

MULTIFUNKČNÍ OHNIŠTĚ/GRIL
WILDFIRE

TYP: HL-FP015

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 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 umístován 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 rozdělání 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 samovznétné 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 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!

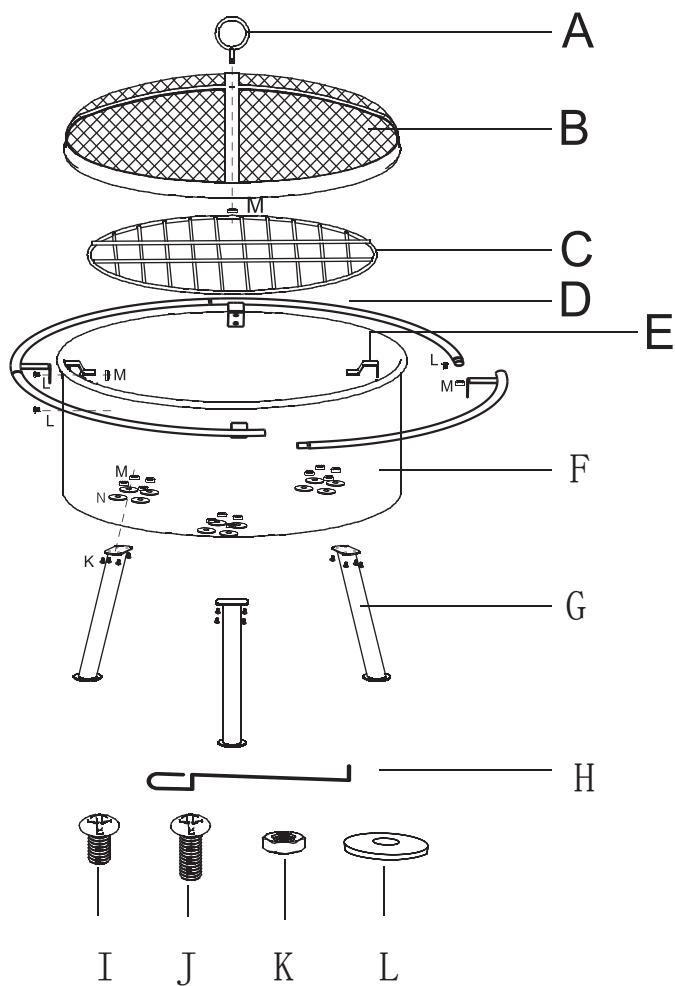
Obalový materiál zlikvidujte vhodným způsobem!

Seznam dílů

A	úchytka víka
B	ochranný kryt
C	grilovací mřížka
D	obvodová dekorativní lišta
E	nosníky grilovací mřížky
F	ohniště
G	nohy
H	pohrabáč
I	šroub M6×10 mm
J	šroub M6×16 mm
K	matice M6
L	podložka pr. 6×20 mm

Montáž

Montáž proveďte dle vyobrazení!



Návod k používání

NEBEZPEČÍ! Oxid uhelnatý!

Spaliny dřevěného uhlí mohou být v uzavřených prostorách života 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 následně 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 s horním krytem grilu v otevřené poloze, dokud nedojde k dostatečnému prohoření uhlíků do grilovací/popelavé podoby (cca 20 min.). Toto umožní, aby tekutý podpalovač kompletně vyprchal/vyhořel z dřevěného uhlí. V opačném případě, tzn. při zavřeném krytu grilu, může dojít k nahromadění palin a výparů z tekutého podpalovače, což může následně způsobit vznícení nebo explozi při opětovném otevření krytu.

