

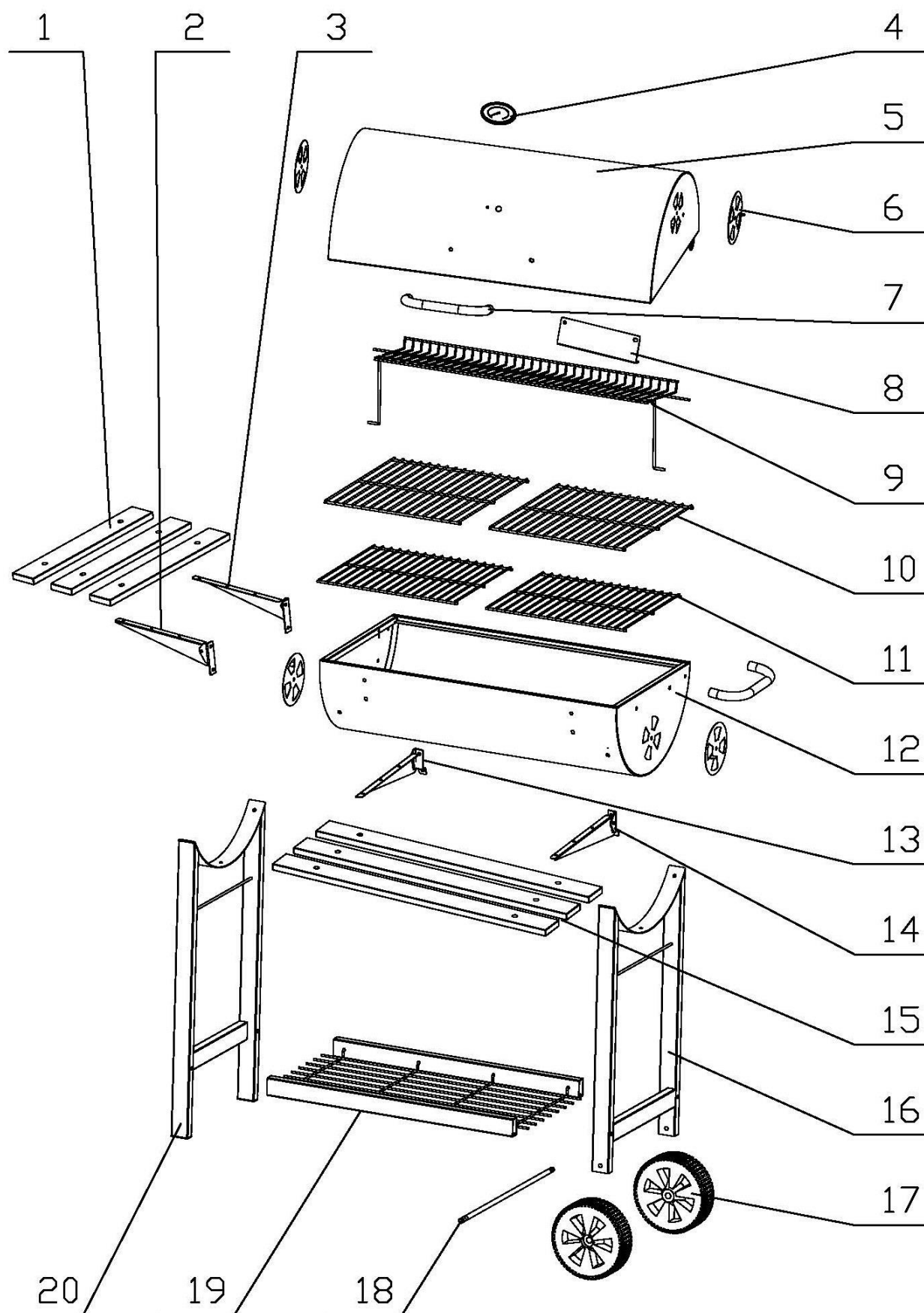
# Model: **BARIBAL**



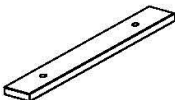

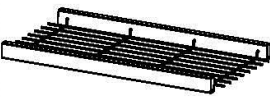

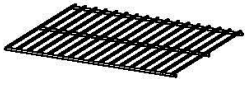


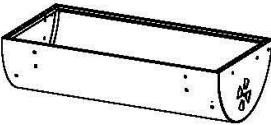

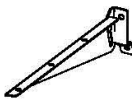


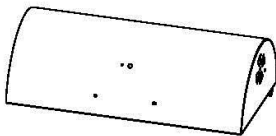
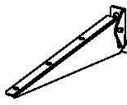



