

TENNEKER®

STAINLESS STEEL SWING GRILL SET

Incl. dia. 64 cm stainless steel cooking grid

Incl. 14 L Goulash pot with soup ladle

- | | | |
|---|---|--------------------------|
| Ⓓ | Edelstahl Schwenkgrill Set mit Ø64cm Grillrost und Gulasch Topf mit Edelstahl Schöpflöffel | Gebrauchsanweisung |
| Ⓕ | Set de gril sur trépied en inox avec grille de Ø64 cm et marmite à goulash avec louche en inox | Manuel d'utilisateur |
| Ⓘ | Set griglia girevole in acciaio inox con griglia Ø64 cm e pentola per gulasch con mestolo in acciaio inox | Manuale dell'utente |
| Ⓐ | Roestvrijstalen draaibare grillset met Ø64cm grillrooster en goulashpot met roestvrijstalen pollepel | Gebruiksaanwijzing |
| Ⓒ | Svängbar grill i rostfritt stål med en diameter på 64 cm med grillgaller och gulaschgryta samt en slev i rostfritt stål | Användningsinstruktioner |
| Ⓒ | Nerezová sada otočného grilu s grilovacím roštem Ø 64 cm a kotlíkem na guláš s nerezovou naběračkou | Návod k použití |
| Ⓐ | Súprava otočného grilu z ušľachtilej ocele Ø64cm Grilovací rošt a hrniec na guláš s naberačkou z ušľachtilej ocele | Inštrukcie na používanie |
| Ⓐ | Set de grătar suspendat din oțel inoxidabil cu grilă de grătar Ø64 cm și oală de gulaș cu polonic din oțel inoxidabil | Instrucțiuni de folosire |



12224875





ACHTUNG



- Stellen Sie den Grill im Freien auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche auf, halten Sie ihn fern von jeglichem brennbaren Material. Verwenden Sie ihn niemals auf hölzernen Untergründen, welche brennen könnten.
- Stellen Sie den Grill von offenen Fenstern und Türen entfernt auf, um zu vermeiden, dass Funken und Rauch in Ihr Haus gelangen. Bei windigem Wetter empfiehlt es sich, den Grill in einem windgeschützten Bereich im Freien aufzustellen.

Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Grill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit. Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchs-anweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein Grill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen und Braten von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Service	2
Zeichenerklärung	2
Benötigtes Werkzeug	2
Warn- und Sicherheitshinweise	3
Vorbereitung des Grills	4
Grillen und Kochen	4
Regulieren der Hitze	4
Pflege von Grillrost und Topf	5
Entsorgung	5
Aufbewahrung des Gerätes	5
Technische Daten	5

Service

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder schreiben Sie eine E-Mail an:

service@hornbach.com

Zeichenerklärung



Sicherheitswarnung

Benötigtes Werkzeug



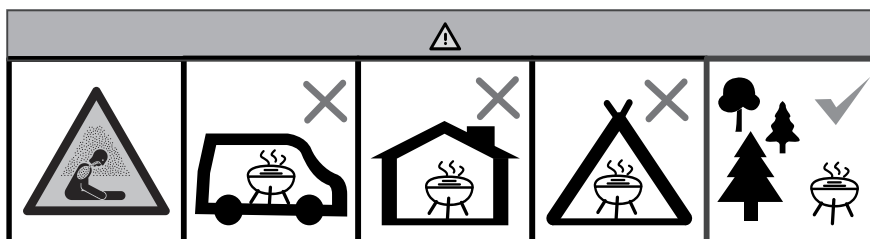
- 1 x Innensechskantschlüssel 4 mm
- 1 x Schraubenschlüssel 10 mm



WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.



Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Giftiger Rauch kann sich ansammeln, der zu schweren Personenschäden bis hin zum Tod führen kann.
ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Nur im Freien verwenden!

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Der Grill ist immer auf einem festen, ebenen Untergrund aufzustellen.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen.
- Lassen Sie das Feuerholz, die Kohlen und die Asche im Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzünder für Holzkohle oder Feuerholz. Sollten Sie sich für den Einsatz von flüssigen Grillanzündern für Grillkohle oder Feuerholz entscheiden, verwenden Sie nur entsprechende Produkte, die für das Anzünden von Grillkohle oder Feuerholz zugelassen sind.
- Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol noch andere hoch flüchtigen Flüssigkeiten, um die Grillkohle anzuzünden.
- Es wird empfohlen, dass der Grill vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 min durchglüht. Dadurch verbrennt der Flüssiganzünder vollständig.
- Das Nichtbeachten dieses Hinweises führt zur Ansammlung von Dämpfen des Flüssiganzünders im Grill, welche beim Abheben der Grillplatte plötzlich stark aufflammen oder explodieren können.
- Verwenden Sie niemals mit Flüssiganzünder vorbehandelte Grillkohle. Verwenden Sie stets hochwertige Grillkohle oder Mischungen aus Grillkohle und Holz.
- Geben Sie niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen, da dies zu einem Flammenrückschlag und somit zu ernststen Verbrennungen führen könnte.
- Entfernen Sie etwaige Kohle- und/oder Holzreste von den Seitenwänden des Grills. Andernfalls wird die Lebensdauer des Grills stark verringert.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich. Bedecken Sie den Grill, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen. Durch unterlassene Reinigung bzw. Pflege kann es in Verbindung mit sauren Speisen durchaus auch zu Rostbildung bei Edelstahl kommen.
- Wir empfehlen, stets einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um die richtige Größe und den richtigen Typ des Feuerlöschers zu erfahren.
- Wird der Grill nicht verwendet, bewahren Sie diesen außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten. Im Abstand von 1 Meter rund um das Gerät dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freihalten.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Grillkohle oder das Feuerholz nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Tragen Sie während des Gebrauchs des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Berühren Sie niemals den Grillrost, die Asche, die Grillkohle, das Feuerholz oder den Grill selbst, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Flammenbildung zu kontrollieren oder die Grillkohle/Feuerholz zu löschen.
- Kippen Sie niemals heiße Kohlen/Feuerholz oder Asche an einem Ort aus, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Entfernen Sie die Asche, die Kohlen oder Feuerholz niemals, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Räumen Sie den Grill nicht weg, bevor die Asche oder die Kohlen oder Feuerholz vollständig gelöscht sind.
- Dieser Grill ist nicht als Heizung gedacht und darf niemals als solcher verwendet werden.

Vorbereitung des Grills

Bei Benutzung des Grillrosts:

1. Der Grillrost besteht aus hochwertigem Edelstahl und ein Einbrennen ist nicht notwendig.
2. Den Grillrost vorab von Rückständen mit Wasser reinigen und abtrocknen.
3. Danach den Grillrost mit einem Öl einreiben oder einsprühen. Es eignen sich dabei hoch-erhitzbare Öle, wie Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett. Kaltgepresste Öle sind ungeeignet.

Bei Benutzung des Gulaschtopfes

1. Um eventuell vorhandene Verunreinigungen zu entfernen, füllen Sie kochendes Wasser und einen Schuss Essig ein und lassen Sie es kurz einwirken. Danach mit Wasser ausspülen und den Topf gut abtrocknen.

Grillen und Kochen

Bei Benutzung des Grillrosts:

1. Sorgen Sie für eine gleichmäßig verteilte Hitzequelle unter dem Grillrost.
2. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und senken Sie den Grillrost mit Hilfe der Kurbel auf die Hitzequelle ab.
3. Überprüfen Sie regelmäßig das Grillgut. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Grillgut vollständig gegart ist, bevor Sie es vom Grillrost nehmen.
4. Bei Bedarf schwenken Sie nur mit angelegten Ofenhandschuhen den Grillrost vorsichtig zur Seite. Halten Sie dabei möglichst viel Abstand zur Hitzequelle und verwenden Sie lange Grillwerkzeuge um das Grillgut zu bewegen.

Bei Benutzung des Gulaschtopfes

1. Langsam erhitzen. Emaille Geschirr erreicht schneller höhere Temperaturen als die meisten anderen Materialien. Halten Sie die Wärmezufuhr niedrig und kontrolliert ! Lassen Sie den Kochvorgang nie unbeaufsichtigt !
2. Vor dem Einfüllen von Speisen die zum Ankleben neigen (z.B. milchhaltige Speisen) den Topf kurz mit Wasser ausspülen, oder vorab ein wenig Wasser zum Kochen bringen, dann die Speise hinzufügen und abgedeckt zum Kochen bringen.
3. Der Topf und der Deckel werden schnell sehr heiß ! Benutzen Sie moeglichst rutschfeste Topflappen !
4. Niemals den Topf leer erhitzen.

Regulieren der Hitze

Die Hitze des Grills kann über die Höhe des Grillrosts bzw. dem Abstand zwischen Grillrost oder Gulaschtopf und Hitzequelle reguliert werden.

Zum Erhöhen der Temperatur senken Sie den Grillrost oder Gulaschtopf weiter ab oder erhöhen Sie die Hitze der Hitzequelle.

Zum Reduzieren der Temperatur heben Sie den Grillrost oder Gulaschtopf an und erweitern damit den Abstand zur Hitzequelle.

	VORSICHT	
FETTBRÄNDE		
• Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen. • Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden. • Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.		

Pflege von Grillrost und Topf

Grillrost

Der Grillrost besteht aus einem hochwertigen Edelstahl. Um die hochwertige Erscheinung des Grills zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmen Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Eingebrennte Fettrückstände müssen möglicherweise mit Hilfe eines Scheuerschwammes beseitigt werden. Eine durch das Grillen entstandene Patina, und die Farbveränderungen aufgrund von hohen Temperaturen, sind normal und dies stellt keinen Reklamationsgrundar.

Gulaschtopf

Erhitztes Emaillegeschirr nicht mit kaltem Wasser abschrecken, erst abkühlen lassen oder warmes Wasser verwenden. Der Temperaturschock kann Sprünge in der Oberfläche entstehen lassen. Nach dem Kochen den Topf mit Wasser auffüllen, bereits nach kurzer Zeit lassen sich die eingeweichten Speisereste entfernen. Bei besonders festsitzendem Schmutz oder angebrannten Speiseresten das Wasser mit etwas herkömmlichen Spülmittel kurz aufkochen lassen. Wir empfehlen die Reinigung per Hand mit der glatten/ weichen Seite des Putzschwamms oder einer weichen Spülbürste. Emaillierte Oberflächen können bei häufigem Einsatz einer Spülmaschine mit der Zeit stumpf werden. Bei manueller Reinigung kann Emaille problemlos über viele Jahr hinweg unverändert glatt und glänzend bleiben. Bei Verwendung des Geschirrspülers empfiehlt sich das Spülprogramm für Gläser zu wählen. Kalkflecken lassen sich mit kaltem Essigwasser entfernen. Eine Weile einwirken lassen und dann gründlich abspülen. Nie mit harten Gegenständen, grobkörnigen oder sandhaltigem Scheuermittel kratzen. Keine Drahtbürsten, Stahlwolle, Scheuerpulver oder Putzschwämme mit Keramikpartikeln verwenden. Verwahren Sie den Topf immer gut abgetrocknet, so verhindert man Flugrost an den offenen Rändern. Sollte sich Flugrost an offenen Emailleändern oder auf der Unterseite des Bördelrands bilden, kann dieser mit Spülmittel leicht entfernt werden. Offene Emailleänder von Zeit zu Zeit mit Speiseöl rückfetten. Vermeiden Sie den Aufprall mit harten Gegenständen oder Böden, sowie das kräftige Abklopfen mit Metallküchenhelfern am Topfrand, da dies zu Absplitterungen führen kann.

Entsorgung

Dieses Gerät darf nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät an einer ausgewiesenen Recycling- Sammelstelle entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden. Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z.B. im Winter):

1. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät vorsichtig reinigen.
2. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z.B. Garage oder Keller).
3. Gerät abdecken.

Wenn Sie das Gerät nach der Aufbewahrung wieder verwenden möchten, kontrollieren Sie es auf Rost und weitere Schäden.

Technische Daten

Artikelnummer:	12224875
Bezeichnung:	Edelstahl Schwenkgrill Set mit Ø64 cm Grillrost und Gulasch Topf mit Edelstahl Schöpflöffel
Abmessungen:	131 x 113 x 183 cm



ATTENTION



- Installez le barbecue à l'extérieur sur une surface dure, plane et non inflammable, éloignez-le de tout matériau inflammable. Ne l'utilisez jamais sur des supports en bois qui pourraient prendre feu.
- Éloignez le barbecue des fenêtres et des portes ouvertes afin d'éviter que des étincelles et de la fumée ne pénétrant dans votre maison. Par temps venteux, il est recommandé de placer le barbecue à l'extérieur, dans une zone protégée du vent.

Merci beaucoup !

Nous sommes convaincus que ce barbecue satisfera à vos attentes et nous vous souhaitons de bien en profiter. Veuillez lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, conservez-le pour l'avenir et respectez les consignes de sécurité.

Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue prévu pour l'extérieur. Il est prévu pour griller et rôtir des aliments dans la sphère privée. L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme une utilisation non conforme et peut entraîner des risques importants.

Service après-vente

Pour toute demande de service après-vente ou de pièces de rechange, veuillez vous adresser à votre magasin local à Hornbach ou envoyer un e-mail à l'adresse suivante :

service@hornbach.com

Explication des symboles



Avertissement de sécurité

Table des matières

Utilisation prévue	6
Service après-vente	6
Explication des symboles	6
Outils nécessaires	6
Avertissements et consignes de sécurité	7
Préparation du barbecue	8
Cuisson au gril et dans la marmite	8
Réglage de la chaleur	8
Entretien de la grille et de la marmite	9
Mise au rebut	9
Rangement de l'appareil	9
Spécifications techniques	9

Outils nécessaires



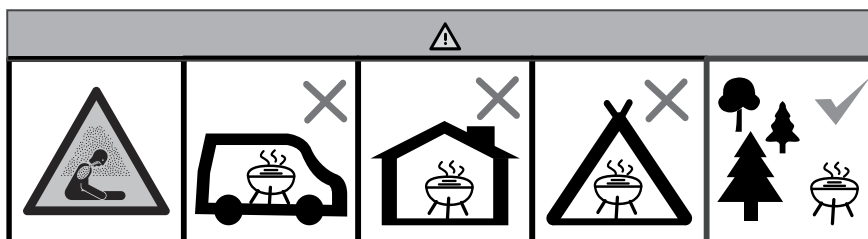
- 1 clé six pans 4 mm
- 1 clé à molette 10 mm



AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles graves, voire la mort, ou provoquer des incendies ou des explosions et donc des dommages matériels.



Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Des fumées toxiques peuvent s'accumuler et entraîner de graves dommages corporels, voire la mort.
AVERTISSEMENT ! Le barbecue devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation !

Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

Utiliser uniquement à l'extérieur !

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le brasero !

N'utiliser que des aides à l'allumage conformes à la norme EN 1860-3 !

AVERTISSEMENT ! Éloignez les enfants et les animaux de compagnie !

