

## **BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

Gril smí používat pouze dospělé osoby.

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

**Pří 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, usměrněný 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 X8x695Li nebo 8x700Li 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 napnout pružina napínáku - motorek má větší sílu**

**Motorek se napíná tak že se přepne pružina do jiného očka řetězu.**

## **ÚDRŽBA OCELOVÉHO ROŽNÉ**

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 naoleujte 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 lehcě osmirkovat, aby se povrch grilu trochu zdrsnil barva na něm lépe držela.

Gril natřete štětkou, válečkem nebo nástříkem.

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.

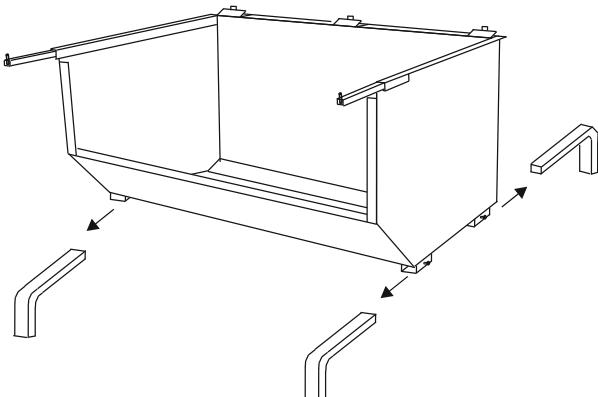
## **GRIL VYPALUJTE BEZ MOTORKU**

# **KROK 1**

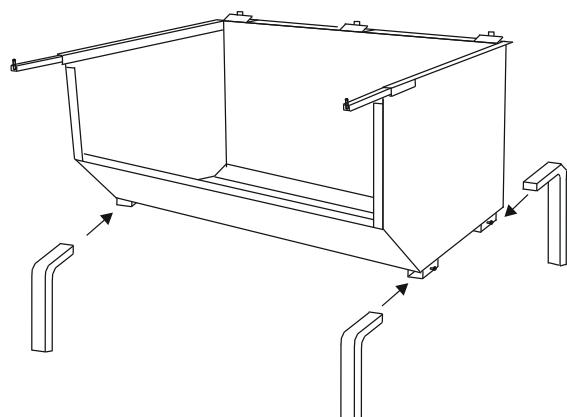
## **MONTÁŽ NOHOU**

**NÁŘADÍ**  
**MONTÁŽ NOHOU**  
klíč imbus 6 na šrouby M8

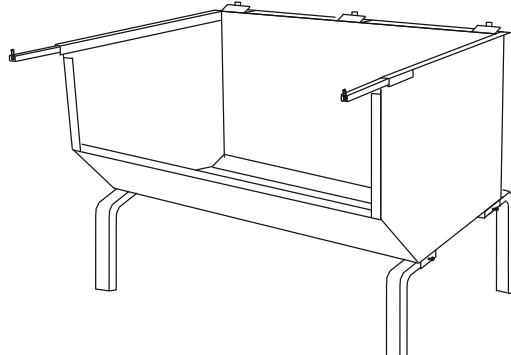
1. povolí se šrouby M8 a nohy se vytáhnou



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



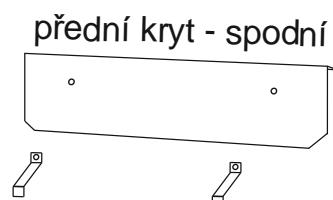
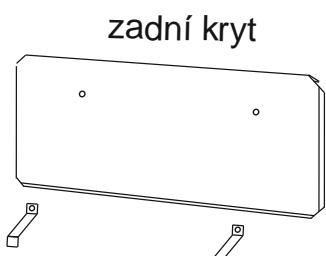
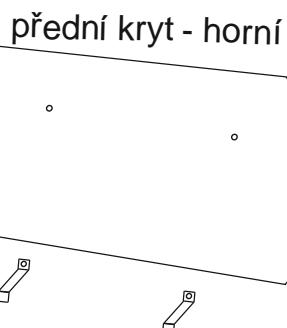
3. nohy jsou namontované na grilu



