

GRATAR MULTIFUNCTIONAL DE GRĂDINĂ

GENIUS

TIP: C905

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! 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!











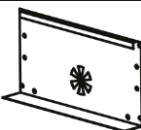


Materialul de ambalare, în special pungile din plastic, trebuie păstrat departe de îndemâna copiilor! Există un risc de sufocare!












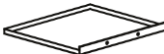
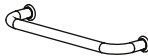


Eliminați materialul de ambalare într-un mod adecvat!








Materiale de fixare și listă de piese

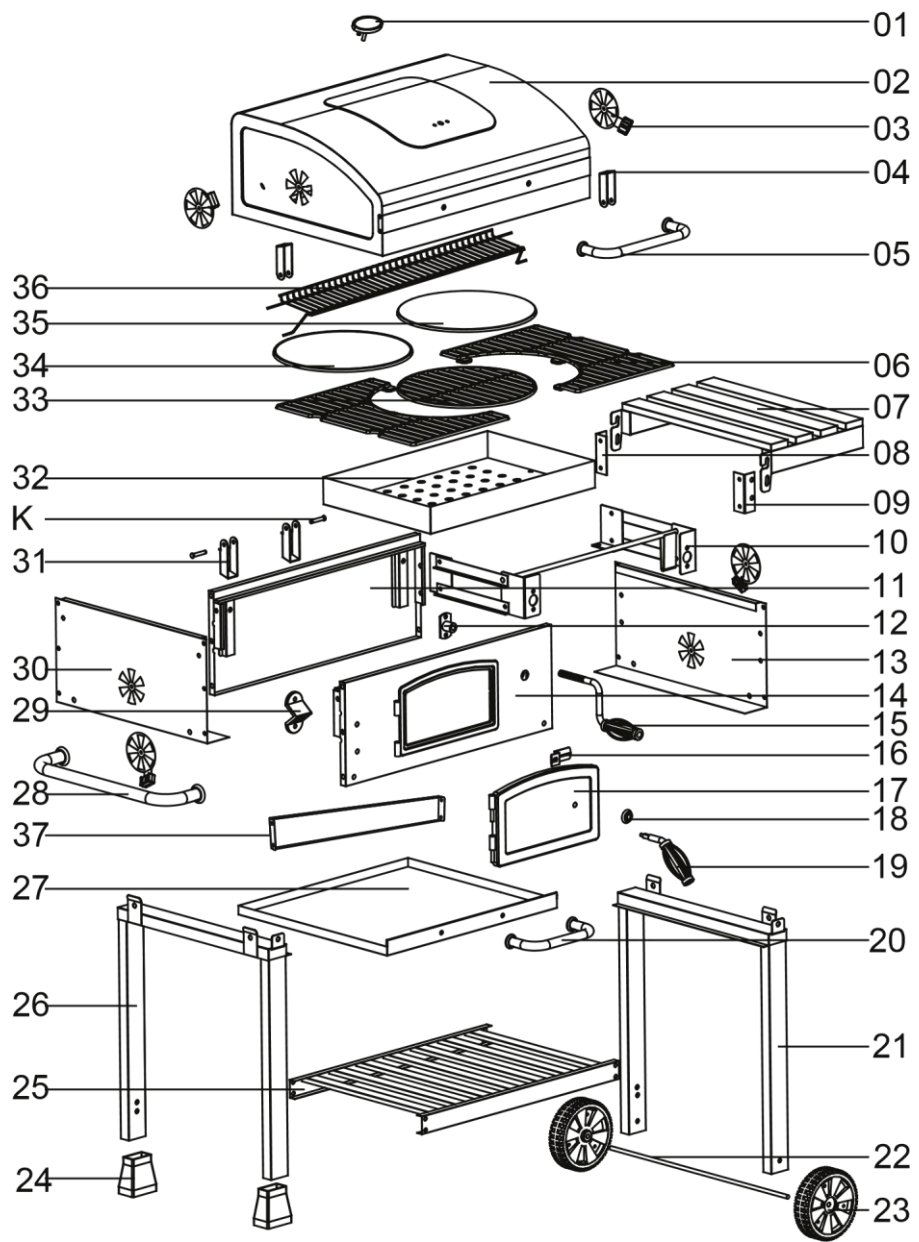
Etichetă	Denumire	Imagine	Cantitate
A	Șurub M6x12		48
B	Șurub M4x12		4
C	Piuliță M4		4
D	Șaibă 4.5mm		4
E	Șaibă elastică 4.5mm		4
F	M6x35 Șurub		10
G	Piuliță fluture M6		1
H	Șaibă 6.5mm		1
I	Piuliță M8		2
J	Ax pentru polița laterală		4
K	Ax pentru balamaua capacului superior		2
L	Șplint de siguranță		2

