

GRĂȚAR MULTIFUNCȚIONAL, CUPTOR PENTRU
PIZZA

ITALIA

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

(traducerea instrucțiunilor originale de utilizare)

AVEN[®] BERG



RO



A SE UTILIZA EXCLUSIV ÎN EXTERIOR! ÎNAINTE DE A FOLOSI PRODUSUL, CITIȚI INSTRUCȚIUNILE! Păstrați manualul de utilizare pentru consultări ulterioare!









AVERTISMENT: Părțile accesibile pot fi fierbinți! Împiedicați accesul copiilor! Acest produs trebuie amplasat departe de materialele inflamabile. Nu deplasați produsul în timpul utilizării.



După utilizare, stingeți bine focul și asigurați-vă că cenușa s-a răcit, astfel încât să nu existe riscul de incendiu! Orice modificare adusă grătarului poate fi periculoasă! Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță poate duce nu numai la punerea în pericol a sănătății persoanelor, ci și la pagube materiale sau la deteriorarea produsului!

Instrucțiuni de siguranță!

AVERTIZARE:

-  Utilizați numai în mediu extern!
-  Citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a folosi produsul!
-  AVERTISMENT: Părțile accesibile ale grătarului pot fi foarte fierbinți! Împiedicați accesul copiilor!
-  Anumite părți ale grătarului pot fi foarte fierbinți, așa că fiți foarte atenți și nu lăsați copiii să se apropie de grătar. Copiii nu au voie niciodată să folosească grătarul și nici să se apropie de acesta.
-  Acest produs trebuie amplasat departe de materialele inflamabile.
-  Așezați întotdeauna grătarul numai pe o suprafață plană și stabilă!
-  Nu mișcați produsul în timpul funcționării.
-  Nu mutați grătarul și nu îl manipulați în niciun fel în timp ce îl utilizați.
-  După utilizare, stingeți bine focul și asigurați-vă că cenușa s-a răcit, astfel încât să nu existe riscul de incendiu.
-  Orice modificare adusă grătarului poate fi periculoasă.
-  Nu modificați niciodată setările grătarului și nu efectuați modificări sau intervenții asupra aparatului.
-  Nu utilizați combustibili lichizi pentru aprinderea focului sau pentru intensificarea flăcării!
-  Aveți mare grijă când ridicați capacul grătarului! Feriți-vă de foc, de fumul acumulat sau de aburul fierbinte! Pericol de rănire și de arsuri!
-  Nu folosiți grătarul pe vreme cu vânt! Există riscul de rănire și de incendiu!
-  Utilizatorul este obligat să verifice în mod regulat acest grătar și să îl mențină într-o stare de funcționare curată și sigură.
-  După încheierea utilizării grătarului (stingerea flăcării în focar), este necesar să lăsați grătarul să se răcească complet timp de minimum 60 de minute, pentru a preveni eventualele arsuri cauzate de manipularea unui grătar încă fierbinte. Prin urmare, în toate circumstanțele, folosiți mănuși de protecție atunci când manipulați grătarul.
-  Nu atingeți niciodată grătarele, respectiv alte părți din interiorul grătarului, cenușa sau cărbunele pentru a verifica temperatura.
-  Amplasați grătarul astfel încât să fie prevenite rafalele de vânt care ar putea împrăștia resturi de cenușă aprinsă și ar putea provoca aprinderea materialelor inflamabile din apropierea grătarului.
-  Nu folosiți niciodată grătarul în condiții de vânt puternic.
-  La aprinderea focului, nu vă aplecați niciodată deasupra grătarului.
-  În nicio situație nu lăsați grătarul cu foc aprins în focar nesupravegheat. În special, evitați accesul copiilor și animalelor de companie la grătar.
-  Nu încercați niciodată să mutați grătarul dacă focul este aprins în focar. Înainte de a depozita sau manipula grătarul, lăsați-l să se răcească suficient.
-  În toate circumstanțele, deschideți capacul grătarului cu mare precauție și mișcări lente; altfel, utilizatorul poate suferi arsuri grave din cauza eliberării rapide a căldurii sub capacul grătarului.
-  Verificați regulat dacă clapetele de ventilație ale grătarului sunt deschise și fără obstacole.
-  Înainte de aprinderea focului în grătar, asigurați-vă că cenușarul este corect și ferm instalat.
-  Nu atingeți niciodată grătarul fără mănuși de protecție.
-  Depozitați combustibilul în ambalaje rezistente la apă, departe de zonele unde există riscul de aprindere.

