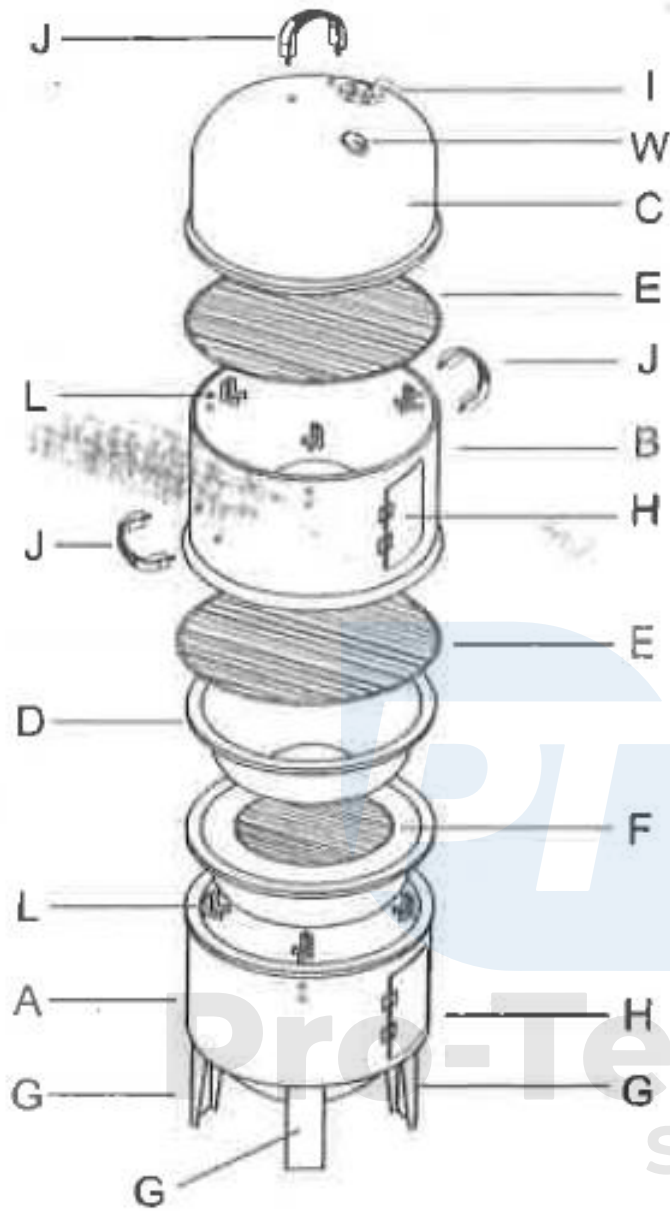


Záhradný gril BBQ s udiarňou



Návod na použitie
Preklad originálneho návodu





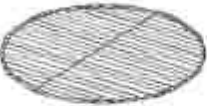
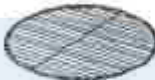














H skrutka : 3x8mm

J/G skrutka : 6x14mm

L/I skrutka : 5x10mm

Pro-Tech shop

<p style="text-align: center;">A</p> 	1X	<p style="text-align: center;">B</p> 	1X
<p style="text-align: center;">C</p> 	1X	<p style="text-align: center;">D</p> 	2X
<p style="text-align: center;">E</p> 	2X	<p style="text-align: center;">F</p> 	1X
<p style="text-align: center;">G</p> 	3X	<p style="text-align: center;">H</p> 	2X
<p style="text-align: center;">I</p> 	1X	<p style="text-align: center;">J</p> 	3X
 $\Phi 6 \times 14$	12pcs	<p style="text-align: center;">L</p> 	6X
 M6	6pcs		
 $\Phi 5 \times 10$	7pcs	<p style="text-align: center;">W</p> 	1X
 M5	7pcs		
 $\Phi 3 \times 8$	8pcs		
 M3	8pcs		

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom použití dôrazne odporúčame nechať horieť drevené uhlie viac ako 30 minút bez vloženia potravín.

UŽITOČNÁ RADA, PREDBEŽNÉ OPATRENIA

Tento gril sa môže používať iba vonku.

Tento produkt vždy inštalujte na pevný povrch, mimo dosahu horľavých a tavitelných materiálov.

Gril nepoužívajte pri vetre.

Gril použite až po jeho úplnom dokončení, keď sú všetky diely zmontované a sú pevne na svojom mieste.

Nikdy nehýbte s grilom, kým nie je oheň úplne zhasený a gril sa úplne neochladí.

