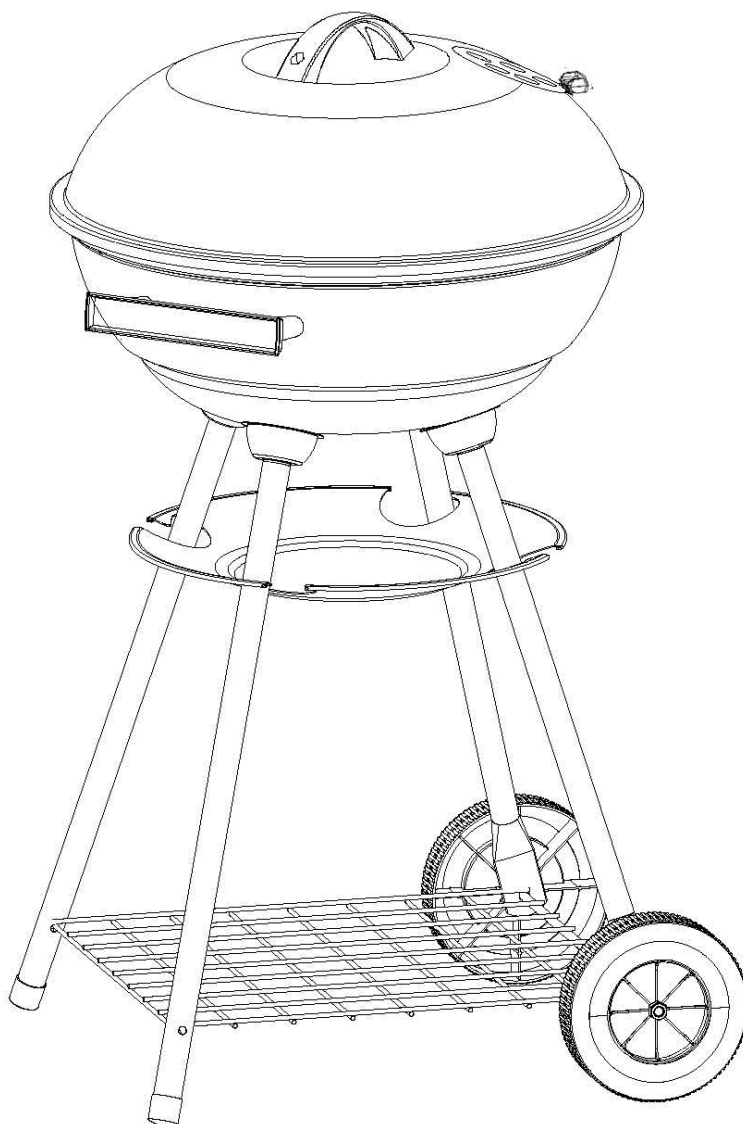


Model: **PANDA**

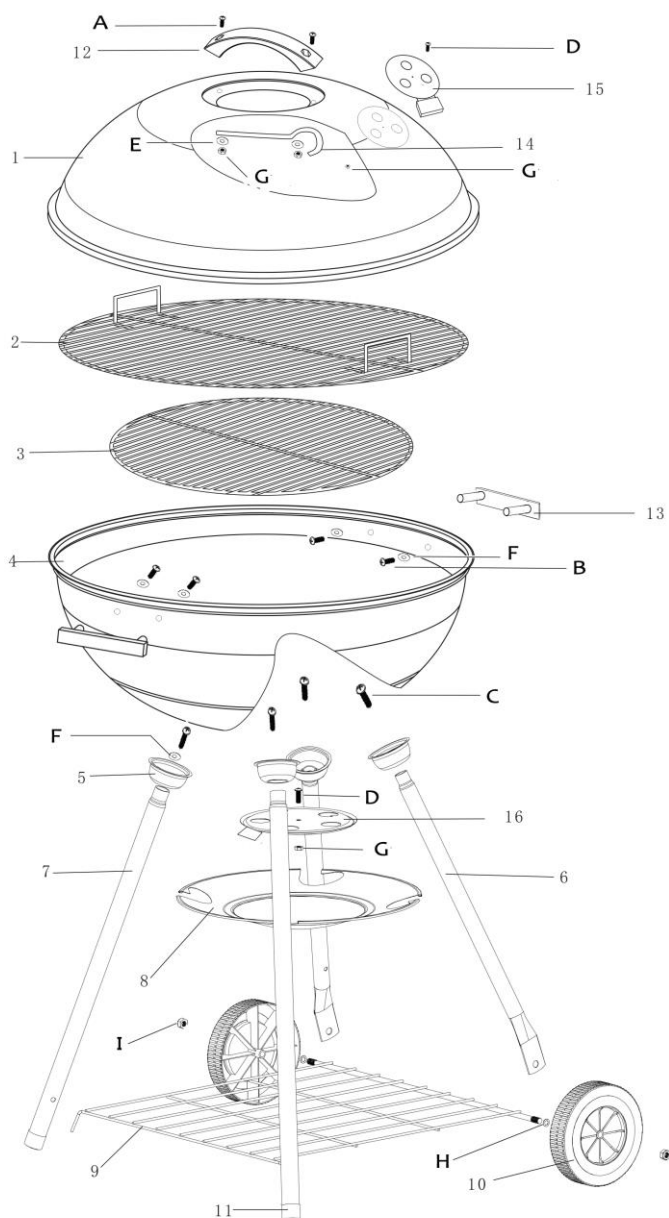


17" Kettle BBQ
SKU 118890820

Před použitím si přečtěte pokyny a uchovejte pro budoucí potřebu.

NEPOUŽÍVEJTE UVNITŘ BUDOV!

Části



Seznam součástek

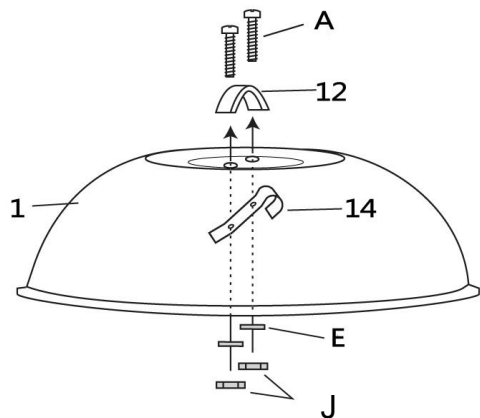
Část	Popis	Počet
1	Víko	1
2	Pečící rošt	1
3	Rošt pro dřevěné uhlí	1
4	Ohniště	1
5	Krytky nohou	4
6	Noha kola	2
7	Dlouhá noha	2
8	Popelník	1
9	Police	1
10	Kolo	2
11	Zakončení nohy	2
12	Držadlo víka	1
13	Držadlo	2
14	Háček víka	1
15	Víko ventilačního otvoru (malé)	1
16	Ventilační otvory ohniště	1

