

GRĂȚAR TIP KETTLE MULTIFUNCȚIONAL

VENEZIA

TIP: HL-AP002

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 împrăști 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:

- Destinat exclusiv utilizării în aer liber (în afara clădirilor). NICIODATĂ nu folosiți grătarul în interiorul clădirilor sau în spații închise sau slab ventilate.
- Locul de utilizare a grătarului trebuie să fie întotdeauna echipat cu un extingtor.
- Grătarul este destinat exclusiv utilizării domestice. NICIODATĂ nu folosiți grătarul în alte scopuri decât cele prescrise de producător sau în scopuri comerciale.
- În interiorul camerei destinate preparării alimentelor, nu depășiți niciodată temperatura de 300°C. Nu lăsați cărbunile sau lemnul sprijinite de pereții focarului sau ai camerei de preparare a alimentelor. Acest lucru ar putea duce la deteriorarea finisajului grătarului și la scurtarea semnificativă a duratei de viață a interiorului metalic și a întregului produs.
- Unele părți ale grătarului sunt conservate din fabricație cu ulei. Înainte de a prepara alimente, asigurați-vă că uleiul de conservare a fost complet ars și îndepărtat pentru a evita contaminarea alimentelor. Atenție! Nici măcar la prima ardere nu depășiți temperatura maximă indicată! Ar putea duce la supraîncălzire și deteriorarea grătarului, precum și la pierderea ulterioară a garanției.
- În timpul utilizării grătarului, nu purtați îmbrăcăminte largă și utilizați o acoperire adecvată pentru cap – părul trebuie să fie prins.
- Nu folosiți niciodată grătarul pe o podea din lemn sau pe o altă suprafață inflamabilă.
- Grătarul poate fi amplasat doar pe un suport solid, care să asigure stabilitatea sa sigură în raport cu greutatea grătarului.
- Când utilizați, respectați o distanță minimă de siguranță de aproximativ 4 m între grătar și alte materiale inflamabile (inclusiv, dar fără a se limita la, arbuști, garduri vii, frunze, copaci, iarbă, podele din lemn/pergole, garduri, clădiri etc.).
- Respectați o distanță sigură între grătar și substanțele inflamabile, cum ar fi un rezervor cu benzină, conducte de gaz, vapori de combustibil sau spațiul în care aceste substanțe inflamabile pot fi prezente sau pot scăpa. Nu depozitați niciodată grătarul în aceste spații.
- În condiții meteorologice nefavorabile, plasați grătarul într-un loc protejat de vânt.
- Preveniți accesul copiilor și animalelor la grătar. Dacă nu folosiți grătarul, depozitați-l departe de copii.
- Când manipulați grătarul, aveți grijă sporită pentru a evita rănirea mușchilor spatelui sau a aparatului locomotor.
- Nu manipulați grătarul în timp ce este folosit.
- Nu încărcăți suprafața laterală a grătarului cu obiecte sau greutatea mai mari de 10 kg.
- Pentru aprinderea cărbunelui din lemn în focar, nu utilizați niciodată benzină, petrol lampant sau alcool. Utilizarea acestor substanțe sau a unor combustibili similari ar putea provoca o aprindere bruscă, o explozie sau o aprindere intensă neașteptată, ceea ce poate cauza răni grave utilizatorului.
- În cazul utilizării unui aprinzător lichid pentru a aprinde focul, lăsați capacul superior al grătarului deschis până când aprinzătorul arde complet. Închiderea capacului prea devreme poate provoca acumularea vaporilor de aprinzător în interiorul grătarului, ceea ce poate duce la o aprindere bruscă sau la o explozie a acestor vapori la redeschiderea capacului superior.
- Nu adăugați niciodată aprinzător lichid pentru a susține arderea cărbunelui. Poate apărea o aprindere bruscă a aprinzătorului și o rănire gravă a utilizatorului.
- Nu adăugați niciodată brichete de cărbune autoaprindere în focul aprins, deoarece poate apărea o aprindere bruscă și o rănire a utilizatorului.
- Nu aprindeți grătarul și nu-l folosiți fără a avea montat un cenușar retractabil.
- După utilizare, nu lăsați grătarul fierbinte sau resturile de cărbune arzând fără supraveghere.

- Nu scoateți niciodată cenușarul retractabil din grătar până când cenușa/resturile de cărbune nu s-au răcit complet.
- Lăsați grătarul să se răcească suficient înainte de a începe orice activitate de întreținere sau curățare.
- Înainte de a lăsa grătarul nesupravegheat, cenușa și resturile de cărbune trebuie îndepărtate din grătar.
- Fiți precauți și utilizați întotdeauna bunul simț, astfel vă protejați atât pe dvs., cât și bunurile dvs. Introduceți cu grijă resturile de cărbune și cenușa într-un recipient metalic ignifug și turnați suficientă apă. Lăsați cărbunele stropit cu apă în recipientul metalic timp de 24 de ore înainte de a turna conținutul.
- Folosiți un furtun de grădină pentru a uda întreaga suprafață din jurul grătarului. Astfel veți stinge toate cenușa, cărbunele sau jarul care ar fi putut cădea din grătar în timpul utilizării sau la curățare!
- Fiți pregătiți pentru un eventual incendiu. Asigurați-vă că sunteți capabili să oferiți primul ajutor și să stingeți focul, păstrați trusa de prim ajutor și extingtorul la îndemână.
- Nu folosiți niciodată grătarul pentru a încălzi conserve sau borcane neîntredeschise. În interiorul acestor recipiente se poate acumula presiune, ceea ce poate duce la spargerea/ruptura lor, provocând astfel răni grave sau daune grătarului.

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! Nu puneți niciodată mai mult de 1,5 kg de cărbune sau brichete pentru grătar în focar. 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!

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.



AVERTIZARE!

NU FOLOȘIȚI ALCOOL SAU BENZIN PENTRU A APRINDE FOCUL.

Instrucțiuni de utilizare

ATENȚIE:

- Grătarul este tratat la suprafață. De aceea, manevrați grătarul cu atenție pentru a evita deteriorarea acestuia. Nu răciți grătarul în apă rece, dacă este încă încins. Tratamentul de suprafață ar putea căpa din cauza răcirii rapide. Lăsați grătarul să se răcească singur.

- Unele piese ale acestui grătar sunt conservate din fabrică cu ulei. Înainte de a pregăti alimentele, îndepărtați uleiul de conservare prin ardere. Producătorul subliniază că, la prima utilizare, trebuie să ardeți cărbunele timp de 30 de minute fără a găti sau a fuma alimente.

a. Atenție! Nici măcar la prima ardere nu depășiți temperatura maximă indicată! Ar putea duce la supraîncălzire și deteriorarea grătarului, precum și la pierderea ulterioară a garanției.

Aprinderea focului

- Deschideți capacul superior al grătarului împreună cu clapetele de ventilație laterale. Scoateți grătarele și turnați cărbune în camera de ardere. Nu puneți mai mult de 1,5 kg de cărbune sau brichete de grătar în camera de ardere. Utilizați un aprinzător solid pentru aprindere, în conformitate cu instrucțiunile producătorului aprinzătorului solid.

- Lăsați cărbunele să ardă suficient până devine cărbune înainte de a începe să gătiți.

Acest lucru va asigura arderea completă a aprinzătorului din camera de ardere. Dacă începeți să gătiți mai devreme, alimentele pot fi afectate de vapori de aprinzător. După ce lichidul de aprindere s-a consumat complet din focar, utilizați clești / un vâtrai cu mâner lung pentru a distribui uniform cărbunele din lemn într-un strat uniform pe întreaga suprafață a focarului.

- Aprinzătoarele electrice sau de alt tip pot fi utilizate în locul aprinzătorului solid pentru aprinderea cărbunelui din lemn, dar numai în conformitate cu instrucțiunile lor de utilizare. Când folosiți un aprinzător solid pentru cărbune, lăsați cărbunele să ardă cu capacul superior al grătarului deschis, până când cărbunele devine suficient de ars pentru a fi utilizat (aproximativ 20 de minute). Acest lucru va permite ca lichidul de aprindere să se evapore/ardă complet din cărbunele din lemn. În caz contrar, respectiv dacă capacul superior al grătarului este închis, poate avea loc acumularea gazelor de ardere și a vaporilor proveniți din lichidul de aprindere în partea superioară a grătarului, ceea ce poate provoca ulterior aprinderea sau o explozie la redeschiderea capacului superior.

Reglarea focului în focar

- Lăsați întotdeauna focul să ardă suficient de bine, astfel încât să se încălzească la temperatura dorită înainte de a începe să gătiți la grătar. Pur și simplu nu se poate lucra cu un grătar care nu s-a încălzit suficient; în plus, nu este posibil să alimentați cu lemne focul în timpul gătirii la grătar și să vă ocupați în același timp de prepararea mâncărurilor. Este necesar să asigurați mai întâi temperatura corectă și abia apoi să începeți procesul de grătar. După ce grătarul este încălzit corespunzător, utilizarea acestuia devine relativ simplă. Veți fi plăcut surprinși de cât de puțină cantitate de cărbune din lemn este necesară pentru funcționarea acestui grătar.

- Căldura generată în timpul arderii în focar se ridică din grătar în sus, iar aerul rece este aspirat din părțile laterale ale grătarului, ceea ce asigură focului o oxigenare suficientă. Grătarul dvs. pe cărbuni este prevăzut cu clapete de ventilație care reglează fluxul de aer, permițând astfel o reglare corectă a temperaturii.

Notă: Clapetele de ventilație se încălzesc la temperaturi ridicate în timpul grătarului - folosiți mănuși de protecție pentru grătar atunci când le reglați.

După aprinderea focului și atingerea temperaturii de grătar dorite, clapetele de ventilație pot fi lăsate în poziția deschis (open) pentru a asigura un flux maxim de aer și o temperatură mai ridicată sau în poziția închis (closed), dacă doriți să limitați fluxul de aer și, astfel, să reduceți temperatura. În timpul grătarului, utilizați termometrul cu cod de culori pentru monitorizarea temperaturii grătarului.

- La deschiderea completă a clapetei de ventilație superioare pe o parte și a clapetei de ventilație inferioare opuse (dacă celelalte clapete sunt în poziția închis), se produce un efect de circulație a aerului cald în interiorul grătarului, atunci când capacul superior este închis. Acest efect permite prepararea alimentelor care necesită o prelucrare termică de durată mai lungă.

