

MULTIFUNKČNÍ KOTLOVÝ GRIL
VENEZIA

TYP: HL-AP002

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 umísťován mimo dosah hořlavých materiálů. Během provozu výrobkem nepohybovat.

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY!

VAROVÁNÍ:

- ☞ Používat pouze ve venkovním prostředí!
- ☞ Před použitím výrobku důkladně přečíst návod k obsluze!

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu mohou být velmi horké! Zamezte přístupu dětí!

- ☞ Jednotlivé části grilu mohou být velmi horké, proto buďte velmi opatrní a zamezte přístupu dětí ke grilu. Děti nesmí gril nikdy používat ani se pohybovat v jeho bezprostřední blízkosti.
- ☞ Tento výrobek musí být vždy umisťován výhradně mimo dosah hořlavých materiálů.
- ☞ Gril vždy umisťujte pouze na rovný a pevný povrch!
- ☞ Během používání výrobku je zakázáno s ním jakkoli manipulovat.
- ☞ Gril nepřenášejte ani s ním jinak nemanipulujte, pokud jej právě používáte.

Po použití grilu důkladně uhasete oheň v topeništi a ujistěte se, že je popel vychladlý a nehrozí tak riziko požáru.

- ☞ Jakékoliv úpravy výrobku mohou být nebezpečné.
- ☞ Nikdy neměňte nastavení grilu, neprovádějte úpravy ani změny na výrobku.
- ☞ Za účelem rozdělení ohně, příp. pro podporu hoření nikdy nepoužívejte tekuté podpalovače!
- ☞ Při odkrývání víka nebo otevírání dvířek grilu buďte velmi opatrní! Chraňte se před ohněm, nahromaděným kouřem či horkou párou! Nebezpečí zranění a popálení!
- ☞ Gril nepoužívejte při větrném počasí! Hrozí nebezpečí zranění a požáru!
- ☞ Tento gril je uživatel povinen pravidelně kontrolovat a udržovat v čistém a bezpečném provozním stavu.
- ☞ Po skončení používání grilu (uhašení plamene v topeništi) je gril nutné ponechat zcela vychladnout po dobu min. 60 minut tak, aby se zamezilo případným popáleninám v důsledku manipulace se stále horkým grilem. Za všech okolností proto při manipulaci s grilem používejte ochranné rukavice.
- ☞ Nikdy se nedotýkejte roštů, příp. jiných částí uvnitř grilu, popela či dřevěného uhlí za účelem kontroly teploty.
- ☞ Gril umisťujte tak, aby bylo zabráněno nárazům větru, které by následně mohly roznášet zbytky hořícího popela a způsobit tak vznícení hořlavých materiálů v okolí grilu.
- ☞ Gril nikdy nepoužívejte za silného větru.
- ☞ Při rozdělování ohně se nikdy nenaklánějte nad gril.
- ☞ Za žádných okolností neponechávejte gril s rozdělaným ohněm v topeništi bez dozoru. Zejména pak zamezte přístupu dětí a domácích zvířat ke grilu.
- ☞ Gril se nikdy nesazte přemisťovat, je-li v topeništi rozdělaný oheň. Před uskladněním či manipulací s grilem jej ponechte dostatečně vychladnout.
- ☞ Za všech okolností otevírejte víko grilu se zvýšenou opatrností a pomalým pohybem, v opačném případě může dojít k vážnému popálení uživatele v důsledku rychlého uvolnění tepla pod víkem grilu.
- ☞ Pravidelně kontrolujte, zda jsou ventilační klapky gril průchozí a bez překážek.
- ☞ Před rozděláním ohně v grilu se přesvědčte, že je popelník správně a pevně naistalován.
- ☞ Nikdy se grilovacího roštu nedotýkejte bez ochranných rukavic.
- ☞ Palivo skladujte ve voděvzdorných obalech mimo prostory, kde hrozí jeho případné vznícení.

Upozornění:

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

Dodržujte bezpečnost!

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

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

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

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

Výrobce doporučuje používat při montáži ochranné rukavice!

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

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ OTRAVY OXIDEM UHELNATÝM!

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

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ:

- Určeno výhradně k venkovnímu použití (mimo budovy). NIKDY gril nepoužívejte uvnitř budov ani v uzavřených nebo špatně ventilovaných 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.
- Uvnitř komory určené na přípravu pokrmů nikdy nepřekračujte teplotu 300°C. Nenechávejte dřevěné uhlí ani dřevo opřené o stěny topeniště nebo komory pro přípravu pokrmů. Mohlo by tak dojít k poškození povrchové úpravy grilu a výraznému zkrácení životnosti kovového vnitřku a celého výrobku.
- Některé části grilu jsou konzervovány olejem z výroby. Před přípravou pokrmů se přesvědčte, že je konzervační olej kompletně vypálen a odstraněn tak, aby nedošlo ke kontaminaci potravin. Pozor! Ani při prvním vypálení nepřekračujte maximální uvedenou teplotu! Mohlo by dojít k přetopení a poškození grilu a následné ztrátě záruky.
- Při práci s grilem nepoužívejte volné oblečení a používejte vhodnou pokrývku hlavy - vlasy mějte sepnuté.
- Gril nikdy nepoužívejte na dřevěné podlážce, 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 hořlavými materiály jako např. nádrží s benzinem, plynovým vedením, výpary z paliv nebo prostorem, kde se tyto hořlaviny mohou nacházet, případně unikát. Gril nikdy neuskládujte v těchto prostorech.
- V případě nepříznivých povětrnostních podmínek gril umísťte 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.
- Nikdy s grilem nemanipulujte pokud je právě používán.
- Boční odkládací plochu grilu nezatažujte předměty nebo břemena o hmotnosti vyšší, než 10 kg.
- Pro zažehnutí dřevěného uhlí v topeništi nikdy nepoužívejte benzin, 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 samovznětné brikety dřevěného uhlí, může dojít k náhlému vzplanutí a poranění uživatele.
- Gril nepodpalujte a nepoužívejte bez namontovaného výsuvného popelníku.
- Po použití neoponechávejte horký gril nebo zbytky hořícího dřevěného uhlí či popela bez dozoru.

- Výsuvný popelník z grilu nikdy nevyjímejte, dokud popel/zbytky uhlí zcela nevychladnou.
- Gril ponechte dostatečně vychladnout před zahájením jakýchkoli úkonů údržby nebo čištění.
- Před tím, než gril ponecháte bez dozoru, zbývající uhlí a popel musí být z grilu odstraněn.
- Buďte opatrní a vždy používejte zdravý rozum, tím chráníte sebe i Váš majetek. Opatrně vložte zbývající uhlí a popel do nehořlavé kovové nádoby a dostatečně zalijte vodou. Uhlí zalité vodou ponechte v kovové nádobě 24 hodin před tím, než obsah vylijete.
- Pomocí zahradní hadice pokropte veškerý povrch v okolí grilu. Tím uhasíte všechn popel, uhlí nebo uhlíky, které mohly vypadnout z grilu během jeho používání nebo při čištění!
- Buďte připraveni na případný požár. Ujistěte se, že jste schopni poskytnout první pomoc a uhasit oheň, lékárničku a hasicí přístroj mějte v dosahu.
- Gril nikdy nepoužívejte k ohřevu neotevřených plechovek nebo sklenic. Uvnitř takovýchto nádob se může nahromadit tlak, který způsobí jejich roztříštění/roztřknutí, 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 nedopustíte, aby v grilu hořel vysoký plamen! Do topeniště nikdy nevkládějte více než 1,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket. 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!

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.



VAROVÁNÍ!

NEPOUŽÍVEJTE LÍH NEBO BENZÍN NA ROZDĚLÁNÍ OHNĚ.

Návod k používání

POZOR:

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

Rozdělávání ohně

- Otevřete horní kryt grilu společně s bočními ventilačními klapkami. Vyjměte grilovací rošty a do topeniště nasype dřevěné uhlí. Do topeniště nekládejte více, jak 1,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket. Použijte tuhý podpalovač pro rozdělání v souladu s pokyny výrobce tuhého podpalovače.
- Dřevěné uhlí ponechte dostatečně vyhořet do podoby uhlíků před tím, než začnete grilovat. Tím zajistíte dostatečné vypálení podpalovače z topeniště. V případě, že byste s grilováním začali dříve, může dojít ke znehodnocení potravin výpary podpalovače. Poté, co dojde ke kompletnímu vypálení podpalovače z topeniště, použijte kleště/pohrabáč s dlouhou násadou pro rovnoměrné rozprostření dřevěného uhlí do stejné vrstvy po celém povrchu topeniště.
- Elektrické či jiné zapalovače mohou být použity místo tuhého podpalovače k zapálení dřevěného uhlí, ale pouze v souladu s jejich návodem k použití. Při používání tuhého podpalovače dřevěného uhlí, ponechte dřevěné uhlí hořet s horním krytem grilu v otevřené poloze, dokud nedojde k dostatečnému prohoření uhlíků do grilovací/popelavé podoby (cca 20 min.). Toto umožní, aby podpalovač kompletně vyprchal/vyhořel z dřevěného uhlí. V opačném případě, tzn. při zavřeném horním krytu grilu, může dojít k nahromadění spalin a výparů z podpalovače v horním krytu grilu, což může následně způsobit vznícení nebo explozi při opětovném otevření horního krytu.

Regulace ohně v topeništi

- Topeniště/ohniště ponechte vždy dostatečně rozhořet, aby došlo k zahřátí na požadovanou teplotu před tím, než začnete grilovat. S nedostatečně prohřátým grilem jednoduše nelze pracovat, dále není možné do topeniště přikládat během grilování a zároveň se věnovat přípravě pokrmů. Je nutné zajistit nejprve správnou teplotu a poté se věnovat grilování. Jakmile dojde ke správnému roztopení grilu, je jeho další obsluha poměrně jednoduchá. Budete potěšeni, s jak malým množstvím dřevěného uhlí umí tento gril pracovat.

- Teplo vzniklé při hoření v topeništi vystupuje z grilu směrem vzhůru, přičemž dochází k sání studeného vzduchu z bočních stran grilu, což poskytuje ohni dostatečné okysličení. Váš gril na dřevěné uhlí má ventilační klapky, které regulují proudění vzduchu, a tím umožňují správnou regulaci teploty.

Pozn.: Ventilační klapky se při grilování zahřívají na vysokou teplotu - při regulaci proto používejte ochranné grilovací rukavice.

Poté, co je oheň rozdělán a gril dosáhl požadované grilovací teploty, mohou být ventilační záklopy ponechány v poloze otevřeno (open) pro poskytnutí maximálního proudění vzduchu a dosažení vyšší teploty nebo v poloze zavřeno (closed), pokud si přejete omezit proudění vzduchu a snížit tak teplotu. Při grilování používejte barevně rozlišený teploměr pro monitorování teploty grilu.

- Při plném otevření horní ventilační klapky na jedné straně a plném otevření protější spodní ventilační záklopy (pokud jsou ostatní záklopy v poloze zavřeno), dojde k cirkulačnímu efektu horkého vzduchu uvnitř grilu při zavřeném horním krytu. Tento efekt umožňuje přípravu pokrmů, které vyžadují delší tepelnou úpravu.

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. Pro tyto případy je grilovací rošt dělený, vybaven dvojicí bočních otevíratelných dvířek. Otevřete dvířka roštu pomocí grilovacích kleští a ohnivzdorných - ochranných grilovacích rukavic. Pracujte velmi opatrně neboť veškeré části moho být velmi horké! Grilovací rošt nikdy nevyjímejte ani nepokládejte na hořlavý povrch nebo na předměty apod. hrozí nebezpečí popálení a poškození! Dále pomocí grilovacích kleští s dlouhou rukojetí nebo pohrabáče rozhrňte několikrát uhlí v topeništi, aby došlo k propadnutí přebytečného popela skrz otvory do vyjímatelného popelníku vespod. Poté za použití grilovacích kleští či lopatky doplňte dřevěné uhlí do topeniště dle potřeby a dvířka opět zavřete.

- Při doplňování paliva do již roztopeného topeniště nikdy nepoužívejte tekutý podpalovač ani samovznětné dřevěné uhlí. Toto může být velice nebezpečné a dále může dojít ke znehodnocení potravin v důsledku kontaminace výparů z tekutého podpalovače.

- Nikdy se nepokoušejte vyprazdňovat popelník, který obsahuje stále hořící dřevěné uhlí nebo žhavý popel. Počkejte, dokud popel/uhlíky dostatečně a zcela nevychladnou. Poté popelník vyprázdněte.

- Prostudujte si odstavec „Příprava pokrmů“ pro podrobnější informace ohledně grilování a pomalém uzení.

Tepelná úprava potravin

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

UPOZORNĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ!

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

Příprava pokrmů

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

GRILOVÁNÍ

- Grilování je tepelná příprava pokrmů na přímém ohni. Tato metoda je nejrychlejší a je vhodná pro přípravu potravin, které mají jemnou strukturu ještě před tepelnou úpravou, např. steaky z vepřového nebo hovězího roštěnce, případně svíčkové, mleté maso, klobásy, párky, kuřecí maso, mořské plody, atd. Zelenina je další oblíbenou potravinou vhodnou pro grilování.
- Při grilování se využívá velmi vysoké teploty přes 160°C. Tepelná úprava při těchto teplotách je velmi rychlá a proto je nutné pokrm pečlivě kontrolovat tak, aby nedošlo ke spálení. Dále je nutné tuto přípravu provádět se zavřeným horním krytem, což zabrání vznícení oleje/marinády při otáčení steaků z jedné strany na druhou.

ROŽNĚNÍ

- Rožnění je tepelná příprava za použití nepřímého ohně, tepla a kouře. Tato metoda trvá poněkud déle, ale může být použita na téměř všechny druhy potravin (včetně těch uvedených výše), jelikož se při rožnění používá nižší teplota při delším času tepelné úpravy. Tato metoda je nejlépe využita při přípravě druhů masa, která potřebují delší časovou úpravu pro změknutí, např. žebra, bůček/hrudí, plec, zvěřina, apod.
- Při rožnění se využívá teplot od 100°C do 160°C. Snažte se udržovat teplotu kolem 135°C pro zajištění optimálních výsledků.

Při rožnění používejte Vaši představivost pro nekonečnou škálu možností.

POMALÉ UZENÍ

- Pomalé uzení je tepelná příprava při mnohem nižších teplotách po mnohem delší dobu přípravy. Pomalé uzení je v podstatě založené spíše na nakládání masa a jeho vysoušení, než na jeho tepelné úpravě. Pomalé uzení je ideální pro 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 zabráňuje 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.

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 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 používáním výrazně prodloužíte životnost grilu.

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

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

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

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

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

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

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

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

Zabraňte působení povětrnostních vlivů (deště, sněhu apod.) Nenechávejte gril v 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!

DŮLEŽITÉ!

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

GRILOVACÍ JEHLA

S MOTOREM

TYP: BBQ50D

NÁVOD K OBSLUZE

(překlad původního návodu k obsluze)



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 činností. Informujte se případně u odborníka. Čtete a dbejte na příslušný návod k obsluze přístroje!

POZOR!

Opatrně vybalte grilovací jehlu z obalového materiálu.

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



VAROVÁNÍ!

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

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

Mohlo by dojít k popálení pokožky! Zamezte přístupu dětí!

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

Tento spotřebič musí být umístěn mimo dosah hořlavých materiálů!



Během provozu se spotřebičem kde je namontována grilovací jehla nepohybovat!

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

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

Bezpečnostní pokyny

- Tento výrobek není určen pro komerční využití, je určen výhradně pro domácí grilování.
- Výrobek nikdy nevystavujte dešti, sněhu, stříkající vodě apod. Zamezte přístupu vlhkosti a chraňte 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 chraňte jej před kontaktem s vodou, sněhem nebo dalším přístupem vlhkosti.

