

# ODOLNÝ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ (61 cm)

## ORIGINÁLNÍ NÁVOD K OBSLUZE



**URČENO POUZE K VENKOVNÍMU POUŽITÍ.  
PŘED MONTÁŽÍ SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY  
TENTO NÁVOD SI ULOŽTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.**

# Obsah

Obsah .....	1
Bezpečnostní upozornění - čtěte pozorně .....	2
Údržba a péče .....	5
Rozkreslená sestava .....	9
Seznam dílů s vyobrazením.....	10
Sada spojovacích prvků .....	14
Pokyny pro sestavení.....	15

# BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ - ČTĚTE POZORNĚ

Před sestavením nebo použitím nového grilu na dřevěné uhlí si pečlivě přečtěte návod k použití a všechna bezpečnostní upozornění!

Při obsluze grilu buďte opatrní a používejte zdravý rozum v zájmu ochrany zdraví osob i majetku. Nedodržení bezpečnostních upozornění může mít za následek zranění osob nebo způsobení hmotných škod.

Celkové rozměry: 116 × 65 × 108 cm

Varná plocha: 56,4 × 41,6 cm + 53,8 × 21,8 cm

## SESTAVENÍ

- Při montáži a při vaření postupujte opatrně. Pokud musíte zasahovat do grilu nebo pod něj, dávejte vždy pozor.
- Obalové materiály likvidujte v souladu s předpisy.
- Při přemísťování nebo zvedání grilu buďte opatrní, abyste předešli namožení zad nebo zranění.

## UMÍSTĚNÍ

- Určeno pouze k venkovnímu použití. Nepoužívejte gril uvnitř budov ani v uzavřených nebo nevětraných prostorech.
- **Určeno pouze k používání v domácnostech.** Nepoužívejte gril k jiným účelům, než pro jaké je určen.
- Gril nikdy nepoužívejte na dřevěném nebo jakémkoliv hořlavém povrchu. Gril používejte pouze na pevném a stabilním povrchu, který unese jeho váhu.
- Při používání grilu dodržujte vzdálenost 3,5 metru mezi grilem a jakýmkoli hořlavým materiálem (mimo jiné včetně keřů, křovin, stromů, listí, trávy, dřevěných podlah nebo plotů, budov atd.).
- Gril skladujte mimo dosah benzínu anebo jiných hořlavých kapalin, hořlavých plynů, výparů hořlaviny nebo míst, kde se mohou vyskytovat. Gril na takových místech neskladujte ani neprovazujte.
- Za větrných podmínek umístěte gril na chráněné místo před větrem.
- Zamezte přístupu dětí a nepovolaných osob.
- Při přemísťování nebo zvedání grilu buďte opatrní, abyste předešli namožení zad nebo zranění.
- S grilem v provozu nehýbejte.
- Pokud gril nepoužíváte, skladujte ho mimo dosah dětí.
- Na boční police neukládejte zboží o hmotnosti nad 10 kg.

## ZAPÁLENÍ

- K zapálení dřevěného uhlí nepoužívejte benzín, alkohol ani petrolej. Použití některé z těchto látek (nebo podobných výrobků) může způsobit vzplanutí, požár nebo výbuch. S následkem vážného zranění.
- Používáte-li k rozdělení ohně podpalovač, nechte kryt otevřený, dokud brikety neshoří a podpalovač nevyhoří. Příliš brzké zavření krytu by mohlo způsobit hromadění výparů ze zapalovací kapaliny uvnitř grilu. To by mohlo způsobit vzplanutí nebo výbuch při otevření krytu.
- Kryt neotvírejte, pokud jsou otevřena dvířka na dřevěné uhlí. Mohlo by dojít ke vzplanutí nebo výbuchu
- Na horké nebo hořící dřevěné uhlí nepřidávejte podpalovač. Prudké vzplanutí může mít za následek zranění osob nebo škody na majetku.
- Na hořící oheň nepřidávejte rychlozapalovací brikety. Prudké vzplanutí může mít za následek zranění osob nebo škody na majetku.
- Nezapalujte gril bez zasunutého výsuvného popelníku.

## PROVOZ A OBSLUHA GRILU

- Před prvním použitím vždy doporučujeme gril předem vypálit. Zapálením malého ohně na dřevěné uhlí, který simuluje proces vaření, spálíte veškeré zbytky nebo oleje vzniklé během výrobního procesu.
- Během provozu je gril horký, nedotýkejte se jeho povrchů.
- Při používání grilu vždy noste tepelně izolované rukavice.
- Při používání grilu nenoste volné oblečení a nedovolte, aby se vlasy dostaly do kontaktu s grilem.
- Gril v provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Neprovozujte gril bez zasunutého výsuvného popelníku.
- Při otvírání příkladacích dvířek šuplíku na dřevěné uhlí buďte opatrní. Rukojeť příkladacích dvířek může být horká - použijte tepelně izolované rukavice. Dále postupujte podle kapitoly „DOPLNĚNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ“.
- Při nastavování šuplíku na dřevěné uhlí buďte opatrní - nedovolte, aby nastavitelný plech na dřevěné uhlí nekontrolovaně klesl do nejnižší polohy. Nastavitelná rukojeť šuplíku může být horká - použijte tepelně izolované rukavice.
- Při otvírání krytu buďte opatrní - zatlačte ho dozadu do zcela otevřené polohy. Pokud je kryt otevřen jen částečně, může náhle spadnout a způsobit zranění.
- Rukojeť krytu může být horká - použijte tepelně izolované rukavice.
- Při nastavování klapek přívodu vzduchu postupujte opatrně. Rukojeti klapek mohou být horké - použijte tepelně izolované rukavice.
- Neopírejte se o boční polici ani na ni nepokládejte více než 10 kg.
- Mějte připravený hasicí přístroj - pro případ, že by se oheň vymkl kontrole.
- Při kontaktu čerstvého vzduchu s plamenem může dojít ke vzplanutí. Při otvírání krytu nebo přístupových dvířek šuplíku na dřevěné uhlí buďte opatrní. Dodržujte bezpečnou vzdálenost od horké páry a plamene.
- Pro uhašení plamenů zavřete kryt a klapky.
- Abyste prodloužili životnost povrchové úpravy grilu a kovu, nepřekračujte teplotu grilu 205 °C a nedovolte, aby se hořící dřevěné uhlí nebo dřevo dostalo do kontaktu se stěnami grilu.
- Pokud se klika po běžném provozu neotáčí hladce, trochu ji namažte olejem.
- Po použití mřížku vyčistěte a mírně ji potřete rostlinným olejem.
- Pokud je v provozu otevřený plamen nebo je teplota vyšší než 163 °C, nezavírejte kryt.



## **ODSTRAŇOVÁNÍ POPELA A ČIŠTĚNÍ**

- Popel z grilu je nutné vyčistit až po úplném vychladnutí grilu i popela, ale dříve než popel zvlhne. Z vlhkého popela se může vytvořit louh, který je velmi kyselý a může způsobit rezavění. Pro vaši informaci - louhové mýdlo bylo vyrobeno z louhu vyluhovaného z popela proléváním vodou.
- Žhavý gril nebo žhavé uhlíky ani popel nenechávejte bez dozoru.
- Nevyjímejte ani nevysypávejte vysunovací popelník, dokud uhlíky a popel zcela nevychladnou.
- Po úplném vychladnutí uhlí a popela pomocí izolovaných rukavic vyjměte vysunovací popelník a vysypte popel do kovové nádoby. Před likvidací opláchněte vodou. Udržujte nádobu v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
- Navlhčete povrchy pod grilem a kolem něj, abyste uhasili veškerý popel nebo uhlíky, které mohly z grilu vypadnout.
- Abyste zabránili nadměrné korozi: gril po každém použití vyčistěte, přikryjte a uložte na suché místo.
- Po každém 2. až 3. použití grilu přidejte mazivo na konec rukojeti kliky a zkontrolujte, jestli rukojeť hladce zvedá zásobník na dřevěné uhlí.

# ÚDRŽBA A PÉČE

## POUŽÍVÁNÍ GRILOVACÍHO ROŠTU

### První použití

Před prvním použitím litinového roštu jej důkladně umyjte jemným prostředkem na mytí nádobí, abyste odstranili ochranný voskový povlak nanesený při přepravě. Opláchněte horkou vodou a zcela osušte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou. **NIKDY ROŠT NENECHÁVEJTE ZASCHNOUT A ANI HO NEMYJTE V MYČCE.** Když je rošt suchý, ošetřete ho, aby nerezivil a nelepily se na něj nečistoty.

### Ošetření

Jako počáteční ošetření se doporučuje tuhý rostlinný tuk. Na celou plochu, včetně všech rohů, naneste papírovou utěrkou tenkou vrstvu tuhého rostlinného tuku. Nepoužívejte solené tuky, jako je máslo nebo margarín. Předehřejte gril 15 minut; opatrně vložte rošty do grilu. Vyčkejte, než gril ohřeje rošty, asi tak 1 hodinu nebo hodinu a půl. Vyčkejte, až oheň dohoří a grilovací rošty nechte na grilu, dokud nevychladnou. Nyní jsou grilovací litinové rošty připravené k použití.

### Prevence koroze

Rošty takto ošetřujte pravidelně, zejména, když jsou nové. Případná rez je známkou nedostatečného ošetřování roštů, nebo že se nanesený tuk již vypálil. Rošty očistěte silným kartáčem, znovu ošetřete rostlinným olejem a podle návodu nahřejte.

### Údržba

Litinové rošty se mnohem lépe udržují v čistotě, pokud je očistíte kartáčem hned po vaření, dokud jsou uhlíky ještě žhavé, místo aby přebytečné zbytky ztvrdly po vychladnutí. Po okartáčování nechte rošty (i samotný gril) vychladnout. Pro důkladnější čištění použijte čistící hadřík z jemné ocelové vlny namočený v mýdlovém roztoku a tlačte na něj jen lehce. Důkladně opláchněte a nechte vyschnout.

### DROBNÉ OPRAVY LAKU

Časem lze povrchovou rez odstranit drátěným kartáčem a zasažené plochy retušovat vysokoteplotní černou barvou. Na vnitřní povrch nikdy nepoužívejte barvu. Rezavá místa na vnitřním povrchu lze vyleštit, vyčistit a poté lehce natřít nebo nasprejovat rostlinným olejem, tím riziko koroze minimalizujete.

## ZAPÁLENÍ

**Oheň vždy zapalujte při otevřeném víku grilu.** Před zapálením ohně otevřete víko grilu na dřevěné uhlí a všechny klapky a vyjměte rošty.

**Nerozdělávejte příliš velký oheň. Doporučujeme založit oheň s maximálně 1 kg dřevěného uhlí (přibližně 30 briket) a v průběhu vaření podle potřeby přidávat další, ale celková maximální potřeba dřevěného uhlí by měla být menší než 2,25 kg.** Po dohoření plamenů nasadte rošt. Sklopte nastavitelný šuplík na dřevěné uhlí do nejnižší polohy

Pokud k rozdělání ohně používáte podpalovač, nastříkejte podpalovačem brikety dřevěného uhlí a nechte je přibližně 5 minut nasáknout. Poté, co se podpalovač důkladně vsákne, zapalte hromádky briket na několika místech, abyste zajistili rovnoměrné hoření. K zapálení ohně lze také použít podpalovače do kamen, elektrické podpalovače nebo jiné typy podpalovačů - ale pouze podle pokynů jejich výrobců.

**Nikdy nepoužívejte žádný z těchto prostředků na brikety z dřevěného uhlí se rychlým vznícením ani s podpalovačem.**

Před grilováním nechte dřevěné uhlí hořet dostatečně dlouho na to, aby podpalovač zcela vyhořel. Pokud začnete vařit příliš brzy, může mít jídlo přichuť podpalovače. Po úplném vytvoření žhavého popela, rozprostřete dřevěné uhlí pomocí kleští s dlouhou rukojetí do jedné vrstvy na plechu.

**VAROVÁNÍ:** Nepřečtení a nedodržení pokynů pro zapálení dřevěného uhlí může způsobit vážné zranění anebo poškození majetku.

## KONTROLOVÁNÍ OHNĚ

Před přípravou pokrmu si ponechte dostatek času na správné rozdělení ohně a aby gril dosáhl dostatečné teploty. Ve studeném grilu jednoduše nelze správně vařit, ani nemůžete ošetřovat oheň, protože vás zaměstnává jídlo. Oboje si zasluhuje vaší nejlepší péčí! Jakmile oheň spokojeně hoří, je snadné ho udržovat v chodu jen s trochou pozorností. Doba, po kterou bude váš gril na dřevěné uhlí hořet na malém množství dřevěného uhlí, vás jistě potěší.

Stoupající teplo se bude pohybovat nahoru a ven z grilu, přičemž za sebou bude přitahovat chladnější vzduch, který poskytne ohni kyslík. Váš gril na dřevěné uhlí je vybaven čtyřmi klapkami s páčkou, které regulují proudění vzduchu, což vám umožní jemně vyladit teplotu. POZNÁMKA: Klapky se po zapálení dřevěného uhlí velmi zahřejí - při nastavování nezapomeňte na tepelně izolovanou grilovací rukavici.

Pro rozdělení ohně a dosažení požadované teploty grilování lze klapky nechat zcela otevřené, čímž se zajistí maximální proudění vzduchu pro vyšší teplotu, nebo je podle potřeby přivřít, pro nižší teplotu. Ke kontrole teploty grilu použijte ukazatel teploty.

Úplným otevřením horní klapky na jedné straně a úplným otevřením protější spodní klapky (uzavřením zbývajících klapek) se vytvoří efekt tepelné konvekce uvnitř grilu, když je kryt zavřený. To umožní prodloužit dobu přípravy pokrmů při grilování.

K regulaci teploty lze použít také nastavitelný rošt na dřevěné uhlí. Pro rychlé opékání jej zvedněte na nejvyšší nastavení a pro pomalé vaření jej snižte na nejnižší nastavení.

## DOPLNĚNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Další dřevěné uhlí lze přidat příkládacími dvířky zásobníku na dřevěné uhlí. Sklopte nastavitelný šuplík na dřevěné uhlí do nejnižší polohy. Přístupová dvířka šuplíku na dřevěné uhlí otevřete pomocí tepelně izolované grilovací rukavice - rukojeť může být horká. Pomocí kleští s dlouhou rukojetí rozžhavte uhlí natolik, aby přebytečný popel mohl propadnout skrz šuplík do výsuvného šuplíku na popel pod ní. Opět pomocí izolovaných rukavic a kleští s dlouhou rukojetí přidejte do šuplíku dřevěné uhlí podle potřeby a zavřete přístupová dvířka. Zvedněte nastavitelný šuplík na dřevěné uhlí do požadované polohy.

Při přidávání dalšího dřevěného uhlí do stávajícího ohně nepoužívejte podpalovač ani dřevěné uhlí s rychlým vzplanutím. Může to být nebezpečné a jídlo bude mít pachut' po podpalovači.

Dokud dřevěné uhlí hoří nebo popelník obsahuje žhavý popel, nepokoušejte se popelník vyprázdnit. Před vyprázdněním grilu počkejte, až popel a gril zcela vychladnou.

Další informace o grilování a pomalém uzení naleznete v kapitole „Postupy přípravy pokrmů“.

## POSTUPY PŘÍPRAVY POKRMŮ

Gril můžete používat třemi různými způsoby - podle typu jídla a způsobu přípravy.

### GRILOVÁNÍ

Grilování je příprava pokrmů přímo nad ohněm využíváním přímého tepla. Tento způsob přípravy je nejrychlejší a hodí se pro potraviny, které jsou před přípravou měkké - včetně steaků, hovězí nebo vepřové svíčkové, hamburgerů, hot-dogů, klobás, kuřecího masa, mořských plodů atd. Grilovaná zelenina je také výborná.

Při grilování se používají velmi vysoké teploty, které jsou vyšší než 163 °C. Při přípravě pokrmů při těchto teplotách je důležité pečlivě sledovat, aby se nepřipálily. Také je třeba zavřít víko, abyste uhasili případné vzplanutí tuku, ke kterému může dojít při obracení hamburgerů nebo steaků.

### ROŽNĚNÍ

Rožnění je vaření na nepřímém ohni a v kouři. Tento způsob zabere více času, ale lze ho použít téměř pro všechny druhy potravin, které chcete připravit (včetně výše uvedených). Vzhledem k tomu, že při rožnění se používají nižší teploty a delší doba přípravy, je tato metoda nejlepší pro kusy masa, které potřebují čas na změknutí, jako jsou žebra, hruď, bůček, vepřová plec, zvěřina atd.

Při rožnění se používají teploty od 107 °C do 163 °C. Pro dosažení optimálních výsledků se snažte udržet teplotu 135 °C. Při rožnění popusťte uzdu své fantazii, protože možnosti grilování jsou neomezené!

### POMALÉ UZENÍ

Při pomalém uzení se používají mnohem nižší teploty a mnohem delší doba vaření. Pomalé uzení je vlastně způsob, jak potraviny vyudit než uvařit. Pomalé uzení je ideální pro krůty, kuřata, hovězí bůčky, sýry a klobásy.

Při pomalém uzení se používají teploty v rozmezí od 60 °C do 107 °C. Většina receptů na pomalé uzení vyžaduje použití solného roztoku, který slouží ke konzervaci potravin a zabraňuje bakteriální kontaminaci během procesu vaření. Teploměr na vnější straně krytu grilu poskytuje přesné údaje o teplotě uvnitř ohniště grilu.

# POUŽÍVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ A DŘEVA

## DŘEVĚNÉ UHLÍ

Gril na dřevěné uhlí je vyroben tak, aby spaloval buď brikety z dřevěného uhlí, nebo přírodní dřevěné kusové uhlí - obě varianty mají odlišné vlastnosti. Brikety obvykle poskytují delší dobu hoření než kusové dřevěné uhlí - ale kusové dřevěné uhlí hoří žhavěji než brikety. Pomocí příkladacích dvířek šuplíku na dřevěné uhlí lze snadno a pohodlně přidávat další dřevěné uhlí jak na brikety, tak na kusové dřevo a prodloužit tak dobu vaření.

## DŘEVO NA UZENÍ

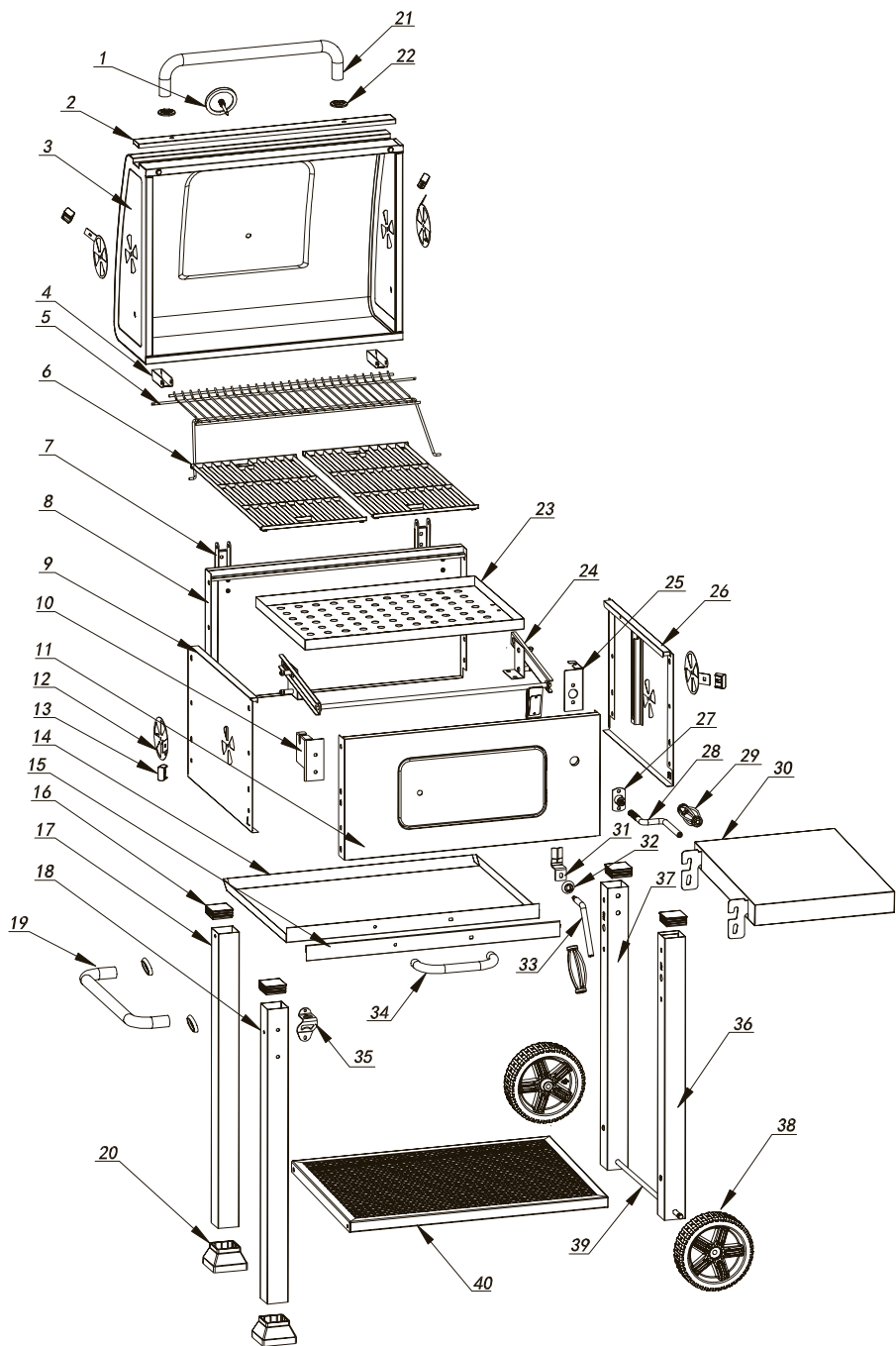
Používání dřeva vhodného k uzení v grilu na dřevěné uhlí je snadný a účinný způsob, jak vytvořit skvělé chuťové kombinace pro všechny druhy grilovaných, rožněných nebo pomalu uzených potravin. Dřevěné štěpky se obvykle používají pro kratší dobu vaření, zatímco polínka jsou vhodnější pro delší dobu vaření.

Při výběru dřeva na uzení platí pravidlo, že je ideální tvrdé dřevo ze stromů s plody, které plodí ořechy, plody nebo bobule. Nejoblíbenějšími a nejrozšířenějšími dřevy pro uzení jsou bílý ořech a mesquite. Bílý ořech dodává jemnější vůni, zatímco mesquite je intenzivnější. Dalšími oblíbenými běžnými druhy dřev jsou dub, jabloň, pekan, třešeň atd.



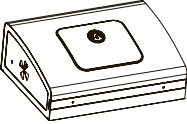

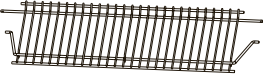
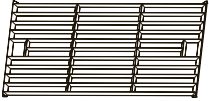

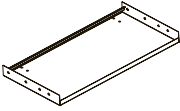
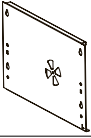
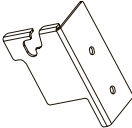
Nikdy nepoužívejte borové, cedrové nebo v peci sušené dřevo - a všechna udicí dřeva by měla být přirozeně a dobře vysušená. Čerstvé dřevo stále obsahuje veškerou mizu a vlhkost potřebnou k udržení stromu při životě a velmi silně kouří a zbarví potraviny do černa. Při spalování zeleného dřeva je také těžké dosáhnout dobré teploty, protože veškerá vlhkost uvnitř dřeva oheň při hoření téměř uhasí. Dobře vysušené dřevo se snadno zapaluje, udržuje teplotu vaření a kouř voní a dodává potravinám skvělou, nepřilíh silnou chuť.

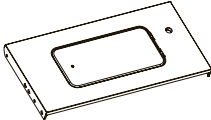
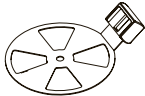

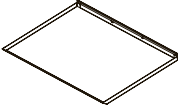

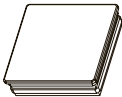
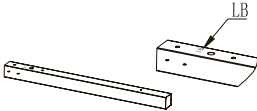
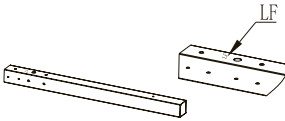


Množství kouřové chuti, kterou jídlo získá, lze ovlivnit nejen druhem dřeva, které použijete (zda jde o jemné nebo intenzivnější dřevo), ale také délkou uzení masa. Rožnění obvykle dodává jídlu více kouřové chuti než grilování, a to díky delší době přípravy. Sílu kouřové příchuti můžete také ovlivnit zabalením masa do alobalu na část procesu přípravy. Maso vařte po 1/2 až 2/3 celkové doby vaření nebo dokud nebude mít perfektní barvu. Poté maso zabalte do alobalu a maso dopečte.

# ROZKRESLENÁ SESTAVA



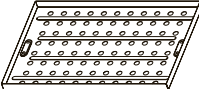
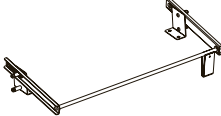
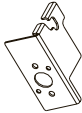
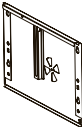
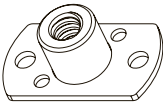
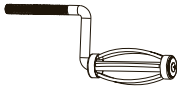

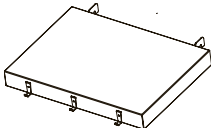


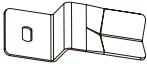

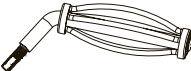


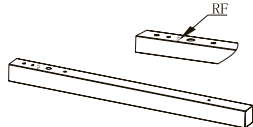
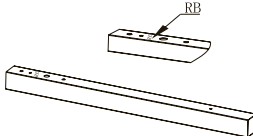

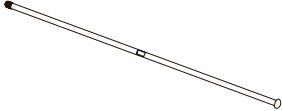
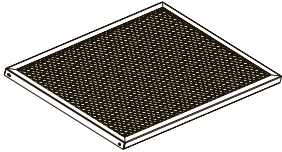
# SEZNAM DÍLŮ S VYOBRAZENÍM

Č.	Popis	Zobrazení dílu	POČET	Díl č.
1	※ Teploměr		1 ks	17221701
2	※ Ozdobná páska na víko		1 ks	17221702
3	Sestava krytu		1 ks	17221703
4	Horní závěs krytu		2 ks	17221704
5	Ohřívací stojan		1 ks	17221705
6	Grilovací mříž		2 ks	17221706
7	Spodní závěs krytu		2 ks	17221707
8	Zadní panel topeniště		1 ks	17221708
9	Levý panel topeniště		1 ks	17221709
10	Levá konzole hřídele		1 ks	17221710

Č.	Popis	Zobrazení dílu	POČET	Díl č.
11	Přední panel topeniště s příkládacími dvířky na dřevěné uhlí (smontovaný)		1 ks	17221711
12	Klapka pro přívod vzduchu		4 ks	17221712
13	※ Rukojeť klapky pro přívod vzduchu		4 ks	17221713
14	Popelník		1 ks	17221714
15	※ Ozdobná páska popelníku		1 ks	17221715
16	※ Zátka velké trubky		4 ks	17221716
17	Zadní levá noha		1 ks	17221717
18	Přední levá noha		1 ks	17221718
19	Rukojeť vozíku		1 ks	17221719
20	Koncová krytka nohy		2 ks	17221720









Č.	Popis	Zobrazení dílu	POČET	Díl č.
21	Rukojeť krytu		1 ks	17221721
22	Distanční vložky		4 ks	17221722
23	Plech na dřevěné uhlí		1 ks	17221723
24	Sestava hřídele		1 ks	17221724
25	Pravá konzole hřídele		1 ks	17221725
26	Pravý panel topeniště		1 ks	17221726
27	※ Upínací konzole rukojeti		1 ks	17221727
28	Natáčecí klika grilu		1 ks	17221728
29	※ Úchyt rukojeti		2 ks	17221729
30	Boční police		1 ks	17221730

Č.	Popis	Zobrazení dílu	POČET	Díl č.
31	Zajišťovací páka dvířek		1 ks	17221731
32	Lem		1 ks	17221732
33	Rukojeť dvířek na dřevěné uhlí		1 ks	17221733
34	Rukojeť popelníku		1 ks	17221734
35	Otvírač lahví		1 ks	17221735
36	Přední pravá noha		1 ks	17221736
37	Zadní pravá noha		1 ks	17221737
38	Kolo		2 ks	17221738
39	Osa		1 ks	17221739
40	Spodní police		1 ks	17221740

※: NENÍ NUTNÁ ŽÁDNÁ MONTÁŽ

# SADA SPOJOVACÍCH PRVKŮ

Č.	Popis	Zobrazení dílu	POČET
A	Šroub M6 x 12 mm		22 ks
B	Šroub M6 x 35 mm		8 ks
C	Osazený šroub M6		4 ks
D	Matice M10		1 ks
E	Čep závěsu		2 ks
F	Závlačka		2 ks




## PŘÍPRAVA MONTÁŽE

Před zahájením montáže zkontrolujte, jestli balení obsahuje všechny součásti. Zkontrolujte obsah krabice, zda jsou v ní všechny díly a zda nejsou poškozené. Pokud některý díl chybí nebo je poškozen, nepokoušejte se výrobek sestavit.

**POZNÁMKA:** Některé díly mohou mít předmontované šrouby. Povolte je a po montáži utáhněte.

**Odhadovaný čas montáže:** 1 hodina ve dvoučlenném týmu

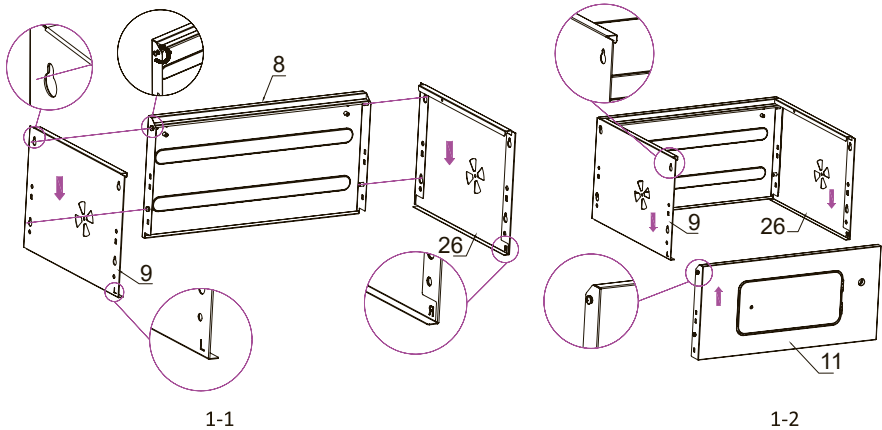
### Potřebné nářadí pro sestavení:

*Křížový šroubovák	1 ks	(není součástí dodávky);		1 ks
*Klíč	1 ks	(není součástí dodávky)		1 ks
*Kleště	1 ks	(nejsou součástí dodávky)		1 ks

## POKYNY PRO SESTAVENÍ

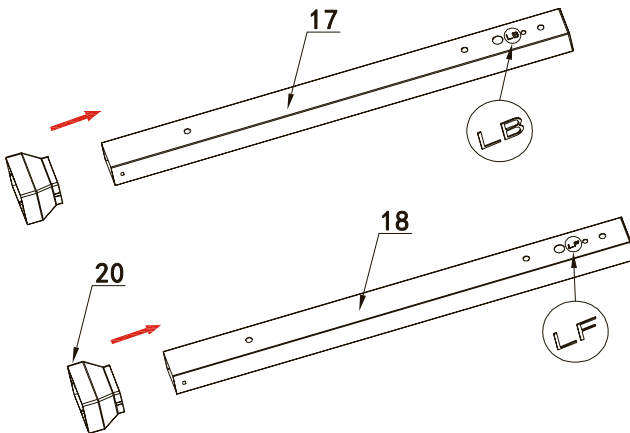
**DŮLEŽITÉ: GRIL SESTAVUJTE NA ROVNÉM A MĚKKÉM POVRCHU, ABY SE NEPOŠKRÁBAL.**

1



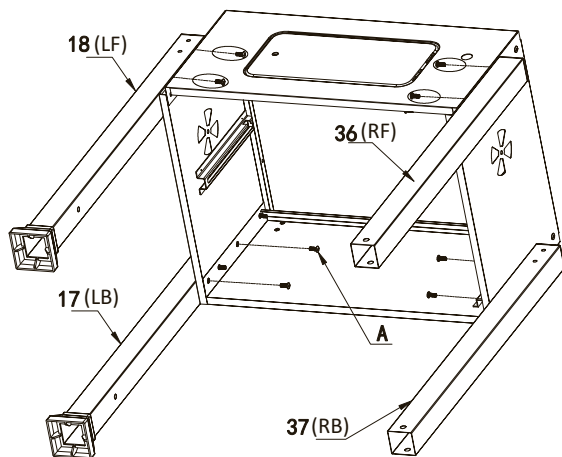
Sestavte topeniště podle výše uvedeného návodu, dbejte na správnou orientaci směrem nahoru u 4 vyobrazených dílů.

2



Na všech nohách musí být nasazena koncová krytka.

3

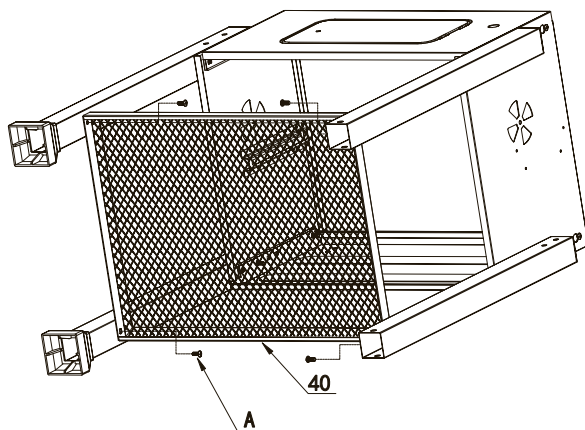


A Šroub M6×12 mm



× 8

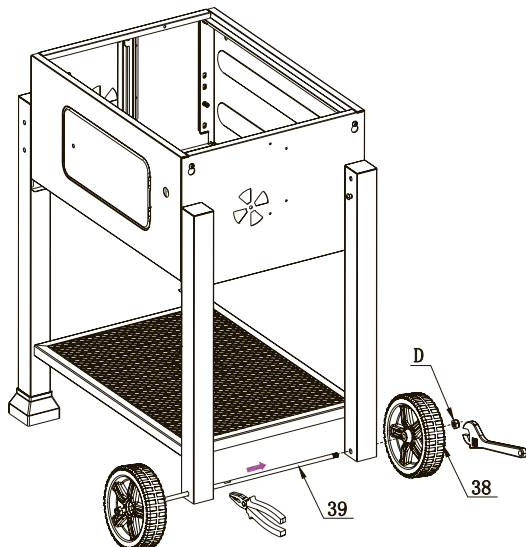
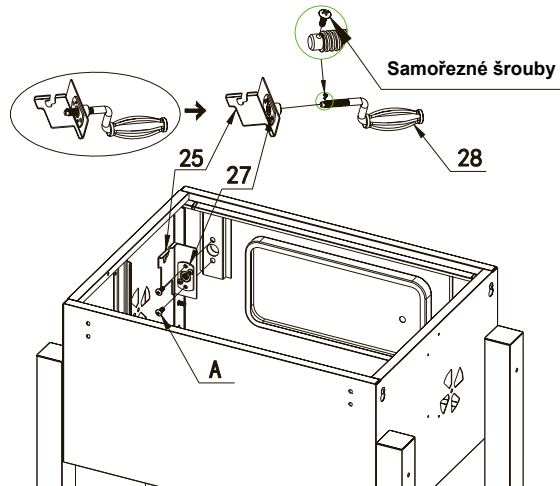
4



A Šroub M6×12 mm

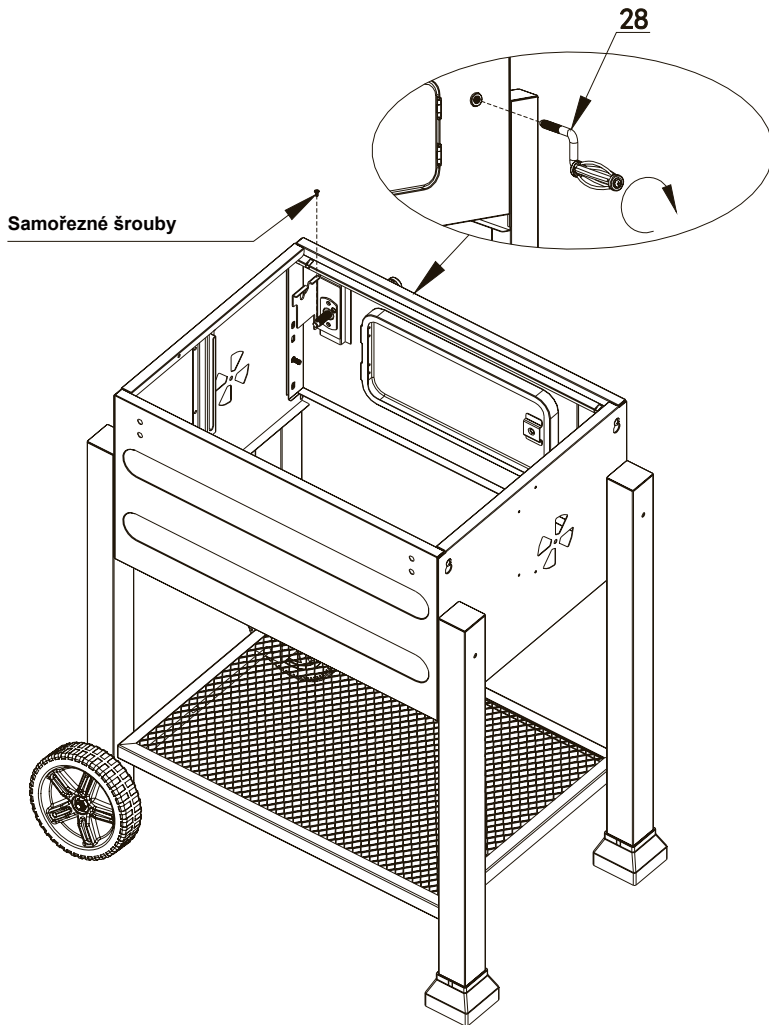


× 4

**5****D Matice M10****× 1****6****A Šroub M6×12 mm****× 2**

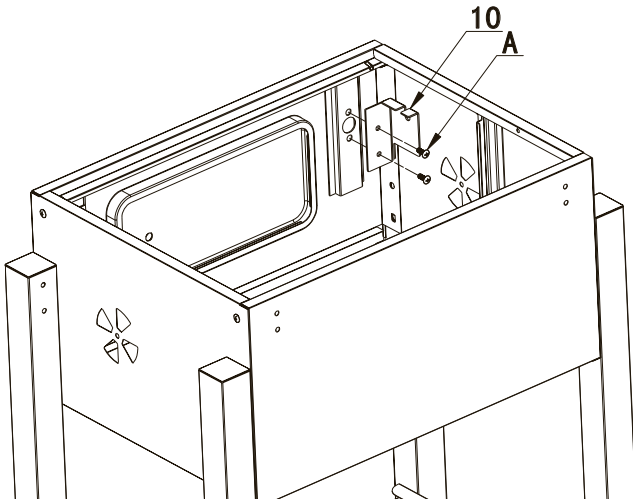
Vyšroubujte předem namontovaný samořezný šroub ze špičky kliky a sundejte kliku z držáku.

7



Poznámka: Dbejte na to, abyste klikou otáčeli proti směru hodinových ručiček až do konce.

8

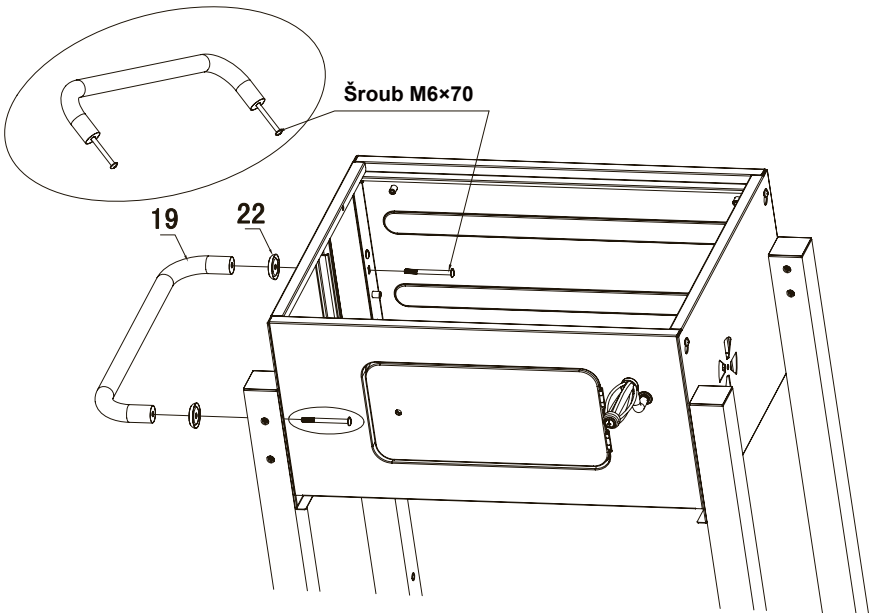


A Šroub M6×12 mm



× 2

9



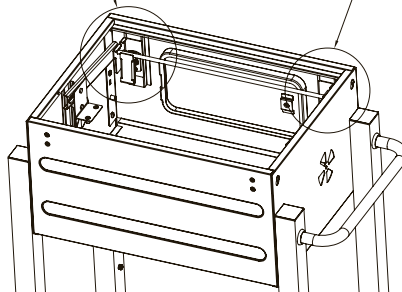
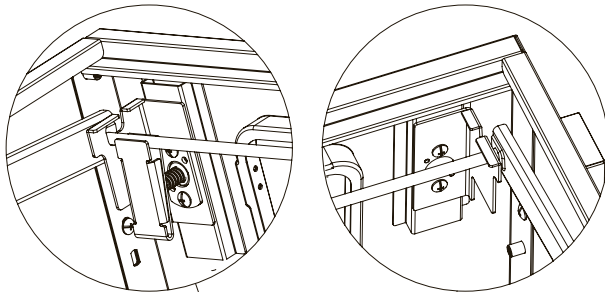
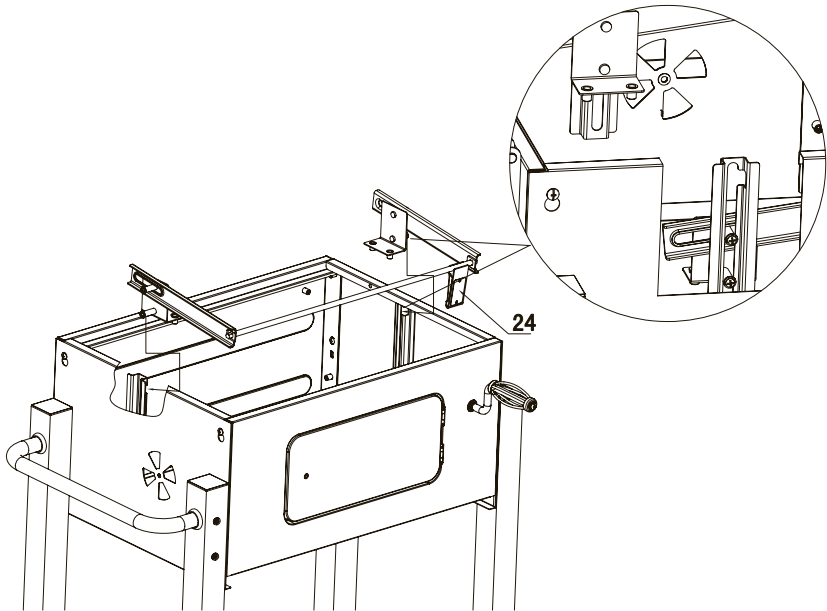
Šroub M6×70

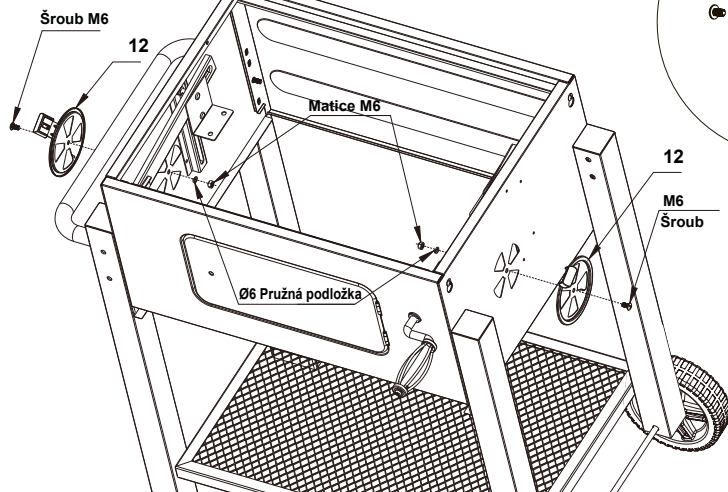
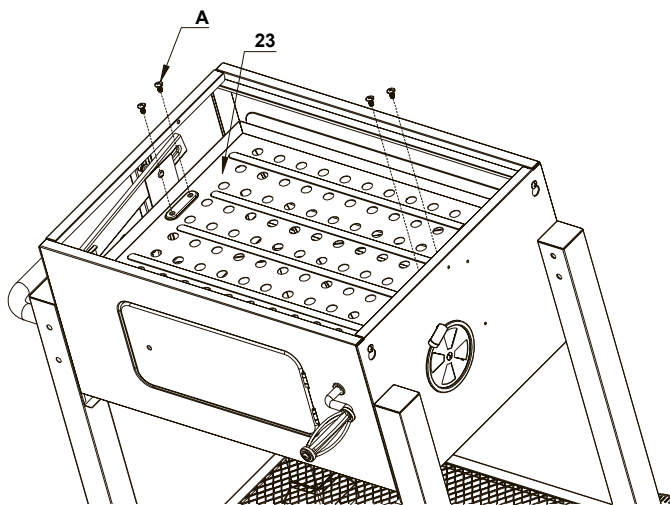
19

22



10

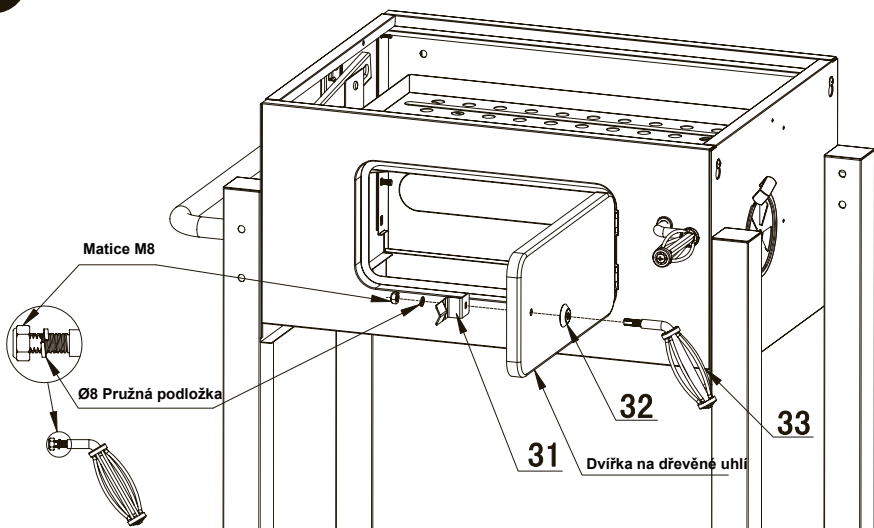


**11****12**

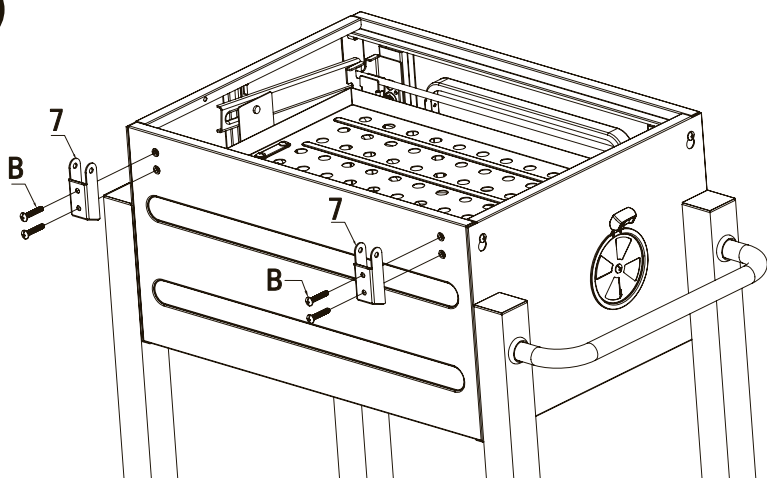
**A Šroub M6×12 mm**



13

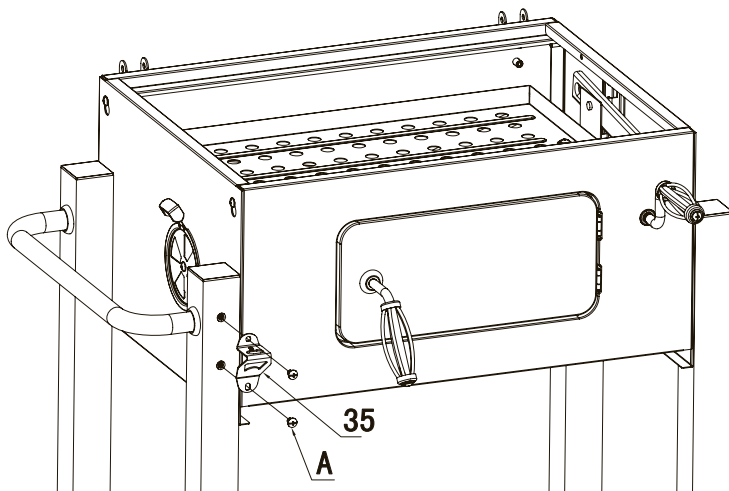


14



B Šroub M6×35 mm  × 4

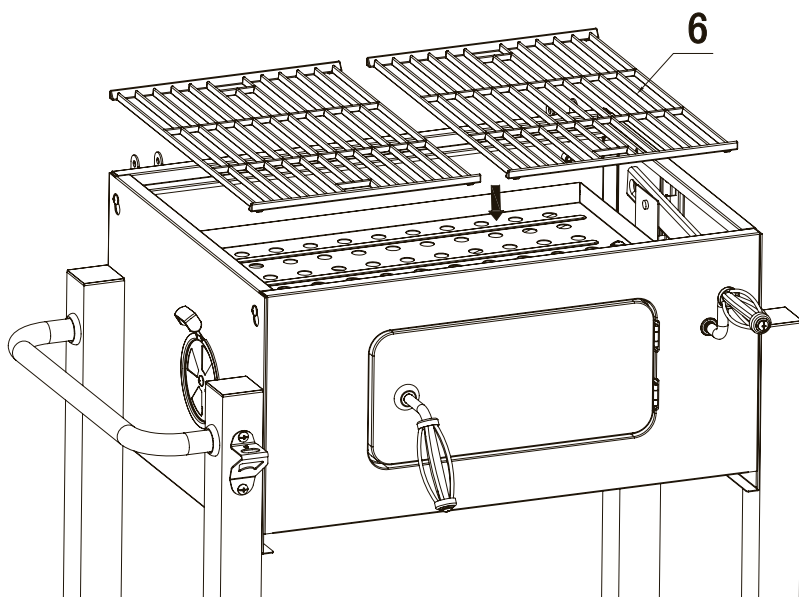
15



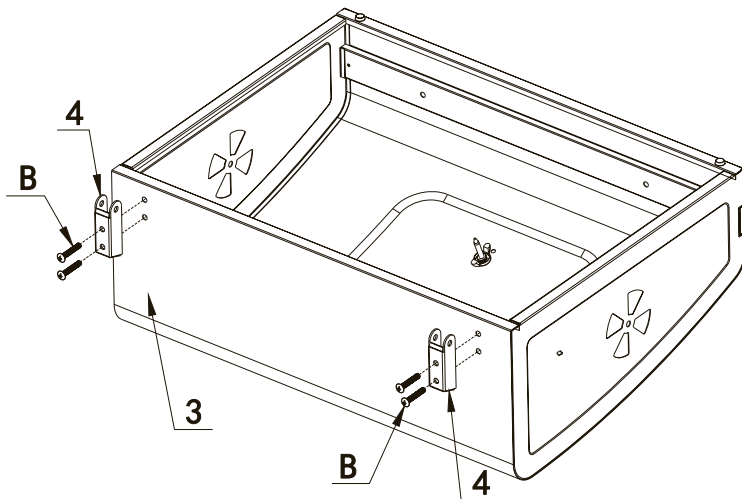
A Šroub M6×12 mm × 2



16

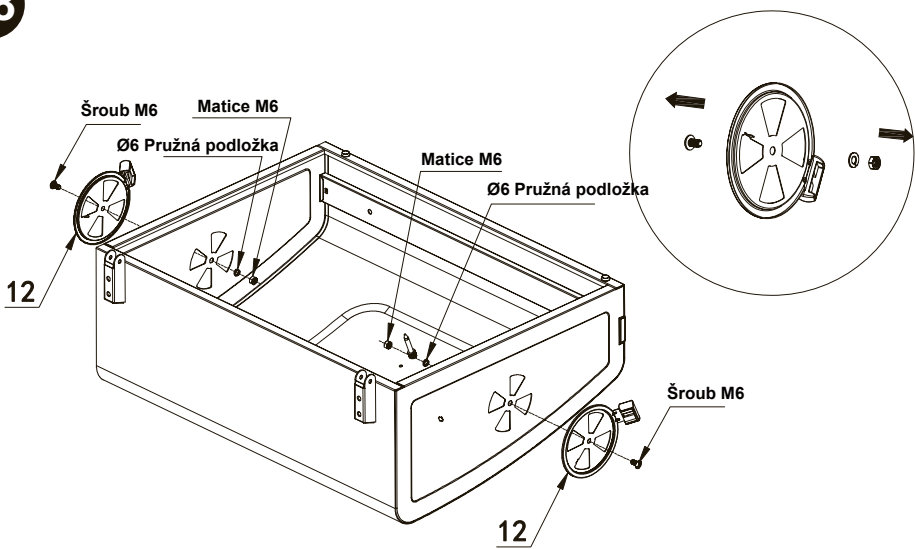


17

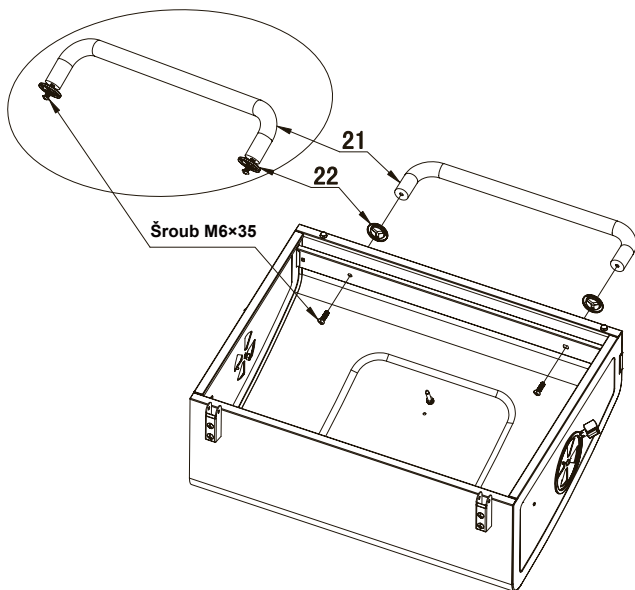


B Šroub M6×35 mm  × 4

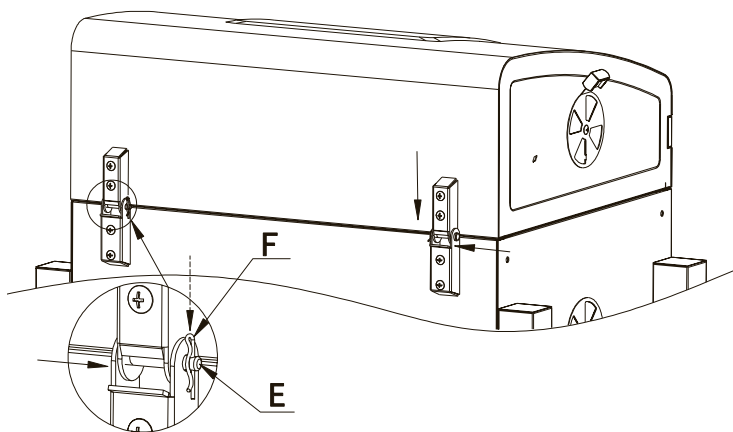
18



19



20



E Čep závěsu



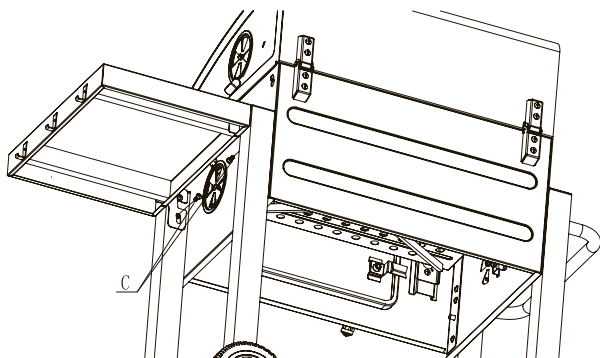
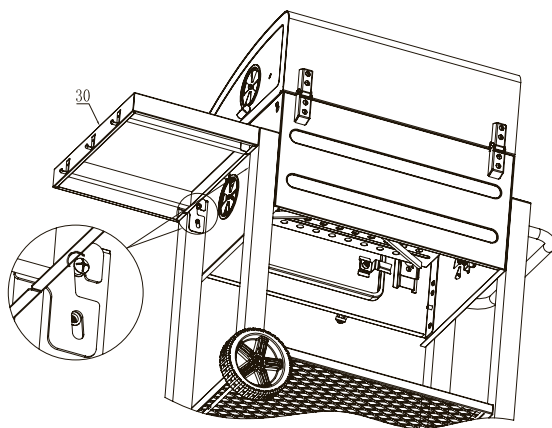
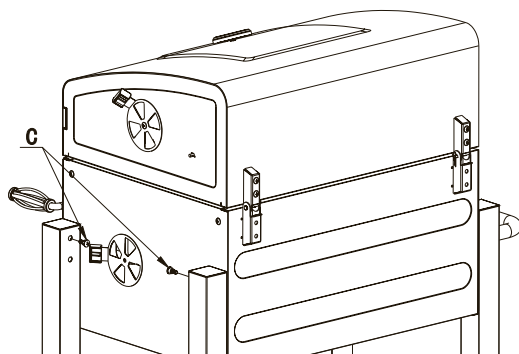
X 2

F Závlačka



X 2

21

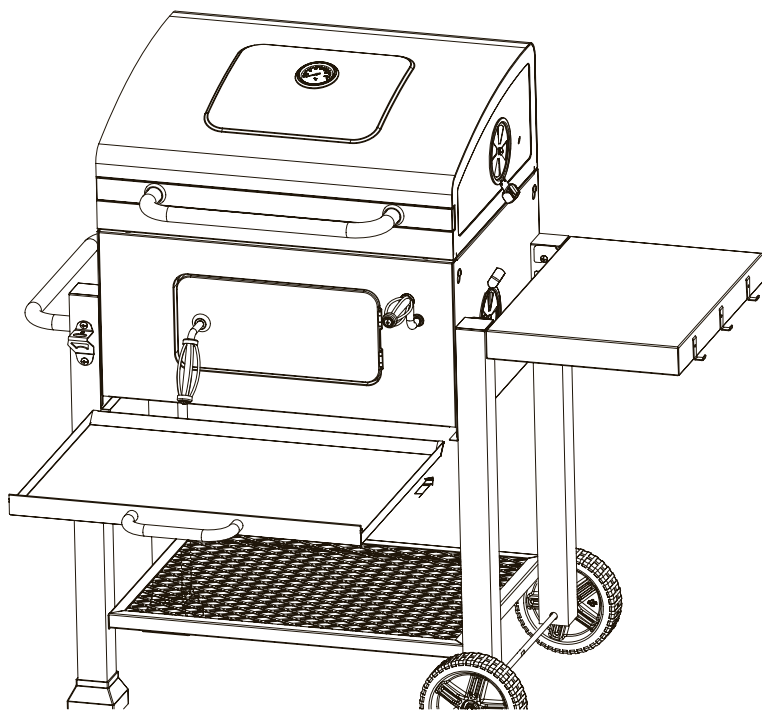
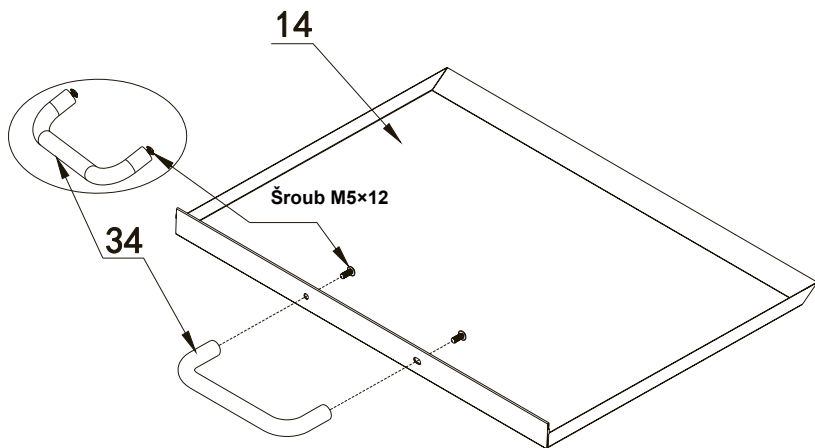


C Osazený šroub M6



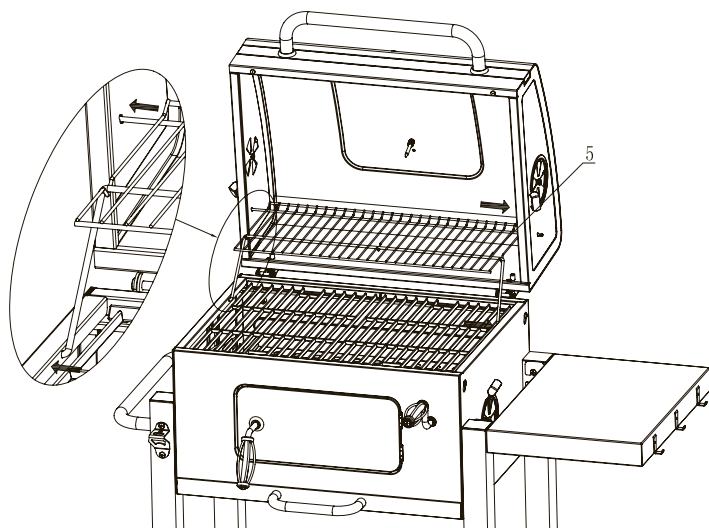
×4

22

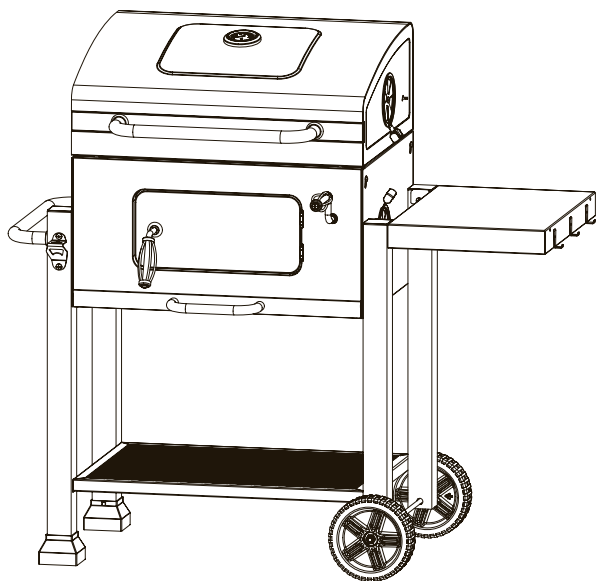




23



24



# ODOLNÝ GRIL NA DREVENÉ UHLIE (61 cm)

## PREKLAD ORIGINÁLNEHO NÁVODU NA OBSLUHU



**URČENÉ IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE.**  
**PRED MONTÁŽOU SI POZORNE PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY**  
**TENTO NÁVOD SI ULOŽTE NA NESKORŠIE POUŽITIE.**

# Obsah

Bezpečnostné upozornenia – čítajte pozorne .....	31
Údržba a starostlivosť .....	34
Rozkreslená zostava .....	38
Zoznam dielov s vyobrazením.....	39
Súprava spojovacích prvkov.....	43
Pokyny na zostavenie .....	44

# BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA – ČÍTAJTE POZORNE

Pred zostavením alebo použitím nového grilu na drevené uhlie si pozorne prečítajte návod na použitie a všetky bezpečnostné upozornenia!

