

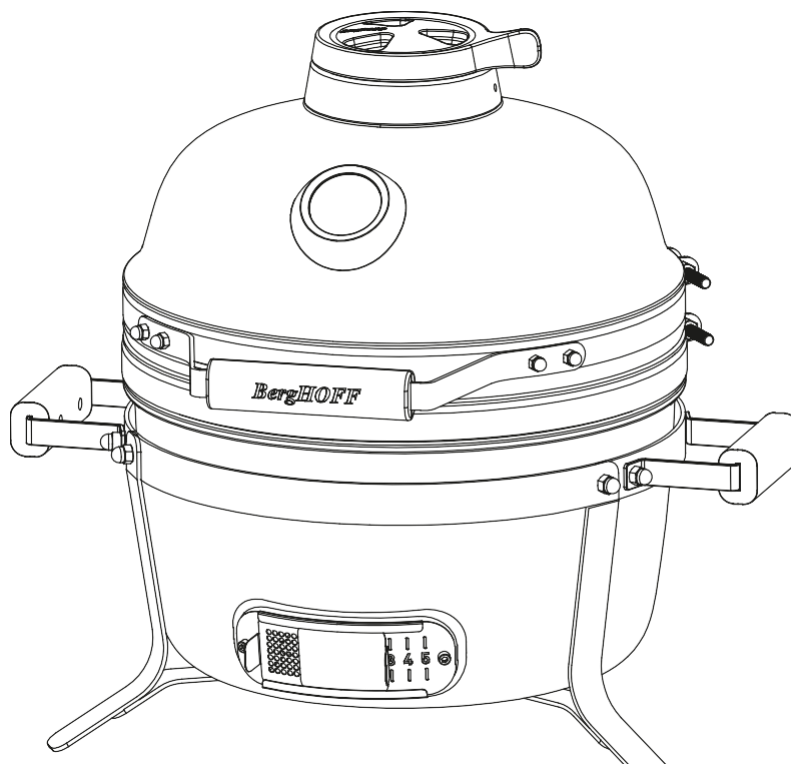
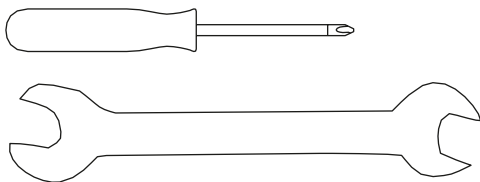
BergHOFF® grill

Návod k instalaci a použití

Keramická zahradní udírna a gril 16”

Číslo výrobku: 2415706: Bluestone grey

Potřebné nářadí (součástí balení)



Návod k použití – Uschovejte pro pozdější potřebu

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ – Před použitím odstraňte všechny obalové materiály, ale uschovejte bezpečnostní pokyny. Tyto pokyny jsou součástí výrobku.

Seznamte se se všemi bezpečnostními upozorněními, která jsou uvedena v těchto pokynech.

Přečtěte si všechny pokyny a uschovejte je pro pozdější potřebu.

Tyto pokyny doporučujeme uschovat společně s výrobkem.

Tento výrobek je určen **POUZE** pro domácí použití a neměl by být použit ke komerčním, profesionálním nebo smluvním účelům.

Pokyny pro údržbu a bezpečné používání

VÁŠ KERAMICKÝ GRIL

Keramické grily jsou mimořádně všestranné. Můžete v nich grilovat i udit. Díky jejich vlastnostem zajišťujícím vynikající zadržování tepla lze přesnou regulací proudění vzduchu skrze horní a spodní ventilační otvory dosáhnout a udržovat velmi vysoké teploty. Vysoké teploty jsou ideální pro rychlou přípravu burgerů a uzenin, zatímco nízké teploty skvěle poslouží při delším pečení masa. Zkuste k dřevěnému uhlí přidat dřevěné třísky nebo kombinovat různé aromatické třísky, aby bylo vaše maso ještě chutnější.



VAROVÁNÍ – POZOR!

