

Instrukcja montażu i obsługi

Art. nr: 11250C

Grill „Angulatus“



**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.**

Przed uruchomieniem grilla ACTIVA należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi.
Szybko wtedy można stwierdzić, że montaż i obsługa grilla są bardzo łatwe.

1. Spis treści

1. Spis treści	2
2. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	2
3. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	3
4. Ochrona środowiska	3
5. Przygotowanie montażu	3
6. Rysunek konstrukcyjny	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:



informacja ostrzegawcza!



należy przestrzegać!

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

OSTRZEŻENIE! Ten grill może być bardzo gorący, nie przesuwaj/nie przenoś 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!

- Podczas grillowania noś rękawice do grillowania zgodnie z DIN-EN 407 lub użyj odpowiednich szczypec 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 na 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 zatrucia!
 - Nie używać grilla podczas niepogody lub silnego 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. Jakiegokolwiek inne użycie uznane za niezgodne z przeznaczeniem, może prowadzić do szkód materialnych lub uszczerbku na zdrowiu.

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

Maksymalne obciążenie rusztu grillowego (na żywność) wynosi ok. 2,5 kg

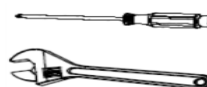
4. Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

- Przestrzegać czystości i bezpieczeństwa podczas grillowania i usuwania odpadów. Odpady (resztki z grillowania / popiół) wyrzucać tylko do przeznaczonych do tego pojemników metalowych lub z niepalnych materiałów. Przestrzegać miejscowych przepisów.

5. Przygotowanie montażu

Czas montażu

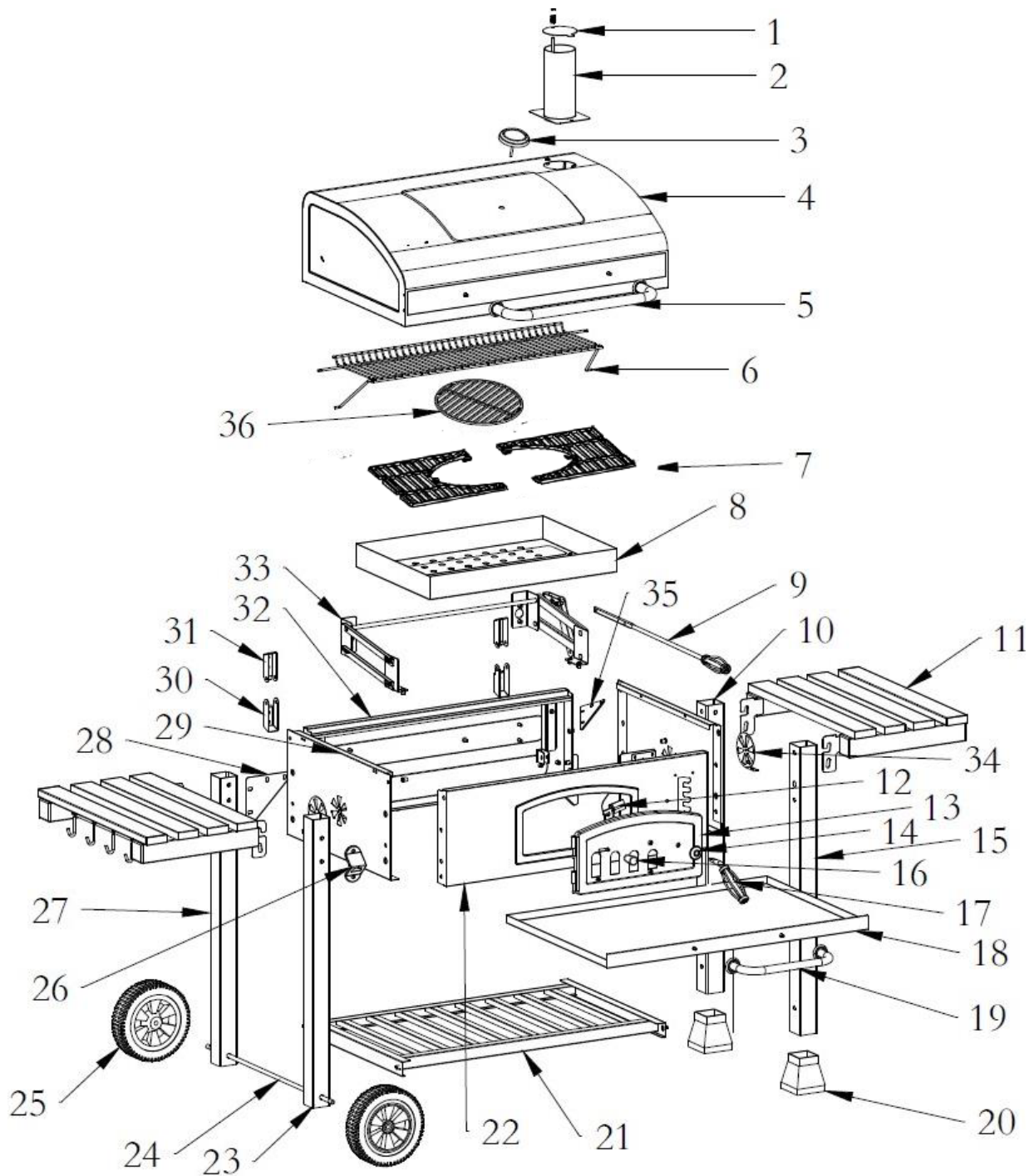
ok. 60 min.



- 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 fabryce dołożono wszelkich starań, by grill nie miał ostrych krawędzi. Należy się ostrożnie obchodzić z poszczególnymi elementami, aby uniknąć wypadków względnie okaleczeń w trakcie składania i uruchamiania.
- Ewentualnie należy pracować we 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 fabryce, czegoś brakuje, należy się skontaktować z naszym działem obsługi klienta (ostatnia strona).
- Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian technicznych w sprzęcie, zwłaszcza w odniesieniu do części mocujących.
- Niektóre części zostały już wstępnie zmontowane z innymi częściami. Materiały mocujące są w większości wkręcane do części.

Wykręcić przed montażem!










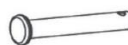



6. Rysunek konstrukcyjny



7. Wykaz części

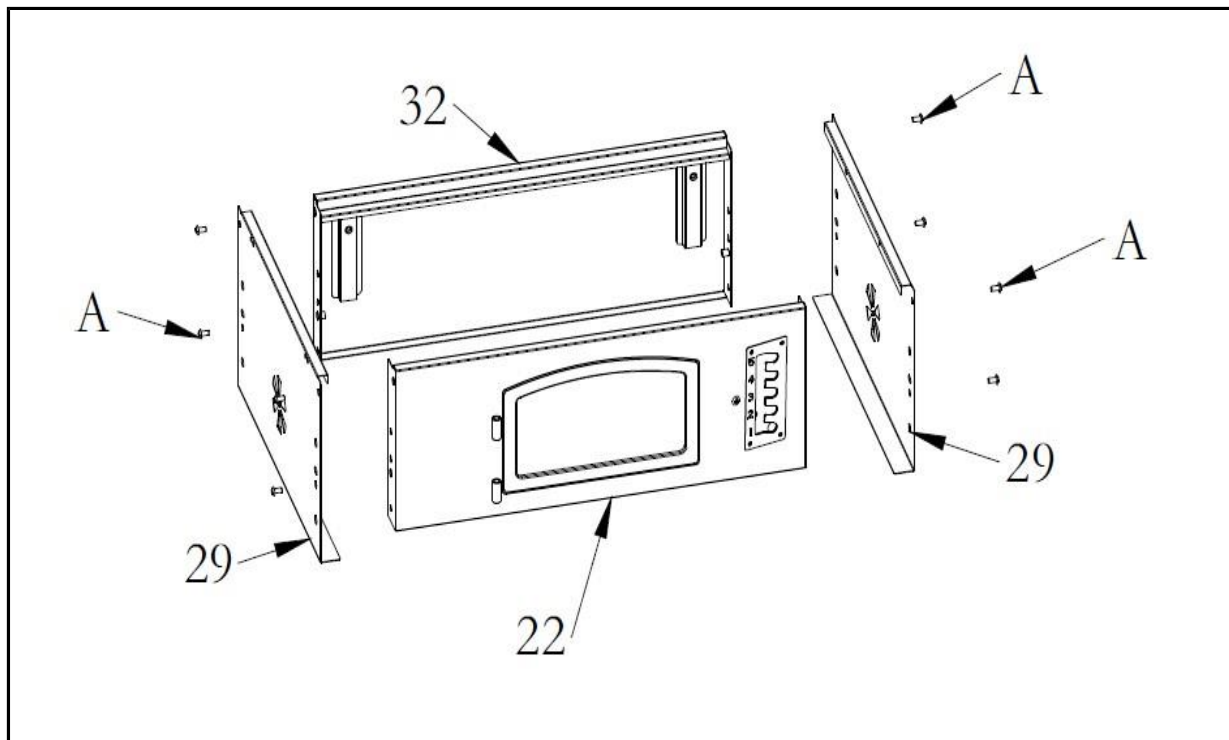
Nr.	Nazwa	Szt.	Nr.	Nazwa	Szt.
1	Pokrywa komina	1	2	Komin	1
3	Termometr	1	4	Pokrywa	1
5	Uchwyt pokrywy	1	6	Ruszt do podgrzewania potraw	1
7	Ruszt grillowy	2	8	Misa węglowa	1
9	Dźwignia regulacyjna	1	10	Noga stacjonarna tylna	1
11	Półka boczna	2	12	Zawias korby komory węglowej	1
13	Drzwi komory węglowej	1	14	Ośłona korby komory węglowej	1
15	Noga stacjonarna przednia	1	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