Atenționare:

Părțile accesibile - părțile exterioare ale grătarului pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării, așa că fiți foarte atenți și prudenți, mai ales dacă în jurul dumneavoastră se află copii și persoane în vârstă.

Respectați regulile de siguranță!

Nu depozitați niciodată substanțe inflamabile, volatile sau lichide, sau alte obiecte inflamabile în apropierea grătarului sau a unor dispozitive sau aparate similare.

Nu aprindeți niciodată grătarul folosind benzină sau lichide similare! După utilizare, stingeți întotdeauna focul corespunzător și așteptați să se răcească grătarul!

Utilizatorul grătarului nu trebuie niciodată să intervină în dispozitiv și nici să schimbe setările producătorului!

Asigurați-vă că grătarul este montat corect. Unele părți pot avea margini ascuțite care pot provoca răni dacă nu fiți atenți la asamblare. De aceea, fiți foarte atenți când manipulați părțile individuale ale grătarului.

Producătorul recomandă utilizarea mănușilor de protecție la asamblare!

În timpul grătarului, utilizați întotdeauna echipament individual de protecție, în special mănuși de protecție, șorț etc., pentru a preveni eventualele arsuri ale pielii!

AVERTIZARE! PERICOL DE OTRĂVIRE CU MONOXID DE CARBON!

Arderea cărbunelui din lemn în interiorul produsului poate fi mortal periculoasă. În timpul arderii, se eliberează monoxid de carbon, care nu are miros. NICIODATĂ nu ardeți cărbune de lemn sau nu folosiți acest grătar în interiorul camerelor de locuit, vehiculelor, corturilor etc.

Instrucțiuni de siguranță

AVERTIZARE:

-  În cuptorul nostru pentru pizza, puteți prepara pizza de calitate, pâine, plăcinte, gogoși sau alte preparate, cum ar fi pește și legume, exact ca într-un cuptor de piatră adevărat sau într-un cuptor de acasă. Faceți-vă puțin timp pentru a învăța să folosiți cuptorul pentru pizza și în curând vă veți simți ca un adevărat „Chef de Cuisine”.
-  Cu cuptorul pentru pizza, puteți pregăti cele mai bune specialități și în aer liber.
-  Dacă pregătiți alte preparate decât pizza sau pâine, lucrați întotdeauna cu o tigaie sau o tavă pe plăcuța ceramică, altfel plăcuța ceramică va absorbi grăsimea, uleiul sau untul și poate produce fum. De asemenea, poate apărea un miros neplăcut și o contaminare permanentă, care poate duce la un gust rănced al pizzei, pâinii și așa mai departe.
-  În cel mai bun caz, îndepărtați plăcuța ceramică și pregătiți alte preparate folosind grătarul. Atenție! Plăcuța ceramică este foarte fragilă, așa că fiți foarte atenți să nu se spargă!
-  Pentru a obține o pizza perfectă, cuptorul pentru pizza trebuie să fie bine preîncălzit - ca un cuptor adevărat sau un cuptor de acasă.
-  AVERTIZARE - ATENȚIE!
-  Cuptorul pentru pizza este destinat doar utilizării în aer liber. Nu folosiți cuptorul pentru pizza în încăperi închise.
-  AVERTIZARE - În timpul utilizării, mențineți copiii și animalele de companie departe de cuptor. Nu lăsați niciodată focul nesupravegheat.
-  PERICOL de intoxicare cu monoxid de carbon - cuptorul nu trebuie utilizat în încăperi închise. Nu folosiți acest dispozitiv în cort, caravană, mașină, subsol sau mansardă sau pe o barcă. Nu folosiți niciodată cuptorul pentru pizza sub o copertină, umbrele sau în pavilioane.
-  PERICOL DE INCENDIU - pot apărea scântei.
-  AVERTIZARE - NU FOLOSIȚI pentru a aprinde benzină, alcool, brichete sau alte substanțe chimice. Folosiți DOAR brichete de grătar care respectă norma EN 1860-3.
-  Cuptorul pentru pizza este destinat exclusiv utilizării cu lemn neprelucrat, buștean sau cărbune de lemn. Pentru acest produs, NU FOLOSIȚI cărbune negru sau maro.
-  Nu folosiți cuptorul pentru pizza pe terasă sau pe o altă suprafață inflamabilă, cum ar fi iarba uscată, așchii de lemn, frunze sau scoarță decorativă.
-  ATENȚIE - Asigurați-vă că cuptorul pentru pizza este amplasat la cel puțin 2 m de obiectele inflamabile. De asemenea, asigurați-vă că distanța este de cel puțin 2 m deasupra cuptorului.
-  Instrucțiuni de operare și siguranță
-  Nu folosiți cuptorul pentru pizza ca sursă de căldură pe terasă.
-  AVERTIZARE - Produsul se încălzește foarte mult în timpul utilizării.
-  Nu mișcați produsul în timpul utilizării!
-  Când manipulați și utilizați produsul, folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură.
-  AVERTIZARE - Placa ceramică este foarte fierbinte și menține această temperatură mult timp după utilizare. Lăsați întotdeauna placa ceramică să se răcească complet înainte de a o atinge.
-  ATENȚIE - Evitați fluctuațiile extreme de temperatură pe placa ceramică. Nu așezați alimente congelate dezghețate pe placa ceramică fierbinte.
-  AVERTISMENT - Manipulați placa ceramică cu atenție. Placa este sensibilă și se poate sparge la impact sau cădere. Nu folosiți placa deteriorată.