# **KROK 2**

## **MONTÁŽ DRŽADEL NA KRYTY**

**NÁŘADÍ NA MONTÁŽ DRŽADEL**  
klíč imbus 6 na šrouby M8  
klíč 13 na matku M8



**Kryty budou potřeba v dalším kroku č.3**

## KROK 3

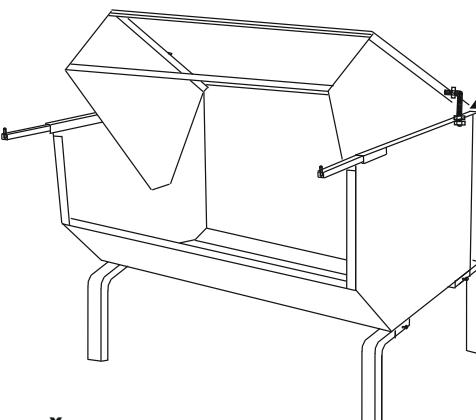
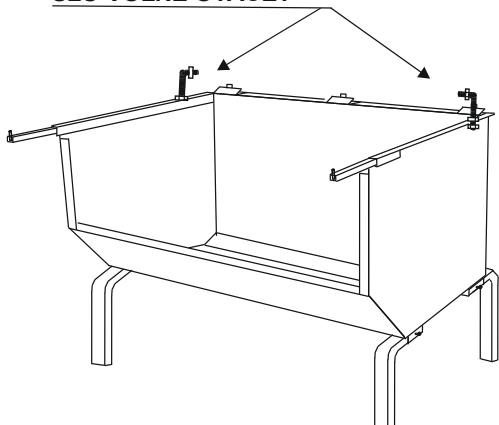
### NASAZENÍ STŘECHY

ZAHNUTÉ ŠROUBY M10  
SE PŘÍŠROUBUJÍ DO OTVORU

ŠROUBY MUSÍ BÝT VOLNÉ, ABY S NIMI  
SLO VOLNĚ OTÁČET

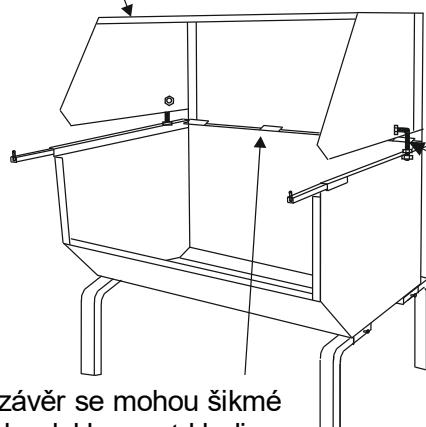
NÁŘADÍ NA MONTÁŽ STŘECHY  
klíč 17 metr a kladivo

