

MULTIFUNKČNÍ ZAHRADNÍ GRIL
FENIX

TYP: DS-08

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 umisťován výhradně mimo dosah hořlavých materiálů.
-  Gril vždy umisťujte pouze na rovný a pevný povrch!
-  Během používání výrobku je zakázáno s ním jakkoli manipulovat.
-  Gril nepřenášejte 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 dvířek 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 umisťujte 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 rozděláváním 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 výrobku.
-  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 používejte 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 benzinem, 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 zádočných 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 benzin, 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 neponechávejte 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 všechn 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, lékárničku 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 roztříštění/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!

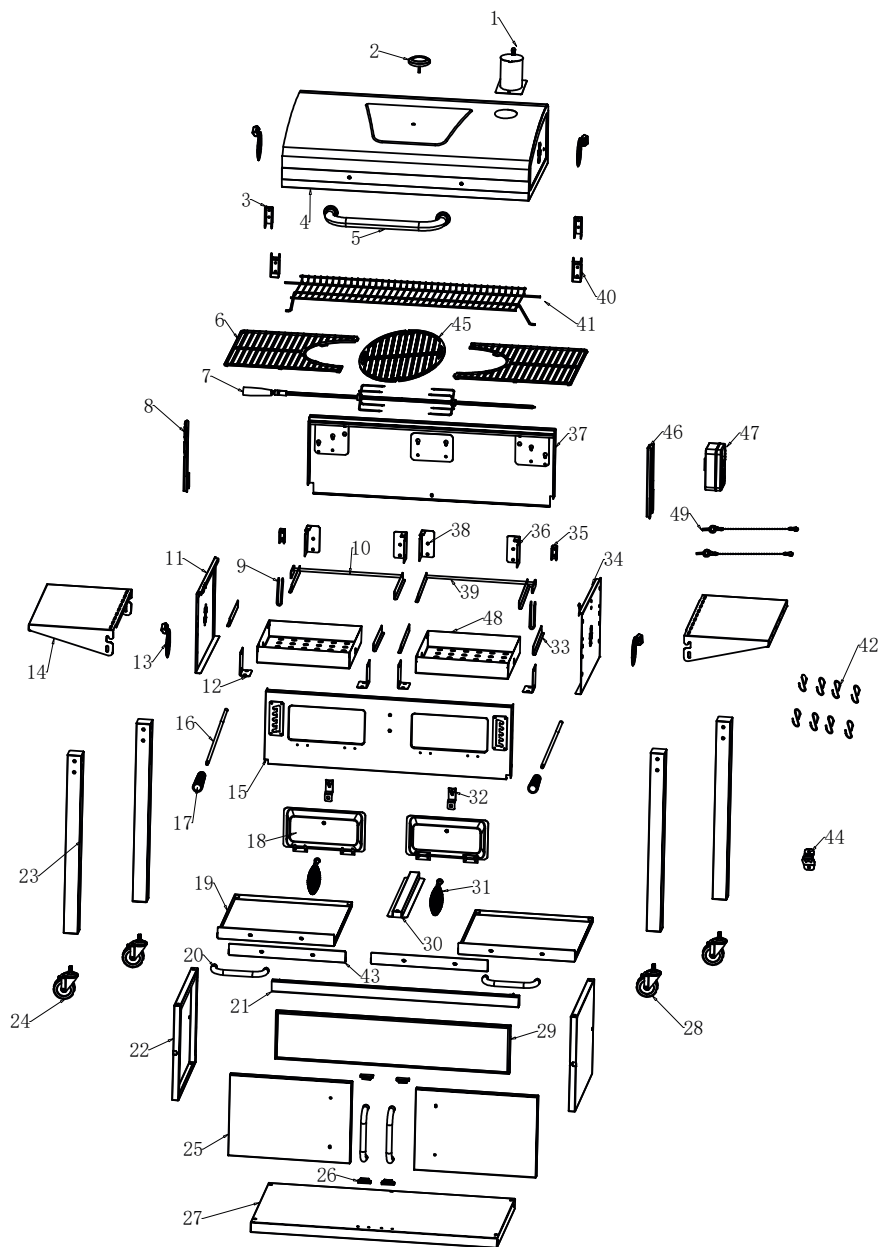
Spojovací materiál a seznam dílů

Označení	Obrázek	Rozměr	Množství
A		M6X14	71
B		M6X30	2
C		M6X40	10
D		M6X70	4
E		M6X14	8
F		M4X8	12
G		M4X16	8
H		M6	4
I		M4	20
J		L=20	18
K		M6X12	12
L		M4X20	10
M			4

Označení	Název	Množství
1	Komín	1
2	Teploměr	1
3	Pant víka	2
4	Víko	1
5	Madlo víka	1
6	Grilovací rošt A	2
7	Grilovací jehla	1
8	Levý držák motoru	1
9	Krátká zvedací tyč	2
10	Levý zdvihák pánve na dřevěné uhlí	1
11	Levý boční panel komory na dřevěné uhlí	1
12	Držák pánve na dřevěné uhlí	4
13	Kulatý ventilátor	4
14	Postranní odkládací stolek	2
15	Přední panel komory na dřevěné uhlí	1
16	Zvedací tyč	2
17	Rukojeť zvedací tyče	2
18	Příkládací dvířka	2

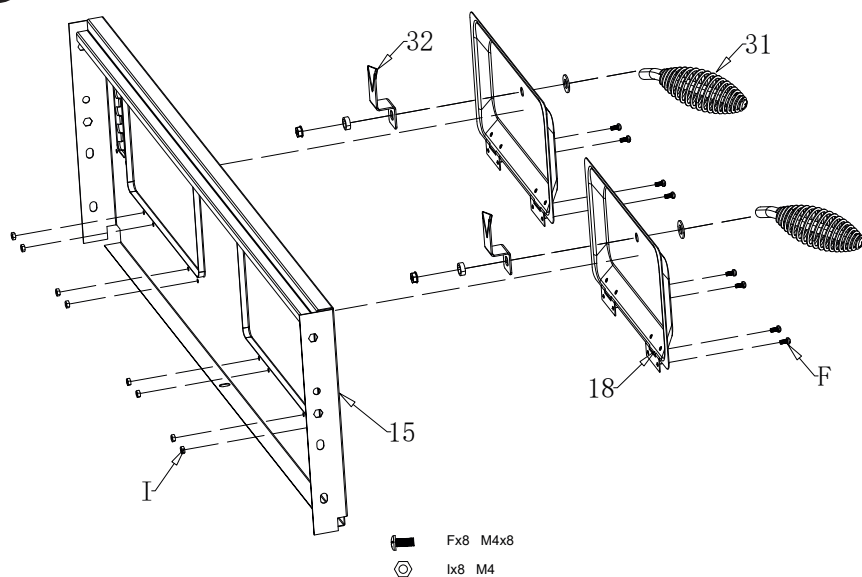
19	Popelník	2
20	Madlo popelníku a dvířek	4
21	Horní panel rámu	1
22	Boční panel rámu	2
23	Noha	4
24	Kolečko	2
25	Dveře	2
26	Magnet	4
27	Spodní panel rámu	1
28	Kolečko s brzdou	2
29	Zadní panel rámu	1
30	Držák popelníku	1
31	Rukojeť příkládacích dvířek	2
32	Západka příkládacích dvířek	2
33	Rameno pro nastavení pánve na dřevěné uhlí	4
34	Pravý boční panel komory na dřevěné uhlí	1
35	Zvedací tyč zadní konzole	2
36	Pravá zadní konzola pánve na dřevěné uhlí	2

37	Zadní panel komory na dřevěné uhlí	1
38	Levá zadní konzola pánve na dřevěné uhlí	2
39	Pravý zdvihák pánve na dřevěné uhlí	1
40	Pant komory	2
41	Ohřívací mřížka	1
42	Háčky	8
43	Dekorační panel popelníku	2
44	Otvírák	1
45	Grilovací rošt B	1
46	Pravý držák motoru	1
47	Motor	1
48	Pánev na dřevěné uhlí	2
49	Řetízek	2