AVERTISMENT IMPORTANT!

Grătarul este destinat exclusiv utilizării cărbunelui din lemn sau a bucăților mici de lemn! Nu introduceți bucăți mai mari de lemn sau bușteni și nu permiteți ca flacăra să ardă înalt în grătar! Verificați constant temperatura interioară a grătarului și nu depășiți niciodată temperatura de 300 de grade Celsius! Grilele de grătar sunt plasate aproape de foc și nu există motiv să expuneți grătarul la temperaturi ridicate. În caz contrar, există riscul supraîncălzirii grătarului și a deteriorării sale permanente! Nerespectarea acestor instrucțiuni poate deteriora finisajul și construcția grătarului, provocând astfel pierderea garanției!

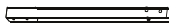
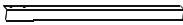








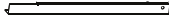

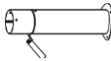

ATENȚIE! Desfaceți cu grijă grătarul și piesele individuale din materialul de ambalare.


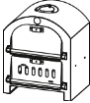



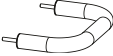


Manipulați cu grijă piesele individuale pentru a evita deteriorarea, zgârierea etc. La montaj, utilizați elemente de protecție. Recomandăm ca asamblarea să fie efectuată de 2 persoane.

AVERTIZARE!






Materialul de ambalare, în special pungile din plastic, trebuie păstrat departe de îndemâna copiilor! Există un risc de sufocare!