Regulace ohně v topeništi

- ☞ Topeniště/ohniště ponechte vždy dostatečně rozhořet, aby došlo k zahřátí na požadovanou teplotu před tím, než začnete grilovat. S nedostatečně prohřátým grilem jednoduše nelze pracovat, dále není možné do topeniště přikládat během grilování a zároveň se věnovat přípravě pokrmů. Je nutné zajistit nejprve správnou teplotu a poté se věnovat grilování. Jakmile dojde ke správnému roztopení grilu, je jeho další obsluha poměrně jednoduchá. Budete potěšeni, s jak malým množstvím dřevěného uhlí umí tento gril pracovat.
- ☞ Teplo vzniklé při hoření v topeništi vystupuje z grilu směrem vzhůru, přičemž dochází k sání studeného vzduchu z boční strany grilu, což poskytuje ohni dostatečné okysličení.
- ☞ 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 otevřete horní kryt grilu za použití ochranných grilovacích rukavic, neboť rukojeť krytu může být velice horká. 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 a přiklopte ochranný kryt.
-  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 výpary 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 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.

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 krutí 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 vůně a chuti 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 1/2 - 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 rozdělávání 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 zbývající 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 velice 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 opařena žáruvzdorným nátěrem na grily.

f. Výskyt povrchové rzi na grilovacích plochách nebo částech krbu je zcela normální. V případě výskytu ji odstraňte měkkých 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 mokrém 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!

Kontaktní údaje a servis

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

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

Ochrana životního prostředí, zpracování odpadů



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

Nevyhazujte použité výrobky, spotřebiče nebo zařízení do domovního odpadu!

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

MULTIFUNKCIÓS KANDALLÓ/GRILL

WILDFIRE

TYP: HL-FP015

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)

**AVEN[®]
BERG**



HU



CSAK KÜLTÉREN HASZNÁLHATÓ! A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

A használati útmutatót a későbbi használatra őrizze meg!

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető részek forróak lehetnek! Kerülje a gyermekek általi hozzáférést! Ezt a terméket éghető anyagoktól távol kell elhelyezni. Ne mozgassa a terméket működés közben.

Használat után alaposan oltsa el a tüzet, és győződjön meg arról, hogy a hamu kihűlt, így nem áll fenn a tűzveszély! A grillen végzett bármilyen módosítás veszélyes lehet! A biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása nem csak a személyes egészséget veszélyeztetheti, hanem anyagi károkat vagy a termék károsodását is eredményezheti!

Biztonsági utasítások

FIGYELEM:

-  Kizárólag kültéren használható!
-  A termék használata előtt alaposan olvassa el a használati útmutatót!

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek! Kerülje a gyermekek általi hozzáférést!

A grill részei nagyon forróak lehetnek, ezért legyen nagyon óvatos, és akadályozza meg, hogy gyermekek hozzáférjenek a grillhez. Gyermekek soha ne használják a grillt, és ne tartózkodjanak a grill közvetlen közelében.

 Ezt a terméket éghető anyagoktól távol kell elhelyezni.

 A grillt mindig csak sima és szilárd felületre helyezze!

 Ne mozgassa a terméket működés közben!

Ne cipelje vagy más módon kezelje a grillt használat közben.

Használat után alaposan oltsa el a tüzet, és győződjön meg arról, hogy a hamu kihűlt, így nem áll fenn tűzveszély.

 A termék bármilyen módosítása veszélyes lehet.

 Soha ne változtassa meg a grill beállításait, és ne végezzen beállításokat vagy változtatásokat a készüléken.

 Ne használjon folyékony tüzelőanyagot a tűz meggyújtásához vagy a láng növeléséhez!

 Legyen nagyon óvatos a grillfedél levételekor! Védje magát a tüztől, a felgyülemlett füsttől vagy a forró gőztől! Sérülés- és égési sérülésveszély! Mindig viseljen védőkesztyűt.

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

Figyelmeztetés!

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

Kérjük, tartsa be a biztonsági előírásokat!

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

Soha ne gyújtsa meg a grillt benzinnel vagy hasonló folyadékokkal! Használat után mindig oltsa el megfelelően a tüzet, és várja meg, amíg a grill kihűl!

A grill felhasználója soha ne babráljon a készülékkel, és ne változtassa meg a gyártó által megadott beállításokat!

Győződjön meg arról, hogy a grill helyesen van összeszerelve. Egyes alkatrészek éles éllel rendelkezhetnek, amelyek sérülést okozhatnak, ha az összeszerelés során nem körültekintően jár el. Ezért legyen nagyon óvatos a grill alkatrészeinek kezelésénél.

