

Instrukcja montażu i obsługi

Art. nr: 11250 Grill „Angulatus“



Nie używaj grilla w zamkniętych i / lub pomieszczeniach mieszkalnych, jak np. budynki, namioty, przyczepy kempingowe, kampery i łódzie.

Istnieje zagrożenie dla życia z powodu zatrucia tlenkiem węgla!

Przed uruchomieniem sprzętu należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję montażu i eksploatacji. Szybko można się zorientować, że obchodzenie się ze sprzętem i montaż są bardzo łatwe. Przy użyciu zgodnym z przeznaczeniem zakłócenia funkcjonowania są wykluczone.

1. Spis treści

1. Spis treści	2
2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	2
3. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	3
4. Ochrona środowiska i usuwanie	3
5. Przygotowanie montażu	3
6. Rysunek poglądowy	4
7. Wykaz części	5
8. Materiały mocujące	5
9. Montaż	6
10. Wskazówki dotyczące rozpalania grilla	18
11. Przechowywanie	18

2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy przestrzegać wskazówek sygnalizowanych przez poniższe symbole:



Wskazówki ostrzegawcze!



Uwaga!



Ogólne wskazówki ostrzegawcze:

Uwaga! Grill bardzo się nagrzewa i w trakcie eksploatacji nie wolno go ruszać! Nie wykorzystywać w zamkniętych pomieszczeniach!

OSTRZEŻENIE! Ten grill może być bardzo gorący, nie przesuwaj/nie przenosć go w trakcie użytkowania!

Nie używać wewnątrz pomieszczeń!

OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania!

Używać wyłącznie podpałek zgodnych w EN 1860-3!

OSTRZEŻENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych!

- Podczas grillowania należy zakładać rękawice grillowe lub posługiwać się odpowiednimi szczypcami!
- Grill powinien całkowicie ostygnąć, zanim zostanie poddany myciu! W przeciwnym razie może dojść do wyfuknięcia i niekontrolowanego wzrostu temperatury, co może spowodować oparzenia!
- W trakcie eksploatacji grill musi stać na stabilnym i równym podłożu!
- Nigdy nie wolno gasić węgla drzewnego wodą!
- Nie wykorzystywać sprzętu na powierzchniach zadaszonych lub w pomieszczeniach zamkniętych!
- Nie pozostawiać gorącego grilla bez nadzoru!
- Nie ustawiać grilla w pobliżu wejść i terenów bardzo uczęszczanych!
- W trakcie grillowania nie nosić odzieży z długimi rękawami!
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę folią opakowaniową! Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Do czyszczenia sprzętu nie używać rozpuszczalników do farb lub rozcieńczalników!
- W trakcie spalania węgla drzewnego powstaje tlenek węgla. Gaz ten jest niebezpieczny i w pomieszczeniach zamkniętych może prowadzić do zatrucia!
- Nie uruchamiać grilla w razie złej pogody i silnych opadów deszczu!

3. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill może być stosowany wyłącznie do grillowania nadających się do tego produktów.

Grill jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego!

Grill należy wykorzystywać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Jakiegolwiek inne użycie uchodzi za niezgodne z przeznaczeniem i może prowadzić do szkód materialnych lub uszczerbku na zdrowiu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wyniku niezgodnego z przeznaczeniem stosowania wyrobu!

Maksymalne obciążenie rusztu grillowego (na żywność) wynosi ok. 3kg

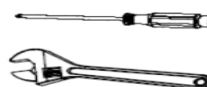
4. Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

- Przy obchodzeniu się z grillem i usuwaniu materiałów reszkowych należy zwracać uwagę na czystość i bezpieczeństwo.
- Odpad reszkowy usuwać tylko do przeznaczonych do tego celu pojemników z metalu wzgl. materiałów niepalnych.

5. Przygotowanie montażu

Czas montażu

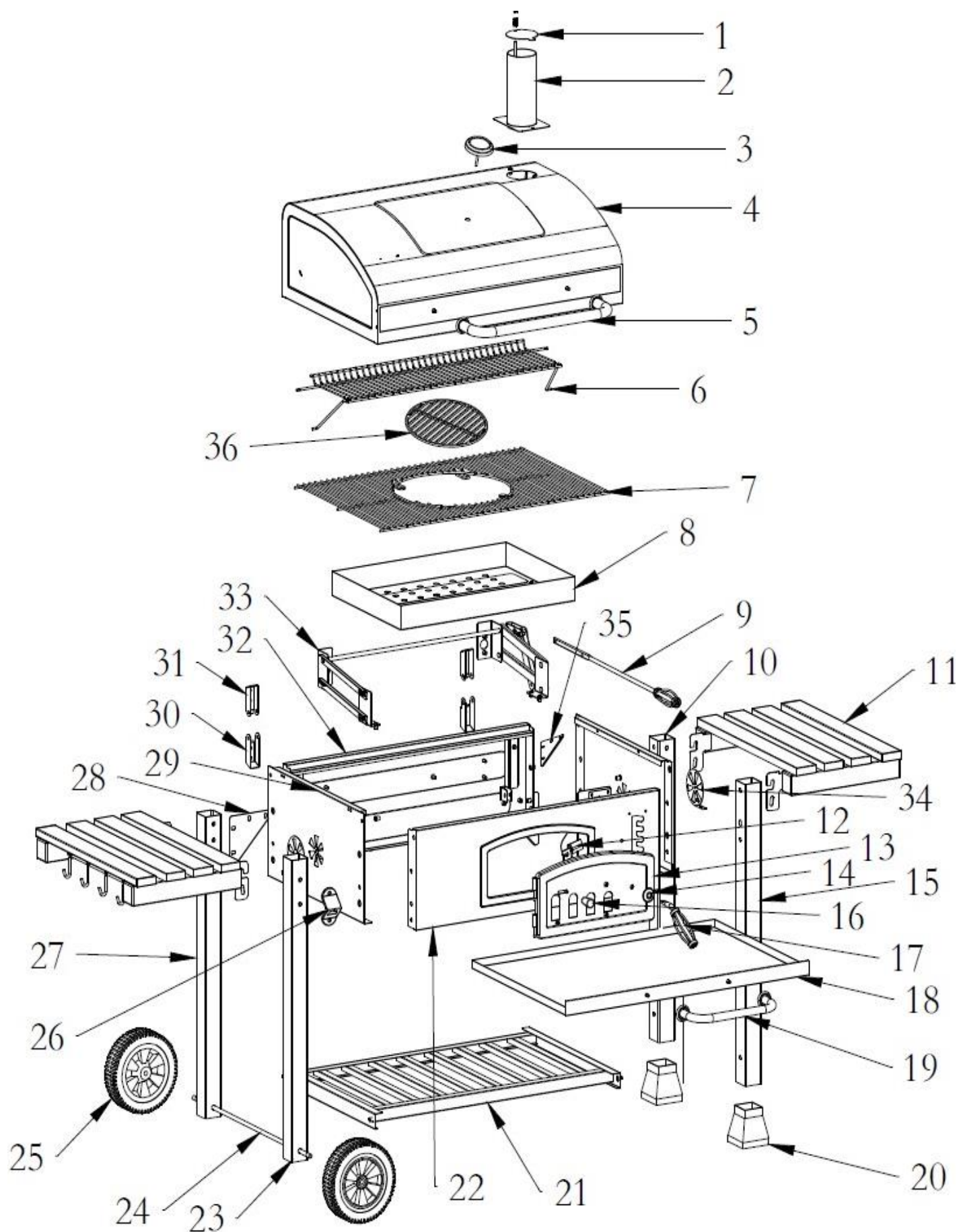
ok. 60 min.



- Należy starannie przeczytać instrukcję montażu i przestrzegać kroków montażowych.
- Przeznaczyć na montaż wystarczającą ilość czasu.
- Przygotować powierzchnię montażową ok. 2 – 3 m².
- Wyjąć części z opakowania i przed montażem sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne.
- W zakładzie produkcyjnym dołożono wszelkich starań, by grill nie miał ostrych krawędzi. Należy się ostrożnie obchodzić z poszczególnymi elementami, aby uniknąć wypadków wzgl. okaleczeń w trakcie składania i uruchamiania.
- Ewentualnie należy pracować w dwójkę.
- Konieczne narzędzia (śrubokręt krzyżowy i klucz nastawny) położyć w zasięgu ręki.
- Dopiero po całkowitym zmontowaniu sprzętu dokręcić wszystkie połączenia śrubowe.
- Jeśli mimo kontroli w zakładzie, czegoś brakuje, należy się skontaktować z naszym działem obsługi klienta (ostatnia strona)).
- Musimy sobie zastrzec prawo do wprowadzania drobnych zmian technicznych w sprzęcie, zwłaszcza w odniesieniu do materiału mocującego.
- Niektóre części zostały już wstępnie zmontowane techniką warsztatową z innymi częściami. Materiały mocujące są w większości wkręcone do części.

Wykręcić przed montażem!