Etichetă	Denumire	Imagine	Cantitate
1	Termometru		1
2	Capacul superior al grătarului		1

3	Clapetă de ventilare		4
4	Balamă superioară - capacul grătarului		2
5	Mâner pentru capacul superior		1
6	Grătar - margine		2
7	Poliță laterală		1
8	Suport pentru raft lateral A		1
9	Suport pentru raft lateral B		1
10	Cadru focar		1
11	Partea din spate a focarului		1
12	Suport pentru maneta de reglare a poziției focarului		1
13	Lateral - partea dreaptă a focarului		1
14	Partea frontală a focarului		1
15	Manetă focar – reglare poziție		1

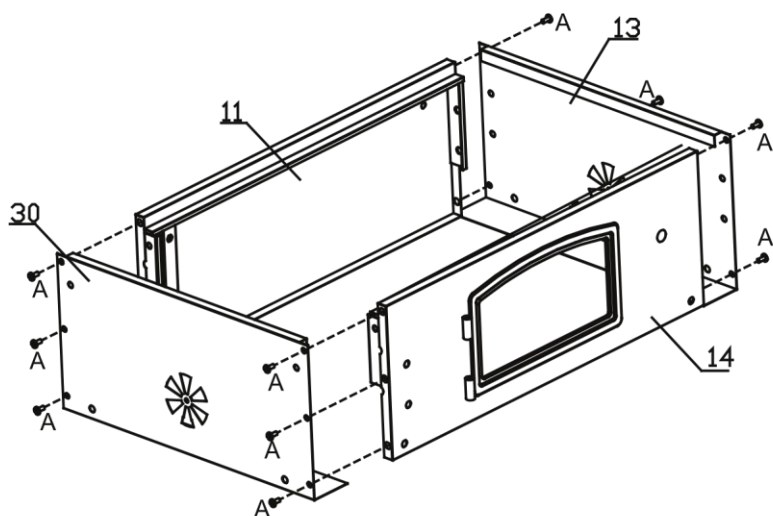
16	Zăvor pentru ușa focarului		1
17	Ușă		1
18	Șaibă pentru maneta ușii focarului		1
19	Manetă ușă focar - deschidere		1
20	Mâner pentru sertarul de cenușă		1
21	Picior - set pentru partea dreaptă		1
22	Osie de roată		1
23	Roată		2
24	Capac pentru picior		2
25	Poliță inferioară		1
26	Picior - set pentru partea stângă		1
27	Sertar pentru cenușă		1
28	Mâner lateral		1
29	Deschizător de sticle		1
30	Lateral - partea stângă a focarului		1


31	Balamă inferioară - partea focarului		2
32	Grătar reglabil pentru focar		1
33	Grătar - centru		1
34	Placă din fontă		1
35	Piatră pentru pizza		1
36	Grătar de încălzire		1
37	Consolă de întărire din spate		1