Pri obsluhu grilu buďte opatrní a používajte zdravý rozum v záujme ochrany zdravia osôb aj majetku. Nedodržanie bezpečnostných upozornení môže mať za následok zranenie osôb alebo spôsobenie hmotných škôd.

Celkové rozmery: 116 × 65 × 108 cm

Varná plocha: 56,4 × 41,6 cm + 53,8 × 21,8 cm

## ZOSTAVENIE

- Pri montáži a pri varení postupujte opatrne. Ak musíte zasahovať do grilu alebo pod neho, dávajte vždy pozor.
- Obalové materiály likvidujte v súlade s predpismi.
- Pri premiestňovaní alebo zdvíhaní grilu buďte opatrní, aby ste predišli presileniu chrbta alebo zraneniu.

## UMIESTNENIE

- Určené iba na vonkajšie použitie. Nepoužívajte gril vnútri budov ani v uzatvorených alebo nevetraných priestoroch.
- **Určené iba na používanie v domácnostiach.** Nepoužívajte gril na iné účely, než na aké je určený.
- Gril nikdy nepoužívajte na drevenom alebo akomkoľvek horľavom povrchu. Gril používajte iba na pevnom a stabilnom povrchu, ktorý unesie jeho hmotnosť.
- Pri používaní grilu dodržujte vzdialenosť 3,5 metra medzi grilom a akýmkoľvek horľavým materiálom (okrem iného vrátane kríkov, krovín, stromov, lístia, trávy, drevených podláh alebo plotov, budov atď.).
- Gril skladujte mimo dosahu benzínu alebo iných horľavých kvapalín, horľavých plynov, výparov horľavín alebo miest, kde sa môžu vyskytovať. Gril na takýchto miestach neskladujte ani neprevádzkujte.
- Za veterných podmienok umiestnite gril na chránené miesto pred vetrom.
- Zamedzte prístupu detí a nepovolaných osôb.
- Pri premiestňovaní alebo zdvíhaní grilu buďte opatrní, aby ste predišli presileniu chrbta alebo zraneniu.
- S grilom v prevádzke nehybte.
- Ak gril nepoužívate, skladujte ho mimo dosahu detí.
- Na bočné police neukladajte tovar s hmotnosťou nad 10 kg.

## ZAPÁLENIE

- Na zapálenie dreveného uhlia nepoužívajte benzín, alkohol ani petrolej. Použitie niektovej z týchto látok (alebo podobných výrobkov) môže spôsobiť vznietenie, požiar alebo výbuch. S následkom vážneho zranenia.
- Ak používate na rozrobenie ohňa podpaľovač, nechajte kryt otvorený, kým briкеты nezhoria a podpaľovač nevyhorí. Príliš skoré zatvorenie krytu by mohlo spôsobiť hromadenie výparov zo zapaľovacej kvapaliny vnútri grilu. To by mohlo spôsobiť vznietenie alebo výbuch pri otvorení krytu.
- Kryt neatvárajte, ak sú otvorené dvierka na drevené uhlie. Mohlo by dôjsť k vznieteniu alebo výbuchu
- Na horúce alebo horiace drevené uhlie nepridávajte podpaľovač. Prudké vznietenie môže mať za následok zranenie osôb alebo škody na majetku.
- Na horiaci oheň nepridávajte rýchlozapaľovacie briкеты. Prudké vznietenie môže mať za následok zranenie osôb alebo škody na majetku.
- Nezapaľujte gril bez zasunutého výsuvného popolníka.

## PREVÁDZKA A OBSLUHA GRILU

- Pred prvým použitím vždy odporúčame gril vopred vypáliť. Zapálením malého ohňa na drevené uhlie, ktorý simuluje proces varenia, spálite všetky zvyšky alebo oleje vzniknuté počas výrobného procesu.
- Počas prevádzky je gril horúci, nedotýkajte sa jeho povrchov.
- Pri používaní grilu vždy noste tepelne izolované rukavice.
- Pri používaní grilu nenoste voľné oblečenie a nedovoľte, aby sa vlasy dostali do kontaktu s grilom.
- Gril v prevádzke nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Neprevádzkujte gril bez zasunutého výsuvného popolníka.
- Pri otváraní prikladacích dvierok zásuvky na drevené uhlie buďte opatrní. Rukoväť prikladacích dvierok môže byť horúca – používajte tepelne izolované rukavice. Ďalej postupujte podľa kapitoly „DOPLNENIE DREVENÉHO UHLIA“.
- Pri nastavovaní zásuvky na drevené uhlie buďte opatrní – nedovoľte, aby nastaviteľný plech na drevené uhlie nekontrolovane klesol do najnižšej polohy. Nastaviteľná rukoväť zásuvky môže byť horúca – používajte tepelne izolované rukavice.
- Pri otváraní krytu buďte opatrní – zatlačte ho dozadu do úplne otvorenej polohy. Ak je kryt otvorený len čiastočne, môže náhle spadnúť a spôsobiť zranenie.
- Rukoväť krytu môže byť horúca – používajte tepelne izolované rukavice.
- Pri nastavovaní klapiek prívodu vzduchu postupujte opatrne. Rukováti klapiek môžu byť horúce – používajte tepelne izolované rukavice.
- Neopierajte sa o bočnú policu ani na ňu nekladte viac než 10 kg.
- Majte pripravený hasiaci prístroj – pre prípad, že by sa oheň vymkol spod kontroly.
- Pri kontakte čerstvého vzduchu s plameňom môže dôjsť k vznieteniu. Pri otváraní krytu alebo prístupových dvierok zásuvky na drevené uhlie buďte opatrní. Dodržujte bezpečnú vzdialenosť od horúcej pary a plameňa.
- Na uhasenie plameňov zavrite kryt a klapky.
- Aby ste predžili životnosť povrchovej úpravy grilu a kovu, neprekračujte teplotu grilu 205 °C a nedovoľte, aby sa horiace drevené uhlie alebo drevo dostalo do kontaktu so stenami grilu.
- Ak sa kľuka po bežnej prevádzke neatáča hladko, trochu ju namažte olejom.
- Po použití mriežku vyčistite a mierne ju potrite rastlinným olejom.
- Ak je v prevádzke otvorený plameň alebo je teplota vyššia než 163 °C, nezatvárajte kryt.

## **ODSTRAŇOVANIE POPOLA A ČISTENIE**

- Popol z grilu je nutné vyčistiť až po úplnom vychladnutí grilu aj popola, ale skôr než popol zvlhne. Z vlhkého popola sa môže vytvoriť lúh, ktorý je veľmi kyslý a môže spôsobiť hrdzavenie. Pre vašu informáciu – lúhové mydlo bolo vyrobené z lúhu vylúhovaného z popola prelievaním vodou.
- Žeravý gril alebo žeravé uhličky ani popol nenechávajte bez dozoru.
- Nevýberajte ani nevysypávajte vysúvací popolník, kým uhličky a popol úplne nevychladnú.
- Po úplnom vychladnutí uhlia a popola pomocou izolovaných rukavíc vyberte vysúvací popolník a vysypte popol do kovovej nádoby. Pred likvidáciou opláchnite vodou. Udržujte nádobu v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
- Navlhčite povrchy pod grilom a okolo neho, aby ste uhasili všetok popol alebo uhličky, ktoré mohli z grilu vypadnúť.
- Aby ste zabránili nadmernej korózii: gril po každom použití vyčistite, prikryte a uložte na suché miesto.
- Po každom 2. až 3. použití grilu pridajte mazivo na koniec rukoväti kľuky a skontrolujte, či rukoväť hladko zdvíha zásobník na drevené uhlie.

# ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ

## POUŽÍVANIE GRILOVACIEHO ROŠTU

### Prvé použitie

Pred prvým použitím liatinového roštu ho dôkladne umyte jemným prostriedkom na umývanie riadu, aby ste odstránili ochranný voskový povlak nanosený pri preprave. Opláchnite horúcou vodou a úplne osušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. **NIKDY ROŠT NENECHÁVAJTE ZASCHNÚŤ A ANI HO NEUMÝVAJTE V UMÝVAČKE.** Keď je rošt suchý, ošetríte ho, aby nehrdzavel a nelepili sa naň nečistoty.

### Ošetrovanie

Ako počiatočné ošetrovanie sa odporúča tuhý rastlinný tuk. Na celú plochu, vrátane všetkých rohov, naneste papierovú utierkou tenkú vrstvu tuhého rastlinného tuku. Nepoužívajte solené tuky, ako je maslo alebo margarín. Predhrejte gril 15 minút; opatrne vložte rošty do grilu. Vyčkejte, než gril ohreje rošty, asi tak 1 hodinu alebo hodinu a pol. Vyčkejte, až oheň dohorí a grilovacie rošty nechajte na grile, kým nevychladnú. Teraz sú grilovacie liatinové rošty pripravené na použitie.

### Prevenencia korózie

Rošty takto ošetríte pravidelne, najmä, keď sú nové. Prípadná hrdzava je známkou nedostatočného ošetrovania roštov, alebo že sa nanosený tuk už vypálil. Rošty očistíte silnou kefou, znovu ošetríte rastlinným olejom a podľa návodu nahrejete.

### Údržba

Liatinové rošty sa omnoho lepšie udržiavajú v čistote, ak ich očistíte kefou hneď po varení, kým sú uhlíky ešte žeravé, namiesto toho, aby prebytočné zvyšky stvrdli po vychladnutí. Po okefovaní nechajte rošty (aj samotný gril) vychladnúť. Na dôkladnejšie čistenie použite čistiacu handričku z jemnej ocelevej vlny namočenú v mydlovom roztoku a tlačte naň len ľahko. Dôkladne opláchnite a nechajte vyschnúť.

### DROBNÉ OPRAVY LAKU

Časom je možné povrchovú hrzdzu odstrániť drôtenou kefou a zasiahnuté plochy retušovať vysokoteplotnou čiernou farbou. Na vnútorný povrch nikdy nepoužívajte farbu. Hrdzavé miesta na vnútornom povrchu je možné vyleštiť, vyčistiť a potom ľahko natrieť alebo nasprejovať rastlinným olejom, tým riziko korózie minimalizujete.

## ZAPÁLENIE

**Oheň vždy zapalujte pri otvorenom veku grilu.** Pred zapálením ohňa otvorte veko grilu na drevené uhlie a všetky klapky a vyberte rošty.

**Nerozrábajte príliš veľký oheň.** Odporúčame založiť oheň s maximálne 1 kg dreveného uhlia (približne 30 brikiet) a v priebehu varenia podľa potreby pridávať ďalšie, ale celková maximálna potreba dreveného uhlia by mala byť menšia než 2,25 kg. Po dohorení plameňov nasadte rošt. Sklopte nastaviteľnú zásuvku na drevené uhlie do najnižšej polohy.

Ak na rozrobenie ohňa používate podpaľovač, nastriekajte podpaľovačom brikety dreveného uhlia a nechajte ich približne 5 minút nasiaknuť. Po tom, čo sa podpaľovač dôkladne vsiakne, zapáľte hromádky brikiet na niekoľkých miestach, aby ste zaistili rovnomerné horenie. Na zapálenie ohňa je možné tiež použiť podpaľovače do kachiel, elektrické podpaľovače alebo iné typy podpaľovačov – ale iba podľa pokynov ich výrobcov.

Nikdy nepoužívajte žiadny z týchto prostriedkov na brikety z dreveného uhlia s rýchlym vznietením ani s podpaľovačom.

Pred grilovaním nechajte drevené uhlie horieť dostatočne dlho na to, aby podpaľovač úplne vyhorel. Ak začnete variť príliš skoro, môže mať jedlo príchuť podpaľovača. Po úplnom vytvorení žeravého popola, rozprestrite drevené uhlie pomocou klieští s dlhou rukoväťou do jednej vrstvy na plechu.



**VAROVANIE:** Neprečítanie a nedodržanie pokynov pre zapálenie dreveného uhlia môže spôsobiť vážne zranenie alebo poškodenie majetku.

## KONTROLOVANIE OHŇA

Pred prípravou pokrmu si ponechajte dostatok času na správne rozrobenie ohňa a aby gril dosiahol dostatočnú teplotu. V studenom grile jednoducho nie je možné správne variť, ani nemôžete ošetrovať oheň, pretože vás zamestnáva jedlo. Oboje si zasluhuje vašu najlepšiu starostlivosť! Hneď ako oheň spokojne horí, je jednoduché ho udržiavať v chode len s trochu pozornosti. Čas, ktorý bude váš gril na drevené uhlie horieť na malom množstve dreveného uhlia, vás iste poteší.

Stúpajúce teplo sa bude pohybovať hore a von z grilu, pričom za sebou bude priťahovať chladnejší vzduch, ktorý poskytne ohňu kyslík. Váš gril na drevené uhlie je vybavený štyrmi klapkami s páčkou, ktoré regulujú prúdenie vzduchu, čo vám umožní jemne vyladiť teplotu. **POZNÁMKA:** Klapky sa po zapálení dreveného uhlia veľmi zahrejú – pri nastavovaní nezabudnite na tepelne izolovanú grilovaciu rukavicu.

Po rozrobení ohňa a dosiahnutí požadovanej teploty grilovania je možné klapky nechať úplne otvorené, čím sa zaistí maximálne prúdenie vzduchu pre vyššiu teplotu, alebo ich podľa potreby privrieť, pre nižšiu teplotu. Na kontrolu teploty grilu použite ukazovateľ teploty.

Úplným otvorením hornej klapky na jednej strane a úplným otvorením protifahej spodnej klapky (uzatvorením zostávajúcich klapiek) sa vytvorí efekt tepelnej konvekcie vnútri grilu, keď je kryt zatvorený. To umožní predĺžiť čas prípravy pokrmov pri grilovaní.

Na reguláciu teploty je možné použiť aj nastaviteľný rošt na drevené uhlie. Pre rýchle opekanie ho zdvihnite na najvyššie nastavenie a pre pomalé varenie ho znížte na najnižšie nastavenie.

## DOPLNENIE DREVENÉHO UHLIA

Ďalšie drevené uhlie je možné pridať prikladacími dvierkami zásobníka na drevené uhlie. Sklopte nastaviteľnú zásuvku na drevené uhlie do najnižšej polohy. Prístupové dvierka zásuvky na drevené uhlie otvorte pomocou tepelne izolovanej grilovacej rukavice – rukoväť môže byť horúca. Pomocou klieští s dlhou rukoväťou rozžeravte uhlie natoľko, aby prebytočný popol mohol prepadnúť cez zásuvku do výsuvnej zásuvky na popol pod ňou. Opäť pomocou izolovaných rukavíc a klieští s dlhou rukoväťou pridajte do zásuvky drevené uhlie podľa potreby a zavrite prístupové dvierka. Zdvihnite nastaviteľnú zásuvku na drevené uhlie do požadovanej polohy.

Pri pridávaní ďalšieho dreveného uhlia do existujúceho ohňa nepoužívajte podpaľovač ani drevené uhlie s rýchlym vznietením. Môže to byť nebezpečné a jedlo bude mať pachuť po podpaľovači.

Kým drevené uhlie horí alebo popolník obsahuje žeravý popol, nepokúšajte sa popolník vyprázdniť. Pred vyprázdnením grilu počkajte, až popol a gril úplne vychladnú.

Ďalšie informácie o grilovaní a pomalom údení nájdete v kapitole „Postupy prípravy pokrmov“.



## POSTUPY PRÍPRAVY POKRMOV

Gril môžete používať tromi rôznymi spôsobmi – podľa typu jedla a spôsobu prípravy.

### GRILOVANIE

Grilovanie je príprava pokrmov priamo nad ohňom využívaním priameho tepla. Tento spôsob prípravy je najrýchlejší a hodí sa pre potraviny, ktoré sú pred prípravou mäkké – vrátane steakov, hovädzej alebo bravčovej sviečkovej, hamburgerov, hotdogov, klobás, kuracieho mäsa, morských plodov atď. Grilovaná zelenina je tiež výborná.

Pri grilovaní sa používajú veľmi vysoké teploty, ktoré sú vyššie než 163 °C. Pri príprave pokrmov pri týchto teplotách je dôležité starostlivo sledovať, aby sa nepripálili. Takisto je potrebné zavrieť veko, aby ste uhasili prípadné vznietenie tuku, ku ktorému môže dôjsť pri obracaní hamburgerov alebo steakov.

### RAŽNENIE

Ražnenie je varenie na nepriamom ohni a v dyme. Tento spôsob zaberie viac času, ale je možné ho použiť takmer pre všetky druhy potravín, ktoré chcete pripraviť (vrátane vyššie uvedených). Vzhľadom na to, že pri ražnení sa používajú nižšie teploty a dlhší čas prípravy, je táto metóda najlepšia pre kusy mäsa, ktoré potrebujú čas na zmäknutie, ako sú rebrá, hrud, bôčik, bravčové plecko, zverina atď.

Pri ražnení sa používajú teploty od 107 °C do 163 °C. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov sa snažte udržať teplotu 135 °C. Pri ražnení popustte uzdu svojej fantázii, pretože možnosti grilovania sú neobmedzené!

### POMALÉ ÚDENIE

Pri pomalom údení sa používajú omnoho nižšie teploty a omnoho dlhší čas varenia. Pomalé údenie je vlastne spôsob, ako potraviny vyúdiť než uvariť. Pomalé údenie je ideálne pre morky, kurčatá, hovädzie bôčiky, syry a klobásy.

Pri pomalom údení sa používajú teploty v rozmedzí od 60 °C do 107 °C. Väčšina receptov na pomalé údenie vyžaduje použitie soľného roztoku, ktorý slúži na konzerváciu potravín a zabraňuje bakteriálnej kontaminácii počas procesu varenia. Teploměr na vonkajšej strane krytu grilu poskytuje presné údaje o teplote vnútri ohniska grilu.

# POUŽÍVANIE DREVENÉHO UHLIA A DREVA

## DREVENÉ UHLIE

Gril na drevené uhlie je vyrobený tak, aby spaľoval buď brikety z dreveného uhlia, alebo prírodné drevené kusové uhlie – oba varianty majú odlišné vlastnosti. Brikety obvykle poskytujú dlhší čas horenia než kusové drevené uhlie – ale kusové drevené uhlie horí žeravejšie než brikety. Pomocou prikladacích dvierok zásuvky na drevené uhlie je možné ľahko a pohodlne pridávať ďalšie drevené uhlie tak na brikety, ako aj na kusové drevo a predĺžiť tak čas varenia.

## DREVO NA ÚDENIE

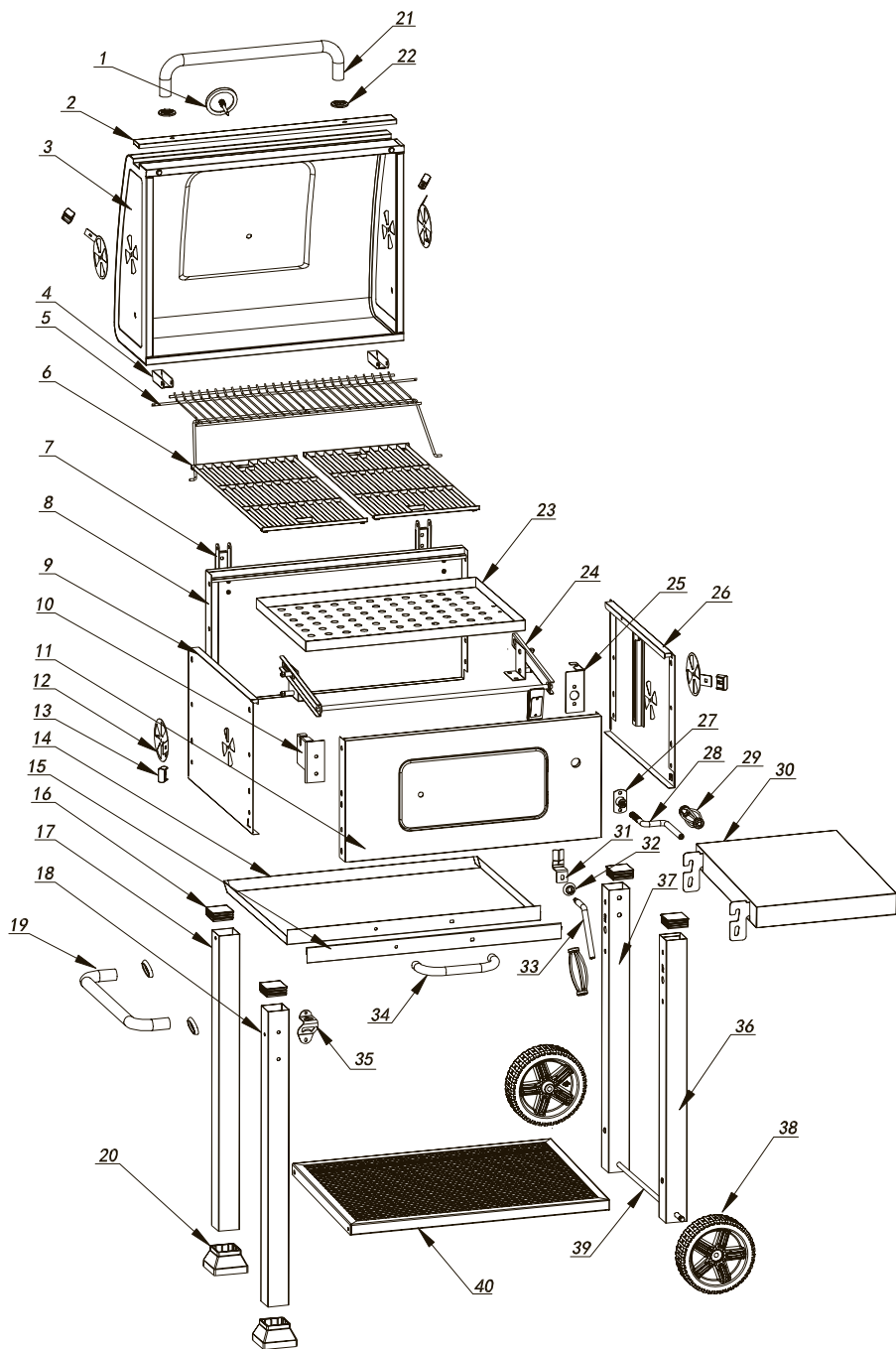
Používanie dreva vhodného na údenie v grile na drevené uhlie je jednoduchý a účinný spôsob, ako vytvoriť skvelé chuťové kombinácie pre všetky druhy grilovaných, ražnených alebo pomaly údených potravín. Drevené štiepky sa obvykle používajú pre kratší čas varenia, zatiaľ čo polienka sú vhodnejšie pre dlhší čas varenia.

Pri výbere dreva na údenie platí pravidlo, že je ideálne tvrdé drevo zo stromov s plodmi, ktoré plodia orechy, plody alebo bobule. Najobľúbenejšími a najrozšírenejšími drevami na údenie sú biely orech a mesquite. Biely orech dodáva jemnejšiu vôňu, zatiaľ čo mesquite je intenzívnejší. Ďalšími obľúbenými bežnými druhmi drev sú dub, jablň, pekan, čerešňa atď.



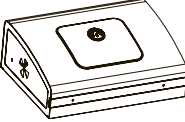
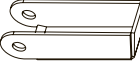
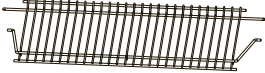
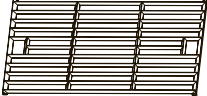
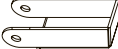
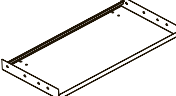
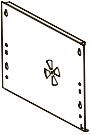
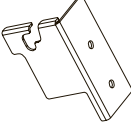
Nikdy nepoužívajte bôrové, cédrové alebo v peci sušené drevo – a všetky údiace dreva by mali byť prirodzene a dobre vysušené. Čerstvé drevo stále obsahuje všetku miazgu a vlhkosť potrebnú na udržanie stromu pri živote a veľmi silne dymí a sfarbí potraviny do čierne. Pri spaľovaní zeleného dreva je tiež ťažké dosiahnuť dobrú teplotu, pretože všetka vlhkosť vnútri dreva oheň pri horení takmer uhasí. Dobře vysušené drevo sa ľahko zapalačuje, udržuje teplotu varenia a dym vonia a dodáva potravinám skvelú, nepríliš silnú chuť.

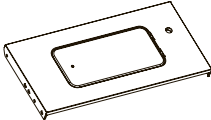
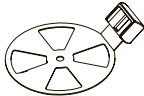

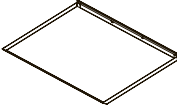

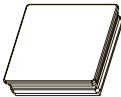
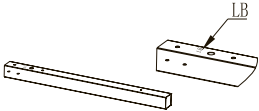
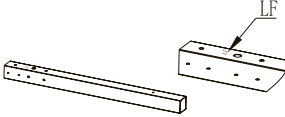


Množstvo dymovej chuti, ktorú jedlo získa, je možné ovplyvniť nielen druhom dreva, ktoré použijete (či ide o jemné alebo intenzívnejšie drevo), ale tiež dĺžkou údenia mäsa. Ražnenie obvykle dodáva jedlu viac dymovej chuti než grilovanie, a to vďaka dlhšiemu času prípravy. Silu dymovej príchuti môžete tiež ovplyvniť zabalením mäsa do alobalu na časť procesu prípravy. Mäso varte po 1/2 až 2/3 celkového času varenia alebo kým nebude mať perfektnú farbu. Potom mäso zabalte do alobalu a mäso dopečte.

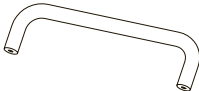

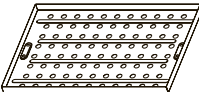
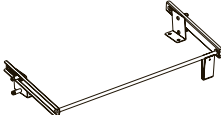
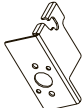
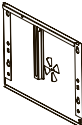
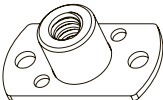
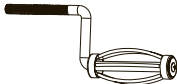

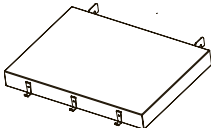
# ROZKRESLENÁ ZOSTAVA

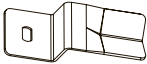

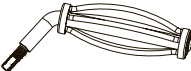


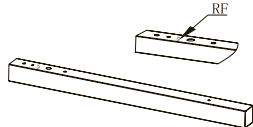
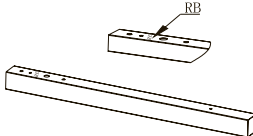

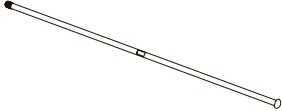
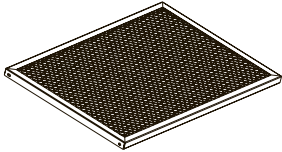


## ZOZNAM DIELOV S VYOBRAZENÍM

Č.	Popis	Zobrazenie dielu	POČET	Diel č.
1	※ Teplomer		1 ks	17221701
2	※ Ozdobná páska na veko		1 ks	17221702
3	Zostava krytu		1 ks	17221703
4	Horný záves krytu		2 ks	17221704
5	Ohrievací stojan		1 ks	17221705
6	Grilovacia mreža		2 ks	17221706
7	Spodný záves krytu		2 ks	17221707
8	Zadný panel kúreniska		1 ks	17221708
9	Ľavý panel kúreniska		1 ks	17221709
10	Ľavá konzola hriadeľa		1 ks	17221710







Č.	Popis	Zobrazenie dielu	POČET	Diel č.
11	Predný panel kúreniska s prikladacími dvierkami na drevené uhlie (zmontovaný)		1 ks	17221711
12	Klapka na prívod vzduchu		4 ks	17221712
13	※ Rukoväť klapky na prívod vzduchu		4 ks	17221713
14	Popolník		1 ks	17221714
15	※ Ozdobná páska popolníka		1 ks	17221715
16	※ Zátka veľkej rúrky		4 ks	17221716
17	Zadná ľavá noha		1 ks	17221717
18	Predná ľavá noha		1 ks	17221718
19	Rukoväť vozíka		1 ks	17221719
20	Koncová krytka nohy		2 ks	17221720

Č.	Popis	Zobrazenie dielu	POČET	Diel č.
21	Rukoväť krytu		1 ks	17221721
22	Dištančné vložky		4 ks	17221722
23	Plech na drevené uhlie		1 ks	17221723
24	Zostava hriadeľa		1 ks	17221724
25	Pravá konzola hriadeľa		1 ks	17221725
26	Pravý panel kúreniska		1 ks	17221726
27	※ Upínacia konzola rukoväti		1 ks	17221727
28	Natáčacia kľuka grilu		1 ks	17221728
29	※ Úchyt rukoväti		2 ks	17221729
30	Bočná polica		1 ks	17221730

Č.	Popis	Zobrazenie dielu	POČET	Diel č.
31	Zaisťovacia páka dvierok		1 ks	17221731
32	Lem		1 ks	17221732
33	Rukoväť dvierok na drevené uhlie		1 ks	17221733
34	Rukoväť popolníka		1 ks	17221734
35	Otvárač fliaš		1 ks	17221735
36	Predná pravá noha		1 ks	17221736
37	Zadná pravá noha		1 ks	17221737
38	Koleso		2 ks	17221738
39	Os		1 ks	17221739
40	Spodná polica		1 ks	17221740

※: NIE JE NUTNÁ ŽIADNA MONTÁŽ

# SÚPRAVA SPOJOVACÍCH PRVKOV

Č.	Popis	Zobrazenie dielu	POČET
A	Skrutka M6 × 12 mm		22 ks
B	Skrutka M6 × 35 mm		8 ks
C	Osadená skrutka M6		4 ks
D	Matica M10		1 ks
E	Čap závesu		2 ks
F	Závlačka		2 ks




## PRÍPRAVA MONTÁŽE

Pred začatím montáže skontrolujte, či balenie obsahuje všetky súčasti. Skontrolujte obsah škatule, či sú v nej všetky diely a či nie sú poškodené. Ak niektorý diel chýba alebo je poškodený, nepokúšajte sa výrobok zostaviť.

**POZNÁMKA:** Niektoré diely môžu mať predmontované skrutky. Povoľte ich a po montáži utiahnite.

**Odhadovaný čas montáže:** 1 hodina v dvojčlennom tíme

### Potrebné náradie na zostavenie:

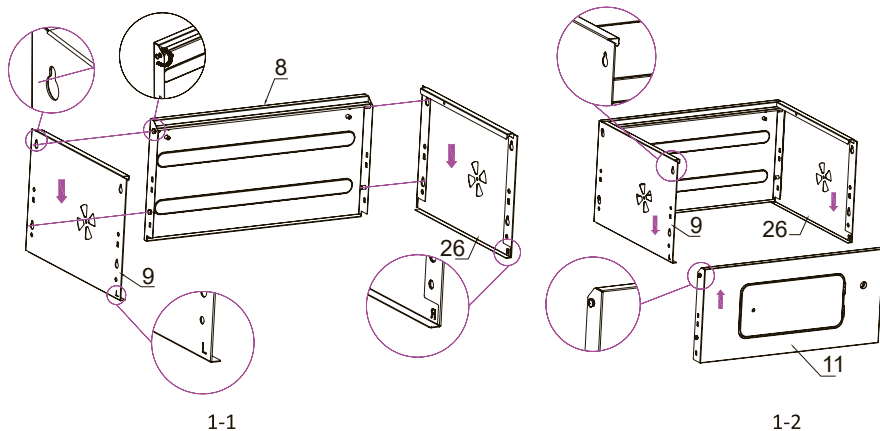
* Krížový skrutkovač	1 ks	(nie je súčasťou dodávky);		1 ks
* Kľúč	1 ks	(nie je súčasťou dodávky)		1 ks
* Kliešte	1 ks	(nie sú súčasťou dodávky)		1 ks



## POKYNY NA ZOSTAVENIE

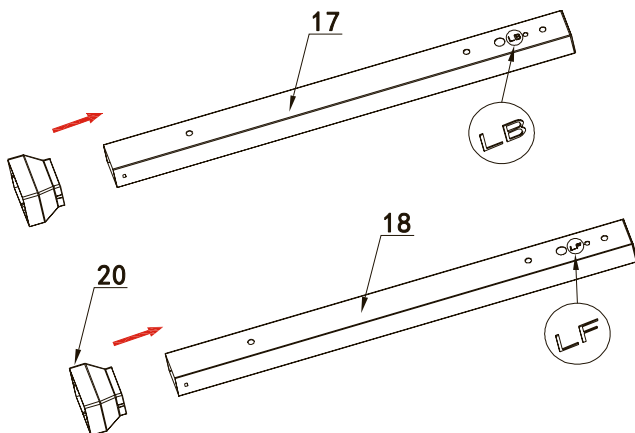
**DÔLEŽITÉ: GRIL ZOSTAVUJTE NA ROVNOM A MÄÄKKOM POVRCHU, ABY SA NEPOŠKRABAL.**

**1**



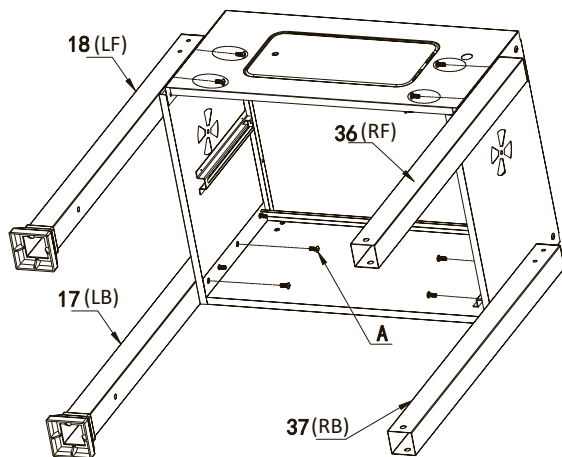
Zostavte kúrenisko podľa vyššie uvedeného návodu, dbajte na správnu orientáciu smerom hore pri 4 vyobrazených dieloch.

**2**



Na všetkých nohách musí byť nasadená koncová krytka.

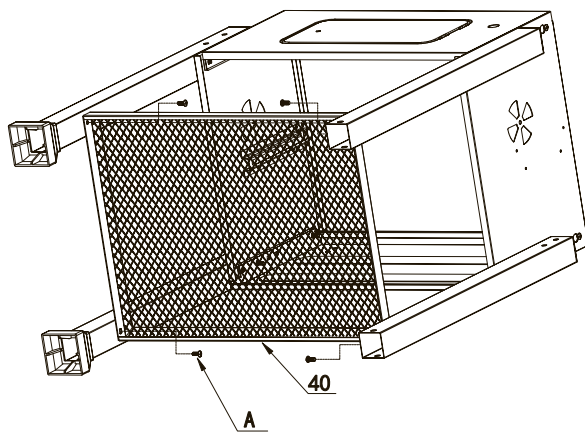
3



A Skrutka M6×12 mm × 8

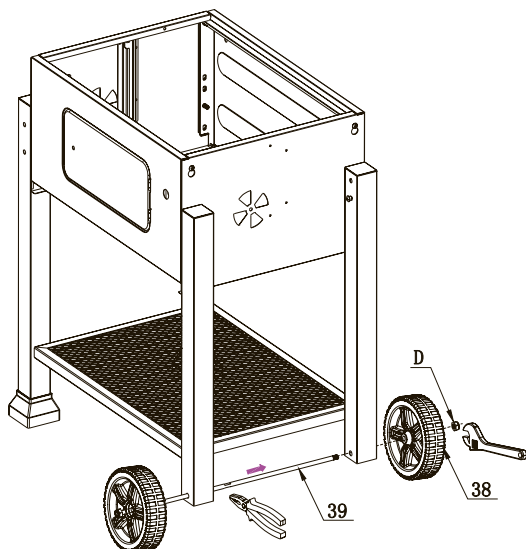
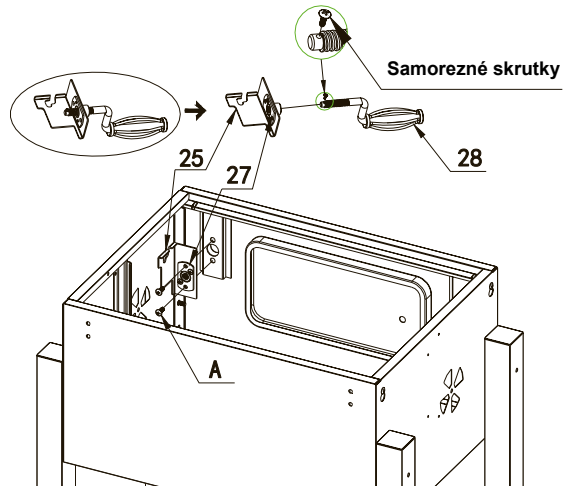


4



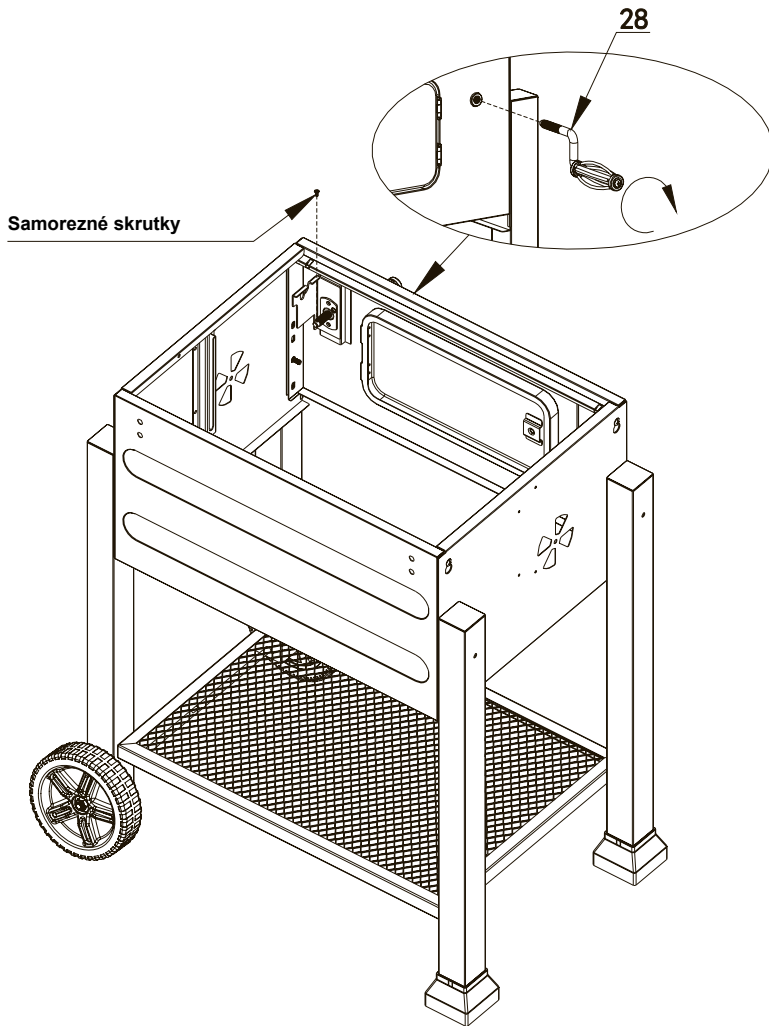
A Skrutka M6×12 mm × 4



**5****D Matica M10****× 1****6****A Skrutka M6×12 mm****× 2**

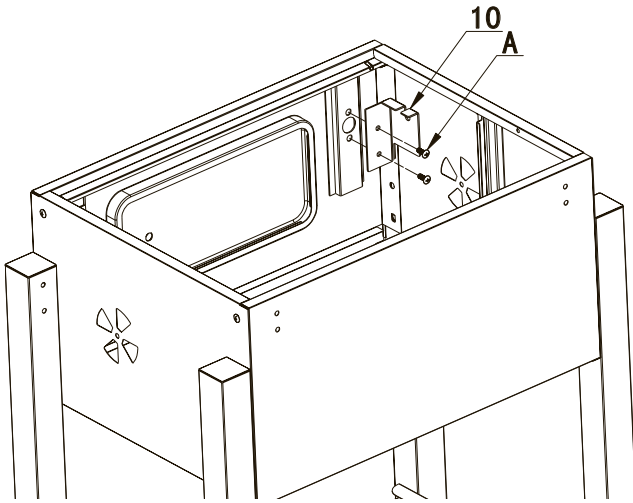
Vyskrutkujte vopred namontovanú samoreznú skrutku zo špičky kľuky a zložte kľuku z držiaka.

7



Poznámka: Dbajte na to, aby ste kľukou otáčali proti smeru hodinových ručičiek až do konca.

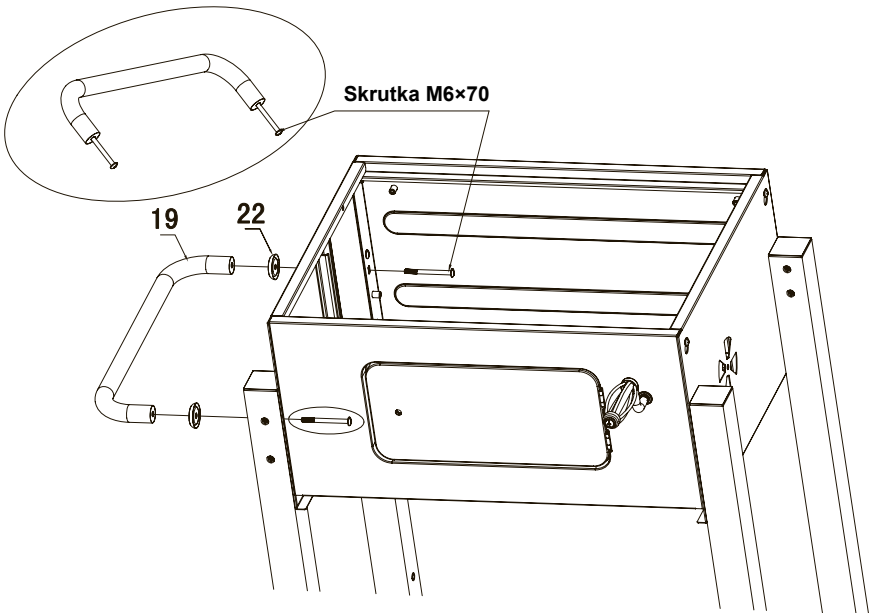
8



A Skrutka M6×12 mm × 2



9

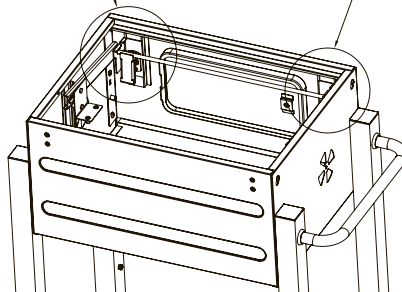
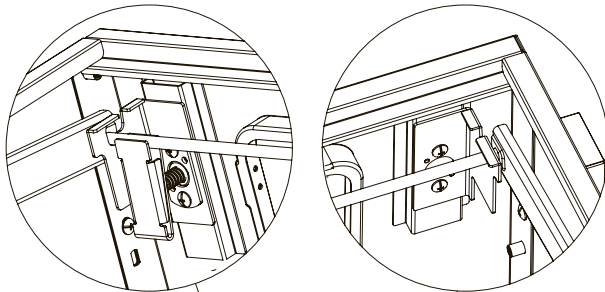
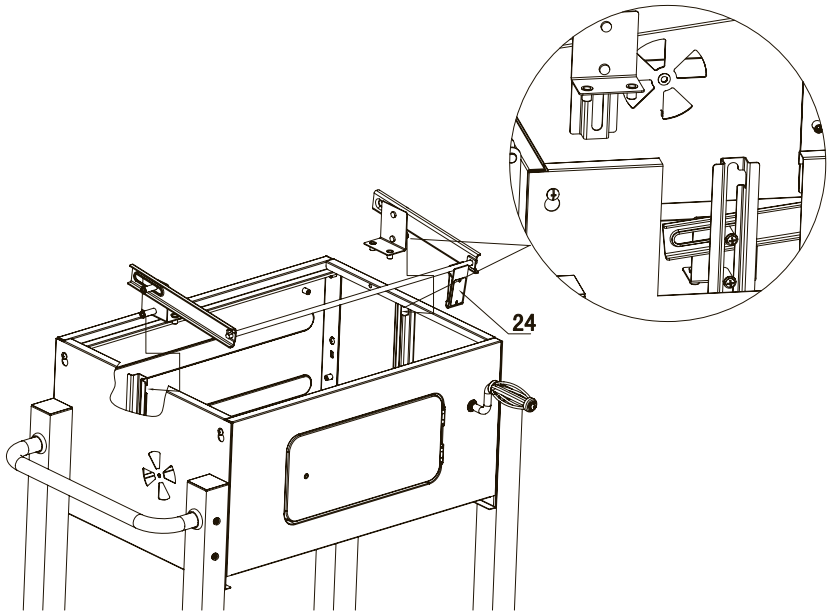


Skrutka M6×70

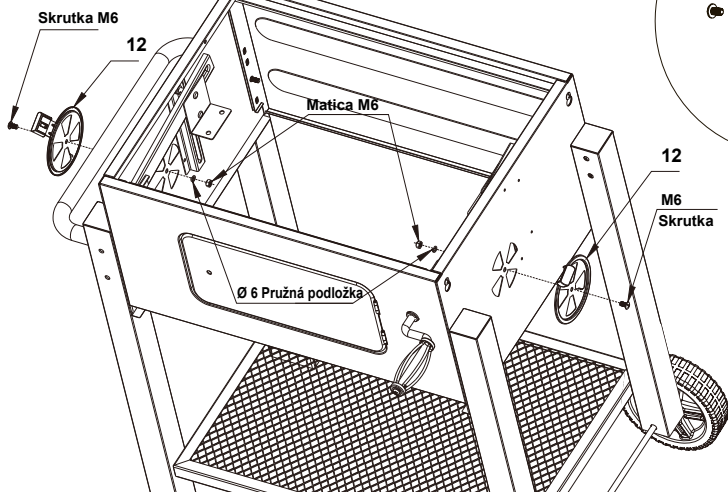
19

22

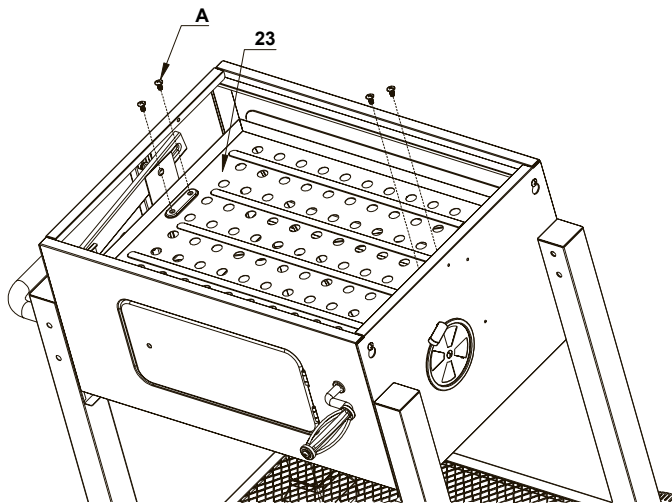
10



11



12

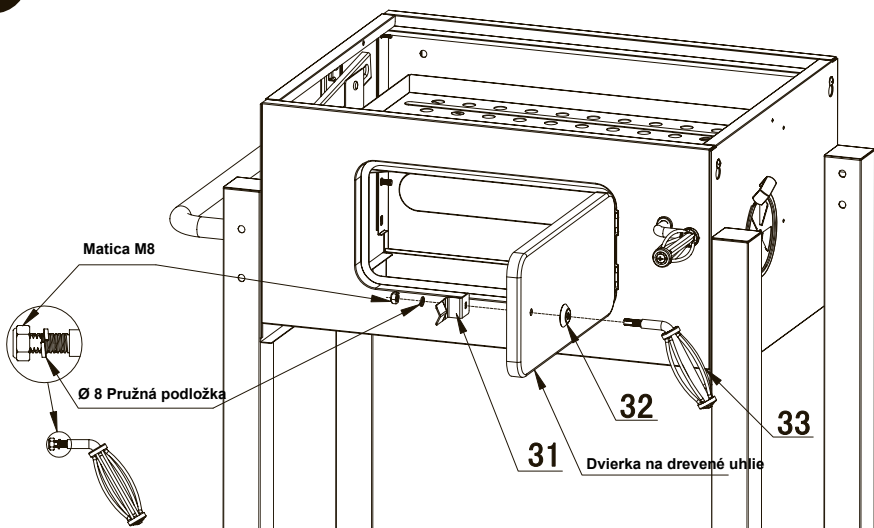


A Skrutka M6×12 mm

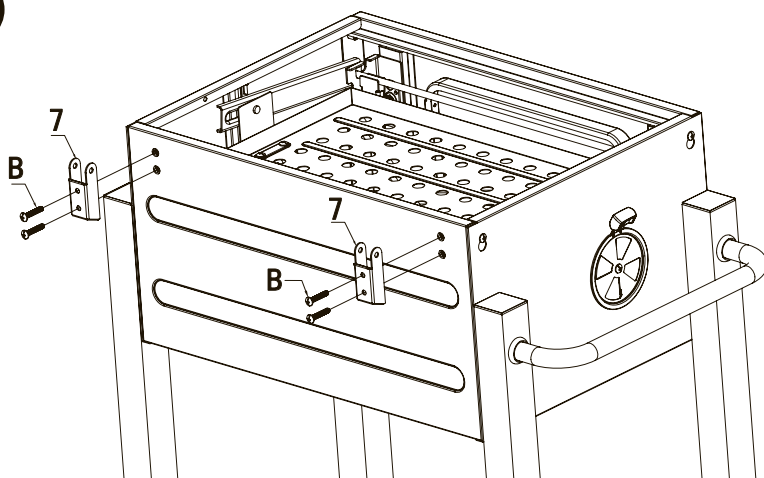



× 4

13



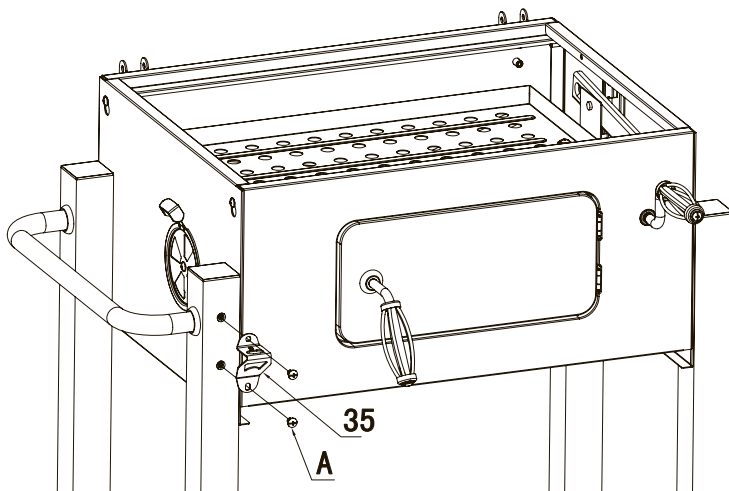
14



B Skrutka M6×35 mm  × 4



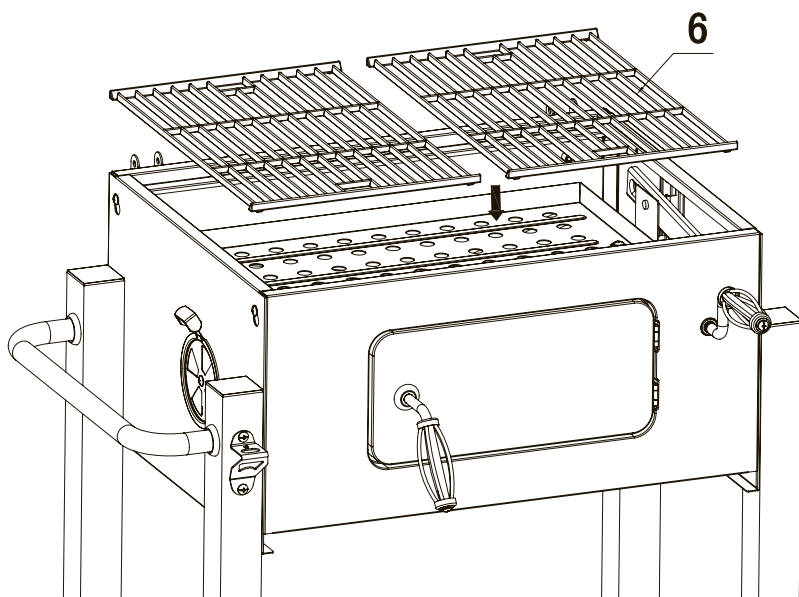
15



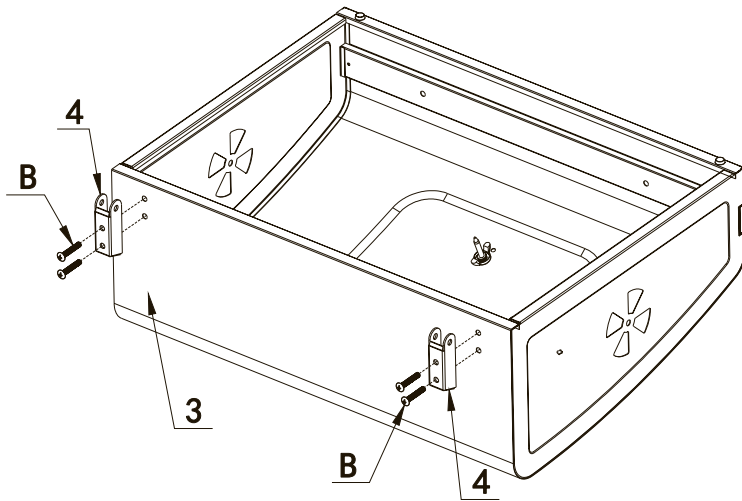
A Skrutka M6×12 mm × 2




16

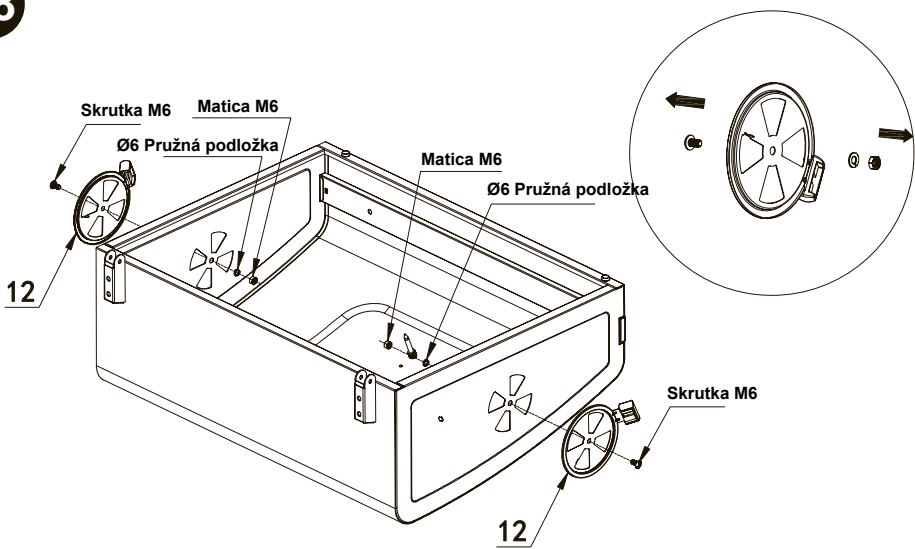


17

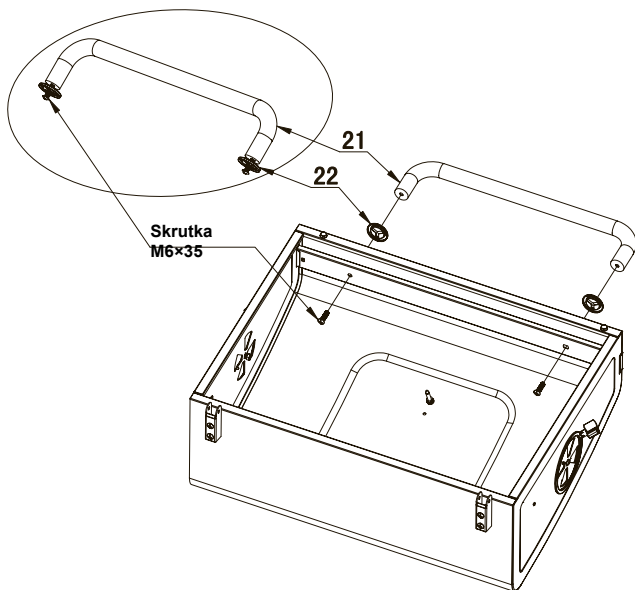


B Skrutka M6×35 mm  × 4

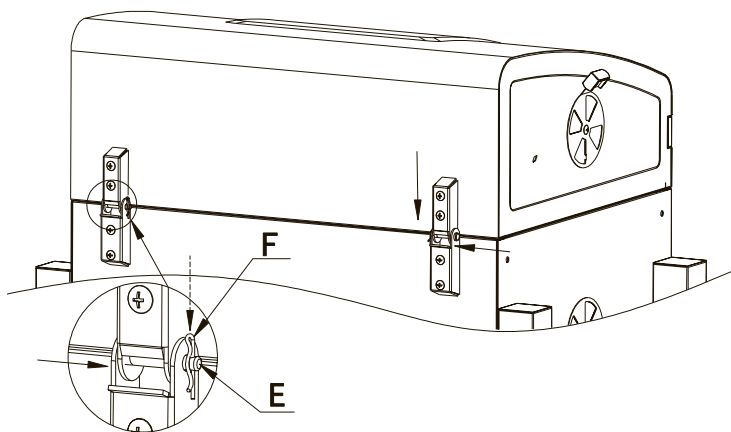
18



19



20



E Čap závesu



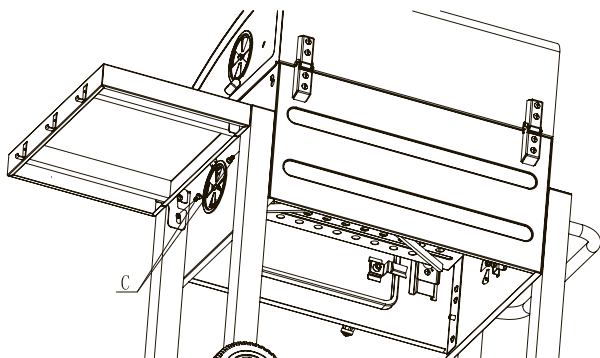
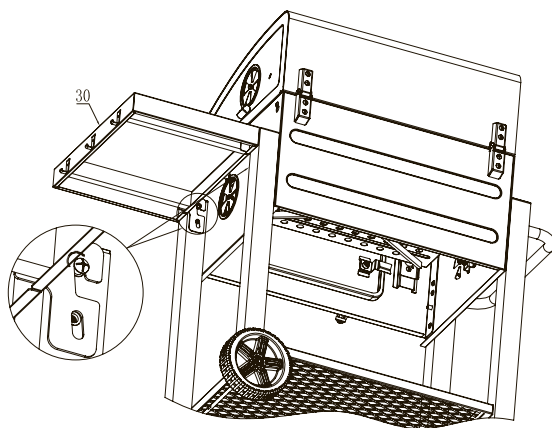
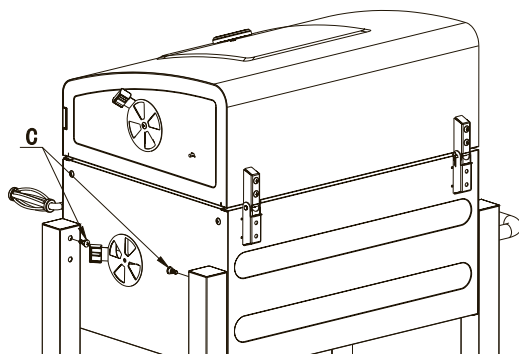
X 2

F Závlačka



X 2

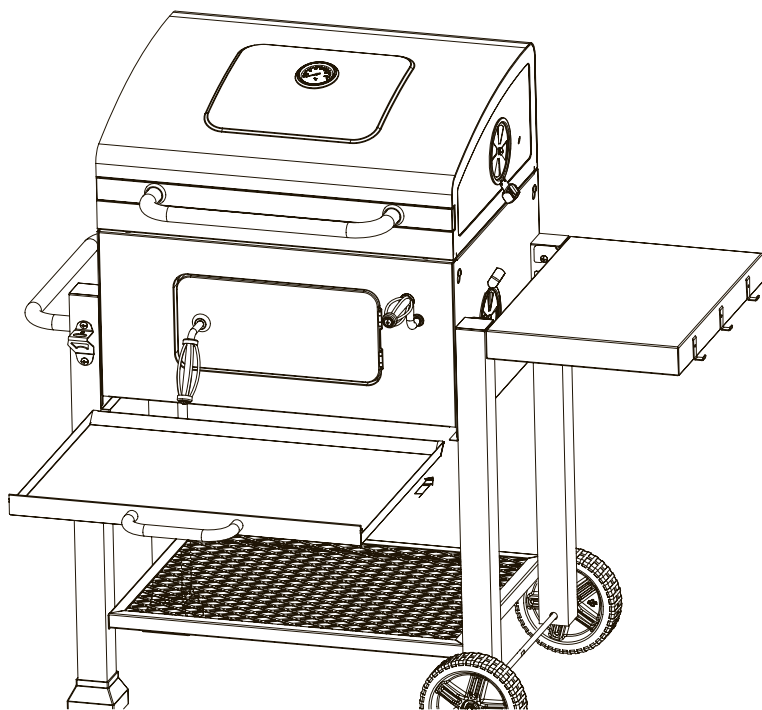
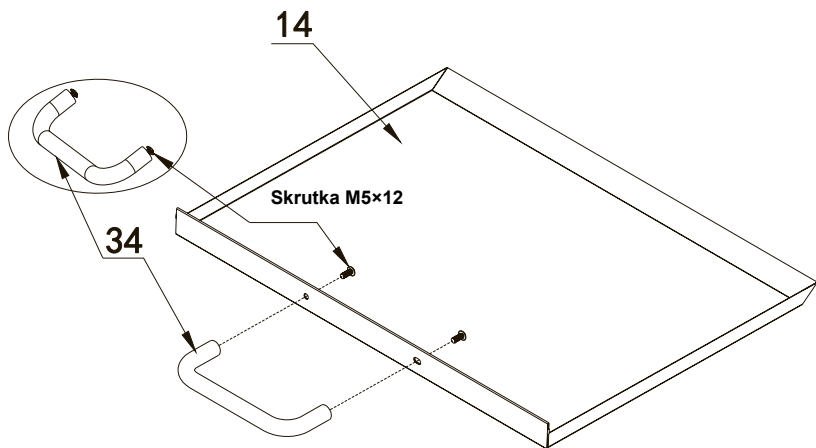
21



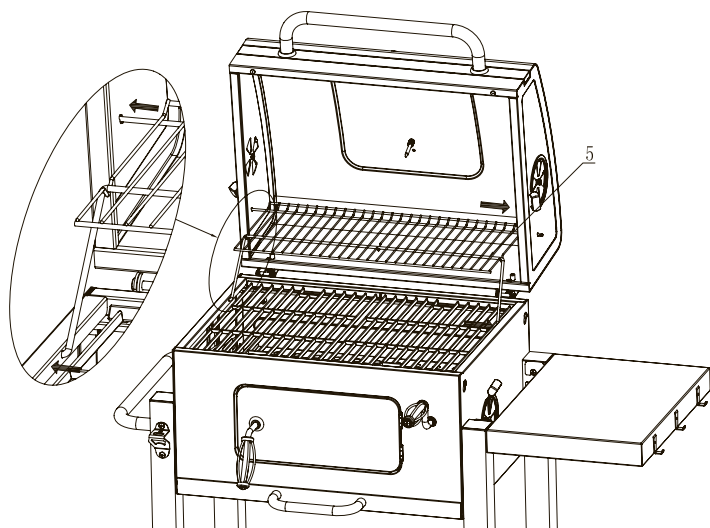
C Osadená skrutka M6



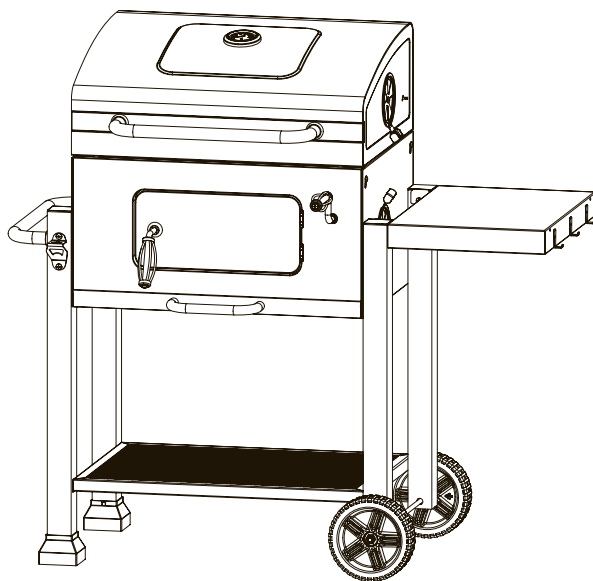
×4



23



24



# LANGLEBIGER HOLZKOHLGRILL (61 cm)

## ÜBERSETZUNG DES ORIGINALS DER BEDIENUNGSANLEITUNG



**NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN.**

**LESEN SIE VOR DER MONTAGE ALLE HINWEISE**

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR DEN SPÄTEREN  
GEBRAUCH AUF.**

# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise - sorgfältig lesen .....</b>	<b>60</b>
<b>Wartung und pflege .....</b>	<b>63</b>
<b>Abgebildete teile .....</b>	<b>67</b>
<b>Stückliste mit abbildungen .....</b>	<b>68</b>
<b>Set mit verbindungs-elementen .....</b>	<b>72</b>
<b>Montageanleitung .....</b>	<b>73</b>



# SICHERHEITSHINWEISE - SORGFÄLTIG LESEN

Bevor Sie den neuen Holzkohlegrill zusammenbauen oder benutzen, lesen Sie die Anleitung und alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch!