VAROVÁNÍ! MOTOR NIKDY NEPONOŘUJTE DO ŽÁDNÉ KAPALINY!

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

- v blízkosti grilu během grilování.
- Po použití gril s grilovací jehlou nenechávejte bez dozoru, dokud horké části grilu nevychladnou.
- Při grilování se nedotýkejte grilu ani grilovacích jehel (víka ani grilovací plochy), abyste zamezili riziku popálení.
- Dřevěné uhlí nebo podobné druhy hořlavých paliv nesmí být používány pro tento výrobek.
- Tento výrobek je určen pro domácí použití, jako je např.:
 - Na verandách, prostorách bezprostřední blízkosti domu,
- Tento výrobek je určen výhradně pro přípravu pokrmů.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte jakékoli druhy nástavců na gril a další příslušenství, než které jsou předepsané/doporučené výrobcem.
- Grilovací jehlu po použití nechte vždy dostatečně vychladnout, než jej budete čistit, rozebírat nebo přemisťovat.
- Nikdy motor ani žádné jeho části nevystavujte vysoké teplotě (poblíž zdrojů tepla). Výrobek musí být vždy vypnutý, pokud se nepoužívá.
- Záruční podmínky nebudou plněny:
 - Pokud byl výrobek použit pro jiné účely, než které jsou předepsány výrobcem,
 - Pokud byla učiněna neodborná oprava nebo neodborný zásah do zařízení.
- Ve výše uvedených případech nebude požadavek zákazníka na plnění záručních podmínek akceptován.

Bezpečnostní pokyny při použití baterií

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

VAROVÁNÍ!

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

VAROVÁNÍ!

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

VAROVÁNÍ!

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

NEBEZPEČÍ!

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

VAROVÁNÍ!

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

VAROVÁNÍ!

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

VAROVÁNÍ!

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

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

Před prvním použitím grilovací jehly s motorem



- Přesvědčte se, že jednotlivé díly grilu neobsahují zbytky balicího materiálu a důkladně omyjte grilovací jehly a části rožně.
- **DŮLEŽITÉ:** před použitím důkladně osušte jednotlivé části grilu, zejména zásuvku a zástrčku el. vedení. Nikdy nemyjte a ani neponořujte části el. vedení a motoru ve vodní lázni.

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

Pokyny pro používání

VYVÁŽENÍ POTRAVIN NA JEHLE GRILU JEJICH SPRÁVNÉ NASAZENÍ PŘED GRILOVÁNÍM

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

JAK ZKONTROLOVAT SPRÁVNÉ VYVÁŽENÍ POTRAVIN NA GRILOVACÍ JEHLE

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

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

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

TEPELNÁ ÚPRAVA (GRILOVÁNÍ)

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

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

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

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

Údržba a čištění grilovací jehly s motorem

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

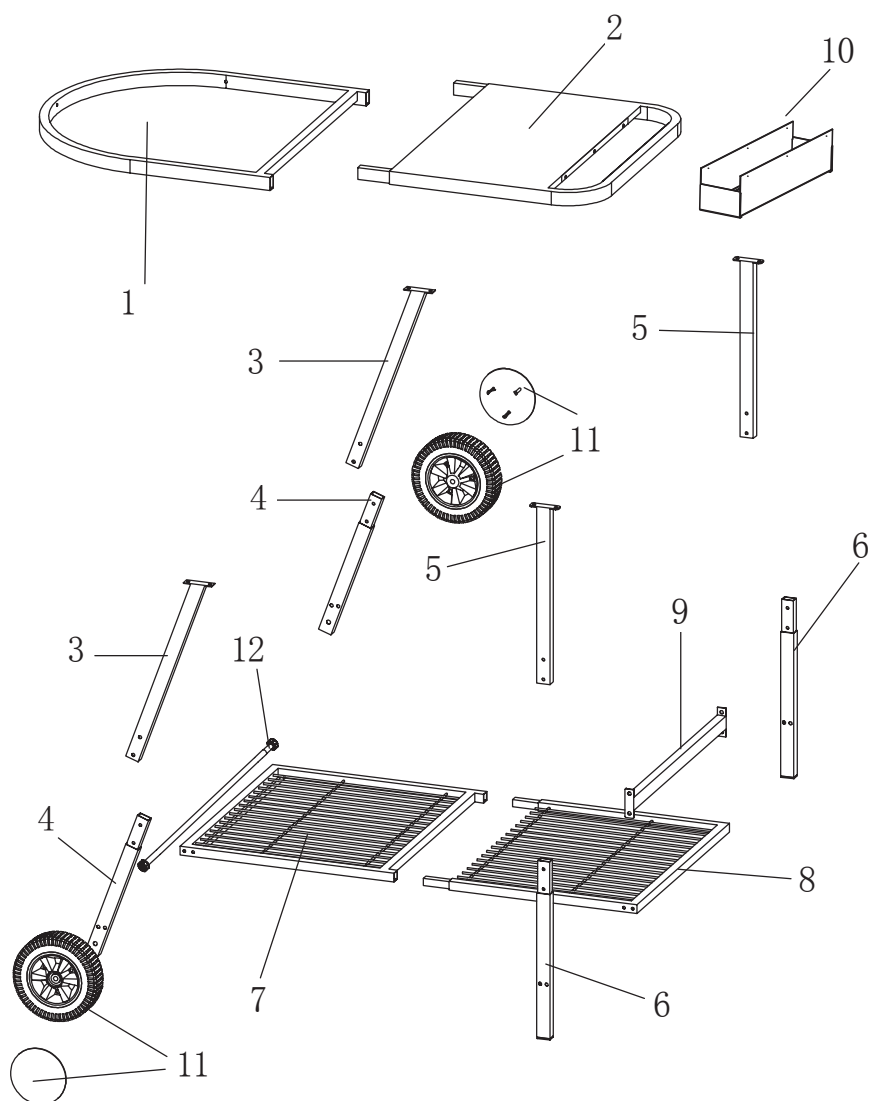
Technické údaje

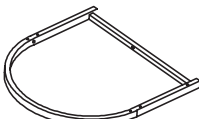
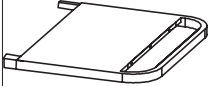
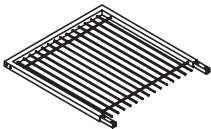
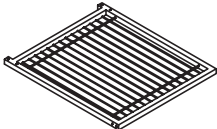
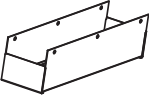
Typ motoru	BBQ50D
Napájení	DV 3 V (2 x baterie 1,5V typu D)

Poznámka: Baterie nejsou součástí balení výrobku

MONTÁŽ

Seznam dílů vozík



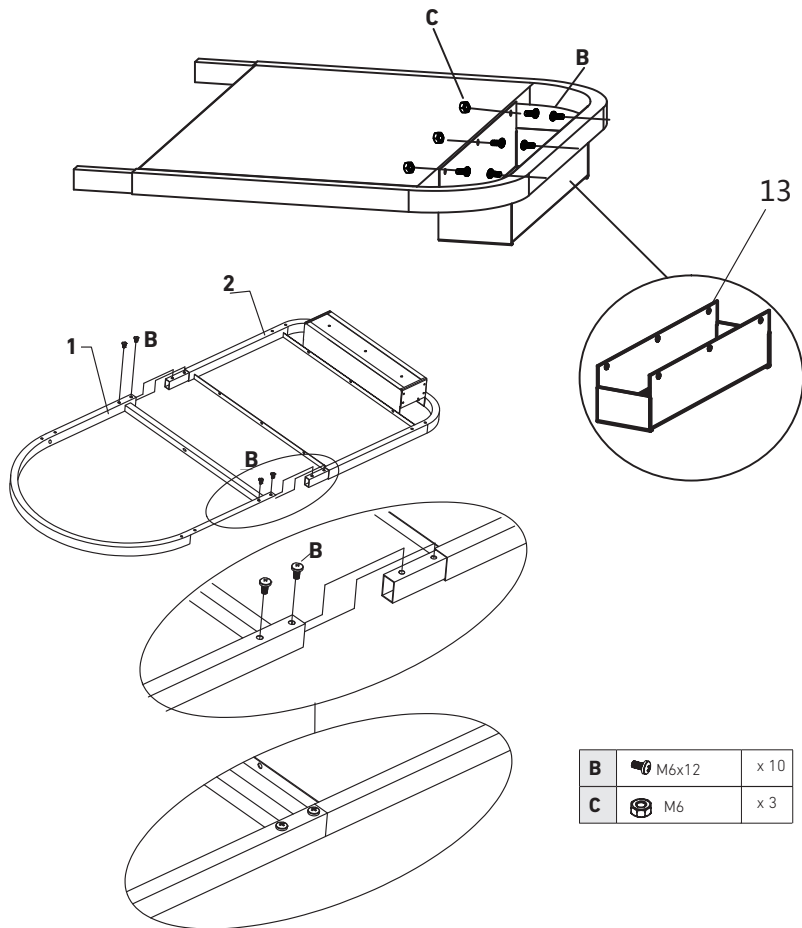
1		x 1
2		x 1
3		x 2
4		x 2
5		x 2
6		x 2
7		x 1
8		x 1
9		x 1
10		x 1
11		x 2
12		x 1
A		x16
B		x22
C		x 11

Montáž vozík

TIPY PRO ÚSPĚŠNOU MONTÁŽ

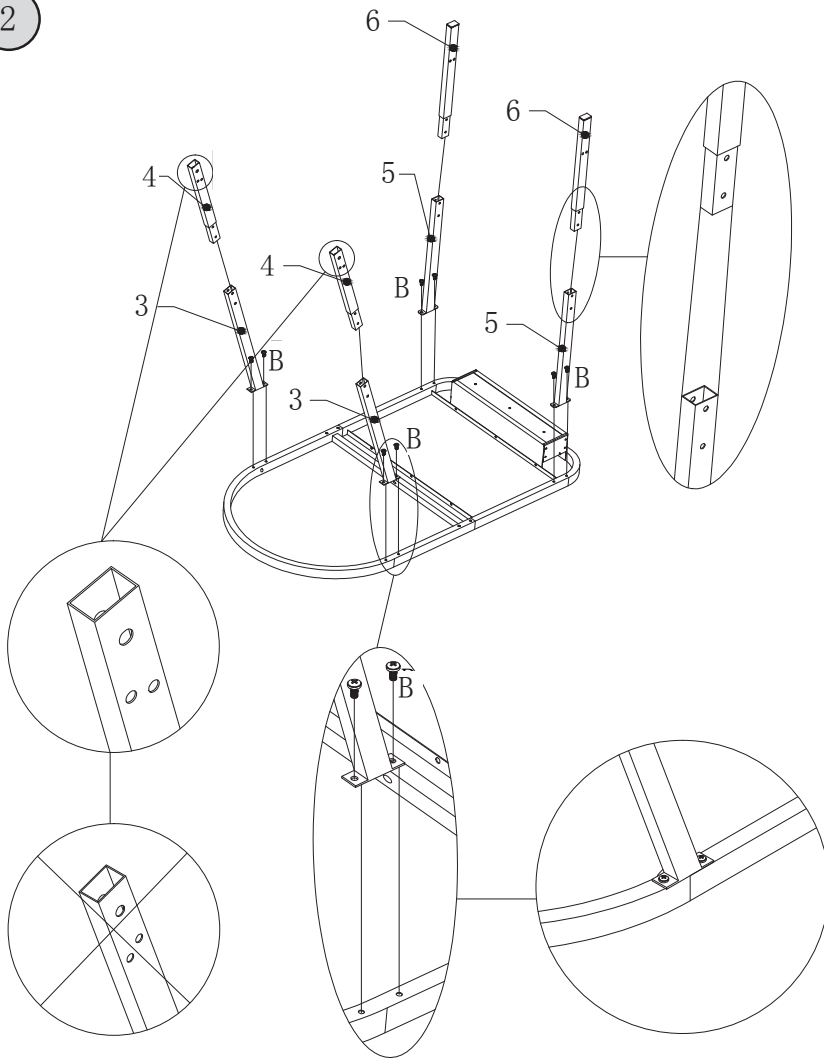
- Před zahájením montáže si důkladně prostudujte veškeré montážní pokyny.
- Gril montujte na čistém a rovném povrchu, kde nehrozí ztráta dílů.
- Před zahájením montáže: Vyjměte všechny součásti z obalu a roztřídte je dle montážních pokynů.
- Pokud není gril po finální, pečlivé kontrole dílů kompletní, obraťte se na zákaznický servis Vašeho dodavatele.
- Jednotlivé spoje zcela utáhněte až po celkovém sestavení a vyrovnaní jednotlivých částí. Tím dosáhnete jednodušší montáže a lepší stability grilu.

