

Gril na uhlí - Tall Boy

Jamie
Oliver

Určené použití

Váš gril Jamie Oliver byl navržen pro venkovní grilování.

Tento gril je určen pouze pro použití v domácím prostředí.

- **POZOR!** Teplota tohoto grilu bude velmi vysoká, během grilování s ním nehýbejte.
- **Nepoužívejte ve vnitřních prostorech!**
- **UPOZORNĚNÍ:** Gril používejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- **VAROVÁNÍ:** K zapalování nebo opětovnému zapálení nepoužívejte alkohol nebo benzín.

Používejte pouze zapalovače v souladu s normou EN 1860-3!

Při prvním zapálení před grilováním je třeba gril nechat rozhořet a nechat uhlí rozpálit dorada alespoň na dobu 30 minut.

Seznam dílů:

1. Víko (1x)
2. Grilovací rošt (1x)
3. Mřížka na dřevěné uhlí (1x)
4. Tělo grilu (1x)
5. Šrouby (3x)
6. Zachytávač popela (1x)
7. Spodní rám (1x)

⚠ UPOZORNĚNÍ! - Všeobecná bezpečnostní pravidla – Přečtěte si všechny pokyny.

Nesprávná instalace, nastavení, úpravy, servis nebo údržba mohou zapříčinit zranění nebo poškození majetku.

Před instalací a opravami tohoto zařízení si pozorně přečtěte pokyny o instalaci, použití a údržbě. Opominutí těchto pokynů může zapříčinit požár nebo explozi, které mohou způsobit poškození majetku, osobní zranění nebo úmrtí.

Uchovejte tyto pokyny pro případné budoucí použití. Pokud předáváte toto zařízení někomu dalšímu, předejte mu i tyto pokyny pro prostudování a úschovu pro budoucí použití.

POKYNY PRO POUŽITÍ

1. **Upozornění! Nepoužívejte ve vnitřním prostředí! Tento gril je speciálně určen pouze pro venkovní použití.**
Použití ve vnitřních prostorech způsobí nahromadění toxických zplodin, které mohou zapříčinit vážné ublížení na zdraví nebo i smrt.
2. Při použití zapalovací kapaliny se vyvarujte každé kapaliny, která by mohla protéct dolními větracími otvory. Nikdy nepřidávejte zapalovací kapalinu ke stávajícímu horkému nebo teplému uhlí.
3. **Upozornění! K zapálení nikdy nepoužívejte benzín nebo petrolej, ani jiné vysoce těkavé kapaliny. Mohou explodovat. K zapalování nebo opětovnému zapálení nepoužívejte alkohol nebo benzín. Používejte pouze zapalovače v souladu s normou EN 1860-3!**
4. **VAROVÁNÍ: Děti a zvířata je třeba udržovat mimo dosah grilovacího prostoru.**
5. Negrilujte v menší vzdálenosti od hořlavých materiálů než 1,5 metru. K hořlavým materiálům patří mimo jiné dřevo, ale i dřevěné terasy, verandy a přístřešky.
6. Negrilujte, dokud nejsou všechny díly správně namontovány na svém místě.
7. Ponechte uhlí zcela shořet a popel nechte vychladnout v zásobníku popela po dobu aspoň 48 hodin, než jej vyhodíte. Zásobník popela pak můžete vyjmout a vyčistit (pomocí teplé vody se saponátem).
8. Při zapalování nebo používání nenoste volné oblečení.
9. Za velkého větru gril nepoužívejte.
10. Před použitím se přesvědčte, že gril stojí v rovině a pevně.
11. **Nezačínejte grilovat, dokud se uhlí nepokryje popelem. Gril je při prvním použití třeba nechat „vypálit“ rozhořením uhlí dorada alespoň po dobu 30-ti minut.**
12. **POZOR! Tento gril se stává při použití velice horký, během používání jej nepřemísťujte. Před přemísťováním nebo uskladněním nechte gril zcela vychladnout.**
13. **DŮLEŽITÉ VAROVÁNÍ! Větrací otvory na víku a topeništi jsou během používání horké a neměly by být nastavovány poté, co byl gril již zapálen.**

