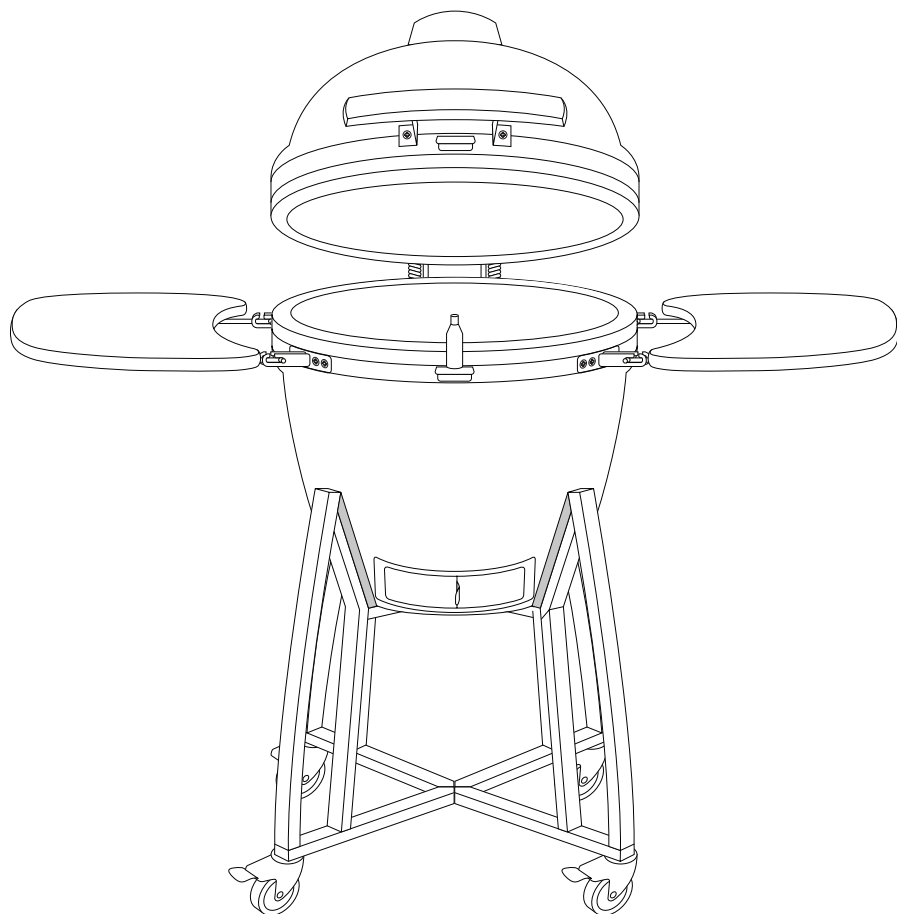


GRIL KERAMICKÝ 55 CM



CE

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAROVÁNÍ před popálením!

- Dbejte na to, aby gril stál na rovné a ohnivzdorné ploše, která není ze skla nebo plastu.
- POZOR! Tento gril se velmi zahřeje a během provozu jím nesmí být pohybováno!
- Při grilování nebo seřizování ventilačních otvorů a při používání komínového startéru vždy používejte rukavice na grilování.
- Při přípravě pokrmů, nastavení otvorů, přikládání uhlí a používání teploměru nebo poklopu vždy používejte rukavice na grilování.
- Používané rukavice na grilování musí vyhovovat předpisu o osobních ochranných prostředcích (kategorie II s ohledem na tepelnou ochranu, např. DIN-EN 407).
- Používejte ke grilování pouze grilovací dřevěné uhlí nebo grilovací dřevěné brikety, které byly schváleny dle DIN EN 1860-2.
- Potraviny vkládejte teprve tehdy, když uhlíky nehoří plamenem.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými držadly odolnými proti horku.
- Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.
- VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!
- Dřevěné uhlí nikdy nehaste vodou.

