

ZAHRADNÍ GRIL
YUROK

TYP: HL-FP021

NÁVOD K OBSLUZE

(překlad původního návodu k obsluze)

AVEN[®]
BERG



CZ

POUŽÍVAT POUZE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ! PŘED POUŽITÍM VÝROBKU PŘEČÍST NÁVOD!

Návod k obsluze uschovejte pro další použití!

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

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



Bezpečnostní pokyny!

VAROVÁNÍ:

-  Používat pouze ve venkovním prostředí!
-  Před použitím výrobku důkladně přečíst návod k obsluze!
-  **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části grilu mohou být velmi horké! Zamezte přístupu dětí!
-  Jednotlivé části grilu mohou být velmi horké, proto buďte velmi opatrní a zamezte přístupu dětí ke grilu. Děti nesmí gril nikdy používat ani se pohybovat v jeho bezprostřední blízkosti.
-  Tento výrobek musí být vždy umisťován výhradně mimo dosah hořlavých materiálů.
-  Gril vždy umisťujte pouze na rovný a pevný povrch!
-  Během používání výrobku je zakázáno s ním jakkoli manipulovat.
-  Gril nepřenášejte ani s ním jinak nemanipulujte, pokud jej právě používáte.
-  Po použití grilu důkladně uhasťte oheň v topeništi a ujistěte se, že je popel vychladlý a nehrozí tak riziko požáru.
-  Jakékoliv úpravy výrobku mohou být nebezpečné.
-  Nikdy neměňte nastavení grilu, neprovádějte úpravy ani změny na výrobku.
-  Za účelem rozdělání ohně, příp. pro podporu hoření nikdy nepoužívejte tekuté podpalovače!
-  Chraňte se před ohněm! Nebezpečí zranění a popálení!
-  Gril nepoužívejte při větrném počasí! Hrozí nebezpečí zranění a požáru!
-  Tento gril je uživatel povinen pravidelně kontrolovat a udržovat v čistém a bezpečném provozním stavu.
-  Po skončení používání grilu (uhašení plamene v topeništi) je gril nutné ponechat zcela vychladnout po dobu min. 60 minut tak, aby se zamezilo případným popáleninám v důsledku manipulace se stále horkým grilem. Za všech okolností proto při manipulaci s grilem používejte ochranné rukavice.
-  Nikdy se nedotýkejte roštů, příp. jiných částí uvnitř grilu, popela či dřevěného uhlí za účelem kontroly teploty.
-  Gril umisťujte tak, aby bylo zabráněno nárazům větru, které by následně mohly roznášet zbytky hořícího popela a způsobit tak vznícení hořlavých materiálů v okolí grilu.
-  Gril nikdy nepoužívejte za silného větru.
-  Při rozdělávání ohně se nikdy nenaklánějte nad gril.
-  Za žádných okolností neponechávejte gril s rozdělávaným ohněm v topeništi bez dozoru. Zejména pak zamezte přístupu dětí a domácích zvířat ke grilu.
-  Gril se nikdy nesnažte přemisťovat, je-li v topeništi rozdělávaný oheň. Před uskladněním či manipulací s grilem jej ponechte dostatečně vychladnout.
-  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.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Gril je určen pouze pro použití dřevěného uhlí nebo menších kusů dřeva! Nevkládejte větší kusy dřeva nebo dřevěné špalky a nedopusťte, aby v grilu hořel vysoký plamen! Důsledně kontrolujte 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!



VAROVÁNÍ!

NEPOUŽÍVEJTE LÍH NEBO BENZÍN NA ROZDĚLÁNÍ OHNĚ.

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!

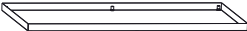
Obalový materiál zlikvidujte vhodným způsobem!

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ:

