

Zahradní gril XXL lokomotiva se samostatnou udírnou

Návod k montáži a manipulaci



Důležitá bezpečnostní upozornění:

- Pročtěte si důkladně bezpečnostní předpisy a návod k montáži ještě předtím než začnete se samotnou montáží.
- Gril postavte na pevném, rovném, stabilním a nehořlavém podkladě, který je vhodný pro celkovou váhu grilu. V žádném případě nepoužívejte hořlavý podklad (např. dřevěný podklad)
- NIKDY nepoužívejte gril bez nádoby na dřevěné uhlí. Neodstraňujte nádobu na dřevěné uhlí, pokud obsahuje horké uhlí.

- Při umístění grilu dbejte na to, aby byl postaven v odstupu minimálně 3 m od hořlavých materiálů (keře, stromy, ploty, budovy atd.). NEUMISŤUJTE gril v uzavřeném prostoru.
- POUZE PRO POUŽITÍ VE VENKOVNÍCH PROSTORECH! NEPOUŽÍVEJTE gril ve vnitřních a uzavřených prostorech.
- POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ. Používejte gril pouze k danému účelu.
- Doporučujeme používat pevné podpalovače k zabránění nebezpečí s lehce hořlavými tekutinami. Pokud se rozhodnete pro tekutý podpalovač grilu, potom jen pro podpalovač, který je vhodný pro dřevěné uhlí. Pročtete si nejdříve bezpečnostní pokyny výrobce předtím, než produkt použijete. Tekutý podpalovač uchovávejte v bezpečném odstupu od grilu.
- Pokud budete používat tekutý podpalovač, nechejte hořet dřevěné uhlí s otevřeným víkem a otevřenými dveřmi grilu dokud se nevytvoří světlá vrstva popela (po cca 20 minutách). Tím dáte možnost tekutému podpalovači shořet. Pokud nebudete postupovat tímto způsobem, může se shromáždit v grilu kouř, což může vést k vyšlenutí plamene nebo dokonce vést k explozi, jakmile se otevře kryt.
- K zapálení ohně v druhé spalovací komoře smíte použít pouze pevný podpalovač, pokud již v první komoře hoří oheň. Tím zabráníte tomu, aby z první nebo z druhé komory vyšlehně plamen. Pokud nemáte k dispozici pevný podpalovač, potom musíte rozdělat oheň v obou komorách najednou.
- Nikdy nepoužívejte podpalovač, který obsahuje tekutý podpalovač. Používejte jen vysoce kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevné uhlí – dřevo.
- Nepoužívejte NIKDY stlačený plyn, kerosin nebo alkohol jako podpalovač. Použití těchto nebo podobných produktů může vést k explozi, která může mít za následky těžká poranění.
- Nelijte nikdy tekutý podpalovač na horké uhlí, může to vést k vyšlenutí plamene a to může mít za následky těžká poranění.
- Postavte gril mimo dosah dětí nebo domácích dětí, zabraňte jejich kontaktu s grilem. Používejte gril pouze pod dozorem.
- **NIKDY** neponechávejte gril bez dozoru, pokud jej používáte.
- Pokud budete přikládat dřevěné uhlí nebo uhlí, provádějte to s co největší opatrností a podle odpovídajícího způsobu uvedeného v oddílu „doplnění dřevěného uhlí při grilování“
- **Neuskładňujte nebo nepoužívejte** gril v blízkosti plynu nebo jiných hořlavých tekutin či plynových nebo jiných výparů.
- NIKDY neuchovávejte podpalovače nebo jiné hořlavé tekutiny nebo materiály pod grilem.
- Opatrně s přemístěním roštu na dřevěné uhlí, držadlo by mohlo být horké.
- Nikdy nepřemisťujte rošt na dřevěné uhlí, pokud jste právě vodou uhasili oheň, protože náhle vznikne horká vodní pára, která může vést ke zranění.
- Grill je po použití vždy horký. K zabránění popálenin:
 - nepřestavujte gril
 - dbejte na to, aby byl gril stabilně postaven, aby se nedostal náhle do pohybu
 - noste ochranné rukavice nebo rukavice na vaření
 - NEDOTÝKEJTE se horkých ploch grilu
 - NENOSTE volné oblečení a zabraňte tomu, aby Vaše vlasy přišly do kontaktu s grilem

Pozor!

- Kontrolujte stav tuku v plechovém kanystru a vyprázdněte ho nebo vyměňte, pokud je naplněný. Nabádáme Vás k co největší opatrnosti, pokud je udrna, plechový kanystr a jeho obsah horký.
- Při grilování může tuk z masa kapat na dřevěné uhlí a způsobit velké plameny.
- V těchto případech, uzavřete kryt k uhašení ohně. Nepoužívejte vodu k uhašení plamenů, které vznikly na základě stékajícího tuku.
- Dbejte na to, že mohou plameny vzplanout, jakmile se dostane oheň do kontaktu s čerstvým vzduchem. Při otevírání krytu dbejte na to, aby byl zachován dostatečný odstup k horké páře a planoucím plaménkům (obličej, ruce, tělo).
- Čelní odkládací plochu nezatěžujte s více jak 6,8 kg. Neopírejte se o čelní odkládací plochu.
- Teplota nesmí překročit 200° C (tj. 400° F). Dbejte na to, aby se dřevěné uhlí nebo uhlí nedotýkalo stran grilu. V opačném případě se sníží životnost kovu a povrchu grilu.
- Při montáži a použití grilu pozor na pořezání o ostré hrany nebo kovové díly. Stejně tak dávejte pozor, pokud saháte pod gril nebo přímo do grilu.
- Při otevírání krytu dbejte na to, aby byl otevřen dokořán. V opačném případě může opět zapadnout, což může vést k poranění.
- K uhašení plamene uzavřete kryt, dveře i komín.
- Nikdy neopouštějte uhlí a popel v grilu bez dozoru. Pokud chcete zanechat gril bez dozoru, odstraňte uhlí i popel z grilu. Dbejte na svou osobní bezpečnost a ochranu svého majetku. Uhlí a popel umístěte do nehořlavé kovové nádoby a zalijte dostatečným množstvím vody. Uhlí, popel a vodu nejdříve uchovejte v nehořlavé kovové nádobě po dobu 24 hodin, než je zlikvidujete.
- Uhašené uhlí a popel uskladněte v bezpečné vzdálenosti od budov a jiných hořlavých materiálů.
- Omyjte plochy pod a okolo grilu proudem vody ze zahradní hadice k případnému odstranění a uhašení žhavého popela a uhlí, které by se tam mohli nacházet.
- Gril po použití důkladně očistěte a na vnitřní strany vetřete rostlinný olej k zabránění zreznutí. Přikryjte gril k ochraně před nadměrným zreznutím.
- Při přenášení grilu pozor na natažené svaly nebo problémy se zády.
- Doporučujeme uchovávat v dosahu hasicí přístroj. Informujte se u místních úřadů ohledně předepsané velikosti hasicího přístroje.
- Gril uchovávejte mimo dosah dětí a na suchém místě, pokud jej právě nepoužíváte.

Doporučujeme Vám provádět montáž grilu ve dvou osobách.