- N'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées.
- Ne l'utilisez pas dans un garage, dans une véranda, sur une terrasse couverte ou sous une construction de toit de quelque type que ce soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être monté dans ou sur des camping-cars et/ou des bateaux.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Une utilisation inappropriée peut être dangereuse. L'appareil doit être monté dans les règles de l'art, conformément aux instructions de montage.
- Le barbecue doit toujours être installé sur une surface solide et plane.
- Prenez des précautions raisonnables lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais le bois de chauffage, le charbon et les cendres dans le barbecue sans surveillance.
- Nous recommandons d'utiliser un allume-feu pour charbon de bois ou bois de chauffage. Si vous décidez d'utiliser des allume-feu liquides pour le charbon de bois ou le bois de chauffage, n'utilisez que des produits adaptés, autorisés pour l'allumage du charbon de bois ou du bois de chauffage.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon de bois.
- Il est recommandé de chauffer le barbecue avec la grille avant de l'utiliser comme gril pour la première fois et de laisser le combustible brûler pendant au moins 30 minutes. Cela permet à l'allume-feu liquide de brûler complètement.
- Le non-respect de cette consigne entraîne l'accumulation de vapeurs de l'allume-feu liquide dans le barbecue, qui peuvent s'enflammer fortement et soudainement ou exploser lorsque la plaque de cuisson est soulevée.
- N'utilisez jamais de charbon de bois prétraité avec un allume-feu liquide. Utilisez toujours du charbon de bois de qualité supérieure ou un mélange de charbon de bois et de bois.
- N'ajoutez jamais d'allume-charbon liquide sur des charbons chauds ou tièdes, car cela pourrait provoquer un retour de flamme et entraîner de graves brûlures.
- Enlevez les éventuels restes de charbon et/ou de bois des parois latérales du barbecue. Dans le cas contraire, la durée de vie du barbecue sera fortement réduite.
- Nettoyez le barbecue minutieusement après chaque utilisation. Couvrez le barbecue pour le protéger d'une formation excessive de rouille. L'absence de nettoyage ou d'entretien peut également entraîner la formation de rouille sur l'acier inoxydable en combinaison avec des aliments acides.
- Nous vous recommandons de toujours avoir un extincteur à portée de main. Contactez les autorités locales pour connaître la taille et le type d'extincteur appropriés.
- Si le barbecue n'est pas utilisé, rangez-le hors de portée des enfants, dans un endroit sec.
- Pendant son utilisation, tenez cet appareil à l'écart des matériaux inflammables. Aucun matériau inflammable ne doit se trouver à moins d'un mètre de l'appareil.
- Tenez la zone du barbecue (3 mètres autour de l'appareil) à l'écart des sources d'inflammation telles que les veilleuses de chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc. et des vapeurs/liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc.
- Tenez les câbles électriques et les tuyaux de gaz et de carburant à l'écart des surfaces chauffées.
- N'enlevez pas les cendres tant que le charbon de bois ou le bois de chauffage n'est pas complètement brûlé, éteint et que le barbecue n'a pas refroidi.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges pendant l'utilisation du barbecue.
- Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de four pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Mettez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chauffées.
- N'utilisez pas le barbecue par grand vent.
- Ne touchez jamais la grille du barbecue, les cendres, le charbon de bois, le bois de chauffage ou le barbecue lui-même pour voir s'ils sont chauds.
- N'utilisez pas d'eau pour contrôler la formation de flammes ou pour éteindre le charbon de bois ou le bois de chauffage.
- Ne renversez jamais de charbon de bois, de bois de chauffage chaud ou de cendres dans un endroit où l'on peut marcher dessus par inadvertance ou où il y a un risque d'incendie. Ne retirez jamais les cendres, le charbon ou le bois de chauffage avant qu'ils ne soient complètement refroidis. Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres, les charbons ou le bois de chauffage ne soient complètement éteints.
- Ce barbecue n'est pas conçu comme un chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

Préparation du barbecue

Utilisation de la grille du barbecue :

1. La grille du barbecue est en acier inoxydable de haute qualité et il est inutile de la culotter.
2. Nettoyez au préalable la grille à l'eau pour enlever les résidus et séchez-la.
3. Puis, frottez ou vaporisez la grille avec une huile. Les huiles qui conviennent sont celles qui peuvent être chauffées à haute température, comme l'huile de tournesol, l'huile de colza ou la graisse de coco. Les huiles pressées à froid ne sont pas adaptées.

Utilisation de la marmite à goulash

1. Afin d'éliminer d'éventuelles saletés, remplissez la marmite d'eau bouillante et d'un filet de vinaigre et laissez agir quelques instants. Puis rincez la marmite à l'eau et séchez-la soigneusement.

Cuisson au gril et dans la marmite

Utilisation de la grille :

1. Assurez-vous que la source de chaleur soit uniformément répartie sous la grille.
2. Mettez les aliments à griller sur la grille et abaissez-la vers la source de chaleur à l'aide de la manivelle.
3. Vérifiez régulièrement les aliments à griller. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont complètement cuits avant de les retirer de la grille.
4. Le cas échéant, pivotez avec précaution la grille sur le côté en vous munissant toujours de gants de cuisine. Pour ce faire, tenez-vous le plus loin possible de la source de chaleur et utilisez des ustensiles à barbecue longs pour déplacer les aliments sur la grille.

Utilisation de la marmite à goulash

1. Chauffez lentement la marmite. La vaisselle émaillée atteint des températures élevées plus rapidement que la plupart des autres matériaux. La chaleur doit être maintenue à un niveau bas maîtrisable. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance !
2. Avant de remplir la marmite avec des aliments susceptibles d'accrocher (par ex. des aliments contenant du lait), rincez la marmite à l'eau ou faites-y d'abord bouillir un peu d'eau puis ajoutez les aliments et fermez le couvercle pour démarrer la cuisson.
3. La marmite et son couvercle deviennent vite très chauds ! Utilisez si possible des maniques antidérapantes !
4. Ne chauffez jamais la marmite lorsqu'elle est vide.

Réglage de la chaleur

Le niveau de chaleur peut être régulé en modifiant la distance séparant la grille ou la marmite de la source de chaleur.

Pour augmenter la température, abaissez la grille ou la marmite vers le bas ou bien augmentez l'intensité de la chaleur de la source de chaleur.

Pour baisser la température, relevez la grille ou la marmite afin d'agrandir leur écart par rapport à la source de chaleur.



ATTENTION



INCENDIE DE GRAISSE

- N'essayez pas d'éteindre les incendies de graisse avec de l'eau. Cela peut entraîner des blessures corporelles.
- Si l'appareil n'a pas été régulièrement nettoyé, un incendie de graisse peut se produire et endommager le produit. Suivez les instructions de nettoyage général de l'appareil afin d'éviter les incendies de graisse.
- La meilleure prévention contre les incendies de graisse consiste à nettoyer régulièrement l'appareil.

Entretien de la grille et de la marmite

Grille

La grille est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité. Pour protéger la grande qualité de rendu de la grille, lavez-la après chaque utilisation avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux.

Les résidus de graisse brûlés doivent éventuellement être éliminés à l'aide d'une éponge à récurer.

Il est normal de constater l'apparition d'une patine liée à la cuisson ainsi que des changements de couleur dus aux températures élevées. Ceci ne constitue pas un motif de réclamation.

Marmite à goulash

Ne mettez pas d'eau froide dans une marmite émaillée chaude, laissez-la d'abord refroidir ou bien mettez-y de l'eau chaude. La surface est susceptible de se fissurer en raison du choc de températures.

Après la cuisson, remplissez la marmite d'eau afin de pouvoir rapidement retirer les résidus d'aliments ramollis.

Pour les saletés tenaces ou les résidus brûlés, faites bouillir l'eau un court moment avec un peu de liquide vaisselle.

Nous vous recommandons de laver la marmite à la main à l'aide du côté lisse/mou d'une éponge ou d'une brosse douce. En cas d'utilisation fréquente au lave-vaisselle, les surfaces émaillées peuvent se détériorer avec le temps. Un nettoyage manuel permet de conserver la vaisselle émaillée lisse et brillante sans problème pendant de nombreuses années. Si vous souhaitez utiliser le lave-vaisselle, nous vous recommandons d'utiliser le programme de lavage prévu pour les verres.

Retirez les dépôts calcaires à l'aide d'eau froide vinaigrée. Laissez agir un moment puis rincez abondamment.

Ne jamais gratter la marmite avec des objets durs ou des produits abrasifs à gros grains ou sableux. N'utilisez pas de brosses métalliques, de paille de fer, de poudre à récurer ni d'éponges aux particules de céramique.

Veillez toujours ranger la marmite après l'avoir bien séchée, afin d'éviter la formation de rouille sur les bords.

Si de la rouille devait se former sur les bords ou sur le dessous du rebord, celle-ci peut facilement être éliminée à l'aide d'un détergent. Graissez de temps en temps les bords émaillés avec de l'huile alimentaire.

Evitez que la marmite ne subisse des chocs contre des objets durs ou le sol, par ex. frapper des accessoires de cuisine en métal sur le bord de la marmite pourrait l'ébrécher.

Mise au rebut

Cet appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Déposez l'appareil auprès d'un point de collecte dédié pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection des ressources et de l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales.

Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec les sachets en plastique et les emballages, car ceux-ci présentent un risque de blessures et d'étouffement. Stockez ces matériaux en toute sécurité ou mettez-les au rebut dans le respect de l'environnement.

Rangement de l'appareil

Si l'appareil doit être stocké pendant une période prolongée (par ex. en hiver) :

1. Assurez-vous que l'appareil a refroidi. Nettoyez l'appareil avec précaution.
2. L'appareil peut être rangé dans un endroit sec à l'intérieur (par ex. un garage ou une cave).
3. Couvrez l'appareil.

Si vous souhaitez réutiliser l'appareil après l'avoir rangé, contrôlez qu'il ne présente pas de rouille ni d'autres dommages.

Spécifications techniques

Numéro d'article :	12224875
Description :	Set de gril sur trépied en inox avec grille de Ø64 cm et marmite à goulash avec louche en inox
Dimensions :	131 x 113 x 183 cm



PERICOLO



- Posizionare la griglia all'aperto su una superficie dura, piana e non infiammabile, lontano da qualsiasi materiale infiammabile. Non usarla mai su superfici in legno che potrebbero bruciare.
- Posizionare la griglia lontano da finestre e porte aperte per evitare che scintille e fumo entrino in casa. In caso di ventosità, si consiglia di installare la griglia all'aperto in un'area protetta dal vento.

Grazie mille!

Siamo convinti che questa griglia supererà le aspettative e speriamo che piaccia. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere le istruzioni per l'uso e conservarle per il futuro. Osservare sempre le istruzioni di sicurezza.

Uso previsto

Questo dispositivo è una griglia per uso esterno. È stata progettata per grigliare e arrostiti alimenti in ambienti privati. Non ne è previsto un uso commerciale. Qualsiasi altro uso o modifica del dispositivo è considerato uso improprio e può causare rischi significativi.

Assistenza

Per l'assistenza clienti o richieste di pezzi di ricambio, si prega di contattare il negozio Hornbach di zona o inviare un'e-mail a:

service@hornbach.com

Spiegazione dei simboli



Avviso di sicurezza

Table des matières

Uso previsto	10
Assistenza	10
Spiegazione dei simboli	10
Utensile richiesto	10
Avvertenze e istruzioni di sicurezza	11
Preparazione della griglia	12
Come grigliare e cuocere	12
Regolazione del calore	12
Manutenzione di griglia e pentola	13
Smaltimento	13
Conservazione del dispositivo	13
Specifiche tecniche	13

Attrezzatura richiesta



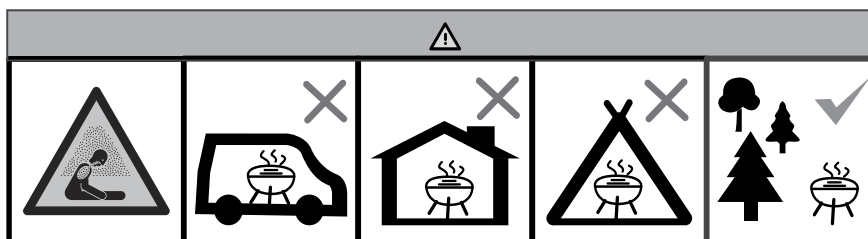
1 chiave a brugola da 4 mm
1 chiave da 10 mm



AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA



La mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni fisiche o la morte, oppure causare incendi o esplosioni e danni materiali.



Non utilizzare in ambienti chiusi! I fumi tossici possono accumularsi, causando gravi lesioni personali o la morte.
ATTENZIONE! Il grill diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il funzionamento!

Non utilizzare in ambienti chiusi!

Usare solo all'aperto!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!

Utilizzare solo accenditori conformi a EN 1860-3!

ATTENZIONE! Tenere lontano da bambini e animali domestici!

- Utilizzare il dispositivo solo in aree ben ventilate. Non utilizzare in garage, veranda, terrazza coperta o sotto una struttura del tetto di qualsiasi tipo.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato all'interno o su case mobili e/o barche.
- In nessun caso il dispositivo deve essere utilizzato da bambini.
- L'uso improprio può essere pericoloso. Il dispositivo deve essere assemblato a regola d'arte secondo le istruzioni di montaggio.
- La griglia deve sempre essere posizionata su una superficie solida e piana.
- Prestare ragionevole attenzione quando si utilizza il dispositivo.
- Non lasciare mai legna da ardere, braci e cenere nella griglia incustodita.
- Si consiglia di utilizzare accenditori per camini a carbone o legna da ardere. Se si decide di utilizzare accenditori grill liquidi per carbone o legna da ardere, utilizzare solo prodotti appositamente approvati per tale scopo.
- Non utilizzare benzina, alcool o altri liquidi altamente volatili per accendere la carbonella.
- Prima del primo utilizzo si consiglia di preriscaldare la griglia e di far bruciare il combustibile per almeno 30 minuti. Di conseguenza, l'accenditore liquido brucia completamente.
- La mancata osservanza di questo avviso provocherà l'accumulo di vapori del liquido nella griglia, che possono improvvisamente divampare violentemente o esplodere quando la piastra della griglia viene sollevata.
- Non utilizzare mai carboncino pretrattato con l'accenditore liquido. Utilizzare sempre carbone di buona qualità o una miscela di carbone e legna.
- Non mettere mai l'accenditore liquido su carbone caldo o tiepido poiché potrebbe causare un ritorno di fiamma con possibili conseguenti gravi ustioni.
- Rimuovere eventuali residui di carbone e/o legno dai lati della griglia. In caso contrario, la durata della griglia sarà notevolmente ridotta.
- Pulire accuratamente la griglia dopo ogni utilizzo. Coprire la griglia per proteggerla dall'eccessiva formazione di ruggine. La mancata pulizia o cura può anche portare alla ruggine dell'acciaio inossidabile soprattutto in presenza di residui di alimenti acidi.
- Si consiglia di avere sempre a portata di mano un estintore. Contattare l'autorità locale per le dimensioni e il tipo corretti di estintore.
- Quando la griglia non è in uso, riporla in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Non ci devono essere materiali combustibili nel raggio di 1 metro dal dispositivo.
- Nell'area della griglia (per un raggio di 3 metri dall'unità) non devono esserci fonti di ignizione come fiamme pilota di caldaie, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili come benzina, alcool, ecc.
- Tenere i cavi elettrici e i tubi del gas e del carburante lontano dalle superfici riscaldate.
- Non rimuovere la cenere fino a quando il carbone o la legna da ardere non si sono completamente bruciati, spenti e la griglia si è raffreddata.
- Non indossare abiti larghi durante l'utilizzo della griglia.
- Utilizzare utensili per grigliare a manico lungo e guanti da forno per evitare scottature e schizzi. Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti riscaldate.
- Non utilizzare la griglia con vento forte.
- Non toccare mai la piastra, la cenere, la carbonella, la legna o la griglia stessa per vedere se sono caldi.
- Non utilizzare acqua per controllare le fiamme o per spegnere carbone/legna da ardere.
- Non gettare mai carboni ardenti/legna da ardere o cenere dove possono essere calpestati o dove c'è il rischio di incendio. Non rimuovere mai la cenere, i carboni o la legna da ardere prima che si siano completamente raffreddati. Non riporre la griglia fino a quando la cenere, le braci o la legna da ardere non si saranno completamente spente.
- Questa griglia non è stata progettata per fungere da riscaldatore e non deve mai essere utilizzata come tale.

Preparazione della griglia

Utilizzo della griglia:

1. La griglia è realizzata in acciaio inox di alta qualità e non necessita di altre lavorazioni.
2. Pulire la griglia dai residui con acqua e asciugarla prima.
3. Quindi strofinare o spruzzare olio sulla griglia. Sono adatti oli altamente riscaldabili come olio di semi di girasole, olio di colza o olio di cocco. Gli oli spremuti a freddo non sono adatti.

Utilizzo della pentola per gulasch

1. Per eliminare eventuali impurità presenti, aggiungere acqua bollente e un goccio di aceto e lasciare agire per qualche istante. Quindi risciacquare con acqua e asciugare bene la pentola.

Come grigliare e cuocere

Utilizzo della griglia:

1. Assicurare che la fonte di calore sia distribuita uniformemente sotto la griglia.
2. Adagiare il cibo da grigliare sulla griglia e utilizzare la manovella per abbassare la griglia sulla fonte di calore.
3. Controllare regolarmente il cibo grigliato. Usare un termometro per carne per assicurarsi che il cibo sia completamente cotto prima di toglierlo dalla griglia.
4. Se necessario, spostare con attenzione la griglia lateralmente indossando guanti da forno. Mantenere la massima distanza possibile dalla fonte di calore e utilizzare utensili lunghi per muovere il cibo.

Utilizzo della pentola per gulasch

1. Riscaldare lentamente. Le stoviglie smaltate raggiungono temperature più elevate più rapidamente rispetto alla maggior parte degli altri materiali. Mantenere la fonte di calore bassa e controllata! Non lasciare mai il processo di cottura incustodito!
2. Prima di introdurre alimenti che tendono ad attaccarsi (ad es. alimenti contenenti latte), sciacquare brevemente la pentola con acqua, oppure portare prima a bollore un po' d'acqua, quindi aggiungere l'alimento e portarlo a ebollizione con il coperchio.
3. La pentola e il coperchio diventano roventi molto rapidamente! Se possibile, utilizzare delle presine antiscivolo!
4. Non scaldare mai la pentola vuota.

Regolazione del calore

Il calore della griglia può essere regolato modificando l'altezza della griglia o la distanza tra la griglia o la pentola per gulasch e la fonte di calore.

Per aumentare la temperatura, abbassare ulteriormente la griglia o la pentola per gulasch oppure aumentare il calore della fonte di calore.

Per abbassare la temperatura, sollevare la griglia o la pentola per gulasch e aumentare così la distanza dalla fonte di calore.

	ATTENZIONE	
SE IL GRASSO PRENDE FUOCO		
• Non tentare di spegnere grasso incendiato con acqua. Ciò può causare lesioni personali. • Se il dispositivo non viene pulito regolarmente, può verificarsi che il grasso prenda fuoco e ciò può danneggiare il prodotto. Seguire le istruzioni generali per la pulizia delle apparecchiature per evitare che il grasso prenda fuoco. • La migliore precauzione per evitare che il grasso prenda fuoco è pulire regolarmente l'apparecchio.		