1



B	 M6x12	x 10
C	 M6	x 3

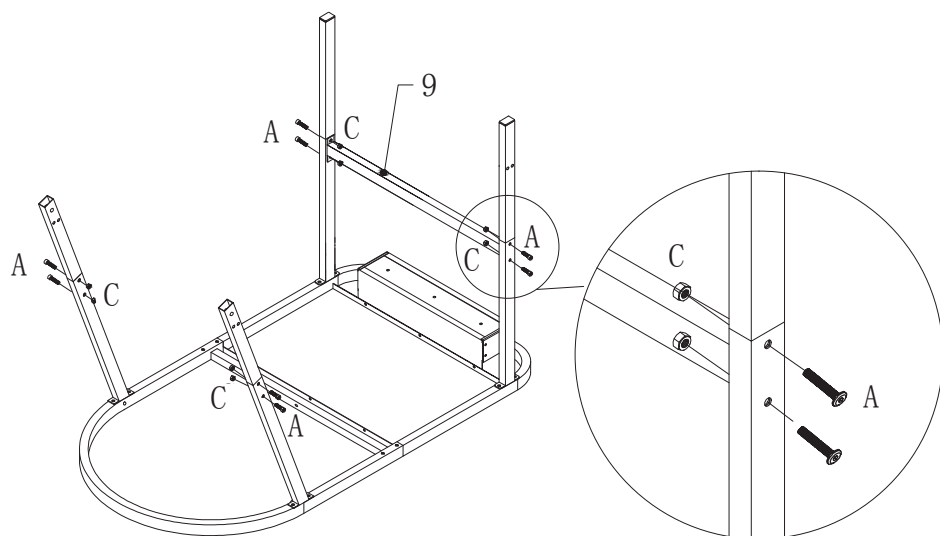
2



B	 M6x1 2	x 8
---	--	-----

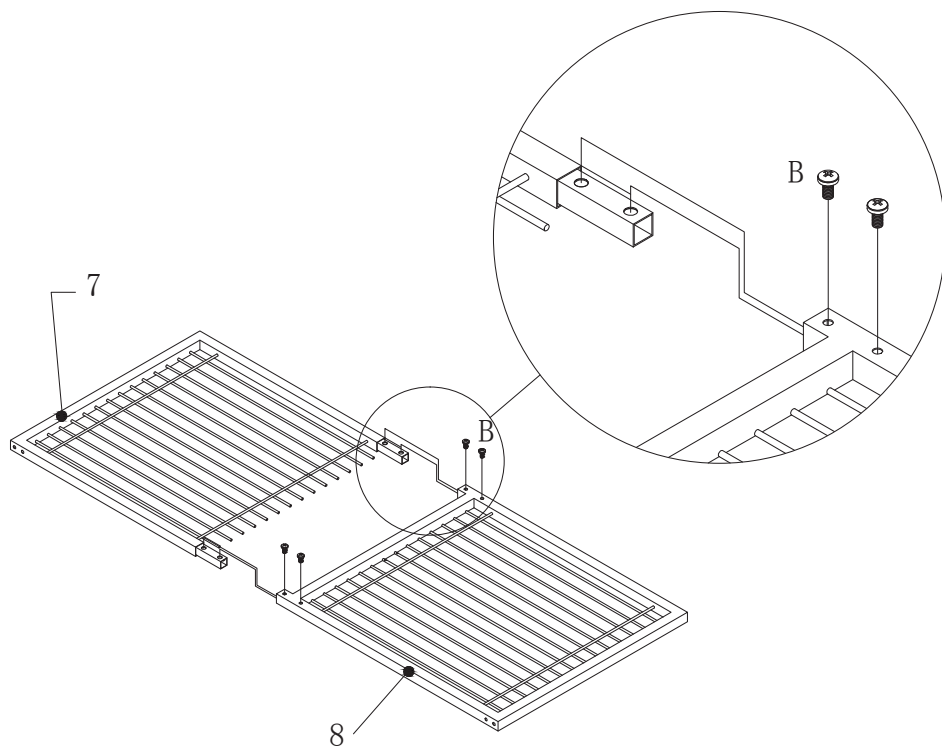
3

A	 M6x30	x 8
C	 M 6	x 8



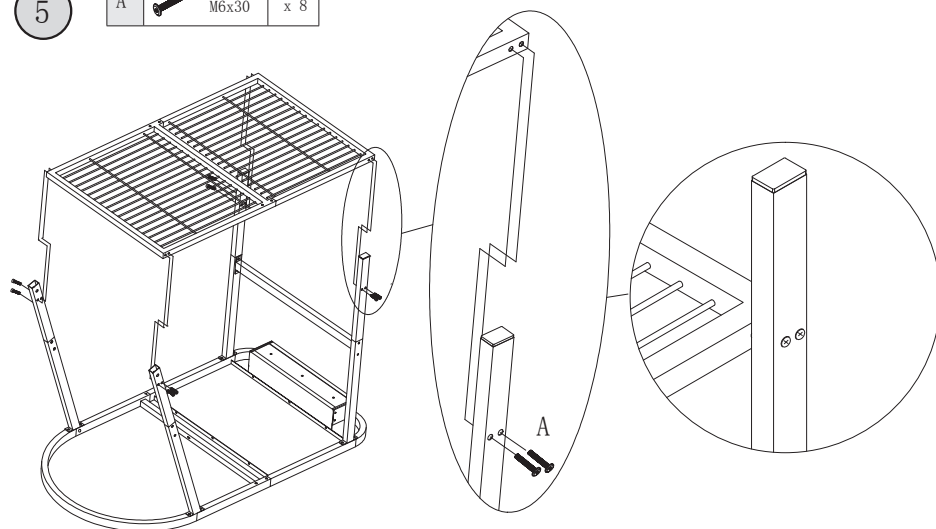
4

B	 M6x1 2	x 4
---	--	-----

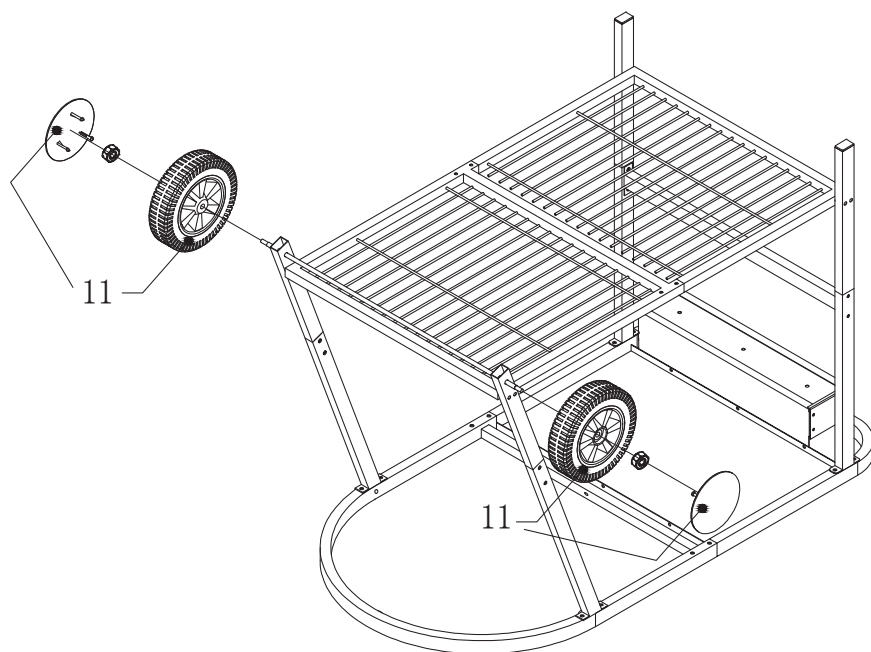


5

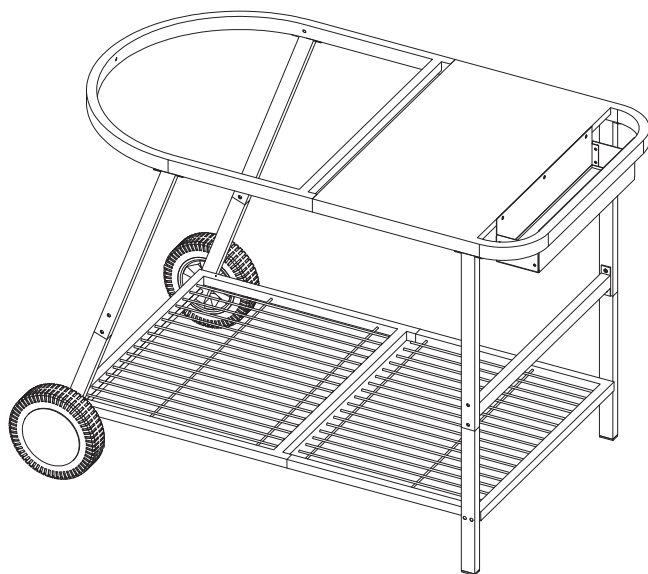
A		M6x30	x 8
---	---	-------	-----



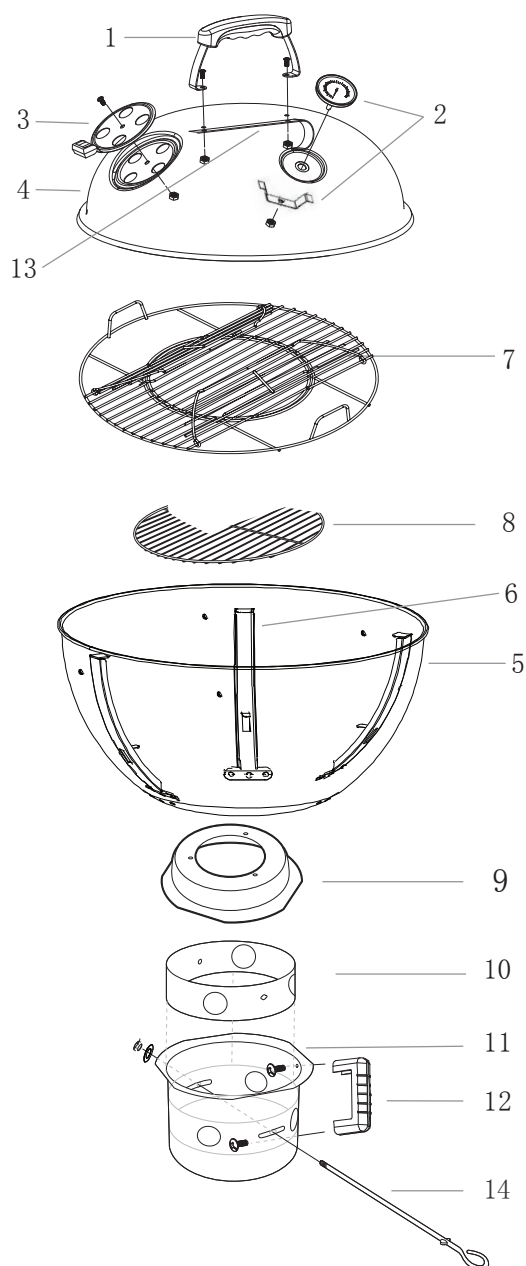
6



7



Seznam dílů gril



Seznam dílů:

Před započítím montáže se přesvědčte, že balení výrobku obsahuje všechny části dle seznamu dílů.

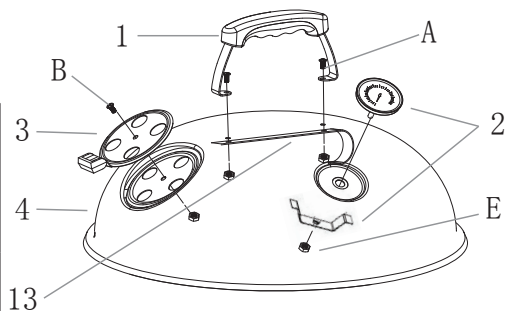
1	Rukojeť víka grilu		x 1
2	Teploměr		x 1
3	Ventilační klapka		x 1
4	Víko grilu		x 1
5	Topeníště		x 1
6	Držák roštu		x 3
7	Grilovací rošt		x 1
8	Rošt topeniště		x 1
9	Víko popelníku		x 1
10	Držák popelníku		x 1
11	Popelník		x 1
12	Rukojeť popelníku		x 1
13	Příchytka - víko		x 1
14	Ovládací ventilace		x 1

A	Šroub	M6x16		x 2
	Matice	M6		x 2
B	Šroub	M5x10		x 4
	Matice	M5		x 4
C	Šroub	M6x12		x 9
	Matice	M6		x 9
D	Podložka	D16		x 1
	Matice	M6		x 1
E	Matice (teploměr)	M8		x 1
F	Šroub (Rukojeť popelníku)	M6x12		x 2
G	Šroub	M6x16		x 4
	Podložka	D16		x 4

Montáž gril

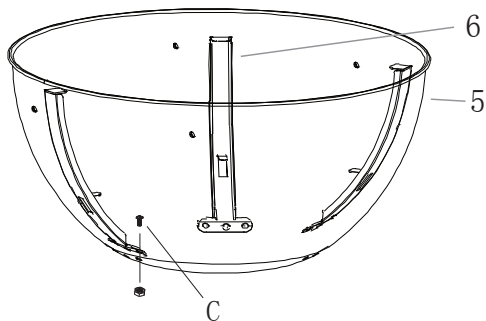
1

A		x 2
B		x 1
E		x 1

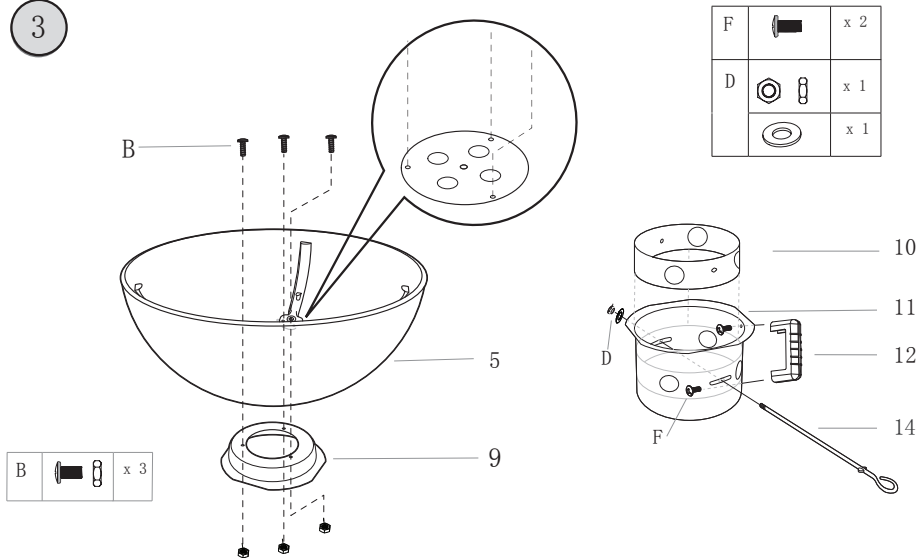


2

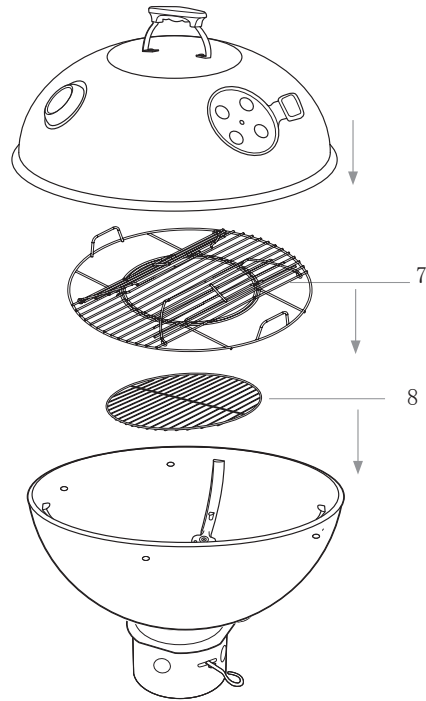
C		x 9
---	---	-----



3



4

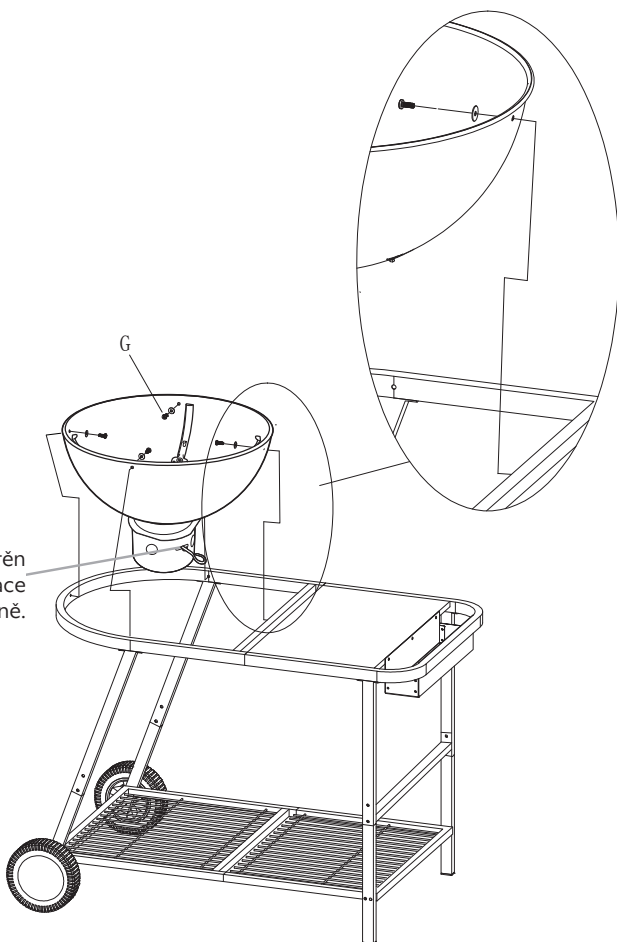


5

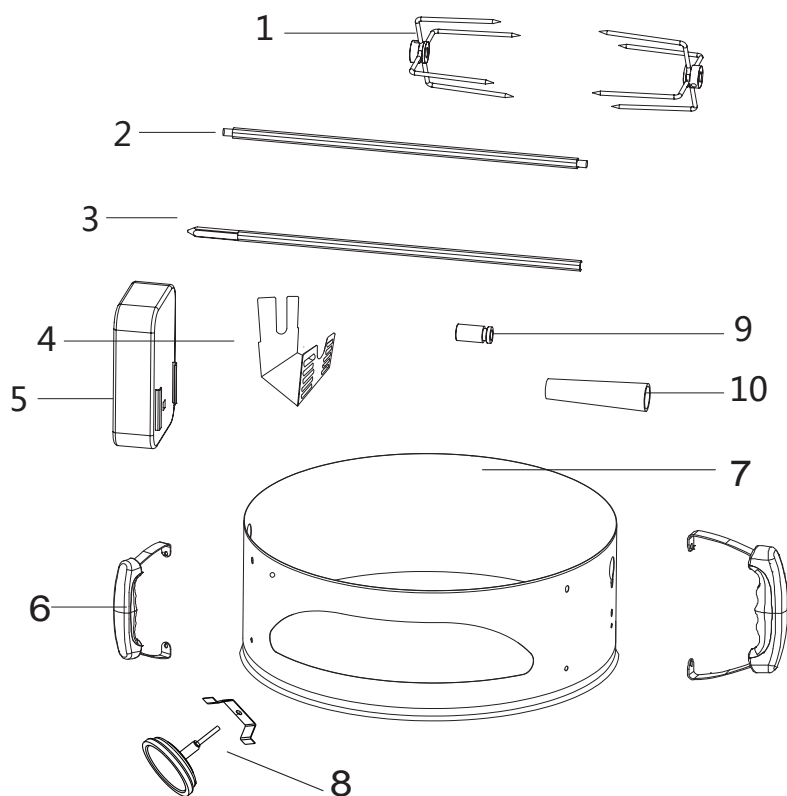
Pozn.!