Seien Sie während des Betriebs des Grills vorsichtig und benutzen Sie gesunden Menschenverstand, um die Gesundheit von Personen und Eigentum zu schützen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

Gesamtmaße: 116 × 65 × 108 cm

Kochfläche: 56,4 × 41,6 cm + 53,8 × 21,8 cm

## MONTAGE

- Gehen Sie bei der Montage und dem Kochen vorsichtig vor. Wenn Sie in oder unter den Grill greifen müssen, seien Sie immer vorsichtig.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den Vorschriften.
- Seien Sie beim Umstellen oder Anheben des Grills vorsichtig, um Rückenschmerzen oder Verletzungen zu vermeiden.

## AUFSTELLUNG

- Nur zur Verwendung im Freien. Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen oder ungelüfteten Räumen.
- **Nur für den Hausgebrauch vorgesehen.** Verwenden Sie den Grill nicht für andere Zwecke als die, für die er bestimmt ist.
- Verwenden Sie den Grill niemals auf einer hölzernen oder einer brennbaren Oberfläche. Verwenden Sie den Grill nur auf einer festen und stabilen Oberfläche, die sein Gewicht tragen kann.
- Halten Sie bei der Verwendung des Grills einen Abstand von 3,5 Metern zwischen dem Grill und allen brennbaren Materialien (einschließlich Büsche, Sträucher, Bäume, Blätter, Gras, hölzerne Böden oder Zäune, Gebäude usw.) ein.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von Benzin oder anderen brennbaren Flüssigkeiten, brennbaren Gasen, brennbaren Dämpfen oder an Orten, an denen diese vorkommen könnten. Lagern oder betreiben Sie den Grill nicht an solchen Orten.
- Stellen Sie den Grill bei ungünstigen Wetterbedingungen an einem Ort auf, der vor Wind geschützt ist.
- Verhindern Sie den Zugang von Kindern und unbefugten Personen.
- Seien Sie beim Umstellen oder Anheben des Grills vorsichtig, um Rückenschmerzen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wenn er nicht benutzt wird.
- Lagern Sie auf den seitlichen Ablagen keine Ware, die mehr als 10 kg wiegt.

## ANZÜNDEN

- Verwenden Sie zum Anzünden von Holzkohle kein Benzin, Alkohol oder Petroleum. Die Verwendung eines dieser Stoffe (oder ähnlicher Produkte) kann zu Entzündungen, Bränden oder Explosionen führen. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
- Wenn Sie einen Feueranzünder verwenden, lassen Sie den Deckel offen, bis die Briketts brennen und der Feueranzünder vollständig ausgebrannt ist. Wenn Sie den Deckel zu früh schließen, können sich Dämpfe der Zündflüssigkeit im Inneren des Grills ansammeln. Dies könnte beim Öffnen des Deckels zu einer Entzündung oder Explosion führen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn die Kohletür geöffnet ist. Es könnte zu einer Entzündung oder Explosion kommen
- Geben Sie den Feueranzünder nicht zur heißen oder brennenden Holzkohle hinzu. Ein Aufflammen kann zu Personen- und Sachschäden führen.
- Geben Sie leicht entzündliche Briketts nicht zum brennenden Feuer hinzu. Ein Aufflammen kann zu Personen- und Sachschäden führen.
- Zünden Sie den Grill nicht ohne eingesetzter Ascheschale ein.

## BETRIEB UND BEDIENUNG DES GRILLS

- Wir empfehlen immer, den Grill vor der ersten Verwendung ausbrennen zu lassen. Zünden Sie ein kleines Feuer mit Holzkohle an, um das Grillen zu simulieren, und alle Rückstände oder Öle zu verbrennen, die während des Herstellungsprozesses entstehen.
- Wenn der Grill heiß ist, berühren Sie die Grillflächen nicht.
- Tragen Sie während der Verwendung des Grills immer hitzeisolierte Handschuhe.
- Tragen Sie während der Verwendung des Grills keine lose Kleidung und achten Sie darauf, dass die Haare nicht mit dem Grill in Berührung kommen.
- Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Grill nicht ohne eingesetzter Ascheschale.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Ladetür der Kohleschublade öffnen. Der Griff der Ladetür kann heiß sein - tragen Sie wärmeisolierte Handschuhe. Befolgen Sie dann den Hinweisen im Kapitel „NACHFÜLLEN DER HOLZKOHLE“.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Kohleschublade einstellen - lassen Sie die verstellbare Kohleplatte nicht unkontrolliert in die unterste Position fallen. Der verstellbare Griff der Kohleschublade kann heiß sein - tragen Sie wärmeisolierte Handschuhe.
- Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig - schieben Sie ihn nach hinten in die vollständig geöffnete Position. Wenn der Deckel nur teilweise geöffnet ist, kann er plötzlich herunterfallen und Verletzungen verursachen.
- Der Griff des Deckels kann heiß sein - tragen Sie wärmeisolierte Handschuhe.
- Gehen Sie beim Einstellen der Lufteinlassklappen vorsichtig vor. Klappengriffe können heiß sein - verwenden Sie wärmeisolierende Handschuhe.
- Lehnen Sie sich nicht gegen die seitliche Ablage und belasten Sie es nicht mit mehr als 10 kg.
- Halten Sie einen Feuerlöscher bereit - für den Fall, dass das Feuer außer Kontrolle gerät.
- Wenn Frischluft mit der Flamme in Kontakt kommt, kann es zu einer Entzündung kommen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel oder die Tür der Kohleschublade öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zu heißem Dampf und Flammen ein.
- Schließen Sie den Deckel und die Klappen, um die Flammen zu löschen.
- Um die Lebensdauer des Grills und des Metalls zu verlängern, überschreiten Sie nicht die Temperatur des Grills von 205 °C und sorgen Sie dafür, dass brennende Holzkohle oder brennendes Holz nicht mit den Grillwänden in Berührung kommen.
- Wenn sich die Kurbel nach normalem Betrieb nicht leicht drehen lässt, schmieren Sie sie mit etwas Öl.
- Reinigen Sie das Gitter nach dem Gebrauch und schmieren Sie es mit etwas Pflanzenöl.
- Schließen Sie den Deckel nicht, wenn die Flamme offen ist oder die Temperatur 163 °C überschreitet.

## ENTFERNUNG VON ASCHE UND REINIGUNG

- Die Asche muss entfernt werden, nachdem der Grill und die Asche vollständig abgekühlt sind, aber bevor die Asche nass wird. Nasse Asche kann eine Lauge bilden, die sehr sauer ist und zu Rostbildung führen kann. Zu Ihrer Information - Laugenseife wurde aus Lauge hergestellt, die aus Asche durch Übergießen mit Wasser ausgelaugt wurde.
- Lassen Sie den heißen Grill, die heiße Kohle oder die heiße Asche nicht unbeaufsichtigt.
- Entfernen oder leeren Sie die Ascheschale erst dann, nachdem die Glut und die Asche vollständig abgekühlt sind.
- Wenn die Kohle und die Asche vollständig abgekühlt sind, nehmen Sie die Ascheschale mit wärmeisolierten Handschuhen heraus und leeren Sie die Asche in einen Metallbehälter. Spülen Sie sie vor der Entsorgung mit Wasser aus. Halten Sie den Behälter in einem sicheren Abstand zu brennbaren Materialien.
- Befeuchten Sie die Flächen unter und um den Grill herum, um Asche oder Glut, die vom Grill gefallen sein könnte, zu löschen.
- Um übermäßige Korrosion zu vermeiden: Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch, decken Sie ihn ab und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Schmieren Sie nach jedem 2. oder 3. Gebrauch des Grills das Ende des Griffs und überprüfen Sie, ob sich der Griff der Kohleschublade leicht anheben lässt.

# WARTUNG UND PFLEGE

## VERWENDUNG DES GRILLROSTS

### Erstverwendung

Bevor Sie den gusseisernen Rost zum ersten Mal benutzen, waschen Sie ihn gründlich mit einem milden Spülmittel ab, um die Schutzschicht aus Wachs zu entfernen, die während des Transports aufgetragen worden ist. Spülen Sie ihn mit heißem Wasser ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab, bis er vollständig trocken ist. LASSEN SIE DEN ROST NIEMALS EINTROCKNEN UND WASCHEN SIE IHN NICHT IN DER SPÜLMASCHINE. Wenn der Rost trocken ist, behandeln Sie ihn, damit weder Rost noch Schmutz an ihm haften bleibt.

### Behandlung

Als erstes wird Pflanzenfett empfohlen. Tragen Sie eine dünne Schicht festes Pflanzenfett mit Hilfe eines Papiertuchs auf die gesamte Oberfläche und allen Ecken auf. Verwenden Sie keine gesalzene Fette wie Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten lang vor; legen Sie die Roste vorsichtig in den Grill. Warten Sie, bis der Grill die Roste aufgeheizt hat, was etwa 1 Stunde bis anderthalb Stunden dauern kann. Warten Sie, bis das Feuer ausgebrannt ist, und lassen Sie die Grillroste auf dem Grill, bis sie abgekühlt sind. Die gusseisernen Grillroste sind nun einsatzbereit.

### Vermeidung von Korrosion

Behandeln Sie die Roste regelmäßig auf diese Weise, besonders wenn sie neu sind. Eventueller Rost ist ein Zeichen dafür, dass die Roste nicht richtig behandelt wurden oder dass das aufgetragene bereits Fett verbrannt ist. Reinigen Sie die Roste mit einer kräftigen Bürste, behandeln Sie sie erneut mit Pflanzenöl und erhitzen Sie sie gemäß Handbuch.

### Wartung

Gusseiserne Roste lassen sich viel leichter sauber halten, wenn man sie direkt nach dem Grillen mit einer Bürste reinigt, solange die Kohlen noch heiß sind, damit keine überschüssige Rückstände nach dem Abkühlen auf dem Grill haften bleiben. Nach der Reinigung mit der Bürste sollten Sie die Roste (und den Grill) abkühlen lassen. Verwenden Sie für eine gründlichere Reinigung Stahlwolle mit etwas Seifenlösung, und üben Sie leichten Druck aus. Spülen Sie sie dann gründlich ab und lassen Sie sie trocknen.

## KLEINERE LACKREPARATUREN

Mit der Zeit kann der Oberflächenrost mit einer Drahtbürste entfernt und die betroffenen Stellen mit schwarzer Hochtemperatur-Farbe retuschiert werden. Verwenden Sie niemals Farbe auf der Innenfläche. Rostige Stellen auf der Innenseite können poliert, gereinigt und dann leicht gestrichen oder mit Pflanzenöl besprüht werden, um das Korrosionsrisiko zu minimieren.

## ANZÜNDEN

**Zünden Sie das Feuer immer bei geöffnetem Grilldeckel an.** Öffnen Sie vor dem Anzünden des Feuers den Deckel der Kohleschublade und alle Klappen und entfernen Sie die Roste.

**Achten Sie darauf, dass das Feuer nicht zu groß ist.** Wir empfehlen, das Feuer mit maximal 1 kg Holzkohle (ca. 30 Briketts) anzuzünden und während des Grillens nach Bedarf nachzufüllen, wobei der Gesamtbedarf an Holzkohle weniger als 2,25 kg betragen sollte. Nachdem die Flammen erloschen sind, geben Sie den Rost hinein. Versetzen Sie die verstellbare Kohleschublade in die unterste Position.

Wenn Sie einen Feueranzünder verwenden, besprühen Sie damit die Holzkohlebriketts und warten Sie etwa 5 Minuten lang, bis sie genug Feueranzünder angesaugt haben. Zünden Sie nach dieser Zeit die Brikettstapel an mehreren Stellen an, um ein gleichmäßiges Feuer zu erzeugen. Zum Anzünden können auch Kaminanzünder, Feueranzünder oder andere Arten von Feueranzündern verwendet werden - allerdings nur nach den Anweisungen ihrer Hersteller.

Verwenden Sie diese Produkte niemals bei leicht brennenden Holzkohlebriketts oder mit einem Feueranzünder.

Lassen Sie die Holzkohle vor dem Grillen so lange brennen, bis der Feueranzünder vollständig ausgebrannt ist. Wenn Sie zu früh mit dem Grillen beginnen, kann das Essen wie Feueranzünder schmecken. Sobald sich die heiße Asche vollständig gebildet hat, verteilen Sie die Holzkohle mit einer langen Zange so, damit eine Schicht auf dem Blech entsteht.



**WARNUNG:** Wenn Sie die Anweisungen zum Anzünden von Holzkohle nicht lesen und befolgen, kann dies zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

## KONTROLLE DES FEUERS

Planen Sie genügend Zeit ein, damit das Feuer richtig aufheizen und der Grill eine ausreichende Temperatur erreichen kann. In einem kalten Grill kann man nicht richtig grillen und auch das Feuer nicht halten, weil man mit dem Essen beschäftigt ist. Denn das Feuer verdient Ihre volle Aufmerksamkeit! Wenn das Feuer erst einmal brennt, ist es leicht, es mit ein wenig Aufmerksamkeit aufrechtzuerhalten. Die Zeit, die Ihr Holzkohlegrill mit einer kleinen Menge Holzkohle brennt, wird Sie sicher erfreuen.

Die Hitze steigt nach oben und aus dem Grill heraus und zieht kühlere Luft an, die das Feuer mit Sauerstoff versorgt. Ihr Holzkohlegrill ist mit vier hebelbetätigten Klappen ausgestattet, mit denen der Luftstrom reguliert und so die Temperatur optimal eingestellt werden kann. HINWEIS: Die Klappen werden nach dem Anzünden der Holzkohle sehr heiß - vergessen Sie nicht einen wärmeisolierten Grillhandschuh zu benutzen, wenn Sie die Temperatur einstellen.

Sobald das Feuer entfacht und die gewünschte Grilltemperatur erreicht ist, können die Klappen vollständig geöffnet werden, um einen maximalen Luftstrom für eine höhere Temperatur zu gewährleisten, oder nach Bedarf geschlossen werden, um eine niedrigere Temperatur zu erreichen. Verwenden Sie die Temperaturanzeige, um die Temperatur des Grills zu überprüfen.

Durch vollständiges Öffnen der oberen Klappe auf einer Seite und vollständiges Öffnen der gegenüberliegenden unteren Klappe (Schließen der übrigen Klappen) entsteht ein thermischer Konvektionseffekt im Inneren des Grills, wenn der Deckel geschlossen ist. Dies ermöglicht eine längere Garzeit beim Grillen.

Der verstellbare Holzkohlenrost kann auch zur Temperaturregelung verwendet werden. Heben Sie sie zum schnellen Anbraten auf die höchste Stufe und zum langsamen Garen auf die niedrigste Stufe.

## NACHFÜLLEN VON HOLZKOHLE

Zusätzliche Holzkohle kann durch die Tür des Holzkohlebehälters eingefüllt werden. Versetzen Sie die verstellbare Kohleschublade in die unterste Position. Öffnen Sie die Tür der Kohleschublade mit einem wärmeisolierten Grillhandschuh - denn der Griff kann heiß sein. Erhitzen Sie die Kohle mit einer langen Zange so, dass überschüssige Asche durch die Schubladen in die darunter liegende ausziehbare Ascheschale fällt. Verwenden Sie wärmeisolierte Handschuhe und eine lange Zange, füllen Sie die Kohleschublade nach Bedarf mit Holzkohle und schließen Sie die Tür. Versetzen Sie die verstellbare Kohleschublade in die gewünschte Position.

Wenn Sie mehr Holzkohle in ein brennendes Feuer geben, verwenden Sie keinen Feueranzünder oder leicht brennbare Holzkohle. Das kann gefährlich sein, und das Essen könnte wie Feueranzünder schmecken.

Versuchen Sie nicht, die Ascheschale zu leeren, während die Holzkohle brennt oder die Ascheschale heiße Asche enthält. Warten Sie, bis die Asche und der Grill vollständig abgekühlt sind, bevor Sie den Grill entleeren.

Weitere Informationen zum Grillen und langsamen Räuchern finden Sie im Kapitel „Verfahren zur Lebensmittelzubereitung“.

# VERFAHREN ZUR LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Sie können den Grill auf drei verschiedene Arten verwenden - je nach Art der Lebensmittel und deren Zubereitung.

## GRILLEN

Grillen ist die Zubereitung von Lebensmitteln direkt über einem Feuer mit direkter Hitze. Es handelt sich um die schnellste Zubereitungsmethode und eignet sich für Lebensmittel, die vor dem Garen zart sind - wie Steaks, Rinder- oder Schweinefilet, Hamburger, Hotdogs, Würstchen, Hähnchen, Meeresfrüchte usw. Aber auch gegrilltes Gemüse ist köstlich.

Beim Grillen werden hohe Temperaturen von mehr als 163 °C erreicht. Während der Lebensmittelzubereitung bei diesen Temperaturen ist es wichtig, darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht anbrennen. Außerdem müssen Sie den Deckel schließen, um brennendes Fett zu löschen, das beim Wenden von Burgern oder Steaks entsteht.

## BRATEN

Braten ist das Garen auf indirektem Feuer und im Rauch. Diese Methode beansprucht mehr Zeit, kann aber für fast alle Arten von Lebensmitteln verwendet werden, die Sie zubereiten möchten (einschließlich der oben genannten). Da beim Grillen niedrigere Temperaturen und längere Garzeiten entstehen, eignet sich diese Methode am besten für Fleischstücke, die Zeit brauchen, um zart zu werden, wie z. B. Rippen, Rinderbrust, Schweinebauch, Schweineschulter, Wildbret usw.

Die zum Grillen verwendeten Temperaturen liegen zwischen 107 °C und 163 °C. Für ein optimales Ergebnis sollten Sie eine Temperatur von 135 °C halten. Lassen Sie Ihrer Fantasie beim Grillen freien Lauf, denn die Möglichkeiten sind endlos!

## LANGSAMES RÄUCHERN

Beim langsamen Räuchern werden viel niedrigere Temperaturen und viel längere Garzeiten verwendet. Beim langsamen Räuchern werden Lebensmittel nicht gegart, sondern geräuchert. Das langsame Räuchern ist ideal für Truthähne, Hühner, Rinderbrust, Käse und Würste.

Beim langsamen Räuchern werden Temperaturen zwischen 60 °C und 107 °C verwendet. Die meisten Rezepte für das langsame Räuchern enthalten eine Salzlösung, um die Lebensmittel zu konservieren und eine bakterielle Kontamination beim Garen zu verhindern. Die Temperaturanzeige an der Außenseite des Grilldeckels zeigt die Temperatur des Feuers im Inneren des Grills genau an.

# VERWENDUNG VON HOLZKOHLE UND HOLZ

## HOLZKOHLE

Ein Holzkohlegrill ist entweder für die Verbrennung von Holzkohlebriketts oder von Naturholzkohle ausgelegt - beide haben unterschiedliche Eigenschaften. Briketts haben in der Regel eine längere Brenndauer als Stückholzkohle - Stückholzkohle erreicht aber eine höhere Temperatur als Briketts. Mit der Kohleschublade können Sie einfach und bequem mehr Holzkohle für Briketts und Stückholz hinzufügen, um die Garzeit zu verlängern.

## FEUERHOLZ

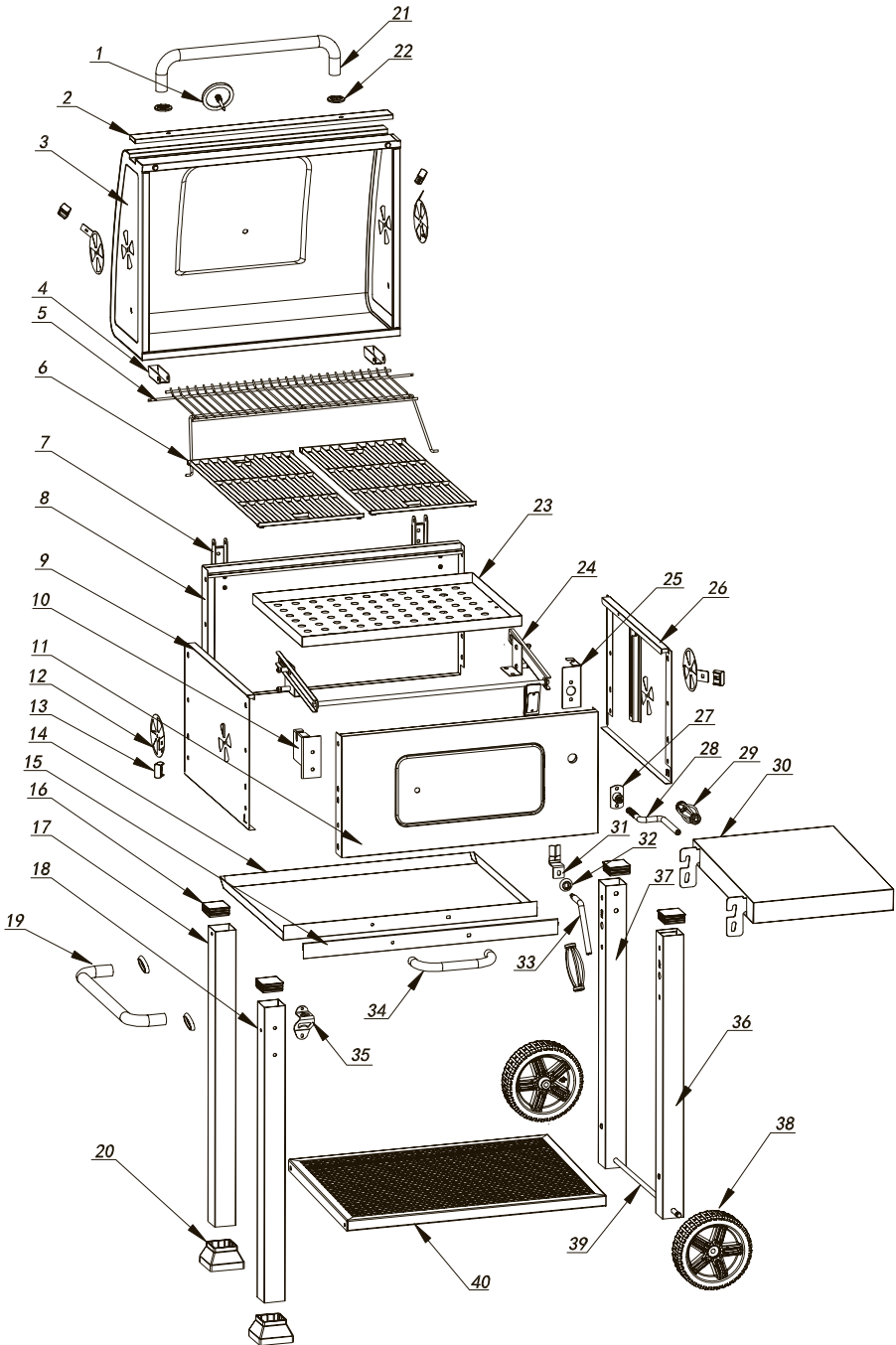
Die Verwendung von Holz, das zum Räuchern in einem Holzkohlegrill geeignet ist, ist eine einfache und effektive Möglichkeit, großartige Geschmackskombinationen für alle Arten von gegrillten, gebratenen oder langsam geräucherten Lebensmitteln zu erzeugen. Hackschnitzel werden in der Regel für kürzere Garzeiten verwendet, während Holzsplitter eher für längere Garzeiten geeignet sind.

Bei der Auswahl des passenden Holzes zum Räuchern gilt die Faustregel, dass Hartholz von Bäumen mit Früchten, die Nüsse, Beeren oder Früchte tragen, ideal ist. Die beliebtesten und am weitesten verbreiteten Hölzer zum Räuchern sind Butternuss und Mesquite. Die weiße Walnuss sorgt für einen milderen Duft, während der Duft von Mesquite intensiver ist. Zu anderen beliebten Holzarten gehören Eiche, Apfel, Pekannuss, Kirsche usw.

Verwenden Sie niemals Kiefern- oder Zedernholz sowie kammergetrocknetes Brennholz - und sämtliches Räucherholz sollte gut luftgetrocknet sein. Frisches Holz enthält noch den gesamten Saft und die Feuchtigkeit, die der Baum zum Überleben braucht, und raucht sehr stark, was die Lebensmittel schwarz färbt. Bei der Verbrennung von grünem Holz ist es außerdem schwierig, eine gute Temperatur zu erreichen, da die Feuchtigkeit im Holz das Feuer fast löscht. Gut getrocknetes Holz lässt sich leicht anzünden, hält die Gartemperatur, und der Rauch duftet und verleiht den Lebensmitteln einen hervorragenden, nicht zu starken Geschmack.



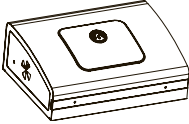
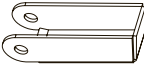
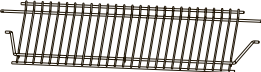
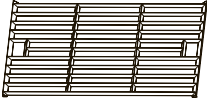
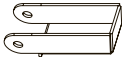
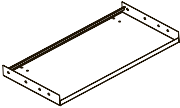
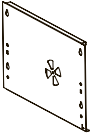
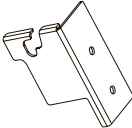
Die Intensität des Rauchgeschmacks hängt nicht nur von der Art des verwendeten Holzes (ob es sich um ein mildes oder intensiveres Holz handelt), sondern auch von der Dauer des zu räuchernden Fleisches ab. Grillen verleiht den Speisen aufgrund der längeren Garzeit in der Regel einen stärkeren Rauchgeschmack als Grillen. Sie können die Intensität des Raucharomas beeinflussen, indem Sie das Fleisch für einen Teil des Garvorgangs in Alu-Folie einwickeln. Garen Sie das Fleisch 1/2 bis 2/3 der gesamten Garzeit oder bis es die perfekte Farbe hat. Geben Sie dann das Fleisch in die Alu-Folie und garen Sie es fertig.

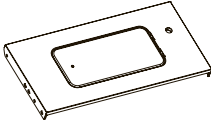
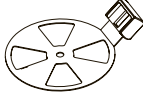

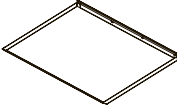


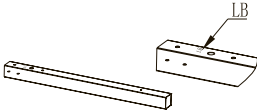
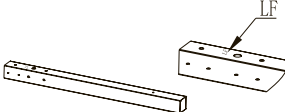


# ABGEBILDETE TEILE

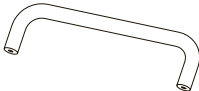

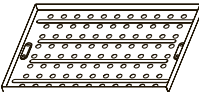
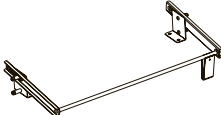
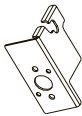
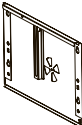
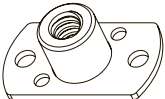
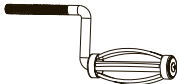

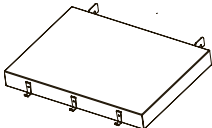


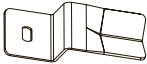

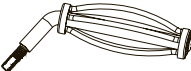


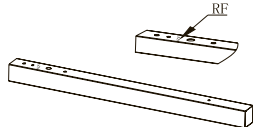
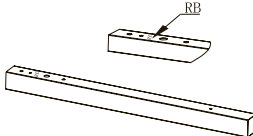

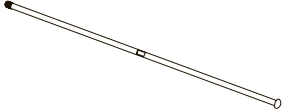
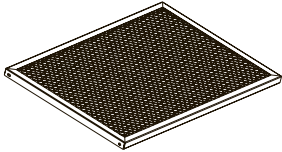


# STÜCKLISTE MIT ABBILDUNGEN

Nr.	Beschreibung	Abgebildete Teile	ANZAHL	Teil Nr.
1	※ Temperaturanzeige		1 Stk.	17221701
2	※ Dekoratives Band für Deckel		1 Stk.	17221702
3	Deckel-Set		1 Stk.	17221703
4	Oberes Deckelscharnier		2 Stk.	17221704
5	Wärmebrücke		1 Stk.	17221705
6	Gitter		2 Stk.	17221706
7	Unteres Deckelscharnier		2 Stk.	17221707
8	Rückwand des Feuerraums		1 Stk.	17221708
9	Linke Wand des Feuerraums		1 Stk.	17221709
10	Linke Halterung für Antriebswelle		1 Stk.	17221710







Nr.	Beschreibung	Abgebildete Teile	ANZAHL	Teil Nr.
11	Vorderwand des Feuerraums mit Kohleschublade-Tür (vormontiert)		1 Stk.	17221711
12	Klappe für Luftzuführung		4 Stk.	17221712
13	※ Griff der Lufteinlassklappe		4 Stk.	17221713
14	Ascheschale		1 Stk.	17221714
15	※ Dekoratives Band für Ascheschale		1 Stk.	17221715
16	※ Endkappe für Fuß oben		4 Stk.	17221716
17	Linker Hinterfuß		1 Stk.	17221717
18	Rechter Vorderfuß		1 Stk.	17221718
19	Grillwagen-Griff		1 Stk.	17221719
20	Endkappe für Fuß		2 Stk.	17221720

Nr.	Beschreibung	Abgebildete Teile	ANZAHL	Teil Nr.
21	Deckelgriff		1 Stk.	17221721
22	Distanzstücke		4 Stk.	17221722
23	Holzkohleblech		1 Stk.	17221723
24	Antriebswelle-Set		1 Stk.	17221724
25	Rechte Halterung für Antriebswelle		1 Stk.	17221725
26	Rechte Wand des Feuerraums		1 Stk.	17221726
27	※ Griff-Halterung		1 Stk.	17221727
28	Grill-Kurbel		1 Stk.	17221728
29	※ Kurbel-Griff		2 Stk.	17221729
30	Seitliche Ablage		1 Stk.	17221730

Nr.	Beschreibung	Abgebildete Teile	ANZAHL	Teil Nr.
31	Hebel für Türverriegelung		1 Stk.	17221731
32	Scheibe		1 Stk.	17221732
33	Kohleschublade-Türgriff		1 Stk.	17221733
34	Ascheschale-Griff		1 Stk.	17221734
35	Flaschenöffner		1 Stk.	17221735
36	Rechter Vorderfuß		1 Stk.	17221736
37	Rechter Hinterfuß		1 Stk.	17221737
38	Rad		2 Stk.	17221738
39	Achse		1 Stk.	17221739
40	Untere Ablage		1 Stk.	17221740

※: KEINE MONTAGE ERFORDERLICH

# SET MIT VERBINDUNGSELEMENTEN

Nr.	Beschreibung	Abgebildete Teile	ANZAHL
A	Schraube M6 x 12 mm		22 Stk.
B	Schraube M6 x 35 mm		8 Stk.
C	Vormontierte Schraube M6		4 Stk.
D	Mutter M10		1 Stk.
E	Bolzen der Aufhängung		2 Stk.
F	Splint		2 Stk.




## MONTAGEVORBEREITUNG

Vergewissern Sie sich vor Beginn der Montage, dass die Verpackung alle Teile enthält. Überprüfen Sie den Inhalt des Kartons, um sicherzustellen, dass alle Teile enthalten und nicht beschädigt sind. Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Produkt zusammenzubauen.

**HINWEIS:** Einige Teile können vormontierte Schrauben haben. Lösen Sie sie und ziehen Sie sie nach der Montage fest.

**Geschätzte Installationszeit:** 1 Stunde in einem Zwei-Personen-Team

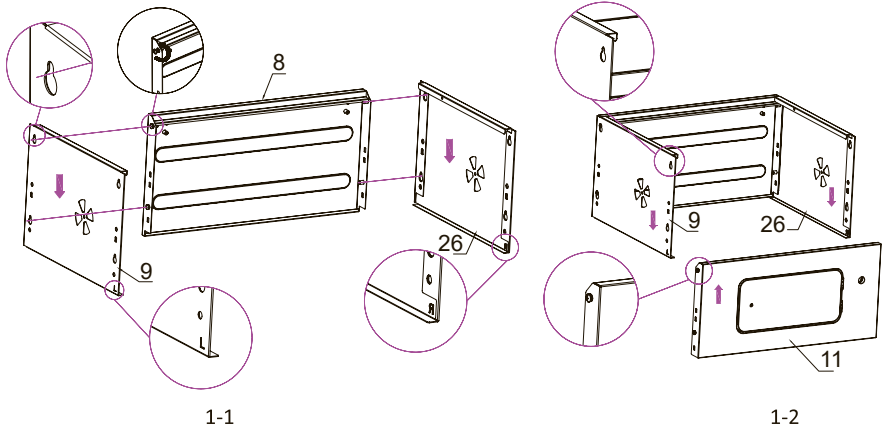
### Erforderliche Werkzeuge für die Montage:

*Kreuzschlitzschraubendreher	1 Stk.	(nicht Bestandteil der Lieferung);		1 Stk.
*Schlüssel	1 Stk.	(nicht Bestandteil der Lieferung)		1 Stk.
*Zange	1 Stk.	(nicht Bestandteil der Lieferung)		1 Stk.

# MONTAGEANLEITUNG

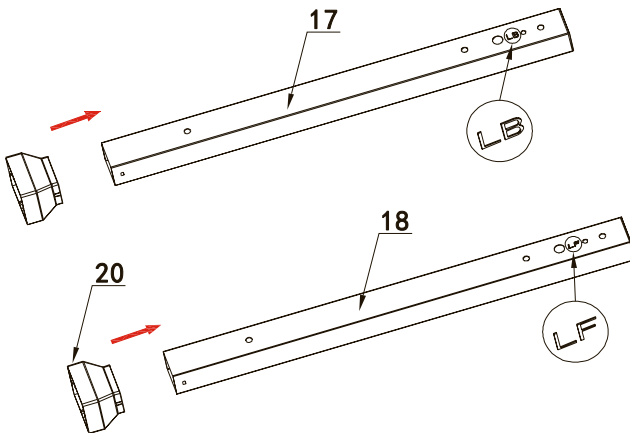
**WICHTIG: MONTIEREN SIE DEN GRILL AUF EINER GERADEN UND WEICHEN OBERFLÄCHE, UM KRATZER ZU VERMEIDEN.**

**1**



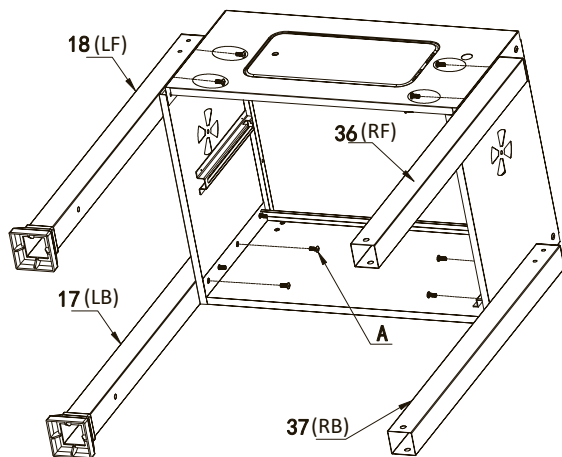
Montieren Sie den Feuerraum gemäß der obigen Anleitung und achten Sie darauf, dass die 4 abgebildeten Teile nach oben ausgerichtet sind.

**2**



An allen Füßen muss eine Endkappe angebracht werden.

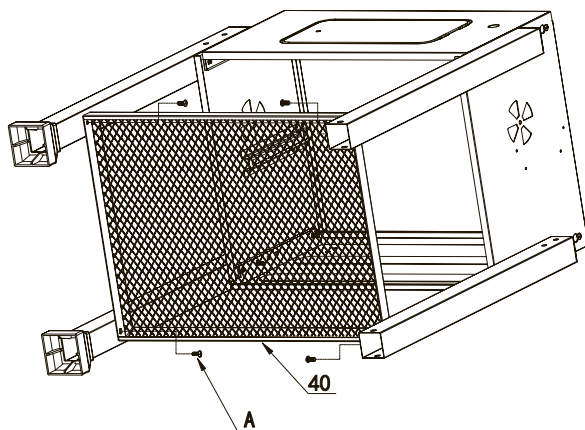
3



A Schraube M6×12 mm × 8

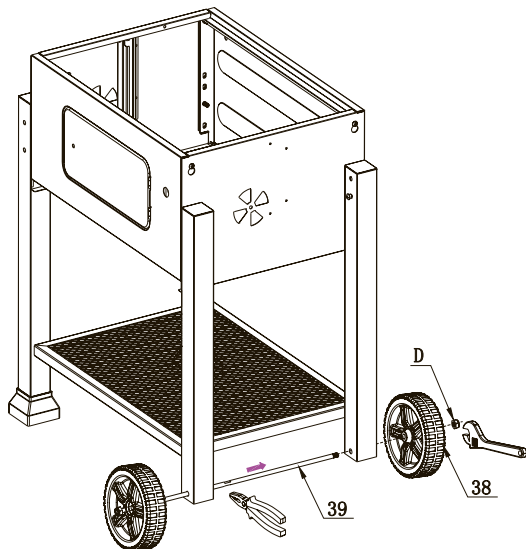
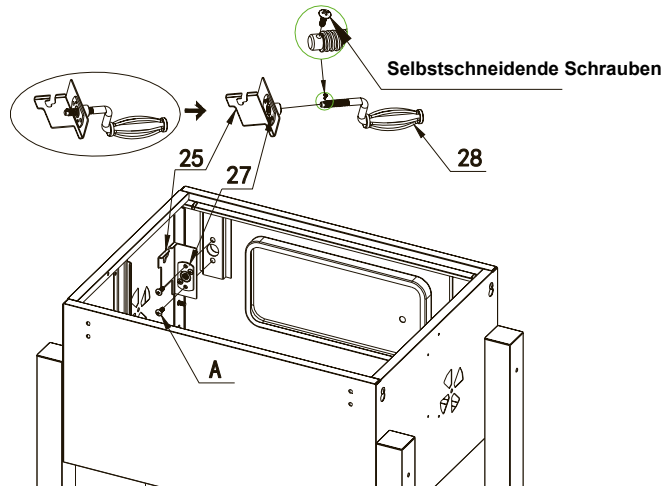


4



A Schraube M6×12 mm × 4



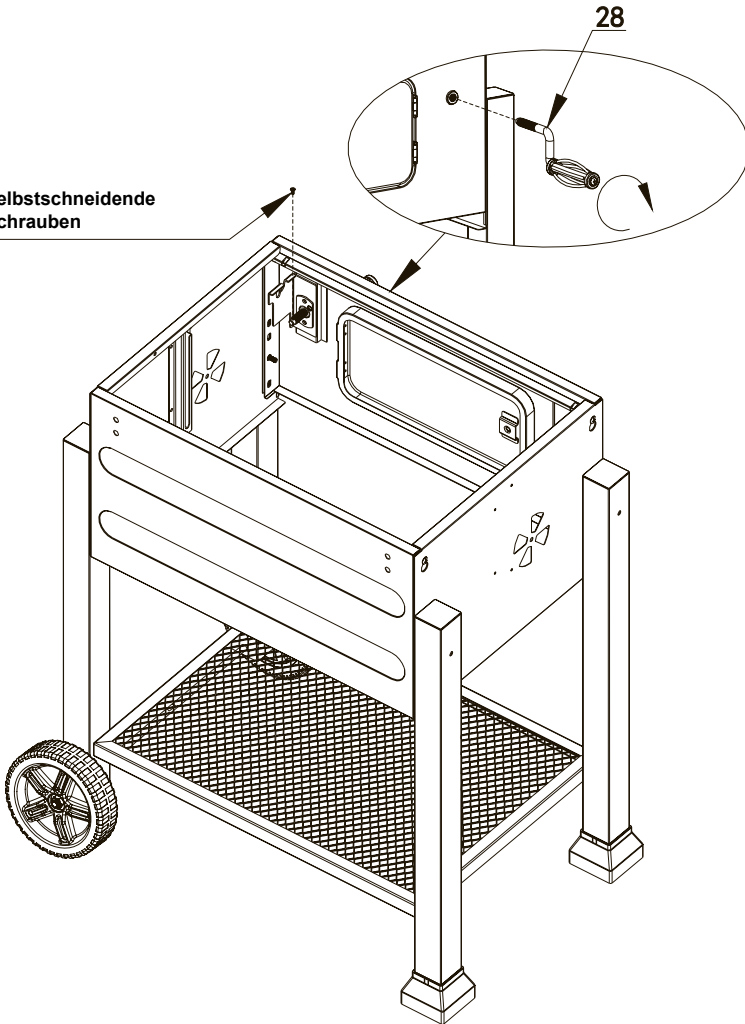
**5****D Mutter M10****× 1****6****A Schraube M6×12 mm****× 2**

Schrauben Sie die vormontierte selbstschneidende Schraube von der Griffspitze ab und nehmen Sie den Griff aus der Halterung.



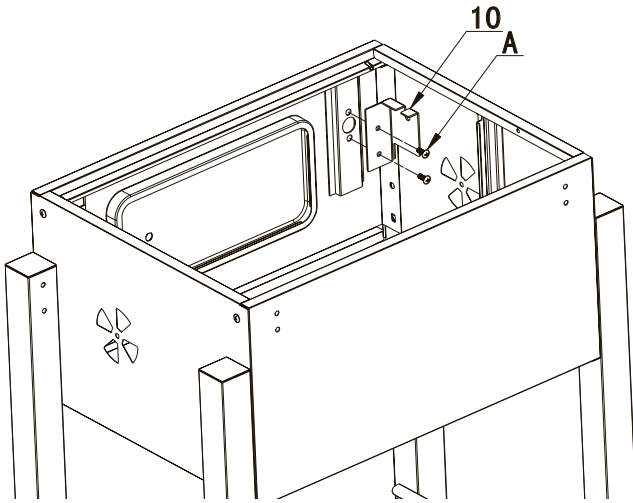
7


Selbstschneidende  
Schrauben



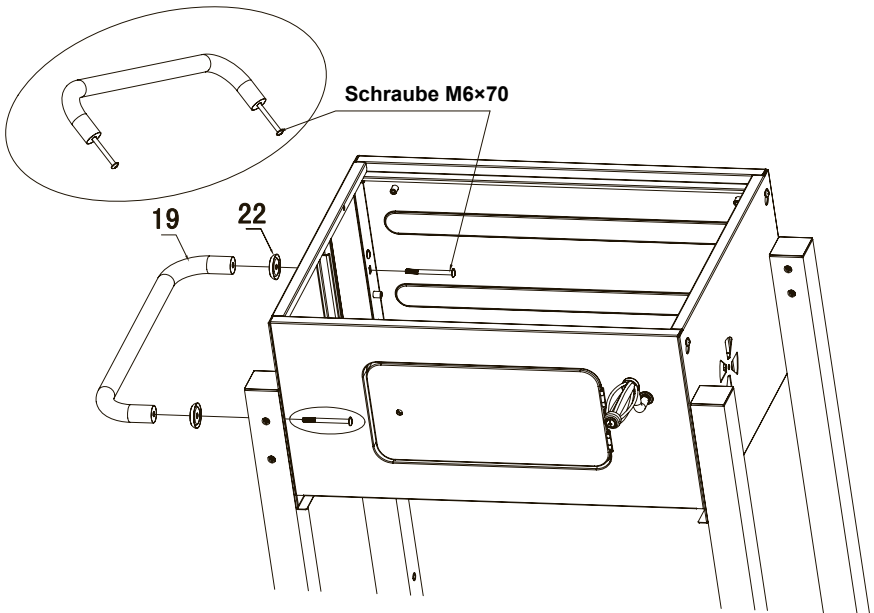
Bemerkung: Achten Sie darauf, dass sich die Kurbel bis zum Ende gegen den Uhrzeigersinn drehen lässt.

8

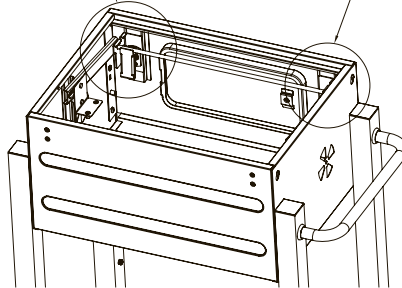
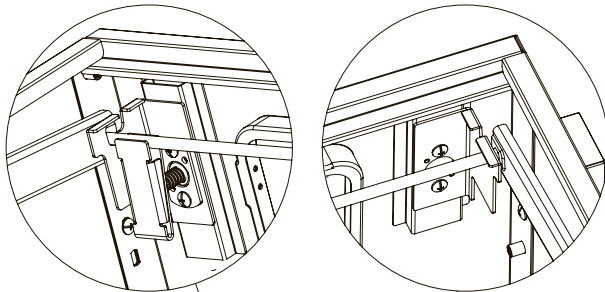
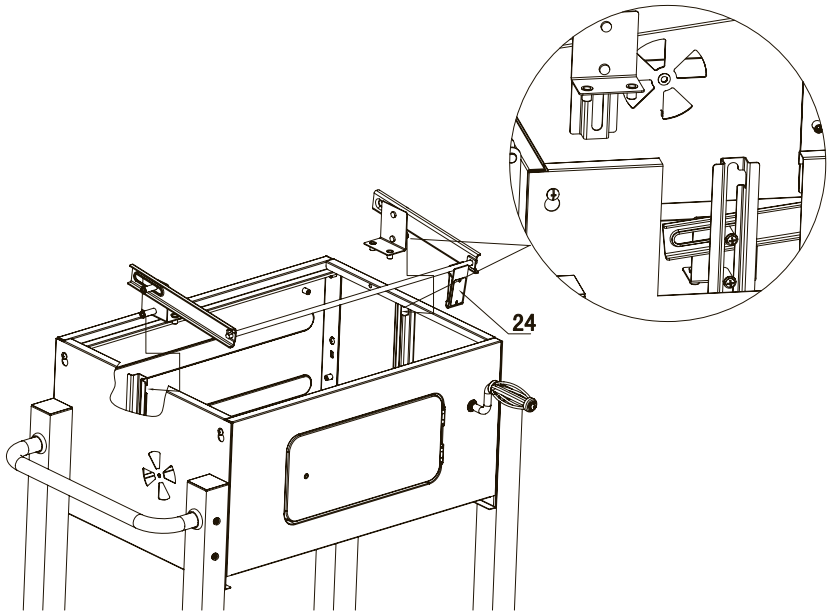


A Schraube M6×12 mm  × 2

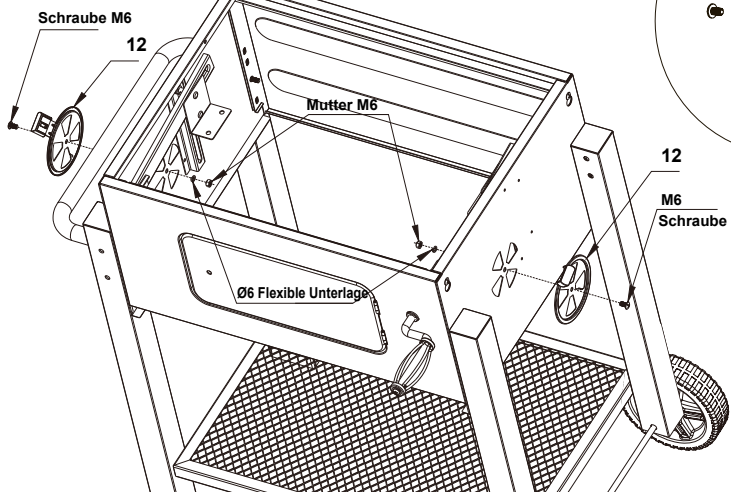
9



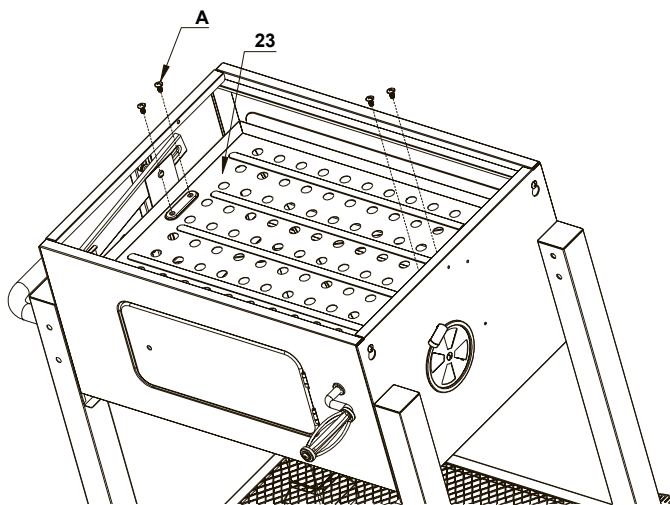
10



11



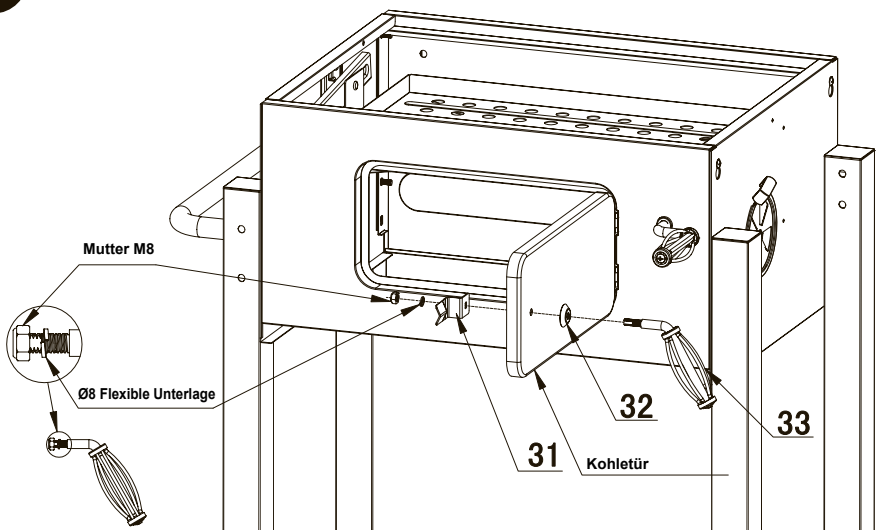
12



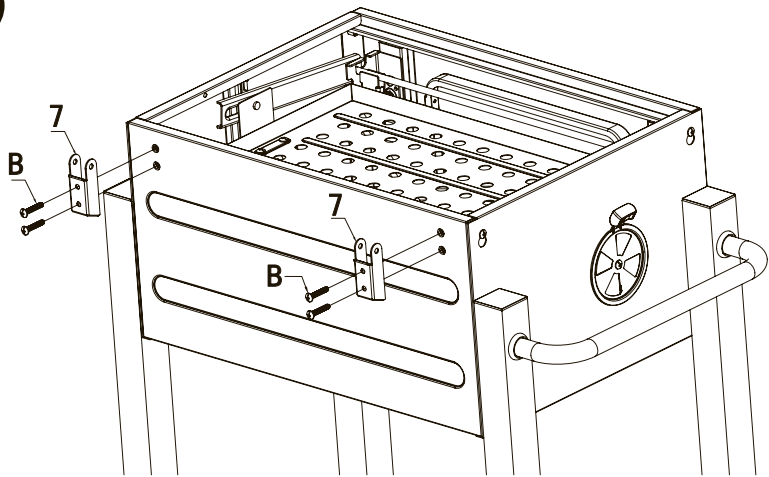
A Schraube M6×12 mm × 4




13

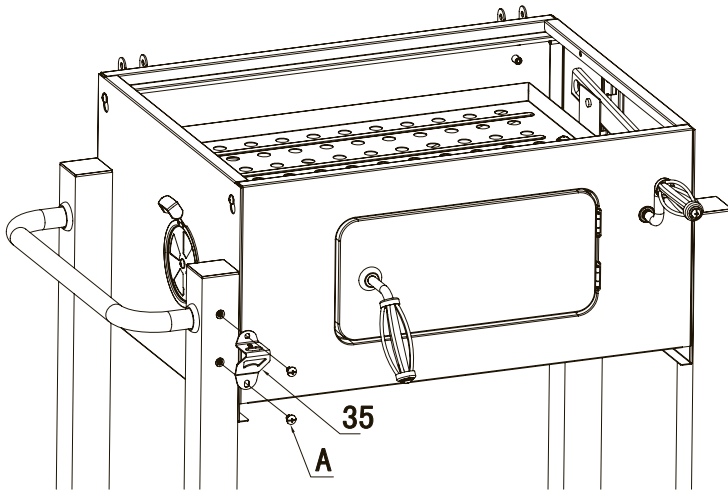


14



B Schraube M6×35 mm  × 4

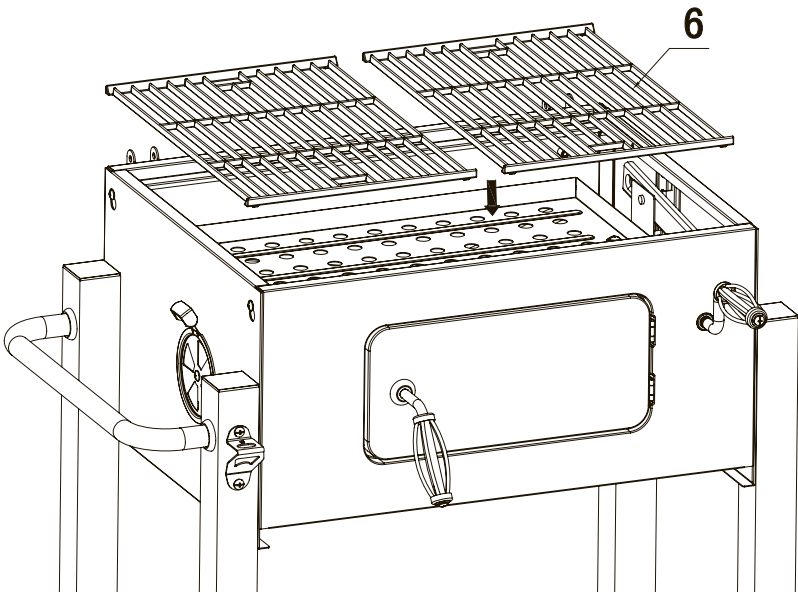
15



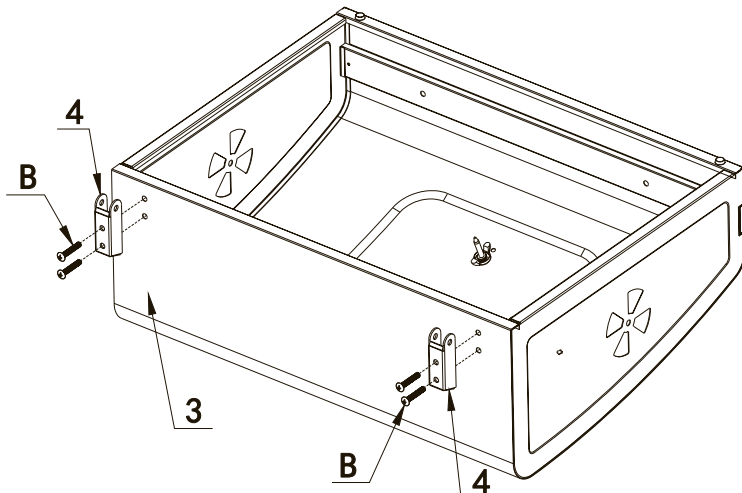
A Schraube M6×12 mm × 2




16

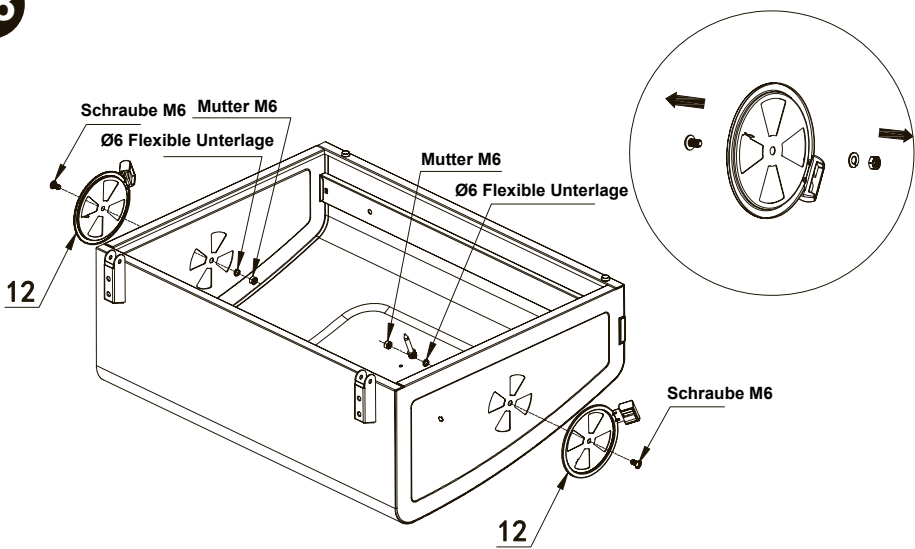


17

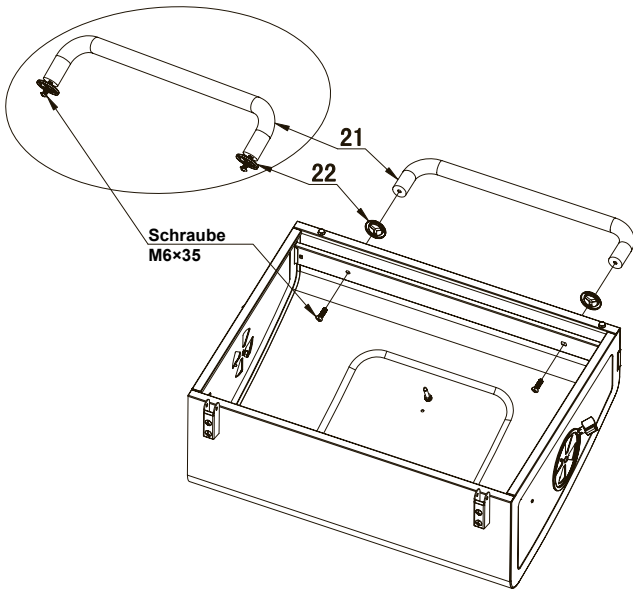


B Schraube M6×35 mm  × 4

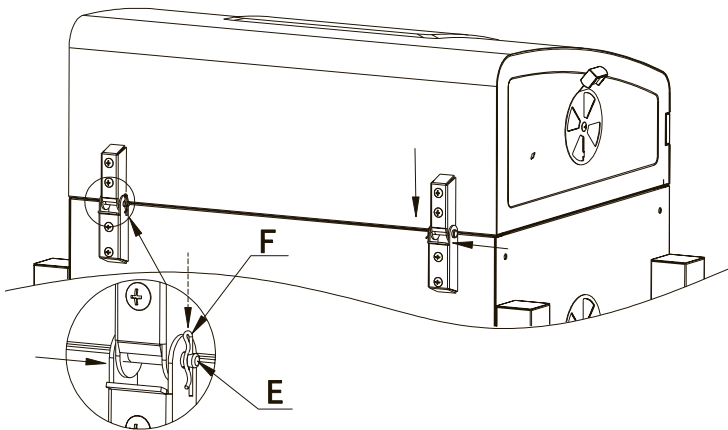
18





19



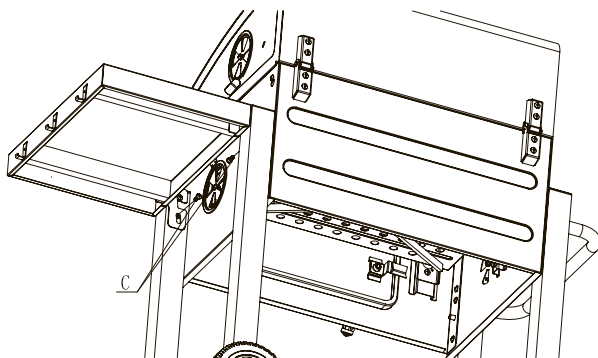
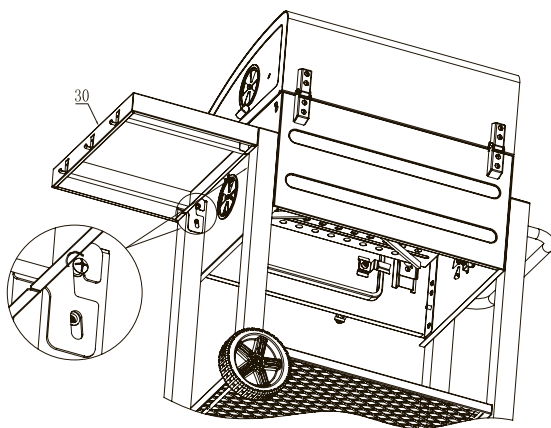
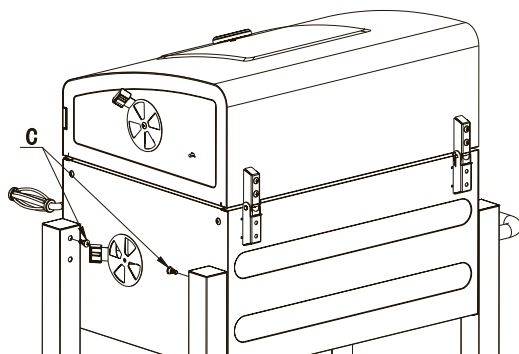
20



