

VATRĂ MULTIFUNCȚIONALĂ / GRĂȚAR

ARIZONA

TIP: HL-FP013

MANUAL DE UTILIZARE

(traducerea manualului de utilizare original)

AVEN[®] BERG



RO



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

ATENȚIE: 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


AVERTISMENT:


- A se utiliza numai în aer liber!
- Citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a folosi produsul!

ATENȚIE: Părțile accesibile 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 produsului 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! Folosiți întotdeauna mănuși de protecție.

 Nu folosiți grătarul pe vreme cu vânt! Există riscul de rănire și de incendiu!

Atenție:

Părțile accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării grătarului, de aceea vă rugăm să fiți foarte atenți și precauți dacă în apropiere se află copii sau persoane în vârstă.

Respectați măsurile de siguranță!

Nu depozitați niciodată substanțe și lichide inflamabile sau volatile 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 în mod corespunzător și așteptați până când grătarul se răcește!

Utilizatorul grătarului nu trebuie niciodată să intervină asupra aparatului și nici să modifice setările stabilite de producător!


Asigurați-vă că grătarul este asamblat corect. Anumite părți pot avea margini ascuțite care pot provoca răni dacă nu aveți grijă în timpul montării. De aceea, fiți foarte atenți când manipulați componentele grătarului.




Producătorul recomandă utilizarea mănușilor de protecție în timpul montării!

ATENȚIE! PERICOL DE INTOXICAȚIE CU MONOXID DE CARBON!

Arderea cărbunelui de lemn în interiorul produsului poate fi mortală. În timpul arderii se eliberează monoxid de carbon, care nu are miros. NU ardeți NICIODATĂ cărbuni și nu folosiți acest grătar în interiorul locuințelor, vehiculelor, corturilor și altor spații similare.

Informații privind siguranța

-  Destinat exclusiv utilizării în exterior (în afara clădirilor). NU folosiți NICIODATĂ grătarul în interiorul clădirilor sau în spații închise sau slab ventilate.
-  Locul în care se utilizează grătarul trebuie să fie întotdeauna dotat cu un aparat de stins focul.
-  Grătarul este destinat exclusiv utilizării casnice. NU folosiți NICIODATĂ grătarul în alte scopuri decât cele prevăzute de producător sau în scopuri comerciale.
-  Unele părți ale grilului sunt tratate cu ulei de conservare din fabrică. Înainte de a pregăti mâncarea, asigurați-vă că uleiul de conservare a fost complet ars și îndepărtat, pentru a evita contaminarea alimentelor.
-  În timpul utilizării grilului nu purtați îmbrăcăminte largă și utilizați un acoperământ adecvat pentru cap – părul trebuie să fie prins.
-  Nu folosiți niciodată grătarul pe o podea din lemn sau pe orice altă suprafață inflamabilă.
-  Grătarul trebuie amplasat numai pe o suprafață solidă, care să îi asigure stabilitatea având în vedere greutatea acestuia.
-  În timpul utilizării, respectați o distanță minimă de siguranță de aproximativ 4 m între gril și alte materiale inflamabile (inclusiv, dar fără a se limita la, arbuști, garduri vii, frunze, copaci, iarbă, pardoseli/pergole din lemn, garduri, clădiri etc.).
-  Respectați o distanță de siguranță între gril și substanțele inflamabile, precum rezervoarele de benzină, conductele de gaz, vaporii de combustibil sau spațiile în care aceste substanțe pot fi prezente ori pot scăpa. Nu depozitați niciodată grătarul în aceste spații.
-  În cazul condițiilor meteorologice nefavorabile, amplasați grătarul într-un loc ferit de vânt.
-  Împiedicați accesul copiilor și al animalelor la grătar. Când nu folosiți grătarul, depozitați-l într-un loc inaccessibil copiilor.
-  Când manipulați grătarul, aveți mare grijă pentru a evita rănirea mușchilor spatelui sau a aparatului locomotor. Manipulați întotdeauna grătarul în doi.
-  Când grătarul este în funcțiune, nu îl atingeți niciodată.
-  Nu introduceți niciodată obiecte în spațiul de sub grătar/focar.
-  Pentru aprinderea cărbunelui de lemn în focar nu utilizați niciodată benzină, petrol sau alcool. Utilizarea acestor substanțe sau a unor substanțe inflamabile similare ar putea provoca o aprindere bruscă, o explozie sau o reacție de ardere neașteptat de intensă, ceea ce poate cauza leziuni grave utilizatorului.
-  Dacă utilizați un lichid de aprindere pentru a aprinde focul, lăsați capacul superior al grătarului deschis până când lichidul se consumă complet. Închiderea capacului prea devreme poate duce la acumularea vaporilor de la aprinzător în interiorul grilului, ceea ce poate provoca aprinderea bruscă sau explozia acestor vapori la redeschiderea capacului superior.
-  Nu turnați niciodată lichid de aprindere pentru a stimula arderea cărbunilor. Poate avea loc aprinderea bruscă a aprinzătorului și rănirea gravă a utilizatorului.
-  Nu adăugați niciodată brichete de cărbune cu aprindere spontană în focul deja aprins, deoarece acest lucru poate provoca o aprindere bruscă și rănirea utilizatorului.
-  Nu aprindeți grătarul și nu îl folosiți fără grila de combustibil montată.
-  După utilizare, nu lăsați grătarul fierbinte sau resturile de cărbuni aprinși sau cenușă nesupravegheate.
-  Nu scoateți niciodată grătarul pentru combustibil și nici cenușa din grătar până când cenușa/resturile de cărbune nu s-au răcit complet.
-  Lăsați grătarul să se răcească suficient înainte de a începe orice operațiune de întreținere sau curățare.
-  Înainte de a lăsa grătarul nesupravegheat, cărbunii și cenușa rămase trebuie îndepărtate din grătar.

-  Fiți precauți și folosiți-vă întotdeauna bunul simț; astfel vă protejați pe voi înșivă și bunurile voastre. Puneți cu grijă cărbunii și cenușa rămase într-un recipient metalic ignifug și turnați suficientă apă peste ele. Lăsați cărbunii înmuiate în apă într-un recipient metalic timp de 24 de ore înainte de a goli conținutul.
-  Cu ajutorul unui furtun de grădină, stropiți întreaga suprafață din jurul grătarului. Astfel, veți stinge toate resturile de cenușă, cărbuni sau jar care ar fi putut cădea din grătar în timpul utilizării sau al curățării!
-  Fiți pregătiți pentru eventualitatea unui incendiu. Asigurați-vă că sunteți capabili să acordați primul ajutor și să stingeți un incendiu; țineți trusa de prim ajutor și stingătorul la îndemână.

