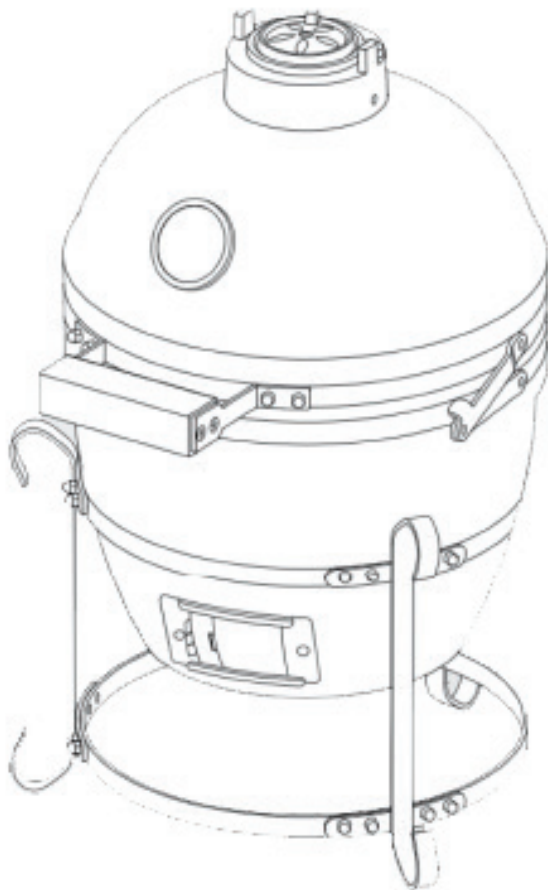


**PROTECO®**

SK

## GRIL KERAMICKÝ 32 CM



CE

**PROTECO®**

6222GK32

## VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### VAROVANIE pred popálením!

- Dbajte na to, aby gril stál na rovnej a ohňovzdornej ploche, ktorá nie je zo skla alebo plastu.
- POZOR! Tento gril sa veľmi zahreje a počas prevádzky s ním nesmiete pohybovať!
- Pri grilovaní alebo nastavovaní ventilačných otvorov a pri používaní komínového štartéra vždy používajte rukavice na grilovanie.
- Pri príprave pokrmov, nastavení otvorov, prikladaní uhlia a používania teplomeru alebo poklopu vždy používajte rukavice na grilovanie.
- Používané rukavice na grilovanie musia vyhovovať predpisu o osobných ochranných prostriedkoch (kategória II vzhľadom na tepelnú ochranu, napr. DIN-EN 407).
- Používajte na grilovanie iba grilovacie drevené uhlie alebo grilovacie drevené brikety, ktoré boli schválené podľa DIN EN 1860-2.
- Potraviny vkladajte až vtedy, keď uhlíky nehoria plameňom, ale je na nich biela vrstva popola.
- Používajte grilovacie náradie s dlhými držadlami odolnými proti teplu.
- Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.
- VÝSTRAHA! K zapalovaniu či opätovnému zapalovaniu nepoužívať lieh ani benzín! Používať len podpaľovače v súlade s EN 1860-3!
- Drevené uhlie nikdy nehaste vodou.

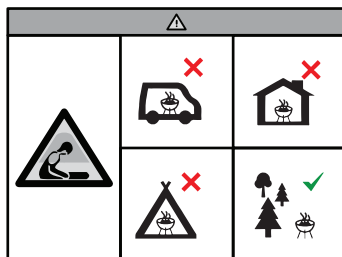
### NEBEZPEČENSTVO pre deti a domáce zvieratá!

- Horúci gril nenechávajte nikdy bez dozoru.
- POZOR! Zamedzte prístup deťom a domácim zvieratám!

### VAROVANIE nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým!

- Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!

**VÝSTRAHA!** Nepoužívajte gril v uzavretých alebo obývaných priestoroch, ako sú domy, stany, karavany, obytné vozy, lode. Nebezpečenstvo fatálnej otravy oxidom uhoľnatým.



## ÚVOD

Pred prvým použitím tohto vysoko kvalitného grilu PROTECO si, prosím starostlivo prečítajte tento návod na montáž a použitie. Rýchlo zistíte: Montáž a manipulácia sú ľahké a jednoduché.

### POUŽITIE NA STANOVENÝ ÚČEL

Tento gril je dovolené používať výhradne na prípravu potravín vhodných na grilovanie. Súčasne musia byť rešpektované všetky pokyny tohto návodu. Len na súkromné použitie!

### VŠEOBECNÉ POKYNY K ÚSPEŠNEJ MONTÁŽI

Starostlivo si prečítajte montážny návod a dodržujte bezpečnostné pokyny. Na zostavenie grilu si nechajte dostatok času. Vopred si pripravte rovnú pracovnú plochu s veľkosťou dvoch až troch štvorcových metrov. Vyberte gril z obalu! Všetky diely a potrebné náradie si položte na dosah ruky. Nezabudnite, prosím: Všetky skrutkové spoje utiahnite až po dokončení montáže. Inak môže dôjsť k nežiaducemu pnutiu.