Adăugarea de cărbuni în focul aprins

- Pentru asigurarea unei preparări termice de durată mai lungă, necesară pentru rotisare sau afumare lentă (respectiv dacă pregătiți o cantitate foarte mare de alimente simultan), este necesar să adăugați cărbune de lemn. În aceste cazuri, grătarul este divizat și prevăzut cu două uși laterale care se deschid. Deschideți ușa grătarului folosind clești de grătar și mănuși de protecție ignifuge pentru grătar. Lucrați cu mare atenție, deoarece toate componentele pot fi foarte fierbinți! Nu scoateți niciodată grătarul și nu îl așezați pe suprafețe inflamabile sau pe obiecte etc. Există riscul de arsuri și de deteriorare! Apoi, folosind o clește de grătar cu mâner lung sau o lopățică, răsușiți de câteva ori cărbunii din focar, pentru ca cenușa în exces să cadă prin orificiile în recipientul de cenușă detașabil de dedesubt. Apoi, folosind clești de grătar sau o spatulă, completați cu cărbuni în foc, după cum este necesar, și închideți din nou ușa.
- La completarea combustibilului într-un focar deja aprins, nu utilizați niciodată lichid de aprindere sau cărbune cu autoaprindere. Acest lucru poate fi foarte periculos și poate duce, de asemenea, la compromiterea alimentelor ca urmare a contaminării cu vapori proveniți din lichidul de aprindere.
- Nu încercați niciodată să goliți cenușarul care conține cărbune încă aprins sau cenușă incandescentă. Așteptați până când cenușa/cărbunele s-au răcit suficient și complet. Apoi, goliți cenușarul.
- Studiați secțiunea „Prepararea alimentelor” pentru informații detaliate despre grătar și afumare lentă.

Prepararea termică a alimentelor

- La utilizarea acestui grătar, procedați conform următoarelor instrucțiuni.
- Înainte de a începe să lucrați cu carne crudă, spălați-vă întotdeauna bine mâinile, la fel și după manipularea alimentelor și înainte de a mânca.
- Alimentele congelate, cum ar fi carnea și păsările de curte, trebuie să fie complet decongelate în frigider înainte de a fi procesate. În toate circumstanțele, trebuie să păstrați carnea crudă și păsările de curte separate de carnea gătită, respectiv de alte alimente.
- ÎNTOTDEAUNA păstrați carnea crudă separată de alte alimente gătite.
- Înainte de a pune alimentele pe grătar, asigurați-vă că toate suprafețele de lucru și ustensilele de grătar sunt curate și bine spălate – fără resturi de la grătarul anterior.
- Nu folosiți niciodată aceleași ustensile de grătar pentru manipularea alimentelor crude și a celor deja gătite.
- Înainte de consum, asigurați-vă că alimentele sunt gătite suficient.

AVERTISMENT!

- Prin consumul de carne crudă sau insuficient preparată termic vă expuneți riscului de intoxicație alimentară, ca urmare a contaminării cu tulpini bacteriene, precum de exemplu E. coli, care pot provoca salmoneloză. Pentru a reduce riscul de carne insuficient gătită, se recomandă utilizarea unui termometru de gătit pentru a măsura cu precizie temperatura din interiorul cărnii, eventual tăierea cărnii și efectuarea unei verificări vizuale a gătitului.

AVERTISMENT!

- Odată ce carnea este preparată complet, sucul care se scurge ar trebui să fie lipsit de orice colorare sângerie, roz sau roșie.
- Înainte de a aprinde focul și de a pregăti alimentele, asigurați-vă că grătarul este curat și în stare perfectă.
- Înainte de a pune alimentele pe grătar, asigurați-vă că grătarul este cu adevărat încins la temperatura de funcționare. Porțiile mai mari și mai groase de carne trebuie așezate în zona cu cea mai mică intensitate a căldurii, deoarece se poate presupune că aceste porții vor fi gătite cel mai mult. Astfel, veți asigura o gătire uniformă a acestor porții fără zone arse în timpul preparării termice. Respectați întoarcerea regulată a alimentelor.

Prepararea alimentelor

Grătarul dumneavoastră poate fi folosit pentru trei moduri diferite de preparare a alimentelor - în funcție de tipul de aliment și de modul în care doriți să-l pregătiți.

GRĂȚAR

- Grătarul este o metodă de gătire a alimentelor pe foc direct. Această metodă este cea mai rapidă și este potrivită pentru prepararea alimentelor care au o structură delicată înainte de gătire, de exemplu, fripturi din carne de porc sau vită, carne tocată, cârnați, mici, carne de pui, fructe de mare etc. Legumele sunt un alt aliment popular potrivit pentru grătar.
- La grătar se utilizează temperaturi foarte ridicate, peste 160°C. Gătirea la aceste temperaturi este foarte rapidă, așa că este necesar să controlați cu atenție preparatul pentru a evita arderea. De asemenea, este necesar ca această preparare să se efectueze cu capacul superior închis, ceea ce va preveni aprinderea uleiului/marinadei la întoarcerea steak-urilor de pe o parte pe cealaltă.

ROTISARE

- Frigerea este o metodă de preparare termică care utilizează focul indirect, căldura și fumul. Această metodă durează puțin mai mult, dar poate fi folosită pentru aproape toate tipurile de alimente (inclusiv cele menționate mai sus), deoarece la roșire se folosește o temperatură mai scăzută pentru o perioadă mai lungă de gătire. Această metodă este cel mai bine utilizată pentru prepararea tipurilor de carne care necesită un timp mai lung de gătire pentru a se frăgezi, de exemplu, coaste, burtă, umăr, vânat etc.
- La rotisare se utilizează temperaturi cuprinse între 100 °C și 160 °C. Încercați să mențineți temperatura în jur de 135°C pentru a asigura rezultate optime.

Când frigeți, folosiți-vă imaginația pentru o gamă infinită de posibilități.

AFUMARE LENTĂ

- Afumarea lentă este o preparare termică la temperaturi mult mai scăzute, pe o durată mult mai lungă de preparare. Afumarea lentă se bazează, în esență, mai degrabă pe marinarea cărnii și uscarea acesteia decât pe prepararea termică a acesteia. Afumarea lentă este ideală pentru carnea de curcan și de pui, pieptul de vită, brânzeturile și cârnații.
- Afumarea lentă se realizează la temperaturi cuprinse între 60 °C și 100 °C. Majoritatea rețetelor pentru afumarea lentă recomandă sărarea cu așa-numita sare rapidă, care contribuie la conservarea alimentelor și previne contaminarea bacteriană în timpul procesului de preparare.

Utilizarea cărbunelui și a lemnului pentru afumare

CĂRBUNE DE LEMN

Grătarul dumneavoastră pe cărbune este fabricat pentru a arde fie brichete din cărbune, fie cărbune natural, având ambele tipuri de combustibil proprietăți diferite. Brichetele oferă de obicei un timp de ardere mai lung decât cărbunele, dar pe de altă parte, puterea calorică a cărbunelui este mai mare decât cea a brichetelor.

LEMN PENTRU AFUMAT

- Adăugarea de lemne pentru afumare în foc este o metodă simplă și eficientă de a obține o combinație unică de arome și gusturi pentru toate tipurile de alimente preparate la grătar, la rotisor sau afumate lent.

Așchiile de lemn sunt utilizate în special pentru preparări termice mai scurte, în timp ce bucățile mai mari se folosesc pentru preparări termice de durată mai lungă.

- Atunci când se alege lemnul pentru afumare, este recomandat să se utilizeze lemn de esență tare provenit de la copaci care produc nuci, fructe sau alte fructe dulci. Cele mai populare și mai ușor de găsit tipuri de lemn pentru afumare sunt, fără îndoială, fagul, stejarul, prunul și cireșul. Fagul și stejarul conferă o aromă și un gust delicate, în timp ce pruna și cireșul au o aromă mai intensă. Alte tipuri de lemn disponibile sunt cireșul, mărul etc.
- Este important să folosiți lemn bine uscat și să nu folosiți niciodată conifere pentru afumare.

Lemnul care nu a fost uscat suficient conține încă urme de rășină și umiditate, iar la ardere se produce un fum extrem de dens, care alterează carnea – aceasta se înnegrește. În plus, atunci când se arde lemn verde, este foarte dificil să se atingă temperatura dorită, din cauza răcirii focului provocate de umiditatea din lemn. Lemnul bine uscat arde mai ușor, menține mai bine o temperatură constantă și conferă un gust și un miros excelente, care nu sunt prea puternice.

- Intensitatea gustului și a aromelor din alimente poate fi reglată prin alegerea lemnului potrivit (în ceea ce privește intensitatea), dar și prin durata afumării cărnii. Prăjirea la cuptor conferă de obicei cărnii un gust și un miros de fum mai pronunțate decât la grătar, datorită timpului mai îndelungat de preparare. De asemenea, puteți regla gradul de afumare, de exemplu, învelind carnea în folie de aluminiu pe parcursul unei părți din procesul de afumare. În acest caz, afumarea se realizează pe durata a $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ din timpul total sau până când carnea capătă culoarea potrivită, după care se învelește în folie de aluminiu pentru a se termina de gătit.

AVERTIZARE!

Majoritatea suprafețelor de pe grătar sunt foarte fierbinți la utilizare. De aceea, fiți foarte atenți când le folosiți. Mențineți o distanță sigură a altor persoane de grătar. Când folosiți grătarul, purtați întotdeauna îmbrăcăminte de protecție și adecvată pentru a evita rănirea. Preveniți accesul copiilor și animalelor la grătar. Când grătarul este în funcțiune, nu îl atingeți niciodată. La aprinderea focului, nu utilizați niciodată benzină, petrol lampant, spirt sau alcool ca lichid de aprindere. În unele state, utilizarea aprinzătorului este ilegală. În acest caz, este posibil să folosiți un aprinzător solid pe bază de alcool ca înlocuitor. Nu folosiți niciodată un aprinzător lichid în combinație cu un aprinzător electric.

Îngrijirea, întreținerea și curățarea grătarului

Prin utilizarea atentă și respectuoasă, veți prelungi semnificativ durata de viață a grătarului.

