

Instrukcja

montażu i obsługi

MIR2285

BBQ Line™
grille i akcesoria



F. H. MIRPOL Emil Dudzik

Tel. (+48) 509 440 591

Email. kontakt@mirpol.rzeszow.pl

ul. Wspólna 2
35-205 Rzeszów, Polska
www.mirpol.rzeszow.pl



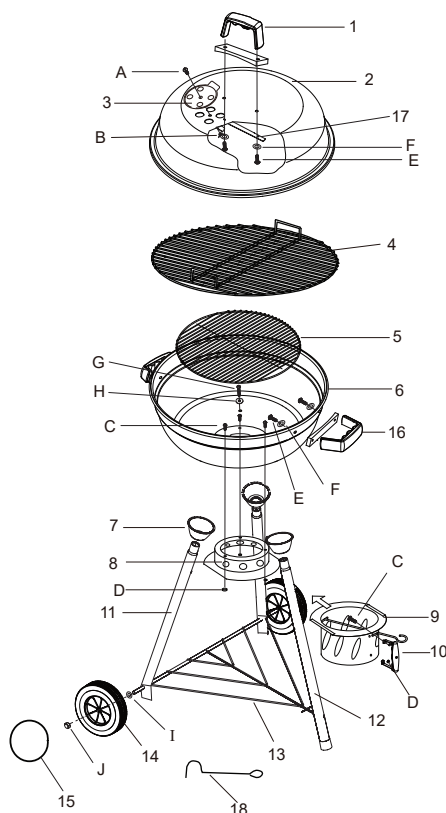
WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest uważne zapoznanie się z instrukcją bezpieczeństwa!

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych!
2. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa itp.
3. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.
4. Jako paliwa do grillowania potraw używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego.
5. Nie napełniać nadmiernie miski paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać aby nie przepełnić paleniska lub popielnika popiołem podczas użytkowania - max. ilość paliwa wynosi 1/3 pojemności miski lecz nie więcej niż 2,6kg.
6. UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
7. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
8. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!
9. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1.5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie. Maksymalna masa żywności na podgrzewaczu wynosi 0,5kg.
10. Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!
11. Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru! Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe!
12. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
13. Nie używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.
14. Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu kiedy jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!
15. W trakcie przemieszczania grilla na kółkach należy zwrócić szczególną uwagę na zamocowanie rusztu oraz popielnika, przemieszczanie może odbywać się tylko bardzo wolno przy zimnym grillu, po płaskiej, równej powierzchni.

RYSUNEK KONSTRUKCYJNY



LP	Opis	Ilość	LP	Opis	Ilość
1	uchwyt	1	15	zaślepka koła	2
2	pokrywa	1	16	uchwyt	2
3	regulator otworów wentylacyjnych	1	17	podwieszanie pokrywy	1
4	ruszt do pieczenia	1	18	hak	1
5	ramki węglowe	1	A	śruba M5x10	1
6	misa	1	B	nakrętka M5	1
7	wspornik nóg	3	C	śruba M6x10	5
8	rama popielnika	1	D	nakrętka M6	5
9	popielnik	1	E	śruba M6x25	6
10	uchwyt popielnika	1	F	uszczelka do uchwytu	6
11	noga z kółkiem	2	G	śruba M6x30	3
12	noga	1	H	uszczelka do nogi	3
13	druciana półka	1	I	uszczelka plastikowa	2
14	kółko	2	J	nakrętka mocująca	2