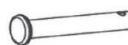
6. Rysunek poglądowy



7. Wykaz części

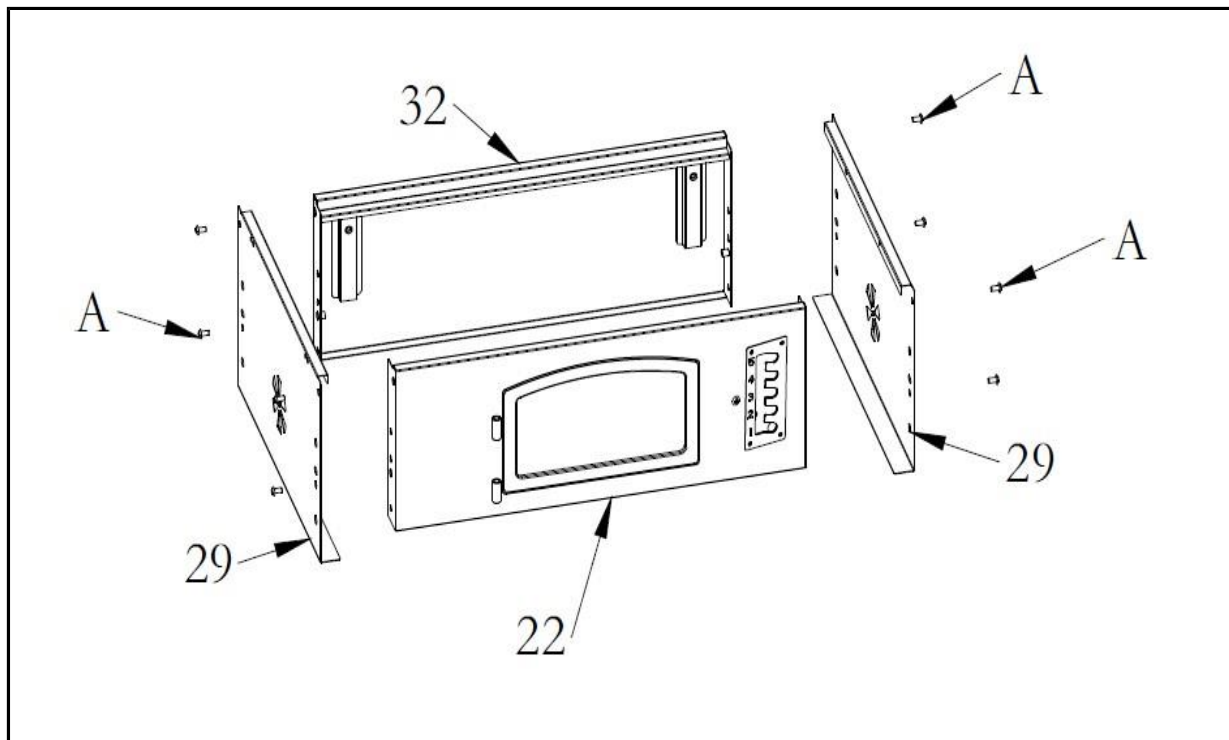
Nr.	Nazwa	Szt.	Nr.	Nazwa	Szt.
1	Pokrywa komina	1	2	Komin	1
3	Termometr	1	4	Pokrywa	1
5	Uchwyt pokrywy	1	6	Ruszt do podgrzewania potraw	1
7	Ruszt grillowy	1	8	Misa węglowa	1
9	Dźwignia regulacyjna	1	10	Noga stacjonarna tylna	1
11	Półka boczna	2	12	Zawias korby komory węglowej	1
13	Drzwi komory węglowej	1	14	Ośłona korby komory węglowej	1
15	Noga stacjonarna przednia		16	Element drzwi komory węglowej	1
17	Korba komory węglowej	1	18	Popielnik	1
19	Uchwyt popielnika	1	20	Stopka nogi stacjonarnej	2
21	Półka dolna	1	22	Ściana przednia	1
23	Noga jezdna przednia	1	24	Oś kół	1
25	Koło	2	26	Otwieracz do butelek	1
27	Noga jezdna tylna	1	28	Wspornik ściany tylnej	1
29	Ściana boczna	2	30	Zawias korpusu	2
31	Zawias pokrywy	2	32	Tylna ściana	1
33	Mechanizm misy węglowej	1	34	Przesłona wentylacyjna	2
35	Wspornik ściany tylnej	1	36	Ruszt grillowy okrągły	1

8. Materiały mocujące

Poz.	Rysunek	Nazwa	Ilość	Nr.	Rysunek	Nazwa	Ilość
A		M6 x 12	44	B		M6 x 35	8
C		M5 x 10	2	D		M5	2
E		M6	2	F		M6 nakrętka zabezpieczająca	1
G		M6	1	H		M10	2
I		M6 Ø 6xØ 15	1	J		ćwiek Ø 5x30	2
K		ćwiek Ø 6x20	6	L		zawleczka	4
M	sprężyna zmontowana		1	N		M6x13	8

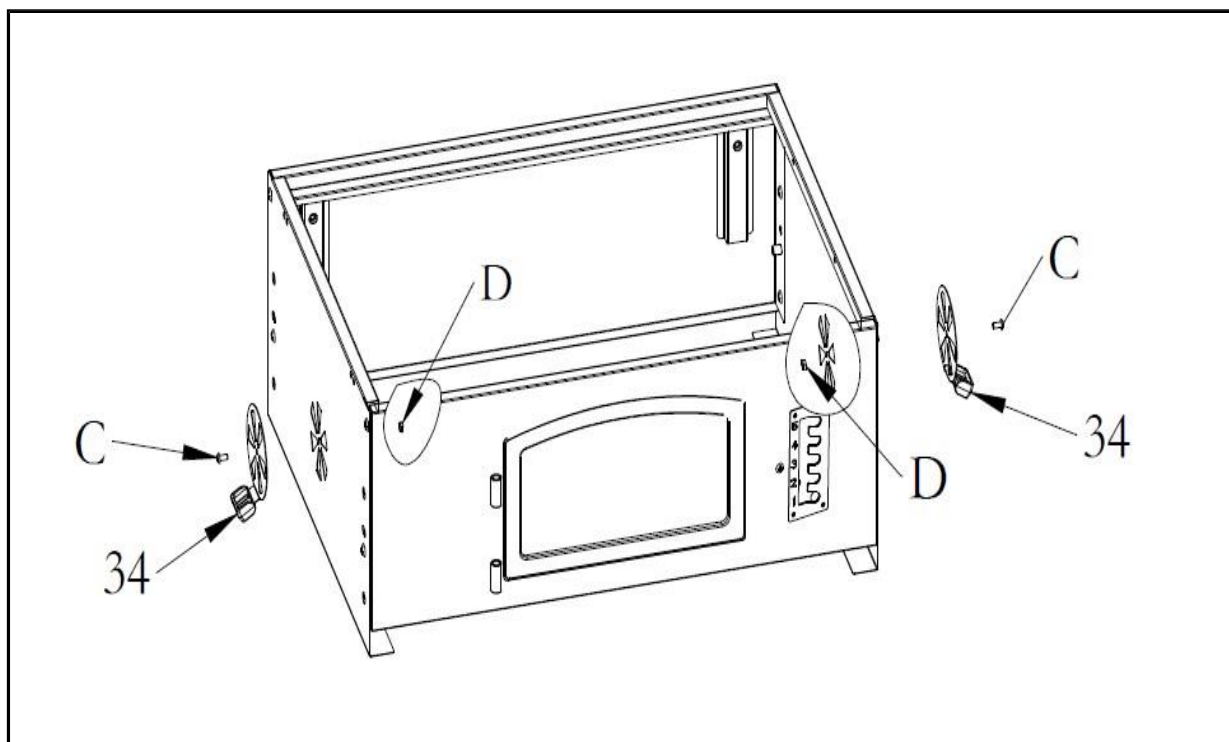
9. Montaż

Krok 1



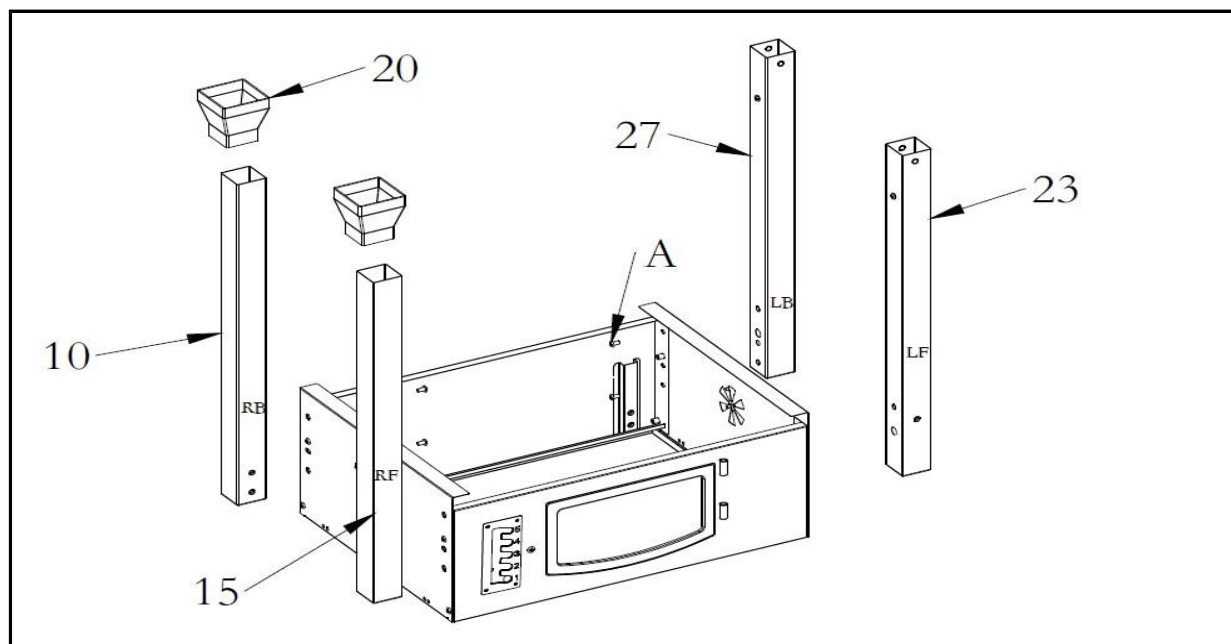
A: M6x12 8 Szt.

Krok 2



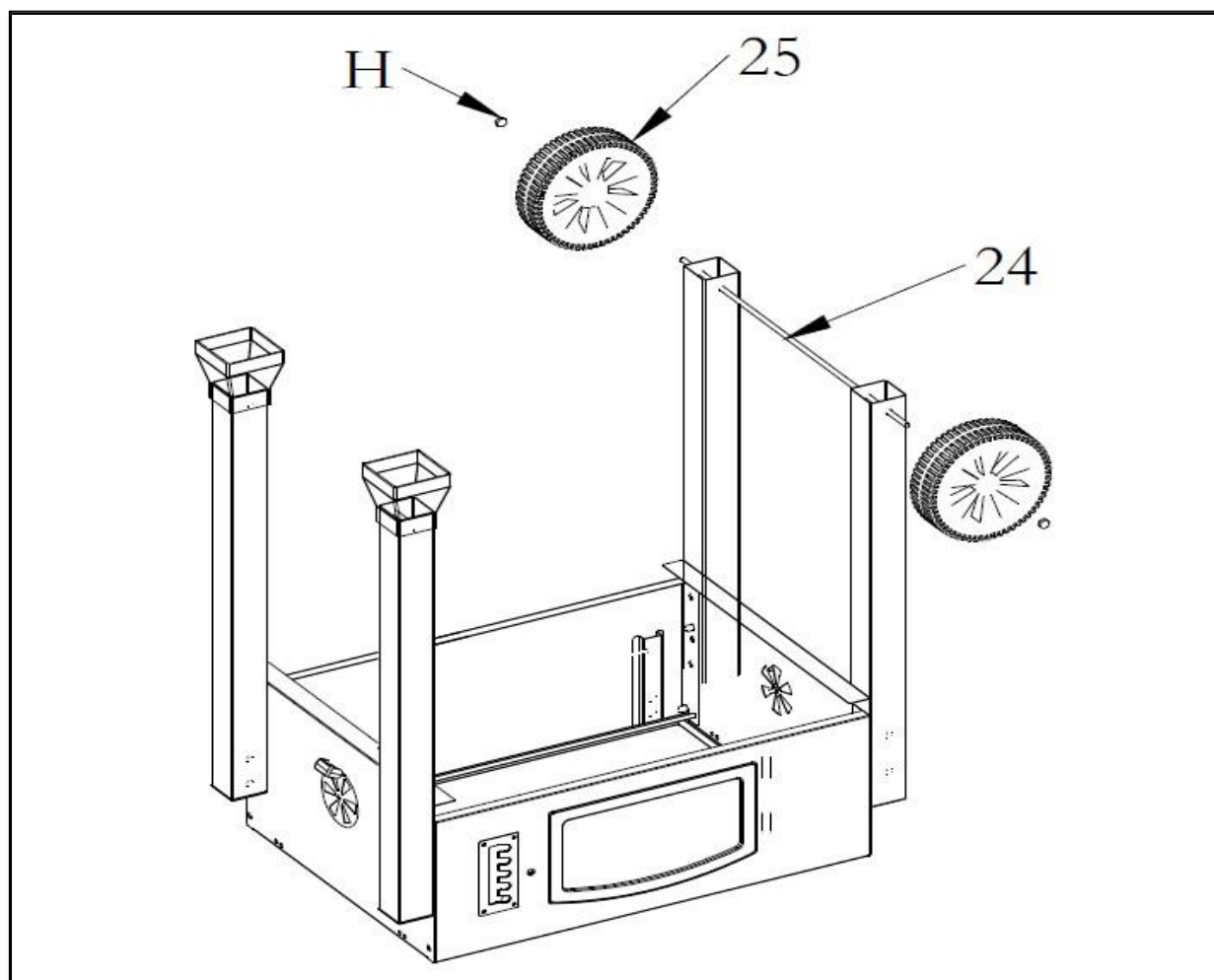
C: M5x10 2 szt.
D: Nakrętka M5 2 Szt.