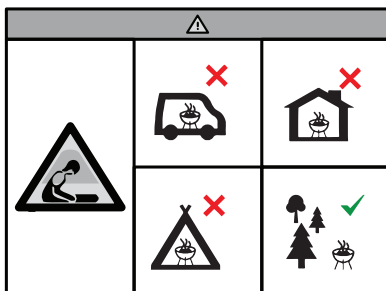
NEBEZPEČÍ pro děti a domácí zvířata!

- Horký gril nenechávejte nikdy bez dozoru.
- POZOR! Zamezte přístup dětem a domácím zvířatům!

VAROVÁNÍ nebezpečí otravy oxidem uhelnatým!

- Nepoužívejte v uzavřených prostorech!

VÝSTRAHA! Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obývaných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy, lodě. Nebezpečí fatálního otrávení oxidem uhelnatým.



NÁVOD K OBSLUZE

Před zprovozněním tohoto vysoce kvalitního grilu PROTECO si prosím pečlivě přečtete tento návod k montáži a použití. Rychle zjistíte: Montáž a manipulace jsou lehké a jednoduché.

POUŽITÍ KE STANOVENÉMU ÚČELU

Tento gril je dovoleno používat výhradně na přípravu potravin vhodných ke grilování. Současně musí být respektovány všechny pokyny tohoto návodu.

Jenom k soukromému použití!

VŠEOBECNÉ POKYNY K ÚSPĚŠNÉ MONTÁŽI

Pečlivě si přečtete montážní návod a dodržujte bezpečnostní pokyny. Na sestavení grilu si nechte dostatek času. Předem si připravte rovnou pracovní plochu o velikosti dvou až tří čtverečních metrů. Vyndejte gril z obalu! Všechny díly a potřebné nářadí si položte na dosah ruky. Nezapomeňte prosím: Všechny šroubové spoje utáhněte teprve po dokončení montáže. Jinak může dojít k nežádoucímu prnutí.

POKYNY PRO BEZPEČNÝ PROVOZ GRILU

Gril musí být umístěn na stabilním a bezpečném povrchu.

Neprovozujte v uzavřených prostorách ani pod přístřešky.

Používejte pouze bezpečné podpalovače, které splňují požadavky EN 1860-3

Maximální množství dřevěného uhlí je 0,6 kg.

Gril by měl být zahřátý a palivo by mělo být žhavé nejméně 30 minut před prvním použitím.

ZAPÁLENÍ PALIVA

VAROVÁNÍ před popálením!

Při zapalování benzínem nebo lihem může v důsledku vzplanutí dojít k nekontrolovanému vývinu tepla. Používejte jenom bezpečné podpalovače - například podpalovače splňující normu EN 1860-3.

1. Použijte kvalitní dřevěné uhlí, brikety a pevný podpalovač popřípadě systém pro podpal dřevěných uhlíků či briket
2. Navrstvěte část dřevěného uhlí respektive briket do ohniště.
3. Zápalkou zapalte jeden až dva kousky pevného podpalovače. Vložte je na připravenou vrstvu dřevěného uhlí respektive briket.
4. Kousky pevného podpalovače nechte 2 až 4 minuty hořet. Potom ohniště pomalu naplňte dřevěným uhlím respektive briketami. Respektujte objem!

5. Po cca 15 až 20 minutách se nahoře vytvoří bílý popílek. Je dosaženo optimálního stavu rozžhavení. Nyní pomocí vhodného kovového nářadí rovnoměrně rozdělte palivo v ohništi.

6. Vložte grilovací rošt do grilu a začněte s grilováním.

ČIŠTĚNÍ/ÚDRŽBA

Varování před popálením!

Před čištěním nechte gril úplně vychladnout. K rychlému zchlazení grilu nikdy nepoužívejte vodu. Mohlo by dojít k popálení nebo opaření.

K udržení hezkého vzhledu je přirozeně nutné gril občas vyčistit. Nepoužívejte drátěnky.

1. K normálnímu čištění stačí hadřík a voda s běžným prostředkem na umývání nádobí.
2. Pokud jsou emailované díly silněji znečištěné, použijte běžný čistící prostředek na email (pečicí troubu). Dodržujte pokyny výrobce používaného čisticího prostředku.
3. Grilovací rošt umyjte prostředkem na nádobí a vyčistěte ho nerezovým čisticím polštářkem.

