

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Gril smí používat pouze dospělé osoby.

Gril se nesmí roztápet pomocí hořlavých látek jako je benzín, líh atd. Hrozí popálení nebo výbuch

Při používání je gril rozpálený a je potřeba používat ochranné rukavice jinak hrozí popálení.

INFORMACE K MOTORKU - MOTOREK NELZE PŘÍMO ZAPOJIT DO EL. SÍTĚ 230V

Motorek má napětí **6/12V/2,5-4A** (viz štítek) a jako zdroj se používá autobaterie, autonabíječka, usměrněné trafo.

Motorek se musí točit po směru šipek. Šipky jsou na krytu motorku a řemenici motorku. Směr otáčení se mění přehozením pólu na motorku (přehodí se plus za minus)

Označení kabelů **ČERVENÝ +** **ČERNÝ -**

Náhradní díly: - řemen X8-714Lw 8x695Li výrobce Rubena

- motorek- stěračový motorek Škoda 120, Favorit , Felicie tyto stěračové motorky mají stejnou rozteč šroubu a stejnou hřídel i stejné otáčky.
- ložiska 6202 2Z

Malá řemenička, která je na motorku, je zajištěna pružným kolíkem prům 2mm

V případě potřeby se může více nahnout pružina napínáku - motorek má větší sílu

ÚDRŽBA OCELOVÉHO ROŽNĚ

Před použitím rožeň omyjte saponátem a vysušte.

V případě, že se na rožni objeví koroze, tak jí očistěte brusným papírem nebo solí, případně kuchyňskou drátěnkou.

Po ukončení grilování rožeň umyjte, vysušte a naolejujte jedlým tukem.

SKLADOVÁNÍ GRILU

Nenatřený gril skladujte pouze v suchém prostředí, např. garáž, kůlna. Venku nebo pod plachtou gril zkoroduje.

Natřený gril lze skladovat venku pod plachtou nebo pod přístřeškem.

NÁTĚR GRILU

K nátěru se používají žáruvzdorné barvy např. Hammerite Silicon Thermo, Alkyton a pod. Barvu Vám doporučí v příslušném obchodě.

BARVU PŘED NÁTĚREM DŮKLADNĚ PROMÍCHEJTE

Potřebné množství barvy :na gril 100cm - 1L barvy je dostatečné množství

na gril 125cm - 1L barvy je minimální množství

Před nátěrem gril odmaštěte. Je dobré ho lehce osmirkovat, aby se povrch grilu trochu zdrsnil barva na něm lépe držela.

Gril natřete štětkou, válečkem nebo nástřikem.

Po zaschnutí barvy v grilu zatopte a gril vypalte doba vypalování je u každé barvy odlišná, ale většinou se pozná, že je gril vypálený, když barva přestane zapáchat a z povrchu grilu se přestane bíle kouřit.

GRIL VYPALUJTE BEZ MOTORKU

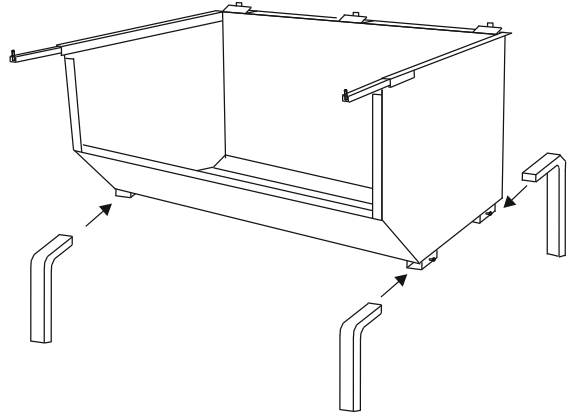
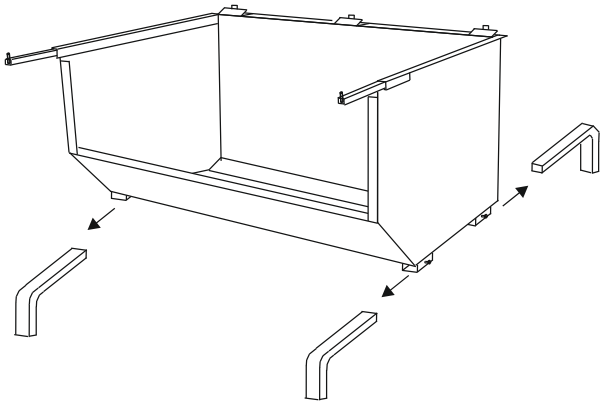
KROK 1

