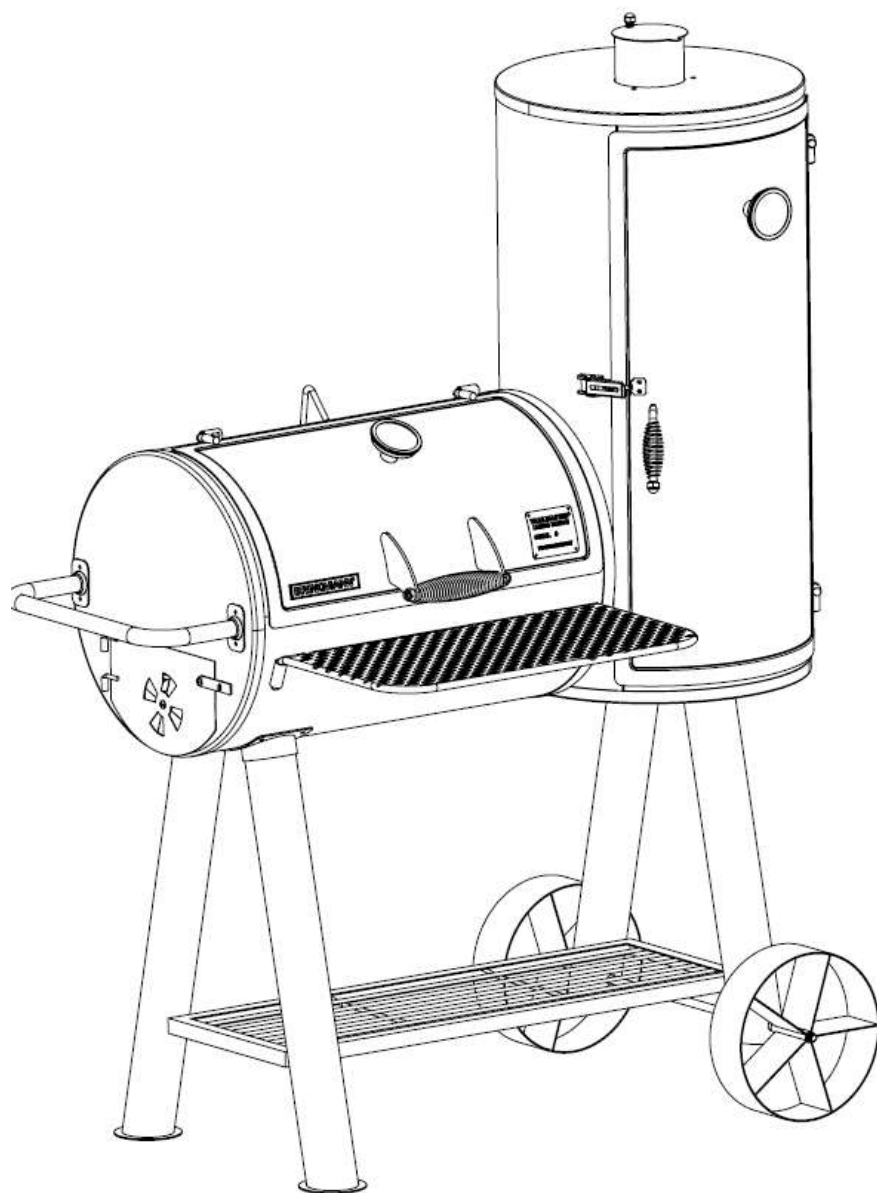


Návod k použití – D34843

Smoker Grill udírna BBQ XXXL 70 kg Barbecue



Důležité bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pečlivě všechny bezpečnostní pokyny a návod k montáži, předtím než začnete s montáží a použitím grilu.

- Gril by měl být postaven na tvrdém, rovném, stabilní a nehořlavém podkladě, který je vhodný pro celkovou hmotnost grilu. V žádném případě nepoužívejte hořlavý podklad jako je např. dřevěný.
- Gril zásadně **NIKDY** nepoužívejte bez nádoby na dřevěné uhlí. Nádobu na dřevěné uhlí zásadně neodstraňujte, pokud je naplněna horkým uhlím.
- Dbejte při umístění grilu na to, aby byl umístěn minimálně s 3 metrovým odstupem od hořících materiálů (keře, stromy, ploty, budovy atd.). Neumísťujte gril **NIKDY** do uzavřeného prostoru.
- **GRIL JE VYHOTOVEN POUZE PRO POUŽITÍ VE VENKOVNÍCH PROSTORECH! Gril nepoužívejte ve vnitřních nebo uzavřených prostorech.**
- **POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.** Gril používejte pouze pro dané účely.
- Doporučujeme použití pevných podpalovačů k zabránění případného nebezpečí při použití lehce hořlavých tekutin. Pokud se přesto rozhodnete pro použití tekutých podpalovačů, potom použijte pouze podpalovače, které jsou vhodné pro dřevěné uhlí. Nejdříve si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny výrobce, předtím než začnete tekutý podpalovač používat. Tekuté podpalovače uchovávejte v bezpečné vzdálenosti od grilu.
- **Pokud přesto budete k podpalování používat tekuté podpalovače, nechejte otevřené víko i dveře dokud se nevytvoří vrstva popela (asi 20 minut). Tím umožníte tekutému podpalovači vyhořet. Pokud tak neučiníte, může dojít ke shluku kouře v grilu a následně k vyšlehnutí ostrého plamene nebo dokonce k explozi, jakmile otevřete víko grilu.**
- Doporučujeme používat zásadně pevné podpalovače, pokud chcete v druhé zapalovací komoře rozdělat oheň a již máte rozdělaný oheň v první zapalovací komoře. Tím zabráníte vzniku a vyšlehnutí ostrého plamene mezi první a druhou zapalovací komorou. Pokud nemáte k dispozici kostku pevného podpalovače, musíte obě zapalovací komory zapálit najednou.
- Nepoužívejte nikdy podpalovače, které jsou již napuštěny podpalovací tekutinou. Používejte jen kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí a dřeva.
- **NIKDY** nepoužívejte plyné podpalovače (Gasolin), kerosin nebo alkohol jako podpalovač. Použití takových nebo podobných produktů může vést k explozi a mít za následek těžká poranění a popáleniny.
- **NIKDY** nezalévejte již hořké uhlí tekutým podpalovačem, protože tím dojde k vyšlehnutí ostrého plamene a může mít za následek těžká poranění a popáleniny.
- **NIKDY nenechávejte gril bez dozoru, jak je uvedeno v návodu.**
- Postavte gril tak, aby se s ním nedostali do kontaktu děti a domácí zvířata! Zajistěte trvalý dozor nad grilem, pokud je používán.
- Pokud do grilu přikládáte uhlí nebo dřevo, čiňte tak pod zvýšenou opatrností a dle návodu v odstavci „dřevěné uhlí/dřevo přiložení během grilování“.
- Neuschovávejte nebo nepoužívejte gril **NIKDY** v blízkosti plynu, plynových výparů nebo při zápachu plynu nebo jiných hořlavých látek.
- **Pod grilem neuchovávejte žádné podpalovače nebo jiné hořlavé tekutiny nebo materiály.**