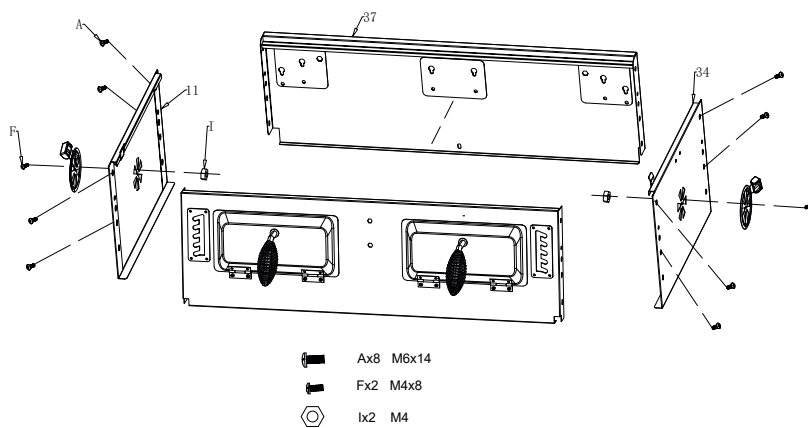


Montáž

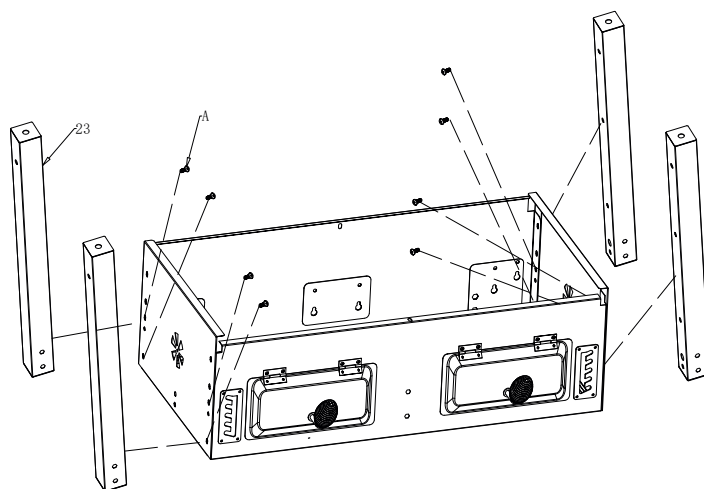
1



2

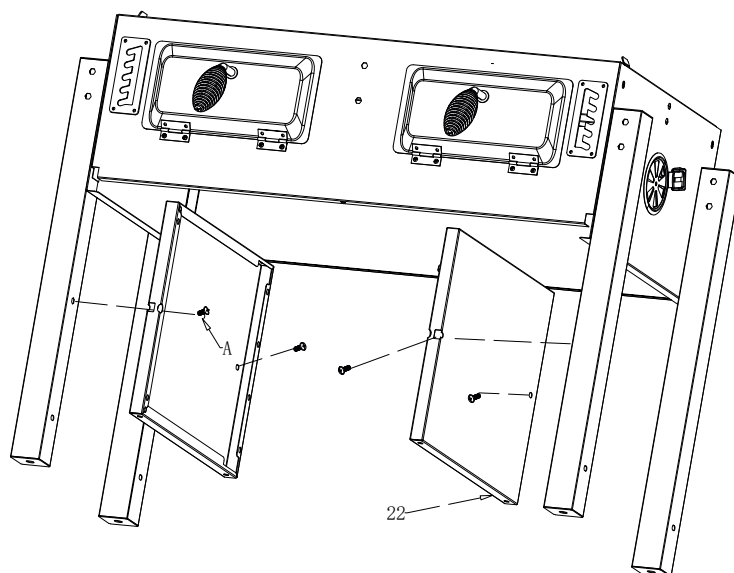


3



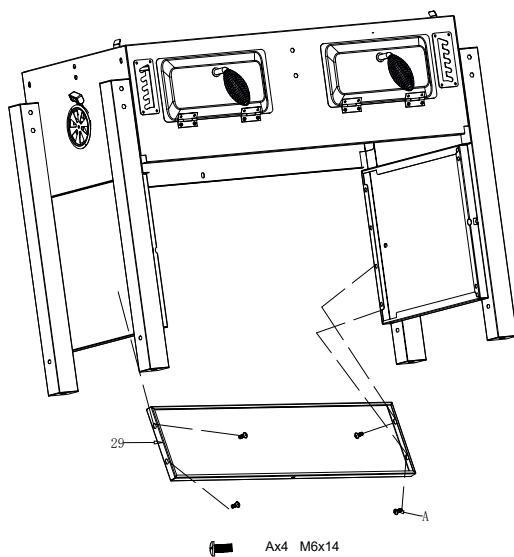
Ax8 M6x14

4

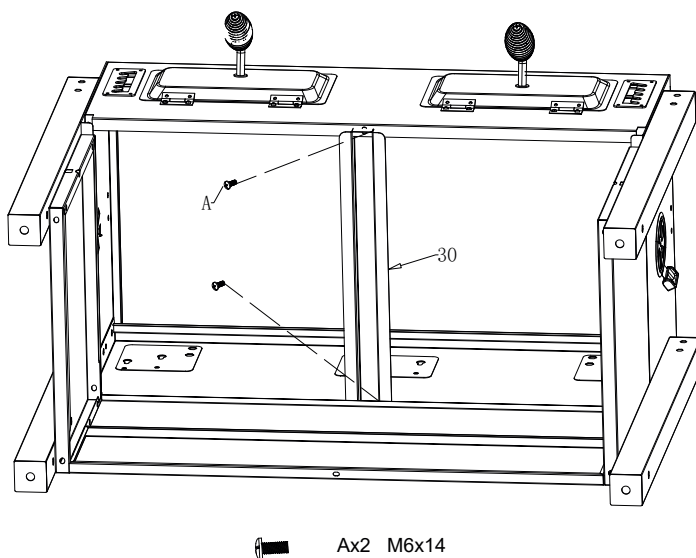


Ax4 M6x14

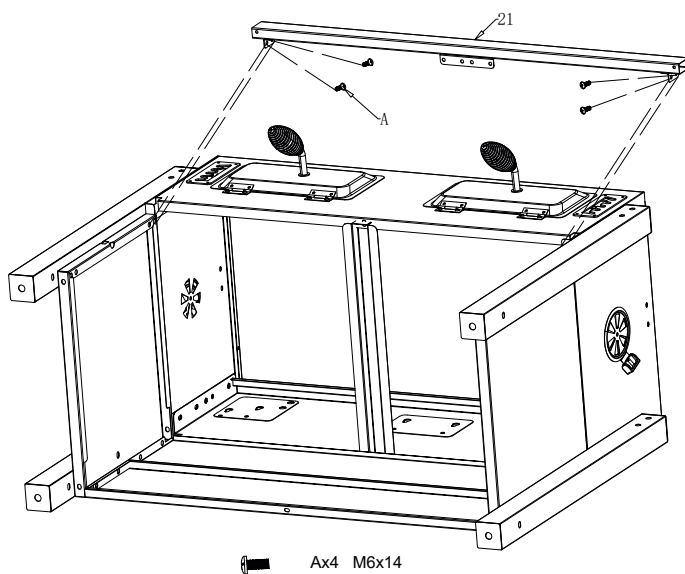
5



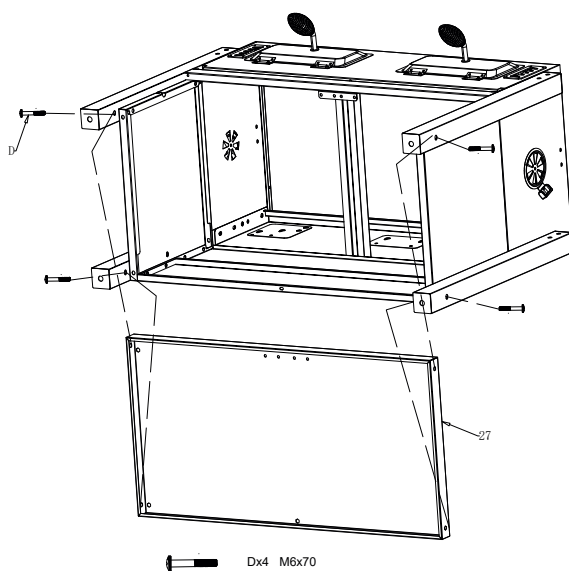
6



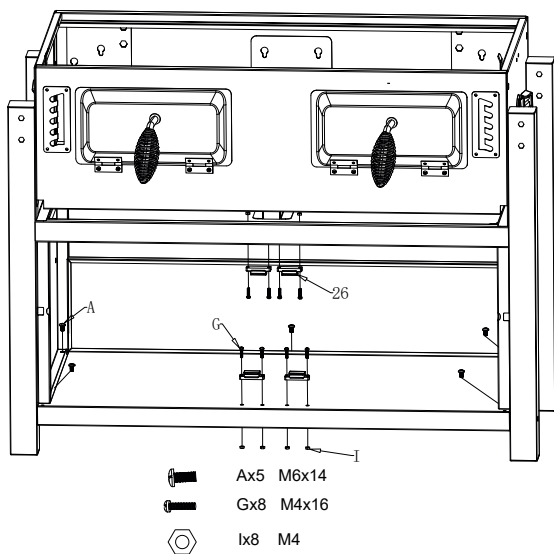
7



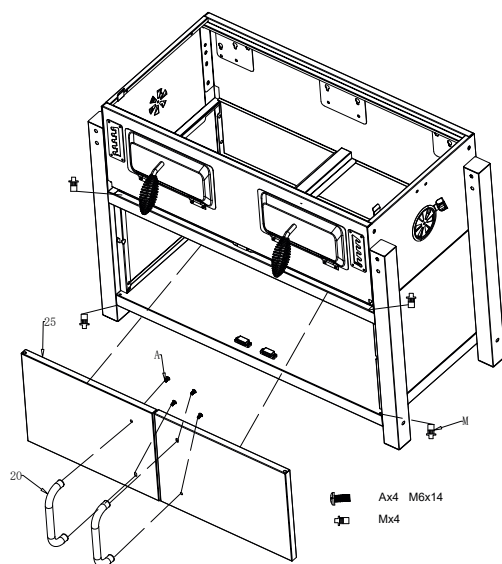
8



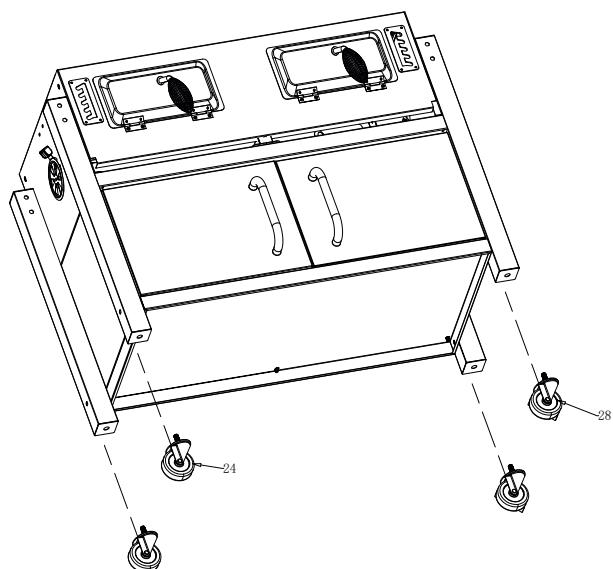
9



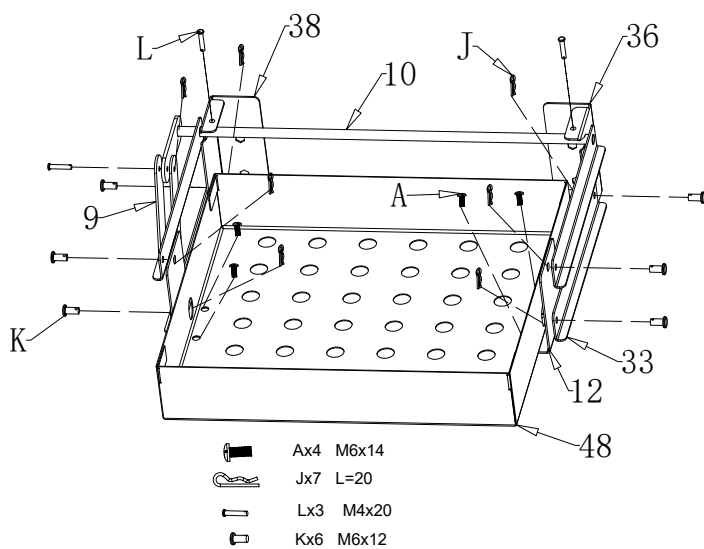
10



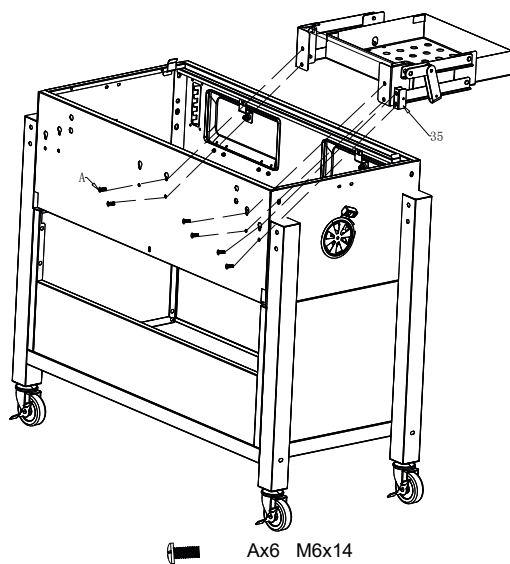
11



12

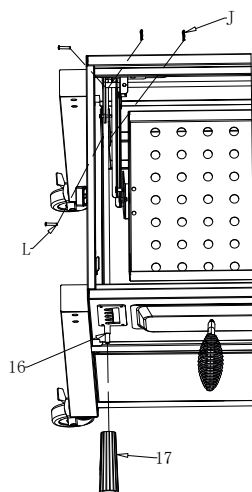


13



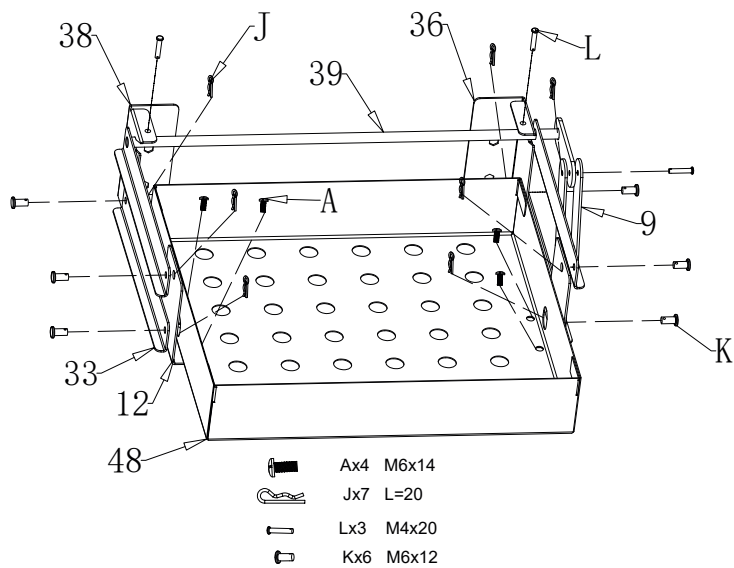
Ax6 M6x14

14

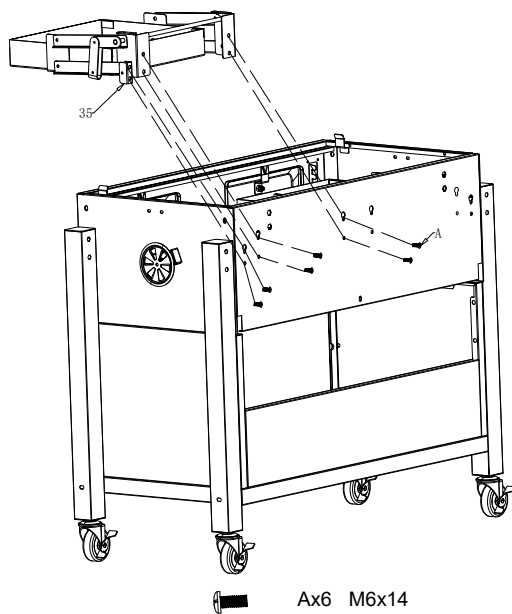


Jx2 L=20
Lx2 M4x20

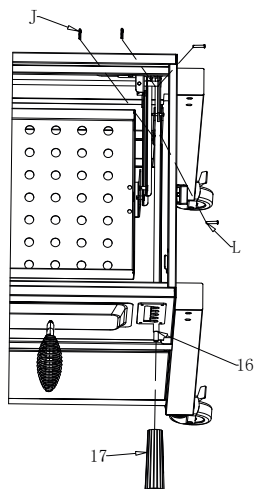
15



16

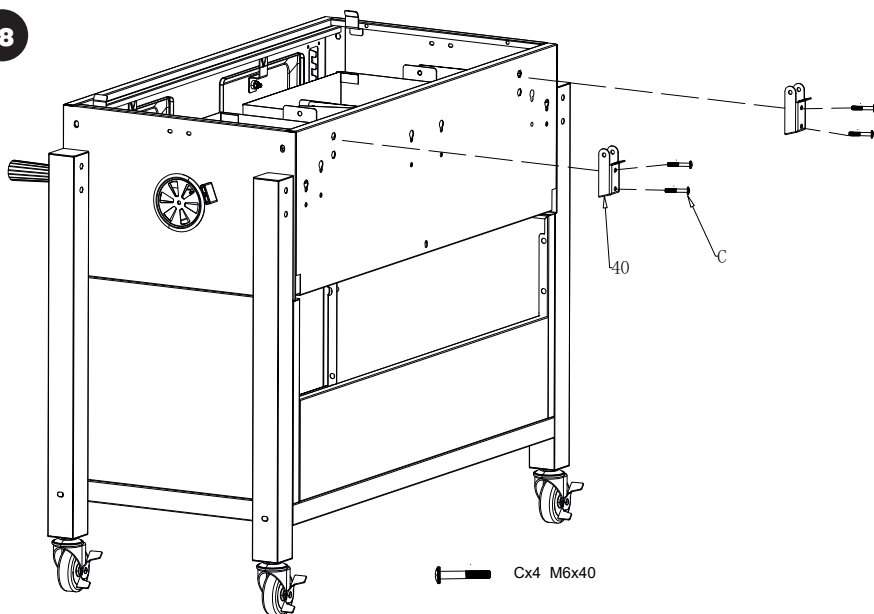


17

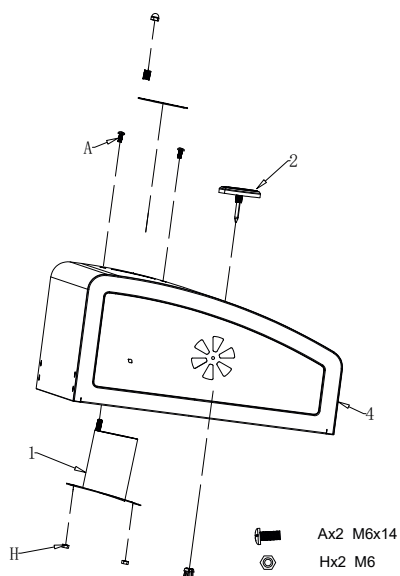


- Jx2 L=20
- Lx2 M4x20

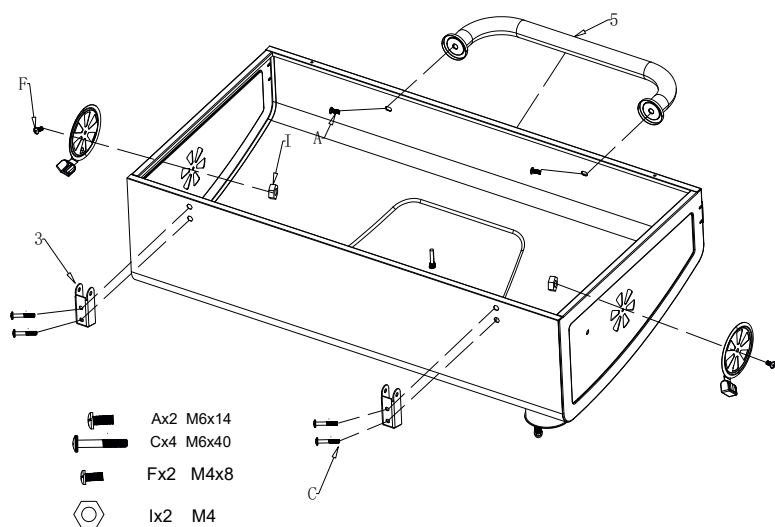
18



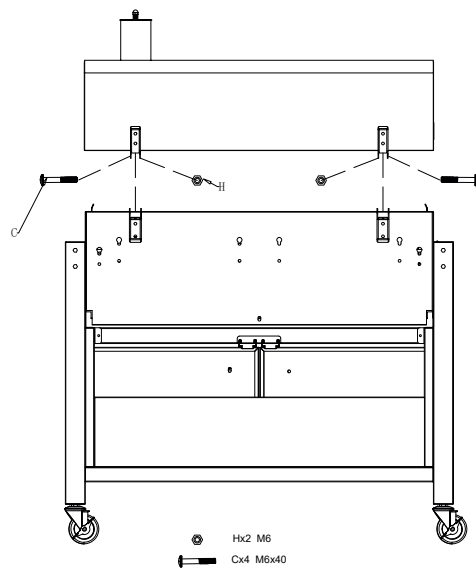
19



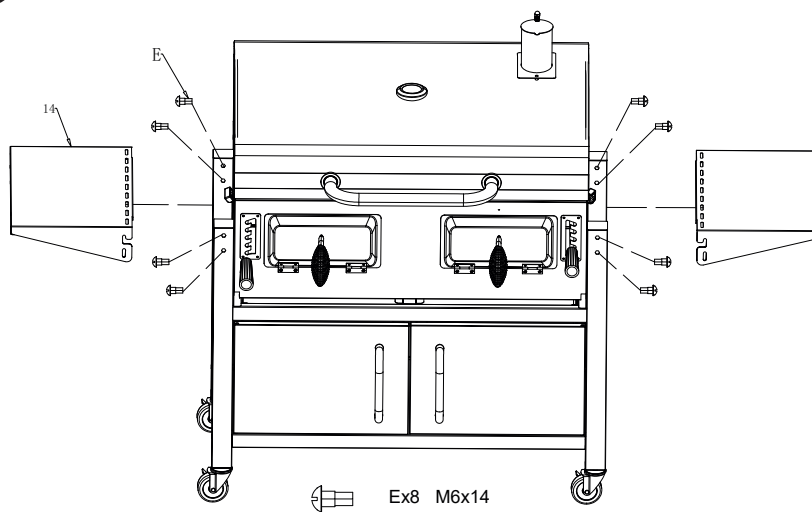
20



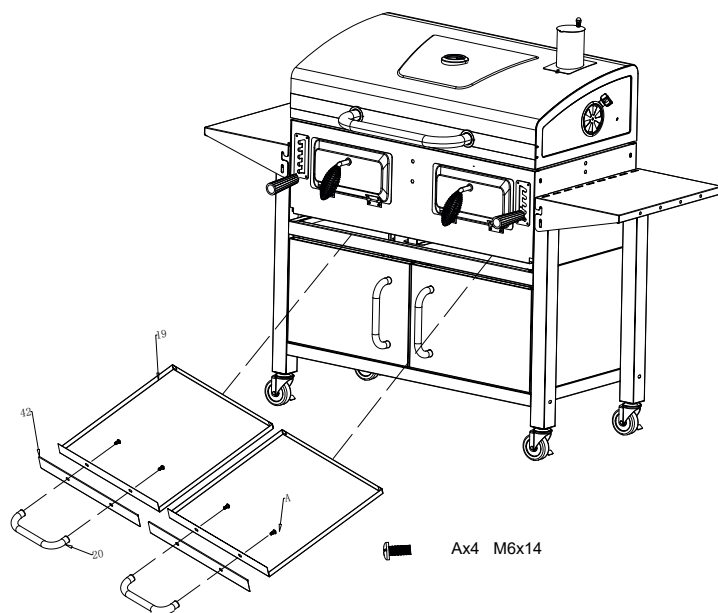
21



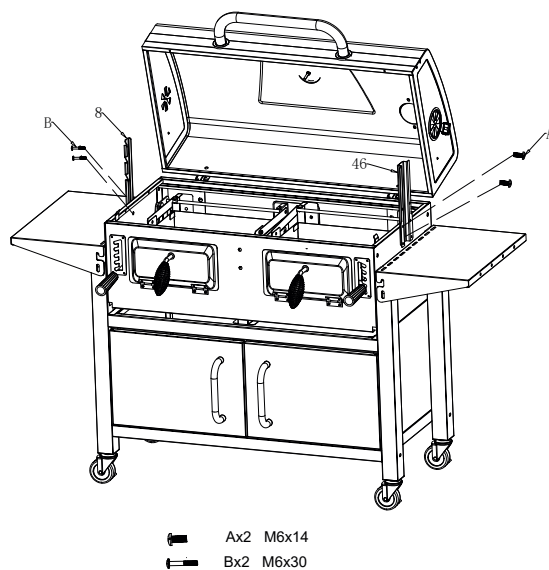
22



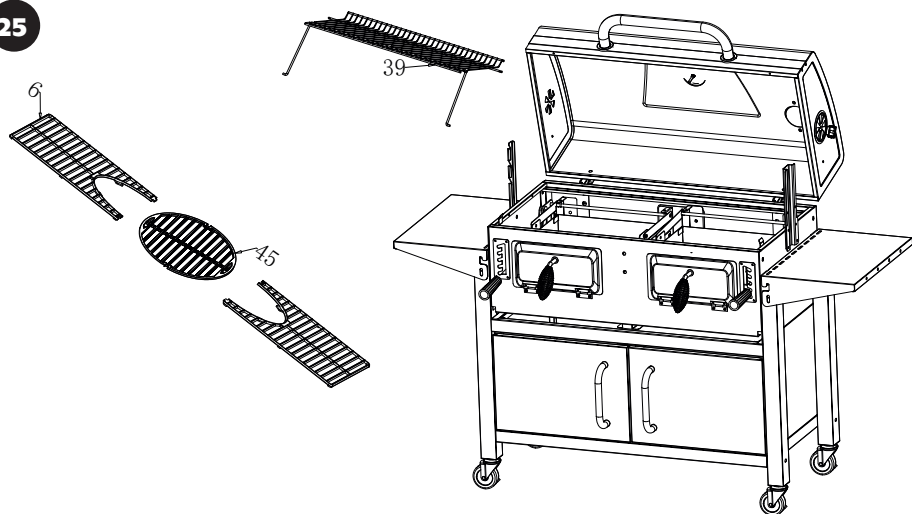
23



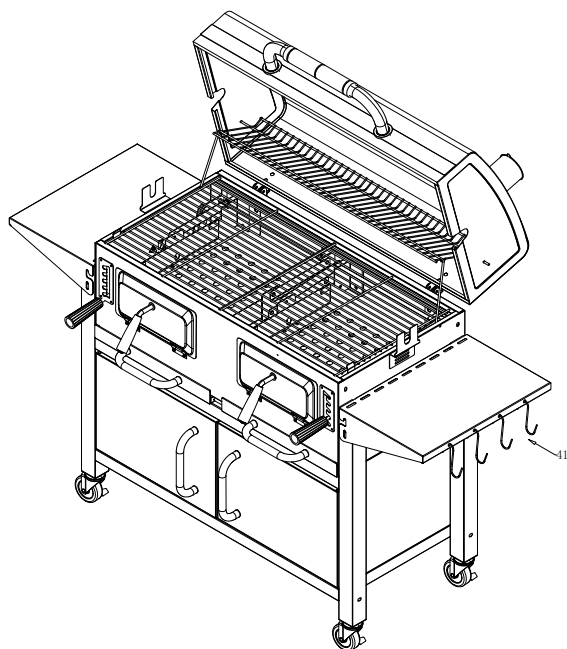
24



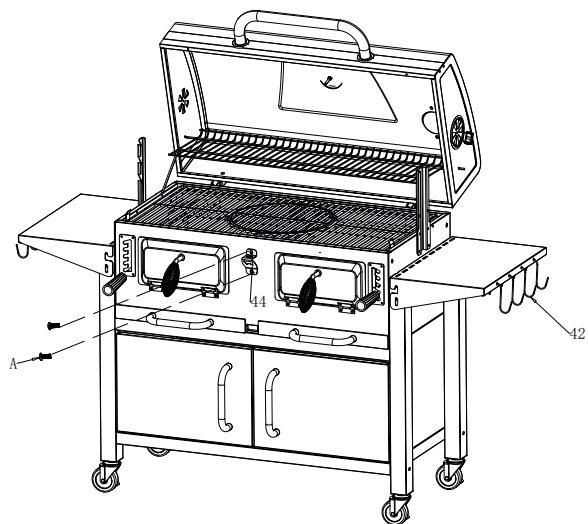
25



26

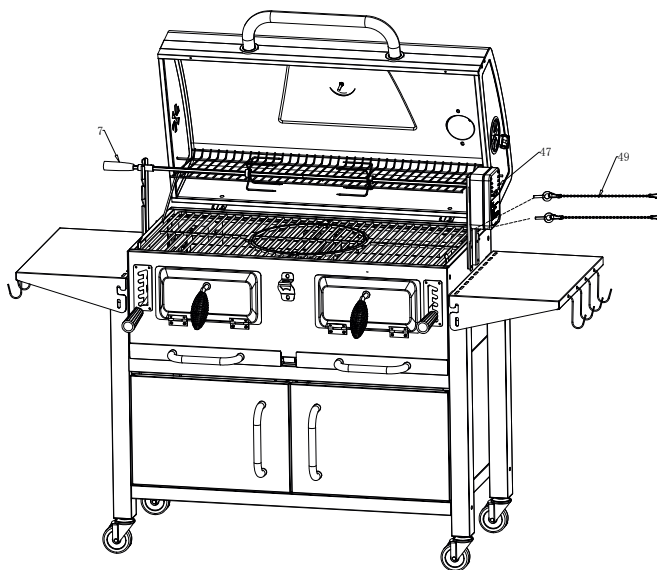


27



Ax2 M6x14

28



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. Vyjměte grilovací rošty a do topeniště nasypete dřevěné uhlí.
-  **VAROVÁNÍ!** Do topeniště nekládejte 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 výpary 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 spalín 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 potřešeni, 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 okysličení. 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 výpary 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 dvírek 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, jablono, 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 roždělávání 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 zbývajcí 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:

- Uhaste oheň a počkejte 15-20 minut, než gril vychladne. Ujistěte se, že jsou všechny části grilu vychladlé.
- Grilovací mřížky čistěte pravidelně mýdlovým roztokem. Pozor! Povrchová úprava roštu je velmi křehká! Nečistoty z roštu neklepávejte, aby nedošlo k poškození jeho povrchové úpravy.
- Na vnější části grilu použijte pěnové čističe, nepoužívejte prášky nebo odírací (abrazivní) podložky které mohou trvale poškodit povrch grilu!