MONTÁŽ NOHOU

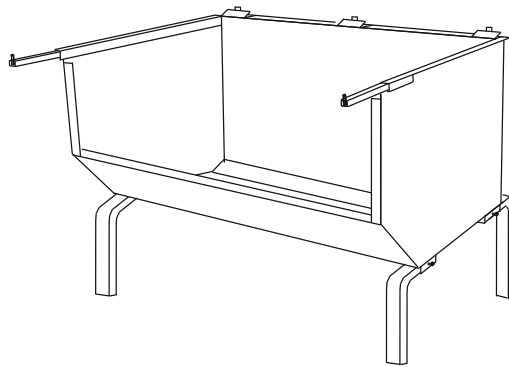
NÁŘADÍ
MONTÁŽ NOHOU
klíč imbus 6 na šroub M8

1. povolí se šrouby M8 a nohy se vytáhnou

2. nohy se otočí a kratšími konci se nasunou zpět a zajistí se šrouby M8



3. nohy jsou namontované na grilu

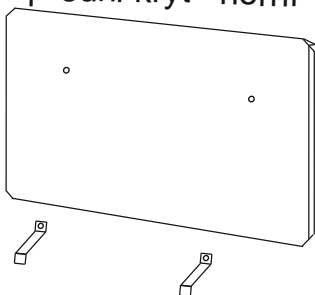


KROK 2

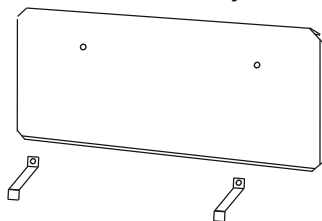
MONTÁŽ DRŽADEL NA KRYTY

NÁŘADÍ NA MONTÁŽ DRŽADEL
klíč imbus 6 na šroub M8
klíč 13 na matku M8

přední kryt - horní



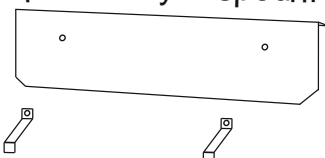
zadní kryt



střecha



přední kryt - spodní



Kryty budou potřeba v dalším kroku č.3

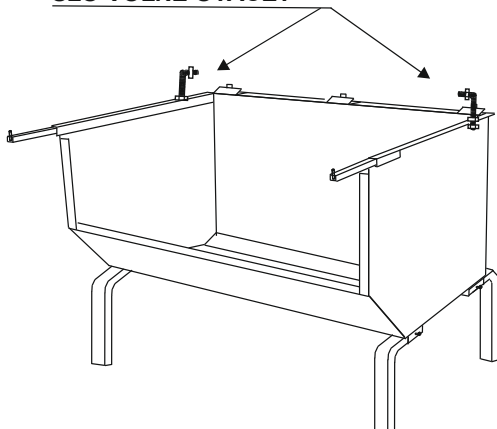