Manutenzione di griglia e pentola

Griglia

La griglia è realizzata in acciaio inox di alta qualità. Per proteggere l'alta qualità della griglia, lavare con un detergente delicato e acqua tiepida e sapone dopo ogni utilizzo e asciugare con un panno morbido.

Potrebbe essere necessario rimuovere i residui di grasso bruciato con l'aiuto di una spugnetta abrasiva.

La patina causata dalla grigliatura e le variazioni di colore dovute alle alte temperature sono normali e questo non costituisce motivo di reclamo.

Pentola per gulasch

Non sciacquare le stoviglie smaltate riscaldate con acqua fredda; lasciarle prima raffreddare o utilizzare acqua tiepida. Lo shock termico può provocare crepe sulla superficie.

A cottura ultimata, riempire la pentola con dell'acqua; i residui di cibo lasciati in ammollo potranno essere rimossi dopo poco tempo.

In caso di sporco particolarmente ostinato o residui di cibo bruciato, portare brevemente ad ebollizione l'acqua con un po' di normale detersivo per piatti.

Si consiglia di pulire a mano con il lato liscio/morbido della spugna o con una spazzola morbida per piatti.

Le superfici smaltate possono opacizzarsi nel tempo in caso di lavaggio frequente in lavastoviglie. Se pulito manualmente, lo smalto può facilmente rimanere liscio e brillante per molti anni. Se si utilizza la lavastoviglie, si consiglia di selezionare il programma di lavaggio bicchieri.

Le macchie di calcare possono essere rimosse con acqua fredda e aceto. Lasciare agire qualche istante e poi risciacquare abbondantemente.

Non graffiare mai con oggetti duri, abrasivi a grana grossa o abrasivi contenenti sabbia. Non utilizzare spazzole metalliche, lana d'acciaio, polveri abrasive o spugne con particelle di ceramica.

Conservare sempre la pentola ben asciutta per evitare l'ossidazione dei bordi aperti. In caso di ossidazione dei bordi smaltati aperti o del lato inferiore del bordo flangiato, è possibile rimuoverla facilmente con detersivo per piatti. Ungere di tanto in tanto i bordi smaltati aperti con olio da cucina.

Evitare l'impatto con oggetti duri o pavimenti, come pure di picchiare vigorosamente sul bordo della pentola con utensili da cucina in metallo, poiché ciò potrebbe causare scheggiature.

Smaltimento

Questo dispositivo non deve essere smaltito con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta designato per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce alla protezione delle risorse e dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, si prega di contattare le autorità locali.

I bambini non devono in nessun caso giocare con i sacchetti di plastica e i materiali di imballaggio, poiché sussiste il rischio di lesioni o soffocamento. Conservare tale materiale in modo sicuro o smaltirlo in modo ecologico.

Conservazione dell'apparecchio

Se il dispositivo deve essere riposto per un periodo di tempo prolungato (ad es. in inverno):

1. assicurarsi che il dispositivo si sia raffreddato. Pulire accuratamente il dispositivo.
2. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto al chiuso (ad es. garage o cantina).
3. Coprire il dispositivo.

Se si intende riutilizzare il dispositivo dopo averlo riposto, controllare che non presenti ruggine e altri danni.

Specifiche tecniche

Codice articolo:	12224875
Descrizione:	Set griglia girevole in acciaio inox con griglia Ø64 cm e pentola per gulasch con mestolo in acciaio inox
Dimensioni:	131 x 113 x 183 cm



LET OP



- Plaats de grill buiten op een harde, vlakke, onbrandbare ondergrond en houd het apparaat uit de buurt van brandbaar materiaal. Gebruik de grill nooit op houten oppervlakken die kunnen branden.
- Plaats de grill uit de buurt van open ramen en deuren om te voorkomen dat vonken en rook uw huis binnendringen. Bij winderig weer is het raadzaam de grill op een beschutte plaats buiten te plaatsen.

Hartelijk dank!

Wij zijn ervan overtuigd dat deze grill uw verwachtingen zal overtreffen en hopen dat u er veel plezier aan beleeft. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt, bewaar ze voor toekomstig gebruik en volg de veiligheidsinstructies.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is een grill voor buitengebruik. Het is bedoeld voor het grillen en braden van gerechten in een huishoudelijke omgeving. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Inhoudsopgave

Beoogd gebruik	14
Service	14
Verklaring van de symbolen	14
Vereist gereedschap	14
Waarschuwingen en veiligheidsinstructies	15
Vorbereiding van de grill	16
Grillen en koken	16
De warmte regelen	16
Onderhoud van grillrooster en pan	17
Afvoer	17
Het apparaat opbergen	17
Technische specificaties	17

Service

Voor vragen over klantenservice of reserveonderdelen kunt u contact opnemen met uw plaatselijke Hornbach-winkel of een e-mail sturen naar:

service@hornbach.com

Verklaring van de symbolen



Veiligheidswaarschuwing

Benodigd gereedschap



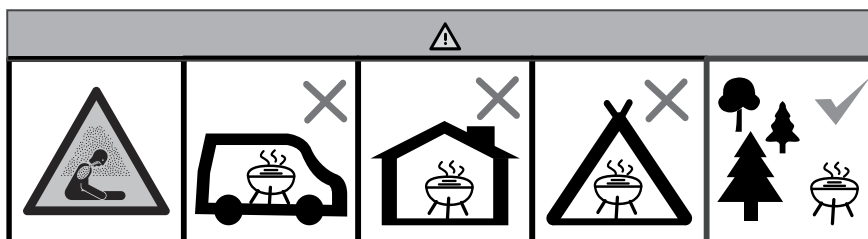
- 1 x inbussleutel 4 mm
- 1 x moersleutel 10 mm



WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Het niet naleven van de veiligheidsinstructies in deze handleiding kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood, of tot brand of explosies en daarmee tot materiële schade.



Niet gebruiken in gesloten ruimten! Giftige rook kan zich ophopen, wat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.

LET OP! Deze grill wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst!

Niet gebruiken in gesloten ruimten!

Alleen buiten gebruiken!

LET OP! Gebruik geen alcohol of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!

Gebruik alleen ontstekingshulpmiddelen volgens EN 1860-3!

LET OP! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

- Gebruik het apparaat alleen in open gebieden. Niet gebruiken in een garage, op een veranda, een overdekt terras of onder een dakconstructie van welke aard ook.
- Het apparaat is niet bestemd voor installatie in of op stacaravans en/of boten.
- Het apparaat mag nooit door kinderen worden gebruikt.
- Onjuist gebruik kan gevaarlijk zijn. Het apparaat moet correct worden geïnstalleerd volgens de installatievoorschriften.
- De grill moet altijd op een stevige, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat.
- Laat het brandhout, de houtskool en de as nooit onbeheerd achter in de grill.
- Wij adviseren het gebruik van een schoorsteenaansteker voor houtskool of brandhout. Mocht u aanmaakvloeistof willen gebruiken, gebruik dan alleen geschikte producten die zijn goedgekeurd voor het aansteken van houtskool of brandhout.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere zeer vluchtige vloeistoffen om de grill aan te steken.
- Het wordt aanbevolen de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de brandstof minstens 30 minuten te laten gloeien. Dit zal ervoor zorgen dat de vloeibare aanmaakvloeistof volledig verbrandt.
- Als deze instructie niet wordt opgevolgd, zullen zich dampen van de aanmaakvloeistof in de barbecue ophopen, die plotseling kunnen opvlammen of exploderen wanneer de grillplaat wordt opgetild.
- Gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met vloeibare aanmaakvloeistof. Gebruik altijd hoogwaardige houtskool of mengsels van houtskool en hout.
- Voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan hete of warme kolen, omdat dit een flashback kan veroorzaken en ernstige brandwonden tot gevolg kan hebben.
- Verwijder houtskool- en/of houtresten van de zijwanden van de grill. Anders wordt de levensduur van de grill sterk verkort.
- Maak de grill na elk gebruik grondig schoon. Dek de grill af om hem te beschermen tegen roestvorming. Als de grill niet wordt schoongemaakt of onderhouden, in combinatie met zuur voedsel, kan roestvrij staal ook gaan roesten.
- Wij raden u aan altijd een brandblusser bij de hand te hebben. Uw gemeente of de brandweer kan u adviseren over het juiste formaat en type brandblusser.
- Bewaar de grill buiten het bereik van kinderen op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.
- Houd dit apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen. Er mogen zich geen brandbare materialen binnen 1 meter van het apparaat bevinden.
- Houd het gebied (3 meter rond het apparaat) vrij van ontstekingsbronnen zoals open vuur, onder spanning staande elektrische apparaten, enz. en brandbare dampen/vloeistoffen zoals benzine, alcohol, enz.
- Houd elektrische bedrading en gas- en brandstofslangen uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Verwijder de as pas als de houtskool of het brandhout volledig is uitgebrand, gedoofd en de grill is afgekoeld.
- Draag geen kleding met wijde mouwen tijdens het gebruik van de grill.
- Gebruik barbecuebestek met een lange steel en ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van verwarmde onderdelen.
- Gebruik de grill niet bij sterke wind.
- Raak nooit het rooster, de as, houtskool, brandhout of de grill zelf aan om te zien of ze heet zijn.
- Gebruik geen water om de vlammen onder controle te houden of om het vuur te doven.
- Stort nooit hete kolen/brandhout of as op een plaats waar men er per ongeluk op kan stappen of waar brandgevaar bestaat. Verwijder de as, de houtskool of het brandhout nooit voordat ze volledig zijn afgekoeld. Zet de grill pas weg als het vuur volledig gedoofd is.
- Deze grill is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als zodanig worden gebruikt.

Vorbereiding van de grill

Bij gebruik van de grillrooster:

1. Het rooster is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en inbranden is niet nodig.
2. Reinig het rooster voor het gebruik met water en droog het af.
3. Wrijf het rooster vervolgens in met wat olie. Gebruik een olie die bestand is tegen een hoge temperatuur, zoals zonnebloemolie, koolzaadolie of kokosolie. Koudgeperste oliën zijn ongeschikt.

Bij gebruik van de goulashpot

1. Om onzuiverheden te verwijderen, gebruikt u kokend water en een scheut azijn en laat u het even inwerken. Spoel daarna af met water en droog de pot goed af.

Grillen en koken

Bij gebruik van de grillrooster:

1. Zorg voor een gelijkmatig verdeelde warmtebron onder het grillrooster.
2. Plaats het voedsel op het grillrooster en laat het grillrooster boven de hittebron zakken met behulp van de zwengel.
3. Controleer het grillvoedsel regelmatig. Gebruik een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat het vlees volledig gaar is voordat u het van de grill haalt.
4. Draai het grillrooster indien nodig voorzichtig opzij terwijl u ovenwanten draagt. Houd zoveel mogelijk afstand tot de hittebron en gebruik lange grilltangen om het voedsel te verplaatsen.

Bij gebruik van de goulashpot

1. Langzaam verhitten. Geëmailleerd serviesgoed bereikt sneller hogere temperaturen dan de meeste andere materialen. Houd de warmtetoevoer laag en beheerst! Laat het kookproces nooit zonder toezicht!
2. Voordat u voedsel toevoegt dat de neiging heeft om aan te bakken (bijvoorbeeld voedsel dat melk bevat), spoelt u de pan even om met water of brengt u van tevoren een beetje water aan de kook, voegt u het voedsel toe en brengt u het afgedekt aan de kook.
3. De pan en het deksel worden erg snel heet! Gebruik indien mogelijk pannenlappen met antislilaag!
4. Verwarm de pan nooit leeg.

De hitte regelen

De hitte van de grill kan worden geregeld via de hoogte van het grillrooster of de afstand tussen het grillrooster of de goulashpot en de hittebron.

Om de temperatuur te verhogen, laat u het grillrooster of de goulashpot verder zakken of verhoogt u de warmte van de warmtebron.

Om de temperatuur te verlagen, zet u het grillrooster of de goulashpot hoger om de afstand tot de hittebron te vergroten.

	VOORZICHTIG	
VETBRANDEN		
• Probeer vetbranden niet met water te blussen. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken. • Als het apparaat niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan een vetbrand ontstaan, waardoor het product beschadigd kan raken. Volg de instructies voor de algemene reiniging van het apparaat om vetbranden te voorkomen. • De beste voorzorgsmaatregel tegen vetbranden is het apparaat regelmatig te reinigen.		

Onderhoud van grillrooster en pan

Grillrooster

Het grillrooster is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Om het hoogwaardige uiterlijk van de barbecue te beschermen, wast u hem na elk gebruik met een mild afwasmiddel en een warm sopje en droogt u hem af met een zachte doek.

Aangebrande vetresten moeten eventueel met een schuursponsje worden verwijderd.

Een patina veroorzaakt door grillen en kleurveranderingen door hoge temperaturen zijn normaal en vormen geen reden voor een klacht.

Goulashpot

Verhit geëmailleerd serviesgoed mag niet direct met koud water in aanraking komen. Laat het eerst afkoelen of gebruik warm water. De temperatuurschok kan scheuren in het oppervlak veroorzaken.

Vul na het koken de pan met water; de geweekte etensresten kunnen na korte tijd loskomen.

Bij bijzonder hardnekkig vuil of aangebrande etensresten kunt u het water kort koken met een beetje afwasmiddel.

We raden aan om met de hand te reinigen met de gladde/zachte kant van de reinigingsspons of een zachte afwasborstel. Geëmailleerde oppervlakken kunnen na verloop van tijd dof worden als de vaatwasser vaak wordt gebruikt. Als email met de hand wordt schoongemaakt, blijft het jarenlang glad en glanzend. Als u de vaatwasser gebruikt, raden we aan het afwasprogramma voor glazen te selecteren.

Kalkvlekken kunnen worden verwijderd met koud azijnwater. Laat even intrekken en spoel daarna grondig af.

Maak nooit krassen met harde voorwerpen of schuurmiddelen. Gebruik geen staalborstels, staalwol, schuurpoeder of reinigingssponzen met keramische deeltjes.

Houd de pot altijd goed droog om roest op de open randen te voorkomen. Als zich roest vormt op open emailranden of op de onderkant, kan dit gemakkelijk worden verwijderd met afwasmiddel. Smeer de open randen van het glazuur af en toe in met bakolie.

Vermijd schokken met harde voorwerpen of vloeren, evenals krachtig tikken met metalen keukengerei op de rand van de pan, omdat dit kan leiden tot afbrokkelen.

Afvoer

Dit apparaat mag niet bij het ongesorteerde huisvuil. Geef het apparaat af bij een daarvoor bestemd inzamelpunt voor recycling. Op die manier draagt u bij tot de bescherming van de hulpbronnen en het milieu. Neem voor meer informatie contact op met de plaatselijke autoriteiten.

Kinderen mogen in geen geval met plastic zakken en verpakkingsmateriaal spelen, aangezien er een risico op letsel of overlijden bestaat. Gooi dergelijke materialen op een veilige en milieuvriendelijke manier weg.

Opslag van het apparaat

Als het apparaat voor langere tijd moet worden opgeslagen (bijv. in de winter):

1. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Maak het apparaat zorgvuldig schoon.
2. Het apparaat kan worden opgeslagen op een droge plaats binnenshuis (bijv. een garage of een schuur).
3. Dek het apparaat af.

Als u het apparaat na opslag weer wilt gebruiken, controleer het dan op roest en andere beschadigingen.

Technische specificaties

Artikelnummer:	12224875
Omschrijving:	Roestvrijstalen draaibare grillset met Ø64 cm grillrooster en goulashpot met roestvrijstalen pollepel
Afmetingen:	131 x 113 x 183 cm



VARNING



- Placera grillen utomhus på en hård, jämn, ej brännbar yta och håll den borta från alla brännbara material. Använd den aldrig på brännbara träytor.
- Placera grillen på avstånd från öppna fönster och dörrar för att undvika att gnistor och rök tränger in i bostaden. Vid blåstigt väder är det lämpligt att ställa grillen på ett skyddat ställe utomhus.

Tack så mycket!

Vi är övertygade om att den här grillen kommer att överträffa dina förväntningar och hoppas att du gillar den. Läs igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten och spara den för framtida bruk och följ säkerhetsanvisningarna.

Avsedd användning

Denna apparat är en grill för utomhusbruk. Den är avsedd för grillning och stekning av mat i privata utrymmen. Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk. All annan användning eller modifiering av apparaten anses vara felaktig användning och kan förorsaka betydande faror.

