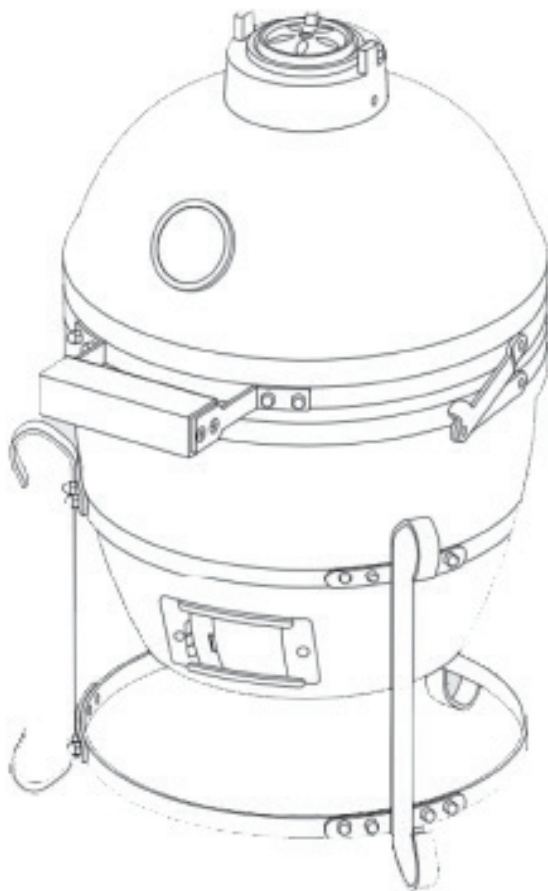


**PROTECO®**

CZ

## GRIL KERAMICKÝ 32 CM



CE

**PROTECO®**

6222GK32

## VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### VAROVÁNÍ před popálením!

- Dbejte na to, aby gril stál na rovné a ohnivzdorné ploše, která není ze skla nebo plastu.
- POZOR! Tento gril se velmi zahřeje a během provozu jím nesmí být pohybováno!
- Při grilování nebo seřizování ventilačních otvorů a při používání komínového startéru vždy používejte rukavice na grilování.
- Při přípravě pokrmů, nastavení otvorů, přikládání uhlí a používání teploměru nebo poklopu vždy používejte rukavice na grilování.
- Používané rukavice na grilování musí vyhovovat předpisu o osobních ochranných prostředcích (kategorie II s ohledem na tepelnou ochranu, např. DIN-EN 407).
- Používejte ke grilování pouze grilovací dřevěné uhlí nebo grilovací dřevěné brikety, které byly schváleny dle DIN EN 1860-2.
- Potraviny vkládejte teprve tehdy, když uhlíky nehoří plamenem.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými držadly odolnými proti horku.
- Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.
- VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!
- Dřevěné uhlí nikdy nehaste vodou.

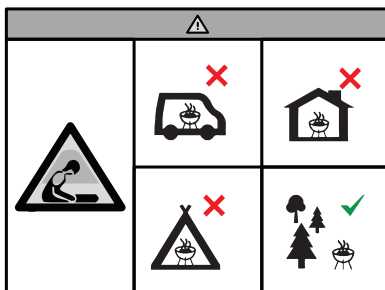
### NEBEZPEČÍ pro děti a domácí zvířata!

- Horký gril nenechávejte nikdy bez dozoru.
- POZOR! Zamezte přístup dětem a domácím zvířatům!

### VAROVÁNÍ nebezpečí otravy oxidem uhelnatým!

- Nepoužívejte v uzavřených prostorech!

**VÝSTRAHA!** Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obývaných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy, lodě. Nebezpečí fatálního otrávení oxidem uhelnatým.



## ÚVOD

Před zprovozněním tohoto vysoce kvalitního grilu PROTECO si prosím pečlivě přečtete tento návod k montáži a použití. Rychle zjistíte: Montáž a manipulace jsou lehké a jednoduché.

### POUŽITÍ KE STANOVENÉMU ÚČELU

Tento gril je dovoleno používat výhradně na přípravu potravin vhodných ke grilování. Současně musí být respektovány všechny pokyny tohoto návodu.

**Jenom k soukromému použití!**

### VŠEOBECNÉ POKYNY K ÚSPĚŠNÉ MONTÁŽI

Pečlivě si přečtete montážní návod a dodržujte bezpečnostní pokyny. Na sestavení grilu si nechte dostatek času. Předem si připravte rovnou pracovní plochu o velikosti dvou až tří čtverečních metrů. Vyndejte gril z obalu! Všechny díly a potřebné nářadí si položte na dosah ruky. Nezapomeňte prosím: Všechny šroubové spoje utáhněte teprve po dokončení montáže. Jinak může dojít k nežádoucímu pnutí.