A gyártó az összeszerelés során védőkesztyű viselését javasolja!

FIGYELMEZTETÉS! SZÉN-MONOXID-MÉRGEZÉS VESZÉLYE!

A termék belsejében égő faszén halálos kimenetelű lehet. Az égés során szén-monoxid szabadul fel, amelynek nincs szaga. SOHA ne égessen faszénrel, és ne használja ezt a grillsütőt lakószobákban, járművekben, sátrakban stb.

Biztonsági információk

-  Kizárólag kültéri használatra (épületeken kívül). SOHA ne használja a grillsütőt beltérben vagy zárt vagy rosszul szellőző helyiségben.
-  A grill használatának helyén mindig legyen tűzoltó készülék.
-  A grill kizárólag háztartási használatra szolgál. SOHA ne használja a grillt a gyártó által előírtaktól eltérő célra vagy kereskedelmi célokra.
-  A grill egyes részeit gyárilag olajjal tartósítják. Az ételek elkészítése előtt győződjön meg arról, hogy a tartósító olaj teljesen leégett és eltávolításra került, hogy elkerülje az ételek szennyeződését.
-  Ne viseljen bő ruházatot és viseljen megfelelő fejfedőt, amikor a grillsütővel dolgozik - a haját tartsa feltűzve.
-  Soha ne használja a grillt fapadlón vagy más éghető felületen.
-  A grillt csak olyan szilárd alapra szabad helyezni, amely a grill súlyához képest biztosítja annak biztonságos stabilitását.
-  A grill használatakor tartson legalább kb. 4 m-es biztonsági távolságot a grill és más éghető anyagok (többek között bokrok, sövények, levelek, fák, fű, fa padló/mennyezet, kerítés, épületek stb.) között.
-  Tartson biztonságos távolságot a grill és az éghető anyagok, például benzintartályok, gázvezetékek, üzemanyagpótlók vagy olyan területek között, ahol ezek az éghető anyagok jelen lehetnek, illetve ahonnan ezek az éghető anyagok kiszabadulhatnak. Soha ne tárolja a grillsütőt ilyen területeken.
-  Kedvezőtlen időjárási körülmények esetén a grillt szélvédett helyen helyezze el.
-  Tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a grilltől. Tartsa a grillt a gyermekek számára elérhetetlen helyen, amikor nincs használatban.
-  A grill kezelésénél fokozott óvatossággal járjon el, hogy elkerülje a hátizmok vagy a vázizomzat sérülését. A grillt mindig két személy kezelje.
-  Soha ne kezelje a grillt használat közben.
-  Soha ne helyezzen tárgyakat a grill/kandalló alatti térbe.
-  Soha ne használjon benzint, kerozint vagy alkoholt a tűztérben lévő faszén meggyújtásához. Ezen anyagok vagy hasonló éghető anyagok használata hirtelen gyulladást, robbanást vagy váratlanul erős gyulladást okozhat, ami súlyos sérülést okozhat a felhasználónak.
-  Ha folyékony tűzgyújtót használ a tűzgyújtáshoz, hagyja nyitva a grill felső fedelét, amíg a tűzgyújtó teljesen el nem ég. A fedél túl korai bezárása a tűzgyújtóból származó gőzök felgyülemlését okozhatja a grill belsejében, ami a felső fedél újbóli kinyitásakor e gőzök hirtelen meggyulladását vagy robbanását eredményezheti.
-  Soha ne adjon hozzá folyékony gyújtóanyagot a faszén égésének elősegítésére. Az öngyújtó hirtelen meggyulladása és a felhasználó súlyos sérülése lehet a következmény.
-  Soha ne adjon spontán meggyulladt faszénbrikettet az olvadt tűzhöz, hirtelen gyulladás és a felhasználó sérülése lehet a következmény.
-  Ne gyújtsa be a grillsütőt, és ne használja azt úgy, hogy a tüzelőanyag-rostély nincs a helyén.
-  Használat után ne hagyja felügyelet nélkül a forró grillt, illetve az égő faszén vagy hamu maradványait.
-  Soha ne távolítsa el az üzemanyagrácsot vagy a hamut a grillről, amíg a hamu/szénmaradványok teljesen ki nem hűltek.
-  A karbantartási vagy tisztítási műveletek megkezdése előtt hagyja a grillt kellően kihűlni.
-  A megmaradt paraszt és hamut el kell távolítani a grillből, mielőtt felügyelet nélkül hagyja.