- Nikdy nemanipulujte s roštem na dřevěné uhlí, pokud jste zrovna uhasili oheň vodou, protože dojde k náhlému vzniku vodní páry, která může vést k poranění, popálení a opaření.
- Gril je vždy při použití horký!
- K zabránění popálenin:
 - nikdy nepřestavujte horký gril
 - věnujte pozornost stabilnímu postavení grilu, aby se náhle nedal sám do pohybu
 - používejte ochranné rukavice nebo rukavice na vaření
 - NEDOTÝKEJTE se horkých ploch grilu
 - NENOSTE volné oblečení a dbejte na to, aby Vaše vlasy neměly kontakt s grilem

POZOR:

- Zkontrolujte stav tuku v nádobě na tuk a vyprázdněte ji nebo vyměňte, pokud je plná. Radíme zvýšenou opatrnost, pokud jsou udírna, plechový kanystř a jeho obsah horké.
- Během grilování může tuk z masa kapat na dřevěné uhlí a způsobit velké plameny. V tomto případě, uzavřete víko k uhašení ohně. Nepoužívejte vodu k uhašení plamenů způsobených tukem.
- Dbejte na to, že plameny můžou vzplát, pokud dojde ke kontaktu ohně s čerstvým vzduchem. Při otevření víka musíte dbát na to, aby byly ruce, obličej a tělo v dostatečném odstupu k horkým párám a vzplanutému plameni.
- Přední odkládací plochu nezatěžujte více jak 6,8 kg. Neopírejte se o přední odkládací plochu.
- Teplota nesmí překročit 200°C (resp. 400°F). Dbejte na to, aby se žádný kousek dřevěného uhlí/dřeva nedotýkal stran grilu. V opačném případě dojde ke snížení životnosti kovu a povrchu grilu.
- Při montáži a použití grilu dbejte na to, aby nedošlo k pořezání o ostré hrany nebo kovové části grilu. Pozor, pokud saháte pod gril. Pokud otevřete víko, dbejte na to, aby bylo zcela otevřené. V opačném případě může dojít k uzavření víka, což opět může vést k poranění.
- Uzavřete víko, dveře a komín k uhašení plamenů.
- Nikdy nenechávejte uhlí a popel na grilu bez dozoru. Pokud chcete nechat gril bez dozoru, musíte nejdříve z grilu odstranit uhlí a popel. Dbejte na ochranu sebe i Vašeho majetku. Uhlí a popel umístěte do nehořlavé kovové nádoby a dostatečně zalijte vodou. Uhlí s vodou uchovejte 24 hodin v kovové nádobě, než vše zlikvidujete.
- Uhašené uhlí a popel přechodně uskladněte v bezpečné vzdálenosti od budov a jiných hořlavých materiálů.
- Postříkejte plochu grilu, plochu pod grilem a v okolí grilu vodou ze zahradní hadice k uhašení veškerých zbytků žhavého, které by se zde mohlo nacházet.
- Po použití gril řádně vyčistěte a vnitřní strany grilu natřete rostlinným olejem k zabránění případného zreznutí. Gril zakryjte pro větší ochranu před rzí. Při přenosu grilu dbejte na to, aby nedošlo ke zbytečnému natržení svalů nebo ke způsobení bolesti zad.
- Doporučujeme umístit v blízkosti grilu hasicí přístroj. Informujte se u místních úřadů o předepsané velikosti hasícího přístroje.
- Gril uskladněte mimo dosah dětí na suchém místě po dobu, kdy jej nebudete používat.

BUĎTE ROZUMNÍ A OPATRNÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ GRILU. PEČLIVĚ SI USCHOVEJTE TENTO NÁVOD.

Příprava před použitím a návod k podpálení grilu

Před prvním použitím, předtím než gril poprvé použijete, doporučujeme podrobně prostudovat následující návod.

Důležité:

K ochraně grilu před nadměrným zreznutím, věnujte zvýšenou pozornost dobré přípravě a zakrytí grilu, pokud jej zrovna nepoužíváte.

Krok 1

Vložte nádobu na tuk do držáku. Je nutné mít vždy umístěnou nádobu na tuk pod odtokem tuku.

Krok 2

Postupujte přesně podle návodu, jak rozdělat oheň

POZOR: Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí, které je ošetřené tekutým podpalovačem. Používejte pouze kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí se dřevem.

Pokud používáte podpalovač, dodržujte návod k použití a bezpečnostní předpisy výrobce. Začněte se 3,5 až 4,5 kg dřevěného uhlí. Toto množství musí vystačit na grilování, pokud je příprava grilu ukončena. Pokud by bylo dřevěné uhlí moc horké, posuňte jej vždy do středu roštu na dřevěné uhlí.

Poznámka: Postarejte se o to, aby se horké uhlí nebo dřevo nedotýkalo vnitřních stran grilu, tím prodloužíte životnost Vašeho grilu.

PŘI POUŽITÍ PODPALOVAČE KRBU POSTUPOJTE PODLE KROKU 6.

Začněte se 3,5 až 4,5 kg dřevěného uhlí. Toto množství musí vystačit na grilování, pokud je příprava grilu ukončena. Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory 2,5 až 5 cm a regulační klapku napůl. Pokud by bylo dřevěné uhlí moc horké, posuňte jej vždy do středu roštu na dřevěné uhlí.

POZOR: Ujistěte se, že se žhavé uhlí nenachází přímo u vzduchové klapky spalovací komory, jinak by mohlo vypadnout.

