

BBQ Gril

10029123 10029124

KLARSTEIN

Vážený zákazník,

Gratulujeme Vám k zakúpeniu tohto produktu. Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcií a upozornení uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť.

Bezpečnostné pokyny

- Pozorne si prečítajte pokyny a užívateľský manuál a uchovajte ho pre prípad potreby.
- Tento produkt je určený **VÝHRADNE PRE VONKAJŠIE POUŽITIE**. **NEPOUŽÍVAJTE VNÚTRI**.
- **VŽDY** dbajte na to aby sa v okolí zariadenia nepohybovali deti alebo zvieratá a aby udržovali bezpečnú vzdialenosť od zariadenia.
- **NIKDY** neponechajte horiaci oheň bez dozoru.
- **NEBEZPEČENSTVO** otravy oxidom uhľoňatým - **NIKDY** nezapaľujte tento výrobok, alebo ho nenechajte ochladieť v uzavretých priestoroch.
- **NEPOUŽÍVAJTE** tento výrobok v stane, karavanoch, vo vozidlách, v pivnici, v podkroví alebo na lodi.
- **NEPOUŽÍVAJTE** pod markízami, slnečníkmi ani altánmi.
- Nebezpečenstvo požiaru ohniská môžu počas používania vyžarovať teplo.
- **UPOZORNENIE - NEPOUŽÍVAJTE** benzín, plyn, zápalné tekutiny, alkohol alebo iné podobné chemikálie pri zapaľovaní, alebo ak oheň vyhasne.
- V tomto grile sa odporúča používať uhlie. Horí dlhšie a vytvára menej popola, ktorý môžu obmedziť prúdenie vzduchu.
- **Dôležité:** pri otvorení veka pri vysokých teplotách nevyhnutne zdvihnúť veko len mierne, čo umožní, aby horúci vzduch vstúpil pomaly a bezpečne, čím by sa zabránilo akémukoľvek spätnému rázu alebo vzplanutiu, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- Nepoužívajte túto rúru na pizzu na horľavých povrchoch, ako je suchá tráva, drevná štiepka, listy alebo ozdobná kôra.
- Uistite sa, že rúra je umiestnená aspoň 2 metre od horľavých predmetov.
- Nepoužívajte toto zariadenie ako pec na spaľovanie.
- Upozornenie: Tento výrobok sa veľmi zahrieva, počas prevádzky ho nepremiestňujte.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo povrchni vždy používajte teplovzdorné rukavice.
- Nechajte zariadenie úplne vychladnúť pred presunom alebo odložením.
- Prístroj vždy pred použitím skontrolujte kvôli únave materiálu a poškodeniu a nevhodné časti vymeňte podľa potreby.

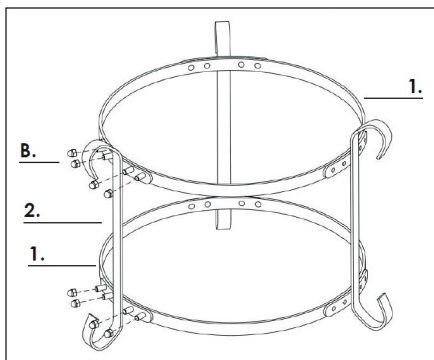
Montáž

Krok 1

Pripevnite jeden držiak (2) k dvom výstužným kruhom (1). Pripevnite držiak ku každému kruhu pomocou 8 skrutiek (A) a 8 matíc (B).

