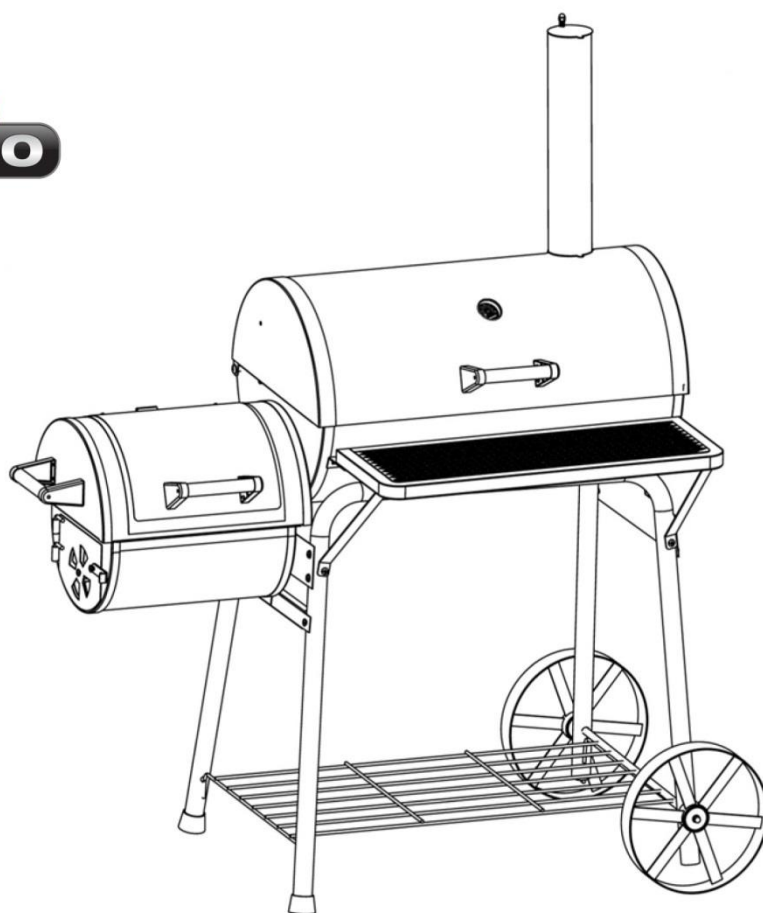


# Návod na obsluhu

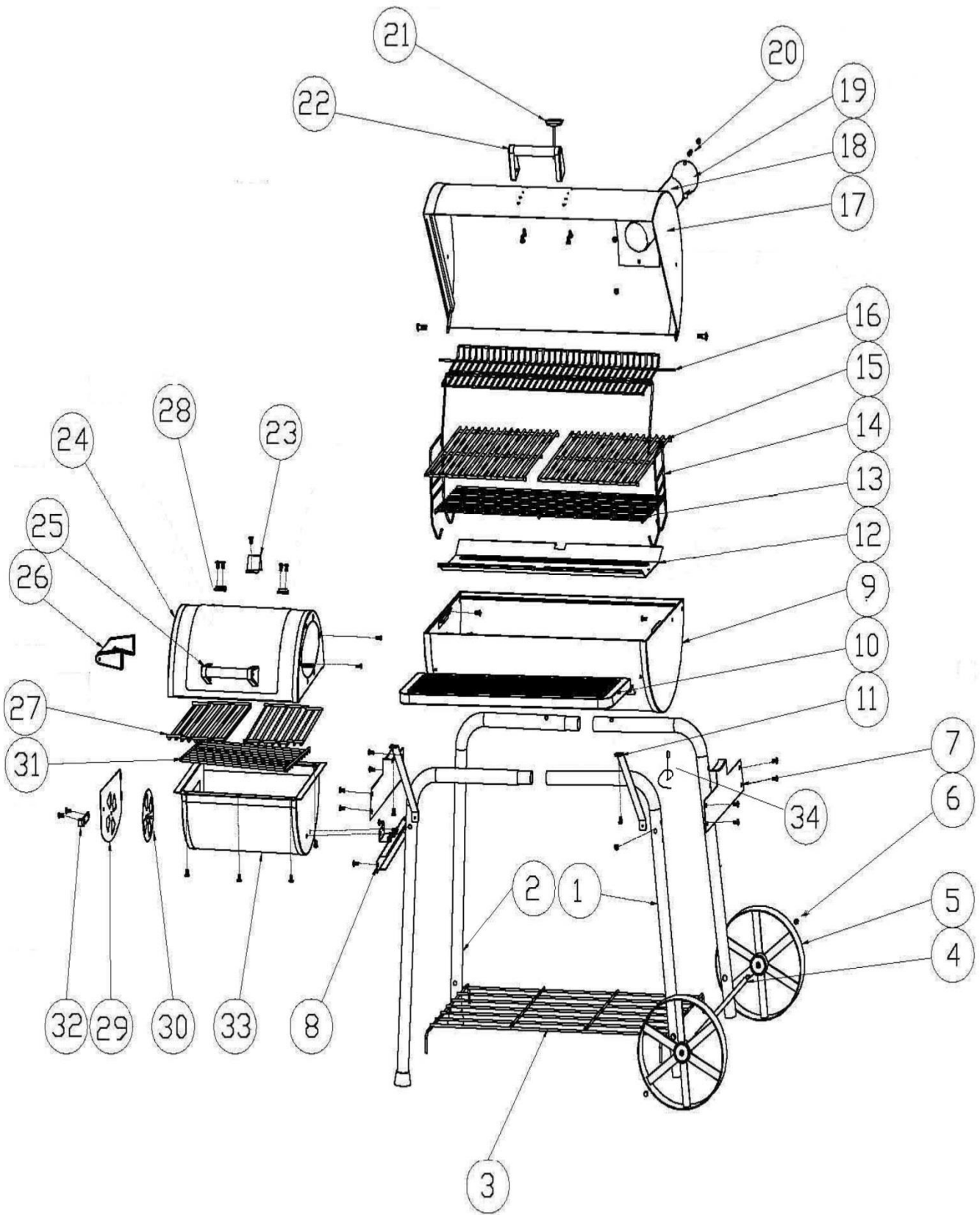
+ Návod na montáž

Gril + udiareň na drevené uhlie Dakota

art. 7821



**Pred montážou alebo obsluhou grilu si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné varovania a návod na montáž.**



**Odporúča sa aby pri montáži boli aspoň dvaja ľudia.**

Nasledujúce náradie je potrebné pre montáž:

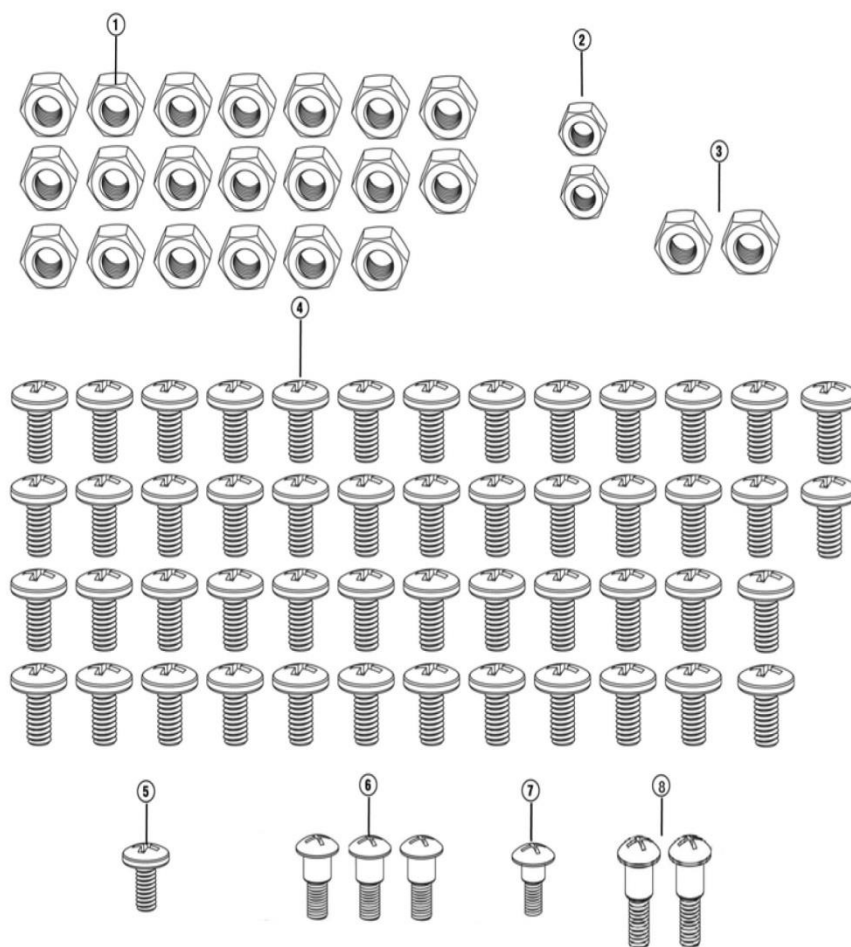
Kliešte

Krížový a plochý skrutkovač

Nastaviteľný kľúč

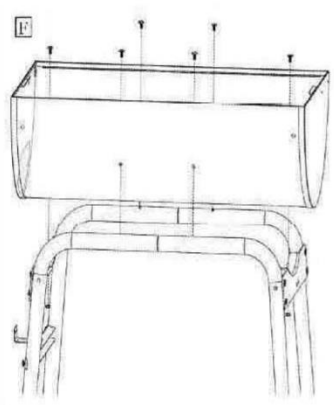
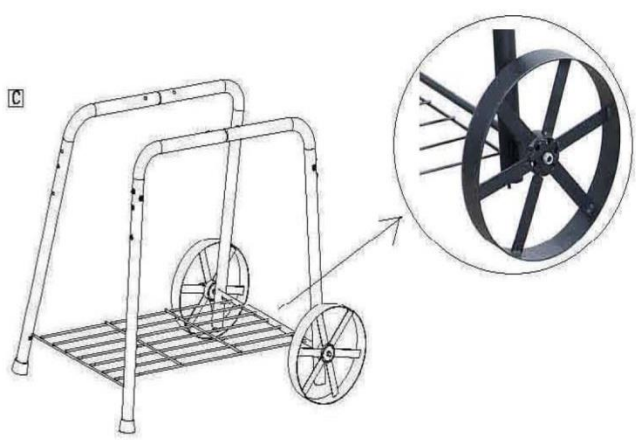
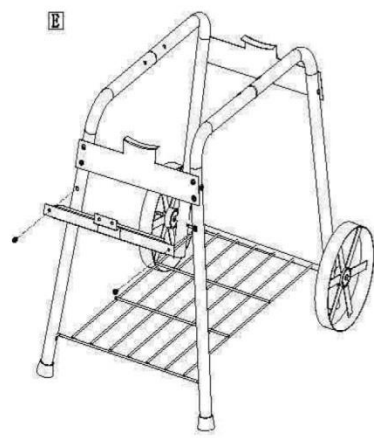
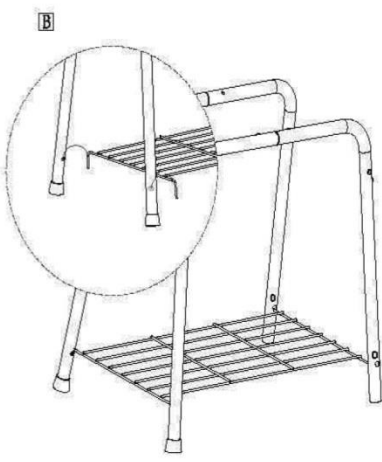
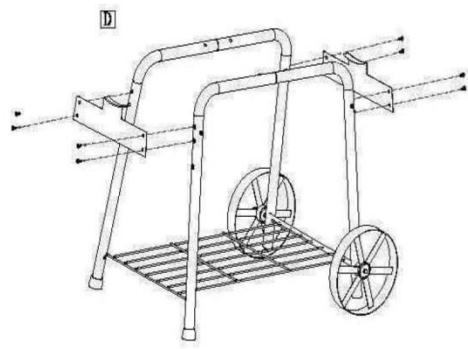
### **Zoznam dielov:**

1. 2x pravá noha	18. 1x komín
2. 2x ľavá noha	19. 1x komínová klapka
3. 1x polička	20. 1x pružina
4. 1x náprava kolies	21. 1x teplomer
5. 2x koleso	22. 1x rukoväť veka grilu
6. 2x krytky kolesa	23. 1x zarážka veka udiarne
7. 2x výstuhy nôh	24. 1x veko udiarne
8. 1x podpera udiarne	25. 1x rukoväť veka udiarne
9. 1x základňa grilu	26. 1x rukoväť na tlačenie/ťahanie grilu
10. 1x predná polička	27. 2x grilovací rošt udiarne
11. 2x podpery prednej poličky	28. 1x záves dvierok udiarne
12. 1x zásobník na uhlie	29. 1x dvierka udiarne
13. 1x rošt na uhlie	30. 1x vzduchový uzáver udiarne
14. 2x nastavovač roštu na uhlie	31. 1x rošt na uhlie udiarne
15. 2x rošt na grilovanie	32. 1x zámok dverí udiarne
16. 1x rošt na ohrievanie	33. 1x základňa udiarne
17. 1x veko grilu	34. 1x držiak na masť



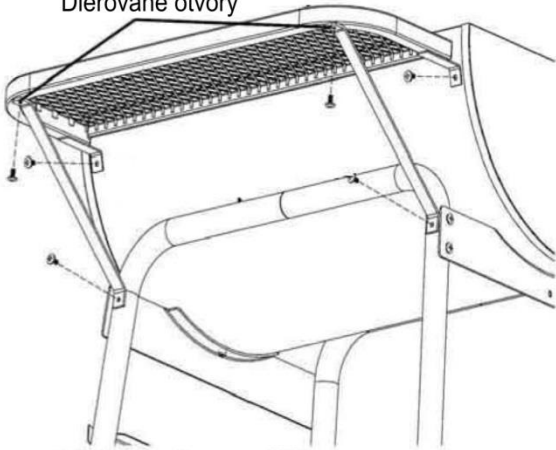
### Obsah balení:

1. 20x M6 šestúhřanná matica
2. 2x M5 šestúhřanná matica
3. 2x M8 matica
4. 50x M6x12mm skrutka
5. 1x M5x10mm skrutka
6. 3x M6x15mm skrutka
7. 1x M5x12mm skrutka
8. 2x M6x20mm skrutka

