

Návod k použití

Corten steel CHEF GRIL Dellinger® SMOKE & FIRE 1000

1. Bezpečnostní upozornění

Upozornění	Popis
Použití	Gril používejte pouze ve venkovním prostředí
Umístění	Umístěte gril na rovný, pevný a nehořlavý povrch
Horké části	Během provozu jsou všechny kovové části extrémně horké
Ochrana	Používejte ochranné rukavice a vhodné grilovací náčiní
Bez dozoru	Nenechávejte gril během provozu bez dozoru
Zapalování	Nepoužívejte benzín, líh ani jiné těkavé kapaliny

2. Hlavní části grilu

Část	Funkce
Kruhová plotna Ø1000 mm	Grilovací plocha
Centrální topeniště	Zdroj tepla
Vzduchová komora	Proudění vzduchu
Spalovací komora	Efektivní hoření
Otvor ve spodní části	Přisávání vzduchu

3. První použití - vypálení grilu

Krok	Postup
1	Odstraňte ochranné fólie a obaly
2	Rozdělte menší oheň
3	Postupně navyšujte teplotu po dobu cca 60–90 minut
4	Plotnu lehce potřete rostlinným olejem
5	Po vypálení nechte gril vychladnout

4. Doporučené palivo

Typ dřeva	Vlastnosti
Buk	Stabilní hoření
Dub	Dlouhá výdrž
Jasan	Vysoká výhřevnost
Ovocné dřevo	Aroma při grilování

5. Rozdělení ohně

Krok	Postup
1	Do středu topeniště vložte podpal
2	Přidejte menší kusy suchého dřeva
3	Po rozhoření přidejte větší polena nebo dřevěné uhlí
4	Počkejte cca 20–40 minut na dostatečné nahřátí plotny

6. Teplotní zóny

Zóna	Teplota	Použití
Vnitřní část	Nejvyšší	Steaky, burgery
Střed plotny	Střední	Zelenina, ryby
Okraj plotny	Nízká	Udržování teploty

7. Údržba a čištění

Krok	Postup
1	Nechte gril částečně vychladnout
2	Špachtlí odstraňte zbytky potravin
3	Plotnu lehce potřete olejem
4	Vyberte popel po úplném vychladnutí

8. Technické parametry

Parametr	Hodnota
Průměr plotny	1000 mm
Materiál těla	Corten steel
Materiál grilovací části	Ocel
Typ topeniště	Centrální
Použití	Venkovní
Palivo	Dřevo / dřevěné uhlí