- Tento výrobek je určen **POUZE K VENKOVNÍMU POUŽITÍ**. **NEPOUŽÍVEJTE** jej v interiérech.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte děti a domácí mazlíčky v bezpečné vzdálenosti od výrobku.
- **NIKDY** nenechávejte hořící oheň bez dozoru.
- **NEBEZPEČÍ** otravy oxidem uhelnatým – **NIKDY** nezapalujte ve výrobku oheň ani nenechávejte jej doutnat nebo chladnout v uzavřeném prostoru.
- **NEPOUŽÍVEJTE** výrobek ve stanu, karavanu, autě, sklepě, bytě nebo lodi.
- **NEPOUŽÍVEJTE** výrobek pod markýzami, slunečníky nebo altány.
- **NEBEZPEČÍ POŽÁRU** – Během používání výrobku se mohou tvořit žhavé uhlíky.
- **VAROVÁNÍ! NEPOUŽÍVEJTE** líh, benzín, náplň do zapalovačů, alkohol nebo jiné chemikálie k zapalování nebo opětovnému zapalování ohně ve výrobku! Používejte pouze zapalovače vyhovující normě EN1860-3!
- Důrazně doporučujeme, abyste ve vašem keramickém grilu používali kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela, který může omezovat proudění vzduchu.
- Ve výrobku **NEPOUŽÍVEJTE** uhlí.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko jen mírně nadzvednout, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vniknout dovnitř, zabráníte tak zpětnému tahu ohně nebo vzplanutí, které mohou vyústit ve zranění.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMACE O PŘÍPRAVĚ POTRAVIN**, které jsou uvedeny na str. 4 tohoto návodu k použití.
- **NEPOUŽÍVEJTE** keramický gril na palubách ani jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva, dřevěné třísky, listy nebo dekorační kůra.
- Zajistěte, aby byl keramický gril umístěn ve vzdálenosti alespoň 2 metrů od hořlavých předmětů.
- **NEPOUŽÍVEJTE** tento keramický gril jako pec.
- **VAROVÁNÍ!** Tento výrobek se velmi zahřeje, proto jej během používání **NEPŘEMISŤUJTE**.
- **VŽDY** **POUŽÍVEJTE** tepelně odolné rukavice, zejména při manipulaci s ventilačními otvory, horkou keramikou nebo pečicí plochou.
- Před přemístěním nebo uskladněním jednotky ji vždy nejprve nechte zcela vychladnout.
- Před použitím jednotky vždy zkontrolujte, zda nenese známky opotřebení nebo není poškozená, a v případě potřeby ji vyměňte.
- Při otevírání a zavírání keramického krytu buďte opatrní. Kryt nikdy nenechte spadnou, ale po celou dobu jej držte a zcela zavřete!
- Před použitím je nutné gril nainstalovat na bezpečné rovné základně!

PŘÍPRAVA KERAMICKÉHO GRILU

- Na okraj těla a víka grilu je nanášeno černé plstěné těsnění, které zvyšuje vzduchotěsnost okraje. Toto černé plstěné těsnění se nesmí odstraňovat a během používání výrobku musí zůstat na svém místě.
- Chcete-li rozdělat oheň, na rošt topeniště (3) v základně keramického grilu položte zmačkané noviny a několik podpalovacích kostek nebo pevných podpalovačů. Následně na noviny nasypete 2 až 3 hrsti kusového dřevěného uhlí.
- **NEPOUŽÍVEJTE** líh, benzín, náplň do zapalovačů, alkohol nebo jiné chemikálie k zapalování nebo opětovnému zapalování ohně ve výrobku.
- Otevřete spodní ventilační otvor a pomocí plynového zapalovače nebo bezpečnostních zápalek zapalte noviny.
- **NEPŘEPLŇUJTE** jednotku palivem – příliš silný oheň může keramický gril poškodit.
- Nechte oheň hořet, dokud neshoří a nevyhasne všechno palivo.
- Pokud jsou první plameny příliš vysoké, může dojít k poškození těsnicího kroužku předtím, než začne řádně těsnit.
- Po prvním použití zkontrolujte utažení všech spojovacích prvků. Kovový pás spojující víko se základnou se působením tepla roztáhne a může se uvolnit. Doporučujeme jej zkontrolovat a v případě potřeby dotáhnout pomocí klíče.
- Nyní můžete váš keramický gril použít.
- Před každým použitím grilu poté, co nebyl delší dobu používán, tento proces zopakujte.

UHAŠENÍ

- Chcete-li oheň uhasit, přestaňte přidávat palivo a zavřete všechny ventilační otvory a víko – oheň přirozeně vyhasne.
- Uhlíky **NEHASTE** vodou, v opačném případě můžete keramický gril poškodit.

SKLADOVÁNÍ



- Pokud keramický gril nepoužíváte a skladujete jej venku, zakryjte zcela vychladlý gril vhodným krytem proti dešti.
- Chromovaný grilovací rošt **NEMYJTE** v myčce; použijte jemný čisticí prostředek s teplou vodou.
- Při použití keramického grilu zatlačte na obě zajišťovací kolečka, aby se jednotka během používání nehýbala.
- Keramický gril doporučujeme přes zimu zakrýt a uskladnit na suchém místě, např. v garáži nebo kůlně.



- Udržujte vnitřek keramického grilu suchý!
- Pokud keramický gril nepoužíváte, nechte víko zavřené a **ZABRAŇTE**, aby se do grilu dostala voda. Pokud se do keramického grilu dostane voda nebo vlhkost, může proniknout do keramiky a pokud zmrzne, způsobit její popraskání.
- Před sezónním skladováním keramického grilu vždy důkladně vyčistěte celý jeho vnitřek (**POZOR: NEPOUŽÍVEJTE VODU!**) a odstraňte veškerý zbylý popel.
Zkontrolujte, že vnitřek grilu je suchý. Před uskladněním grilu vyčistěte celý jeho vnitřek, zajistíte tak jeho správné fungování při dalším použití.
- Pokud gril zakrýváte, příležitostně zkontrolujte, zda se pod krytem nebo uvnitř keramického grilu nevytváří vlhkost (např. v důsledku kondenzace).
Pokud jste keramický gril delší dobu nepoužívali nebo jej uskladnili, doporučujeme v něm nejprve zapálit malé množství dřevěného uhlí, aby se gril postupně zahříval na teplotu max. 180 °C (350 °F). Tímto způsobem se pomalu spálí veškeré zbytky nebo vlhkost, které se během uskladnění grilu mohly vytvořit. (Viz Příprava keramického grilu, str. 2.)

