

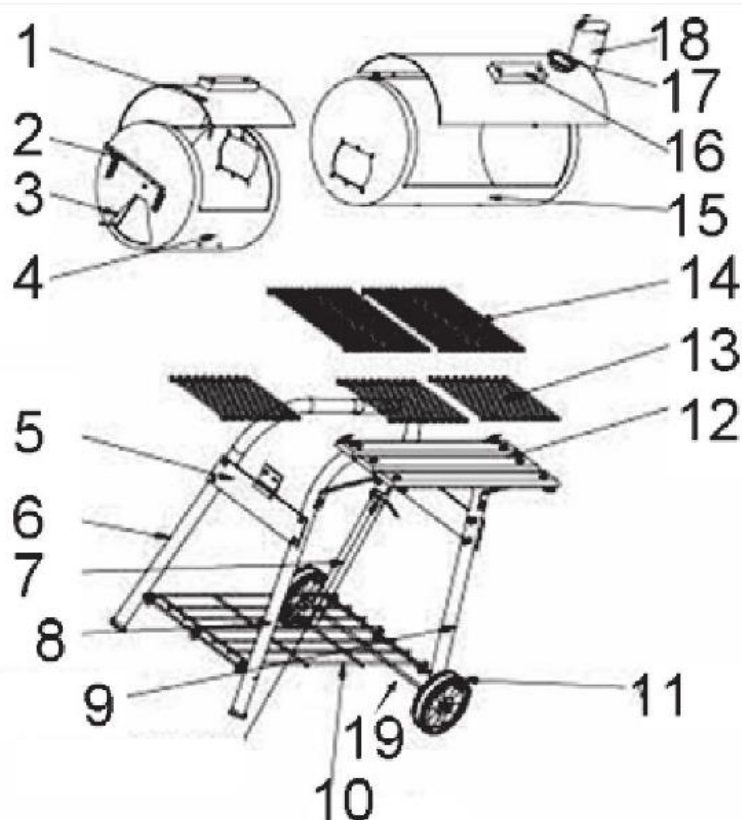
Model: **LOCO**



Před použitím si pokyny přečtěte a uchovejte pro budoucí potřebu.

NEPOUŽÍVEJTE UVNITŘ BUDOV!

Části



Seznam částí

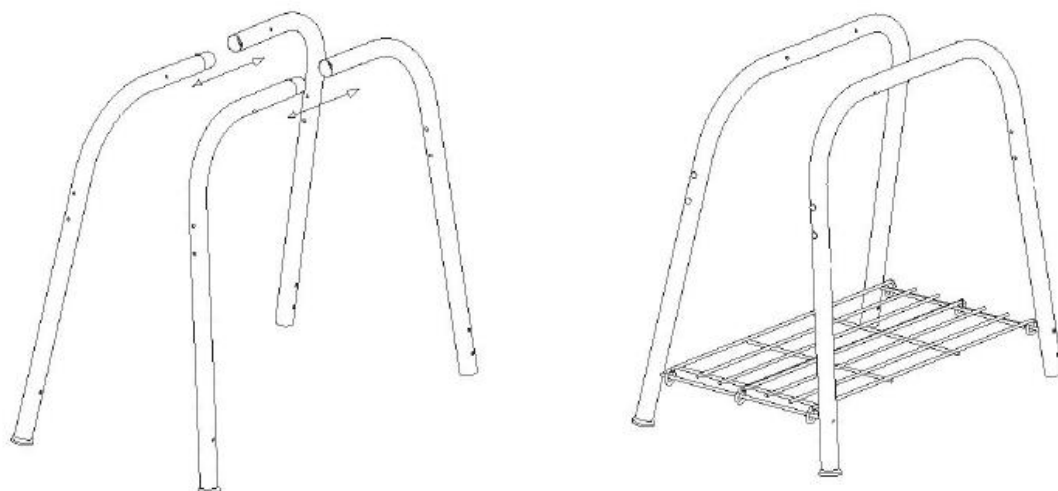
Část	Popis	Počet
1	Kryt	1
2	Držadlo	1
3	Regulace grilu	1
4	Ohniště	1
5	Držák police	1
6	Levá zadní noha	1
7	Pravá zadní noha	1
8	Pravá přední noha	1
9	Levá přední noha	1
10	Drátěný koš	1
11	Kolo	2
12	Dřevěná police	1
13	Rošt na dřevěné uhlí	2
14	Pečící rošt	2
15	Tělo grilu	1
16	Dřevěná držadla	1
17	Teploměr	1
18	Komín	1
19	Uchycení kola	1

Část	Popis	Velikost	Počet
A	Šroub	M6 x 40	12
B	Matice	M6	33
C	Převlečná matice	M8	2
D	Šroub	M6 x 10	15
E	Šroub	M3 x 6	4
F	Šroub	M5 x 80	4
G	Šroub	M5 x 20	6
H	Matice	M5	11
I	Matice	M6 x 15	2
J	Objímka	Φ6 x 62	4
K	Šroub	M6 x 45	2
L	Matice	M6	1
M	Distanční vložka	M6	10
N	Podložka	M8	2