Krok 3



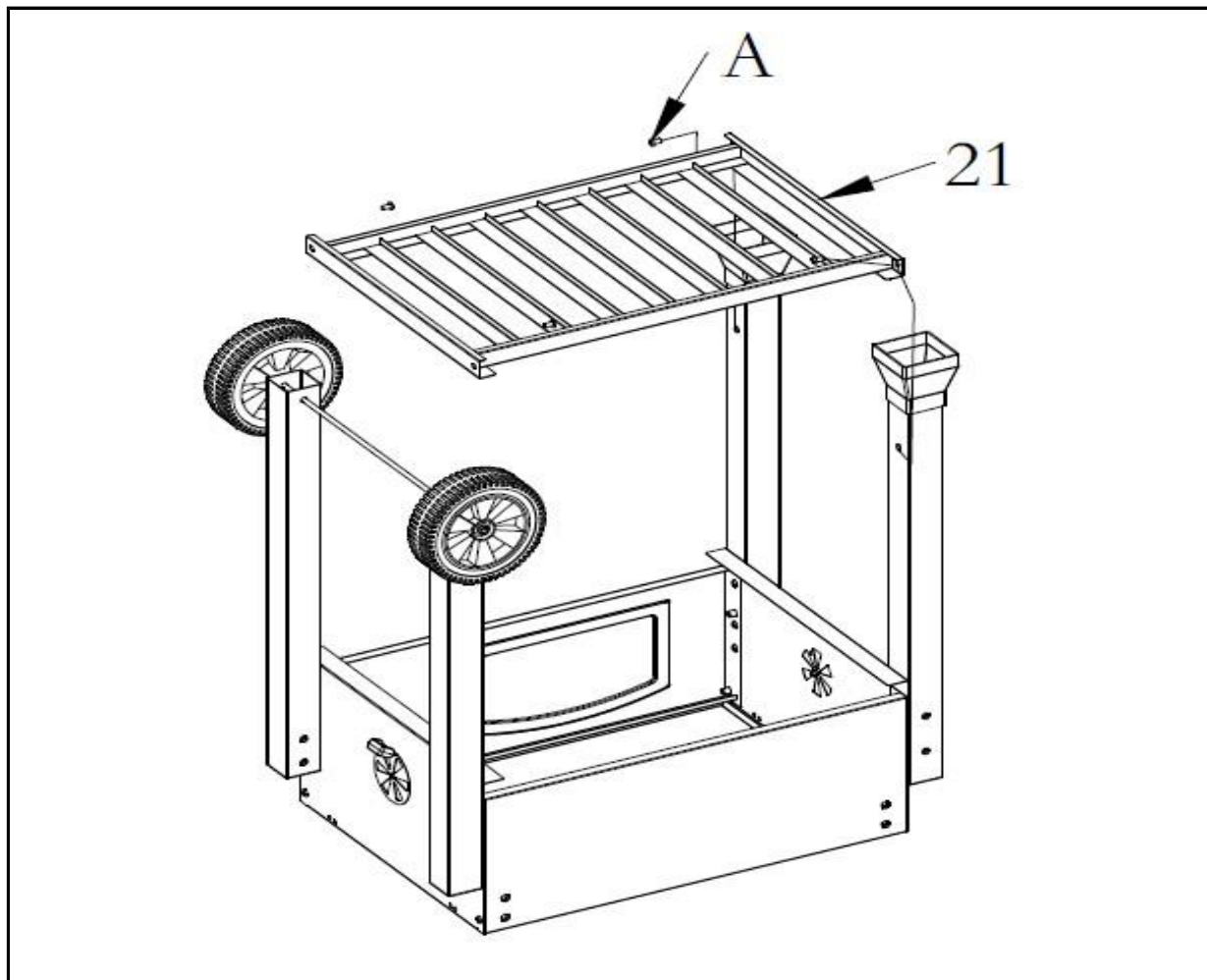
A: M6x12 4 Szt.

Krok 4



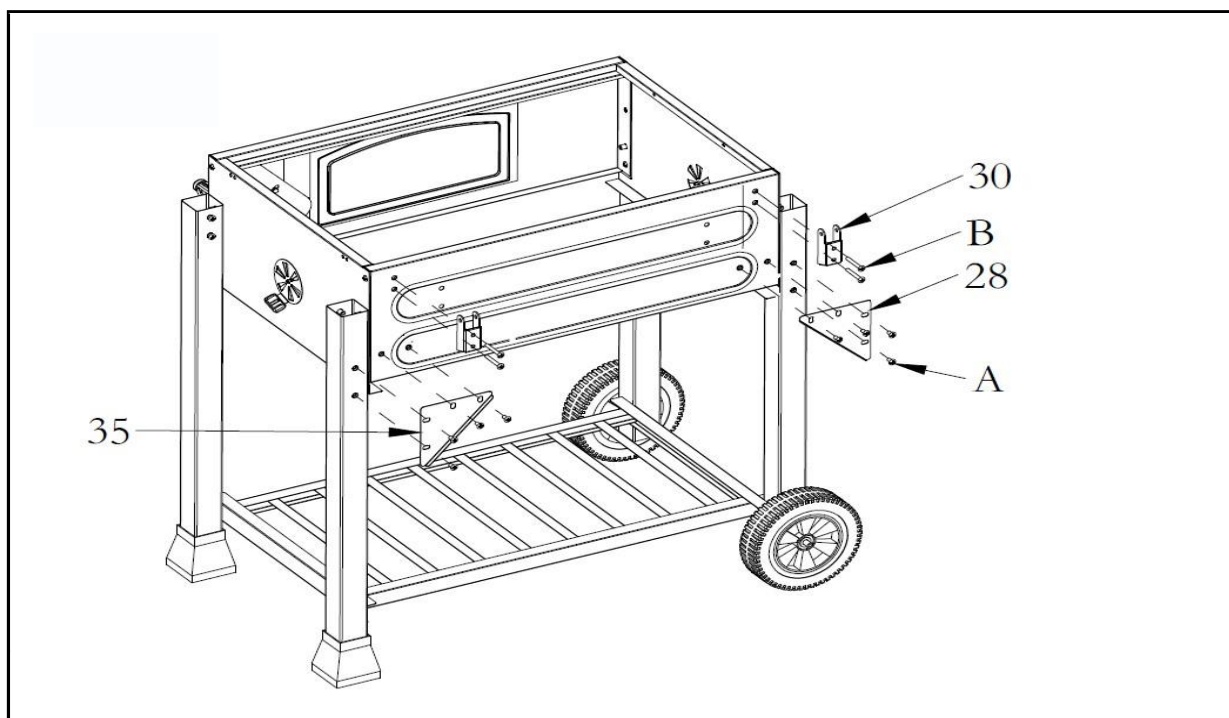
H: Nakrętka M10 2 Szt.

Krok 5



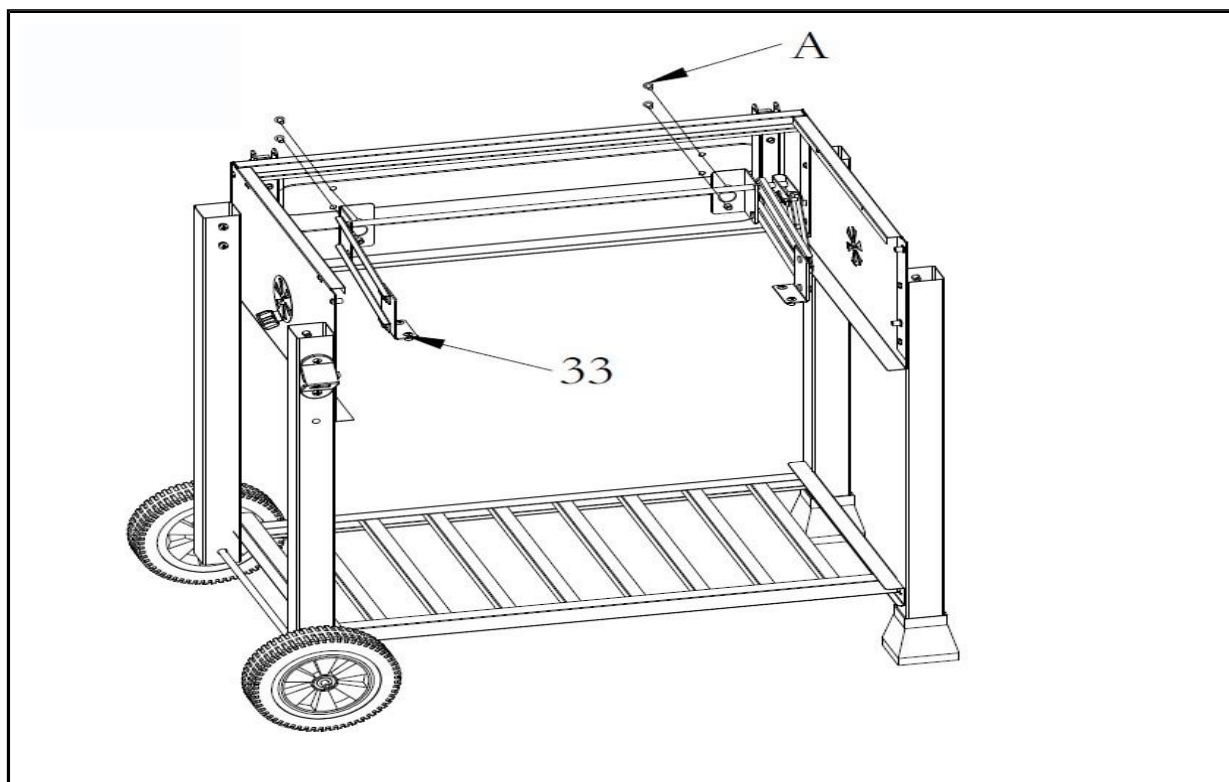
A: M6x12 4 szt.