Pri používaní držte deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti.

Na zapálenie, alebo rozduchavanie ohňa nikdy nepoužívajte tekuté palivo.

Chráňte sa pred ohňom a parou pri otváraní veka, alebo prístupových dvierok, keď je gril používaný.

INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

Odstráňte veko, hornú časť korpusu, mriežky na varenie a odkvapkávaciu nádobu.

Uistite sa, že rošt na drevené uhlie sedí vo vnútri nádoby na drevené uhlie a panva na drevené uhlie je bezpečne položená na všetkých 3 nohách.

Otvorte dvierka k telu spodnej časti. Ak je to možné, otočte otvorené dvierka proti vetru, aby ste podporili zapálenie ohňa a cirkuláciu vzduchu vo vnútri grilu.

Umiestnite drevené uhlie, alebo drevo (nie borovicové drevo) do pyramídového tvaru do stredu roštu na drevené uhlie.

Zapáľte oheň, pričom nechajte veko, hornú časť tela a odkvapkávaciu panvicu vypnuté. Nechajte drevené uhlie/drevo horieť asi 25 minút.

Uhlie by malo byť pred začatím grilovania jemne pokryté sivým popolom.

Uhlie/drevo rovnomerne rozložte na rošt na drevené uhlie, aby ste dosiahli rovnomerný oheň. Zatvorte dvierka na tele spodnej časti.

POKRAČUJTE S GRILOVANÍM

Odkvapkávaciu nádobu bezpečne umiestnite na 3 podporné konzoly spodnej časti tela.

Túto panvicu môžete naplniť trochou vody.

Položte grilovací rošt priamo na vrch odkvapkávacej misky. Umiestnite jedlo na grilovací rošt v jednej vrstve s medzerami medzi jednotlivými kusmi. To umožňuje, aby dym a teplo rovnomerne cirkulovali okolo jedla.

Položte telo hornej časti na telo spodnej časti. Nechajte dvere zatvorené.

Umiestnite druhý grilovací rošt na podporné konzoly tela hornej časti a uistite sa, že okraj grilovacieho roštu pevne spočíva na podporných konzolách. Položte jedlo na grilovací rošt.

Nasadte na udiareň veko a začnite grilovať!

TIPY NA GRILOVANIE

Počas procesu grilovania nezdvíhajte veko, aby ste skontrolovali jedlo. Otvorené veko umožňuje únik tepla, čím je potrebný dlhší čas grilovania.

Pri odstraňovaní veka počas grilovania ho nadvihnite smerom nabok, nie priamo nahor. Zdvihnutím veka priamo nahor sa v grile vytvorí prúd vzduchu, ktorý nasaje popol na jedlo.

REGULOVANIE OHŇA

Je absolútne nevyhnutné udržiavať vo vašom grile konzistentné, rovnomerné a nízko teplotné prostredie +/-70°C.

Mali by ste byť schopní dotknúť sa vonkajšej strany grilu v oblasti riadu bez toho, aby ste si popálili ruku.

Ak je oheň príliš horúci, položte veko na gril a zatvorte vetrací otvor veka. Môžete tiež pridať trochu mokrych drevených triesok na oheň. Tým sa zníži teplota a tiež sa vytvorí tlejúci dym pre lepšiu chuť.

Ak je oheň príliš nízky, zväčšite vetrací otvor veka a prístupové dvierka k spodnému telesu, aby ste mohli vpustiť vzduch a vytvoriť oheň.

PRIDÁVANIE VODY POČAS GRILOVANIA

Pomaly nalejte vodu lievikom, alebo nádobou s výlevkou cez prístupové dvierka korpusu hornej časti.

PRIDÁVANIE DREVNÉHO UHLIA/DREVA POČAS GRILOVANIA

Pomaly odstráňte veko z grilu a opatrne otvorte prístupové dvierka k spodnej časti tela pomocou grilovacích rukavíc.

- Na pridávanie dreveného uhlia, alebo dreva použite dlhé kliešte, aby ste nerozvírili popol a iskry.
- Keď drevené uhlie, alebo drevo opäť silno horí, zatvorte dvierka a nasadte veko späť na udiareň.

UHASENIE OHŇA

- Nasadte veko na udiareň
- Na uhasenie ohňa jednoducho zatvorte všetky vetracie otvory a dvere. Skúste tiež zasypať uhlie pieskom. Nikdy nepoužívajte vodu!