### POKYNY PRE BEZPEČNÚ PREVÁDZKU GRILU

Gril musí byť umiestnený na stabilnom a bezpečnom povrchu. Neprevádzkujte v uzavretých priestoroch ani pod prístreškami.

Používajte iba bezpečné podpaľovače, ktoré spĺňajú požiadavky EN 1860-3.

Maximálne množstvo dreveného uhlia je 0,6 kg.

Gril by mal byť zahriaty a palivo by malo byť žeravé najmenej 30 minút pred prvým použitím.

### ZAPÁLENIE PALIVA

VAROVANIE pred popálením!

Pri zapálení benzínom alebo liehom môže v dôsledku vzplanutia dôjsť k nekontrolovanému vývinu tepla. Používajte iba bezpečné podpaľovače - napríklad podpaľovače spĺňajúce normu EN 1860-3.

1. Použite kvalitné drevené uhlie, brikety a pevný podpaľovač, prípadne systém pre podpaľ drevených uhlíkov či brikiet.
2. Navrstvite časť dreveného uhlia respektíve brikiet do ohniska.
3. Zápalkou zapáľte jeden až dva kúsky pevného podpaľovača. Vložte ich na pripravenú vrstvu dreveného uhlia respektíve brikiet.
4. Kúsky pevného podpaľovača nechajte 2 až 4 minúty horieť. Potom ohnisko pomaly naplňte dreveným uhlím respektíve briketami. Rešpektujte objem!

5. Po cca 15 až 20 minútach sa hore vytvorí biely popolček. Je dosiahnuté optimálneho stavu rozžhavenia. Teraz pomocou vhodného kovového náradia rovnomerne rozdeľte palivo v ohnisku.
6. Vložte namastený grilovací rošt a začnite s grilovaním.

### **ČISTENIE / ÚDRŽBA**

Varovanie pred popálením!

Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť. K rýchlemu schladeniu grilu nikdy nepoužívajte vodu. Mohlo by dôjsť k popáleniu alebo obareniu.

Na udržanie pekného vzhľadu je prirodzene nutné gril občas vyčistiť.

Nepoužívajte drôtenky.

1. K normálnemu čisteniu stačí handrička a voda s bežným prostriedkom na umývanie riadu.
2. Ak sú emailované diely silnejšie znečistené, použite bežný čistiaci prostriedok na email (rúru na pečenie). Dodržujte pokyny výrobcu používaného čistiaceho prostriedku.
3. Grilovací rošt umyte prostriedkom na riad a vyčistite ho nerezovým čistiacim vankúšikom.

### **POKYNY NA OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A OPATRENIA PRI LIKVIDÁCII**

Pri prevádzkovaní grilu a pri likvidácii odpadu dbajte na čistotu a bezpečnosť.

Zvyšný odpad zásadne odnesť do kovových nádob respektíve nádob z nehorľavých materiálov pripravených na tento účel.

Na likvidáciu platia miestne predpisy.

### **ZÁRUKA**

Na tento gril poskytujeme dvojročnú záruku, ktorá začína dňom kúpy. Záruka zahŕňa vady v spracovaní a chybné diely.

## MONTÁŽ

### KROK 1

Pripevnite jeden držiak (2) k dvom výstužným kruhom (1). Pripevnite držiak ku každému kruhu pomocou 8 skrutiek (A) a 8 matíc (B).

### KROK 2

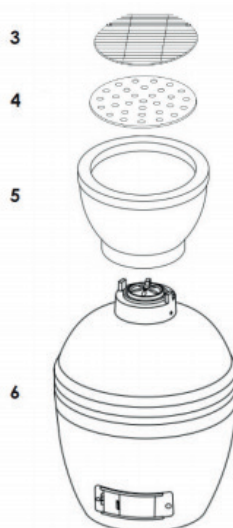
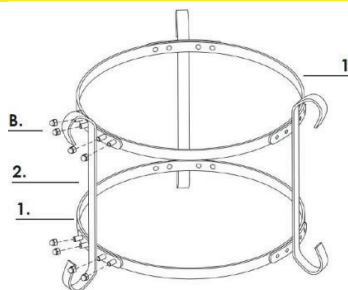
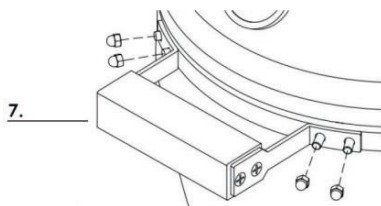
Pokračujte s pripevňovaním ostatných držiakov ku kruhom zarovnaním otvorov na skrutky a následným vložením skrutiek (A) a ich upevnením pomocou matiek (B). Vid' vyššie uvedený obrázok..