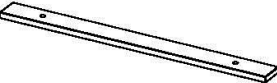


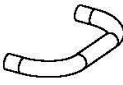
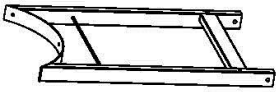






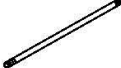
**Před použitím si pokyny přečtěte a uchovejte pro budoucí potřebu.**

**NEPOUŽÍVEJTE UVNITŘ BUDOV!**

Části

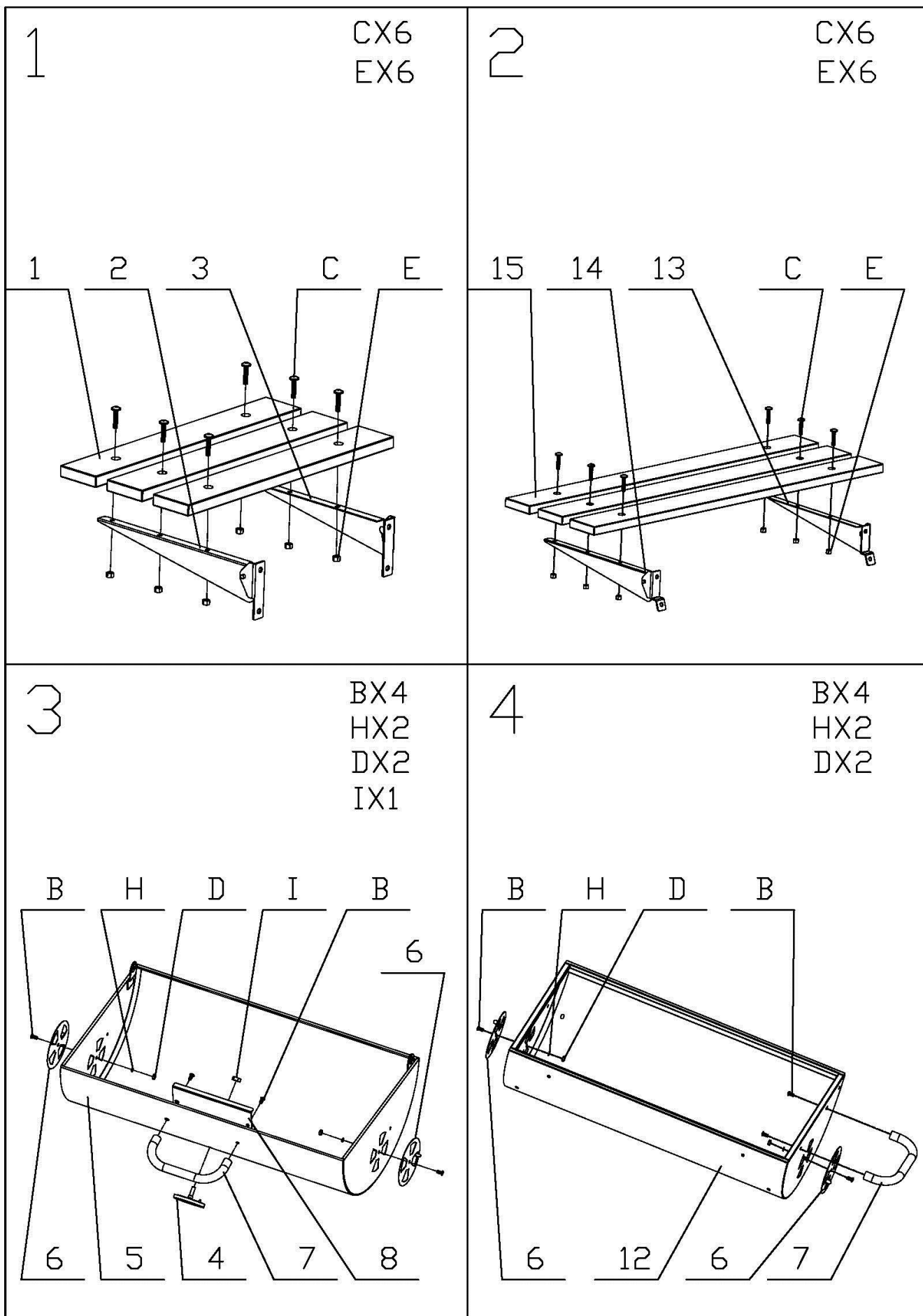


## Seznam částí

1		3X	10		2X	19		1X
