



LIVE THE BRAAI LIFE

5475 CHARCOAL PRO 57



**UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA NÁVOD K
MONTÁŽI**

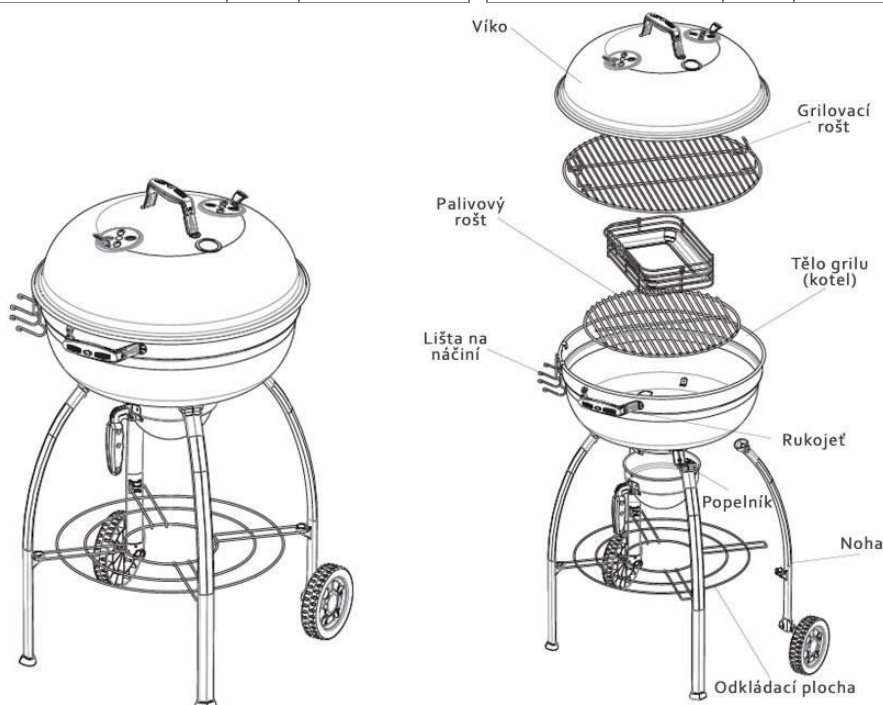
DŮLEŽITÉ Pozorně si přečtěte tyto pokyny pro použití, abyste se s tímto zařízením dostatečně seznámili před tím, než ho připojíte k plynové láhvi. Tyto pokyny uschovejte pro použití v budoucnu.

1. Bezpečnostní pokyny

- Toto zařízení je určeno pouze pro provoz ve venkovním prostředí.
- Varování – Používání tohoto zařízení uvnitř nebo v jiných stísněných prostorech může vést k akumulaci toxických výparů, což může zapříčinit vážná ublížení na zdraví.
- Vyhněte se provozu ve velkém větru.
- Zařízení vždy používejte pouze na pevném a rovném povrchu.
- Dodržujte minimální vzdálenost zařízení 1,5m od hořlavých látek.
- Na zapálení dřevěného uhlí nepoužívejte benzín nebo jiné vysoce těkavé a hořlavé tekutiny.
- Nikdy nenechávejte děti, mládež nebo domácí zvířata bez dozoru v blízkosti zařízení, které je v provozu.
- Při používání zařízení se ujistěte, že jsou všechny součásti na správném místě. Gril nepoužívejte bez nainstalovaného popelníku, protože z grilu může vypadnout žhavý popel a způsobit zranění nebo škody na majetku.
- Víko grilu sundejte před podpálením. Znovu ho nasadte pouze pokud uhlí rovnoměrně hoří. • Vyvarujte se fyzického kontaktu se zařízením pokud je v provozu, protože jeho povrch je velmi horký. V nezbytných případech použijte grilovací rukavice.
- Stůjte z dosahu výstupních ventilačních otvorů, protože vzduch vycházející těmito otvory je velmi horký.
- Se zařízením nikdy nemanipulujte, pokud je v provozu.
- K uhašení ohně nepoužívejte vodu, protože by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu. Místo toho umístěte víko na kotel a uzavřete přívod a odvod vzduchu. Tím oheň udušíte.
- Nikdy nevyhazujte ven horký nebo žhnoucí popel.