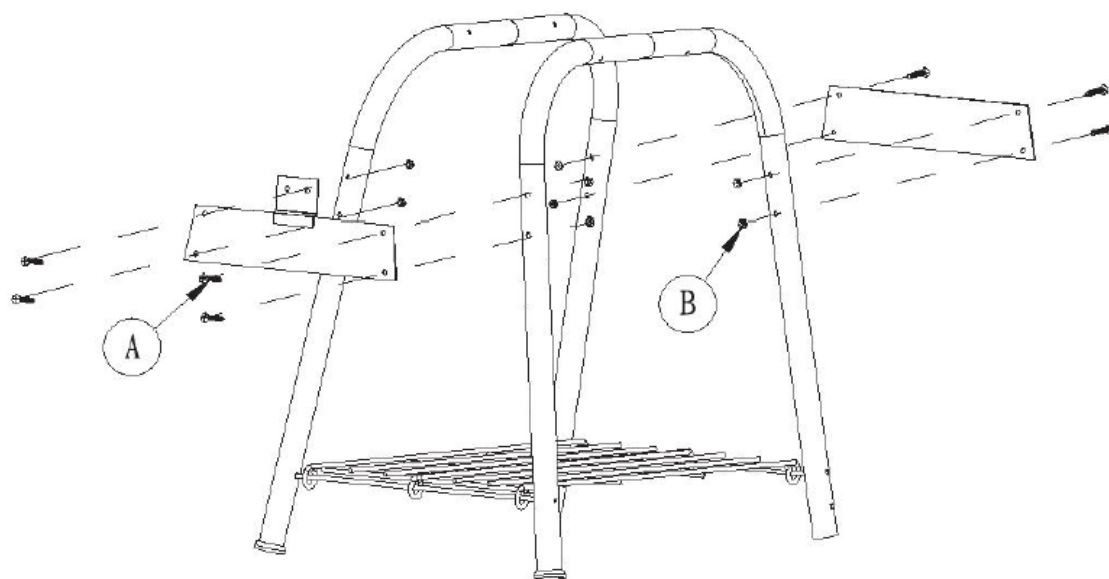
Před složením se ujistěte se, že jsou součástky kompletní.

