

MULTIFUNKČNÍ OHNIŠTĚ / GRIL

ARIZONA

TYP: HL-FP013

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 umístován 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 mohou být velmi horké! Zamezte přístupu dětí!

Jednotlivé části grilu mohou být velmi horké, proto buďte velmi opatrní a zamezte dětem ke grilu přístup. Děti nikdy nesmí gril používat ani se pohybovat v jeho bezprostřední blízkosti.

☞ Tento výrobek musí být umísťován mimo dosah hořlavých materiálů.

☞ Gril vždy umístěte pouze na rovný a pevný povrch!

☞ Během provozu výrobkem nepohybovat!

Gril nepřenášejte ani s ním jinak nemanipulujte, pokud jej právě používáte.

Po použití důkladně uhaste oheň 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 zařízení.

☞ Pro rozdělávání ohně ani pro zvětšení plamenu nepoužívejte kapalná paliva!

☞ Při odkrývání víka grilu buďte velmi opatrní! Chraňte se před ohněm, nahromaděným kouřem nebo horkou párou! Nebezpečí zranění a popálení! Vždy používejte ochranné rukavice.

☞ Gril nepoužívejte při větrném počasí! Hrozí nebezpečí zranění a požáru!

Upozornění:

Přístupné díly mohou být během používání grilu velmi horké, proto buďte velmi opatrní a obezřetní, 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!

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 informace

-  Určeno výhradně k venkovnímu použití (mimo budovy). NIKDY nepoužívejte gril uvnitř budov ani v uzavřených nebo špatně ventilovaných prostorech.
-  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.
-  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.
-  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 benzínem, plynovým vedením, výpary z paliv nebo prostorem, kde se tyto hořlaviny mohou nacházet, případně unikat. Gril nikdy neuskládujte v těchto prostorech.
-  V případě nepříznivých povětrnostních podmínek gril umísťujte na místo chráněné proti větru.
-  Zamezte přístupu dětí a zvířat ke grilu. Pokud gril nepoužíváte, uskládujte jej mimo dosah dětí.
-  Při manipulaci s grilem dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění zádovkých svalů nebo pohybového ústrojí. S grilem vždy manipulujte ve dvou osobách.
-  Pokud je gril používán, nikdy s ním nemanipulujte.
-  Do prostoru pod gril/ohniště nikdy nekládejte žádné předměty.
-  Pro zažehnutí dřevěného uhlí v topeništi nikdy nepoužívejte benzín, petrolej ani alkohol. Použití těchto látek nebo podobných hořavin 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 nasazené palivové mřížky.
-  Po použití neponechávejte horký gril nebo zbytky hořícího dřevěného uhlí či popela bez dozoru.
-  Palivovou mřížku ani popel 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.

-  Bud'te opatrní a vždy používejte zdravý rozum, tím chráníte sebe i Váš majetek. Opatrně vložte zbývajcí 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 všechen popel, uhlí nebo uhlíky, které mohly vypadnout z grilu během jeho používání nebo při čištění!
-  Bud'te 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 těchto nádob se může nahromadit tlak, který způsobí jejich roztržení/roztrhnutí, což může vést k vážným zraněním nebo poškození grilu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

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

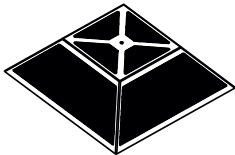
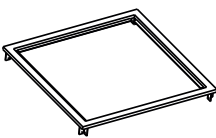
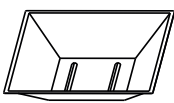
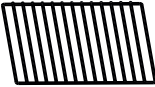
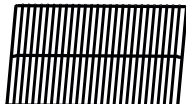
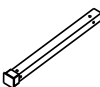
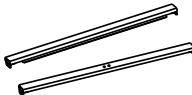
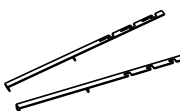
POZOR! Opatrně vybalte gril a jednotlivé díly z obalového materiálu.

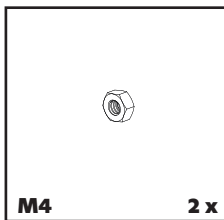
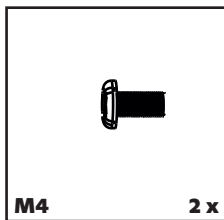
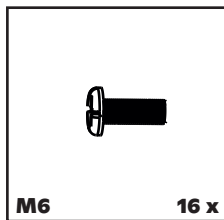
S jednotlivými díly manipulujte opatrně, aby nedošlo k jejich poškození, poškrábání apod. Při montáži použijte ochranné podložky. Montáž doporučujeme provádět ve 2 osobách.

VAROVÁNÍ!

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

Seznam dílů

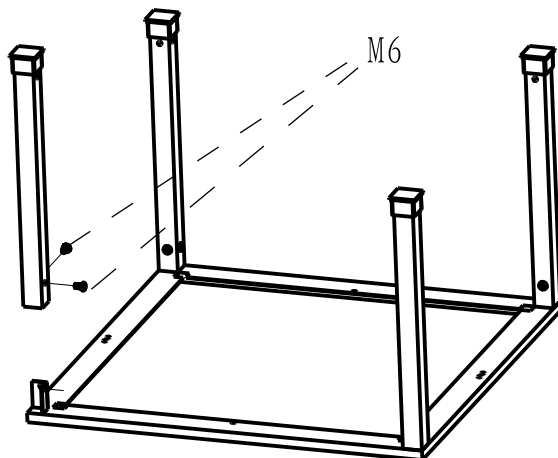
drátěné víko ohniště  1 x	horní rám ohniště  1 x	vana ohniště  1 x
palivová mřížka  1 x	grilovací mřížka  1 x	spodní police  1 x
motor grilu  1 x	nohy grilu  4 x	grilovací jehla  1 x
spojnice nohou  4 x	rukojeť grilovací jehly  1 x	úchytko víka ohniště  1 x
grilovací vidlice  2 x	otočný váleček grilovací jehly  1 x	konzola grilovací jehly  2 x
držák motoru  1 x		



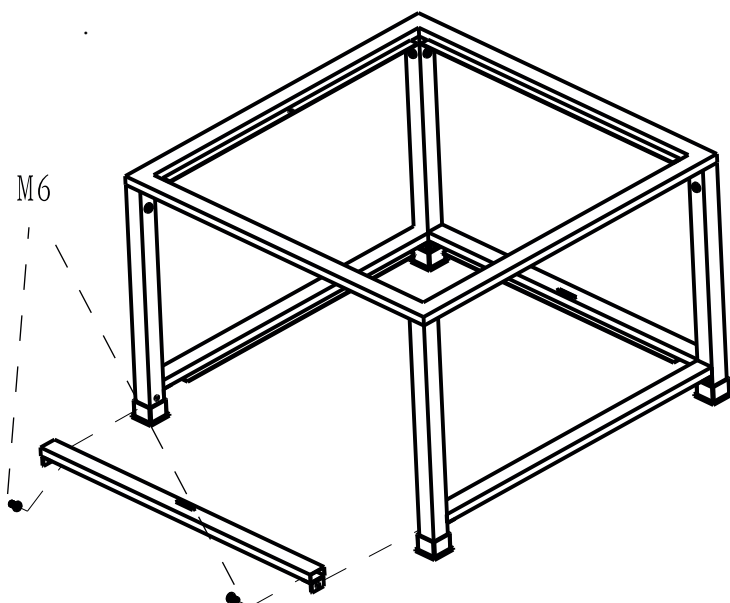
Montáž

Montáž proved'te dle vyobrazení!

