

MULTIFUNKČNÍ ZAHRADNÍ GRIL
GENIUS

TYP: C905

NÁVOD K OBSLUZE

(překlad původního návodu k obsluze)

AVEN[®]
BERG



CZ



**POUŽÍVAT POUZE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ! PŘED POUŽITÍM VÝROBKU
PŘEČÍST NÁVOD! Návod k obsluze uschovejte pro další použití!**




























UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být horké! Zamezte přístupu dětí! Tento výrobek musí být umístěn mimo dosah hořlavých materiálů. Během provozu výrobkem nepohybovat.



Po použití důkladně uhasťte oheň a ujistěte se, že je popel vychladlý a nehrozí tak riziko požáru! Jakékoliv úpravy grilu mohou být nebezpečné! Nedodržení bezpečnostních pokynů může mít za následek nejen ohrožení zdraví osob, ale také škodu na majetku nebo poškození výrobku!

Bezpečnostní pokyny!

VAROVÁNÍ:

-  Používat pouze ve venkovním prostředí!
-  Před použitím výrobku důkladně přečíst návod k obsluze!
-  **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části grilu mohou být velmi horké! Zamezte přístupu dětí!
-  Jednotlivé části grilu mohou být velmi horké, proto buďte velmi opatrní a zamezte přístupu dětí ke grilu. Děti nesmí gril nikdy používat ani se pohybovat v jeho bezprostřední blízkosti.
-  Tento výrobek musí být vždy umístován výhradně mimo dosah hořlavých materiálů.
-  Gril vždy umísťujte pouze na rovný a pevný povrch!
-  Během používání výrobku je zakázáno s ním jakkoli manipulovat.
-  Gril nepřenašejte ani s ním jinak nemanipulujte, pokud jej právě používáte.
-  Po použití grilu důkladně uhasťte oheň v topeništi a ujistěte se, že je popel vychladlý a nehrozí tak riziko požáru.
-  Jakékoliv úpravy výrobku mohou být nebezpečné.
-  Nikdy neměňte nastavení grilu, neprovádějte úpravy ani změny na výrobku.
-  Za účelem rozdělání ohně, příp. pro podporu hoření nikdy nepoužívejte tekuté podpalovače!
-  Při odkrývání víka nebo otevírání dvírek grilu buďte velmi opatrní! Chraňte se před ohněm, nahromaděným kouřem či horkou párou! Nebezpečí zranění a popálení!
-  Gril nepoužívejte při větrném počasí! Hrozí nebezpečí zranění a požáru!
-  Tento gril je uživatel povinen pravidelně kontrolovat a udržovat v čistém a bezpečném provozním stavu.
-  Po skončení používání grilu (uhašení plamene v topeništi) je gril nutné ponechat zcela vychladnout po dobu min. 60 minut tak, aby se zamezilo případným popáleninám v důsledku manipulace se stále horkým grilem. Za všech okolností proto při manipulaci s grilem používejte ochranné rukavice.
-  Nikdy se nedotýkejte roštů, příp. jiných částí uvnitř grilu, popela či dřevěného uhlí za účelem kontroly teploty.
-  Gril umísťujte tak, aby bylo zabráněno nárazům větru, které by následně mohly roznášet zbytky hořícího popela a způsobit tak vznícení hořlavých materiálů v okolí grilu.
-  Gril nikdy nepoužívejte za silného větru.
-  Při rozdělávání ohně se nikdy nenaklánějte nad gril.
-  Za žádných okolností neponechávejte gril s rozdělávaným ohněm v topeništi bez dozoru. Zejména pak zamezte přístupu dětí a domácích zvířat ke grilu.
-  Gril se nikdy nesnažte přemísťovat, je-li v topeništi rozdělávaný oheň. Před uskladněním či manipulací s grilem jej ponechte dostatečně vychladnout.
-  Za všech okolností otevírejte víko grilu se zvýšenou opatrností a pomalým pohybem, v opačném případě může dojít k vážnému popálení uživatele v důsledku rychlého uvolnění tepla pod víkem grilu.
-  Pravidelně kontrolujte, zda jsou ventilační klapky gril průchozí a bez překážek.
-  Před rozděláním ohně v grilu se přesvědčte, že je popelník správně a pevně naistalován.
-  Nikdy se grilovacího roštu nedotýkejte bez ochranných rukavic.
-  Palivo skladujte ve vědovzdorných obalech mimo prostory, kde hrozí jeho případné vznícení.

Upozornění:

Přístupné díly-vnější části grilu mohou být během používání velmi horké, proto buďte velmi opatrní a obezřetní, zejména pokud se ve Vašem okolí pohybují děti a starší osoby.

Dodržujte bezpečnost!

Nikdy neskladujte vznětlivé, těkavé látky a kapaliny nebo jiné hořlavé předměty v blízkosti grilu nebo podobných zařízení nebo spotřebičů.

Gril nikdy nezapalujte použitím benzínu nebo podobných kapalin! Po použití vždy řádně uhaste oheň a počkejte, až gril vychladne!

Uživatel grilu nikdy nesmí zasahovat do zařízení a ani měnit nastavení výrobce!

Ujistěte se, že je gril správně smontován. Některé části mohou mít ostré hrany, které mohou způsobit zranění, pokud nebudete při montáži opatrní. Proto buďte velmi opatrní při manipulaci s jednotlivými díly grilu.

Výrobce doporučuje používat při montáži ochranné rukavice!





















Při grilování vždy používejte ochranné prostředky osobní ochrany, zejména ochranné rukavice, zástěru apod., aby nedošlo k případnému popálení pokožky!

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ OTRAVY OXIDEM UHELNATÝM!

Spalování dřevěného uhlí uvnitř výrobku může být smrtelně nebezpečné. Při hoření se uvolňuje oxid uhelnatý, který nemá žádný zápach. NIKDY nespalujte dřevěné uhlí nebo nepoužívejte tento gril uvnitř obytných místností, vozidel, stanů a podobně.

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ:

-  Určeno výhradně k venkovnímu použití (mimo budovy). NIKDY gril nepoužívejte uvnitř budov ani v uzavřených nebo špatně ventilovaných prostorách.
-  Místo použití grilu musí být vždy vybaveno hasicím přístrojem.
-  Gril je určen výhradně pro domácí použití. NIKDY gril nepoužívejte pro jiné než výrobcem předepsané účely nebo ke komerčním účelům.
-  Uvnitř komory určené na přípravu pokrmů nikdy nepřekračujte teplotu 300°C. Nenechávejte dřevěné uhlí ani dřevo opřené o stěny topeniště nebo komory pro přípravu pokrmů. Mohlo by tak dojít k poškození povrchové úpravy grilu a výraznému zkrácení životnosti kovového vnitřku a celého výroku.
-  Některé části grilu jsou konzervovány olejem z výroby. Před přípravou pokrmů se přesvědčte, že je konzervační olej kompletně vypálen a odstraněn tak, aby nedošlo ke kontaminaci potravin. Pozor! Ani při prvním vypálení nepřekračujte maximální uvedenou teplotu! Mohlo by dojít k přetopení a poškození grilu a následné ztrátě záruky.
-  Při práci s grilem nepoužívejte volné oblečení a použijte vhodnou pokrývku hlavy - vlasy mějte sepnuté.
-  Gril nikdy nepoužívejte na dřevěné podlahy, případně jiném hořlavém povrchu.
-  Gril může být umístěn pouze na pevném podkladu, který zajistí jeho bezpečnou stabilitu vzhledem k hmotnosti grilu.
-  Při používání dodržujte mezi grilem a ostatními hořlavými materiály minimální bezpečnou vzdálenost cca 4 m (týká se včetně, ale ne výhradně, křoví, živých plotů, listí, stromů, trávy, dřevěných podlah/pergol, plotů, budov, atd.).
-  Dodržujte bezpečnou vzdálenost mezi grilem a hořlavinami jako např. nádrží s benzínem, plynovým vedením, výpary z paliv nebo prostorem, kde se tyto hořlaviny mohou nacházet, případně unikat. Gril nikdy neuskładňujte v těchto prostorách.
-  V případě nepříznivých povětrnostních podmínek gril umísťujte na místo chráněné proti větru.
-  Zamezte přístupu dětí a zvířat ke grilu. Pokud gril nepoužíváte, uskladňujte jej mimo dosah dětí.
-  Při manipulaci s grilem dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění zádovkých svalů nebo pohybového ústrojí.
-  Nikdy s grilem nemanipulujte pokud je právě používán.
-  Boční odkládací plochu grilu nezatěžujte předměty nebo břemeny o hmotnosti vyšší, než 10 kg.
-  Pro zažehnutí dřevěného uhlí v topeništi nikdy nepoužívejte benzín, petrolej ani alkohol. Použití těchto látek nebo podobných hořlavín by mohlo způsobit náhlé vzplanutí, explozi nebo nečekaně intenzivní zážeh, což může způsobit vážná poranění uživatele.
-  V případě použití tekutého podpalovače pro rozdělení ohně ponechte horní kryt grilu otevřený, dokud podpalovač kompletně nevyhoří. Uzavření krytu příliš brzo může způsobit akumulaci výparů z podpalovače uvnitř grilu, což může vyústit v náhlé vzplanutí nebo explozi těchto výparů při opětovném otevření horního krytu.
-  Nikdy nepřilévajte tekutý podpalovač pro podporu hoření dřevěného uhlí. Může dojít k náhlému zažehnutí podpalovače a vážnému poranění uživatele.
-  Do roztopeného ohně nikdy nepřidávejte samovznětné brikety dřevěného uhlí, může dojít k náhlému vzplanutí a poranění uživatele.
-  Gril nepodpalujte a nepoužívejte bez namontovaného výsuvného popelníku.

- ☞ Po použití neopouštějte horký gril nebo zbytky hořícího dřevěného uhlí či popela bez dozoru.
- ☞ Výsuvný popelník z grilu nikdy nevyjímejte, dokud popel/zbytky uhlí zcela nevychladnou.
- ☞ Gril ponechte dostatečně vychladnout před zahájením jakýchkoli úkonů údržby nebo čištění.
- ☞ Před tím, než gril ponecháte bez dozoru, zbývající uhlí a popel musí být z grilu odstraněn.
- ☞ Buďte opatrní a vždy používejte zdravý rozum, tím chráníte sebe i Váš majetek. Opatrně vložte zbývající uhlí a popel do nehořlavé kovové nádoby a dostatečně zalijte vodou. Uhlí zalité vodou ponechte v kovové nádobě 24 hodin před tím, než obsah vylijete.
- ☞ Pomocí zahradní hadice pokropte veškerý povrch v okolí grilu. Tím uhasíte všechny popel, uhlí nebo uhlíky, které mohly vypadnout z grilu během jeho používání nebo při čištění!
- ☞ Buďte připraveni na případný požár. Ujistěte se, že jste schopni poskytnout první pomoc a uhasit oheň, lékárníčku a hasicí přístroj mějte v dosahu.
- ☞ Gril nikdy nepoužívejte k ohřevu neotevřených plechovek nebo sklenic. Uvnitř takovýchto nádob se může nahromadit tlak, který způsobí jejich roztržení/roztrhnutí, což může vést k vážným zraněním nebo poškození grilu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Gril je určen pouze pro použití dřevěného uhlí nebo menších kusů dřeva! Nevkládejte větší kusy dřeva nebo dřevěné špalky a nedopusťte, aby v grilu hořel vysoký plamen! Důsledně kontrolujte vnitřní teplotu v grilu a nikdy nepřekračujte teplotu 300 stupňů Celsia! Grilovací mřížky jsou umístěny blízko nad ohništěm a není důvod vystavovat gril vysokým teplotám. V opačném případě hrozí přetopení grilu a jeho následné trvalé poškození! Nedodržením těchto pokynů můžete poškodit povrchovou úpravu a konstrukci grilu a způsobit tak ztrátu záruky!













POZOR! Opatrně vybalte gril a jednotlivé díly z obalového materiálu.


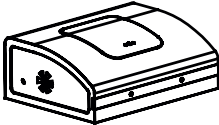




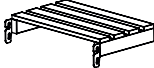


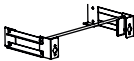


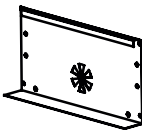

S jednotlivými díly manipulujte opatrně, aby nedošlo k jejich poškození, poškrábání apod. Při montáži použijte ochranné podložky. Montáž doporučujeme provádět ve 2 osobách.








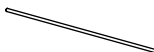





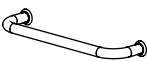



VAROVÁNÍ!

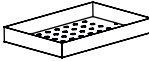





Obalový materiál, zejména plastové sáčky udržujte mimo dosah dětí! Hrozí nebezpečí udušení!
Obalový materiál zlikvidujte vhodným způsobem!

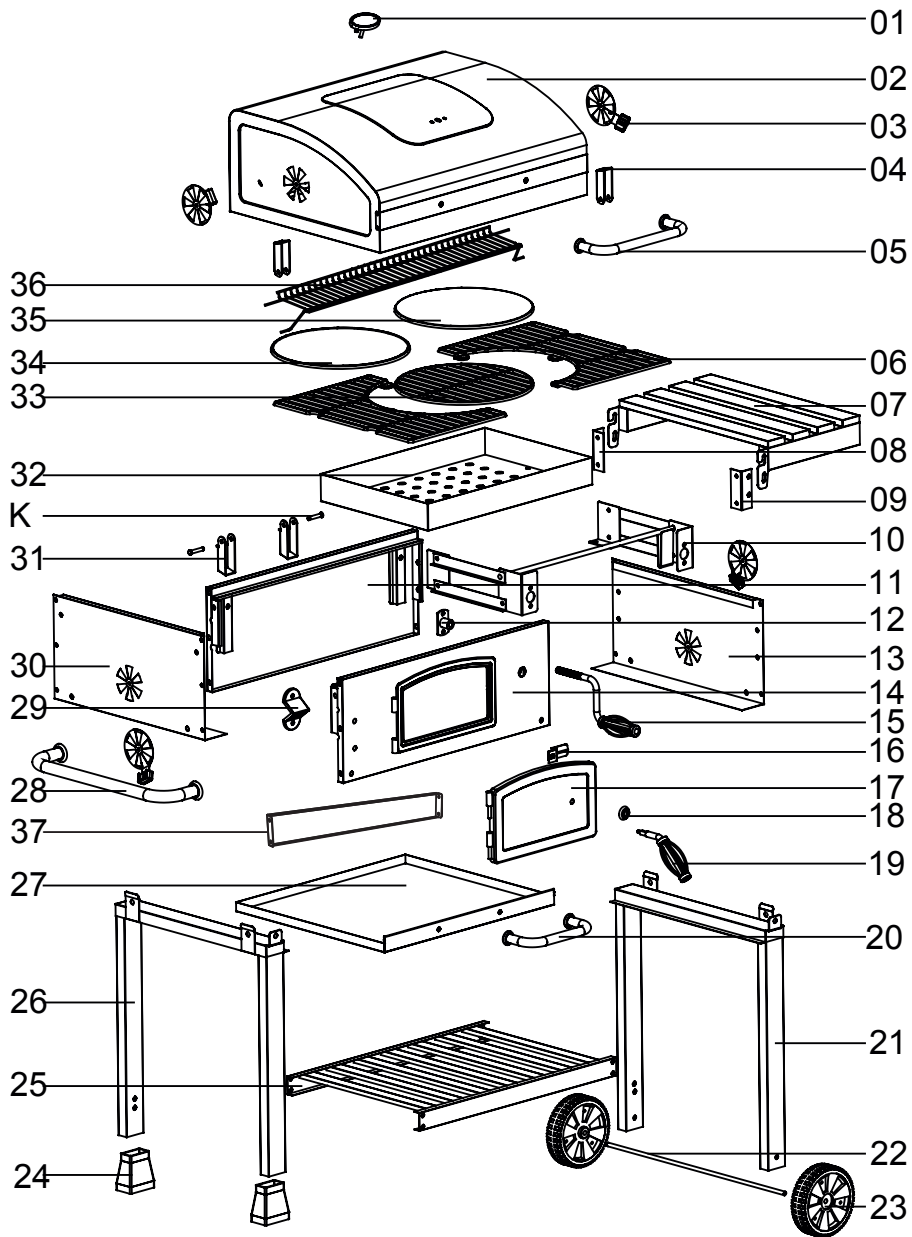
Spojovací materiál a seznam dílů

Označení	Název	Obrázek	Množství
A	M6×12 šroub		48
B	M4×12 šroub		4
C	M4 matice		4
D	Podložka 4.5mm		4
E	Podložka pérová 4.5mm		4
F	M6×35 šroub		10
G	M6 křídlová matice		1
H	Podložka 6.5mm		1
I	M8 matice		2
J	Čep boční police		4
K	Čep pantu horního víka		2
L	Bezpečnostní závlačka		2