### POKYNY PRO BEZPEČNÝ PROVOZ GRILU

Gril musí být umístěn na stabilním a bezpečném povrchu.

Neprovozujte v uzavřených prostorách ani pod přístřešky.

Používejte pouze bezpečné podpalovače, které splňují požadavky EN 1860-3

Maximální množství dřevěného uhlí je 0,6 kg.

Gril by měl být zahřátý a palivo by mělo být žhavé nejméně 30 minut před prvním použitím.

### ZAPÁLENÍ PALIVA

VAROVÁNÍ před popálením!

Při zapalování benzínem nebo lihem může v důsledku vzplanutí dojít k nekontrolovanému vývinu tepla. Používejte jenom bezpečné podpalovače - například podpalovače splňující normu EN 1860-3.

1. Použijte kvalitní dřevěné uhlí, brikety a pevný podpalovač popřípadě systém pro podpal dřevěných uhlíků či briket
2. Navrstvěte část dřevěného uhlí respektive briket do ohniště.
3. Zápalkou zapalte jeden až dva kousky pevného podpalovače. Vložte je na připravenou vrstvu dřevěného uhlí respektive briket.
4. Kousky pevného podpalovače nechte 2 až 4 minuty hořet. Potom ohniště pomalu naplňte dřevěným uhlím respektive briketami. Respektujte objem!

5. Po cca 15 až 20 minutách se nahoře vytvoří bílý popílek. Je dosaženo optimálního stavu rozžhavení. Nyní pomocí vhodného kovového nářadí rovnoměrně rozdělte palivo v ohništi.

6. Vložte grilovací rošt do grilu a začněte s grilováním.

### **ČIŠTĚNÍ/ÚDRŽBA**

Varování před popálením!

Před čištěním nechte gril úplně vychladnout. K rychlému zchlazení grilu nikdy nepoužívejte vodu. Mohlo by dojít k popálení nebo opaření.

K udržení hezkého vzhledu je přirozeně nutné gril občas vyčistit. Nepoužívejte drátěnky.

1. K normálnímu čištění stačí hadřík a voda s běžným prostředkem na umývání nádobí.
2. Pokud jsou emailované díly silněji znečištěné, použijte běžný čistící prostředek na email (pečicí troubu). Dodržujte pokyny výrobce používaného čisticího prostředku.
3. Grilovací rošt umyjte prostředkem na nádobí a vyčistěte ho nerezovým čisticím polštářkem.

### **POKYNY NA OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A OPATŘENÍ PŘI LIKVIDACI**

Při provozování grilu a při likvidaci odpadu dbejte na čistotu a bezpečnost. Zbylý odpad zásadně odnesete do kovových nádob respektive nádob z nehořlavých materiálů připravených k tomuto účelu.

Pro likvidaci platí místní předpisy.

### **ZÁRUKA**

Na tento gril poskytujeme dvouletou záruku, která počíná dnem koupě. Záruka zahrnuje závady ve zpracování a vadné díly.

## MONTÁŽ

### KROK 1

Přípevněte jeden držák (2) ke dvěma výztužným kruhům (1). Přípevněte držák ke každému kruhu pomocí 8 šroubů (A) a 8 matic (B).

### KROK 2

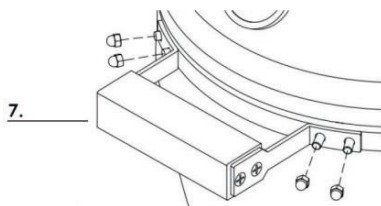
Pokračujte s přípevňováním ostatních držáků ke kruhům zarovnáním otvorů na šrouby a následným vložením šroubů (A) a jejich upevněním pomocí matic (B). Prohlédněte si výše uvedený obrázek.

### KROK 3

Následně vložte ohnisko (5), desku na uhlí (4) a mřížku na grilování (3). Prohlédněte si níže uvedený obrázek.

### KROK 4

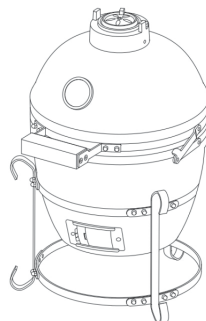
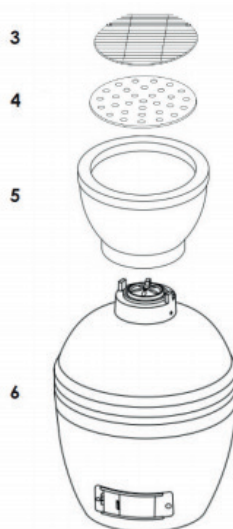
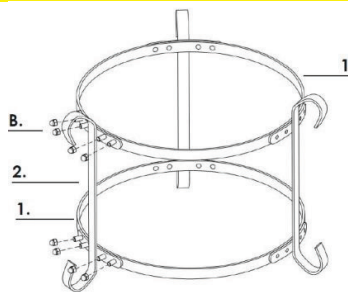
Na uchycení rukojeti (7) k víku srovnajte otvory v rukojeti s předmontovanými šrouby na víku. Rukojeť (7) zajistěte pomocí 4x matic.



