Instrukcja montażu i obsługi

Grill okrągły Los Riegos

Art. nr 19663

Przed uruchomieniem grilla ACTIVA należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi.

Szybko wtedy można stwierdzić, że montaż i obsługa grilla są bardzo łatwe.

Nie używać grilla w zamkniętej i / lub mieszkalnej przestrzeni, np. budynki mieszkalne, namioty, przyczepy kempingowe, przyczepy mieszkalne (na kółkach), łodzie.
Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

Proszę przestrzegać następujących symboli oraz informacji ostrzegawczych!

informacja ostrzegawcza! **należy przestrzegać!**

ok. 35 min

Przepisy dotyczące użytkowania zgodnego z przeznaczeniem:

Grilla można stosować wyłącznie do grillowania jadalnych potraw. Należy przy tym przestrzegać wszystkich zaleceń niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Grill jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego. Grilla używać tylko w taki sposób, jak jest to opisane w tej instrukcji montażu i obsługi. Każdy inny sposób użytkowania nie jest traktowany jako zgodny z przeznaczeniem i może doprowadzić do szkód rzeczowych lub obrażeń ciała.

Producent nie przejmuje żadnej rękojmi za szkody spowodowane używaniem tego produktu w sposób niezgodny z przeznaczeniem!

Maksymalne obciążenie rusztu grillowego (na żywność) wynosi ok. 1,5 kg

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

OSTRZEŻENIE! Ten grill może być bardzo gorący, nie przesuwać/nie przenosić go w trakcie użytkowania!
OSTRZEŻENIE! Nie używać wewnątrz pomieszczeń!
OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania! Używać wyłącznie podpałek zgodnych w EN 1860-3!

OSTRZEŻENIE! Trzymać dzieci i zwierzęta z dala od grilla!

UWAGA!

Podczas grillowania noś rękawice do grillowania zgodnie z DIN-EN 407 lub użyj odpowiednich szczypiec do grilla!

Podczas grillowania można korzystać wyłącznie z węgla drzewnego / brykietów węglowych zgodnie z normą DIN EN 1860-2.

Przed czyszczeniem grilla całkowicie ostudzić! W przeciwnym razie może dojść do wyfuknięć i wystąpienia niekontrolowanej wysokiej temperatury powodujących w efekcie oparzenia!

Przed użyciem grilla zaleca się zainstalowanie go na stabilnym, poziomym podłożu.

Nigdy nie używać wody do gaszenia grilla!

Nie używać grilla w zadaszonych powierzchniach lub w zamkniętych pomieszczeniach.

Gorącego grilla nie zostawiać bez nadzoru!

Nie ustawiać grilla w pobliżu przejść lub na często uczęszczanych terenach.

Podczas grillowania nie nosić ubrań z długimi rękawami!

Nie pozwalać dzieciom bawić się folią z opakowania!

Nie stosować do czyszczenia grilla żadnych rozpuszczalników ani rozcieńczalników!

Podczas spalania się węgla drzewnego tworzy się tlenek węgla. Ten gaz jest niebezpieczny i w zamkniętych pomieszczeniach może prowadzić do zatruć!

Nie używać grilla podczas niepogody lub silnego deszczu!

Przygotowanie montażu:

Dokładnie przeczytać instrukcję montażu i obsługi i czynności montażowe wykonywać w podanej kolejności.

Zaplanować dostateczną ilość czasu na montaż grilla.

Przygotować powierzchnię do pracy ok. 2-3 m 2.

Z opakowania wyciągnąć części i przed montażem sprawdzić kompletność pojedynczych części

Ewentualnie proszę montaż grilla wykonywać we dwoje.

Dopiero po kompletnym montażu urządzenia należy mocniej dokręcić wszystkie połączenia śrubowe.

Jeśli mimo starannej kontroli zabraknie jakiejś części, prosimy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta (patrz ostatnia strona), który niezwłocznie udzieli stosownej pomocy.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania grilla:

Pojemność misy paleniskowej wynosi ok 2,0 kg węgla drzewnego lub brykietu. Zaleca się przed pierwszym użytkowaniem grilla aby był on rozgrzany a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut przed pierwszym przygotowaniem potraw na grillu.
Grilla można używać wyłącznie z węglem drzewnym / brykietem węglowym zgodnymi z normą DIN EN 1860-2.

Ułożyć warstwowo w formie piramidy węgiel lub brykiet w misce paleniskowej.
Położyć kilka kostek podpałki pod paliwem lub zalać je podpałką w płynie bądź w żelu. Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!