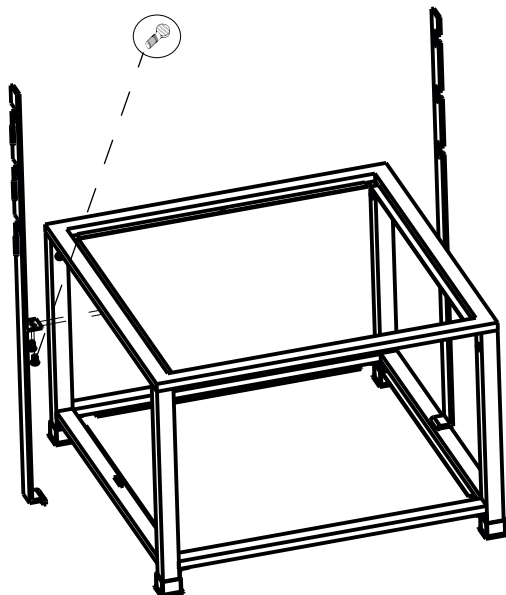
1



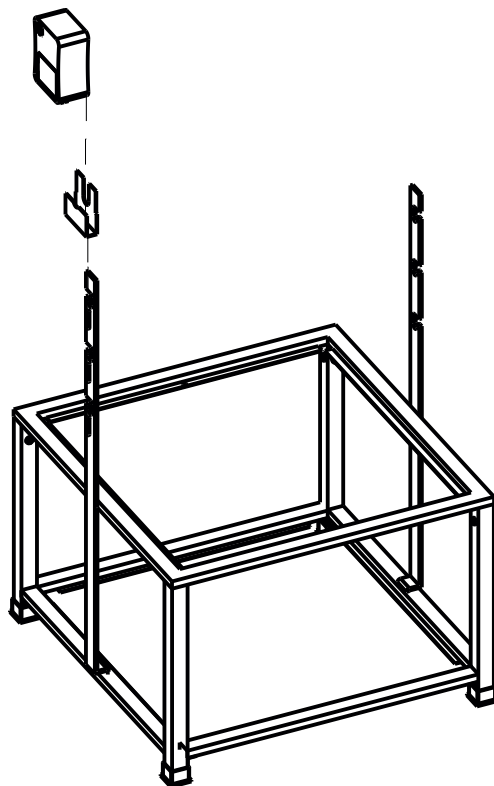
2



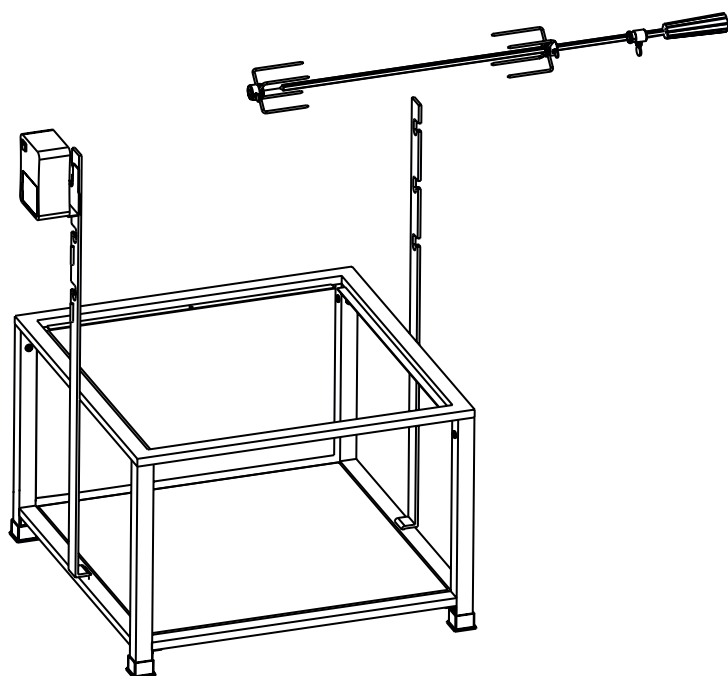
3



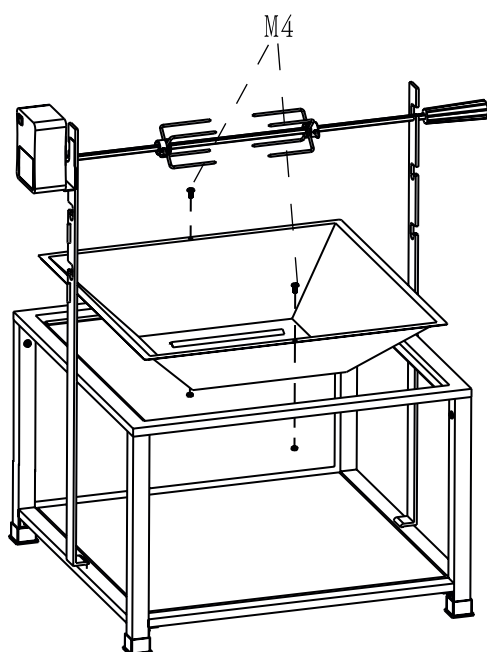
4



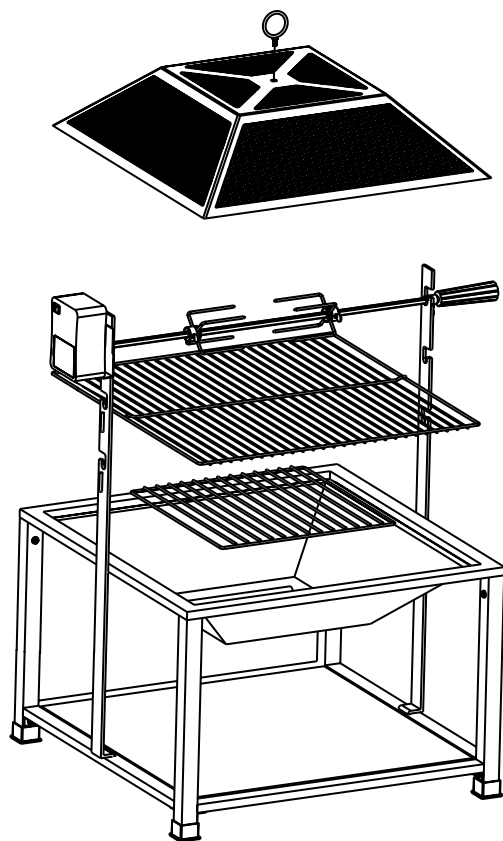
5



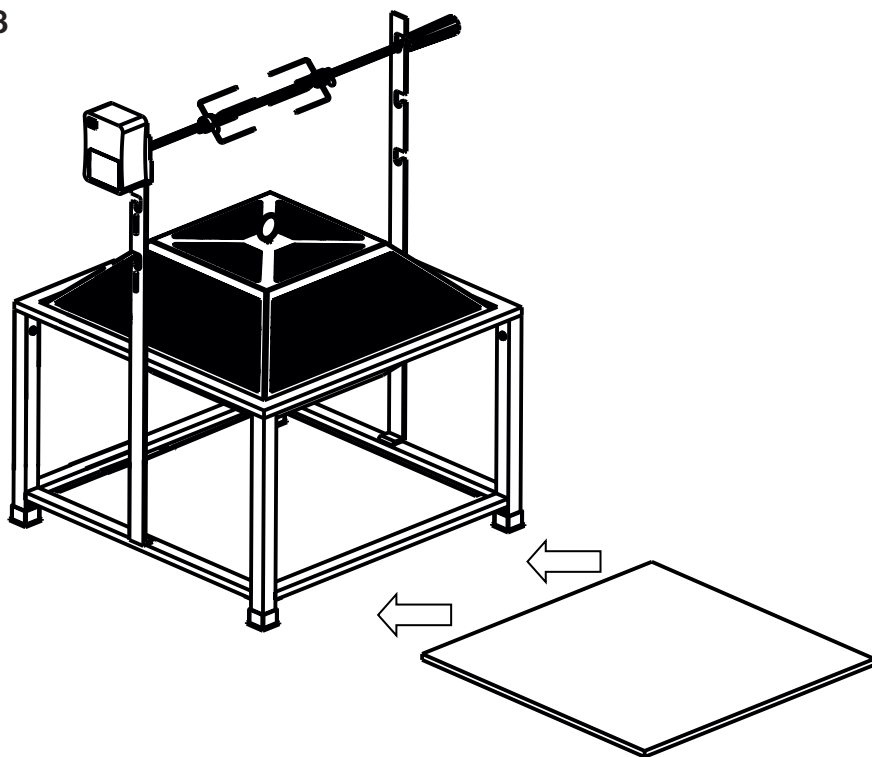
6



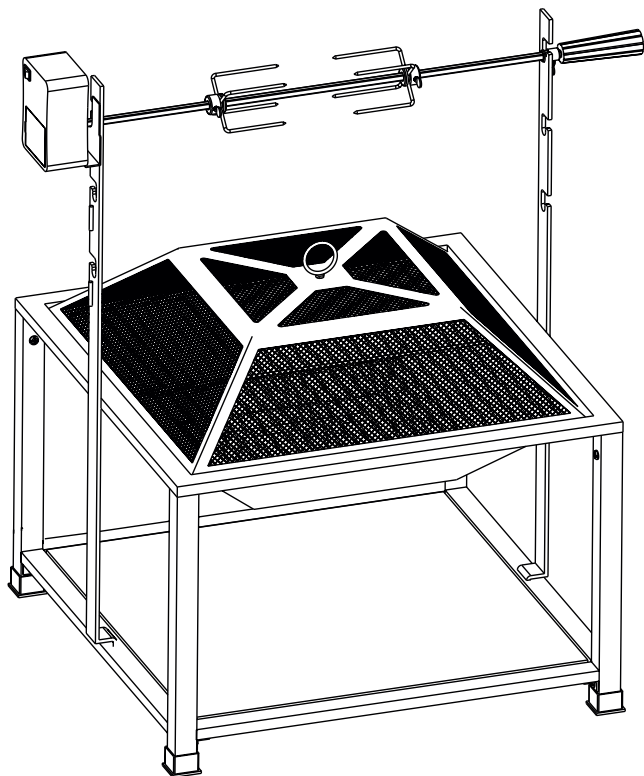
7



8



9



Návod k používání

NEBEZPEČÍ! Oxid uhelnatý!

