



## ProQ Manuál



### Bezpečnostní instrukce

Před použitím ProQ grilu s udírnou si přečtěte a dodržujte tyto pokyny. Pokud tak neučiníte, můžete způsobit vážné zranění, smrt nebo požár.

- Tato jednotka je určena POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ. Nepracujte uvnitř nebo v uzavřený prostor.
- Používejte tuto udírnu pouze na tvrdém, rovném a nehořlavém povrchu.
- Nenechávejte gril s udírnou bez dozoru a udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah jednotky pořád.
- Ujistěte se, že mezi jednotkou a jakoukoli hořlavinou (materiály, jako jsou keře, stromy, dřevěné paluby a budovy.) je vzdálenost alespoň 1 m
- Nepokoušejte se pohybovat grilem s udírnou, když je zapálený.
- Při manipulaci s grilem používejte rukavice na grilování / trouby, protože povrchy budou horké.
- Použití abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů poškodí povlaky.
- Při přidávání dřevěného uhlí nebo dřeva buďte velmi opatrní.
- Nepoužívejte dřevěné uhlí pro okamžité zapálení ani hořlavé kapaliny. Doporučujeme použít komínový startér s přírodním dřevěným uhlím nebo uhelnými briketami.
- Uhlí a popel uhasťte po použití a před ponecháním grilu bez dozoru.
- Při používání tohoto grilu používejte zdravý rozum a opatrnost.
- K čištění udírny stačí jemný roztok teplé mýdlové vody

ProQ® Elite

#### **Indikátor teploty**

Analogový teploměr vám dává dobrou představu o vnitřní teplotě grilu a udírný, je plně nastavitelný pro snadnou kalibraci.

#### **Víko**

Udrží teplo pro uzení a grilování

#### **Grily**

Nerezová ocel pro univerzální grilování, pečení a uzení. Odolný vůči rezu a skvrnám

#### **Dveře**

Horní dvířka umožňují doplňovat vodu do vodní pánve, pokud dochází, spodní dveře se otevírají k ohni a umožňuje přidávat dřevěné piliny a kusy pro uzení.

#### **Vodní pánev**

Pro nepřímé tepelné pečení a uzení, vodní pánev stabilizuje teplotu v jednotce a to téměř znemožňuje připálit jídlo. Dá se také použít i jako wok nad oheň.

#### **Koš na dřevěné uhlí – překlápěcí mřížka**

Kompatibilní Koš na dřevěné uhlí dává ohni vynikající ventilaci udržováním prostor mezi stranami jednotky a ohně.

#### **Základna**

Robustní design stativu, který sedí blízko země se třemi samostatnými průduchy pro přesné ovládání teploty.



#### **Nádstavce**

Vše je potaženo porcelánem a odolné vůči počasí. Je opatřeny držáky jak vodní pánve, tak pro grily. Vybaveno přístupovými dvířky pro dřevo a vodu.

#### **Očka sondy**

Tato silikonová očka umožňují použít sondové teploměry s lehkostí, pro kontrolu vnitřní teploty potravin.

#### **Západky**

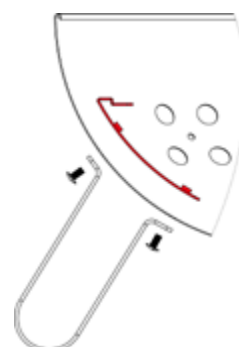
Západky umožňují zaklapnutí všech sekcí pro větší stabilitu a přepravu.

#### **Kliky**

Sklopné boční rukojeti umožňují pohyb celou jednotkou s lehkostí a přenáší se velmi snadno.

#### **Větrací otvory**

K dispozici jsou celkem čtyři průduchy - jeden v víku a tři v základně, což vám umožní chránit oheň ve větrných podmínkách a řídit teplotu přesněji.



## Instrukce na uzení

Obecně se při uzení jídla teplem se snažíme snížit teplotu a vařit déle, toto se běžně nazývá vaření „Low 'n Slow“ a vyznačuje se teplotami mezi 100C - 135C. Můžete udit jakýkoli druh potravin touto metodou od masa a ryb, po zeleninu a dokonce i dezerty. ProQ vodní udírna vám to zjednoduší.

