Uživatelská příručka

Multifunkční zařízení

(Udírna, gril, lávový kámen, gulášový kotlík)

Kovoděl Janča s.r.o.

Kovoděl Janča s.r.o.
Kučerovo náměstí 2032, 688 01, Uherský Brod, Czech Republic
603 179 315, 603 112 330
info@kovodel.cz
www.kovodel.cz

Obsah

1. Varování 3
2. Popis částí 3
3. Obecné pokyny 4
4. Popis zařízení 4
4.1. Topeniště 4
4.2. Síto na grilování 4
4.3. Lávový kámen 5
4.4. Udírna 5
4.5. Gulášový kotlík 6
5. Než začnete zařízení používat 6
6. Údržba 6

Kovoděl Janča s.r.o.

1. Varování

NEŽ ZAČNETE ZAŘÍZENÍ POUŽÍVAT, PŘEČTĚTE SI TUTO PŘÍRUČKU PRO UŽIVATELE

- V blízkosti zařízení neskladujte ani nepoužívejte benzín, nebo jiné hořlavé plyny, těkavé látky či kapaliny.
- Na žádné části zařízení, které se při používání zahřívají, nepokládejte hořlavé předměty.
- Po uskladnění, nebo v případě, že nebylo zařízení dlouho používáno, zkontrolujte možný únik plynu.
- Po uvedení do provozu mají všechny části vysokou teplotu, proto zamezte dětem přístupu k nim. Zachovávejte opatrnost!
- Při provozu zařízení nepřemisťujte a nenechávejte bez dozoru.
- Pokud využíváte pro topení plynových tlakových lahví, neskladujte lahve, které nejsou připojeny, k použití pod topeništěm ani v jeho blízkosti.
- Při využití plynového hořáku dbejte zvýšené pozornosti. Při zapalování se nenahýbejte nad topeniště a udržujte svou tvář a tělo v dostatečné vzdálenosti. Dojde-li při používání k zhasnutí hořáku, uzavřete plynové uzávěry a hořák znovu zažehněte nejdříve po pěti minutách.
- Zařízení je třeba v pravidelných intervalech čistit.
- Při obsluze zařízení používejte ochranné rukavice.

2. Popis částí

Kovoděl Janča s.r.o.

3. Obecné pokyny

Multifunkční zařízení je prodáváno jako set, nebo samostatně pouze jako udírnu. Zařízení je možno sestavit z různých dílů s několika možnostmi využití. Zařízení slouží k tepelné úpravě potravin, především masa. Základem tohoto zařízení je vždy topeniště, ve kterém lze topit dřevem, dřevěným uhlím nebo plynovým hořákem. Na topeniště lze umístit jednotlivě několik různých komponent jako je síto na grilování, lávový kámen, udírna nebo gulášový kotlík. Multifunkční zařízení se vyrábí v provedení ocelovém, nebo nerezovém. Váha celé sestavy je 90 kg.

4. Popis zařízení

4.1. Topeniště

V multifunkčním topeništi, které je základem pro všechna ostatní zařízení, lze topit dřevem, dřevěným uhlím nebo plynovým hořákem. Na tento základ se dále umisťují nástavby pro další užití zařízení. Topeniště může být v provedení ocelovém, nebo nerezovém a jeho součástí je komínek. Výška topeniště je 40 cm.

Na topeniště lze osadit:
- Síto na grilování
- Lávový kámen
- Udírna
- Gulášový kotlík

4.2. Síto na grilování

- Grilovací síto je z hygienických důvodů a z důvodu snadnější údržby vždy v nerezovém provedení.
- Síto je ukládáno přímo na topeniště. Grilujeme tak na přímém ohni.

Kovoděl Janča s.r.o.

4.3. Lávový kámen

- Lávový kámen je usazován na topeniště pomocí rámu s úchyty pro manipulaci.
- Kámen slouží ke zdravějšímu grilování. Grilované potraviny nepřichází do styku s ohněm a kouřem a díky tomu, jsou potraviny připravovány zdravě bez karcinogenů z kouře.
- Grilovací lávový kámen je rovnoměrně rozpálen, teplota je po celé ploše konstantní, a tudíž dochází k rovnoměrnému rychlejšímu propečení.
- Tato tepelná úprava je vhodná především na steaky. Kámen má průměr 40 cm a tloušťku 3cm.

POZOR !

Při použití lávového kamene je vždy nutné nejdříve rozehřát topeniště. Lávový kámen na topeniště usazujte vždy až v okamžiku, kdy nehoří plamen, ale sálají žhavé uhlíky. Při nerovnoměrném rozehřívání lávového kamene přímým zásahem plamenů ohně hrozí jeho prasknutí. Při údržbě a čištění kamene nesmí dojít k rychlému ochlazení, kámen čistěte teplou vodou.

4.4. Udírna

- Udírna je vyráběna v ocelovém, nebo nerezovém provedení.
- U ocelového provedení se udírna k topeništi připojuje pomocí třech jistících spon.
- Mezi udírnu a topeniště se vkládá odkapávací miska pro zachycení mastnoty vznikající při uzení.
- Udírna je vybavena třemi nerezovými síty nebo otočným kolotočem pro efektivní uspořádání uzených potravin.
- V horní části je opatřena tyčkami, na které lze zavěsit háčky pro uchycení masa, nebo klobás.
- Udírna má nainstalován teploměr a v případě potřeby lze teplota regulovat instalovanou klapkou.
- Udírna lze využít také pro sušení ovoce na sítech.
- Průměr udírny je 48 cm, celková výška 150 cm a váha 60kg.

Kovoděl Janča s.r.o.

4.5. Gulášový kotlík

- Gulášový kotlík se usazuje do nástavce, který je posazen přímo na topeniště.
- Kotlík má objem 14 litrů a součástí je poklice.
- Kotlík s poklicí je vyráběn ve dvou variantách. Smaltovaný ocelový plech o tloušťce 2 mm nebo měděný plech tloušťky 1,5 mm.
- Topení lze regulovat pomocí instalované přisávací klapky a klapky v komínku.

5. Než začnete zařízení používat

- Před každým použitím zkontrolujte vyčištění zařízení od zachyceného tuku, aby se předešlo jeho vzplanutí a následným škodám na zdraví a majetku.
- V případě použití topeniště s plynovým hořákem vždy před použitím zkontrolujte, zda není poškozena přívodní hadice či nedochází k úniku plynu. V takovémto případě zařízení nepoužívejte.

6. Údržba

- Čištění zařízení je potřeba provádět po každém použití.
- Před čištěním zařízení odstavte od zdroje tepla a nechte vychladnout.
- K očištění vnějších povrchů, použijte horkou mýdlovou vodu a poté opláchněte čistou vodou.
- K čištění nepoužívejte abrazivní prostředky ani brusné utěrky či drátěnky.
- Větší množství tuku odstraňujte ve stále teplém stavu dřevěnými špachtlemi a vytřete například papírovým kapesníkem.

Kovoděl Janča s.r.o.