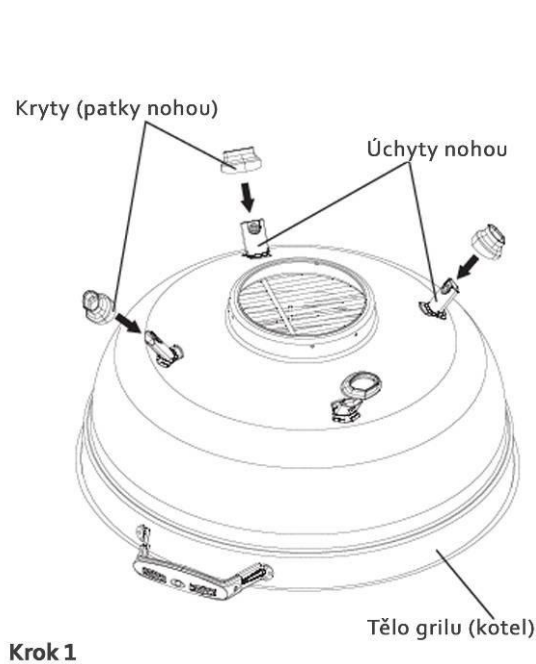
2. Seznam částí

Díl	Počet	Obrázek	Díl	Počet	Obrázek
Šroub 6x16	4		Kolečko	2	
Kryt (patka nohy)	4		Kryt kolečko	2	
Šroub M10	2		Držák popelníku - levý	1	
Matice M10	2		Držák popelníku - pravý	1	
Podložka M10	2		Podložka M6	4	
Držák náčiní	1				

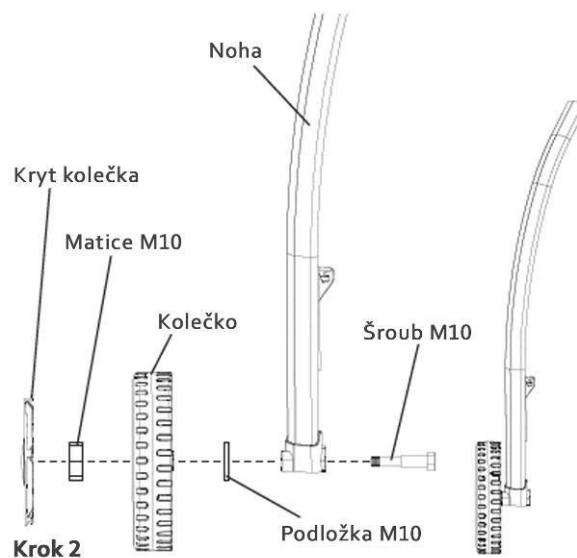
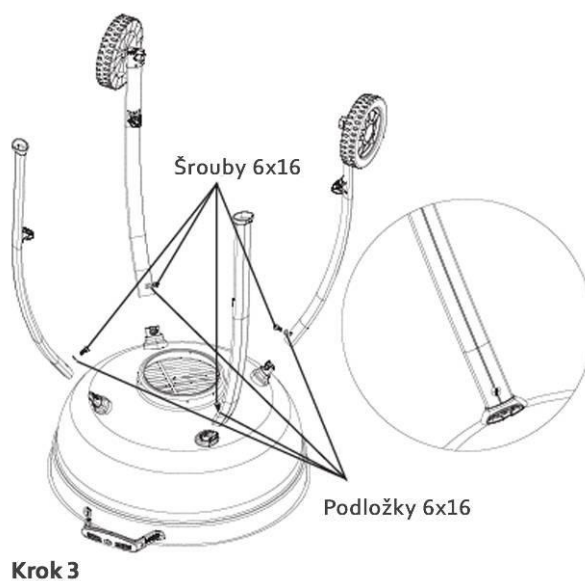