Označení	Název	Obrázek	Množství
1	Teploměr		1
2	Horní víko grilu		1
3	Ventilační klapka		4
4	Pant horní - víko grilu		2
5	Madlo horního víka		1
6	Grilovací rošt - okraj		2
7	Boční police		1
8	Držák boční police A		1
9	Držák boční police B		1
10	Rám topeniště		1
11	Zadní strana topeniště		1
12	Úchyt kliky polohování topeniště		1
13	Boční - pravá strana topeniště		1
14	Přední strana topeniště		1

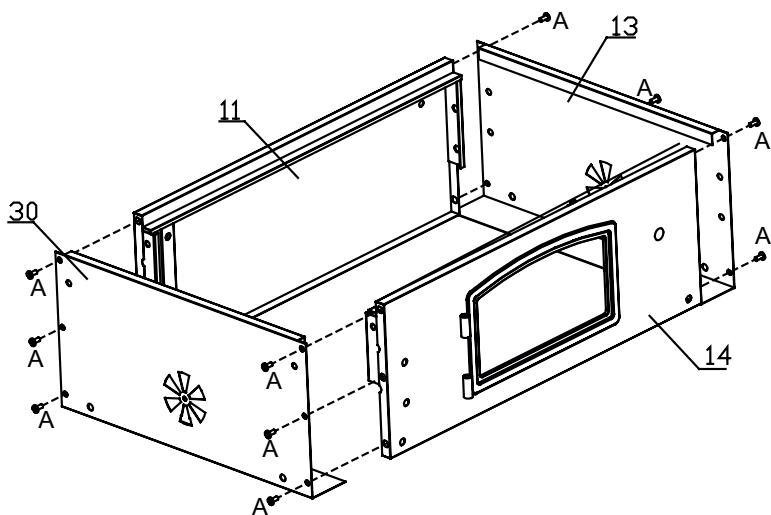
15	Klika topeniště – polohování		1
16	Západka dvířek topeniště		1
17	Dvířka		1
18	Podložka kliky dvířek topeniště		1
19	Klika dvířek topeniš- tě - otevírání		1
20	Madlo popelníku		1
21	Noha – sestava pro pravou stranu		1
22	Osa kol		1
23	Kolo		2
24	Patka na nohu		2
25	Spodní police		1
26	Noha – sestava pro levou stranu		1
27	Popelník		1
28	Boční adlo		1
29	Otvírák lahví		1
30	Boční - levá strana topeniště		1
31	Pant spodní - strana topeniště		2


32	Nastavitelný rošt topeniště		1
33	Grilovací rošt - střed		1
34	Litínový tál		1
35	Pizza kámen		1
36	Ohřívací rošt		1
37	Zadní výztuha		1



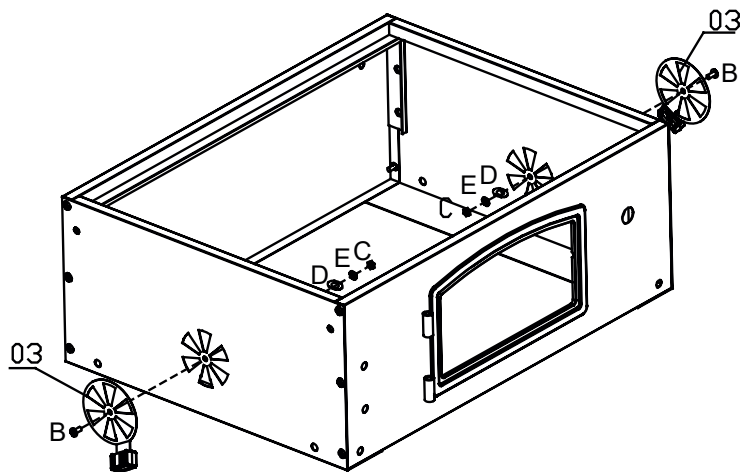
Montáž


1




A  M6×12 šroub 10 ks


2

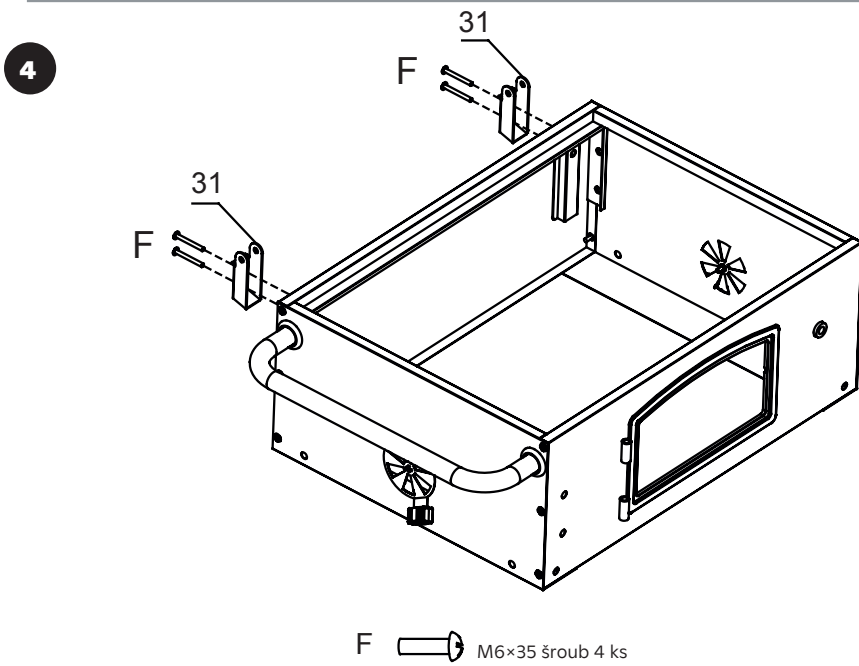
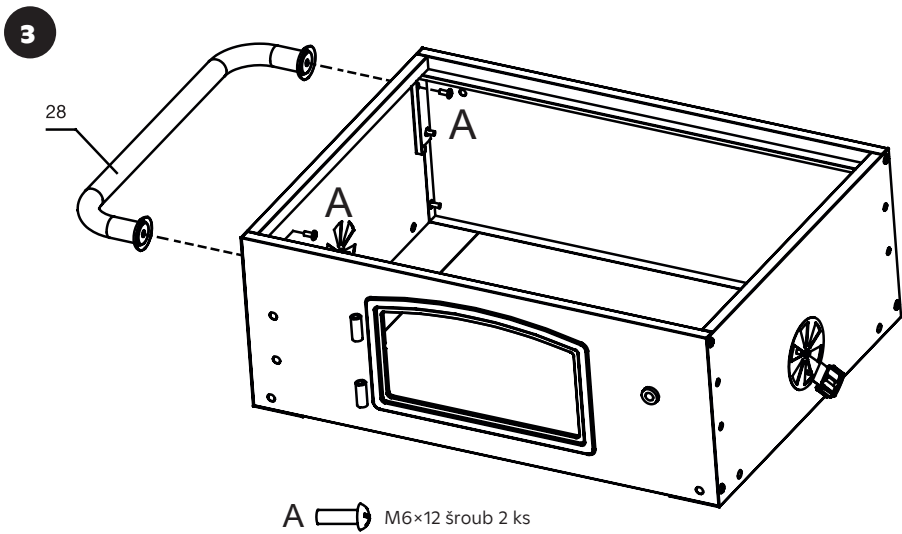