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

POZOR:

-  S grilovacím roštem zacházejte opatrně, aby nedošlo k jeho poškození. Neochlazujte rošt ve studené vodě, pokud je stále rozpálený mohlo by tak dojít k jeho poškození.
-  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.

Rozdělávání ohně

-  Otevřete kryt grilu, vyjměte grilovací rošt a do topeniště nasype dřevěné uhlí. Do topeniště nevkládejte více, jak 3 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket, případně 1,5 kg sypaného dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí zapalte např. použitím tekutého podpalovače. Vždy při zapálení postupujte v souladu s pokyny výrobce tekutého podpalovače.
-  Dřevěné uhlí ponechte dostatečně vyhořet do podoby uhlíků před tím, než začnete grilovat.
-  Tím zajistíte dostatečné vypálení tekutého podpalovače z topeniště. V případě, že byste s grilováním začali dříve, může dojít ke znehodnocení potravin výpary tekutého 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 nebo podpalovače mohou být použity místo tekutého podpalovače k zapálení dřevěného uhlí, ale pouze v souladu s jejich návodem k použití. Při používání tekutého podpalovače dřevěného uhlí ponechte dřevěné uhlí hořet dokud nedojde k dostatečnému prohoření uhlíků do grilovací /popelavé podoby (cca. 20 min.) Toto umožní, aby tekutý podpalovač kompletně vyprchal/vyhořel z dřevěného uhlí.

Regulace ohně v topeništi

-  Topeniště/ohniště ponechte vždy dostatečně rozhořet, aby došlo k zahřátí na požadovanou teplotu před tím, než začnete grilovat. S nedostatečně prohřátým grilem jednoduše nelze pracovat, dále není možné do topeniště přikládat během grilování a zároveň se věnovat přípravě pokrmů. Je nutné zajistit nejprve správnou teplotu a poté se věnovat grilování. Jakmile dojde ke správnému roztopení grilu, je jeho další obsluha poměrně jednoduchá. Budete potěšeni, s jak malým množstvím dřevěného uhlí umí tento gril pracovat.
-  Teplo vzniklé při hoření v topeništi vystupuje z grilu směrem vzhůru, přičemž dochází k sání studeného vzduchu z boční strany grilu, což poskytuje ohni dostatečné oxyličení.
-  Přístupné části grilu mohou být při použití velmi horké, proto používejte vždy ochranné grilovací rukavice.
-  Poté, co je oheň rozdělán a gril dosáhl požadované grilovací teploty, může být použit ke grilování. Při grilování používejte barevně rozlišený indikátor teploty pro monitorování teploty grilu.

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.
-  Nejprve za použití ochranných grilovacích rukavic, neboť gril může být velmi horký, vyjměte grilovací rošt a dále pomocí grilovacích kleští s dlouhou rukojetí/pohrabáče rozhrňte několikrát uhlí v topeništi. Poté za použití ochranných grilovacích rukavic a grilovacích kleští doplňte dřevěné uhlí do topeniště dle potřeby.
-  Nepoužívejte tekutý podpalovač ani samovznětné dřevěné uhlí při doplňování paliva do již roztopeného topeniště. Toto může být velice nebezpečné a dále může dojít ke znehodnocení potravin v důsledku kontaminace výparů z tekutého podpalovače.
-  Nikdy se nepokoušejte vyprazdňovat gril/ohniště, který obsahuje stále hořící dřevěné uhlí nebo žhavý popel. Počkejte, dokud popel/uhlíky dostatečně a zcela nevychladnou. Poté gril vyprázdněte.
-  Prostudujte si odstavec „Příprava pokrmů“ pro podrobnější informace ohledně grilování a pomalém uzení.

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 svičkové, mleté maso, 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.

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 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 zabíjí bakterie 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 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 kusy 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 použitím 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 čistit a pravidelně provádět údržbu a čištění grilu po každém grilování. Tímto prodloužíte životnost grilu.

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

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

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

- a. Uhaste oheň a počkejte 15-20 minut, než gril vychladne. Ujistěte se, že jsou všechny části grilu vychladlé.
- b. Grilovací mřížky čistěte pravidelně mýdlovým roztokem. Pozor! Povrchová úprava roštu je velmi křehká! Nečistoty z roštu neklepávejte, aby nedošlo k poškození jeho povrchové úpravy.
- c. Na vnější části grilu použijte pěnové čističe, nepoužívejte prášky nebo odírací podložky které mohou trvale poškodit povrch grilu!
- d. Vnitřní část grilu také vyčistěte horkým mýdlovým roztokem. Na odstranění zapečených zbytků jídla použijte drátěný kartáček, ocelovou vlnu nebo drátěnku.
- e. Veškerá zjištěná rez, která nepřichází do styku s potravinami musí být ošetřena vhodným prostředkem a opatřena žáruvzdorným nátěrem na grily.
- f. Výskyt povrchové rzi na grilovacích plochách nebo částech krbu je zcela normální. V případě výskytu ji odstraňte měkkým kartáčem a plochy ošetřete olejem.

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

Pro prodloužení životnosti a udržení dobrého stavu grilu důrazně doporučujeme, abyste gril zakryli když 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 bude nutné gril vysoušet včetně ochranné plachty. Je možné, že se na tuku, který zůstal na částech grilu může tvořit plíseň. Tato plíseň musí být odstraněna spolu se zbytky tuku horkou mýdlovou vodou.

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

Uskladnění mimo sezónu: Gril důkladně vyčistěte, zkontrolujte 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!

GRILOVACÍ JEHLA S MOTOREM
ARIZONA

TYP MOTORU: BBQ50D

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. Čtěte 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 umísťován 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 např. 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 ukoťven.
- ☞ Při provozu rozně 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.
- ☞ 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

- ☞ Vyměňte 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 polarity (+/-) 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 nejvážnější 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. Příklad a příslušenství likvidujte odborným způsobem. Výrobek trvale chraňte před přístupem neoprávněných osob, především dětí.

- ☞ Zapojení a výměnu baterií má provádět pouze dospělá osoba.
- ☞ Chraňte výrobek před vlhkem a mokrem.
- ☞ Baterie nevystavujte působení horka, slunečního záření či jiných zdrojů horka!
- ☞ Baterie nevhazujte do ohně!
- ☞ Pokud se výrobek delší dobu nepoužívá, vyjměte baterie z přístroje.
- ☞ Nikdy nenabíjejte obyčejné či alkalické baterie! Nebezpečí zranění! Baterie by mohly vytéct 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! Nikdy nemýjte a ani 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 A 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 křidel 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 vzplanutí a nadměrnému kouření v důsledku odkapávajícího tuku do ohně.

Pod grilovací jehlu vždy umístěte nádobku nebo tácek zachytávající přebytečný tuk. Zamezíte 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 jehlu 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 přebytný 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!

Technické údaje

Typ motoru	BBQ50D
Napájení	DC 4,5 V (3×1,5 V baterie AA)

Poznámka: Baterie nejsou součástí balení výrobku

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 KANDALLÓ / GRILL

ARIZONA

TYP: HL-FP013

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 győződjünk meg arról, hogy a hamu kihűlt és nincs tűzveszély! A grill bármilyen módosítása veszélyes lehet! A biztonsági utasítások be nem tartása nemcsak az emberek egészségének veszélyeztetését, hanem anyagi károkat, illetve a termék károsodását is eredményezheti!

Biztonsági utasítások

FIGYELEM:

☞ Csak a szabadban használja!

☞ A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót!

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek! Tartsa távol a gyerekeket!

A grill egyes részei nagyon forróak lehetnek, ezért legyen nagyon óvatos, és tartsa távol a gyerekeket a grilltől. Gyerekek soha nem használhatják a grillt, és nem mozoghatnak annak közvetlen közelében.