- E Bolzen der Aufhängung**  X 2
- F Splint**  X 2



21

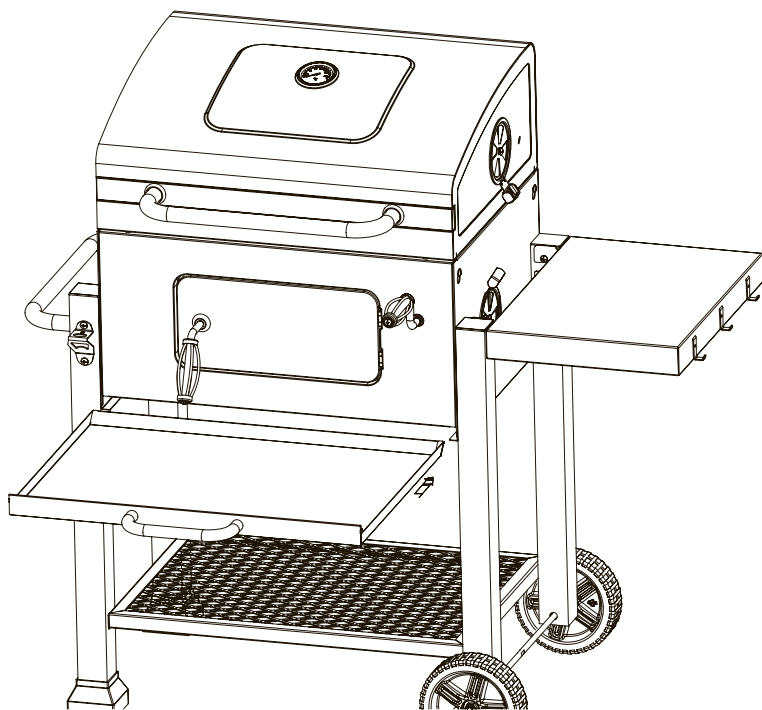
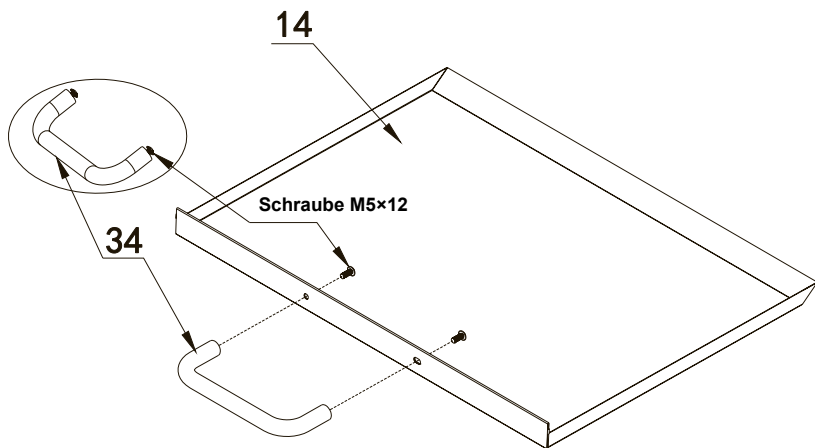


C Vormontierte Schraube M6

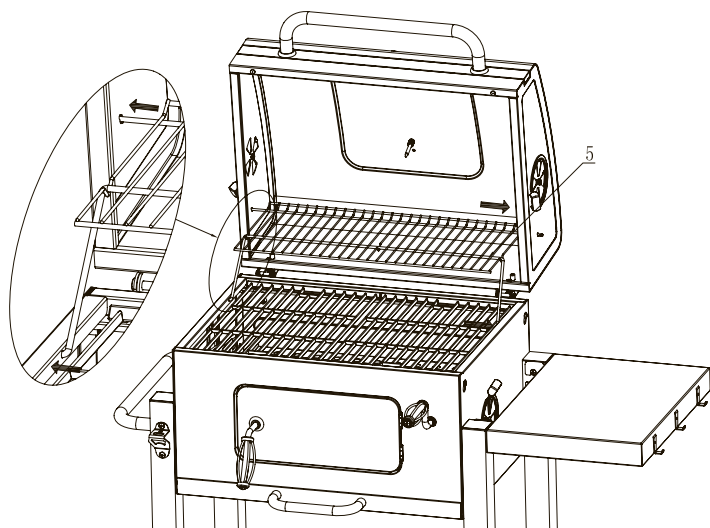


×4

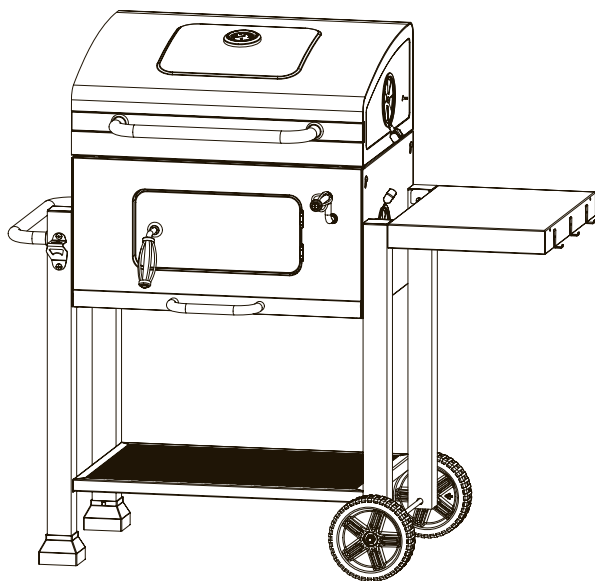
22



23



24



# WYTRZYMAŁY GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY (61 cm)

## PRZEKŁAD ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI



**URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU  
W WARUNKACH ZEWNĘTRZNYCH.**

**PRZED MONTAŻEM NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE  
WSKAZÓWKI**

**ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.**

## Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa – przeczytaj uważnie.....	89
Konserwacja i utrzymanie .....	92
Rozrysowany zestaw.....	96
Lista części z ilustracjami.....	97
Zestaw elementów złącznych.....	101
Instrukcja montażu.....	102

# WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ UWAŻNIE

Przed montażem i użyciem nowego grilla na węgiel drzewny uważnie zapoznaj się z instrukcją obsługi i wszystkimi wskazówkami bezpieczeństwa!

Podczas obsługi grilla dbaj o ochronę zdrowia i mienia – zachowaj ostrożność oraz rozsądek. Niezastosowanie się do wskazówek bezpieczeństwa może skutkować urazami osób lub uszkodzonymi materiałami.

Wymiary całkowite: 116 × 65 × 108 cm

Powierzchnia grzewcza: 56,4 × 41,6 cm + 53,8 × 21,8 cm

## MONTAŻ

- Zachowaj ostrożność podczas montażu i grillowania. Jeśli musisz dotknąć grilla lub obszaru pod nim, zrób to w ostrożny sposób.
- Materiały opakowaniowe utylizuj zawsze zgodnie z przepisami.
- Zachowaj ostrożność w trakcie przenoszenia i podnoszenia grilla – pozwoli to uniknąć nadwyrężeń pleców lub obrażeń.

## USTAWIANIE

- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz. Grilla nie należy używać w budynkach i w zamkniętych czy niewentylowanych pomieszczeniach.
- **Sprzęt służy wyłącznie do użytku domowego.** Nie używaj grilla do celów innych, niż określono.
- Nigdy nie używaj grilla na drewnianej ani jakiegokolwiek innej gorącej powierzchni. Grill ustawiaj wyłącznie na wytrzymałej i stabilnej powierzchni, która utrzyma jego ciężar.
- Podczas korzystania z grilla zachowaj odległość 3,5 metra pomiędzy sprzętem a wszelkimi łatwopalnymi elementami (w tym między innymi krzewami, krzakami, drzewami, liśćmi, trawą, drewnianymi podłogami lub ogrodzeniami, budynkami itp.).
- Grill przechowuj z dala od benzyny oraz innych łatwopalnych cieczy, gazów, oparów i miejsc, w których takie materiały mogą się znajdować. W powyższych miejscach grilla nie należy przechowywać ani użytkować.
- W przypadku wietrznej pogody grill należy umieścić w osłoniętym od wiatru miejscu.
- Zapobiegij dostępowi dzieci i osób niepowołanych.
- Zachowaj ostrożność w trakcie przenoszenia i podnoszenia grilla – pozwoli to uniknąć nadwyrężeń pleców lub obrażeń.
- Grillem nie należy poruszać w trakcie jego eksploatacji.
- Nieużywany grill powinien być przechowywany poza zasięgiem dzieci.
- Na półce bocznej nie należy przechowywać produktów o wadze powyżej 10 kg.

## ROZPALANIE

- Do rozpalenia węgla drzewnego nie należy używać benzyny, alkoholu ani nafty. Użycie tych substancji (lub podobnych produktów) może spowodować zapłon, pożar lub wybuch. W efekcie powstaje zagrożenie poważnych obrażeń.
- Jeśli używasz podpalki, pokrywa powinna pozostać otwarta do momentu wypalenia się brykietu i podpalki. Zbyt szybkie zamknięcie pokrywy mogłoby doprowadzić do gromadzenia się gazu zapalnego wewnątrz grilla. To z kolei mogłoby spowodować zapłon lub wybuch po otwarciu pokrywy.
- Nie otwieraj pokrywy, do czasu gdy otwarte są drzwiczki na węgiel drzewny. Mogłoby to doprowadzić do zapłonu lub wybuchu
- Do gorącego i palącego się węgla drzewnego nie dodawaj podpalki. Gwałtowny zapłon może spowodować obrażenia osób i szkody na mieniu.
- Do płonącego ognia nie należy dodawać brykietu o szybkim zapłonie. Gwałtowny zapłon może spowodować obrażenia osób i szkody na mieniu.
- Nie rozpalaj grilla bez zainstalowanego popielnika.

## EKSPLOATACJA I OBSŁUGA GRILLA

- Przed pierwszym użyciem grill zalecamy zawsze przepalić. Czynność ta polega na rozpaleniu niewielkiego ognia za pomocą węgla drzewnego w celu symulacji procesu grillowania – opisany proces pozwala spalić wszelkie pozostałości i oleje powstałe podczas procesu produkcji.
- Grill jest w trakcie eksploatacji gorący, nie należy dotykać jego powierzchni.
- Podczas użytkowania grilla zawsze noś rękawice z izolacją termiczną.
- Podczas korzystania z grilla nie noś luźnej odzieży i nie dopuszczaj do kontaktu włosów z grillem.
- Grilla nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Nie używaj grilla bez zainstalowanego popielnika.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek szuflady na węgiel drzewny. Uchwyt drzwiczek może być gorący – używaj rękawic z izolacją termiczną. Dalej postępuj zgodnie z rozdziałem „UZUPEŁNIANIE WĘGLA DRZEWNEGO”.
- Zachowaj ostrożność podczas regulacji szuflady na węgiel drzewny – nie pozwól, aby regulowana blacha na węgiel drzewny opadła w niekontrolowany sposób do najniższego położenia. Regulowany uchwyt szuflady może być gorący – używaj rękawic z izolacją termiczną.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy – popchnij ją do tyłu do położenia pełnego otwarcia. Jeżeli pokrywa jest otwarta tylko częściowo, może nagle wypaść, powodując urazy.
- Uchwyt pokrywy może być gorący – używaj rękawic z izolacją termiczną.
- Podczas regulacji klap wlotu powietrza należy zachować ostrożność. Uchwyty klap mogą być gorące – używaj rękawic z izolacją termiczną.
- Nie opieraj się o półkę boczną i nie umieszczaj na niej obciążenia powyżej 10 kg.
- Zadbaj o to, by mieć pod ręką gaśnicę na wypadek gdyby ogień wymknął się spod kontroli.
- Kontakt świeżego powietrza z płomieniem może spowodować zapłon. Podczas otwierania pokrywy lub drzwi szuflady na węgiel drzewny zachowaj ostrożność. Utrzymuj bezpieczną odległość od gorącej pary i płomienia.
- W celu ugaszenia płomienia zamknij pokrywę oraz klapy.
- Nie dopuść do tego, by temperatura grilla przekroczyła 205°C i zadbaj o to, by palący się węgiel drzewny / drewno nie miały kontaktu ze ściankami grilla – pozwoli to przedłużyć żywotność powierzchni grilla i metalu.
- Jeśli po standardowej pracy korba nie obraca się płynnie, należy ją lekko nasmarować olejem.
- Po użyciu, wyczyść kratkę i delikatnie nasmaruj ją olejem roślinnym.
- Nie zamykaj pokrywy, jeżeli używany jest otwarty płomień lub jeśli temperatura przekracza 163°C.

## **USUWANIE POPIOŁU I CZYSZCZENIE**

- Popiół z grilla należy wyczyścić dopiero po pełnym wystygnięciu grilla i popiołu, ale jeszcze zanim popiół nabierze wilgoci. Wilgotny popiół może wytworzyć ług, który jest wysoce kwaśny i może powodować rdzewienie. Ciekawostka – mydło ługowe było wytwarzane z ługu wypłukiwanego z popiołu poprzez polewanie go wodą.
- Gorącego grilla, rozżarzonego węgla ani popiołu nie pozostawiaj bez nadzoru.
- Nie wyciągaj ani nie opróżniaj wysuwanego popielnika, dopóki żar i popiół całkowicie nie ostygną.
- Po całkowitym ostygnięciu węgla i popiołu popielnik należy wyjąć przy użyciu zaizolowanych rękawic, a popiół wysypać do metalowego pojemnika. Przed wyrzuceniem przepłucz wodą. Pojemnik utrzymuj w bezpiecznej odległości od materiałów łatwopalnych.
- Zwilż powierzchnie pod grillem i wokół niego, aby ugasić popiół / żar, który mógł spaść z grilla.
- W celu zapobiegnięcia nadmiernej korozji: grill po każdym użyciu wyczyść, przykryj go i przechowuj w suchym miejscu.
- Po każdym 2. lub 3. użyciu grilla nanieś smar na końcówkę uchwyty korby i sprawdź, czy uchwyt płynnie podnosi pojemnik na węgiel drzewny.



# KONSERWACJA I UTRZYMANIE

## UŻYWANIE RUSZTU GRILLA

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem żeliwnego rusztu element ten należy dokładnie umyć łagodnym płynem do mycia naczyń w celu usunięcia woskowej powłoki zabezpieczającej naniesionej z myślą o transporcie. Przepłucz gorącą wodą i całkowicie osusz miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym. **NIGDY NIE DOPUŚĆ DO TEGO, ABY RUSZT WYSECHŁ, ELEMENTU TEGO NIE WOLNO TEŻ MYĆ W ZMYWARCE.** Gdy ruszt jest suchy, przetrzyj go, aby nie rdzewiał i by nie przyczepiały się do niego zabrudzenia.

### Pielęgnacja

Do początkowej konserwacji zalecany jest stały tłuszcz roślinny. Na całą powierzchnię, w tym rogi, nanieś za pomocą papierowego ręcznika cienką warstwę stałego tłuszczu roślinnego. Nie używaj tłuszczów z solą, takich jak masło i margaryna. Nagrzewaj grill przez 15 minut; ostrożnie umieść ruszty na grillu. Odczekaj do czasu aż w grillu nagrzej się ruszty, czyli około 1 godzinę lub półtorej godziny. Poczekaj aż ogień dogasnie, ruszty pozostaw na grillu do czasu ostygnięcia. Teraz żeliwne ruszty grilla są gotowe do użycia.

### Zapobieganie korozji

W powyższy sposób regularnie konserwuj ruszty, zwłaszcza nowe. Ewentualna rdza sygnalizuje niewystarczającą pielęgnację rusztów lub wypalenie naniesionego tłuszczu. Ruszty wyczyść grubą szczotką, ponownie nałóż na nie olej roślinny i rozgrzej zgodnie z instrukcją.

### Konserwacja

Żeliwne ruszty są znacznie łatwiejsze do utrzymania w czystości, jeśli wyszczotkujesz je zaraz po zakończeniu grillowania, gdy węgle są jeszcze gorące i gdy zapobiegiesz stwardnieniu resztek po ostygnięciu. Po wyszczotkowaniu pozostaw ruszt (i sam grill) do ostygnięcia. Aby zapewnić dokładniejsze czyszczenie, używaj ściereczki z delikatnej stalowej wełny nasączonej roztworem mydła, stosując przy tym tylko lekkie nacisk. Dokładnie splucz i pozostaw do wyschnięcia.

### DROBNE NAPRAWY LAKIERU

Z czasem powierzchnię rdzę można usunąć za pomocą drucianej szczotki, a obszary objęte korozją mogą zostać pomalowane czarną farbą wysokotemperaturową. Nigdy nie nanos farby na powierzchnię wewnętrzną. Zardzewiałe obszary na powierzchni wewnętrznej można wypolerować, wyczyścić, a następnie lekko pomalować lub spryskać olejem roślinnym, co zmniejsza ryzyko korozji.

## ROZPALANIE

**Ogień rozpalaj zawsze przy otwartej pokrywie grilla.** Przed rozpaleniem ognia otwórz pokrywę grilla na węgiel drzewny i wszystkie kłapy, a następnie wyjmij ruszty.

**Nie rozpalaj zbyt dużego ognia. Zalecamy rozpalenie ognia z maksymalnie 1 kg węgla drzewnego (około 30 brykietów) i uzupełnianie go w miarę potrzeb podczas gotowania, przy czym całkowite maksymalne zużycie węgla drzewnego nie powinno przekraczać 2,25 kg.** Po wygaśnięciu płomienia załóż ruszt. Opuść regulowaną szufladę na węgiel drzewny do najniższego położenia.

Jeśli do rozpalenia ognia używasz rozpalki, spryskaj brykiet węgla drzewnego rozpalką i odstaw do namoczenia przez około 5 minut. Po dokładnym wchłonięciu rozpalki rozpal w kilku miejscach stosy brykietu, tak by zapewnione było równomierne spalanie. Do rozpalania ognia mogą być używane także zapalarki do pieca, elektryczne podpalaki lub inne rodzaje podpałek – ale tylko zgodnie z instrukcjami ich producentów.

Żadnego z tych produktów nie używaj nigdy na szybko rozpalającym się brykiecie węgla drzewnego ani z rozpalką.

Przed rozpoczęciem grillowania odczekaj, by węgiel drzewny palił się wystarczająco długo, tak aby podpalka całkowicie się wypaliła. Jeśli pieczenie rozpoczniesz zbyt wcześnie, jedzenie może przesiąknąć zapachem rozpalki. Po ostatecznym wytworzeniu się gorącego popiołu rozłóż na blasze w jednej warstwie węgiel drzewny za pomocą szczypek z długim uchwytem.



**OSTRZEŻENIE:** Niezapoznanie się ze wskazówkami dotyczącymi rozpalania węgla drzewnego i nieprzestrzeżenie tychże może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub zniszczenie mienia.

## KONTROLA OGNI

Przed rozpoczęciem grillowania należy odczekać, aż ogień należycie się rozgrzeje, a grill osiągnie wystarczającą temperaturę. Na zimnym grillu nie będziesz w stanie prawidłowo upiec żywności, nie możesz też doglądać ognia, ponieważ będziesz się zajmować ogniem. Oba te elementy zasługują na twoją najwyższą uwagę! Gdy ogień rozpałi się na dobre, możesz go łatwo podtrzymać, poświęcając mu tylko odrobinę uwagi. Czas, w którym grill węglowy będzie się palił na niewielkiej ilości węgla drzewnego z pewnością Cię ucieszy.

Wzrastające ciepło będzie przemieszczać się w górę i na zewnątrz grilla, co spowoduje przyciąganie chłodniejszego powietrza zapewniającego tlen do ognia. Grill na węgiel drzewny posiada cztery klapy z dźwignią – elementy te regulują przepływ powietrza, co pozwoli na lekką regulację temperatury. UWAGA: Po rozpaleniu węgla drzewnego klapy będą bardzo rozgrzane – podczas regulacji pamiętaj o użyciu rękawicy z rękawicą grillową.

Po rozpaleniu ognia i osiągnięciu żądanej temperatury grillowania, klapy mogą pozostać całkowicie otwarte, co zapewni maksymalny przepływ powietrza dla wyższej temperatury, lub w razie potrzeby przykryć je dla niższej temperatury. Do kontroli temperatury grilla użyj wskaźnika temperatury.

Całkowite otwarcie z jednej strony górnej klapy i całkowite otwarcie przeciwległej dolnej klapy (zamknięcie pozostałych klap) spowoduje efekt konwekcji termicznej wewnątrz grilla, gdy pokrywa jest zamknięta. To umożliwi wydłużenie czasu przyrządzania potraw na grillu.

Do regulacji temperatury można użyć także regulowanego rusztu na węgiel drzewny. W celu szybkiego smażenia podnieś go na najwyższą pozycję, a w celu powolnego pieczenia obniż do najniższego położenia.

## UZUPEŁNIANIE WĘGLA DRZEWNEGO

Węgiel drzewny można dodawać przez drzwiczki pojemnika węgla drzewnego. Opuść regulowaną szufladę na węgiel drzewny do najniższego położenia. Drzwi szuflady na węgiel drzewny otwórz za pomocą rękawicy do grilla z izolacją termiczną – uchwyt może być gorący. Za pomocą szczypic z długą rączką rozpał węgiel na tyle, aby nadmiar popiołu wypadł przez szufladę do znajdującej się pod nią wysuwanej szuflady na popiół. Ponownie za pomocą zaizolowanych rękawic i szczypic z długą rączką wsyp wedle potrzeby węgiel drzewny do szuflady i zamknij drzwiczki dostępowe. Podnieś regulowaną szufladę na węgiel drzewny do wybranego położenia.

Gdy dodajesz więcej węgla drzewnego do palącego się już ognia, nie używaj rozpałki ani węgla drzewnego z szybkim zapłonem. Może to być niebezpieczne i powodować przesiąknięcie jedzenia zapachem podpałki.

Do czasu gdy pali się węgiel drzewny / w popielniku znajduje się rozżarzony popiół, nie próbuj opróżnić popielnika. Przed opróżnieniem grilla odczekaj do pełnego ostygnięcia – jego i popiołu.

Dodatkowe informacje o grillowaniu i powolnym wędzeniu znajdziesz w rozdziale „Procedury przygotowywania potraw”.

## PROCEDURY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Grilla możesz używać na trzy różne sposoby – w zależności od typu potrawy i sposobu przygotowania.

### GRILLOWANIE

Grillowanie to przygotowywanie potraw bezpośrednio nad ogniem przy wykorzystaniu bezpośredniego ciepła. Jest to najszybsza metoda przyrządzania jedzenia i nadaje się do potraw, które są delikatne przed gotowaniem – w tym steków, polędwicy wołowej lub wieprzowej, hamburgerów, hot dogów, kielbasek, kurczaka, owoców morza itp. Doskonale smakują również grillowane warzywa.

Do grillowania używa się bardzo wysokich temperatur, powyżej 163°C. Podczas przygotowywania potraw w takich temperaturach należy uważać, aby nie przypalić żywności. Należy również zamknąć pokrywę, aby ugasić ewentualny rozpalony tłuszcz, który może zapłonąć podczas obracania hamburgerów lub steków.

### PIECZENIE NA ROŻNIE

Pieczenie na rożnie to przygotowywanie potraw w ogniu pośrednim i dymie. Ta metoda zajmuje więcej czasu, ale może być stosowana do niemal każdego rodzaju żywności, którą chcesz przygotować (w tym powyższych). Ponieważ pieczenie na rożnie wymaga niższych temperatur i dłuższego czasu przyrządzania, omawiana metoda najlepiej sprawdzi się dla kawałków mięsa, które potrzebują czasu na zmiękczenie, np. żeberka, mostek, boczek wieprzowy, łopatką wieprzowa, dziczyzna itp.

Temperatury używane do pieczenia na rożnie wahają się od 107°C do 163°C. Aby uzyskać optymalne rezultaty, staraj się utrzymywać temperaturę 135°C. Daj się ponieść fantazji – możliwości są nieograniczone!

### POWOLNE WĘDZENIE

Do powolnego wędzenia wykorzystuje się znacznie niższe temperatury i znacznie dłuższy czas przyrządzania. Powolne wędzenie to w zasadzie metoda na konserwację żywności, a nie jej pieczenie. Powolne wędzenie sprawdza się idealnie w przypadku indyka, kurczaka, boczku wołowego, serów i kielbas.

Powolne wędzenie wykorzystuje temperatury w zakresie od 60°C do 107°C. Większość receptur dla powolnego wędzenia wymaga użycia roztworu soli służącego do konserwacji żywności i zapobiegania skażeniu bakteryjnemu podczas procesu gotowania. Termometr na zewnętrznej stronie pokrywy grilla umożliwi dokładny odczyt temperatury wewnątrz paleniska.

# UŻYCIE WĘGLA DRZEWNEGO I DREWNA

## WĘGIEL DRZEWNY

Grill na węgiel drzewny służy do spalania brykietu węgla drzewnego lub naturalnego węgla drzewnego – oba mają różne właściwości. Brykiet zwykle zapewnia dłuższy czas spalania niż węgiel drzewny, ale węgiel drzewny w kawałkach pali się mocniej niż brykiet. Przez drzwiczki szuflady na węgiel drzewny można łatwo i wygodnie dodać węgla drzewnego zarówno w formie brykietu, jak i brył drewna, tak by wydłużyć czas grillowania.

## DREWNO DO WĘDZENIA

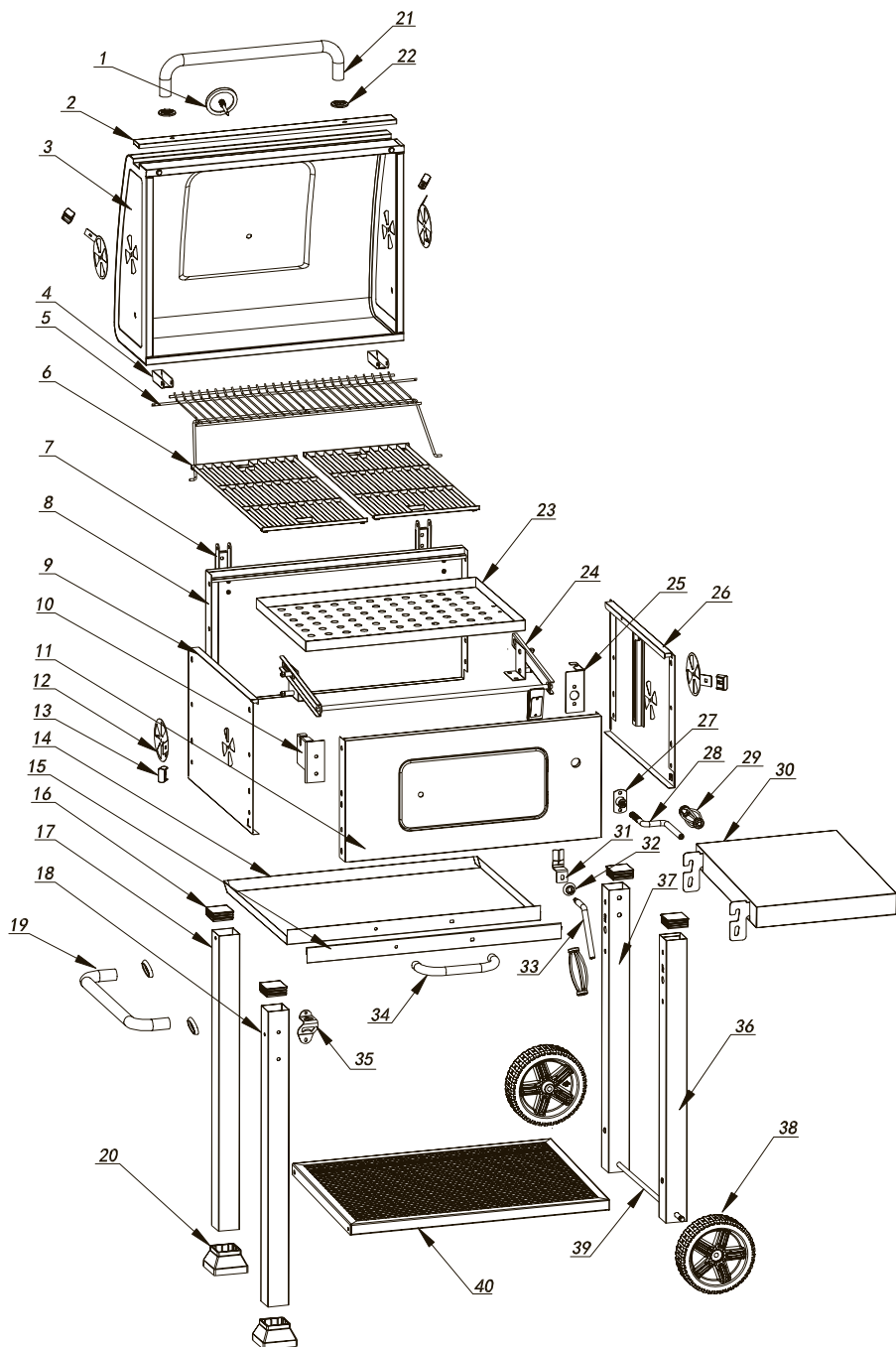
Używanie drewna dostosowanego do wędzenia w grillu węglowym to łatwy i skuteczny sposób na stworzenie wspaniałych kombinacji smakowych dla wszystkich rodzajów grillowanych, pieczonych na rożnie lub wolno wędzonych potraw. Zrębki drzewne wykorzystuje się zwykle w przypadku krótszego czasu, podczas gdy drewnianka – dłuższego czasu pieczenia.

Wybierając drewno wędzarnicze należy pamiętać o tym, że idealnie sprawdza się drewno z drzew owocowych, które produkują orzechy, jagody lub owoce. Najpopularniejsze i najczęściej używane drewno do wędzenia to orzech biały i mesquite. Biały orzech nadaje łagodniejszego zapachu, podczas gdy mesquite jest bardziej intensywny. Inne popularne gatunki drewna to m.in. dąb, jabłoń, pekan, wiśnia.



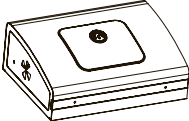
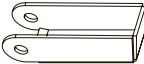
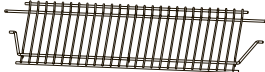
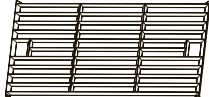
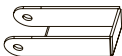
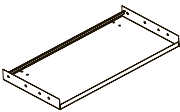
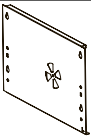
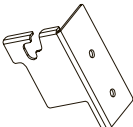
Nigdy nie używaj drewna sosnowego, cedrowego ani drewna suszonego w piecu, całe drewno wędzarnicze powinno być naturalne i dobrze wysuszone. Świeże drewno zawiera wszystkie soki i wilgoć potrzebne do utrzymania drzewa przy życiu i bardzo mocno dymi, przez co barwi żywność na czarno. Podczas spalania zielonego drewna trudno jest również osiągnąć dobrą temperaturę, ponieważ cała wilgoć w jego wnętrzu niemal gasi ogień podczas spalania. Dobrze wysuszone drewno jest łatwe do rozpalenia, utrzymuje temperaturę gotowania, a dym z niego pachnie i nadaje potrawom wspaniałego, niezbyt intensywnego smaku.

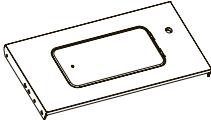
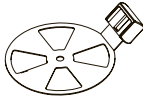

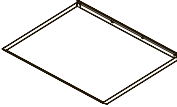


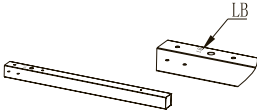
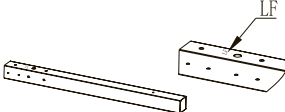


Ilość wędzonego aromatu uzyskiwanego przez żywność może być pochodną nie tylko rodzaju użytego drewna (łagodne vs. bardziej intensywny), ale także czasu wędzenia mięsa. Ze względu na dłuższy czas przyrządzania pieczenie na rożnie zwykle nadaje potrawom bardziej dymnego smaku niż grillowanie. Na siłę wędzonego smaku można również wpłynąć poprzez owinięcie mięsa folią aluminiową na część procesu przygotowywania potrawy. Mięso piecz przez 1/2 do 2/3 całkowitego czasu pieczenia lub do uzyskania idealnego koloru. Następnie zawiń mięso w folię aluminiową i dopiecz je.

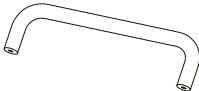

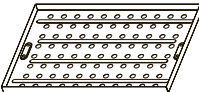
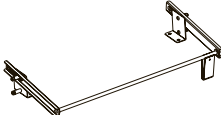
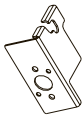
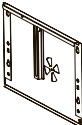
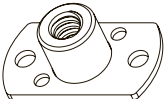
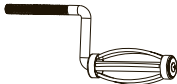

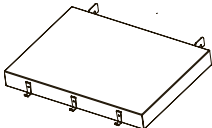
# ROZRYSOwany ZESTAW



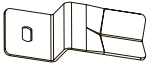

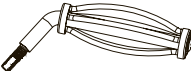


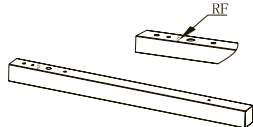
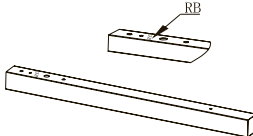

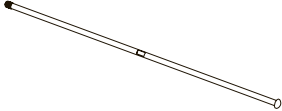
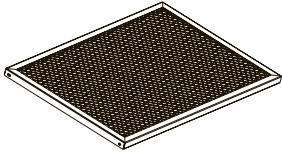
# LISTA CZĘŚCI Z ILUSTRACJAMI

Nr	Opis	Ilustracja części	LICZBA	Nr części
1	✘ Termometr		1 szt.	17221701
2	✘ Taśma ozdobna na pokrywę		1 szt.	17221702
3	Zespół pokrywy		1 szt.	17221703
4	Górny zawias pokrywy		2 szt.	17221704
5	Stojak do podgrzewania		1 szt.	17221705
6	Kratka do grillowania		2 szt.	17221706
7	Dolny zawias pokrywy		2 szt.	17221707
8	Tylny panel paleniska		1 szt.	17221708
9	Lewy panel paleniska		1 szt.	17221709
10	Lewy wspornik wału		1 szt.	17221710

Nr	Opis	Ilustracja części	LICZBA	Nr części
11	Panel przedni z drzwiczkami na węgiel drzewny (zmontowany)		1 szt.	17221711
12	Kłapa doprowadzająca powietrze		4 szt.	17221712
13	※ Uchwyt kłapy doprowadzającej powietrze		4 szt.	17221713
14	Popielnik		1 szt.	17221714
15	※ Taśma ozdobna popielnika		1 szt.	17221715
16	※ Duża zatyczka do rury		4 szt.	17221716
17	Tylna lewa noga		1 szt.	17221717
18	Przednia lewa noga		1 szt.	17221718
19	Uchwyt wózka		1 szt.	17221719
20	Osłona końcowa nogi		2 szt.	17221720







Nr	Opis	Ilustracja części	LICZBA	Nr części
21	Uchwyt pokrywy		1 szt.	17221721
22	Wkładki dystansowe		4 szt.	17221722
23	Blacha na węgiel drzewny		1 szt.	17221723
24	Zespół wału		1 szt.	17221724
25	Prawy wspornik wału		1 szt.	17221725
26	Prawy panel paleniska		1 szt.	17221726
27	※ Wsporniki mocujące rękojeści		1 szt.	17221727
28	Korba do rożna		1 szt.	17221728
29	※ Uchwyt rękojeści		2 szt.	17221729
30	Półka boczna		1 szt.	17221730



Nr	Opis	Ilustracja części	LICZBA	Nr części
31	Dźwignia blokująca drzwiczki		1 szt.	17221731
32	Obrzeże		1 szt.	17221732
33	Uchwyt drzwiczek na węgiel drzewny		1 szt.	17221733
34	Uchwyt popielnika		1 szt.	17221734
35	Otwieracz butelek		1 szt.	17221735
36	Przednia prawa noga		1 szt.	17221736
37	Tylna prawa noga		1 szt.	17221737
38	Koło		2 szt.	17221738
39	Oś		1 szt.	17221739
40	Dolna półka		1 szt.	17221740

※: BRAK KONIECZNOŚCI MONTAŻU

# ZESTAW ELEMENTÓW ZŁĄCZNYCH

Nr	Opis	Ilustracja części	LICZBA
A	Śruba M6 x 12 mm		22 szt.
B	Śruba M6 x 35 mm		8 szt.
C	Śruba osadcza M6		4 szt.
D	Nakrętka M10		1 szt.
E	Sworzeń zawiasu		2 szt.
F	Zawlecзка		2 szt.




## PRZYGOTOWANIE MONTAŻU

Przed rozpoczęciem montażu sprawdź, czy opakowanie zawiera wszystkie komponenty. Sprawdź, czy w pudełku znajdują się wszystkie części i czy nie są one uszkodzone. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jeśli jakaś część jest uszkodzona, nie należy rozpoczynać montażu produktu.

**UWAGA:** Niektóre części mogą mieć wstępnie zamontowane śruby. Poluzuj je, a po montażu dokręć.

**Szacowany czas montażu:** 1 godzina w przypadku 2 osób uczestniczących w montażu

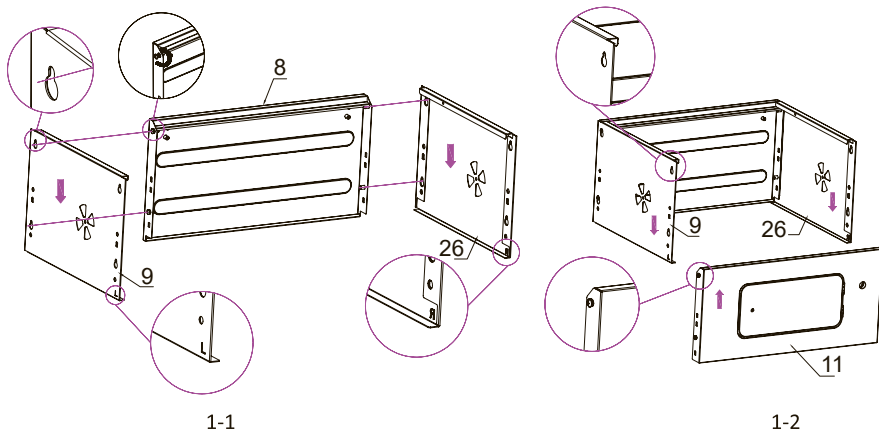
### Narzędzia potrzebne do montażu:

*Śrubokręt krzyżakowy	1 szt.	(brak w zestawie);		1 szt.
*Klucz	1 szt.	(oddzielny produkt)		1 szt.
*Kombinerki	1 szt.	(brak w zestawie)		1 szt.

# INSTRUKCJA MONTAŻU

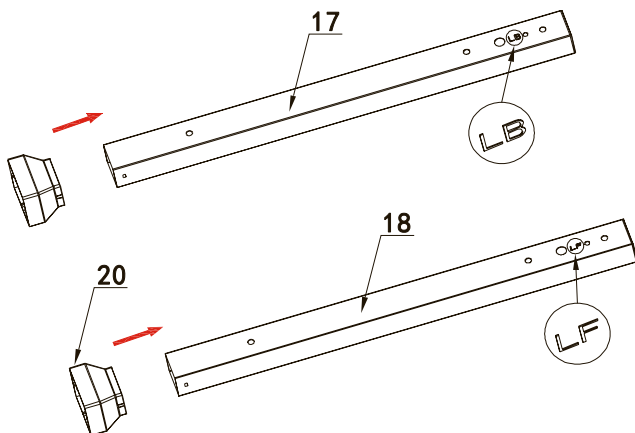
**WAŻNE: MONTAŻ GRILLA WYKONAJ NA PŁASKIEJ I MIĘKIEJ POWIERZCHNI, TAK ABY UNIKAĆ ZARYSOWAŃ.**

**1**



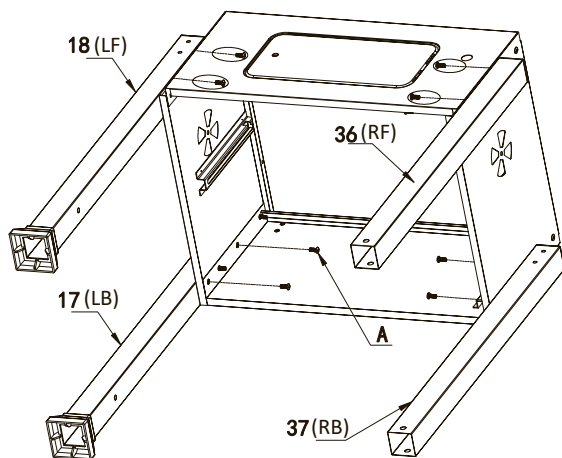
Zmontuj palenisko zgodnie z powyższymi instrukcjami, upewniając się, że 4 przedstawione części są prawidłowo skierowane do góry.

**2**



Na wszystkie nogi musi być nałożona osłona końcowa.

3

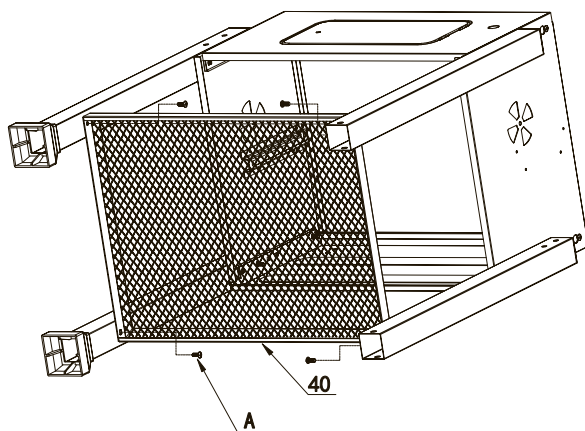


A Šruba M6×12 mm



× 8

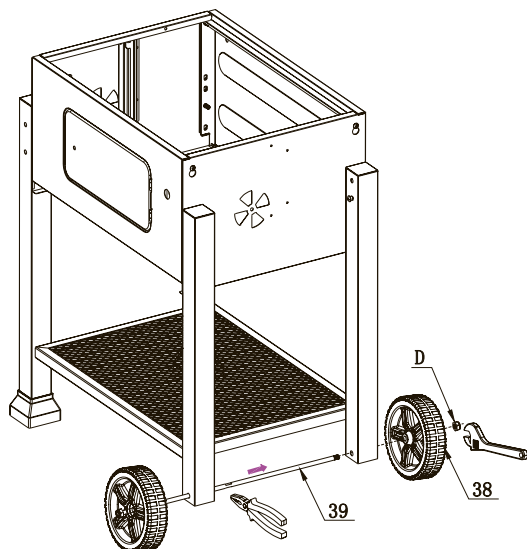
4



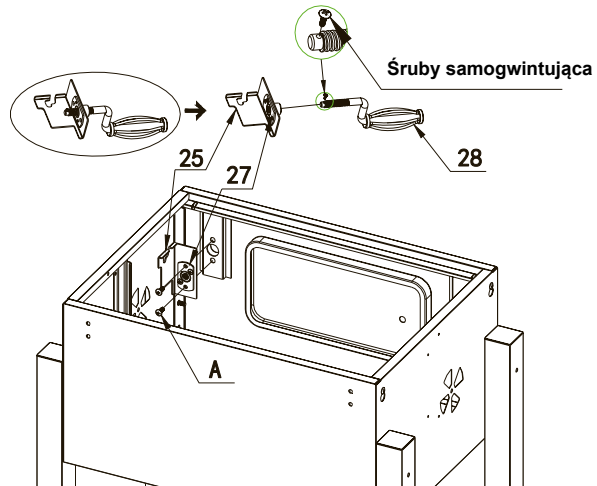
A Šruba M6×12 mm



× 4

**5**

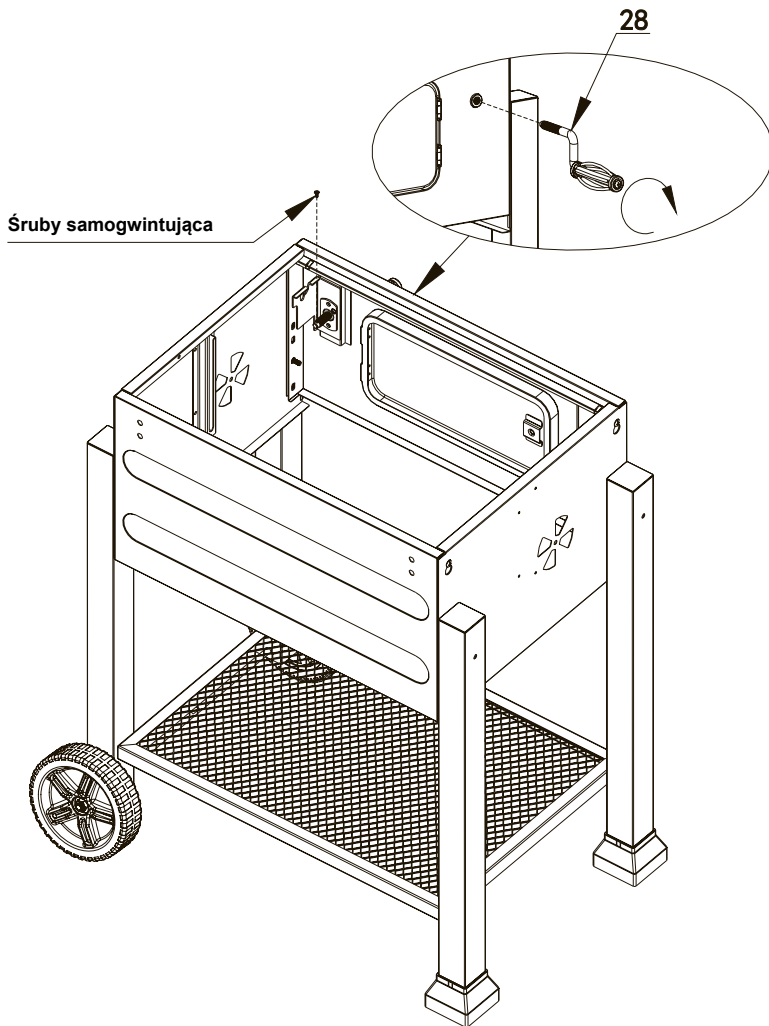
**D** Nakrętka M10  × 1

**6**

**A** Śruba M6×12 mm  × 2

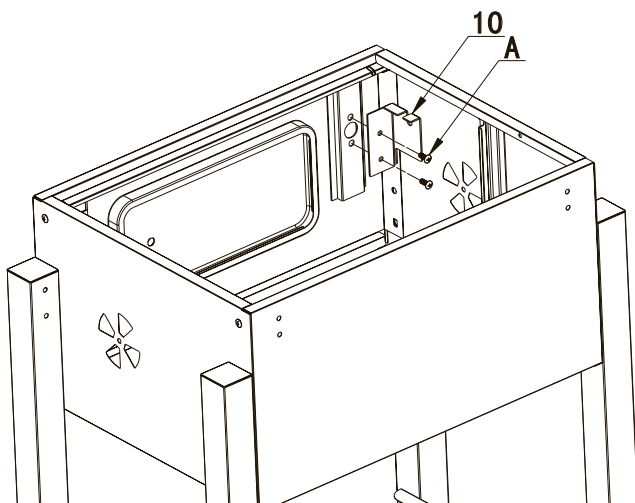
Odkręć wstępnie zainstalowaną śrubę samogwintującą z końcówki korby i wyjmij korbę z uchwytem.

7



Uwaga: Upewnij się, że obracasz korbą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do samego końca.