2		1X	11		2X	20		1X
3		1X	12		1X			
4		1X	13		1X	A	 M6X60	4X
						B	 M6X12	24X
5		1X	14		1X	C	 M5X20	12X
						D	 M6	14X
6		4X	15		3X	E	 M5	12X
						F	 M6	2X
7		2X	16		1X	G	 M8	2X
8		1X	17		2X	H	 ø6	4X
						I	 M10	1X
9		1X	18		1X			

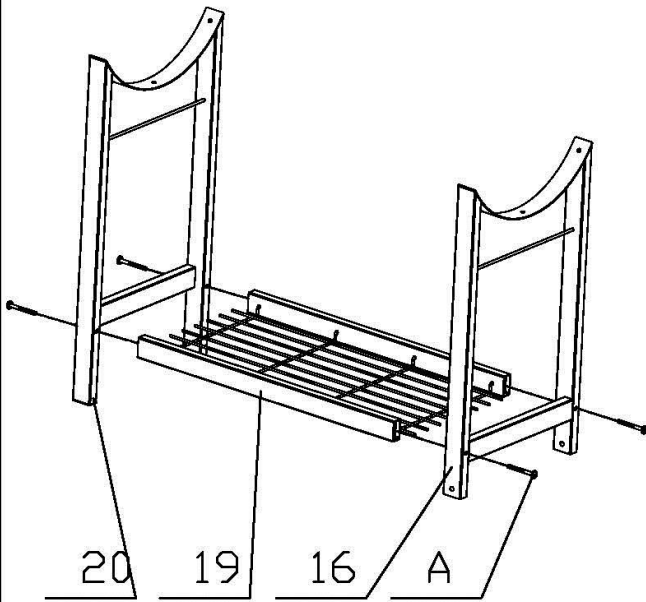
**Před složením se ujistěte se, že jsou součástky kompletní.**