- Vnitřní část grilu také vyčistěte horkým mýdlovým roztokem. Na odstranění zapečených zbytků jídla použijte drátěný kartáček, ocelovou vlnu nebo drátěnku.
- Veškerá zjištěná koroze, která nepřichází do styku s potravinami, musí být ošetřena vhodným prostředkem a opařena žáruvzdorným nátěrem na grily.
- 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 vysušet 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 utažení 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.

GRILOVACÍ JEHLA S MOTOREM
FELIX

NÁVOD K OBSLUZE

(překlad původního návodu k obsluze)

AVEN[®]
BERG



CZ



VAROVÁNÍ!

Před prvním uvedením do provozu si prosím pozorně prostudujte tento návod k použití!
Tento návod dobře uschovejte a předejte jej každému dalšímu uživateli tak, aby byly tyto informace kdykoliv k dispozici!

Zanedbání a případné nedodržování bezpečnostních pokynů a instrukcí může způsobit vznik požáru případně těžká poranění osob!

Před použitím

Prostudujte si prosím pečlivě následující instrukce. Níže naleznete důležité informace a rady pro bezpečné použití a údržbu grilovací jehly s motorem. Tento manuál uschovejte pro pozdější použití, případně poskytněte při zapůjčení grilovací jehly s motorem třetí osobě. Grilovací jehla s motorem může být použita pouze k níže specifikovaným účelům.

Dále grilovací jehlu používejte v souladu s návodem k obsluze k výrobku, resp. ke grilu ke kterému tento výrobek používáte a dodržujte veškeré bezpečnostní pokyny uvedené v příslušném návodu k obsluze, dále pak místními předpisy a vyhlášky o odpadech.

Symboly a štítky na výrobku nebo použité v návodu

POZOR!

Před zahájením práce se dobře seznámte se všemi ovládacími elementy, zejména s funkcemi a činnostmi. Informujte se případně u odborníka. Čtete a dbejte na příslušný návod k obsluze přístroje!

POZOR!

Opatrně vybalte grilovací jehlu z obalového materiálu.

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



VAROVÁNÍ!

Teplota přístupných částí a povrchů může být vysoká, pokud je spotřebič v činnosti!

Dbejte na to, abyste se nedotkli zahřátého povrchu víka, konstrukce nebo grilovací jehly!

Mohlo by dojít k popálení pokožky! Zamezte přístupu dětí!

Při používání grilovací jehly vždy používejte rukavice. Nedotýkejte se horkých povrchů!

Tento spotřebič musí být umístěn mimo dosah hořlavých materiálů!



Během provozu se spotřebičem kde je namontována grilovací jehla nepohybovat!

Spotřebič nepřenášejte ani s ním jinak nemanipulujte, pokud je právě grilovací jehla používána. Jakékoliv úpravy grilovací jehly nebo motoru mohou být nebezpečné. Uživatel výrobku nikdy nesmí zasahovat do zařízení a ani měnit nastavení výrobce!

Výrobek není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání!