ČIŠTĚNÍ



- Keramický gril je samočisticí. Rozpalte jej na 260 °C po dobu 30 minut a gril spálí veškeré zbytky jídla a nečistoty.
- K čištění vnitřku keramického grilu **NEPOUŽÍVEJTE** vodu ani jiné čisticí prostředky. Stěny grilu jsou porézní a absorbují veškeré použité tekutiny, což může způsobit popraskání keramického grilu. Pokud se na grilu usadí nadměrné množství sazí, před dalším použitím grilu odstraňte zbytky uhlíku pomocí drátěného kartáče nebo nástroje pro čištění popela (není součástí dodávky).
- Chcete-li vyčistit grily a rošty, vyjměte je z grilu, nechte je zcela vychladnout a následně je vyčistěte pomocí neabrazivního čisticího prostředku.
- Chcete-li vyčistit vnější povrch grilu, nechte jej zcela vychladnout a vyčistěte jej pomocí vlhkého hadříku a jemného čisticího prostředku.

ÚDRŽBA

- Dvakrát ročně (v případě potřeby častěji) utáhněte pás a naolejujte panty.

ZAPÁLENÍ, POUŽITÍ A ÚDRŽBA GRILU



- Keramický gril umístěte na stabilní, plochý, rovný, tepelně odolný a nehořlavý povrch v bezpečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.



- Zajistěte, aby nad keramickým grilem byl volný prostor o výšce minimálně 2 m a umístěte gril ve vzdálenosti nejméně 2 m od okolních předmětů.



- Na okraj těla a víka grilu je nanášeno černé plstěné těsnění, které zvyšuje vzduchotěsnost okraje. Toto černé plstěné těsnění se nesmí odstraňovat a během používání výrobku musí zůstat na svém místě.
- Chcete-li rozdělat oheň, na rošt topeniště (3) v základně keramického grilu položte zmačkané noviny a několik podpalovacích kostek nebo pevných podpalovačů. Následně na noviny nasype 2 až 3 hrsti kusového dřevěného uhlí.
- **NEPOUŽÍVEJTE** líh, benzín, alkohol nebo jiné chemikálie k zapalování nebo opětovnému zapalování ohně ve výrobku.
- Otevřete spodní ventilační otvor a pomocí plynového zapalovače nebo bezpečnostních zápalek zapalte noviny. Jakmile noviny začnou hořet, nechte spodní ventilační otvor a víko otevřené po dobu cca 10 minut, aby se vytvořila vrstva horkých uhlíků.
- Před prvním opékáním na keramickém grilu nechte dřevěné uhlí rozpálit a žhnout po dobu alespoň 30 minut.
NEPEČTE, dokud se na palivu nevytvoří vrstva popela.
- Jakmile uhlí hoří, neprohrabávejte jej ani neotáčejte. Bude se tak spalovat rovnoměrněji a efektivněji.
- Jakmile je gril rozpálený, při manipulaci s horkou keramikou nebo pečícími povrchy **POUŽÍVEJTE POUZE** tepelně odolné rukavice.
- Níže naleznete pokyny k přípravě potravin v závislosti na teplotě a době přípravy.

POKYNY K PŘÍPRAVĚ POTRAVIN PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ



- Zapalte kusové dřevěné uhlí dle výše uvedených pokynů. Jakmile uhlí hoří, **NEPROHRABÁVEJTE** jej a **NEHÝBEJTE** s ním.
- Na cca 10 minut zcela otevřete spodní ventilační otvor a víko, aby se vytvořila vrstva horkých uhlíků.
- Kontrolujte gril, dokud se nerozpálí na požadovanou teplotu. Viz Pokyny k přípravě potravin dle teploty na str. 5.
- Zcela zavřete spodní ventilační otvor, aby gril udržoval požadovanou teplotu.
- Nyní můžete keramický gril použít k přípravě potravin.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko jen mírně nadzvednout, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vniknout dovnitř, zabráníte tak zpětnému tahu ohně nebo vzplanutí, které mohou vyústit ve zranění.

