

Zámečnictví Pluhař s.r.o.
Krkonoská 96/5
466 06 Jablonec nad Nisou

IČO: 28690834
DIČ: CZ28690834
č. ú. 226955037/2010

tel: 483 316 641
www.zamecnictvi-pluhar.cz
firma@zamecnictvi-pluhar.cz

Gril na kuřata

Základní a bezpečnostní informace:

- Gril na kuřata je určen pro běžné rodinné grilování a pro **maximální zatížení 10 kg**.
- Nezapomínejte, že gril je při opékání rozpálený na vysokou teplotu. Používejte grilovací náčiní, vhodné jsou i ochranné rukavice.
- Na děti při grilování pečlivě dohlížejte! Pozor dávejte také na domácí mazlíčky!
- Igelitové obaly a fólie po rozbalení ekologicky zlikvidujte. Nenechávejte je dětem na hraní.

Z čeho se gril skládá:

- 1 - Nosné zatloukací tyče – 2 ks
- 2 - Pákový mechanismus průběžný – 1 ks
- 3 - Pákový mechanismus pro motorek – 1 ks
- 4 - Nosná grilovací jehla s dřevěným madlem – 1 ks
- 5 - Fixační jehly – 4 ks
- 6 - Posuvný držák jehel – 2 ks
- 7 - Vymezovací kroužky – 2 ks
- 8 - Grilovací motorek – 1 ks

Montáž:

- Montáž nosných zatloukacích tyčí (1) provedete zatlučením do země, zabetonováním do hloubky přibližně 30 cm nebo vložením do našich nerezových zemních pouzder ZP01.
- **Vzdálenost mezi tyčemi by měla přibližně odpovídat rozměru Vašeho grilu. Tedy např. pokud máte Gril na kuřata - jehla 70 cm, bude mezi tyčemi zhruba 70 cm.**
- Nosné zatloukací tyče osazujte do svislice.
- Shora na svislé tyče navlékněte pákové mechanismy (2 a 3) a zajistěte je v libovolné pozici stlačením páky dolů, směrem k nosné tyči.
- Pákové mechanismy by měly být ve stejné výšce a páky směřují jedním směrem.
- 2 ks vymezovacích kroužků (7) jsou již připravené ve správné pozici. Podle potřeby můžete toto nastavení libovolně upravovat.
- Nyní můžete na pákové mechanismy položit kompletní grilovací rožeň.
- Nasaďte grilovací motorek (8) na nosnou grilovací jehlu (4) a pákový mechanismus pro motorek (3).

Napíchnutí drůbeže na rožeň:

- Na nosnou grilovací jehlu s dřevěným madlem (4) navlékněte posuvný držák jehel (6) a zajistěte pomocí křídlového šroubu. Stačí utáhnout rukou.
- Napíchněte maso, drůbež a navlékněte druhý posuvný držák jehel (6). Tento držák také zajistěte pomocí křídlového šroubu.
- Postupně prostrkujte fixační jehly (5) skrz posuvný držák jehel (6), maso a druhý posuvný držák jehel (6). Fixační jehlu (5) vpichujte volně, jednu po druhé. Na pořadí a směru nezáleží. Jehla se může mírně, podle potřeby, prohýbat. Snažte se, aby bylo maso, pokud možno vyvážené, vystředěné.
- Fixační jehly (5) se nijak nezajišťují. Použít můžete libovolný počet.
- Takto je celý otočný rožeň připravený k vložení do pákových mechanismů (2 a 3).

Povrchová úprava vašeho grilu na kuřata:

- **Kromě dřevěného madla je vše nerezové.** Nerez je trvanlivý, nekorodující materiál. Na čištění **používejte výhradně nerezový nebo mosazný drátěný kartáč.** Použijete-li ocelový, objeví se na povrchu materiálu mírná koroze.