- ☞ Legyen óvatos, és mindig használja a józan eszét, ez megvédi Önt és a tulajdonát. A megmaradt parazsat és hamut óvatosan helyezze egy nem gyúlékony fémtartályba, és fedje le megfelelően vízzel. Hagyja a vízzel lefedett parazsat a fémtartályban 24 órán keresztül, mielőtt kiöntené a tartalmát.
- ☞ Kerti slaggal locsolja le a grill körüli összes felületet. Ezzel eloltja a használat vagy tisztítás során a grillből esetleg kihullott hamut, parazsat vagy parazsat!
- ☞ Készüljön fel egy esetleges tüzesetre. Győződjön meg róla, hogy képes elsősegélyt nyújtani és eloltani a tüzet, tartson kéznél egy elsősegélycsomagot és egy tűzoltó készüléket.
- ☞ Soha ne használja a grillt bontatlan konzervdobozok vagy üvegek melegítésére. Ezekben az edényekben nyomás épülhet fel, ami azok összetöréséhez/szakadásához vezethet, ami súlyos sérülésekhez vagy a grill sérüléséhez vezethet.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS!

A grill csak faszén vagy kisebb fadarabok használatára van tervezve! Ne helyezzen be nagyobb fadarabokat vagy rönköket, és ne engedje, hogy a grillben magas láng égjen! Következétesen ellenőrizze a grill belső hőmérsékletét, és soha ne lépje túl a 300 Celsius fokot! A grillrácsok a kandalló közelében helyezkednek el, és nincs ok arra, hogy a grillt magas hőmérsékletnek tegye ki. Ellenkező esetben a grill túlmelegedhet és maradandóan károsodhat! Ezen utasítások be nem tartása károsíthatja a grill felületét és szerkezetét, és érvénytelenítheti a garanciát!

FIGYELEM! Óvatosan csomagolja ki a grillt és az egyes alkatrészeket a csomagolóanyagból. Óvatosan kezelje az egyes alkatrészeket, hogy elkerülje a sérüléseket, karcolásokat stb. Az összeszerelés során használjon védőbetéteket. Az összeszerelést 2 fővel ajánlott elvégezni.

FIGYELMEZTETÉS!

A csomagolóanyagot, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekek számára elérhetetlen helyen! Fuldoklás veszélye áll fenn!

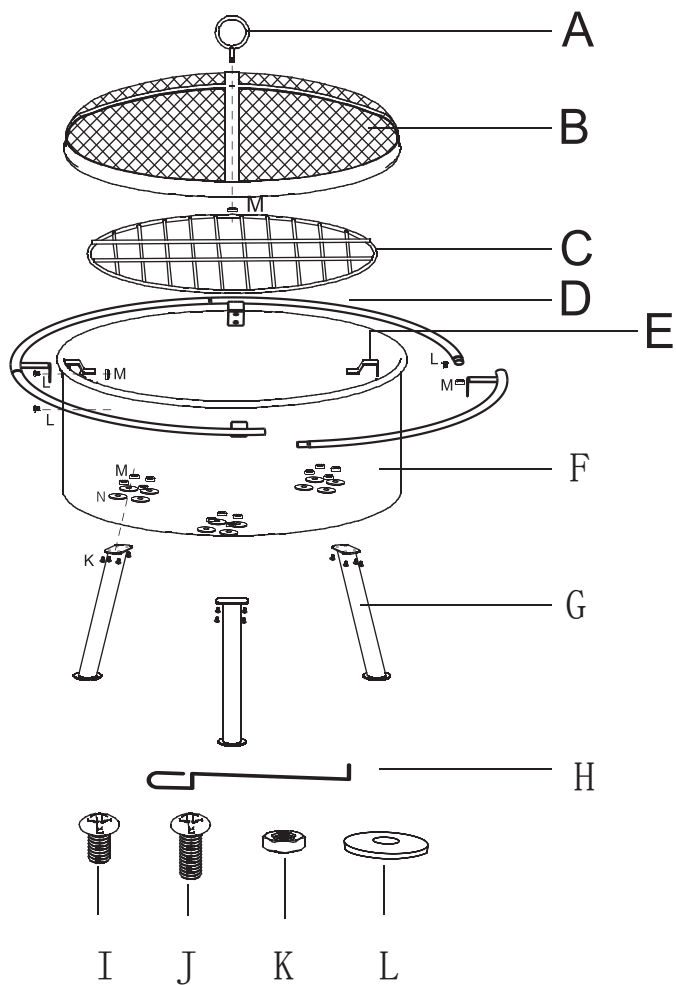
A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!