Pozostawić tak na około jedną minutę w celu skuteczniejszego działania a następnie podpalić. Po rozżarzeniu paliwa należy je równomiernie rozłożyć w misce i ewentualnie dołożyć jego następną porcję. Nigdy nie przepełniać miski paleniskowej, temperatura grillowania może być przekroczona

Po upływie 15 - 20 minut na materiale palnym pojawi się biała warstwa popiołu, wtedy temperatura grillowania jest optymalna.

Założyć natłuszczony ruszt grillowy i rozpocząć grillowanie potraw.

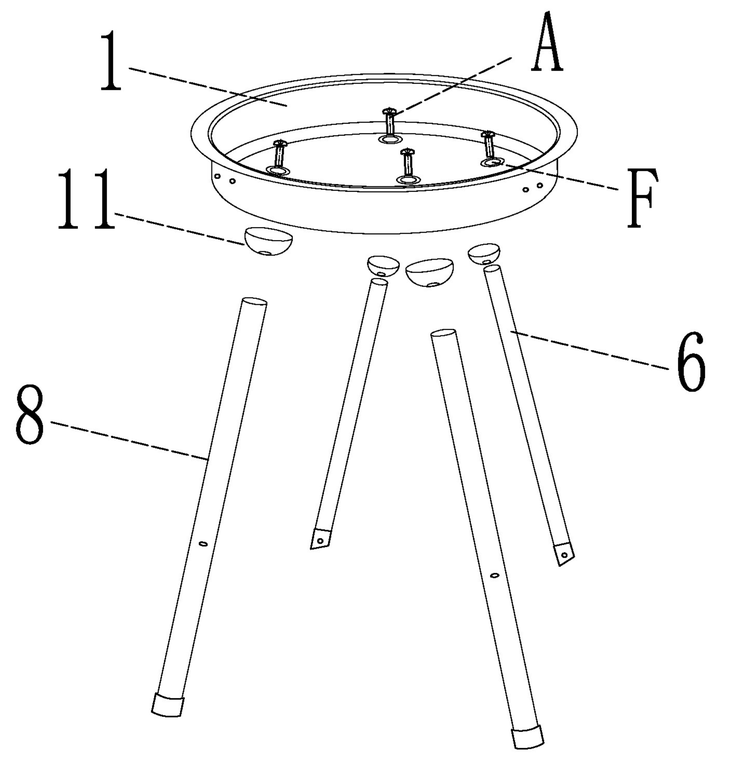
Wykaz części do montażu grilla

Nr	Opis	Szt	Nr	Opis	Szt
1		1	2	ruszt grillowy	1
3	lewa pobocznica	1	4	prawa pobocznica	1
5	ruszt do podgrzewania	1	6	noga	2
7	uchwyt rusztu grillowego	2	8	noga	2
9	półka dolna	1	10	uchwyt grilla	1
11	kapturek ochronny nogi	4	12	koło	2
13	oś kół	1	14	uchwyt rożna	1
15	rożen		16	ostrze rożna	2

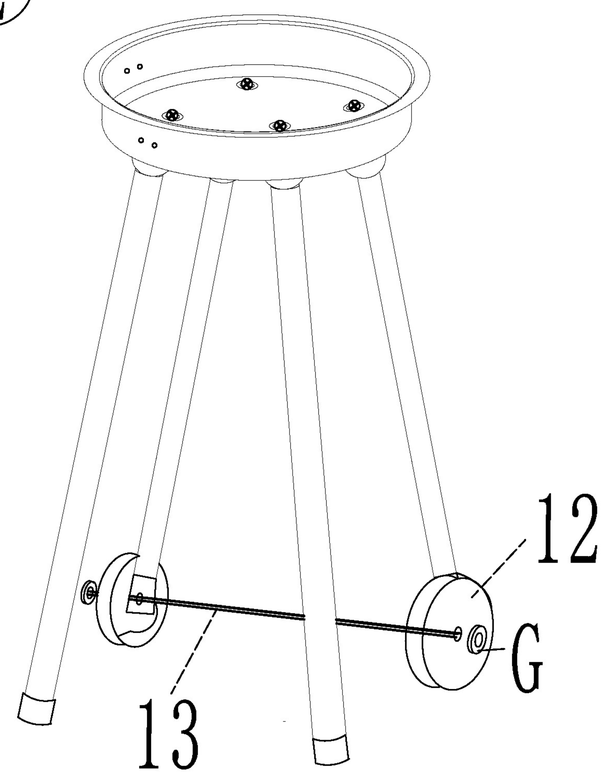
Nr	Spec	Ilość	Opis	Nr	Spec	Ilość	Opis
A	M6x30	4szt.		E	M5	14 szt.	
B	M5x30	8 szt.		F	M6	4 szt.	
C	M5x10	6 szt.		G	M8	2 szt.	
D	M4x10	2 szt.					