☞ Ezt a terméket gyúlékony anyagoktól távol kell elhelyezni.

☞ A grillt mindig csak sík és szilárd felületre helyezze!

☞ Működés közben ne mozgassa a terméket!

Használat közben ne vigye magával vagy más módon ne fogja meg a grillt.

Használat után a tüzet alaposan el kell oltani, és gondoskodni kell arról, hogy a hamu lehűljön, és ne legyen tűzveszély

☞ A termék bármilyen módosítása veszélyes lehet.

☞ Soha ne módosítsa a grill beállításait, ne végezzen módosításokat vagy módosítsa a készüléket.

☞ Ne használjon folyékony tüzelőanyagot tűzgyújtásra vagy láng fokozására!

☞ Legyen nagyon óvatos, amikor leveszi a grill fedelét! Védje magát tüztől, felgyülemlett füsttől vagy forró gőztől! Sérülések és égési sérülések veszélye! Mindig viseljen védőkesztyűt.

☞ Ne használja a grillt szeles időben! Sérülés és tűzveszély!

Értesítés:

A hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak a grill használata közben, ezért legyen nagyon óvatos és körültekintő, ha gyerekek vagy idős emberek vannak körülöttem.

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 oltuk 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!

FIGYELEM! SZÉN-MONOXID-MÉRGEZÉS VESZÉLY!

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

Biztonsági utasítások

- ☞ 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.
- ☞ 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.
- ☞ Amikor a grillezővel 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 szélről 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. A grillsütőt mindig két emberrel kezelje.
- ☞ Soha ne manipulálja a grillt használat közben.
- ☞ Soha ne helyezzen semmilyen tárgyat a grill/kandalló alatti helyre.
- ☞ 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 újranyitásakor 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 fel a grillsütőt, és ne használja a tüzelőanyag-rács nélkül.
- ☞ Használat után ne hagyjon felügyelet nélkül forró grillsütőt, égő szenet vagy hamut.
- ☞ Soha ne távolítsa el az üzemanagyárcsot vagy a hamut 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 eszét, hogy megvédje magát és vagyonát. Óvatosan helyezze a maradék szenet és hamut egy nem gyúlékony fémedénybe, és fedje le ele-
gendő 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 tisztí-
tás során a grillezőből esetleg kihullott hamut, szenet vagy parazsat!
- ☞ Készüljön fel az esetleges tüzesetre. Győződjön meg arról, hogy tud elsősegélyt nyújtani és
eloltani a tüzet, tartsa elérhető közelségben az elsősegély-készletet és a tűzoltó készüléket.
- ☞ Soha ne használja a grillt bontatlan dobozok vagy poharak melegítésére. Nyomás keletkezhet
ezekben a tartályokban, amelyek összetörhetnek/repedhetnek, 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.

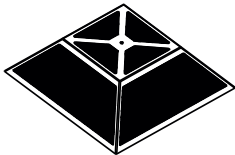
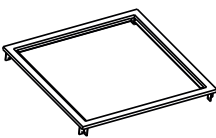
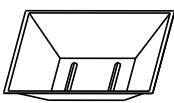
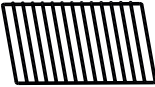
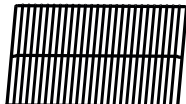
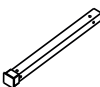
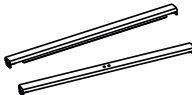
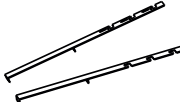
Az egyes alkatrészeket óvatosan kezelje, hogy elkerülje a sérüléseket, karcolásokat stb. Össze-
szereléskor használjon védőbetéteket. A telepítést 2 személynek ajánljuk.

FIGYELEM!

A csomagolóanyagokat, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekektől távol! Fulladá-
sveszély!

A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!

Alkatrész lista

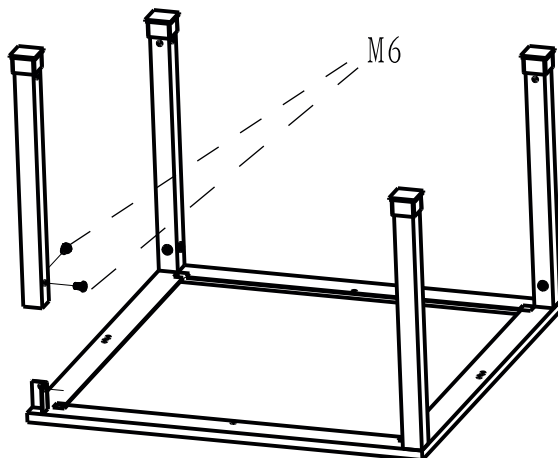
drót tűzgödör fedele  1 x	a kandalló felső kerete  1 x	fürdőkád kandalló  1 x
üzemanyag rács  1 x	grillrács  1 x	alsó polc  1 x
grill motor  1 x	grill lábak  4 x	nyárs  1 x
láb csatlakozó  4 x	grill tű fogantyú  1 x	kandallófedél fogantyúja  1 x
grillvilla  2 x	forgatható grill tűgörgő  1 x	grill tűtartó  2 x
hajtómű felerősítés  1 x		

 M6 16 x	 M4 2 x	 M4 2 x	 hátfő felőli rögzítés 1 x
---	--	--	--

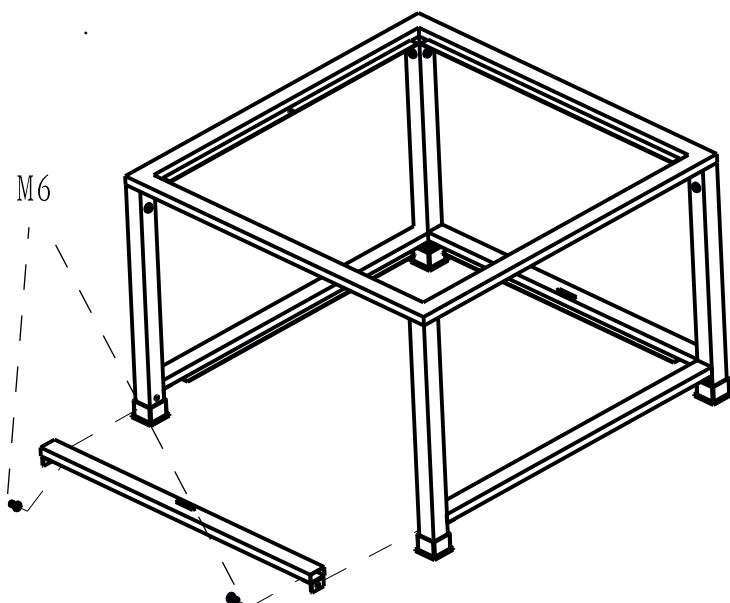
Építkezés

Telepítse a képen látható módon!