Odată ce ați terminat cu grătarul și acesta s-a răcit suficient, curățați toate cenușa rămasă. Cenușa acumulează umiditate, care poate duce la începutul coroziunii și degradării materialului.

Producătorul recomandă să efectuați întreținerea și curățarea grătarului după fiecare utilizare, astfel veți prelungi durata de viață a grătarului.

În cazul neglijării întreținerii și curățării grătarului, există riscul de aprindere a grăsimii sau resturilor de mâncare acumulate, ceea ce poate duce la răni grave sau la deteriorarea grătarului.

După fiecare utilizare, goliți și curățați părțile grătarului de orice grăsime și resturi de mâncare!

Curățarea grătarului este foarte simplă. În timpul curățării, urmați pașii următori:

- a. Stingeți focul și așteptați 15-20 de minute până când grătarul se răcește. Asigurați-vă că toate părțile grătarului sunt reci.
- b. Curățați grilele de grătar regulat cu o soluție de săpun. Atenție! Finisajul grilei este foarte fragil! Nu scuturați murdăria de pe grilă pentru a evita deteriorarea finisajului acesteia.
- c. Pentru partea exterioară a grătarului utilizați agenți de curățare sub formă de spumă; nu utilizați pulberi sau bureți abrazivi, care pot deteriora permanent suprafața grătarului!
- d. Curățați și interiorul grătarului cu o soluție de săpun cald. Pentru a îndepărta resturile de mâncare lipite, folosiți o perie de sârmă, lână de oțel sau un burete de sârmă.
- e. Toată coroziunea detectată, care nu intră în contact cu alimentele, trebuie tratată cu un agent adecvat și acoperită cu un strat rezistent la căldură pentru grătare.
- f. Apariția ruginii de suprafață pe suprafețele de gătire sau pe părți ale focarului este complet normală. În caz de apariție, îndepărtați-o cu o perie moale și tratați suprafețele cu ulei.

Înainte de depozitare și acoperire, verificați întotdeauna că grătarul este complet răcit. Depozitați grătarul într-un loc uscat și bine ventilat.

Pentru a prelungi durata de viață și a menține o stare bună a grătarului, recomandăm cu tărie să-l acoperiți. Dacă îl lăsați afară pentru orice perioadă de timp. Recomandăm utilizarea unei prelate de protecție adecvate.

Chiar dacă grătarul este protejat cu o prelată, trebuie să fie verificat regulat, deoarece umiditatea sau condensul pot afecta grătarul, provocând daune și coroziune. În acest caz, este necesar să uscați grătarul, inclusiv prelată de protecție. Este posibil ca pe grătar să se formeze mușcagii pe grăsimea rămasă. Acest mușcagii trebuie îndepărtați împreună cu resturile de grăsime folosind apă caldă cu săpun.

Evitați expunerea la intemperii (ploaie, zăpadă etc.). Nu lăsați grătarul într-un mediu umed!

Depozitarea în afara sezonului: Curățați temeinic grătarul, verificați strângerea tuturor îmbinărilor, componentelor sau a elementelor de fixare. Conservați grătarul cu un agent de conservare adecvat sau cu ulei, acoperiți-l cu o prelată de protecție și depozitați-l într-un loc uscat și protejat.

Prin utilizarea și întreținerea grătarului cu un conservant adecvat, veți preveni apariția coroziunii.

Aplicați periodic ulei vegetal pe suprafața produsului, pentru a asigura protecția necesară.

În locurile unde grătarul a fost deteriorat, corodat, zgâriat etc., tratați cu vopsea rezistentă la căldură.

Producătorul recomandă utilizarea unui spray de vopsea neagră, care este rezistent la temperaturi ridicate.

Nu pulverizați niciodată vopseaua în interiorul produsului!

IMPORTANT!

Dorim să vă reamintim că părțile metalice – vopsite ale grătarului pot schimba culoarea din cauza temperaturilor extreme generate de arderea cărbunelui. Suprafețele lăcuite pot părea mai întunecate, trecând până la o culoare de cretă sau mată. Aceste schimbări de culoare ale materialelor sunt totuși un fenomen obișnuit și nu pot fi, prin urmare, recunoscute ca un motiv pentru a depune o reclamație.

TIJĂ DE ROTISOR

CU MOTOR

TIP: BBQ50D

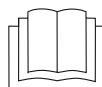
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

(traducerea instrucțiunilor originale de utilizare)

AVEN[®] BERG



RO



CE

AVERTIZARE!

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de prima utilizare! Păstrați acest manual într-un loc sigur și transmiteți-l fiecărui utilizator ulterior, astfel încât aceste informații să fie disponibile oricând! Neglijarea și nerespectarea instrucțiunilor și a indicațiilor de siguranță pot provoca incendii sau răni grave persoanelor!

Înainte de utilizare

Vă rugăm să studiați cu atenție instrucțiunile următoare. Mai jos găsiți informații importante și sfaturi pentru utilizarea și întreținerea în siguranță a tije de rotisor cu motor. Păstrați acest manual pentru utilizare ulterioară sau oferiți-l unei terțe persoane atunci când împrumutați tija de rotisor cu motor. Tija de rotisor cu motor poate fi utilizat doar pentru scopurile specificate mai jos.

De asemenea, utilizați tija de rotisor în conformitate cu instrucțiunile de utilizare ale produsului, respectiv ale grătarului la care este utilizat acest produs, și respectați toate instrucțiunile de siguranță prevăzute în instrucțiunile de utilizare corespunzătoare, precum și reglementările și prevederile locale privind gestionarea deșeurilor.

Simboluri și etichete pe produs sau utilizate în manual

ATENȚIE!

Înainte de a începe lucrul, familiarizați-vă bine cu toate elementele de control, în special cu funcțiile și activitățile. Informați-vă, dacă este necesar, de la un specialist. Citiți și respectați manualul de utilizare al aparatului!

ATENȚIE!

Despachetați cu atenție tija de rotisor din materialul de ambalare.

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!



AVERTIZARE!

Temperatura părților și a suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune!

Aveți grijă să nu atingeți suprafața încălzită a capacului, construcției sau tije de rotisor.

Ar putea apărea arsuri ale pielii! Împiedicați accesul copiilor!

Când folosiți tija de rotisor, folosiți întotdeauna mănuși. Nu atingeți suprafețele fierbinți!

Acest aparat trebuie amplasat departe de materiale inflamabile!



În timpul funcționării aparatului în care este montată tija de rotisor, nu deplasați echipamentul!

Nu transportați și nu manipulați în niciun alt mod aparatul atunci când tija de rotisor este în funcțiune. Orice modificare a tije de rotisor sau a motorului poate fi periculoasă.

Utilizatorul produsului nu trebuie niciodată să intervină în aparat și nici să schimbe setările producătorului!

Produsul nu este destinat controlului prin intermediul unui programator, a unui temporizator extern sau a unei telecomenzi!

Instrucțiuni de siguranță

- Acest produs nu este destinat utilizării comerciale, este destinat exclusiv pentru grătarul de acasă.
- Nu expuneți niciodată produsul la ploaie, zăpadă, apă etc. Evitați accesul umidității și protejați-l de contactul cu apa!
- Produsul nu trebuie folosit de copii și adolescenți, de asemenea, de persoane cu capacități fizice și senzoriale reduse, sau de persoane cu tulburări mintale sau neexperimentate. Evitați manipularea periculoasă a produsului. Curățarea și întreținerea produsului nu trebuie efectuate de copii sau adolescenți. Asigurați-vă că copiii sau adolescenții nu pot intra în contact cu produsul. Copiii nu trebuie să se joace cu produsul! Păstrați produsul departe de copii!
- De asemenea, produsul nu trebuie folosit în următoarele cazuri, când:
- Orice componentă a produsului sau carcasa motorului este deteriorată,
- Există semne vizibile de deteriorare a produsului,
- Există suspiciuni privind funcționarea defectuoasă sau defectarea produsului, sau eventual o deformare cauzată de căderea produsului.
- Nu utilizați niciodată produsul în apropierea apei (piscine, etc.). Nu expuneți niciodată produsul la ploaie și protejați-l de contactul cu apa, zăpada sau alte surse de umiditate.

AVERTIZARE! NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ MOTORUL ÎN NICIUN LICHID!

- Nu amplasați niciodată grătarul cu tija de rotisor montată pe o suprafață instabilă, fragilă, umedă sau neuniformă. Grătarul trebuie să fie întotdeauna amplasat pe o suprafață rezistentă la căldură.
- Motorul grătarului nu trebuie niciodată plasat în apropierea suprafețelor fierbinți sau a surselor de căldură, cum ar fi, de exemplu, încălzitoare pe gaz sau electrice sau cuptoare electrice. Astfel veți preveni deteriorarea motorului grătarului.
- Recomandăm utilizarea unui recipient pentru colectarea excesului de grăsime, pe care să-l plasați sub tija de grătar.
- Înainte de a utiliza produsul, asigurați-vă că este asamblat și fixat corect.
- În timpul funcționării rotisorului, trebuie asigurat un spațiu suficient pentru circulația aerului deasupra aparatului și pe toate laturile acestuia. Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdelele, draperiile, prosoapele de bucătărie etc. Distanța minimă recomandată față de materialele inflamabile este de 1 metru.
- Părțile fierbinți ale grătarului pot atinge temperaturi ridicate, care pot provoca răni grave, ceea ce trebuie avut în vedere atunci când utilizați grătarul. Utilizați grătarul la o distanță sigură de materialele inflamabile.
- Aveți grijă! Tija de rotisor și suprafețele grătarului rămân foarte fierbinți, încă mult timp după oprirea grătarului. Atenție la arsuri! Nu atingeți nici o parte fierbinte a grătarului și aveți grijă sporită la manipulare după utilizare.
- Protejați-vă de grăsimea stropită, de ulei, de apa fierbinte și de aburul care poate afecta persoanele
- în apropierea grătarului în timpul gătitului la grătar.
- După utilizare, nu lăsați grătarul cu tija de rotisor nesupravegheat până când părțile fierbinți ale grătarului nu s-au răcit.
- În timpul grătarului, nu atingeți grătarul sau tija de rotisor (capacul sau suprafața de grătar), pentru a preveni riscul de arsuri.
- Cărbunele de lemn sau alte tipuri de combustibili inflamabili nu trebuie utilizate pentru acest produs.
- Acest produs este destinat utilizării domestice, cum ar fi de exemplu:
- Pe verande, în spațiile din imediata apropiere a casei,

- Acest produs este destinat exclusiv preparării mâncărilor.
- Din motive de siguranță, nu utilizați niciun tip de accesorii pentru grătar și alte accesorii decât cele prescrise/recomandate de producător.
- După utilizare, lăsați întotdeauna tija de rotisor să se răcească suficient înainte de a o curăța, demonta sau muta.
- Nu expuneți niciodată motorul sau părțile sale la temperaturi ridicate (aproape de surse de căldură). Produsul trebuie să fie întotdeauna oprit atunci când nu este utilizat.
- Condițiile de garanție nu vor fi aplicate:
- În cazul în care produsul a fost utilizat în alte scopuri decât cele prevăzute de producător,
- În cazul în care s-a efectuat o reparație necorespunzătoare sau o intervenție necorespunzătoare asupra echipamentului.
- În cazurile menționate mai sus, solicitarea clientului privind aplicarea condițiilor de garanție nu va fi acceptată.

