

ZAHRADNÍ GRIL S UDÍRNOU
VOLCANO

TYP: HL-AB001

NÁVOD K OBSLUZE

(překlad původního návodu k obsluze)

AVEN[®]
BERG



CZ



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

Návod k obsluze uschovejte pro další použití!

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



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

Bezpečnostní pokyny!

VAROVÁNÍ:

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

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

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

- ☞ Tento výrobek musí být vždy umístěn výhradně mimo dosah hořlavých materiálů.
- ☞ Gril vždy umísťujte 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 rozdělání ohně, příp. pro podporu hoření nikdy nepoužívejte tekuté podpalovače!
- ☞ Při odkrývání víka nebo otevírání dveří 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 umísťujte 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 nesazte přemisťovat, je-li v topeništi rozdělávaný oheň. Před uskladněním či manipulací s grilem jej ponechte dostatečně vychladnout.
- ☞ Za všech okolností otevírejte víko grilu se zvýšenou opatrností a pomalým pohybem, v opačném případě může dojít k vážnému popálení uživatele v důsledku rychlého uvolnění tepla pod víkem grilu.
- ☞ Pravidelně kontrolujte, zda jsou ventilační klapky gril průchozí a bez překážek.
- ☞ Před rozděláváním ohně v grilu se přesvědčte, že je popelník správně a pevně naistalován.
- ☞ Nikdy se grilovacího roštu nedotýkejte bez ochranných rukavic.
- ☞ Palivo skladujte ve 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 uhaste oheň a počkejte, až gril vychladne!

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

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

Výrobce doporučuje používat při montáži ochranné rukavice!

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

VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ OTRAVY OXIDEM UHELNATÝM!

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

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ:

-  Určeno výhradně k venkovnímu použití (mimo budovy). NIKDY gril nepoužívejte uvnitř budov ani v uzavřených nebo špatně ventilovaných prostorách.
-  Místo použití grilu musí být vždy vybaveno hasicím přístrojem.
-  Gril je určen výhradně pro domácí použití. NIKDY gril nepoužívejte pro jiné než výrobcem předepsané účely nebo ke komerčním účelům.
-  Uvnitř komory určené na přípravu pokrmů nikdy nepřekračujte teplotu 300°C. Nenechávejte dřevěné uhlí ani dřevo opřené o stěny topeniště nebo komory pro přípravu pokrmů. Mohlo by tak dojít k poškození povrchové úpravy grilu a výraznému zkrácení životnosti kovového vnitřku a celého výroku.
-  Některé části grilu jsou konzervovány olejem z výroby. Před přípravou pokrmů se přesvědčte, že je konzervační olej kompletně vypálen a odstraněn tak, aby nedošlo ke kontaminaci potravin. Pozor! Ani při prvním vypálení nepřekračujte maximální uvedenou teplotu! Mohlo by dojít k přetopení a poškození grilu a následné ztrátě záruky.
-  Při práci s grilem nepoužívejte volné oblečení a používejte vhodnou pokrývku hlavy - vlasy mějte sepnuté.
-  Gril nikdy nepoužívejte na dřevěné podlahy, případně jiném hořlavém povrchu.
-  Gril může být umístěn pouze na pevném podkladu, který zajistí jeho bezpečnou stabilitu vzhledem k hmotnosti grilu.
-  Při používání dodržujte mezi grilem a ostatními hořlavými materiály minimální bezpečnou vzdálenost cca 4 m (týká se včetně, ale ne výhradně, křoví, živých plotů, listí, stromů, trávy, dřevěných podlah/pergol, plotů, budov, atd.).
-  Dodržujte bezpečnou vzdálenost mezi grilem a hořlavinami jako např. nádrží s benzínem, plynovým vedením, výpary z paliv nebo prostorem, kde se tyto hořlaviny mohou nacházet, případně unikat. Gril nikdy neuskládňujte v těchto prostorách.
-  V případě nepříznivých povětrnostních podmínek gril umísťujte na místo chráněné proti větru.
-  Zamezte přístupu dětí a zvířat ke grilu. Pokud gril nepoužíváte, uskládňujte jej mimo dosah dětí.
-  Při manipulaci s grilem dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění zádočných svalů nebo pohybového ústrojí.
-  Nikdy s grilem nemanipulujte pokud je právě používán.
-  Boční odkládací plochu grilu nezatěžujte předměty nebo břemeny o hmotnosti vyšší, než 10 kg.
-  Pro zažehnutí dřevěného uhlí v topeništi nikdy nepoužívejte benzín, petrolej ani alkohol. Použití těchto látek nebo podobných hořavin by mohlo způsobit náhlé vzplanutí, explozi nebo nečekaně intenzivní zážeh, což může způsobit vážná poranění uživatele.
-  V případě použití tekutého podpalovače pro rozdělení ohně ponechte horní kryt grilu otevřený, dokud podpalovač kompletně nevyhoří. Uzavření krytu příliš brzo může způsobit akumulaci výparů z podpalovače uvnitř grilu, což může vyústit v náhlé vzplanutí nebo explozi těchto výparů při opětovném otevření horního krytu.
-  Nikdy nepřilévajte tekutý podpalovač pro podporu hoření dřevěného uhlí. Může dojít k náhlému zažehnutí podpalovače a vážnému poranění uživatele.
-  Do roztopeného ohně nikdy nepřidávejte samovznětné brikety dřevěného uhlí, může dojít k náhlému vzplanutí a poranění uživatele.
-  Gril nepodpalujte a nepoužívejte bez namontovaného výsuvného popelníku.

-  Po použití neopenechávejte horký gril nebo zbytky hořícího dřevěného uhlí či popela bez dozoru.
-  Výsuvný popelník z grilu nikdy nevyjímajte, 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 všechny popel, uhlí nebo uhlíky, které mohly vypadnout z grilu během jeho používání nebo při čištění!
-  Buďte připraveni na případný požár. Ujistěte se, že jste schopni poskytnout první pomoc a uhasit oheň, lékárničku a hasicí přístroj mějte v dosahu.
-  Gril nikdy nepoužívejte k ohřevu neotevřených plechovek nebo sklenic. Uvnitř takovýchto nádob se může nahromadit tlak, který způsobí jejich roztříštění/roztrhnutí, což může vést k vážným zraněním nebo poškození grilu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

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

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

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

VAROVÁNÍ!

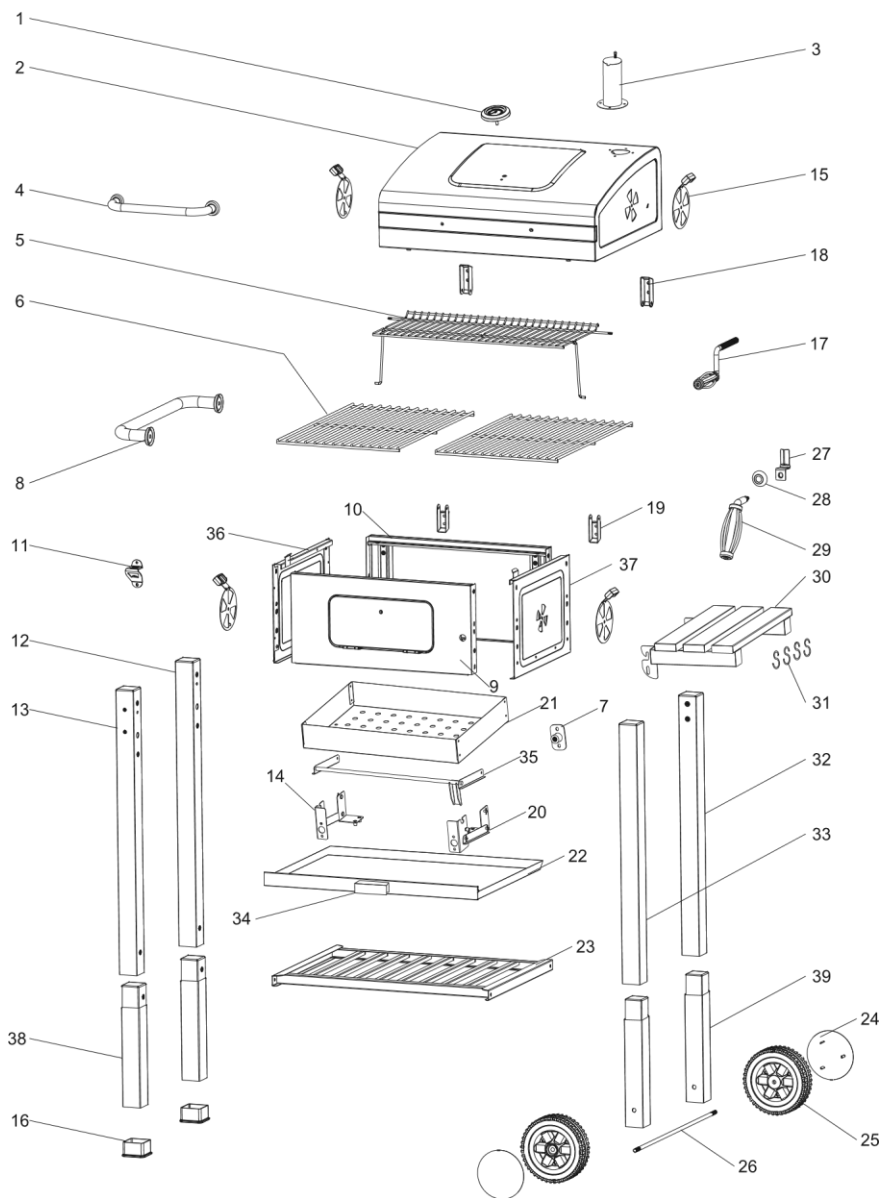
Obalový materiál, zejména plastové sáčky udržujte mimo dosah dětí! Hrozí nebezpečí udušení!