Nářadí budete potřebovat k montáži:

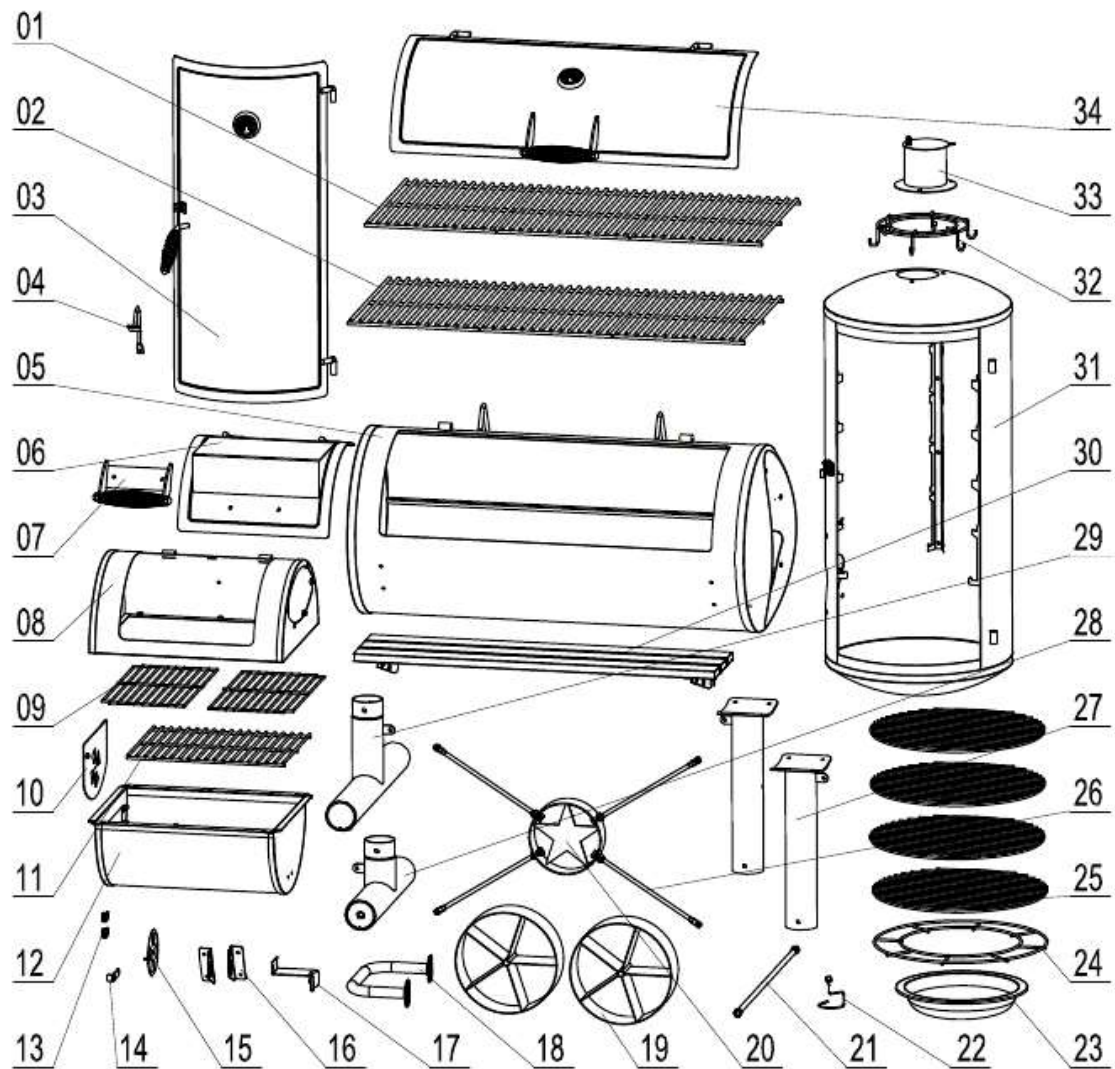
- kleště
- křížový a plochý šroubovák
- nastavitelný klíč na matice

Seznam dílů:


1. 3 ks grilovacích roštů k dovařovací komoře
2. 3 ks roštu na uhlí k dovařovací komoře
3. 1 ks dveří k udírně
4. 1 ks pantu k víku
5. 1 ks korpus dovařovací komory
6. 1 ks víka ke spalovací komoře
7. 1 ks držadla k víku spalovací komory
8. 1 ks horní části spalovací komory
9. 1 ks grilovací rošt do spalovací komory
10. 1 ks dveří ke spalovací komoře
11. 1 ks roštu na uhlí do spalovací komory
12. 1 ks spodní spalovací komory
13. 3 ks grilovacích roštů do dovařovací komory
14. 1 ks zámku dveří
15. 1 ks uzávěru
16. 2 ks držáků stolů
17. 1 ks vzpěry pro spalovací komoru
18. 1 ks postranní držák
19. 2 ks kol
20. 1 ks znak
21. 1 ks osa kol
22. 1 ks držák na nádobu pro sběr tuku
23. 1 ks misky na aroma
24. 1 ks držáku misky na aroma
25. 4 ks grilovací rošty do udící komory
26. 4 ks upevnění pro znak
27. 2 ks stojné nohy
28. 1 ks krátká stojná noha
29. 1 dlouhá stojná noha
30. 1 ks čelní odkládací plocha
31. 1 ks udící komora
32. 1 ks hák
33. 1 ks komín
34. 1 ks víko dovařovací komory


Obsah sáčku:

1. 58 ks M6x15 křížových šroubů
2. 24 ks M6 šestihranných matic
3. 1 ks M5 šestihranná matice
4. 2 ks M12 šestihranných matic
5. 8 ks podložek průměr 17 a průměr 6,2
6. 1 ks M6x14 mm křížový šroub s prodlouženým krčkem
7. 1 ks M5x11 mm křížový šroub s prodlouženým krčkem




Parts Bag Contents


 M6 x 15 (58)


 M6 x 14 (1)

 M6 (24)

 Ø6.2/Ø17 (8)

 M12 (2)

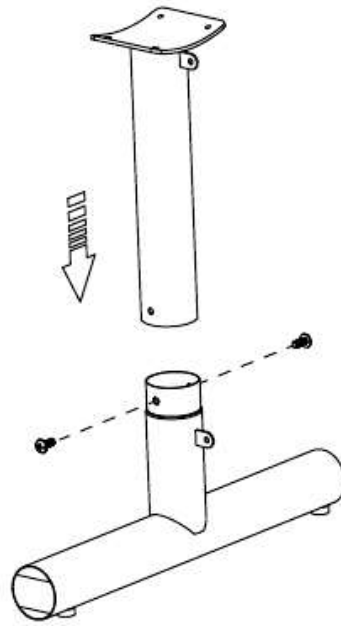
 M5 x 11 (1)

 M5 (1)

1.



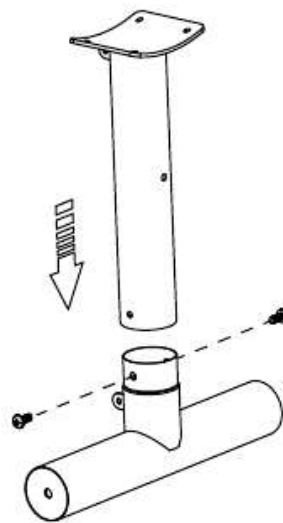
M6 x 15mm 2 pcs



2.



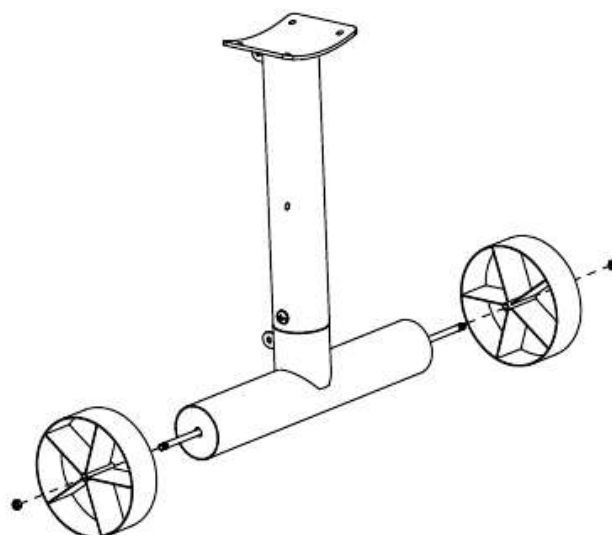
M6 x 15mm 2 pcs



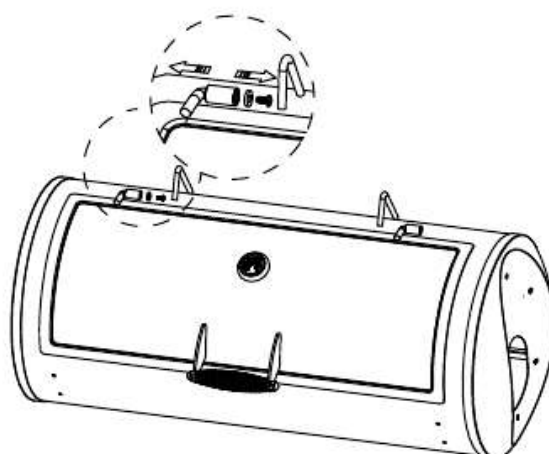
3.