Nu folosiți niciodată grătarul pentru a încălzi cutii sau borcane nedeschise. În interiorul acestor recipiente se poate acumula presiune, ceea ce poate duce la spargerea/ruperea lor, putând provoca răni grave sau deteriorarea grătarului.

AVERTISMENT IMPORTANT!

Grătarul este destinat exclusiv utilizării cu cărbuni sau bucăți mici de lemn! Nu introduceți bucăți mari de lemn sau bușteni și nu lăsați flacăra să ardă prea puternic în grătar! Verificați cu atenție temperatura din interiorul grătarului și nu depășiți niciodată temperatura de 300 de grade Celsius! Grătarele sunt amplasate chiar deasupra focului și nu există niciun motiv pentru a expune grilul la temperaturi ridicate. În caz contrar, există riscul ca grătarul să se supraîncălzească și să sufere daune ireversibile! Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la deteriorarea finisajului și a structurii grătarului, ceea ce poate duce la pierderea garanției!


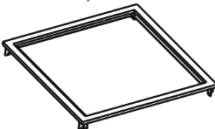


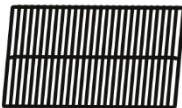











ATENȚIE! Desfaceți cu grijă ambalajul grătarului și scoateți piesele individuale din materialul de ambalare. Manipulați piesele cu grijă, pentru a evita deteriorarea, zgârierea etc. În timpul montajului utilizați protecții (suporturi) adecvate. Vă recomandăm să efectuați montarea în doi.

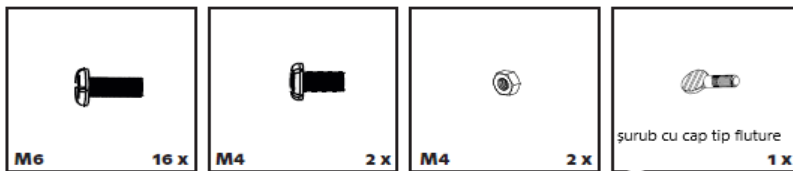
ATENȚIE!

Materialele de ambalare, în special pungile din plastic, trebuie păstrate departe de accesul copiilor! Există pericol de sufocare!

Aruncați ambalajul în mod corespunzător!

Lista pieselor

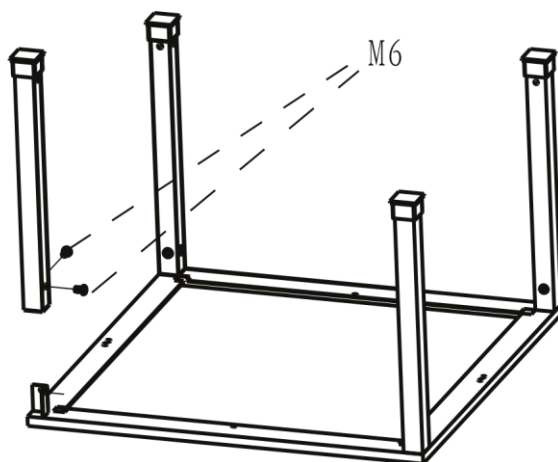
<p>capac din sârmă al focarului</p>  <p>1 x</p>	<p>cadru superior al focarului</p>  <p>1 x</p>	<p>cuvă a focarului</p>  <p>1 x</p>
<p>grilă pentru combustibil</p>  <p>1 x</p>	<p>grătar de gătire</p>  <p>1 x</p>	<p>poliță inferioară</p>  <p>1 x</p>
<p>motorul grilului</p>  <p>1 x</p>	<p>picioarele grilului</p>  <p>4 x</p>	<p>tijă de rotisor</p>  <p>1 x</p>
<p>bără de legătură pentru picioare</p>  <p>4 x</p>	<p>mânerul tije de rotisor</p>  <p>1 x</p>	<p>mânerul capacului focarului</p>  <p>1 x</p>
<p>furci pentru rotisor</p>  <p>2 x</p>	<p>rolă rotativă pentru tija de rotisor</p>  <p>1 x</p>	<p>consolă pentru tija de rotisor</p>  <p>2 x</p>
<p>suport pentru motor</p>  <p>1 x</p>		



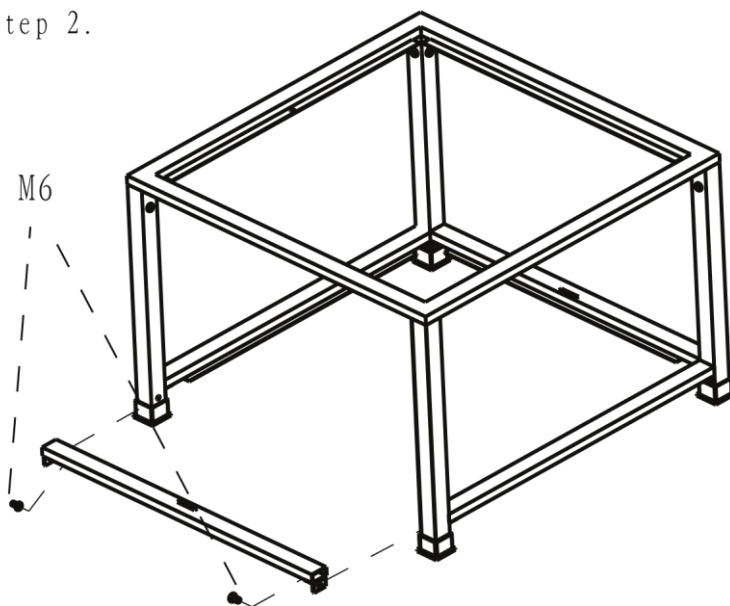
Montaj

Efectuați montarea conform ilustrației!