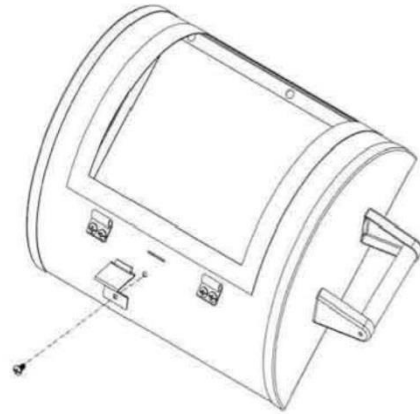


G

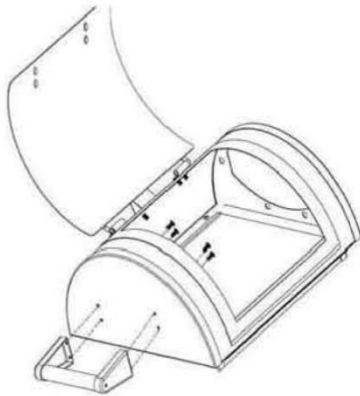
Dierované otvory



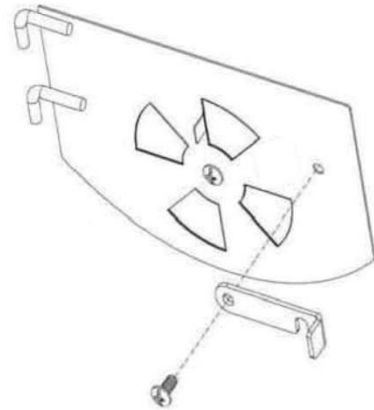
J



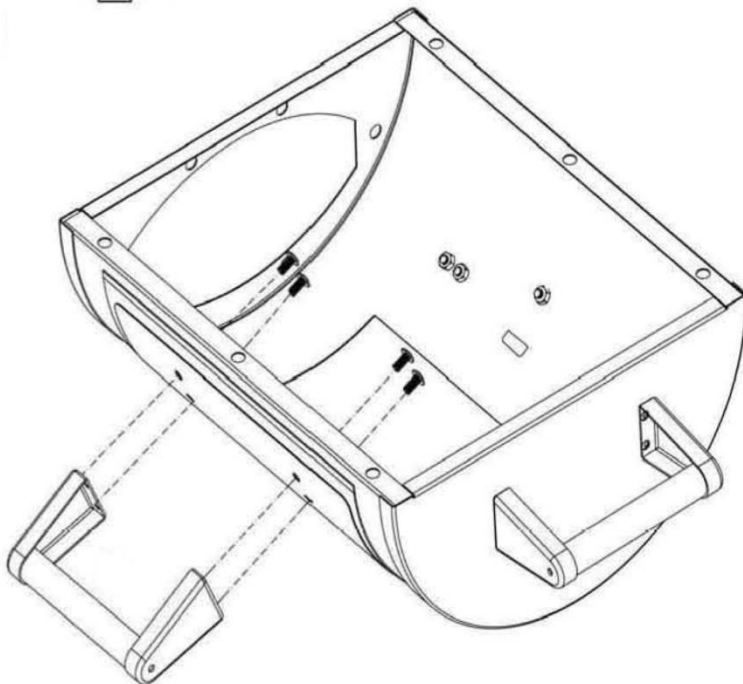
H



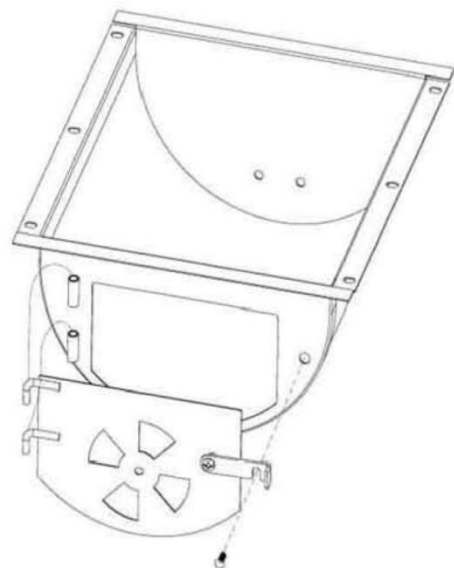
K



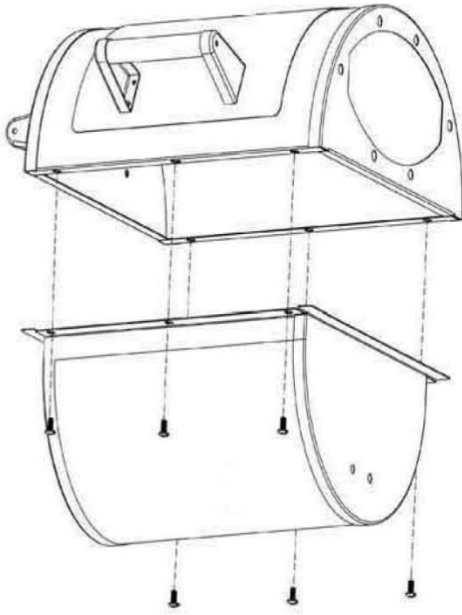
I



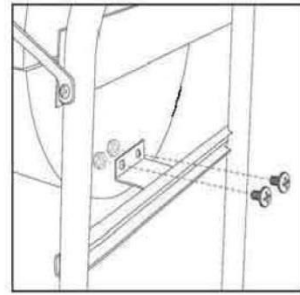
L



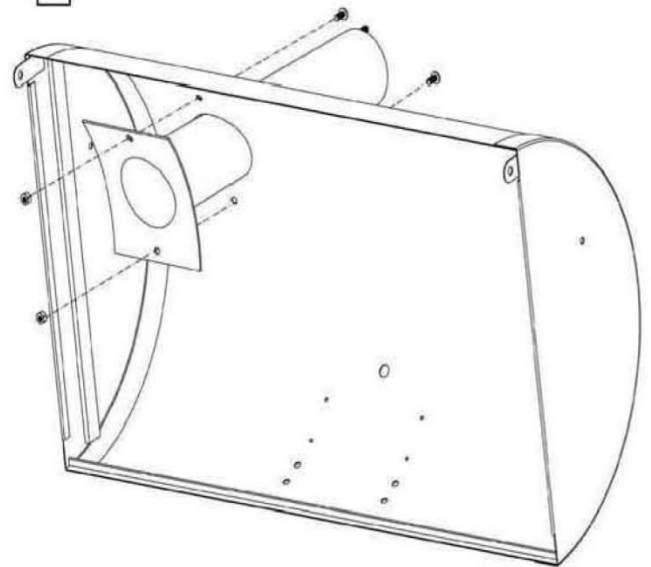
M



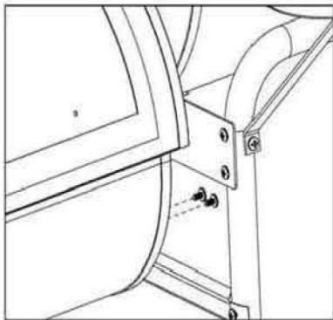
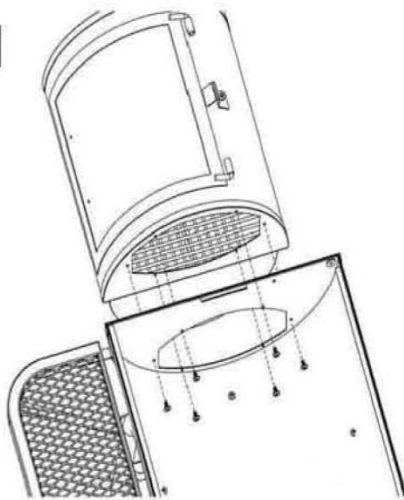
O



