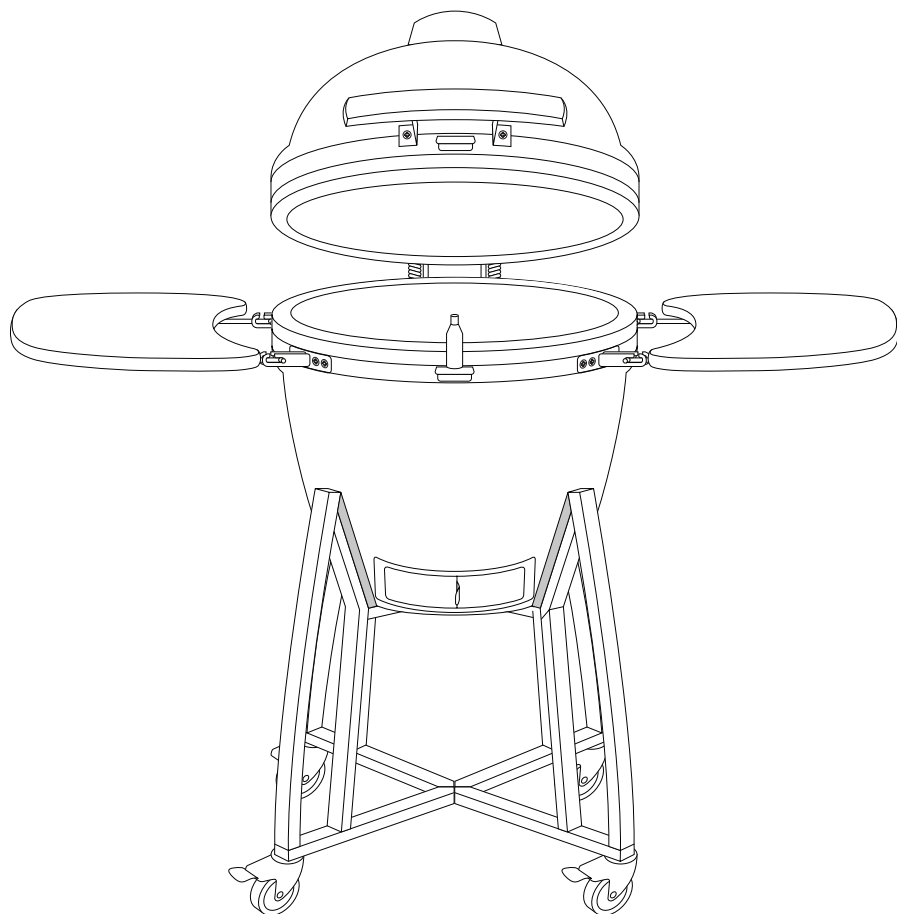


PROTECO®

SK

GRIL KERAMICKÝ 55 CM



CE

PROTECO®

6222GK55

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAROVANIE pred popálením!

- Dbajte na to, aby gril stál na rovnej a ohňovzdornej ploche, ktorá nie je zo skla alebo plastu.
- POZOR! Tento gril sa veľmi zahreje a počas prevádzky s ním nesmiete pohybovať!
- Pri grilovaní alebo nastavovaní ventilačných otvorov a pri používaní komínového štartéra vždy používajte rukavice na grilovanie.
- Pri príprave pokrmov, nastavení otvorov, prikladaní uhlia a používania teplomeru alebo poklopu vždy používajte rukavice na grilovanie.
- Používané rukavice na grilovanie musia vyhovovať predpisu o osobných ochranných prostriedkoch (kategória II vzhľadom na tepelnú ochranu, napr. DIN-EN 407).
- Používajte na grilovanie iba grilovacie drevené uhlie alebo grilovacie drevené brikety, ktoré boli schválené podľa DIN EN 1860-2.
- Potraviny vkladajte až vtedy, keď uhlíky nehoria plameňom, ale je na nich biela vrstva popola.
- Používajte grilovacie náradie s dlhými držadlami odolnými proti teplu.
- Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.
- VÝSTRAHA! K zapalovaniu či opätovnému zapalovaniu nepoužívať lieh ani benzín! Používať len podpaľovače v súlade s EN 1860-3!
- Drevené uhlie nikdy nehaste vodou.