Service

För frågor om kundservice eller reservdelar kontakter du din lokala Hornbach-butik eller skriver ett e-postmeddelande till:

service@hornbach.com

Teckenförklaring



Säkerhetsvarning

Innehållsförteckning

Avsedd användning	18
Service	18
Teckenförklaring	18
Nödvändiga verktyg	18
Viktiga säkerhetsinstruktioner	19
Förberedelse av grillen	20
Grilla och tillagning	20
Reglering av värmen	20
Skötsel av grillgaller och gryta	21
Kassation	21
Förvaring av apparaten	21
Tekniska specifikationer	21

Nödvändiga verktyg



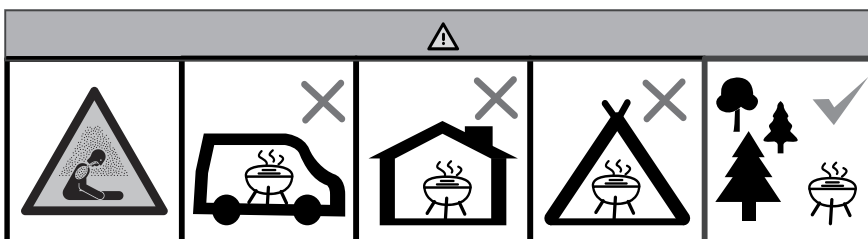
- 1 insexnyckel 4 mm
- 1 fast nyckel 10 mm



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



Om säkerhetsanvisningarna i denna bruksanvisning inte följs kan det leda till allvarliga personskador eller dödsfall eller till bränder eller explosioner och därmed till materiella skador.



Använd inte i slutna rum! Giftig rök kan ansamlas och förorsaka allvarliga personskador och till och med dödsfall.

WARNING! Grillen blir mycket varm och får inte flyttas under användning!

Använd inte i slutna rum!

Får bara användas utomhus!

WARNING! Använd inte alkohol eller bensin för tändning eller återantändning!

Använd endast tändare enligt EN 1860-3!

WARNING! Håll avskilt från barn och husdjur!

- Apparaten får bara användas i väl luftade utrymmen. Får inte användas i garage, på en veranda, en täckt terrass eller under en takkonstruktion av något slag.
- Apparaten är inte avsedd att monteras i eller på husbilar och/eller båtar.
- Apparaten får inte användas av barn.
- Felaktig användning kan vara farlig. Apparaten måste installeras enligt installationsanvisningen.
- Grillen måste alltid placeras på ett fast och jämnt underlag.
- Var försiktig när du använder apparaten.
- Lämna aldrig ved, kol och aska i grillen utan uppsikt.
- Vi rekommenderar användning av spiständare för träkol eller ved. Om du väljer att använda flytande grilltändare för grillkol eller ved ska du endast använda lämpliga produkter som är godkända för tändning av grillkol eller ved.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att tända grillkolen.
- Innan grillen används för första gången måste den först värmas upp och bränslet glöda i minst 30 minuter. Detta gör att den flytande tändvätskan brinner upp helt.
- Om du inte följer denna anvisning kan det bildas ångor från tändvätskan i grillen, som plötsligt kan flammas upp eller explodera när grillplattan lyfts bort.
- Använd aldrig grillkol som förbehandlats med tändvätska. Använd alltid grillkol av hög kvalitet eller blandningar av grillkol och trä.
- Håll aldrig tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan orsaka bakslag och därmed allvarliga brännskador.
- Avlägsna eventuella kol- och/eller trärester från grillens sidoväggar. Annars kommer grillens livslängd att förkortas avsevärt.
- Rengör grillen grundligt efter varje användning. Täck över grillen för att förhindra rostbildning. Underlåtenhet att rengöra eller vårda rostfritt stål i kombination med sura livsmedel kan också leda till att det rostar.
- Vi rekommenderar att du alltid har en brandsläckare till hands. Kontakta din lokala myndighet för att få information om rätt storlek och typ av brandsläckare.
- När grillen inte används ska den förvaras på en torr plats utom räckhåll för barn.
- Håll apparaten borta från brandfarliga material under användning. Det får inte finnas några brännbara material inom 1 meter från apparaten.
- Håll grillplatsen (3 meter runt apparaten) fri från antändningskällor som till exempel förbränningslågor på värmepannor, strömförande elektriska apparater etc. och brandfarliga ångor/vätskor som bensin, alkohol osv.
- Håll elkablar och gas- och bränsleslangar borta från uppvärmda ytor.
- Ta inte bort askan förrän grillkolen eller veden är helt utbränd, släckt och grillen har svalnat.
- Bär inte kläder med vida ärmar när du använder grillen.
- Använd grillredskap med långa skaft och ugnshandskar för att undvika brännskador och stänk. Använd skyddshandskar vid hantering av uppvärmda delar.
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt.
- Vidrör aldrig grillplattan, askan, kolet, veden eller själva grillen för att se om de är varma.
- Använd inte vatten för att kontrollera lågan eller för att släcka kolen/veden.
- Kasta aldrig glödande kol/ved eller aska på en plats där man oavsiktligt kan trampa på dem eller där det finns risk för brand. Ta aldrig bort aska, kol eller ved förrän det har svalnat helt. Ställ inte undan grillen förrän askan, kolen eller veden är helt släckt.
- Denna grill är inte avsedd att användas som värmare och får aldrig användas som sådan.

Förberedelse av grillen

Vid användning av grillgallret:

1. Grillgallret är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål och behöver inte brännas in.
2. Rengör grillgallret från rester med vatten och torka av den innan användning.
3. Gnid eller spraya sedan in grillgallret med olja. Lämpliga oljor att använda är oljor som kan hettas upp kraftigt typ solrosolja, rapsolja eller kokosolja. Kallpressade oljor är olämpliga att använda.

Vid användning av gulaschgrytan

1. Häll i kokande vatten och en skvätt vinäger och låter verka en kort stund vid avlägsnande av eventuella orenheter. Skölj sedan av med vatten och torka av ordentligt.

Grilla och tillagning

Vid användning av grillgallret:

1. Se till att värmekällan under grillgallret är jämnt fördelad.
2. Lägg maten på grillgallret och sänk ner grillgallret mot värmekällan med hjälp av veven.
3. Kontrollera regelbundet maten på grillen. Använd en kötttermometer för att kontrollera att maten är genomstekt innan maten tas bort från grillgallret.
4. Vid behov kan du försiktigt svänga grillgallret åt sidan. Använd grillvantar. Håll ett så stort avstånd som möjligt från värmekällan och använd långa grillverktyg för att flytta maten.

Vid användning av gulaschgrytan

1. Värm upp den långsamt. Emaljerade köksredskap når högre temperaturer snabbare än de flesta andra material. Tillför inte för mycket värme och håll värmen kontrollerad! Övervaka tillagningen hela tiden!
2. Innan du lägger i mat som tenderar att fastna (t.ex. mat som innehåller mjölk), skölj kastrullen kort med vatten eller koka upp lite vatten i förväg, lägg sedan i maten och låt koka upp under lock.
3. Grytan och locket blir snabbt mycket varma! Använd om möjligt halkfria grytlappar!
4. Värm aldrig upp grytan när den är tom.

Reglering av värmen

Grillvärmen kan regleras med hjälp av grillgallrets höjdläge eller avståndet mellan grillgallret eller gulaschgrytan och värmekällan.

För att höja temperaturen sänker du grillgallret eller gulaschgrytan ytterligare eller ökar värmen på värmekällan.

Sänk temperaturen genom att höja grillgallret eller gulaschgrytan för att öka avståndet till värmekällan.

	FÖRSIKTIGHET	
FETTBRAND		
• Försök inte att släcka fettbränder med vatten. Detta kan leda till personskador. • Om apparaten inte har rengjorts regelbundet kan en fettbrand uppstå, vilket kan skada produkten. Följ anvisningarna för allmän rengöring av vitvaror för att undvika fettbränder. • Den bästa förebyggande åtgärden mot fettbränder är att rengöra apparaten regelbundet.		

Skötsel av grillgaller och gryta

Grillgaller

Grillgallret är tillverkat av högkvalitativt rostfritt stål. För att skydda grillens högkvalitativa utseende, tvätta med ett mildt rengöringsmedel och varmt diskmedelsvatten efter varje användning och torka med en mjuk trasa.

Inbrända fettrester kan behöva avlägsnas med en skursvamp.

Patina orsakad av grillning och färgförändringar på grund av höga temperaturer är normala och detta utgör ingen anledning till reklamation.

Gulaschgryta

Kyl inte av upphettade emaljerade köksredskap med kallt vatten. Låt dem svalna först eller använd varmt vatten.

Temperaturchocken kan orsaka sprickor i emaljen.

Fyll grytan med vatten efter tillagning och de uppblötta matresterna kan avlägsnas efter en liten stund.

Särskilt hårt sittande smuts eller inbrända matrester kan avlägsnas genom att kort koka upp diskmedelsvattnet.

Vi rekommenderar rengöring för hand med den släta/mjuka sidan av rengöringssvampen eller en mjuk diskborste. Emaljerade ytor kan bli matta med tiden om de ofta diskas i maskin. Vid manuell rengöring av emalj kan den lätt förbli slät och blank i många år. Vid rengöring i diskmaskin bör programmet för glas användas.

Kalkfläckar kan avlägsnas genom att använda vinäger blandat med vatten. Låt det verka en stund och skölj noggrant av med vatten.

Skrapa aldrig med hårda föremål, grovkorniga eller sandbaserade rengöringsmedel. Använd inte stålborstar, stålull, skurpulver eller rengöringssvampar med keramiska partiklar.

Se alltid till att grytan är väl avtorkad för att undvika rostangrepp på de öppna kanterna. Om det bildas en rostfilm på öppna emaljkanter eller på undersidan av den flänsade kanten, kan denna lätt avlägsnas med diskmedel. Fetta då och då in öppna emaljkanter med matolja.

Undvik stötar mot hårda föremål eller golv, liksom kraftiga slag med köksredskap av metall på kanten av pannan, eftersom detta kan leda till sprickor.

Kassation

Denna apparat får inte slängas i osorterat kommunalt avfall. Kassera enheten på en anvisad återvinningsstation. På så sätt bidrar du till att skydda resurser och miljö. Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

Barn får under inga omständigheter leka med plastpåsar och förpackningsmaterial, eftersom detta kan leda till skada eller kvävning. Förvara sådant material på ett säkert eller kassera det på ett miljövänligt sätt.

Förvaring av apparaten

Om apparaten måste förvaras under en längre tid (till exempel under vintern):

1. Se till att apparaten har svalnat. Rengör apparaten noggrant.
2. Apparaten kan förvaras på en torr plats inomhus (till exempel i ett garage eller en källare).
3. Täck över apparaten.

Om du vill använda apparaten igen efter förvaring, kontrollera att den inte har rostat eller uppvisar andra skador.

Tekniska specifikationer

Artikelnummer:	12224875
Beskrivning:	Svängbar grill i rostfritt stål med en diameter på 64 cm med grillgaller och gulaschgryta samt en slev i rostfritt stål
Mått:	131 x 113 x 183 cm



POZOR



- Gril umístěte ven na tvrdý, rovný a nehořlavý povrch a udržujte jej v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů. Nikdy jej nestavte na dřevěný povrch, který by se mohl vznítit.
- Gril umístěte mimo dosah otevřených oken a dveří, aby do domu nevnikly jiskry a kouř. Za větrného počasí je vhodné postavit gril venku na chráněné místo.

Děkujeme!

Jsme přesvědčeni, že tento gril předčí vaše očekávání, a věříme, že vám udělá velkou radost. Před použitím zařízení si přečtěte návod k použití, uschovejte jej pro budoucí použití a dodržujte bezpečnostní pokyny.

Zamýšlené použití

Toto zařízení je grilem pro venkovní použití. Je určeno ke grilování a opékání pokrmů v soukromých prostorách. Zařízení není určeno pro komerční použití. Jakékoli jiné použití nebo úprava zařízení se považuje za nesprávné použití a může představovat vážné nebezpečí.

Servis

Potřebujete-li zákaznický servis nebo náhradní díly, obraťte se na místní prodejnu Hornbach nebo zašlete e-mail na následující adresu:

service@hornbach.com

Vysvětlení symbolů



Bezpečnostní upozornění

Obsah

Zamýšlené použití	22
Servis	22
Vysvětlení symbolů	22
Potřebné nástroje	22
Výstražné a bezpečnostní pokyny	23
Příprava grilu	24
Grilování a vaření	24
Regulace tepla	24
Péče o grilovací rošt a kotlík	25
Likvidace	25
Uskladnění zařízení	25
Technické údaje	25

Potřebné nástroje



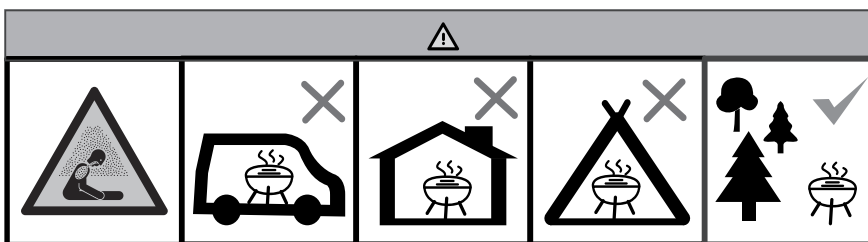
1x Imbusový klíč 4 mm
1 x šroubovák 10 mm



VÝSTRAŽNÉ A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Nedodržení bezpečnostních pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze může mít za následek vážné zranění nebo smrt anebo může způsobit požár či výbuch a tím i škody na majetku.



Nepoužívejte v uzavřených prostorech! Mohlo by dojít k hromadění toxického kouře s následkem vážného zranění osob nebo dokonce smrti.
POZOR! Gril se velmi zahřívá a během provozu se s ním nesmí hýbat!

Nepoužívejte v uzavřených prostorech!

Používejte pouze venku!

POZOR! K zapálení nebo opětovnému zapálení nepoužívejte líh ani benzín!

Používejte pouze zapalovací prostředky podle EN 1860-3!

POZOR! Udržujte děti a domácí zvířata dále od ohniště!

- Zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorech. Nepoužívejte v garáži, na verandě, na kryté terase nebo pod jakoukoli střešní konstrukcí.
- Zařízení není určeno k montáži do mobilních domů a/nebo lodí.
- Zařízení nesmí být používáno dětmi.
- Nesprávné použití může být nebezpečné. Zařízení musí být správně nainstalováno v souladu s návodem k montáži.
- Gril musí být vždy umístěn na pevném a rovném povrchu.
- Při používání zařízení dbejte přiměřené opatrnosti.
- Nikdy nenechávejte dřevo, uhlí a popel v grilu bez dozoru.
- Doporučujeme používat krbový podpalovač na dřevěné uhlí nebo palivové dřevo. Pokud se rozhodnete používat tekuté podpalovače pro dřevěné uhlí nebo dřevo, používejte pouze vhodné výrobky schválené pro podpalování dřevěného uhlí nebo dřeva určeného ke grilování.
- K zapálení uhlí za účelem grilování nepoužívejte benzín, alkohol ani jiné vysoce těkavé kapaliny.
- Doporučujeme, abyste před prvním použitím grilu nechali topivo hořet po dobu alespoň 30 minut. Díky tomu tekutý zapalovač zcela shoří.
- Při nedodržení tohoto pokynu se v grilu hromadí páry vystupující z tekutého podpalovače, které mohou při zvednutí grilovacího roštu náhle vzplanout nebo explodovat.
- Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí na grilování polité tekutým podpalovačem. Vždy používejte kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí a dřeva.
- Nikdy nepolévejte tekutým podpalovačem žhavé nebo teplé uhlíky, protože by mohlo dojít ke vzplanutí, a tím k vážným popáleninám.
- Z bočních stěn grilu odstraňte zbytky dřevěného uhlí a/nebo dřeva. V opačném případě se životnost grilu výrazně sníží.
- Po každém použití gril důkladně vyčistěte. Gril přikryjte, abyste jej ochránili před nadměrným rezivěním. Nedostatečné čištění nebo zanedbání péče o nerezovou ocel v kombinaci s kyselými potravinami mohou způsobit rezavění.
- Doporučujeme mít vždy po ruce hasicí přístroj. O správné velikosti a typu hasicího přístroje se informujte na místním úřadě.
- Pokud gril nepoužíváte, uložte jej na suchém místě mimo dosah dětí.
- Během používání zařízení uchovávejte mimo dosah hořlavých materiálů. V dosahu 1 metru od zařízení nesmí být žádné hořlavé materiály.
- Udržujte prostor okolo grilu (3 metry kolem zařízení) mimo dosah zdrojů vznícení, jako jsou karmy, elektrické spotřebiče pod napětím atd., a zdrojů hořlavých par/kapalin, jako je benzín, alkohol atd.
- Elektrické kabely a plynové a palivové hadice udržujte v dostatečné vzdálenosti od rozpálených povrchů.
- Popel odstraňujte až po úplném vyhoření a uhašení dřeva nebo dřevěného uhlí a po vychladnutí grilu.
- Při používání grilu nenoste oblečení se širokými rukávy.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými rukojeťmi a kuchyňské rukavice, abyste předešli popálení a postříkání. Při manipulaci s rozpálenými díly používejte ochranné rukavice.
- Gril nepoužívejte při silném větru.
- Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu, popela, dřevěného uhlí, palivového dřeva ani samotného grilu, abyste zjistili, zda jsou horké.
- K regulaci plamene ani k hašení dřevěného uhlí/dřeva nepoužívejte vodu.
- Nikdy neodkládejte žhavé uhlí/dřevo nebo popel na místa, kde na ně lze neúmyslně šlápnout nebo kde hrozí nebezpečí vznícení. Popel, uhlíky nebo dříví nikdy neodstraňujte, dokud zcela nevychladnou. Gril uložte až po úplném uhašení popela, uhlíků nebo dřeva.
- Tento gril není určen k použití jako topení a nesmí se tak nikdy používat.