Krok 5

Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory 2,5 až 5 cm a regulační klapku napůl. Víko by mělo být otevřené, z bezpečného odstupů zapálené dřevěné uhlí a nechat jej tak dlouho hořet až se vytvoří světlá vrstva popela (po cca 20 minutách). Tekutý podpalovač musí být zcela spálen předtím, než dojde k uzavření víka.

POZOR: tekutý podpalovač musí být zcela spálen, než dojde k uzavření víka (po cca 20 minutách). Pokud nebude toto dodrženo, může dojít ke shluku kouře v grilu, což může vést k vyšlenutí plamene nebo dokonce k explozi, jakmile se víko znovu otevře.

Krok 6

Pokud dřevěné uhlí silně hoří, uzavřete víko a dveře. Ujistěte se, že byla dosažena teplota 120°C (250°F) na teploměru. Tuto teplotu udržujte 2 hodiny.

Krok 7

Zvyšte teplotu na přibližně 200°C (cca 400°F). K tomu otevřete vzduchovou klapku spalovací komory a regulační klapku komína a přiložte více dřevěného uhlí nebo dřeva (viz návod – odstavec „dřevěné uhlí/dřevo přiložit během grilování“). Tuto teplotu udržujte jednu hodinu a poté nechte celou grilovací jednotku nakonec vychladnout.

Poznámka: Teplota v přípravné komoře nesmí překročit teplotu 200°C (400°F). Je důležité, aby vnější strany udírny nebyly poškozené při přípravě nebo poškrábané.

Důležité: K ochraně před vznikem rzi u Vaší udírny je důležité gril pravidelně udržovat a přikrývat.

NÁVOD K POUŽITÍ

POSTAVTE GRIL VE VENKOVNÍM PROSTORU NA TVRDÝ, NEHOŘLAVÝ PODKLAD, MIMO DOSAH STŘECHY NEBO V BLÍZKOSTI JINÝCH HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE HOŘLAVÝ NAPŘ. DŘEVĚNÝ PODKLAD. GRIL NEUMISŤUJTE V BLÍZKOSTI OTEVŘENÝCH OKEN NEBO DVEŘÍ, ABY NEDOŠLO K VNIKNUTÍ KOUŘE DO DOMU. PŘI VĚTRU UMÍSTĚTE GRIL VE VENKOVNÍCH PROSTORÁCH CHRÁNĚNÝCH PŘED VĚTREM.

PROČTĚTE SI VEŠKERÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A NÁVODY PEČLIVĚ PŘEDTÍM NEŽ ZAČNETE GRIL POUŽÍVAT.

Uzení:

Krok 1

Vložte rošt na dřevěné uhlí do spalovací komory. Vložte grilovací plochy do vařící (dusící) komory a postupujte pečlivě podle návodu k rozdělení ohně. Můžete použít dřevěné uhlí a (nebo) dřevo k naplnění grilu (odpovídajíc návodu v odstavci „dřevěné uhlí/dřevo během grilování doplnit“).

POZOR: Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí ošetřené tekutým podpalovačem. Použijte pouze kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí a dřeva.

Pokud použijete podpalovač, dodržujte návod k použití a bezpečnostní předpisy výrobce. Opatrně vložte 2 až 2,5 kg horkého dřevěného uhlí na rošt na dřevěné uhlí.

POZOR: Ujistěte se, že se nenachází horké uhlí přímo u vzduchové klapky spalovací komory, které by mohlo vypadnout ven.

Poznámka: Ujistěte se, že se horké uhlí nedotýká vnitřních stran grilu, aby nebyla zkrácena životnost Vašeho grilu.

PŘI POUŽITÍ PODPALOVAČE KRBU POSTUPOJTE PODLE KROKU 5.

Pokud budete používat tekutý podpalovač, pak **POUZE** podpalovač vhodný pro dřevěné uhlí. Nepoužívejte plyn, kerosin, alkohol nebo jiný hořlavý materiál k podpálení dřevěného uhlí. Dodržujte návod k použití a bezpečnostní předpisy výrobce tohoto produktu.

Krok 2

Vložte nádobu na tuk do držáku. Je nutné mít vždy umístěnou nádobu na tuk pod odtokem tuku.

Krok 3

Promočte dřevěné uhlí tekutým podpalovačem. Víko nechte otevřené, potom počkejte 2 až 3 minuty, aby se dřevěné uhlí dobře promočilo tekutým podpalovačem. Tekutý podpalovač uschovejte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

Krok 4

Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory 2,5 až 5 cm a regulační klapku napůl. Víko by mělo být otevřené, z bezpečného odstupu zapálené dřevěné uhlí a nechat jej tak dlouho hořet až se vytvoří světlá vrstva popela (po cca 20 minutách). Tekutý podpalovač musí být zcela spálen předtím, než dojde k uzavření víka.

POZOR: Pokud toto nebude dodrženo, může dojít ke shromáždění kouře v grilu, což může vést k vyšlehnutí plamene nebo dokonce k explozi, jakmile dojde k otevření víka.

Krok 5

Jakmile uhlí dobře hoří, přiložte opatrně dřevěné uhlí grilovacími kleštěmi (viz odstavec „přiložit dřevěné uhlí/dřevo během grilování“) v tomto návodu.

Krok 6

Vložte grilovací plochy na grilovací držáky.

POZOR: Noste vždy ochranné oblečení nebo ochranné rukavice.

Krok 7

Vložte grilované potraviny na grilovací plochy a uzavřete poklop.

Krok 8

Ideální udící teplota se pohybuje mezi 80°C (175 °F) a 120 °C (250°F). U větších kousků masa počítejte přibližně s jednou hodinou uzení na 0,5 kg masa (libra). Vždy používejte teploměr na maso, aby jste se mohli přesvědčit, že je maso propečené, předtím než jej sundáte z grilu.

Krok 9

Nechte gril zcela vychladnout a postupujte podle návodu v odstavci „bezpečnost po použití“ a „údržba a uvedení do původního stavu“.

Pokyny k uzení

Během uzení neotevírejte víko. V opačném případě dojde k úniku tepla a kouře, čímž se prodlouží proces uzení potravin.

Čím blíže se nacházejí uzené potraviny k udící komoře, tím rychleji budou propečené a hnědé. Proto během uzení potraviny otáčejte a přemisťujte. Pokud by byly potraviny nadměrně hnědé a vyuzené, zabalte je do hliníkové folie po první hodině uzení. Tím se budou potraviny nadále propékat (dusit) bez toho, aby dále hnědly nebo byly ještě více aromatické.