### KROK 3

Následne vložte ohnisko (5), dosku na uhlie (4) a mriežku na grilovanie (3). Vid' nižšie uvedený obrázok.

### KROK 4

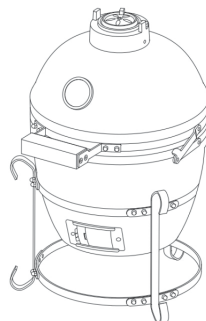
Na uchytenie rukoväti (7) k veku zarovnajzte otvory v rukoväti s predmontovanými skrutkami na veku. Rukoväť (7) zaistite pomocou 4x matíc.



### KROK 5

Umiestnite gril na stojan tak, aby spodný vetrací otvor nebol blokovaný.

Keď je gril bezpečne postavený na stojane, uistite sa, že je v rovine pomocou vodováhy. Gril je teraz pripravený na použitie. Pred použitím sa uistite, že gril je pevne zmontovaný.



## POUŽITIE A PREVÁDZKA

### HASENIE

Na uhasenie ohňa v grile - neprikladajte palivo a zatvorte všetky vetracie otvory a veko tak, aby mohol oheň prirodzene vyhasnúť. Na hasenie nepoužívajte vodu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu grilu.

### ÚDRŽBA

Utiahnite skrutky na kruhoch a pravidelne mažte pánky na veku grilu.





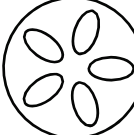

### INFORMÁCIE K ZAPALO VANIU, POUŽITI U A STAROSTLIVOSTI

- Dbajte na to, aby bol gril trvalo umiestnený na rovnom, zarovnanom, tepelne odolnom nehorľavom povrchu, mimo horľavých predmetov.
- Dbajte na to, aby gril mal minimálne 2m voľného miesta nad sebou a aby mal minimálnu vzdialenosť 2 m od iných okolitých predmetov.
- Ak chcete zapáliť oheň, umiestnite noviny a tenké kusy dreva do spodnej časti grilu. Potom umiestnite jednu alebo dve hrstky dreveného uhlia na noviny.
- UPOZORNENIE - Nepoužívajte benzín, plyn, zápalné tekutiny, alkohol alebo iné podobné chemikálie pri zapalovaní alebo ak oheň zhasne.
- Otvorte spodný ventilačný otvor a papier zapáľte pomocou zapaľovača alebo pomocou zápaliiek. Ak sa oheň chytil, nechajte spodný otvor a veko otvorené asi 10 minút na vytvorenie malého lôžka uhlia.
- Odporúča sa, aby ste neprihadzovali a neotáčali uhlie hneď po tom, ako sa zapáli. To umožňuje, aby drevené uhlie bolo možné spaľovať rovnomernejšie a efektívnejšie.
- Pri manipulácii s horúcou keramikou alebo povrchmi, na ktorých sa varí, vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.
- Pokyny na varenie sú uvedené nižšie v závislosti od teploty a trvania.

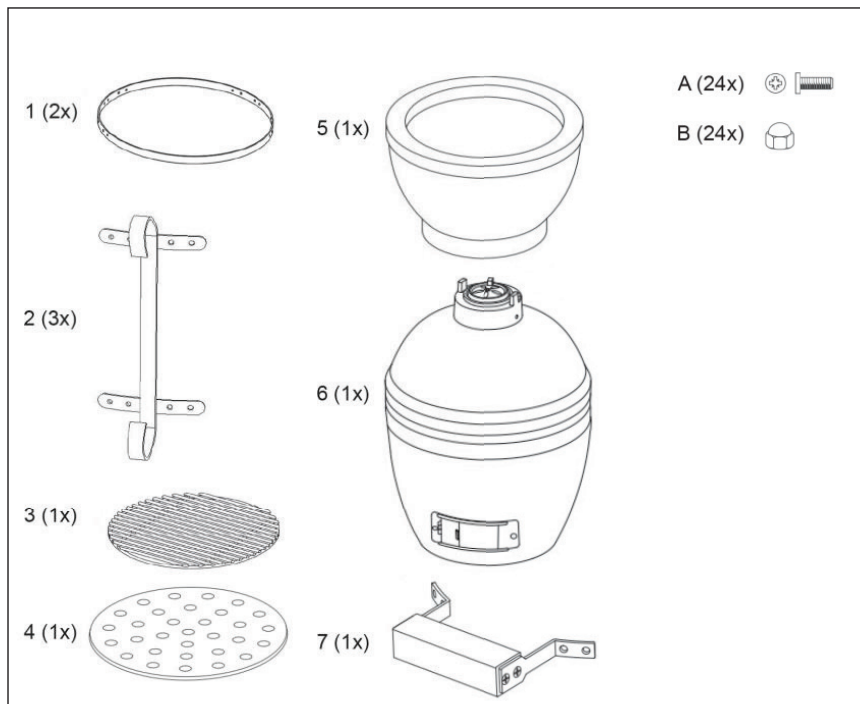
### DOPLNENIE PALIVA

Pri uzavretých vetracích otvoroch zostáva gril horúci niekoľko hodín. Ak budete potrebovať dlhší čas varenia (napr. pri pečení celého kurčťa alebo pri pomalom údení), môže byť potrebné pridať ďalšie uhlie. Stačí pridať ďalšie uhlie a pokračovať.