3. Pokyny pro sestavení

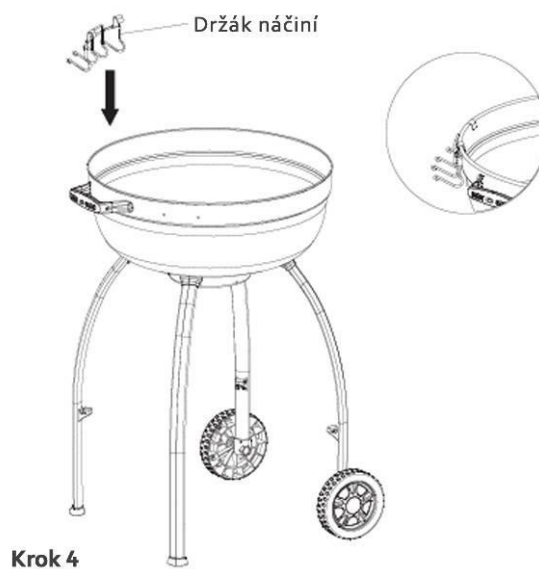
- Všechny části grilu vybalte a zkontrolujte, zda je balení kompletní. V případě nekompletnosti kontaktujte prodejce.
- **Gril před prvním použitím nechte alespoň 25-30 minut vypálit.**



Tělo grilu (kotel) položte na měkkou podložku dnem vzhůru. Na úchyty nohou nasadte kryty (patky nohou) tak, aby dosedly na tělo grilu.

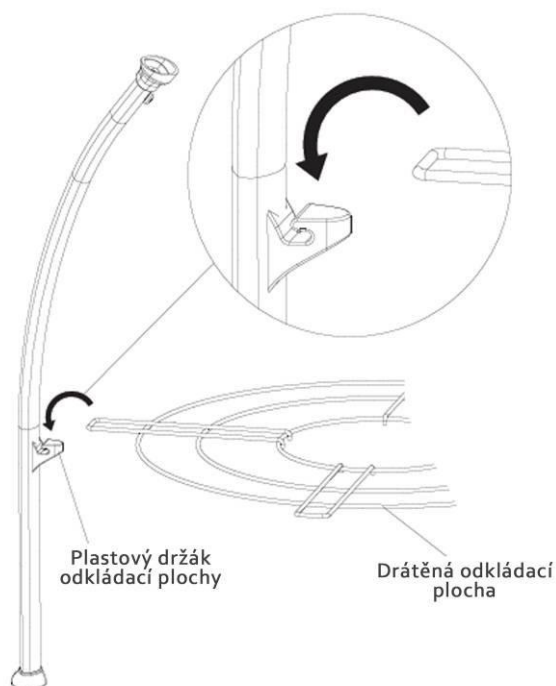


Na nohy s otvorem na dolním konci připevněte kolečka. Šroub M10 nasadte do prolisu, navlékněte podložku M10, kolečko a utáhněte matkou M10 tak, aby se kolečko mohlo volně otáčet. Poté nasadte plastovou poklici kolečka.