B  M4×12 šroub 2 ks

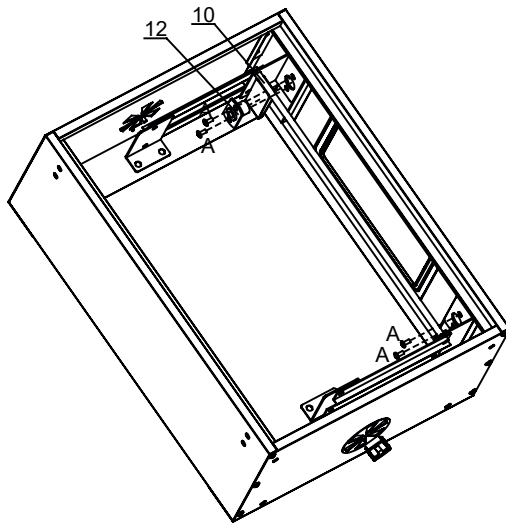
C  M4 matice 2 ks


D  Podložka 4,5 mm 2 ks

E  Podložka pérová 4.5mm 2 ks

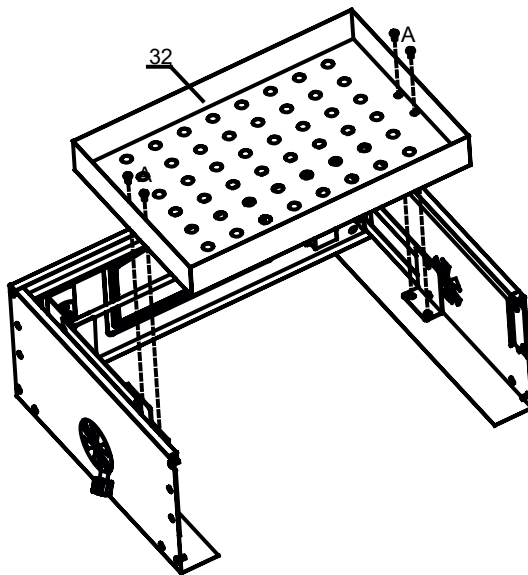



5



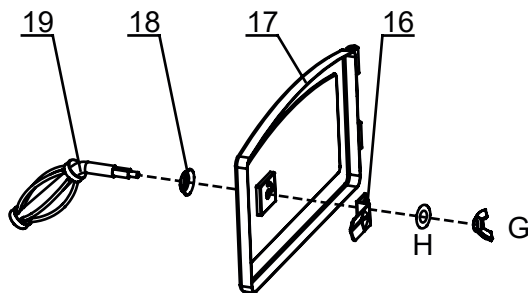
A  M6×12 šroub 4 ks


6



A  M6×12 šroub 4 ks

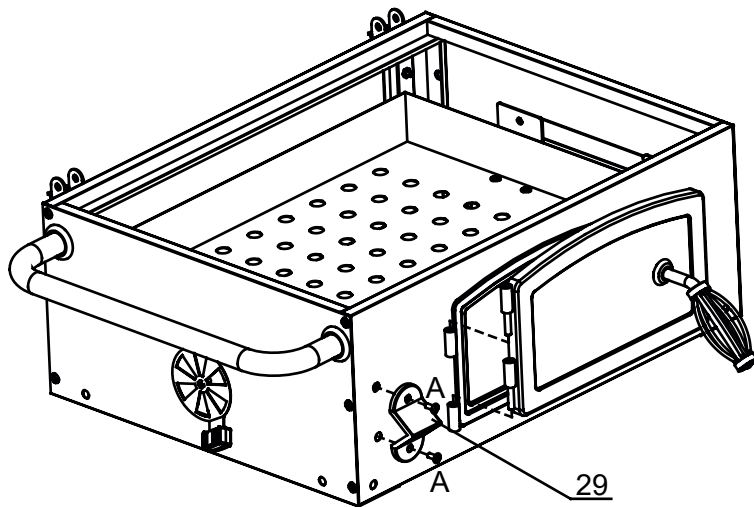
7



G  M6 křídlová matice 1 ks

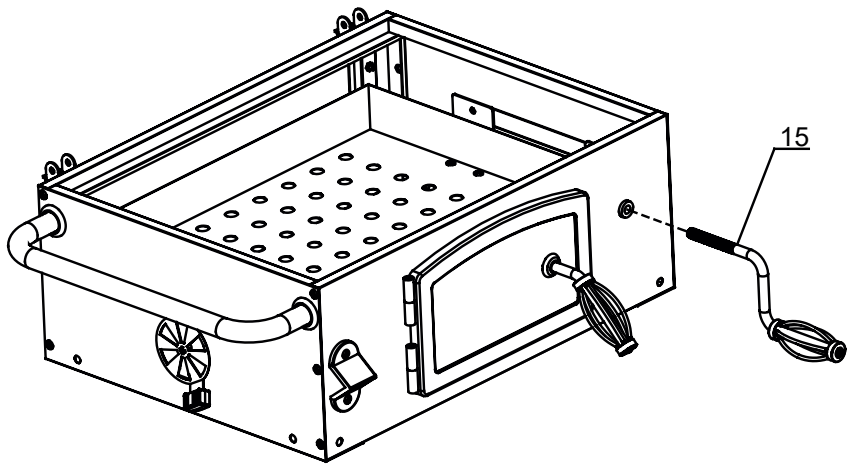
H  Podložka 6.5mm 1 ks

8

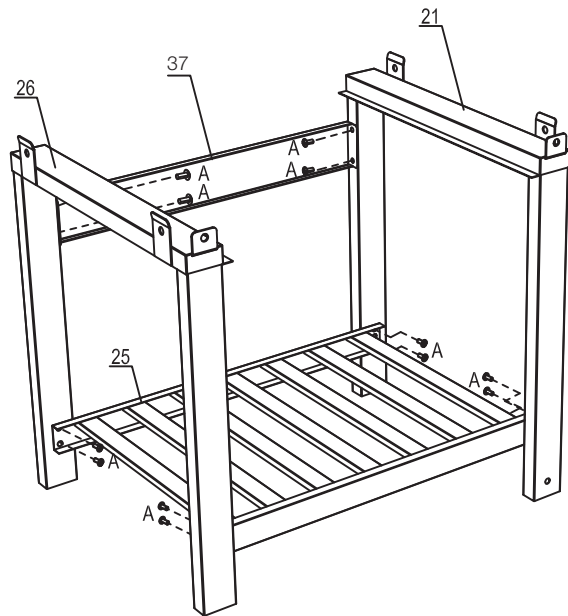



A  M6×12 šroub 2 ks

9

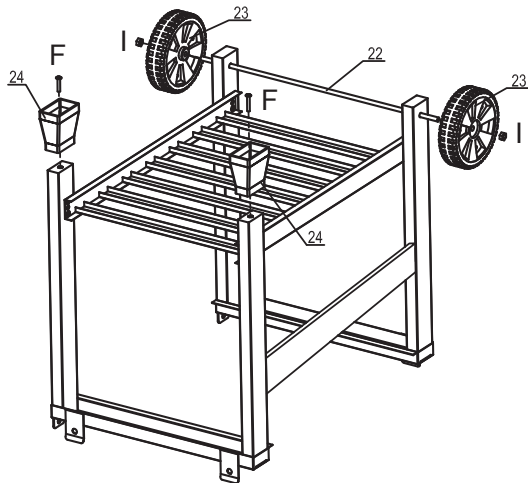


10



A  M6×12 šroub 12 ks

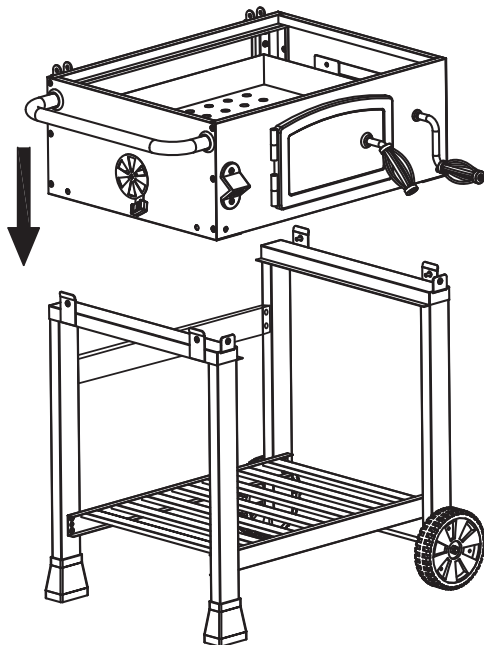
11



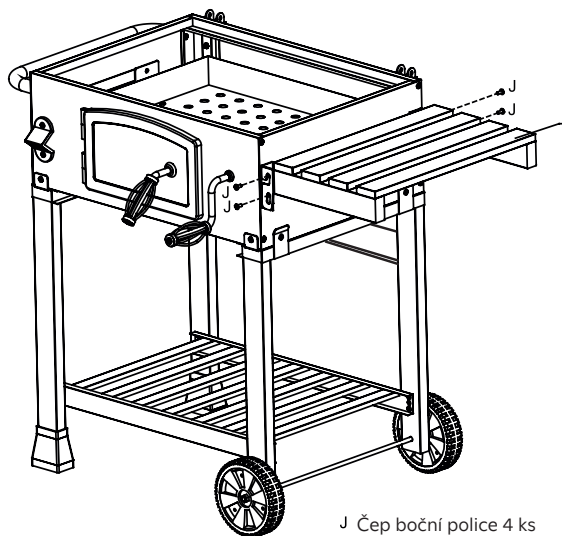
F → M6×35 šroub 2 ks

I → M8 matice 2 ks

12

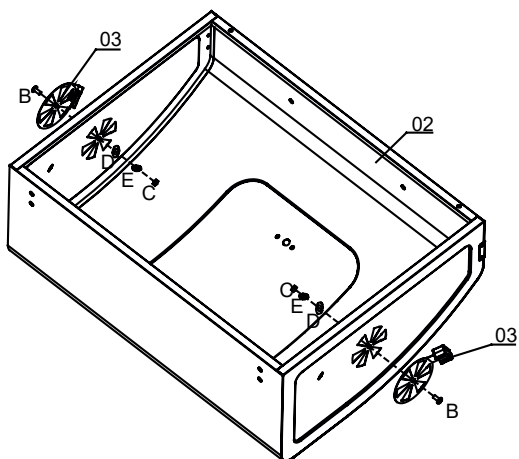






15



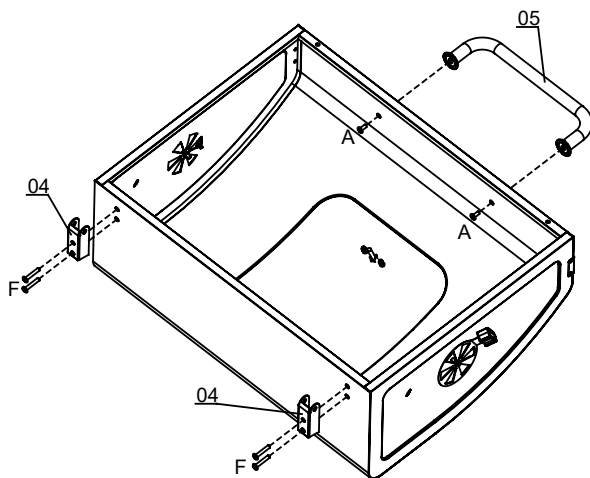
J Čep boční police 4 ks


16




- B  M6×12 šroub 2 ks
- C  M4 matice 2 ks
- D  Podložka 4.5mm 2 ks
- E  Podložka pérová 4.5mm 2 ks

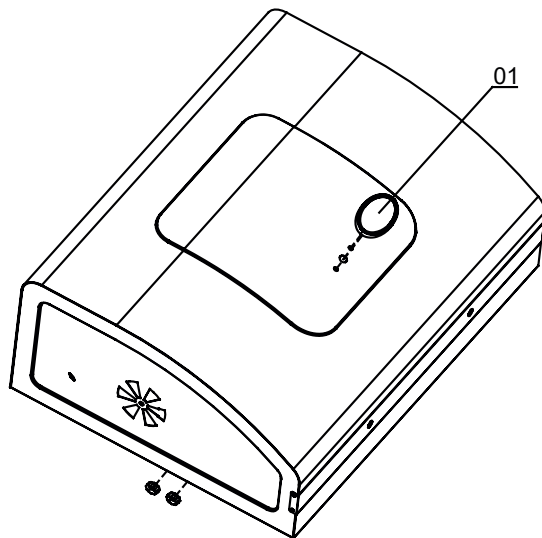
17



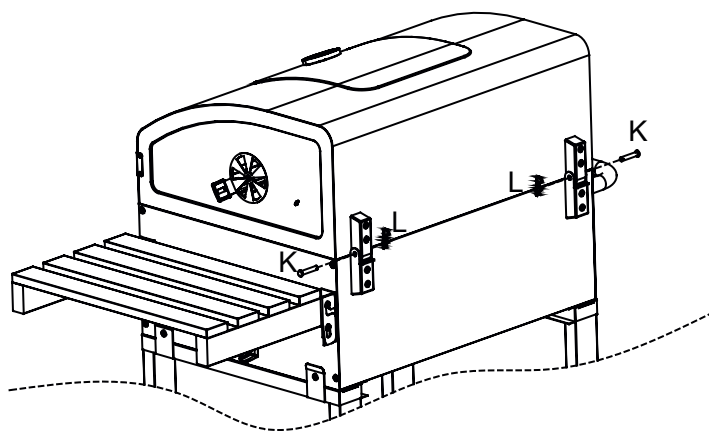
A  M6×12 šroub 2 ks



F  M6×35 šroub 4 ks

18

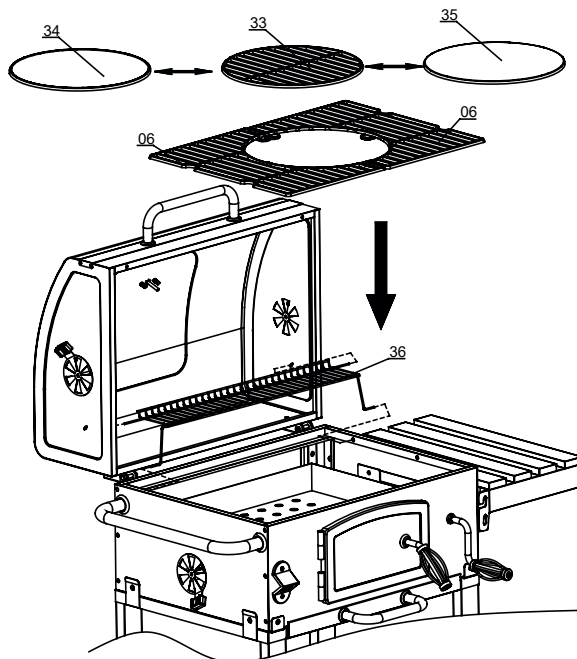


19

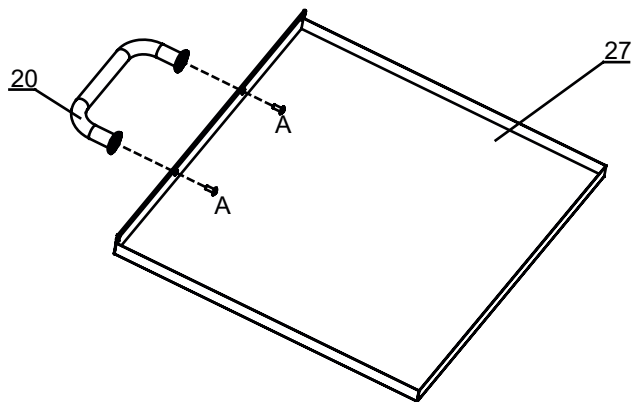



- L  Bezpečnostní závlačka 2 ks
K  Čep pantu horního víka 2 ks

20

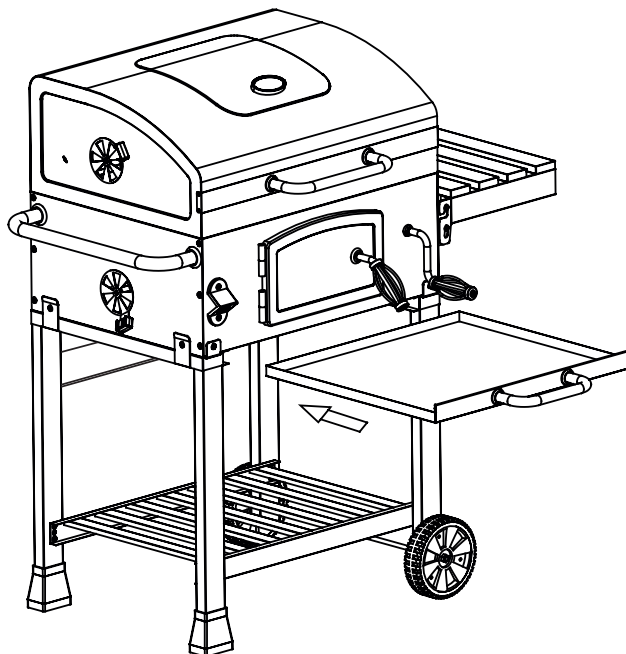


21



A  M6×12 šroub 2 ks

22



NEBEZPEČÍ! Oxid uhelnatý!

Spaliny dřevěného uhlí mohou být v uzavřených prostorách životu nebezpečné! Při spalování vzniká nebezpečný oxid uhelnatý, který není cítit. Nikdy proto nespalujte dřevěné uhlí uvnitř budov, vozidel či stanů.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!




Gril je určen pouze pro použití dřevěného uhlí nebo menších kusů dřeva! Nevkládejte větší kusy dřeva nebo dřevěné špalky a nedopusťte, aby v grilu hořel vysoký plamen! Důsledně kontrolujte vnitřní teplotu v grilu a nikdy nepřekračujte teplotu 300 stupňů Celsia! Grilovací mřížky jsou umístěny blízko nad ohništěm a není důvod vystavovat gril vysokým teplotám. V opačném případě hrozí přetopení grilu a jeho následné trvalé poškození! Nedodržením těchto pokynů můžete poškodit povrchovou úpravu a konstrukci grilu a způsobit tak ztrátu záruky!

Návod k používání






Tento gril je vybaven nastavitelnou výškou topeniště. Posunutím páky pro nastavení výšky topeniště je možné jej posunout směrem vzhůru nebo naopak snížit do požadované výšky. Toto umožňuje regulaci teploty při grilování různých druhů potravin a nastavení vždy vhodné grilovací teploty pro konkrétní druh potravin.

Tato funkce zároveň umožňuje snadnou údržbu vnitřních částí topeniště poté, co gril zcela vychladne. Výrobce nedoporučuje zdvihání mechanismu, pokud je topeniště plné uhlí a to nad úroveň středně vysokého nastavení.

POZOR:

-  Grilovací rošt je povrchově upraven. S roštem proto zacházejte opatrně, aby nedošlo k jeho poškození. Neochlazujte rošt ve studené vodě, pokud je stále rozpálený. Povrchová úprava by v důsledku rychlého ochlazení mohla popraskat. Rošt vždy ponechte samostatně vychladnout.
-  Některé díly tohoto grilu jsou předem konzervovány olejem z výroby. Před přípravou potravin proto odstraňte konzervační olej vypálením. Výrobce důrazně upozorňuje na to, abyste při prvním použití nejprve 30 minut pouze pálili dřevěné uhlí bez toho, abyste grilovali nebo udili potraviny.
-  Pozor! Ani při prvním vypálení nepřekračujte maximální uvedenou teplotu! Mohlo by dojít k přetopení a poškození grilu a následné ztrátě záruky.

Rozdělování ohně

-  Otevřete horní kryt grilu společně s bočními ventilačními klapkami. Vyměňte grilovací rošty a do topeniště nasypete dřevěné uhlí.
-  **VAROVÁNÍ!** Do topeniště nevkládejte více, jak 1,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket. V grilu nikdy nepoužívejte samotné dřevo! Mohlo by dojít k přetopení a trvalému poškození grilu! V případě potřeby je možné pro dosažení výraznějšího aroma grilovaných potravin přidání malých kousků nebo štěpků dřeva. Posuňte topeniště do nejnižší polohy - použijte tuhý podpalovač pro rozdělování v souladu s pokyny výrobce tuhého podpalovače.
-  Dřevěné uhlí ponechte dostatečně vyhořet do podoby uhlíků před tím, než začnete grilovat.
-  Tím zajistíte dostatečné vypálení podpalovače z topeniště. V případě, že byste s grilováním začali dříve, může dojít ke znehodnocení potravin výparů podpalovače. Poté, co dojde ke kompletnímu vypálení podpalovače z topeniště, použijte kleště/pohrabáč s dlouhou násadou pro rovnoměrné rozprostření dřevěného uhlí do stejné vrstvy po celém povrchu topeniště.
-  Elektrické či jiné zapalovače mohou být použity místo tuhého podpalovače k zapálení dřevěného uhlí, ale pouze v souladu s jejich návodem k použití. Při používání tuhého podpalovače dřevěného uhlí, ponechte dřevěné uhlí hořet s horním krytem grilu v otevřené poloze, dokud nedojde k dostatečnému prohoření uhlíků do grilovací/popelavé podoby (cca 20 min.). Toto umožní, aby podpalovač kompletně vyprchal/vyhořel z dřevěného uhlí. V opačném případě, tzn. při zavřeném horním krytu grilu, může dojít k nahromadění spalin a výparů z podpalovače v horním krytu grilu, což může následně způsobit vznícení nebo explozi při opětovném otevření horního krytu.

Regulace ohně v topeništi

- ☞ Topeniště/ohniště ponechte vždy dostatečně rozhořet, aby došlo k zahřátí na požadovanou teplotu před tím, než začnete grilovat. S nedostatečně prohřátým grilem jednoduše nelze pracovat, dále není možné do topeniště přikládat během grilování a zároveň se věnovat přípravě pokrmů. Je nutné zajistit nejprve správnou teplotu a poté se věnovat grilování. Jakmile dojde ke správnému roztopení grilu, je jeho další obsluha poměrně jednoduchá. Budete potěšeni, s jak malým množstvím dřevěného uhlí umí tento gril pracovat.
- ☞ Teplo vzniklé při hoření v topeništi vystupuje z grilu směrem vzhůru, přičemž dochází k sání studeného vzduchu z bočních stran grilu, což poskytuje ohni dostatečné oxyličení. Váš gril na dřevěné uhlí má 4 ventilační klapky, které regulují proudění vzduchu, a tím umožňují správnou regulaci teploty.
- ☞ Pozn.: Ventilační klapky se při grilování zahřívají na vysokou teplotu - při regulaci proto používejte ochranné grilovací rukavice.
- ☞ Poté, co je oheň rozdělán a gril dosáhl požadované grilovací teploty, mohou být ventilační záklopy ponechány v poloze otevřeno (open) pro poskytnutí maximálního proudění vzduchu a dosažení vyšší teploty nebo v poloze zavřeno (closed), pokud si přejete omezit proudění vzduchu a snížit tak teplotu. Při grilování používejte barevně rozlišený teploměr pro monitorování teploty grilu.
- ☞ Při plném otevření horní ventilační klapky na jedné straně a plném otevření protější spodní ventilační záklopy (pokud jsou ostatní záklopy v poloze zavřeno), dojde k cirkulačnímu efektu horkého vzduchu uvnitř grilu při zavřeném horním krytu. Tento efekt umožňuje přípravu pokrmů, které vyžadují delší tepelnou úpravu. Pro regulaci teploty slouží mechanismus nastavitelné výšky topeniště. Topeniště posuňte do nejvyšší polohy pro prudké grilování a naopak do nejnižší polohy pro pomalejší tepelnou úpravu.