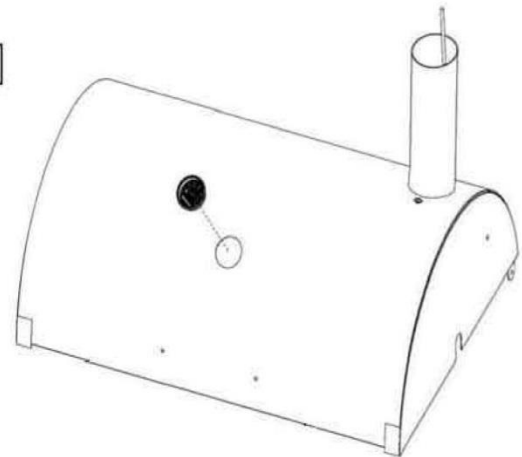
P



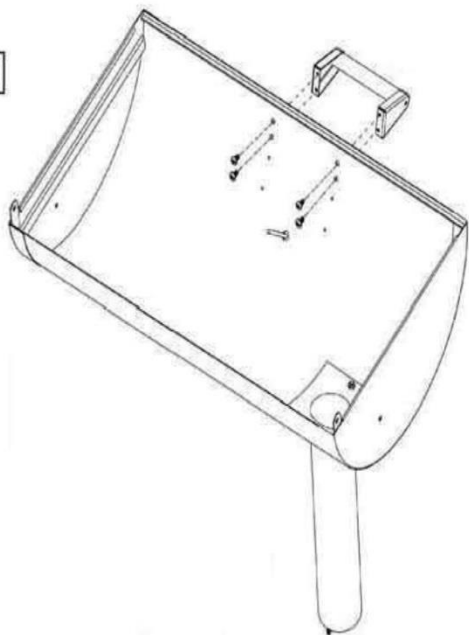
N



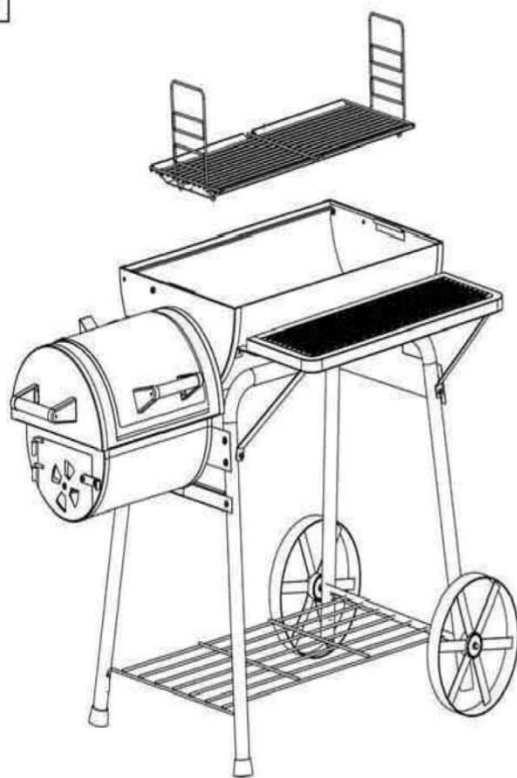
R



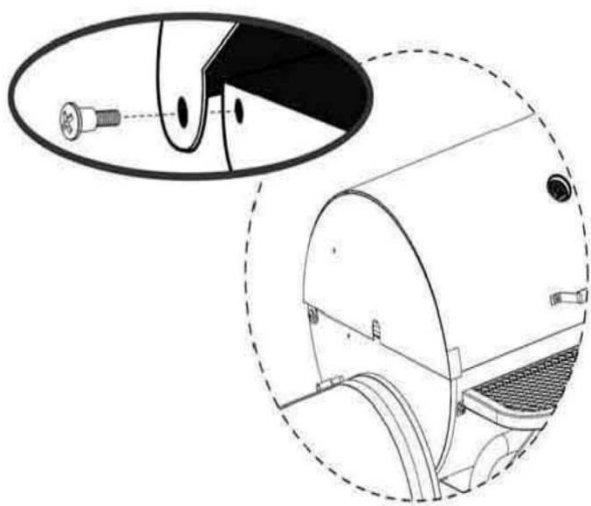
S



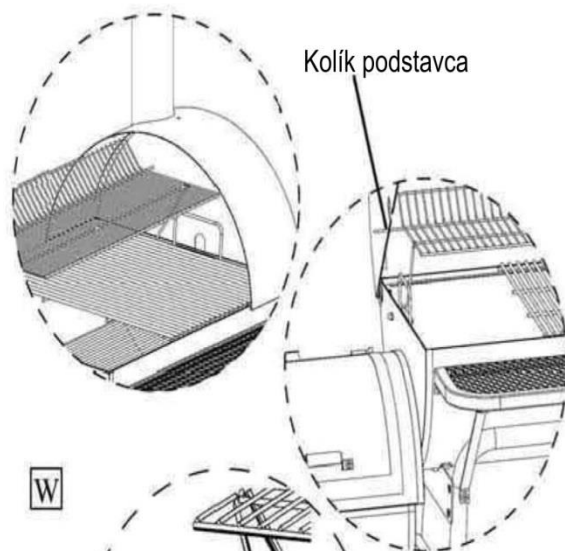
V



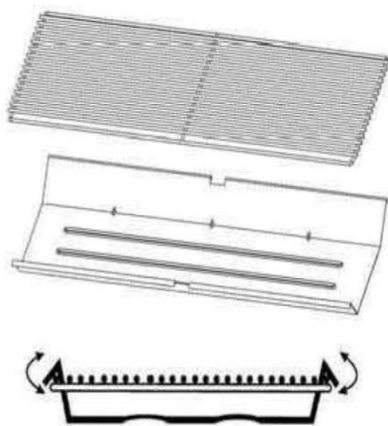
T



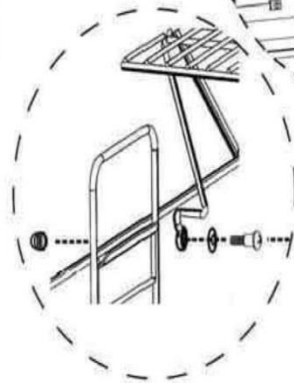
Kolík podstavca



U

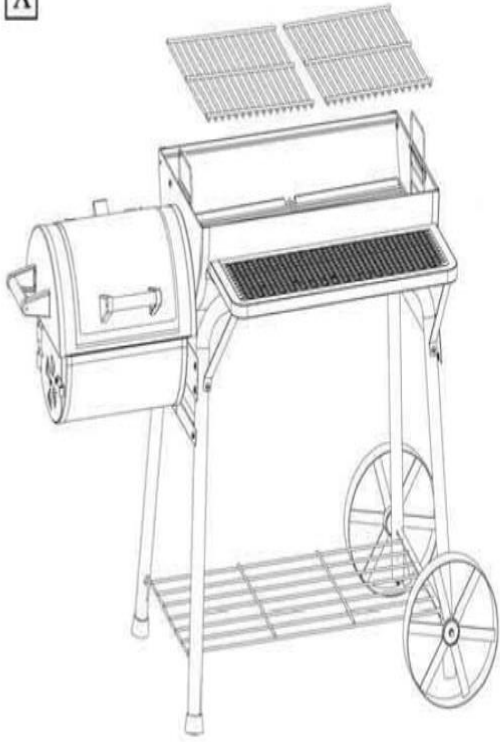


W

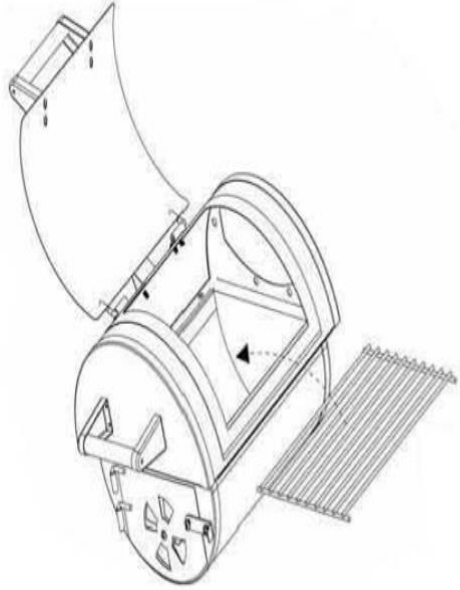




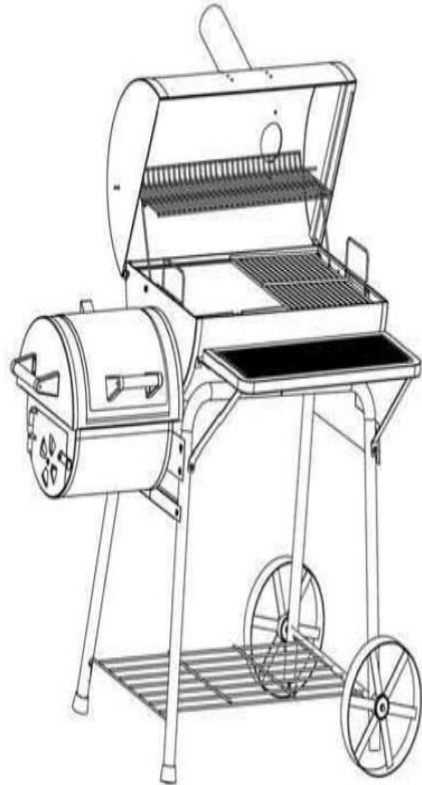
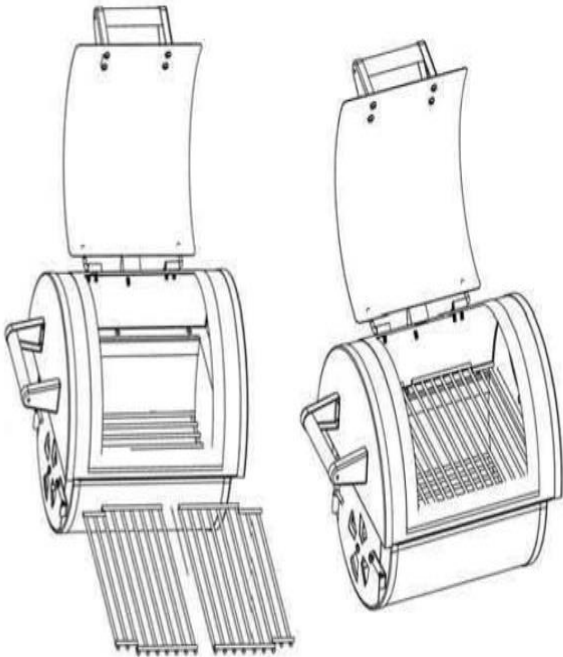
X



Y



Z



## **Dôležité Bezpečnostné Varovania!**

**Prečítajte si všetky bezpečnostné výstrahy a inštrukcie pozorne pred zložením a obsluhovaním vášho grilu.**

-Používajte gril iba na pevnom, rovnom, stabilnom a nevznetlivom povrchu (betón, atď...) schopnom zniesť váhu grilu. Nikdy nepoužívajte na drevenom alebo inom povrchu ktorý by mohol horieť.

-Nepoužívajte gril bez osadeného zásobníka na uhlie. Nesnažte sa odstrániť zásobník na uhlie pokiaľ zásobník obsahuje horúce uhlie.

-Udržujte aspoň 3m vzdialenosť medzi grilom a vznetlivými materiálmi (kríky, stromy, drevenými ohradami, budovami, atď...). Neumiestňujte gril pod prekrývajúcimi sa strechami alebo iné uzavreté priestory.

**IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE.**

-IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE. Nepoužívajte gril vo vnútorných alebo uzavretých priestoroch.

-IBA PRE DOMÁCE POUŽITIE. Nepoužívajte tento gril pre iné veci ako je určený.

-Odporúča sa použitie pevných podpaľáčov na drevené uhlie aby sa vyhlo nebezpečenstvám spojeným s tekutými podpaľáčmi na drevené uhlie. Ak si zvolíte tekutý podpaľáč, použite iba tekutý podpaľáč určený práve pre drevené uhlie. Pozorne si prečítajte varovania a inštrukcie výrobcu uvedené na tekutom podpaľáči na drevené uhlie a samotnom drevenom uhli pred použitím produktu. Skladujte tekutý podpaľáč v bezpečnej vzdialenosti od grilu.

-Pri používaní tekutých podpaľáčoch na drevené uhlie, nechajte drevené uhlie horieť s otvoreným vekom a dvierkami pokiaľ nie sú pokryté jemnou vrstvou popola (cca. 20 minút). Toto umožní tekutému podpaľáču vyhorieť. Ak toto nie je vykonané môže dôjsť ku zachyteniu výparov z tekutého podpaľáča ktoré sa môžu vznietiť alebo vybuchnúť pri otvorení veka grilu.