Pokud grilujete rybu nebo jiné zvláště libové maso, použijte tzv. uzení vodou, aby zůstaly potraviny co nejvíce šťavnaté a nebyly vysušené. K tomu použijte pánve s plochým dnem, která se vejde mezi rošt na dřevěné uhlí a spodní grilovací plochu. Pánev naplňte do ¾ vodou nebo marinádou.

POZOR: Vždy používejte ochranné rukavice nebo rukavice na vaření. Tekutiny v pánvi mohou být velice horké a může dojít k popáleninám. Tekutinu nechte vždy nejdříve vychladnout, než ji odstraníte. Dbejte na to, aby se tekutina z pánve úplně nevypařila.

Grilování v grilovací komoře

Krok 1

Vyjměte grilovací plochy z dovařovací komory a odložte stranou.

Krok 2

Vložte nádoby na tuk do držáků. Je nutné, aby byla vždy umístěna jedna nádoba pod odtokem tuku.

Krok 3

Všechny plochy grilu vč. grilovací plochy natřete rostlinným olejem nebo nastříkejte olejovým sprejem.

Krok 4

Postupujte podle následujícího návodu, jak rozdělat oheň. Můžete použít dřevěné uhlí nebo dřevo k naplnění grilu (odpovídajícím způsobem viz odstavec „přiložit dřevěné uhlí/dřevo během grilování“).

POZOR: nepoužívejte nikdy dřevěné uhlí, které bylo ošetřené tekutým podpalovačem. Používejte pouze kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí a dřeva.

Pokud budete používat podpalovač, dodržujte návod k obsluze a bezpečnostní předpisy výrobce. Začněte se 3,5 až 4,5 kg dřevěného uhlí. Jakmile bude dřevěné uhlí velmi horké, posuňte jej do středu roštu na dřevěné uhlí.

Poznámka: Ujistěte se, že se horké uhlí nebo dřevo nedotýká vnitřních stran grilu, aby byla zachována životnost Vašeho grilu.

PŘI POUŽITÍ PODPALOVAČE KRBU POSTUPUJTE PODLE KROKU 7.

Pokud budete používat tekutý podpalovač, pak **POUZE** podpalovač vhodný pro dřevěné uhlí. Nepoužívejte plyn, kerosin, alkohol nebo jiný hořlavý materiál k podpálení dřevěného uhlí. Dodržujte návod k použití a bezpečnostní předpisy výrobce tohoto produktu. Začněte se 3,5 až 4,5 kg dřevěného uhlí, které umístíte do středu roštu na dřevěné uhlí.

Krok 5

Promočte dřevěné uhlí tekutým podpalovačem. Víko nechte otevřené, potom počkejte 2 až 3 minuty, aby se dřevěné uhlí dobře promočilo tekutým podpalovačem. Tekutý podpalovač uschovejte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

Krok 6

Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory 2,5 až 5 cm a regulační klapku napůl. Víko by mělo být otevřené, z bezpečného odstupu zapálené dřevěné uhlí a nechat jej tak dlouho hořet až se vytvoří světlá vrstva popela (po cca 20 minutách). Tekutý podpalovač musí být zcela spálen předtím, než dojde k uzavření víka.

POZOR: Tekutý podpalovač musí být zcela spálen předtím, než dojde k uzavření víka (po cca 20 minutách). Pokud toto nebude dodrženo, může dojít ke shromáždění kouře v grilu, což může vést k vyšlehnutí plamene nebo dokonce k explozi, jakmile dojde k otevření víka.

Krok 7

Noste vždy ochranné rukavice nebo rukavice na vaření a vložte grilovací plochy na držáky do dovařovací komory.

POZOR: Noste vždy ochranné rukavice nebo rukavice na vaření.

Krok 8

Vložte potraviny ke grilování na grilovací plochy a uzavřete grilovací víko. Používejte vždy teploměr na maso, aby jste se mohli kdykoliv přesvědčit, zda je maso provařené, než jej vyjmete z grilu.

Krok 9

Nechte gril úplně vychladnout a postupujte dále podle návodu v odstavci „bezpečnost po použití „a „údržba u uvedení do původního stavu“.

Regulace teploty

Ke zvýšení teploty a přívodu vzduchu otevřete vzduchovou klapku spalovací komory a regulační klapku komínu dokořán. Pokud by zvýšený přívod vzduchu nevedl ke zvýšení teploty, musíte přiložit více dřevěného uhlí/dřeva. Postupujte podle návodu v odstavci „přiložení dřeva/dřevěné uhlí během grilování“.

K udržení teploty, musí být během dovařovacího procesu přidáno ještě více dřevěného uhlí/dřeva.

Poznámka: Suché dřevo vytváří více horka jak dřevěné uhlí. Pokud tedy přidáte více dřeva z dřevěného uhlí, zvýšíte teplotu. Tvrdé dřevo jako je buk, dub, bříza a dřevo z různých ovocných a ořechových stromů jsou díky jejich výhřevnosti vynikajícím topným materiálem. Nikdy nepoužívejte dřevo bohaté na smůlu jako je borovice, protože tento druh dřeva zanechá nepříjemnou pachůť na grilovaných potravinách.

Přiložení dřevěného uhlí/dřeva během grilování

Přiložení dřeva nebo dřevěného uhlí je nutné k udržení grilovací teploty nebo k jejímu zvýšení.

Přiložení dřevěného uhlí/dřeva do spalovací komory

Krok 1

Z bezpečné vzdálenosti opatrně otevřete víko spalovací komory. Pozor na ostré plameny, které mohou vyšlehnout při kontaktu ohně s čerstvým vzduchem.

Krok 2

Používejte ochranné rukavice nebo rukavice na vaření, držte se v bezpečné vzdálenosti od ohně a grilovacími kleštěmi smetěte popel z horkého uhlí. K přiložení dřevěného uhlí/dřeva použijte grilovací kleště. Dávejte pozor, aby nedošlo k rozvíření popela nebo jisker. Pokud je to zapotřebí, použijte pevný podpalovač k podpálení nového dřevěného uhlí / dřeva.

POZOR: NIKDY nelijte tekutý podpalovač na horké uhlí, neboť to může vést k vyšlehnutí ostrého plamene a těžkým popáleninám.

Krok 3

Pokud dřevěné uhlí opět silně hoří, uzavřete víko spalovací komory.