Instrucțiuni de siguranță la utilizarea bateriilor

- Scoateți bateria dacă motorul încetinește sau se oprește. Nu lăsați în aparat o baterie descărcată. Schimbați bateriile doar într-un mediu uscat. Reciclați bateriile conform reglementărilor locale.

AVERTIZARE!

- Instalați întotdeauna bateria corect, respectând polaritatea (+/-), conform marcajelor de pe produs, pentru a preveni scurtcircuitarea bornelor acesteia. În cazul în care bateria curge, curățați aparatul cu o lavetă umedă și spălați-vă pe mâini. Dacă orice material provenit din baterie ajunge în ochi, solicitați imediat asistență medicală! Păstrați departe de copii. Nu înghițiți. În caz de înghițire, solicitați imediat ajutor medical.

AVERTIZARE!

- Nu lăsați bateriile la îndemâna copiilor și animalelor de companie. Înghițirea unei baterii poate avea cele mai grave consecințe. Dacă se întâmplă acest lucru, solicitați imediat ajutor medical.

AVERTIZARE!

- Nu încercați niciodată să încărcăți bateriile care nu sunt destinate sau marcate ca fiind reîncărcabile! Există un risc de incendiu și de răniri grave!

PERICOL!

- Influențele mecanice puternice pot provoca scurgeri, incendii sau explozii ale bateriilor și acumulatorilor sau pot elibera substanțe toxice.
- Nu deschideți niciodată bateriile și acumulatorii și nu le expuneți la sarcini mecanice.

AVERTIZARE!

- Temperaturile ambientale ridicate și scufundarea în lichide pot provoca scurgeri, incendii sau explozii ale bateriilor și acumulatorilor sau pot elibera substanțe toxice.
- Protejați bateriile și acumulatorii de influențele mecanice în timpul transportului. Nu supraîncălziți bateriile și acumulatorii și nu îi expuneți la foc.
- Preveniți pătrunderea umidității în baterii și acumulatori. Nu utilizați bateriile și acumulatorii deteriorați. Eliminați-le în mod corespunzător.

AVERTIZARE!

- Prin scurtcircuitare sau utilizarea în mod necorespunzător, bateriile se pot supraîncălzi și există un risc de rănire sau incendiu.
- Nu transportați și nu păstrați bateriile în buzunarele îmbrăcămintei.
- Nu puneți contactele bateriilor în contact cu bijuterii, chei sau alte obiecte electrice conductoare. Nu încărcăți bateria! Nu descărcați bateriile prin scurtcircuitare!
- Nu lipiți bateriile în aparat.
- Nu amestecați bateriile vechi cu cele noi și nu folosiți baterii de producători diferiți sau cu denumiri de tip diferite.

AVERTIZARE!

- În cazul unei eliminări necorespunzătoare, vă puteți răni grav sau puteți contamina mediul înconjurător. La arderea pieselor din plastic se generează gaze toxice, care pot îmbolnăvi persoanele. Bateriile/acumuloarele pot exploda atunci când sunt deteriorate sau se supraîncălesc, provocând intoxicații, arsuri, leziuni chimice sau contaminarea mediului. Prin eliminarea ireponsabilă, permiteți persoanelor neautorizate să folosească produsul în mod necorespunzător. Produsul nu trebuie eliminat ca deșeu menajer. Eliminați aparatul și accesoriile în mod corespunzător. Protejați permanent produsul de accesul persoanelor neautorizate, în special al copiilor.

- o Numai o persoană adultă trebuie să efectueze conectarea și înlocuirea bateriilor. o Protejați produsul de umezeală și apă. o Nu expuneți bateriile la căldură, radiații solare sau alte surse de căldură! o Nu aruncați bateriile în foc! o Dacă produsul nu este utilizat o perioadă lungă de timp, scoateți bateriile din aparat.
- o Nu încărcați niciodată bateriile obișnuite sau alcaline! Pericol de rănire! Bateriile ar putea curge sau exploda!

Înainte de prima utilizare a tije de rotisor cu motor



- Asigurați-vă că piesele individuale ale grătarului nu conțin resturi de material de ambalare și spălați bine tije și părțile rotisorului.
- **IMPORTANT:** înainte de utilizare, uscați temeinic componentele grătarului, în special priza și ștecherul cablului electric. Nu spălați și nu scufundați niciodată părțile cablului electric și motorului în apă.

AVERTIZARE: Întotdeauna aveți grijă ca apă să nu pătrundă niciodată în unitatea motorului!

Instrucțiuni de utilizare

ECHILIBRAREA ALIMENTELOR PE TIJA DE ROTISOR ȘI MONTAREA CORECTĂ A ACESTORA ÎNAINTE DE GRĂTAR

Înainte de începerea grătarului, este foarte important să vă asigurați că alimentele de pe tija de rotisor sunt corect echilibrate și montate. Alimentele neechilibrate pot provoca arderea sau rumenirea excesivă pe o singură parte. Anumite tipuri de carne, cum ar fi păsările de curte, peștele sau carnea moale, pot cădea de pe acele grătarului în timpul gătitului dacă nu sunt echilibrate corect. Bucățiile de alimente desprinse pot provoca blocarea grătarului ca urmare a prinderii între grătar și tija de rotisor, ceea ce va duce la oprirea motorului. Această presiune excesivă asupra motorului poate reduce durata de viață operativă a motorului. Alimentele care sunt plasate și echilibrate corect pe acele de grătar vor fi gătite uniform din toate părțile și vor fi astfel mai bine gătite și rumenite.

CUM SĂ VERIFICI ECHILIBRAREA CORECTĂ A ALIMENTELOR

Fripturile sunt cel mai simplu tip de alimente pentru echilibrarea corectă datorită formei și structurii lor.

Cea mai bună soluție este să echilibrăm alimentele corect înainte de a începe gătitul. Introduceți tija de rotisor prin partea centrală a fripturii/alimentului. Pentru a verifica echilibrarea corectă, așezați un capăt al tije de rotisor pe marginea mesei, iar celălalt capăt sprijiniți-l în palmă și încercați să rotiți tija cu friptura. Dacă friptura se înclină într-o parte, corectați echilibrarea fripturii pe ace. În cazul alimentelor care sunt dificil de echilibrat, se poate utiliza un contragreutate pe tija de rotisor.

La prepararea cărnii de pasăre și a fripturilor de tip pulpă, se recomandă legarea părților libere de bucata principală de carne. Pulpele și aripile la carnea de pasăre pot cădea în foc în timpul preparării la grătar, ca urmare a înmuierei acestora. Pentru a preveni arderea aripilor și pulpelor, este recomandat să acoperiți aceste părți, de exemplu, cu folie de aluminiu.

PREPARAREA TERMICĂ (GRILARE)

Cele mai multe alimente pot fi preparate termic cu căldură indirectă. Acest lucru va preveni aprinderea accidentală și fumatul excesiv din cauza grăsimii care picură în foc.

Sub tija de rotisor amplasați întotdeauna un recipient sau o tavă pentru colectarea excesului de grăsime. Astfel, veți preveni scurgerea grăsimii în foc. Grăsimea acumulată se poate aprinde și poate provoca răni grave, sau poate deteriora alimentele preparate sau chiar grătarul! De aceea, verificați regulat alimentele la grătar în timpul gătitului.

Dacă este dorit ca alimentele să aibă o crustă rumenită, în acest caz, căldura directă este dorită. Aceasta este recomandată a fi efectuată în faza finală a gătitului, aproximativ 10-15 minute.

Un instrument foarte eficient pentru a controla gătitul corect este un termometru pentru carne (nu este inclus în livrare). Introduceți acul de măsurare pentru a determina temperatura internă în partea centrală a cărnii la grătar - evitați oasele. Durata de preparare a alimentelor este, în majoritatea cazurilor, similară cu cea dintr-un cuptor de uz casnic.

Întreținerea și curățarea tije de rotisor cu motor

- Așteptați întotdeauna până când grătarul se răcește suficient.
- În timpul curățării, motorul nu trebuie niciodată să fie scufundat în apă.
- Ștergeți motorul cu o lavetă ușor umedă. Înainte de utilizarea ulterioară, uscați totul bine, în special conectorii.
- Curățați tija de rotisor și componentele acesteia prin clătire cu apă fierbinte și ștergere cu o lavetă uscată.
- Pentru curățare nu utilizați bureți metalici sau agenți de curățare abrazivi, pentru a preveni deteriorarea suprafeței tije de rotisor.
- Ștergeți cadrul de susținere al grătarului cu o lavetă uscată. Petele de ulei pot fi îndepărtate cu un detergent delicat.



În timpul gătitului, folosiți echipamente de protecție, în special mănuși de protecție pentru a evita arsurile pe piele!

Atunci când curățați placa de grătar sau grătarul, fiți foarte atenți pentru a nu vă arde de suprafața fierbinte!

În timpul grătarului, verificați umplerea recipientului pentru grăsimea în exces! Dacă acesta se umple, goliți-l și reinstalați-l la loc!