-Nepoužívajte nič iné okrem podpaľáčov na drevené uhlie pri zapaľovaní ohňa v druhej sekcii ak prvý oheň už horí, aby sa vyhlo vyšľahnutiu plameňa ak by ste použili tekutý podpaľáč pokiaľ prvý oheň už horí. Ak nemáte pevný podpaľáč musíte obidva ohňa zapáliť naraz.

-Nikdy nepoužívajte podpaľáč na drevené uhlie ktoré už boli ošetrované s tekutinou na zapaľovanie. Používajte iba vysokokvalitné drevené uhlie alebo mix dreveného uhlia a dreva.

-Nikdy nepoužívajte benzín, petrolej alebo alkohol na podpaľovanie dreveného uhlia. Použitím týchto alebo podobných produktov môže spôsobiť explóziu čo môže viesť ku závažným poraneniam tela.

- Nikdy nepridávajte tekutý podpaľáč na drevené uhlie na horúce alebo teplé drevené uhlie z dôvodu že môže dôjsť ku vyšľahnutiu plameňa čo môže zapríčiniť závažné popáleniny.
- Umiestnite gril v mieste kde deti a zvieratá nemôžu prísť do kontaktu s touto jednotkou. Dôležité je mať gril pod dohľadom počas používania grilu.
- Počas používania grilu je potrebné ho mať stále pod dohľadom.
- Pri pridávaní dreveného uhlia alebo dreva buďte extrémne opatrný a nasledujte inštrukcie v „Pridávanie dreveného uhlia/dreva počas grilovania“ sekcii tohto manuálu.
- Neskladujte alebo nepoužívajte gril v blízkosti benzínu alebo iných horľavých tekutín, plynov alebo kde môžu byť prítomné horľavé výpary.
- Neskladujte žiadne podpaľáč alebo iné horľavé tekutiny alebo materiály pod grilom.
- Buďte opatrný pri nastavovaní výšky roštu na uhlie. Rukoväť môže byť horúca počas používania.
- Nikdy neprestavujte výšku roštu na uhlie keď používate vodu na uhasenie plameňov keďže horúca voda môže vyšľachnúť na uhlíky čím vznikne horúca para.
- Gril je horúci počas používania. Aby sa vyhlo popáleninám:
  - \*Nepokúšajte sa premiestňovať gril
  - \*Uistite sa že gril je správne zaistený aby nebolo možné omylom s ním pohnúť
  - \*Noste ochranné rukavice alebo grilovacie rukavice
  - \*Nedotýkajte sa žiadnych horúcich povrchov grilu
  - \*Nenoste voľné oblečenie a zabráňte kontaktu vlasov s grilom

## **VAROVANIE**

- Vždy kontrolujte úroveň mastnoty v plechovke a vymeňte alebo vyprázdňte ju pokiaľ je plná. Buďte veľmi opatrný keďže udiareň, plechovka a ich obsah bude horúci.
- Pri grilovaní, mastnota z mäsa môže kvapnúť na drevené uhlie a spôsobiť tzv. mastný plameň. Ak by sa toto stalo zatvorte veko grilu aby ste udusili plameň. Nepoužívajte vodu na uhasenie mastného plameňa.