Použití grilu

1. Před zapálením odstraňte víko a otevřete všechny ventilační otvory. Poznámka: Pro správné proudění vzduchu odstraňte nahromaděný popel ze spodku misky grilu, pokud tam nějaký je (pouze poté, co je popel zcela uhašen). Dřevěné uhlí vyžaduje k rozhoření dostatek kyslíku, takže se ujistěte, že ventilační průduchy nejsou ucpané.
2. Pokud používáte grilovací brikety nebo dřevěné bloky, vytvořte z nich pyramidu a pokropte je zapalovací kapalinou. Průměr grilu: 46 cm
Doporučené maximální množství grilovacích briket: 40 kusů. Před zapálením vyčkejte, dokud se kapalina nevsákne. Láhev se zapalovací kapalinou je třeba ihned uzavřít víčkem a umístit do bezpečné vzdálenosti od grilu. Používejte pouze grilovací brikety v souladu s normou EN 1860-2.
3. Jakmile je uhlí pokryto lehce šedivým popelem (aspoň 30 minut), rozhrňte uhlíky kleštěmi s dlouhou rukojetí.
4. Pokud odstraňujete víko během grilování, odstraňujte jej směrem do strany; zvednutím přímo vzhůru způsobíte podtlak, který zvirí popel tak, že dopadne následně zpět na grilovaný pokrm.

U grilů Jamie Oliver jsou možné dva způsoby grilování: přímé a nepřímé.

Přímé grilování

Při přímém grilování je pokrm upravován přímo nad připraveným uhlím. Pro rovnoměrné propečení otočte pokrm v polovině času, potřebného pro jeho zhotovení. Přímé grilování používejte pro jídla, pro která je nutná doba pro zhotovení do 25 minut; jako steaky, kotlety, kebaby, zeleninu, apod.



1. Otevřete všechny ventilační otvory.
2. Vytvořte pyramidu max. 40 briket do středu mřížky pro uhlí.
3. Zapalte grilovací brikety. Víko ponechte stranou, dokud se brikety nepokryjí šedivým popelem, aspoň 30 minut.
4. Rozhrňte připravené brikety pomocí kleští s dlouhou rukojetí rovnoměrně po mřížce.
5. Umístěte nad uhlí grilovací rošt.
6. Umístěte pokrm na grilovací rošt.
7. Umístěte víko na gril. Kontrolujte si čas pro zhotovení pokrmu.

Nepřímé grilování

Nepřímé grilování je ideální pro pokrmy, které vyžadují pro úpravu 25 a více minut, nebo pokrmy tak delikátní, které by se přímým působením tepelného zdroje vysušily nebo připálily. K nim patří např. celé ryby, stejně tak jako rybí filety, pečeně a kuřecí kousky s kostí. Při použití nepřímého grilování, připravené uhelné brikety jsou umístěny po obou stranách pokrmu. Teplo stoupá vzhůru, odráží se od víka a vnitřních povrchů grilu, pomalu cirkuluje a griluje pokrm rovnoměrně ze všech stran. Není třeba, aby se pokrm otáčel. POZNÁMKA: U masa, které vyžaduje k úpravě více než jednu hodinu, musí být na každou stranu přidány další brikety.



1. Otevřete všechny ventilační otvory.
2. Položte na každou stranu mřížky 20 uhelných briket. Přidejte dalších 7 na obě strany pro každou další hodinu. Ponechte dostatek místa mezi briketami pro umístění odkapávací pánve.
3. Zapalte brikety. Nechte víko stranou, dokud se brikety nepokryjí šedivým popelem, aspoň 30 minut.
4. Umístěte mezi brikety do středu mřížky odkapávací pánve (není součástí dodávky).
5. Umístěte grilovací rošt nad uhlí.
6. Položte pokrm na grilovací rošt přímo nad odkapávací pánve.
7. Nasadte víko na gril. Kontrolujte si čas pro zhotovení pokrmu.

Gril na uhlie Tall Boy

Určené použitie

Váš gril Jamie Oliver bol navrhnutý na vonkajšie grilovanie.

Tento gril je určený len na použitie v domácom prostredí.

- **POZOR!** Teplota tohto grilu bude veľmi vysoká, počas grilovania s ním nehýbajte.
- **Nepoužívajte vo vnútorných priestoroch!**
- **UPOZORNENIE:** Gril používajte mimo dosah detí a domácich zvierat.
- **VAROVANIE:** K zapáľovaniu alebo opätovnému zapáleniu nepožívajte alkohol alebo benzín.

Používajte výhradne zapáľovače v súlade s normou EN 1860-3!

Pri prvom zapálení pred grilovaním je nutné gril nechať rozhorieť a nechať uhlie rozpáliť dočervena aspoň na dobu 30 minút.

Zoznam dielov:

1. Veko (1x)
2. Grilovací rošt (1x)
3. Mriežka na drevené uhlie (1x)
4. Telo grilu (1x)
5. Skrutky (3x)
6. Zachytávač popola (1x)
7. Spodný rám (1x)

⚠ UPOZORNENIE! - Všeobecné bezpečnostné pravidlá – Prečítajte si všetky pokyny.