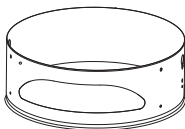
Gril musí být do vozíku umístěn tak, aby bylo ovládání ventilace snadno přístupné na přední straně.

G		x 4
		x 4



Seznam dílů sestavy grilovací jehly



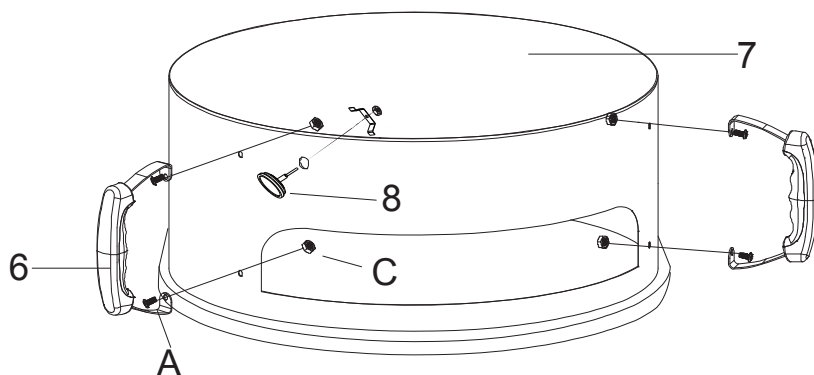
1	4-ramenná vidlice		x 2
2	Dělená grilovací jehla 1/2		x 1
3	Dělená grilovací jehla 2/2		x 1
4	Příchytka pro montáž grilovací jehly		x 1
5	Elektromotor		x 1
6	Rukojeť		x 2
7	Nerezová pizza obruč		x 1
8	Teploměr		x 1
9	Pouzdro grilovací jehly		x 1
10	Rukojeť grilovací jehly		x 1
A	Šroub	M6X12 	x 4
B	Šroub	M5X10 	x 2
C	Matice	M6 	x 4
D	Šroub	M5X10 	x 3
E	Matice	M5 	x 2

Seznam dílů:

Před započítím montáže se přesvědčte, že balení výrobku obsahuje všechny části dle seznamu dílů.

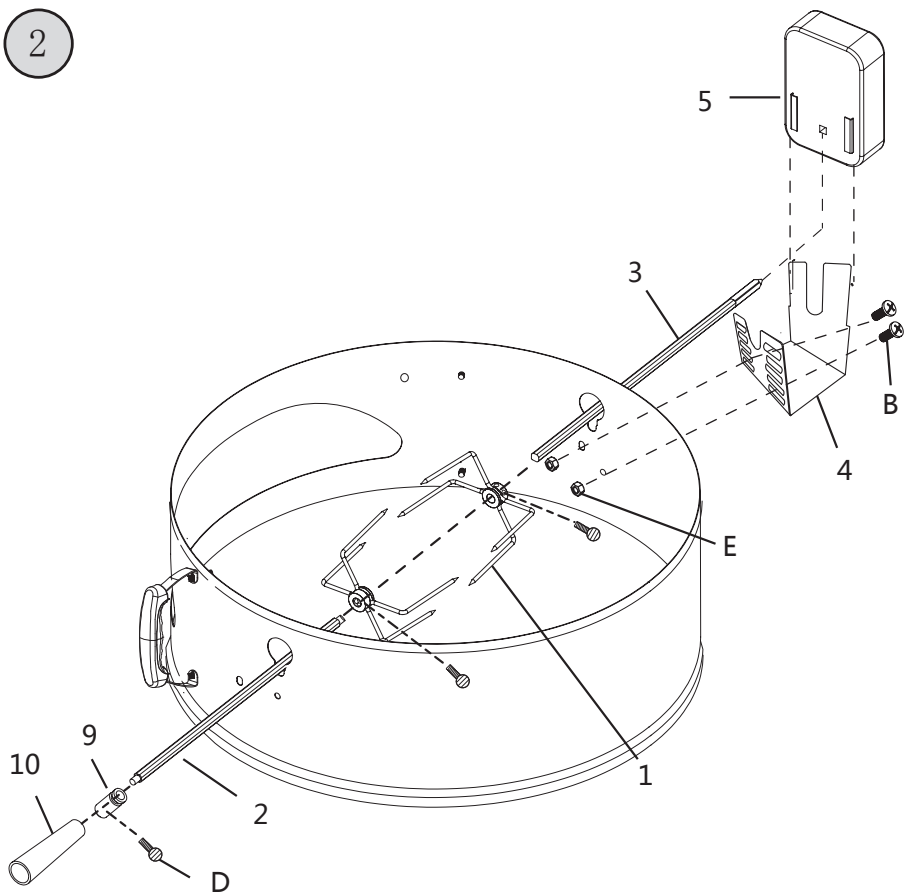
Montáž sestavy grilovací jehly

1

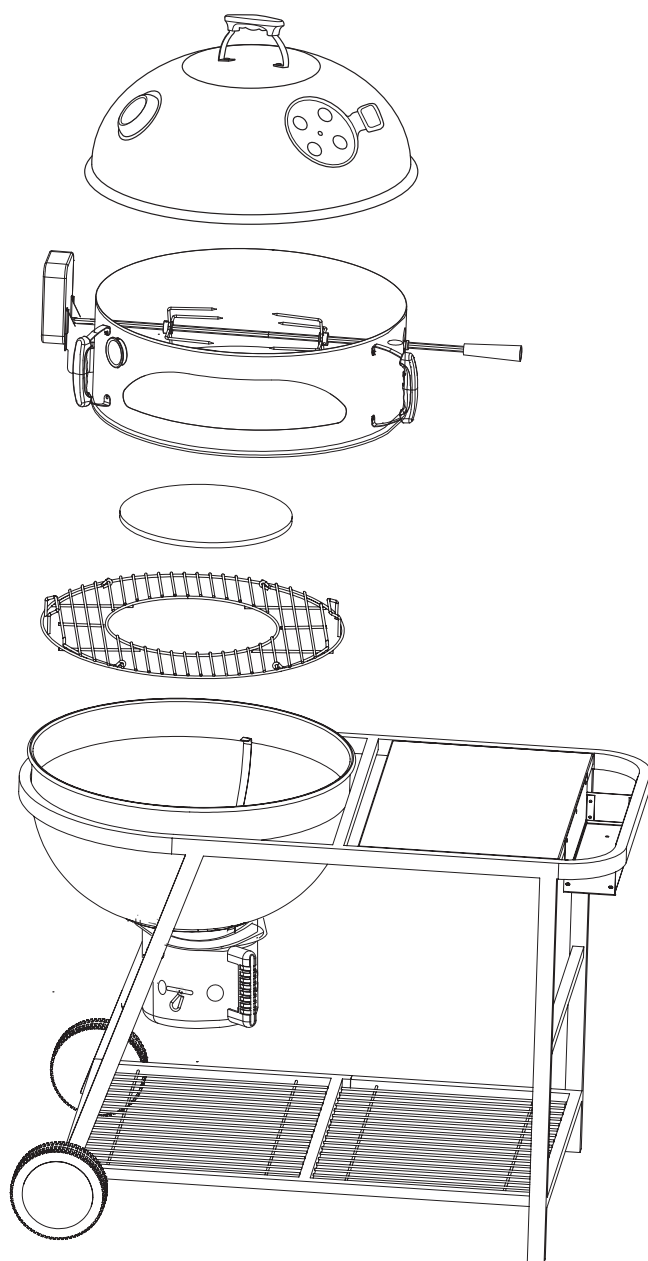


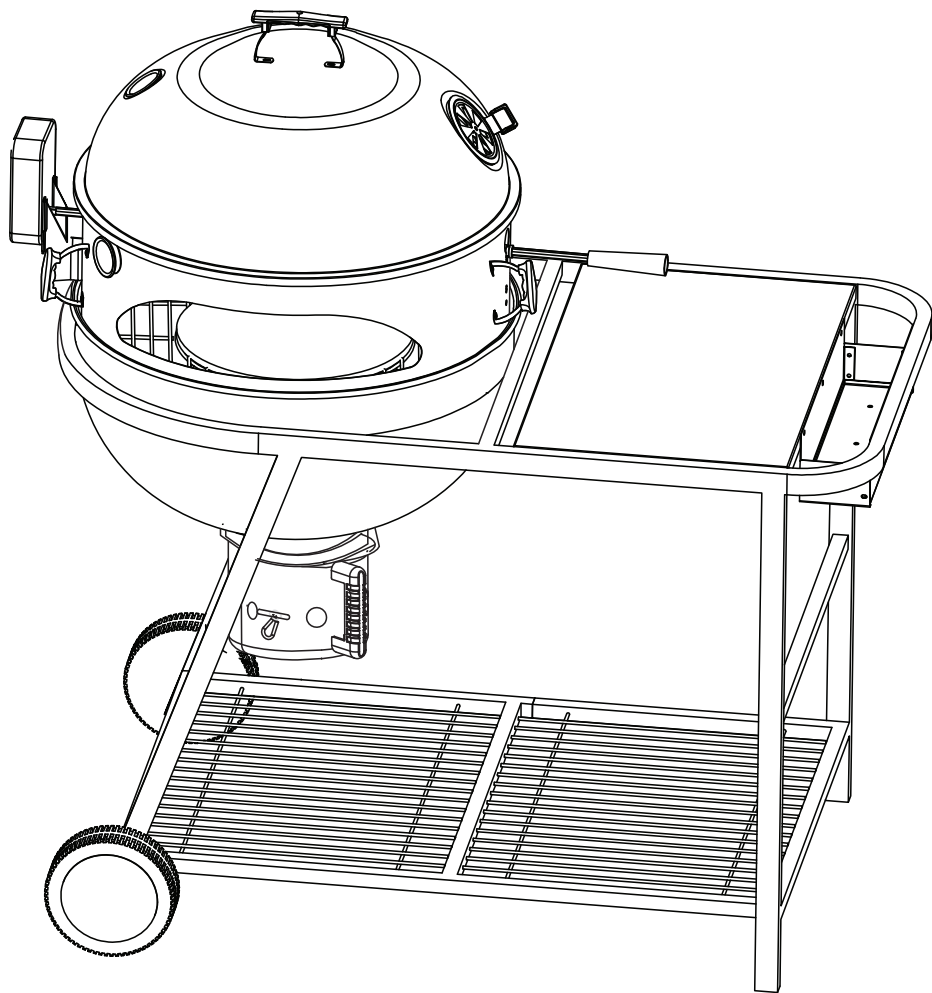
A	M6X12		x 4
C	M6		x 4

2



B	M5X10		x 2
E	M5		x 2
D	M5X10		x 3





Kontaktní údaje a servis

Pokud nenaleznete řešení problému v této tabulce, kontaktujte autorizované servisní středisko, které Vám s problémem poradí, seznam servisních středisek najdete na www.avenberg.cz

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

Ochrana životního prostředí, zpracování odpadů



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

Nevyhazujte použité výrobky, spotřebiče nebo zařízení do domovního odpadu!

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



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

TÖBBFUNKCIÓS KAZÁN GRILL
VENEZIA

TYP: HL-AP002

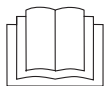
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)

AVEN[®]
BERG



HU



CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA! A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ UTASÍTÁSOKAT!

Őrizze meg a használati útmutatót későbbi felhasználás céljából! FIGYELMEZTETÉS: Az elérhető részek forrók lehetnek! Gyermekektől elzárva tartandó! A terméket gyúlékony anyagoktól távol kell elhelyezni. Működés közben ne mozgassa a terméket. Használat után alaposan oltsa el a tüzet, és győződjön meg arról, hogy a hamu kihűlt, és nincs tűzveszély! A grillsütő bármilyen módosítása veszélyes lehet! A biztonsági utasítások be nem tartása személyi sérülést, anyagi kárt vagy a termék károsodását okozhatja!

Biztonsági utasítások!

FIGYELEM:

☞ Kizárólag kültéren használható!

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

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

☞ A grill egyes 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 mindig csak éghető anyagokon kívül szabad elhelyezni.

☞ A grillt mindig csak sima és szilárd felületre helyezze!

☞ Tilos a terméket használat közben bármilyen módon kezelni.

☞ Ne hordozza vagy más módon kezelje a grillt, amíg használatban van.

☞ A grill használata után alaposan oltsa el a tüzet a tűztérben, és győződjön meg arról, hogy a hamu kihűlt, és nem áll fenn tűzveszély.

☞ A termék bármilyen módosítása veszélyes lehet.

☞ Soha ne változtassa meg a grill beállításait, ne végezzen beállításokat vagy módosításokat a terméken.

☞ Soha ne használjon folyékony tűzgyújtószert a tűz meggyújtásához vagy az égés elősegítéséhez!

☞ Legyen nagyon óvatos, amikor leveszi a fedelet vagy kinyitja a grill ajtaját! Védje magát a tüztől, a felgyülemlett füsttől vagy a forró gőztől! Sérülés- és égési sérülésveszély!

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

☞ A felhasználónak rendszeresen ellenőriznie kell ezt a grillsütőt, és tiszta és biztonságos üzemállapotban kell tartania.

☞ A grill használata után (a tűztérben lévő lángok kialvása után) a grillt legalább 60 percig hagyni kell teljesen kihűlni, hogy megelőzze a még forró grill kezelése által okozott égési sérüléseket. Ezért a grill kezelésénél mindig viseljen védőkesztyűt.

☞ Soha ne érintse meg a rácsot vagy a grill belsejében lévő egyéb részeket, hamut vagy szenet a hőmérséklet ellenőrzéséhez.

☞ A grillt úgy helyezze el, hogy elkerülje a szellőkéseket, amelyek később az égő hamu maradványait a grill körül fújhatják, és gyúlékony anyagok meggyulladását okozhatják.

☞ Soha ne használja a grillt erős szélben.

☞ Soha ne hajoljon a grill fölé, amikor tüzet gyújt.

☞ Semmilyen körülmények között ne hagyja a grillt felügyelet nélkül, miközben a tűz ég. Különösen tartsa távol a grilltől a gyermekeket és a háziállatokat.

☞ Soha ne próbálja meg mozgatni a grillt, ha a tűztérben tűz van. Tárolás vagy kezelés előtt hagyja a grillt kellően kihűlni.

☞ A grill fedelét mindig rendkívül óvatosan és lassú mozdulatokkal nyissa ki, különben a felhasználó súlyosan megégetheti magát a grillfedél alatt gyorsan felszabaduló hő miatt.

☞ Rendszeresen ellenőrizze, hogy a grill szellőzőnyílásai szabadok és akadálymentesek legyenek.

☞ Mielőtt tüzet gyújtana a grillsütőben, győződjön meg arról, hogy a hamutartó helyesen és szilárdan van-e felszerelve.