### KROK 5

Umístěte gril na stojan tak, aby spodní větrací otvor nebyl blokován.

Když je gril bezpečně postaven na stojanu, ujistěte se, že je v rovině pomocí vodováhy. Gril je nyní připraven k použití. Před použitím se ujistěte, že gril je pevně smontovaný.



## POUŽITÍ A PROVOZ

### HAŠENÍ

Na uhašení ohně v grilu - nepřikládejte palivo a zavřete všechny větrací otvory a víko tak, aby mohl požár přirozeně vyhasnout. Na hašení nepoužívejte vodu, protože by mohlo dojít k poškození grilu.

### ÚDRŽBA

Utáhněte šrouby na kruzích a pravidelně mažte panty na víku grilu.





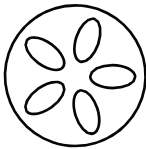
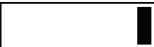
### INFORMACE K ZAPALOVÁNÍ, POUŽITÍ A PÉČE

- Dbejte na to, aby byl gril trvale umístěn na rovném, zarovnaném, tepelně odolném nehořlavém povrchu mimo hořlavých předmětů.
- Dbejte na to, aby gril měl minimálně 2 m volného místa nad sebou a aby měl minimální vzdálenost 2 m od jiných okolních předmětů.
- Chcete-li zapálit oheň, umístěte noviny a tenké kusy dřeva do spodní části grilu. Potom umístěte jednu nebo dvě hrstky dřevěného uhlí na noviny.
- **UPOZORNĚNÍ** - Nepoužívejte benzín, plyn, zápalné tekutiny, alkohol nebo jiné podobné chemikálie při zapalování nebo pokud oheň zhasne.
- Otevřete spodní ventilační otvor papír zapalte pomocí zapalovače nebo pomocí zápalek. Jakmile se oheň chytil, nechte spodní otvor a víko otevřeno asi 10 minut na vytvoření malého lůžka uhlí.
- Doporučuje se, abyste nepřihazovali a neotáčeli uhlí hned po tom jak se zapálí. To umožňuje, aby dřevěné uhlí bylo možné spalovat rovnoměrnější a efektivnější.
- Při manipulaci s horkou keramikou nebo povrchy na kterých se vaří vždy používejte teplu vzdorné rukavice.
- Pokyny na vaření jsou uvedeny níže v závislosti na teplotě a trvání.

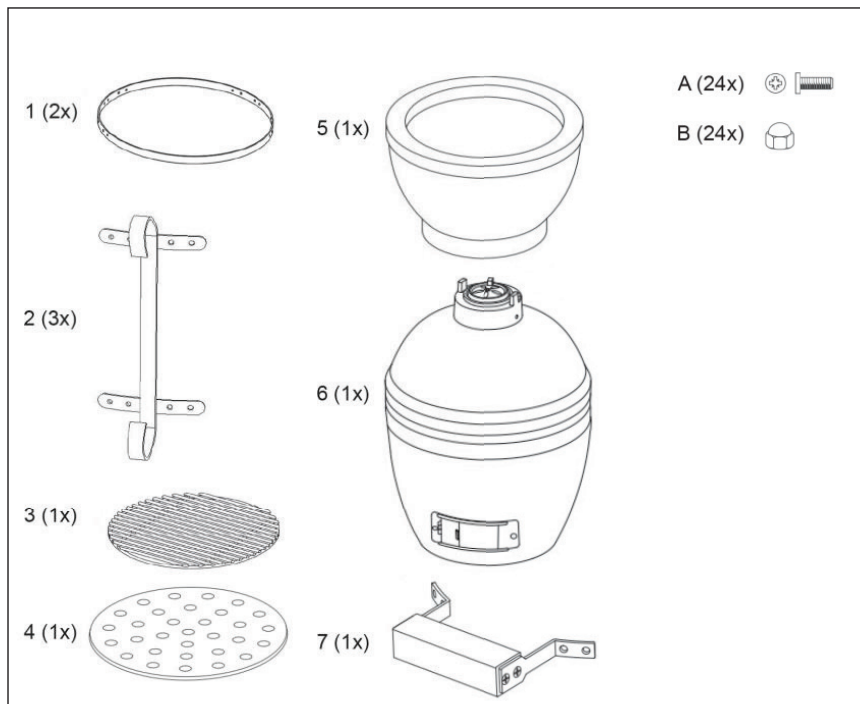
### DOPLNĚNÍ PALIVA

Při uzavřených větracích otvorech zůstává gril horký několik hodin. Pokud budete potřebovat delší čas vaření (např. při pečení celého kuřete nebo při pomalém uzení), může být nutné přidat další uhlí. Stačí přidat další uhlí a pokračovat.