Krok 6



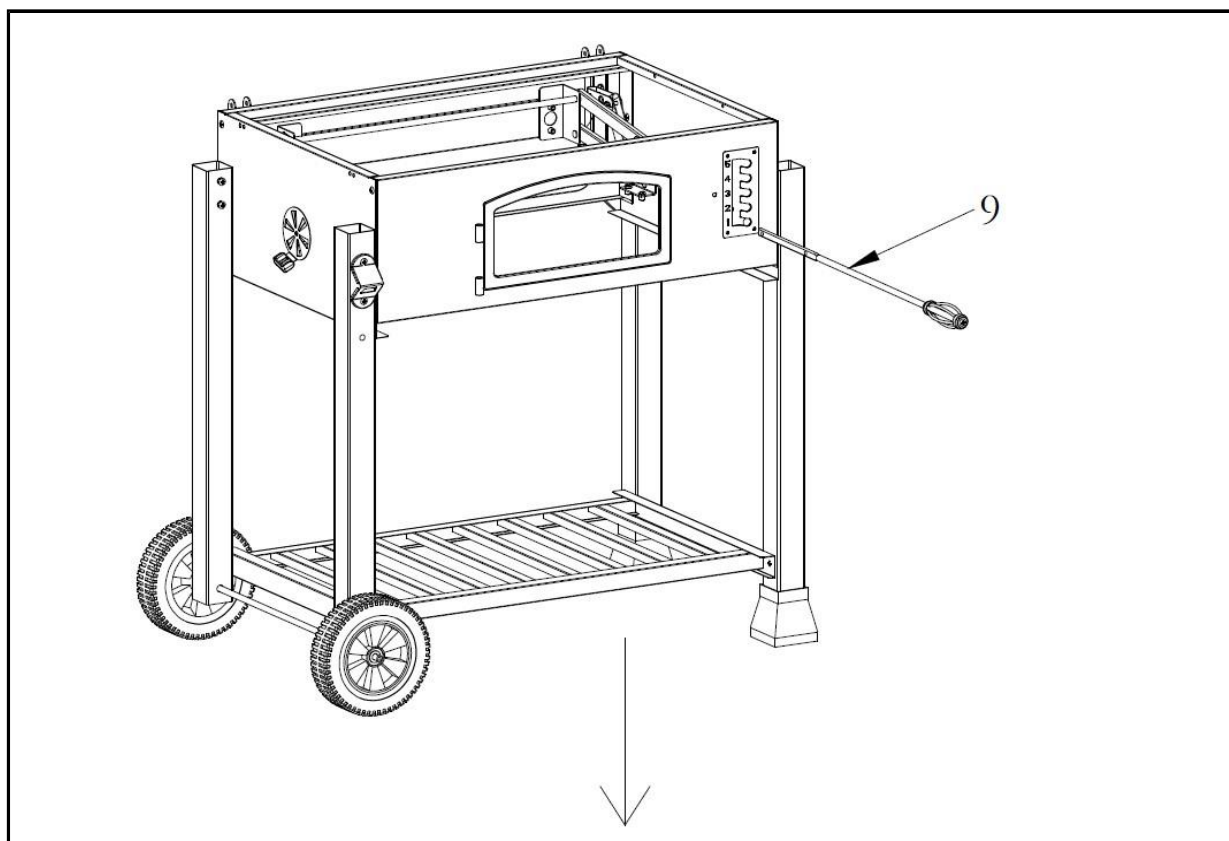
A: M6x12 8 Szt.
B: M6x35 4 Szt.

Krok 7



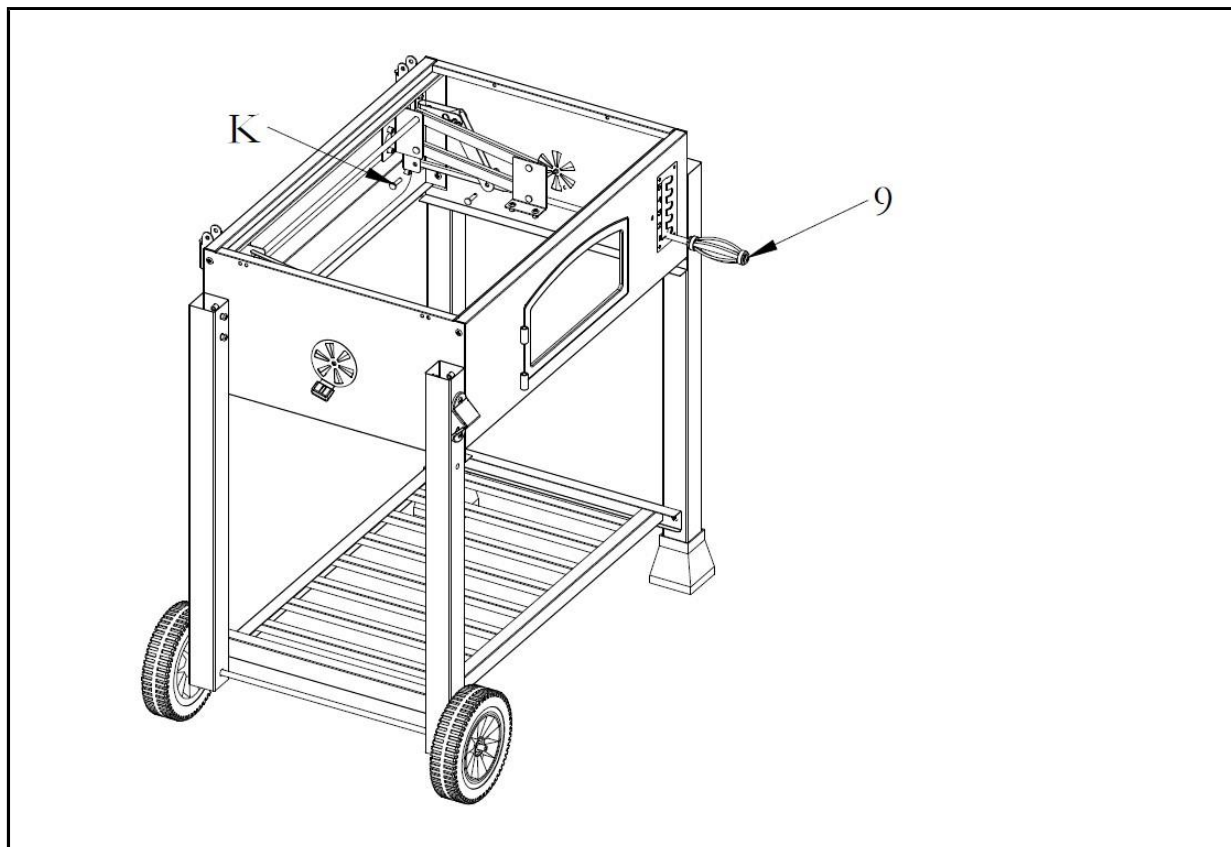
A: M6x12 4 Szt.