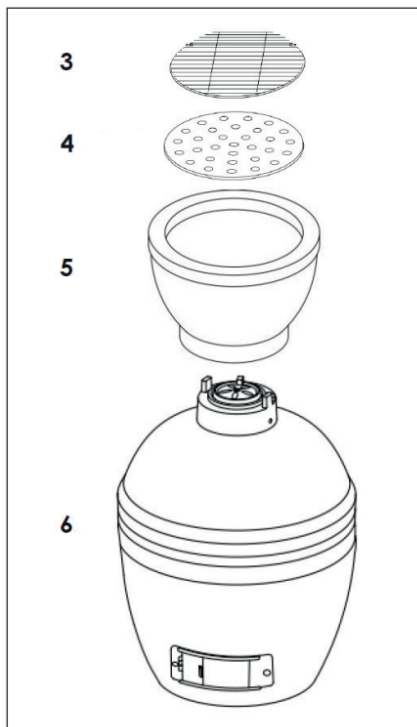
Krok 2

Pokračujte s pripieňovaním ostatných držiakov ku kruhom zarovnaním otvorov na skrutky a následným vložení skrutiek (A) a ich upevnením pomocou matiek (B). Prečítajte si vyššie uvedený obrázok.



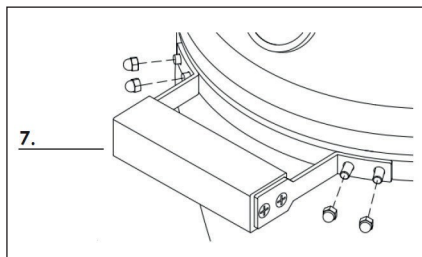
Krok 3

Následne vložte ohnisko (5), platňu na uhlie (4) a mriežku na grilovanie (3). Prečítajte si nižšie uvedený obrázok.



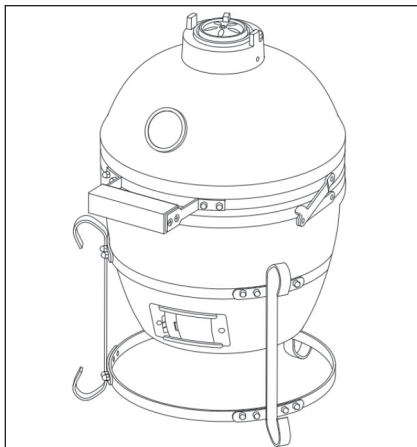
Krok 4

Na uchytenie rukoväte (7) k veku zarovnajzte otvory v rukoväti s predmontovanými skrutkami na veku. Rukoväť (7) zaistite pomocou 4x matíc.



Krok 5

Umiestnite gril na stojan tak, aby spodný vetrací otvor nebol blokovaný.



Keď je gril bezpečne postavený na stojane, uistite sa, že je v rovine pomocou vodováhy. Gril je teraz pripravený na použitie. Pred použitím sa uistite, že gril je pevne zmontovaný.

Použitie a prevádzka

Hasenie

Na zhasnutie ohňa v grile - zastavte pridávanie paliva a zatvorte všetky vetracie otvory a veko tak, aby mohol požiár prirodzene vyhasnúť. Na hasenie nepoužívajte vodu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu grilu.

Údržba

Utiahnite skrutky na kruhoch a pravidelne mažte pánty na veku grilu.



Informácie k zapalovaniu, použite a starostlivosť

- Dbajte na to, aby rúra trvale umiestnená na rovnom, zarovnanom, tepelne odolnom nehorľavom povrchu mimo horľavých predmetov.
- Dbajte na to, aby rúra mala minimálne 2m voľného miesta nad sebou a aby mala minimálnu vzdialenosť 2 m od iných okolitých predmetov..
- Ak chcete zapáliť oheň, umiestnite noviny a tenké kusy dreva do spodnej časti grilu. Potom umiestnite jednu alebo dve hársky dreveného uhlia nad vrchol novín.
- **UPOZORNENIE** - Nepoužívajte benzín, plyn, zápalné tekutiny, alkohol alebo iné podobné chemikálie pri zapalovaní, alebo ak oheň vyhasne.
- Otvorte spodný ventilačný otvor papier zapáľte pomocou zapaľovača alebo pomocou zápaličiek. Akonáhle sa oheň chytil, nechajte spodný otvor a veko otvorené asi 10 minút na vytvorenie malého lôžka uhlia.
- Odporúča sa, aby ste neprihadzovali a neotáčali uhlie hneď po tom ako sa zapáli. To umožňuje, aby drevené uhlie bolo možné spaľovať rovnomernejšie a efektívnejšie.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo povrchmi na ktorých sa varí vždy používajte tepluvzdorné rukavice.
- Pokyny na varenie sú uvedené nižšie v závislosti od teploty a trvania.