KROK 3

NASAZENÍ STŘECHY

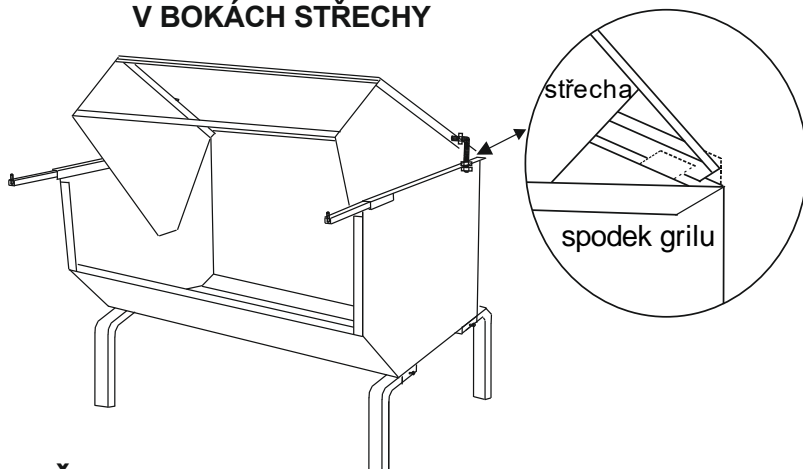
NÁŘADÍ NA MONTÁŽ STŘECHY
klíč 17 metr a kladivo

ZAHNUTÉ ŠROUBY M10
SE PŘÍŠROUBUJÍ DO OTVORU

ŠROUBY MUSÍ BÝT VOLNÉ, ABY S NIMI
ŠLO VOLNĚ OTÁČET



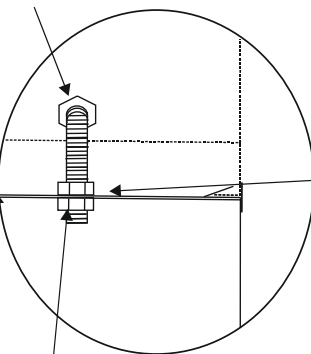
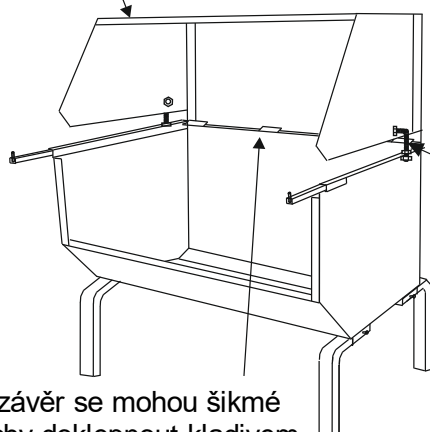
STŘECHA SE PODVLÍKNE
ZA ŠIKMÉ PLECHY A NAROVNÁ SE.
ŠROUBY M10 SE NASADÍ DO OTVORŮ
V BOKÁCH STŘECHY



VYROVNÁNÍ STŘECHY

HRANA ZA KTEROU SE
ZAVĚŠUJE PŘEDNÍ KRYT

1. DOTÁHNE SE VRCHNÍ MATKA



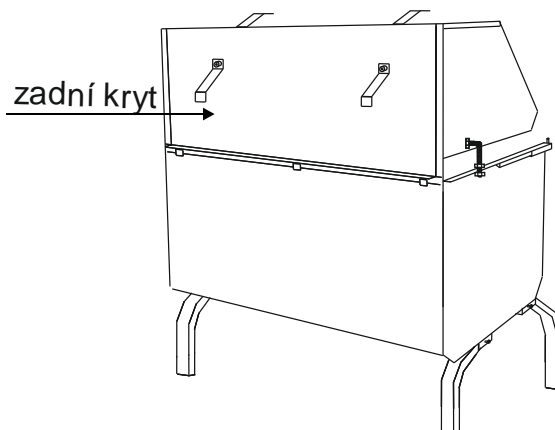
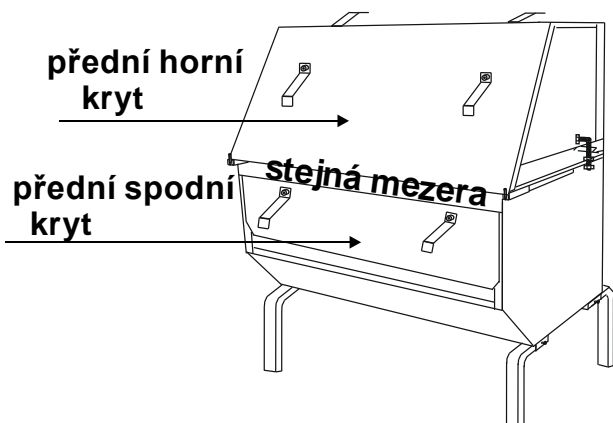
2. MATKOU SE VYROVNÁVÁ VÝŠKA
STŘECHY
(DOTAŽENÍM NEBO POVOLENÍM)