Příprava grilu

Při použití grilovacího roštu:

1. Grilovací rošt je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli a jeho vypalování není nutné.
2. Předem očistěte grilovací rošt vodou od zbytků a nechte uschnout.
3. Poté grilovací rošt potřete nebo postříkejte olejem. Vhodné jsou oleje pro přípravu teplé kuchyně, například slunečnicový, řepkový nebo kokosový. Oleje lisované za studena jsou nevhodné.

Při použití kotlíku na guláš

1. K odstranění případných nečistot nalijte do kotlíku vroucí vodu a trochu octa a nechte krátce působit. Poté opláchněte vodou a kotlík dobře osušte.

Grilování a vaření

Při použití grilovacího roštu:

1. Zajistěte rovnoměrné rozložení zdroje tepla pod grilovacím roštem.
2. Pokrmu ke grilování položte na grilovací rošt a pomocí kliky grilovací rošt spusťte nad zdroj tepla.
3. Grilované potraviny pravidelně kontrolujte. Před odebráním pokrmu z roštu se pomocí teploměru na maso ujistěte, že je maso zcela propečené.
4. V případě potřeby opatrně v rukavicích odsuňte grilovací rošt na stranu. Udržujte co největší vzdálenost od zdroje tepla a k přemísťování pokrmů používejte dlouhé grilovací nástroje.

Při použití kotlíku na guláš

1. Pomalu jej zahřívejte. Smaltované nádobí dosáhne vyšších teplot rychleji než většina ostatních materiálů. Udržujte nízký přívod tepla nízký pod neustálou kontrolou! Nikdy nenechávejte proces vaření bez dozoru!
2. Před vložením potravin, které mají tendenci se lepit (např. mléčné pokrmy), kotlík krátce vypláchněte vodou nebo předem přivedte k varu trochu vody, poté přidejte potraviny a přivedte je k varu pod pokličkou.
3. Kotlík a poklička se rychle rozežřejí! Používejte pokud možno protiskluzové chňapky!
4. Nikdy nezahřívejte prázdný kotlík.

Regulace tepla

Teplotu grilu lze regulovat výškou grilovacího roštu nebo vzdáleností mezi grilovacím roštem či kotlíkem na guláš a zdrojem tepla.

Chcete-li zvýšit teplotu, posuňte grilovací rošt nebo kotlík níže nebo rozdmýchejte oheň.

Chcete-li snížit teplotu, zvedněte grilovací rošt nebo kotlík výše a tím zvětšete vzdálenost od zdroje tepla.

	POZOR	
VZNÍCENÍ TUKU		
• Nepokoušejte se hasit hořící tuk vodou. Mohli byste se zranit. • Pokud není zařízení pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a k poškození výrobku. Dodržujte pokyny pro čištění zařízení, abyste předešli vznícení tuku. • Nejlepším opatřením proti vznícení tuku je pravidelné čištění zařízení.		

Péče o grilovací rošt a kotlík

Grilovací rošt

Grilovací rošt je vyroben z kvalitní nerezové oceli. Abyste zachovali kvalitní vzhled grilu, umyjte jej po každém použití jemným mycím prostředkem a teplou mýdlovou vodou a osušte měkkým hadříkem.

Připálené zbytky tuku můžete odstranit drátěnkou.

Patina způsobená grilováním a barevné změny způsobené vysokými teplotami jsou normální a nejsou důvodem k reklamaci.

Kotlík na guláš

Zahřáté smaltované nádobí neponořujte do studené vody, nejprve jej nechte vychladnout nebo použijte teplou vodu. Tepelný šok může způsobit praskliny v povrchu.

Po vaření naplňte kotlík vodou; nalepené zbytky jídla lze po krátké době odstranit.

Pokud kotlík vykazuje obzvláště odolné nečistoty nebo připálené zbytky jídla, přiveďte vodu krátce k varu s trochou běžného prostředku na mytí nádobí.

Doporučujeme mytí ručně hladkou/měkkou stranou čisticí houby nebo měkkým kartáčkem na mytí nádobí. Při častém používání myčky na nádobí smaltované povrchy mohou časem ztratit lesk. Díky ručnímu mytí může smalt snadno zůstat hladký a lesklý po mnoho let. Při použití myčky doporučujeme zvolit mycí program na sklenice.

Skvrny od vodního kamene lze odstranit studenou octovou vodou. Nechte ji chvíli působit a poté důkladně opláchněte.

Nikdy povrch neškrábejte tvrdými předměty, hrubozrnnými abrazivními prostředky nebo abrazivními čisticími prostředky obsahujícími písek. Nepoužívejte drátěné kartáče, ocelovou vlnu, abrazivní písek nebo čisticí houby s keramickými částicemi.

Kotlík skladujte vždy dobře suchý, aby na otevřených okrajích nezrezl. Pokud se na otevřených okrajích smaltu nebo na spodní straně obruby vytvoří rez, lze ji snadno odstranit prostředkem na mytí nádobí. Otevřené okraje smaltu čas od času namažte stolním olejem.

Vyhnete se nárazům na tvrdé předměty nebo na podlahu a také prudkému klepání na okraj kotlíku kovovým kuchyňským náčiním, mohlo by dojít k odloupení smaltu.

Likvidace

Toto zařízení se nesmí likvidovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Zařízení odevzdejte na určeném sběrném místě s možností recyklace. Přispěje tak k ochraně zdrojů a životního prostředí. Další informace získáte na místních úřadech.

Děti si nesmí v žádném případě hrát s plastovými sáčky a obaly, vzniká tím nebezpečí poranění či udušení. Skladujte tento materiál bezpečně a zlikvidujte ho způsobem šetrným k životnímu prostředí.

Uskladnění zařízení

Pokud je nutné zařízení uskladnit na delší dobu (např. v zimě):

1. Ujistěte se, že je zařízení vychladlé. Zařízení pečlivě vyčistěte.
2. Zařízení můžete skladovat na suchém místě v interiéru (např. v garáži nebo ve sklepě).
3. Zařízení zakryjte.

Pokud chcete zařízení po uskladnění opět používat, zkontrolujte, zda není zrezivělé nebo jinak poškozené.

Technické údaje

Číslo výrobku:	12224875
Název:	Nerezová sada otočného grilu s grilovacím roštem Ø 64 cm a kotlíkem na guláš s nerezovou naběračkou
Rozměry:	131 x 113 x 183 cm



POZOR



- Gril umiestnite vonku na tvrdý, rovný, nehorľavý povrch, udržiajte ho mimo akéhokoľvek horľavého materiálu. Nikdy ho nepoužívajte na drevených povrchoch, ktoré by sa mohli zapáliť.
- Gril umiestnite mimo otvorených okien a dverí, aby sa do domu nedostali iskry a dym. Pri veternom počasí odporúčame postaviť gril na chránené miesto vonku.

Ďakujeme!

Sme presvedčení o tom, že tento gril presiahne vaše očakávania, a prajeme vám s ním veľa radosti. Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie, uschovajte ho pre budúce použitie a dodržiavajte bezpečnostné pokyny

Použitie na stanovený účel

Tento spotrebič je gril na vonkajšie použitie. Je určený na súkromné grilovanie a opekanie pokrmov. Spotrebič nie je určený na komerčné použitie. Akékoľvek iné použitie alebo úprava spotrebiča sa považuje za nesprávne použitie a môže spôsobiť vážne nebezpečenstvo.

Obsah

Použitie na stanovený účel	26
Servis	26
Vysvetlenie značiek	26
Potrebné nástroje	26
Výstražné upozornenia a bezpečnostné pokyny	27
Príprava grilu	28
Grilovanie a varenie	28
Regulácia tepla	28
Starostlivosť o grilovací rošt a hrniec	29
Likvidácia	29
Uskladnenie spotrebiča	29
Technické údaje	29

Servis

V prípade otázok týkajúcich sa zákazníckeho servisu alebo náhradných dielov sa obráťte na miestnu predajňu Hornbach alebo napíšte e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Vysvetlenie značiek



Bezpečnostné varovanie

Potrebné nástroje



1x inbusový kľúč 4 mm

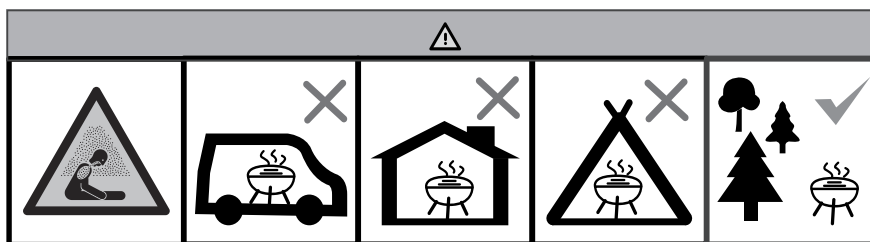
1x kľúč veľkosti 10 mm



VÝSTRAŽNÉ UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Nedodržanie bezpečnostných pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu môže mať za následok vážne zranenia alebo smrť, prípadne môže nastať požiar alebo výbuch, čím môžu vzniknúť materiálne škody.



Nepoužívajte v uzavretých priestoroch! Môže sa nahromadiť jedovatý dym, ktorý môže spôsobiť vážne poranenia až smrť.
POZOR! Počas používania sa tento gril výrazne zahrieva, a preto sa s ním nesmie hýbať!

Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!

Používajte len vonku!

POZOR! Na zapálenie alebo na oživenie ohňa nepoužívajte žiadny lieh ani benzín!

Používajte iba podpaľovače podľa EN 1860-3!

POZOR! Dávajte pozor, aby sa deti a zvieratá nedostávali do ohrozujúcej blízkosti!

- Používajte spotrebič len v dobre vetraných priestoroch. Nepoužívajte spotrebič v garáži, na verande, krytej terase alebo pod akoukoľvek strešnou konštrukciou.
- Spotrebič nie je určený na montáž v mobilných domoch a/alebo lodiach.
- Spotrebič v žiadnom prípade nesmú používať deti.
- Nesprávne použitie môže byť nebezpečné. Spotrebič musí byť správne zmontovaný v súlade s návodom na montáž.
- Gril musí byť vždy umiestnený na pevnom a rovnom podklade.
- Pri používaní spotrebiča dbajte na primeranú opatrnosť.
- Nikdy nenechávajte palivové drevo, uhlie a popol v grile bez dozoru.
- Odporúčame používať podpaľovací prostriedok na drevené uhlie alebo palivové drevo. Ak sa rozhodnete používať tekuté podpaľovacie prostriedky na uhlie do grilu alebo palivové drevo, používajte len vhodné výrobky, ktoré sú schválené na podpaľovanie uhlia do grilu alebo palivového dreva.
- Na zapálenie uhlia do grilu nepoužívajte benzín, alkohol ani iné vysoko prchavé kvapaliny.
- Pred prvým použitím odporúčame, aby ste gril rozpálili a nechali palivo prehoriť aspoň 30 minút. Tekutý podpaľovací prostriedok tým úplne zhorí.
- Pri nedodržaní tohto pokynu sa nahromadia výpary z tekutého podpaľovacieho prostriedku v grile, ktoré sa môžu náhle vznietiť alebo explodovať po zdvihnutí grilovacej dosky.
- Nikdy nepoužívajte iba uhlie do grilu, ktoré je vopred nasiaknuté tekutým podpaľovacím prostriedkom. Vždy používajte kvalitné uhlie do grilu alebo zmesi uhlia a dreva do grilu.
- Nikdy nenalievajte tekutý podpaľovací prostriedok na horúce alebo teplé uhlie, pretože by mohlo dôjsť k spätnému vznieteniu, a tým aj k vážnym popáleninám.
- Z bočných stien grilu odstráňte zvyšky dreveného uhlia a/alebo dreva. V opačnom prípade sa výrazne skráti životnosť grilu.
- Po každom použití poriadne vyčistite gril. Prikryte gril, a tak ho chráňte pred nadmernou tvorbou hrdze. V prípade vynechania čistenia alebo pri nedostatočnej starostlivosti sa hrdza môže tvoriť aj na ušlechtilých oceli, najmä v kombinácii s kyslími pokrmami.
- Odporúčame mať vždy poruke hasiaci prístroj. Informácie o správnej veľkosti a type hasiaceho prístroja vám poskytne miestny úrad.
- Ak gril nepoužívate, uložte ho na suchom mieste mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič počas používania uchovávajte ďalej od horľavých materiálov. V okruhu 1 metra od spotrebiča sa nesmú nachádzať žiadne horľavé materiály.
- Udržujte priestor grilu (3 metre okolo spotrebiča) bez zdrojov zapálenia, ako sú zápalné plamene na kotloch, elektrické spotrebiče, ktorými vedie elektrický prúd, atď. a horľavých výparov/kvapalín, ako je benzín, alkohol atď.
- Elektrické káble, ako aj plynové a palivové hadice udržiavajte mimo horúcich povrchov.
- Neodstraňujte popol, kým sa uhlie do grilu alebo drevo úplne nevypáli a nevyhasí a gril nevychladne.
- Počas používania grilu nenoste oblečenie so širokými rukávami.
- Používajte kuchynské pomôcky na grilovanie s dlhými rukoväťami a rukavice, aby ste sa vyhli popáleninám a postriekaniu. Pri manipulácii s horúcimi časťami používajte ochranné rukavice.
- Nepoužívajte gril pri silnom vetre.
- Nikdy nekontrolujte teplotu grilovacieho roštu, popola, uhlia do grilu, dreva alebo samotného grilu dotykom, aby ste videli, či sú časti horúce.
- Nepoužívajte vodu na kontrolu plameňa ani na hasenie uhlia do grilu/dreva.
- Nikdy neodhadzujte horúce uhlie/drevo alebo popol na miesta, kde by ste na ne mohli neúmyselne stúpiť alebo kde hrozí nebezpečenstvo požiaru. Nikdy neodstraňujte popol, uhlie alebo drevo, kým úplne nevychladnú. Gril neodkladajte, kým popol, uhlie alebo drevo úplne nevyhasne.
- Tento gril nie je určený na používanie ako ohrievač a nikdy sa nesmie používať takýmto spôsobom.

Príprava grilu

Pri používaní grilovacieho roštu:

1. Grilovací rošt je vyrobený z kvalitnej ušľachtilej ocele a zapečenie nie je potrebné.
2. Grilovací rošt vopred vodou očistite od zvyškov a osušte ho.
3. Potom ho potrite alebo postriekajte olejom. Vhodné sú oleje, ktoré možno ohrievať na vysokú teplotu, napríklad slnečnicový olej, repkový olej alebo kokosový olej. Oleje lisované za studena sú nevhodné.

Pri používaní gulášového hrnca

1. Na odstránenie prípadných nečistôt naplňte vriacu vodu a troška octu a nechajte krátko pôsobiť. Potom vypláchnite vodou a dobre vysušte hrniec.

Grilovanie a varenie

Pri používaní grilovacieho roštu:

1. Pod grilovacím roštom zabezpečte pravidelne rozložený zdroj tepla.
2. Položte jedlo na grilovací rošt a pomocou kľuky znížte grilovací rošt na zdroj tepla.
3. Pravidelne kontrolujte grilované pokrmy. Pomocou teplomera na mäso sa uistite, že je jedlo pred vybratím z grilovacieho roštu úplne upečené.
4. V prípade potreby otáčajte grilovací rošt do strany iba pomocou priložených ochranných rukavíc. Pritom dodržiavajte čo najväčšiu vzdialenosť od zdroja tepla a na posúvanie grilovaného jedla používajte dlhé grilovacie nástroje.

Pri používaní gulášového hrnca

1. Zahrievajte pomaly. Smaltovaný riad dosahuje vyššie teploty rýchlejšie ako väčšina iných materiálov. Prívod tepla udržiajte na nízkej hodnote a kontrolujte ho! Proces varenia nikdy nenechávajte bez dohľadu!
2. Pred naplnením jedál, ktoré sa zvyknú prilepiť (napr. jedlá s obsahom mlieka) krátko vypláchnite hrniec vodou alebo predtým uvarte trochu vody, potom pridajte jedlo a dovedte do varu pod pokryvkou.
3. Hrnec a veko sa zohrievajú veľmi rýchlo! Podľa možnosti používajte protišmykové chňapky!
4. Nikdy nezahrievajte hrniec naprázdno.

Regulácia tepla

Teplo grilu je možné regulovať prostredníctvom výšky grilovacieho roštu, príp. prostredníctvom vzdialenosti medzi grilovacím roštom alebo gulášovým hrncom a zdrojom tepla.

Na zvýšenie teploty ďalej znižujte grilovací rošt alebo gulášový hrniec alebo zvýšte teplo zdroja tepla.