Bezpečnostní pokyny

-  Tento výrobek není určen pro komerční využití, je určen výhradně pro domácí grilování.
-  Výrobek nikdy nevystavujte dešti, sněhu, stříkající vodě apod. Zamezte přístupu vlhkosti a chráňte před kontaktem s vodou!
-  Výrobek nesmí být používán dětmi a mladistvými, dále osobami se sníženými fyzickými a smyslovými schopnostmi, případně osobami s mentální poruchou nebo nezkušenými osobami. Zamezte případnému nebezpečnému zacházení s výrobkem. Čištění a údržba výrobku nesmí být prováděna dětmi ani mladistvými. Ujistěte se, že děti nebo mladiství nemohou přijít do kontaktu s výrobkem. Děti si s výrobkem nesmějí hrát! Výrobek udržujte mimo dosah dětí!
-  Dále výrobek nesmí být používán v následujících případech, když:
 -  Jakákoli část výrobku, pláště motoru je poškozená,
 -  Jsou viditelné jakékoli známky poškození výrobku,
 -  Je podezření na špatnou funkci nebo závadu výrobku, popřípadě deformaci způsobenou pádem výrobku.
-  Nikdy nepoužívejte výrobek v blízkosti vody (bazénů, apod.). Výrobek nikdy nevystavujte dešti a chráňte jej před kontaktem s vodou, sněhem nebo dalším přístupem vlhkosti.

VAROVÁNÍ! MOTOR NIKDY NEPONOŘUJTE DO ŽÁDNÉ KAPALINY!

-  Nikdy gril s namontovanou grilovací jehlou neumísťujte na nepevněný, křehký, mokrý nebo nerovný povrch. Gril musí být vždy umístěn na teplu-odolném povrchu.
-  Motor grilu nikdy neumísťujte v přímé blízkosti horkých povrchů nebo zdrojů tepla jako jsou plynové nebo el. ohřívače nebo el. trouby. Tím zamezíte poškození motoru grilu.
-  Doporučujeme použití nádoby na zachytávání přebytečného tuku, kterou umístíte pod grilovací jehlu.
-  Před použitím výrobku se přesvědčte, že je správně sestaven a ukotven.
-  Při provozu rožně musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad spotřebičem a po všech stranách spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavého materiálu jako jsou záclony, závěsy, utěrky na nádobí apod. Minimální doporučená vzdálenost od hořlavých materiálů je 1 metr.
-  Horké části grilu mohou dosahovat vysokých teplot, které mohou způsobit vážná zranění, na což je nutné pamatovat při používání grilu. Gril používejte v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
-  Dbejte opatrnosti! Grilovací jehly a plochy grilu zůstávají velmi horké, ještě dlouho po vypnutí grilu. Pozor na popáleniny! Nedotýkejte se žádných horkých částí grilu a při manipulaci po použití dbejte zvýšené opatrnosti.
-  Chraňte se před prskajícím tukem, olejem, horkou vodou a párou která může zasáhnout osoby v blízkosti grilu během grilování.
-  Po použití gril s grilovací jehlou nenechávejte bez dozoru, dokud horké části grilu nevychladnou.
-  Při grilování se nedotýkejte grilu ani grilovacích jehel (víka ani grilovací plochy), abyste zamezili riziku popálení.
-  Dřevěné uhlí nebo podobné druhy hořlavých paliv nesmí být používány pro tento výrobek.

- ☞ Tento výrobek je určen pro domácí použití, jako je např.:
 - ☞ Na verandách, prostorách bezprostřední blízkosti domu,
 - ☞ Tento výrobek je určen výhradně pro přípravu pokrmů.
- ☞ Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte jakékoli druhy nástavců na gril a další příslušenství, než které jsou předepsané/doporučené výrobcem.
- ☞ Grilovací jehlu po použití nechte vždy dostatečně vychladnout, než jej budete čistit, rozebírat nebo přemisťovat.
- ☞ Nikdy motor ani žádné jeho části nevystavujte vysoké teplotě (poblíž zdrojů tepla). Výrobek musí být vždy vypnutý, pokud se nepoužívá.
- ☞ Záruční podmínky nebudou plněny:
 - ☞ Pokud byl výrobek použit pro jiné účely, než které jsou předepsány výrobcem,
 - ☞ Pokud byla učiněna neodborná oprava nebo neodborný zásah do zařízení.
- ☞ Ve výše uvedených případech nebude požadavek zákazníka na plnění záručních podmínek akceptován.

Bezpečnostní pokyny při použití baterií

- Vyjměte baterii, pokud se motor zpomalí nebo zastaví. Nenechávejte v přístroji prázdnou baterii. Baterie vyměňujte pouze v suchém prostředí. Baterie recyklujte v souladu s místními předpisy.

VAROVÁNÍ!

- Baterie vždy instalujte správně z hlediska polaritý (+/-) viz. označení na výrobku, aby nedošlo ke zkratování jejich pólů. Pokud baterie vyteče, přístroj očistěte vlhkým hadříkem a umyjte si ruce. Pokud se jakýkoliv materiál z baterie dostane do očí, okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc! Uchovávejte mimo dosah dětí. Nepolykejte. V případě spolknutí okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc.

VAROVÁNÍ!

- Baterie nenechávejte v dosahu dětí a domácích zvířat. Spolknutí baterie může mít ty nejzávažnější následky. Pokud k tomu dojde, okamžitě vyhledejte pomoc lékaře.

VAROVÁNÍ!

- Baterie, které nejsou určeny nebo označeny jako nabíjecí se nikdy nepokoušejte nabíjet! Hrozí nebezpečí požáru a vážných zranění!

NEBEZPEČÍ!

- Silné mechanické vlivy mohou způsobit vytečení, požár nebo explozi baterií a akumulátorů nebo se mohou uvolnit toxické látky.
- Baterie a akumulátory nikdy neotvírejte a nevystavujte je mechanickému zatížení.

VAROVÁNÍ!

- Vysoké okolní teploty a ponoření do kapalin může způsobit vytečení, požár nebo explozi baterií a akumulátorů nebo se mohou uvolnit toxické látky.
- Baterie a akumulátory chraňte při přepravě před mechanickými vlivy. Baterie a akumulátory nepřehřívejte a nevystavujte je ohni.
- Zabraňte vniknutí vlhkosti do baterií a akumulátorů. Poškozené baterie a akumulátory nepoužívejte. Likvidujte je odborným způsobem

VAROVÁNÍ!

- Zkratem nebo použitím v rozporu s určením se mohou baterie přehřát a hrozí nebezpečí poranění či požáru.
- Baterie nepřeppravujte a neuchovávejte v kapsách oděvu.
- Kontakty baterie neuvádějte do kontaktu s ozdobami, klíči nebo jinými elektricky vodivými předměty. Baterie nenabíjejte! Nevybíjejte baterie zkratováním!
- Nepájejte baterie v přístroji.
- Nemíchejte staré a nové baterie a nepoužívejte baterie rozdílných výrobců nebo rozdílného typového označení.

VAROVÁNÍ!

- Při neodborné likvidaci se můžete vy nebo třetí osoby těžce poranit a také znečistit životní prostředí. Při spalování plastových dílů vznikají jedovaté odpadní plyny, z kterých mohou osoby onemocnět. Baterie/akumulátory mohou explodovat, když jsou poškozeny nebo se silně zahřejí, a přitom způsobit otravu, popálení, poleptání nebo znečištění životního prostředí. Nezodpovědnou likvidací umožníte neoprávněným osobám používat výrobek v rozporu s určením. Výrobek nesmí být likvidován jako domovní odpad. Přístroj a příslušenství likvidujte odborným způsobem. Výrobek trvale chraňte před přístupem neoprávněných osob, především dětí.

- o Zapojení a výměnu baterií má provádět pouze dospělá osoba.
- o Chraňte výrobek před vlhkem a mokrem.
- o Baterie nevystavujte působení horka, slunečního záření či jiných zdrojů horka!
- o Baterie nevhazujte do ohně!
- o Pokud se výrobek delší dobu nepoužívá, vyjměte baterie z přístroje.
- o Nikdy nenabíjejte obyčejné či alkalické baterie! Nebezpečí zranění! Baterie by mohly vytect nebo explodovat!

Před prvním použitím grilovací jehly s motorem



- Přesvědčte se, že jednotlivé díly grilu neobsahují zbytky balicího materiálu a důkladně omyjte grilovací jehly a části rožně.

DŮLEŽITÉ: před použitím důkladně osušte jednotlivé části grilu, zejména zásuvku a zástrčku el. vedení. Nikdy nemyjte a ani neponořujte části el. vedení a motoru ve vodní lázni.

VAROVÁNÍ: Vždy dbejte aby do jednotky motoru nikdy nevnikla voda!

Pokyny pro používání

VYVÁŽENÍ POTRAVIN NA JEHLE GRILU JEJICH SPRÁVNÉ NASAZENÍ PŘED GRILOVÁNÍM

Před započetím grilování je velice důležité zajistit, aby byly potraviny na jehlách grilu správně vyváženy a nasazeny. Nevyvážené potraviny mohou způsobit jejich spálení nebo nadměrné opečení na jedné straně. Některé druhy masa, např. drůbež, ryby nebo měkká masa, mohou při nesprávném vyvážení na grilovací jehle odpadnout během grilování. Uvolněné kusy potravin mohou dále způsobit zaseknutí grilu v důsledku zaklínění mezi grilem a grilovací jehlou, což způsobí zastavení motoru. Tento nadměrný tlak na motor může snížit provozní životnost motoru. Potraviny, které jsou správně umístěny a vyváženy na grilovací jehle budou stejnoměrně grilovány ze všech stran a budou tak lépe propečený a ogrilovány.

JAK ZKONTROLOVAT SPRÁVNÉ VYVÁŽENÍ POTRAVIN NA GRILOVACÍ JEHLE

Pečeně jsou nejjednodušším druhem potravin pro správné vyvážení vzhledem k jejich tvaru a struktuře.

Nejllepší řešení je potraviny správně vyvážit ještě před započetím grilování. Grilovací jehlu prostrčte skrz střední část pečeně/potraviny. Pro vyzkoušení správného vyvážení položte jeden konec grilovací jehly na hranu stolu, druhý konec položte na Vaši dlaň a pokuste se jehlou otočit za pečení. Pokud se pečeně stáčí na jednu stranu, opravte vyvážení pečeně na jehle. V případě potravin, které jsou pro vyvážení složité, může být použito protizávaží na grilovací jehle.

Při grilování drůbeže a stehenních pečení je doporučeno volné části uvázat k hlavnímu kusu pečeně. Stehna a křídla u drůbeže mohou při grilování odpadnout do ohně v důsledku změknutí. Pro zabránění spálení křídel a stehen je vhodné tyto části zakrýt např. alu-fólií (alobalem)

TEPELNÁ ÚPRAVA (GRILOVÁNÍ)

Většina potravin může být tepelně upravována nepřímým teplem. Toto zamezí případnému vzplnutí a nadměrnému kouření v důsledku odkapávajícího tuku do ohně.

Pod grilovací jehlu vždy umístěte nádobku nebo tácek zachytávající přebytečný tuk. Zamezte tak odkapávání tuku do ohně. **Nahromaděný tuk se může vznítit a způsobit vážná zranění, případně znehodnocení připravovaných potravin nebo dokonce ke znehodnocení grilu! Pravidelně proto kontrolujte grilované potraviny v průběhu grilování.**

Pokud je žádoucí, aby měly potraviny opálenou krustu, v takovém případě je přímé teplo žádoucí. Toto je doporučeno provádět v konečné fázi grilování cca 10-15 min.

Velice účinným nástrojem pro kontrolu správného grilování je měřič vnitřní teploty masa (není součástí dodávky). Měřicí jehlu pro zjištění vnitřní teploty vsuňte do středové části grilovaného masa - vyhněte se kostem. Doba přípravy pokrmu je ve většině případů podobná jako při přípravě v domácí troubě.

Údržba a čištění grilovací jehly s motorem

- ☞ Vždy počkejte, dokud gril dostatečně nevychladne.
- ☞ Při čištění se motor nesmí nikdy ponořit do vody.
- ☞ Motor otřete lehce navlhčeným hadříkem. Před dalším používáním vše dobře osušte, zejména konektory.
- ☞ Očistěte grilovací jehly a části jehly opláchnutím horkou vodou a otřením suchým hadrem.
- ☞ K čištění nepoužívejte drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky, abyste zamezili poškození povrchu grilovací jehly.
- ☞ Nosný rám grilu otřete suchým hadrem. Skvrny od oleje mohou být odstraněny jemným čisticím prostředkem.



Při grilování používejte ochranné pracovní pomůcky, zejména ochranné rukavice aby nedošlo k popálení pokožky!

Při čištění grilovací desky nebo grilu dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili o horký povrch!

Během grilování kontrolujte naplnění nádoby na přebytečný tuk! Pokud dojde k jejímu naplnění vyprázdněte jej a nainstalujte zpět na své místo!

Uskladnění grilovací jehly s motorem

Grilovací jehlu s motorem uchovávejte v hygienicky nezávadném prostředí, pro delší uskladnění důkladně vysušte a zabalte do fólie, uskladněte na suchém, chráněném a čistém místě. Vždy se přesvědčte, že je grilovací jehla a její části dostatečně vychladlé! Výrobek vždy uskladněte v místě mimo dosahu dětí!

Vždy dbejte, aby při uskladnění nedošlo k pádu nebo poškození výrobku!

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 do nejbližšího sběrného dvora.

Nevyhazujte použité výrobky, spotřebiče nebo zařízení do domovního odpadu!

Podle evropské směrnice WEEE (2002/96/ES) o starých elektrických a elektronických zařízeních a její implementace v národních zákonech musí být neupotřebitelné elektrospotřebiče odevzdány v místě koupě podobných spotřebičů, nebo v dostupných sběrných střediscích určených ke sběru a likvidaci elektrospotřebičů. Takto odevzdané elektrospotřebiče budou shromážděny, rozebrány a dodány k opětovnému zhodnocení nepoškozujícím životní prostředí. Výrobek splňuje požadavky dle směrnice RoHS (2011/65/EU).



Výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

MULTIFUNKCIÓS KERTI GRILL
FENIX

TYP: DS-08

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)

AVEN[®]
BERG



HU



CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA! A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ UTASÍTÁST! Órizzze 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 oltsuk 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 gyermekeket!
- ☞ A grill egyes részei nagyon forróak lehetnek, ezért legyen nagyon óvatos, és tartsa távol a gyerekeket a grilltől. Gyermekek 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 oltsuk 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, köntényt 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 szén, 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 szélétől 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 újraindításakor 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 elkezdené.
-  Mielőtt felügyelet nélkül hagyná a grillsütőt, a maradék szenet és hamut el kell távolítani a grillről.
-  Legyen óvatos, és mindig használja a józan eszt, 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!