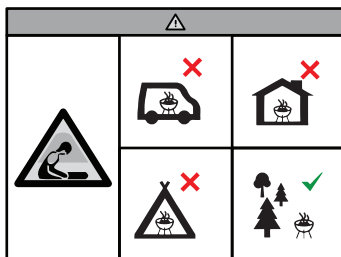
NEBEZPEČENSTVO pre deti a domáce zvieratá!

- Horúci gril nenechávajte nikdy bez dozoru.
- POZOR! Zamedzte prístup deťom a domácim zvieratám!

VAROVANIE nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým!

- Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!

VÝSTRAHA! Nepoužívajte gril v uzavretých alebo obývaných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné vozy, lode. Nebezpečenstvo fatálnej otravy oxidom uhoľnatým.



ÚVOD

Pred prvým použitím tohto vysoko kvalitného grilu PROTECO si, prosím starostlivo prečítajte tento návod na montáž a použitie. Rýchlo zistíte: Montáž a manipulácia sú ľahké a jednoduché.

POUŽITIE NA STANOVENÝ ÚČEL

Tento gril je dovolené používať výhradne na prípravu potravín vhodných na grilovanie. Súčasne musia byť rešpektované všetky pokyny tohto návodu. Len na súkromné použitie!

VŠEOBECNÉ POKYNY K ÚSPEŠNEJ MONTÁŽI

Starostlivo si prečítajte montážny návod a dodržujte bezpečnostné pokyny. Na zostavenie grilu si nechajte dostatok času. Vopred si pripravte rovnú pracovnú plochu s veľkosťou dvoch až troch štvorcových metrov. Vyberte gril z obalu! Všetky diely a potrebné náradie si položte na dosah ruky. Nezabudnite, prosím: Všetky skrutkové spoje utiahnite až po dokončení montáže. Inak môže dôjsť k nežiaducemu pnutiu.

POKYNY PRE BEZPEČNÚ PREVÁDZKU GRILU

Gril musí byť umiestnený na stabilnom a bezpečnom povrchu. Neprevádzkujte v uzavretých priestoroch ani pod prístreškami.

Používajte iba bezpečné podpaľovače, ktoré spĺňajú požiadavky EN 1860-3.

Maximálne množstvo dreveného uhlia je 0,6 kg.

Gril by mal byť zahriaty a palivo by malo byť žeravé najmenej 30 minút pred prvým použitím.

ZAPÁLENIE PALIVA

VAROVANIE pred popálením!

Pri zapalovaní benzínom alebo liehom môže v dôsledku vzplanutia dôjsť k nekontrolovanému vývinu tepla. Používajte iba bezpečné podpaľovače - napríklad podpaľovače spĺňajúce normu EN 1860-3.

1. Použite kvalitné drevené uhlie, brikety a pevný podpaľovač, prípadne systém pre podpaľ drevených uhlíkov či brikiet.
2. Navrstvite časť dreveného uhlia respektíve brikiet do ohniska.
3. Zápalkou zapáľte jeden až dva kúsky pevného podpaľovača. Vložte ich na pripravenú vrstvu dreveného uhlia respektíve brikiet.
4. Kúsky pevného podpaľovača nechajte 2 až 4 minúty horieť. Potom ohnisko pomaly naplňte dreveným uhlím respektíve briketami. Rešpektujte objem!

5. Po cca 15 až 20 minútach sa hore vytvorí biely popolček. Je dosiahnuté optimálneho stavu rozžhavenia. Teraz pomocou vhodného kovového náradia rovnomerne rozdeľte palivo v ohnisku.

6. Vložte namastený grilovací rošt a začnite s grilovaním.

ČISTENIE / ÚDRŽBA

Varovanie pred popálením!

Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť. K rýchlemu schladeniu grilu nikdy nepoužívajte vodu. Mohlo by dôjsť k popáleniu alebo obareniu.

Na udržanie pekného vzhľadu je prirodzene nutné gril občas vyčistiť.

Nepoužívajte drôtenky.