Složení grilu

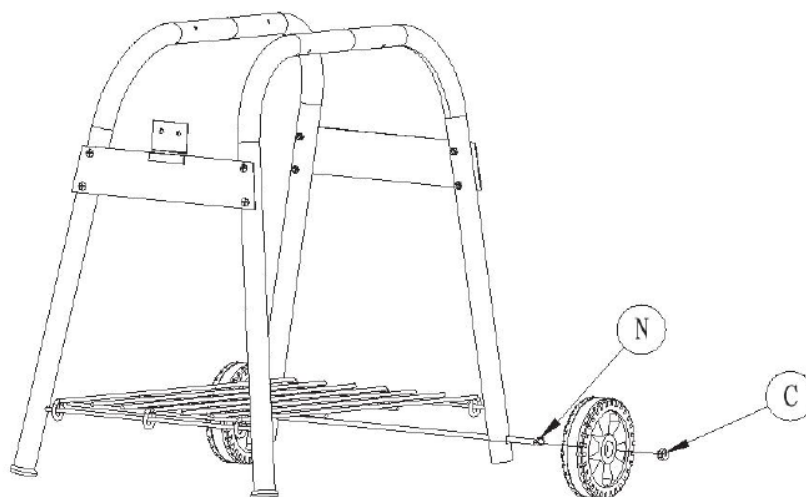
1



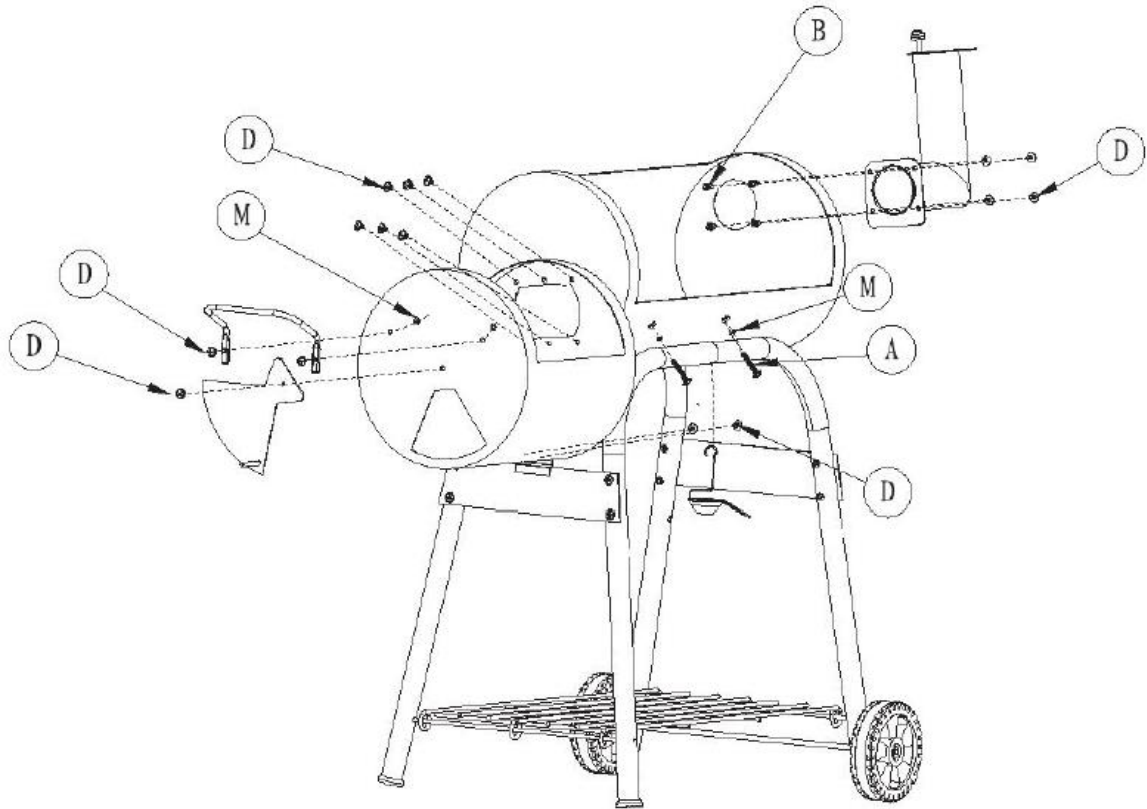
2



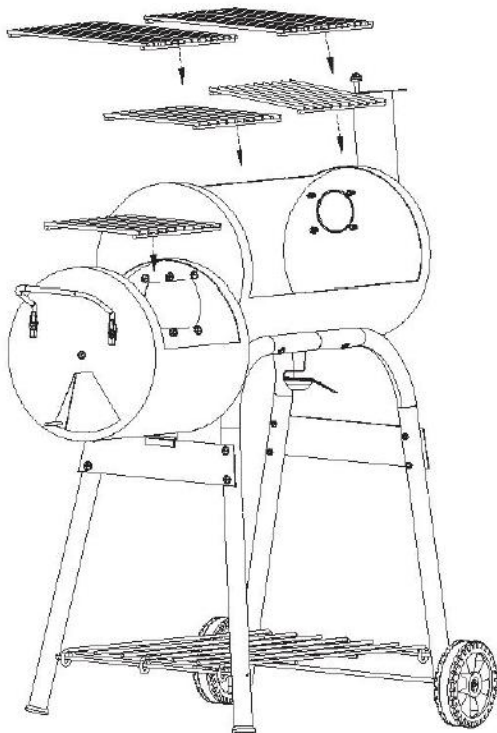
3



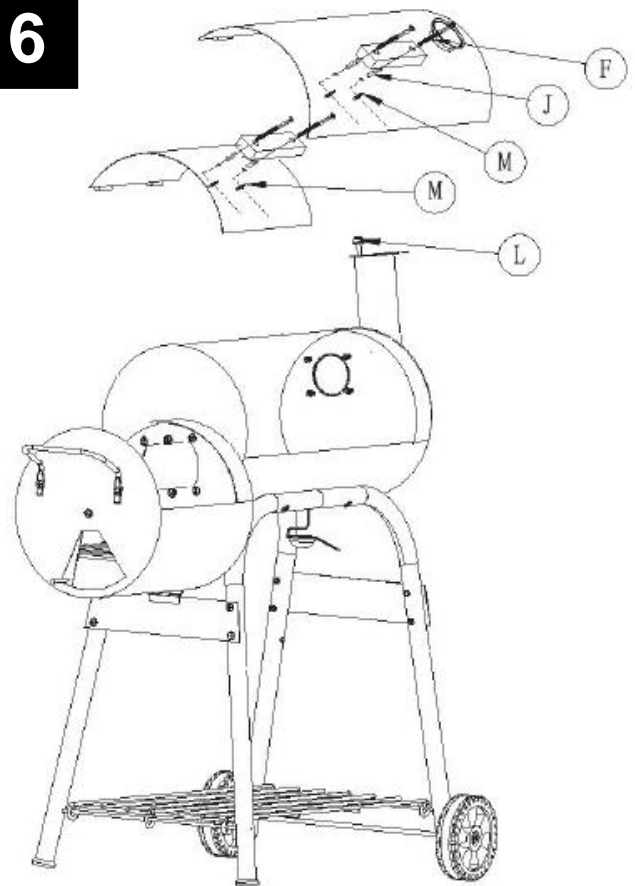
4



5



6



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 rozpálí, přidejte více uhlí 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 opékáním. Nezačínejte s grilováním před tím, než je uhlí potaženo vrstvou popela.

Upozornění!

- Při prvním použití grilu ponechte rozžhavené uhlí minimálně 30 minut před tím, než začnete s grilováním.
- 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 rozžhavený. 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.