☞ Soha ne nyúljon a grillrácsához védőkesztyű viselése nélkül.

☞ Tárolja az üzemanyagot vízálló tartályokban, olyan helyektől távol, ahol az meggyulladhat.

Figyelmeztetés:

A grill hozzáférhető részei-külső részei használat közben nagyon felforrósodhatnak, ezért legyen nagyon óvatos és körültekintő, különösen, ha gyermekek és idősek vannak a közelben.

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 gyújtson 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 élekkel rendelkezhetnek, amelyek sérülést okozhatnak, ha az összeszerelés során nem körültekintően jár el. Ezért legyen nagyon óvatos, amikor a grill egyes részeit kezeli.

A gyártó az összeszerelés során védőkesztyű viselését javasolja!

Grillezés közben mindig használjon egyéni védőfelszerelést, különösen védőkesztyűt, kötényt stb. az esetleges bőregések elkerülése érdekében!

FIGYELMEZTETÉS! SZÉN-MONOXID-MÉRGEZÉS VESZÉLYE!

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

Biztonsági utasítások

FIGYELEM:

- Kizárólag kültéri használatra (épületeken kívül). SOHA ne használja a grillsütőt beltérben vagy zárt vagy rosszul szellőző helyiségben.
- Mindig gondoskodjon tűzoltó készülékről ott, ahol a grillt használni kívánja.
- A grill kizárólag háztartási használatra készült. A grillt SOHA ne használja a gyártó által előírtaktól eltérő célra vagy kereskedelmi célokra.
- Soha ne lépje túl a 300°C-os hőmérsékletet a sütőtérben. Ne hagyjon faszén- vagy fahasábot a tűztér vagy a főztér falának támasztva. Ez károsíthatja a grill felületét, és jelentősen lerövidítheti a fém belső rész és az egész termék élettartamát.
- 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. Vigyázat! Ne lépje túl a feltüntetett maximális hőmérsékletet még első tüzeléskor sem! Túlmelegedés és a grill károsodása következhet be, ami a garancia elvesztését eredményezheti.
- Ne viseljen bő ruházatot és viseljen megfelelő fejfedőt, amikor a grillsütővel dolgozik - a hajat tartsa feltűzve.
- Soha ne használja a grillt fapadlón vagy más éghető felületen.
- A grillt csak olyan szilárd alapra szabad helyezni, amely biztosítja annak biztonságos stabilitását a grill súlyához képest.
- A grill használatakor tartson legalább kb. 4 m-es biztonsági távolságot a grill és más éghető anyagok (többek között bokrok, sövények, levelek, fák, fű, fapadló/mennyezet, kerítés, épületek stb.) között.
- Tartson biztonságos távolságot a grill és az éghető anyagok, például benzintartályok, gázvezetékek, üzemanyaggyűjtők 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 griltől. Tartsa a grillsütőt a gyermekek számára elérhetetlen helyen, amikor nincs használatban.
- A grill kezelésénél fokozott óvatossággal járjon el, hogy elkerülje a hátizmok vagy a vázizomzat sérülését.
- Soha ne kezelje a grillt használat közben.
- Ne rakja meg a grill oldalsó tárolóhelyét 10 kg-nál nagyobb súlyú tárgyakkal vagy rakományokkal.
- 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 sérüléseket 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 felgyülemelését 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 gyűjtsa fel a grillsütőt, és ne használja a kihúzható hamutartó felszerelése nélkül.
- Használat után ne hagyja felügyelet nélkül a forró grillt, illetve az égő faszén vagy hamu maradványait.

- Soha ne vegye le a kihúzható hamutartót a grillről, amíg a hamu/szénmaradványok teljesen ki nem hűltek.
- A karbantartási vagy tisztítási műveletek megkezdése előtt hagyja, hogy a grill kellőképpen lehűljön.
- Mielőtt a grillt felügyelet nélkül hagyja, a megmaradt parazsat és hamut el kell távolítani a grillről.
- Legyen óvatos és mindig használja a józan eszét, ezzel megvédi magát 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 arról, 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. Az ilyen edények belsejében nyomás alakulhat ki, 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 fahasábokat, és ne engedje, hogy magas láng égjen a grillsütőben! Soha ne tegyen 1,5 kg-nál több faszenet vagy grillbrikettet a tűztérbe. Ellenőrizze következetesen a grill belső hőmérsékletét, és soha ne lépje túl a 300 Celsius-fokot! A grillrácsok a tűztér közelében helyezkednek el, és nincs ok arra, hogy a grillet magas hőmérsékletnek tegye ki. Ellenkező esetben a grill túlmelegedhet és maradandó károsodást szenvedhet! Ezen utasítások be nem tartása károsíthatja a grill felületét és szerkezetét, és érvénytelenítheti a garanciát!

FIGYELEM! Óvatosan csomagolja ki a grillet 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!

VESZÉLY! Szén-monoxid!

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

**FIGYELEM!**

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT VAGY BENZINT A TŰZ SZÉTVÁLASZTÁSÁHOZ.

Használati utasítás

FIGYELEM:

- A grillrács bevonattal van ellátva. Ezért a sérülések elkerülése érdekében óvatosan kezelje a grillrácsot. Ne hűtse a rácsot hideg vízben, ha még forró. A gyors lehűlés miatt a felület megrepedhet. A rácsot mindig hagyja magára a lehűléshez.
- A grillrács egyes részei gyárilag olajjal vannak előkonzerválva. Ezért az ételkészítés előtt égetéssel távolítsa el a tartósító olajat. A gyártó nyomatékosan tanácsolja, hogy első használatakor csak 30 percig égesse a szenet anélkül, hogy grilleznék vagy füstölnék az ételt.
- Vigyázat! Ne lépje túl a megadott maximális hőmérsékletet még első égetéskor sem! Túlmelegedés és a grill károsodása következhet be, ami a garancia elvesztését eredményezheti.
- A tűz meggyújtása
- Nyissa ki a grill felső fedelét az oldalsó szellőzőszárnyakkal együtt. Távolítsa el a grillrácsokat, és töltsa a faszéneket a tűztérbe. Ne tegyen 1,5 kg-nál több faszén vagy grillbrikett a tűztérbe. A meggyújtáshoz használjon szilárd gyújtóanyagot a gyártó szilárd gyújtóanyagra vonatkozó utasításainak megfelelően.
- A grillezés megkezdése előtt hagyja, hogy a faszén kellően elégjen, hogy parázs képződjön.
- Ez biztosítja, hogy a gyújtós kellőképpen kiégjen a tűztérből. Ha korábban kezdi el a grillezést, az ételek megromolhatnak a gyújtós füstjétől. Miután a faszén teljesen kiégett a tűztérből, egy hosszú nyelű fogóval/ gereblyével egyenletes rétegben terítse el a faszénnel a tűztér teljes felületét.
- A faszén meggyújtásához szilárd gyújtós helyett elektromos vagy más gyújtó is használható, de csak a használati utasításuknak megfelelően. Ha szilárd faszéngyújtót használ, hagyja égve a szenet a grill felső fedele nyitott állásban, amíg a parázs kellően át nem égett, hogy grillezhető/égethető legyen (kb. 20 perc). Ez lehetővé teszi, hogy a gyújtós teljesen kialudjon/kiégjen a faszénből. Ellenkező esetben, azaz a felső grillfedél zárva tartása mellett, az égés és a gyújtósból származó füst felgyülemlik a felső grillfedélben, ami később gyulladást vagy robbanást okozhat, amikor a felső fedelet ismét kinyitja.

Tűzvezérlés a tűztérben

- A grillezés megkezdése előtt mindig hagyja a tűztérben/tűzteret elég forrónak ahhoz, hogy elérje a kívánt hőmérsékletet. Egyszerűen nem lehet eléggé felmelegített grillsütővel dolgozni, és grillezés közben sem lehet ételeket a tűztérbe tenni. Először biztosítani kell a megfelelő hőmérsékletet, és csak utána lehet nekilátni a grillezésnek. Ha a grill megfelelően fel van melegítve, a további működés viszonylag egyszerű. Örülni fog, hogy ez a grill milyen kevés faszénnel bírja el.
- A tűztér hője felfelé távozik a grillből, a grill oldalaiából hideg levegőt szív be, így biztosítva a tűz megfelelő oxigénellátását. A faszéngrillje szellőzőszárnyakkal rendelkezik, amelyek szabályozzák a légáramlást, lehetővé téve a megfelelő hőmérséklet-szabályozást.
- Megjegyzés: A szellőzőlapok grillezés közben felforrósodnak - ezért a szabályozáskor viseljen grillvédő kesztyűt.
- Miután a tűz meggyulladt, és a grill elérte a kívánt grillezési hőmérsékletet, a szellőzőszárnyakat nyitott állásban lehet hagyni a maximális légáramlás biztosítása és a magasabb hőmérséklet elérése érdekében, vagy zárt állásban, ha a hőmérséklet csökkentése érdekében korlátozni kívánja a légáramlást. Grillezés közben használjon szinkódolt hőmérőt a grill hőmérsékletének ellenőrzésére.
- Ha az egyik oldalon lévő felső szellőzőnyílás teljesen nyitva van, és a szemközti alsó szellőzőnyílás teljesen nyitva van (ha a többi nyílás zárt helyzetben van), akkor a grill belsejében a forró levegő kering, amikor a felső fedelet bezárja. Ez a hatás lehetővé teszi a hosszabb sütési időt igénylő ételek elkészítését.

Szén hozzáadása az olvasztott tűztérhez

- A grillezéshez vagy lassú füstöléshez szükséges hosszabb sütési idő biztosításához (vagy ha egyszerre rendkívül nagy mennyiségű ételt készít el) faszén hozzáadására van szükség. Ezekre az esetekre a grillrács osztott, oldalról nyíló ajtó párral ellátott. A grillrács ajtaját grillcsipesszel és tűzálló - védő grillkesztyűvel nyissa ki. Nagyon óvatosan dolgozzon, mivel minden alkatrész nagyon forró lehet! Soha ne vegye le a grillrácsot, és ne helyezze gyúlékony felületre, tárgyakra stb. égési sérülések és sérülések veszélye áll fenn! Ezután egy hosszú nyelvű grillcsipesszel vagy piszkavassal többször szórja szét a parazsat a tűztérben, hogy a felesleges hamu a lyukakon keresztül az alatta lévő kivehető hamutartóba hulljon. Ezután a grillcsipesz vagy egy simító segítségével szükség szerint töltsön szenet a tűztérbe, és zárja be ismét az ajtót.
- Soha ne használjon folyékony gyújtót vagy spontán meggyulladt szenet, amikor egy már megolvadt tűztér utántöltésekor. Ez nagyon veszélyes lehet, és a folyékony öngyújtó füstjétől való szennyeződés miatt az ételek megromlását is okozhatja.
- Soha ne próbáljon meg kiűriteni egy olyan hamutálat, amely még égő szenet vagy forró hamut tartalmaz. Várja meg, amíg a hamu/szén kellően és teljesen kihűl. Ezután ürítse ki a hamutálat.
- A grillezéssel és a lassú füstöléssel kapcsolatos részletesebb információkért olvassa el az „Élelmiszer-előkészítés” bekezdést.

Élelmiszerek hőkezelése

- Ha ezen a grillen grillez, kövesse az alábbi utasításokat.
- Mindig alaposan mosson kezet, mielőtt nyers hússal dolgozna, valamint az ételek kezelése után és evés előtt.
- Hagyja, hogy a fagyasztott élelmiszerek, például a hús és a baromfi a kezelés előtt teljesen felolvadjon a hűtőszekrényben. A nyers húst és baromfit mindenkor tartsa elkülönítve a főtt hústól vagy más ételektől.
- A nyers húst MINDIG tartsa elkülönítve más főtt élelmiszerektől.
- Mielőtt az ételt a grillrácsra helyezi, győződjön meg arról, hogy minden munkafelület és grilleszköz tiszta és alaposan megmosott - mentes az előző grillezésből származó maradványoktól.
- Soha ne használja ugyanazokat a grillezőeszközöket a nyers és a főtt ételek kezeléséhez.
- Fogyasztás előtt győződjön meg arról, hogy az étel kellően átsült.

FIGYELMEZTETÉS!

- A nyers vagy nem kellően átsütött hús fogyasztása ételmérgezés veszélyének teszi ki Önt az olyan baktériumtörzsekkel való szennyeződés miatt, mint a szalmonellózist okozó E. coli. Az alulfőtt hús kockázatának csökkentése érdekében javasoljuk, hogy használjon hőmérő szondát a hús belső hőmérsékletének pontos mérésére, vagy vágja fel a húst, és vizuálisan ellenőrizze az átsült állapotot.

FIGYELMEZTETÉS!

- Ha a hús teljesen átsült, a szaftban nem lehet véres rózsaszín vagy piros színű.
- Győződjön meg arról, hogy a grill tiszta és tökéletes állapotban van, mielőtt begyűjtja a tüzet és elkészíti az ételt.
- Győződjön meg arról, hogy a grill valóban üzemi hőmérsékletre van hevítve, mielőtt az ételt a grillrácsra helyezné. A nagyobb és vastagabb húsadagokat helyezze a legalacsonyabb hőfokozatú területre, mivel várhatóan ezek az adagok grilleznek a legtovább. Ez biztosítja, hogy ezek az adagok a sütési folyamat során egyenletesen, égett foltok nélkül grilleződnek meg. Tartsa be a rendszeres megforgatást.

Élelmiszer-előkészítés

- A grillsütő három különböző sütési módra használható, attól függően, hogy milyen típusú ételt és hogyan szeretné megsütni.

GRILLEZÉS

- 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 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. Továbbá ezt az előkészítést a felső fedelet zárva kell végezni, ami megakadályozza, hogy az olaj/marinád meggyulladjon, amikor a steakket egyik oldalról a másikra fordítjuk.

SÜTÉS

- A sütés egy közvetett tüzet, hőt és füstöt használó hőkezelési eljárás. Ez a módszer egy kicsit hosszabb ideig tart, de szinte minden ételtípusnál (beleértve a fent felsoroltakat is) alkalmazható, mivel a grillezés alacsonyabb hőmérsékletet használ, hosszabb sütési idővel. Ez a módszer leginkább olyan húsok esetében alkalmazható, amelyeknek hosszabb sütési időre van szükségük a puhasághoz, 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

SZÉNFÜZEL

- 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.
- rű, grillezésre alkalmas ételek.

FIREWOOD

- A füstölőfa hozzáadása a tűztérhez egyszerű és hatékony módja annak, hogy a grillezett, sült vagy lassan füstölt ételek minden fajtájánál 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, olyan fákrol, amelyeken diófélék, gyümölcsök vagy más édes bogyók találhatóak. 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. További 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 elégetéskor különösen erős füst keletkezik, amely megrontja a húst - feketére színezi azt. Ráadásul nyers fa égetésekor 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 erőteljesebb 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 legtöbb grillfelület 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 griltől. Soha ne kezelje a grilt 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

A grill takarékos és megfontolt használatával jelentősen meghosszabbíthatja a grill élettartamát. Ha befejezte a grillezést, és a grill kellőképpen kihűlt, távolítsa el a maradék hamut. A hamu összegyűjti a nedvességet, ami az anyag kezdődő korróziójához és bomlásához vezethet.

A gyártó a grill élettartamának meghosszabbítása érdekében a grill rendszeres karbantartását és tisztítását ajánlja minden grillezés után.

Ha a grill karbantartását és tisztítását elhanyagolja, fennáll a veszélye, hogy a felhalmozódott vagy lerakódott zsír vagy ételmaradékok meggyulladnak, ez súlyos sérülést vagy a grill károsodását eredményezheti.