M12 2 pcs



4.



5.



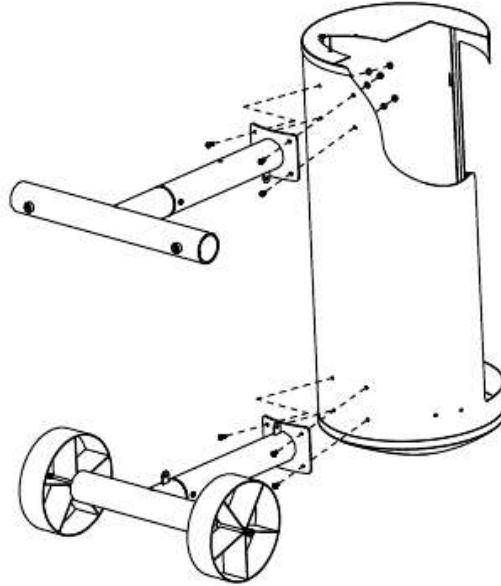
M6 x 15mm 8 pcs



M6 8 pcs



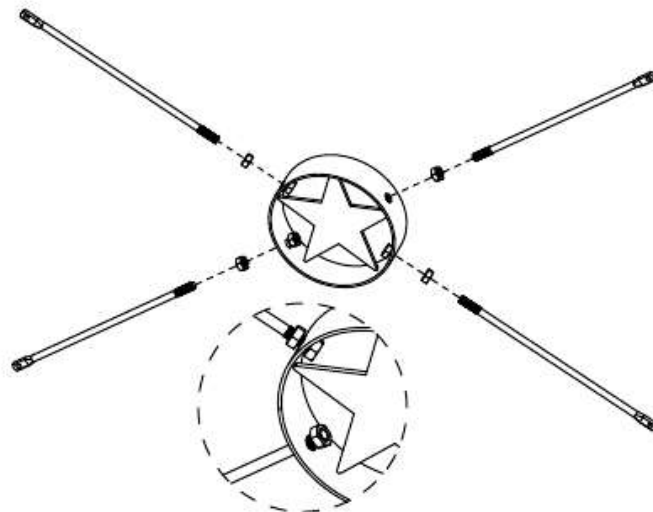
Flat washer 8 pcs



6.



M10 8 pcs



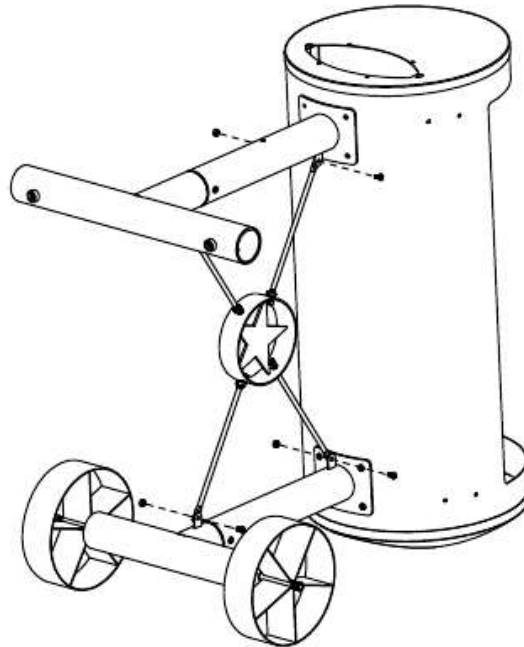
7.



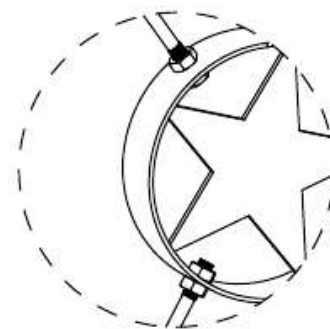
M6 x 15mm 4 pcs



M6 4 pcs



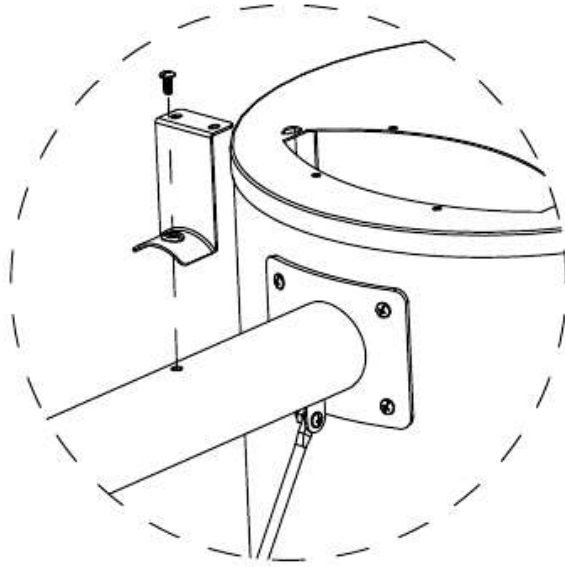
8.



9.



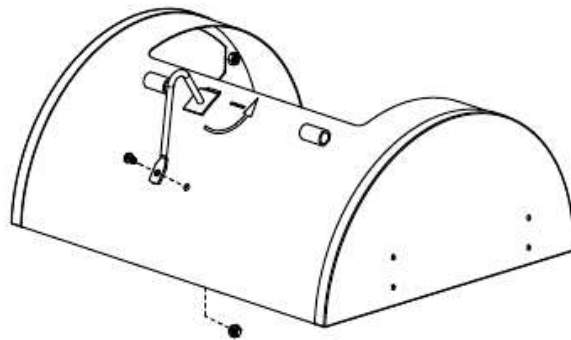
M6 x 15mm 1 pc



10.



M6 x 15mm 1 pc

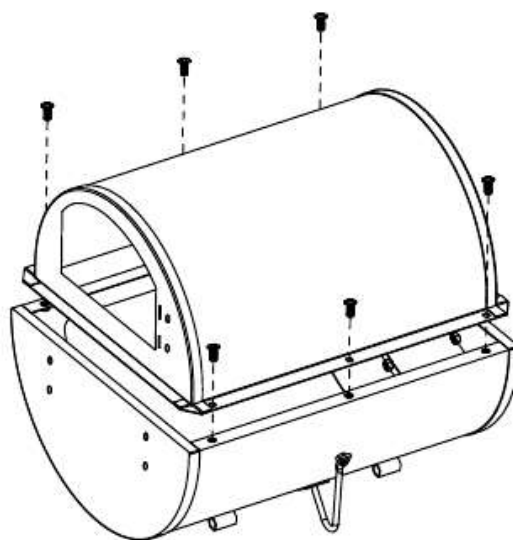


M6 1 pc

11.



M6 x 15mm 6 pcs



12.