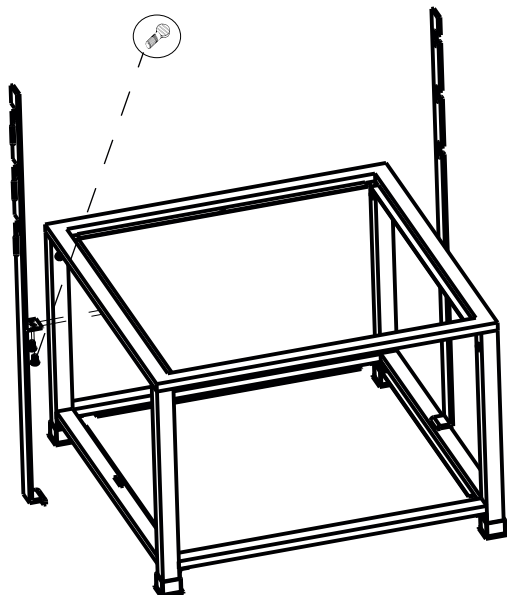
1



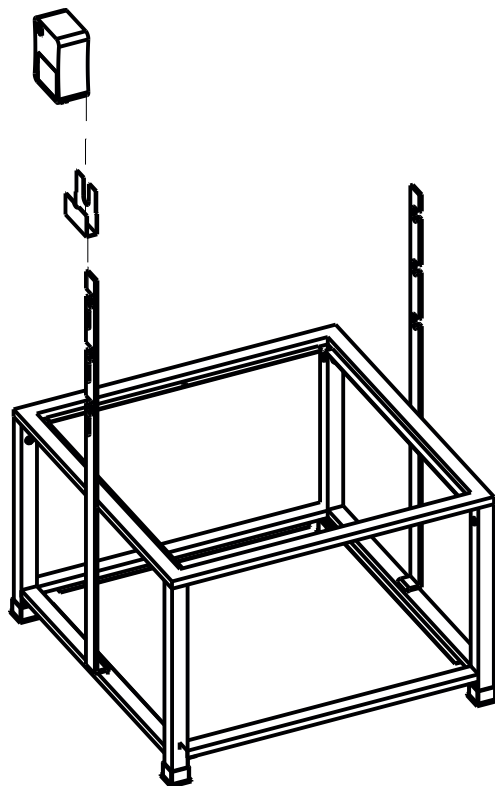
2



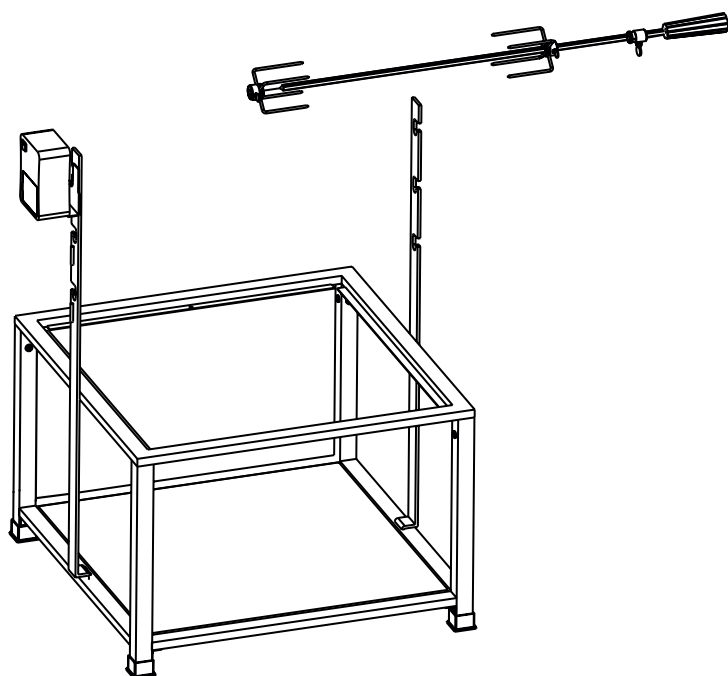
3



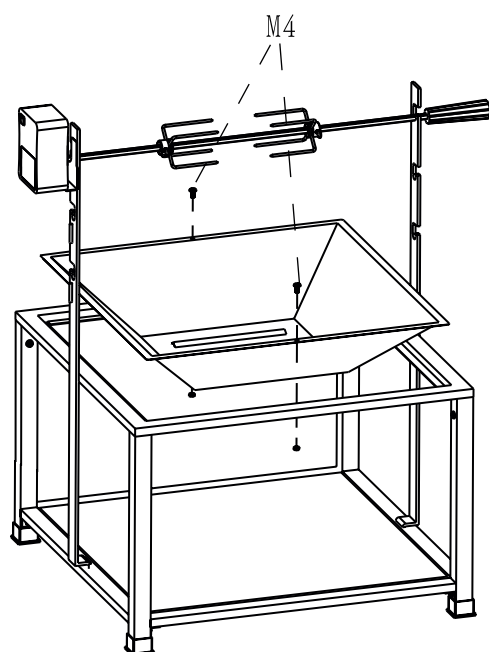
4



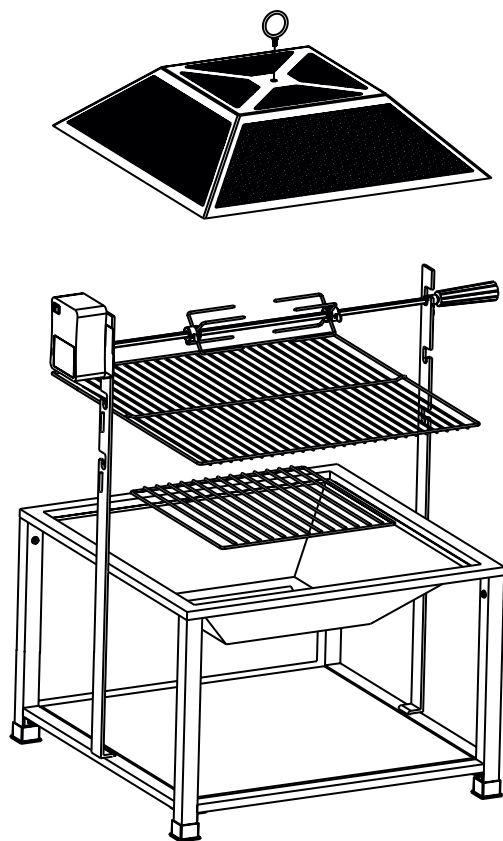
5



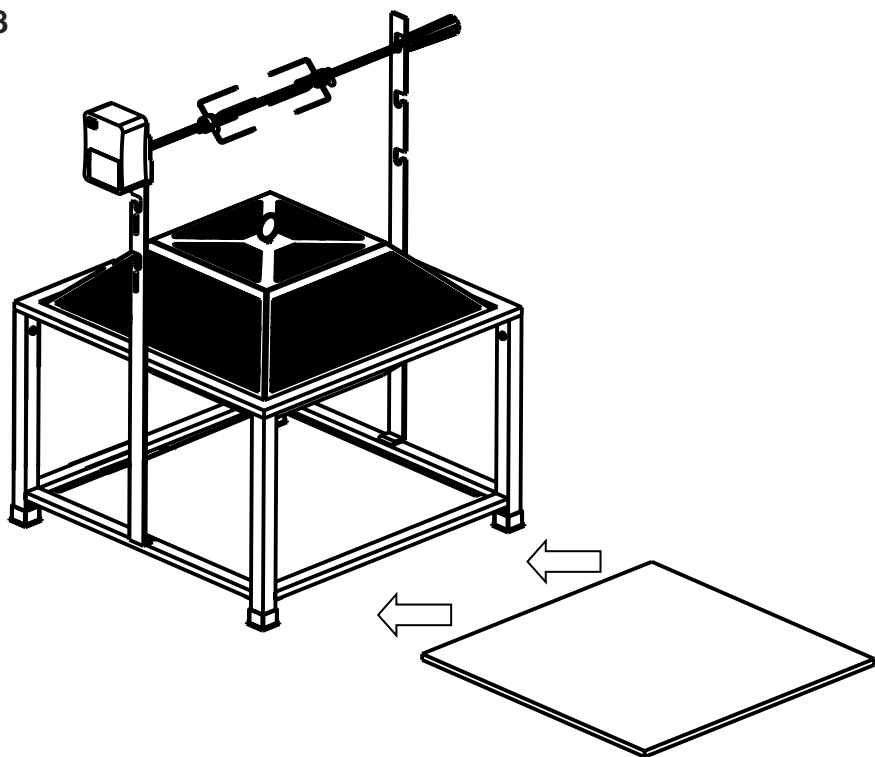
6



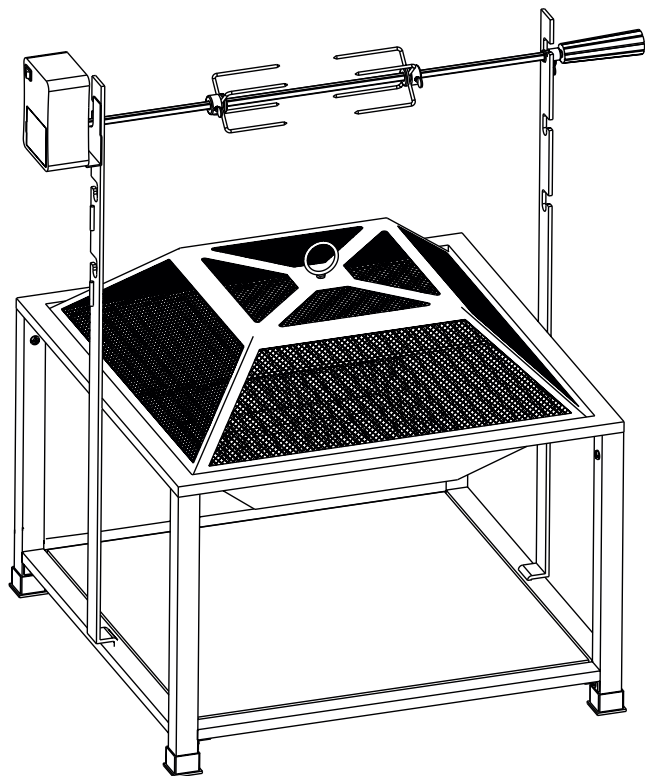
7



8



9



Használati útmutató

VESZÉLY! Szén-monoxid!