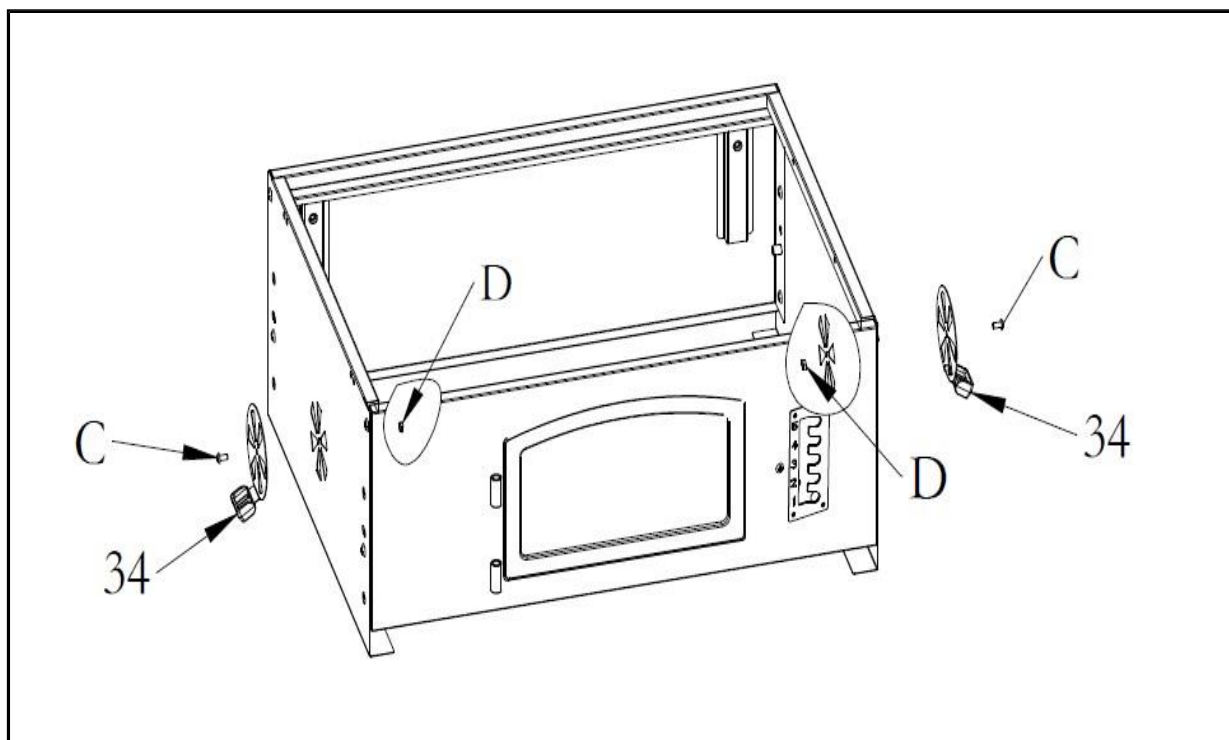
9. Montaż

Krok 1



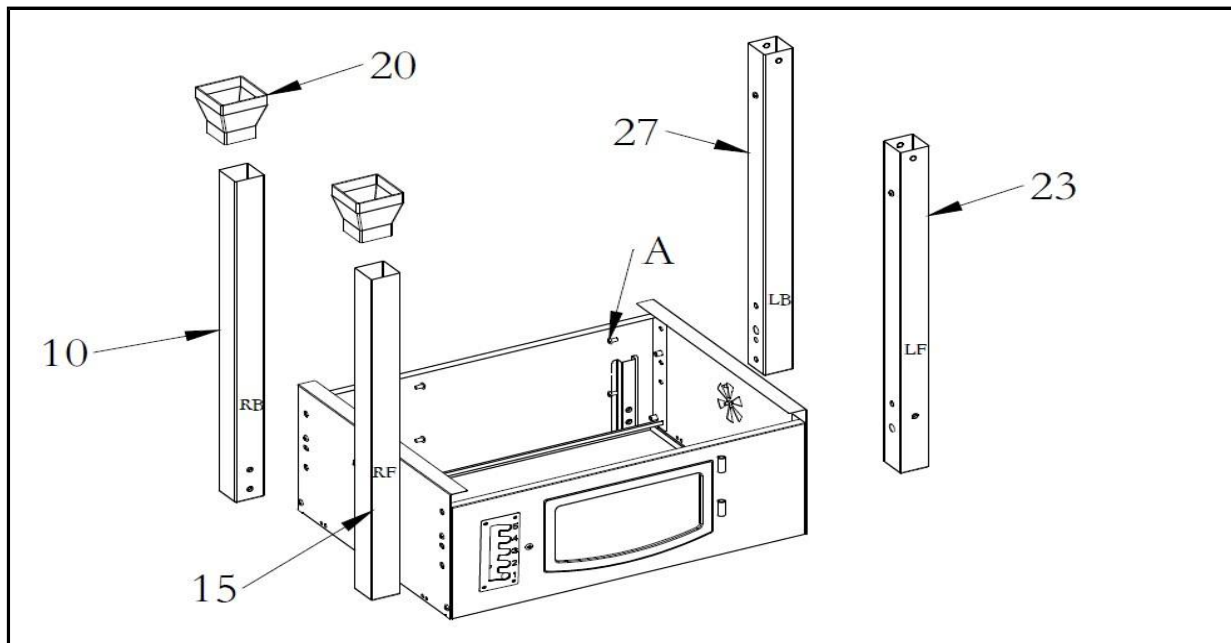
A: M6x12 8 Szt.

Krok 2



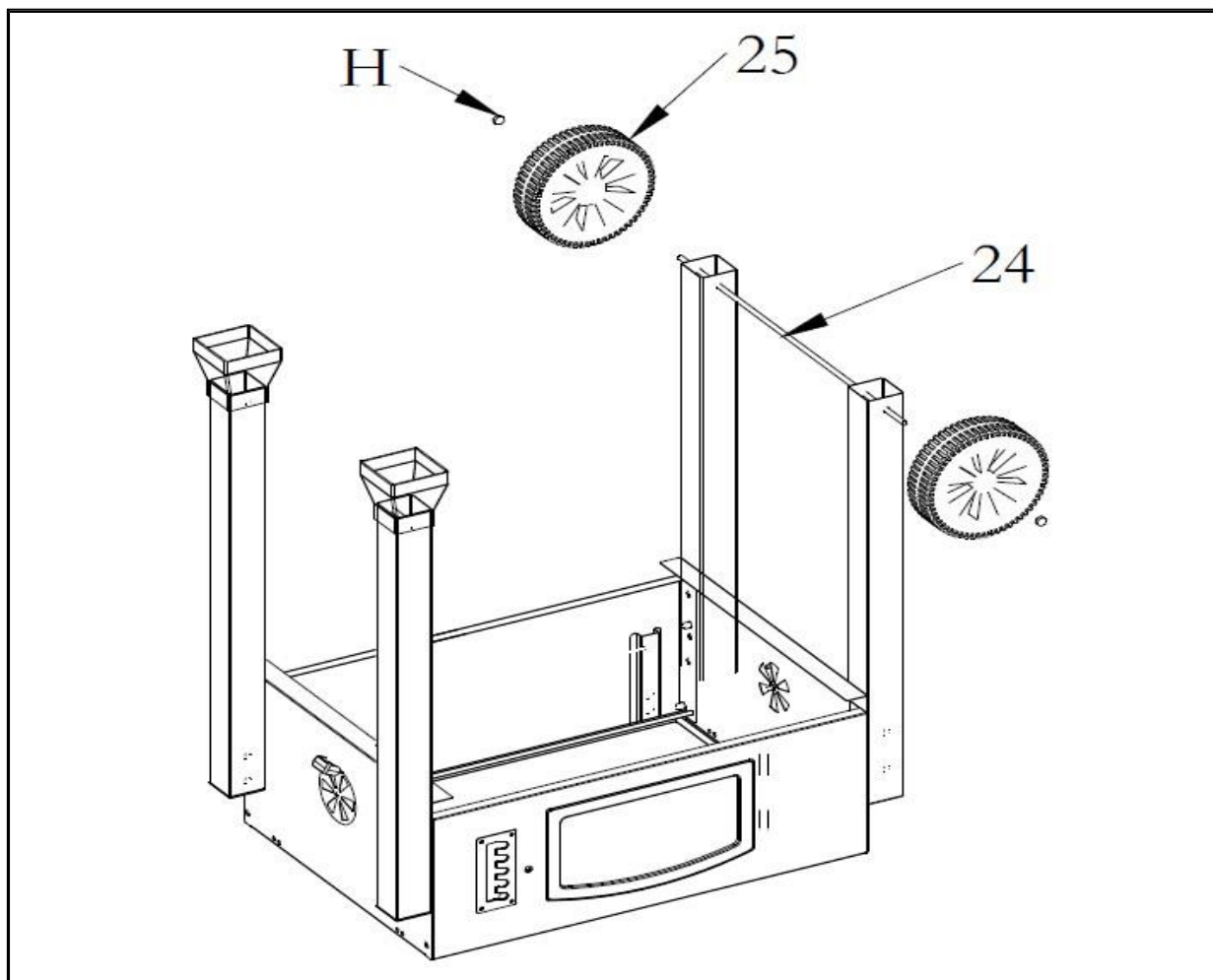
C: M5x10 2 szt.
D: Nakrętka M5 2 Szt.