VESZÉLY! Szén-monoxid!

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

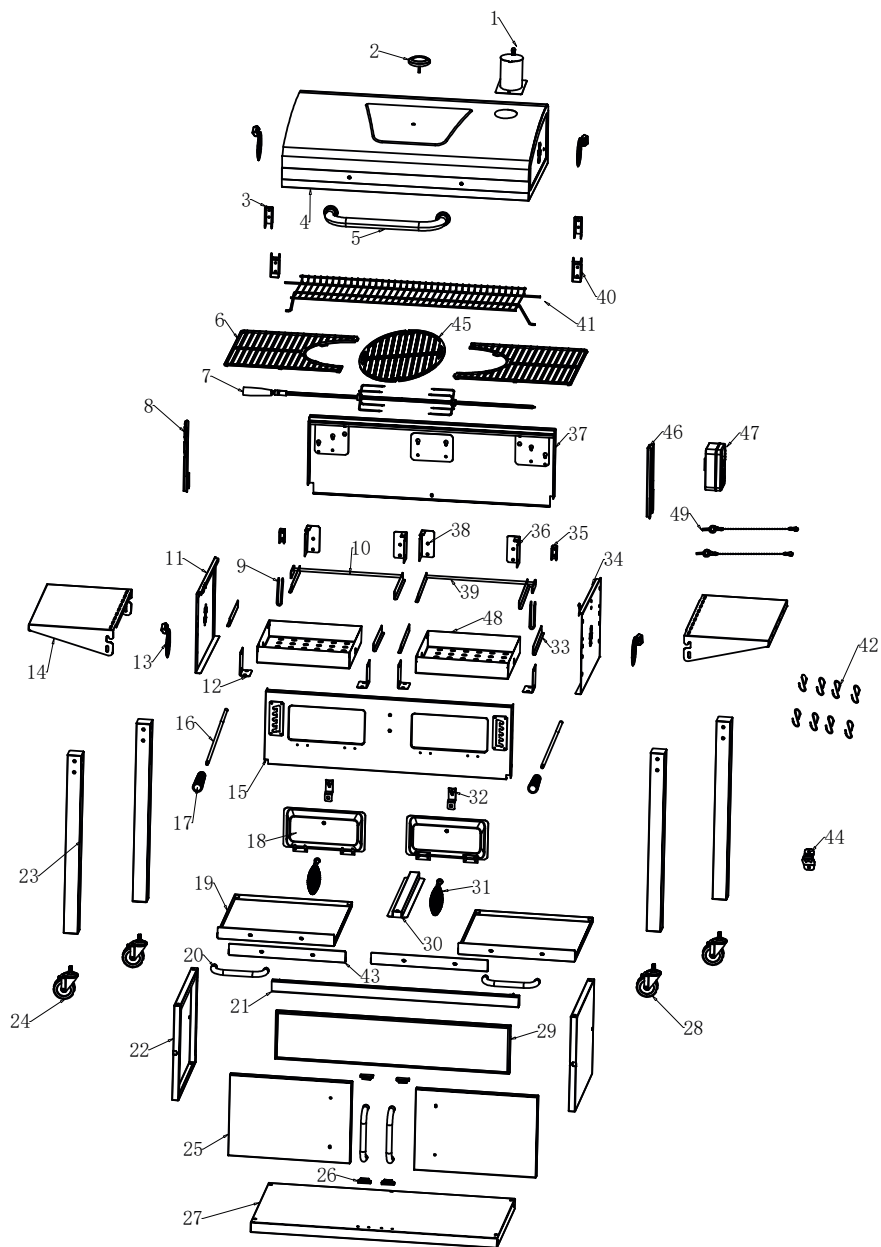
Rögzítőelemek és alkatrészek listája

Kijelölés	Kép	Dimenzió	Összeg
A		M6X14	71
B		M6X30	2
C		M6X40	10
D		M6X70	4
E		M6X14	8
F		M4X8	12
G		M4X16	8
H		M6	4
I		M4	20
J		L=20	18
K		M6X12	12
L		M4X20	10
M			4

Kijelölés	Név	Összeg
1	Kémény	1
2	Hőmérő	1
3	Fedélpánt	2
4	Borító	1
5	Fedél fogantyú	1
6	Grill rács A	2
7	Nyárs	1
8	Bal motortartó	1
9	Rövid emelőrúd	2
10	Bal oldali széntartó emelő	1
11	A szénkamra bal oldali panelje	1
12	Faszén serpenyő tartó	4
13	Kerek ventilátor	4
14	Oldalsó tárolóasztal	2
15	Faszénkamra előlap	1
16	Emelőrúd	2
17	Emelőrúd fogantyú	2
18	Oldalsó ajtó	2

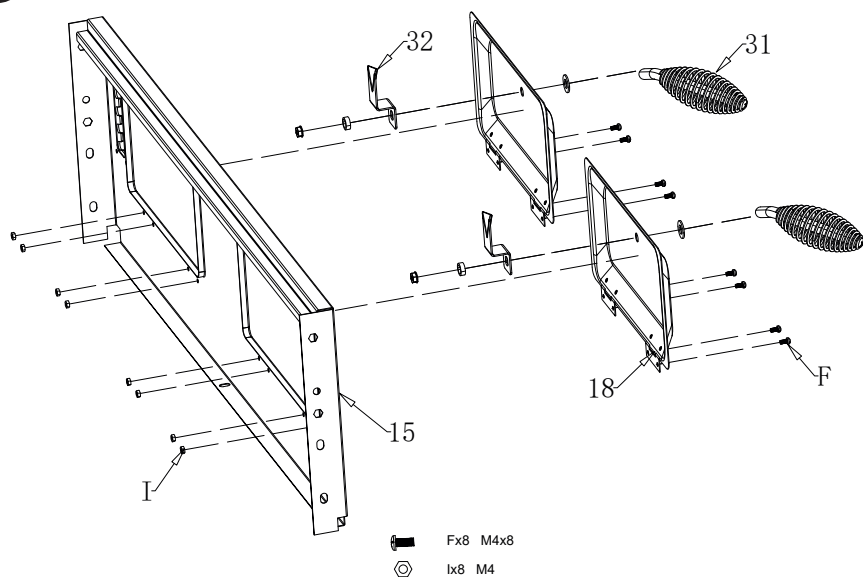
19	Hamutartó	2
20	Hamutartó és ajtókilincs	4
21	Felső keret panel	1
22	Keret oldalsó panel	2
23	Láb	4
24	Kerék	2
25	Ajtó	2
26	Mágnes	4
27	Alsó keretpanel	1
28	Fékes kerék	2
29	A keret hátsó panelje	1
30	Hamutartó tartó	1
31	Oldalsó ajtó fogantyú	2
32	Oldalsó ajtó retesz	2
33	Kar a széntartó beállításához	4
34	Faszénkamra jobb oldali panel	1
35	Hátsó konzol emelőrúd	2
36	Jobb hátsó széntartó tartó	2

37	A szénkamra hátsó panelje	1
38	Bal hátsó széntartó tartó	2
39	Jobb széntartó emelő	1
40	Kamra zsanér	2
41	Fűtési rács	1
42	Horgok	8
43	Hamutartó dekoratív panel	2
44	Nyitó	1
45	Grill rács B	1
46	Jobb motortartó	1
47	Motor	1
48	Faszén serpenyő	2
49	Lánc	2