8

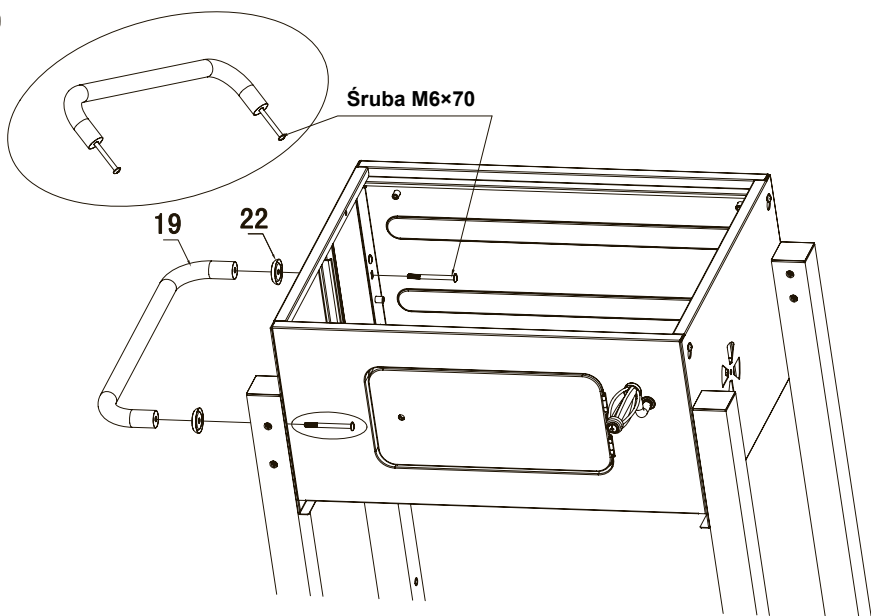


A Šruba M6×12 mm



× 2

9

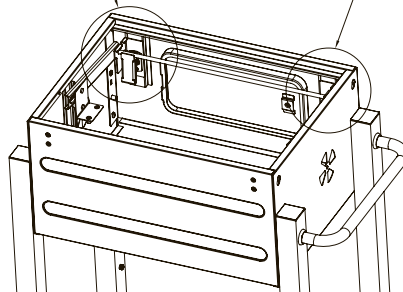
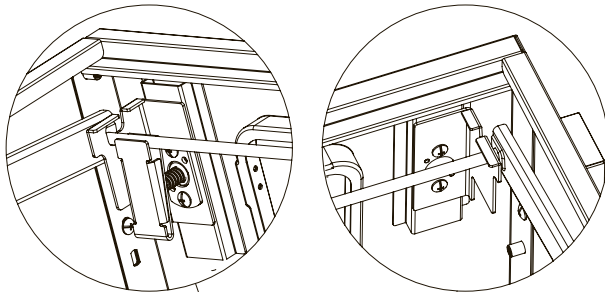
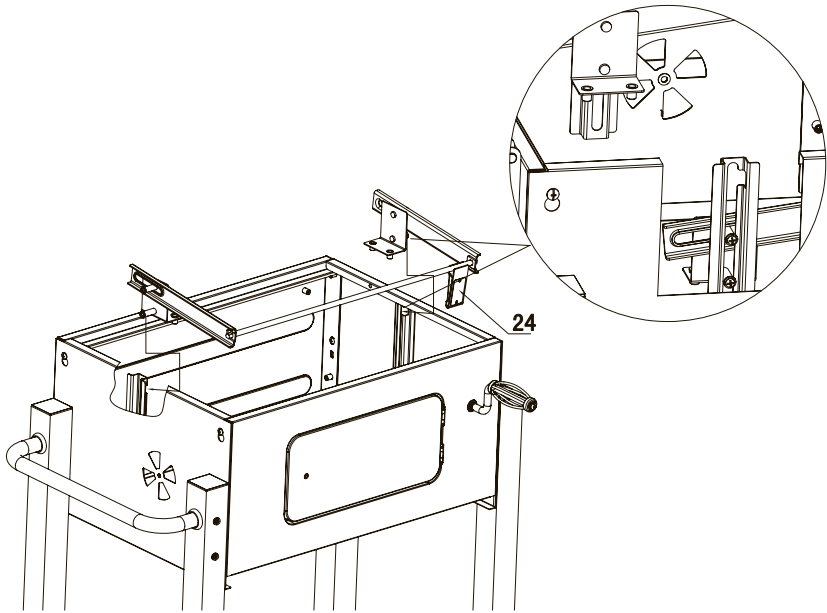


Šruba M6×70

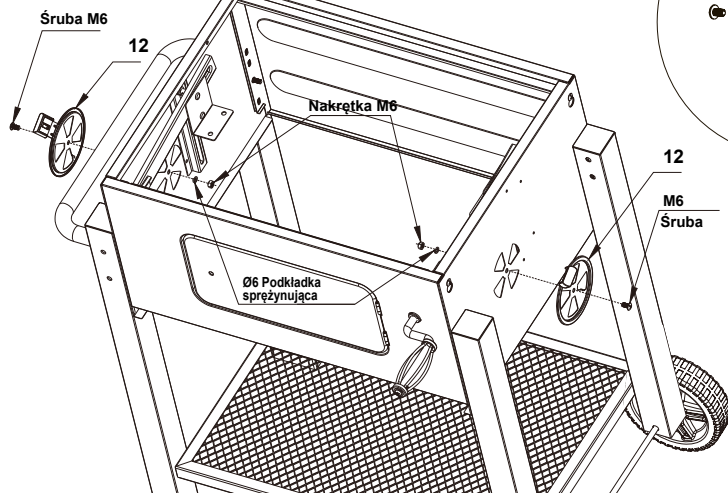
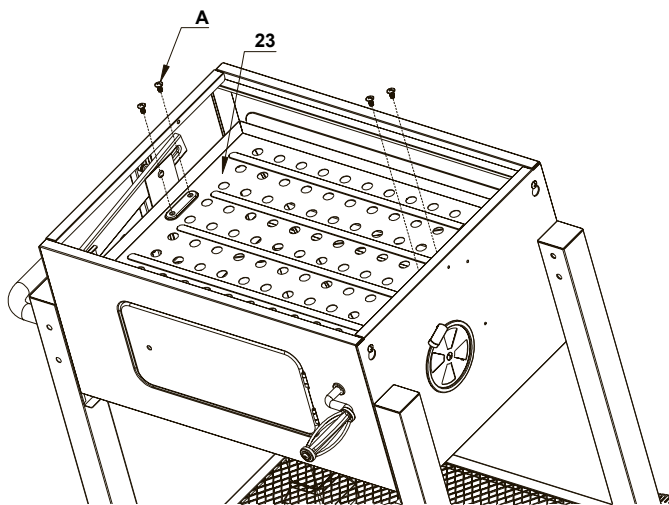
19

22

10





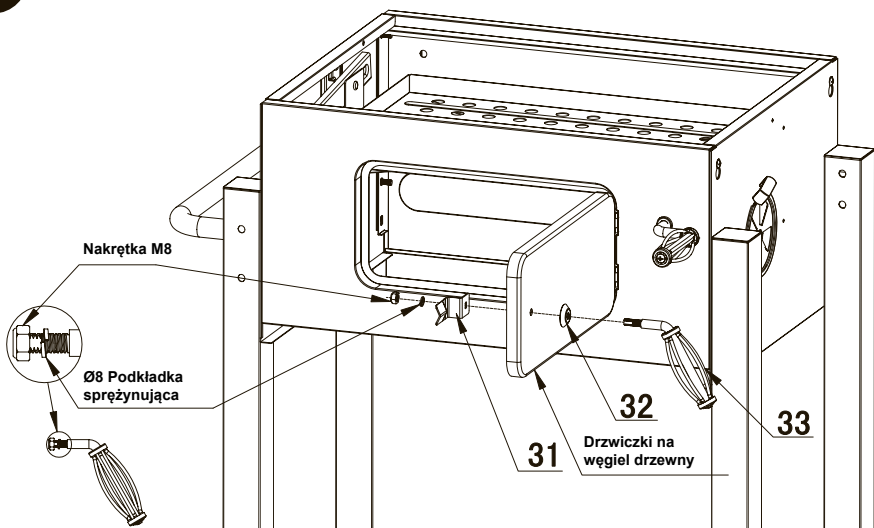
**11****12**

A Śruba M6×12 mm

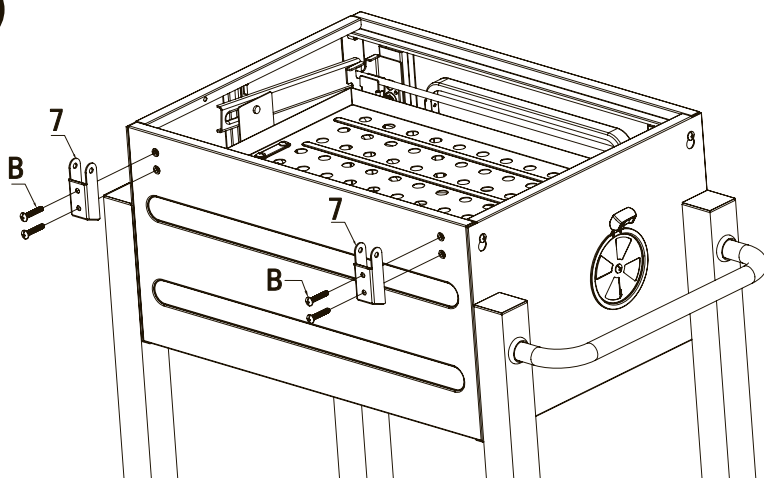


× 4

13



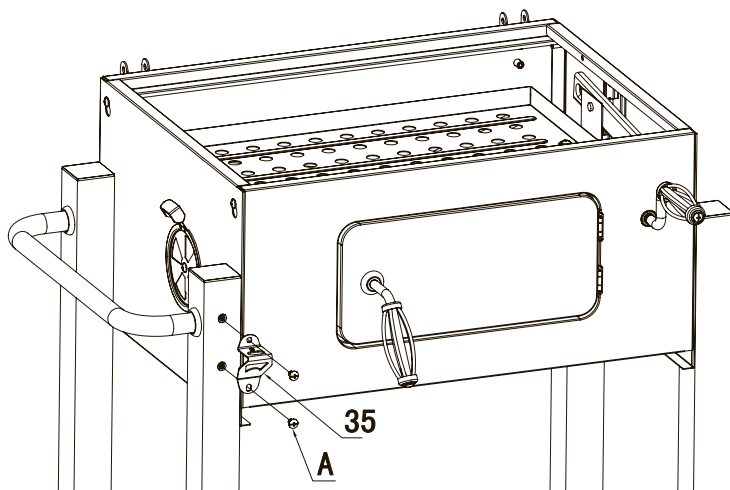
14



B Śruba M6×35 mm × 4



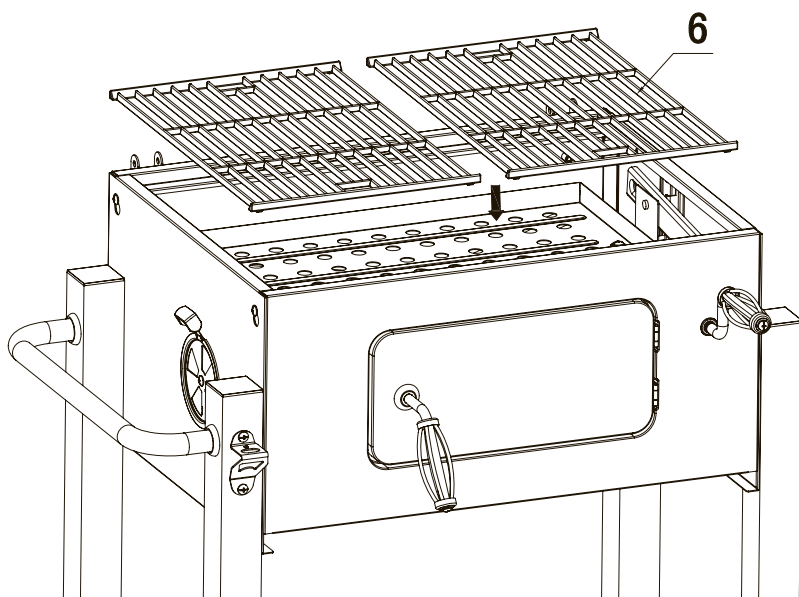
15



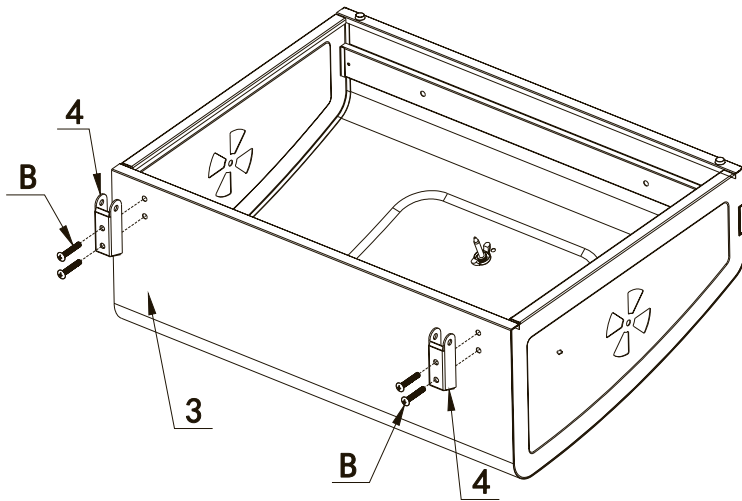
A Šruba M6×12 mm × 2



16

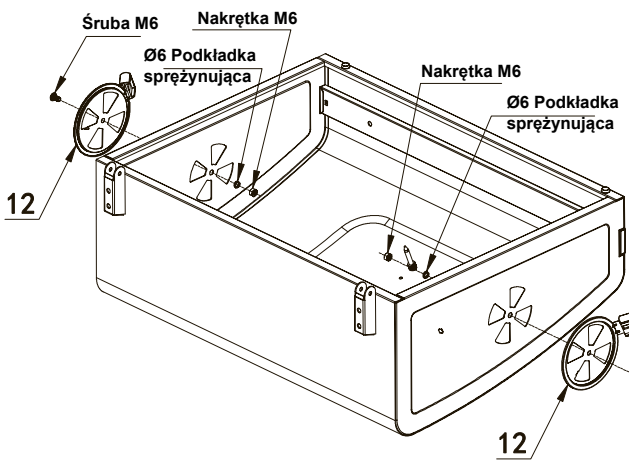


17



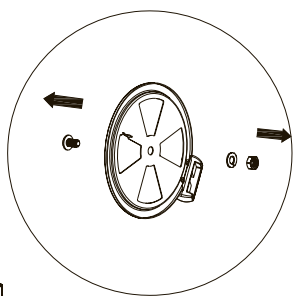
B Śruba M6×35 mm  × 4

18



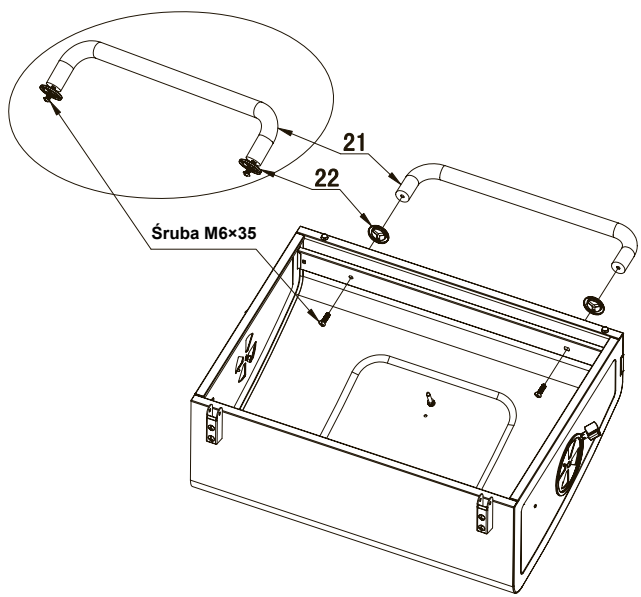
Śruba M6 Nakrętka M6  
Ø6 Podkładka sprężynująca

Nakrętka M6  
Ø6 Podkładka sprężynująca

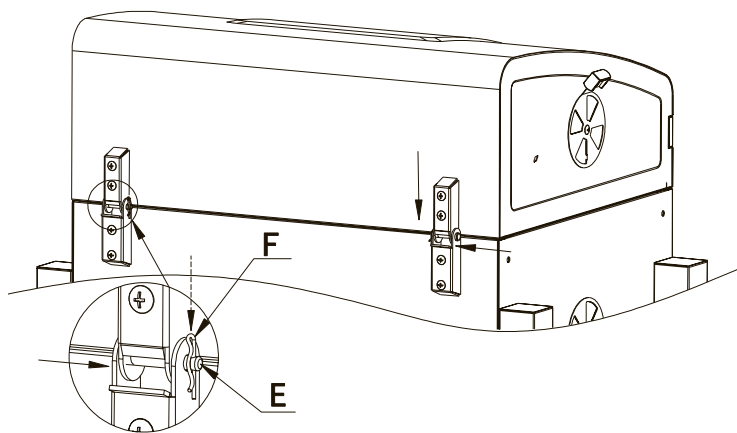


Śruba M6

19



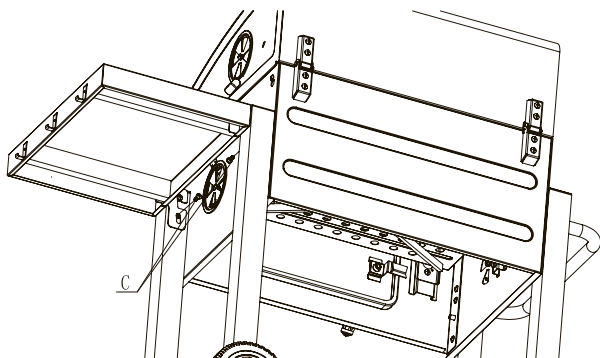
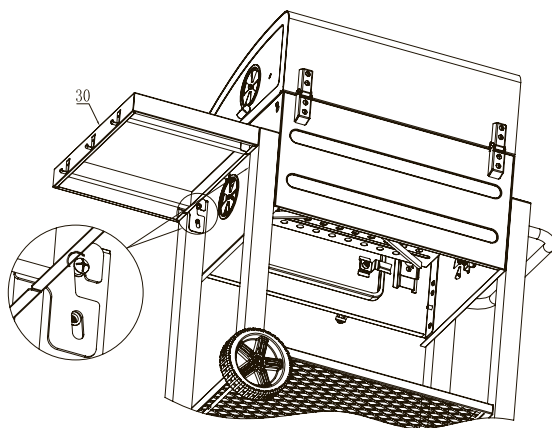
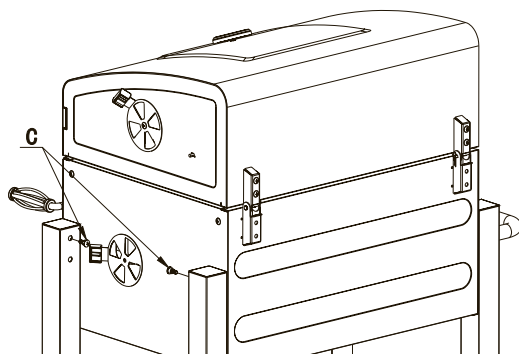
20



E Sworzeń zawiasu X 2

F Zawleczka X 2

21

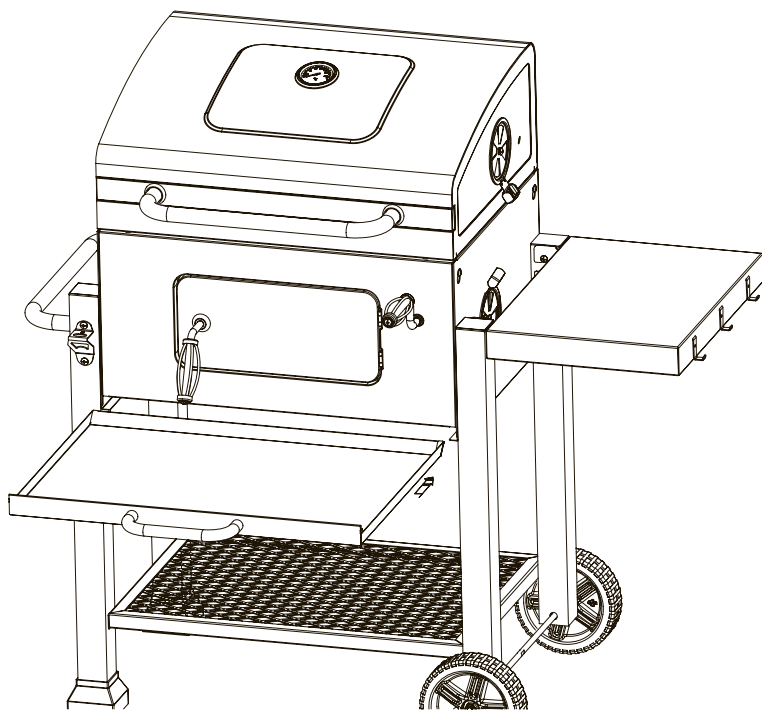
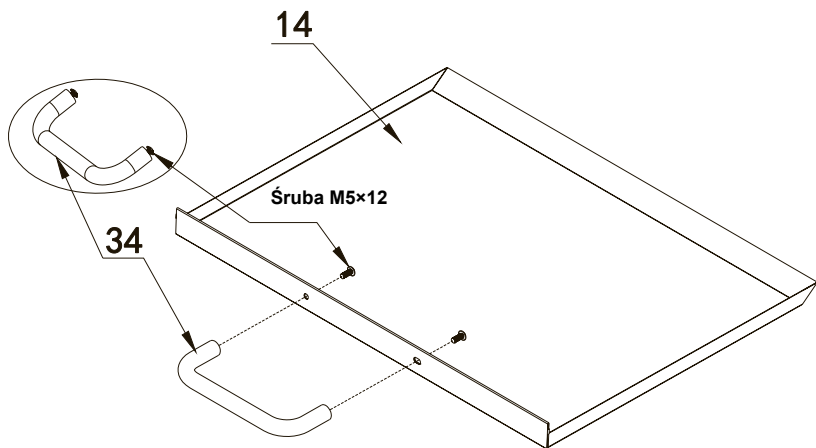


C Śruba osadcza M6

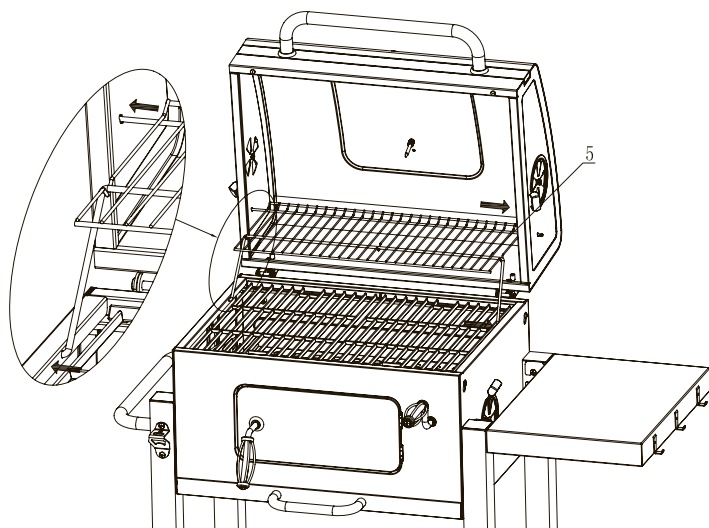


×4

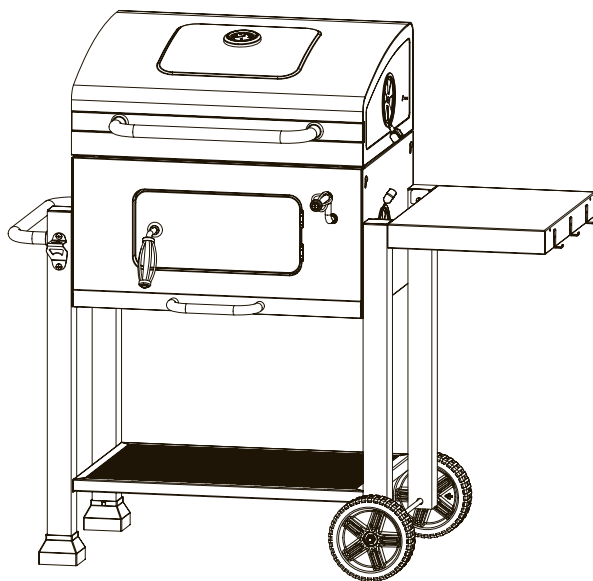
22



23



24





# TRPEŽNI ŽAR NA OGLJE (61 cm)

## PREVOD ORIGINALNIH NAVODIL ZA UPORABO



**PREDVIDENO SAMO ZA ZUNANJO UPORABO.  
PRED MONTAŽO POZORNO PREBERITE VSE NAPOTKE  
TA NAVODILA SI SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO.**

## Kazalo vsebine

Varnostna opozorila – pozorno preberite.....	118
Vzdrževanje in nega .....	121
Razčlenjena sestava.....	125
Seznam delov s prikazom.....	126
Komplet povezovalnih elementov.....	130
Napotki za montažo.....	131

# VARNOSTNA OPOZORILA – POZORNO PREBERITE

Pred montažo ali uporabo novega žara na oglje skrbno preberite navodila za uporabo in vsa varnostna opozorila!

Pri uporabi žara bodite previdni ter uporabljajte zdravo pamet za zaščito zdravja oseb in premoženja. Neupoštevanje varnostnih opozoril lahko privede do telesnih poškodb oseb ali do povzročitve gmotne škode.

Skupne dimenzije: 116 × 65 × 108 cm

Kuhalna površina: 56,4 × 41,6 cm + 53,8 × 21,8 cm

## MONTAŽA

- Pri montaži in kuhanju bodite previdni. Če morate posegati v žar ali pod njega, bodite vedno previdni.
- Embalažni material odstranite v skladu s predpisi.
- Pri prestavljanju ali dviganju žara bodite previdni, da si ne pretegnete hrbta in da preprečite telesne poškodbe.

## POSTAVITEV

- Predvideno samo za zunanjo uporabo. Žara ne uporabljajte v notranjosti zgradb ali v zaprtih oziroma nezračenihih prostorih.
- **Predvideno samo za uporabo v gospodinjstvih.** Žara ne uporabljajte za namene, za katere ni predviden.
- Žara nikoli ne uporabljajte na leseni ali katerikoli vnetljivi površini. Žar uporabljajte samo na ravni in stabilni površini, ki bo prenesla njegovo težo.
- Pri uporabi žara upoštevajte razdaljo 3,5 metra med žarom in katerikoli vnetljivim materialom (med drugim tudi vejami, grmovjem, drevesi, listjem, travo, lesenimi podlagami ali ograjami, zgradbami itd.).
- Žar hranite izven dosega bencina ali drugih vnetljivih tekočin, vnetljivih plinov, hlapov vnetljivih snovi ali mest, kjer se lahko pojavljajo. Žara na takih mestih ne shranjujte in ne obratujte.
- V vetrovnih razmerah žar postavite na zaščiteno mesto pred vetrom.
- Onemogočite dostop otrokom in nepooblaščenim osebam.
- Pri prestavljanju ali dviganju žara bodite previdni, da si ne pretegnete hrbta in da preprečite telesne poškodbe.
- Žara med delovanjem ne premikajte.
- Če žara ne uporabljate, ga shranjujte izven dosega otrok.
- Na stranski polici ne odlagajte blaga z maso nad 10 kg.

## VŽIG

- Za vžig oglja ne uporabljajte bencina, alkohola ali petroleja. Uporaba katere od teh snovi (ali podobnih izdelkov) lahko povzroči vzplamenitev, požar ali eksplozijo. Posledice tega so hude telesne poškodbe.
- Če za netenje ognja uporabljate netivo, pustite pokrov odprt, dokler briketi ne zgorijo in netivo ne izgori. Prehitro zaprtje pokrova bi lahko povzročilo kopičenje hlapov iz vžigalne tekočine znotraj žara. To bi lahko povzročilo vzplamenitev ali eksplozijo ob odprtju pokrova.
- Pokrova ne odpirajte, če so odprta vratca za oglje. Lahko bi prišlo do vzplamenitve ali eksplozije.
- Na vroče ali goreče oglje ne dodajajte netiva. Hitra vzplamenitev bi lahko privedla do telesnih poškodb ali gmotne škode.
- Na goreč ogenj ne dodajajte briketov za hitro vžiganje. Hitra vzplamenitev bi lahko privedla do telesnih poškodb ali gmotne škode.
- Ne vžigajte žara brez vstavljene izvlečne posode za pepel.

## OBRATOVANJE IN UPRAVLJANJE ŽARA

- Pred prvo uporabo priporočamo, da žar vedno najprej prežgete. Z vžigom majhnega ognja na oglje, ki simulira proces kuhanja, boste prežgali vse ostanke ali olja, nastale med proizvodnim procesom.
- Med obratovanjem je žar vroč, ne dotikajte se njegovih površin.
- Pri uporabi žara vedno nosite toplotno izolirane rokavice.
- Pri uporabi žara ne nosite ohlapnih oblačil in ne dopustite, da bi lasje prišli v stik z žarom.
- Žara med obratovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Žar ne sme obratovati brez vstavljene izvlečne posode za pepel.
- Pri odpiranju vratc predala za oglje bodite previdni. Ročaj vratc za dolaganje je lahko vroč – uporabljajte toplotno izolirane rokavice. Nadaljujte v skladu s poglavjem »DOLAGANJE OGLJA«.
- Pri nastavljanju predala za oglje bodite previdni – ne dopustite, da bi nastavljiva pločevina za oglje nenadzorovano padla na najnižji položaj. Nastavljivi ročaj vratc je lahko vroč – uporabljajte toplotno izolirane rokavice.
- Pri odpiranju pokrova bodite previdni – potisnite ga nazaj v povsem odprt položaj. Če je pokrov odprt le delno, lahko nenadoma pade in povzroči telesne poškodbe.
- Ročaj pokrova je lahko vroč – uporabljajte toplotno izolirane rokavice.
- Pri nastavljanju loput za dovod zraka ravnajte previdno. Ročaji loput so lahko vroči – uporabljajte toplotno izolirane rokavice.
- Ne opirajte se ob stransko polico in nanjo ne odlagajte več kot 10 kg.
- Imejte pri roki gasilni aparat – za primer, da bi ogenj ušel izpod nadzora.
- Pri stiku svežega zraka s plamenom lahko pride do vzplamenitve. Pri odpiranju pokrova ali dostopnih vratc predala za oglje bodite previdni. Upoštevajte varno razdaljo od vroče pare in plamena.
- Za ugašanje plamenov zaprite pokrov in lopute.
- Za podaljšanje življenjske dobe površinske obdelave žara in kovine naj temperatura žara ne presega 205 °C in ne dopustite, da bi goreče oglje ali les prišla v stik s stenami žara.
- Če se kljuka po običajnem obratovanju ne vrti gladko, jo rahlo namažite z oljem.
- Po uporabi rešetko očistite in rahlo premažite z rastlinskim oljem.
- Če deluje odprt plamen ali je temperatura višja od 163 °C, pokrova ne zapirajte.

## **ODSTRANJEVANJE PEPELA IN ČIŠČENJE**

- Pepel iz žara je treba očistiti, ko se žar in pepel povsem ohladita, toda preden se pepel navlaži. Iz vlažnega pepela se lahko ustvari lug, ki je zelo kisel in lahko povzroči rjavenje. V vednost – lužno milo je bilo izdelano iz luga, izluženega iz pepela s prelivanjem vode.
- Žarečega žara ali žarečega oglja oziroma pepela ne puščajte brez nadzora.
- Ne odstranjuje in ne praznite izvlečne posode za pepel, dokler se oglje in pepel povsem ne ohladita.
- Ko se oglje in pepel povsem ohladita s pomočjo izoliranih rokavic vzemite izvlečno posodo za pepel iz žara in izpraznite pepel v kovinsko posodo. Pred odlaganjem izperite z vodo. Posodo hranite na varni razdalji od vnetljivih materialov.
- Navlažite površine pod žarom in okoli njega, da pogasite ves pepel ali oglje, ki bi lahko padla iz žara.
- Z namenom preprečevanja prekomerne korozije: žar po vsaki uporabi očistite, pokrijte in shranite na suho mesto.
- Po vsaki 2. ali 3. uporabi žara dodajte mazivo na konec ročaja kljuka in preverite, da ročaj gladko dviguje zalogovnik za oglje.

# VZDRŽEVANJE IN NEGA

## UPORABA REŠETKE ZA ŽAR

### Prva uporaba

Pred prvo uporabo litoželezno rešetko temeljito pomijte z blagim sredstvom za pomivanje posode, da odstranite zaščitni voščeni premaz, ki je bil nanesen pri transportu. Izperite z vročo vodo in dobro osušite z mehko krpo ali papirnato brisačo. REŠETKE NIKOLI NE PUŠČAJTE SUŠITI IN JE NE POMIVAJTE V POMIVALNEM STROJU. Ko je rešetka suha, jo obrišite, da ne zarjavi in se nanjo ne bi lepila nečistoča.

### Obdelava

Za začetno obdelavo se priporoča trda rastlinska mast. Na celo površino, vključno z vogali, s papirnato brisačo nanesite tanko plast trde rastlinske masti. Ne uporabljajte soljene masti, kot je maslo ali margarina. Žar pred tem ogrevajte 15 minut; previdno vstavite rešetko v žar. Počakajte, da žar ogreje rešetko, približno 1 uro ali uro in pol. Počakate, da ogenj dogori in rešetko za žar pustite na žaru, dokler se ne ohladi. Zdaj je litoželezna rešetka za žar pripravljena za uporabo.

### Preprečevanje korozije

Rešetko na ta način obdelajte redno, zlasti, kadar je nova. Morebitna rja je znak nezadostne nege rešetke, oziroma da je nanesena mast že zgorela. Rešetko očistite z močno krtačo, ponovno obdelajte z rastlinskim oljem in segrejte po navodilih.

### Vzdrževanje

Litoželezna rešetka se veliko bolje vzdržuje čista, če jo s krtačo očistite takoj po kuhanju, dokler je oglje še žareče, namesto da se odvečni ostanki strdijo po ohlajanju. Po krtačenju pustite rešetko (in sam žar), da se ohladi. Za temeljitejšo čiščenje uporabite čistilno krpo iz fine jeklene volne, namočeno v milnico, in nanjo pritiskajte le rahlo. Temeljito izperite in pustite, da se posuši.

### DROBNA POPRAVILA LAKA

Po določenem času je mogoče površinsko rjo odstraniti z žičnato krtačo in prizadete površine retuširati z visokotemperaturno črno barvo. Na notranji površini nikoli ne uporabljajte barve. Rjaveča mesta na notranji površini je mogoče zloščiti, očistiti in nato rahlo premazati ali razpršiti z rastlinskim oljem, s čimer se korozija minimizira.

## VŽIG

**Ogenj vedno vžigajte pri odprtem pokrovu žara.** Pred vžigom ognja odprite pokrov žara za oglje in vse lopute ter vzemite ven rešetko.

**Ne delajte prevelikega ognja.** Priporočamo, da ogenj zanetite z največ 1 kg oglja (približno 30 briketov) in ga med kuhanjem po potrebi dodajate, vendar naj bo skupna največja poraba oglja manjša od 2,25 kg. Ko plameni dogorijo, namestite rešetko. Spustite nastavljeni predal za oglje na najnižji položaj.

Če za zanetenje ognja uporabljate netivo, z netivom razpršite brikete oglja in jih pustite približno 5 minut, da se napijejo. Ko se netivo dodobra vpije, vžgite kopice briketov na več mestih, da zagotovite enakomerno gorenje. Za vžig ognja je mogoče uporabiti tudi netivo za kamin, električno netivo ali druge vrste netiv – vendar le v skladu z napotki njihovih proizvajalcev.

Nikoli ne uporabljajte nobenega od teh sredstev na briketih iz oglja za hitro vžiganje ali z netivom.

Pred pečenjem na žaru pustite oglje goreti dovolj dolgo, da netivo povsem izgori. Če začnete kuhati prehitro, bi lahko imela hrana priokus netiva. Ko se dokončno ustvari žgoči pepel, na pločevini s kleščami z dolgim ročajem razporedite oglje v eno plast.



**SVARILO:** Če ne preberete in ne upoštevate navodil za vžiganje oglja, lahko povzročite hude telesne poškodbe in/ali materialno škodo.

## NADZIRANJE OGNJA

Pred pripravo jedi si pustite dovolj časa za pravilno zanetenje ognja in da žar doseže primerno temperaturo. Na hladnem žaru enostavno ni mogoče pravilno kuhati, prav tako ne morete skrbeti za ogenj, ker vas zaposluje hrana. Oboje si zasluži vašo največjo skrbnost! Takoj ko ogenj mirno gori, je njegovo ohranjanje preprosto z le malce pozornosti. Zagotovo vas bo razveselilo, kako dolgo bo vaš žar na oglje lahko gorel na majhni količini oglja.

Naraščajoča toplota se bo premikala navzgor in ven iz žara, pri čemer bo za sabo privlačila hladnejši zrak, ki bo ognju zagotovil kisik. Vaš žar na oglje je opremljen s štirimi loputami z ročico, ki uravnavajo pretok zraka, kar vam bo omogočilo fino naravnavanje temperature. OPOMBA: Lopute se po vžigu oglja zelo hitro segrejejo – pri nastavljanju ne pozabite na toplotno izolirano rokavico za žar.

Ko zanetite ogenj in dosežete zeleno temperaturo za peko na žaru, lahko lopute pustite povsem odprte, s čimer se zagotovi maksimalen pretok zraka za višjo temperaturo, ali jih za nižjo temperaturo po potrebi priprete. Za nadzor temperature žara uporabite kazalec temperature.

S popolnim odprtjem zgornje lopute na eni strani in popolnim odprtjem nasproti ležeče spodnje lopute (ob zaprtih preostalih loputih) se ustvari učinek toplotne konvekcije znotraj žara, če je pokrov zaprt. To bo omogočilo daljši čas priprave jedi pri peki na žaru.

Za uravnavanje temperature je mogoče uporabiti tudi nastavljivo rešetko za oglje. Za hitro zapekanje jo dvignite na najvišjo nastavitev, za počasno kuhanje pa jo spustite na najnižjo nastavitev.

## DOLAGANJE OGLJA

Dodatno oglje je mogoče dodati skozi vratca za dolaganje oglja v zalogovnik. Spustite nastavljivi predal za oglje na najnižji položaj. Dostopna vratca predala za oglje odprete s pomočjo toplotno izolirane rokavice za žar – ročaj je lahko vroč. S kleščami z dolgim ročajem razžarite oglje tako, da bi odvečni pepel lahko padel skozi predal v izvlečni predal za pepel pod njim. Ponovno s pomočjo izoliranih rokavic in klešč z dolgim ročajem v predal po potrebi dodajte oglje in zaprite dostopna vratca. Dvignite nastavljivi predal za oglje na zeleni položaj.

Pri dolaganju oglja na obstoječi ogenj ne uporabljajte netiva ali oglja s hitrim vžiganjem. To je lahko nevarno in hrana bo imela okus po netivu.

Dokler oglje gori ali posoda za pepel vsebuje žgoče olje, posode za pepel ne poskušajte izprazniti. Pred praznjenjem žara počakajte, da se pepel in žar povsem ohladita.

Več informacij o peki na žaru in počasnem dimljenju najdete v poglavju »Postopki priprave jedi«.

## POSTOPKI PRIPRAVE JEDI

Žar lahko uporabljate na tri različne načine – glede na tip hrane in način priprave.

### PEKA NA ŽARU

Peka na žaru je priprava jedi neposredno nad ognjem z uporabo neposredne toplote. Ta način priprave je najhitrejši in je primeren za živila, ki so pred pripravo mehka – vključno s steaki, govejo ali svinjsko pečenko, burgerji, hotdogi, klobasami, piščančjim mesom, morskimi sadeži itd. Zelenjava na žaru je prav tako izvrstna.

Pri peki na žaru se uporabljajo zelo visoke temperature, ki so višje od 163 °C. Pri pripravi jedi pri teh temperaturah je pomembno skrbno spremljanje, da se ne prismojijo. Prav tako je treba zapreti pokrov, da ugasnete morebitno vzplamenitev maščobe, do katere lahko pride pri obračanju burgerjev ali steakov.

### PEKA NA RAŽNJU

Peka na ražnju pomeni kuhanje na posrednem ognju in v dimu. Ta način vzame več časa, vendar ga je mogoče uporabiti skoraj za vse vrste živil, ki jih želite pripraviti (vključno z zgoraj navedenimi). Glede na to, da se pri peki na ražnju uporabljajo nižje temperature in je čas priprave daljši, je ta metoda najboljša za kos mesa, ki potrebuje čas za zmehčanje, kot so rebra, prsi, potrebušina, svinjsko pleče, divjačina itd.

Pri peki na ražnju se uporabljajo temperature 107 °C do 163 °C. Za doseganje optimalnih rezultatov poskušajte ohranjati temperaturo 135 °C. Pri peki na ražnju prepustite vajeti svoji domišljiji, ker so možnosti peke neomejene!

### POČASNO DIMLJENJE

Pri počasnem dimljenju se uporabljajo mnogo nižje temperature in mnogo daljši čas kuhanja. Počasno dimljenje je pravzaprav način, kako živila prekaditi, ne skuhati. Počasno dimljenje je idealno za purana, piščanca, govejo potrebušino, sire in klobase.

Pri počasnem dimljenju se uporabljajo temperature v razponu od 60 °C do 107 °C. Večina receptov za počasno dimljenje zahteva uporabo solne raztopine, ki je namenjena konzerviranju živil in preprečuje bakterijsko kontaminacijo med procesom kuhanja. Termometer na zunanji strani pokrova žara nudi točne podatke o temperaturi znotraj gorišča žara.



# UPORABA OGLJA IN LESA

## OGLJE

Žar na oglje je izdelan tako, da kuri bodisi brikete iz oglja ali naravno oglje – obe varianti imata različne lastnosti. Briketi običajno zagotavljajo daljši čas gorenja kot oglje v kosih – toda oglje v kosih žari bolje od briketov. Prek vratc predala za dolaganje oglja je mogoče enostavno in udobno dodajati oglje tako na brikete kot na kose lesa in tako podaljšati čas kuhanja.

## LES ZA DIMLJENJE

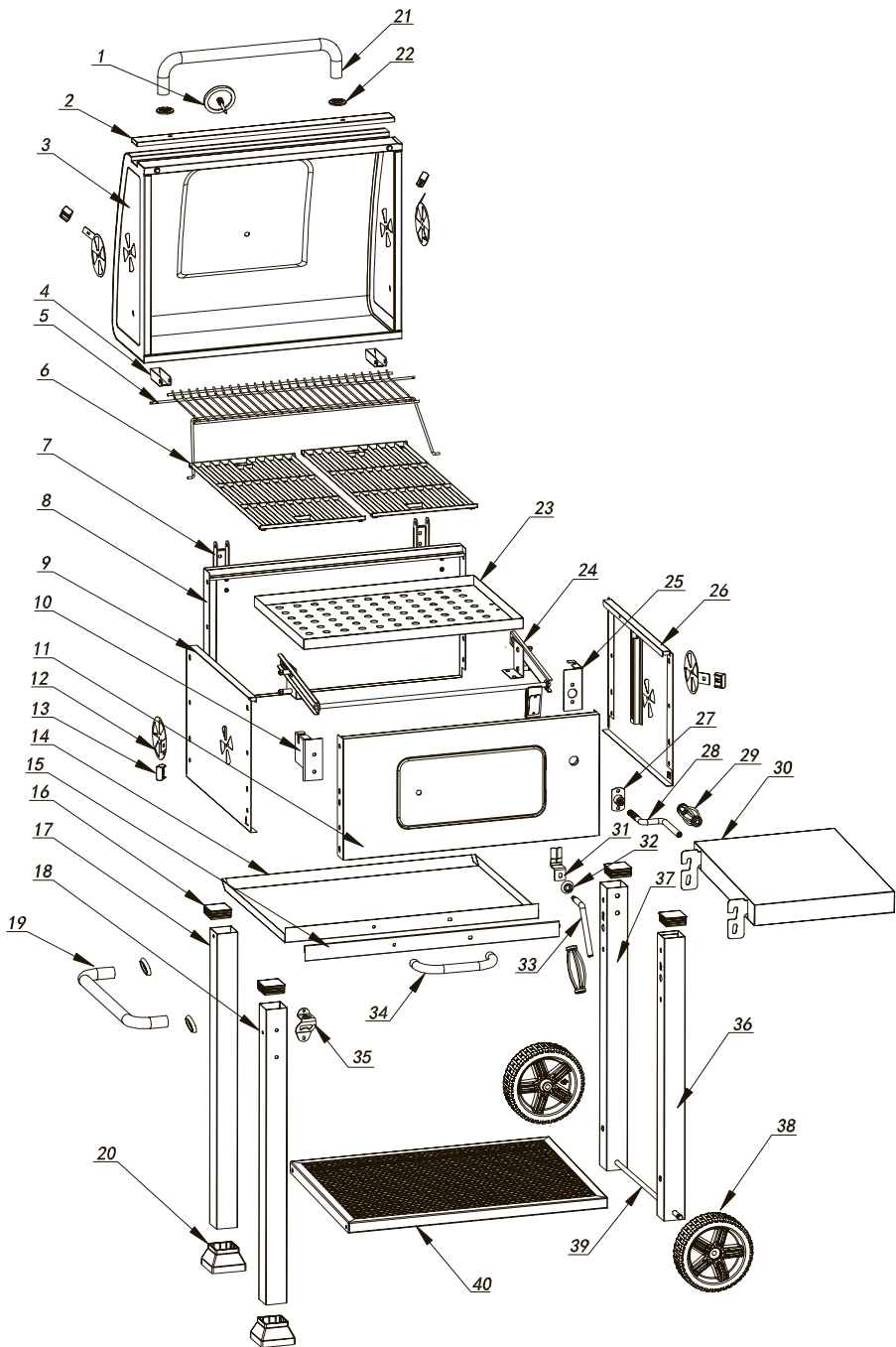
Uporaba lesa, primernega za dimljenje v žaru na oglje, je preprost in učinkovit način, da ustvarite odlične kombinacije okusov za vse vrste živil za peko na žaru, ražnju ali počasno dimljenje. Leseni sekanci se običajno uporabljajo za krajši čas kuhanja, medtem ko so polena primernejša za daljši čas kuhanja.

Pri izbiri lesa za dimljenje velja pravilo, da je idealen trd les iz dreves s plodovi, ki obrodijo orehe, sadeže ali jagode. Najbolj priljubljeni in najbolj razširjeni vrsti lesa za dimljenje sta hikorij in mesquite. Hikorij daje blažjo aromo, medtem ko je mesquite bolj intenziven. Med ostale priljubljene vrste lesa sodijo hrast, jabolana, ameriški oreh, češnja itd.



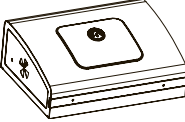
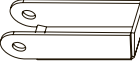
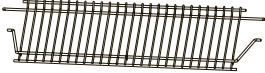
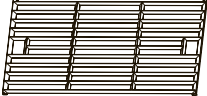
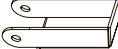
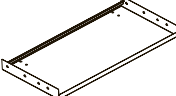
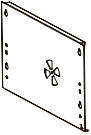
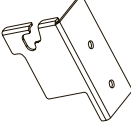
Nikoli ne uporabljajte borovega, cedrovega ali v peči sušenega lesa – vsak les za prekajevanje bi moral biti naravno in dobro posušen. Svež les še vedno vsebuje ves sok in vlažnost, potrebna za ohranjanje drevesa pri življenju, ter se zelo močno kadi in živila črno obarva. Pri zgorevanju zelenega lesa je prav tako težko doseči dobro temperaturo, ker vsa vlaga znotraj lesa ogenj pri gorenju skoraj pogasi. Dobro posušen les se zlahka vžiga, ohranja temperaturo kuhanja, njegov dim pa diši ter daje živilom odličen, nepremočan okus.

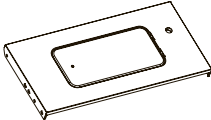
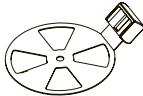

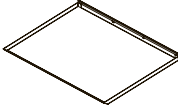


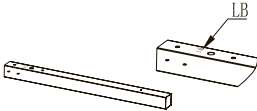
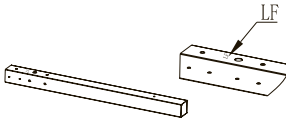


Na količino dimastega okusa, ki ga hrana pridobi, je mogoče vplivati ne le z vrsto lesa, ki ga uporabite (če gre za blag ali intenzivnejši les), ampak tudi s časom dimljenja mesa. Peka na ražnju običajno hrani da več dimastega okusa kot peka na žaru, in sicer zaradi daljšega časa priprave. Na moč dimastega priokusa je mogoče vplivati tudi tako, da ovijete meso v aluminijast ovoj za del procesa priprave. Meso pecite 1/2 do 2/3 skupnega časa peke ali dokler ne bo imelo popolno barvo. Nato meso ovijte v aluminijasto folijo in ga specite do konca.

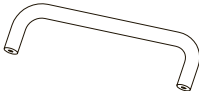

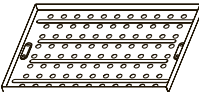
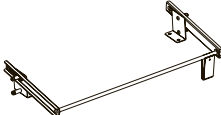
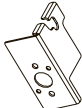
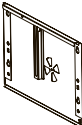
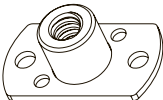
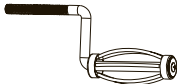

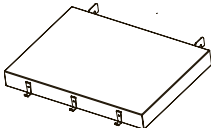
# RAZČLENJENA SESTAVA

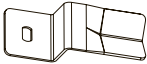

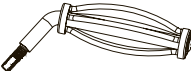


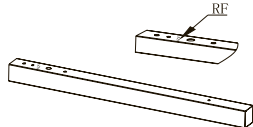
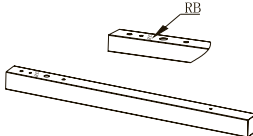

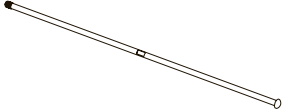
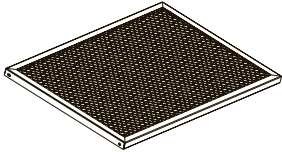


## SEZNAM DELOV S PRIKAZOM

Št.	Opis	Prikaz dela	ŠTEVILO	Del št.
1	⊗ Termometer		1 kos	17221701
2	⊗ Okrasni traka za pokrov		1 kos	17221702
3	Sklop pokrova		1 kos	17221703
4	Zgornji tečaj pokrova		2 kos	17221704
5	Ogrevalno stojalo		1 kos	17221705
6	Rešetka žara		2 kos	17221706
7	Spodnji tečaj pokrova		2 kos	17221707
8	Zadnja plošča kurišča		1 kos	17221708
9	Leva plošča kurišča		1 kos	17221709
10	Leva konzola gredi		1 kos	17221710







Št.	Opis	Prikaz dela	ŠTEVILO	Del št.
11	Sprednja plošča kurišča z vratci za dolaganje oglja (montirana)		1 kos	17221711
12	Loputa za dovod zraka		4 kos	17221712
13	※ Ročaj lopute za dovod zraka		4 kos	17221713
14	Posoda za pepel		1 kos	17221714
15	※ Okrasni trak posode za pepel		1 kos	17221715
16	※ Kapica velike cevi		4 kos	17221716
17	Zadnja leva noga		1 kos	17221717
18	Sprednja leva noga		1 kos	17221718
19	Ročaj vozička		1 kos	17221719
20	Končni pokrovček noge		2 kos	17221720

Št.	Opis	Prikaz dela	ŠTEVILO	Del št.
21	Ročaj pokrova		1 kos	17221721
22	Distančniki		4 kos	17221722
23	Pločevina za oglje		1 kos	17221723
24	Sklop gredi		1 kos	17221724
25	Desna konzola gredi		1 kos	17221725
26	Desna plošča kurišča		1 kos	17221726
27	※ Vpenjalna konzola ročaja		1 kos	17221727
28	Vrtljiva kljuka žara		1 kos	17221728
29	※ Držalo ročaja		2 kos	17221729
30	Stranska polica		1 kos	17221730

Št.	Opis	Prikaz dela	ŠTEVILO	Del št.
31	Varovalna ročica vratc		1 kos	17221731
32	Rob		1 kos	17221732
33	Ročaj vratc za oglje		1 kos	17221733
34	Ročaj posode za pepel		1 kos	17221734
35	Odpirač za steklenice		1 kos	17221735
36	Sprednja desna noga		1 kos	17221736
37	Zadnja desna noga		1 kos	17221737
38	Kolo		2 kos	17221738
39	Os		1 kos	17221739
40	Spodnja polica		1 kos	17221740

※: MONTAŽA NI POTREBNA

# KOMPLET POVEZOVALNIH ELEMENTOV

Št.	Opis	Prikaz dela	ŠTEVILO
A	Vijak M6 x 12 mm		22 kos
B	Vijak M6 x 35 mm		8 kos
C	Vijak z delnim navojem M6		4 kos
D	Matica M10		1 kos
E	Zatič tečaja		2 kos
F	Razcepka		2 kos




## PRIPRAVA NA MONTAŽO

Pred začetkom montaže preverite, da pakiranje vsebuje vse sestavne dele. Preverite vsebino škatle, da so v njej vsi deli in da niso poškodovani. Če kateri od delov manjka ali je poškodovan, izdelka ne poskušajte sestavljati.

**OPOMBA:** Nekateri deli lahko imajo predmontirane vijake. Zrahljajte jih in jih po montaži zategnite.

**Ocenjeni čas montaže:** 1 ura v dvočlanski ekipi

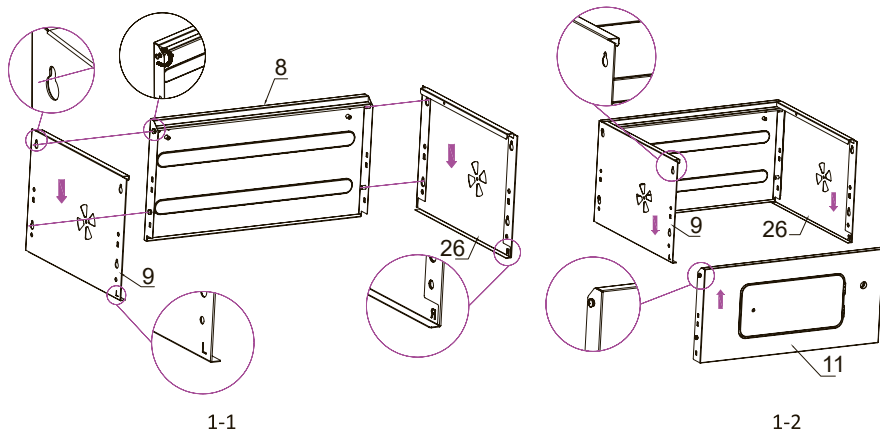
### Potrebno orodje za montažo:

*Križni izvijač	1 kos	(ni priloženo dobavi);		1 kos
*Ključ	1 kos	(ni priloženo dobavi)		1 kos
*Kleščice	1 kos	(ni priloženo dobavi)		1 kos

## NAPOTKI ZA MONTAŽO

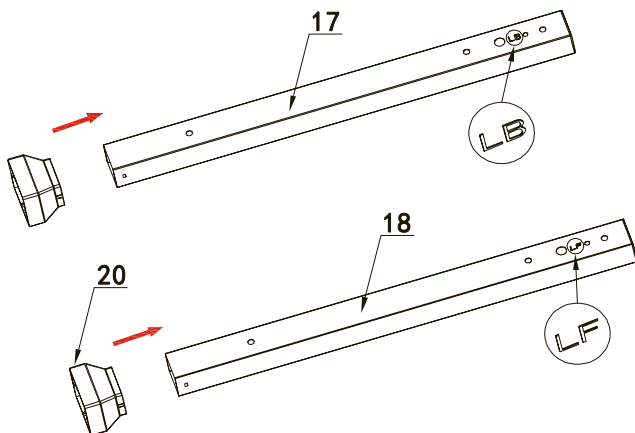
**POMEMBNO: ŽAR MONTIRAJTE NA RAVNI IN MEHKI POVRŠINI, DA SE NE OPRASKA.**

**1**



Sestavite kurišče v skladu z zgornjimi navodili, pazite na pravilno usmerjenost navzgor pri štirih prikazanih delih.

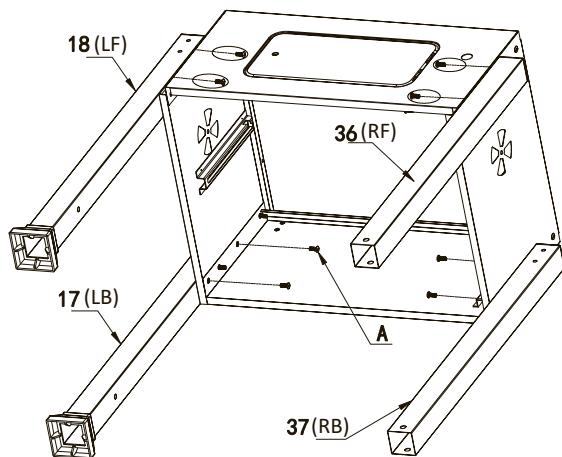
**2**



Na vseh nogah morajo biti nameščeni končni pokrovčki.



3

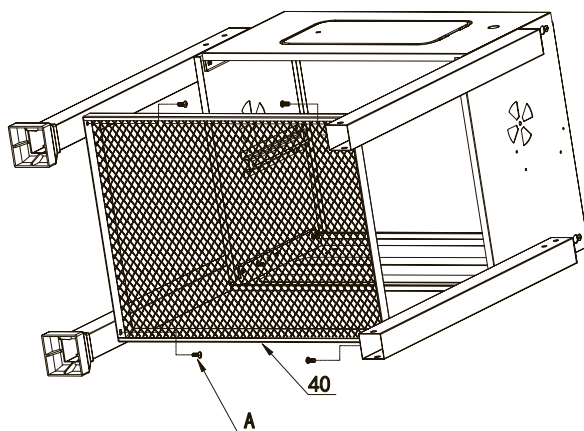


A Vijak M6×12 mm



× 8

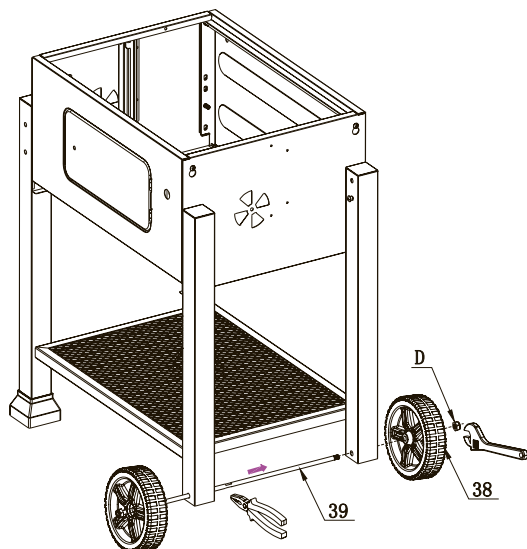
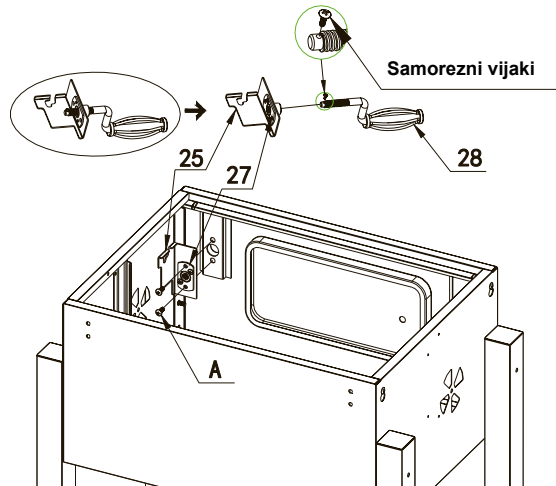
4



A Vijak M6×12 mm

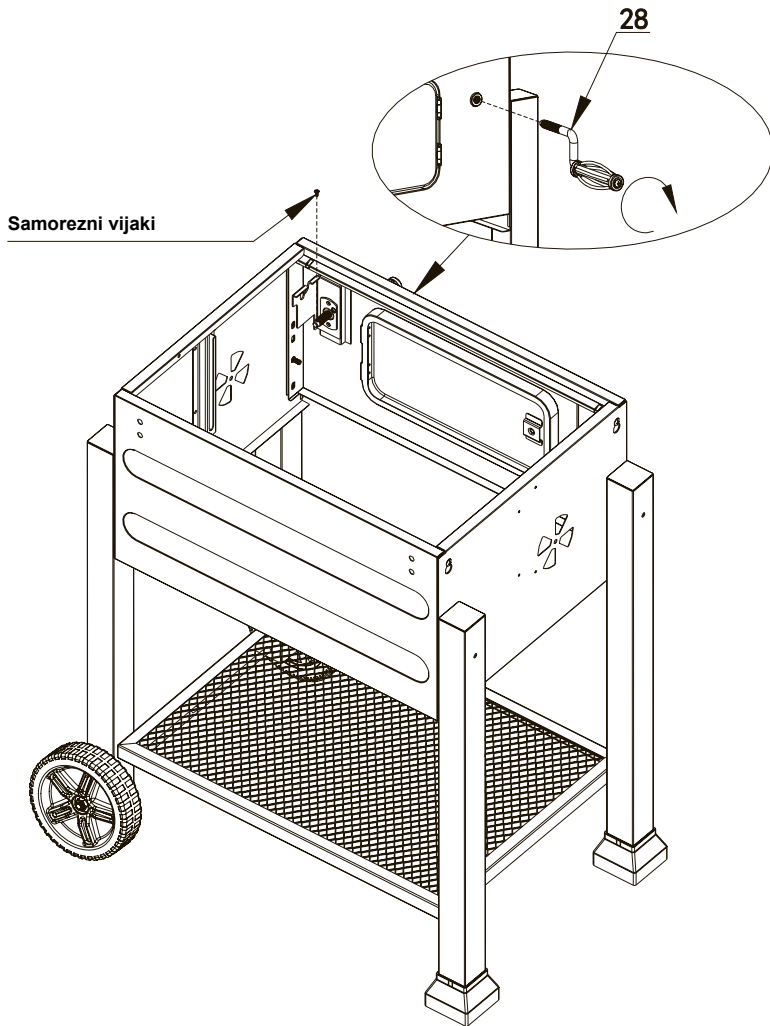


× 4

**5****D Matica M10****× 1****6****A Vijak M6×12 mm****× 2**

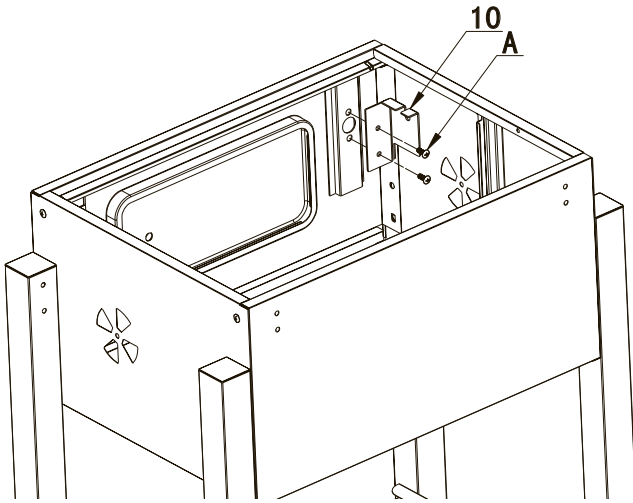
Odvijte predmontirani samorezni vijak iz konice kljuke in snemite kljuko z nosilca.

7



Opomba: Poskrbite, da boste kljuko obračali proti smeri urnih kazalcev čisto do konca.