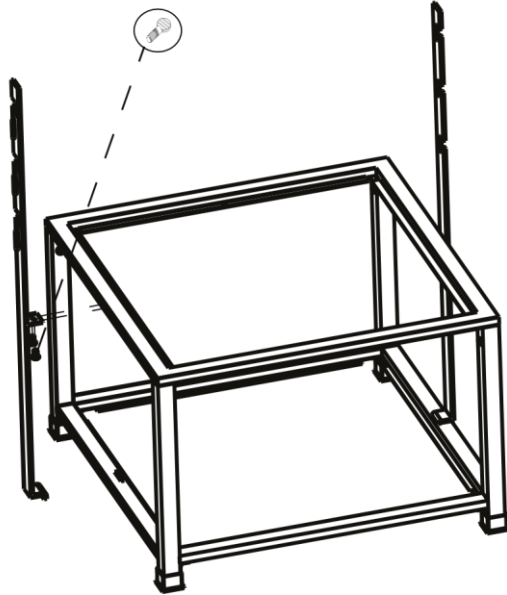
1



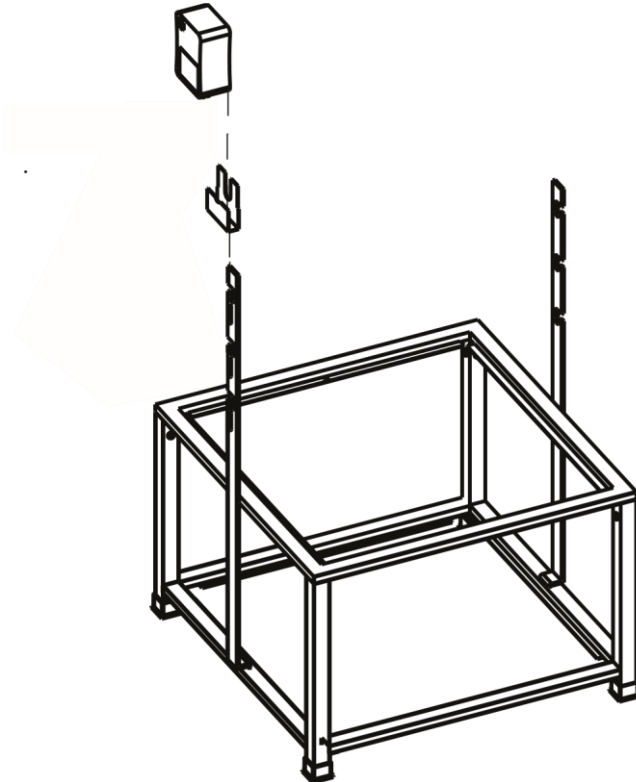
2 Step 2.