Nesprávna inštalácia, nastavenie, úpravy, servis alebo údržba môžu zapríčiniť zranenie alebo poškodenie majetku.

Pred inštaláciou a opravami tohto zariadenia si pozorne prečítajte pokyny o inštalácii, použití a údržbe. Porušenie týchto pokynov môže zapríčiniť požiar alebo explóziu, ktoré môžu spôsobiť poškodenie majetku, osobné zranenie alebo úmrtie. Uchovajte tieto pokyny pre prípadné budúce použitie. Pokiaľ predávate toto zariadenie niekomu ďalšiemu, odovzdajte mu aj tieto pokyny na preštudovanie a úschovu pre budúce použitie.

POKYNY NA POUŽITIE

1. **Upozornenie!** Nepoužívajte vo vnútornom prostredí! Tento gril je špeciálne určený len na vonkajšie použitie. Použitie vo vnútorných priestoroch spôsobí nahromadenie toxických splodín, ktoré môžu zapríčiniť vážne ublíženie na zdraví alebo aj smrť.
2. Pri použití zapáľovacej kvapaliny sa vyvarujte každej kvapaline, ktorá by mohla pretiecť dolnými vetracími otvormi. Nikdy nepridávajte zapáľovaciu kvapalinu ku zostávajúcemu horúcemu alebo teplému uhliu.
3. **Upozornenie!** K zapáleniu nikdy nepoužívajte benzín alebo petrolej, ani iné vysoko prchavé kvapaliny. Môžu explodovať. K zapáľovaniu alebo opätovnému zapáleniu nepoužívajte alkohol alebo benzín. Používajte výhradne zapáľovače v súlade s normou EN 1860-3!
4. **VAROVANIE:** Deti a zvieratá je potrebné držať mimo dosah grilovacieho priestoru.
5. Negrilujte v menšej vzdialenosti od horľavých materiálov ako 1,5 metra. K horľavým materiálom patrí okrem iného drevo, ale aj drevené terasy, verandy a prístrešky.
6. Negrilujte, pokiaľ nie sú všetky diely správne namontované na svojom mieste.
7. Ponechajte uhlie celkom zhorieť a popol nechajte vychladnúť v zásobníku popola po dobu aspoň 48 hodín, než ho vyhodíte. Zásobník popola potom môžete vybrať a vyčistiť (pomocou teplej vody so saponátom).
8. Pri zapáľovaní alebo používaní nenoste voľné oblečenie.
9. Pri veľkom vetre gril nepoužívajte.
10. Pred použitím sa presvedčte, že gril stojí v rovine a pevne.
11. **Nezačínajte grilovať, pokiaľ sa uhlie nepokryje popolom.** Gril je pri prvom použití potrebné nechať „vypáliť“ rozhorením uhlia dočervena aspoň po dobu 30-tich minút.
12. **POZOR!** Tento gril sa stáva pri použití veľmi horúcim, počas používania ho nepremiestňujte. Pred premiestnením alebo uskladnením nechajte gril celkom vychladnúť.
13. **DÔLEŽITÉ VAROVANIE!** Vetracie otvory na veko a kúrenisku sú počas používania horúce a nemali by byť nastavované potom, ako už bol gril zapálený.

Jamie
Oliver

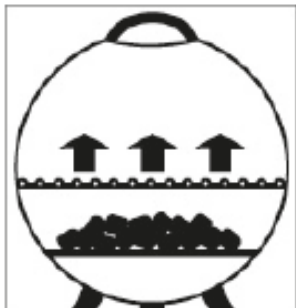
Použitie grilu

1. Pred zapálením odstráňte veko a otvorte všetky ventilačné otvory. Poznámka: Pre správne prúdenie vzduchu odstráňte nahromadený popol zo spodku misy grilu, pokiaľ tam nejaký je (až potom, čo je popol celkom uhasnutý). Drevené uhlie vyžaduje k rozhoreniu dostatok kyslíka, takže sa uistite, že ventilačné prieduchy nie sú upchaté.
2. Pokiaľ používate grilovacie briкеты alebo drevené bloky, vytvorte z nich pyramídu a pokropte ich zapaľovacou kvapalinou. Priemer grilu: 46 cm
Odporúčené maximálne množstvo grilovacích briekiet: 40 kusov. Pred zapálením počkajte, pokiaľ kvapalina nevsiakne. Fľašu so zapaľovacou kvapalinou je potrebné uzavrieť viečkom a umiestniť do bezpečnej vzdialenosti od grilu. Používajte len grilovacie briкеты v súlade s normou EN 1860-2.
3. Akonáhle je uhlie pokryté ľahko šedým popolom (aspoň 30 minút), rozhrňte uhlíky kliešťami s dlhou rukoväťou.
4. Pokiaľ odstraňujete veko počas grilovania, odstraňujte ho smerom do strany; zdvihnutím priamo nahor spôsobíte podtlak, ktorý zvíří popol tak, že dopadne následne späť na grilovaný pokrm.