1. K normálnemu čisteniu stačí handrička a voda s bežným prostriedkom na umývanie riadu.
2. Ak sú emailované diely silnejšie znečistené, použite bežný čistiaci prostriedok na email (rúru na pečenie). Dodržujte pokyny výrobcu používaného čistiaceho prostriedku.
3. Grilovací rošt umyte prostriedkom na riad a vyčistite ho nerezovým čistiacim vankúšikom.

POKYNY NA OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A OPATRENIA PRI LIKVIDÁCIÍ

Pri prevádzkovaní grilu a pri likvidácii odpadu dbajte na čistotu a bezpečnosť.

Zvyšný odpad zásadne odnesť do kovových nádob respektíve nádob z nehorľavých materiálov pripravených na tento účel.

Na likvidáciu platia miestne predpisy.

ZÁRUKA

Na tento gril poskytujeme dvojiročnú záruku, ktorá začína dňom kúpy. Záruka zahŕňa vady v spracovaní a chybné diely.

PRÍRUČKA NA VARENIE PRI NÍZKEJ TEPLOTE

- Zapalujte drevené uhlie podľa vyššie uvedených pokynov. S uhlíkmi na zapálenie nehýbte ani neprikladajte.
- Úplne otvorte spodný otvor a nechajte veko otvorené asi na 10 minút, aby sa vytvorila malá vrstva horúcich uhlíkov.
- Gril monitorujte, kým nedosiahnete požadovanú teplotu. Viď strana 11, kde nájdete teploty pečenia.
- Úplne zatvorte spodný otvor, aby ste udržali teplotu.
- Teraz ste pripravení používať gril na varenie.
- Dôležité: Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné zdvihnúť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, čím sa zabráni vzniku spätného nasatia alebo vzplanutia, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- VŽDY dodržujte INFORMÁCIE O VARENÍ POTRAVIN v tomto návode na obsluhu.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami VŽDY používajte rukavice odolné voči teplu.

SPRIEVODCA ÚDENÍM

- Postupujte podľa vyššie uvedených pokynov, ako keby ste začínali pomaly variť.
- Gril monitorujte, kým nedosiahnete požadovanú teplotu. Vid' teploty pečenia.
- Dolný otvor nechajte mierne otvorený.
- Zatvorte horný otvor a niekoľko minút pokračujte v kontrole teploty.
- Pomocou tepelne odolných rukavíc nasypete drevené triesky na horúce uhlie.
- Teraz ste pripravení používať gril na údenie.
- TIP: Namočte drevené štiepky do vody na 15 minút, aby sa proces údenia predĺžil.
- Dôležité: Pri otváraní veka pri vysokých teplotách je nevyhnutné zdvihnúť veko len mierne, aby vzduch mohol pomaly a bezpečne vniknúť, čím sa zabráni vzniku spätného nasatisa alebo vzplanutia, ktoré by mohlo spôsobiť zranenie.
- VŽDY dodržujte INFORMÁCIE O VARENÍ POTRAVÍN uvedené v tomto manuáli.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo varnými plochami VŽDY používajte rukavice odolné voči teplu.

NÁVOD NA VARENIE PRI VYSOKEJ TEPLOTE

1. Zapaľujte uhlie podľa návodu.
2. Zatvorte veko a úplne otvorte horné a spodné otvory.
3. Gril monitorujte, kým nedosiahne požadovanú teplotu. Vid' teploty varenia.
4. Zatvorte horný otvor v polovici procesu a na niekoľko minút pokračujte v kontrole teploty.

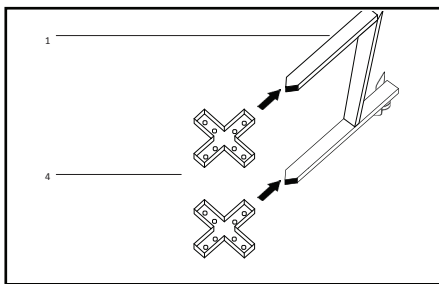
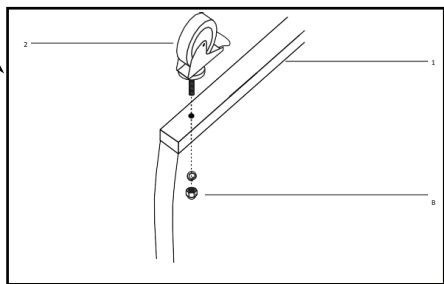
DOPLNENIE PALIVA

Pri zatvorených ventiloch zostane gril niekoľko hodín na vysokej teplote. Pokiaľ požadujete dlhšiu dobu varenia (napr. pri pečení celej kosti alebo pomalom údení), môže byť nutné pridať ďalšie drevené uhlie. Stačí pridať ďalšie drevené uhlie a pokračovať tak, ako je uvedené vyššie.