Krok 3



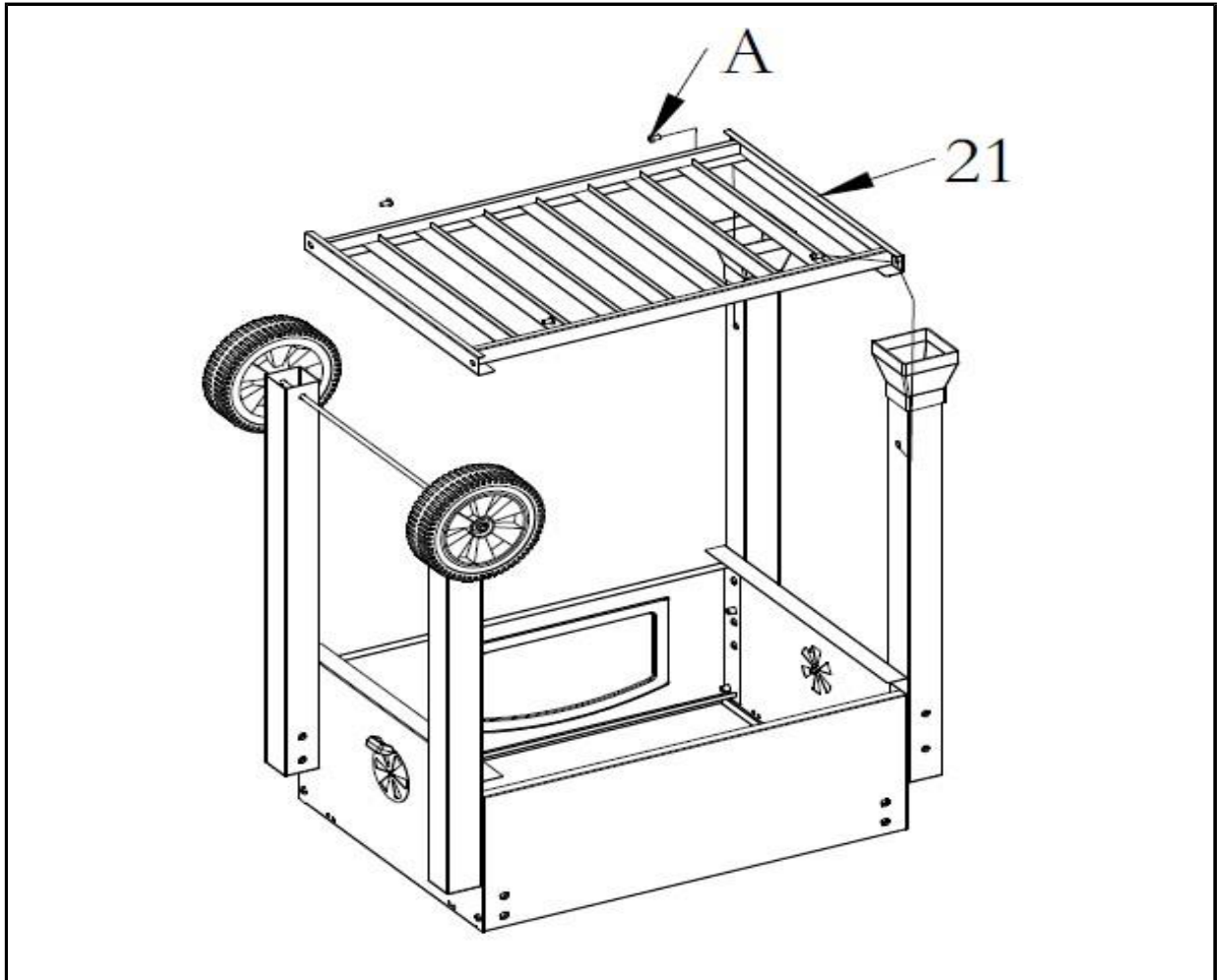
A: M6x12 8 Szt.

Krok 4



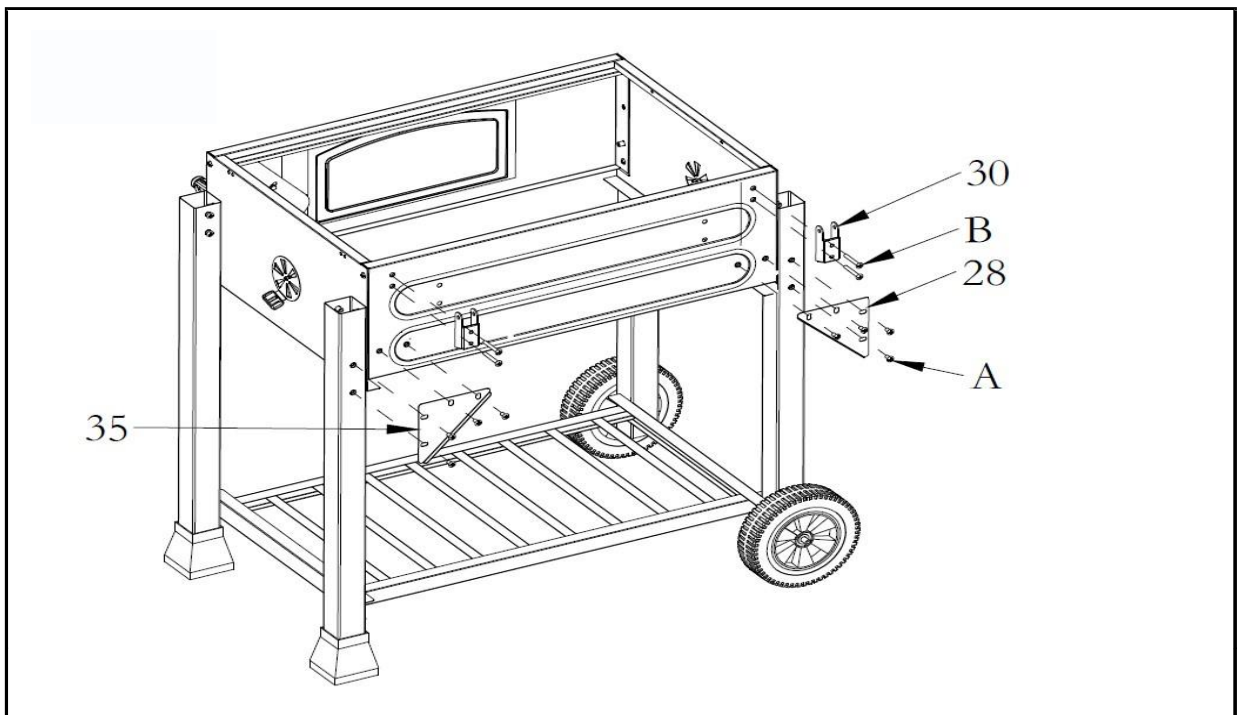
H: Nakrętka M10 2 Szt.

Krok 5



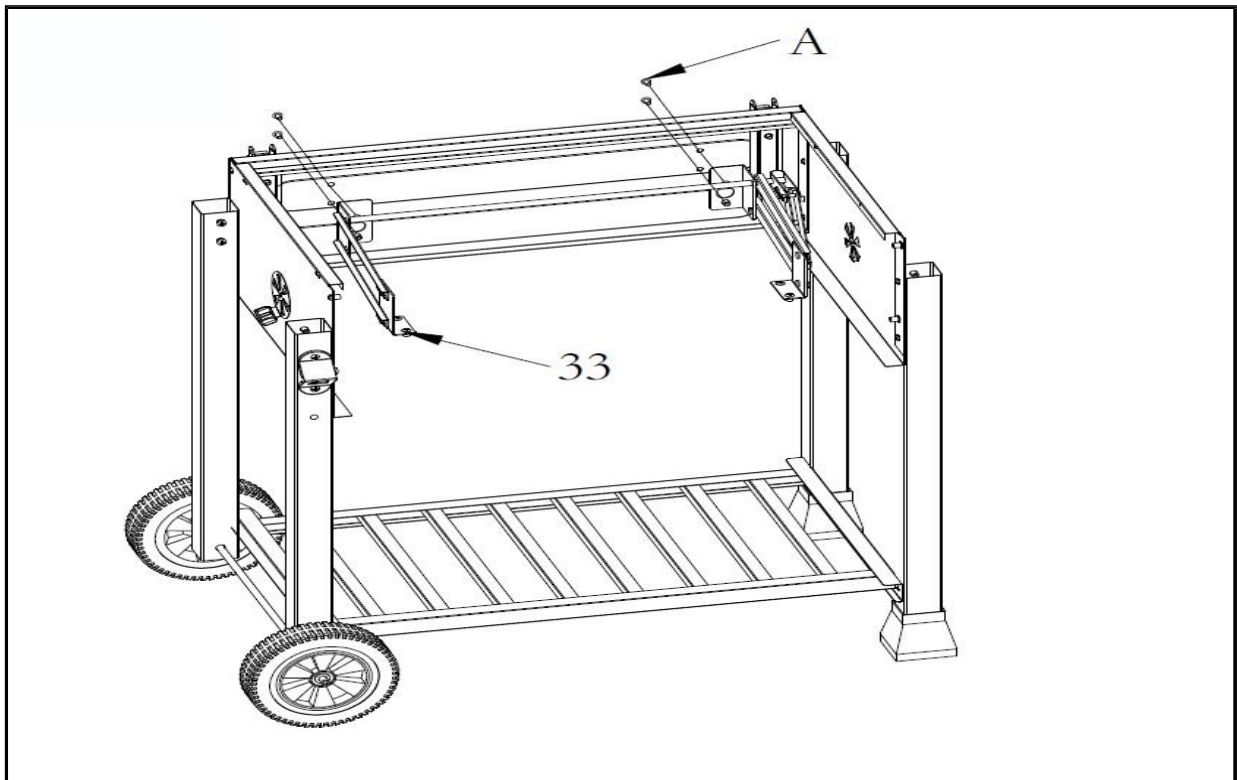
A: M6x12 4 szt.

Krok 6



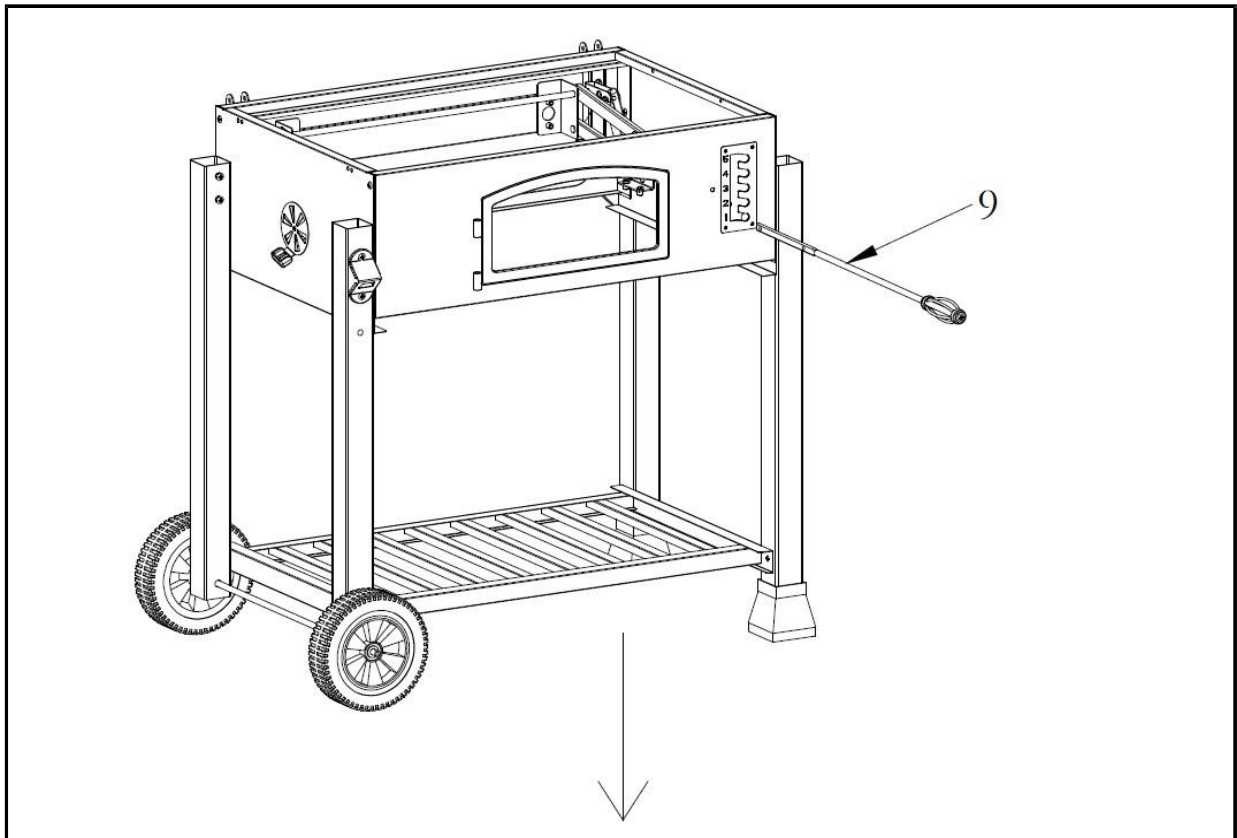
A: M6x12 8 Szt.
B: M6x35 4 Szt.