3. SPODNÍ MATKA SE DOTÁHNE AŽ KDYŽ JE
STŘECHA VÝŠKOVĚ VYROVNANÁ

Na závěr se mohou šikmé
plechy doklepnout kladivem

KONTROLA VYROVNÁNÍ STŘECHY

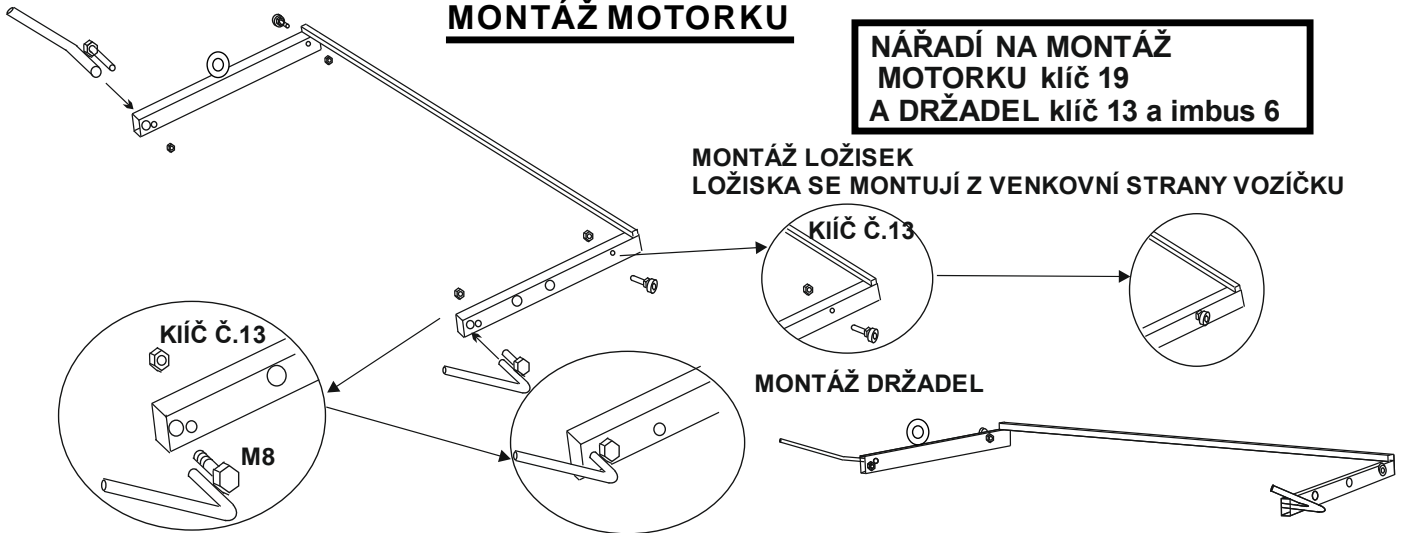
Nasadit **přední horní a přední spodní kryt** na gril
a zkontrolovat, jestli je **stejná mezera** mezi
horním a spodním krytem. V případě, že není, tak
se střecha dorovná (viz. vyrovnání střechy)