Přiložení dřevěného uhlí/ dřeva do dovařovací komory

Krok 1

Otevřete z bezpečné vzdálenosti opatrně víko hořící komory. Nezapomeňte, že mohou vyšlehnout plameny, jakmile dojde ke kontaktu ohně s čerstvým vzduchem.

Krok 2

K odstranění grilovaných potravin z grilovací plochy použijte ochranné rukavice.

Krok 3

Za použití ochranných rukavic z bezpečné vzdálenosti smetěte za pomoci grilovacích kleští popel z horkého uhlí. Grilovací kleště použijte k přiložení dalšího dřevěného uhlí/dřeva. Dávejte pozor, aby nedošlo k rozvíření popela a jisker. V případě potřeby použijte pevný krbový podpalovač k znovu zapálení přiloženého dřevěného uhlí/dřeva.

POZOR: NIKDY nelijte tekutý podpalovač na horké uhlí, neboť to může vést k vyšlehnutí ostrého plamene a těžkým popáleninám.

Krok 4

Jakmile se dřevěné uhlí znovu rozhoří, oblečte si ochranné rukavice a položte grilované potraviny na grilovací plochu zpět.

Krok 5

Uzavřete dovařovací komoru a nechte grilované potraviny dogrilovat.

Bezpečnost po použití – pozor:

- udírnu a veškeré její součásti nechte nejdříve úplně vychladnout, než ji uklidíte
- nikdy nenechávejte popel v udírně bez dozoru. Přesvědčte se, že je popel i uhlí úplně vyhaslé, než je začnete odstraňovat.
- pokud chcete nechat udírnu bez dozoru, musíte nejdříve odstranit veškerý popel a dřevěné uhlí z grilu a uskladnit do uzavřené nehořlavé kovové nádoby, kterou naplníte vodou a uzavřete po dobu 24 hodin, předtím než ji vysypete.
- uhašený popel a dřevěné uhlí umístít v bezpečné vzdálenosti od budov a jiných hořlavých materiálů na přechodnou dobu
- postříkejte zahradní hadicí horní i spodní plochu grilu a okolí grilu (k uhašení žhavého, které by se tam mohlo nacházet)
- kovový kbelík a plechový kanystř s obsahem nechte úplně vychladnout, než je vyprázdníte. Obsah nádrží zlikvidujte podle daných předpisů.
- udírnu uskladněte na místě nepřístupném dětem a domácím zvířatům

Údržba a uvedení do provozu:

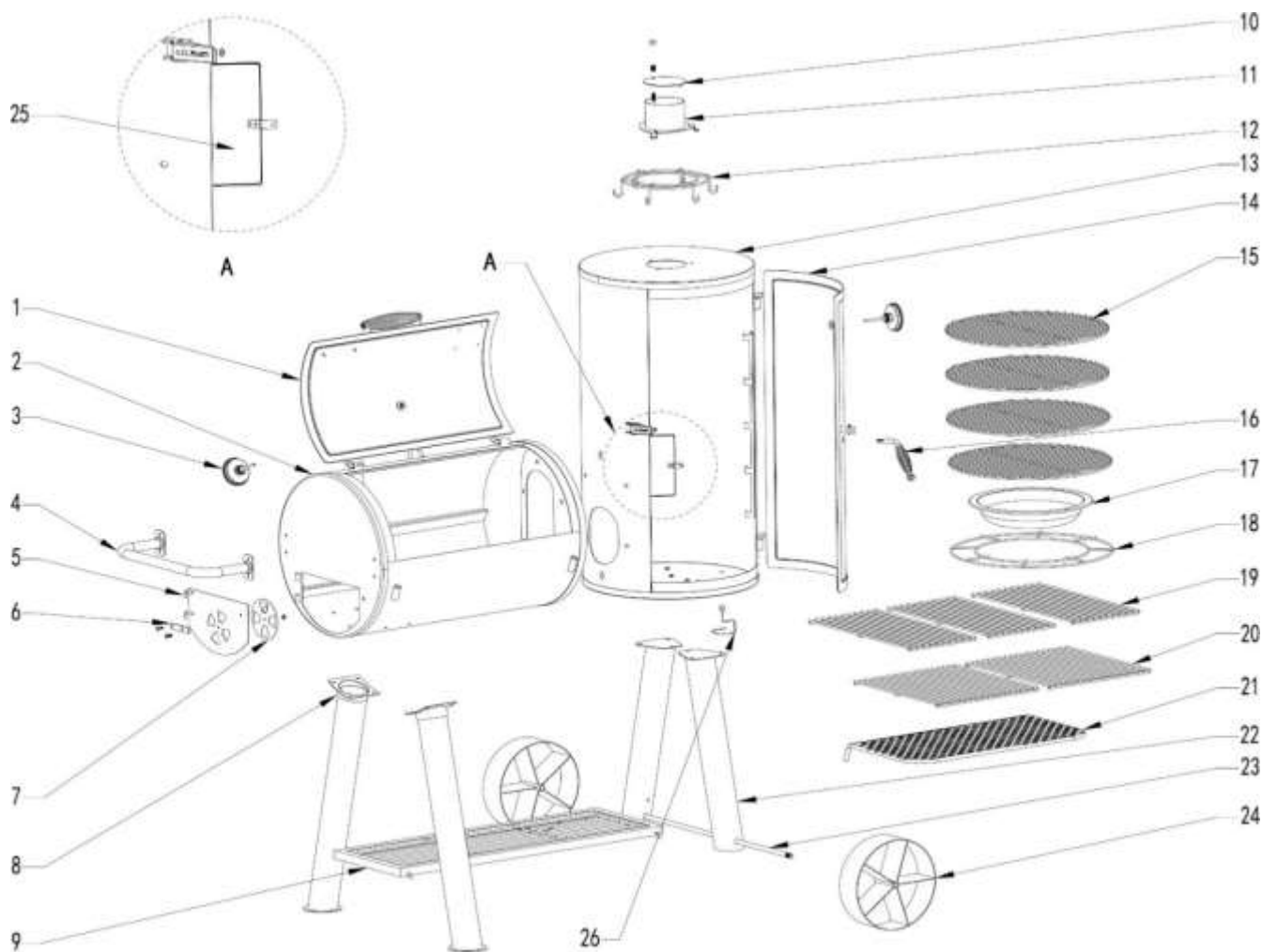
Grilovací rošty a rošty na dřevěné uhlí omyjte teplou vodou s trochou mycího prostředku. Poté osušte. Grilovací plochy a rošty natřete rostlinným olejem nebo nastříkejte olejem ve spreji.