Krok 7

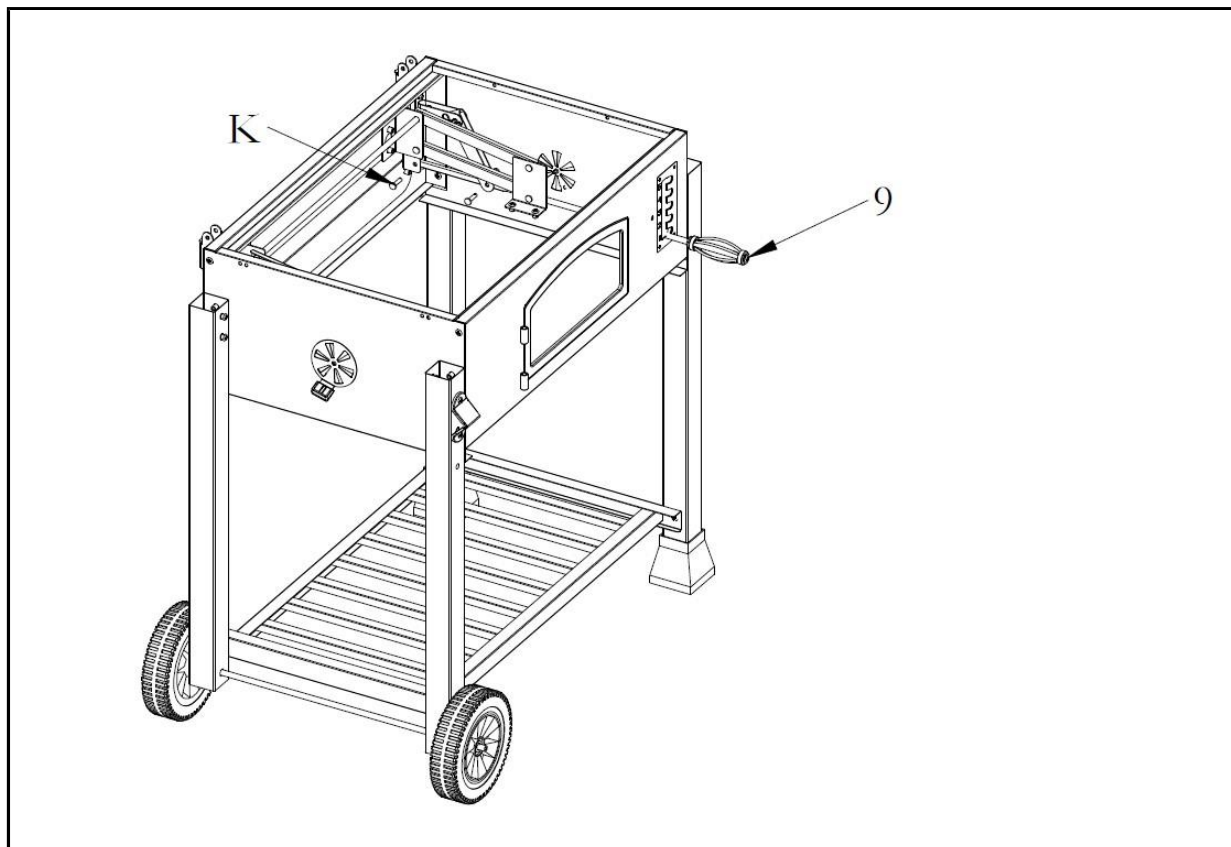


A: M6x12 4 Szt.

Krok 8

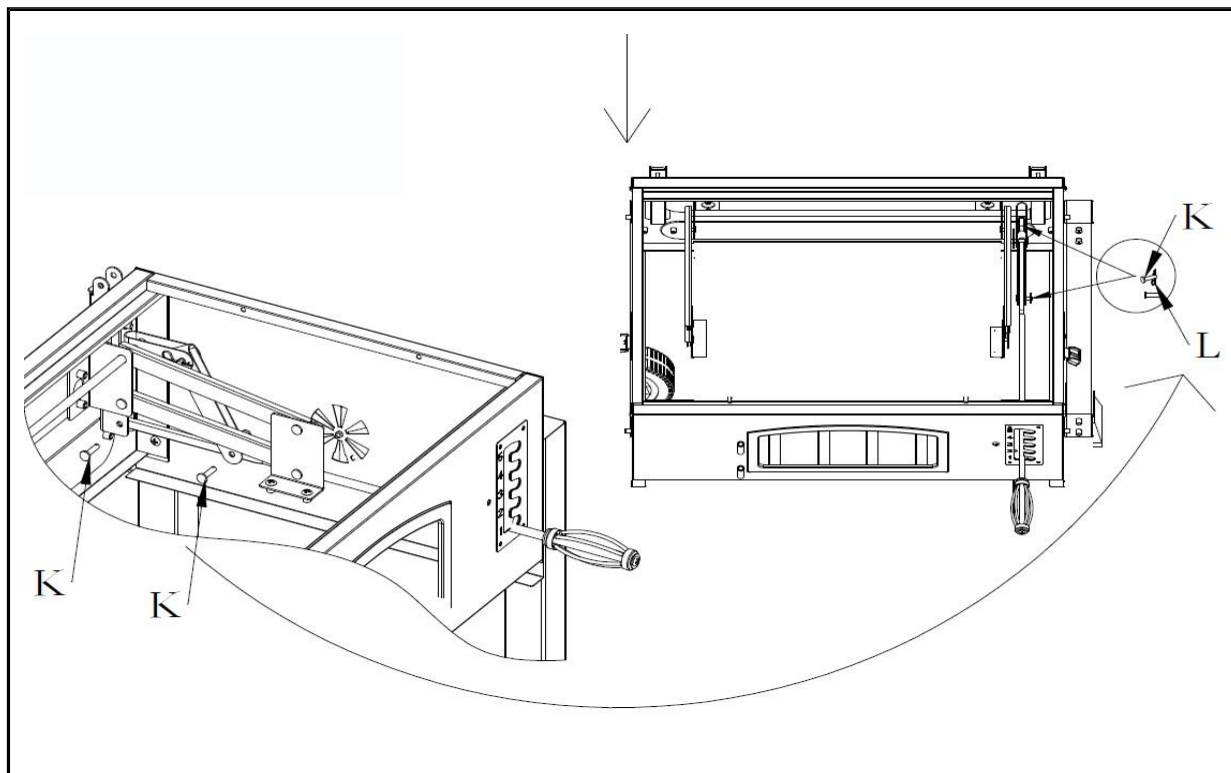


Krok 9



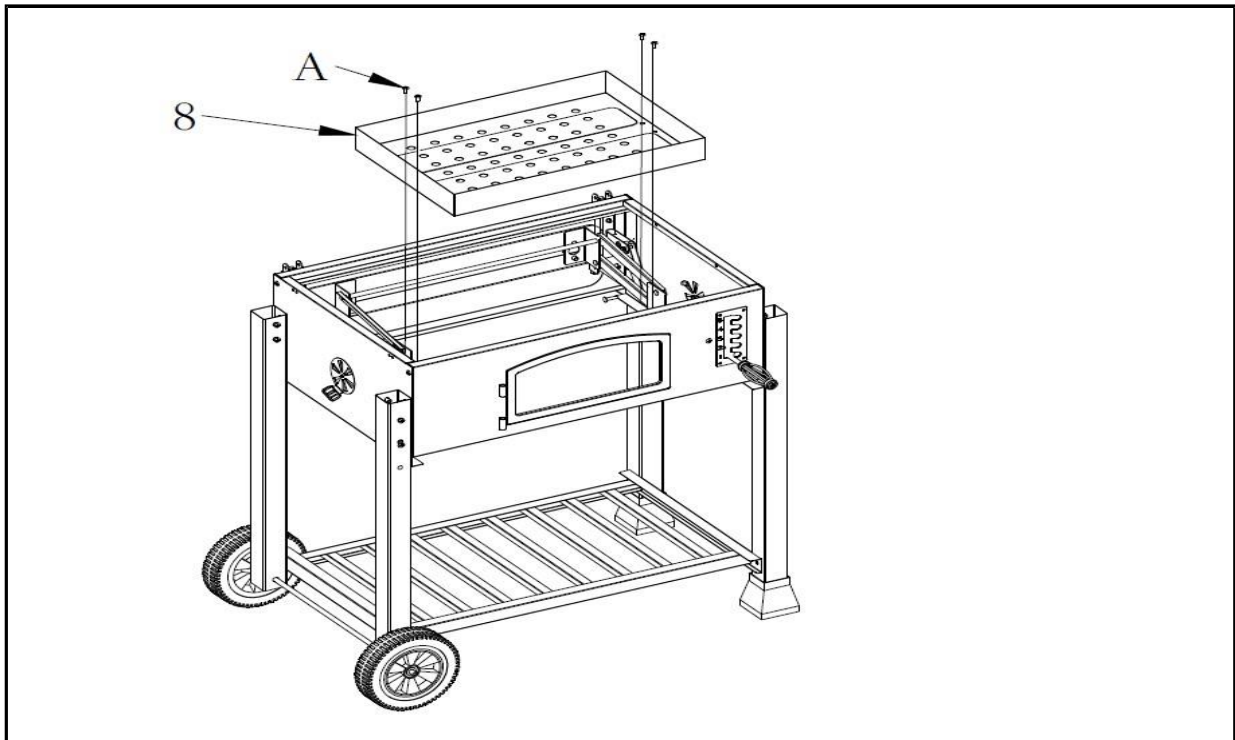
A: M6x12 4 Szt.