Na zníženie teploty uchopte grilovací rošt alebo gulášový hrniec a zväčšite vzdialenosť od zdroja tepla.



UPOZORNENIE



POŽIAR V DÔSLEDKU ZAPÁLENIA TUKU

- **Nepokúšajte sa hasiť požiar tuku vodou. To môže viesť k zraneniam.**
- **Ak sa spotrebič pravidelne nečistí, môže dôjsť k požiaru v dôsledku zapálenia tuku a poškodeniu výrobku. Dodržiavajte pokyny pre všeobecné čistenie spotrebičov, aby ste predišli požiaru v dôsledku zapálenia tuku.**
- **Najlepším preventívnym opatrením proti požiaru v dôsledku zapálenia tuku je pravidelné čistenie spotrebiča.**

Starostlivosť o grilovací rošt a hrniec

Grilovací rošt

Grilovací rošt pozostáva z vysokokvalitnej ušľachtilej ocele. Aby ste ochránili hodnotný vzhľad grilu, po každom použití ho umyte jemným čistiacim prostriedkom a teplou mydlovou vodou a osušte mäkkou utierkou.

Pripálené zvyšky mastnoty možno budete musieť odstrániť pomocou abrazívnej špongie.

Patina spôsobená grilovaním a zmeny farieb spôsobené vysokými teplotami sú normálne a nepredstavujú dôvod na reklamáciu.

Gulášový hrniec

Zahriaty smaltovaný riad neoplachujte studenou vodou.

Najprv ho nechajte vychladnúť alebo použite teplú vodu.

Teplotný šok môže zapríčiniť praskliny na povrchu.

Po dovarení naplňte hrniec vodou. Už po krátkom čase je možné zachytené zvyšky jedla odstrániť.

Pri mimoriadne usadenej nečistote alebo prihorených zvyškoch jedla dajte vodu variť s trochou bežného prostriedku na riad.

Odporúčame ručné čistenie pomocou hladkej/mäkkej strany špongie alebo pomocou mäkkej kefky. Smaltované povrchy sa môžu pri častom používaní v umývačke riadu časom poškodiť. Pri ručnom čistení môže zostať smalt bez problémov niekoľko rokov nezmenene hladký a lesklý. Pri použití umývačky riadu sa odporúča používať program na sklenené poháre.

Fľaky z vodného kameňa je možné odstrániť studenou octovou vodou. Nechajte chvíľu pôsobiť a potom poriadne vypláchnite.

Nikdy nečistoty nezoškrabujte tvrdými predmetmi, hrubozrnnými alebo pieskovitými abrazívnymi čistiacimi prostriedkami. Nepoužívajte drôtené kefky, drôtenky, abrazívne čistiace prášky ani čistiace špongie s keramickými časticami.

Hrnec uschovávajte vždy dobre vysušený. Tak sa zabráni hrdzi na otvorených okrajoch. Ak by sa na otvorených smaltovaných okrajoch alebo na spodnej strane okraja tvorila hrdza, je ju možné ľahko odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku. Z času na čas namažte otvorené okraje smaltu olejom.

Vyhňte sa nárazom tvrdými predmetmi alebo nárazom spodku, ako aj silnému poklepávaní na okraj hrnca kovovým kuchynským náradím, pretože to môže viesť k odštípaniu.

Likvidácia

Tento spotrebič sa nesmie vyhadzovať do netriedeného domového odpadu. Spotrebič odovzdajte na zberné miesto pre recykláciu. Prispievate tak k ochrane zdrojov a životného prostredia. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne úrady.

Deti sa v žiadnom prípade nesmú hrať s plastovými vreckami a obalovým materiálom, pretože hrozí nebezpečenstvo zranenia alebo udusenía. Takýto materiál bezpečne uschovajte a likvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Uskladnenie spotrebiča

Ak je potrebné spotrebič skladovať dlhší čas (napr. v zime):

1. Uistite sa, že spotrebič vychladol. Opatrne spotrebič vyčistite.
2. Spotrebič je možné skladovať na suchom mieste v interiéri (napr. v garáži alebo v pivnici).
3. Zakryte spotrebič.

Ak chcete spotrebič po uskladnení opäť používať, skontrolujte, či rošt nie je zhrdzavený alebo inak poškodený.

Technické údaje

Číslo výrobku:	12224875
Označenie:	Súprava otočného grilu z ušľachtilej ocele Ø 64cm Grilovací rošt a hrniec na guláš s naberačkou z ušľachtilej ocele
Rozmery:	131 x 113 x 183 cm



ATENȚIE



- Așezați grătarul în aer liber pe o suprafață dură, plană, incombustibilă, păstrați-l departe de orice material combustibil. Nu îl folosiți niciodată pe suprafețe din lemn care ar putea arde.
- Așezați grătarul departe de ferestrele și ușile deschise pentru a evita intrarea scânteilor și a fumului în casă. Pe timp de vânt, este recomandabil să instalați grătarul într-o zonă adăpostită în exterior.

Vă mulțumim foarte mult!

Suntem convinși că acest grătar vă va depăși așteptările și sperăm să vă bucurați de utilizarea lui. Înainte de a utiliza dispozitivul, vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare, să le păstrați pentru referințe ulterioare și să respectați instrucțiunile de siguranță.

Utilizarea prevăzută

Acest dispozitiv este un grătar pentru utilizare în aer liber. Este destinat gătirii la grătar și prăjirea alimentelor în spații private.

Aparatul nu este destinat utilizării comerciale. Orice altă utilizare sau modificare a dispozitivului este considerată utilizare necorespunzătoare și poate cauza pericole semnificative.

Cuprins

Utilizarea preconizată	30
Serviciul	30
Explicația simbolurilor	30
Instrumente necesare	30
Instrucțiuni de avertizare și de siguranță	31
Pregătirea grătarului	32
Gătit pe grătar și gătitul la foc	32
Reglarea căldurii	32
Îngrijirea grătarului și a oalei	33
Eliminarea	33
Depozitarea dispozitivului	33
Date tehnice	33

Service

Pentru întrebări legate de serviciul clienți sau de piese de schimb, vă rugăm să contactați magazinul Hornbach local sau să scrieți un e-mail la:

service@hornbach.com

Explicația simbolurilor



Avertisment de siguranță

Instrumente necesare



1 x cheie hexagonală 4 mm

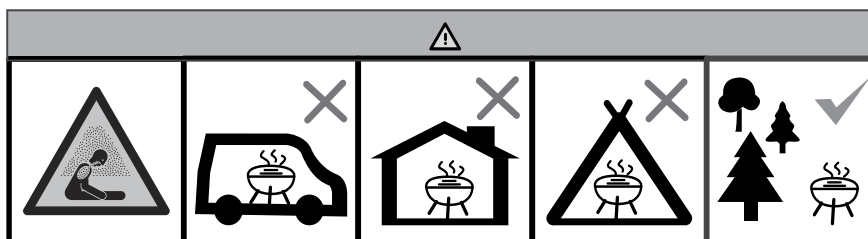
1 x Cheie 10 mm



INSTRUCȚIUNI DE AVERTIZARE ȘI DE SIGURANȚĂ



Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate duce la vătămări corporale grave sau la deces sau poate provoca incendii sau explozii și, prin urmare, daune materiale.



Nu utilizați în încăperi închise! Fumul toxic se poate acumula și poate provoca vătămări corporale grave și chiar moartea.

ATENȚIE! Acest grătar se încinge foarte tare și nu trebuie să fie mișcat în timpul funcționării!

Nu utilizați în încăperi închise!

Utilizați numai în aer liber!

ATENȚIE! Nu folosiți alcool sau benzină pentru a aprinde sau a reaprinde!

Utilizați numai dispozitive de aprindere în conformitate cu EN 1860-3!

ATENȚIE! Țineți copiii și animalele de companie departe!

- Utilizați aparatul numai în zone bine ventilate. Nu îl utilizați într-un garaj, pe o verandă, pe o terasă acoperită sau sub o structură de acoperiș de orice fel.
- Unitatea nu este destinată a fi montată în sau pe rulote și/ sau bărci.
- Dispozitivul nu trebuie utilizat niciodată de către copii.
- Utilizarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. Dispozitivul trebuie să fie instalat corect, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.
- Grătarul trebuie să fie întotdeauna așezat pe o suprafață fermă și plană.
- Acordați o atenție rezonabilă atunci când utilizați dispozitivul.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheate lemnele de foc, cărbunii și cenușa din grătar.
- Recomandăm utilizarea brichetei de șemineu pentru cărbuni sau lemne de foc. În cazul în care decideți să folosiți brichete lichide de aprindere pentru cărbunele pentru grătar sau pentru lemnele de foc, folosiți numai produse adecvate care sunt aprobate pentru aprinderea cărbunelui pentru grătar sau a lemnului de foc.
- Nu folosiți benzină, alcool sau alte lichide foarte volatile pentru a aprinde cărbunele pentru grătar.
- Se recomandă ca grătarul să fie încălzit înainte de prima utilizare și să se aprindă combustibilul timp de cel puțin 30 de minute. Acest lucru face ca bricheta lichidă să ardă complet.
- Nerespectarea acestei instrucțiuni va duce la acumularea de vapori de la aprinzătorul de lichid în grătar, care se pot aprinde brusc sau pot exploda atunci când placa de grătar este ridicată.
- Nu folosiți niciodată cărbune pentru grătar tratat în prealabil cu brichetă lichidă. Folosiți întotdeauna cărbune de grătar de înaltă calitate sau amestecuri de cărbune de grătar și lemn.
- Nu puneți niciodată bricheta cu cărbuni lichizi pe cărbuni calzi sau fierbinți, deoarece acest lucru ar putea provoca o reaprindere și, prin urmare, arsuri grave.
- Îndepărtați orice reziduuri de cărbune și/ sau lemn de pe pereții laterali ai grătarului. În caz contrar, durata de viață a grătarului va fi mult redusă.
- Curățați bine grătarul după fiecare utilizare. Acoperiți grătarul pentru a-l proteja împotriva ruginii excesive. Lipsa de curățare sau de îngrijire a oțelului inoxidabil în combinație cu alimente acide poate provoca, de asemenea, ruginirea acestuia.
- Vă recomandăm să aveți întotdeauna la îndemână un extingtor de incendiu. Contactați autoritățile locale pentru a afla dimensiunea și tipul corect de extingtor de incendiu.
- Atunci când grătarul nu este utilizat, depozitați-l într-un loc uscat și ferit de accesul copiilor.
- Păstrați acest dispozitiv departe de materiale inflamabile în timpul utilizării. Nu trebuie să existe materiale combustibile pe o rază de 1 metru în jurul dispozitivului.
- Păstrați zona grătarului (3 metri în jurul dispozitivului) ferită de surse de aprindere, cum ar fi flăcările pilot de la cazane, aparate electrice sub tensiune etc. și de vapori/ lichide inflamabile, cum ar fi benzina, alcoolul etc.
- Țineți cablurile electrice și furtunurile de gaz și combustibil departe de suprafețele încălzite.
- Nu îndepărtați cenușa până când cărbunele sau lemnele de foc pentru grătar nu sunt complet arse, stinse și până când grătarul nu s-a răcit.
- Nu purtați îmbrăcăminte cu mâneci largi în timp ce utilizați grătarul.
- Folosiți ustensile cu mâner lung pentru grătar și mănuși pentru cuptor pentru a evita arsurile și stropirile. Purtați mănuși de protecție atunci când manipulați piesele încălzite.
- Nu folosiți grătarul în condiții de vânt puternic.
- Nu atingeți niciodată grătarul, cenușa, cărbunele, lemnele de foc sau grătarul în sine pentru a vedea dacă sunt fierbinți.
- Nu folosiți apă pentru a controla flacăra sau pentru a stinge cărbunele/lemnul de foc.
- Nu aruncați niciodată cărbuni/lemn de pe foc sau cenușă fierbinte într-un loc în care pot fi călcate neintenționat sau unde există riscul de incendiu. Nu îndepărtați niciodată cenușa, cărbunii sau lemnele de foc până când acestea nu s-au răcit complet. Nu depozitați grătarul până când cenușa, cărbunii sau lemnele de foc nu sunt complet stinse.
- Acest grătar nu este conceput pentru a fi folosit ca încălzitor și nu trebuie folosit niciodată ca atare.

Pregătirea grătarului

Atunci când utilizați grătarul:

1. Grila de grătar este fabricată din oțel inoxidabil de înaltă calitate și nu trebuie să fie arsă.
2. Mai întâi curățați grătarul cu apă pentru a îndepărta orice reziduuri și uscați-l.
3. Apoi frecați sau pulverizați grătarul cu ulei. Uleiurile cu punct de ardere ridicat, cum ar fi uleiul de floarea-soarelui, uleiul de rapiță sau uleiul de cocos, sunt potrivite. Uleiurile presate la rece sunt nepotrivite.

Atunci când utilizați oala pentru gulaș

1. Pentru a elimina eventualele impurități, turnați apă clocotită și un strop de oțet și lăsați să acționeze scurt. Apoi clătiți cu apă și uscați bine vasul.

Gătit pe grătar și gătitul la foc

Atunci când utilizați grătarul:

1. Asigurați o sursă de căldură distribuită uniform sub grătar.
2. Așezați alimentele pe grătar și coborâți grătarul spre sursa de căldură cu ajutorul manivelei.
3. Verificați periodic alimentele de pe grătar. Folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că mâncarea este complet gătită înainte de a o scoate de pe grătar.
4. Dacă este necesar, rotiți cu atenție grătarul într-o parte, purtând mănuși de cuptor. Păstrați o distanță cât mai mare față de sursa de căldură și folosiți unelte lungi pentru grătar pentru a mișca mâncarea.

Atunci când utilizați oala pentru gulaș

1. Încălziți lent. Vesela emailată atinge temperaturi mai ridicate mai repede decât majoritatea celorlalte materiale. Mențineți alimentarea cu căldură scăzută și controlată! Nu lăsați niciodată procesul de gătire nesupravegheat!
2. Înainte de a adăuga alimente care tind să se lipească (de exemplu, alimente care conțin lapte), clătiți cratița scurt cu apă sau aduceți puțină apă la fierbere în prealabil, apoi adăugați alimentele și aduceți la fierbere, acoperit.
3. Oala și capacul se încălzesc foarte repede! Folosiți mănuși anti-alunecare, dacă este posibil!
4. Nu încălziți niciodată vasul gol.

Reglarea căldurii

Căldura grătarului poate fi reglată prin înălțimea grilei grătarului sau prin distanța dintre grilă sau cuptor și sursa de căldură.

Pentru a crește temperatura, coborâți grătarul sau oala pentru gulaș mai mult sau ridicați căldura sursei de căldură.

Pentru a reduce temperatura, ridicați grătarul sau oala pentru gulaș pentru a mări distanța până la sursa de căldură.



PRECAUȚIE



INFLAMĂRILE DE GRĂSIME

- Nu încercați să stingeți inflamările de grăsime cu apă. Aceasta poate duce la vătămări corporale.
- Dacă aparatul nu a fost curățat în mod regulat, se poate produce un incendiu de grăsime, care poate deteriora produsul. Urmați instrucțiunile de curățare generală a aparatelor pentru a evita incendiile de grăsime.
- Cea mai bună măsură de precauție împotriva incendiilor de grăsime este curățarea regulată a aparatului.

Îngrijirea grătarului și a oalei

Grilajul grătarului

Grila grătarului este fabricată din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Pentru a proteja aspectul de înaltă calitate al grătarului, spălați-l cu un detergent delicat și apă caldă cu săpun după fiecare utilizare și uscați-l cu o cârpă moale.

Este posibil să fie necesară îndepărtarea reziduurilor de grăsime arsă cu ajutorul unui burete abraziv curățare. O patină cauzată de prepararea la grătar și modificările de culoare datorate temperaturilor ridicate sunt normale și nu constituie motive de reclamație.

Oala de gulaș

Nu stingeți vesela emailată încălzită cu apă rece, lăsați-o mai întâi să se răcească sau folosiți apă caldă. Șocul de temperatură poate provoca fisuri în suprafață.

După fierbere, umpleți vasul cu apă; reziduurile alimentare înmuiate pot fi îndepărtate după scurt timp. Pentru murdărie deosebit de persistentă sau reziduuri alimentare arse, fierbeți scurt apa cu puțin detergent pentru vase convențional.

Vă recomandăm să curățați manual cu partea netedă/ moale a buretelui de curățare sau cu o perie moale de spălat vase. Suprafețele emailate pot deveni terne în timp dacă mașina de spălat vase este utilizată frecvent. Atunci când este curățat manual, smalțul poate rămâne neted și strălucitor timp de mulți ani. Atunci când utilizați mașina de spălat vase, vă recomandăm să selectați programul de spălare pentru pahare.

Petele de calcar pot fi îndepărtate cu apă rece cu oțet. Lăsați să acționeze un timp și apoi clătiți bine.

Nu zgâriați niciodată cu obiecte dure, detergenți abrazivi cu granulație grosieră sau pe bază de nisip. Nu utilizați perii de sârmă, vată de oțel, praf de curățat sau bureți de curățat cu particule ceramice.