Přikládání dřevěného uhlí do roztopeného topeniště

- ☞ Pro zajištění delší tepelné úpravy potřebné pro rožnění nebo pomalé uzení (případně pokud připravujete extrémně velké množství pokrmů najednou), je nutné přikládat dřevěné uhlí dvířky topeniště. Nejprve posuňte nastavitelný rošt topeniště do nejnižší polohy. Otevřete dvířka topeniště za použití ochranných grilovacích rukavic, neboť rukojeť dvířek může být velice horká. Dále pomocí grilovacích kleští s dlouhou rukojetí/pohrabáče rozhrňte několikrát uhlí v topeništi, aby došlo k propadnutí přebytečného popela skrz otvory do vyjímatelného popelníku vespod. Poté za použití ochranných grilovacích rukavic a grilovacích kleští nebo lopatky doplňte dřevěné uhlí do topeniště dle potřeby a dvířka opět zavřete. Topeniště poté posuňte zpět do požadované polohy.
- ☞ Při doplňování paliva do již roztopeného topeniště nikdy nepoužívejte tekutý podpalovač ani samovznětné dřevěné uhlí. Toto může být velice nebezpečné a dále může dojít ke znehodnocení potravin v důsledku kontaminace výparů z tekutého podpalovače.
- ☞ Nikdy se nepokoušejte vyprazdňovat popelník, který obsahuje stále hořící dřevěné uhlí nebo žhavý popel. Počkejte, dokud popel/uhlíky dostatečně a zcela nevychladnou. Poté popelník vyprázdněte.
- ☞ Prostudujte si odstavec „Příprava pokrmů“ pro podrobnější informace ohledně grilování a pomalém uzení.

Tepelná úprava potravin

- ☞ Při grilování na tomto grilu postupujte dle následujících pokynů.
- ☞ Před tím, než začnete, jakkoliv pracovat se syrovým masem si vždy důkladně umyjte ruce, stejně tak po manipulaci s potravinami a před jídlem.
- ☞ Zamražené potraviny jako jsou maso a drůbež ponechte před zpracováním zcela rozmrazit v chladničce. Za všech okolností musíte uchovávat syrové maso a drůbež odděleně od tepelně upraveného masa, příp. dalších potravin.
- ☞ VŽDY uchovávejte syrové maso odděleně od dalších tepelně upravených potravin.
- ☞ Před vložením potravin na grilovací rošt se přesvědčte, že jsou všechny pracovní plochy a grilovací pomůcky čisté a důkladně omyté – bez zbytků z předešlého grilování.
- ☞ Nikdy nepoužívejte stejné grilovací pomůcky pro manipulaci se syrovými a již tepelně upravenými potravinami.
- ☞ Před konzumací se přesvědčte, že jsou potraviny dostatečně tepelně upraveny.

UPOZORNĚNÍ!

- ☞ Konzumaci syrového či ne zcela tepelně upraveného masa se vystavujete riziku otravy potravinami v důsledku nákazy kmeny bakterií jako jsou např. E. coli způsobující salmonelózu. Za účelem snížení rizika nedostatečně tepelně upraveného masa doporučujeme použít tepelnou sondu pro přesné změření teploty uvnitř masa, případně překrojení masa a provedení vizuální kontroly propečení.

UPOZORNĚNÍ!

- ☞ Jakmile dojde k celkovému propečení masa, vytékající šťáva by měla být bez jakéhokoliv krvavého zabarvení do růžova nebo červena.
- ☞ Před rozděláním ohně a přípravou potravin se přesvědčte, že je gril v čistém a bezvadném stavu.
- ☞ Před vložením potravin na grilovací rošt grilu se přesvědčte, že je gril skutečně roztopen na provozní teplotu. Větší a silnější porce masa pokládejte do prostoru s nejmenší intenzitou tepla, neboť lze předpokládat, že se tyto porce budou grilovat nejdéle. Tím zajistíte, že během tepelné úpravy dojde k rovnoměrnému grilování těchto porcí bez spálených míst. Dodržujte pravidelné obracení.

Příprava pokrmů

Váš gril můžete použít pro tři různé způsoby přípravy pokrmů - v závislosti na druhu pokrmu a způsobu, kterým jej chcete upravit.

GRILOVÁNÍ

☞ Grilování je tepelná příprava pokrmů na přímém ohni. Tato metoda je nejrychlejší a je vhodná pro přípravu potravin, které mají jemnou strukturu ještě před tepelnou úpravou, např. steaky z vepřového nebo hovězího roštěnce, případně svíčkové, mleté maso, klobásy, párky, kuřecí maso, mořské plody, atd. Zelenina je další oblíbenou potravinou vhodnou pro grilování.

☞ Při grilování se využívá velmi vysoké teploty přes 160°C. Tepelná úprava při těchto teplotách je velmi rychlá a proto je nutné pokrm pečlivě kontrolovat tak, aby nedošlo ke spálení. Dále je nutné tuto přípravu provádět se zavřeným horním krytem, což zabrání vznícení oleje/marinády při otáčení steaků z jedné strany na druhou.

ROŽNĚNÍ

☞ Rožnění je tepelná příprava za použití nepřímého ohně, tepla a kouře. Tato metoda trvá poněkud déle, ale může být použita na téměř všechny druhy potravin (včetně těch uvedených výše), jelikož se při rožnění používá nižší teplota při delším času tepelné úpravy. Tato metoda je nejlépe využita při přípravě druhů masa, která potřebují delší časovou úpravu pro změknutí, např. žebra, bůček/hrudí, plec, zvěřina, apod.

☞ Při rožnění se využívá teplot od 100°C do 160°C. Snažte se udržovat teplotu kolem 135°C pro zajištění optimálních výsledků.

☞ Při rožnění používejte Vaši představivost pro nekonečnou škálu možností.

POMALÉ UZENÍ

☞ Pomalé uzení je tepelná příprava při mnohem nižších teplotách po mnohem delší dobu přípravy. Pomalé uzení je v podstatě založené spíše na nakládání masa a jeho vysoušení, než na jeho tepelné úpravě. Pomalé uzení je ideální pro krůtí a kuřecí maso, hovězí hrudí, sýry a klobásy.

☞ Pomalé uzení využívá teploty od 60°C do 100°C. Většina receptů na pomalé uzení doporučuje nasolení tzv. rychlosolí, což napomáhá trvanlivosti potravin a zabraňuje bakteriální kontaminaci během tepelné úpravy.

Použití dřevěného uhlí a dřeva na uzení

DŘEVĚNÉ UHLÍ

Váš gril na dřevěné uhlí je vyroben pro spalování buďto briket z dřevěného uhlí nebo přírodního dřevěného uhlí, přičemž oba typy těchto paliv mají rozdílné vlastnosti. Brikety běžně poskytují delší čas hoření, než je tomu u dřevěného uhlí, ale na druhé straně je výhřevnost dřevěného uhlí vyšší, než mají brikety. Použití dvířek topeniště je proto uzpůsobeno pro snadné přikládání obou typů paliv.

DŘEVO NA UZENÍ

- ☞ Přidání dřeva na uzení do topeniště je snadná a efektivní cesta, jak získat jedinečnou kombinaci vůní a chutí u všech druhů grilovaných, rožněných nebo pomalu uzených potravin.
- ☞ Dřevěné štěpky jsou používány zejména pro kratší tepelné úpravy, zatímco větší kousky používáme pro delší tepelnou úpravu.
- ☞ Při výběru dřeva pro uzení platí, že je lepší používat tvrdé ovocné dřevo ze stromů, které mají ořechy, ovoce nebo jiné sladké plody. Nejvíce populární a široce dostupné dřevo pro uzení je jistě buk, dub, švestka a třešeň. Buk a dub dodávají jemnou chuť a vůni, zatímco švestka a třešeň jsou více intenzivní. Další dostupné druhy dřeva jsou meruňka, jabloň, atd.
- ☞ Důležité je používat dobře vysušené dřevo a nikdy nepoužívat pro uzení jehličnany.
- ☞ Nedostatečně vysušené dřevo stále obsahuje zbytky pryskyřice a vlhkosti a při hoření dochází ke vzniku extra silného kouře, který maso znehodnotí - maso zčerná. Dále je při spalování syrového dřeva velice složité dosáhnout požadované teploty v důsledku ochlazování ohně vlhkostí ve dřevě. Dobře vysušené dřevo snadněji hoří, udržuje lépe stálou teplotu a dodává vynikající chuť a vůni, která není příliš silná.
- ☞ Množství této chuti a vůně obsažené v potravinách lze regulovat výběrem správného dřeva (co se týče intenzity), ale také dobou, po kterou maso udíme. Rožnění obvykle dodává masu výraznější chuť a vůni po kouři než grilování díky delší tepelné přípravě. Dále můžete regulovat míru využití např. zabalením masa do alobalu po částečnou dobu uzení. Uzení se v tomto případě provádí $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ celkového času, nebo dokud maso nemá správnou barvu a po té se balí do alobalu pro dokončení.

VAROVÁNÍ!

Většina povrchů na grilu je při použití velice horká. Při použití proto buďte velice opatrní. Dodržujte bezpečnou vzdálenost ostatních osob od grilu. Při používání grilu vždy používejte ochranné a vhodné oblečení tak, aby nedošlo k poranění. Zamezte přístupu dětí a zvířat ke grilu. Pokud je gril v provozu, nikdy s ním nemanipulujte. Při rozdělování ohně nikdy nepoužívejte benzín, petrolej, líh nebo alkohol jako tekutý podpalovač. V některých státech je používání podpalovače nezákonné. V takovém případě je možné použít tuhý-lihový podpalovač jako náhražku. Tekutý podpalovač nikdy nepoužívejte v kombinaci s elektrickým zapalovačem.

Péče, údržba a ošetřování grilu

Šetrným a ohleduplným používáním výrazně prodloužíte životnost grilu.

Jakmile skončíte s grilováním a gril dostatečně vychladl, vyčistěte všechen zbývající popel. Popel shromažďuje vlhkost, která může vést k začínající korozi a rozkladu materiálu.

Výrobce doporučuje pravidelně provádět údržbu a čištění grilu po každém grilování, čímž prodloužíte životnost grilu.

V případě zanedbání údržby a čištění grilu hrozí riziko vzplanutí nahromaděného nebo usazeného tuku nebo zbytků jídla, to může mít za následek vážné zranění nebo poškození grilu.

Po každém použití vyprázdněte a očistěte části grilu od veškerého tuku a zbytků jídla!

Čištění grilu je velmi jednoduché. Během čištění dodržujte následující kroky:

- a. Uhasťte oheň a počkejte 15-20 minut, než gril vychladne. Ujistěte se, že jsou všechny části grilu vychladlé.
- b. Grilovací mřížky čistěte pravidelně mýdlovým roztokem. Pozor! Povrchová úprava roštu je velmi křehká! Nečistoty z roštu neklepávejte, aby nedošlo k poškození jeho povrchové úpravy.
- c. Na vnější části grilu použijte pěnové čističe, nepoužívejte prášky nebo odírací (abrazivní) podložky které mohou trvale poškodit povrch grilu!
- d. Vnitřní část grilu také vyčistěte horkým mýdlovým roztokem. Na odstranění zapečených zbytků jídla použijte drátěný kartáček, ocelovou vlnu nebo drátěnku.
- e. Veškerá zjištěná koroze, která nepřichází do styku s potravinami, musí být ošetřena vhodným prostředkem a opařena žáruvzdorným nátěrem na grily.
- f. Výskyt povrchové rzi na grilovacích plochách nebo částech grilu je zcela normální. V případě výskytu rzi musí být neprodleně odstraněna aby se zabránilo jejímu rozšíření například měkkým kartáčem. Očištěné plochy poté ošetřete například rostlinným olejem. Aplikaci rostlinného oleje poté opakujte při každém čištění.

Před uskladněním a zakrytím vždy zkontrolujte, že je gril řádně vychladlý. Gril skladujte na suchém a větraném místě.

Za účelem prodloužení životnosti a udržení dobrého stavu grilu důrazně doporučujeme, abyste gril zakrývali. Pokud jej necháváte venku po jakoukoliv dobu. Doporučujeme použití vhodné ochranné plachty.

I když je gril chráněn ochrannou plachtou musí být pravidelně kontrolován, protože na gril může působit vlhkost nebo kondenzace, která může mít za následek jeho poškození a vznik koroze. V takovém případě je nutné gril vysoušet včetně ochranné plachty. Je možné, že se na tuku, který zůstal na částech grilu může tvořit plíseň. Tato plíseň musí být odstraněna spolu se zbytky tuku horkou mýdlovou vodou.

Zabraňte působení povětrnostních vlivů (deště, sněhu apod.) Nenechávejte gril v mokřem nebo vlhkém prostředí!

Uskladnění mimo sezónu: Gril důkladně vyčistěte, zkontrolujte utážení jednotlivých spojů, částí nebo šroubení. Gril nakonzervujte vhodným konzervantem nebo olejem, zabalte jej do ochranné plachty a uskladněte na suchém a chráněném místě.

Použitím a ošetřením grilu vhodným konzervantem zabráníte vzniku koroze.

Pravidelně potřete povrch výrobku rostlinným olejem, abyste zajistili jeho potřebnou ochranu.

Na místech kde došlo k poškození grilu, korozi, odření apod. ošetřete žáruvzdornou barvou.

Výrobce doporučuje použít sprej černé barvy, který je odolný vůči vysokým teplotám.

Nikdy barvou nestříkejte vnitřek výrobku!

DŮLEŽITÉ!

Dovolujeme si připomenout, že kovové – lakované části grilu mohou v důsledku extrémních teplot, vznikajících při spalování dřevěného uhlí, měnit barvu. Lakované povrchy se tak mohou zdát tmavší, přecházející až do křídové nebo matné barvy. Tyto barevné změny materiálů jsou však běžným jevem a nemohou být, proto uznány jako podnět pro podání reklamace.

Kontaktní údaje a servis

Pokud nenaleznete řešení problému v tomto návodu k obsluze nebo v případě záruční či pozáruční opravy, kontaktujte autorizované servisní středisko, které Vám s problémem poradí, seznam servisních středisek najdete na www.avenberg.cz/sk

- Internet: www.avenberg.cz/sk
- E-mail: servis@avenberg.cz

Ochrana životního prostředí, zpracování odpadů



Spotřebiče, výrobky, příslušenství a obaly by měly být dodány k opětovnému zhodnocení nepoškozujícím životní prostředí.

Nevyhazujte použité výrobky, spotřebiče nebo zařízení do domovního odpadu!

Zlikvidujte výrobek prostřednictvím schváleného recyklačního provozu nebo prostřednictvím komunálního zařízení na likvidaci odpadu nebo sběrného dvora. Dbejte platných předpisů! V případě pochyb se poradte s recyklační firmou. Veškeré obalové materiály nechte zlikvidovat v souladu s ekologickými předpisy. Takto odevzdané výrobky nebo spotřebiče budou shromážděny, rozebrány a dodány k opětovnému zhodnocení nepoškozujícím životní prostředí.

MULTIFUNKCIÓS KERTI GRILL
GENIUS

TYP: C905

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)

AVEN[®]
BERG



HU



CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA! A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ UTASÍTÁST! Őrizze meg a használati utasítást későbbi használatra!




























FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető részek forróak lehetnek! Tartsa távol a gyermekeket! Ezt a terméket gyúlékony anyagoktól távol kell elhelyezni. Működés közben ne mozgassa a terméket.



Használat után alaposan oltuk el a tüzet, és győződjön meg arról, hogy a hamu kihűlt és nincs tűzveszély! A grill bármilyen módosítása veszélyes lehet! A biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása nemcsak az emberek egészségének veszélyeztetését, hanem anyagi károkat vagy a termék károsodását is eredményezheti!

Biztonsági utasítások!