Krok 8



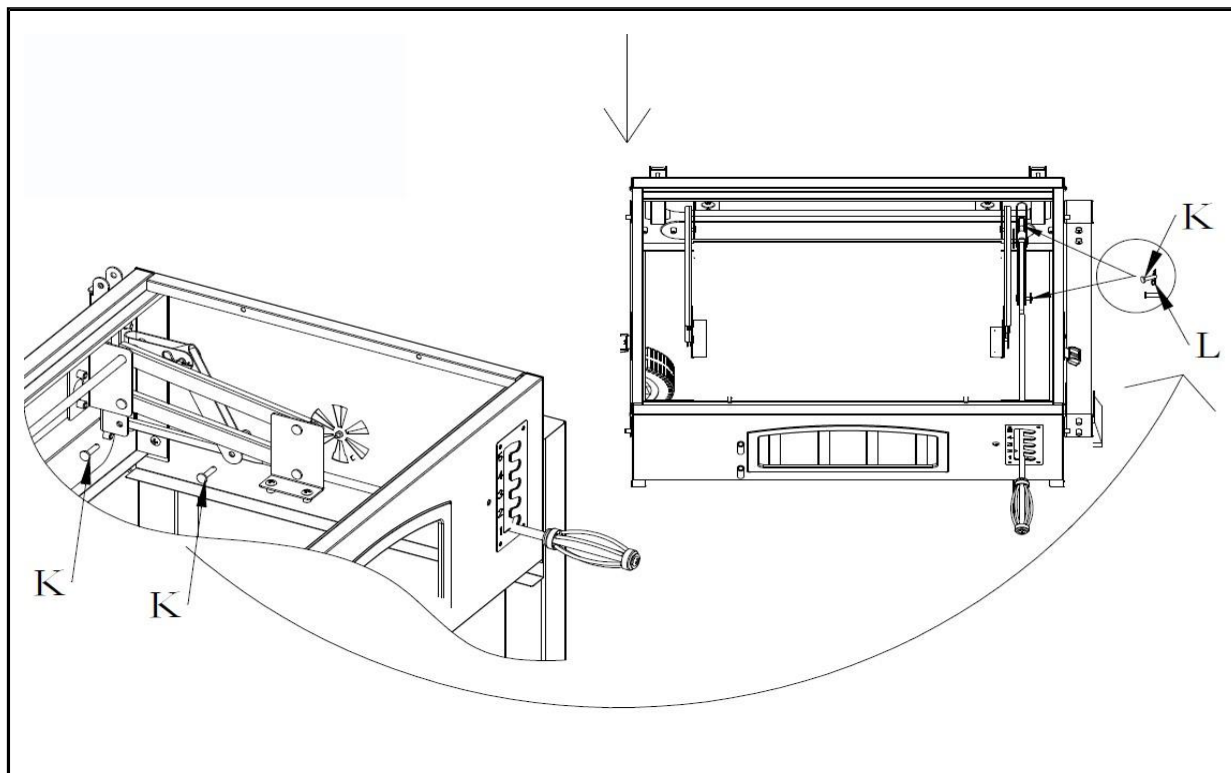
A: M6x12 4 Szt

Krok 9



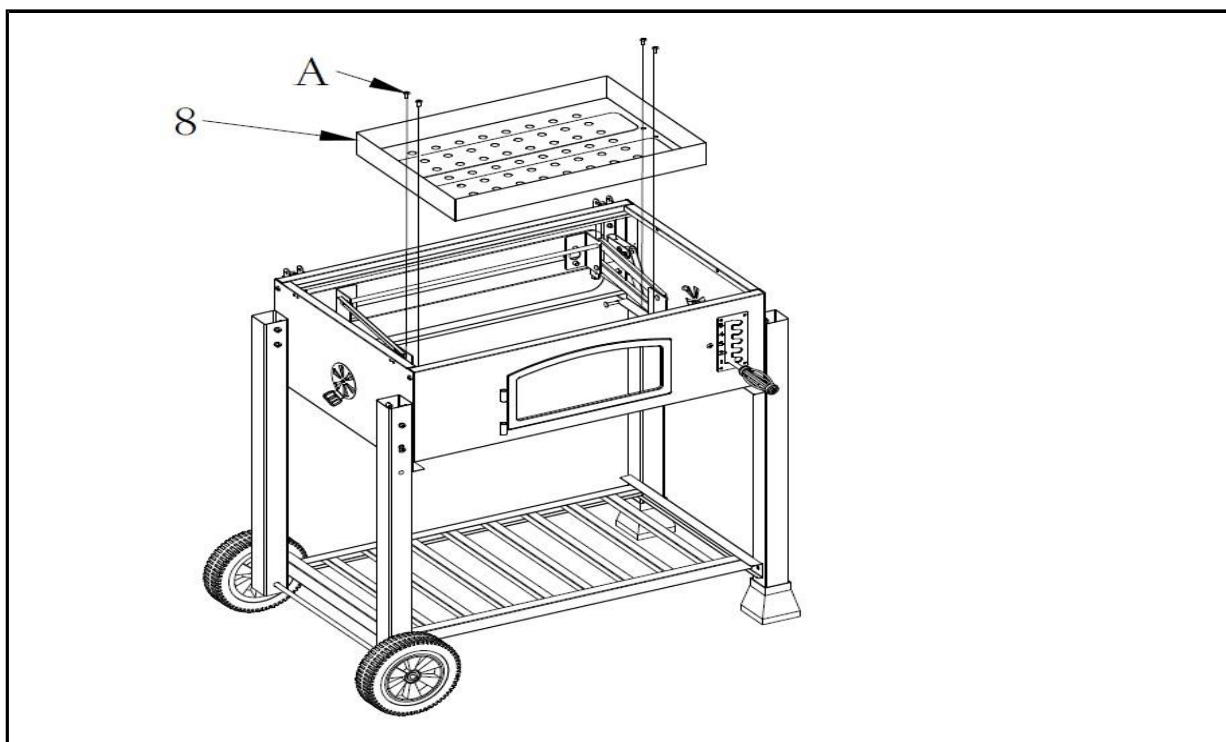
A: M6x12 4 Szt.

Krok 10



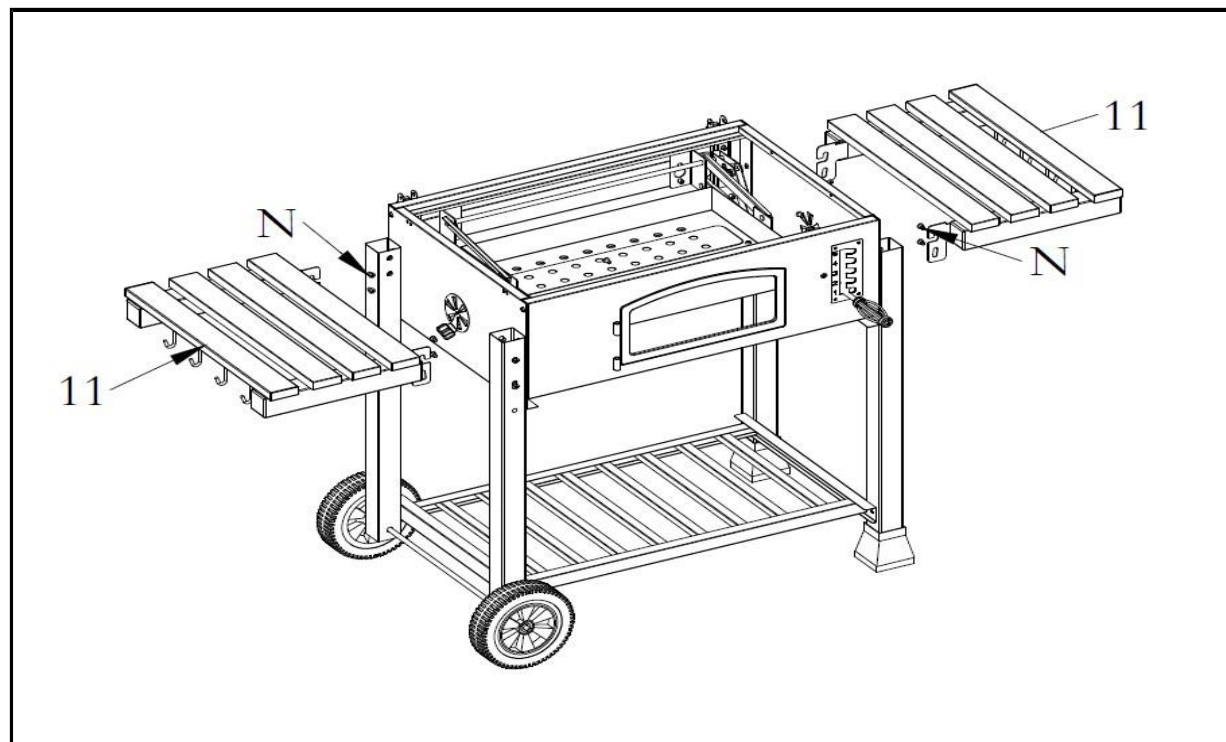
K: Ćwiek Ø 6x20 2 Szt.
L: Zawleczka 2 Szt.

Krok 11



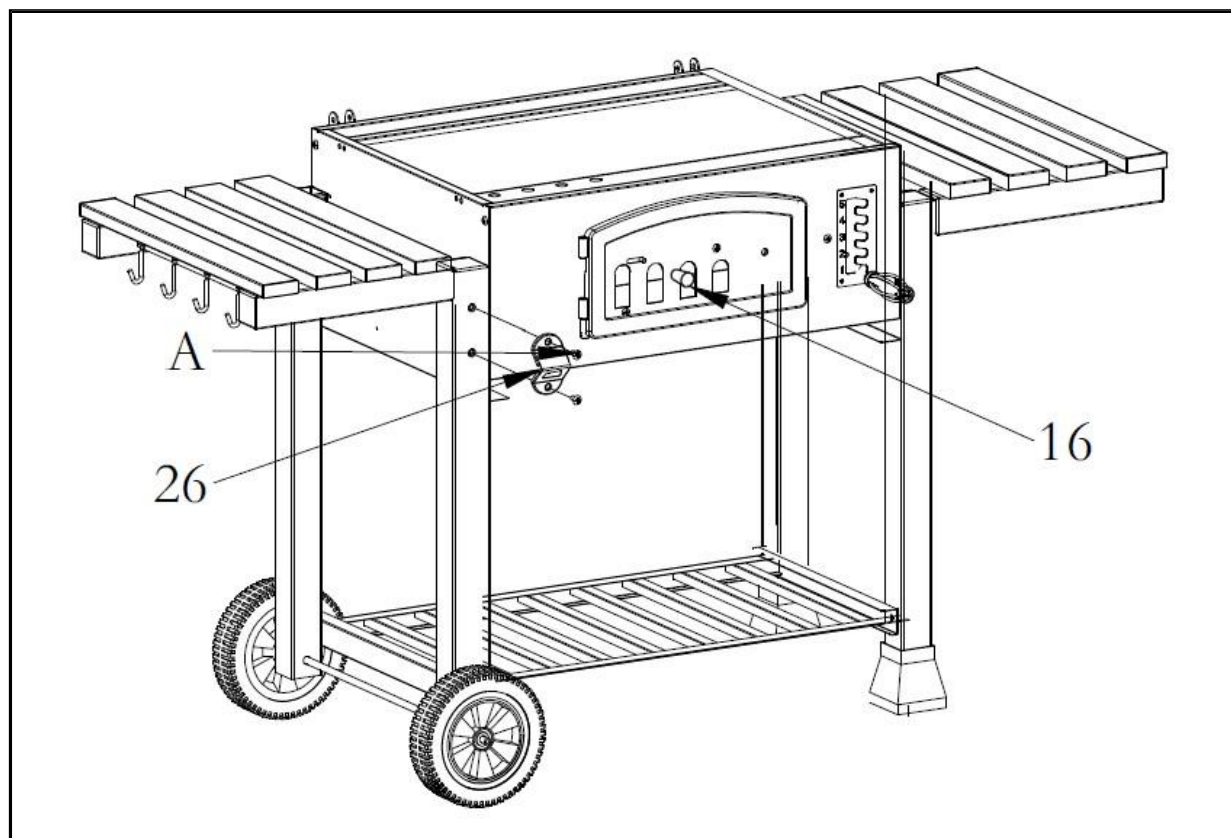
A: M6x12 4 Szt.

Krok 12



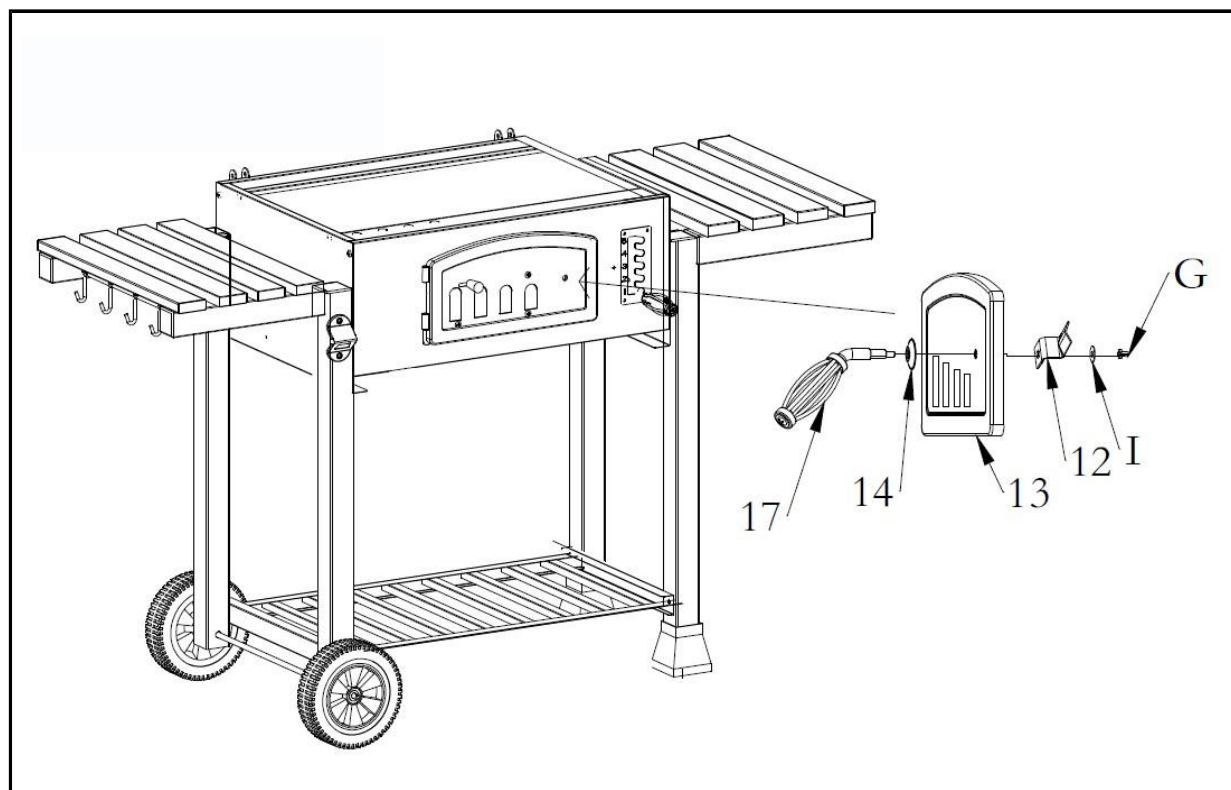
N: Śruba Ø 6x13 8 Szt.

