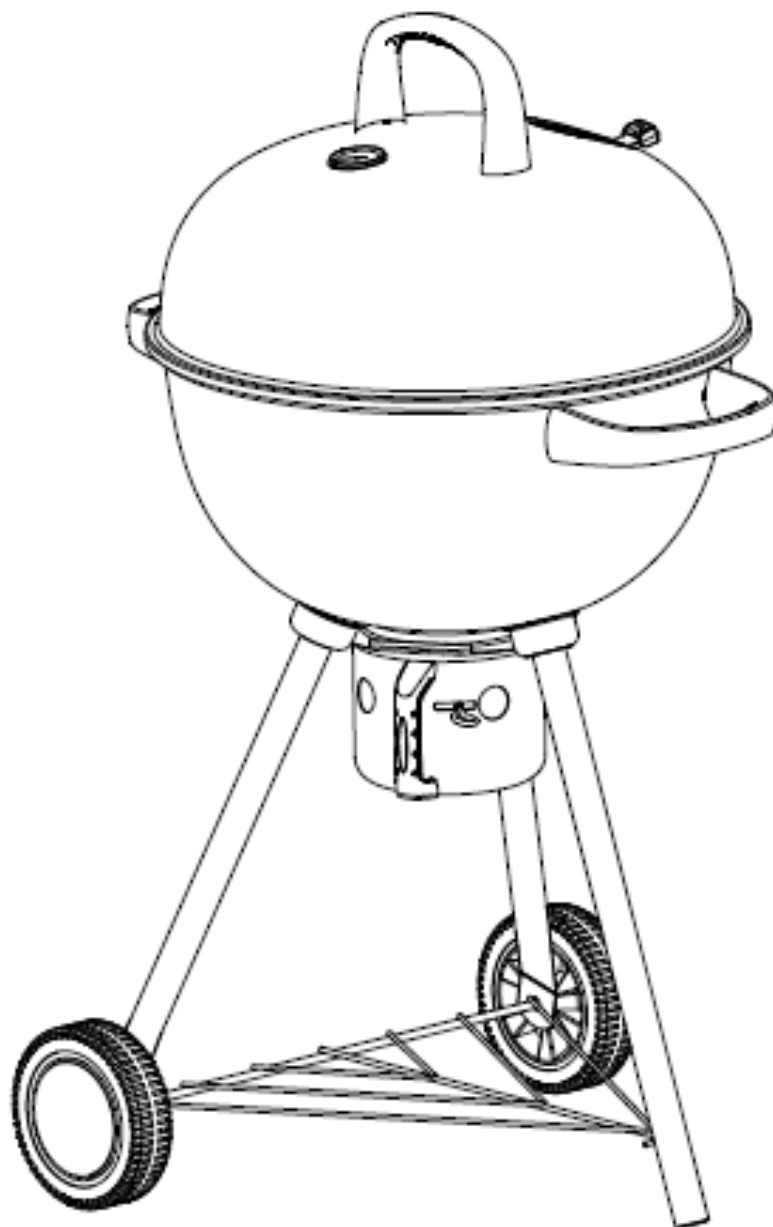


Model: **GRIZZLY**

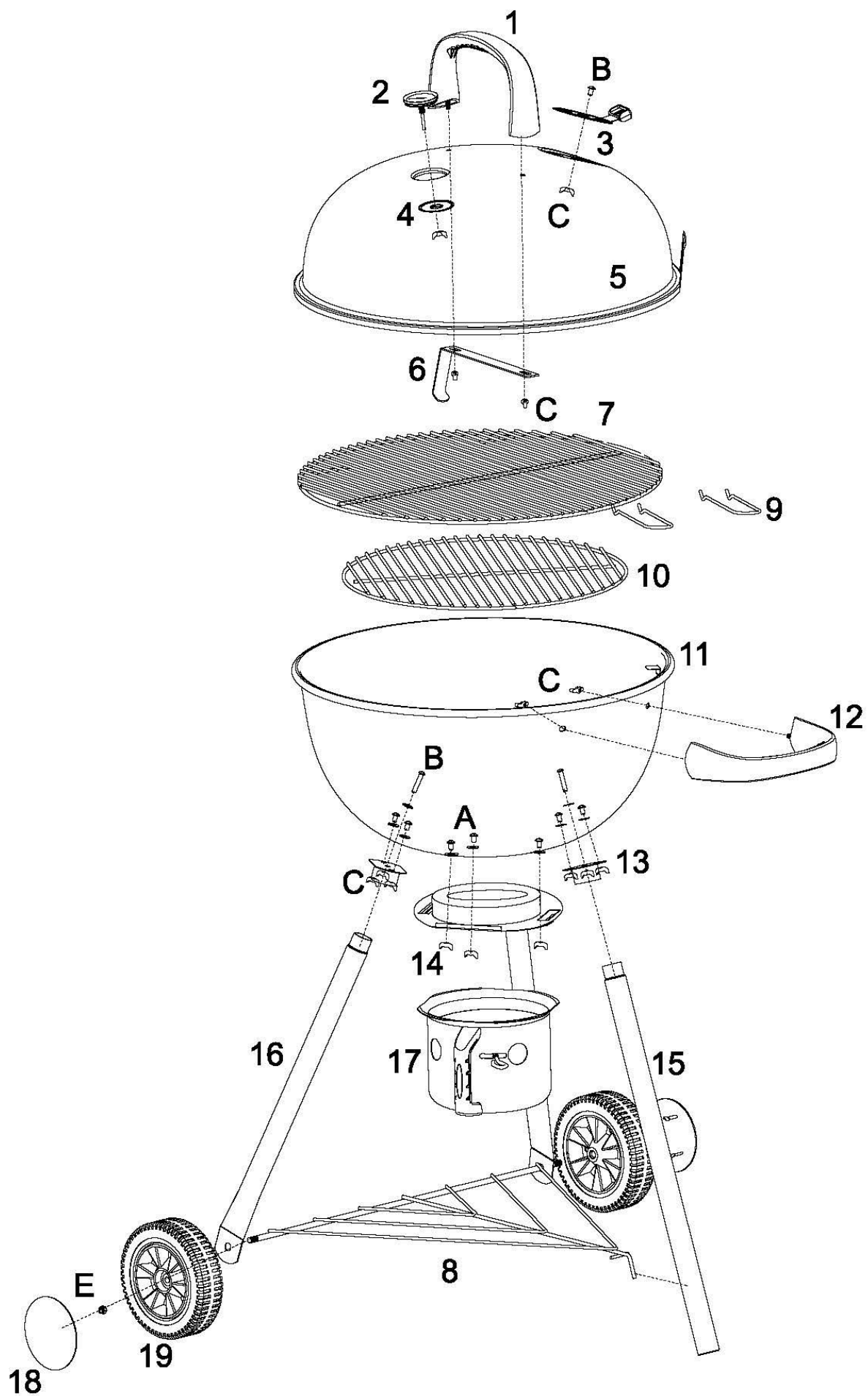


**22.5" Kettle BBQ**

**Před použitím si přečtěte pokyny a uchovejte pro budoucí potřebu.**

**NEPOUŽÍVEJTE UVNITŘ BUDOV!**

Části



### Seznam částí

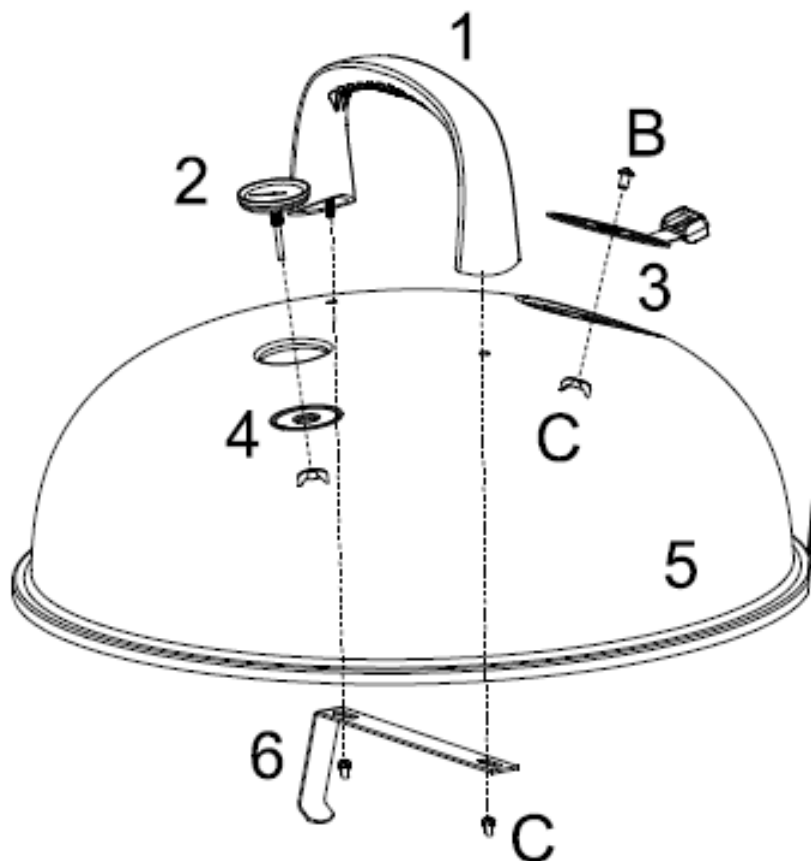
Část	Popis	Počet
1	Držadlo víka	1
2	Teploměr	1
3	Ventilační otvory	1
4	Základna teploměru	1
5	Víko	1
6	Háček víka	1
7	Pečící rošt	1
8	Spodní nosič	1
9	Držadlo pečícího roštu	2
10	Rošt na dřevěné uhlí	1
11	Ohniště	1
12	Držadlo ohniště	1
13	Krytka nohy	3
14	Základna popelníku	1
15	Dlouhá noha	1
16	Krátká noha	2
17	Popelník	1
18	Kryt kola	2
19	Kolo	2

