE:.....

SZÁMLA SZÁMA.....

VÁSÁRLÓ ELÉRHETŐSÉGE/EMAIL:

ERTÉKESÍTÉS IDŐPONTJA/SZÁMLA BIZONYLAT SZÁMA:.....

ÜZEMBE HELYEZÉS IDŐPONTJA:.....

MODEL TIPUSA:.....

**\*LED belső világítás bekötéséhez előírás és a gyártó szigorú biztonsági és garanciális követelése az engedéllyel rendelkező villanyszerelő szakember bevonása, ez model típustól függő előírás! Kimondottan a perforált, LED világítással rendelkező grillező termékekre érvényes. (CRATERFLAME METEORITE RADIANT, CRATERFLAME METEORITE BLOOM)**

A LED - világítást üzembe helyező engedéllyel rendelkező villanyszerelő szakember/vállalkozó adatai, neve:

.....  
Üzembe helyező neve, aláírása, dátum:

.....