Krok 13



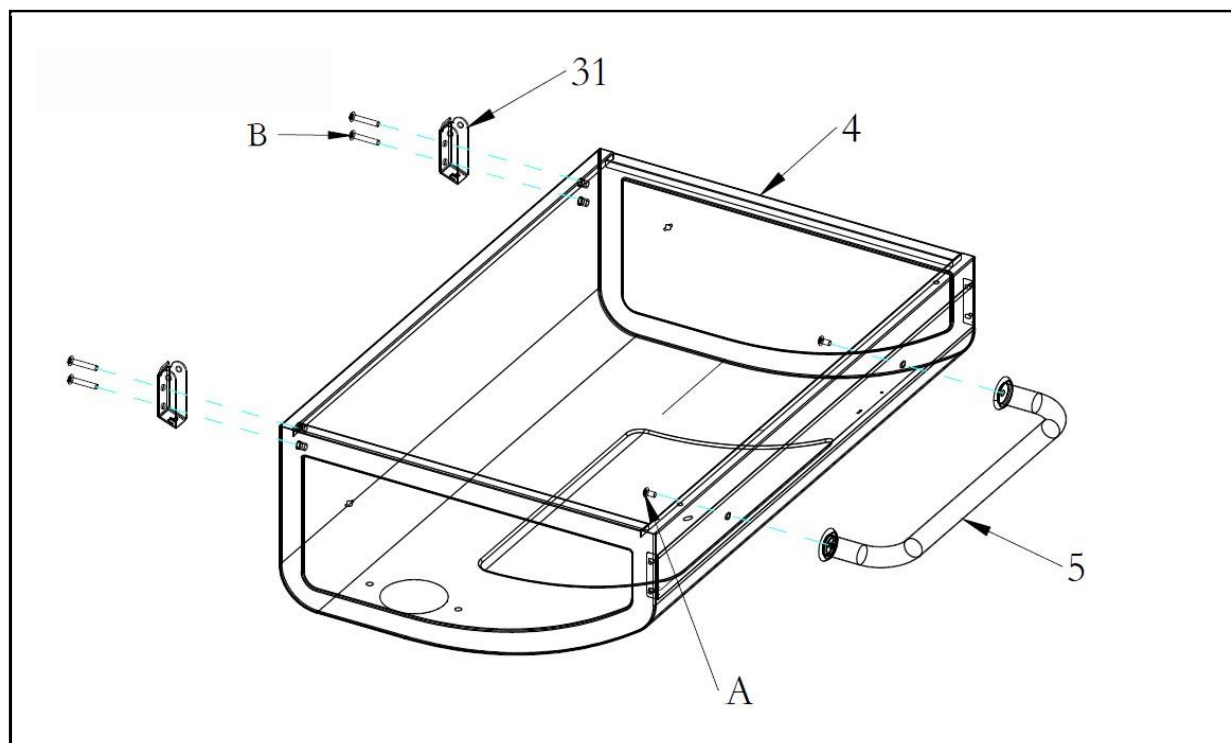
A: M6x12 2 Szt.

Krok 14



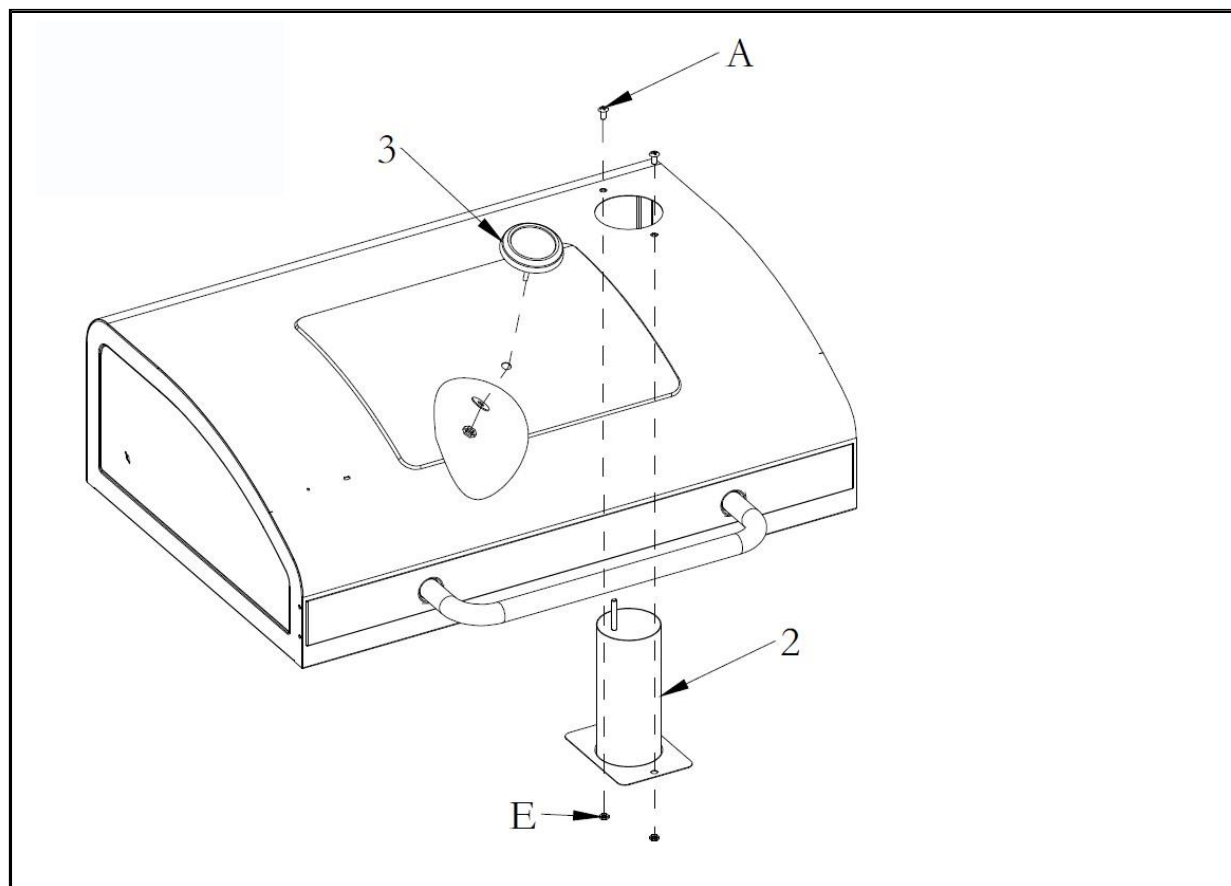
G: Nakrętka M6 1 Szt.
I: Podkładka Ø 6xØ15 1 Szt.

Krok 15



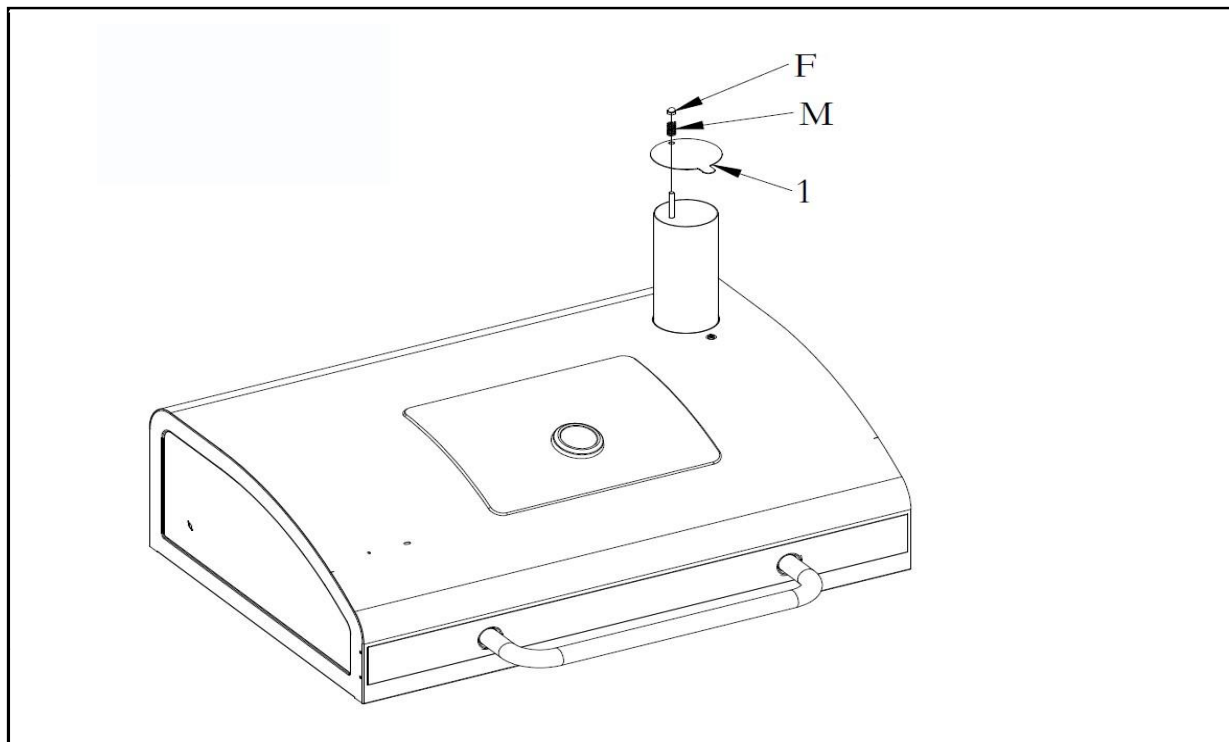
A: M6x12 2 Szt.
B: M6x35 4 Szt.

