

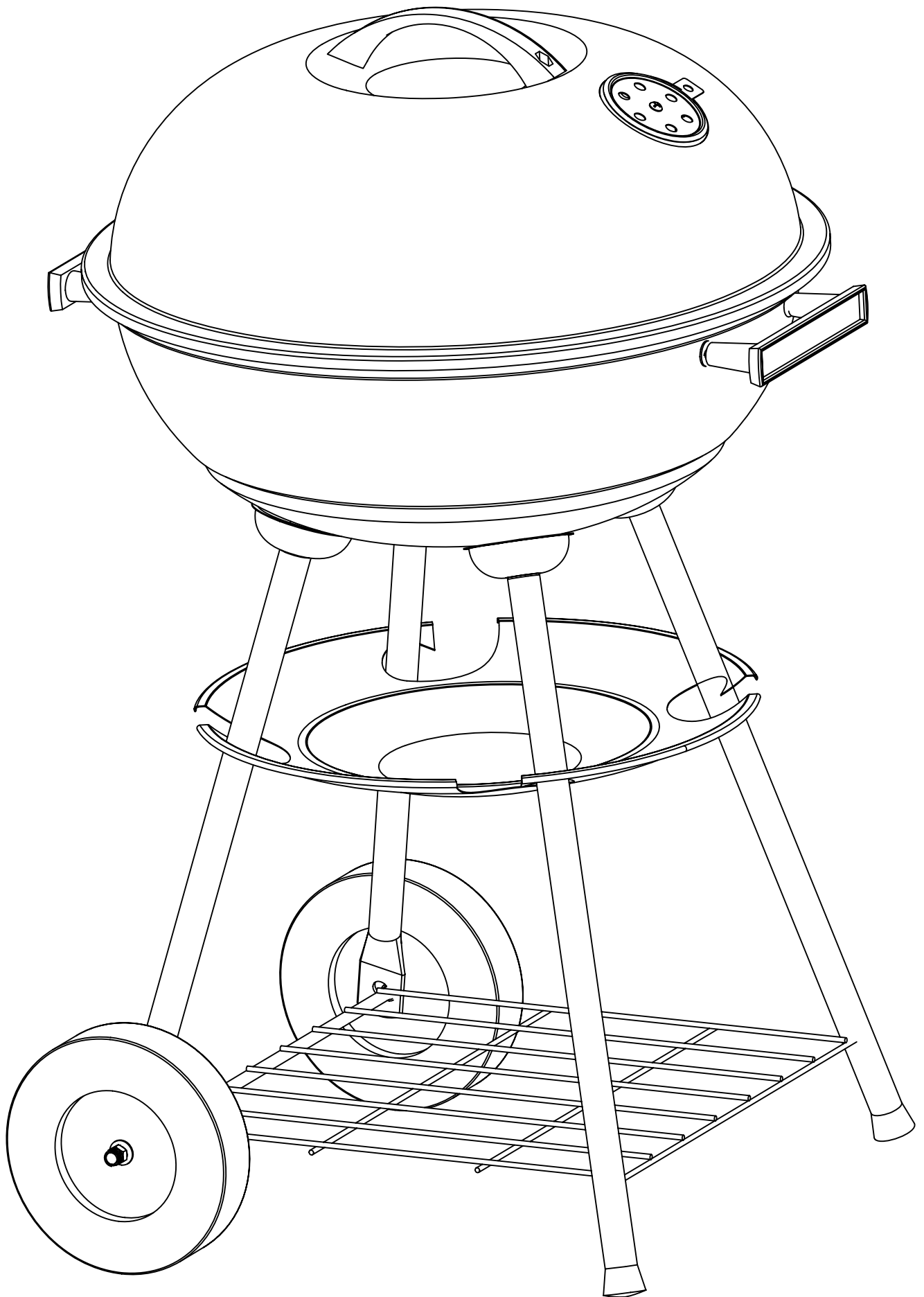
Uživateľský manuál

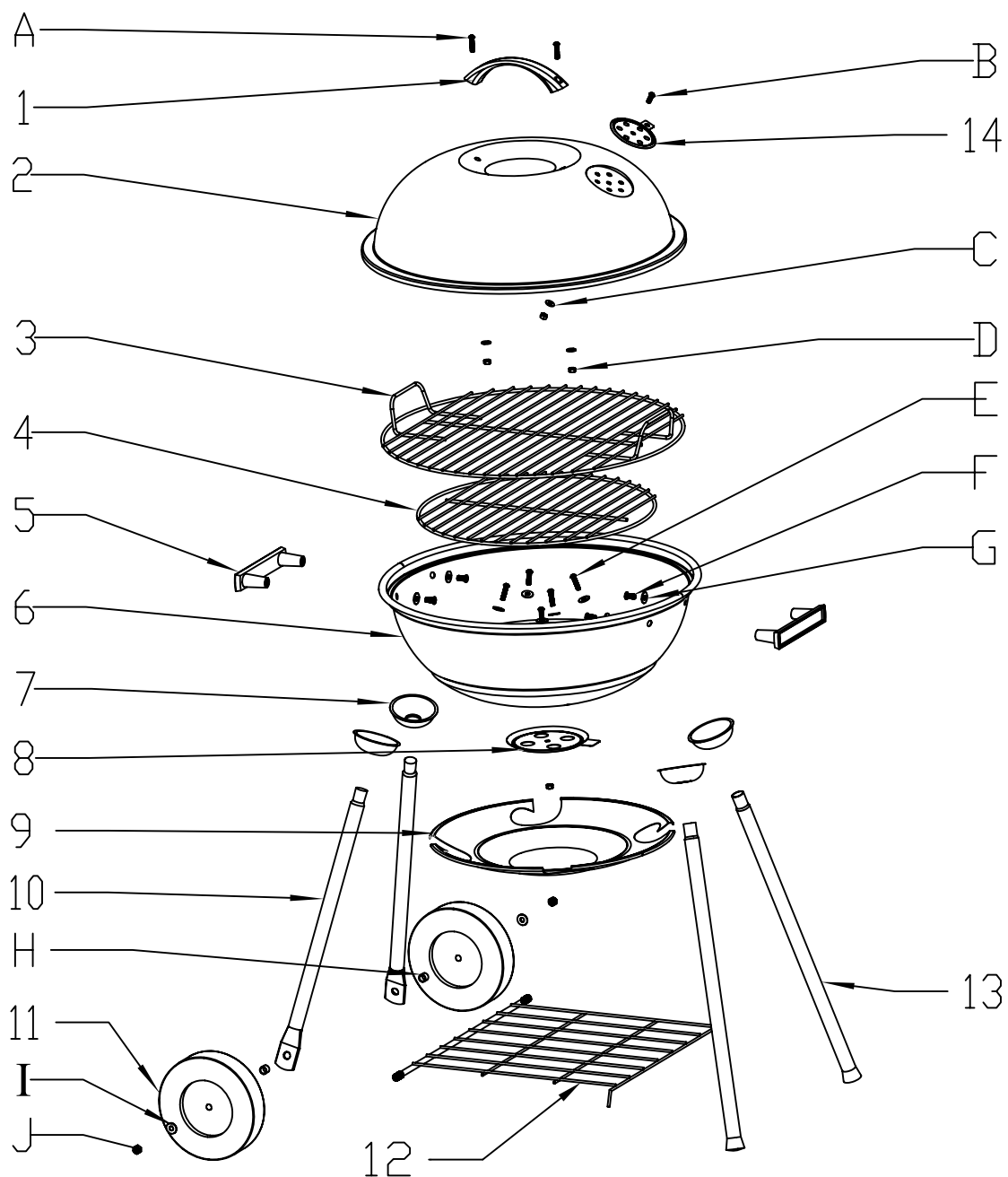


GRIL GLOBUS



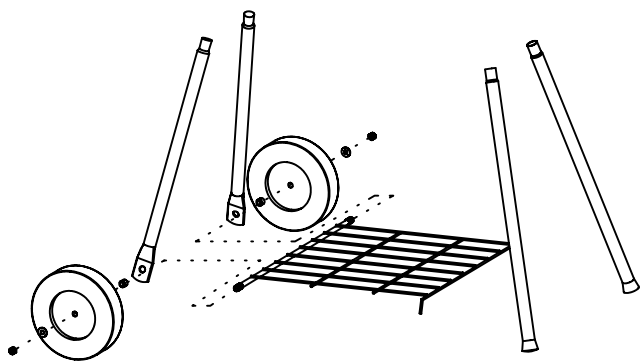
Rozmer grilu 47*45*72cm





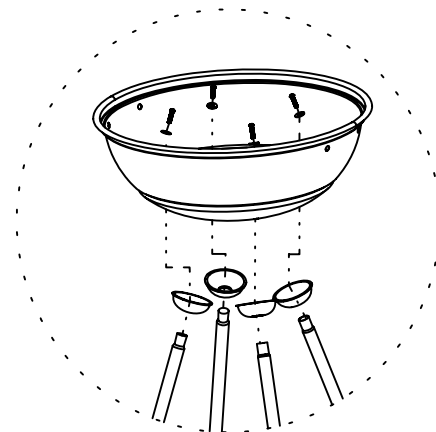
1	Rukoväť pokrievky	1 KS	A	M5X14	2 KS
2	Pokrievka	1 KS	B	M5X10	2 KS