KROKI MONTAŻOWE

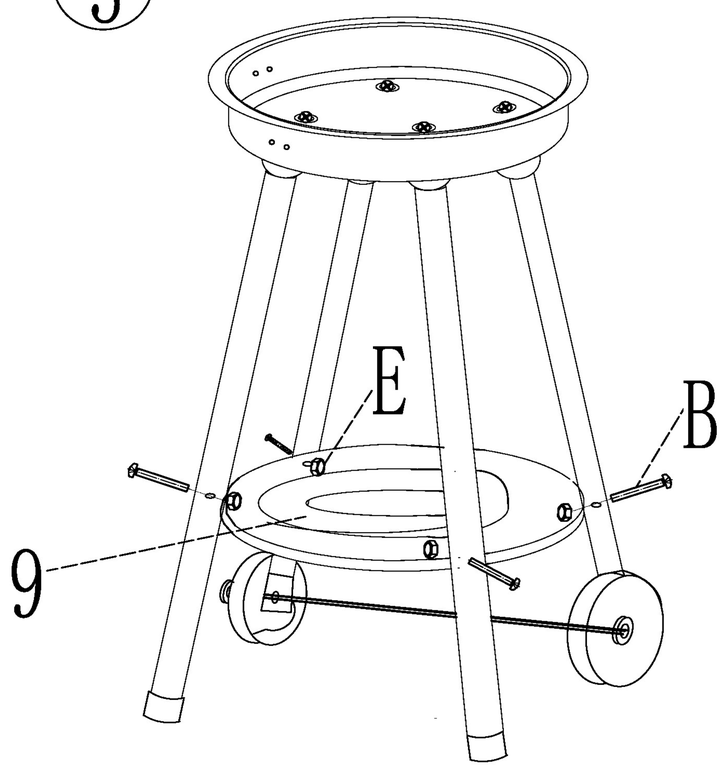
1



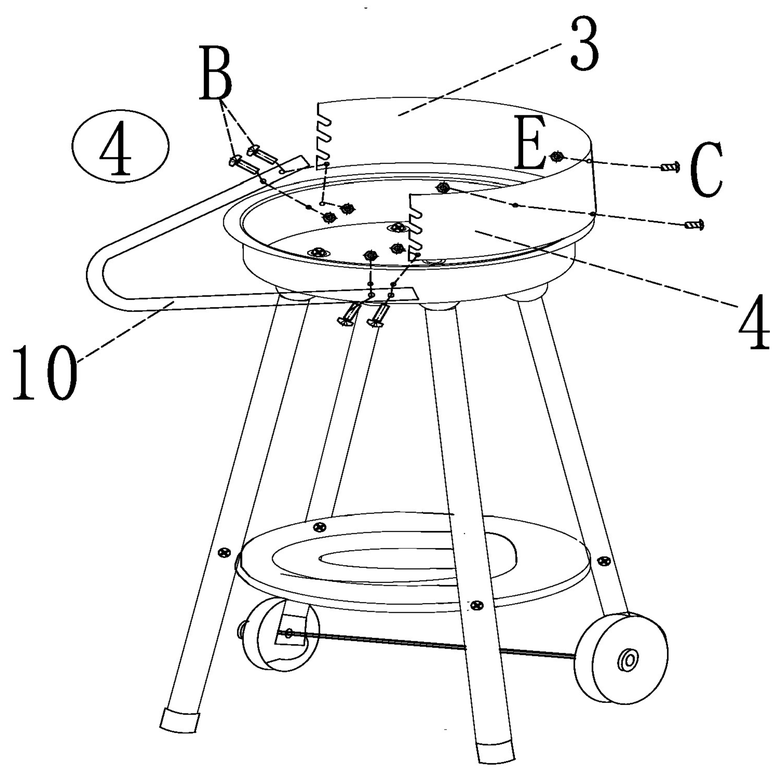
2



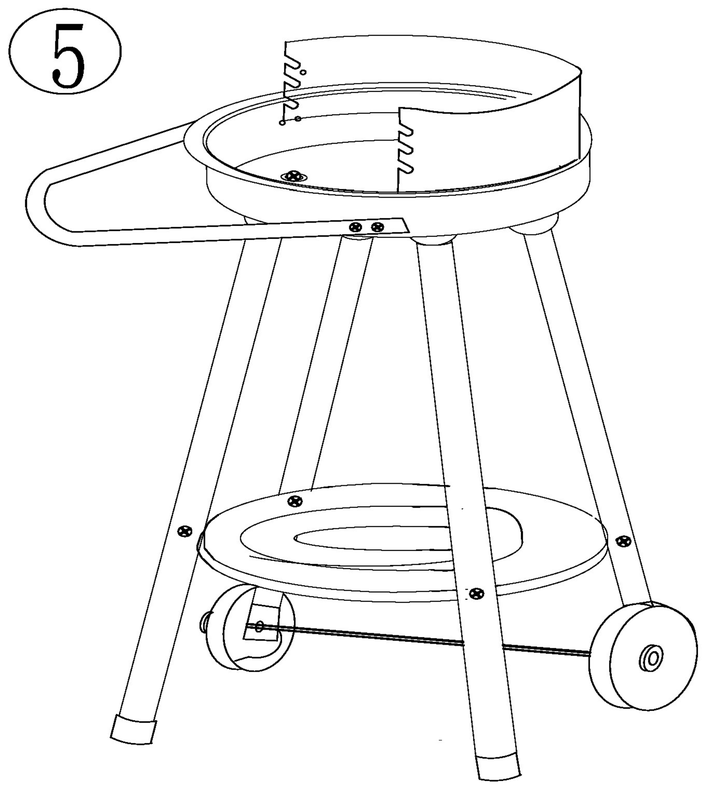
3



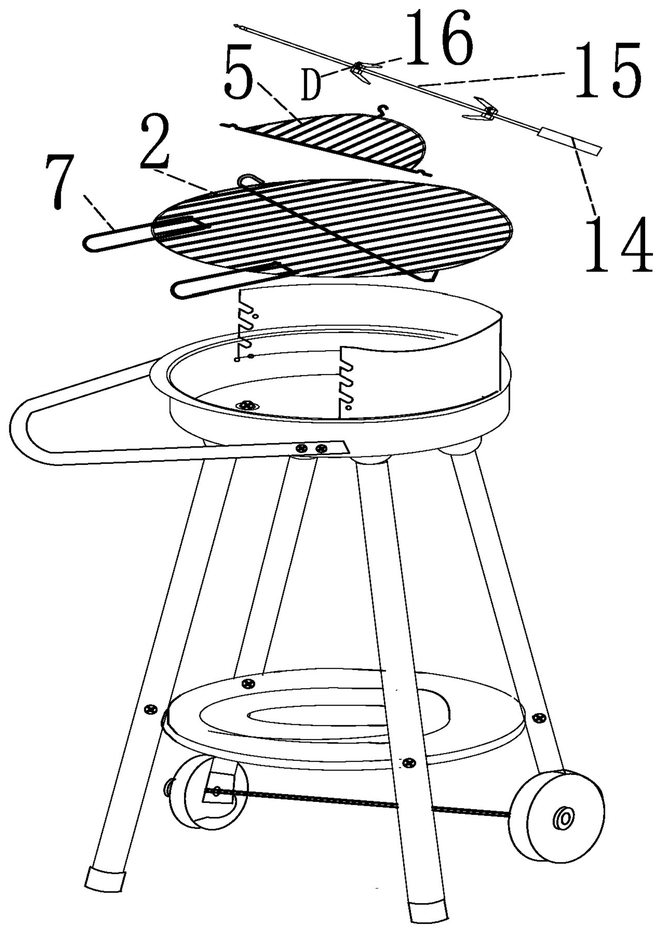
4



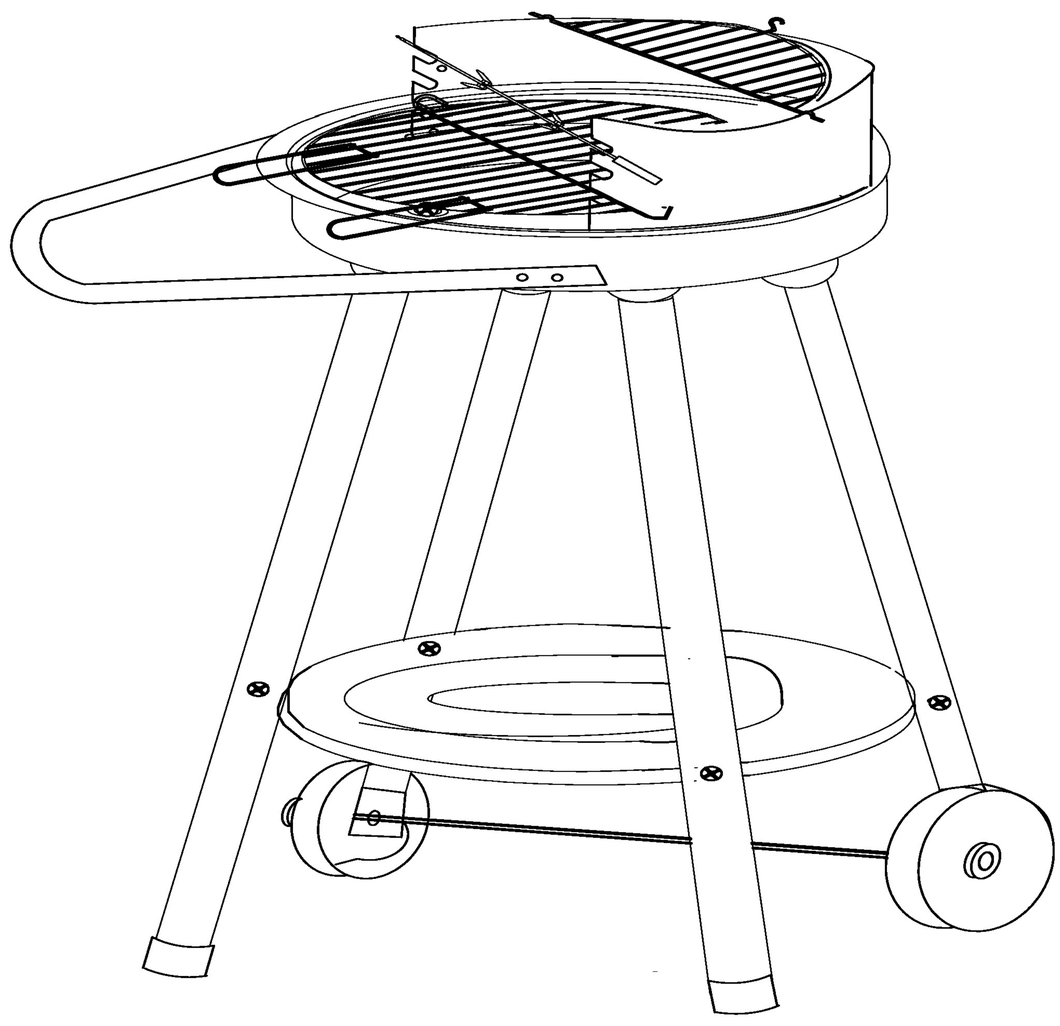
5



6



7



Przed grillowaniem:

Przed pierwszym użyciem ruszt grilla należy wymyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń
Podczas grillowania używać odpowiednich rękawiczek ochronnych kuchennych lub do grillowania.
Stosować tylko odpowiednio długie akcesoria do grillowania (szczypce, łopatka).
Do rozpalania i ponownego zapalania używać tylko bezpiecznych podpałek (stałych i płynnych) zgodnych z EN 1860-3.