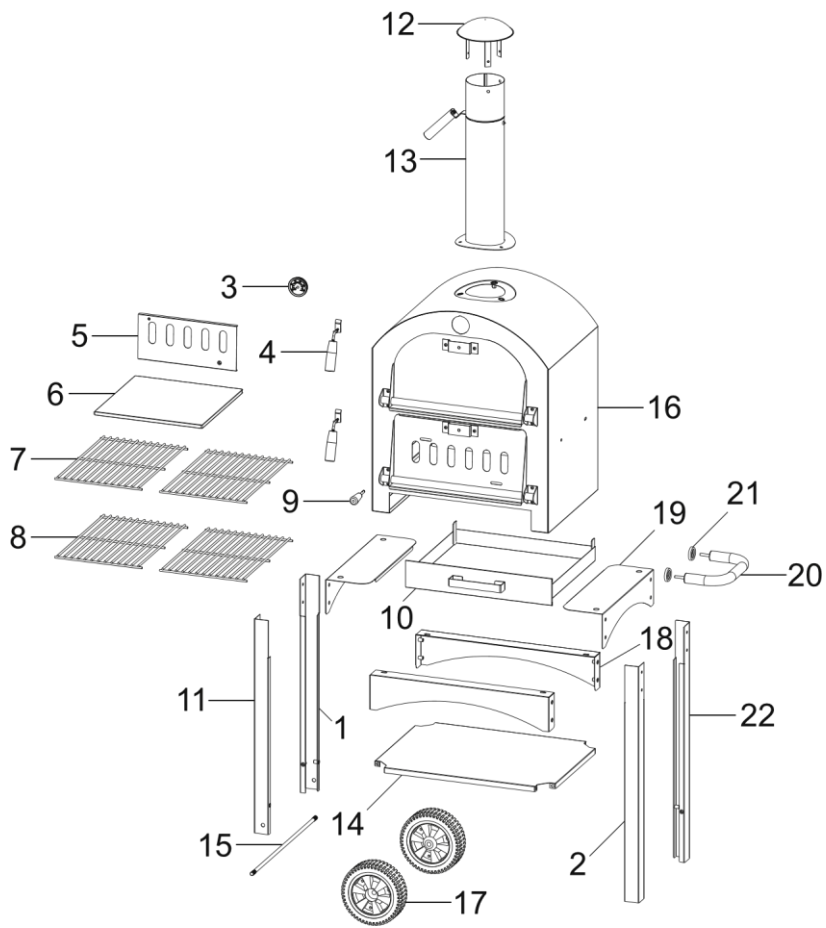
Eliminați materialul de ambalare într-un mod adecvat!

Etichetă	Imagine	Cantitate
1		1
2		1
3		1
4		2
5		1
6		1
7		2
8		2
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1

15		1
16		1
17		2
18		
19		
20		
21		
22		

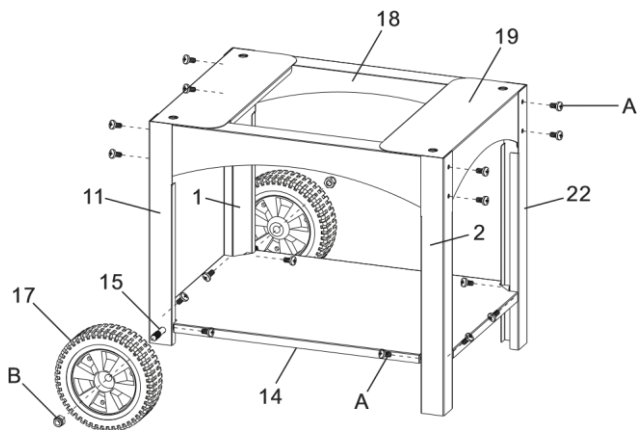
Materiale de asamblare și lista pieselor

Etichetă	Imagine	Cantitate
A	 M6x12	27
B	 M10	2
C	 M6	2
D	 Ø6	7
E	 M6	1



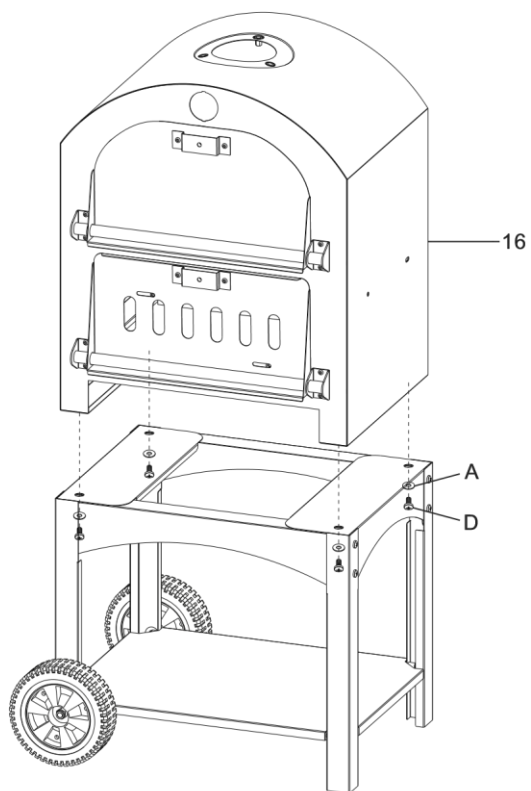
Asamblare

Fixați picioarele de suport, apoi montați roțile și placa inferioară cu ajutorul șuruburilor A, al șabnelor F și al piulițelor B.