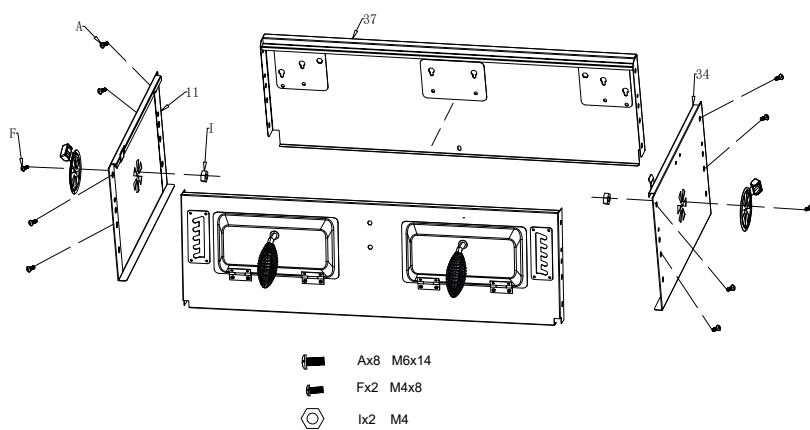


Montáž

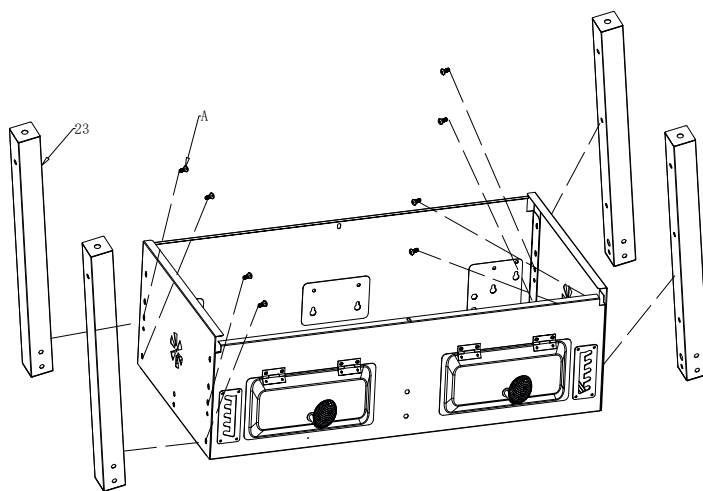
1



2

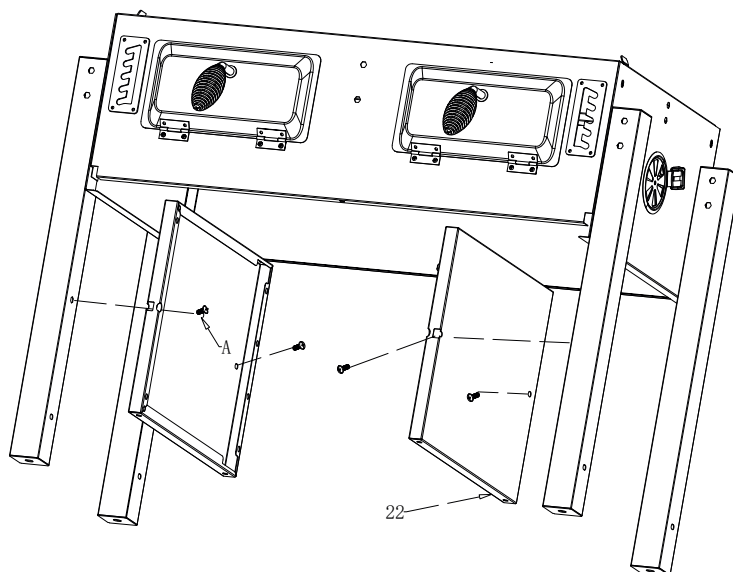


3



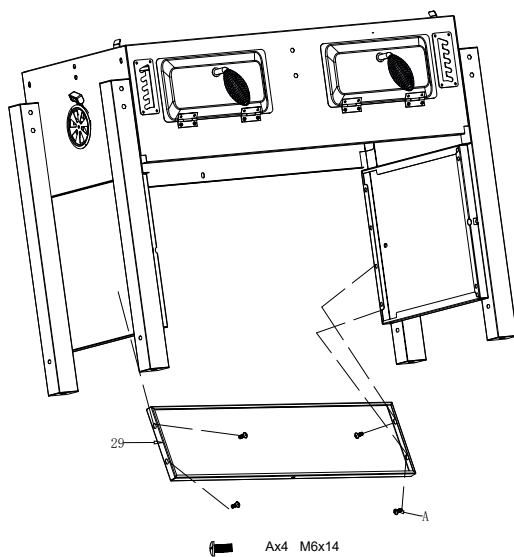
 Ax8 M6x14

4

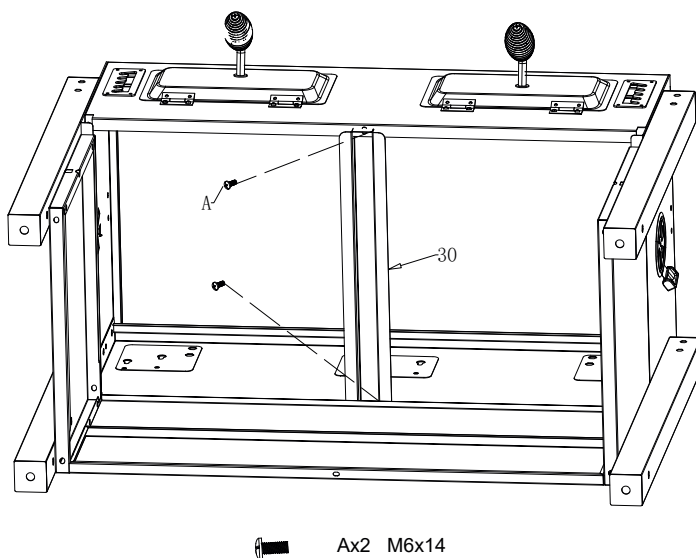


 Ax4 M6x14

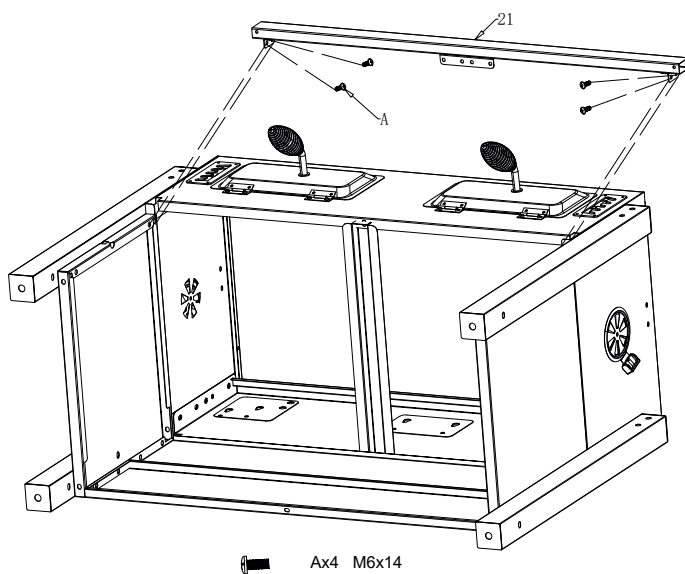
5



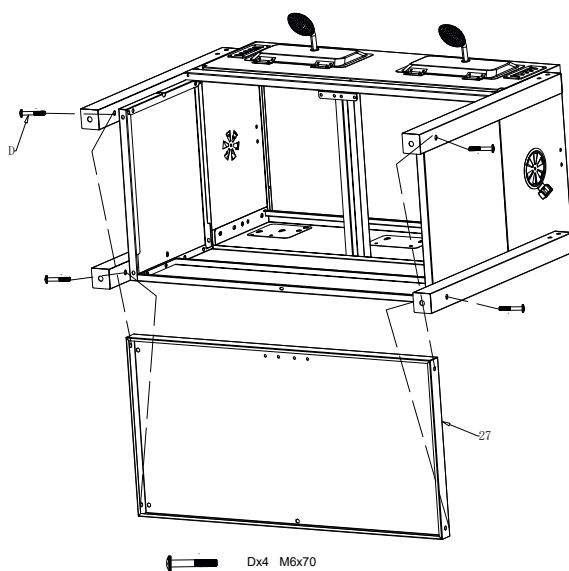
6



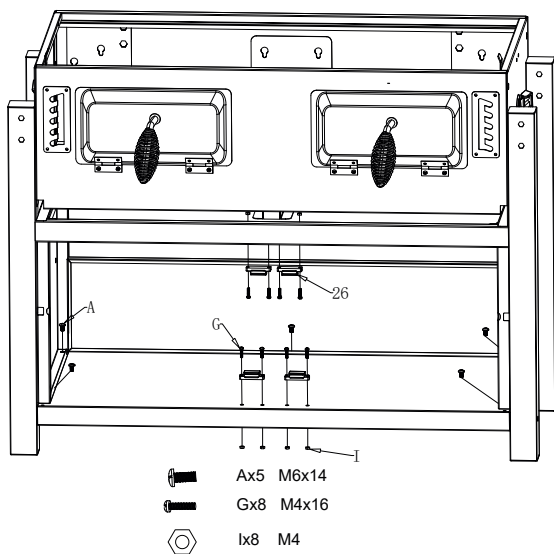
7



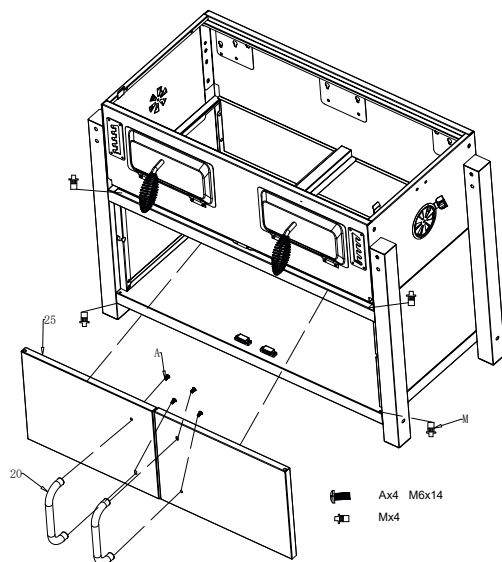
8



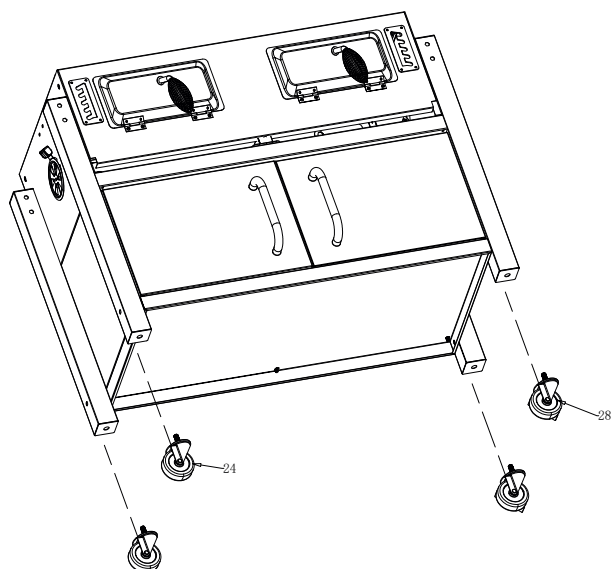
9



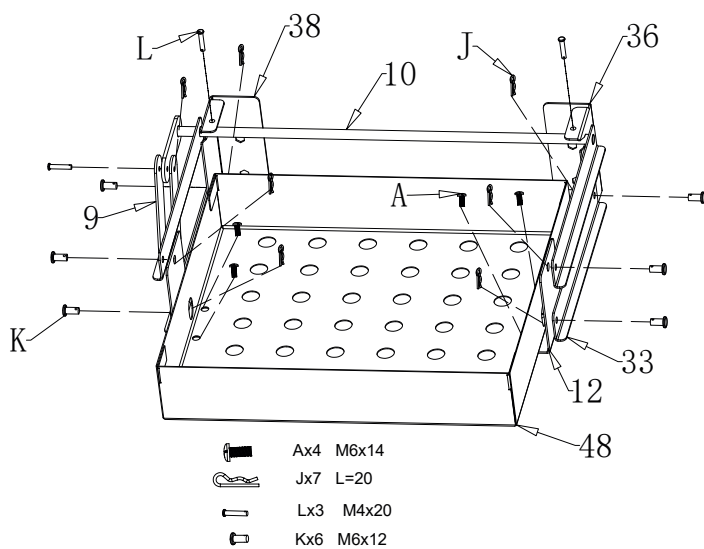
10



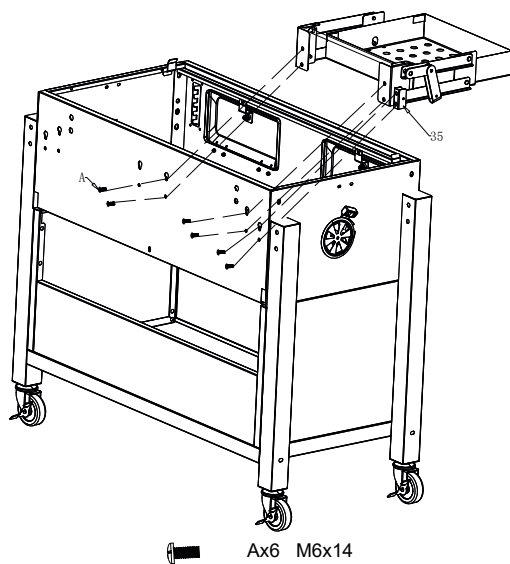
11



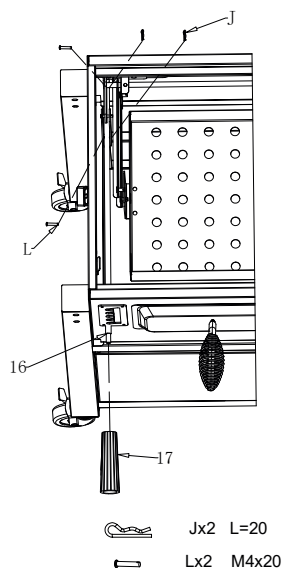
12



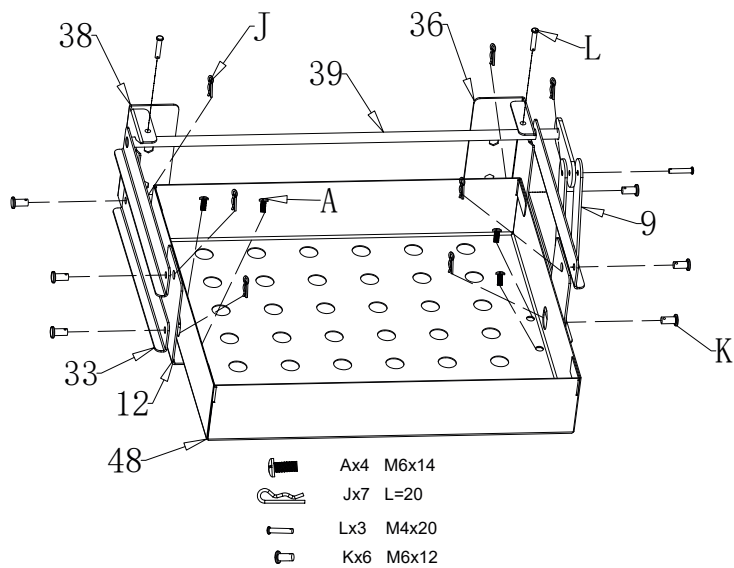
13



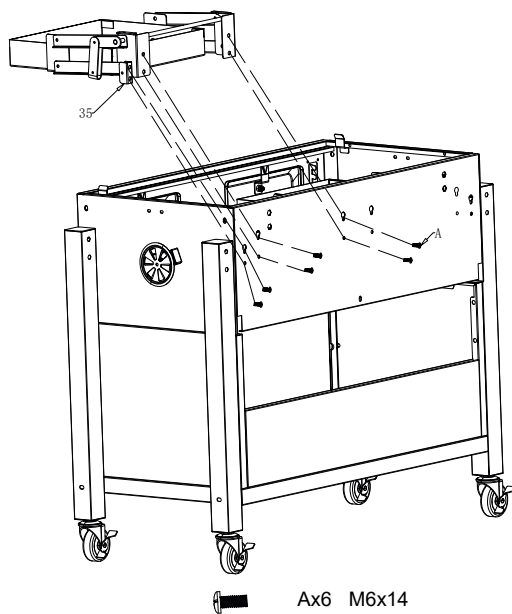
14



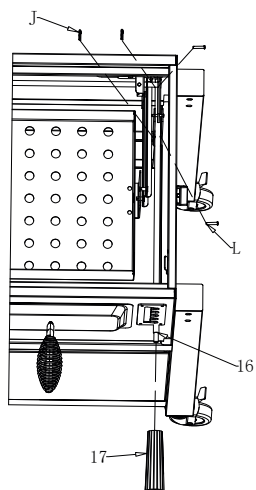
15



16

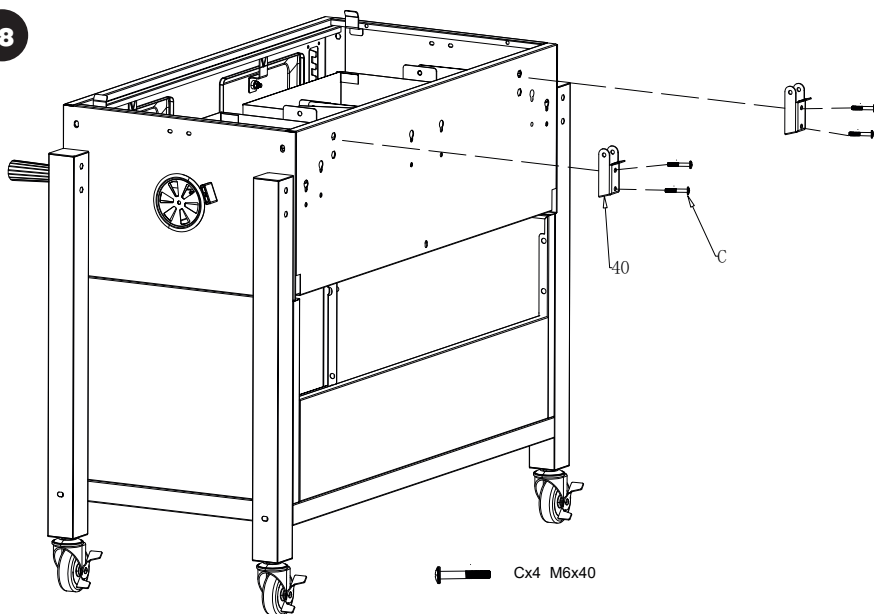


17



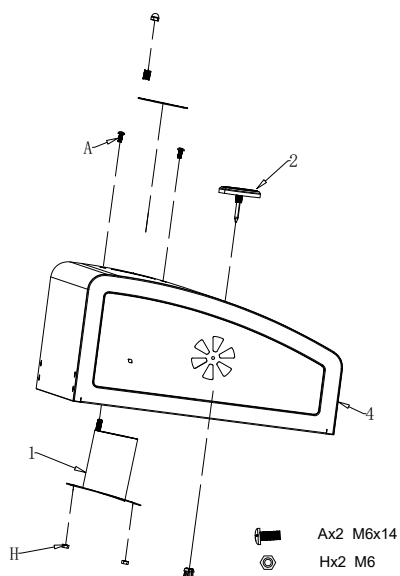
- Jx2 L=20
- Lx2 M4x20

18

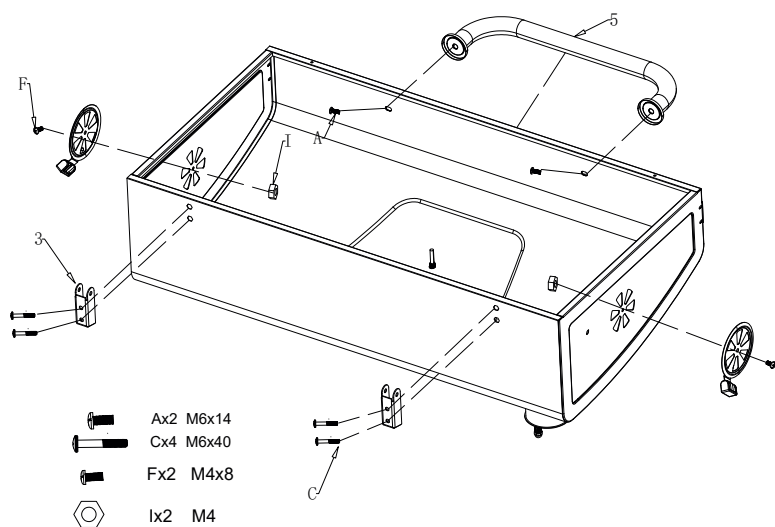


- Cx4 M6x40

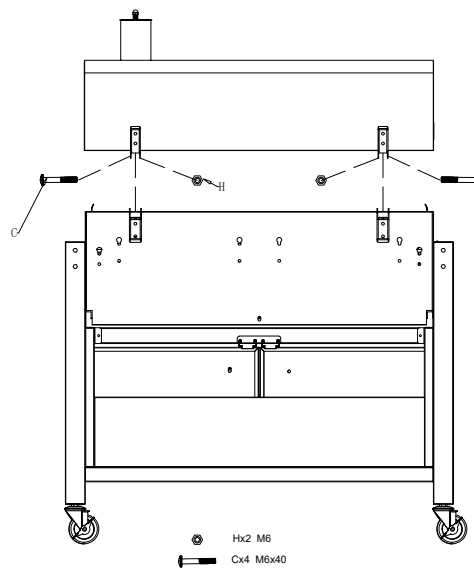
19



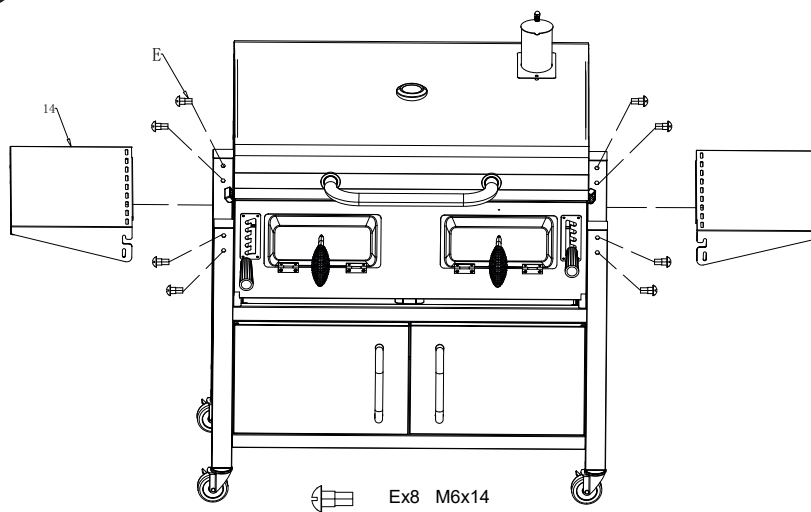
20



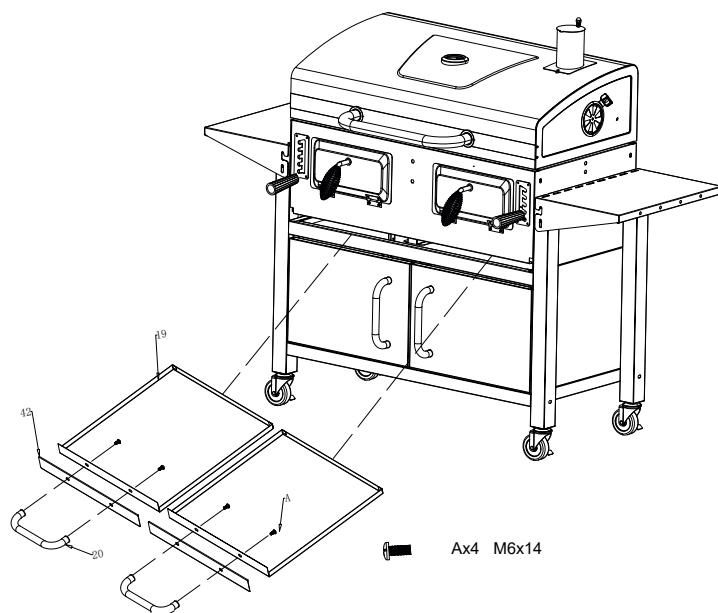
21



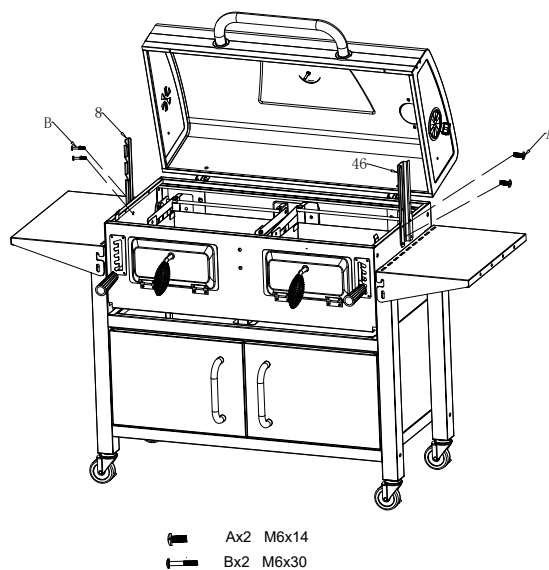
22



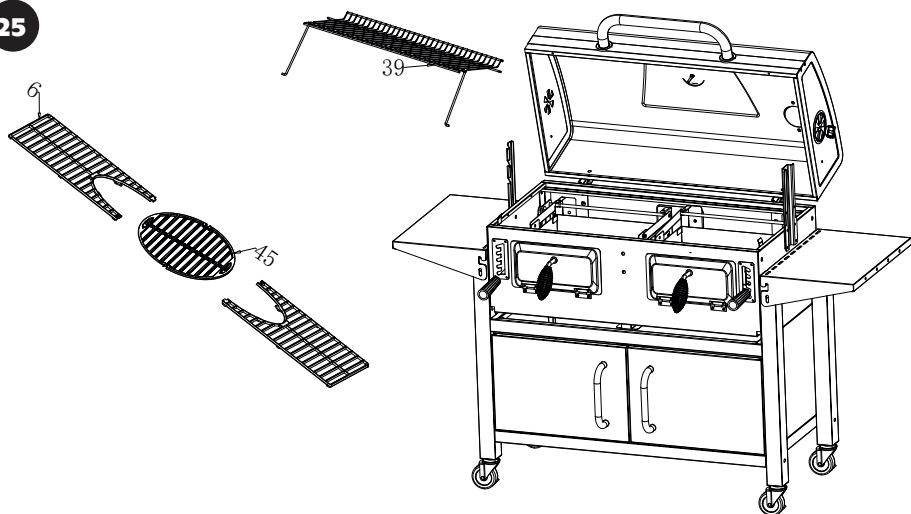
23



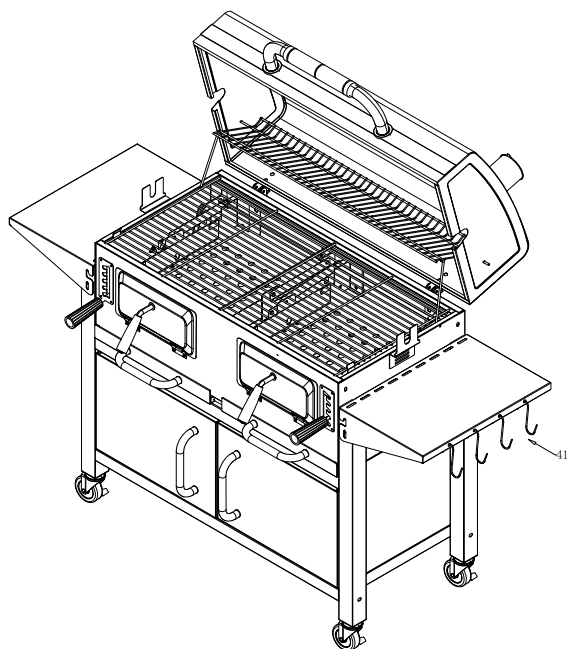
24



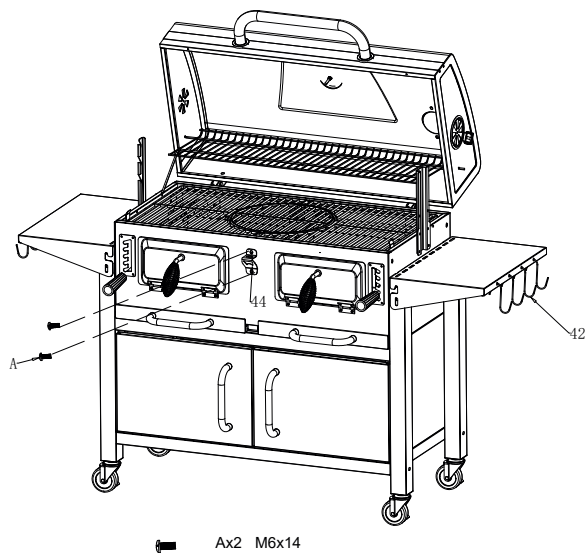
25



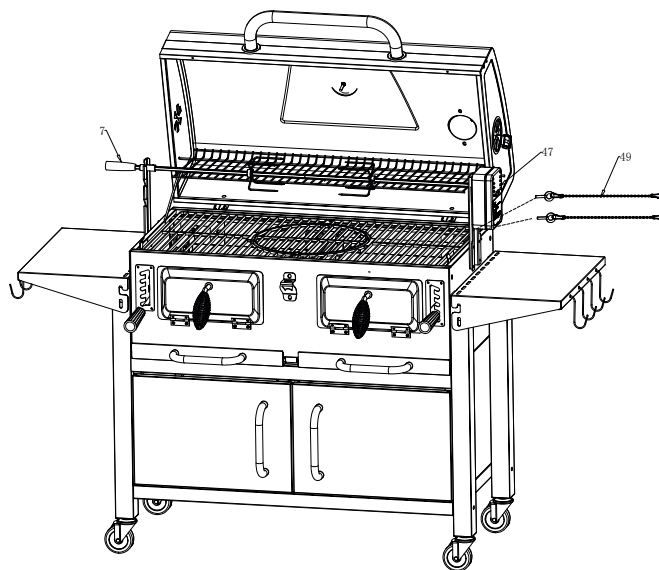
26



27



28



Használati útmutató

Ez a grill állítható tűztérmagassággal 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 felületkezelte. 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 kezdi 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 melegsznek 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 színekódos 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 részletesebb információkért.

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 baromfihúst minden körülmények között külön kell tárolni a hőkezelt hústól, ill egyéb élelmiszerek.
-  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 ételmeiszer 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 készenlétet.

ÉRTESÍTÉS!

-  Amint a hús teljesen megfőtt, a kilépő lének rózsaszínnek vagy vörösnek kell lennie, véres szín nélkül.
-  Tüzet 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 sülnék 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.
- ☞ Grillezőskor 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.

PÖRGÉS

- ☞ 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.
- ☞ Grillezőskor 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 találhatók. 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 használattal 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 drótkéfét, acélgyapotot vagy dróthálót a rásült ételmaradékok eltávolításához.

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

f. A felületi rozsdá 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 ismételje 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 grillt 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.

GRILL TŰ MOTORVAL
FELIX

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)



HU



FIGYELMEZTETÉS!

Kérjük, hogy az első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót!

Őrizze meg ezt a kézikönyvet, és adja át más felhasználóknak, hogy ez az információ bármikor elérhető legyen!

A biztonsági utasítások és utasítások figyelmen kívül hagyása és esetleges figyelmen kívül hagyása tüzet vagy súlyos személyi sérülést okozhat!