Depozitarea tije de rotisor cu motor

Depozitați tija de rotisor cu motor într-un mediu igienic; pentru depozitare pe termen lung, uscați-o temeinic, ambalați-o în folie și păstrați-o într-un loc uscat, protejat și curat. Asigurați-vă întotdeauna că tija de rotisor și componentele acesteia sunt suficient de răcite! Depozitați întotdeauna produsul într-un loc inaccesibil copiilor!

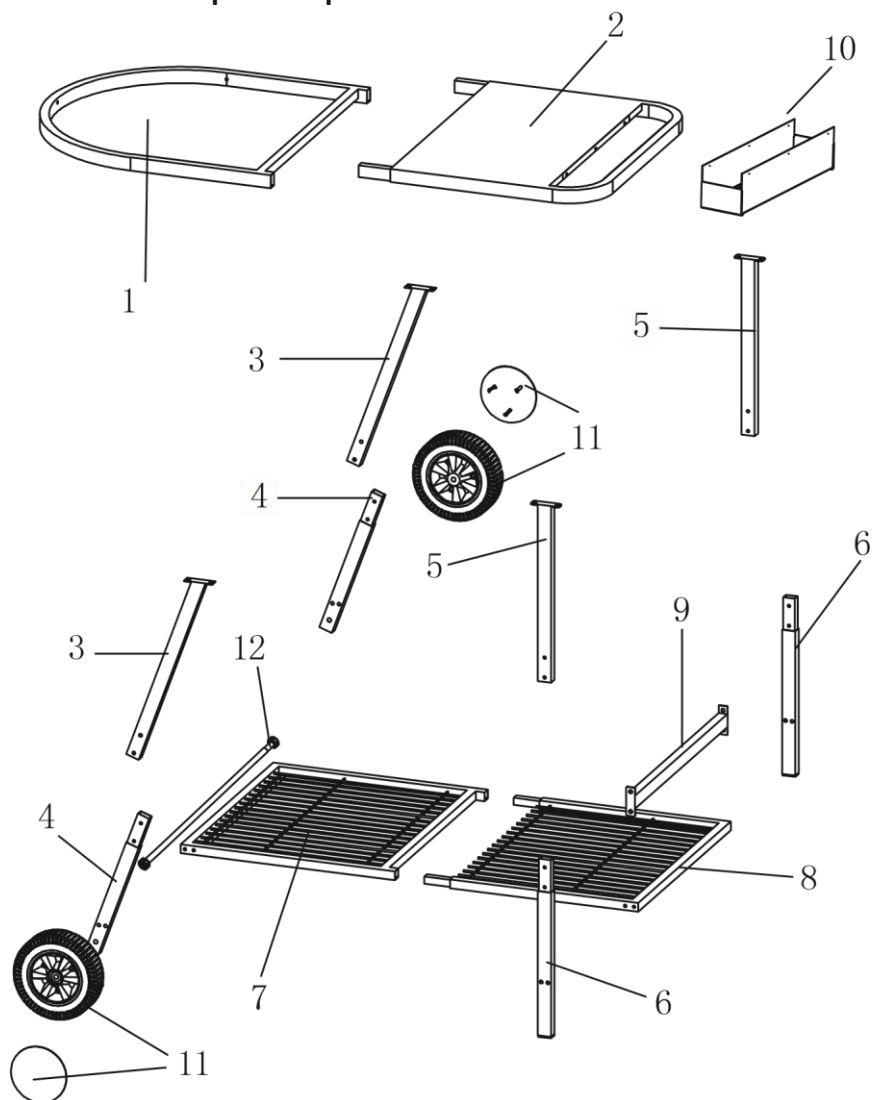
Aveți grijă întotdeauna ca, în timpul depozitării, produsul să nu cadă sau să fie deteriorat!


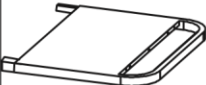




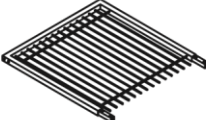
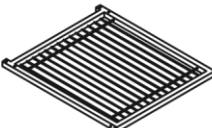

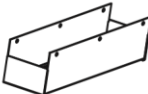





Date tehnice

Tip motor	BBQ50D
Alimentare	DV 3 V (2 baterii de 1,5 V tip D)

Notă: Bateriile nu sunt incluse în ambalajul produsului

ASAMBLARE Lista pieselor pentru cărucior



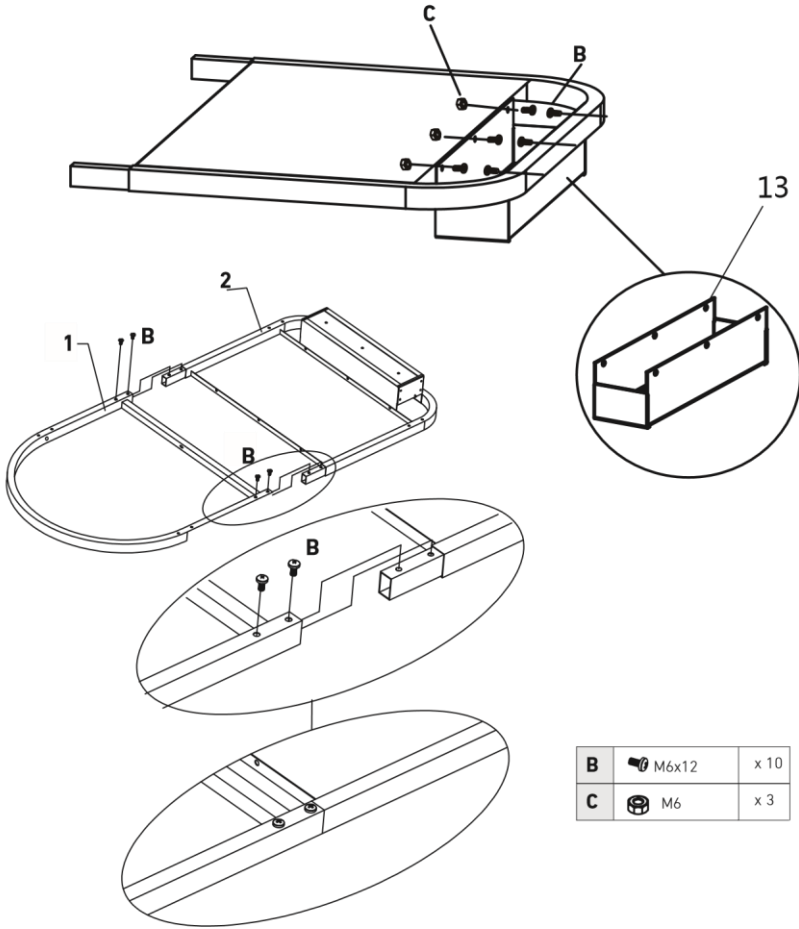
1		x 1
2		x 1
3		x 2
4		x 2
5		x 2
6		x 2
7		x 1
8		x 1
9		x 1
10		x 1
11		x 2
12		x 1
A		x16
B		x22
C		x 11

Asamblarea căruciorului

SFATURI PENTRU O MONTARE REUȘITĂ

- Înainte de a începe montarea, citiți cu atenție toate instrucțiunile de montare.
- Instalați grătarul pe o suprafață curată și plană, unde nu există riscul de a pierde piese.
- Înainte de începerea montării: Scoateți toate componentele din ambalaj și sortați-le conform instrucțiunilor de asamblare.
- Dacă, după o verificare finală și minuțioasă a pieselor, grătarul nu este complet, contactați serviciul clienți al furnizorului dumneavoastră.
- Strângeți bine fiecare îmbinare numai după asamblarea completă și alinierea tuturor pieselor. Astfel, veți obține o montare mai ușoară și o stabilitate mai bună a grătarului.