8

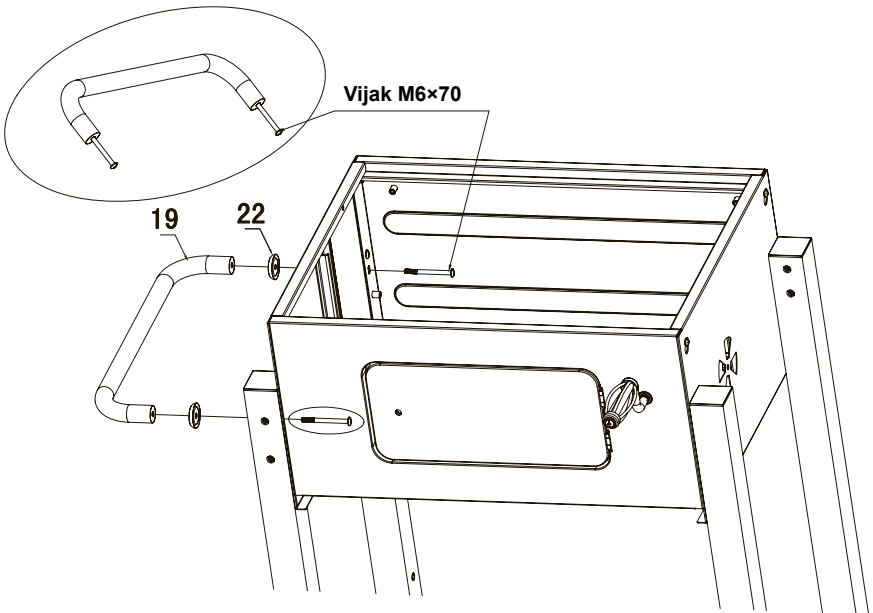


A Vijak M6×12 mm



× 2

9

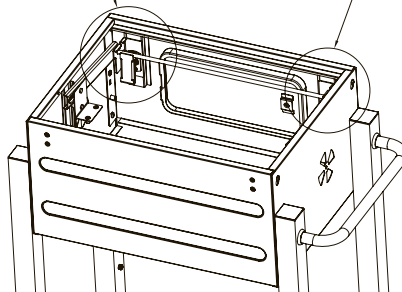
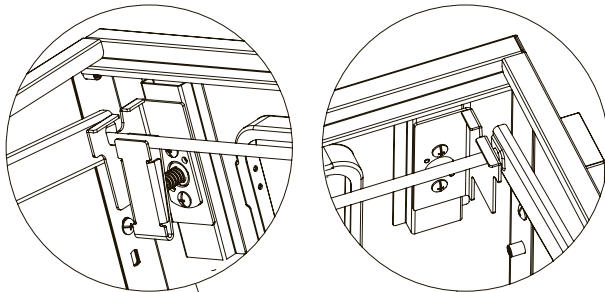
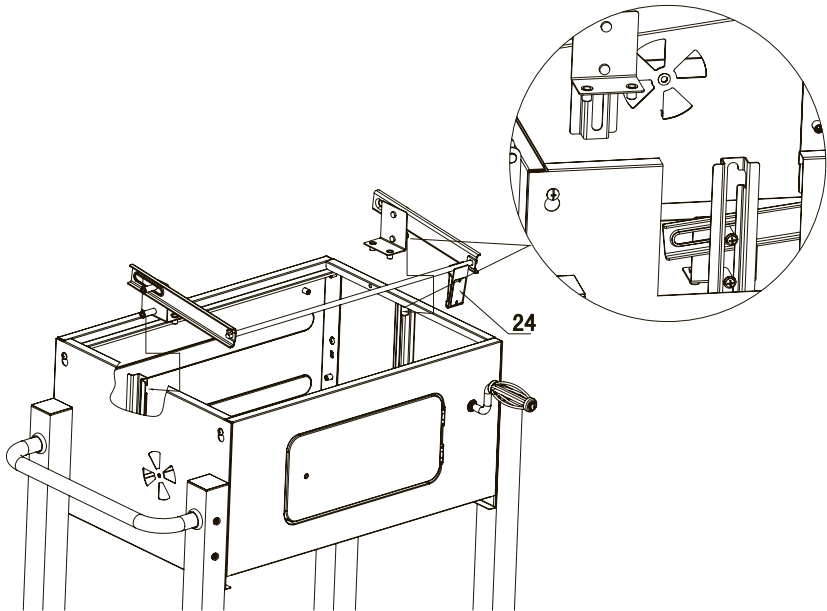


Vijak M6×70

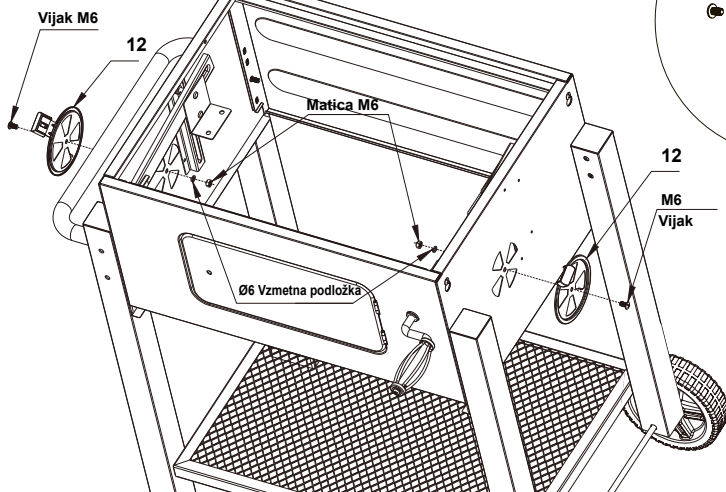
19

22

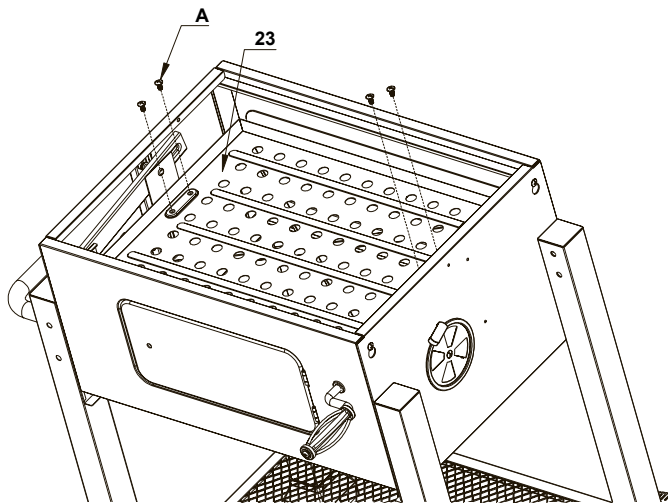
10



11



12

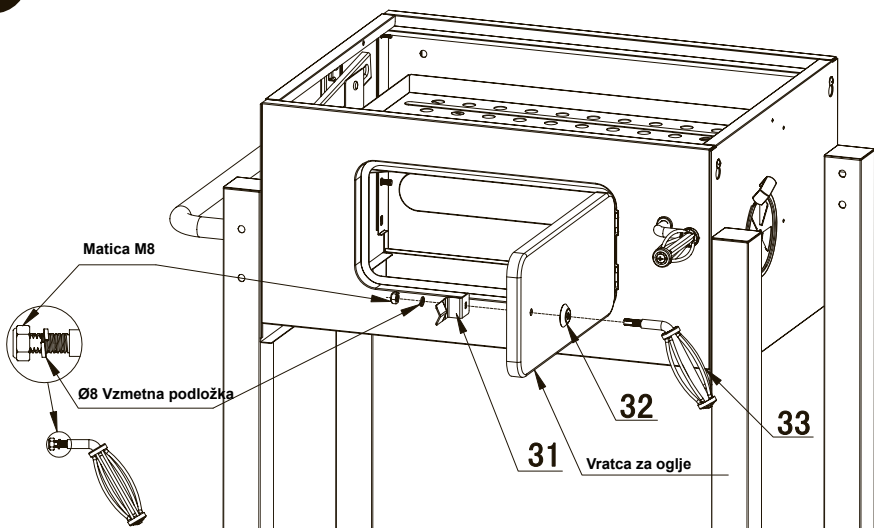


A Vijak M6×12 mm

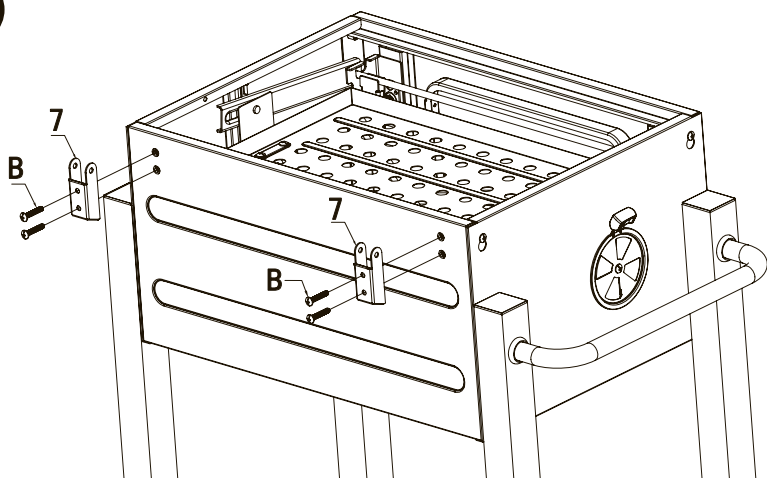


× 4

13

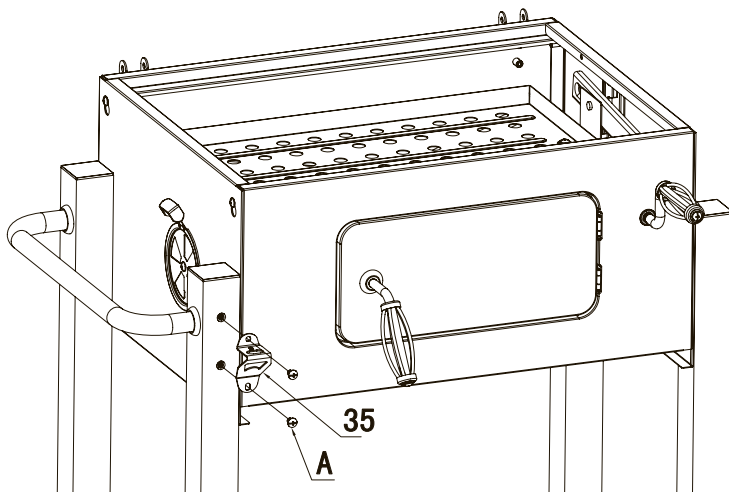


14



B Vijak M6×35 mm  × 4

15

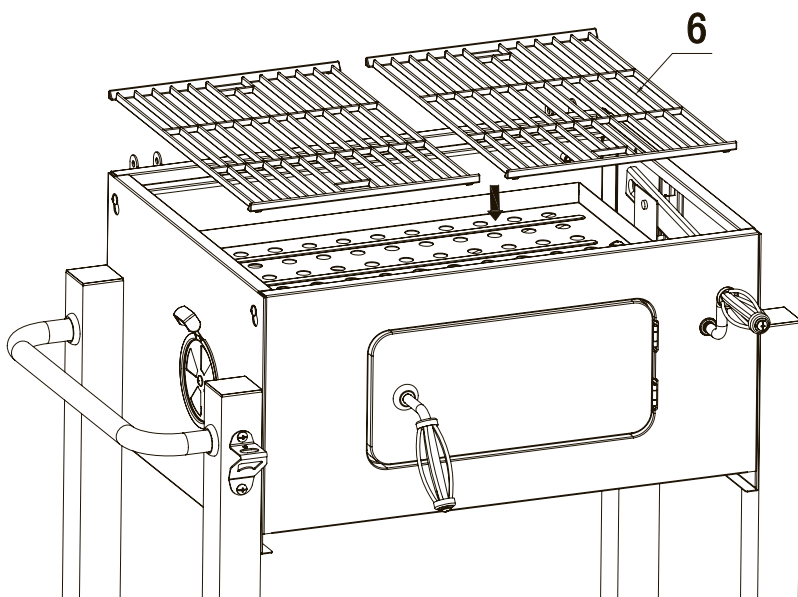


A Vijak M6×12 mm



× 2

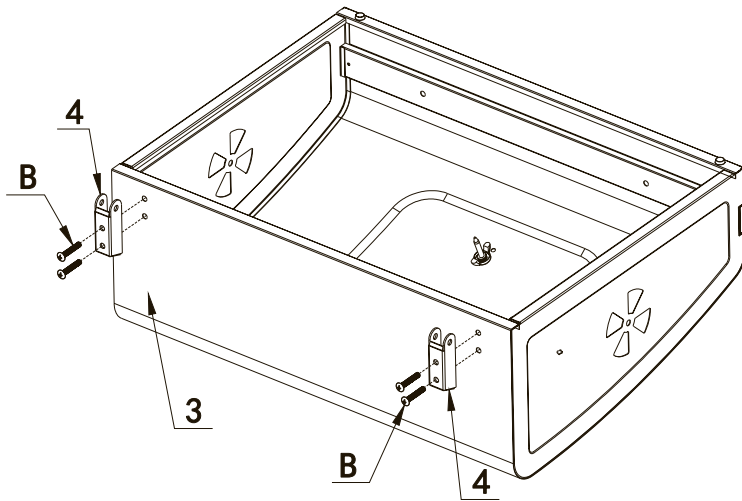
16



6

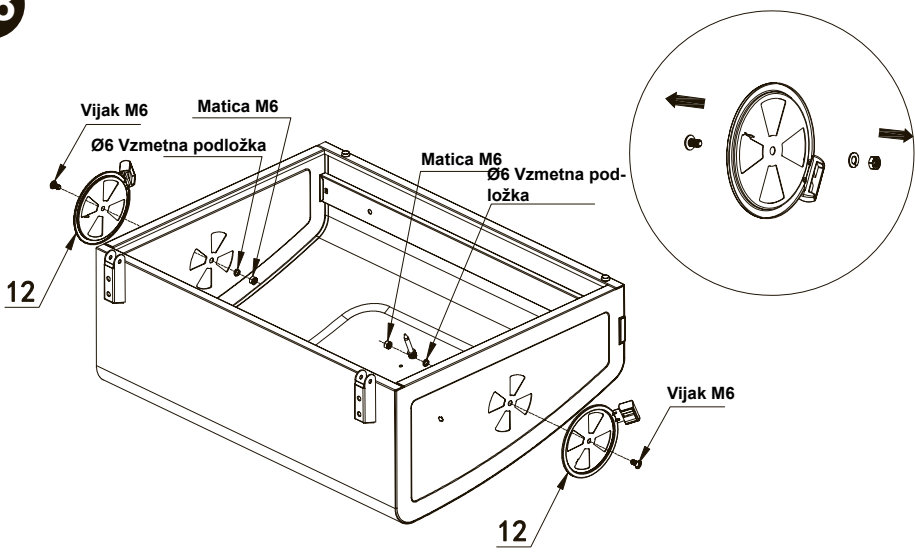


17

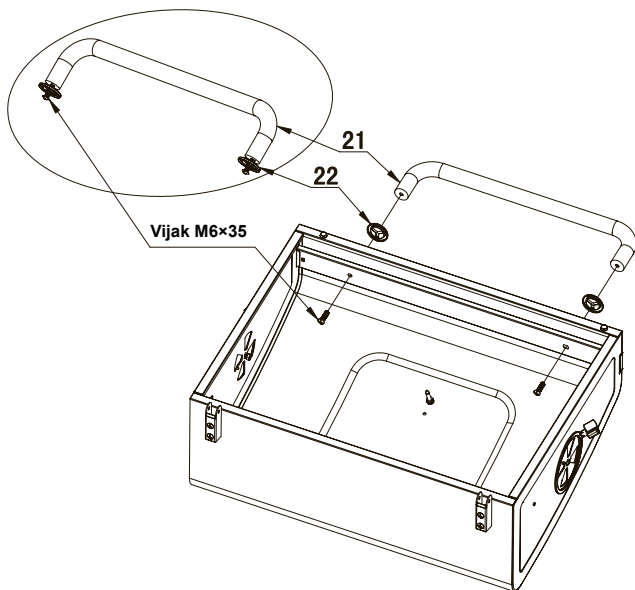


B Vijak M6×35 mm  × 4

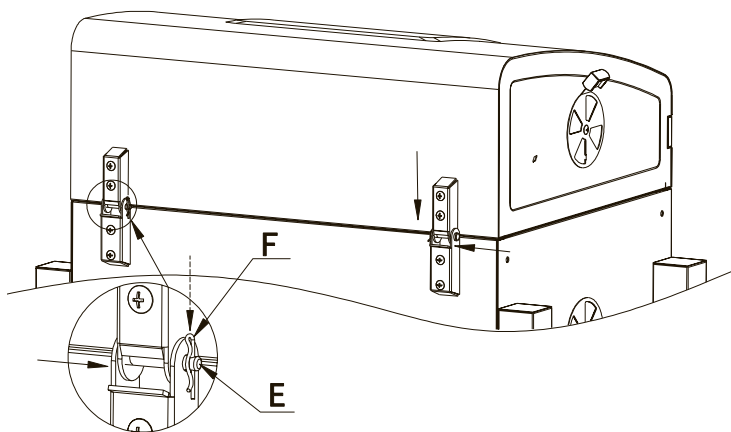
18



19



20



E Zatič tečaja



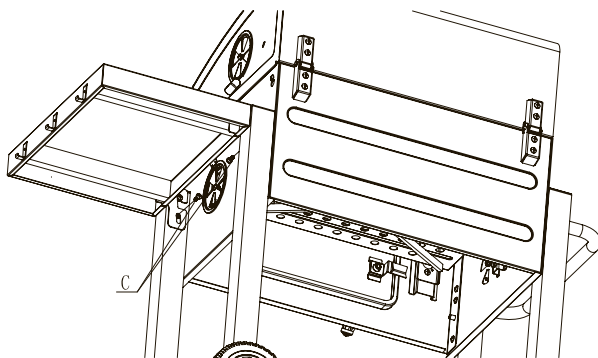
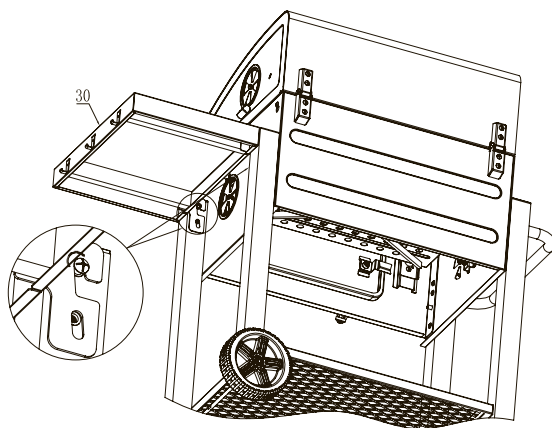
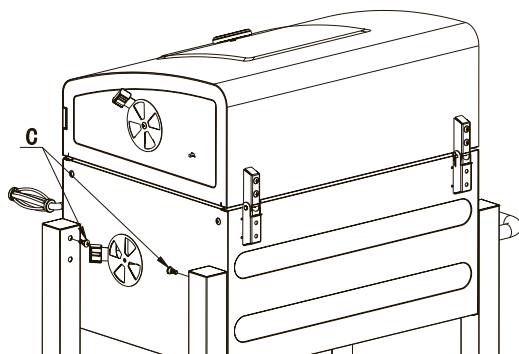
X 2

F Razcepka



X 2

21

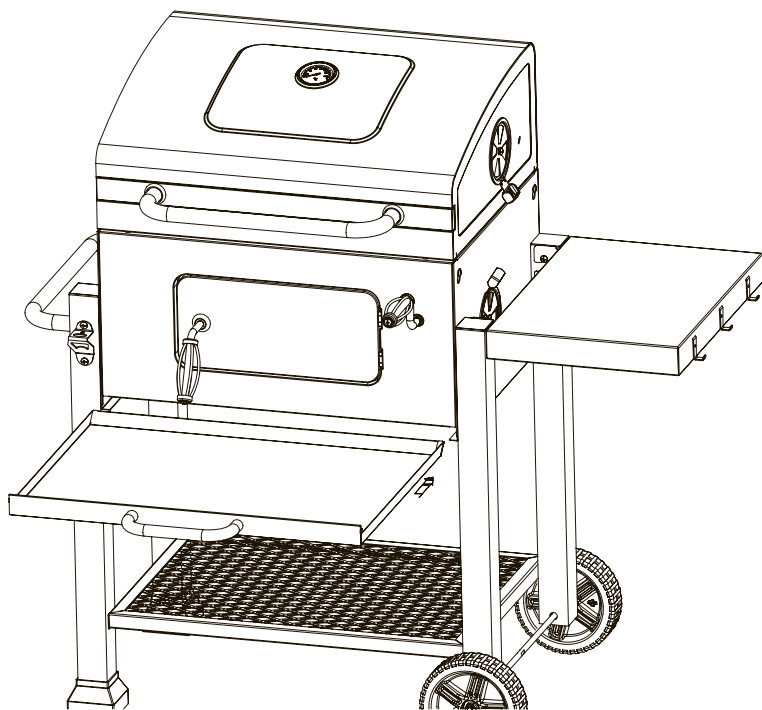
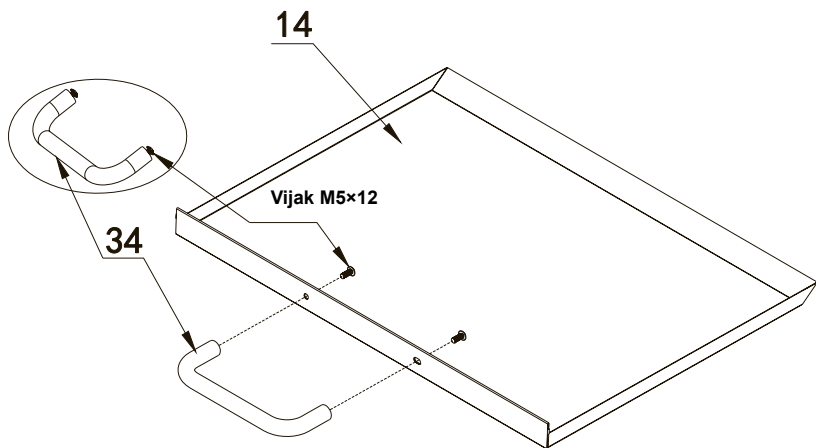


C Vijak z delnim navojem M6

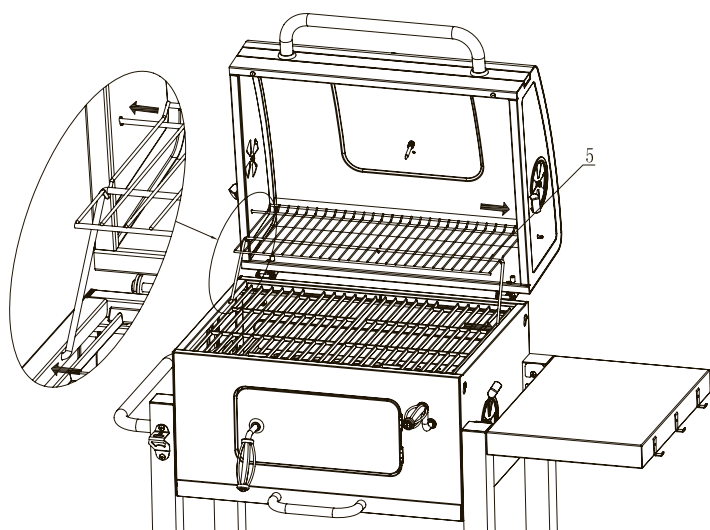


×4

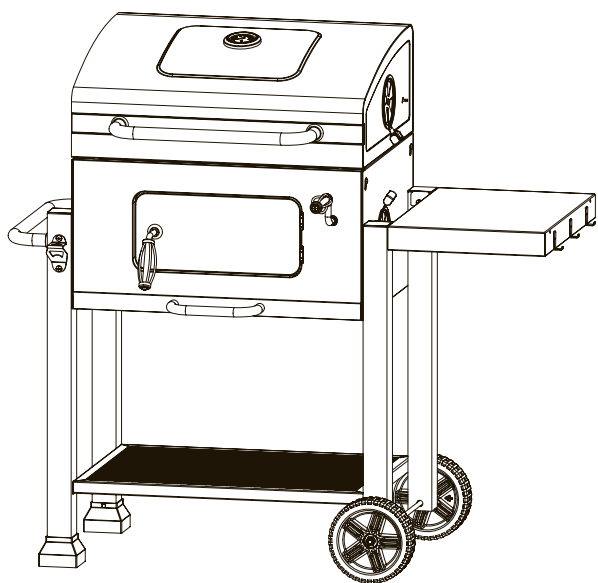
22



23



24



# TARTÓS FASZÉN GRILL (61 cm)

## AZ EREDETI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ FORDÍTÁSA



**CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA VALÓ.**

**ÖSSZESZERELÉS ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSON  
EL MINDEN UTASÍTÁST**

**AZ ÚTMUTATÓT TEGYE EL KÉSŐBBI HASZNÁLATHOZ.**

# Tartalom

<b>Biztonsági figyelmeztetés - figyelmesen olvassa el .....</b>	<b>147</b>
<b>Karbantartás és ápolás .....</b>	<b>150</b>
<b>Ábrázolt összeállítás .....</b>	<b>154</b>
<b>Alkatrészlista ábrákkal.....</b>	<b>155</b>
<b>Csatlakozó elemek készlete .....</b>	<b>159</b>
<b>Összeállítási utasítások .....</b>	<b>160</b>

# BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS - FIGYELMESEN OLVASSA EL

Az új faszén grill összeszerelése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és az összes biztonsági figyelmeztetést!

Legyen óvatos, és használja a józan eszt a grill működtetésekor, hogy megóvja az emberek egészségét és a tulajdont. A biztonsági utasítások be nem tartása személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

Teljes méretek: 116 × 65 × 108 cm

Főzőfelület: 56,4 × 41,6 cm + 53,8 × 21,8 cm

## ÖSSZESZERELÉS

- Az összeszerelés és a főzés során legyen óvatos. Mindig legyen óvatos, ha a grillbe vagy a grill alá kell nyúlnia.
- A csomagolást az előírásoknak megfelelően semmisítse meg.
- A grill mozgatasakor vagy emelésekor legyen óvatos, hogy elkerülje a hátt megerőltetését vagy sérülését.

## ELHELYEZÉS

- Csak kültéri használatra való. Ne használja a grillt épületekben, illetve zárt vagy nem szellőző helyiségekben.
- **Csak háztartási használatra való.** Ne használja a grillsütőt a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Soha ne használja a grillt fán vagy bármilyen gyúlékony felületen. A grillt csak szilárd és stabil felületen használja, amely elbírja a súlyát.
- A grill használatakor tartson 3,5 méter távolságot a grill és az éghető anyagok között (beleértve, de nem kizárólagosan a bokrokat, cserjéket, fákat, leveleket, fűvet, fapadlót vagy kerítéseket, épületeket stb.).
- Tartsa távol a grillt benzintől vagy más gyúlékony folyadékoktól, gyúlékony gázoktól, gyúlékony gőzöktől vagy olyan helyektől, ahol ezek előfordulhatnak. Ne tárolja és ne működtesse a grillt ilyen helyeken.
- Szeles időben helyezze a grillt szélvédett helyre.
- Ne engedje, hogy a készülékhez gyermekek és illetéktelen személyek férjenek hozzá.
- A grill mozgatasakor vagy emelésekor legyen óvatos, hogy elkerülje a hátt megerőltetését vagy sérülését.
- Működés közben ne mozgassa a grillt.
- Ha a grillt nem használja, gyermekektől távol tárolja.
- Ne tároljon 10 kg-nál nehezebb árut az oldalsó polcokon.



## GYÚJTÁS

- Ne használjon benzint, alkoholt vagy kerozint a szén meggyújtására. Ezen anyagok (vagy hasonló termékek) bármelyikének használata belobbanást, tüzet vagy robbanást okozhat, súlyos sérülést okozva.
- Ha tűzgyújtáshoz öngyújtót használ, hagyja nyitva a fedelet, amíg a brikett el nem ég, az öngyújtó pedig ki nem ég. Ha túl korán zárja le a fedelet, a gyújtófolyadék gőzei felhalmozódhatnak a rács belsejében. Ez tüzet vagy robbanást okozhat, amikor a fedelet kinyitja.
- Ne nyissa ki a fedelet, amíg a faszénajtó nyitva van. Belobbanás vagy robbanás veszélye áll fenn
- Ne öntsön öngyújtót a forró vagy égő szénhez. A hirtelen belobbanás következménye személyi sérülés vagy anyagi kár lehet.
- Égő tűzhöz ne adjon gyorsgyújtású brikettet. A hirtelen belobbanás következménye személyi sérülés vagy anyagi kár lehet.
- Ne gyújtsa meg a grillt úgy, hogy a kihúzható hamutartó nincs a helyén.

## A GRILL MŰKÖDTETÉSE ÉS KEZELÉSE

- Mindig azt javasoljuk, hogy az első használat előtt égesse ki a grillt. A főzési folyamatot szimuláló kis mennyiségű faszént meggyújtva elégeti a gyártási folyamat során keletkező maradékokat vagy olajokat.
- A grill működés közben forró, ne érintse meg a felületét.
- A grill használatakor mindig viseljen hőszigetelt kesztyűt.
- A grill használatakor ne viseljen bő ruhát, és ne engedje, hogy haja érintkezzen a grillsütővel.
- A működésben lévő grillsütőt sose hagyja felügyelet nélkül.
- Ne működtesse a grillt a kihúzható hamutartó nélkül.
- Legyen óvatos, amikor kinyitja a faszén rakodófiók ajtaját. A rakodóajtó fogantyúja forró lehet – használjon hőszigetelt kesztyűt. Ezután a „FASZÉN FELTÖLTÉSE” fejezet szerint járjon el.
- Legyen óvatos a faszénfiók beállításakor – ne engedje, hogy az állítható faszéntálca ellenőrizhetetlenül a legalacsonyabb helyzetbe zuhanjon. Az állítható fiókfogantyú forró lehet - használjon hőszigetelt kesztyűt.
- Legyen óvatos a fedél kinyitásakor – tolja hátra teljesen nyitott helyzetbe. Ha a fedél csak részben van nyitva, hirtelen leeshet és sérülést okozhat.
- A fedél fogantyúja forró lehet - használjon hőszigetelt kesztyűt.
- Legyen óvatos a levegőbeszívó csappantyúk beállításakor. A csappantyúk fogantyúi forróak lehetnek – használjon hőszigetelt kesztyűt.
- Ne támaszkodjon az oldalsó polcra, és ne helyezzen rá 10 kg-nál többet.
- Tartson kéznél tűzoltó készüléket – arra az esetre, ha a tűz kicsúszik az irányítása alól.
- Ha a friss levegő lánggal érintkezik, az meggyulladhat. Legyen óvatos, amikor kinyitja a fedelet vagy a faszénfiók hozzáférési ajtaját. Tartson biztonságos távolságot a forró gőztől és lángtól.
- A lángok eloltásához zárja le a fedelet és a csappantyúkat.
- A grill felületkezelés és a fém élettartamának meghosszabbítása érdekében ne lépje túl a 205 °C-os grillhőmérsékletet, és ne engedje, hogy égő faszén vagy fa érintkezzen a grill falával.
- Ha a hajtókar normál működés után nem forog simán, kenje meg egy kevés olajjal.
- Használat után tisztítsa meg a rácsot, és enyhén kenje be növényi olajjal.
- Ne zárja le a fedelet, ha nyílt lángot használ, vagy a hőmérséklet 163 °C felett van.

## HAMU ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁS

- A grillhamut a grill és a hamu teljes kihűlése után kell megtisztítani, de még mielőtt a hamu átnevededne. A nedves hamu nagyon savas lúgot képezhet, amely rozsdásodást okozhat. Tájékoztatásul - a lúgszappan hamuból kilúgozott lúgból készül, vízzel átöntözve.
- Ne hagyjon felügyelet nélkül forró grillsütőt, forró szenet vagy hamut.
- Ne távolítsa el vagy ürítse ki a kihúzható hamutartót, amíg a szén és a hamu teljesen ki nem hűlt.
- Miután a szén és a hamu teljesen kihűlt, szigetelt kesztyűben távolítsa el a kihúzható hamutartót, és öntse a hamut egy fém edénybe. Ártalmatlanítás előtt öblítse le vízzel. Az edényt tartsa biztonságos távolságban a gyúlékony anyagoktól.
- Nedvesítse meg a grill alatti és körüli felületeket, hogy eloltsa a grillről esetleg leesett hamut vagy parázst.
- A túlzott korrózió elkerülése érdekében: minden használat után tisztítsa meg, fedje le és tárolja száraz helyen a grillt.
- A grillsütő minden 2-3. használat után öntsön zsírt a hajtókarfogantyú végére, és ellenőrizze, hogy a fogantyú simán felemeli-e a faszéntálcát.

# KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

## A GRILLRÁCS HASZNÁLATA

### Első használat

Az öntöttvas rács első használata előtt alaposan mossa le enyhe mosogatószerrel, hogy eltávolítsa a szállítás során felvitt viaszvédő bevonatot. Öblítse le forró vízzel, és teljesen szárítsa meg puha ruhával vagy papírtörölkővel. **SOHA NE HAGYJA RÁSZÁRADNI A MARADÉKOKAT A RÁCSRA, ÉS NE MOSSA EL MOSOGATÓGÉPBE.** Amikor a rács megszáradt, kezelje úgy, hogy ne rozsdásodjon és ne tapadjon rá a szennyeződések.

### Kezelés

Kezdeti kezelésként szilárd növényi olaj javasolt. Papírtörölkővel vigyen fel vékony réteg szilárd növényi olajat a teljes felületre, beleértve az összes sarkot is. Kerülje a sózott zsírokat, mint a vaj vagy a margarin. Melegítse elő a grillt 15 percre; óvatosan helyezze be a rácsokat a grillbe. Várja meg, amíg a grill felmelegíti a rácsokat, körülbelül 1 vagy másfél órát. Várja meg, amíg a tűz leég, és hagyja a grillrácsokat a grillen, amíg kihűlnek. Az öntöttvas grillrácsok most használatra készek.

### Korrózió megelőzés

Rendszeresen kezelje így a rácsokat, különösen, ha újak. Az esetleges rozsdá a rácsok nem megfelelő gondozásának jele, vagy annak a jele, hogy a felvitt zsír már leégett. Tisztítsa meg a rácsokat egy erős kefével, kezelje újra növényi olajjal, és melegítse fel az utasításoknak megfelelően.

### Karbantartás

Az öntöttvas rácsok sokkal jobban tisztán tarthatók, ha közvetlenül a főzés után, miközben a parázs még forró, kefével megtisztítja, és nem hagyja, hogy lehűlés után a felesleges maradékok megkeményedjenek. Hagyja kihűlni a rácsokat (és magát a grillt is) átkefézés után. Az alaposabb tisztításhoz használjon szappanos oldattal átitatott, finom acélgyapoptból készült tisztítókendőt, és enyhén nyomja rá. Alaposan öblítse ki és hagyja megszáradni.

### APRÓ LAKKJAVÍTÁSOK

Idővel a felületi rozsdá drótkéfével eltávolítható, az érintett területek pedig hőálló fekete festékkel retusálhatók. Soha ne használjon festéket a belső felületre. A belső felület rozsdás részei polírozhatók, tisztíthatók, majd enyhén lekenhetők vagy permetezhetők növényi olajjal, ezáltal minimálisra csökkenthető a korrózió veszélye.

## GYÚJTÁS

**Mindig nyitott grillfedellel gyújtsa meg a tüzet.** A tűz meggyújtása előtt nyissa ki a faszén grill fedelét és az összes csappantyút, és távolítsa el a rácsokat.

**Ne gyújtson túl nagy tüzet.** Javasoljuk, hogy a tüzet legfeljebb 1 kg faszénnel (kb. 30 brikett) indítsa el, és a főzés során adjon hozzá további mennyiséget, de a teljes maximális faszénmennyiség nem haladhatja meg a 2,25 kg-ot.

Miután a lángok kialakultak, helyezze rá a rácsot. Engedje le az állítható faszénfűtőt a legalacsonyabb helyzetbe. Ha öngyújtót használ, permetezze be a faszén brikettet az öngyújtóval, és hagyja ázni körülbelül 5 percig. Miután az öngyújtó alaposan beivódott, több helyen gyújtsa meg a briketthalmokat, hogy egyenletes égést biztosítson.

A tűz meggyújtásához kályhagyújtó, elektromos öngyújtó vagy más típusú öngyújtó is használható - de csak a gyártói utasítások szerint.

Soha ne használja ezeket a termékeket gyorsgyújtású faszén briketten öngyújtóval sem.

Grillezés előtt hagyja elég sokáig égni a faszént, hogy az öngyújtó teljesen kiégjen. Ha túl korán kezdi el a főzést, az étel öngyújtó ízű lehet. Miután a forró hamu teljesen kialakult, hosszú nyelű fogóval egy rétegben terítse el a szenet a tepsire.

 **FIGYELMEZTETÉS:** A faszén begyújtására vonatkozó utasítások elolvasásának elhanyagolása és be nem tartása súlyos sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

## TÚZELLENŐRZÉS

Az étel elkészítése előtt hagyjon elegendő időt a tűz megfelelő eloszlására és a grill megfelelő hőmérsékletének elérésére. Hideg grillben egyszerűen nem tud rendesen főzni, és a tüzet sem tudja kezelni, mert az étellel van elfoglalva. Mindkettő megérdemi a legjobb törődést! Ha a tűz nyugodtan ég, könnyű tartani mindössze egy kis odafigyeléssel. Biztosan tetszeni fog, mennyi ideig ég a faszéngrill kis mennyiségű faszénnel.

A növekvő hő felfelé és kifelé mozog a grillsütőből, hidegebb levegőt húzva maga mögé, hogy oxigént biztosítson a tűznek. A faszén grill négy karral működtetett csappantyúval van felszerelve, amelyek szabályozzák a légáramlást, lehetővé téve a hőmérséklet finomhangolását. MEGJEGYZÉS: A faszén meggyújtása után a csappantyúkat nagyon felforrósodnak – beállításakor ne feledkezzen meg a hőszigetelt grillkesztyűről.

A tűz meggyújtása és a kívánt grillezési hőmérséklet elérése után a csappantyúkat teljesen nyitva lehet hagyni, hogy magasabb hőmérséklet esetén maximális légáramlást biztosítson, vagy szükség szerint jobban bezárhatja az alacsonyabb hőmérsékletért. Használjon hőmérőt a grill hőmérsékletének ellenőrzéséhez.

Az egyik oldalon a felső csappantyú teljes kinyitásával és az ellentétes alsó csappantyú teljes kinyitásával (a fennmaradó csappantyúk bezárásával) hőkonvekciós hatás jön létre a grill belsejében, ha a fedél zárva van. Ez lehetővé teszi az étel elkészítési idejének meghosszabbítását grillezéskor.

A hőmérséklet szabályozására állítható faszén rács is használható. Emelje fel a legmagasabb fokozatra a gyors sütéshez, és csökkentse a legalacsonyabb fokozatra lassú főzéshez.

## FASZÉN FELTÖLTÉSE

További faszénet lehet hozzáadni a faszéntartály rakodóajtáján keresztül. Engedje le az állítható faszénfiókot a legalacsonyabb helyzetbe. Hőszigetelt grillkesztyűvel nyissa ki a faszénfiók rakodóajtáját - a fogantyú forró lehet. Használjon hosszú nyelvű fogót, hogy a szenet eléggé felforrósítsa ahhoz, hogy a felesleges hamu a fiókon keresztül az alatta lévő kihúzható hamutároló fiókba hulljon. Ismét szigetelt kesztyűvel és hosszú nyelvű fogóval, szükség szerint adjon faszénet a fiókba, és zárja be az ajtót. Emelje fel az állítható faszénfiókot a kívánt helyzetbe.

Ha több faszénet ad egy meglévő tűzhöz, ne használjon öngyújtót vagy gyorsan égő faszénet. Veszélyes lehet, és az étel öngyújtó ízű lesz.

Amíg a faszén ég, vagy a hamutartó izzó hamut tartalmaz, ne próbálja meg kiüríteni a hamutartót. A grill kiürítése előtt várja meg, amíg a hamu és a grill teljesen kihűl.

A grillezésről és a lassú füstölésről további információkat a „Ételkészítési eljárások” című fejezetben talál.

## ÉTELKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOK

A grillt háromféleképpen használhatja – az étel típusától és a készítési módtól függően.

### GRILLEZÉS

A grillezés az ételek elkészítését jelenti közvetlenül a tűz fölött, közvetlen hő alkalmazásával. Ez a készítési mód a leggyorsabb, és az elkészítés előtt puha ételekhez alkalmas - beleértve a steakeket, marha- vagy sertésbéliszínt, hamburgereket, hotdogokat, kolbászokat, csirkehúst, tenger gyümölcseit stb. A grillezett zöldségek is kiválóak.

A grillezés nagyon magas, 163 °C-nál magasabb hőmérsékletet használ. Ha ilyen hőmérsékleten készít ételt, akkor nagyon oda kell figyelni, nehogy megégjen. Ezenkívül a fedelet le kell zárni, hogy eloltsa a hamburgerek vagy steakek megfordítása során fellépő zsirbegyulladását.

### ROSTON SÜTÉS

A roston sütés közvetett hő és füst feletti főzést takar. Ez a módszer több időt vesz igénybe, de szinte bármilyen típusú ételhez használható (beleértve a fentieket is). Mivel a roston sütés alacsonyabb hőmérsékletet és hosszabb elkészítési időt igényel, ez a módszer a legmegfelelőbb olyan húsdarabokhoz, amelyeknek időre van szüksége a megpuhuláshoz, például a borda, szeg, oldalas, sertés lapocka, vadhús stb.

A roston sütés 107 °C és 163 °C közötti hőmérsékletet használ. Az optimális eredmény érdekében próbálja meg tartani a 135 °C-os hőmérsékletet. Roston sütés során engedje szabadjára a fantáziáját, mert a grillezési lehetőségek korlátlanok!

### LASSÚ FÜSTÖLÉS

A lassú füstölés sokkal alacsonyabb hőmérsékletet és sokkal hosszabb főzési időt használ. A lassú füstölés valójában az étel füstölése, nem pedig főzése. A lassú füstölés ideális pulykákhoz, csirkékhez, marhahúskokhoz, sajtokhoz és kolbászokhoz.

A lassú füstölés 60 °C és 107 °C közötti hőmérsékleten történik. A legtöbb lassú füstölési recept sóoldat használatát írja elő, hogy tartósítsa az ételt és megakadályozza a bakteriális szennyeződést a főzési folyamat során. A grill fedelének külső oldalán található hőmérő pontos információt ad a grill tűzhelyén belüli hőmérsékletről.

# FASZÉN ÉS FA HASZNÁLATA

## FASZÉN

A faszén grill faszén brikett vagy természetes darabos faszén égetésére készült - mindkét változat eltérő tulajdonságokkal rendelkezik. A brikett általában hosszabb égési időt biztosít, mint a darabos faszén – de a darabos faszén melegebben ég, mint a brikett. A faszénfiók rakodóajtájának segítségével egyszerűen és kényelmesen további faszén adhat mind a briketthez, mind a fadarabokhoz, és így meghosszabbíthatja a főzési időt.

## FA FÜSTÖLÉSHEZ

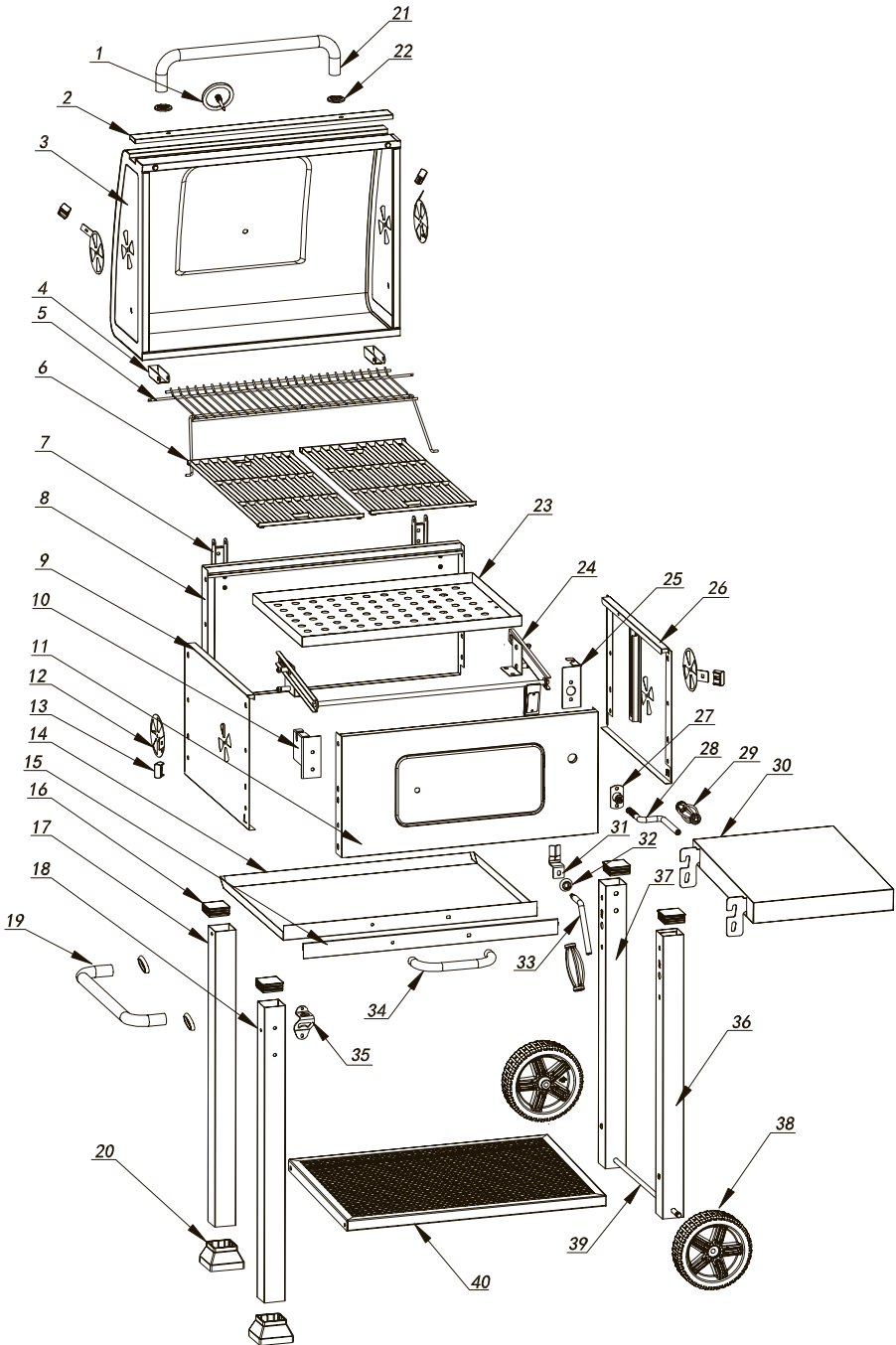
A faszén grillben füstölhető fa használata egyszerű és hatékony módja annak, hogy nagyszerű ízkombinációkat alkosson mindenféle grillezett, rostos sült vagy lassan füstölt ételhez. A fanyesedéket általában rövidebb főzési időre használják, míg a rönkök alkalmasabbak hosszabb főzési időre.

Füstöléshez való fa kiválasztásakor az szabály, hogy a dióféléket, gyümölcsöket vagy bogyókat termelő gyümölcsfák kemény fája az ideális. A legkedveltebb és legelterjedtebb füstölésre szánt fa a hikorifa és a mesquite. A hikorifa lágyabb illatot ad, míg a mesquite intenzívebb. További népszerű fajták a tölgy, alma, pekándió, cseresznye stb.


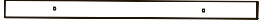
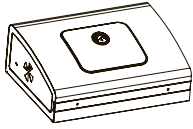
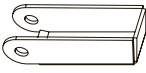
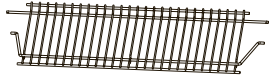
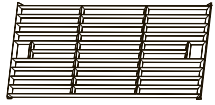
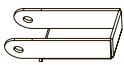
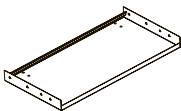
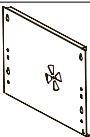
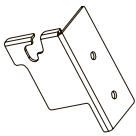
Soha ne használjon fenyőt, cédrust vagy kemencében szárított fát – és minden füstölő fának természetesen és jól megszáritottnak kell lennie. A friss fa még mindig sok nedvet és nedvességet tartalmaz, amely a fa életben tartásához szükséges, ezért nagyon erősen füstöl és feketére színezi az ételt. Zöld fa égetésekor is nehéz jó hőmérsékletet elérni, mert a fában lévő összes nedvesség szinte kioltja a tüzet, miközben ég. A jól szárított fa könnyen meggyullad, fenntartja a főzési hőmérsékletet, a füst pedig illatos, és remek, nem túl erős ízt ad az ételnek.

Az étel füstös ízének mértékét nemcsak a felhasznált fa típusa (akár enyhe, akár intenzívebb) befolyásolhatja, hanem az is, hogy mennyi ideig füstöl a húst. A hosszabb elkészítési idő miatt a rostos sütés általában füstösebb ízt kölcsönöz az ételnek, mint a grillezés. A füstös íz erősségét úgy is befolyásolhatja, ha a főzési folyamat egy részében a húst alufóliába csomagolja. Süsse a húst a teljes főzési idő 1/2-2/3-áig, vagy amíg tökéletes színű nem lesz. Ezután csomagolja be a húst alufóliába, és fejezze be a hús sütését.

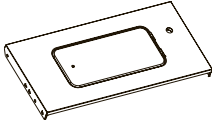
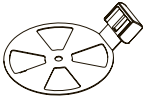

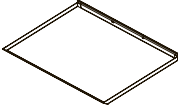

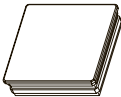
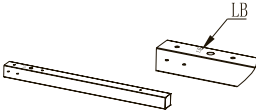
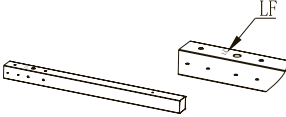


# ÁBRÁZOLT ÖSSZEÁLLÍTÁS

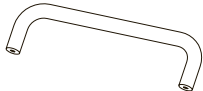

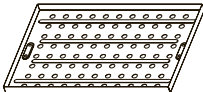
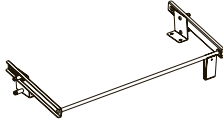
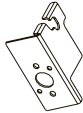
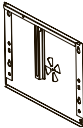
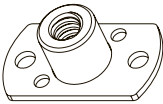
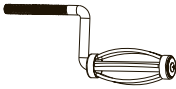

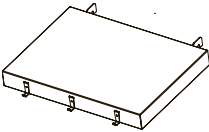


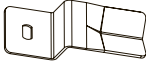

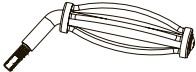


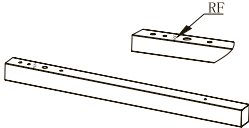
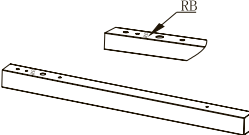

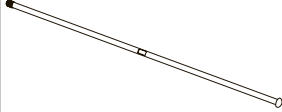
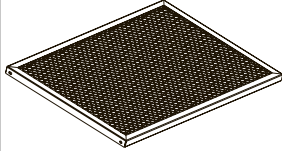
## ALKATRÉSZLISTA ÁBRÁKKAL

Sz.	Leírás	A rész ábrája	DARABSZÁM	Alkatrész sz.
1	※ Hőmérő		1 db	17221701
2	※ Dekoratív fedélszalag		1 db	17221702
3	Fedélszerelvény		1 db	17221703
4	Felső fedélzsanér		2 db	17221704
5	Fűtőállvány		1 db	17221705
6	Grillrács		2 db	17221706
7	Alsó fedélzsanér		2 db	17221707
8	Hátsó sütőtér panel		1 db	17221708
9	Bal sütőtér panel		1 db	17221709
10	Bal tengelykonzol		1 db	17221710




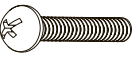




Sz.	Leírás	A rész ábrája	DARABSZÁM	Alkatrész sz.
11	A sütőtér elülső panelje faszén rakodóajtóval (összeszerelve)		1 db	17221711
12	Levegőbeszívó csappantyú		4 db	17221712
13	※ Levegőbeszívó csappantyú fogantyúja		4 db	17221713
14	Hamugyűjtő edény		1 db	17221714
15	※ Dekoratív hamutartó szalag		1 db	17221715
16	※ Nagy csődugó		4 db	17221716
17	Bal hátsó láb		1 db	17221717
18	Bal elülső láb		1 db	17221718
19	Kocsifogantyú		1 db	17221719
20	Láb zárósapka		2 db	17221720

Sz.	Leírás	A rész ábrája	DARABSZÁM	Alkatrész sz.
21	Fedélfogantyú		1 db	17221721
22	Távtartó betétek		4 db	17221722
23	Faszenes lemez		1 db	17221723
24	Tengely összeszerelése		1 db	17221724
25	Jobb tengelykonzol		1 db	17221725
26	Jobb sütőtér panel		1 db	17221726
27	※ Fogantyú szorítóbilincs		1 db	17221727
28	Grill hajtókar		1 db	17221728
29	※ Fogantyú markolat		2 db	17221729
30	Oldalsó polc		1 db	17221730

Sz.	Leírás	A rész ábrája	DARABSZÁM	Alkatrész sz.
31	Ajtózár kar		1 db	17221731
32	Szegély		1 db	17221732
33	Faszén ajtófogantyú		1 db	17221733
34	Hamutartó fogantyú		1 db	17221734
35	Palacknyitó		1 db	17221735
36	Jobb előlső láb		1 db	17221736
37	Jobb hátsó láb		1 db	17221737
38	Kerék		2 db	17221738
39	Tengely		1 db	17221739
40	Alsó polc		1 db	17221740

※: NEM SZÜKSÉGES ÖSSZESZERELÉS

# CSATLAKOZÓ ELEMOK KÉSZLETE

Sz.	Leírás	A rész ábrája	DARABSZÁM
A	M6 × 12 mm csavar		22 db
B	M6 × 35 mm csavar		8 db
C	M6 vállas csavar		4 db
D	M10 anya		1 db
E	A felfüggesztés csapja		2 db
F	Sasszeg		2 db




## AZ ÖSSZESZERELÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

Az összeszerelés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a csomag tartalmazza-e az összes alkatrészt. Ellenőrizze a doboz tartalmát minden alkatrész és sérülés szempontjából. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy sérült, ne próbálja meg összeszerelni a terméket.

**MEGJEGYZÉS:** Egyes alkatrészekben előre összeszerelt csavarok lehetnek. Lazítsa meg és összeszerelés után húzza meg őket.

**Becsült összeszerelési idő:** 1 óra kétfős csapatban

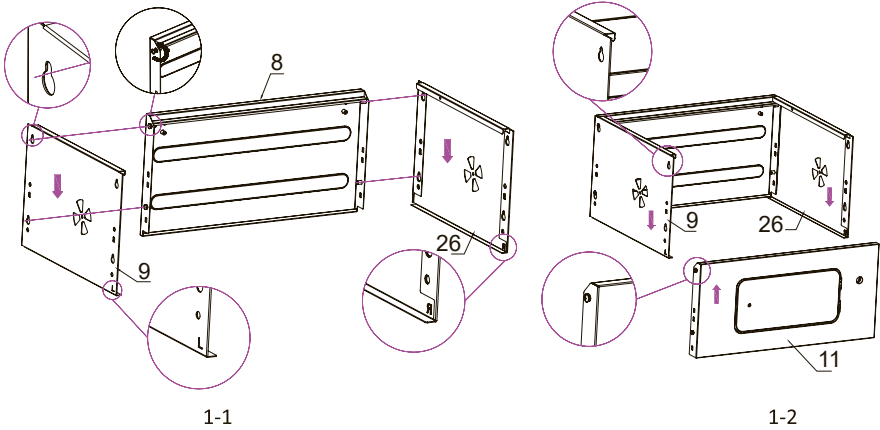
### Az összeszereléshez szükséges szerszámok:

*Kereszthornos csavarhúzó	1 db	(nem tartozék);		1 db
*Kulcs	1 db	(nem tartozék)		1 db
*Fogó	1 db	(nem tartozék)		1 db

## ÖSSZEÁLLÍTÁSI UTASÍTÁSOK

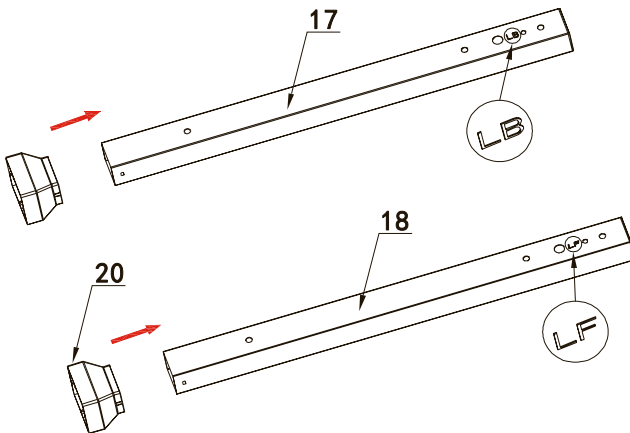
**FONTOS: A GRILLT SÍK ÉS PUHA FELÜLETEN SZERELJE ÖSSZE, HOGY ELKERÜLJE A KARCOLÁSOKAT.**

**1**



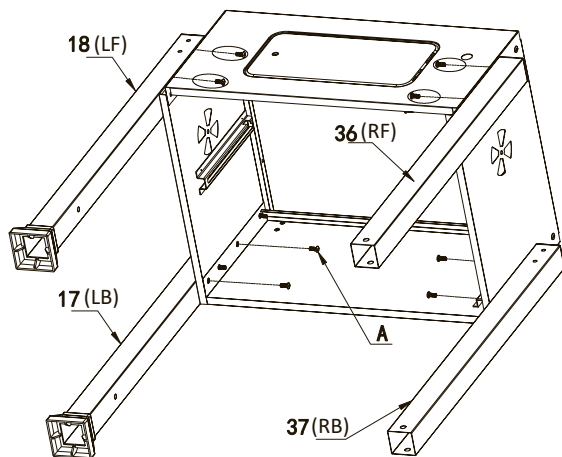
Szerelje össze a tűzteret a fenti utasítások szerint, ügyelve arra, hogy a 4 ábrán látható rész megfelelően felfelé álljon.

**2**



Minden lábra zárósapkát kell felszerelni.

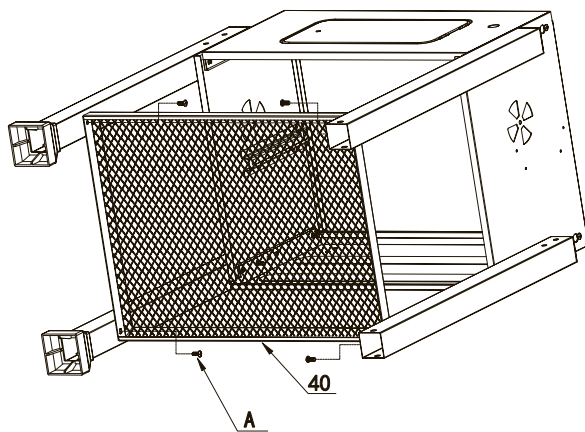
3



A M6×12 mm csavar × 8

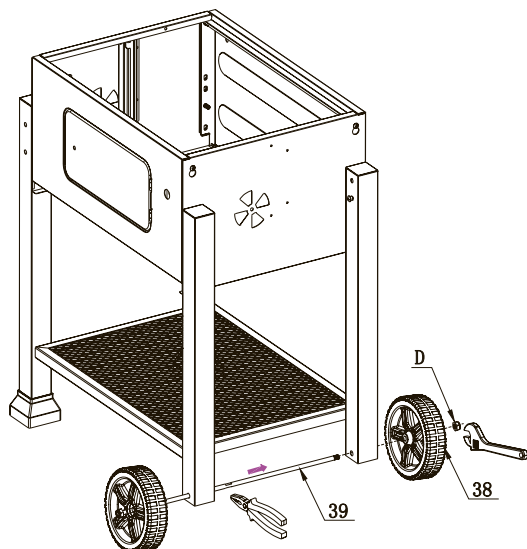
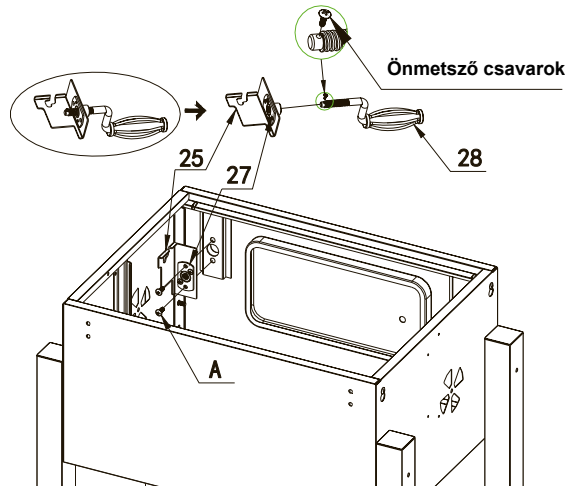


4



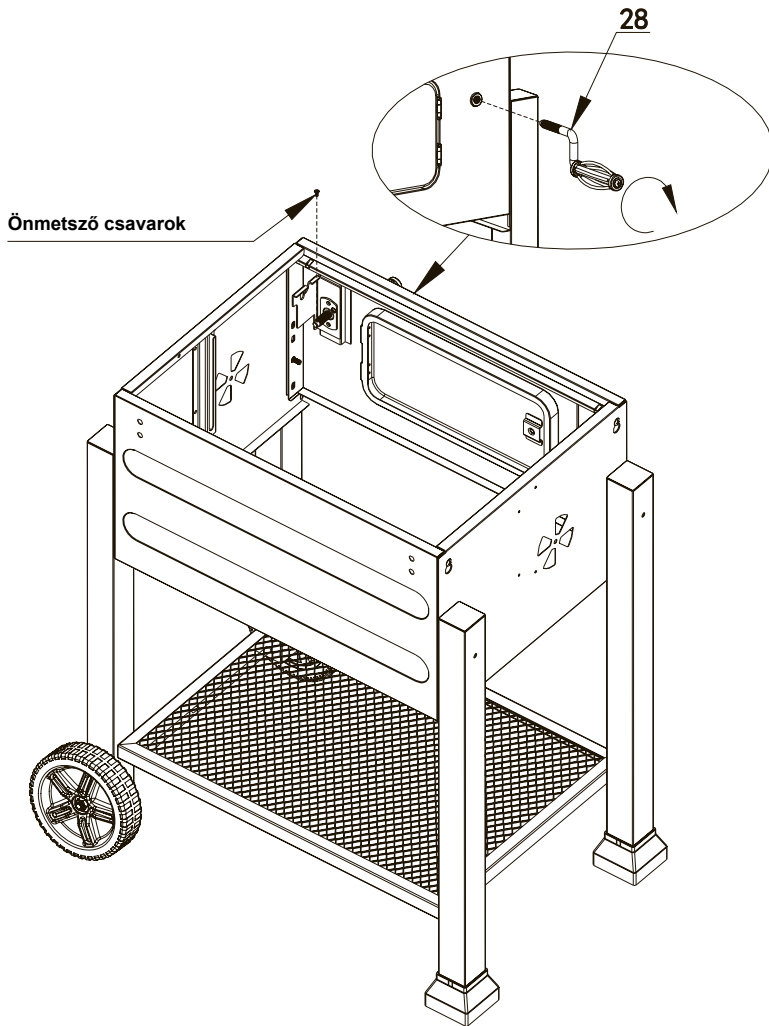
A M6×12 mm csavar × 4



**5****D M10 anya****× 1****6****A M6×12 mm csavar****× 2**

Távolítsa el az előre beszerelt önmetsző csavart a hajtókar hegyéről, és távolítsa el a hajtókart a tartóból.

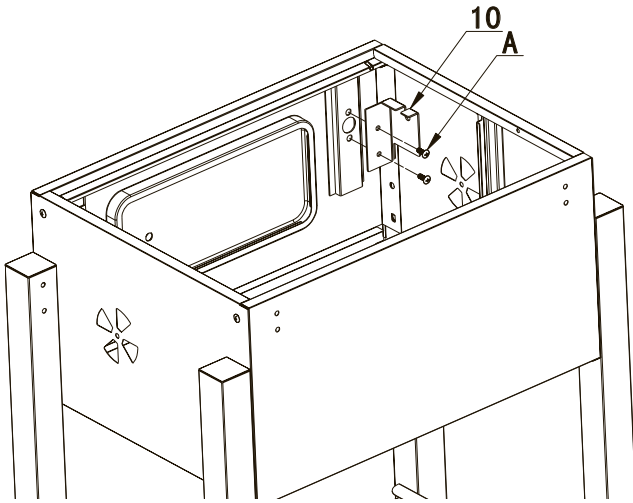
7



Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a kart az óramutató járásával ellentétes irányban teljesen elfordítsa.