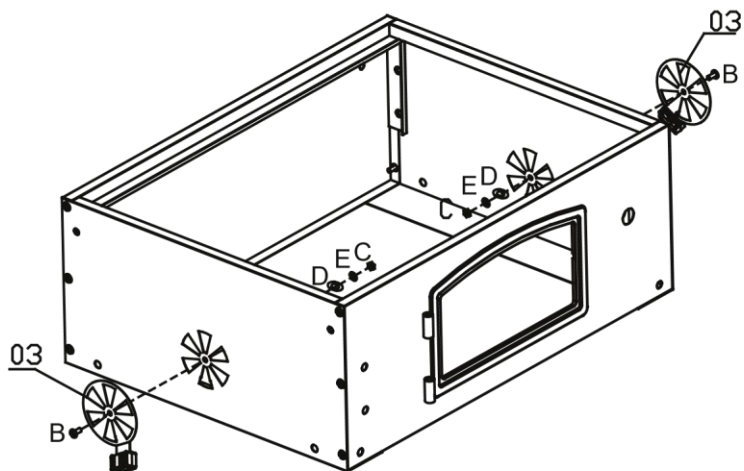
Asamblare


1



A  M6×12 šroub 10 ks


2

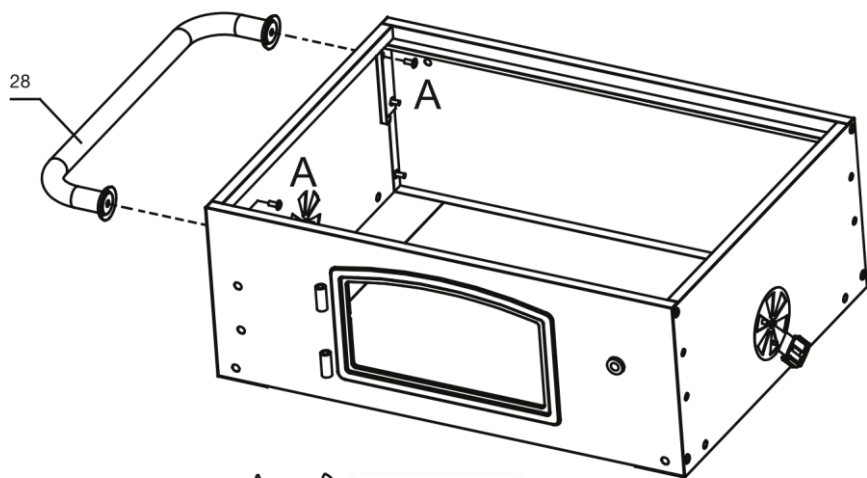


B  M4×12 šroub 2 ks

C  M4 matice 2 ks

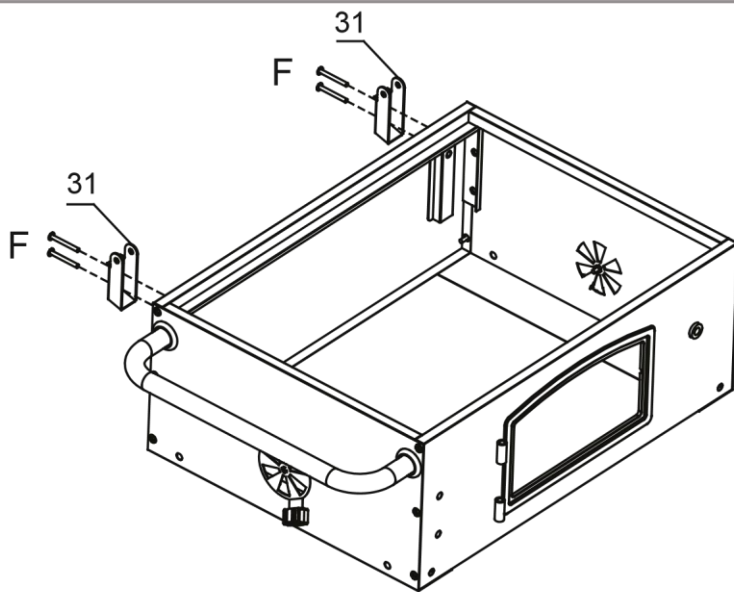
D  Podložka 4,5 mm 2 ks

E  Podložka pérová 4,5mm 2 ks

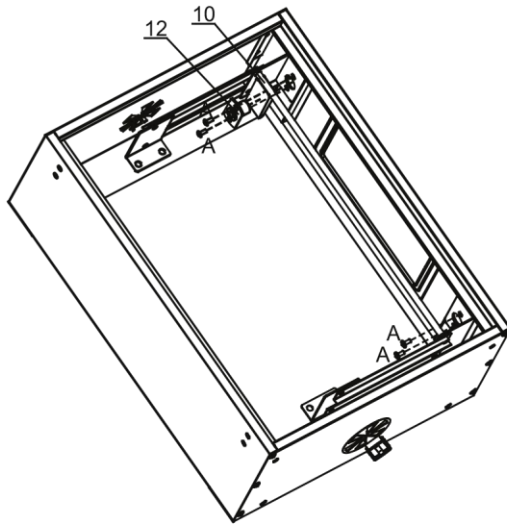