Obalový materiál zlikvidujte vhodným způsobem!



VAROVÁNÍ!

NEPOUŽÍVEJTE LÍH NEBO BENZÍN NA ROZDĚLÁNÍ OHNĚ.

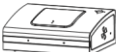
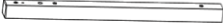
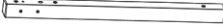


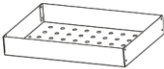
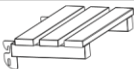
Spojovací materiál a seznam dílů

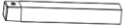
Označení	Název	Obrázek	Množství
AA	M6x20 mm		8
	Ø6x16		8
	Ø6		8
BB	M6x12 mm		6
	Ø6x16		6
	Ø6		6
	M6 matice		6
CC	M6x12 mm		12
DD	M10 matice		2
EE	M6x70 mm		2
	Ø6x16		2
	Ø6		2
FF	Ø6x16		1
	Ø6		1
	M6 matice		1

GG	M6x20		4
HH	M6x40		2
	R závlačka		2

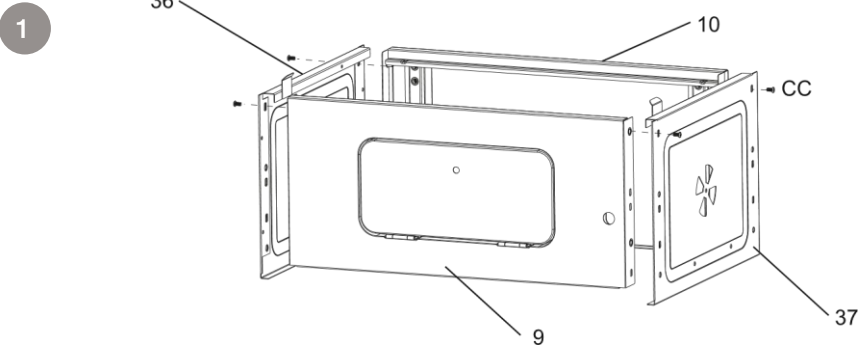
II	M6x40 mm		4
JJ	M6x30 mm		2
	Ø6x16		2
	Ø6		2
	Ø6		2
KK	M6x40 mm		4
	Ø6x16		4
	Ø6		4
	Ø6		4
	M6 matice		4
LL	M6x12 mm		4
	M6 matice		4
MM	M6x16 mm		6
NN	R závlačka		2

Označení	Obrázek	Množství
1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		2
7		1
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		4
16		2
17		1

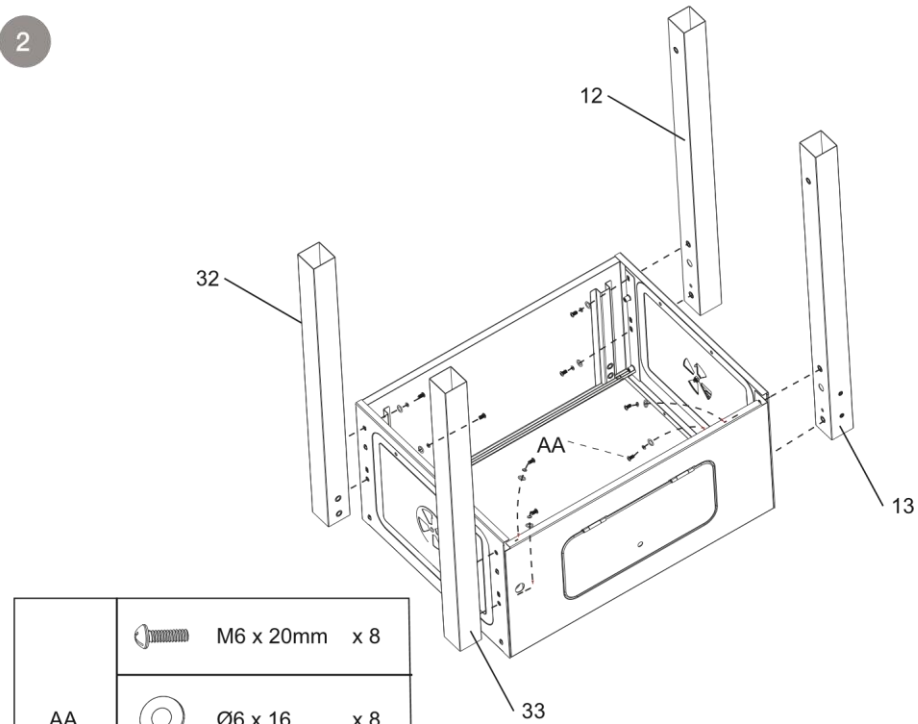
18		2
19		2
20		1
21		1
22		1
23		1
24		2
25		2
26		1
27		1
28		1
29		1
30		1
31		4
32		1
33		1
34		1
35		1

36		1
37		1
38		2
39		2

Montáž



CC	 M6 x 12mm x 4
----	---

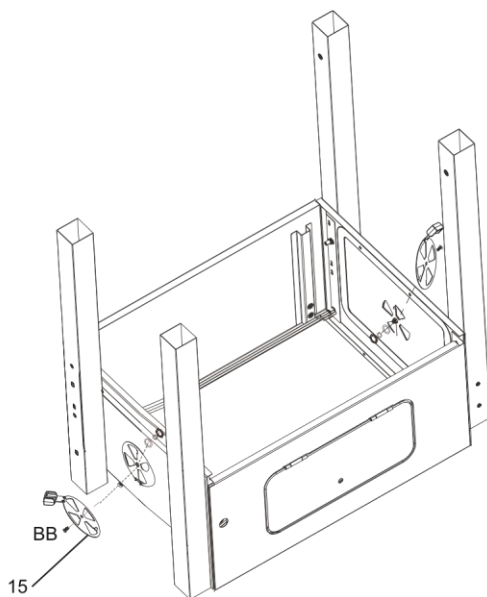


AA	 M6 x 20mm x 8
	 Ø6 x 16 x 8
	 Ø6 x 8

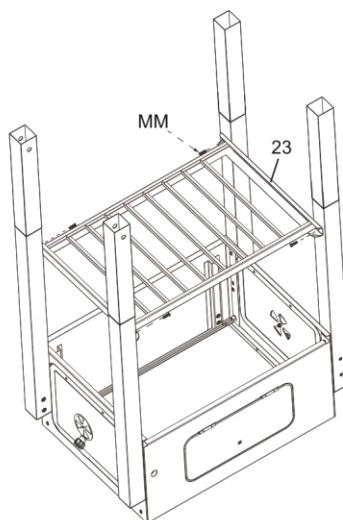
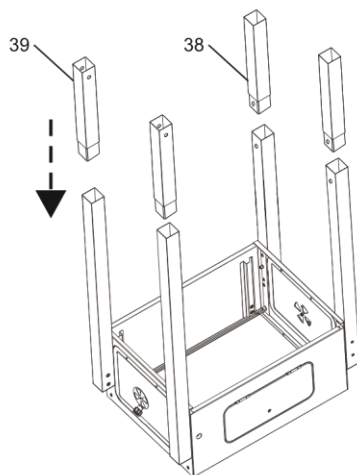
Montáž

3

BB		M6 x 12mm	x 2
		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
		M6 matice	x 2