Zachować bezpieczną odległość od gorących części , ponieważ każdy kontakt może doprowadzić do oparzeń.
Podczas użytkowania grill musi stać stabilnie na trwałym, poziomym, niepalnym podłożu.
Nie używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach lub na terenie zadaszonym.

Po grillowaniu/Czyszczenie:

Po każdym grillowaniu grilla należy wyczyścić.

Odczekać,aż węgiel drzewny się wypali i grill będzie całkowicie ostudzony.
Po wystudzeniu usunąć popiół, zapobiegnie to korozji metalowych elementów grilla. Wewnętrzną i zewnętrzną obudowę grilla wyczyścić z zabrudzeń. Proszę przy tym zwrócić uwagę, aby nie używać twardych, bądź metalowych szczotek/drapaków – może to znacznie uszkodzić powłokę grilla. Przy użyciu szczotki oraz wody z mydłem/płynem do naczyń wyczyścić ruszt grillowy, usuwając resztki jedzenia i tłuszczu. Można użyć także specjalnego środka do czyszczenia grilla. W ten sam sposób umyć obudowę grilla. Ważne jest, aby po umyciu, grill był całkowicie suchy.
Nigdy nie myć rusztów ani innych części grilla w zmywarce.

Konserwacja/Zabezpieczenie grilla:

Chronić grilla przed wilgocią i niepogodą, a także działaniem promieni słonecznych oraz mrozu.
Czysty i suchy grill zabezpieczyć odpowiednim pokrowcem ochronnym, szczególnie, jeśli przechowywany jest na dworze.
W celu konserwacji ruszty i pozostałe części grilla pokryć olejem roślinnym.

SERWIS W POLSCE:

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: rma@activa-grill.pl