

Uživateľský manuál



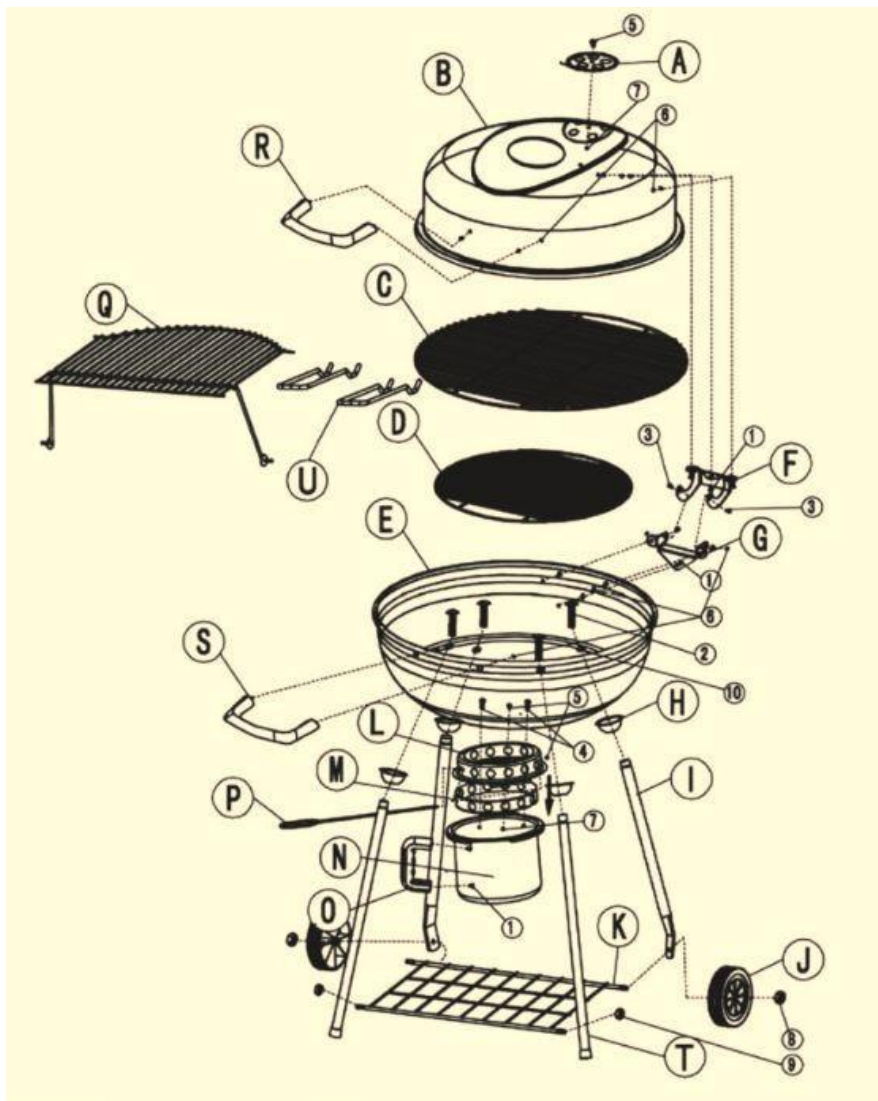
GRIL OLIVER



Priemer roštu: 53.5cm
Jablkový tvar grilu,
Rozmery: 54*57*92cm



www.tuv.com
ID 1000000000

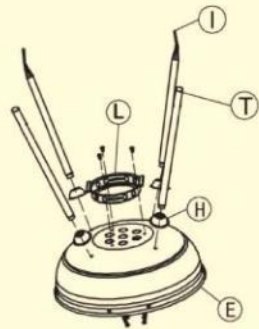


A	Prieduch	1
B	Kryt	1
C	Rošt	1
D	Rošt uhlia	1
E	Kryt obvodový	1
F	Rúčka	1
G	Záves veľký	1
H	Kryt nohy	4
I	Noha	2
J	Koliesko	2
K	Odhladací rošt	1
L	Obruč zberača popola	1
M	Vzduchové nasavacie otvory	1
N	Nádoba záchytná na popol	1
O	Držiak nádoby	1
P	Klapka	1
Q	Grilovací rošt	1
R	Zdvihacia klučka	1
S	Spodna klučka	1
T	Oporná noha	2
U	Držiaky roštu	2