Krok 10



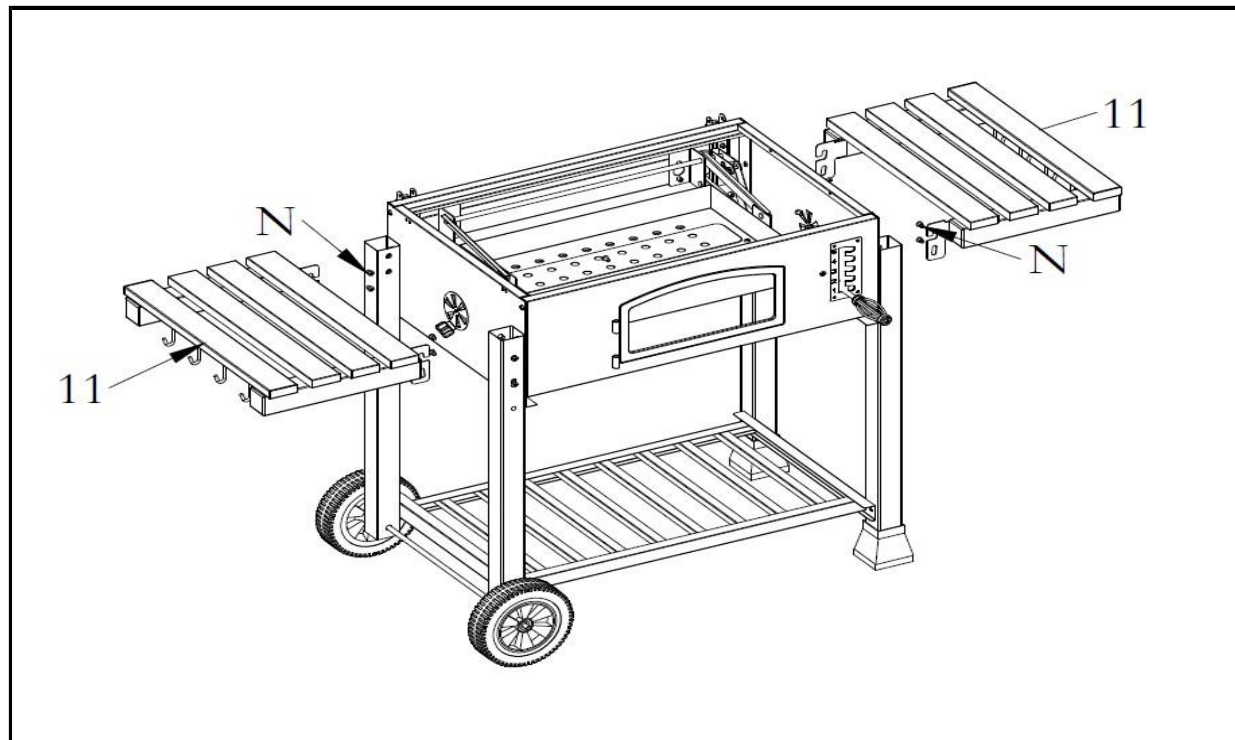
K: Ćwiek \varnothing 6x20 2 Szt.
L: Zawleczka 2 Szt.

Krok 11



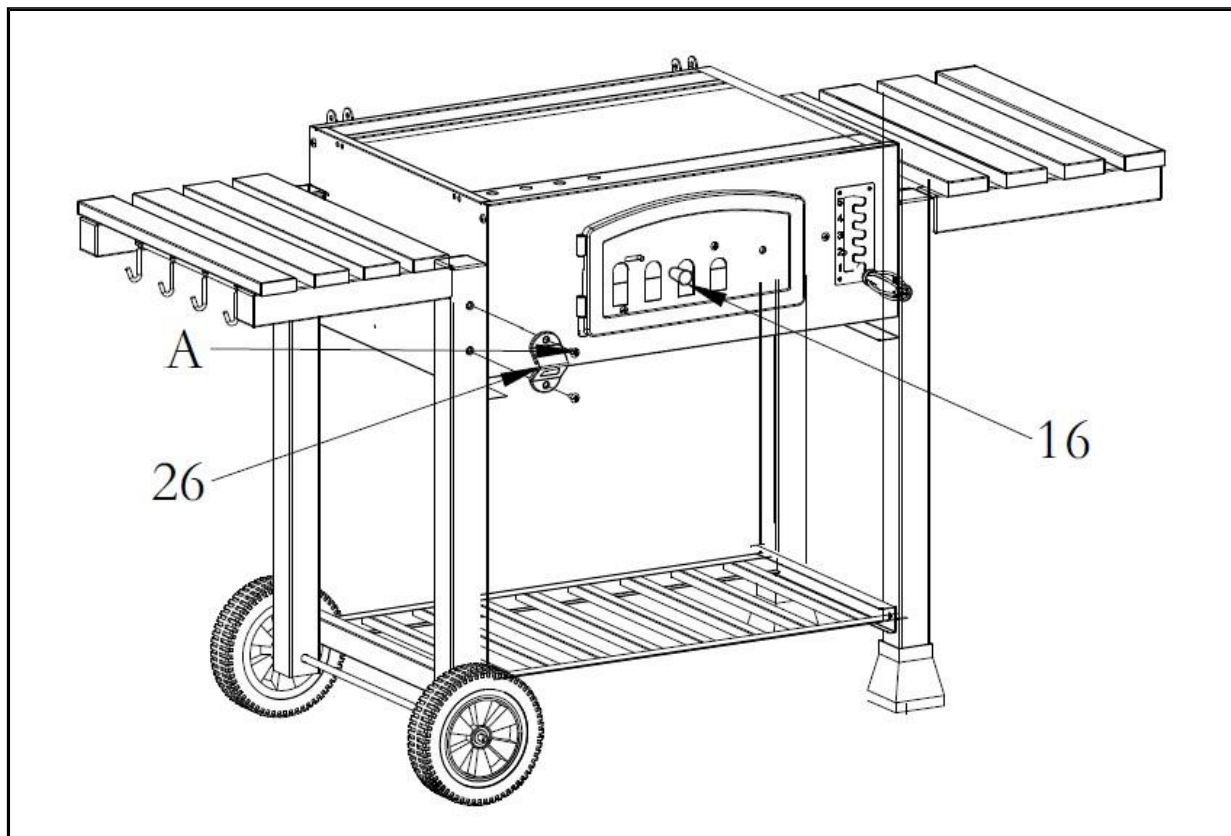
A: M6x12 4 Szt.

Krok 12



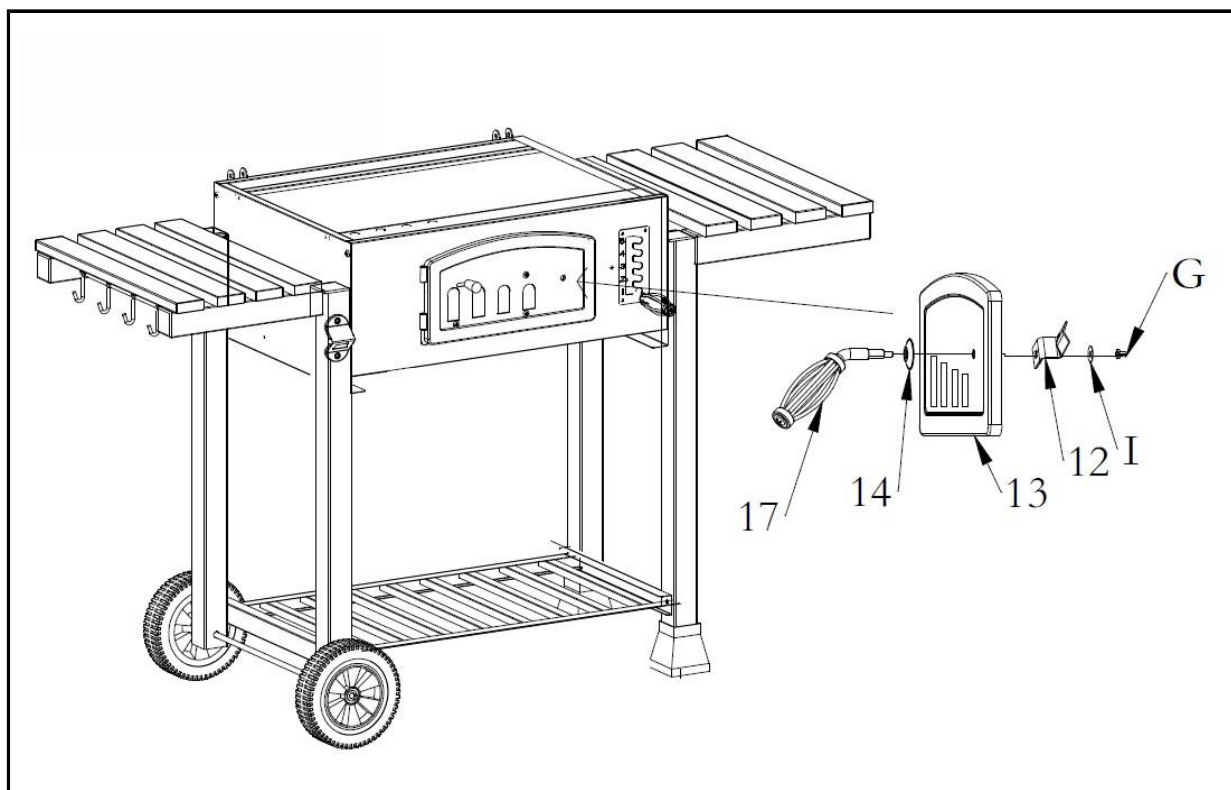
N: Śruba \varnothing 6x13 8 Szt.