M6 x 15mm 1 pc



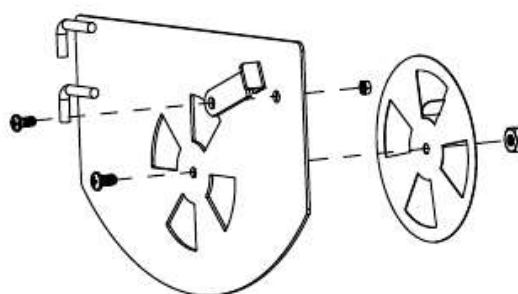
M6 1 pc



M5 x 14mm 1 pc



M5 1 pc



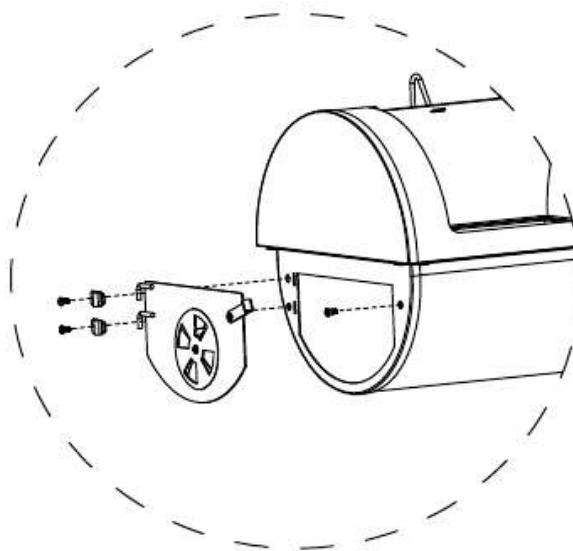
13.



M6 x 15mm 1 pc



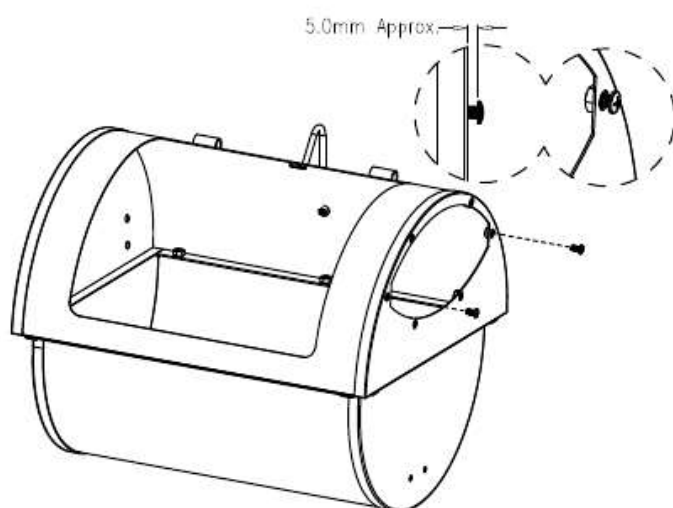
M6 x 14mm 1 pc



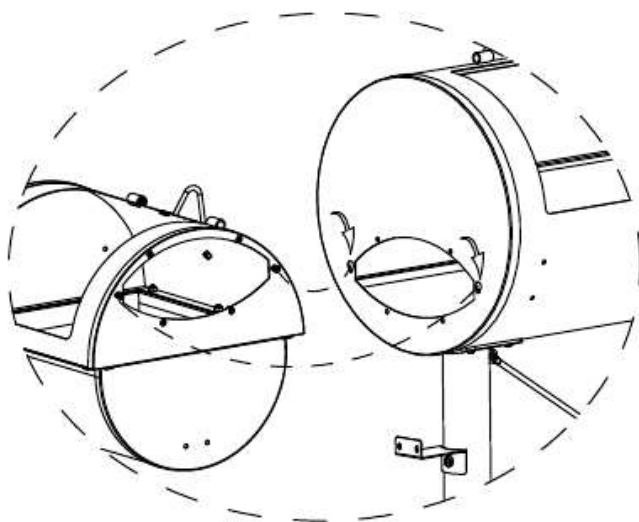
14.



M6 x 15mm 2 pcs



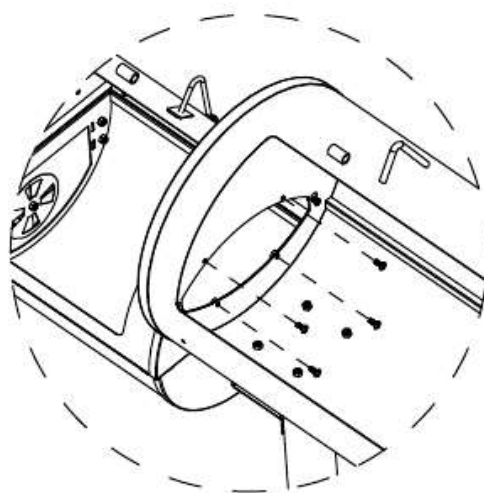
15.



16.



M6 x 15mm 4 pcs



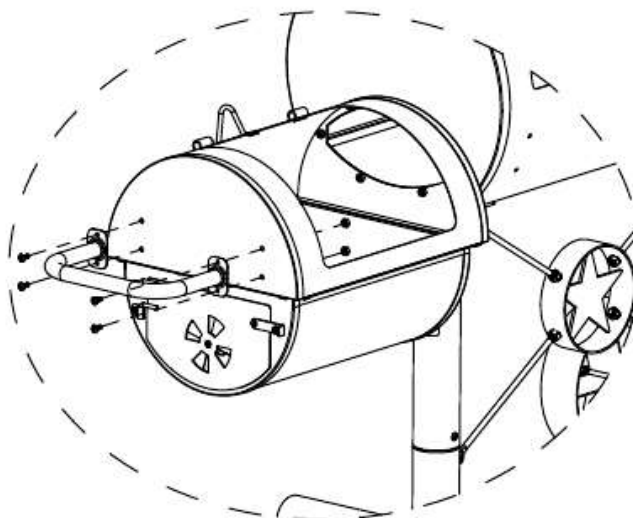
17.



M6 x 15mm 4 pcs



M6 4 pcs



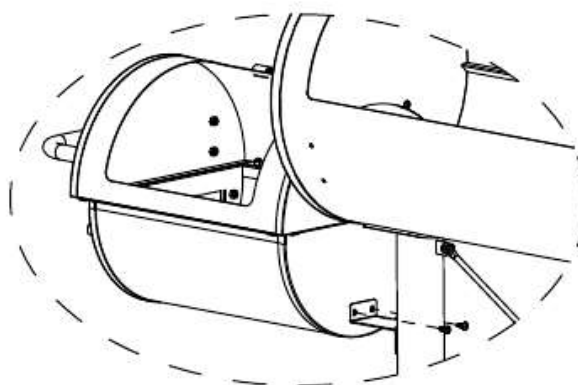
18.



M6 x 15mm 2 pcs



M6 2 pcs



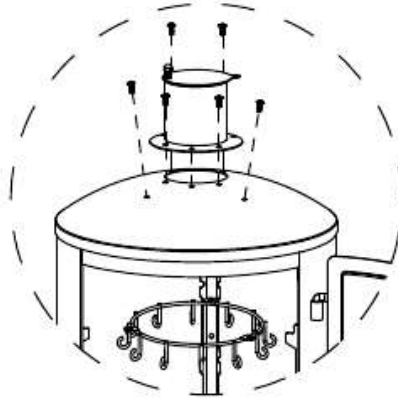
19.