Vnější a vnitřní plochy grilu očistěte vlhkým hadříkem. Poté natřete slabou vrstvou rostlinného oleje vnitřní strany grilu k zabránění vzniku rzi.

Pokud zeznou vnější strany grilu, očistěte je a vyleštěte tuto plochu ocelovou vlnou nebo smirkovým papírem. Poté natřete tuto plochu žáru-odolnou barvou.

Tuto barvu však NIKDY nepoužívejte na vnitřní plochy grilu. Rez na vnitřní straně grilu nejlépe nejdříve vyleštěte, očistěte a natřete rostlinným olejem k minimalizaci rzi.

Tento produkt není odolný proti rzi, proto jej neuskładňujte bez ochrany ve vlhkém prostředí jako je např. nechat stát venku v dešti.



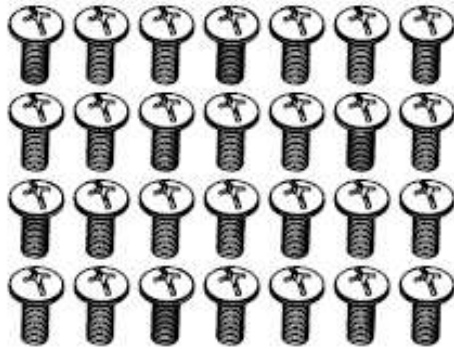
| č. | počet | označení | č. | počet | označení |
|----|-------|---------------------|----|-------|--------------------------|
| 1 | 1 | víko ohniště | 14 | 1 | dvířka udírny |
| 2 | 1 | ohniště | 15 | 4 | grilovací rošt udírny |
| 3 | 2 | ukazatel teploty | 16 | 1 | klika udírny |
| 4 | 1 | držadlo | 17 | 1 | aromatická nádoba |
| 5 | 1 | dvířka ohniště | 18 | 1 | držák aromatické nádoby |
| 6 | 1 | dveřní zámek | 19 | 3 | grilovací rošt ohniště |
| 7 | 1 | uzávěr | 20 | 2 | rošt na uhlí pro ohniště |
| 8 | 2 | stojná noha ohniště | 21 | 1 | přední odkládací plocha |
| 9 | 1 | odkladná plocha | 22 | 2 | stojná noha udírny |
| 10 | 1 | klapka komínu | 23 | 1 | osa kol |
| 11 | 1 | komín | 24 | 2 | kola |

| | | | | | |
|----|---|---------------|----|---|-----------------------|
| 12 | 1 | masový hák | 25 | 1 | dveře pro přívod vody |
| 13 | 1 | korpus udírny | 26 | 1 | držák nádoby na tuk |

PARTS BAG CONTENTS

| | | | | | |
|---|-------|-------|----|----------------|-----|
| 1 | M6*12 | 28PCS | 6 | M5 | 1PC |
| 2 | M6 | 12PCS | 7 | FLAT WASHER | 1PC |
| 3 | M12 | 2PCS | 8 | SPRING WASHER | 1PC |
| 4 | M6*14 | 1PC | 9 | M8 | 1PC |
| 5 | M5*12 | 1PC | 10 | LOCKING NUT M6 | 1PC |