POKYNY NA OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A OPATŘENÍ PŘI LIKVIDACI

Při provozování grilu a při likvidaci odpadu dbejte na čistotu a bezpečnost. Zbýlý odpad zásadně odnešte do kovových nádob respektive nádob z nehořlavých materiálů připravených k tomuto účelu.

Pro likvidaci platí místní předpisy.

ZÁRUKA

Na tento gril poskytujeme dvouletou záruku, která počíná dnem koupě. Záruka zahrnuje závady ve zpracování a vadné díly.

PŘÍRUČKA VAŘENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

- Zapalujte dřevěné uhlí podle výše uvedených pokynů. S uhlíky pro zapálení nehýbejte ani nepřikládejte.
- Zcela otevřete spodní otvor a nechte víko otevřené asi na 10 minut, aby se vytvořila malá vrstva horkých uhlíků.
- Gril monitorujte, dokud nedosáhnete požadované teploty. Viz stranu 11, kde najdete teploty pečení.
- Zcela zavřete spodní otvor, abyste udrželi teplotu.
- Nyní jste připraveni používat gril na vaření.
- **Důležité:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné zvednout víko jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vniknout, čímž se zabrání vzniku zpětného nasátí nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- **VŽDY** dodržujte INFORMACE O VAŘENÍ POTRAVIN v tomto návodu k obsluze.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami **VŽDY** používejte rukavice odolné vůči teplotě.

PRŮVODCE UZENÍM

- Postupujte podle výše uvedených pokynů, jako kdybyste začínali pomalu vařit.
- Gril monitorujte, dokud nedosáhnete požadovanou teplotu. Viz teploty pečení.
- Dolní otvor nechte mírně otevřený.
- Zavřete horní otvor a několik minut pokračujte v kontrole teploty.
- Pomocí tepelně odolných rukavic nasypete dřevěné třísky na horké uhlí.
- Nyní jste připraveni používat gril na uzení.
- TIP: Namočte své dřevní štěpky do vody na 15 minut, aby se proces uzení prodloužil.
- Důležité: Při otvírání víka při vysokých teplotách je nezbytné zvednout víko jen mírně, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vniknout, čímž se zabrání vzniku zpětného nasátí nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
- VŽDY dodržujte INFORMACE O VAŘENÍ POTRAVIN uvedeny v tomto manuálu.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami VŽDY používejte rukavice odolné vůči teplotě.

NÁVOD NA VAŘENÍ PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ

1. Zapalujte uhlí dle návodu.
2. Zavřete víko a úplně otevřete horní a spodní otvory.
3. Gril monitorujte, dokud nedosáhne požadovanou teplotu. Viz teploty vaření.
4. Zavřete horní otvor v polovině procesu a na několik minut pokračujte v kontrole teploty.

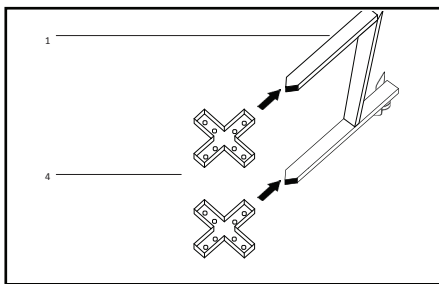
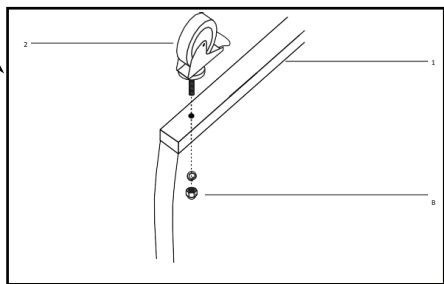
DOPLNĚNÍ PALIVA

Při zavřených ventilech zůstane gril několik hodin na vysoké teplotě. Pokud požadujete delší dobu vaření (např. Při pečení celé kosti nebo pomalém uzení), může být nutné přidat další dřevěné uhlí. Stačí přidat další dřevěné uhlí a pokračovat tak, jak je uvedeno výše.