Păstrați întotdeauna vasul bine uscat pentru a preveni ruginirea pe marginile deschise. Dacă se formează o peliculă de rugină pe marginile deschise ale smalțului sau pe partea inferioară a jantei cu flanșă, aceasta poate fi îndepărtată ușor cu detergent. Ungeți din când în când marginile deschise ale smalțului cu ulei de gătit.

Evitați impactul cu obiecte dure sau podele, precum și lovirea viguroasă cu ustensile de bucătărie metalice pe marginea oalei, deoarece aceasta poate duce la ciobire.

Eliminarea

Acest aparat nu trebuie să fie eliminat împreună cu deșeurile menajere nesortate. Aruncați aparatul la un punct de colectare desemnat pentru reciclare. În acest fel, contribuiți la protecția resurselor și a mediului. Pentru informații suplimentare, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

Copiii nu trebuie să se joace niciodată cu pungi de plastic și materiale de ambalare, deoarece există riscul de rănire sau sufocare. Depozitați aceste materiale în condiții de siguranță sau eliminați-le într-un mod ecologic.

Depozitarea dispozitivului

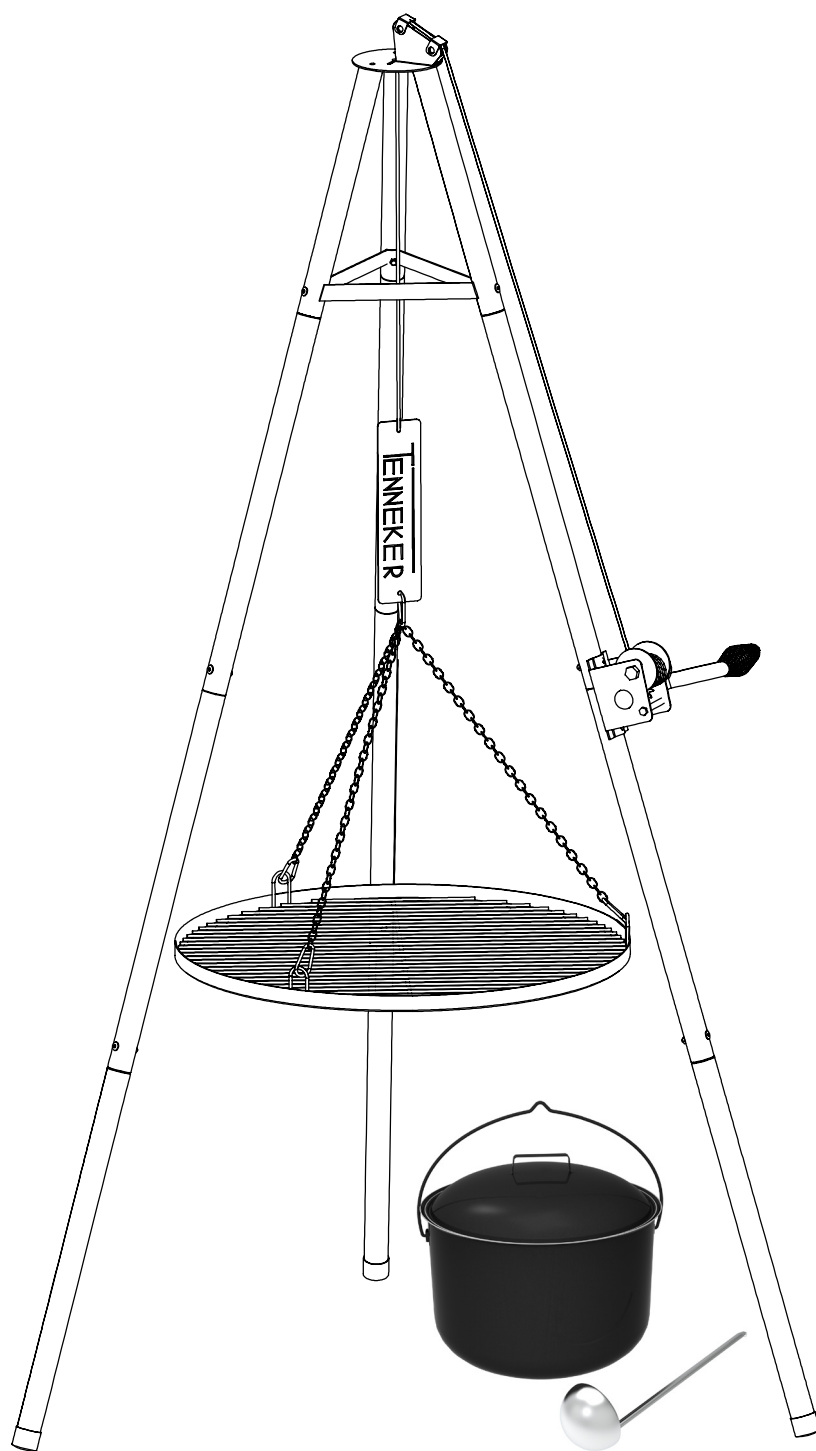
Dacă aparatul trebuie să fie depozitat pentru o perioadă mai lungă de timp (de exemplu, iarna):

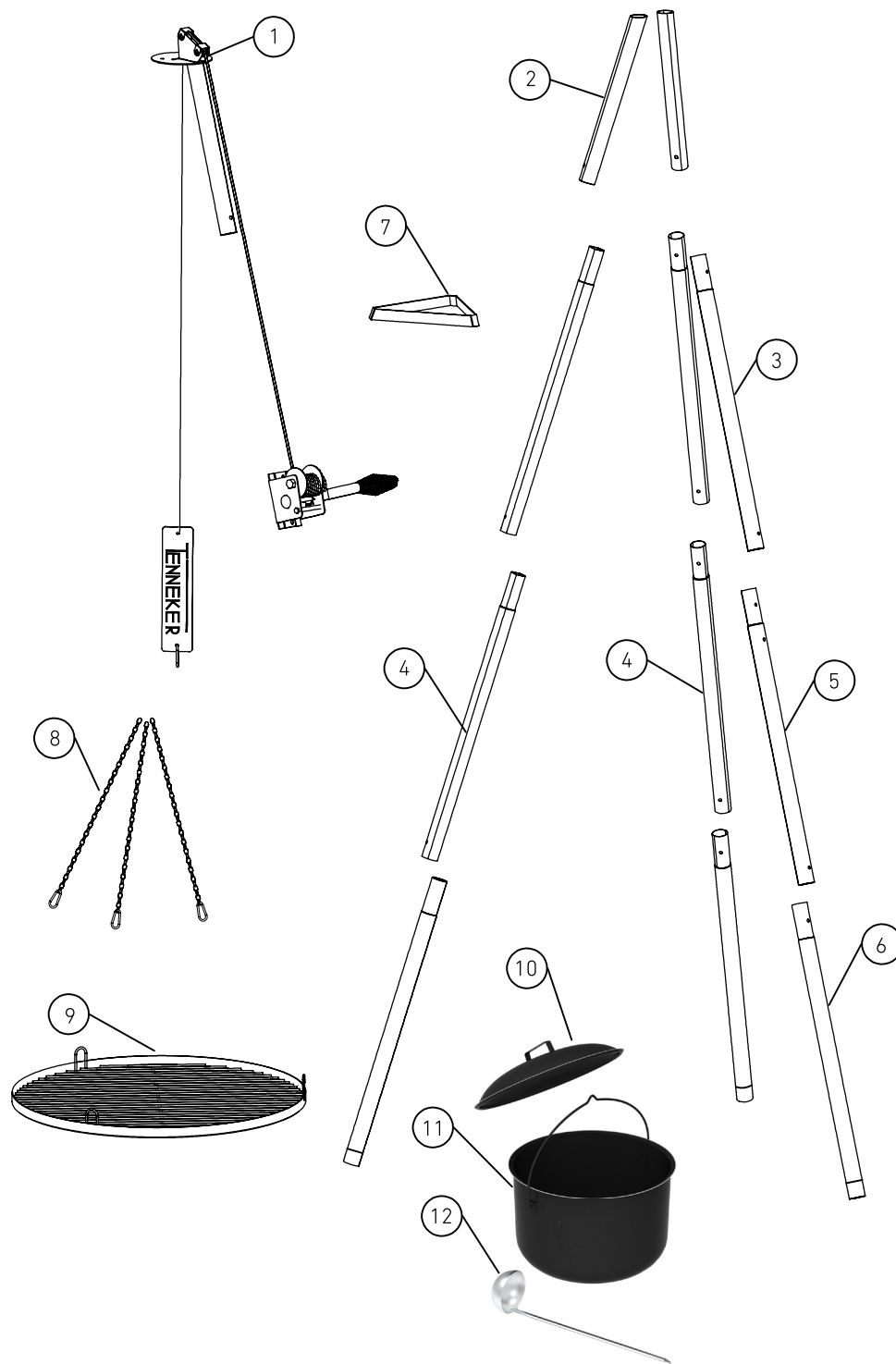
1. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit. Curățați aparatul cu precauție.
2. Aparatul poate fi depozitat într-un loc uscat în interior (de exemplu, garaj sau pivniță).
3. Acoperiți unitatea.

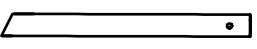
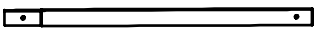
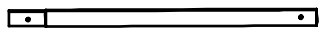
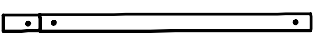
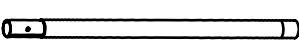
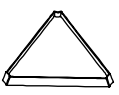
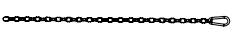
Dacă doriți să utilizați din nou aparatul după ce l-ați depozitat, verificați dacă nu este ruginit sau prezintă alte deteriorări.

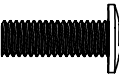
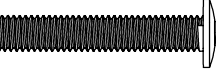
Date tehnice

Număr de articol:	12224875
Denumirea:	Set de grătar suspendat din oțel inoxidabil cu grilă de grătar Ø64 cm și oală de gulaș cu polonic din oțel inoxidabil
Dimensiuni:	131 x 113 x 183 cm