MONTÁŽ MOTORKU

**NÁŘADÍ NA MONTÁŽ
MOTORKU klíč 19
A DRŽADEL klíč 13 a imbus 6**

MONTÁŽ LOŽISEK
LOŽISKA SE MONTUJÍ Z VENKOVNÍ STRANY VOZÍČKU

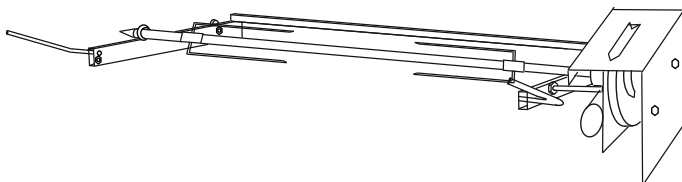
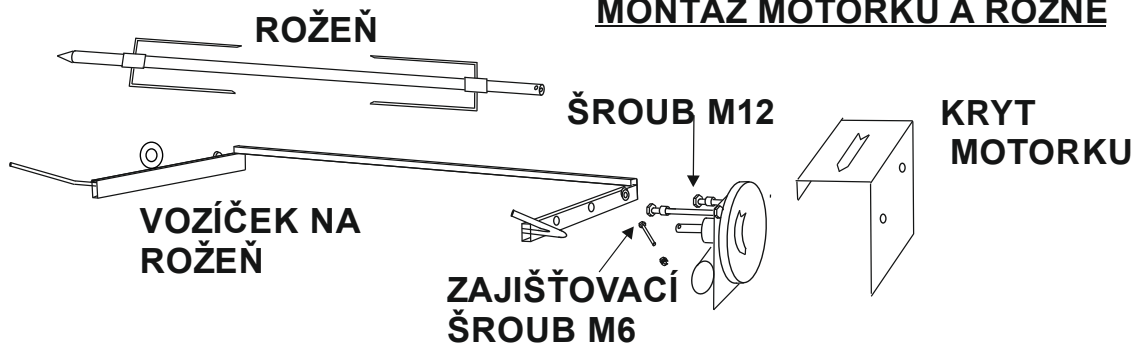


MONTÁŽ DRŽADEL

MONTÁŽ MOTORKU A ROŽNĚ
MOTOREK SE PŘIŠROBUJE ŠROUBY M12 K VOZÍČKU KLÍČ Č.19

ROŽEŇ SE NASADÍ NA MOTOREK A ZAJISTÍ SE ŠROUBEM M6. ROŽEŇ
MUSÍ BÝT NA MOTORKU VOLNÝ

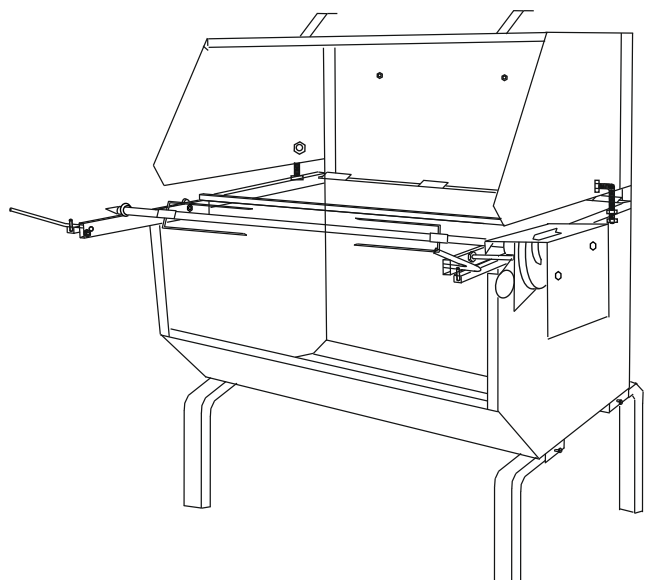
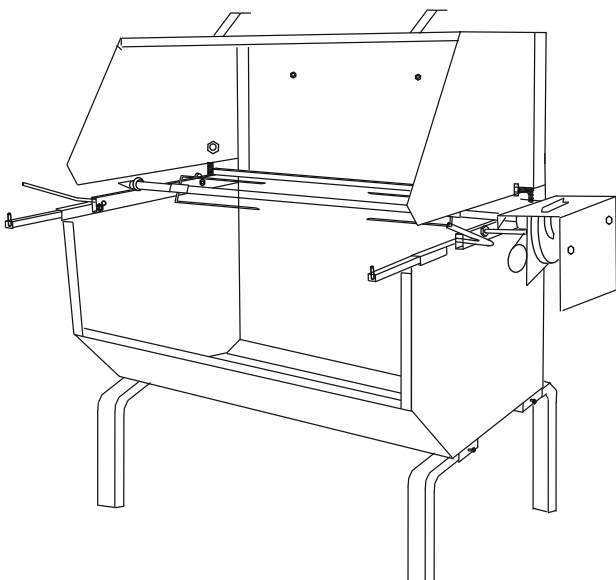
MONTÁŽ MOTORKU A ROŽNĚ