MONTÁŽ

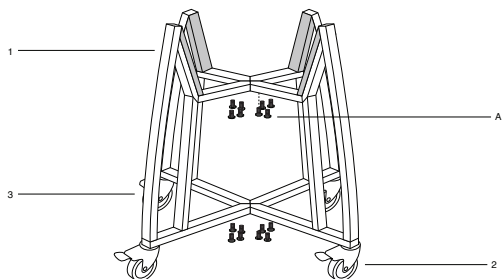
DŮLEŽITÉ - Před použitím odstraňte všechny obaly, ale dodržujte bezpečnostní pokyny a uschovejte je spolu s tímto výrobkem.
Před montáží se ujistěte, že je víko zavřené.

KROK 1: Připevněte čtyři přední závitové kolečka (2 a 3) pro každou ze čtyř konzol (1) jejich protlačením přes otvor. Pomocí nastavitelného klíče zajistěte každé kolečko 1x maticí (B).



KROK 2: Při montáži vložte dva kříže (4) do jedné ze čtyř konzol (1) z horní i spodní strany.

KROK 3: Pokračujte ve vkládání křížů (4) do dalších tří konzol (1).

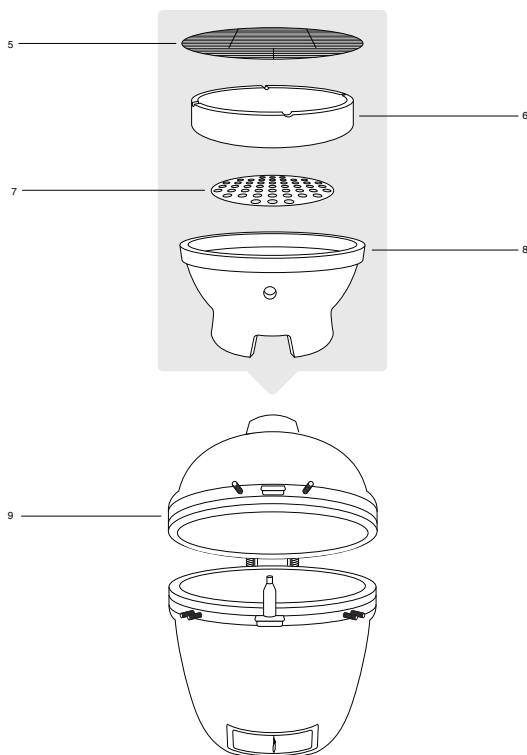


KROK 4: Pomocí 16x šroubů (A) upevněte konzoly (1) ke kříži (4). Před umístěním grilu PROTECO (9) do vozíku se ujistěte, že je vozík bezpečný a všechny šrouby jsou pevně utažené.

KROK 5: Pokud chcete umístit gril PROTECO (9) na vozík, nejprve odstraňte všechny předměty, které jsou uvnitř, aby se usnadnilo zvedání.

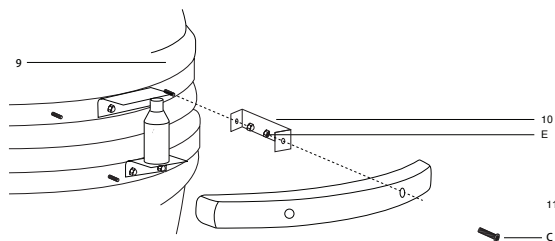
KROK 6: Při zvedání grilu PROTECO na vozík musí být minimálně dvě osoby. Umístěte jednu z vašich rukou na spodní ventil grilu a druhou pod gril. Zvedání pomocí zavěšení nebo bočních stolů by mohlo vést ke zranění a poškození výrobku.

KROK 7: Umístěte mřížku na vozík tak, aby spodní otvor směřoval k přední části vozíku, aby se otevřel a zavřel bez jakékoliv překážky.