Az alkatrészek jegyzéke

A	fedél fogantyú
B	védőburkolat
C	grillrács
D	körkörös díszítő csík
E	Grillrács gerendák
F	kandalló
G	lábak
H	póker
I	csavar M6×10 mm
J	csavar M6×16 mm
K	anya M6
L	6×20 mm átmérőjű alátét

Összeszerelés

Szerelje össze az ábra szerint!



Használati utasítás

VESZÉLY! Szén-monoxid!

- A szén-dioxid életveszélyes lehet zárt térben! Az égés veszélyes szén-monoxidot termel, amelyet nem lehet kiszagolni. Ezért soha ne égessünk faszénrel épületekben, járművekben vagy sátrakban.

VIGYÁZAT!

- A grillrácsot óvatosan kezelje, hogy ne sérüljön meg. Ne hűtse a rostélyt hideg vízben, ha még forró, ez károsíthatja.
- A grill egyes alkatrészei gyárilag olajjal vannak előkonzerválva. Ezért az ételek elkészítése előtt étetéssel távolítsa el a tartósító olajat. A gyártó nyomatékosan tanácsolja, hogy az első használat során csak 30 percig égesse a szenet anélkül, hogy grillezne vagy füstölne ételt. Vigyázat! Ne lépje túl a megadott maximális hőmérsékletet még első étetéskor sem! Túlmelegedés és a grill károsodása következhet be, ami a garancia elvesztését eredményezheti.

A tűz meggyújtása

- Nyissa ki a grillfedeleket, vegye le a grillrácsot, és töltsön szenet a tűztérbe. Ne tegyen 3 kg-nál több faszén vagy grillbrikett, illetve 1,5 kg-nál több laza faszén a tűztérbe. Gyűjtsa meg a szenet, pl. folyékony gyújtófoliával. A meggyújtásnál mindig kövesse a folyékony gyújtó gyártójának utasításait.
- A grillezés megkezdése előtt hagyja, hogy a faszén kellőképpen elégjen, hogy parázs képződjön. Ez biztosítja, hogy a folyékony öngyújtó kellőképpen kiégjen a tűztérből. Ha korábban kezd el a grillezést, a folyékony öngyújtó gőzei megronthatják az ételt. Miután a faszén teljesen kiégett a tűztérből, egy hosszú nyelű fogóval/ gereblyével egyenletesen terítse el a faszénrel a tűztér teljes felületét.
- A faszén meggyújtásához a folyékony gyújtó helyett elektromos vagy egyéb öngyújtó, illetve gyújtós is használható, de csak a használati utasításuknak megfelelően. Folyékony faszéngyújtó használata esetén hagyja égve a szenet a grill felső fedelének nyitott állásában, amíg a faszén kellően át nem égett, hogy grillezhető/égethető legyen (kb. 20 perc). Ez lehetővé teszi, hogy a folyékony gyújtós teljesen elpárologjon/elégjen a faszénről. Ellenkező esetben, azaz zárt grillfedél mellett a folyékony gyújtósból származó füst és gőz felgyülemelni, ami később a fedél újbóli kinyitásakor gyulladást vagy robbanást okozhat.