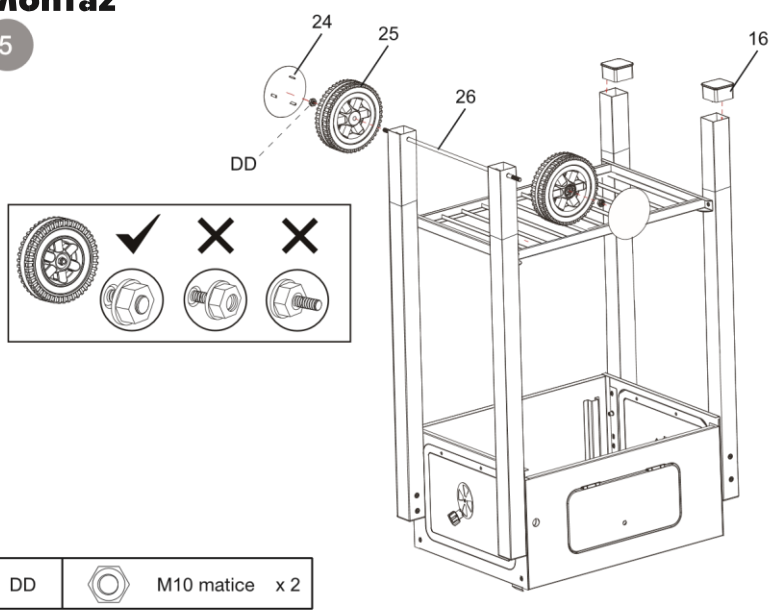
4



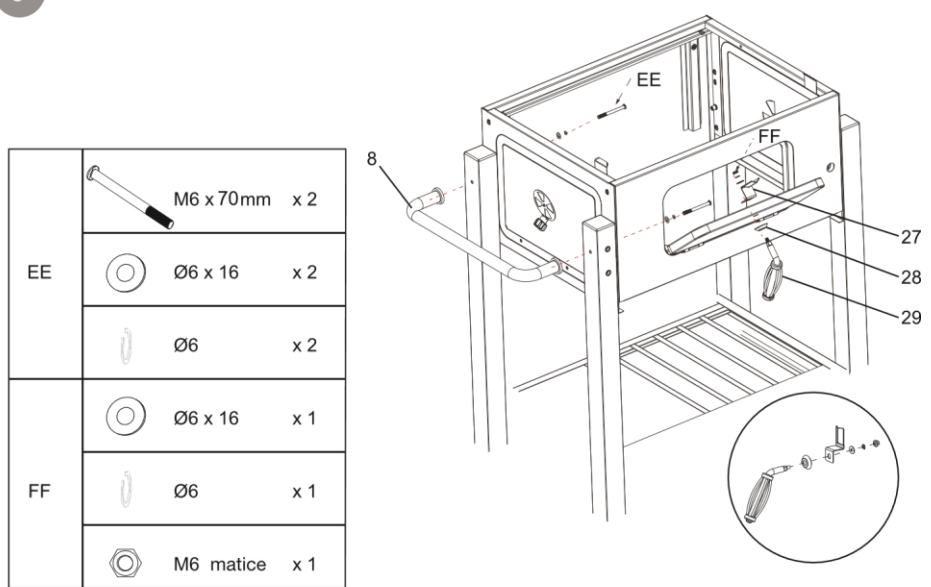
MM		M6 x 16mm	x 4
----	---	-----------	-----