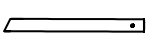


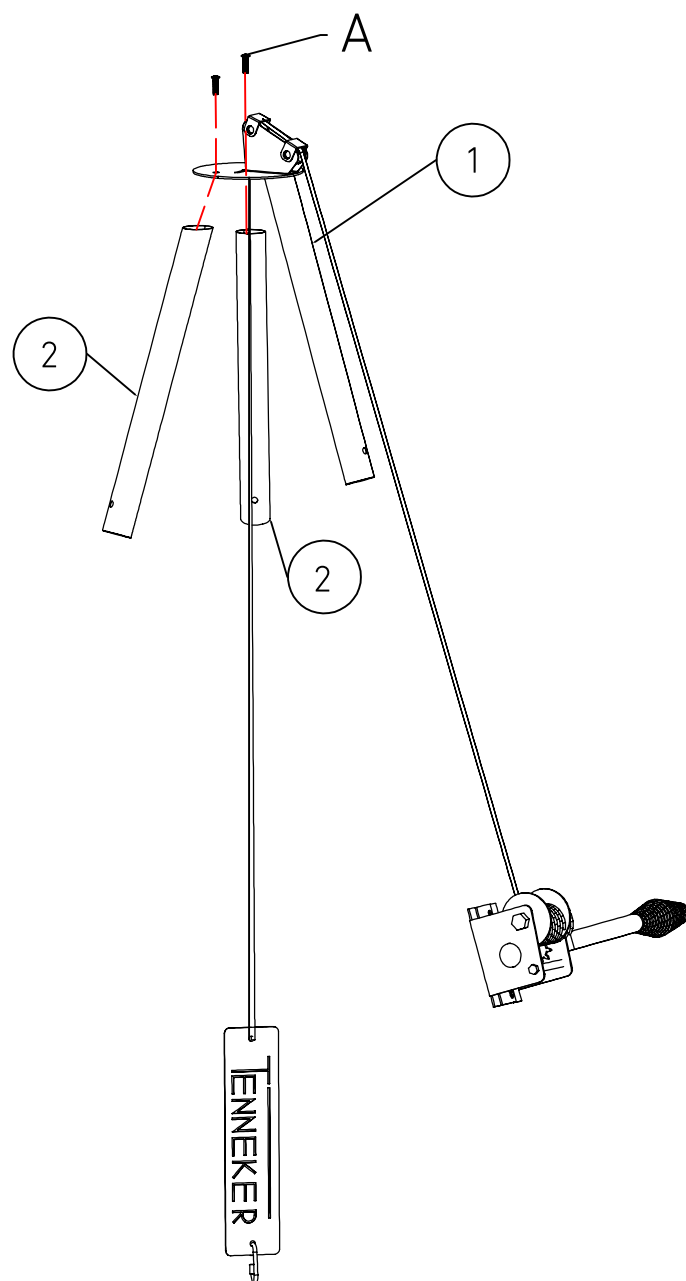


1		1
2		2
3		3
4		2
5		1
6		3
7		1
8		3
9		1
10		1
11		1
12		1

A		M6 x 18	2
B		M6 x 38	10
C		M6	10

1

1  x 1 2  x 2 A  x 2



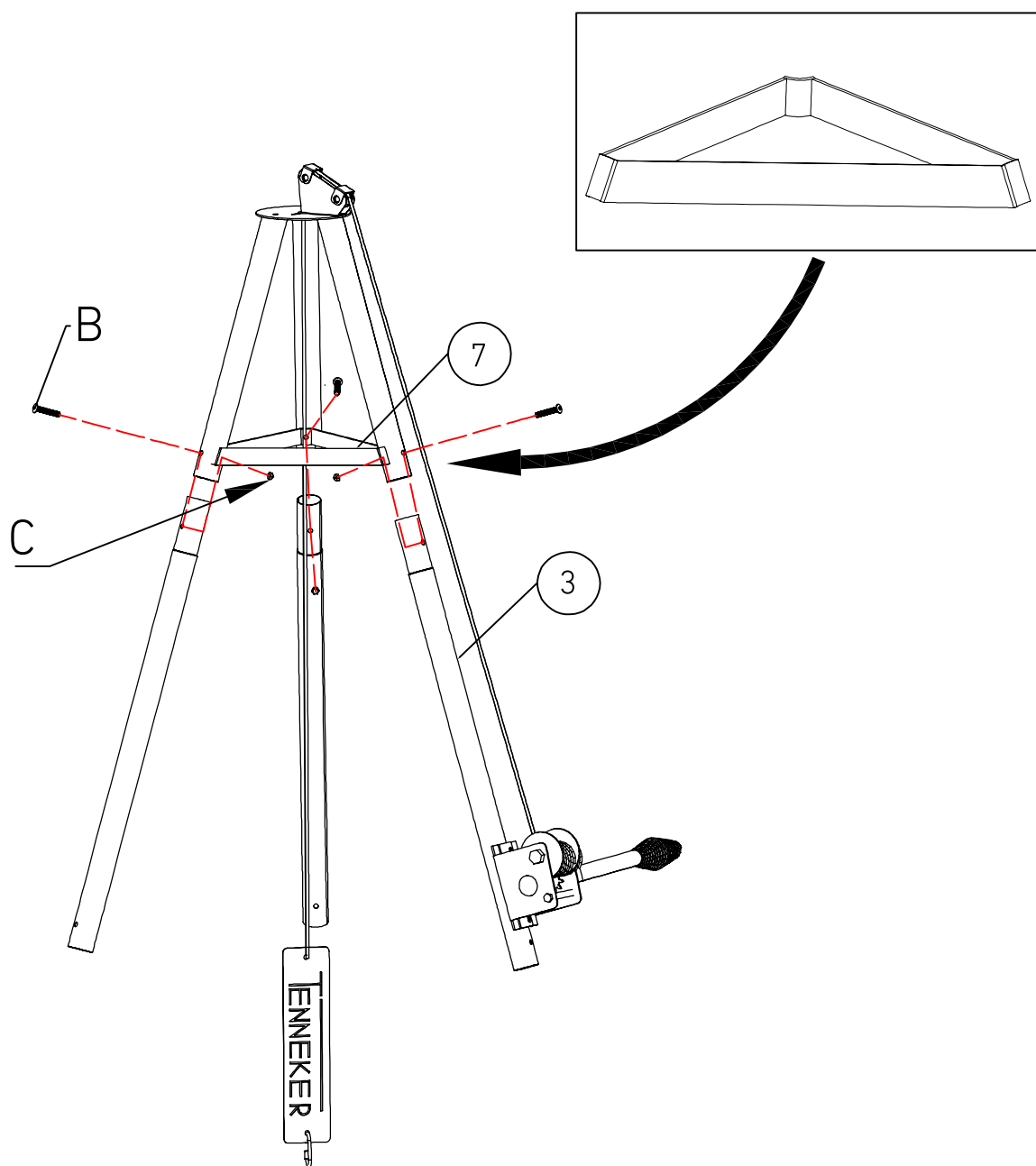
2

3  x 3

7  x 1

B  x 3

C  x 3



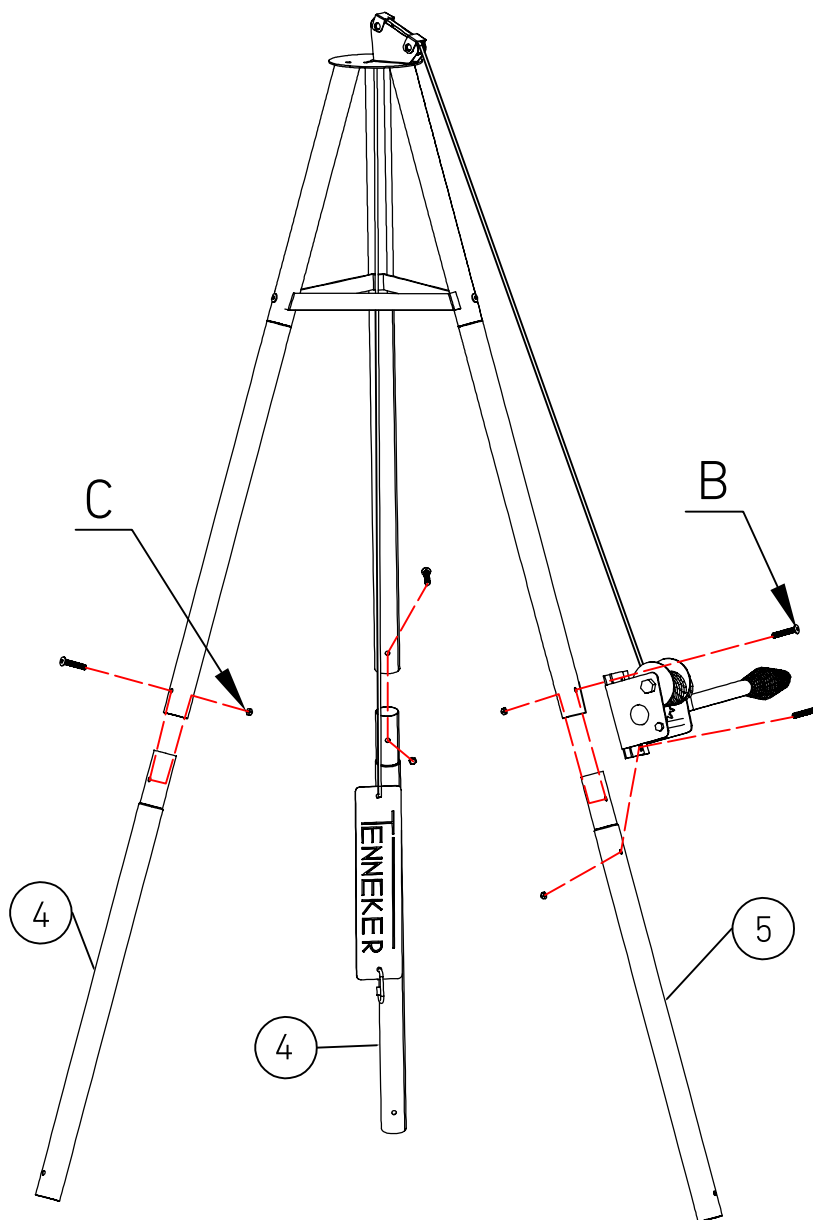
3

4  x 2

5  x 1

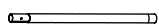
B  x 4

C  x 4



4

6



x 3

B

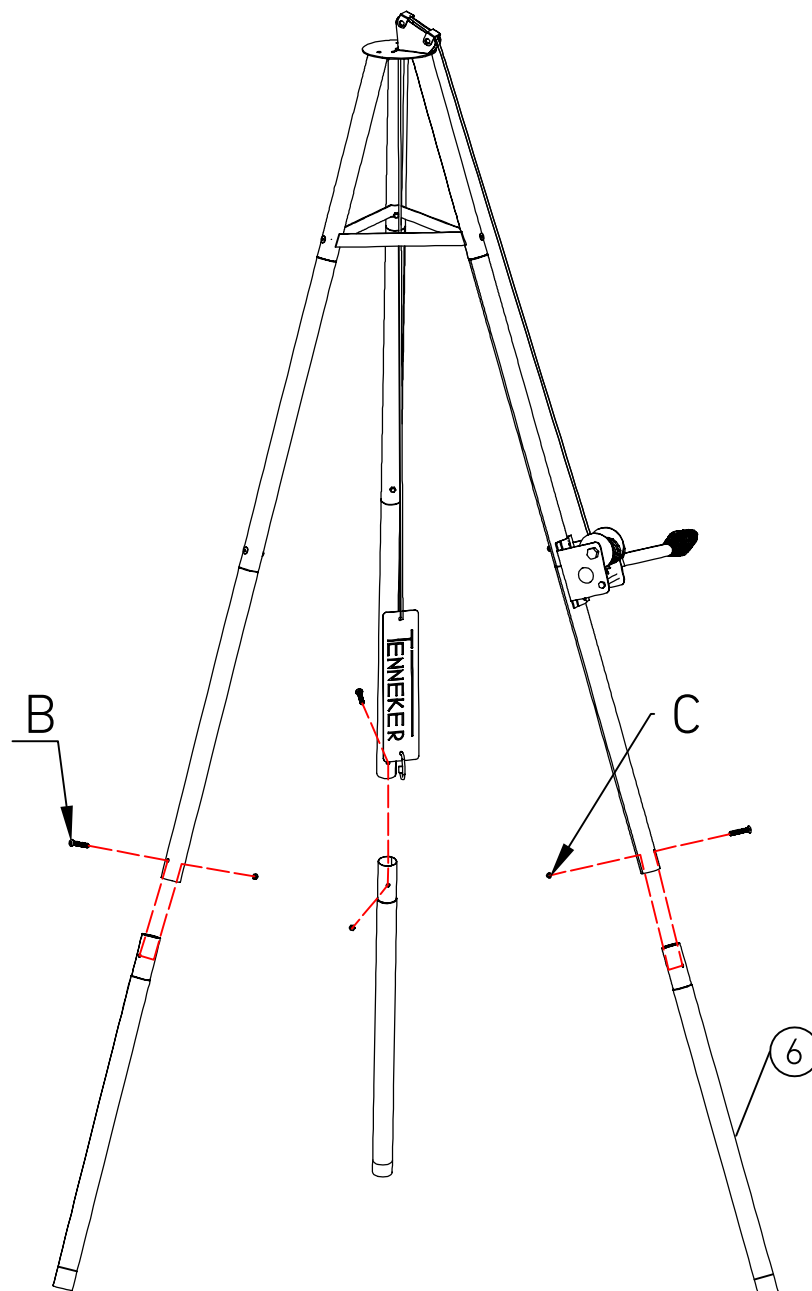


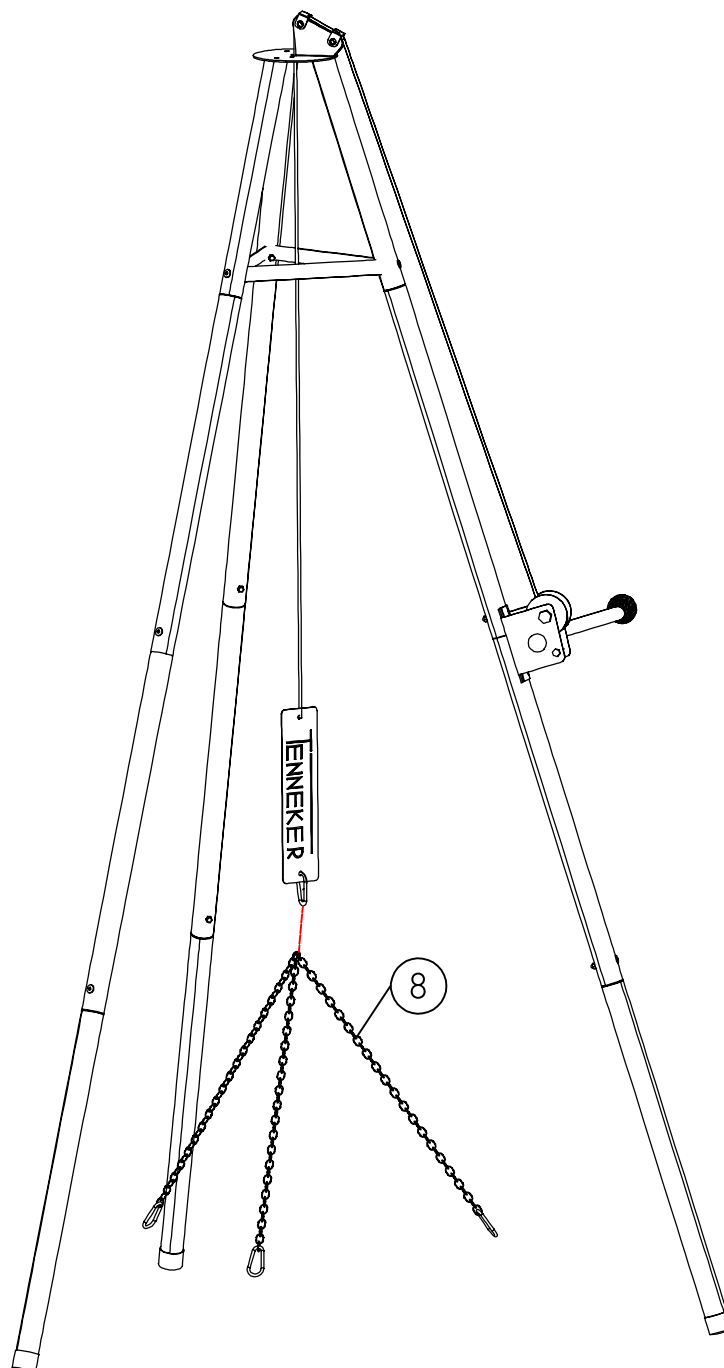
x 3

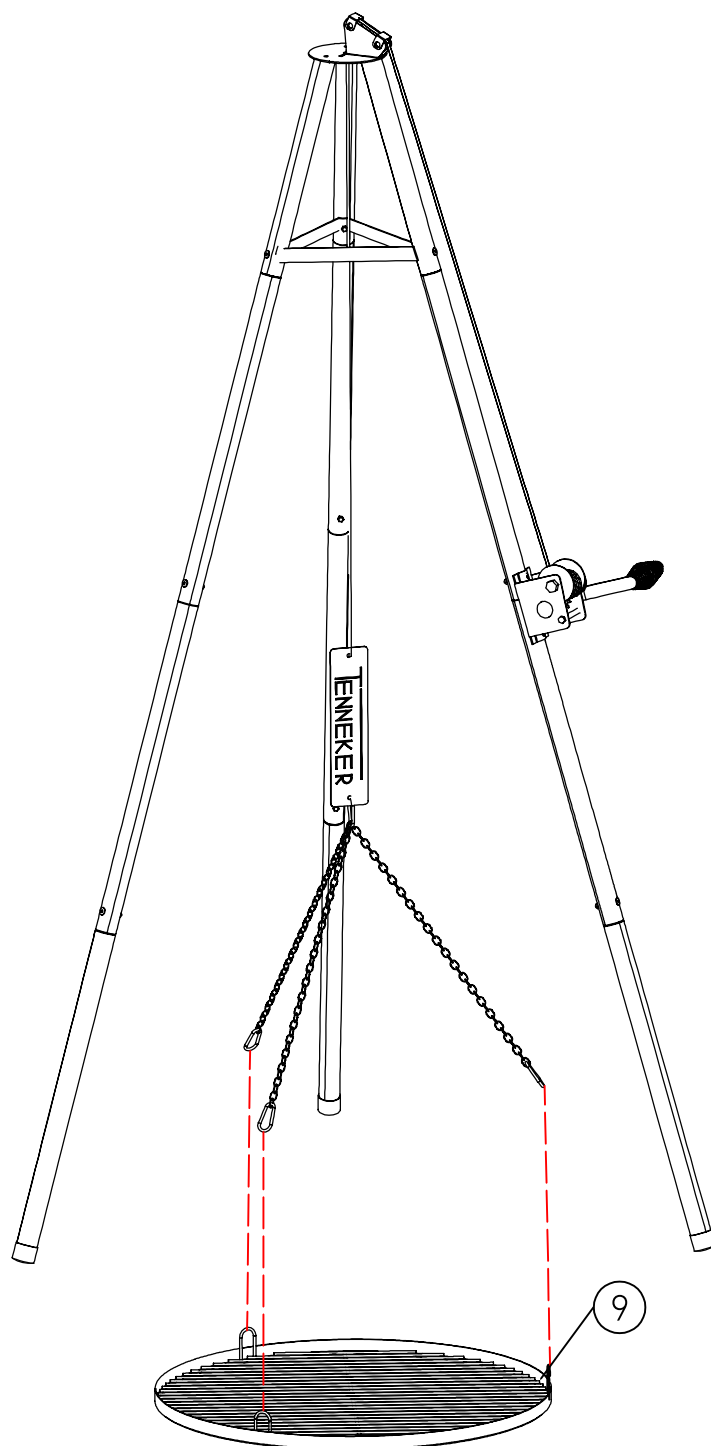
C



x 3

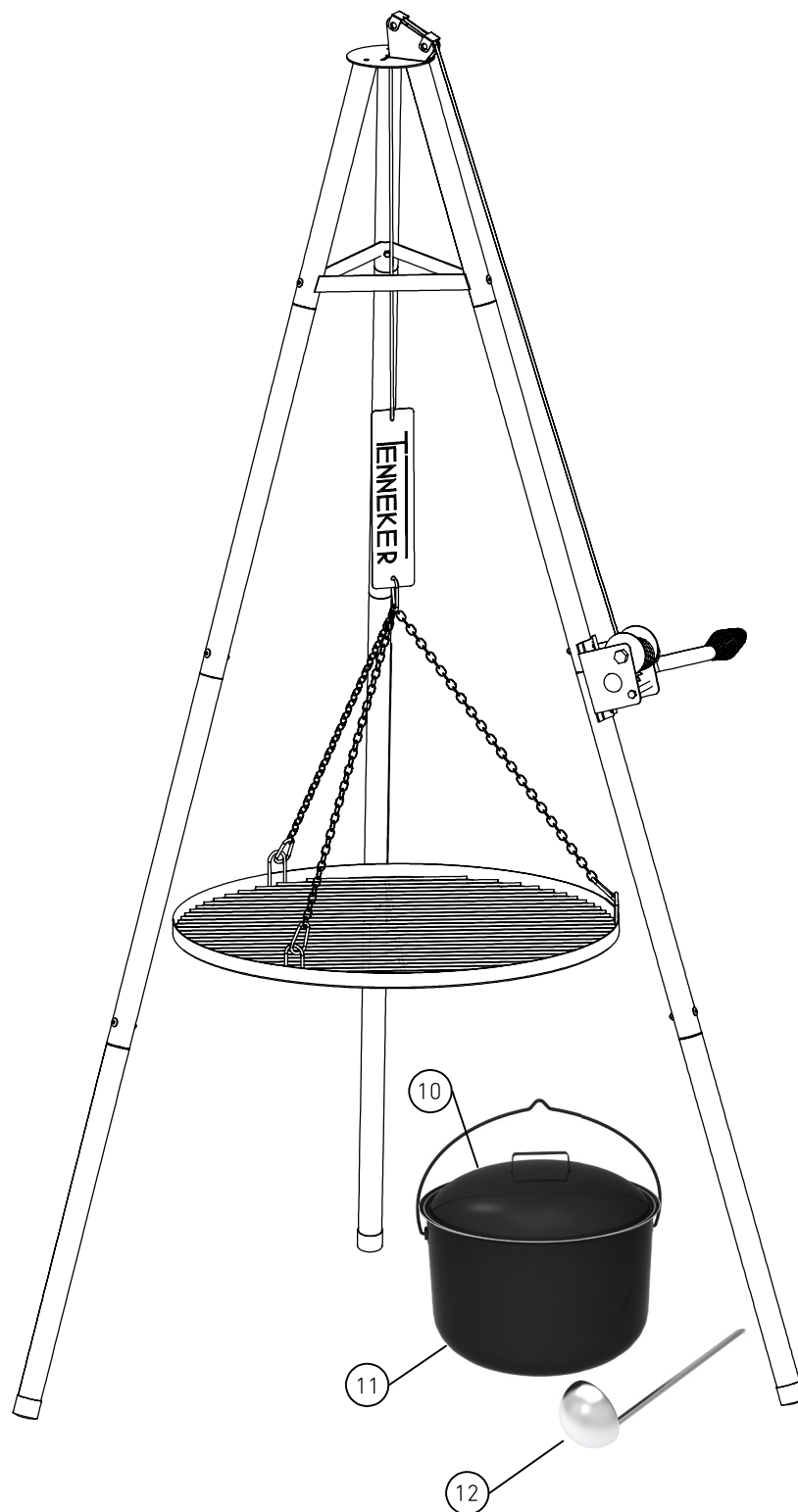






7

10  x 1 11  x 1 12  x 1



STAINLESS STEEL SWING GRILL SET_Art 12224875_2024/10_V1.0

Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
product@hornbach.com / www.hornbach.com