MONTÁŽ

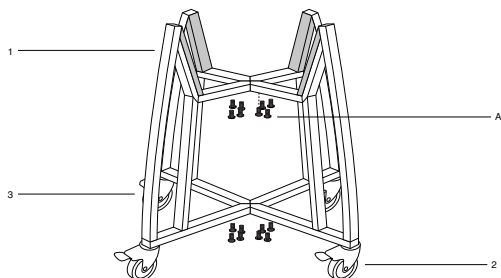
DÔLEŽITÉ - Pred použitím odstráňte všetky obaly, ale dodržiavajte bezpečnostné pokyny a uschovajte ich spolu s týmto výrobkom. Pred montážou sa uistite, že je veko zatvorené.

KROK 1: Pripevnite štyri predné závitové kolieska (2 a 3) pre každú zo štyroch konzol (1) ich pretlačením cez otvor. Pomocou nastaviteľného kľúča zaistite každé koliesko 1x maticou (B).



KROK 2: Pri montáži vložte dva kríže (4) do jednej zo štyroch konzol (1) z hornej i spodnej strany.

KROK 3: Pokračujte vo vkladaní krížov (4) do ďalších troch konzol (1).

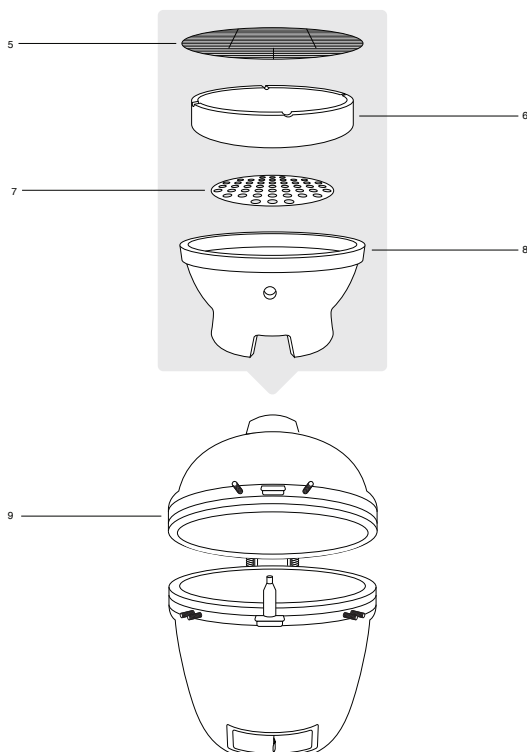


KROK 4: Pomocou 16x skrutiek (A) upevnite konzoly (1) ku krížu (4) pred umiestnením grilu PROTECO (9) do vozíka sa uistite, že je vozík bezpečný a všetky skrutky sú pevne utiahnuté.

KROK 5: Ak chcete umiestniť gril PROTECO (9) na vozík, najprv odstráňte všetky predmety, ktoré sú vo vnútri, aby sa uľahčilo dvíhanie.

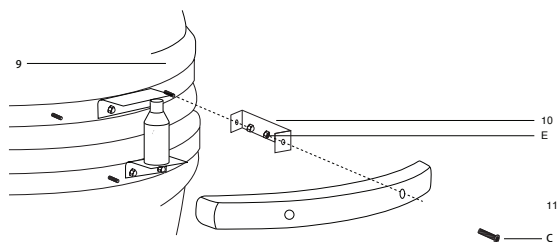
KROK 6: Pri zdvíhaní grilu PROTECO na vozík musia byť minimálne dve osoby. Umiestnite jednu ruku na spodný ventil grilu a druhú pod gril. Zdvíhanie pomocou zavesenia alebo bočných stolov by mohlo viesť k zraneniu a poškodeniu výrobku.