M6 x 15mm 7 pcs



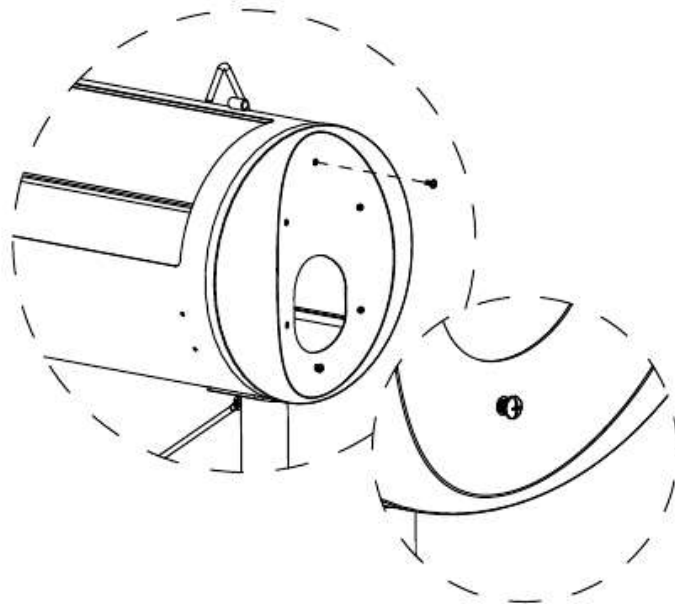
M6 4 pcs



20.



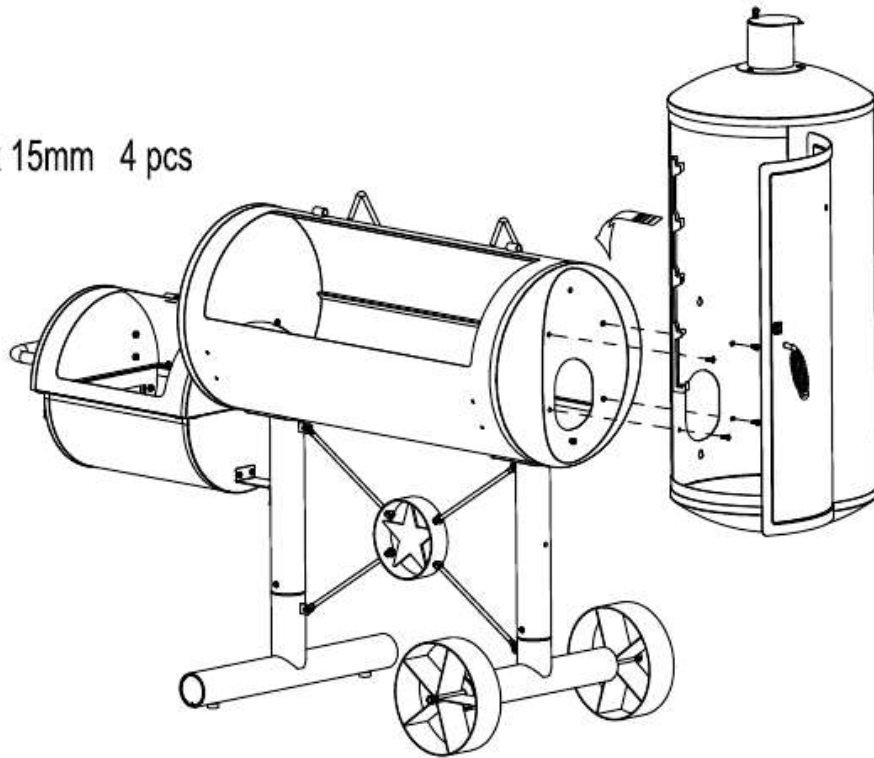
M6 x 15mm 2 pcs



21.



M6 x 15mm 4 pcs



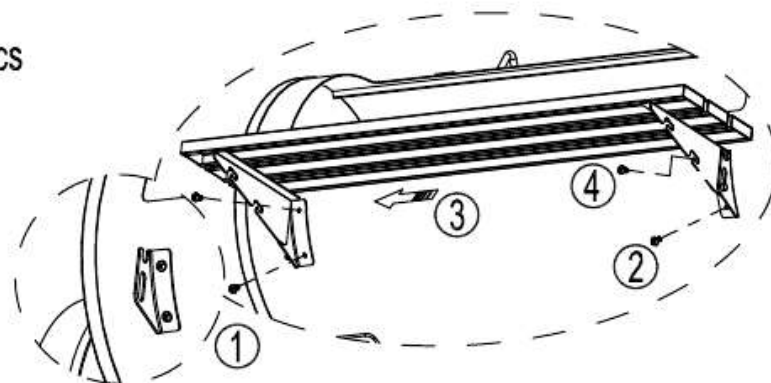
22.



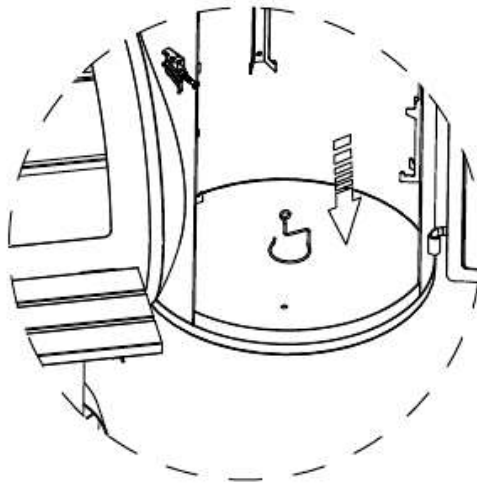
M6 x 15mm 4 pcs



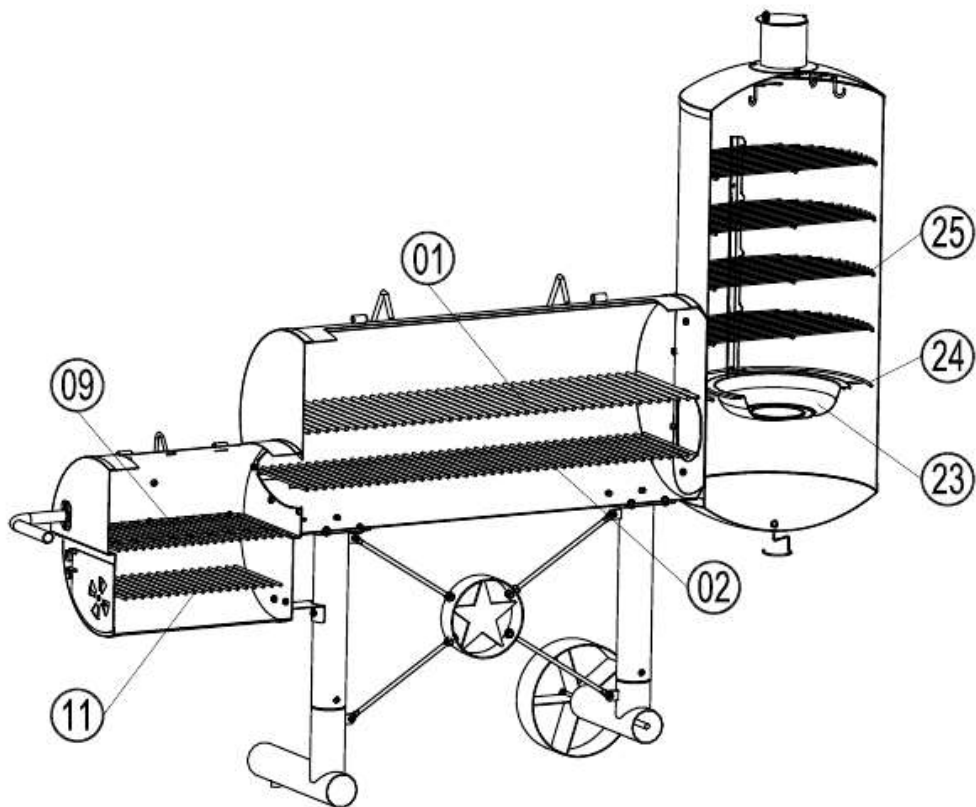
M6 4 pcs



23.



24.



25.