Krok 16



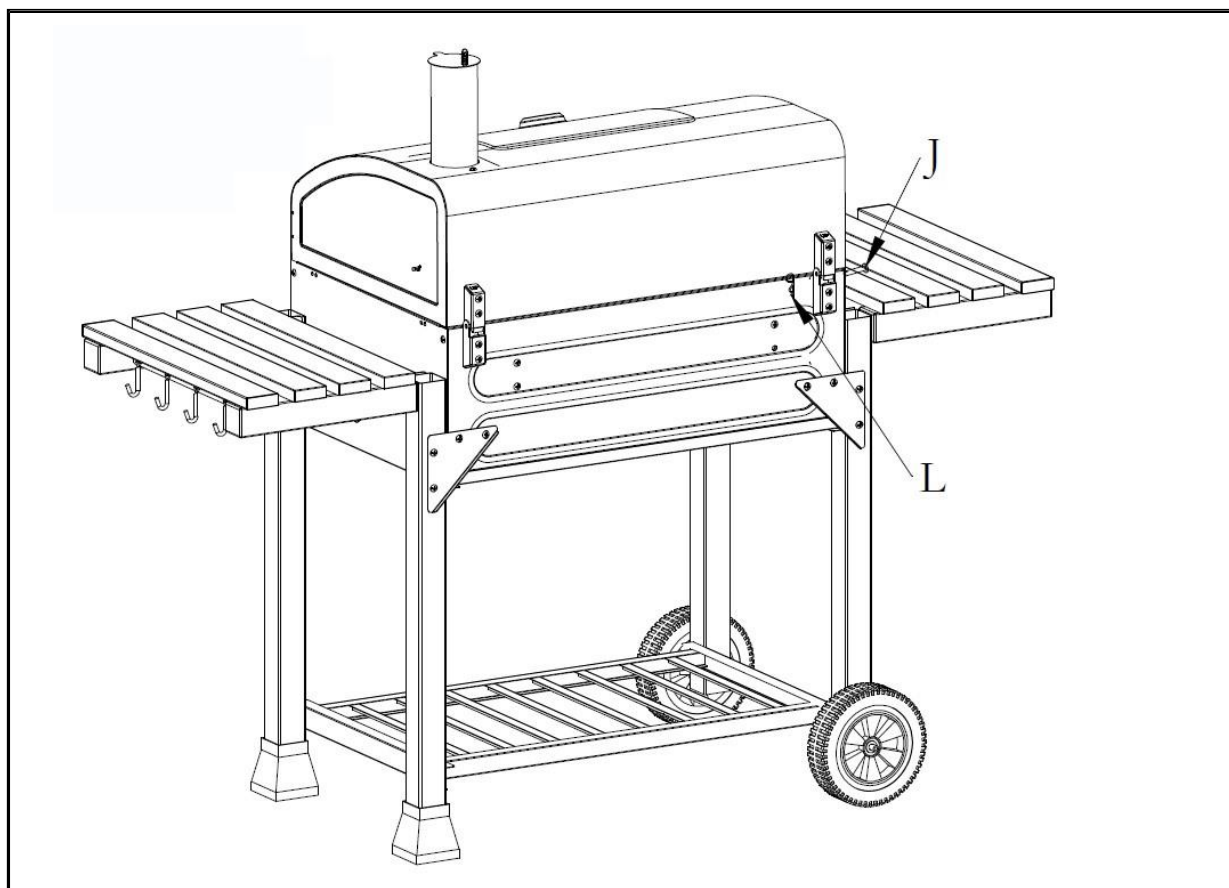
A: M6x12 2 szt.
E: Nakrętka M6x 2 Szt.

Krok 17



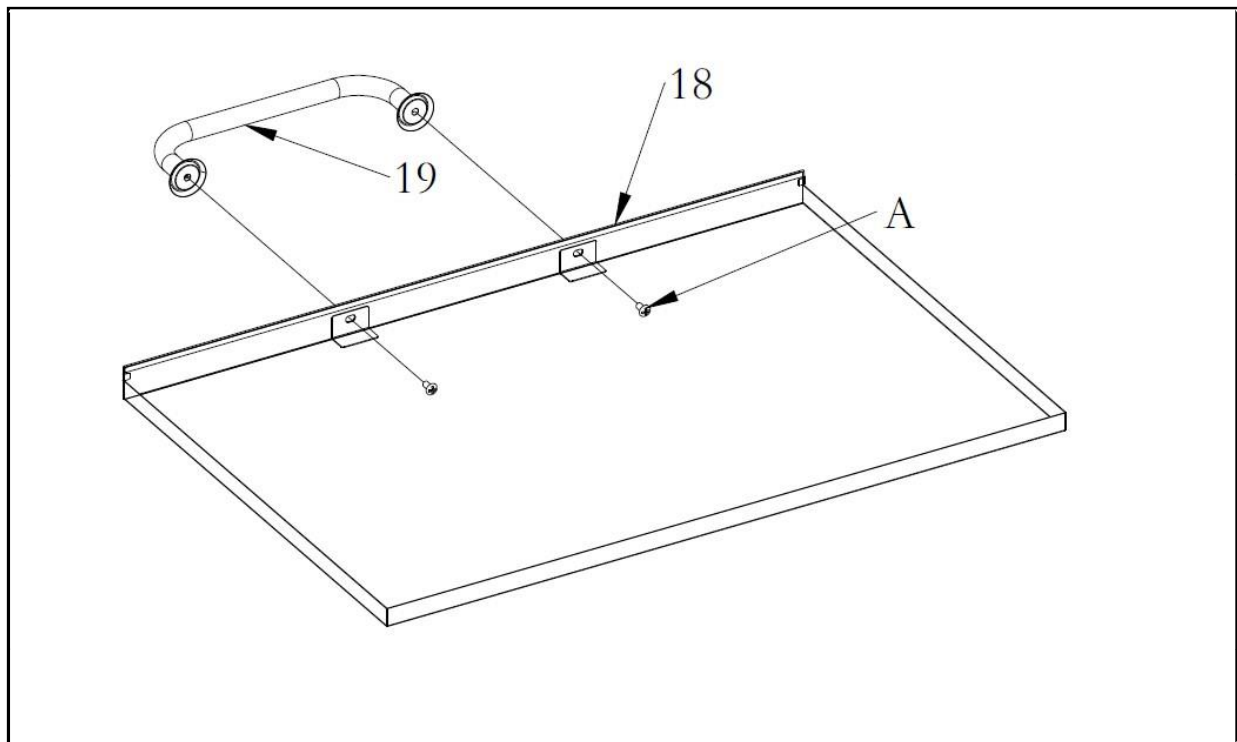
F: Nakrętka M6 1 Szt.
M: Sprężyna 1 Szt.

Krok 18



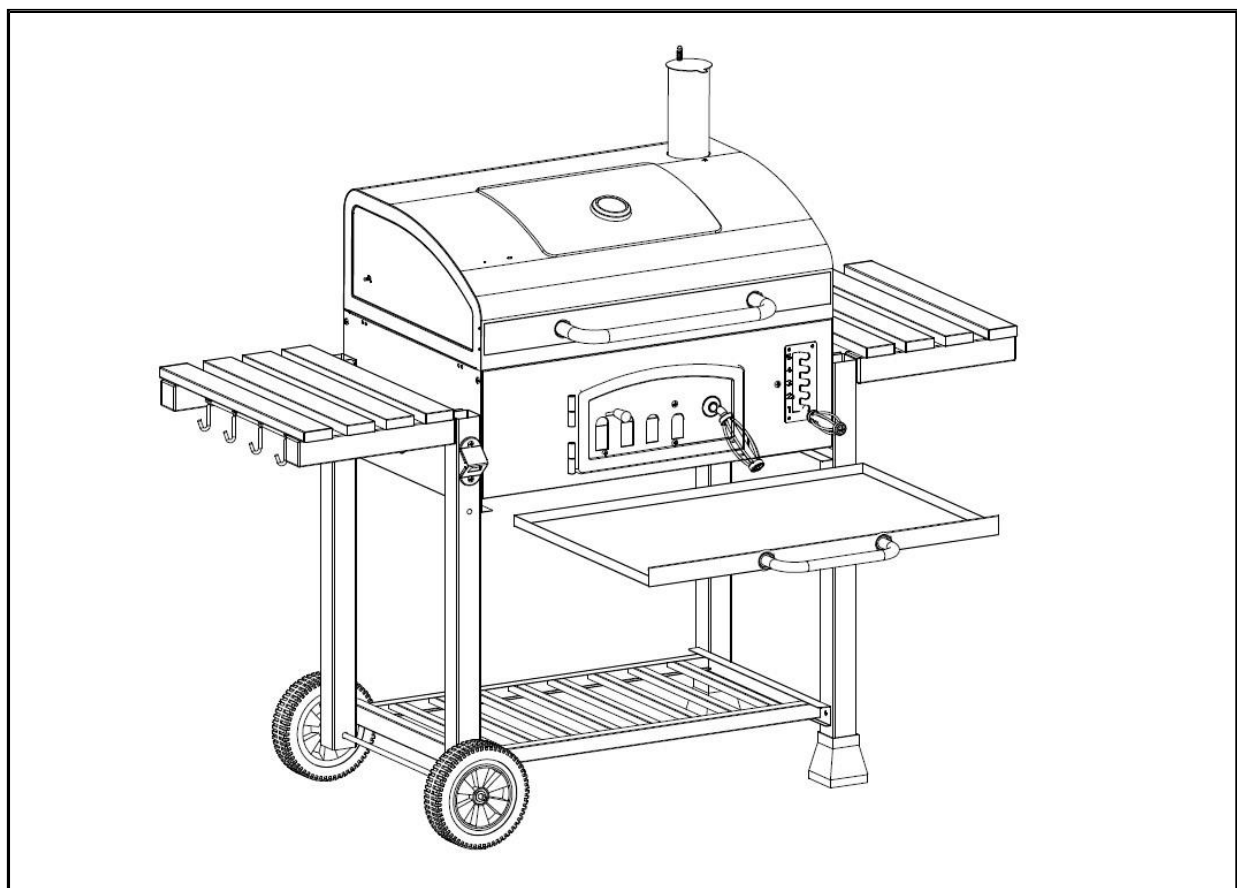
J: Ćwiek Ø 5x30 2 Szt.
L: Zawleczka 2 Szt.

Krok 19

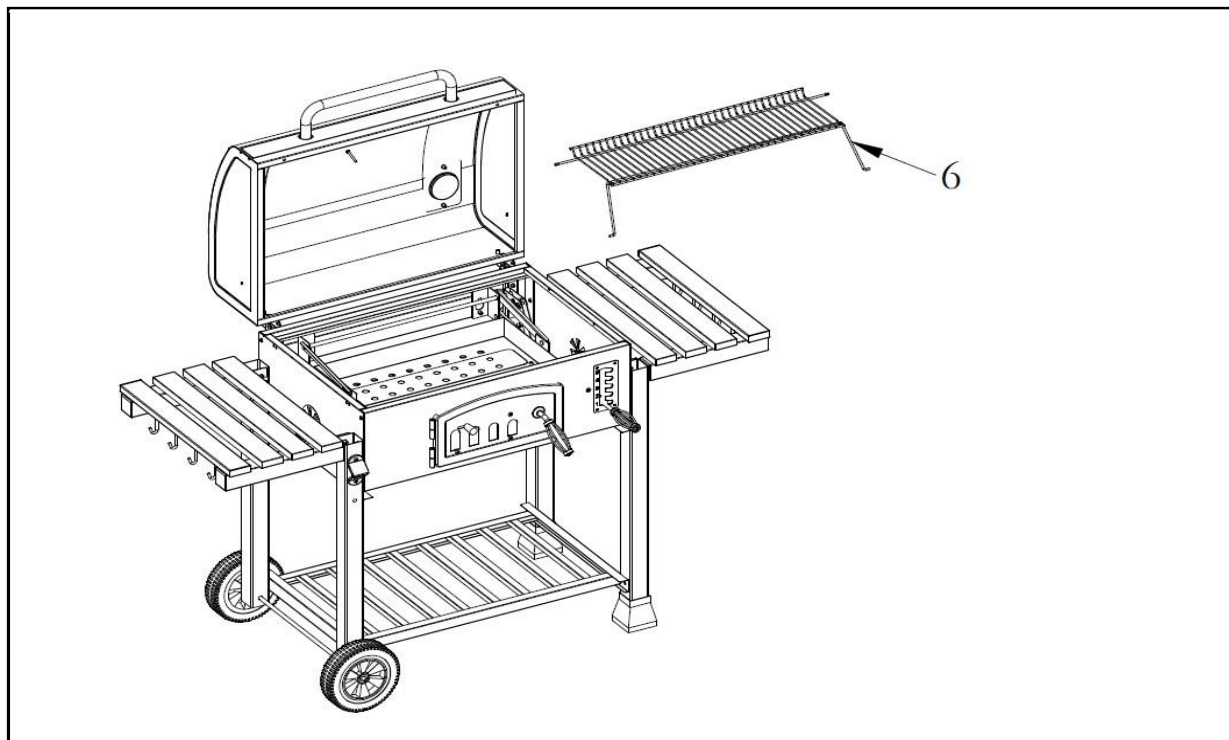


A: M6x12 2 Szt.