**SPRIEVODCA TEPLOTAMI VARENIA**

Druh mäsa	Čas varenia	Horný otvor	Dolný otvor
Pomalé varenie / údenie (110° - 135°C)			
Hovädzí hrudník	2 hodiny na 500 g		
Bravčové mäso	2 hodiny na 500 g		
Celé kura	3-4 hodiny		
Rebrá	3-5 hodín		
Pečienka	do 9 hodín		
Gril / pečenie (110° - 135°C)			
Ryby	15-20 min		
Bravčová panenka	15-30 min		
Kuracie kúsky	30-40 min		
Celé kurča	30-45 min		
Jahňacie kolienko	1-1,5 hodín		
Rebrá	2-4 hodlny		
Pečienka	2-5 hodín		
Prudké opečenie (260° - 370°C)			
Steaky	5-8 min		
Bravčové kotlety	6-10 min		
Pečienka	6-10 min		
Pečienka	6-10 min		

Poznámka: Čierna = zatvorená / bílá = otvorená

**ZOZNAM ČÁSTÍ**



**VYHLÁSENIE O ZHODE**

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

**Dodávateľ pre Slovenskú republiku:**

PROTECO náradie s.r.o.  
Blagoevova 9, 851 04 Bratislava – Petržalka, IČO: 50 635 875

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

**Výrobok:** spĺňa všetky príslušné ustanovenia technických predpisov, tj Predmetných smerníc Európskych spoločností.

**Pri posúdení zhody boli použité nasledovné normy:**

EN 1860 - 1:2013

**Posúdenie zhody bolo vydané na základe skúšok vykonaných skúšobňou:** SGS Xianhong Road, XiangAn Ind. Zone, Xiamen, Fujian, province, China.

**Vydané na základe certifikátov a reportov :** XMHL17060031900T.

Posledné dvojčísle roku v ktorom bolo označenie CE na výrobok umiestnené: 21

Osoba poverená kompletáciou technickej dokumentácie: Libor Knap  
Podbrézi 63  
518 03

V Bratislave 30.11.2020



Libor Knap

Konateľ spoločnosti  
PROTECO náradie s.r.o.  
Blagoevova 9  
Bratislava-mestská časť Petržalka 851 04  
IČ: 50635875 DIČ: 2120403230  
IČ DPH: SK2120403230

**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):

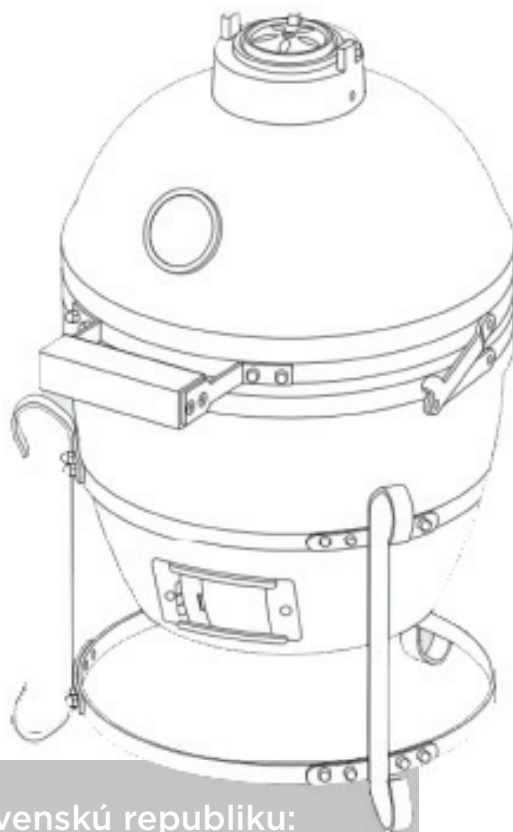
Záznamy o vykonaných opravách (dátum, podpis):

Bemerkungen über vorgenommenen Reparaturen (Datum, Unterschrift):

1. ....

2. ....

3. ....



Dodávateľ pre Slovenskú republiku:  
PROTECO náradie s.r.o.  
Blagoevova 9, 851 04 Bratislava - Petržalka  
[www.proteco-naradie.sk](http://www.proteco-naradie.sk)