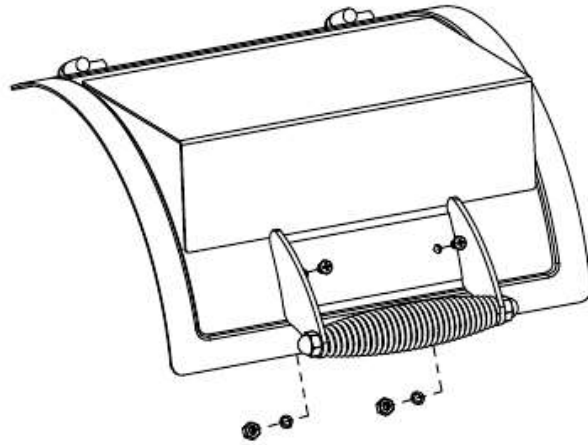
M6 x 15mm 2 pcs



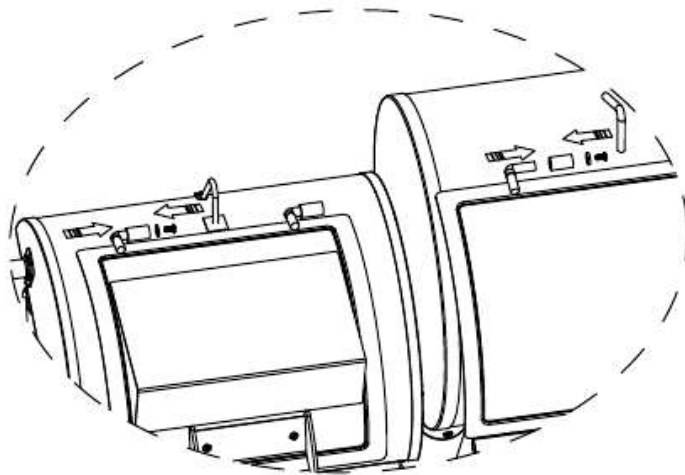
M6 2 pcs



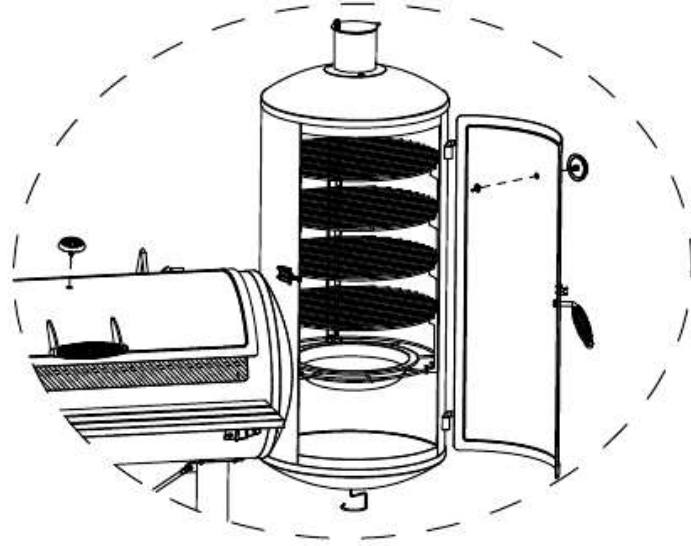
M6 2 pcs



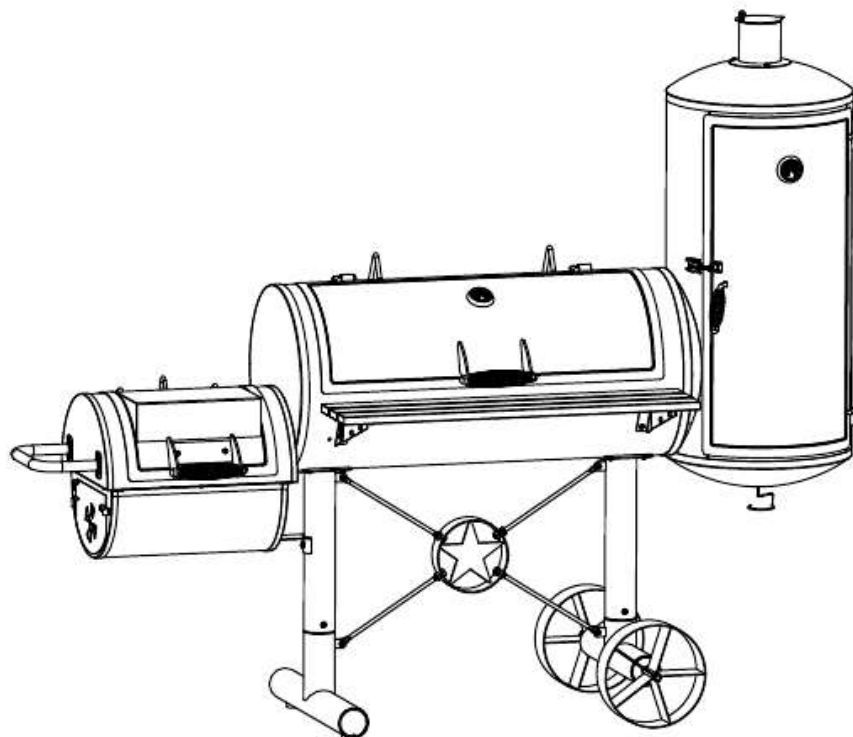
26.



27.



28.



Příprava před použitím a návod k podpálení grilu

Před prvním použitím grilu si prosím pečlivě přečtěte následující návod. Pečlivá předběžná péče o Váš gril od samého začátku může zabránit škodám na vnější vrstvě a zamezí se tomu, aby první jídlo mělo nepříjemnou chuť.

DULEŽITÉ: K ochraně grilu před nadměrným zreznutím je důležitá předběžná péče a přikrytí grilu v době, kdy jej nepoužíváte.

Krok 1

Vložte plechový kanystr do držáku nádoby na tuk. Je důležité vždy umístit nádobu pod místo, kde vytéká tuk.

Krok 2

Postupujte pečlivě podle následujícího návodu k uhašení ohně.

POZOR: Nepoužívejte nikdy dřevěné uhlí, které bylo předem ošetřeno tekutým podpalovačem. Používejte jen kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěné uhlí – dřevo.

Pokud používáte podpalovač grilu, dodržujte návod k obsluze a bezpečnostní předpisy výrobce. Začněte s 3,5 – 4,5 kg dřevěného uhlí. Toto množství musí být dostačující k e grilování, když jsou dokončeny přípravy grilu. Pokud bude dřevěné uhlí moc žhavé, posuňte ho do středu roštu.

POZOR: Nepoužívejte gril NIKDY bez nádoby na dřevěné uhlí. Neodstraňujte nádobu na dřevěné uhlí, když obsahuje žhavé uhlí.

POZNÁMKA: Dbejte na to, aby se žhavé uhlí nebo žhavé dřevo nedotýkalo vnitřních stěn grilu, tím prodloužíte jeho životnost.

POKUD POUŽÍVATE PODPALOVAČ KRBU, POKRAČUJTE KROKEM 6.

Začněte se 3,5 – 4,5 kg dřevěného uhlí. Toto množství je dostačující ke grilování, jakmile je dokončena příprava grilu. Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory na 2,5 - 5 cm a napůl regulační klapku. Pokud bude dřevěné uhlí hodně žhavé, tak jej posuňte do středu grilu.

POZOR: Dbejte na to, aby se žhavé uhlí nenacházelo přímo u vzduchové klapky spalovací komory, mohlo by vypadnout ven.

Krok 5

Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory na 2,5 - 5 cm a napůl regulační klapku. Kryt je otevřený a z bezpečné vzdálenosti podpalte dřevěné uhlí a nechte ho hořet do doby, než se vytvoří světlá vrstva popela (cca po 20 minutách). Tekutý podpalovač musí úplně shořet, dřív než smíte uzavřít kryt grilu.

POZOR: Tekutý podpalovač musí úplně shořet, dřív než smíte uzavřít kryt grilu (cca po 20 minutách). Pokud to nedodržíte, může dojít ke shromažďování kouře v grilu, což může vést k ostrému plamenu či dokonce k explozi, jakmile kryt otevřete.