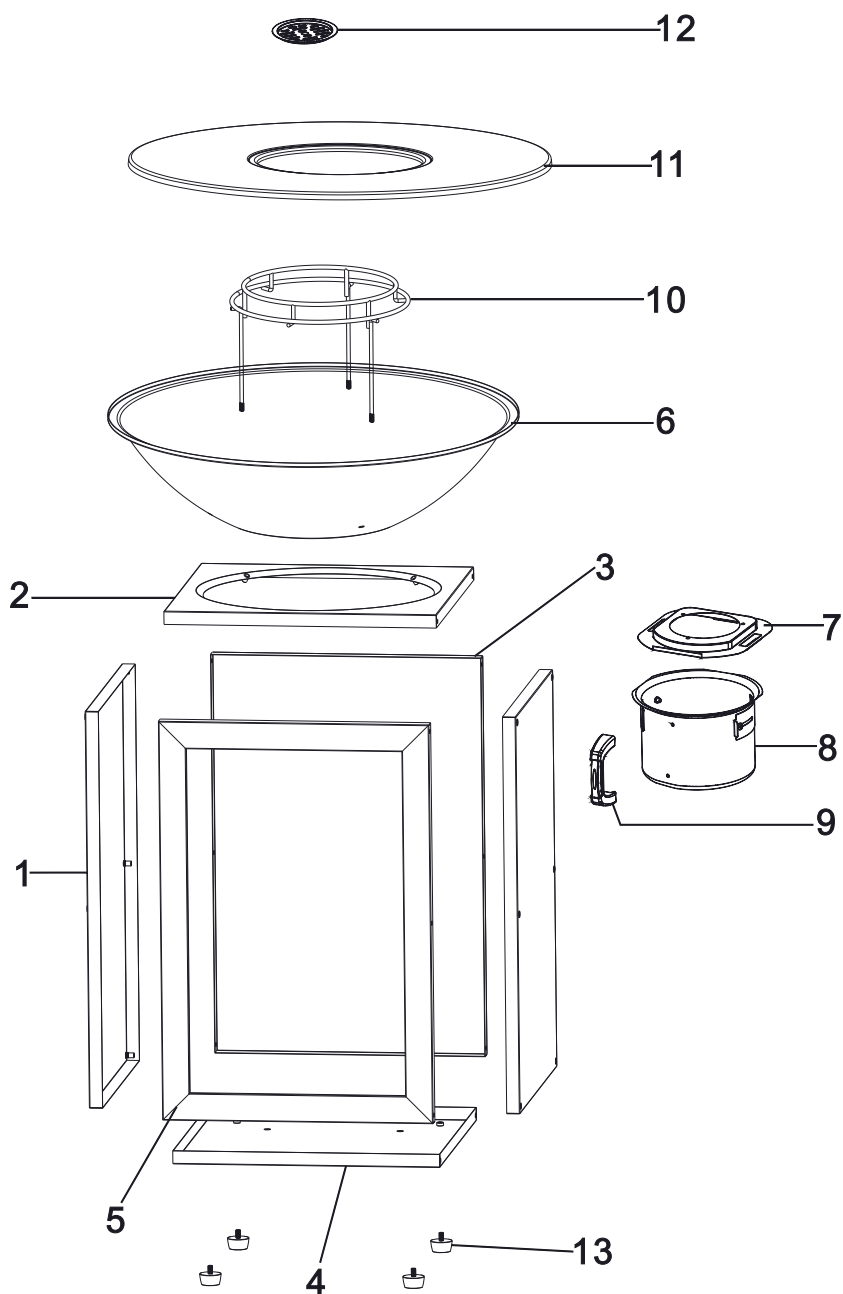
-  Určeno výhradně k venkovnímu použití (mimo budovy). NIKDY gril nepoužívejte uvnitř budov ani v uzavřených nebo špatně ventilovaných prostorech.
-  Místo použití grilu musí být vždy vybaveno hasicím přístrojem.
-  Gril je určen výhradně pro domácí použití. NIKDY gril nepoužívejte pro jiné než výrobcem předepsané účely nebo ke komerčním účelům.
-  Některé části grilu jsou konzervovány olejem z výroby. Před přípravou pokrmů se přesvědčte, že je konzervační olej kompletně vypálen a odstraněn tak, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.
-  Při práci s grilem nepoužívejte volné oblečení a používejte vhodnou pokrývku hlavy - vlasy mějte sepnuté.
-  Gril nikdy nepoužívejte na dřevěné podlahy, případně jiném hořlavém povrchu.
-  Gril může být umístěn pouze na pevném podkladu, který zajistí jeho bezpečnou stabilitu vzhledem k hmotnosti grilu.
-  Při používání dodržujte mezi grilem a ostatními hořlavými materiály minimální bezpečnou vzdálenost cca 4 m (týká se včetně, ale ne výhradně, křoví, živých plotů, listí, stromů, trávy, dřevěných podlah/pergol, plotů, budov, atd.).
-  Dodržujte bezpečnou vzdálenost mezi grilem a hořlavinami jako např. nádrží s benzínem, plynovým vedením, výpary z paliv nebo prostorem, kde se tyto hořlaviny mohou nacházet, případně unikat. Gril nikdy neuskładňujte v těchto prostorech.
-  V případě nepříznivých povětrnostních podmínek gril umísťujte na místo chráněné proti větru.
-  Zamezte přístupu dětí a zvířat ke grilu. Pokud gril nepoužíváte, uskladňujte jej mimo dosah dětí.
-  Při manipulaci s grilem dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění zádočných svalů nebo pohybového ústrojí.
-  Nikdy s grilem nemanipulujte pokud je právě používán.
-  Pro zažehnutí dřevěného uhlí v topeništi nikdy nepoužívejte benzín, petrolej ani alkohol. Po užití těchto látek nebo podobných hořlavin by mohlo způsobit náhlé vzplanutí, explozi nebo nečekané intenzivní zážeh, což může způsobit vážná poranění uživatele.
-  Nikdy nepřilévajte tekutý podpalovač pro podporu hoření dřevěného uhlí. Může dojít k náhlému zažehnutí podpalovače a vážnému poranění uživatele.
-  Do roztopeného ohně nikdy nepřidávejte samovznétné brikety dřevěného uhlí, může dojít k náhlému vzplanutí a poranění uživatele.
-  Gril nepodpalujte a nepoužívejte bez namontovaného popelníku.
-  Po použití neponechávejte horký gril nebo zbytky hořícího dřevěného uhlí či popela bez dozoru.
-  Popelník z grilu nikdy nevyjímejte, dokud popel/zbytky uhlí zcela nevychladnou.
-  Gril ponechte dostatečně vychladnout před zahájením jakýchkoli úkonů údržby nebo čistění.
-  Před tím, než gril ponecháte bez dozoru, zbývající uhlí a popel musí být z grilu odstraněn.
-  Buďte opatrní a vždy používejte zdravý rozum, tím chráníte sebe i Váš majetek. Opatrně vložte zbývající uhlí a popel do nehořlavé kovové nádoby a dostatečně zalijte vodou. Uhlí zalité vodou ponechte v kovové nádobě 24 hodin před tím, než obsah vylijete.
-  Pomocí zahradní hadice pokropte veškerý povrch v okolí grilu. Tím uhasíte všechny popel, uhlí nebo uhlíky, které mohly vypadnout z grilu během jeho používání nebo při čistění!
-  Buďte připraveni na případný požár. Ujistěte se, že jste schopni poskytnout první pomoc a uhasit oheň, lékárníčku a hasicí přístroj mějte v dosahu.
-  Gril nikdy nepoužívejte k ohřevu neotevřených plechovek nebo sklenic. Uvnitř takovýchto nádob se může nahromadit tlak, který způsobí jejich roztržení/roztrhnutí, což může vést k vážným zraněním nebo poškození grilu.

Seznam dílů

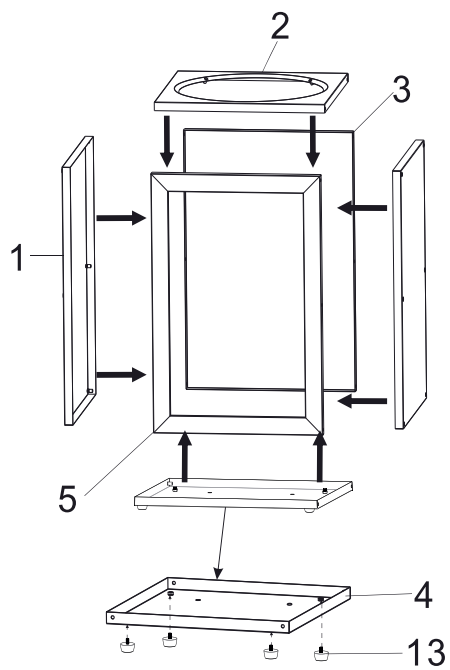
Označení	Obrázek	Množství
1		2
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		4

