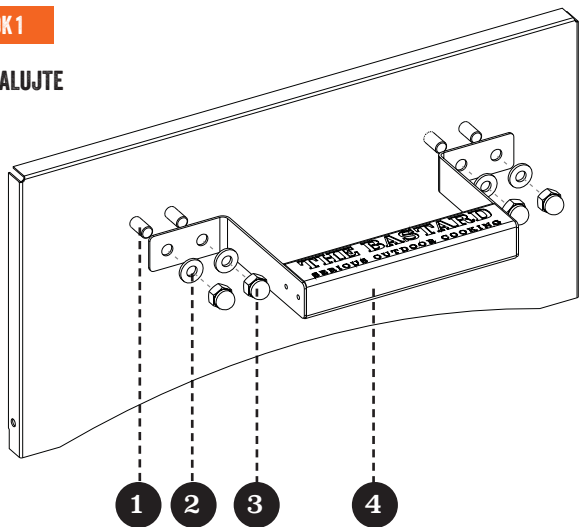


THE BASTARD
PIZZA
ROTISSERIE
SERIOUS OUTDOOR COOKING

QUICK GUIDE

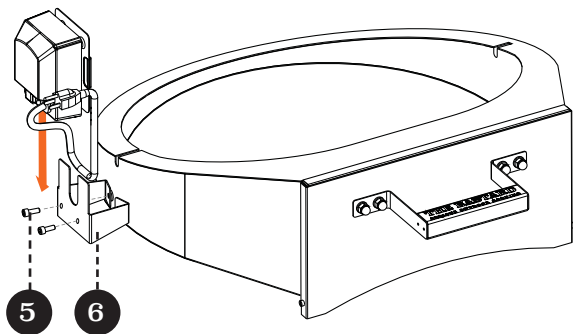
KROK 1

**NAINŠTALUJTE
MADLO**



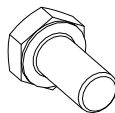
KROK 2

**NAINŠTALUJTE
DRŽIAK
MOTORA
ROTISÉRIE**



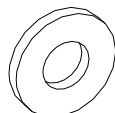
V KRABICI

1



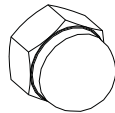
**M6X8
X4**

2



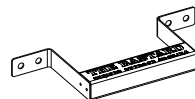
**M6
X4**

3



**M6
X4**

4



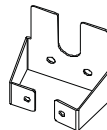
**MADLO
X1**

5

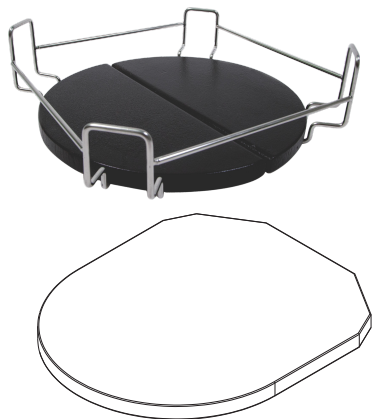


**M5X10
X2**

6



**DRŽIAK
MOTORA
X1**



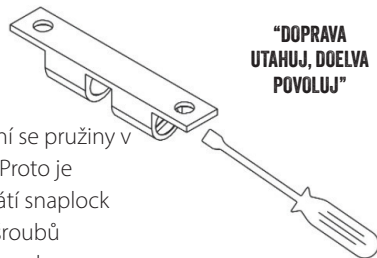
ROTISSERIE PIZZA KÁMEN

Pizza kámen je speciálně navržen pro tento výrobek, pizza kámen prostě položte na ocelové rošty. Pokud máte čtercový plate setter jako na obrázku, můžete jej umístit i bez roštů.

Pro dosažení nejlepších výsledků použijte tepelné deflektory.

KALIBRACE ZÁMKU

Po prvním zahřátí zařízení se pružiny v snaplocku mírně smrští. Proto je důležité po prvním zahřátí snaplock zkalibrovat nastavením šroubů plochým šroubovákem na obou stranách zámku, dokud nebudete mít pohodlné „zaklapnutí“.