Montáž

5

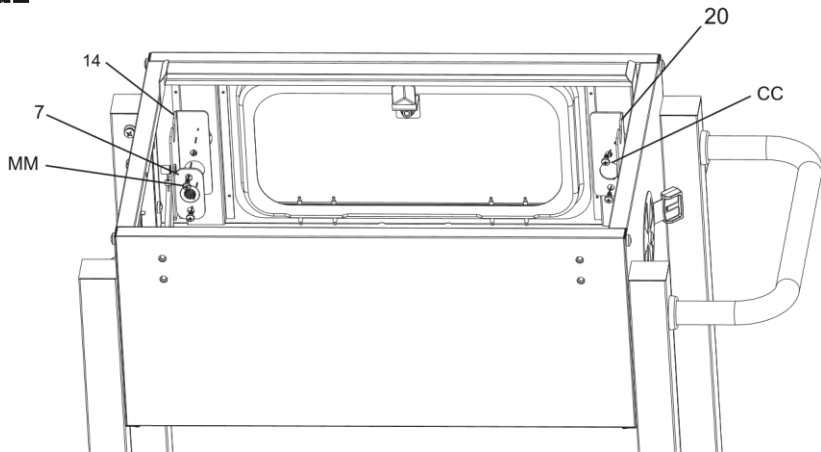


6



Montáž

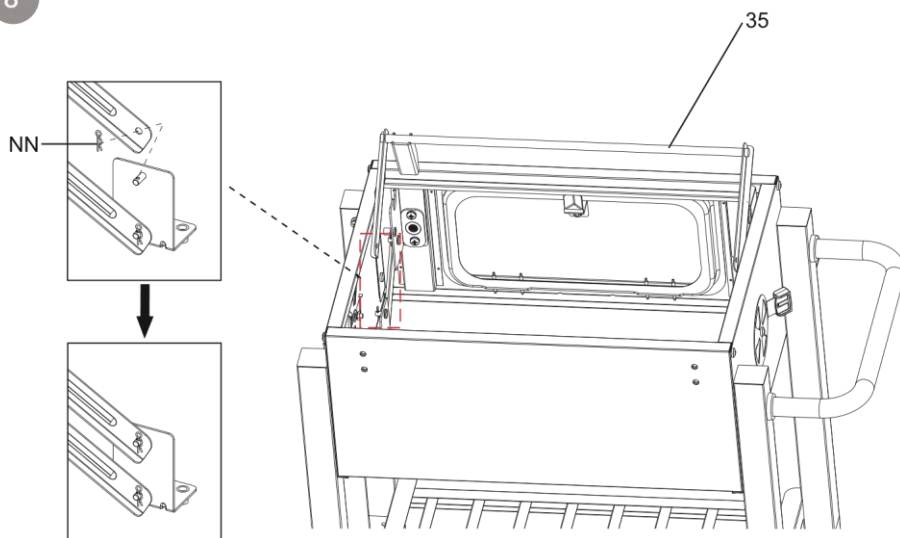
7



CC	 M6 x 12mm x2
MM	 M6 x 16mm x2

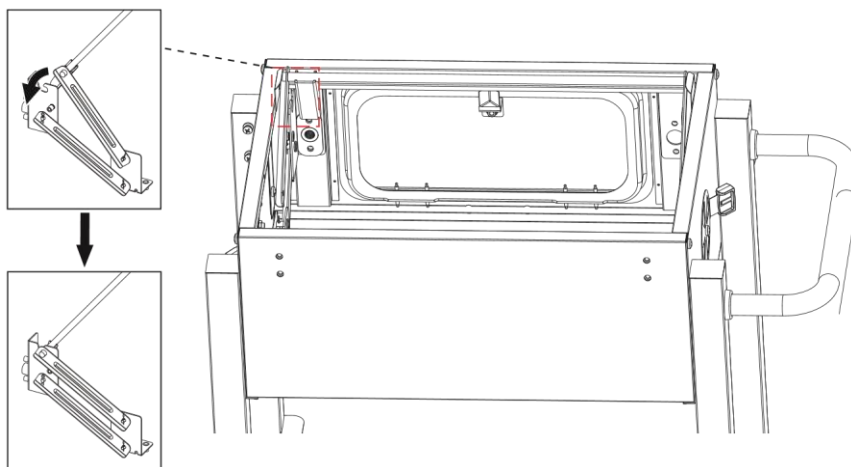
Montáž

8



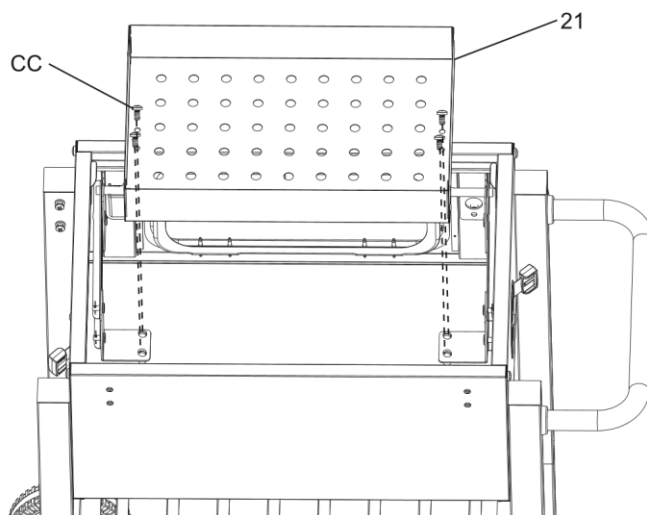
NN	 R závlačka x 2
----	--

9



Montáž

10

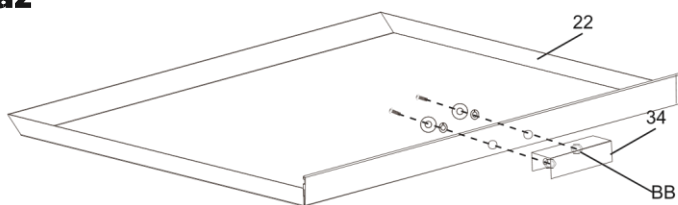


CC		M6 x 12mm x4
----	---	--------------

16

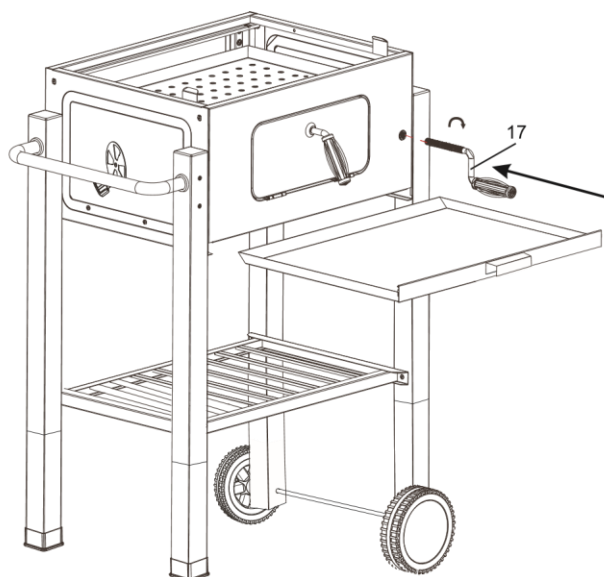
11

Montáž



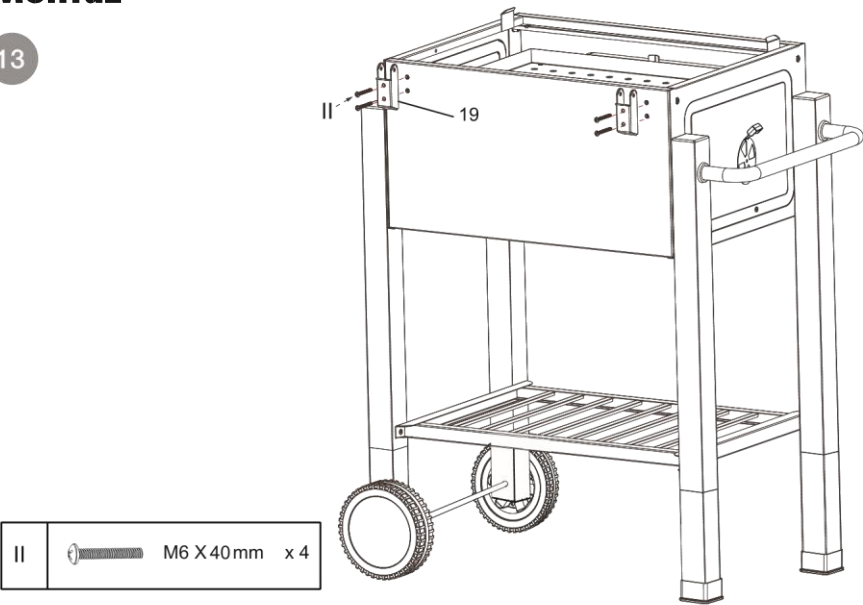
BB		M6 x 12mm	x 2
		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
		M6 matice	x 2

12



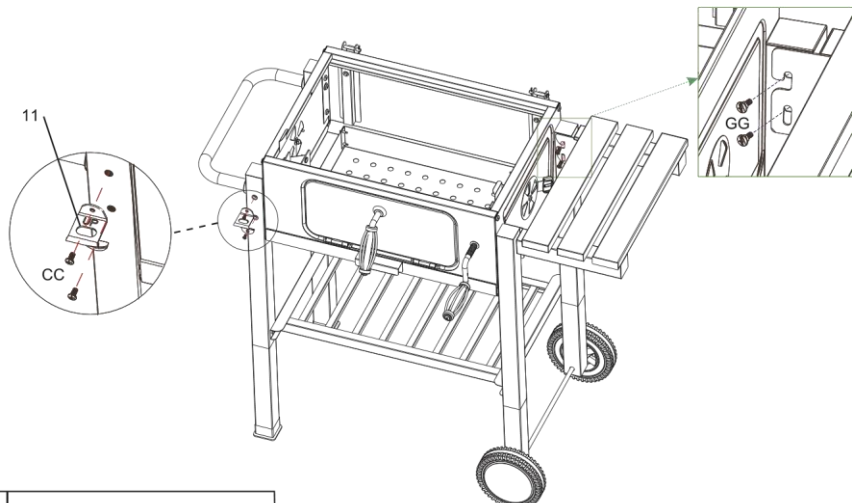
Montáž

13



II	 M6 X 40mm x 4
----	---

14

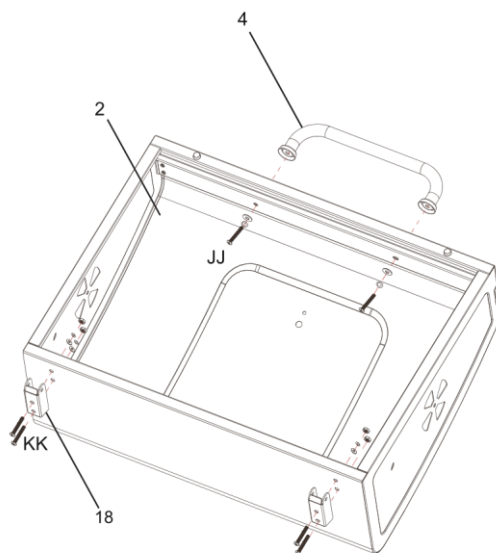


CC	 M6 x 12mm x 2
GG	 M6 x 20mm x 4

Montáž

15

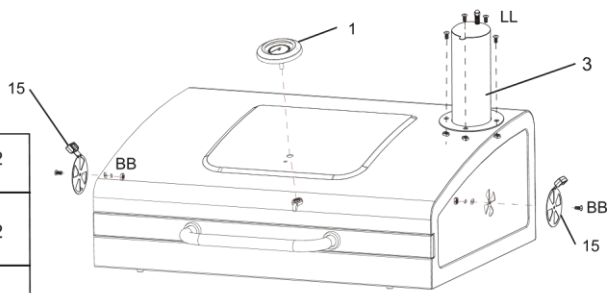
JJ		M6 X 30	x 2
		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
KK		M6 X 40mm	x 4
		Ø6 x 16	x 4
		Ø6	x 4
		M6 matice	x 4



16

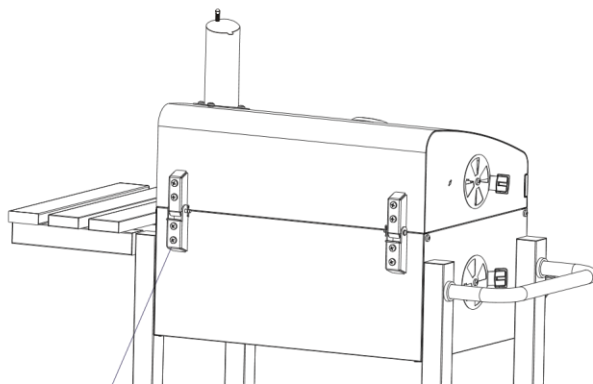
Montáž

BB		M6 x 12mm	x 2
		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
		M6 matice	x 2
LL		M6 x 12mm	x 4
		M6 matice	x 4

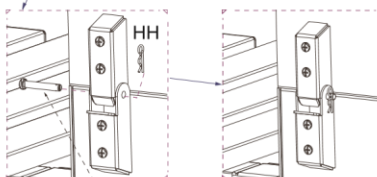


Montáž

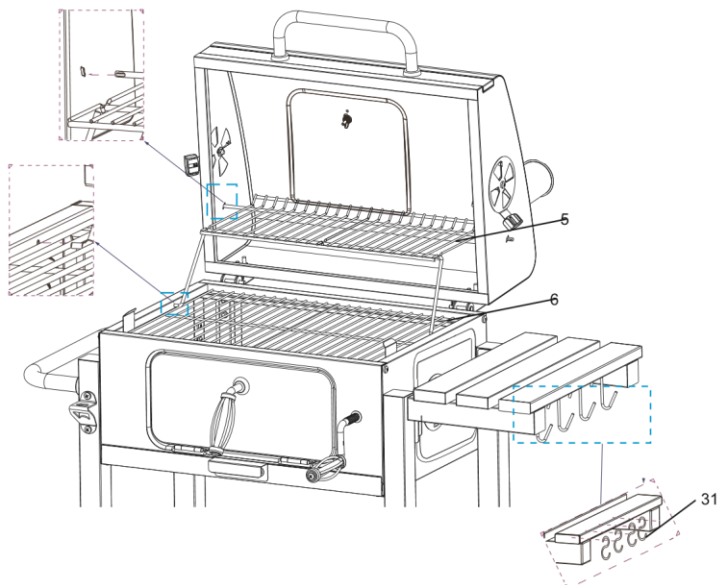
17



HH		M6 X 40	x 2
		R závlačka	x 2



18



NEBEZPEČÍ! Oxid uhelnatý!