Označení	Název	Obrázek	Množství
A	M6×12 mm		19
B	M6		3
C	M6		2
D	Ø6×16		4
E	M6		3

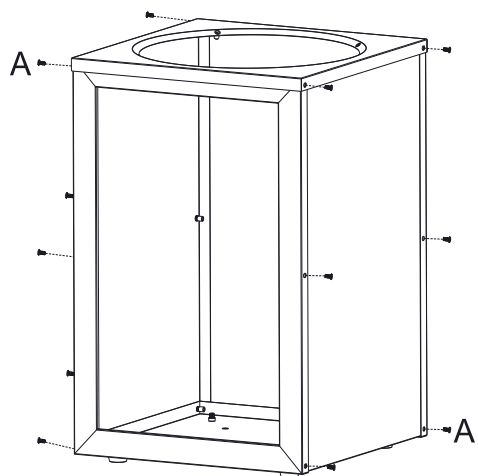
Montáž



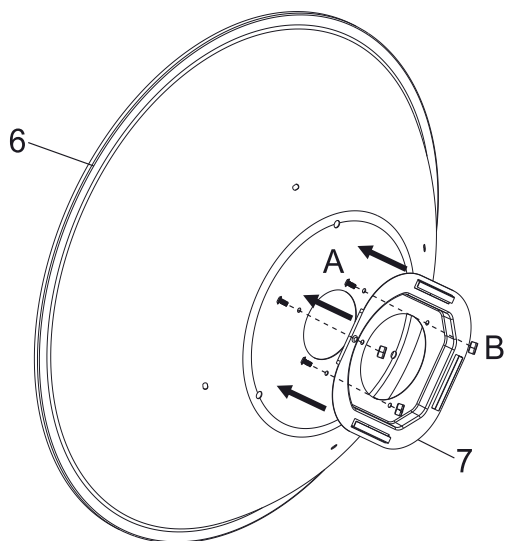
1



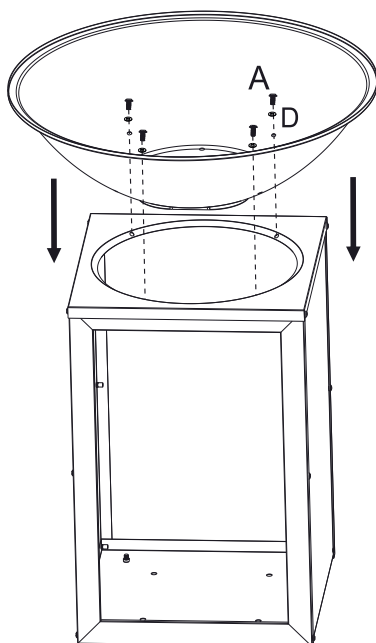
2



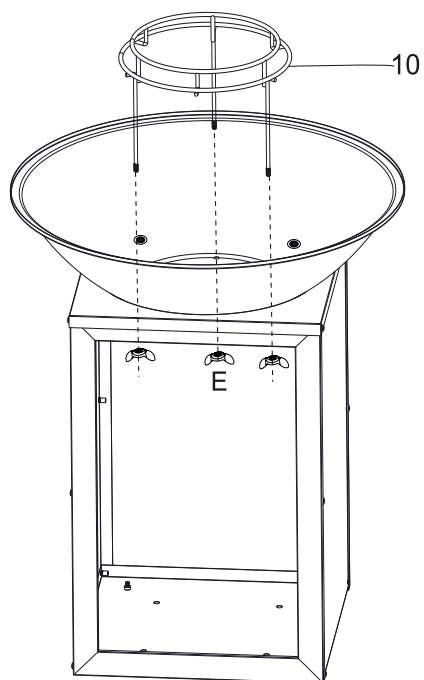
3



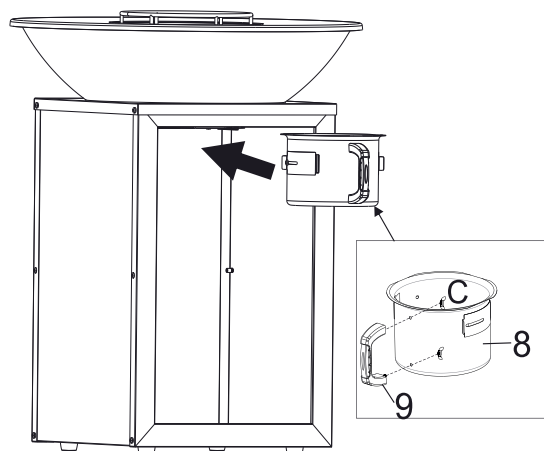
4



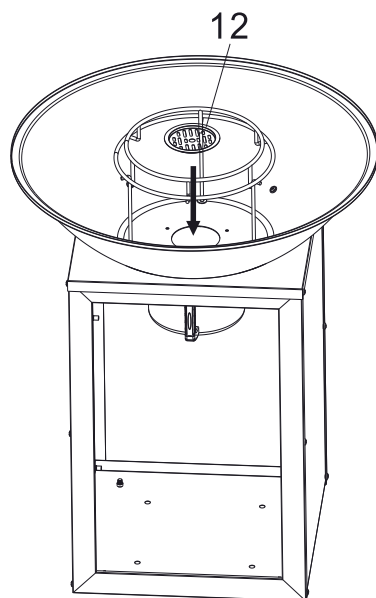
5



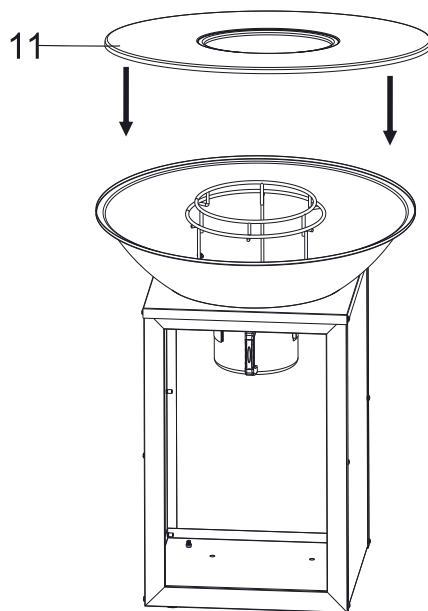
6



7



8



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.
- Pozor! Ani při prvním vypálení nepřekračujte maximální uvedenou teplotu! Mohlo by dojít k přetopení a poškození grilu a následné ztrátě záruky.