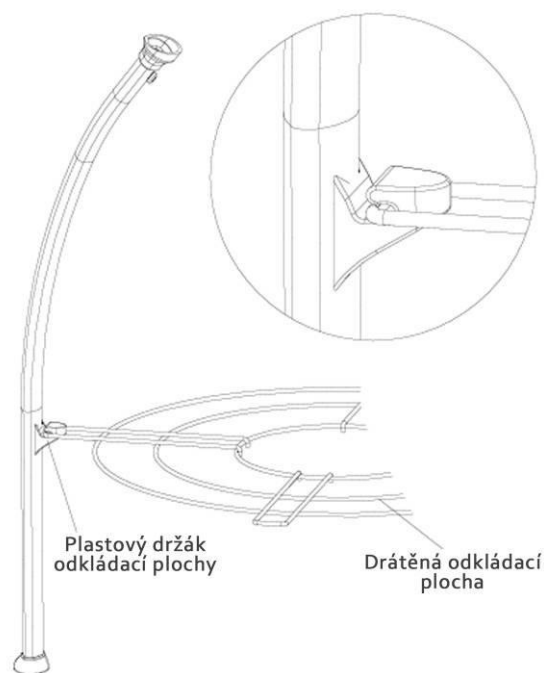
Nohy postupně zastrčte do nasazených krytů a připevněte přiloženými 6x16. Nohy zatím neutahujte příliš pevně. Nohy s kolečky nasadíte na úchyty na straně protilehlé rukojeti těla grilu. Případná pozdější manipulace s grilem probíhá tak, že gril uchopíte za rukojeť,

Smontovanou spodní část grilu otočte a postavte na nohy šrouby. Nohy s kolečky nasadíte na úchyty na straně protilehlé rukojeti těla grilu. Případná pozdější manipulace s grilem probíhá tak, že gril uchopíte za rukojeť, nazvednete přední nohy bez koleček a gril převážíte.



Krok 5

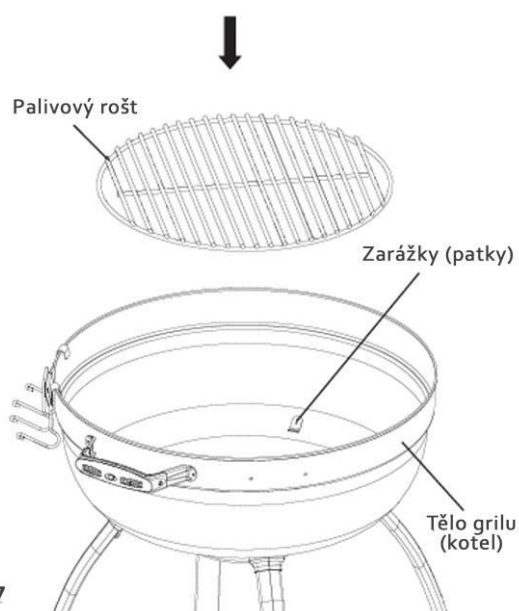
Nasadíte drátěnou odkládací plochu do plastových držáků na nohou a



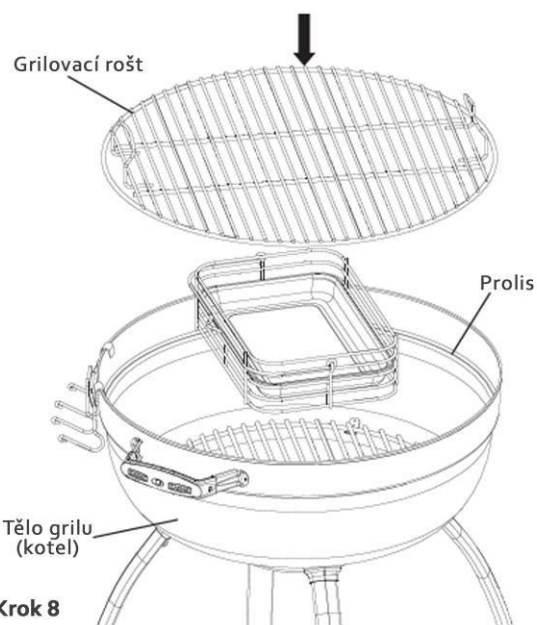
NEZAPOMEŇTE utáhnout šrouby připevňující nohy ke grilu!

Krok 6

Poté utáhněte šrouby 6x16 připevňující nohy k tělu grilu. zaklapněte.