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

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

Návod k používání

Tento gril je vybaven nastavitelnou výškou topeniště. Posunutím páky pro nastavení výšky topeniště je možné jej posunout směrem vzhůru nebo naopak snížit do požadované výšky. Toto umožňuje regulaci teploty při grilování různých druhů potravin a nastavení vždy vhodné grilovací teploty pro konkrétní druh potravin.

Tato funkce zároveň umožňuje snadnou údržbu vnitřních částí topeniště poté, co gril zcela vychladne. Výrobce nedoporučuje zdvihání mechanismu, pokud je topeniště plné uhlí a to nad úroveň středně vysokého nastavení.

POZOR:

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

Rozdělování ohně

-  Otevřete horní kryt grilu společně s bočními ventilačními klapkami. Vyjměte grilovací rošty a do topeniště nasypťte dřevěné uhlí.
-  **VAROVÁNÍ!** Do topeniště nekládejte více, jak 1,5 kg dřevěného uhlí nebo grilovacích briket. V grilu nikdy nepoužívejte samotné dřevo! Mohlo by dojít k přetopení a trvalému poškození grilu! V případě potřeby je možné pro dosažení výraznějšího aroma grilovaných potravin přidání malých kousků nebo štěpků dřeva. Posuňte topeniště do nejnižší polohy - použijte tuhý podpalovač pro rozdělení 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 výparů 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 oxyličení. Váš gril na dřevěné uhlí má 4 ventilační klapky, které regulují proudění vzduchu, a tím umožňují správnou regulaci teploty.

Pozn.: Ventilační klapky se při grilování zahřívají na vysokou teplotu - při regulaci proto používejte ochranné grilovací rukavice.
-  Poté, co je oheň rozdělán a gril dosáhl požadované grilovací teploty, mohou být ventilační záklopy ponechány v poloze otevřeno (open) pro poskytnutí maximálního proudění vzduchu a dosažení vyšší teploty nebo v poloze zavřeno (closed), pokud si přejete omezit proudění vzduchu a snížit tak teplotu. Při grilování používejte barevně rozlišený teploměr pro monitorování teploty grilu.
-  Při plném otevření horní ventilační klapky na jedné straně a plném otevření protější spodní ventilační záklopy (pokud jsou ostatní záklopy v poloze zavřeno), dojde k cirkulačnímu efektu horkého vzduchu uvnitř grilu při zavřeném horním krytu. Tento efekt umožňuje přípravu pokrmů, které vyžadují delší tepelnou úpravu. Pro regulaci teploty slouží mechanismus nastavitelné výšky topeniště. Topeniště posuňte do nejvyšší polohy pro prudké grilování a naopak do nejnižší polohy pro pomalejší tepelnou úpravu.

Přikládání dřevěného uhlí do roztopeného topeniště

-  Pro zajištění delší tepelné úpravy potřebné pro rožnění nebo pomalé uzení (případně pokud připravujete extrémně velké množství pokrmů najednou), je nutné přikládat dřevěné uhlí dvířky topeniště. Nejprve posuňte nastavitelný rošt topeniště do nejnižší polohy. Otevřete dvířka topeniště za použití ochranných grilovacích rukavic, neboť rukojeť dvířek může být velice horká. Dále pomocí grilovacích kleští s dlouhou rukojetí/pohrabáče rozhrňte několikrát uhlí v topeništi, aby došlo k propadnutí přebytečného popela skrz otvory do vyjímatelného popelníku vespod. Poté za použití ochranných grilovacích rukavic a grilovacích kleští nebo lopatky doplňte dřevěné uhlí do topeniště dle potřeby a dvířka opět zavřete. Topeniště poté posuňte zpět do požadované polohy.
-  Při doplňování paliva do již roztopeného topeniště nikdy nepoužívejte tekutý podpalovač ani samovznětné dřevěné uhlí. Toto může být velice nebezpečné a dále může dojít ke znehodnocení potravin v důsledku kontaminace 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 svičkové, 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 použijte 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. 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 roždělávání ohně nikdy nepoužívejte benzín, petrolej, líh nebo alkohol jako tekutý podpalovač. V některých státech je používání podpalovače nezákonné. V takovém případě je možné použít tuhý-lihový podpalovač jako náhražku. Tekutý podpalovač nikdy nepoužívejte v kombinaci s elektrickým zapalovačem.

Péče, údržba a ošetřování^{ná} grilu

Šetrným a ohleduplným používáním výrazně prodloužíte životnost grilu.

Jakmile skončíte s grilováním a gril dostatečně vychladl, vyčistěte všechny 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. 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 opařena 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 kartáčem. Očištěné plochy poté ošetřete například rostlinným olejem. Aplikaci rostlinného oleje poté opakujte při každém čištění.

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

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

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

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

Uskladnění mimo sezónu: Gril důkladně vyčistěte, zkontrolujte utažení jednotlivých spojů, částí nebo šroubení. Gril nakonzervujte vhodným konzervantem nebo olejem, zabalte jej do ochranné plachty a uskladněte na suchém a chráněném místě.

Použitím a ošetřením grilu vhodným konzervantem zabráníte vzniku koroze.

Pravidelně potřete povrch výrobku rostlinným olejem, abyste zajistili jeho potřebnou ochranu.

Na místech kde došlo k poškození grilu, korozi, odření apod. ošetřete žáruvzdornou barvou.

Výrobce doporučuje použít sprej černé barvy, který je odolný vůči vysokým teplotám.

Nikdy barvou nestříkejte vnitřek výrobku!

DŮLEŽITÉ!

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

Kontaktní údaje a servis

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

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

Ochrana životního prostředí, zpracování odpadů



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

Nevyhazujte použité výrobky, spotřebiče nebo zařízení do domovního odpadu!

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



KERTI GRILL FÜHÖSSZETŐVEL

VOLCANO

TYP: HL-AB001

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

(az eredeti használati utasítás fordítása)

**AVEN[®]
BERG**



HU

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 tűztől, 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 üzemi állapotban 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 griltől 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 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 bőrgégek 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.



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.
-  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, fa padló/mennyezet, kerítés, épületek stb.) között.
-  Tartson biztonságos távolságot a grill és az éghető anyagok, például benzintartályok, gázvezetékek, üzemanyagpótlók vagy olyan területek között, ahol ezek az éghető anyagok jelen lehetnek, illetve ahonnan ezek az éghető anyagok kiszabadulhatnak. Soha ne tárolja a grillsütőt ilyen területeken.
-  Kedvezőtlen időjárási körülmények esetén a grillt szélvédett helyen helyezze el.
-  Tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a grilltől. Tartsa a grillt a gyermekek számára elérhetetlen helyen, amikor nincs használatban.
-  A grill kezelésénél fokozott óvatossággal járjon el, hogy elkerülje a hátizmok vagy a vázizomzat sérülését.
-  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 felgyülemlesztését okozhatja a grill belsejében, ami a felső fedél újbóli kinyitásakor e gőzök hirtelen gyulladásához vagy robbanásához vezethet.
-  Soha ne adjon hozzá folyékony gyújtóanyagot a faszén égésének elősegítésére. Az öngyújtó hirtelen meggyulladása és a felhasználó súlyos sérülése lehet a következmény.
-  Soha ne adjon spontán meggyulladt faszénbrikettet az olvadt tűzhöz, hirtelen gyulladás és a felhasználó sérülése lehet a következmény.

Ne gyújtsa 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 maradék parazsat és hamut el kell távolítani a grillből.
- ☞ Mindig legyen óvatos és használjon józan eszt, hogy megvédje 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!