Doplnenie paliva



Pri uzavretých vetracích otvoroch zostáva gril na horúci niekoľko hodín. Ak budete potrebovať dlhší čas varenia (napr. pri pečení celého kuraťa alebo pri pomalom údení), môže byť potrebné pridať ďalšie uhlie. Stačí pridať ďalšie uhlie a pokračovať.

Varenie

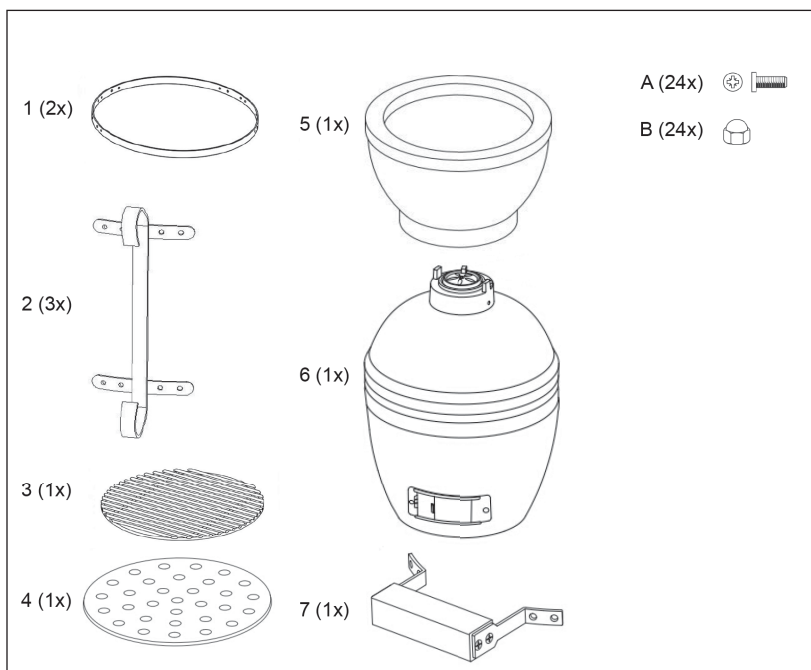
| Pomalé varenie/ údenie (110-135 ° C) | | Vrchný vetrací otvor | Spodný vetrací otvor |
|--------------------------------------|----------------|---|--|
| Hovädzí bôčik | 2 h na 500 g |  |  |
| Pulled Pork | 2 h na 500 g | | |
| Celé kura | 3-4 h na 500 g | | |
| Rebrá | 3-5 h na 500 g | | |
| Pečené mäso | 9+ h na 500 g | | |

Poznámka: Čierna = zatvorená / biela = otvorená

| Gril / Pečenie (160-180 ° C) | | Vrchný vetrací otvor | Spodný vetrací otvor |
|------------------------------|------------|---|--|
| Ryby | 15-20 Min. |  |  |
| Bravčová panenka | 15-30 Min. | | |
| Kuracie kúsky | 30-45 Min. | | |
| Celé kura | 1-1,5 hod. | | |
| Jahňacia noha | 3-4 hod. | | |
| Moriak | 2-4 hod. | | |
| Šunka | 2-5 hod. | | |

| Sušené mäso | | Vrchný vetrací otvor | Spodný vetrací otvor |
|------------------|-----------|---|--|
| Steak | 5-8 Min. |  |  |
| Bravčové kotlety | 6-10 Min. | | |
| Burgre | 6-10 Min. | | |
| Klobásy | 6-10 Min. | | |

Zoznam častí



Výrobca: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Nemecko.