A  M6×12 šroub 2 ks

4

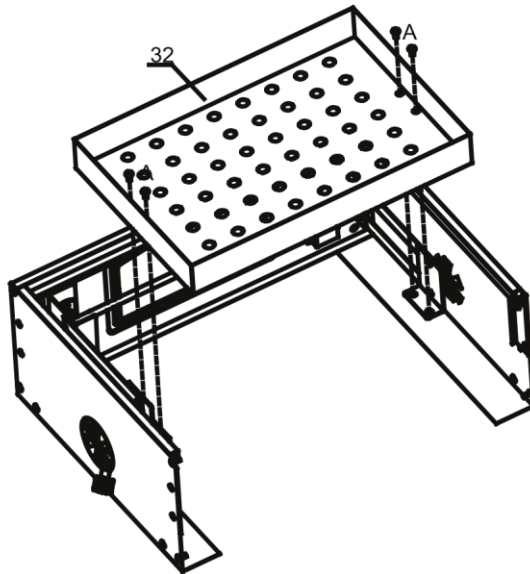



F  M6×35 šroub 4 ks

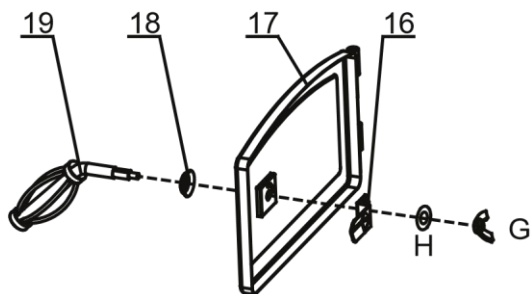


A  M6×12 šroub 4 ks

6



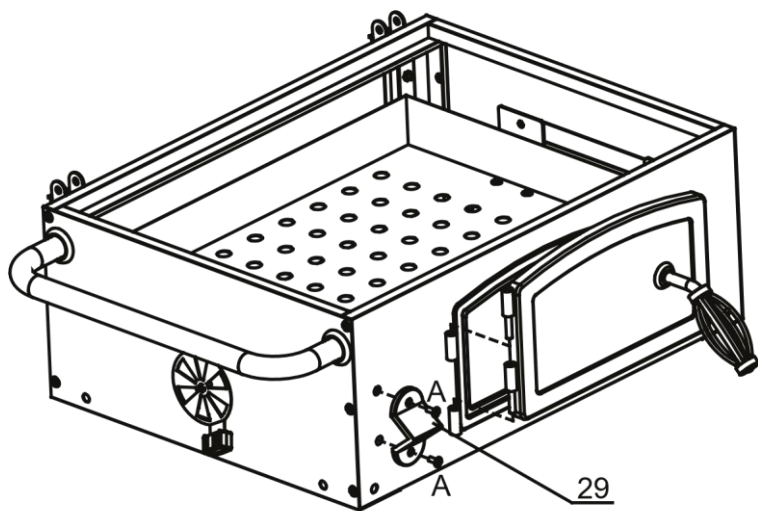
A  M6×12 šroub 4 ks



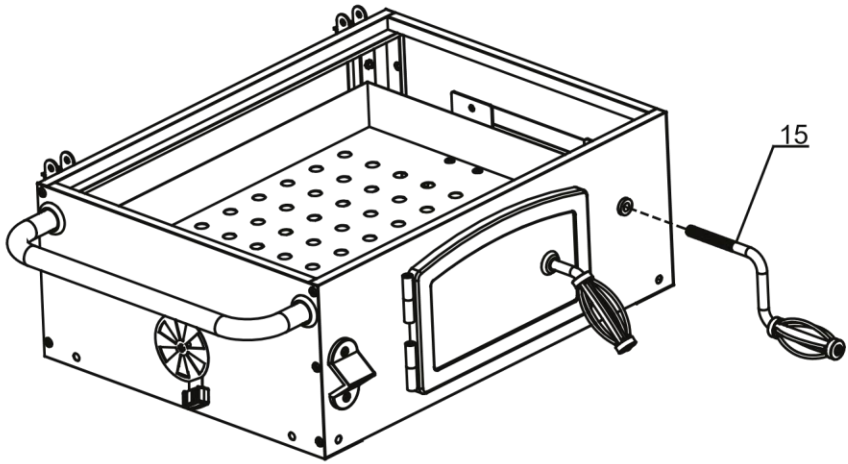
G  M6 křídlová matice 1 ks

H  Podložka 6.5mm 1 ks