Složení grilu



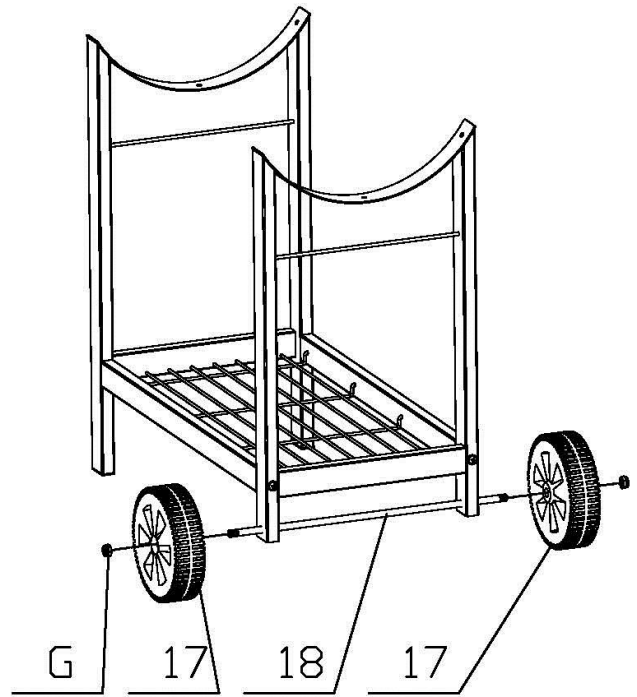
5

AX4



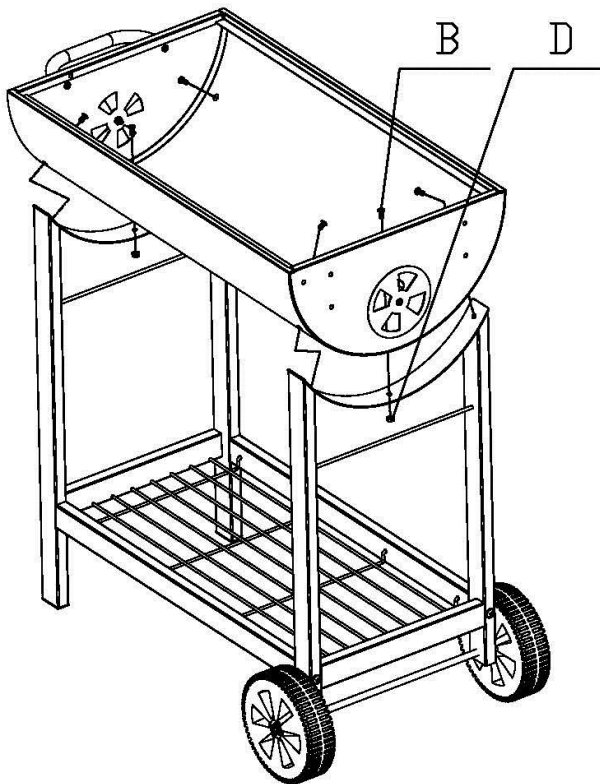
6

GX2



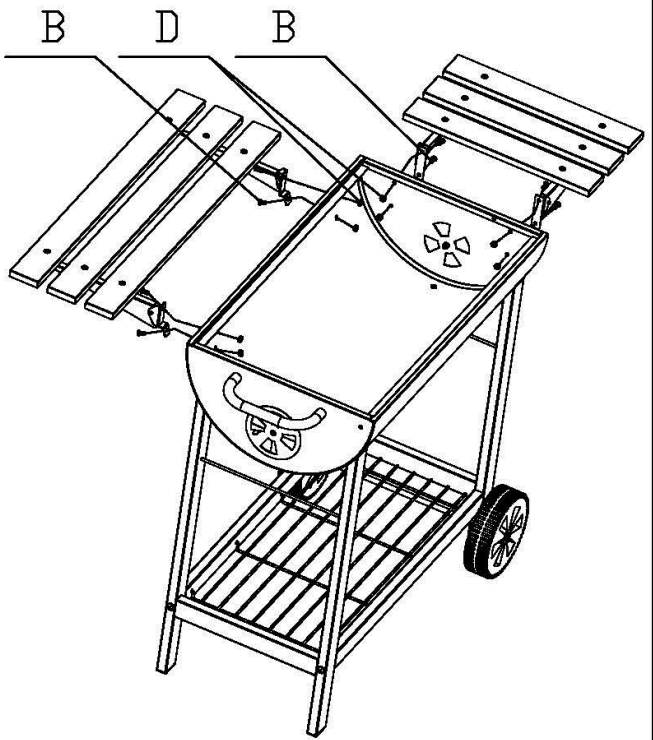
7

BX6  
DX2



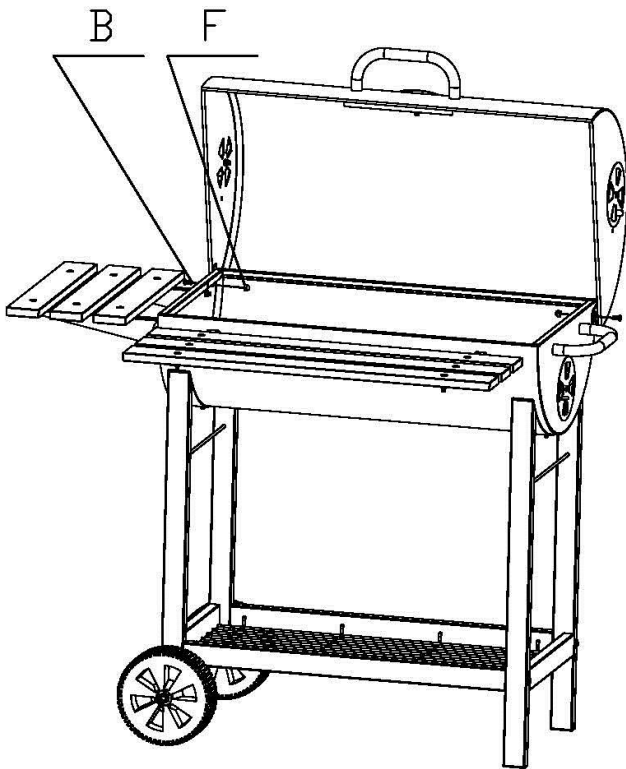
8

BX8  
DX8

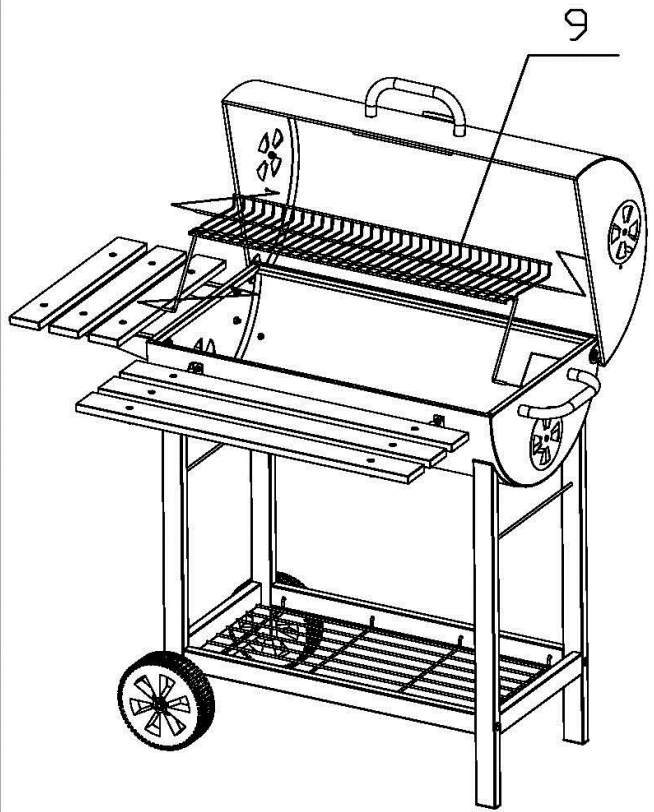


9

BX2  
FX2



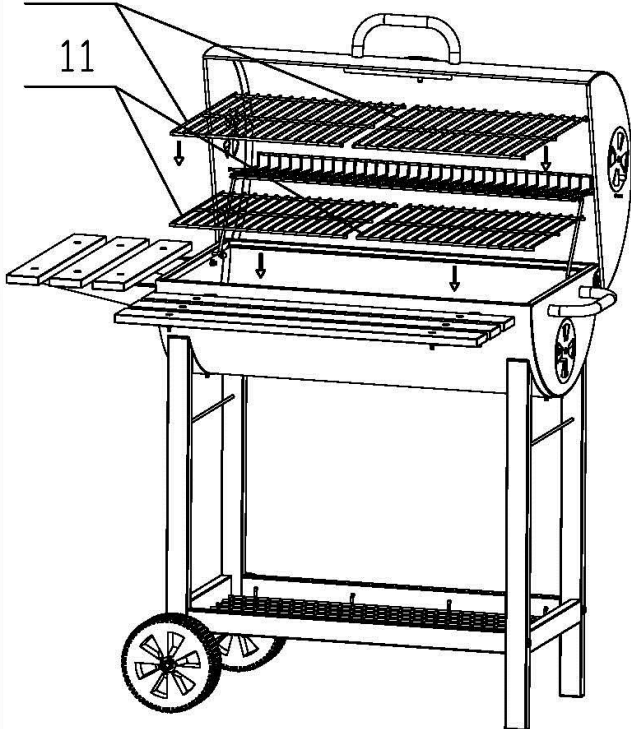
10



11

10

11



12



## Bezpečnost grilování

- **POZOR!** Tento gril bude velmi horký, během používání s ním nehýbejte.
- **VAROVÁNÍ!** Chraňte před dětmi a zvířaty.
- **Nepoužívejte uvnitř!**
- **VAROVÁNÍ!** NEBEZPEČÍ OTRAVY OXIDEM UHELNATÝM. Spalování dřevěného uhlí uvnitř vás může zabít. Vzniká oxid uhelnatý, který nemá žádný zápach. NIKDY nespalujte dřevěné uhlí doma, ve vozidlech nebo stanech.
- Vždy umístěte gril na pevný povrch chráněný před poryvy větru a v dostatečné vzdálenosti od čehokoliv hořlavého jako zahradní přístřešky, garáže, ploty, křoviny atp.
- Nikdy nenechávejte hořící gril bez dozoru.

## Zapalování grilu

- **UPOZORNĚNÍ! Pro zapalování nepoužívejte tvrdý alkohol nebo benzín! Používejte pouze podpalovače splňující normu EN 1860-3!**