Část	Popis	Velikost	Počet
A	Šroub	M4 x 20	2
B	Šroub	M6 x 16	4
C	Šroub	M6 x 30	4
D	Šroub	M5 x 10	2
E	Podložka	Φ4	2
F	Podložka	Φ6	8
G	Matice	M5	2
H	Plastová podložka	M8	2
I	Matice kola	M8	2
J	Matice	M4	2

Před složením se ujistěte se, že jsou součástky kompletní.

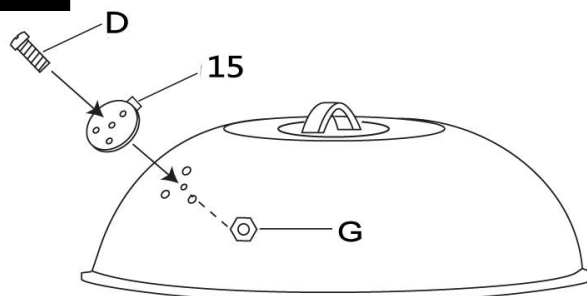
Složení grilu

1



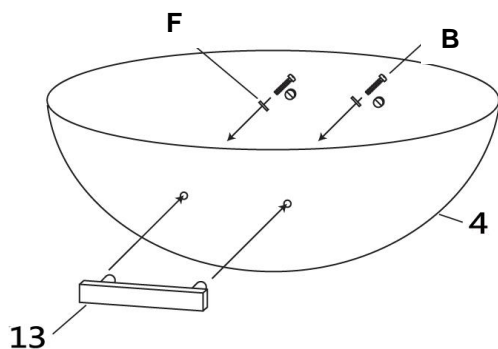
- Odstraňte podložku a matici ze šroubů na držadle víka.
- Umístěte držadlo na vnější stranu víka a do srovnaných otvorů víka a držadla vložte vyznačené šrouby.
- Zevnitř víka na tyto šrouby umístěte háček a zajistěte vyznačenými podložkami a maticemi.