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

FIGYELEM:

-  Óvatosan kezelje a grillrácsot, hogy elkerülje a sérüléseket. Ne hűtse le a rácsot hideg vízben, ha még mindig forró, megsérülhet.
-  Ennek a grillnek egyes részei gyári olajjal vannak előkonzerválva. Ezért az étel elkészítése előtt távolítsa el a tartósítóolajat étetéssel. A gyártó nyomtatékosan 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 fedelét, távolítsa el a grillrácsot és öntsön szenet a tűztérbe. Ne tegyen a tűztérbe 3 kg-nál több faszenet vagy grillbrikettet, illetve 1,5 kg ömlesztett szenet. Gyújtsa meg a szenet, például egy folyékony öngyújtóval. Gyújtáskor mindig kövesse a folyékony öngyújtó gyártójának utasításait.
-  A grillezés megkezdése előtt hagyja a szenet parázsig leégni. Ez biztosítja a folyékony öngyújtó megfelelő elégetését a tűztérből. Ha korábban kezdi el a grillezést, a folyadékgyújtó gőzei megromthatják az ételt. Miután a tűztér teljesen kiegészett, egy hosszú nyelű fogóval/gereblyével egyenletesen, egyenletes rétegben terítse el a szenet a tűztér teljes felületén.
-  A szén meggyújtására folyékony öngyújtók helyett elektromos vagy egyéb öngyújtók vagy öngyújtók használhatók, de csak a használati utasításuknak megfelelően. Folyékony széngyújtó használata esetén hagyja égni a szenet, amíg a parázs kellően le nem égett grill/hamu formára (kb. 20 perc). Ez lehetővé teszi, hogy a folyékony gyújtó teljesen elpárologjon/kiégjen a faszénből.

Tűzszabályozás a kemencében

-  A grillezés megkezdése előtt mindig hagyja eléggé leégni a tűzteret/kandallót, hogy felmelegedjen a kívánt hőmérsékletre. Egyszerűen lehetetlen nem kellően felfűtött grillsütővel dolgozni, és nem is lehet grillezés közben 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 szenet képes kezelni.
-  A kandallóban égéskor keletkező hő felfelé távozik a grillből, míg a grill oldaláról hideg levegő szívódik be, amely elegendő oxigénellátást biztosít a tűznek.
-  A rács hozzáférhető részei használat közben nagyon felforrósodhatnak, ezért mindig viseljen grillvédő kesztyűt.
-  Miután a tűz meggyújtotta és a grill elérte a kívánt grillezési hőmérsékletet, használható grillezésre. Grillezéskor használjon színekódolt hőmérsékletjelzőt a grill hőmérsékletének figyelésére.

Faszén hozzáadása az olvadt tűzhelyhez

- ☞ A grillezéshez vagy lassú füstöléshez (illetve rendkívül nagy mennyiségű étel egyszerre történő elkészítéséhez) szükséges hosszabb hőkezelés biztosítása érdekében szén hozzáadása szükséges.
- ☞ Először is grillvédő kesztyűvel, mivel a grill nagyon felforrósodhat, távolítsa el a grillrácsot, majd hosszú nyelű grillfogóval/gereblyével terítse ki többször a parazsat a tűztérben. Ezután grillező védőkesztyűvel és grillfogóval szükség szerint adjon szenet a tűztérbe.
- ☞ Ne használjon folyékony öngyújtót vagy öngyulladó szenet, amikor tüzelőanyagot tölt a már megolvadt tűztérbe. Ez nagyon veszélyes lehet, és az étel megromlásához is vezethet a folyékony öngyújtó gőzszenyveződése miatt.
- ☞ Soha ne próbáljon kiűriteni olyan grillsütőt/tűzhelyet, amely még égő szenet vagy forró hamut tartalmaz. Várja meg, amíg a hamu/szén kellően és teljesen lehűl. Ezután ürítse ki a grillt.
- ☞ Kérjük, olvassa el az „Ételkészítés” részt a grillezéssel és a lassú füstöléssel kapcsolatos részletesebb információkért.

Étel előkészítés

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

GRILLEZÉS

- ☞ A grillezés az ételek termikus elkészítése közvetlen tűzön. Ez a módszer a leggyorsabb, és alkalmas olyan ételek elkészítésére, amelyek hőkezelés előtt finom állagúak, például sertés- vagy marhasültek, vagy bélszín, darált hús, kolbász, csirke, tenger gyümölcsei stb. grillezéshez.
- ☞ Grillezéskor nagyon magas, 160°C feletti hőmérsékletet használunk. A hőkezelés ezeken a hőmérsékleteken nagyon gyors, ezért gondosan ellenőrizni kell az ételt, hogy ne égjen meg.

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.
- ☞ Grillezéskor használja a fantáziáját a lehetőségek végtelen sokféleségéhez.

LIASSÚ DOHÁNYZÁS

- ☞ A liassú füstölés sokkal alacsonyabb hőmérsékleten, sokkal hosszabb főzési időn keresztül történő melegítés. A liassú füstölés alapvetően a hús pácolásán és szárításán alapul, nem pedig a hőkezelésen. A liassú füstölés ideális pulyka és csirke, marha szeg, sajtok és kolbász számára.
 - ☞ A liassú füstölés 60°C és 100°C közötti hőmérsékletet használ. A liassú füstölésre vonatkozó receptek többsége az úgynevezett gyors só sózását javasolja, ami segíti az élelmiszer eltarthatóságát és megakadályozza a bakteriális szennyeződést a hőkezelés során.
- Faszén és fa használata dohányzáshoz

FASZÉN

- ☞ Az Ön faszén grille 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 tűztér használata ezért mindkét típusú tüzelőanyag könnyű adagolásához igazodik.

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 füstolt ételben. A faforgácsot főként rövidebb hőkezelésekhez, míg a nagyobb darabokat hosszabb hőkezelésekhez használják.
-  Amikor füstöléshez fát választunk, jobb, ha kemény gyümölcsfát használunk olyan fákrol, 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 rontja 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 ad, 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, például úgy, hogy a húst részleges füstölési időre alufóliába csomagolja. A füstölés ebben az esetben a teljes idő $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ -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 meghosszabbítja a grill élettartamát.

Ha befejezte a grillezést és a grill kellően lehült, 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 tisztítását és rendszeres karbantartását és tisztítását. Ez meghosszabbítja a grill élettartamát.

Ha elmulasztja a grill karbantartását és tisztítását, előfordulhat, hogy a felgyülemlett vagy lera-kódott zsír vagy ételmaradék meggyullad, ami súlyos sérülésekhez vagy a grill károsodásához vezethet.

Minden használat után ürítse ki és tisztítsa meg a grill részeit minden zsírtól 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 tisztítószerkeket 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 drótkefét, acélgyapotot vagy dróthálót a rásült ételmaradékok eltávolításához.
- e. Minden észlelt rozsdát, amely nem érintkezik élelmiszerrel, megfelelő szerrel kell kezelni, és a grillsütőkhöz hőálló bevonattal le kell forrázni.
- f. A felületi rozsd megjelenése a grill felületén vagy a kandalló egyes részein teljesen normális jelenség. Ha előfordul, puha kefével távolítsa el, és kenje be a felületeket olajjal.

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

A grill élettartamának meghosszabbítása és jó állapotának megőrzése érdekében erősen javasoljuk, hogy ha hosszabb ideig kint hagyja, fedje le a grillt. 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 sérülést és korróziót okozhat. 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 párák környezetben!

Szezonon kívüli tárolás: Tisztítsa meg alaposan a grillt, ellenőrizze az egyes csatlakozások, alkatrészek vagy csavarok 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 rács sérült, korrózió, kopás stb., hőálló festékkel kezelje. A gyártó a magas hőmérsékletnek ellenálló fekete spray használatát javasolja.

Soha ne fesse be a termék belsejét!

GRILL TŰ MOTORVAL
ARIZONA

MOTOR TÍPUS: BBQ50D

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)



HU

**FIGYELEM!**

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 az alábbi utasításokat. Az alábbiakban fontos információkat és tanácsokat talál a motoros grill biztonságos használatához és karbantartásához. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra, vagy adja át egy harmadik félnek, ha motoros grilltűt bérel. A motoros grilltűt csak az alábbiakban meghatározott célokra használhatja.