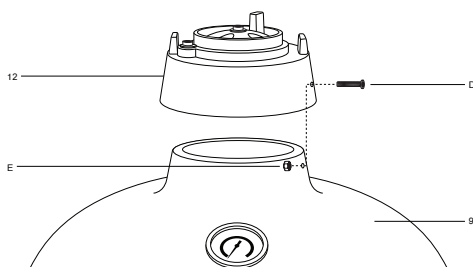


KROK 8: Když je gril bezpečně umístěn na vozíku, dejte ohniště (8), desku na uhlí (7), horní kruh (6) a mřížku na pečení (5) dovnitř grilu PROTECO, jak je znázorněno ve schématu montáže.

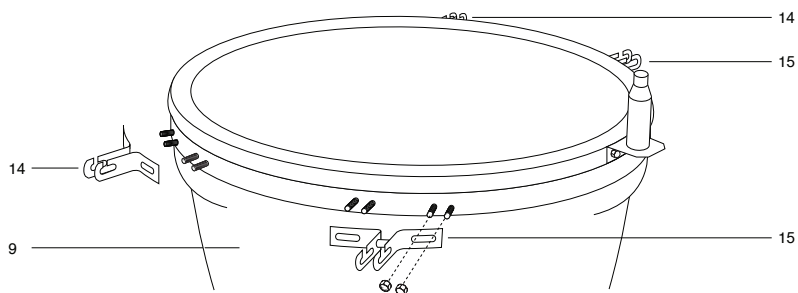
KROK 9: Zatlačte na páky koleček (2), aby se kolečka zablokovaly, aby se zajistilo, že se gril nemůže při používání pohybovat.



KROK 10: K upevnění držadla (10) na víko grilu PROTECO (9) začněte připevněním 2x držáků držadla (11) pomocí 2 x šroubů a matic s kupolovými hlavami. Upevněte rukoje. (11) na konzoly (10) pomocí 2 šroubů (C) a matic (E).

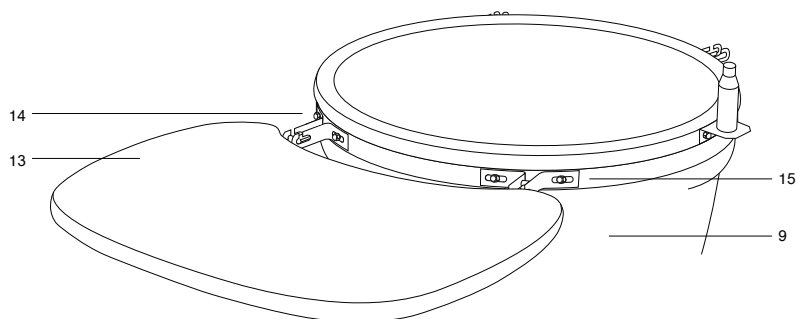


KROK 11: Na připevnění horního větracího otvoru (12) k grilu PROTECO (9) jej umístěte na vrch a srovnejte oba otvory pro šrouby. Zajistěte pomocí 2 šroubů (D) a matic (E). Při montáži se ujistěte, že horní odvětrávací šroub je na levé straně.

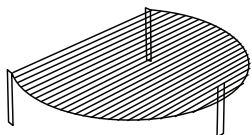


KROK 12: Připojte 2x konzoly na stůl (14) ke grilu PROTECO (9) pomocí 4x šroubů a matic s kupolovými hlavami na konzolu. Všimněte si prosím pozici uvedenou na obrázku výše.

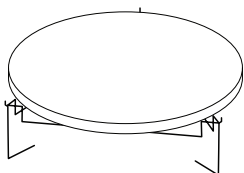
KROK 13: Připojte 2x konzoly na stůl (15) ke grilu PROTECO (9) pomocí 4x šroubů a matic s kupolovými hlavami na konzolu. Všimněte si prosím pozici uvedenou na obrázku výše.



KROK 14: PROTECO gril je nyní připraven k použití, ale před použitím se ujistěte, že jste si pečlivě přečetli pokyny na grilování.

PŘÍSLUŠENSTVÍ (MOŽNO DOOBJEDNAT)**ZVÝŠENÁ MŘÍŽKA NA VAŘENÍ**

Dodatečná mřížka z nerezavějící oceli pro dodatečný varný prostor.