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



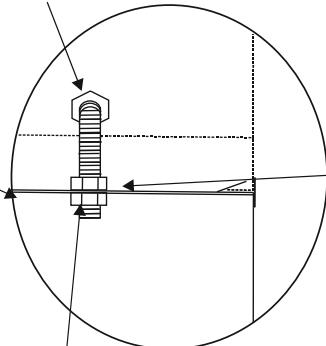
### VYROVNÁNÍ STŘECHY

HRANA ZA KTEROU SE  
ZAVĚSUJE PŘEDNÍ KRYT



Na závěr se mohou šikmé  
plechy doklepnout kladivem

1. DOTÁHNE SE VRCHNÍ MATKA

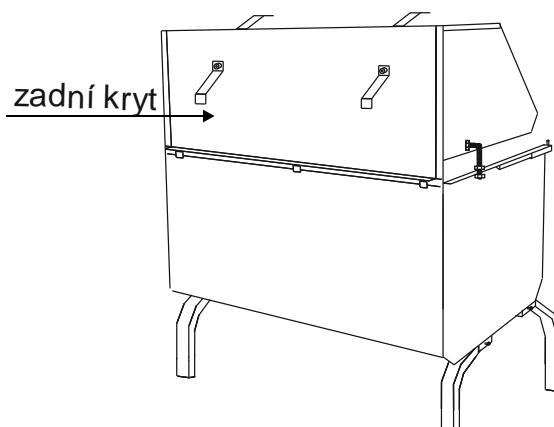


2. MATKOU SE VYROVNÁVÁ VÝŠKA  
STŘECHY  
(DOTAŽENÍM NEBO POVOLENÍM)

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

### KONTROLA VYROVNÁNÍ STŘECHY

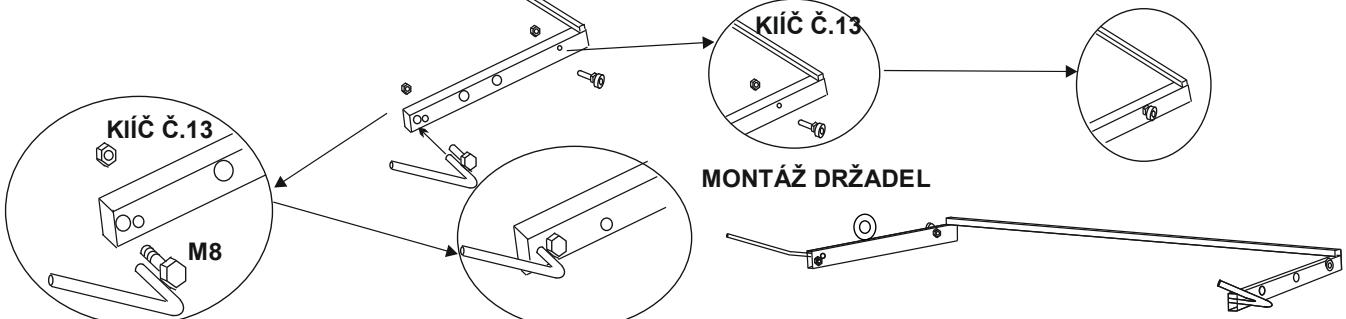
Nasadit přední horní a přední spodní kryt na grill  
a zkontoľovat, jestli je stejná mezera mezi  
horním a spodním krytem. V případě, že není, tak  
se střecha dorovná (viz. vyrovnání střechy)



## MONTÁŽ MOTORKU

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

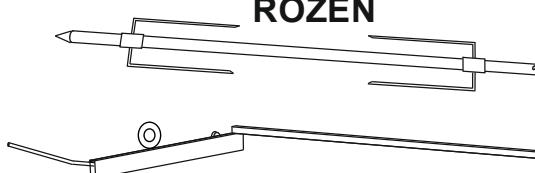
MONTÁŽ LOŽISEK  
LOŽISKA SE MONTUJÍ Z VENKOVNÍ STRANY VOZÍČKU