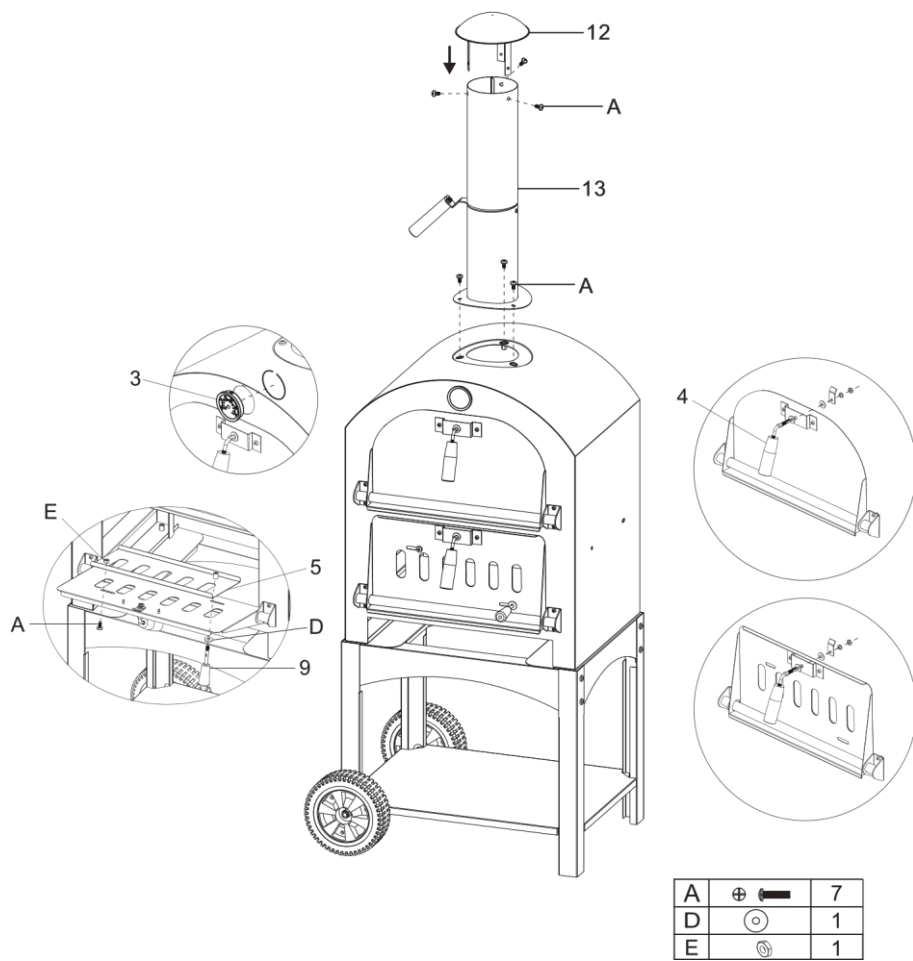
A	⊕	—	16
B	⊗		2

Fixați focarul de structura cu picioare cu ajutorul șuruburilor A și al șabnelor F.