Továbbá használja a grilltűt a termék használati utasításának megfelelően, ill a grillhez, amellyel ezt a terméket használja, és tartsa be a vonatkozó használati útmutatóban található biztonsági utasításokat, valamint a helyi hulladékra vonatkozó előírásokat és rendeleteket.

A terméken vagy a kézikönyvben használt szimbólumok és címkék

FIGYELEM!

A munka megkezdése előtt ismerkedjen meg az összes kezelőszervvel, különösen a funkciókkal és műveletekkel. Szükség esetén forduljon szakértőhöz. Olvassa el és tartsa be a készülék vonatkozó használati utasítását!

FIGYELEM!

Óvatosan csomagolja ki a grilltűt a csomagolóanyagból.

A csomagolóanyagokat, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekektől távol! Fulladásveszély! A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!



FIGYELEM!

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

Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fedél felforrósodott felületét, a szerkezetet vagy a grilltűt!



Megégetheti a bőrt! Tartsa távol a gyermekeket!

Mindig viseljen kesztyűt, amikor grilltűt használ. Ne érintse meg a forró felületeket!

Ezt a készüléket gyúlékony anyagoktól távol kell elhelyezni!

Működés közben ne mozgassa a készüléket oda, ahol a grilltű fel van szerelve!

A grilltű használata közben ne vigye magával és ne kezelje más módon a készüléket. A grilltűn vagy a motoron végzett bármilyen módosítás veszélyes lehet. A termék használója soha nem manipulálhatja a készüléket, és nem módosíthatja a gyártó beállításait!

A terméket nem programozóval, külső időzítővel vagy távirányítóval történő vezérlésre tervezték!

Biztonsági utasítások

- ☞ Ez a termék nem kereskedelmi használatra készült, kizárólag otthoni grillezésre szolgál.
- ☞ Soha ne tegye ki a terméket esőnek, hónak, fröccsenő víznek stb. Kerülje a nedvességhez való hozzáférést és óvja a vízzel való érintkezést!
- ☞ A terméket nem használhatják gyermekek és serdülőkorúak, valamint csökkent fizikai és érzékszervi képességű személyek, illetve mentális zavarral küzdő vagy tapasztalatlan személyek. Kerülje el a termék lehetséges veszélyes kezelését. A termék tisztítását és karbantartását gyermekek vagy serdülők nem végezhetik. Ügyeljen arra, hogy gyermekek vagy serdülők ne érintkezzenek a termékkel. Gyermekek nem játszhatnak a termékkel! Tartsa a terméket gyermekektől elzárva!
- ☞ Ezenkívül a terméket nem szabad használni az alábbi esetekben:
 - ☞ A termék bármely része, a motorház megsérült,
 - ☞ A termék sérülésének minden jele látható,
 - ☞ Felmerül a termék meghibásodásának vagy hibájának, vagy a termék leesése miatti deformációjának gyanúja.
- ☞ Soha ne használja a terméket víz közelében (úszómedence stb.). Soha ne tegye ki a terméket esőnek, és óvja a vízzel, hóval vagy más nedvességgel való érintkezéstől.

FIGYELEM! SOHA NE MERÍTSD BE A MOTORT SEMMILYEN FOLYADÉKBA!

- ☞ Soha ne helyezze a rácsavart grilltűvel nem keményített, 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) közvetlen közelébe. fűtés vagy elektromos sütők. Ezzel elkerülhető a grillmotor károsodása.
- ☞ Javasoljuk, hogy a felesleges zsír felfogásához használjon edényt, amelyet a grilltű alá helyez.
- ☞ A termék használata előtt győződjön meg arról, hogy megfelelően van összeszerelve és rögzítve.
- ☞ A nyárs működtetésekor elegendő helynek kell lennie a levegő keringéséhez a készülék felett és a készülék minden oldalán. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, függönyök, konyharuhák stb. közelében. A gyúlékony anyagoktól való minimális ajánlott távolság 1 méter.
- ☞ A grill forró részei magas hőmérsékletet érhetnek el, ami súlyos sérülést okozhat, amit a grill használatakor szem előtt kell tartani. A grillt biztonságos távolságban használja a gyúlékony anyagoktól.
- ☞ Légy óvatos! A grilltűk és a grillfelületek nagyon forróak maradnak a grill kikapcsolása után is. Óvakodj az égési sérülésektől! Ne érintse meg a grill forró részeit, és a használat után fokozott óvatossággal kezelje.
- ☞ Óvja magát a perzselő zsírtól, olajtól, forró víztől és gőztől, amelyek grillezés közben a grill közelében lévő embereket érhetik.

- ☞ Használat után ne hagyja felügyelet nélkül a grilltűvel ellátott grillt, amíg a grill forró részei le nem hűlnek.
- ☞ Grillezés közben ne érintse meg a grillt vagy a grilltűket (fedél vagy grillfelület), hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- ☞ Ez a termék háztartási használatra készült, például:
 - ☞ A tornácokon, a ház közvetlen közelében lévő területeken,
 - ☞ Ez a termék kizárólag ételkészítésre szolgál.
- ☞ Biztonsági okokból ne használjon a gyártó által előírt/ajánlotttól eltérő grilltartozékokat és tartozékokat.
- ☞ Használat után mindig hagyja kellően lehűlni a grilltűt, mielőtt megtisztítja, szétszereli vagy mozgatja.
- ☞ Soha ne tegye ki a motort vagy annak alkatrészeit magas hőmérsékletnek (hőforrások közelében). Használaton kívül a terméket mindig ki kell kapcsolni.
- ☞ A garanciális feltételek nem teljesülnek:
 - ☞ Ha a terméket a gyártó által előírtaktól eltérő célra használták,
 - ☞ Ha szakszerűtlen javítást vagy beavatkozást végeztek a készüléken.
- ☞ A fenti esetekben az ügyfél garanciális feltételek teljesítésére irányuló kérelmét nem fogadjuk el.

Biztonsági utasítások akkumulátorok használatakor

- ☞ Távolítsa el az akkumulátort, ha a motor lelassul vagy leáll. Ne hagyjon üres akkumulátort a készülékben. Az elemeket csak száraz környezetben cserélje ki. Hasznosítsa újra az elemeket a helyi előírásoknak megfelelően.

FIGYELEM!

- ☞ Mindig helyesen helyezze be az elemeket a polaritás szempontjából (+/-), lásd a terméken lévő jelöléseket, hogy elkerülje a pólusai rövidzárlatát. Ha az akkumulátor szivárog, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket, és mosson kezet. Ha az akkumulátorból bármilyen anyag a szemébe kerül, azonnal forduljon orvoshoz! Tartsa távol gyermekektől. Ne nyelje le. Lenyelés esetén azonnal forduljon orvoshoz.

FIGYELEM!

- ☞ Az elemeket tartsa távol gyermekektől és háziállatoktól. Az akkumulátor lenyelése a legsúlyosabb következményekkel járhat. Ha ez megtörténik, azonnal forduljon orvoshoz.

FIGYELEM!

- ☞ Soha ne kíséreljen meg olyan elemeket tölteni, amelyek nincsenek újratölthetőnek jelölve vagy megjelölve! Tűz és súlyos sérülés veszélye!

VESZÉLY!

- ☞ Erős mechanikai behatások az elemek és akkumulátorok szivárgását, tüzet vagy felrobbanást okozhatnak, illetve mérgező anyagok szabadulhatnak fel.
- ☞ Soha ne nyissa fel az elemeket és az akkumulátorokat, és ne tegye ki őket mechanikai igénybevételnek.

FIGYELEM!

- ☞ A magas környezeti hőmérséklet és a folyadékba való merítés az elemek és akkumulátorok szivárgását, tüzet vagy felrobbanást okozhat, illetve mérgező anyagok szabadulhatnak fel.
- ☞ Szállítás közben óvja az elemeket és akkumulátorokat a mechanikai hatásoktól. Ne melegítse fel az elemeket és az akkumulátorokat, és ne tegye ki őket tűznek.
- ☞ Kerülje a nedvesség bejutását az elemekbe és az akkumulátorokba. Ne használjon sérült elemeket és akkumulátorokat. Szakszerű módon semmisítse meg őket

FIGYELEM!