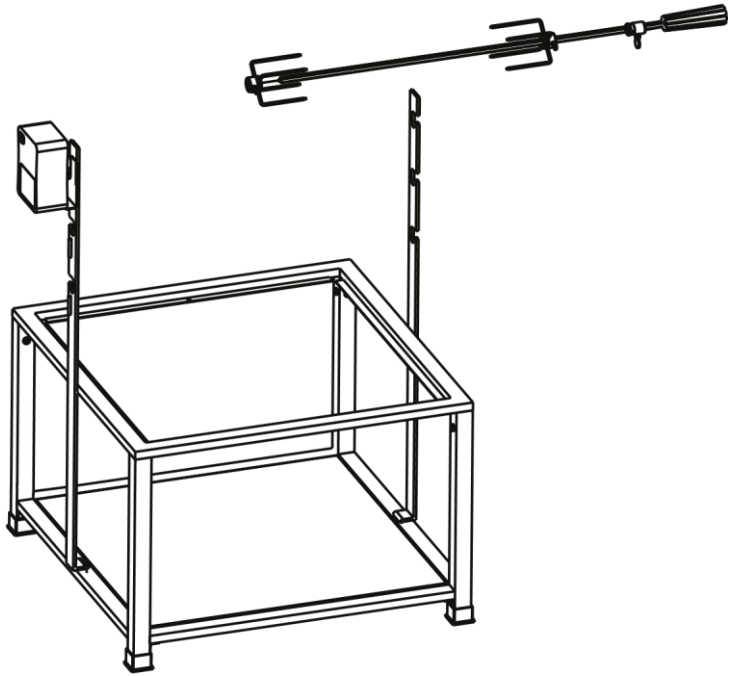
3



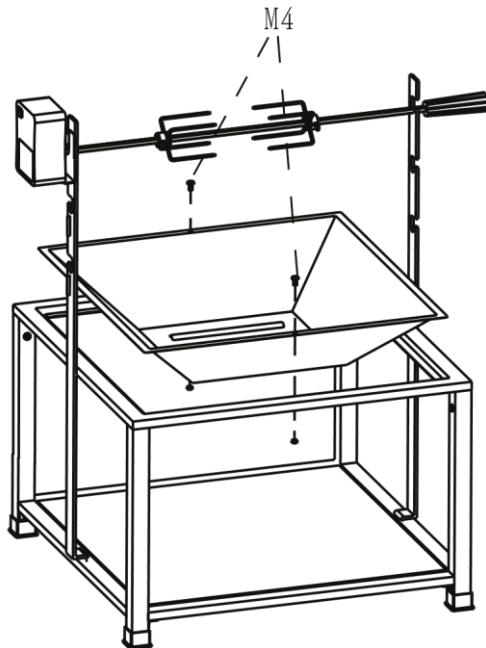
4



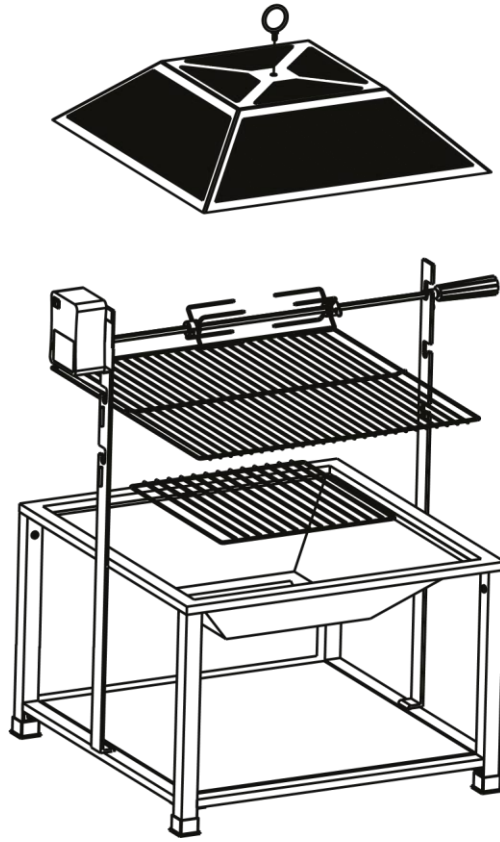
5



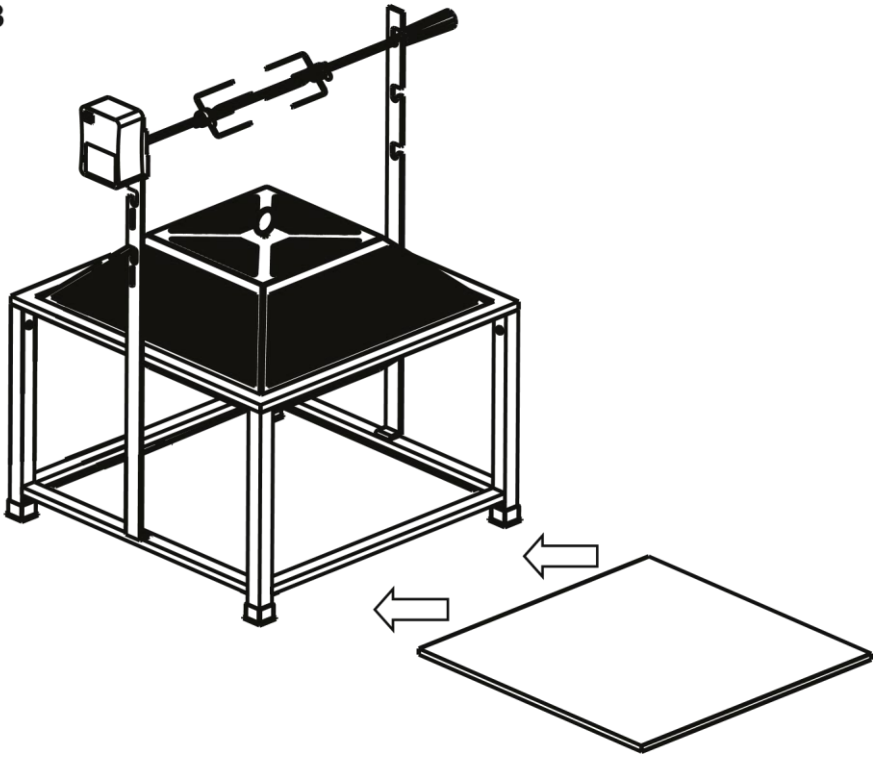
6



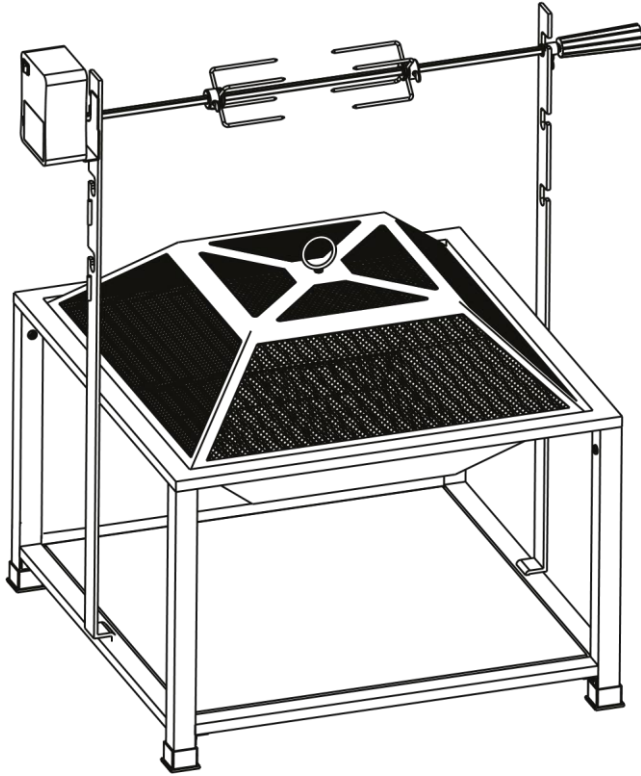
7



8



9





Instrucțiuni de utilizare

PERICOL! Monoxid de carbon!




Gazele de ardere provenite din cărbunele de lemn pot fi periculoase pentru viață în spații închise! În timpul arderii se formează monoxid de carbon, un gaz periculos care nu are miros. Prin urmare, nu ardeți niciodată cărbuni în interiorul clădirilor, al vehiculelor sau al corturilor.

ATENȚIE:





 Manipulați grătarul cu grijă, pentru a nu-l deteriora. Nu răciți grătarul în apă rece; dacă este încă fierbinte, s-ar putea deteriora.

 Unele piese ale acestui grătar sunt tratate preventiv cu ulei din fabrică. Prin urmare, înainte de a pregăti alimentele, îndepărtați uleiul de conservare prin ardere. Producătorul vă recomandă insistent ca, la prima utilizare, să aprindeți mai întâi cărbunii timp de 30 de minute, fără a găti sau afuma alimente. Atenție! Nu depășiți temperatura maximă indicată nici măcar la prima ardere! Ar putea avea loc o supraîncălzire și deteriorarea grătarului, ceea ce ar duce la pierderea garanției.





Aprinderea focului

-  Deschideți capacul grătarului, scoateți grătarul și turnați cărbuni în focar. Nu puneți în foc mai mult de 3 kg de cărbuni sau brichete pentru grătar sau, eventual, 1,5 kg de cărbuni vrac. Aprindeți cărbunii, de exemplu, folosind un lichid de aprindere. La aprindere, respectați întotdeauna instrucțiunile producătorului lichidului de aprindere.
-  Lăsați cărbunii să ardă suficient până se transformă în cărbuni înainte de a începe să gătiți la grătar. Astfel, vă asigurați că lichidul de aprindere este complet ars în focar. În cazul în care ați început să gătiți la grătar mai devreme, vaporii emanați de lichidul de aprindere ar putea altera alimentele. După arderea completă a aprinzătorului din focar, utilizați clești sau un vâtrai cu mâner lung pentru a distribui uniform cărbunele de lemn într-un strat egal pe întreaga suprafață a focarului.
-  Brichetele electrice sau de alt tip, precum și aprinzătoarele, pot fi folosite în locul lichidului de aprindere pentru a aprinde cărbunii, dar numai în conformitate cu instrucțiunile de utilizare ale acestora. Când utilizați un lichid de aprindere pentru cărbuni, lăsați cărbunii să ardă până când se transformă complet în cărbuni de grătar / cenușă (aprox. 20 min.) Astfel, lichidul de aprindere se va evapora/arde complet din cărbune.

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 mâncărilor. Mai întâi trebuie să vă asigurați că temperatura este corectă, iar apoi să vă ocupați de gătit la grătar. Odată ce grătarul s-a încălzit corespunzător, utilizarea lui este destul de simplă. Veți fi încântați să vedeți cât de puțin cărbune este necesar pentru funcționarea acestui grătar.
-  Căldura generată de arderea din focar se ridică în sus din grătar, iar aerul rece este aspirat din partea laterală a grătarului, asigurând astfel o oxigenare suficientă a focului.
-  Părțile accesibile ale grătarului pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării, de aceea folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru grătar.
-  După ce focul a fost aprins și grătarul a atins temperatura dorită, acesta poate fi folosit pentru gătit. Când faceți grătar, folosiți indicatorul de temperatură cu coduri de culori pentru a monitoriza temperatura grătarului.