1	Skrutka	M6x12	8
2	Skrutka	M6x30	4
3	Skrutka	M6x5x14 (Ø7)	2
4	Skrutka	M5x3x14	2
5	Skrutka	M5x10	2
6	Matica	M6	12
7	Matica	M5	5
8	Matica	M8 (lock)	2
9	Matica	M8 (lock)	2
10	Podložka	Ø6/Ø22	4

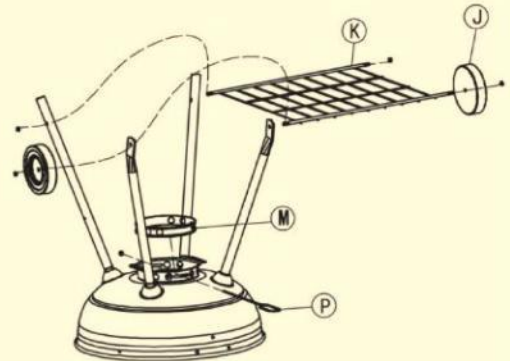
MONTÁŽNY POSTUP

1



- Ⓜ M6X30 4st.
- Ⓞ M5X3X14 2st.
- Ⓟ M5X10 1st.
- Ⓡ M5 3st.
- Ⓢ Ø6/Ø22 4st.

2



- Ⓢ M8(Lock) 2st.
- Ⓣ M8 2st.
- Ⓡ M5 1st.

3



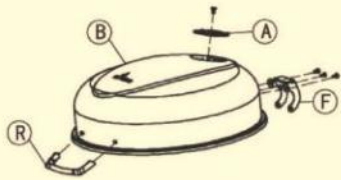
- Ⓜ M6X12 3st.
- Ⓢ M6 3st.

4



- Ⓢ M6 2st.

5



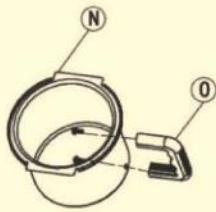
- ⊙ ➤ M6X12 3st.
- ⊙ • M6 5st.
- ⊙ ➤ M5X10 1st.
- ⊙ • M5 1st.

6



- ⊙ ➤ M6X5X14 2st.
- ⊙ • M6 2st.

7



- ⊙ ➤ M6X12 2st.

8



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, batoľatá, ale aj nezbedných domácich miláčikov v dostatočnej vzdialenosti od grilu
- Nepoužívajte tekuté zapaľovače 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 grilovaciu 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 – skráťte tak čas grilovania - mäso sa prepečie rýchlejšie v strede;
- odstráňte z mäsa kožu a tuk;
- ak použijete hrubšie plátky mäsa, môžete ich mierne predpiecť, 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 – hrozí 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 používajte **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 amínov; preto je dôležité grilovanie pri miernejšej – nižšej teplote.

ES vyhlásenie o zhode:

Prehlasujeme plnú zodpovednosť, že tento výrobok je v zhode s nasledujúcimi normami alebo normatívnymi dokumentmi:
EN 1860-1:2013; ZEK 01.4-08/11.11

EC Declaration of conformity:

We declare under our sole responsibility that this product is in conformity with the following standards or standardized documents:
EN 1860-1:2013; ZEK 01.4-08/11.11

Slovakia Trend Export-Import s.r.o., 1.1.2015

SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Michalovská 87/1414
073 01 SOB RAN CE
IČO: 46512260
DIČ: 2023403371



Zodpovedná osoba: Ing. Slavomír Čižmár

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:

--