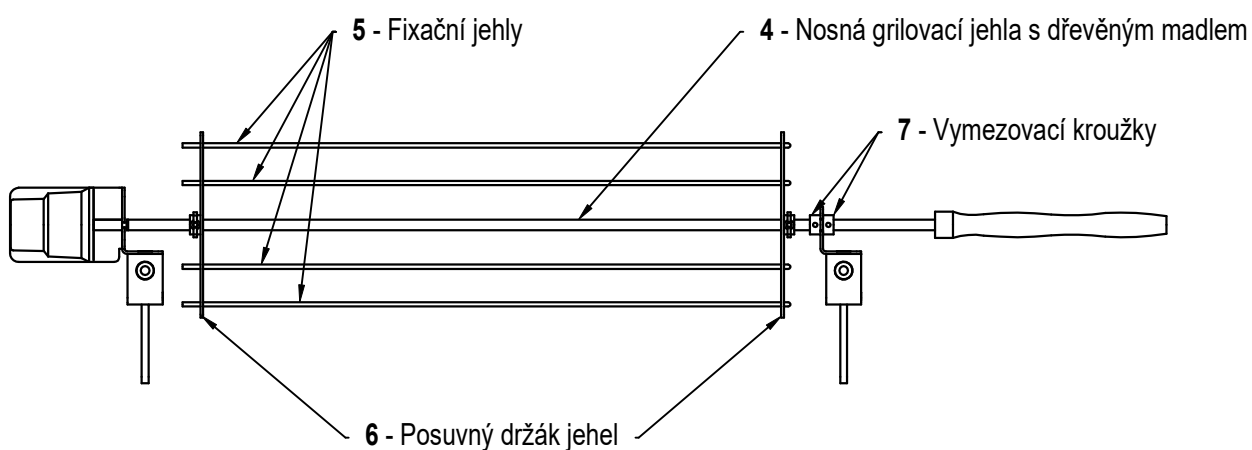
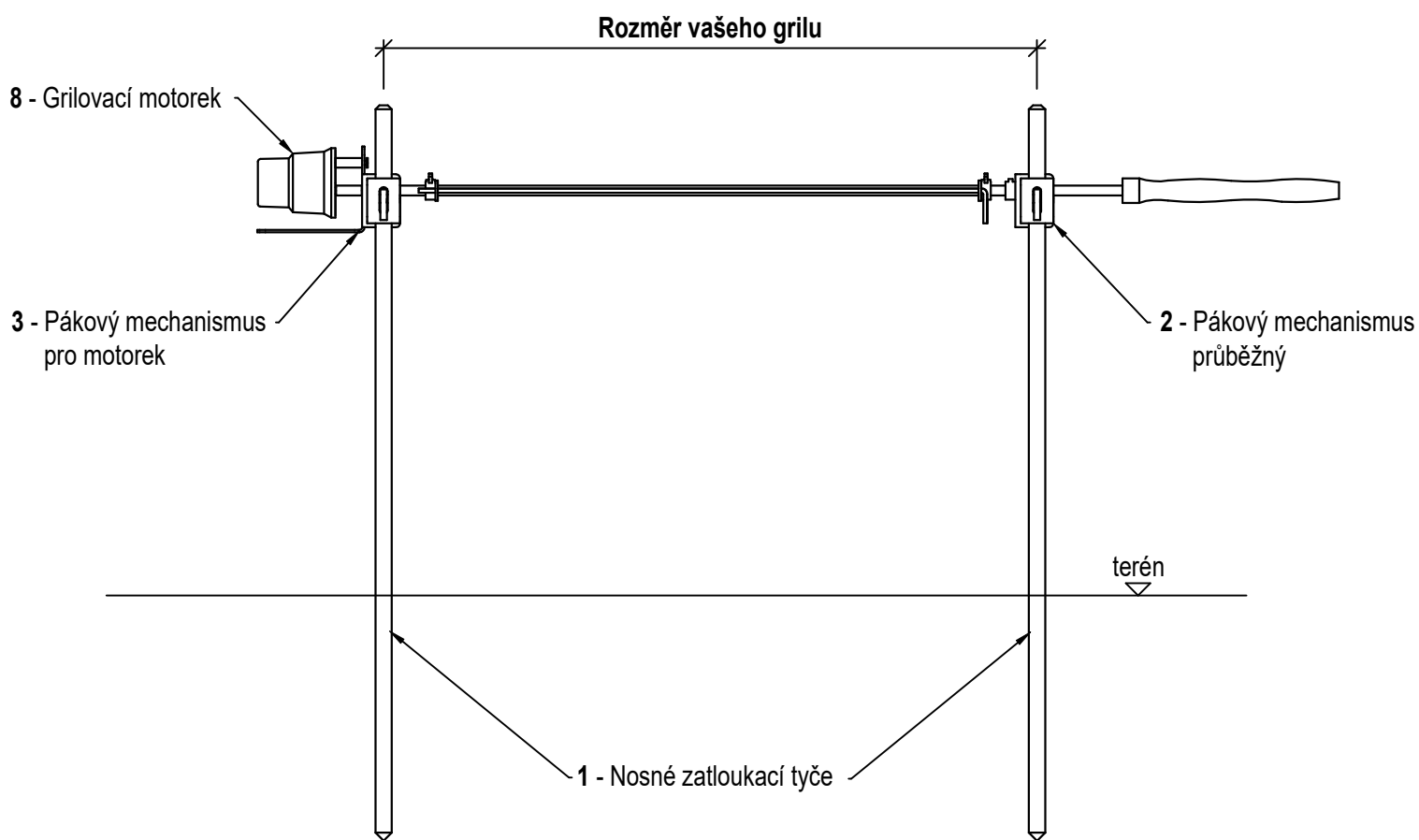
Náš TIP:

- Nespěchejte, užívejte si grilovačku 😊 Grilujte nad žhavými uhlíky nebo nad velmi nízkým ohněm nejlépe v nízké poloze.
- Počítejte, že doba grilování kuřat zabere přibližně hodinu a půl.

Gril na kuřata je chráněn Užitným vzorem PUV 2022-39996.



Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek firmy Zámečnictví Pluhař s.r.o.



ZÁMEČNICTVÍ PLUHAŘ