POKYNY K UZENÍ

- Postupujte dle výše uvedených pokynů pro přípravu potravin při nízké teplotě.
- Kontrolujte gril, dokud se nerozpálí na požadovanou teplotu. Viz Pokyny k přípravě potravin dle teploty na str. 5.
- Nechte spodní ventilační otvor mírně pootvěřený.
- Zavřete horní ventilační otvor a po několik dalších minut kontrolujte teplotu.
- Nasadte si tepelně odolné rukavice a na horkém uhlí vytvořte kruh z dřevěných třísek.
- Nyní můžete keramický gril použít k uzení.
- **TIP:** Ponořte dřevěné třísky nebo kuchyňská prkénka na 15 minut do vody, prodloužíte tak proces uzení.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko jen mírně nadzvednout, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vniknout dovnitř, zabráníte tak zpětnému tahu ohně nebo vzplanutí, které mohou vyústit ve zranění.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMACE O PŘÍPRAVĚ POTRAVIN**, které jsou uvedeny na str. 4 tohoto návodu k použití.
- Jakmile je gril rozpálený, při manipulaci s horkou keramikou nebo pečicími povrchy mějte **VŽDY** nasazené tepelně odolné rukavice.

POKYNY K PŘÍPRAVĚ POTRAVIN PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ

- Zapalte kusové dřevěné uhlí dle pokynů uvedených na str. 3.
- Zavřete víko a zcela otevřete horní a spodní ventilační otvory.
- Kontrolujte gril, dokud se nerozpálí na požadovanou teplotu. Viz Pokyny k přípravě potravin dle teploty na str. 5.
- Zpola uzavřete horní ventilační otvor a po několik dalších minut kontrolujte teplotu.
- Nyní můžete keramický gril použít k přípravě potravin.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při otevírání víka při vysokých teplotách je nezbytné víko jen mírně nadzvednout, aby vzduch mohl pomalu a bezpečně vniknout dovnitř, zabráníte tak zpětnému tahu ohně nebo vzplanutí, které mohou vyústit ve zranění.
- **VŽDY** dodržujte **INFORMACE O PŘÍPRAVĚ POTRAVIN**, které jsou uvedeny na této straně.
- Jakmile je gril rozpálený, při manipulaci s horkou keramikou nebo pečicími povrchy mějte **VŽDY** nasazené tepelně odolné rukavice.



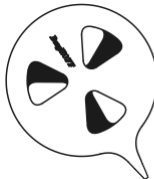

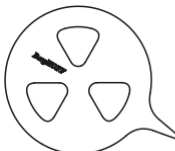

INFORMACE O PŘÍPRAVĚ POTRAVIN

- **NEPEČTE**, dokud se na palivu nevytvoří vrstva popela.
- Při přípravě potravin v tomto keramickém grilu si přečtěte a dodržujte uvedené pokyny.
- Před a po zacházení se syrovým masem a před jídlem si vždy umyjte ruce.
- Syrové maso vždy uchovávejte odděleně od vařeného masa a jiných potravin.
- Před pečením zajistěte, aby byly grilovací plochy a nástroje čisté a bez zbytků starých potravin.
- Při zacházení s pečenými a syrovými potravinami **NEPOUŽÍVEJTE** stejné nádoby.
- Před konzumací se ujistěte, že jsou potraviny řádně upečené.
- **POZOR** – Konzumace syrových nebo nedostatečně tepelně upravených potravin může způsobit otravu jídlem (např. kmeny bakterií, jako jsou E.coli).
- Maso rozřízněte a ujistěte se, že je dostatečně propečeno, zabráníte tak konzumaci nedopečeného masa.
- **POZOR** – Masové šťávy dostatečně upečeného masa by měly být čiré a neměly by v nich být stopy po růžové/červené šťávě nebo barvě masa.
- Velké kusy masa a pečeně doporučujeme před grilováním předvařit.
- Po grilování vždy vyčistěte grilovací plochy a nádoby.

DOPLNĚNÍ PALIVA

- Pokud jsou ventilační otvory uzavřené, keramický gril zůstane několik hodin rozpálený. Pokud potřebujete grilovat delší dobu (např. při grilování celé pečeně nebo pomalém uzení), může být nutné přidat dřevěné uhlí. Jednoduše přidejte dřevěné uhlí a pokračujte dle výše uvedených pokynů.

POKYNY K PŘÍPRAVĚ POTRAVIN DLE TEPLoty

Pomalé pečení / Uzení (110 °C–135 °C)		Horní ventilační otvor	Spodní ventilační otvor
Hovězí hrudí	2 hodiny na 500 g		
Trhané vepřové	2 hodiny na 500 g		
Celé kuře	3-4 hod		
Žebírka	3-5 hod		
Pečeně	9 a více hod		
Grilování / Pečení (160 °C–180 °C)		Horní ventilační otvor	Spodní ventilační otvor
Ryba	15-20 min		
Vepřová panenka	15-30 min		
Kousky kuřete	30-45 min		
Celé kuře	1-1,5 hod		
Jehněčí kýta	3-4 hod		
Krocan	2-4 hod		
Šunka	2-5 hod		
Prudké opékání (260 °C–370 °C)		Horní ventilační otvor	Spodní ventilační otvor
Steak	5-8 min		
Vepřové kotlety	6-10 min		
Burgery	6-10 min		
Klobásy	6-10 min		

Otevřený  Zavřený 

SEZNAM DÍLŮ

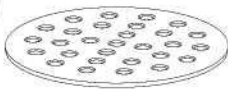
1(1x)