3	Rošt	1 KS	C	PODLOZKA Ø5	4 KS
4	Rošt uhlia	1 KS	D	M5	4 KS
5	Rukoväť ohniska	1 KS	E	M6*20	4 KS
6	Ohnisko	1 KS	F	M6*16	4 KS
7	Kryty noh	4 KS	G	PODLOZKA Ø6	8 KS
8	Skrtiaca klapka	1 KS	H	VYMEDZOVAC Ø8	2 KS
9	Polica na odkladanie	1 KS	I	PODLOZKA Ø8	2 KS
10	Noha kolesa	2 KS	J	M8	2 KS
11	Koleso	2 KS			
12	Siet noh	1 KS			
13	Dlhá noha	2 KS			
14	Skrtiaca klapka krytu	1 KS			

KROK 1:



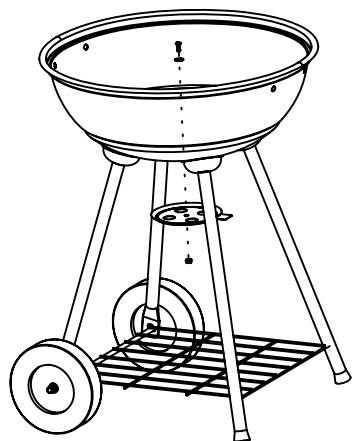
H VYMEDZOVAC Ø8 2 KS
I PODLOZKA Ø8 2 KS
J M8 2 KS

KROK 2:



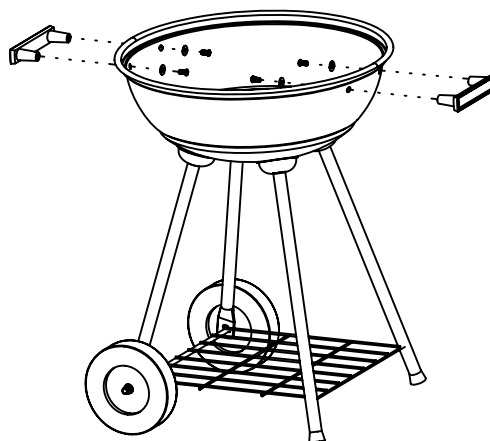
E M6*20 4 KS
G PODLOZKA Ø6 8 KS

KROK 3:



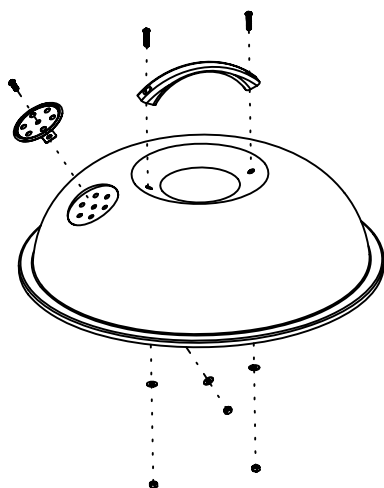
B M5X10 2 KS
C PODLOZKA Ø5 4 KS
D M5 4 KS

KROK 4:



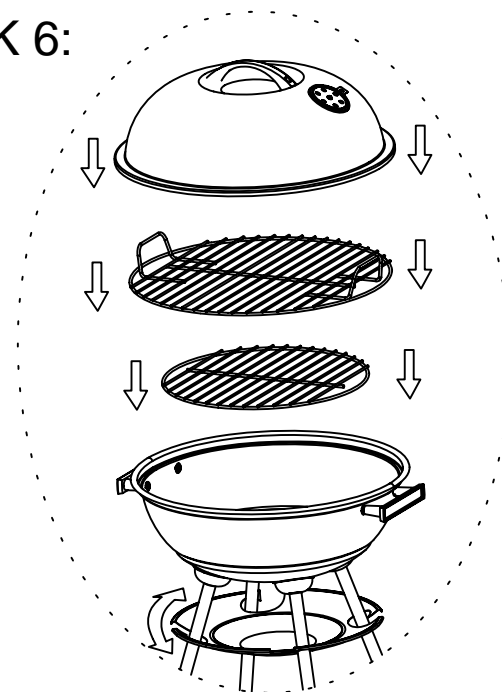
F M6*16 4 KS
G PODLOZKA Ø6 8 KS

KROK 5:



A M5X14 2 KS
B M5X10 2 KS
C PODLOZKA Ø5 4 KS
D M5 4 KS

KROK 6:



Pre efektívne, úspešné, ale aj bezpečné grilovanie máme pre Vás niekoľko pravidiel, ktoré by ste mali pri Vašom grilovaní dodržiavať:

- Prečítajte si pred použitím grilu (aspoň pred prvým grilovaním) priložený návod na použitie
- Postavte gril na pevný, rovný podklad tak, aby bol stabilný a mali ste okolo grilu dostatok priestoru
- Držte malé deti, batolátá, ale aj nezbedných domácich miláčikov v dostatočnej vzdialenosti od grilu
- Nepoužívajte tekuté zapalovače na báze alkoholu, predstavujú požiarne i bezpečnostné riziko
- Pre ochranu dlaní a rúk vždy používajte grilovacie rukavice a grilovacie náradie s dostatočne dlhou rukoväťou, aby ste predišli riziku popálenia, pracujete predsa len s rozpáleným horúcim uhlím
- Nepoužívajte na rozpálenom grile oleje v spreji, používajte „maslovačku“ namočenú v oleji, alebo používajte grilovacie marinády
- Dajte pozor na Vaše oblečenie, negrilujte s oblečením, ktoré je vyrobené z ľahko horľavých materiálov, používajte grilovaciú zásteru
- Plynové grily majte vždy s otvoreným vekom
- Nehaste nikdy plamene v grile vodou. Zadusia plamene nedostatkom kyslíka - priklopte gril vekom, zastavte prívod plynu a uzavrite ventilačné klapky veka grilu

Ak sa rozhodnete pre prípravu pokrmov v prírode, napr. grilovaním, odporúčame Vám nasledovné hygienické pravidlá na zníženie rizika a prípravu bezpečného pokrmu:

- mäso nakrájajte, pokiaľ možno na **tenšie plátky** alebo menšie kúsky a predpripravte ich naklepaním – skrátime tak čas grilovania - mäso sa prepečie rýchlejšie v strede;
- odstráňte z mäsa kožu a tuk;
- ak použijete hrubšie plátky mäsa, môžete ich mierne predpieť, napr. v mikrovlnnej rúre (60 – 90 sek.);
- na ochranu pred spálením možno použiť redšie marinády, napr. pripravené **s prídavkom citrónu alebo octu** a s čerstvými bylinkami;
- zmrazené mäso nechajte **bezpečne rozmraziť** (napr. v chladničke alebo v mikrovlnnej rúre; avšak nikdy **nie voľne pri vonkajšej teplote alebo v teplej vode – hrozi mikrobiologické riziko!**) – ak by ste použili na grilovanie zmrazené mäso môže sa stať, že v strede bude surové a na povrchu spálené;
- grilujte **pri miernejšej teplote** – mäso bude menej spálené na povrchu, avšak prepečené aj v strednej časti;
- počas grilovania mäso pravidelne obracajte, napr. 1 – krát za minútu, mäso bude menej spálené na povrchu;
- mäso pečte na/v **hliníkovej fólii/tácke** na pečenie – zabránite odkvapkávaniu šťavy a **tuku do pahreby**, čím znížite tvorbu nebezpečných látok, uvoľňovaných spaľovaním tukov;
- k mäsu pri grilovaní **pridajte kúsky zeleniny** – napr. brokolicu, paradajky, papriku – pripravíte si tak zdravší a chutnejší pokrm;
- na grilovanie používať **len drevené uhlie alebo brikety určené na grilovanie**, nikdy nepoužívať, napr. drevo natreté farbou – nebezpečenstvo uvoľňovania chemických rakovinotvorných látok;
- pri príprave pokrmu **dbajte na hygienu** (čistotu rúk, náradia, náčinia, utierok, ochrana pred hmyzom - muchami);
- pokrm po príprave čo najskôr skonzumujte – nenechávajte ho stáť pri vonkajšej teplote;

Prečo je dôležité zachovávať určité pravidlá?

Mäso prirodzene obsahuje na povrchu mikroorganizmy, ktoré sa rýchlo pomnožia a tiež ak s mäsom nesprávne manipulujeme, napr. nedodržiavame chladenie alebo mrazenie počas skladovania, nedodržiavame potrebnú teplotu pri kulinárskom opracovaní (najmenej 70 °C vo všetkých častiach a v strede) alebo nedodržiavame zásady hygieny (čistota rúk, čisté pracovné plochy a náradie). Konzumovanie kontaminovaného mäsa mikroorganizmami spôsobuje zdravotné riziko – **napr. hnačkové ochorenie**. Spaľovaním – rozkladom tuku pri vysokej teplote (nad 200 °C) – pri kvapkaní tuku z mäsa na žeravé uhlie, **vznikajú polyaromatické uhľovodíky - PAU (karcinogénne látky)** - ich vznik závisí od množstva tuku v mäse – preto je dôležité orezávať kožu a tuk z mäsa pred grilovaním; PAU a ostatné látky, ktoré sú nesené dymom sa zrážajú na povrchu grilovanej potraviny (ochranou mäsa môže byť aj hliníková fólia).

Vplyvom vysokej teploty pri grilovaní potraviny dochádza k zmene proteínov (červeného mäsa, hydiny i rýb) a k vzniku karcinogénnych látok - heterocyklických aminov; preto je dôležité grilovanie pri miernejšej – nižšej teplote.

ZÁRUČNÝ LIST

Dátum predaja:

pečiatka a podpis predajcu

Záručné podmienky:

Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia.

V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnnej chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list.

Záruka sa nevzťahuje na:

- prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania
- poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou
- poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu
- poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený
- prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava
- nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

Dovozca:

Slovakia Trend Export-Import s.r.o., Michalovská 87/1414, Sobrance 073 01

Servisné záznamy:

--