“DOPRAVA
UTAHUJ, DOELVA
POVOLUJ”

KONTROLNÍ SEZNAM PRO PIZZU

- Ujistěte se, že začínáte s dostatečným množstvím dřevěného uhlí
- Vyšší teploty vyžadují více paliva.
- Vložte plate setter i s deflektory a s dodaným pizza kamenem.
- Gril pomalu zahřívejte. Bude potřebovat čas, než se dostane na správnou teplotu.
- Teplota kopule je nižší než teplota na pizza kameni. Teplota kupole 250 stupňů Celsia zhruba odpovídá teplotě kamene 375 stupňů Celsia, když se pizza kámen zahřívá po dobu 20 minut.
- Během pečení pizzu několikrát otočte o 90 stupňů. Získáte tak rovnoměrnější a chutnější pizzu.

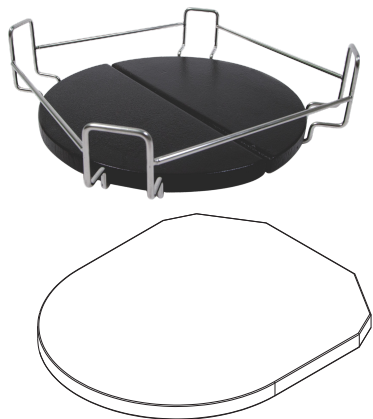
POZOR

- Udržujte teplotu kopule pod 300 stupňů Celsia. Vysoká teplota kupule zkracuje životnost těsnění.
- Po použití nechte pizzarotiserii úplně vychladnout, než ji z grilu vyndáte.

ÚDRŽBA

- Některé dřevěné uhlíky zanechávají na pizzerii bílý prach, který lze snadno odstranit vlhkým hadříkem.
- Zkalibrovali jsme zámek na dveřích. Někdy je však nutné provést kalibraci znovu po několika prvních zahřátích.

ZAČÍNAME

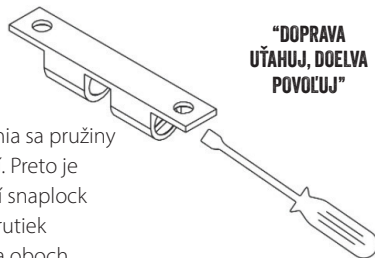


ROTISSÉRIA PIZZA KAMEŇ

Pizza kameň je špeciálne navrhnutý pre tento výrobok, pizza kameň jednoducho položte na ocelové rošty plate setteru vášho Bastarda. Ak máte čtvorcový plate setter ako na obrázku, môžete kameň umiestniť aj bez roštov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov použite aj tepelné deflektory.

KALIBRÁCIA ZÁMKU

Po prvom zahriatí zariadenia sa pružiny v snaplocku mierne zmrští. Preto je dôležité po prvom zahriatí snaplock skalibrovať nastavením skrutiek plochým skrutkovačom na oboch stranách zámku, kým nebudete mať pohodlné „zaklapnutie“.



**“DOPRAVA
UŤAHUJ, DOELVA
POVOĽUJ”**

KONTROLNÝ ZOZNAM PRE PIZZU

- Uistite sa, že začínate s dostatočným množstvom dreveného uhlia
- Vyššie teploty vyžadujú viac paliva.
- Vložte plate setter aj s deflektormi a s dodaným pizza kameňom.
- Gril pomaly zahrievajte. Bude potrebovať čas, kým sa dostane na správnu teplotu.
- Teplota kupoly je nižšia ako teplota na pizza kameni. Teplota kupola 250 stupňov Celzia zhruba zodpovedá teplote kameňa 375 stupňov Celzia, keď sa pizza kameň zahrieva po dobu 20 minút.
- Počas pečenia pizzu niekoľkokrát otočte o 90 stupňov. Získate tak rovnomernejšiu a chutnejšiu pizzu.

POZOR

- Udržujte teplotu kopuly pod 300 stupňov Celzia. Vysoká teplota kupoly skracuje životnosť tesnenia.
- Po použití nechajte pizzarotiseriu úplne vychladnúť, kým ju z grilu vyberiete.

ÚDRŽBA

- Niektoré drevené uhlíky zanechávajú na pizzerii biely prach, ktorý sa dá ľahko odstrániť vlhkou handričkou.
- Skalibrovali sme zámok na dverách. Niekedy je však nutné vykonať kalibráciu znova po niekoľkých prvých zahriatiach.



Kontakt na dovozca do ČR a SR
+420 602 410 657, vitek@eventselection.cz

THEBASTARD.COM