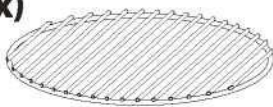
2(1x)



3(1x)



4(1x)



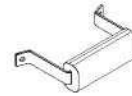
5(1x)



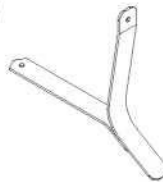
6(1x)



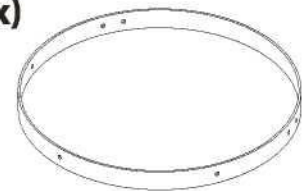
7(2x)



8(3x)



9(1x)



10(1x)



A(10x)



M6x14

B(10x)



M6

C(2x)



M4x35

D(2x)



M4

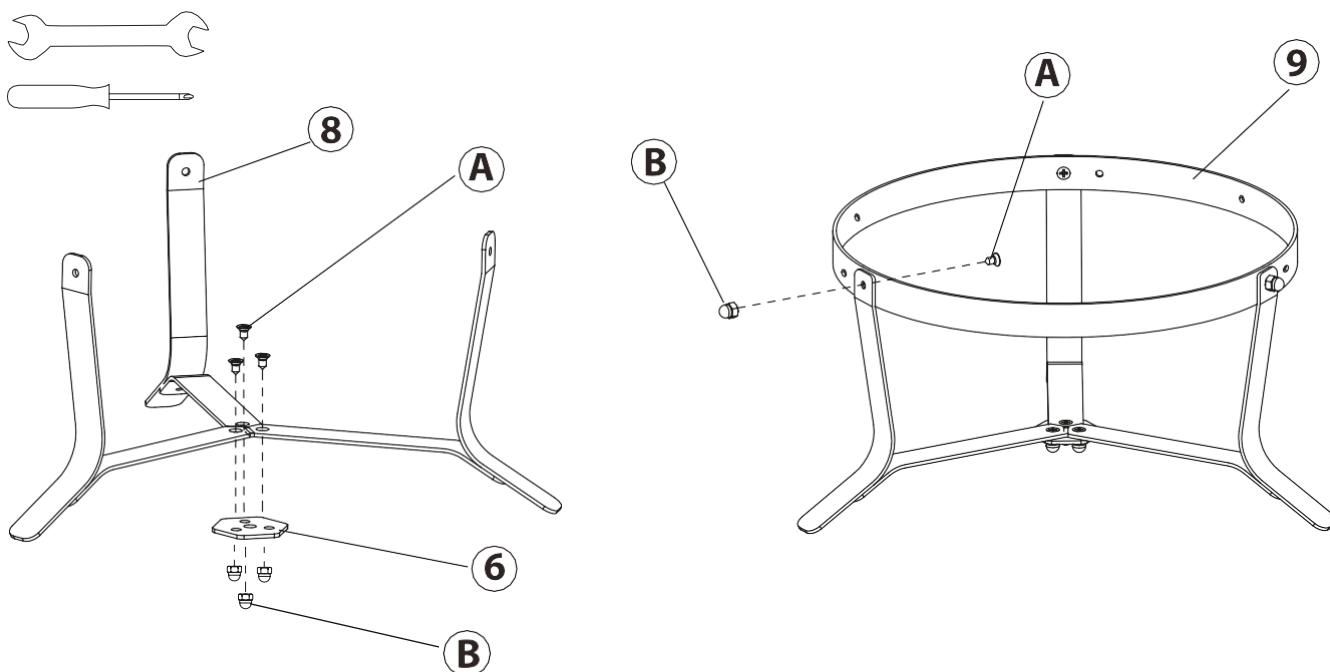
E(2x)