Rozdělávání ohně

- Do topeniště nasypete dřevěné uhlí.
- VAROVÁNÍ! Do topeniště nekládejte více, jak 1,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket. V grilu nikdy nepoužívejte samotné dřevo! Mohlo by dojít k přetopení a trvalému poškození grilu! V případě potřeby je možné pro dosažení výraznějšího aroma grilovaných potravin přidání malých kousků nebo štěpků dřeva.
- 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, dokud nedojde k dostatečnému prohoření uhlíků do grilovací/popelavé podoby (cca 20 min.). Toto umožní, aby podpalovač kompletně vyprchal/vyhořel z dřevěného uhlí.

Regulace ohně v topeništi

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

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

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.

ROŽNĚNÍ

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

Při rožnění používejte Vaši představivost pro nekonečnou škálu možností.

POMALÉ UZENÍ

- Pomalé uzení je tepelná příprava při mnohem nižších teplotách po mnohem delší dobu přípravy. Pomalé uzení je v podstatě založené spíše na nakládání masa a jeho vysoušení, než na jeho tepelné úpravě. Pomalé uzení je ideální pro krůtí a kuřecí maso, hovězí hrudí, sýry a klobásy.
- Pomalé uzení využívá teploty od 60°C do 100°C. Většina receptů na pomalé uzení doporučuje nasolení tzv. rychlosolí, což napomáhá trvanlivosti potravin a zabraňuje bakteriální kontaminaci během tepelné úpravy.

Použití dřevěného uhlí a dřeva na uzení

DŘEVĚNÉ UHLÍ

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

DŘEVO NA UZENÍ

- Přidání dřeva na uzení do topeniště je snadná a efektivní cesta, jak získat jedinečnou kombinaci vůní a chutí u všech druhů grilovaných, rožněných nebo pomalu uzených potravin.

Dřevěné štěpky jsou používány zejména pro kratší tepelné úpravy, zatímco větší kousky používáme pro delší tepelnou úpravu.

- Při výběru dřeva pro uzení platí, že je lepší používat tvrdé ovocné dřevo ze stromů, které mají ořechy, ovoce nebo jiné sladké plody. Nejvíce populární a široce dostupné dřevo pro uzení je jistě buk, dub, švestka a třešeň. Buk a dub dodávají jemnou chuť a vůni, zatímco švestka a třešeň jsou více intenzivní. Další dostupné druhy dřeva jsou meruňka, jablono, atd.
- Důležité je používat dobře vysušené dřevo a nikdy nepoužívat pro uzení jehličnany.

Nedostatečně vysušené dřevo stále obsahuje zbytky pryskyřice a vlhkosti a při hoření dochází ke vzniku extra silného kouře, který maso znehodnotí - maso zčerná. Dále je při spalování syrového dřeva velice složité dosáhnout požadované teploty v důsledku ochlazování ohně vlhkostí ve dřevě. Dobře vysušené dřevo snadněji hoří, udržuje lépe stálou teplotu a dodává vynikající chuť a vůni, která není příliš silná.

- Množství této chuti a vůně obsažené v potravinách lze regulovat výběrem správného dřeva (co se týče intenzity), ale také dobou, po kterou maso udíme. Rožnění obvykle dodává masu výraznější chuť a vůni po kouři než grilování díky delší tepelné přípravě. Dále můžete regulovat míru využití např. zabalením masa do alobalu po částečnou dobu uzení. Uzení se v tomto případě provádí 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 rozdělování ohně nikdy nepoužívejte benzín, petrolej, líh nebo alkohol jako tekutý podpalovač. V některých státech je používání podpalovače nezákonné. V takovém případě je možné použít tuhý-lihový podpalovač jako náhražku. Tekutý podpalovač nikdy nepoužívejte v kombinaci s elektrickým zapalovačem.

Péče, údržba a ošetřování grilu

Šetrným a ohleduplným používáním výrazně prodloužíte životnost grilu.

Jakmile skončíte s grilováním a gril dostatečně vychladl, vyčistěte všechn zbyvající popel. Popel shromažďuje vlhkost, která může vést k začínající korozi a rozkladu materiálů.

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. Uhaste oheň a počkejte 15-20 minut, než gril vychladne. Ujistěte se, že jsou všechny části grilu vychladlé.

b. Grilovací mřížky čistěte pravidelně mýdlovým roztokem. Pozor! Povrchová úprava roštu je velmi křehká! Nečistoty z roštu neklepávejte, aby nedošlo k poškození jeho povrchové úpravy.

c. Na vnější části grilu použijte pěnové čističe, nepoužívejte prášky nebo odírací (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 grilu je zcela normální. V případě výskytu rzi musí být neprodleně odstraněna aby se zabránilo jejímu rozšíření například měkkým kartáčkem. Očištěné plochy poté ošetřete například rostlinným olejem. Aplikaci rostlinného oleje poté opakujte při každém čištění.

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

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

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

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

Kontaktní údaje a servis

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

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

Ochrana životního prostředí, zpracování odpadů



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

Nevyhazujte použité výrobky, spotřebiče nebo zařízení do domovního odpadu!

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

KERTI GRILL
YUROK

TYP: HL-FP021

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)

AVEN[®]
BERG



HU

CSAK KÜLTÉREN HASZNÁLHATÓ! A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST! A használati útmutatót a későbbi használatra őrizze meg!

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

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



Biztonsági utasítások!

FIGYELEM:

-  Kizárólag kültéren használható!
-  A termék használata előtt alaposan olvassa el a használati útmutatót!
-  FIGYELMEZTETÉS: A 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!
-  Védje magát a tűztől! Sérülés- és égési sérülésveszély!
-  Ne használja a grillt szeles időben! Sérülés és tűzveszély!
-  A felhasználónak rendszeresen ellenőriznie kell ezt a grillsütőt, és tiszta, 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 kezeléséből eredő 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 szellőzéseket, 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.
-  Mielőtt tüzet gyújtana a grillsütőben, győződjön meg arról, hogy a hamutartó megfelelően 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 idősök 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 gyújtsa meg a grillt benzinnel vagy hasonló folyadékokkal! Használat után mindig oltsa el megfelelően a tüzet, és várja meg, amíg a grill kihűl!