M6*12 28PCS



M6 12PCS



M12 2PCS



M6*14 1PC



M5*12 1PC



M5 1PC



FLAT WASHER 1PC



SPRING WASHER 1PC



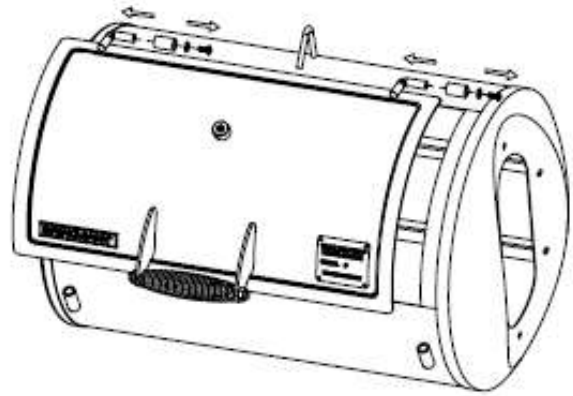
M8 1PC



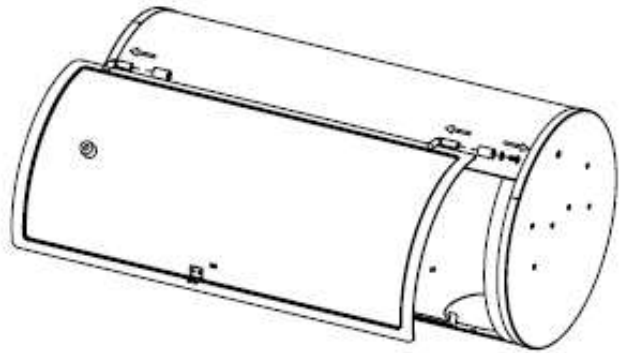
LOCKING NUT M6 1PC



STEP 1

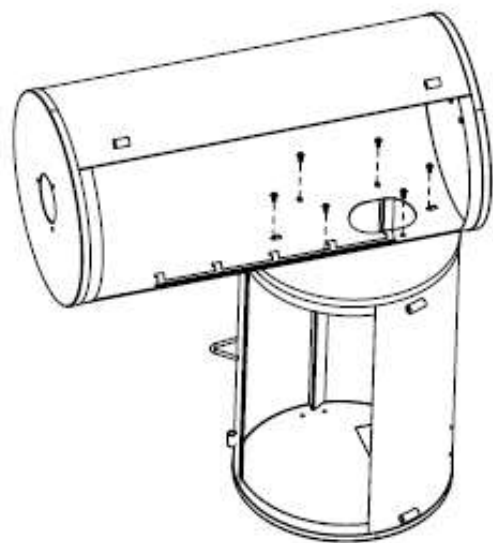


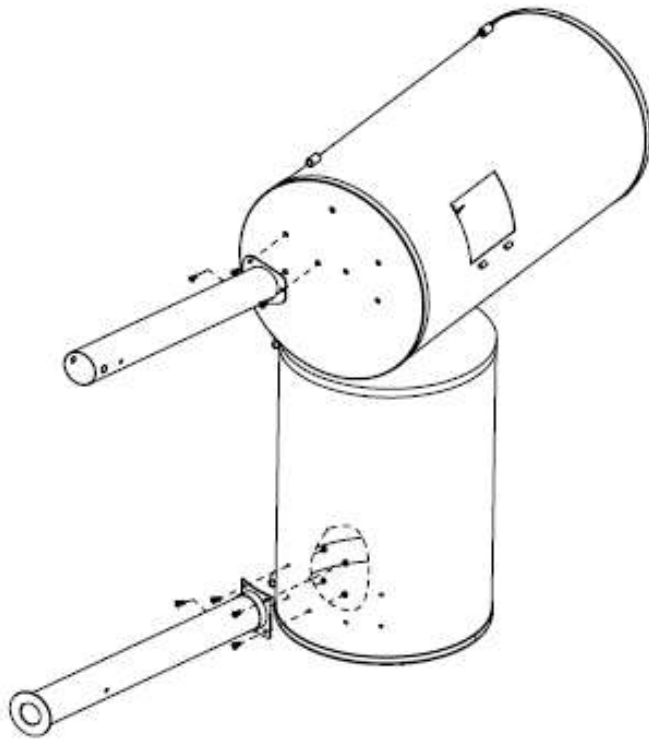
STEP 2



STEP 3

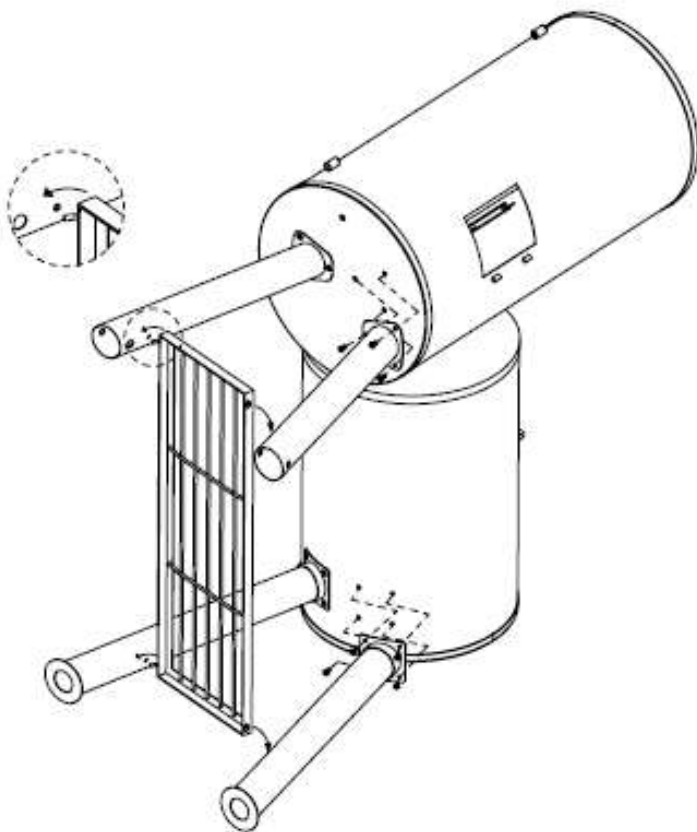
M6*12 6PCS





STEP 4

M6*12 7PCS
M6 4PCS

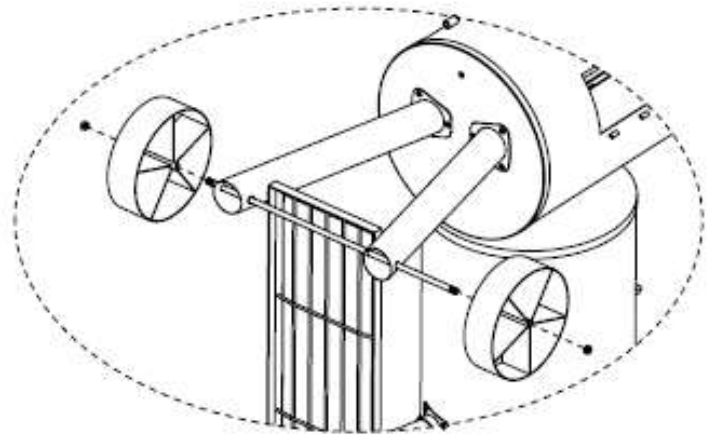


STEP 5

M6*12 7PCS
M6 4PCS

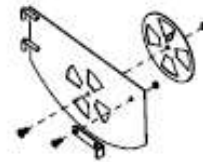
STEP 6

M12 2PCS



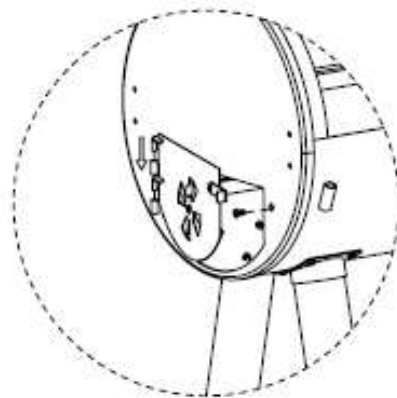
STEP 7

M6*12 1PC
LOCKING NUT M6 1PC
M5*12 1PC
M5 1PC