Krok 13



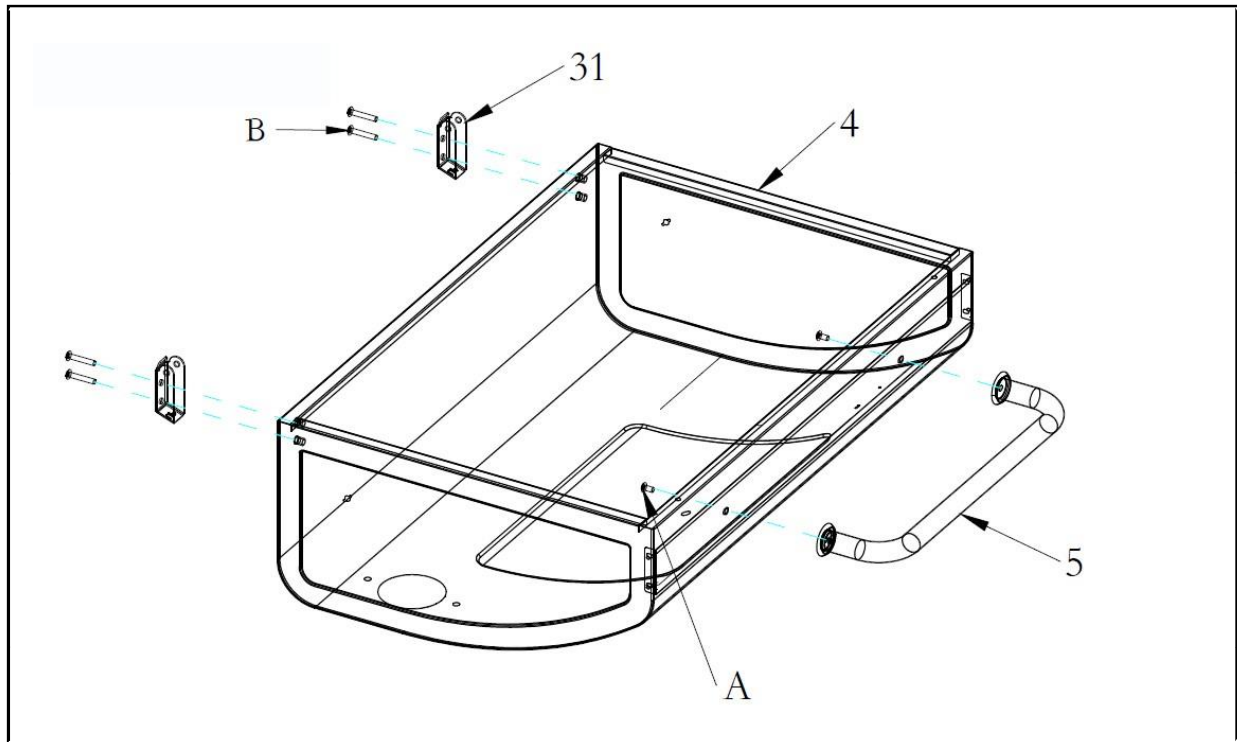
A: M6x12 2 Szt.

Krok 14



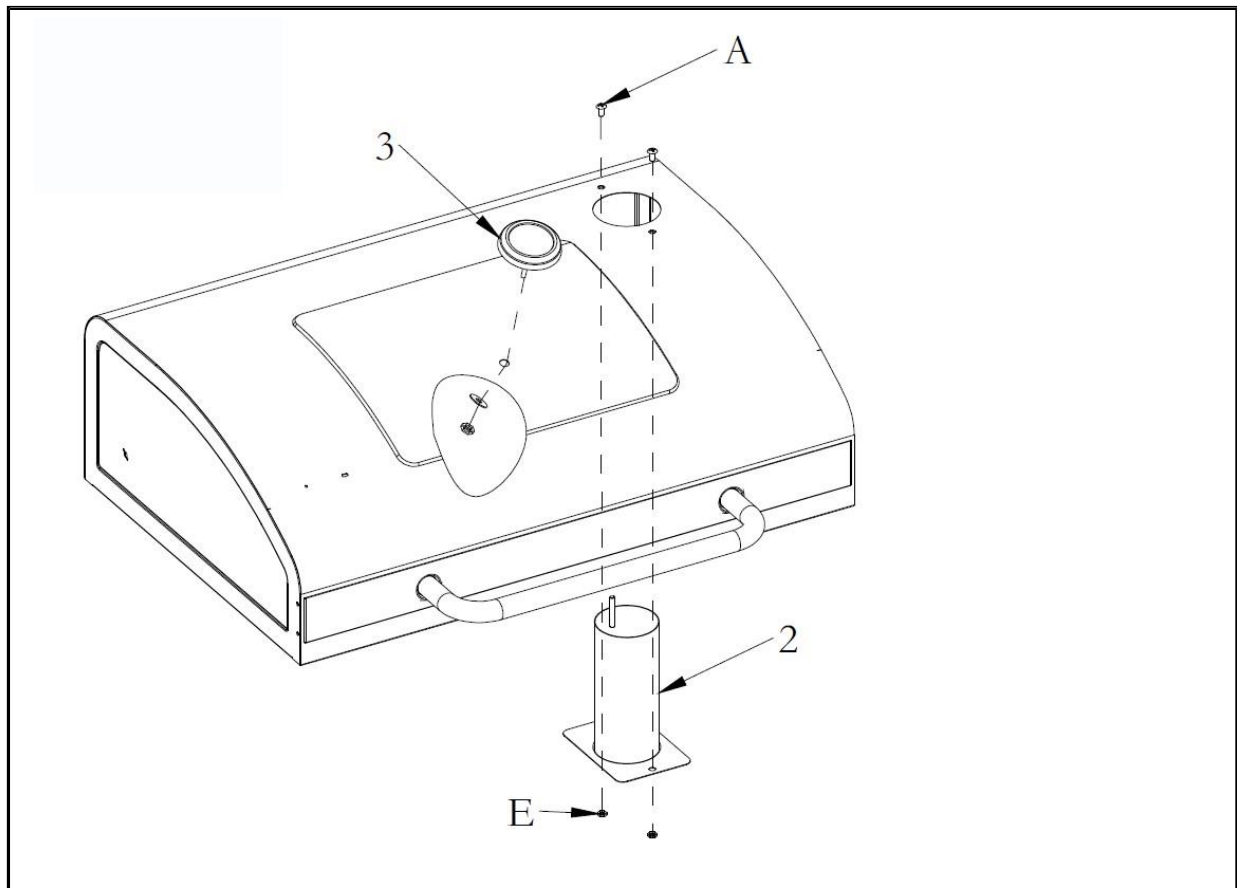
G: Nakrętka M6 1 Szt.
I: Podkładka Ø 6xØ15 1 Szt.

Krok 15



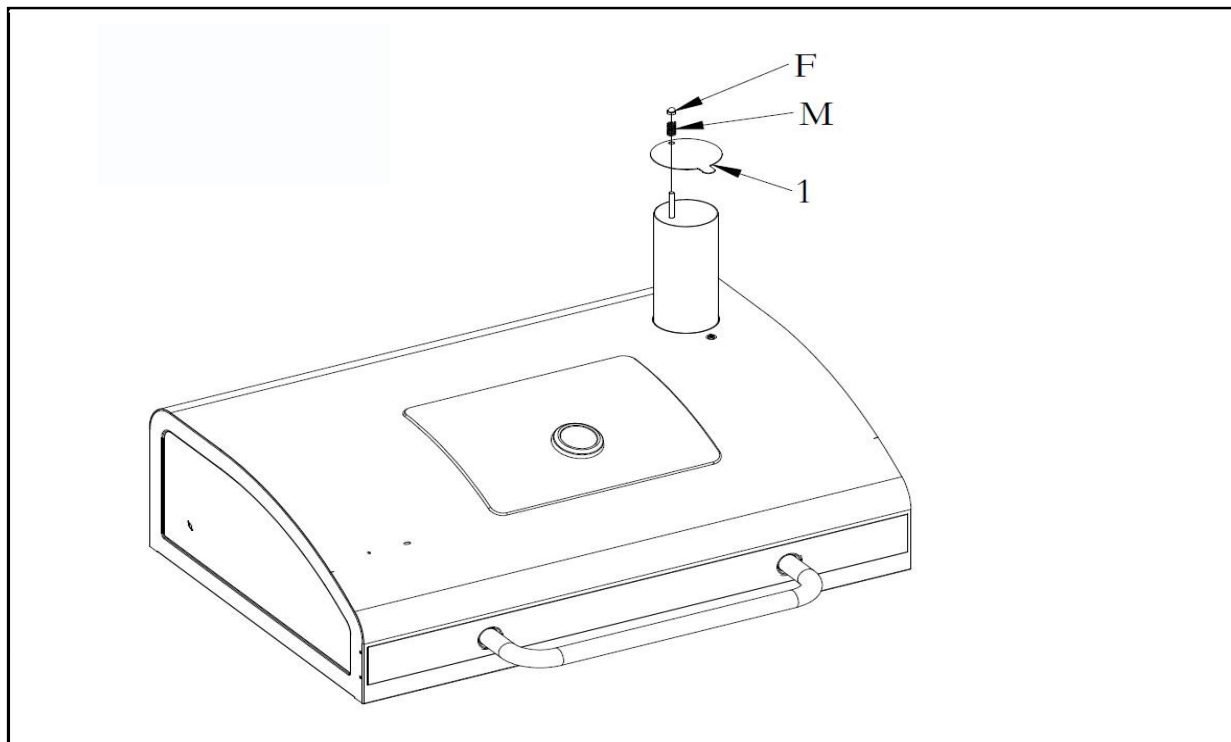
A: M6x12 2 Szt.
B: M6x35 4 Szt.