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

Győződjön meg arról, hogy a grill helyesen van összeszerelve. Egyes alkatrészek éles éllel rendelkezhetnek, amelyek sérülést okozhatnak, ha az összeszerelés során nem körültekintően jár el. Ezért legyen nagyon óvatos, 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 bőrgések 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 faszénnel, és ne használja ezt a grillsütőt lakószobákban, járművekben, sátrakban stb.

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! Ellenőrizze folyamatosan a grill hőmérsékletét, és soha ne lépje túl a 300 Celsius-fokot! A grillrácsok a kandalló közelében helyezkednek el, és nincs ok arra, hogy a grillt magas hőmérsékletnek tegye ki. Ellenkező esetben a grill túlmelegedhet és maradandóan károsodhat! Az utasítások be nem tartása károsíthatja a grill felületét és szerkezetét, és érvénytelenítheti a garanciát!

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!



FIGYELEM!

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT VAGY BENZINT A TŰZ SZÉTVÁLASZTÁSÁHOZ.

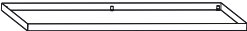
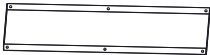
Biztonsági utasítások

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.
-  A grill egyes részeit gyárilag olajjal tartósítják. Az ételek elkészítése előtt győződjön meg arról, hogy a tartósító olaj teljesen leégett és eltávolításra került, hogy elkerülje az ételek szennyeződését.
-  Ne viseljen bő ruházatot és viseljen megfelelő fejedőt, amikor a grillsütővel dolgozik - a haját tartsa feltűzve.
-  Soha ne használja a grillt fapadlón vagy más éghető felületen.
-  A grillt csak olyan szilárd alapra szabad helyezni, amely a grill súlyához képest biztosítja annak biztonságos stabilitását.
-  A grill használatakor tartson legalább kb. 4 m-es biztonsági távolságot a grill és más éghető anyagok (többek között bokrok, sövények, levelek, fák, fű, fa padló/mennyezet, kerítés, épületek stb.) között.
-  Tartson biztonságos távolságot a grill és az éghető anyagok, például benzintartályok, gázvezetékek, üzemanyagtárolók vagy olyan területek között, ahol ezek az éghető anyagok jelen lehetnek, illetve ahonnan ezek az éghető anyagok kiszabadulhatnak. Soha ne tárolja a grillsütőt ilyen területeken.
-  Kedvezőtlen időjárási körülmények esetén a grillt szélvédett helyen helyezze el.
-  Tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a grilltől. Tartsa a grillt a gyermekek számára elérhetetlen helyen, amikor nincs használatban.
-  A grill kezelésénél fokozott óvatossággal járjon el, hogy elkerülje a hátizmok vagy a vázizomzat sérülését.
-  Soha ne kezelje a grillt használat közben.
-  Soha ne használjon benzint, kerozint vagy alkoholt a tűztérben lévő faszén meggyújtásához.
-  Ezen anyagok vagy hasonló éghető anyagok használata hirtelen gyulladást, robbanást vagy váratlanul erős gyulladást okozhat, ami súlyos sérülést okozhat a felhasználónak.
-  Soha ne adjon hozzá folyékony öngyújtó folyadékot a faszén égésének elősegítésére. Az öngyújtó hirtelen meggyulladása és a felhasználó súlyos sérülése lehet a következmény.
-  Soha ne adjon spontán meggyulladt faszénbrikettet az olvadt tűzhöz, hirtelen gyulladás és a felhasználó sérülése lehet a következmény.
-  Ne gyújtsa fel a grillsütőt, és ne használja azt felszerelt hamutartó nélkül.
-  Használat után ne hagyja felügyelet nélkül a forró grillt, illetve az égő faszén vagy hamu maradványait.
-  Soha ne vegye le a hamutartót a grillről, amíg a hamu/szénmaradék teljesen ki nem hűlt.
-  A karbantartási vagy tisztítási műveletek megkezdése előtt hagyja a grillt kellően kihűlni.
-  A megmaradt parazsat és hamut el kell távolítani a grillből, mielőtt felügyelet nélkül hagyja.
-  Legyen óvatos, és mindig használja a józan eszét, ez megvédi Önt és a tulajdonát. A megmaradt parazsat és hamut óvatosan helyezze egy nem gyúlékony fémtartályba, és fedje le megfelelően vízzel. Hagyja a vízzel lefedett parazsat a fémtartályban 24 órán keresztül, mielőtt kiöntené a tartalmát.