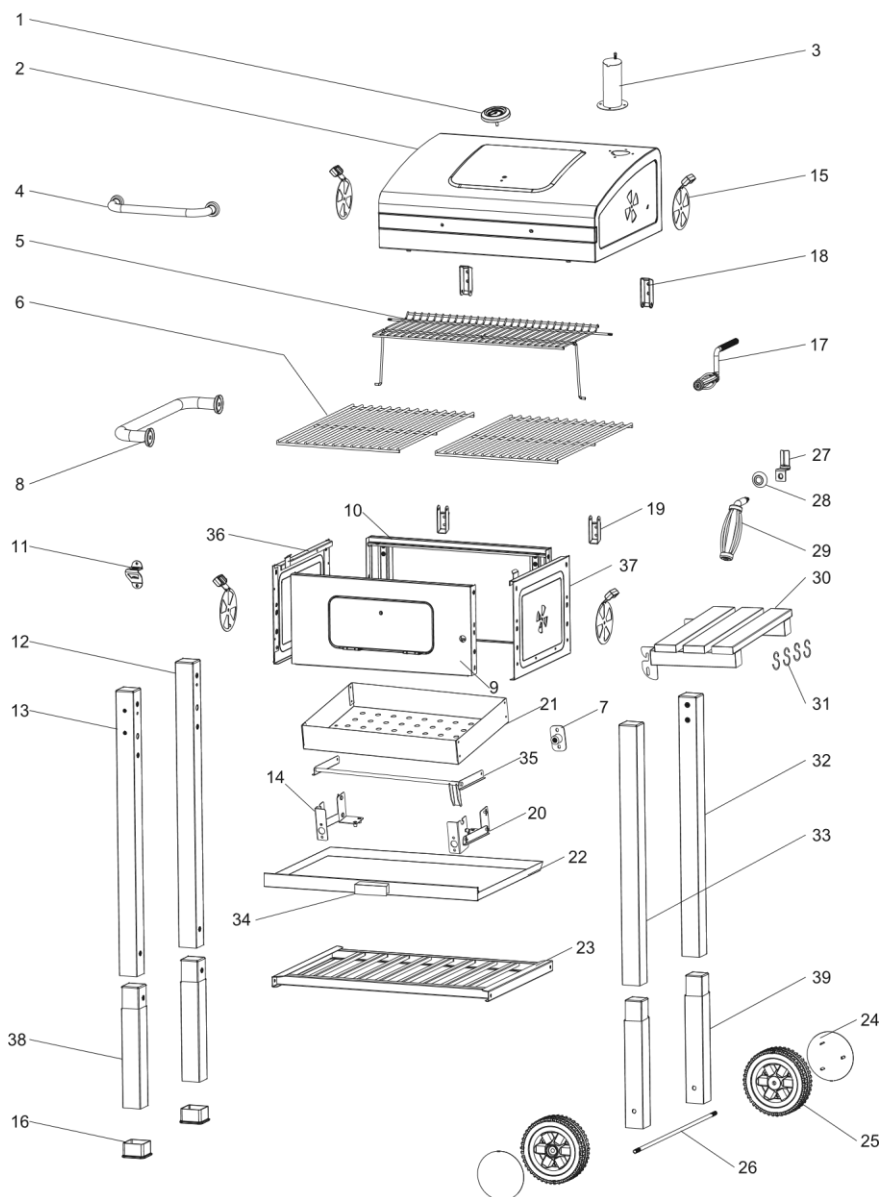
A grill csak faszén vagy kisebb fadarabok használatára van tervezve! Ne helyezzen be nagyobb fadarabokat vagy fahasábokat, és ne engedje, hogy magas láng égjen a grillsütőben! Következétesen ellenőrizze a grill belső hőmérsékletét, és soha ne lépje túl a 300 Celsius-fokot! A grillrácsok a kandalló közelében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

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!

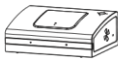
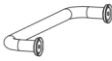
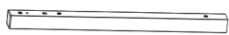
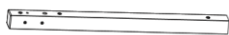


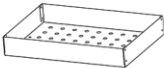
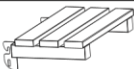
Kötőelemek és alkatrészlista

Mark	Név	Kép	Mennyiség
AA	M6x20 mm		8
	Ø6x16		8
	Ø6		8
BB	M6x12 mm		6
	Ø6x16		6
	Ø6		6
	M6 matice		6
CC	M6x12 mm		12
DD	M10 matice		2
EE	M6x70 mm		2
	Ø6x16		2
	Ø6		2
FF	Ø6x16		1
	Ø6		1
	M6 matice		1
GG	M6x20		4

HH	M6x40		2
	R závlačka		2

II	M6x40 mm		4
JJ	M6x30 mm		2
	Ø6x16		2
	Ø6		2
KK	M6x40 mm		4
	Ø6x16		4
	Ø6		4
	M6 matice		4
LL	M6x12 mm		4
	M6 matice		4
MM	M6x16 mm		6
NN	R závlačka		2

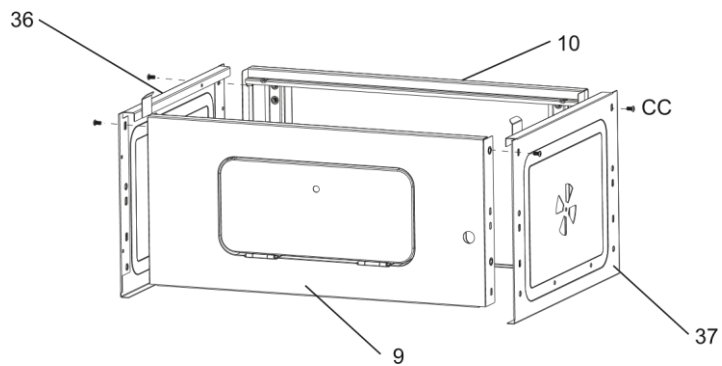
Mark	Kép	Mennyiség
1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		2
7		1
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		4
16		2
17		1

18		2
19		2
20		1
21		1
22		1
23		1
24		2
25		2
26		1
27		1
28		1
29		1
30		1
31		4
32		1
33		1
34		1
35		1