FIGYELEM:

-  Csak szabadban használja!
-  A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót!
-  FIGYELMEZTETÉS: A grillsütő hozzáférhető részei nagyon forróak lehetnek! Tartsa távol a gyerekeket!
-  A grill egyes részei nagyon forróak lehetnek, ezért legyen nagyon óvatos, és tartsa távol a gyerekeket a grilltől. Gyerekek soha nem használhatják a grillt, és nem mozoghatnak annak közvetlen közelében.
-  Ezt a terméket mindig gyúlékony anyagoktól távol kell elhelyezni.
-  A grillt mindig csak sík és szilárd felületre helyezze!
-  Használat közben tilos a terméket bármilyen módon manipulálni.
-  Használat közben ne vigye magával vagy más módon ne fogja meg a grillt.
-  A grill használata után alaposan oltuk el a tűzhely tüzet, és győződjön meg arról, hogy a hamu hűvös, és nincs tűzveszély.
-  A termék bármilyen módosítása veszélyes lehet.
-  Soha ne módosítsa a grill beállításait, ne végezzen módosításokat vagy módosítsa a terméket.
-  Tűzgyújtás céljából, ill soha ne használjon folyékony öngyújtót az égés elősegítésére!
-  Legyen nagyon óvatos a fedél eltávolításakor vagy a grillajtó kinyitásakor! Védje magát tüztől, felgyülemlett füsttől vagy forró gőztől! Sérülések és égési sérülések veszélye!
-  Ne használja a grillt szeles időben! Sérülés és tűzveszély!
-  A felhasználó köteles rendszeresen ellenőrizni ezt a rácsot, és tisztán és biztonságos működési állapotban tartani.
-  A grill használatának befejezése (a tűzhely lángjának eloltása) után a grillt hagyni kell teljesen kihűlni egy percig. 60 percig, hogy elkerülje a még forró grill kezelése miatti esetleges égési sérüléseket. Mindig viseljen védőkesztyűt a grill kezelésekor.
-  Soha ne érintse meg a rácsokat, ill a grill belsejében lévő egyéb alkatrészeket, hamut vagy faszenet a hőmérséklet ellenőrzéséhez.
-  A grillsütőt úgy helyezze el, hogy elkerülje a szellőkéseket, amelyek az égő hamumaradványokat szétszórhatják, és éghető anyagokat okozhatnak a grill körül.
-  Soha ne használja a grillt erős szélben.
-  Soha ne hajoljon a grill fölé, amikor tüzet rak.
-  Semmilyen körülmények között ne hagyja felügyelet nélkül a tüztérben az osztott tűzű grillt. Különösen ügyeljen arra, hogy gyermekek és háziállatok ne férhessenek hozzá a grillhez.
-  Soha ne próbálja meg mozgatni a grillt, ha tűz van a tüztérben. Hagyja a grillt kellően lehűlni, mielőtt tárolná vagy kezelné.
-  Mindig nagyon óvatosan és lassú mozgással nyissa fel a grill fedelét, különben a felhasználó súlyos égési sérüléseket szenvedhet a grill fedél alatt felszabaduló gyors hő hatására.
-  Rendszeresen ellenőrizze, hogy a grill szellőzőnyílásai nyitva vannak-e és nincsenek-e akadályok.
-  Mielőtt tüzet gyújt a grillben, győződjön meg arról, hogy a hamutartó megfelelően és szilárdan fel van szerelve.
-  Soha ne érintse meg a grillrácsot védőkesztyű nélkül.
-  Az üzemanyagot vízálló tartályokban tárolja olyan helyektől távol, ahol fennáll az esetleges gyulladási veszélye.

Értesítés:

Hozzáférhető részek - a grill külseje nagyon felforrósodhat használat közben, ezért legyen nagyon óvatos és körültekintő, különösen, ha gyerekek és idősek vannak a közelben.

Ügyeljen a biztonságra!

Soha ne tároljon gyúlékony, illékony anyagokat és folyadékokat vagy más gyúlékony tárgyakat a grill vagy hasonló berendezések vagy készülékek közelében.

Soha ne gyújtsa be a grillt benzinnel vagy hasonló folyadékkal! Használat után mindig megfelelően olttuk el a tüzet, és várjuk meg, amíg a grill kihűl!

A grillező használója soha nem manipulálhatja a készüléket, és nem módosíthatja a gyártó beállításait!

Győződjön meg arról, hogy a grill megfelelően van összeszerelve. Egyes alkatrészek éles széléi lehetnek, amelyek sérülést okozhatnak, ha nem ügyelnek az összeszerelés során. Ezért legyen nagyon óvatos a grill egyes részeinek kezelésekor.

A gyártó az összeszerelés során védőkesztyű használatát javasolja!





















Grillezéskor mindig használjon egyéni védőfelszerelést, különösen védőkesztyűt, kötényt stb., hogy elkerülje az esetleges bőrégési sérüléseket!









FIGYELEM! SZÉN-MONOXID-MÉRGEZÉS VESZÉLY!

A termék belsejében égő szén végzetes lehet. Égéskor szén-monoxid szabadul fel, aminek nincs szaga. SOHA NE égessen szenet, és NE használja ezt a grillt lakóhelyiségekben, járművekben, sátrakban stb.

Biztonsági utasítások

FIGYELEM:

-  Kizárólag kültéri használatra (épületen kívül) készült. SOHA NE használja a grillt zárt vagy rosszul szellőző helyen.
-  A grill használatának helyét mindig tűzoltó készülékkel kell ellátni.
-  A grill kizárólag háztartási használatra készült. SOHA ne használja a grillt a gyártó által előírtaktól eltérő célokra vagy kereskedelmi célokra.
-  Soha ne lépje túl a 300°C-ot a sütőtérben. Ne hagyjon szenet vagy fát a kandalló vagy a főzőkamra falaihoz dőlni. Ez károsíthatja a grill felületét, és jelentősen lerövidítheti a fém belső és a teljes felület élettartamát.
-  A grill egyes részei gyári olajjal vannak tartósítva. Az étel elkészítése előtt győződjön meg arról, hogy a tartósítóolajat teljesen leégette és eltávolította, hogy az ételt ne szennyezze. Figyelem! Ne lépje túl a megadott maximális hőmérsékletet még az első tüzeléskor sem! Ez a grill túlmelegedését és károsodását okozhatja, ami a garancia elvesztését eredményezheti.
-  Amikor a grillel dolgozik, ne viseljen bő ruhát, és viseljen megfelelő fejfedőt – tartsa hátrakötve a haját.
-  Soha ne használja a grillt fapadlón vagy más gyúlékony felületen.
-  A grill csak szilárd alapra helyezhető, amely a grill súlya miatt biztosítja a biztonságos stabilitását.
-  Használat közben tartson legalább 4 m-es biztonságos távolságot a grill és más gyúlékony anyagok között (ide tartozik többek között a bokrok, sövények, levelek, fák, fű, fapadló/pergolák, kerítések, épületek stb.).
-  Tartson biztonságos távolságot a grill és az éghető anyagok, például benzintartályok, gázvezetékek, tüzelőanyag-gőzök, vagy olyan területek között, ahol éghető anyagok lehetnek jelen vagy kiszabadulhatnak. Soha ne tárolja a grillt ezeken a területeken.
-  Kedvezőtlen időjárás esetén a grillt széltől védett helyre helyezze.
-  Akadályozza meg, hogy gyermekek és állatok hozzáférjenek a grillhez. Ha a grillsütőt nem használja, tárolja gyermekektől elzárva.
-  Legyen nagyon óvatos a rács kezelésekor, hogy elkerülje a hátizmok vagy a mozgásszervi rendszer sérülését.
-  Soha ne fogja meg a grillt használat közben.
-  Ne terhelje meg a grill oldalsó tárolóhelyét 10 kg-nál nagyobb tárggyal vagy rakománysal.
-  Soha ne használjon benzint, kerozint vagy alkoholt szén meggyújtására a kandallóban. Ezen anyagok vagy hasonló éghető anyagok használata hirtelen gyulladást, robbanást vagy váratlanul erős gyulladást okozhat, ami súlyos sérülést okozhat a felhasználónak.
-  Ha folyékony öngyújtót használ a tüzet gyújtásához, hagyja nyitva a grill felső fedelét, amíg az öngyújtó teljesen ki nem ég. Ha túl korán zárja le a fedelet, az öngyújtóból származó gőzök felhalmozódhatnak a grill belsejében, ami a felső fedél újrainításakor hirtelen meggyulladhat vagy felrobbanhat.
-  Soha ne öntsön folyékony öngyújtót a faszén égésének elősegítésére. Az öngyújtó hirtelen meggyulladhat, és súlyosan megsérülhet a felhasználóban.
-  Soha ne adjon öngyulladó faszén brikettet olvadt tűzhöz, mert hirtelen meggyulladhat és megsérülhet a felhasználó.
-  Ne gyújtsa meg és ne használja a grillt anélkül, hogy a kivehető hamutartó nincs felszerelve.

-  Használat után ne hagyjon felügyelet nélkül forró grillsütőt, égő szenet vagy hamut.
-  Soha ne vegye ki a kihúzható hamutartót a grillről, amíg a hamu/szénmaradvány teljesen le nem hűlt.
-  Hagyja, hogy a grill megfelelően lehűljön, mielőtt bármilyen karbantartási vagy tisztítási műveletet elkezdene.
-  Mielőtt felügyelet nélkül hagyná a grillsütőt, a maradék szenet és hamut el kell távolítani a grillről.
-  Legyen óvatos, és mindig használja a józan eszét, hogy megvédje magát és vagyonát. Óvatosan helyezze a maradék szenet és hamut egy nem gyúlékony fémedénybe, és fedje le elegendő vízzel. Hagyja a vízzel lefedett szenet egy fémedényben 24 órán át, mielőtt kiönti a tartalmát.
-  Kerti tömlővel permetezze be a grill körüli összes felületet. Ezzel eloltja a használat vagy tisztítás során a grillezéből esetleg kihullott hamut, szenet vagy parazsat!
-  Készüljön fel az esetleges tüzesetre. Győződjön meg arról, hogy képes elsősegélynyújtásban részesíteni és eloltani a tüzet, legyen elérhető elsősegélynyújtó készlet és tűzoltó készülék.
-  Soha ne használja a grillt bontatlan dobozok vagy poharak melegítésére. Az ilyen edények belsejében nyomás keletkezhet, ami összetörhet/repedhet, ami súlyos sérülésekhez vagy a grill károsodásához vezethet.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS!

A grill csak faszén vagy kisebb fadarabok használatára szolgál! Ne helyezzen bele nagyobb fadarabokat vagy fahasábokat, és ne hagyja, hogy nagy láng égjen a grillben! Mindig ellenőrizze a grill belső hőmérsékletét, és soha ne lépje túl a 300 Celsius fokot! A grillrácsokat a tűz fölé helyezik, és nincs ok arra, hogy a grillt magas hőmérsékletnek tegye ki. Ellenkező esetben fennáll a grill túlmelegedésének és az azt követő maradandó károsodásának a veszélye! Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása károsíthatja a grill felületét és felépítését, és a garancia érvényét veszti!

FIGYELEM! Óvatosan csomagolja ki a rácsot és az egyes részeket a csomagolóanyagból.













Az egyes alkatrészeket óvatosan kezelje, hogy elkerülje a sérüléseket, karcolásokat stb. Összeszereléskor használjon védőbetéteket. A telepítést 2 személynek ajánljuk.


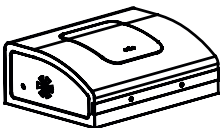







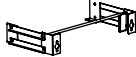


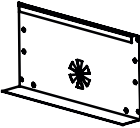
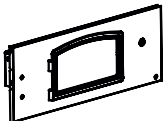
FIGYELEM!








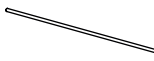




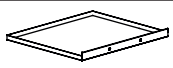




A csomagolóanyagokat, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekektől távol! Fulladásveszély!

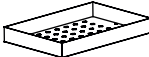





A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!

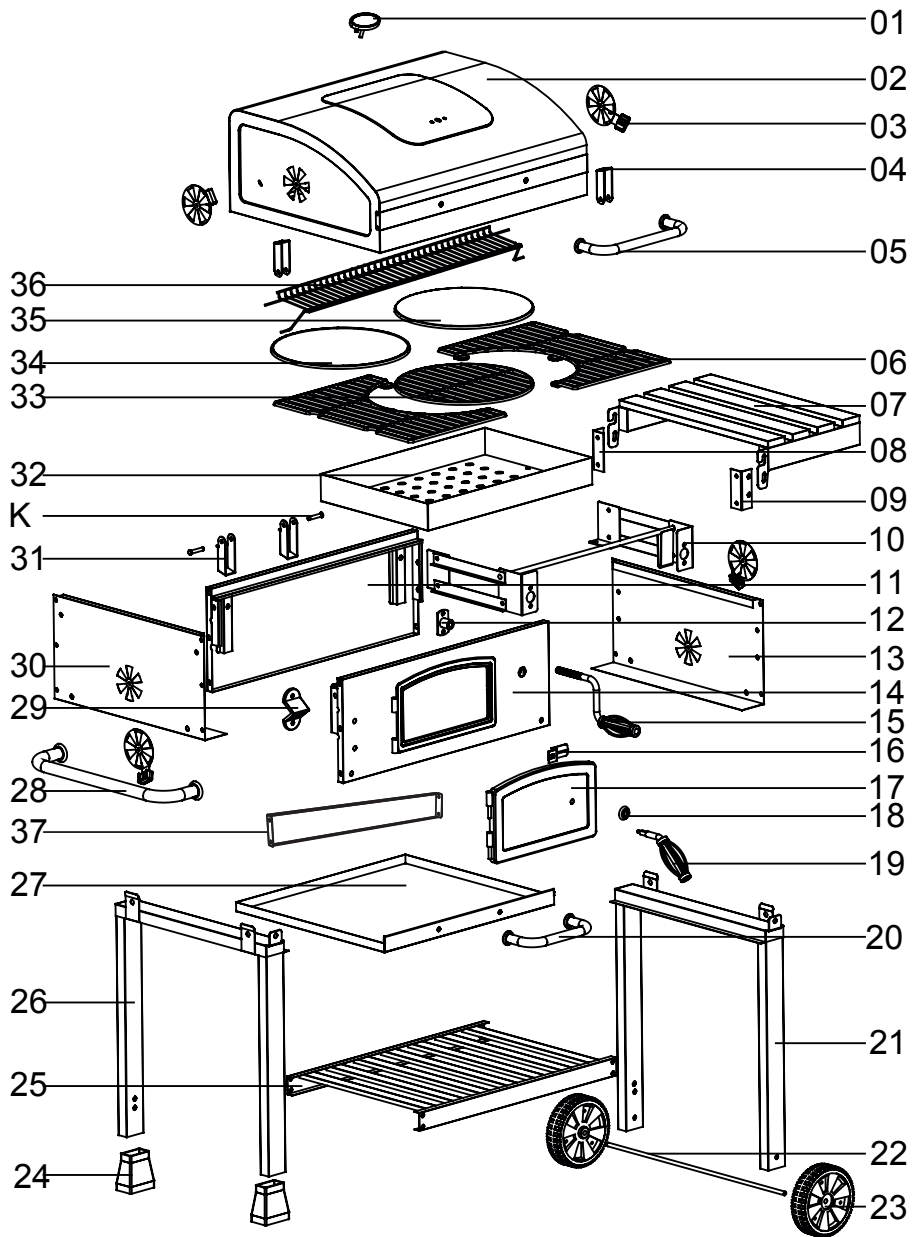
Rögzítőelemek és alkatrészek listája

Kijelölés	Név	Kép	Összeg
A	M6×12 csavar		48
B	M4×12 csavar		4
C	M4 anya		4
D	Párna 4,5 mm		4
E	Rugós alátét 4,5 mm		4
F	M6×35 csavar		10
G	M6 szárnyas anya		1
H	Párna 6,5 mm		1
I	M8-as anyák		2
J	Oldalsó polccsap		4
K	Felső fedél csukló-csap		2
L	Biztosítótű		2

Kijelölés	Név	Kép	Összeg
1	Hőmérő		1
2	Grill felső fedél		1
3	Szellőztető csappantyú		4
4	Felső zsanér - grill fedél		2
5	Felső fedél fogantyúja		1
6	Grill rács - él		2
7	Oldalsó polcok		1
8	Oldalsó polctartó A		1
9	Oldalsó polctartó B		1
10	Firebox keret		1
11	A tűztér hátulja		1
12	Tűzhely pozicionáló hajtókar		1
13	Oldal - a tűztér jobb oldala		1
14	A tűztér eleje		1