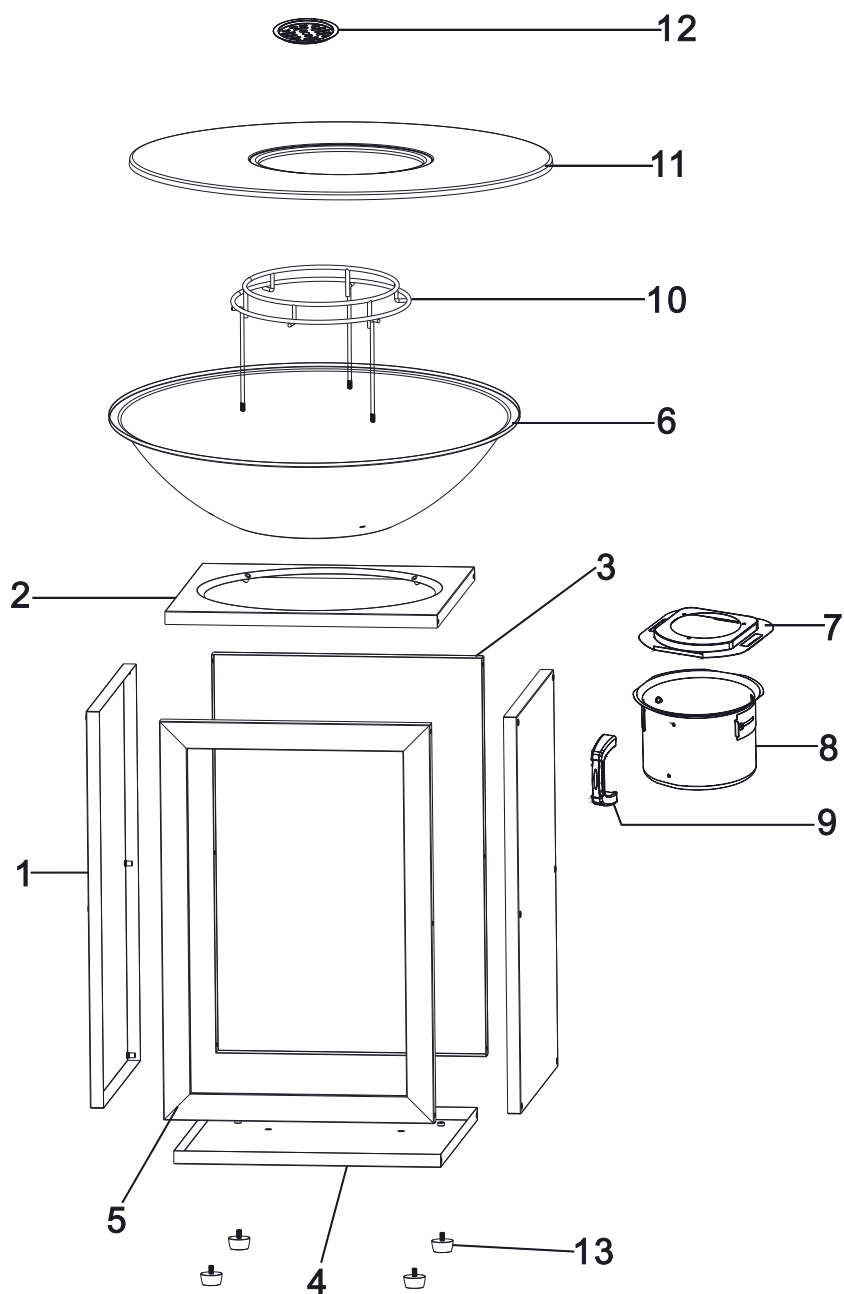
-  Kerti slaggal locsolja le a grill körüli összes felületet. Ezzel eloltja a használat vagy tisztítás során a grillből esetleg kihullott hamut, parazsat vagy parazsat!
-  Készüljön fel egy esetleges tüzesetre. Győződjön meg arról, hogy képes elsősegélyt nyújtani és eloltani a tüzet, tartson kéznél egy 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.

Az alkatrészek jegyzéke

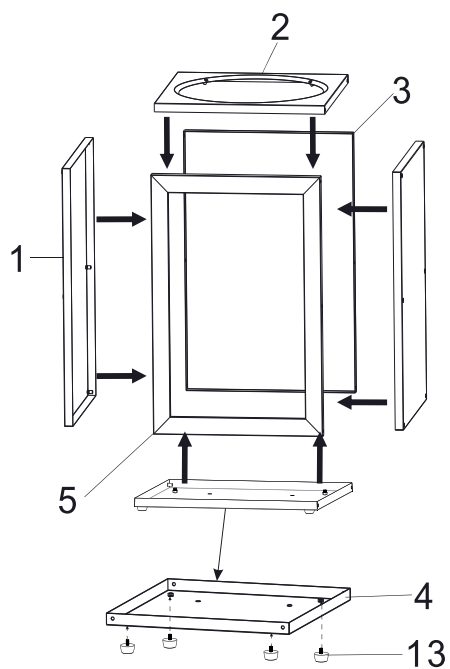
Mark	Kép	Mennyiség
1		2
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		4