Használat előtt

Kérjük, figyelmesen olvassa el a következő utasításokat. Az alábbiakban fontos információkat és tanácsokat talál a motoros grilltű biztonságos használatához és karbantartásához. Kérjük, őrizze meg ezt a használati útmutatót a későbbi használatra, vagy adja át harmadik félnek, amikor a motoros grilltűt kölcsönadja. A motoros grillezőtűt csak az alább megadott célokra szabad használni.

Ezen túlmenően a grilltűt a termék vagy a grill használati utasításának megfelelően használja, amellyel együtt használja, és tartsa be a vonatkozó használati utasításban szereplő összes biztonsági előírást, valamint a helyi előírásokat és hulladékrendeleteket.

A terméken található vagy a használati utasításban használt szimbólumok és címkék

FIGYELMEZTETÉS!

A munka megkezdése előtt ismerje meg az összes kezelőszervet, különösen a funkciókat és a műveleteket. Szükség esetén forduljon szakemberhez. Olvassa el és tartsa be a vonatkozó kezelési utasításokat!

FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan csomagolja ki a grilltűt a csomagolóanyagból.

A csomagolóanyagot, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekek számára elérhetetlen helyen! Fuldoklási veszély áll fenn! A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!



FIGYELEM!

A készülék működése közben a hozzáférhető részek és felületek hőmérséklete magas lehet!

Vigyázzon, hogy ne érintse meg a fedél felhevített felületét, a szerkezetet vagy a grilltűt!

Bőrégési sérülések keletkezhetnek! Kerülje a gyermekek általi hozzáférést!

A grilltű használatakor mindig viseljen kesztyűt. Ne érintse meg a forró felületeket!

Ezt a készüléket éghető anyagoktól távol kell elhelyezni!

Ne mozgassa a készüléket, ahol a grilltű van felszerelve működés közben!

Ne hordozza vagy más módon kezelje a készüléket, amikor a grilltű használatban van. A grilltű vagy a motor bármilyen módosítása veszélyes lehet. A termék felhasználója soha nem babrálna a készüléket, és nem változtathatja meg a gyártó által megadott beállításokat!

A terméket nem szabad programozóval, külső időzítővel vagy távirányítóval működtetni!



Biztonsági utasítások

- ☞ Ezt a terméket nem kereskedelmi felhasználásra szánják, kizárólag otthoni grillezésre.
- ☞ Soha ne tegye ki a terméket esőnek, hónak, fröccsenő víznek stb. Kerülje a nedvességhez való hozzáférést, és védje a vízzel való érintkezéstől!
- ☞ A terméket nem használhatják gyermekek és kiskorúak, csökkent fizikai és érzékszervi képességekkel rendelkező személyek, illetve mentális zavarokkal küzdő vagy tapasztalatlan személyek. Kerülje a termék veszélyes kezelését. A termék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek vagy kiskorúak. Gondoskodjon arról, hogy gyermekek vagy kiskorúak ne érintkezhessenek a termékkel. Gyermekek nem játszhatnak a termékkel! Tartsa a terméket gyermekek számára elérhetetlen helyen!
- ☞ Továbbá a termék nem használható a következő esetekben, ha:
 - ☞ A termék bármely része, a motor burkolata megsérült,
 - ☞ A terméken sérülés bármilyen jele látható, a termék meghibásodásának vagy hibájának gyanúja merül fel, vagy a termék leesése által okozott deformáció.
- ☞ Soha ne használja a terméket víz közelében (úszómedencék stb.). Soha ne tegye ki a terméket esőnek, és védje a vízzel, hóval vagy más nedvességhez való hozzáféréstől.