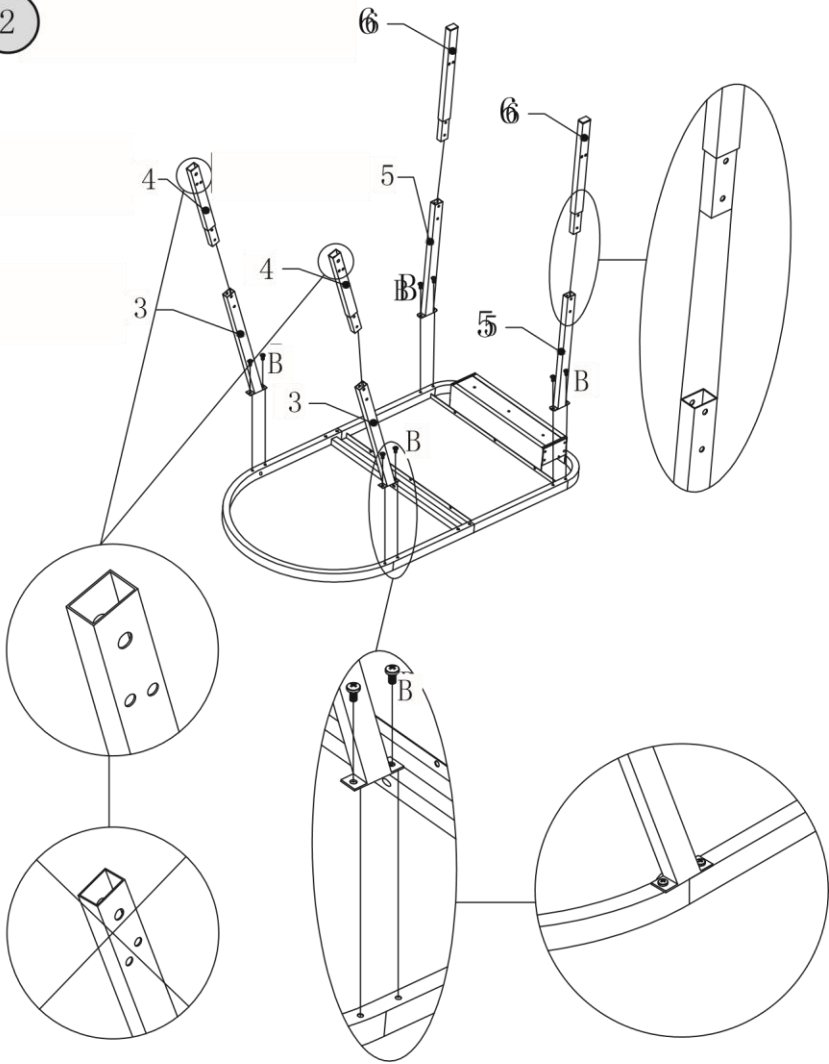
1






6



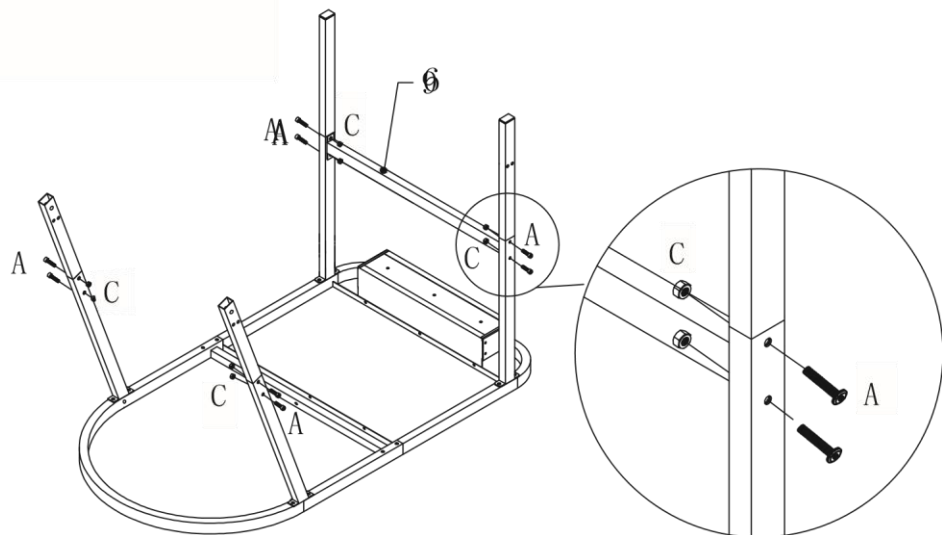
2



B	 M6x12	x 8
----------	---	-----

A	 M6x30	x 8
C	 M6	x 8

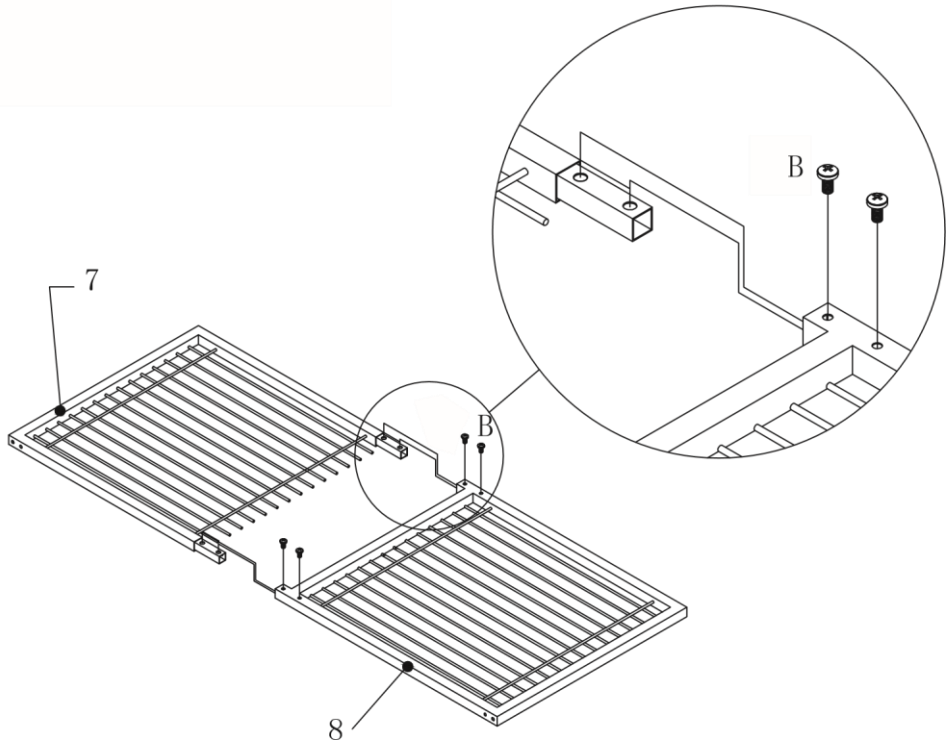
3





4

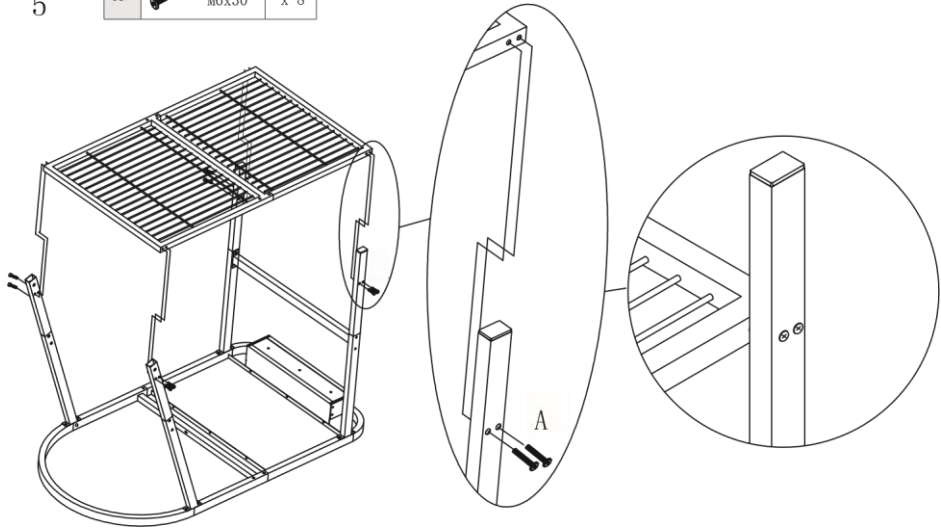
B	M6x12	x 4
---	-------	-----



8



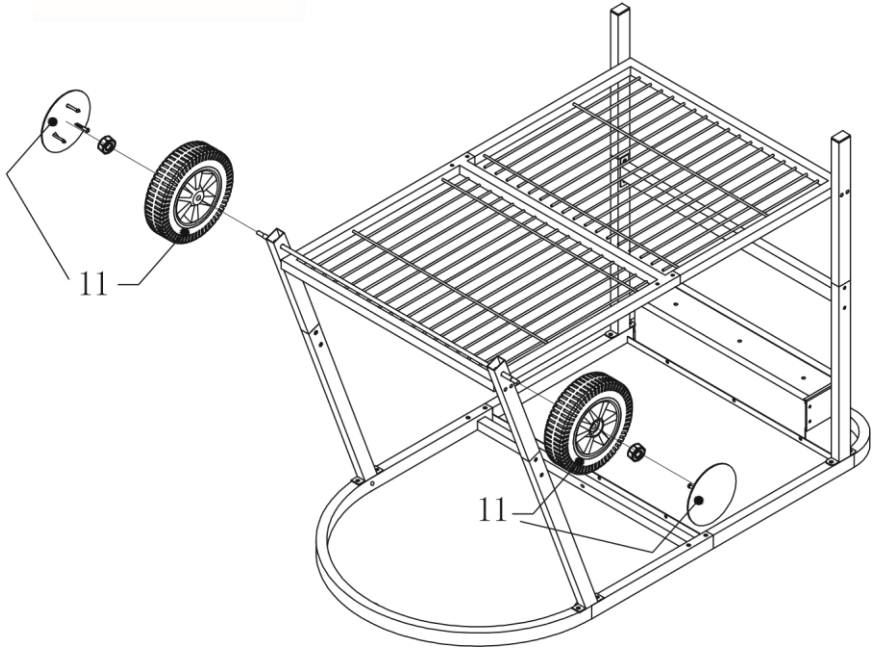
5



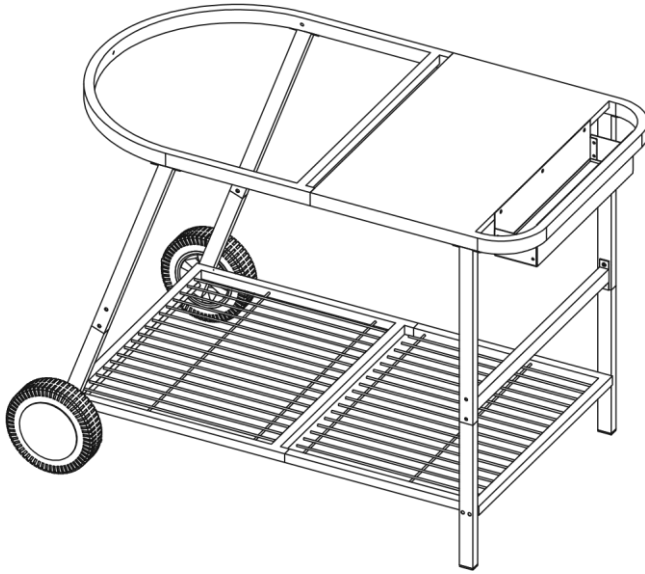


E			x 2
---	--	--	-----

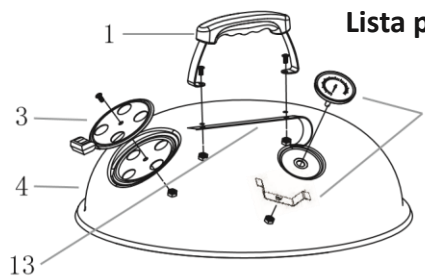
6



7

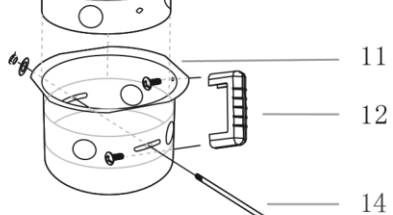
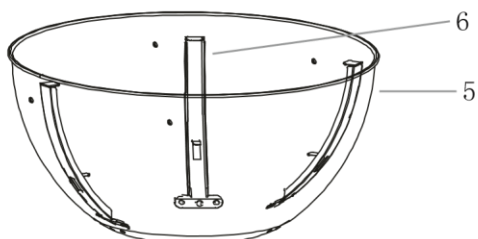
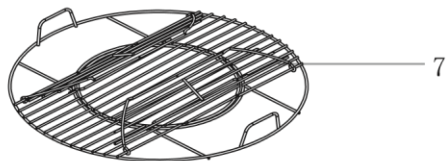


Lista pieselor pentru grătar















Lista de piese:

2 Înainte de a începe montarea, asigurați-vă că ambalajul produsului conține toate piesele menționate în lista de piese.