Tűzszabályozás a tűztérben

- A grillezés megkezdése előtt mindig hagyja a tűztérben/tűzteret kellően forrónak, hogy elérje a kívánt hőmérsékletet. Egyszerűen nem lehet eléggé felmelegített grillsütővel dolgozni, és grillezés közben sem lehet ételt a tűztérbe tenni. Először biztosítani kell a megfelelő hőmérsékletet, és csak azután lehet nekilátni a grillezésnek. Ha a grill megfelelően fel van melegítve, a további működés viszonylag egyszerű. Örülni fog, hogy ez a grill milyen kevés faszénrel bírja el.
- A tűztér hője felfelé távozik a grillből, a grill oldaláról hideg levegőt szív be, ami elegendő oxigénellátást biztosít a tűznek.
- A grill hozzáférhető részei használat közben nagyon felforrósodhatnak, ezért mindig viseljen grillvédő kesztyűt.
- Miután a tűz meggyulladt, és a grill elérte a kívánt grillezési hőmérsékletet, már lehet is használni a grillezéshez. Grillezés közben a színkódolt hőmérsékletjelző segítségével ellenőrizze a grill hőmérsékletét.

A faszén hozzáadása az olvasztott tűztérhez

- A grillezéshez vagy a lassú füstöléshez szükséges hosszabb hófok biztosításához (vagy ha egyszerre rendkívül nagy mennyiségű ételt készít), szükség van faszén hozzáadására. Először nyissa ki a grill felső fedelét, és használjon grillvédő kesztyűt, mivel a fedél fogantyúja nagyon forró lehet. Távolítsa el a grillrácsot, majd ezután a hosszú nyelvű grillcsipesz/grillszurkáló segítségével többször szórja szét a faszénnel a tűztérben. Ezután a védőkesztyű és a grillcsipesz segítségével szükség szerint töltsön szenet a tűztérbe, és helyezze vissza a védőfedeleet.
- Ne használjon folyékony öngyújtó folyadékot vagy spontán meggyulladt faszénnel tüzelőanyagot, amikor a már megolvadt tűztérbe tüzelőanyagot adagol. Ez nagyon veszélyes lehet, és a folyékony öngyújtófüsttől való szennyeződés miatt az ételek megromlását is okozhatja.
- Soha ne próbáljon meg kiüríteni egy olyan grillt/tűzrakóhelyet, amely még égő szenet vagy forró hamut tartalmaz. Várja meg, amíg a hamu/szén kellően és teljesen kihűl. Ezután ürítse ki a grillt.
- A grillezéssel és a lassú füstöléssel kapcsolatos részletesebb információkért olvassa el az „Élelmiszerek előkészítése” bekezdést.

Az ételek elkészítése

- A grill háromféle ételkészítési módra használható, attól függően, hogy milyen típusú ételt és milyen módon kíván elkészíteni.

GRILLENÉS

- A grillezés az ételek közvetlen hő hatására történő sütése. Ez a módszer a leggyorsabb, és olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeknek a sütés előtt finom textúrájuk van, mint például a sertés- vagy marhaszelet, vagy a szűzpecsenye, a darált hús, a kolbász, a kolbász, a csirke, a tenger gyümölcsei stb. elkészítése. A zöldségek szintén népszerű, grillezésre alkalmas ételek.
- A grillezés során nagyon magas, 160 °C feletti hőmérsékletet használnak. Ezen a hőmérsékleten a hőkezelés nagyon gyors, ezért az ételt gondosan ellenőrizni kell, hogy ne égjen meg.

SÜTÉS

- A grillezés egy közvetett tüzet, hőt és füstöt használó főzési eljárás. Ez a módszer egy kicsit hosszabb ideig tart, de szinte minden típusú ételhez használható (beleértve a fent felsoroltakat is), mivel alacsonyabb hőmérsékletet használ, hosszabb sütési idővel. Ez a módszer leginkább olyan húsok esetében alkalmazható, amelyeknek hosszabb főzési időre van szükségük a megpuhuláshoz, pl. borda, szegycsiga, lapocka, szarvas stb.
- A grillezéshez 100°C és 160°C közötti hőmérsékletet használunk. Az optimális eredmény érdekében a hőmérsékletet 135°C körül próbálja tartani.
- Használja a fantáziáját a grillezés során, mert a lehetőségek tárháza végtelen.