36		1
37		1
38		2
39		2

O **sszeszerelés**

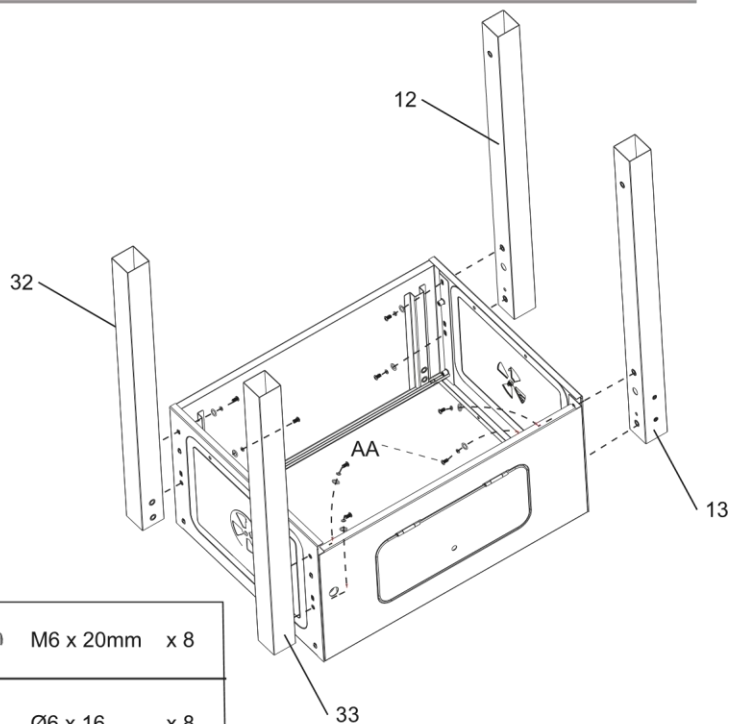
1



CC	 M6 x 12mm x 4
----	---

„sszeszerelés

2



AA		M6 x 20mm	x 8
		Ø6 x 16	x 8
		Ø6	x 8

Összeszerelés

Összeszerelés



”sszeszerelés

Összeszerelés

4

5

24

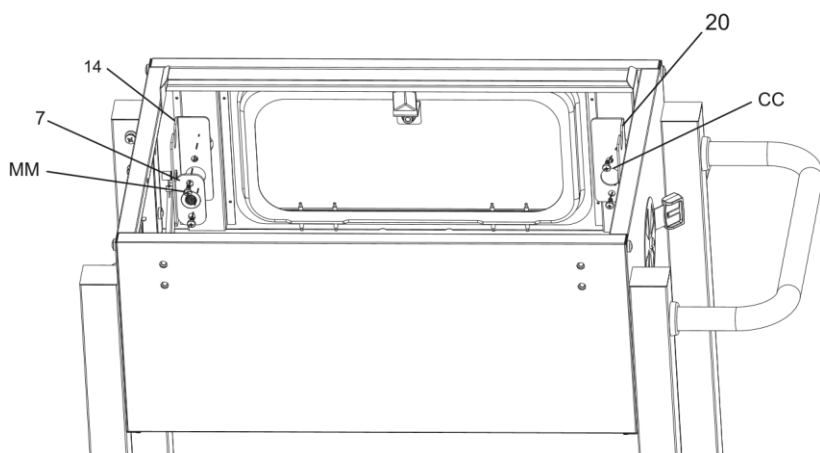
25

16



összeszerelés

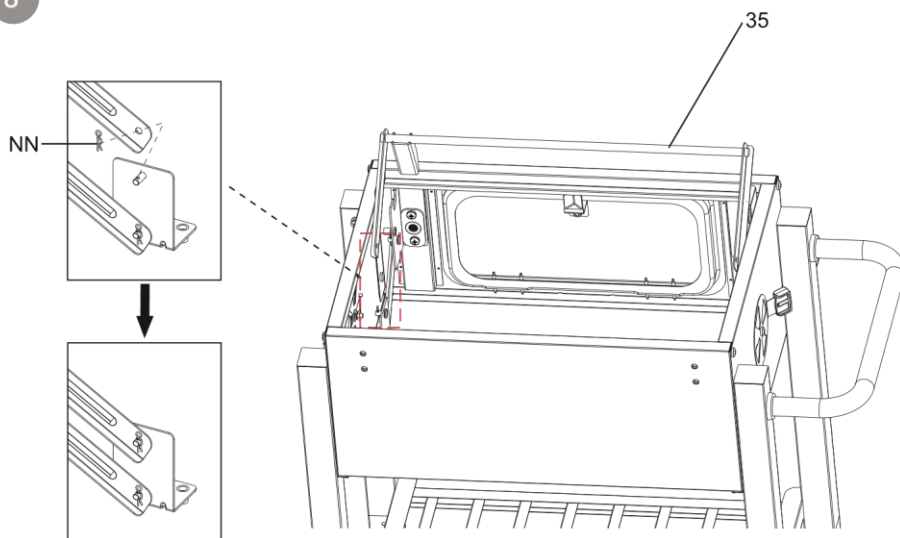
7



CC	 M6 x 12mm x2
MM	 M6 x 16mm x2

Összeszerelés

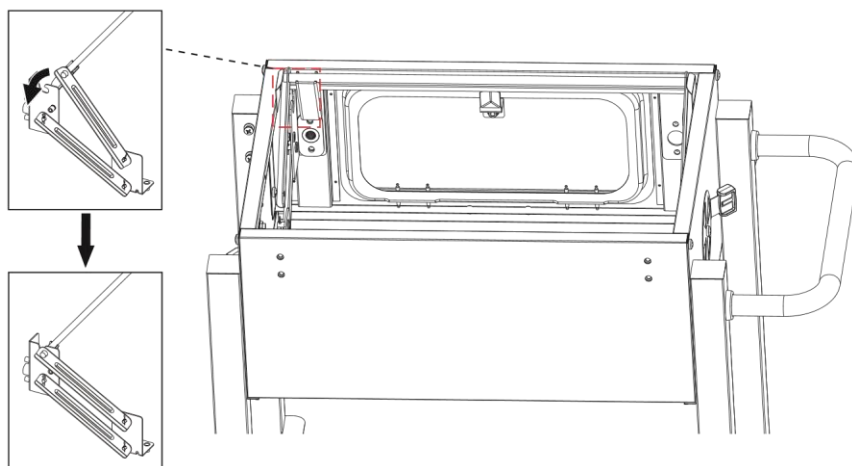
8



NN	 R závlačka x 2
----	--

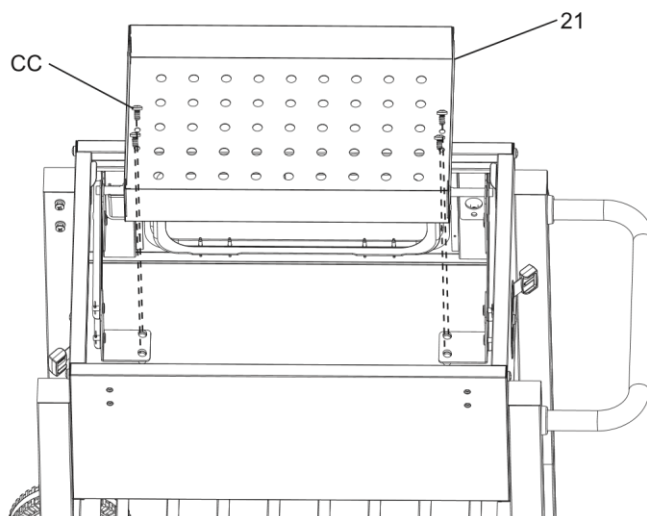
Összeszerelés

9



”sszeszerelés

10

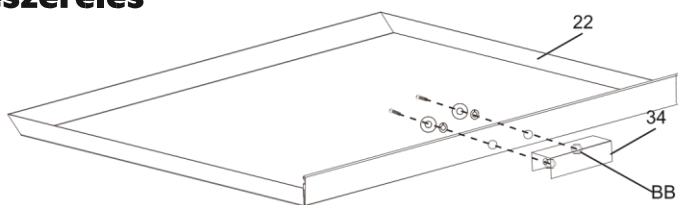


CC		M6 x 12mm x4
----	---	--------------



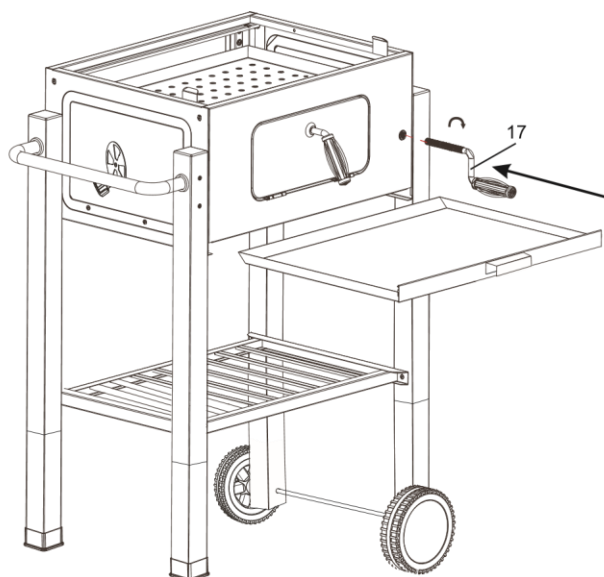
11

„sszeszerelés



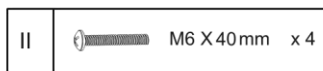
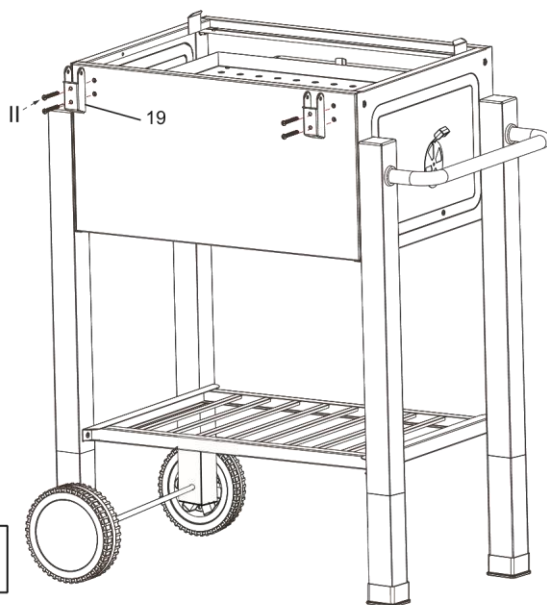
BB		M6 x 12mm	x 2
		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
		M6 matice	x 2

12



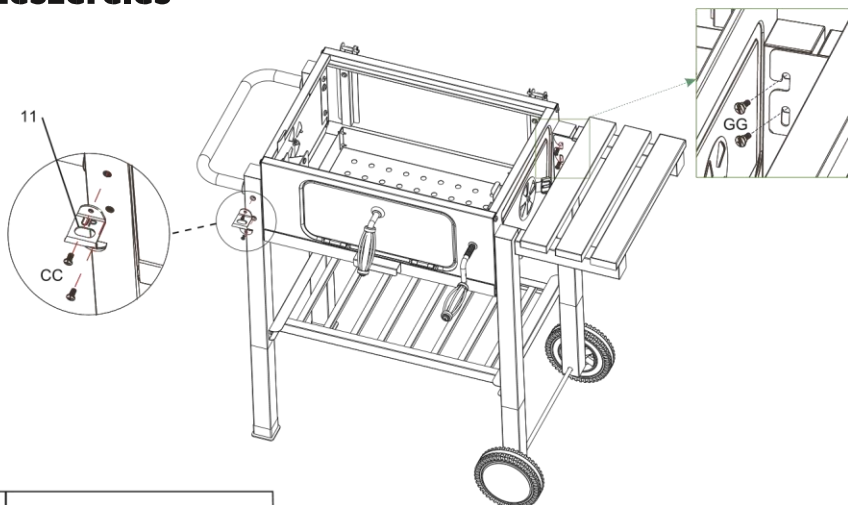
összeszerelés Összeszerelés

13



14

„sszeszerelés

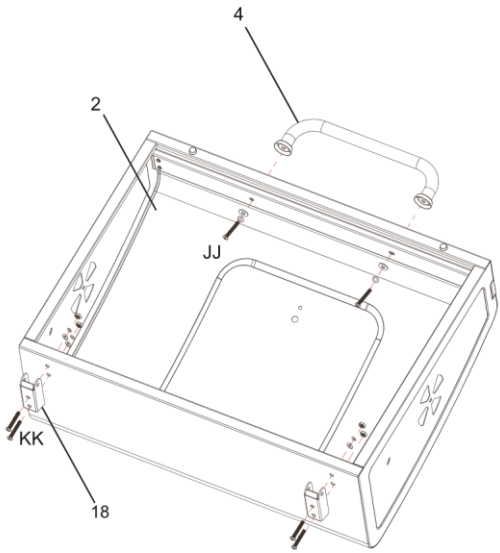


CC	 M6 x 12mm x 2
GG	 M6 x 20mm x 4

Összeszerelés

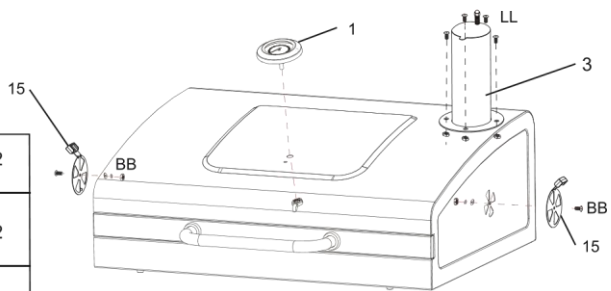
15

JJ		M6 X 30	x 2
		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
KK		M6 X 40mm	x 4
		Ø6 x 16	x 4
		Ø6	x 4
		M6 matice	x 4