- Buďte opatrný keďže plamene sa môžu rozhorieť pri kontakte s čerstvým vzduchom. Pri otváraní veka grilu udržiajte ruky, tvár a telo v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary a vyšľahnutých plameňov.
- Neukladajte viac než 6,8kg na prednú poličku, neopierajte sa o prednú poličku.
- Nepresiahnite teplotu 200°C (cca.400°F). Nedovoľte aby sa drevené uhlie/drevo opieralo o steny grilu. Ak by toto nebolo vykonané môže sa znížiť životnosť plechov grilu a môže dôjsť k rozpadu grilu.
- Dbajte na pozornosť pri skladaní a obsluhovaní grilu aby sa vyhlo oškretiu alebo porezaniu o ostré hrany kovových častí. Dbajte na pozornosť pri načahovaní do/pod gril.
- Pri otváraní veka grilu, sa uistite že je kompletne otvorené. Ak nie je kompletne otvorené môže dôjsť k tomu že veko sa samé uzavrie a spôsobí telesné poškodenie.
- Uzavrite veká, dvierka a komín aby ste udusili plameň.
- Nikdy nenechávajte uhlie a popol v grile. Pred tým ako môže byť gril uskladnený treba z grilu odstrániť uhlie a popol. Buďte ostražitý aby ste ochránili seba a svoj majetok. Opatrne uložte popol a uhlie do nehorľavej kovovej nádoby a kompletne uhasťte vo vode. Nechajte uhlie a vodu v kovovom kontajnery min. 24h pred odstránením.
- Uhasené uhlie a popol by mali byť umiestnené v dostatočnej vzdialenosti od budov a vznetlivých materiálov.
- Pomocou záhradnej hadice kompletne zvlhčíte povrch pod grilom a okolo grilu aby sa uhasil akýkoľvek popol, uhlie alebo žeravé uhlíky ktoré mohli vypadnúť počas grilovania alebo počas čistenia.
- Po každom použití dôkladne vyčistite gril a aplikujte jemnú vrstvu rastlinného oleja do vnútra grilu aby sa zabránilo hrdze. Zakryte gril aby ste zabránili nadmernej hrdze.
- Dbajte na pozornosť pri zdvíhaní a prenášaní grilu aby sa zabránilo natiahnutiu svalov alebo poškodeniu chrbtice.
- Odporúčame aby ste mali hasičský prístroj po ruke. Informujte sa u vášho orgánu miestnej správy aby ste určili správnu veľkosť a typ hasiaceho prístroja.
- Uskladnite gril mimo dosahu detí a v suchom prostredí pokiaľ sa nepoužíva.

**!DÁVAJTE POZOR A POUŽITE ZDRAVÝ ROZUM PRI OBSLUHOVANÍ VÁŠHO GRILU!**

**(USKLADNITE TENTO MANUÁL PRE BUDÚCE REFERENCIE)**

## PRÍPRAVA NA POUŽITIE A INŠTRUKCIE NA ZAPÁLENIE

Ošetrovanie vášho grilu pred prvým použitím grilu, pozorne nasledujte inštrukcie uvedené nižšie pre ošetrovanie vášho grilu.

Ošetrovaním vášho grilu minimalizujete poškodenie vonkajšieho náteru a aj zároveň sa zbavíte vône farby ktorá by mohla pridať nezvyčajnú príchuť prvému jedlu ktoré pripravíte na vašom grile.

**DÔLEŽITÉ:** Aby ste ochránili váš gril od nadmernej hrdze, jednotka musí byť správne ošetrovaná a zakrytá vždy pokiaľ sa nepoužíva.

### Krok 1

Jemne natrite na vnútorné povrchy vrátane grilovacích mriežok rastlinným olejom alebo sprejom z rastlinného oleja. Nepotierajte/nestriekajte rošt a zásobník na uhlie.

### Krok 2

Umiestnite plechovku na držiak na masť. Plechovka musí byť vždy umiestnená pod otvorom na masť.

### Krok 3

Nasledujte inštrukcie uvedené nižšie pre založenie ohňa.

**VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte podpaľač na drevené uhlie ktoré už boli ošetrované s tekutým podpaľačom. Používajte iba vysokokvalitné drevené uhlie alebo mix dreveného uhlia a dreva.

Ak používate podpaľač na drevené uhlie, nasledujte všetky výstrahy a inštrukcie výrobcu ohľadom použitia ich produktu. Začnite s 3,5 až 4,5 kg dreveného uhlia. Toto by malo byť dostatočné množstvo dreveného uhlia na grilovanie ako náhle je proces ošetrovania hotový. Keď drevené uhlie intenzívne horí, opatrne položte horúce uhlíky do stredu všetkých roštov na uhlie.

**VAROVANIE:** Nepoužívajte grill bez odpadníka na popol z dreveného uhlia. Nepokúšajte sa odstrániť odpadník na popol pokiaľ sa v ňom nachádzajú horúce uhlíky.

**POZNÁMKA:** Aby ste predĺžili životnosť vášho grilu uistite sa že horúce uhlíky a drevo sa nedotýka stien grilu.

**AK POUŽÍVATE ŠTARTÉR PODPAĽAČ NA DREVENÉ UHLIE POKRAČUJTE NA KROK 6.**

Začnite s 3,5 do 4,5kg dreveného uhlia. Toto by malo byť dostačujúce množstvo na grilovanie ako náhle bolo ošetrovanie grilu vykonané. Pootvorte vzduchový uzáver na udiarni cca. o 2,5cm do 5cm a klapka komína do polovice. Keď drevené uhlie bude intenzívne horieť položte

horúce uhlíky do stredu roštu na uhlie v udiarni.

**VAROVANIE:** Udržujte horúce uhlíky od vzduchového uzáveru udiarne aby sa zabránilo vypadnutiu uhlíkov.

#### Krok 4

Namočte drevené uhlie v tekutom podpaľáči. S otvoreným vekom počkajte 2 až 3 minúty aby ste umožnili drevenému uhliu nasiaknuť tekutý podpaľáč. Uskladnite tekutý podpaľáč na drevené uhlie ďalej od grilu.

#### Krok 5

Otvorte vzduchový uzáver udiarne cca. od 2,5cm do 5cm a klapku komína do polovici. S otvoreným vekom grilu, odstúpte a opatrne zapáľte drevené uhlie a nechajte tekutý podpaľáč vyhorieť pokiaľ sa na uhlíkoch nevytvorí jemný popol (cca. 20 minút) pred uzavretím veka grilu musí tekutý podpaľáč kompletne vyhorieť.

**VAROVANIE:** Tekutý podpaľáč na drevené uhlie musí kompletne vyhorieť pred uzavretím veka grilu (cca. 20 minút). Ak toto nie je vykonané, spôsobí to že v grilu sa môžu nazhromaždiť výpary z tekutého podpaľáča a môže dôjsť ku vyšľahnutiu plameňa alebo výbuchu keď sa veko grilu otvorí.

#### Krok 6

Keď uhlíky horia intenzívne uzavrite veko a dvierka. Umožnite teplote sa vyšplhať na 120°C (250°F) na teplomery. Udržujte túto teplotu po dobu dvoch hodín.

#### Krok 7

Zvýšte teplotu na cca. 200°C(400°F). Toto môže byť dosiahnuté otvorením vzduchového uzáveru udiarne a klapkou komína + pridaním viac dreveného uhlia alebo dreva (pozrite si sekciu "Pridávanie dreveného uhlia/dreva počas grilovania" v návode). Udržujte túto teplotu počas 1 hodiny a následne umožnite jednotke kompletne vychladnúť.

**POZNÁMKA:** Nikdy nepresiahnite teplotu 200°C(400°F) v grilovacej komore. Je dôležité aby exteriér udiarne nebol poškrábaný alebo trený počas ošetrojúceho procesu.

**DÔLEŽITÉ:** Aby ste ochránili vašu udiareň od nadmernej hrdze jednotka musí byť ošetrovaná bežne a zakrytá vždy počas doby nepoužívania.

## **OPERAČNÉ INŠTRUKCIE**

UMIESTNITE GRIL VON NA TVRDÝ, ROVNÝ, NEVZNETLIVÝ POVRCH VZDIALENÝ OD VZNETLIVÝCH MATERIÁLOV. NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NA DREVENÝCH ALEBO INÝCH POVRCHOCH KTORÉ BY MOHLI HORIEŤ. UMIESTNITE GRIL ĎAĽEJ OD OKIEN A DVERÍ ABY SA

ZABRÁNILO VNIKU DYMU DO DOMU. VO VETERNOM POČASÍ, UMIESTNITE GRIL VO VONKAJŠÍCH PRIESTOROCH KTORÉ SÚ CHRÁNENÉ PRED VETROM.

POZORNE SI REČÍTAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA A INŠTRUKCIE PRED OBSLUHOU VÁŠHO GRILU.