KROK 7: Umiestnite mriežku na vozík tak, aby spodný otvor smeroval k prednej časti vozíka, aby sa otvoril a zavrel bez akejkoľvek prekážky.

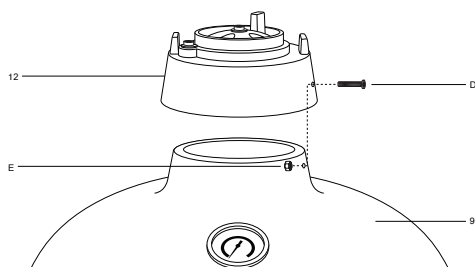


KROK 8: Keď je gril bezpečne umiestnený na vozíku, dajte ohnisko (8), dosku na uhlie (7), horný kruh (6) a mriežku na pečenie (5) dovnútra grilu PROTECO, ako je znázornené v schéme montáže.

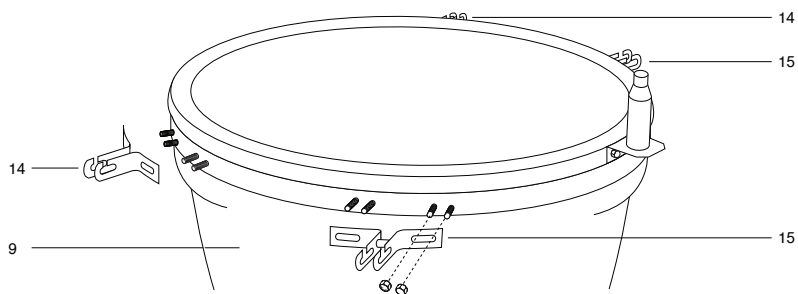
KROK 9: Zatlačte na páky koliesok (2), aby sa kolieska zablokovali, aby tým sa zabezpečilo, že sa gril nemôže pri používaní pohybovať.



KROK 10: Na upevnenie držadla (10) na veko grilu PROTECO (9) začnite pripevnením 2x držiakov držadla (11) pomocou 2 x skrutiek a matic s kupolovými hlavami. Upevnite rukoväťe (11) na konzoly (10) pomocou 2 skrutiek (C) a matic (E).

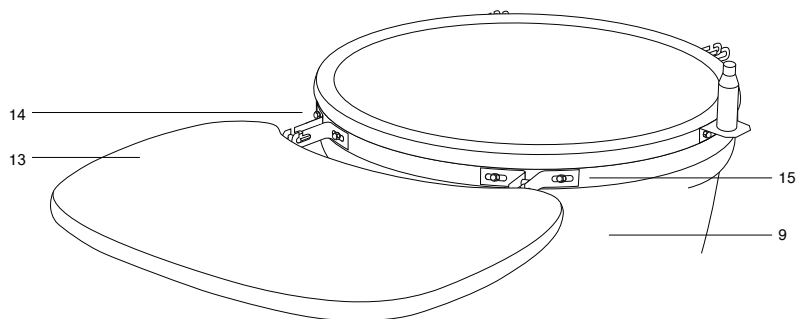


KROK 11: Na pripevnenie horného vetracieho otvoru (12) k grilu PROTECO (9) ho umiestnite na vrch a zarovnajte oba otvory pre skrutky. Zaistite pomocou 2 skrutiek (D) a matic (E). Pri montáži sa uistite, že horná odvzdušňovacia skrutka je na ľavej strane.

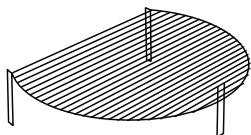


KROK 12: Pripojte 2x konzoly na stôl (14) ku grilu PROTECO (9) pomocou 4x skrutiek a matíc s kupolovými hlavami na konzolu. Všimnite si prosím pozíciu uvedenú na obrázku vyššie.

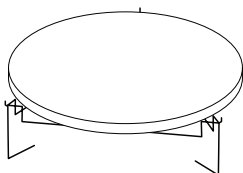
KROK 13: Pripojte 2x konzoly na stôl (15) ku grilu PROTECO (9) pomocou 4x skrutiek a matíc s kupolovými hlavami na konzolu. Všimnite si prosím pozíciu uvedenú na obrázku vyššie.