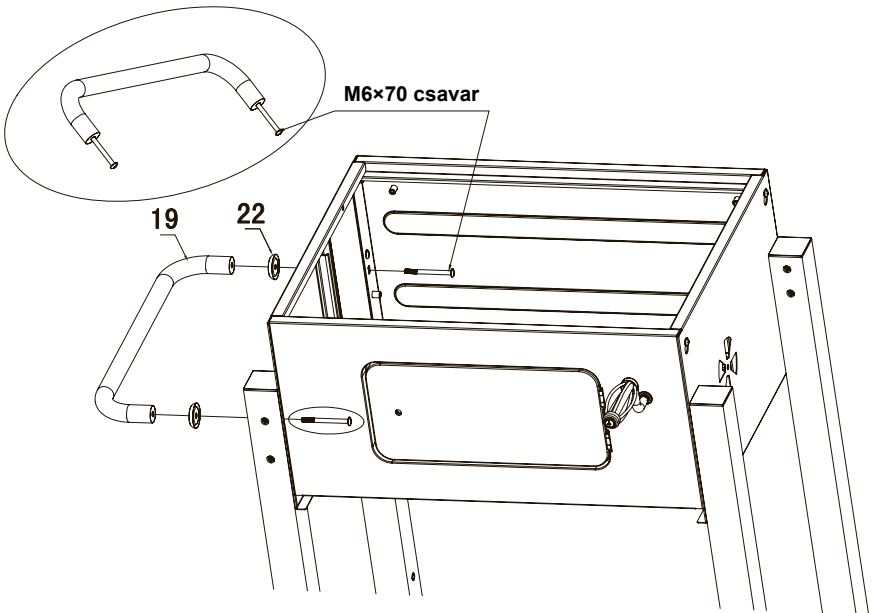
8



A M6×12 mm csavar × 2



9

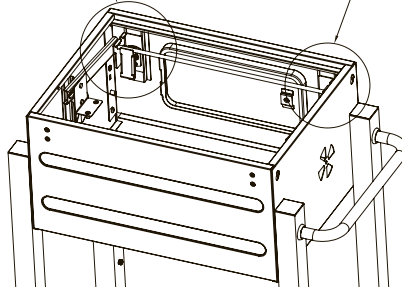
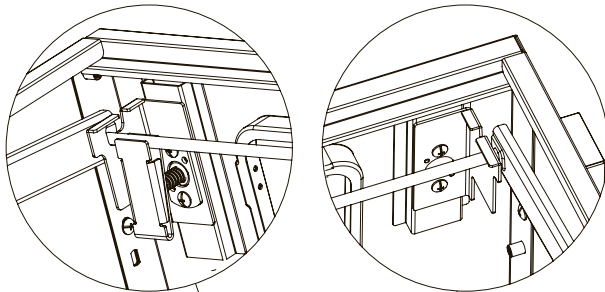
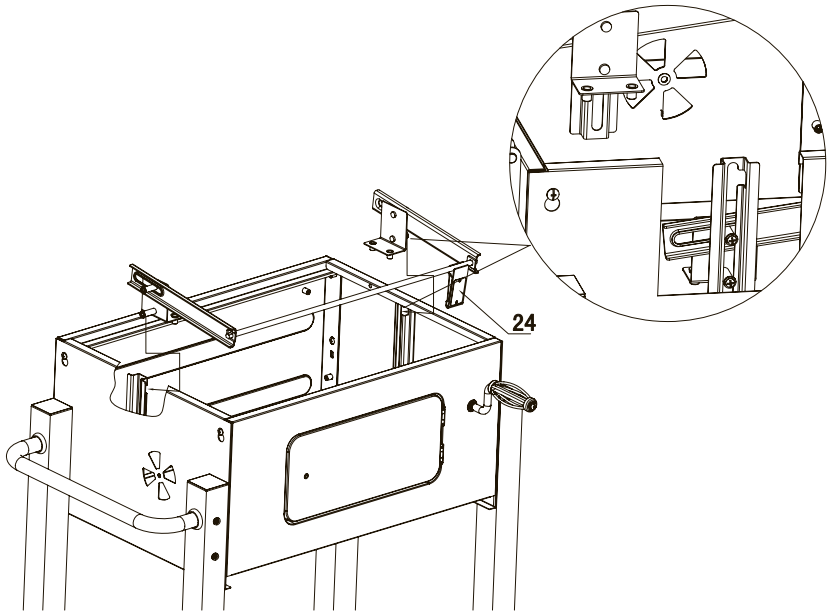


M6×70 csavar

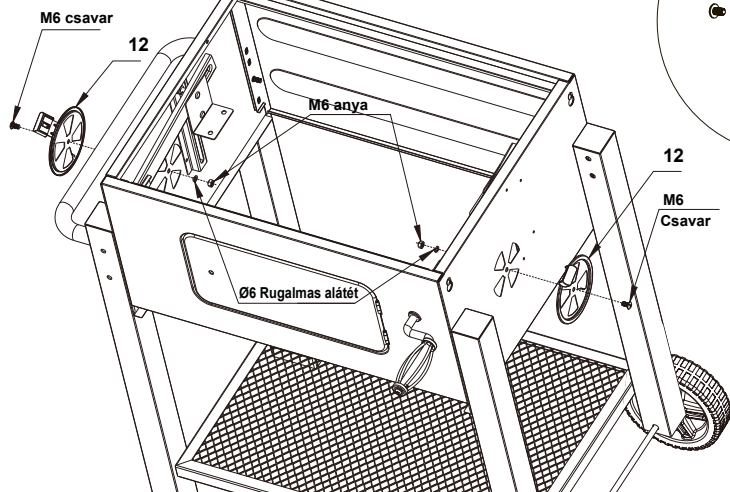
19

22

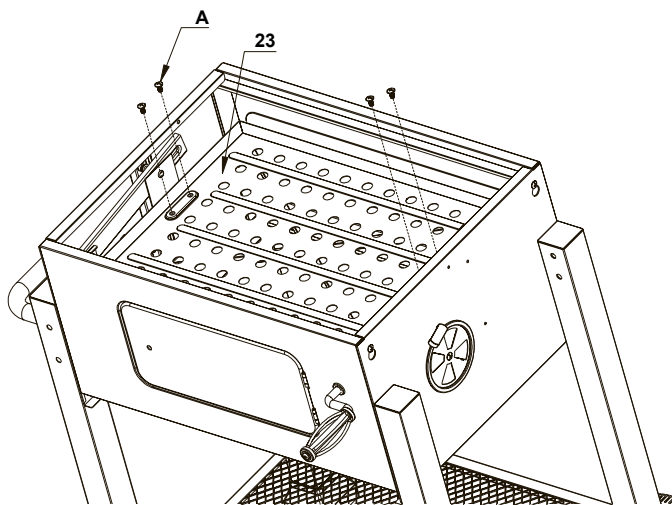
10



11



12

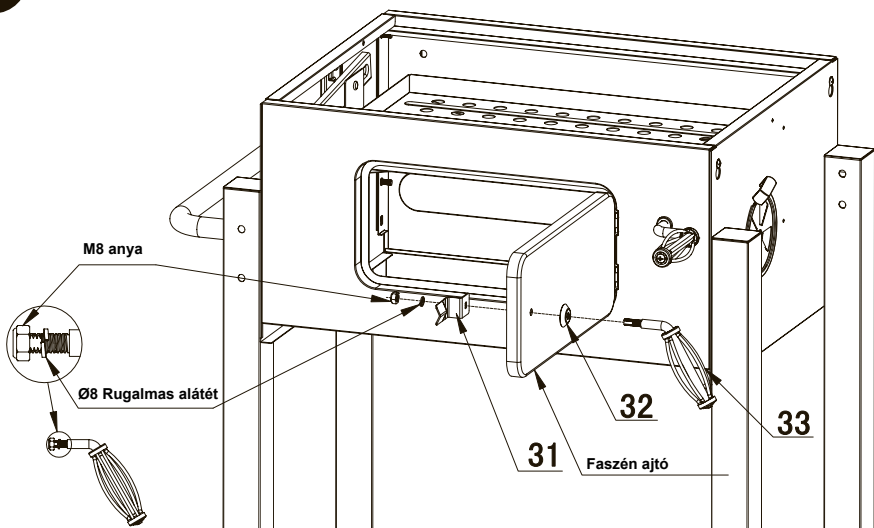


A M6×12 mm csavar

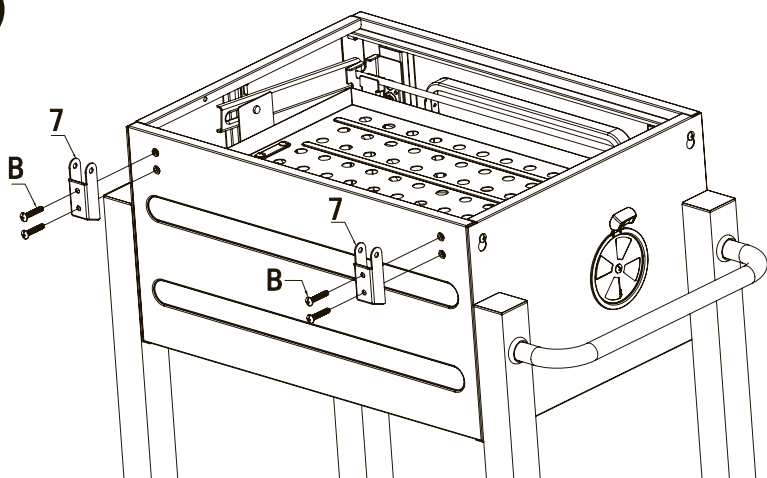


× 4

13

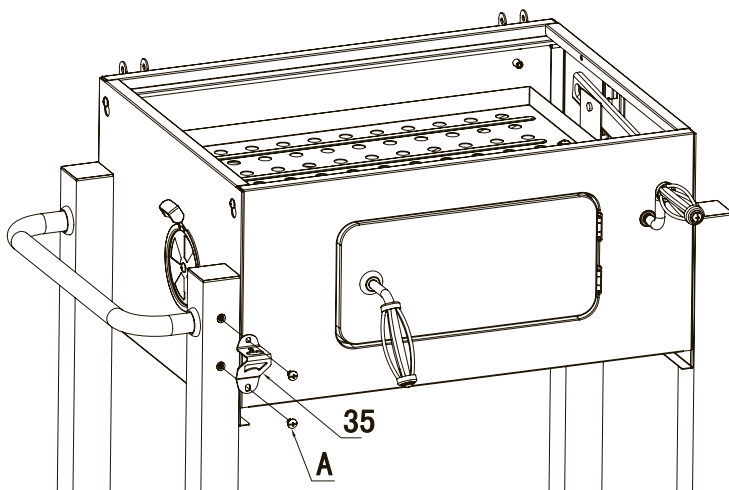


14



B M6×35 mm csavar  × 4

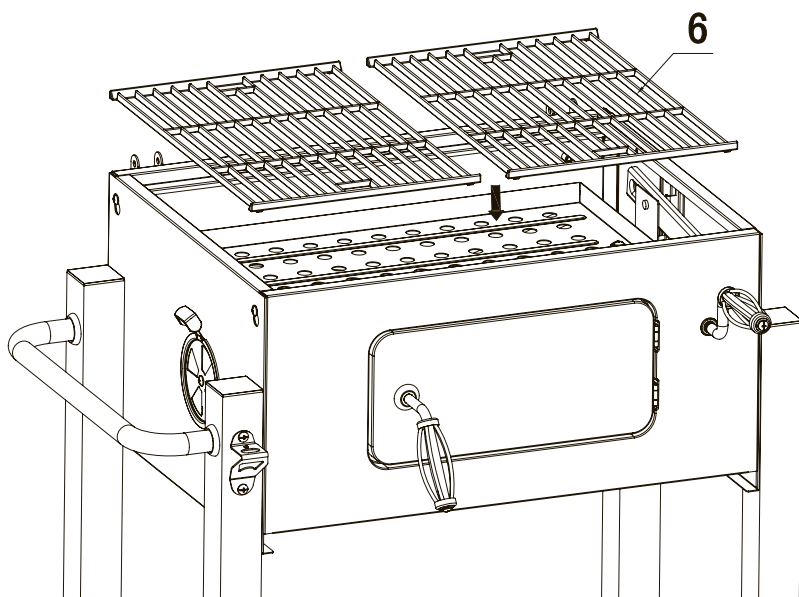
15



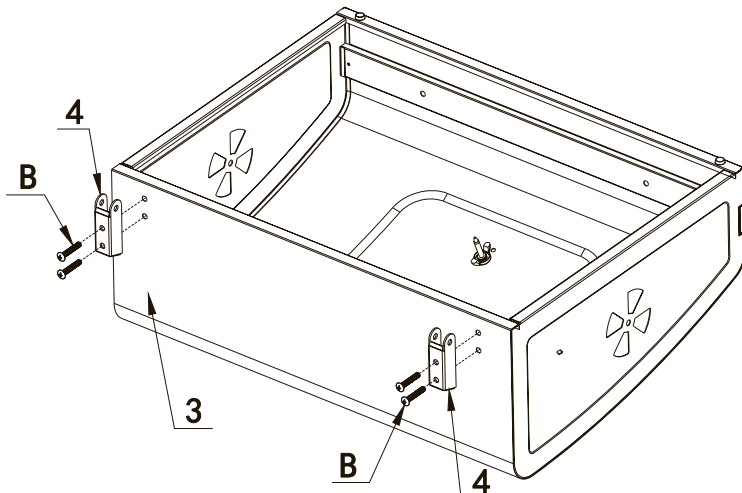
A M6×12 mm csavar × 2



16

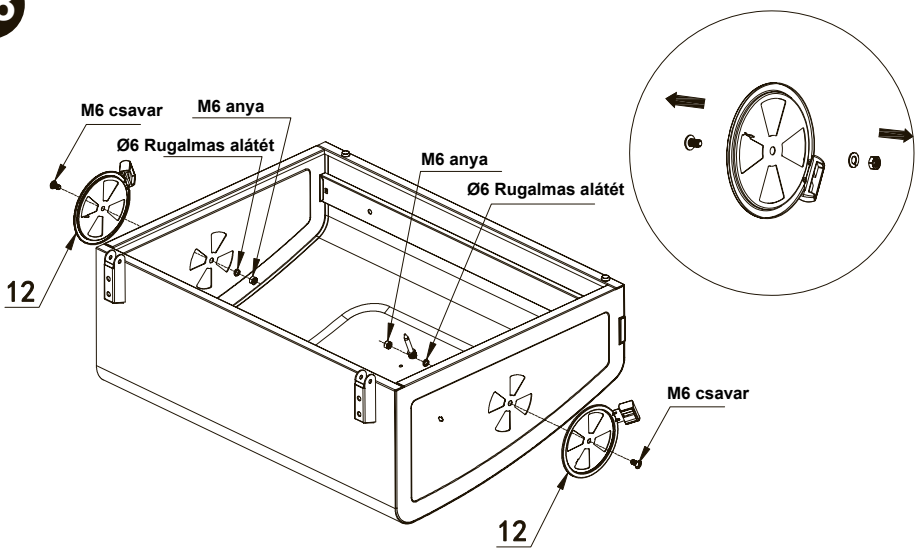


17

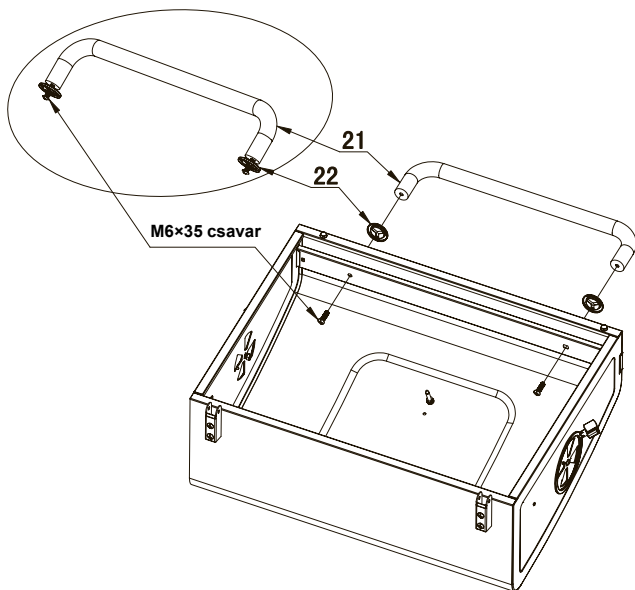


B M6×35 mm csavar  × 4

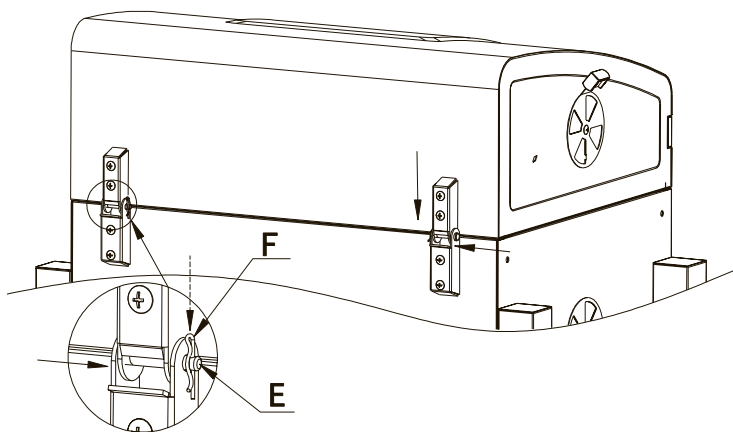
18



19



20



E A felfüggesztés csapja



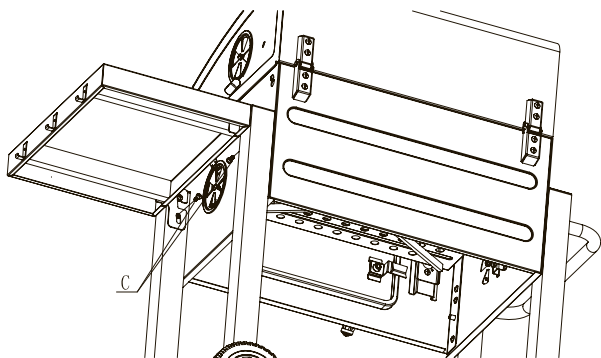
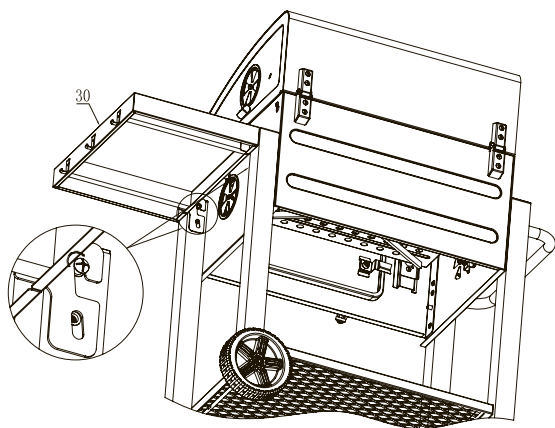
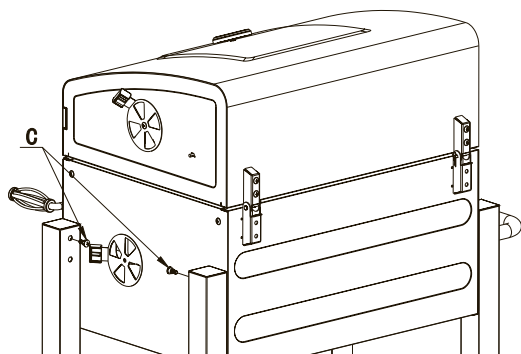
X 2

F Sasszeg



X 2

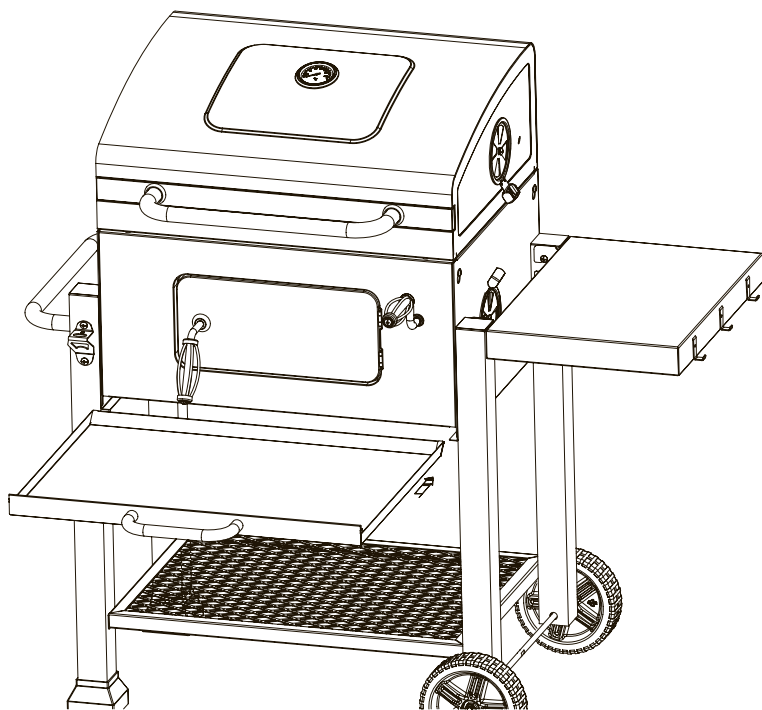
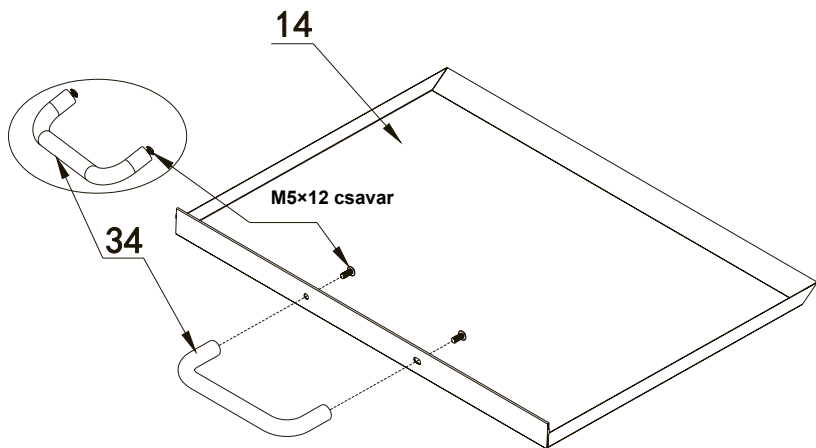
21



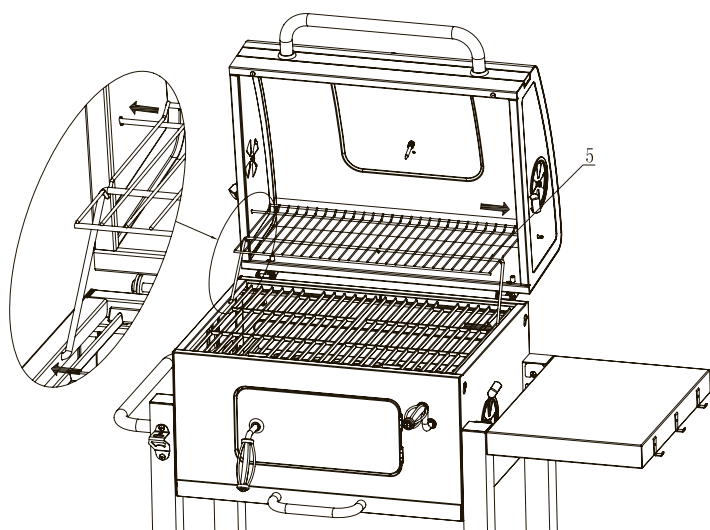
C M6 vállas csavar



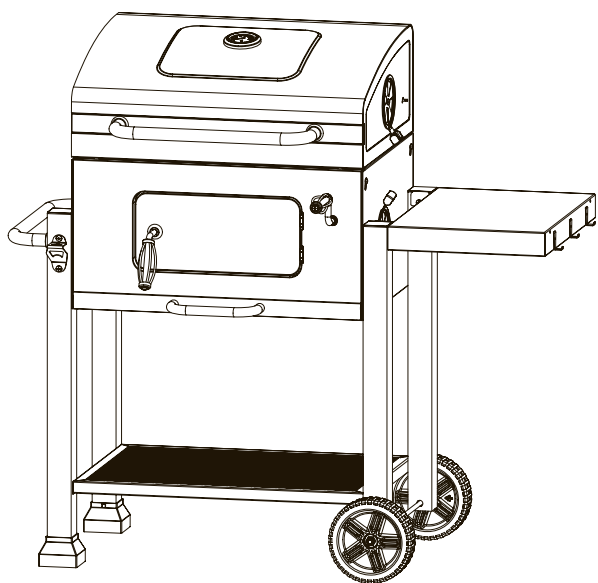




23



24



# IZDRŽLJIV ROŠTILJ NA DRVENI UGLJEN (61 cm)

**PRIJEVOD ORIGINALNIH UPUTA ZA UPOTREBU**



**NAMIJENJENO ISKLJUČIVO ZA VANJSKU UPOTREBU.**

**PRIJE MONTAŽE PAŽLJIVO PROČITAJTE SVE UPUTE**

**SAČUVAJTE OVE UPUTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.**

# Sadržaj

<b>Sigurnosno upozorenje - pažljivo pročitajte.....</b>	<b>176</b>
<b>Održavanje i briga .....</b>	<b>179</b>
<b>Detaljna shema .....</b>	<b>183</b>
<b>Popis dijelova s ilustracijom .....</b>	<b>184</b>
<b>Set spojnih elemenata.....</b>	<b>188</b>
<b>Upute za sastavljanje .....</b>	<b>189</b>

# SIGURNOSNO UPOZORENJE - PAŽLJIVO PROČITAJTE

Prije sastavljanja ili korištenja novog roštilja na drveni ugljen pažljivo pročitajte upute za uporabu i sva sigurnosna upozorenja!

Budite oprezni i koristite zdrav razum pri rukovanju roštiljem kako biste zaštitili zdravlje ljudi i imovinu. Nepoštivanje sigurnosnih uputa može rezultirati osobnim ozljedama ili oštećenjem imovine.

Ukupne dimenzije: 116 × 65 × 108 cm

Površina za kuhanje: 56,4 × 41,6 cm + 53,8 × 21,8 cm

## SASTAVLJANJE

- Budite oprezni pri sastavljanju i kuhanju. Uvijek budite oprezni ako morate posegnuti na ili ispod roštilja.
- Zbrinite materijale za pakiranje u skladu s propisima.
- Budite oprezni kada pomičete ili podižete roštilj kako biste izbjegli naprezanje leđa ili ozljede.

## MJESTO KORIŠTENJA

- Namijenjeno isključivo za vanjsku upotrebu. Nemojte koristiti roštilj unutar zgrada ili u zatvorenim ili neprozračnim prostorima.
- **Namijenjen samo za kućnu upotrebu.** Nemojte koristiti roštilj u druge svrhe osim onih za koje je namijenjen.
- Nikada nemojte koristiti roštilj na drvenoj ili bilo kojoj zapaljivoj površini. Roštilj koristite samo na čvrstoj i stabilnoj površini koja može izdržati njegovu težinu.
- Kada koristite roštilj, držite udaljenost od 3,5 metara između roštilja i bilo kojeg zapaljivog materijala (uključujući, između ostalog, grmlje, žbunje, drveće, lišće, travu, drvene podove ili ograde, zgrade itd.).
- Držite roštilj podalje od benzina ili drugih zapaljivih tekućina, zapaljivih plinova, zapaljivih para ili mjesta gdje se one mogu pojaviti. Nemojte skladištiti niti koristiti roštilj na takvim mjestima.
- U vjetrovitim uvjetima postavite roštilj na mjesto zaštićeno od vjetra.
- Spriječite pristup djeci i neovlaštenim osobama.
- Budite oprezni kada pomičete ili podižete roštilj kako biste izbjegli naprezanje leđa ili ozljede.
- Nemojte pomicati roštilj dok ga koristite.
- Kada se roštilj ne koristi, čuvajte ga izvan dohvata djece.
- Nemojte skladištiti robu težu od 10 kg na bočnim policama.

## PALJENJE

- Ne koristite benzin, alkohol ili kerozin za paljenje drvenog ugljena. Korištenje bilo koje od ovih tvari (ili sličnih proizvoda) može izazvati zapaljenje, požar ili eksploziju. Što može dovesti do ozbiljnih ozljeda.
- Ako koristite proizvod za paljenje, ostavite poklopac otvoren dok briketi i proizvod za paljenje ne izgore. Prerano zatvaranje poklopca može uzrokovati nakupljanje para proizvoda za paljenje unutar roštilja. To bi moglo uzrokovati požar ili eksploziju kada se poklopac otvori.
- Nemojte otvarati poklopac dok su vrata za drveni ugljen otvorena. Može doći do zapaljenja ili eksplozije
- Nemojte dodavati proizvod za paljenje u vrući ili gorući drveni ugljen. Presnažno paljenje može uzrokovati tjelesne ozljede ili materijalnu štetu.
- Nemojte dodavati brzozapaljive briquete u zapaljenu vatru. Presnažno paljenje može uzrokovati tjelesne ozljede ili materijalnu štetu.
- Ne palite roštilj bez postavljene posude za pepeo na izvlačenje.

## RAD I UPOTREBA ROŠTILJA

- Uvijek preporučujemo prethodno paljenje unutrašnjosti roštilja prije prve uporabe. Paljenjem male vatre ugljenom, koja simulira proces kuhanja, sagorjet ćete sve ostatke ili ulja nastala tijekom procesa proizvodnje.
- Roštilj je vruć tijekom rada, ne dodirujte njegove površine.
- Uvijek nosite rukavice s toplinskom izolacijom kada koristite roštilj.
- Kada koristite roštilj, ne nosite široku odjeću i ne dopustite da kosa dođe u dodir s roštiljem.
- Nikada ne ostavljajte roštilj bez nadzora dok je u upotrebi.
- Nemojte koristiti roštilj bez postavljene posude za pepeo na izvlačenje.
- Budite oprezni kada otvarate vrata za loženje ladice za drveni ugljen. Ručka vrata za loženje može biti vruća - koristite toplinski izolirane rukavice. Zatim postupite dalje prema poglavlju "DODAVANJE DRVENOG UGLJENA".
- Budite oprezni pri podešavanju ladice za drveni ugljen - nemojte dopustiti da podesiva posuda za drveni ugljen nekontrolirano padne u najniži položaj. Podesiva ručka ladice može biti vruća - koristite toplinski izolirane rukavice.
- Budite oprezni kada otvarate poklopac - gurnite ga natrag u potpuno otvoren položaj. Ako je poklopac samo djelomično otvoren, može iznenada pasti i uzrokovati ozljede.
- Ručka poklopca može biti vruća - koristite toplinski izolirane rukavice.
- Budite oprezni pri podešavanju klapni za dovod zraka. Ručke klapni mogu biti vruće - koristite toplinski izolirane rukavice.
- Ne naslanjajte se na bočnu policu niti na nju stavljajte više od 10 kg.
- Držite aparat za gašenje požara pri ruci - u slučaju da vatra izmakne kontroli.
- Ako svježi zrak dođe u kontakt s plamenom, može se zapaliti. Budite oprezni kada otvarate poklopac ili vrata za loženje ladice za drveni ugljen. Držite se na sigurnoj udaljenosti od vruće pare i plamena.
- Zatvorite poklopac i klapne kako biste ugasili plamen.
- Kako biste produžili vijek trajanja završne obrade roštilja i metala, nemojte prekoračiti temperaturu roštilja od 205°C i nemojte dopustiti da zapaljeni drveni ugljen ili drvo dođu u dodir sa stijenkama roštilja.
- Ako se ručica ne okreće glatko nakon normalnog rada, podmažite je s malo ulja.
- Nakon upotrebe rešetku očistite i lagano premažite biljnim uljem.
- Nemojte zatvarati poklopac ako se koristi otvoreni plamen ili je temperatura iznad 163°C.

## UKLANJANJE PEPELA I ČIŠĆENJE

- Pepeo s roštilja potrebno je očistiti nakon što se roštilj i pepeo potpuno ohlade, ali prije nego što se pepeo smoči. Vlažan pepeo može stvoriti lužinu koja je vrlo kisela i može uzrokovati hrđanje. Dodatna informacija - lužni sapun se pravio od lužine isprane iz pepela prelijevanjem vodom.
- Ne ostavljajte vrući roštilj ili vrući ugljen ili pepeo bez nadzora.
- Nemojte uklanjati niti prazniti posudu za pepeo na izvlačenje dok se ugljen i pepeo potpuno ne ohlade.
- Nakon što se ugljen i pepeo potpuno ohlade, uz pomoć izoliranih rukavica izvadite posudu za pepeo na izvlačenje i istresite pepeo u metalnu posudu. Isperite vodom prije odlaganja. Držite spremnik na sigurnoj udaljenosti od zapaljivih materijala.
- Navlažite površine ispod i oko roštilja kako biste ugasili sav pepeo ili žar koji je možda pao s roštilja.
- Kako biste spriječili pretjeranu koroziju: očistite, pokrijte i spremite roštilj na suho mjesto nakon svake uporabe.
- Nakon svake 2. do 3. upotrebe roštilja, dodajte mast na kraj drške ručke i provjerite podiže li ručka glatko posudu za drveni ugljen.

# ODRŽAVANJE I BRIGA

## KORIŠTENJE REŠETKE ROŠTILJA

### Prvo korištenje

Prije prve uporabe rešetke od lijevanog željeza temeljito je operite blagim sredstvom za pranje posuđa kako biste uklonili zaštitni sloj od voska nanesen zbog transporta. Isperite vrućom vodom i potpuno osušite mekom krpom ili papirnatim ručnikom. **NIKADA NEMOJTE OSTAVITI REŠETKU SUŠITI NITI JE PERITE U PERILICI POSUĐA.** Kad se rešetka osuši, pobrišite je tako da ne hrđa i da se na nju ne lijepi prljavština.

### Njega

Kruto biljno ulje preporučuje se kao početna njega. Papirnatim ručnikom nanosite tanki sloj krutog biljnog ulja na cijelu površinu, uključujući sve kutove. Izbjegavajte slane masnoće poput maslaca ili margarina. Zagrijte roštilj 15 minuta; pažljivo umetnite rešetke u roštilj. Pričekajte da roštilj zagrije rešetke, oko 1 sat ili sat i pol. Pričekajte da se vatra stiša i ostavite rešetke na roštilju dok se ne ohlade. Rešetke za roštilj od lijevanog željeza sada su spremne za upotrebu.

### Sprječavanje korozije

Redovito tretirajte rešetke na ovaj način, posebno kada su nove. Moguća hrđa je znak nedovoljne njege rešetki ili da je nanesa mast već izgorjela. Očistite rešetke jakom četkom, ponovno tretirajte biljnim uljem i zagrijte prema uputama.

### Održavanje

Rešetke od lijevanog željeza puno je lakše održavati čistima ako ih očetkate odmah nakon kuhanja dok je ugljen još vruć, umjesto da pustite da se višak ostataka stvrdne nakon što se ohladi. Ostavite rešetke (i sam roštilj) da se ohlade nakon četkanja. Za temeljitije čišćenje upotrijebite krpu za čišćenje od fine čelične vune natopljenu sapunastom otopinom i lagano je pritisnite. Temeljito isperite i ostavite da se osuši.

### BITNI POPRAVKI BOJE

S vremenom se površinska hrđa može ukloniti žičanom četkom, a zahvaćena područja obnoviti crnom bojom koja podnosi visoke temperature. Nikada nemojte koristiti boju na unutarnjoj površini. Zahrdala područja na unutarnjoj površini mogu se polirati, očistiti i zatim lagano premazati ili poprskati biljnim uljem, čime se smanjuje rizik od korozije.

## PALJENJE

**Uvijek palite vatru s otvorenim poklopcem roštilja.** Prije nego što zapalite vatru, otvorite poklopac roštilja na ugljen i sve klapne te uklonite rešetke.

**Ne pravite preveliku vatru.** Preporučamo da ložite vatru s najviše 1 kg drvenog ugljena (otprilike 30 briketa) i dodajete više po potrebi tijekom kuhanja, ali ukupna maksimalna potreba za ugljenom trebala bi biti manja od 2,25 kg. Nakon što se plamen ugasi, stavite rešetku. Spustite podesivu ladicu za drveni ugljen u najniži položaj.

Ako koristite proizvod za paljenje, poprskajte brikete drvenog ugljena proizvodom za paljenje i ostavite ih da se namaču oko 5 minuta. Nakon što ste temeljito natopili proizvodom za paljenje, zapalite hrpe briketa na nekoliko mjesta kako biste osigurali ravnomjerno gorenje. Upaljači za štednjak, električni upaljači ili druge vrste upaljača također se mogu koristiti za paljenje vatre - ali samo prema uputama njihovih proizvođača.

Nikada nemojte koristiti nijedan od ovih proizvoda na brzozapaljivim briketima drvenog ugljena niti s proizvodom za paljenje.

Prije pečenja na roštilju pustite da drveni ugljen gori dovoljno dugo da proizvod za paljenje potpuno izgori. Ako počnete kuhati prerano, hrana može imati okus po proizvodu za paljenje. Nakon što se žar potpuno formira, raširite ugljen u jednom sloju po limu za pečenje pomoću hvataljki s dugom drškom.



**UPOZORENJE:** Ako ne pročitate i ne slijedite upute za paljenje drvenog ugljena, to može uzrokovati ozbiljne ozljede ili materijalnu štetu.



## KONTROLA VATRE

Prije pripreme hrane ostavite dovoljno vremena da se vatra pravilno razvije i da roštilj postigne dovoljnu temperaturu. Na hladnom roštilju jednostavno nije moguće pravilno kuhati, niti održavati vatru jer ste zaokupljeni hranom. Oboje zaslužuju vašu punu pažnju! Jednom kada vatra mirno gori, lako je nastaviti uz samo malo pažnje. Vrijeme tijekom kojeg će vaš roštilj gorjeti na maloj količini drvenog ugljena zasigurno će vam se svidjeti.

Rastuća toplina će se kretati prema gore i van iz roštilja, povlačeći hladniji zrak iza sebe kako bi vatri dao kisik. Vaš roštilj na drveni ugljen opremljen je s četiri klapne kojima se upravlja polugom i koje reguliraju protok zraka, omogućujući vam fino podešavanje temperature. **NAPOMENA:** Klapne se jako zagriju nakon paljenja drvenog ugljena - ne zaboravite toplinski izoliranu rukavicu za roštilj prilikom podešavanja.

Nakon paljenja vatre i postizanja željene temperature pečenja, klapne se mogu ostaviti potpuno otvorene kako bi se osigurao maksimalni protok zraka za višu temperaturu ili zatvoriti po potrebi za nižu temperaturu. Koristite mjerač temperature za provjeru temperature roštilja.

Potpunim otvaranjem gornje klapne na jednoj strani i potpunim otvaranjem suprotne donje klapne (zatvaranjem preostalih klapni), stvara se učinak toplinske konvekcije unutar roštilja kada je poklopac zatvoren. To će omogućiti produljenje vremena pripreme hrane prilikom pečenja na roštilju.

Za regulaciju temperature može se koristiti i podesiva rešetka na drveni ugljen. Dignite ju na najvišu razinu za brzo pečenje i spustite na najnižu za sporo pečenje.

## DODAVANJE DRVENOG UGLJENA

Dodatni drveni ugljen može se dodati kroz vrata za loženje spremnika za drveni ugljen. Spustite podesivu ladicu za drveni ugljen u najniži položaj. Otvorite vrata ladice za loženje za drveni ugljen pomoću toplinski izolirane rukavice za roštilj - ručka može biti vruća. Upotrijebite hvataljke s dugom drškom da zažarite ugljen dovoljno da višak pepela padne kroz ladicu u ladicu za pepeo na izvlačenje ispod. Opet, koristeći izolirane rukavice i hvataljke s dugom drškom, po potrebi dodajte drveni ugljen u ladicu i zatvorite vrata za loženje. Podignite podesivu ladicu za drveni ugljen u željeni položaj.

Kada dodajete više drvenog ugljena na postojeću vatru, nemojte koristiti proizvod za paljenje ili drveni ugljen koji brzo gori. Može biti opasno i hrana će imati okus po proizvodu za paljenje.

Dok drveni ugljen gori ili se u posudi za pepeo nalazi vrući pepeo, ne pokušavajte isprazniti posudu za pepeo. Pričekajte da se pepeo i roštilj potpuno ohlade prije nego što ispraznite roštilj.

Za više informacija o pečenju na roštilju i sporom dimljenju, pogledajte poglavlje "Postupci pripreme hrane".

## POSTUPCI PRIPREME HRANE

Roštilj možete koristiti na tri različita načina - ovisno o vrsti hrane i načinu pripreme.

### ROŠTILJANJE

Roštiljanje je priprema hrane izravno iznad vatre korištenjem izravne topline. Ova metoda kuhanja je najbrža i prikladna je za hranu koja je mekana prije kuhanja - uključujući odreske, goveđi ili svinjski file, pljeskavice, hrenovke, kobasice, piletinu, plodove mora, itd. Povrće na žaru je također izvrsno.

Pri roštiljanju se koriste vrlo visoke temperature, veće od 163 °C. Prilikom pripreme hrane na ovim temperaturama važno je dobro paziti da ne zagori. Također, poklopac bi trebao biti zatvoren kako bi izgorila sva masnoća koja se može pojaviti prilikom okretanja pljeskavica ili odrezaka.

### PRIPREMA NA ŽARU

Priprema na žaru je kuhanje na neizravnoj vatri i dimu. Ova metoda zahtijeva više vremena, ali se može koristiti za gotovo svaku vrstu hrane koju želite pripremiti (uključujući navedene gore). Budući da se za pripremu na žaru koriste niže temperature i duže vrijeme pečenja, ova metoda je najbolja za komade mesa kojima treba vremena da omekšaju, kao što su rebra, prsa, potrbušina, svinjska lopatica, divljač itd.

Za pripremu na žaru se koriste temperature od 107 °C do 163 °C. Za optimalne rezultate pokušajte održavati temperaturu od 135°C. Pustite mašti na volju pri pripremi na žaru jer su mogućnosti pečenja neograničene!

### HLADNO DIMLJENJE

Hladno dimljenje koristi puno niže temperature i puno dulje vrijeme kuhanja. Hladno dimljenje zapravo je način dimljenja hrane, a ne kuhanja. Hladno dimljenje idealno je za purice, piliće, goveđe potrbušine, sireve i kobasice.

Hladno dimljenje koristi temperature u rasponu od 60°C do 107°C. Većina recepata za hladno dimljenje zahtijeva upotrebu salamure za očuvanje hrane i sprječavanje bakterijske kontaminacije tijekom procesa kuhanja. Termometar s vanjske strane poklopca roštilja daje točne podatke o temperaturi unutar ložišta roštilja.

# KORIŠTENJE DRVENOG UGLJENA I DRVA

## DRVENI UGLJEN

Roštilj na drveni ugljen napravljen je za spaljivanje ili briketa od drvenog ugljena ili prirodnog drvenog ugljena u komadima - obje varijante imaju različita svojstva. Briketi obično osiguravaju dulje vrijeme gorenja od drvenog ugljena u komadima - ali drveni ugljen u komadima stvara veću toplinu od briketa. Pomoću vrata za loženje ladice za ugljen možete jednostavno i praktično dodati još drvenog ugljena briketima i komadima drva i tako produžiti vrijeme kuhanja.

## DRVO ZA DIMLJENJE

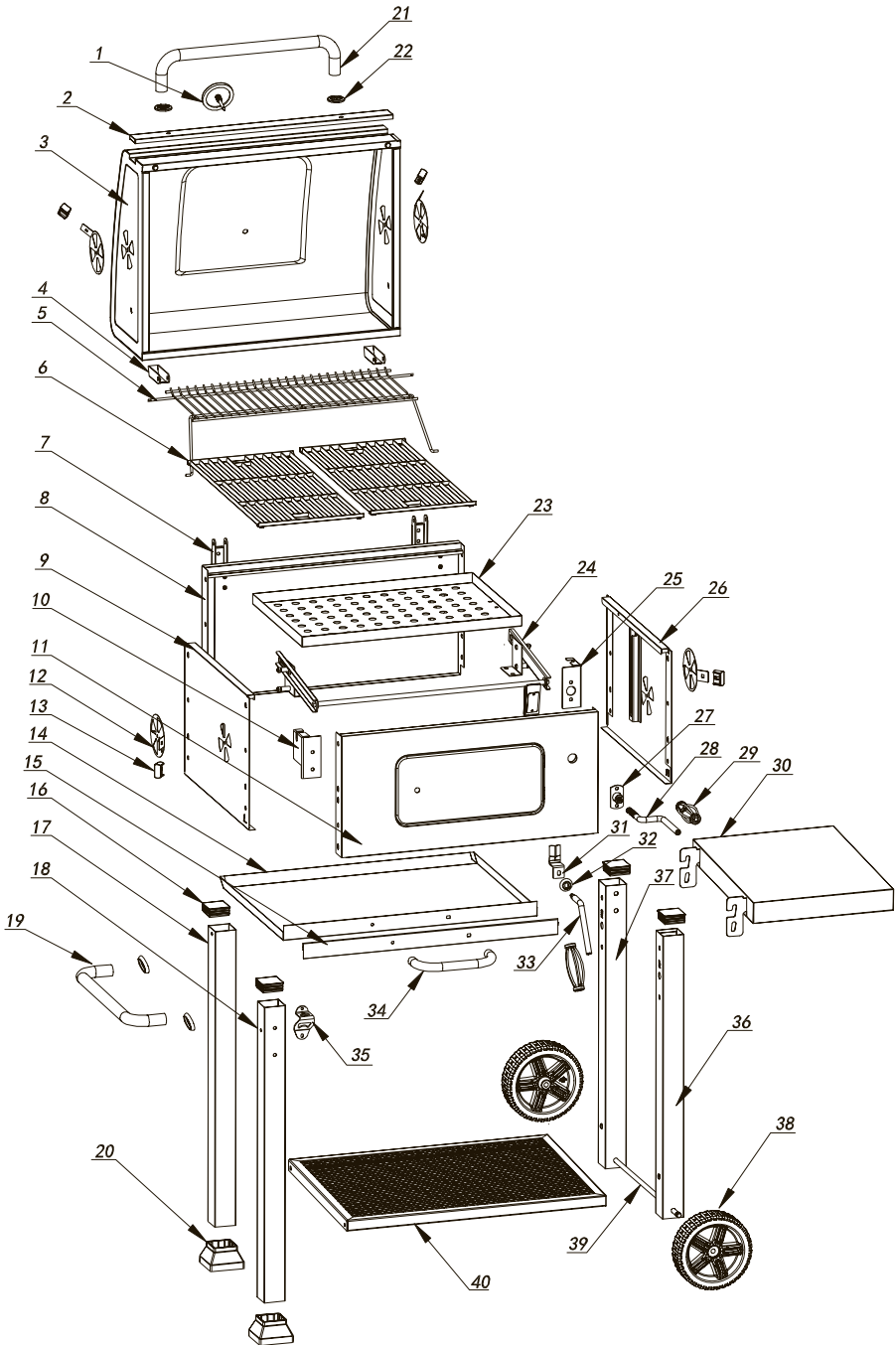
Korištenje drva za dimljenje u vašem roštilju na drveni ugljen jednostavan je i učinkovit način za stvaranje izvrsnih kombinacija okusa za sve vrste hrane s roštilja, pečene ili hladno dimljene hrane. Iverje se obično koristi za kraće vrijeme kuhanja, dok su cjepanice prikladnije za dulje vrijeme kuhanja.

Pri odabiru drva za dimljenje, pravilo je da je tvrdo drvo s voćaka orašastog ili bobičastog voća idealno. Najpopularnija i najrasprostranjenija drva za dimljenje su bijeli orah i mesquite. Bijeli orah daje mekši miris, dok je mesquite intenzivniji. Druge popularne uobičajene vrste drveta su hrast, jabuka, pekan, trešnja itd.



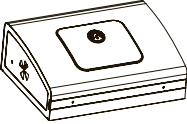
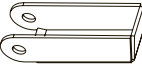
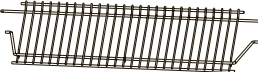
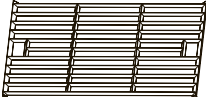
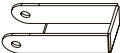
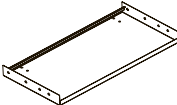
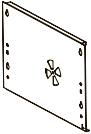
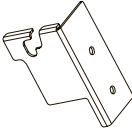
Nikada nemojte koristiti bor, cedar ili drvo sušeno u peći - a svo drvo mora biti prirodno i dobro osušeno. Svježe drvo još uvijek sadrži sav sok i vlagu potrebnu za održavanje stabla na životu te jako dimi i zacrnjuje hranu. Također je teško postići dobru temperaturu kada gori zeleno drvo jer će sva vlaga u drvu gotovo ugasiti vatru dok gori. Dobro osušeno drvo se lako zapali, održava temperaturu kuhanja, a dim je mirisan i hrani daje odličan, ne prejak okus.

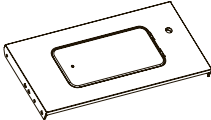
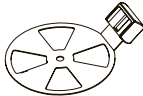

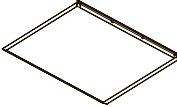


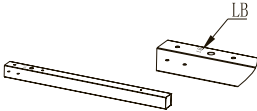
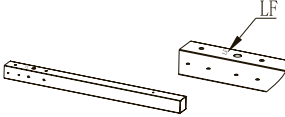


Na količinu dimljenog okusa vaše hrane može utjecati ne samo vrsta drva koje koristite (bez obzira radi li se o blagom ili intenzivnijem drvu), već i o tome koliko dugo se meso dimi. Priprema na žaru obično daje više zadimljenog okusa hrani od pečenja na roštilju zbog duljeg vremena pripreme. Na jačinu okusa dima možete utjecati i tako da tijekom jednog dijela procesa pečenja meso omotate folijom. Meso kuhajte 1/2 do 2/3 ukupnog vremena pečenja ili dok savršeno ne porumeni. Zatim meso zamotajte u foliju i dopecite ga.

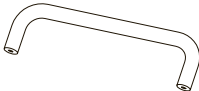

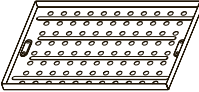
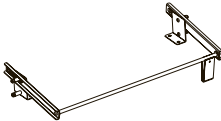
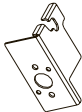
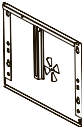
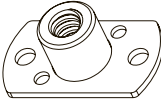
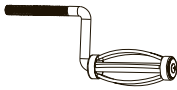

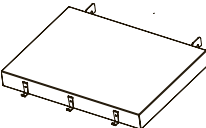
# DETALJNA SCHEMA

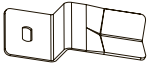

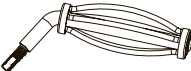


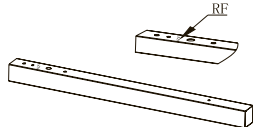
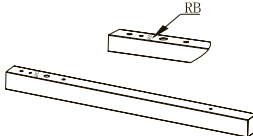

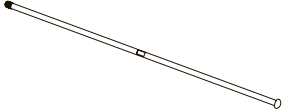
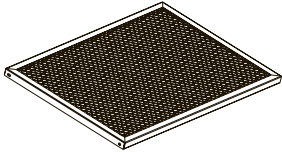


## POPIS DIJELOVA S ILUSTRACIJOM

Br.	Opis	Prikaz dijela	BROJ	Dio br.
1	※ Termometar		1 kom	17221701
2	※ Ukrasna traka za poklopac		1 kom	17221702
3	Set poklopca		1 kom	17221703
4	Šarka gornjeg poklopca		2 kom	17221704
5	Stalak za grijanje		1 kom	17221705
6	Rešetka za roštilj		2 kom	17221706
7	Donja šarka poklopca		2 kom	17221707
8	Stražnja ploča ložišta		1 kom	17221708
9	Lijeva ploča ložišta		1 kom	17221709
10	Lijevi nosač osovine		1 kom	17221710

Br.	Opis	Prikaz dijela	BROJ	Dio br.
11	Prednja ploča ložišta s vratima za loženje za drveni ugljen (složena)		1 kom	17221711
12	Klapna za dovod zraka		4 kom	17221712
13	※ Ručka klapne za dovod zraka		4 kom	17221713
14	Posuda za pepeo		1 kom	17221714
15	※ Ukrasna traka posude za pepeo		1 kom	17221715
16	※ Čep velike cijevi		4 kom	17221716
17	Zadnja lijeva noga		1 kom	17221717
18	Prednja lijeva noga		1 kom	17221718
19	Ručka kolica		1 kom	17221719
20	Završni poklopac za noge		2 kom	17221720







Br.	Opis	Prikaz dijela	BROJ	Dio br.
21	Ručka poklopca		1 kom	17221721
22	Odstojnici		4 kom	17221722
23	Posuda za drveni ugljen		1 kom	17221723
24	Sklop osovine		1 kom	17221724
25	Desni nosač osovine		1 kom	17221725
26	Desna ploča ložišta		1 kom	17221726
27	※ Stezni nosač ručke		1 kom	17221727
28	Drška roštilja		1 kom	17221728
29	※ Drška ručke		2 kom	17221729
30	Bočna policica		1 kom	17221730

Br.	Opis	Prikaz dijela	BROJ	Dio br.
31	Sigurnosna poluga vrata		1 kom	17221731
32	Obod		1 kom	17221732
33	Ručka vrata za drveni ugljen		1 kom	17221733
34	Ručka posude za pepeo		1 kom	17221734
35	Otvarač za boce		1 kom	17221735
36	Prednja desna noga		1 kom	17221736
37	Zadnja desna noga		1 kom	17221737
38	Kotač		2 kom	17221738
39	Os		1 kom	17221739
40	Donja polica		1 kom	17221740

※: NIJE POTREBNA MONTAŽA



# SET SPOJNIH ELEMENATA

Br.	Opis	Prikaz dijela	BROJ
A	Vijak M6 x 12 mm		22 kom
B	Vijak M6 x 35 mm		8 kom
C	Ugrađeni vijak M6		4 kom
D	Matica M10		1 kom
E	Zatik šarke		2 kom
F	Klin		2 kom




## PRIPREMA ZA MONTAŽU

Prije početka montaže provjerite sadrži li paket sve komponente. Provjerite jesu li svi dijelovi u kutiji te postoje li oštećenja. Ako bilo koji dio nedostaje ili je oštećen, ne pokušavajte sastaviti proizvod.

**NAPOMENA:** Neki dijelovi mogu imati već montirane vijke. Otpustite ih i zategnite nakon montaže.

**Predviđeno vrijeme montaže:** 1 sat u timu od dvoje ljudi

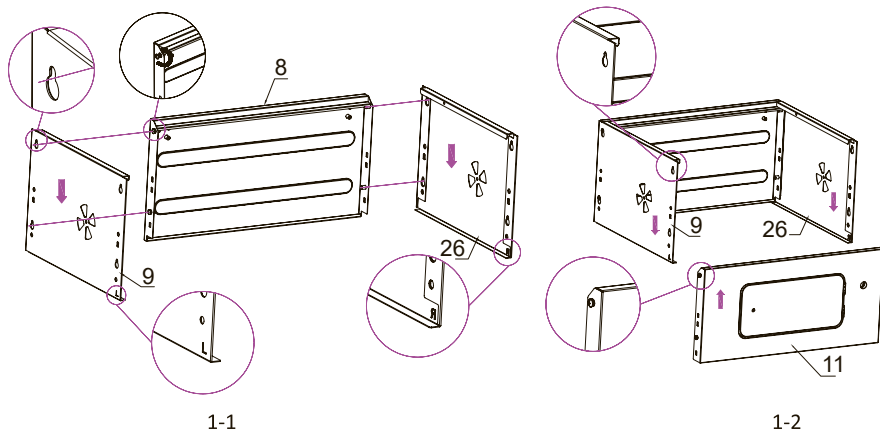
### Alati potrebni za montažu:

*Križni odvijač	1 kom	(nije uključeno);		1 kom
*Ključ	1 kom	(nije uključeno)		1 kom
*Kliješta	1 kom	(nisu uključena)		1 kom

## UPUTE ZA SASTAVLJANJE

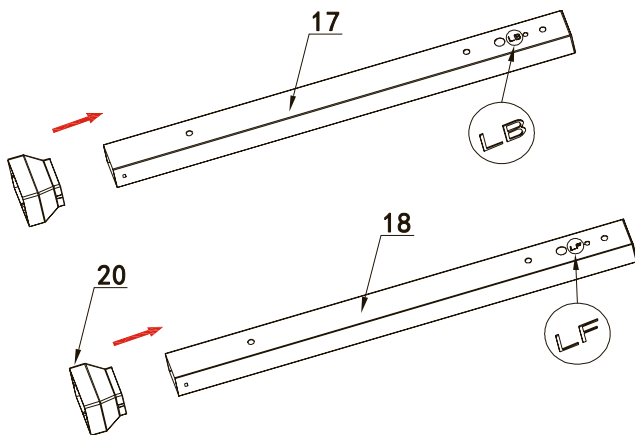
**VAŽNO: SASTAVLJAJTE ROŠTILJ NA RAVNOJ I MEKOJ PODLOGI KAKO BI IZBJEGLI OŠTEĆENJE.**

**1**



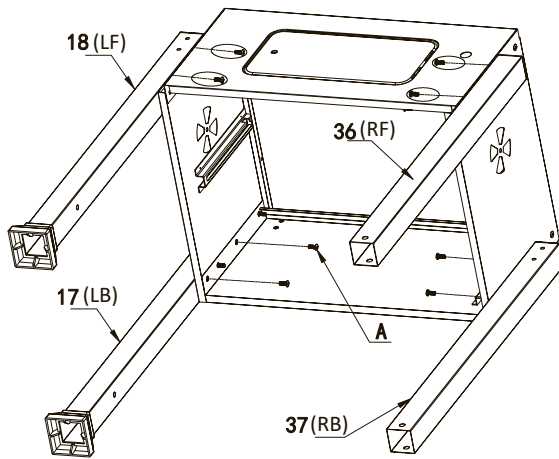
Sastavite ložište prema gore navedenim uputama, pazite da su 4 prikazana dijela pravilno okrenuta prema gore.

**2**



Završni poklopci moraju biti postavljene na sve noge.

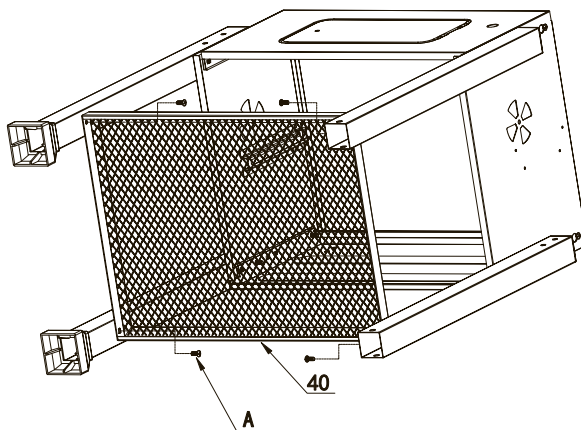
3



A Vijak M6×12 mm × 8

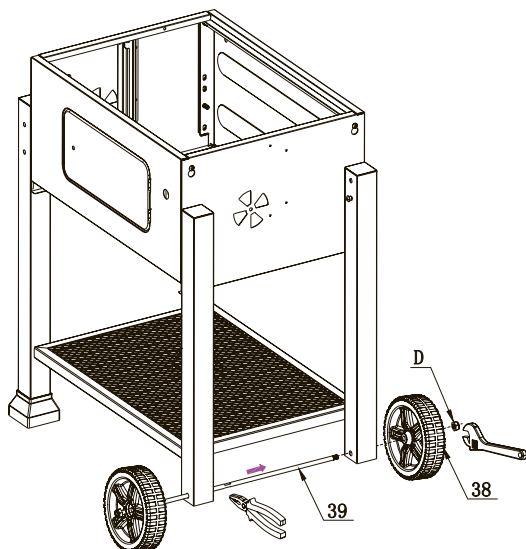
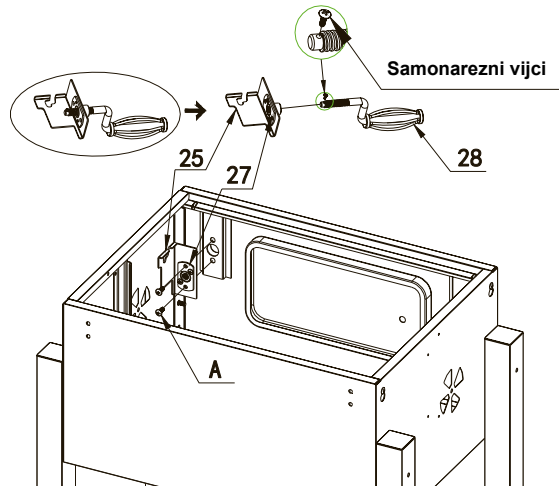


4



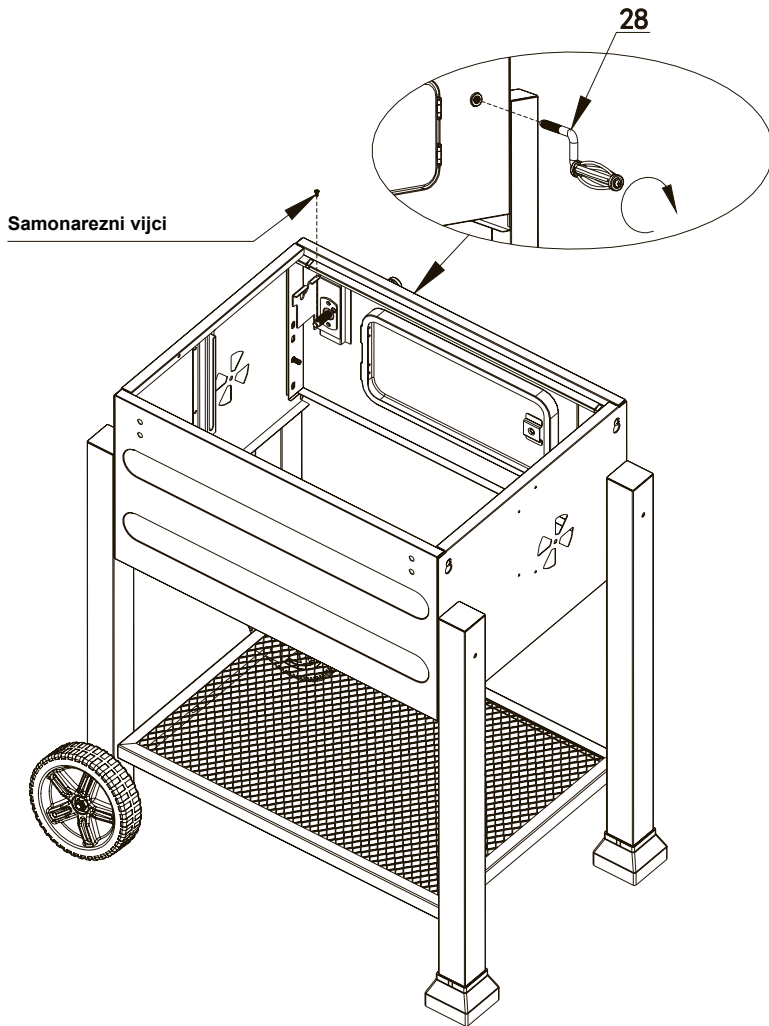
A Vijak M6×12 mm × 4



**5****D Matica M10****× 1****6****A Vijak M6×12 mm****× 2**

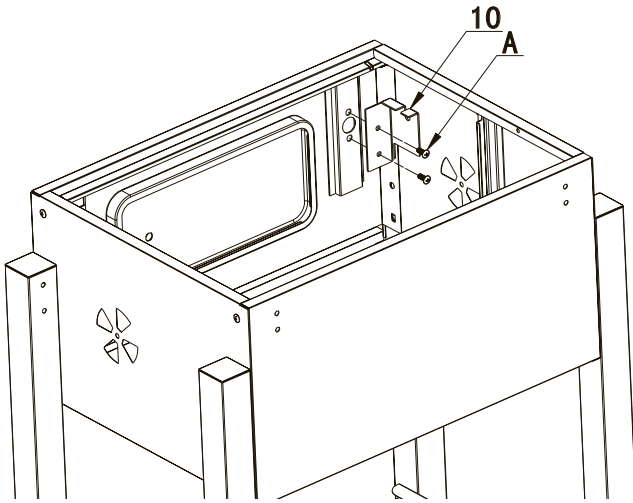
Uklonite unaprijed ugrađeni samonarezni vijak s vrha drške i uklonite dršku iz nosača.

7



Napomena: Obavezno okrenite ručku u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do kraja.