LASSÚ FÜSTÖLÉS

- A lassú füstölés sokkal alacsonyabb hőmérsékleten, sokkal hosszabb ideig tartó sütés. A lassú füstölés lényegében a hús pácolásán és szárításán alapul, nem pedig a főzésén. A lassú füstölés ideális pulyka, csirke, marhaszegy, sajt és kolbászok esetében.
- A lassú füstölés 60 °C és 100 °C közötti hőmérsékleten történik. A legtöbb lassú füstölési recept a „gyors sókkal” történő pácolást ajánlja, ami elősegíti az élelmiszerek eltarthatóságát és megakadályozza a baktériumfertőzést a főzés során.

Faszén és fa használata füstöléshez

SZÉNÜZEL

- Az Ön faszéngrillje faszénbrikett vagy természetes faszén égetésére készült, mindkettőnek más-más a tulajdonsága. A brikett általában hosszabb égési időt biztosít, mint a faszén, másrészt viszont a faszén fűtőértéke magasabb, mint a briketté. Ezért a tűztér ajtajának használatát úgy alakították ki, hogy mindkét tüzelőanyagtípust könnyen lehessen adagolni.

TÜZIFA

- A füstölőfa hozzáadása a tűztérhez egyszerű és hatékony módja annak, hogy a grillezett, sült vagy lassan füstölt ételek minden típusában az aromák és ízek egyedülálló kombinációját érje el. A faforgácsot elsősorban rövidebb sütési idő esetén, míg a nagyobb darabokat hosszabb sütési idő esetén használja.
- A faanyag kiválasztásakor a füstöléshez a legjobb, ha kemény gyümölcsfát használunk, amely olyan fákról származik, amelyeken diófélék, gyümölcsök vagy más édes bogyók találhatók. A legnépszerűbb és legelterjedtebb fafajták füstöléshez minden bizonnyal a bükk, a tölgy, a szilva és a cseresznye. A bükk és a tölgy enyhe ízt és aromát kölcsönöz, míg a szilva és a cseresznye intenzívebb. Egyéb fafajták: sárgabarack, alma stb.
- Fontos, hogy jól szárított fát használjunk, és soha ne használjunk túlevelű fákat füstöléshez.
- A nem eléggé szárított fa még mindig tartalmaz maradék gyantát és nedvességet, és elégetésekor különösen erős füst keletkezik, amely megrontja a húst - feketére színezi azt. Ráadásul nyers fa elégetésekor nagyon nehéz elérni a kívánt hőmérsékletet, mivel a fában lévő nedvesség lehűti a tüzet. A jól szárított fa könnyebben ég, jobban tartja az egyenletes hőmérsékletet, és kiváló ízt és aromát ad, amely nem túl erős.
- Ennek az íznek és aromának az ételben lévő mennyisége szabályozható a megfelelő faanyag kiválasztásával (az intenzitás szempontjából), de a hús füstölésének időtartamával is. A grillezés a hosszabb sütési idő miatt általában kifejezettebb füstös ízt és aromát ad a húsnak, mint a grillezés. A füstölés mértékét is szabályozhatja, például úgy, hogy a húst a füstölési idő egy részére fóliába csomagolja. A füstölés ebben az esetben a teljes füstölési idő $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ -a, vagy amíg a hús megfelelő szintet nem kap, majd a befejezéshez fóliába csomagoljuk.

FIGYELEM!

- A grill legtöbb felülete használat közben nagyon forró. Ezért legyen nagyon óvatos a használat során. Tartson biztonságos távolságot más személyek és a grill között. A sérülések elkerülése érdekében a grill használatakor mindig viseljen védő és megfelelő ruházatot. Tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a grilltől. Soha ne kezelje a grillt használat közben. Soha ne használjon benzint, petróleumot, alkoholt vagy alkoholt folyékony gyújtószerként a tűz meggyújtásához. Egyes államokban illegális az öngyújtófolyadék használata. Ilyen esetekben szilárd-folyékony gyújtóanyag használható helyettesítésére. Soha ne használjon folyékony gyújtófolyadékot elektromos öngyújtóval együtt.