**PIZZA KÁMEN S OPĚRNÝM RÁMEM**

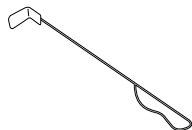
Základní příslušenství pro rovnoměrné vaření křupavých pizz, plochých chlebů a jiných specialit.

**NÁSTROJ NA UCHYCENÍ**

Umožňuje zvednout kámen na pizzu nebo gril, který je příliš horký na manipulaci.





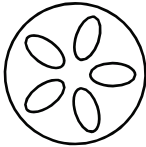

**OCHRANA PROTI DEŽI**

Když gril vychladne a nepoužívá se, přikryjte ho pláštěm pro dodatečnou ochranu.

**NÁSTROJ NA POPEL**

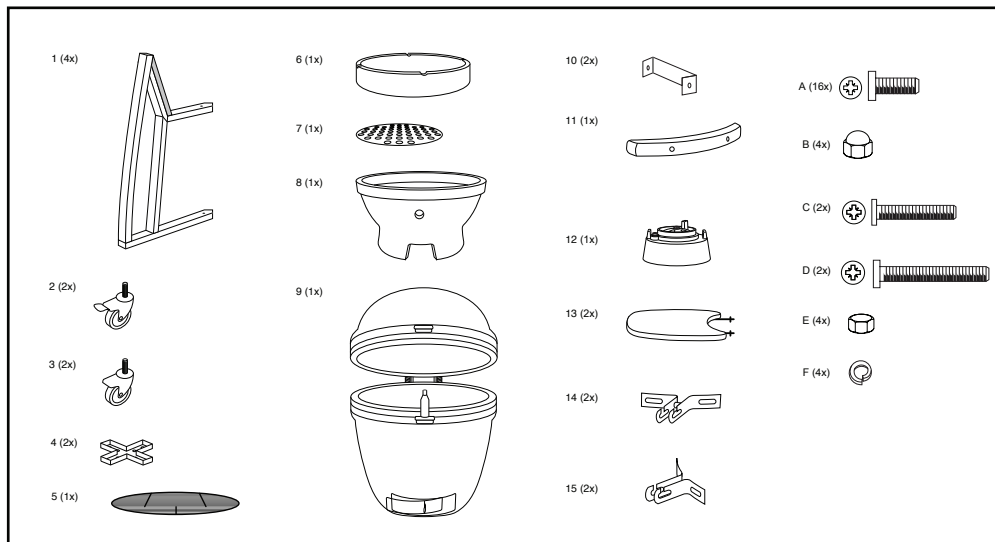
Jakmile váš gril spálil veškeré palivo a vychladl, použijte tento nástroj na odstranění popela zespodu.

PRŮVODCE TEPLOTAMI VAŘENÍ

Druh masa	Čas vaření	Horní otvor	Spodní otvor
Pomalé vaření / uzení (110 °C - 135 °C)			
Hovězí Hrudník	2 hodiny na 500 g.		
Vepřové Maso	2 hodiny na 500 g.		
Celé kuře	3-4 hodiny		
Žebra	3-5 hodiny		
Pečeně	Do 9 hodin		
Gril / Pečení (110 °C - 135 °C)			
Ryby	15-20 Min.		
Vepřová panenka	15-30 Min.		
Kuřecí kousky	30-45 Min.		
Celé kuře	30-45 Min.		
Jehněčí kolínko	1- 1,5 Hod.		
Žebra	2-4 Hod.		
Pečeně	2-5 Hod.		
Prudké opečení (260 °C - 370 °C)			
Steaky	5-8 Min.		
Vepřové kotlety	6-10 Min.		
Burgery	6-10 Min.		
Klobásy	6-10 Min.		

Poznámka: Černá = zavřená / bílá = otevřená

SEZNAM ČÁSTÍ



Před montáží si pozorně přečtěte návod. Zkontrolujte všechny díly se seznamem dílů. Montáž provádějte na měkkém povrchu, abyste zabránili poškrábání barvy. Tyto informace si uschovejte pro budoucí použití.