Krok 16



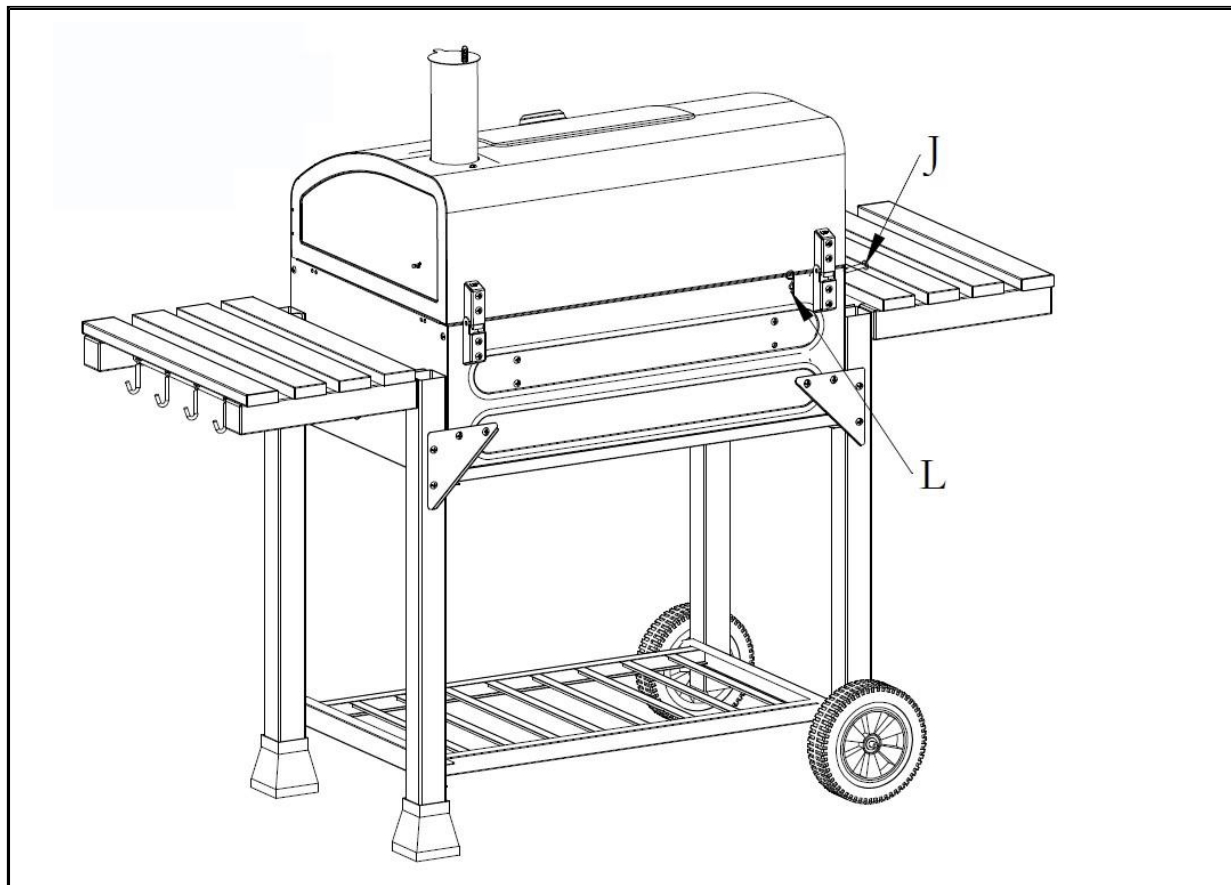
A: M6x12 2 szt.
E: Nakrętka M6x 2 Szt.

Krok 17



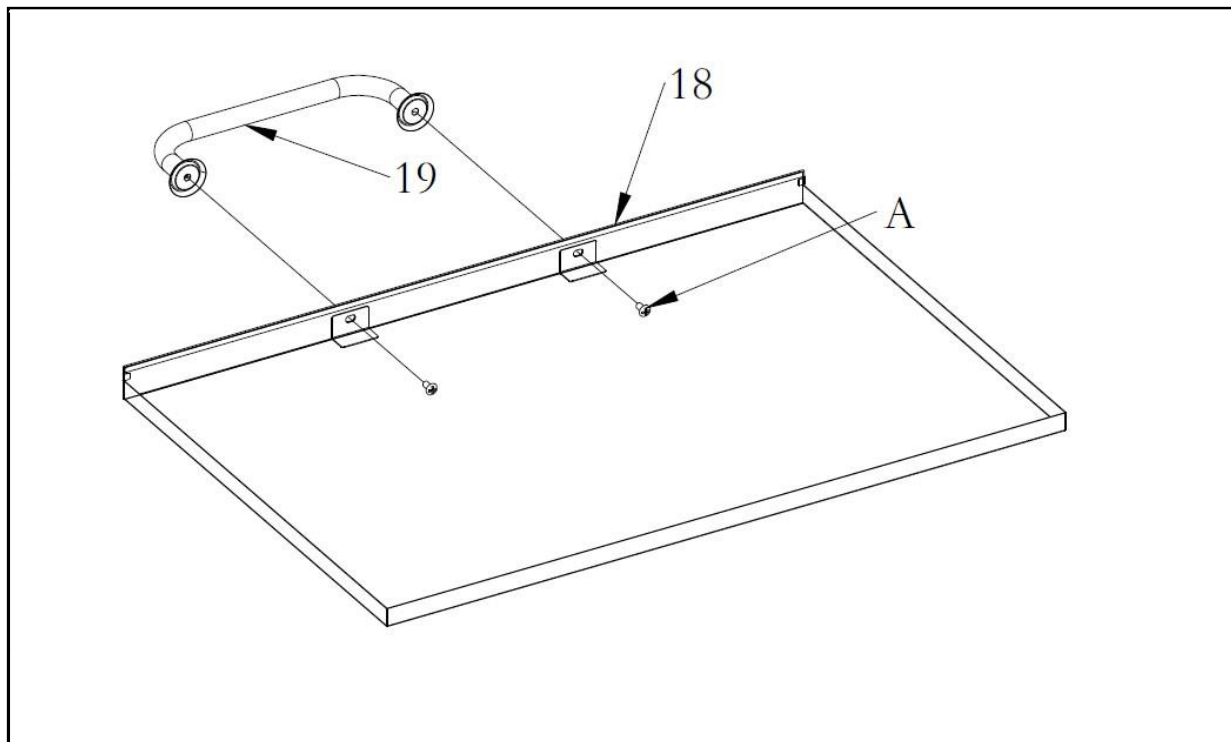
F: Nakrętka M6 1 Szt.
M: Sprężyna 1 Szt.

Krok 18



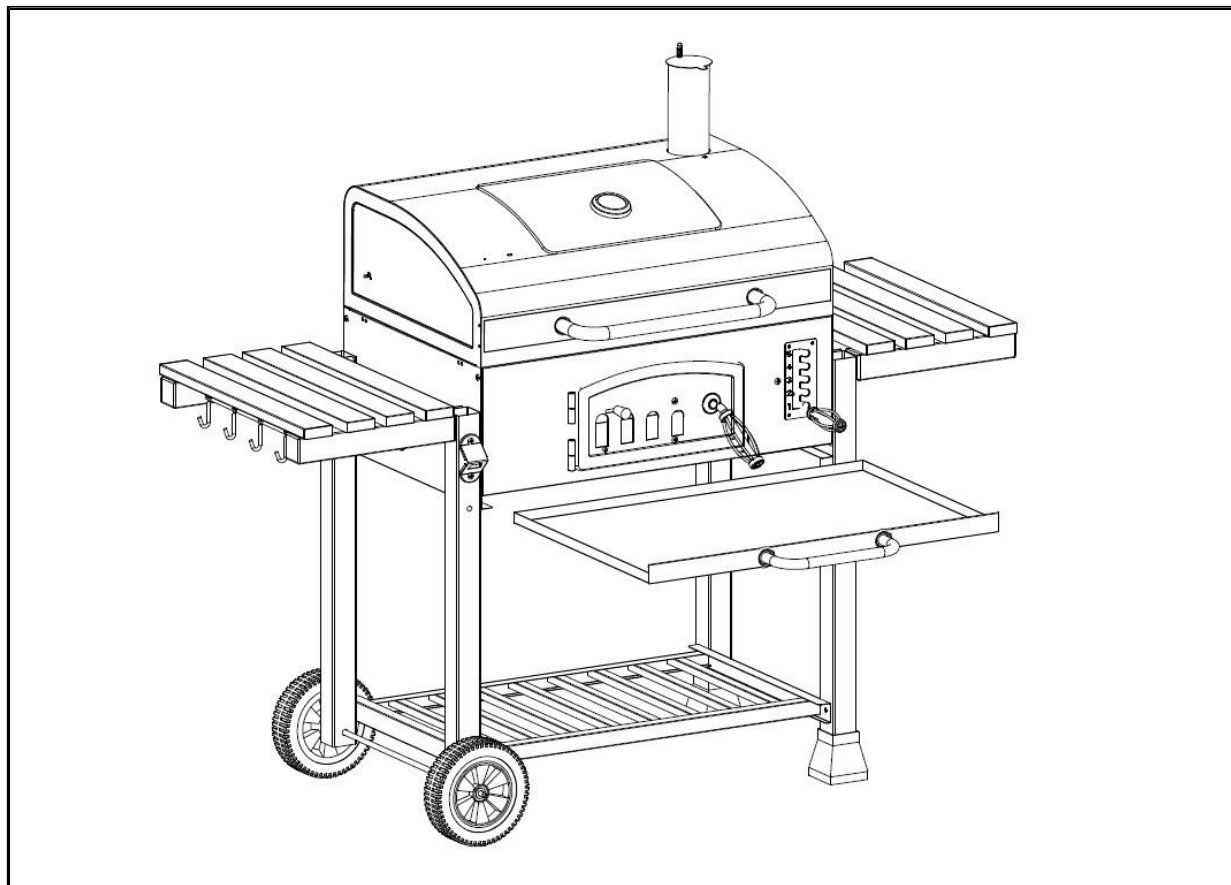
J: Ćwiek Ø 5x30 2 Szt.
L: Zawleczka 2 Szt.