Pri griloch Jamie Oliver sú možné dva spôsoby grilovania: priame a nepriame.

Priame grilovanie

Pri priamom grilovaní je pokrm upravovaný priamo nad pripraveným uhlím. Pre rovnomerné prepečenie otočte pokrm v polovici času, potrebného pre jeho dokončenie. Priame grilovanie používajte pre jedlá, pre ktoré je nutná doba pre dokončenie do 25 minút; ako steaky, kotlety, kebaby, zeleninu a pod.



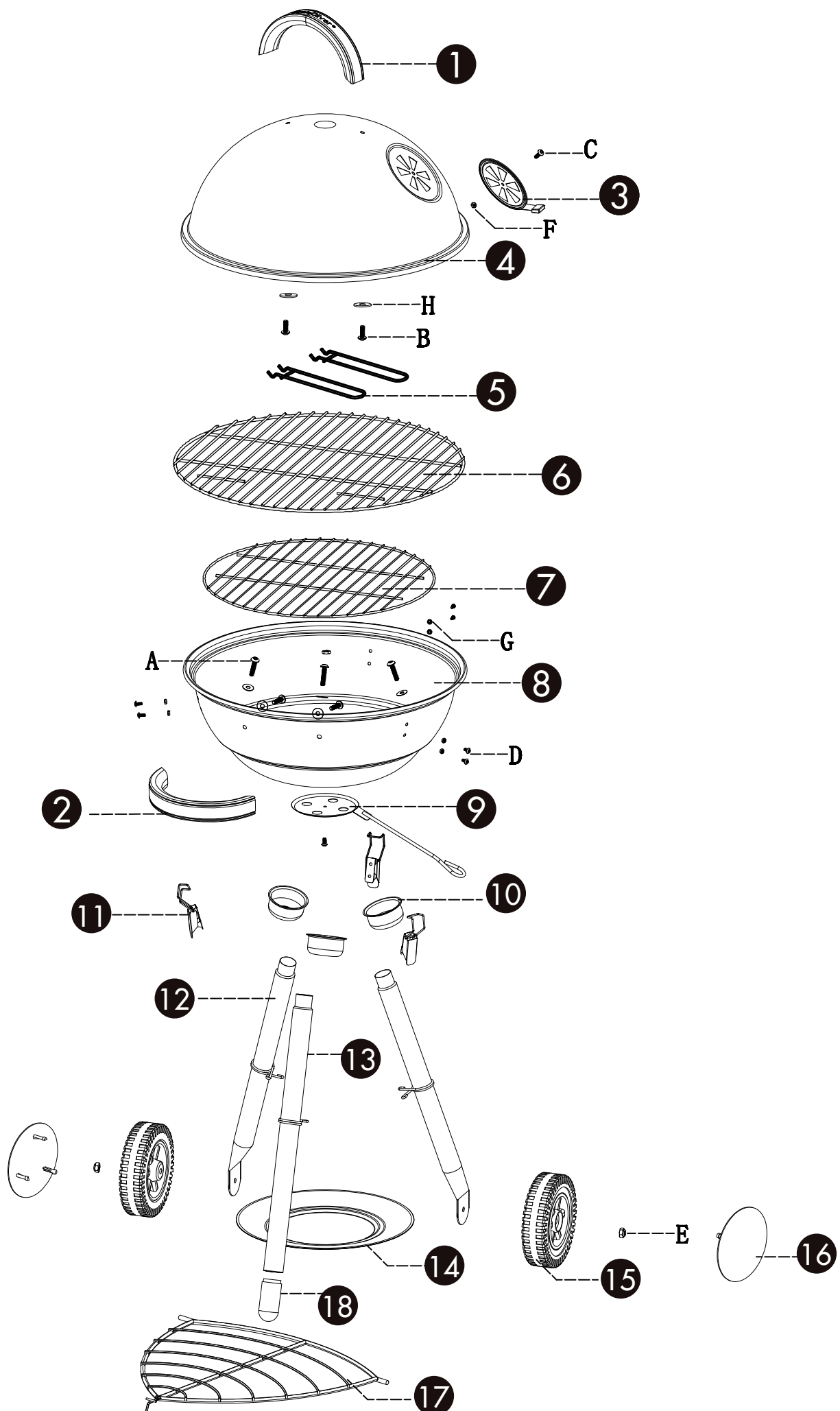
1. Otvorte všetky ventilačné otvory.
2. Vytvorte pyramídu max. 40 briekiet do stredu mriežky pre uhlie.
3. Zapáľte grilovacie briкеты. Veko ponechajte stranou, pokiaľ sa briкеты nepokryjú šedým popolom, aspoň 30 minút.
4. Rozhrňte pripravené briкеты pomocou kliešťov s dlhou rukoväťou rovnomerne po mriežke.
5. Umiestnite nad uhlie grilovací rošt.
6. Umiestnite pokrm na grilovací rošt.
7. Umiestnite veko na gril. Kontrolujte si čas na dokončenie pokrmu.