MONTAŻ

1. Umieść wspornik nóg (7) na nogach (11) & (12), następnie dołącz je do miski (6) jedną po drugiej, korzystając ze śrub (G) i uszczelki (H). Pamiętaj: jeden uchwyt należy umieścić między dwoma krótkimi nogami a następny – przy nodze długiej.
2. Umocuj drucianą półkę (13) na końcówkach nóg. Zakrzywiony haczyk należy najpierw umieścić w otworach na nogach (12) (zakrzywiony koniec w stronę przeciwną do grilla), następnie wyrównać i umieścić drugi koniec w nodze z kółkiem (11) (upewnij się, że zaczep, który jest najbliżej końca nogi, znajduje się w kierunku na zewnątrz). Umocuj kółko (14) na zaczepach drucianej półki, które prowadzą przez nogi z kółkami. Zabezpiecz uszczelkami (I) i nakrętkami mocującymi (J) po obu stronach.
3. Umocuj uchwyty (16) do miski (6), korzystając ze śrub (E) oraz uszczelki (F). Dołącz ramę popielnika (8) do miski (6), używając śrub (C) oraz nakrętek (D). Umocuj uchwyt popielnika (10) do popielnika (9), korzystając ze śrub (C) i nakrętek (D). Dołącz popielnik (9) do odpowiedniej ramy (8).
4. Umocuj uchwyt (1) i podwieszenie pokrywy (17) przy pokrywie (2), używając śrub (E) oraz uszczelki (F). Umieść regulator otworów wentylacyjnych (3) na pokrywie, korzystając ze śruby (A) oraz nakrętki (B).
5. Rozmieść ramki węglowe (5) oraz ruszt do pieczenia (4) w misie (6).

Uwaga: Wszystkie śruby należy mocno przykręcić.

Możesz już korzystać z urządzenia.

Grill można rozłożyć przestrzegając powyższych instrukcji w odwrotnej kolejności.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

Uwaga! Przed rozpoczęciem montażu sprawdzić czy wszystkie części są dostępne.

Uwaga! Podczas montażu i użytkowania należy postępować ostrożnie, aby uniknąć wypadków lub okaleczeń spowodowanych ostrymi krawędziami. Do montażu konieczny jest śrubokręt krzyżakowy oraz różnej wielkości klucze do śrub. Zalecany jest montaż urządzenia w 2 osoby.

Przed użyciem pamiętać:

Zawsze umieszczaj urządzenie w miejscu bezpiecznym i stabilnym. Nie przewoź grilla, jeśli jest nadal ciepły.

Podczas korzystania z urządzenia, nie można używać paliw ciekłych, jest to bardzo niebezpieczne.

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać urządzenie, węgiel powinien się żarzyć przynajmniej 30 minut.

Taca na węgiel pomieści około 1,5kg standardowego węgla drzewnego.

Jak prawidłowo podpalić węgiel w grillu?

1. Umieść trzy lub cztery sztuki podpałki pośrodku misy i zapal je zapałką.
2. Dołóż kawałki węgla drzewnego wokół każdej palącej się kostki. Dodawaj brykiety, w zależności od potrzeby. Powinny być ułożone w kształcie piramidy.
3. Kiedy wszystko zacznie się palić, rozłóż podpałkę równomiernie wewnątrz misy.

Rady dotyczące palącego się węgla

1. Ułóż stos kawałków węgla w kształcie piramidy na tacy na węgiel.
2. Rozmieścić suchą podpałkę równomiernie na całej piramidzie z węgla.
3. Podpalić piramidę korzystając z zapałek.
4. Nie kłaść mięsa na grillu, dopóki węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.
5. Naoliwić rożen olejem roślinnym i można rozpocząć grillowanie.

Ostrzeżenia:

Uwaga! Nie przenosić grilla podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorący!

Uwaga! Urządzenie przeznaczone do użytku na zewnątrz - nie wolno używać w zamkniętych pomieszczeniach ze względu na ryzyko zatrucia tlenkiem węgla.

Uwaga! Dzieci i zwierzęta domowe trzymać z dala od grilla.

Uwaga! Do podpalania lub ponownego rozpalamia nie używać alkoholu lub benzyny! Do podpalania używać tylko podpałki, która odpowiada wymogom dyrektywy EN 1860-3!

Ważne! Do grilla nie wolno dolewać wody gdy jest bardzo gorący. W celu zagaszenia urządzenia zamknąć pokrywę i suwak regulacji ciągu.

Utrzymanie w dobrym stanie:

Urządzenie czyścić wodą, jeśli to konieczne można użyć łagodnego środka do mycia.

W przypadku uszkodzenia urządzenia powinno być naprawione przez wykwalifikowanego technika.

Urządzenie składować w suchym i czystym miejscu

Importer / Distribúcia / Distribuce / РАСПРЕДЕЛЕНИЕ

F. H. MIRPOL Emil Dudzik

Tel. (+48) 509 440 591

Email. kontakt@mirpol.rzeszow.pl

ul. Wspólna 2

35-205 Rzeszów, Polska

www.mirpol.rzeszow.pl

BBQ Line™
grille i akcesoria