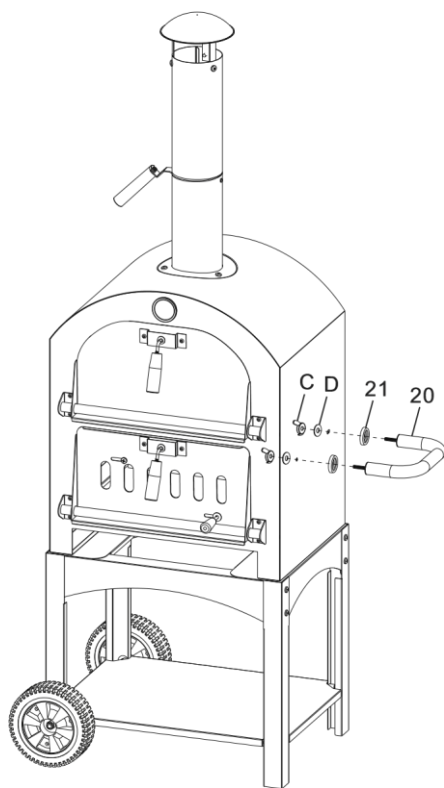




A	⊕	←	4
D	⊙		4

Fixați coșul de fum de focar cu ajutorul șuruburilor A. Cu ajutorul piuliței, fixați termometrul pe focar.

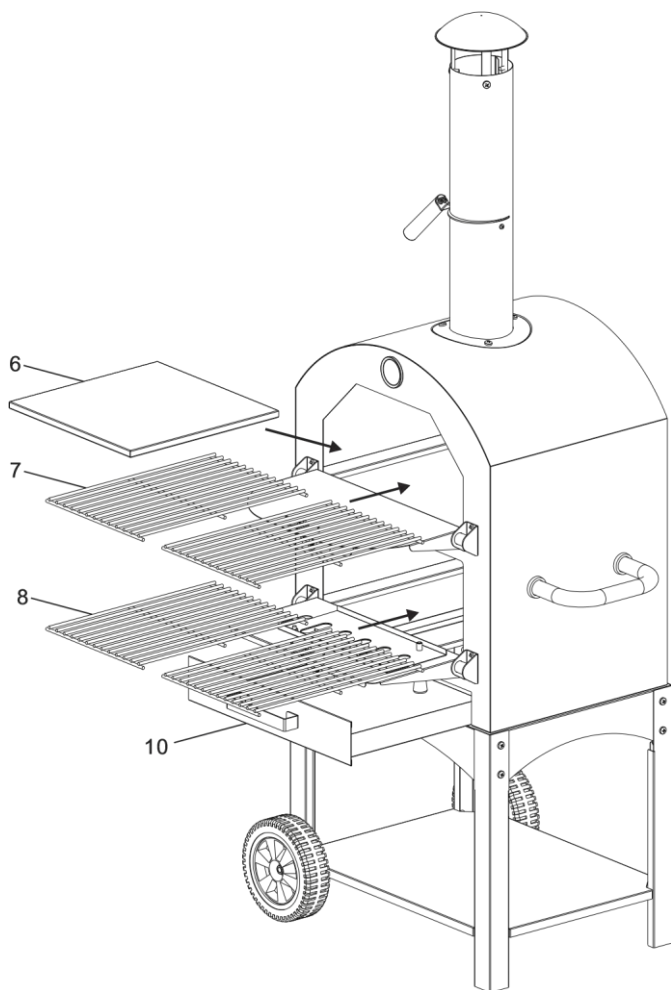


Montați mânerul la focar folosind șaibe D, F și piulițe E.



D		2
C		2

Introduceți grătarul, piatra pentru pizza și sertarul de cenușă în focar.



PERICOL! Monoxid de carbon!

Gazele de ardere ale cărbunelui din lemn pot fi periculoase pentru viață în spații închise! În timpul arderii se produce monoxid de carbon periculos, care nu se simte. De aceea, nu ardeți niciodată cărbune în interiorul clădirilor, vehiculelor sau corturilor.

AVERTISMENT IMPORTANT!

Grătarul este destinat exclusiv utilizării cărbunelui din lemn sau a bucăților mici de lemn! Nu introduceți bucăți mai mari de lemn sau bușteni și nu permiteți ca flacăra să ardă înalt în grătar! Verificați constant temperatura interioară a grătarului și nu depășiți niciodată temperatura de 300 de grade Celsius! Grilele de grătar sunt plasate aproape de foc și nu există motiv să expuneți grătarul la temperaturi ridicate. În caz contrar, există riscul supraîncălzirii grătarului și a deteriorării sale permanente! Nerespectarea acestor instrucțiuni poate deteriora finisajul și construcția grătarului, provocând astfel pierderea garanției!

Instrucțiuni de întreținere și utilizare

Asigurați-vă că cuptorul pentru pizza este amplasat pe o suprafață plană, stabilă și neinflamabilă.