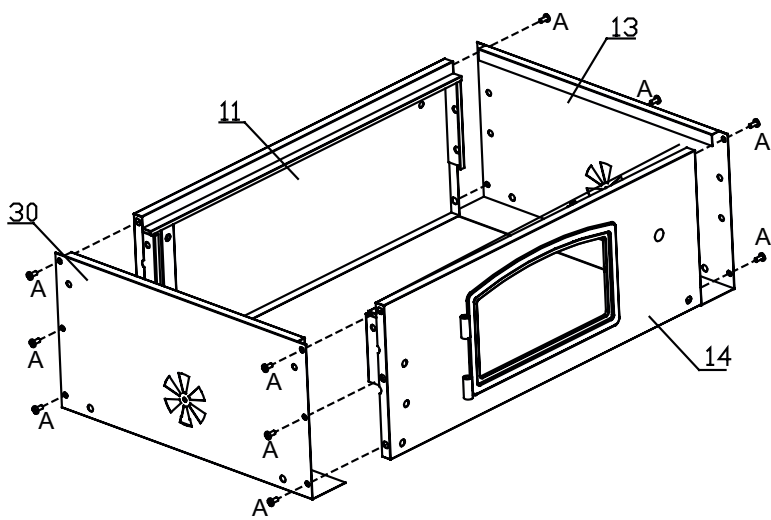
15	Kályha fogantyú - pozicionálás		1
16	Tüztér ajtó retesz		1
17	Az ajtó		1
18	Kályhaajtó kilincs alátét		1
19	Kályhaajtó kilincs - nyitás		1
20	Hamutartó fogantyú		1
21	Láb - szerelvény a jobb oldalhoz		1
22	Keréktengely		1
23	Bicikli		2
24	Egy sarok a lábon		2
25	Alsó polc		1
26	Láb - szerelvény a bal oldalhoz		1
27	Hamutartó		1
28	Side adlo		1
29	Sörnyítő		1
30	Oldal - a tüztér bal oldala		1
31	Alsó zsanér - a tüztér oldala		2


32	Állítható tűzhelyrác		1
33	Grill rác - középső		1
34	Öntöttvas serpenyő		1
35	Pizza kő		1
36	Fűtési rác		1
37	Hátsó merevítő		1



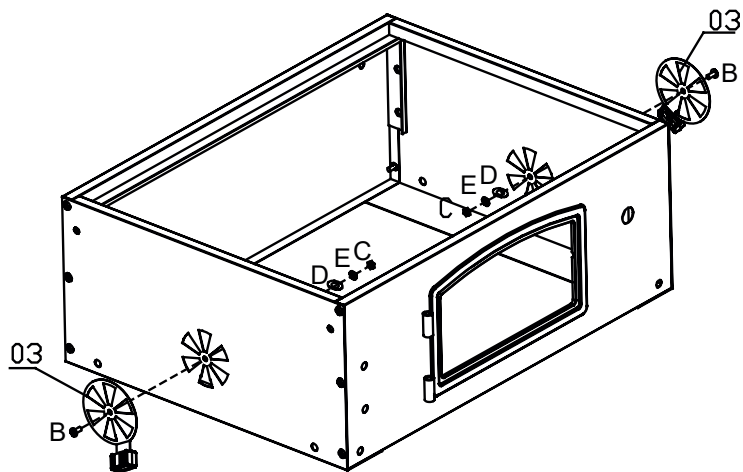
Építkezés


1



A  M6×12 csavar 10 x

2

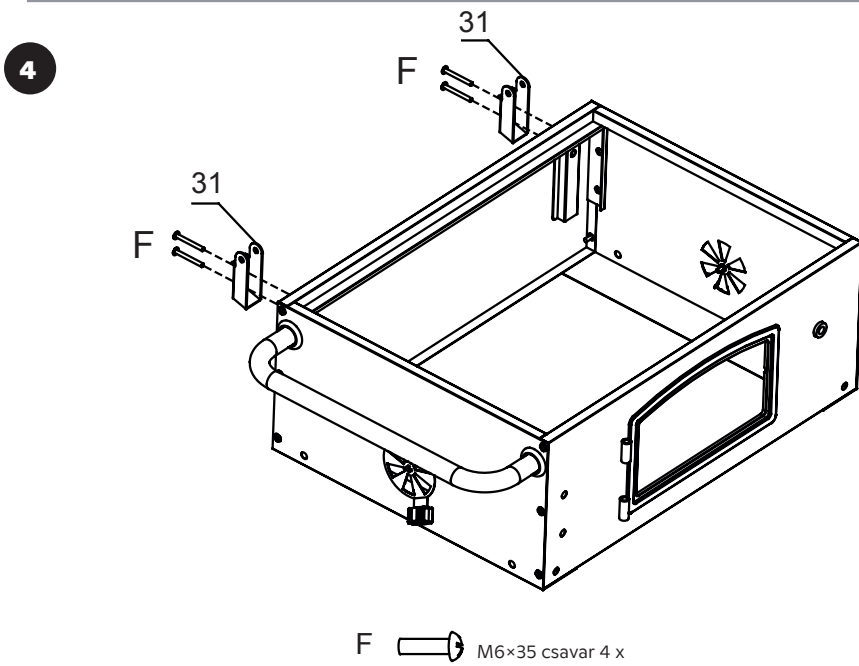
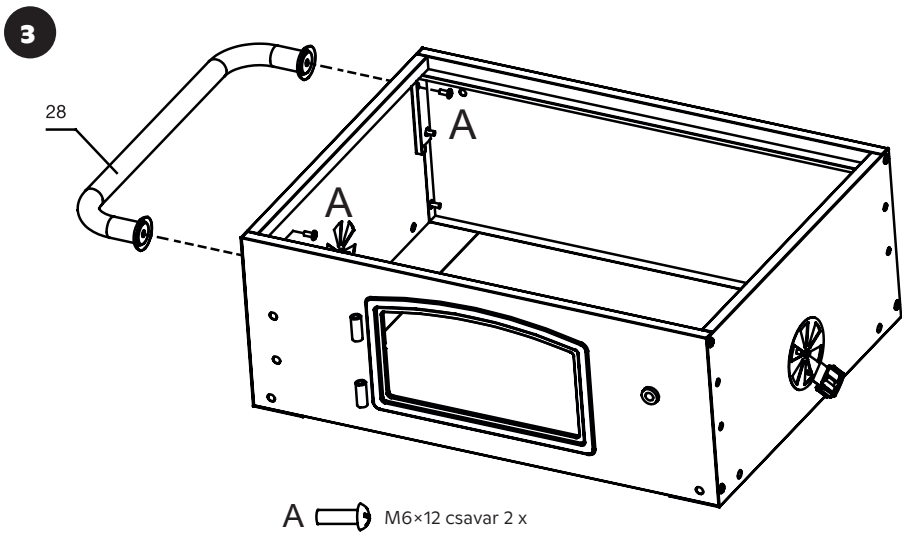