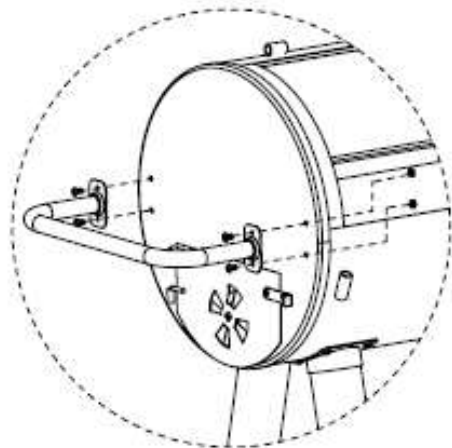
STEP 8

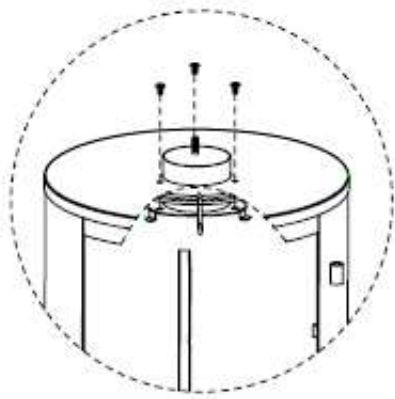
M6*14 1PC



STEP 9

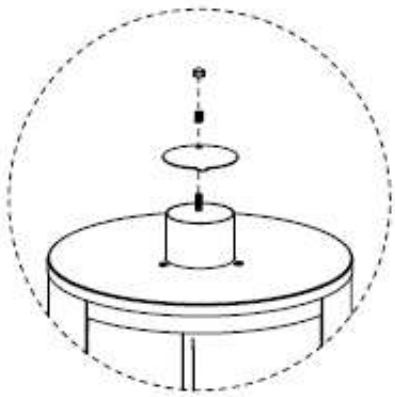
M6*12 4PCS
M6 4PCS





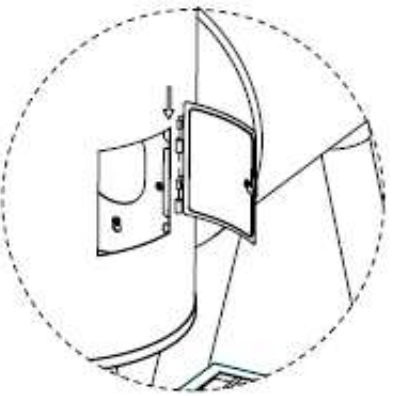
STEP 10

M6*12 3PCS

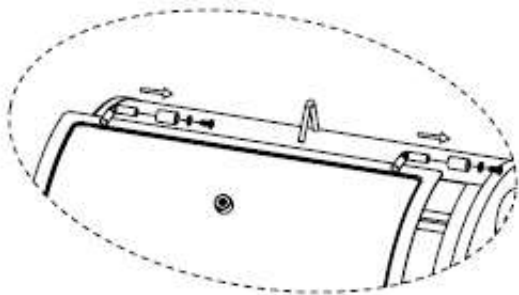


STEP 11

OM8 1PC
SPRING 1PC

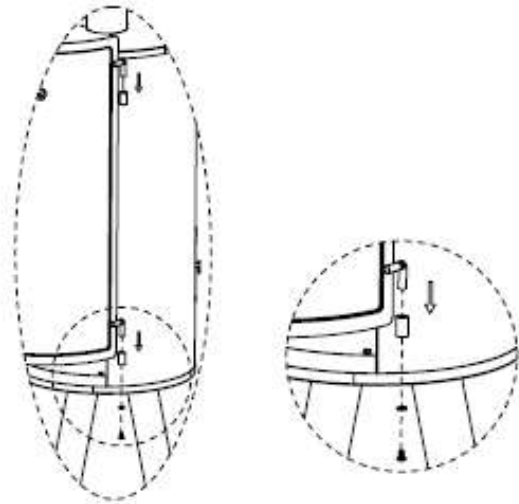


STEP 12



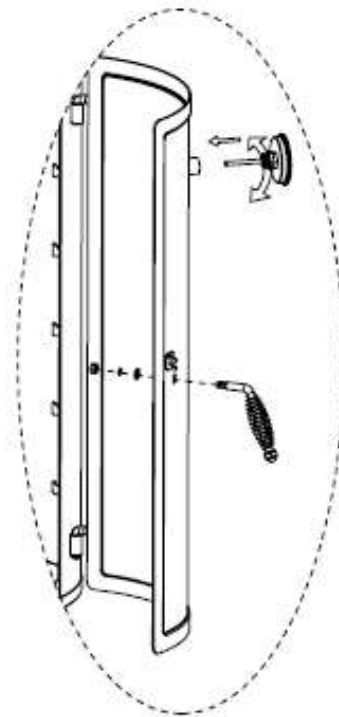
STEP 13

STEP 14



STEP 15

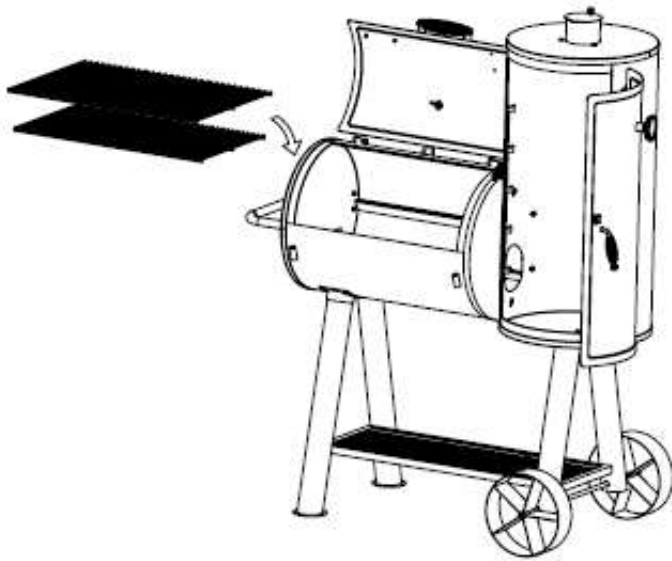
- | | |
|---------------|-----|
| M8 | 1PC |
| FLAT WASHER | 1PC |
| SPRING WASHER | 1PC |



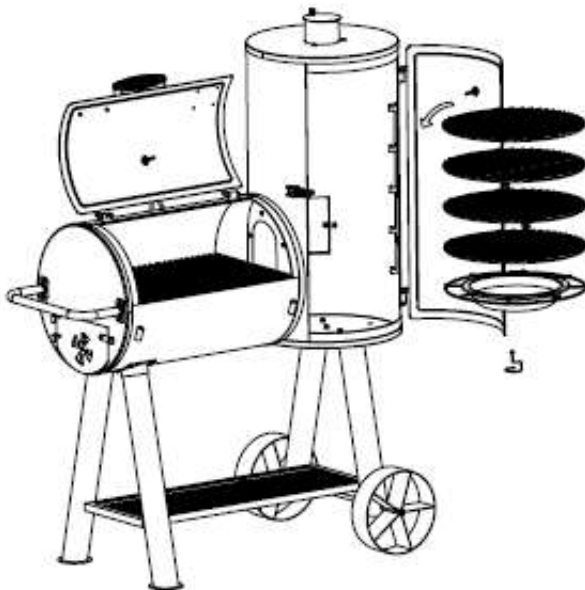
STEP 16



STEP 17



STEP 18



STEP 19