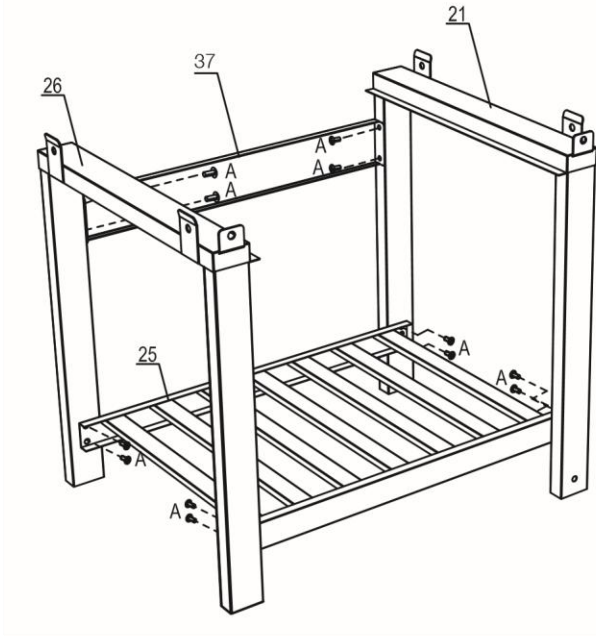
8



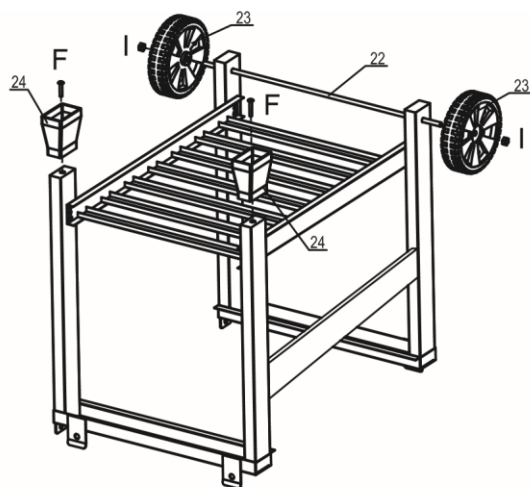
A  M6×12 šroub 2 ks



10



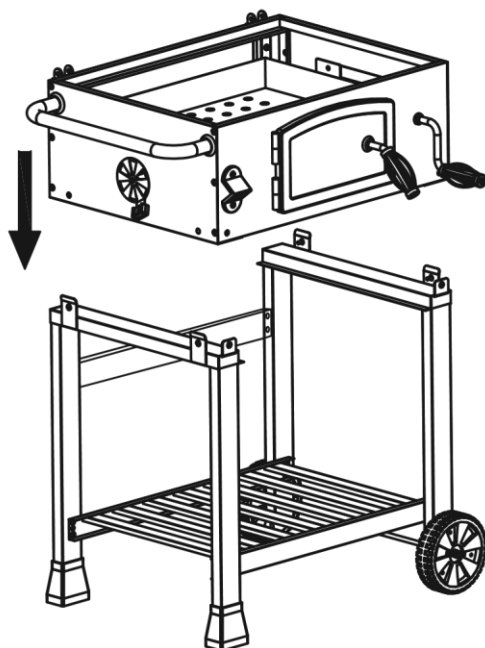
A  M6x12 50001124ks

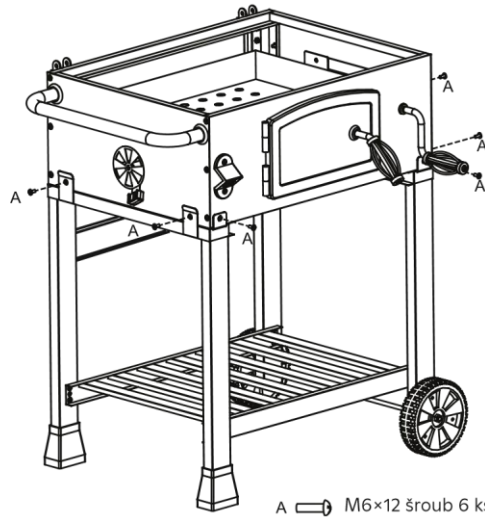


F → M6×35 šroub 2 ks

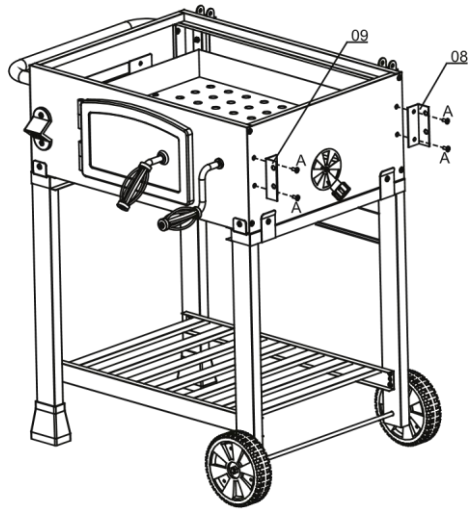
I → M8 matice 2 ks