Některé důležité prvky uzení ve vodním/kulové udárně:

### Oheň

Vodní udírny jsou efektivní; jeden plný koš kvalitního dřevěného uhlí vám dá asi 8 hodin doby vaření. Takže není třeba tolik šťourat v udárně a stačí hodit tu a tam pár kousků dřeva pro vyuzenou příchutí. Můžete se pohodlně posadit a užívat si!

### Dřevěné uhlí/Brikety

Na rozdíl od grilování, při uzení vaříte v uzavřeném prostoru, měli byste proto vybírat palivo, které má co nejméně aditiv – vyhněte se jakémukoli „rychlému“ palivu, nebo cokoliv s přidaným parafínem. Místo toho byste měli hledat palivo, které hoří, co nejčistěji, doporučujeme ProQ® Cocoshell brikety nebo jiné kvalitní dřevěné uhlí.

### Dřevo

Na rozdíl od dřevěného uhlí nebo briket, které se používají jako zdroj tepla, se dřevo speciálně přidává pro ovonění a dodání chuti vašemu jídlu. Různé dřeviny mají různé příchutě, které se k některým druhům potravin hodí lépe než k jiným. Zkuste najít dobře vyzrálá dřeva, protože dávají nejlepší chuť. Přidejte kousek dřeva velikosti pěsti nebo dvě jednou za 3-4 hodiny v závislosti na tom, jak moc udíte. Nikdy nepoužívejte žádné dřevo, které bylo ošetřeno a/nebo jehličnaté dřevo, protože z nich můžete onemocnět.

### Ingredience

Nejdůležitější část vašeho grilování! Zkuste podpořit místního řezníka/farmáře. My důrazně doporučujeme upřednostňovat kvalitu před kvantitou. Maso s vyšší kvalitou má tendenci se v procesu vaření méně srážet (protože nemá vstříkovanou vodu pro zvýšení hmotnosti) a má mnohem více chuti.

### Koření

Suchá nebo mokrá směs bylin a koření, která se natírá na vnější stranu z vašeho jídla, když se vaří, tvoří to, co je známé jako kůrka.

### Vodní nádoba (součástí udírny)

Tato vodní nádoba se používá hlavně ke stabilizaci teploty uvnitř jednotky, její udržování v chodu na 225 °F - 250 °F / 105 °C - 120 °C při použití s vodou.

Jedná se o téměř neomylný způsob regulace teploty uvnitř grilu.

Mnoho lidí však experimentovalo s různými metodami ve vodní pánvi, které možná budete chtít vyzkoušet.

Nahrazení vody pískem nebo terakotovými/keramickými deskami v pánvi může být také.

Výhodou je, že při dlouhém vaření nebudete muset doplňovat vodní pánev.

Je také možné pánev překrýt fólií a použít ji prázdnou, teplota v nich

metody se ovládá pomocí spodních větracích otvorů (2 plně uzavřené a třetí nastavená je obvykle poměrně stabilní), funguje to zvláště dobře u systémů s nuceným oběhem vzduchu. V případě potřeby to může běžet při vyšších teplotách, ale mějte na paměti, že může dojít k přetečení.

Vaření na pánvi je také možné, paella a stir fry jsou fantastické věci, které můžete vyzkoušet vařené na otevřeném ohni. ProQ® Ranger Elite je dodáván s rukojetí pro wok pánev, aby to bylo jednodušší.

Je také možné opékat zeleninu nebo brambory pánve s trochou tuku, jen dejte pozor, abyste ji nepřehřáli, protože by se vám mohla pánev ohněm rozbít na kousky.

Použijte sádlo nebo řepkový olej, protože mají vyšší bod vzplanutí.



### **Zde je několik tipů a běžných problémů, se kterými se můžete setkat, když začínáte.**

Máte-li jakékoli otázky nebo dotazy, neváhejte se obrátit na svého místního distributora.

Při spuštění se ujistěte, že je váš koš na dřevěné uhlí plný, protože jeden komín shoří poměrně rychle a je potřeba udržovat požadovanou teplotu. Můžete ušetřit a znovu použijte trochu paliva po vaření uzavřením všech větracích otvorů, abyste uhasili oheň.