A grill ápolása, karbantartása és kezelése

Ha takarékosan és megfontoltan használja, jelentősen meghosszabbíthatja a grill élettartamát. Ha befejezte a grillezést, és a grill kellőképpen kihűlt, tisztítsa meg a maradék hamut. A hamu összegyűjti a nedvességet, ami az anyag kezdődő korróziójához és bomlásához vezethet.

A gyártó azt ajánlja, hogy minden grillezés után rendszeresen tisztítsa meg és tartsa karban a grillt. Ez meghosszabbítja a grill élettartamát.

Ha a grill karbantartását és tisztítását elhanyagolja, fennáll a felgyulladás vagy felgyülemlett vagy lerakódott zsír vagy ételmaradék, ez súlyos sérülésekhez vagy a grill károsodásához vezethet.

Minden használat után ürítse ki és tisztítsa meg a grill részeit a zsír- és ételmaradékoktól!

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

a. Kapcsolja ki a hőt, és várjon 15-20 percet, amíg a grill kihűl. Győződjön meg róla, hogy a grill minden része kihűlt.

b. Rendszeresen tisztítsa meg a grillrácsot szappanos oldattal. Vigyázat! A grill felületi bevonata nagyon sérülékeny! Ne távolítsa el a szennyeződések a grillről, nehogy megsérüljön a felületkezelés.

c. A grill külső részein habos tisztítószeret használjon, ne használjon porokat vagy súrolószivacsokat, amelyek tartósan károsíthatják a grill felületét!

d. A grill belsejét is tisztítsa meg forró szappanos oldattal. Használjon drótkéfét, acélgyapotot vagy drótkendőt a ráégett ételmaradékok eltávolításához.

e. Az ételekkel nem érintkező, talált rozsdát megfelelő szerrel kell kezelni, és hőálló grillbevonattal kell leforrázni.

f. A grillfelületeken vagy tűzhelyrészekben a felületi rozsdá előfordulása teljesen normális. Ha előfordul, puha kefével távolítsa el, és kezelje a felületeket olajjal.

Mindig ellenőrizze, hogy a grill megfelelően lehűlt-e, mielőtt tárolja és letakarja. A grillt száraz és szellőztetett helyen tárolja.

A grill élettartamának meghosszabbítása és jó állapotának megőrzése érdekében erősen javasoljuk, hogy a grillt fedje le

ha hosszabb időre a szabadban hagyja. Javasoljuk egy megfelelő védőponyv használatát.

Még ha a grillt védőponyv is védi, akkor is rendszeresen ellenőrizni kell, mivel a nedvesség vagy a páralecsapódás károsíthatja a grillt, ami károsodást és korróziót okozhat. Ebben az esetben a grillt a védőponyvával együtt meg kell szárítani. Lehetséges, hogy a grill egyes részein maradt zsiradékon penész képződik. Ezt a penészt a zsírmaradványokkal együtt forró szappanos vízzel kell eltávolítani.

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

Alaposan tisztítsa meg a grillt, ellenőrizze az egyes illesztések, alkatrészek vagy szerelvények tömítettségét. A grillt megfelelő tartósítószerrel vagy olajjal konzerválja, csomagolja védőponyv alá, és tárolja száraz, védett helyen.

A grill használata és megfelelő tartósítószerrel való kezelése megakadályozza a korróziót.

Rendszeresen kenje be a termék felületét növényi olajjal, hogy biztosítsa a szükséges védelmet.

Kezelje tűzálló festékkel azokat a területeket, ahol a grill sérült, korrodálódott, kopott stb. A gyártó magas hőmérsékletnek ellenálló fekete sprayfestéket javasol.

Soha ne fújjon festéket a termék belsejére!

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 ártalmatlanníttasson. Az így leadott termékeket vagy készülékeket összegyűjtik, szétszerelik és környezetkímélő újrafelhasználás céljából elszállítják.

AVEN[®] BERG

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



Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!