Adăugarea de cărbuni în focul aprins

-  Pentru a asigura o gătire mai îndelungată, necesară pentru friptura la grătar sau afumarea lentă (sau dacă pregătiți o cantitate extrem de mare de mâncare simultan), este necesar să adăugați cărbuni de lemn. Mai întâi, purtați mănuși de protecție pentru grătar, deoarece grătarul poate fi foarte fierbinte, scoateți grătarul și, apoi, cu ajutorul unei clește de grătar cu mâner lung sau al unei lopățele, răzuiți de câteva ori cărbunii din focar. Apoi, folosind mănuși de protecție pentru grătar și clești de grătar, completați cu cărbuni în foc, după cum este necesar.
-  Nu utilizați aprinzător lichid și nici cărbune de lemn autoaprindere la alimentarea cu combustibil a unui focar deja încins. Acest lucru poate fi extrem de periculos și, în plus, poate duce la alterarea alimentelor ca urmare a contaminării cu vaporii proveniți de la lichidul de aprindere.
-  Nu încercați niciodată să goliți grătarul/focarul care conține cărbuni încă aprinși sau cenușă incandescentă. Așteptați până când cenușa/cărbunii se răcesc complet. Apoi goliți grătarul.
-  Citiți secțiunea „Prepararea alimentelor” pentru informații mai detaliate despre gătitul la grătar și afumarea lentă.

Prepararea alimentelor

Puteți folosi grătarul în trei moduri diferite de preparare a mâncării – în funcție de tipul de mâncare și de modul în care doriți să o preparați.

GRĂTAR

☞ Gătitul la grătar este o metodă de preparare a mâncărurilor la foc direct. Această metodă este cea mai rapidă și este potrivită pentru prepararea alimentelor care au o textură delicată înainte de gătire, de exemplu fripturi din cotlet de porc sau de vită, eventual mușchiuleț, carne tocată, cârnați, crenvurști, carne de pui, fructe de mare etc. Legumele sunt un alt aliment popular, potrivit pentru grătar.

☞ La grătar se utilizează temperaturi foarte ridicate, de peste 160 °C. Gătirea la aceste temperaturi se face foarte repede, de aceea este necesar să supravegheați cu atenție preparatul, pentru a evita arderea acestuia.

FRIGERE LA ROTISOR

☞ Frigerea este o metodă de preparare termică care utilizează focul indirect, căldura și fumul. Această metodă durează ceva mai mult, dar poate fi folosită pentru aproape toate tipurile de alimente (inclusiv cele menționate mai sus), deoarece la friptură se folosește o temperatură mai scăzută și un timp de gătire mai îndelungat. Această metodă este cea mai potrivită pentru prepararea tipurilor de carne care necesită un timp mai îndelungat de gătire pentru a se înmuia, de exemplu coaste, piept, umăr, carne de vânat etc.

☞ La friptura la grătar se utilizează temperaturi cuprinse între 100 °C și 160 °C. Încercați să mențineți temperatura în jur de 135 °C pentru a obține rezultate optime.

☞ Când pregătiți mâncarea la grătar, dați frâu liber imaginației pentru o gamă infinită de posibilități.

AFUMARE LENTĂ

☞ Afumarea lentă este o metodă de preparare termică la temperaturi mult mai scăzute, pe o perioadă de timp mult mai îndelungată. 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 dvs. pe cărbuni este conceput pentru a arde fie brichete de cărbune, fie cărbune natural, ambele tipuri de combustibil având proprietăți diferite. Brichetele au, de obicei, o durată de ardere mai lungă decât cărbunii, dar, pe de altă parte, puterea calorică a cărbunilor este mai mare decât cea a brichetelor. Prin urmare, focarul este conceput astfel încât să permită alimentarea ușoară cu ambele tipuri de combustibil.

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. Așchii de lemn sunt folosiți în special pentru procesele de tratare termică de scurtă durată, în timp ce bucățile mai mari sunt folosite pentru procesele de tratare termică de lungă durată.

☞ 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.

ATENȚIE!

Majoritatea suprafețelor grătarului devin foarte fierbinți în timpul utilizării. Prin urmare, fiți foarte atenți când îl utilizați. Păstrați o distanță de siguranță între alte persoane și grătar. Când folosiți grătarul, purtați întotdeauna îmbrăcăminte de protecție adecvată pentru a evita rănirea. Împiedicați accesul copiilor și al animalelor la grătar. Când grătarul este în funcțiune, nu îl atingeți niciodată. Când aprindeți focul, nu folosiți niciodată benzină, kerosen, alcool sau alcool etilic ca lichid de aprindere. În unele țări, utilizarea aprinzătorului este ilegală. În acest caz, se poate folosi un aprinzător pe bază de alcool solid ca înlocuitor. Nu utilizați niciodată aprinzător lichid în combinație cu un aprinzător electric.

Îngrijirea, întreținerea și curățarea grătarului

Prin utilizarea cu grijă și respect, veți prelungi considerabil durata de viață a grătarului.

După ce ați terminat de gătit la grătar și grătarul s-a răcit suficient, curățați toate resturile de cenușă. Cenușa reține umezeala, ceea ce poate duce la apariția coroziunii și la degradarea materialului.

Producătorul recomandă curățarea și întreținerea regulată a grătarului după fiecare utilizare. Astfel, veți prelungi durata de viață a grătarului.

În cazul în care nu se efectuează întreținerea și curățarea grătarului, există riscul ca grăsimea acumulată sau depusă sau resturile de mâncare să ia foc, ceea ce poate duce la răniri grave sau la deteriorarea grătarului.

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

Curățarea grătarului este foarte simplă. În timpul curățării, urmați pașii de mai jos:

- a. Stingeți focul și așteptați 15-20 de minute până când grătarul se răcește. Asigurați-vă că toate componentele grătarului s-au răcit.
- b. Curățați regulat grătarele cu o soluție de săpun. Atenție! Finisajul grătarului este foarte fragil! Nu îndepărtați murdăria de pe grătar prin lovire, pentru a nu deteriora finisajul acestuia.
- c. Pentru partea exterioară a grătarului, folosiți produse de curățare sub formă de spumă; nu folosiți pulberi sau tampoane abrazive, deoarece acestea pot deteriora definitiv suprafața grătarului!
- d. Curățați și interiorul grătarului cu o soluție caldă de săpun. Pentru a îndepărta resturile de mâncare arse, folosiți o perie de sârmă, vată de oțel sau un burete de sârmă.
- e. Toată rugina identificată care nu intră în contact cu alimentele trebuie tratată cu un produs adecvat și acoperită cu un strat de vopsea rezistentă la căldură pentru grătare.
- f. Apariția ruginii superficiale pe suprafețele de gătit sau pe anumite părți ale șemineului este absolut normală. În cazul în care apar, îndepărtați-le cu o perie moale și tratați suprafețele cu ulei.