Asigurați-vă că cuptorul pentru pizza este la cel puțin 2 m de obiectele din jur.

Alegeți un loc de amplasare care îndeplinește cerințele menționate mai sus. Manipulați cuptorul pentru pizza doar când s-a răcit.

Cuptorul poate fi lăsat afară pe tot parcursul anului doar dacă este folosit cu o prelată de protecție!

Deoarece acest model este fabricat din oțel, suprafața va îmbătrâni și, în cazul utilizării în exterior, va forma rugină. Acest lucru este de așteptat și nu are niciun impact asupra funcției, nu este un defect de produs și nu este un motiv de reclamație!

Din motive de siguranță, trebuie să verificați întotdeauna produsul înainte de utilizare pentru a vă asigura că nu este deteriorat și, în cazul constatării unui defect, să îl remediați imediat.

Dacă continuați să utilizați produsul cu defect, pot apărea daune, răni sau deteriorarea proprietății.

În timpul utilizării și la adăugarea combustibilului, folosiți întotdeauna mănuși rezistente la căldură! Lucrați întotdeauna cu maximă precauție!

INSTALARE

Introduceți lemn netratat sau cărbune în focarul inferior al cuptorului. Nu umpleți focarul mai mult de 75%, de exemplu, 3 kg de cărbune sau 2 bușteni mici. Ar putea apărea supraîncălzirea și deteriorarea produsului!



Pentru a aprinde focul, așezați ziare și aprinzător pe combustibil. Pentru aceasta, folosiți mănuși rezistente la căldură.



Înainte de a grila sau coace, combustibilul ar trebui să fie acoperit cu un strat de cenușă. Combustibilul ar trebui să fie aprins timp de cel puțin 30 de minute.



UTILIZARE

Odată ce combustibilul este pregătit așa cum este descris mai sus, puteți plasa preparatul pe grătar sau pe piatra pentru pizza.



Dacă doriți să utilizați cuptorul ca afumătoare, închideți ventilația de pe ușa inferioară și clapeta de fum de pe coș și adăugați așchii pentru afumare în combustibil.



Pentru a preveni uscarea alimentelor, se recomandă utilizarea, de exemplu, a unei bol cu apă. Înainte de a aprinde, introduceți această bol.



Completați cu apă după cum este necesar.



Aprovizionarea cu aer poate fi reglată prin ventilația de la ușile inferioare și prin clapeta de pe coș.



ÎNTOTDEAUNA folosiți mănuși ignifuge!



Ușile inferioare trebuie să rămână închise în timpul funcționării.



Cuptorul pentru pizza nu trebuie umplut cu combustibil (lemn neprelucrat, bușteni sau cărbune) – max. 3 kg de cărbune sau 2 bușteni mici.

Piatra pentru pizza și grătarul pot fi curățate cu un detergent delicat. Piatra pentru pizza și grătarul

NU ESTE POTRIVIT SĂ FIE SPĂLAT CU DETERGENT


Pe partea inferioară a pietrei pentru pizza se poate forma funingine. Acest lucru este de așteptat și nu reprezintă un defect al produsului și nu va afecta utilizarea acestuia.


Dacă focarul nu este utilizat, acesta trebuie să fie acoperit corespunzător.


Suprafața cuptorului pentru pizza se va schimba de culoare după punerea în funcțiune.

GĂTIRE/GRILARE


Când gătiți, vă rugăm să citiți și să respectați aceste instrucțiuni:


 **ÎNTOTDEAUNA** spălați-vă mâinile înainte și după manipularea cărnii crude și înainte de masă.


 **ÎNTOTDEAUNA** păstrați carnea crudă departe de carnea gătită și de alte alimente. Când manipulați carnea crudă, respectați cele mai stricte norme de igienă!

 Înainte de a găti / coace, asigurați-vă că piatra și ustensilele pentru grătar / pizza sunt curate și fără resturi vechi de alimente.