Mark	Név	Kép	Mennyiség
A	M6×12 mm		19
B	M6		3
C	M6		2
D	Ø6×16		4
E	M6		3

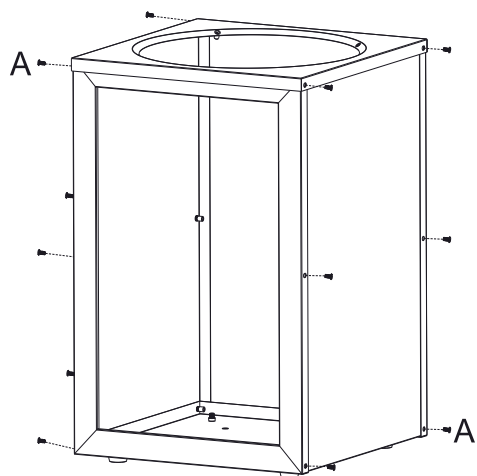
Összeszerelés



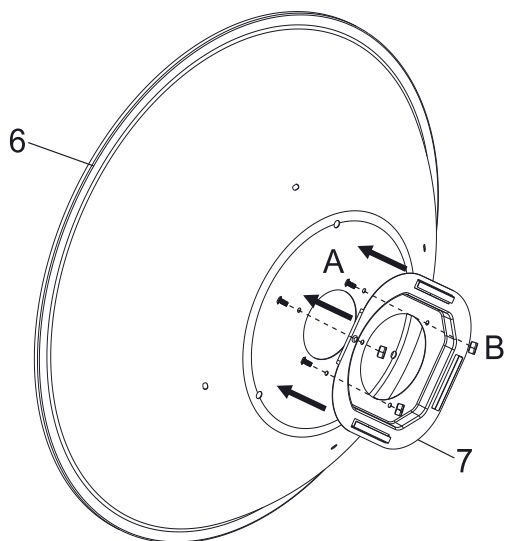
1



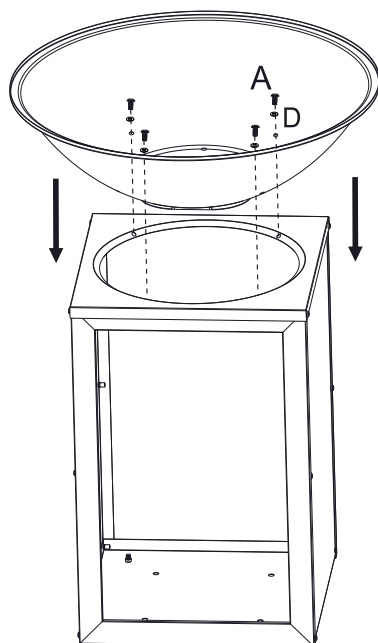
2



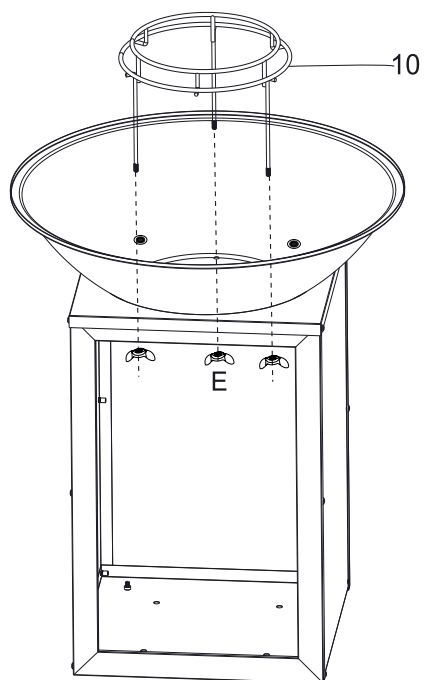
3



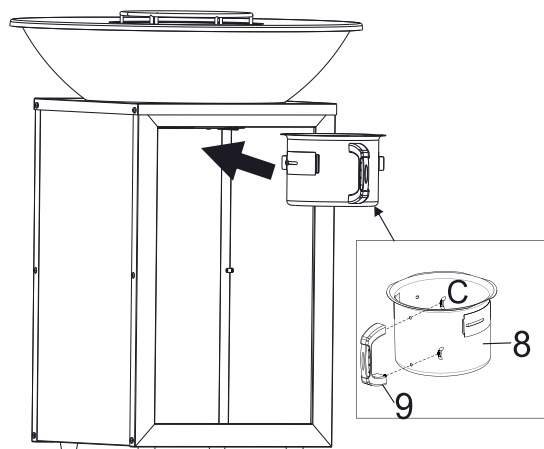
4



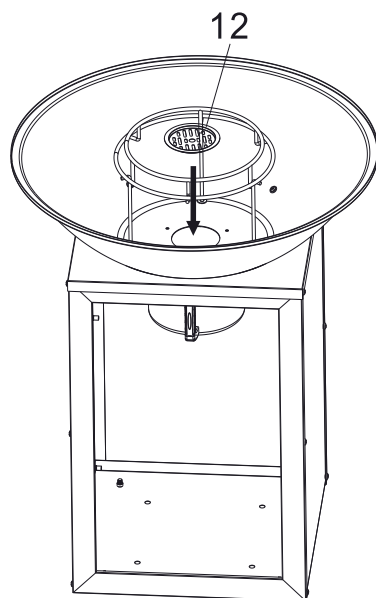
5



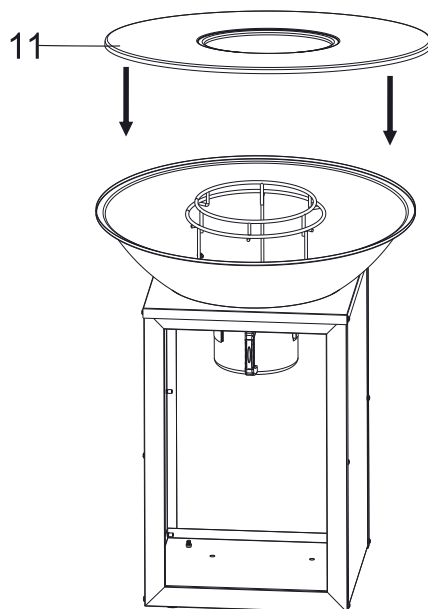
6



7



8



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 nyomtatékosan tanácsolja, hogy első használatakor csak 30 percig égesse a szenet anélkül, hogy grillezne vagy füstölne ételt.
- Vigyázat! Ne lépje túl a megadott maximális hőmérsékletet még első étetéskor sem! Túlmelegedés és a grill károsodása következhet be, ami a garancia elvesztését eredményezheti.

A tűz meggyújtása

- Tegye a faszéneket a tűztérbe.
- FIGYELMEZTETÉS! Ne tegyen 1,5 kg-nál több faszenet vagy grillbrikettet a tűztérbe. Soha ne használjon egyedül fát a grillsütőben! Túlmelegedés és a grill maradandó károsodása lehet a következmény! Szükség esetén apró fadarabokat vagy forgácsot is hozzáadhat a grillezett ételek kifejezettebb aromájának elérése érdekében.
- Grillezés előtt hagyja, hogy a faszén kellőképpen elégjen, hogy parázs képződjön.
- Ez biztosítja, hogy a gyújtóanyag kellőképpen leégjen a tűztérről. Ha korábban kezdi el a grillezést, az ételek megromolhatnak a tűzgyújtó füstjétől. Miután a faszén teljesen leégett a tűztérről, 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 égni a szenet, amíg a parázs kellően át nem égett, hogy grillezhető/égethető legyen (kb. 20 perc). Ez lehetővé teszi, hogy az öngyújtó teljesen elszívja/kiégesse a szenet.

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 ételt 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. Örölni fog annak, hogy ez a grill milyen kevés faszénnel tud megbirkózni.

A faszén hozzáadása az olvasztott tűztérhez

A grillezéshez vagy a lassú füstöléshez szükséges hosszabb hőfok biztosításához (vagy ha rendkívül nagy mennyiségű ételt készít egyszerre), szükség van faszén hozzáadására. Egy hosszú nyelű grillcsipesz/szurkáló segítségével többször szórja szét a faszénnel a tűztérben. Ezután védőkesztyű és grillcsipesz segítségével szükség szerint töltsön szenet a tűztérbe.

Ne használjon folyékony gyújtóanyagot vagy spontán meggyulladt szenet a 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 olyan grillt/tűzrakóhelyet kiüríteni, amely még égő szenet vagy forró hamut tartalmaz. Várja meg, amíg a hamu/szén kellően és teljesen kihűl. Ezután ürítse ki a grillt.

A grillezéssel és a lassú füstöléssel kapcsolatos részletesebb információkért olvassa el az „Élelmiszerek előkészítése” bekezdést.

Az ételek hőkezelése

Kövesse az alábbi utasításokat, amikor ezen a grillen grillez.

Mindig alaposan mosson kezet a nyers hús kezelése előtt, valamint az ételek kezelése után és evés előtt.