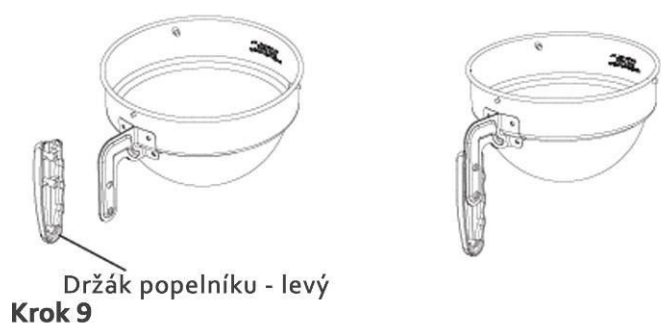


Krok 7

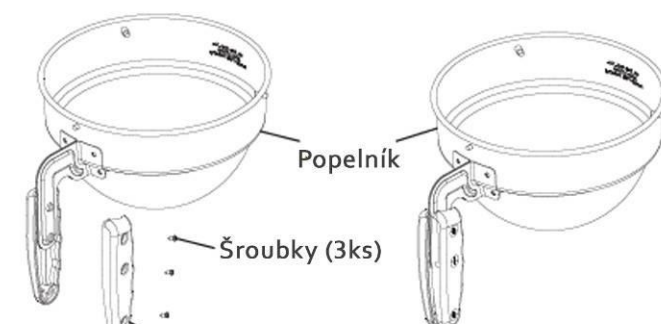


Krok 8

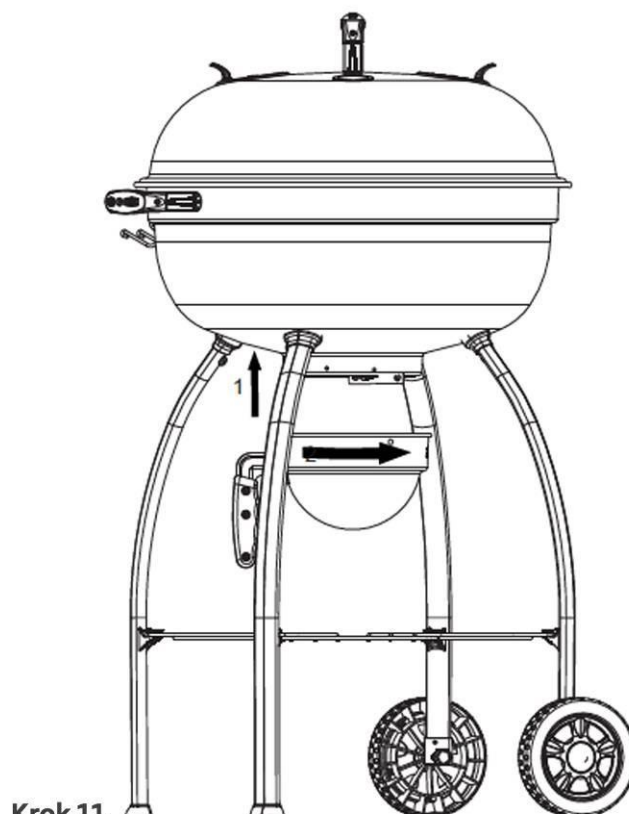
Na zarážky (patky) uvnitř těla grilu položte palivový rošt. Do prolisu uvnitř těla grilu položte grilovací rošt. Košík s nerezovou miskou používejte pouze při nepřímém grilování.



Krok 9



Krok 10



Krok 11

Nasaďte levou i pravou část držáku popelníku na popelník a přiloženými šroubky utáhněte

Popelník nasaďte do prolisů na spodní části těla grilu (kotle). Otáčením doprava a zpět při grilování regulujete množství vzduchu nasávaného grilem a tím i teplotu uvnitř.