- ☞ A rövidzárlat vagy a nem megfelelő használat az akkumulátorok túlmelegedését okozhatja, és sérülést vagy tüzet okozhat.
- ☞ Ne szállítsa és ne tárolja az elemeket a ruhazsebekben.
- ☞ Ne érje az akkumulátor érintkezőit dísz tárgyakkal, kulcsokkal vagy más elektromosan vezető tárgyakkal. Ne töltsé az akkumulátorokat! Ne merítse le az akkumulátorokat rövidzárlattal!
- ☞ Ne forrassza az elemeket a készülékben.
- ☞ Ne használjon együtt régi és új elemeket, és ne használjon különböző gyártóktól származó vagy eltérő típusú elemeket.

FIGYELEM!

☞ A szakszerűtlen ártalmatlanítás súlyos sérülést okozhat Önnek vagy harmadik feleknek, és szennyezheti a környezetet. A műanyag alkatrészek elégetésekor mérgező füstgázok keletkeznek, amelyek megbetegedhetnek. Az elemek/akkumulátorok sérülésükkor felrobbanhatnak vagy rendkívül felforrósodhatnak, mérgezést, égési sérüléseket, korróziót vagy környezetszennyezést okozva. A felelőtlen ártalmatlanítás lehetővé teszi, hogy illetéktelen személyek a terméket a rendeltetésétől eltérően használják. A terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni. A készüléket és a tartozékokat szakszerűen ártalmatlanítsa. Mindig óvja a terméket illetéktelen személyektől, különösen gyermekektől.

☞ Az elemek csatlakoztatását és cseréjét csak felnőtt végezheti.

☞ Óvja a terméket nedvességtől és nedvességtől.

☞ Ne tegye ki az akkumulátort hőnek, napfénynek vagy más hőforrásnak!

☞ Az elemeket ne dobja tűzbe!

☞ Ha a terméket hosszabb ideig nem használja, vegye ki az elemeket a készülékből.

☞ Soha ne töltsön közönséges vagy alkáli elemeket! Sérülésveszély! Az elemek kifolyhatnak vagy felrobbanhatnak!

A grilltű motorral való első használata előtt



☞ Ügyeljen arra, hogy a grill egyes részein ne legyenek csomagolóanyag-maradványok, és alaposan mossa le a grilltűket és a nyárs részeit.

☞ FONTOS: használat előtt alaposan szárítsa meg a grill egyes részeit! Soha ne mossa vízfürdőben az elektromos vezetékek és a motor egyes részeit.

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

Használati útmutató

ÉLELMISZEREK EGYENSÚLYOZÁSA A GRILLTŰN ÉS HELYES FELSZERELÉSEK GRILLEZÉS ELŐTT

A grillezés megkezdése előtt nagyon fontos megbizonyosodni arról, hogy az étel megfelelően van egyensúlyozva és a grilltűkre helyezve. A kiegyensúlyozatlan ételek egyik oldalukon megéghetnek vagy túlsülhetnek. Egyes húsfajták, például baromfi, hal vagy puha hús, leeshetnek grillezés közben, ha nincsenek megfelelően kiegyensúlyozva a grilltűn. A meglazult ételdarabok a grill beszorulását is okozhatják, mivel a rács és a grilltű közé ékelődnek, aminek következtében a motor leáll. Ez a túlzott nyomás a motorra csökkentheti a motor élettartamát. A grilltűn megfelelően elhelyezett és kiegyensúlyozott ételek minden oldalról egyenletesen sülnek, így jobban sülnek és grilleznek.

HOGYAN ELLENŐRIZHETŐ AZ ÉTELEK MEGFELELŐ EGYENSÚLYÁT A GRILL TŰN

Formájuk és állaguk miatt a sült ételek a legkönnyebben egyensúlyozhatók.

A legjobb megoldás az, ha a grillezés megkezdése előtt megfelelően egyensúlyba hozza az ételeket. Szúrja át a nyársat a sült/étel közepén. A helyes egyensúly teszteléséhez helyezze a grilltű egyik végét az asztal szélére, a másik végét helyezze a tenyerére, és próbálja meg elfordítani a tűt a sült mögé. Ha a sült az egyik oldalára fordul, állítsa be a sült egyensúlyát a tűn. A nehezen kiegyensúlyozható ételekhez a grilltűn lévő ellensúly használható.

Baromfi- és combsültek grillezésénél ajánlatos a meglazult részeket a fősült darabhoz kötni. A szárnyascombok és -szárnyak grillezés közben a tűzbe eshetnek a lágyulás miatt. A szárnyak és a combok megégésének elkerülése érdekében tanácsos ezeket a részeket letakarni például alufóliával (alumíniumfólia)

HŐKEZELÉS (GRILLEZÉS)

A legtöbb étel elkészíthető közvetett hővel. Ezzel elkerülhető az esetleges fellángolások és a tűzbe csöpögő zsír miatti túlzott füstölés.

Mindig tegyen egy edényt vagy tálcát a grilltű alá, hogy felfogja a felesleges zsírt. Ez megakadályozza, hogy a zsír a tűzbe csöpögjön.

A felgyülemlett zsír meggyulladhat és súlyos sérülést, az elkészített étel megromlását vagy akár a grill tönkremenetelét is okozhatja! Ezért a grillezési folyamat során rendszeresen ellenőrizze a grillezett ételt.

Ha azt szeretnénk, hogy az étel elszenesedett kéreg legyen, akkor a közvetlen melegítés kívánatos. Ezt a grillezés utolsó szakaszában ajánlatos megtenni körülbelül 10-15 percre.

A helyes grillezés ellenőrzésének nagyon hatékony eszköze a hús belső hőmérsékletmérője (nem tartozék). A belső hőmérséklet ellenőrzéséhez szúrja be a mérőtűt a grillezett hús közepébe – kerülje a csontot. A legtöbb esetben a főzési idő hasonló az otthoni sütőben való sütéshez.

Motoros grilltű karbantartása, tisztítása

- ☞ Mindig várja meg, amíg a grill kellően lehül.
- ☞ Tisztításkor a motort soha ne merítse vízbe.
- ☞ Enyhén nedves ruhával törölje le a motort. Újbóli használat előtt mindent alaposan szárítsa meg, különösen a csatlakozókat.
- ☞ Tisztítsa meg a grilltűket és a tűrészeket forró vízzel öblítve és száraz ruhával törölve.
- ☞ Ne használjon drótkéfét vagy súroló hatású tisztítószeret, hogy elkerülje a grilltű felületének sérülését.
- ☞ Törölje le a grill tartókeretét száraz ruhával. Az olajfoltokat enyhe tisztítószerrel lehet eltávolítani.



Grillezéskor használjunk védőfelszerelést, különösen védőkesztyűt, nehogy megégetjük a bőrünket!

A grillap vagy a grill tisztítása során ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát a forró felületen!

Grillezés közben ellenőrizze az edény töltöttségét, hogy nincs-e benne felesleges zsír! Ha megtelik, ürítse ki és szerelje vissza a helyére!

Motoros grilltű tárolása

A motoros grilltűt higiénikus környezetben tárolja, hosszabb tároláshoz alaposan szárítsa meg és fóliába csomagolja, száraz, védett és tiszta helyen tárolja. Mindig ügyeljen arra, hogy a grilltű és annak részei kellően hidegek legyenek! A terméket mindig gyermekektől elzárva tárolja!

Mindig ügyeljen arra, hogy tárolás közben ne ejtse le és ne sértse meg a terméket!

Műszaki adatok

Motor típus	BBQ50D
Tápegység	DC 4,5 V (3×1,5 V baterie AA)

Megjegyzés: Az elemeket a termékcsomag nem tartalmazza

Elérhetőségek és szolgáltatás

Ha nem talál megoldást a problémára ebben a kézikönyvben, vagy garanciális vagy garanciát követő javítás esetén forduljon egy hivatalos szervizközpontoz, 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 csomagolást környezetbarát újrahasznosítás céljából a legközelebbi gyűjtőtelepre kell szállítani.

Ne dobja a használt termékeket, készülékeket vagy készülékeket a háztartási hulladék közé!

A régi elektromos és elektronikus berendezésekről szóló európai WEEE-irányelv (2002/96/EK) és annak nemzeti törvényekbe történő átültetése értelmében a használhatatlan elektromos készülékeket a hasonló készülékek vásárlási helyén vagy a rendelkezésre álló, a vásárlásra szánt gyűjtőhelyeken kell leadni. Elektromos készülékek begyűjtése és ártalmatlanítása. Az így leadott elektromos készülékeket a környezetet nem károsító módon összegyűjtjük, szétszedjük és újraértékelésre szállítjuk. A termék megfelel a RoHS irányelv (2011/65/EU) követelményeinek.



A termék megfelel a rá vonatkozó EU-irányelvek összes alapvető követelményének.

AVEN[®] BERG

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



Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!