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

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

### ROŽNĚ



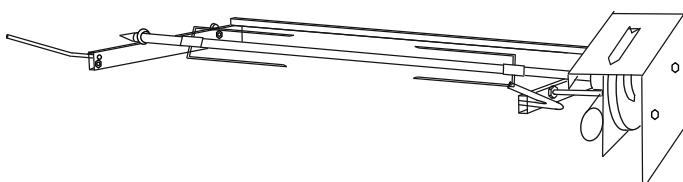
VOZÍČEK NA  
ROŽNĚ

### MONTÁŽ MOTORKU A ROŽNĚ

ŠROUB M12

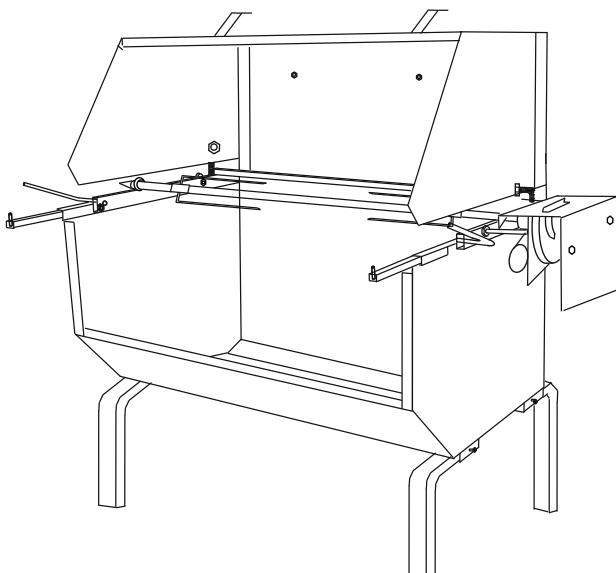
ZAJIŠŤOVACÍ  
ŠROUB M6

KRYT  
MOTORKU

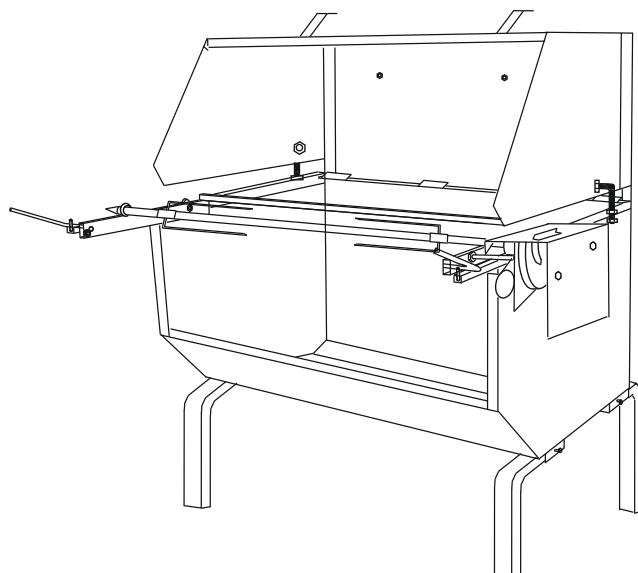


**SETAVENÝ VOZÍČEK S ROŽNĚM**

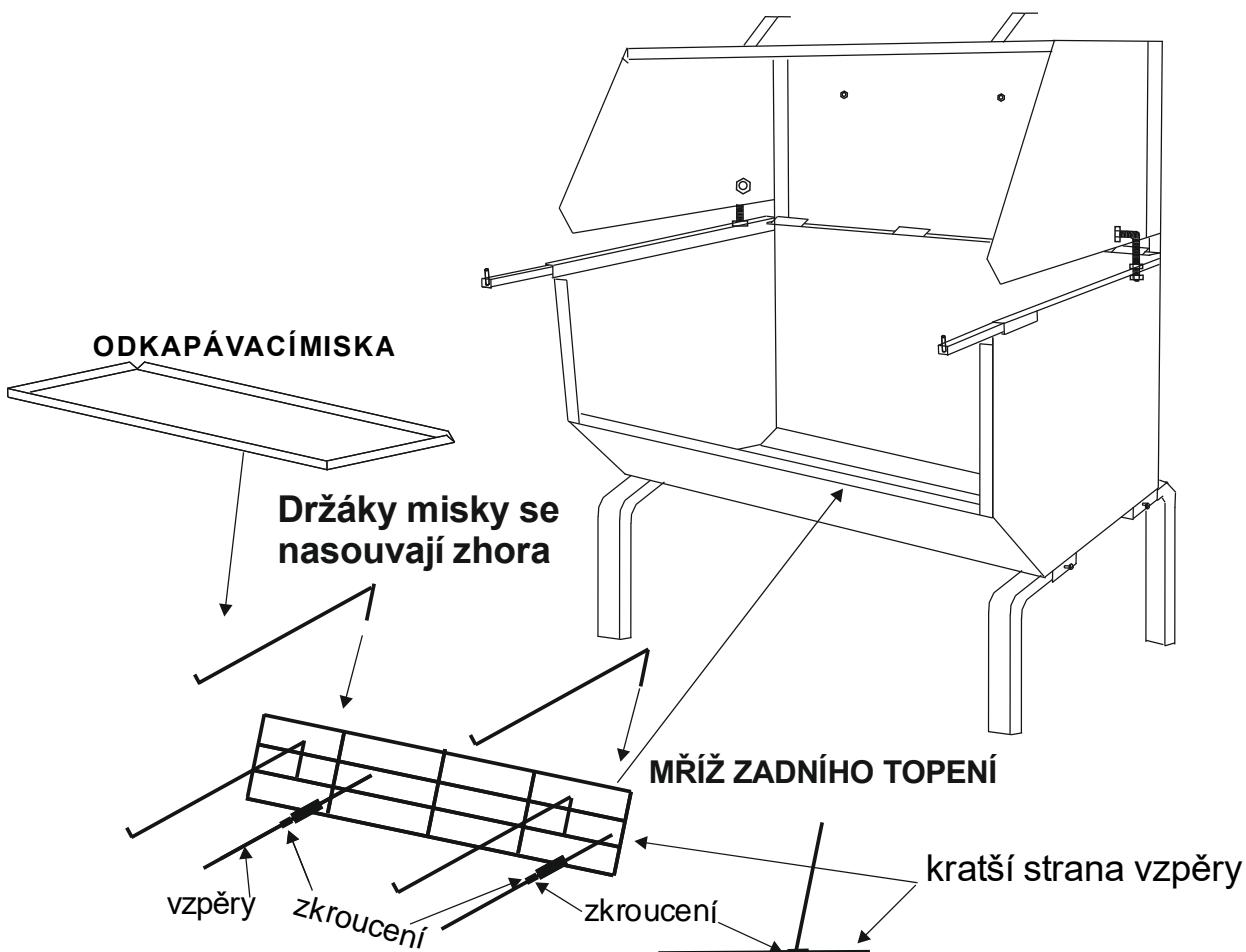
### VOZÍČEK JE VLOŽENÝ DO GRILU



### S VOZÍČKEM LZE VYJET PŘED GRIL



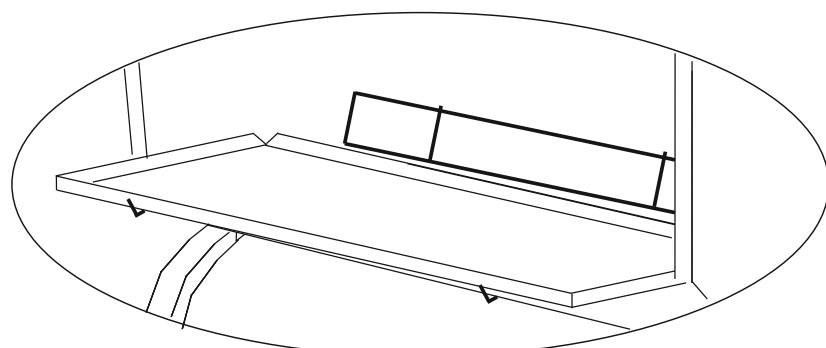
## VLOŽENÍ MŘÍŽE ZADNÍHO TOPENÍ



Mříž zadního topení má násuvné vzpěry. Vzpěry se nasouvají kratší stranou do jeklů a zarážejí se o zkroutení.