Část	Popis	Velikost	Počet
A	Šroub	M5 x 10	3
B	Šroub	M6 x 10	10
C	Matice + Podložka	M6	14
D	Matice + Podložka	M5	3
E	Matice kola	M8	2

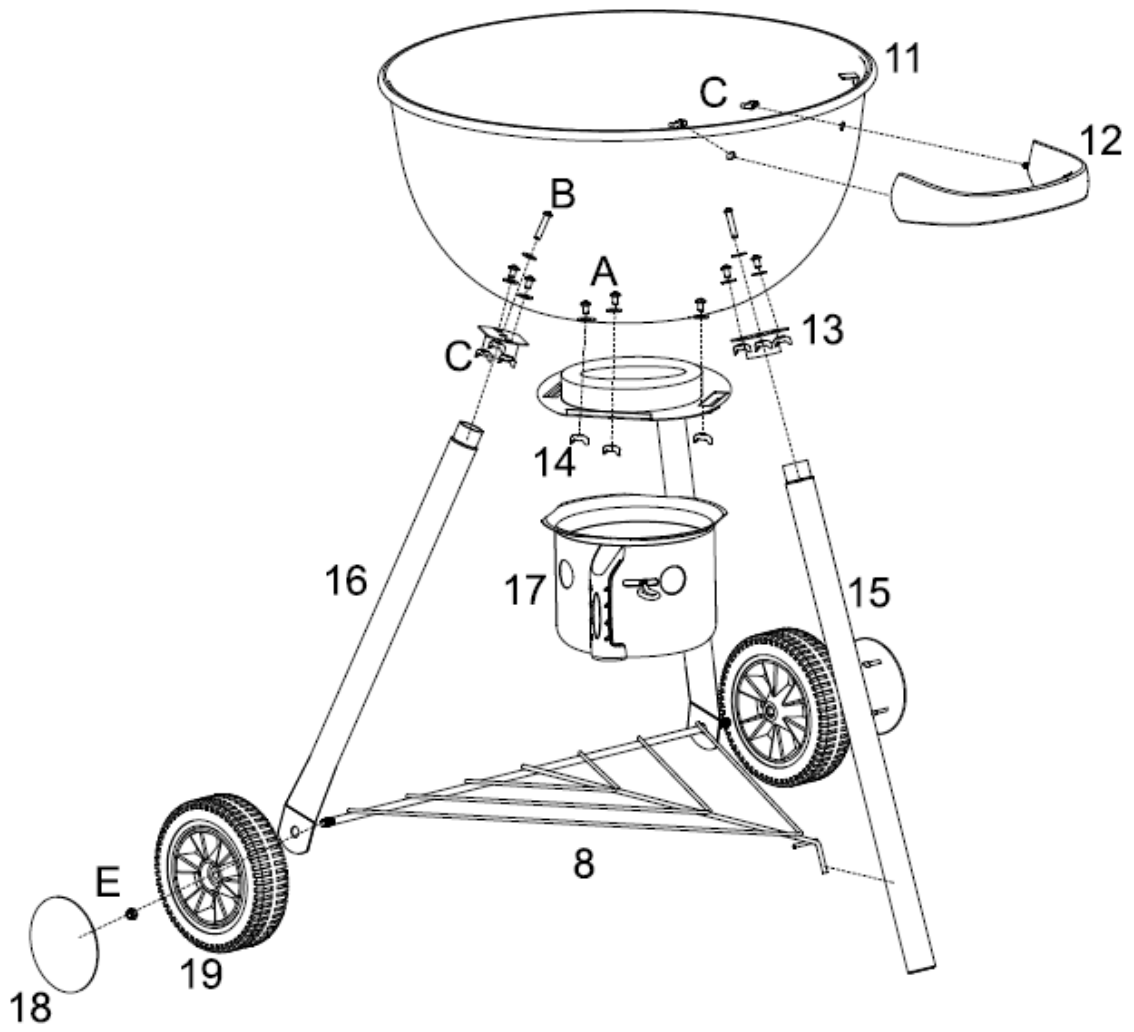
**Před složením se ujistěte se, že jsou součástky kompletní.**

Složení grilu

**1**



2



## 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 rozžhaví, 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 rozžhavené 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 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.