## Údenie

### Krok 1

Umiestnite rošt na uhlie do udiarne. Umiestnite grilovací rošt do grilovacej komory, potom postupujte podľa inštrukcií uvedených dole pre zostavenie ohňa. Môžete použiť drevené uhlie alebo drevo ako palivo v grile (pozrite si "Pridávanie dreveného uhlia/dreva počas grilovania" v návode).

**VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte drevené uhlie ktoré bolo vopred ošetrované s tekutým podpaľáčom. Použite iba vysoko kvalitné drevené uhlie alebo mix dreveného uhlia/dreva.

Ak používate podpaľáč dreveného uhlia, nasledujte všetky výrobcove varovania a inštrukcie ohľadom použitia produktu. Opatrne položte cca. 2 až 2,5kg horúcich uhlíkov na rošt na drevené uhlie.

**VAROVANIE: Udržujte horúce uhlíky od vzduchového uzáveru udiarne aby sa zabránilo vypadnutiu uhlíkov.**

Poznámka: Aby ste predĺžili životnosť vášho grilu uistite sa že horúce uhlíky a drevo sa nedotýka stien grilu.

**AK POUŽÍVATE ŠTARTÉR PODPAĽAČ NA DREVENÉ UHLIE POKRAČUJTE NA KROK 5.**

Ak sa rozhodnete použiť tekutý podpaľáč na drevené uhlie, použite iba podpaľáč odobrený pre podpálenie dreveného uhlia. Nepoužívajte benzín, petrolej, alkohol a iné horľavé materiály na podpálenie dreveného uhlia. Nasledujte všetky varovania a inštrukcie výrobcu ohľadom použitia produktu. Položte cca. 2 až 2,5kg dreveného uhlia na rošt pre drevené uhlie.

### Krok 2

Položte plechovku na držiak na masť. Plechovka musí byť položená pod dierou na masť po celý čas.

### Krok 3

Namočte drevené uhlie v tekutom podpaľáči. S otvoreným vekom na udiarni počkajte 2 až 3 minúty aby sa tekutý podpaľáč mohol nasiaknuť do dreveného uhlia. Uskladnite tekutý podpaľáč na drevené uhlie bezpečne od grilu.

#### Krok 4

Otvorte vzduchový uzáver udiarne približne 2,5cm do 5cm a klapku komína do polovici. S vekom na udiarni otvoreným odstúpte a opatrne podpáľte drevené uhlie a umožnite tekutému podpaľáču vyhoriť pokiaľ sa na uhlíkoch nevytvorí jemný popol (cca. 20 minút) pred uzavretím veka grilu musí tekutý podpaľáč kompletne vyhoriť.

**VAROVANIE:** Ak toto nie je vykonané spôsobí že v grile sa môžu nazhromaždiť výpary z tekutého podpaľáča a môže dôjsť ku vyšľahnutiu plameňa alebo výbuchu keď sa veko grilu otvorí.

#### Krok 5

Keď uhliky horia intenzívne opatrne pridajte kúsky dreva pomocou dlhých grilovacích klieští (pozrite si "Aromatizujúce Drevo" a "Pridávanie dreveného uhlia/dreva počas grilovania" v návode).

#### Krok 6

Umiestnite rošty na grilovanie na jazyky podstavcov grilu. Použite nastavovače roštu na uhlie aby ste ich nastavili do najnižšej polohy.

**VAROVANIE:** Vždy noste ochranné alebo grilovacie rukavice pri nastavovaní úrovni grilovania aby ste si ochránili ruky pred popáleninami.

#### Krok 7

Položte jedlo na grilovacie rošty a zatvorte veká.

#### Krok 8

Ideálna teplota na údenie je medzi 80°C (175°F) a 120°C (250°F). Pri veľkých kusoch mäsa pridajte do grilovacieho času 1 hodinu za každých 450 gramov mäsa. Vždy použite teplomer na mäso aby sa zaistilo že jedlo je plne uvarené pred odstránením z grilu.

#### Krok 9

Nechajte gril kompletne vychladnúť, potom nasledujte inštrukcie v sekcii "Bezpečnosť po použití" a "Správna starostlivosť a údržba" v tomto návode.

### **Tipy na Varenie pomocou Údenia**

Počas procesu údenia sa vyhnite pokušeniu otvárať veko pre skontrolovanie jedla. Otvorením veka umožňujete teplu a dymu uniknúť čím vytvárate dodatočnú potrebnú dobu na údenie.

Jedlo najbližšie ku udiarni sa uvarí a zhnedne rýchlejšie. Otočte jedlo v strede variaceho cyklu. Ak je jedlo nadmerne zhnednuté a ochutené dymom, obaľte ho alobalom po prvých



pár hodinách varenia. Toto umožní jedlu sa ďalej variť bez ďalšieho hnednutia alebo dochucovania dymom.

Keď varíte rybu alebo extra tenké pláty mäsa, mali by ste skúsiť údenie pomocou vody aby ste jedlo udržali vlhké/šťavnaté. Pred založením ohňa, umiestnite rošt na uhlie na najnižšiu úroveň. Použite kovovú panvicu ako vodnú panvicu, panvica musí byť s plochým dnom a tak plytkú aby sa zmestila medzi rošt na uhlie a grilovacie rošty udiarne. Naplňte vodou alebo marinádou aby bola do 2/3 plná.

**POZOR:** Vždy noste ochranné alebo grilovacie rukavice aby ste ochránili vaše ruky. Tekutina v panvici bude extrémne horúca a môže vriieť a popáliť. Vždy nechajte tekutinu kompletne vychladnúť pred zaobchádzaním s ňou. Nedovoľte aby sa tekutina z panvici komplete vyparila.

**POZOR:** Rošt na uhlie musí byť nastavený na najnižšiu úroveň. Nikdy neprestavujte rošt na uhlie pri vodnom údení keďže horúca voda vyšplechnúť na uhlíky čím sa vytvorí horúca para a uhlíky.

### **Grilovanie v Grilovacej Komore**

#### **Krok 1**

Odložte rošty na grilovanie z grilovacej komory a položte ich nabok. Uložte zostavu roštu na uhlie na najnižšiu úroveň grilovacej komory.

#### **Krok 2**

Položte plechovku na držiak na masť. Plechovka musí byť umiestnená pod dierou na masť po celý čas.

#### **Krok 3**

Jemne potrite všetky vnútorné povrchy grilu vrátane roštov na grilovanie rastlinným olejom alebo sprejom z rastlinného oleja. Nepotierajte zásobník a ani rošt na uhlie.

#### **Krok 4**

Nasledujte inštrukcie uvedené nižšie pre založenie ohňa. Môžete použiť drevené uhlie/drevo ako palivo do grilu (pozrite si "Pridávanie dreveného uhlia/dreva počas grilovania" v návode).

**VAROVANIE:** Nepoužívajte grill bez odpadníka na popol z dreveného uhlia. Nepokúšajte sa odstrániť odpadník na popol pokiaľ sa v ňom nachádzajú horúce uhlíky.

**POZNÁMKA:** Aby ste predĺžili životnosť vášho grilu uistite sa že horúce uhlíky a drevo sa

nedotýka stien grilu.

**AK POUŽÍVATE ŠTARTÉR PODPAĽAČ NA DREVENÉ UHLIE POKRAČUJTE NA KROK 7.**

Ak sa rozhodnete použiť tekutý podpaľáč na drevené uhlie, použite iba podpaľáč odobrený pre podpálenie dreveného uhlia. Nepoužívajte benzín, petrolej, alkohol a iné horľavé materiály na podpálenie dreveného uhlia. Nasledujte všetky varovania a inštrukcie výrobcu ohľadom použitia produktu. Začnite s 3,5 až 4,5 kg dreveného uhlia. Položte drevené uhlie do stredu všetkých roštov na uhlie.

**Krok 5**

Namočte drevené uhlie v tekutom podpaľáči. S otvoreným vekom na udiarni počkajte 2 až 3 minúty aby sa tekutý podpaľáč mohol nasiaknuť do dreveného uhlia. Uskladnite tekutý podpaľáč na drevené uhlie bezpečne od grilu.