Înainte de a depozita și acoperi grătarul, verificați întotdeauna dacă acesta s-a răcit complet. Depozitați grătarul într-un loc uscat și bine aerisit.

Pentru a prelungi durata de viață a grătarului și a-l menține în stare bună, vă recomandăm insistent să îl acoperiți atunci când îl lăsați afară, indiferent de cât timp. Vă recomandăm să folosiți o prelată de protecție adecvată.

Chiar dacă grătarul este acoperit cu o prelată de protecție, acesta trebuie verificat periodic, deoarece umezeala sau condensul pot afecta grătarul, ceea ce poate duce la deteriorarea acestuia și la apariția coroziunii. În acest caz, va fi necesar să uscați grătarul, inclusiv prelată de protecție. Este posibil ca pe grăsimea rămasă pe piesele grătarului să se formeze mușci. Această mușci trebuie îndepărtată împreună cu resturile de grăsime cu apă caldă cu săpun.

Protejați-l de intemperii (ploaie, zăpadă etc.) Nu lăsați grătarul într-un mediu umed sau plin de apă!

Depozitarea în afara sezonului: Curățați bine grătarul și verificați dacă toate îmbinările, piesele și șuruburile sunt bine strânse. Tratați grilul 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.

Folosind grătarul și tratându-l cu un conservant adecvat, veți preveni apariția coroziunii.

Ungeți periodic suprafața produsului cu ulei vegetal pentru a-i asigura protecția necesară.

În locurile în care grătarul prezintă deteriorări, coroziune, zgârieturi etc., tratați-le cu vopsea rezistentă la căldură. Producătorul recomandă utilizarea unui spray de culoare neagră, rezistent la temperaturi ridicate.

Nu pulverizați niciodată vopsea în interiorul produsului!

TIJĂ DE ROTISOR CU MOTOR

ARIZONA

TIP MOTOR: BBQ50D

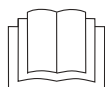
MANUAL DE UTILIZARE

(traducerea manualului de utilizare original)

AVEN[®] BERG



RO



ATENȚIE!

Înainte de prima punere în funcțiune, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare! Păstrați cu grijă acest manual și înmânați-l fiecărui utilizator ulterior, astfel încât aceste informații să fie disponibile în orice moment!

Nerespectarea sau ignorarea instrucțiunilor și a măsurilor de siguranță poate provoca un incendiu sau poate duce la răni grave!

Înainte de utilizare

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos. Mai jos găsiți informații importante și sfaturi pentru utilizarea și întreținerea în condiții de siguranță a tije de rotisor cu motor. Păstrați acest manual pentru a-l folosi ulterior sau, dacă este cazul, înmânați-l unei terțe persoane atunci când îi împrumutați tija de rotisor cu motor. Tija de rotisor cu motor poate fi utilizat numai în scopurile specificate mai jos.

În plus, utilizați tija de rotisor în conformitate cu manualul de utilizare al produsului sau al grătarului cu care folosiți acest produs și respectați toate instrucțiunile de siguranță menționate în manualul de utilizare corespunzător, precum și reglementările locale și normele privind deșeurile.

Simbolurile și etichetele de pe produs sau utilizate în instrucțiuni

ATENȚIE!

Înainte de a începe lucrul, familiarizați-vă bine cu toate elementele de comandă, în special cu funcțiile și operațiunile acestora. Dacă este cazul, consultați un specialist. Citiți și respectați manualul de utilizare al aparatului!

ATENȚIE!

Desfaceți cu grijă tija de rotisor din ambalaj.

Materialele de ambalare, în special pungile din plastic, trebuie păstrate departe de accesul copiilor! Există pericol de sufocare! Aruncați ambalajul în mod corespunzător!



ATENȚIE!

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

Aveți grijă să nu atingeți suprafața încălzită a capacului, a structurii sau a tije de rotisor!

Există riscul de arsuri ale pielii! Împiedicați accesul copiilor!

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

Acest aparat trebuie amplasat la distanță de materialele inflamabile!











În timpul funcționării, nu atingeți aparatul pe care este montat tija de rotisor!

Nu mutați aparatul și nu îl manipulați în niciun fel în timp ce tija de rotisor este în uz. Orice modificare adusă tije de rotisor sau motorului poate fi periculoasă. Utilizatorul produsului nu trebuie să intervină niciodată asupra aparatului și nici să modifice setările








din fabrică!

Produsul nu este destinat să fie comandat prin intermediul unui programator, al unui temporizator extern sau al unei telecomenzi!

Instrucțiuni de siguranță


-  Acest produs nu este destinat utilizării comerciale, ci exclusiv pentru grătarul de acasă.
-  Nu expuneți niciodată produsul la ploaie, zăpadă, stropi de apă etc. Evitați expunerea la umiditate și protejați-l de contactul cu apa!
-  Produsul nu trebuie utilizat de copii și adolescenți, de persoanele cu capacități fizice și senzoriale reduse, de persoanele cu tulburări mentale sau de persoanele fără experiență. Preveniți orice utilizare 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 au voie să se joace cu acest produs! Păstrați produsul la îndemâna copiilor!
-  În plus, produsul nu trebuie utilizat în următoarele cazuri, atunci când:
 -  Orice parte a produsului, carcasa motorului este deteriorată,
 -  Se observă vreun semn de deteriorare a produsului,
 -  Există suspiciuni privind funcționarea defectuoasă sau defectarea produsului, sau eventual o deformare cauzată de căderea produsului.
-  Nu folosiți niciodată produsul în apropierea apei (piscine etc.). Nu expuneți niciodată produsul la ploaie și protejați-l de contactul cu apa, zăpada sau orice altă sursă de umiditate.

ATENȚIE! NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ MOTORUL ÎN NICIUN TIP DE LICHID!