8

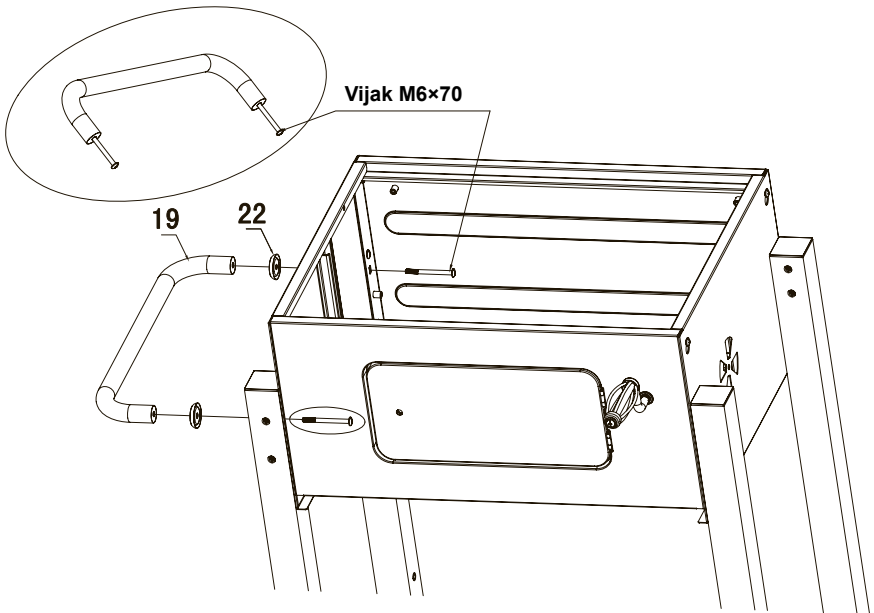


A Vijak M6×12 mm



× 2

9

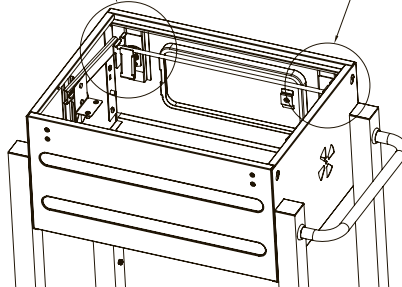
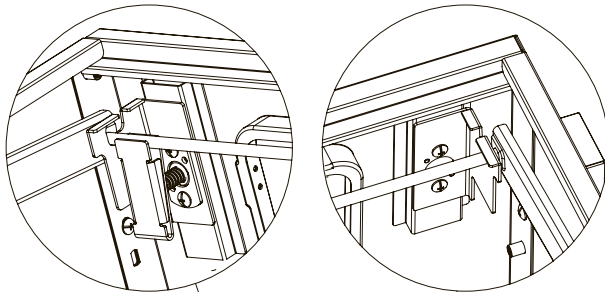
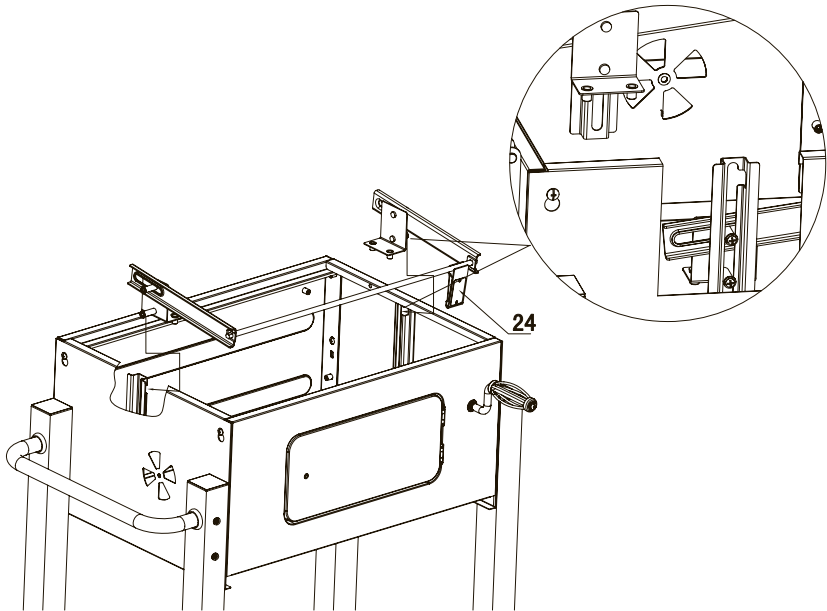


Vijak M6×70

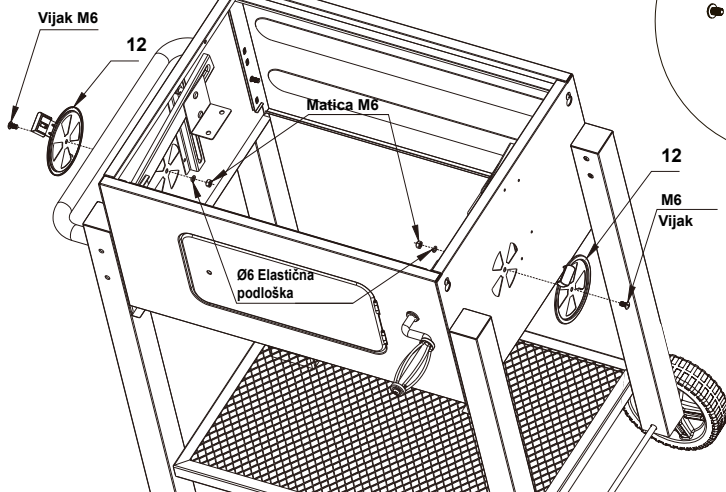
19

22

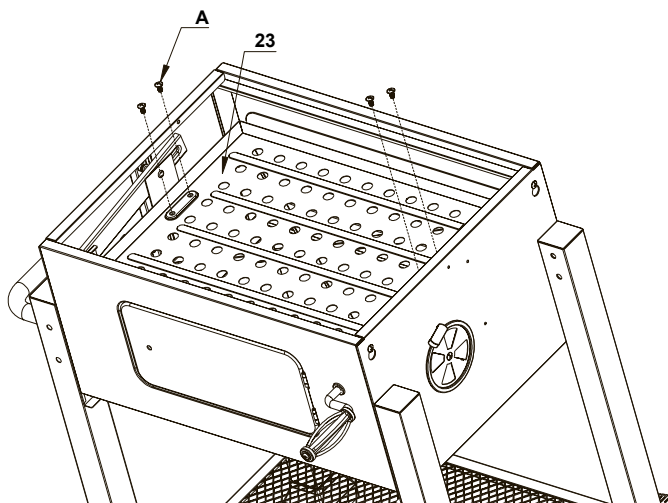
10



11



12

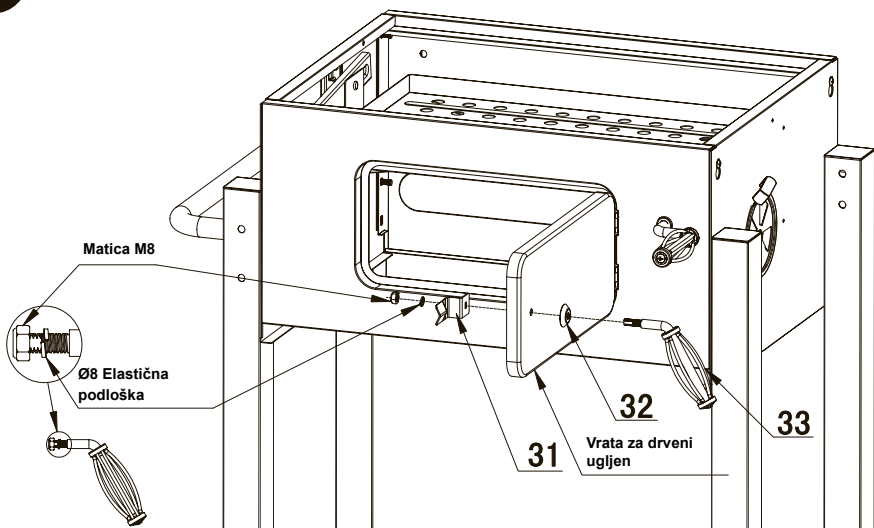


A Vijak M6×12 mm

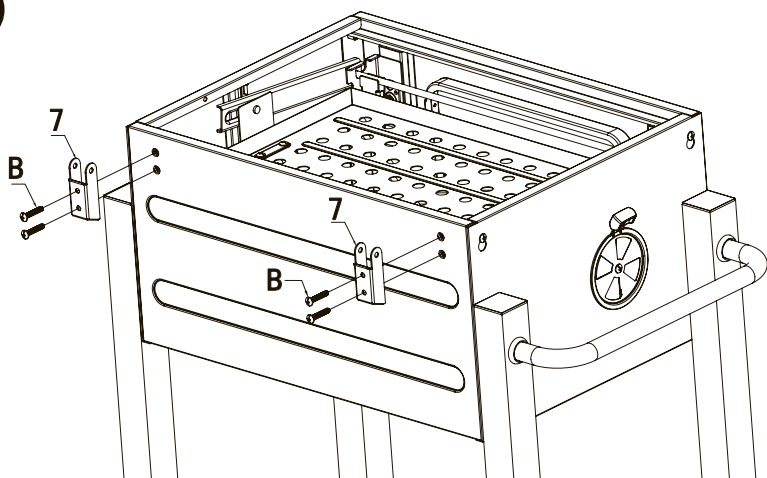




13

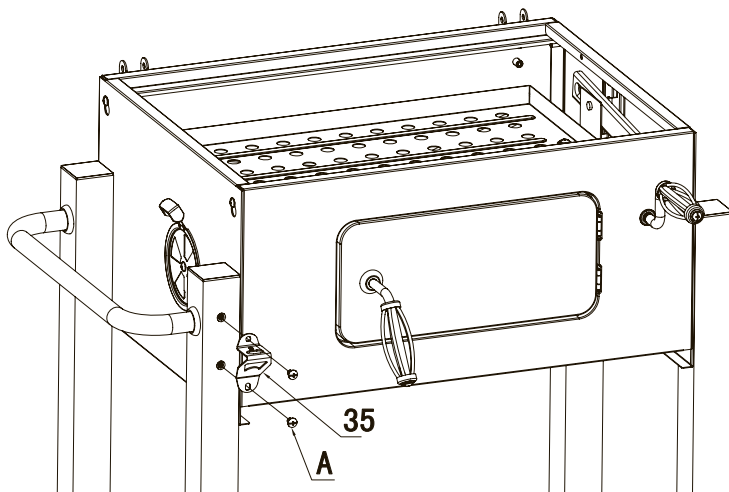


14



B Vijak M6×35 mm  × 4

15

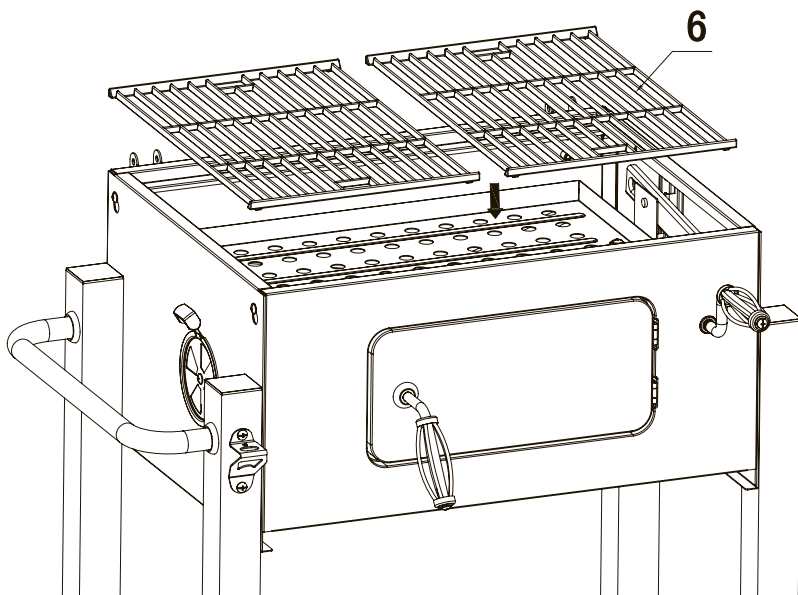


A Vijak M6×12 mm

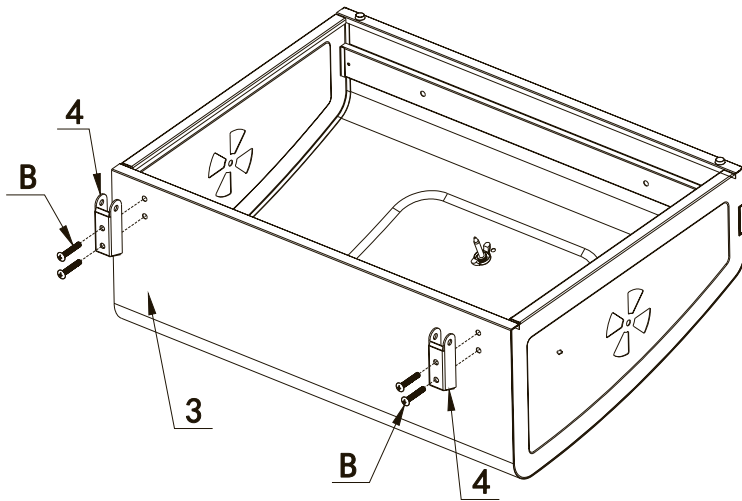



× 2

16

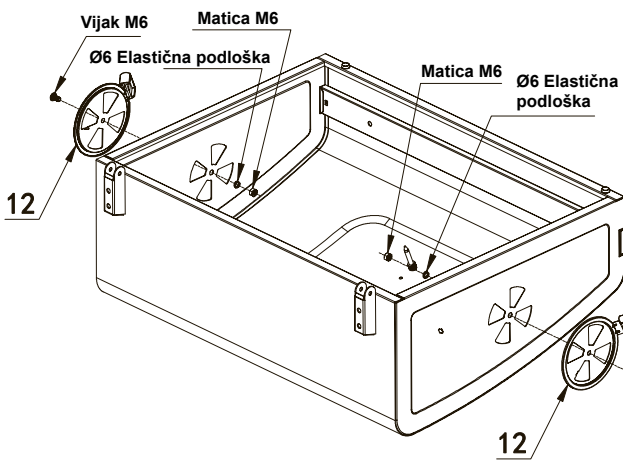


17



B Vijak M6×35 mm  × 4

18



Vijak M6

Matica M6

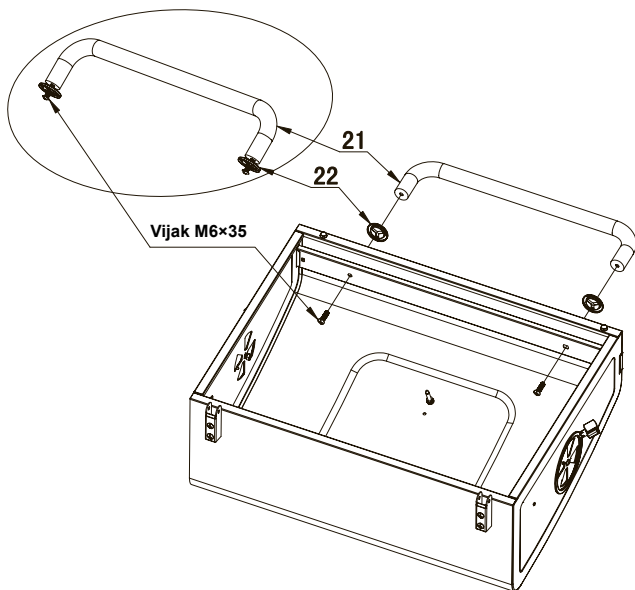
Ø6 Elastična podložka

Matica M6

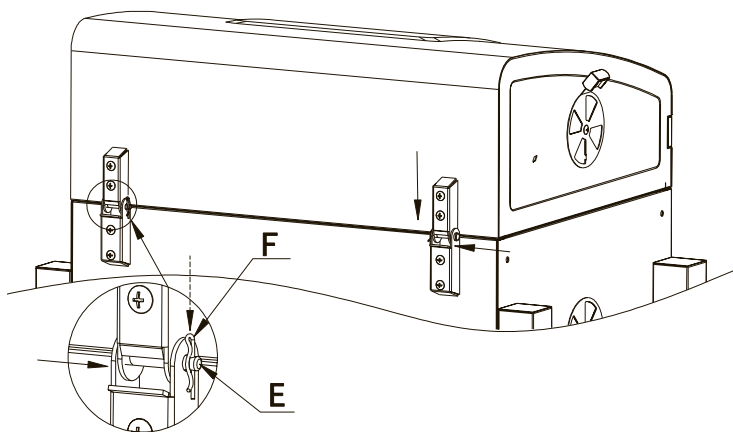
Ø6 Elastična podložka

Vijak M6

19



20



E Zatik šarke



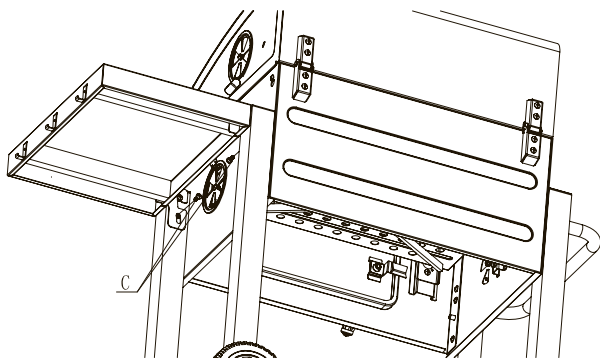
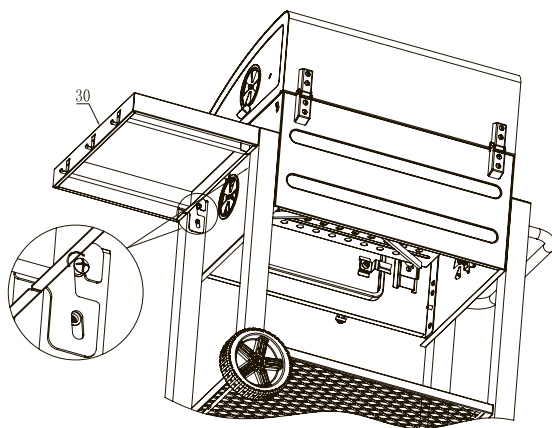
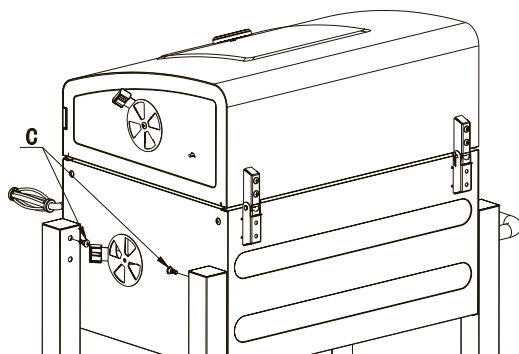
X 2

F Klin



X 2

21

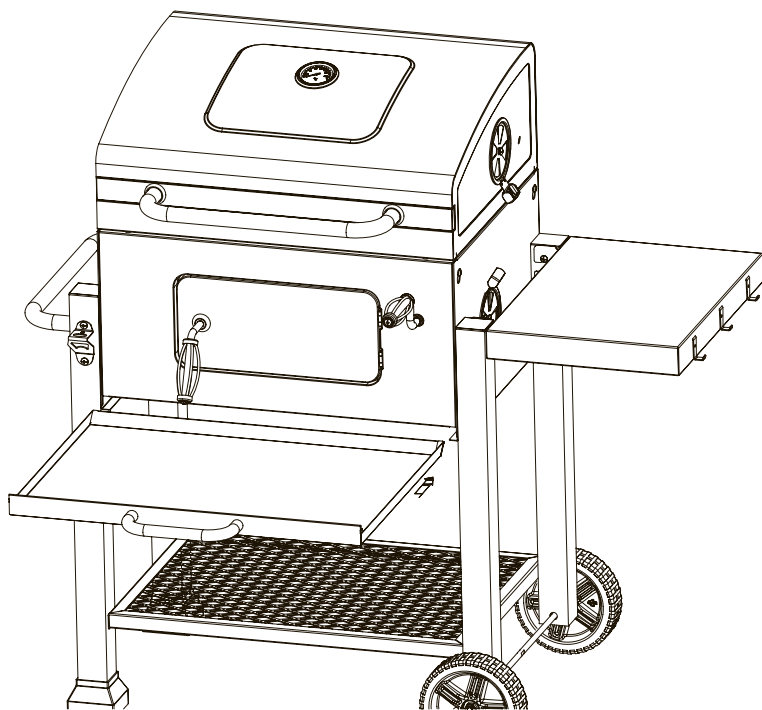
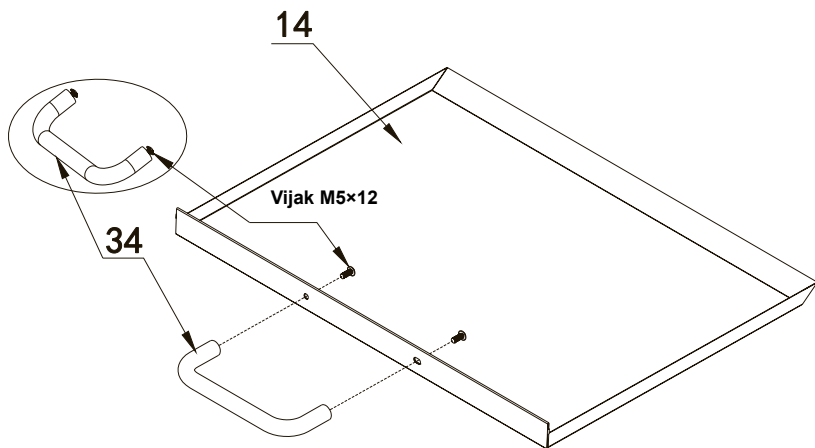


C Ugrađeni vijak M6

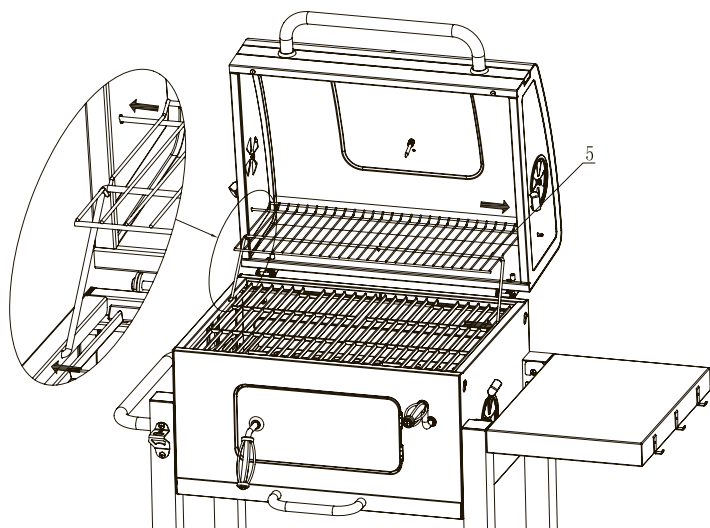


×4

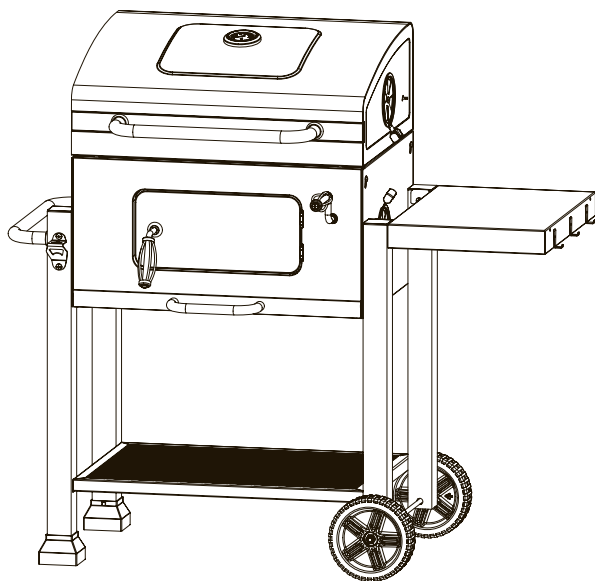
22



23



24



prohlášení o shodě / vyhlásenie o zhode / Deklaracja zgodności / izjava o skladnosti / megfeleléségi nyilatkozat / Konformitätserklärung  
Declaration of conformity / Déclaration de conformité / Dichiarazione di conformità / izjava o skladnosti

**GARLAND distributor, s.r.o.** Šturmova 1307, 50601 Jičín Czech Republic

- CZ prohlašuje výhradně na vlastní zodpovědnost, že níže uvedené zařízení splňuje všechna příslušná ustanovení předmětných předpisů Evropského společenství  
SK prehlasuje nasledujúcu zhadu podľa smernice EU a noriem pre výrobok  
PL deklaruje, że produkt jest zgodny z następującymi dyrektywami UE i normami  
SI izjavlja sledeco skladnost z EU-direktivo in normami za artikel  
HU az EU-irányelv és a vonatkozó szabványok szerinti következo megfeleléségi nyilatkozatot teszi a termékre  
DE erklärt folgende Konformität gemäß EU-Richtline und Normen für den Artikel  
GB hereby declares the following conformity under the EU Directive and standards for the following article  
FR déclare la conformité suivante selon la directive UE et les normes pour l'article  
IT dichiara la seguente conformità secondo le direttive e le normative UE per l'articolo  
HR ovime izjavljuju da postoji sukladnost prema EU-smjernici-ca i normama za sljedece artikle

RCG60

GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ  
GRILL WĘGLOWY

GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ  
ŽAR NA OGLJE

GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLIE  
ROŠTILJ NA DRVENI UGLJEN

FASZENES GRILL  
HOLZKOHLEGRILL CHARCOAL GRILL

Výrobní označení / výrobné označenie / Oznaczenie produkcji / Oznaka proizvođnje / Gyártási megnevezés / Produktionsbezeichnung / Production designation / Désignation de production /  
Designazione di produzione / Oznaka proizvođnje:

DH172217-W

2009/105/EC

2014/35/EU

2006/28/EC

2005/32/EC

2014/30/EU

2004/22/EC

1999/5/EC

97/23/EC

90/396/EC

2011/65/EU

89/686/EC\_96/58/EC

2006/42/EC

2000/14/EC\_2005/88/EC ANNEX VI

Hladina akustického výkonu / Poziom mocy akustycznej / Raven  
zvóčne moči / Hangteljesítményszint / Schalleistungspegel / Sound  
power level / Niveau de puissance sonore / Livello di potenza sonora /  
Razina zvuka:  
namēfenā/nameranā/zmierzone/merjeno/mērt/gemessen/measured/mesuré/  
misurato/izmjerena  
**L<sub>WA</sub>** =  
garantovaná/garantowane/zajamčeno/garantált/garantiert/guaranteed/garant/  
garantito/zajamčena  
**L<sub>WA</sub>** =  
Zmāfeno v/Namereno v/Mierzono w/Merjeno na/Mérve/Gemessen bei/  
Measured at/Mesuré à/Misurato a/Izmjereno u:

(EU)2016/1628

Evropské normy / Európske normy / Normy europejskie / Evropski standardi / Európai szabványok / Europäische Standards / European standards / Normes européennes / Standard  
europei / Europski standardi

Regulation (EC) No. 1935/2004/EC

LFGB section 30/31

Jičín, 11.06. 2024

Vladek Trenka, jednatel

Osoba poverená kompletaci technické dokumentace / Osoba poverená kompletáciou technickej dokumentácie / Nazwisko i adres osoby upoważnionej do sporządzania dokumentacji technicznej / Ime  
in naslov osebe, pooblaščene za sestavo tehnične dokumentacije / A műszaki dokumentáció összeállítására jogosult személy neve és címe / Name und Adresse der Person, die berechtigt ist, die  
technische Datei zu erstellen / Name and address of the person authorised to compile the technical file / Nom et adresse de la personne autorisée à établir le dossier technique / Nome e indirizzo della  
persona autorizzata a compilare il file tecnico / Ime i adresa osebe ovlaštene za sestavljanje tehničke dokumentacije: Ing. Petr Vrána, kancelář - 61400 Brno, Proškovovo nám. 21, Czech Republic



## Záznamy o servisních prohlídkách

Servisní prohlídka se provádí pouze v autorizovaném servisním středisku a je prováděna na náklady zákazníka.

Datum servisní prohlídky	Datum příští servisní prohlídky	Razítko servisu	Provedené práce

## Záznamy o záručních opravách

Datum přijetí	Datum opravy	Razítko servisu	Popis závady a provedené práce

Seznam autorizovaných servisních středisek najdete na [www.garland.cz](http://www.garland.cz).



# Záruční list

Prodávající potvrzuje, že zboží bude způsobit k použití pro obvyklý účel nebo si zachová obvyklé vlastnosti po dobu 24 měsíců od jeho převzetí kupujícím (základní záruka). Na motory Briggs Stratton, Honda a Kohler platí záruční doba dle záručních podmínek Briggs Stratton, Honda a Kohler. Na zboží značky Palram se poskytuje vedle základní záruky i další záruka po dobu 10 let na prorezavění a zřehnutí použitých materiálů. Běh záruční lhůty počíná běžet dnem převzetí zboží vyznačeném na tomto záručním listu.

## Rozsah záruky:

Ze záruky jsou vyjmuty veškeré díly a součásti podléhající při užívání přirozenému opotřebení nebo u nichž v důsledku obvyklého užívání dochází ke změně nebo zániku požadovaných vlastností. Tim se rozumí veškeré pohyblivé se části stroje, jako např. nože, soukolí převodovek, klinové řemeny, klady, ložiska, pojezdová kola, startovací mechanismy, spouštěcí spojky sečení, ovládací lanka, rotory, strunové hlavy, jejich součásti, řetězy motorových pil, elektromotory, uhlyky elektromotorů, akumulátory, palivové, či vzduchové filtry, brzdová obložení. Záruka se nevztahuje na opotřebení způsobené obvyklým užíváním zboží a dále na vady způsobené jeho nesprávným a neodborným užíváním a zacházením. Za nesprávné užívání a zacházení (zejm. montáž, uvedení do provozu, vlastní použití, uskladnění, přeprava, údržba) se považuje případ, kdy nebyl brán zřetel na návod k obsluze, obecně závazné předpisy pro práci se zbožím a obecně známá a uznávaná pravidla pro zacházení s obdobnými předměty při respektování zásad běžné péče a obvyklé opatrnosti a dále použití paliva, oleje a dalších obdobných substancí, které výrobce či prodávající nedoporučili. Záruka se nevztahuje na zboží, u kterého došlo k pokusu o neodbornou opravu nad rámec doporučené údržby nebo provedení takové opravy, případy kdy došlo k použití nepůvodního náhradního dílu, nebo byla provedena změna na výrobku bez souhlasu prodávajícího a při vadách způsobených nedostatečným zajištěním zboží při přepravě a uskladnění zboží. Záruka se nevztahuje na vady zboží, jednotlivých dílů nebo součástí, které byly způsobeny vnější událostí – například vnějším vlivem mechanickým, chemickým, elektrickým nebo jiným, vady vzniklé poškozením při přepravě a dopravě výrobku, vady vzniklé v důsledku vyšší moci, havárie a zavinění třetí osoby. Jednotlivá práva, která může kupující uplatnit v případě, kdy se jedná o záruční vadu, jsou upravena v ust. § 2169 a násl. zák.č. 89/2012 Sb..

## Způsob uplatnění práv ze záruky:

O tom, zda se jedná o záruku, je oprávněno rozhodnout pouze servisní středisko, které má s GARLAND distributor s.r.o. uzavřeno servisní smlouvu (autorizovaný servis). Při zjištění závady je kupující povinen ihned zboží uvést mimo provoz a vhodným způsobem zabezpečit proti dalším poškozením. Bez odkladu kontaktovat prodejce, u kterého stroj zakoupil a domluvit se s ním na dalším postupu vyřízení reklamacie. Při uplatňování práv ze záruky kupující předloží prodejní doklad, který obsahuje údaje jako záruční list (alespoň značku, model a seriové číslo stroje), nebo tento záruční list otažený datem prodeje a razítkem prodejce. Kupující vždy ověří, zda souhlasí označení a číslo zboží s údaji na záručním listě. U zboží zakoupeného v obchodních řetězcích doporučujeme nechat si vyplnit a potvrdit záruční list na oddělení informací příslušného marketu. Zboží předá kupující do opravy pouze kompletní se všemi součástmi a příslušenstvím a řádně vyčištěné. Ze zboží které případně bude do opravy zasíláno je nezbytné vylít nespotebovanou palivovou směs a olej, řádně zboží zabalit (nejlépe do původního obalu) a zabezpečit pro přepravu. Škody způsobené nedostatečným zabalněním zásilkou nelze uznat jako vady v rámci záručních podmínek.

## Prodloužená záruka:

Prodávající poskytuje na zboží proslouženou záruku na celkovou dobu záruky 4 roky za těchto podmínek. Zboží je v materiálech prodávajícího (zejm. katalogy, letáky, webové stránky, atd.) označeno symbolem „prodloužená záruka 4 roky“. Kupující v průběhu posledního kalendářního měsíce před uplynutím základní záruky (24 měsíců od převzetí zboží) předloží výrobek autorizovanému servisu ke kontrole. Výrobek kupující předá, případně zašle autorizovanému servisu spolu se záručním listem, na kterém servis vyznačí záznam o provedení kontroly. Náklady na dopravu (zaslání) zboží ke kontrole hradí kupující. Náklady na provedení kontroly (práce servisního technika, náhradní díly a součásti, výměna směsí, olejů a jiných substancí) hradí kupující. Pokud oprava provedená při kontrole splňuje podmínky záruční opravy, kupující náklady na provedení opravy (náhradní díly, práce technika) nehradí. Převzetím zboží po provedení kontroly začíná běžet kupujícím prodloužená záruka v délce 24 měsíců. Pro rozsah této záruky a způsob uplatnění práv platí shora uvedená ustanovení o základní záruce. Na prodlouženou záruku, která je poskytována nad rámec základní záruky, se nevztahuje 30ti denní lhůta pro vyřízení reklamacie.

## Identifikace zboží:

Výrobek..... Typ .....

Výrobní č. .... Modelové č. ....

Den prodeje ..... Razítko prodejce:

Zákazník byl seznámen s návodem, používáním a obsluhou stroje a byl upozorněn na skutečnost, že pokud je výrobek používán k jinému než běžnému spotřebitelskému použití - např. k podnikání nebo komerčnímu využití, je nutnost předložit výrobek k pravidelné servisní prohlídce (první po třech měsících a další 1x za 6 měsíců od data prodeje) po dobu trvání záruční doby. Servisní prohlídka je prováděna na náklady zákazníka.

Jméno a adresa zákazníka .....

.....

IČO : ..... DIČ : .....

podpis zákazníka



Pro elektrické a elektronické nástroje označené tímto symbolem (na výrobku, obalu či v dokumentaci) platí:

S výrobek nelze nakládat jako s odpadem z domácnosti, a proto jej neodhazujte do popelnice či kontejneru na směsný komunální odpad. Výrobek je třeba odložit v příslušném místě zpětného odběru k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním řádné likvidace výrobku pomůžete předjet potenciálním záporným vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by se mohli projevit v případě likvidace tohoto výrobku nepatřičným způsobem. Podrobnější informace o místech zpětného odběru tohoto výrobku si vyžádejte na Vašem obecním úřadu, od firmy zabývající se likvidací domácího odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

# JÓTÁLLÁSI JEGY

*Kérjük, hogy a jótállási jegyet gondosan őrizze meg!*

## 1. ÁLTALÁNOS ADATOK

Vállalkozás neve és címe:

.....  
.....

*Vállalkozás bélyegzőlenyomata*

.....  
*A jótállási jegy kiállításakor a vállalkozás képviselőjében eljáró személy aláírása<sup>1</sup>*

Termék megnevezése: .....

Termék típusa: .....

Termék gyártási száma/egyedi azonosítója (amennyiben van):

.....

Gyártó / Forgalmazó neve és címe:

*GARLAND distributor, s.r.o.  
Šturmová 1307, 506 01 Jičín, Česká Republika  
Adószám: CZ-60108461  
Cégjegyzékszám: 60108461  
Cégbejegyzés: Zaps. v OR u KS v HK v oddíl. C vl.5276*

A termék fogyasztó részére történő átadásának időpontja: .....

Az üzembe helyezés<sup>2</sup> időpontja: .....

A vásárlás (szerződéskötés) időpontja: .....

Termék eladási ára<sup>3</sup>: .....

---

<sup>1</sup> Elektronikus dokumentum esetén az elektronikus aláírás feltüntetése szükséges.

<sup>2</sup> A vállalkozás vagy közreműködője általi üzembe helyezés esetén töltendő ki.

<sup>3</sup> Az eladási ár feltüntetése a jelenleg hatályos jogszabályok alapján nem kötelező, azonban a jótállás időtartamának megállapítása és az esetlegesen felmerülő jogviták könnyebb rendezése érdekében célszerű megjelölni! Gyakorlati szempontból célszerű a nyugtát, számlát a jótállási jegyhez tűzni.

## A jótállás időtartama:

A fogyasztói szerződés keretében vásárolt, jelen jótállási jegyen feltüntetett új, tartós fogyasztási cikk termék(ek)re a Gyártó/Forgalmazó az alábbi időre és feltételekkel vállal jótállást (garanciát):

• Scheppach, Scheppach Special Edition, Woodster, DWT, Kity termék(ek) Riwall, Riwall PRO és GTM Professional:

- 250.000,- Ft-ot meg nem haladó eladási ár esetén 2 év jótállás, amely további 2 évvel meghosszabbítható, valamint

- 250.000,- Ft eladási ár felett 3 év kötelező jótállás, amely további 1 évvel meghosszabbítható.

A jótállás fentiek szerinti meghosszabbításához szükséges, hogy a fogyasztó a terméket garanciális szerviz felülvizsgálatra beszolgáltassa a vásárlás / üzembe helyezés időpontjától számított:

- 250.000,- Ft-ot meg nem haladó eladási ár esetén a 24. (huszonnegyedik) hónap folyamán, illetve

- 250.000,- Ft feletti vételár esetén 36. (harminchatodik) hónap folyamán.

A garanciális szerviz felülvizsgálattal kapcsolatos költségek a fogyasztót terhelik. A meghosszabbított garancia időtartama alatt a szervizelésre nem vonatkozik a jogszabályban előírt határidő. Amennyiben az érintett termék beépített Briggs&Stratton, Honda, Kawasaki és/vagy Kohler motorral került értékesítésre, a termék motorjára értelemszerűen a Briggs&Stratton, Honda, Kawasaki és/vagy Kohler mindenkori jótállási feltételei vonatkoznak.

• MWH márkájú kerti bútorok: 3 év gyártói garancia

• Palram márkájú üvegházak, kerti házak, kocsibeállók és kerti pavilonok: 10 év gyártói garancia<sup>4</sup>

• Palram márkájú pergolák: 7 év gyártói garancia<sup>5</sup>

• Minden további, fentebb fel nem sorolt termékre az alábbiak szerinti jótállás vonatkozik, azaz

250.000,- Ft-ot meg nem haladó eladási ár esetén 2 év;

250.000,- Ft eladási ár felett 3 év.

A nem fogyasztói szerződés keretében vásárolt, illetve professzionális vagy kölcsönzői célú felhasználásra szánt, jelen jótállási jegyen feltüntetett új, tartós fogyasztási cikk termék(ek) esetén a vásárlás / üzembe helyezés napjától számított 6 hónap kijavítási garancia vonatkozik a gyártási eredetű hibák kijavítására.

A jótállás érvényesíthetőségének határideje<sup>6</sup>:.....

A jótállás érvényesíthetőségének meghosszabbított határideje<sup>7</sup>:.....

**A termék kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a kijavításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a terméket a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használhatta!**

## 2. JAVÍTÓSZOLGÁLAT, SZERVIZ

Fogyasztó a Gyártó/Forgalmazó hivatalos honlapján feltüntetett javítószolgálat(ok)nál, szerviz(ek)nél közvetlenül is érvényesítheti kijavítási igényét, melynek elérhetősége:

<http://garland.hu/markaszervizek/>

<sup>4</sup> Az adott termék használati utasításában feltüntetett feltételek szerint.

<sup>5</sup> Az adott termék használati utasításában feltüntetett feltételek szerint.

<sup>6</sup> A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a Felek között létrejött szerződés teljesítésétől, vagyis a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásától vagy az üzembe helyezésének napjával kezdődik! Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyzeti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja.

<sup>7</sup> „A jótállás időtartama” részben részletezett, a kötelező jótálláson felül 2 vagy 1 évvel meghosszabbított jótállás esetén, a jótállás meghosszabbításához szükséges felülvizsgálatot végző szerviz tölti.

### 3. KIJAVÍTÁSI IGÉNY TELJESÍTÉSE

#### Az első kijavítás esetén kitöltendő!

Az első kijavítás iránti igény bejelentésének időpontja:.....

Az első kijavításra történő átvételnek az időpontja:.....

Hiba oka:.....  
.....  
.....

Az első alkalommal történő kijavítás módja:.....  
.....

A termék fogyasztó részére történő visszaadásának időpontja:.....

#### A második kijavítás esetén kitöltendő!

A második kijavítás iránti igény bejelentésének időpontja:.....

A második kijavításra történő átvételnek az időpontja:.....

Hiba oka:.....  
.....  
.....

A második alkalommal történő kijavítás módja:.....  
.....

A termék fogyasztó részére történő visszaadásának időpontja:.....

#### A harmadik kijavítás esetén kitöltendő!

A harmadik kijavítás iránti igény bejelentésének időpontja:.....

A harmadik kijavításra történő átvételnek az időpontja:.....

Hiba oka:.....  
.....  
.....

A harmadik alkalommal történő kijavítás módja:.....  
.....

A termék fogyasztó részére történő visszaadásának időpontja:.....

### 4. KICSERÉLÉS IRÁNTI IGÉNY TELJESÍTÉSE VAGY A VÉTELÁR VISSZATÉRÍTÉSE<sup>8</sup>

a) A termék kicserélése megtörtént:.....

b) A termék vételárának visszatérítése megtörtént:.....

---

<sup>8</sup> A két lehetőség közül csak az egyik töltendő ki! A nem megfelelőt kérjük áthúzni!

## 5. A FOGYASZTÓ JÓTÁLLÁSBÓL EREDŐ JOGAI

### I. Általános szabályok

A jótállás a fogyasztó jogszabályból eredő jogait – így különösen, de nem kizárólagosan a kellék- és termékszavatossági, illetve kártérítési jogait – nem érinti.

A jótállási kötelezettségek teljesítése és az azzal kapcsolatos költségek a fogyasztási cikk eladóját terhelik.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetők, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása a jótállás érvényességét nem érinti.

Amennyiben a jótállási jegyet a fogyasztó részére nem adják át, a szerződés megkötését bizonyítottan kell tekinteni akkor is, ha a fogyasztó az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, nyugtát vagy számlát bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok az ellenérték megfizetését igazoló bizonylattal (pl. blokkal) érvényesíthetők.

A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásának, vagy ha az üzembe helyezést a vállalkozás vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezésnek a napjával kezdődik, ennek dátumát a jótállási jegyen rögzítették.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a felek között létrejött szerződés teljesítésétől, vagyis a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadásától vagy az üzembe helyezésének napjával kezdődik és a termék árától függően 2, vagy 3 évig tart.

A fogyasztó a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a vállalkozással közölni. Fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés esetén a hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt hibát késedelem nélkül közölniük kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó a felelős.

A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállás időtartama meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használhatta.

Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett bármelyik békéltető testületnél eljárást kezdeményezhet.

### II. Jótállási jogok

A jótállás keretében belül a jótállási igénye alapján a fogyasztó választása szerint:

- kijavítást vagy kicserélést igényelhet**, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a vállalkozásnak - másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatás hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállás teljesítésével a fogyasztónak okozott érdeksérelemet;
- az ellenszolgáltatás (termék ára) arányos **leszállítását igényelheti**, a hibát a vállalkozás költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy
- a szerződéstől **elállhat**, ha a vállalkozás a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, e kötelezettségének nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt. Ilyenkor a termék vételára visszajár a fogyasztónak.

Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

A vállalkozás a fogyasztó nála bejelentett jótállási igényéről jegyzőkönyvet köteles felvenni a fogyasztó és vállalkozás közötti szerződés keretében eladott dolgokra vonatkozó szavatossági és jótállási igények intézésének eljárásai szabályairól szóló 19/2014. (IV. 29.) NGM rendelet szerint.

## **Kijavítás, kicserélés szabályai**

A kijavítást vagy kicserélést - a dolog tulajdonságaira és a jogosult által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve kell elvégezni.

A fogyasztó a választott jogáról másakra térhet át. Az áttéréssel okozott költséget köteles a vállalkozásnak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre a vállalkozás adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

A fogyasztó a kijavítás iránti igényét választása szerint a vállalkozás székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a vállalkozás által a jótállási jegyen feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.

A kijavítás során a termékbe kizárólag új alkatrész építhető be.

### **Javítási és csere határidők**

**a) A vállalkozásnak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.**

**Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor a vállalkozás legkésőbb a 15. napon a fogyasztót tájékoztatni köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról.** A tájékoztatás a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik.

**Ha a fent megjelölt jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozás részéről megállapítást nyer, hogy a fogyasztási cikk nem javítható, a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni.** Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton, nyugtán, számlán<sup>9</sup> feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

Ha a fogyasztási cikk kijavítására a kijavítási igény vállalkozás részére való közlésétől számított harmincadik napig nem kerül sor, - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában - a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket a harmincnapos határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül kicserélni. Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton, nyugtán, számlán<sup>10</sup> feltüntetett vételárat a harmincnapos kijavítási határidő eredménytelen elteltét követő nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

**b) Ha a jótállási jegyen rögzített jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik - a fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában -, valamint ha a fogyasztó a vonatkozó jogszabályok alapján nem igényli a vételár arányos leszállítását, és a fogyasztó nem kívánja a fogyasztási cikket a vállalkozás költségére kijavítani vagy mással kijavíttatni, a vállalkozás köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni.** Ha a fogyasztási cikk kicserélésére nincs lehetőség, a vállalkozás köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló bizonylaton, nyugtán, számlán<sup>11</sup> feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

**c) Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a vállalkozás nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetészerű használatot akadályozza.**

<sup>9</sup> Kizárólag az általános forgalmi adóról szóló törvény alapján kibocsátott számla vagy nyugta fogadható el, amely követelmény a jótállási jegy által megkövetelt számlák, nyugták, bizonylatok mindegyike esetén alkalmazandó.

<sup>10</sup> Id. előző lábjegyzet

<sup>11</sup> Id. előző lábjegyzet

## Javítás helyszíne

A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható fogyasztási cikket - a járművek kivételével - az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a kijavítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításáról a vállalkozás, vagy - a javítószolgáltatnál közvetlenül érvényesített javítás iránti igény esetén - a javítószolgálat gondoskodik.

### III. Kivételek:

A jótállási felelősségvállalás - különösen, de nem kizárólag – az alábbi esetkörökre nem terjed ki:

- szakszerűtlen üzembe helyezés, ha az üzembe helyezést nem a vállalkozás vagy annak megbízottja végezte el, továbbá ha a szakszerűtlen üzembe helyezés nem a használati-kezelési útmutató hibájára vagy hiányára vezethető vissza,
- nem rendeltetésszerű használat,
- karbantartási kötelezettség elmulasztása,
- helytelen tárolás, kezelés, rongálás,
- amennyiben a hibát elemi kár, természeti csapás okozta.

### IV. A garancia meghosszabbításhoz szükséges felülvizsgálati kötelezettség<sup>12</sup>

A fogyasztó a garancia meghosszabbításhoz szükséges felülvizsgálati kötelezettségének legkésőbbi időpontja<sup>13</sup>:.....

A garancia meghosszabbításhoz szükséges felülvizsgálati kötelezettség felmerülő költségei a fogyasztót terhelik!

**A KERESKEDŐ A TERMÉK ÉRTÉKESÍTÉSEKOR KÖTELES A JÓTÁLLÁSI JEGYEN ÉS A TERMÉKEN LEVŐ TÍPUS ÉS GYÁRTI SZÁMOT EGYEZTETNI, A JÓTÁLLÁSI JEGYET A VÁSÁRLÁS / ÜZEMBE HELYEZÉS DÁTUMÁNAK FELTÜNTETÉSÉVEL HITELESÍTENI (ALÁÍRÁS, BÉLYEGZŐ) ÉS AZT A VÁSÁRLÓNAK ÁTADNI. AZ IDŐSZAKOS FELÜLVIZSGÁLATOT, ILLETVE A JAVÍTÁST VÉGZŐ FORGALMAZÓ / KERESKEDŐ / SZERVIZ KÖTELES AZ IDŐSZAKOS ELLENŐRZÉSRE VONATKOZÓ BEJEGYZÉSEK, ILLETVE A JÓTÁLLÁSI JEGYNEK VONATKOZÓ ROVATAIT HIÁNYTALANUL ÉS PONTOSAN KITÖLTENI!**

**A 151/2003. (IX.22.) kormányrendelet alapján jótállásköteles termékek felsorolása az alábbi címen érhető el, amelyet a QR-kód leolvasásával meg is nyithat okostelefonján:**

<https://www.fogyasztovedelem.kormany.hu/#/jotallaskotelesstermek>



<sup>12</sup> Nem kötelező

<sup>13</sup> A garancia meghosszabbításhoz szükséges felülvizsgálat elmulasztásával a „jótállás időtartama” részben feltüntetett 2, illetve 1 évvel történő garancia meghosszabbodás lehetősége automatikusan megszűnik.



# Záručný list

Tieto Záručné podmienky (ďalej len „ZP“) platia len pre produkty značky GARLAND a Riwall PRO dodaných zákazníkom v Slovenskej republike prostredníctvom distribučného reťazca spoločnosti GARLAND distributor, s.r.o., Hradecká 1136, 506 01 Jičín, IČ: 60108461, DIČ: CZ60108461, spoločnosť registrovaná v OR v KS v Hradci Králové 17. 11. 1993, oddiel C, vložka 5276 (ďalej tiež len „Produkty“ a Spoločnosť“) určené pre konečných spotrebiteľov na použitie v domácnosti (ďalej uvádzané ako „konečný spotrebiteľ“) podliehajúce podmienkam uvedeným v týchto ZP.

- Uplatňovanie zodpovednosti za vady produktov vyrábaných výrobcom môžu byť uplatňované iba konečnými spotrebiteľmi (ďalej uvádzané ako: „koneční spotrebiteľia“), ktorí si produkt zakúpili v distribučnom reťazci spoločnosti, resp. u iných predávajúcich v Slovenskej republike.
- Tieto záručné podmienky výrobcu neobmedzujú zákonné nároky, ktoré pre uplatňovanie zodpovednosti za vady predávaných produktov pre konečných spotrebiteľov vyplývajú podľa §§ 619 - 627 Občianskeho zákonníka a ktoré sú uplatniteľné voči predávajúcemu výrobcu. Predávajúci poskytuje spotrebiteľovi záručnú dobu za akost produktov spôsobom, v rozsahu, so záručnou dobou, s obsahom a za podmienok, vyplývajúcich pre záručnú dobu v zmysle § 620 ods. 1 občianskeho zákonníka a týchto ZP.
- Výrobca poskytuje na produkty značky GARLAND a Riwall PRO záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia produktov. Ak je na predávanej veci, jej obale alebo návode k nej pripojenom vyznačená lehota na použitie, záručná doba sa neskončí pred uplynutím lehoty na použitie.
- U výrobkov značky Riwall PRO, Scheppach, Elpumps je možné predĺžiť záručnú dobu o ďalších 24 mesiacov, za splnenia podmienky, ktorou je vykonanie servisných prehliadok výrobku v rozsahu: prvá servisná prehliadka do 12 mesiacov od kúpy výrobku, druhá servisná prehliadka, najneskôr do 24 mesiacov od kúpy výrobku. Práva spotrebiteľa na uplatnenie zodpovednosti za vady výrobku v zákonom stanovenej záručnej dobe týmto nie sú dotknuté. Predávajúci výrobok značky Riwall PRO, Scheppach, Elpumps si môže účtovať náklady na vykonanie servisných prehliadok, len za účelom predĺženia záručnej doby o ďalších 24 mesiacov.
- Na uvedené výrobky sa spotrebiteľom poskytujú záručná doba, ako je uvedené v tomto záručnom liste, za podmienok dodržania spôsobu uvedenia do prevádzky, používania a skladovania výrobku v súlade s platnými podmienkami a normami, ako aj návodom na obsluhu výrobku. Záručná doba začína plynúť dňom predaja výrobku konečnému spotrebiteľovi
- Záručná doba pre nový výrobok, ktorý je zakúpený fyzickou alebo právnickou osobou na účely podnikania alebo inej podnikateľskej činnosti, alebo na výkon povolenia, je 12 mesiacov.
- Záručná doba na použitý výrobok je 12 mesiacov.
- Práva zo zodpovednosti za vady (reklamácie) si spotrebiteľ uplatňuje priamo u predávajúceho, alebo v jednom z nižšie uvedených servisných stredísk.
- Zákazník si uplatňuje reklamáciu v záručnej dobe, bez zbytočného odkladu po zistení vady, aby nedochádzalo k jej zhoršovaniu. Zákazník pri reklamácií preukazuje oprávnenie na uplatnenie práv zo zodpovednosti za vady predložením čistého a kompletného výrobku s výrobným štítkom, zariadeného pohonnej hmoty, vrátane príslušenstva, originálu dokladu o kúpe, alebo vyplneného a potvrdeného originálu záručného listu/ v prípade, že bol vydaný/. Zákazník pri vybavovaní reklamácie vyvíja potrebnú súčinnosť pri overení existencie reklamovanej závady, ako aj pri vybavovaní reklamácie.
- Predávajúci, resp. autorizované servisné stredisko zabezpečí vybavenie spotrebiteľskej reklamácie zákonom stanoveným spôsobom, v zákonom stanovenej lehote. Zákonom stanovená lehota na vybavenie reklamácie začína plynúť dňom nasledujúcim po prijatí reklamácie u predávajúceho, resp. v autorizovanom servisnom stredisku.
- Doba od uplatnenia práva zo zodpovednosti za vady produktu až do doby, keď kupujúci po ukončení reklamačného konania bol povinný vec prevziať, sa do záručnej doby nepočíta.
- Predávajúci zodpovedá za vady, ktoré má predaná vec pri prevzatí kupujúcim.
- Záruka sa nevzťahuje na vady spôsobené neodborným a nevhodným používaním produktu, používaním produktu v rozpore s návodom na obsluhu, používaním produktu na iný účel, než na aký je určený, nesprávnym alebo nedbanlivým zaobchádzaním s produktom, vinou obsluhy výrobku, chybnou montážou alebo chybným uvedením do prevádzky zo strany zákazníka, neodbornými zmenami alebo opravami produktu vykonanými tretími osobami, iným neodborným zásahom do produktu, mechanickým poškodením produktu, nesprávnou údržbou, zanedbaním údržby produktu, použitím neoriginálnych náhradných dielov a príslušenstva, použitím nevhodného paliva, zrejýmym preťažením produktu v dôsledku prekročenia hornej hranice výkonu, bežným mechanickým opotrebovaním dielov spôsobeným prevádzkou produktu, ako aj na poškodenie produktu v dôsledku jeho znečistenia, nehodou alebo živelnou pohromou, nevhodným, resp. nesprávnym skladovaním. Záruka sa ďalej nevzťahuje na vady produktu, ktoré znižujú hodnotu produktu alebo obmedzujú jeho použiteľnosť len v nepatrnom rozsahu.
- V prípade použitého produktu sa záruka nevzťahuje na vadu, na ktorú bola poskytnutá zľava.
- Za bežné opotrebovanie dielov spôsobených prevádzkou produktu sa považuje najmä opotrebovanie: dielov, ktoré režu, drvia, rozdeľujú, pohybujú alebo vedú látky a materiály (napr. nože akéhokoľvek druhu, sekáče, britvy, ostria, pilové listy, kovadliny, nákovky, nožové kotúče, vyzinače, rezné lanká, zhrňacie listy a dopravné závitovky pre snežné frézy, vyhadzovacie kanály a pod.), prvkov prenášajúcich silu (napr. klinové, ozubené remene, iné remene, reťazce, bowdenové lanká a pod.), trečích plôch brzdy a spojok, ložísk, elektrických dielcov (napr. spínače a relé, žiarovky, signalizačné svetlá, kontrolky, kabeľáž a pod.), kolies, (napr. pneumatiky, kolesá s pásovým dopravníkom, podporné kladky a pod.), náterov, motorov (najmä všetky pohyblivé diely, všetky diely vystavené pôsobeniu výfukových plynov, štartovacie zariadenie, elektrické a elektronické dielce, vzduchové filtre, zapalovacie sviečky a koncovky zapalovacieho kábla a pod.), zdrojov energie (akumulátory, batérie), ako aj ostatných dielov, ku ktorých opotrebovaniu bežne dochádza pri prevádzke produktu (najmä skrutkové spoje, metľové štetiny, umývacie stierky, gumové čeluste, drevené časti násad a pod.).
- Práva zo záruky nemožno uplatniť v prípadoch, keď sa údaje v predložených dokladoch líšia od údajov uvedených na produkte, ako aj v prípadoch, keď sa reklamovaný produkt neshoduje s produktom uvedeným v predložených dokladoch.
- Práva zo zodpovednosti za vady vecí, pre ktoré platí záručná doba, zaniknú, ak sa neuplatnili v záručnej dobe.
- Pri uplatňovaní zodpovednosti za vady predávaných produktov sa postupuje podľa § 619 - 627 Občianskeho zákonníka a § 18 a § 18a zákona č.250/2007 Z.z. o ochrane spotrebiteľa v znení neskor. Predpisov

Poučenie

podľa § 19 zákona č.18/2017 Z.z.

Dotknutá osoba/spotrebiteľ/:

Meno a priezvisko:

Adresa: Telefónne číslo

email:

(ďalej len dotknutá osoba)

Prevádzkovateľ:

Obchodné meno a právna forma:

Sídlo:

IČO:

Kontaktné údaje:

(tel. číslo/email/fax) :

Spracovanie osobných údajov na účely uskutočnenia objednávky

1. Účel spracúvania osobných údajov: vystavenie daňového dokladu, kontaktovanie zákazníka ohľadom objednávky, plnenie zmluvy, vybavovanie uplatňovania zodpovednosti za vady predaných výrobkov – vyplývajúce z plnenia zmluvy.
2. Právny základ spracúvania osobných údajov: a) Spracúvanie osobných údajov (meno, priezvisko, titul, ulica a číslo, PSČ, mesto) je nevyhnutné podľa osobitného predpisu alebo medzinárodnej zmluvy, ktorou je Slovenská republika viazaná, predovšetkým podľa zákona č. 250/20074 Z. z., Občianskeho zákonníka.
3. Oprávnené záujmy prevádzkovateľa podľa § 13 ods. 1 písm. f): nevyžaduje sa
4. Identifikácia príjemcu alebo kategórie príjemcu: servisné strediska nižšie uvedené
5. Prenos osobných údajov do tretej krajiny: neaplikuje sa
6. Doba uchovávania osobných údajov: 4 roky
7. Dotknutá osoba má právo: - požadovať od prevádzkovateľa prístup k osobným údajom týkajúcim sa dotknutej osoby, o právach na opravu osobných údajov, na vymazanie osobných údajov, na obmedzenie spracúvania osobných údajov, - namietať spracúvanie osobných údajov, právo na prenosnosť osobných údajov, právo kedykoľvek svoje súhlas odvolať, právo podať návrh na začatie konania podľa § 100,
8. Poskytovanie osobných údajov je zmluvnou požiadavkou alebo požiadavkou, ktorá je potrebná na uzatvorenie zmluvy. Dotknutá osoba je povinná poskytnúť osobné údaje, v prípade neposkytnutia osobných údajov nemôže dôjsť k uzatvoreniu zmluvy.
9. Prevádzkovateľ nemá zavedené automatizované individuálne rozhodovanie vrátane profilovania podľa § 28 ods. 1 a 10. Prevádzkovateľ spracováva osobné údaje len za účelom uzatvorenia zmluvy, reklamačného konania a na iný účel prevádzkovateľa nebude osobne údaje spracovávať.

## Identifikácia tovaru:

Výrobok..... Typ .....

Výrobné č. .... Modelové č. ....

Deň predaja..... Pečiatka predajcu:



Pre elektrické a elektronické nástroje označené týmto symbolom (na výrobku, obale či v dokumentácii)plati:

S výrobkom nie je možné zaobchádzať ako s odpadom z domácnosti, a preto ho neodhadzujte do odpadkového koša či kontajnera na zmiešaný komunálny odpad. Výrobok je potrebné odložiť v príslušnom mieste spätného odberu na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením riadnej likvidácie výrobku pomôžete predísť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa mohli prejaviť v prípade likvidácie tohto výrobku nevhodným spôsobom. Podrobnejšie informácie o miestach spätného odberu tohto výrobku si vyžiadajte na vašom obecnom úrade, od firmy zaoberajúcej sa likvidáciou domového odpadu alebo v predajni, kde ste výrobok kúpili.

## Záznamy o servisnej prehliadke

Servisná prehliadka sa vykonáva iba v autorizovanom servisnom stredisku a je vykonávaná na náklady zákazníka.

Dátum servisné prehliadky	dátum budúcej servisnej prehliadky	Pečiatka servisu	Vykonané práce

## Záznamy o záručných opravách

Dátum prijatia	Dátum opravy	Pečiatka servisu	Popis závady a vykonanej práce

Zoznam autorizovaných servisných stredísk nájdete na [www.garland.sk](http://www.garland.sk).



Cub Cadet



ARNOLD

Agri+Fab

RYOBI



Riwall PRO



TurfMaster