2



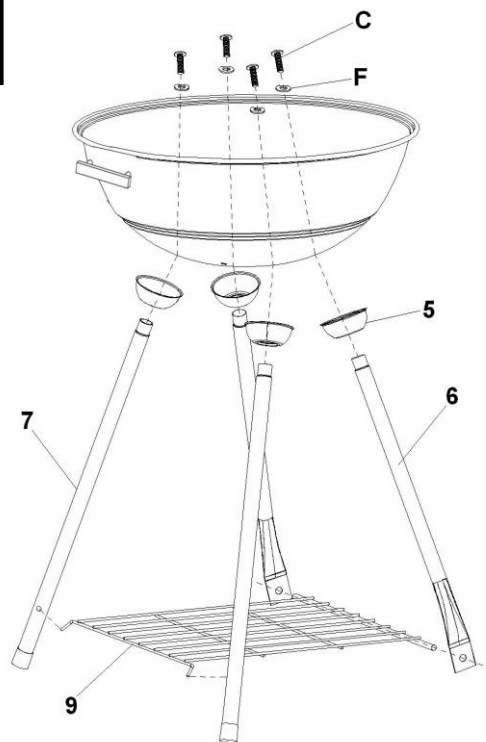
- Odstraňte šroub a matici z ventilačního otvoru.
- Srovnejte otvory ventilačního otvoru a víka, vložte vyznačený šroub malým středovým otvorem a zajistěte zevnitř víka maticí.

3

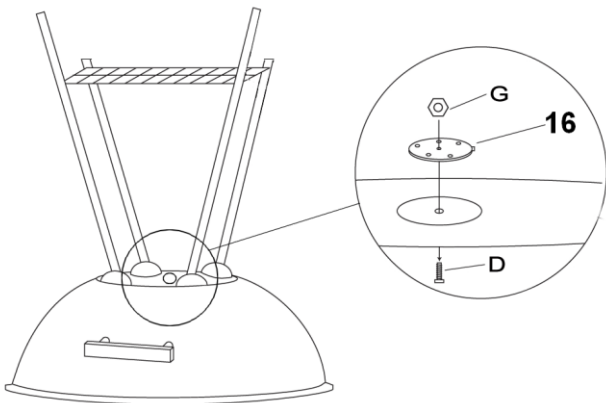


- Odstraňte šroub a podložku z držadla ohniště.
- Srovnejte otvory držadla a ohniště.
- Na vyznačené šrouby umístěte podložky a zasuňte šrouby skrz stěnu ohniště a upevněte k držadlu.
- Opakujte pro druhé držadlo.

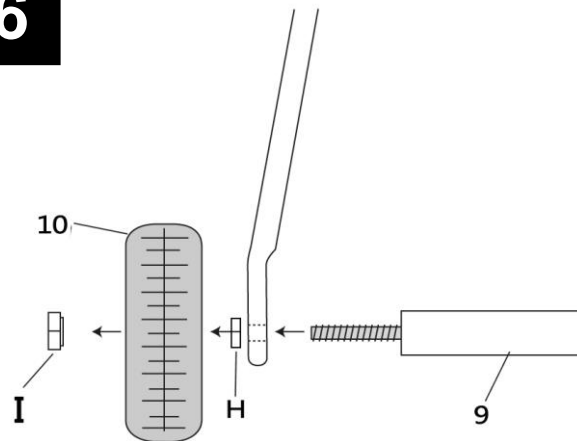
4



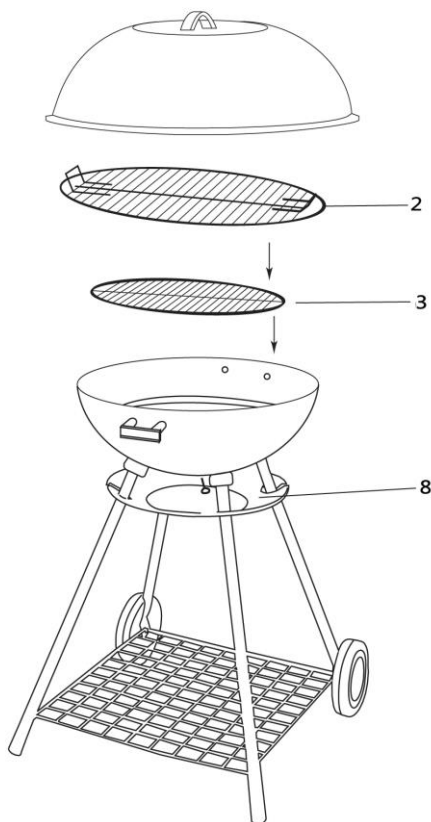
- Odstraňte šroub a podložku z nohou grilu.
- Vezměte **douhé** nohy grilu a do otvorů v jejich dolních polovinách zasuňte ohnuté konce police. Ujistěte se, že ohnuté konce police směřují dolů.
- Umístěte krytky nohou na jejich horní konce a srovnejte otvory nohou a základny ohniště.
- Zkontrolujte, že se základna ohniště nachází mezi dvěma nohami a každou nohu **volně upevněte** k ohništi pomocí podložek a šroubů.
- Umístěte nohy kol na závitové konce police a jako v předchozím případě připevněte krytky nohou a upevněte k ohništi.
- **Důkladně utáhněte všechny šrouby.**

5

- Odstraňte šroub a matici z ventilačního otvoru.
- Srovnejte otvory ventilačního otvoru s otvory vespodu ohniště, vložte vyznačený šroub do malého středového otvoru a upevněte na vnější straně ohniště pomocí matice.