KROK 14: PROTECO gril je teraz pripravený na použitie, ale pred použitím sa uistite, že ste si pozorne prečítali pokyny na grilovanie.

PRÍSLUŠENSTVO (MOŽNÉ DOOBJEDNAŤ)**ZVÝŠENÁ MRIEŽKA NA VARENIE**

Dodatočná mriežka z nehrdzavejúcej ocele pre dodatočný varný priestor

**PIZZA KAMEŇ S OPORNÝM RÁMOM**

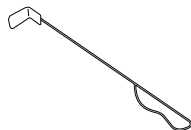
Základné príslušenstvo pre rovnomerné varenie chrumkavých pizz, plochých chlebov a iných špecialít.

**NÁSTROJ NA UCHYTENIE**

Umožňuje zdvihnúť kameň na pizzu alebo gril, ktorý je príliš horúci na manipuláciu.





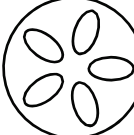

**OCHRANA PROTI DAŽĎU**

Keď gril vychladne a nepoužíva sa, prikryte ho plášťom pre dodatočnú ochranu.

**NÁSTROJ NA POPOL**

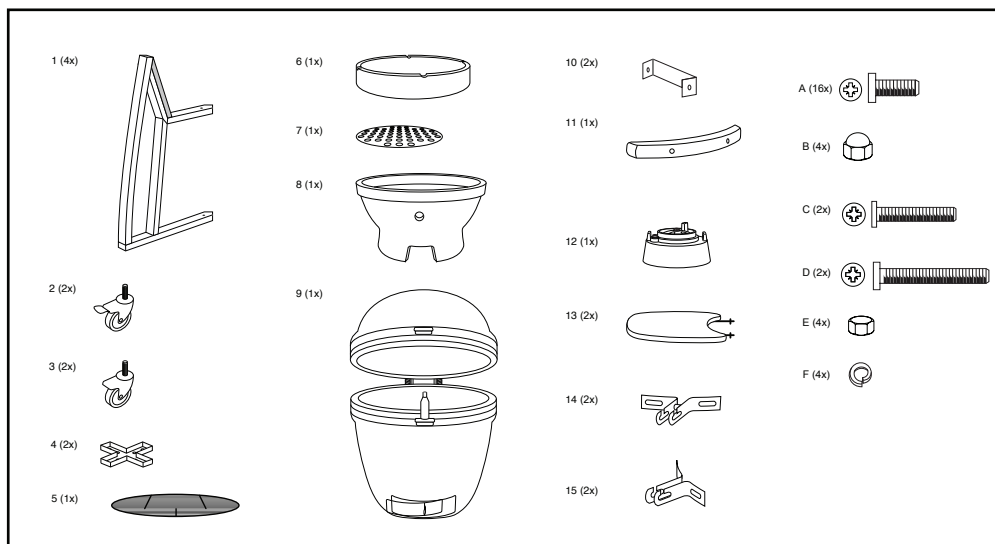
Akonáhle váš gril spálil všetko palivo a vychladol, použite tento nástroj na odstránenie popola zospodu.

SPRIEVODCA TEPLOTAMI VARENIA

Druh mäsa	Čas varenia	Horný otvor	Dolný otvor
Pomalé varenie / údenie (110° - 135°C)			
Hovädzí hrudník	2 hodiny na 500 g		
Bravčové mäso	2 hodiny na 500 g		
Celé kura	3-4 hodiny		
Rebrá	3-5 hodín		
Pečienka	do 9 hodín		
Gril / pečenie (110° - 135°C)			
Ryby	15-20 min		
Bravčová panenka	15-30 min		
Kuracie kúsky	30-40 min		
Celé kurča	30-45 min		
Jahňacie kolienko	1-1,5 hodín		
Rebrá	2-4 hodlny		
Pečienka	2-5 hodín		
Prudké opečenie (260° - 370°C)			
Steaky	5-8 min		
Bravčové kotlety	6-10 min		
Pečienka	6-10 min		
Pečienka	6-10 min		

Poznámka: Čierna = zatvorená / bílá = otvorená

ZOZNAM ČASTÍ



Pred montážou si pozorne prečítajte návod. Skontrolujte všetky diely so zoznamom dielov.