### ODKAPÁVACÍ MISKA

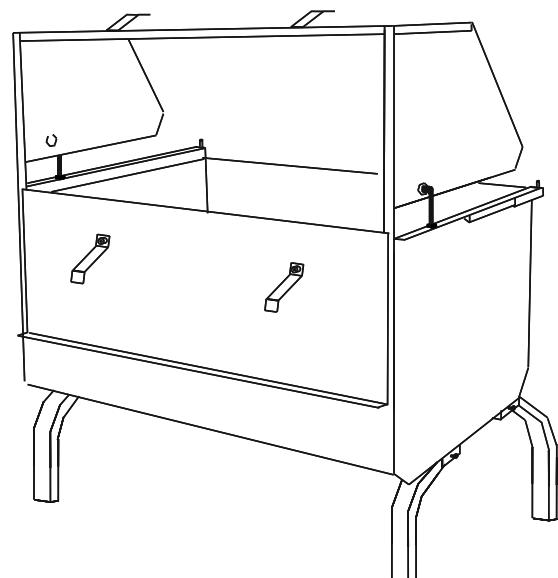
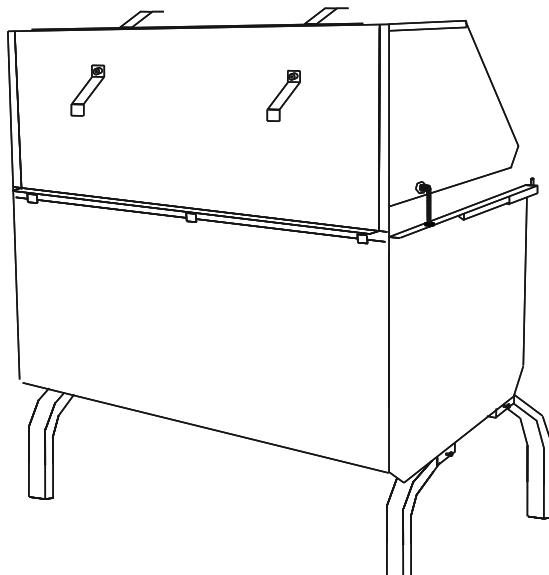
Držáky mají být mírně nakloněné dopředu, aby omastek odtékal od ohně.  
Miska se vkládá uzavřenou stranou směrem ven z grilu.  
Otevřené rohy jsou směrem k ohni.



# ZADNÍ PŘIKLÁDÁNÍ

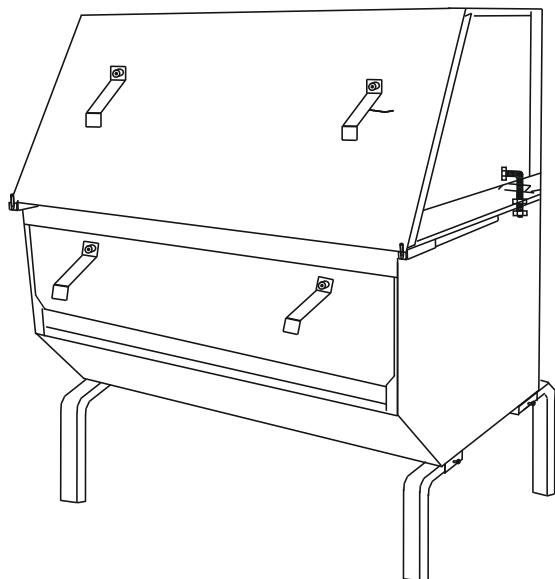
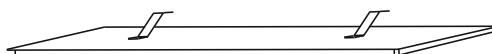
kryt zadního přikládání je zavěšen za hranu střechy otvor zadního přikládání je uzavřený

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 necházá odkapávat do nerez misky pod masem. Do grilu se přikládá tak, že se vejme 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 kurčičku a okrajuje běžným způsobem.

Při grilování syrového sele 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 cca 1,5 hod na kurčičku a podle potřeby ořezává.

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