4. Návod k obsluze

- Nepoužívejte gril v uzavřených prostorách nebo uvnitř budov, protože by mohlo dojít k akumulaci kouře.
 - Před prvním grilováním ponechte dřevěné uhlí hořet 25 – 30 minut, aby se gril dostatečně vypálil.
 - Při podpalování a v průběhu grilování ponechte horní i spodní ventilační otvory (otáčením popelníku) otevřené. Pokud je oheň příliš prudký, lze ventilační otvory uzavírat a tím kontrolovat intenzitu ohně.
 - Při nastavování ventilačních otvorů používejte grilovací rukavice, víko může být horké.
 - Pokud sundáváte poklop během grilování, vyzvedněte jej do strany, zamezíte tím spadnutí odpadu na potraviny.
 - Pro obracení masa na grilu používejte kleště místo napichování, zabráníte tím úniku přírodních šťáv a jejich vzplanutí.
- Gril CHARCOAL PRO 57 umožňuje dvě základní metody grilování:

Přímé grilování

- Přímé grilování je základní a nejjednodušší způsob grilování. Jídlo je grilováno přímo prostřednictvím žáru. Tato metoda se používá pro potraviny, které nevyžadují dlouhou dobu pro přípravu jako například steaky, hamburgery, kuřecí filety, rybí filety nebo zelenina, atd. Při přímém grilování jsou uhlíky rozprostřeny v jedné vrstvě po celém palivovém roštu. Dřevěné uhlí je připravené, pokud jsou 2/3 pokryty šedou vrstvou popela a již nehoří (přibližně 30 – 40 minut). Jídlo je poté přímo grilováno na grilovací roštu nad žhavými uhlíky a musí být otáčeno v polovině času grilování na druhou stranu, aby byly obě strany rovnoměrně vystaveny teplu.

Nepřímé grilování

- Nepřímé grilování se využívá pro lepší uchování přírodních vůní a šťáv z jídla. Je podobné pečení v horkovzdušné troubě, ale s dodatečnou uzenou, grilovanou vůní, kterou lze získat pouze při grilování na dřevěném uhlí. Tato metoda je vhodná pro grilování „celých jídel“ jako jsou pečeně, žebra, celá kuřata a krůty. Nepřímé grilování vyžaduje přítomnost ohně na všech stranách grilu. Rovnoměrné množství briket nebo dřevěného uhlí se rozprostře na palivový rošt okolo koše pro nepřímé grilování. Do středu roštu pro dřevěné uhlí se mezi uhlí umístí odkapávací miska, která zachytí šťávy z masa. Ty mohou sloužit pro případnou přípravu omáček a sosů.

5. Užitečné tipy

- Poklop grilu je integrovaný funkční komponent zvyšující výkon, který přináší následující výhody: Lepší distribuce tepla:
- Poklop nutí horký vzduch, aby cirkuloval uvnitř grilu.
- Vnitřní smaltovaný povrch přerozděluje a vyzařuje množství tepla získaného z uhlí, což má za následek grilování jídla ze všech stran a úsporu času. Kontrola hoření:

- S poklopem na správném místě je vytvořeno prostředí pro existenci otevřeného ohně s minimálním nebezpečím rozhoření, což by mohlo spálit jídlo.
Lahodná vůně:
- Vlivem unikátnímu přenosu tepla jsou uvnitř zachovány přírodní vůně a šťávy. Při používání poklopu je jídlo více chutné, šťavnaté a jemné.

6. Čištění a údržba

- Před čištěním nechte zařízení vždy dostatečně vychladnout.
- Vyjměte všechny rošty a vymet'te všechn popel z kotle do popelníku. Vyjměte popelník pootočením a lehkým nadzvednutím. Vyhod'te popel na bezpečné místo a popelník znovu nasad'te zpět na své místo.
- Na smaltovaný povrch nepoužívejte ostré kovové předměty nebo abrazivní čisticí přípravky, použijte nylonový kartáč nebo plastovou stěrku v kombinaci se schváleným čističem na grily.
- Gril kompletně vyčistěte minimálně 2x nebo 3x ročně v závislosti na frekvenci použití.

7. Skladování

- Pokud není gril používán, uskladněte jej na suchém místě a ujistěte se, že je poklop na svém místě. Zakrytím grilu pomocí CADAC ochranného obalu prodloužíte životnost a udržíte dobrý stav grilu.