- Odstraňte pečící rošt a na rošt na dřevěné uhlí umístěte malé množství dřevěného uhlí a zapalte podle instrukcí na obalu dřevěného uhlí.
- Pro zajištění dostatečného hoření zavřete víko a otevřete ventilační otvory. Otevřením ventilačních otvorů zvýšíte proudění vzduchu a hoření dřevěného uhlí. Při manipulaci s ventilačními otvory noste kuchyňské chňapky.
- Jakmile se dřevěné uhlí rozpálí, přidejte více uhlí pro následné grilování. Maximální množství uhlí je 1,5 kg.
- Vložte zpět pečící rošt a počkejte asi 20-30 minut před tím, než začnete s opékáním. Nezačínejte s grilováním před tím, než je uhlí potaženo vrstvou popela.

### Upozornění!

- Při prvním použití grilu ponechte rozžhavené uhlí minimálně 30 minut před tím, než začnete s grilováním.
- Přístupné části budou horké - při dotýkání se grilu nebo manipulaci s ventilačními otvory noste kuchyňské chňapky.
- Hašení vodou může gril poškodit.

## Odstranění popela

- Před vyprázdněním nechte popel zcela vychladnout.
- Odstraňte popelník, pečící rošt a rošt na dřevěné uhlí před obrácením grilu a vysypáním popela do vhodné nádoby.

## Péče a údržba

- Po každém použití odstraňte popel z grilu.