6

- Umístěte distanční vložku na závitové konce police.
- Umístěte kola a upevněte každé kolo pomocí vyznačených matic.

7

- Umístěte popelník na polici a následně posuňte popelník směrem nahoru, dokud nohy nezapadnou do drážek a otočte popelníkem ve směru hodinových ručiček pro upevnění.
- Umístěte rošt pro dřevěné uhlí a pečicí rošt na do ohniště ve vyznačeném pořadí.
- Víko je možné zavěsit na držadlo nebo okraj ohniště, čímž funguje jako ochrana před větrem.

8

- Gril je nyní připraven k použití.

Bezpečnost grilování

- **POZOR!** Tento gril bude velmi horký, během používání s ním nehýbejte.
- **VAROVÁNÍ!** Chraňte před dětmi a zvířaty.
- **Nepoužívejte uvnitř!**
- **VAROVÁNÍ!** NEBEZPEČÍ OTRAVY OXIDEM UHELNATÝM. Spalování dřevěného uhlí uvnitř vás může zabít. Vzniká oxid uhelnatý, který nemá žádný zápach. NIKDY nespalujte dřevěné uhlí doma, ve vozidlech nebo stanech.
- Vždy umístěte gril na pevný povrch chráněný před porывy větru a v dostatečné vzdálenosti od čehokoliv hořlavého jako zahradní přístřešky, garáže, ploty, křoviny atp.
- Nikdy nenechávejte hořící gril bez dozoru.

Zapalování grilu

- **UPOZORNĚNÍ! Pro zapalování nepoužívejte tvrdý alkohol nebo benzín! Používejte pouze podpalovače splňující normu EN 1860-3!**
- Odstraňte pečící rošt a na rošt na dřevěné uhlí umístěte malé množství dřevěného uhlí a zapalte podle instrukcí na obalu dřevěného uhlí.
- Pro zajištění dostatečného hoření zavřete víko a otevřete ventilační otvory. Otevřením ventilačních otvorů zvýšíte proudění vzduchu a hoření dřevěného uhlí. Při manipulaci s ventilačními otvory noste kuchyňské chňapky.
- Jakmile se dřevěné uhlí rozzhaví, přidejte více pro následné grilování. Maximální množství uhlí je 1,5 kg.
- Vložte zpět pečící rošt a počkejte asi 20-30 minut před tím, než začnete s grilováním. Začínajte s pečením před tím, než je uhlí potaženo vrstvou popela.

Upozornění!

- Při prvním použití grilu ponechte rozzhavené uhlí minimálně 30 minut před tím, než začnete s pečením.
- Přístupné části budou horké - při dotýkání se grilu nebo manipulaci s ventilačními otvory noste kuchyňské chňapky.
- Hašení vodou může gril poškodit.

Odstranění popela

- Před vyprázdněním nechte popel zcela vychladnout.
- Odstraňte popelník, pečící rošt a rošt na dřevěné uhlí před obrácením grilu a vysypáním popela do vhodné nádoby.

Péče a údržba

- Po každém použití odstraňte popel z grilu.
- Ohniště, pečící rošt, rošt na dřevěné uhlí a popelník je možné čistit čistícím přípravkem určeným pro grily. Nepoužívejte drátěnku nebo drátěné kartáče, může dojít k poškrábání povrchu.
- Nepoužívaný gril skladujte na suchém místě nebo pod nepromokavým obalem.

Bezpečnost potravin

- **Před opékáním důkladně rozmrazte zmražené maso a drůbež. Syrové maso oddělte od opékaných potravin.**
- **Po každém nakládání se syrovým masem a drůbeží si umyjte ruce stejně jako před nakládáním s potravinami určenými k bezprostřední konzumaci.**
- **Otřete a dezinfikujte povrchy, které přišly do kontaktu se syrovým masem nebo drůbeží.**
- **Před grilováním syrového masa nebo drůbeže se ujistěte, že je gril dostatečně rozzhavený. Největší a nejtlustší kusy umístěte nejdál od největšího žáru pro zajištění důkladného propečení bez spálení a pravidelně otáčejte.**
- **Při manipulaci se syrovým masem/drůbeží používejte zvláštní kleště než na ostatní potraviny. Případně je vždy důkladně omyjte.**
- **Hotové maso, především drůbež, poznáme tak, že při propíchnutí masa vidličkou nebo grilovací jehlou vytéká šťáva. Ujistěte se, že je produkt důkladně propečen.**