Když začnete vařit, naplňte pánev horkou nebo teplou vodou. Tohle vám zajistí, aby se udírna rychle zahřála na požadovanou teplotu a ušetří vám to palivo.

Během vaření ponechte horní větrací otvor zcela otevřený, umožní vám to lepší ventilaci a poskytne vám to příjemnou chuť čistého kouře.

„Pokud se díváte, nevaříte“ – pokaždé, když otevřete víko grilu, přidáte 15-30 minut k vaření navíc, zkuste otvírat udírnu na minimálně. Pro dosažení nejlepších výsledků použijte bezdrátový teploměr, abyste viděli, kdy je jídlo hotové.

Ve svých grilovacích začátcích si dejte pozor s přidáváním dřeva. Pokud přidáte příliš velké množství, bude vaše jídlo velmi zakouřené a při uzení může být jídlo hořké. Doporučujeme

jen 1-2 hrsti pilin nebo 1-2 kousky dřeva o velikosti pěsti. Jediné, co potřebujete, je obláček světle modrého kouře vycházející z horního větracího otvoru.

Používejte kvalitní dřevo nebo brikety, upřednostňujeme kvalitní dřevo pro restaurace nebo Cocoshell brikety. Snažte se vyhnout briketám s přidanými látkami a rychlým startem. Vždy kupujte kvalitní ingredience, to bude mít pro váš výsledek největší rozdíl.

Experimentujte! Vyzkoušejte různá dřeva, omáčky, marinády a kusy masa, dokud nenajdete něco, co máte rádi! Do této příručky jsme vložili několik základních receptů, ale neváhejte přidat svůj vlastní twist nebo je zcela znovu objevit.

## **Záruka**

Na naše produkty se vztahuje záruka na selhání materiálu nebo vady výrobce, propálení nebo prorezivění, ale nevztahuje se na běžné opotřebení dílů nebo změnu barvy.

K uplatnění záruky na jakýkoli z našich produktů je vyžadován doklad o koupi a záruka je nepřenosná – je k dispozici pouze původnímu kupujícímu.

Naše k ProQ grily s udírnou mají 10letou omezenou záruku na vady způsobené špatným zpracováním nebo vadnými materiály původnímu kupujícímu.

Na díly se vztahuje záruka na různé délky takto:

### **Poklop - 10 let**

Hlavní tělo a relevantní části, které jsou na pevně přimontovány - držadla, ventilátory

### **Nádstavce – 10 let**

Hlavní tělo, postranní držadla, relevantní části, které jsou na pevně přimontovány

### **Základna – 5 let + 5 let 50% sleva**

Hlavní tělo, nohy, závorky a relevantní části, které jsou na pevně přimontovány - držadla, západky.

Po 5 letech dostanete 50% slevu na nákup nové základny.

### **Malé části – 5 let**

Dveře, panty, závorky na roštu, rošt

### **Malé části – 1 rok**

Košík na brikety, vodní pánev, teploměr

Aby jste získaly opravu nebo výměnu za podmínek této záruky, zašlete e-mail našemu oddělení péče o zákazníky ([info@braailapa.com](mailto:info@braailapa.com)) pro více podrobností. Vyplývající povinnosti a z toho záruka jsou omezeny na následující pokyny:

- Záruka se nevztahuje na grily s udírnou, které byly změněny nebo poškozeny v důsledku: běžné opotřebení, rez, zneužití, nesprávná údržba, nesprávné použití, demontáž dílů

a/nebo pokus o opravu kýmoli jiným než oprávněným zaměstnancem/agentem společnosti Mac BBQ Ltd.

- Tato záruka se nevztahuje na povrchové škrábance nebo tepelné poškození povrchové úpravy, což je považováno za běžné opotřebení.
- Mac's BBQ Ltd se může rozhodnout opravit nebo vyměnit poškozené jednotky, na které se vztahují podmínky této záruky.
- Záruka se vztahuje pouze na původního kupujícího a je nepřenosná převoditelné na další kupující.
- Kromě výše uvedeného neposkytuje společnost Mac's BBQ Ltd žádnou jinou výslovnou záruku. Naznačené záruky prodejnosti a vhodnosti pro konkrétní účel jsou omezeny trváním do jednoho roku od data nákupu.