 **NICIODATĂ** nu folosiți aceleași vase murdare pentru a găti sau a manipula alimente crude.

 **ATENȚIE** - consumul de carne crudă sau insuficient preparată termic poate duce la toxiinfecție alimentară (de exemplu, tulpini bacteriene precum E. coli)

 Pentru a evita riscul de carne insuficient gătită, tăiați carnea astfel încât să se poată găti complet.


 **AVERTIZARE** - După prepararea termică suficientă a cărnii, sucul acesteia trebuie să fie limpede și nu trebuie să rămână urme de suc sângeriu. Recomandări: Coaceți bucățile mari de carne înainte de a le pune pe grătar. **ÎNTOTDEAUNA** curățați toate suprafețele și ustensilele utilizate după grătar. Grătarul ar trebui să fie curățat cu apă caldă și săpun.


STINGEREA FOCULUI

 Pentru a stinge cuptorul pentru pizza, lăsați lemnul să ardă complet sau presărați-l cu nisip. Nu folosiți

 apă niciodată !!!! Ar putea duce la deteriorarea produsului sau la rănire!

DEPOZITARE / PĂSTRARE

 Dacă utilizați o husă, asigurați-vă că focul este complet stins și că cuptorul pentru pizza s-a răcit.

 Acest produs poate rugini. Pentru a minimiza ruginirea, puteți șterge cuptorul cu o lavetă uscă cu grăsime. Efectuați întreținerea și conservarea regulat, astfel veți prelungi semnificativ aspectul general și durata de viață a produsului!

Rețete

Aluat pentru pizza:

1.000 g făină

35 g zahăr

50 g drojdie (proaspătă)

25 g sare 70 ml ulei de măsline (extra virgin)

540 ml apă

Introduceți toate ingredientele uscate într-un bol și amestecați treptat apa rece în apa călduță. Acum adăugați încet uleiul de măsline și amestecați întreaga compoziție timp de 5 - 8 minute cu un mixer manual, până când se formează o suprafață netedă.

Cântăriți 150 g de porții de aluat și formați-le în bile rotunde.

Lăsați aceste bile acoperite în frigider timp de 2-3 ore.

Înainte de a lucra cu aluatul pentru pizza, acesta trebuie să stea la temperatura camerei timp de o jumătate de oră. Acum aluatul poate fi folosit pentru pizza.

Sos pentru pizza:

50 g ceapă tăiată

2 căței de usturoi

500 g roșii pasate/ zdrobite

30 g pastă de roșii

Oregano, sare, piper, busuioc - adăugați după gust

La început, încălzim uleiul în tigaie și adăugăm ceapa cu usturoiul zdrobit, apoi adăugăm încet pasta de roșii.

Adăugați roșiile zdrobite și asezonați cu piper, sare, zahăr și oregano, așa cum considerați că este potrivit.

Aduceți sosul la fierbere și gătiți timp de 10 minute pe aragaz. Sosul pentru pizza ar trebui să se răcească înainte de a fi procesat și utilizat.

Date de contact și service

Dacă nu găsiți soluția problemei în aceste instrucțiuni de utilizare sau în cazul unei reparații în garanție sau postgaranție, contactați un centru de service autorizat, care vă va oferi asistență; lista centrelor de service este disponibilă la adresa www.avenberg.ro

- Internet: www.avenberg.ro
- E-mail: reclamatii@avenberg.ro

Protecția mediului, gestionarea deșeurilor



Electrocasnicele, aparatele, produsele, accesoriile și ambalajele trebuie predate pentru reciclare într-un mod care nu dăunează mediului.

Nu aruncați produsele, aparatele sau echipamentele uzate în deșeurile menajere!



Eliminați produsul prin intermediul unui centru de reciclare autorizat sau printr-o unitate comunală de eliminare a deșeurilor sau un centru de colectare. Respectați reglementările în vigoare! În caz de îndoială, consultați o firmă de reciclare. Toate materialele de ambalare trebuie eliminate în conformitate cu reglementările ecologice. Produsele sau aparatele astfel predate vor fi colectate, demontate și trimise pentru reciclare într-un mod care nu dăunează mediului.

AVEN[®] BERG

Totul pentru atelier, casă și grădină la cele mai mici
prețuri găsiți pe www.avenberg.ro



Unu, 
doi, 
trei... 
Gata!