Montáž vykonávajte na mäkkom povrchu, aby ste zabránili poškriabaniu farby. Tieto informácie si uschovajte pre budúce použitie.

Pre jednoduchosť montáže nechajte skrutky uvoľnené a úplne dotiahnite, keď je montáž kompletná.

Nedoťahujte PRÍLIŠ skrutky; utiahnite len pomocou mierneho tlaku, aby ste zabránili poškodeniu skrutiek alebo súčastí grilu.

VYHLÁSENIE O ZHODE

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

Dodávateľ pre Slovenskú republiku:

PROTECO náradie s.r.o.
Blagoevova 9, 851 04 Bratislava – Petržalka, IČO: 50 635 875

Označenie výrobku: 62.22-GK-55 gril keramický 55 cm PROTECO
Typ: AU21

Výrobok: spĺňa všetky príslušné ustanovenia technických predpisov, tj Predmetných smerníc Európskych spoločenstiev.

Pri posúdení zhody boli použité nasledovné normy:

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

Posúdenie zhody bolo vydané na základe skúšok vykonaných skúšobňou: SGS Xianhong Road, XiangAn Ind. Zone, Xiamen, Fujian, province, China.

Vydané na základe certifikátov a reportov : XMHL1803001571OT-03, 0164142773c, 0164142773c001, 0164142773c 002.

Posledné dvojčíslenie roku v ktorom bolo označenie CE na výrobok umiestnené: 21

Osoba poverená kompletáciou technickej dokumentácie: Libor Knap
Podbřeží 63
518 03

V Bratislave 30.11.2020



Libor Knap
Konateľ spoločnosti
PROTECO náradie s.r.o.
Blagoevova 9
Bratislava-mestská časť Petržalka 851 04
IČ: 50635875 DIČ: 2120403230
IČ DPH: SK2120403230

ZÁRUČNÝ LIST

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

.....

Datum prodeje / Dátum predaja / Verkaufsdatum:

Záznamy o provedených opravách (datum, podpis):

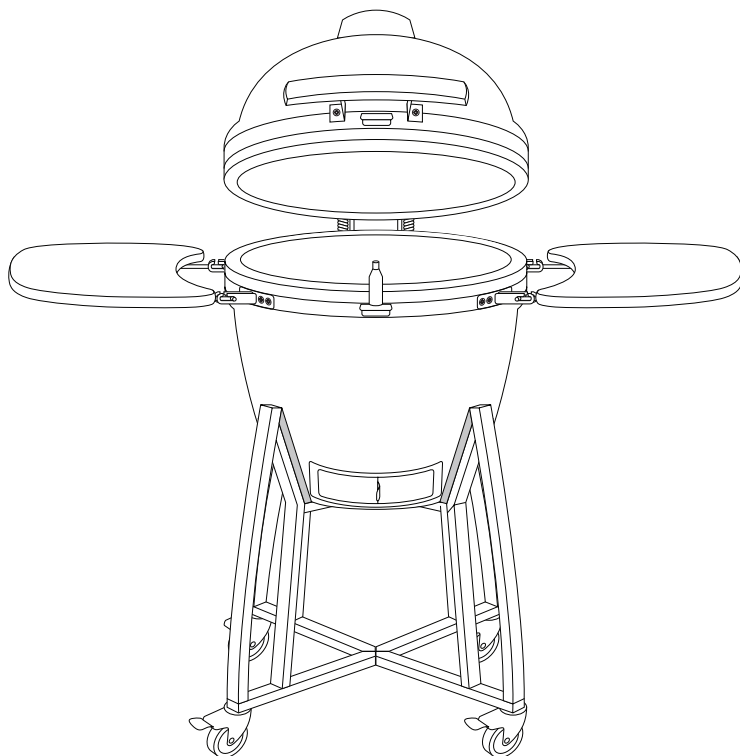
Záznamy o vykonaných opravách (dátum, podpis):

Bemerkungen über vorgenommenen Reparaturen (Datum, Unterschrift):

1.

2.

3.



Dodávateľ pre Slovenskú republiku:
PROTECO náradie s.r.o.
Blagoevova 9, 851 04 Bratislava - Petržalka
www.proteco-naradie.sk