Krok 6

Pokud dřevěné uhlí silně hoří, uzavřete kryt i dveře. Teplota na teploměru by měla dosáhnout 120° C. Udržujte tuto teplotu po dobu 2 hodin.

Krok 7

Zvyšte teplotu na cca 200° C. K tomu otevřete vzduchovou klapku spalovací komory a regulační klapku komín a přiložte uhlí (viz návod – odstavec – příkládání uhlí v průběhu grilování). Udržujte tuto teplotu po dobu 1 hodiny a potom nechce celou grilovací jednotku vychladnout.

POZNÁMKA: Teplota ve spalovací komoře nesmí překročit 200° C. Je důležité, aby nedošlo při přípravě péči k poškrábání nebo oděru vnějších stěn.

DULEŽITÉ: Chraňte gril před nadměrnou rzí, pravidelně pečujte o gril a přikrývejte ho v době, kdy jej nepoužíváte.

Návod k uvedení do provozu:

Umístěte gril venku na tvrdém nehořlavém podkladu mimo dosah stříšky, a ne v blízkosti hořlavých materiálů. V žádném případě nepoužívejte hořlavý podklad, jako např. dřevěný. Neumísťujte gril v blízkosti oken a dveří, aby nevnikal kouř do domu. Při větru postavte gril venku do míst, kde nefouká vítr.

Přečtete si pečlivě veškeré množství bezpečnostních pokynů a návodů, předtím než začnete gril používat.

Uzení

Krok 1

Vložte rošt na dřevěné uhlí do spalovací komory. Vložte grilovací plochy do udírny a postupujte pečlivě podle následujících pokynů k rozdělení ohně. Můžete použít dřevěné uhlí nebo dřevo k naplnění grilu (dle pokynů v odstavci – příkládání dřevěného uhlí – dřeva během grilování).

POZOR: Nepoužívejte nikdy dřevěné uhlí, které bylo předem ošetřeno tekutým podpalovačem. Používejte jen kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěné uhlí – dřevo.

Pokud používáte podpalovač, dodržujte návod k použití a bezpečnostní předpisy výrobce. Umístěte opatrně 2-2,5 kg žhavého uhlí na rošt.

POZOR: Dbejte na to, aby se žhavé uhlí nenacházelo přímo u vzduchové klapky spalovací komory, mohlo by vypadnout ven.

POZNÁMKA: Dbejte na to, aby se žhavé uhlí nebo dřevo nedotýkalo vnitřních stran grilu, tím dochází ke zkrácení životnosti grilu.

POKUD POUŽÍVATE PODPALOVAČ KRBU, POKRAČUJTE KROKEM 5.

Pokud se rozhodnete pro tekutý podpalovač, tak používejte POUZE podpalovač, který je vhodný pro dřevěné uhlí. Nepoužívejte NIKDY stlačený plyn, kerosin nebo alkohol nebo jiné hořlavé materiály jako podpalovač. Dodržujte návod k použití a bezpečnostní předpisy výrobců těchto produktů.

Krok 2

Vložte plechový kanystr do držáku nádoby na tuk. Je důležité vždy umístit nádobu pod místo, kde vytéká tuk.

Krok 3

Polijte dřevěné uhlí tekutým podpalovačem. Kryt nechte otevřený, počkejte 2-3 minuty než dřevěné uhlí prosákne podpalovačem. Uskladněte tekutý podpalovač v bezpečné vzdálenosti od grilu.

Krok 4

Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory na 2,5 - 5 cm a napůl regulační klapku. Kryt je otevřený a z bezpečné vzdálenosti podpalte dřevěné uhlí a nechte ho hořet do doby, než se vytvoří světlá vrstva popela (cca po 20 minutách). Tekutý podpalovač musí úplně shořet, dřív než smíte uzavřít kryt grilu.

POZOR: pokud to nebudete dodržovat, může dojít k nashromáždění kouře v grilu, což může vést k vyšlehnutí plamene nebo dokonce k explozi, pokud otevřete kryt.

Krok 5

Jakmile bude uhlí dobře hořet, opatrně přidejte další uhlí za pomoci grilovacích kleští (viz odstavec – aromatické uhlí a odstavec – přidávání dřevěného uhlí/ dřeva během grilování)

Krok 6

Vložte grilovací plochy do grilovacích držáků. K umístění roštu na dřevěné uhlí do nižších poloh použijte nastavitelné výškové držáky grilu.

POZOR: používejte ochranné rukavice nebo chňapky při přemístění roštu do nižších pozic.

Krok 7

Položte potraviny, které si přejete ugrilovat na grilovací plochu a uzavřete poklop.

Krok 8

Ideální teplota na uzení masa leží mezi 80° C a 120° C. U velkých kusů masa počítejte přibližně 1 hodinu uzení na půl kila masa. Používejte vždy teploměr na maso a vždy se přesvědčte, že je maso hotové, než ho vyndáte z grilu.

Krok 9

Nechte gril úplně vychladnout a následujte pokynům v odstavci – bezpečnost po použití a údržba a udržování.

Pokyny k uzení

Během uzení NEOTEVÍREJTE kryt grilu. Jinak dojde k úniku tepla a kouře a tím se prodlouží celá doba uzení.

Čím blíž leží maso k dovařovací komoře, tím rychleji bude maso vyuzené a hnědé. Proto je důležité během dovařování maso obracet a různě přesouvat. Pokud je dovařované maso nadměrně hnědé nebo vyuzené, zabalte jej, během prvních hodin uzení do hliníkové fólie. Tím bude dovařované maso dál dovařováno, bez toho, aby stálo více hnědlo nebo více aromatické.

Pokud budete grilovat ryby nebo zvláště dietní maso, použijte tzv. vodní uzení, aby byla zachována šťavnatost masa. K tomu použijte pánev s plochým dnem, která se vejde do prostoru mezi rošt na dřevěné uhlí a pod grilovací plochy. Pánev naplňte do $\frac{3}{4}$ vodou nebo marinádou.

POZOR: používejte ochranné rukavice nebo chňapky. Tekutina v pánvi může být velmi hořká a vést k popáleninám. Před odstraněním nechte tekutinu plně vychladnout. Dbejte na to, aby se kapalina z pánve úplně nevypařila.

POZOR: rošt na dřevěné uhlí vsuňte na nejnižší pozici. NIKDY nepřesouvejte grilovací rošt v průběhu tzv. vodního grilování. Může dojít k náhlému vzniku horké vodní páry, nebezpečí poranění.

Grilování v grilovací komoře

Krok 1

Grilovací plochy vyndejte z dovařovací komory a položte na stranu. Rošt na dřevěné uhlí vložte na nejnižší úroveň.

Krok 2

Vložte plechový kanystr do držáku nádoby na tuk. Je důležité vždy umístit nádobu pod místo, kde vytéká tuk.

Krok 3

Všechny povrchy grilu včetně grilovací plochy potřete rostlinným olejem nebo postříkejte olejovým sprejem. Rošt na dřevěné uhlí nebo nádobu na dřevěné uhlí NEOŠETŘUJTE OLEJEM.

Krok 4

Dodržujte pečlivě následující návod k rozdělení ohně. Použijte dřevěné uhlí nebo dřevo k naplnění grilu (viz návod – odstavec – dřevěné uhlí - dřevo během grilování).

POZOR: Nepoužívejte nikdy dřevěné uhlí, které bylo předem ošetřeno tekutým podpalovačem. Používejte jen kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěné uhlí – dřevo.

Pokud používáte podpalovač grilu, dodržujte návod k obsluze a bezpečnostní předpisy výrobce. Začněte s 3,5 – 4,5 kg dřevěného uhlí. Toto množství musí být dostačující k e grilování, když jsou dokončeny přípravy grilu. Pokud bude dřevěné uhlí moc žhavé, posuňte ho do středu roštu.

POZOR: Nepoužívejte gril NIKDY bez nádoby na dřevěné uhlí. Neodstraňujte nádobu na dřevěné uhlí, když obsahuje žhavé uhlí.