-  Nu așezați niciodată grătarul cu țeapa de gătit montată pe o suprafață neasfaltată, fragilă, umedă sau denivelată. Grătarul trebuie așezat întotdeauna pe o suprafață rezistentă la căldură.
-  Nu amplasați niciodată motorul grătarului în imediata apropiere a suprafețelor fierbinți sau a surselor de căldură, cum ar fi, de exemplu, încălzitoarele pe gaz sau electrice sau cuptoarele electrice. Astfel, veți preveni deteriorarea motorului grătarului. Vă recomandăm să folosiți un recipient pentru colectarea grăsimii în exces, pe care să-l așezați sub tija de rotisor.
-  Înainte de a utiliza produsul, asigurați-vă că este asamblat și fixat corespunzător.
-  În timpul funcționării grătarului, trebuie să se asigure un spațiu suficient pentru circulația aerului deasupra aparatului și pe toate laturile acestuia. Nu folosiți aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele, draperii, prosoape 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 leziuni grave; este important să țineți cont de acest lucru atunci când utilizați grătarul. Folosiți grătarul la o distanță sigură de materialele inflamabile.
-  Aveți grijă! Și-urile și suprafața grătarului rămân foarte fierbinți mult timp după ce grătarul a fost oprit. Atenție la arsuri! Nu atingeți niciuna dintre părțile fierbinți ale grătarului și manifestați o prudență sporită atunci când îl manipulați după utilizare.
-  Protejați-vă de stropii de grăsime, ulei, apă fierbinte și abur care pot ajunge la persoanele aflate în apropierea grătarului în timpul gătitului.

- După utilizare, nu lăsați grătarul cu țepă de gătit nesupravegheat până când părțile fierbinți ale grătarului nu s-au răcit-nou.
- În timpul gătirii la grătar, nu atingeți grătarul sau grătarele (nici capacul, nici suprafața de gătit), pentru a evita riscul de arsuri.
- Acest produs este destinat utilizării casnice, cum ar fi, de exemplu:
- Pe terase, în spațiile din imediata apropiere a casei, acest produs este destinat exclusiv preparării mâncărurilor.
 - Din motive de siguranță, nu utilizați alte tipuri de accesorii pentru grătar sau alte accesorii decât cele prescrise/recomandate de producător.
- După utilizare, lăsați întotdeauna tija de rotisor să se răcească suficient înainte de a-l curăța, dezasambla sau muta.
- Nu expuneți niciodată motorul sau componentele acestuia la temperaturi ridicate (în apropierea surselor de căldură). Produsul trebuie să fie întotdeauna oprit atunci când nu este utilizat.
- Condițiile de garanție nu vor fi îndeplinite:
- 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, cererea clientului privind respectarea condițiilor de garanție nu va fi acceptată.


Instrucțiuni de siguranță privind utilizarea bateriilor

 Scoateți bateria dacă motorul încetinește sau se oprește. Nu lăsați bateria descărcată în aparat. Înlocuiți bateriile numai într-un mediu uscat. Reciclați bateriile în conformitate cu reglementările locale.


ATENȚIE!

 Instalați întotdeauna bateria respectând polaritatea (+/-) indicată pe produs, pentru a evita scurtcircuitarea polilor acesteia. Dacă bateria se scurge, curățați aparatul cu o cârpă umedă și spălați-vă pe mâini. Dacă vreun material din baterie ajunge în ochi, solicitați imediat asistență medicală! A se păstra la îndemâna copiilor. Nu înghițiți. În caz de înghițire, solicitați imediat asistență medicală.


ATENȚIE!


 Nu lăsați bateriile la îndemâna copiilor și a animalelor de companie. Înghițirea unei baterii poate avea consecințe extrem de grave. Dacă se întâmplă acest lucru, solicitați imediat ajutorul unui medic.

ATENȚIE!


 Nu încercați niciodată să încărcați bateriile care nu sunt destinate sau marcate ca fiind reîncărcabile! Există riscul de incendiu și de răniri grave!


PERICOL!


 Forțele mecanice puternice pot provoca scurgerea, incendierea sau explozia bateriilor și acumulatorilor sau pot duce la eliberarea de substanțe toxice.

 Nu deschideți niciodată bateriile și acumulatorii și nu îi expuneți la solicitări mecanice.


ATENȚIE!

 Temperaturile ridicate din jur și scufundarea în lichide pot provoca scurgerea, incendierea sau explozia bateriilor și acumulatorilor sau pot duce la eliberarea de substanțe toxice.


 În timpul transportului, protejați bateriile și acumulatorii împotriva impacturilor mecanice. Nu supraîncălziți bateriile și acumulatorii și nu le expuneți la foc.


 Evitați pătrunderea umezelii în baterii și acumulatori. Nu folosiți bateriile și acumulatorii defecte. Eliminați-le în mod corespunzător


ATENȚIE!

 În cazul unui scurtcircuit sau al utilizării neconforme, bateriile se pot supraîncălzi, existând riscul de rănire sau de incendiu.

 Nu transportați și nu păstrați bateriile în buzunarele hainelor.

 Nu lăsați contactele bateriei să intre în contact cu bijuterii, chei sau alte obiecte conductoare de electricitate. Nu încărcați bateria! Nu descărcați bateriile prin scurtcircuitare!

 Nu încercați să lipiți bateriile în aparat.

 Nu amestecați bateriile vechi cu cele noi și nu folosiți baterii de la producători diferiți sau cu denumiri de tip diferite.

ATENȚIE!

☞ În cazul unei eliminări necorespunzătoare, vă puteți răni grav pe dumneavoastră sau pe alte persoane și, de asemenea, puteți polua mediul. Arderea pieselor din plastic generează gaze reziduale toxice, care pot provoca îmbolnăvirea persoanelor. Bateriile/acumulatorii pot exploda dacă sunt deteriorați sau se încălzesc puternic, putând provoca otrăviri, arsuri, arsuri chimice sau poluarea mediului. Prin eliminarea necorespunzătoare, permiteți persoanelor neautorizate să utilizeze produsul în mod neconform cu destinația sa. Produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere. Eliminați aparatul și accesoriile în mod corespunzător. Protejați produsul în permanență împotriva accesului persoanelor neautorizate, în special al copiilor.

- ☞ Conectarea și înlocuirea bateriilor trebuie efectuate numai de către o persoană adultă.
- ☞ Protejați produsul de umiditate și de apă.
- ☞ Nu expuneți bateria la căldură, la razele soarelui sau la alte surse de căldură!
- ☞ Nu aruncați bateriile în foc!
- ☞ Dacă produsul nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp, scoateți bateriile din aparat.
- ☞ Nu încărcați niciodată baterii obișnuite sau alcaline! Pericol de rănire! Bateriile ar putea să curgă sau să explodeze!

Înainte de prima utilizare a tije de rotisor cu motor

Asigurați-vă că piesele grătarului nu conțin resturi de material de ambalare și spălați bine tija de rotisor și părțile rotative.