SETAVENÝ VOZÍČEK S ROŽNĚM

VOZÍČEK JE VLOŽENÝ DO GRILU

S VOZÍČEKEM LZE VYJET PŘED GRIL



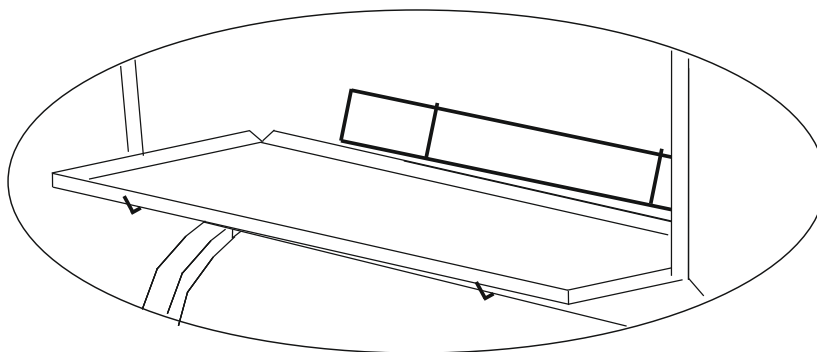
VLOŽENÍ MŘÍŽE ZADNÍHO TOPENÍ



Mříž zadního topení má násuvné vzpěry, které jsou opatřeny kolíky. V případě, že by Vám vyhovovalo hlubší zadní topení, tak si můžete kolíky převrtat a udělat libovolnou hloubku zadního topení

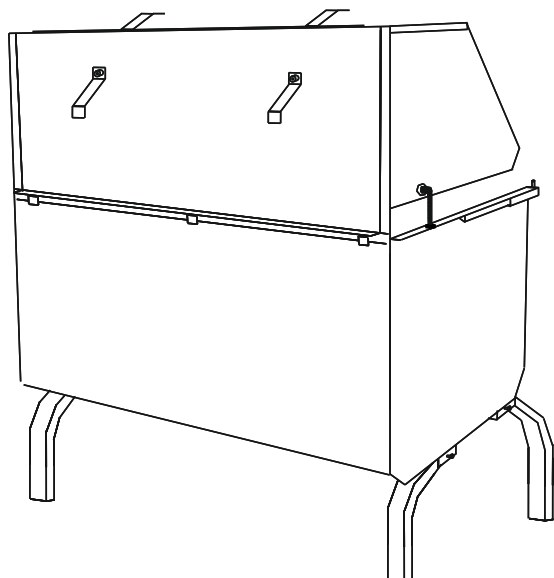
ODKAPÁVACÍ MISKA

Držáky mají být mírně nakloněné dopředu, aby omastek odtékal od ohně.
Miska se vkládá uzavřenou stranou směrem ven z grilu.
Otevřené rohy jsou směrem k ohni.