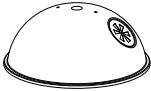
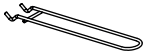
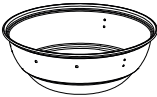
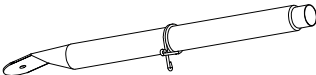
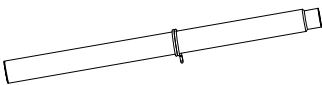
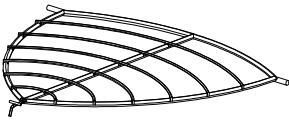
Nepriame grilovanie

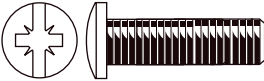
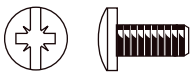
Nepriame grilovanie je ideálne na pokrmy, ktoré vyžadujú na úpravu 25 a viac minút, alebo pokrmy tak delikátne, ktoré by sa priamym pôsobením tepelného zdroja vysušili alebo pripálili. K nim patria napr. celé ryby, rovnako ako rybacie filety, pečené mäso a kuracie kúsky s kosťou. Pri použití nepriameho grilovania, pripravené uhoľné briкеты sú umiestnené po oboch stranách pokrmu. Teplo stúpa nahor, odráža sa od veka a vnútorných povrchov grilu, pomaly cirkuluje a griluje pokrm rovnomerne zo všetkých strán. Nie je potrebné, aby sa pokrm otáčal. POZNÁMKA: Pri mäse, ktoré vyžaduje na úpravu viac ako jednu hodinu, musia byť na každú stranu pridané ďalšie briкеты.