Hagyja, hogy a fagyasztott élelmiszerek, például a hús és a baromfi a kezelés előtt teljesen felolvadjanak 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 helyezné, 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.

GRILLENÉS

A grillezés az ételek közvetlen hő hatására történő sütése. Ez a módszer a leggyorsabb, és olyan ételek elkészítésére alkalmas, amelyeknek a sütés előtt finom textúrájuk van, mint például a sertés- vagy marhaszelet, vagy a szűzpecsenye, a darált hús, a kolbász, a kolbász, a csirke, a tenger gyümölcsei stb. elkészítéséhez. A zöldségek szintén népszerű, grillezésre alkalmas ételek.

A grillezés során nagyon magas, 160 °C feletti hőmérsékletet használnak. Ezen a hőmérsékleten a hőkezelés nagyon gyors, ezért az ételt gondosan ellenőrizni kell, hogy ne égjen meg.

SÜTÉS

A grillezés egy közvetett tüzet, hőt és füstöt használó főzési eljárás. Ez a módszer egy kicsit hosszabb ideig tart, de szinte minden típusú ételhez használható (beleértve a fent felsoroltakat is), mivel alacsonyabb hőmérsékletet használ, hosszabb sütési idővel. Ez a módszer leginkább olyan húskok esetében alkalmazható, amelyeknek hosszabb főzési időre van szükségük a megpuhuláshoz, pl. borda, szegycsiga, lapocka, szarvas stb.

A grillezéshez 100°C és 160°C közötti hőmérsékletet használunk. Az optimális eredmény érdekében a hőmérsékletet 135°C körül próbálja tartani.

Használja a fantáziáját a grillezés során, mert a lehetőségek tárháza végtelen.

LASSÚ FÜSTÖLÉS

A lassú füstölés sokkal alacsonyabb hőmérsékleten, sokkal hosszabb ideig tartó sütés. A lassú füstölés lényegében a hús pácolásán és szárításán alapul, nem pedig a főzésén. A lassú füstölés ideális pulyka, csirke, marhaszegycsiga, 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. Ezért a tüztér ajtajának használatát úgy alakították ki, hogy mindkét tüzelőanyagtípust könnyen lehessen adagolni.

TÜZIFA

A füstölőfa hozzáadása a tüztérhez egyszerű és hatékony módja annak, hogy a grillezett, sült vagy lassan füstölt ételek minden típusában az aromák és ízek egyedülálló kombinációját érje el.

A faforgácsot elsősorban rövidebb sütési idő esetén, míg a nagyobb darabokat hosszabb sütési idő esetén használja.

Amikor fát választunk a füstöléshez, jobb, ha kemény gyümölcsfát használunk, amely olyan fákra származik, amelyeken diófélék, gyümölcsök vagy más édes gyümölcsök vannak. 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 a sárgabarack, alma stb.

Fontos, hogy jól szárított fát használjunk, és soha ne használjunk tülevelű fákat füstöléshez.

A nem eléggé szárított fa még mindig tartalmaz maradék gyantát és nedvességet, és elégetésekor különösen erős füst keletkezik, amely megrontja a húst – feketére színezi azt. Ráadásul nyers fa 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 kifejezettebb füstös ízt és aromát ad a húsnak, mint a grillezés. A füstölés mértékét is szabályozhatja, például úgy, hogy a húst a füstölési idő egy részére fóliába csomagolja. A füstölés ebben az esetben a teljes füstölési idő $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ -a, vagy amíg a hús megfelelő szint nem kap, majd a befejezéshez fóliába csomagoljuk.

FIGYELEM!

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

A grill ápolása, karbantartása és kezelése

Ha a grillt takarékosan és megfontoltan használja, jelentősen meghosszabbíthatja az élettartamát. Miután a grill befejezte a grillezést és kellően kihűlt, távolítsa el a maradék hamut. A hamu összegyűjti a nedvességet, ami kezdődő korrózióhoz és az anyag bomlásához vezethet.

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

Ha a grill karbantartását és tisztítását elhanyagolja, fennáll a veszélye, hogy a felgyülemlett vagy lerakódott zsír vagy ételmaradék meggyullad, ami súlyos sérülésekhez vagy a grill károsodásához vezethet.

Minden használat után ürítse ki és tisztítsa meg a grill minden részét a zsírtól és ételmaradéktól.

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

- a. Kapcsolja ki a tüzet, és várjon 15-20 percet, amíg a grill lehűl. Győződjön meg róla, hogy a grill minden része kihűlt.
- b. Rendszeresen tisztítsa meg a grillrácsokat szappanos oldattal. Vigyázat! A grill felületi bevonata nagyon sérülékeny! Ne távolítsa el a szennyeződések a grillről, nehogy megsérüljön a felület-kezelés.
- c. A grill külső részein habos tisztítószeret használjon, ne használjon porokat vagy súrolószereket, amelyek tartósan károsíthatják a grill felületét!
- d. A grill belsejét is tisztítsa meg forró szappanos oldattal. Használjon drótkéfét, acélgyapotot vagy drótkendőt a ráégett ételmaradékok eltávolításához.
- e. Az étellel nem érintkező, talált korróziót megfelelő szerrel kell kezelni, és hőálló grillbevonattal kell leforrázni.
- f. A grillfelületeken vagy a grill egyes részein megjelenő felületi rozsdá teljesen normális. Ha rozsdá van jelen, azt azonnal el kell távolítani, hogy megakadályozza a terjedését, például puha kefével. A megtisztított felületeket ezután le kell kezelni például növényi olajjal. A növényi olaj alkalmazását minden tisztításkor ismételje meg.

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

A grill élettartamának meghosszabbítása és jó állapotának megőrzése érdekében erősen javasoljuk, hogy 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. Lehetséges, 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, védett helyen.

A grill használata és megfelelő tartósítószerrel való kezelése megakadályozza a korróziót. Rendszeresen kenje be a termék felületét növényi olajjal, hogy biztosítsa a szükséges védelmet.

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

Soha ne fújjon festéket a termék belsejére!

FONTOS!

Felhívjuk figyelmét, hogy a grill fém - festett részei a faszénégetés során keletkező extrém hőmérséklet miatt elszíneződhetnek. 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.

Elérhetőségek és szolgáltatás

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

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

Környezetvédelem, hulladékkezelés



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

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

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

Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!

AVEN[®] BERG

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