Krok 19

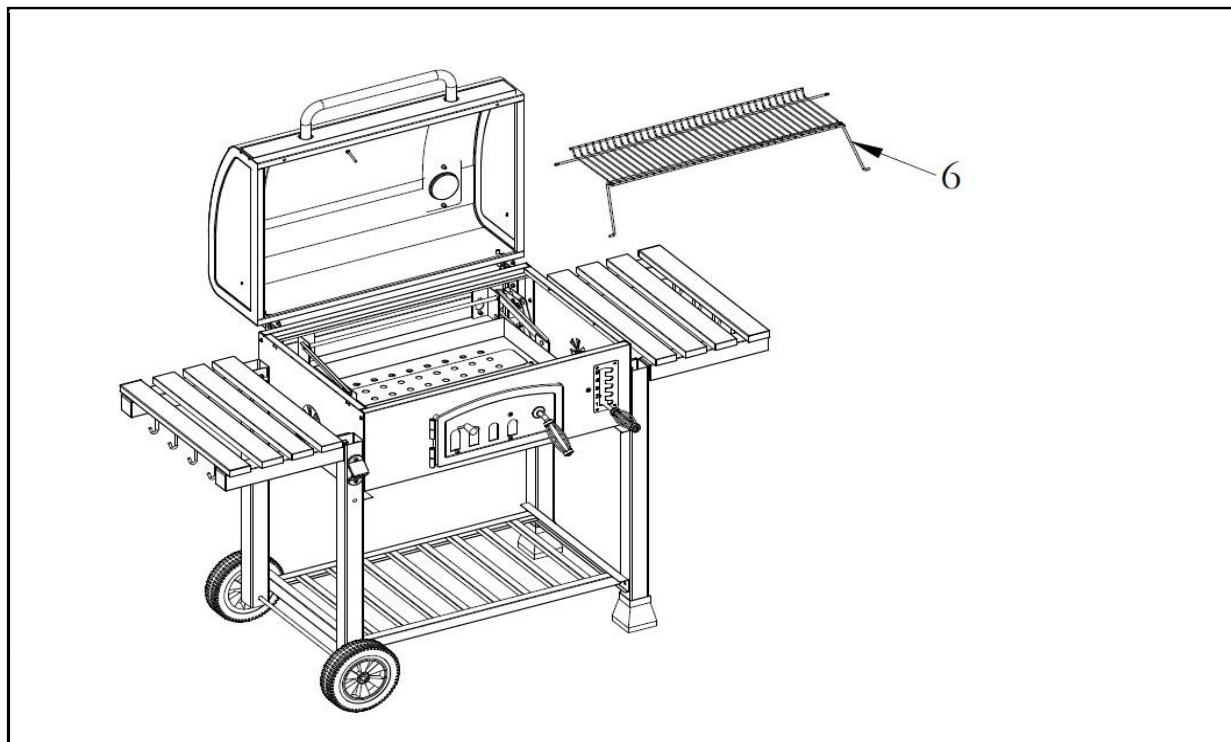


A: M6x12 2 Szt.

Krok 20

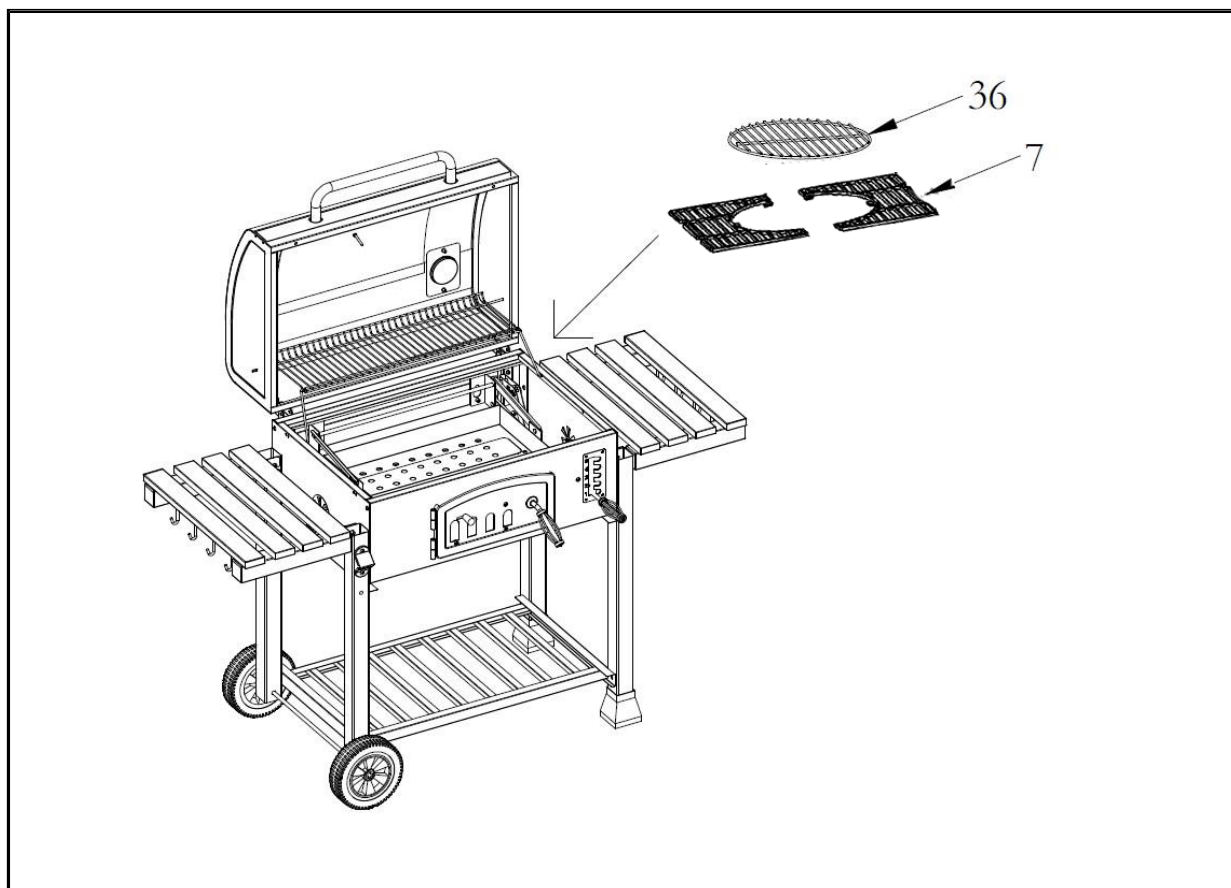


Krok 21

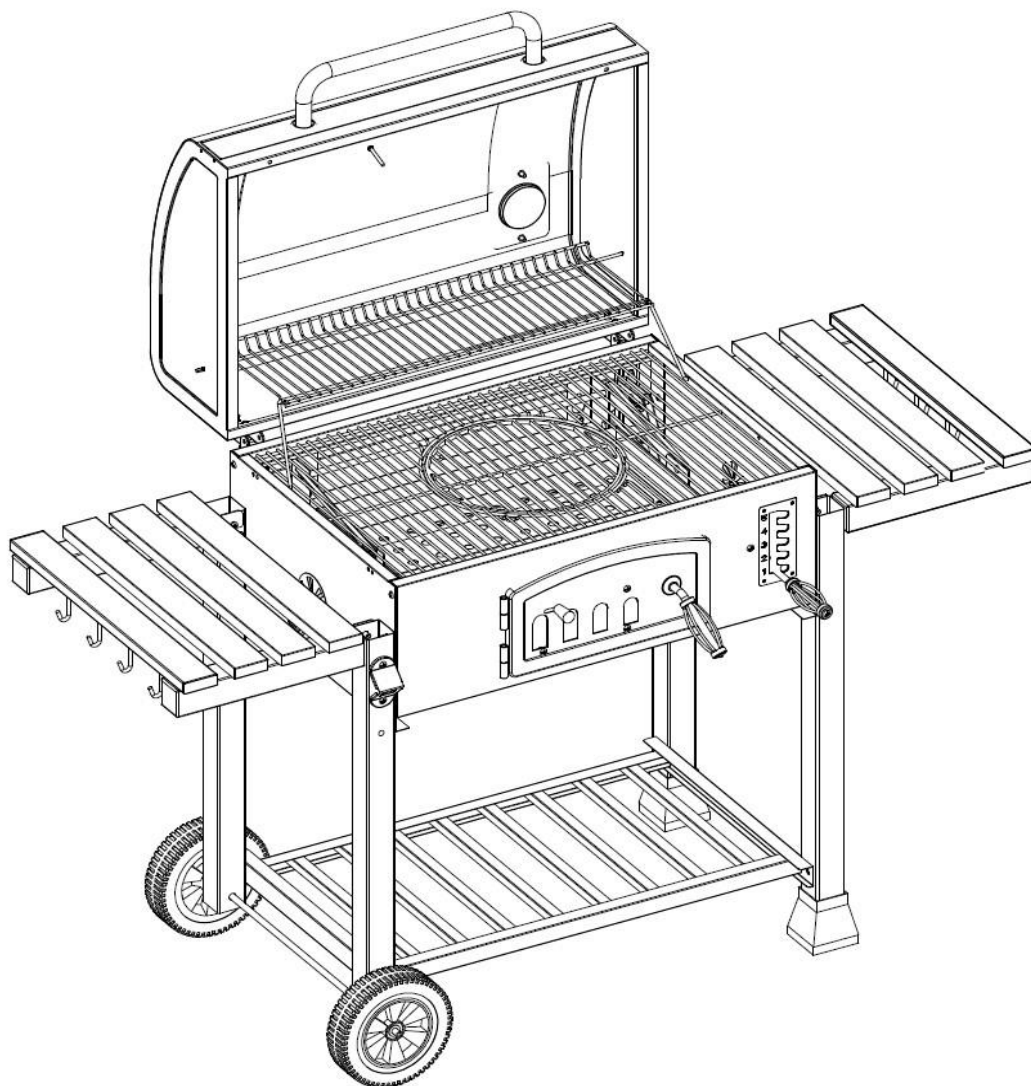


Krok 22

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 należy starannie przeczytać
wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i rozpalania grilla!

10. Wskazówki dotyczące rozpalania grilla



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

1. W misie na węgiel usypać węgiel drzewny lub brykiet w formie piramidy.
2. Położyć kilka kostek podpałki pod paliwem lub zalać je podpałką w płynie zgodna z normą DIN-EN 1860-3.
3. Pozostawić tak na około jedną minutę w celu skuteczniejszego działania a następnie podpalić
4. Po rozżarzeniu paliwa należy je równomiernie rozłożyć w misce i ewentualnie dołożyć jego następną porcję.
5. Nigdy nie przepelniać miski paleniskowej, temperatura grillowania może być wtedy przekroczona.
6. Po upływie 15-20 minut na materiale palnym pojawi się biała warstwa popiołu, wtedy temperatura grillowania jest optymalna.
7. Nałożyć natłuszczony ruszt i rozpocząć grillowanie.

Nigdy nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się białą warstwą popiołu!!!

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.

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.



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: rma@activa-grill.pl

Poniedziałek – piątek od 8:00 do 16:00