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

- a. A grill tisztítása nagyon egyszerű. A tisztítás során kövesse az alábbi lépéseket:
- b. Kapcsolja ki a tüzet, és várjon 15-20 percet, amíg a grill lehűl. Győződjön meg róla, hogy a grill minden része kihűlt.
- c. Rendszeresen tisztítsa meg a grillrácsokat szappanos oldattal. Vigyázat! A grill felületi bevonata nagyon sérülékeny! Ne távolítsa el a szennyeződések a grillről, nehogy megsérüljön a felületkezelés.
- d. A grill külső részein habos tisztítószeret használjon, ne használjon porokat vagy súrolószereket, amelyek tartósan károsíthatják a grill felületét!
- e. A grill belsejét is tisztítsa meg forró szappanos oldattal. Használjon drótkéfét, acélgyapotot vagy drótkendőt a ráégett ételmaradékok eltávolításához.
- f. Az étellel nem érintkező, talált korróziót megfelelő szerrel kell kezelni, és hőálló grillbevonattal kell leforrázni.

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

Tárolás és letakarás előtt mindig ellenőrizze, hogy a grill megfelelően lehűlt-e. A grillt száraz és szellőztetett helyen tárolja.

A grill élettartamának meghosszabbítása és jó állapotának megőrzése érdekében erősen javasoljuk, hogy fedje le a grillt. Ha hosszabb időre kint hagyja a szabadban. Javasoljuk egy megfelelő védőponyva használatát.

Még ha a grillt védőponyva is védi, akkor is rendszeresen ellenőrizni kell, mivel a nedvesség vagy a páralecsapódás hatással lehet a grillre, ami károsodást és korróziót okozhat. Ebben az esetben a grillt a védőponyvával együtt meg kell szárítani. Előfordulhat, hogy a grill egyes részein maradt zsíradékon 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 védőponyva alá, és tárolja száraz és védett helyen.

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

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

h. Kezelje tűzálló festékkel azokat a területeket, ahol a grill sérült, korrodálódott, kopott stb.

i. A gyártó magas hőmérsékletnek ellenálló fekete sprayfestéket javasol.

Soha ne fújjon festéket a termék belsejére!

FONTOS!

Felhívjuk figyelmét, hogy a grill fém - festett részei a faszénégetés során keletkező extrém hőmérsékletek miatt megváltoztathatják a színüket. Ennek hatására a festett felületek sötétebbnek tűnhetnek, kréta vagy matt színűvé válhatnak. Az anyagok ilyen színváltozásai azonban gyakori jelenségek, ezért nem fogadhatók el reklamáció alapjául.

NYÁRS

MOTORVAL

TYP: BBQ50D

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)



HU

Használat előtt

Kérjük, figyelmesen olvassa el a következő utasításokat. Az alábbiakban fontos információkat és tanácsokat talál a motoros grilltű biztonságos használatához és karbantartásához. Kérjük, őrizze meg ezt a használati útmutatót a későbbi használatra, vagy adja át harmadik félnek, amikor a motoros grilltűt kölcsönadja. A motoros grillezőtűt csak az alább megadott célokra szabad használni. Ezen túlmenően a grilltűt a termék vagy a grill használati utasításának megfelelően használja, amellyel együtt használja, és tartsa be a vonatkozó használati utasításban szereplő összes biztonsági előírást, valamint a helyi előírásokat és hulladékrendeleteket.

A terméken található vagy a használati utasításban használt szimbólumok és címkék

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan csomagolja ki a grilltűt a csomagolóanyagból.

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



FIGYELEM!

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

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

Bőregési sérülések keletkezhetnek! Kerülje a gyermekek általi hozzáférést!

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

Ezt a készüléket éghető anyagoktól távol kell elhelyezni!

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

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

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



Biztonsági utasítások

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

FIGYELEM! SOHA NE MERÍTSE A MOTORT SEMMILYEN FOLYADÉKBA!

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

- Használat után ne hagyja a grillt a grilltűvel együtt felügyelet nélkül, amíg a grill forró részei le nem hűlnek.
- Ne érintse meg a grillt vagy a grilltűt (fedelelet vagy grillfelületet) grillezés közben, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét.
- A termékhez nem szabad faszenet vagy hasonló típusú éghető tüzelőanyagokat használni.
- Ez a termék háztartási használatra készült, mint pl.:
- Verandákon, a ház közvetlen közelében lévő területeken,
- Ez a termék kizárólag ételkészítésre szolgál.
- Biztonsági okokból ne használjon a gyártó által előírt/ajánlottaktól eltérő típusú grill tartozékokat vagy kiegészítőket.
- Használat után mindig hagyja a grilltűt kellőképpen kihűlni, mielőtt megtisztítaná, szétszerelné vagy elmozdítaná.
- Soha ne tegye ki a motort vagy annak bármely alkatrészét magas hőmérsékletnek (hőforrások közelében). A terméket használaton kívül mindig ki kell kapcsolni.
- A garanciális feltételek nem teljesülnek:
- Ha a terméket a gyártó által előírtaktól eltérő célra használták,
- Ha a berendezésen szakszerűtlen javítást vagy babrálást végeztek.
- A fenti esetekben a vevőnek a jótállási feltételek teljesítésére vonatkozó kérelme nem fogadható el.

Biztonsági utasítások az elemek használatakor

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

VESZÉLY!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELEM!

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

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

A motoros grilltű első használatba vétele előtt



Győződjön meg arról, hogy a grill egyes részei mentesek a csomagolóanyagtól, és alaposan mossa el a grilltűket és a grill részeit.

FONTOS: Használat előtt alaposan szárítsa meg a grill egyes részeit, különösen a csatlakozót és a dugót. A grillt alaposan meg kell tisztítani, beleértve a vezetékeket is. Soha ne mossa vagy merítse a grill elektromos részeit. Ne merítse a vezetékeket és a motort vízfürdőbe.

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

Használati utasítás

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

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

HOGYAN ELLENŐRIZZE AZ ÉTEL MEGFELELŐ EGYENSÚLYÁT A GRILLTŰN

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

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

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

HŐKEZELÉS (GRILLEZÉS)

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

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

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

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

A motoros grillezőtű karbantartása és tisztítása

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



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

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

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

A motoros grillezőtű tárolása

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

Mindig ügyeljen arra, hogy a termék a tárolás során ne essen le és ne sérüljön meg!

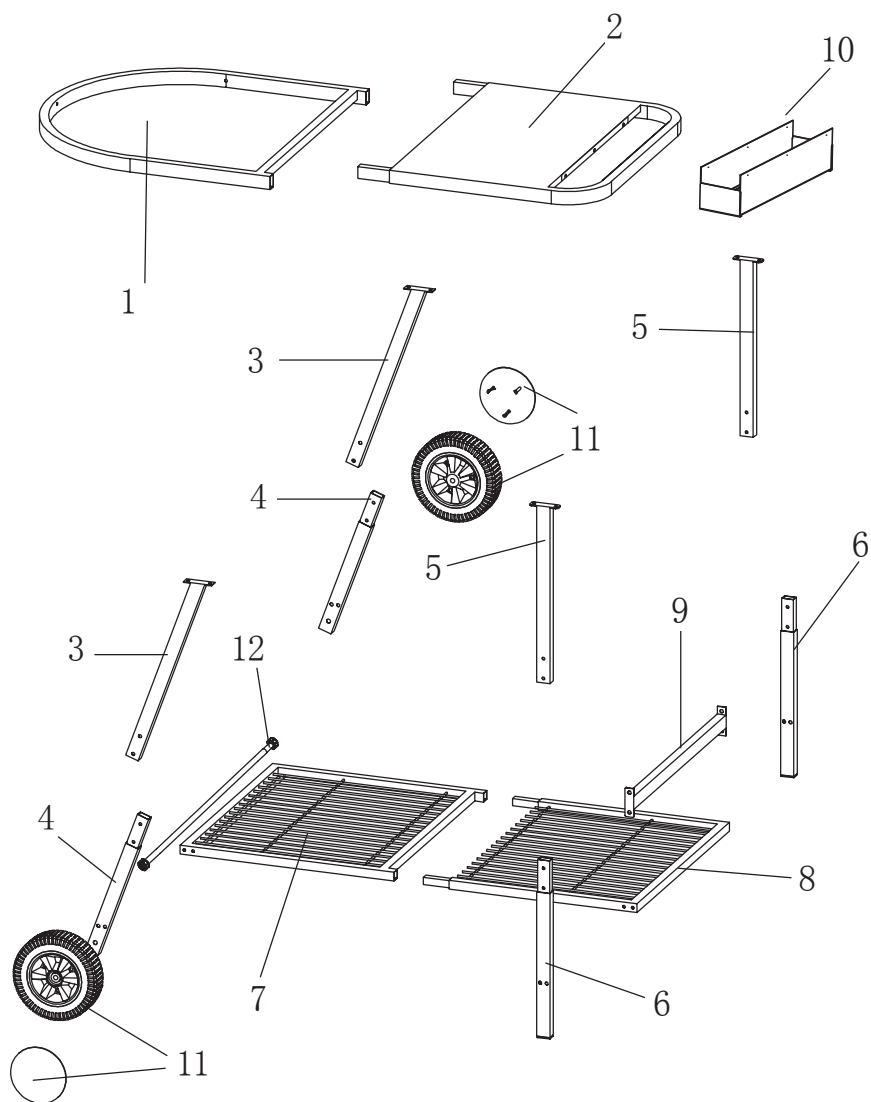
Technikai adatok

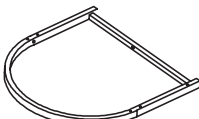
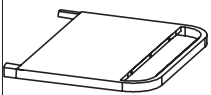
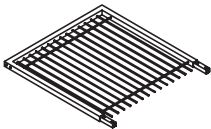
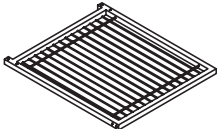
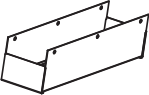
Motor típusa	BBQ50D
Tápegység	DV 3 V (2 × 1,5 V-os D típusú elem)

Megjegyzés: Az elemeket nem tartalmazza

ÉPÍTÉS

Alkatrészlista kocsi



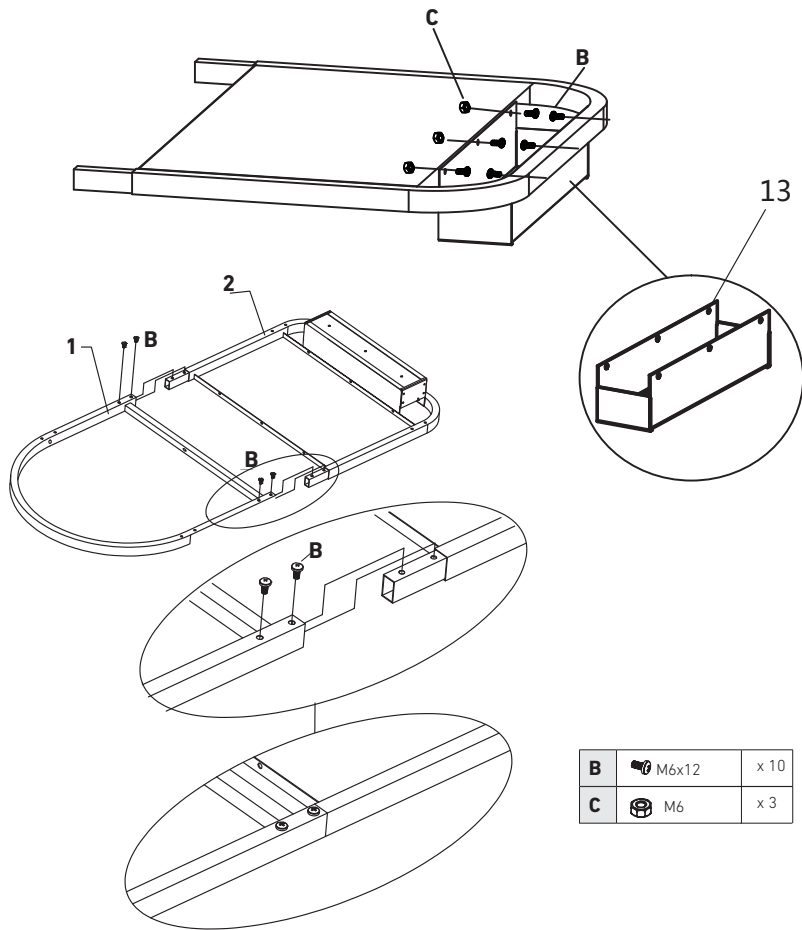
1		x 1
2		x 1
3		x 2
4		x 2
5		x 2
6		x 2
7		x 1
8		x 1
9		x 1
10		x 1
11		x 2
12		x 1
A		x16
B		x22
C		x 11

A wagon összeszerelése

TIPPEK A SIKERES TELEPÍTÉSHEZ

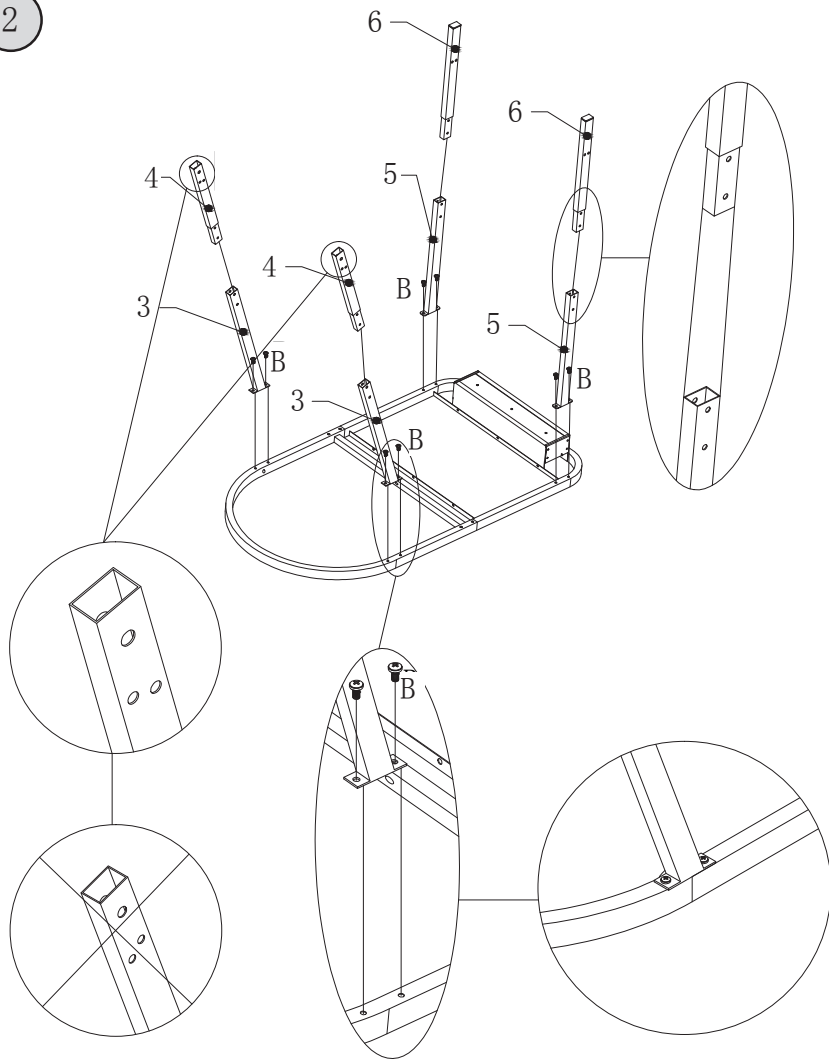
- A telepítés megkezdése előtt alaposan olvassa el az összes telepítési útmutatót.
- Szerelje össze a grillt tiszta, sík felületen, ahol nem áll fenn az alkatrészek elvesztésének veszélye.
- Az összeszerelés megkezdése előtt: Vegye ki az összes alkatrészt a csomagolásból, és válogassa szét őket az összeszerelési utasításoknak megfelelően.
- Ha a grill az alkatrészek utolsó, gondos ellenőrzése után sem teljes, forduljon a beszállító ügyfélszolgálatához.
- Az egyes illesztéseket az alkatrészek összeszerelése és összehangolása után húzza meg teljesen. Ez könnyebb összeszerelést és a grill jobb stabilitását eredményezi.