**PRŮVODCE TEPLOTAMI VAŘENÍ**

Druh masa	Čas vaření	Horní otvor	Spodní otvor
Pomalé vaření / uzení (110 °C - 135 °C)			
Hovězí Hrudník	2 hodiny na 500 g.		
Vepřové Maso	2 hodiny na 500 g.		
Celé kuře	3-4 hodiny		
Žebra	3-5 hodiny		
Pečeně	Do 9 hodin		
Gril / Pečení (110 °C - 135 °C)			
Ryby	15-20 Min.		
Vepřová panenka	15-30 Min.		
Kuřecí kousky	30-45 Min.		
Celé kuře	30-45 Min.		
Jehněčí kolínko	1- 1,5 Hod.		
Žebra	2-4 Hod.		
Pečeně	2-5 Hod.		
Prudké opečení (260 °C - 370 °C)			
Steaky	5-8 Min.		
Vepřové kotlety	6-10 Min.		
Burgery	6-10 Min.		
Klobásy	6-10 Min.		

**Poznámka:** Černá = zavřená / bílá = otevřená

**SEZNAM ČÁSTÍ**



**PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

**Výrobce:** PROTECO náradí s.r.o.,  
Radlická 2487/99, 150 00 Praha 5  
Česká republika, IČO: 47453630

**Výrobek:** 62.22-GK-32 gril keramický 32 cm PROTECO  
**Typ:** AU13

Výrobek splňuje všechna příslušná ustanovení technických předpisů, tj. předmětných směrnic Evropských společenství a nařízení vlády ČR.

Směrnice č.1935/2004/EC

**Při posouzení shody byly použity následující normy:**

EN 1860 - 1:2013

**Posouzení shody bylo provedeno ve spolupráci s:** SGS Xianhong Road, XiangAn Ind. Zone, Xiamen, Fujian, province, China.

**Čísla a testů a certifikátů:** XMHL17060031900T.

**Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno:** 21

Osoba pověřená kompletací technické dokumentace:

Libor Knap  
Podbřeží 63  
518 03

V Podbřeží dne 27.11. 2020

  
.....  
Libor Knap  
ředitel společnosti  
**PROTECO** náradí s.r.o.  
Radlická 2487/99  
150 00 Praha 5 - Smíchov

**ZÁRUČNÍ LIST / ZÁRUČNÝ LIST / GARANTIESCHEIN**

Razítko a podpis prodejce / Pečiatka a podpis predajcu / Händlerstempel und Unterschrift:

.....

Datum prodeje / Dátum predaja / Verkaufsdatum: .....

Záznamy o provedených opravách (datum, podpis):

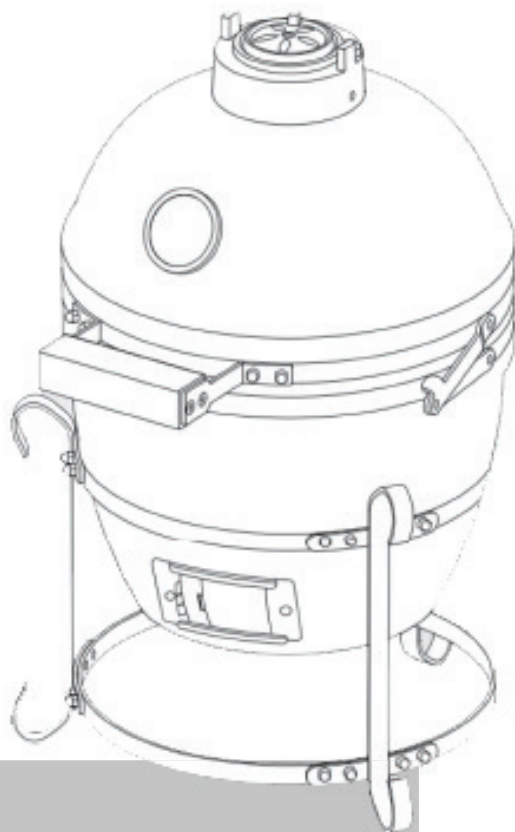
Záznamy o vykonaných opravách (dátum, podpis):

Bemerkungen über vorgenommenen Reparaturen (Datum, Unterschrift):

1. ....

2. ....

3. ....



Výrobce:  
PROTECO nářadí s.r.o.  
Provozovna: Podbřezí 63, 518 03  
[www.proteco-naradi.cz](http://www.proteco-naradi.cz)