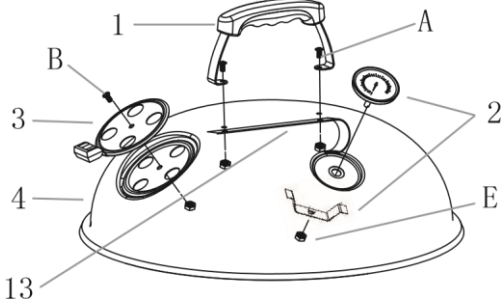
1	Rukojeť víka grilu cover		x 1
2	Teploměr		x 1
3	Ventilační klapka		x 1
4	Víko grilu		x 1
5	Topeniště bowl		x 1
6	Držák raštiny		x 3
7	Grilovací rošt		x 1
8	Rošt topeniště		x 1
9	Víko popelníku		x 1
10	Držák popelníku		x 1
11	Popelník		x 1
12	Rukojeť popelníku		x 1
13	Přichytka - víko		x 1
14	Ovládací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

A	Šroub	M6x16		x 2
	Matice Nut	M6		x 2
B	Šroub	M5x10		x 4
	Matice	M5		x 4
C	Šroub	M6x12		x 9
	Matice Nut	M6		x 9
D	Podložka	D16		x 1
	Matice	M6		x 1
E	Matice (teploměr) (thermoeter)	M8		x 1
F	Šroub (Rukojeť popelníku) Screw, mounted on the handle for Ash collector)	M6x12		x 2
G	Šroub	M6x16		x 4
	Podložka	D16		x 4

Montarea grătarului

11

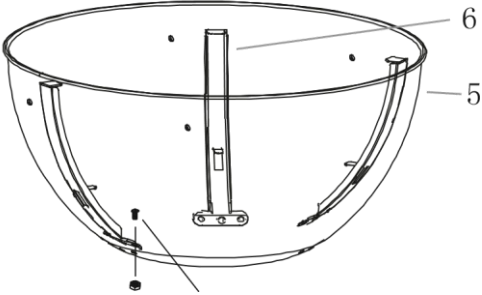
A		x 2
B		x 1
E		x 1



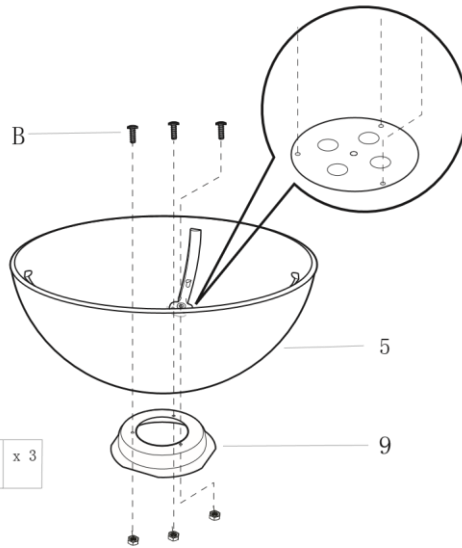
C

2

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

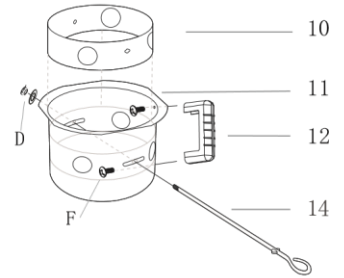


3

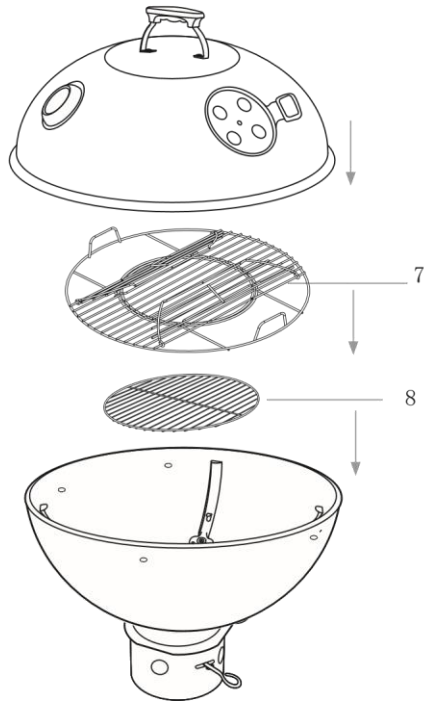


B		x 3
---	--	-----

F		x 2
D		x 1
		x 1





4

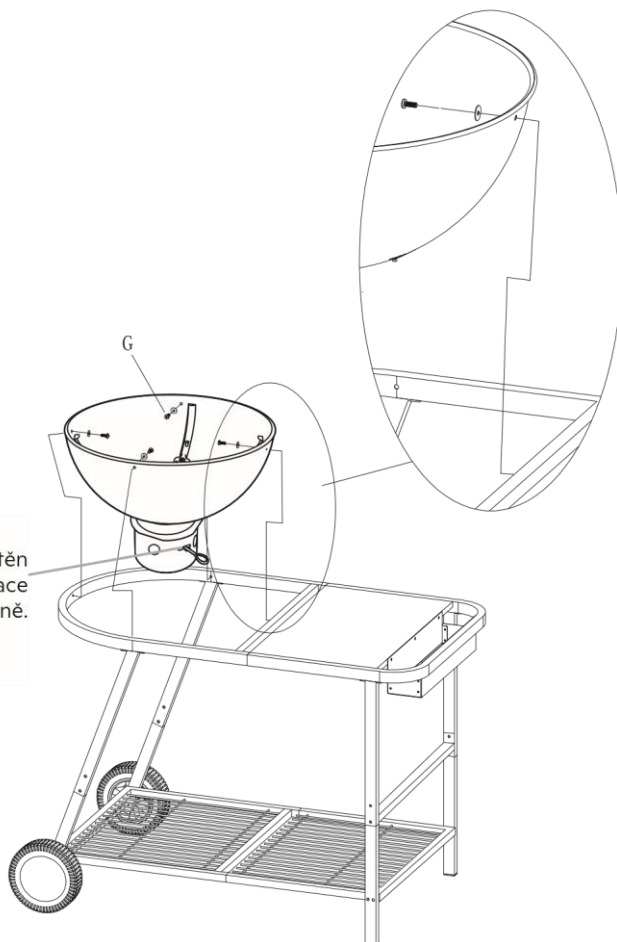


5

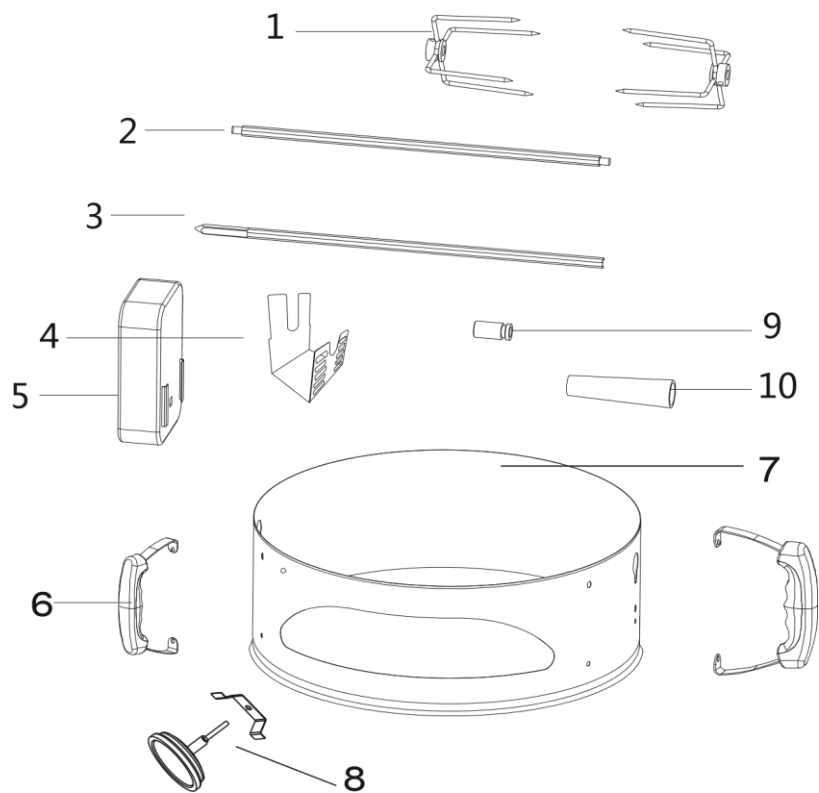
Pozn.!








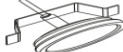







Gril musí být do vozíku umístěn tak, aby bylo ovládání ventilace snadno přístupné na přední straně.