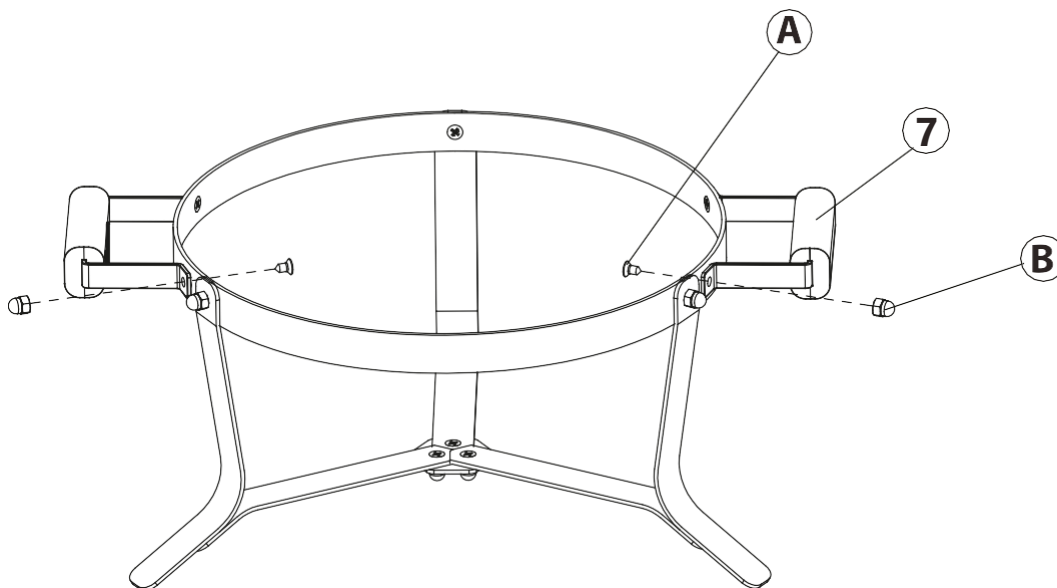
M4

NÁVOD K MONTÁŽI

KROK 1: Spojte 3 držáky (položka 8) a spojovací kus (položka 6) pomocí 3 šroubů (A) s 3 kopulovitými maticemi (B).



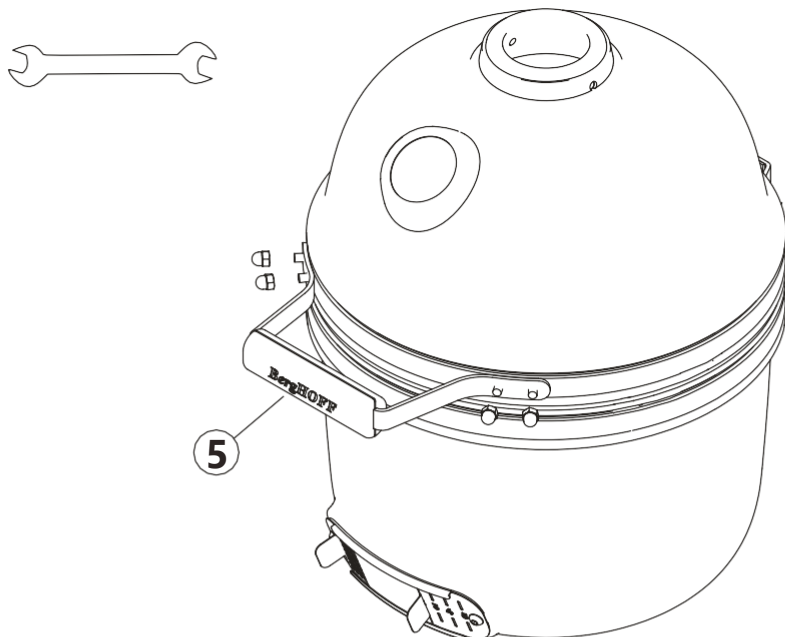
KROK 2: Přišroubujte 3 držáky (položka 8) k upevňovacímu kroužku (položka 9) pomocí 3 šroubů (A) s 3 kopulovitými maticemi (B).



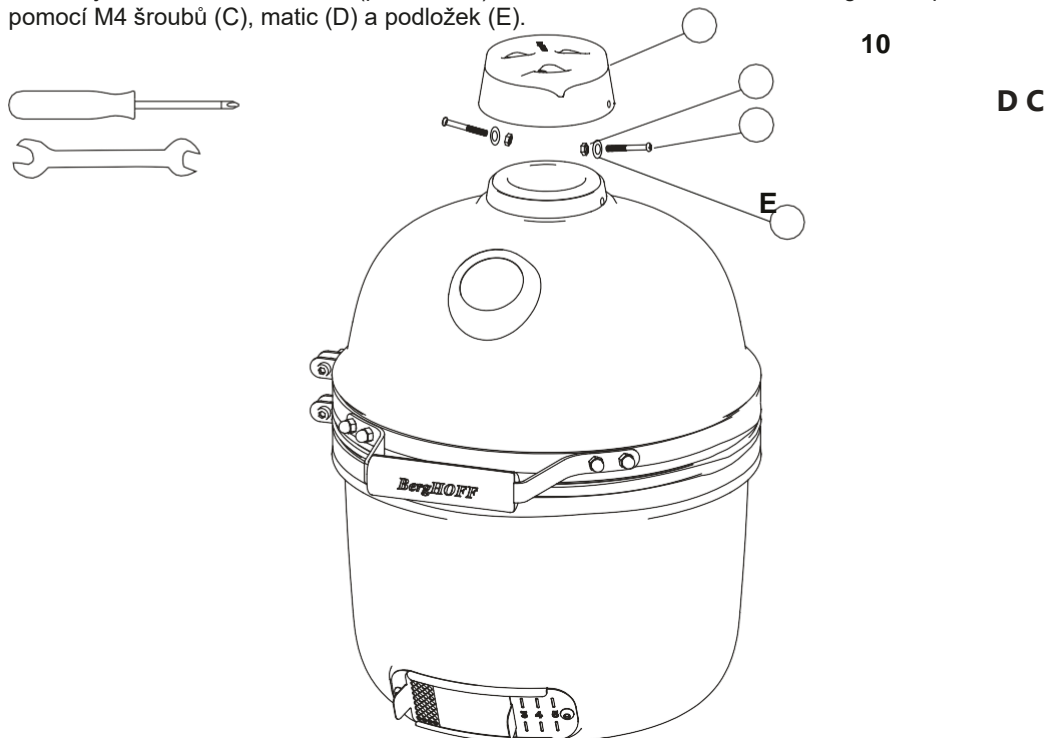
KROK 3: Připevněte 2 boční rukojeti (položka 7) k výztužnému kruhu (položka 9). Zajistěte každou boční rukojet' (položka 7) pomocí 2 kopulovitých matic (B) a 2 šroubů (A).