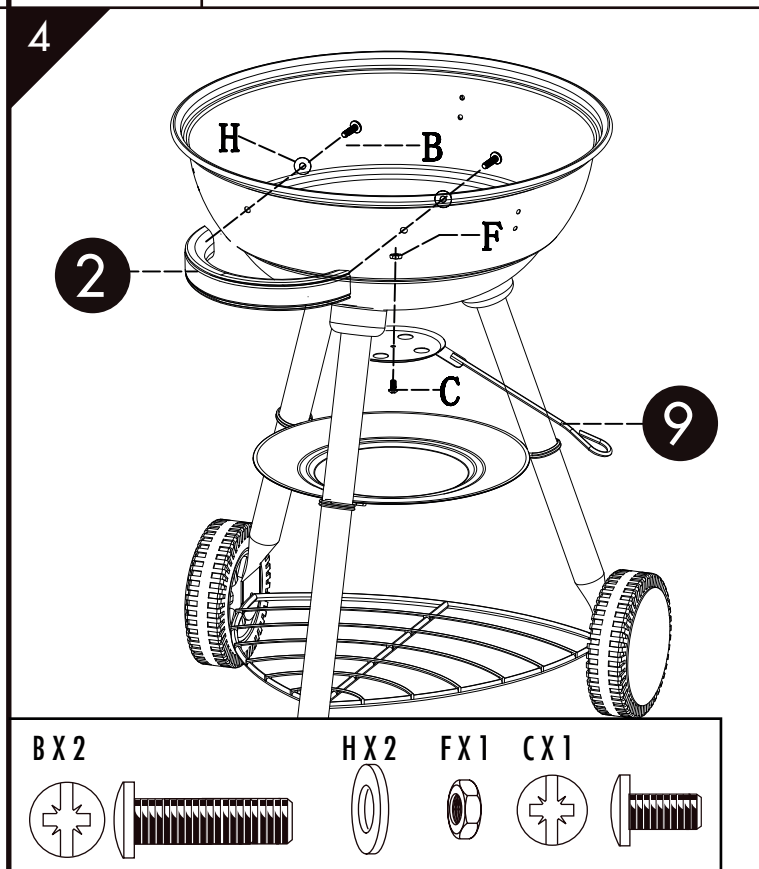
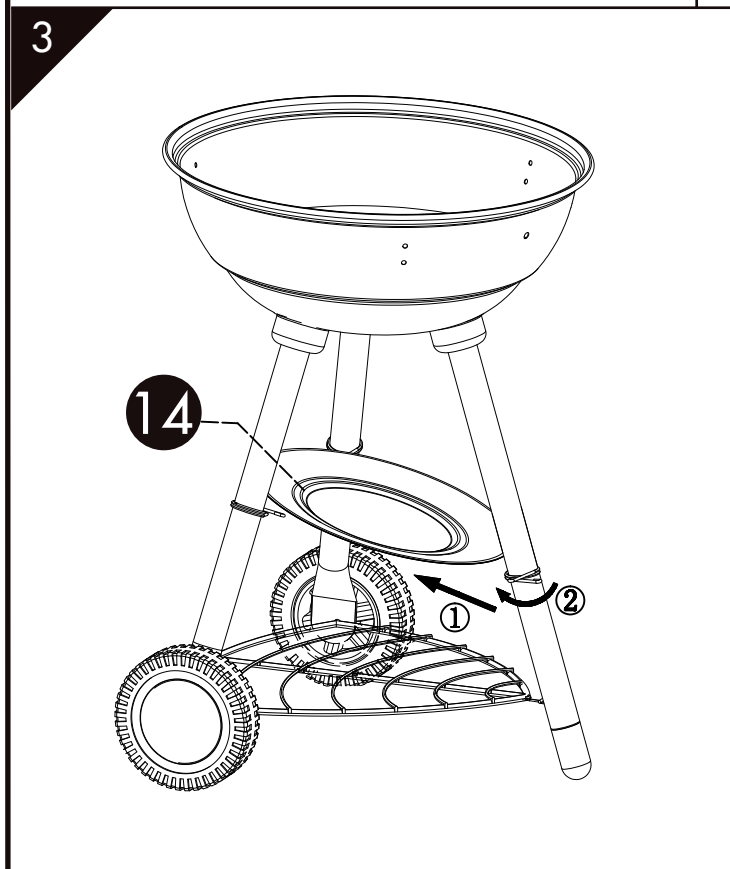
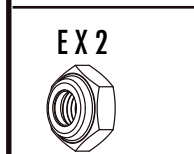