B  M4×12 csavar 2 x

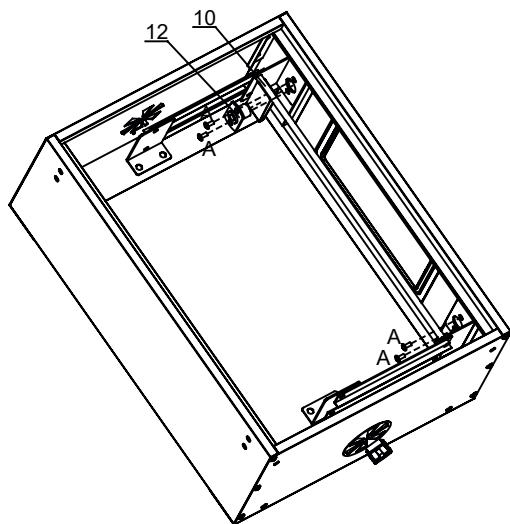
C  M4 dió 2 x


D  Mosó 4,5 mm 2 x

E  Rugós betét 4.5mm 2 x

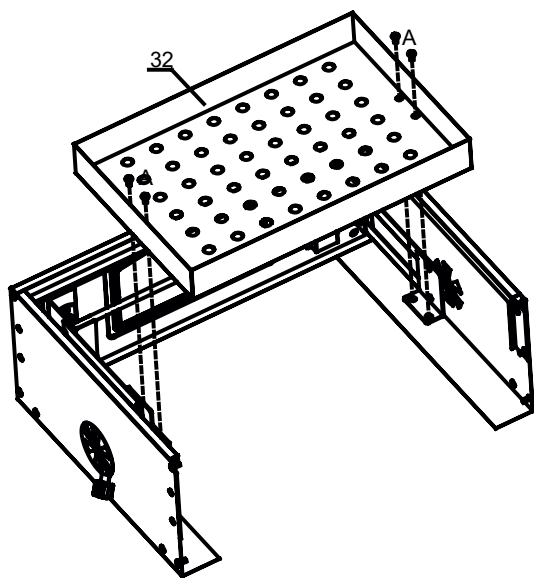



5



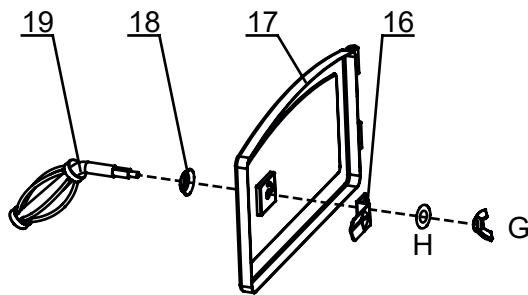
A  M6×12 csavar 4 x


6



A  M6×12 csavar 4 x

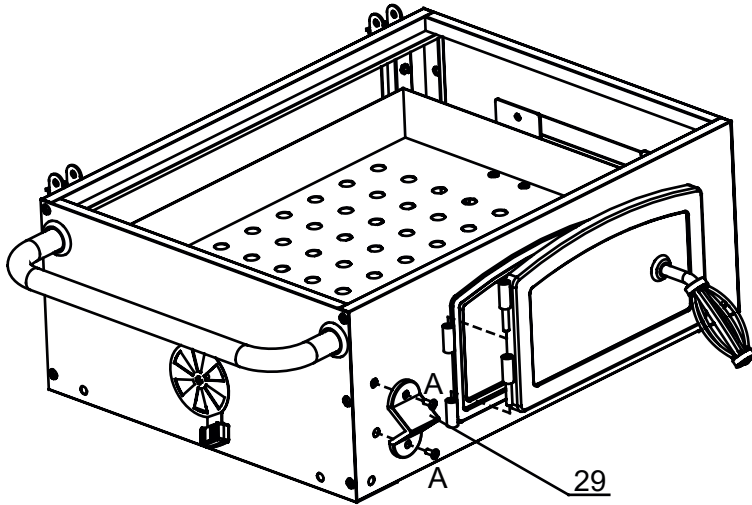
7




G  M6 szárnyas anyát 1 x

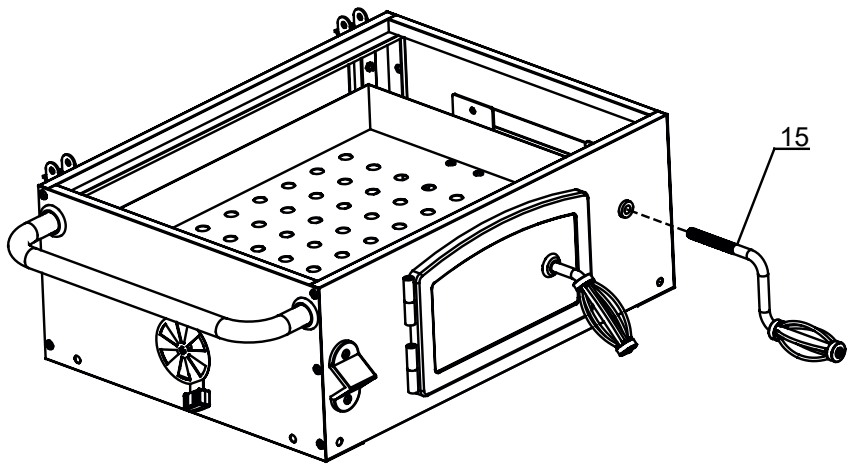
H  Mosó 6.5mm 1 x

8

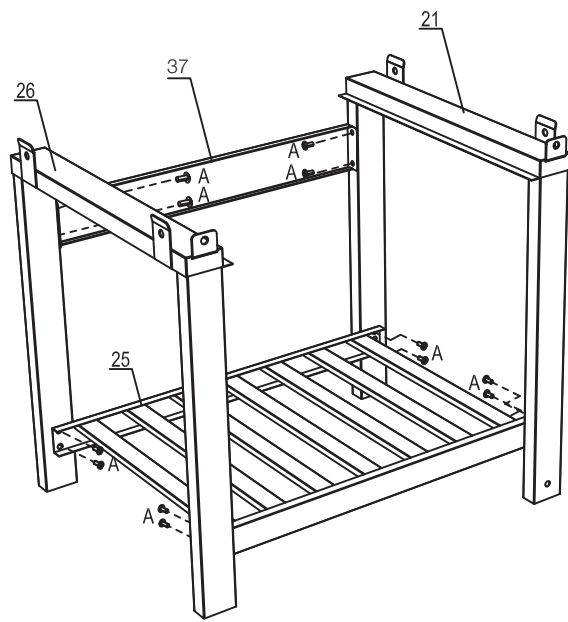



A  M6×12 csavar 2 x

9

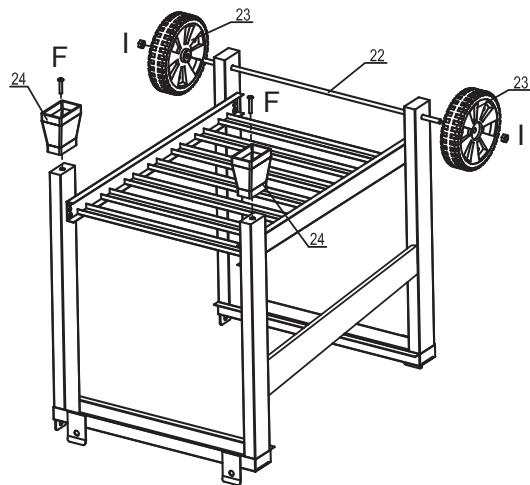


10



A  M6×12 csavar 12 x

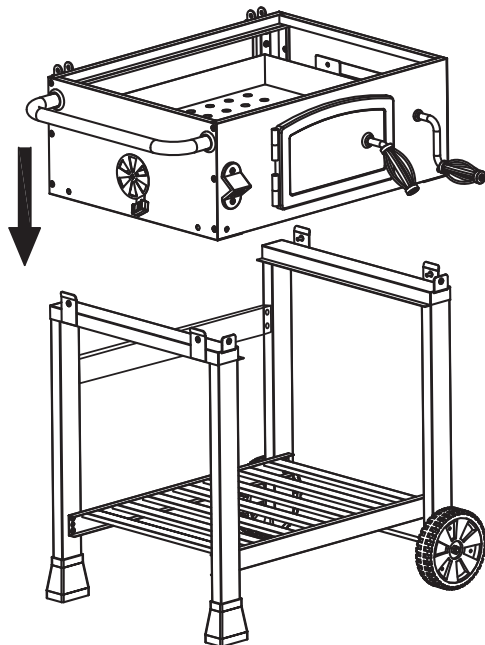
11



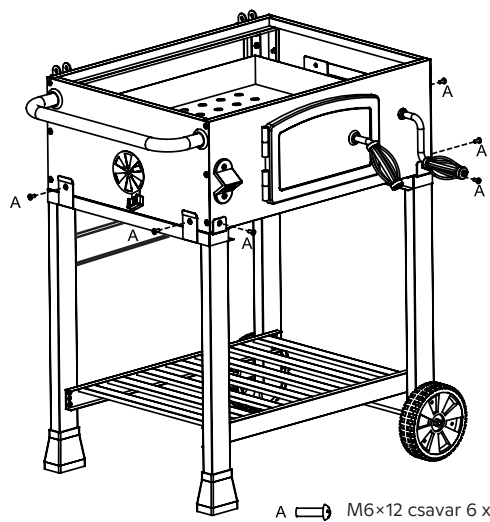
F → M6×35 csavar 2 x

I → M8 dió 2 x

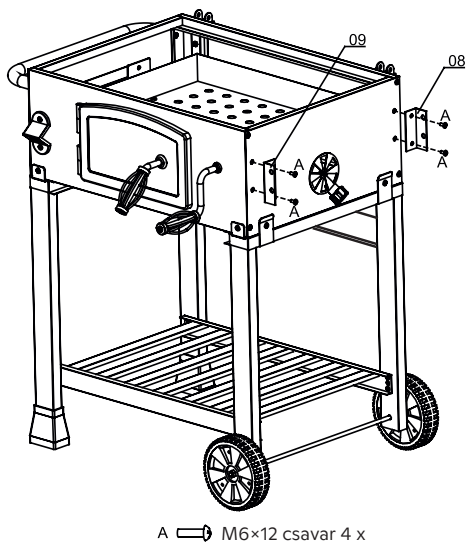
12



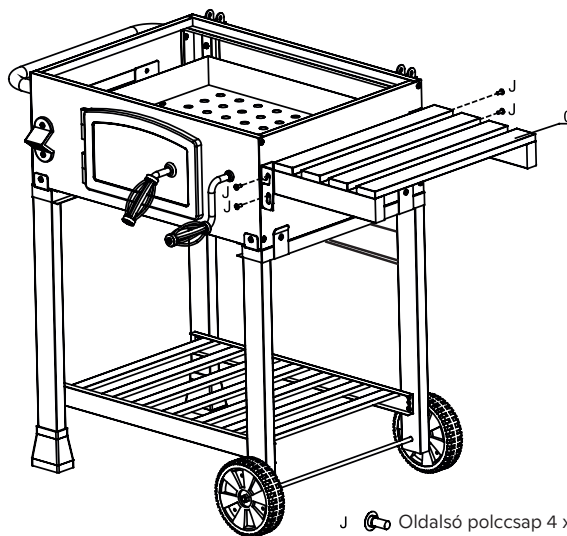
13



14

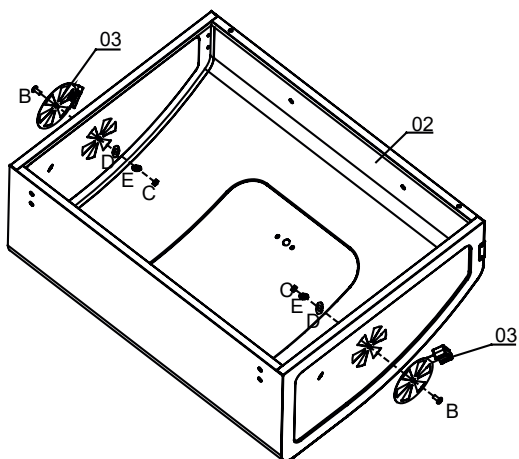






15



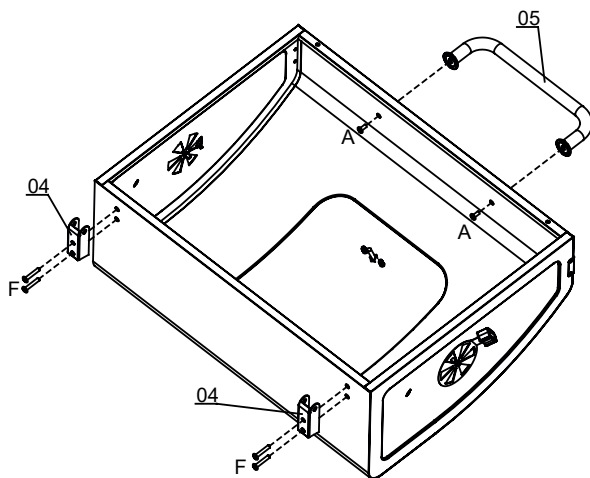
J Oldalsó polccsap 4 x


16




- B  M6×12 csavar 2 x
- C  M4 dió 2 x
- D  Mosó 4.5mm 2 x
- E  Rugós betét 4.5mm 2 x

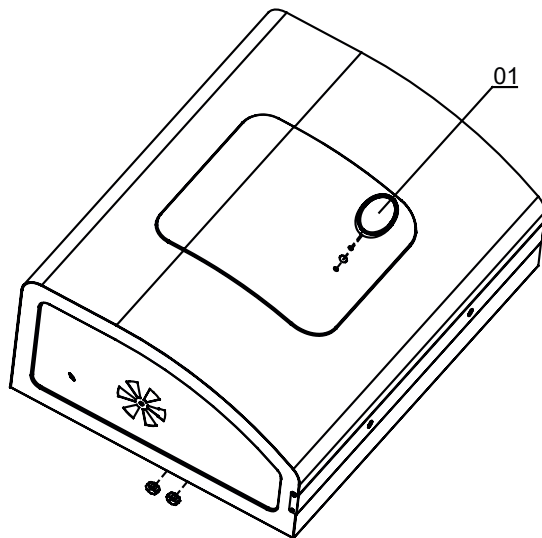
17



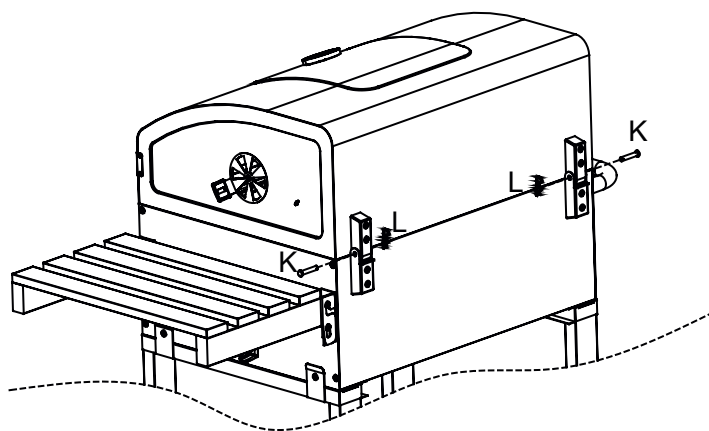
A  M6×12 csavar 2 x



F  M6×35 csavar 4 x

18

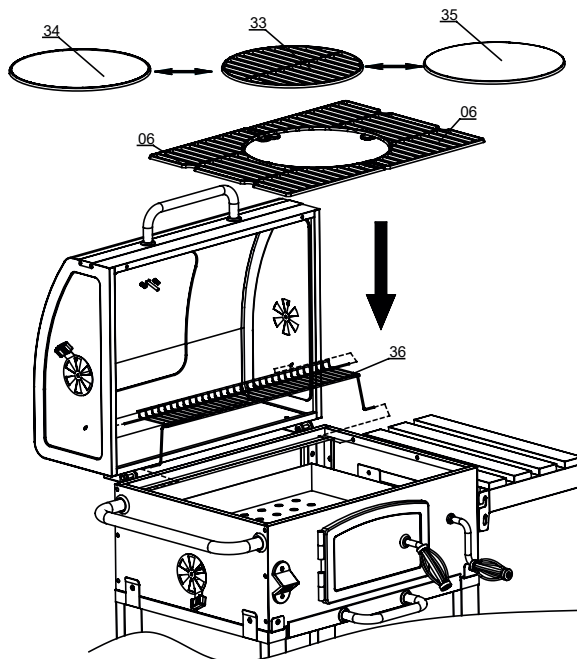


19

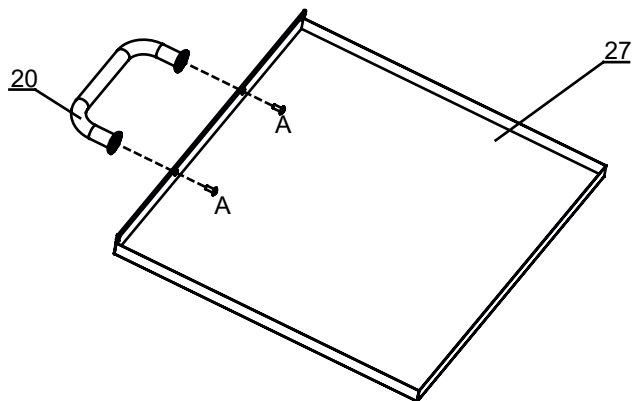



- L  Biztosítótű 2 x
K  Felső fedél csuklócsap 2 x

20

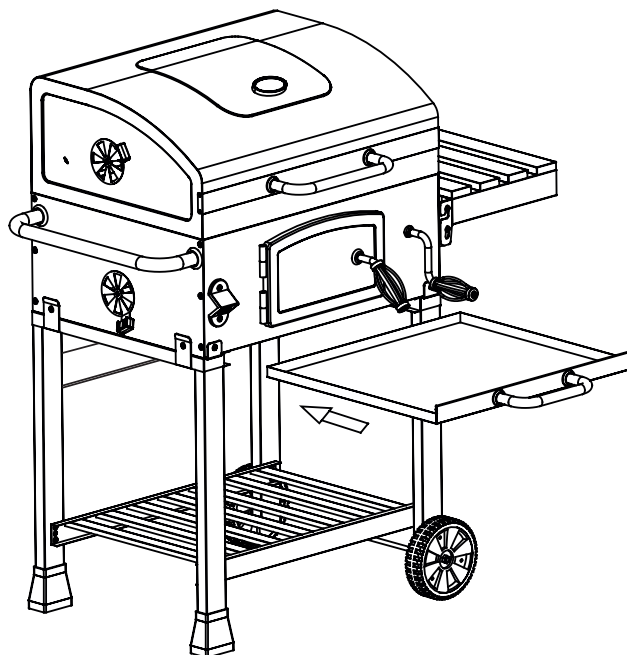


21



A  M6×12 csavar 2 x

22



VESZÉLY! Szén-monoxid!

Zárt térben a szén-dioxid életveszélyes lehet! Az égés során veszélyes szén-monoxid keletkezik, ami nem érezhető. Ezért soha ne égessen szén-épületekben, járművekben vagy sátrakban.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS!




A grill csak faszén vagy kisebb fadarabok használatára szolgál! Ne helyezzen bele nagyobb fadarabokat vagy fahasábokat, és ne hagyja, hogy nagy láng égjen a grillben! Mindig ellenőrizze a grill belső hőmérsékletét, és soha ne lépje túl a 300 Celsius fokot! A grillrácsokat a tűz fölé helyezik, és nincs ok arra, hogy a grillt magas hőmérsékletnek tegye ki. Ellenkező esetben fennáll a grill túlmelegedésének és az azt követő maradandó károsodásának a veszélye! Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása károsíthatja a grill felületét és felépítését, és a garancia érvényét veszti!

Használati útmutató






Ez a grill állítható tűztér magassággal van felszerelve. A kandalló magasságát beállító kar mozgató-sával felfelé vagy leengedhető a kívánt magasságba. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet szabályozását különböző típusú ételek grillezésekor, és mindig beállítja a megfelelő grillezési hőmérsékletet egy adott ételtípushoz.

Ugyanakkor ez a funkció lehetővé teszi a tűztér belső részeinek egyszerű karbantartását, miután a grill teljesen kihűlt. A gyártó nem javasolja a mechanizmus megemelését, ha a tűztér a közepesen magas fokozat felett tele van szénnel.

FIGYELEM:

-  A grillrács felületkezelt. Ezért óvatosan kezelje a rácsot, hogy elkerülje a sérüléseket. Ne hűtse le a rácsot hideg vízben, amíg még forró. A felület megrepedhet a gyors lehűlés miatt. A rácsot mindig külön hagyja kihűlni.
-  Ennek a grillnek egyes részei gyári olajjal vannak előkonzerválva. Ezért az étel elkészítése előtt távolítsa el a tartósítóolajat étetéssel. A gyártó nyomatékosan javasolja, hogy az első használat alkalmával csak 30 percig égessen szenet grillezés vagy ételszívás nélkül.
-  Figyelem! Ne lépje túl a megadott maximális hőmérsékletet még az első tüzeléskor sem! Ez a grill túlmelegedését és károsodását okozhatja, ami a garancia elvesztését eredményezheti.

Tűzet gyújtani

-  Nyissa ki a grill felső fedelét az oldalsó szellőzőnyílásokkal együtt. Távolítsa el a grillrácsokat, és öntsön szenet a tűztérbe.
-  FIGYELEM! Ne tegyen 1,5 kg-nál több szenet vagy grillbrikettet a tűztérbe. Soha ne használjon fát egyedül a grillben! Ez túlmelegedést és a grill maradandó károsodását okozhatja! Szükség esetén lehetőség van apró darabok vagy faforgács hozzáadására a grillezett ételek kifejezettebb aromájának elérése érdekében. Helyezze a tűzteret a legalacsonyabb helyzetbe - használjon szilárd öngyújtót az elosztáshoz a szilárd öngyújtó gyártójának utasításai szerint.
-  A grillezés megkezdése előtt hagyja a szenet parázsig leégni.
-  Ez biztosítja a tűzhely kellő elégetését. Ha korábban kezd el a grillezést, az öngyújtó gőzei megronthatják az ételt. Miután a tűztér teljesen kiégett, egy hosszú nyelű fogóval/gereblyével egyenletesen, egyenletes rétegben terítse el a szenet a tűztér teljes felületén.
-  Szilárd öngyújtó helyett elektromos vagy egyéb öngyújtó használható szén meggyújtására, de csak a használati utasításuknak megfelelően. Szilárd széngyújtó használatakor hagyja a szenet égni a grill felső fedelének nyitott állásában, amíg a parazsat kellőképpen grill/hamuvá nem égetik (kb. 20 perc). Ez lehetővé teszi, hogy az öngyújtó teljesen elpárologjon/kiégjen a szénből. Ellenkező esetben, pl. a grill felső fedelének zárt állapotában a füst és az öngyújtó füstje összegyűlhet a grill felső fedelében, ami a felső fedél ismételt kinyitásakor tüzet vagy robbanást okozhat.

Tűzszabályozás a kemencében

- ☞ A grillezés megkezdése előtt mindig hagyja eléggé leégni a tűzteret/kandallót, hogy felmelegedjen a kívánt hőmérsékletre. Nem kellően fűtött grillsütővel egyszerűen nem lehet dolgozni, és grillezés közben sem lehet a tűztérbe rakni, és egyben ételt készíteni. Először gondoskodni kell a megfelelő hőmérsékletről, majd a grillezésre kell összpontosítani. Miután a grill megfelelően felmelegedett, a további működése viszonylag egyszerű. Örülni fog annak, hogy ez a grill milyen kevés szemet képes kezelni.
- ☞ A kandallóban égéskor keletkező hő felfelé távozik a grillből, míg a grill oldalain hideg levegő szívódik be, amely elegendő oxigénellátást biztosít a tűznek. A faszén grille 4 szellőző csappantyúval rendelkezik, amelyek szabályozzák a levegő áramlását, és így lehetővé teszik a megfelelő hőmérséklet szabályozást.
- ☞ Megjegyzés: A szellőzőszárnyak magas hőmérsékletre melegsenek fel grillezés közben - ezért a szabályozásnál használjon grillvédő kesztyűt.
- ☞ Miután a tűz meggyújtotta és a grill elérte a kívánt grillezési hőmérsékletet, a szellőzőnyílásokat nyitva lehet hagyni, hogy maximális légáramlást biztosítsanak és magasabb hőmérsékletet érjenek el, vagy zárt helyzetben, ha korlátozni kívánja a légáramlást és csökkenteni kívánja a hőmérsékletet. Grillezéskor használjon színkódos hőmérőt a grill hőmérsékletének figyelésére.
- ☞ Ha az egyik oldalon a felső szellőzőfedél teljesen nyitva van, a másik alsó szellőzőajtó pedig teljesen nyitva (ha a többi szárny zárt helyzetben van), akkor a forró levegő keringető hatása lesz a grill belsejében zárt felső fedéllel. Ez a hatás lehetővé teszi a hosszabb hőkezelést igénylő ételek elkészítését. A kandalló állítható magasságú mechanizmusa a hőmérséklet szabályozására szolgál. Mozgassa a tűzteret a legmagasabb pozícióba az intenzív grillezéshez, és fordítva, a legalacsonyabb helyzetbe a lassabb hőkezeléshez.

