



- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1. Vana grilu | 8. Aretace víka |
| 2. Víko grilu | 9. |
| 3. Topeniště | 10. Odtoková trubka tuku |
| 4. | 11. Trojramenná vidlice |
| 5. Noha grilu | 12. Otočná jehla |
| 6. Víko topeniště | 13. Rošt topeniště |
| 7. Průduch | 14. Madlo víka |
| | 15. Zajišťovací vidlička |

Technický popis:

Plášť grilu G55 je vyroben z plechu tř. 11 a je opatřen nátěrem odolným vůči teplotě. Topeniště je odnímatelné (pro snadné čištění) a je opatřeno plechovým roštem. Primární vzduch pod rošt je možné ovládat posuvnou mřížkou ze zadní strany grilu. Gril je postaven na vyztužených plechových nohách. Víko se zvedá pomocí madel a poloha otevření je zajištěna aretací na levém (pravém) boku. Uvnitř je umístěna nosná jehla, na které jsou proti sobě nasunuty dvě dvojramenné vidlice. Nosná jehla je vyjímatelná pouhým nasunutím z horní strany grilu. Odkapávací tuk stéká do vany grilu a dále do odtokové trubky.

Upozornění!!!

Před prvním použitím je potřeba gril omýt zevnitř vodou se standardními přípravky na nádobí, aby došlo k odstranění zbytků konzervačních látek a dále je nutné gril tzv. „Zahořet“. Po prvním zapálení je tedy potřeba topit v topeništi grilu (velmi mírným ohněm) nepřetržitě po dobu cca 2-3 hod tak, aby došlo k vypálení ochranného nátěru. Nikdy nerozdělávejte oheň ve vaně grilu. Gril je po celou dobu provozu velmi horký, proto vždy používejte ochranné rukavice. Určeno pouze pro venkovní použití. K zapálení nikdy nepoužívejte alkohol, benzín případně jiné, srovnatelné kapaliny. Pokud je gril v provozu, nikdy jej nenechávejte bez dozoru a zároveň zamezte pohybu dětí, zvířat v blízkosti grilu. Montáž pohonu otočné jehly (motoru) musí být provedená tak, aby jehla i unášec na motoru byla shodně v jedné ose. Nesoustředná instalace může způsobit škody na zařízeních a ohrozit zdraví. Před zapnutím pohonu vždy zajistěte jehlu zajišťovacími vidličkami na obou stranách. K přímému styku s potravinou je vhodná pouze nerezová grilovací jehla, případně nerezový grilovací rošt (pokud je ve výbavě).

TIP: Nejlépe a také nejrychleji rozpálíte dřevěné uhlí či brikety v komínovém startéru mimo gril, následně rozžhavené nasypete do bočního topeniště.

Obsluha:

Gril ustavte na žádané místo (pevný povrch) a dbejte na to, aby stál na všech čtyřech nohách. Gril umístěte ve vzdálenosti minimálně 2 m od hořlavých předmětů. Na rošt dejte papír, dřevěné třísky a nasypete dřevěné uhlí. Zapalte a rozmýchejte oheň. Pod odtokovou trubku postavte nádobu na stékající tuk. Z nosné jehly sejměte grilovací vidlici a otočnou jehlu nabodněte žádaný pokrm. Je nutno dbát na to, aby byl pokrm nabodnut, co nejrovnoměrněji na otočné jehle. Po nabodnutí opět nasuňte krajní vidlici. Celou nosnou jehlu s pokrmem nyní shora zasuňte do drážek v bočnicích a zajistěte zajišťovacími vidličkami.

Při napichování pokrmu je nutno dávat pozor, aby nedošlo k poranění. Při přikládání dřevěného uhlí buďte opatrní, aby nedošlo k popálení. Při přikládání a manipulaci s grilem je nutno používat ochranné kožené rukavice.

Čištění:

Po použití umyjte gril běžnými mycími prostředky a nechte vyschnout. Víko uzavřete až po vyschnutí. Dejte pozor, aby se voda nedostala do motoru.

Věříme, že Vám bude gril dlouho sloužit a budeme rádi, když nám sdělíte zkušenosti s ním. Přejeme Vám mnoho spokojenosti a dobrou chuť.