NÁVOD K MONTÁŽI

KROK 4: Připevněte přední rukojeť (položka 5). Zarovnejte otvory pro šrouby s předmontovanými šrouby na víku. Zajistěte přední rukojeť pomocí 4 předmontovaných kopulovitých matic pomocí dodaného klíče.

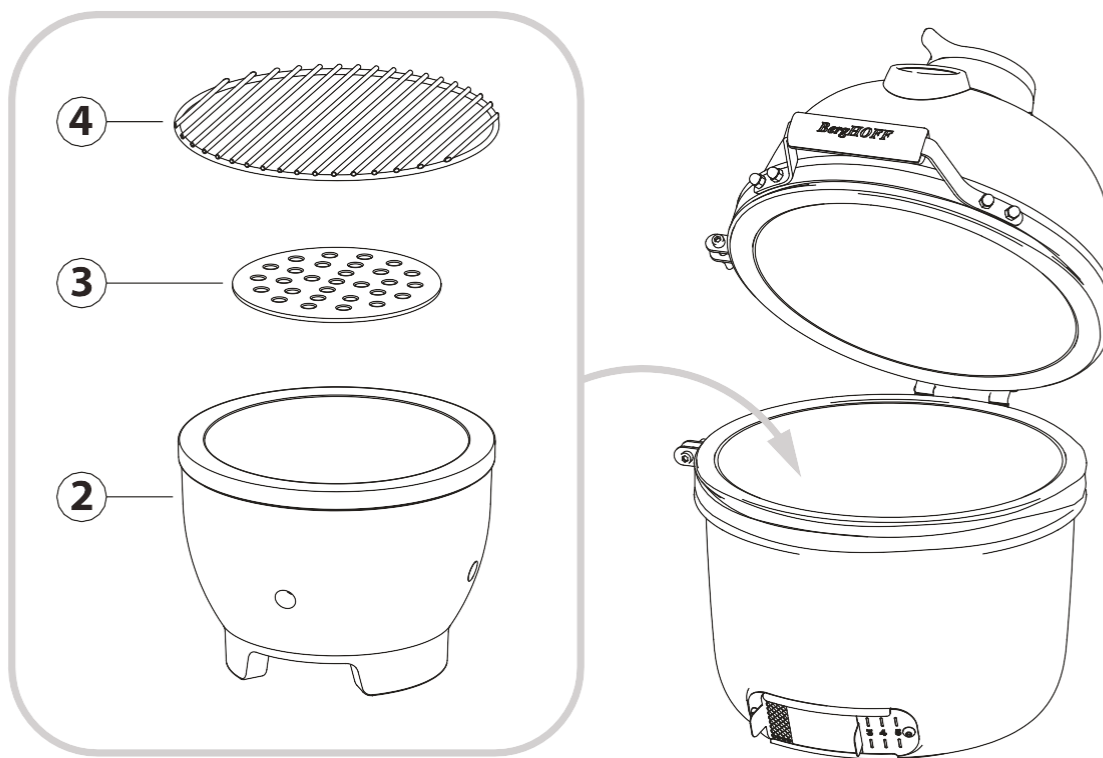


KROK 5: Namontujte horní ventilační otvor (položka 10) na horní otvor víka keramického grilu. Připevněte ventilační otvor pomocí M4 šroubů (C), matic (D) a podložek (E).