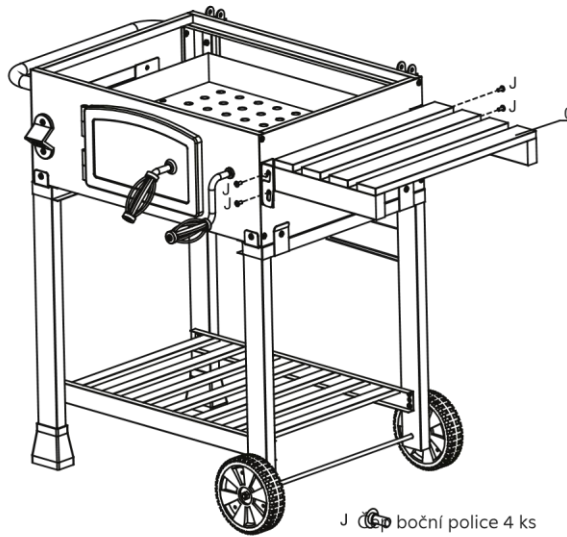
12





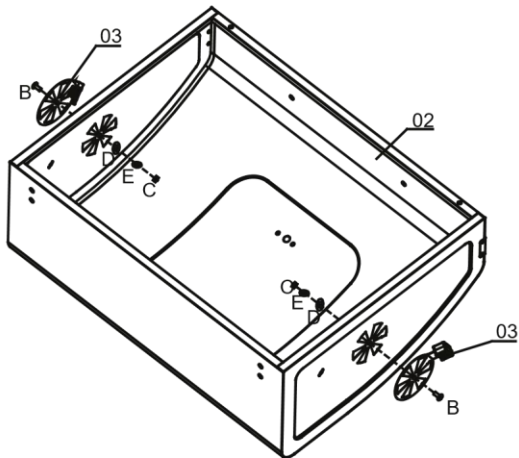
14







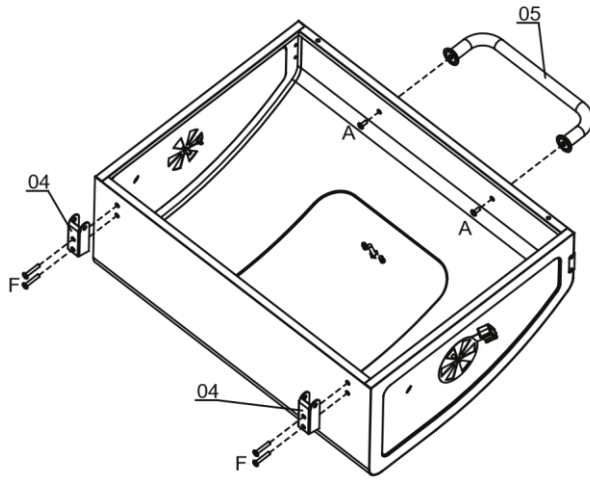



J  boční police 4 ks


16



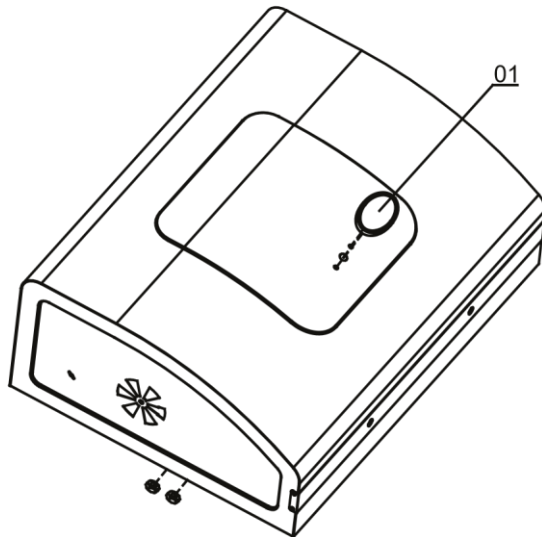
- B  M6×12 šroub 2 ks
- C  M4 matice 2 ks
- D  Podložka 4.5mm 2 ks
- E  Podložka pérová 4.5mm 2 ks