G		x 4
		x 4



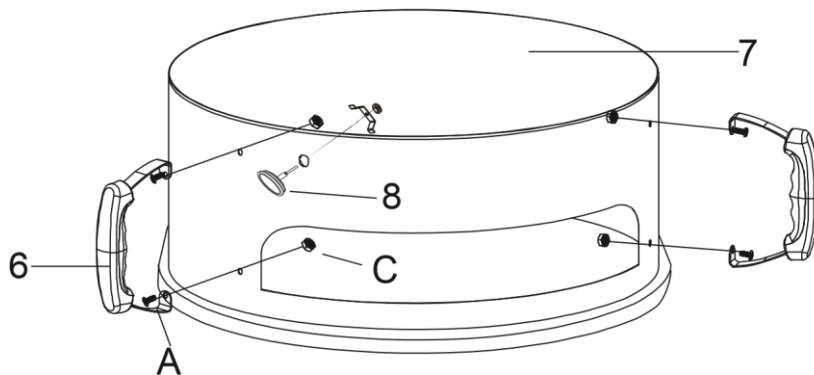
Lista pieselor pentru tijă de rotisor





1	4-Ramenná vidlička Fillet Rod Fork		x 2
2	Dělná grilovač jehla Rod with 1/2 Tapered Insertion End		x 1
3	Dělná grilovač jehla Rod with 2/3 Tapered Insertion End		x 1
4	Příchytka pro montáž Rotisserie Mounting grilovač jehly Bracket		x 1
5	Elektrický motor Electric Motor		x 1
6	Rukojeť Handle		x 2
7	Nerezová pizza okruž Pizza Ring		x 1
8	Teploměr Thermometer		x 1
9	Pouzdro grilovač jehly Bushing		x 1
10	Rukojeť grilovač jehly Handle		x 1
A	Šroub / Screw	M6X12	 x 4
B	Šroub / Screw	M5X10	 x 2
C	Mátka / Nut	M6	 x 4
D	Šroub / Screw	M5X10	 x 3
E	Mátka / Nut	M5	 x 2

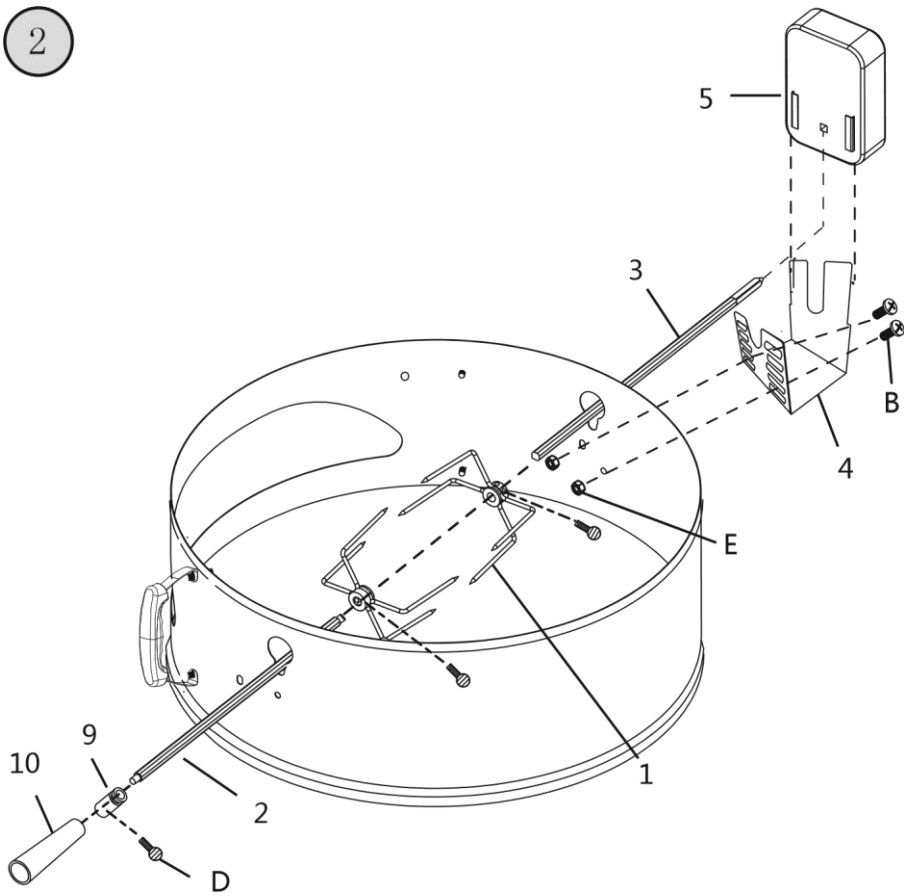
Asamblarea tijei de rotisor

11

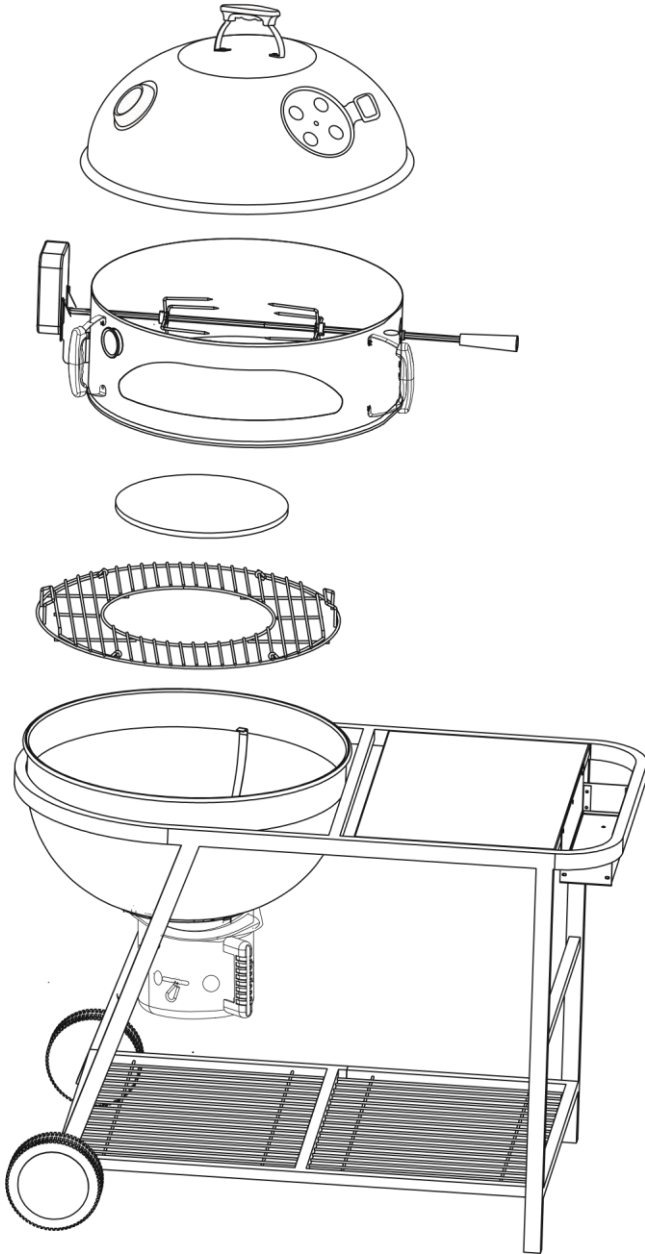


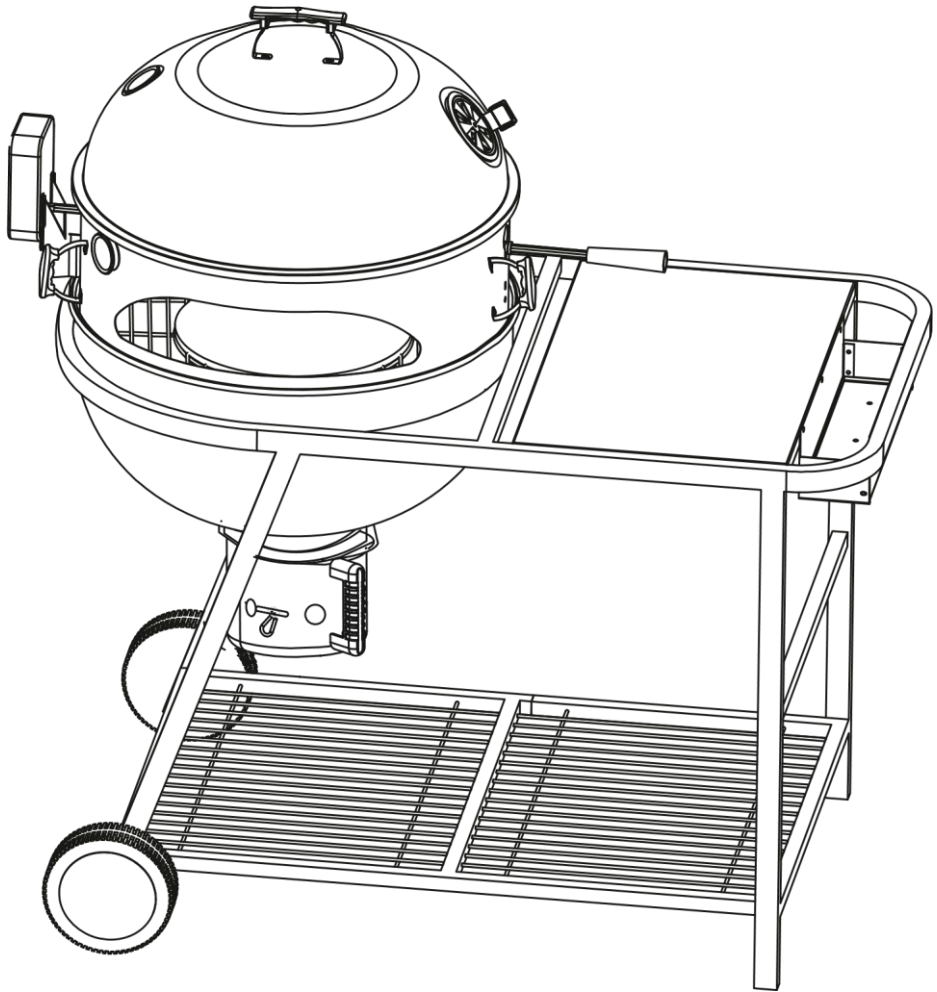
A	M6X12		x 4
C	M6		x 4

2



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





Date de contact și service

Dacă nu găsiți soluția problemei în acest tabel, contactați un centru de service autorizat, care vă va oferi asistență, lista centrelor de service o găsiți la www.avenberg.ro

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

Protecția mediului, gestionarea deșeurilor



Electrocasnicele, produsele, accesoriile și ambalajele trebuie predate pentru reciclare, într-un mod care nu dăunează mediului, la cel mai apropiat centru de colectare. Nu aruncați produsele, aparatele sau echipamentele uzate în deșeurile menajere!

Conform directivei europene WEEE (2002/96/CE) privind deșeurile de echipamente electrice și electronice și implementării acesteia în legislațiile naționale, aparatele electrice uzate trebuie predate la locul de achiziție al unor aparate similare sau la centrele de colectare disponibile destinate colectării și eliminării acestora. Aparatele electrice predate în acest mod vor fi colectate, dezamblate și trimise spre reciclare într-un mod ecologic. Produsul respectă cerințele Directivei RoHS (2011/65/UE).



Produsul îndeplinește toate cerințele esențiale ale directivelor UE care i se aplică.

AVEN[®] BERG

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



Unu, 
doi, 
trei... 
Gata!