Pro jednoduchost montáže nechte šrouby uvolněné a zcela dotáhněte, když je montáž kompletní.

Nedotahujte PŘÍLIŠ šrouby; utáhněte jen pomocí mírného tlaku, abyste zabránili poškození šroubů nebo součástí grilu.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce: PROTECO nářadí s.r.o.,
Radlická 2487/99, 150 00 Praha 5
Česká republika, IČO: 47453630

Výrobek: 62.22-GK-55 gril keramický 55 cm PROTECO
Typ: AU-21

Výrobek splňuje všechna příslušná ustanovení technických předpisů, tj. předmětných směrnic Evropských společenství a nařízení vlády ČR.

Směrnice č.1935/2004/EC

Při posouzení shody byly použity následující normy:

EN 1860 - 1:2013+A1:2017
EN 71-1 :2014
LFGB
DIN 10955:2004
ISO 11885:2007/DIN EN ISO 17294

Posouzení shody bylo provedeno ve spolupráci s: SGS Xianhong Road, XiangAn Ind. Zone, Xiamen, Fujian, province, China.

Čísla a testů a certifikátů: XMHL1803001571OT-03, 0164142773c, 0164142773c001, 0164142773c 002.

Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno: 21

Osoba pověřená kompletací technické dokumentace:

Libor Knap
Podbřeží 63
518 03

V Podbřeží dne 27.11.2020

.....
Libor Knap
ředitel společnosti
PROTECO nářadí s.r.o.
Radlická 2487/99
150 00 Praha 5 - Smíchov

ZÁRUČNÍ LIST

Razítko a podpis prodejce / Pečiatka a podpis predajcu / Händlerstempel und Unterschrift:

.....

Datum prodeje / Dátum predaja / Verkaufsdatum:

Záznamy o provedených opravách (datum, podpis):

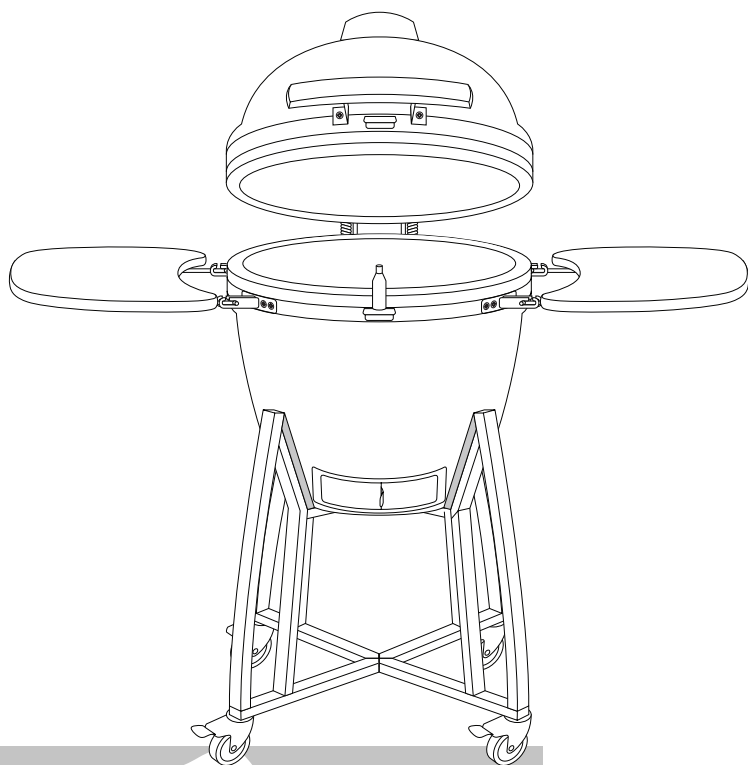
Záznamy o vykonaných opravách (dátum, podpis):

Bemerkungen über vorgenommenen Reparaturen (Datum, Unterschrift):

1.

2.

3.



Výrobce:
PROTECO nářadí s.r.o.
Provozovna: Podbřezí 63, 518 03
www.proteco-naradi.cz