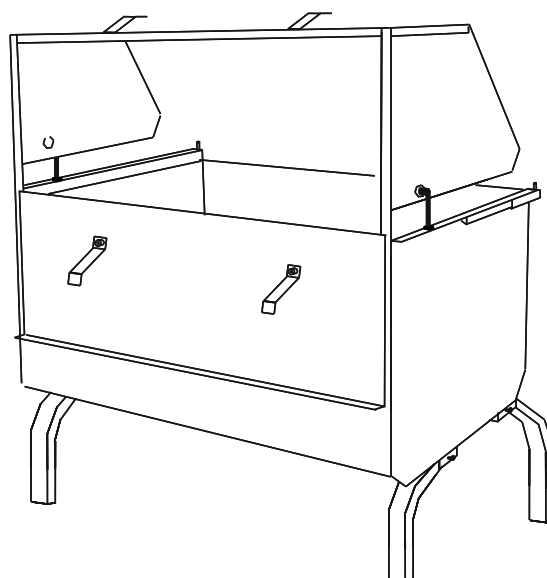


ZADNÍ PŘIKLÁDÁNÍ

kryt zadního přikládání je zavěšen
za hranu střechy otvor zadního přikládání
je uzavřený

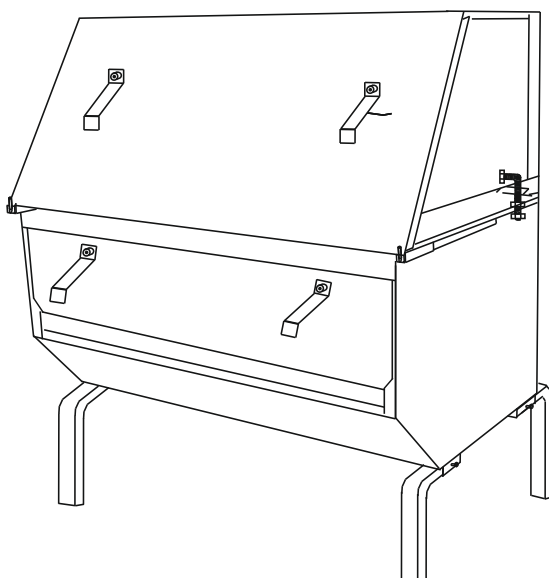
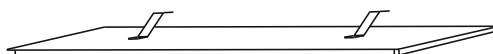


kryt zadního přikládání je zavěšen
ve spodní poloze - do grilu jde přikládat
po celé délce grilu



VÍKO STŘECHY

horní díl střech jde odendat a vzniklý otvor slouží
k odvodu spalin nebo ke snížení teploty



ZÁKLADNÍ INFORMACE KE GRILOVÁNÍ

Zadní topení

Zadní topení se používá tak, že se topí za mříží zadního topení (za opékaným masem) a omastek se nechává odkapávat do nerez misky pod masem. Do grilu se přikládá tak, že se sejme viko zadního topení a do grilu se přiloží, nebo se může přiložit zepředu a to tak že se vyjede z rožni před gril a přiloží se za mříž zadního topení.

Spodní topení

Spodní topení se používá tak, že se přímo topí pod masem a nepoužívá se odkapávací miska.

Urychlení grilování

V případě, že máte syrové sele nebo kýtu je dobré maso zabalit do alobalu a topit cca 2-3 h na zdaním nebo spodním topením. Po sundání alobalu je maso lehce předělané a již se opéká na kůrčičku a okrajuje běžným způsobem.

Při grilování syrového selete se břišní dutiny se vkládá chleba namočený v pivu pro zlepšení šťavnatosti a chuti.

Palivo

V grilu se může topit všemi běžnými palivy je grilování.

Dobré je používat kombinaci dřeva a dřevěného uhlí kdy se dřevem gril roztopí a dřevěným uhlí se zdržuje žár.

Přibližně grilovací doba

Předuzená kýta se po 1 h může okrajovat.

Syrová kýta, sele se po sundání alobalu griluje cac 1,5hod na kurčičku a podle potřeby ořezává.

Doby grilování jsou jen orientační, záleží na palivu a velikosti grilovací