16

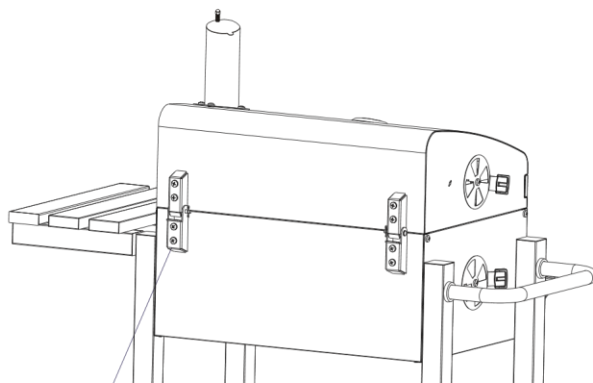
BB		M6 x 12mm	x 2
		Ø6 x 16	x 2
		Ø6	x 2
		M6 matice	x 2
LL		M6 x 12mm	x 4
		M6 matice	x 4



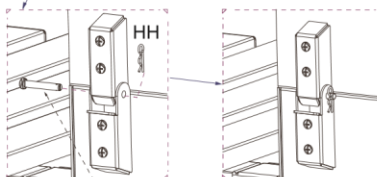
”sszeszerelés

..sszeszerelés Összeszerelés

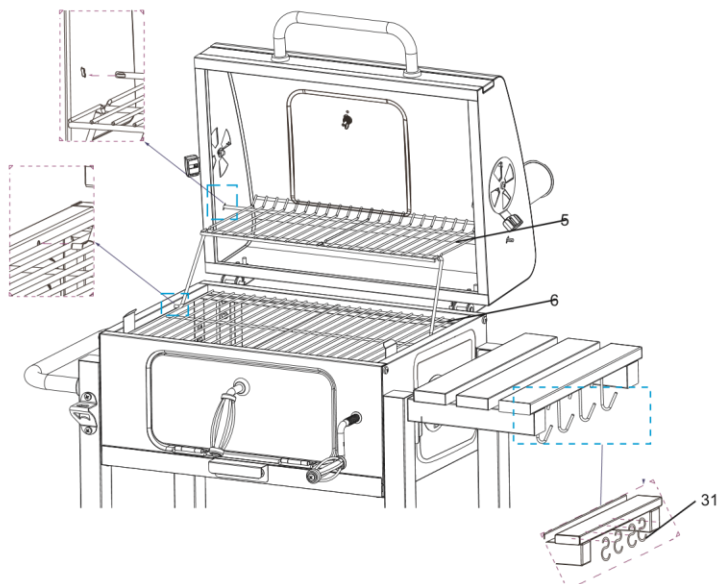
17



HH		M6 X 40	x 2
		R závlačka	x 2



18



VESZÉLY! Szén-monoxid!

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

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

Használati utasítás

Ez a grill állítható magasságú tűztérrel van felszerelve. A tűztér magasságának beállítására szolgáló kar mozgatásával a tűztér a kívánt magasságba felfelé vagy lefelé mozgatható. Ez lehetővé teszi, hogy a különböző típusú ételek grillezésekor szabályozhassa a hőmérsékletet, és mindig az adott típusú ételnek megfelelő grillezési hőmérsékletet állítsa be.

Ez a funkció lehetővé teszi a tűztér belső részeinek egyszerű karbantartását is, miután a grill teljesen kihűlt. A gyártó nem ajánlja a mechanizmus felemelését, ha a tűztér a közepes beállítás felett tele van parázssal.

FIGYELEM!

A grillrács bevonattal van ellátva. Ezért a sérülések elkerülése érdekében óvatosan kezelje a rostélyt. 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 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.

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. A tűztér a legalacsonyabb helyzetbe kerüljön - használjon szilárd tüzgújtót a szilárd tüzgújtó gyártójának utasításai szerint.

A grillezés megkezdése előtt hagyja, hogy a faszén kellőképpen elégjen, hogy parázs képződjön.

Ez biztosítja, hogy a gyújtós kellőképpen kiégjen a tűztérből. Ha korábban kezdi el a grillezést, az ételek megromolhatnak a tüzgújtó 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 annak, hogy ez a grill milyen kevés faszénnel tud megbirkózni.
- ☞ A tűztér hője felfelé távozik a grillből, a grill oldalaiból hideg levegőt szív be, így biztosítva a tűz megfelelő oxigénellátását. Az Ön faszéngrilla 4 szellőzőnyílással 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 korlátozni kívánja a légáramlást és csökkenteni a hőmérsékletet. 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. A hőmérséklet szabályozására a tűztér magasságának beállítására szolgáló mechanizmus szolgál. A tűztér a legmagasabb állásba állítható a gyors grillezéshez, és fordítva a legalacsonyabb állásba a lassabb sütéshez.

Szén hozzáadása az olvasztott tűztérhez

- ☞ A grillezéshez vagy lassú füstöléshez szükséges hosszabb sütési idő biztosítása érdekében (vagy ha egyszerre rendkívül nagy mennyiségű ételt süt meg) a tűztér ajtaján keresztül kell a szenet adagolni. Először is állítsa a tűztér állítható rácsát a legalsó állásba. Nyissa ki a tűztér ajtaját védőkesztyűben, mivel az ajtó fogantyúja nagyon forró lehet. Ezután a hosszú nyelvű grillcipesz/ gereblye segítségével többször szórja szét a parazsat a tűztérben, hogy a felesleges hamu a lyukakon keresztül az alatta lévő kivehető hamutartóba hulljon. Ezután a grillezéshez használt védőkesztyű és grillcipesz vagy gereblye segítségével szükség szerint töltsé újra a szenet a tűztérbe, és zárja be ismét az ajtót. Ezután csúsztassa vissza a tűztárolót a helyére.
- ☞ Soha ne használjon folyékony gyújtószert vagy spontán meggyulladt faszénrel, amikor egy már megolvadt tűztérbe újratölti. 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 „Élelmiszerek előkészítése” 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 grille-szköz 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 a textúrájuk, mint például a sertés- vagy marhaszelet, vagy a szűzpecsenye, a darált hús, a kolbász, a csirke, a tenger gyümölcsei, stb. A zöldségek szintén népszerű, grillezésre alkalmas ételek.

A grillezéshez nagyon magas, 160 °C feletti hőmérsékletet használnak. Ezen a hőmérsékleten a hőkezelés nagyon gyors, ezért az ételt gondosan ellenőrizni kell, hogy ne égjen meg. Ezenfelül ezt az előkészítést a felső fedelet zárva kell végezni, ami megakadályozza, hogy az olaj/marinád meggyulladjon, amikor a steakeket 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 főzési időre van szükségük a puhasághoz, pl. borda, szeg, lapocka, szarvas stb.

A grillezéshez 100°C és 160°C közötti hőmérsékletet használnak. 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 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.

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.
-  Amikor fát választunk a füstöléshez, jobb, ha kemény gyümölcsfát használunk, amely olyan fákról 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 túlelű 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 színt 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 öngyújtó folyadék 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.

Miután befejezte a grillezést, és a grill kellőképpen kihűlt, tisztítsa meg a visszamaradt hamut. A hamu összegyűjti a nedvességet, ami az anyag kezdődő korróziójához és rothadásához vezethet.

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 szervizközpontoz, hogy segítsen a probléma megoldásában, a szervizközpontok listája a www.avenberg.hu oldalon található.

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

Környezetvédelem, hulladékkezelés



A készülékeket, termékeket, tartozékokat és 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.



AVEN[®] BERG

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



Raz, 
dva, 
tři... 
Hotovo!