1



B	 M6x12	x 10
C	 M6	x 3

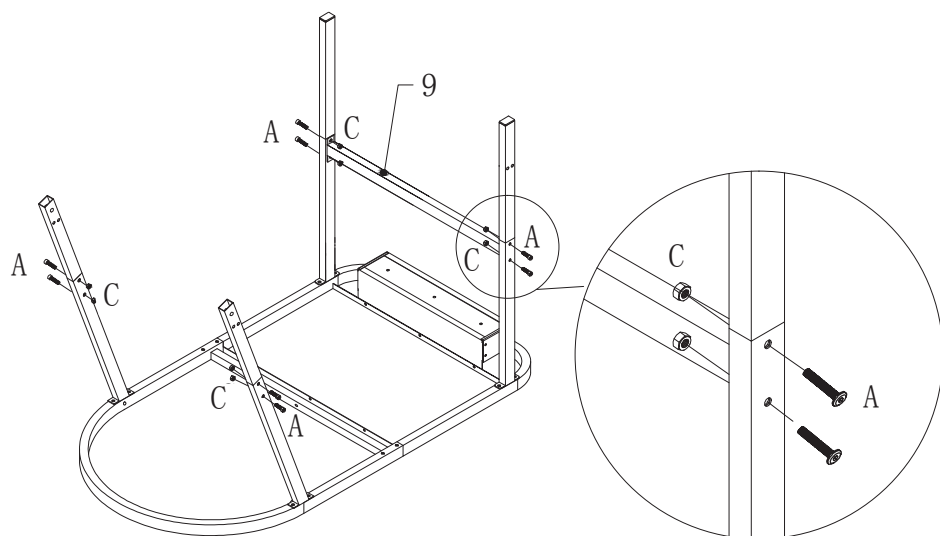
2



B	 M6x1 2	x 8
---	--	-----

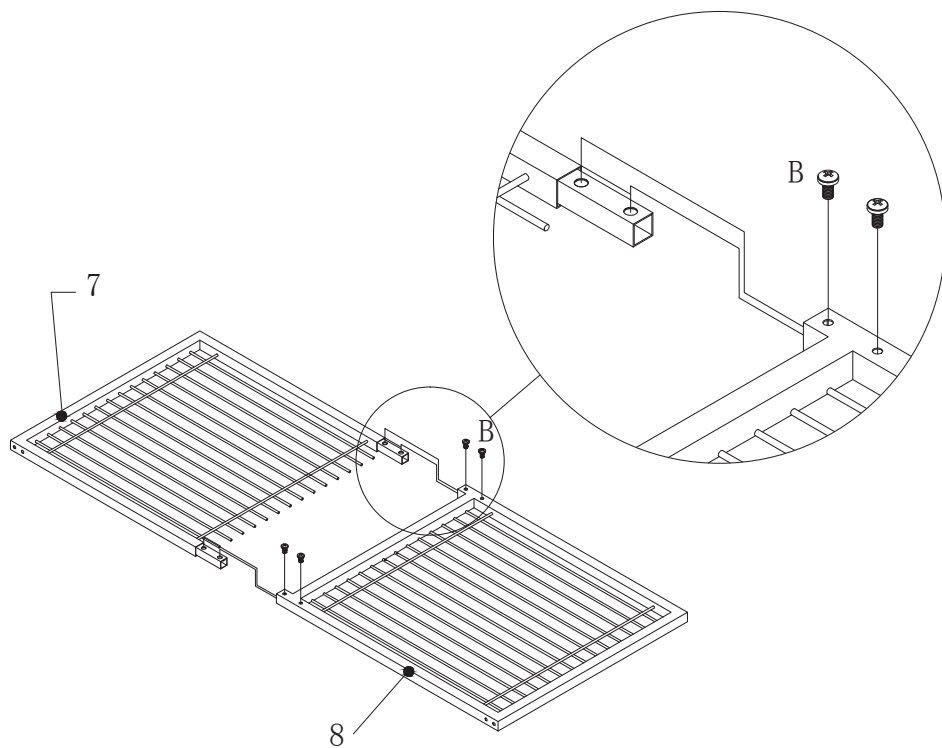
3

A	 M6x30	x 8
C	 M 6	x 8



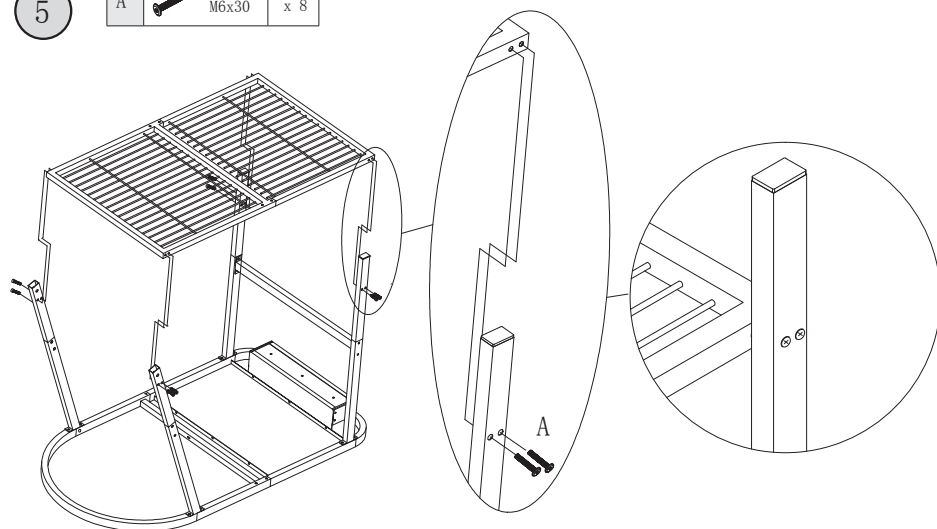
4

B	 M6x1 2	x 4
---	--	-----

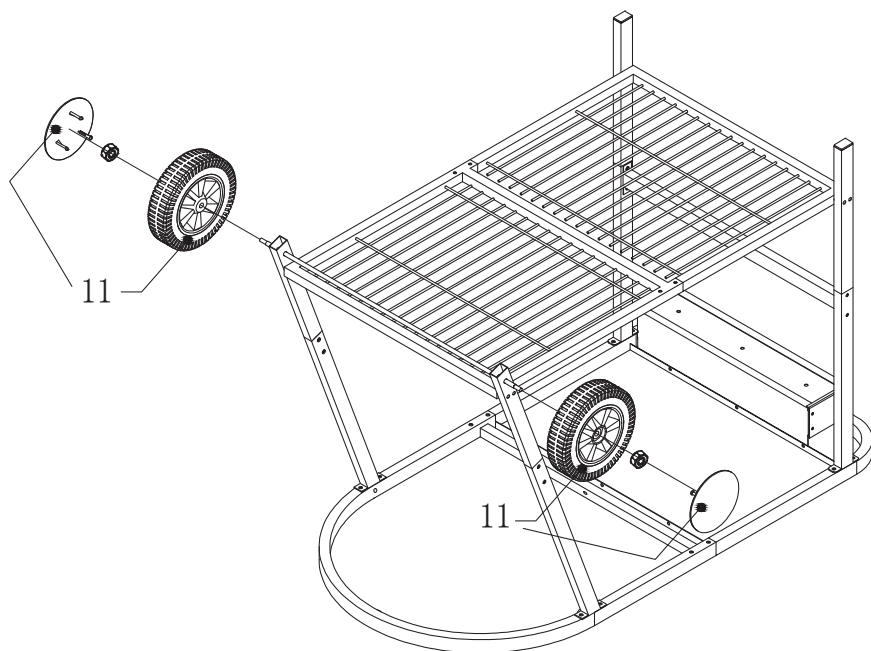


5

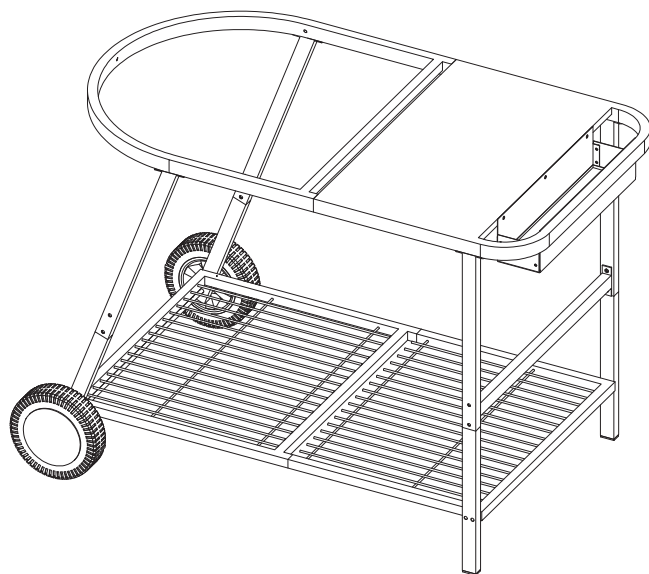
A		M6x30	x 8
---	---	-------	-----



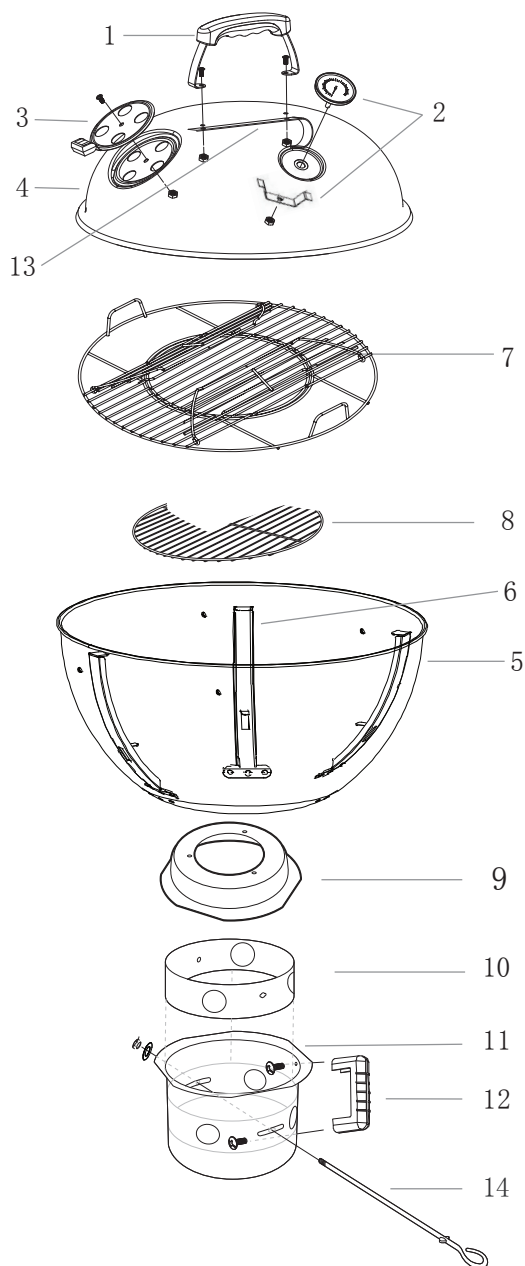
6



7



Alkatrészlista gril



Alkatrészlista:

A szerelés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a termékcsomag tartalmazza az alkatrészjegyzék szerinti összes alkatrészt.

1	Grill fedél fogantyú		x 1
2	Hőmérő		x 1
3	Szellőzőnyílás		x 1
4	Grill fedél		x 1
5	A kemence		x 1
6	Grilltartó		x 3
7	Grillrács		x 1
8	Kemencerács		x 1
9	Hamutartó fedél		x 1
10	Hamutartó tartó		x 1
11	Hamutartó		x 1
12	Hamutartó fogantyú		x 1
13	Rögzítés - fedél		x 1
14	Ellenőrző szellőztetés		x 1

A	Csavar	M6x16		x 2
	Mátrix	M6		x 2
B	Csavar	M5x10		x 4
	Mátrix	M5		x 4
C	Csavar	M6x12		x 9
	Mátrix	M6		x 9
D	Pad	D16		x 1
	Mátrix	M6		x 1
E	Dió (hőmérő)	M8		x 1
F	Csavar (hamutartó fogantyú)	M6x12		x 2
G	Csavar	M6x16		x 4
	Pad	D16		x 4