Faszén hozzáadása az olvadt tűzhelyhez

- ☞ A grillezéshez vagy lassú füstöléshez szükséges hosszabb hőkezelés érdekében (vagy ha rendkívül nagy mennyiségű ételt készítünk egyszerre), a tűztér ajtaján keresztül szükséges szemet adagolni. Először mozgassa a tűztér állítható rácsát a legalacsonyabb helyzetbe. Nyissa ki a tűzrakás ajtaját grillvédő kesztyűvel, mivel az ajtó fogantyúja nagyon felforrósodhat. Ezután, hosszú nyelű grillfogóval/gereblyével, szórja szét a parazsat többször a kandallóban, hogy a felesleges hamu a lyukakon keresztül az alatta lévő kivehető hamutálcába kerüljön. Ezután grillező védőkesztyűvel és grillfogóval vagy spatulával szükség szerint adjon szemet a tűztérhez, és ismét zárja be az ajtót. Ezután helyezze vissza a kandallót a kívánt helyzetbe.
- ☞ Soha ne használjon folyékony öngyújtót vagy öngyulladó szemet, amikor tüzelőanyagot tölt a már megolvadt tűztérbe. Ez nagyon veszélyes lehet, és az étel megromlásához is vezethet a folyékony öngyújtó gőzszenyeződése miatt.
- ☞ Soha ne próbáljon meg olyan hamutartót kiüríteni, amely még égő szemet vagy forró hamut tartalmaz. Várja meg, amíg a hamu/szén kellően és teljesen lehűl. Ezután ürítse ki a hamutartót.
- ☞ Kérjük, olvassa el az „Ételkészítés” részt a grillezéssel és a lassú füstöléssel kapcsolatos részletekért.

Élelmiszerek hőkezelése

- ☞ Kövesse az alábbi utasításokat, ha ezen a grillen grillez.
- ☞ Mindig alaposan mosson kezet a nyers hússal való munka megkezdése előtt, valamint az élelmiszerek kezelése után és étkezés előtt.
- ☞ A fagyasztott élelmiszereket, például húst és baromfit feldolgozás előtt hagyja teljesen felolvadni a hűtőszekrényben. A nyers húst és a baromfi-húst minden körülmények között külön kell tárolni a hőkezelt hústól, ill egyéb élelmiszerektől.
- ☞ A nyers húst MINDIG a többi főtt ételtől elkülönítve tárolja.
- ☞ Mielőtt az ételt a grillrácsra helyezi, győződjön meg arról, hogy minden munkafelület és grillezőeszköz tiszta és alaposan megmosott - az előző grillezésből származó maradékoktól mentes.
- ☞ Soha ne használja ugyanazokat a grillezőeszközöket a nyers és a már hőkezelt ételek kezelésére.
- ☞ Fogyasztás előtt győződjön meg arról, hogy az élelmiszer megfelelően hőkezelt.

ÉRTESÍTÉS!

- ☞ Nyers vagy nem teljesen megfőtt hús fogyasztásával az ételmérgezés kockázatának teszi ki magát a szalmonellózist okozó baktériumtörzsek, például E. coli fertőzés miatt. A nem megfelelően hőkezelt hús kockázatának csökkentése érdekében javasoljuk, hogy használjon hőszondát a hús belsejében lévő hőmérséklet pontos mérésére, vagy vágja fel a húst és szemrevételezéssel ellenőrizze a készenléletet.

ÉRTESÍTÉS!

- ☞ Amint a hús teljesen megfőtt, a kilépő lének rózsaszínek vagy vörösnek kell lennie, véres szín nélkül.
- ☞ Tűzet gyújtás és étel elkészítése előtt győződjön meg arról, hogy a grill tiszta és kifogástalan állapotban van.
- ☞ Mielőtt az ételt a grill grillrácsára helyezné, győződjön meg arról, hogy a grill valóban üzemi hőmérsékletre melegedett. A nagyobb és vastagabb húsadagokat a legalacsonyabb hőintenzitású helyre helyezzük, mivel feltételezhető, hogy ezek az adagok sülnek a legtovább. Ez biztosítja, hogy ezek az adagok egyenletesen süljenek grillezésre, anélkül, hogy megégett foltok a hőkezelés során. Ügyeljen a rendszeres fordulásra.

Étel előkészítés

☞ A grillezőt háromféle módon használhatja az ételek elkészítésére – az étel típusától és az elkészítési módtól függően.

GRILLEZÉS

☞ A grillezés az ételek termikus elkészítése közvetlen tűzön. Ez a módszer a leggyorsabb, és alkalmas olyan ételek elkészítésére, amelyek hőkezelés előtt finom állagúak, például sertés- vagy marhasültek, vagy bélszín, darált hús, kolbász, csirke, tenger gyümölcsei stb. grillezéshez.

☞ Grillezéskor nagyon magas, 160°C feletti hőmérsékletet használunk. A hőkezelés ezeken a hőmérsékleteken nagyon gyors, ezért gondosan ellenőrizni kell az ételt, hogy ne égjen meg. Továbbá ezt az előkészítést zárt felső fedéllel kell elvégezni, ami megakadályozza, hogy az olaj/marinád meggyulladjon, amikor a steakeket egyik oldalról a másikra fordítjuk.

PÖRKÉS

☞ A pörkölés termikus előkészítés közvetett tűz, hő és füst felhasználásával. Ez a módszer egy kicsit tovább tart, de szinte minden ételtípushoz használható (beleértve a fent felsoroltakat is), mivel a pörkölés alacsonyabb hőmérsékletet és hosszabb sütési időt igényel. Ez a módszer a legjobban olyan húsfajták elkészítéséhez használható, amelyeknek hosszabb ideig kell megpuhulniuk, pl.

☞ Pörköléskor 100°C és 160°C közötti hőmérsékletet használnak. Próbálja meg a hőmérsékletet 135°C körül tartani az optimális eredmény érdekében.

☞ Grillezéskor használja fantáziáját a lehetőségek végtelen sokféleségéhez.

LASSÚ DOHÁNYZÁS

☞ A lassú füstölés sokkal alacsonyabb hőmérsékleten, sokkal hosszabb főzési időre melegítést jelent. A lassú füstölés alapvetően a hús pácolásán és szárításán alapul, nem pedig a hőkezelésen. A lassú füstölés ideális pulyka és csirke, marha szegye, sajtok és kolbász számára.

☞ A lassú füstölés 60°C és 100°C közötti hőmérsékletet használ. A lassú füstölésre vonatkozó receptek többsége az úgynevezett gyors sózást javasolja, ami segíti az élelmiszerek eltarthatóságát, és megakadályozza a bakteriális szennyeződést a hőkezelés során.

☞ Faszén és fa használata dohányzáshoz

FASZÉN

Az Ön faszén grillje vagy faszénbrikett vagy természetes faszén égetésére készült, mindkettő eltérő tulajdonságokkal rendelkezik. A brikett általában hosszabb égési időt biztosít, mint a faszén, másrészt a faszén fűtőértéke magasabb, mint a briketteké. A tüztérajtó használata ezért mindkét típusú tüzelőanyag egyszerű betöltésére alkalmas.

FA DOHÁNYZÁSHOZ

- ☞ Füstölő fa hozzáadása a tűztérhez egyszerű és hatékony módja annak, hogy az aromák és ízek egyedi kombinációját kapja mindenféle grillezett, sült vagy lassan füstölt ételben.
- ☞ A faforgácsot főként rövidebb hőkezelésekhez, míg a nagyobb darabokat hosszabb hőkezelésekhez használják.
- ☞ A füstölésre való fa kiválasztásakor jobb, ha olyan fák kemény gyümölcsfáját használjuk, amelyekben diófélék, gyümölcsök vagy más édes gyümölcsök találhatóak. A legkedveltebb és legszélesebb körben elérhető füstölési fa minden bizonnyal a bükk, tölgy, szilva és cseresznye. A bükk és a tölgy finom ízt és aromát ad, míg a szilva és a cseresznye intenzívebb. Egyéb fafajták a sárgabarack, alma stb.
- ☞ Fontos, hogy jól szárított fát használjunk, és soha ne használjunk túlevelűt füstölésre.
- ☞ A nem kellően szárított fa még mindig tartalmaz gyanta- és nedvességmaradványokat, égéskor extra erős füst keletkezik, ami tönkreteszi a húst - feketévé teszi a húst. Továbbá nyersfa égetésekor nagyon nehéz elérni a kívánt hőmérsékletet, mivel a tűz a fában lévő nedvesség hatására lehűl. A jól kiszárított fa könnyebben ég, jobban tartja az állandó hőmérsékletet, kiváló ízt és aromát kölcsönöz, amely nem túl erős.
- ☞ Ennek az íznek és aromának az ételben lévő mennyisége szabályozható a megfelelő fa kiválasztásával (intenzitás szempontjából), de a hús füstölésének időtartamával is. A hosszabb hő-előkészítés miatt a sütés általában kifejezettebb ízt és füstös aromát ad a húsnak, mint a grillezés. A füstölés mértékét is szabályozhatja, pl. A füstölés ebben az esetben a teljes idő 1/2-2/3-ában történik, vagy amíg a hús megfelelő szintet nem kap, majd fóliába csomagoljuk.

FIGYELEM!

A legtöbb grillfelület nagyon forró használat közben. Ezért legyen nagyon óvatos, amikor használja. Tartson biztonságos távolságot a grillezőtől. A sérülések elkerülése érdekében a grill használatakor mindig viseljen megfelelő védőruházatot. Akadályozza meg, hogy gyermekek és állatok hozzáférjenek a grillhez. Soha ne manipulálja a grillt használat közben. Soha ne használjon benzint, kerozint, alkoholt vagy alkoholt folyékony öngyújtóként, amikor tüzet gyújt. Egyes államokban tilos az öngyújtó használata. Ilyen esetben lehet szilárd alkoholos öngyújtót is használni. Soha ne használjon folyékony öngyújtót elektromos öngyújtóval együtt.

A grill gondozása, karbantartása és kezelése

Gondos és körültekintő használatlaltal jelentősen meghosszabbíthatja a grill élettartamát.

Ha befejezte a grillezést, és a grill kellően lehűlt, távolítsa el a maradék hamut. A hamu összegyűjti a nedvességet, ami kezdeti korrózióhoz és az anyag bomlásához vezethet.

A gyártó minden grillezés után javasolja a grill rendszeres karbantartását és tisztítását, ezzel meghosszabbítva a grill élettartamát.

Ha elmulasztja a grill karbantartását és tisztítását, fennáll annak a veszélye, hogy a felgyülemlett vagy lerakódott zsír vagy ételmaradék meggyullad, ami súlyos sérülést vagy a grill károsodását okozhatja.

Minden használat után ürítse ki és tisztítsa meg a grill részeit minden zsirtól és ételmaradéktól!

A grill tisztítása nagyon egyszerű. A tisztítás során kövesse az alábbi lépéseket:

a. Kapcsolja ki a tüzet, és várjon 15-20 percet, amíg a grill kihűl. Győződjön meg arról, hogy a grill minden része hideg.

b. A grillrácsokat rendszeresen tisztítsa meg szappanos oldattal. Figyelem! A rostély felületkezelése nagyon sérülékeny! Ne ütögesse le a szennyeződést a rácsról, nehogy megsérüljön a felülete.

c. Használjon habos tisztítószerket a grill külső oldalán, ne használjon porokat vagy dörzspárnákat, amelyek tartósan károsíthatják a grill felületét!

d. Tisztítsa meg a rács belsejét is forró szappanos oldattal. Használjon drótkéfé, acélgyapotot vagy dróthálót a rásült ételmaradékok eltávolításához.

e. Az élelmiszerekkel nem érintkező korróziót megfelelő szerrel kell kezelni, és hóálló grillbevo-nattal le kell forrázni.

f. A felületi rozsd megjelenése a grill felületén vagy a grill részein teljesen normális jelenség. Rozsda esetén azonnal el kell távolítani, hogy megakadályozzuk a terjedését, például puha kefével. Ezután kezelje a megtisztított felületeket például növényi olajjal. Ezután minden tisztításnál ismétlje meg a növényi olaj felvitelét.

Tárolás és letakarás előtt mindig ellenőrizze, hogy a grill megfelelően lehűlt-e. Tárolja a grillt száraz és szellőző helyen.

A grill élettartamának meghosszabbítása és jó állapotban tartása érdekében erősen javasoljuk, hogy fedje le a grillt. Ha bármennyi ideig kint hagyja. Javasoljuk megfelelő védőfólia használatát.

Még ha a grill védőfóliával is védi, rendszeresen ellenőrizni kell, mert a nedvesség vagy a páralecsapódás hatással lehet a grillre, ami károsodást és korróziót eredményezhet. Ebben az esetben meg kell szárítani a rácsot, beleértve a védőlapot is. Lehetséges, hogy penész képződik a grill részein maradt zsíron. Ezt a formát a maradék zsírral együtt forró szappanos vízzel el kell távolítani.

Kerülje az időjárás hatásának (eső, hó, stb.) Ne hagyja a grillt nedves vagy párás környezetben!

Szezonon kívüli tárolás: Tisztítsa meg alaposan a grillt, ellenőrizze az egyes csatlakozások, alkatrészek vagy csavarkötések tömítettségét. A grillsütőt megfelelő tartósítószerrel vagy olajjal tartósítjuk, védőfóliába csomagoljuk és száraz, védett helyen tároljuk.

A grill megfelelő tartósítószerrel történő használatával és kezelésével megelőzheti a korróziót.

Rendszeresen dörzsölje be a termék felületét növényi olajjal, hogy biztosítsa annak szükséges védelmét.

Azokon a helyeken, ahol a grill megsérült, korrózió, kopás stb., hóálló festékekkel kezelje.

A gyártó a magas hőmérsékletnek ellenálló fekete spray használatát javasolja.

Soha ne fesse be a termék belsejét!

FONTOS!

Szeretnénk emlékeztetni, hogy a faszén égetése során fellépő szélsőséges hőmérsékletek miatt a grill fém lakkozott részei színe megváltozhat. A lakkozott felületek így sötétebbnek tűnhetnek, és krétás vagy matt színűvé válhatnak. Az anyagok ilyen színváltozásai azonban gyakori jelenségek, ezért nem tekinthetők panasztételi indoknak.

Elérhetőségek és szolgáltatás

Ha nem talál megoldást a problémára ebben a kézikönyvben, vagy garanciális vagy garanciát követő javítás esetén forduljon egy hivatalos szervizközponthoz, hogy segítsen a probléma megoldásában, a szervizközpontok listája a www.avenberg.hu oldalon található.

- Internet: www.avenberg.hu
- E-mail: info@avenberg.hu

Környezetvédelem, hulladékkezelés



A készülékeket, termékeket, tartozékokat és csomagolásokat környezetkímélő újrafelhasználás céljából kell szállítani.

A használt termékeket, készülékeket és felszereléseket ne dobja a háztartási hulladékba!

A terméket engedélyezett újrahasznosító létesítményen vagy kommunális hulladékgyűjtő telepen vagy gyűjtőudvaron keresztül ártalmatlanítsa. Tartsa be a vonatkozó előírásokat! Kétség esetén forduljon újrahasznosító céghez. Minden csomagolóanyagot a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően ártalmatlaníttasson. Az így leadott termékeket vagy készülékeket összegyűjtik, szétszerelik és környezetkímélő újrafelhasználás céljából elszállítják.

AVEN[®] BERG

Vše pro dílnu, dům a zahradu za nejnižší ceny
naleznete na www.avenberg.cz



Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!