IMPORTANT: înainte de utilizare, uscați bine fiecare componentă a grătarului! Nu spălați niciodată cablurile electrice și componentele motorului într-o baie de apă.



AVERTISMENT: Aveți întotdeauna grijă ca apa să nu pătrundă niciodată în blocul motor!

Instrucțiuni de utilizare

DISTRIBUIREA ALIMENTELOR PE GRĂȚAR ȘI POZIȚIONAREA CORECTĂ A ACESTORA ÎNAINTE DE GRĂȚAR

Înainte de a începe să gătiți la grătar, este foarte important să vă asigurați că alimentele de pe țepușele grătarului sunt echilibrate și așezate corect. Alimentele așezate inegal pot duce la arderea lor sau la rumenirea excesivă pe o singură parte. Anumite tipuri de carne, cum ar fi carnea de pasăre, peștele sau carnea fragedă, pot cădea de pe frigăruie în timpul gătirii la grătar dacă nu sunt așezate corect. Resturile de alimente pot, de asemenea, să blocheze grătarul, deoarece se pot prinde între grătar și axul de rotire, ceea ce va duce la oprirea motorului. Această solicitare excesivă a motorului poate reduce durata de viață a acestuia. Alimentele așezate corect și distribuite uniform pe frigăruie se vor frige uniform pe toate părțile și vor fi astfel mai bine pătrunse și rumenite.

CUM SĂ VERIFICAȚI DISTRIBUȚIA CORECTĂ A ALIMENTELOR PE TIGHEIUL DE GRĂȚAR

Fripturile sunt cel mai simplu tip de alimente de echilibrat corect, datorită formei și structurii lor.

Cea mai bună soluție este să echilibrezi corect ingredientele înainte de a începe să gătești la grătar. Înfigeți tija de rotisor prin partea centrală a fripturii/alimentului. Pentru a verifica dacă echilibrul este corect, așezați un capăt al tije de rotisor pe marginea mesei, așezați celălalt capăt pe palma dumneavoastră și încercați să rotiți acul în timp ce frigeți. Dacă friptura se înclină într-o parte, reglați echilibrul fripturii pe frigare. În cazul alimentelor dificil de echilibrat, se poate folosi o greutate de echilibrare pe țeapa de grătar.

Atunci când se gătește la grătar carnea de pasăre și pulpele, se recomandă să legați părțile libere de bucata principală de friptură. La găină, pulpele și aripile pot cădea în foc în timpul fripturii pe grătar, din cauza înmuiării. Pentru a preveni arderea aripilor și a pulpelor, este recomandat să acoperiți aceste părți, de exemplu, cu folie de aluminiu

PREPARARE TERMICĂ (GRĂȚAR)

Majoritatea alimentelor pot fi gătite prin căldură indirectă. Acest lucru previne eventualele flăcări și fumul excesiv cauzat de grăsimea care picură în foc.

Așezați întotdeauna un recipient sau o tavă sub grătar pentru a colecta grăsimea în exces. Astfel, veți evita ca grăsimea să picure în foc.

Grăsimea acumulată se poate aprinde și poate provoca leziuni grave, poate altera alimentele pregătite sau chiar poate deteriora grătarul! Verificați periodic alimentele pe grătar în timpul gătirii.

Dacă se dorește ca alimentele să aibă o crustă rumenită, în acest caz este recomandată căldura directă. Se recomandă să faceți acest lucru în ultima fază a gătirii la grătar, cu aproximativ 10-15 minute înainte.

Un instrument foarte eficient pentru controlul corect al grilării este termometrul pentru temperatura internă a cărnii (nu este inclus în pachet). Introduceți sonda de temperatură în partea centrală a cărnii pe care o frigeți – evitați oasele. Timpul de preparare a mâncării este, în majoritatea cazurilor, similar cu cel necesar pentru prepararea în cuptorul de acasă.

Întreținerea și curățarea tije de rotisor cu motor

- 👉 Așteptați întotdeauna până când grătarul se răcește suficient.
- 👉 În timpul curățării, motorul nu trebuie niciodată scufundat în apă.
- 👉 Ștergeți motorul cu o cârpă ușor umezită. Înainte de a utiliza din nou dispozitivul, uscați-l bine, în special conectorii.
- 👉 Curățați tija de rotisor și părțile acestora clătindu-le cu apă fierbinte și ștergându-le cu o cârpă uscată.
- 👉 Nu folosiți bureți metalici sau produse de curățare abrazive pentru a evita deteriorarea suprafeței tije de rotisor.
- 👉 Ștergeți cadrul de susținere al grătarului cu o cârpă uscată. Petele de ulei pot fi îndepărtate cu un detergent delicat.



Când faceți grătar, folosiți echipament de protecție, în special mănuși de protecție, pentru a evita arsurile!

Când curățați placa de grătar sau grătarul, aveți mare grijă să nu vă ardeți cu suprafața fierbinte!

În timpul grătarului, verificați nivelul de umplere al recipientului pentru grăsimea în exces! Dacă se umple, goliți-l și puneți-l la loc!

Depozitarea tije de rotisor cu motor

Păstrați tija de rotisor cu motor într-un mediu igienic; pentru o depozitare pe termen lung, uscați-l bine și înfășurați-l în folie, apoi depozitați-l într-un loc uscat, ferit de intemperii și curat. Asigurați-vă întotdeauna că tija de rotisor și componentele sale s-au răcit suficient! Păstrați întotdeauna produsul într-un loc inaccesibil copiilor!

Aveți întotdeauna grijă ca produsul să nu cadă sau să nu se deterioreze în timpul depozitării!

Date tehnice

Tipul motorului	BBQ50D
Alimentare	4,5 V c.c. (3 baterii AA de 1,5 V)

Notă: Bateriile nu sunt incluse în pachetul produsului

Protecția mediului, gestionarea deșeurilor



Aparatele, produsele, accesoriile și ambalajele trebuie predate la cel mai apropiat punct de colectare pentru reciclare ecologică. Nu aruncați produsele, aparatele sau echipamentele uzate la gunoiul menajer!

Conform directivei europene WEEE (2002/96/CE) privind deșeurile de echipamente electrice și electronice și transpunerii acesteia în legislațiile naționale, aparatele electrice și electronice scoase din uz trebuie predate la locul de achiziție al unor echipamente similare sau la centrele de colectare disponibile, destinate colectării și eliminării acestor echipamente. Aparatele electrice predate în acest mod vor fi colectate, dezasamblate 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

Găsiți tot ce aveți nevoie pentru atelier, casă și
grădină la cele mai mici prețuri pe
www.avenberg.ro



Unu, 
doi, 
trei... 
Gata!