FIGYELEM! SOHA NE MERÍTSE A MOTORT SEMMILYEN FOLYADÉKBA!

- ☞ Soha ne helyezze a grillt a grilltűvel felszerelve rögzítetlen, törékeny, nedves vagy egyenetlen felületre. A grillt mindig hőálló felületre kell helyezni.
- ☞ Soha ne helyezze a grillmotort forró felületek vagy hőforrások, például gáz- vagy elektromos áramforrás közvetlen közelébe. fűtőtestekhez vagy elektromos sütőkhöz. Ez megakadályozza a grillmotor károsodását.
- ☞ A felesleges zsír felfogására egy edény használatát javasoljuk, amelyet a grilltű alá kell helyezni.
- ☞ A termék használata előtt győződjön meg arról, hogy az megfelelően össze van szerelve és rögzítve.
- ☞ A grill működtetésekor elegendő helyet kell biztosítani a készülék fölött és a készülék minden oldalán a levegő keringéséhez. Ne használja a készüléket éghető anyagok, például függönyök, drapériák, mosogatórongyak stb. közelében. Az éghető anyagoktól való minimálisan ajánlott távolság 1 méter.
- ☞ A grill forró részei magas hőmérsékletet érhetnek el, ami súlyos sérüléseket okozhat, ezért ezt a grill használatakor szem előtt kell tartani. A grillt éghető anyagoktól biztonságos távolságban használja.
- ☞ Vigyázzon! A grilltűk és a grillfelületek a grill kikapcsolása után még sokáig nagyon forróak maradnak. Vigyázzon az égési sérülésekkel! Ne érintse meg a grill forró részeit, és használat után fokozott óvatossággal bánjon vele.
- ☞ Védkezzen a szisztergő zsirtól, olajtól, forró víztől és gőzöktől, amelyek az embereket érhetik a grill közelében a grillezés alatt.
- ☞ Használat után ne hagyja a grillt a grilltűvel együtt felügyelet nélkül, amíg a grill forró részei le nem hűlnek.
- ☞ Ne érintse meg a grillt vagy a grilltűt (fedelelet vagy grillfelületet) grillezés közben, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét.

- ☞ A termékhez nem szabad faszenet vagy hasonló típusú éghető tüzelőanyagokat használni.
- ☞ Ez a termék háztartási használatra készült, mint pl.:
 - ☞ Verandákon, a ház közvetlen közelében lévő területeken,
 - ☞ Ez a termék kizárólag ételkészítésre szolgál.
- ☞ Biztonsági okokból ne használjon a gyártó által előírt/ajánlottaktól eltérő típusú grill tartozékokat vagy kiegészítőket.
- ☞ Használat után mindig hagyja a grilltűt kellőképpen kihűlni, mielőtt megtisztítaná, szétszerelné vagy elmozdítaná.
- ☞ Soha ne tegye ki a motort vagy annak bármely alkatrészét magas hőmérsékletnek (hőforrások közelében). A terméket használaton kívül mindig ki kell kapcsolni.
- ☞ A garanciális feltételek nem teljesülnek:
 - ☞ Ha a terméket a gyártó által előírtaktól eltérő célra használták,
 - ☞ Ha a berendezésen szakszerűtlen javítást vagy babrálást végeztek.
- ☞ A fenti esetekben a vevőnek a jótállási feltételek teljesítésére vonatkozó kérelme nem fogadható el.

Biztonsági utasítások az elemek használatakor

- Vegye ki az akkumulátort, ha a motor lelassul vagy leáll. Ne hagyjon üres akkumulátort a gépben. Az akkumulátorokat csak száraz környezetben cserélje ki. Az akkumulátorokat a helyi előírásoknak megfelelően hasznosítja újra.

FIGYELMEZTETÉS!

- Az akkumulátorokat mindig a polaritás (+/-) szempontjából helyesen szerelje be, lásd a terméken található jelölést, hogy elkerülje a pólusok rövidre zárását. Ha az akkumulátor szivárog, tisztítsa meg a készüléket nedves ruhával, és mossa meg a kezét. Ha az akkumulátorból bármilyen anyag a szemébe kerül, azonnal forduljon orvoshoz! Gyermekek elől elzárva tartandó. Ne nyelje le. Lenyelés esetén azonnal forduljon orvoshoz.

FIGYELMEZTETÉS!

- Tartsa az elemeket gyermekek és háziállatok elől elzárva. Az elemek lenyelése a legsúlyosabb következményekkel járhat. Ha ez bekövetkezik, azonnal forduljon orvoshoz.

FIGYELMEZTETÉS!

- Soha ne próbálja meg feltölteni a nem újratölthetőnek tervezett vagy megjelölt akkumulátorokat! Tűz és súlyos sérülés veszélye áll fenn!

VESZÉLY!

- Erős mechanikai behatások hatására az elemek és akkumulátorok szivároghatnak, kigyulladhatnak vagy felrobbanhatnak, illetve mérgező anyagok szabadulhatnak fel.
- Soha ne nyissa ki az elemeket és akkumulátorokat, és ne tegye ki őket mechanikai igénybevételnek.

FIGYELMEZTETÉS!

- A magas környezeti hőmérséklet és a folyadékokba való belemerülés az elemek és akkumulátorok szivárgását, kigyulladását vagy felrobbanását okozhatja, illetve mérgező anyagok szabadulhatnak fel.
- Szállítás közben védje az elemeket és akkumulátorokat a mechanikai behatásoktól. Ne melegítse túl az elemeket és akkumulátorokat, és ne tegye ki őket tűznek.
- Kerülje el a nedvesség bejutását az elemekbe és akkumulátorokba. Ne használjon sérült elemeket és akkumulátorokat. Szakszerűen ártalmatlanítsa őket

FIGYELMEZTETÉS!

- A rövidzárlat vagy a helytelen használat az elemek túlmelegedését okozhatja, és sérülés vagy tűzveszélyt jelenthet.
- Ne szállítsa vagy tárolja az elemeket a ruházat zsebében.
- Ne hozza az akkumulátor érintkezőit díszekkel, kulcsokkal vagy más elektromosan vezető tárgyakkal érintkezésbe. Ne töltsen az akkumulátorokat! Ne merítse le az akkumulátorokat rövidzárlat útján!
- Ne forrasztja be az akkumulátorokat a készülékbe.
- Ne keverje össze a régi és új elemeket, és ne használjon különböző gyártójú vagy típusjelzésű elemeket.

FIGYELEM!

• A nem megfelelő ártalmatlanítás súlyos sérülést okozhat Önnek vagy harmadik személyeknek, és szennyezheti a környezetet is. A műanyag alkatrészek elégetése mérgező hulladékgázokat termel, amelyek megbetegíthetik az embereket. Az elemek/akkumulátorok sérülés esetén felrobbanhatnak, vagy nagyon felforrósodhatnak, ami mérgezést, égési sérüléseket, leforrázást vagy környezetszennyezést okozhat. A felelőtlen ártalmatlanítás lehetővé teszi, hogy illetéktelen személyek a terméket a rendeltetésszerű használattal ellentétesen használják. A terméket nem szabad háztartási hulladékként ártalmatlanítani. A készüléket és tartozékait szakszerűen ártalmatlanítsa. A terméket mindenkor óvja az illetéktelen személyek, különösen a gyermekek hozzáférésétől.

- o Csak felnőtt csatlakoztathatja és cserélheti ki az elemeket.
- o Védje a terméket a nedvességtől és a nedvességtől.
- o Ne tegye ki az elemeket hőnek, napfénynek vagy más hőforrásnak!
- o Ne dobja az elemeket tűzbe!
- o Ha a terméket hosszabb ideig nem használja, vegye ki az elemeket a készülékből.
- o Soha ne töltsön közönséges vagy alkáli elemeket! Sérülésveszély! Az elemek szivároghatnak vagy felrobbanhatnak!

A motoros grilltű első használatba vétele előtt



- Győződjön meg arról, hogy a grill egyes részei mentesek a csomagolóanyagtól, és alaposan mossa el a grilltűket és a grill részeit.
- FONTOS: Használat előtt alaposan szárítsa meg a grill egyes részeit, különösen a csatlakozót és a dugót. A grillt alaposan meg kell tisztítani, beleértve a vezetőkeket is. Soha ne mossa vagy merítse a grill elektromos részeit. Ne merítse a vezetőkeket és a motort vízfürdőbe.

FIGYELMEZTETÉS: Mindig ügyeljen arra, hogy a motoregységbe soha ne kerüljön víz!

Használati utasítás

AZ ÉTELEK KIEGYENSÚLYOZÁSA A GRILLTÚRE, HOGY A GRILLEZÉS ELŐTT BIZTOSÍTSA ANNAK MEGFELELŐ HELYÉT.

Nagyon fontos, hogy a grillezés megkezdése előtt meggyőződjön arról, hogy az étel a grilltükön megfelelően kiegyensúlyozott és elhelyezett. A kiegyensúlyozatlan ételek miatt az egyik oldalukon megéghetnek vagy túlsülhetnek. Egyes húsok, például baromfi, hal vagy zsenge húsok grillezés közben leeshetnek a grillről, ha nem megfelelően vannak kiegyensúlyozva a grilltükön. A laza ételdarabok a grilltű és a grilltű közé ékelődve a grill elakadását is okozhatják, ami a motor leállását eredményezheti. Ez a motorra nehezedő túlzott nyomás csökkentheti a motor élettartamát. A grilltűn megfelelően elhelyezett és kiegyensúlyozott ételek minden oldalról egyenletesen fognak grilleződni, és jobban átsülnek és grilleződnek.

HOGYAN ELLENŐRIZZE AZ ÉTEL MEGFELELŐ EGYENSÚLYÁT A GRILLTŰN

A sülték a legkönnyebben kiegyensúlyozható ételtípusok, amelyek alakjuk és textúrájuk miatt a legkönnyebben kiegyensúlyozhatók.

A legjobb megoldás, ha a grillezés megkezdése előtt megfelelően kiegyensúlyozza az ételt. Szúrja át a grilltűt a sült/étel közepén. A megfelelő egyensúly teszteléséhez helyezze a grilltű egyik végét az asztal szélére, a másik végét helyezze a tenyerébe, és próbálja meg a tűt a sült mögé forgatni. Ha a pecsenye az egyik oldalra fordul, korrigálja a pecsenye egyensúlyát a tűn. A nehezen egyensúlyozható ételek esetében a grilltűre helyezett ellensúlyt használhat.

Baromfi és combsülték grillezésekor ajánlatos a laza részeket a fődarabhoz kötni. A szárnyasok combjai és szárnyai a grillezés során a megpuhulás miatt a tűzbe eshetnek. A szárnyak és combok megégésének megakadályozása érdekében célszerű ezeket a részeket például alumíniumfóliával (fóliával) letakarni.

HŐKEZELÉS (GRILLEZÉS)

A legtöbb ételt közvetett hővel is meg lehet főzni. Ezzel elkerülhető a tűzbe csöpögő zsírból eredő esetleges lángolás és túlzott füstölés.

Mindig helyezzen egy edényt vagy tálcát a grilltű alá a felesleges zsír felfogására. Ez megakadályozza, hogy a zsír a tűzbe csöpögjön. A felgyülemlett zsír meggyulladhat, és súlyos sérülést vagy akár a grill károsodását is okozhatja! Ezért a grillezés során rendszeresen ellenőrizze a grillezett ételt.

Ha kívánatos, hogy az ételnek barnás kérge legyen, ebben az esetben a közvetlen hőkezelés kívánatos. Ezt a grillezés utolsó szakaszában, kb. 10-15 perccig ajánlott elvégezni.

A helyes grillezés ellenőrzéséhez nagyon hatékony eszköz a hús belső hőmérsékletének mérője (nem tartozék). A belső hőmérséklet ellenőrzéséhez szúrja a mérőtűt a grillezett hús közepébe - kerülje a csontokat. A legtöbb esetben a sütési idő hasonló az otthoni sütőéhez.

A motoros grillezőtű karbantartása és tisztítása

- Mindig várjon, amíg a grill kellőképpen lehül.
- Tisztításkor soha ne merítse a motort vízbe.
- A motort enyhén megnedvesített ruhával törölje át. A további használat előtt mindent jól szárítson meg, különösen a csatlakozókat.
- Tisztítsa meg a grilltűket és a tűs részeket forró vízzel történő öblítéssel és száraz ruhával történő áttöréssel.
- Ne használjon drótröngyöt vagy súrolószeres tisztítószerket a tisztításhoz, hogy elkerülje a grilltű felületének sérülését.
- Törölje át a grilltartókeretet száraz ruhával. Az olajfoltok enyhe tisztítószerrel eltávolíthatók.



Grillezéskor viseljen védőfelszerelést, különösen kesztyűt, hogy elkerülje a bőr megégését!

A grilllap vagy a grillsütő tisztításakor fokozott óvatossággal járjon el, nehogy megégesse magát a forró felületen!

Grillezés közben ellenőrizze, hogy a felesleges zsírtartály tele van-e! Ha megtelt, ürítse ki, és szerelje vissza a helyére!

A motoros grillezőtű tárolása

A motorral ellátott grillezőtűt higiénikus környezetben tárolja, alaposan szárítsa meg és hosszabb tárolás esetén csomagolja fóliába, száraz, védett és tiszta helyen tárolja. Mindig ügyeljen arra, hogy a grillezőtű és alkatrészei kellően hűvösek legyenek! A terméket mindig gyermekek számára elérhetetlen helyen tárolja! Mindig ügyeljen arra, hogy a termék a tárolás során ne essen le és ne sérüljön meg!

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 a legközelebbi gyűjtőudvarra kell szállítani a környezetkímélő újrafelhasználás érdekében.

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 egy újrahasznosító céghez. Minden csomagolóanyagot a környezetvédelmi előírásoknak, a helyi települési hulladékrendeletnek megfelelően ártalmatlaníttasson. Az így kiválogatott termékeket vagy készülékeket összegyűjtik, szétszerelik és környezetkímélő újrafelhasználás céljából elszállítják.



A termék megfelel a rá vonatkozó uniós irányelvek valamennyi alapvető követelményének.

AVEN[®] BERG

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



Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!