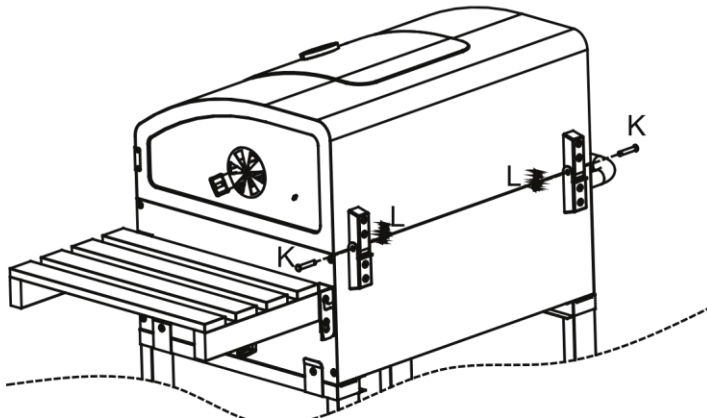




A  M6×12 šroub 2 ks

F  M6×35 šroub 4 ks

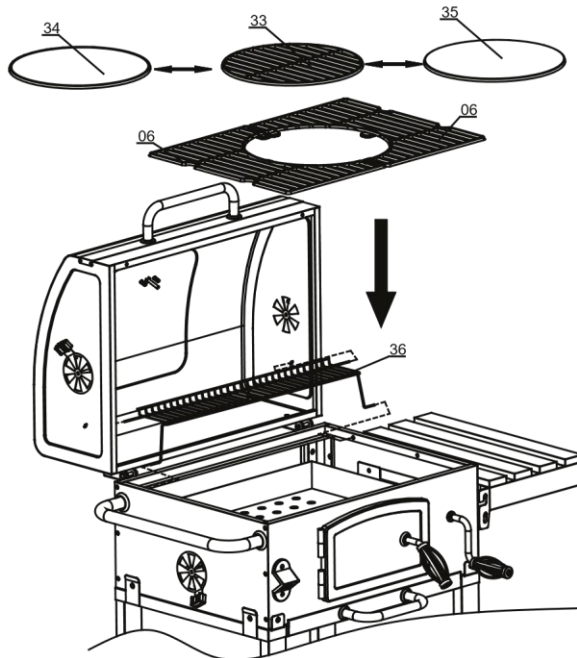
18

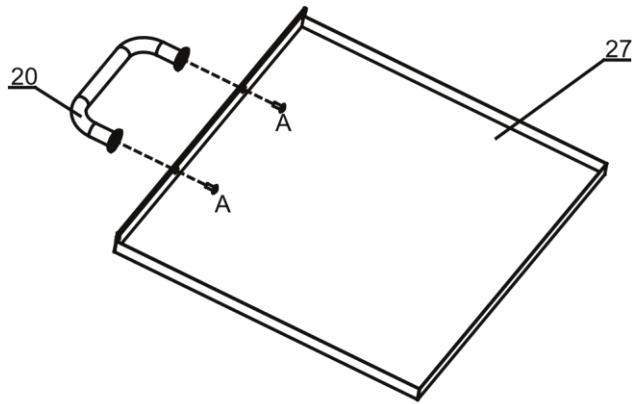





- L  Bezpečnostní závlačka 2 ks
K  Čep pantu horního víka 2 ks

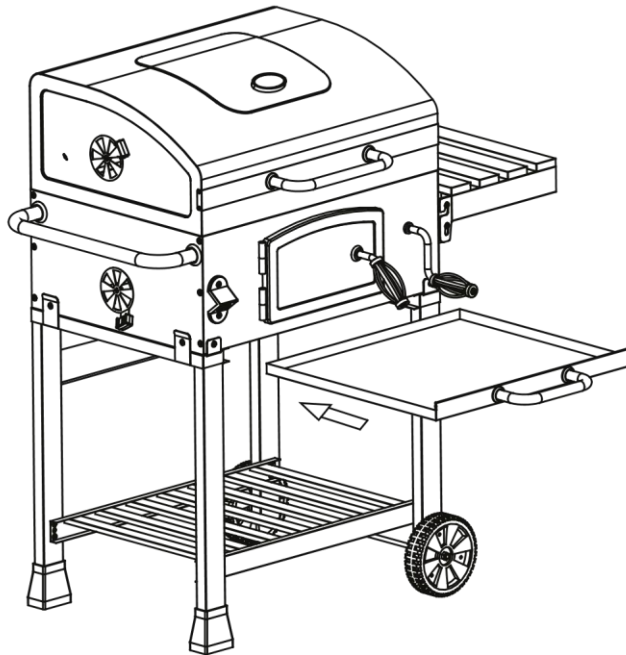
20





A  M6×12 šroub 2 ks

22



PERICOL! Monoxid de carbon!