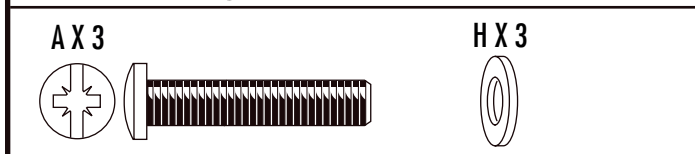
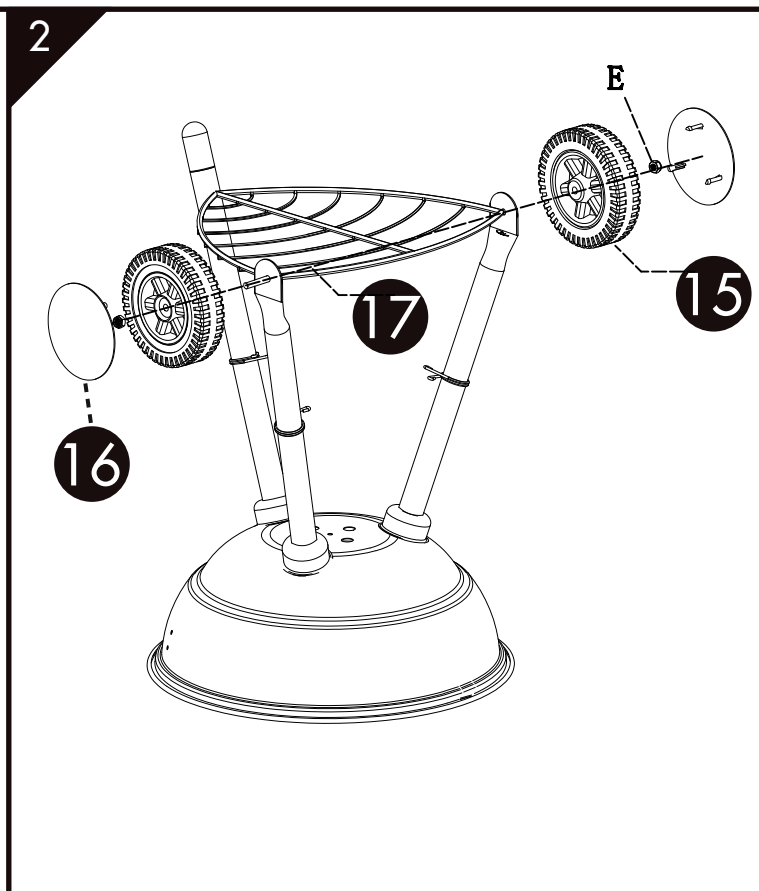
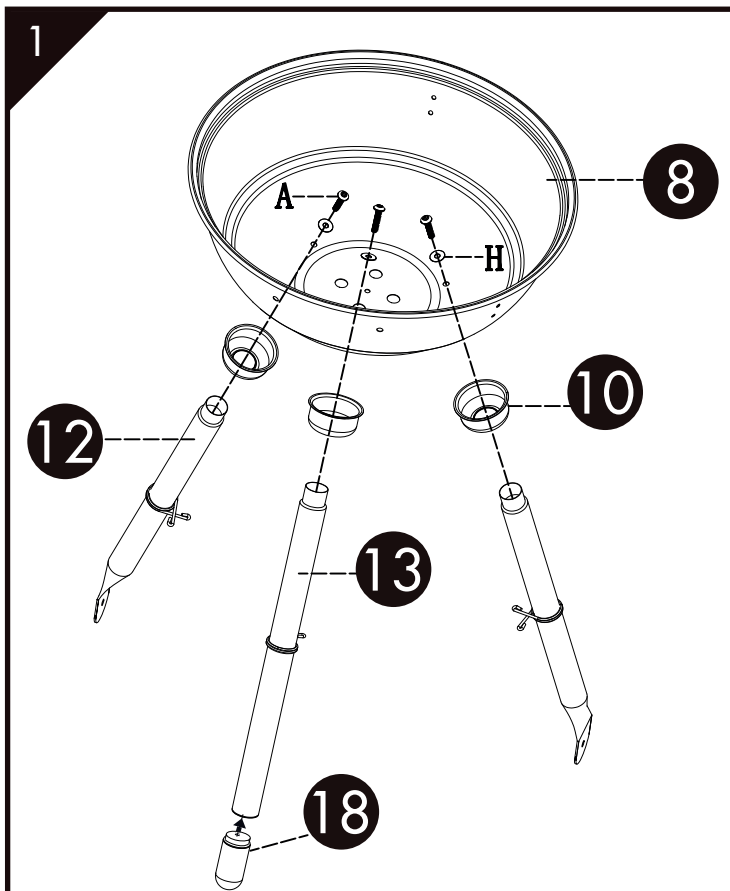