Krok 20

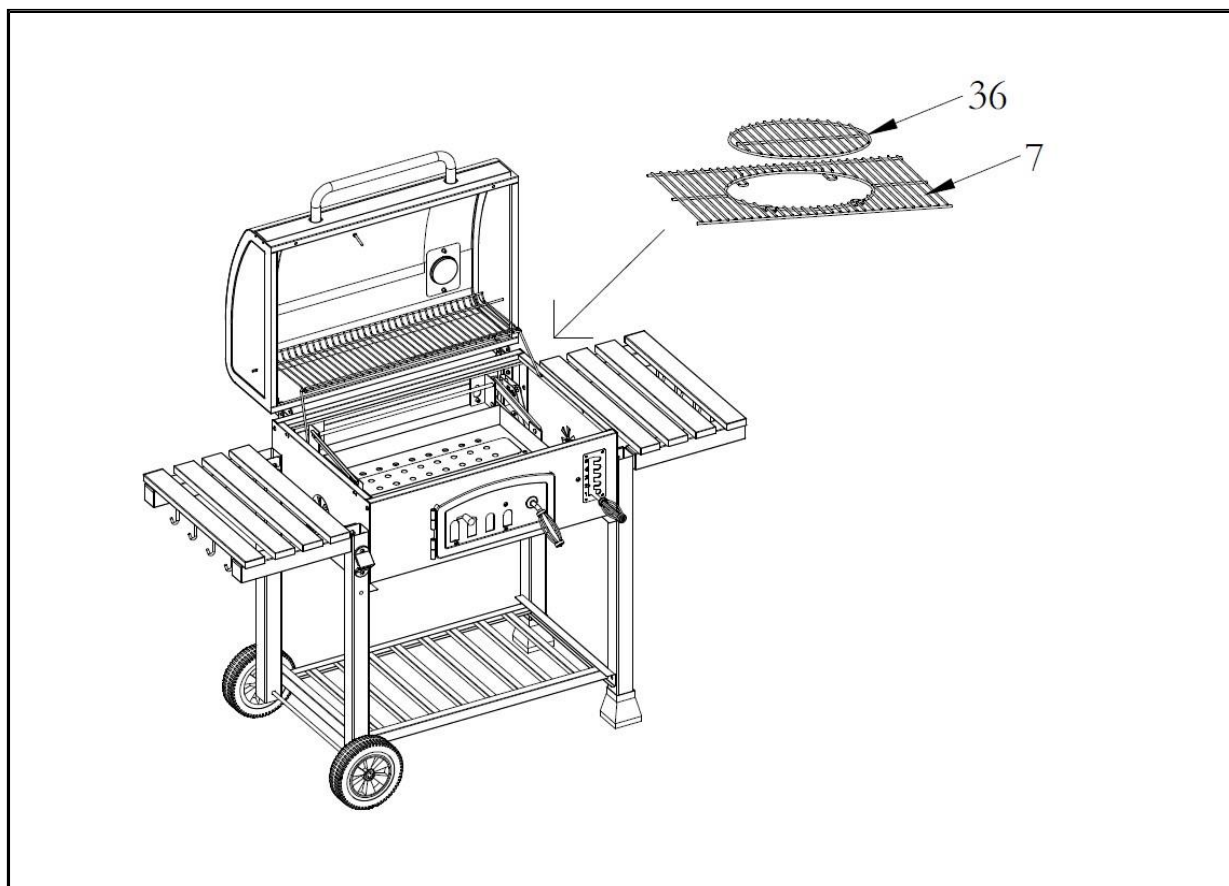


Krok 21

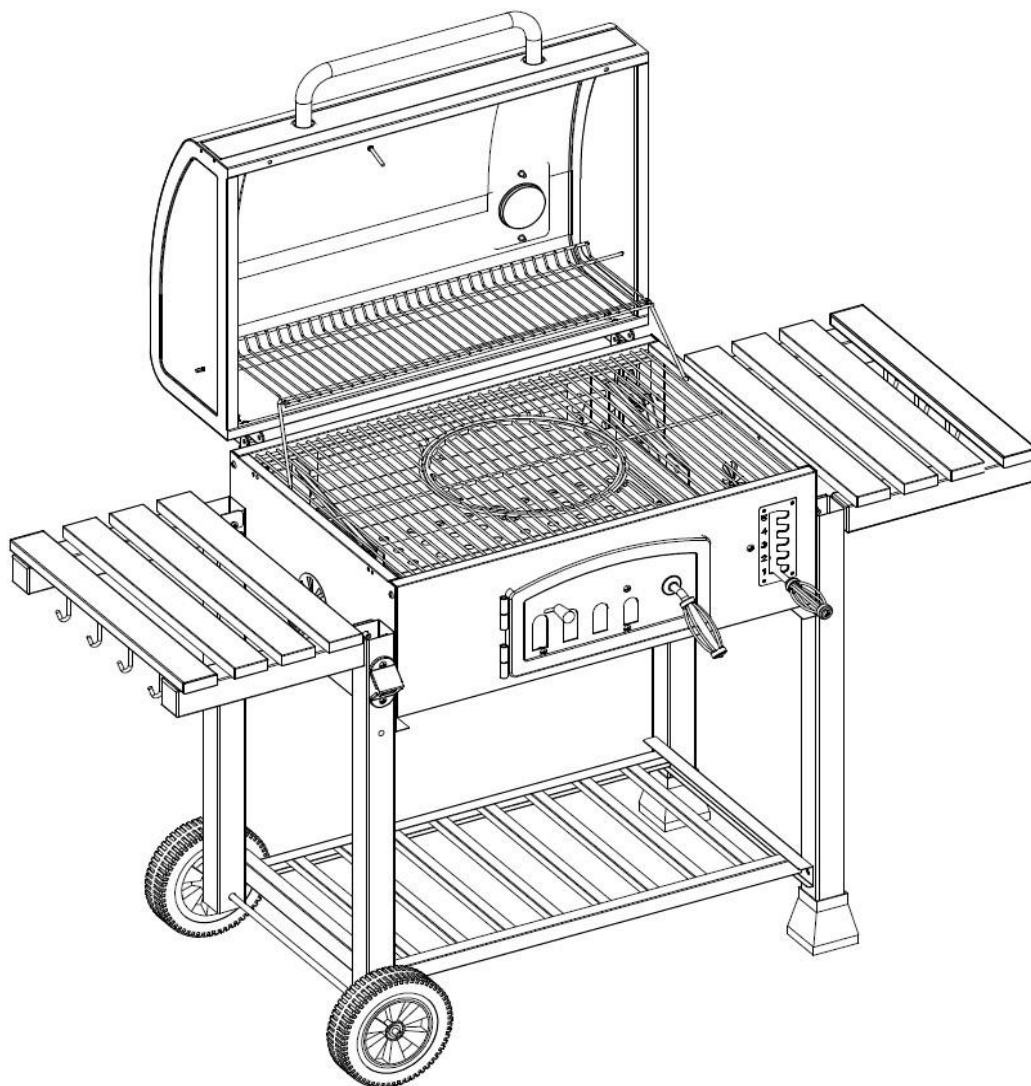


Krok 22

Umieść ruszt do podgrzewania potraw (6) w otworach pokrywy. Następnie umocuj dwie nóżki rusztu w korpusie grilla



Krok 23



Grill jest gotowy do użycia!
Przed uruchomieniem sprzętu należy starannie przeczytać
wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i rozpalania grilla!



Należy pamiętać, że zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania
drobnych warsztatowych zmian w odniesieniu do materiałów
mocujących.

10. Wskazówki dotyczące rozpalania grilla



Zbiornik na materiał palny ma pojemność ok. 2,5 kg. Przed pierwszym użyciem należy rozpać materiał palny i wyżarzać grill przez przynajmniej 30 minut.

1. W pojemniku na węgiel usypać węgiel drzewny wzgl. brykiety w formie piramidy.
2. Piramidę lekko i równomiernie poać podpałką do węgla drzewnego wg DIN-EN 1860-3.
3. Po ok. 60 sekundach podpalić piramidę, najlepiej zapalką.
4. Produkty do grillowania nakładać dopiero wtedy, gdy paliwo pokryje się warstwą popiołu.
5. Wstawić natłuszczony ruszt i rozpocząć grillowanie.

Przed grillowaniem:

- Przed pierwszym użyciem umyć ruszt grilla ciepłą wodą.
- Do grillowania zawsze zakładać rękawice grillowe lub kuchenne.
- Stosować tylko odpowiednie, długie narzędzia do grillowania (szczypce, łopatki).
- Podpałki grillowe (suche lub płynne) muszą odpowiadać DIN-EN 1860-3.
- Zachować należyty odstęp od gorących części, ponieważ każdy kontakt może prowadzić do oparzeń.

Po grillowaniu:

- Odczekać, aż węgiel drzewny się wypali, a grill całkowicie ostygnie.
- Najlepiej regularnie przed każdym użyciem usuwać zimny popiół i oczyszczać grill.
- Osady grillowanych produktów usuwać odpowiednią, dostępną w handlu, szczotką do grilla.
- Dokładnie wymyć grill ciepłą wodą.

11. Przechowywanie

- Chronić grill przed wilgocią i niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi.
- Po całkowitym ostygnięciu należy ewentualnie okryć grill przeznaczonym do tego celu pokrowcem.



Infolinia serwisowa:

ACTIVA POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Słowackiego 1, 59-400 Jawor

Tel. +48 76 87 80 640/ faks: +48 76 81 80 352

E-mail: activa@activa-grill.pl

Poniedziałek – piątek od 8:00 do 16:00