1

A

B

3

4

13

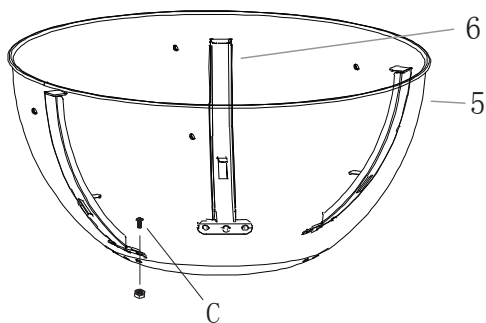
2

E

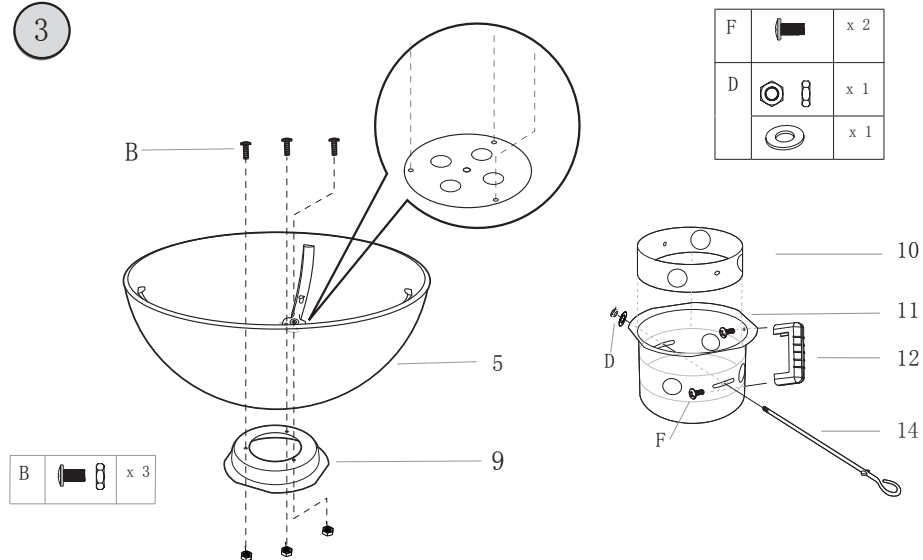
A		x 2
B		x 1
E		x 1



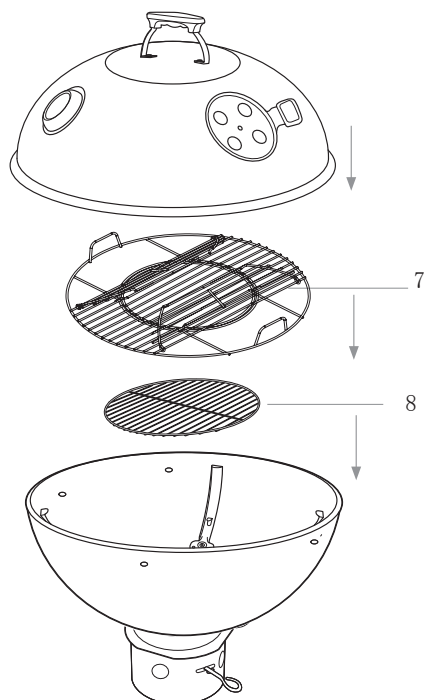
C			x 9
---	---	---	-----



3



4

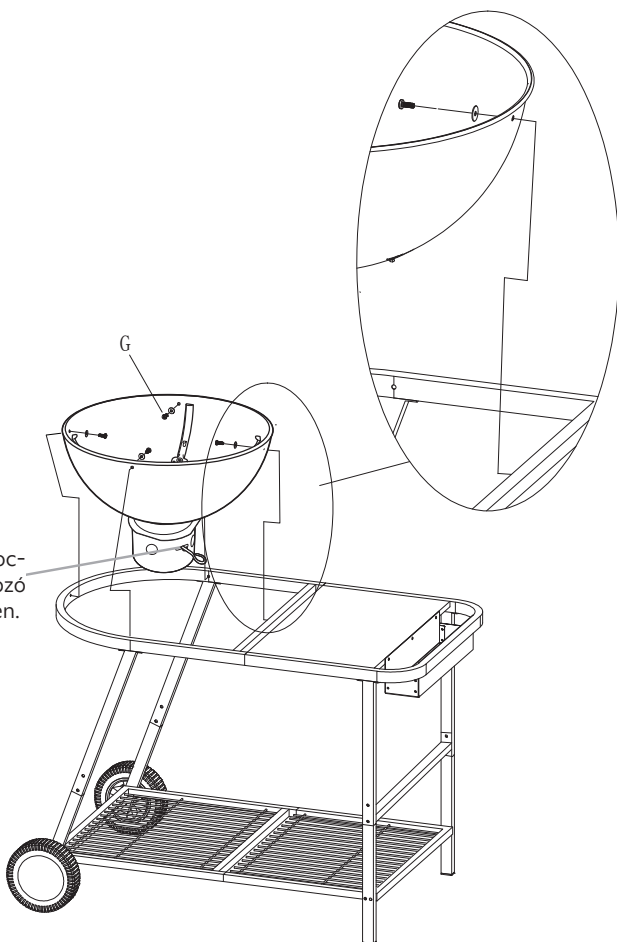


5

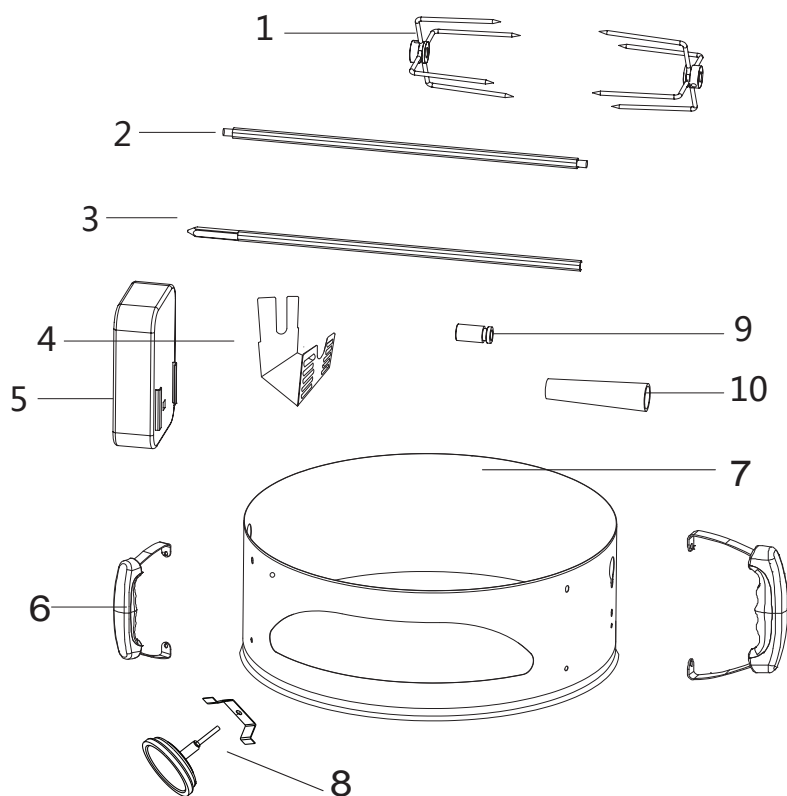
Megjegyzés magamnak!

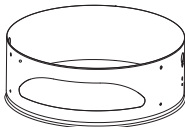
A grillt úgy kell elhelyezni a koc-
siban, hogy a szellőzésszabályozó
elől könnyen hozzáférhető legyen.

G		x 4
		x 4



Alkatrészjegyzék grillezőtű-szerelvények



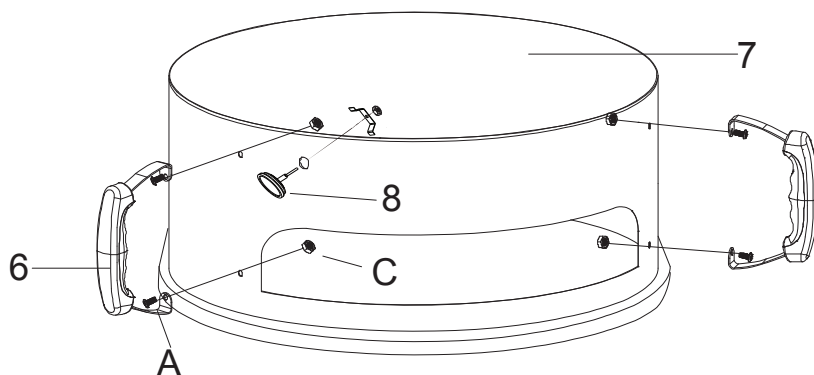
1	4-karú villa		x 2
2	Osztott grilltű 1/2		x 1
3	Osztott grilltű 2/2		x 1
4	Rögzítő bilincs a rögzítéshez grillezőtűk		x 1
5	Elektromos motor		x 1
6	Fogantyú		x 2
7	Rozsdamentes acél pizza karika		x 1
8	Hőmérő		x 1
9	Barbecue tű tok		x 1
10	Grill tű fogantyú		x 1
A	Csavar	M6X12 	x 4
B	Csavar	M5X10 	x 2
C	Matice	M6 	x 4
D	Šroub	M5X10 	x 3
E	Mátrix	M5 	x 2

Alkatrészlista:

A szerelés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a termécsomag tartalmazza az alkatrészjegyzék szerinti összes alkatrészt.

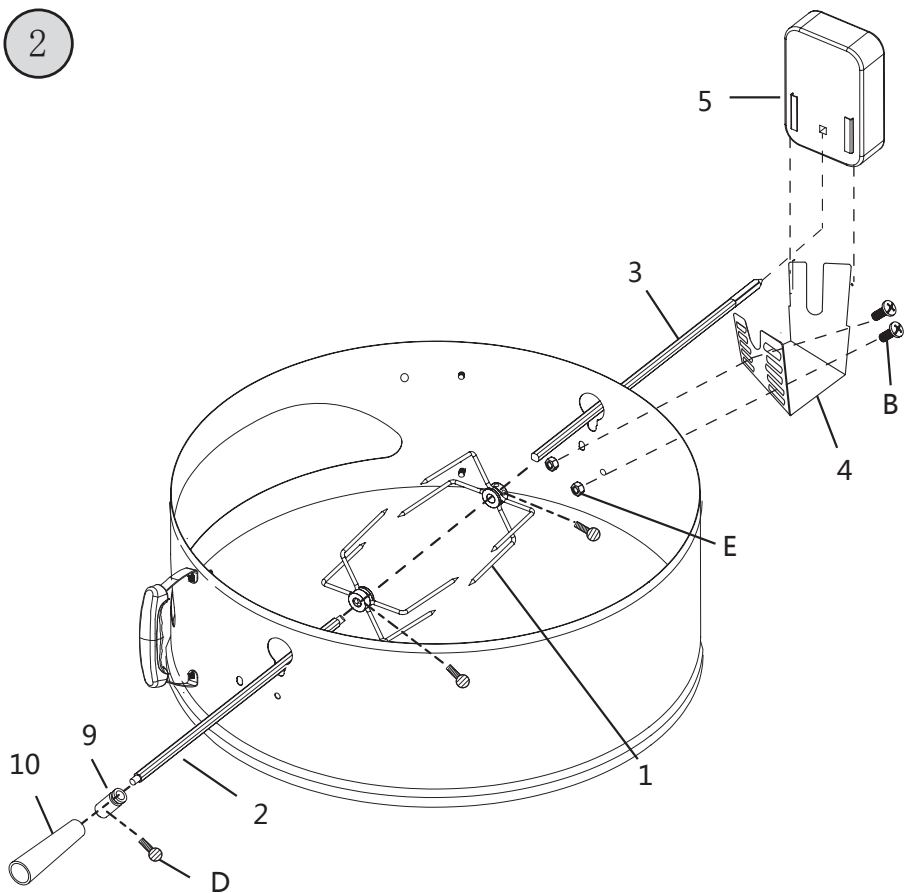
A grillezőtű szerelvény összeszerelése

1

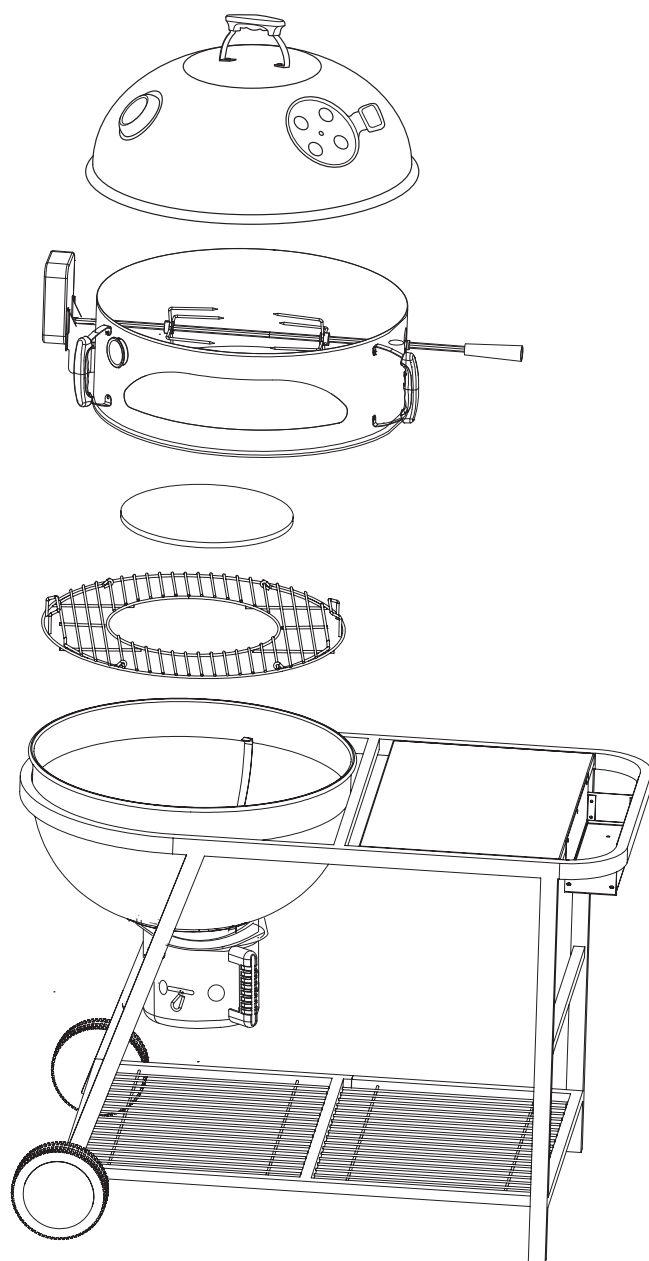


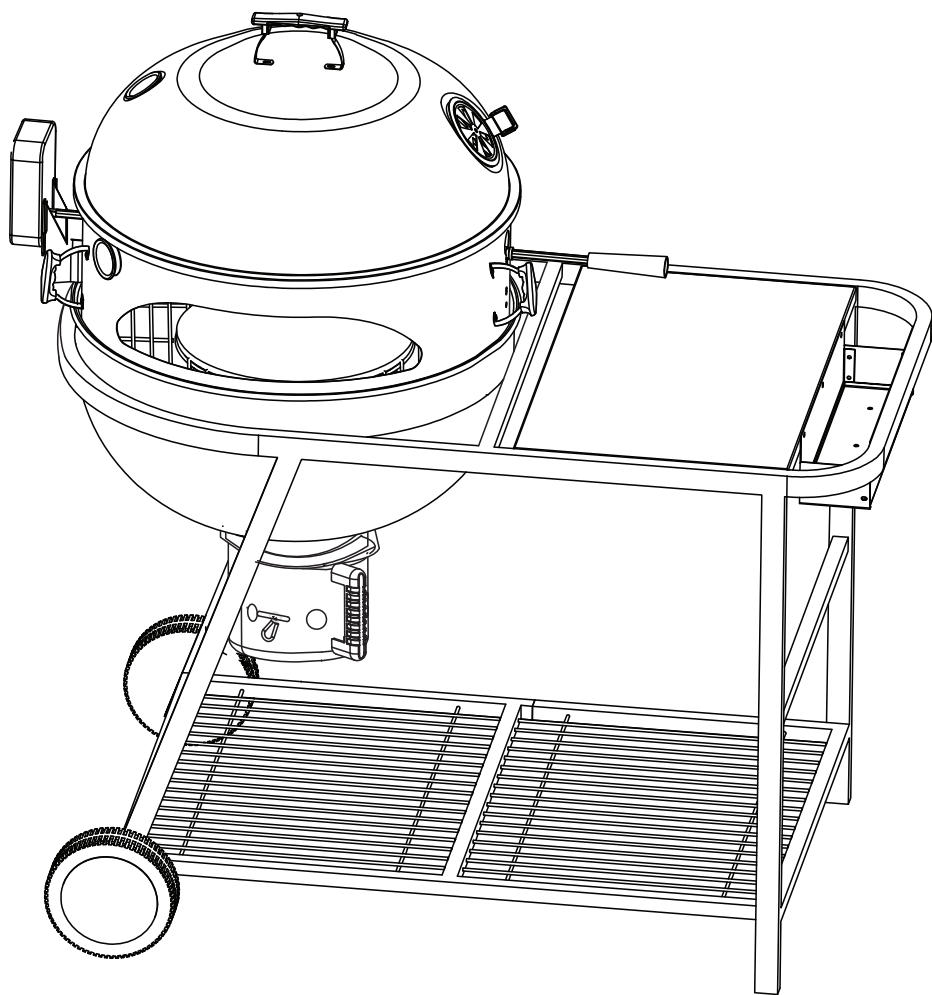
A	M6X12		x 4
C	M6		x 4

2



B	M5X10		x 2
E	M5		x 2
D	M5X10		x 3





Elérhetőségek és szolgáltatás

Ha nem talál megoldást a problémára ebben a táblázatban, kérjük, forduljon egy hivatalos szervizközponthoz, hogy segítsen a probléma megoldásában; a szervizközpontok listája a www.avenberg.cz oldalon található.

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

Környezetvédelem, hulladékkezelés



A készülékeket, termékeket, tartozékokat és a csomagolást a legközelebbi gyűjtőudvarra kell szállítani a környezetkímélő újrafelhasználás érdekében.

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

A régi elektromos és elektronikus berendezésekről szóló európai WEEE-irányelv (2002/96/EK) és annak a nemzeti jogszabályokban való átültetése szerint a használhatatlan elektromos készülékeket a hasonló készülékek vásárlásakor vagy az elektromos készülékek gyűjtésére és ártalmatlanítására kijelölt, rendelkezésre álló gyűjtőközpontokban kell leadni. Az ilyen leadott elektromos készülékeket összegyűjtik, szétszerelik és környezetkímélő újrafelhasználás céljából elszállítják. A termék megfelel a RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek.



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

AVEN[®] BERG

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



Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!