

DŮLEŽITÉ POKYNY K POUŽITÍ GRILU AVENBERG MASTER !!!

Věnujte prosím pozornost uvedeným instrukcím k použití grilu, nesprávné použití může vést k jeho trvalému poškození !!!

1. Gril je určen na grilování a uzení – kontrolujte prosím maximální teplotu uvnitř grilu na vestavěném teploměru – doporučená vnitřní teplota je v rozsahu 250 - 300 stupňů Celsia !!!
2. Gril je konstruován na použití dřevěného uhlí, případně dřevěné piliny a hobliny. Pro uzení nebo douzování používejte menší kusy dřeva !!!
3. Pozor! V grilu rozdělte malým množstvím dřeva nebo dřevěným třísek a přidejte dřevěné uhlí !

Nevkládejte větší kusy dřeva nebo dřevěné špalky a nedopusťte aby v grilu hořel vysoký plamen !!!

Pozor ! Dřevěné uhlí nebo dřevěné kousky vždy vkládejte vždy jen na určenou mřížku, zabraňte aby přímo ležely na konstrukci nebo plášti grilu !

4. Grilovací mřížky jsou umístěny blízko nad ohništěm a není důvod vystavovat gril vysokým teplotám. Stejně tak naplnit boční ohniště velkým množstvím dřeva a způsobit jeho přetopení a následné poškození !

Nedodržením těchto pokynů můžete poškodit povrchovou úpravu a významně tak zkrátit celkovou životnost grilu !

PŘÍKLAD SPRÁVNÉHO POUŽITÍ GRILU AVENBERG MASTER !!!



PŘÍKLAD NESPRÁVNÉHO POUŽITÍ GRILU AVENBERG MASTER VEDOUcí K JEHO TRVALÉMU POŠKOZENÍ !!!