- Ohniště, pečící rošt, rošt na dřevěné uhlí a popelník je možné čistit čistícím přípravkem určeným pro grily. Nepoužívejte drátěnku nebo drátěné kartáče, může dojít k poškrábání povrchu.
- Nepoužívaný gril skladujte na suchém místě nebo pod nepromokavým obalem.

## Bezpečnost potravin

- Před opékáním důkladně rozmrazte zmražené maso a drůbež. Syrové maso oddělte od opékaných potravin.
- Po každém nakládání se syrovým masem a drůbeží si umyjte ruce stejně jako před nakládáním s potravinami určenými k bezprostřední konzumaci.
- Otřete a dezinfikujte povrchy, které přišly do kontaktu se syrovým masem nebo drůbeží.
- Před grilováním syrového masa nebo drůbeže se ujistěte, že je gril dostatečně rozžhavený. Největší a nejtlustší kusy umístěte nejdál od největšího žáru pro zajištění důkladného propečení bez spálení a pravidelně otáčejte.
- Při manipulaci se syrovým masem/drůbeží používejte zvláštní kleště než na ostatní potraviny. Případně je vždy důkladně omyjte.
- Hotové maso, především drůbež, poznáme tak, že při propíchnutí masa vidličkou nebo grilovací jehlou vytéká šťáva. Ujistěte se, že je produkt důkladně propečen.