**Krok 6**

Otvorte vzduchový uzáver udiarne cca. od 2,5cm do 5cm a klapku komína do polovici. Odstúpte a opatrne zapáľte drevené uhlie. S otvoreným vekom grilu a udiarne nechajte tekutý podpaľáč vyhoriť pokiaľ sa na uhlíkoch nevytvorí jemný popol (cca. 20 minút) pred uzavretím veka grilu musí tekutý podpaľáč kompletne vyhoriť.

**VAROVANIE:** Tekutý podpaľáč na drevené uhlie musí kompletne vyhoriť pred uzavretím veka grilu a dvierok (cca. 20 minút). Ak toto nie je vykonané, spôsobí to že v grilu sa môžu nazhromaždiť výpary z tekutého podpaľáča a môže dôjsť ku vyšľahnutiu plameňa alebo výbuchu keď sa veko grilu otvorí.

**Krok 7**

S nasadenými ochrannými alebo grilovacími rukavicami umiestnite rošty na grilovanie na jazyky podstavcov grilovacej komory.

**VAROVANIE:** Vždy noste ochranné alebo grilovacie rukavice pri nastavovaní úrovni grilovania aby ste si ochránili ruky pred popáleninami.

**Krok 8**

Položte jedlo na grilovacie rošty a zatvorte veká. Vždy použite teplomer na mäso aby sa zaistilo že jedlo je plne uvarené pred odstránením z grilu.

**Krok 9**

Nechajte gril kompletne vychladnúť, potom nasledujte inštrukcie v sekcii " Bezpečnosť po použití" a "Správna starostlivosť a údržba" v tomto návode.

## **Regulácia Teploty**

Pre zvýšenie teploty a cirkulácie vzduchu otvorte vzduchový uzáver udiarne a klapka komína. Ak cirkulácia vzduchu nezvyšuje teplotu dostatočne viac dreva/dreveného uhlia môže byť potrebné. Nasledujte inštrukcie v "Pridávanie dreveného uhlia/dreva počas grilovania" v návode.

Aby sa udržala teplota bude možno potrebné pridať viac dreva/dreveného uhlia počas cyklu varenia.

**POZNÁMKA:** Suché drevo horí intenzívnejšie ako drevené uhlie, takže by ste mali zmeniť pomer dreva voči drevenému uhliu aby ste zvýšili teplotu varenia. Tvrdé drevo ako dub, hickory (biely orech), drevené brikety mesquite, ovocné alebo orechové stromy sú výborné palivo vďaka ich rýchlosti horenia. Ak používate drevo ako palivo, uistite sa že drevo je spracované a suché. Nepoužívajte živicové drevá ako sú borovica lebo vyprodukujú nepríjemnú chuť.

### **Pridávanie dreveného uhlia/dreva počas grilovania**

Dodatočné drevené uhlie/drevo môže byť potrebné pridať počas grilovania aby sa udržala alebo zvýšila teplota.

### **Pridávanie dreveného uhlia/dreva do udiarne**

#### **Krok 1**

Odstúpte a opatrne otvorte veko udiarne. Buďte opatrný keďže plamene môžu vyšľahnúť pri kontakte s čerstvým vzduchom.

#### **Krok 2**

Majte nasadené ochranné alebo grilovacie rukavice a pomocou dlhých grilovacích kliešti jemne odhrňte popol na horúce uhličky. Použite dlhé grilovacie kliešte na pridanie dreveného uhlia/dreva a zároveň dajte pozor aby ste nepremiešali popol a iskry. Ak je potrebné použite podpalač na drevené uhlie aby ste podpálili dodatočné drevené uhlie alebo drevo a pridajte do existujúceho ohňa.

**VAROVANIE:** Nikdy nepridávajte tekutý podpalač na horúce alebo aj teplé uhličky keďže môže spôsobiť vyšľahnutie plameňa čo zapríčiní závažné popáleniny.

Krok 3

Keď drevené uhlie horí znova intenzívne zatvorte veko na udiarni.

### **Pridávanie dreveného uhlia/dreva do grilovacej komory**

Krok 1

Odstúpte a opatrne otvorte veko grilovacej komory. Buďte opatrný keďže plamene môžu vyšľahnúť pri kontakte s čerstvým vzduchom.

Krok 2

Majte nasadené ochranné alebo grilovacie rukavice odstráňte jedlo a rošty na grilovanie.

Krok 3

Majte nasadené ochranné alebo grilovacie rukavice a pomocou dlhých grilovacích kliešti jemne odhrňte popol na horúce uhlíky. Použite dlhé grilovacie kliešte na pridanie dreveného uhlia/dreva a zároveň dajte pozor aby ste nepremiešali popol a iskry. Ak je potrebné použite štartér na drevené uhlie aby ste podpálili dodatočné drevené uhlie alebo drevo a pridajte do existujúceho ohňa.

**VAROVANIE:** Nikdy nepridávajte tekutý podpaľáč na horúce alebo aj teplé uhlíky keďže môže spôsobiť vyšľahnutie plameňa čo zapríčiní závažné popáleniny.

Krok 4

Keď drevené uhlie horí znova intenzívne, pomocou ochranných alebo grilovacích rukavíc opatrne vložte naspäť rošty na grilovanie a jedlo.

Krok 5

Uzavrite grilovacú komoru a nechajte jedlo nech sa ďalej griluje.

### **Bezpečnosť po použití**

-Vždy nechajte udiareň a všetky komponenty vychladnúť pred tým ako s ním budete pracovať.

-Nikdy nenechávajte uhlíky a popol v udiarni. Uistite sa že uhlíky a popol sú kompletne uhasené pred tým ako ich odstránite.

-Pred tým ako môžete nechať udiareň na pokoji pozostávajúce uhlíky a popol musia byť odstránené z udiarne. Buďte ostražitý aby ste ochránili seba a svoj majetok. Opatrne uložte popol a uhlie do nehorľavej kovovej nádoby a kompletne uhasťte vo vode. Nechajte uhlie

a vodu v kovovom kontajnery min. 24h pred odstránením.

-Uhasené uhlie a popol by mali byť umiestnené v dostatočnej vzdialenosti od budov a vznetlivých materiálov.

-Pomocou záhradnej hadice kompletne zvlhčíte povrch pod udiarňou a okolo udiarne aby sa uhasil akýkoľvek popol, uhlie alebo žeravé uhličky ktoré mohli vypadnúť počas grilovania alebo počas čistenia.

-Nechajte kovové vedro alebo plechovku kompletne vychladnúť pred odstránením. Zbavte sa obsahu zodpovedne.

-Zakrytie a uskladnite udiareň v chránenom mieste ďalej od detí a zvierat.

### **Správna starostlivosť a údržba**

Umyte rošty na grilovania rošty na drevené uhlie horúcou mydlovou vodou, dobre vydrhnite a osušte. Jemne potrite rošty na grilovania a rošty na drevené uhlie rastlinným olejom alebo sprejom z rastlinného oleja.

Vyčistite vnútrajšok a vonkajšok udiarne pomocou vlhkej handry. Naneste jemnú vrstvu rastlinného oleja alebo spreja z rastlinného oleja na povrch interiéru aby sa zabránilo hrdze.

Ak sa hrdza objaví na vonkajšom povrchu vášho grilu/udiarne očistite a vyleštite oblasť pomocou drôtenky alebo hrubozrnným plátnom. Dokončite náterom z farby odolnej vysokým teplotám.

Nikdy nenanášajte farbu na povrchy interiéru. Hrdzavé miesta na povrchu interiéru môžu byť vyleštené, očistené a potom jemne potreté rastlinným olejom alebo sprejom z rastlinného oleja aby sa znížila možnosť hrdze.

Dovozca:

**REBIOP, s.r.o.**

SNP 51/2298

953 01 Zlaté Moravce

[www.rebiop.sk](http://www.rebiop.sk)