1. Otvorte všetky ventilačné otvory.
2. Položte na každú stranu mriežky 20 uhoľných briekiet. Pridajte ďalších 7 na obe strany na každú ďalšiu hodinu. Ponechajte dostatok miesta medzi briketami na umiestnenie odkvapkávacej panvice.
3. Zapáľte briкеты. Nechajte veko mimo, pokiaľ sa briкеты nepokryjú šedým popolom, aspoň 30 minút.
4. Umiestnite medzi briкеты do stredu mriežky odkvapkávacu panvicu (nie je súčasťou dodávky).
5. Umiestnite grilovací rošt nad uhlie.
6. Položte pokrm na grilovací rošt priamo nad odkvapkávacu panvicu.
7. Nasadte veko na gril. Kontrolujte si čas na dokončenie pokrmu.

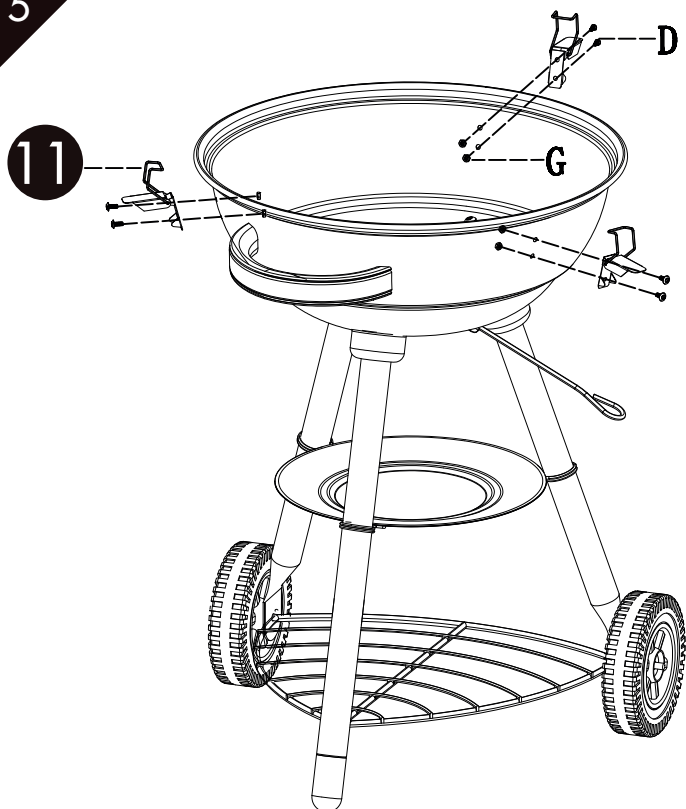


1		1X
2		1X
3		1X
4		1X
5		2X
6		1X
7		1X
8		1X
9		1X
10		3X
11		3X
12		2X
13		1X
14		1X
15		2X
16		2X
17		1X
18		1X

A	M6x40		3X
B	M6x16		4X
C	M5x10		2X
D	M4x10		6X
E	M8		2X
F	M5		2X
G	M4		6X
H	M6		7X



5



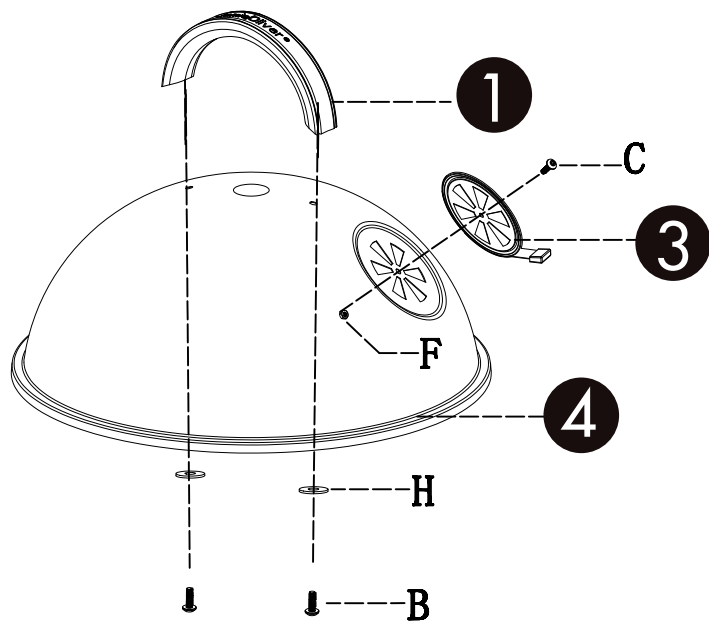
DX 6



GX 3



6



BX 2



HX 2



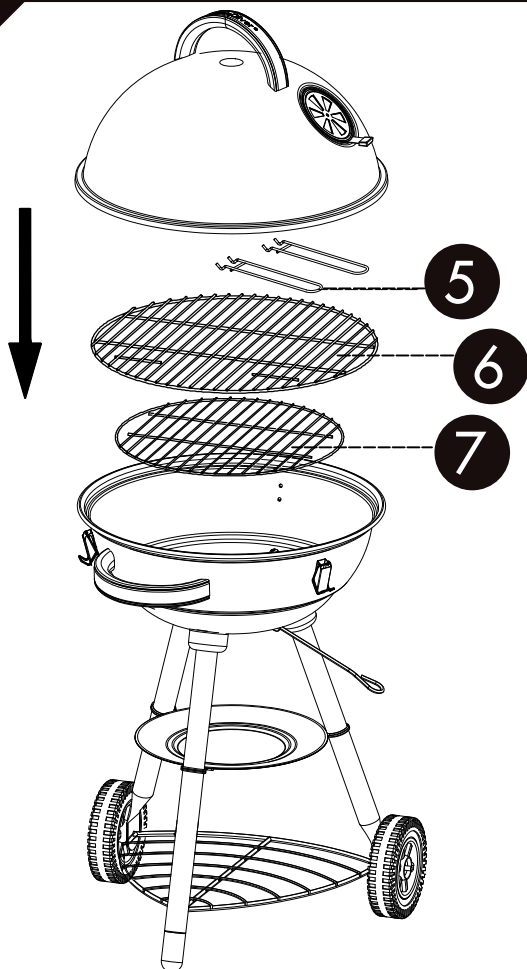
CX 1



FX 1



7



8