POZNÁMKA: Dbejte na to, aby se žhavé uhlí nebo žhavé dřevo nedotýkalo vnitřních stěn grilu, tím prodloužíte jeho životnost.

POKUD POUŽÍVATE PODPALOVAČ KRBU, POKRAČUJTE KROKEM 7.

Nepoužívejte NIKDY stlačený plyn, kerosin nebo alkohol nebo jiné hořlavé materiály jako podpalovač. Dodržujte návod k použití a bezpečnostní předpisy výrobců těchto produktů.

Pokud používáte tekutý podpalovač grilu, dodržujte návod k obsluze a bezpečnostní předpisy výrobce. Začněte s 3,5 – 4,5 kg dřevěného uhlí. Toto množství musí být dostačující k e grilování, když jsou dokončeny přípravy grilu. Pokud bude dřevěné uhlí moc žhavé, posuňte ho do středu roštu.

Krok 5

Polijte dřevěné uhlí tekutým podpalovačem. Kryt nechte otevřený, počkejte 2-3 minuty než dřevěné uhlí prosákne podpalovačem. Uskladněte tekutý podpalovač v bezpečné vzdálenosti od grilu.

Krok 6

Otevřete vzduchovou klapku spalovací komory na 2,5 - 5 cm a napůl regulační klapku. Kryt je otevřený a z bezpečné vzdálenosti podpalte dřevěné uhlí a nechte ho hořet do doby, než se vytvoří světlá vrstva popela (cca po 20 minutách).

POZOR: Tekutý podpalovač musí úplně shořet, dřív než smíte uzavřít kryt grilu. Pokud toto nedodržíte, může se nasbírat v grilu kouř, což může vést k ostrému plamenu nebo dokonce k explozi, jakmile se kryt znovu otevře.

Krok 7

Používejte ochranné rukavice nebo chňapky a při přemístění roštu vložte rošt do držáků roštu.

POZOR: musíte vždy ochranné rukavice nebo chňapky, pokud přemísťujete rošt do různých výšek.

Krok 8

Položte potraviny, které si přejete ugrilovat na grilovací plochu a uzavřete poklop. Používejte vždy teploměr na maso a vždy se přesvědčte, že je maso hotové, než ho vyndáte z grilu.

Krok 9

Nechte gril úplně vychladnout a následujte pokynům v odstavci – bezpečnost po použití a údržba a udržování.

Regulace teploty

Ke zvýšení teploty a přívodu vzduchu, otevřete vzduchovou klapku spalovací komory a regulační klapku komína. Pokud nepovede zvýšený přívod vzduchu k vyšším teplotám, musí být přiloženo více dřeva příp. dřevěného uhlí. Dodržujte návod v odstavci – příkládání dřeva/dřevěného uhlí během grilování.

K udržení teploty během dovařovacího procesu musíte přikládat dřevo nebo dřevěné uhlí.

POZNÁMKA: suché dřevo vytváří více tepla jak dřevěné uhlí. Pokud tedy přiložíte více dřeva z dřevěného uhlí, zvýšíte teplotu. Tvrdá dřeva jako je smrk, dub, bříza a různé ovocné stromy a druhy ořechovníků jsou výborné topné materiály díky svým topným hodnotám. Pokud používáte dřevo jako topný materiál, musí se jednat o vysušené dřevo. **NEPOUŽÍVEJTE NIKDY** dřevo obsahující velké množství smůly jako je borovice, toto dřevo zanechá nepříjemnou příchutí na masu.

Příkládání dřevěného uhlí / dřeva během grilování

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

Přikládání dřevěného uhlí / dřeva do spalovací komory

Krok 1

Z bezpečné vzdálenosti opatrně otevřete dvířka spalovací komory. Dbejte na to, aby plameny plápolaly, když dojde ke kontaktu ohně s čerstvým vzduchem.

Krok 2

Nechte gril úplně vychladnout a následujte pokynům v odstavci – bezpečnost po použití a údržba a udržování.

Krok 3

Použijte ochranné rukavice nebo chňapky a z bezpečné vzdálenosti smetěte za pomoci grilovacích kleští popel z horkého uhlí. Použijte také grilovací kleště k přikládání dřevěného uhlí nebo dřeva. Dbejte na to, aby nedošlo k rozvíření popela nebo jisker. Pokud je to nutné, použijte opět pevný podpalovač a za pomoci nového dřevěného uhlí / dřeva opět založte oheň.

POZOR: NELIJTE tekutý podpalovač na horké uhlí, může dojít k vyšlehnutí ostrého plamene a k těžkým poraněním.

Krok 4

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

Přikládání dřevěného uhlí / dřeva do dovařovací komory

Krok 1

Opatrně a z bezpečné vzdálenosti otevřete kryt spalovací komory. Dbejte na to, aby plameny plápolaly, když dojde ke kontaktu ohně s čerstvým vzduchem.

Krok 2

Používejte ochranné rukavice nebo chňapky k odstranění grilovaného masa a grilovacích ploch.

Krok 3

Použijte ochranné rukavice nebo chňapky a z bezpečné vzdálenosti smetěte za pomoci grilovacích kleští popel z horkého uhlí. Použijte také grilovací kleště k přikládání dřevěného uhlí nebo dřeva. Dbejte na to, aby nedošlo k rozvíření popela nebo jisker. Pokud je to nutné, použijte opět pevný podpalovač a za pomoci nového dřevěného uhlí / dřeva opět založte oheň.

POZOR: NELIJTE tekutý podpalovač na horké uhlí, může dojít k vyšlehnutí ostrého plamene a k těžkým poraněním.

Krok 4

Jakmile dřevěné uhlí opět silně hoří, použijte ochranné rukavice nebo chňapky a vložte grilovací plochy a grilované maso opět na své místo.

Krok 5

Uzavřete dovařovací komoru a nechte maso dogrilovat.

Bezpečnost po použití – pozor

- Udírnu a celé příslušenství nechte plně vychladnout, předtím než ho začnete rozebírat.
- Nikdy nenechávejte uhlí a popel v udírně bez dozoru. Přesvědčte se o tom, že uhlí a popel vychladly, předtím než je odstraníte. Chraňte sebe i svůj majetek. Vložte zbytky uhlí a popel do nehořlavé nádoby a zalijte to plně vodou a ponechte 24 hodin v kovové nádobě, než ji vysypete.
- Uhašené uhlí a popel uskladněte na přechodnou dobu v bezpečné vzdálenosti od budov a jiných hořlavých materiálů, než bude vyvezeno.
- Ostříkejte gril zahradní hadicí k odstranění případného popela nebo uhlí, které tam mohlo zůstat.
- Kovová nádoba nebo plechový kanystř s obsahem musí úplně vychladnout, než jej vysypete.
- Obsah nádoby odstraňte dle předpisů.
- Uskladněte udírnu na místě nepřístupném dětem a domácím zvířatům.

Údržba

- Grilovací rošt a rošt na dřevěné uhlí očistěte s teplou vodou a prostředkem na nádobí a osušte. Grilovací plochy a rošty potřete rostlinným olejem příp. postříkejte.
- Vnitřní a vnější plochy udírny očistěte vlhkým hadříkem. Potřete vnitřní strany udírny slabou vrstvou rostlinného oleje k zabránění tvorby rzi.
- Pokud by se na vnější straně udírny začala vytvářet rez, očistěte rez a vyleštěte tyto místa kovovou vlnou nebo smirkovým papírem. Místo pak natřete ohnivzdornou barvou.
- Ohnivzdornou barvu NIKDY nenatírejte vnitřní strany grilu. Rezavá místa na vnitřní straně vyleštěte, umyjte a potřete rostlinným olejem k minimalizaci roštu.
- Produkt není odolný vůči rzi, neuskladňujte jej ve vlhkém prostředí nebo nenechávejte volně stát na dešti.