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

AVERTISMENT IMPORTANT!


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


Instrucțiuni de utilizare


Acest grătar este echipat cu înălțime reglabilă a focarului. Prin deplasarea manetei de reglare a înălțimii grătarului, acesta poate fi deplasat în sus sau, dimpotrivă, coborât la înălțimea dorită. Aceasta permite reglarea temperaturii la grătarul diferitelor tipuri de alimente și setarea întotdeauna a unei temperaturi de grătar adecvate pentru un anumit tip de aliment.

Această funcție permite, de asemenea, o întreținere ușoară a părților interioare ale grătarului după ce grătarul s-a răcit complet. Producătorul nu recomandă ridicarea mecanismului atunci când grătarul este plin de cărbuni și la o înălțime mai mare decât setarea medie.


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 crăpa 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 cărbunile timp de 30 de minute fără a găti sau a fuma alimente.


 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.


 **AVERTIZARE!** Nu puneți mai mult de 1,5 kg de cărbune sau brichete de grătar în camera de ardere. Nu folosiți niciodată lemn singur în grătar! Ar putea duce la supraîncălzire și la deteriorarea permanentă a grătarului! În caz de necesitate, pentru obținerea unei arome mai intense a alimentelor preparate la grătar, se pot adăuga bucăți mici sau așchii de lemn. Coborâți camera de ardere la cea mai joasă poziție - folosiți un aprinzător solid pentru a aprinde conform instrucțiunilor producătorului aprinzătorului solid.

 Lăsați cărbunile 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 cărbunile 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 cărbunile să ardă cu capacul superior al grătarului deschis, până când cărbunile 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 cărbunile 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 cărbune din lemn este echipat cu 4 clapete de ventilație, care reglează fluxul de aer și permit astfel reglarea 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. Pentru reglarea temperaturii, există un mecanism de înălțime ajustabilă a focarului. Deplasați focarul în poziția cea mai înaltă pentru grătar rapid și, dimpotrivă, în poziția cea mai joasă pentru o preparare termică mai lentă.

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 deplasați grătarul reglabil al focarului în poziția cea mai joasă. Deschideți ușa focarului folosind mănuși de protecție pentru grătar, deoarece mânerul ușii poate fi foarte fierbinte. Apoi, folosind clești de grătar cu mâner lung / un vâtrai, răscoliți de mai multe ori cărbunii din focar, pentru a permite căderea cenușii în exces prin orificii în cenușarul detașabil situat în partea inferioară. Ulterior, folosind mănuși de protecție pentru grătar și clești de grătar sau o lopată, completați cărbunele din focar, după necesitate, apoi închideți din nou ușa. Apoi deplasați focarul înapoi în poziția dorită.

☞ 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.

GRĂTAR

☞ Grătarul este o metodă de gătit a alimentelor pe foc direct. Această metodă este cea mai rapidă și este potrivită pentru prepararea alimentelor care au o structură delicată înainte de gătit, 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 gătit. Această metodă este cel mai bine utilizată pentru prepararea tipurilor de carne care necesită un timp mai lung de gătit 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. Utilizarea ușii focarului este astfel adaptată pentru alimentarea facilă 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 1/2 - 2/3 din timpul total sau până când carnea capătă culoarea potrivită, după care se înveleşte 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 superficiale pe suprafețele de grătar sau pe părțile grătarului este complet normală. În cazul apariției ruginii, aceasta trebuie îndepărtată imediat pentru a preveni extinderea, de exemplu, cu o perie moale. Suprafețele curățate tratați-le ulterior, de exemplu, cu ulei vegetal. Repetați aplicarea uleiului vegetal la fiecare curățare.

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 prelatele de protecție. Este posibil ca pe grătar să se formeze mușegai pe grăsimea rămasă. Acest mușegai trebuie îndepărtat 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.

Date de contact și service

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

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

Protecția mediului, gestionarea deșeurilor



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

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

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

AVEN[®] BERG

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



Unu, 
doi, 
trei... 
Gata!