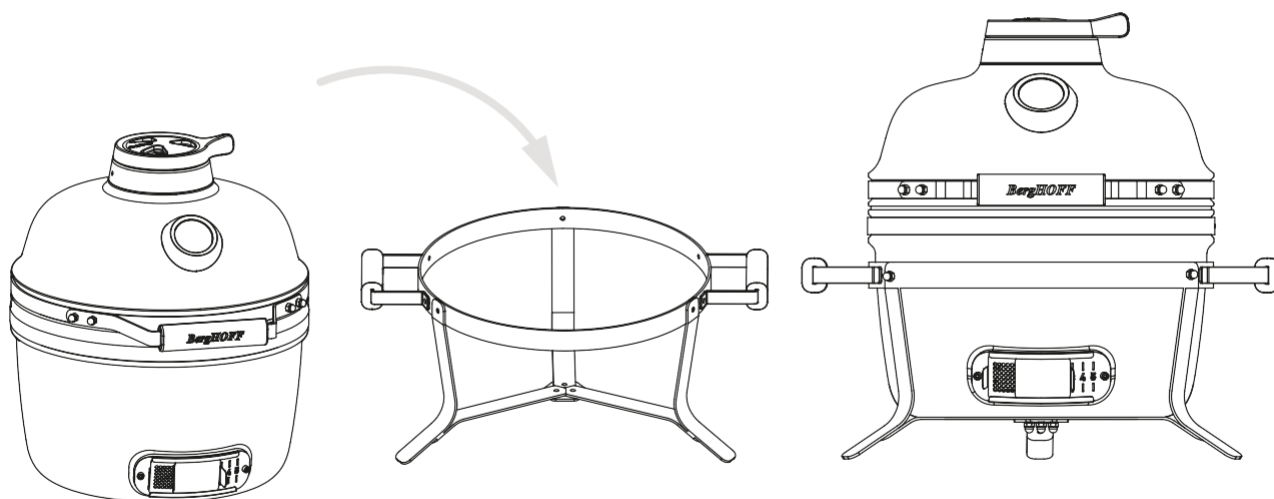


NÁVOD K MONTÁŽI

KROK 6: Do keramického grilu kamado vložte topeniště (položka 2), rošt topeniště (položka 3) a grilovací rošt (položka 4). Správné pořadí naleznete v níže uvedeném diagramu.



NÁVOD K MONTÁŽI

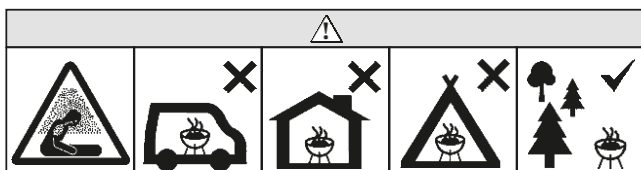


KROK 7: Umístěte keramický gril na rám tak, aby spodní ventilační otvor směřoval dopředu a nacházel se mezi dvěma nohama rámu, aby bylo možné ventilační otvor snadno otevřít a zavřít.

KROK 8: Jakmile je gril bezpečně umístěn na stojanu, doporučujeme na rošt položit vodováhu a zkontrolovat, zda je pečicí plocha dokonale plochá a rovná.

Keramický gril je nyní připraven k použití.

Před použitím grilu si pozorně přečtěte pokyny týkající se přípravy grilu.



Nepoužívejte gril ve uzavřeném/obytném prostoru, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy nebo lodě. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým!

ZÁRUKA:

Tento keramický gril je dodáván s omezenou dvouletou zárukou na výrobní vady, a to od data nákupu a v rozsahu, v jakém použití odpovídá současným pokynům k použití a údržbě v tomto návodu. Účtenka s uvedeným datem nákupu se počítá jako záruční list.

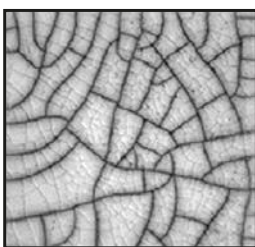
Tento keramický gril není vhodný pro profesionální použití.

Opotřebením, koroze, deformace a změna barvy dílů, které jsou přímo vystaveny ohni, jsou zcela běžné, a proto je nikdy nelze v žádném případě považovat za výrobní vady: jedná se o logický důsledek jejich použití.

Je zcela běžné, že rošt topeniště (3) a grilovací rošt (4) musí být po určité době používání vyměněny zákazníkem bez jakékoli záruky.

Záruka se nevztahuje na:

- (Keramické) díly poškozené v důsledku pádu, nesprávného skladování, nesprávného použití nebo zneužití.
- Keramické díly poškozené v důsledku vniknutí vody do vnitřní části grilu.
- Záruka je podmíněna běžným a rozumným domácím použitím. Nevztahuje se na náhodné poškození nebo rozbití ani na poškození způsobená přepravou, pádem, nesprávnou montáží, nesprávnou podporou, extrémními povětrnostními podmínkami nebo přírodními katastrofami.
- Škrábance, promáčkliny, odštěpky, trhlinky, vyblednutí barvy a drobné kosmetické praskliny na venkovní glazuře, které nemají vliv na výkon keramického grilu.
- Při bližším pohledu se může zdát, že povrch keramického grilu je popraskaný. To však **NEJSOU** praskliny. Jedná se o „trhlinky“, které jsou způsobeny odlišným koeficientem roztažnosti povrchové úpravy glazury a jílu. Rozdíl sítě „trhlinek“ a prasklin spočívá v tom, že trhlinky nejsou na povrchu pohmatem cítit (pokud po povrchu nepřejíždíte nehtem). Pokud je povrch zaprášený nebo zvětšený (např. pomocí lupy), jsou však patrnější.



„Trhlinky“ se mohou jevit jako nedokonalosti, ale nemají žádný vliv na životnost vašeho keramického grilu, a proto je nelze reklamovat. Trhlinky účinně zvyšují výdrž jednotky.

- Plíseň na dřevě a bambusu nebo v důsledku nadměrnému vystavení vlhkosti popraskané, nabobtnalé nebo zdeformované dřevo a bambus, pokud si této skutečnosti nevšimnete před prvním použitím.

BergHOFF[®] grill
***BergHOFF*[®] grill**